

Hölmer

ІНСТРУКЦІЯ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ



СУШАРКА Модель: HFD-52W

UKR / RUS

Будь ласка, уважно прочитайте і збережіть інструкцію.

ПРАВИЛА ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ

Необхідно поставити Сушарку на жаростійкий матеріал (керамічну плитку, товсту дошку і т.д.) під час використання для уникнення займання.

- Не використовуйте прилад в робочому режимі довше, ніж 40 годин. Після закінчення безперебійної роботи приладу протягом 40 годин, вимкніть прилад (регулятор повинен бути в положенні "0"), відключіть прилад з мережі і дайте йому охолонути.
- Неправильне використання приладу може привести до його пошкодження.
- Використовуйте прилад тільки за його прямим призначенням і завжди дотримуйтеся інструкції з експлуатації.
- Відключіть прилад з мережі, коли він не використовується.
- Зберігайте подалі від води. Не вмикайте прилад, якщо його поверхні вологі.
- Не використовуйте прилад з пошкодженням шнуру живлення, вилкою, після падіння або з іншими ушкодженнями. Якщо це сталося, зверніться до сервісного центру.
- Не дозволяйте дітям використовувати прилад самостійно.
- Відключіть прилад з мережі, перед чищенням.
- Ніколи не смикайте шнур живлення, щоб від'єднати від розетки, потрібно потягнути за вилку, щоб від'єднати.
- Використовуйте прилад тільки в побутових цілях, він не призначений для комерційного використання.
- Не накривайте прилад під час використання.
- Не залишайте без нагляду під час використання.
- Використовуйте прилад тільки на пласкій поверхні.

ФУНКЦІОНАЛЬНІСТЬ

Сушка продукту є ефективним засобом його збереження.

Тепле повітря з фіксованого отвору вільно циркулює у середині пристрою між верхньою і нижньою поверхнею, між з'ємними рівнями і основою. Саме тому продукти, які розташовані на рівнях, висихають з мінімальними втратами вітамінів і своїх корисних властивостей. Таким чином, Ви можете насолоджуватися фруктами, овочами і грибами, які готові без використання шкідливих для здоров'я речовин, цілий рік. Ви можете також сушити квіти, лікарські рослини, готувати крупи за допомогою цього приладу.

ВИКОРИСТАННЯ ПРИЛАДУ

УВАГА !!! Перед першим використанням:

- Розпакувати прилад.
- Перед використанням переконайтеся, що електричні параметри вашого приладу, зазначені в характеристиках, відповідають характеристиками Вашої локальної електромережі.
- Вимийте кришку і всі рівні приладу. Рівні вимити в теплій воді додавши невелику кількість миючих засобів для миття посуду. Базу очистити за допомогою мокрої ганчірки (не ставити в воду і не мити).

1. Рівномірно розкласти продукти на лотках. Не класти продукти один на одного. Використовуйте тільки 90% рівня, щоб дозволити повітрю вільно циркулювати.
2. Поставте рівні з продуктами на базу приладу.
3. Помістіть верхню кришку на прилад. Під час сушки верхня кришка завжди повинна бути на пристрої.
4. Увімкніть прилад в мережу, потім за допомогою регулятора встановіть температурний режим сушарки "30 - 70 °С"

Рекомендований температурний режим:

- Трави - 35 - 40 °С
- Зелень - 40 °С
- Хліб - 40 - 50 °С
- Овочі - 50 - 55 °С
- Фрукти - 55 - 60 °С
- М'ясо - 65 - 70 °С
- Риба - 65 - 70 °С

5. Коли процес висушування закінчений, прилад потрібно вимкнути, повернувши регулятор в положення "0". Дати продуктам охолонути. Покладіть сушені продукти в контейнер / ємність для зберігання.
6. Вимкніть прилад з мережі

Примітка: можна прибрати не використовувані рівні. Але, щоб ефективно використовувати осушувач, краще залишити всі 5 рівнів, навіть якщо не всі заповнені.

ДОДАТКОВА ІНФОРМАЦІЯ

Ретельно вимити продукти перед сушінням. Витерти і нарізати рівними часточками. 5 мм скибочки / шматочки найкраще підходять для ефективної сушки. До сушіння видалити кісточки з таких плодів, як сливи, вишні, персики і т.д.

Тривалість сушки продуктів залежить від товщини шматочків, якими вони нарізані. Якщо помітили нерівномірне висихання, потрібно вимкнути сушарку і переставити нижні рівні наверх, а верхні вниз.

Попередня обробка робить фрукти більш привабливими і збільшує термін зберігання, допомагає так само зберегти природний колір, смак і аромат. Фрукти смачніше і швидше сохнуть.

Використовуйте лимонний сік, щоб запобігти потемнінню. Для цього необхідно замочити фрукти протягом 2-3 хвилин в соку перед сушінням.

Якщо посипати фрукти цукром, корицею або кокосовою стружкою, або змастити медом, можна отримати цікавий смак.

Деякі продукти краще перед сушінням бланширувати (такі як інжир, виноград, сливи, перець і т.п.). Бланширування прискорює процес сушіння. Для цього занурте продукти в киплячу воду на 1-2 хвилини і занурте в крижану воду, після чого зняти шкірку. Нарізати очищені продукти тонкими скибочками.

ТРЕБА ЗНАТИ:

Термін сушки, вказаний в даній інструкції є приблизним. Тривалість сушки залежить від температури і вологості в приміщенні, рівня вологості продукту, товщина шматочків і т.п.

Сушіння Фруктів

- Помити фрукти
- Видалити кісточку і зіпсовані частини.
- Порізати на шматочки, які можна легко розмістити на лотку.

Сушіння Овочів

- Помити овочі
- Видалити кісточку і зіпсовані частини.
- Порізати на часточки / шматочки, які можна легко розмістити на лотку
- Краще бланширувати для прискорення процесу сушіння.

Сушіння Трав

- Рекомендується сушити молоді пагони, листя, суцвіття.
- Після висихання краще зберігати лікарські рослини в паперових мішечках або скляних банках, в темному прохолодному місці

Зберігання Сухофруктів

- Охолодити висушені фрукти перед зберіганням, так як конденсація в ємкості може бути причиною цвілі.
- Завжди перевіряйте продукти на сухість.
- Сухофрукти м'які і податливі, якщо висушені належним чином.
- Перевірити ємкість для зберігання на вологість протягом першого тижня після сушки. Якщо з'являється волога, висушити знову.
- Ємкості для зберігання повинні бути сухими. Скляні банки з металевими кришками є ідеальними для зберігання.
- Зберігати сухофрукти в прохолодному і сухому місці. Ідеальна температура зберігання сухофруктів 5-20 °С.

ТАБЛИЦЯ ПІДГОТОВКИ ФРУКТІВ ДО ПРОЦЕСУ СУШІННЯ

Назва	Підготовка	Стан продукту після сушіння	Тривалість, години
Абрикос	Нарізати та виїняти кісточку	М'який	13-28
Апельсинова шкірка	Нарізати довгими смужками	Крихкий	6-16
Ананас (свіжий)	Очистити і нарізати кубиками (до 1 см)	Жорсткий	6-36
Ананас (консервований)	Вилити сік і підсушити	М'який	6-36

Банан	Очистити і нарізати круглими дольками (3-4 мм завтовшки)	Хрусткий	8-38
Виноград	Не потрібно розрізати	М'який	8-26
Вишні	Не потрібно виймати кісточку відразу (це краще зробити, коли вишня напівсуха)	Сухий	6-36
Груша	Очистити і порізати	М'який	8-30
Інжир	Розрізати	Жорсткий	6-26
Журавлина	Не потрібно розрізати	М'який	6-26
Персик	Розрізати на дві частини, видалити кісточку, коли персик напівсухий	М'який	6-26
Суниця	Не потрібно розрізати	Сухий	8-26
Яблуко	Очистити, витягти серцевину, нарізати напівкруглими дольками	М'який	4-6

Примітка:

Час і методи обробки, зазначені вище в таблиці слід враховувати як орієнтовні. Реальний час може відрізнятися від рекомендованих значень, залежно від якості конкретного типу продукту, а також від Ваших уподобань.

ТАБЛИЦЯ ПІДГОТОВКИ ОВОЧІВ ДО ПРОЦЕСУ СУШІННЯ

Назва	Підготовка	Стан продукту після сушіння	Тривалість, години
Артишок	Нарізати смужками (3-4 мм завтовшки)	Крихкий	5-13
Баклажан	Очистити і нарізати шматочками (6-12 мм завтовшки)	Крихкий	6-18
Брокколи	Очистити і порізати. Потримати на пару 3-5 хв.	Крихкий	6-20
Гриби	Розрізати, але маленькі можна залишити цілими	Жорсткий	6-14
Зелені боби	Очистити та проварити	Крихкий	8-26
Кабачки	Очистити і нарізати шматочками (6 мм завтовшки)	Крихкий	6-18

Капуста	Очистити і нарізати шматочками (3 мм завтовшки), прибрати серцевину	Жорсткий	6-14
Брюссельська капуста	Розрізати ніжку на дві частини	Хрусткий	8-30
Кольорова капуста	Проварити, щоб була м'якою	Жорсткий	6-16
Картопля	Нарізати і проварити 6-10 хв	Хрусткий	8-30
Цибуля	Нарізати кільцями	Хрусткий	8-14
Морква	Проварити, щоб була м'якою, подрібнити, або порізати кружечками	Хрусткий	8-14
Огірок	Очистити і нарізати кружечками (до 12 мм товщиною)	Жорсткий	6-18
Солодкий перець	Нарізати кружечками або смужками (6 мм завтовшки), прибрати серцевину	Хрусткий	4-14
Гострий перець	Не потрібно розрізати	Жорсткий	8-14
Петрушка	Викласти листя на рівень	Хрусткий	2-10
Помідор	Очистити. Нарізати кружечками або шматочками	Жорсткий	8-24
Буряк	Проварити, дати охолонути, нарізати великими шматочками	Хрусткий	8-26
Селера	Нарізати шматочками (6 мм завтовшки)	Хрусткий	6-14
Зелена цибуля	Подрібнити	Хрусткий	6-10
Спаржа	Нарізати шматочками (2,5 мм завтовшки)	Хрусткий	6-14
Часник	Очистити. Нарізати кружечками	Хрусткий	6-16
Шпинат	Проварити	Хрусткий	6-16
Печериці	Нарізати шматочками, або сушити цілими	Жорсткий і Хрусткий	3-10

Примітка:

Час і методи обробки, зазначені вище в таблиці слід враховувати як орієнтовні.

Реальний час може відрізнятися від рекомендованих значень, залежно від якості конкретного типу продукту, а також від Ваших уподобань.

ПОПЕРЕДНЯ ПІДГОТОВКА М'ЯСА, РИБИ, ПТИЦІ І ДИЧИНИ.

Попередня підготовка м'яса є незамінним і необхідним для збереження здоров'я. Використовуйте м'ясо без жиру для ефективної сушки, рекомендується маринувати - це допомагає видалити зайву вологу з м'яса і зберегти його краще.

Стандартний маринад:

1/2 склянки соєвого соусу

1 зубчик часнику, подрібнити

2 столові ложки кетчупу

1 і 1/4 десертні ложки солі

1/2 десертні ложки сушеного перцю

Всі інгредієнти повинні бути ретельно змішані.

ПТИЦЯ

Перед початком сушіння, птиця повинна бути попередньо підготовлена. Краще варити або смажити. Висушується протягом приблизно 2-8 годин.

РИБА

Рекомендується проварити або спекти рибу до початку сушіння (спекти протягом приблизно 20 хвилин при температурі 200 градусів). Висушується протягом приблизно 2-8 годин.

М'ЯСО І ДИЧИНА

Нарізати невеликими шматочками і покласти в прилад. Висушується протягом приблизно 2-8 годин.

ЧИЩЕННЯ ТА ДОГЛЯД

Перед чищенням переконайтеся, що прилад відключений від електромережі і охолов.

Вимийте кришку і всі рівні приладу. Рівні вимити в теплій воді додавши невелику кількість миючих засобів для миття посуду. Базу очистити за допомогою мокрої ганчірки (не ставити в воду і не мити).

Не використовуйте металеві щітки, абразивні і жорсткі мочалки для чищення приладу, так як це може привести до пошкодження поверхні.

ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Потужність	520 В
Напруга	220 - 240 Вт / ~50 - 60Гц
Діапазон температур	30 °С - 70 °С
Складних рівнів	5 шт
Місткість одного рівня	до 4 кг
Діаметр рівня	380 мм
Довжина мережевого шнура	1.7 м
Вага (Нетто/Брутто)	4,0 кг / 4,5 кг
Розмір (Дов.х Ш. х В.)	390 x 390 x 400 мм

ПРАВИЛА ТЕХНИКИ БЕЗОПАСНОСТИ

Необходимо поставить Сушилку на жароустойчивый материал (керамическую плитку, толстую доску и т.д.) во время использования во избежание воспламенения.

- Не используйте прибор в рабочем режиме дольше, чем 40 часов. После окончания бесперебойной работы прибора в течение 40 часов, выключите прибор (регулятор должен быть в положении "0"), отключите прибор из сети и дайте ему остыть.
- Неправильное использование прибора может привести к его повреждению.
- Используйте прибор только по его прямому назначению и всегда следуйте инструкции по эксплуатации.
- Отключите прибор из сети, когда он не используется.
- Храните подальше от воды. Не включайте прибор, если его поверхности влажные.
- Не используйте прибор с поврежденным шнуром питания, вилкой, после падения или с другими повреждениями. Если это произошло, обратитесь в сервисный центр.
- Не разрешайте детям использовать прибор самостоятельно.
- Отключите прибор из сети, перед чисткой.
- Никогда не дергайте шнур питания, чтобы отсоединить от розетки, нужно потянуть за вилку, чтобы отсоединить.
- Используйте прибор только в бытовых целях, он не предназначен для коммерческого использования.
- Не накрывайте работающий прибор.
- Не оставляйте без присмотра во время использования.
- Используйте прибор только на плоской поверхности.

ФУНКЦИОНАЛЬНОСТЬ

Сушка продукта является эффективным способом его сохранения.

Теплый воздух из фиксированного отверстия свободно циркулирует внутри устройства между верхней и нижней поверхностью, между съемными уровнями и основой. Именно поэтому продукты, которые расположены на уровнях прибора, сохнут с минимальными потерями витаминов и своих полезных свойств. Таким образом, Вы можете наслаждаться фруктами, овощами и грибами, которые готовы без использования вредных для здоровья веществ, целый год. Вы можете также сушить цветы, лекарственные растения, готовить крупы с помощью этого прибора.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПРИБОРА

ВНИМАНИЕ!!! Перед первым использованием:

- Распаковать прибор.
- Перед использованием убедитесь, что электрические параметры вашего прибора, указанные в характеристиках, соответствуют характеристиками Вашей локальной электрической сети.
- Вымойте крышку и все уровни прибора. Уровни вымыть в теплой воде добавив небольшое количество моющих средств для мытья посуды. Базу очистить с помощью мокрой тряпки (не ставить в воду и не мыть).

1. Равномерно разложить продукты на лотках. Не класть продукты друг на друга. Используйте только 90% лотка, чтобы позволить воздуху свободно циркулировать.
2. Поставьте уровни с продуктами на базу прибора.
3. Поместите верхнюю крышку на прибор. Во время сушки верхняя крышка всегда должно быть на самом устройстве.
4. Включите прибор в сеть, затем с помощью регулятора установите температурный режим сушиллки "30 - 70 °C"

Рекомендованный температурный режим:

- Травы - 35 - 40 °C
- Зелень - 40 °C
- Хлеб - 40 - 50 °C
- Овощи - 50 - 55 °C
- Фрукты - 55 - 60 °C
- Мясо - 65-70 °C
- Рыба - 65-70 °C

5. Когда процесс высушивания закончен, прибор нужно выключить, повернув регулятор в положение "0". Дать продуктам остыть. Положите сушеные продукты в контейнер/емкость для хранения.
6. Отключите прибор из сети

Примечание: можно убрать не используемые уровни. Но, чтобы эффективно использовать осушитель, лучше оставить все 5 уровней, даже если не все заполнены.

ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ИНФОРМАЦИЯ

Тщательно вымыть продукты перед сушением. Вытереть и нарезать равными дольками. 5 мм ломтики/дольки лучше всего подходят для эффективной сушки. До сушки удалить косточки из таких плодов, как сливы, вишни, персики и т.д.

Продолжительность сушки продуктов зависит от толщины кусочков, которыми он нарезан т.д.

Если заметили неравномерное высыхание, нужно выключить сушилку и перевернуть нижние уровни наверх, а верхние вниз.

Предварительная обработка делает фрукты более привлекательными и увеличивает срок хранения, помогает так же сохранить естественный цвет, вкус и аромат. Фрукты вкуснее и быстрее сохнут.

Используйте лимонный сок, чтобы предотвратить потемнение. Для этого необходимо замочить фрукты в течение 2-3 минут в соке перед сушкой.

Если посыпать фрукты тростниковым сахаром, корицей или кокосовой стружкой, или смазать медом, можно получить интересный вкус.

Некоторые продукты лучше перед сушкой Бланшировать (такие как инжир, вино-

град, сливы, перец и т.п.). Бланширование ускоряет процесс сушки. Для этого погрузите продукты в кипящую воду на 1-2 минуты и окуните в ледяную воду, после чего снять кожуру. Нарезать бланшированные продукты тонкими ломтиками.

НЕОБХОДИМО ЗНАТЬ:

срок сушки, указанный в данной инструкции является приблизительным. Продолжительность сушки зависит от температуры и влажности в помещении, уровня влажности продукта, толщина кусочков и т.п.

Сушение Фруктов

- Помыть фрукты
- Удалить косточки и испорченные части.
- Порезать на дольки/кусочки, которые можно легко разместить на лотке.

Сушение Овощей

- Помыть овощи
- Удалить косточки и испорченные части.
- Порезать на дольки/кусочки, которые можно легко разместить на лотке
- Лучше бланшировать для ускорения процесса сушения.

Сушение Трав

- Рекомендуется сушить молодые побеги, листья, соцветия.
- После высыхания лучше хранить лекарственные растения в бумажных мешочках или стеклянных банках, в темном прохладном месте

Хранение Сухофруктов

- Охладить высушенные фрукты перед хранением, т.к. конденсация в емкости может быть причиной плесени.
- Всегда проверяйте продукты на сухость.
- Сухофрукты мягкие и податливые, если высушенные должным образом.
- Проверить емкость для хранения на влажность в течение первой недели после сушки. Если появляется влага, высушить снова.
- Емкости для хранения должны быть сухими. Стеклянные банки с металлическими винтовыми крышками являются идеальными для Хранения.
- Хранить сухофрукты в прохладном и сухом месте. Идеальная температура хранения сухофруктов 5-20 °С.

ТАБЛИЦА ПОДГОТОВКИ ФРУКТОВ К ВЫСУШИВАНИЮ

Название	Подготовка	Состояние продукта после сушки	Продолжитель. процесса, часы
Абрикос	Нарезать и вынуть косточку	Мягкий	13-28
Апельсиновая шкурка	Нарезать длинными полосками	Ломкий	6-16
Ананас (свежий)	Очистить и нарезать кубиками (до 1 см)	Жесткий	6-36

Ананас (консервирован.)	Вылить сок и подсушить	Мягкий	6-36
Банан	Очистите и нарезать круглыми дольками (3-4 мм толщиной)	Хрустящий	8-38
Виноград	Не нужно разрезать	Мягкий	8-26
Вишни	Не нужно вынимать косточки сразу (это лучше сделать, когда вишня полусухая)	Сухой	6-36
Груша	Очистить и порезать	Мягкий	8-30
Инжир	Разрезать	Жесткий	6-26
Клюква	Не нужно разрезать	Мягкий	6-26
Персик	Разрезать на две части, удалить косточку, когда персик полусухой	Мягкий	6-26
Земляника	Не нужно разрезать	Сухой	8-26
Яблоко	Очистить, извлечь сердцевину, нарезать полукруглыми дольками	Мягкий	4-8

Примечание: Время и методы обработки, указанные выше в таблице следует учитывать как ориентировочные. Реальное время может отличаться от рекомендованных значений, в зависимости от качества конкретного типа продукта, а также от Ваших предпочтений.

ТАБЛИЦА ПОДГОТОВКИ ОВОЩЕЙ К ВЫСУШИВАНИЮ

Название	Подготовка	Состояние продукта после сушки	Продолжитель. процесса, часы
Артишок	Нарезать полосками (3-4 мм толщиной)	Ломкий	5-13
Баклажан	Очистить и нарезать кусочками (6-12 мм толщиной)	Ломкий	6-18
Брокколи	Очистить и порезать. Подержать на пару 3-5 мин.	Ломкий	6-20
Грибы	Разрезать, но маленькие можно оставить целыми	Жесткий	6-14
Зеленые бобы	Очистить и проварить	Ломкий	8-26
Кабачки	Очистить и нарезать кусочками (6 мм толщиной)	Ломкий	6-18

Капуста	Очистить и нарезать кусочками (3 мм толщиной), убрать сердцевину	Жесткий	6-14
Брюссельская капуста	Разрезать ножку на две части	Хрустящий	8-30
Цветная капуста	Проварить, чтобы была мягкой	Жесткий	6-16
Картофель	Нарезать и проварить 6-10 мин	Хрустящий	8-30
Лук	Нарезать кольцами	Хрустящий	8-14
Морковь	Проварить, чтобы была мягкой, измельчить, или порезать кружечками	Хрустящий	8-14
Огурец	Очистить и нарезать кружечками (до 12 мм толщиной)	Жесткий	6-18
Сладкий перец	Нарезать кружечками или полосочками (6 мм толщиной), убрать сердцевину	Хрустящий	4-14
Острый перец	Не нужно разрезать	Жесткий	8-14
Петрушка	Выложить листья на уровень	Хрустящий	2-10
Помидор	Очистить. Нарезать кружечками или кусочками	Жесткий	8-24
Свекла	Проварить, дать остыть, нарезать крупными кусочками	Хрустящий	8-26
Сельдерей	Нарезать кусочками (6 мм толщиной)	Хрустящий	6-14
Зеленый лук	Измельчить	Хрустящий	6-10
Спаржа	Нарезать кусочками (2,5 мм толщиной)	Хрустящий	6-14
Чеснок	Очистить. Нарезать кружечками	Хрустящий	6-16
Шпинат	Проварить	Хрустящий	6-16
Шампиньоны	Нарезать кусочками, или сушить целыми	Жесткий и Хрустящий	3-10

ориентировочные. Реальное время может отличаться от рекомендованных значений, в зависимости от качества конкретного типа продукта, а также от Ваших предпочтений.

ПРЕДВАРИТЕЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА МЯСА, РЫБЫ, ПТИЦЫ И ДИЧИ.

Предварительная подготовка мяса является незаменимым и необходимым для сохранения здоровья. Используйте мясо без жира для эффективной сушки, рекомендуется мариновать - это помогает удалить лишнюю влагу из мяса и сохранить его лучше.

Стандартный маринад:

1/2 стакана соевого соуса

1 зубчик чеснока, измельчить

2 столовые ложки кетчупа

1 и 1/4 десертные ложки соли

1/2 десертные ложки сушеного перца

Все ингредиенты должны быть тщательно смешаны.

ПТИЦА

Перед началом сушки, птица должна быть предварительно подготовлена.

Лучше варить или жарить. Высушивается в течение примерно 2-8 часов.

РЫБА

Рекомендуется проварить или испечь рыбу до начала сушки (испечь в течение примерно 20 минут при температуре 200 градусов). Высушивается в течение примерно 2-8 часов.

МЯСО И ДИЧЬ

Нарезать небольшими кусочками и положить в прибор. Высушивается в течение примерно 2-8 часов.

ЧИСТКА И УХОД

Перед чисткой убедитесь, что прибор отключен от электросети и остыл.

Вымойте крышку и все уровни прибора. Уровни вымыть в теплой воде добавив небольшое количество моющих средств для мытья посуды. Базу очистить с помощью мокрой тряпки (не ставить в воду и не мыть).

Не используйте металлические щетки, абразивные и жесткие мочалки для чистки прибора, так как это может привести к повреждению поверхности.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Мощность	520 В
Напряжение	220 - 240 Вт / ~50 - 60Гц
Диапазон температур	30 °С - 70 °С
Складных уровней	5 шт
Вместимость одного уровня	до 4 кг
Диаметр уровня	380 мм
Длина сетевого шнура	1.7 м
Вес (Нетто/Брутто)	4,0 кг / 4,5 кг
Размер (Дл.х Ш. х В.)	390 x 390 x 400 мм

ГАРАНТІЙНІ ОБОВ'ЯЗКИ

Виробник гарантує, що сушарка Hölmer, надалі виріб, не має дефектів, пов'язаних з його виробництвом. На виріб встановлюється гарантійний термін, який обчислюється з моменту родажу виробу і складає 12 місяців.

Термін експлуатації виробу становить 2 роки, з дня його покупки. Терміни виконання ремонту відповідають нормам чинного законодавства України. В гарантійне обслуговування входить безкоштовний ремонт або заміна елементів виробу, що вийшли з ладу, на території уповноваженого сервісного центру протягом усього гарантійного терміну за умови правильної експлуатації. У разі неможливості провести ремонт здійснюється безкоштовна заміна виробу організацією-продавцем на такий же або аналогічний за параметрами (при наявності письмового висновку сервісного центру про неможливість ремонту). Підставою для гарантійного ремонту є наявність правильно заповненого гарантійного талона з обов'язковим зазначенням серійного номеру виробу та дати продажу з печаткою організації-продавця, підписами представника продавця та покупця.

Виробник також знімає з себе відповідальність за можливу шкоду прямо або побічно нанесену виробом людям, домашнім тваринам чи майну у разі якщо це сталося в результаті використання виробу не за призначенням, недотримання правил та умов експлуатації, установки чи зберігання, навмисних або необережних дій споживача чи третіх осіб.

Гарантійні зобов'язання не поширюються якщо:

1. Виріб використовувався не за прямим його призначенням.
2. Користувач не дотримувався інструкції з безпеки, зазначених в даній інструкції.
3. Дефект (включаючи механічні пошкодження) виник після передачі виробу споживачеві і викликаний неправильним або недбалим поводженням, неправильним транспортуванням, обслуговуванням, використанням або зберіганням виробу покупцем. Виріб має дефекти, що виникли в результаті неналежних умов експлуатації (короткі замикання, перевантаження, механічні, електричні або теплові пошкодження, тріщини, сколи, сліди ударів або механічного впливу).
4. Гарантійна печатка, гарантійна наклейка чи наклейка «Серійний номер» на вирібі видалені, виправлені, зіпсовані або пошкоджені.
5. Дефект став результатом неправильного встановлення, підключення або налаштування виробу, включаючи пошкодження, викликані підключенням виробу до джерел живлення з параметрами, що не відповідають стандартам.
6. Дефект став результатом неправильного приєднання насадки іншого виробу зовнішніх пристроїв, що призвело до виходу з ладу виробу чи будь-якої його частини.
7. Виріб піддавався ремонту з боку не уповноважених фахівців чи організацій.
8. Виявлені пошкодження, викликані потраплянням у виріб сторонніх предметів, речовин, рідин, комах іт.д.
9. Дефект викликаний дією непереборних сил, нещасним випадком, навмисними або необережними діями споживача або третіх осіб.

АДРЕСА СЕРВІСНОГО ЦЕНТРУ:

КИЇВ, ВУЛ.РЕВУЦЬКОГО, 46

**ЗВЕРТАЙТЕСЬ ДО ТЕХНІЧНОЇ ПІДТРИМКИ
ЗА КОНТАКТАМИ РЕГІОНАЛЬНИХ
СЕРВІС-ПАРТНЕРІВ ЗА ТЕЛЕФОНАМИ:**(044) 501-46-46, (097) 501-46-46
(063) 181-46-46, (099) 289-46-46**ГАРАНТІЙНИЙ ТАЛОН № _____ UA****МОДЕЛЬ****СЕРІЙНИЙ НОМЕР****ДАТА ПРИДБАННЯ****ТЕРМІН ГАРАНТІЇ****НАЗВА ТА АДРЕСА ПРОДАВЦЯ****ВІДОМОСТІ ПРО ПОКУПЦЯ**

ТОВАР ОТРИМАВ У РОБОЧОМУ СТАНІ ТА
ПОВНОМУ КОМПЛЕКТІ. ПРЕТЕНЗІЙ ДО ЯКОСТІ
ТОВАРУ НЕ МАЮ. З УМОВАМИ ГАРАНТІЇ
ОЗНАЙОМЛЕНИЙ І ЗГОДЕН:

ПІДПИС ПОКУПЦЯ

ВІДМІТКИ СЕРВІСНОГО ЦЕНТРУ

**МІСЦЕ ПЕЧАТКИ
(ШТАМПУ)
ПРОДАВЦЯ**

Просимо Вас зберігати цей талон протягом усього гарантійного терміну. При купівлі обладнання вимагайте заповнення гарантійного талону. Для гарантійного ремонту потрібно пред'явити гарантійний талон. Без наявності цього талону, претензії до якості не приймаються і ремонт не виконується. Покупець оглядає товар до заповнення гарантійного талону. Претензії щодо механічних пошкоджень товару після продажу не приймаються.

Для уточнення контактних даних сервісної мережі в Вашому регіоні звертайтеся за телефонами технічної підтримки, вказаними в гарантійному талоні.