

# Weissgauff

## WDH 110 Digital Dry Pro ДЕГИДРАТОР

Руководство пользователя



**ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЙ  
ГОД ГАРАНТИИ**

Регистрируйся и получай  
12 месяцев дополнительной  
гарантии



Благодарим Вас за выбор продукции торговой марки Weissgauff. Мы создали свои продукты с учетом высоких стандартов качества, функциональности и дизайна.

Узнать больше о компании Weissgauff, а также получить консультацию специалистов можно на сайте [www.weissgauff.ru](http://www.weissgauff.ru).

Интернет-магазин Weissgauff:  
Москва +7 (495) 108-53-86  
Санкт-Петербург +7 (812) 309-35-77  
Краснодар +7 (861) 210-06-31



Товар сертифицирован в соответствии с Федеральным законом «О техническом регулировании» и соответствует требованиям Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 004/2011 «О безопасности низковольтного оборудования», Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 020/2011 «Электромагнитная совместимость технических средств», Технического регламента Евразийского экономического союза «Об ограничении применения опасных веществ в изделиях электротехники и радиоэлектроники» ТР ЕАЭС 037/2016.

© Weissgauff. Все права защищены. 2025

Воспроизведение, передача, распространение, перевод или другая переработка данного документа или любой его части без предварительного письменного разрешения правообладателя запрещены.

## СОДЕРЖАНИЕ

МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ	3
ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ	6
КОМПЛЕКТАЦИЯ	6
УСТРОЙСТВО ПРИБОРА	7
УСТРОЙСТВО ПАНЕЛИ УПРАВЛЕНИЯ	8
ПОДГОТОВКА К ЭКСПЛУАТАЦИИ	9
ПОРЯДОК РАБОТЫ	10
ЧИСТКА И УХОД	15
ХРАНЕНИЕ И ТРАНСПОРТИРОВКА	15
ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ	16
ПРАВИЛА УТИЛИЗАЦИИ	17
ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА	18
ГАРАНТИЙНЫЙ СРОК И СРОК СЛУЖБЫ	19

Мы очень заботимся о Вашей безопасности. Прежде, чем начать использовать прибор, пожалуйста, внимательно изучите руководство пользователя. Будьте осторожны и внимательны при работе с устройством. Описанные меры предосторожности и порядок действий не охватывают все возможные ситуации при его эксплуатации. Используйте прибор исключительно по прямому назначению. Любые действия, не соответствующие инструкциям, могут вызвать повреждения устройства, а также привести к возможным травмам или несчастным случаям.

## МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

Производитель не несёт ответственности за повреждения, вызванные несоблюдением техники безопасности и правил эксплуатации изделия.

Гарантия распространяется только на производственные дефекты и неполадки, возникшие при домашнем использовании. Любое повреждение или поломка, возникшие из-за несоблюдения настоящих инструкций, не подпадают под действие гарантии.

Данный прибор предназначен только для сушки продуктов (фруктов, овощей, мяса, рыбы и т.д.). Использование прибора в любых других целях запрещено.

Перед каждым использованием прибора осмотрите его. При наличии повреждений прибора, сетевого шнура или вилок ни в коем случае не используйте прибор и не включайте в розетку.

Данный электроприбор предназначен для приготовления пищи и использования в бытовых условиях, может применяться в квартирах, загородных домах или в других подобных условиях непромышленной эксплуатации. Промышленное или любое другое нецелевое использование устройства будет считаться нарушением правил надлежащей эксплуатации изделия. В этом случае производитель не несёт ответственности за возможные последствия.

Не используйте прибор вне помещений. Попадание влаги или посторонних предметов внутрь корпуса устройства может привести к его серьёзным повреждениям.

Включайте прибор только в источник переменного тока (~). Перед включением убедитесь, что прибор рассчитан на напряжение, используемое в сети. Номинальное рабочее напряжение прибора указано в технических характеристиках и на заводской табличке изделия.

Допускается использовать удлинитель, рассчитанный на потребляемую мощность прибора: несоответствие параметров может привести к короткому замыканию или возгоранию кабеля удлинителя.

Не ставьте прибор рядом с источником тепла, а также в зоне попадания прямых солнечных лучей, так как корпус прибора может быть поврежден.



Запрещается протягивать шнур электропитания вблизи источников тепла, любых влажных или скользких поверхностей, а также острых краев. Следите за тем, чтобы электрошнур не перекручивался и не перегибался, не соприкасался с острыми предметами, углами и кромками мебели.

Свисающие шнуры могут быть причиной несчастных случаев, особенно, если за шнур потянули дети. Рекомендуется ставить прибор на рабочей поверхности как можно дальше от края стола/рабочей поверхности.



Случайно повредив кабель электропитания, можно вызвать неполадки, которые не соответствуют условиям гарантии, а также получить удар электрическим током. При повреждении шнура питания его замену, во избежание опасности, должен производить изготовитель, сервисная служба или аналогичный квалифицированный персонал.

Устанавливайте прибор только на ровные, термостойкие и сухие поверхности, не накрывайте его во время работы: это может привести к нарушению работы и поломке устройства.



Запрещается переносить прибор, держа его за сетевой провод.

Не перемещайте включенный прибор.

Прибор не предназначен для работы с помощью внешнего таймера или отдельной системы удаленного управления.

Использование дополнительных аксессуаров, не входящих в комплектацию, лишает Вас права на гарантийное обслуживание.



Во время работы прибора его корпус нагревается. При работе с прибором используйте кухонные рукавицы.

Перед очисткой прибора обязательно проверьте, что он отключен от электросети и полностью остыл. Строго следуйте инструкциям по очистке прибора.



Запрещается погружать корпус прибора в воду. Не прикасайтесь к прибору влажными руками. При намочении прибора сразу отключите его от сети.

Предохраняйте прибор от ударов об острые углы.

По окончании эксплуатации, чистке или поломке прибора всегда отключайте прибор от сети. Извлекайте электрошнур сухими руками, удерживая его за штепсель, а не за провод.

Не используйте абразивные губки и агрессивные химические средства для очистки устройства.

Следите за тем, чтобы вода не попадала на электрические соединения, шнур питания, вилку и панель управления.

Не используйте прибор при наличии явных неисправностей в работе.

Прибор не предназначен для использования лицами (включая детей) с пониженными физическими, психическими или умственными способностями или при отсутствии у них опыта или знаний, если они не находятся под контролем или не проинструктированы об использовании данного прибора лицом, ответственным за их безопасность. Дети должны находиться под присмотром для недопущения игры с прибором.

Упаковочные материалы (плёнка, пенопласт и т. д.) опасны для детей. Опасность удушья! Храните упаковочные материалы в недоступном для детей месте.



Запрещено самостоятельно ремонтировать прибор или вносить изменения в его конструкцию.

Любое вмешательство, кроме чистки и повседневного ухода, которые может выполнять пользователь, должно осуществляться специалистами авторизованного сервисного центра. Непрофессионально выполненная работа может привести к поломке прибора, травмам и повреждению имущества.



Запрещается эксплуатировать прибор при любых неисправностях.

## ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Тип товара	дегидратор
Товарный знак	Weissgauff
Модель	WDH 110 Digital Dry Pro
Мощность	1000 Вт
Напряжение	220–240 В~, 50 Гц
Защита от поражения электротоком	класс I
Программы	5 автоматических режимов: Фрукты, Ягоды, Овощи, Грибы, Мясо&Рыба
Ручной режим	есть
Объём	25 л
Размеры решёток	29 × 29 см
Тип работы	конвекционная
Управление	сенсорное
Рабочая температура	35°–75 °С
Таймер	до 48 часов
Внутреннее покрытие	нерж. сталь
Циркуляция воздуха 360°	есть
Внутренняя подсветка	есть
Материал корпуса	нерж. сталь
Материал решёток	нерж. сталь

Габаритные размеры	398 × 330 × 355 мм
Вес нетто	9,3 кг
Длина шнура электропитания	0,8 м

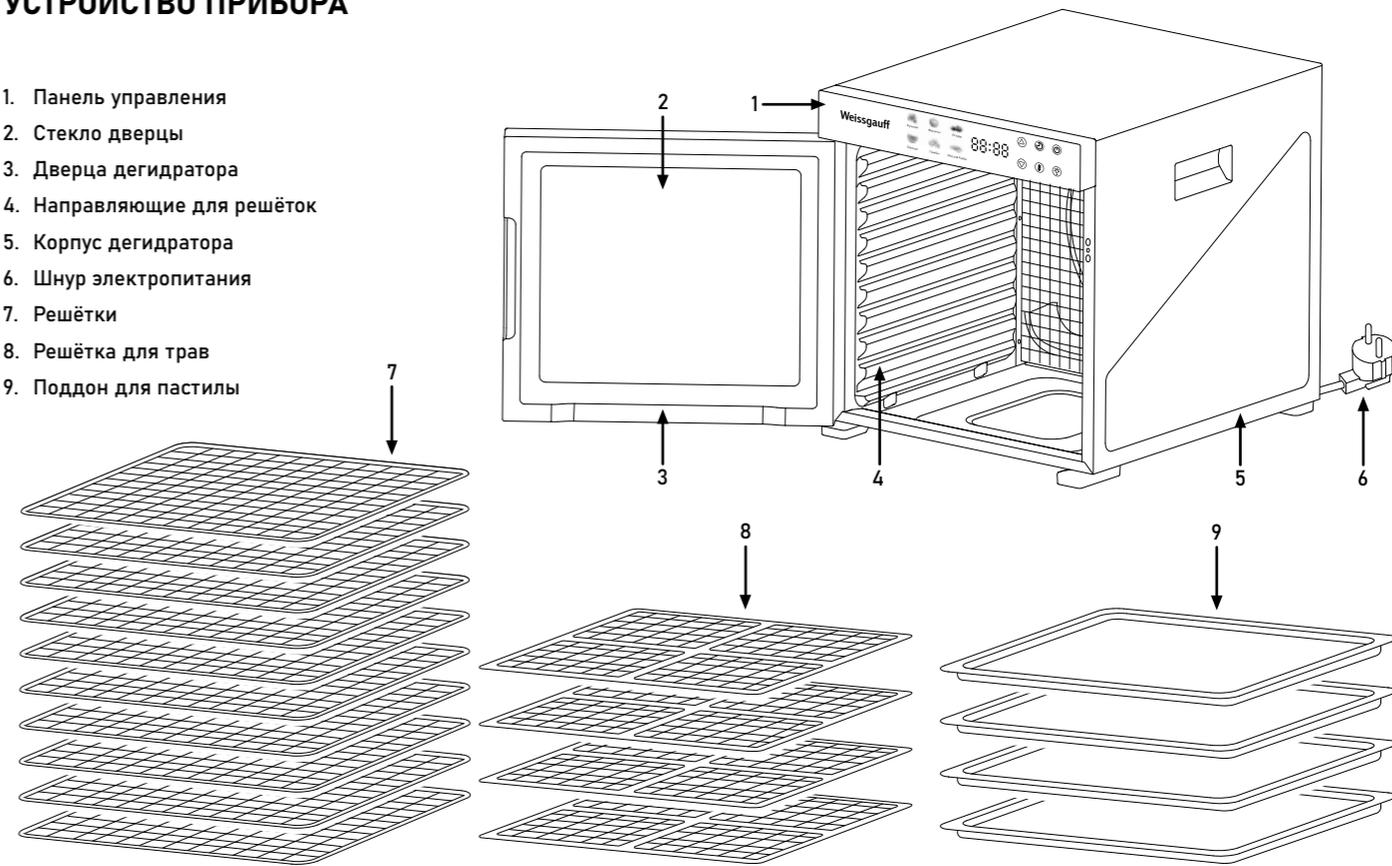
## КОМПЛЕКТАЦИЯ

Дегидратор	1 шт.
Количество решёток	10 шт.
Количество поддонов для пастилы	4 шт.
Количество сеток для трав	4 шт.
Руководство по эксплуатации	1 шт.
Гарантийный талон	1 шт.

Производитель, постоянно улучшая и совершенствуя свою продукцию, оставляет за собой право вносить конструктивные изменения в спецификацию и дизайн товара, не ухудшающие его качество, без предварительного уведомления об этих изменениях. В технических характеристиках допускается погрешность ±10 %.

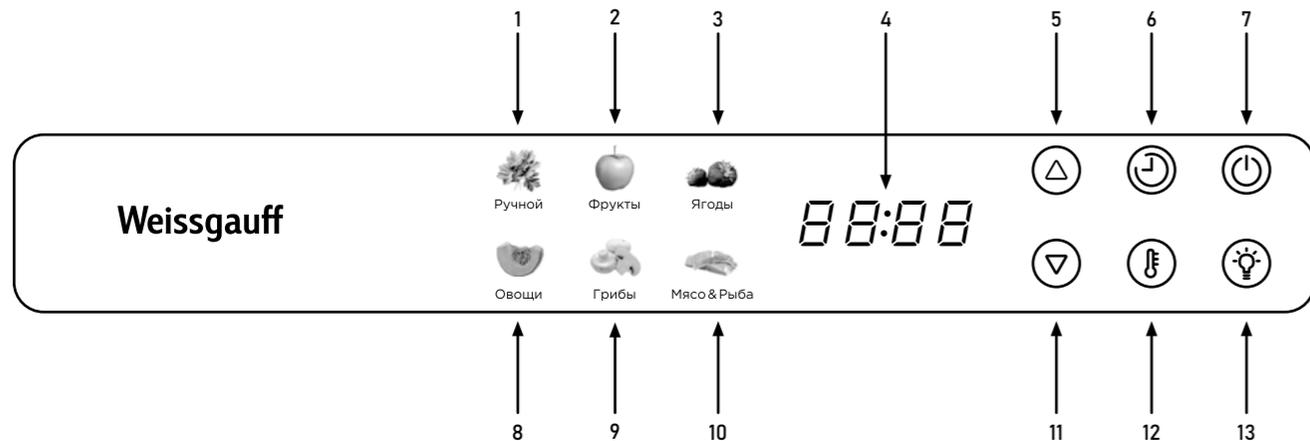
## УСТРОЙСТВО ПРИБОРА

1. Панель управления
2. Стекло дверцы
3. Дверца дегидратора
4. Направляющие для решёток
5. Корпус дегидратора
6. Шнур электропитания
7. Решётки
8. Решётка для трав
9. Поддон для пастилы



## УСТРОЙСТВО ПАНЕЛИ УПРАВЛЕНИЯ

1. Кнопка ручного режима
2. Кнопка автоматической программы «Фрукты»
3. Кнопка автоматической программы «Ягоды»
4. Дисплей таймера и температуры
5. Кнопка увеличения параметра
6. Кнопка настройки времени
7. Кнопка включения
8. Кнопка автоматической программы «Овощи»
9. Кнопка автоматической программы «Грибы»
10. Кнопка автоматической программы «Мясо & Рыба»
11. Кнопка уменьшения параметра
12. Кнопка настройки температуры
13. Кнопка включения подсветки



## ПОДГОТОВКА К ЭКСПЛУАТАЦИИ

Аккуратно достаньте изделие и его комплектующие из коробки. Удалите все элементы упаковки, принадлежности и наклейки, находящиеся как снаружи, так и внутри прибора.



Не снимайте предупреждающие наклейки, наклейки-указатели (при наличии) и заводскую табличку с серийным номером изделия на корпусе устройства.

После транспортировки или хранения при низких температурах выдержите прибор при комнатной температуре примерно 2-3 часа перед включением.

Протрите корпус изделия влажной тканью и дайте ему просохнуть. Убедитесь, на вилке шнура питания не осталось влаги.

Установите прибор на ровную твёрдую сухую горизонтальную поверхность. Прибор следует установить так, чтобы выходящий при горячий воздух не попадал на мебель, стены, декоративные покрытия, электронные приборы и другие предметы, которые могут быть повреждены повышенной влажностью и температурой.

Размотайте электрошнур, подключите его к разъёму шнура питания. При необходимости допускается использование удлинителя подходящей мощности (не менее 1 кВт).

Перед началом использования для удаления технических запахов рекомендуется включить прибор без продуктов на 30-40 минут, затем произвести его полную очистку.

## ПОРЯДОК РАБОТЫ

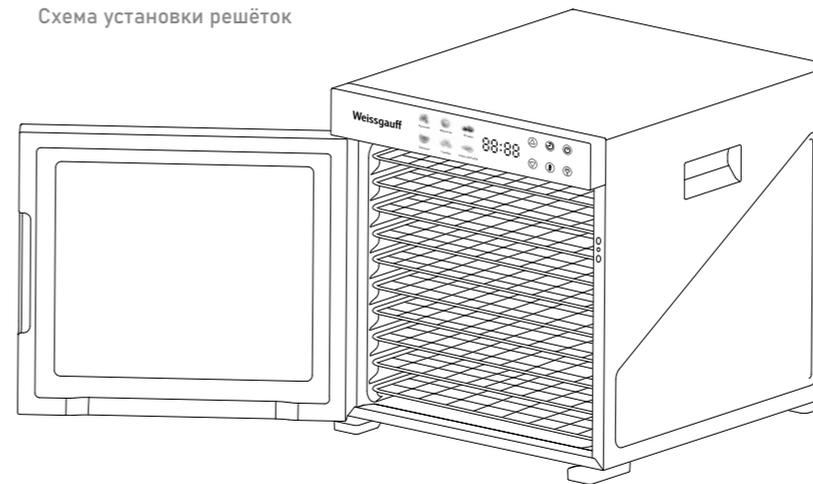
### ОБЩИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ПРИ ИСПОЛЬЗОВАНИИ ДЕГИДРАТОРА.

1. Используйте только решётки, входящие в комплект поставки или совместимые с данной моделью. Использование других решёток для сушки запрещено.
2. Не обрабатывайте продукты непосредственно на решётках. Это может привести к повреждению и деформации решёток.
3. Обеспечьте достаточную вентиляцию в помещении, где используется прибор.
4. Чтобы фрукты меньше меняли цвет в процессе сушки, опустите нарезанные фрукты в лимонный сок и оставьте на несколько минут. Либо смешайте натуральный сок, соответствующий приготавливаемому фрукту (например, апельсиновый — для апельсинов), с двумя стаканами воды и опустите туда подготовленные фрукты на 2 минуты.
5. Основные решётки выполняют несущую функцию. Дополнительные решётки для трав и поддоны для пастилы можно использовать, только разместив их на основных решётках.
6. При сушке листьев зелени, чтобы исключить их сдувание воздушным потоком, используйте решётку для трав как груз, который прижмёт листья к основной решётке.

### ПОДГОТОВКА ПРОДУКТОВ, ВКЛЮЧЕНИЕ

1. Подготовьте продукты для сушки. Тонко нарежьте и удалите косточки.
2. Разложите продукты ровным слоем на решётках. Для обеспечения нормальной и равномерной циркуляции воздуха не укладывайте продукты плотно, оставляйте между ними небольшое расстояние (3–5 мм).
3. В нижнюю часть камеры установите поддон для сбора возможных капель сока или мелких кусочков продуктов.
4. Установите решётки в дегидратор. Решётки нужно устанавливать в пазы, которые находятся на стенках прибора с обеих сторон. Устанавливайте решётки в пазы, которые находятся друг напротив друга, после установки решётка должна стоять ровно. Для приготовления пастилы и сушки трав используйте соответствующие дополнительные решётки, входящие в комплект прибора.

Схема установки решёток



5. Закройте дверцу.
6. Нажмите на кнопку включения . Загорится индикация панели управления.

## ПОРЯДОК ДЕЙСТВИЙ ПРИ ИСПОЛЬЗОВАНИИ АВТОМАТИЧЕСКИХ ПРОГРАММ

1. Выберите одну из автоматических программ сушки. Для отмены выбора программы нажмите на кнопку выбранной программы дважды. При необходимости вы можете изменить параметры программы вручную. Параметры на автоматических программах меняются тем же способом, что и в ручном режиме. Подробности в следующем разделе «ПОРЯДОК ДЕЙСТВИЙ ПРИ ИСПОЛЬЗОВАНИИ ПРОГРАММЫ РУЧНОЙ НАСТРОЙКИ».
2. Нажмите на кнопку  для запуска программы с параметрами по умолчанию. Время нагрева до заданной температуры составляет 20-30 минут.



Во время работы решётки нагреваются, используйте прихватки. Рекомендуется периодически менять решётки местами для равномерной сушки.

3. С помощью кнопки включения подсветки  Вы можете включать и выключать подсветку в камере.
4. По окончании сушки прибор перейдёт в режим ожидания. В любой момент вы можете остановить процесс сушки, нажав на кнопку включения . Откройте дверцу, достаньте высушенные продукты. После произведите очистку прибора согласно разделу «ЧИСТКА И УХОД».

Таблица параметров автоматических программ

Программа	Ручной	Фрукты	Ягоды	Грибы	Овощи	Мясо&Рыба
Температура	35 °С	75 °С	75 °С	75 °С	65 °С	75 °С
Время	30 минут	9 часов	12 часов	10 часов	8 часов	7 часов & 12 часов

## ПОРЯДОК ДЕЙСТВИЙ ПРИ ИСПОЛЬЗОВАНИИ ПРОГРАММЫ РУЧНОЙ НАСТРОЙКИ

1. После включения выберите ручной режим, нажав на кнопку Ручной.
2. Установите температуру сушки. Нажмите на кнопку настройки температуры , затем с помощью кнопок  и  установите температуру сушки. Шаг установки температуры 5 °С диапазон установки 35-75 °С.
3. Установите время сушки. Нажмите на кнопку настройки времени , затем с помощью кнопок  и  установите время сушки. Шаг установки времени 30 минут, диапазон установки от 1 часа до 48 часов. Нажмите на кнопку  для запуска программы с установленными параметрами.
4. С помощью кнопки включения подсветки  Вы можете включать и выключать подсветку в камере.
5. По окончании сушки прибор перейдёт в режим ожидания. В любой момент вы можете остановить процесс сушки, нажав на кнопку включения . Откройте дверцу, достаньте высушенные продукты. После произведите очистку прибора согласно разделу «ЧИСТКА И УХОД».

ТАБЛИЦА РЕКОМЕНДАЦИЙ ПО ПОДГОТОВКЕ ПРОДУКТОВ, ВРЕМЕНИ И ТЕМПЕРАТУРЫ СУШКИ

Продукт	Подготовка	Температура	Время
Абрикосы	Разрежьте пополам и удалите косточки.	70-75 °С	15-17 ч
Бананы	Разрежьте пополам или колечками толщиной 3-5 мм, обсушите стороной вниз.	70-75 °С	12-13 ч
Инжир	Очистите от кожуры и нарежьте ломтиками толщиной 3-4 мм.	70-75 °С	16-18 ч
Киви	Вымойте, удалите пятна и разрежьте на четвертинки. Обсушите стороной вниз.	70-75 °С	12-13 ч
Груши	Вымойте, очистите от кожуры, сердцевины и нарежьте пополам или ломтиками.	65-70 °С	9-11 ч
Клубника	Нарежьте кружочками и дольками толщиной 3-4 мм.	70-75 °С	7-9 ч
Яблоки	Вымойте и нарежьте ломтиками толщиной 3-4 мм.	65-70 °С	12-14 ч
Чеснок	Очистите от кожуры и нарежьте ломтиками толщиной 3-4 мм.	60-65 °С	11-12 ч

Продукт	Подготовка	Температура	Время
Перцы	Извлекъ сердцевину, нарезать полосками или кружочками.	65-70°C	4-14 ч
Лук	Нарежьте ломтиками толщиной 5-6 мм.	60-65°C	11-13 ч
Морковь	Обрежьте верх и низ, очистите от кожуры. Приготовьте на пару до мягкости, нарежьте кружочками толщиной 3-4 мм.	60-65°C	9-11 ч
Грибы	Вымойте и отрежьте корни, нарежьте ломтиками толщиной 4 мм при температуре 60°C 8-10 часов. Для сушки целиком установите температуру 75°C 10-12 часов.	60-75°C	8-12 ч
Картофель	Вымойте и очистите от кожуры. Готовьте на пару около 4-6 минут до мягкости. Нарежьте ломтиками толщиной 3-4 мм.	60-65°C	10-12 ч
Помидоры	Вымойте и нарежьте кружочками толщиной 3-4 мм.	65-70°C	8-10 ч
Кабачки	Вымойте и нарежьте ломтиками толщиной 4-5 мм	50-55°C	9-11 ч
Курица/утка	Нарежьте ломтиками толщиной 6-7 мм.	70-75°C	8-9 ч
Рыба	Нарежьте ломтиками толщиной 6-7 мм.	70-75°C	9-11 ч
Зелень	Разложите зелень в один слой, не накладывайте листья друг на друга.	50-60°C	8-9 ч

Время сушки, указанное в таблице, указано приблизительно. Требуемое время сушки может отличаться в зависимости от размеров, консистенции и веса продуктов. Внимательно следите за процессом сушки, меняйте решётки местами, своевременно вынимайте решётки с готовым продуктом.

## ЧИСТКА И УХОД

Перед очисткой отключите прибор от электросети и дайте ему полностью остыть. Корпус очищайте влажной мягкой тканью и вытирайте насухо во избежание подтёков. Съёмные решётки и поддоны промывайте тёплой водой с использованием мягкого моющего средства.



Запрещается погружать прибор, шнур электропитания и штепсель в воду или помещать их под струю воды.

Запрещается при очистке прибора использовать грубые салфетки или губки, абразивные пасты. Недопустимо использовать любые химически агрессивные или другие вещества, не рекомендованные для применения с предметами, контактирующими с пищей.

Перед повторным использованием убедитесь, что все электрические контакты совершенно сухие.

## ХРАНЕНИЕ И ТРАНСПОРТИРОВКА

Перед хранением очистите и просушите все части прибора. Прибор следует хранить в сухом вентилируемом месте вдали от нагревательных приборов и попадания прямых солнечных лучей.

При транспортировке и хранении не подвергайте прибор механическим воздействиям, которые могут повредить прибор и/или нарушить целостность упаковки.

Берегите упаковку прибора от попадания воды и других жидкостей.

## ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

Неисправность	Возможные причины	Способ устранения
Прибор не включается.	Отсутствует электропитание.	Убедитесь, что прибор подключён к исправной розетке.
	Прибор не подключён к электросети.	Проверьте соединение шнура электропитания с розеткой.
Продукты сушатся слишком долго.	Решётки переполнены или продукты нарезаны слишком крупно.	Между нарезанными продуктами должно быть расстояние для нормальной циркуляции воздуха. Не нарежьте продукты крупно.
Продукты сушатся неравномерно.	Толщина нарезки продуктов неравномерная.	Старайтесь одинаково нарезать продукты.
	Решётки не менялись местами в процессе сушки.	Периодически меняйте решётки местами.
В процессе работы появился запах и дым.	На некоторые части устройства нанесена защитная смазка.	Не является неисправностью, через несколько использований запах и дым исчезнут.

Если самостоятельно не удалось устранить неисправность, обратитесь в службу поддержки или в авторизованный сервисный центр.

## ПРАВИЛА УТИЛИЗАЦИИ

Упаковку, руководство пользователя, а также сам прибор необходимо утилизировать в соответствии с местной программой по переработке отходов. После окончания срока службы не выбрасывайте прибор вместе с бытовыми отходами. Передайте его в специализированный пункт для дальнейшей утилизации.

Проявите заботу об окружающей среде. Отходы, образующиеся при утилизации изделий, подлежат обязательному сбору с последующей утилизацией в установленном порядке и в соответствии с действующими требованиями и нормами отраслевой нормативной документации, в том числе в соответствии с СанПиН 2.1.7.1322-03 «Гигиенические требования к размещению и обезвреживанию отходов производства и потребления».

## ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА

Производитель гарантирует бесперебойную работу устройства в течение всего гарантийного срока, а также отсутствие дефектов в материалах и сборке.

В течение гарантийного периода изготовитель обязуется устранить путём ремонта, замены деталей или замены всего изделия любые заводские дефекты.

В гарантийное обслуживание входит бесплатный ремонт или замена элементов, вышедших из строя не по вине потребителя в течение гарантийного срока при условии эксплуатации изделия согласно руководству пользователя. Ремонт или замена элементов производится на территории уполномоченных (авторизованных) сервисных центров.

Гарантия вступает в силу только в том случае, если дата покупки подтверждена чеком или печатью магазина и подписью продавца на оригинальном гарантийном талоне. Настоящая гарантия признаётся лишь в том случае, если изделие применялось в соответствии с руководством по эксплуатации, не ремонтировалось, не разбиралось и не было повреждено в результате неправильного обращения с ним, а также сохранена полная комплектность изделия. Данная гарантия не распространяется на естественный износ изделия в том числе на антипригарное покрытие. Настоящая гарантия не распространяется на изделия, используемые в промышленных и/или коммерческих целях.

## ГАРАНТИЯ НЕ РАСПРОСТРАНЯЕТСЯ В СЛЕДУЮЩИХ СЛУЧАЯХ:

Истек Гарантийный срок.

Если изделие, предназначенное для личных (бытовых, семейных) нужд, использовалось для осуществления предпринимательской деятельности, а также в иных целях, не соответствующих его прямому назначению.

Производитель не несёт ответственности за возможный материальный, моральный и иной вред, понесенный владельцем изделия и/или третьими лицами, по причине нарушения требований руководства пользователя при использовании, несоблюдения рекомендаций по установке и обслуживанию изделия.

Если дефект изделия вызван действием непреодолимой силы (природных стихий, пожаров, наводнений, землетрясений, бытовых факторов и прочих ситуаций, независящих от Производителя), либо действиями третьих лиц, которые Производитель не мог предвидеть.

Нарушение правил подключения (короткие замыкания, возникшие также в результате воздействия несоответствующего сетевого напряжения, как на само изделие, так и на изделия, сопряженные с ним), хранения и транспортировки изделия.

Любые случаи механического повреждения вследствие небрежного обращения: деформации, трещины, следы ударов, сколы, вмятины, замятия, тепловые повреждения, повреждение электрического шнура и др., полученные при эксплуатации изделия.

Несоблюдение правил эксплуатации согласно прилагаемого руководства.

Попадание внутрь посторонних предметов, жидкостей, насекомых, грызунов и т. д.

Имеются следы сторонней модификации, ремонта лицами, не имеющими соответствующей квалификации и не уполномоченными для проведения таких работ.

Если дефект вызван изменением конструкции или схемы изделия, подключением внешних устройств, не предусмотренных Производителем.

Гарантия не распространяется на узлы, механизмы и аксессуары, имеющие срок естественного износа. В соответствии с руководством по эксплуатации под действие гарантии не подпадают работы по периодическому обслуживанию изделия.

## ГАРАНТИЙНЫЙ СРОК И СРОК СЛУЖБЫ

На данное изделие предоставляется гарантия сроком на 12 месяцев, срок службы прибора составляет 3 года.

Вы можете получить дополнительную гарантию сроком на 12 месяцев, зарегистрировавшись на нашем сайте по ссылке: [www.weissgauff.ru/warranty](http://www.weissgauff.ru/warranty).

Срок службы изделия и срок действия гарантии на него исчисляются со дня его приобретения при условии, что эксплуатация изделия производится в соответствии с данным руководством, применимыми техническими стандартами и при соблюдении условий гарантийного обслуживания.

В случаях если дату продажи определить невозможно, то срок службы изделия и гарантийный период исчисляются с даты изготовления изделия.

Дату изготовления прибора можно найти в серийном номере, расположенном на идентификационной наклейке на корпусе изделия. Серийный номер состоит из 13 знаков. 4-й и 5-й знаки обозначают месяц, 6-й и 7-й — год выпуска устройства.

X	X	X	1	1	2	2	3	3	3	3	3	3
---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---

1 — месяц производства

2 — год производства

3 — серийный номер модели



[www.weissgauff.ru](http://www.weissgauff.ru)

Made in China

WDH 110 Digital Dry Pro UM, v1