

Weissgauff

WDH 106 Dry Cube
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.

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

EAC
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	5
КОМПЛЕКТАЦИЯ	5
УСТРОЙСТВО ПРИБОРА	6
ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ	7
ПЕРЕД НАЧАЛОМ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ	7
ЭКСПЛУАТАЦИЯ ПРИБОРА	8
ЧИСТКА И УХОД	12
ХРАНЕНИЕ И ТРАНСПОРТИРОВКА	12
ПЕРЕД ОБРАЩЕНИЕМ В СЕРВИС-ЦЕНТР	13
ПРАВИЛА УТИЛИЗАЦИИ	14
ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА	14
ГАРАНТИЙНЫЙ СРОК И СРОК СЛУЖБЫ	15

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 требований по технике безопасности и правил эксплуатации изделия.

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

Перед подключением устройства к электросети проверьте, совпадает ли её напряжение с номинальным напряжением

питания прибора (см. ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ или заводскую табличку изделия).

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

Выключайте прибор из розетки после использования, а также во время его очистки или перемещения. Извлекайте электрошнур сухими руками, удерживая его за штепсель, а не за провод.

Используйте прибор только по назначению. Использование прибора в целях, отличающихся от указанных в данном руководстве, является нарушением правил эксплуатации.

Не протягивайте шнур электропитания в дверных проемах или вблизи источников тепла. Следите за тем, чтобы электрошнур не перекручивался и не перегибался, не соприкасался с острыми предметами, углами и кромками мебели.



Случайное повреждение кабеля электропитания может привести к неполадкам, которые не соответствуют условиям гарантии, а также к поражению электро-током.

При повреждении шнура питания его замену, во избежание опасности, должен производить изготовитель, сервисная служба или аналогичный квалифицированный персонал.

Не устанавливайте прибор на мягкую и нетермостойкую поверхность, не накрывайте его во время работы: это может привести к нарушению работы и поломке устройства.



Запрещена эксплуатация прибора на открытом воздухе: попадание влаги или посторонних предметов внутрь корпуса устройства может привести к его серьезным повреждениям.

Перед очисткой прибора убедитесь, что он отключён от электросети и полностью остыл. Строго следуйте инструкциям по очистке прибора.

Не оставляйте прибор работающим без присмотра надолго.



Запрещается погружать корпус прибора, а также шнур и вилку питания, в воду или помещать его под струю воды.

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.



Запрещены самостоятельный ремонт прибора или внесение изменений в его конструкцию. Ремонт прибора должен производиться исключительно специалистом авторизованного сервис-центра. Непрофессионально выполненная работа может привести к поломке прибора, травмам и повреждению имущества.

Запрещено использование прибора при любых неисправностях.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Тип товара	дегидратор
Товарный знак	Weissgauff
Модель	WDH 106 Dry Cube
Мощность	500 Вт
Напряжение	220–240 В~, 50 Гц
Защита от поражения электрическим током	класс II
Материал корпуса	пластик
Дисплей	светодиодный
Тип управления	электронный
Диапазон регулировки температуры	30–70 °С, шаг 5 °С
Всего съёмных поддонов	18
Рабочий объём	25 л
Скорость нагрева до максимальной рабочей температуры	30 мин
Установка времени	1–72 ч, шаг 30 мин
Защита от перегрева	есть
Габаритные размеры	450 × 345 × 330 мм
Вес нетто	3,5 кг
Длина шнура электропитания	1,1 м

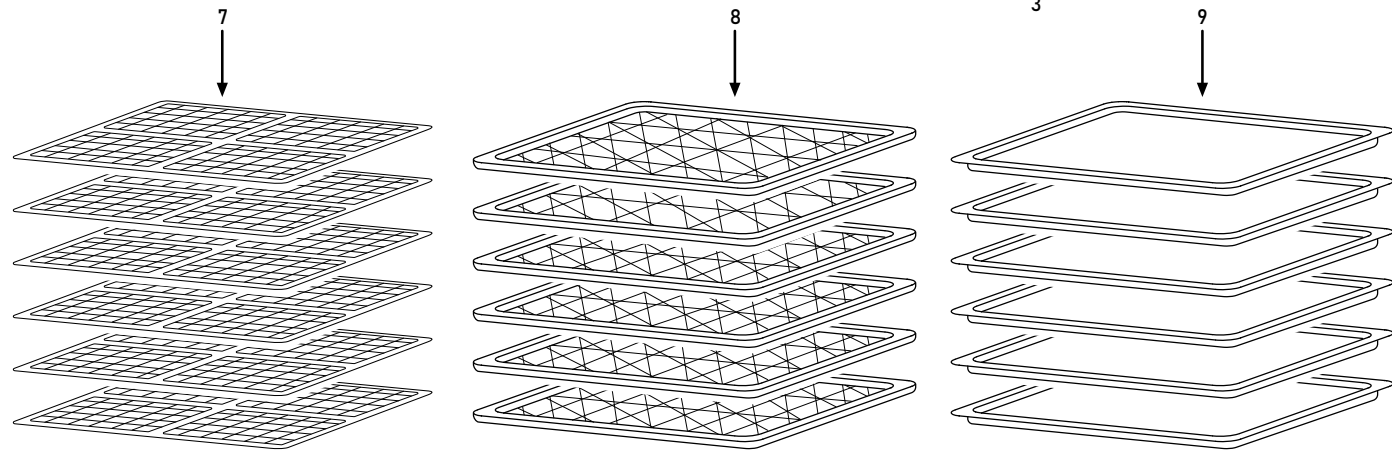
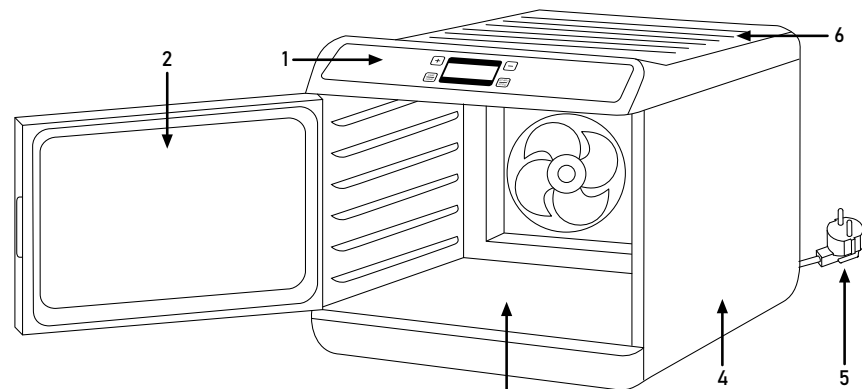
КОМПЛЕКТАЦИЯ

Сушилка для овощей и фруктов	1 шт.
Поддон для овощей и фруктов	6 шт.
Поддон для пастилы	6 шт.
Поддон для трав	6 шт.
Руководство по эксплуатации	1 шт.
Гарантийный талон	1 шт.

Производитель имеет право вносить изменения в дизайн, комплектацию, а также технические характеристики изделия в ходе постоянного совершенствования своей продукции без дополнительного уведомления об этих изменениях. В технических характеристиках допускается погрешность ±10 %.

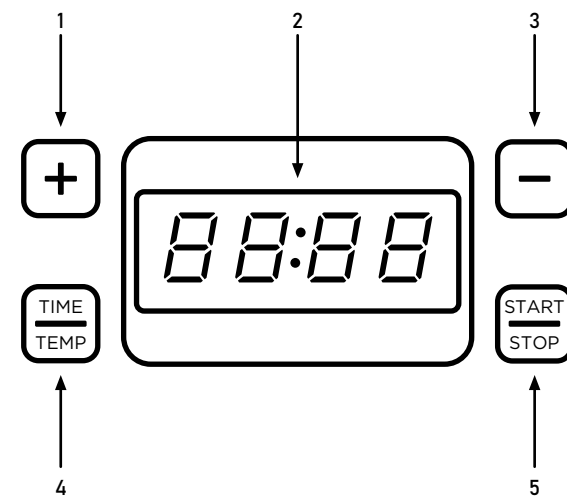
УСТРОЙСТВО ПРИБОРА

1. Панель управления
2. Дверца
3. Рабочая камера
4. Корпус
5. Шнур питания
6. Отверстия для выхода воздуха
7. Поддон для трав
8. Поддон для фруктов и овощей
9. Поддон для пастилы



ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ

1. Кнопка регулировки времени и температуры
2. Дисплей
3. Кнопка регулировки времени и температуры
4. Кнопка «TIME / TEMP»
5. Кнопка «START / STOP»



ПЕРЕД НАЧАЛОМ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

Аккуратно достаньте изделие и его комплектующие из коробки.

Удалите все упаковочные материалы и рекламные наклейки (при наличии).



Обязательно сохраните на месте предупреждающие наклейки, наклейки-указатели (при наличии) и табличку с серийным номером изделия на его корпусе.

После транспортировки или хранения при низких температурах необходимо выдержать прибор при комнатной температуре не менее 2 часов перед включением.

Полностью размотайте шнур электропитания. Протрите корпус изделия влажной тканью и дайте ему просохнуть. Съемные детали промойте в проточной воде с использованием мягкого моющего средства.

Перед использованием убедитесь в том, что внешние и видимые внутренние части прибора не имеют повреждений, сколов и других дефектов. При первом включении возможно появление постороннего запаха.



Перед началом использования для удаления технической защитной смазки рекомендуется включить прибор без продуктов на 30–40 минут, затем произвести его полную очистку.

ЭКСПЛУАТАЦИЯ ПРИБОРА

1. Подготовьте и нарежьте продукты, которые Вы собираетесь сушить.



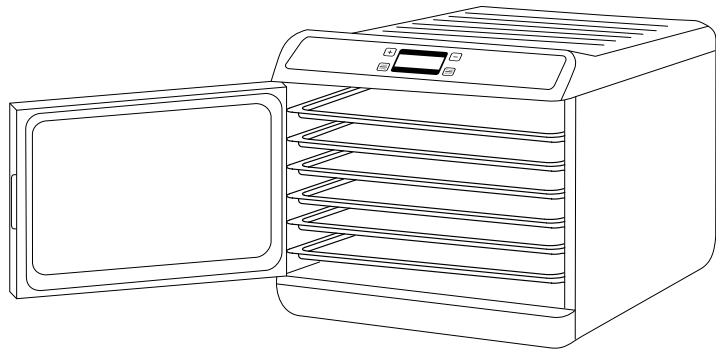
Чтобы фрукты меньше меняли цвет в процессе сушки, опустите нарезанные кусочки в лимонный или ананасовый сок и оставьте на несколько минут. Либо смешайте сок (желательно, натуральный), соответствующий приготавливаемому фрукту (например, яблочный — для яблок), с двумя стаканами воды и опустите туда предварительно подготовленные фрукты на 2 минуты.

2. Установите прибор на ровную твердую сухую горизонтальную поверхность, вдали от источников тепла и мест, где возможно попадание на прибор воды. При установке следите за тем, чтобы рядом не находились декоративные покрытия, электронные приборы и другие предметы, которые могут пострадать от воздействия повышенной температуры.
3. Разложите продукты ровным слоем на поддонах. Чтобы обеспечить нормальную циркуляцию воздуха, следите за тем, чтобы продукты не касались друг друга.



Будьте аккуратны при раскладывании продуктов: попадание частичек пищи на защитный диск нагревательного элемента может привести к перегреву и возгоранию.

4. Установите поддоны, как показано ниже на схеме. Для приготовления пастилы и сушки трав используйте соответствующие дополнительные поддоны, входящие в комплект прибора.



Поддоны для овощей и фруктов выполняют несущую функцию. Дополнительный поддоны для пастилы и трав можно использовать, только вставив их в соответствующий несущий поддон.

Время сушки для верхних поддонов будет больше.

5. Закройте крышку.
6. Подключите прибор к электросети, прибор перейдет в режим ожидания.
7. Для начала сушки нажмите кнопку $\frac{\text{START}}{\text{STOP}}$. На дисплее будет отображаться значение времени до окончания процесса.

8. Для настройки температуры и времени сушки нажмите кнопку $\frac{\text{TIME}}{\text{TEMP}}$. На дисплее отобразится значение температуры.
9. Кнопками $+$ и $-$ установите желаемое значение.
10. Чтобы перейти к настройкам времени, нажмите кнопку $\frac{\text{TIME}}{\text{TEMP}}$ ещё раз и установите нужное значение.



Во время работы поддоны нагреваются. Используйте прихватки.

Рекомендуется периодически менять поддоны местами для равномерного просушивания.

11. Время нагрева до заданной температуры составляет 20–30 минут.
12. По окончании процесса сушки прибор перейдет в режим ожидания.
13. Нажатием кнопки $\frac{\text{START}}{\text{STOP}}$ Вы можете прервать процесс сушки в любой момент.

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО СУШКЕ ДЛЯ РАЗЛИЧНЫХ ПРОДУКТОВ

При использовании прибора для сушки трав необходимо простелить поддон марлей в один слой и установить его наверху. Обеспечьте достаточную вентиляцию в помещении, где используется прибор.

Продукт	Подготовка	Продолжительность сушки, часы
Абрикосы	Извлечь косточку и тонко нарезать.	13–28 ч
Ананасы (свежие)	Очистить, нарезать кольцами или кубиками.	6–36 ч
Бананы	Снять кожуру, нарезать кружочками толщиной 3–5 мм.	8–38 ч
Вишня	Допускается сушить целиком, косточку удалять необязательно.	8–36 ч
Груши	Очистить от кожуры, удалить сердцевину, нарезать ломтиками толщиной 5–8 мм.	8–30 ч
Клюква	Сушить целиком.	6–26 ч
Персики	Нарезать ломтиками или дольками толщиной 8–10 мм, удалить косточку.	10–34 ч
Яблоки	Очистить от кожуры, удалить сердцевину, разрезать на две или четыре части.	4–15 ч
Баклажаны	Нарезать кружочками толщиной 8–10 мм.	6–18 ч
Болгарский перец	Извлечь сердцевину, нарезать полосками или кружочками.	4–14 ч
Грибы	Тонко нарезать, мелкие грибы можно сушить целиком.	6–14 ч

Время сушки, указанное в таблице, является приблизительным. Реальное время может отличаться в зависимости от размеров, консистенции и веса загружаемых продуктов. Учитывайте это при загрузке, внимательно следите за процессом сушки, меняйте поддоны местами, своевременно вынимайте поддоны с готовым продуктом.

Тип продукта	Температурный режим, °C
Травы	35–40°C
Хлеб	40–50°C
Овощи	50–55°C
Фрукты	55–60°C
Грибы	50–55°C

УХОД ЗА ПРИБОРОМ

Перед очисткой отключите прибор от электросети и дайте ему полностью остыть. Необходимо очищать прибор после каждого использования.

Корпус прибора протирайте мягкой тканью, съёмные детали промывайте тёплой водой с использованием мягкого моющего средства.



Запрещается помещать корпус прибора и электрошнур под струю воды или погружать его в воду.

Запрещается использовать для очистки прибора любые химически агрессивные или другие вещества, не рекомендованные для применения с предметами, контактирующими с пищей.

ХРАНЕНИЕ И ТРАНСПОРТИРОВКА

Перед хранением и повторной эксплуатацией очистите и полностью просушите все части прибора. Храните прибор в сухом вентилируемом месте вдали от нагревательных приборов и попадания прямых солнечных лучей.

При транспортировке и хранении запрещается подвергать прибор любым механическим воздействиям, которые могут привести к повреждению прибора и/или нарушению целостности упаковки. Необходимо беречь упаковку прибора от попадания воды и других жидкостей.

ПЕРЕД ОБРАЩЕНИЕМ В СЕРВИС-ЦЕНТР

Неисправность	Возможные причины	Способ устранения
Прибор не включается.	Отсутствует электропитание.	Убедитесь, что прибор подключен к исправной розетке.
Продукты сушатся слишком долго.	Поддоны переполнены.	При закладке продуктов между ними должно оставаться свободное пространство для циркуляции воздуха.
	Продукты нарезаны слишком крупно.	Подготавливайте продукты, следуя указаниям раздела «РЕКОМЕНДАЦИИ ПО СУШКЕ ДЛЯ РАЗЛИЧНЫХ ПРОДУКТОВ».
Неравномерное просушивание продуктов.	Продукты нарезаны неодинаково.	
	Поддоны не менялись местами во время сушки.	Периодически меняйте поддоны местами.
Во время работы прибора появился посторонний запах.	Прибор новый, запах исходит от защитного покрытия.	Запах исчезнет после нескольких включений.

В случае если неисправность устранить не удалось, обратитесь 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

На данное изделие предоставляется гарантия сроком на 12 месяцев с момента его приобретения или с даты изготовления изделия (если дату продажи определить невозможно). В течение гарантийного периода изготовитель обязуется устранить путём ремонта, замены деталей или замены всего изделия любые заводские дефекты.

Гарантия вступает в силу только в том случае, если дата покупки подтверждена 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.

Настоящая гарантия не распространяется на изделия, используемые в промышленных и/или коммерческих целях.

ГАРАНТИЯ НЕ РАСПРОСТРАНЯЕТСЯ НА ИЗДЕЛИЯ С ПОВРЕЖДЕНИЯМИ, ВЫЗВАННЫМИ:

Неправильной эксплуатацией, небрежным обращением, неправильным подключением, несоблюдением прилагаемого руководства.

Механическими, тепловыми и иными повреждениями, возникшими по причине неправильной эксплуатации, небрежного отношения или несчастного случая.

Несвоевременной очисткой частей и аксессуаров, требующих периодической очистки и замены.

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

Повреждением электрических шнуров.

Подключением в сеть с напряжением, отличным от указанного в правилах эксплуатации на изделие, или если параметры питающей сети не соответствуют стандартным.

Неквалифицированным ремонтом и другими вмешательствами, повлёкшими изменения конструкции изделия.

Изменением или удалением серийного номера, или если серийный номер неразборчиво напечатан.

При нарушении пломбировки (если такая предусмотрена). При форс-мажорных обстоятельствах.

Гарантия не распространяется на узлы, механизмы и аксессуары, имеющие срок естественного износа. В соответствии с руководством по эксплуатации прибора 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.

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

Made in China

WDH 106 Dry Cube UM, v1