



FOOD DEHYDRATOR / DÖRRAUTOMAT / DÉSHYDRATEUR ALIMENTAIRE SDAG 250 A1

(GB) (IE)

FOOD DEHYDRATOR

Operating instructions

(FR) (BE)

DÉSHYDRATEUR ALIMENTAIRE

Mode d'emploi

(CZ)

SUŠIČKA POTRAVIN

Návod k obsluze

(SK)

SUŠIČKA OVOCIA

Návod na obsluhu

(DK)

TØRREMASKINE

Betjeningsvejledning

(HU)

ASZALÓGÉP

Használati utasítás

(HR)

APARAT ZA SUŠENJE HRANE

Upute za upotrebu

(BG)

УРЕД ЗА СУШЕНЕ НА ПЛОДОВЕ И ЗЕЛЕНЧУЦИ

Ръководство за експлоатация

(DE) (AT) (CH)

DÖRRAUTOMAT

Bedienungsanleitung

(NL) (BE)

DROOGAUTOMAAT

Gebruiksaanwijzing

(PL)

SUSZARKA SPOŻYWCZA

Instrukcja obsługi

(ES)

DESHIDRATADOR DE ALIMENTOS

Instrucciones de uso

(IT)

ESSICCATORE AUTOMATICO

Istruzioni per l'uso

(SI)

APARAT ZA SUŠENJE

Navodila za uporabo

(RO)

APARAT PENTRU DESHIDRATAT ALIMENTE

Instrucțiuni de utilizare

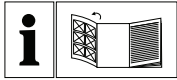
(GR)

ΑΠΟΞΗΡΑΝΤΗΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

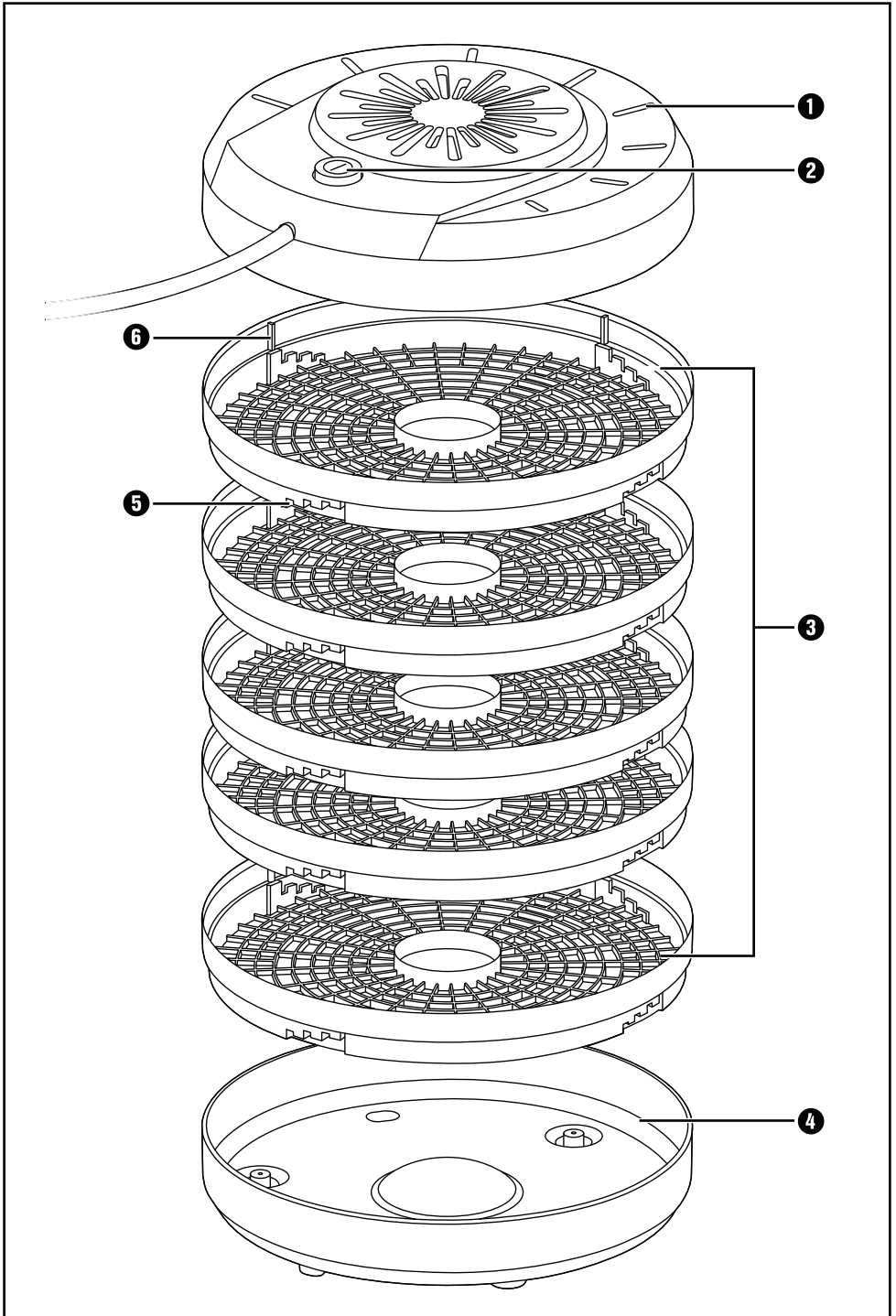
Οδηγίες χρήσης

IAN 41 1302_2207

(FR) (BE) (NL)
(CZ) (PL) (SK) (HU)



GB / IE	Operating instructions	Page	1
DE / AT / CH	Bedienungsanleitung	Seite	15
FR / BE	Mode d'emploi	Page	29
NL / BE	Gebruiksaanwijzing	Pagina	47
CZ	Návod k obsluze	Strana	61
PL	Instrukcja obsługi	Strona	75
SK	Návod na obsluhu	Strana	89
ES	Instrucciones de uso	Página	103
DK	Betjeningsvejledning	Side	119
IT	Istruzioni per l'uso	Pagina	133
HU	Használati utasítás	Oldal	147
SI	Navodila za uporabo	Stran	161
HR	Upute za upotrebu	Stranica	175
RO	Instrucțiuni de utilizare	Pagina	191
BG	Ръководство за експлоатация	Страница	207
GR	Οδηγίες χρήσης	Σελίδα	223



Contents

Introduction	2
Proper use	2
Package contents	2
Safety information	3
Appliance description	5
Technical specifications	5
Function	6
Before first use	6
Preparing food	7
Drying times	8
Fruit	8
Vegetables	8
Fish/Meat	8
Other	9
Operation	9
Storing dried food	10
Cleaning	10
Storing the appliance	11
Troubleshooting	11
Disposal	12
Disposal of the appliance	12
Disposal of the packaging	12
Kompernass Handels GmbH warranty	13
Service	14
Importer	14

Introduction

Congratulations on the purchase of your new appliance!

You have chosen a modern, high-quality product. These operating instructions are part of the product. They contain important information about safety, usage and disposal. Before using the product, please familiarise yourself with all operating and safety instructions. This product may only be used as described and for the purposes indicated. Please also pass these operating instructions on to any future owner.

Proper use

This appliance is intended exclusively for drying food. Do not use the appliance as a hot air blower or to heat the food or dry objects in it.

The appliance is intended exclusively for use in dry interior rooms in private households. Do not use it outdoors or for commercial purposes.

Any other use or use beyond the scope described herein shall be deemed improper.

Package contents

The appliance is supplied with the following components as standard:

- Lid with fan
- 5 containers
- Base
- Operating instructions

DANGER!

- ▶ Do not allow children to play with packaging materials. There is a risk of suffocation.


- 1) Remove the appliance and the operating instructions from the carton.
- 2) Remove all packaging materials and any films from the appliance.

NOTE

- ▶ Check the package for completeness and signs of visible damage.
- ▶ If the delivery is incomplete or damage has occurred as a result of defective packaging or during transport, contact the Service hotline (see section **Service**).

Safety information

WARNING! RISK OF ELECTRIC SHOCK!

- ▶ To avoid hazards: if the mains cable of this tool is damaged, it must be replaced by the manufacturer or its customer service department or by a similarly qualified person in order.
- ▶ Use the appliance only in dry rooms; never use it outdoors or in moist environments.
- ▶  Never immerse the appliance and its mains cable in water or any other liquid! Otherwise there is a risk of an electric shock.
- ▶ During cleaning, make sure that no water gets into the appliance. Never clean the appliance under running water.
- ▶ If any liquid gets into the housing, disconnect the appliance from the mains power socket immediately and have it repaired by a qualified technician.
- ▶ Ensure that the mains cable never gets wet or damp when the appliance is in use. Route the cable so that it cannot be trapped or damaged in any way.
- ▶ After every use, before cleaning, or if there is an operational fault, disconnect the mains plug from the power socket.
- ▶ Always disconnect the power cable from the mains socket by pulling on the plug, not on the power cable itself.
- ▶ Never operate an appliance that has been dropped or is damaged. Have the appliance checked and/or repaired by qualified technicians if necessary.
- ▶ Never open the housing of the appliance. None of the components in the appliance can be serviced or replaced by the user.

⚠ WARNING! RISK OF INJURY!

- ▶ This appliance may be used by children aged 8 years or older and by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and/or knowledge, if they are supervised or have been instructed in the safe use of the appliance and understand the potential risks.
- ▶ Cleaning and user maintenance tasks may not be carried out by children unless they are aged 8 or older and are supervised.
- ▶ The appliance and its mains cable must be kept away from children younger than 8 years old.
- ▶ Children must not play with the appliance.
- ▶ Use the appliance only on a stable, non-slippery and level surface.
- ▶ Risk of fire! To prevent fire or overheating of the appliance and to ensure an optimal drying process:
 - Ensure sufficient ventilation. Maintain a minimum distance of at least 30 cm on all sides.
 - Do not place the appliance under or near flammable objects such as curtains or wall appliances.
 - Do not cover the appliance and keep the ventilation slits on the upper side free of any obstruction.
 - Do not cover the grid shelves of the containers completely (e.g. with aluminium foil or similar).
- ▶ Risk of burns! After use, the surfaces of the appliance will still have some residual heat.
- ▶ The appliance and the food being dried get very hot during operation. Always allow both to cool down before removing the dried food or cleaning the appliance.
- ▶ Use the appliance only for its intended purpose.
There is a risk of injury if the appliance is misused!

CAUTION – PROPERTY DAMAGE!

- ▶ Do not use aggressive or abrasive cleaning agents to clean the appliance. They could damage the surfaces irreparably.
- ▶ Do not use an external timer switch or a separate remote control system to operate the appliance.

NOTE


- ▶ No user action is required to switch the product between 50 and 60 Hz. The product switches automatically to either 50 or 60 Hz.

Appliance description

(See fold-out page for illustrations)

- ❶ Lid with fan
- ❷ On/Off switch ①
- ❸ Container
- ❹ Base
- ❺ Indentations
- ❻ Latches

Technical specifications

Voltage	220–240 V ~ (AC), 50/60 Hz
Power consumption	250 W
Protection class	II/□ (double insulation)
	All of the parts of this appliance that come into contact with food are food-safe.

Function

Desiccation is the process of preserving food by drying it in the air. This process involves dehydrating the food, so the microorganisms responsible for the spoilage process are deprived of their basis of life. Due to the gentle drying process, the vitamins and minerals contained are largely preserved.

The appliance draws in fresh air through the fan in the lid ❶, heats it to approx. 60–70°C and blows it down through the middle of the containers ❸ to the base ❷. Then it rises again up the sides and flows past the food through the grid shelves of the containers ❹.

The warm, dry air causes the moisture on the surface of the food to evaporate. Water flows outwards from the inside of the food and then also evaporates on the surface, etc. The moist air is discharged through the ventilation slits in the lid ❶.

The desiccated food can be consumed in dried form, further processed in soaked form or cooked directly.

Before first use

WARNING! RISK OF INJURY!

- ▶ Risk of fire! To prevent fire or overheating of the appliance:
 - Ensure sufficient ventilation. Maintain a minimum distance of at least 30 cm on all sides.
 - Do not place the appliance under or near flammable objects such as curtains or wall appliances.
 - Do not cover the appliance and keep the ventilation slits on the upper side free of any obstruction.
- ▶ Risk of burns! Allow the appliance to cool down completely before cleaning it.

- 1) Set up the appliance on a flat surface near a mains socket that is easily accessible and then plug the plug into the mains socket.
- 2) Switch the appliance on with the On/Off switch ❶ ❷ and run it for 30 minutes without any contents. Afterwards, switch off the appliance, unplug it from the mains and clean all parts as described in the section "**Cleaning**".

NOTE

- ▶ During first use, some odour may be generated due to production-related residue. This is normal and dissipates after a short time. Ensure that sufficient ventilation is provided, for example by opening a window.

Preparing food

Observe the following instructions to achieve the best possible quality and shelf life for your desiccated food.

- Only use fresh food of the best possible quality. Cut out bad parts, generously if necessary.
- As a rule, the riper the food, the more aromatic it is. However, the food should not be overripe.
- Ensure good hygiene during processing. Wash the food thoroughly and make sure your hands and utensils are clean.
- Wash the food thoroughly and dry it.
- Cut the food into evenly sized, evenly shaped pieces as much as possible so that they are dried evenly.
- Seeds from stone fruit may be easier to remove if you first dry the fruits whole for about half the drying time. Then remove the stones and continue the drying process.
- To prevent browning, sprinkle the cut surfaces of fruit that turns brown quickly (e.g. apples) with a little lemon juice before the drying process.
- Food can be blanched briefly before drying to shorten the drying time and extend the shelf life.
- When drying meat, choose pieces that are as lean as possible. Always remove fat, tendons and bones from the meat and cut it into thin slices. You can cure or marinate the meat, but dry it before desiccation.
- Cut against the grain of the meat to make the dried meat easy to chew.
- Remove skin and bones from fish and cut it into thin slices.
- Fish and meat is easier to slice if you put the pieces in the freezer for about 20 minutes beforehand.
- After preparation, place the food in the appliance and start the drying process.

Drying times

The information provided in the table below is for guidance only. The actual optimum drying time of the food depends on various factors including your personal taste, e.g. the variety and ripeness of the food as well as the thickness of the pieces. Therefore, check the condition of the food at intervals and adjust the drying time if necessary.

Fruit

Food	Size	Drying time (hrs)	Condition
Pineapple	Slices, approx. 8 mm	approx. 10-12	Very flexible
Apples	Slices, approx. 8 mm	approx. 8-10	Flexible
Apricots	Halved	approx. 10-12	Flexible
Bananas	Slices, approx. 2-3 mm	approx. 8-10	Crisp
Strawberries	Halved	approx. 8-10	Hard
Figs	Halved	approx. 8-10	Dry
Plums	Halved	approx. 10-12	Flexible
Grapes	Halved	approx. 12-14	Very flexible

Vegetables

Food	Size	Drying time (hrs)	Condition
Beans	Whole	approx. 6-8	Brittle
Carrots	Slices, approx. 8 mm	approx. 6-8	Hard
Leek	Halved, approx. 6-8 cm long	approx. 6-10	Brittle
Mushrooms	Slices, approx. 3 mm	approx. 3-4	Flexible
Celeriac	Slices, approx. 8 mm	approx. 6-10	Hard
Tomato	Halved	approx. 12-14	Flexible
	Slices, approx. 6 mm	approx. 7-10	Hard
Courgettes	Slices, approx. 8 mm	approx. 6-8	Hard

Fish/Meat

Food	Size	Drying time (hrs)	Condition
Fish	Slices, 0.5 cm	approx. 10-12	Leathery, flexible
Meat	Slices, 0.5 cm	approx. 10-12	Leathery, flexible

NOTE

- ▶ After drying, place the fish and meat in a preheated oven at 135°C for about 10 minutes to eliminate possible contamination by salmonella or similar.

Other

Food	Size	Drying time (hrs)	Condition
Herbs (e.g. rosemary, thyme)	Sprig	approx. 3-4	Brittle

Operation

⚠ WARNING! RISK OF INJURY!

- ▶ Risk of fire! To prevent fire or overheating of the appliance and to ensure an optimal drying process:
 - Ensure sufficient ventilation. Maintain a minimum distance of at least 30 cm on all sides.
 - Do not place the appliance under or near flammable objects such as curtains or wall appliances.
 - Do not cover the appliance and keep the ventilation slits on the upper side free of any obstruction.
- ▶ Risk of burns! The appliance and the food being dried get very hot during operation. Always allow both to cool down before removing the dried food or cleaning the appliance.

- 1) Place the base ④ on a flat surface and close to an easily accessible mains socket.
- 2) Fill the containers ③ evenly with the prepared food. Make sure none of the individual pieces overlap. The air should still be able to circulate sufficiently through the grid shelves.
- 3) Place the containers ③ one after the other on the base ④. The height of the 2nd-5th containers ③ is adjustable to accommodate thicker pieces of food. Note the four graduated indentations ⑤ on the outer edges of the containers ③. The four indentations ⑤ of the selected height should slide into the latches ⑥ of the lower container ③ so that the containers ③ stand stably on each other.
- 4) Finally, put on the lid ① and insert the mains plug into the mains socket.
- 5) Press the On/Off switch ① ② to start the drying process.
- 6) You can interrupt the drying process at any time, e.g. to check the dried food, by pressing the On/Off switch ① ② again.


- 7) When the food has finished drying, press the On/Off switch ① ② to switch off the appliance and disconnect the mains plug from the mains socket.
- 8) Allow the appliance to cool down before removing the dried food and cleaning the appliance.

Storing dried food

- Allow the dried food to cool down sufficiently and then pack it promptly.
- To prevent spoilage or delay it as long as possible, the dried food should be kept dry, cool, protected from light and packed in an airtight container. You can use screw-top jars, canning jars or sealable plastic jars or you can vacuum seal the dehydrated food. The maximum storage temperature should be room temperature, but ideally around 10-15°C (e.g. in a cool cellar or storage room).
- It is better to store several small portions rather than one large one.
- To minimise the exposure to moisture and oxygen, open the packaging of the dried food as seldom as possible.
- The spoilage process is slowed down by the drying process, but not completely stopped. Poor storage conditions in particular can affect the shelf life of the dried food. To be on the safe side, check the stored dried food for possible mould or rotten spots before eating it.
- The shelf life of the dried goods can vary greatly and can be several months to years depending on the drying and storage conditions. The better the conditions, the longer shelf life.

Cleaning

WARNING! RISK OF ELECTRIC SHOCK


- ▶ Disconnect the plug from the mains power socket before cleaning the appliance.
- ▶  Never immerse the appliance in water or other liquids! Otherwise there is a risk of an electric shock.

CAUTION – PROPERTY DAMAGE!

- ▶ Do not use aggressive or abrasive cleaning agents to clean the appliance. They could damage the surfaces irreparably.
- Clean the lid ① with a slightly damp cloth. For stubborn stains, apply a mild detergent to the cloth and wipe afterwards with a cloth moistened only with water.

- Clean the containers ③ and the base ④ in a mild soapy solution. Rinse the parts afterwards with fresh water so that all detergent residues are removed.

NOTE

- ▶  The containers ③ and the base ④ can also be cleaned in the dishwasher. If possible, place the parts in the upper dishwasher basket and do not jam them in.

- Dry all parts well.

Storing the appliance

- Store the cleaned appliance in a clean and dry location.

Troubleshooting

Problem	Possible causes	Possible solutions
The appliance is not working.	The appliance is not connected to a mains power socket.	Connect the appliance to a mains power socket.
	The appliance is damaged.	Contact the Customer Service department.
The appliance switches itself off automatically during operation.	The thermal cut-out has been triggered. The ventilation slots may be blocked or the appliance may not have clearance from surrounding objects.	Disconnect the plug and allow the appliance to cool down. Make sure that the ventilation slits are not blocked and that a clearance of 30 cm is ensured on all sides of the appliance.

If the malfunction cannot be corrected using any of the suggestions above or if you have found some other kind of malfunction, please contact our Customer Service department.

Disposal

Applies only to France:



Points de collecte sur www.quefairedemesdechets.fr
Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !



The product, its packaging and the operating instructions are recyclable. They are subject to an extended manufacturer responsibility and will be collected separately.

Disposal of the appliance



The adjacent symbol of a crossed-out dustbin means that this appliance is subject to Directive 2012/19/EU. This directive states that this appliance may not be disposed of in the normal household waste at the end of its useful life, but must be taken to specially set-up collection locations, recycling depots or disposal companies.

The disposal is free of charge for the user. Protect the environment and dispose of this appliance properly.

If your old appliance has stored any personal data, you are responsible for deleting it yourself before returning it.

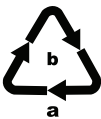


Your local community or municipal authorities can provide information on how to dispose of the worn-out product.

Disposal of the packaging



The packaging materials have been selected for their environmental friendliness and ease of disposal and are therefore recyclable. Dispose of packaging materials that are no longer needed in accordance with applicable local regulations.



Dispose of the packaging in an environmentally friendly manner. Note the labelling on the packaging and separate the packaging material components for disposal, if necessary. The packaging material is labelled with abbreviations (a) and numbers (b) with the following meanings: 1–7: plastics, 20–22: paper and cardboard, 80–98: composites.

Kompernass Handels GmbH warranty

Dear Customer,

This appliance has a 3-year warranty valid from the date of purchase. If this product has any faults, you, the buyer, have certain statutory rights. Your statutory rights are not restricted in any way by the warranty described below.

Warranty conditions

The warranty period starts on the date of purchase. Please keep your receipt in a safe place. This will be required as proof of purchase.

If any material or manufacturing fault occurs within three years of the date of purchase of the product, we will either repair or replace the product for you or refund the purchase price (at our discretion). This warranty service requires that you present the defective appliance and the proof of purchase (receipt) within the three-year warranty period, along with a brief written description of the fault and of when it occurred.

If the defect is covered by the warranty, your product will either be repaired or replaced by us. The repair or replacement of a product does not signify the beginning of a new warranty period.

Warranty period and statutory claims for defects

The warranty period is not prolonged by repairs effected under the warranty. This also applies to replaced and repaired components. Any damage and defects present at the time of purchase must be reported immediately after unpacking. Repairs carried out after expiry of the warranty period shall be subject to a fee.

Scope of the warranty

This appliance has been manufactured in accordance with strict quality guidelines and inspected meticulously prior to delivery.

The warranty covers material faults or production faults. The warranty does not extend to product parts subject to normal wear and tear or to fragile parts which could be considered as consumable parts such as switches, batteries or parts made of glass.

The warranty does not apply if the product has been damaged, improperly used or improperly maintained. The directions in the operating instructions for the product regarding proper use of the product are to be strictly followed. Uses and actions that are discouraged in the operating instructions or which are warned against must be avoided.

This product is intended solely for private use and not for commercial purposes. The warranty shall be deemed void in cases of misuse or improper handling, use of force and modifications / repairs which have not been carried out by one of our authorised Service centres.

Warranty claim procedure

To ensure quick processing of your case, please observe the following instructions:

- Please have the till receipt and the item number (IAN) 411302_2207 available as proof of purchase.
- You will find the item number on the type plate on the product, an engraving on the product, on the front page of the operating instructions (below left) or on the sticker on the rear or bottom of the product.
- If functional or other defects occur, please contact the service department listed either by **telephone** or by **e-mail**.
- You can return a defective product to us free of charge to the service address that will be provided to you. Ensure that you enclose the proof of purchase (till receipt) and information about what the defect is and when it occurred.



You can download these instructions along with many other manuals, product videos and installation software at www.lidl-service.com.

This QR code will take you directly to the Lidl service page (www.lidl-service.com) where you can open your operating instructions by entering the item number (IAN) 411302_2207.

Service

GB Service Great Britain

Tel.: 0800 404 7657

E-Mail: kompernass@lidl.co.uk

IE Service Ireland

Tel.: 1800 101010

E-Mail: kompernass@lidl.ie

IAN 411302_2207

Importer

Please note that the following address is not the service address. Please use the service address provided in the operating instructions.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompernass.com

Inhaltsverzeichnis

Einführung	16
Bestimmungsgemäße Verwendung	16
Lieferumfang	16
Sicherheitshinweise	17
Gerätebeschreibung	19
Technische Daten	19
Funktionsweise	20
Vor dem ersten Gebrauch	20
Lebensmittel vorbereiten	21
Dörrzeiten	22
Obst	22
Gemüse	22
Fisch/Fleisch	23
Sonstiges	23
Bedienen	23
Dörrgut aufbewahren	24
Reinigen	24
Gerät aufbewahren	25
Fehlerbehebung	25
Entsorgung	26
Gerät entsorgen	26
Garantie der Kompertaß Handels GmbH	27
Service	28
Importeur	28

Einführung

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihres neuen Gerätes!

Sie haben sich damit für ein modernes und hochwertiges Produkt entschieden. Die Bedienungsanleitung ist Bestandteil dieses Produktes. Sie enthält wichtige Hinweise für Sicherheit, Gebrauch und Entsorgung. Machen Sie sich vor der Benutzung des Produkts mit allen Bedien- und Sicherheitshinweisen vertraut. Benutzen Sie dieses Produkt nur wie beschrieben und für die angegebenen Einsatzbereiche. Händigen Sie alle Unterlagen bei Weitergabe des Produkts an Dritte mit aus.

Bestimmungsgemäße Verwendung

Dieses Gerät ist ausschließlich zum Trocknen von Lebensmitteln vorgesehen. Verwenden Sie das Gerät nicht als Heißlüfter oder um darin Lebensmittel zu erwärmen oder Gegenstände zu trocknen.

Das Gerät ist ausschließlich für die Benutzung in trockenen Innenräumen von privaten Haushalten bestimmt. Benutzen Sie es nicht im Freien oder für gewerbliche Zwecke.

Eine andere oder darüberhinausgehende Benutzung gilt als nicht bestimmungsgemäß.

Lieferumfang

Das Gerät wird standardmäßig mit folgenden Komponenten geliefert:

- Deckel mit Lüfter
- 5 Behälter
- Basis
- Bedienungsanleitung

GEFAHR!

- ▶ Verpackungsmaterialien dürfen von Kindern nicht zum Spielen verwendet werden. Es besteht Erstickungsgefahr.


- 1) Entnehmen Sie das Gerät und die Bedienungsanleitung aus dem Karton.
- 2) Entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial und eventuelle Folien vom Gerät.

HINWEIS

- ▶ Prüfen Sie die Lieferung auf Vollständigkeit und auf sichtbare Schäden.
- ▶ Bei einer unvollständigen Lieferung oder Schäden infolge mangelhafter Verpackung oder durch Transport wenden Sie sich an die Service-Hotline (siehe Kapitel **Service**).

Sicherheitshinweise

WARNUNG! STROMSCHLAGGEFAHR!

- ▶ Wenn die Anschlussleitung dieses Gerätes beschädigt wird, muss sie durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- ▶ Verwenden Sie das Gerät ausschließlich in trockenen Räumen, niemals im Freien oder in feuchter Umgebung.
- ▶  Tauchen Sie das Gerät und seine Anschlussleitung niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten! Andernfalls besteht Lebensgefahr durch elektrischen Schlag.
- ▶ Achten Sie beim Reinigen darauf, dass kein Wasser in das Innere des Gerätes gelangt. Reinigen Sie das Gerät nie unter fließendem Wasser.
- ▶ Falls doch einmal Flüssigkeit in das Gerätegehäuse gelangt, ziehen Sie sofort den Netzstecker des Gerätes aus der Netzsteckdose und lassen Sie es von qualifiziertem Fachpersonal reparieren.
- ▶ Achten Sie darauf, dass im Betrieb das Netzkabel niemals nass oder feucht wird. Führen Sie es so, dass es nicht eingeklemmt oder anderweitig beschädigt werden kann.
- ▶ Ziehen Sie nach jedem Gebrauch, vor der Reinigung und bei Betriebsstörungen den Netzstecker aus der Netzsteckdose.
- ▶ Ziehen Sie das Netzkabel stets am Stecker aus der Netzsteckdose, ziehen Sie nicht am Kabel selbst.
- ▶ Nehmen Sie ein heruntergefallenes oder beschädigtes Gerät nicht mehr in Betrieb. Lassen Sie das Gerät von qualifiziertem Fachpersonal überprüfen und gegebenenfalls reparieren.
- ▶ Öffnen Sie niemals das Gehäuse des Gerätes. Es befinden sich keine vom Anwender zu wartenden oder tauschbaren Bauteile im Gerät.

⚠️ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

- ▶ Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauches des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.
- ▶ Reinigung und Wartung durch den Benutzer dürfen nicht durch Kinder vorgenommen werden, es sei denn, sie sind 8 Jahre und älter und werden beaufsichtigt.
- ▶ Das Gerät und seine Anschlussleitung sind von Kindern jünger als 8 Jahre fernzuhalten.
- ▶ Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- ▶ Betreiben Sie das Gerät nur auf einer stabilen, rutschfesten und ebenen Stellfläche.
- ▶ Brandgefahr! Um Brand oder Überhitzung des Gerätes zu vermeiden und einen optimalen Dörrprozess zu gewährleisten:
 - Achten Sie auf eine ausreichende Luftzirkulation. Halten Sie einen Abstand von mindestens 30 cm zu den Seiten ein.
 - Stellen Sie das Gerät nicht unter oder in der Nähe von brennbaren Gegenständen auf, wie z. B. von Gardinen oder Hängeschränken.
 - Decken Sie das Gerät nicht ab und halten Sie die Lüftungsschlitze auf der Oberseite frei.
 - Decken Sie die Gitterböden der Behälter nicht vollständig (z. B. mit Alufolie o. Ä.) ab.
- ▶ Verbrennungsgefahr! Nach der Anwendung verfügt die Oberfläche des Gerätes noch über Restwärme.

- ▶ Das Gerät und das Dörrgut können während des Betriebs sehr heiß werden. Lassen Sie beides gut abkühlen, bevor Sie das Dörrgut entnehmen oder das Gerät reinigen.
- ▶ Benutzen Sie das Gerät nur bestimmungsgemäß. Bei Missbrauch des Gerätes besteht Verletzungsgefahr!

ACHTUNG - SACHSCHADEN!

- ▶ Benutzen Sie zur Reinigung keine scharfen oder scheuernden Reinigungsmittel. Diese könnten die Oberflächen irreparabel beschädigen.
- ▶ Benutzen Sie keine externe Zeitschaltuhr oder ein separates Fernwirksystem, um das Gerät zu betreiben.

HINWEIS



- ▶ Es ist keine Aktion seitens der Benutzer erforderlich, um das Produkt zwischen 50 und 60 Hz umzustellen. Das Produkt passt sich sowohl für 50 als auch für 60 Hz an.

Gerätebeschreibung

(Abbildungen siehe Ausklappseite)

- ➊ Deckel mit Lüfter
- ➋ Ein-/Ausschalter ①
- ➌ Behälter
- ➍ Basis
- ➎ Einkerbungen
- ➏ Arretierungen

Technische Daten

Spannung	220-240 V ~ (Wechselstrom), 50/60 Hz
Leistungsaufnahme	250 W
Schutzklasse	II /  (Doppelisolierung)
	Alle Teile dieses Gerätes, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, sind lebensmittelecht.

Funktionsweise

Als Dörren wird das Haltbarmachen von Lebensmitteln durch Lufttrocknung bezeichnet. Dabei wird den Lebensmitteln Wasser und somit den für den Verderbungsprozess verantwortlichen Mikroorganismen die Lebensgrundlage entzogen. Durch die schonende Trocknung bleiben die enthaltenen Vitamine und Mineralstoffe zum großen Teil erhalten.

Das Gerät zieht frische Luft durch den Lüfter im Deckel ❶ an, erwärmt diese auf ca. 60–70 °C und bläst sie durch die Mitte der Behälter ❸ bis nach unten zur Basis ❷. Dort steigt sie seitlich wieder auf und strömt durch die Gitterböden der Behälter ❸ an den Lebensmitteln vorbei.

Die warme, trockene Luft lässt die Feuchtigkeit an der Oberfläche der Lebensmittel verdunsten. Aus dem Inneren der Lebensmittel fließt Wasser nach, welches an der Oberfläche erneut verdunstet usw. Die feuchte Luft wird durch die Lüftungsschlitze im Deckel ❶ abgeführt.

Die gedörrten Lebensmittel können sowohl in getrockneter Form verzehrt als auch eingeweicht weiterverarbeitet oder direkt mitgekocht werden.

Vor dem ersten Gebrauch

WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

- ▶ Brandgefahr! Um Brand oder Überhitzung des Gerätes zu vermeiden:
 - Achten Sie auf eine ausreichende Luftzirkulation. Halten Sie einen Abstand von mindestens 30 cm zu den Seiten ein.
 - Stellen Sie das Gerät nicht unter oder in der Nähe von brennbaren Gegenständen auf, wie z. B. von Gardinen oder Hängeschränken.
 - Decken Sie das Gerät nicht ab und halten Sie die Lüftungsschlitze auf der Oberseite frei.
- ▶ Verbrennungsgefahr! Lassen Sie das Gerät gut abkühlen, bevor Sie es reinigen.

- 1) Stellen Sie das Gerät auf einen ebenen Untergrund in die Nähe einer gut erreichbaren Netzsteckdose auf und stecken Sie den Netzstecker in die Netzsteckdose.
- 2) Schalten Sie das Gerät am Ein-/Ausschalter ❶ ❷ ein und lassen Sie es für 30 Minuten ohne Inhalt laufen. Schalten Sie das Gerät im Anschluss aus, ziehen Sie den Netzstecker und reinigen Sie alle Teile wie im Kapitel „**Reinigen**“ beschrieben.

HINWEIS

- ▶ Beim ersten Gebrauch kann es durch fertigungsbedingte Rückstände zu leichter Geruchsentwicklung kommen. Das ist normal und verliert sich nach kurzer Zeit. Sorgen Sie für ausreichende Belüftung, öffnen Sie zum Beispiel ein Fenster.

Lebensmittel vorbereiten

Beachten Sie folgende Hinweise, um eine bestmögliche Qualität und Haltbarkeit Ihres Dörrguts zu erreichen.

- Verwenden Sie nur frische Lebensmittel in möglichst guter Qualität. Schneiden Sie schlechte Stellen ggf. großzügig heraus.
- Je reifer die Lebensmittel, desto aromatischer sind sie in der Regel. Die Lebensmittel sollten jedoch nicht überreif sein.
- Achten Sie bei der Verarbeitung auf eine gute Hygiene. Waschen Sie die Lebensmittel gründlich und arbeiten Sie mit sauberen Händen und Utensilien.
- Waschen Sie die Lebensmittel gründlich und trocknen Sie diese.
- Schneiden Sie die Lebensmittel in möglichst gleichmäßig große, gleich geformte Stücke, damit sie gleichmäßig gedörrt werden.
- Kerne aus Steinobst sind ggf. einfacher zu entfernen, wenn Sie diese zunächst für etwa die Hälfte der Dörrzeit im Ganzen dörren. Entfernen Sie dann die Kerne und setzen Sie den Dörrvorgang fort.
- Sie können die Schnittflächen von Obst, das schnell braun wird (z. B. Äpfel), vor dem Dörrvorgang mit etwas Zitronensaft beträufeln, um das Braunwerden zu verhindern.
- Die Lebensmittel können vor dem Dörren kurz blanchiert werden, um die Dörrzeit zu verkürzen und die Haltbarkeit zu verlängern.
- Um Fleisch zu dörren wählen Sie möglichst magere Stücke. Entfernen Sie immer Fett, Sehnen und Knochen vom Fleisch und schneiden Sie es in dünne Scheiben. Sie können das Fleisch pökeln oder marinieren, aber trocknen Sie es vor dem Dörren ab.
- Schneiden Sie gegen die Faser des Fleisches, um das Trockenfleisch leicht kaubar zu machen.
- Entfernen Sie Haut und Gräten von Fisch und schneiden Sie ihn in dünne Scheiben.
- Fisch und Fleisch lassen sich am besten schneiden, wenn man die Stücke zuvor für etwa 20 Minuten in den Tiefkühler gibt.
- Geben Sie die Lebensmittel nach der Vorbereitung zügig in das Gerät und starten Sie den Dörrvorgang.

Dörrzeiten

Die Angaben in der nachstehenden Tabelle dienen lediglich als Orientierungshilfe. Die tatsächliche optimale Dörrzeit der Lebensmittel hängt neben Ihrem persönlichen Geschmack von verschiedenen Faktoren ab, z. B. von Sorte und Reife der Lebensmittel sowie der Dicke der Stücke. Kontrollieren Sie die Lebensmittel deshalb zwischendurch auf ihren Zustand und passen Sie die Dörrzeit ggf. an.

Obst

Lebensmittel	Größe	Dörrzeit (Std.)	Zustand
Ananas	Scheiben, ca. 8 mm	ca. 10-12	gut biegsam
Äpfel	Scheiben, ca. 8 mm	ca. 8-10	biegsam
Aprikosen	halbiert	ca. 10-12	biegsam
Bananen	Scheiben, ca. 2-3 mm	ca. 8-10	knackig
Erdbeeren	halbiert	ca. 8-10	hart
Feigen	halbiert	ca. 8-10	trocken
Pflaumen	halbiert	ca. 10-12	biegsam
Weintrauben	halbiert	ca. 12-14	gut biegsam

Gemüse

Lebensmittel	Größe	Dörrzeit (Std.)	Zustand
Bohnen	ganz	ca. 6-8	zerbrechlich
Karotten	Scheiben, ca. 8 mm	ca. 6-8	hart
Lauch	halbiert, ca. 6-8 cm lang	ca. 6-10	zerbrechlich
Pilze	Scheiben, ca. 3 mm	ca. 3-4	biegsam
Sellerie	Scheiben, ca. 8 mm	ca. 6-10	hart
Tomate	halbiert	ca. 12-14	biegsam
	Scheiben, ca. 6 mm	ca. 7-10	hart
Zucchini	Scheiben, ca. 8 mm	ca. 6-8	hart

Fisch/Fleisch

Lebensmittel	Größe	Dörrzeit (Std.)	Zustand
Fisch	Scheiben, 0,5 cm	ca. 10–12	ledrig, biegsam
Fleisch	Scheiben, 0,5 cm	ca. 10–12	ledrig, biegsam

HINWEIS

- ▶ Geben Sie Fisch und Fleisch nach dem Dörrvorgang für etwa 10 Minuten bei 135°C in den vorgeheizten Backofen, um mögliche Verunreinigungen durch Salmonellen o. Ä. zu eliminieren.

Sonstiges

Lebensmittel	Größe	Dörrzeit (Std.)	Zustand
Kräuter (z. B. Rosmarin, Thymian)	Stängel	ca. 3–4	zerbrechlich

Bedienen

⚠ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

- ▶ Brandgefahr! Um Brand oder Überhitzung des Gerätes zu vermeiden und einen optimalen Dörrprozess zu gewährleisten:
 - Achten Sie auf eine ausreichende Luftzirkulation. Halten Sie einen Abstand von mindestens 30 cm zu den Seiten ein.
 - Stellen Sie das Gerät nicht unter oder in der Nähe von brennbaren Gegenständen auf, wie z. B. von Gardinen oder Hängeschränken.
 - Decken Sie das Gerät nicht ab und halten Sie die Lüftungsschlitze auf der Oberseite frei.
- ▶ Verbrennungsgefahr! Das Gerät und das Dörrgut können während des Betriebs sehr heiß werden. Lassen Sie beides gut abkühlen, bevor Sie das Dörrgut entnehmen oder das Gerät reinigen.

- 1) Stellen Sie die Basis **4** auf einen ebenen Untergrund in die Nähe einer gut erreichbaren Netzsteckdose auf.
- 2) Befüllen Sie die Behälter **3** gleichmäßig mit den vorbereiteten Lebensmitteln. Achten Sie dabei darauf, dass sich die einzelnen Stücke nicht überlappen. Es sollte noch ausreichend Luft durch die Gitterböden zirkulieren können.
- 3) Setzen Sie die Behälter **3** nacheinander auf die Basis **4** auf. Die Höhe des 2.-5. Behälters **3** ist variabel einstellbar, so dass auch höhere Lebensmittel Platz finden. Beachten Sie dazu die vier abgestuften Einkerbungen **5** an den Außenrändern der Behälter **3**. Die vier Einkerbungen **5** der gewählten Höhe sollten so auf die Arretierungen **6** des unteren Behälters **3** rutschen, dass die Behälter **3** stabil aufeinander stehen.


- 4) Setzen Sie zuletzt den Deckel ❶ auf und stecken Sie den Netzstecker in die Netzsteckdose.
- 5) Drücken Sie den Ein-/Ausschalter ❶ ❷, um den Dörrvorgang zu starten.
- 6) Sie können den Dörrvorgang jederzeit z. B. zur Prüfung des Dörrguts unterbrechen, indem Sie erneut den Ein-/Ausschalter ❶ ❷ drücken.
- 7) Drücken Sie am Ende der Dörrzeit den Ein-/Ausschalter ❶ ❷, um das Gerät auszuschalten und ziehen Sie den Netzstecker aus der Netzsteckdose.
- 8) Lassen Sie das Gerät ausreichend abkühlen, bevor Sie das Dörrgut entnehmen und das Gerät reinigen.

Dörrgut aufbewahren

- Lassen Sie das Dörrgut ausreichend abkühlen und verpacken Sie es zeitnah.
- Um den Verderb zu verhindern bzw. so lange wie möglich hinauszuzögern, sollte das Dörrgut möglichst trocken, kühl, lichtgeschützt und luftdicht verpackt aufbewahrt werden. Sie können z. B. Schraubgläser, Einmachgläser oder verschließbare Kunststoffdosen benutzen oder das Dörrgut vakuumieren. Die Lagerungstemperatur sollte maximal Zimmertemperatur betragen, im Idealfall jedoch um die 10–15 °C (z. B. in einem kühlen Keller oder Abstellraum).
- Verpacken Sie lieber mehrere kleine statt eine große Portion.
- Öffnen Sie die Verpackung des Dörrguts so selten wie möglich, um das Eindringen von Feuchtigkeit und Sauerstoff zu minimieren.
- Der Verderblichkeitsprozess wurde durch das Dörren zwar verlangsamt, jedoch nicht gänzlich aufgehalten. Vor allem schlechte Lagerbedingungen können sich auf die Haltbarkeit des Dörrguts auswirken. Kontrollieren Sie das gelagerte Dörrgut vor dem Verzehr zur Sicherheit auf möglichen Schimmelfall oder faule Stellen.
- Die Haltbarkeit des Dörrguts kann stark variieren und je nach Dörr- und Lagerungsbedingungen mehrere Monate bis Jahre betragen. Je besser die Bedingungen, desto länger die Haltbarkeit.

Reinigen


WARNUNG! STROMSCHLAGGEFAHR

- ▶ Ziehen Sie erst den Netzstecker aus der Steckdose, bevor Sie das Gerät reinigen.
- ▶  Tauchen Sie das Gerät niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten! Andernfalls besteht Lebensgefahr durch elektrischen Schlag.

ACHTUNG - SACHSCHADEN!

- ▶ Benutzen Sie zur Reinigung keine scharfen oder scheuernden Reinigungsmittel. Diese könnten die Oberflächen irreparabel beschädigen.
- Reinigen Sie den Deckel ❶ mit einem leicht angefeuchteten Tuch. Bei hartnäckigen Verschmutzungen geben Sie ein mildes Spülmittel auf das Tuch und wischen Sie mit einem nur leicht mit Wasser befeuchteten Tuch nach.
- Reinigen Sie die Behälter ❸ und die Basis ❹ in milder Seifenlauge. Spülen Sie die Teile anschließend mit klarem Wasser ab, so dass alle Spülmittelreste beseitigt sind.

HINWEIS

- ▶  Die Behälter ❸ und die Basis ❹ sind auch für die Reinigung in der Spülmaschine geeignet. Falls möglich, legen Sie die Teile in den oberen Korb der Spülmaschine und versuchen Sie sie nicht einzuklemmen.
- Trocknen Sie alle Teile gut ab.

Gerät aufbewahren

- Bewahren Sie das gereinigte Gerät an einem sauberen und trockenen Ort auf.

Fehlerbehebung

Problem	Mögliche Ursachen	Mögliche Lösungen
Das Gerät funktioniert nicht.	Das Gerät ist nicht mit einer Netzsteckdose verbunden.	Schließen Sie das Gerät an eine Netzsteckdose an.
	Das Gerät ist beschädigt.	Wenden Sie sich an den Kunden-Service.
Das Gerät schaltet sich während des Betriebs automatisch aus.	Der Überhitzungsschutz wurde ausgelöst. Möglicherweise sind die Lüftungsschlitze blockiert oder das Gerät steht nicht frei genug.	Ziehen Sie den Netzstecker und lassen Sie das Gerät abkühlen. Stellen Sie sicher, dass die Lüftungsschlitze nicht blockiert sind und dass um das Gerät ein Freiraum von 30 cm gewährleistet ist.

Sollten sich die Störungen nicht mit obenstehenden Lösungen beheben lassen oder wenn Sie andere Arten von Störungen feststellen, wenden Sie sich bitte an den Kunden-Service.

Entsorgung

Für Frankreich gilt:



Das Produkt, die Verpackung und die Bedienungsanleitung sind recycelbar, unterliegen einer erweiterten Herstellerverantwortung und werden getrennt gesammelt.

Gerät entsorgen



Das nebenstehende Symbol einer durchgestrichenen Mülltonne auf Rädern zeigt an, dass dieses Gerät der Richtlinie 2012/19/EU unterliegt. Diese Richtlinie besagt, dass Sie dieses Gerät am Ende seiner Nutzungszeit nicht mit dem normalen Haushaltsmüll entsorgen dürfen, sondern in speziell eingerichteten Sammelstellen, Wertstoffhöfen oder Entsorgungsbetrieben abgeben müssen.

Diese Entsorgung ist für Sie kostenfrei. Schonen Sie die Umwelt und entsorgen Sie fachgerecht.

Für den deutschen Markt gilt:

Beim Kauf eines Neugerätes haben Sie das Recht, ein entsprechendes Altgerät an Ihren Händler zurückzugeben. Händler von Elektro- und Elektronikgeräten sowie Lebensmittelhändler, die regelmäßig Elektro- und Elektronikgeräte verkaufen, sind verpflichtet, bis zu drei Altgeräte unentgeltlich zurückzunehmen, auch ohne dass ein Neugerät gekauft wird, wenn die Altgeräte in keiner Abmessung größer als 25 cm sind. LIDL bietet Ihnen Rücknahmemöglichkeiten direkt in den Filialen und Märkten an.

Sofern Ihr Altgerät personenbezogene Daten enthält, sind Sie selbst für deren Löschung verantwortlich, bevor Sie es zurückgeben.



Weitere Möglichkeiten zur Entsorgung des ausgedienten Produkts erfahren Sie bei Ihrer Gemeinde- oder Stadtverwaltung.

Garantie der Kompernaß Handels GmbH

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

Sie erhalten auf dieses Gerät 3 Jahre Garantie ab Kaufdatum. Im Falle von Mängeln dieses Produkts stehen Ihnen gegen den Verkäufer des Produkts gesetzliche Rechte zu. Diese gesetzlichen Rechte werden durch unsere im Folgenden dargestellte Garantie nicht eingeschränkt.

Garantiebedingungen

Die Garantiefrist beginnt mit dem Kaufdatum. Bitte bewahren Sie den Kassenbonn gut auf. Dieser wird als Nachweis für den Kauf benötigt.

Tritt innerhalb von drei Jahren ab dem Kaufdatum dieses Produkts ein Material- oder Fabrikationsfehler auf, wird das Produkt von uns – nach unserer Wahl – für Sie kostenlos repariert, ersetzt oder der Kaufpreis erstattet. Diese Garantieleistung setzt voraus, dass innerhalb der Dreijahresfrist das defekte Gerät und der Kaufbeleg (Kassenbonn) vorgelegt und schriftlich kurz beschrieben wird, worin der Mangel besteht und wann er aufgetreten ist.

Wenn der Defekt von unserer Garantie gedeckt ist, erhalten Sie das reparierte oder ein neues Produkt zurück. Mit Reparatur oder Austausch des Produkts beginnt kein neuer Garantiezeitraum.

Garantiezeit und gesetzliche Mängelansprüche

Die Garantiezeit wird durch die Gewährleistung nicht verlängert. Dies gilt auch für ersetzte und reparierte Teile. Eventuell schon beim Kauf vorhandene Schäden und Mängel müssen sofort nach dem Auspacken gemeldet werden. Nach Ablauf der Garantiezeit anfallende Reparaturen sind kostenpflichtig.

Garantieumfang

Das Gerät wurde nach strengen Qualitätsrichtlinien sorgfältig produziert und vor Auslieferung gewissenhaft geprüft.

Die Garantieleistung gilt für Material- oder Fabrikationsfehler. Diese Garantie erstreckt sich nicht auf Produktteile, die normaler Abnutzung ausgesetzt sind und daher als Verschleißteile angesehen werden können oder für Beschädigungen an zerbrechlichen Teilen, z. B. Schalter, Akkus oder Teile, die aus Glas gefertigt sind.

Diese Garantie verfällt, wenn das Produkt beschädigt, nicht sachgemäß benutzt oder gewartet wurde. Für eine sachgemäße Benutzung des Produkts sind alle in der Bedienungsanleitung aufgeführten Anweisungen genau einzuhalten. Verwendungszwecke und Handlungen, von denen in der Bedienungsanleitung abgeraten oder vor denen gewarnt wird, sind unbedingt zu vermeiden.

Das Produkt ist nur für den privaten und nicht für den gewerblichen Gebrauch bestimmt. Bei missbräuchlicher und unsachgemäßer Behandlung, Gewaltanwendung und bei Eingriffen, die nicht von unserer autorisierten Serviceniederlassung vorgenommen wurden, erlischt die Garantie.

Abwicklung im Garantiefall

Um eine schnelle Bearbeitung Ihres Anliegens zu gewährleisten, folgen Sie bitte den folgenden Hinweisen:

- Bitte halten Sie für alle Anfragen den Kassenschein und die Artikelnummer (IAN) 411302_2207 als Nachweis für den Kauf bereit.
- Die Artikelnummer entnehmen Sie bitte dem Typenschild am Produkt, einer Gravur am Produkt, dem Titelblatt der Bedienungsanleitung (unten links) oder dem Aufkleber auf der Rück- oder Unterseite des Produktes.
- Sollten Funktionsfehler oder sonstige Mängel auftreten, kontaktieren Sie zunächst die nachfolgend benannte Serviceabteilung **telefonisch** oder per **E-Mail**.
- Ein als defekt erfasstes Produkt können Sie dann unter Beifügung des Kaufbelegs (Kassenschein) und der Angabe, worin der Mangel besteht und wann er aufgetreten ist, für Sie portofrei an die Ihnen mitgeteilte Serviceanschrift übersenden.



Auf www.lidl-service.com können Sie diese und viele weitere Handbücher, Produktvideos und Installationssoftware herunterladen.

Mit diesem QR-Code gelangen Sie direkt auf die Lidl-Service-Seite (www.lidl-service.com) und können durch die Eingabe der Artikelnummer (IAN) 411302_2207 Ihre Bedienungsanleitung öffnen.

Service

DE Service Deutschland

Tel.: 0800 5435 111 (kostenfrei aus dem dt. Festnetz/Mobilfunknetz)

E-Mail: kompernass@lidl.de

AT Service Österreich

Tel.: 0800 447 744

E-Mail: kompernass@lidl.at

CH Service Schweiz

Tel.: 0800 56 44 33

E-Mail: kompernass@lidl.ch

IAN 411302_2207

Importeur

Bitte beachten Sie, dass die folgende Anschrift keine Serviceanschrift ist. Kontaktieren Sie zunächst die benannte Servicestelle.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

DEUTSCHLAND

www.kompernass.com

Table des matières

Introduction	30
Utilisation conforme	30
Matériel livré	30
Avertissements de sécurité	31
Présentation de l'appareil	33
Caractéristiques techniques	33
Mode de fonctionnement	34
Avant la première utilisation	34
Préparer les aliments	35
Temps de déshydratation	36
Fruits	36
Légumes	36
Poisson/viande	37
Divers	37
Utilisation	37
Conservation des aliments déshydratés	38
Nettoyage	39
Rangement de l'appareil	39
Dépannage	40
Recyclage	40
Recyclage de l'appareil	40
Recyclage de l'emballage	41
Garantie pour Kompnass Handels GmbH pour la France	41
Garantie pour Kompnass Handels GmbH pour la Belgique	44
Service après-vente	46
Importateur	46

Introduction

Félicitations pour l'achat de votre nouvel appareil !

Vous venez ainsi d'opter pour un produit moderne et de grande qualité. Le mode d'emploi fait partie intégrante de ce produit. Il contient des remarques importantes concernant la sécurité, l'usage et le recyclage. Avant d'utiliser le produit, veuillez vous familiariser avec toutes les consignes d'utilisation et de sécurité. N'utilisez ce produit que conformément aux descriptions et pour les domaines d'utilisation prévus. Si vous cédez le produit à un tiers, remettez-lui également tous les documents.

Utilisation conforme

Cet appareil est exclusivement destiné à la déshydratation d'aliments. N'utilisez pas l'appareil comme thermoventilateur ou pour réchauffer des aliments ou sécher des objets.

L'appareil est exclusivement réservé à un usage domestique dans des locaux secs. Ne l'utilisez pas à l'extérieur ou à des fins professionnelles.

Toute usage autre ou dépassant ce cadre est réputé non conforme.

Matériel livré

L'appareil est livré équipé de série des composants suivants :

- Couvercle avec ventilateur
- 5 plateaux
- Socle
- Mode d'emploi

DANGER !

- ▶ Les matériaux d'emballage ne doivent pas être utilisés par les enfants pour jouer. Il y a un risque d'étouffement.


- 1) Sortez l'appareil et le mode d'emploi du carton.
- 2) Enlevez tout le matériel d'emballage et les éventuels films de l'appareil.

REMARQUE

- ▶ Vérifiez si la livraison est complète et ne présente aucun dégât apparent.
- ▶ En cas de livraison incomplète ou de dommages résultant d'un emballage défectueux ou liés au transport, veuillez vous adresser à la hotline du service après-vente (voir le chapitre **Service après-vente**).

Avertissements de sécurité

AVERTISSEMENT ! RISQUE D'ÉLECTROCUTION !

- ▶ Si le cordon d'alimentation de l'appareil est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou une personne de qualification similaire afin d'éviter tout risque.
- ▶ Utilisez l'appareil exclusivement dans des pièces sèches, et jamais à l'extérieur ou dans un environnement humide.
- ▶  N'immergez jamais l'appareil et son cordon d'alimentation dans de l'eau ni dans d'autres liquides ! Sinon un danger de mort par électrocution est possible.
- ▶ Lors du nettoyage, veillez à ce qu'il n'y ait pas d'eau qui pénètre à l'intérieur de l'appareil. Ne nettoyez jamais l'appareil sous l'eau courante.
- ▶ Si toutefois du liquide venait à pénétrer dans le boîtier de l'appareil, débranchez immédiatement la fiche de la prise secteur et confiez l'appareil à des professionnels spécialisés pour le réparer.
- ▶ Veillez à ce que le cordon d'alimentation ne soit jamais mouillé ou humide en cours d'opération. Disposez le cordon de manière à éviter qu'il ne soit coincé ou autrement endommagé.
- ▶ Avant le nettoyage et en cas de problèmes d'utilisation, débranchez la fiche secteur de la prise secteur.
- ▶ Pour débrancher le cordon d'alimentation, prenez soin de retirer la fiche de la prise et de ne pas tirer sur le cordon.
- ▶ Ne mettez plus en service un appareil qui est tombé par terre ou qui est endommagé. Faites vérifier et, le cas échéant, réparer l'appareil par des professionnels spécialisés et qualifiés.
- ▶ N'ouvrez jamais le boîtier de l'appareil. L'appareil ne comporte aucune pièce nécessitant une maintenance ou un échange par l'utilisateur.

⚠ AVERTISSEMENT ! RISQUE DE BLESSURES !

- ▶ Cet appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissances à condition qu'ils aient reçu une supervision ou des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'ils comprennent les dangers encourus.
- ▶ Le nettoyage et la maintenance par l'utilisateur ne doivent pas être confiés à des enfants, sauf s'ils sont âgés de 8 ans et plus et s'ils effectuent ces opérations sous surveillance.
- ▶ Éloignez l'appareil et son cordon d'alimentation des enfants âgés de moins de 8 ans.
- ▶ Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- ▶ Utilisez l'appareil uniquement sur une surface stable, antidérapante et plane.
- ▶ Risque d'incendie ! Pour éviter un incendie ou une surchauffe de l'appareil et pour garantir une déshydratation optimale :
 - Veillez à une circulation d'air suffisante. Maintenez un écart d'au moins 30 cm avec les côtés.
 - Ne posez pas l'appareil sous des objets inflammables ou à proximité, comme par ex. des rideaux ou des placards suspendus.
 - Ne recouvrez pas l'appareil et gardez les ouïes d'aération libres sur le dessus.
 - Ne recouvrez pas entièrement les grilles des plateaux (par ex. avec du papier aluminium ou autre).
- ▶ Risque de brûlure ! Après l'utilisation, la surface de l'appareil présente encore une chaleur résiduelle.

- ▶ L'appareil et les aliments à déshydrater peuvent devenir très chauds en cours de fonctionnement. Laissez refroidir les deux avant de retirer les aliments déshydratés ou de nettoyer l'appareil.
- ▶ N'utilisez l'appareil que conformément à sa destination. En cas d'usage abusif de l'appareil, il y a un risque de blessures !

ATTENTION - RISQUE DE DÉGÂTS MATÉRIELS !

- ▶ N'utilisez pas de produit de nettoyage abrasif ou agressif pour le nettoyage. Ces derniers peuvent endommager les surfaces de manière irréparable.
- ▶ N'utilisez pas de minuterie externe ni de dispositif de commande à distance séparé pour utiliser l'appareil.

REMARQUE



- ▶ Aucune action de la part de l'utilisateur n'est nécessaire pour passer le produit de 50 à 60 Hz. Le produit s'adapte aussi bien à 50 qu'à 60 Hz.

Présentation de l'appareil

(Figures : voir le volet dépliant)

- ➊ Couvercle avec ventilateur
- ➋ Interrupteur Marche/Arrêt ①
- ➌ Plateaux
- ➍ Socle
- ➎ Crans
- ➏ Ergots

Caractéristiques techniques

Tension	220 -240 V ~ (courant alternatif), 50/60 Hz
Puissance absorbée	250 W
Classe de protection	II /  (Double isolation)
	Toutes les parties de cet appareil en contact avec les aliments conviennent aux produits alimentaires.

Mode de fonctionnement

La déshydratation est un processus de conservation des aliments au moyen d'un séchage à l'air. Cela consiste à retirer l'eau des aliments et par là-même la base vitale des microorganismes responsables du processus d'altération. Cette déshydratation douce permet de conserver la majeure partie des vitamines et minéraux.

L'appareil reçoit de l'air frais grâce au ventilateur placé dans le couvercle ❶, le chauffe à 60-70 °C et le souffle au travers du centre des plateaux ❸ jusqu'au socle ❷ en bas. L'air remonte ensuite sur les côtés et traverse les grilles des plateaux ❸ en baignant les aliments.

L'air chaud et sec fait s'évaporer l'humidité à la surface des aliments. L'eau s'écoule de l'intérieur des aliments et s'évapore à nouveau à la surface etc. L'air humide est évacué par l'ouïe de ventilation située dans le couvercle ❶.

Les aliments déshydratés peuvent être consommés à la fois sous forme sèche, ou bien être transformés une fois ramollis dans de l'eau ou directement cuisinés.

Avant la première utilisation

AVERTISSEMENT ! RISQUE DE BLESSURES !

- ▶ Risque d'incendie ! Pour éviter un incendie ou une surchauffe de l'appareil :
 - Veillez à une circulation d'air suffisante. Maintenez un écart d'au moins 30 cm avec les côtés.
 - Ne posez pas l'appareil sous des objets inflammables ou à proximité, comme par ex. des rideaux ou des placards suspendus.
 - Ne recouvrez pas l'appareil et gardez les ouïes d'aération libres sur le dessus.
- ▶ Risque de brûlure ! Laissez l'appareil refroidir complètement avant de le nettoyer.

- 1) Placez l'appareil sur une surface plane à proximité d'une prise de courant facilement accessible et branchez la fiche secteur dans la prise secteur.
- 2) Allumez l'appareil avec l'interrupteur marche/arrêt ❶ ❷ et laissez-le fonctionner 30 minutes sans contenu. Éteignez ensuite l'appareil, débranchez la fiche secteur et nettoyez toutes les pièces comme décrit au chapitre "**Nettoyage**".

REMARQUE

- ▶ En raison de résidus liés à la fabrication, la première mise en service peut entraîner l'apparition d'une odeur légère. Ce phénomène est normal et s'estompe rapidement. Assurez une aération suffisante, en ouvrant une fenêtre par exemple.

Préparer les aliments

Observez les conseils suivants pour obtenir la meilleure qualité et conservation possibles de vos aliments déshydratés.

- Utilisez uniquement des ingrédients frais de la meilleure qualité possible. Éliminez les endroits abîmés en découpant loin autour.
- En règle générale, plus les aliments sont mûrs, plus ils sont aromatiques. Les aliments ne doivent cependant pas être trop mûrs.
- Veillez à une bonne hygiène lors du travail. Lavez bien les aliments et travaillez avec les mains et des ustensiles propres.
- Lavez et séchez bien les aliments.
- Coupez les aliments en morceaux les plus réguliers possibles et de forme identique pour qu'ils puissent être déshydratés de manière uniforme.
- Il est plus facile de dénoyer les fruits lorsque vous commencez par les déshydrater entiers pendant la moitié du temps de déshydratation. Dénoyotez-les ensuite et poursuivez la déshydratation.
- Avant la déshydratation, vous pouvez citronner les moitiés de fruits coupées qui brunissent rapidement (par ex. les pommes) pour éviter qu'elles ne deviennent marron.
- Les aliments peuvent être brièvement blanchis avant la déshydratation pour raccourcir la durée de déshydratation et augmenter la durée de conservation.
- Pour déshydrater de la viande, choisissez les morceaux les plus maigres possibles. Retirez toujours la graisse, les tendons et les os de la viande et coupez-la en fines tranches. Vous pouvez saumurer ou mariner la viande, mais séchez-la avant de la déshydrater.
- Coupez dans le sens inverse des fibres de la viande pour la rendre facile à mastiquer.
- Retirez la peau et les arêtes du poisson et coupez-le en fines tranches.
- Poisson et viande sont plus faciles à couper lorsque l'on place les morceaux auparavant au congélateur pendant environ 20 minutes.
- Placez rapidement les aliments dans l'appareil après la préparation et démarrez la déshydratation.

Temps de déshydratation

Les indications figurant dans le tableau ci-dessous sont uniquement données à titre indicatif. Le temps de déshydratation idéal des aliments dépend, hormis votre goût personnel, de différents facteurs comme par ex. de la sorte et de la maturité des aliments ainsi que de l'épaisseur des morceaux. Contrôlez de ce fait les aliments entre deux et adaptez le cas échéant la durée de la déshydratation.

Fruits

Aliments	Taille	Temps de déshydratation (heures)	État
Ananas	tranches, env. 8 mm	env. 10-12	bien souple
Pomme	rondelles, env. 8 mm	env. 8-10	souple
Abricots	moitiés	env. 10-12	souple
Bananes	rondelles, env. 2-3 mm	env. 8-10	croquant
Fraises	moitiés	env. 8-10	dur
Figues	moitiés	env. 8-10	sec
Prunes	moitiés	env. 10-12	souple
Raisins	moitiés	env. 12-14	bien souple

Légumes

Aliments	Taille	Temps de déshydratation (heures)	État
Haricots	entiers	env. 6-8	friable
Carottes	rondelles, env. 8 mm	env. 6-8	dur
Poireau	coupé en deux, env. 6-8 cm de long	env. 6-10	friable
Champignons	rondelles, env. 3 mm	env. 3-4	souple
Céleri	rondelles, env. 8 mm	env. 6-10	dur
Tomate	moitiés	env. 12-14	souple
	rondelles, env. 6 mm	env. 7-10	dur
Courgettes	rondelles, env. 8 mm	env. 6-8	dur

Poisson/viande

Aliments	Taille	Temps de déshydratation (heures)	État
Poisson	tranches, 0,5 cm	env. 10-12	coriace, souple
Viande	tranches, 0,5 cm	env. 10-12	coriace, souple

REMARQUE

- ▶ Après la déshydratation, placez le poisson et la viande pendant 10 minutes environ au four préchauffé à 135 °C pour éliminer d'éventuelles impuretés dues à la salmonelle ou autre.



Divers

Aliments	Taille	Temps de déshydratation (heures)	État
Herbes aromatiques (par ex. romarin, thym)	tiges	env. 3-4	friable

Utilisation

AVERTISSEMENT ! RISQUE DE BLESSURES !

- ▶ Risque d'incendie ! Pour éviter un incendie ou une surchauffe de l'appareil et pour garantir une déshydratation optimale :
 - Veillez à une circulation d'air suffisante. Maintenez un écart d'au moins 30 cm avec les côtés.
 - Ne posez pas l'appareil sous des objets inflammables ou à proximité, comme par ex. des rideaux ou des placards suspendus.
 - Ne recouvrez pas l'appareil et gardez les ouïes d'aération libres sur le dessus.
- ▶ Risque de brûlure ! L'appareil et les aliments à déshydrater peuvent devenir très chauds en cours de fonctionnement. Laissez refroidir les deux avant de retirer les aliments déshydratés ou de nettoyer l'appareil.

- 1) Placez le socle  sur une surface plane à proximité d'une prise de courant facilement accessible.
- 2) Remplissez les plateaux  homogènement avec les aliments préparés. Veillez à ce que les morceaux ne se chevauchent pas. Suffisamment d'air doit pouvoir encore circuler au travers des grilles.


- 3) Empilez les plateaux ❸ l'un après l'autre sur le socle ❹.
La hauteur du 2e-5e plateau ❸ est réglable, afin de pouvoir également placer des aliments plus épais. Tenez pour cela compte des quatre crans ❺ progressifs placés sur les bords extérieurs des plateaux ❸. Les quatre crans ❺ de la hauteur choisie doivent glisser sur les ergots ❻ du plateau inférieur ❸ de manière à ce que les plateaux ❸ soient empilés de manière stable.
- 4) Terminez en posant le couvercle ❶ et branchez la fiche secteur dans la prise secteur.
- 5) Appuyez sur l'interrupteur marche/arrêt ❶ ❷ pour démarrer la déshydratation.
- 6) Vous pouvez interrompre la déshydratation à tout moment en appuyant à nouveau sur l'interrupteur marche/arrêt ❶ ❷.
- 7) À la fin du temps de déshydratation, appuyez sur l'interrupteur marche/arrêt ❶ ❷ pour éteindre l'appareil et retirez la fiche secteur de la prise secteur.
- 8) Laissez refroidir l'appareil suffisamment avant de retirer les aliments déshydratés et de le nettoyer.

Conservation des aliments déshydratés

- Laissez suffisamment refroidir les aliments déshydratés et emballez-les rapidement.
- Pour prévenir toute altération, ou pour la retarder le plus possible, les aliments déshydratés doivent être conservés dans la mesure du possible au sec, au frais, à l'abri de la lumière et emballés de manière hermétique. Vous pouvez utiliser par ex. des bocaux à couvercle fileté, bocaux, ou boîtes en plastique à couvercle ou bien mettre les aliments déshydratés sous vide. La température de stockage ne doit pas dépasser la température ambiante, mais se situer idéalement entre 10 et 15 °C (par ex. dans une cave ou un débarras frais).
- Emballez de préférence plusieurs petites portions plutôt qu'une grande.
- Ouvrez l'emballage des aliments déshydratés le moins souvent possible pour réduire la pénétration d'humidité et d'oxygène.
- Le caractère périssable a certes été ralenti grâce à la déshydratation, mais n'est pas entièrement stoppé. De mauvaises conditions de rangement surtout risquent d'influencer la conservation des aliments déshydratés. Contrôlez les aliments déshydratés stockés avant de les consommer pour vous assurer de l'absence de toute moisissure ou de pourriture.
- La durée de conservation des aliments déshydratés peut fortement varier et va de plusieurs mois à plusieurs années en fonction des conditions de déshydratation et de stockage. Plus les conditions sont bonnes, plus la durée de conservation est longue.

Nettoyage


AVERTISSEMENT ! RISQUE D'ÉLECTROCUTION

- ▶ Débranchez tout d'abord la fiche de la prise secteur avant de nettoyer l'appareil.
- ▶  N'immergez jamais l'appareil dans de l'eau ni dans d'autres liquides ! Sinon un danger de mort par électrocution est possible.

ATTENTION - RISQUE DE DÉGÂTS MATÉRIELS !

- ▶ N'utilisez pas de produit de nettoyage abrasif ou agressif pour le nettoyage. Ces derniers peuvent endommager les surfaces de manière irréparable.
- Nettoyez le couvercle **1** à l'aide d'un chiffon légèrement humecté. En présence de salissures tenaces, ajoutez du liquide vaisselle doux sur le chiffon et rincez avec un chiffon légèrement humidifié à l'eau.
- Nettoyez les plateaux **3** et le socle **4** dans de l'eau additionnée d'un liquide vaisselle doux. Rincez ensuite les pièces à l'eau claire afin d'éliminer tous les résidus de liquide vaisselle.

REMARQUE

- ▶  Les plateaux **3** et le socle **4** peuvent également être lavés au lave-vaisselle. Si possible, placez les pièces de préférence dans le panier supérieur du lave-vaisselle et veillez à ne pas les coincer.
- Séchez bien toutes les pièces.

Rangement de l'appareil

- Conservez l'appareil nettoyé dans un endroit propre et sec.

Dépannage

Problème	Causes possibles	Solutions possibles
L'appareil ne fonctionne pas.	L'appareil n'est pas branché sur une prise secteur.	Branchez l'appareil sur une prise secteur.
	L'appareil est endommagé.	Adressez-vous au service après-vente.
L'appareil s'éteint automatiquement pendant le fonctionnement.	La protection antisurchauffe a été déclenchée. Les ouïes de ventilation sont probablement bouchées ou l'appareil ne dispose pas d'un espace suffisant tout autour.	Retirez la fiche secteur et laissez refroidir l'appareil. Assurez-vous que les ouïes de ventilation ne soient pas bloquées et qu'un espace libre de 30 cm soit garanti tout autour de l'appareil.

Si vous ne parvenez pas à remédier aux dysfonctionnements à l'aide des solutions données ci-dessus ou si vous constatez d'autres types de dysfonctionnements, veuillez vous adresser au service après-vente.

Recyclage



Points de collecte sur www.quefairemesdechets.fr
Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !



Le produit, l'emballage et le mode d'emploi sont recyclables, soumis à une responsabilité élargie du fabricant, et sont collectés séparément.

Recyclage de l'appareil



Le symbole ci-contre, d'une poubelle barrée sur roues, indique que cet appareil doit respecter la directive 2012/19/EU. Cette directive stipule que vous ne devez pas éliminer cet appareil en fin de vie avec les ordures ménagères, mais le rapporter aux points de collecte, aux centres de recyclage ou aux entreprises de gestion des déchets spécialement équipés à cet effet.

Ce recyclage est gratuit. Respectez l'environnement et recyclez en bonne et due forme.

Si votre appareil usagé contient des données à caractère personnel, vous assumez la responsabilité personnelle de les effacer avant de le rapporter.



Renseignez-vous auprès de votre commune ou des services administratifs de votre ville pour connaître les possibilités de recyclage du produit usagé.

Recyclage de l'emballage



Les matériaux d'emballage ont été sélectionnés selon des critères de respect de l'environnement, de technique d'élimination et sont de ce fait recyclables. Veuillez recycler les matériaux d'emballage qui ne servent plus en respectant la réglementation locale.



Recyclez l'emballage d'une manière respectueuse de l'environnement. Observez le marquage sur les différents matériaux d'emballage et trie-les séparément si nécessaire. Les matériaux d'emballage sont repérés par des abréviations (a) et des numéros (b) qui ont la signification suivante : 1-7 : plastiques, 20-22 : papier et carton, 80-98 : matériaux composites.

Garantie pour Kompernass Handels GmbH pour la France

Chère cliente, cher client,

Cet appareil est garanti 3 ans à partir de la date d'achat. Si ce produit venait à présenter des vices, vous disposez de droits légaux face au vendeur de ce produit. Vos droits légaux ne sont pas restreints par notre garantie présentée ci-dessous.

Conditions de garantie

La période de garantie débute à la date d'achat. Veuillez bien conserver le ticket de caisse. Celui-ci servira de preuve d'achat.

Si dans un délai de trois ans suivant la date d'achat de ce produit, un vice de matériel ou de fabrication venait à apparaître, le produit sera réparé, remplacé gratuitement par nos soins ou le prix d'achat remboursé, selon notre choix. Cette prestation sous garantie nécessite, dans le délai de trois ans, la présentation de l'appareil défectueux et du justificatif d'achat (ticket de caisse) ainsi que la description brève du vice et du moment de son apparition.

Si le vice est couvert par notre garantie, vous recevrez le produit réparé ou un nouveau produit en retour. Aucune nouvelle période de garantie ne débute avec la réparation ou l'échange du produit.

Période de garantie et réclamation légale pour vices cachés

L'exercice de la garantie ne prolonge pas la période de garantie. Cette disposition s'applique également aux pièces remplacées ou réparées. Les dommages et vices éventuellement déjà présents à l'achat doivent être signalés immédiatement après le déballage. Toute réparation survenant après la période sous garantie fera l'objet d'une facturation.

Étendue de la garantie

L'appareil a été fabriqué avec soin conformément à des directives de qualité strictes et consciencieusement contrôlé avant sa livraison.

La prestation de la garantie s'applique aux vices de matériel et de fabrication. Cette garantie ne s'étend pas aux pièces du produit qui sont exposées à une usure normale et peuvent de ce fait être considérées comme pièces d'usure, ni aux détériorations de pièces fragiles, par ex. interrupteurs, batteries ou pièces en verre.

Cette garantie devient caduque si le produit est détérioré, utilisé ou entretenu de manière non conforme. Toutes les instructions listées dans le manuel d'utilisation doivent être exactement respectées pour une utilisation conforme du produit. Des buts d'utilisation et actions qui sont déconseillés dans le manuel d'utilisation, ou dont vous êtes avertis doivent également être évités.

Le produit est uniquement destiné à un usage privé et ne convient pas à un usage professionnel. La garantie est annulée en cas d'entretien incorrect et inapproprié, d'usage de la force et en cas d'intervention non réalisée par notre centre de service après-vente agréé.

Article L217-16 du Code de la consommation

Lorsque l'acheteur demande au vendeur, pendant le cours de la garantie commerciale qui lui a été consentie lors de l'acquisition ou de la réparation d'un bien meuble, une remise en état couverte par la garantie, toute période d'immobilisation d'au moins sept jours vient s'ajouter à la durée de la garantie qui restait à courir. Cette période court à compter de la demande d'intervention de l'acheteur ou de la mise à disposition pour réparation du bien en cause, si cette mise à disposition est postérieure à la demande d'intervention.

Indépendamment de la garantie commerciale souscrite, le vendeur reste tenu des défauts de conformité du bien et des vices rédhibitoires dans les conditions prévues aux articles L217-4 à L217-13 du Code de la consommation et aux articles 1641 à 1648 et 2232 du Code Civil.

Article L217-4 du Code de la consommation

Le vendeur livre un bien conforme au contrat et répond des défauts de conformité existant lors de la délivrance. Il répond également des défauts de conformité résultant de l'emballage, des instructions de montage ou de l'installation lorsque celle-ci a été mise à sa charge par le contrat ou a été réalisée sous sa responsabilité.

Article L217-5 du Code de la consommation

Le bien est conforme au contrat :

- 1° S'il est propre à l'usage habituellement attendu d'un bien semblable et, le cas échéant :
 - s'il correspond à la description donnée par le vendeur et posséder les qualités que celui-ci a présentées à l'acheteur sous forme d'échantillon ou de modèle ;
 - s'il présente les qualités qu'un acheteur peut légitimement attendre eu égard aux déclarations publiques faites par le vendeur, par le producteur ou par son représentant, notamment dans la publicité ou l'étiquetage ;
- 2° Ou s'il présente les caractéristiques définies d'un commun accord par les parties ou être propre à tout usage spécial recherché par l'acheteur, porté à la connaissance du vendeur et que ce dernier a accepté.

Article L217-12 du Code de la consommation

L'action résultant du défaut de conformité se prescrit par deux ans à compter de la délivrance du bien.

Article 1641 du Code civil

Le vendeur est tenu de la garantie à raison des défauts cachés de la chose vendue qui la rendent impropre à l'usage auquel on la destine, ou qui diminuent tellement cet usage que l'acheteur ne l'aurait pas acquise, ou n'en aurait donné qu'un moindre prix, s'il les avait connus.

Article 1648 1er alinéa du Code civil

L'action résultant des vices rédhibitoires doit être intentée par l'acquéreur dans un délai de deux ans à compter de la découverte du vice.

Les pièces détachées indispensables à l'utilisation du produit sont disponibles pendant la durée de la garantie du produit.

Procédure en cas de garantie

Afin de garantir un traitement rapide de votre demande, veuillez suivre les indications suivantes :

- Veuillez avoir à portée de main pour toutes questions le ticket de caisse et la référence article (IAN) 411302_2207 en tant que justificatif de votre achat.
- Vous trouverez la référence sur la plaque signalétique sur le produit, une gravure sur le produit, sur la page de garde du mode d'emploi (en bas à gauche) ou sur l'autocollant au dos ou sur le dessous du produit.

- Si des erreurs de fonctionnement ou d'autres vices venaient à apparaître, veuillez d'abord contacter le département service clientèle cité ci-dessous par **téléphone** ou par **e-mail**.
- Vous pouvez ensuite retourner un produit enregistré comme étant défectueux en joignant le ticket de caisse et en indiquant en quoi consiste le vice et quand il est survenu, sans devoir l'affranchir à l'adresse de service après-vente communiquée.



Sur www.lidl-service.com, vous pourrez télécharger ce mode d'emploi et de nombreux autres manuels, vidéos produit et logiciels d'installation.

Grâce à ce code QR, vous arriverez directement sur le site Lidl service après-vente (www.lidl-service.com) et vous pourrez ouvrir votre mode d'emploi en saisissant votre référence (IAN) 411302_2207.

Garantie pour Kompernass Handels GmbH pour la Belgique

Chère cliente, cher client,

Cet appareil est garanti 3 ans à partir de la date d'achat. Si ce produit venait à présenter des vices, vous disposez de droits légaux face au vendeur de ce produit. Vos droits légaux ne sont pas restreints par notre garantie présentée ci-dessous.

Conditions de garantie

La période de garantie débute à la date d'achat. Veuillez bien conserver le ticket de caisse. Celui-ci servira de preuve d'achat.

Si dans un délai de trois ans suivant la date d'achat de ce produit, un vice de matériel ou de fabrication venait à apparaître, le produit sera réparé, remplacé gratuitement par nos soins ou le prix d'achat remboursé, selon notre choix. Cette prestation sous garantie nécessite, dans le délai de trois ans, la présentation de l'appareil défectueux et du justificatif d'achat (ticket de caisse) ainsi que la description brève du vice et du moment de son apparition.

Si le vice est couvert par notre garantie, vous recevrez le produit réparé ou un nouveau produit en retour. Aucune nouvelle période de garantie ne débute avec la réparation ou l'échange du produit.

Période de garantie et réclamation légale pour vices cachés

L'exercice de la garantie ne prolonge pas la période de garantie. Cette disposition s'applique également aux pièces remplacées ou réparées. Les dommages et vices éventuellement déjà présents à l'achat doivent être signalés immédiatement après le déballage. Toute réparation survenant après la période sous garantie fera l'objet d'une facturation.

Étendue de la garantie

L'appareil a été fabriqué avec soin conformément à des directives de qualité strictes et consciencieusement contrôlé avant sa livraison.

La prestation de la garantie s'applique aux vices de matériel et de fabrication. Cette garantie ne s'étend pas aux pièces du produit qui sont exposées à une usure normale et peuvent de ce fait être considérées comme pièces d'usure, ni aux détériorations de pièces fragiles, par ex. interrupteurs, batteries ou pièces en verre.

Cette garantie devient caduque si le produit est détérioré, utilisé ou entretenu de manière non conforme. Toutes les instructions listées dans le manuel d'utilisation doivent être exactement respectées pour une utilisation conforme du produit. Des buts d'utilisation et actions qui sont déconseillés dans le manuel d'utilisation, ou dont vous êtes avertis doivent également être évités.

Le produit est uniquement destiné à un usage privé et ne convient pas à un usage professionnel. La garantie est annulée en cas d'entretien incorrect et inapproprié, d'usage de la force et en cas d'intervention non réalisée par notre centre de service après-vente agréé.

Procédure en cas de garantie

Afin de garantir un traitement rapide de votre demande, veuillez suivre les indications suivantes :

- Veuillez avoir à portée de main pour toutes questions le ticket de caisse et la référence article (IAN) 411302_2207 en tant que justificatif de votre achat.
- Vous trouverez la référence sur la plaque signalétique sur le produit, une gravure sur le produit, sur la page de garde du mode d'emploi (en bas à gauche) ou sur l'autocollant au dos ou sur le dessous du produit.
- Si des erreurs de fonctionnement ou d'autres vices venaient à apparaître, veuillez d'abord contacter le département service clientèle cité ci-dessous par **téléphone** ou par **e-mail**.
- Vous pouvez ensuite retourner un produit enregistré comme étant défectueux en joignant le ticket de caisse et en indiquant en quoi consiste le vice et quand il est survenu, sans devoir l'affranchir à l'adresse de service après-vente communiquée.



Sur www.lidl-service.com, vous pourrez télécharger ce mode d'emploi et de nombreux autres manuels, vidéos produit et logiciels d'installation.

Grâce à ce code QR, vous arriverez directement sur le site Lidl service après-vente (www.lidl-service.com) et vous pourrez ouvrir votre mode d'emploi en saisissant votre référence (IAN) 411302_2207.

Service après-vente

FR Service France
Tel.: 0800 919270
E-Mail: kompernass@lidl.fr

BE Service Belgique
Tel.: 0800 12089
E-Mail: kompernass@lidl.be

IAN 411302_2207

Importateur

Veillez tenir compte du fait que l'adresse suivante n'est pas une adresse de service après-vente. Veuillez d'abord contacter le service mentionné.

KOMPERNASS HANDELS GMBH
BURGSTRASSE 21
44867 BOCHUM
ALLEMAGNE
www.kompernass.com

Inhoud

Inleiding	48
Gebruik in overeenstemming met de bestemming	48
Inhoud van het pakket	48
Veiligheidsvoorschriften	49
Apparaatbeschrijving	51
Technische gegevens	51
Werking	52
Vóór het eerste gebruik	52
Levensmiddelen prepareren	53
Droogtijden	54
Fruit	54
Groenten	54
Vis/vlees	55
Overige	55
Bediening	55
Gedroogde levensmiddelen bewaren	56
Reinigen	57
Apparaat opbergen	57
Problemen oplossen	57
Afvoeren	58
Apparaat afvoeren	58
Verpakking afvoeren	58
Garantie van Kompernaß Handels GmbH	59
Service	60
Importeur	60

Inleiding

Gefeliciteerd met de aankoop van uw nieuwe apparaat!

U hebt hiermee gekozen voor een modern en hoogwaardig product.

De gebruiksaanwijzing maakt deel uit van dit product. Deze bevat belangrijke aanwijzingen voor veiligheid, gebruik en afvoer. Lees alle bedienings- en veiligheidsaanwijzingen voordat u het product in gebruik neemt. Gebruik het product uitsluitend op de voorgeschreven wijze en voor de aangegeven doeleinden.

Geef alle documenten mee als u het product doorgeeft aan een derde.

Gebruik in overeenstemming met de bestemming

Dit apparaat is uitsluitend bestemd voor het drogen van levensmiddelen. Gebruik het apparaat niet als heteluchtventilator of om er levensmiddelen in te verwarmen of voorwerpen in te drogen.

Het apparaat is uitsluitend bestemd voor huishoudelijk gebruik in droge ruimtes binnenshuis. Gebruik het niet in de openlucht en gebruik het niet voor bedrijfsmatige of commerciële doeleinden.

Een ander of verdergaand gebruik geldt als niet in overeenstemming met de bestemming.

Inhoud van het pakket

Het apparaat wordt standaard met de volgende componenten geleverd:

- Deksel met ventilator
- 5 bakjes
- Basis
- Gebruiksaanwijzing

GEVAAR!

- ▶ Verpakkingsmateriaal mag door kinderen niet als speelgoed worden gebruikt. Er bestaat verstikkingsgevaar.

- 1) Haal het apparaat en de gebruiksaanwijzing uit de doos.
- 2) Verwijder alle verpakkingsmaterialen en eventuele folie van het apparaat.

OPMERKING

- ▶ Controleer of het pakket compleet is en of er geen sprake is van zichtbare schade.
- ▶ Neem contact op met de service-hotline (zie het hoofdstuk **Service**) als het pakket niet compleet is, of als er sprake is van schade door gebrekkige verpakking of transport.

Veiligheidsvoorschriften

WAARSCHUWING! GEVAAR VOOR EEN ELEKTRISCHE SCHOK!

- ▶ Wanneer het aansluitsnoer van dit apparaat beschadigd raakt, moet het worden vervangen door de fabrikant of de klantenservice van de fabrikant of een persoon met vergelijkbare kwalificaties, om risico's te vermijden.
- ▶ Gebruik het apparaat uitsluitend in droge ruimtes, nooit in de openlucht of in een vochtige omgeving.
- ▶  Dompel het apparaat en het aansluitsnoer ervan nooit onder in water of andere vloeistoffen! Anders bestaat er levensgevaar door een elektrische schok.
- ▶ Let er bij het reinigen op dat er geen water het apparaat binnendringt. Maak het apparaat nooit schoon onder stromend water.
- ▶ Mocht er toch vloeistof in de behuizing van het apparaat komen, haal dan direct de stekker van het apparaat uit het stopcontact en laat het apparaat door een erkend vakbedrijf repareren.
- ▶ Zorg ervoor dat het netsnoer nooit nat of vochtig wordt wanneer het apparaat in werking is. Leg het snoer zo neer, dat het niet bekneeld of anderszins beschadigd kan raken.
- ▶ Haal na elk gebruik, voorafgaand aan reiniging en bij storingen de stekker uit het stopcontact.
- ▶ Trek het snoer altijd aan de stekker uit het stopcontact, trek niet aan het snoer zelf.
- ▶ Neem een gevallen of beschadigd apparaat niet opnieuw in gebruik. Laat het apparaat door deskundig personeel nakijken en eventueel repareren.
- ▶ Open nooit de behuizing van het apparaat. In het apparaat bevinden zich geen onderdelen die de gebruiker zelf kan onderhouden of vervangen.

⚠ WAARSCHUWING! LETSELGEVAAR!

- ▶ Dit apparaat mag worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar en personen met beperkte fysieke, zintuiglijke of mentale vaardigheden of gebrek aan ervaring en/of kennis, mits zij onder toezicht staan of tevoren zijn geïnstrueerd over het veilige gebruik van het apparaat en de gevaren die daarvan uitgaan hebben begrepen.
- ▶ Reiniging en onderhoud door de gebruiker mogen niet worden uitgevoerd door kinderen, tenzij ze 8 jaar of ouder zijn en onder toezicht staan.
- ▶ Houd het apparaat en het bijbehorende snoer buiten bereik van kinderen jonger dan 8 jaar.
- ▶ Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.
- ▶ Plaats het apparaat voor gebruik alleen op een stabiele, slipbestendige ondergrond die waterpas is.
- ▶ Brandgevaar! Zo voorkomt u brand of oververhitting van het apparaat en zorgt u voor een optimaal droogproces:
 - Zorg voor voldoende luchtcirculatie. Houd aan de zijkanten een afstand van minstens 30 cm aan.
 - Plaats het apparaat nooit in de buurt van of onder brandbare voorwerpen, zoals gordijnen of hangkasten.
 - Dek het apparaat niet af en houd de ventilatiesleuven aan de bovenkant vrij.
 - Bedek de roosterbodems van de bakjes niet volledig (bijv. met aluminiumfolie of iets dergelijks).
- ▶ Verbrandingsgevaar! Na gebruik bevat het oppervlak van het apparaat nog restwarmte.
- ▶ Het apparaat en de te drogen levensmiddelen kunnen zeer heet worden als het apparaat in werking is. Laat beide goed afkoelen voordat u de gedroogde levensmiddelen uitneemt of het apparaat reinigt.

- ▶ Gebruik het apparaat uitsluitend voor die doeleinden waarvoor het bestemd is.
Bij verkeerd gebruik van het apparaat bestaat er kans op letsel!

LET OP - MATERIËLE SCHADE!

- ▶ Gebruik voor de reiniging geen bijtende of schurende schoonmaakmiddelen. Deze kunnen de oppervlakken onherstelbaar beschadigen.
- ▶ Gebruik geen externe timer of een aparte afstandsbediening om het apparaat te bedienen.

OPMERKING



- ▶ Om het product tussen 50 en 60 Hz te schakelen, is geen tussenkomst van de gebruiker vereist. Het product past zich zowel voor 50 Hz als voor 60 Hz aan.

Apparaatbeschrijving

(afbeeldingen: zie uitvouwpagina)

- ➊ Deksel met ventilator
- ➋ Aan-/uitknop ①
- ➌ Bakje
- ➍ Basis
- ➎ Inkepingen
- ➏ Fixeringen

Technische gegevens

Spanning	220-240 V ~ (wisselstroom), 50/60 Hz
Opgenomen vermogen	250 W
Beschermingsklasse	II /  (dubbel geïsoleerd)
	Alle delen van dit apparaat die in aanraking komen met levensmiddelen, zijn levensmiddelveilig.

Werking

“Drogen” is in dit verband het conserveren van levensmiddelen door luchtdroging. Bij dit proces wordt aan de levensmiddelen water onttrokken en worden de micro-organismen die verantwoordelijk zijn voor het bederfproces van hun levensbasis beroofd. Door het milde droogproces blijven de vitamines en mineralen die de levensmiddelen bevat grotendeels behouden.

Het apparaat trekt verse lucht aan door de ventilator in het deksel ❶, verwarmt die tot ca. 60–70 °C en blaast de lucht door het midden van de bakjes ❸ omlaag tot aan de basis ❹. Daar stijgt de lucht weer zijdelings op en stroomt door de roosterbodems van de bakjes ❸ langs de levensmiddelen. De warme, droge lucht laat het vocht aan de oppervlakte van de levensmiddelen verdampen. Uit de binnenkant van de levensmiddelen stroomt water, dat weer verdampt aan de oppervlakte, enz. De vochtige lucht wordt afgevoerd via de ventilatiesleuven in het deksel ❶.

De gedroogde levensmiddelen kunnen in gedroogde vorm worden geconsumeerd, in geweekte vorm verder worden verwerkt of direct worden meegekookt.

Vóór het eerste gebruik

WAARSCHUWING! LETSELGEVAAR!

- ▶ Brandgevaar! Zo voorkomt u brand of oververhitting van het apparaat:
 - Zorg voor voldoende luchtcirculatie. Houd aan de zijanten een afstand van minstens 30 cm aan.
 - Plaats het apparaat nooit in de buurt van of onder brandbare voorwerpen, zoals gordijnen of hangkasten.
 - Dek het apparaat niet af en houd de ventilatiesleuven aan de bovenkant vrij.
- ▶ Verbrandingsgevaar! Laat het apparaat goed afkoelen voordat u het schoonmaakt.

- 1) Zet het apparaat op een egale ondergrond in de buurt van een goed bereikbaar stopcontact en steek de stekker in het stopcontact.
- 2) Zet het apparaat aan met de aan-/uitknop ❶ ❷ en laat het 30 minuten zonder inhoud werken. Zet het apparaat daarna uit, haal de stekker uit het stopcontact en reinig alle onderdelen zoals aangegeven in het hoofdstuk “Reinigen”.

OPMERKING

- ▶ Tijdens het eerste gebruik kan er sprake zijn van een lichte geurontwikkeling, die wordt veroorzaakt door restanten van het productieproces. Dit is normaal en gaat na korte tijd over. Zorg voor voldoende ventilatie, open bijvoorbeeld een raam.

Levensmiddelen prepareren

Neem de volgende aanwijzingen in acht om de best mogelijke kwaliteit en houdbaarheid van uw gedroogde levensmiddelen te bereiken.

- Gebruik alleen verse levensmiddelen van zo goed mogelijke kwaliteit. Snijd slechte plekken zo nodig royaal weg.
- Hoe rijper de levensmiddelen, hoe meer smaak ze meestal hebben. De levensmiddelen mogen echter niet overrijp zijn.
- Zorg tijdens de verwerking voor een goede hygiëne. Was de levensmiddelen grondig en werk met schone handen en schoon keukengerei.
- Was de levensmiddelen grondig en droog ze af.
- Snijd de levensmiddelen zoveel mogelijk in even grote, gelijkmatig gevormde stukken, zodat ze gelijkmatig worden gedroogd.
- Pitten van steenvruchten kunnen gemakkelijker worden verwijderd als u ze eerst in hun geheel droogt gedurende ongeveer de helft van de droogtijd. Verwijder vervolgens de pitten en ga verder met het droogproces.
- U kunt de snijvlakken van fruit dat snel bruin wordt (zoals appels) vóór het drogen met een beetje citroensap besprenkelen om bruin worden te voorkomen.
- De levensmiddelen kunnen vóór het drogen kort worden geblancheerd om de droogtijd te verkorten en de houdbaarheid te verlengen.
- Om vlees te drogen kiest u zo mager mogelijke stukken. Verwijder altijd vet, pezen en botten van het vlees en snijd het in dunne plakjes. U kunt het vlees zouten of marinieren, maar droog het wel af voor u met het droogproces begint.
- Snijd tegen de draad van het vlees in, zodat het gedroogde vlees makkelijk te kauwen is.
- Verwijder vel en graten van vis en snijd de vis in dunne plakjes.
- Vis en vlees kunnen het best worden gesneden als u de stukken van tevoren ongeveer 20 minuten in de vriezer legt.
- Doe de levensmiddelen na het prepareren meteen in het apparaat en begin met het droogproces.

Droogtijden

De gegevens in de onderstaande tabel dienen alleen ter indicatie. De werkelijke optimale droogtijd van de levensmiddelen hangt naast uw persoonlijke smaak af van verschillende factoren, bijv. de soort en de rijpheid van de levensmiddelen en de dikte van de stukken. Controleer daarom tussentijds de toestand van de levensmiddelen en pas zo nodig de droogtijd aan.

Fruit

Levensmiddel	Grootte	Droogtijd (uren)	Toestand
Ananas	plakjes, ca. 8 mm	ca. 10-12	gemakkelijk buigbaar
Appels	plakjes, ca. 8 mm	ca. 8-10	buigbaar
Abrikozen	gehalveerd	ca. 10-12	buigbaar
Bananen	plakjes, ca. 2-3 mm	ca. 8-10	krokant
Aardbeien	gehalveerd	ca. 8-10	hard
Vijgen	gehalveerd	ca. 8-10	droog
Pruimen	gehalveerd	ca. 10-12	buigbaar
Druiven	gehalveerd	ca. 12-14	gemakkelijk buigbaar

Groenten

Levensmiddel	Grootte	Droogtijd (uren)	Toestand
Bonen	heel	ca. 6-8	breekbaar
Wortels	plakjes, ca. 8 mm	ca. 6-8	hard
Prei	gehalveerd, ca. 6-8 cm lang	ca. 6-10	breekbaar
Champignons	plakjes, ca. 3 mm	ca. 3-4	buigbaar
Bleekselderij	plakjes, ca. 8 mm	ca. 6-10	hard
Tomaten	gehalveerd	ca. 12-14	buigbaar
	plakjes, ca. 6 mm	ca. 7-10	hard
Courgette	plakjes, ca. 8 mm	ca. 6-8	hard

Vis/vlees

Levensmiddel	Grootte	Droogtijd (uren)	Toestand
Vis	plakjes, 0,5 cm	ca. 10-12	leerachtig, buigbaar
Vlees	plakjes, 0,5 cm	ca. 10-12	leerachtig, buigbaar

OPMERKING

- ▶ Leg vis en vlees na het drogen gedurende ongeveer 10 minuten in een op 135 °C voorverwarmde oven om elke mogelijke besmetting door salmonella en dergelijke uit te sluiten.



Overige

Levensmiddel	Grootte	Droogtijd (uren)	Toestand
Kruiden (bijv. rozemarijn, tijm)	takjes	ca. 3-4	breekbaar

Bediening

WAARSCHUWING! LETSELGEVAAR!

- ▶ Brandgevaar! Zo voorkomt u brand of oververhitting van het apparaat en zorgt u voor een optimaal droogproces:
 - Zorg voor voldoende luchtcirculatie. Houd aan de zijanten een afstand van minstens 30 cm aan.
 - Plaats het apparaat nooit in de buurt van of onder brandbare voorwerpen, zoals gordijnen of hangkasten.
 - Dek het apparaat niet af en houd de ventilatiesleuven aan de bovenkant vrij.
- ▶ Verbrandingsgevaar! Het apparaat en de te drogen levensmiddelen kunnen zeer heet worden als het apparaat in werking is. Laat beide goed afkoelen voordat u de gedroogde levensmiddelen uitneemt of het apparaat reinigt.

- 1) Plaats de basis  op een vlakke ondergrond, in de buurt van een goed bereikbaar stopcontact.
- 2) Vul de bakjes  gelijkmatig met de geprepareerde levensmiddelen. Zorg er daarbij voor dat de afzonderlijke stukken elkaar niet overlappen. Er moet nog genoeg lucht door de roosterbodems kunnen circuleren.


- 3) Plaats de bakjes ③ een voor een op de basis ④.
De hoogte van het 2e-5e bakje ③ is variabel instelbaar, zodat er ook ruimte is voor hogere levensmiddelen. Let daarbij op de vier opeenvolgende inkepingen ⑤ op de buitenranden van de bakjes ③. De vier inkepingen ⑤ van de gekozen hoogte moeten zodanig op de fixeringen ⑥ van het onderste bakje ③ glijden, dat de bakjes ③ stabiel op elkaar staan.
- 4) Zet tot slot het deksel ① erop en steek de stekker in het stopcontact.
- 5) Druk op de aan-/uitknop ① ② om het droogproces te starten.
- 6) U kunt het droogproces op elk moment onderbreken, bijv. om de te drogen levensmiddelen te controleren, door opnieuw op de aan-/uitknop ① ② te drukken.
- 7) Druk na afloop van de droogtijd op de aan-/uitknop ① ② om het apparaat uit te zetten en haal de stekker uit het stopcontact.
- 8) Laat het apparaat voldoende afkoelen voordat u de gedroogde levensmiddelen uitneemt en het apparaat reinigt.

Gedroogde levensmiddelen bewaren

- Laat de gedroogde levensmiddelen voldoende afkoelen en verpak ze onmiddellijk.
- Om bederf te voorkomen of zo lang mogelijk uit te stellen, moeten de gedroogde levensmiddelen luchtdicht worden verpakt en zo goed mogelijk droog, koel en tegen licht beschermd worden bewaard. U kunt bijvoorbeeld potten met schroefdeksel, weckpotten of afsluitbare kunststof dozen gebruiken, of u kunt de gedroogde levensmiddelen vacuüm sealen. De opslagtemperatuur moet maximaal kamertemperatuur zijn, maar moet idealiter rond de 10-15 °C zijn (bijv. in een koele kelder of bergruimte).
- Verpak liever meerdere kleine porties dan één grote portie.
- Open de verpakking van de gedroogde levensmiddelen zo min mogelijk om het binnendringen van vocht en zuurstof tot een minimum te beperken.
- Het bederfproces wordt door het droogproces weliswaar vertraagd, maar niet volledig gestopt. Met name slechte bewaaromstandigheden kunnen de houdbaarheid van de gedroogde levensmiddelen beïnvloeden. Controleer de opgeslagen gedroogde levensmiddelen voor de zekerheid op mogelijke schimmel of rot voordat u ze eet.
- De houdbaarheid van de gedroogde levensmiddelen kan sterk variëren en kan enkele maanden tot jaren bedragen, afhankelijk van de droog- en bewaaromstandigheden. Hoe beter de omstandigheden, hoe langer de houdbaarheid.

Reinigen


WAARSCHUWING! GEVAAR VOOR ELEKTRISCHE SCHOK

- ▶ Haal de stekker uit het stopcontact voordat u het apparaat reinigt.
- ▶  Dompel het apparaat nooit onder in water of andere vloeistoffen! Anders bestaat er levensgevaar door een elektrische schok.

LET OP - MATERIËLE SCHADE!

- ▶ Gebruik voor de reiniging geen bijtende of schurende schoonmaakmiddelen. Deze kunnen de oppervlakken onherstelbaar beschadigen.
- Reinig het deksel **1** met een licht bevochtigde doek. Doe bij hardnekkig vuil wat mild afwasmiddel op de doek en veeg alles daarna schoon met een doek die alleen licht met water is bevochtigd.
- Reinig de bakjes **3** en de basis **4** in mild zeepsop. Spoel alle onderdelen daarna met schoon water af, zodat alle afwasmiddelresten verwijderd zijn.

OPMERKING

- ▶  De bakjes **3** en de basis **4** zijn ook geschikt voor reiniging in de vaatwasser. Leg de onderdelen zo mogelijk in het bovenste gedeelte van de vaatwasser en probeer ze niet vast te klemmen.
- Droog alle onderdelen goed af.

Apparaat opbergen

- Berg het schoongemaakte apparaat op een schone en droge plaats op.

Problemen oplossen

Probleem	Mogelijke oorzaken	Mogelijke oplossingen
Het apparaat werkt niet.	Het apparaat is niet aangesloten op een stopcontact.	Sluit het apparaat aan op een stopcontact.
	Het apparaat is beschadigd.	Neem contact op met de klantenservice.
Het apparaat gaat tijdens het gebruik automatisch uit.	De oververhittingsbeveiliging is geactiveerd. Mogelijk zijn de ventilatiesleuven geblokkeerd of is er onvoldoende vrije ruimte rondom het apparaat.	Haal de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat afkoelen. Vergewis u ervan dat de ventilatiesleuven niet geblokkeerd zijn en dat er rondom het apparaat een vrije ruimte van 30 cm is.

Neem contact op met de klantenservice als de storingen met de bovenstaande oplossingen niet verholpen kunnen worden of indien u andere storingen constateert.

Afvoeren

Geldt alleen voor Frankrijk:



FR

Cet appareil
et ses accessoires
se recyclent



Points de collecte sur www.quefairedemesdechets.fr
Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !



FR

ÉLÉMENTS
D'EMBALLAGE



Het product, de verpakking en de gebruiksaanwijzing zijn recycleerbaar, vallen onder de uitgebreide producentenverantwoordelijkheid en worden gescheiden ingezameld.

Apparaat afvoeren



Het pictogram hiernaast met een doorgekruiste vuilnisbak geeft aan dat dit apparaat is onderworpen aan de Richtlijn 2012/19/EU. Deze richtlijn stelt dat u dit apparaat aan het einde van zijn levensduur niet met het normale huisvuil mag afvoeren, maar moet inleveren bij speciaal daartoe bestemde inzamelpunten, milieuparken of afvalverwerkingsbedrijven.

Afvoeren is voor u kosteloos. Spaar het milieu en voer producten op een voor het milieu verantwoorde manier af.

Als uw oude apparaat persoonlijke gegevens bevat, bent u er zelf verantwoordelijk voor deze te wissen voordat u het apparaat inlevert.

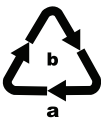


Informatie over mogelijkheden voor het afvoeren van het afgedankte product krijgt u bij uw gemeentereiniging.

Verpakking afvoeren



De verpakkingsmaterialen zijn niet schadelijk voor het milieu. Ze zijn gekozen op grond van hun milieuvriendelijkheid en zijn recyclebaar. Voer niet meer benodigde verpakkingsmaterialen af conform de plaatselijk geldende voorschriften.



Voer de verpakking af conform de milieuvoorschriften. Let op de aanduiding op de verschillende verpakkingsmaterialen en voer ze zo nodig gescheiden af. De verpakkingsmaterialen zijn voorzien van afkortingen (a) en cijfers (b) met de volgende betekenis: 1-7: kunststoffen, 20-22: papier en karton, 80-98: composietmaterialen.

Garantie van Kompernaß Handels GmbH

Geachte klant,

U hebt op dit apparaat 3 jaar garantie vanaf de aankoopdatum. In geval van gebreken in dit product hebt u wettelijke rechten tegenover de verkoper van het product. Deze wettelijke rechten worden door onze hierna beschreven garantie niet beperkt.

Garantievoorwaarden

De garantieperiode geldt vanaf de datum van aankoop. Bewaar de kassabon zorgvuldig. U hebt hem nodig als bewijs van aankoop.

Als er binnen drie jaar vanaf de aankoopdatum van dit product een materiaal- of fabricagefout optreedt, wordt - naar onze keuze - het product door ons kosteloos gerepareerd of vervangen of wordt de koopprijs terugbetaald. Voorwaarde voor deze garantie is dat het defecte apparaat en het aankoopbewijs (kassabon) binnen de termijn van drie jaar worden overlegd en dat kort wordt omschreven waaruit het gebrek bestaat en wanneer het is opgetreden.

Wanneer het defect door onze garantie wordt gedekt, krijgt u het gerepareerde product of een nieuw product retour. Met de reparatie of vervanging van het product begint er geen nieuwe garantieperiode.

Garantieperiode en wettelijke aanspraken bij gebreken

De garantieperiode wordt door deze waarborg niet verlengd. Dat geldt ook voor vervangen en gerepareerde onderdelen. Eventueel al bij aankoop aanwezige schade en gebreken moeten meteen na het uitpakken worden gemeld. Voor reparaties na afloop van de garantieperiode worden kosten in rekening gebracht.

Garantieomvang

Het apparaat is op basis van strenge kwaliteitsnormen met de grootst mogelijke zorg vervaardigd en voorafgaand aan de levering nauwkeurig gecontroleerd.

De garantie geldt voor materiaal- of fabricagefouten. Deze garantie geldt niet voor productonderdelen die onderhevig zijn aan normale slijtage en die daarom als slijtonderdelen worden beschouwd, of voor schade aan breekbare onderdelen zoals schakelaars, accu's of onderdelen die van glas zijn gemaakt.

Deze garantie vervalt wanneer het product is beschadigd, ondeskundig is gebruikt of is gerepareerd. Voor deskundig gebruik van het product moeten alle in de gebruiksaanwijzing beschreven aanwijzingen precies worden opgevolgd. Gebruiksdoeleinden en handelingen die in de gebruiksaanwijzing worden afgeraden of waarvoor wordt gewaarschuwd, moeten beslist worden vermeden.

Het product is uitsluitend bestemd voor privégebruik en niet voor bedrijfsmatige doeleinden. Bij verkeerd gebruik en ondeskundige behandeling, bij gebruik van geweld en bij reparaties die niet door ons erkend servicefiliaal zijn uitgevoerd, vervalt de garantie.

Afhandeling bij een garantiekwestie

Voor een snelle afhandeling van uw aanvraag neemt u de volgende aanwijzingen in acht:

- Houd voor alle aanvragen de kassabon en het artikelnummer (IAN) 411302_2207 als aankoopbewijs bij de hand.
- Het artikelnummer vindt u op het typeplaatje van het product, op het product gegraveerd, op de titelpagina van de gebruiksaanwijzing (linksonder) of op de sticker op de achter- of onderkant van het product.
- Als er fouten in de werking of andere gebreken optreden, neemt u eerst contact op met de hierna genoemde serviceafdeling, **telefonisch** of **via e-mail**.
- Een als defect geregistreerd product kunt u dan zonder portokosten naar het aan u doorgegeven serviceadres sturen. Voeg het aankoopbewijs (kassabon) bij en vermeld waaruit het gebrek bestaat en wanneer het is opgetreden.



Op www.lidl-service.com kunt u deze en vele andere handleidingen, productvideo's en installatiesoftware downloaden.

Met deze QR-code gaat u direct naar de website van Lidl Service (www.lidl-service.com) en kunt u met het invoeren van het artikelnummer (IAN) 411302_2207 de gebruiksaanwijzing openen.

Service

NL **Service Nederland**
Tel.: 0800 0249630
E-Mail: kompernass@lidl.nl

BE **Service België**
Tel.: 0800 12089
E-Mail: kompernass@lidl.be

IAN 411302_2207

Importeur

Let op: het volgende adres is geen serviceadres. Neem eerst contact op met het opgegeven serviceadres.

KOMPERNASS HANDELS GMBH
BURGSTRASSE 21
44867 BOCHUM
DUITSLAND
www.kompernass.com

Obsah

Úvod	62
Použití v souladu s určením	62
Rozsah dodávky	62
Bezpečnostní pokyny	63
Popis přístroje	65
Technické údaje	65
Popis funkce	66
Před prvním použitím	66
Příprava potravin	67
Doby sušení	68
Ovoce	68
Zelenina	68
Ryby/maso	69
Ostatní	69
Obsluha	69
Uchovávání sušených potravin	70
Čištění	70
Uložení přístroje	71
Odstranění závad	71
Likvidace	72
Likvidace přístroje	72
Likvidace obalu	72
Záruka společnosti Kompennass Handels GmbH	73
Servis	74
Dovozce	74

Úvod

Gratulujeme vám k zakoupení vašeho nového přístroje!

Svým nákupem jste se rozhodli pro moderní a kvalitní výrobek. Návod k obsluze je součástí tohoto výrobku. Obsahuje důležité informace o bezpečnosti, použití a likvidaci. Před použitím výrobku se seznamte se všemi provozními a bezpečnostními pokyny. Tento výrobek používejte pouze předepsaným způsobem a pro uvedené oblasti použití. Při předávání výrobku třetím osobám předejte spolu s ním i tyto podklady.

Použití v souladu s určením

Tento přístroj je určen výhradně k sušení potravin. Přístroj nepoužívejte jako horkovzdušný ventilátor nebo k ohřevu potravin nebo sušení předmětů.

Přístroj je určen pouze k použití v suchých vnitřních prostorách v domácnostech pro soukromé účely. Nepoužívejte jej venku nebo ke komerčním účelům.

Jiné použití než k určenému účelu nebo nad jeho rámec je považováno za použití v rozporu s určením.

Rozsah dodávky

Přístroj se standardně dodává s následujícími komponenty:

- víko s ventilátorem
- 5 nádobek
- základna
- návod k obsluze

NEBEZPEČÍ!

- ▶ Děti si nesmí hrát s obalovým materiálem. Hrozí nebezpečí udušení.


- 1) Vyměňte přístroj a návod k obsluze z krabice.
- 2) Odstraňte veškerý obalový materiál a případně ochranné fólie z přístroje.

UPOZORNĚNÍ

- ▶ Zkontrolujte kompletnost dodávky a zda není viditelně poškozená.
- ▶ V případě neúplné dodávky nebo poškození vzniklého v důsledku vadného obalu nebo během přepravy kontaktujte servisní poradenskou linku (viz kapitola **Servis**).

Bezpečnostní pokyny

VÝSTRAHA! NEBEZPEČÍ ÚRAZU ELEKTRICKÝM PROUDEM!

- ▶ Pokud se připojovací kabel tohoto přístroje poškodí, musí jej vyměnit výrobce, jeho zákaznický servis nebo obdobně kvalifikovaná osoba, aby se tak zabránilo nebezpečím.
- ▶ Přístroj používejte jen v suchých prostorách, nikdy ne venku ani ve vlhkém prostředí.
- ▶  Přístroj a jeho připojovací kabel nikdy neponořujte do vody či jiných tekutin! V opačném případě hrozí ohrožení života v důsledku úrazu elektrickým proudem.
- ▶ Při čištění dbejte na to, aby se do vnitřní části přístroje nedostala voda. Přístroj nikdy nečistěte pod tekoucí vodou.
- ▶ Pokud přesto do krytu přístroje vnikne kapalina, vytáhněte ihned zástrčku přístroje ze síťové zásuvky a nechte přístroj opravit kvalifikovaným odborným personálem.
- ▶ Dbejte na to, aby síťový kabel během provozu nikdy nebyl mokrý ani vlhký. Ved'te jej tak, aby nemohlo dojít k jeho přiskřípnutí nebo jinému poškození.
- ▶ Po každém použití, před čištěním a v případě provozních poruch vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky.
- ▶ Síťový kabel vytahujte ze zásuvky vždy za zástrčku, nikdy ne za samotný kabel.
- ▶ Spadlý nebo poškozený přístroj již neuvádějte do provozu. Přístroj nechte přezkoušet a případně opravit kvalifikovaným odborným personálem.
- ▶ Nikdy neotvírejte kryt přístroje. V přístroji se nenachází žádné konstrukční díly, které by uživatel mohl opravovat nebo vyměňovat.

⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČÍ ZRANĚNÍ!

- ▶ Děti od 8 let a osoby s omezenými fyzickými, smyslovými nebo mentálními schopnostmi či nedostatkem zkušeností a/nebo znalostí mohou používat tento přístroj pouze tehdy, pokud jsou pod dohledem nebo pokud byly poučeny o bezpečném používání přístroje a porozuměly z toho vyplývajícímu nebezpečí.
- ▶ Děti nesmí provádět uživatelské čištění ani údržbu, ledaže jsou starší než 8 let a jsou pod dohledem.
- ▶ Děti mladší 8 let nesmí mít přístup k přístroji a jeho připojovacímu kabelu.
- ▶ Děti si nesmí s přístrojem hrát.
- ▶ Přístroj provozujte pouze na stabilní, neklouzavé a rovné ploše.
- ▶ Nebezpečí požáru! Abyste zabránili požáru nebo přehřátí přístroje a zajistili optimální proces sušení:
 - Zajistěte dostatečnou cirkulaci vzduchu. Dodržujte vzdálenost nejméně 30 cm po stranách.
 - Přístroj nikdy nestavte pod hořlavé předměty nebo v jejich blízkosti, např. záclony nebo závěsné skříňky.
 - Přístroj nezakrývejte a větrací otvory nahoře udržujte volné.
 - Mřížková dna nádobek zcela nezakrývejte (např. hliníkovou fólií apod.).
- ▶ Nebezpečí popálení! Po použití je na povrchu přístroje ještě zbytkové teplo.
- ▶ Přístroj a sušené potraviny se mohou během provozu velmi zahřát. Před vyjmutím sušených potravin nebo před čištěním přístroje nechejte obojí dobře vychladnout.

- ▶ Příklad použijte pouze v souladu s jeho určením.
Při nesprávném použití přístroje hrozí nebezpečí zranění!

POZOR – HMOTNÉ ŠKODY!

- ▶ K čištění nepoužívejte žádné ostré nebo brusné čisticí prostředky. Mohly by neopravitelně poškodit povrchy.
- ▶ K provozu přístroje nepoužívejte externí spínací hodiny ani samostatné dálkové ovládání.

UPOZORNĚNÍ



- ▶ K přepnutí výrobku mezi frekvencí 50 a 60 Hz není nutný žádný zásah uživatele. Výrobek se upraví pro 50 i 60 Hz.

Popis přístroje

(Zobrazení viz výklopná strana)

- 1 víko s ventilátorem
- 2 vypínač ①
- 3 nádoby
- 4 základna
- 5 zářezy
- 6 aretace

Technické údaje

Napětí	220–240 V ~ (střídavý proud), 50/60 Hz
Příkon	250 W
Třída ochrany	II /  (dvojitá izolace)
	Všechny části tohoto přístroje přicházející do styku s potravinami jsou bezpečné pro potraviny.

Popis funkce

Sušení je termín používaný k popisu konzervace potravin sušením vzduchem. Z potravin je odebrána voda, a tedy i živná půda pro mikroorganismy odpovědné za proces zkázy. Díky šetrnému sušení zůstávají do značné míry zachovány obsažené vitamíny a minerály.

Přístroj nasává čerstvý vzduch ventilátorem ve víku ❶, ohřívá jej na cca 60–70 °C a fouká ho středem nádoby ❸ až dolů k základně ❹. Tam opět stoupá po stranách nahoru a proudí mřížkovými dny nádobek ❷ kolem potravin. Teplý a suchý vzduch umožňuje odpařování vlhkosti na povrchu potravin. Voda proudí zevnitř potravin a opět se odpařuje na povrchu atd. Vlhký vzduch je odváděn ventilačními otvory ve víku ❶.

Sušené potraviny lze konzumovat v sušené formě, dále zpracovat namočené nebo přímo uvařit.

Před prvním použitím

VÝSTRAHA! NEBEZPEČÍ ZRANĚNÍ!

- ▶ Nebezpečí požáru! Abyste zabránili požáru nebo přehřátí přístroje:
 - Zajistěte dostatečnou cirkulaci vzduchu. Dodržujte vzdálenost nejméně 30 cm po stranách.
 - Přístroj nikdy nestavte pod hořlavé předměty nebo v jejich blízkosti, např. záclony nebo závěsné skříňky.
 - Přístroj nezakrývejte a větrací otvory nahoře udržujte volné.
- ▶ Nebezpečí popálení! Před čištěním nechte přístroj dobře vychladnout.

- 1) Přístroj postavte na rovný podklad v blízkosti dobře přístupné síťové zásuvky a zasuněte zástrčku do zásuvky.
- 2) Zapněte přístroj vypínačem ❶ ❷ a nechejte jej 30 minut běžet bez obsahu. Poté přístroj vypněte, vytáhněte zástrčku ze zásuvky a očistěte všechny součásti, jak je popsáno v kapitole „Čištění“.

UPOZORNĚNÍ

- ▶ Při prvním použití může dojít z důvodu zbytků vzniklých při výrobě k vývinu lehkého zápachu. To je normální a po krátké době zápach zmizí. Zajistěte dostatečné větrání, otevřete například okno.

Příprava potravin

Abyste dosáhli nejlepší možné kvality a trvanlivosti vašich sušených potravin, dodržujte následující pokyny.

- Používejte pouze čerstvé potraviny v nejlepší možné kvalitě. V případě potřeby velkoryse vyřízněte špatná místa.
- Čím je potravina zralější, tím je obvykle aromatictější. Potraviny by však neměly být přezrálé.
- Při zpracování dbejte na správnou hygienu. Potraviny důkladně umyjte a pracujte s čistýma rukama a náčiním.
- Potraviny důkladně umyjte a osušte.
- Potraviny nakrájejte na kousky, pokud možno stejné velikosti a tvaru, aby byly rovnoměrně vysušené.
- Jádra z peckového ovoce lze snadněji odstranit, pokud je nejdříve sušíte celé asi polovinu doby sušení. Poté jádra odstraňte a pokračujte v procesu sušení.
- Plochy řezu ovoce, které rychle zhnědnou (např. jablka), před sušením pokapejte trochou citronové šťávy, aby se zabránilo zhnědnutí.
- Potraviny lze před sušením krátce blanširovat, aby se zkrátila doba sušení a prodloužila trvanlivost.
- K sušení masa vybírejte, pokud možno libové kousky. Z masa vždy odstraňte tuk, šlachy a kosti a nakrájejte na tenké plátky. Maso můžete nakládat nebo marinovat, ale před sušením ho osušte.
- Krájejte proti vláknům masa, aby se sušené maso snadno žvýkalo.
- Z ryb odstraňte kůži a kosti a nakrájejte je na tenké plátky.
- Ryby a maso lze nejlépe krájet po jejich vložení do chladničky asi na 20 minut.
- Po přípravě rychle vložte potraviny do přístroje a spusťte proces sušení.

Doby sušení

Údaje v níže uvedené tabulce slouží pouze jako vodítko. Skutečná optimální doba sušení potravin závisí kromě vaší osobní chuti na různých faktorech, např. druhu a zralosti potravin a tloušťce kusů. Proto byste měli meziřím kontrolovat stav potravin a případně upravit dobu sušení.

Ovoce

Potravina	Velikost	Doba sušení (hodiny)	Stav
Ananas	plátky, cca 8 mm	cca 10–12	dobře ohebné
Jablka	plátky, cca 8 mm	cca 8–10	ohebné
Meruňky	rozpůlené	cca 10–12	ohebné
Banány	plátky, cca 2–3 mm	cca 8–10	křupavé
Jahody	rozpůlené	cca 8–10	tvrdé
Fíky	rozpůlené	cca 8–10	suché
Švestky	rozpůlené	cca 10–12	ohebné
Hrozny	rozpůlené	cca 12–14	dobře ohebné

Zelenina

Potravina	Velikost	Doba sušení (hodiny)	Stav
Fazole	celé	cca 6–8	křehké
Mrkev	plátky, cca 8 mm	cca 6–8	tvrdé
Pórek	rozpůlený, délka cca 6–8 cm	cca 6–10	křehké
Houby	plátky, cca 3 mm	cca 3–4	ohebné
Celer	plátky, cca 8 mm	cca 6–10	tvrdé
Rajčata	rozpůlená	cca 12–14	ohebné
	plátky, cca 6 mm	cca 7–10	tvrdé
Cuketa	plátky, cca 8 mm	cca 6–8	tvrdé

Ryby/maso

Potravina	Velikost	Doba sušení (hodiny)	Stav
Ryby	plátky, 0,5 cm	cca 10–12	s kůží, ohebné
Maso	plátky, 0,5 cm	cca 10–12	s kůží, ohebné

UPOZORNĚNÍ

- Po procesu sušení vložte ryby a maso do předehřáté trouby asi na 10 minut při 135 °C, abyste zabránili možné kontaminaci salmonelou apod.

Ostatní

Potravina	Velikost	Doba sušení (hodiny)	Stav
Bylinky (např. rozmarýn, tymián)	stonky	cca 3–4	křehké

Obsluha

⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČÍ ZRANĚNÍ!

- Nebezpečí požáru! Abyste zabránili požáru nebo přehřátí přístroje a zajistili optimální proces sušení:
 - Zajistěte dostatečnou cirkulaci vzduchu. Dodržujte vzdálenost nejméně 30 cm po stranách.
 - Příklad nikdy nestavte pod hořlavé předměty nebo v jejich blízkosti, např. záclony nebo závěsné skříňky.
 - Příklad nezakrývejte a větrací otvory nahoře udržujte volné.
- Nebezpečí popálení! Příklad a sušené potraviny se mohou během provozu velmi zahřát. Před vyjmutím sušených potravin nebo před čištěním přístroje nechejte obojí dobře vychladnout.

- 1) Základnu ④ postavte na rovný podklad v blízkosti snadno přístupné zásuvky.
- 2) Naplňte nádoby ③ rovnoměrně připravenými potravinami. Dbejte na to, aby se kousky nepřekrývaly. Mřížková dna by měla stále umožňovat cirkulaci dostatečného množství vzduchu.
- 3) Nádoby ③ umístěte jednu po druhé na základnu ④. Výška 2. až 5. nádoby ③ je variabilně nastavitelná, aby se vešly i vyšší potraviny. Dbejte na čtyři odstupňované zářezy ⑤ na vnějších okrajích nádobek ③. Čtyři zářezy ⑤ zvolené výšky by měly vklouznout do aretací ⑥ spodní nádoby ③ tak, aby nádoby ③ stály stabilně na sobě.


- 4) Nakonec nasadíte víko ❶ a zasuňte zástrčku do zásuvky.
- 5) Ke spuštění procesu sušení stiskněte vypínač ❶ ❷.
- 6) Proces sušení můžete kdykoli přerušit například pro kontrolu sušených potravin opětovným stisknutím vypínače ❶ ❷.
- 7) Na konci doby sušení vypněte přístroj stisknutím vypínače ❶ ❷ a vytáhněte zástrčku ze zásuvky.
- 8) Před vyjmutím sušených potravin a před čištěním nechejte přístroj dostatečně vychladnout.

Uchovávání sušených potravin

- Sušené potraviny nechejte dostatečně vychladnout a co nejdříve je zabalte.
- Aby se zabránilo zkáze nebo byla oddálena na co nejdélejší dobu, měly by být sušené potraviny uchovávány vzduchotěsně zabalené, pokud možno v suchu, chladu a chráněné před světlem. Můžete použít například sklenice se šroubovacím uzávěrem, zavařovací sklenice nebo uzavíratelné plastové dózy nebo sušené potraviny vakuovat. Skladovací teplota by neměla překročit pokojovou teplotu, ale ideálně by měla být kolem 10–15 °C (např. v chladném sklepě nebo skladovací místnosti).
- Je lepší zabalit několik malých porcí místo jedné velké porce.
- Obal sušených potravin otevřete pokud možno zřídka, aby se minimalizoval průnik vlhkosti a kyslíku.
- Proces zkázy byl zpomalen procesem sušení, ale nebyl zcela zastaven. Zejména špatné podmínky skladování mohou ovlivnit trvanlivost sušených potravin. Pro jistotu zkontrolujte skladované sušené potraviny, zda neobsahují případné plísňe nebo shnilá místa.
- Trvanlivost sušených potravin se může značně lišit a může se pohybovat od několika měsíců až let v závislosti na podmínkách sušení a skladování. Čím lepší podmínky, tím delší trvanlivost.

Čištění


VÝSTRAHA! NEBEZPEČÍ ÚRAZU ELEKTRICKÝM PROUDEM

- ▶ Nejprve vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky, než se pusťte do čištění přístroje.
- ▶  Přístroj nikdy neponořujte do vody či jiných kapalin! V opačném případě hrozí ohrožení života v důsledku úrazu elektrickým proudem.

POZOR – HMOTNÉ ŠKODY!

- ▶ K čištění nepoužívejte žádné ostré nebo brusné čisticí prostředky. Mohly by neopravitelně poškodit povrchy.
- Očistěte víko ❶ mírně navlhčeným hadříkem. V případě silných nečistot dejte na hadřík jemný mycí prostředek a ořete hadříkem navlhčeným pouze lehce vodou.
- Vyčistěte nádobky ❸ a základnu ❹ v jemném mýdlovém roztoku. Díly poté vypláchněte čistou vodou, aby se odstranily všechny zbytky mycího prostředku.

UPOZORNĚNÍ

- ▶  Nádobky ❸ a základna ❹ jsou také vhodné pro mytí v myčce nádobí. Díly, pokud možno vložte do horního koše myčky nádobí a snažte se je nepřiskřípnout.
- Všechny díly dobře osušte.

Uložení přístroje

- Vyčištěný přístroj uložte na čistém a suchém místě.

Odstranění závad

Problém	Možné příčiny	Možná řešení
Přístroj nefunguje.	Zástrčka přístroje nebyla zastrčená do síťové zásuvky.	Zapojte přístroj do zásuvky.
	Přístroj je poškozený.	Obraťte se na zákaznický servis.
Přístroj se během provozu automaticky vypne.	Aktivovala se ochrana proti přehřátí. Větrací otvory mohou být blokovány nebo přístroj není dostatečně čistý.	Vytáhněte zástrčku ze zásuvky a nechte přístroj vychladnout. Ujistěte se, že větrací otvory nejsou blokovány a kolem přístroje je volný prostor 30 cm.

Pokud nelze odstranit poruchy výše popsanými řešeními nebo pokud zjistíte jakoukoli jinou závadu, obraťte se na zákaznický servis.

Likvidace

Platí pouze pro Francii:



Points de collecte sur www.quefairedemesdechets.fr
Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !



Výrobek, obal a návod k obsluze jsou recyklovatelné, podléhají rozšířené odpovědnosti výrobce a shromáždí se odděleně.

Likvidace přístroje



Symbol přeškrtnuté pojízdné popelnice uvedený vedle označuje, že tento přístroj podléhá směrnici č. 2012/19/EU. Tato směrnice uvádí, že tento přístroj se na konci své životnosti nesmí likvidovat s běžným domovním odpadem, ale musí se odevzdat v určených sběrných místech či dvorech nebo podnikách oprávněných k nakládání s odpady.

Tato likvidace je pro Vás zdarma. Chraňte životní prostředí a zajistěte odbornou likvidaci přístroje.

Pokud váš vysloužilý přístroj obsahuje osobní údaje, jste před odevzdáním přístroje odpovědní za jejich vymazání.



Informace o možnostech likvidace vysloužilého výrobku vám podá obecní nebo městská správa.

Likvidace obalu



Zvolený obalový materiál odpovídá hlediskům ochrany životního prostředí a likvidace a je tudíž recyklovatelný. Již nepotřebný obalový materiál zlikvidujte podle místních platných předpisů.



Obal zlikvidujte ekologicky. Dbejte na označení na různých obalových materiálech a v případě potřeby tyto obaly rozřídíte. Obalové materiály jsou označeny zkratkami (a) a číslicemi (b) s následujícím významem:
1-7: plasty, 20-22: papír a lepenka, 80-98: kompozitní materiály.

Záruka společnosti Kompennass Handels GmbH

Vážená zákaznice, vážený zákazníku,

na tento přístroj získáváte záruku v trvání 3 let od data zakoupení. V případě závad tohoto výrobku máte zákonná práva vůči prodejci výrobku. Tato zákonná práva nejsou omezena naší níže uvedenou zárukou.

Záruční podmínky

Záruční doba začíná plynout dnem nákupu. Dobře uschovejte pokladní doklad. Tento doklad je potřebný jako důkaz o koupi.

Pokud se do tří let od data zakoupení tohoto výrobku vyskytne vada materiálu nebo výrobní závada, pak Vám podle našeho uvážení výrobek zdarma opravíme, vyměníme nebo uhradíme kupní cenu. Předpokladem této záruky je, že bude během tříleté lhůty předložen vadný přístroj a doklad o koupi (pokladní doklad) a stručně se popíše, v čem závada spočívá a kdy se vyskytla.

Vztahuje-li se na závadu naše záruka, obdržíte zpět buď opravený nebo nový produkt. Opravou nebo výměnou výrobku nezačne plynout nová záruční doba.

Záruční doba a zákonné nároky vyplývající ze závad

Záručním plněním se záruční doba neprodlužuje. To platí i pro vyměněné a opravené součásti. Poškození nebo vady vyskytující se případně již při nákupu se musí oznámit ihned po vybalení. Po uplynutí záruční doby podléhají veškeré opravy zpoplatnění.

Rozsah záruky

Přístroj byl vyroben pečlivě podle přísných směrnic kvality a před expedicí byl svědomitě vyzkoušen.

Záruka se vztahuje na materiálové nebo výrobní vady. Tato záruka se nevztahuje na součásti výrobku, které jsou vystaveny běžnému opotřebení, a proto je lze považovat za spotřební díly, nebo na poškození křehkých součástí, jako jsou např. spínače, akumulátory nebo díly, které jsou vyrobeny ze skla.

Tato záruka zaniká, pokud je výrobek poškozen, nebyl řádně používán nebo udržován. Pro zajištění správného používání výrobku se musí přesně dodržovat všechny pokyny uvedené v návodu k obsluze. Účelům použití a úkonům, které se v návodu k obsluze nedoporučují nebo se před nimi varuje, je třeba se bezpodmínečně vyhnout.

Výrobek je určen pouze pro soukromé účely a ne pro komerční použití. Při nesprávném a neodborném používání, při použití násilí a při zásazích, které nebyly provedeny našimi autorizovanými servisními provozovny, záruční nároky zanikají.

Vyřízení v případě záruky

Pro zajištění rychlého Vaší žádosti postupujte podle následujících pokynů:

- Pro všechny dotazy mějte připraven pokladní lístek a číslo výrobku (IAN) 411302_2207 jako doklad o koupi.
- Číslo výrobku naleznete na typovém štítku na výrobku, rytině na výrobku, na titulní straně návodu k obsluze (vlevo dole) nebo na nálepce na zadní nebo spodní straně výrobku.
- Pokud by se měly vyskytovat funkční vady nebo jiné závady, kontaktujte nejprve níže uvedené servisní oddělení **telefonicky** nebo **e-mailem**.
- Výrobek, zaevidovaný jako vadný výrobek pak můžete při přiložení dokladu o nákupu (pokladní lístek) a při uvedení, v čem spočívá vada a kdy k ní došlo, poslat výrobek pro Vás bez poštovního na adresu, kterou Vám oznámí servis.



Na webových stránkách www.lidl-service.com si můžete stáhnout tyto a mnoho dalších příruček, videí o výrobku a instalační software.

Pomocí kódu QR se dostanete přímo na stránku servisu Lidl (www.lidl-service.com) a můžete pomocí zadání čísla výrobku (IAN) 411302_2207 otevřít svůj návod k obsluze.

Servis



Servis Česko

Tel.: 800143873

E-Mail: kompernass@lidl.cz

IAN 411302_2207

Dovozce

Dbejte prosím na to, že následující adresa není adresou servisu. Kontaktujte nejprve uvedený servis.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

NĚMECKO

www.kompernass.com

Spis treści

Wstęp	76
Użytkowanie zgodne z przeznaczeniem	76
Zakres dostawy	76
Wskazówki bezpieczeństwa	77
Opis urządzenia	79
Dane techniczne	79
Zasada działania	80
Przed pierwszym użyciem	80
Przygotowanie produktów spożywczych	81
Czasy suszenia	81
Owoce	82
Warzywa	82
Ryby/Mięso	82
Inne	83
Obsługa	83
Przechowywanie suszonych produktów	84
Czyszczenie	84
Przechowywanie urządzenia	85
Usuwanie usterek	85
Utylizacja	86
Utylizacja urządzenia	86
Utylizacja opakowania	86
Gwarancja Kompernaß Handels GmbH	87
Serwis	88
Importer	88

Wstęp

Gratulujemy zakupu nowego urządzenia!

Jest to nowoczesny i wartościowy produkt. Instrukcja obsługi jest częścią składową produktu. Zawiera ona ważne informacje na temat bezpieczeństwa, użytkowania i utylizacji. Przed rozpoczęciem użytkowania produktu należy zapoznać się ze wszystkimi wskazówkami dotyczącymi obsługi i bezpieczeństwa. Produkt należy użytkować wyłącznie zgodnie z zamieszczonym tu opisem oraz w podanym zakresie zastosowań. W przypadku przekazania urządzenia osobie trzeciej należy dołączyć do niego również całą dokumentację.

Użytkowanie zgodne z przeznaczeniem

Niniejsze urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do suszenia produktów spożywczych. Nie używaj urządzenia jako dmuchawy gorącego powietrza lub do podgrzewania w nim żywności, albo osuszania przedmiotów.

Urządzenie przeznaczone jest wyłącznie do stosowania w suchych pomieszczeniach w gospodarstwach domowych. Nie używaj urządzenia na otwartej przestrzeni ani komercyjnie.

Inny sposób użycia lub użycie wykraczające poza powyższy zakres uznaje się za niezgodne z przeznaczeniem.

Zakres dostawy

Urządzenie dostarczane jest standardowo z następującymi elementami:

- Pokrywa z wentylatorem
- 5 pojemników
- Podstawa
- Instrukcja obsługi

NIEBEZPIECZEŃSTWO!

- ▶ Elementów opakowania nie udostępniać dzieciom do zabawy. Niebezpieczeństwo uduszenia.


- 1) Wyjmij urządzenie oraz instrukcję obsługi z kartonu.
- 2) Usuń z urządzenia całe opakowanie i ewentualnie folie oraz naklejki.

WSKAZÓWKA

- ▶ Urządzenie należy sprawdzić pod kątem kompletności dostawy i występowania widocznych uszkodzeń.
- ▶ W przypadku niekompletnej dostawy bądź wystąpienia uszkodzeń wskutek wadliwego opakowania lub transportu należy skontaktować się z infolinią serwisową (patrz rozdział **Serwis**).

Wskazówki bezpieczeństwa

OSTRZEŻENIE! NIEBEZPIECZEŃSTWO PORAŻENIA PRĄDEM ELEKTRYCZNYM!

- ▶ W przypadku uszkodzenia przewodu zasilającego należy zlecić jego wymianę producentowi, w punkcie serwisowym lub osobie posiadającej odpowiednie kwalifikacje, co pozwoli zapobiec zagrożeniom.
- ▶ Używaj urządzenia tylko w suchych pomieszczeniach, nigdy nie używaj go na zewnątrz lub w wilgotnym otoczeniu.
- ▶  Nigdy nie zanurzaj urządzenia ani jego przewodu zasilającego w wodzie ani w innych cieczach! Grozi to śmiertelnym porażeniem prądem elektrycznym.
- ▶ W czasie czyszczenia uważaj, aby woda nie dostała się do wnętrza obudowy. Nigdy nie czyść urządzenia pod strumieniem wody.
- ▶ Jeśli ciecz dostanie się jednak do wnętrza obudowy urządzenia, należy natychmiast wyciągnąć wtyk sieciowy z gniazda zasilania i oddać urządzenie do naprawy przez wykwalifikowanego specjalistę.
- ▶ Dopilnuj, by kabel zasilający podczas pracy nigdy nie został zawilgocony ani zamoczony. Kabel układaj w taki sposób, aby chronić go przed przygnieceniem lub innym rodzajem uszkodzenia.
- ▶ Po każdym użyciu, przed czyszczeniem oraz w przypadku awarii należy wyciągnąć wtyk sieciowy z gniazda zasilania.
- ▶ Wyciągając kabel zasilający z gniazda zasilania, trzymaj zawsze za wtyk, a nie za kabel.
- ▶ Nie należy używać urządzenia, które zostało upuszczone lub uległo uszkodzeniu. Zleć sprawdzenie i ewentualną naprawę urządzenia wykwalifikowanemu specjaliście.
- ▶ Nigdy nie należy otwierać obudowy urządzenia. Wewnątrz obudowy nie ma części, które wymagałyby konserwacji lub wymiany przez użytkownika.

⚠ OSTRZEŻENIE! NIEBEZPIECZEŃSTWO OBRAŻEŃ!

- ▶ To urządzenie może być używane przez dzieci od 8. roku życia oraz przez osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych bądź też osoby nieposiadające odpowiedniego doświadczenia i/lub wiedzy wyłącznie pod nadzorem lub po przeszkoleniu w zakresie bezpiecznego używania urządzenia oraz wynikających z tego zagrożeń.
- ▶ Czyszczenia ani konserwacji przez użytkownika nie mogą wykonywać dzieci, chyba że mają 8 lat lub więcej i są pod nadzorem.
- ▶ Urządzenie oraz jego kabel zasilający należy trzymać poza zasięgiem dzieci w wieku poniżej 8 lat.
- ▶ Dzieciom nie wolno bawić się urządzeniem.
- ▶ Używaj urządzenia wyłącznie na stabilnym, nieśliskim i płaskim podłożu.
- ▶ Niebezpieczeństwo pożaru! Aby uniknąć pożaru lub przegrzania urządzenia i zapewnić optymalny proces suszenia:
 - Zadbaj o dostateczną cyrkulację powietrza. Utrzymuj odległość co najmniej 30 cm z boków.
 - Nie umieszczaj urządzenia pod lub w pobliżu przedmiotów łatwopalnych, takich jak zasłony lub wiszące szafki.
 - Nie przykrywaj urządzenia i pozostaw od góry wolne szczeliny wentylacyjne.
 - Nie zakrywaj całkowicie kratkowanych spodów pojemników (np. folią aluminiową lub podobnym materiałem).
- ▶ Niebezpieczeństwo oparzenia! Po użyciu powierzchnia urządzenia nadal pozostaje jeszcze ciepła.
- ▶ Urządzenie i suszona żywność mogą podczas pracy bardzo się nagrzewać. Przed usunięciem wysuszonej żywności lub czyszczeniem urządzenia należy odczekać, aż jedno i drugie dokładnie ostygną.

⚠ OSTRZEŻENIE! NIEBEZPIECZEŃSTWO OBRAŻEŃ!

- ▶ Używaj urządzenia tylko zgodnie z jego przeznaczeniem. Nieprawidłowe użycie urządzenia powoduje ryzyko powstania obrażeń!

UWAGA – SZKODY MATERIALNE!

- ▶ Do czyszczenia nie używaj ostrych lub ściernych środków czyszczących. Mogą one nieodwracalnie uszkodzić powierzchnie.
- ▶ Do sterowania pracą urządzenia nie używaj żadnych zewnętrznych programatorów zegarowych ani innego systemu zdalnego sterowania.

WSKAZÓWKA


- ▶ Przetłączanie produktu pomiędzy 50 a 60 Hz nie wymaga żadnych działań ze strony użytkownika. Produkt przystosowuje się zarówno do częstotliwości 50 Hz, jak i 60 Hz.

Opis urządzenia

(Ilustracje – patrz rozkładana okładka)

- ❶ Pokrywa z wentylatorem
- ❷ Włącznik/wyłącznik Ⓢ
- ❸ Pojemnik
- ❹ Podstawa
- ❺ Wycięcia
- ❻ Blokady

Dane techniczne

Napięcie	220-240 V ~ (prąd przemienny), 50/60 Hz
Pobór mocy	250 W
Klasa ochrony	II/□ (podwójna izolacja)
	Wszystkie części tego urządzenia mające kontakt z żywnością są do tego odpowiednio dopuszczone.

Zasada działania

Suszenie to konserwacja żywności poprzez suszenie powietrzem. W tym procesie z żywności usuwana jest woda, co pozbawia podstaw do życia mikroorganizmy odpowiedzialne za proces psucia się żywności. Dzięki delikatnemu procesowi suszenia, zawarte witaminy i minerały zostają w znacznym stopniu zachowane.

Urządzenie zasysa świeże powietrze przez wentylator w pokrywie ❶, ogrzewa je do temperatury ok. 60–70°C i wydmuchuje przez środek pojemników ❸ do podstawy ❹. Tam ponownie unosi się bokami i przepływa przez kratkowe dna pojemników ❸ obok produktów spożywczych.

Ciepłe, suche powietrze powoduje odparowanie wilgoci znajdującej się na powierzchni żywności. Z wnętrza produktów spożywczych napływa woda, która ponownie wyparowuje na powierzchni itd. Wilgotne powietrze jest odprowadzane przez szczeliny wentylacyjne w pokrywie ❶.

Suszona żywność może być spożywana w postaci suchej, dalej przetwarzana w postaci namoczonej lub bezpośrednio gotowana.

Przed pierwszym użyciem

OSTRZEŻENIE! NIEBEZPIECZEŃSTWO OBRAŻEŃ!

- ▶ Niebezpieczeństwo pożaru! Aby uniknąć pożaru lub przegrzania urządzenia:
 - Zadbaj o dostateczną cyrkulację powietrza. Utrzymuj odległość co najmniej 30 cm z boków.
 - Nie umieszczaj urządzenia pod lub w pobliżu przedmiotów łatwopalnych, takich jak zasłony lub wiszące szafki.
 - Nie przykrywaj urządzenia i pozostaw od góry wolne szczeliny wentylacyjne.
- ▶ Niebezpieczeństwo oparzenia! Przed przystąpieniem do czyszczenia urządzenia odczekaj do jego dostatecznego ostygnięcia.

- 1) Postaw urządzenie na równej powierzchni w pobliżu łatwo dostępnego gniazda zasilania i włóż wtyk sieciowy do gniazda zasilania.
- 2) Włącz urządzenie za pomocą włącznika/wyłącznika ❶ ❷ i pozostaw je działające na 30 minut bez zawartości. Następnie wyłącz urządzenie, wyciągnij wtyk sieciowy z gniazda zasilania i wyczyść wszystkie części w sposób opisany w rozdziale „**Czyszczenie**”.

WSKAZÓWKA

- ▶ Podczas pierwszego użycia może pojawić się wyczuwalny zapach. Jest to spowodowane procesem technologicznym przy produkcji urządzenia. Jest to normalne i znika po krótkim czasie. Pamiętaj o zapewnieniu odpowiedniej wentylacji w pomieszczeniu, np. przez otwarcie okna.

Przygotowanie produktów spożywczych

Aby uzyskać najlepszą możliwą jakość i trwałość suszonych produktów, przestrzegaj poniższych instrukcji.

- Używaj tylko świeżej żywności o możliwie najlepszej jakości. W razie potrzeby obficie wyciąć zepsute miejsca.
- Im bardziej dojrzała żywność, tym bardziej aromatyczna jest zazwyczaj. Żywność nie powinna być jednak nadmiernie dojrzała.
- Podczas przetwarzania produktów zadbaj o odpowiednią higienę. Dokładnie myj żywność i pracuj z czystymi rękami i przyborami.
- Dokładnie umyj i wysusz produkty spożywcze.
- Pokrój produkty w miarę możliwości na równej wielkości kawałki o równym kształcie, tak aby były one równomiernie suszone.
- Pestki z owoców pestkowych mogą być łatwiejsze do usunięcia, jeśli najpierw wysuszysz je w całości przez około połowę czasu suszenia. Następnie usuń pestki i kontynuuj proces suszenia.
- Aby zapobiec brązowieniu, można przed suszeniem skropić przecięte powierzchnie owoców, które szybko brązowieją (np. jabłek) odrobiną soku z cytryny.
- Żywność można krótko blanszować przed suszeniem, aby skrócić czas suszenia i wydłużyć okres przydatności do spożycia.
- Do suszenia mięsa wybieraj jak najchudsze kawałki. Z mięsa należy zawsze usunąć tłuszcz, ścięgna i kości, a następnie pokroić je w cienkie plasterki. Mięso można peklować lub marynować, ale przed suszeniem należy je osuszyć.
- Tnij mięso w poprzek włókien, aby suche mięso było łatwe do pogryzienia.
- Usuń skórę i ości z ryby i pokrój rybę na cienkie plasterki.
- Ryby i mięso najlepiej kroić, jeśli wcześniej włoży się je na około 20 minut do zamrażarki.
- Po przygotowaniu, szybko umieść żywność w urządzeniu i rozpocznij proces suszenia.

Czasy suszenia

Informacje zawarte w poniższej tabeli mają charakter wyłącznie orientacyjny. Rzeczywisty optymalny czas suszenia żywności zależy oprócz osobistych upodobań od różnych czynników, np. od odmiany i dojrzałości danego produktu oraz grubości kawałków. Dlatego należy sprawdzać stan produktów w międzyczasie i w razie potrzeby dostosować czas suszenia.

Owoce

Produkt spożywczy	Rozmiar	Czas suszenia (godz.)	Stan
ananas	plastry, ok. 8 mm	ok. 10-12	bardzo giętkie
jablka	plastry, ok. 8 mm	ok. 8-10	giętkie
morele	przekrojone na pół	ok. 10-12	giętkie
banany	plastry, ok. 2-3 mm	ok. 8-10	chrupkie
truskawki	przekrojone na pół	ok. 8-10	twarde
figi	przekrojone na pół	ok. 8-10	suche
śliwki	przekrojone na pół	ok. 10-12	giętkie
winogrona	przekrojone na pół	ok. 12-14	bardzo giętkie

Warzywa

Produkt spożywczy	Rozmiar	Czas suszenia (godz.)	Stan
fasola	całe	ok. 6-8	łamiące się
marchew	plastry, ok. 8 mm	ok. 6-8	twarde
por	przekrojone na pół, długość ok. 6-8 cm	ok. 6-10	łamiące się
grzyby	plastry, ok. 3 mm	ok. 3-4	giętkie
seler	plastry, ok. 8 mm	ok. 6-10	twarde
pomidory	przekrojone na pół	ok. 12-14	giętkie
	plastry, ok. 6 mm	ok. 7-10	twarde
cukinia	plastry, ok. 8 mm	ok. 6-8	twarde

Ryby/Mięso

Produkt spożywczy	Rozmiar	Czas suszenia (godz.)	Stan
ryby	plastry, 0,5 cm	ok. 10-12	skórzaste, giętkie
mięso	plastry, 0,5 cm	ok. 10-12	skórzaste, giętkie

WSKAZÓWKA

- ▶ Po wysuszeniu umieść ryby i mięso w rozgrzanym piekarniku w temperaturze 135°C na około 10 minut, aby wyeliminować ewentualne skażenie salmonellą lub podobnymi substancjami.

Inne

Produkt spożywczy	Rozmiar	Czas suszenia (godz.)	Stan
zioła (np. rozmaryn, tymianek)	łodygi	ok. 3-4	łamiące się

Obsługa

⚠ OSTRZEŻENIE! NIEBEZPIECZEŃSTWO OBRAŻEŃ!

- ▶ Niebezpieczeństwo pożaru! Aby uniknąć pożaru lub przegrzania urządzenia i zapewnić optymalny proces suszenia:
 - Zadbaj o dostateczną cyrkulację powietrza. Utrzymuj odległość co najmniej 30 cm z boków.
 - Nie umieszczaj urządzenia pod lub w pobliżu przedmiotów łatwopalnych, takich jak zasłony lub wiszące szafki.
 - Nie przykrywaj urządzenia i pozostaw od góry wolne szczeliny wentylacyjne.
- ▶ Niebezpieczeństwo oparzenia! Urządzenie i suszona żywność mogą podczas pracy bardzo się nagrzewać. Przed usunięciem wysuszonej żywności lub czyszczeniem urządzenia należy odczekać, aż jedno i drugie dokładnie ostygną.

- 1) Umieść podstawę ④ na równej powierzchni w pobliżu łatwo dostępnego gniazda zasilania.
- 2) Napełnij pojemniki ③ równomiernie przygotowanymi produktami spożywczymi. Upewnij się przy tym, że poszczególne kawałki nie zachodzą na siebie. Powietrze powinno nadal cyrkulować przez dna kratkowe.
- 3) Ustawiaj pojemniki ③ kolejno na podstawie ④. Wysokość 2.-5. pojemnika ③ może być regulowana, aby można było w nich umieścić również wyższe produkty spożywcze. Zwróć przy tym uwagę na cztery stopniowane wycięcia ⑤ na zewnętrznych krawędziach pojemników ③. Cztery wycięcia ⑤ wybranej wysokości powinny wsunąć się na blokady ⑥ dolnego pojemnika ③, aby pojemniki ③ stały stabilnie jeden na drugim.
- 4) Na koniec założyć pokrywę ① i włożyć wtyk sieciowy do gniazda zasilania.
- 5) Naciśnij włącznik/wyłącznik ① ②, aby rozpocząć proces suszenia.


- 6) Proces suszenia można w każdej chwili przerwać, np. w celu sprawdzenia suszonych produktów, naciskając ponownie włącznik/wyłącznik ① ②.
- 7) Na końcu suszenia naciśnij włącznik/wyłącznik ① ②, aby wyłączyć urządzenie i wyciągnij wtyk sieciowy z gniazda zasilania.
- 8) Przed wyjęciem suszonych produktów i przystąpieniem do czyszczenia urządzenia odczekaj, aż urządzenie wystarczająco ostygnie.

Przechowywanie suszonych produktów

- Poczekaj do ostygnięcia suszonych produktów spożywczych i niezwłocznie je zapakuj.
- Aby zapobiec zepsuciu lub opóźnić je tak długo, jak to możliwe, suszone produkty powinny być przechowywane w suchym, chłodnym, chronionym przed światłem miejscu oraz być hermetycznie zapakowane. Na przykład, możesz użyć słoików z zakrętką, słoików do konfitury, zamykanych plastikowych puszek lub suszone produkty możesz próżniowo zapakować. Maksymalna temperatura przechowywania powinna być równa temperaturze pokojowej, ale najlepiej około 10-15°C (np. w chłodnej piwnicy lub spiżarni).
- Pakuj raczej kilka małych porcji niż jedną dużą.
- Otwieraj opakowanie z suszoną żywnością tak rzadko, jak to możliwe, aby zminimalizować przenikanie wilgoci i tlenu.
- Proces psucia został wprowadzicie spowolniony przez proces suszenia, ale nie całkowicie zatrzymany. W szczególności złe warunki przechowywania mogą wpłynąć na okres trwałości suszonych produktów. Dla bezpieczeństwa, przed spożyciem sprawdzaj, czy przechowywana suszona żywność nie jest pokryta pleśnią lub zgniła.
- Okres przydatności do spożycia suszonego produktu może być bardzo różny i wynosić od kilku miesięcy do kilku lat, w zależności od warunków suszenia i przechowywania. Im lepsze warunki, tym dłuższy okres przydatności do spożycia.

Czyszczenie


OSTRZEŻENIE! NIEBEZPIECZEŃSTWO PORAŻENIA PRĄDEM ELEKTRYCZNYM

- ▶ Przed czyszczeniem urządzenia wyciągnij wtyk sieciowy z gniazda zasilania.
- ▶  Nigdy nie wolno zanurzać urządzenia w wodzie ani w innych cieczach! Grozi to śmiertelnym porażeniem prądem elektrycznym.

UWAGA – SZKODY MATERIALNE!

- ▶ Do czyszczenia nie używaj ostrych lub ściernych środków czyszczących. Mogą one nieodwracalnie uszkodzić powierzchnie.
- Pokrywę ❶ czyść lekko zwilżoną szmatką. W przypadku uporczywych zanieczyszczeń dodaj na ściereczkę nieco łagodnego płynu do mycia naczyń i wytrzyj ściereczką zwilżoną lekko samą wodą.
- Myj pojemniki ❸ i podstawę ❹ w łagodnym roztworze wody z mydłem. Następnie wypłucz elementy czystą wodą, aby usunąć wszystkie pozostałości płynu do mycia naczyń.

WSKAZÓWKA

- ▶  Pojemniki ❸ i podstawa ❹ są również przystosowane do mycia w zmywarce do naczyń. Jeśli to możliwe, umieść elementy na górnej półce zmywarki i staraj się, aby się nie zakleszczyły.
- Po umyciu dokładnie osusz wszystkie elementy.

Przechowywanie urządzenia

- Umyte urządzenie przechowuj w czystym i suchym miejscu.

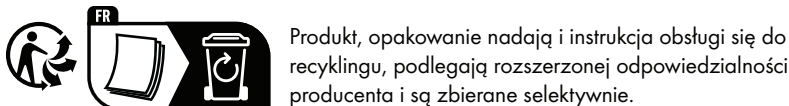
Usuwanie usterek

Problem	Możliwe przyczyny	Możliwe rozwiązania
Urządzenie nie działa.	Urządzenie nie zostało podłączone do gniazda zasilania.	Podłącz urządzenie do gniazda zasilania.
	Urządzenie jest uszkodzone.	Skontaktuj się z serwisem.
Urządzenie wyłącza się automatycznie podczas pracy.	Zadziałało zabezpieczenie przed przegrzaniem. Szczeliny wentylacyjne mogą być zablokowane lub urządzenie może nie mieć wystarczającej wolnej przestrzeni dookoła.	Następnie wyciągnij wtyczkę z gniazda i pozostaw urządzenie do ostygnięcia. Upewnij się, że szczeliny wentylacyjne nie są zablokowane i że wokół urządzenia jest 30 cm wolnej przestrzeni.

Jeżeli za pomocą powyższych wskazówek nie można usunąć usterek lub gdy występują inne rodzaje usterek, proszę zwrócić się do naszego serwisu.

Utylizacja

Dotyczy wyłącznie Francji:



Utylizacja urządzenia



Widoczny obok symbol przekreślonego pojemnika na kółkach na śmieci oznacza, że urządzenie to podlega postanowieniom dyrektywy 2012/19/EU. Dyrektywa ta stanowi, że zużytego urządzenia nie wolno wyrzucać wraz ze zwykłymi odpadami domowymi, lecz należy je oddać do wyspecjalizowanych punktów zbiórki odpadów, centrów recyklingu lub zakładów utylizacji odpadów.

Utylizacja jest dla użytkownika bezpłatna. Chroń środowisko i usuwaj odpady w prawidłowy sposób.

Zużyty sprzęt może mieć szkodliwy wpływ na środowisko i zdrowie ludzi z uwagi na potencjalną zawartość niebezpiecznych substancji, mieszanin oraz części składowych. Gospodarstwo domowe spełnia ważną rolę w przyczynianiu się do ponownego użycia i odzysku surowców wtórnych, w tym recyklingu zużytego sprzętu. Na tym etapie kształtuje się postawy, które wpływają na zachowanie wspólnego dobra jakim jest czyste środowisko naturalne.

Jeśli stare urządzenie zawiera dane osobowe, użytkownik jest odpowiedzialny za ich usunięcie przed zwrotem urządzenia.



Informacje na temat możliwości utylizacji wysłużonego urządzenia można uzyskać w urzędzie gminy lub miasta.

Utylizacja opakowania



Materiały opakowaniowe są przyjazne dla środowiska i można je poddać procesowi recyklingu. Zbędne materiały opakowaniowe należy usuwać zgodnie z lokalnymi przepisami.



Opakowania należy utylizować w sposób przyjazny dla środowiska. Przestrzegaj oznaczeń umieszczonych na różnych materiałach opakowaniowych i w razie potrzeby utylizuj je zgodnie z zasadami segregacji odpadów. Materiały opakowaniowe są oznaczone skrótami (a) i cyframi (b) w następujący sposób: 1-7: tworzywa sztuczne, 20-22: papier i tektura, 80-98: kompozyty.

Gwarancja Kompernaß Handels GmbH

Szanowny Kliencie,

To urządzenie objęte jest 3-letnią gwarancją, licząc od daty zakupu. W przypadku wad tego produktu, masz gwarantowane ustawowo prawa w stosunku sprzedawcy. Te ustawowe prawa nie są ograniczone przez nasze opisane poniżej warunki gwarancji.

Warunki gwarancji

Okres gwarancji rozpoczyna się od daty zakupu. Należy zachować paragon. Jest on wymagany jako dowód zakupu.

Jeżeli w ciągu trzech lat od daty zakupu produktu ujawni się w nim wada materiałowa lub produkcyjna, produkt zostanie wedle naszego uznania nieodpłatnie naprawiony, wymieniony na nowy lub zostanie zwrócona jego cena. Warunkiem spełnienia tego świadczenia gwarancyjnego jest dostarczenie w trakcie tego trzyletniego okresu uszkodzonego urządzenia wraz z dowodem zakupu (paragonem) oraz krótkim opisem wady i daty jej wystąpienia.

Jeżeli wada jest objęta naszą gwarancją, otrzymasz z powrotem naprawiony lub nowy produkt. Zgodnie z art. 581 § 1 polskiego kodeksu cywilnego wraz z wymianą produktu lub jego istotnej części rozpoczyna się nowy okres gwarancyjny.

Okres gwarancji i ustawowe roszczenia gwarancyjne

Wykonanie usługi gwarancyjnej nie przedłuża okresu gwarancji. Dotyczy to również wymienionych i naprawionych części. Wszelkie szkody i wady wykryte w chwili zakupu należy zgłosić bezpośrednio po rozpakowaniu urządzenia. Po upływie okresu gwarancji wszelkie naprawy są wykonywane odpłatnie.

Zakres gwarancji

Urządzenie zostało starannie wyprodukowane i poddane przed wysyłką skrupulatnej kontroli jakości.

Gwarancja obejmuje wady materiałowe lub produkcyjne. Niniejsza gwarancja nie obejmuje części produktu, podlegających normalnemu zużyciu, ani uszkodzeń części łatwo łamliwych, np. przelączników, akumulatorów, lub części wykonanych ze szkła.

Niniejsza gwarancja traci swoją ważność, jeśli produkt został uszkodzony, nie używano go prawidłowo lub nie serwisowano należycie. W celu zapewnienia prawidłowego stosowania produktu należy ściśle przestrzegać wszystkich instrukcji wymienionych w instrukcjach obsługi. Należy bezwzględnie unikać zastosowania oraz postępowania, których odradza się w instrukcji obsługi lub przed którymi się w niej ostrzega.

Produkt przeznaczony jest wyłącznie do użytku domowego, a nie do zastosowań komercyjnych. Niewłaściwe użytkowanie urządzenia, używanie go w sposób niezgodny z jego przeznaczeniem, użycie siły lub ingerencja w urządzenie, dokonywana poza naszymi autoryzowanymi punktami serwisowymi, powodują utratę gwarancji.

Realizacja zobowiązań gwarancyjnych

W celu zapewnienia szybkiego załatwienia sprawy, postępuj zgodnie z poniższymi wskazówkami:

- W przypadku wszelkich pytań przygotuj paragon fiskalny oraz numer artykułu (IAN) 411302_2207 jako dowód zakupu.
- Numer artykułu można znaleźć na tabliczce znamionowej na produkcie, wygrawerowany na urządzeniu, zapisany na stronie tytułowej instrukcji obsługi (w dolnym lewym rogu) lub na naklejce z tyłu bądź na spodzie urządzenia.
- W przypadku wystąpienia błędów działania lub innych wad, prosimy o kontakt z odpowiednim działem serwisu **telefonicznie** lub **przez e-mail**.
- Zarejestrowany jako wadliwy produkt możesz wtedy wraz z dołączonym dowodem zakupu (paragonem) oraz opisem i datą wystąpienia usterki wysłać nieodpłatnie na przekazany wcześniej adres serwisu.



Na stronie www.lidl-service.com możesz pobrać te i wiele innych instrukcji, filmów o produktach oraz oprogramowanie instalacyjne.

Za pomocą tego kodu QR możesz przejść bezpośrednio na stronę serwisu Lidl (www.lidl-service.com), gdzie możesz otworzyć instrukcję obsługi, wpisując numer artykułu (IAN) 411302_2207.

Serwis



Serwis Polska

Tel.: 22 397 4996

E-Mail: kompernass@lidl.pl

IAN 411302_2207

Importer

Pamiętaj, że poniższy adres nie jest adresem serwisu. Skontaktuj się najpierw z odpowiednim punktem serwisowym.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

NIEMCY

www.kompernass.com

Obsah

Úvod	90
Používanie v súlade s účelom	90
Rozsah dodávky	90
Bezpečnostné pokyny	91
Opis prístroja	93
Technické údaje	93
Spôsob fungovania	94
Pred prvým použitím	94
Príprava potravín	95
Čas sušenia	96
Ovocie	96
Zelenina	96
Ryby/mäso	96
Ostatné	97
Obsluha	97
Uskladnenie sušených potravín	98
Čistenie	98
Uskladnenie prístroja	99
Odstraňovanie porúch	99
Likvidácia	100
Likvidácia prístroja	100
Likvidácia obalu	100
Záruka spoločnosti Kompernass Handels GmbH	101
Servis	102
Dovozca	102

Úvod

Srdečne vám blahoželáme ku kúpe tohto nového prístroja!

Touto kúpou ste sa rozhodli pre moderný výrobok vysokej kvality. Návod na obsluhu je súčasťou tohto výrobku. Obsahuje dôležité upozornenia týkajúce sa bezpečnosti, používania a likvidácie. Pred používaním výrobku sa oboznáňte so všetkými pokynmi na obsluhu a bezpečnostnými pokynmi. Výrobok používajte iba tak, ako je to tu opísané, a iba v uvedených oblastiach použitia. Pri postúpení výrobku tretej osobe odovzdajte spolu s ním aj všetky dokumenty.

Používanie v súlade s účelom

Tento prístroj je určený výlučne na sušenie potravín. Prístroj nepoužívajte na ohrev vzduchu, ohrievanie potravín či sušenie predmetov.

Prístroj je určený výlučne na používanie v suchých vnútorných priestoroch súkromných domácností. Nepoužívajte ho vonku ani na komerčné účely.

Iné používanie alebo používanie nad tento rámec sa považuje za používanie v rozpore s účelom.

Rozsah dodávky

Prístroj sa štandardne dodáva s nasledujúcimi komponentmi:

- Veko s ventilátorom
- 5 nádob
- Základňa
- Návod na obsluhu

NEBEZPEČENSTVO!

- ▶ Obalové materiály nesmú deti používať na hranie. Hrozí nebezpečenstvo udusenía.


- 1) Vyberte prístroj a návod na obsluhu z kartónového obalu.
- 2) Odstráňte z prístroja všetky obalové materiály a prípadné fólie.

UPOZORNENIE

- ▶ Skontrolujte kompletnosť dodávky a prípadné viditeľné poškodenia.
- ▶ V prípade nekompletnej dodávky alebo poškodení spôsobených nedostatočným balením alebo prepravou sa obráťte na zákaznícku linku servisu (pozri kapitolu **Servis**).

Bezpečnostné pokyny

VÝSTRAHA! NEBEZPEČENSTVO ZÁSAHU ELEKTRICKÝM PRÚDOM!

- ▶ Pokiaľ dôjde k poškodeniu pripojovacieho kábla tohto prístroja, musí ho vymeniť výrobca alebo jeho zákaznícky servis či podobne kvalifikovaná osoba, aby sa predišlo ohrozeniam.
- ▶ Prístroj používajte výlučne len v suchých miestnostiach a nikdy ho nepoužívajte v exteriéri alebo vo vlhkom prostredí.
- ▶  Nikdy neponárajte prístroj ani pripojovací kábel do vody ani do iných tekutín! V opačnom prípade existuje nebezpečenstvo ohrozenia života v dôsledku zásahu elektrickým prúdom.
- ▶ Pri čistení dbajte na to, aby sa dovnútra prístroja nedostala žiadna voda. Nikdy nečistíte prístroj pod tečúcou vodou.
- ▶ Ak by do krytu prístroja predsa len vnikla kvapalina, ihneď vytiahnite sieťovú zástrčku prístroja zo sieťovej zásuvky a nechajte prístroj opraviť kvalifikovaným odborným personálom.
- ▶ Dbajte na to, aby nebol počas prevádzky sieťový kábel nikdy mokrý ani vlhký. Vedzte ho tak, aby sa nikde neprichytil ani sa nemohol poškodiť iným spôsobom.
- ▶ Po každom použití, pred čistením a pri prevádzkových poruchách vytiahnite sieťovú zástrčku zo sieťovej zásuvky.
- ▶ Sieťový kábel vyťahujte zo sieťovej zásuvky vždy za sieťovú zástrčku, nikdy neťahajte za samotný kábel.
- ▶ Ak prístroj padol alebo sa poškodil, už ho nepoužívajte. Nechajte prístroj skontrolovať a podľa potreby opraviť kvalifikovaným odborným personálom.
- ▶ Nikdy neotvárajte kryt prístroja. Prístroj neobsahuje žiadne konštrukčné diely, ktoré by používateľ mohol opraviť alebo vymeniť.

⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČENSTVO PORANENIA!

- ▶ Tento prístroj môžu používať deti staršie ako 8 rokov a osoby so zníženými fyzickými, zmyslovými alebo mentálnymi schopnosťami alebo nedostatkom skúseností a vedomostí, ak sú pod dohľadom alebo boli o bezpečnom používaní prístroja poučené a pochopili súvisiace nebezpečenstvá.
- ▶ Čistenie a používateľskú údržbu nesmú vykonávať deti, okrem prípadov, ak sú staršie ako 8 rokov a sú pod dohľadom.
- ▶ Prístroj a jeho pripojovací kábel sa musia uchovávať mimo dosahu detí mladších než 8 rokov.
- ▶ Deti sa s prístrojom nesmú hrať.
- ▶ Prístroj používajte len na stabilnom, nešmykľavom a rovnom povrchu.
- ▶ Nebezpečenstvo požiaru! Aby sa predišlo požiaru alebo prehriatiu prístroja a aby sa dosiahlo optimálne sušenie potravín:
 - Dbajte na dostatočnú cirkuláciu vzduchu. Zachovajte z boku odstup minimálne 30 cm.
 - Nikdy nekladte prístroj pod horľavé predmety, ako sú záclony alebo závesné skrinky, ani do ich blízkosti.
 - Prístroj nezakrývajte a vetracie otvory v hornej časti nechajte priechodné.
 - Mriežky na spodnej časti nádob úplne neprekrývajte (napr. alobalom).
- ▶ Nebezpečenstvo popálenia! Po použití je na povrchu prístroja ešte zvyškové teplo.
- ▶ Prístroj a sušené potraviny môžu byť počas prevádzky veľmi horúce. Pred vybratím sušených potravín z prístroja a pred čistením prístroja nechajte všetko dobre vychladnúť.

- ▶ Prístroj používajte len na určený účel.
Pri nesprávnom používaní prístroja hrozí riziko poranenia!

POZOR – VECNÉ ŠKODY!

- ▶ Na čistenie nepoužívajte žiadne ostré alebo abrazívne čistiace prostriedky. Mohli by nenapraviteľne poškodiť povrch.
- ▶ Na prevádzkovanie prístroja nepoužívajte externý časový spínač ani samostatný systém diaľkového ovládania.

UPOZORNENIE



- ▶ Používateľ nemusí prepínať výrobok na 50 alebo 60 Hz. Výrobok sa prispôsobí ako na 50 Hz, tak aj na 60 Hz.

Opis prístroja

(Obrázky pozri na roztváracjej strane)

- 1 Veko s ventilátorom
- 2 Spínač ZAP/VYP 
- 3 Nádoby
- 4 Základňa
- 5 Zážezy
- 6 Aretácie

Technické údaje

Napätie	220 - 240 V ~ (striedavý prúd), 50/60 Hz
Príkon	250 W
Trieda ochrany	II/  (dvojitá izolácia)
	Všetky diely tohto prístroja, ktoré sa dostávajú do kontaktu s potravinami, sú bezpečné z hľadiska použitia s potravinami.

Spôsob fungovania

Slovom sušenie sa označuje proces, pri ktorom sa sušením pomocou vzduchu konzervujú potraviny. Odstráni sa pri ňom z potravín voda, ktorú potrebujú mikroorganizmy spôsobujúce znehodnotenie potravín. Pri šetrnom sušení sa zachová veľká časť vitamínov a minerálnych látok.

Prístroj nasáva čerstvý vzduch cez ventilátor vo veku ❶, zohreje ho na cca 60 – 70 °C a fúka ho cez stred nádob ❸ až k základni ❹. Stadiaľ tento vzduch stúpa znovu nahor cez mriežky na spodnej časti nádob ❸ popri potravinách. Pôsobením teplého suchého vzduchu sa z povrchu potravín odparí tekutina. Voda zvnútra potravín postupne prechádza na ich povrch a znovu a znovu sa odparuje. Vlhký vzduch sa odvádza vetracími otvormi vo veku ❶.

Usušené potraviny sa môžu konzumovať suché, môžu sa znovu namočiť a ďalej spracovať alebo priamo pridať do varenia.

Pred prvým použitím

VÝSTRAHA! NEBEZPEČENSTVO PORANENIA!

- ▶ Nebezpečenstvo požiaru! Aby sa predišlo požiaru alebo prehriatiu prístroja:
 - Dbajte na dostatočnú cirkuláciu vzduchu. Zachovajte z boku odstup minimálne 30 cm.
 - Nikdy nekladte prístroj pod horľavé predmety, ako sú záclony alebo závesné skrinky, ani do ich blízkosti.
 - Prístroj nezakrývajte a vetracie otvory v hornej časti nechajte priechodné.
 - ▶ Nebezpečenstvo popálenia! Pred čistením nechajte prístroj dobre vychladnúť.
- 1) Prístroj umiestnite na rovnom podklade v blízkosti dobre dosiahnuteľnej sieťovej zásuvky. Sieťovú zástrčku zasunite do sieťovej zásuvky.
 - 2) Zapnite spínač ZAP/VYP ❶ ❷ a nechajte prístroj 30 minút bežať naprázdno. Prístroj vypnite, vytiahnite sieťovú zástrčku a vyčistite všetky diely, ako je opísané v kapitole „Čistenie“.

UPOZORNENIE

- ▶ Pri prvom použití môže dôjsť k miernemu zápachu spôsobenému zvyškami z výroby. To je normálne a po krátkom čase tento jav zmizne. Zabezpečte dostatočné vetranie, napríklad otvorte okno.

Príprava potravín

Na dosiahnutie najlepšej kvality a trvanlivosti sušených potravín sa riadte nasledujúcimi pokynmi.

- Používajte len čerstvé potraviny v čo najlepšej kvalite. Poškodené miesta vyrežte, a ak je to potrebné, tak aj s väčšou časťou potraviny.
- Čím je potravina čerstvejšia, tým je zvyčajne aromatickejšia. Potraviny však nesmú byť prezreté.
- Pri spracovaní dbajte na dobrú hygienu. Potraviny dôkladne umyte a pri práci majte čisté ruky a používajte čisté pomôcky.
- Potraviny dôkladne umyte a usušte.
- Potraviny nakrájajte na kúsky, ktoré budú mať podľa možnosti rovnaký tvar a veľkosť, aby sa mohli rovnomerne vysušiť.
- Kôstky sa z ovocia dajú ľahšie odstrániť, keď necháte ovocie najprv asi polovicu času sušenia sušiť v celku. Kôstky potom odstráňte a pokračujte v sušení.
- Rezné plochy na ovocí, ktoré rýchlo zhnedne (napr. jablká), môžete pred sušením pokvapkať citrónovou šťavou, aby sa predišlo zhnednutiu.
- Potraviny je možné pred sušením chvíľu blanširovať, čím sa skráti čas sušenia a predĺži ich trvanlivosť.
- Ak chcete sušiť mäso, vyberte si podľa možnosti chudé kúsky. Vždy odstráňte z mäsa tuk, šľachy a kosti a nakrájajte ho na tenké plátky. Mäso môžete nasoliť alebo marinovať, no pred sušením ho usušte.
- Mäso krájajte naprieč vláknami, aby sa dalo po vysušení ľahko žuť.
- Z ryby odstráňte kožu a kosti a nakrájajte ju na tenké plátky.
- Mäso a ryby sa vám budú krájať ľahšie, ak ich dáte najprv asi na 20 minút do mrazničky.
- Pripravené potraviny dávajte postupne do prístroja a spustíte sušenie.

Čas sušenia

Údaje v nasledujúcej tabuľke sú iba orientačné. Optimálny čas sušenia potravín v skutočnosti závisí od vašej chuti, ale aj od takých faktorov, ako je druh potraviny, stupeň jej zrelosti, hrúbka jednotlivých kúskov a podobne. Preto stav potravín priebežne kontrolujte a prispôbte mu čas sušenia.

Ovocie

Potravina	Veľkosť	Čas sušenia (h)	Stav
ananás	plátky, cca 8 mm	cca 10 - 12	dobře ohybné
jablko	plátky, cca 8 mm	cca 8 - 10	ohybné
marhule	rozpolené	cca 10 - 12	ohybné
banány	plátky, cca 2 - 3 mm	cca 8 - 10	chrupkavé
jahody	rozpolené	cca 8 - 10	tvrdé
figy	rozpolené	cca 8 - 10	suché
slivky	rozpolené	cca 10 - 12	ohybné
hrozno	rozpolené	cca 12 - 14	dobře ohybné

Zelenina

Potravina	Veľkosť	Čas sušenia (h)	Stav
fazuľa	celá	cca 6 - 8	krehká
mrkva	plátky, cca 8 mm	cca 6 - 8	tvrdé
pór	polovice, dlhé cca 6 - 8 cm	cca 6 - 10	krehké
huby	plátky, cca 3 mm	cca 3 - 4	ohybné
zeler	plátky, cca 8 mm	cca 6 - 10	tvrdé
paradajka	rozpolená	cca 12 - 14	ohybná
	plátky, cca 6 mm	cca 7 - 10	tvrdé
cuketa	plátky, cca 8 mm	cca 6 - 8	tvrdé

Ryby/mäso

Potravina	Veľkosť	Čas sušenia (h)	Stav
ryba	plátky, 0,5 cm	cca 10 - 12	kožovité, ohybné
mäso	plátky, 0,5 cm	cca 10 - 12	kožovité, ohybné

UPOZORNENIE

- ▶ Ryby a mäso dajte pred sušením asi na 10 minút do rúry predhriatej na 135 °C, aby sa predišlo kontaminácii salmonelou a podobne.

Ostatné

Potravina	Veľkosť	Čas sušenia (h)	Stav
bylinky (napr. rozmarín, tymian)	stonka	cca 3 – 4	krehká

Obsluha

⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČENSTVO PORANENIA!

- ▶ Nebezpečenstvo požiaru! Aby sa predišlo požiaru alebo prehriatiu prístroja a aby sa dosiahlo optimálne sušenie potravín:
 - Dbajte na dostatočnú cirkuláciu vzduchu. Zachovajte z boku odstup minimálne 30 cm.
 - Nikdy nekladte prístroj pod horľavé predmety, ako sú záclony alebo závesné skrinky, ani do ich blízkosti.
 - Prístroj nezakrývajte a vetracie otvory v hornej časti nechajte priechodné.
- ▶ Nebezpečenstvo popálenia! Prístroj a sušené potraviny môžu byť počas prevádzky veľmi horúce. Pred vybratím sušených potravín z prístroja a pred čistením prístroja nechajte všetko dobre vychladnúť.


- 1) Postavte základňu **4** na rovný podklad v blízkosti dobre dosiahnuteľnej sieťovej zásuvky.
- 2) Do nádob **3** rovnomerne naukladajte pripravené potraviny. Dbajte pritom na to, aby sa jednotlivé kusky neprekrývali. Musí byť zabezpečené, aby cez mriežky mohlo prechádzať dostatočné množstvo vzduchu.
- 3) Na základňu **4** postupne poukladajte jednotlivé nádoby **3**. Výška 2. – 5. nádoby **3** sa dá prispôbiť, aby sa zmestili aj vyššie potraviny. Dbajte pritom na štyri odstupňované zárezy **5** na vonkajšom okraji nádob **3**. Štyri zárezy **5** zvolenej výšky musia dosadnúť na aretácie **6** spodnej nádoby **3** tak, aby nádoby **3** na sebe stáli stabilne.
- 4) Napokon nasadíte veko **1** a zastrčíte sieťovú zástrčku do sieťovej zásuvky.
- 5) Stlačte spínač ZAP/VYP **1** **2**, aby ste spustili proces sušenia.
- 6) Sušenie môžete kedykoľvek prerušiť, napríklad na kontrolu sušených potravín. Stačí nanovo stlačiť spínač ZAP/VYP **1** **2**.
- 7) Na konci sušenia stlačte spínač ZAP/VYP **1** **2**, čím prístroj vypnete. Vytiahnite sieťovú zástrčku zo sieťovej zásuvky.
- 8) Skôr ako vyberiete sušené potraviny a vyčistíte prístroj, nechajte prístroj dostatočne vychladnúť.

Uskladnenie sušených potravín

- Sušené potraviny nechajte dostatočne vychladnúť a čo najskôr ich zabalte.
- Aby sa predišlo znehodnoteniu alebo aby sa čo najviac oddialilo, musia byť sušené potraviny podľa možnosti vzduchotesne zabalené a uskladnené na suchom, chladnom mieste chránenom pred svetlom. Na uskladnenie sušených potravín môžete použiť zavárací sklenený pohár so závitom, pohár so sponou alebo uzatváracie plastové dózy. Sušené potraviny môžete aj vákuovať. Teplota pri skladovaní nesmie presiahnuť maximálnu izbovú teplotu, v ideálnom prípade však okolo 10 – 15 °C (napr. v chladnej pivnici alebo komore).
- Radšej vyrobte viacero malých balení namiesto jedného veľkého.
- Zabalené sušené potraviny otvárajte čo najmenej často, aby ste minimalizovali preniknutie vlhkosti a kyslíka.
- Sušením sa proces znehodnotenia potravín síce spomalí, no úplne sa nezastaví. Na trvanlivosť sušených potravín môžu mať vplyv predovšetkým podmienky skladovania. Skladované sušené potraviny pred konzumáciou pre istotu skontrolujte, či neboli napadnuté plesňou alebo nezačali hniť.
- Trvanlivosť sušených potravín je individuálna a podľa podmienok sušenia a skladovania môže trvať viacero mesiacov až rokov. Čím sú lepšie podmienky, tým lepšia je trvanlivosť.

Čistenie


VÝSTRAHA! NEBEZPEČENSTVO ZASIAHNUTIA ELEKTRICKÝM PRÚDOM

- ▶ Pred čistením prístroja najprv vyťahnite zástrčku zo sieťovej zásuvky.
- ▶  Nikdy neponárajte prístroj do vody ani do iných tekutín! V opačnom prípade existuje nebezpečenstvo ohrozenia života v dôsledku zásahu elektrickým prúdom.

POZOR – VECNÉ ŠKODY!

- ▶ Na čistenie nepoužívajte žiadne ostré alebo abrazívne čistiace prostriedky. Mohli by nenapraviteľne poškodiť povrch.
- Veko **1** očistíte jemne navlhčenou handričkou. Pri zatvrdnutých nečistotách pridajte na handričku jemný umývací prostriedok na riad a potom poutierajte povrch handričkou jemne navlhčenou iba vo vode.
- Nádoby **3** a základňu **4** čistíte iba jemným mydlovým roztokom. Potom tieto diely ešte opláchnite čistou vodou, aby sa odstránili všetky zvyšky čistiaceho prostriedku.

UPOZORNENIE

- ▶  Nádoby **3** a základňu **4** je možné umývať v umývačke riadu. Ak je to možné, dajte tieto diely do horného koša umývačky riadu a dbajte na to, aby sa nezakliesnili.

- Všetky diely poriadne vysušte.

Uskladnenie prístroja

- Vyčistený prístroj uchovávajte na čistom a suchom mieste.

Odstraňovanie porúch

Problém	Možné príčiny	Možné riešenia
Prístroj nefunguje.	Prístroj nie je zapojený do sieťovej zásuvky.	Zapojte prístroj do sieťovej zásuvky.
	Prístroj je poškodený.	Obráťte sa na zákaznícky servis.
Prístroj sa počas prevádzky automaticky vypne.	Aktivovala sa ochrana proti prehriatiu. Možno sú zablokované vetracie otvory alebo prístroj nemá okolo seba dostatočný priestor.	Vytiahnite sieťovú zástrčku a prístroj nechajte vychladnúť. Dbajte na to, aby neboli vetracie otvory zablokované a aby bol okolo prístroja ponechaný voľný priestor 30 cm.

Ak sa poruchy nedajú odstrániť riešeniami uvedenými vyššie alebo ak zistíte iné druhy porúch, obráťte sa, prosím, na náš zákaznícky servis.

Likvidácia

Platí len pre Francúzsko:



Points de collecte sur www.quefairedesdechets.fr
Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !



Produkt, obal a návod na obsluhu sú recyklovateľné, podliehajú rozšírenej zodpovednosti výrobcu a zbierajú sa oddelene.

Likvidácia prístroja



Symbol preškrtnutej odpadovej nádoby na kolieskach upozorňuje, že tento prístroj podlieha smernici č. 2012/19/EU. Táto smernica stanovuje, že tento prístroj po uplynutí doby používania nesmiete zlikvidovať s normálnym domovým odpadom, ale musíte ho odovzdať v špeciálne zriadených zberných miestach, zberných dvoroch alebo v prevádzkach na likvidáciu odpadov.

Táto likvidácia je pre vás bezplatná. Chráňte životné prostredie a likvidujte odborne.

Pokiaľ váš starý prístroj obsahuje osobné údaje, máte zodpovednosť vymazať ich skôr, ako ho odovzdáte.



Informácie o možnostiach likvidácie výrobku, ktorý doslúžil, získate od svojej obcej alebo mestskej samosprávy.

Likvidácia obalu



Pri výbere obalových materiálov sa prihliadalo na ekologické hľadisko a odborné možnosti likvidácie, a preto ich možno recyklovať. Nepotrebné obalové materiály zlikvidujte podľa miestne platných predpisov.



Obal zlikvidujte ekologicky. Dbajte na označenie na rôznych obalových materiáloch a triedte ich prípadne osobitne. Obalové materiály sú označené skratkami (a) a číslicami (b) s nasledujúcim významom:

1-7: plasty, 20-22: papier a lepenka, 80-98: kompozitné materiály.

Záruka spoločnosti Kompennass Handels GmbH

Vážená zákazníčka, vážený zákazník,

na tento prístroj máte záruku 3 roky od dátumu zakúpenia. V prípade nedostatkov tohto výrobku máte práva vyplývajúce zo zákona voči predajcovi tohto výrobku. Tieto Vaše práva vyplývajúce zo zákona nie sú obmedzené našou zárukou, uvedenou nižšie.

Záručné podmienky

Záručná doba začína plynúť dátumom zakúpenia. Prosím, uschovajte si pokladničný blok. Tento bude potrebný ako dôkaz o zakúpení.

Ak v priebehu troch rokov od dátumu zakúpenia tohto výrobku dôjde k chybe materiálu alebo výrobnej chybe, výrobok vám – podľa nášho uváženia – bezplatne opravíme, vymeníme alebo uhradíme kúpnu cenu. Podmienkou tohto záručného plnenia je, že počas trojročnej lehoty sa poškodený prístroj a doklad o zakúpení (pokladničný blok) predloží so stručným opisom, v čom spočíva nedostatok prístroja a kedy sa vyskytol.

Ak je chyba pokrytá našou zárukou, zašleme Vám späť opravený alebo nový výrobok. Opravou alebo výmenou výrobku nezačína plynúť žiadna nová záručná doba.

Záručná doba a zákonné nároky na odstránenie chýb

Záručná doba sa záručným plnením nepredlži. To platí aj pre vymenené a opravené diely. Poškodenia a chyby zistené prípadne už pri kúpe, sa musia hlásiť okamžite po vybalení. Po uplynutí záručnej doby podliehajú prípadné opravy poplatku.

Rozsah záruky

Prístroj bol starostlivo vyrobený v súlade s prísnyimi smernicami kvality a pred dodaním bol svedomito preskúšaný.

Záručné plnenie sa vzťahuje na chyby materiálu alebo výrobné chyby. Táto záruka sa nevzťahuje na časti výrobku, ktoré sú vystavené bežnému opotrebovaniu a preto ich možno pokladať za rýchlo opotrebitelné diely, ani na poškodenia krehkých dielov, ako sú napríklad spínače, akumulátory alebo diely vyrobené zo skla.

Táto záruka zaniká v prípade poškodenia výrobku neodborným používaním alebo neodbornou údržbou. Na správne používanie výrobku sa musia presne dodržiavať všetky pokyny, uvedené v návode na obsluhu. Bezpodmienečne sa musí zabrániť použitiu alebo úkonom, ktoré sa v návode na obsluhu neodporúčajú alebo pred ktorými sa varuje.

Výrobok je určený len na súkromné použitie a nie na priemyselné používanie. Záruka zaniká pri nesprávnom a neodbornom zaobchádzaní, pri použití násilia a pri zásahoch, ktoré neboli vykonané našim autorizovaným servisom.

Vybavenie v prípade záruky

Na zaručenie rýchleho vybavenia Vašej žiadosti postupujte podľa nasledujúcich pokynov:

- Na všetky otázky majte pripravený pokladničný doklad a číslo výrobku (IAN) 411302_2207 ako doklad o nákupe.
- Číslo výrobku nájdete na typovom štítku na výrobku, na gravúre na výrobku, na titulnej stránke návodu na obsluhu (dole vľavo) alebo ako nálepku na zadnej alebo spodnej strane výrobku.
- Ak dôjde k funkčným poruchám alebo iným nedostatkom, kontaktujte najprv nižšie uvedené servisné oddelenie **telefonicky** alebo **e-mailom**.
- Výrobok, zaevidovaný ako poruchový, môžete potom spolu s dokladom o nákupe (pokladničný blok) a uvedením popisu chyby a dátumu, kedy k nej došlo, bezplatne odoslať na adresu servisného strediska, ktorá Vám bude oznámená.



Na webovej stránke www.lidl-service.com si môžete stiahnuť tieto a mnoho ďalších príručiek, videá o výrobkoch a inštalačný softvér.

Pomocou tohto QR-kódu sa dostanete priamo na stránku servisu Lidl (www.lidl-service.com) a pomocou zadania čísla výrobku (IAN) 411302_2207 otvoríte váš návod na obsluhu.

Servis



Servis Slovensko

Tel. 0850 232001

E-Mail: kompernass@lidl.sk

IAN 411302_2207

Dovozca

Majte na pamäti, že nižšie uvedená adresa nie je adresou servisného strediska. Najprv kontaktujte uvedené servisné stredisko.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

NEMECKO

www.kompernass.com

Índice

Introducción	104
Uso previsto	104
Volumen de suministro	104
Indicaciones de seguridad	105
Descripción del aparato	107
Características técnicas	108
Modo de funcionamiento	108
Antes del primer uso	108
Preparación de los alimentos	109
Tiempo de deshidratación	110
Fruta	110
Verduras	111
Pescado/carne	111
Otros	111
Manejo	112
Conservación de los alimentos deshidratados	113
Limpieza	113
Almacenamiento del aparato	114
Eliminación de fallos	114
Desecho	115
Desecho del aparato	115
Desecho del embalaje	115
Garantía de Kompernass Handels GmbH	116
Asistencia técnica	117
Importador	117

Introducción

¡Felicidades por la compra de su aparato nuevo!

Ha adquirido un producto moderno y de alta calidad. Las instrucciones de uso forman parte del producto y contienen indicaciones importantes acerca de la seguridad, del uso y del desecho de este aparato. Antes de usar el producto, familiarícese con todas las indicaciones de manejo y de seguridad. Utilice el producto de la manera descrita y para los ámbitos de aplicación indicados. Entregue todos los documentos cuando transfiera el producto a terceros.

Uso previsto

Este aparato está diseñado exclusivamente para deshidratar alimentos. No utilice este aparato como calefactor, para calentar alimentos ni para secar objetos.

Este aparato está previsto exclusivamente para su uso doméstico privado en estancias interiores secas. No lo utilice al aire libre ni para fines comerciales o industriales.

Cualquier uso diferente o que supere lo indicado se considerará contrario al uso previsto.

Volumen de suministro

El aparato se suministra de serie con los siguientes componentes:

- Tapa con ventilador
- 5 recipientes
- Base
- Instrucciones de uso

¡PELIGRO!

- ▶ Los niños no deben usar los materiales de embalaje para jugar. Existe peligro de asfixia.


- 1) Extraiga el aparato y las instrucciones de uso de la caja.
- 2) Retire todo el material de embalaje y las posibles láminas del aparato.

INDICACIÓN

- ▶ Compruebe la integridad del suministro y si hay daños visibles.
- ▶ Si el suministro está incompleto o se observan daños debidos a un embalaje deficiente o al transporte, póngase en contacto con la línea directa de asistencia (consulte el capítulo **Asistencia técnica**).

Indicaciones de seguridad

¡ADVERTENCIA! ¡PELIGRO DE DESCARGA ELÉCTRICA!

- ▶ Si se estropea el cable de conexión de este aparato, encomiende su sustitución al fabricante, a su servicio de atención al cliente o a una persona que posea una cualificación similar para evitar peligros.
- ▶ Utilice el aparato exclusivamente en lugares secos y cerrados, nunca a la intemperie ni en ambientes húmedos.
- ▶  ¡No sumerja nunca el aparato ni su cable de conexión en agua ni en otros líquidos! De lo contrario, existe peligro de muerte por descarga eléctrica.
- ▶ Procure que no penetre agua en el interior del aparato al limpiarlo. No limpie nunca el aparato bajo el agua corriente.
- ▶ Si, por cualquier motivo, penetrase líquido en la carcasa del aparato, desconecte el enchufe de la red eléctrica y entregue el aparato al personal especializado cualificado para su reparación.
- ▶ Procure que el cable de red no se moje ni se humedezca durante el funcionamiento. Tienda el cable de modo que no pueda aplastarse ni dañarse.
- ▶ Después de cada uso, antes de proceder a la limpieza y en caso de errores de funcionamiento, desenchufe el aparato de la toma eléctrica.
- ▶ Para desconectar el cable de red de la toma eléctrica, tire siempre del enchufe y no del propio cable.
- ▶ No ponga en funcionamiento el aparato si se ha caído o está dañado. Encomiende la revisión del aparato y su reparación al personal especializado cualificado.
- ▶ No abra nunca la carcasa del aparato. El aparato no cuenta con ningún componente susceptible de mantenimiento o que el usuario deba cambiar.

⚠ ¡ADVERTENCIA! ¡PELIGRO DE LESIONES!

- ▶ Este aparato puede ser utilizado por niños a partir de 8 años y por personas cuyas facultades físicas, sensoriales o mentales sean reducidas o carezcan de los conocimientos y de la experiencia necesarios siempre que sean vigilados o hayan sido instruidos correctamente sobre el uso seguro del aparato y hayan comprendido los peligros que entraña.
- ▶ Los niños no deben realizar las tareas de limpieza y mantenimiento a no ser que tengan más de 8 años de edad y estén bajo supervisión.
- ▶ El aparato y su cable de conexión deben mantenerse fuera del alcance de los niños menores de 8 años.
- ▶ Los niños no deben jugar con el aparato.
- ▶ Utilice el aparato exclusivamente sobre una superficie estable, antideslizante y plana.
- ▶ ¡Peligro de incendio! Para evitar que el aparato se incendie o se sobrecaliente y garantizar una deshidratación óptima de los alimentos, debe tenerse en cuenta lo siguiente:
 - Asegúrese de que la circulación de aire sea suficiente. Mantenga una distancia libre de al menos 30 cm a los lados del aparato.
 - No coloque el aparato cerca ni debajo de objetos inflamables, p. ej., cortinas o armarios suspendidos.
 - No cubra el aparato y mantenga libres las ranuras de ventilación de la parte superior.
 - No cubra totalmente las rejillas inferiores de los recipientes (p. ej., con papel de aluminio o materiales similares).

- ▶ ¡Peligro de quemaduras! La superficie del aparato sigue manteniendo el calor residual después de su uso.
- ▶ El aparato y los alimentos pueden calentarse mucho durante el funcionamiento. Deje siempre que ambos se enfríen bien antes de extraer los alimentos o limpiar el aparato.
- ▶ Utilice el aparato exclusivamente según lo dispuesto.
¡El uso incorrecto del aparato puede provocar lesiones!

ATENCIÓN: ¡DAÑOS MATERIALES!

- ▶ No utilice productos de limpieza agresivos ni abrasivos para la limpieza, ya que podrían dañar la superficie del aparato de forma irreparable.
- ▶ No utilice ningún tipo de reloj programador externo ni sistema de control remoto para accionar el aparato.

INDICACIÓN


- ▶ El usuario no tiene que hacer nada para cambiar el ajuste del producto entre 50 y 60 Hz. El producto se adapta tanto a 50 Hz como a 60 Hz.

Descripción del aparato

(Consulte las ilustraciones de la página desplegable)

- ❶ Tapa con ventilador
- ❷ Interruptor de encendido/apagado ①
- ❸ Recipientes
- ❹ Base
- ❺ Muestras
- ❻ Encastres

Características técnicas

Tensión	220-240 V ~ (corriente alterna), 50/60 Hz
Consumo de potencia	250 W
Clase de aislamiento	II/□ (aislamiento doble)
	Todas las piezas de este aparato que entran en contacto con alimentos son aptas para su uso con alimentos.

Modo de funcionamiento

La deshidratación es un proceso de conservación de los alimentos mediante un secado por aire que les extrae el agua y, con ello, el sustento vital de los microorganismos responsables de su deterioro. Además, una deshidratación cuidadosa permite conservar una gran parte de las vitaminas y minerales de los alimentos.

El aparato toma el aire fresco a través del ventilador de la tapa ❶, lo calienta a unos 60-70 °C y lo conduce hacia abajo por el centro de los recipientes ❸ hasta la base ❹. Desde allí, el aire vuelve a subir por los laterales y circula por las rejillas inferiores de los recipientes ❺ atravesando los alimentos.

El aire caliente y seco hace que se evapore la humedad de la superficie de los alimentos. Además, el agua del interior de los alimentos va saliendo a la superficie, donde también se evapora, etc. Por su parte, el aire húmedo sale por las rejillas de ventilación de la tapa ❶.

Los alimentos deshidratados pueden consumirse tal cual en seco, volver a rehidratarse tras un proceso de remojo o emplearse directamente para cocinar.

Antes del primer uso

¡ADVERTENCIA! ¡PELIGRO DE LESIONES!

- ▶ ¡Peligro de incendio! Para evitar que el aparato se incendie o se sobrecaliente, debe tenerse en cuenta lo siguiente:
 - Asegúrese de que la circulación de aire sea suficiente. Mantenga una distancia libre de al menos 30 cm a los lados del aparato.
 - No coloque el aparato cerca ni debajo de objetos inflamables, p. ej., cortinas o armarios suspendidos.
 - No cubra el aparato y mantenga libres las ranuras de ventilación de la parte superior.
- ▶ ¡Peligro de quemaduras! Deje que el aparato se enfríe bien antes de limpiarlo.

- 1) Coloque el aparato sobre una superficie nivelada situada cerca de una toma eléctrica accesible y conecte el enchufe en la toma eléctrica.
- 2) Encienda el aparato con el interruptor de encendido/apagado ① ② y déjelo en funcionamiento durante 30 minutos sin alimentos. A continuación, apague el aparato, desconecte el enchufe de la toma eléctrica y limpie todas las piezas de la manera descrita en el capítulo "**Limpieza**".

INDICACIÓN

- ▶ Durante el primer uso, es posible que se genere un ligero olor debido a los residuos de fabricación. Esto es normal y cesa al poco tiempo. Procure que haya suficiente ventilación; por ejemplo, abra una ventana.

Preparación de los alimentos

Observe las siguientes indicaciones para alcanzar la mejor calidad y conservación posible de los alimentos.

- Utilice solo alimentos frescos de la mejor calidad posible. Retire bien todas las partes malas.
- Cuanto más maduros estén los alimentos, más aromáticos suelen ser. No obstante, los alimentos no deben estar demasiado maduros.
- Procese de forma higiénica los alimentos. Lávelos concienzudamente y manipúlelos con las manos y los utensilios limpios.
- Lave bien los alimentos y séquelos.
- Córteles en trozos del mismo tamaño y forma para que se deshidraten uniformemente.
- Los huesos de las frutas son más fáciles de retirar si primero se deshidratan las frutas enteras durante aproximadamente la mitad del tiempo de deshidratación. Tras esto, retire los huesos y prosiga con la deshidratación.
- Pueden aplicarse gotas de zumo de limón sobre las superficies de corte de las frutas que se oxiden rápidamente (p. ej., las manzanas) antes de deshidratarlas para evitar que se oxiden.
- Antes de deshidratarlos, los alimentos pueden blanquearse brevemente en agua hirviendo para reducir el tiempo de deshidratación y prolongar su durabilidad.
- Seleccione los cortes de carne más magros para su deshidratación. Retire siempre la grasa, los tendones y los huesos de la carne y córtela en lonchas finas. La carne puede curarse en salmuera o marinarse, pero debe secarse antes de la deshidratación.
- Corte la carne en dirección contraria a la de sus fibras para que la carne deshidratada sea más fácil de masticar.
- Retire la piel y las espinas del pescado y córtelo en lonchas finas.

- La carne y el pescado se cortan con mayor facilidad si primero se introducen los trozos durante unos 20 minutos en el congelador.
- Tras preparar los alimentos, introdúzcalos rápidamente en el aparato y comience la deshidratación.

Tiempo de deshidratación

Los datos de la siguiente tabla son meramente orientativos. Además de su gusto personal, el tiempo de deshidratación óptimo de los alimentos depende de distintos factores, como el tipo y la madurez de los alimentos y el grosor de los trozos. Por este motivo, debe controlarse el estado de los alimentos de cuando en cuando y ajustarse el tiempo de deshidratación según corresponda.

Fruta

Alimento	Tamaño	Tiempo de deshidratación (horas)	Estado
Piña	Rodajas de aprox. 8 mm	Aprox. 10-12	Muy flexible
Manzanas	Rodajas de aprox. 8 mm	Aprox. 8-10	Flexible
Albaricoques	En mitades	Aprox. 10-12	Flexible
Plátanos	Rodajas de aprox. 2-3 mm	Aprox. 8-10	Firme
Fresas	En mitades	Aprox. 8-10	Duro
Higos	En mitades	Aprox. 8-10	Seco
Ciruelas	En mitades	Aprox. 10-12	Flexible
Uvas	En mitades	Aprox. 12-14	Muy flexible

Verduras

Alimento	Tamaño	Tiempo de deshidratación (horas)	Estado
Judías	Enteras	Aprox. 6-8	Quebradizo
Zanahorias	Rodajas de aprox. 8 mm	Aprox. 6-8	Duro
Puerro	Cortado por la mitad, aprox. 6-8 cm de largo	Aprox. 6-10	Quebradizo
Setas	Rodajas de aprox. 3 mm	Aprox. 3-4	Flexible
Apio	Rodajas de aprox. 8 mm	Aprox. 6-10	Duro
Tomate	En mitades	Aprox. 12-14	Flexible
	Rodajas de aprox. 6 mm	Aprox. 7-10	Duro
Calabacín	Rodajas de aprox. 8 mm	Aprox. 6-8	Duro

Pescado/carne

Alimento	Tamaño	Tiempo de deshidratación (horas)	Estado
Pescado	Lonchas de 0,5 cm	Aprox. 10-12	Coriáceo, flexible
Carne	Lonchas de 0,5 cm	Aprox. 10-12	Coriáceo, flexible

INDICACIÓN

- ▶ Tras la deshidratación, introduzca el pescado y la carne durante unos 10 minutos en un horno precalentado a 135 °C para eliminar cualquier posible impureza por salmonela, etc.

Otros

Alimento	Tamaño	Tiempo de deshidratación (horas)	Estado
Hierbas (p. ej., romero, tomillo)	Ramitas	Aprox. 3-4	Quebradizo

Manejo

¡ADVERTENCIA! ¡PELIGRO DE LESIONES!

- ▶ ¡Peligro de incendio! Para evitar que el aparato se incendie o se sobrecaliente y garantizar una deshidratación óptima de los alimentos, debe tenerse en cuenta lo siguiente:
 - Asegúrese de que la circulación de aire sea suficiente. Mantenga una distancia libre de al menos 30 cm a los lados del aparato.
 - No coloque el aparato cerca ni debajo de objetos inflamables, p. ej., cortinas o armarios suspendidos.
 - No cubra el aparato y mantenga libres las ranuras de ventilación de la parte superior.
- ▶ ¡Peligro de quemaduras! El aparato y los alimentos pueden calentarse mucho durante el funcionamiento. Deje siempre que ambos se enfríen bien antes de extraer los alimentos o limpiar el aparato.


- 1) Coloque la base **4** sobre una superficie nivelada y cerca de una toma eléctrica accesible.
- 2) Llene los recipientes **3** de forma uniforme con los alimentos preparados. Para ello, asegúrese de que los trozos no queden apilados. Además, debe poder circular suficiente aire por las rejillas inferiores.
- 3) Coloque los recipientes **3** de forma consecutiva sobre la base **4**. La altura del 2.º-5.º recipiente **3** puede ajustarse de forma variable para alojar alimentos más altos. Para ello, observe las cuatro muescas **5** escalonadas de los bordes exteriores de los recipientes **3**. Las cuatro muescas **5** de la altura seleccionada deben quedar colocadas en los encastres **6** del recipiente **3** inferior de forma que los recipientes **3** queden apilados de manera estable.
- 4) Por último, coloque la tapa **1** y conecte el enchufe en una toma eléctrica.
- 5) Pulse el interruptor de encendido/apagado **1** **2** para iniciar el proceso de deshidratación.
- 6) Puede interrumpir en cualquier momento la deshidratación, p. ej., para comprobar el estado de los alimentos, con solo pulsar el interruptor de encendido/apagado **1** **2**.
- 7) Al finalizar el proceso de deshidratación, pulse el interruptor de encendido/apagado **1** **2** para apagar el aparato y desconecte el enchufe de la toma eléctrica.
- 8) Deje que el aparato se enfríe lo suficiente antes de retirar los alimentos y de limpiarlo.

Conservación de los alimentos deshidratados

- Deje que los alimentos deshidratados se enfríen lo suficiente y envéselos lo antes posible.
- Para evitar su deterioro y prolongar al máximo su durabilidad, los alimentos deshidratados deben guardarse envasados herméticamente en un lugar lo más seco, fresco y protegido de la luz posible. Para ello, pueden utilizarse, por ejemplo, frascos con rosca, tarros de conservas o recipientes de plástico que puedan cerrarse o envasarse los alimentos al vacío. La temperatura de almacenamiento puede alcanzar como máximo la temperatura ambiente, pero la temperatura óptima es de unos 10-15 °C (p. ej., en un sótano o despensa frescos).
- Es mejor envasar varias porciones pequeñas que una grande.
- Abra el envase del alimento deshidratado lo menos posible para minimizar la penetración de humedad y oxígeno.
- La deshidratación ralentiza el proceso de deterioro de los alimentos, pero no lo detiene por completo. Sobre todo, unas malas condiciones de almacenamiento pueden afectar a la durabilidad de los alimentos deshidratados. Antes de consumirlos, compruebe que los alimentos deshidratados almacenados carezcan de moho o de partes deterioradas.
- La durabilidad de los alimentos deshidratados puede variar mucho —de varios meses hasta varios años— según las condiciones de dichos alimentos y de su almacenamiento. Cuanto mejores sean las condiciones, mayor será su durabilidad.

Limpieza


¡ADVERTENCIA! PELIGRO DE DESCARGA ELÉCTRICA

- ▶ Desconecte primero el enchufe de la red eléctrica antes de limpiar el aparato.
- ▶  ¡No sumerja nunca el aparato en agua ni en otros líquidos! De lo contrario, existe peligro de muerte por descarga eléctrica.

ATENCIÓN: ¡DAÑOS MATERIALES!

- ▶ No utilice productos de limpieza agresivos ni abrasivos para la limpieza, ya que podrían dañar la superficie del aparato de forma irreparable.
- Limpie la tapa ❶ con un paño ligeramente húmedo. Si hay restos de suciedad incrustados, añada al paño un poco de jabón lavavajillas suave y, tras esto, frote el aparato con un paño ligeramente humedecido con agua.
- Limpie los recipientes ❷ y la base ❸ en agua jabonosa suave. A continuación, enjuague las piezas con agua limpia para eliminar cualquier resto de jabón lavavajillas.

INDICACIÓN

- ▶  Los recipientes ③ y la base ④ también son aptos para su limpieza en el lavavajillas. Si es posible, coloque las piezas en la parte superior del lavavajillas y asegúrese de que ninguna quede aprisionada.

- Séquelo todo bien.

Almacenamiento del aparato

- Guarde el aparato ya limpio en un lugar limpio y seco.

Eliminación de fallos

Problema	Causas posibles	Soluciones posibles
El aparato no funciona.	El aparato no está conectado a una toma eléctrica.	Conecte el aparato a una toma eléctrica.
	El aparato está dañado.	Póngase en contacto con el servicio de asistencia técnica.
El aparato se apaga automáticamente durante el funcionamiento.	Se ha activado la protección contra el sobrecalentamiento. Es posible que las ranuras de ventilación estén bloqueadas o que el aparato no cuente con suficiente espacio libre a su alrededor.	Desenchufe el aparato y deje que se enfríe. Asegúrese de que las ranuras de ventilación no estén bloqueadas y de que el aparato tenga un espacio libre de 30 cm a su alrededor.

Si no logra solucionar los fallos con las soluciones mencionadas o comprueba la existencia de otras anomalías, póngase en contacto con nuestro servicio de asistencia técnica.

Desecho

Válido únicamente para Francia:



Points de collecte sur www.quefairede mesdechets.fr
Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !



El producto, el embalaje y las instrucciones de uso son reciclables, se someten a una responsabilidad ampliada del fabricante y se desechan por separado.

Desecho del aparato



El símbolo adyacente de un contenedor tachado sobre unas ruedas indica que este aparato está sujeto a la Directiva 2012/19/EU. Dicha Directiva estipula que el aparato no debe desecharse con la basura doméstica normal al finalizar su vida útil, sino en puntos de recogida, puntos limpios o a través de empresas de desechos previstas especialmente para ello.

Este tipo de desecho es gratuito. Cuide el medio ambiente y deseché el aparato de la manera adecuada.

Si el aparato contiene datos personales, será su responsabilidad eliminarlos antes de entregarlo para su desecho.

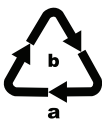


Puede informarse acerca de las posibilidades de desecho de los aparatos usados en su administración municipal o ayuntamiento.

Desecho del embalaje



El material de embalaje se ha seleccionado teniendo en cuenta criterios ecológicos y de desecho, por lo que es reciclable. Deseche el material de embalaje innecesario de la forma dispuesta por las normativas locales aplicables.



Deseche el embalaje de forma respetuosa con el medio ambiente. Observe las indicaciones de los distintos materiales de embalaje y, si procede, reciclelos de la manera correspondiente. Los materiales de embalaje cuentan con abreviaciones (a) y cifras (b) que significan lo siguiente: 1-7: plásticos; 20-22: papel y cartón; 80-98: materiales compuestos.

Garantía de Kompernass Handels GmbH

Estimado cliente:

Este aparato cuenta con una garantía de 3 años a partir de la fecha de compra. Si se detectan defectos en el producto, puede ejercer sus derechos legales frente al vendedor. Estos derechos legales no se ven limitados por la garantía descrita a continuación.

Condiciones de la garantía

El plazo de la garantía comienza con la fecha de compra. Guarde bien el comprobante de caja, ya que lo necesitará como justificante de compra.

Si dentro de un periodo de tres años a partir de la fecha de compra de este producto se detecta un defecto en su material o un error de fabricación, asumiremos la reparación o sustitución gratuita del producto o restituiremos el precio de compra a nuestra elección. La prestación de la garantía requiere la presentación del aparato defectuoso y del justificante de compra (comprobante de caja), así como una breve descripción por escrito del defecto detectado y de las circunstancias en las que se haya producido dicho defecto, dentro del plazo de tres años.

Si el defecto está cubierto por nuestra garantía, le devolveremos el producto reparado o le suministraremos uno nuevo. La reparación o sustitución del producto no supone el inicio de un nuevo periodo de garantía.

Duración de la garantía y reclamaciones legales por vicios

La duración de la garantía no se prolonga por hacer uso de ella. Este principio también se aplica a las piezas sustituidas y reparadas. Si después de la compra del aparato, se detecta la existencia de daños o de defectos al desmontarlo, deben notificarse de inmediato. Cualquier reparación que se realice una vez finalizado el plazo de garantía estará sujeta a costes.

Alcance de la garantía

El aparato se ha fabricado cuidadosamente según estándares elevados de calidad y se ha examinado en profundidad antes de su entrega.

La prestación de la garantía se aplica a defectos en los materiales o errores de fabricación. Esta garantía no cubre las piezas del producto normalmente sometidas al desgaste y que, en consecuencia, puedan considerarse piezas de desgaste ni los daños producidos en los componentes frágiles, p. ej., interruptores, baterías o piezas de vidrio.

Se anulará la garantía si el producto se daña o no se utiliza o mantiene correctamente. Para utilizar correctamente el producto, deben observarse todas las indicaciones especificadas en las instrucciones de uso. Debe evitarse cualquier uso y manejo que esté desaconsejado o frente al que se advierta en las instrucciones de uso.

El producto está previsto exclusivamente para su uso privado y no para su uso comercial. En caso de manipulación indebida e incorrecta, uso de la fuerza y apertura del aparato por personas ajenas a nuestros centros de asistencia técnica autorizados, la garantía perderá su validez.

Proceso de reclamación conforme a la garantía

Para garantizar una tramitación rápida de su reclamación, le rogamos que observe las siguientes indicaciones:

- Mantenga siempre a mano el comprobante de caja y el número de artículo (IAN) 411302_2207 como justificante de compra.
- Podrá ver el número de artículo en la placa de características del producto, grabado en el producto, en la portada de las instrucciones de uso (parte inferior izquierda) o en el adhesivo de la parte trasera o inferior del producto.
- Si se producen errores de funcionamiento u otros defectos, póngase primero en contacto con el departamento de asistencia técnica especificado a continuación **por teléfono** o **por correo electrónico**.
- Podrá enviar el producto calificado como defectuoso junto con el justificante de compra (comprobante de caja) y la descripción del defecto y de las circunstancias en las que se haya producido de forma gratuita a la dirección de correo proporcionada.



En www.lidl-service.com, podrá descargar este manual de usuario y muchos otros más, así como vídeos sobre los productos y software de instalación.

Con este código QR, accederá directamente a la página del Servicio Lidl (www.lidl-service.com) y podrá abrir las instrucciones de uso mediante la introducción del número de artículo (IAN) 411302_2207.

Asistencia técnica

ES

Servicio España

Tel.: 900 984 989

E-Mail: kompernass@lidl.es

IAN 411302_2207

Importador

Tenga en cuenta que la dirección siguiente no es una dirección de asistencia técnica. Póngase primero en contacto con el centro de asistencia técnica especificado.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21 • 44867 BOCHUM

ALEMANIA

www.kompernass.com

Indholdsfortegnelse

Introduktion	120
Forskriftsmæssig anvendelse	120
Pakkens indhold	120
Sikkerhedsanvisninger	121
Beskrivelse af produktet	123
Tekniske data	123
Funktion	124
Før produktet bruges første gang	124
Forberedelse af fødevarer	125
Tørretider	126
Frukt	126
Grøntsager	126
Fisk/kød	127
Øvrigt	127
Betjening	127
Opbevaring af tørrede fødevarer	128
Rengøring	129
Opbevaring af produktet	129
Afhjælpning af fejl	129
Bortskaffelse	130
Bortskaffelse af produktet	130
Bortskaffelse af emballage	130
Garanti for Kompennass Handels GmbH	131
Service	132
Importør	132

Introduktion

Til lykke med købet af dit nye produkt!

Du har valgt et moderne produkt af høj kvalitet. Betjeningsvejledningen er en del af dette produkt. Den indeholder vigtige informationer om sikkerhed, anvendelse og bortskaffelse. Du bør sætte dig ind i alle produktets betjenings- og sikkerhedsanvisninger før brug. Brug kun produktet som beskrevet og kun til de angivne anvendelsesområder. Lad vejledningen følge med produktet, hvis du giver det videre til andre.

Forskriftsmæssig anvendelse

Dette produkt er udelukkende beregnet til tørring af fødevarer. Brug ikke produktet som varmeventilator eller til opvarmning af fødevarer eller tørring af genstande.

Produktet er udelukkende beregnet til anvendelse i tørre omgivelser i private husholdninger. Må ikke bruges udendørs eller til erhvervmæssige formål.

Al anden anvendelse betragtes som værende ikke-forskriftsmæssig.

Pakkens indhold

Produktet leveres som standard med følgende dele:

- Låg med udlufter
- 5 beholdere
- Sokkel
- Betjeningsvejledning

FARE!

► Børn må ikke lege med emballagematerialerne. Der er fare for kvælning.


- 1) Tag produktet og betjeningsvejledningen ud af kassen.
- 2) Fjern alle emballeringsmaterialer og eventuelle folier fra produktet.

BEMÆRK

- Kontrollér, at alle dele er leveret med, og at de ikke har synlige skader.
- Hvis der mangler dele, eller hvis nogle af delene er defekte på grund af mangelfuld emballage eller på grund af transporten, bedes du henvende dig til service-hotline (se kapitlet **Service**).

Sikkerhedsanvisninger

ADVARSEL! FARE FOR ELEKTRISK STØD!

- ▶ Hvis dette produkts tilslutningsledning beskadiges, skal den udskiftes af producenten eller dennes kundeservice eller af en person med tilsvarende kvalifikationer, så farlige situationer undgås.
- ▶ Brug kun produktet i tørre rum, aldrig udendørs eller i fugtige omgivelser.
- ▶  Læg aldrig produktet og dets ledning ned i vand eller andre væsker! Det kan være livsfarligt på grund af elektrisk stød.
- ▶ Sørg for, at der ikke kommer vand ind i produktet under rengøring. Rengør aldrig produktet under rindende vand.
- ▶ Hvis der kommer væske ind i produktets kabinet, skal du straks trække stikket ud af kontakten og få produktet repareret af en autoriseret reparatør.
- ▶ Sørg for, at strømledningen aldrig bliver våd eller fugtig under brug. Læg ledningen, så den ikke kommer i klemme eller beskadiges på anden vis.
- ▶ Træk stikket ud af stikkontakten før rengøring og ved driftsfejl.
- ▶ Træk altid stikket ud af stikkontakten ved at trække i selve stikket og ikke i ledningen.
- ▶ Brug aldrig produktet, hvis det har været tabt på gulvet eller er beskadiget. Lad produktet efterse og reparere af en autoriseret reparatør.
- ▶ Åbn aldrig produktets kabinet. Der er ikke dele inde i produktet, som kan udskiftes, eller som skal vedligeholdes af brugeren.

⚠ ADVARSEL! FARE FOR PERSONSKADER!

- ▶ Dette produkt må bruges af børn fra 8 år og af personer med nedsatte fysiske, psykiske, motoriske eller mentale evner eller manglende erfaring og/eller viden, hvis de er under opsyn eller undervises i sikker brug af produktet og de farer, der kan være forbundet med det.
- ▶ Rengøring og vedligeholdelse, som udføres af brugeren, må ikke udføres af børn, medmindre de er 8 år eller ældre og under opsyn.
- ▶ Produktet og dets tilslutningsledning skal holdes uden for børns rækkevidde, hvis de er under 8 år.
- ▶ Børn må ikke lege med produktet.
- ▶ Stil og brug kun produktet på en stabil, skridsikker og plan overflade.
- ▶ Brandfare! Undgå brand eller overophedning af produktet på følgende måde for at sikre den optimale tørreproces:
 - Sørg for tilstrækkelig luftcirkulation. Sørg for en afstand på mindst 30 cm til siderne.
 - Stil ikke produktet under eller i nærheden af brændbare genstande, især ikke under gardiner eller overskabe.
 - Dæk ikke produktet til, og hold udluftningsrillen på oversiden fri.
 - Dæk ikke beholdernes bundriste helt til (f.eks. med alufolie eller lignende).
- ▶ Fare for forbrændinger! Efter brug har produktets overflade stadig en del restvarme.
- ▶ Produktet og de tørrede fødevarer kan blive meget varme under brug. Lad begge dele køle godt af, før du tager de tørrede fødevarer ud eller rengør produktet.

- ▶ Brug kun produktet som angivet under forskriftsmæssig anvendelse.
Ved misbrug af produktet er der risiko for personskader!

OBS – MATERIELLE SKADER!

- ▶ Brug ikke stærke eller skurende rengøringsmidler. De kan ødelægge overfladen, så den ikke kan repareres igen.
- ▶ Brug aldrig en ekstern timer eller et separat fjernbetjenings-system til betjening af produktet.

BEMÆRK



- ▶ Brugeren behøver ikke at foretage sig noget for at omstille produktet fra 50 til 60 Hz eller omvendt. Produktet tilpasser sig både til 50 og til 60 Hz.

Beskrivelse af produktet

(Se billederne på klap-ud-siden)

- ❶ Låg med udlufter
- ❷ Tænd-/sluk-knap ❶
- ❸ Beholdere
- ❹ Sokkel
- ❺ Indskæringer
- ❻ Låsemekanismer

Tekniske data

Spænding	220–240 V ~ (vekselstrøm), 50/60 Hz
Effektforbrug	250 W
Beskyttelsesklasse	II /  (dobbeltisolering)
	Alle dele til dette produkt, som kommer i kontakt med fødevarer, er fødevareregnede.

Funktion

Ved lufttørring udtørres fødevarerne og gøres dermed holdbare i længere tid. Vandet trækkes ud af fødevarerne, og dermed forsvinder livsgrundlaget for mikroorganismene, som er ansvarlige for fordævelsesprocessen. Med den skånsomme tørring bevares vitaminerne og mineralerne stort set i fødevarerne.

Produktet trækker frisk luft ind gennem udluftningen i låget ❶, opvarmer den til ca. 60–70 °C og blæser den gennem midten af beholderne ❸ og ned til soklen ❹. Der stiger den op igen langs siden og strømmer gennem bundristene i beholderne ❸ og forbi fødevarerne.

Den varme, tørre luft får fugten på overfladen af fødevarerne til at fordampe. Vandet inden i fødevarerne kommer ud til overfladen, hvor det igen fordamper osv. Den fugtige luft ledes ud gennem udluftningsrillen i låget ❶.

De tørrede fødevarer kan spises, som de er, eller lægges i blød og derefter tilberedes videre. De kan også tilsættes direkte til maden uden opblødning.

Før produktet bruges første gang

⚠ ADVARSEL! FARE FOR PERSONSKADER!

- ▶ Brandfare! Undgå brand eller overophedning af produktet på følgende måde:
 - Sørg for tilstrækkelig luftcirkulation. Sørg for en afstand på mindst 30 cm til siderne.
 - Stil ikke produktet under eller i nærheden af brændbare genstande, især ikke under gardiner eller overskabe.
 - Dæk ikke produktet til, og hold udluftningsrillen på oversiden fri.
- ▶ Fare for forbrænding! Lad produktet køle godt af, før det rengøres.

- 1) Stil produktet på et plant underlag i nærheden af en stikkontakt, som er let tilgængelig, og sæt stikket i stikkontakten.
- 2) Tænd for produktet på tænd-/sluk-knappen ❶ ❷, og lad det køre i 30 minutter uden indhold. Sluk for produktet, tag stikket ud, og rengør alle dele som beskrevet i kapitlet "**Rengøring**".

BEMÆRK

- ▶ Når produktet bruges første gang, kan der udvikles lugt på grund af produktionsbetingede rester. Det er normalt og forsvinder efter kort tid. Sørg for tilstrækkelig udluftning, og åbn for eksempel et vindue.

Forberedelse af fødevarer

Overhold følgende anvisninger for at få den bedste kvalitet og holdbarhed for dine tørrede fødevarer.

- Brug kun friske fødevarer i den bedst mulige kvalitet. Fjern evt. fordærvede eller dårlige steder på fødevarerne.
- Jo mere modne fødevarerne er, jo mere aromatiske er de som regel. Fødevarerne må dog ikke være overmodne.
- Sørg for god hygiejne ved forberedelsen. Vask fødevarerne grundigt, og arbejd med rene hænder og redskaber.
- Vask fødevarerne grundigt, og tør dem.
- Skær fødevarerne i stykker med samme størrelse og form, så de tørrer ensartet.
- Kerner fra stenfrugt er evt. nemmere at fjerne, hvis du tørrer frugterne hele i halvdelen af tørretiden. Fjern så kernerne, og fortsæt tørringen.
- Før tørringen kan du forhindre, at frugter (f.eks. æbler) hurtigt bliver brune ved at dryppe citronsaft på sniifladerne.
- Fødevarerne kan blanches kort før tørringen for at afkorte tørretiden og forlænge holdbarheden.
- For at tørre kød skal du vælge magre stykker. Fjern altid fedt, sener og ben fra kødet, og skær det i tynde skiver. Du kan salte eller marinere kødet, men tør det af før tørringen.
- Skær mod kødets fibre, så det tørrede kød er lettere at tygge.
- Fjern skind og ben fra fisk, og skær den i tynde skiver.
- Det er nemmest at skære fisk og kød, hvis stykkerne først har ligget cirka 20 minutter i fryseren.
- Læg straks fødevarerne ind i produktet efter forberedelsen, og start tørringen.

Tørretider

De angivne tider i den efterfølgende tabel er kun vejledende. Den faktiske optimale tørretid for fødevarerne afhænger af din personlige smag og forskellige faktorer som f.eks. fødevarerarter og modenhed samt stykkernes tykkelse. Kontrollér derfor fødevarerne ind imellem, og tilpas tørretiden efter din egen smag.

Frugt

Fødevarer	Størrelse	Tørretid (timer)	Tilstand
Ananas	Skiver, ca. 8 mm	ca. 10-12	kan let bøjes
Æbler	Skiver, ca. 8 mm	ca. 8-10	kan bøjes
Abrikoser	halverede	ca. 10-12	kan bøjes
Bananer	Skiver, ca. 2-3 mm	ca. 8-10	sprøde
Jordbær	halverede	ca. 8-10	hårde
Figner	halverede	ca. 8-10	tørre
Blommer	halverede	ca. 10-12	kan bøjes
Vindruer	halverede	ca. 12-14	kan let bøjes

Grøntsager

Fødevarer	Størrelse	Tørretid (timer)	Tilstand
Bønner	hele	ca. 6-8	går let i stykker
Gulerødder	Skiver, ca. 8 mm	ca. 6-8	hårde
Porrer	halverede, ca. 6-8 cm lang	ca. 6-10	går let i stykker
Svampe	Skiver, ca. 3 mm	ca. 3-4	kan bøjes
Selleri	Skiver, ca. 8 mm	ca. 6-10	hårde
Tomater	halverede	ca. 12-14	kan bøjes
	Skiver, ca. 6 mm	ca. 7-10	hårde
Squash	Skiver, ca. 8 mm	ca. 6-8	hårde

Fisk/kød

Fødevarer	Størrelse	Tørretid (timer)	Tilstand
Fisk	Skiver, 0,5 cm	ca. 10-12	læderagtige, kan bøjes
Kød	Skiver, 0,5 cm	ca. 10-12	læderagtige, kan bøjes

BEMÆRK

- ▶ Læg fisk og kød cirka 10 minutter i den forvarmede bageovn ved 135°C efter tørringen, så urenheder på grund af salmonella og lignende fjernes.

Øvrigt

Fødevarer	Størrelse	Tørretid (timer)	Tilstand
Krydderurter (f.eks. rosmarin, timian)	Stilke	ca. 3-4	går let i stykker

Betjening

ADVARSEL! FARE FOR PERSONSKADER!

- ▶ Brandfare! Undgå brand eller overophedning af produktet på følgende måde for at sikre den optimale tørreproces:
 - Sørg for tilstrækkelig luftcirkulation. Sørg for en afstand på mindst 30 cm til siderne.
 - Stil ikke produktet under eller i nærheden af brændbare genstande, især ikke under gardiner eller overskabe.
 - Dæk ikke produktet til, og hold udluftningsrillen på oversiden fri.
- ▶ Fare for forbrændinger! Produktet og de tørrede fødevarer kan blive meget varme under brug. Lad begge dele køle godt af, før du tager de tørrede fødevarer ud eller rengør produktet.

- 1) Stil soklen **4** på et plant underlag i nærheden af en let tilgængelig stikkontakt.
- 2) Fyld beholderne **3** ensartet med de forberedte fødevarer. Sørg for, at de enkelte stykker ikke overlapper hinanden. Der skal kunne cirkulere tilstrækkelig luft gennem bundristene.


- 3) Sæt beholderne ③ efter hinanden på soklen ④.
Højden for den 2.-5. beholder ③ kan indstilles variabelt, så der også er plads til højere fødevarer. Bemærk de fire trindelte indskæringer ⑤ på yderkanterne af beholderne ③. De fire indskæringer ⑤ for den valgte højde skal gå ind i låsemekanismerne ⑥ på den nederste beholder ③, så beholderne ③ står stabilt på hinanden.
- 4) Sæt først låget ① på, og sæt stikket i stikkontakten.
- 5) Tryk på tænd-/sluk-knappen ① ② for at tænde for tørringen.
- 6) Du kan når som helst afbryde tørringen for at kontrollere fødevarerne ved at trykke på tænd-/sluk-knappen ① ② igen.
- 7) Tryk på tænd-/sluk-knappen ① ②, når tørretiden er slut, for at slukke for produktet, og tag stikket ud af stikkontakten.
- 8) Lad produktet køle tilstrækkeligt af, før du tager de tørrede fødevarer ud og rengør produktet.

Opbevaring af tørrede fødevarer

- Lad de tørrede fødevarer køle tilstrækkeligt af, og pak dem derefter hurtigt ind til opbevaring.
- For at forhindre at de tørrede fødevarer fordærver, eller for at udskyde fordærvelsen så lang tid som muligt skal de opbevares så tørt, køligt, lufttæt og beskyttet mod lys som muligt. Du kan bruge f.eks. glas med skrulåg, henkogningsglas eller plastikdåser, der kan lukkes, eller du kan vakuumere de tørrede fødevarer. Opbevaringstemperaturen må maksimalt være rumtemperatur, men den bedste opbevaringstemperatur er omkring 10–15 °C (f.eks. i en kølig kælder eller et spisekammer).
- Pak hellere flere små portioner end en stor.
- Åbn emballagen til de tørrede fødevarer så sjældent som muligt, så fugt og ilt kun kan trænge ind i minimalt omfang.
- Fordærvelsesprocessen gøres langsommere ved tørringen, men den kan dog ikke standses helt. Dårlige opbevaringsbetingelser kan især have indvirkning på de tørrede fødevarers holdbarhed. Kontrollér for en sikkerheds skyld de opbevarede tørrede fødevarer for eventuelt skimmelangreb eller rådne steder, før du spiser dem.
- De tørrede fødevarers holdbarhed kan variere meget og være flere måneder til år afhængigt af tørre- og opbevaringsbetingelserne. Jo bedre betingelser, jo længere holdbarhed.

Rengøring


⚠ ADVARSEL! FARE FOR ELEKTRISK STØD

- ▶ Tag stikket ud af stikkontakten, før du rengør produktet.
- ▶  Læg aldrig produktet ned i vand eller andre væsker! Det kan være livsfarligt på grund af elektrisk stød.

OBS – MATERIELLE SKADER!

- ▶ Brug ikke stærke eller skurende rengøringsmidler. De kan ødelægge overfladen, så den ikke kan repareres igen.
- Rengør låget ❶ med en let fugtet klud. Hvis snovset sidder meget fast, kan du hælde lidt opvaskemiddel på kluden og tørre efter med en klud fugtet med vand.
- Rengør beholderne ❸ og soklen ❹ i en mild sæbeblanding. Skyl derefter delene med rent vand, så alle rester af opvaskemiddel fjernes.

BEMÆRK

- ▶  Beholderne ❸ og soklen ❹ kan også vaskes i opvaskemaskinen. Læg så vidt muligt delene i den øverste kurv i opvaskemaskinen, og sørg for, at de ikke kommer i klemme.
- Tør alle dele godt af.

Opbevaring af produktet

- Opbevar det rengjorte produkt på et rent og tørt sted.

Afhjælpning af fejl

Problem	Mulige årsager	Mulige løsninger
Produktet fungerer ikke.	Produktet er ikke sluttet til en stikkontakt.	Slut produktet til en stikkontakt.
	Produktet er beskadiget.	Henvend dig til kundeservice.
Produktet slukker automatisk under driften.	Overophedningsbeskyttelsen er udløst. Muligvis er udluftningsrillen blokeret, eller produktet har ikke fri plads nok til siden.	Træk stikket ud, og lad produktet køle af. Kontrollér, at udluftningsrillen ikke er blokeret, og at produktet har 30 cm fri plads til alle sider.

Hvis fejlene ikke kan afhjælpes ved hjælp af ovenstående løsninger, eller hvis du konstaterer andre fejl, bedes du kontakte vores kundeservice.

Bortskaffelse

Gælder kun for Frankrig:



Points de collecte sur www.quefairedemesdechets.fr
Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !



Produktet, emballagen og betjeningsvejledning kan genbruges, er underlagt et udvidet producentansvar og indsamles sorteret.

Bortskaffelse af produktet



Det viste symbol med den overstregede affaldscontainer på hjul viser, at dette produkt er underlagt direktivet 2012/19/EU. Dette direktiv angiver, at produktet ikke må bortskaffes sammen med det normale husholdningsaffald, når dets brugstid er omme, men skal afleveres på specielle indsamlingssteder, genbrugspladser eller affaldsvirksomheder.

Denne bortskaffelse er gratis for dig. Skån miljøet, og bortskaf produktet korrekt.

Hvis det udtjente produkt indeholder persondata, er du selv ansvarlig for sletningen, før du afleverer det.



Du kan få oplysninger hos kommunen om bortskaffelse af udtjente produkter.

Bortskaffelse af emballage



Emballeringsmaterialerne er valgt ud fra kriterier som miljøforligelighed og bortskaffelsesteknik og kan derfor genbruges. Bortskaf emballagematerialer, som du ikke skal bruge mere, efter de lokalt gældende forskrifter.



Bortskaf emballagen miljøvenligt. Vær opmærksom på mærkningen på de forskellige emballagematerialer, og aflever dem sorteret til bortskaffelse. Emballagematerialerne er mærket med forkortelserne (a) og tallene (b) med følgende betydning: 1-7: Plast, 20-22: Papir og pap, 80-98: Kompositmaterialer.

Garanti for Kompernass Handels GmbH

Kære kunde

På dette produkt får du 3 års garanti fra købsdatoen. I tilfælde af mangler ved produktet har du en række juridiske rettigheder i forhold til sælgeren af produktet. Dine juridiske rettigheder forringes ikke af den nedenfor anførte garanti.

Garantibetingelser

Garantiperioden begynder på købsdatoen. Opbevar venligst kvitteringen et sikkert sted. Den er nødvendig for at kunne dokumentere købet.

Hvis der inden for tre år fra dette produkts købsdato opstår en materiale- eller fabrikationsfejl, vil produktet – efter vores valg – blive repareret eller udskiftet, eller købsprisen vil blive refunderet gratis til dig. Denne garantiydelse forudsætter, at det defekte produkt afleveres, og købsbeviset (kvitteringen) forevises i løbet af fristen på tre år, og at der gives en kort skriftlig beskrivelse af, hvori manglen består, og hvornår den er opstået.

Hvis defekten er dækket af vores garanti, får du et repareret eller et nyt produkt retur. Reparation eller ombytning af produktet udløser ikke en ny garantiperiode.

Garantiperiode og juridiske mangelkrav

Garantiperioden forlænges ikke, hvis der gøres brug af garantien. Det gælder også for udskiftede og reparerede dele. Skader og mangler, som eventuelt allerede fandtes ved køb, samt manglende dele, skal anmeldes straks efter udpakningen. Når garantiperioden er udløbet, er reparation af skader betalingspligtig.

Garantiens omfang

Produktet er produceret omhyggeligt efter strenge kvalitetsretningslinjer og testet grundigt inden leveringen.

Garantien dækker materiale- og fabrikationsfejl. Denne garanti omfatter ikke produktdele, der er udsat for normal slitage og derfor kan betragtes som sliddele, eller skader på skrøbelige dele som f.eks. kontakter, genopladelige batterier eller dele af glas.

Denne garanti bortfalder, hvis produktet er blevet beskadiget, ikke er forskriftsmæssigt anvendt eller vedligeholdt. For at sikre forskriftsmæssig anvendelse af produktet skal alle anvisninger nævnt i betjeningsvejledningen nøje overholdes. Anvendelsesformål og handlinger, som frarådes eller der advares imod i betjeningsvejledningen, skal ubetinget undgås.

Produktet er kun beregnet til privat og ikke til kommercielt brug. Ved misbrug og uhensigtsmæssig brug, anvendelse af vold og ved indgreb, som ikke er foretaget af vores autoriserede serviceafdeling, bortfalder garantien.

Afvikling af garantisager

For at sikre en hurtig behandling af din anmeldelse bør du følge nedenstående anvisninger:

- Ved alle forespørgsler bedes du have kvitteringen og artikelnummeret (IAN) 411302_2207 klar som dokumentation for købet.
- Artikelnummeret kan du finde på typeskiltet på produktet, som indgravering på produktet, på betjeningsvejledningens forside (nederst til venstre) eller som klæbemærke på bag- eller undersiden af produktet.
- Hvis der opstår funktionsfejl eller øvrige mangler, bedes du først kontakte nedennævnte serviceafdeling **telefonisk** eller **via e-mail**.
- Et produkt, der er registreret som defekt, kan du derefter indsende portofrit til den oplyste serviceadresse med vedlæggelse af købsbevis (kvittering) og en beskrivelse af, hvori manglen består, og hvornår den er opstået.



På www.lidl-service.com kan du downloade denne og mange andre manualer, produktvideoer og installationssoftware.

Med denne QR-kode kommer du direkte til Lidl-servicesiden (www.lidl-service.com) og kan åbne den ønskede betjeningsvejledning ved indtastning af artikelnummeret (IAN) 411302_2207.

Service

DK Service Danmark

Tel.: 32 710005

E-Mail: kompennass@lidl.dk

IAN 411302_2207

Importør

Bemærk at den efterfølgende adresse ikke er en serviceadresse. Kontakt først det nævnte servicested.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

TYSKLAND

www.kompennass.com

Indice

Introduzione	134
Uso conforme	134
Materiale in dotazione	134
Indicazioni di sicurezza	135
Descrizione dell'apparecchio	137
Dati tecnici	137
Funzionamento	138
Prima del primo impiego	138
Preparazione degli alimenti	139
Tempi di essiccazione	140
Frutta	140
Verdure	140
Carne/pesce	141
Altro	141
Uso	141
Conservazione degli alimenti essiccati	142
Pulizia	143
Conservazione dell'apparecchio	143
Risoluzione degli errori	143
Smaltimento	144
Smaltimento dell'apparecchio	144
Smaltimento dell'imballaggio	144
Garanzia della Kompernass Handels GmbH	145
Assistenza	146
Importatore	146

Introduzione

Congratulazioni per l'acquisto del nuovo apparecchio!

È stato scelto un prodotto moderno e di alta qualità. Il manuale di istruzioni è parte integrante del presente prodotto. Esso contiene importanti indicazioni per la sicurezza, l'uso e lo smaltimento. Prima di utilizzare il prodotto, acquisire dimestichezza con tutte le indicazioni relative ai comandi e alla sicurezza. Utilizzare il prodotto solo come descritto e per i campi d'impiego indicati. In caso di cessione del prodotto a terzi, consegnare anche tutta la relativa documentazione.

Uso conforme

Questo apparecchio è destinato esclusivamente all'essiccazione di generi alimentari. Non utilizzare l'apparecchio come termoventilatore o per riscaldare alimenti o asciugare oggetti al suo interno.

L'apparecchio è destinato esclusivamente all'uso domestico in ambienti chiusi e asciutti. Non usarlo all'aperto o per scopi commerciali.

Un uso diverso o esulante da quanto sopra è considerato non conforme.

Materiale in dotazione

La dotazione standard dell'apparecchio comprende i seguenti componenti:

- Coperchio con ventilatore
- 5 contenitori
- Base
- Manuale di istruzioni

PERICOLO!

- ▶ Il materiale di imballaggio non deve essere utilizzato come giocattolo dai bambini. Pericolo di soffocamento.


- 1) Estrarre l'apparecchio e il manuale di istruzioni dalla scatola.
- 2) Rimuovere dall'apparecchio tutto il materiale di imballaggio ed eventuali pellicole.

NOTA

- ▶ Controllare la completezza e l'integrità della fornitura in relazione a eventuali danni visibili.
- ▶ In caso di fornitura incompleta o in presenza di danni da trasporto o da imballaggio inadeguato, rivolgersi alla linea diretta di assistenza (vedere capitolo **Assistenza**).

Indicazioni di sicurezza

AVVERTENZA! PERICOLO DI FOLGORAZIONE!

- ▶ In caso di danni al cavo di collegamento di questo apparecchio, per evitare pericoli farlo sostituire dal produttore, dal suo servizio di assistenza clienti o da personale con qualifica simile.
- ▶ Utilizzare l'apparecchio esclusivamente in ambienti asciutti, mai all'aperto o in ambiente umido.
- ▶  Non immergere mai l'apparecchio e il suo cavo di collegamento in acqua o altri liquidi! Sussiste altrimenti il pericolo di morte per folgorazione.
- ▶ Durante la pulizia, impedire la penetrazione di acqua all'interno dell'apparecchio. Non pulire mai l'apparecchio sotto l'acqua corrente.
- ▶ In caso di infiltrazioni di liquidi nell'alloggiamento dell'apparecchio, staccare subito la spina dalla presa di corrente e fare riparare l'apparecchio da personale specializzato qualificato.
- ▶ Impedire che il cavo di alimentazione si bagni o si inumidisca durante l'uso dell'apparecchio. Condurlo in modo tale da impedire che si incastri o danneggi in altro modo.
- ▶ Dopo l'uso, prima della pulizia e in caso di anomalie del funzionamento staccare la spina dalla presa di corrente.
- ▶ Per disinserire la spina dalla presa di corrente tirare sempre dalla spina, mai dal cavo.
- ▶ Non mettere in funzione un apparecchio che sia caduto o presenti danni. L'apparecchio deve essere sottoposto a controllo da parte di personale specializzato e all'occorrenza riparato.
- ▶ Non aprire mai l'alloggiamento dell'apparecchio. Nell'apparecchio non vi sono componenti che l'utente debba sottoporre a manutenzione o possa sostituire.

⚠ AVVERTENZA! PERICOLO DI LESIONI!

- ▶ Questo apparecchio può essere utilizzato dai bambini di almeno 8 anni di età e da persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte o insufficiente esperienza o conoscenza, solo se sorvegliati o istruiti sull'uso sicuro dell'apparecchio e qualora ne abbiano compreso i pericoli associati.
- ▶ La pulizia e la manutenzione a cura dell'utente non devono essere eseguite da bambini, a meno che non abbiano almeno 8 anni di età e siano sorvegliati.
- ▶ Tenere lontani dall'apparecchio e dal cavo di collegamento i bambini di età inferiore agli 8 anni.
- ▶ I bambini non devono giocare con l'apparecchio.
- ▶ Azionare l'apparecchio solo su una superficie stabile, anti-sdruciolevole e piana.
- ▶ Pericolo d'incendio! Per evitare incendi o il surriscaldamento dell'apparecchio e garantire un processo di essiccazione ottimale:
 - Assicurare un ricircolo sufficiente dell'aria. Mantenere una distanza di almeno 30 cm dai lati.
 - Non posizionare l'apparecchio in prossimità o al di sotto di oggetti infiammabili, ad es. tendine o pensili.
 - Non coprire l'apparecchio e mantenere libere le feritoie di ventilazione del lato superiore.
 - Non coprire completamente le griglie inferiori dei contenitori (ad es. con foglio d'alluminio o simili).
- ▶ Pericolo di ustioni! Dopo l'uso la superficie dell'apparecchio presenta ancora del calore residuo.

- ▶ L'apparecchio e gli alimenti da essiccare possono diventare molto caldi durante il funzionamento. Farli sempre raffreddare bene entrambi prima di prelevare gli alimenti essiccati o pulire l'apparecchio.
- ▶ Utilizzare l'apparecchio solo conformemente alla destinazione d'uso.
In caso di uso errato dell'apparecchio sussiste il pericolo di lesioni!

ATTENZIONE - DANNI MATERIALI!

- ▶ Per la pulizia non utilizzare detersivi abrasivi o corrosivi. Essi potrebbero arrecare danni irreparabili alle superfici.
- ▶ Non utilizzare timer esterni o un sistema di telecomando separato per azionare l'apparecchio.

NOTA



- ▶ Non è necessaria alcuna azione da parte dell'utente per commutare il prodotto tra 50 e 60 Hz. Il prodotto è adatto sia a 50 Hz che a 60 Hz.

Descrizione dell'apparecchio

(per le illustrazioni vedere la pagina pieghevole)

- ❶ Coperchio con ventilatore
- ❷ Interruttore on/off ①
- ❸ Contenitori
- ❹ Base
- ❺ Tacche
- ❻ Fermi

Dati tecnici

Tensione	220-240 V ~ (corrente alternata), 50/60 Hz
Potenza assorbita	250 W
Classe di protezione	II /  (isolamento doppio)
	Tutti i componenti di questo apparecchio che vengono a contatto con alimenti sono idonei al contatto con gli alimenti.

Funzionamento

Per essiccazione s'intende il procedimento volto a rendere conservabili gli alimenti asciugandoli all'aria. Agli alimenti viene sottratta l'acqua, dunque la base di sussistenza per i microorganismi responsabili del processo di decomposizione. L'essiccazione delicata consente di preservare gran parte delle vitamine e dei minerali contenuti negli alimenti.

L'apparecchio attira aria fresca mediante il ventilatore del coperchio ❶, la riscalda a circa 60-70 °C e la soffia attraverso il centro dei contenitori ❸ fino alla base ❹ sottostante. Da lì l'aria torna a risalire lungo i lati investendo gli alimenti attraverso le griglie inferiori dei contenitori ❷.

L'aria calda e asciutta fa evaporare l'umidità presente sulla superficie degli alimenti. Dall'interno degli alimenti continua a fluire acqua che poi evapora anch'essa sulla superficie, e così via. L'aria umida viene scaricata attraverso le feritoie di ventilazione del coperchio ❶.

Gli alimenti essiccati possono essere consumati secchi, preparati ulteriormente dopo averli messi a mollo o cucinati direttamente insieme al resto della pietanza.

Prima del primo impiego

AVVERTENZA! PERICOLO DI LESIONI!

- ▶ Pericolo d'incendio! Per evitare incendi o il surriscaldamento dell'apparecchio:
 - Assicurare un ricircolo sufficiente dell'aria. Mantenere una distanza di almeno 30 cm dai lati.
 - Non posizionare l'apparecchio in prossimità o al di sotto di oggetti infiammabili, ad es. tendine o pensili.
 - Non coprire l'apparecchio e mantenere libere le feritoie di ventilazione del lato superiore.
- ▶ Pericolo di ustioni! Fare raffreddare bene l'apparecchio prima di pulirlo.

- 1) Collocare l'apparecchio su una superficie piana, vicino ad una presa di corrente facilmente accessibile, e inserire la spina nella presa di corrente.
- 2) Accendere l'apparecchio dall'interruttore on/off ❶ ❷ e farlo funzionare per 30 minuti senza contenuto. Poi spegnere l'apparecchio, staccare la spina e pulire tutti i pezzi come descritto al capitolo "**Pulizia**".

NOTA

- ▶ Durante il primo uso può avere luogo una leggera formazione di odori, dovuti ai resti di lavorazione del prodotto. Si tratta di un evento normale che cessa dopo poco tempo. Provvedere a un'aerazione sufficiente, aprendo ad esempio una finestra.

Preparazione degli alimenti

Attenersi alle indicazioni che seguono per ottenere la massima qualità e conservabilità possibili degli alimenti essiccati.

- Utilizzare solo alimenti freschi della migliore qualità possibile. Eventualmente tagliare via abbondantemente i punti cattivi.
- Di solito gli alimenti sono tanto più aromatici quanto maggiore è il grado di maturazione. Tuttavia gli alimenti non dovrebbero essere troppo maturi.
- Mantenere una buona igiene durante la preparazione. Lavare accuratamente gli alimenti e lavorare con mani e utensili puliti.
- Lavare accuratamente gli alimenti e asciugarli.
- Tagliare gli alimenti a pezzi di dimensioni e forma il più possibile uniformi, in modo che vengano essiccati uniformemente.
- I noccioli della frutta sono eventualmente più facili da eliminare se prima si fa essiccare la frutta intera per circa metà del tempo di essiccazione. Eliminare poi i noccioli e continuare con il processo di essiccazione.
- Prima del processo di essiccazione si può applicare qualche goccia di succo di limone alle superfici di taglio della frutta che scurisce velocemente (ad es. le mele), in modo da evitare che scuriscano.
- Prima di essiccare gli alimenti è possibile sbollentarli brevemente per abbreviare il tempo di essiccazione e prolungare la conservabilità.
- Per essiccare carne scegliere preferibilmente pezzi magri. Rimuovere sempre il grasso, i tendini e le ossa dalla carne e tagliarla a fette sottili. Si può mettere la carne in salamoia o marinarla, ma bisogna asciugarla prima dell'essiccazione.
- Tagliare in senso contrario alle fibre della carne per rendere la carne secca facilmente masticabile.
- Eliminare la pelle e la lisca dal pesce e tagliarlo a fette sottili.
- Carne e pesce si tagliano meglio se prima si mettono i pezzi in congelatore per circa 20 minuti.
- Dopo aver preparato gli alimenti, metterli velocemente nell'apparecchio e avviare il processo di essiccazione.

Tempi di essiccazione

Le indicazioni della tabella che segue sono intese solo a fornire un orientamento. Il tempo di essiccazione ottimale effettivo degli alimenti dipende, oltre che dal proprio gusto personale, da fattori diversi quali ad esempio il tipo e il grado di maturità degli alimenti e lo spessore dei pezzi. Pertanto controllare di tanto in tanto lo stato degli alimenti ed eventualmente adeguare il tempo di essiccazione.

Frutta

Alimento	Grandezza	Tempo di essiccazione (ore)	Stato
Ananas	fette, circa 8 mm	circa 10-12	facilmente pieghevoli
Mele	fette, circa 8 mm	circa 8-10	pieghevoli
Albicocche	tagliate a metà	circa 10-12	pieghevoli
Banane	fette, circa 2-3 mm	circa 8-10	croccanti
Fragole	tagliate a metà	circa 8-10	dure
Fichi	tagliati a metà	circa 8-10	secchi
Prugne	tagliate a metà	circa 10-12	pieghevoli
Acini d'uva	tagliati a metà	circa 12-14	facilmente pieghevoli

Verdure

Alimento	Grandezza	Tempo di essiccazione (ore)	Stato
Fagioli	interi	circa 6-8	friabili
Carote	fette, circa 8 mm	circa 6-8	dure
Porri	tagliati a metà, circa 6-8 cm di lunghezza	circa 6-10	friabili
Funghi	fette, circa 3 mm	circa 3-4	pieghevoli
Sedani	fette, circa 8 mm	circa 6-10	dure
Pomodori	tagliati a metà	circa 12-14	pieghevoli
	fette, circa 6 mm	circa 7-10	dure
Zucchine	fette, circa 8 mm	circa 6-8	dure

Carne/pesce

Alimento	Grandezza	Tempo di essiccazione (ore)	Stato
Pesce	fette, 0,5 cm	circa 10-12	coriacee, pieghevoli
Carne	fette, 0,5 cm	circa 10-12	coriacee, pieghevoli

NOTA

- Dopo il processo di essiccazione, mettere carne e pesce nel forno preriscaldato per circa 10 minuti a 135 °C, in modo da eliminare eventuali contaminazioni da salmonella o simili.



Altro

Alimento	Grandezza	Tempo di essiccazione (ore)	Stato
Erbe aromatiche (ad es. rosmarino, timo)	mazzi	circa 3-4	friabili

Uso

AVVERTENZA! PERICOLO DI LESIONI!

- Pericolo d'incendi! Per evitare incendi o il surriscaldamento dell'apparecchio e garantire un processo di essiccazione ottimale:
 - Assicurare un ricircolo sufficiente dell'aria. Mantenere una distanza di almeno 30 cm dai lati.
 - Non posizionare l'apparecchio in prossimità o al di sotto di oggetti infiammabili, ad es. tendine o pensili.
 - Non coprire l'apparecchio e mantenere libere le feritoie di ventilazione del lato superiore.
- Pericolo di ustioni! L'apparecchio e gli alimenti da essiccare possono diventare molto caldi durante il funzionamento. Farli sempre raffreddare bene entrambi prima di prelevare gli alimenti essiccati o pulire l'apparecchio.

- 1) Collocare la base  su una superficie piana, vicino ad una presa di corrente facilmente accessibile.
- 2) Riempire uniformemente i contenitori  con gli alimenti preparati. Nel farlo assicurarsi che i singoli pezzi non si sovrappongano. L'aria deve poter circolare ancora a sufficienza attraverso le griglie inferiori.


- 3) Disporre i contenitori ③ in successione sulla base ④.
L'altezza dei contenitori ③ da 2 a 5 può essere regolata in modo variabile, in modo che possano trovarvi posto anche alimenti più alti. Usare le quattro tacche ⑤ progressive situate sui bordi esterni dei contenitori ③. Le quattro tacche ⑤ dell'altezza scelta devono scivolare sui fermi ⑥ del contenitore sottostante ③ in modo che i contenitori ③ si sovrappongano restando stabili.
- 4) Collocare per ultimo il coperchio ① e inserire la spina nella presa di corrente.
- 5) Premere l'interruttore on/off ① ② per avviare il processo di essiccazione.
- 6) Il processo di essiccazione può essere interrotto in qualsiasi momento, ad es. per controllare gli alimenti da essiccare, premendo nuovamente l'interruttore on/off ① ②.
- 7) Al termine del tempo di essiccazione premere l'interruttore on/off ① ② per spegnere l'apparecchio e staccare la spina dalla presa di corrente.
- 8) Fare raffreddare l'apparecchio a sufficienza prima di prelevare gli alimenti essiccati e di pulire l'apparecchio.

Conservazione degli alimenti essiccati

- Far raffreddare a sufficienza gli alimenti essiccati e confezionarli immediatamente.
- Per impedire il deterioramento degli alimenti essiccati, o per rimandarlo il più possibile, è preferibile conservarli in luogo fresco, asciutto e protetto dalla luce in confezioni ermetiche. È possibile utilizzare ad esempio barattoli con coperchio avvitabile, vasi per conserve o flaconi di plastica chiudibili, oppure mettere gli alimenti essiccati sotto vuoto. La temperatura di conservazione non dovrebbe superare la temperatura ambiente, tuttavia nel migliore dei casi dovrebbe essere di 10-15 °C (ad es. in una cantina o in un ripostiglio freschi).
- È preferibile confezionare più porzioni piccole piuttosto che una grande.
- Aprire la confezione degli alimenti essiccati il più raramente possibile per ridurre al minimo la penetrazione di umidità e ossigeno.
- L'essiccazione ha rallentato il processo di deperimento, tuttavia non l'ha arrestato del tutto. Sulla conservabilità degli alimenti essiccati possono influire soprattutto le cattive condizioni di conservazione. Per sicurezza, prima di consumare gli alimenti essiccati conservati controllare se presentano muffa o punti andati a male.
- La conservabilità degli alimenti essiccati può variare molto e, a seconda delle condizioni di essiccazione e conservazione, può spaziare da diversi mesi ad anni. Quanto migliori sono le condizioni, tanto più lunga è la conservabilità.

Pulizia


AVVERTENZA! PERICOLO DI SCOSSE ELETTRICHE

- ▶ Prima di pulire l'apparecchio, disinserire la spina dalla presa.
- ▶  Non immergere mai l'apparecchio in acqua o altri liquidi! Sussiste altrimenti il pericolo di morte per folgorazione.

ATTENZIONE - DANNI MATERIALI!

- ▶ Per la pulizia non utilizzare detersivi abrasivi o corrosivi. Essi potrebbero arrecare danni irreparabili alle superfici.
- Pulire il coperchio **1** con un panno leggermente inumidito. In caso di sporco ostinato applicare al panno qualche goccia di detersivo delicato e ripassare poi con un panno solo leggermente inumidito con acqua.
- Pulire i contenitori **3** e la base **4** con una soluzione saponosa delicata. Poi sciacquare i pezzi con acqua corrente in modo da eliminare tutti i residui di detersivo.

NOTA

- ▶  I contenitori **3** e la base **4** possono essere lavati anche in lavastoviglie. Se possibile, disporre i pezzi nel cestello superiore della lavastoviglie e cercare di fare in modo che non rimangano incastrati.

- Asciugare bene tutti i pezzi.

Conservazione dell'apparecchio

- Conservare l'apparecchio pulito in un luogo pulito e asciutto.

Risoluzione degli errori

Problema	Possibili cause	Possibili soluzioni
L'apparecchio non funziona.	L'apparecchio non è collegato ad una presa di corrente.	Collegare l'apparecchio ad una presa di corrente.
	L'apparecchio è danneggiato.	Rivolgersi al servizio clienti.
L'apparecchio si spegne automaticamente durante il funzionamento.	È scattata la protezione dal surriscaldamento. Probabilmente le feritoie di ventilazione sono bloccate o l'apparecchio non ha abbastanza spazio libero intorno.	Staccare la spina e fare raffreddare l'apparecchio. Assicurarsi che le feritoie di ventilazione non siano bloccate e che intorno all'apparecchio sia garantito uno spazio libero di 30 cm.

Qualora i guasti non si risolvessero con le indicazioni precedenti o si riscontrassero altri tipi di guasti, rivolgersi al servizio clienti.

Smaltimento

Valido solo per la Francia:



Points de collecte sur www.quefairedemesdechets.fr
Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !



Il prodotto, l'imballaggio e il libretto di istruzioni sono riciclabili, sono soggetti ad una responsabilità estesa del produttore e vengono raccolti in maniera differenziata.

Smaltimento dell'apparecchio



Il simbolo del bidone dei rifiuti barrato, raffigurato lateralmente, indica che l'apparecchio è soggetto alla Direttiva 2012/19/EU. Tale direttiva prescrive che, al termine della sua vita utile, l'apparecchio non venga smaltito assieme ai normali rifiuti domestici, bensì conferito in appositi centri di raccolta, centri di riciclaggio o aziende di smaltimento.

Lo smaltimento è gratuito per l'utente. Rispettare l'ambiente e smaltire l'apparecchio in modo conforme alle direttive pertinenti.

Se l'apparecchio usato contiene dati personali, si è responsabili di eliminarli prima di restituire l'apparecchio.



Per lo smaltimento del prodotto una volta che ha terminato la sua funzione, informarsi presso l'amministrazione comunale.

Smaltimento dell'imballaggio



I materiali di imballaggio sono stati selezionati in relazione alla loro ecocompatibilità e alle caratteristiche di smaltimento, pertanto sono riciclabili. Smaltire il materiale di imballaggio inutilizzato in conformità alle vigenti norme locali.



Smaltire l'imballaggio conformemente alle norme di tutela ambientale. Tenere conto dei codici presenti sui vari materiali di imballaggio ed eventualmente separare i materiali effettuando una raccolta differenziata. I materiali di imballaggio presentano codici costituiti da abbreviazioni (a) e numeri (b) con il seguente significato: 1-7: materie plastiche, 20-22: carta e cartone, 80-98: materiali composti.

Garanzia della Kompernass Handels GmbH

Egregio Cliente,

Questo apparecchio ha una garanzia di 3 anni dalla data di acquisto. Qualora questo prodotto presentasse vizi, Le spettano diritti legali nei confronti del venditore del prodotto. La garanzia qui di seguito descritta non costituisce alcun limite a tali diritti legali.

Condizioni di garanzia

Il periodo di garanzia decorre dalla data di acquisto. Si prega di conservare bene lo scontrino di cassa. Quest'ultimo è necessario come prova d'acquisto.

Qualora entro tre anni a partire dalla data d'acquisto del prodotto si presentasse un difetto del materiale o di fabbricazione, provvederemo a nostra discrezione a riparare o a sostituire gratuitamente il prodotto oppure a rimborsare il prezzo d'acquisto. Questa prestazione di garanzia ha come presupposto che l'apparecchio guasto e la prova d'acquisto (scontrino di cassa) vengano presentati entro il termine di tre anni e che si descriva per iscritto in cosa consiste il difetto e quando si è evidenziato.

Se il vizio rientra nell'ambito della nostra garanzia, il Suo prodotto verrà riparato o sostituito da uno nuovo. Con la riparazione o la sostituzione del prodotto non decorre un nuovo periodo di garanzia.

Periodo di garanzia e diritti legali di rivendicazione di vizi

Il periodo di garanzia non viene prolungato da interventi in garanzia. Ciò vale anche per le parti sostituite e riparate. Danni e vizi eventualmente già presenti al momento dell'acquisto devono venire segnalati immediatamente dopo che l'apparecchio è stato disimballato. Le riparazioni eseguite dopo la scadenza del periodo di garanzia sono a pagamento.

Ambito della garanzia

L'apparecchio è stato prodotto con cura secondo severe direttive qualitative e debitamente collaudato prima della consegna.

La prestazione in garanzia vale per difetti del materiale o di fabbricazione. Questa garanzia non si estende a componenti del prodotto esposti a normale logorio, che possono pertanto essere considerati come componenti soggetti a usura (esempio capacità della batteria, calcificazione, lampade, pneumatici, filtri, spazzole...). La garanzia non si estende altresì a danni che si verificano su componenti delicati (esempio interruttori, batterie, parti realizzate in vetro, schermi, accessori vari) nonché danni derivanti dal trasporto o altri incidenti.

Questa garanzia decade se il prodotto è stato danneggiato oppure utilizzato o sottoposto a interventi di manutenzione in modo non conforme. Per un utilizzo adeguato del prodotto si devono rigorosamente rispettare tutte le istruzioni espresse nel manuale di istruzioni per l'uso. Si devono assolutamente evitare modalità di utilizzo e azioni che il manuale di istruzioni per l'uso sconsiglia o da cui esso mette in guardia.

Il prodotto è destinato esclusivamente all'uso domestico e non a quello commerciale. La garanzia decade in caso di impiego improprio o manomissione, uso della forza e interventi non eseguiti dalla nostra filiale di assistenza autorizzata.

Trattamento dei casi di garanzia

Per garantire una rapida evasione della Sua richiesta, La preghiamo di seguire le seguenti istruzioni:

- Tenga a portata di mano per qualsiasi richiesta lo scontrino di cassa e il codice dell'articolo (IAN) 41 1302_2207 come prova di acquisto.
- Il codice dell'articolo è riportato sulla targhetta identificativa o su un'incisione presenti sul prodotto, sul frontespizio del manuale di istruzioni (in basso a sinistra) o su un adesivo applicato alla parte posteriore o inferiore del prodotto.
- Qualora si presentassero malfunzionamenti o altri tipi di vizi, contatti innanzitutto il reparto assistenza clienti qui di seguito indicato **telefonticamente** o via **e-mail**.
- Una volta che il prodotto è stato registrato come difettoso, lo può poi spedire a nostro carico, provvedendo ad allegare la prova di acquisto (scontrino di cassa), una descrizione del vizio e l'indicazione della data in cui si è presentato, all'indirizzo del servizio di assistenza clienti che Le è stato comunicato.



Sul sito www.lidl-service.com è possibile scaricare questo e molti altri manuali di istruzioni, filmati sui prodotti e software d'installazione.

Con questo codice QR si giunge direttamente al sito dell'assistenza clienti Lidl (www.lidl-service.com) e con la digitazione del codice articolo (IAN) 41 1302_2207 si può aprire il manuale di istruzioni di proprio interesse.

Assistenza



Assistenza Italia

Tel.: 800781188

E-Mail: kompernass@lidl.it

IAN 41 1302_2207

Importatore

Badi che il seguente indirizzo non è quello del servizio di assistenza clienti. Contatti innanzitutto il servizio di assistenza clienti indicato.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21 • 44867 BOCHUM

GERMANIA

www.kompernass.com

Tartalomjegyzék

Bevezető	148
Rendeltetésszerű használat	148
A csomag tartalma	148
Biztonsági utasítások	149
A készülék leírása	151
Műszaki adatok	151
Működési elv	152
Az első használat előtt	152
Élelmiszerek előkészítése	153
Aszalási idők	153
Gyümölcs	154
Zöldség	154
Hal/Hús	154
Egyéb	155
Használat	155
Aszalt élelmiszerek tárolása	156
Tisztítás	156
Készülék tárolása	157
Hibaelhárítás	157
Ártalmatlanítás	158
A készülék ártalmatlanítása	158
A csomagolás ártalmatlanítása	158
A Kompernass Handels GmbH garanciája	159
Szervíz	160
Gyártja	160

Bevezető

Gratulálunk új készüléke megvásárlásához!

Vásárlásával modern és kiváló minőségű termék mellett döntött. A használati útmutató a termék része. Fontos tudnivalókat tartalmaz a biztonságra, használatra és ártalmatlanításra vonatkozóan. A termék használata előtt ismerkedjen meg valamennyi használati és biztonsági utasítással. A terméket csak a leírtak szerint és a megadott célokra használja. A készülék harmadik személynek történő továbbadása esetén adja át a készülékhez tartozó valamennyi leírást is.

Rendeltetésszerű használat

Ez a készülék kizárólag élelmiszerek aszalására készült. Ne használja a készüléket meleg levegős ventilátorként vagy élelmiszerek melegítésére vagy tárgyak szárítására.

Ez a készülék kizárólag magánháztartások száraz belső helyiségeiben használható. Ne használja a szabadban vagy ipari célokra.

Más vagy ezen túlmenő használat nem rendeltetésszerűnek minősül.

A csomag tartalma

A készüléket alapkivitelben az alábbi összetevőkkel szállítjuk:

- fedél ventilátorral
- 5 edény
- alapzat
- használati útmutató

VESZÉLY!

- ▶ A csomagolóanyagot gyermekek nem használhatják játékként. Fulladásveszély áll fenn.


- 1) Vegye ki a készüléket és a használati útmutatót a kartondobozból.
- 2) Távolítsa el az összes csomagolóanyagot és az esetleges fóliákat a készülékről.

TUDNIVALÓ

- ▶ Ellenőrizze a csomag tartalmát, hogy hiánytalan-e és nincs-e rajta látható sérülés.
- ▶ Hiányos szállítás vagy a nem megfelelő csomagolásból eredő, illetve a szállítás során keletkezett károk esetén forduljon az ügyfélszolgálatához (lásd a **Szerviz** fejezetet).

Biztonsági utasítások

FIGYELMEZTETÉS! ÁRAMÜTÉS VESZÉLYE!

- ▶ A veszélyek elkerülése érdekében a készülék sérült csatlakozóvezetékét a gyártónak, a gyártó vevőszolgálatának vagy hasonló szakképzett személynek kell kicserélnie.
- ▶ A készüléket kizárólag száraz helyiségekben és soha ne a szabadban vagy nedves környezetben használja.
- ▶  Soha ne merítse a készüléket és a csatlakozóvezetékét vízbe vagy más folyadékba! Ellenkező esetben áramütés veszélye áll fenn.
- ▶ Tisztításkor ügyeljen arra, hogy ne kerüljön víz a készülék belsejébe. Soha ne tisztítsa a készüléket folyó víz alatt.
- ▶ Ha mégis folyadék kerül a készülékházba, azonnal húzza ki a készülék hálózati csatlakozódugóját a csatlakozóaljzatból és javíttassa meg képzett szakemberrel.
- ▶ Ügyeljen arra, hogy a hálózati kábel soha ne legyen vizes vagy nedves az üzemeltetés közben. Úgy helyezze el a kábelt, hogy ne szorulhasson be és más módon se sérülhessen meg.
- ▶ Minden használat után, tisztítás előtt és üzemzavarok esetén húzza ki a hálózati csatlakozódugót a hálózati csatlakozóaljzatból.
- ▶ A hálózati kábelt mindig a hálózati csatlakozódugónál és soha ne a kábelnél fogva húzza ki a hálózati aljzatból.
- ▶ Ne működtessen olyan készüléket, amelyik leesett vagy sérült. Ellenőriztesse a készüléket képzett szakemberrel és szükség esetén javíttassa meg.
- ▶ Soha ne nyissa fel a készülék burkolatát. A készülék nem tartalmaz felhasználó által karbantartandó vagy cserélendő alkatrészeket.

⚠ FIGYELMEZTETÉS! SÉRÜLÉSVESZÉLY!

- ▶ A készüléket 8 éves kor feletti gyermekek és csökkent fizikai, érzékszervi vagy mentális képességű, illetve tapasztalattal és/vagy tudással nem rendelkező személyek csak felügyelet mellett használhatják, vagy ha felvilágosították őket a készülék biztonságos használatáról és megértették az ebből eredő veszélyeket.
- ▶ Tisztítást és felhasználó által végzendő karbantartást nem végezhetnek 8 évesnél fiatalabb és felügyelet nélküli gyermekek.
- ▶ Ne engedjen 8 évesnél fiatalabb gyermekeket a készülék és a csatlakozóvezeték közelébe.
- ▶ Gyermekek nem játszhatnak a készülékkel.
- ▶ A készüléket csak stabil, csúszásmentes és sima felületen üzemeltesse.
- ▶ Tűzveszély! Tűz vagy a készülék túlmelegedésének megelőzése és az optimális aszalás biztosítása érdekében:
 - Ügyeljen a levegő megfelelő keringésére. Tartson legalább 30 cm távolságot minden oldaltól.
 - Ne tegye a készüléket gyúlékony tárgyak, pl. függönyök vagy fali szekrények alá vagy közelébe.
 - Ne fedje le a készüléket és tartsa szabadon a készülék tetején lévő szellőzőnyílásokat.
 - Ne fedje le teljesen az edények rácsos alját (pl. alufóliával vagy hasonlóval).
- ▶ Égési sérülés veszélye! A készülék felülete használat után még meleg.

- ▶ A készülék és az asztalt ételkészítés közben nagyon felmelegedhet. Hagyja mindkettőt lehűlni, mielőtt kivesszi az asztalt ételkészítőt vagy megtisztítja a készüléket.
- ▶ Csak rendeltetésének megfelelően használja a készüléket. A készülék nem megfelelő használata esetén sérülésveszély áll fenn!

FIGYELEM - ANYAGI KÁR!

- ▶ A tisztításhoz ne használjon éles vagy súroló tisztítószerkeket. Ezek helyreállíthatatlan kárt tehetnek a felületekben.
- ▶ Ne használjon külső időkapcsolót vagy külön távműködtető rendszert a készülék üzemeltetéséhez.

TUDNIVALÓ



- ▶ A felhasználó részéről nincs szükség beavatkozásra a termék 50 és 60 Hz közötti átállításához. A termék 50 és 60 Hz-en egyaránt működik.

A készülék leírása

(ábrákat lásd a kihajtható oldalon)

- 1 fedél ventilátorral
- 2 be-, kikapcsoló ①
- 3 edények
- 4 alapzat
- 5 bemetszések
- 6 rögzítők

Műszaki adatok

Feszültség	220-240 V ~ (váltóáram), 50/60 Hz
Teljesítményfelvétel	250 W
Védelmi osztály	II /  (dupla szigetelés)
	A készülék ételkészítőkkel érintkező részei ételkészítésbiztosak.

Működési elv

Aszalásnak az élelmiszerek szárítás újján történő tartósítását nevezzük. Ennek során az élelmiszer elveszíti a víztartalmát és ezáltal távozik a rothadást okozó mikroorganizmusok életfeltétele. A kémiletes szárítás révén az élelmiszerben lévő vitaminok és ásványi anyagok nagy része megmarad.

A készülék friss levegőt szív be a fedélben ❶ lévő ventilátoron keresztül, kb. 60-70 °C-ra melegíti a levegőt és az edények ❸ közepén keresztül egészen az alapzatig ❹ fűjja. A levegő onnan oldalt ismét felszáll és az edények ❸ rácsos alján keresztül végig áramlik az élelmiszerek mellett.

A meleg, száraz levegő elpárologtatja az élelmiszerek felületén kialakult nedveséget. Az élelmiszerek belsejéből víz folyik ki, ami a felületükön ismét elpárolog stb. A nedves levegő a fedél ❶ szellőzőnyílásain keresztül távozik.

Az aszalt élelmiszerek fogyaszthatók szárított formában vagy beáztatva tovább feldolgozhatók vagy közvetlenül főzésre is használhatók.

Az első használat előtt

⚠ FIGYELMEZTETÉS! SÉRÜLÉSVESZÉLY!

- ▶ Tűzveszély! Tűz vagy a készülék túlmelegedésének megelőzése érdekében:
 - Ügyeljen a levegő megfelelő keringésére. Tartson legalább 30 cm távolságot minden oldaltól.
 - Ne tegye a készüléket gyúlékony tárgyak, pl. függönyök vagy fali szekrények alá vagy közelébe.
 - Ne fedje le a készüléket és tartsa szabadon a készülék tetején lévő szellőzőnyílásokat.
- ▶ Égési sérülés veszélye! Tisztítás előtt hagyja jól lehűlni a készüléket.

- 1) Állítsa a készüléket egyenes felületre egy könnyen elérhető hálózati csatlakozódugó közelébe és csatlakoztassa a hálózati csatlakozódugót egy hálózati csatlakozóaljzatba.
- 2) Kapcsolja be a készüléket a be-, kikapcsolóval ❶ ❷ és működtesse legalább 30 percig élelmiszer nélkül. Végül kapcsolja ki a készüléket, húzza ki a hálózati csatlakozódugót és tisztítsa meg az összes alkatrészt a „**Tisztítás**” fejezetben leírtak szerint.

TUDNIVALÓ

- ▶ Az első használat során előfordulhat, hogy a gyártásból visszamaradt anyagok miatt enyhe füst képződik. Ez normális jelenség és rövid idő után megszűnik. Gondoskodjon megfelelő szellőzésről, például nyisson ki egy ablakot.

Élelmiszerek előkészítése

Az aszalt élelmiszerek lehető legjobb minőségének és eltarthatóságának elérése érdekében vegye figyelembe az alábbi utasításokat.

- Csak friss és lehetőleg jó minőségű élelmiszereket használjon. Adott esetben a romlott részeket gondosan vágja ki.
- Általában minél érettebb egy élelmiszer, annál ízletesebb. Viszont ne legyen túl érett az élelmiszer.
- A feldolgozásnál ügyeljen a jó higiéniaára. Alaposan mossa meg az élelmiszereket és dolgozzon tiszta kézzel és eszközökkel.
- Alaposan mossa meg és szárítsa meg az élelmiszereket.
- Lehetőleg azonos méretű, azonos formájú darabokra vágja az élelmiszereket, hogy egyenletesen aszalódjanak.
- A csonthéjasok magja könnyebben eltávolítható, ha a gyümölcsöt az aszalási idő mintegy feléig először egészben aszalja. Ezután távolítsa el a magokat és folytassa az aszalást.
- Az aszalás előtt kevés citromlét csepegtethet az olyan gyümölcsök vágott felületére, amelyek gyorsan megbarnulnak (pl. alma), hogy megakadályozza a barnulást.
- Az aszalási idő lerövidítése és az eltarthatóság növelése érdekében az élelmiszereket aszalás előtt rövid ideig blansírozni lehet.
- Hús aszalásához válasszon lehetőleg sovány darabokat. A húsról mindig távolítsa el a zsírt, az ínakat és a csontokat, és vágja vékony szeletekre. A húst besózhatja vagy bepácolhatja, de aszalás előtt törölje szárazra.
- Vágja át a hús rostjait, hogy a szárított hús könnyen rágható legyen.
- Távolítsa el a halak bőrét és szálkáit, majd vágja vékony szeletekre.
- A hal és a hús úgy vágható a legjobban, ha előzőleg körülbelül 20 percre a fagyasztozóba teszi a darabokat.
- Az előkészítés után minél hamarabb tegye az ételt a készülékbe és indítsa el az aszalást.

Aszalási idők

Az alábbi táblázatban szereplő adatok csak tájékoztató jellegűek. Az élelmiszerek tényleges optimális aszalási ideje az Ön személyes ízlésén kívül különböző tényezőktől, pl. az élelmiszer fajtájától és érettségétől, valamint a darabok vastagságától függ. Ezért időnként ellenőrizze az élelmiszerek állapotát és adott esetben módosítsa az aszalási időt.

Gyümölcs

Élelmiszer	Méret	Aszalási idő (óra)	Állapot
ananász	szeletek, kb. 8 mm	kb. 10–12	jól hajlítható
alma	szeletek, kb. 8 mm	kb. 8–10	hajlítható
sárgabarack	felezett	kb. 10–12	hajlítható
banán	szeletek, kb. 2-3 mm	kb. 8–10	ropogós
eper	felezett	kb. 8–10	kemény
füge	felezett	kb. 8–10	száraz
szilva	felezett	kb. 10–12	hajlítható
szőlő	felezett	kb. 12–14	jól hajlítható

Zöldség

Élelmiszer	Méret	Aszalási idő (óra)	Állapot
bab	egész	kb. 6–8	törékeny
sárgarépa	szeletek, kb. 8 mm	kb. 6–8	kemény
póréhagyma	felezett, kb. 6-8 cm hosszú	kb. 6–10	törékeny
gomba	szeletek, kb. 3 mm	kb. 3–4	hajlítható
zeller	szeletek, kb. 8 mm	kb. 6–10	kemény
paradicsom	felezett	kb. 12–14	hajlítható
	szeletek, kb. 6 mm	kb. 7–10	kemény
cukkini	szeletek, kb. 8 mm	kb. 6–8	kemény

Hal/Hús

Élelmiszer	Méret	Aszalási idő (óra)	Állapot
hal	szeletek, 0,5 cm	kb. 10–12	bőrös, hajlítható
hús	szeletek, 0,5 cm	kb. 10–12	bőrös, hajlítható

TUDNIVALÓ

- ▶ Aszalás után tegye a halat és a húst 135 °C-ra előmelegített sütőbe kb. 10 percre, hogy eltávolítsa a szalmonella okozta vagy hasonló szennyeződést.

Egyéb





Élelmiszer	Méret	Aszalási idő (óra)	Állapot
fűszernövények (pl. rozmaring, kakukkfű)	szár	kb. 3-4	törékeny

Használat

⚠ FIGYELMEZTETÉS! SÉRÜLÉSVESZÉLY!

- ▶ Tűzveszély! Tűz vagy a készülék túlmelegedésének megelőzése és az optimális aszalás biztosítása érdekében:
 - Ügyeljen a levegő megfelelő keringésére. Tartson legalább 30 cm távolságot minden oldaltól.
 - Ne tegye a készüléket gyúlékony tárgyak, pl. függönyök vagy fali szekrények alá vagy közelébe.
 - Ne fedje le a készüléket és tartsa szabadon a készülék tetején lévő szellőzőnyílásokat.
- ▶ Égési sérülés veszélye! A készülék és az aszalt élelmiszer működés közben nagyon felmelegedhet. Hagyja mindkettőt lehűlni, mielőtt kivesszi az aszalt élelmiszert vagy megtisztítja a készüléket.

- 1) Állítsa az alappozícióra **4** egyenes felületre egy könnyen elérhető hálózati csatlakozódugó közelébe.
- 2) Töltse az előkészített élelmiszereket egyenletesen az edényekbe **3**. Ügyeljen arra, hogy az egyes darabok ne fedjék egymást. Az edények rácsos alján továbbra is elegendő levegőnek kell keringeni.
- 3) Helyezze fel az edényeket **3** egymás után az alappozícióra **4**. A 2-5. edény **3** különböző magasságra állítható, hogy magasabb élelmiszereknek is legyen benne hely. Ehhez vegye figyelembe a négy lépcsős bemetszést **5** az edények **3** külső szélein. A kiválasztott magasság négy bemetszésének **5** az alsó edény **3** rögzítőire **6** kell csúsztatni úgy, hogy az edények **3** stabilan álljanak egymáson.
- 4) Végül helyezze fel a fedelet **1** és csatlakoztassa a hálózati csatlakozódugót a hálózati csatlakozóaljzatba.
- 5) Az aszalás megkezdéséhez nyomja meg a be-, kikapcsolót **1** **2**.


- 6) Az aszalási folyamat bármikor megszakítható, pl. az aszalt élelmiszerek ellenőrzéséhez, a be-, kikapcsoló   megnyomásával.
- 7) Az aszalási idő letelte után a készülék kikapcsolásához nyomja meg a be-, kikapcsolót   és húzza ki a hálózati csatlakozódugót a hálózati csatlakozóaljzatból.
- 8) Hagyja kellően lehűlni a készüléket, mielőtt kiveszi az aszalt élelmiszert és megtisztítja a készüléket.

Aszalt élelmiszerek tárolása

- Hagyja kellően lehűlni az aszalt élelmiszereket és a lehető leghamarabb csomagolja be.
- Annak érdekében, hogy megakadályozza, illetve a lehető legkésőbbre tolja az élelmiszer romlását, az aszalt élelmiszert lehetőleg száraz, hűvös, fénytől védett helyen és légmentes csomagolásban kell tárolni. Használhat pl. csavaros üvegeket, befűtött üvegeket vagy lezárható műanyagdobozokat, illetve az aszalt élelmiszert vákuumozva is tárolhatja. Tárolja legfeljebb szobahőmérsékleten, ideális esetben azonban 10-15 °C körüli hőmérsékleten (pl. hűvös pincében vagy kamrában).
- Inkább több kis adagot csomagoljon egy nagy adag helyett.
- Lehetőleg ritkán nyissa ki az aszalt élelmiszer csomagolását, hogy minimálisra csökkentse a nedvesség és oxigén behatolását.
- Az aszalás ugyan lelassítja az élelmiszerek romlási folyamatát, de nem állítja le teljesen. Különösen a rossz tárolási körülmények befolyásolhatják az aszalt élelmiszerek eltarthatóságát. Ezért fogyasztás előtt a biztonság kedvéért ellenőrizze, hogy a tárolt aszalt élelmiszer nem penészes-e vagy nincsenek-e romlott részei.
- Az aszalt élelmiszer eltarthatósága nagyban változhat, az aszalástól és a tárolási körülményektől függően több hónapig vagy akár éveig is eltartható. Minél jobbak a körülmények, annál hosszabb az eltarthatósági idő.

Tisztítás


FIGYELMEZTETÉS! ÁRAMÜTÉS VESZÉLYE

- ▶ A készülék tisztítása előtt húzza ki a hálózati csatlakozódugót a csatlakozóaljzatból.
- ▶  Soha ne merítse a készüléket vízbe vagy más folyadékba! Ellenkező esetben áramütés veszélye áll fenn.

FIGYELEM - ANYAGI KÁR!

- ▶ A tisztításhoz ne használjon éles vagy súroló tisztítószereket. Ezek helyreálíthatatlan kárt tehetnek a felületekben.
- A fedél ❶ enyhén megnedvesített törölkendővel tisztítható meg. Makacs szennyeződés esetén tegyen kímélő hatású mosogatószert a törölkendőre, majd törölje át egy csupán vízzel enyhén megnedvesített törölkendővel.
- Az edényeket ❸ és az alapot ❹ kímélő hatású szappanos lúggal tisztítsa meg. Ezt követően öblítse le a részeket tiszta vízzel, hogy az összes mosogatószermaradványt lemossa.

TUDNIVALÓ

- ▶  Az edények ❸ és a talpazat ❹ mosogatógépben is tisztíthatók. Az alkatrészeket lehetőleg a mosogatógép felső kosarába helyezze és ügyeljen arra, hogy ne szoruljanak be.
- Minden alkatrészt alaposan töröljön szárazra.

Készülék tárolása

- Tárolja a megtisztított készüléket tiszta és száraz helyen.

Hibaelhárítás

Probléma	Lehetséges okok	Lehetséges megoldások
A készülék nem működik.	A készülék nincs a hálózati csatlakozóaljzatra csatlakoztatva.	Csatlakoztassa a készüléket egy hálózati csatlakozóaljzatra.
	A készülék sérült.	Forduljon az ügyfélszolgálathoz.
A készülék a működtetés közben automatikusan kikapcsol.	A túlmelegedés elleni védelem működésbe lépett. Előfordulhat, hogy eltömődtek a szellőzőnyílások vagy nincs elég szabad hely a készülék körül.	Húzza ki a hálózati csatlakozódugót és hagyja lehűlni a készüléket. Ellenőrizze, hogy a szellőzőnyílások nincsenek-e eltömődve, és hogy biztosítva van-e 30 cm-es szabad terület a készülék körül.

Ha a hibát nem lehet elhárítani a fenti megoldásokkal, vagy ha ezektől eltérő zavarokat észlel, akkor forduljon az ügyfélszolgálathoz.

Ártalmatlanítás

Csak Franciaországra vonatkozik:



A termék, a csomagolás és a használati utasítás újrahasznosítható, a gyártó kiterjesztett felelőssége alá tartozik, és szelektív hulladékgyűjtéssel gyűjtik.

A készülék ártalmatlanítása



Az áthúzott kerek szeméttároló itt látható szimbóluma azt jelzi, hogy ez a készülék a 2012/19/EU irányelv hatálya alá tartozik. Ez az irányelv azt mondja ki, hogy a készüléket életciklusa végén nem szabad a szokásos háztartási hulladékkal ártalmatlanítani, hanem külön létrehozott gyűjtőhelyen, újrahasznosító központokban vagy hulladékkezelő üzemben kell leadni.

Ez az ártalmatlanítás az Ön számára díjtalan. Kímélje a környezetet és ártalmatlanítson szakszerűen.

Ha hulladékká vált készüléke személyes adatokat tartalmaz, akkor az Ön felelőssége ezeket törölni, mielőtt a készüléket visszaadja.



Az elhasznált termék ártalmatlanításának lehetőségeiről tájékozódjon települése vagy városa önkormányzatánál.

A csomagolás ártalmatlanítása



A csomagolóanyagokat környezetbarát és hulladék-ártalmatlanítási szempont szerint választottuk ki és ezért újrahasznosíthatók. Ártalmatlanítsa a feleslegessé vált csomagolóanyagokat a hatályos helyi előírásoknak megfelelően.



Ártalmatlanítsa a csomagolást környezetbarát módon. Vegye figyelembe a különböző csomagolóanyagokon lévő jelzéseket és adott esetben válassza külön azokat. A csomagolóanyagok rövidítésekkel (a) és számjegyekkel (b) vannak megjelölve, az alábbi jelentéssel:

1-7: műanyagok; 20-22: papír és karton, 80-98: kompozit anyagok.

A Kompernass Handels GmbH garanciája

Tisztelt Vásárlónk!

A készülékre a vásárlás napjától számított 3 év garanciát vállalunk. A termék meghibásodása esetén. Önt jogszabályban foglalt jogok illetik meg az eladóval szemben. Az alábbi garanciánk nem korlátozza vagy szünteti meg a jogszabályban biztosított jogokat.

Garanciális feltételek

A garanciális időszak a vásárlás napján kezdődik. Gondosan őrizze meg a nyugtát. Ez a vásárlás igazolásához szükséges.

Ha a termékvásárlás napjától számított három éven belül anyag- vagy gyártási hibát észlel, akkor a terméket saját belátásunk szerint ingyen megjavítjuk, kicseréljük vagy visszafizetjük az árát. A garancia feltétele a hibás készülék és a vásárlást igazoló bizonylat (pénztári blokk) három éves garanciaidőn belüli bemutatása, valamint a hiba lényegének és megjelenése idejének rövidleírása.

Ha garanciánk fedezetet nyújt a hibára, akkor javított vagy egy új terméket kap vissza. A termék javítása vagy cseréje esetén a garancia nem kezdődik előlről.

Garanciális idő és a jogszabályban foglalt szavatossági igények

A garancia ideje nem hosszabbodik meg a jótállással. Ez a cserélt és javított alkatrészekre is vonatkozik. Az esetlegesen már a vásárláskor is fennálló sérüléseket és hiányosságokat a kicsomagolás után azonnal jelezni kell. A garanciái lejártá után esedékes javítások díjkötelesek.

A garancia köre

A készüléket szigorú minőségi előírások szerint gyártottuk és kiszállítás előtt lelkiismeretesen ellenőriztük.

A garancia anyag- vagy gyártási hibákra vonatkozik. A garancia nem terjed ki a termék normális elhasználódásnak kitett és ezért kopó alkatrészeknek tekinthető alkatrészeire vagy a törékeny alkatrészek – mint például kapcsolók, akkumulátorok vagy üvegből készült alkatrészek – sérüléseire.

A garancia megszűnik akkor, ha a termék megsérül, nem megfelelően használják vagy nem tartják karban. A termék megfelelő használata érdekében a használati útmutatóban foglalt összes utasítást pontosan be kell tartani. Feltétlenül kerülni kell minden olyan felhasználási és kezelési módot, amit a használati útmutató nem javasol, vagy amelynek elkerülésére kifejezetten figyelmeztet.

A termék csak magánhasználatra és nem ipari használatra készült. A garancia érvényét veszti visszaélésszerű vagy szakszerűtlen kezelés, erőszak alkalmazása vagy olyan beavatkozások esetén, amelyeket általunk nem engedélyezett szervizben végeztek el.

A garancia érvényesítése

Ügyének gyors feldolgozása érdekében kövesse a következő utasításokat:

- Kérjük, hogy minden kapcsolatfelvételnél tartsa készenlétben a vásárlást igazoló pénztári blokkot és a cikkszámot (IAN) 41 1302_2207.
- A cikkszám a termék adattábláján, a termékre gravírozva, a használati útmutató címlapján (balra lent) vagy a termék hátoldalán vagy alján lévő címkén található.
- Működési hiba vagy más hiba észlelése esetén vegye fel a kapcsolatot az alábbi szervizrészleggel **telefonon** vagy **e-mailben**.
- Küldje el díjmentesen a megadott szerviz címére a hibásnak talált terméket és a vásárlást igazoló bizonylatot (pénztári blokk), illetve röviden írja le azt is, hogy hol és mikor jelentkezett a hiba.



Más használati útmutatókhoz, termékbemutató videókhoz és a telepítési szoftverekhez hasonlóan ezt is letöltheti a www.lidl-service.com oldalról.

Ezzel a QR-kóddal közvetlenül a Lidl ügyfélszolgálati oldalra kerülnek (www.lidl-service.com) és a cikkszám megadásával (IAN) 41 1302_2207 megnyithatja a használati útmutatót.

Szerviz

(HU) Szerviz Magyarország

Tel.: 06800 21225

E-Mail: kompernass@lidl.hu

IAN 41 1302_2207

Gyártja

Ügyeljen arra, hogy az alábbi cím nem a szerviz címe. Először forduljon a megjelölt szervizhez.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

NÉMETORSZÁG

www.kompernass.com

Kazalo

Uvod	162
Predvidena uporaba	162
Vsebina kompleta	162
Varnostna navodila	163
Opis naprave	165
Tehnični podatki	165
Način delovanja	166
Pred prvo uporabo	166
Priprava živil	167
Časi sušenja	168
Sadje	168
Zelenjava	168
Ribe/meso	169
Drugo	169
Uporaba	169
Shranjevanje posušenih živil	170
Čiščenje	171
Shranjevanje naprave	171
Odpravljanje napak	172
Odstranjevanje	172
Odstranitev naprave med odpadke	172
Odstranitev embalaže	173
Proizvajalec	173
Pooblaščen serviser	173
Garancijski list	174

Uvod

Iskrene čestitke ob nakupu vaše nove naprave!

Odločili ste se za sodoben in kakovosten izdelek. Navodila za uporabo so sestavni del izdelka. Vsebujejo pomembna navodila za varnost, uporabo in odstranitev naprave med odpadke. Preden začnete izdelek uporabljati, se seznanite z vsemi navodili za uporabo in varnost. Izdelek uporabljajte samo na opisani način in le za navedena področja uporabe. Ob predaji izdelka tretji osebi zraven priložite vso dokumentacijo.

Predvidena uporaba

Ta naprava je predvidena izključno za sušenje živil. Naprave ne uporabljajte kot vroč ventilator ali za segrevanje hrane ali suhih predmetov v njej.

Naprava je predvidena izključno za uporabo v suhih zaprtih prostorih v zasebnih gospodinjstvih. Ne uporabljajte je na prostem ali za poslovne namene.

Kakršna koli druga ali drugačna uporaba od navedene velja za nepredvideno.

Vsebina kompleta

Naprava ob nakupu standardno vsebuje naslednje sestavne dele:

- Pokrov z ventilatorjem
- 5 posod
- Podstavek
- Navodila za uporabo

NEVARNOST!

- ▶ Otroci embalažnih materialov ne smejo uporabljati za igro. Obstaja nevarnost zadušitve.


- 1) Napravo in navodila za uporabo vzemite iz škatle.
- 2) Z naprave odstranite ves embalažni material in morebitne folije.

OPOMBA

- ▶ Preverite, ali komplet vsebuje vse sestavne dele in ali ti nimajo vidnih poškodb.
- ▶ V primeru nepopolne dobave ali poškodb zaradi pomanjkljive embalaže ali prevoza se obrnite na telefonsko servisno službo (glejte poglavje **Servis**).

Varnostna navodila

OPOZORILO! NEVARNOST ELEKTRIČNEGA UDARA!

- ▶ Če je priključna napeljava te naprave poškodovana, jo mora zamenjati proizvajalec, njegova servisna služba ali podobno usposobljena oseba, da ne pride do nevarnosti.
- ▶ Napravo uporabljajte samo v suhih prostorih, nikoli na prostem ali v vlažnem okolju.
- ▶  Naprave in njene priključne napeljave nikoli ne potopite v vodo ali druge tekočine! Sicer obstaja smrtna nevarnost zaradi električnega udara.
- ▶ Pri čiščenju pazite na to, da v notranjost naprave ne zaide voda. Naprave nikoli ne čistite pod tekočo vodo.
- ▶ Če v ohišje naprave vseeno zaide tekočina, električni vtič naprave takoj potegnite iz električne vtičnice in dajte napravo v popravilo usposobljenim strokovnjakom.
- ▶ Pazite, da se električni kabel med delovanjem nikoli ne navlaži ali omoči. Kabel speljite tako, da se nikjer ne zatika in da ga ni mogoče poškodovati na noben drug način.
- ▶ Po vsaki uporabi, pred čiščenjem in pri motnjah v delovanju električni vtič potegnite iz električne vtičnice.
- ▶ Električni kabel iz električne vtičnice vedno potegnite za vtič, ne vlecite samega kabla.
- ▶ Naprave, ki je padla na tla ali je poškodovana, ne uporabljajte več. Napravo naj preverijo usposobljeni strokovnjaki in jo po potrebi popravijo.
- ▶ Nikoli ne odpirajte ohišja naprave. V napravi ni komponent, ki bi jih uporabnik moral vzdrževati ali zamenjati.

⚠ OPOZORILO! NEVARNOST TELESNIH POŠKODB!

- ▶ Otroci od 8. leta starosti in osebe z zmanjšanimi fizičnimi, zaznavnimi ali duševnimi sposobnostmi ali s pomanjkljivimi izkušnjami in/ali znanjem smejo to napravo uporabljati le, če jih pri tem nekdo nadzoruje ali jih je poučil o varni uporabi naprave in so razumeli nevarnosti, ki izhajajo iz uporabe naprave.
- ▶ Otroci ne smejo izvajati čiščenja in uporabniškega vzdrževanja naprave, razen če so stari 8 let in več ter pod nadzorom.
- ▶ Napravo in njene električne kable je treba hraniti zunaj dosega otrok, mlajših od 8 let.
- ▶ Otroci se z napravo ne smejo igrati.
- ▶ Napravo uporabljajte samo na stabilni, nedrseči in ravni površini.
- ▶ Nevarnost požara! Da preprečite pregretje naprave in zagotovite optimalen postopek sušenja:
 - Pazite na zadostno kroženje zraka. Od strani bodite oddaljeni najmanj 30 cm.
 - Naprave ne postavljajte v bližino gorljivih predmetov ali pod njih, kot so zavese ali viseče omarice.
 - Naprave ne prekrivajte in prezračevalno režo na zgornji strani redno čistite, da bo prosta.
 - Rešetkastega dna posod ne prekrijte v celoti (npr. z aluminijasto folijo ali podobnim).
- ▶ Nevarnost opeklin! Po koncu uporabe je površina naprave še nekaj časa topla.
- ▶ Naprava in živilo za sušenje se med delovanjem zelo segrejeta. Pred odstranitvijo posušenega izdelka ali čiščenjem naprave pustite, da se oba dobro ohladita.

⚠ OPOZORILO! NEVARNOST TELESNIH POŠKODB!

- ▶ Napravo uporabljajte samo v skladu z njeno predvideno uporabo.
Pri napačni uporabi naprave obstaja nevarnost telesnih poškodb!

POZOR – MATERIALNA ŠKODA!

- ▶ Za čiščenje ne uporabljajte ostrih ali grobih čistilnih sredstev. Ta bi lahko nepopravljivo poškodovala površino.
- ▶ Naprave ne uporabljajte z zunanjo stikalno uro ali ločenim daljinskim sistemom.

OPOMBA


- ▶ Uporabniku izdelka ni treba preklapljati med 50 in 60 Hz. Izdelek se sam prilagodi na 50 ali 60 Hz.

Opis naprave

(slike so na zloženi strani)

- ❶ Pokrov z ventilatorjem
- ❷ ⓪ Stikalo za vklop/izklop
- ❸ Posoda
- ❹ Podstavek
- ❺ Zareze
- ❻ Zaskočna nastavka

Tehnični podatki

Napetost	220–240 V~ (izmenični tok), 50/60 Hz
Poraba moči	250 W
Razred zaščite	II/□ (dvojna izolacija)
	Vsi deli te naprave, ki pridejo v stik z živili, so primerni za živila.

Način delovanja

Sušenje je ohranjanje živil s sušenjem na zraku. Pri tem se živilom odvzame voda in s tem mikroorganizmom, ki so odgovorni za proces kvarjenja, preživetje. Zaradi pazljivega sušenja se v veliki meri ohranijo vsebovani vitamini in minerali.

Naprava vleče svež zrak skozi ventilator v pokrovu ❶, ga segreje na pribl. 60–70 °C in ga piha skozi sredino posod ❸ navzdol do podstavka ❹. Tam se ob strani ponovno povzpne in teče skozi rešetkasta dna posod ❷ vzdolž živil.

Topel, suh zrak omogoča, da vlaga na površini živila izhlapi. Voda steče iz notranjosti hrane in ponovno izhlapi na površini itd. Vlažen zrak se odvaja skozi prezračevalne reže v pokrovu ❶.

Posušena živila se lahko zaužijejo v posušeni obliki, pa tudi namočena ali neposredno kuhana.

Pred prvo uporabo

OPOZORILO! NEVARNOST TELESNIH POŠKODB!

- ▶ Nevarnost požara! Da preprečite pregretno napravo:
 - Pazite na zadostno kroženje zraka. Od strani bodite oddaljeni najmanj 30 cm.
 - Naprave ne postavljajte v bližino gorljivih predmetov ali pod njih, kot so zavese ali viseče omarice.
 - Naprave ne prekrivajte in prezračevalno režo na zgornji strani redno čistite, da bo prosta.
- ▶ Nevarnost opeklin! Pred čiščenjem počakajte, da se naprava dobro ohladi.

- 1) Napravo postavite na ravno podlago v bližini dobro dostopne električne vtičnice in vtaknite električni vtič v električno vtičnico.
- 2) Napravo vklopite s stikalom za vklop/izklop ❶ ❷ in jo pustite brez vsebine delovati 30 minut. Izklopite napravo iz priključka, izvlecite električni vtič in očistite vse dele, kot je opisano v poglavju »Čiščenje«.

OPOMBA

- ▶ Med prvo uporabo lahko pride do rahlega nastanka smradu zaradi ostankov od izdelave. To je normalno in se v kratkem času porazgubi. Poskrbite za zadostno prezračevanje, tako da na primer odprete okno.

Prilprava živil

Upoštevajte naslednja navodila, da dosežete najboljšo možno kakovost in rok uporabnosti vašega posušenega živila.

- Uporabljajte samo sveža živila, po možnosti dobre kakovosti. Po potrebi izrežite slaba mesta.
- Bolj ko je živilo zrelo, bolj je običajno aromatično. Vendar živila ne smejo biti prezrela.
- Pri obdelavi pazite na dobro higieno. Živila temeljito operite ter delajte s čistimi rokami in priborom.
- Živila temeljito operite in jih osušite.
- Živila narežite na čim bolj enakomerno velike in oblikovane kose, da se enakomerno posušijo.
- Koščičasta sadna jedrca je morda lažje odstraniti, če jih najprej približno polovico časa sušenja posušite v celoti. Nato odstranite jedrca in nadaljujte postopek sušenja.
- Odrezane površine sadja, ki hitro porjavi (npr. jabolka), lahko pred postopkom sušenja pokapate z malo limoninega soka, da preprečite porjavitev.
- Živila lahko pred sušenjem na kratko blanširate, da skrajšate čas sušenja in podaljšate rok uporabnosti.
- Za sušenje mesa izberite čim bolj puste kose. Iz mesa vedno odstranite maščobo, kite in kosti ter ga narežite na tanke rezine. Meso lahko prekadite ali marinirate, vendar ga pred sušenjem osušite.
- Režite proti vlaknom mesa, da bo suho meso lahko žvečljivo.
- Ribi odstranite kožo in kosti ter jo narežite na tanke rezine.
- Ribe in meso se najbolje razrežejo, če kose prej za približno 20 minut postavite v zamrzovalnik.
- Po pripravi živila hitro položite v napravo in zaženite postopek sušenja.

Časi sušenja

Podatki v spodnji tabeli so samo orientacijski. Dejanski optimalen čas sušenja hrane je poleg vašega osebnega okusa odvisen od različnih dejavnikov, npr. vrste in zrelosti hrane ter debeline kosov. Zato vmes preverite stanje živila in po potrebi prilagodite čas sušenja.

Sadje

Živilo	Velikost	Čas sušenja (ure)	Stanje
Ananas	rezine, pribl. 8 mm	pribl. 10–12	dobro upogljivo
Jabolka	rezine, pribl. 8 mm	pribl. 8–10	upogljivo
Marelice	razpolovljene	pribl. 10–12	upogljivo
Banane	rezine, pribl. 2–3 mm	pribl. 8–10	hrustljivo
Jagode	razpolovljene	pribl. 8–10	trdo
Smokve	razpolovljene	pribl. 8–10	suho
Slive	razpolovljene	pribl. 10–12	upogljivo
Grozdje	razpolovljene	pribl. 12–14	dobro upogljivo

Zelenjava

Živilo	Velikost	Čas sušenja (ure)	Stanje
Fižol	cel	pribl. 6–8	krhko
Korenje	rezine, pribl. 8 mm	pribl. 6–8	trdo
Por	razpolovljen, pribl. 6–8 cm dolg	pribl. 6–10	krhko
Gobe	rezine, pribl. 3 mm	pribl. 3–4	upogljivo
Zelena	rezine, pribl. 8 mm	pribl. 6–10	trdo
Paradižnik	razpolovljene	pribl. 12–14	upogljivo
	rezine, pribl. 6 mm	pribl. 7–10	trdo
Bučke	rezine, pribl. 8 mm	pribl. 6–8	trdo

Ribe/meso

Živilo	Velikost	Čas sušenja (ure)	Stanje
Ribe	rezine, 0,5 cm	pribl. 10–12	usnjato, upogljivo
Meso	rezine, 0,5 cm	pribl. 10–12	usnjato, upogljivo

OPOMBA

- Po postopku sušenja dajte ribe in meso v predhodno segreti pečico pri 135 °C za približno 10 minut, da preprečite morebitno onesnaženje s salmonelo ali podobnim.



Drugo

Živilo	Velikost	Čas sušenja (ure)	Stanje
Zelišča (npr. rožmarin, timijan)	Stebila	pribl. 3–4	krhko

Uporaba

OPOZORILO! NEVARNOST TELESNIH POŠKODB!

- Nevarnost požara! Da preprečite pregrete naprave in zagotovite optimalen postopek sušenja:
 - Pazite na zadostno kroženje zraka. Od strani bodite oddaljeni najmanj 30 cm.
 - Naprave ne postavljajte v bližino gorljivih predmetov ali pod njih, kot so zavese ali viseče omarice.
 - Naprave ne prekrivajte in prezračevalno režo na zgornji strani redno čistite, da bo prosta.
- Nevarnost opeklin! Naprava in živilo za sušenje se med delovanjem zelo segrejeta. Pred odstranitvijo posušenega izdelka ali čiščenjem naprave pustite, da se oba dobro ohladita.

- 1) Postavite podstavek  na ravno podlago v bližino dobro dostopne električne vtičnice.
- 2) Posode  enakomerno napolnite s pripravljenimi živili. Pri tem pazite, da se posamezni kosi ne prekrivajo. Skozi rešetkasta dna mora še vedno krožiti dovolj zraka.


- 3) Posode ③ postavite eno za drugo na podstavek ④.
Višine 2.–5. posode ③ lahko spremenljivo nastavite, tako da lahko položite tudi višja živila. V ta namen upoštevajte štiri grebenaste zareze ⑤ na zunanjih robovih posod ③. Štiri zareze ⑤ izbrane višine morajo na zaskočna nastavka ⑥ spodnje posode ③ zdrsniti tako, da posode ③ stabilno stojijo ena na drugi.
- 4) Na koncu namestite pokrov ① in električni vtič priključite v električno vtičnico.
- 5) Pritisnite stikalo za vklop/izklop ① ②, da zaženete postopek sušenja.
- 6) Postopek sušenja lahko kadar koli prekinete, npr. za preverjanje živila, ki ga sušite, tako da ponovno pritisnete stikalo za vklop/izklop ① ②.
- 7) Na koncu časa sušenja pritisnite stikalo za vklop/izklop ① ②, da izklopite napravo, in izvlcite električni vtič iz električne vtičnice.
- 8) Pred odstranjevanjem posušenega živila in čiščenjem naprave vedno počakajte, da se naprava ohladi.

Shranjevanje posušenih živil

- Pustite, da se posušeno živilo dovolj ohladi in ga takoj zapakirajte.
- Da preprečite kvarjenje oziroma ga čim dlje odložite, je treba posušeno živilo shranjevati na čim bolj suhem, hladnem in pred svetlobo zaščitenem prostoru ter v čim bolj nepredušni embalaži. Lahko npr. uporabite kozarce z navojem, kozarce za konzerviranje ali plastične posode, ki jih je mogoče zapreti, ali posušeno živilo vakuumirajte. Najvišja temperatura shranjevanja mora biti sobna temperatura, vendar idealno okoli 10–15 °C (npr. v hladni kleti ali shrambi).
- Raje zapakirajte več majhnih porcij kot enega velikega.
- Embalažo posušenega živila odpirajte čim manj, da zmanjšate vdor vlage in kisika.
- Proces pokvarljivosti se je upočasnil s sušenjem, vendar ni bil popolnoma ustavljen. Zlasti slabi pogoji shranjevanja lahko vplivajo na rok uporabnosti posušenih živil. Zaradi varnostnih razlogov pred uživanjem preverite shranjeno posušeno živilo glede morebitne okužbe plesni ali gnilih površin.
- Rok uporabnosti posušenega živila se lahko zelo razlikuje in lahko, odvisno od pogojev sušenja in shranjevanja, traja od nekaj mesecev do let. Boljši so pogoji, daljši je rok uporabnosti.

Čiščenje


OPOZORILO! NEVARNOST ELEKTRIČNEGA UDARA

- ▶ Pred začetkom čiščenja naprave najprej izvlcite električni vtič iz električne vtičnice.
- ▶  Naprave nikoli ne potopite v vodo ali druge tekočine! Sicer obstaja smrtna nevarnost zaradi električnega udara.

POZOR – MATERIALNA ŠKODA!

- ▶ Za čiščenje ne uporabljajte ostrih ali grobih čistilnih sredstev. Ta bi lahko nepopravljivo poškodovala površino.
- Pokrov **1** očistite z rahlo navlaženo krpo. Pri trdovratni umazaniji na krpo nanesite blago pomivalno sredstvo in površine naknadno obrišite s krpo, rahlo navlaženo samo z vodo.
- Očistite posode **3** in podstavek **4** v blagi milnici. Nato splaknite dele s čisto vodo, tako da so odstranjeni vsi ostanki pomivalnega sredstva.

OPOMBA

- ▶  Posode **3** in podstavek **4** sta primerna tudi za čiščenje v pomivalnem stroju. Dele po možnosti odložite v zgornjo košaro pomivalnega stroja in pazite, da se ne zataknejo.
- Vse dele dobro posušite.

Shranjevanje naprave

- Očiščeno napravo hranite na čistem in suhem mestu.

Odpravljanje napak

Težava	Možen vzrok	Možne rešitve
Naprava ne deluje.	Naprava ni priključena na omrežno vtičnico.	Napravo priključite v električno vtičnico.
	Naprava je poškodovana.	Obrnite se na servisno službo.
Naprava se med delovanjem samodejno izklopi.	Sprožena je zaščita pred pregrevanjem. Prezračevalne reže so morda blokirane ali pa okrog naprave ni dovolj prostora.	Električni vtič izvlecite iz električne vtičnice in počakajte, da se naprava ohladi. Prepričajte se, da prezračevalne reže niso blokirane in da je okoli naprave 30 cm prostora.

Če motenj ni mogoče odpraviti s pomočjo navedenih rešitev ali če ugotovite druge vrste motenj, se obrnite na servisno službo.

Odstranjanje

Velja samo za Francijo:



Points de collecte sur www.quefairedemesdechets.fr
Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !



Izdelek in embalažo je mogoče reciklirati, sta podvržena razširjeni odgovornosti proizvajalca in se zbirata ločeno.

Odstranitev naprave med odpadke



Ta simbol prečrtanega smetnjaka na kolesih pomeni, da za to napravo velja Direktiva 2012/19/EU. Ta direktiva predpisuje, da naprave po koncu uporabe ni dovoljeno zavreči med običajne gospodinjske odpadke, ampak jo morate oddati na posebnih zbirališčih ali deponijah za odpadke ali pri podjetjih za odstranjanje odpadkov.

To odstranjanje med odpadke je za vas brezplačno. Varujte svoje okolje in odpadke ustrezno odstranjujte.

Če vaša odpadna oprema vsebuje osebne podatke, ste sami odgovorni za to, da te podatke izbrišete, preden opremo vrnete.

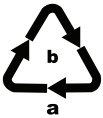


○ možnostih za odstranitev odsluženega izdelka vprašajte pri svoji občinski ali mestni upravi.

Odstranitev embalaže



Embalažni materiali so izbrani glede na svojo ekološko primernost in tehnične vidike odstranjevanja, zato jih je mogoče reciklirati. Nepotrebne embalažne materiale zavržite med odpadke v skladu z veljavnimi lokalnimi predpisi.



Embalažo odstranite med odpadke na okoljsko primeren način. Upoštevajte oznake na različnih embalažnih materialih in jih po potrebi ločite. Embalažni materiali so označeni s kraticami (a) in številkami (b) z naslednjim pomenom: 1-7: umetne snovi, 20-22: papir in karton, 80-98: sestavljeni materiali.

Proizvajalec

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

NEMČIJA

www.kompernass.com

Pooblaščen serviser



Servis Slovenija

Tel.: 080 080 917

E-Mail: kompernass@lidl.si

IAN 411302_2207

Garancijski list

1. S tem garancijskim listom Kompernass Handels GmbH jamčimo, da bo izdelek v garancijskem roku ob normalni in pravilni uporabi brezhibno deloval in se zavezuje, da bomo ob izpolnjenih spodaj navedenih pogojih odpravili morebitne pomanjkljivosti in okvare zaradi napak v materialu ali izdelavi oziroma po svoji presoji izdelek zamenjali ali vrnili kupnino.
2. Garancija je veljavna na ozemlju Republike Slovenije.
3. Garancijski rok za proizvod je 3 leta od datuma izročitve blaga. Datum izročitve blaga je razviden iz računa.
4. Kupec je dolžan okvaro javiti pooblaščenemu servisu oziroma se informirati o nadaljnjih postopkih na zgoraj navedeni telefonski številki. Svetujemo vam, da pred tem natančno preberete navodila o sestavi in uporabi izdelka.
5. Kupec je dolžan pooblaščenemu servisu predložiti garancijski list in račun, kot potrdilo in dokazilo o nakupu ter dnevu izročitve blaga.
6. V primeru, da proizvod popravlja nepooblaščen servis ali oseba, kupec ne more uveljavljati zahtevkov iz te garancije.
7. Vzroki za okvaro oziroma nedelovanje izdelka morajo biti lastnosti stvari same in ne vzroki, ki so zunaj proizvajalčeve oziroma prodajalčeve sfere. Kupec ne more uveljavljati zahtevkov iz te garancije, če se ni držal priloženih navodil za sestavo in uporabo izdelka ali če je izdelek kakorkoli spremenjen ali nepravilno vzdrževan.
8. Jamčimo servis in rezervne dele še 3 leta po preteku garancijskega roka.
9. Obrabni deli oz. potrošni material so izvzeti iz garancije.
10. Vsi potrebni podatki za uveljavljanje garancije se nahajajo na dveh ločenih dokumentih (garancijski list, račun).
11. Ta garancija proizvajalca ne izključuje pravic potrošnika, ki izhajajo iz odgovornosti prodajalca za napake na blagu.

Prodajalec:

Lidl Slovenija d.o.o. k.d., Pod lipami 1, SI-1218 Komenda

Sadržaj

Uvod	176
Namjenska uporaba	176
Opseg isporuke	176
Sigurnosne napomene	177
Opis uređaja	179
Tehnički podaci	179
Način funkcioniranja	180
Prije prve uporabe	180
Priprema namirnica	181
Vremena sušenja	182
Voće	182
Povrće	182
Meso / riba	183
Ostalo	183
Rukovanje	183
Čuvanje osušene hrane	184
Čišćenje	185
Čuvanje uređaja	185
Otklanjanje grešaka	186
Zbrinjavanje	186
Zbrinjavanje uređaja	186
Zbrinjavanje ambalaže	187
Jamstvo tvrtke Kompernass Handels GmbH	187
Servis	189
Uvoznik	189

Uvod

Čestitamo na kupnji Vašeg novog uređaja!

Time ste se odlučili za moderan i vrlo vrijedan proizvod. Upute za rukovanje dio su opreme ovog proizvoda. One sadrže važne napomene za sigurnost, rukovanje i zbrinjavanje. Prije uporabe proizvoda upoznajte se sa svim napomenama za rukovanje i svim sigurnosnim napomenama. Ovaj proizvod koristite isključivo na opisan način i za navedena područja primjene. U slučaju predaje proizvoda trećim osobama, predajte im i svu dokumentaciju.

Namjenska uporaba

Ovaj je uređaj namijenjen isključivo za sušenje hrane. Ne koristite uređaj kao grijalicu niti za zagrijavanje hrane ili sušenje predmeta.

Uređaj je namijenjen isključivo za uporabu u suhim unutrašnjim prostorijama u privatnim domaćinstvima. Ne koristite ga na otvorenom ili u komercijalne svrhe.

Svaki drugi način korištenje koji prelazi navedene okvire smatra se nenamjenskim.

Opseg isporuke

Uređaj se standardno isporučuje sa sljedećim komponentama:

- Poklopac s ventilatorom
- 5 Posuda
- Baza
- Upute za uporabu

OPASNOST!

► Ambalažu djeca ne smiju koristiti za igranje. Postoji opasnost od gušenja.


- 1) Izvadite uređaj i upute za rukovanje iz kutije.
- 2) Uklonite svu ambalažu i sve folije s uređaja.

NAPOMENA

- Provjerite jesu li isporučeni svi dijelovi i postoje li na uređaju vidljiva oštećenja.
- U slučaju nepotpune isporuke ili štete uzrokovane nedostatnim pakiranjem, kao i štete nastale prilikom transporta, nazovite telefon servisne službe (pogledajte poglavlje **Servis**).

Sigurnosne napomene

UPOZORENJE! OPASNOST OD STRUJNOG UDARA!

- ▶ Ako dođe do oštećenja priključnog voda ovoga uređaja, isti mora zamijeniti proizvođač, servis za kupce ili slična kvalificirana osoba, kako bi se izbjegle opasnosti.
- ▶ Uređaj koristite isključivo u suhim prostorijama i nikada na otvorenom ili u vlažnoj okolini.
- ▶  Uređaj i njegov mrežni kabel nikada ne uranjajte u vodu ili druge tekućine! U protivnom postoji opasnost po život uslijed strujnog udara.
- ▶ Prilikom čišćenja obratite pažnju na to da voda ne dospije u unutrašnjost uređaja. Uređaj nikada ne smijete čistiti pod mlazom tekuće vode.
- ▶ Ako tekućina ipak dospije u kućište uređaja, odmah izvucite utikač uređaja iz utičnice, a uređaj predajte na popravak kvalificiranom stručnom osoblju.
- ▶ Pazite da naponski kabel nikada ne bude vlažan ili mokar dok uređaj radi. Kabel postavite tako da se ne može uklještit ili na drugi način oštetiti.
- ▶ Izvucite utikač iz utičnice nakon svake uporabe, prije čišćenja i u slučaju kvarova.
- ▶ Mrežni kabel iz mrežne utičnice uvijek izvucite povlačenjem za mrežni utikač, a nikada ne povlačite za kabel.
- ▶ Oštećeni uređaj ili uređaj koji je pao ne puštajte u rad. Kvalificirano stručno osoblje mora provjeriti i eventualno popraviti uređaj.
- ▶ Nikada ne otvarajte kućište uređaja. U uređaju nema dijelova koje korisnik može servisirati ili zamijeniti.

⚠ UPOZORENJE! OPASNOST OD OZLJEDA!

- ▶ Ovaj uređaj smiju koristiti djeca od navršениh 8 godina i osoba sa smanjenim fizičkim, senzornim ili mentalnim sposobnostima ili pomanjkanjem iskustva i/ili znanja ako su pod nadzorom ili su primile upute za sigurno rukovanje uređajem, te ako razumiju opasnosti koje proizlaze iz uporabe uređaja.
- ▶ Čišćenje i korisničko održavanje ne smiju obavljati djeca, osim ako su navršila najmanje 8 godina te ako ih se pritom nadzire.
- ▶ Uređaj i njegov priključni kabel treba držati podalje od djece mlađe od 8 godina.
- ▶ Djeca se ne smiju igrati uređajem.
- ▶ Uređaj koristite isključivo na stabilnoj i ravnoj podlozi otpornoj na klizanje.
- ▶ Opasnost od požara! Kako biste izbjegli požar ili pregrijavanje uređaja i osigurali optimalan proces sušenja:
 - Pazite da postoji dovoljna cirkulacija zraka. Održavajte razmak od najmanje 30 cm sa svih strana.
 - Uređaj ne stavljajte ispod ili blizu zapaljivih predmeta kao što su npr zavjese ili zidni ormarići.
 - Ne prekrivajte uređaj i pazite da su ventilacijski otvori s gornje strane slobodni.
 - Rešetkaste ladice ne prekrivajte u potpunosti (npr. aluminijskom folijom ili sličnim).
- ▶ Opasnost od opekline! Nakon uporabe površina uređaja još je uvijek topla.
- ▶ Uređaj i hrana koja se suši mogu se jako zagrijati tijekom rada. Pustite oboje da se ohlade prije nego izvadite osušenu hranu ili očistite uređaj.
- ▶ Uređaj koristite samo u svrhu za koju je namijenjen. Zlouporaba uređaja može uzrokovati ozljede!

OPREZ – OŠTEĆENJE PROIZVODA!

- ▶ Za čišćenje ne koristite oštra ili abrazivna sredstva za čišćenje. Ista mogu nepopravljivo oštetiti površine.
- ▶ Ne koristite vanjski uklopni sat ili posebne sustave za daljinsko upravljanje uređajem.

NAPOMENA



- ▶ Za prebacivanje proizvoda između 50 i 60 Hz nije potreban nikakav zahvat korisnika. Proizvod će se prilagoditi i raditi i na 50 i na 60 Hz.

Opis uređaja

(za slike vidi preklopnu stranicu)

- ❶ Poklopac s ventilatorom
- ❷ Prekidač za uključivanje/isključivanje ❶
- ❸ Posuda
- ❹ Baza
- ❺ Utori
- ❻ Kopče

Tehnički podaci

Napon	220–240 V ~ (izmjenična struja), 50/60 Hz
Snaga uređaja	250 W
Razred zaštite	II /  (dvostruka izolacija)
	Svi dijelovi ovog uređaja koji dolaze u dodir s namirnicama neškodljivi su za namirnice.

Način funkcioniranja

Sušenjem se označava konzerviranje hranje isušivanjem na zraku. Pritom se iz hrane izvlači voda, a time i osnova života mikroorganizmima odgovornim za proces kvarenja. Zahvaljujući nježnom sušenju u velikoj se mjeri zadržavaju sadržani vitamini i minerali.

Uređaj uvlači svježi zrak kroz ventilator u poklopcu ①, zagrijava ga na oko 60–70 °C i puše ga kroz sredinu posude ③ dolje do baze ④. Tamo se ponovno diže u stranu i kroz rešetkaste police posude ③ struji preko hrane. Topli, suhi zrak omogućuje isparavanje vlage na površini namirnica. Voda dotječe iz unutrašnjosti namirnica i ponovno isparava na površini itd. Vlažan zrak izlazi kroz ventilacijske otvore na poklopcu ①.

Sušene namirnice mogu se konzumirati u osušenom obliku, namočene i obrađene ili se mogu izravno kuhati.

Prije prve uporabe

UPOZORENJE! OPASNOST OD OZLJEDA!

- ▶ Opasnost od požara! Kako biste izbjegli požar ili pregrijavanje uređaja:
 - Pazite da postoji dovoljna cirkulacija zraka. Održavajte razmak od najmanje 30 cm sa svih strana.
 - Uređaj ne stavljajte ispod ili blizu zapaljivih predmeta kao što su npr zavjese ili zidni ormarići.
 - Ne prekrivajte uređaj i pazite da su ventilacijski otvori s gornje strane slobodni.
- ▶ Opasnost od opekline! Ostavite uređaj da se ohladi prije čišćenja.

- 1) Postavite uređaj na ravnu površinu u blizini lako dostupne mrežne utičnice i utaknite utikač u mrežnu utičnicu.
- 2) Uključite uređaj pomoću prekidača za uključivanje/isključivanje ① ② i pustite ga da radi 30 minuta bez sadržaja. Zatim isključite uređaj, izvucite mrežni utikač i očistite sve dijelove kako je opisano u poglavlju „Čišćenje“.

NAPOMENA

- ▶ Tijekom prve uporabe može doći do pojave blagog mirisa zbog ostataka povezanih s proizvodnjom. To je normalna pojava, koja nestaje nakon kratkog vremena. Osigurajte dostatno prozračivanje, primjerice otvorite prozor.

Priprema namirnica

Pridržavajte se sljedećih napomena kako biste postigli najbolju moguću kvalitetu i rok trajanja vaše dehidrirane hrane.

- Koristite samo svježiju hranu najbolje moguće kvalitete. Ako je potrebno, obilno izrežite loša mjesta.
- Što je hrana zrelija, to je obično aromatičnija. Međutim, namirnice ne smiju biti prezrele.
- Pazite na dobru higijenu tijekom obrade. Temeljito operite hranu i radite čistim rukama i priborom.
- Temeljito operite i osušite namirnice.
- Namirnice narežite na komade što ujednačenije veličine i oblika kako bi se ravnomjerno osušile.
- Koštice iz koštičavog voća možda će biti lakše ukloniti ako ih najprije cijele osušite otprilike pola vremena sušenja. Zatim uklonite koštice i nastavite s procesom sušenja.
- Rezne površine voća koje lako postane smeđe (npr. jabuke) možete nakapati s malo limunovog soka prije sušenja kako biste spriječili tamnjenje.
- Hrana se prije sušenja može kratko blanširati kako bi se skratilo vrijeme sušenja i produžio rok trajanja.
- Za sušenje mesa odaberite krte komade. Mesu uvijek odrežite masnoću, žile i kosti te ga narežite na tanke ploške. Meso možete staviti u pac ili ga marinirati, ali prije sušenja mesa osušite njegovu površinu.
- Režite popreko u odnosu na vlakna mesa, kako bi se sušeno meso lakše žvakalo.
- Ribu očistite od kože i kostiju i narežite na tanke ploške.
- Riba i meso najbolje se režu ako komade prethodno stavite u zamrzivač na 20-ak minuta.
- Nakon pripreme, hranu brzo stavite u uređaj i pokrenite proces sušenja.

Vremena sušenja

Podaci u tablici u nastavku služe samo kao smjernice. Stvarno optimalno vrijeme sušenja namirnica ovisi o raznim čimbenicima pored Vašeg osobnog ukusa, npr. o vrsti i zrelosti hrane i debljini komada. Stoga s vremena na vrijeme provjerite stanje namirnica i po potrebi prilagodite vrijeme sušenja.

Voće

Namirnica	Veličina	Vrijeme sušenja (sati)	Stanje
Ananas	Ploške, oko 8 mm	oko 10-12	lako savitljive
Jabuke	Ploške, oko 8 mm	oko 8-10	savitljive
Marelice	prepolovljene	oko 10-12	savitljive
Banane	Ploške, oko 2-3 mm	oko 8-10	hrskave
Jagode	prepolovljene	oko 8-10	tvrde
Smokve	prepolovljene	oko 8-10	suhe
Šljive	prepolovljene	oko 10-12	savitljive
Grožđe	prepolovljene	oko 12-14	lako savitljive

Povrće

Namirnica	Veličina	Vrijeme sušenja (sati)	Stanje
Mahune	cijele	oko 6-8	lomljive
Mrkva	Ploške, oko 8 mm	oko 6-8	tvrda
Poriluk	prepolovljen, oko 6-8 cm dužine	oko 6-10	lomljiv
Gljive	Ploške, oko 3 mm	oko 3-4	savitljive
Celer	Ploške, oko 8 mm	oko 6-10	tvrde
Rajčica	prepolovljene	oko 12-14	savitljive
	Ploške, oko 6 mm	oko 7-10	tvrde
Tikvice	Ploške, oko 8 mm	oko 6-8	tvrde

Meso / riba

Namirnica	Veličina	Vrijeme sušenja (sati)	Stanje
Riba	Ploške, 0,5 cm	oko 10-12	kožaste, savitljive
Meso	Ploške, 0,5 cm	oko 10-12	kožaste, savitljive

NAPOMENA

- ▶ Nakon sušenja ribu i meso stavite peći u prethodno zagrijanu pećnicu na 135°C oko 10 minuta kako biste eliminirali moguću kontaminaciju salmonelom i sl.

Ostalo

Namirnica	Veličina	Vrijeme sušenja (sati)	Stanje
Začinsko bilje (npr. ružmarin, majčina dušica)	Stručci	oko 3-4	lomljiv

Rukovanje

UPOZORENJE! OPASNOST OD OZLJEDA!

- ▶ Opasnost od požara! Kako biste izbjegli požar ili pregrijavanje uređaja i osigurali optimalan proces sušenja:
 - Pazite da postoji dovoljna cirkulacija zraka. Održavajte razmak od najmanje 30 cm sa svih strana.
 - Uređaj ne stavljajte ispod ili blizu zapaljivih predmeta kao što su npr zavjese ili zidni ormarići.
 - Ne prekrivajte uređaj i pazite da su ventilacijski otvori s gornje strane slobodni.
- ▶ Opasnost od opekline! Uređaj i hrana koja se suši mogu se jako zagrijati tijekom rada. Pustite oboje da se ohlade prije nego izvadite osušenu hranu ili očistite uređaj.


- 1) Postavite bazu ④ na ravnu površinu blizu lako dostupne mrežne utičnice.
- 2) Posude ③ ravnomjerno napunite pripremljenom hranom. Pazite da se pojedinačni komadi ne preklapaju. Kroz rešetkaste police trebala bi i dalje moći cirkulirati dovoljna količina zraka.
- 3) Stavite posude ③ jednu za drugom na postolje ④.
Visina 2.-5. posude ③ može se varijabilno namjestiti tako da se mogu smjestiti više namirnice. Obratite pažnju na četiri stupnjevita udubljenja ⑤ na vanjskim rubovima posuda ③. Četiri utora ⑤ odabrane visine trebaju kliznuti na kopče ⑥ donjeg spremnika ③ da posude ③ stabilno stoje jedna na drugoj.
- 4) Na kraju stavite poklopac ① i utaknite utikač u mrežnu utičnicu.
- 5) Pritisnite prekidač za uključivanje/isključivanje ① ② za početak procesa sušenja.
- 6) Proces sušenja možete zaustaviti u bilo kojem trenutku ponovnim pritiskom na prekidač za uključivanje/isključivanje ① ②, npr. da biste provjerili hranu koju sušite.
- 7) Na kraju vremena sušenja pritisnite prekidač za uključivanje/isključivanje ① ② kako biste isključili uređaj i izvucite utikač iz mrežne utičnice.
- 8) Pustite uređaj da se dovoljno ohladi prije nego što izvadite osušenu hranu i očistite uređaj.

Čuvanje osušene hrane

- Pustite osušenu hranu da se dovoljno ohladi i spakirajte je što je prije moguće.
- Kako biste spriječili kvarenje ili ga što dulje odgodili, osušenu hranu treba čuvati što je moguće više na suhom i hladnom mjestu, zaštićenu od svjetlosti i po mogućnosti u nepropusnom pakiranju. Možete npr. koristiti staklenke s poklopcem, staklenke za konzerviranje ili plastične posude koje se mogu dobro zatvoriti ili osušenu hranu možete vakumirati. Maksimalna temperatura skladištenja trebala bi biti sobna temperatura, ali idealno oko 10-15 °C (npr. u hladnom podrumu ili skladištu).
- Bolje je pakirati nekoliko malih porcija umjesto jedne velike porcije.
- Pakiranje osušene hrane otvarajte što je manje moguće kako biste smanjili ulazak vlage i kisika.
- Proces kvarenja je sušenjem usporen, ali ne i potpuno zaustavljen. Loši uvjeti skladištenja posebno mogu utjecati na rok trajanja osušene hrane. Zbog sigurnosti prije konzumacije provjerite ima li na uskladištenoj osušenoj hrani moguće plijesni ili mrlja.
- Rok trajanja osušene hrane može jako varirati, a ovisno o uvjetima sušenja i skladištenja može trajati od nekoliko mjeseci do godina. Što su uvjeti bolji, to je duži rok trajanja.

Čišćenje


UPOZORENJE! OPASNOST OD STRUJNOG UDARA

- ▶ Prije čišćenja uređaja izvucite mrežni utikač iz utičnice.
- ▶  Uređaj nikada ne uranjajte u vodu ili u druge tekućine! U protivnom postoji opasnost po život uslijed strujnog udara.

OPREZ – OŠTEĆENJE PROIZVODA!

- ▶ Za čišćenje ne koristite oštra ili abrazivna sredstva za čišćenje. Ista mogu nepopravljivo oštetiti površine.
- Poklopac **1** očistite blago navlaženom krpom. U slučaju tvrdokorne prljavaštine, nanosite blago sredstvo za pranje posuđa na krpu i nakon toga obrišite samo lagano navlaženom krpom.
- Očistite posude **3** i bazu **4** u blagoj otopini deterdženta za pranje posuđa. Dijelove zatim isperite čistom vodom kako biste uklonili sve ostatke deterdženta.

NAPOMENA

- ▶  Posude **3** i baza **4** također se mogu prati u perilici posuđa. Ako je moguće, stavite dijelove na gornju policu perilice posuđa i pazite da se ne zaglave.
- Sve dijelove dobro osušite.

Čuvanje uređaja

- Očišćeni uređaj čuvajte na čistom i suhom mjestu.

Otklanjanje grešaka

Problem	Mogući uzroci	Moguće rješenje
Uređaj ne radi.	Uređaj nije spojen na mrežnu utičnicu.	Uređaj priključite na mrežnu utičnicu.
	Uređaj je oštećen.	Kontaktirajte servis za kupce.
Uređaj se automatski isključuje tijekom rada.	Aktivirala se zaštita od pregrijavanja. Ventilacijski otvori su možda blokirani ili oko uređaja nema dovoljno slobodnog prostora.	Izvučite utikač i ostavite uređaj da se ohladi. Uvjerite se da ventilacijski otvori nisu blokirani i da oko uređaja ima 30 cm slobodnog prostora.

Ako se problemi ne mogu riješiti gore navedenim rješenjima ili ako imate druge vrste problema, obratite se servisu za kupce.

Zbrinjavanje

Odnosi se samo na Francusku:



Points de collecte sur www.quefairemesdechets.fr
Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !



Proizvod, ambalaža i upute za upotrebu mogu se reciklirati, podliježu proširenoj odgovornosti proizvođača i prikupljaju se odvojeno.

Zbrinjavanje uređaja



Ovaj simbol prekrizane kante za otpad na kotačićima ukazuje na to da ovaj uređaj podliježe direktivi 2012/19/EU. Tom se direktivom zabranjuje bacati uređaj na kraju njegova roka uporabe u obično kućno smeće. Uređaj se mora predati na mjestu za sakupljanje posebnog otpada ili predati poduzeću za zbrinjavanje posebnog otpada.

To je zbrinjavanje za vas besplatno. Čuvajte okoliš i zbrinite uređaj na ispravan način.

Ako vaš stari uređaj sadrži osobne podatke, sami ste odgovorni za njihovo brisanje prije nego uređaj vratite.



O mogućnostima zbrinjavanja starih uređaja možete se raspitati u gradskom ili općinskom poglavarstvu.

Zbrinjavanje ambalaže



Materijali ambalaže odabrani su prema ekološkim načelima i načelima zbrinjavanja, te se stoga mogu reciklirati. Ambalažu koja vam više nije potrebna zbrinite u skladu s važećim lokalnim propisima.



Ambalažu zbrinite na ekološki prihvatljiv način. Pazite na oznake na različitim materijalima ambalaže i po potrebi ih zbrinite odvojeno.

Materijali ambalaže označeni su kraticama (a) i brojkama (b) sljedećeg značenja: 1-7: Plastika, 20-22: Papir i karton, 80-98: Kompozitni materijali.

Jamstvo tvrtke Kompernass Handels GmbH

Poštovani kupci,

Za ovaj uređaj odobrava se jamstvo u trajanju od 3 godine od datuma kupnje. U slučaju nedostataka ovoga proizvoda, Vama pripadaju zakonska prava na teret prodavača proizvoda. U nastavku izloženo jamstvo ne ograničava ova zakonska prava.

Uvjeti jamstva

Jamstveni rok započinje danom kupnje. Molimo, sačuvajte račun. Potreban je kao dokaz o kupnji. Ako u roku od tri godine od datuma kupnje ovog proizvoda nastupi greška na materijalu ili tvornička greška proizvod će biti - po našem izboru - za Vas besplatno popravljen ili zamijenjen, ili će Vam se vratiti novac. Za takvo ispunjenje jamstvene obveze potrebno je unutar trogodišnjeg roka predočiti uređaj s nedostatkom i dokaz o kupnji (račun), te pisanim putem ukratko opisati u čemu se sastoji greška proizvoda i kada se pojavila. Ako je kvar pokriven našim jamstvom, poslat ćemo Vam popravljen ili novi proizvod.

1. U slučaju manjeg popravka jamstveni rok se produljuje onoliko koliko je kupac bio lišen uporabe stvari.
2. Međutim, kad je zbog neispravnosti stvari izvršena njezina zamjena ili njezin bitni popravak, jamstveni rok počinje teći ponovno od zamjene, odnosno od vraćanja popravljene stvari.
3. Ako je zamijenjen ili bitno popravljen samo neki dio stvari, jamstveni rok počinje teći ponovno samo za taj dio.

Jamstveni rok i zakonsko pravo u slučaju nedostataka

Korištenje prava na jamstvo ne produžuje jamstveni rok. To vrijedi i za zamijenjene i popravljene dijelove. Štete i nedostatke koji eventualno postoje već prilikom kupnje treba javiti neposredno nakon raspakiranja. Nakon isteka jamstvenog roka izvršeni popravci se naplaćuju.

Opseg jamstva

Uređaj je pažljivo proizveden sukladno strogim smjernicama u pogledu kvalitete i prije isporuke brižljivo provjeren. Ovo jamstvo vrijedi za greške u materijalu i izradi. Ovo jamstvo ne pokriva dijelove proizvoda koji su izloženi uobičajenom habanju i stoga se smatraju dijelovima brzog habanja ili za štetu lomljivih dijelova, npr. prekidača, akumulatora ili dijelova koji su proizvedeni iz stakla. Ovo jamstvo propada ako je proizvod oštećen, i ako nije stručno korišten ili servisiran. Za stručno korištenje proizvoda potrebno je točno poštivati sve naputke navedene u uputama za uporabu. Uporabne namjene i radnje, koje se u uputama ne preporučuju ili na koje se upozorava, obavezno se moraju izbjegavati. Proizvod je namijenjen isključivo za privatnu, nekomercijalnu uporabu. Jamstvo prestaje vrijediti u slučaju zlorabe, nenamjenskog korištenja, primjene sile i zahvata na uređaju koje nije obavila za to ovlaštena podružnica servisa.

Realizacija u slučaju jamstvenog zahtjeva

Kako bismo zajamčili brzu obradu Vašeg zahtjeva, molimo slijedite sljedeće napomene:

- Molimo Vas da za sve upite u pripravnosti držite blagajnički račun i broj artikla (IAN) 411302_2207 kao dokaz o kupnji.
- Broj artikla možete pronaći na tipskoj pločici na proizvodu, u obliku gravure na proizvodu, na naslovnoj stranici uputa za uporabu (dolje lijevo) ili u obliku naljepnice na stražnjoj ili donjoj strani proizvoda.
- Ako dođe do smetnji u radu ili drugih nedostataka, najprije **telefonski** ili **preko elektronske pošte** kontaktirajte servisni odjel naveden u nastavku.
- Proizvod registriran kao neispravan onda možete zajedno s priloženim dokazom o kupnji (blagajnički račun) i s opisom nedostatka i kada se pojavio, besplatno poslati na dobivenu adresu servisa.



Na stranici www.lidl-service.com možete preuzeti ove i mnoge druge priručnike, videosnimke o proizvodu i softver za instalaciju.

S ovim QR kodom, možete otići izravno na Lidl servisnu stranicu (www.lidl-service.com) i otvoriti upute za uporabu unosom broja artikla (IAN) 411302_2207.

Servis



Servis Hrvatska

Tel.: 0800 777 999

E-Mail: kompernass@lidl.hr

IAN 411302_2207

Uvoznik

Molimo obratite pozornost na to, da adresa navedena u nastavku nije adresa servisa. Najprije kontaktirajte navedenu ispostavu servisa.

Lidl Hrvatska d.o.o. k.d.,
Ulica kneza Ljudevita Posavskog 53,
HR-10410 Velika Gorica, Hrvatska

Proizvođač:

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

NJEMAČKA

www.kompernass.com

Cuprins

Introducere	192
Utilizarea conform destinației	192
Furnitura	192
Indicații de siguranță	193
Descrierea aparatului	195
Date tehnice	196
Modul de funcționare	196
Înainte de prima utilizare	196
Pregătirea alimentelor	197
Timpul de uscare	198
Fructe	198
Legume	198
Pește/carne	199
Diverse	199
Operarea	199
Păstrarea alimentelor uscate	200
Curățarea	201
Depozitarea aparatului	201
Remediarea defecțiunilor	202
Eliminarea	202
Eliminarea aparatului	202
Eliminarea ambalajelor	203
Garanția Kompennass Handels GmbH	203
Service-ul	205
Importator	205

Introducere

Felicitări pentru cumpărarea noului dvs. aparat!

Ați decis să alegeți un produs modern și de calitate superioară. Instrucțiunile de utilizare fac parte integrantă din acest produs. Acestea cuprind informații importante privind siguranța, utilizarea și eliminarea. Înainte de utilizarea produsului, familiarizați-vă cu toate indicațiile privind utilizarea și siguranța. Utilizați acest produs numai în modul descris și numai în domeniile de utilizare menționate. În cazul transmiterii produsului unei alte persoane, predați-i toate documentele aferente acestuia.

Utilizarea conform destinației

Acesta aparat este destinat exclusiv uscării alimentelor. A nu se utiliza ca ventilator cu aer cald, pentru a încălzi alimente sau pentru a usca obiecte.

Aparatul este destinat exclusiv uzului casnic, în încăperi uscate. Nu utilizați aparatul în aer liber sau în scopuri comerciale.

Orice altă utilizare este considerată a fi neconformă.

Furnitura

În mod standard, aparatul este livrat cu următoarele componente:

- Capac cu ventilator
- 5 recipiente
- Bază
- Instrucțiuni de utilizare

PERICOL!

- ▶ Nu este permisă utilizarea de către copii a materialelor de ambalare ca jucării. Pericol de asfixiere.


- 1) Scoateți aparatul și instrucțiunile de utilizare din cutie.
- 2) Îndepărtați toate materialele de ambalare și eventualele folii de pe aparat.

INDICAȚIE

- ▶ Verificați dacă furnitura este completă și dacă prezintă deteriorări vizibile.
- ▶ În cazul în care furnitura este incompletă sau componentele sunt deteriorate din cauza ambalajului precar sau a transportului, apălați linia telefonică directă de service (a se vedea capitolul **Service**).

Indicații de siguranță

AVERTIZARE! PERICOL DE ELECTROCUTARE!

- ▶ Pentru a evita orice risc, la defectarea cablului de alimentare al aparatului, acesta trebuie înlocuit de către producător, serviciul clienți al acestuia sau de către o altă persoană calificată.
- ▶ Utilizați aparatul numai în încăperi uscate, niciodată în aer liber sau în medii umede.
- ▶  Nu introduceți niciodată aparatul și cablul de conexiune în apă sau în alte lichide! În caz contrar, există pericol de moarte prin electrocutare.
- ▶ Asigurați-vă că pe durata procesului de curățare în interiorul aparatului nu pătrunde apa. Nu curățați aparatul niciodată sub jet de apă.
- ▶ Dacă, din întâmplare, în carcasa aparatului se infiltrează lichide, scoateți imediat ștecărul din priză și predați aparatul unui specialist în vederea reparării.
- ▶ Nu permiteți contactul cablului de alimentare cu lichide sau umezirea acestuia în timp ce aparatul este în funcțiune. Ghidați cablul astfel încât să nu se blocheze sau să se deterioreze într-un alt mod.
- ▶ Înainte de curățare și în cazul defecțiunilor scoateți ștecărul din priză după fiecare utilizare.
- ▶ Când scoateți cablul de alimentare din priză, trageți întotdeauna de ștecăr și nu de cablu.
- ▶ Nu mai puneți niciodată aparatul în funcțiune dacă a fost scăpat sau este deteriorat. Solicitați verificarea și, dacă este necesar, repararea aparatului de către un specialist calificat.
- ▶ Nu deschideți niciodată carcasa aparatului. În aparat nu se găsesc componente care trebuie întreținute sau înlocuite de către utilizator.

⚠️ AVERTIZARE! PERICOL DE RĂNIRE!

- ▶ Acest aparat poate fi utilizat de copii începând cu vârsta de 8 ani, cât și de persoane cu abilități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau fără experiență și/sau cunoștințe necesare, dacă sunt supravegheați sau dacă au fost instruiți cu privire la utilizarea sigură a acestui aparat și au înțeles pericolele cu privire la acesta.
- ▶ Curățarea și acțiunile de întreținere destinate utilizatorului nu se vor efectua de către copii, cu excepția cazului în care aceștia au vârsta peste 8 ani și sunt supravegheați.
- ▶ Aparatul și cablul de conexiune nu se vor lăsa la îndemâna copiilor cu vârste sub 8 ani.
- ▶ Copiilor le este interzis să se joace cu aparatul.
- ▶ Utilizați aparatul numai pe o suprafață stabilă, plană și antiderapantă.
- ▶ Pericol de incendiu! Pentru a evita incendiul sau supraîncălzirea aparatului și pentru a asigura un proces de uscare optim:
 - Asigurați o circulație suficientă a aerului. Păstrați o distanță de minimum 30 cm față de laturi.
 - Nu așezați aparatul sub obiecte inflamabile sau în apropierea obiectelor inflamabile, cum ar fi draperii sau dulapuri suspendate.
 - Nu acoperiți aparatul și păstrați libere fantele de aerisire de pe partea superioară.
 - Nu acoperiți complet suporturile din grătar ale recipientelor (de exemplu, cu folie de aluminiu sau alte materiale similare).

- ▶ Pericol de arsuri! După utilizare, suprafața aparatului continuă să prezinte căldură reziduală.
- ▶ Aparatul și alimentele care trebuie uscate pot deveni foarte fierbinți pe durata funcționării. Lăsați-le să se răcească bine înainte de a scoate alimentele care trebuie uscate sau de a curăța aparatul.
- ▶ Utilizați aparatul numai conform destinației.
Pericol de rănire în cazul folosirii inadecvate a aparatului!

ATENȚIE – PAGUBE MATERIALE!

- ▶ Pentru curățare, nu utilizați detergenți agresivi sau abrazivi. Aceștia ar putea deteriora iremediabil suprafețele aparatului.
- ▶ Nu utilizați temporizatoare externe sau sisteme separate de comandă de la distanță pentru a opera aparatul.

INDICAȚIE



- ▶ Nu este necesară nicio acțiune din partea utilizatorului pentru a reseta produsul între 50 Hz și 60 Hz. Produsul este adaptat atât pentru 50 Hz, cât și pentru 60 Hz.

Descrierea aparatului

(a se vedea figurile de pe pagina pliată)

- ➊ Capac cu ventilator
- ➋ Comutator Pornit/Oprit ①
- ➌ Recipient
- ➍ Bază
- ➎ Crestături
- ➏ Elemente de fixare

Date tehnice

Tensiune	220–240 V ~ (curent alternativ), 50/60 Hz
Consum	250 W
Clasă de protecție	II /  (izolare dublă)
	Toate componentele acestui aparat care intră în contact cu alimentele sunt adecvate pentru uz alimentar.

Modul de funcționare

Uscarea este termenul folosit pentru a descrie conservarea alimentelor prin uscare cu aer. Procedând astfel, alimentele sunt private de apă și, prin urmare, de condițiile de viață ale microorganismelor responsabile de procesul de deteriorare. Datorită uscării ușoare, vitaminele și mineralele conținute sunt păstrate în mare parte.

Aparatul aspiră aer proaspăt prin ventilatorul din capac **1**, îl încălzește la cca 60–70 °C și îl suflă prin mijlocul recipientelor **3** până jos, la bază **4**. Acolo, aerul se ridică din nou în lateral și curge prin suporturile din grătar ale recipientelor **3** pe lângă alimente.

Aerul cald și uscat permite evaporarea umezelii de pe suprafața alimentelor. Apa curge din interiorul alimentelor și se evaporă din nou la suprafață etc. Aerul umed este evacuat prin fantele de aerisire din capac **1**.

Alimentele deshidratate pot fi consumate sub formă uscată, prelucrate ulterior prin înmuiere sau gătit imediat.

Înainte de prima utilizare

AVERTIZARE! PERICOL DE RĂNIRE!

- ▶ Pericol de incendiu! Pentru a evita incendiul sau supraîncălzirea aparatului:
 - Asigurați o circulație suficientă a aerului. Păstrați o distanță de minimum 30 cm față de laturi.
 - Nu așezați aparatul sub obiecte inflamabile sau în apropierea obiectelor inflamabile, cum ar fi draperii sau dulapuri suspendate.
 - Nu acoperiți aparatul și păstrați libere fantele de aerisire de pe partea superioară.
- ▶ Pericol de arsură! Lăsați aparatul să se răcească bine înainte de a-l curăța.

- 1) Așezați aparatul pe o suprafață plană în apropierea unei prize ușor accesibile și introduceți ștecărul în priză.

- 2) Porniți aparatul de la comutatorul Pornit/Oprit ① ② și lăsați-l să funcționeze 30 de minute fără conținut. Apoi opriți aparatul, scoateți ștecărul și curățați toate componentele conform descrierii din capitolul „**Curățarea**”.

INDICAȚIE

- La prima utilizare, din cauza resturilor de fabricație se poate simți un miros ușor. Acest lucru este normal și dispare după scurt timp. Asigurați aerisirea suficientă a încăperii, de exemplu prin deschiderea unei ferestre.

Pregătirea alimentelor

Respectați următoarele indicații pentru a obține cea mai bună calitate posibilă și durată de valabilitate a alimentelor dvs.

- Folosiți numai alimente proaspete de cea mai bună calitate posibilă. Dacă este necesar, tăiați cu generozitate partea stricată.
- De obicei, cu cât alimentele sunt mai coapte, cu atât sunt mai aromatice. Cu toate acestea, alimentele nu trebuie să fie prea coapte.
- Asigurați o foarte bună igienă la prelucrare. Spălați bine alimentele și lucrați cu mâinile și ustensilele curate.
- Spălați bine alimentele și uscați-le.
- Tăiați alimentele în bucăți de aceeași dimensiune și formă, astfel încât să fie uscate uniform.
- Sâmburii din fructele cu sâmburi pot fi mai ușor de îndepărtat dacă le uscați întregi pentru aproximativ jumătate din timpul de uscare. Apoi scoateți sâmburii și continuați procesul de uscare.
- Puteți picura puțin suc de lămâie înainte de uscare pe suprafețele tăiate ale fructelor care devin rapid maronii (de exemplu, mere) pentru a preveni culoarea maro.
- Alimentele pot fi opărite scurt înainte de uscare pentru a scurta timpul de uscare și pentru a prelungi durata de valabilitate.
- Pentru a deshidrata carnea, alegeți bucăți cât mai slabe posibil. Îndepărtați întotdeauna grăsimea, tendoanele și oasele de pe carne și tăiați-le în felii subțiri. Puteți pune în saramură sau marina carnea, dar uscați-o înainte de a o deshidrata.
- Tăiați carnea de-a lungul fibrelor pentru a face carnea uscată ușor de mestecat.
- Scoateți pielea și oasele din pește și tăiați-l în felii subțiri.
- Cel mai bun mod de a tăia peștele și carnea este să puneți bucățile în congelator cu aproximativ 20 de minute înainte.
- După pregătire, puneți rapid alimentele în aparat și începeți procesul de uscare.

Timpul de uscare

Informațiile din tabelul de mai jos sunt destinate doar ca ghid. Timpul real de uscare optim al alimentelor depinde de gustul dvs. personal și de diferiți factori, de exemplu de felul și maturitatea alimentelor și de grosimea bucăților. Prin urmare, trebuie să verificați între timp starea alimentelor și să reglați timpul de uscare, dacă este necesar.

Fructe

Aliment	Dimensiune	Timp de uscare (ore)	Stare
Ananas	felii, cca 8 mm	cca 10-12	flexibilitate bună
Mere	felii, cca 8 mm	cca 8-10	flexibil
Caise	înjumătățite	cca 10-12	flexibil
Banane	felii, cca 2-3 mm	cca 8-10	crocant
Căpșuni	înjumătățite	cca 8-10	tare
Smochine	înjumătățite	cca 8-10	uscat
Prune	înjumătățite	cca 10-12	flexibil
Struguri	înjumătățiți	cca 12-14	flexibilitate bună

Legume

Aliment	Dimensiune	Timp de uscare (ore)	Stare
Fasole	întreagă	cca 6-8	fragil
Morcovi	felii, cca 8 mm	cca 6-8	tare
Praz	înjumătățit, lung de cca 6-8	cca 6-10	fragil
Ciuperci	felii, cca 3 mm	cca 3-4	flexibil
Țelină	felii, cca 8 mm	cca 6-10	tare
Roșie	înjumătățită	cca 12-14	flexibil
	felii, cca 6 mm	cca 7-10	tare
Zucchini	felii, cca 8 mm	cca 6-8	tare

Pește/carne

Aliment	Dimensiune	Timp de uscare (ore)	Stare
Pește	felii, 0,5 cm	cca 10-12	aspre, flexibilitate bună
Carne	felii, 0,5 cm	cca 10-12	aspre, flexibilitate bună

INDICAȚIE

- ▶ După procesul de uscare, introduceți peștele și carnea în cuptorul preîncălzit timp de cca 10 minute la 135 °C pentru a elimina posibila contaminare cu salmonella sau altele asemenea.



Diverse

Aliment	Dimensiune	Timp de uscare (ore)	Stare
ierburi aromatice (de exemplu, rozmarin, cimbru)	Fir	cca 3-4	fragil

Operarea

AVERTIZARE! PERICOL DE RĂNIRE!

- ▶ Pericol de incendiu! Pentru a evita incendiul sau supraîncălzirea aparatului și pentru a asigura un proces de uscare optim:
 - Asigurați o circulație suficientă a aerului. Păstrați o distanță de minimum 30 cm față de laturi.
 - Nu așezați aparatul sub obiecte inflamabile sau în apropierea obiectelor inflamabile, cum ar fi draperii sau dulapuri suspendate.
 - Nu acoperiți aparatul și păstrați libere fantele de aerisire de pe partea superioară.
- ▶ Pericol de arsuri! Aparatul și alimentele care trebuie uscate pot deveni foarte fierbinți pe durata funcționării. Lăsați-le să se răcească bine înainte de a scoate alimentele care trebuie uscate sau de a curăța aparatul.

- 1) Așezați baza  pe o suprafață plană lângă o priză ușor accesibilă.
- 2) Umpleți recipientele  uniform cu alimentele preparate. Aveți grijă ca bucățile individuale să nu se suprapună. Aerul suficient ar trebui să poată circula în continuare prin suporturile din grătar.


- 3) Așezați recipientele ③ unul după altul pe bază ④.
Înălțimea celui de-al 2-lea-al 5-lea. Recipientul ③ este reglabil în mod variabil, astfel încât să existe spațiu și pentru alimente mai înalte. Atenție la cele patru creștături în trepte ⑤ de pe marginile exterioare ale recipientelor ③.
Cele patru creștături ⑤ ale înălțimii selectate ar trebui să alunece pe elementele de fixare ⑥ ale recipientului inferior ③ astfel încât recipientele ③ să fie stabile unul peste celălalt.
- 4) În cele din urmă, puneți capacul ① și introduceți ștecărul în priză.
- 5) Apăsăți comutatorul Pornit/Oprit ① ② pentru a începe procesul de uscare.
- 6) Puteți întrerupe procesul de uscare în orice moment, de exemplu, pentru a verifica alimentele apăsând din nou comutatorul Pornit/Oprit ① ②.
- 7) La sfârșitul timpului de uscare, apăsăți comutatorul Pornit/Oprit ① ② pentru a opri aparatul și scoateți ștecărul din priză.
- 8) Lăsați aparatul să se răcească suficient înainte de a scoate alimentele uscate și de a curăța aparatul.

Păstrarea alimentelor uscate

- Lăsați alimentele uscate să se răcească suficient și împachetați-le cât mai curând posibil.
- Pentru a preveni deteriorarea sau pentru a o întârzia cât mai mult posibil, alimentele uscate trebuie depozitate în stare cât mai uscată, reci, protejate de lumină și ambalate în vid. De exemplu, puteți să utilizați borcane cu filet, borcane pentru conserve sau borcane de plastic sigilabile sau să vidați alimentele uscate. Temperatura maximă de depozitare ar trebui să fie temperatura camerei, dar, în mod ideal, în jurul valorii de 10-15 °C (de exemplu, într-o pivniță răcoroasă sau într-o cameră de depozitare).
- Este mai bine să împachetați mai multe porții mici decât o porție mare.
- Deschideți ambalajul alimentelor uscate cât mai rar posibil pentru a minimiza pătrunderea umezelii și a oxigenului.
- Procesul de deteriorare a fost încetinit de procesul de uscare, dar nu a fost oprit în totalitate. În special, condițiile de depozitare necorespunzătoare pot afecta durata de valabilitate a alimentelor uscate. Pentru a fi în siguranță, înainte de consum verificați dacă alimentele uscate care au fost depozitate nu prezintă mucegai sau pete de putrefacție.
- Perioada de valabilitate a alimentelor uscate poate varia foarte mult de la luni la ani, în funcție de condițiile de uscare și de depozitare. Cu cât sunt mai bune condițiile, cu atât durata de valabilitate este mai mare.

Curățarea


AVERTIZARE! PERICOL DE ELECTROCUTARE

- ▶ Înaintea curățării aparatului scoateți ștecărul din priză.
- ▶  Nu introduceți niciodată aparatul în apă sau în alte lichide! În caz contrar, există pericol de moarte prin electrocutare.

ATENȚIE – PAGUBE MATERIALE!

- ▶ Pentru curățare, nu utilizați detergenți agresivi sau abrazivi. Aceștia ar putea deteriora iremediabil suprafețele aparatului.
- Curățați capacul **1** cu o lavetă ușor umezită. În cazul murdăriei persistente, adăugați puțin detergent delicat pe lavetă și ștergeți ulterior cu o lavetă ușor umezită numai cu apă.
- Curățați recipientele **3** și baza **4** în soluție de curățat delicată. Apoi clătiți toate componentele cu apă curată până la îndepărtarea tuturor resturilor de detergent.

INDICAȚIE

- ▶  Recipientele **3** și baza **4** sunt adecvate și pentru curățarea în mașina de spălat vase. Așezați componentele pe cât posibil în coșul superior al mașinii de spălat vase și încercați să nu le fixați.
- Uscăți bine toate componentele.

Depozitarea aparatului

- Păstrați aparatul curățat într-un loc curat și uscat.

Remedierea defecțiunilor

Problemă	Cauze posibile	Soluții posibile
Aparatul nu funcționează.	Aparatul nu este conectat la priză.	Conectați aparatul la o priză.
	Aparatul este deteriorat.	Adresați-vă serviciului clienți.
Aparatul se oprește automat în timpul funcționării.	Se declanșează protecția la supraîncălzire. Fantele de aerisire pot fi blocate sau aparatul nu este suficient de liber.	Scoateți ștecărul din priză și lăsați aparatul să se răcească. Asigurați-vă că fantele de aerisire nu sunt blocate și că există un spațiu liber de 30 cm în jurul aparatului.

Dacă defecțiunile nu pot fi remediate prin măsurile specificate mai sus sau dacă observați alte tipuri de defecțiuni, adresați-vă serviciului pentru clienți.

Eliminarea

Se aplică numai în Franța:



Points de collecte sur www.quefairemesdechets.fr
Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !



Produsul, ambalajul și instrucțiunile de utilizare sunt reciclabile; acestea fac obiectul unei răspunderi extinse a producătorului și sunt colectate separat.

Eliminarea aparatului



Simbolul alăturat al pubelei tăiate cu roți indică faptul că acest aparat face obiectul Directivei 2012/19/EU. Această directivă stabilește că la sfârșitul perioadei de utilizare a aparatului, acesta nu trebuie eliminat în gunoii menajer obișnuit, ci trebuie predat la punctele de colectare speciale sau la centrele de eliminare a deșeurilor.

Eliminarea nu implică niciun cost pentru dvs. Contribuiți la protejarea mediului înconjurător prin eliminarea corespunzătoare a deșeurilor.

În cazul în care aparatul dvs. vechi conține date cu caracter personal, ține de responsabilitatea dvs. să le ștergeți înainte de a-l restitui.



Informații despre posibilitățile de eliminare a produsului scos din uz pot fi obținute de la administrația locală.

Eliminarea ambalajelor



Materialele de ambalare sunt alese conform compatibilității acestora cu mediul înconjurător și aspectelor tehnice privind eliminarea, fiind astfel reciclabile.

Eliminați materialele de ambalare de care nu mai aveți nevoie conform prevederilor locale în vigoare.



Eliminați ambalajul în mod ecologic. Respectați marcajul de pe diferitele materiale de ambalare și separați-le dacă este cazul. Materialele de ambalare sunt marcate cu abrevieri (a) și cifre (b) cu următoarea semnificație:

1-7: materiale plastice, 20-22: hârtie și carton, 80-98: materiale compozite.

Garanția Kompennass Handels GmbH

Stimate client,

Pentru acest aparat se acordă o garanție de 3 ani de la data cumpărării. În cazul în care produsul prezintă defecte, beneficiați de drepturi legale față de vânzătorul produsului. Aceste drepturi legale nu sunt limitate prin garanția noastră prezentată în cele ce urmează.

Condiții de garanție

Perioada de garanție începe de la data cumpărării. Păstrați cu grijă bonul fiscal. Acesta este necesar pentru a dovedi cumpărarea.

Dacă în decurs de trei ani de la data cumpărării acestui produs apare un defect de material sau de fabricație, produsul va fi reparat, înlocuit de către noi în mod gratuit sau vi se va restitui prețul de cumpărare, la alegerea noastră. Garanția presupune ca în timpul perioadei de trei ani să se prezinte aparatul defect și dovada cumpărării (bonul fiscal), precum și o scurtă descriere în scris, în care să se specifice în ce constă defecțiunea și când a survenit aceasta.

Dacă defectul este acoperit de garanția noastră, veți primi înapoi produsul reparat sau unul nou. Timpul de nefuncționare din cauza lipsei de conformitate apărute în cadrul termenului de garanție prelungeste termenul de garanție legală de conformitate și cel al garanției comerciale și curge, după caz, din momentul la care a fost adusă la cunoștința vânzătorului lipsa de conformitate a produsului sau din momentul prezentării produsului la vânzător/unitatea service până la aducerea produsului în stare de utilizare normală și, respectiv, al notificării în scris în vederea ridicării produsului sau predării efective a produsului către consumator.

Produsele de folosință îndelungată care înlocuiesc produsele defecte în cadrul termenului de garanție vor beneficia de un nou termen de garanție care curge de la data preschimbării produsului.

Perioada de garanție și pretențiile legale privind defectele

Perioada de garanție nu este prelungită după efectuarea reparațiilor realizate în perioada de garanție. Acest lucru este valabil și pentru piesele înlocuite și reparate. Eventualele deteriorări și deficiențe prezente deja la cumpărare trebuie semnalate imediat după dezambalarea produsului. Reparațiile necesare după expirarea perioadei de garanție se efectuează contra cost.

Domeniul de aplicare a garanției

Aparatul a fost produs cu grijă, în conformitate cu orientările stricte privind calitatea și verificat cu rigurozitate înaintea livrării.

Garanția se acordă în caz de defecte de material sau de fabricație. Această garanție nu se extinde asupra componentelor produsului care sunt expuse uzurii normale și care, prin urmare, pot fi considerate piese de uzură sau asupra deteriorărilor apărute la componentele fragile, de exemplu comutatoare, acumulatori sau componente realizate din sticlă.

Această garanție se pierde în cazul în care produsul a fost deteriorat, a fost utilizat sau întreținut în mod necorespunzător. Pentru utilizarea corespunzătoare a produsului trebuie respectate cu strictețe toate indicațiile prezentate în instrucțiunile de utilizare. Trebuie evitate în mod obligatoriu utilizările și acțiunile nerecomandate sau care fac obiectul unor avertizări în cadrul instrucțiunilor de utilizare.

Aparatul este destinat numai uzului privat și nu utilizărilor comerciale. În cazul manevrării abuzive sau necorespunzătoare, al uzului de forță și al intervențiilor care nu au fost realizate de către filiala noastră autorizată de service, garanția își pierde valabilitatea.

Procedura de acordare a garanției

Pentru a se asigura prelucrarea rapidă a solicitării dvs., urmați instrucțiunile de mai jos:

- Pentru toate solicitările păstrați la îndemână bonul fiscal și numărul articolului (IAN) 411302_2207 ca dovadă a cumpărării.
- Numărul articolului poate fi consultat pe plăcuța cu date tehnice de pe produs, pe o gravură de pe produs, pe coperta instrucțiunilor de utilizare (în partea stângă, jos) sau pe autocolantul de pe partea din spate sau de jos a produsului.
- În cazul în care apar defecte funcționale sau alte defecțiuni, contactați mai întâi **telefonic** sau **prin e-mail** departamentul de service menționat în continuare.
- Apoi puteți expedia produsul înregistrat ca fiind defect la adresa de service care v-a fost comunicată, fără a plăti taxe poștale, anexând dovada cumpărării (bonul fiscal) și indicând în ce constă defectul și când a apărut acesta.



Acest manual, precum și multe alte manuale, videoclipuri cu produsele și software-uri de instalare pot fi descărcate de pe www.lidl-service.com.

Cu ajutorul acestui cod QR puteți accesa direct pagina Lidl de service (www.lidl-service.com) și puteți deschide instrucțiunile de utilizare prin introducerea numărului de articol (IAN) 411302_2207.

Service-ul

RO

Service România

Tel.: 0800896637

E-Mail: kompennass@lidl.ro

IAN 411302_2207

Importator

Vă rugăm să aveți în vedere faptul că următoarea adresă nu reprezintă o adresă pentru service. Contactați mai întâi centrul de service indicat.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANIA

www.kompennass.com

Съдържание

Въведение	208
Употреба по предназначение	208
Окомплектовка на доставката	208
Указания за безопасност	209
Описание на уреда	211
Технически данни	212
Начин на функциониране	212
Преди първата употреба	212
Подготовка на хранителни продукти	213
Времена на сушене	214
Плодове	214
Зеленчуци	215
Месо/Риба	215
Други	215
Работа с уреда	216
Съхранение на сушените продукти	217
Почистване	217
Съхранение на уреда	218
Отстраняване на неизправности	218
Предаване за отпадъци	219
Предаване на уреда за отпадъци	219
Предаване на опаковката за отпадъци	219
Гаранция	220
Сервизно обслужване	222
Вносител	222

Въведение

Поздравяваме ви за покупката на вашия нов уред!

Избрали сте модерен и висококачествен продукт. Ръководството за потребителя е неразделна част от този продукт. То съдържа важни указания относно безопасността, употребата и предаването за отпадъци. Преди да използвате продукта, се запознайте с всички указания за обслужване и безопасност. Използвайте този продукт само според описанието и за посочените области на приложение. Предавайте продукта на трети лица заедно с цялата документация.

Употреба по предназначение

Този уред е предвиден само за сушене на хранителни продукти. Не използвайте уреда като термовентилаторна печка или за затопляне на хранителни продукти или сушене на предмети.

Уредът е предназначен единствено за употреба в сухи затворени помещения на лични домакинства. Не използвайте уреда на открито или за професионални цели.

Друга или излизаща извън тези рамки употреба се счита за нецелесъобразна.

Окомплектовка на доставката

Стандартната окомплектовка на доставката включва следните компоненти:

- капак с вентилатор
- 5 съда
- основа
- ръководство за потребителя

ОПАСНОСТ!

- Опаковъчните материали не трябва да се използват от деца за игра. Съществува опасност от задушаване.


- 1) Извадете уреда и ръководството за потребителя от кутията.
- 2) Отстранете всички опаковъчни материали и евентуални фолиа от уреда.

УКАЗАНИЕ

- Проверете доставката за комплектност и видими повреди.
- При непълна доставка или повреди поради лоша опаковка или щети, получени при транспорта, се обърнете към горещата линия на сервиза (вж. глава **Сервиз**).

Указания за безопасност

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! ОПАСНОСТ ОТ ТОКОВ УДАР!

- ▶ Ако свързващият кабел на този уред се повреди, той трябва да бъде сменен от производителя, неговата сервисна служба или лице с подходяща квалификация, за да се предотвратят опасности.
- ▶ Използвайте уреда само в сухи помещения, никога на открито или във влажна среда.
- ▶  Никога не потапяйте уреда и неговия свързващ кабел във вода или други течности! В противен случай съществува опасност за живота поради токов удар.
- ▶ При почистване внимавайте във вътрешността на уреда да не попада вода. Никога не мийте уреда под течаща вода.
- ▶ В случай че в корпуса на уреда попадне течност, незабавно издърпайте щепсела на уреда от контакта и дайте уреда за ремонт от квалифицирани специалисти.
- ▶ По време на работа не допускате мрежовият кабел да се намокри или навлажни. Прокарайте го така, че да не се притиска или поврежда по друг начин.
- ▶ След всяка употреба, преди почистване и при неправилно функциониране издърпвайте мрежовия щепсел от контакта.
- ▶ За изключване на мрежовия кабел от контакта дърпайте винаги щепсела, а не самия кабел.
- ▶ Не използвайте повече уреда, ако е паднал или е повреден. Дайте уреда за проверка и евентуален ремонт от квалифицирани специалисти.
- ▶ Никога не отваряйте корпуса на уреда. В уреда не се намират компоненти, които трябва да се поддържат или сменят от потребителя.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! ОПАСНОСТ ОТ НАРАНЯВАНЕ!

- ▶ Този уред може да се използва от деца на възраст над 8 години и лица с ограничени физически, сетивни или умствени способности или без опит и/или знания, ако са под наблюдение или са инструктирани относно безопасната употреба на уреда и са разбрали опасностите, произтичащи от работата с него.
- ▶ Почистване и поддръжка от страна на потребителя не трябва да се извършват от деца, освен ако не са на възраст над 8 години и се намират под наблюдение.
- ▶ Уредът и свързващият кабел трябва да се държат далече от деца на възраст под 8 години.
- ▶ Не допускайте деца да играят с уреда.
- ▶ Използвайте уреда само върху стабилна, неплъзгаща се и равна повърхност.
- ▶ Опасност от пожар! За предотвратяване на пожар или прегряване на уреда и за осигуряване на оптимален процес на сушене:
 - Осигурете достатъчна въздушна циркулация. Спазвайте разстояние от минимум 30 cm спрямо страните.
 - Не поставяйте уреда под или в близост до запалими предмети, като напр. пердета или висящи шкафове.
 - Не покривайте уреда и дръжте свободни вентилационните отвори от горната страна.
 - Не покривайте напълно решетъчните дъна на съдовете (напр. с алуминиево фолио или др.п.).
- ▶ Опасност от изгаряне! След употреба повърхността на уреда все още разполага с остатъчна топлина.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! ОПАСНОСТ ОТ НАРАНЯВАНЕ!

- ▶ Уредът и сушените продукти могат да се нагреят много силно по време на работа. Оставете ги да се охладят добре, преди да извадите сушените продукти или да почистите уреда.
- ▶ Използвайте уреда само по предназначение. При неправилна употреба на уреда съществува опасност от нараняване!

ВНИМАНИЕ – ОПАСНОСТ ОТ МАТЕРИАЛНИ ЩЕТИ!

- ▶ За почистване не използвайте агресивни или абразивни почистващи препарати. Те могат да повредят неподходящо повърхностите.
- ▶ За работа с уреда не използвайте външен таймер или отделна система за дистанционно управление.

УКАЗАНИЕ


- ▶ От страна на потребителя не е необходимо действие за пренастройка на продукта между 50 и 60 Hz. Продуктът е подходящ както за 50, така и за 60 Hz.

Описание на уреда

(вж. фигурите на разгъващата се страница)

- ❶ капак с вентилатор
- ❷ превключвател за включване/изключване ❶
- ❸ съдове
- ❹ основа
- ❺ прорези
- ❻ фиксатори

Технически данни

Напрежение	220 – 240 V ~ (променлив ток), 50/60 Hz
Консумирана мощност	250 W
Клас на защита	II/□ (двойна изолация)
	Всички влизаци в контакт с хранителни продукти части на този уред са от материал, разрешен за контакт с хранителни продукти.

Начин на функциониране

Сушене се нарича консервирането на хранителни продукти чрез изсушаване с въздух. При него от хранителните продукти се отнема вода и следователно микроорганизмите се лишават от отговорните за процеса на разваляне условия за живот. Благодарение на щадящото сушене съдържащите се витамини и минерали се запазват до голяма степен.

Уредът увлича пресен въздух през вентилатора в капака ❶, загрева го до около 60 – 70 °C и го издухва през средата на съдовете ❸ надолу до основата ❹. Оттам той отново се изкачва странично и преминава през решетъчните дъна на съдовете ❺ покрай хранителните продукти. От топлия сух въздух влагата на повърхността на хранителните продукти се изпарява. От вътрешността на хранителните продукти изтича допълнително вода, която отново се изпарява на повърхността и т.н. Влажният въздух се отвежда през вентилационните отвори в капака ❶.

Сушените хранителни продукти могат да се консумират както в суха форма, така и да се накиснат за по-нататъшна обработка или да се варят директно в ястия.

Преди първата употреба

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! ОПАСНОСТ ОТ НАРАНЯВАНЕ!

- ▶ Опасност от пожар! За предотвратяване на пожар или прегряване на уреда:
 - Осигурете достатъчна въздушна циркулация. Спазвайте разстояние от минимум 30 cm спрямо страните.
 - Не поставяйте уреда под или в близост до запалими предмети, като напр. пердета или висящи шкафове.
 - Не покривайте уреда и дръжте свободни вентилационните отвори от горната страна.
- ▶ Опасност от изгаряне! Оставете уреда да се охлади добре, преди да го почистите.

- 1) Разположете уреда върху равна повърхност в близост до контакт, до който има лесен достъп, и включете щепсела в контакта.
- 2) Включете уреда с превключвателя за включване/изключване ① ② и го оставете да работи за 30 минути без съдържание. След това изключете уреда, издърпайте щепсела от контакта и почистете всички части, както е описано в глава „Почистване“.

УКАЗАНИЕ

- ▶ По време на първата употреба е възможно обусловено от производствени остатъци образуване на лек мирис. Това е нормално и изчезва след кратко време. Осигурете достатъчно добро проветрение на помещението, напр. отворете прозорец.

Подготовка на хранителни продукти

Вземете под внимание следните указания, за да постигнете възможно най-високо качество и трайност на вашите сушени продукти.

- Използвайте само пресни, възможно най-висококачествени хранителни продукти. При необходимост изрежете на голяма площ развалените места.
- По принцип колкото по-зрели са хранителните продукти, толкова са и по-ароматни. Но хранителните продукти не трябва да са презрели.
- При преработката следете за добра хигиена. Измийте старателно хранителните продукти и работете с чисти ръце и прибори.
- Измийте старателно хранителните продукти и ги подсушете.
- По възможност нарежете хранителните продукти на равномерни по големина и форма парчета, за да се изсушат равномерно.
- Костилките от плодове с костилки могат евентуално да се отстранят по-лесно, ако първо изсушите целите плодове за около половината от времето на сушене. След това отстранете костилките и продължете процеса на сушене.
- Можете да напръскате с малко лимонov сок срязаните повърхности на плодове, които покафеняват бързо (напр. ябълки), преди процеса на сушене, за да предотвратите покафеняването.
- Преди сушенето хранителните продукти могат да се бланшират за кратко, за да се съкрати времето на сушене и да се удължи трайността.
- За сушене на месо изберете възможно по-постни парчета. Винаги отстранявайте мазнината, сухожилията и костите от месото и го нарежете на тънки резени. Можете да накиснете месото в саламура или марината, но го подсушете преди сушенето.
- Нарезете напърно на влакната на месото, за да направите сушеното месо по-лесно за дъвчене.

- Отстранете кожата и костите от рибата и я нарежете на тънки резени.
- Месо и риба се режат най-добре, ако парчетата се оставят предварително за около 20 минути във фризер.
- След подготовката бързо поставете хранителните продукти в уреда и започнете процеса на сушене.

Времена на сушене

Данните в следващата таблица служат само за ориентация. Действително оптимално време на сушене на хранителните продукти зависи, освен от личните ви предпочитания, от различни фактори, напр. от сорта и зрелостта на хранителните продукти, както и от дебелината на парчетата. Затова от време на време проверявайте състоянието на хранителните продукти и при необходимост коригирайте времето на сушене.

Плодове

Хранителен продукт	Размер	Време на сушене (часове)	Състояние
ананас	резени, около 8 mm	около 10 - 12	силно еластично
ябълки	резени, около 8 mm	около 8 - 10	еластично
кайсии	на половинки	около 10 - 12	еластично
банани	резени, около 2 - 3 mm	около 8 - 10	хрупкаво
ягоди	на половинки	около 8 - 10	твърдо
смокини	на половинки	около 8 - 10	сухо
сливи	на половинки	около 10 - 12	еластично
грозде	на половинки	около 12 - 14	силно еластично

Зеленчуци

Хранителен продукт	Размер	Време на сушене (часове)	Състояние
боб	цял	около 6 – 8	чупливо
моркови	резени, около 8 mm	около 6 – 8	твърдо
праз лук	на половинки, с дължина около 6 – 8 cm	около 6 – 10	чупливо
гъби	резени, около 3 mm	около 3 – 4	еластично
целина	резени, около 8 mm	около 6 – 10	твърдо
домати	на половинки	около 12 – 14	еластично
	резени, около 6 mm	около 7 – 10	твърдо
тиквички	резени, около 8 mm	около 6 – 8	твърдо

Месо/Риба

Хранителен продукт	Размер	Време на сушене (часове)	Състояние
риба	резени, 0,5 cm	около 10 – 12	кожесто, еластично
месо	резени, 0,5 cm	около 10 – 12	кожесто, еластично

УКАЗАНИЕ

- След процеса на сушене поставете месото и рибата за около 10 минути в предварително загрята на 135 °C фурна, за да елиминирате възможни замърсявания от салмонели или др.п.

Други

Хранителен продукт	Размер	Време на сушене (часове)	Състояние
подправки (напр. розмарин, мащерка)	стръкове	около 3 – 4	чупливо

Работа с уреда

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! ОПАСНОСТ ОТ НАРАНЯВАНЕ!

- ▶ Опасност от пожар! За предотвратяване на пожар или прегряване на уреда и за осигуряване на оптимален процес на сушене:
 - Осигурете достатъчна въздушна циркулация. Спазвайте разстояние от минимум 30 cm спрямо страните.
 - Не поставяйте уреда под или в близост до запалими предмети, като напр. пердета или висящи шкафове.
 - Не покривайте уреда и дръжте свободни вентилационните отвори от горната страна.
- ▶ Опасност от изгаряне! Уредът и сушените продукти могат да се нагреят много силно по време на работа. Оставете ги да се охладят добре, преди да извадите сушените продукти или да почистите уреда.


- 1) Поставете основата **4** върху равна повърхност в близост до контакт, до който има лесен достъп.
- 2) Напълнете равномерно съдовете **3** с подготвените хранителни продукти. Внимавайте отделните парчета да не се припокриват. През решетъчните дъна трябва да може да циркулира достатъчно въздух.
- 3) Поставете последователно съдовете **3** върху основата **4**. Височината на 2-рия – 5-ия съд **3** може да се настройва различно, така че да има място за по-високи хранителни продукти. За целта вземете под внимание четирите разположени на различни нива прорези **5** на външните ръбове на съдовете **3**. Четирите прореза **5** на избраната височина трябва да се плъзнат по фиксаторите **6** на долния съд **3** така, че съдовете **3** да стоят стабилно един върху друг.
- 4) Накрая поставете капака **1** и включете щепсела в контакта.
- 5) Натиснете превключвателя за включване/изключване **1** **2**, за да започнете процеса на сушене.
- 6) Можете да прекъснете процеса на сушене по всяко време, напр. за проверка на сушените продукти, като натиснете отново превключвателя за включване/изключване **1** **2**.
- 7) В края на времето на сушене натиснете превключвателя за включване/изключване **1** **2**, за да изключите уреда и издърпайте щепсела от контакта.
- 8) Оставете уреда да се охлади достатъчно, преди да извадите сушените продукти и да почистите уреда.

Съхранение на сушените продукти

- Оставете сушените продукти да се охладят достатъчно и незабавно ги опаковайте.
- За да предотвратите, респ. забавите възможно най-дълго развалянето, сушените продукти трябва да се съхраняват херметично опаковани на възможно най-сухо, хладно и защитено от светлина място. Можете например да използвате буркани на винт, буркани за консервиране или затварящи се пластмасови кутии или да вакуумирате сушените продукти. Температурата на съхранение трябва да е максимум стайна температура, но в идеалния случай около 10 – 15 °C (напр. в хладно мазе или килер).
- Препоръчваме да опаковате няколко малки, вместо една голяма порция.
- Отваряйте опаковката на сушените продукти възможно най-рядко, за да сведете до минимум проникването на влага и кислород.
- Процесът на разваляне е забавен от сушенето, но не е спрял напълно. Преди всичко лоши условия на съхранение могат да повлияят върху трайността на сушените продукти. За по-сигурно, преди консумация, проверете съхранените сушени продукти за евентуални поражения от плесен или гнили места.
- Трайността на сушените продукти може да варира силно и в зависимост от условията на сушене и съхранение да продължи от няколко месеца до години. Колкото по-добри са условията, толкова по-дълга е трайността.

Почистване


ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! ОПАСНОСТ ОТ ТОКОВ УДАР

- ▶ Издърпайте щепсела от контакта, преди да почистите уреда.
- ▶  Никога не потапяйте уреда във вода или други течности!
В противен случай съществува опасност за живота поради токов удар.

ВНИМАНИЕ – ОПАСНОСТ ОТ МАТЕРИАЛНИ ЩЕТИ!

- ▶ За почистване не използвайте агресивни или абразивни почистващи препарати. Те могат да повредят непоправимо повърхностите.
- Почистете капака **1** с леко навлажнена кърпа. При упорити замърсявания използвайте мек миещ препарат върху кърпата и след това избършете с леко навлажнена само с вода кърпа.
- Почистете съдовете **3** и основата **4** в мек сапунен разтвор. След това изплакнете частите с чиста вода, за да отстраните всички остатъци от миещия препарат.

УКАЗАНИЕ

- ▶  Съдовете **3** и основата **4** са подходящи и за миене в съдомиялна машина. По възможност поставете частите в горната кошница на съдомиялната машина и внимавайте да не ги заклещвате.

- Подсушете добре всички части.

Съхранение на уреда

- Съхранявайте почистения уред на чисто и сухо място.

Отстраняване на неизправности

Проблем	Възможни причини	Възможни начини на отстраняване
Уредът не функционира.	Уредът не е включен към контакт.	Включете уреда към контакт.
	Уредът е повреден.	Обърнете се към сервиза за клиенти.
Уредът се изключва автоматично по време на работа.	Защитата от прегряване се е задействала. Възможно е вентилационните отвори да са блокирани или уредът да не стои достатъчно свободно.	Изключете щепсела и оставете уреда да се охладни. Уверете се, че вентилационните отвори не са блокирани и около уреда е осигурено свободно пространство от 30 cm.

Ако неизправностите не могат да се отстранят по посочените по-горе начини или установите други видове неизправности, се обърнете към сервиза за клиенти.

Предаване за отпадъци

Отнася се само за Франция:



Points de collecte sur www.quefairedemesdechets.fr
Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !



Продуктът, опаковката и ръководство за експлоатация могат да се рециклират и подлежат на разширена отговорност на производителя, както и на разделно събиране на отпадъци.

Предаване на уреда за отпадъци



Показаният встрани символ на зачеркнат контейнер за отпадъци на колела показва, че този уред подлежи на Директивата 2012/19/EU. Съгласно тази Директива, след изтичане на срока на ползване, уредът не трябва да се изхвърля с обикновените битови отпадъци, а да се предаде в специален събирателен пункт, депо за обработка и рециклиране на отпадъци или във фирма за управление на отпадъци.

Това предаване за отпадъци е безплатно за вас. Пазете околната среда и предавайте отпадъците според правилата.

В случай че вашият излязъл от употреба уред съдържа лични данни, вие носите отговорност за изтриването им, преди да го върнете.



Информация относно възможностите за предаване за отпадъци на излезлия от употреба продукт можете да получите от Вашата общинска или градска управа.

Предаване на опаковката за отпадъци



Опаковъчните материали са подбрани от гледна точка на екологичната съвместимост и утилизацията и затова могат да се рециклират. Предайте ненужните ви вече опаковъчни материали за отпадъци съгласно действащите местни разпоредби.



Предайте опаковката за отпадъци в съответствие с екологичните изисквания. Вземете под внимание обозначението върху различните опаковъчни материали и при необходимост ги събирайте разделно. Опаковъчните материали са обозначени със съкращения (a) и цифри (b) със следното значение: 1–7: пластмаси, 20–22: хартия и картон, 80–98: композитни материали.

Гаранция

Уважаеми клиенти, за този уред получавате 3 години гаранция от датата на покупката. В случай на несъответствие на продукта с договора за продажба Вие имате законно право да предявите рекламация пред продавача на продукта при условията и в сроковете, определени в глава трета, раздел II и III и глава четвърта от Закона за предоставяне на цифрово съдържание и цифрови услуги и за продажба на стоки (ЗПЦСЦУПС)*.

Вашите права, произтичащи от посочените разпоредби, не се ограничават от нашата по-долу представена търговска гаранция, не са свързани с разходи за потребителите и независимо от нея продавачът на продукта отговаря за липсата на съответствие на потребителската стока с договора за продажба съгласно ЗПЦСЦУПС.

Гаранционни условия

Гаранционният срок е 3 години от датата на получаване на стоката. Пазете добре оригиналната касова бележка. Този документ е необходим като доказателство за покупката. Ако в рамките на три години от датата на закупуване на този продукт се появи дефект на материала или производствен дефект, продуктът ще бъде безплатно ремонтиран или заменен. Гаранцията предполага в рамките на тригодишния гаранционен срок да се представят дефектният уред, касовата бележка (касовият бон), както и всички други документи, установяващи наличието на дефект и писмено да се обясни в какво се състои дефектът и кога е възникнал. Ако дефектът е покрит от нашата гаранция, Вие ще получите обратно ремонтирания или нов продукт. В случай на замяна на дефектна стока първоначалните гаранционен срок и гаранционни условия се запазват. В случай на ремонт на дефектна стока, срокът на ремонта се прибавя към гаранционния срок. За евентуално наличните и установени повреди и дефекти още при покупката трябва да се съобщи веднага след разопаковането. Евентуалните ремонти след изтичане на гаранционния срок са срещу заплащане.

Ремонтът или замяната на продукта не поражда нова гаранция.

Обхват на гаранцията

Уредът е произведен грижливо според строгите изисквания за качество и добросъвестно изпитан преди доставка. Гаранцията важи за дефекти на материала или производствени дефекти. Гаранцията не обхваща консумативите, както и частите на продукта, които подлежат на нормално износване, поради което могат да бъдат разглеждани като бързо износващи се части (например филтри или приставки) или повредите на чупливи части (например прекъсвачи, батерии или такива произведени от стъкло). Гаранцията отпада, ако уредът е повреден поради неправилно използване или в резултат на неосъществяване на техническа поддръжка.

За правилната употреба на продукта трябва точно да се спазват всички указания в упътването за експлоатация. Предназначение и действия, които не се препоръчват от упътването за експлоатация или за които то предупреждава, трябва задължително да се избягват. Продуктът е предназначен само за частна, а не за професионална употреба. При злоупотреба и неправилно третиране, употреба на сила и при интервенции, които не са извършени от клона на нашия оторизиран сервиз, гаранцията отпада.

Процедура при гаранционен случай

За да се гарантира бърза обработка на Вашия случай, следвайте следните указания:

- За всички запитвания подгответе касовата бележка и идентификационния номер (IAN 41 1302_2207) като доказателство за покупката.
- Вземете артикулния номер от фабричната табелка.
- При възникване на функционални или други дефекти първо се свържете по телефона или чрез имейл с долупосочения сервизен отдел. След това ще получите допълнителна информация за уреждането на Вашата рекламация.
- След съгласуване с нашия сервиз можете да изпратите дефектния продукт на посочения Ви адрес на сервиза безплатно за Вас, като приложите касовата бележка (касовия бон) и посочите писмено в какво се състои дефектът и кога е възникнал. За да се избегнат проблеми с приемането и допълнителни разходи, задължително използвайте само адреса, който Ви е посочен. Осигурете изпращането да не е като експресен товар или като друг специален товар. Изпратете уреда заедно с всички принадлежности, доставени при покупката, и осигурете достатъчно сигурна транспортна опаковка.

Ремонтен сервиз / извънгаранционно обслужване

Ремонти извън гаранцията можете да възложите на клона на нашия сервиз срещу заплащане. Той с удоволствие ще Ви направи предварителна калкулация. Можем да обработваме само уреди, които са достатъчно опаковани и изпратени с платени транспортни разходи.

Внимание: Изпратете Вашия уред на клона на нашия сервиз почистен и с указание за дефекта.

Уредите, предмет на извънгаранционно обслужване, изпратени с неплатени транспортни разходи – с наложен платеж, като експресен или друг специален товар – не се приемат.

Ние ще извършим безплатно изхвърлянето на изпратените от Вас дефектни уреди.

Сервизно обслужване

BG България
Тел.: 00800 111 4920
Е-мейл: kompernass@lidl.bg

IAN 411302_2207

Вносител

Моля, обърнете внимание, че следващият адрес не е адрес на сервиза.
Първо се свържете с горепосочения сервизен център.

КОМПЕРНАС ХАНДЕЛС ГМБХ

БУРГЦРАСЕ 21

44867 БОХУМ

ГЕРМАНИЯ

www.kompernass.com

* Като физическо лице – потребител, независимо от настоящата търговска гаранция, Вие се ползвате от правата на законовата гаранция, предоставена от Закона за предоставяне на цифрово съдържание и цифрови услуги и за продажбата на стоки /ЗПЦСЦУПС/. По-специално Вие имате право при несъответствие на стоката да бъде извършен ремонт или замяна по Ваш избор, освен ако това е невъзможно или е свързано с непропорционално големи разходи за продавача. Вие имате право на пропорционално намаляване на цената или на разваляне на договора при наличие на условията на чл. 33, ал. 3 от ЗПЦСЦУПС. Условията и сроковете на законовата гаранция са регламентирани в глава трета, раздел II и III и в глава четвърта на ЗПЦСЦУПС

Πίνακας περιεχομένων

Εισαγωγή	224
Προβλεπόμενη χρήση	224
Παραδοτέος εξοπλισμός	224
Υποδείξεις ασφαλείας	225
Περιγραφή συσκευής	227
Τεχνικά χαρακτηριστικά	228
Τρόπος λειτουργίας	228
Πριν από την πρώτη χρήση	228
Προετοιμασία τροφίμων	229
Χρόνοι ξήρανσης	230
Φρούτα	230
Λαχανικά	231
Ψάρι/Κρέας	231
Άλλα	231
Χειρισμός	232
Φύλαξη αποξηραμένου προϊόντος	233
Καθαρισμός	233
Φύλαξη συσκευής	234
Αποκατάσταση σφαλμάτων	234
Απόρριψη	235
Απόρριψη συσκευής	235
Απόρριψη συσκευασίας	235
Εγγύηση της Kompernass Handels GmbH	236
Σέρβις	237
Εισαγωγέας	237

Εισαγωγή

Συγχαρητήρια για την αγορά της νέας σας συσκευής!

Το προϊόν που αποκτήσατε είναι ένα σύγχρονο προϊόν υψηλής ποιότητας. Οι οδηγίες χρήσης αποτελούν τμήμα αυτού του προϊόντος. Περιλαμβάνουν σημαντικές υποδείξεις για την ασφάλεια, τη χρήση και την απόρριψη. Πριν από τη χρήση του προϊόντος, εξοικειωθείτε με όλες τις υποδείξεις χειρισμού και ασφάλειας. Χρησιμοποιείτε το προϊόν μόνο όπως περιγράφεται και για τα αναφερόμενα πεδία χρήσης. Σε περίπτωση παράδοσης του προϊόντος σε τρίτους, παραδώστε μαζί και όλα τα έγγραφα.

Προβλεπόμενη χρήση

Αυτή η συσκευή προορίζεται αποκλειστικά για την ξήρανση τροφίμων. Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή ως αερόθερμο ή για να ζεστάνετε τρόφιμα ή να ξηραίνετε αντικείμενα μέσα σε αυτήν.

Η συσκευή προορίζεται αποκλειστικά για χρήση σε στεγνούς εσωτερικούς οικιακούς χώρους. Μην τη χρησιμοποιείτε σε εξωτερικούς χώρους ή για επαγγελματικό σκοπό.

Οποιαδήποτε διαφορετική ή πέραν των αναγραφόμενων χρήση δεν αποτελεί προβλεπόμενη χρήση.

Παραδοτέος εξοπλισμός

Η συσκευή παραδίδεται με τα ακόλουθα εξαρτήματα:

- Καπάκι με ανεμιστήρα
- 5 δοχεία
- Βάση
- Οδηγίες χρήσης

ΚΙΝΔΥΝΟΣ!

► Τα υλικά συσκευασίας δεν επιτρέπεται να χρησιμοποιούνται από τα παιδιά για παιχνίδι. Υπάρχει κίνδυνος ασφυξίας.


- 1) Αφαιρέστε τη συσκευή και τις οδηγίες χρήσης από το κουτί.
- 2) Απομακρύνετε όλα τα υλικά συσκευασίας και τυχόν μεμβράνες από τη συσκευή.

ΥΠΟΔΕΙΞΗ

- Ελέγξτε τον παραδοτέο εξοπλισμό ως προς την πληρότητα, καθώς και για εμφανείς ζημιές.
- Σε περίπτωση ελλιπούς παραδοτέου εξοπλισμού ή ζημιών λόγω ελλιπούς συσκευασίας ή μεταφοράς, απευθυνθείτε στη γραμμή εξυπηρέτησης πελατών (βλ. κεφάλαιο **Σέρβις**).

Υποδείξεις ασφαλείας

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! ΚΙΝΔΥΝΟΣ ΗΛΕΚΤΡΟΠΛΗΞΙΑΣ!

- ▶ Εάν το καλώδιο σύνδεσης της συσκευής υποστεί βλάβη, πρέπει να αντικατασταθεί από τον κατασκευαστή ή το τμήμα εξυπηρέτησης πελατών ή ένα αντιστοίχως εξειδικευμένο άτομο, ώστε να αποφευχθούν τυχόν κίνδυνοι.
- ▶ Χρησιμοποιείτε τη συσκευή αποκλειστικά σε στεγνούς χώρους, ποτέ σε εξωτερικό χώρο ή σε υγρό περιβάλλον.
- ▶  Μη βυθίζετε ποτέ τη συσκευή και το καλώδιο σύνδεσής της σε νερό ή άλλα υγρά! Σε αντίθετη περίπτωση, υφίσταται κίνδυνος θανάτου από ηλεκτροπληξία.
- ▶ Κατά τον καθαρισμό, φροντίζετε ώστε να μην εισχωρεί νερό στο εσωτερικό της συσκευής. Μην καθαρίζετε ποτέ τη συσκευή κάτω από τρεχούμενο νερό.
- ▶ Στην περίπτωση που εισχωρήσει, πάντως, υγρό στο περίβλημα της συσκευής, αποσυνδέστε αμέσως το βύσμα της συσκευής από την πρίζα και αναθέστε την επισκευή σε εξειδικευμένο προσωπικό.
- ▶ Το καλώδιο τροφοδοσίας δεν πρέπει να βρέχεται ή να έρχεται σε επαφή με υγρά κατά τη διάρκεια λειτουργίας. Τοποθετείτε το κατά τέτοιο τρόπο, ώστε να μην υπάρχει περίπτωση να μαγκώσει ή να υποστεί άλλου είδους ζημιά.
- ▶ Μετά από κάθε χρήση, πριν από τον καθαρισμό και σε περίπτωση δυσλειτουργιών, αποσυνδέετε το βύσμα δικτύου από την πρίζα.
- ▶ Αφαιρείτε πάντα το καλώδιο δικτύου από την πρίζα, τραβώντας το βύσμα και όχι το ίδιο το καλώδιο.
- ▶ Μη θέτετε σε λειτουργία μια συσκευή που έχει πέσει κάτω ή έχει υποστεί φθορά. Αναθέτετε τον έλεγχο και, εφόσον απαιτείται, την επισκευή της συσκευής σε εξειδικευμένο προσωπικό.
- ▶ Μην ανοίγετε ποτέ το περίβλημα της συσκευής. Δεν υπάρχουν εξαρτήματα μέσα στη συσκευή που χρειάζονται συντήρηση ή αντικατάσταση από τον χρήστη.

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! ΚΙΝΔΥΝΟΣ ΤΡΑΥΜΑΤΙΣΜΟΥ!

- ▶ Αυτή η συσκευή επιτρέπεται να χρησιμοποιείται από παιδιά άνω των 8 ετών και από άτομα με περιορισμένες φυσικές, αισθητηριακές ή νοητικές ικανότητες ή με έλλειψη εμπειρίας ή/και γνώσεων, εφόσον επιτηρούνται ή έχουν ενημερωθεί αναφορικά με την ασφαλή χρήση της συσκευής και έχουν κατανοήσει τους κινδύνους.
- ▶ Ο καθαρισμός και η συντήρηση χρήστη δεν επιτρέπεται να διεξάγονται από παιδιά, εκτός εάν είναι 8 ετών ή μεγαλύτερα και επιτηρούνται.
- ▶ Η συσκευή και το καλώδιο σύνδεσής της πρέπει να φυλάσσονται μακριά από παιδιά κάτω των 8 ετών.
- ▶ Απαγορεύεται η χρήση της συσκευής από τα παιδιά ως παιχνίδι.
- ▶ Λειτουργείτε τη συσκευή αποκλειστικά επάνω σε σταθερές, αντιολισθητικές και επίπεδες επιφάνειες.
- ▶ Κίνδυνος πυρκαγιάς! Για την αποφυγή πυρκαγιάς ή υπερθέρμανσης της συσκευής και για τη διασφάλιση της βέλτιστης διαδικασίας ξήρανσης:
 - Φροντίζετε για επαρκή κυκλοφορία του αέρα. Διατηρείτε μια απόσταση τουλάχιστον 30 εκ. από τις πλευρές.
 - Μην τοποθετείτε τη συσκευή κάτω από ή κοντά σε εύφλεκτα αντικείμενα, όπως π.χ. κουρτίνες ή ντουλάπια κουζίνας.
 - Μην καλύπτετε τη συσκευή και κρατάτε καθαρές τις οπές αερισμού στο επάνω μέρος.
 - Μην καλύπτετε εντελώς τις βάσεις πλέγματος των δοχείων (π.χ. με αλουμινόχαρτο ή κάτι παρόμοιο).
- ▶ Κίνδυνος εγκαύματος! Μετά τη χρήση, στην επιφάνεια της συσκευής παραμένει θερμότητα.

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! ΚΙΝΔΥΝΟΣ ΤΡΑΥΜΑΤΙΣΜΟΥ!

- ▶ Η συσκευή και το προς ξήρανση υλικό υπερθερμαίνονται κατά τη λειτουργία. Αφήνετε και τα δύο να κρυώσουν καλά, προτού αφαιρέσετε το προς ξήρανση υλικό ή καθαρίσετε τη συσκευή.
- ▶ Χρησιμοποιείτε τη συσκευή μόνο σύμφωνα με τους κανονισμούς.
Σε περίπτωση εσφαλμένης χρήσης της συσκευής, υφίσταται κίνδυνος τραυματισμού!

ΠΡΟΣΟΧΗ - ΥΛΙΚΕΣ ΖΗΜΙΕΣ!

- ▶ Για τον καθαρισμό, μην χρησιμοποιείτε αιχμηρά ή τριβικά προϊόντα καθαρισμού. Αυτά μπορεί να προκαλέσουν ανεπανόρθωτες ζημιές στις επιφάνειες.
- ▶ Μην χρησιμοποιείτε εξωτερικό χρονοδιακόπτη ή ξεχωριστό τηλεχειριστήριο για τον χειρισμό της συσκευής.

ΥΠΟΔΕΙΞΗ


- ▶ Για την εναλλαγή του προϊόντος μεταξύ 50 και 60 Hz, δεν απαιτείται κάποια ενέργεια από τον χρήστη. Το προϊόν προσαρμόζεται τόσο στα 50 όσο και στα 60 Hz.

Περιγραφή συσκευής

(για εικόνες, βλέπε αναδιπλούμενη σελίδα)

- ❶ Καπάκι με ανεμιστήρα
- ❷ Διακόπτης ενεργοποίησης/απενεργοποίησης ①
- ❸ Δοχείο
- ❹ Βάση
- ❺ Εσοχές
- ❻ Ασφάλειες

Τεχνικά χαρακτηριστικά

Τάση	220–240 V ~ (εναλλασσόμενο ρεύμα), 50/60 Hz
Κατανάλωση ρεύματος	250 W
Κατηγορία προστασίας	II/□ (διπλή μόνωση)
	Όλα τα εξαρτήματα αυτής της συσκευής, που έρχονται σε επαφή με τρόφιμα, είναι ασφαλή για χρήση με τρόφιμα.

Τρόπος λειτουργίας

Ξήρανση είναι ο όρος που χρησιμοποιείται για να περιγράψει τη συντήρηση των τροφίμων με ξήρανση αέρα. Κατά τη διαδικασία, τα τρόφιμα στερούνται νερού και επομένως της βάσης ζωής των μικροοργανισμών που είναι υπεύθυνοι για τη διαδικασία αλλοίωσης. Χάρη στην προσεκτική ξήρανση, οι βιταμίνες και τα μέταλλα που περιέχονται διατηρούνται σε μεγάλο βαθμό.

Η συσκευή τραβάει καθαρό αέρα μέσα από τον ανεμιστήρα στο καπάκι ❶, τον θερμαίνει περίπου στους 60–70 °C και τον εκχέει από τη μέση του δοχείου ❸ μέχρι κάτω στη βάση ❹. Εκεί, ο αέρας σηκώνεται ξανά στο πλάι και ρέει μέσα από τις βάσεις πλέγματος των δοχείων ❸ στα τρόφιμα.

Ο ζεστός, ξηρός αέρας επιτρέπει την εξάτμιση της υγρασίας στην επιφάνεια των τροφίμων. Το νερό ρέει από το εσωτερικό των τροφίμων, εξατμίζεται ξανά στην επιφάνεια κ.λπ. Ο υγρός αέρας εκκενώνεται μέσω των οπών αερισμού στο καπάκι ❶.

Τα αποξηραμένα τρόφιμα μπορούν να καταναλωθούν σε αποξηραμένη μορφή, να μουλιάσουν και να υποστούν περαιτέρω επεξεργασία ή να μαγειρευτούν απευθείας.

Πριν από την πρώτη χρήση

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! ΚΙΝΔΥΝΟΣ ΤΡΑΥΜΑΤΙΣΜΟΥ!

- ▶ Κίνδυνος πυρκαγιάς! Για την αποφυγή πυρκαγιάς ή υπερθέρμανσης της συσκευής:
 - Φροντίστε για επαρκή κυκλοφορία του αέρα. Διατηρείτε μια απόσταση τουλάχιστον 30 εκ. από τις πλευρές.
 - Μην τοποθετείτε τη συσκευή κάτω από ή κοντά σε εύφλεκτα αντικείμενα, όπως π.χ. κουρτίνες ή ντουλάπια κουζίνας.
 - Μην καλύπτετε τη συσκευή και κρατάτε καθαρές τις οπές αερισμού στο επάνω μέρος.
- ▶ Κίνδυνος εγκαύματος! Αφήνετε τη συσκευή να κρυώνει καλά πριν την καθαρίσετε.

- 1) Τοποθετήστε τη συσκευή σε μια επίπεδη επιφάνεια, κοντά σε μια προσβάσιμη πρίζα και συνδέστε το βύσμα δικτύου στην πρίζα.
- 2) Ενεργοποιήστε τη συσκευή από τον διακόπτη ενεργοποίησης/απενεργοποίησης ① ② και αφήστε τη να λειτουργήσει για 30 λεπτά χωρίς περιεχόμενο. Στη συνέχεια, απενεργοποιήστε τη συσκευή, αποσυνδέστε το βύσμα δικτύου και καθαρίστε όλα τα εξαρτήματα όπως περιγράφεται στο κεφάλαιο «Καθαρισμός».

ΥΠΟΔΕΙΞΗ

- ▶ Κατά την πρώτη χρήση, ενδέχεται να παρατηρηθεί ελαφριά οσμή λόγω κατασκευαστικών υπολειμμάτων. Αυτό είναι φυσιολογικό και υποχωρεί μετά από μικρό χρονικό διάστημα. Φροντίζετε για επαρκή αερισμό ανοίγοντας για παράδειγμα ένα παράθυρο.

Προετοιμασία τροφίμων

Λαμβάνετε υπόψη τις παρακάτω υποδείξεις για να επιτύχετε την καλύτερη δυνατή ποιότητα και διάρκεια ζωής των αποξηραμένων τροφίμων σας.

- Χρησιμοποιείτε μόνο φρέσκα υλικά στην καλύτερη δυνατή ποιότητα. Εάν είναι απαραίτητο, κόβετε τα άσχημα σημεία.
- Όσο πιο ώριμο είναι το τρόφιμο, τόσο πιο αρωματικό είναι συνήθως. Ωστόσο, τα τρόφιμα δεν πρέπει να είναι υπερβολικά ώριμα.
- Δίνετε προσοχή στην καλή υγιεινή κατά την επεξεργασία. Πλύνετε καλά τα τρόφιμα και δουλεύετε με καθαρά χέρια και σκεύη.
- Πλύνετε καλά τα τρόφιμα και στεγνώνετε τα.
- Κόβετε τα τρόφιμα σε κομμάτια που έχουν όσο το δυνατόν ομοιόμορφο μέγεθος και σχήμα, ώστε να αποξηρανθούν ομοιόμορφα.
- Τα κουκούτσια από φρούτα μπορεί να είναι ευκολότερο να αφαιρεθούν εάν πρώτα τα ξηράνετε ολόκληρα για περίπου στον μισό χρόνο ξήρανσης. Στη συνέχεια, αφαιρείτε τα κουκούτσια και συνεχίζετε τη διαδικασία ξήρανσης.
- Μπορείτε να περιχύσετε τις κομμένες επιφάνειες των φρούτων που ροδίζουν εύκολα (π.χ. μήλα) με λίγο χυμό λεμονιού πριν τις αποξηράνετε για να μην μαυρίσουν.
- Τα τρόφιμα μπορούν να ζεματιστούν για λίγο πριν από την ξήρανση, για να συντομευτεί ο χρόνος ξήρανσης και να παραταθεί η διάρκεια ζωής.
- Για να ξηράνετε κρέας, επιλέγετε τα πιο άπαχα κομμάτια. Πάντοτε να κόβετε το λίπος, τις ίνες και τα κόκαλα από το κρέας και να το κόβετε σε λεπτές φέτες. Μπορείτε να αλατίζετε ή να μαρινάρετε το κρέας, αλλά θα πρέπει να το στεγνώνετε πριν το ξηράνετε.
- Κόβετε σε φέτες πάνω στις ίνες του κρέατος για να το μασάτε εύκολα.
- Αφαιρείτε το δέρμα και τα κόκαλα από το ψάρι και κόβετε σε λεπτές φέτες.

- Τα ψάρια και το κρέας κόβονται καλύτερα αν βάλετε τα κομμάτια στην κατάψυξη για περίπου 20 λεπτά πριν.
- Μετά την προετοιμασία, τοποθετείτε γρήγορα τα τρόφιμα στη συσκευή και ξεκινήστε τη διαδικασία ξήρανσης.

Χρόνοι ξήρανσης

Οι πληροφορίες στον παρακάτω πίνακα είναι μόνο για καθοδήγηση. Ο πραγματικός βέλτιστος χρόνος ξήρανσης των τροφίμων εξαρτάται από διάφορους παράγοντες πέρα από το προσωπικό σας γούστο, π.χ. από το είδος και την ωριμότητα των τροφίμων καθώς και το πάχος των τεμαχίων. Επομένως, ελέγχετε κατά διαστήματα την κατάσταση των τροφίμων και ρυθμίζετε τον χρόνο ξήρανσης εάν χρειάζεται.

Φρούτα

Τρόφιμο	Μέγεθος	Χρόνος ξήρανσης (ώρες)	Κατάσταση
Ανανάς	Φέτες, περ. 8 χιλ.	περ. 10-12	αρκετά μαλακό
Μήλα	Φέτες, περ. 8 χιλ.	περ. 8-10	μαλακό
Βερίκοκα	στη μέση	περ. 10-12	μαλακό
Μπανάνες	Φέτες, περ. 2-3 χιλ.	περ. 8-10	τραγανιστό
Φράουλες	στη μέση	περ. 8-10	σκληρό
Σύκα	στη μέση	περ. 8-10	στεγνό
Δαμάσκηνα	στη μέση	περ. 10-12	μαλακό
Σταφύλια	στη μέση	περ. 12-14	αρκετά μαλακό

Λαχανικά

Τρόφιμο	Μέγεθος	Χρόνος ξήρανσης (ώρες)	Κατάσταση
Φασόλια	ολόκληρα	περ. 6-8	λεπτεπίλεπτα
Καρότα	Φέτες, περ. 8 χιλ.	περ. 6-8	σκληρό
Πράσο	στη μέση, μήκος περ. 6-8 εκ.	περ. 6-10	λεπτεπίλεπτα
Μανιτάρια	Φέτες, περ. 3 χιλ.	περ. 3-4	μαλακό
Σέλερι	Φέτες, περ. 8 χιλ.	περ. 6-10	σκληρό
Ντομάτα	στη μέση	περ. 12-14	μαλακό
	Φέτες, περ. 6 χιλ.	περ. 7-10	σκληρό
Κολοκύθια	Φέτες, περ. 8 χιλ.	περ. 6-8	σκληρό

Ψάρι/Κρέας

Τρόφιμο	Μέγεθος	Χρόνος ξήρανσης (ώρες)	Κατάσταση
Ψάρι	Φέτες, 0,5 εκ.	περ. 10-12	με δέρμα, μαλακό
Κρέας	Φέτες, 0,5 εκ.	περ. 10-12	με δέρμα, μαλακό

ΥΠΟΔΕΙΞΗ

- Μετά τη διαδικασία ξήρανσης, τοποθετήστε το ψάρι και το κρέας σε προθερμασμένο φούρνο στους 135°C για περίπου 10 λεπτά για να αποφύγετε πιθανή μόλυνση από σαλμονέλα ή παρόμοια.

Άλλα

Τρόφιμο	Μέγεθος	Χρόνος ξήρανσης (ώρες)	Κατάσταση
Βότανα (π.χ. δεντρολίβανο, θυμάρι)	Κλαράκια	περ. 3-4	λεπτεπίλεπτα

Χειρισμός

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! ΚΙΝΔΥΝΟΣ ΤΡΑΥΜΑΤΙΣΜΟΥ!

- ▶ Κίνδυνος πυρκαγιάς! Για την αποφυγή πυρκαγιάς ή υπερθέρμανσης της συσκευής και για τη διασφάλιση της βέλτιστης διαδικασίας ξήρανσης:
 - Φροντίζετε για επαρκή κυκλοφορία του αέρα. Διατηρείτε μια απόσταση τουλάχιστον 30 εκ. από τις πλευρές.
 - Μην τοποθετείτε τη συσκευή κάτω από ή κοντά σε εύφλεκτα αντικείμενα, όπως π.χ. κουρτίνες ή ντουλάπια κουζίνας.
 - Μην καλύπτετε τη συσκευή και κρατάτε καθαρές τις οπές αερισμού στο επάνω μέρος.
- ▶ Κίνδυνος εγκαύματος! Η συσκευή και το προς ξήρανση υλικό υπερθερμαίνονται κατά τη λειτουργία. Αφήνετε και τα δύο να κρυώσουν καλά, προτού αφαιρέσετε το προς ξήρανση υλικό ή καθαρίσετε τη συσκευή.


- 1) Τοποθετήστε τη βάση **4** σε μια επίπεδη επιφάνεια κοντά σε μια πρίζα με καλή πρόσβαση.
- 2) Γεμίστε τα δοχεία **3** ομοιόμορφα με τα προετοιμασμένα τρόφιμα. Βεβαιωθείτε ότι τα μεμονωμένα κομμάτια δεν αλληλοκαλύπτονται. Επαρκής αέρας θα πρέπει ακόμα να μπορεί να κυκλοφορεί μέσα από τις βάσεις πλέγματος.
- 3) Τοποθετήστε τα δοχεία **3** διαδοχικά επάνω στη βάση **4**. Το ύψος του 2ου-5ου δοχείου **3** μπορεί να ρυθμιστεί μεταβλητά, έτσι ώστε να έχουν χώρο και πιο ψηλά τρόφιμα. Σημειώστε τις τέσσερις βαθμολογημένες εσοχές **5** στις εξωτερικές άκρες των δοχείων **3**. Οι τέσσερις εσοχές **5** του επιλεγμένου ύψους θα πρέπει να γλιστρούν πάνω στις ασφάλειες **6** του κάτω δοχείου **3** έτσι ώστε τα δοχεία **3** να είναι σταθερά το ένα πάνω στο άλλο.
- 4) Τέλος, τοποθετήστε το καπάκι **1** και συνδέστε το βύσμα στην πρίζα.
- 5) Πιέστε τον διακόπτη ενεργοποίησης/απενεργοποίησης **1** **2**, για να εκκινήσετε τη διαδικασία ξήρανσης.
- 6) Μπορείτε να σταματήσετε τη διαδικασία ξήρανσης ανά πάσα στιγμή, π.χ. για να ελέγξετε το προς ξήρανση υλικό πατώντας ξανά τον διακόπτη ενεργοποίησης/απενεργοποίησης **1** **2**.
- 7) Στο τέλος του χρόνου ξήρανσης, πιέστε τον διακόπτη ενεργοποίησης/απενεργοποίησης **1** **2**, για να απενεργοποιήσετε τη συσκευή και να αποσυνδέσετε το βύσμα από την πρίζα.
- 8) Αφήστε τη συσκευή να κρυώσει καλά, προτού αφαιρέσετε το προς ξήρανση υλικό και καθαρίσετε τη συσκευή.

Φύλαξη αποξηραμένου προϊόντος

- Αφήστε το αποξηραμένο προϊόν να κρυώσει αρκετά και συσκευάστε το το συντομότερο δυνατό.
- Προκειμένου να αποφευχθεί η αλλοίωση ή να καθυστερήσει όσο το δυνατόν περισσότερο, το αποξηραμένο προϊόν πρέπει να φυλάσσεται όσο το δυνατόν στεγνό, σε δροσερό, προστατευμένο από το φως σημείο και σε αεροστεγή συσκευασία. Μπορείτε π.χ. να χρησιμοποιήσετε βιδωτά βάζα, βάζα συντήρησης ή σφραγιζόμενα πλαστικά δοχεία ή να σφραγίσετε το αποξηραμένο προϊόν σε κενό αέρος. Η μέγιστη θερμοκρασία αποθήκευσης πρέπει να είναι θερμοκρασία δωματίου, αλλά ιδανικά γύρω στους 10-15°C (π.χ. σε δροσερό υπόγειο ή αποθηκευτικό χώρο).
- Είναι καλύτερα να συσκευάζετε πολλές μικρές μερίδες αντί για μία μεγάλη μερίδα.
- Ανοίγετε τη συσκευασία του αποξηραμένου προϊόντος όσο το δυνατόν λιγότερο για να ελαχιστοποιήσετε την είσοδο υγρασίας και οξυγόνου.
- Η διαδικασία αλλοίωσης επιβραδύνθηκε μεν από την ξήρανση, αλλά δεν σταμάτησε εντελώς. Ειδικά οι κακές συνθήκες αποθήκευσης μπορούν να επηρεάσουν τη διάρκεια ζωής των αποξηραμένων τροφίμων. Για να είστε ασφαλείς, ελέγχετε τα αποθηκευμένα αποξηραμένα τρόφιμα για πιθανή μούχλα ή σάπια σημεία πριν από την κατανάλωση.
- Η διάρκεια ζωής των αποξηραμένων τροφίμων μπορεί να ποικίλλει πολύ και, ανάλογα με τις συνθήκες ξήρανσης και αποθήκευσης, μπορεί να διαρκέσει από αρκετούς μήνες έως χρόνια. Όσο καλύτερες είναι οι συνθήκες, τόσο μεγαλύτερη είναι η διάρκεια ζωής.

Καθαρισμός


ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! ΚΙΝΔΥΝΟΣ ΗΛΕΚΤΡΟΠΛΗΞΙΑΣ

- ▶ Πριν από τον καθαρισμό της συσκευής, αποσυνδέετε πρώτα το βύσμα τροφοδοσίας από την πρίζα δικτύου.
- ▶  Ποτέ μη βυθίζετε τη συσκευή σε νερό ή άλλα υγρά! Σε αντίθετη περίπτωση, υφίσταται κίνδυνος θανάτου από ηλεκτροπληξία.

ΠΡΟΣΟΧΗ - ΥΛΙΚΕΣ ΖΗΜΙΕΣ!

- ▶ Για τον καθαρισμό, μην χρησιμοποιείτε αιχμηρά ή τριβικά προϊόντα καθαρισμού. Αυτά μπορεί να προκαλέσουν ανεπιθύμητες ζημιές στις επιφάνειες.
- Καθαρίζετε το καπάκι ❶ με ένα ελαφρώς νωπό πανί. Σε περίπτωση επίμονων λεκέδων, προσθέστε ήπιο απορρυπαντικό στο πανί και σκουπίστε μόνο με πανί ελαφρώς βρεγμένο με νερό.
- Καθαρίζετε τα δοχεία ❸ και τη βάση ❹ σε ήπιο διάλυμα σαπουνάδας. Στη συνέχεια, ξεπλύνετε τα εξαρτήματα με καθαρό νερό, ώστε να απομακρυνθούν όλα τα υπολείμματα απορρυπαντικού.

ΥΠΟΔΕΙΞΗ

- ▶  Τα δοχεία ❸ και η βάση ❹ ενδείκνυται επίσης για καθαρισμό στο πλυντήριο πιάτων. Εφόσον υπάρχει δυνατότητα, τοποθετείτε τα εξαρτήματα στο επάνω καλάθι του πλυντηρίου πιάτων και φροντίζετε ώστε να μην μαγκώνουν.

- Στεγνώνετε όλα τα εξαρτήματα καλά.

Φύλαξη συσκευής

- Φυλάτε την καθαρή συσκευή σε καθαρό και στεγνό χώρο.

Αποκατάσταση σφαλμάτων

Πρόβλημα	Πιθανές αιτίες	Πιθανές λύσεις
Η συσκευή δεν λειτουργεί.	Η συσκευή δεν είναι συνδεδεμένη σε πρίζα.	Συνδέστε τη συσκευή σε μια πρίζα.
	Η συσκευή παρουσιάζει βλάβη.	Απευθυνθείτε στο τμήμα εξυπηρέτησης πελατών.
Η συσκευή απενεργοποιείται αυτόματα κατά τη διάρκεια λειτουργίας.	Ενεργοποιήθηκε η προστασία έναντι υπερθέρμανσης. Οι οπές αερισμού μπορεί να είναι φραγμένες ή η συσκευή να μην διαθέτει αρκετό χώρο.	Αποσυνδέστε το βύσμα τροφοδοσίας και αφήστε τη συσκευή να κρυώσει. Βεβαιωθείτε ότι οι οπές αερισμού δεν είναι φραγμένες και ότι υπάρχει κενό 30 εκ. γύρω από τη συσκευή.

Εάν οι βλάβες δεν διορθώνονται με τις ανωτέρω αναφερόμενες λύσεις ή εάν διαπιστώσετε άλλα είδη βλαβών, απευθυνθείτε στο τμήμα εξυπηρέτησης πελατών μας.

Απόρριψη

Ισχύει μόνο για τη Γαλλία:



Points de collecte sur www.quefairedemesdechets.fr
Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !



Το προϊόν, η συσκευασία και οι οδηγίες χρήσης είναι ανακυκλώσιμα, υπόκεινται σε διευρυμένη ευθύνη του κατασκευαστή και η συλλογή τους γίνεται ξεχωριστά.

Απόρριψη συσκευής



Το παρακείμενο σύμβολο ενός διαγραμμένου τροχήλατου κάδου απορριμμάτων υποδηλώνει ότι η συσκευή αυτή υπόκειται στην οδηγία 2012/19/EU. Σύμφωνα με αυτήν την οδηγία, δεν επιτρέπεται να απορρίψετε αυτήν τη συσκευή στα οικιακά απορρίμματα στο τέλος του κύκλου ζωής της, αλλά σε ειδικά διαμορφωμένα σημεία συλλογής, κέντρα ανακύκλωσης ή επιχειρήσεις απόρριψης.

Η δυνατότητα απόρριψης παρέχεται δωρεάν. Φροντίζετε το περιβάλλον και τηρείτε τις οδηγίες απόρριψης.

Εφόσον η παλαιά συσκευή σας περιέχει δεδομένα προσωπικού χαρακτήρα, φέρετε εσείς οι ίδιοι την ευθύνη της διαγραφής τους προτού την επιστρέψετε.

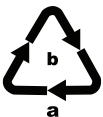


Για τις δυνατότητες απόρριψης του προϊόντος μετά το τέλος του κύκλου ζωής του, απευθυνθείτε στην αρμόδια υπηρεσία της κοινότητας ή του δήμου σας.

Απόρριψη συσκευασίας



Τα υλικά συσκευασίας έχουν επιλεγεί σύμφωνα με τους κανόνες προστασίας του περιβάλλοντος και τις τεχνικές απόρριψης και, ως εκ τούτου, είναι ανακυκλώσιμα. Απορρίψτε τα υλικά συσκευασίας που δεν χρησιμοποιούνται πλέον σύμφωνα με τους κατά τόπους ισχύοντες κανονισμούς.



Απορρίψτε τη συσκευασία με τρόπο φιλικό προς το περιβάλλον. Λαμβάνετε υπόψη τη σήμανση στα διάφορα υλικά συσκευασίας και, εφόσον απαιτείται, ξεχωρίζετε τα. Τα υλικά συσκευασίας φέρουν σήμανση με συντομογραφίες (a) και ψηφία (b) με την εξής σημασία: 1-7: Πλαστικά, 20-22: Χαρτί και χαρτόνι, 80-98: Συνθετικά υλικά.

Εγγύηση της Kompnass Handels GmbH

Αξιότιμη πελάτισσα, αξιότιμε πελάτη,
Η παρούσα συσκευή διαθέτει 3 χρόνια εγγύηση από την ημερομηνία αγοράς.
Στην περίπτωση ελλείψεων στο προϊόν έχετε νομικά δικαιώματα έναντι του
πωλητή του προϊόντος. Αυτά τα νομικά δικαιώματα δεν περιορίζονται μέσω της
κατωτέρω αναφερόμενης εγγύησης.

Προϋποθέσεις εγγύησης

Η περίοδος εγγύησης ξεκινά την ημερομηνία αγοράς. Φυλάσσετε την απόδειξη
αγοράς. Απαιτείται ως αποδεικτικό αγοράς.

Εάν, εντός τριών ετών από την ημερομηνία αγοράς, παρατηρηθεί κάποιο σφάλ-
μα υλικού ή κατασκευής στο προϊόν, θα επισκευάσουμε ή θα αντικαταστήσουμε
(κατόπιν κρίσης μας) το προϊόν δωρεάν ή θα σας επιστραφεί το ποσό αγοράς.
Η παρούσα εγγύηση προϋποθέτει ότι η ελαττωματική συσκευή και η απόδειξη
αγοράς θα υποβληθούν μαζί με μια σύντομη περιγραφή αναφορικά με το πού
βρίσκεται η έλλειψη και τότε παρατηρήθηκε, εντός της περιόδου των τριών ετών.

Εάν το ελάττωμα καλύπτεται από την εγγύησή μας, θα λάβετε το επισκευασμένο
ή ένα νέο προϊόν. Η αντικατάσταση του προϊόντος συνεπάγεται, σύμφωνα με τον
ΝΟΜΟΣ 2251/1994, ανανέωση του χρόνου εγγύησης. Για την Κύπρο ισχύει:
Η επισκευή ή η αντικατάσταση του προϊόντος δε συνεπάγεται ανανέωση του
χρόνου εγγύησης.

Περίοδος εγγύησης και νομικές απαιτήσεις λόγω ελλείψεων

Ο χρόνος εγγύησης δεν παρατείνεται μέσω της παροχής εγγύησης. Αυτό ισχύει
και για εξαρτήματα, τα οποία έχουν αντικατασταθεί και επισκευαστεί. Ενδεχόμε-
νες ήδη υπάρχουσες ζημιές και ελλείψεις κατά την αγορά πρέπει να γνωστοποι-
ούνται αμέσως μετά την αποσυσκευασία. Μετά τη λήξη του χρόνου εγγύησης,
τυχόν εμφανιζόμενες επισκευές χρεώνονται.

Εύρος εγγύησης

Η συσκευή κατασκευάστηκε σύμφωνα με αυστηρές οδηγίες ποιότητας και ελέγ-
χθηκε προσεκτικά πριν από την αποστολή.

Η εγγύηση ισχύει για σφάλματα υλικού ή κατασκευής. Η παρούσα εγγύηση δεν
καλύπτει εξαρτήματα του προϊόντος που υπόκεινται σε φυσιολογική φθορά
και, ως εκ τούτου, θεωρούνται αναλώσιμα εξαρτήματα ή ζημιές σε εύθραυστα
εξαρτήματα, π.χ. διακόπτες, συσσωρευτές ή γυάλινα εξαρτήματα. Η παρούσα
εγγύηση ακυρώνεται εάν προκληθεί ζημιά στο προϊόν, εάν δεν γίνεται σωστή
χρήση ή συντήρηση. Για μια σωστή χρήση του προϊόντος πρέπει να τηρούνται
επακριβώς οι αναφερόμενες υποδείξεις στις οδηγίες χειρισμού. Σκοποί χρήσης
και χειρισμοί που δεν συνιστώνται ή για τους οποίους υπάρχει προειδοποίηση
πρέπει απαραίτητα να αποφεύγονται. Το προϊόν προορίζεται μόνο για ιδιωτική
και όχι για επαγγελματική χρήση. Σε περίπτωση κακής μεταχείρισης και ακατά-
λληλης χρήσης, χρήσης βίας και παρεμβάσεων, οι οποίες δεν διεξήχθησαν από
το εξουσιοδοτημένο μας τμήμα σέρβις, η εγγύηση παύει να ισχύει.

Διαδικασία σε περίπτωση εγγύησης

Για την εξασφάλιση γρήγορης επεξεργασίας του ζητήματός σας, τηρείτε τις ακόλουθες υποδείξεις:

- Για όλες τις ερωτήσεις έχετε έτοιμη την απόδειξη αγοράς και τον κωδικό προϊόντος (IAN) 41 1 302_2207 ως απόδειξη για την αγορά.
- Για τον κωδικό προϊόντος, ανατρέξτε στην πινακίδα τύπου στο προϊόν, σε μια ετικέτα στο προϊόν, στο εξώφυλλο των οδηγιών χρήσης (κάτω αριστερά) ή σε ένα αυτοκόλλητο στην πίσω ή κάτω πλευρά του προϊόντος.
- Εάν προκύψουν σφάλματα λειτουργίας ή άλλες ελλείψεις, επικοινωνήστε κατ' αρχήν με το ακόλουθο αναφερόμενο τμήμα **σέρβις τηλεφωνικά ή με E-Mail**.
- Ένα προϊόν που θεωρείται ελαττωματικό μπορείτε να το αποστείλετε ατελώς στην αναφερόμενη διεύθυνση του σέρβις επισυνάπτοντας την απόδειξη αγοράς (απόδειξη ταμείου) και αναφέροντας που βρίσκεται η έλλειψη και τότε εμφανίστηκε.



Στην ιστοσελίδα www.lidl-service.com μπορείτε να πραγματοποιήσετε λήψη των παρόντων ή άλλων οδηγιών χρήσης, βίντεο προϊόντων και λογισμικού.

Με αυτόν τον κωδικό QR μεταβαίνετε απευθείας στη σελίδα εξυπηρέτησης Lidl (www.lidl-service.com) και εισαγάγοντας τον κωδικό προϊόντος (IAN) 41 1 302_2207 μπορείτε να ανοίξετε τις αντίστοιχες οδηγίες χρήσης.

Σέρβις

GR Σέρβις Ελλάδα
Tel.: 00800 490826606
E-Mail: kompernass@lidl.gr

IAN 41 1 302_2207

Εισαγωγέας

Η ακόλουθη διεύθυνση δεν είναι διεύθυνση σέρβις. Επικοινωνήστε, κατ' αρχήν, με την αναφερόμενη υπηρεσία σέρβις.

KOMPERNASS HANDELS GMBH
BURGSTRASSE 21
44867 BOCHUM
GERMANIA
www.kompernass.com



KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21
44867 BOCHUM
GERMANY
www.kompernass.com

Last Information Update · Stand der Informationen · Version des informations · Stand van de informatie · Stav informací
Stan informacjī · Stav informácií · Estado de las informaciones · Tilstand af information · Versione delle informazioni
Információk állása · Stanje informacij · Stanje informacija · Versiunea informațiilor · Актуалност на информацията
Έκδοση των πληροφοριών: 08/2022 · Ident.-No.: SDAG250A1-082022-1

IAN 41 1302_2207