

# SILVER CREST®



## DÖRRAUTOMAT SDAG 250 A1

DE AT CH

### DÖRRAUTOMAT

Bedienungsanleitung

IT CH

### ESSICCATORE PER ALIMENTI

Istruzioni per l'uso

FR CH

### DÉSHYDRATEUR ALIMENTAIRE

Mode d'emploi

IAN 444430\_2307

DE CH



DE AT CH

Klappen Sie vor dem Lesen die Seite mit den Abbildungen aus und machen Sie sich anschließend mit allen Funktionen des Gerätes vertraut.

---

FR CH

Avant de lire le mode d'emploi, ouvrez la page contenant les illustrations et familiarisez-vous ensuite avec toutes les fonctions de l'appareil.

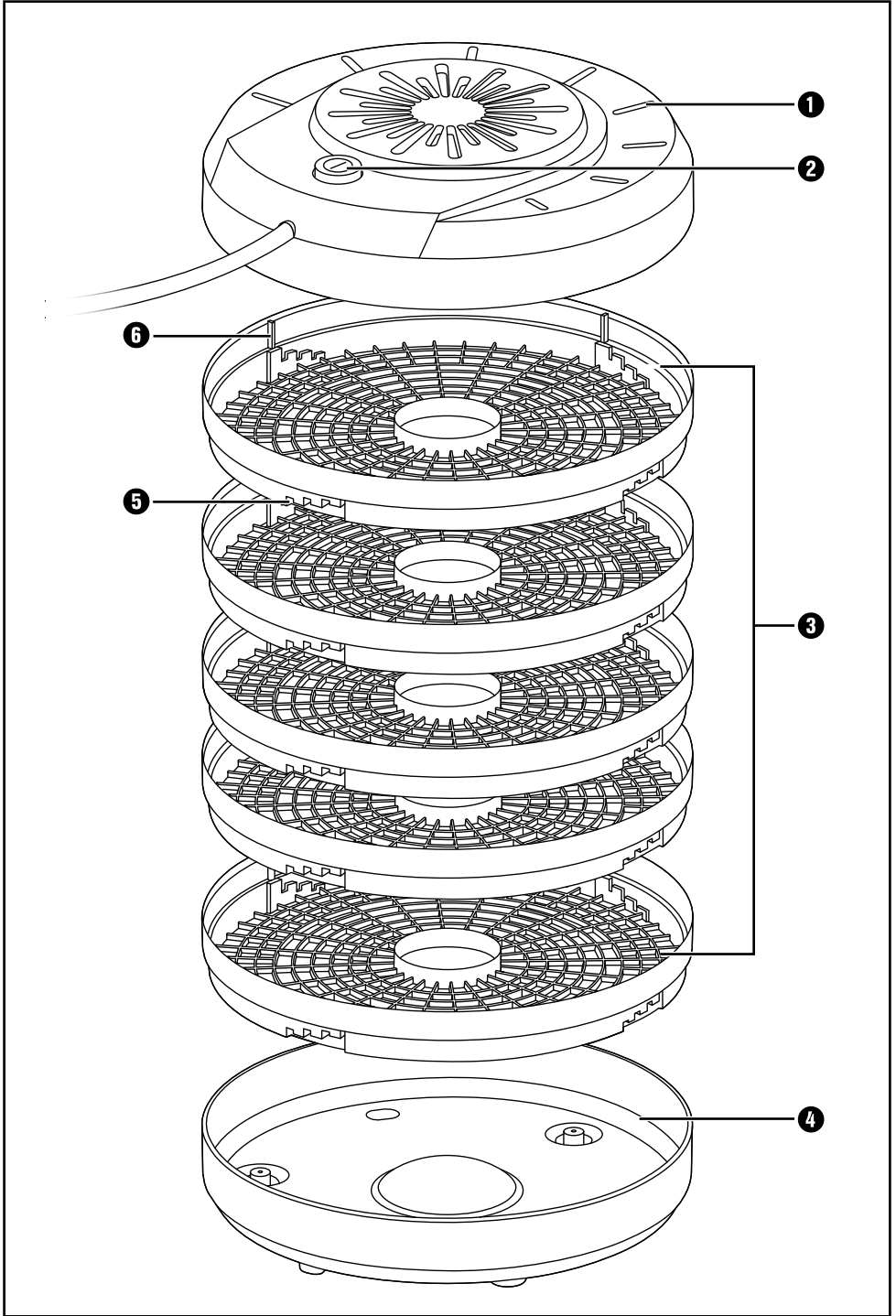
---

IT CH

Prima di leggere aprire la pagina con le immagini e prendere confidenza con le diverse funzioni dell'apparecchio.

---

|          |                      |        |    |
|----------|----------------------|--------|----|
| DE/AT/CH | Bedienungsanleitung  | Seite  | 1  |
| FR/CH    | Mode d'emploi        | Page   | 15 |
| IT/CH    | Istruzioni per l'uso | Pagina | 31 |



# Inhaltsverzeichnis

|  |           |
|--|-----------|
| <b>Einführung</b> .....                          | <b>2</b>  |
| <b>Bestimmungsgemäße Verwendung</b> .....        | <b>2</b>  |
| <b>Lieferumfang</b> .....                        | <b>2</b>  |
| <b>Sicherheitshinweise</b> .....                 | <b>3</b>  |
| <b>Gerätebeschreibung</b> .....                  | <b>5</b>  |
| <b>Technische Daten</b> .....                    | <b>5</b>  |
| <b>Funktionsweise</b> .....                      | <b>6</b>  |
| <b>Vor dem ersten Gebrauch</b> .....             | <b>6</b>  |
| <b>Lebensmittel vorbereiten</b> .....            | <b>7</b>  |
| <b>Dörrzeiten</b> .....                          | <b>8</b>  |
| Obst .....                                       | 8         |
| Gemüse .....                                     | 8         |
| Fisch/Fleisch .....                              | 9         |
| Sonstiges .....                                  | 9         |
| <b>Bedienen</b> .....                            | <b>9</b>  |
| <b>Dörrgut aufbewahren</b> .....                 | <b>10</b> |
| <b>Reinigen</b> .....                            | <b>10</b> |
| <b>Gerät aufbewahren</b> .....                   | <b>11</b> |
| <b>Fehlerbehebung</b> .....                      | <b>11</b> |
| <b>Entsorgung</b> .....                          | <b>12</b> |
| Gerät entsorgen .....                            | 12        |
| Verpackung entsorgen .....                       | 12        |
| <b>Garantie der Kompertaß Handels GmbH</b> ..... | <b>13</b> |
| Service .....                                    | 14        |
| Importeur .....                                  | 14        |

## 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 darüber hinausgehende 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 scheuern- den Reinigungsmittel. Diese könnten die Oberflächen irrepara- bel 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/Aus-Druckschalter 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 ❷ bis nach unten zur Basis ❸. Dort steigt sie seitlich wieder auf und strömt durch die Gitterböden der Behälter ❹ 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/Aus-Druckschalter 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 die Früchte 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 **1** auf und stecken Sie den Netzstecker in die Netzsteckdose.
- 5) Drücken Sie den Ein/Aus-Druckschalter **1** **2**, um den Dörrvorgang zu starten.
- 6) Sie können den Dörrvorgang jederzeit z. B. zur Prüfung des Dörrguts unterbrechen, indem Sie erneut den Ein/Aus-Druckschalter **1** **2** drücken.
- 7) Drücken Sie am Ende der Dörrzeit den Ein/Aus-Druckschalter **1** **2**, 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 Portionen als eine große.
- 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 Lagerungsbedingungen 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 **1** 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 **3** und die Basis **4** in milder Seifenlauge. Spülen Sie die Teile anschließend mit klarem Wasser ab, so dass alle Spülmittelreste beseitigt sind.

## HINWEIS

- ▶  Die Behälter **3** und die Basis **4** 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

### 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.

### Verpackung entsorgen



Die Verpackungsmaterialien sind nach umweltverträglichen und entsorgungstechnischen Gesichtspunkten ausgewählt und deshalb recyclebar. Entsorgen Sie nicht mehr benötigte Verpackungsmaterialien gemäß den örtlich geltenden Vorschriften.



Entsorgen Sie die Verpackung umweltgerecht. Beachten Sie die Kennzeichnung auf den verschiedenen Verpackungsmaterialien und trennen Sie diese gegebenenfalls gesondert. Die Verpackungsmaterialien sind gekennzeichnet mit Abkürzungen (a) und Ziffern (b) mit folgender Bedeutung: 1–7: Kunststoffe, 20–22: Papier und Pappe, 80–98: Verbundstoffe.

## 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) 444430\_2307 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](http://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](http://www.lidl-service.com)) und können durch die Eingabe der Artikelnummer (IAN) 444430\_2307 Ihre Bedienungsanleitung öffnen.

## Service

### DE Service Deutschland

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

E-Mail: [kompernass@lidl.de](mailto:kompernass@lidl.de)

### AT Service Österreich

Tel.: 0800 447 744

E-Mail: [kompernass@lidl.at](mailto:kompernass@lidl.at)

### CH Service Schweiz

Tel.: 0800 56 44 33

E-Mail: [kompernass@lidl.ch](mailto:kompernass@lidl.ch)

IAN 444430\_2307

## 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](http://www.kompernass.com)

## Table des matières

|  |           |
|--|-----------|
| <b>Introduction</b> .....                          | <b>16</b> |
| <b>Utilisation conforme</b> .....                  | <b>16</b> |
| <b>Matériel livré</b> .....                        | <b>16</b> |
| <b>Avertissements de sécurité</b> .....            | <b>17</b> |
| <b>Présentation de l'appareil</b> .....            | <b>19</b> |
| <b>Caractéristiques techniques</b> .....           | <b>19</b> |
| <b>Mode de fonctionnement</b> .....                | <b>20</b> |
| <b>Avant la première utilisation</b> .....         | <b>20</b> |
| <b>Préparer les aliments</b> .....                 | <b>21</b> |
| <b>Temps de déshydratation</b> .....               | <b>22</b> |
| Fruits .....                                       | 22        |
| Légumes .....                                      | 22        |
| Poisson/viande .....                               | 23        |
| Divers .....                                       | 23        |
| <b>Utilisation</b> .....                           | <b>23</b> |
| <b>Conservation des aliments déshydratés</b> ..... | <b>24</b> |
| <b>Nettoyage</b> .....                             | <b>25</b> |
| <b>Rangement de l'appareil</b> .....               | <b>25</b> |
| <b>Dépannage</b> .....                             | <b>26</b> |
| <b>Recyclage</b> .....                             | <b>26</b> |
| Recyclage de l'appareil .....                      | 26        |
| Recyclage de l'emballage .....                     | 27        |
| <b>Garantie de Kompernass Handels GmbH</b> .....   | <b>27</b> |
| Service après-vente .....                          | 29        |
| Importateur .....                                  | 29        |

## 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)

- ❶ Couvercle avec ventilateur
- ❷ Interrupteur Marche/Arrêt ①
- ❸ Plateaux
- ❹ Socle
- ❺ Crans
- ❻ 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 dénoyauter les fruits lorsque vous commencez par les déshydrater entiers pendant la moitié du temps de déshydratation. Dénoyautez-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.<br>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 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

### 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.

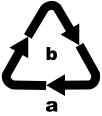


Renseignez-vous auprès de votre commune ou des services administratifs de votre ville pour connaître les possibilités de recyclage du produit usagé.

## 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 triez-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 de Kompernass Handels GmbH

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) 444430\_2307 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](http://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](http://www.lidl-service.com)) et vous pourrez ouvrir votre mode d'emploi en saisissant votre référence (IAN) 444430\_2307.

## Service après-vente

**FR** **Service France**  
Tel.: 0800 919270  
E-Mail: [kompennass@lidl.fr](mailto:kompennass@lidl.fr)

**CH** **Service Suisse**  
Tel.: 0800 56 44 33  
E-Mail: [kompennass@lidl.ch](mailto:kompennass@lidl.ch)

IAN 444430\_2307

## 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.kompennass.com](http://www.kompennass.com)





## Indice

|   |           |
|---|-----------|
| <b>Introduzione</b> .....                           | <b>32</b> |
| <b>Uso conforme</b> .....                           | <b>32</b> |
| <b>Materiale in dotazione</b> .....                 | <b>32</b> |
| <b>Indicazioni di sicurezza</b> .....               | <b>33</b> |
| <b>Descrizione dell'apparecchio</b> .....           | <b>35</b> |
| <b>Dati tecnici</b> .....                           | <b>35</b> |
| <b>Funzionamento</b> .....                          | <b>36</b> |
| <b>Prima del primo impiego</b> .....                | <b>36</b> |
| <b>Preparazione degli alimenti</b> .....            | <b>37</b> |
| <b>Tempi di essiccazione</b> .....                  | <b>38</b> |
| Frutta .....  | 38        |
| Verdure .....                                       | 38        |
| Carne/pesce .....                                   | 39        |
| Altro .....   | 39        |
| <b>Uso</b> .....                                    | <b>39</b> |
| <b>Conservazione degli alimenti essiccati</b> ..... | <b>40</b> |
| <b>Pulizia</b> .....                                | <b>41</b> |
| <b>Conservazione dell'apparecchio</b> .....         | <b>41</b> |
| <b>Risoluzione degli errori</b> .....               | <b>41</b> |
| <b>Smaltimento</b> .....                            | <b>42</b> |
| Smaltimento dell'apparecchio .....                  | 42        |
| Smaltimento dell'imballaggio .....                  | 42        |
| <b>Garanzia della Kompernass Handels GmbH</b> ..... | <b>42</b> |
| Assistenza .....                                    | 44        |
| Importatore .....                                   | 44        |

## 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 detergenti 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

### 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 compositi.

## 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 esposte 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) 444430\_2307 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](http://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](http://www.lidl-service.com)) e con la digitazione del codice articolo (IAN) 444430\_2307 si può aprire il manuale di istruzioni di proprio interesse.

## Assistenza

**IT Assistenza Italia**  
Tel.: 800781188  
E-Mail: [kompemass@lidl.it](mailto:kompemass@lidl.it)

**CH Assistenza Svizzera**  
Tel.: 0800 56 44 33  
E-Mail: [kompemass@lidl.ch](mailto:kompemass@lidl.ch)

IAN 444430\_2307

## 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.kompemass.com](http://www.kompemass.com)

**KOMPERNASS HANDELS GMBH**

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

[www.kompennass.com](http://www.kompennass.com)

Stand der Informationen · Version des informations

Versione delle informazioni: 09/2023 · Ident.-No.: SDAG250A1-082023-1

IAN 444430\_2307

