

SILVERCREST®



FOOD DEHYDRATOR SDAG 250 A1

(SE)

FRUKTTORK

Bruksanvisning

(DE) (AT) (CH)

DÖRRAUTOMAT

Bedienungsanleitung

(PL)

SUSZARKA SPOŻYWCA

Instrukcja obsługi

IAN 472576_2407

(SE) (PL)



SE

Vik ut bildsidan och ha den till hands när du läser igenom anvisningarna och gör dig bekant med apparatens / maskinens funktioner.

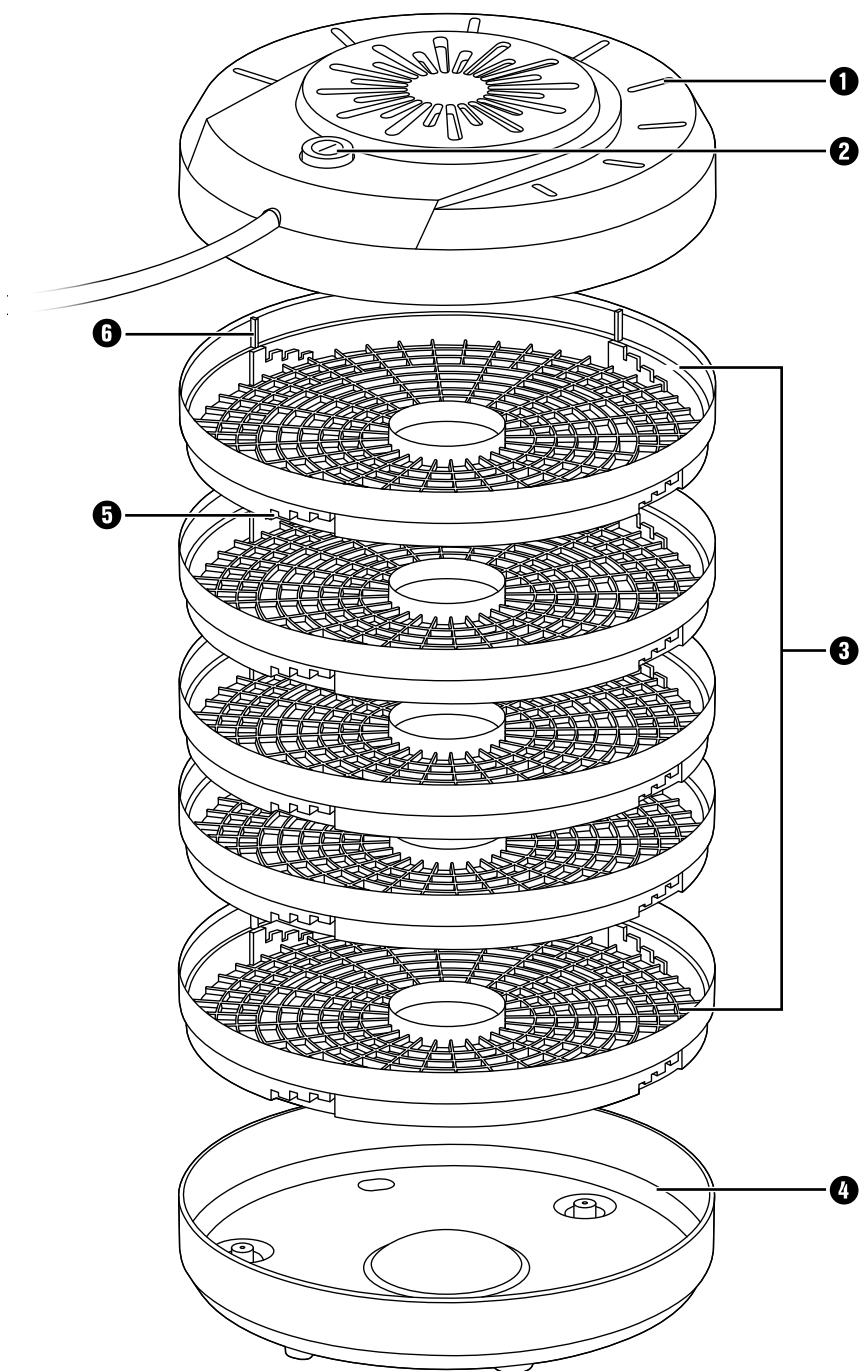
PL

Przed przeczytaniem proszę rozłożyć stronę z ilustracjami, a następnie proszę zapoznać się z wszystkimi funkcjami urządzenia.

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.

SE	Bruksanvisning	Sidan	1
PL	Instrukcja obsługi	Strona	13
DE / AT / CH	Bedienungsanleitung	Seite	27



Innehållsförteckning

Inledning	2
Föreskriven användning	2
Varningar och symboler	2
Viktiga säkerhetsanvisningar	3
Leveransens innehåll	5
Beskrivning av produkten	5
Tekniska data	5
Funktionssätt	6
Före första användning	6
Förbereda livsmedel	6
Torkningstider	7
Frukt	7
Grönsaker	7
Fisk/Kött	8
Övrigt	8
Användning	8
Förvara torkade livsmedel	9
Rengöring	9
Förvaring	9
Åtgärda fel	10
Kassering	10
Kassera/återvinna produkten	10
Kassera förpackningen	10
Garanti från Kompernass Handels GmbH	11
Service	12
Importör	12

Inledning

Ett stort grattis till din nyinköpta produkt!

Du har valt en modern produkt av hög kvalitet. Bruksanvisningen ingår i leveransen som en del av produkten. Den innehåller viktig information om säkerhet, användning och kassering. Läs noga igenom alla bruks- och säkerhetsanvisningar innan du börjar använda produkten. Använd endast produkten enligt beskrivningarna och för de användningsområden som anges här. Lämna över all dokumentation tillsammans med produkten om du överlåter den till någon annan person.

Föreskriven användning

Den här produkten ska endast användas för att torka livsmedel. Produkten får inte användas som varmluftsfläkt och inte heller för att värma upp livsmedel eller föremål.

Produkten ska endast användas i torra utrymmen i privata hem. Den får inte användas utomhus och inte heller i kommersiellt syfte.

All annan eller utökad form av användning strider mot föreskrifterna.

Varningar och symboler

I den här bruksanvisningen, på förpackningen och på produkten förekommer följande varningar och symboler (när det är relevant):

	FARA! En varning med den här symbolen och signalordet FARA innebär en akut farlig situation som leder till dödsolyckor eller svåra personskador om den inte undviks.
	WARNING! En varning med den här symbolen och signalordet WARNING innebär en eventuellt farlig situation som kan leda till dödsolyckor eller svåra personskador om den inte undviks.

	VAR FÖRSIKTIG! En varning med den här symbolen och signalordet VAR FÖRSIKTIG innebär en eventuellt farlig situation som kan leda till mindre allvarliga eller måttliga personskador om den inte undviks.
	AKTA! En varning med den här symbolen och signalordet AKTA innebär en situation som kan leda till sakskador om den inte undviks.
	Observera: Under Observera finns ytterligare information som ska göra det lättare att använda produkten.
	Växelström/-spänning
	Läs och följ bruksanvisningen
	Doppa inte ner produkten i vatten.
	Alla delar av den här produkten som kommer i kontakt med livsmedel är godkända för livsmedel.
	Skyddsklass II (dubbel isolering)
	Tål maskindisk.

Viktiga säkerhetsanvisningar

FARA! RISK FÖR ELCHOCKER!

- Om strömsladden skadas på den här produkten måste den bytas ut av tillverkaren, tillverkarens kundtjänst eller någon annan person med liknande kvalifikationer för att undvika olyckor.
- Produkten får endast användas i torra utrymmen, aldrig utomhus eller i fuktig miljö.
-  Doppa aldrig ner produkten i vatten eller andra vätskor!
Annars finns risk för livsfarliga elchocker.
- Akta så att det inte kommer in vatten i produkten när den rengörs. Rengör aldrig produkten under rinnande vatten.
- Om det ändå råkar komma in vätska innanför höljet ska du genast dra ut kontakten ur uttaget och lämna in produkten till kvalificerad fackpersonal för reparation.
- Akta så att strömsladden inte blir våt eller fuktig när du använder produkten. Lägg den så att den inte kan klämmas sönder eller skadas på annat sätt.
- Dra ut kontakten ur uttaget innan du rengör produkten och om det uppstår störningar.
- Fatta alltid tag om kontakten när du ska dra ut den ur uttaget, dra inte i sladden.
- Om produkten fallit i golvet eller är skadad får den inte användas längre. Lämna in den till kvalificerad fackpersonal för kontroll och ev. reparation.
- Öppna aldrig produktens hölje. Det finns inga delar som kan bytas ut eller underhållas av användaren inuti produkten.

VARNING! RISK FÖR PERSONSKADOR!

- Den här produkten kan användas av barn som är minst 8 år och av personer med begränsad fysisk, sensorisk eller mental förmåga eller bristande erfarenhet och/eller kunskap om de hålls under uppsikt eller fått lära sig hur produkten används på ett säkert sätt och inser vilka risker det innebär.
- Endast barn som är 8 år eller äldre och hålls under uppsikt får rengöra och serva produkten.
- Produkten och dess strömsladd ska hållas på avstånd från barn under 8 år.
- Barn får inte leka med produkten.
- Använd endast produkten på ett stabilt, halkfritt och plant underlag.
- Brandrisk! För att undvika eldsvåda och överhettning och för att torkprocessen ska fungera optimalt:
 - Sörj för god luftcirkulation. Se till så att det finns ett avstånd på minst 30 cm från sidorna.
 - Ställ aldrig produkten i närheten av eller under brännbara föremål, särskilt inte under gardiner eller överskåp.
 - Täck inte över produkten och håll ventilationsöppningarna och hela ovensidan fria från föremål.
 - Täck inte över hela gallerbotten i behållaren (med t ex aluminiumfolie och liknande).
- Risk för brännskador! Produkten är fortfarande varm på utsidan efter användningen.
- Produkten och det som torkas i den kan få mycket hög temperatur när produkten arbetar. Låt alltid produkten och dess innehåll bli tillräckligt kalla innan du tar ut det som torkats.
- Använd endast produkten enligt föreskrifterna.
Det finns risk för personskador om produkten används på fel sätt!

❗ AKTA! RISK FÖR SAKSKADOR!

- Använd inga starka eller slipande rengöringsmedel. Då kan produktens yta bli helt förstörd.
- Använd ingen extern timer eller separat fjärrkontroll för att styra produkten.

i Observera

- Användaren behöver inte göra någonting för att ändra mellan 50 och 60 Hz. Produkten anpassar sig till både 50 och 60 Hz.

Leveransens innehåll

Produkten levereras med följande delar som standard:

- Lock med fläkt
- 5 behållare
- Bas
- Bruksanvisning

⚠ FARA!

- Förpackningsmaterial är inga leksaker. Kvävningsrisk.

- 1) Ta upp produkten och bruksanvisningen ur förpackningen.
- 2) Ta bort allt förpackningsmaterial och all ev. folie från produkten.

i Observera

- Kontrollera att leveransen är komplett och inte har några synliga skador.
- Om någonting fattas eller om leveransen skadats på grund av bristfällig förpackning eller i transporten ska du vända dig till vår servicehotline (se kapitel **Service**).

Beskrivning av produkten

(se bilder på den uppfällbara sidan)

- 1 Lock med fläkt
- 2 På/Av-knapp ①
- 3 Behållare
- 4 Bas
- 5 Skåror
- 6 Låsningar

Tekniska data

Spänning	220–240 V ~ (växelström), 50/60 Hz
Effektförbrukning	250 W

Funktionssätt

Lufttorkade livsmedel har längre hållbarhet. Allt vatten försvinner och därmed också levnadsvillkoren för de mikroorganismer som förstör de livsmedel som torkats. Den skonsamma torkningen gör att de flesta vitaminer och mineraler bevaras.

Produkten suger in luft genom fläkten i locket ❶, värmer upp den till ca 60–70 °C och blåser ut den genom mitten av behållarna ❸ och ända ner till basen ❹. Sedan stiger luften uppåt igen längs sidorna och strömmar genom behållarnas ❸ gallerbotten över de livsmedel som ska torkas. Den varma, torra luften gör att fukt som finns på ytan av livsmedlen avdunstar. Sedan tränger ytterligare vätska ut ur det som torkas och avdunstar sedan på ytan. Den fuktiga luften strömmar ut genom ventilationsöppningarna i locket ❶.

De livsmedel som torkats kan antingen ätas som de är, mjukas upp innan de bearbetas eller läggas för att koka med i en soppa eller gryta.

Före första användning

⚠ VARNING!

- **Brandrisk!** För att undvika eldsvåda och överhettning:
 - Sörj för god luftcirkulation. Se till så att det finns ett avstånd på minst 30 cm från sidorna.
 - Ställ aldrig produkten i närheten av eller under brännbara föremål, särskilt inte under gardiner eller överskåp.
 - Täck inte över produkten och håll ventilationsöppningarna och hela ovansidan fria från föremål.
- **Risk för brännskador!** Låt produkten bli tillräckligt kall innan den rengörs.
- 1) Ställ produkten på ett plant underlag nära ett lättåtkomligt eluttag och sätt in kontakten i uttaget.
- 2) Starta produkten med På/Av-knappen ❶ ❷ och låt den vara igång i 30 minuter utan innehåll. Stäng sedan av produkten, dra ut kontakten och rengör alla delar så som beskrivs i kapitel Rengöring.

❶ Observera

- Första gången produkten används kan det hända att det ryker och luktar lite av rester från tillverkningsprocessen. Det är helt normalt och försvinner efter en liten stund. Sörj för god ventilation, t ex genom att öppna ett fönster.

Förbereda livsmedel

Gör så här för att de livsmedel som torkas ska få bäst kvalitet och längst hållbarhet.

- Använd endast färska livsmedel med bra kvalitet. Skär bort bitar som inte verkar fräscha, ev. även området kring dem.
- Ju mognare livsmedel, desto bättre brukar det smaka. Med de bör ändå inte vara övermogna.
- Håll en god hygienisk standard. Skölj alla livsmedel noga och arbeta alltid med rena händer och redskap.
- Skölj alla livsmedel noga och torka av dem eller låt dem torka.
- Skär helst upp allt i lika stora bitar med samma form om det är möjligt så att allt blir jämnt torkat.
- Ibland är det lättare att få bort kärnor ur stenfrukt om de först torkas hela under ungefär halva torktiden. Sedan kan kärnorna tas bort och torkningen fortsätta.
- För att snittytor inte så snabbt ska bli bruna (t ex på äpplen) kan man droppa lite citronsaft över dem innan de torkas.
- Alla livsmedel kan blancheras snabbt innan de torkas för att torka fortare och hålla längre.
- Välj helst magert kött till torkning. Ta alltid bort fett, senor och ben och skär köttet i tunna skivor. Köttet kan rimmas eller marineras, men då måste det torkas av innan det torkas i produkten.
- Skär köttet tvärs över fibrerna så att det inte blir så segt att tugga.

- Ta bort ben och skinn från fisk och skär den i tunna skivor innan den torkas.
- Fisk och kött är lättare att skära om man låter det ligga ca 20 minuter i frysen först.
- Stoppa in förberedda livsmedel så snabbt som möjligt i produkten och starta torkprocessen.

Torkningstider

Angivelserna i följande tabell är endast riktlinjer. Den faktiska torkningstiden beror, förutom på personlig smak, av andra faktorer som typ av livsmedel, mognadsgrad och på hur tjocka bitar som torkas. Kontrollera därför resultatet emellanåt och anpassa tiden därefter.

Frukt

Livsmedel	Storlek	Torkningstid (tim.)	Beskaffenhet
Ananas	i skivor, ca 8 mm	ca 10-12	mjuka
Äpplen	i skivor, ca 8 mm	ca 8-10	halvmjuka
Aprikoser	i halvor	ca 10-12	halvmjuka
Bananer	i skivor, ca 2-3 mm	ca 8-10	knapriga
Jordgubbar	i halvor	ca 8-10	hårda
Fikon	i halvor	ca 8-10	torra
Plommon	i halvor	ca 10-12	halvmjuka
Druvor	i halvor	ca 12-14	mjuka

Grönsaker

Livsmedel	Storlek	Torkningstid (tim.)	Beskaffenhet
Bönor	hela	ca 6-8	spröda
Morötter	i skivor, ca 8 mm	ca 6-8	hårda
Purjolök	i halvor, ca 6-8 cm långa bitar	ca 6-10	spröda
Svamp	i skivor, ca 3 mm	ca 3-4	halvmjuka
Selleri	i skivor, ca 8 mm	ca 6-10	hårda
Tomater	i halvor	ca 12-14	halvmjuka
	i skivor, ca 6 mm	ca 7-10	hårda
Zucchini	i skivor, ca 8 mm	ca 6-8	hårda

Fisk/Kött

Livsmedel	Storlek	Torkningstid (tim.)	Beskaffenhet
Fisk	i skivor, 0,5 cm	ca 10-12	läderartade, halvmjuka
Kött	i skivor, 0,5 cm	ca 10-12	läderartade, halvmjuka
► Värm upp kött och fisk i ugnen på 135°C i ca 10 minuter efter torkningen så att det inte bildas salmonellabakterier och liknande i bitarna.			

Övrigt

Livsmedel	Storlek	Torkningstid (tim.)	Beskaffenhet
Kryddörter (t ex rosmarin och timjan)	Stjälkar	ca 3-4	spröda

Användning

⚠ VARNING!

- **Brandrisk!** För att undvika eldsvåda och överhettning och för att torkprocessen ska fungera optimalt:
 - Sörj för god luftcirkulation. Se till så att det finns ett avstånd på minst 30 cm från sidorna.
 - Ställ aldrig produkten i närheten av eller under brännbara föremål, särskilt inte under gardiner eller överskåp.
 - Täck inte över produkten och håll ventilationsöppningarna och hela ovansidan fria från föremål.
 - **Risk för brännskador!** Produkten och det som torkas i den kan bli mycket heta när produkten används. Låt alltid produkten och dess innehåll bli tillräckligt kalla innan du tar ut det som torkats.
- 1) Ställ basen ④ på ett plant underlag i närheten av ett lättåtkomligt eluttag.
 - 2) Fyll behållarna ③ med samma mängd förberedda livsmedel. Kontrollera då att bitarna inte ligger över varandra. Tillräckligt med luft måste kunna cirkulera genom gallerbotten.

- 3) Ställ behållarna ③ i tur och ordning på basen ④.
Behållare ③ 2-5 kan ställas in på olika höjd så att längre bitar också får plats. Orientera dig då efter de fyra graderade skårorna ⑤ på behållarnas ③ ytterkant. De fyra skårorna ⑤ för den höjd som valts ska glida in i låsningarna ⑥ på den undre behållaren ③ så att behållarna ③ står stabilt på varandra.
- 4) Lagg sedan på locket ① och sätt kontakten i eluttaget.
- 5) Tryck på På/Av-knappen ① ② för att starta torkningsprocessen.
- 6) Du kan när som helst avbryta torkningen för att t ex kontrollera resultatet om du trycker på På/Av-knappen ① ② igen.
- 7) Stäng av produkten med På/Av-knappen ① ② när torkningstiden är slut och dra ut kontakten ur uttaget.
- 8) Låt alltid produkten bli tillräckligt kall innan du ta ut det som torkats och rengör produkten.

Förvara torkade livs- medel

- Låt de livsmedel som torkats svalna tillräckligt mycket och förpacka dem sedan så snart som möjligt.
- För att inte fördärvas eller åtminstone hålla så länge som möjligt ska torkade livsmedel förvaras i lufttäta förpackningar så torrt, svalt och mörkt som möjligt. Man kan använda glasburkar med skruvlock, konserveringsburkar, väl förslutna plastburkar eller vakuumpförpackningar. Förvaringstemperaturen bör inte vara högre än rumstemperaturen och helst ligga på 10–15°C (t ex i en sval källare eller ett annat kallt utrymme).
- Flera små förpackningar fungerar bättre än en enda stor portion torkade livsmedel.
- Öppna förpackningar med torkat livsmedel så sällan som möjligt så att det inte kommer i fukt och syre.
- Förruttnelseprocessen saktas visserligen ned när ett livsmedel torkats, men den upphör inte helt. Framför allt dåliga förvaringssätt kan påverka torkade livsmedels hållbarhet. Kontrollera alltid det som torkats innan du äter det för att se om det finns mögel eller ruttna delar.
- Hur länge ett torkat livsmedel håller kan variera kraftigt och uppgå till flera månader eller år, beroende på torkning och förvaring. Ju bättre torkning och förvaring, desto längre hållbarhet.

Rengöring

⚠ FARA!

- Dra alltid ut kontakten innan du rengör produkten.
-  Doppa aldrig ner produkten i vatten eller andra vätskor! Annars finns risk för livsfarliga elchocker.

⚠ AKTA!

- Använd inga starka eller slipande rengöringsmedel. Då kan produktens yta bli helt förstörd.
- Rengör locket ❶ med en lite fuktig trasa. Ta några droppar mildt diskmedel på trasan om det behövs för att få bort envisa fläckar och eftertorka med bara lite rent vatten på trasan.
- Diska behållarna ❸ och basen ❹ i vatten med mildt diskmedel. Skölj sedan alla delar i rent vatten så att alla rester av diskmedel försvinner.

ⓘ Observera

-  Behållarna ❸ och basen ❹ kan även diskas i maskin. Lägg dem i så fall helst i diskmaskinens övre korg och akta så att de inte kläms fast.
- Torka alla delar ordentligt.

Förvaring

- Förvara den rengjorda produkten på ett rent och torrt ställe.

Åtgärda fel

Pro-blem	Möjliga orsaker	Möjliga lösningar
Produkten fungerar inte.	Produkten är inte kopplad till ett eluttag.	Anslut produkten till ett eluttag.
	Produkten är skadad.	Kontakta kundtjänst.
Produkten stängs av automatiskt.	Överhettningsskyddet har aktiverats. Det kan bero på att ventilationsöppningarna blockerats eller för att det inte finns ett tillräckligt stort utrymme kring produkten.	Dra ut kontakten och låt produkten svalna. Se efter om ventilationsöppningarna har blockerats och om det finns ett fritt utrymme på 30 cm runt produkten.

Om det inte går att åtgärda felet med hjälp av ovanstående tips eller om det uppstår andra typer av fel ska du kontakta vår kundservice.

Kassering

Kassera/återvinna produkten



Symbolen intill med en överkorsad soptunna på hjul betyder att den här produkten omfattas av direktiv 2012/19/EU. Direktivet föreskriver att den här produkten inte får slängas bland de vanliga hushållssoporna när den är uttjänt, utan måste lämnas in till speciella insamlingsställen, återvinningsanläggningar eller återvinningsföretag.

Det kostar ingenting att lämna in produkten till återvinning. Tänk på miljön och kassera/återvinn produkten på rätt sätt.

Om din uttjänta produkt innehåller personliga data ansvara du själv för att ta bort dem innan du lämnar in produkten för återvinning eller kassering.



Fråga din kommun eller stadsdelsförvaltning om möjligheterna att kassera/återvinna den uttjänta produkten.

Kassera förpackningen



Förpackningsmaterialet har valts med tanke på miljön och de tekniska förutsättningarna för avfallshandling och kan därför återvinnas.

Kassera förpackningsmaterial som inte behövs längre enligt gällande lokala bestämmelser.



Tänk på miljön när du kasserar förpackningen. Observera märkningen på de olika förpackningsmaterialen så att de kan källsorteras och ev. kasseras separat. Förpackningsmaterialen är märkta med förkortningar (a) och siffror (b) som har följande betydelse: 1–7: plast, 20–22: papper och kartong, 80–98: komposit.

Garanti från Kompernass Handels GmbH

Kära kund

För den här produkten lämnar vi 3 års garanti från och med inköpsdatum. Om det skulle vara något fel på produkten finns en lagstadgad reklamationsrätt från återförsäljaren. Dina lagstadgade rättigheter begränsas inte av den garanti som beskrivs i följande avsnitt.

Garantivillkor

Garantitiden börjar från och med inköpsdatumet. Ta väl vara på kassakvittot. Kassakvittot är ditt köpbevis.

Om ett material- eller fabriktionsfel uppstår på produkten inom tre år från inköpsdatumet reparerar vi, byter ut den gratis, eller ersätter köpesumman beroende på vad vi anser lämpligast. En förutsättning för att utnyttja garantin är att den defekta produkten och köpbeviset (kassakvittot) uppvisas inom den treåriga garantitiden tillsammans med en kort beskrivning av felet och när det uppstod.

Om felet täcks av vår garanti kommer du att få tillbaka en reparerad eller en ny produkt. Garantitiden börjar inte om från början för en reparerad eller ny produkt.

Garantitid och lagstadgad ersättningsrätt

Garantitiden förlängs inte för att man utnyttjat garantin. Det gäller även för utbytta och reparerade delar. Eventuella skador och brister som existerar redan vid köpet måste rapporteras så snart produkten packats upp. När garantitiden är slut måste man själv betala för eventuella reparationer.

Garantins omfattning

Produkten har tillverkats med omsorg enligt stränga kvalitetskriterier och testats noga före leveransen.

Garantin gäller bara för material- eller fabriktionsfel. Garantin täcker inte delar av produkten som utsätts för normalt slitage och därför betraktas som förslitningsdelar och inte heller skador på ömtåliga delar som t ex knappar eller delar av glas.

Garantin upphör att gälla om produkten skadas eller används och servas på fel sätt. Alla anvisningar i bruksanvisningen måste följas exakt för att produkten ska kunna användas på rätt sätt. Produkten får aldrig användas i andra syften eller hanteras på ett sätt som man avråder från eller varnar för i bruksanvisningen.

Produkten är endast avsedd för privat bruk och ska inte användas yrkesmässigt. Garantin gäller inte vid missbruk och felaktig behandling, användande av våld och vid ingrepp som inte gjorts av vår auktoriserade servicefilial.

Behandling av garantiärenden

För att snabbt kunna behandla ditt ärende ber vi dig följa nedanstående anvisningar:

- Ha alltid kassakvittot och artikelnumret (IAN) 472576_2407 i beredskap vid alla förfrågningar.
- Artikelnumret finns på typskylten på produkten, en gravyr på produkten, på bruksanvisningens titelblad (nere till vänster) eller på klistermärket på produktens bak- eller undersida.
- Vid funktionsfel eller andra defekter ber vi dig att först kontakta den serviceavdelning som anges nedan **på telefon** eller **med e-post**.
- En produkt som klassas som defekt kan tillsammans med köpbeviset (kassakvittot) och en beskrivning av felet samt när det uppstod skickas i portofritt till den angivna serviceadressen.



Denna och många andra handböcker, produktfilmer och installationsmjukvaror kan laddas ned på www.lidl-service.com.

Med den här QR-koden kommer du direkt till Lidls servicesida (www.lidl-service.com) där du kan öppna bruksanvisningen genom att skriva in artikelnumret (IAN) 472576_2407.

Service

SE

Service Sverige

Tel.: 0770 930739

E-Mail: kompernass@lidl.se

FI

Service Suomi

Tel.: 010309 3582

E-Mail: kompernass@lidl.fi

IAN 472576_2407

Importör

Observera att följande adress inte är någon serviceadress. Kontakta först det serviceställe som anges.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

TYSKLAND

www.kompernass.com

Spis treści

Wstęp	14
Użytkowanie zgodne z przeznaczeniem	14
Zastosowane wskazówki ostrzegawcze i symbole	14
Wskazówki bezpieczeństwa	15
Zakres dostawy	18
Opis urządzenia	18
Dane techniczne	18
Zasada działania	18
Przed pierwszym użyciem	18
Przygotowanie produktów spożywczych	19
Czasy suszenia	19
Owoce	20
Warzywa	20
Ryby/Mięso	20
Inne	21
Obsługa	21
Przechowywanie suszonych produktów	22
Czyszczenie	22
Przechowywanie urządzenia	22
Usuwanie usterek	23
Utylizacja	23
Utylizacja urządzenia	23
Utylizacja opakowania	24
Gwarancja Kompernaß Handels GmbH	24
Serwis	25
Importer	25

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.

Zastosowane wskazówki ostrzegawcze i symbole

W niniejszej instrukcji obsługi, na opakowaniu i na urządzeniu użyto następujących ostrzeżeń i symboli (o ile mają zastosowanie):

	NIEBEZPIECZEŃSTWO! Ostrzeżenie zawierające ten symbol i słowo sygnałowe „NIEBEZPIECZEŃSTWO” oznacza sytuację bezpośrednio niebezpieczną, która, jeśli się jej nie uniknie, może spowodować śmierć lub poważne obrażenia ciała.
---	--

	OSTRZEŻENIE! Ostrzeżenie z tym symbolem i słowem sygnałowym „OSTRZEŻENIE” wskazuje na możliwość wystąpienia niebezpiecznej sytuacji, która, jeśli się jej nie uniknie, może spowodować śmierć lub poważne obrażenia ciała.
	PRZESTROGA! Ostrzeżenie z tym symbolem i słowem sygnałowym „PRZESTROGA” wskazuje na możliwość wystąpienia niebezpiecznej sytuacji, która, jeśli się jej nie uniknie, może spowodować niewielkie lub umiarkowane obrażenia ciała.
	UWAGA! Ostrzeżenie z tym symbolem i słowem sygnałowym „UWAGA” oznacza możliwą sytuację, która, jeśli się jej nie uniknie, może spowodować szkody materialne.
	Wskazówka: Wskazówka oznacza dodatkowe informacje, ułatwiające korzystanie z urządzenia.
	Prąd/napięcie przemienne
	Przeczytaj instrukcję obsługi.
	Nie zanurzać w wodzie!
	Wszystkie części tego urządzenia mające kontakt z żywnością są do tego odpowiednio dopuszczone.
	Klasa ochronności II: ochrona dzięki podwójnej lub wzmocnionej izolacji między częściami przewodzącymi prąd i dotykowymi.
	Urządzenie przystosowane do zmywania w zmywarce do naczyń.

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 specjalście.

- 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.
- 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

- Przełączanie 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.

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.

i 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**).

Opis urządzenia

(Ilustracje – patrz rozkładana okładka)

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

Dane techniczne

Napięcie	220–240 V ~ (prąd przemienny), 50/60 Hz
Pobór mocy	250 W

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 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 zastawy 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 ① ② 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”.

i 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. jabłko) 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 plastry. 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
jabłka	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
► 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 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 zastony 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 ❹ na równej powierzchni w pobliżu łatwo dostępnego gniazda zasilania.
- 2) Napelnij pojemniki ❸ 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 ❸ kolejno na podstawie ❹.

Wysokość 2.–5. pojemnika ❸ może być regulowana, aby można było w nich umieścić również wyższe produkty spożywcze. Zwróć przy tym uwagę na cztery stopniowane wycięcia ❺ na zewnętrznych krawędziach pojemników ❸. Cztery wycięcia ❺ wybranej wysokości powinny wsunąć się na blokady ❻ dolnego pojemnika ❸, aby pojemniki ❸ stały stabilnie jeden na drugim.

- 4) Na koniec założyć pokrywę ❶ i włożyć wtyk sieciowy do gniazda zasilania.
- 5) Naciśnij włącznik/wyłącznik ❶ ❷, aby rozpocząć proces suszenia.
- 6) Proces suszenia można w każdej chwili przerwać, np. w celu sprawdzenia suszonych produktów, naciskając ponownie włącznik/wyłącznik ❶ ❷.
- 7) Na końcu suszenia naciśnij włącznik/wyłącznik ❶ ❷, 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!

- 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

- Do czyszczenia nie używaj ostrych lub ściernych środków czyszczących. Mogą one nieodwracalnie uszkodzić powierzchnię.
- Pokrywę **1** 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 **3** i podstawę **4** w łagodnym roztworze wody z mydłem. Następnie wypłucz elementy czystą wodą, aby usunąć wszystkie pozostałości płynu do mycia naczyń.

Wskazówka

-  Pojemniki **3** i podstawa **4** 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 usterki lub gdy występują inne rodzaje usterek, proszę zwrócić się do naszego serwisu.

Utylizacja

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 wystuzzonego 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

zutilizuj 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. przełączników lub części wykonanych ze szkła.

Niniejsza gwarancja traci swoją ważność, jeśli produkt został uszkodzony, nie używano go prawidłowo lub nie serwisowano należyście. 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) 472576_2407 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 tę 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) 472576_2407.

Serwis

PL Serwis Polska
Tel.: 22 397 4996
E-Mail: kompernass@lidl.pl

IAN 472576_2407

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

Inhaltsverzeichnis

Einleitung	28
Bestimmungsgemäßer Gebrauch	28
Verwendete Warnhinweise und Symbole	28
Wichtige Sicherheitshinweise	29
Lieferumfang	32
Gerätebeschreibung	32
Technische Daten	32
Funktionsweise	32
Vor dem ersten Gebrauch	32
Lebensmittel vorbereiten	33
Dörrzeiten	33
Obst.	34
Gemüse	34
Fisch/Fleisch	34
Sonstiges	34
Bedienen	35
Dörrgut aufbewahren	35
Reinigen	36
Gerät aufbewahren	36
Fehlerbehebung	36
Entsorgung	37
Gerät entsorgen.	37
Verpackung entsorgen.	37
Garantie der Kompernaß Handels GmbH	38
Service.	39
Importeur	39

Einleitung

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.

Bestimmungsgemäßer Gebrauch

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.

Verwendete Warnhinweise und Symbole

In der vorliegenden Bedienungsanleitung, auf der Verpackung und dem Gerät werden folgende Warnhinweise und Symbole verwendet (falls zutreffend):

	GEFAHR! Ein Warnhinweis mit diesem Symbol und dem Signalwort „GEFAHR“ kennzeichnet eine unmittelbar bevorstehende Gefährdungssituation, die, wenn sie nicht vermieden wird, den Tod oder eine schwere Verletzung zur Folge hat.
---	--

	WARNUNG! Ein Warnhinweis mit diesem Symbol und dem Signalwort „WARNUNG“ kennzeichnet eine mögliche Gefährdungssituation, die, wenn sie nicht vermieden wird, den Tod oder eine schwere Verletzung zur Folge haben könnte.
	VORSICHT! Ein Warnhinweis mit diesem Symbol und dem Signalwort „VORSICHT“ kennzeichnet eine mögliche Gefährdungssituation, die, wenn sie nicht vermieden wird, eine geringfügige oder mäßige Verletzung zur Folge haben könnte.
	ACHTUNG! Ein Warnhinweis mit diesem Symbol und dem Signalwort „ACHTUNG“ kennzeichnet eine mögliche Situation, die, wenn sie nicht vermieden wird, einen Sachschaden zur Folge haben könnte.
	Hinweis: Ein Hinweis kennzeichnet zusätzliche Informationen, die den Umgang mit dem Gerät erleichtern.
	Wechselstrom/-spannung
	Bedienungsanleitung beachten
	Nicht in Wasser tauchen.
	Alle Teile dieses Gerätes, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, sind lebensmittelecht.
	Schutzklasse II / Doppelisolierung
	Zur Reinigung in der Spülmaschine geeignet.

Wichtige Sicherheitshinweise

GEFAHR! ELEKTRISCHER SCHLAG!

- 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 Fernwirsystem, 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.

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.

i Hinweis

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

Gerätebeschreibung

(Abbildungen siehe Ausklappseite)

- ① Deckel mit Lüfter
- ② Ein/Aus-Druckschalter ①
- ③ Behälter
- ④ Basis
- ⑤ Einkerbungen
- ⑥ Arretierungen

Technische Daten

Spannung	220–240 V ~ (Wechselstrom), 50/60 Hz
Leistungsaufnahme	250 W

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 ① an, erwärmt diese auf ca. 60–70 °C und bläst sie durch die Mitte der Behälter ③ bis nach unten zur Basis ④. Dort steigt sie seitlich wieder auf und strömt durch die Gitterböden der Behälter ③ 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 usw. Die feuchte Luft wird durch die Lüftungsschlitze im Deckel ① abgeführt.

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

Vor dem ersten Gebrauch

⚠ WARNUNG!

- **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 ① ② 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.

i 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
► 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!

- **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 Schimmelbefall 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

⚠ GEFAHR!

- 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!

- 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

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.

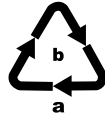


Weitere Möglichkeiten zur Entsorgung des ausgedienten Produkts erfahren Sie bei Ihrer Gemeinde- oder Stadtverwaltung.

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 Kassenbon 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 (Kassenbon) 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 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 Servicenerkennung 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 Kassenbon und die Artikelnummer (IAN) 472576_2407 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 (Kassenbon) 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) 472576_2407 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 472576_2407

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompernass.com

Informationsstatus · Stan informacj · Stand der Informationen:

08/2024 · Ident.-No.: SDAG250A1-082024-1

IAN 472576_2407