

SILVERCREST®



FOOD DEHYDRATOR / DÖRRAUTOMAT / DÉSHYDRATEUR ALIMENTAIRE SDAG 250 A1

(GB) (IE)

FOOD DEHYDRATOR

Operating instructions

(FR) (BE)

DÉSHYDRATEUR ALIMENTAIRE

Mode d'emploi

(CZ)

SUŠIČKA POTRAVIN

Návod k obsluze

(SK)

SUŠIČKA OVOCIA

Návod na obsluhu

(DK)

TØRREMASKINE

Bedjeningsvejledning

(HU)

ASZALÓGÉP

Használati utasítás

(DE) (AT) (CH)

DÖRRAUTOMAT

Bedienungsanleitung

(NL) (BE)

DROOGAUTOMAAT

Gebruiksaanwijzing

(PL)

SUSZARKA SPOŻYWCZA

Instrukcja obsługi

(ES)

DESHIDRATADOR DE ALIMENTOS

Instrucciones de uso

(IT)

ESSICCATORE PER ALIMENTI

Istruzioni per l'uso

IAN 444430_2307

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



GB IE

Before reading, unfold the page containing the illustrations and familiarise yourself with all functions of the device.

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 BE

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

NL BE

Vouw vóór het lezen de pagina met de afbeeldingen open en maak u vertrouwd met alle functies van het apparaat.

CZ

Před čtením si otevřete stranu s obrázky a potom se seznamte se všemi funkcemi přístroje.

PL

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

SK

Pred čítaním si odklopte stranu s obrázkami a potom sa oboznámte so všetkými funkciami prístroja.

ES

Antes de empezar a leer abra la página que contiene las imágenes y, en seguida, familiarícese con todas las funciones del dispositivo.

DK

Før du læser, vend siden med billeder frem og bliv bekendt med alle apparatets funktioner.

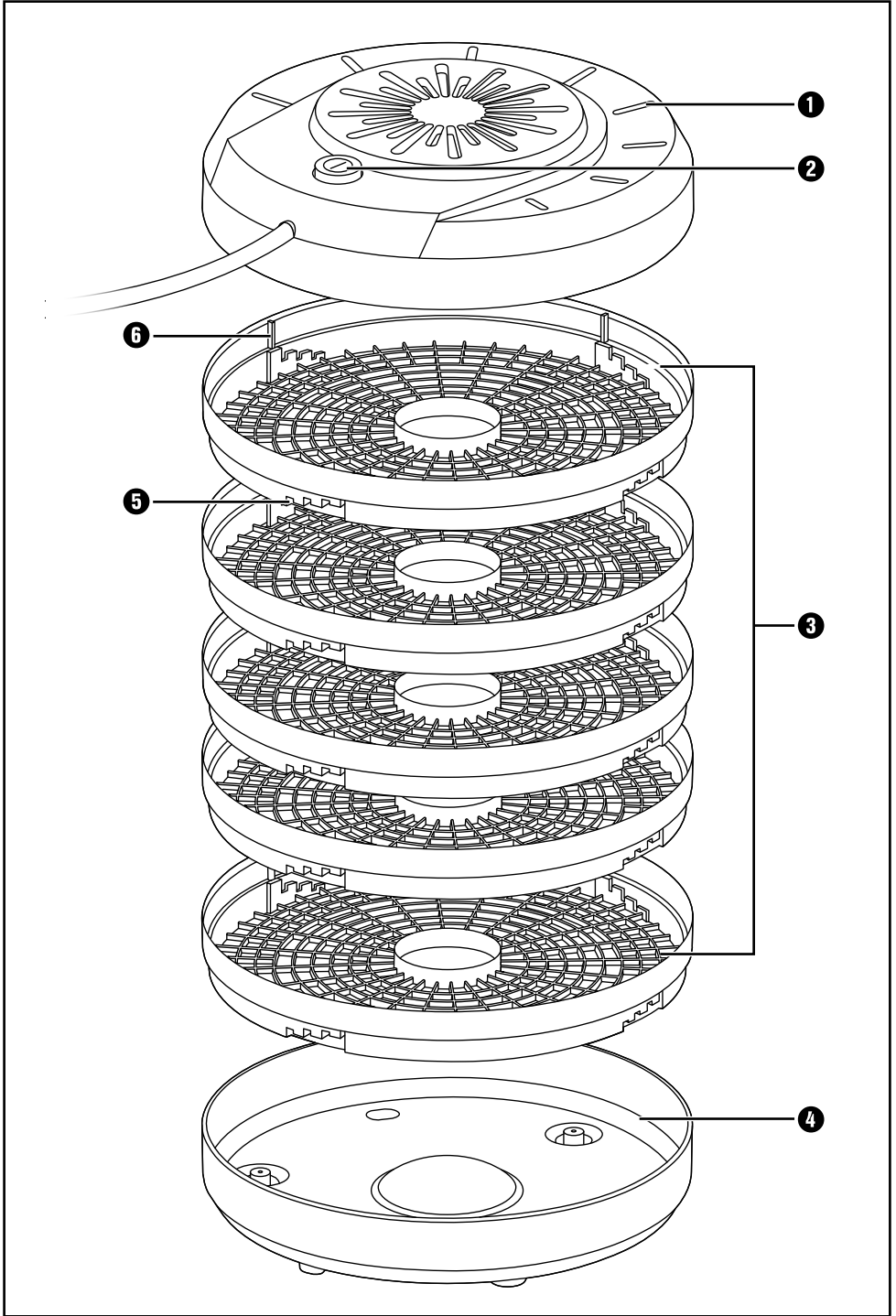
IT

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

HU

Olvasás előtt kattintson az ábrát tartalmazó oldalra és végezetül ismerje meg a készülék mindegyik funkcióját.

GB/IE	Operating instructions	Page	1
DE/AT/CH	Bedienungsanleitung	Seite	15
FR/BE	Mode d'emploi	Page	31
NL/BE	Gebruiksaanwijzing	Pagina	49
CZ	Návod k obsluze	Strana	63
PL	Instrukcja obsługi	Strona	77
SK	Návod na obsluhu	Strana	91
ES	Instrucciones de uso	Página	105
DK	Betjeningsvejledning	Side	121
IT	Istruzioni per l'uso	Pagina	135
HU	Használati utasítás	Oldal	149



Contents

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

Introduction

Congratulations on the purchase of your new appliance!

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

Proper use

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

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

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

Package contents

The appliance is supplied with the following components as standard:

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

DANGER!

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


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

NOTE

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

Safety information

WARNING! RISK OF ELECTRIC SHOCK!

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

⚠ WARNING! RISK OF INJURY!

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

CAUTION – PROPERTY DAMAGE!

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

NOTE


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

Appliance description

(See fold-out page for illustrations)

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

Technical specifications

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

Function

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

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

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

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

Before first use

WARNING! RISK OF INJURY!

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

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

NOTE

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

Preparing food

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

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

Drying times

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

Fruit

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

Vegetables

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

Fish/Meat

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

NOTE

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

Other

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

Operation

⚠ WARNING! RISK OF INJURY!

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

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


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

Storing dried food

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

Cleaning

WARNING! RISK OF ELECTRIC SHOCK


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

CAUTION – PROPERTY DAMAGE!

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

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

NOTE

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

- Dry all parts well.

Storing the appliance

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

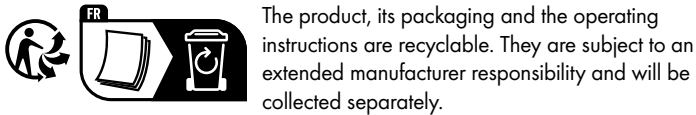
Troubleshooting

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

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

Disposal

Applies only to France:



Disposal of the appliance



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

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

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

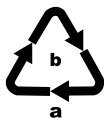


Your local community or municipal authorities can provide information on how to dispose of the worn-out product.

Disposal of the packaging



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



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

Kompernass Handels GmbH warranty

Dear Customer,

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

Warranty conditions

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

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

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

Warranty period and statutory claims for defects

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

Scope of the warranty

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

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

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

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

Warranty claim procedure

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

- Please have the till receipt and the item number (IAN) 444430_2307 available as proof of purchase.
- You will find the item number on the type plate on the product, an engraving on the product, on the front page of the operating instructions (below left) or on the sticker on the rear or bottom of the product.
- If functional or other defects occur, please contact the service department listed either by **telephone** or by **e-mail**.
- You can return a defective product to us free of charge to the service address that will be provided to you. Ensure that you enclose the proof of purchase (till receipt) and information about what the defect is and when it occurred.



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

This QR code will take you directly to the Lidl service page (www.lidl-service.com) where you can open your operating instructions by entering the item number (IAN) 444430_2307.

Service

GB Service Great Britain

Tel.: 0800 404 7657

E-Mail: kompernass@lidl.co.uk

IE Service Ireland

Tel.: 1800 101010

E-Mail: kompernass@lidl.ie

IAN 444430_2307

Importer

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompernass.com

Inhaltsverzeichnis

Einführung	16
Bestimmungsgemäße Verwendung	16
Lieferumfang	16
Sicherheitshinweise	17
Gerätebeschreibung	19
Technische Daten	19
Funktionsweise	20
Vor dem ersten Gebrauch	20
Lebensmittel vorbereiten	21
Dörrzeiten	22
Obst	22
Gemüse	22
Fisch/Fleisch	23
Sonstiges	23
Bedienen	23
Dörrgut aufbewahren	24
Reinigen	24
Gerät aufbewahren	25
Fehlerbehebung	25
Entsorgung	26
Gerät entsorgen	26
Verpackung entsorgen	27
Garantie der Kompertaß Handels GmbH	27
Service	29
Importeur	29

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 Erststickungsgefahr.


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

HINWEIS

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

Sicherheitshinweise

WARNUNG! STROMSCHLAGGEFAHR!

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

⚠️ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

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

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

ACHTUNG - SACHSCHADEN!

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

HINWEIS



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

Gerätebeschreibung

(Abbildungen siehe Ausklappseite)

- ➊ Deckel mit Lüfter
- ➋ Ein/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 ❶ mit einem leicht angefeuchteten Tuch. Bei hartnäckigen Verschmutzungen geben Sie ein mildes Spülmittel auf das Tuch und wischen Sie mit einem nur leicht mit Wasser befeuchteten Tuch nach.
- Reinigen Sie die Behälter ❸ und die Basis ❹ in milder Seifenlauge. Spülen Sie die Teile anschließend mit klarem Wasser ab, so dass alle Spülmittelreste beseitigt sind.

HINWEIS

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

Gerät aufbewahren

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

Fehlerbehebung

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

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

Entsorgung

Für Frankreich gilt:



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

Gerät entsorgen



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

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

Für den deutschen Markt gilt:

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

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



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

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 Kassenbon 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 (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) 444430_2307 Ihre Bedienungsanleitung öffnen.

Service

DE Service Deutschland

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

E-Mail: kompennass@lidl.de

AT Service Österreich

Tel.: 0800 447 744

E-Mail: kompennass@lidl.at

CH Service Schweiz

Tel.: 0800 56 44 33

E-Mail: kompennass@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.kompennass.com

Table des matières

Introduction	32
Utilisation conforme	32
Matériel livré	32
Avertissements de sécurité	33
Présentation de l'appareil	35
Caractéristiques techniques	35
Mode de fonctionnement	36
Avant la première utilisation	36
Préparer les aliments	37
Temps de déshydratation	38
Fruits	38
Légumes	38
Poisson/viande	39
Divers	39
Utilisation	39
Conservation des aliments déshydratés	40
Nettoyage	41
Rangement de l'appareil	41
Dépannage	42
Recyclage	42
Recyclage de l'appareil	42
Recyclage de l'emballage	43
Garantie pour Kompnass Handels GmbH pour la France	43
Garantie pour Kompnass Handels GmbH pour la Belgique	46
Service après-vente	48
Importateur	48

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 dénoyer les fruits lorsque vous commencez par les déshydrater entiers pendant la moitié du temps de déshydratation. Dénoyotez-les ensuite et poursuivez la déshydratation.
- Avant la déshydratation, vous pouvez citronner les moitiés de fruits coupées qui brunissent rapidement (par ex. les pommes) pour éviter qu'elles ne deviennent marron.
- Les aliments peuvent être brièvement blanchis avant la déshydratation pour raccourcir la durée de déshydratation et augmenter la durée de conservation.
- Pour déshydrater de la viande, choisissez les morceaux les plus maigres possibles. Retirez toujours la graisse, les tendons et les os de la viande et coupez-la en fines tranches. Vous pouvez saumurer ou mariner la viande, mais séchez-la avant de la déshydrater.
- Coupez dans le sens inverse des fibres de la viande pour la rendre facile à mastiquer.
- Retirez la peau et les arêtes du poisson et coupez-le en fines tranches.
- Poisson et viande sont plus faciles à couper lorsque l'on place les morceaux auparavant au congélateur pendant environ 20 minutes.
- Placez rapidement les aliments dans l'appareil après la préparation et démarrez la déshydratation.

Temps de déshydratation

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

Fruits

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

Légumes

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

Poisson/viande

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

REMARQUE

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



Divers

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

Utilisation

AVERTISSEMENT ! RISQUE DE BLESSURES !

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

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


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

Conservation des aliments déshydratés

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

Nettoyage


AVERTISSEMENT ! RISQUE D'ÉLECTROCUTION

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

ATTENTION - RISQUE DE DÉGÂTS MATÉRIELS !

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

REMARQUE

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

Rangement de l'appareil

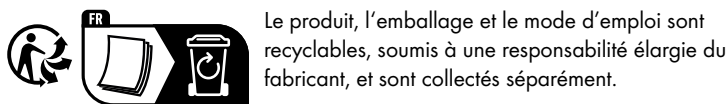
- Conservez l'appareil nettoyé dans un endroit propre et sec.

Dépannage

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

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

Recyclage



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.

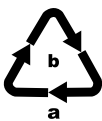


Renseignez-vous auprès de votre commune ou des services administratifs de votre ville pour connaître les possibilités de recyclage du produit usagé.

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 pour Kompernass Handels GmbH pour la France

Chère cliente, cher client,

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

Conditions de garantie

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

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

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

Période de garantie et réclamation légale pour vices cachés

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

Étendue de la garantie

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

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

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

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

Article L217-16 du Code de la consommation

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

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

Article L217-4 du Code de la consommation

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

Article L217-5 du Code de la consommation

Le bien est conforme au contrat :

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

Article L217-12 du Code de la consommation

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

Article 1641 du Code civil

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

Article 1648 1er alinéa du Code civil

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

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

Procédure en cas de garantie

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

- Veuillez avoir à portée de main pour toutes questions le ticket de caisse et la référence article (IAN) 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, vous pourrez télécharger ce mode d'emploi et de nombreux autres manuels, vidéos produit et logiciels d'installation.

Grâce à ce code QR, vous arriverez directement sur le site Lidl service après-vente (www.lidl-service.com) et vous pourrez ouvrir votre mode d'emploi en saisissant votre référence (IAN) 444430_2307.

Garantie pour Kompernass Handels GmbH pour la Belgique

Chère cliente, cher client,

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

Conditions de garantie

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

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

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

Période de garantie et réclamation légale pour vices cachés

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

Étendue de la garantie

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

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

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

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

Procédure en cas de garantie

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

- Veuillez avoir à portée de main pour toutes questions le ticket de caisse et la référence article (IAN) 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, vous pourrez télécharger ce mode d'emploi et de nombreux autres manuels, vidéos produit et logiciels d'installation.

Grâce à ce code QR, vous arriverez directement sur le site Lidl service après-vente (www.lidl-service.com) et vous pourrez ouvrir votre mode d'emploi en saisissant votre référence (IAN) 444430_2307.

Service après-vente

FR Service France

Tel.: 0800 919270

E-Mail: kompernass@lidl.fr

BE Service Belgique

Tel.: 0800 12089

E-Mail: kompernass@lidl.be

IAN 444430_2307

Importateur

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

ALLEMAGNE

www.kompernass.com

Inhoud

Inleiding	50
Gebruik in overeenstemming met de bestemming	50
Inhoud van het pakket	50
Veiligheidsvoorschriften	51
Apparaatbeschrijving	53
Technische gegevens	53
Werking	54
Vóór het eerste gebruik	54
Levensmiddelen prepareren	55
Droogtijden	56
Fruit	56
Groenten	56
Vis/vlees	57
Overige	57
Bediening	57
Gedroogde levensmiddelen bewaren	58
Reinigen	59
Apparaat opbergen	59
Problemen oplossen	59
Afvoeren	60
Apparaat afvoeren	60
Verpakking afvoeren	60
Garantie van Kompernaß Handels GmbH	61
Service	62
Importeur	62

Inleiding

Gefeliciteerd met de aankoop van uw nieuwe apparaat!

U hebt hiermee gekozen voor een modern en hoogwaardig product.

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

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

Gebruik in overeenstemming met de bestemming

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

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

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

Inhoud van het pakket

Het apparaat wordt standaard met de volgende componenten geleverd:

- Deksel met ventilator
- 5 bakjes
- Basis
- Gebruiksaanwijzing

GEVAAR!

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


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

OPMERKING

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

Veiligheidsvoorschriften

WAARSCHUWING! GEVAAR VOOR EEN ELEKTRISCHE SCHOK!

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

⚠ WAARSCHUWING! LETSELGEVAAR!

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

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

LET OP - MATERIËLE SCHADE!

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

OPMERKING



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

Apparaatbeschrijving

(afbeeldingen: zie uitvouwpagina)

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

Technische gegevens

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

Werking

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

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

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

Vóór het eerste gebruik

WAARSCHUWING! LETSELGEVAAR!

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

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

OPMERKING

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

Levensmiddelen prepareren

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

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

Droogtijden

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

Fruit

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

Groenten

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

Vis/vlees

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

OPMERKING

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



Overige

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

Bediening

WAARSCHUWING! LETSELGEVAAR!

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

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


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

Gedroogde levensmiddelen bewaren

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

Reinigen


WAARSCHUWING! GEVAAR VOOR ELEKTRISCHE SCHOK

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

LET OP - MATERIËLE SCHADE!

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

OPMERKING

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

Apparaat opbergen

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

Problemen oplossen

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

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

Afvoeren

Geldt alleen voor Frankrijk:



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

Apparaat afvoeren



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

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

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

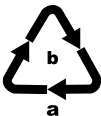


Informatie over mogelijkheden voor het afvoeren van het afgedankte product krijgt u bij uw gemeentereiniging.

Verpakking afvoeren



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



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

Garantie van Kompernaß Handels GmbH

Geachte klant,

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

Garantievoorwaarden

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

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

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

Garantieperiode en wettelijke aanspraken bij gebreken

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

Garantieomvang

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

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

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

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

Afhandeling bij een garantiekwestie

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

- Houd voor alle aanvragen de kassabon en het artikelnummer (IAN) 444430_2307 als aankoopbewijs bij de hand.
- Het artikelnummer vindt u op het typeplaatje van het product, op het product gegraveerd, op de titelpagina van de gebruiksaanwijzing (linksonder) of op de sticker op de achter- of onderkant van het product.
- Als er fouten in de werking of andere gebreken optreden, neemt u eerst contact op met de hierna genoemde serviceafdeling, **telefonisch** of **via e-mail**.
- Een als defect geregistreerd product kunt u dan zonder portokosten naar het aan u doorgegeven serviceadres sturen. Voeg het aankoopbewijs (kassabon) bij en vermeld waaruit het gebrek bestaat en wanneer het is opgetreden.



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

Met deze QR-code gaat u direct naar de website van Lidl Service (www.lidl-service.com) en kunt u met het invoeren van het artikelnummer (IAN) 444430_2307 de gebruiksaanwijzing openen.

Service

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

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

IAN 444430_2307

Importeur

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

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

Obsah

Úvod	64
Použití v souladu s určením	64
Rozsah dodávky	64
Bezpečnostní pokyny	65
Popis přístroje	67
Technické údaje	67
Popis funkce	68
Před prvním použitím	68
Příprava potravin	69
Doby sušení	70
Ovoce	70
Zelenina	70
Ryby/maso	71
Ostatní	71
Obsluha	71
Uchovávání sušených potravin	72
Čištění	72
Uložení přístroje	73
Odstranění závad	73
Likvidace	74
Likvidace přístroje	74
Likvidace obalu	74
Záruka společnosti Kompennass Handels GmbH	75
Servis	76
Dovozce	76

Úvod

Gratulujeme vám k zakoupení vašeho nového přístroje!

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

Použití v souladu s určením

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

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

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

Rozsah dodávky

Přístroj se standardně dodává s následujícími komponenty:

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

NEBEZPEČÍ!

► Děti si nesmí hrát s obalovým materiálem. Hrozí nebezpečí udušení.


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

UPOZORNĚNÍ

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

Bezpečnostní pokyny

VÝSTRAHA! NEBEZPEČÍ ÚRAZU ELEKTRICKÝM PROUDEM!

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

⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČÍ ZRANĚNÍ!

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

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

POZOR – HMOTNÉ ŠKODY!

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

UPOZORNĚNÍ



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

Popis přístroje

(Zobrazení viz výklopná strana)

- ❶ víko s ventilátorem
- ❷ vypínač ❶
- ❸ nádoby
- ❹ základna
- ❺ zářezy
- ❻ aretace

Technické údaje

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

Popis funkce

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

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

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

Před prvním použitím

VÝSTRAHA! NEBEZPEČÍ ZRANĚNÍ!

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

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

UPOZORNĚNÍ

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

Příprava potravin

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

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

Doby sušení

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

Ovoce

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

Zelenina

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

Ryby/maso

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

UPOZORNĚNÍ

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

Ostatní

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

Obsluha

⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČÍ ZRANĚNÍ!

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

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


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

Uchovávání sušených potravin

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

Čištění


VÝSTRAHA! NEBEZPEČÍ ÚRAZU ELEKTRICKÝM PROUDEM

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

POZOR – HMOTNÉ ŠKODY!

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

UPOZORNĚNÍ

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

Uložení přístroje

- Vyčištěný přístroj uložte na čistém a suchém místě.

Odstranění závad

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

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

Likvidace

Platí pouze pro Francii:



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



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

Likvidace přístroje



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

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

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



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

Likvidace obalu



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



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

Záruka společnosti Kompennass Handels GmbH

Vážená zákaznice, vážený zákazníku,

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

Záruční podmínky

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

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

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

Záruční doba a zákonné nároky vyplývající ze závad

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

Rozsah záruky

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

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

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

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

Vyřízení v případě záruky

Pro zajištění rychlého Vaší žádosti postupujte podle následujících pokynů:

- Pro všechny dotazy mějte připraven pokladní lístek a číslo výrobku (IAN) 444430_2307 jako doklad o koupi.
- Číslo výrobku naleznete na typovém štítku na výrobku, rytině na výrobku, na titulní straně návodu k obsluze (vlevo dole) nebo na nálepce na zadní nebo spodní straně výrobku.
- Pokud by se měly vyskytovat funkční vady nebo jiné závady, kontaktujte nejprve níže uvedené servisní oddělení **telefonicky** nebo **e-mailem**.
- Výrobek, zaevidovaný jako vadný výrobek pak můžete při přiložení dokladu o nákupu (pokladní lístek) a při uvedení, v čem spočívá vada a kdy k ní došlo, poslat výrobek pro Vás bez poštovního na adresu, kterou Vám oznámí servis.



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

Pomocí kódu QR se dostanete přímo na stránku servisu Lidl (www.lidl-service.com) a můžete pomocí zadání čísla výrobku (IAN) 444430_2307 otevřít svůj návod k obsluze.

Servis



Servis Česko

Tel.: 800143873

E-Mail: kompernass@lidl.cz

IAN 444430_2307

Dovozce

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

NĚMECKO

www.kompernass.com

Spis treści

Wstęp	78
Użytkowanie zgodne z przeznaczeniem	78
Zakres dostawy	78
Wskazówki bezpieczeństwa	79
Opis urządzenia	81
Dane techniczne	81
Zasada działania	82
Przed pierwszym użyciem	82
Przygotowanie produktów spożywczych	83
Czasy suszenia	83
Owoce	84
Warzywa	84
Ryby/Mięso	84
Inne	85
Obsługa	85
Przechowywanie suszonych produktów	86
Czyszczenie	86
Przechowywanie urządzenia	87
Usuwanie usterek	87
Utylizacja	88
Utylizacja urządzenia	88
Utylizacja opakowania	88
Gwarancja Kompernaß Handels GmbH	89
Serwis	90
Importer	90

Wstęp

Gratulujemy zakupu nowego urządzenia!

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

Użytkowanie zgodne z przeznaczeniem

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

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

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

Zakres dostawy

Urządzenie dostarczane jest standardowo z następującymi elementami:

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

NIEBEZPIECZEŃSTWO!

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


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

WSKAZÓWKA

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

Wskazówki bezpieczeństwa

OSTRZEŻENIE! NIEBEZPIECZEŃSTWO PORAŻENIA PRĄDEM ELEKTRYCZNYM!

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

⚠ OSTRZEŻENIE! NIEBEZPIECZEŃSTWO OBRAŻEŃ!

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

⚠ OSTRZEŻENIE! NIEBEZPIECZEŃSTWO OBRAŻEŃ!

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

UWAGA – SZKODY MATERIALNE!

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

WSKAZÓWKA


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

Opis urządzenia

(Ilustracje – patrz rozkładana okładka)

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

Dane techniczne

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

Zasada działania

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

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

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

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

Przed pierwszym użyciem

OSTRZEŻENIE! NIEBEZPIECZEŃSTWO OBRAŻEŃ!

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

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

WSKAZÓWKA

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

Przygotowanie produktów spożywczych

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

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

Czasy suszenia

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

Owoce

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

Warzywa

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

Ryby/Mięso

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

WSKAZÓWKA

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

Inne

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

Obsługa

⚠ OSTRZEŻENIE! NIEBEZPIECZEŃSTWO OBRAŻEŃ!

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

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


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

Przechowywanie suszonych produktów

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

Czyszczenie


OSTRZEŻENIE! NIEBEZPIECZEŃSTWO PORAŻENIA PRĄDEM ELEKTRYCZNYM

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

UWAGA – SZKODY MATERIALNE!

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

WSKAZÓWKA

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

Przechowywanie urządzenia

- Umyte urządzenie przechowuj w czystym i suchym miejscu.

Usuwanie usterek

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

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

Utylizacja

Dotyczy wyłącznie Francji:



FR

Cet appareil
et ses accessoires
se recyclent

A DÉPOSER
EN MAGASIN

A DÉPOSER
EN DÉCHÈTERIE

OU



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



FR

ÉLÉMENTS
D'EMBALLAGE



Produkt, opakowanie nadają i instrukcja obsługi się do recyklingu, podlegają rozszerzonej odpowiedzialności producenta i są zbierane selektywnie.

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. Chronić środowisko i usuwać odpady w prawidłowy sposób.

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

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



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

Utylizacja opakowania



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



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

Gwarancja Kompernaß Handels GmbH

Szanowny Kliencie,

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

Warunki gwarancji

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

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

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

Okres gwarancji i ustawowe roszczenia gwarancyjne

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

Zakres gwarancji

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

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

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

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

Realizacja zobowiązań gwarancyjnych

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

- W przypadku wszelkich pytań przygotuj paragon fiskalny oraz numer artykułu (IAN) 444430_2307 jako dowód zakupu.
- Numer artykułu można znaleźć na tabliczce znamionowej na produkcie, wygrawerowany na urządzeniu, zapisany na stronie tytułowej instrukcji obsługi (w dolnym lewym rogu) lub na naklejce z tyłu bądź na spodzie urządzenia.
- W przypadku wystąpienia błędów działania lub innych wad, prosimy o kontakt z odpowiednim działem serwisu **telefonicznie** lub **przez e-mail**.
- Zarejestrowany jako wadliwy produkt możesz wtedy wraz z dołączonym dowodem zakupu (paragonem) oraz opisem i datą wystąpienia usterki wysłać nieodpłatnie na przekazany wcześniej adres serwisu.



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

Za pomocą tego kodu QR możesz przejść bezpośrednio na stronę serwisu Lidl (www.lidl-service.com), gdzie możesz otworzyć instrukcję obsługi, wpisując numer artykułu (IAN) 444430_2307.

Serwis

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

IAN 444430_2307

Importer

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

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

Obsah

Úvod	92
Používanie v súlade s účelom	92
Rozsah dodávky	92
Bezpečnostné pokyny	93
Opis prístroja	95
Technické údaje	95
Spôsob fungovania	96
Pred prvým použitím	96
Príprava potravín	97
Čas sušenia	98
Ovocie	98
Zelenina	98
Ryby/mäso	98
Ostatné	99
Obsluha	99
Uskladnenie sušených potravín	100
Čistenie	100
Uskladnenie prístroja	101
Odstraňovanie porúch	101
Likvidácia	102
Likvidácia prístroja	102
Likvidácia obalu	102
Záruka spoločnosti Kompnass Handels GmbH	103
Servis	104
Dovozca	104

Úvod

Srdečne vám blahoželáme ku kúpe tohto nového prístroja!

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

Používanie v súlade s účelom

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

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

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

Rozsah dodávky

Prístroj sa štandardne dodáva s nasledujúcimi komponentmi:

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

NEBEZPEČENSTVO!

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


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

UPOZORNENIE

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

Bezpečnostné pokyny

VÝSTRAHA! NEBEZPEČENSTVO ZÁSAHU ELEKTRICKÝM PRÚDOM!

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

⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČENSTVO PORANENIA!

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

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

POZOR – VECNÉ ŠKODY!

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

UPOZORNENIE


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

Opis prístroja

(Obrázky pozri na roztváracjej strane)

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

Technické údaje

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

Spôsob fungovania

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

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

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

Pred prvým použitím

VÝSTRAHA! NEBEZPEČENSTVO PORANENIA!

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

UPOZORNENIE

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

Príprava potravín

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

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

Čas sušenia

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

Ovocie

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

Zelenina

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

Ryby/mäso

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

UPOZORNENIE

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

Ostatné

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

Obsluha

VÝSTRAHA! NEBEZPEČENSTVO PORANENIA!

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


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

Uskladnenie sušených potravín

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

Čistenie


VÝSTRAHA! NEBEZPEČENSTVO ZASIAHNUTIA ELEKTRICKÝM PRÚDOM

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

POZOR – VECNÉ ŠKODY!

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

UPOZORNENIE

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

- Všetky diely poriadne vysušte.

Uskladnenie prístroja

- Vyčistený prístroj uchovávajte na čistom a suchom mieste.

Odstraňovanie porúch

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

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

Likvidácia

Platí len pre Francúzsko:



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

Likvidácia prístroja



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

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

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



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

Likvidácia obalu



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



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

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

Záruka spoločnosti Kompennass Handels GmbH

Vážená zákazníčka, vážený zákazník,

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

Záručné podmienky

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

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

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

Záručná doba a zákonné nároky na odstránenie chýb

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

Rozsah záruky

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

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

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

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

Vybavenie v prípade záruky

Na zaručenie rýchleho vybavenia Vašej žiadosti postupujte podľa nasledujúcich pokynov:

- Na všetky otázky majte pripravený pokladničný doklad a číslo výrobku (IAN) 444430_2307 ako doklad o nákupe.
- Číslo výrobku nájdete na typovom štítku na výrobku, na gravúre na výrobku, na titulnej stránke návodu na obsluhu (dole vľavo) alebo ako nálepku na zadnej alebo spodnej strane výrobku.
- Ak dôjde k funkčným poruchám alebo iným nedostatkom, kontaktujte najprv nižšie uvedené servisné oddelenie **telefonicky** alebo **e-mailom**.
- Výrobok, zaevidovaný ako poruchový, môžete potom spolu s dokladom o nákupe (pokladničný blok) a uvedením popisu chyby a dátumu, kedy k nej došlo, bezplatne odoslať na adresu servisného strediska, ktorá Vám bude oznámená.



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

Pomocou tohto QR-kódu sa dostanete priamo na stránku servisu Lidl (www.lidl-service.com) a pomocou zadania čísla výrobku (IAN) 444430_2307 otvoríte váš návod na obsluhu.

Servis



Servis Slovensko

Tel. 0850 232001

E-Mail: kompernass@lidl.sk

IAN 444430_2307

Dovozca

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

NEMECKO

Índice

Introducción	106
Uso previsto	106
Volumen de suministro	106
Indicaciones de seguridad	107
Descripción del aparato	109
Características técnicas	110
Modo de funcionamiento	110
Antes del primer uso	110
Preparación de los alimentos	111
Tiempo de deshidratación	112
Fruta	112
Verduras	113
Pescado/carne	113
Otros	113
Manejo	114
Conservación de los alimentos deshidratados	115
Limpieza	115
Almacenamiento del aparato	116
Eliminación de fallos	116
Desecho	117
Desecho del aparato	117
Desecho del embalaje	117
Garantía de Kompernass Handels GmbH	118
Asistencia técnica	119
Importador	119

Introducción

¡Felicidades por la compra de su aparato nuevo!

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

Uso previsto

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

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

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

Volumen de suministro

El aparato se suministra de serie con los siguientes componentes:

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

¡PELIGRO!

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


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

INDICACIÓN

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

Indicaciones de seguridad

¡ADVERTENCIA! ¡PELIGRO DE DESCARGA ELÉCTRICA!

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

⚠ ¡ADVERTENCIA! ¡PELIGRO DE LESIONES!

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

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

ATENCIÓN: ¡DAÑOS MATERIALES!

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

INDICACIÓN


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

Descripción del aparato

(Consulte las ilustraciones de la página desplegable)

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

Características técnicas

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

Modo de funcionamiento

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

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

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

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

Antes del primer uso

¡ADVERTENCIA! ¡PELIGRO DE LESIONES!

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

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

INDICACIÓN

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

Preparación de los alimentos

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

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

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

Tiempo de deshidratación

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

Fruta

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

Verduras

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

Pescado/carne

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

INDICACIÓN

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

Otros

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

Manejo

¡ADVERTENCIA! ¡PELIGRO DE LESIONES!

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


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

Conservación de los alimentos deshidratados

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

Limpieza


¡ADVERTENCIA! PELIGRO DE DESCARGA ELÉCTRICA

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

ATENCIÓN: ¡DAÑOS MATERIALES!

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

INDICACIÓN

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

- Séquelo todo bien.

Almacenamiento del aparato

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

Eliminación de fallos

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

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

Desecho

Válido únicamente para Francia:



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



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

Desecho del aparato



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

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

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



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

Desecho del embalaje



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



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

Garantía de Kompernass Handels GmbH

Estimado cliente:

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

Condiciones de la garantía

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

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

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

Duración de la garantía y reclamaciones legales por vicios

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

Alcance de la garantía

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

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

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

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

Proceso de reclamación conforme a la garantía

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

- Mantenga siempre a mano el comprobante de caja y el número de artículo (IAN) 444430_2307 como justificante de compra.
- Podrá ver el número de artículo en la placa de características del producto, grabado en el producto, en la portada de las instrucciones de uso (parte inferior izquierda) o en el adhesivo de la parte trasera o inferior del producto.
- Si se producen errores de funcionamiento u otros defectos, póngase primero en contacto con el departamento de asistencia técnica especificado a continuación **por teléfono o por correo electrónico**.
- Podrá enviar el producto calificado como defectuoso junto con el justificante de compra (comprobante de caja) y la descripción del defecto y de las circunstancias en las que se haya producido de forma gratuita a la dirección de correo proporcionada.



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

Con este código QR, accederá directamente a la página del Servicio Lidl (www.lidl-service.com) y podrá abrir las instrucciones de uso mediante la introducción del número de artículo (IAN) 444430_2307.

Asistencia técnica

ES

Servicio España

Tel.: 900 984 989

E-Mail: kompernass@lidl.es

IAN 444430_2307

Importador

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

ALEMANIA

www.kompernass.com

Indholdsfortegnelse

Introduktion	122
Forskriftsmæssig anvendelse	122
Pakkens indhold	122
Sikkerhedsanvisninger	123
Beskrivelse af produktet	125
Tekniske data	125
Funktion	126
Før produktet bruges første gang	126
Forberedelse af fødevarer	127
Tørretider	128
Frukt.	128
Grøntsager	128
Fisk/kød	129
Øvrigt	129
Betjening	129
Opbevaring af tørrede fødevarer	130
Rengøring	131
Opbevaring af produktet	131
Afhjælpning af fejl	131
Bortskaffelse	132
Bortskaffelse af produktet	132
Bortskaffelse af emballage	132
Garanti for Kompennass Handels GmbH	133
Service	134
Importør	134

Introduktion

Til lykke med købet af dit nye produkt!

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

Forskriftsmæssig anvendelse

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

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

Al anden anvendelse betragtes som værende ikke-forskriftsmæssig.

Pakkens indhold

Produktet leveres som standard med følgende dele:

- Låg med udlufter
- 5 beholdere
- Sokkel
- Betjeningsvejledning

FARE!

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


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

BEMÆRK

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

Sikkerhedsanvisninger

ADVARSEL! FARE FOR ELEKTRISK STØD!

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

⚠ ADVARSEL! FARE FOR PERSONSKADER!

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

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

OBS – MATERIELLE SKADER!

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

BEMÆRK



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

Beskrivelse af produktet

(Se billederne på klap-ud-siden)

- ❶ Låg med udlufter
- ❷ Tænd-/sluk-knap ①
- ❸ Beholdere
- ❹ Sokkel
- ❺ Indskæringer
- ❻ Låsemekanismer

Tekniske data

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

Funktion

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

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

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

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

Før produktet bruges første gang

⚠ ADVARSEL! FARE FOR PERSONSKADER!

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

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

BEMÆRK

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

Forberedelse af fødevarer

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

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

Tørretider

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

Frugt

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

Grøntsager

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

Fisk/kød

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

BEMÆRK

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

Øvrigt

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

Betjening

ADVARSEL! FARE FOR PERSONSKADER!

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

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


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

Opbevaring af tørrede fødevarer

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

Rengøring


⚠ ADVARSEL! FARE FOR ELEKTRISK STØD

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

OBS – MATERIELLE SKADER!

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

BEMÆRK

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

Opbevaring af produktet

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

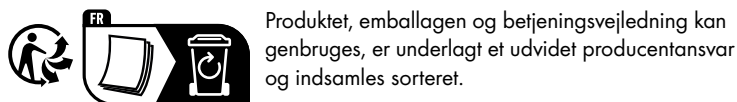
Afhjælpning af fejl

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

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

Bortskaffelse

Gælder kun for Frankrig:



Bortskaffelse af produktet



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

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

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



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

Bortskaffelse af emballage



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



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

Garanti for Kompernass Handels GmbH

Kære kunde

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

Garantibetingelser

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

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

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

Garantiperiode og juridiske mangelkrav

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

Garantiens omfang

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

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

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

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

Afvikling af garantisager

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

- Ved alle forespørgsler bedes du have kvitteringen og artikelnummeret (IAN) 444430_2307 klar som dokumentation for købet.
- Artikelnummeret kan du finde på typeskiltet på produktet, som indgravering på produktet, på betjeningsvejledningens forside (nederst til venstre) eller som klæbemærke på bag- eller undersiden af produktet.
- Hvis der opstår funktionsfejl eller øvrige mangler, bedes du først kontakte nedennævnte serviceafdeling **telefonisk** eller **via e-mail**.
- Et produkt, der er registreret som defekt, kan du derefter indsende portofrit til den oplyste serviceadresse med vedlæggelse af købsbevis (kvittering) og en beskrivelse af, hvori manglen består, og hvornår den er opstået.



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

Med denne QR-kode kommer du direkte til Lidl-servicesiden (www.lidl-service.com) og kan åbne den ønskede betjeningsvejledning ved indtastning af artikelnummeret (IAN) 444430_2307.

Service

DK Service Danmark

Tel.: 32 710005

E-Mail: kompennass@lidl.dk

IAN 444430_2307

Importør

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

TYSKLAND

www.kompennass.com

Indice

Introduzione	136
Uso conforme	136
Materiale in dotazione	136
Indicazioni di sicurezza	137
Descrizione dell'apparecchio	139
Dati tecnici	139
Funzionamento	140
Prima del primo impiego	140
Preparazione degli alimenti	141
Tempi di essiccazione	142
Frutta	142
Verdure	142
Carne/pesce	143
Altro	143
Uso	143
Conservazione degli alimenti essiccati	144
Pulizia	145
Conservazione dell'apparecchio	145
Risoluzione degli errori	145
Smaltimento	146
Smaltimento dell'apparecchio	146
Smaltimento dell'imballaggio	146
Garanzia della Kompernass Handels GmbH	147
Assistenza	148
Importatore	148

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 detergenti 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 ❶
- 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 ❺.

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.

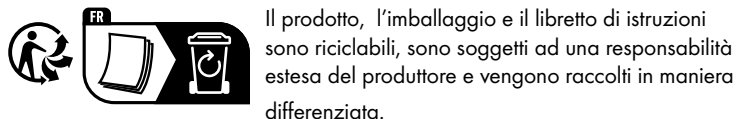
Risoluzione degli errori

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

Valido solo per la Francia:



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.

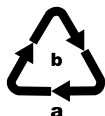


Per lo smaltimento del prodotto una volta che ha terminato la sua funzione, informarsi presso l'amministrazione comunale.

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 espresse nel manuale di istruzioni per l'uso. Si devono assolutamente evitare modalità di utilizzo e azioni che il manuale di istruzioni per l'uso sconsiglia o da cui esso mette in guardia.

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

Trattamento dei casi di garanzia

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

- Tenga a portata di mano per qualsiasi richiesta lo scontrino di cassa e il codice dell'articolo (IAN) 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 è possibile scaricare questo e molti altri manuali di istruzioni, filmati sui prodotti e software d'installazione.

Con questo codice QR si giunge direttamente al sito dell'assistenza clienti Lidl (www.lidl-service.com) e con la digitazione del codice articolo (IAN) 444430_2307 si può aprire il manuale di istruzioni di proprio interesse.

Assistenza



Assistenza Italia

Tel.: 800781188

E-Mail: kompennass@lidl.it

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.

KOMPENASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANIA

www.kompennass.com

Tartalomjegyzék

Bevezető	150
Rendeltetésszerű használat	150
A csomag tartalma	150
Biztonsági utasítások	151
A készülék leírása	153
Műszaki adatok	153
Működési elv	154
Az első használat előtt	154
Élelmiszerek előkészítése	155
Aszalási idők	155
Gyümölcs	156
Zöldség	156
Hal/Hús	156
Egyéb	157
Használat	157
Aszalt élelmiszerek tárolása	158
Tisztítás	158
Készülék tárolása	159
Hibaelhárítás	159
Ártalmatlanítás	160
A készülék ártalmatlanítása	160
A csomagolás ártalmatlanítása	160
A Kompernass Handels GmbH garanciája	161
Szervíz	162
Gyártja	162

Bevezető

Gratulálunk új készüléke megvásárlásához!

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

Rendeltetésszerű használat

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

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

Más vagy ezen túlmenő használat nem rendeltetésszerűnek minősül.

A csomag tartalma

A készüléket alapkivitelben az alábbi összetevőkkel szállítjuk:

- fedél ventilátorral
- 5 edény
- alapzat
- használati útmutató

VESZÉLY!

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


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

TUDNIVALÓ

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

Biztonsági utasítások

FIGYELMEZTETÉS! ÁRAMÜTÉS VESZÉLYE!

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

⚠ FIGYELMEZTETÉS! SÉRÜLÉSVESZÉLY!

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

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

FIGYELEM - ANYAGI KÁR!

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

TUDNIVALÓ



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

A készülék leírása

(ábrákat lásd a kihajtható oldalon)

- ❶ fedél ventilátorral
- ❷ be-, kikapcsoló ❶
- ❸ edények
- ❹ alapzat
- ❺ bemetszések
- ❻ rögzítők

Műszaki adatok

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

Működési elv

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

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

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

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

Az első használat előtt

⚠ FIGYELMEZTETÉS! SÉRÜLÉSVESZÉLY!

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

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

TUDNIVALÓ

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

Élelmiszerek előkészítése

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

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

Aszalási idők

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

Gyümölcs

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

Zöldség

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

Hal/Hús

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

TUDNIVALÓ

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

Egyéb





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

Használat

FIGYELMEZTETÉS! SÉRÜLÉSVESZÉLY!

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

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


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

Aszalt élelmiszerek tárolása

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

Tisztítás


FIGYELMEZTETÉS! ÁRAMÜTÉS VESZÉLYE

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

FIGYELEM - ANYAGI KÁR!

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

TUDNIVALÓ

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

Készülék tárolása

- Tárolja a megtisztított készüléket tiszta és száraz helyen.

Hibaelhárítás

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

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

Ártalmatlanítás

Csak Franciaországra vonatkozik:



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



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

A készülék ártalmatlanítása



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

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

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

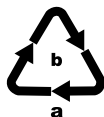


Az elhasználdott termék ártalmatlanításának lehetőségeiről tájékozódjon települése vagy városa önkormányzatánál.

A csomagolás ártalmatlanítása



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



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

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

A Kompernass Handels GmbH garanciája

Tisztelt Vásárlónk!

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

Garanciális feltételek

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

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

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

Garanciális idő és a jogszabályban foglalt szavatossági igények

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

A garancia köre

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

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

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

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

A garancia érvényesítése

Ügyének gyors feldolgozása érdekében kövesse a következő utasításokat:

- Kérjük, hogy minden kapcsolatfelvételnél tartsa készenlétben a vásárlást igazoló pénztári blokkot és a cikkszámot (IAN) 444430_2307.
- A cikkszám a termék adattábláján, a termékre gravírozva, a használati útmutató címlapján (balra lent) vagy a termék hátoldalán vagy alján lévő címkén található.
- Működési hiba vagy más hiba észlelése esetén vegye fel a kapcsolatot az alábbi szervizrésszel **telefonon** vagy **e-mailben**.
- Küldje el díjmentesen a megadott szerviz címére a hibásnak talált terméket és a vásárlást igazoló bizonylatot (pénztári blokk), illetve röviden írja le azt is, hogy hol és mikor jelentkezett a hiba.



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

Ezzel a QR-kóddal közvetlenül a Lidl ügyfélszolgálati oldalra kerülnek (www.lidl-service.com) és a cikkszám megadásával (IAN) 444430_2307 megnyithatja a használati útmutatót.

Szerviz

(HU) Szerviz Magyarország

Tel.: 06800 21225

E-Mail: kompernass@lidl.hu

IAN 444430_2307

Gyártja

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

NÉMETORSZÁG

www.kompernass.com



KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21
44867 BOCHUM
GERMANY
www.kompernass.com

Last Information Update · Stand der Informationen · Version des informations
Stand van de informatie · Stav informací · Stan informacj · Stav informácií
Estado de las informaciones · Tilstand af information · Versione delle informazioni
Információk állása: 09/2023 · Ident.-No.: SDAG250A1-082023-1

IAN 444430_2307