

SILVERCREST®



FOOD DEHYDRATOR SDAG 250 A1

(DK)

TØRREMASKINE

Betjeningsvejledning

(NL) (BE)

DROOGAUTOMAAT

Gebruiksaanwijzing

(FR) (BE)

DÉSHYDRATEUR ALIMENTAIRE

Mode d'emploi

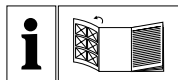
(DE) (AT) (CH)

DÖRRAUTOMAT

Bedienungsanleitung

IAN 360256_2010

(DK) (BE)



DK

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

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.

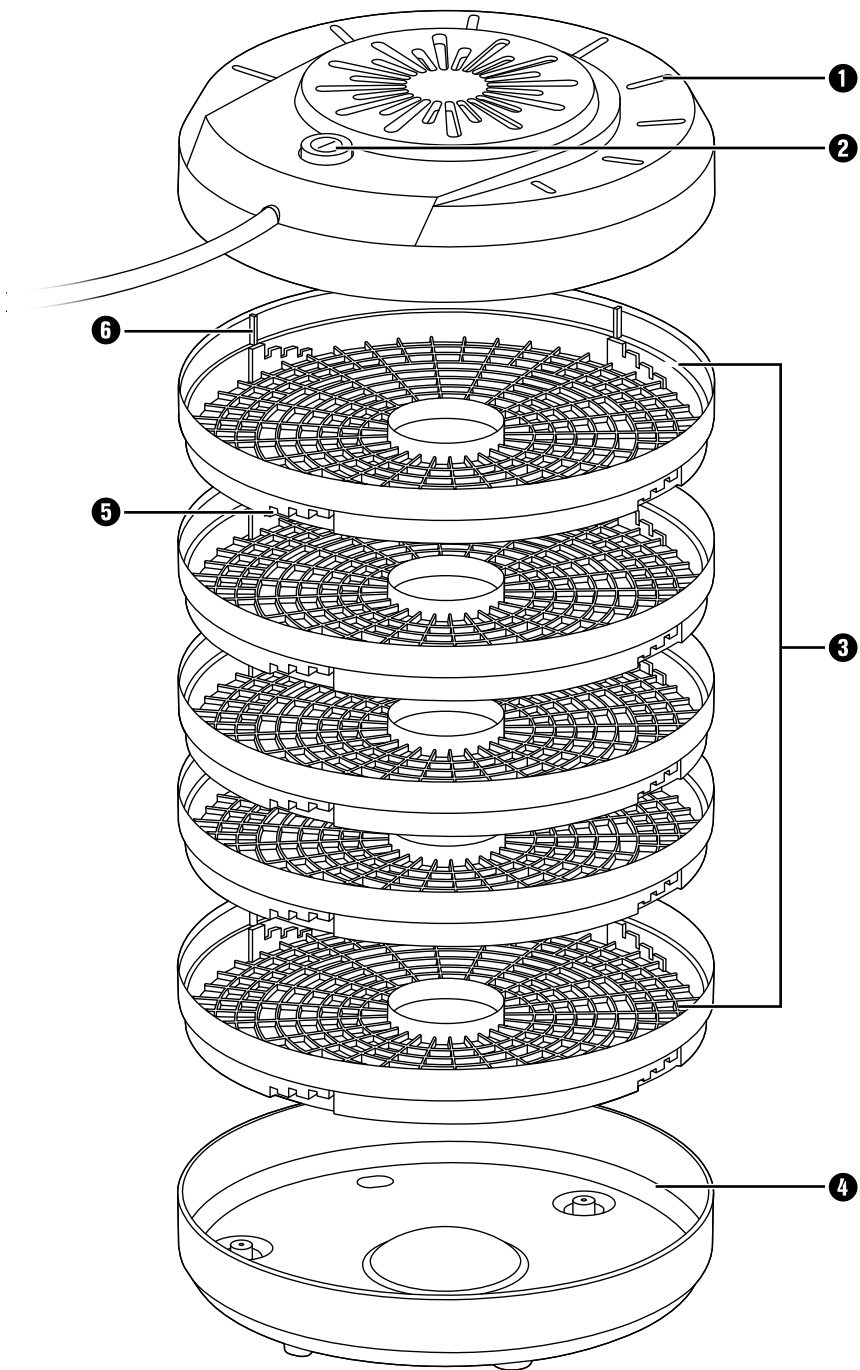
NL BE

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

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.

DK	Betjeningsvejledning	Side	1
FR/BE	Mode d'emploi	Page	15
NL/BE	Gebruiksaanwijzing	Pagina	31
DE/AT/CH	Bedienungsanleitung	Seite	45



Indholdsfortegnelse

Introduktion	2
Forskriftsmæssig anvendelse	2
Pakkens indhold	2
Sikkerhedsanvisninger	3
Beskrivelse af produktet	5
Tekniske data	5
Funktion	6
Før produktet bruges første gang	6
Forberedelse af fødevarer	7
Tørretider	8
Frukt	8
Grøntsager	8
Fisk/kød	9
Øvrigt	9
Betjening	9
Opbevaring af tørrede fødevarer	10
Rengøring	11
Opbevaring af produktet	11
Afhjælpning af fejl	11
Bortskaffelse	12
Bortskaffelse af produktet	12
Bortskaffelse af emballage	12
Garanti for Kompernass Handels GmbH	13
Service	14
Importør	14

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 erhvervsmæssige 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 emballagematerialer og eventuelle folier fra produktet.

BEMÆRK

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

Sikkerhedsanvisninger

ADVARSEL! FARE FOR ELEKTRISK STØD!

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

ADVARSEL! FARE FOR PERSONSKADER!

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

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

OBS – MATERIELLE SKADER!

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

BEMÆRK

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

Beskrivelse af produktet

(Se billederne på klap-ud-siden)

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

Tekniske data

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

Funktion

Ved lufttørring udtørres fødevarerne og gøres dermed holdbare i længere tid. Vandet trækkes ud af fødevarerne, og dermed forsvinder livsgrundlaget for mikroorganismerne, 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 forbrændinger! 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 snitfladerne.
- Fødevarerne kan blancheres 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  på et plant underlag i nærheden af en let tilgængelig stikkontakt.
- 2) Fyld beholderne  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 skruelåg, 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 **1** 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 **3** og soklen **4** i en mild sæbeblanding. Skyl derefter delene med rent vand, så alle rester af opvaskemiddel fjernes.

BEMÆRK

- ▶  Beholderne **3** og soklen **4** 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

Bortskaffelse af produktet



Bortskaf ikke produktet sammen med det almindelige husholdningsaffald.

Dette produkt er underlagt det europæiske direktiv 2012/19/EU.

Bortskaf produktet via en godkendt bortskaffelsesvirksomhed eller den kommunale genbrugsstation. Følg de aktuelt gældende regler. Henvend dig i tvivlstilfælde til den lokale genbrugsplads.



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

Bortskaffelse af emballage



Emballagen beskytter produktet mod transportskader. Emballagematerialerne er valgt ud fra kriterier som miljøvenlighed og bortskaffelsesteknik og kan derfor genbruges.

Aflevering af emballagen til genbrug sparer råstoffer og reducerer affaldsmængden. Bortskaf emballagematerialer, du ikke skal bruge mere, efter de lokalt gældende forskrifter.



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 (f.eks. IAN 123456_7890) 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) 360256_2010.

Service

DK Service Danmark

Tel.: 32 710005

E-Mail: kompernass@lidl.dk

IAN 360256_2010

Importør

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

TYSKLAND

www.kompernass.com

Table des matières

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

Introduction

Félicitations pour l'achat de votre nouvel appareil !

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

Utilisation conforme

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

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

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

Matériel livré

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

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

DANGER !

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

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

REMARQUE

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

Avertissements de sécurité

AVERTISSEMENT ! RISQUE D'ÉLECTROCUTION !

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

⚠ AVERTISSEMENT ! RISQUE DE BLESSURES !

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

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

ATTENTION - RISQUE DE DÉGÂTS MATÉRIELS !

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

REMARQUE

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

Présentation de l'appareil

(Figures : voir le volet dépliant)

- ❶ Couvercle avec ventilateur
- ❷ Interrupteur Marche/Arrêt ❶
- 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 ❹ 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 saumer 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 dés-hydratation (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 dés-hydratation (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 voies 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 ③ l'un après l'autre sur le socle ④.
La hauteur du 2e-5e plateau ③ est réglable, afin de pouvoir également placer des aliments plus épais. Tenez pour cela compte des quatre crans ⑤ progressifs placés sur les bords extérieurs des plateaux ③. Les quatre crans ⑤ de la hauteur choisie doivent glisser sur les ergots ⑥ du plateau inférieur ③ de manière à ce que les plateaux ③ soient empilés de manière stable.
- 4) Terminez en posant le couvercle ① et branchez la fiche secteur dans la prise secteur.
- 5) Appuyez sur l'interrupteur marche/arrêt ① ② pour démarrer la déshydratation.
- 6) Vous pouvez interrompre la déshydratation à tout moment en appuyant à nouveau sur l'interrupteur marche/arrêt ① ②.
- 7) À la fin du temps de déshydratation, appuyez sur l'interrupteur marche/arrêt ① ② 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 anti-surchauffe 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 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



Ne jetez en aucun cas l'appareil avec les ordures ménagères normales.

Ce produit est assujéti à la directive européenne 2012/19/EU.

Éliminez l'appareil par l'intermédiaire d'une entreprise de traitement des déchets autorisée ou via le service de recyclage de votre commune. Respectez la réglementation en vigueur. En cas de doute, veuillez contacter votre centre de recyclage.



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



L'emballage protège l'appareil de tous dommages éventuels au cours du transport. Les matériaux d'emballage ont été sélectionnés selon des critères de respect de l'environnement et de facilité d'élimination qui permettent leur recyclage.

Le recyclage de l'emballage en filière de revalorisation permet d'économiser des matières premières et de réduire le volume de déchets. Veuillez recycler les matériaux d'emballage qui ne servent plus en respectant la réglementation locale.



Observez le marquage sur les différents matériaux d'emballage et triez-les séparément si nécessaire. Les matériaux d'emballage sont repérés par des abréviations (a) et des numéros (b) qui ont la signification suivante :

1-7 : plastiques,
20-22 : papier et carton,
80-98 : matériaux composites.

Garantie de Kompernass Handels GmbH

Chère cliente, cher client,

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

Conditions de garantie

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

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

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

Période de garantie et réclamation légale pour vices cachés

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

Étendue de la garantie

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

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

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

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

Procédure en cas de garantie

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

- Veuillez avoir à portée de main pour toutes questions le ticket de caisse et la référence article (par ex. IAN 123456_7890) 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) 360256_2010.

Service après-vente

FR

Service France

Tel.: 0800 919270

E-Mail: kompernass@lidl.fr

BE

Service Belgique

Tel.: 070 270 171 (0,15 EUR / Min.)

E-Mail: kompernass@lidl.be

IAN 360256_2010

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	32
Gebruik in overeenstemming met de bestemming	32
Inhoud van het pakket	32
Veiligheidsvoorschriften	33
Apparaatbeschrijving	35
Technische gegevens	35
Werking	36
Vóór het eerste gebruik	36
Levensmiddelen prepareren	37
Droogtijden	38
Fruit	38
Groenten	38
Vis/vlees	39
Overige	39
Bediening	39
Gedroogde levensmiddelen bewaren	40
Reinigen	41
Apparaat opbergen	41
Problemen oplossen	42
Afvoeren	42
Apparaat afvoeren	42
Verpakking afvoeren	42
Garantie van Kompernaß Handels GmbH	43
Service	44
Importeur	44

Inleiding

Gefeliciteerd met de aankoop van uw nieuwe apparaat!

U hebt hiermee gekozen voor een modern en hoogwaardig product.

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

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

Gebruik in overeenstemming met de bestemming

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

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

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

Inhoud van het pakket

Het apparaat wordt standaard met de volgende componenten geleverd:

- Deksel met ventilator
- 5 bakjes
- Basis
- Gebruiksaanwijzing

GEVAAR!

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

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

OPMERKING

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

Veiligheidsvoorschriften

WAARSCHUWING! GEVAAR VOOR EEN ELEKTRISCHE SCHOK!

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

⚠ WAARSCHUWING! LETSELGEVAAR!

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

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

LET OP - MATERIËLE SCHADE!

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

OPMERKING

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

Apparaatbeschrijving

(afbeeldingen: zie uitvouwpagina)

- ❶ Deksel met ventilator
- ❷ Aan-/uitknop ❶
- ❸ Bakje
- ❹ Basis
- ❺ Inkepingen
- ❻ 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 vitaminen en mineralen die de levensmiddelen bevat grotendeels behouden.

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

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

Vóór het eerste gebruik

WAARSCHUWING! LETSELGEVAAR!

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

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

OPMERKING

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

Levensmiddelen prepareren

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

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

Droogtijden

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

Fruit

Levens-middel	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

Levens-middel	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

Levens-middel	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

Levens-middel	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 ❸ een voor een op de basis ❹.
De hoogte van het 2e-5e bakje ❸ is variabel instelbaar, zodat er ook ruimte is voor hogere levensmiddelen. Let daarbij op de vier opeenvolgende inkepingen ❺ op de buitenranden van de bakjes ❸. De vier inkepingen ❺ van de gekozen hoogte moeten zodanig op de fixeringen ❻ van het onderste bakje ❸ glijden, dat de bakjes ❸ stabiel op elkaar staan.
- 4) Zet tot slot het deksel ❶ erop en steek de stekker in het stopcontact.
- 5) Druk op de aan-/uitknop ❶ ❷ 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 ❶ ❷ te drukken.
- 7) Druk na afloop van de droogtijd op de aan-/uitknop ❶ ❷ 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

Apparaat afvoeren



Deponeer het apparaat in geen geval bij het gewone huisvuil. Dit product voldoet aan de Europese richtlijn 2012/19/EU.

Voer het apparaat af via een erkend afvalverwerkingsbedrijf of via uw gemeentereiniging. Neem de momenteel geldende voorschriften in acht. Neem bij twijfel contact op met de verantwoordelijke instantie.



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

Verpakking afvoeren



De verpakking beschermt het apparaat tegen transportschade. De verpakkingsmaterialen zijn niet schadelijk voor het milieu. Ze zijn gekozen op grond van milieuvriendelijkheid en daarom recyclebaar.

Het terugvoeren van de verpakking in de materiaalkringloop betekent een besparing op grondstoffen en zorgt voor minder afval. Voer niet meer benodigde verpakkingsmaterialen af conform de plaatselijk geldende voorschriften.



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 (bijv. IAN 123456_7890) 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) 360256_2010 de gebruiksaanwijzing openen.

Service

NL Service Nederland
Tel.: 0900 0400223 (0,10 EUR/Min.)
E-Mail: kompernass@lidl.nl

BE Service België
Tel.: 070 270 171 (0,15 EUR/Min.)
E-Mail: kompernass@lidl.be

IAN 360256_2010

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

Inhaltsverzeichnis

Einführung	46
Bestimmungsgemäße Verwendung	46
Lieferumfang	46
Sicherheitshinweise	47
Gerätebeschreibung	49
Technische Daten	49
Funktionsweise	50
Vor dem ersten Gebrauch	50
Lebensmittel vorbereiten	51
Dörrzeiten	52
Obst	52
Gemüse	52
Fisch/Fleisch	53
Sonstiges	53
Bedienen	53
Dörrgut aufbewahren	54
Reinigen	54
Gerät aufbewahren	55
Fehlerbehebung	55
Entsorgen	56
Gerät entsorgen	56
Verpackung entsorgen	56
Garantie der Kompernaß Handels GmbH	57
Service	58
Importeur	58

Einführung

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihres neuen Gerätes!

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

Bestimmungsgemäße Verwendung

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

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

Eine andere oder darüberhinausgehende Benutzung gilt als nicht bestimmungsgemäß.

Lieferumfang

Das Gerät wird standardmäßig mit folgenden Komponenten geliefert:

- Deckel mit Lüfter
- 5 Behälter
- Basis
- Bedienungsanleitung

GEFAHR!

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

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

HINWEIS

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

Sicherheitshinweise

WARNUNG! STROMSCHLAGGEFAHR!

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

⚠️ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

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

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

ACHTUNG - SACHSCHADEN!

- ▶ Benutzen Sie zur Reinigung keine scharfen oder scheuern- den Reinigungsmittel. Diese könnten die Oberflächen irrepa- rabel beschädigen.
- ▶ Benutzen Sie keine externe Zeitschaltuhr oder ein separates Fernwirkssystem, 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)

- ❶ Deckel mit Lüfter
- ❷ Ein-/Ausschalter ❶
- ❸ Behälter
- ❹ Basis
- ❺ Einkerbungen
- ❻ Arretierungen

Technische Daten

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

Funktionsweise

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

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

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

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

Vor dem ersten Gebrauch

WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

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

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

HINWEIS

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

Lebensmittel vorbereiten

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

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

Dörrzeiten

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

Obst

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

Gemüse

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

Fisch/Fleisch

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

HINWEIS

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

Sonstiges

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

Bedienen

⚠️ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

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

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

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

Dörrgut aufbewahren

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

Reinigen

WARNUNG! STROMSCHLAGGEFAHR

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

ACHTUNG - SACHSCHADEN!

- Benutzen Sie zur Reinigung keine scharfen oder scheuernden Reinigungsmittel. Diese könnten die Oberflächen irreparabel beschädigen.
- Reinigen Sie den Deckel **1** mit einem leicht angefeuchteten Tuch. Bei hartnäckigen Verschmutzungen geben Sie ein mildes Spülmittel auf das Tuch und wischen Sie mit einem nur leicht mit Wasser befeuchteten Tuch nach.
- Reinigen Sie die Behälter **3** und die Basis **4** in milder Seifenlauge. Spülen Sie die Teile anschließend mit klarem Wasser ab, so dass alle Spülmittelreste beseitigt sind.

HINWEIS

-  Die Behälter **3** und die Basis **4** sind auch für die Reinigung in der Spülmaschine geeignet. Falls möglich, legen Sie die Teile in den oberen Korb der Spülmaschine und versuchen Sie sie nicht einzuklemmen.

- Trocknen Sie alle Teile gut ab.

Gerät aufbewahren

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

Fehlerbehebung

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

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

Entsorgen

Gerät entsorgen



Werfen Sie das Gerät keinesfalls in den normalen Hausmüll. Dieses Produkt unterliegt der europäischen Richtlinie 2012/19/EU.

Entsorgen Sie das Gerät über einen zugelassenen Entsorgungsbetrieb oder über Ihre kommunale Entsorgungseinrichtung. Beachten Sie die aktuell geltenden Vorschriften. Setzen Sie sich im Zweifelsfall mit Ihrer Entsorgungseinrichtung in Verbindung.



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

Verpackung entsorgen



Die Verpackung schützt das Gerät vor Transportschäden. Die Verpackungsmaterialien sind nach umweltverträglichen und entsorgungstechnischen Gesichtspunkten ausgewählt und deshalb recyclebar.

Die Rückführung der Verpackung in den Materialkreislauf spart Rohstoffe und verringert das Abfallaufkommen. Entsorgen Sie nicht mehr benötigte Verpackungsmaterialien gemäß den örtlich geltenden Vorschriften.



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

Garantie der Kompernaß Handels GmbH

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

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

Garantiebedingungen

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

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

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

Garantiezeit und gesetzliche Mängelansprüche

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

Garantieumfang

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

Die Garantieleistung gilt für Material- oder Fabrikationsfehler. Diese Garantie erstreckt sich nicht auf Produktteile, die normaler Abnutzung ausgesetzt sind und daher als Verschleißteile angesehen werden können oder für Beschädigungen an zerbrechlichen Teilen, z. B. Schalter, 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 (z. B. IAN 123456_7890) 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 mittels der Eingabe der Artikelnummer (IAN) 360256_2010 Ihre Bedienungsanleitung öffnen.

Service

DE Service Deutschland

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

E-Mail: kompernass@lidl.de

AT Service Österreich

Tel.: 0820 201 222 (0,15 EUR / Min.)

E-Mail: kompernass@lidl.at

CH Service Schweiz

Tel.: 0842 665566 (0,08 CHF / Min., Mobilfunk max. 0,40 CHF / Min.)

E-Mail: kompernass@lidl.ch

IAN 360256_2010

Importeur

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

DEUTSCHLAND

www.kompernass.com

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompernass.com

Tilstand af information · Version des informations

Stand van de informatie · Stand der Informationen:

01/2021 · Ident.-No.: SDAG250A1-012021-2

IAN 360256_2010