

SILVERCREST®



DESHIDRATADOR DE ALIMENTOS / ESSICCATORE SDAG 250 A1

(ES)

DESHIDRATADOR DE ALIMENTOS

Instrucciones de uso

(PT)

DESIDRATADOR DE ALIMENTOS

Manual de instruções

(DE) (AT) (CH)

DÖRRAUTOMAT

Bedienungsanleitung

(IT) (MT)

ESSICCATORE

Istruzioni per l'uso

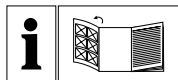
(GB) (MT)

FOOD DEHYDRATOR

Operating instructions

IAN 360256_2010

(ES) (IT) (PT)



ES

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

IT MT

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

PT

Antes de começar a ler abra na página com as imagens e, de seguida, familiarize-se com todas as funções do aparelho.

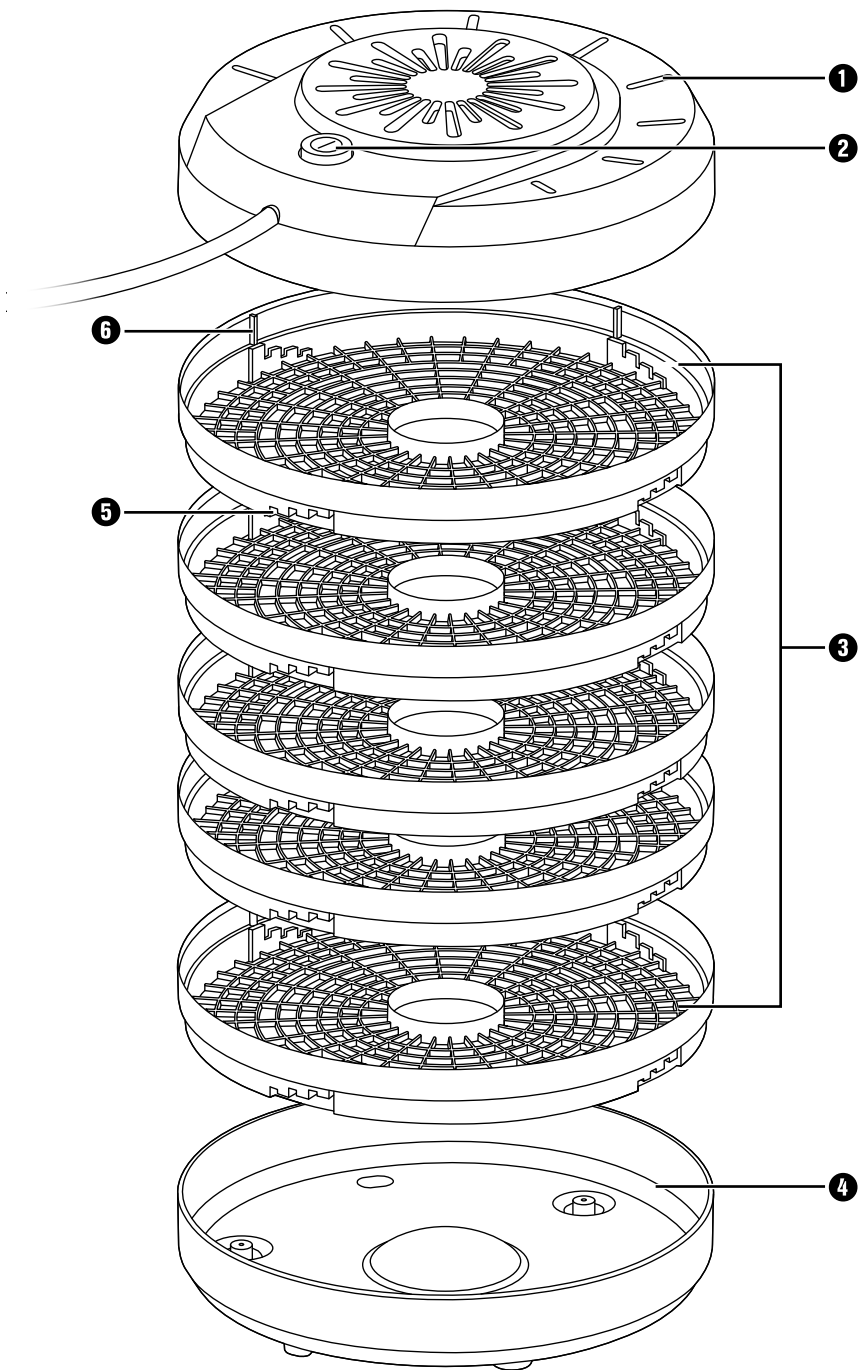
GB MT

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.

ES	Instrucciones de uso	Página	1
IT / MT	Istruzioni per l'uso	Pagina	17
PT	Manual de instruções	Página	31
GB / MT	Operating instructions	Page	45
DE / AT / CH	Bedienungsanleitung	Seite	59



Índice

Introducción	2
Uso previsto	2
Volumen de suministro	2
Indicaciones de seguridad	3
Descripción del aparato	5
Características técnicas	6
Modo de funcionamiento	6
Antes del primer uso	6
Preparación de los alimentos	7
Tiempo de deshidratación	8
Fruta	8
Verduras	9
Pescado/carne	9
Otros	9
Manejo	10
Conservación de los alimentos deshidratados	11
Limpieza	11
Almacenamiento del aparato	12
Eliminación de fallos	12
Desecho	13
Desecho del aparato	13
Desecho del embalaje	13
Garantía de Kompernass Handels GmbH	14
Asistencia técnica	15
Importador	15

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 ❶
- ❸ Recipientes
- ❹ Base
- ❺ Muecas
- 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 ❸ 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 manipúelos 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 enváselos 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 ❸ y la base ❹ 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

Desecho del aparato



**No deseche nunca el aparato con la basura doméstica.
Este aparato está sujeto a la Directiva europea 2012/19/EU.**

Deseche el aparato en un centro de residuos autorizado o a través de las instalaciones municipales de desecho de residuos. Observe las normas vigentes. En caso de duda, póngase en contacto con las instalaciones municipales de desecho de residuos.



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

Desecho del embalaje



El embalaje protege el aparato durante el transporte. El material de embalaje se ha seleccionado teniendo en cuenta criterios ecológicos y de desecho, por lo que es reciclable.

El reciclaje del embalaje permite ahorrar en materias primas y reduce el volumen de residuos. Deseche el material de embalaje innecesario de la forma dispuesta por las normativas locales aplicables.



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 desembalarlo, deben notificarse de inmediato. Cualquier reparación que se realice una vez finalizado el plazo de garantía estará sujeta a costes.

Alcance de la garantía

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

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

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

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

Proceso de reclamación conforme a la garantía

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

- Mantenga siempre a mano el comprobante de caja y el número de artículo (p. ej., IAN 123456_7890) 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) 360256_2010.

Asistencia técnica

ES

Servicio España

Tel.: 902 59 99 22

(0,08 EUR/Min. + 0,11 EUR/llamada (tarifa normal))

(0,05 EUR/Min. + 0,11 EUR/llamada (tarifa reducida))

E-Mail: kompernass@lidl.es

IAN 360256_2010

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

Indice

Introduzione	18
Uso conforme	18
Materiale in dotazione	18
Indicazioni di sicurezza	19
Descrizione dell'apparecchio	21
Dati tecnici	21
Funzionamento	22
Prima del primo impiego	22
Preparazione degli alimenti	23
Tempi di essiccazione	24
Frutta	24
Verdure	24
Carne/pesce	25
Altro	25
Uso	25
Conservazione degli alimenti essiccati	26
Pulizia	27
Conservazione dell'apparecchio	27
Risoluzione degli errori	27
Smaltimento	28
Smaltimento dell'apparecchio	28
Smaltimento dell'imballaggio	28
Garanzia della Kompernass Handels GmbH	29
Assistenza	30
Importatore	30

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 ❸.

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'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.
- 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 ❸ in successione sulla base ❹.
L'altezza dei contenitori ❸ da 2 a 5 può essere regolata in modo variabile, in modo che possano trovarvi posto anche alimenti più alti. Usare le quattro tacche ❺ progressive situate sui bordi esterni dei contenitori ❸. Le quattro tacche ❺ dell'altezza scelta devono scivolare sui fermi ❻ del contenitore sottostante ❸ in modo che i contenitori ❸ si sovrappongano restando stabili.
- 4) Collocare per ultimo il coperchio ❶ e inserire la spina nella presa di corrente.
- 5) Premere l'interruttore on/off ❶ ❷ 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 ❶ ❷.
- 7) Al termine del tempo di essiccazione premere l'interruttore on/off ❶ ❷ 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 rimandarli il più possibile, è preferibile conservarli in luogo fresco, asciutto e protetto dalla luce in confezioni ermetiche. È possibile utilizzare ad esempio barattoli con coperchio avvitabile, vasi per conserve o flaconi di plastica chiudibili, oppure mettere gli alimenti essiccati sotto vuoto. La temperatura di conservazione non dovrebbe superare la temperatura ambiente, tuttavia nel migliore dei casi dovrebbe essere di 10-15 °C (ad es. in una cantina o in un ripostiglio freschi).
- È preferibile confezionare più porzioni piccole piuttosto che una grande.
- Aprire la confezione degli alimenti essiccati il più raramente possibile per ridurre al minimo la penetrazione di umidità e ossigeno.
- L'essiccazione ha rallentato il processo di deperimento, tuttavia non l'ha arrestato del tutto. Sulla conservabilità degli alimenti essiccati possono influire soprattutto le cattive condizioni di conservazione. Per sicurezza, prima di consumare gli alimenti essiccati conservati controllare se presentano muffa o punti andati a male.
- La conservabilità degli alimenti essiccati può variare molto e, a seconda delle condizioni di essiccazione e conservazione, può spaziare da diversi mesi ad anni. Quanto migliori sono le condizioni, tanto più lunga è la conservabilità.

Pulizia

AVVERTENZA! PERICOLO DI SCOSSE ELETTRICHE

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

ATTENZIONE - DANNI MATERIALI!

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

NOTA

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

- Asciugare bene tutti i pezzi.

Conservazione dell'apparecchio

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

Risoluzione degli errori

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

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

Smaltimento

Smaltimento dell'apparecchio



Non smaltire assolutamente l'apparecchio insieme ai normali rifiuti domestici.

Questo prodotto è soggetto alla Direttiva europea 2012/19/EU.

Far smaltire l'apparecchio da un'azienda di smaltimento autorizzata o dall'ente di smaltimento comunale. Rispettare le norme attualmente in vigore. In caso di dubbi mettersi in contatto con l'ente di smaltimento competente.



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

Smaltimento dell'imballaggio



L'imballaggio protegge l'apparecchio dai danni da trasporto. I materiali di imballaggio sono stati selezionati in relazione alla loro ecocompatibilità e alle caratteristiche di smaltimento, pertanto sono riciclabili.

Il riciclo dell'imballaggio consente di risparmiare materie prime e riduce la generazione di rifiuti. Smaltire il materiale di imballaggio inutilizzato in conformità alle vigenti norme locali.



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 o a danni che si verificano su componenti delicati, come ad es. interruttori, batterie o parti realizzate in vetro.

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 espone 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 (per es. IAN 123456_7890) 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 **telefonicamente** 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) 360256_2010 si può aprire il manuale di istruzioni di proprio interesse.

Assistenza

IT

Assistenza Italia

Tel.: 02 36003201

E-Mail: kompernass@lidl.it

MT

Service Malta

Tel.: 80062230

E-Mail: kompernass@lidl.com.mt

IAN 360256_2010

Importatore

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANIA

www.kompernass.com

Índice

Introdução	32
Utilização correta	32
Conteúdo da embalagem	32
Instruções de segurança	33
Descrição do aparelho	35
Dados técnicos	35
Modo de funcionamento	36
Antes da primeira utilização	36
Preparar alimentos	37
Tempo de desidratação	37
Fruta	38
Legumes	38
Peixe/carne	39
Diversos	39
Operação	39
Armazenamento dos alimentos desidratados	40
Limpeza	41
Armazenamento do aparelho	41
Resolução de falhas	41
Eliminação	42
Eliminar o aparelho	42
Eliminar a embalagem	42
Garantia da Kompernass Handels GmbH	43
Assistência Técnica	44
Importador	44

Introdução

Parabéns pela compra do seu novo aparelho!

Optou por um produto moderno e de elevada qualidade. O manual de instruções é parte integrante deste produto. Este contém instruções importantes para a segurança, a utilização e a eliminação. Antes de utilizar o produto, familiarize-se com todas as instruções de operação e segurança. Utilize este produto apenas como descrito e nas áreas de aplicação indicadas. Ao transferir o produto para terceiros, entregue todos os respetivos documentos.

Utilização correta

Este aparelho foi concebido exclusivamente para secar alimentos. Não utilize o aparelho como termoventilador ou para aquecer alimentos ou para secar objetos.

O aparelho destina-se apenas a uso doméstico em espaços interiores secos. Não o utilize ao ar livre ou para fins comerciais.

Qualquer utilização diferente ou fora do âmbito descrito é considerada incorreta.

Conteúdo da embalagem

Por norma, o aparelho é fornecido com os seguintes componentes:

- Tampa com ventilador
- 5 Recipientes
- Base
- Manual de instruções

PERIGO!

- Os materiais de embalagem não podem ser utilizados por crianças para brincar. Perigo de asfixia.

- 1) Retire o aparelho e o manual de instruções da embalagem.
- 2) Remova todo o material de embalagem e eventuais películas do aparelho.

NOTA

- Verifique a integralidade do produto fornecido e a existência de eventuais danos visíveis.
- Caso falte algum componente ou se verifiquem danos resultantes de embalagem defeituosa ou do transporte, contacte a linha direta de Assistência Técnica (ver capítulo **Assistência Técnica**).

Instruções de segurança

AVISO! PERIGO DE CHOQUE ELÉTRICO!

- ▶ Se o cabo de alimentação deste aparelho for danificado, terá de ser substituído pelo fabricante, pelo respetivo Serviço de Apoio ao Cliente ou por uma pessoa igualmente qualificada, a fim de evitar situações de perigo.
- ▶ Utilize o aparelho exclusivamente em espaços secos e nunca no exterior ou num ambiente húmido.
- ▶  Nunca mergulhe o aparelho e o seu cabo de alimentação em água ou noutros líquidos! Caso contrário, existe perigo de morte por choque elétrico.
- ▶ Ao limpar, certifique-se de que não se infiltra água no interior do aparelho. Nunca lave o aparelho com água corrente.
- ▶ No entanto, em caso de infiltração de líquido no corpo do aparelho, remova imediatamente a ficha da tomada e solicite a respetiva reparação por técnicos devidamente qualificados.
- ▶ Certifique-se de que, durante o funcionamento, o cabo de alimentação nunca fica molhado ou húmido. Coloque o cabo de modo que não possa ficar entalado nem ser danificado de outra forma.
- ▶ Retire a ficha da tomada elétrica após cada utilização, antes de cada limpeza e em caso de anomalia de funcionamento.
- ▶ Retire o cabo de alimentação da tomada elétrica, puxando sempre pela ficha e nunca pelo próprio cabo.
- ▶ Não coloque em funcionamento um aparelho que tenha caído ou que esteja danificado. O aparelho deve ser verificado e, se necessário, reparado por um técnico devidamente qualificado.
- ▶ Nunca abra o corpo do aparelho. No aparelho não se encontram componentes que necessitem de manutenção ou tenham de ser substituídos pelo utilizador.

⚠ AVISO! PERIGO DE FERIMENTOS!

- ▶ Este aparelho pode ser utilizado por crianças a partir dos 8 anos de idade, bem como por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou com falta de experiência e/ou conhecimento, caso sejam vigiadas ou instruídas sobre a utilização segura do aparelho e tenham compreendido os perigos daí resultantes.
- ▶ A limpeza e a manutenção por parte do utilizador não podem ser efetuadas por crianças, salvo se tiverem idade igual ou superior a 8 anos e forem vigiadas.
- ▶ O aparelho e o respetivo cabo de ligação devem ser mantidos afastados de crianças com idades inferiores a 8 anos.
- ▶ As crianças não podem brincar com o aparelho.
- ▶ Utilize o aparelho apenas sobre uma superfície estável, plana e antiderrapante.
- ▶ Perigo de incêndio! Para evitar um incêndio ou sobreaquecimento do aparelho e assegurar um processo de desidratação ideal:
 - Assegure uma circulação de ar suficiente. Mantenha uma distância livre de, no mínimo, 30 cm em redor do aparelho.
 - Não coloque o aparelho na proximidade ou por baixo de objetos inflamáveis como, p. ex., cortinas ou armários suspensos.
 - Não cubra o aparelho e mantenha desobstruída as ranhuras de ventilação na parte superior.
 - Não tape completamente as grelhas de base dos recipientes, p. ex. com folha de alumínio ou algo semelhante).
- ▶ Perigo de queimaduras! Após a utilização, a superfície do aparelho ainda permanece quente durante algum tempo.

- ▶ O aparelho e os alimentos a desidratar podem ficar muito quentes durante o funcionamento. Deixe-os sempre arrefecer bem, antes de retirar os alimentos ou de limpar o aparelho.
- ▶ Utilize o aparelho apenas de forma correta.
Em caso de utilização incorreta ou indevida do aparelho podem ocorrer ferimentos!

ATENÇÃO - DANOS MATERIAIS!

- ▶ Não utilize meios de limpeza afiados ou abrasivos para a limpeza do aparelho. Estes poderão danificar irreparavelmente as superfícies.
- ▶ Não utilize um temporizador externo ou um sistema de controlo remoto em separado para operar o aparelho.

NOTA

- ▶ Não é necessária qualquer ação por parte do utilizador para comutar o aparelho entre 50 e 60 Hz. O aparelho adapta-se tanto para 50 como para 60 Hz.

Descrição do aparelho

(Figuras, ver página desdobrável)

- ❶ Tampa com ventilador
- ❷ Interruptor Ligar/desligar ❶
- ❸ Recipientes
- ❹ Base
- ❺ Entalhes
- ❻ Elementos de bloqueio

Dados técnicos

Tensão	220-240 V ~ (corrente alternada), 50/60 Hz
Consumo de energia	250 W
Classe de proteção	II /  (isolamento duplo)
	Todas as peças deste aparelho que entram em contacto com alimentos são adequadas para utilização com produtos alimentares.

Modo de funcionamento

A desidratação é um processo de conservação dos alimentos por secagem do ar. Este processo retira aos alimentos a água que possuem e, como tal, a base de existência dos microrganismos responsáveis pelo processo de deterioração. A secagem suave permite preservar a maior parte das vitaminas e minerais.

O aparelho aspira ar fresco através do ventilador na tampa ❶, aquece-o a aprox. 60–70 °C e sopra-o através do centro dos recipientes ❸ até à base ❹. O ar volta a subir lateralmente e flui através das grelhas de base dos recipientes ❸ passando pelos alimentos.

O ar quente e seco permite uma evaporação da humidade existente na superfície dos alimentos. Do interior dos alimentos é transportada mais humidade para a superfície, que voltará a evaporar-se e assim sucessivamente. O ar húmido é extraído através das ranhuras de ventilação na tampa ❶.

Os alimentos desidratados podem ser consumidos secos ou ser novamente hidratados, ou ainda ser diretamente adicionados ao cozinhado.

Antes da primeira utilização

AVISO! PERIGO DE FERIMENTOS!

- Perigo de incêndio! Para evitar um incêndio ou sobreaquecimento do aparelho:
 - Assegure uma circulação de ar suficiente. Mantenha uma distância livre de, no mínimo, 30 cm em redor do aparelho.
 - Não coloque o aparelho na proximidade ou por baixo de objetos inflamáveis como, p. ex., cortinas ou armários suspensos.
 - Não cubra o aparelho e mantenha desobstruída as ranhuras de ventilação na parte superior.
- Perigo de queimaduras! Deixe o aparelho arrefecer bem, antes de o limpar.

- 1) Coloque o aparelho sobre uma superfície plana, na proximidade de uma tomada elétrica facilmente acessível, e insira a ficha na tomada.
- 2) Ligue o aparelho no interruptor Ligar/desligar ❶ ❷ e deixe-o a funcionar sem conteúdo durante cerca de 30 minutos. Em seguida, desligue o aparelho, retire a ficha da tomada e limpe todas as peças conforme descrito no capítulo "**Limpeza**".

NOTA

- Na primeira utilização pode ocorrer uma ligeira formação de fumo devido a resíduos resultantes da produção. Isto é normal e o fumo dissipa-se rapidamente. Assegure uma ventilação suficiente, abrindo, por exemplo, uma janela.

Preparar alimentos

Tenha em atenção as seguintes indicações, para obter a máxima qualidade e durabilidade possíveis dos seus alimentos desidratados.

- Utilize apenas ingredientes frescos da melhor qualidade possível. Corte as partes estragadas, se necessário generosamente.
- Por norma, quanto mais maduros estiverem os alimentos, mais aromáticos estes são. Os alimentos não devem, no entanto, estar demasiado maduros.
- Durante a preparação dos alimentos, assegure uma boa higiene. Lave bem os alimentos e trabalhe com as mãos e os utensílios bem lavados.
- Lave bem os alimentos e seque-os.
- Corte os alimentos em pedaços com um tamanho e formato uniforme, para que estes fiquem homogeneamente desidratados.
- Os caroços da fruta poderão ser mais fáceis de retirar se desidratar primeiro a fruta inteira durante aproximadamente metade do tempo. Remova então os caroços e prossiga com o processo de desidratação.
- Antes de iniciar o processo de desidratação, pode salpicar a superfície da fruta que oxida rapidamente (p. ex. as maçãs) com um pouco de limão, a fim de evitar que fique acastanhada.
- Os alimentos podem ser escaldados antes de serem desidratados, a fim de encurtar o tempo de desidratação e aumentar o seu prazo de conservação.
- Para desidratar carne escolha pedaços magros na medida do possível. Remova sempre a gordura, nervos e ossos da carne, e corte-a em fatias finas. Pode salgar ou marinar a carne, mas seque-a antes de desidratar.
- Corte a carne no sentido contrário ao das fibras, a fim de tornar a carne seca facilmente mastigável.
- Remova a pele e as espinhas do peixe e corte-o em fatias finas.
- A carne e o peixe cortam-se mais facilmente se forem colocados no congelador aproximadamente 20 minutos antes.
- Após a preparação, coloque os alimentos rapidamente no aparelho e inicie o processo de desidratação.

Tempo de desidratação

As indicações fornecidas na tabela que se segue servem apenas como orientação. O tempo de desidratação efetivamente ideal depende não só da sua preferência, como de diversos fatores como, p. ex. o tipo e a maturidade dos alimentos, bem como a espessura dos pedaços. Controle, por isso, o estado dos alimentos de vez em quando e, se necessário, ajuste o tempo de desidratação.

Fruta

Alimento	Tamanho	Tempo de desidratação (horas)	Estado
Ananás	rodela, aprox. 8 mm	aprox. 10–12	bastante flexível
Maçãs	rodela, aprox. 8 mm	aprox. 8–10	flexível
Alperces	cortados ao meio	aprox. 10–12	flexível
Bananas	rodela, aprox. 2–3 mm	aprox. 8–10	estaladiço
Morangos	cortados ao meio	aprox. 8–10	rijo
Figos	cortados ao meio	aprox. 8–10	seco
Ameixas	cortadas ao meio	aprox. 10–12	flexível
Uvas	cortadas ao meio	aprox. 12–14	bastante flexível

Legumes

Alimento	Tamanho	Tempo de desidratação (horas)	Estado
Feijões	inteiros	aprox. 6–8	quebradiço
Cenouras	rodela, aprox. 8 mm	aprox. 6–8	rijo
Alho francês	cortado ao meio, aprox. 6–8 cm de comprimento	aprox. 6–10	quebradiço
Cogumelos	rodela, aprox. 3 mm	aprox. 3–4	flexível
Aipo	rodela, aprox. 8 mm	aprox. 6–10	rijo
Tomate	cortado ao meio	aprox. 12–14	flexível
	rodela, aprox. 6 mm	aprox. 7–10	rijo
Curgete	rodela, aprox. 8 mm	aprox. 6–8	rijo

Peixe/carne

Alimento	Tamanho	Tempo de desidratação (horas)	Estado
Peixe	fatias, 0,5 cm	aprox. 10–12	endurecido, flexível
Carne	fatias, 0,5 cm	aprox. 10–12	endurecido, flexível

NOTA

- ▶ Após o processo de desidratação coloque o peixe e a carne durante aproximadamente 10 minutos no forno previamente aquecido a 135 °C, a fim de eliminar possíveis contaminações por salmonela ou outras.

Diversos

Alimento	Tamanho	Tempo de desidratação (horas)	Estado
Ervas (p. ex. ale-crim, tomilho)	Pé	aprox. 3–4	quebradiço

Operação

⚠ AVISO! PERIGO DE FERIMENTOS!

- ▶ Perigo de incêndio! Para evitar um incêndio ou sobreaquecimento do aparelho e assegurar um processo de desidratação ideal:
 - Assegure uma circulação de ar suficiente. Mantenha uma distância livre de, no mínimo, 30 cm em redor do aparelho.
 - Não coloque o aparelho na proximidade ou por baixo de objetos inflamáveis como, p. ex., cortinas ou armários suspensos.
 - Não cubra o aparelho e mantenha desobstruída as ranhuras de ventilação na parte superior.
- ▶ Perigo de queimaduras! O aparelho e os alimentos a desidratar podem ficar muito quentes durante o funcionamento. Deixe-os sempre arrefecer bem, antes de retirar os alimentos ou de limpar o aparelho.

- 1) Coloque a base ④ sobre uma superfície plana, na proximidade de uma tomada elétrica facilmente acessível.
- 2) Encha os recipientes ③ uniformemente com os alimentos preparados. Ao fazê-lo, certifique-se de que os pedaços não ficam sobrepostos. É necessário que possa circular ainda ar suficiente através das grelhas de base.

- 3) Coloque os recipientes ③ uns por cima dos outros sobre a base ④. A altura do 2.º-5.º recipiente ③ pode ser ajustada de forma variável, de modo a poderem ser colocados alimentos com maior altura. Tenha em atenção os quatro entalhes ⑤ com diferentes níveis nas margens exteriores dos recipientes ③. Os quatro entalhes ⑤ da altura selecionada deverão ficar assentes sobre os elementos de bloqueio ⑥ do recipiente inferior ③, de modo que os recipientes ③ fiquem posicionados de forma estável uns sobre os outros.
- 4) Por fim coloque a tampa ① e insira a ficha na tomada elétrica.
- 5) Prima o interruptor Ligar/desligar ① ② para iniciar o processo de desidratação.
- 6) Pode interromper o processo de desidratação em qualquer momento para, p. ex., verificar o estado dos alimentos, voltando a premir o interruptor Ligar/desligar ① ②.
- 7) Findo o tempo de desidratação, pressione o interruptor Ligar/desligar ① ② para desligar o aparelho, e retire a ficha da tomada elétrica.
- 8) Deixe o aparelho arrefecer o suficiente antes de retirar os alimentos e de o limpar.

Armazenamento dos alimentos desidratados

- Deixe os alimentos desidratados arrefecer suficientemente e embale-os logo de seguida.
- Para evitar a sua deterioração, ou seja, para os conservar o máximo de tempo possível, os alimentos desidratados deverão ser mantidos secos, frios, protegidos contra a luz e hermeticamente embalados. Pode utilizar, p. ex., frascos com tampa rosçada, frascos com tampa hermética ou recipientes de plástico com tampa, ou então embalar os alimentos desidratados a vácuo. A temperatura de armazenamento deverá ser, no máximo, idêntica à temperatura ambiente, sendo no entanto ideal uma temperatura de 10-15 °C (p. ex. numa cave ou despensa fria).
- Embale de preferência várias porções pequenas em vez de uma porção grande.
- Abra a embalagem dos alimentos desidratados o menos possível, a fim de minimizar a entrada de humidade e oxigénio.
- O processo de deterioração foi abrandado através da desidratação, mas não completamente parado. Sobretudo más condições de armazenamento podem ter influência na durabilidade dos alimentos desidratados. Para sua segurança, verifique se existe eventualmente algum bolor ou partes apodrecidas nos alimentos desidratados armazenados antes de os consumir.
- A durabilidade dos alimentos desidratados pode variar bastante e, consoante as condições de desidratação e de armazenamento, ser de vários meses a anos. Quanto melhores forem as condições, maior será a durabilidade.

Limpeza

AVISO! PERIGO DE CHOQUE ELÉTRICO

- ▶ Retire a ficha da tomada antes de limpar o aparelho.
- ▶  Nunca mergulhe o aparelho em água ou noutros líquidos! Caso contrário, existe perigo de morte por choque elétrico.

ATENÇÃO - DANOS MATERIAIS!

- ▶ Não utilize meios de limpeza afiados ou abrasivos para a limpeza do aparelho. Estes poderão danificar irreparavelmente as superfícies.
- Limpe a tampa **1** com um pano ligeiramente humedecido. Em caso de sujidade entranhada, aplique um detergente suave no pano e, em seguida, limpe com um pano humedecido apenas com água.
- Limpe os recipientes **3** e a base **4** numa solução de água e detergente suave. Em seguida, passe as peças por água limpa, de modo a remover todos os resíduos de detergente da loiça.

NOTA

- ▶  Os recipientes **3** e a base **4** também podem ser lavados na máquina de lavar loiça. Se possível, coloque as peças no cesto superior da máquina de lavar loiça, e de modo a não ficarem encravadas.

- Seque bem todas as peças.

Armazenamento do aparelho

- Guarde o aparelho limpo num local limpo e seco.

Resolução de falhas

Problema	Causas possíveis	Soluções possíveis
O aparelho não funciona.	O aparelho não está ligado a uma tomada elétrica.	Ligue o aparelho a uma tomada elétrica.
	O aparelho está danificado.	Contacte o serviço de Assistência Técnica.
O aparelho desliga-se automaticamente durante o funcionamento.	A proteção de sobreaquecimento foi ativada. Possivelmente, as ranhuras de ventilação estão bloqueadas ou o aparelho não tem espaço livre suficiente.	Retire a ficha da tomada e deixe o aparelho arrefecer. Certifique-se de que as ranhuras de ventilação não estão bloqueadas e que o aparelho tem um espaço livre de 30 cm em seu redor.

Caso não seja possível corrigir as falhas por meio da resolução de falhas acima descrita ou caso detete outros tipos de falhas, contacte o serviço de apoio ao cliente.

Eliminação

Eliminar o aparelho



Nunca deposite o aparelho no lixo doméstico comum. Este produto está sujeito ao disposto na Diretiva Europeia 2012/19/EU.

Entregue o aparelho num Ponto Eletrão autorizado ou num Centro de Receção de REEE do seu município. Respeite os regulamentos atualmente em vigor. Em caso de dúvida, entre em contacto com a empresa que efetua a eliminação de resíduos na sua área de residência.



Relativamente às possibilidades de eliminação do produto em fim de vida, informe-se na junta de freguesia ou câmara municipal da sua área de residência.

Eliminar a embalagem



A embalagem protege o aparelho contra danos durante o transporte. Os materiais de embalagem são selecionados tendo em conta os aspetos ambientais e técnicos relativamente à eliminação, sendo, por isso, recicláveis.

A reciclagem da embalagem permite a poupança de matérias-primas e reduz a formação de lixo. Elimine os materiais de embalagem que já não são necessários de acordo com os regulamentos locais em vigor.



Tenha em atenção a marcação nos diversos materiais de embalagem e separe-os convenientemente. Os materiais de embalagem estão identificados com abreviaturas (a) e algarismos (b), com os seguintes significados:

1-7: plásticos,
20-22: papel e cartão,
80-98: compostos.

Garantia da Kompernass Handels GmbH

Estimada Cliente, Estimado Cliente,

Este aparelho tem uma garantia de 3 anos a contar da data de compra. No caso deste produto ter defeitos, tem direitos legais contra o vendedor do produto. Estes direitos legais não são limitados pela nossa garantia que passamos a transcrever.

Condições de garantia

O prazo de garantia tem início na data da compra. Por favor, guarde bem o talão de compra. Este é necessário como comprovativo da compra.

Se, no prazo de três anos a contar da data de compra deste produto, ocorrer um defeito de material ou de fabrico, o produto será reparado ou substituído por nós, ao nosso critério, gratuitamente, ou o preço de compra será reembolsado. Esta garantia parte do princípio que o aparelho avariado e o comprovativo da compra (talão de compra) são apresentados no prazo de três anos, junto com uma descrição breve, por escrito, da falha e das circunstâncias em que a mesma ocorreu.

Se o defeito estiver coberto pela nossa garantia, receberá o produto reparado ou um novo produto.

Prazo de garantia e direitos legais

O período de garantia não é prolongado pelo acionamento da mesma. Isto também se aplica a peças substituídas e reparadas. Danos e defeitos que possam eventualmente já existir no momento da compra devem ser imediatamente comunicados, após retirar o aparelho da embalagem. Expirado o período da garantia, quaisquer reparações necessárias estão sujeitas a pagamento.

Âmbito da garantia

O aparelho foi fabricado segundo diretivas de qualidade rigorosas, com o maior cuidado, e testado escrupulosamente antes da sua distribuição.

A garantia abrange apenas defeitos de material ou de fabrico. Esta garantia não abrange peças do produto sujeitas ao desgaste normal e que podem, por isso, ser consideradas peças de desgaste, ou danos em peças frágeis, p. ex., interruptores, acumuladores ou peças de vidro.

Esta garantia perde a validade, se o produto for danificado, utilizado incorretamente ou se a manutenção tenha sido realizada indevidamente. Para garantir uma utilização correta do produto, é necessário cumprir todas as instruções contidas no manual de instruções. Ações ou fins de utilização que são desaconselhados, ou para os quais é alertado no manual de instruções, têm de ser impreterivelmente evitados.

O produto foi concebido apenas para uso privado e não para uso comercial. A garantia extingue-se em caso de utilização incorreta, uso de força e intervenções que não tenham sido efetuadas pela nossa Filial de Assistência Técnica autorizada.

Procedimento em caso de acionamento da garantia

Para garantir um processamento rápido do seu pedido, siga, por favor, as seguintes instruções:

- Para todos os pedidos de esclarecimento, tenha à mão o talão de compra e o número do artigo (p. ex. IAN 123456_7890) como comprovativo da compra.
- O número do artigo consta da capa do manual de instruções (em baixo à esquerda), da placa de características, de uma impressão no produto ou do autocolante na traseira ou lado inferior do produto.
- Caso ocorram falhas de funcionamento ou outros defeitos, contacte primeiro o Serviço de Assistência Técnico, indicado em seguida, **telefonicamente** ou **por e-mail**.
- De seguida, pode enviar gratuitamente o produto registado como defeituoso, incluindo o comprovativo da compra (talão de compra) e indique o defeito e quando este ocorreu, para a morada do Serviço de Assistência Técnica que lhe foi indicada.



Em www.lidl-service.com poderá descarregar este manual de instruções e muitos outros manuais, bem como vídeos sobre produtos e software de instalação.

Com o código QR acede diretamente à página da Assistência Técnica Lidl (www.lidl-service.com) e poderá abrir o seu manual de instruções, introduzindo o número de artigo (IAN) 360256_2010.

Assistência Técnica

PT

Assistência Portugal

Tel.: 70778 0005 (0,12 EUR/Min.)

E-Mail: kompernass@lidl.pt

IAN 360256_2010

Importador

Por favor, observe que a seguinte morada não é a morada do Serviço de Assistência Técnica. Primeiro entre em contacto com o Serviço de Assistência Técnica.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

ALEMANHA

www.kompernass.com

Contents

Introduction	46
Proper use	46
Package contents	46
Safety information	47
Appliance description	49
Technical specifications	49
Function	50
Before first use	50
Preparing food	51
Drying times	52
Fruit	52
Vegetables	52
Fish/Meat	52
Other	53
Operation	53
Storing dried food	54
Cleaning	54
Storing the appliance	55
Troubleshooting	55
Disposal	56
Disposal of the appliance	56
Disposal of packaging	56
Kompernass Handels GmbH warranty	57
Service	58
Importer	58

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 ❶
- 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 ❹. Then it rises again up the sides and flows past the food through the grid shelves of the containers ❸.

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

Disposal of the appliance



Never dispose of the appliance in your normal domestic waste. This product is subject to the provisions of European Directive 2012/19/EU.

Dispose of the appliance via an approved disposal company or your municipal waste facility. Please comply with all applicable regulations. Please contact your waste disposal centre if you are in any doubt.



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

Disposal of packaging



The packaging protects the appliance from damage during transport. The packaging materials have been selected for their environmental compatibility and ease of disposal and are therefore recyclable.

Returning the packaging to the material cycle conserves raw materials and reduces the amount of waste that is generated. Dispose of packaging materials that are no longer needed in accordance with applicable local regulations.



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 (e.g. IAN 123456_7890) 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) 360256_2010.

Service

GB Service Great Britain

Tel.: 0800 404 7657

E-Mail: kompernass@lidl.co.uk

MT Service Malta

Tel.: 80062230

E-Mail: kompernass@lidl.com.mt

IAN 360256_2010

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	60
Bestimmungsgemäße Verwendung	60
Lieferumfang	60
Sicherheitshinweise	61
Gerätebeschreibung	63
Technische Daten	63
Funktionsweise	64
Vor dem ersten Gebrauch	64
Lebensmittel vorbereiten	65
Dörrzeiten	66
Obst	66
Gemüse	66
Fisch/Fleisch	67
Sonstiges	67
Bedienen	67
Dörrgut aufbewahren	68
Reinigen	68
Gerät aufbewahren	69
Fehlerbehebung	69
Entsorgen	70
Gerät entsorgen	70
Verpackung entsorgen	70
Garantie der Kompernaß Handels GmbH	71
Service	72
Importeur	72

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 irrepara- bel 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)

- 1 Deckel mit Lüfter
- 2 Ein-/Ausschalter ①
- 3 Behälter
- 4 Basis
- 5 Einkerbungen
- 6 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 kausbar zu machen.
- Entfernen Sie Haut und Gräten von Fisch und schneiden Sie ihn in dünne Scheiben.
- Fisch und Fleisch lassen sich am besten schneiden, wenn man die Stücke zuvor für etwa 20 Minuten in den Tiefkühler gibt.
- Geben Sie die Lebensmittel nach der Vorbereitung zügig in das Gerät und starten Sie den Dörrvorgang.

Dörrzeiten

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

Obst

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

Gemüse

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

Fisch/Fleisch

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

HINWEIS

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

Sonstiges

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

Bedienen

⚠ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

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

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

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

Dörrgut aufbewahren

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

Reinigen

WARNUNG! STROMSCHLAGGEFAHR

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

ACHTUNG - SACHSCHADEN!

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

HINWEIS

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

- Trocknen Sie alle Teile gut ab.

Gerät aufbewahren

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

Fehlerbehebung

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

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

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

Estado de las informaciones · Versione delle informazioni · Estado
das informações · Last Information Update · Stand der Informationen:
01/2021 · Ident.-No.: SDAG250A1-012021-2

IAN 360256_2010