

SILVERCREST®



FOOD DEHYDRATOR SDAG 250 A1

(PL)

SUSZARKA SPOŻYWCZA

Instrukcja obsługi

(DE) (AT) (CH)

DÖRRAUTOMAT

Bedienungsanleitung

(LT)

AUTOMATINIS DŽIOVINTUVAS

Naudojimo instrukcija

IAN 360256_2010

(PL)

(LT)



PL

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

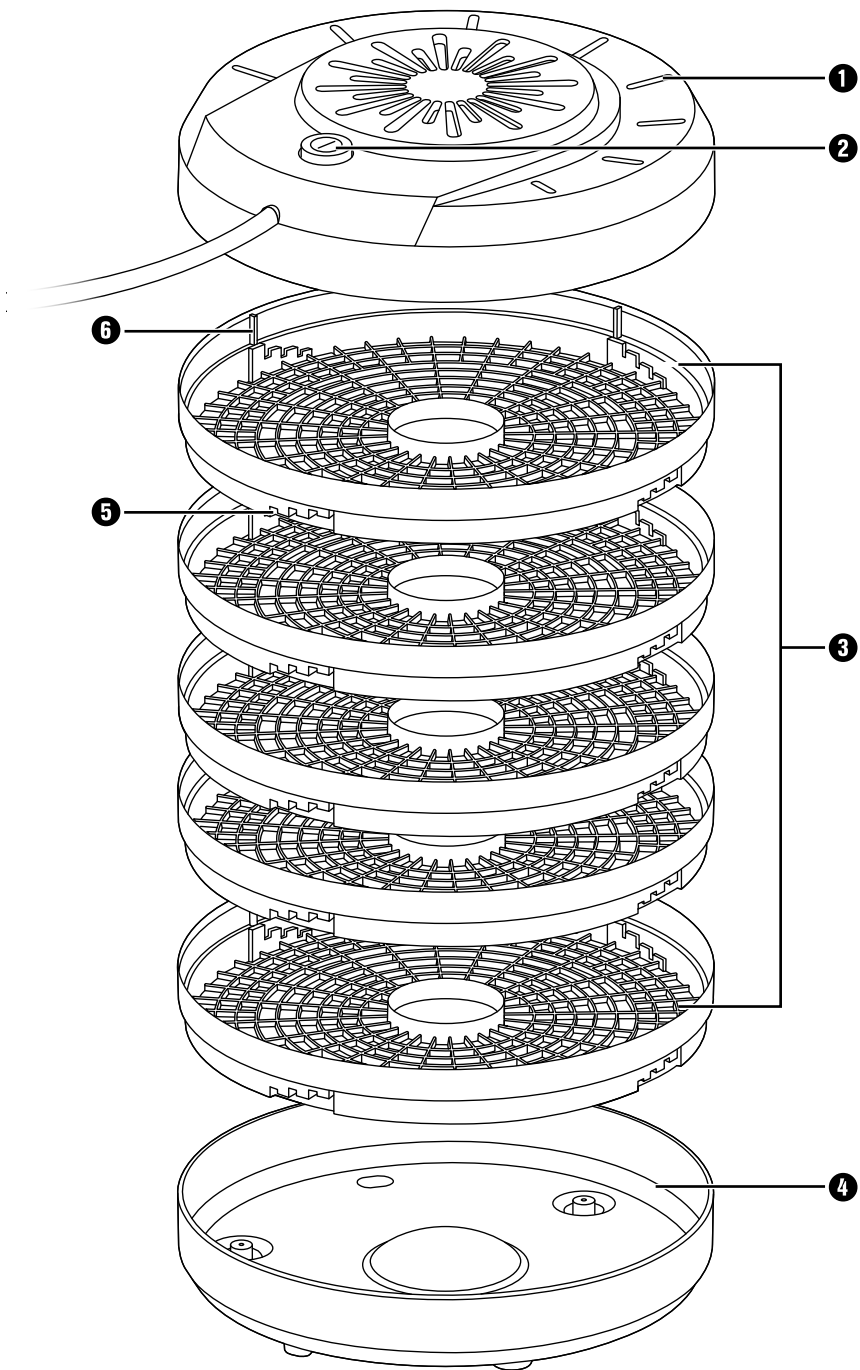
LT

Prieš skaitydami atsiverskite lapą su paveikslėliais ir susipažinkite su visomis prietaiso funkcijomis.

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.

PL	Instrukcja obsługi	Strona	1
LT	Naudojimo instrukcija	Puslapis	15
DE/AT/CH	Bedienungsanleitung	Seite	29



Spis treści

Wstęp	2
Użytkowanie zgodne z przeznaczeniem	2
Zakres dostawy	2
Wskazówki bezpieczeństwa	3
Opis urządzenia	5
Dane techniczne	5
Zasada działania	6
Przed pierwszym użyciem	6
Przygotowanie produktów spożywczych	7
Czasy suszenia	7
Owoce	8
Warzywa	8
Ryby/Mięso	8
Inne	9
Obsługa	9
Przechowywanie suszonych produktów	10
Czyszczenie	10
Przechowywanie urządzenia	11
Usuwanie usterek	11
Utylizacja	12
Utylizacja urządzenia	12
Utylizacja opakowania	12
Gwarancja Kompernaß Handels GmbH	13
Serwis	14
Importer	14

Wstęp

Gratulujemy zakupu nowego urządzenia!

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

Użytkowanie zgodne z przeznaczeniem

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

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

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

Zakres dostawy

Urządzenie dostarczane jest standardowo z następującymi elementami:

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

NIEBEZPIECZEŃSTWO!

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

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

WSKAZÓWKA

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

Wskazówki bezpieczeństwa

OSTRZEŻENIE! NIEBEZPIECZEŃSTWO PORAŻENIA PRĄDEM ELEKTRYCZNYM!

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

⚠ OSTRZEŻENIE! NIEBEZPIECZEŃSTWO OBRAŻEŃ!

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

⚠ OSTRZEŻENIE! NIEBEZPIECZEŃSTWO OBRAŻEŃ!

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

UWAGA – SZKODY MATERIALNE!

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

WSKAZÓWKA

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

Opis urządzenia

(Ilustracje – patrz rozkładana okładka)

- 1 Pokrywa z wentylatorem
- 2 Włącznik/wyłącznik ①
- 3 Pojemnik
- 4 Podstawa
- 5 Wycięcia
- 6 Blokady

Dane techniczne

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

Zasada działania

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

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

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

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

Przed pierwszym użyciem

OSTRZEŻENIE! NIEBEZPIECZEŃSTWO OBRAŻEŃ!

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

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

WSKAZÓWKA

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

Przygotowanie produktów spożywczych

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

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

Czasy suszenia

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

Owoce

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

Warzywa

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

Ryby/Mięso

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

WSKAZÓWKA

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

Inne

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

Obsługa

⚠ OSTRZEŻENIE! NIEBEZPIECZEŃSTWO OBRAŻEŃ!

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

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

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

Przechowywanie suszonych produktów

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

Czyszczenie

OSTRZEŻENIE! NIEBEZPIECZEŃSTWO PORAŻENIA PRĄDEM ELEKTRYCZNYM

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

UWAGA – SZKODY MATERIALNE!

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

WSKAZÓWKA

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

- Po umyciu dokładnie osusz wszystkie elementy.

Przechowywanie urządzenia

- Umyte urządzenie przechowuj w czystym i suchym miejscu.

Usuwanie usterek

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

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

Utylizacja

Utylizacja urządzenia



Pod żadnym pozorem nie wyrzucaj urządzenia do zwykłych śmieci domowych.

Ten produkt podlega dyrektywie europejskiej 2012/19/EU.

Zużyte urządzenie należy oddać do certyfikowanego zakładu utylizacji odpadów lub do komunalnego zakładu oczyszczania. Przestrzegaj aktualnie obowiązujących przepisów. W razie pytań i wątpliwości dotyczących zasad utylizacji skontaktuj się z najbliższym zakładem utylizacji.



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

Utylizacja opakowania



Opakowanie chroni urządzenie przed uszkodzeniem podczas transportu. Materiały opakowaniowe są przyjazne dla środowiska i można je poddać procesowi recyklingu.

Oddanie opakowania do punktu zbiórki surowców wtórnych pozwoli zaoszczędzić surowce naturalne i zmniejszyć ilość odpadów. Zbędne materiały opakowaniowe należy usuwać zgodnie z lokalnymi przepisami.



Przestrzegaj oznaczeń umieszczonych na różnych materiałach opakowaniowych i w razie potrzeby zutylizuj je zgodnie z zasadami segregacji odpadów. Materiały opakowaniowe są oznaczone skrótami (a) i cyframi (b) w następujący sposób:

1–7: tworzywa sztuczne,
20–22: papier i tektura,
80–98: kompozyty.

Gwarancja Kompernaß Handels GmbH

Szanowny Kliencie,

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

Warunki gwarancji

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

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

Jeżeli wada jest objęta naszą gwarancją, otrzymasz z powrotem naprawiony lub nowy produkt.

Okres gwarancji i ustawowe roszczenia gwarancyjne

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

Zakres gwarancji

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

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

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

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

Realizacja zobowiązań gwarancyjnych

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

- W przypadku wszelkich pytań przygotuj paragon fiskalny oraz numer artykułu (np. IAN 123456_7890) jako dowód zakupu.
- Numer artykułu można znaleźć na tabliczce znamionowej na produkcie, wygrawerowany na urządzeniu, zapisany na stronie tytułowej instrukcji obsługi (w dolnym lewym rogu) lub na naklejce z tyłu bądź na spodzie urządzenia.
- W przypadku wystąpienia błędów działania lub innych wad, prosimy o kontakt z odpowiednim działem serwisu **telefonicznie** lub **przez e-mail**.
- Zarejestrowany jako wadliwy produkt możesz wtedy wraz z dołączonym dowodem zakupu (paragonem) oraz opisem i datą wystąpienia usterki wystać nieodpłatnie przekazany wcześniej adres serwisu.



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

Za pomocą tego kodu QR możesz przejść bezpośrednio na stronę serwisu Lidl (www.lidl-service.com), gdzie możesz otworzyć instrukcję obsługi, wpisując numer artykułu (IAN) 360256_2010.

Serwis

PL

Serwis Polska

Tel.: 22 397 4996

E-Mail: kompernass@lidl.pl

IAN 360256_2010

Importer

Pamiętaj, że poniższy adres nie jest adresem serwisu.

Skontaktuj się najpierw z odpowiednim punktem serwisowym.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

NIEMCY

www.kompernass.com

Turinys

Išvadas	16
Naudojimas pagal paskirtį	16
Tiekiamas rinkinys	16
Saugos nurodymai	17
Prietaiso aprašas	19
Techniniai duomenys	19
Veikimo principas	20
Prieš naudojant pirmą kartą	20
Maisto produktų paruošimas	21
Džiovinimo trukmė	22
Vaisiai	22
Daržovės	22
Žuvis / mėsa	23
Kita	23
Naudojimas	23
Džiovinant maisto produktų laikymas	24
Valymas	25
Prietaiso laikymas	25
Trikčių šalinimas	26
Šalinimas	26
Prietaiso šalinimas	26
Pakuotės šalinimas	26
Kompernaß Handels GmbH garantija	27
Priežiūra	28
Importuotojas	28

Įvadas

Sveikiname įsigijus naują prietaisą!

Pasirinkote šiuolaikišką ir kokybišką gaminį. Naudojimo instrukcija yra šio gaminio dalis. Joje pateikta svarbių saugos, naudojimo ir šalinimo nurodymų. Prieš pradėdami naudoti gaminį, susipažinkite su visais naudojimo ir saugos nurodymais. Šį gaminį naudokite tik taip, kaip aprašyta, ir tik nurodytiems naudojimo tikslams. Perduodami gaminį tretiesiems asmenims, kartu perduokite ir visus jo dokumentus.

Naudojimas pagal paskirtį

Šis prietaisas skirtas tik maisto produktams džiovinti. Nenaudokite prietaiso kaip oro šildytuvo, nešildykite jame maisto produktų ir nedžiovinkite daiktų.

Šis prietaisas skirtas tik buitinio naudojimo reikmėms sausose patalpose. Nenaudokite jo lauke ar komerciniams tikslams.

Bet koks kitoks naudojimas arba naudojimas ne pagal nurodymus laikomas naudojimu ne pagal paskirtį.

Tiekiamas rinkinys

Standartiškai tiekiamos toliau išvardytos prietaiso dalys:

- Dangtis su ventiliatoriumi
- 5 padėklai
- Pagrindas
- Naudojimo instrukcija

PAVOJUS!

- Neleiskite vaikams žaisti su pakuotės medžiagomis. Kyla pavojus uždusti.

- 1) Iš kartoninės dėžės išimkite prietaisą ir naudojimo instrukciją.
- 2) Pašalinkite nuo prietaiso visas pakuotės medžiagas ir plėveles, jei jų yra.

NURODYMAS

- Patikrinkite, ar pristatytas visas rinkinys ir ar nėra pastebimų trūkumų.
- Jei pristatytas ne visas rinkinys arba gaminys pažeistas dėl netinkamos pakuotės ar gabenant, karštąją liniją kreipkitės į klientų aptarnavimo tarnybą (žr. skyrių **Klientų aptarnavimas**).

Saugos nurodymai

ĮSPĖJIMAS! ELEKTROS SMŪGIO PAVOJUS!

- ▶ Kad išvengtumėte pavojų, pažeistą šio prietaiso jungiamąjį laidą turi pakeisti gamintojas ar jo klientų aptarnavimo tarnybos darbuotojas arba reikiamos kvalifikacijos asmuo.
- ▶ Prietaisą naudokite tik sausose patalpose, niekada nenaudokite jo lauke ar drėgnoje aplinkoje.
- ▶  Prietaiso ir jo jungiamojo laido niekada nenardinkite į vandenį ar kitus skysčius! Antraip kils mirtinas elektros smūgio pavojus.
- ▶ Valydami prietaisą pasirūpinkite, kad į jo vidų nepatektų vandens. Niekada neplaukite prietaiso tekančiu vandeniu.
- ▶ Jei į prietaiso korpusą patektų skysčio, nedelsdami iš elektros lizdo ištraukite prietaiso tinklo kištuką ir paveskite kvalifikuotiems specialistams prietaisą pataisyti.
- ▶ Pasirūpinkite, kad naudojant prietaisą maitinimo laidas niekada nesušlapytų ar nesudrėktų. Laidą nutieskite taip, kad jo nebūtų galima prispausti ar kaip nors kitaip apgadinti.
- ▶ Kiekvieną kartą, kai baigiate naudoti prietaisą, ketinate jį valyti ar sutrinka jo veikimas, ištraukite iš elektros lizdo tinklo kištuką.
- ▶ Maitinimo laidą iš elektros lizdo kas kartą traukite laikydami už kištuko. Niekada netraukite suėmę už paties laido.
- ▶ Nebenaudokite prietaiso, jei jis nukrito ar yra apgadintas. Kvalifikuotiems specialistams paveskite prietaisą patikrinti ir, jei reikia, pataisyti.
- ▶ Niekada nebandykite atidaryti prietaiso korpuso. Prietaise nėra jokių dalių, kurioms reikėtų naudotojo atliekamos techninės priežiūros arba kurias naudotojas galėtų pakeisti.

⚠ ĮSPĖJIMAS! PAVOJUS SUSIŽALOTI!

- ▶ Šį prietaisą gali naudoti vaikai nuo 8 metų, taip pat silpnųjų fizinių, jutiminių ar protinių gebėjimų arba mažai patirties ir (arba) žinių turintys asmenys, jei jie yra prižiūrimi arba išmokyti saugiai naudoti prietaisą ir supranta jo keliamus pavojus.
- ▶ Valymo ir naudotojo atliekamų techninės priežiūros darbų neleidžiama atlikti vaikams, nebent jie yra 8 metų ar vyresni ir prižiūrimi.
- ▶ Prietaisą ir jo jungiamąjį laidą laikykite jaunesniems nei 8 metų vaikams nepasiekiamoje vietoje.
- ▶ Vaikams su prietaisu žaisti draudžiama.
- ▶ Prietaisą naudokite tik padėję ant tvirto, neslidaus ir lygaus paviršiaus.
- ▶ Gaisro pavojus! Kad prietaisas neužsidegtų, neperkaistų ir geriausiai džiovintų:
 - Užtikrinkite pakankamą oro cirkuliaciją. Visose pusėse iki prietaiso palikite mažiausiai po 30 cm erdvę.
 - Nestatykite prietaiso po degiais daiktais ar arti jų, pvz., tokių kaip užuolaidos ar pakabinamosios spintelės.
 - Neuždenkite prietaiso ir pasirūpinkite, kad vėdinimo angos prietaiso viršuje būtų atviros.
 - Neuždenkite visiškai padėklų dugno grotelių (pvz., aliuminio folija ar pan.).
- ▶ Pavojus nusideginti! Baigus naudoti prietaisą, jo paviršius dar būna šiltas.
- ▶ Naudojamas prietaisas ir džiovinami produktai gali labai įkaisti. Prieš išimdami džiovintus produktus ar prieš valydami prietaisą pirmiausia palaukite, kol prietaisas ir produktai gerai atvės.

- Pavojus nusideginti! Baigus naudoti prietaisą, jo paviršius dar būna šiltas.

DĖMESIO – MATERIALINĖS ŽALOS PAVOJUS!

- Nevalykite prietaiso aštriomis ar šveičiamosiomis valymo priemonėmis. Tokios priemonės gali nepataisomai sugadinti paviršius.
- Prietaisui valdyti nenaudokite išorinio laikmačio arba atskiros nuotolinio valdymo sistemos.

NURODYMAS

- Naudotojui nereikia atlikti jokių veiksmų, kad gaminys veiktų 50 ar 60 Hz dažniu. Gaminys prisiderina ir prie 50, ir prie 60 Hz dažnio.

Prietaiso aprašas

(Paveikslėlius žr. išskleidžiamajame puslapyje.)

- ➊ Dangtis su ventiliatoriumi
- ➋ Įjungimo / išjungimo jungiklis ①
- ➌ Padėklas
- ➍ Pagrindas
- ➎ Įrantos
- ➏ Fiksatoriai

Techniniai duomenys

Įtampa	220–240 V ~ (kintamoji srovė), 50/60 Hz
Galia	250 W
Apsaugos klasė	II /  (dviguba izoliacija)
	Visos su maisto produktais besiliečiančios šio prietaiso dalys yra tinkamos liestis su maistu.

Veikimo principas

Džiovinimas – tai maisto produktų konservavimas išdžiovinant juos oru. Džiovinant iš maisto produktų pašalinamas vanduo, kuris kartu yra gedimo procesus sukeliančių mikroorganizmų gyvavimo šaltinis. Tausojamai džiovinant, išsaugoma didžioji maisto produktuose esančių vitaminų ir mineralinių medžiagų dalis.

Šviežių orą prietaisas įtraukia pro dangtyje esantį ventiliatorių ❶, sušildo jį maždaug iki 60–70 °C ir pučia žemyn pro padėklų ❸ vidurį iki pagrindo ❹.

Ten šonuose oras vėl pakyla ir srūva šalia maisto produktų pro padėklų ❸ dugno groteles.

Šiltas ir sausas oras išgarina maisto produktų paviršiuje esančią drėgmę. Maisto produktų viduje esantis vanduo vėl atiteka, paviršiuje vėl išgaruoja ir t. t. Drėgnas oras pašalinamas pro dangtyje ❶ esančias vėdinimo angas.

Džiovinamus maisto produktus galima valgyti kaip džiovintą maistą, toliau perdirbti išmirkus arba dėti tiesiai į verdamus patiekalus.

Prieš naudojant pirmą kartą

⚠ ĮSPĖJIMAS! PAVOJUS SUSIŽALOTI!

- ▶ Gaisro pavojus! Kad prietaisas neužsidegtų ir neperkaistų:
 - Užtikrinkite pakankamą oro cirkuliaciją. Visose pusėse iki prietaiso palikite mažiausiai po 30 cm erdvę.
 - Nestatykite prietaiso po degiais daiktais ar arti jų, pvz., tokių kaip užuolaidos ar pakabinamosios spintelės.
 - Neuždenkite prietaiso ir pasirūpinkite, kad vėdinimo angos prietaiso viršuje būtų atviros.
- ▶ Pavojus nusideginti! Prieš valydami prietaisą palaukite, kol jis gerai atvės.

- 1) Prietaisą pastatykite ant lygaus pagrindo netoli gerai pasiekiamo elektros lizdo ir į elektros lizdą įkiškite tinklo kištuką.
- 2) Tuščią prietaisą įjunkite įjungimo / išjungimo jungikliu ❶ ❷ ir leiskite jam 30 minučių veikti. Paskui prietaisą išjunkite, ištraukite tinklo kištuką ir nuvalykite visas dalis, kaip aprašyta skyriuje **Valymas**.

NURODYMAS

- ▶ Pirmą kartą naudojant prietaisą, dėl gamybos medžiagų likučių gali būti juntamas silpnas kvapas. Tai normalu, ir po kurio laiko šis kvapas išnyksta. Pasirūpinkite tinkamu vėdinimu, pvz., atidarykite langą.

Maisto produktų paruošimas

Kad produktus labai kokybiškai išdžiovintumėte ir jie ilgai laikytųsi, atsižvelkite į toliau pateikiamą informaciją.

- Naudokite tik šviežius ir kuo kokybiškesnius produktus. Prireikus plačiai išpaukite sugedusias vietas.
- Kuo maisto produktai labiau sunokę, tuo paprastai jie kvapnesni. Tačiau maisto produktai neturėtų būti pernokę.
- Apdorodami produktus laikykitės visų higienos taisyklių. Maisto produktus kruopščiai nuplaukite, tvarkykite juos švariomis rankomis ir švariais įrankiais.
- Maisto produktus kruopščiai nuplaukite ir nusauskinkite.
- Maisto produktus stenkitės supjaustyti vienodo dydžio ir tokios pačios formos gabalėliais, kad jie vienodai išdžiūtų.
- Prireikus kauliukus iš kaulavaisių išimsite lengviau, jei pirmiausia apie pusę džiovinimo laiko džiovinsite visą vaisių. Tada išimkite kauliukus ir toliau džiovinkite.
- Jei perpjautų vaisių (pvz., obuolių) paviršiai greitai parunda, prieš džiovindami juos galite apšlakstyti trupučiu citrinų sulčių, kad neparustų.
- Prieš džiovinimą maisto produktus galima trumpai nuplikyti – tada jų džiovinimo trukmė sutrumpės, o laikymo trukmė pailgės.
- Džiovindami mėsą rinkitės kuo liesesnius gabalėlius. Nuo mėsos visada nupjaukite riebalus, išpaukite sausgysles bei kaulus ir mėsą supjaustykite plonomis riekelėmis. Mėsa gali būti sūdyta arba marinuota, bet prieš džiovindami ją nusauskinkite.
- Kad džiovinta mėsa būtų lengviau sukramtoma, ją pjaustykite skersai skaidulų.
- Nuo žuvies nulupkite odą, išimkite ašakas ir supjaustykite žuvį plonomis riekelėmis.
- Žuvį ir mėsą geriausiai supjaustysite, jei gabalus prieš tai apie 20 minučių palaikysite šaldiklyje.
- Paruoštus maisto produktus kuo greičiau sudėkite į prietaisą ir pradėkite džiovinti.

Džiovinimo trukmė

Informacija toliau pateiktoje lentelėje yra tik apytikslė. Tikroji tinkamiausia maisto produktų džiovinimo trukmė priklauso nuo jūsų asmeninio skonio ir įvairių veiksnių, pvz., nuo maisto produktų rūšies, jų sunokimo ir gabalėlių storio. Todėl džiovinamus produktus vis patikrinkite ir prireikus priderinkite džiovinimo trukmę.

Vaisiai

Maisto produktas	Dydis	Džiovinimo trukmė (val.)	Išdžiovinto produkto savybės
Ananasai	apie 8 mm griežinėliai	apie 10–12	labai lankstūs
Obuoliai	apie 8 mm griežinėliai	apie 8–10	lankstūs
Abrikosai	perpjauti pusiau	apie 10–12	lankstūs
Bananai	apie 2–3 mm griežinėliai	apie 8–10	traškūs
Braškės	perpjautos pusiau	apie 8–10	kietos
Figos	perpjautos pusiau	apie 8–10	sausos
Slyvos	perpjautos pusiau	apie 10–12	lanksčios
Vynuogės	perpjautos pusiau	apie 12–14	labai lanksčios

Daržovės

Maisto produktas	Dydis	Džiovinimo trukmė (val.)	Išdžiovinto produkto savybės
Pupelės	nesmulkintos	apie 6–8	trapios
Morkos	apie 8 mm griežinėliai	apie 6–8	kietos
Porai	perpjauti pusiau, apie 6–8 cm ilgio	apie 6–10	trapūs
Grybai	apie 3 mm griežinėliai	apie 3–4	lankstūs
Salierai	apie 8 mm griežinėliai	apie 6–10	kieti
Pomidorai	perpjauti pusiau	apie 12–14	lankstūs
	apie 6 mm griežinėliai	apie 7–10	kieti
Cukinijos	apie 8 mm griežinėliai	apie 6–8	kietos

Žuvis / mėsa

Maisto produktas	Dydis	Džiovinimo trukmė (val.)	Išdžiovinto produkto savybės
Žuvis	apie 0,5 cm griežinėliai	apie 10–12	diržinga, lanksti
Mėsa	apie 0,5 cm griežinėliai	apie 10–12	diržinga, lanksti

NURODYMAS

- Išdžioviną žuvį ir mėsą apie 10 minučių palaikykite iš anksto iki 135 °C temperatūros įkaitintoje orkaitėje, kad sunaikintumėte salmonelas ir pan. užkratus.

Kita

Maisto produktas	Dydis	Džiovinimo trukmė (val.)	Išdžiovinto produkto savybės
Prieskoninės žolelės (pvz., rozmarinai, čiobreliai)	stiebeliai	apie 3–4	trapūs

Naudojimas

⚠ ĮSPĖJIMAS! PAVOJUS SUSIŽALOTI!

- Gaisro pavojus! Kad prietaisas neužsidegtų, neperkaistų ir geriausiai džiovintų:
 - Užtikrinkite pakankamą oro cirkuliaciją. Visose pusėse iki prietaiso palikite mažiausiai po 30 cm erdvę.
 - Nestatykite prietaiso po degiais daiktais ar arti jų, pvz., tokių kaip užuolaidos ar pakabinamosios spintelės.
 - Neuždenkite prietaiso ir pasirūpinkite, kad vėdinimo angos prietaiso viršuje būtų atviros.
- Pavojus nusideginti! Naudojamas prietaisas ir džiovinami produktai gali labai įkaisti. Prieš išimdami džiovintus produktus ar prieš valydami prietaisą pirmiausia palaukite, kol prietaisas ir produktai gerai atvės.

- 1) Pagrindą ❹ pastatykite ant lygaus paviršiaus netoli gerai pasiekiamo elektros lizdo.

- 2) Padėklus ❸ vienodai pripildykite paruoštų maisto produktų. Pasirūpinkite, kad atskiri gabalėliai vieni kitų neuždengtų. Pro dugno groteles turėtų cirkuliuoti pakankamai oro.
- 3) Padėklus ❸ vieną virš kito sudėkite ant pagrindo ❹.
2–5 padėklų ❸ aukštį galima įvairiai nustatyti, kad pakaktų vietos ir aukštesniems maisto produktams. Atkreipkite dėmesį į keturias laipsniškas įrantas ❺ padėklų ❸ išoriniuose kraštuose. Keturias pasirinkto aukščio įrantas ❺ ant žemiau esančio padėklo ❸ fiksatorių ❻ reikėtų užstumti taip, kad padėklai ❸ vienas virš kito tvirtai laikytųsi.
- 4) Galiausiai uždėkite dangtį ❶ ir į elektros lizdą įkiškite tinklo kištuką.
- 5) Paspauskite įjungimo / išjungimo jungiklį ❶ ❷ ir pradėkite džiovinti.
- 6) Džiovinimą galite bet kada nutraukti, pvz., norėdami patikrinti džiovinamus produktus – tam iš naujo paspauskite įjungimo / išjungimo jungiklį ❶ ❷.
- 7) Pasibaigus džiovinimo trukmei, paspauskite įjungimo / išjungimo jungiklį ❶ ❷ ir išjunkite prietaisą; taip pat tinklo kištuką ištraukite iš elektros lizdo.
- 8) Prieš išimdami džiovintus maisto produktus ir prieš valydami prietaisą palaukite, kol jis pakankamai atvės.

Džiovinimų maisto produktų laikymas

- Palaukite, kol džiovinti maisto produktai pakankamai atvės, ir kuo greičiau juos supakuokite.
- Kad džiovinti maisto produktai (kuo ilgiau) nesugestų, juos reikėtų sandariai supakuoti ir laikyti sausoje, vėsioje, nuo šviesos apsaugotoje vietoje. Džiovinamus produktus galite laikyti, pvz., dangteliais uždaruose induose, konservavimo stiklainiuose ar uždaruose plastikinėse dėžutėse, taip pat galite vakuumuoti. Laikymo temperatūra turėtų būti ne aukštesnė nei kambario temperatūra, o geriausia – apie 10–15 °C (galima laikyti, pvz., vėsioje rūsyje arba sandėliuke).
- Geriau supakuokite daug mažų, o ne vieną didelę porciją.
- Džiovinimų maisto produktų pakuotę kuo rečiau atidarinėkite, kad patektų kuo mažiau drėgmės ir deguonies.
- Džiovinimas sulėtina gedimą, tačiau nuo jo visiškai neapsaugo. Džiovinimų maisto produktų tinkamumo trukmei įtakos ypač gali turėti blogos laikymo sąlygos. Kad būtumėte saugūs, prieš valgydami laikomus džiovintus maisto produktus patikrinkite, ar jie nesupelijo ir ar nėra supuvusių vietų.
- Džiovinimų maisto produktų tinkamumo trukmė gali labai skirtis. Priklausomai nuo džiovinimo ir laikymo sąlygų, ji gali būti nuo kelių mėnesių iki metų. Kuo geresnės sąlygos, tuo ilgesnė tinkamumo trukmė.

Valymas



ĮSPĖJIMAS! ELEKTROS SMŪGIO PAVOJUS

- ▶ Prieš valydami prietaisą, pirmiausia iš elektros lizdo ištraukite tinklo kištuką.
- ▶  Niekada nenardinkite prietaiso į vandenį ar kitus skysčius! Antraip kils mirtinas elektros smūgio pavojus.

DĖMESIO – MATERIALINĖS ŽALOS PAVOJUS!

- ▶ Nevalykite prietaiso aštriomis ar šveičiamosiomis valymo priemonėmis. Tokios priemonės gali nepataisomai sugadinti paviršius.
- Dangtį ❶ valykite šiek tiek sudrėkinta šluoste. Jei nešvarumai prikibę tvirtiau, ant šluostės užpilkite švelnaus ploviklio, o paskui nuvalykite vien vandeniu šiek tiek sudrėkinta šluoste.
- Padėklus ❸ ir pagrindą ❹ plaukite muiluotu vandeniu. Paskui dalis nuskalaukite švariu vandeniu, kad nuplautumėte visus ploviklio likučius.

NURODYMAS

- ▶  Padėklus ❸ ir pagrindą ❹ galite plauti ir indaplovėje. Stenkitės dalis sudėti į viršutinį indaplovės krepšį ir pasirūpinkite, kad jos nebūtų prispaustos.

- Visas dalis gerai nusauskinkite.

Prietaiso laikymas

- Išvalytą prietaisą laikykite švarioje ir sausoje vietoje.

Trikčių šalinimas

Problema	Galimos priežastys	Galimi sprendimai
Prietaisas neveikia.	Prietaisas neįjungtas į elektros lizdą.	Įjunkite prietaisą į elektros lizdą.
	Prietaisas sugedo.	Kreipkitės į klientų aptarnavimo tarnybą.
Veikdamas prietaisas automatiškai išsijungia.	Suveikė apsaugos nuo perkaitimo jungiklis. Gali būti, kad uždengtos vėdinimo angos arba prietaisas stovi per arti kitų daiktų.	Ištraukite tinklo kištuką ir palaukite, kol prietaisas atvės. Įsitikinkite, kad vėdinimo angos neuždengtos ir aplink prietaisą yra po 30 cm laisvos erdvės.

Jei trikčių nepavyksta pašalinti pirmiau aprašytais būdais arba yra kitokių trikčių, kreipkitės į mūsų klientų aptarnavimo tarnybą.

Šalinimas

Prietaiso šalinimas



Prietaiso jokių būdu neišmeskite kartu su įprastomis buitinėmis atliekomis.

Šiam gaminiui taikoma Europos direktyva 2012/19/EU.

Prietaisą atiduokite sertifikuotai atliekų utilizavimo įmonei arba savo komunalinei atliekų šalinimo tarnybai. Laikykitės galiojančių teisės aktų. Kilus abejonų, susisiekite su vietine atliekų šalinimo tarnyba.



Kaip išmesti nenaudojamą gaminį, sužinosite savo savivaldybės arba miesto administracijoje.

Pakuotės šalinimas



Pakuotė saugo gabenamą prietaisą nuo pažeidimų. Pakuotės medžiagos parinktos atsižvelgiant į aplinkos apsaugos ir techninius utilizavimo aspektus, todėl jos yra perdirbamos.

Pakuotę grąžinus į medžiagų perdirbimo ciklą sutaupoma žaliavų ir mažinamas išmetamų atliekų kiekis. Nereikalingas pakuotės medžiagas išmeskite laikydamiesi regione galiojančių teisės aktų.



Atsižvelkite į skirtingų pakuotės medžiagų ženklinių ir prireikus jas surūšiuokite.

Pakuotės medžiagos ženklinamos šiais trumpiniais (a) ir skaičiais (b):

1–7: plastikai, 20–22: popierius ir kartonas, 80–98: sudėtinės medžiagos.

Kompernaß Handels GmbH garantija

Gerb. kliente,

Šiam prietaisui nuo įsigijimo datos suteikiama 3 metų garantija. Išryškėjus šio gaminio trūkumams, gaminio pardavėjas užtikrina jums teisės aktais reglamentuojamas teises. Toliau išdėstytos garantijos teikimo sąlygos šių jūsų teisės aktais reglamentuojamų teisių neapriboja.

Garantijos teikimo sąlygos

Garantijos teikimo laikotarpis skaičiuojamas nuo pirkimo datos. Išsaugokite kasos čekį. Jo reikia kaip pirkimo dokumento.

Jei per trejus metus nuo šio gaminio pirkimo datos išryškėtų medžiagų ar gamybos trūkumų, gaminį savo nuožiūra nemokamai pataisysime, pakeisime arba grąžinsime sumokėtą sumą. Norint pasinaudoti garantija, sugedusį gaminį ir pirkimo dokumentą (kasos čekį) būtina pateikti trejų metų laikotarpiu trumpai aprašius trūkumą ir nurodžius trūkumo atsiradimo laiką.

Jei trūkumui taikoma mūsų garantija, jums grąžinsime sutaisytą arba pristatysime naują gaminį. Sutaisius ar pakeitus gaminį, garantijos teikimo laikotarpis nepratęsiamas.

Garantijos teikimo laikotarpis ir teisės aktais reglamentuojama trūkumų pašalinimo garantija

Garantijos teikimo laikotarpiu suteikus garantinių paslaugų, garantijos teikimo laikotarpis nepratęsiamas. Ta pati sąlyga taikoma ir pakeistoms bei sutaisytoms dalims. Apie įsigyto gaminio pažeidimus ir trūkumus būtina pranešti vos išpakuavus gaminį. Pasibaigus garantijos teikimo laikotarpiui už remonto darbus imamas mokestis.

Garantijos aprėptis

Prietaisas kruopščiai pagamintas vadovaujantis griežtomis kokybės gairėmis ir prieš pristatant buvo išbandytas.

Garantija taikoma tik medžiagų arba gamybos trūkumams. Šis garantija netaikoma įprastai dylančioms dalims, priskiriamoms prie susidėvinčių dalių kategorijos, arba lūžtančių (dužių) dalių, pavyzdžiui, jungiklių, akumuliatorių ar iš stiklo pagamintų dalių, pažeidimams.

Garantija netaikoma, jei gaminyje apgadinas, netinkamai naudojamas ar netinkamai prižiūrimas. Gaminys tinkamai naudojamas tik tada, jei tiksliai laikomasi visų naudojimo instrukcijoje pateiktų nurodymų. Gaminį draudžiama naudoti tokiems tikslams ar tokiu būdu, kurie nerekomenduojami naudojimo instrukcijoje arba dėl kurių joje įspėjama.

Gaminys skirtas tik buitinio, o ne komercinio naudojimo reikmėms. Garantija netaikoma piktnaudžiavimo, netinkamo naudojimo atvejais, jei naudojama jėga ir jei remontuoja ne mūsų įgaliotoji klientų aptarnavimo tarnyba.

Garantinių įsipareigojimų vykdymas

Kad galėtume greitai sutvarkyti jūsų prašymą, prašome vadovautis toliau nurodytais nurodymais:

- Kreipdamiesi bet kokių klausimų dėl gaminio, turėkite kasos čekį kaip pirkimo dokumentą ir gaminio numerį (pvz., IAN 123456_7890).
- Gaminio numerį rasite gaminio duomenų lentelėje, išgraviruotą ant gaminio, nurodytą ant naudojimo instrukcijos viršelio (apačioje kairėje) arba užklijuotą gaminio užpakalinėje pusėje ar apačioje.
- Jei išryškėtų prietaiso veikimo ar kitokių trūkumų, pirmiausia **telefonu** arba **elektroniniu paštu** kreipkitės į toliau nurodytą klientų aptarnavimo skyrių.
- Tada sugedusiu pripažintą gaminį, pridėję pirkimo dokumentą (kasos čekį) ir nurodę trūkumą bei jo atsiradimo laiką, nemokamai galėsite išsiųsti jums nurodytu techninės priežiūros tarnybos adresu.



Iš svetainės www.lidl-service.com galite atsisiųsti šį ir daugiau žinynų, gaminių vaizdo įrašų ir įdiegimo programinės įrangos.

Šis QR kodas Jus nukreips tiesiai į „Lidl“ klientų aptarnavimo puslapį (www.lidl-service.com), kuriame įvedę gaminio numerį (IAN) 360256_2010 galėsite atverti savo naudojimo instrukciją.

Priežiūra



Priežiūra Lietuva

Tel. 880 033 144

Elektroninio pašto adresas: kompernass@lidl.lt

IAN 360256_2010

Importuotojas

Atminkite, kad šis adresas nėra techninės priežiūros tarnybos adresas. Pirmiausia susisiekite su nurodyta klientų aptarnavimo tarnyba.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

VOKIETIJA

www.kompernass.com

Inhaltsverzeichnis

Einführung	30
Bestimmungsgemäße Verwendung	30
Lieferumfang	30
Sicherheitshinweise	31
Gerätebeschreibung	33
Technische Daten	33
Funktionsweise	34
Vor dem ersten Gebrauch	34
Lebensmittel vorbereiten	35
Dörrzeiten	36
Obst	36
Gemüse	36
Fisch/Fleisch	37
Sonstiges	37
Bedienen	37
Dörrgut aufbewahren	38
Reinigen	38
Gerät aufbewahren	39
Fehlerbehebung	39
Entsorgen	40
Gerät entsorgen	40
Verpackung entsorgen	40
Garantie der Kompernaß Handels GmbH	41
Service	42
Importeur	42

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 kaubar zu machen.
- Entfernen Sie Haut und Gräten von Fisch und schneiden Sie ihn in dünne Scheiben.
- Fisch und Fleisch lassen sich am besten schneiden, wenn man die Stücke zuvor für etwa 20 Minuten in den Tiefkühler gibt.
- Geben Sie die Lebensmittel nach der Vorbereitung zügig in das Gerät und starten Sie den Dörrvorgang.

Dörrzeiten

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

Obst

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

Gemüse

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

Fisch/Fleisch

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

HINWEIS

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

Sonstiges

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

Bedienen

⚠ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

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

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

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

Dörrgut aufbewahren

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

Reinigen

WARNUNG! STROMSCHLAGGEFAHR

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

ACHTUNG - SACHSCHADEN!

- Benutzen Sie zur Reinigung keine scharfen oder scheuernden Reinigungsmittel. Diese könnten die Oberflächen irreparabel beschädigen.
- Reinigen Sie den Deckel 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

Stan informacjı · Informacjıos data

Stand der Informationen:

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

IAN 360256_2010