

SILVERCREST®



FOOD DEHYDRATOR SDAG 250 A1

(RS)

APARAT ZA SUŠENJE HRANE

Uputstvo za upotrebu

(DE) (AT) (CH)

DÖRRAUTOMAT

Bedienungsanleitung

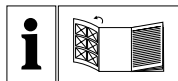
(RO)

APARAT PENTRU DESHIDRATAT ALIMENTE

Instrucțiuni de utilizare

IAN 360256_2010

(RS) (RO)



RS

Pre čitanja rasklopite stranu sa slikama te se upoznaćite sa svim funkcijama uređaja.

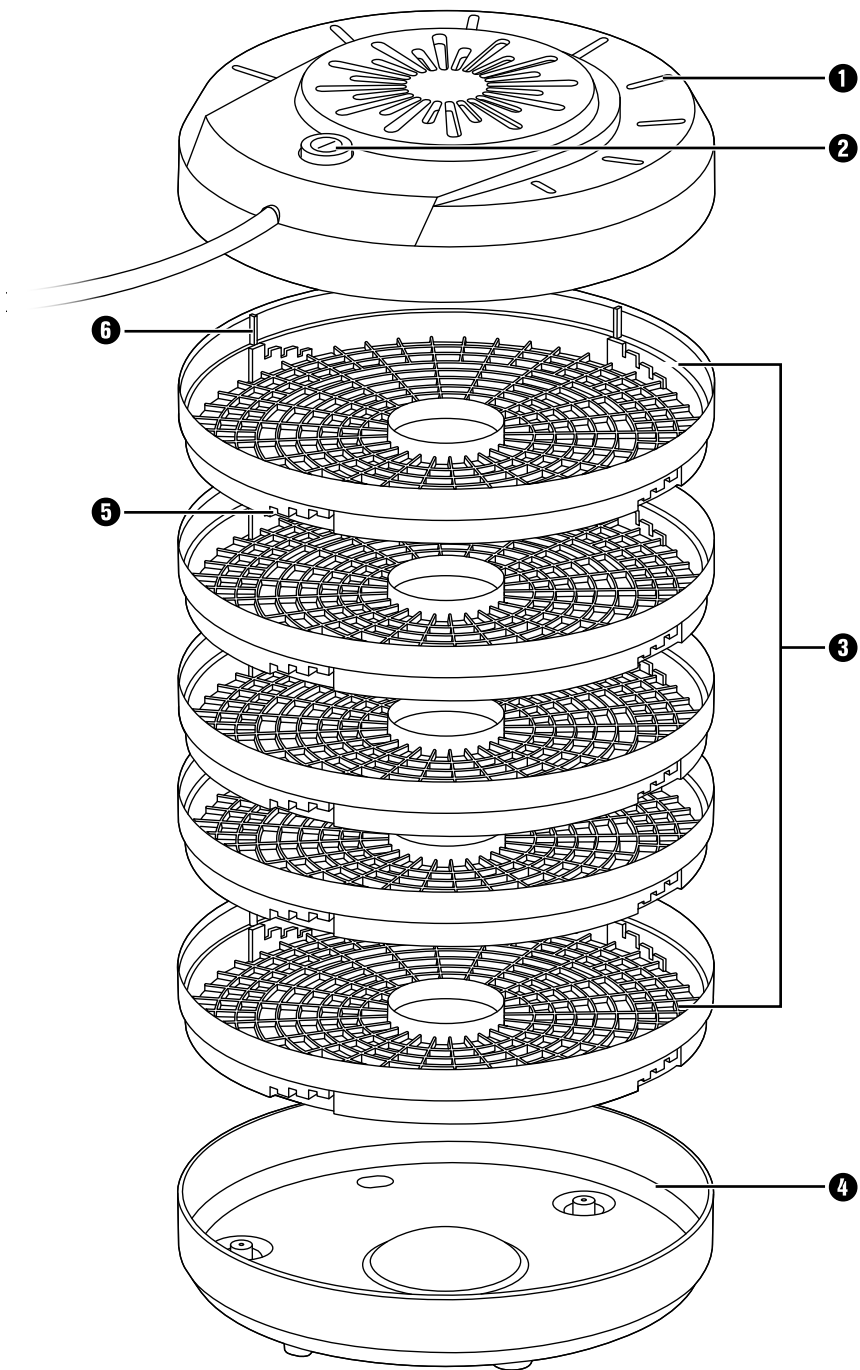
RO

Înainte de a citi instrucțiunile, priviți imaginile și familiarizați-vă cu toate funcțiile aparatului.

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.

RS	Uputstvo za upotrebu	Strana	1
RO	Instrucțiuni de utilizare	Pagina	15
DE/AT/CH	Bedienungsanleitung	Seite	29



Sadržaj

Uvod	2
Namenska upotreba	2
Obim isporuke	2
Bezbednosne napomene	3
Opis aparata	5
Tehnički podaci	5
Način funkcionisanja	6
Pre prve upotrebe	6
Priprema namirnica	7
Vremena sušenja	8
Voće	8
Povrće	8
Riba/meso	9
Ostalo	9
Rukovanje	9
Čuvanje namirnica za sušenje	10
Čišćenje	11
Čuvanje aparata	11
Otklanjanje grešaka	12
Odlaganje	12
Odlaganje aparata	12
Odlaganje ambalaže	12
Garancija i garantni list	13

Uvod

Čestitamo Vam na kupovini Vašeg novog aparata!

Time ste se odlučili za savremen i kvalitetan proizvod. Uputstvo za upotrebu je sastavni deo ovog proizvoda. Ono sadrži važne napomene o bezbednosti, upotrebi i odlaganju. Pre korišćenja proizvoda, upoznajte se sa svim napomenama vezanim za rukovanje i bezbednost. Koristite ovaj proizvod samo na opisani način i u navedene svrhe. Predajte svu dokumentaciju prilikom prosleđivanja proizvoda trećim licima.

Namenska upotreba

Ovaj aparat je predviđen isključivo za sušenje namirnica. Ne koristite aparat kao ventilator sa toplim vazduhom ili da biste u njemu zagrevali namirnice ili sušili predmete.

Aparat je namenjen isključivo za korišćenje u suvim unutrašnjim prostorijama u privatnim domaćinstvima. Nemojte ga koristiti na otvorenom ili u komercijalne svrhe.

Svaki drugi način korišćenja i korišćenje van navedenih okvira se smatra nenamenskim.

Obim isporuke

Aparat se standardno isporučuje sa sledećim delovima:

- Poklopac sa ventilatorom
- 5 posuda
- Osnova
- Uputstvo za upotrebu

OPASNOST!

- Deca ne smeju da koriste ambalažne materijale kao igračku. Postoji opasnost od gušenja.

- 1) Izvadite aparat i uputstvo za upotrebu iz kutije.
- 2) Uklonite sav ambalažni materijal sa aparata, kao i folije, ako postoje.

NAPOMENA

- Proverite da li je sadržaj isporuke potpun i da li ima vidljivih oštećenja.
- Obratite se servisnoj službi u slučaju nepotpunog sadržaja isporuke ili oštećenja izazvanih lošom ambalažom ili transportom (pogledajte poglavlje **Servis**).

Bezbednosne napomene

UPOZORENJE! OPASNOST OD ELEKTRIČNOG UDARA!

- ▶ Ako se ošteti priključni vod ovog aparata, njega mora da zameni proizvođač ili njegova korisnička služba ili osoba slične kvalifikacije, da bi se izbegle opasnosti.
- ▶ Koristite aparat isključivo u suvim prostorijama, nikada na otvorenom prostoru ili u vlažnom okruženju.
- ▶  Nikada ne potapajte aparat ili njegov priključni vod u vodu ili druge tečnosti! U suprotnom, postoji opasnost po život od električnog udara.
- ▶ Vodite računa da voda ne dospe u unutrašnjost aparata prilikom čišćenja. Ne čistite aparat nikada pod tekućom vodom.
- ▶ Ako tečnost ipak dospe u kućište aparata, odmah izvucite mrežni utikač aparata iz mrežne utičnice i predajte aparat kvalifikovanom stručnom osoblju da ga popravi.
- ▶ Vodite računa da se električni kabl nikada ne pokvasi ili navlaži za vreme korišćenja aparata. Postavite kabl tako da ne može da se uklešti ili na neki drugi način ošteti.
- ▶ Nakon svake upotrebe, pre čišćenja i kod smetnji u radu, izvucite mrežni utikač iz mrežne utičnice.
- ▶ Uvek izvucite mrežni utikač sa električnim kablom iz mrežne utičnice, ne povlačite ga za sami kabl.
- ▶ Ne puštajte u rad aparat koji je pao ili koji je oštećen. Aparat treba da proverí stručno osoblje i da ga popravi, ako je potrebno.
- ▶ Nikada ne otvarajte kućište aparata. U aparatu se ne nalaze delovi koje korisnik treba da održava ili koje može da zameni.

UPOZORENJE! OPASNOST OD POVREDA!

- ▶ Ovim aparatom smeju da rukuju deca starija od 8 godina, kao i osobe sa smanjenim fizičkim, senzornim ili mentalnim sposobnostima ili sa nedostatkom iskustva i/ili znanja, ako su pod nadzorom ili su im data uputstva za rukovanje aparatom na bezbedan način i ukoliko razumeju opasnosti do kojih može doći.
- ▶ Deca ne smeju da čiste i obavljaju korisničko održavanje aparata, osim ako su starija od 8 godina i pod nadzorom.
- ▶ Držite aparat i priključni kabl podalje od dece mlađe od 8 godina.
- ▶ Deca ne smeju da se igraju aparatom.
- ▶ Koristite aparat samo na stabilnoj, protivkliznoj i ravnoj površni.
- ▶ Opasnost od požara! Da bi se izbegao požar ili pregrevanje aparata i da bi se obezbedio optimalan postupak sušenja:
 - Vodite računa o dovoljnoj cirkulaciji vazduha. Držite rastojanje od najmanje 30 cm od stranica.
 - Ne postavljajte aparat ispod ili blizu zapaljivih predmeta, kao npr. zavesa ili visećih elemenata.
 - Ne pokrivajte aparat i držite slobodne proreze za ventilaciju sa gornje strane.
 - Ne prekrivajte potpuno rešetkaste podove posuda (npr. aluminijumskom folijom ili sl.).
- ▶ Opasnost od opekotina! Nakon korišćenja, na površini aparata ima još zaostale toplote.
- ▶ Aparat i namirnice za sušenje mogu da postanu veoma vrući tokom rada. Uvek ostavite aparat i namirnice da se prvo ohlade, pre nego što izvadite namirnice za sušenje ili očistite aparat.

- Koristite aparat samo namenski.
Kod pogrešne upotrebe aparata postoji opasnost od povreda!

PAŽNJA - MATERIJALNA ŠTETA!

- Ne koristite oštra ili abrazivna sredstva za čišćenje.
Ona mogu da nepopravljivo oštete površine.
- Ne koristite aparat sa spoljašnjim tajmerom ili zasebnim sistemom za daljinsko upravljanje.

NAPOMENA

- Nije potrebna nikakva intervencija od strane korisnika, da bi se obavilo prebacivanje frekvencije sa 50 na 60 Hz.
Proizvod se prilagođava i frekvenciji od 50 i od 60 Hz.

Opis aparata

(Pogledajte slike na preklapnoj strani)

- 1 Poklopac sa ventilatorom
- 2 Prekidač za uključivanje/isključivanje ①
- 3 Posude
- 4 Osnova
- 5 Užlebljenja
- 6 Blokade

Tehnički podaci

Napon	220-240 V ~ (naizmjenična struja), 50/60 Hz
Ulazna snaga	250 W
Klasa zaštite	II /  (dvostruka izolacija)
	Svi delovi ovog aparata, koji dolaze u dodir sa hranom, ne ugrožavaju njenu bezbednost.

NAPOMENA



Ovim znakom se potvrđuje, da je ovaj uređaj u skladu sa srpskim zahtevima za bezbednost proizvoda.

Način funkcionisanja

Sušenjem se naziva očuvanje namirnica postupkom sušenja vazduhom. Pritom se iz namirnica izvlači voda a time i egzistencijalni uslovi za mikroorganizme, koji su odgovorni za proces kvarenja. Pažljivim sušenjem u velikoj meri ostaju sačuvani vitamini i mineralne materije, koji se nalaze u namirnicama.

Aparat uvlači svež vazduh kroz ventilator u poklopcu ❶, zagreva ga na oko 60–70 °C i uduvava ga kroz sredinu posuda ❸ nadole do osnove ❹. Tu se vazduh ponovo bočno uzdiže i struji kroz rešetkaste podove posuda ❸ pored namirnica.

Topao, suv vazduh omogućava isparavanje vlage na površini namirnica. Iz unutrašnjosti namirnica voda teče ka površini, gde iznova isparava itd. Vlažan vazduh se odvodi kroz proreze za ventilaciju na poklopcu ❶.

Osušene namirnice mogu da se konzumiraju u osušenom obliku, omekšane mogu dalje da se obrađuju ili da se direktno kuvaju zajedno sa ostalim namirnicama.

Pre prve upotrebe

⚠ UPOZORENJE! OPASNOST OD POVREDA!

- ▶ Opasnost od požara! Da bi se izbegao požar ili pregrevanje aparata:
 - Vodite računa o dovoljnoj cirkulaciji vazduha. Držite rastojanje od najmanje 30 cm od stranica aparata.
 - Ne postavljajte aparat ispod ili blizu zapaljivih predmeta, kao npr. zavesa ili visećih elemenata.
 - Ne pokrivajte aparat i držite slobodne proreze za ventilaciju sa gornje strane.
- ▶ Opasnost od opekotina! Ostavite aparat da se dobro ohladi, pre nego što ga očistite.

- 1) Postavite aparat na ravnu površnu, blizu lako pristupačne mrežne utičnice i umetnite mrežni utikač u mrežnu utičnicu.
- 2) Uključite aparat prekidačem za uključivanje/isključivanje ❶ ❷ i pustite ga da radi oko 30 minuta bez sadržine. Isključite aparat kada završite sa radom, izvucite mrežni utikač i očistite sve delove kao što je opisano u poglavlju „Čišćenje“.

NAPOMENA

- ▶ Prilikom prve upotrebe može da se pojavi neprijatan miris, zbog ostataka usled proizvodnje. To je normalno i nestaje nakon kraćeg vremena. Pobrinite se za dovoljno provetranje. Otvorite, na primer, prozor.

Priprema namirnica

Poštujte sledeće napomene za postizanje najboljeg mogućeg kvaliteta i roka upotrebe Vaših namirnica za sušenje.

- Ukoliko je moguće, koristite samo sveže namirnice, dobrog kvaliteta. Po potrebi, loša mesta isecite u većem obimu.
- Po pravilu, što su namirnice zrelije, to su i ukusnije. Međutim, namirnice ne treba da budu prezele.
- Kada obrađujete namirnice, vodite računa o dobroj higijeni. Temeljno operite namirnice i radite čistim rukama i priborom.
- Temeljno operite namirnice i osušite ih.
- Ukoliko je moguće, isecite namirnice u ravnomerno velike komade istog oblika, da bi mogli ravnomerno da se suše.
- Koštice iz koštičavog voća mogu, po potrebi, lakše da se uklone kada se voće najpre, oko polovine vremena sušenja, suši u komadu. Zatim uklonite koštice i nastavite postupak sušenja.
- Površine isečenog voća, koje brže postaje smeđe (npr. jabuke), možete pre postupka sušenja da poprskate sokom od limuna, da bi se sprečila pojava smeđe boje.
- Pre sušenja, namirnice mogu nakratko da se blanširaju, da bi se skratilo vreme sušenja i da bi se produžio rok upotrebe.
- Ukoliko je moguće, za sušenje mesa izaberite posne komade. Uvek uklonite masnoću, žile i kosti sa mesa i isecite ga u tanke kolutove. Meso možete da salamurite ili marinirate, ali ga obrišite pre postupka sušenja.
- Meso secite poprečno u odnosu na vlakna, da bi suvo meso moglo lakše da se žvaće.
- Uklonite kožu i kosti sa ribe i isecite je u tanke kolutove.
- Riba i meso se najbolje seku kada komade prethodno oko 20 minuta držite u zamrzivaču.
- Nakon pripreme, namirnice brzo stavite u aparat i pokrenite postupak sušenja.

Vremena sušenja

Podaci u sledećoj tabeli služe samo kao smernice. Stvarno optimalno vreme sušenja namirnica zavisi, osim od Vašeg ličnog ukusa, od različitih faktora, npr. vrste i zrelosti namirnica i debljine komada. Zato u međuvremenu proverite stanje namirnica i, po potrebi, prilagodite vreme sušenja.

Voće

Namirnica	Veličina	Vreme sušenja (sati)	Stanje
Ananas	Kolutovi, oko 8 mm	oko 10–12	lako savitljivo
Jabuke	Kolutovi, oko 8 mm	oko 8–10	savitljivo
Kajsije	isečene napola	oko 10–12	savitljivo
Banane	Kolutovi, oko 2–3 mm	oko 8–10	hrskavo
Jagode	isečene napola	oko 8–10	tvrd
Smokve	isečene napola	oko 8–10	suvo
Šljive	isečene napola	oko 10–12	savitljivo
Grožđe	isečeno napola	oko 12–14	lako savitljivo

Povrće

Namirnica	Veličina	Vreme sušenja (sati)	Stanje
Pasulj	cela zrna	oko 6–8	lomljivo
Šargarepa	Kolutovi, oko 8 mm	oko 6–8	tvrd
Praziluk	isečen napola, dužine oko 6–8 cm	oko 6–10	lomljivo
Pečurke	Kolutovi, oko 3 mm	oko 3–4	savitljivo
Celer	Kolutovi, oko 8 mm	oko 6–10	tvrd
Paradajz	isečen napola	oko 12–14	savitljivo
	Kolutovi, oko 6 mm	oko 7–10	tvrd
Tikvice	Kolutovi, oko 8 mm	oko 6–8	tvrd

Riba/meso

Namirnica	Veličina	Vreme sušenja (sati)	Stanje
Riba	Kolutovi, 0,5 cm	oko 10–12	kožasto, savitljivo
Meso	Kolutovi, 0,5 cm	oko 10–12	kožasto, savitljivo

NAPOMENA

- ▶ Nakon postupka sušenja, stavite ribu i meso na oko 10 minuta u prethodno zagrejanu pećnicu na 135 °C, da bi se eliminisalo eventualno zagađenje salmonelom ili sl.

Ostalo

Namirnica	Veličina	Vreme sušenja (sati)	Stanje
Začinsko bilje (npr. ružmarin, majčina dušica)	Stabljika	oko 3–4	lomljivo

Rukovanje

⚠ UPOZORENJE! OPASNOST OD POVREDA!

- ▶ Opasnost od požara! Da bi se izbegao požar ili pregrevanje aparata i da bi se obezbedio optimalan postupak sušenja:
 - Vodite računa o dovoljnoj cirkulaciji vazduha. Držite rastojanje od najmanje 30 cm od stranica aparata.
 - Ne postavljajte aparat ispod ili blizu zapaljivih predmeta, kao npr. zavesa ili visećih elemenata.
 - Ne pokrivajte aparat i držite slobodne proreze za ventilaciju sa gornje strane.
- ▶ Opasnost od opekotina! Aparat i namirnice za sušenje mogu da postanu veoma vrući tokom rada. Uvek ostavite aparat i namirnice da se prvo ohlade, pre nego što izvadite namirnice za sušenje ili očistite aparat.

- 1) Postavite osnovu ④ na ravnu podlogu, blizu lako pristupačne mrežne utičnice.
- 2) Ravnomerno napunite posude ③ pripremljenim namirnicama. Pritom vodite računa da se pojedinačni komadi ne preklapaju. Dovoljna količina vazduha treba još da cirkuliše kroz rešetkaste podove.

- 3) Stavljajte posude ❸ jednu za drugom na osnovu ❹.
Visina 2.-5. posude ❸ je promenljivo podesiva, tako da mogu da se smeste i više namirnice. Uz to, obratite pažnju na četiri stepenasta užlebljenja ❺ na spoljnim ivicama posuda ❸. Četiri užlebljenja ❺ izabrane visine bi trebalo da skliznu na blokade ❻ donje posude ❸, tako da posude ❸ stabilno stoje jedna na drugoj.
- 4) Na kraju, stavite poklopac ❶ i umetnite mrežni utikač u mrežnu utičnicu.
- 5) Pritisnite prekidač za uključivanje/isključivanje ❶ ❷, da biste pokrenuli postupak sušenja.
- 6) U svakom trenutku možete da prekinete postupak sušenja, npr. zbog provere namirnica za sušenje, tako što ćete ponovo da pritisnete prekidač za uključivanje/isključivanje ❶ ❷.
- 7) Nakon isteka vremena sušenja, pritisnite prekidač za uključivanje/isključivanje ❶ ❷, da biste isključili aparat i izvucite mrežni utikač iz mrežne utičnice.
- 8) Ostavite aparat da se dovoljno ohladi, pre nego što izvadite namirnice za sušenje ili očistite aparat.

Čuvanje namirnica za sušenje

- Ostavite namirnice za sušenje da se dovoljno ohlade i zapakujte ih u što kraćem roku.
- Da bi se sprečilo odnosno da bi se što duže odložilo kvarenje, namirnice za sušenje bi trebalo, ukoliko je moguće, da se čuvaju na suvom i hladnom mestu, zaštićeno od svetla i hermetično zapakovane. Možete da koristite npr. tegle sa navojnim poklopcem, tegle za zimnicu ili plastične kutije koje mogu da se zatvore, ili možete da vakuumirate namirnice za sušenje. Temperatura skladištenja bi trebalo da bude maksimalno sobna temperatura, međutim, u idealnom slučaju oko 10–15 °C (npr. u hladnom podrumu ili ostavi).
- Bolje je da zapakujete više malih, nego jednu veliku porciju.
- Ambalažu namirnica za sušenje otvarajte što je moguće ređe, da bi se prodiranje vlage i kiseonika svelo na najmanju meru.
- Proces kvarenja je usporen sušenjem, međutim, nije potpuno zaustavljen. Pre svega, loši uslovi skladištenja mogu da utiču na rok upotrebe namirnica za sušenje. Radi bezbednosti, pre konzumiranja proverite da li se na uskladištenim namirnicama za sušenje pojavila plesan ili trula mesta.
- Rok upotrebe namirnica za sušenje može jako da odstupa i da bude od nekoliko meseci do nekoliko godina, u zavisnosti od uslova sušenja i skladištenja. Što su bolji uslovi, to je duži rok upotrebe.

Čišćenje

UPOZORENJE! OPASNOST OD ELEKTRIČNOG UDARA

- ▶ Pre čišćenja aparata, najpre izvucite mrežni utikač iz utičnice.
- ▶  Nikada ne potapajte aparat u vodu ili druge tečnosti! U suprotnom, postoji opasnost po život od električnog udara.

PAŽNJA - MATERIJALNA ŠTETA!

- ▶ Ne koristite oštra ili abrazivna sredstva za čišćenje. Ona mogu da nepraviljivo oštete površine.
- Očistite poklopac **1** blago navlaženom krpom. Kod tvrdokornih zaprljanja stavite blagi deterdžent za pranje posuđa na krpu i naknadno obrišite sve delove krpom, koja je lagano navlažena vodom.
- Perite posude **3** i osnovu **4** u blagoj sapunici. Zatim isperite delove čistom vodom, tako da budu uklonjeni svi ostaci deterdženta za pranje posuđa.

NAPOMENA

- ▶  Posude **3** i osnova **4** su pogodni i za pranje u mašini za pranje posuđa. Ako je moguće, stavite sve delove u gornju korpu mašine za pranje posuđa i potrudite se da ih ne priklešite.

- Dobro osušite sve delove.

Čuvanje aparata

- Čuvajte očišćen aparat na čistom i suvom mestu.

Otklanjanje grešaka

Problem	Mogući uzroci	Moguća rešenja
Aparat ne funkcioniše.	Aparat nije povezan sa mrežnom utičnicom.	Priključite aparat na mrežnu utičnicu.
	Aparat je oštećen.	Obratite se korisničkoj službi.
Aparat se automatski isključuje u toku rada.	Aktivirala se zaštita od pregrevanja. Moguće je da su blokirani prorezi za ventilaciju ili oko aparata nema dovoljno slobodnog prostora.	Izvučite mrežni utikač i ostavite aparat da se ohladi. Uverite se da otvori za ventilaciju nisu blokirani i da je oko aparata obezbeđen slobodan prostor od 30 cm.

Ako smetnje ne mogu da se uklone gore navedenim rešenjima ili ako uočite druge vrste smetnji, obratite se našoj korisničkoj službi.

Odlaganje

Odlaganje aparata



Nipošto ne bacajte aparat u uobičajeni kućni otpad. Ovaj proizvod podleže Evropskoj direktivi 2012/19/EU.

Predajte aparat ovlašćenom preduzeću za upravljanje otpadom ili svom komunalnom preduzeću za sakupljanje i odlaganje otpada. Poštujte trenutno važeće propise. U slučaju nedoumica, obratite se lokalnom komunalnom preduzeću za sakupljanje i odlaganje otpada.



O mogućnostima za odlaganje dotrajalih proizvoda saznaćete u Vašoj opštinskoj ili gradskoj upravi.

Odlaganje ambalaže



Ambalaža štiti aparat od oštećenja u transportu. Ambalažni materijali su izabrani prema svojoj ekološkoj prihvatljivosti i jednostavnosti odlaganja, te su zato podobni za reciklažu.

Vraćanjem ambalaže u proces kruženja materijala se štede sirovine i smanjuje gomilanje otpada. Odložite nepotrebne ambalažne materijale u skladu sa važećim lokalnim propisima.



Obratite pažnju na oznaku na različitim ambalažnim materijalima i, ako je potrebno, odvojite ambalažne materijale zasebno. Ambalažni materijali su označeni skraćenicama (a) i ciframa (b) sa sledećim značenjem:

1-7: Plastika, 20-22: Hartija i karton, 80-98: Kompozitni materijali.

GARANCIJA I GARANTNI LIST

Poštovani,

Ovim putem Vas upoznajemo sa Vašim pravima i obavezama koje proističu iz Zakona o zaštiti potrošača, a u pogledu ostvarivanja prava iz garancije.

Ova garancija ni na koji način ne utiče, niti isključuje prava koja kupac ima u skladu sa važećim Zakonom o zaštiti potrošača po osnovu zakonske odgovornosti prodavca za nesaobraznost robe ugovoru koja traje 2 godine od dana kada je roba predata kupcu.

Davalac garancije ovom izjavom preuzima obavezu da kupcima svojih aparata, a pod uslovima definisanim u ovoj izjavi, obezbedi:

- besplatno otklanjanje kvarova u garantnom roku, koji bi nastali kod uobičajene upotrebe ili zbog grešaka u proizvodnji i materijalu, ili
- zamenu aparata, u garantnom roku predviđenim ovom garancijskom izjavom, u slučaju da opravka nije moguća, ili
- ako otklanjanje kvara nije moguće, kupac ima pravo da zahteva od prodavca povrat novca.

Ukupan rok garancije je 3 godina.

Garantni rok počinje da važi od datuma kupovine proizvoda, odnosno od prijema istog od strane kupca, a što se dokazuje fiskalnim računom.

Garancija važi na teritoriji Republike Srbije.

Kupac može da izjavi reklamaciju usmeno u nekom od prodajnih objekata Lidl Srbija KD, odnosno telefonom, pisanim putem ili elektronskim putem na kontakte kompanije Lidl Srbija KD, uz dostavu fiskalnog računa na uvid.

U cilju ispravnog funkcionisanja proizvod se koristi u skladu sa njegovom namenom i Uputstvom za upotrebu.

Na zahtev kupca, koji je izjavljen u garantnom roku, prodavac će izvršiti otklanjanje kvarova i nedostataka na proizvodu u roku predviđenim Zakonom.

Garantni uslovi:

Pre obraćanja prodavcu za tehničku pomoć, potrebno je proveriti ispravnost instalacije i ostalih potrebnih uslova naznačenih u Uputstvu za upotrebu.

Kupac je dužan da prodavcu preda sve pripadajuće delove proizvoda koje je preuzeo u trenutku kupovine.

Popravke u roku garancije:

Garancija važi počev od dana kada je roba predana kupcu, a na osnovu fiskalnog odsečka. U istom periodu davalac garancije, odnosno prodavac je u obavezi da otkloni sve tehničke kvarove bez naknade, u zakonskom roku.

Garancija ne važi u sledećim slučajevima:

1. Ukoliko prodavcu uz aparat nije priložen fiskalni račun sa datumom prodaje.
2. Ukoliko je kvar prouzrokovan udarom groma, strujnim udarom ili sličnim delovanjem spoljne sile na sam uređaj (požar, poplava, naponski udar...).
3. Ukoliko su nastali kvarovi i oštećenja na uređaju posledica delovanja spoljnih uticaja, kao što su: velika vlaga, previsoka i suviše niska temperatura (pucanje cevi usled smrzavanja, oštećenja gumenih delova, rđanje, itd.)
4. Ukoliko proizvod nije korišćen u skladu sa Uputstvom za upotrebu.
5. Ukoliko je proizvod pokušalo da popravi treće neovlašćeno lice.
6. Ukoliko proizvod nije korišćen u skladu sa namenom.
7. Ukoliko je čišćenje i održavanje uređaja urađeno protivno Uputstvu za upotrebu.
8. Ukoliko je proizvod korišćen u profesionalne svrhe.

Naziv proizvoda:	Aparat za sušenje hrane
Model:	SDAG 250 A1
IAN/Serijski broj:	360256_2010
Proizvođač:	KOMPERNASS HANDELS GMBH, BURGSTRASSE 21, 44867 BOCHUM, NEMAČKA www.kompernass.com
Ovlašćeni serviser:	ICOM COMMUNICATIONS doo, Novosadski put 68, 21203 Veternik, Republika Srbija, tel. 021 3000 151, mob. 060 4800 473, e-mail: kompernass@lidl.rs
Datum predaje robe potrošaču:	datum sa fiskalnog računa
Uvozi i stavlja u promet:	Lidl Srbija KD, Prva južna radna 3, 22330 Nova Pazova, Republika Srbija, tel. 0800-300-180, e-mail: kontakt@lidl.rs

Cuprins

Introducere	16
Utilizarea conform destinației	16
Furnitura	16
Indicații de siguranță	17
Descrierea aparatului	19
Date tehnice	20
Modul de funcționare	20
Înainte de prima utilizare	20
Pregătirea alimentelor	21
Timpul de uscare	22
Fructe	22
Legume	22
Pește/carne	23
Diverse	23
Operarea	23
Păstrarea alimentelor uscate	24
Curățarea	25
Depozitarea aparatului	25
Remediarea defecțiunilor	26
Eliminarea	26
Eliminarea aparatului	26
Eliminarea ambalajelor	26
Garanția Kompernass Handels GmbH	27
Service-ul	28
Importator	28

Introducere

Felicitări pentru cumpărarea noului dvs. aparat!

Ați decis să alegeți un produs modern și de calitate superioară. Instrucțiunile de utilizare fac parte integrantă din acest produs. Acestea cuprind informații importante privind siguranța, utilizarea și eliminarea. Înainte de utilizarea produsului, familiarizați-vă cu toate indicațiile privind utilizarea și siguranța. Utilizați acest produs numai în modul descris și numai în domeniile de utilizare menționate. În cazul transmiterii produsului unei alte persoane, predați-i toate documentele aferente acestuia.

Utilizarea conform destinației

Acesta aparat este destinat exclusiv uscării alimentelor. A nu se utiliza ca ventilator cu aer cald, pentru a încălzi alimente sau pentru a usca obiecte.

Aparatul este destinat exclusiv uzului casnic, în încăperi uscate. Nu utilizați aparatul în aer liber sau în scopuri comerciale.

Orice altă utilizare este considerată a fi neconformă.

Furnitura

În mod standard, aparatul este livrat cu următoarele componente:

- Capac cu ventilator
- 5 recipiente
- Bază
- Instrucțiuni de utilizare

PERICOL!

- Nu este permisă utilizarea de către copii a materialelor de ambalare ca jucării. Pericol de asfixiere.

- 1) Scoateți aparatul și instrucțiunile de utilizare din cutie.
- 2) Îndepărtați toate materialele de ambalare și eventualele folii de pe aparat.

INDICAȚIE

- Verificați dacă furnitura este completă și dacă prezintă deteriorări vizibile.
- În cazul în care furnitura este incompletă sau componentele sunt deteriorate din cauza ambalajului precar sau a transportului, apălați linia telefonică directă de service (a se vedea capitolul **Service**).

Indicații de siguranță

AVERTIZARE! PERICOL DE ELECTROCUTARE!

- ▶ Pentru a evita orice risc, la defectarea cablului de alimentare al aparatului, acesta trebuie înlocuit de către producător, serviciul clienți al acestuia sau de către o altă persoană calificată.
- ▶ Utilizați aparatul numai în încăperi uscate, niciodată în aer liber sau în medii umede.
- ▶  Nu introduceți niciodată aparatul și cablul de conexiune în apă sau în alte lichide! În caz contrar, există pericol de moarte prin electrocutare.
- ▶ Asigurați-vă că pe durata procesului de curățare în interiorul aparatului nu pătrunde apa. Nu curățați aparatul niciodată sub jet de apă.
- ▶ Dacă, din întâmplare, în carcasa aparatului se infiltrează lichide, scoateți imediat ștecărul din priză și predați aparatul unui specialist în vederea reparării.
- ▶ Nu permiteți contactul cablului de alimentare cu lichide sau umezirea acestuia în timp ce aparatul este în funcțiune. Ghidați cablul astfel încât să nu se blocheze sau să se deterioreze într-un alt mod.
- ▶ Înainte de curățare și în cazul defecțiunilor scoateți ștecărul din priză după fiecare utilizare.
- ▶ Când scoateți cablul de alimentare din priză, trageți întotdeauna de ștecăr și nu de cablu.
- ▶ Nu mai puneți niciodată aparatul în funcțiune dacă a fost scăpat sau este deteriorat. Solicitați verificarea și, dacă este necesar, repararea aparatului de către un specialist calificat.
- ▶ Nu deschideți niciodată carcasa aparatului. În aparat nu se găsesc componente care trebuie întreținute sau înlocuite de către utilizator.

⚠ AVERTIZARE! PERICOL DE RĂNIRE!

- ▶ Acest aparat poate fi utilizat de copii începând cu vârsta de 8 ani, cât și de persoane cu abilități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau fără experiență și/sau cunoștințe necesare, dacă sunt supravegheați sau dacă au fost instruiți cu privire la utilizarea sigură a acestui aparat și au înțeles pericolele cu privire la acesta.
- ▶ Curățarea și acțiunile de întreținere destinate utilizatorului nu se vor efectua de către copii, cu excepția cazului în care aceștia au vârsta peste 8 ani și sunt supravegheați.
- ▶ Aparatul și cablul de conexiune nu se vor lăsa la îndemâna copiilor cu vârste sub 8 ani.
- ▶ Copiilor le este interzis să se joace cu aparatul.
- ▶ Utilizați aparatul numai pe o suprafață stabilă, plană și antiderapantă.
- ▶ Pericol de incendiu! Pentru a evita incendiul sau supraîncălzirea aparatului și pentru a asigura un proces de uscare optim:
 - Asigurați o circulație suficientă a aerului. Păstrați o distanță de minimum 30 cm față de laturi.
 - Nu așezați aparatul sub obiecte inflamabile sau în apropierea obiectelor inflamabile, cum ar fi draperii sau dulapuri suspendate.
 - Nu acoperiți aparatul și păstrați libere fantele de aerisire de pe partea superioară.
 - Nu acoperiți complet suporturile din grătar ale recipientelor (de exemplu, cu folie de aluminiu sau alte materiale similare).

- Pericol de arsuri! După utilizare, suprafața aparatului continuă să prezinte căldură reziduală.
- Aparatul și alimentele care trebuie uscate pot deveni foarte fierbinți pe durata funcționării. Lăsați-le să se răcească bine înainte de a scoate alimentele care trebuie uscate sau de a curăța aparatul.
- Utilizați aparatul numai conform destinației.
Pericol de rănire în cazul folosirii inadecvate a aparatului!

ATENȚIE – PAGUBE MATERIALE!

- Pentru curățare, nu utilizați detergenți agresivi sau abrazivi. Aceștia ar putea deteriora iremediabil suprafețele aparatului.
- Nu utilizați temporizatoare externe sau sisteme separate de comandă de la distanță pentru a opera aparatul.

INDICAȚIE

- Nu este necesară nicio acțiune din partea utilizatorului pentru a reseta produsul între 50 Hz și 60 Hz. Produsul este adaptat atât pentru 50 Hz, cât și pentru 60 Hz.

Descrierea aparatului

(a se vedea figurile de pe pagina pliată)

- ❶ Capac cu ventilator
- ❷ Comutator Pornit/Oprit ❶
- ❸ Recipient
- ❹ Bază
- ❺ Crestături
- ❻ Elemente de fixare

Date tehnice

Tensiune	220–240 V ~ (curent alternativ), 50/60 Hz
Consum	250 W
Clasă de protecție	II /  (izolare dublă)
	Toate componentele acestui aparat care intră în contact cu alimentele sunt adecvate pentru uz alimentar.

Modul de funcționare

Uscarea este termenul folosit pentru a descrie conservarea alimentelor prin uscare cu aer. Procedând astfel, alimentele sunt private de apă și, prin urmare, de condițiile de viață ale microorganismelor responsabile de procesul de deteriorare. Datorită uscării ușoare, vitaminele și mineralele conținute sunt păstrate în mare parte.

Aparatul aspiră aer proaspăt prin ventilatorul din capac ❶, îl încălzește la cca 60–70 °C și îl suflă prin mijlocul recipientelor ❸ până jos, la bază ❹. Acolo, aerul se ridică din nou în lateral și curge prin suporturile din grătar ale recipientelor ❸ pe lângă alimente.

Aerul cald și uscat permite evaporarea umezelii de pe suprafața alimentelor. Apa curge din interiorul alimentelor și se evaporă din nou la suprafață etc. Aerul umed este evacuat prin fantele de aerisire din capac ❶.

Alimentele deshidratate pot fi consumate sub formă uscată, prelucrate ulterior prin înmuiere sau gătit imediat.

Înainte de prima utilizare

AVERTIZARE! PERICOL DE RĂNIRE!

- Pericol de incendiu! Pentru a evita incendiul sau supraîncălzirea aparatului:
 - Asigurați o circulație suficientă a aerului. Păstrați o distanță de minimum 30 cm față de laturi.
 - Nu așezați aparatul sub obiecte inflamabile sau în apropierea obiectelor inflamabile, cum ar fi draperii sau dulapuri suspendate.
 - Nu acoperiți aparatul și păstrați libere fantele de aerisire de pe partea superioară.
- Pericol de arsură! Lăsați aparatul să se răcească bine înainte de a-l curăța.

- 1) Așezați aparatul pe o suprafață plană în apropierea unei prize ușor accesibile și introduceți ștecărlul în priză.

- 2) Porniți aparatul de la comutatorul Pornit/Oprit ① ② și lăsați-l să funcționeze 30 de minute fără conținut. Apoi opriți aparatul, scoateți ștecărul și curățați toate componentele conform descrierii din capitolul „**Curățarea**”.

INDICAȚIE

- La prima utilizare, din cauza resturilor de fabricație se poate simți un miros ușor. Acest lucru este normal și dispare după scurt timp. Asigurați aerisirea suficientă a încăperii, de exemplu prin deschiderea unei ferestre.

Pregătirea alimentelor

Respectați următoarele indicații pentru a obține cea mai bună calitate posibilă și durată de valabilitate a alimentelor dvs.

- Folosiți numai alimente proaspete de cea mai bună calitate posibilă. Dacă este necesar, tăiați cu generozitate partea stricată.
- De obicei, cu cât alimentele sunt mai coapte, cu atât sunt mai aromate. Cu toate acestea, alimentele nu trebuie să fie prea coapte.
- Asigurați o foarte bună igienă la prelucrare. Spălați bine alimentele și lucrați cu mâinile și ustensilele curate.
- Spălați bine alimentele și uscați-le.
- Tăiați alimentele în bucăți de aceeași dimensiune și formă, astfel încât să fie uscate uniform.
- Sâmburii din fructele cu sâmburi pot fi mai ușor de îndepărtat dacă le uscați întregi pentru aproximativ jumătate din timpul de uscare. Apoi scoateți sâmburii și continuați procesul de uscare.
- Puteți picura puțin suc de lămâie înainte de uscare pe suprafețele tăiate ale fructelor care devin rapid maronii (de exemplu, mere) pentru a preveni culoarea maro.
- Alimentele pot fi opărite scurt înainte de uscare pentru a scurta timpul de uscare și pentru a prelungi durata de valabilitate.
- Pentru a deshidrata carnea, alegeți bucăți cât mai slabe posibil. Îndepărtați întotdeauna grăsimea, tendoanele și oasele de pe carne și tăiați-le în felii subțiri. Puteți pune în saramură sau marina carnea, dar uscați-o înainte de a o deshidrata.
- Tăiați carnea de-a lungul fibrelor pentru a face carnea uscată ușor de mestecat.
- Scoateți pielea și oasele din pește și tăiați-l în felii subțiri.
- Cel mai bun mod de a tăia peștele și carnea este să puneți bucățile în congelator cu aproximativ 20 de minute înainte.
- După pregătire, puneți rapid alimentele în aparat și începeți procesul de uscare.

Timpul de uscare

Informațiile din tabelul de mai jos sunt destinate doar ca ghid. Timpul real de uscare optim al alimentelor depinde de gustul dvs. personal și de diferiți factori, de exemplu de felul și maturitatea alimentelor și de grosimea bucăților. Prin urmare, trebuie să verificați între timp starea alimentelor și să reglați timpul de uscare, dacă este necesar.

Fructe

Aliment	Dimensiune	Timp de uscare (ore)	Stare
Ananas	felii, cca 8 mm	cca 10-12	flexibilitate bună
Mere	felii, cca 8 mm	cca 8-10	flexibil
Caise	înjumătățite	cca 10-12	flexibil
Banane	felii, cca 2-3 mm	cca 8-10	crocant
Căpșuni	înjumătățite	cca 8-10	tare
Smochine	înjumătățite	cca 8-10	uscat
Prune	înjumătățite	cca 10-12	flexibil
Struguri	înjumătățiți	cca 12-14	flexibilitate bună

Legume

Aliment	Dimensiune	Timp de uscare (ore)	Stare
Fasole	întreagă	cca 6-8	fragil
Morcovi	felii, cca 8 mm	cca 6-8	tare
Praz	înjumătățit, lung de cca 6-8	cca 6-10	fragil
Ciuperci	felii, cca 3 mm	cca 3-4	flexibil
Țelină	felii, cca 8 mm	cca 6-10	tare
Roșie	înjumătățită	cca 12-14	flexibil
	felii, cca 6 mm	cca 7-10	tare
Zucchini	felii, cca 8 mm	cca 6-8	tare

Pește/carne

Aliment	Dimensiune	Timp de uscare (ore)	Stare
Pește	felii, 0,5 cm	cca 10–12	aspre, flexibilitate bună
Carne	felii, 0,5 cm	cca 10–12	aspre, flexibilitate bună

INDICAȚIE

- După procesul de uscare, introduceți peștele și carnea în cuptorul preîncălzit timp de cca 10 minute la 135 °C pentru a elimina posibila contaminare cu salmonella sau altele asemenea.

Diverse

Aliment	Dimensiune	Timp de uscare (ore)	Stare
Ierburile aromatice (de exemplu, rozmarin, cimbru)	Fir	cca 3–4	fragil

Operarea

AVERTIZARE! PERICOL DE RĂNIRE!

- Pericol de incendiu! Pentru a evita incendiul sau supraîncălzirea aparatului și pentru a asigura un proces de uscare optim:
 - Asigurați o circulație suficientă a aerului. Păstrați o distanță de minimum 30 cm față de laturi.
 - Nu așezați aparatul sub obiecte inflamabile sau în apropierea obiectelor inflamabile, cum ar fi draperii sau dulapuri suspendate.
 - Nu acoperiți aparatul și păstrați libere fantele de aerisire de pe partea superioară.
- Pericol de arsuri! Aparatul și alimentele care trebuie uscate pot deveni foarte fierbinți pe durata funcționării. Lăsați-le să se răcească bine înainte de a scoate alimentele care trebuie uscate sau de a curăța aparatul.

- 1) Așezați baza  pe o suprafață plană lângă o priză ușor accesibilă.
- 2) Umpleți recipientele  uniform cu alimentele preparate. Aveți grijă ca bucățile individuale să nu se suprapună. Aerul suficient ar trebui să poată circula în continuare prin suporturile din grătar.

- 3) Așezați recipientele ③ unul după altul pe bază ④.
Înălțimea celui de-al 2-lea – al 5-lea. Recipientul ③ este reglabil în mod variabil, astfel încât să existe spațiu și pentru alimente mai înalte. Atenție la cele patru creștături în trepte ⑤ de pe marginile exterioare ale recipientelor ③.
Cele patru creștături ⑤ ale înălțimii selectate ar trebui să alunece pe elementele de fixare ⑥ ale recipientului inferior ③ astfel încât recipientele ③ să fie stabile unul peste celălalt.
- 4) În cele din urmă, puneți capacul ① și introduceți ștecărul în priză.
- 5) Apăsăți comutatorul Pornit/Oprit ① ② pentru a începe procesul de uscare.
- 6) Puteți întrerupe procesul de uscare în orice moment, de exemplu, pentru a verifica alimentele apăsând din nou comutatorul Pornit/Oprit ① ②.
- 7) La sfârșitul timpului de uscare, apăsăți comutatorul Pornit/Oprit ① ② pentru a opri aparatul și scoateți ștecărul din priză.
- 8) Lăsați aparatul să se răcească suficient înainte de a scoate alimentele uscate și de a curăța aparatul.

Păstrarea alimentelor uscate

- Lăsați alimentele uscate să se răcească suficient și împachetați-le cât mai curând posibil.
- Pentru a preveni deteriorarea sau pentru a o întârzia cât mai mult posibil, alimentele uscate trebuie depozitate în stare cât mai uscată, reci, protejate de lumină și ambalate în vid. De exemplu, puteți să utilizați borcane cu filet, borcane pentru conserve sau borcane de plastic sigilabile sau să vidați alimentele uscate. Temperatura maximă de depozitare ar trebui să fie temperatura camerei, dar, în mod ideal, în jurul valorii de 10–15 °C (de exemplu, într-o pivniță răcoroasă sau într-o cameră de depozitare).
- Este mai bine să împachetați mai multe porții mici decât o porție mare.
- Deschideți ambalajul alimentelor uscate cât mai rar posibil pentru a minimiza pătrunderea umezelii și a oxigenului.
- Procesul de deteriorare a fost încetinit de procesul de uscare, dar nu a fost oprit în totalitate. În special, condițiile de depozitare necorespunzătoare pot afecta durata de valabilitate a alimentelor uscate. Pentru a fi în siguranță, înainte de consum verificați dacă alimentele uscate care au fost depozitate nu prezintă mușey sau pete de putrefacție.
- Perioada de valabilitate a alimentelor uscate poate varia foarte mult de la luni la ani, în funcție de condițiile de uscare și de depozitare. Cu cât sunt mai bune condițiile, cu atât durata de valabilitate este mai mare.

Curățarea



AVERTIZARE! PERICOL DE ELECTROCUTARE

- ▶ Înaintea curățării aparatului scoateți ștecărul din priză.
- ▶  Nu introduceți niciodată aparatul în apă sau în alte lichide! În caz contrar, există pericol de moarte prin electrocutare.

ATENȚIE – PAGUBE MATERIALE!

- ▶ Pentru curățare, nu utilizați detergenți agresivi sau abrazivi. Aceștia ar putea deteriora iremediabil suprafețele aparatului.
- Curățați capacul ❶ cu o lavetă ușor umezită. În cazul murdăriei persistente, adăugați puțin detergent delicat pe lavetă și ștergeți ulterior cu o lavetă ușor umezită numai cu apă.
- Curățați recipientele ❸ și baza ❹ în soluție de curățat delicată. Apoi clătiți toate componentele cu apă curată până la îndepărtarea tuturor resturilor de detergent.

INDICAȚIE

- ▶  Recipientele ❸ și baza ❹ sunt adecvate și pentru curățarea în mașina de spălat vase. Așezați componentele pe cât posibil în coșul superior al mașinii de spălat vase și încercați să nu le fixați.

- Uscăți bine toate componentele.

Depozitarea aparatului

- Păstrați aparatul curățat într-un loc curat și uscat.

Remediarea defecțiunilor

Problemă	Cauze posibile	Soluții posibile
Aparatul nu funcționează.	Aparatul nu este conectat la priză.	Conectați aparatul la o priză.
	Aparatul este deteriorat.	Adresați-vă serviciului clienți.
Aparatul se oprește automat în timpul funcționării.	Se declanșează protecția la supraîncălzire. Fantele de aerisire pot fi blocate sau aparatul nu este suficient de liber.	Scoateți ștecărul din priză și lăsați aparatul să se răcească. Asigurați-vă că fantele de aerisire nu sunt blocate și că există un spațiu liber de 30 cm în jurul aparatului.

Dacă defecțiunile nu pot fi remediate prin măsurile specificate mai sus sau dacă observați alte tipuri de defecțiuni, adresați-vă serviciului pentru clienți.

Eliminarea

Eliminarea aparatului



În niciun caz nu aruncați aparatul în gunoiul menajer obișnuit. Acest produs face obiectul Directivei europene 2012/19/EU.

Eliminați aparatul prin intermediul unei firme autorizate sau prin intermediul serviciului local de eliminare a deșeurilor. Respectați prevederile actuale în vigoare. Dacă aveți nelămuriri, contactați serviciul local de eliminare a deșeurilor.



Informații despre posibilitățile de eliminare a produsului scos din uz pot fi obținute de la administrația locală sau municipală.

Eliminarea ambalajelor



Ambalajul protejează aparatul împotriva deteriorărilor ce pot apărea în timpul transportului. Materialele de ambalare sunt alese conform compatibilității acestora cu mediul înconjurător și aspectelor tehnice privind eliminarea, fiind astfel reciclabile.

Reintroducerea ambalajelor în circuitul materialelor contribuie la economisirea materiilor prime și la reducerea cantității de deșeuri. Eliminați materialele de ambalare de care nu mai aveți nevoie conform prevederilor locale în vigoare.



Respectați marcajul de pe diferitele materiale de ambalare și separați-le dacă este cazul. Materialele de ambalare sunt marcate cu abrevieri (a) și cifre (b) cu următoarea semnificație: 1–7: materiale plastice, 20–22: hârtie și carton, 80–98: materiale compozite.

Garanția Kompernass Handels GmbH

Stimate client,

Pentru acest aparat se acordă o garanție de 3 ani de la data cumpărării. În cazul în care produsul prezintă defecte, beneficiați de drepturi legale față de vânzătorul produsului. Aceste drepturi legale nu sunt limitate prin garanția noastră prezentată în cele ce urmează.

Condiții de garanție

Perioada de garanție începe de la data cumpărării. Păstrați cu grijă bonul fiscal. Acesta este necesar pentru a dovedi cumpărarea.

Dacă în decurs de trei ani de la data cumpărării acestui produs apare un defect de material sau de fabricație, produsul va fi reparat, înlocuit de către noi în mod gratuit sau vi se va restitui prețul de cumpărare, la alegerea noastră. Garanția presupune ca în timpul perioadei de trei ani să se prezinte aparatul defect și dovada cumpărării (bonul fiscal), precum și o scurtă descriere în scris, în care să se specifice în ce constă defecțiunea și când a survenit aceasta.

Dacă defectul este acoperit de garanția noastră, veți primi înapoi produsul reparat sau unul nou. Odată cu reparația sau înlocuirea produsului nu începe o nouă perioadă de garanție.

Perioada de garanție și pretențiile legale privind defectele

Perioada de garanție nu este prelungită după efectuarea reparațiilor realizate în perioada de garanție. Acest lucru este valabil și pentru piesele înlocuite și reparate. Eventualele deteriorări și deficiențe prezente deja la cumpărare trebuie semnalate imediat după dezambalarea produsului. Reparațiile necesare după expirarea perioadei de garanție se efectuează contra cost.

Domeniul de aplicare a garanției

Aparatul a fost produs cu grijă, în conformitate cu orientările stricte privind calitatea și verificat cu rigurozitate înaintea livrării.

Garanția se acordă în caz de defecte de material sau de fabricație. Această garanție nu se extinde asupra componentelor produsului care sunt expuse uzurii normale și care, prin urmare, pot fi considerate piese de uzură sau asupra deteriorărilor apărute la componentele fragile, de exemplu comutatoare, acumulatori sau componente realizate din sticlă.

Această garanție se pierde în cazul în care produsul a fost deteriorat, a fost utilizat sau întreținut în mod necorespunzător. Pentru utilizarea corespunzătoare a produsului trebuie respectate cu strictețe toate indicațiile prezentate în instrucțiunile de utilizare. Trebuie evitate în mod obligatoriu utilizările și acțiunile nerecomandate sau care fac obiectul unor avertizări în cadrul instrucțiunilor de utilizare.

Aparatul este destinat numai uzului privat și nu utilizărilor comerciale. În cazul manevrării abuzive sau necorespunzătoare, al uzului de forță și al intervențiilor care nu au fost realizate de către filiala noastră autorizată de service, garanția își pierde valabilitatea.

Procedura de acordare a garanției

Pentru a se asigura prelucrarea rapidă a solicitării dvs., urmați instrucțiunile de mai jos:

- Pentru toate solicitările păstrați la îndemână bonul fiscal și numărul articolului (de exemplu IAN 123456_7890) ca dovadă a cumpărării.
- Numărul articolului poate fi consultat pe plăcuța cu date tehnice de pe produs, pe o gravură de pe produs, pe coperta instrucțiunilor de utilizare (în partea stângă, jos) sau pe autocolantul de pe partea din spate sau de jos a produsului.
- În cazul în care apar defecte funcționale sau alte defecțiuni, contactați mai întâi **telefonic** sau **prin e-mail** departamentul de service menționat în continuare.
- Apoi puteți expedia produsul înregistrat ca fiind defect la adresa de service care v-a fost comunicată, fără a plăti taxe poștale, anexând dovada cumpărării (bonul fiscal) și indicând în ce constă defectul și când a apărut acesta.



Acest manual, precum și multe alte manuale, videoclipuri cu produsele și software-uri de instalare pot fi descărcate de pe www.lidl-service.com.

Cu ajutorul acestui cod QR puteți accesa direct pagina Lidl de service (www.lidl-service.com) și puteți deschide instrucțiunile de utilizare prin introducerea numărului de articol (IAN) 360256_2010.

Service-ul



Service România

Tel.: 0800896637

E-Mail: kompernass@lidl.ro

IAN 360256_2010

Importator

Vă rugăm să aveți în vedere faptul că următoarea adresă nu reprezintă o adresă pentru service. Contactați mai întâi centrul de service indicat.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANIA

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)

- ➊ Deckel mit Lüfter
- ➋ Ein-/Ausschalter ➀
- ➌ Behälter
- ➍ Basis
- ➎ Einkerbungen
- ➏ Arretierungen

Technische Daten

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

Funktionsweise

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

Das Gerät zieht frische Luft durch den Lüfter im Deckel ❶ an, erwärmt diese auf ca. 60–70 °C und bläst sie durch die Mitte der Behälter 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

Stanje informacija

Versiunea informațiilor - Stand der Informationen:

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

IAN 360256_2010