



DÖRRAUTOMAT / FOOD DEHYDRATOR SODAG 250 A1

(D)

DÖRRAUTOMAT

Bedienungsanleitung

(HR)

APARAT ZA SUŠENJE HRANE

Upute za upotrebu

(SK)

SUŠIČKA OVOCIA

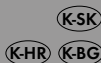
Návod na obsluhu

(BG)

УРЕД ЗА СУШЕНЕ НА ПЛОДОВЕ И ЗЕЛЕНЧУЦИ

Ръководство за експлоатация

IAN 41 1302-2207





(D)

Klappen Sie vor dem Lesen die Seite mit den Abbildungen aus und machen Sie sich anschließend mit allen Funktionen des Gerätes vertraut.

(SK)

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

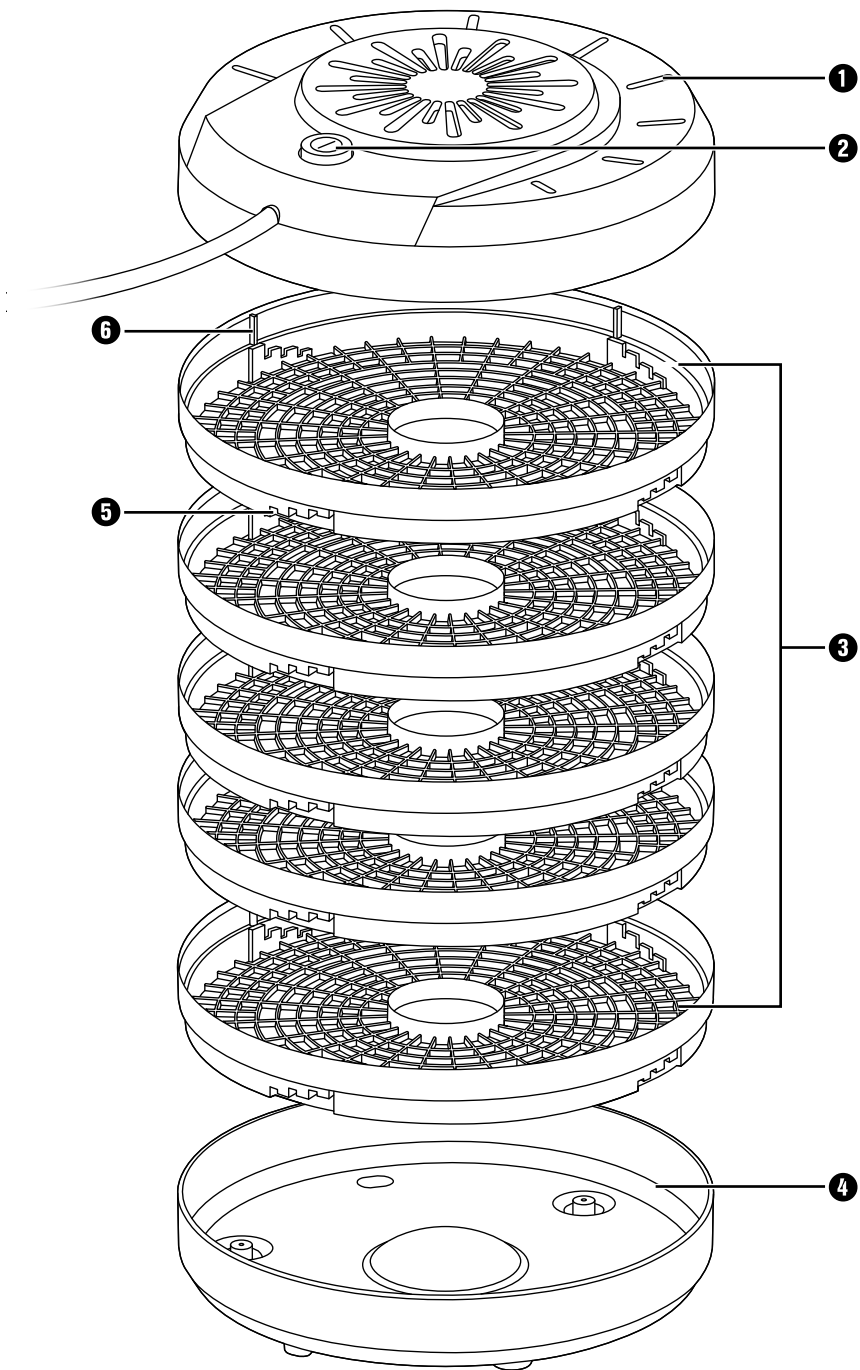
(HR)

Prije nego što pročitate tekst, otvorite stranicu sa slikama i upoznajte se na osnovu toga sa svim funkcijama uređaja.

(BG)

Преди да прочетете отворете страницата с фигурите и след това се запознайте с всички функции на уреда.

D	Bedienungsanleitung	Seite	1
SK	Návod na obsluhu	Strana	15
HR	Upute za upotrebu	Stranica	29
BG	Ръководство за експлоатация	Страница	45



Inhaltsverzeichnis

Einführung	2
Bestimmungsgemäße Verwendung	2
Lieferumfang	2
Sicherheitshinweise	3
Gerätebeschreibung	5
Technische Daten	5
Funktionsweise	6
Vor dem ersten Gebrauch	6
Lebensmittel vorbereiten	7
Dörrzeiten	8
Obst	8
Gemüse	8
Fisch/Fleisch	9
Sonstiges	9
Bedienen	9
Dörrgut aufbewahren	10
Reinigen	10
Gerät aufbewahren	11
Fehlerbehebung	11
Entsorgung	12
Gerät entsorgen	12
Verpackung entsorgen	12
Garantie der Kompernaß Handels GmbH	13
Service	14
Importeur	14

Einführung

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihres neuen Gerätes!

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

Bestimmungsgemäße Verwendung

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

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

Eine andere oder darüberhinausgehende Benutzung gilt als nicht bestimmungsgemäß.

Lieferumfang

Das Gerät wird standardmäßig mit folgenden Komponenten geliefert:

- Deckel mit Lüfter
- 5 Behälter
- Basis
- Bedienungsanleitung

GEFAHR!

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

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

HINWEIS

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

Sicherheitshinweise

WARNUNG! STROMSCHLAGGEFAHR!

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

⚠️ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

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

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

ACHTUNG - SACHSCHADEN!

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

HINWEIS

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

Gerätebeschreibung

(Abbildungen siehe Ausklappseite)

- 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 **1** auf und stecken Sie den Netzstecker in die Netzsteckdose.
- 5) Drücken Sie den Ein-/Ausschalter **1** **2**, um den Dörrvorgang zu starten.
- 6) Sie können den Dörrvorgang jederzeit z. B. zur Prüfung des Dörrguts unterbrechen, indem Sie erneut den Ein-/Ausschalter **1** **2** drücken.
- 7) Drücken Sie am Ende der Dörrzeit den Ein-/Ausschalter **1** **2**, um das Gerät auszuschalten und ziehen Sie den Netzstecker aus der Netzsteckdose.
- 8) Lassen Sie das Gerät ausreichend abkühlen, bevor Sie das Dörrgut entnehmen und das Gerät reinigen.

Dörrgut aufbewahren

- Lassen Sie das Dörrgut ausreichend abkühlen und verpacken Sie es zeitnah.
- Um den Verderb zu verhindern bzw. so lange wie möglich hinauszuzögern, sollte das Dörrgut möglichst trocken, kühl, lichtgeschützt und luftdicht verpackt aufbewahrt werden. Sie können z. B. Schraubgläser, Einmachgläser oder verschließbare Kunststoffdosen benutzen oder das Dörrgut vakuumieren. Die Lagerungstemperatur sollte maximal Zimmertemperatur betragen, im Idealfall jedoch um die 10–15 °C (z. B. in einem kühlen Keller oder Abstellraum).
- Verpacken Sie lieber mehrere kleine 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! STROMSCHLAGEFAHR

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

ACHTUNG - SACHSCHADEN!

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

HINWEIS

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

- Trocknen Sie alle Teile gut ab.

Gerät aufbewahren

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

Fehlerbehebung

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

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

Entsorgung

Gerät entsorgen



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

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

Für den deutschen Markt gilt:

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

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



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

Verpackung entsorgen



Die Verpackungsmaterialien sind nach umweltverträglichen und entsorgungstechnischen Gesichtspunkten ausgewählt und deshalb recyclebar. Entsorgen Sie nicht mehr benötigte Verpackungsmaterialien gemäß den örtlich geltenden Vorschriften.



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

Garantie der Kompernaß Handels GmbH

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

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

Garantiebedingungen

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

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

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

Garantiezeit und gesetzliche Mängelansprüche

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

Garantieumfang

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

Die Garantieleistung gilt für Material- oder Fabrikationsfehler. Diese Garantie erstreckt sich nicht auf Produktteile, die normaler Abnutzung ausgesetzt sind und daher als Verschleißteile angesehen werden können oder für Beschädigungen an zerbrechlichen Teilen, z. B. Schalter, Akkus oder Teile, die aus Glas gefertigt sind.

Diese Garantie verfällt, wenn das Produkt beschädigt, nicht sachgemäß benutzt oder gewartet wurde. Für eine sachgemäße Benutzung des Produkts sind alle in der Bedienungsanleitung aufgeführten Anweisungen genau einzuhalten. Verwendungszwecke und Handlungen, von denen in der Bedienungsanleitung abgeraten oder vor denen gewarnt wird, sind unbedingt zu vermeiden.

Das Produkt ist nur für den privaten und nicht für den gewerblichen Gebrauch bestimmt. Bei missbräuchlicher und unsachgemäßer Behandlung, Gewaltanwendung und bei Eingriffen, die nicht von unserer autorisierten Serviceniederlassung vorgenommen wurden, erlischt die Garantie.

Abwicklung im Garantiefall

Um eine schnelle Bearbeitung Ihres Anliegens zu gewährleisten, folgen Sie bitte den folgenden Hinweisen:

- Bitte halten Sie für alle Anfragen den Kassenbon und die Artikelnummer (IAN) 41 1302-2207 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.kaufland.com/manual können Sie diese und viele weitere Handbücher herunterladen.

Mit diesem QR-Code gelangen Sie direkt auf unsere internationale Seite (www.kaufland.com/manual). Mit Klick auf das entsprechende Land gelangen Sie auf die nationale Übersicht unserer Handbücher. Mittels der Eingabe der Artikelnummer (IAN) 41 1302-2207 können Sie Ihre Bedienungsanleitung öffnen.

Service

Service Deutschland

Tel.: 0800 1528 352 (kostenfrei aus dem dt. Festnetz / Mobilfunknetz)

E-Mail: kundenmanagement@kaufland.de

IAN 41 1302-2207

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

Obsah

Úvod	16
Používanie v súlade s účelom	16
Rozsah dodávky	16
Bezpečnostné pokyny	17
Opis prístroja	19
Technické údaje	19
Spôsob fungovania	20
Pred prvým použitím	20
Príprava potravín	21
Čas sušenia	22
Ovocie	22
Zelenina	22
Ryby/mäso	22
Ostatné	23
Obsluha	23
Uskladnenie sušených potravín	24
Čistenie	24
Uskladnenie prístroja	25
Odstraňovanie porúch	25
Likvidácia	26
Likvidácia prístroja	26
Likvidácia obalu	26
Záruka spoločnosti Kompernass Handels GmbH	27
Servis	28
Dovozca	28

Úvod

Srdečne vám blahoželáme ku kúpe tohto nového prístroja!

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

Používanie v súlade s účelom

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

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

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

Rozsah dodávky

Prístroj sa štandardne dodáva s nasledujúcimi komponentmi:

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

NEBEZPEČENSTVO!

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

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

UPOZORNENIE

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

Bezpečnostné pokyny

VÝSTRAHA! NEBEZPEČENSTVO ZÁSAHU ELEKTRICKÝM PRÚDOM!

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

⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČENSTVO PORANENIA!

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

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

POZOR – VECNÉ ŠKODY!

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

UPOZORNENIE

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

Opis prístroja

(Obrázky pozri na roztváracíj strane)

- ❶ Veko s ventilátorom
- ❷ Spínač ZAP/VYP ❶
- ❸ Nádobý
- ❹ Základňa
- ❺ Zárezy
- ❻ Aretácie

Technické údaje

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

Spôsob fungovania

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

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

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

Pred prvým použitím

VÝSTRAHA! NEBEZPEČENSTVO PORANENIA!

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

UPOZORNENIE

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

Príprava potravín

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

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

Čas sušenia

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

Ovocie

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

Zelenina

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

Ryby/mäso

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

UPOZORNENIE

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

Ostatné

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

Obsluha**⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČENSTVO PORANENIA!**

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

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

Uskladnenie sušených potravín

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

Čistenie

VÝSTRAHA! NEBEZPEČENSTVO ZASIAHNUTIA ELEKTRICKÝM PRÚDOM

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

POZOR – VECNÉ ŠKODY!

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

UPOZORNENIE

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

- Všetky diely poriadne vysušte.

Uskladnenie prístroja

- Vyčistený prístroj uchovávať na čistom a suchom mieste.

Odstraňovanie porúch

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

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

Likvidácia

Likvidácia prístroja



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

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

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

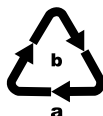


Informácie o možnostiach likvidácie výrobku, ktorý doslúžil, získate od svojej obecnej alebo mestskej samosprávy.

Likvidácia obalu



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



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

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

Záruka spoločnosti Kompernass Handels GmbH

Vážená zákazníčka, vážený zákazník,

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

Záručné podmienky

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

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

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

Záručná doba a zákonné nároky na odstránenie chýb

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

Rozsah záruky

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

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

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

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

Vybavenie v prípade záruky

Na zaručenie rýchleho vybavenia Vašej žiadosti postupujte podľa nasledujúcich pokynov:

- Na všetky otázky majte pripravený pokladničný doklad a číslo výrobku (IAN) 41 1302-2207 ako doklad o nákupe.
- Číslo výrobku nájdete na typovom štítku na výrobku, na gravúre na výrobku, na titulnej stránke návodu na obsluhu (dole vľavo) alebo ako nálepku na zadnej alebo spodnej strane výrobku.
- Ak dôjde k funkčným poruchám alebo iným nedostatkom, kontaktujte najprv nižšie uvedené servisné oddelenie **telefonicky** alebo **e-mailom**.
- Výrobok, za evidovaný ako poruchový, môžete potom spolu s dokladom o nákupe (pokladničný blok) a uvedením popisu chyby a dátumu, kedy k nej došlo, bezplatne odoslať na adresu servisného strediska, ktorá Vám bude oznámená.



Na webových stránkach www.kaufland.com/manual si môžete stiahnuť tieto a mnoho ďalších príručiek.

Pomocou tohto QR kódu sa dostanete priamo na našu medzinárodnú stránku (www.kaufland.com/manual). Kliknutím na príslušnú krajinu sa dostanete na národný prehľad našich príručiek. Pomocou zadania čísla výrobku (IAN) 41 1302-2207 môžete otvoriť váš návod na obsluhu.

Servis



Servis Slovensko

Tel.: 0800 152835 (bezplatne z pevnej aj mobilnej siete)

E-Mail: info@kaufland.sk

IAN 41 1302-2207

Dovozca

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

NEMECKO

www.kompernass.com

Sadržaj

Uvod	30
Namjenska uporaba	30
Opseg isporuke	30
Sigurnosne napomene	31
Opis uređaja	33
Tehnički podaci	33
Način funkcioniranja	34
Prije prve uporabe	34
Priprema namirnica	35
Vremena sušenja	36
Voće	36
Povrće	36
Meso / riba	37
Ostalo	37
Rukovanje	37
Čuvanje osušene hrane	38
Čišćenje	39
Čuvanje uređaja	39
Otklanjanje grešaka	40
Zbrinjavanje	40
Zbrinjavanje uređaja	40
Zbrinjavanje ambalaže	41
Jamstvo tvrtke Kompernass Handels GmbH	41
Servis	43
Proizvođač	43

Uvod

Čestitamo na kupnji Vašeg novog uređaja!

Time ste se odlučili za moderan i vrlo vrijedan proizvod. Upute za rukovanje dio su opreme ovog proizvoda. One sadrže važne napomene za sigurnost, rukovanje i zbrinjavanje. Prije uporabe proizvoda upoznajte se sa svim napomenama za rukovanje i svim sigurnosnim napomenama. Ovaj proizvod koristite isključivo na opisan način i za navedena područja primjene. U slučaju predaje proizvoda trećim osobama, predajte im i svu dokumentaciju.

Namjenska uporaba

Ovaj je uređaj namijenjen isključivo za sušenje hrane. Ne koristite uređaj kao grijalicu niti za zagrijavanje hrane ili sušenje predmeta.

Uređaj je namijenjen isključivo za uporabu u suhim unutrašnjim prostorijama u privatnim domaćinstvima. Ne koristite ga na otvorenom ili u komercijalne svrhe.

Svaki drugi način korištenje koji prelazi navedene okvire smatra se nenamjenskim.

Opseg isporuke

Uređaj se standardno isporučuje sa sljedećim komponentama:

- Poklopac s ventilatorom
- 5 Posuda
- Baza
- Upute za uporabu

OPASNOST!

- Ambalažu djeca ne smiju koristiti za igranje. Postoji opasnost od gušenja.

1) Izvadite uređaj i upute za rukovanje iz kutije.

2) Uklonite svu ambalažu i sve folije s uređaja.

NAPOMENA

- Provjerite jesu li isporučeni svi dijelovi i postoje li na uređaju vidljiva oštećenja.
- U slučaju nepotpune isporuke ili štete uzrokovane nedostatnim pakiranjem, kao i štete nastale prilikom transporta, nazovite telefon servisne službe (pogledajte poglavlje **Servis**).

Sigurnosne napomene

UPOZORENJE! OPASNOST OD STRUJNOG UDARA!

- ▶ Ako dođe do oštećenja priključnog voda ovoga uređaja, isti mora zamijeniti proizvođač, servis za kupce ili slična kvalificirana osoba, kako bi se izbjegle opasnosti.
- ▶ Uređaj koristite isključivo u suhim prostorijama i nikada na otvorenom ili u vlažnoj okolini.
- ▶  Uređaj i njegov mrežni kabel nikada ne uranjajte u vodu ili druge tekućine! U protivnom postoji opasnost po život uslijed strujnog udara.
- ▶ Prilikom čišćenja obratite pažnju na to da voda ne dospije u unutrašnjost uređaja. Uređaj nikada ne smijete čistiti pod mlazom tekuće vode.
- ▶ Ako tekućina ipak dospije u kućište uređaja, odmah izvucite utikač uređaja iz utičnice, a uređaj predajte na popravak kvalificiranom stručnom osoblju.
- ▶ Pazite da naponski kabel nikada ne bude vlažan ili mokr dok uređaj radi. Kabel postavite tako da se ne može uklještit ili na drugi način oštetiti.
- ▶ Izvucite utikač iz utičnice nakon svake uporabe, prije čišćenja i u slučaju kvarova.
- ▶ Mrežni kabel iz mrežne utičnice uvijek izvucite povlačenjem za mrežni utikač, a nikada ne povlačite za kabel.
- ▶ Oštećeni uređaj ili uređaj koji je pao ne puštajte u rad. Kvalificirano stručno osoblje mora provjeriti i eventualno popraviti uređaj.
- ▶ Nikada ne otvarajte kućište uređaja. U uređaju nema dijelova koje korisnik može servisirati ili zamijeniti.

⚠ UPOZORENJE! OPASNOST OD OZLJEDA!

- ▶ Ovaj uređaj smiju koristiti djeca od navršених 8 godina i osobe sa smanjenim fizičkim, senzornim ili mentalnim sposobnostima ili pomanjkanjem iskustva i/ili znanja ako su pod nadzorom ili su primile upute za sigurno rukovanje uređajem, te ako razumiju opasnosti koje proizlaze iz uporabe uređaja.
- ▶ Čišćenje i korisničko održavanje ne smiju obavljati djeca, osim ako su navršila najmanje 8 godina te ako ih se pritom nadzire.
- ▶ Uređaj i njegov priključni kabel treba držati podalje od djece mlađe od 8 godina.
- ▶ Djeca se ne smiju igrati uređajem.
- ▶ Uređaj koristite isključivo na stabilnoj i ravnoj podlozi otpornoj na klizanje.
- ▶ Opasnost od požara! Kako biste izbjegli požar ili pregrijavanje uređaja i osigurali optimalan proces sušenja:
 - Pazite da postoji dovoljna cirkulacija zraka. Održavajte razmak od najmanje 30 cm sa svih strana.
 - Uređaj ne stavljajte ispod ili blizu zapaljivih predmeta kao što su npr zavjese ili zidni ormarići.
 - Ne prekrivajte uređaj i pazite da su ventilacijski otvori s gornje strane slobodni.
 - Rešetkaste ladice ne prekrivajte u potpunosti (npr. aluminijskom folijom ili sličnim).
- ▶ Opasnost od opekline! Nakon uporabe površina uređaja još je uvijek topla.
- ▶ Uređaj i hrana koja se suši mogu se jako zagrijati tijekom rada. Pustite oboje da se ohlade prije nego izvadite osušenu hranu ili očistite uređaj.
- ▶ Uređaj koristite samo u svrhu za koju je namijenjen. Zlouporaba uređaja može uzrokovati ozljede!

OPREZ – OŠTEĆENJE PROIZVODA!

- Za čišćenje ne koristite oštra ili abrazivna sredstva za čišćenje. Ista mogu nepopravljivo oštetiti površine.
- Ne koristite vanjski uklopni sat ili posebne sustave za daljinsko upravljanje uređajem.

NAPOMENA

- Za prebacivanje proizvoda između 50 i 60 Hz nije potreban nikakav zahvat korisnika. Proizvod će se prilagoditi i raditi i na 50 i na 60 Hz.

Opis uređaja

(za slike vidi preklopnu stranicu)

- ❶ Poklopac s ventilatorom
- ❷ Prekidač za uključivanje/isključivanje ❶
- ❸ Posuda
- ❹ Baza
- ❺ Utori
- ❻ Kopče

Tehnički podaci

Napon	220–240 V ~ (izmjenična struja), 50/60 Hz
Snaga uređaja	250 W
Razred zaštite	II /  (dvostruka izolacija)
	Svi dijelovi ovog uređaja koji dolaze u dodir s namirnicama neškodljivi su za namirnice.

Način funkcioniranja

Sušenjem se označava konzerviranje hranje isušivanjem na zraku. Pritom se iz hrane izvlači voda, a time i osnova života mikroorganizmima odgovornim za proces kvarenja. Zahvaljujući nježnom sušenju u velikoj se mjeri zadržavaju sadržani vitamini i minerali.

Uređaj uvlači svjež zrak kroz ventilator u poklopcu ❶, zagrijava ga na oko 60–70 °C i puše ga kroz sredinu posude ❸ dolje do baze ❹. Tamo se ponovno diže u stranu i kroz rešetkaste police posude ❸ struji preko hrane. Topli, suhi zrak omogućuje isparavanje vlage na površini namirnica. Voda dotječe iz unutrašnjosti namirnica i ponovno isparava na površini itd. Vlažan zrak izlazi kroz ventilacijske otvore na poklopcu ❶.

Sušene namirnice mogu se konzumirati u osušenom obliku, namočene i obrađene ili se mogu izravno kuhati.

Prije prve uporabe

UPOZORENJE! OPASNOST OD OZLJEDA!

- Opasnost od požara! Kako biste izbjegli požar ili pregrijavanje uređaja:
 - Pazite da postoji dovoljna cirkulacija zraka. Održavajte razmak od najmanje 30 cm sa svih strana.
 - Uređaj ne stavljajte ispod ili blizu zapaljivih predmeta kao što su npr zavjese ili zidni ormarići.
 - Ne prekrivajte uređaj i pazite da su ventilacijski otvori s gornje strane slobodni.
- Opasnost od opekline! Ostavite uređaj da se ohladi prije čišćenja.

- 1) Postavite uređaj na ravnu površinu u blizini lako dostupne mrežne utičnice i utaknite utikač u mrežnu utičnicu.
- 2) Uključite uređaj pomoću prekidača za uključivanje/isključivanje ❶ ❷ i pustite ga da radi 30 minuta bez sadržaja. Zatim isključite uređaj, izvucite mrežni utikač i očistite sve dijelove kako je opisano u poglavlju „Čišćenje“.

NAPOMENA

- Tijekom prve uporabe može doći do pojave blagog mirisa zbog ostataka povezanih s proizvodnjom. To je normalna pojava, koja nestaje nakon kratkog vremena. Osigurajte dostatno prozračivanje, primjerice otvorite prozor.

Priprema namirnica

Pridržavajte se sljedećih napomena kako biste postigli najbolju moguću kvalitetu i rok trajanja vaše dehidrirane hrane.

- Koristite samo svježnu hranu najbolje moguće kvalitete. Ako je potrebno, obilno izrežite loša mjesta.
- Što je hrana zrelija, to je obično aromatičnija. Međutim, namirnice ne smiju biti prezrele.
- Pazite na dobru higijenu tijekom obrade. Temeljito operite hranu i radite čistim rukama i priborom.
- Temeljito operite i osušite namirnice.
- Namirnice narežite na komade što ujednačenije veličine i oblika kako bi se ravnomjerno osušile.
- Koštice iz koštičavog voća možda će biti lakše ukloniti ako ih najprije cijele sušite otprilike pola vremena sušenja. Zatim uklonite koštice i nastavite s procesom sušenja.
- Rezne površine voća koje lako postane smeđe (npr. jabuke) možete nakapati s malo limunovog soka prije sušenja kako biste spriječili tamnjenje.
- Hrana se prije sušenja može kratko blanširati kako bi se skratilo vrijeme sušenja i produžio rok trajanja.
- Za sušenje mesa odaberite krte komade. Mesu uvijek odrežite masnoću, žile i kosti te ga narežite na tanke ploške. Meso možete staviti u pac ili ga marinirati, ali prije sušenja mesa osušite njegovu površinu.
- Režite popreko u odnosu na vlakna mesa, kako bi se sušeno meso lakše žvakalo.
- Ribu očistite od kože i kostiju i narežite na tanke ploške.
- Riba i meso najbolje se režu ako komade prethodno stavite u zamrzivač na 20-ak minuta.
- Nakon pripreme, hranu brzo stavite u uređaj i pokrenite proces sušenja.

Vremena sušenja

Podaci u tablici u nastavku služe samo kao smjernice. Stvarno optimalno vrijeme sušenja namirnica ovisi o raznim čimbenicima pored Vašeg osobnog ukusa, npr. o vrsti i zrelosti hrane i debljini komada. Stoga s vremena na vrijeme provjerite stanje namirnica i po potrebi prilagodite vrijeme sušenja.

Voće

Namirnica	Veličina	Vrijeme sušenja (sati)	Stanje
Ananas	Ploške, oko 8 mm	oko 10-12	lako savitljive
Jabuke	Ploške, oko 8 mm	oko 8-10	savitljive
Marelice	prepolovljene	oko 10-12	savitljive
Banane	Ploške, oko 2-3 mm	oko 8-10	hrskave
Jagode	prepolovljene	oko 8-10	tvrde
Smokve	prepolovljene	oko 8-10	suhe
Šljive	prepolovljene	oko 10-12	savitljive
Grožđe	prepolovljene	oko 12-14	lako savitljive

Povrće

Namirnica	Veličina	Vrijeme sušenja (sati)	Stanje
Mahune	cijele	oko 6-8	lomljive
Mrkva	Ploške, oko 8 mm	oko 6-8	tvrda
Poriluk	prepolovljen, oko 6-8 cm dužine	oko 6-10	lomljiv
Gljive	Ploške, oko 3 mm	oko 3-4	savitljive
Celer	Ploške, oko 8 mm	oko 6-10	tvrde
Rajčica	prepolovljene	oko 12-14	savitljive
	Ploške, oko 6 mm	oko 7-10	tvrde
Tikvice	Ploške, oko 8 mm	oko 6-8	tvrde

Meso / riba

Namirnica	Veličina	Vrijeme sušenja (sati)	Stanje
Riba	Ploške, 0,5 cm	oko 10–12	kožaste, savitljive
Meso	Ploške, 0,5 cm	oko 10–12	kožaste, savitljive

NAPOMENA

- Nakon sušenja ribu i meso stavite peći u prethodno zagrijanu pećnicu na 135°C oko 10 minuta kako biste eliminirali moguću kontaminaciju salmonelom i sl.

Ostalo

Namirnica	Veličina	Vrijeme sušenja (sati)	Stanje
Začinsko bilje (npr. ružmarin, majčina dušica)	Stručci	oko 3–4	lomljiv

Rukovanje

UPOZORENJE! OPASNOST OD OZLJEDA!

- Opasnost od požara! Kako biste izbjegli požar ili pregrijavanje uređaja i osigurali optimalan proces sušenja:
 - Pazite da postoji dovoljna cirkulacija zraka. Održavajte razmak od najmanje 30 cm sa svih strana.
 - Uređaj ne stavljajte ispod ili blizu zapaljivih predmeta kao što su npr. zavjese ili zidni ormarići.
 - Ne prekrivajte uređaj i pazite da su ventilacijski otvori s gornje strane slobodni.
- Opasnost od opekline! Uređaj i hrana koja se suši mogu se jako zagrijati tijekom rada. Pustite oboje da se ohlade prije nego izvadite osušenu hranu ili očistite uređaj.

- 1) Postavite bazu **4** na ravnu površinu blizu lako dostupne mrežne utičnice.
- 2) Posude **3** ravnomjerno napunite pripremljenom hranom. Pazite da se pojedinačni komadi ne preklapaju. Kroz rešetkaste police trebala bi i dalje moći cirkulirati dovoljna količina zraka.
- 3) Stavite posude **3** jednu za drugom na postolje **4**.
Visina 2.–5. posude **3** može se varijabilno namjestiti tako da se mogu smjestiti više namirnice. Obratite pažnju na četiri stupnjevita udubljenja **5** na vanjskim rubovima posuda **3**. Četiri utora **5** odabrane visine trebaju kliznuti na kopče **6** donjeg spremnika **3** da posude **3** stabilno stoje jedna na drugoj.
- 4) Na kraju stavite poklopac **1** i utaknite utikač u mrežnu utičnicu.
- 5) Pritisnite prekidač za uključivanje/isključivanje **1** **2** za početak procesa sušenja.
- 6) Proces sušenja možete zaustaviti u bilo kojem trenutku ponovnim pritiskom na prekidač za uključivanje/isključivanje **1** **2**, npr. da biste provjerili hranu koju sušite.
- 7) Na kraju vremena sušenja pritisnite prekidač za uključivanje/isključivanje **1** **2** kako biste isključili uređaj i izvucite utikač iz mrežne utičnice.
- 8) Pustite uređaj da se dovoljno ohladi prije nego što izvadite osušenu hranu i očistite uređaj.

Čuvanje osušene hrane

- Pustite osušenu hranu da se dovoljno ohladi i spakirajte je što je prije moguće.
- Kako biste spriječili kvarenje ili ga što dulje odgodili, osušenu hranu treba čuvati što je moguće više na suhom i hladnom mjestu, zaštićenu od svjetlosti i po mogućnosti u nepropusnom pakiranju. Možete npr. koristiti staklenke s poklopcem, staklenke za konzerviranje ili plastične posude koje se mogu dobro zatvoriti ili osušenu hranu možete vakumirati. Maksimalna temperatura skladištenja trebala bi biti sobna temperatura, ali idealno oko 10–15 °C (npr. u hladnom podrumu ili skladištu).
- Bolje je pakirati nekoliko malih porcija umjesto jedne velike porcije.
- Pakiranje osušene hrane otvarajte što je manje moguće kako biste smanjili ulazak vlage i kisika.
- Proces kvarenja je sušenjem usporen, ali ne i potpuno zaustavljen. Loši uvjeti skladištenja posebno mogu utjecati na rok trajanja osušene hrane. Zbog sigurnosti prije konzumacije provjerite ima li na uskladištenoj osušenoj hrani moguće plijesni ili mrlja.
- Rok trajanja osušene hrane može jako varirati, a ovisno o uvjetima sušenja i skladištenja može trajati od nekoliko mjeseci do godina. Što su uvjeti bolji, to je duži rok trajanja.

Čišćenje

UPOZORENJE! OPASNOST OD STRUJNOG UDARA

- ▶ Prije čišćenja uređaja izvucite mrežni utikač iz utičnice.
- ▶  Uređaj nikada ne uranjajte u vodu ili u druge tekućine! U protivnom postoji opasnost po život uslijed strujnog udara.

OPREZ – OŠTEĆENJE PROIZVODA!

- ▶ Za čišćenje ne koristite oštra ili abrazivna sredstva za čišćenje. Ista mogu nepopravljivo oštetiti površine.
- Poklopac **1** očistite blago navlaženom krpom. U slučaju tvrdokorne prljavštine, nanosite blago sredstvo za pranje posuđa na krpu i nakon toga obrišite samo lagano navlaženom krpom.
- Očistite posude **3** i bazu **4** u blagoj otopini deterdženta za pranje posuđa. Dijelove zatim isperite čistom vodom kako biste uklonili sve ostatke deterdženta.

NAPOMENA

- ▶  Posude **3** i baza **4** također se mogu prati u perilici posuđa. Ako je moguće, stavite dijelove na gornju policu perilice posuđa i pazite da se ne zaglave.

- Sve dijelove dobro osušite.

Čuvanje uređaja

- Očišćeni uređaj čuvajte na čistom i suhom mjestu.

Otklanjanje grešaka

Problem	Mogući uzroci	Moguće rješenje
Uređaj ne radi.	Uređaj nije spojen na mrežnu utičnicu.	Uređaj priključite na mrežnu utičnicu.
	Uređaj je oštećen.	Kontaktirajte servis za kupce.
Uređaj se automatski isključuje tijekom rada.	Aktivirala se zaštita od pregrijavanja. Ventilacijski otvori su možda blokirani ili oko uređaja nema dovoljno slobodnog prostora.	Izvučite utikač i ostavite uređaj da se ohladi. Uvjerite se da ventilacijski otvori nisu blokirani i da oko uređaja ima 30 cm slobodnog prostora.

Ako se problemi ne mogu riješiti gore navedenim rješenjima ili ako imate druge vrste problema, obratite se servisu za kupce.

Zbrinjavanje

Zbrinjavanje uređaja



Ovaj simbol prekrížene kante za otpad na kotačičima ukazuje na to da ovaj uređaj podliježe direktivi 2012/19/EU. Tom se direktivom zabranjuje bacati uređaj na kraju njegova roka uporabe u obično kućno smeće. Uređaj se mora predati na mjestu za sakupljanje posebnog otpada ili predati poduzeću za zbrinjavanje posebnog otpada.

To je zbrinjavanje za vas besplatno. Čuvajte okoliš i zbrinite uređaj na ispravan način.

Ako vaš stari uređaj sadrži osobne podatke, sami ste odgovorni za njihovo brisanje prije nego uređaj vratite.

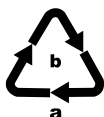


O mogućnostima zbrinjavanja starih uređaja možete se raspitati u gradskom ili općinskom poglavarstvu.

Zbrinjavanje ambalaže



Materijali ambalaže odabrani su prema ekološkim načelima i načelima zbrinjavanja, te se stoga mogu reciklirati. Ambalažu koja vam više nije potrebna zbrinite u skladu s važećim lokalnim propisima.



Ambalažu zbrinite na ekološki prihvatljiv način. Pazite na oznake na različitim materijalima ambalaže i po potrebi ih zbrinite odvojeno.

Materijali ambalaže označeni su kraticama (a) i brojkama (b) sljedećeg značenja: 1–7: Plastika, 20–22: Papir i karton, 80–98: Kompozitni materijali.

Jamstvo tvrtke Kompernass Handels GmbH

Poštovani kupci,

Za ovaj uređaj odobrava se jamstvo u trajanju od 3 godine od datuma kupnje. U slučaju nedostataka ovoga proizvoda, Vama pripadaju zakonska prava na teret prodavača proizvoda. U nastavku izloženo jamstvo ne ograničava ova zakonska prava.

Uvjeti jamstva

Jamstveni rok započinje danom kupnje. Molimo, sačuvajte račun. Potreban je kao dokaz o kupnji. Ako u roku od tri godine od datuma kupnje ovog proizvoda nastupi greška na materijalu ili tvornička greška proizvod će biti - po našem izboru - za Vas besplatno popravljen ili zamijenjen, ili će Vam se vratiti novac. Za takvo ispunjenje jamstvene obveze potrebno je unutar trogodišnjeg roka predložiti uređaj s nedostatkom i dokaz o kupnji (račun), te pisanim putem ukratko opisati u čemu se sastoji greška proizvoda i kada se pojavila. Ako je kvar pokriven našim jamstvom, poslat ćemo Vam popravljen ili novi proizvod.

1. U slučaju manjeg popravka jamstveni rok se produljuje onoliko koliko je kupac bio lišen uporabe stvari.
2. Međutim, kad je zbog neispravnosti stvari izvršena njezina zamjena ili njezin bitni popravak, jamstveni rok počinje teći ponovno od zamjene, odnosno od vraćanja popravljene stvari.
3. Ako je zamijenjen ili bitno popravljen samo neki dio stvari, jamstveni rok počinje teći ponovno samo za taj dio.

Jamstveni rok i zakonsko pravo u slučaju nedostataka

Korištenje prava na jamstvo ne produžuje jamstveni rok. To vrijedi i za zamijenjene i popravljene dijelove. Štete i nedostatke koji eventualno postoje već prilikom kupnje treba javiti neposredno nakon raspakiranja. Nakon isteka jamstvenog roka izvršeni popravci se naplaćuju.

Opseg jamstva

Uređaj je pažljivo proizveden sukladno strogim smjernicama u pogledu kvalitete i prije isporuke brižljivo provjeren. Ovo jamstvo vrijedi za greške u materijalu i izradi. Ovo jamstvo ne pokriva dijelove proizvoda koji su izloženi uobičajenom habanju i stoga se smatraju dijelovima brzog habanja ili za štetu lomljivih dijelova, npr. prekidača, akumulatora ili dijelova koji su proizvedeni iz stakla. Ovo jamstvo propada ako je proizvod oštećen, i ako nije stručno korišten ili servisiran. Za stručno korištenje proizvoda potrebno je točno poštivati sve naputke navedene u uputama za uporabu. Uporabne namjene i radnje, koje se u uputama ne preporučuju ili na koje se upozorava, obavezno se moraju izbjegavati. Proizvod je namijenjen isključivo za privatnu, nekomercijalnu uporabu. Jamstvo prestaje vrijediti u slučaju zlorabe, nenamjenskog korištenja, primjene sile i zahvata na uređaju koje nije obavila za to ovlaštena podružnica servisa.

Realizacija u slučaju jamstvenog zahtjeva

Kako bismo zajamčili brzu obradu Vašeg zahtjeva, molimo slijedite sljedeće napomene:

- Molimo Vas da za sve upite u pripravnosti držite blagajnički račun i broj artikla (IAN) 41 1302-2207 kao dokaz o kupnji.
- Broj artikla možete pronaći na tipskoj pločici na proizvodu, u obliku gravure na proizvodu, na naslovnoj stranici uputa za uporabu (dolje lijevo) ili u obliku naljepnice na stražnjoj ili donjoj strani proizvoda.
- Ako dođe do smetnji u radu ili drugih nedostataka, najprije **telefonski** ili **preko elektronske pošte** kontaktirajte servisni odjel naveden u nastavku.
- Proizvod registriran kao neispravan onda možete zajedno s priloženim dokazom o kupnji (blagajnički račun) i s opisom nedostatka i kada se pojavio, besplatno poslati na dobivenu adresu servisa.



Na stranici www.kaufland.com/manual možete preuzeti ovaj i mnoge druge priručnike.

S ovim QR kodom otići ćete izravno na našu međunarodnu web stranicu (www.kaufland.com/manual). Klikom na odgovarajuću zemlju doći ćete na nacionalni pregled naših priručnika. Unosom broja artikla (IAN) 41 1302-2207 možete otvoriti svoje upute za uporabu.

Servis



Servis Hrvatska

Tel.: 0800 223223 (besplatno iz hrvatske fiksne ili mobilne mreže)

E-Mail: kontakt@kaufland.hr

IAN 411302-2207

Proizvođač

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

NJEMAČKA

www.kompernass.com

Съдържание

Въведение	46
Употреба по предназначение	46
Окомплектовка на доставката	46
Указания за безопасност	47
Описание на уреда	49
Технически данни	50
Начин на функциониране	50
Преди първата употреба	50
Подготовка на хранителни продукти	51
Времена на сушене	52
Плодове	52
Зеленчуци	53
Месо/Риба	53
Други	53
Работа с уреда	54
Съхранение на сушените продукти	55
Почистване	55
Съхранение на уреда	56
Отстраняване на неизправности	56
Предаване за отпадъци	57
Предаване на уреда за отпадъци	57
Предаване на опаковката за отпадъци	57
Гаранция	58
Сервизно обслужване	60
Вносител	60

Въведение

Поздравяваме ви за покупката на вашия нов уред!

Избрали сте модерен и висококачествен продукт. Ръководството за потребителя е неразделна част от този продукт. То съдържа важни указания относно безопасността, употребата и предаването за отпадъци. Преди да използвате продукта, се запознайте с всички указания за обслужване и безопасност. Използвайте този продукт само според описанието и за посочените области на приложение. Предавайте продукта на трети лица заедно с цялата документация.

Употреба по предназначение

Този уред е предвиден само за сушене на хранителни продукти. Не използвайте уреда като термовентилаторна печка или за затопляне на хранителни продукти или сушене на предмети.

Уредът е предназначен единствено за употреба в сухи затворени помещения на лични домакинства. Не използвайте уреда на открито или за професионални цели.

Друга или излизаща извън тези рамки употреба се счита за нецелесъобразна.

Окомплектовка на доставката

Стандартната окомплектовка на доставката включва следните компоненти:

- капак с вентилатор
- 5 съда
- основа
- ръководство за потребителя

ОПАСНОСТИ

- Опаковъчните материали не трябва да се използват от деца за игра. Съществува опасност от задушаване.

- 1) Извадете уреда и ръководството за потребителя от кутията.
- 2) Отстранете всички опаковъчни материали и евентуални фолиа от уреда.

УКАЗАНИЕ

- Проверете доставката за комплектност и видими повреди.
- При непълна доставка или повреди поради лоша опаковка или щети, получени при транспорта, се обърнете към горещата линия на сервиза (вж. глава **Сервиз**).

Указания за безопасност

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! ОПАСНОСТ ОТ ТОКОВ УДАР!

- ▶ Ако свързващият кабел на този уред се повреди, той трябва да бъде сменен от производителя, неговата сервисна служба или лице с подходяща квалификация, за да се предотвратят опасности.
- ▶ Използвайте уреда само в сухи помещения, никога на открито или във влажна среда.
- ▶  Никога не потапяйте уреда и неговия свързващ кабел във вода или други течности! В противен случай съществува опасност за живота поради токов удар.
- ▶ При почистване внимавайте във вътрешността на уреда да не попада вода. Никога не мийте уреда под течаща вода.
- ▶ В случай че в корпуса на уреда попадне течност, незабавно издърпайте щепсела на уреда от контакта и дайте уреда за ремонт от квалифицирани специалисти.
- ▶ По време на работа не допускайте мрежовият кабел да се намокри или навлажни. Прокарайте го така, че да не се притиска или поврежда по друг начин.
- ▶ След всяка употреба, преди почистване и при неправилно функциониране издърпвайте мрежовия щепсел от контакта.
- ▶ За изключване на мрежовия кабел от контакта дърпайте винаги щепсела, а не самия кабел.
- ▶ Не използвайте повече уреда, ако е паднал или е повреден. Дайте уреда за проверка и евентуален ремонт от квалифицирани специалисти.
- ▶ Никога не отваряйте корпуса на уреда. В уреда не се намират компоненти, които трябва да се поддържат или сменят от потребителя.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! ОПАСНОСТ ОТ НАРАНЯВАНЕ!

- ▶ Този уред може да се използва от деца на възраст над 8 години и лица с ограничени физически, сетивни или умствени способности или без опит и/или знания, ако са под наблюдение или са инструктирани относно безопасната употреба на уреда и са разбрали опасностите, произтичащи от работата с него.
- ▶ Почистване и поддръжка от страна на потребителя не трябва да се извършват от деца, освен ако не са на възраст над 8 години и се намират под наблюдение.
- ▶ Уредът и свързващият кабел трябва да се държат далече от деца на възраст под 8 години.
- ▶ Не допускайте деца да играят с уреда.
- ▶ Използвайте уреда само върху стабилна, неплъзгаща се и равна повърхност.
- ▶ Опасност от пожар! За предотвратяване на пожар или прегряване на уреда и за осигуряване на оптимален процес на сушене:
 - Осигурете достатъчна въздушна циркулация. Спазвайте разстояние от минимум 30 cm спрямо страните.
 - Не поставяйте уреда под или в близост до запалими предмети, като напр. пердета или висящи шкафове.
 - Не покривайте уреда и дръжте свободни вентилационните отвори от горната страна.
 - Не покривайте напълно решетъчните дъна на съдовете (напр. с алуминиево фолио или др.п.).
- ▶ Опасност от изгаряне! След употреба повърхността на уреда все още разполага с остатъчна топлина.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! ОПАСНОСТ ОТ НАРАНЯВАНЕ!

- ▶ Уредът и сушените продукти могат да се нагреят много силно по време на работа. Оставете ги да се охладят добре, преди да извадите сушените продукти или да почистите уреда.
- ▶ Използвайте уреда само по предназначение. При неправилна употреба на уреда съществува опасност от нараняване!

ВНИМАНИЕ – ОПАСНОСТ ОТ МАТЕРИАЛНИ ЩЕТИ!

- ▶ За почистване не използвайте агресивни или абразивни почистващи препарати. Те могат да повредят непоправимо повърхностите.
- ▶ За работа с уреда не използвайте външен таймер или отделна система за дистанционно управление.

УКАЗАНИЕ

- ▶ От страна на потребителя не е необходимо действие за пренастройка на продукта между 50 и 60 Hz. Продуктът е подходящ както за 50, така и за 60 Hz.

Описание на уреда

(вж. фигурите на разгъващата се страница)

- ❶ капак с вентилатор
- ❷ превключвател за включване/изключване ❶
- ❸ съдове
- ❹ основа
- ❺ прорези
- ❻ фиксатори

Технически данни

Напрежение	220 – 240 V ~ (променлив ток), 50/60 Hz
Консумирана мощност	250 W
Клас на защита	II /  (двойна изолация)
	Всички влизащи в контакт с хранителни продукти части на този уред са от материал, разрешен за контакт с хранителни продукти.

Начин на функциониране

Сушене се нарича консервирането на хранителни продукти чрез изсушаване с въздух. При него от хранителните продукти се отнема вода и следователно микроорганизмите се лишават от отговорните за процеса на разваляне условия за живот. Благодарение на щадящото сушене съдържащите се витамини и минерали се запазват до голяма степен.

Уредът увлича пресен въздух през вентилатора в капака **1**, загрява го до около 60 – 70 °C и го издухва през средата на съдовете **3** надолу до основата **4**. Оттам той отново се изкачва странично и преминава през решетъчните дъна на съдовете **3** покрай хранителните продукти. От топлия сух въздух влагата на повърхността на хранителните продукти се изпарява. От вътрешността на хранителните продукти изтича допълнително вода, която отново се изпарява на повърхността и т.н. Влажният въздух се отвежда през вентилационните отвори в капака **1**.

Сушените хранителни продукти могат да се консумират както в суха форма, така и да се накиснат за по-нататъшна обработка или да се варят директно в ястия.

Преди първата употреба

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! ОПАСНОСТ ОТ НАРАНЯВАНЕ!

- Опасност от пожар! За предотвратяване на пожар или прегряване на уреда:
 - Осигурете достатъчна въздушна циркулация. Спазвайте разстояние от минимум 30 cm спрямо страните.
 - Не поставяйте уреда под или в близост до запалими предмети, като напр. пердета или висящи шкафове.
 - Не покривайте уреда и дръжте свободни вентилационните отвори от горната страна.
- Опасност от изгаряне! Оставете уреда да се охлади добре, преди да го почистите.

- 1) Разположете уреда върху равна повърхност в близост до контакт, до който има лесен достъп, и включете щепсела в контакта.
- 2) Включете уреда с превключвателя за включване/изключване ① ② и го оставете да работи за 30 минути без съдържание. След това изключете уреда, издърпайте щепсела от контакта и почистете всички части, както е описано в глава „Почистване“.

УКАЗАНИЕ

- По време на първата употреба е възможно обусловено от производствени остатъци образуване на лек мирис. Това е нормално и изчезва след кратко време. Осигурете достатъчно добро проветрение на помещението, напр. отворете прозорец.

Подготовка на хранителни продукти

Вземете под внимание следните указания, за да постигнете възможно най-високо качество и трайност на вашите сушени продукти.

- Използвайте само пресни, възможно най-висококачествени хранителни продукти. При необходимост изрежете на голяма площ развалените места.
- По принцип колкото по-зрели са хранителните продукти, толкова са и по-ароматни. Но хранителните продукти не трябва да са презрели.
- При преработката следете за добра хигиена. Измийте старателно хранителните продукти и работете с чисти ръце и прибори.
- Измийте старателно хранителните продукти и ги подсушете.
- По възможност нарежете хранителните продукти на равномерни по големина и форма парчета, за да се изсушат равномерно.
- Костилките от плодове с костилки могат евентуално да се отстранят по-лесно, ако първо изсушите целите плодове за около половината от времето на сушене. След това отстранете костилките и продължете процеса на сушене.
- Можете да напръскате с малко лимонов сок срязаните повърхности на плодове, които покафеняват бързо (напр. ябълки), преди процеса на сушене, за да предотвратите покафеняването.
- Преди сушенето хранителните продукти могат да се бланшират за кратко, за да се съкрати времето на сушене и да се удължи трайността.
- За сушене на месо изберете възможно по-постни парчета. Винаги отстранявайте мазнината, сухожилията и костите от месото и го нарязвайте на тънки резени. Можете да накиснете месото в саламура или марината, но го подсушете преди сушенето.
- Нарежете направо на влакната на месото, за да направите сушеното месо по-лесно за дъвчене.

- Отстранете кожата и костите от рибата и я нарежете на тънки резени.
- Месо и риба се режат най-добре, ако парчетата се оставят предварително за около 20 минути във фризер.
- След подготовката бързо поставете хранителните продукти в уреда и започнете процеса на сушене.

Времена на сушене

Данните в следващата таблица служат само за ориентация. Действителното оптимално време на сушене на хранителните продукти зависи, освен от личните ви предпочитания, от различни фактори, напр. от сорта и зрелостта на хранителните продукти, както и от дебелината на парчетата. Затова от време на време проверявайте състоянието на хранителните продукти и при необходимост коригирайте времето на сушене.

Плодове

Хранителен продукт	Размер	Време на сушене (часове)	Състояние
ананас	резени, около 8 mm	около 10 – 12	силно еластично
ябълки	резени, около 8 mm	около 8 – 10	еластично
кайсии	на половинки	около 10 – 12	еластично
банани	резени, около 2 – 3 mm	около 8 – 10	хрупкаво
ягоди	на половинки	около 8 – 10	твърдо
смокини	на половинки	около 8 – 10	сухо
сливи	на половинки	около 10 – 12	еластично
грозде	на половинки	около 12 – 14	силно еластично

Зеленчуци

Хранителен продукт	Размер	Време на сушене (часове)	Състояние
боб	цял	около 6 – 8	чупливо
моркови	резени, около 8 mm	около 6 – 8	твърдо
праз лук	на половинки, с дължина около 6 – 8 cm	около 6 – 10	чупливо
гъби	резени, около 3 mm	около 3 – 4	еластично
целина	резени, около 8 mm	около 6 – 10	твърдо
домати	на половинки	около 12 – 14	еластично
	резени, около 6 mm	около 7 – 10	твърдо
тиквички	резени, около 8 mm	около 6 – 8	твърдо

Месо/Риба

Хранителен продукт	Размер	Време на сушене (часове)	Състояние
риба	резени, 0,5 cm	около 10 – 12	кожесто, еластично
месо	резени, 0,5 cm	около 10 – 12	кожесто, еластично

УКАЗАНИЕ

- След процеса на сушене поставете месото и рибата за около 10 минути в предварително загрята на 135 °C фурна, за да елиминирате възможни замърсявания от салмонели или др.п.

Други

Хранителен продукт	Размер	Време на сушене (часове)	Състояние
подправки (напр. розмарин, мащерка)	стръкове	около 3 – 4	чупливо

Работа с уреда

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! ОПАСНОСТ ОТ НАРАНЯВАНЕ!

- ▶ Опасност от пожар! За предотвратяване на пожар или прегряване на уреда и за осигуряване на оптимален процес на сушене:
 - Осигурете достатъчна въздушна циркулация. Спазвайте разстояние от минимум 30 cm спрямо страните.
 - Не поставяйте уреда под или в близост до запалими предмети, като напр. пердета или висящи шкафове.
 - Не покривайте уреда и дръжте свободни вентилационните отвори от горната страна.
- ▶ Опасност от изгаряне! Уредът и сушените продукти могат да се нагреят много силно по време на работа. Оставете ги да се охладят добре, преди да извадите сушените продукти или да почистите уреда.

- 1) Поставете основата  върху равна повърхност в близост до контакт, до който има лесен достъп.
- 2) Напълнете равномерно съдовете  с подготвените хранителни продукти. Внимавайте отделните парчета да не се припокриват. През решетъчните дъна трябва да може да циркулира достатъчно въздух.
- 3) Поставете последователно съдовете  върху основата . Височината на 2-рия – 5-ия съд  може да се настройва различно, така че да има място за по-високи хранителни продукти. За целта вземете под внимание четирите разположени на различни нива прорези  на външните ръбове на съдовете . Четирите прореза  на избраната височина трябва да се плъзнат по фиксаторите  на долния съд  така, че съдовете  да стоят стабилно един върху друг.
- 4) Накрая поставете капака  и включете щепсела в контакта.
- 5) Натиснете превключвателя за включване/изключване  , за да започнете процеса на сушене.
- 6) Можете да прекъснете процеса на сушене по всяко време, напр. за проверка на сушените продукти, като натиснете отново превключвателя за включване/изключване  .
- 7) В края на времето на сушене натиснете превключвателя за включване/изключване  , за да изключите уреда и издърпайте щепсела от контакта.
- 8) Оставете уреда да се охлади достатъчно, преди да извадите сушените продукти и да почистите уреда.

Съхранение на сушените продукти

- Оставете сушените продукти да се охладят достатъчно и незабавно ги опаковайте.
- За да предотвратите, респ. забавите възможно най-дълго развалянето, сушените продукти трябва да се съхраняват херметично опаковани на възможно най-сухо, хладно и защитено от светлина място. Можете например да използвате буркани на винт, буркани за консервиране или затварящи се пластмасови кутии или да вакуумирате сушените продукти. Температурата на съхранение трябва да е максимум стайна температура, но в идеалния случай около 10 – 15 °C (напр. в хладно мазе или килер).
- Препоръчваме да опаковате няколко малки, вместо една голяма порция.
- Отваряйте опаковката на сушените продукти възможно най-рядко, за да сведете до минимум проникването на влага и кислород.
- Процесът на разваляне е забавен от сушенето, но не е спрял напълно. Преди всичко лоши условия на съхранение могат да повлияят върху трайността на сушените продукти. За по-сигурно, преди консумация, проверете съхранените сушени продукти за евентуални поражения от плесен или гнили места.
- Трайността на сушените продукти може да варира силно и в зависимост от условията на сушене и съхранение да продължи от няколко месеца до години. Колкото по-добри са условията, толкова по-дълга е трайността.

Почистване

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! ОПАСНОСТ ОТ ТОКОВ УДАР

- Издърпайте щепсела от контакта, преди да почистите уреда.
-  Никога не потапяйте уреда във вода или други течности! В противен случай съществува опасност за живота поради токов удар.

ВНИМАНИЕ – ОПАСНОСТ ОТ МАТЕРИАЛНИ ЩЕТИ!

- За почистване не използвайте агресивни или абразивни почистващи препарати. Те могат да повредят непоправимо повърхностите.
- Почистете капака **1** с леко навлажнена кърпа. При упорити замърсявания използвайте мек миещ препарат върху кърпата и след това избършете с леко навлажнена само с вода кърпа.
- Почистете съдовете **3** и основата **4** в мек сапунен разтвор. След това изплакнете частите с чиста вода, за да отстраните всички остатъци от миещия препарат.

УКАЗАНИЕ

-  Съдовете **3** и основата **4** са подходящи и за миене в съдомиялна машина. По възможност поставете частите в горната кошница на съдомиялната машина и внимавайте да не ги заклепвате.

- Подсушете добре всички части.

Съхранение на уреда

- Съхранявайте почистения уред на чисто и сухо място.

Отстраняване на неизправности

Проблем	Възможни причини	Възможни начини на отстраняване
Уредът не функционира.	Уредът не е включен към контакт.	Включете уреда към контакт.
	Уредът е повреден.	Обърнете се към сервиза за клиенти.
Уредът се изключва автоматично по време на работа.	Защитата от прегряване се е задействала. Възможно е вентилационните отвори да са блокирани или уредът да не стои достатъчно свободно.	Изключете щепсела и оставете уреда да се охлади. Уверете се, че вентилационните отвори не са блокирани и около уреда е осигурено свободно пространство от 30 cm.

Ако неизправностите не могат да се отстранят по посочените по-горе начини или установите други видове неизправности, се обърнете към сервиза за клиенти.

Предаване за отпадъци

Предаване на уреда за отпадъци



Показаният страни символ на зачеркнат контейнер за отпадъци на колела показва, че този уред подлежи на Директивата 2012/19/EU. Съгласно тази Директива, след изтичане на срока на ползване, уредът не трябва да се изхвърля с обикновените битови отпадъци, а да се предаде в специален събирателен пункт, депо за обработка и рециклиране на отпадъци или във фирма за управление на отпадъци.

Това предаване за отпадъци е безплатно за вас. Пазете околната среда и предавайте отпадъците според правилата.

В случай че вашият излязъл от употреба уред съдържа лични данни, вие носите отговорност за изтриването им, преди да го върнете.

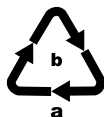


Информация относно възможностите за предаване за отпадъци на излезлия от употреба продукт можете да получите от Вашата общинска или градска управа.

Предаване на опаковката за отпадъци



Опаковъчните материали са подбрани от гледна точка на екологичната съвместимост и утилизацията и затова могат да се рециклират. Предайте ненужните ви вече опаковъчни материали за отпадъци съгласно действащите местни разпоредби.



Предайте опаковката за отпадъци в съответствие с екологичните изисквания. Вземете под внимание обозначението върху различните опаковъчни материали и при необходимост ги събирайте разделно. Опаковъчните материали са обозначени със съкращения (a) и цифри (b) със следното значение: 1–7: пластмаси, 20–22: хартия и картон, 80–98: композитни материали.

Гаранция

Уважаеми клиенти, за този уред получавате 3 години гаранция от датата на покупката. В случай на несъответствие на продукта с договора за продажба Вие имате законно право да предявите рекламация пред продавача на продукта при условията и в сроковете, определени в глава трета, раздел II и III и глава четвърта от Закона за предоставяне на цифрово съдържание и цифрови услуги и за продажба на стоки (ЗПЦСЦУПС)*.

Вашите права, произтичащи от посочените разпоредби, не се ограничават от нашата по-долу представена търговска гаранция, не са свързани с разходи за потребителите и независимо от нея продавачът на продукта отговаря за липсата на съответствие на потребителската стока с договора за продажба съгласно ЗПЦСЦУПС.

Гаранционни условия

Гаранционният срок е 3 години от датата на получаване на стоката. Пазете добре оригиналната касова бележка. Този документ е необходим като доказателство за покупката. Ако в рамките на три години от датата на закупуване на този продукт се появи дефект на материала или производствен дефект, продуктът ще бъде безплатно ремонтиран или заменен. Гаранцията предполага в рамките на тригодишния гаранционен срок да се представят дефектния уред, касовата бележка (касовият бон), както и всички други документи, установяващи наличието на дефект и писмено да се обясни в какво се състои дефектът и кога е възникнал. Ако дефектът е покрит от нашата гаранция, Вие ще получите обратно ремонтирания или нов продукт. В случай на замяна на дефектна стока първоначалните гаранционен срок и гаранционни условия се запазват. В случай на ремонт на дефектна стока, срокът на ремонта се прибавя към гаранционния срок. За евентуално наличните и установени повреди и дефекти още при покупката трябва да се съобщи веднага след разопаковането. Евентуалните ремонти след изтичане на гаранционния срок са срещу заплащане.

Ремонтът или замяната на продукта не поражда нова гаранция.

Обхват на гаранцията

Уредът е произведен грижливо според строгите изисквания за качество и добросъвестно изпитан преди доставка. Гаранцията важи за дефекти на материала или производствени дефекти. Гаранцията не обхваща консумативите, както и частите на продукта, които подлежат на нормално износване, поради което могат да бъдат разглеждани като бързо износващи се части (например филтри или приставки) или повредите на чупливи части (например прекъсвачи, батерии или такива произведени от стъкло). Гаранцията отпада, ако уредът е повреден поради неправилно използване или в резултат на неосъществяване на техническа поддръжка.

За правилната употреба на продукта трябва точно да се спазват всички указания в упътването за експлоатация. Предназначение и действия, които не се препоръчват от упътването за експлоатация или за които то предупреждава, трябва задължително да се избягват. Продуктът е предназначен само за частна, а не за професионална употреба. При злоупотреба и неправилно третиране, употреба на сила и при интервенции, които не са извършени от клона на нашия оторизиран сервиз, гаранцията отпада.

Процедура при гаранционен случай

За да се гарантира бърза обработка на Вашия случай, следвайте следните указания:

- За всички запитвания подгответе касовата бележка и идентификационния номер (IAN 411302-2207) като доказателство за покупката.
- Вземете артикулния номер от фабричната табелка.
- При възникване на функционални или други дефекти първо се свържете по телефона или чрез имейл с долупосочения сервизен отдел. След това ще получите допълнителна информация за уреждането на Вашата reklamacия.
- След съгласуване с нашия сервиз можете да изпратите дефектния продукт на посочения Ви адрес на сервиза безплатно за Вас, като приложите касовата бележка (касовия бон) и посочите писмено в какво се състои дефектът и кога е възникнал. За да се избегнат проблеми с приемането и допълнителни разходи, задължително използвайте само адреса, който Ви е посочен. Осигурете изпращането да не е като експресен товар или като друг специален товар. Изпратете уреда заедно с всички принадлежности, доставени при покупката, и осигурете достатъчно сигурна транспортна опаковка.

Ремонтен сервиз / извънгаранционно обслужване

Ремонти извън гаранцията можете да възложите на клона на нашия сервиз срещу заплащане. Той с удоволствие ще Ви направи предварителна калкулация. Можем да обработваме само уреди, които са достатъчно опаковани и изпратени с платени транспортни разходи.

Внимание: Изпратете Вашия уред на клона на нашия сервиз почистен и с указание за дефекта.

Уредите, предмет на извънгаранционно обслужване, изпратени с неплатени транспортни разходи – с наложен платеж, като експресен или друг специален товар – не се приемат.

Ние ще извършим безплатно изхвърлянето на изпратените от Вас дефектни уреди.

Сервизно обслужване



България

Тел.: 0800 12220 (безплатно от цялата страна)

Е-мейл: info@kaufland.bg

IAN 411302-2207

Вносител

Моля, обърнете внимание, че следващият адрес не е адрес на сервиза.
Първо се свържете с горепосочения сервизен център.

КОМПЕРНАС ХАНДЕЛС ГМБХ

БУРГЦРАСЕ 21

44867 БОХУМ

ГЕРМАНИЯ

www.kompernass.com

* Като физическо лице – потребител, независимо от настоящата търговска гаранция, Вие се ползвате от правата на законовата гаранция, предоставена от Закона за предоставяне на цифрово съдържание и цифрови услуги и за продажбата на стоки /ЗПЦСЦУПС/. По-специално Вие имате право при несъответствие на стоката да бъде извършен ремонт или замяна по Ваш избор, освен ако това е невъзможно или е свързано с непропорционално големи разходи за продавача. Вие имате право на пропорционално намаляване на цената или на разваляне на договора при наличие на условията на чл. 33, ал. 3 от ЗПЦСЦУПС. Условията и сроковете на законовата гаранция са регламентирани в глава трета, раздел II и III и в глава четвърта на ЗПЦСЦУПС

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompernass.com

Stand der Informationen · Stav informácií · Stanje informacija

Актуалност на информацията: 08/2022 · Ident.-No.: SODAG250A1-082022-1

IAN 41 1302-2207