

SILVERCREST®



FOOD DEHYDRATOR SDAG 250 A1

(GB) (IE) (NI) (CY)

FOOD DEHYDRATOR

Operating instructions

(DE) (AT) (CH)

DÖRRAUTOMAT

Bedienungsanleitung

(GR) (CY)

ΑΠΟΞΗΡΑΝΤΗΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

Οδηγίες χρήσης

IAN 472576_2407

(CY)



GB IE NI CY

Before reading, unfold the page containing the illustrations and familiarise yourself with all functions of the device.

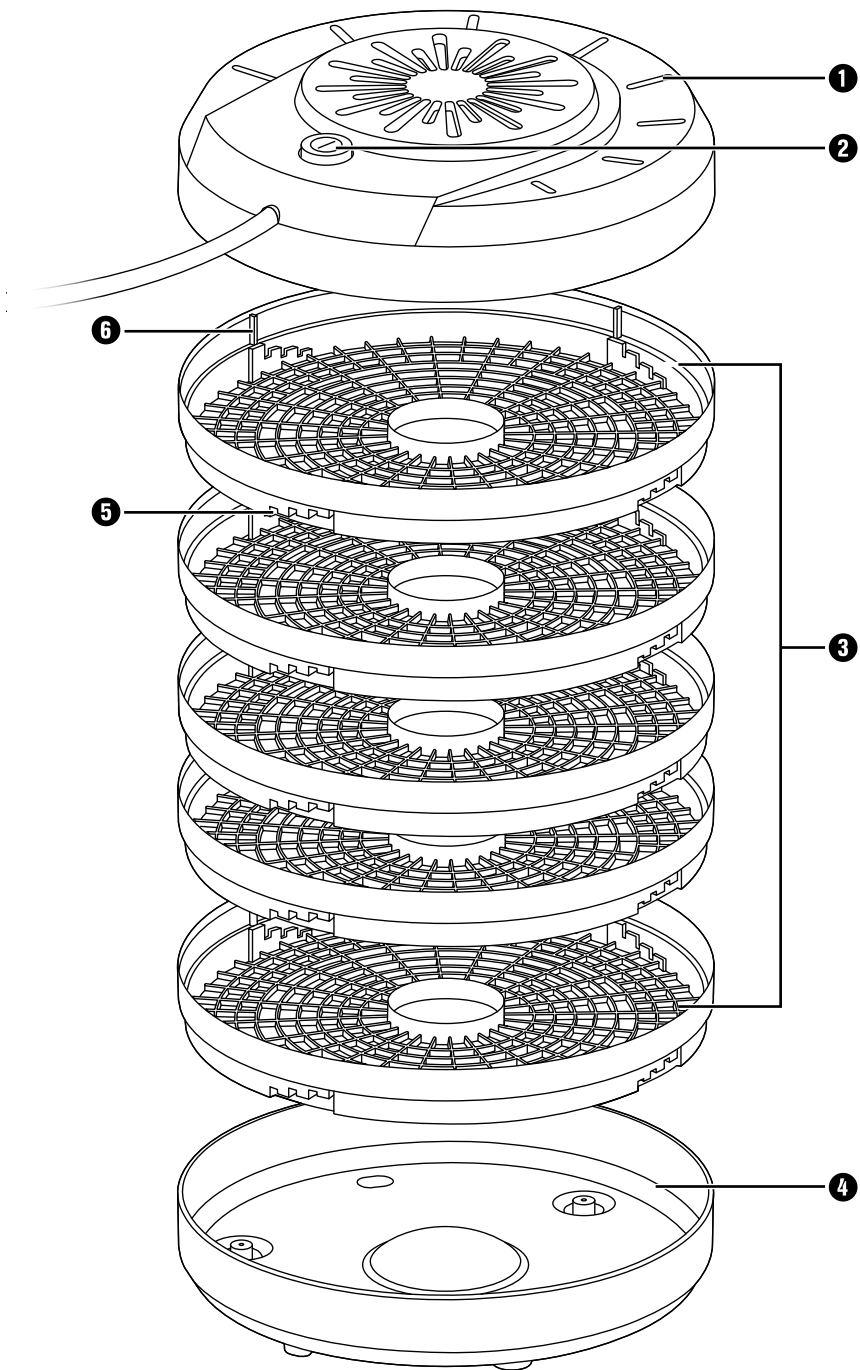
GR CY

Πριν ξεκινήσετε την ανάγνωση, ανοίξτε τη σελίδα με τις εικόνες και εξοικειωθείτε με όλες τις λειτουργίες της συσκευής.

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.

GB/IE/NI/CY	Operating instructions	Page	1
GR/CY	Οδηγίες χρήσης	Σελίδα	13
DE/AT/CH	Bedienungsanleitung	Seite	27



Contents

Introduction	2
Proper use	2
Warnings and symbols used	2
Safety information	3
Package contents	5
Appliance description	5
Technical specifications	5
Function	6
Before first use	6
Preparing food	6
Drying times	7
Fruit	7
Vegetables	7
Fish/Meat	8
Other	8
Operation	8
Storing dried food	9
Cleaning	9
Storing the appliance	9
Troubleshooting	10
Disposal	10
Disposal of the appliance	10
Disposal of the packaging	10
Kompernass Handels GmbH warranty	11
Service	12
Importer	12

Introduction

Congratulations on the purchase of your new appliance!

You have chosen a modern, high-quality product. These operating instructions are part of the product. They contain important information about safety, usage and disposal. Before using the product, please familiarise yourself with all operating and safety instructions. This product may only be used as described and for the purposes indicated. Please also pass these operating instructions on to any future owner.

Proper use

This appliance is intended exclusively for drying food. Do not use the appliance as a hot air blower or to heat the food or dry objects in it.

The appliance is intended exclusively for use in dry interior rooms in private households. Do not use it outdoors or for commercial purposes.

Any other use or use beyond the scope described herein shall be deemed improper.

Warnings and symbols used

The following warnings and symbols are used in these operating instructions, on the packaging and on the appliance (where applicable):

	DANGER! A warning with this symbol and the signal word "DANGER" indicates an imminently hazardous situation that will result in death or serious injury if not avoided.
	WARNING! A warning with this symbol and the signal word "WARNING" indicates a potentially hazardous situation that could result in death or serious injury if not avoided.

	CAUTION! A warning with this symbol and the signal word "CAUTION" indicates a potentially hazardous situation that could result in a minor or moderate injury if not avoided.
	ATTENTION! A warning with this symbol and the signal word "ATTENTION" indicates a potential situation that could result in property damage if not avoided.
	Note: A note identifies additional information that facilitates the use of the appliance.
	AC current/voltage
	Read the instructions.
	Do not immerse in water!
	All of the parts of this appliance that come into contact with food are food-safe.
	Protection class II: Protection by double or reinforced insulation between live and touchable parts.
	Dishwasher-proof.

Safety information

⚠ WARNING! RISK OF ELECTRIC SHOCK!

- To avoid hazards: if the mains cable of this tool is damaged, it must be replaced by the manufacturer or its customer service department or by a similarly qualified person in order.
- Use the appliance only in dry rooms; never use it outdoors or in moist environments.
-  Never immerse the appliance and its mains cable in water or any other liquid! Otherwise there is a risk of an electric shock.
- During cleaning, make sure that no water gets into the appliance. Never clean the appliance under running water.
- If any liquid gets into the housing, disconnect the appliance from the mains power socket immediately and have it repaired by a qualified technician.
- Ensure that the mains cable never gets wet or damp when the appliance is in use. Route the cable so that it cannot be trapped or damaged in any way.
- After every use, before cleaning, or if there is an operational fault, disconnect the mains plug from the power socket.
- Always disconnect the power cable from the mains socket by pulling on the plug, not on the power cable itself.
- Never operate an appliance that has been dropped or is damaged. Have the appliance checked and/or repaired by qualified technicians if necessary.
- Never open the housing of the appliance. None of the components in the appliance can be serviced or replaced by the user.

⚠ WARNING! RISK OF INJURY!

- This appliance may be used by children aged 8 years or older and by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and/or knowledge, if they are supervised or have been instructed in the safe use of the appliance and understand the potential risks.
- Cleaning and user maintenance tasks may not be carried out by children unless they are aged 8 or older and are supervised.
- The appliance and its mains cable must be kept away from children younger than 8 years old.
- Children must not play with the appliance.
- Use the appliance only on a stable, non-slippery and level surface.
- Risk of fire! To prevent fire or overheating of the appliance and to ensure an optimal drying process:
 - Ensure sufficient ventilation. Maintain a minimum distance of at least 30 cm on all sides.
 - Do not place the appliance under or near flammable objects such as curtains or wall appliances.
 - Do not cover the appliance and keep the ventilation slits on the upper side free of any obstruction.
 - Do not cover the grid shelves of the containers completely (e.g. with aluminium foil or similar).
- Risk of burns! After use, the surfaces of the appliance will still have some residual heat.
- The appliance and the food being dried get very hot during operation. Always allow both to cool down before removing the dried food or cleaning the appliance.
- Use the appliance only for its intended purpose.
There is a risk of injury if the appliance is misused!

⚠ **CAUTION! PROPERTY DAMAGE!**

- Do not use aggressive or abrasive cleaning agents to clean the appliance. They could damage the surfaces irreparably.
- Do not use an external timer switch or a separate remote control system to operate the appliance.

i **Note**

- No user action is required to switch the product between 50 and 60 Hz. The product switches automatically to either 50 or 60 Hz.

Package contents

The appliance is supplied with the following components as standard:

- Lid with fan
- 5 containers
- Base
- Operating instructions

⚠ **DANGER!**

- Do not allow children to play with packaging materials. There is a risk of suffocation.

- 1) Remove the appliance and the operating instructions from the carton.
- 2) Remove all packaging materials and any films from the appliance.

i **Note**

- Check the package for completeness and signs of visible damage.
- If the delivery is incomplete or damage has occurred as a result of defective packaging or during transport, contact the Service hotline (see section **Service**).

Appliance description

(See fold-out page for illustrations)

- ❶ Lid with fan
- ❷ On/Off switch ❶
- ❸ Container
- ❹ Base
- ❺ Indentations
- ❻ Latches

Technical specifications

Voltage	220–240 V ~ (AC), 50/60 Hz
Power consumption	250 W



This mark confirms that the product complies with the product safety requirements applicable in the UK.

Function

Desiccation is the process of preserving food by drying it in the air. This process involves dehydrating the food, so the microorganisms responsible for the spoilage process are deprived of their basis of life. Due to the gentle drying process, the vitamins and minerals contained are largely preserved.

The appliance draws in fresh air through the fan in the lid ❶, heats it to approx. 60–70°C and blows it down through the middle of the containers ❸ to the base ❹. Then it rises again up the sides and flows past the food through the grid shelves of the containers ❸.

The warm, dry air causes the moisture on the surface of the food to evaporate. Water flows outwards from the inside of the food and then also evaporates on the surface, etc. The moist air is discharged through the ventilation slits in the lid ❶.

The desiccated food can be consumed in dried form, further processed in soaked form or cooked directly.

Before first use

⚠ WARNING!

- ▶ **Risk of fire!** To prevent fire or overheating of the appliance:
 - Ensure sufficient ventilation. Maintain a minimum distance of at least 30 cm on all sides.
 - Do not place the appliance under or near flammable objects such as curtains or wall appliances.
 - Do not cover the appliance and keep the ventilation slits on the upper side free of any obstruction.
 - ▶ **Risk of burns!** Allow the appliance to cool down completely before cleaning it.
- 1) Set up the appliance on a flat surface near a mains socket that is easily accessible and then plug the plug into the mains socket.

- 2) Switch the appliance on with the On/Off switch ❶ ❷ and run it for 30 minutes without any contents. Afterwards, switch off the appliance, unplug it from the mains and clean all parts as described in the section "**Cleaning**".

❶ Note

- ▶ During first use, some odour may be generated due to production-related residue. This is normal and dissipates after a short time. Ensure that sufficient ventilation is provided, for example by opening a window.

Preparing food

Observe the following instructions to achieve the best possible quality and shelf life for your desiccated food.

- Only use fresh food of the best possible quality. Cut out bad parts, generously if necessary.
- As a rule, the riper the food, the more aromatic it is. However, the food should not be overripe.
- Ensure good hygiene during processing. Wash the food thoroughly and make sure your hands and utensils are clean.
- Wash the food thoroughly and dry it.
- Cut the food into evenly sized, evenly shaped pieces as much as possible so that they are dried evenly.
- Seeds from stone fruit may be easier to remove if you first dry the fruits whole for about half the drying time. Then remove the stones and continue the drying process.
- To prevent browning, sprinkle the cut surfaces of fruit that turns brown quickly (e.g. apples) with a little lemon juice before the drying process.
- Food can be blanched briefly before drying to shorten the drying time and extend the shelf life.

- When drying meat, choose pieces that are as lean as possible. Always remove fat, tendons and bones from the meat and cut it into thin slices. You can cure or marinate the meat, but dry it before desiccation.
- Cut against the grain of the meat to make the dried meat easy to chew.
- Remove skin and bones from fish and cut it into thin slices.
- Fish and meat is easier to slice if you put the pieces in the freezer for about 20 minutes beforehand.
- After preparation, place the food in the appliance and start the drying process.

Drying times

The information provided in the table below is for guidance only. The actual optimum drying time of the food depends on various factors including your personal taste, e.g. the variety and ripeness of the food as well as the thickness of the pieces. Therefore, check the condition of the food at intervals and adjust the drying time if necessary.

Fruit

Food	Size	Drying time (hrs)	Condition
Pineapple	Slices, approx. 8 mm	approx. 10–12	Very flexible
Apples	Slices, approx. 8 mm	approx. 8–10	Flexible
Apricots	Halved	approx. 10–12	Flexible
Bananas	Slices, approx. 2–3 mm	approx. 8–10	Crisp
Strawberries	Halved	approx. 8–10	Hard
Figs	Halved	approx. 8–10	Dry
Plums	Halved	approx. 10–12	Flexible
Grapes	Halved	approx. 12–14	Very flexible

Vegetables

Food	Size	Drying time (hrs)	Condition
Beans	Whole	approx. 6–8	Brittle
Carrots	Slices, approx. 8 mm	approx. 6–8	Hard
Leek	Halved, approx. 6–8 cm long	approx. 6–10	Brittle
Mushrooms	Slices, approx. 3 mm	approx. 3–4	Flexible
Celeriac	Slices, approx. 8 mm	approx. 6–10	Hard

Food	Size	Drying time (hrs)	Condition
Tomato	Halved	approx. 12–14	Flexible
	Slices, approx. 6 mm	approx. 7–10	Hard
Courgettes	Slices, approx. 8 mm	approx. 6–8	Hard

Fish/Meat

Food	Size	Drying time (hrs)	Condition
Fish	Slices, 0.5 cm	approx. 10–12	Leathery, flexible
Meat	Slices, 0.5 cm	approx. 10–12	Leathery, flexible
► After drying, place the fish and meat in a preheated oven at 135°C for about 10 minutes to eliminate possible contamination by salmonella or similar.			

Other

Food	Size	Drying time (hrs)	Condition
Herbs (e.g. rosemary, thyme)	Sprig	approx. 3–4	Brittle

Operation

 WARNING! RISK OF INJURY!

- **Risk of fire!** To prevent fire or overheating of the appliance and to ensure an optimal drying process:
 - Ensure sufficient ventilation. Maintain a minimum distance of at least 30 cm on all sides.
 - Do not place the appliance under or near flammable objects such as curtains or wall appliances.
 - Do not cover the appliance and keep the ventilation slits on the upper side free of any obstruction.
- **Risk of burns!** The appliance and the food being dried get very hot during operation. Always allow both to cool down before removing the dried food or cleaning the appliance.

- 1) Place the base  on a flat surface and close to an easily accessible mains socket.
- 2) Fill the containers  evenly with the prepared food. Make sure none of the individual pieces overlap. The air should still be able to circulate sufficiently through the grid shelves.
- 3) Place the containers  one after the other on the base .
The height of the 2nd–5th containers  is adjustable to accommodate thicker pieces of food. Note the four graduated indentations  on the outer edges of the containers . The four indentations  of the selected height should slide into the latches  of the lower container  so that the containers  stand stably on each other.
- 4) Finally, put on the lid  and insert the mains plug into the mains socket.
- 5) Press the On/Off switch   to start the drying process.

- 6) You can interrupt the drying process at any time, e.g. to check the dried food, by pressing the On/Off switch ① ② again.
- 7) When the food has finished drying, press the On/Off switch ① ② to switch off the appliance and disconnect the mains plug from the mains socket.
- 8) Allow the appliance to cool down before removing the dried food and cleaning the appliance.

Storing dried food

- Allow the dried food to cool down sufficiently and then pack it promptly.
- To prevent spoilage or delay it as long as possible, the dried food should be kept dry, cool, protected from light and packed in an airtight container. You can use screw-top jars, canning jars or sealable plastic jars or you can vacuum seal the dehydrated food. The maximum storage temperature should be room temperature, but ideally around 10–15°C (e.g. in a cool cellar or storage room).
- It is better to store several small portions rather than one large one.
- To minimise the exposure to moisture and oxygen, open the packaging of the dried food as seldom as possible.
- The spoilage process is slowed down by the drying process, but not completely stopped. Poor storage conditions in particular can affect the shelf life of the dried food. To be on the safe side, check the stored dried food for possible mould or rotten spots before eating it.
- The shelf life of the dried goods can vary greatly and can be several months to years depending on the drying and storage conditions. The better the conditions, the longer shelf life.

Cleaning

⚠ WARNING!

- ▶ Disconnect the plug from the mains power socket before cleaning the appliance.
- ▶  Never immerse the appliance in water or other liquids! Otherwise there is a risk of an electric shock.

❗ CAUTION!

- ▶ Do not use aggressive or abrasive cleaning agents to clean the appliance. They could damage the surfaces irreparably.
- Clean the lid ① with a slightly damp cloth. For stubborn stains, apply a mild detergent to the cloth and wipe afterwards with a cloth moistened only with water.
- Clean the containers ③ and the base ④ in a mild soapy solution. Rinse the parts afterwards with fresh water so that all detergent residues are removed.

❗ Note

- ▶  The containers ③ and the base ④ can also be cleaned in the dishwasher. If possible, place the parts in the upper dishwasher basket and do not jam them in.
- Dry all parts well.

Storing the appliance

- Store the cleaned appliance in a clean and dry location.

Troubleshooting

Problem	Possible causes	Possible solutions
The appliance is not working.	The appliance is not connected to a mains power socket.	Connect the appliance to a mains power socket.
	The appliance is damaged.	Contact the Customer Service department.
The appliance switches itself off automatically during operation.	The thermal cut-out has been triggered. The ventilation slots may be blocked or the appliance may not have clearance from surrounding objects.	Disconnect the plug and allow the appliance to cool down. Make sure that the ventilation slits are not blocked and that a clearance of 30 cm is ensured on all sides of the appliance.

If the malfunction cannot be corrected using any of the suggestions above or if you have found some other kind of malfunction, please contact our Customer Service department.

Disposal

Disposal of the appliance



The adjacent symbol of a crossed-out dustbin means that this appliance is subject to Directive 2012/19/EU. This directive states that this appliance may not be disposed of in the normal household waste at the end of its useful life, but must be taken to specially set-up collection locations, recycling depots or disposal companies.

The disposal is free of charge for the user. Protect the environment and dispose of this appliance properly.

If your old appliance has stored any personal data, you are responsible for deleting it yourself before returning it.



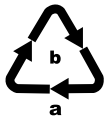
Your local community or municipal authorities can provide information on how to dispose of the worn-out product.

Disposal of the packaging



The packaging materials have been selected for their environmental friendliness and ease of disposal and are therefore recyclable.

Dispose of packaging materials that are no longer needed in accordance with applicable local regulations.



Dispose of the packaging in an environmentally friendly manner. Note the labelling on the packaging and separate the packaging material components for disposal, if necessary. The packaging material is labelled with abbreviations (a) and numbers (b) with the following meanings: 1–7: plastics, 20–22: paper and cardboard, 80–98: composites.

Kompernass Handels GmbH warranty

Dear Customer,

This appliance has a 3-year warranty valid from the date of purchase. If this product has any faults, you, the buyer, have certain statutory rights. Your statutory rights are not restricted in any way by the warranty described below.

Warranty conditions

The warranty period starts on the date of purchase. Please keep your receipt in a safe place. This will be required as proof of purchase.

If any material or manufacturing fault occurs within three years of the date of purchase of the product, we will either repair or replace the product for you or refund the purchase price (at our discretion).

This warranty service requires that you present the defective appliance and the proof of purchase (receipt) within the three-year warranty period, along with a brief written description of the fault and of when it occurred.

If the defect is covered by the warranty, your product will either be repaired or replaced by us. The repair or replacement of a product does not signify the beginning of a new warranty period.

Warranty period and statutory claims for defects

The warranty period is not prolonged by repairs effected under the warranty. This also applies to replaced and repaired components. Any damage and defects present at the time of purchase must be reported immediately after unpacking. Repairs carried out after expiry of the warranty period shall be subject to a fee.

Scope of the warranty

This appliance has been manufactured in accordance with strict quality guidelines and inspected meticulously prior to delivery.

The warranty covers material faults or production faults. The warranty does not extend to product parts subject to normal wear and tear or to fragile parts which could be considered as consumable parts such as switches or parts made of glass.

The warranty does not apply if the product has been damaged, improperly used or improperly maintained. The directions in the operating instructions for the product regarding proper use of the product are to be strictly followed. Uses and actions that are discouraged in the operating instructions or which are warned against must be avoided.

This product is intended solely for private use and not for commercial purposes. The warranty shall be deemed void in cases of misuse or improper handling, use of force and modifications/repairs which have not been carried out by one of our authorised Service centres.

Warranty claim procedure

To ensure quick processing of your case, please observe the following instructions:

- Please have the till receipt and the item number (IAN) 472576_2407 available as proof of purchase.
- You will find the item number on the type plate on the product, an engraving on the product, on the front page of the operating instructions (below left) or on the sticker on the rear or bottom of the product.
- If functional or other defects occur, please contact the service department listed either by **telephone** or by **e-mail**.
- You can return a defective product to us free of charge to the service address that will be provided to you. Ensure that you enclose the proof of purchase (till receipt) and information about what the defect is and when it occurred.



You can download these instructions along with many other manuals, product videos and installation software at www.lidl-service.com.

This QR code will take you directly to the Lidl service page (www.lidl-service.com) where you can open your operating instructions by entering the item number (IAN) 472576_2407.

Service

GB Service Great Britain

Tel.: 0800 404 7657

E-Mail: kompernass@lidl.co.uk

IE Service Ireland

Tel.: 1800 101010

E-Mail: kompernass@lidl.ie

CY Service Cyprus

Tel.: 8009 4241

E-Mail: kompernass@lidl.com.cy

IAN 472576_2407

Importer

Please note that the following address is not the service address. Please use the service address provided in the operating instructions.

For EU market



KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompernass.com

For GB market

Lidl Great Britain Ltd

Lidl House 14 Kingston Road

Surbiton

KT5 9NU

Πίνακας περιεχομένων

Εισαγωγή	14
Προβλεπόμενη χρήση	14
Προειδοποιήσεις και σύμβολα	14
Υποδείξεις ασφαλείας	15
Παραδοτέος εξοπλισμός	18
Περιγραφή συσκευής	18
Τεχνικά χαρακτηριστικά	18
Τρόπος λειτουργίας	18
Πριν από την πρώτη χρήση	19
Προετοιμασία τροφίμων	19
Χρόνοι ξήρανσης	20
Φρούτα	20
Λαχανικά	20
Ψάρι/Κρέας	21
Άλλα	21
Χειρισμός	21
Φύλαξη αποξηραμένου προϊόντος	22
Καθαρισμός	22
Φύλαξη συσκευής	23
Αποκατάσταση σφαλμάτων	23
Απόρριψη	23
Απόρριψη συσκευής	23
Απόρριψη συσκευασίας	23
Εγγύηση της Kompernass Handels GmbH	24
Σέρβις	25
Εισαγωγέας	25

Εισαγωγή

Συγχαρητήρια για την αγορά της νέας σας συσκευής!

Το προϊόν που αποκτήσατε είναι ένα σύγχρονο προϊόν υψηλής ποιότητας. Οι οδηγίες χρήσης αποτελούν τμήμα αυτού του προϊόντος. Περιλαμβάνουν σημαντικές υποδείξεις για την ασφάλεια, τη χρήση και την απόρριψη. Πριν από τη χρήση του προϊόντος, εξοικειωθείτε με όλες τις υποδείξεις χειρισμού και ασφάλειας. Χρησιμοποιείτε το προϊόν μόνο όπως περιγράφεται και για τα αναφερόμενα πεδία χρήσης. Σε περίπτωση παράδοσης του προϊόντος σε τρίτους, παραδώστε μαζί και όλα τα έγγραφα.

Προβλεπόμενη χρήση

Αυτή η συσκευή προορίζεται αποκλειστικά για την ξήρανση τροφίμων. Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή ως αερόθερμο ή για να ζεστάνετε τρόφιμα ή να ξηραίνετε αντικείμενα μέσα σε αυτήν.

Η συσκευή προορίζεται αποκλειστικά για χρήση σε στεγνούς εσωτερικούς οικιακούς χώρους. Μην τη χρησιμοποιείτε σε εξωτερικούς χώρους ή για επαγγελματικό σκοπό.

Οποιαδήποτε διαφορετική ή πέραν των αναγραφόμενων χρήση δεν αποτελεί προβλεπόμενη χρήση.

Προειδοποιήσεις και σύμβολα

Στις παρούσες οδηγίες χρήσης, στη συσκευασία και στη συσκευή χρησιμοποιούνται οι ακόλουθες προειδοποιήσεις και τα σύμβολα (εφόσον απαιτείται):

	ΚΙΝΔΥΝΟΣ! Μια υπόδειξη προειδοποίησης με αυτό το σύμβολο και την προειδοποιητική λέξη «ΚΙΝΔΥΝΟΣ» επισημαίνει μια άμεση επικείμενη κατάσταση κινδύνου, η οποία θα επιφέρει θάνατο ή σοβαρό τραυματισμό, εάν δεν αποφευχθεί.
---	---

	ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! Μια υπόδειξη προειδοποίησης με αυτό το σύμβολο και την προειδοποιητική λέξη «ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ» επισημαίνει μια πιθανή κατάσταση κινδύνου, η οποία θα μπορούσε να επιφέρει θάνατο ή σοβαρό τραυματισμό, εάν δεν αποφευχθεί.
	ΠΡΟΣΟΧΗ! Μια υπόδειξη προειδοποίησης με αυτό το σύμβολο και την προειδοποιητική λέξη «ΠΡΟΣΟΧΗ» επισημαίνει μια πιθανή κατάσταση κινδύνου, η οποία θα μπορούσε να έχει ως επακόλουθο έναν ελαφρύ ή μέτριο τραυματισμό, εάν δεν αποφευχθεί.
	ΠΡΟΣΟΧΗ! Μια υπόδειξη προειδοποίησης με αυτό το σύμβολο και την προειδοποιητική λέξη «ΠΡΟΣΟΧΗ» επισημαίνει μια πιθανή κατάσταση, η οποία θα μπορούσε να έχει ως επακόλουθο υλικές ζημιές, εάν δεν αποφευχθεί.
	Υποδείξη: Μια υπόδειξη επισημαίνει πρόσθετες πληροφορίες που διευκολύνουν τον χειρισμό της συσκευής.
	Εναλλασσόμενο ρεύμα/ Τάση εναλλασσόμενου ρεύματος
	Διαβάστε τις οδηγίες.
	Να μην βυθίζεται στο νερό!
	Όλα τα εξαρτήματα αυτής της συσκευής, που έρχονται σε επαφή με τρόφιμα, μπορούν να χρησιμοποιούνται με ασφάλεια στα τρόφιμα.
	Κατηγορία προστασίας II: προστασία μέσω διπλής ή ενισχυμένης μόνωσης μεταξύ εξαρτημάτων που φέρουν τάση και εξαρτημάτων με δυνατότητα επαφής.
	Κατάλληλο για πλύση σε πλυντήριο πιάτων.

Υποδείξεις ασφαλείας

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! ΚΙΝΔΥΝΟΣ ΗΛΕΚΤΡΟΠΛΗΞΙΑΣ!

- Εάν το καλώδιο σύνδεσης της συσκευής υποστεί βλάβη, πρέπει να αντικατασταθεί από τον κατασκευαστή ή το τμήμα εξυπηρέτησης πελατών ή ένα αντιστοίχως εξειδικευμένο άτομο, ώστε να αποφευχθούν τυχόν κίνδυνοι.
- Χρησιμοποιείτε τη συσκευή αποκλειστικά σε στεγνούς χώρους, ποτέ σε εξωτερικό χώρο ή σε υγρό περιβάλλον.
-  Μη βυθίζετε ποτέ τη συσκευή και το καλώδιο σύνδεσής της σε νερό ή άλλα υγρά! Σε αντίθετη περίπτωση, υφίσταται κίνδυνος θανάτου από ηλεκτροπληξία.
- Κατά τον καθαρισμό, φροντίζετε ώστε να μην εισχωρεί νερό στο εσωτερικό της συσκευής. Μην καθαρίζετε ποτέ τη συσκευή κάτω από τρεχούμενο νερό.
- Στην περίπτωση που εισχωρήσει, πάντως, υγρό στο περίβλημα της συσκευής, αποσυνδέστε αμέσως το βύσμα της συσκευής από την πρίζα και αναθέστε την επισκευή σε εξειδικευμένο προσωπικό.
- Το καλώδιο τροφοδοσίας δεν πρέπει να βρέχεται ή να έρχεται σε επαφή με υγρά κατά τη διάρκεια λειτουργίας. Τοποθετείτε το κατά τέτοιο τρόπο, ώστε να μην υπάρχει περίπτωση να μαγκώσει ή να υποστεί άλλου είδους ζημιά.
- Μετά από κάθε χρήση, πριν από τον καθαρισμό και σε περίπτωση δυσλειτουργιών, αποσυνδέετε το βύσμα δικτύου από την πρίζα.
- Αφαιρείτε πάντα το καλώδιο δικτύου από την πρίζα, τραβώντας το βύσμα και όχι το ίδιο το καλώδιο.
- Μη θέτετε σε λειτουργία μια συσκευή που έχει πέσει κάτω ή έχει υποστεί φθορά. Αναθέτετε τον έλεγχο και, εφόσον απαιτείται, την επισκευή της συσκευής σε εξειδικευμένο προσωπικό.

- Μην ανοίγετε ποτέ το περίβλημα της συσκευής. Δεν υπάρχουν εξαρτήματα μέσα στη συσκευή που χρειάζονται συντήρηση ή αντικατάσταση από τον χρήστη.

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! ΚΙΝΔΥΝΟΣ ΤΡΑΥΜΑΤΙΣΜΟΥ!

- Αυτή η συσκευή επιτρέπεται να χρησιμοποιείται από παιδιά άνω των 8 ετών και από άτομα με περιορισμένες φυσικές, αισθητηριακές ή νοητικές ικανότητες ή με έλλειψη εμπειρίας ή/και γνώσεων, εφόσον επιτηρούνται ή έχουν ενημερωθεί αναφορικά με την ασφαλή χρήση της συσκευής και έχουν κατανοήσει τους κινδύνους.
- Ο καθαρισμός και η συντήρηση χρήστη δεν επιτρέπεται να διεξάγονται από παιδιά, εκτός εάν είναι 8 ετών ή μεγαλύτερα και επιτηρούνται.
- Η συσκευή και το καλώδιο σύνδεσής της πρέπει να φυλάσσονται μακριά από παιδιά κάτω των 8 ετών.
- Απαγορεύεται η χρήση της συσκευής από τα παιδιά ως παιχνίδι.
- Λειτουργείτε τη συσκευή αποκλειστικά επάνω σε σταθερές, αντιολισθητικές και επίπεδες επιφάνειες.
- Κίνδυνος πυρκαγιάς! Για την αποφυγή πυρκαγιάς ή υπερθέρμανσης της συσκευής και για τη διασφάλιση της βέλτιστης διαδικασίας ξήρανσης:
 - Φροντίζετε για επαρκή κυκλοφορία του αέρα. Διατηρείτε μια απόσταση τουλάχιστον 30 εκ. από τις πλευρές.
 - Μην τοποθετείτε τη συσκευή κάτω από ή κοντά σε εύφλεκτα αντικείμενα, όπως π.χ. κουρτίνες ή ντουλάπια κουζίνας.
 - Μην καλύπτετε τη συσκευή και κρατάτε καθαρές τις οπές αερισμού στο επάνω μέρος.
 - Μην καλύπτετε εντελώς τις βάσεις πλέγματος των δοχείων (π.χ. με αλουμινόχαρτο ή κάτι παρόμοιο).

- Κίνδυνος εγκαύματος! Μετά τη χρήση, στην επιφάνεια της συσκευής παραμένει θερμότητα.
- Η συσκευή και το προς ξήρανση υλικό υπερθερμαίνονται κατά τη λειτουργία. Αφήνετε και τα δύο να κρυώσουν καλά, προτού αφαιρέσετε το προς ξήρανση υλικό ή καθαρίσετε τη συσκευή.
- Χρησιμοποιείτε τη συσκευή μόνο σύμφωνα με τους κανονισμούς. Σε περίπτωση εσφαλμένης χρήσης της συσκευής, υφίσταται κίνδυνος τραυματισμού!

❗ **ΠΡΟΣΟΧΗ! - ΥΛΙΚΕΣ ΖΗΜΙΕΣ!**

- Για τον καθαρισμό, μην χρησιμοποιείτε αιχμηρά ή τριβικά προϊόντα καθαρισμού. Αυτά μπορεί να προκαλέσουν ανεπανόρθωτες ζημιές στις επιφάνειες.
- Μη χρησιμοποιείτε εξωτερικό χρονοδιακόπτη ή ξεχωριστό τηλεχειριστήριο για τον χειρισμό της συσκευής.

❗ **Υποδειξη**

- Για την εναλλαγή του προϊόντος μεταξύ 50 και 60 Hz, δεν απαιτείται κάποια ενέργεια από τον χρήστη. Το προϊόν προσαρμόζεται τόσο στα 50 όσο και στα 60 Hz.

Παραδοτέος εξοπλισμός

Η συσκευή παραδίδεται με τα ακόλουθα εξαρτήματα:

- Καπάκι με ανεμιστήρα
- 5 δοχεία
- Βάση
- Οδηγίες χρήσης

⚠ ΚΙΝΔΥΝΟΣ!

- Τα υλικά συσκευασίας δεν επιτρέπεται να χρησιμοποιούνται από τα παιδιά για παιχνίδι. Υπάρχει κίνδυνος ασφυξίας.
- 1) Αφαιρέστε τη συσκευή και τις οδηγίες χρήσης από το κουτί.
- 2) Απομακρύνετε όλα τα υλικά συσκευασίας και τυχόν μεμβράνες από τη συσκευή.

❗ Υποδειξη

- Ελέγξτε τον παραδοτέο εξοπλισμό ως προς την πληρότητα, καθώς και για εμφανείς ζημιές.
- Σε περίπτωση ελλιπούς παραδοτέου εξοπλισμού ή ζημιών λόγω ελλιπούς συσκευασίας ή μεταφοράς, απευθυνθείτε στη γραμμή εξυπηρέτησης πελατών (βλ. κεφάλαιο **Σέρβις**).

Περιγραφή συσκευής

(για εικόνες, βλέπε αναδιπλούμενη σελίδα)

- 1 Καπάκι με ανεμιστήρα
- 2 Διακόπτης ενεργοποίησης/ απενεργοποίησης ①
- 3 Δοχείο
- 4 Βάση
- 5 Εσοχές
- 6 Ασφάλειες

Τεχνικά χαρακτηριστικά

Τάση	220–240 V ~ (εναλλασσόμενο ρεύμα), 50/60 Hz
Κατανάλωση ρεύματος	250 W

**UK
CA**

Με αυτό το σύμβολο επιβεβαιώνεται ότι το προϊόν πληροί τις απαιτήσεις περί ασφάλειας προϊόντων που ισχύουν στη Μεγάλη Βρετανία.

Τρόπος λειτουργίας

Ξήρανση είναι ο όρος που χρησιμοποιείται για να περιγράψει τη συντήρηση των τροφίμων με ξήρανση αέρα. Κατά τη διαδικασία, τα τρόφιμα στερούνται νερού και επομένως της βάσης ζωής των μικροοργανισμών που είναι υπεύθυνοι για τη διαδικασία αλλοίωσης. Χάρη στην προσεκτική ξήρανση, οι βιταμίνες και τα μέταλλα που περιέχονται διατηρούνται σε μεγάλο βαθμό.

Η συσκευή τραβάει καθαρό αέρα μέσα από τον ανεμιστήρα στο καπάκι ①, τον θερμαίνει περίπου στους 60–70 °C και τον εκχέει από τη μέση του δοχείου ③ μέχρι κάτω στη βάση ④. Εκεί, ο αέρας σηκώνεται ξανά στο πλάι και ρέει μέσα από τις βάσεις πλέγματος των δοχείων ③ στα τρόφιμα.

Ο ζεστός, ξηρός αέρας επιτρέπει την εξάτμιση της υγρασίας στην επιφάνεια των τροφίμων. Το νερό ρέει από το εσωτερικό των τροφίμων, εξατμίζεται ξανά στην επιφάνεια κ.λπ. Ο υγρός αέρας εκκένωνεται μέσω των οπών αερισμού στο καπάκι ①.

Τα αποξηραμένα τρόφιμα μπορούν να καταναλωθούν σε αποξηραμένη μορφή, να μουλιάσουν και να υποστούν περαιτέρω επεξεργασία ή να μαγειρευτούν απευθείας.

Πριν από την πρώτη χρήση

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

- **Κίνδυνος πυρκαγιάς!** Για την αποφυγή πυρκαγιάς ή υπερθέρμανσης της συσκευής:

- Φροντίζετε για επαρκή κυκλοφορία του αέρα. Διατηρείτε μια απόσταση τουλάχιστον 30 εκ. από τις πλευρές.
- Μην τοποθετείτε τη συσκευή κάτω από ή κοντά σε εύφλεκτα αντικείμενα, όπως π.χ. κουρτίνες ή ντουλάπια κουζίνας.
- Μην καλύπτετε τη συσκευή και κρατάτε καθαρές τις οπές αερισμού στο επάνω μέρος.

- **Κίνδυνος εγκαύματος!** Αφήνετε τη συσκευή να κρυώνει καλά πριν την καθαρίσετε.

- 1) Τοποθετήστε τη συσκευή σε μια επίπεδη επιφάνεια, κοντά σε μια προσβάσιμη πρίζα και συνδέστε το βύσμα δικτύου στην πρίζα.
- 2) Ενεργοποιήστε τη συσκευή από τον διακόπτη ενεργοποίησης/απενεργοποίησης ① ② και αφήστε τη να λειτουργήσει για 30 λεπτά χωρίς περιεχόμενο. Στη συνέχεια, απενεργοποιήστε τη συσκευή, αποσυνδέστε το βύσμα δικτύου και καθαρίστε όλα τα εξαρτήματα όπως περιγράφεται στο κεφάλαιο «Καθαρισμός».

❗ Υποδειξ

- Κατά την πρώτη χρήση, ενδέχεται να παρατηρηθεί ελαφριά οσμή λόγω κατασκευαστικών υπολειμμάτων. Αυτό είναι φυσιολογικό και υποχωρεί μετά από μικρό χρονικό διάστημα. Φροντίζετε για επαρκή αερισμό ανοίγοντας για παράδειγμα ένα παράθυρο.

Προετοιμασία τροφίμων

Λαμβάνετε υπόψη τις παρακάτω υποδείξεις για να επιτύχετε την καλύτερη δυνατή ποιότητα και διάρκεια ζωής των αποξηραμένων τροφίμων σας.

- Χρησιμοποιείτε μόνο φρέσκα υλικά στην καλύτερη δυνατή ποιότητα. Εάν είναι απαραίτητο, κόβετε τα άσχημα σημεία.
- Όσο πιο ώριμο είναι το τρόφιμο, τόσο πιο αρωματικό είναι συνήθως. Ωστόσο, τα τρόφιμα δεν πρέπει να είναι υπερβολικά ώριμα.
- Δίνετε προσοχή στην καλή υγιεινή κατά την επεξεργασία. Πλένετε καλά τα τρόφιμα και δουλεύετε με καθαρά χέρια και σκεύη.
- Πλένετε καλά τα τρόφιμα και στεγνώνετε τα.
- Κόβετε τα τρόφιμα σε κομμάτια που έχουν όσο το δυνατόν ομοιόμορφο μέγεθος και σχήμα, ώστε να αποξηρανθούν ομοιόμορφα.
- Τα κουκούτσια από φρούτα μπορεί να είναι ευκολότερο να αφαιρεθούν εάν πρώτα τα ξηράνετε ολόκληρα για περίπου στον μισό χρόνο ξήρανσης. Στη συνέχεια, αφαιρείτε τα κουκούτσια και συνεχίζετε τη διαδικασία ξήρανσης.
- Μπορείτε να περιχύσετε τις κομμένες επιφάνειες των φρούτων που ροδίζουν εύκολα (π.χ. μήλα) με λίγο χυμό λεμονιού πριν τις αποξηράνετε για να μην μαυρίσουν.
- Τα τρόφιμα μπορούν να ζεματιστούν για λίγο πριν από την ξήρανση, για να συντομευτεί ο χρόνος ξήρανσης και να παραταθεί η διάρκεια ζωής.
- Για να ξηράνετε κρέας, επιλέγετε τα πιο άπαχα κομμάτια. Πάντοτε να κόβετε το λίπος, τις ίνες και τα κόκαλα από το κρέας και να το κόβετε σε λεπτές φέτες. Μπορείτε να αλατίζετε ή να μαρινάρετε το κρέας, αλλά θα πρέπει να το στεγνώνετε πριν το ξηράνετε.
- Κόβετε σε φέτες πάνω στις ίνες του κρέατος για να το μασάτε εύκολα.

- Αφαιρείτε το δέρμα και τα κόκαλα από το ψάρι και κόβετε σε λεπτές φέτες.
- Τα ψάρια και το κρέας κόβονται καλύτερα αν βάλετε τα κομμάτια στην κατάψυξη για περίπου 20 λεπτά πριν.
- Μετά την προετοιμασία, τοποθετείτε γρήγορα τα τρόφιμα στη συσκευή και ξεκινήστε τη διαδικασία ξήρανσης.

Χρόνοι ξήρανσης

Οι πληροφορίες στον παρακάτω πίνακα είναι μόνο για καθοδήγηση. Ο πραγματικός βέλτιστος χρόνος ξήρανσης των τροφίμων εξαρτάται από διάφορους παράγοντες πέρα από το προσωπικό σας γούστο, π.χ. από το είδος και την ωριμότητα των τροφίμων καθώς και το πάχος των τεμαχίων. Επομένως, ελέγχετε κατά διαστήματα την κατάσταση των τροφίμων και ρυθμίζετε τον χρόνο ξήρανσης εάν χρειάζεται.

Φρούτα

Τρόφιμο	Μέγεθος	Χρόνος ξήρανσης (ώρες)	Κατάσταση
Ανανάς	Φέτες, περ. 8 χιλ.	περ. 10-12	αρκετά μαλακό
Μήλα	Φέτες, περ. 8 χιλ.	περ. 8-10	μαλακό
Βερίκοκα	στη μέση	περ. 10-12	μαλακό
Μπανάνες	Φέτες, περ. 2-3 χιλ.	περ. 8-10	τραγανιστό
Φράουλες	στη μέση	περ. 8-10	σκληρό
Σύκα	στη μέση	περ. 8-10	στεγνό
Δαμάσκηνα	στη μέση	περ. 10-12	μαλακό
Σταφύλια	στη μέση	περ. 12-14	αρκετά μαλακό

Λαχανικά

Τρόφιμο	Μέγεθος	Χρόνος ξήρανσης (ώρες)	Κατάσταση
Φασόλια	ολόκληρα	περ. 6-8	λεπτεπίλεπτα
Καρότα	Φέτες, περ. 8 χιλ.	περ. 6-8	σκληρό
Πράσο	στη μέση, μήκος περ. 6-8 εκ.	περ. 6-10	λεπτεπίλεπτα
Μανιτάρια	Φέτες, περ. 3 χιλ.	περ. 3-4	μαλακό
Σέλερι	Φέτες, περ. 8 χιλ.	περ. 6-10	σκληρό
Ντομάτα	στη μέση	περ. 12-14	μαλακό
	Φέτες, περ. 6 χιλ.	περ. 7-10	σκληρό
Κολοκύθια	Φέτες, περ. 8 χιλ.	περ. 6-8	σκληρό

Ψάρι/Κρέας

Τρόφιμο	Μέγεθος	Χρόνος ζήρασης (ώρες)	Κατάσταση
Ψάρι	Φέτες, 0,5 εκ.	περ. 10–12	με δέρμα, μαλακό
Κρέας	Φέτες, 0,5 εκ.	περ. 10–12	με δέρμα, μαλακό
► Μετά τη διαδικασία ζήρασης, τοποθετήστε το ψάρι και το κρέας σε προθερμασμένο φούρνο στους 135 °C για περίπου 10 λεπτά για να αποφύγετε πιθανή μόλυνση από σαλμονέλα ή παρόμοια.			

Άλλα

Τρόφιμο	Μέγεθος	Χρόνος ζήρασης (ώρες)	Κατάσταση
Βότανα (π.χ. δεντρολίβανο, θυμάρι)	Κλαράκια	περ. 3–4	λεπτεπίλεπτα

Χειρισμός**⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!**

- **Κίνδυνος πυρκαγιάς!** Για την αποφυγή πυρκαγιάς ή υπερθέρμανσης της συσκευής και για τη διασφάλιση της βέλτιστης διαδικασίας ζήρασης:

- Φροντίζετε για επαρκή κυκλοφορία του αέρα. Διατηρείτε μια απόσταση τουλάχιστον 30 εκ. από τις πλευρές.
- Μην τοποθετείτε τη συσκευή κάτω από ή κοντά σε εύφλεκτα αντικείμενα, όπως π.χ. κουρτίνες ή ντουλάπια κουζίνας.
- Μην καλύπτετε τη συσκευή και κρατάτε καθαρές τις οπές αερισμού στο επάνω μέρος.

- **Κίνδυνος εγκαύματος!** Η συσκευή και το προς ζήρανση υλικό υπερθερμαίνονται κατά τη λειτουργία. Αφήνετε και τα δύο να κρυώσουν καλά, προτού αφαιρέσετε το προς ζήρανση υλικό ή καθαρίσετε τη συσκευή.

- 1) Τοποθετήστε τη βάση ④ σε μια επίπεδη επιφάνεια κοντά σε μια πρίζα με καλή πρόσβαση.

- 2) Γεμίστε τα δοχεία ③ ομοιόμορφα με τα προετοιμασμένα τρόφιμα. Βεβαιωθείτε ότι τα μεμονωμένα κομμάτια δεν αλληλοκαλύπτονται. Επαρκής αέρας θα πρέπει ακόμα να μπορεί να κυκλοφορεί μέσα από τις βάσεις πλέγματος.

- 3) Τοποθετήστε τα δοχεία ③ διαδοχικά επάνω στη βάση ④.

Το ύψος του 2ου–5ου δοχείου ③ μπορεί να ρυθμιστεί μεταβλητά, έτσι ώστε να έχουν χώρο και πιο ψηλά τρόφιμα. Σημειώστε τις τέσσερις βαθμολογημένες εσοχές ⑤ στις εξωτερικές άκρες των δοχείων ③. Οι τέσσερις εσοχές ⑤ του επιλεγμένου ύψους θα πρέπει να γλιστρούν πάνω στις ασφάλειες ⑥ του κάτω δοχείου ③ έτσι ώστε τα δοχεία ③ να είναι σταθερά το ένα πάνω στο άλλο.

- 4) Τέλος, τοποθετήστε το καπάκι ① και συνδέστε το βύσμα στην πρίζα.

- 5) Πιέστε τον διακόπτη ενεργοποίησης/απενεργοποίησης ①②, για να εκκινήσετε τη διαδικασία ζήρασης.

- 6) Μπορείτε να σταματήσετε τη διαδικασία ζήρασης ανά πάσα στιγμή, π.χ. για να ελέγξετε το προς ζήρανση υλικό πατώντας ξανά τον διακόπτη ενεργοποίησης/απενεργοποίησης ① ②.

- 7) Στο τέλος του χρόνου ξήρανσης, πιέστε τον διακόπτη ενεργοποίησης/απενεργοποίησης ① ②, για να απενεργοποιήσετε τη συσκευή και να αποσυνδέσετε το βύσμα από την πρίζα.
- 8) Αφήστε τη συσκευή να κρυώσει καλά, προτού αφαιρέσετε το προς ξήρανση υλικό και καθαρίσετε τη συσκευή.

Φύλαξη αποξηραμένου προϊόντος

- Αφήστε το αποξηραμένο προϊόν να κρυώσει αρκετά και συσκευάστε το το συντομότερο δυνατό.
- Προκειμένου να αποφευχθεί η αλλοίωση ή να καθυστερήσει όσο το δυνατόν περισσότερο, το αποξηραμένο προϊόν πρέπει να φυλάσσεται όσο το δυνατόν στεγνό, σε δροσερό, προστατευμένο από το φως σημείο και σε αεροστεγή συσκευασία. Μπορείτε π.χ. να χρησιμοποιήσετε βιδωτά βάζα, βάζα συντήρησης ή σφραγιζόμενα πλαστικά δοχεία ή να σφραγίσετε το αποξηραμένο προϊόν σε κενό αέρος. Η μέγιστη θερμοκρασία αποθήκευσης πρέπει να είναι θερμοκρασία δωματίου, αλλά ιδανικά γύρω στους 10–15 °C (π.χ. σε δροσερό υπόγειο ή αποθηκευτικό χώρο).
- Είναι καλύτερα να συσκευάζετε πολλές μικρές μερίδες αντί για μία μεγάλη μερίδα.
- Ανοίγετε τη συσκευασία του αποξηραμένου προϊόντος όσο το δυνατόν λιγότερο για να ελαχιστοποιήσετε την είσοδο υγρασίας και οξυγόνου.
- Η διαδικασία αλλοίωσης επιβραδύνθηκε μεν από την ξήρανση, αλλά δεν σταμάτησε εντελώς. Ειδικά οι κακές συνθήκες αποθήκευσης μπορούν να επηρεάσουν τη διάρκεια ζωής των αποξηραμένων τροφίμων. Για να είστε ασφαλείς, ελέγχετε τα αποθηκευμένα αποξηραμένα τρόφιμα για πιθανή μούχλα ή σάπια σημεία πριν από την κατανάλωση.

- Η διάρκεια ζωής των αποξηραμένων τροφίμων μπορεί να ποικίλλει πολύ και, ανάλογα με τις συνθήκες ξήρανσης και αποθήκευσης, μπορεί να διαρκέσει από αρκετούς μήνες έως χρόνια. Όσο καλύτερες είναι οι συνθήκες, τόσο μεγαλύτερη είναι η διάρκεια ζωής.

Καθαρισμός

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

- Πριν από τον καθαρισμό της συσκευής, αποσυνδέετε πρώτα το βύσμα τροφοδοσίας από την πρίζα δικτύου.
-  Ποτέ μη βυθίζετε τη συσκευή σε νερό ή άλλα υγρά! Σε αντίθετη περίπτωση, υφίσταται κίνδυνος θανάτου από ηλεκτροπληξία.

❗ ΠΡΟΣΟΧΗ!

- Για τον καθαρισμό, μην χρησιμοποιείτε αιχμηρά ή τριβικά προϊόντα καθαρισμού. Αυτά μπορεί να προκαλέσουν ανεπανόρθωτες ζημιές στις επιφάνειες.
- Καθαρίζετε το καπάκι ① με ένα ελαφρώς νωπό πανί. Σε περίπτωση επίμονων λεκέδων, προσθέστε ήπιο απορρυπαντικό στο πανί και σκουπίστε μόνο με πανί ελαφρώς βρεγμένο με νερό.
- Καθαρίζετε τα δοχεία ③ και τη βάση ④ σε ήπιο διάλυμα σαπουνάδας. Στη συνέχεια, ξεπλένετε τα εξαρτήματα με καθαρό νερό, ώστε να απομακρυνθούν όλα τα υπολείμματα απορρυπαντικού.

ℹ Υποδείξ

-  Τα δοχεία ③ και η βάση ④ ενδείκνυνται επίσης για καθαρισμό στο πλυντήριο πιάτων. Εφόσον υπάρχει δυνατότητα, τοποθετείτε τα εξαρτήματα στο επάνω καλάθι του πλυντηρίου πιάτων και φροντίζετε ώστε να μην μαγκώνουν.
- Στεγνώνετε όλα τα εξαρτήματα καλά.

Φύλαξη συσκευής

- Φυλάτε την καθαρή συσκευή σε καθαρό και στεγνό χώρο.

Αποκατάσταση σφαλμάτων

Πρόβλημα	Πιθανές αιτίες	Πιθανές λύσεις
Η συσκευή δεν λειτουργεί.	Η συσκευή δεν είναι συνδεδεμένη σε πρίζα.	Συνδέστε τη συσκευή σε μια πρίζα.
	Η συσκευή παρουσιάζει βλάβη.	Απευθυνθείτε στο τμήμα εξυπηρέτησης πελατών.
Η συσκευή απενεργοποιείται αυτόματα κατά τη διάρκεια λειτουργίας.	Ενεργοποιήθηκε η προστασία έναντι υπερθέρμανσης. Οι οπές αερισμού μπορεί να είναι φραγμένες ή η συσκευή να μην διαθέτει αρκετό χώρο.	Αποσυνδέστε το βύσμα τροφοδοσίας και αφήστε τη συσκευή να κρυώσει. Βεβαιωθείτε ότι οι οπές αερισμού δεν είναι φραγμένες και ότι υπάρχει κενό 30 εκ. γύρω από τη συσκευή.

Εάν οι βλάβες δεν διορθώνονται με τις ανωτέρω αναφερόμενες λύσεις ή εάν διαπιστώσετε άλλα είδη βλαβών, απευθυνθείτε στο τμήμα εξυπηρέτησης πελατών μας.

Απόρριψη

Απόρριψη συσκευής



Το παρακείμενο σύμβολο ενός διαγραμμένου τροχήλατου κάδου απορριμμάτων υποδηλώνει ότι η συσκευή αυτή υπόκειται στην οδηγία

2012/19/EU. Σύμφωνα με αυτήν την οδηγία, δεν επιτρέπεται να απορρίψετε αυτήν τη συσκευή στα οικιακά απορρίμματα στο τέλος του κύκλου ζωής της, αλλά σε ειδικά διαμορφωμένα σημεία συλλογής, κέντρα ανακύκλωσης ή επιχειρήσεις απόρριψης.

Η δυνατότητα απόρριψης παρέχεται δωρεάν. Φροντίστε το περιβάλλον και τηρείτε τις οδηγίες απόρριψης.

Εφόσον η παλαιά συσκευή σας περιέχει δεδομένα προσωπικού χαρακτήρα, φέρετε εσείς οι ίδιοι την ευθύνη της διαγραφής τους προτού την επιστρέψετε.



Για τις δυνατότητες απόρριψης του προϊόντος μετά το τέλος του κύκλου ζωής του, απευθυνθείτε στην αρμόδια υπηρεσία της κοινότητας ή του δήμου σας.

Απόρριψη συσκευασίας



Τα υλικά συσκευασίας έχουν επιλεγεί σύμφωνα με τους κανόνες προστασίας του περιβάλλοντος και τις τεχνικές απόρριψης και, ως εκ τούτου, είναι ανακυκλώσιμα. Απορρίπτετε τα υλικά συσκευασίας που δεν χρησιμοποιούνται πλέον σύμφωνα με τους κατά τόπους ισχύοντες κανονισμούς.



Απορρίπτετε τη συσκευασία με τρόπο φιλικό προς το περιβάλλον. Λαμβάνετε υπόψη τη σήμανση στα διάφορα υλικά συσκευασίας και, εφόσον απαιτείται, ξεχωρίζετε τα.

Τα υλικά συσκευασίας φέρουν σήμανση με συντομογραφίες (a) και ψηφία (b) με την εξής σημασία: 1–7: Πλαστικά, 20–22: Χαρτί και χαρτόνι, 80–98: Συνθετικά υλικά.

Εγγύηση της Kompernass Handels GmbH

Αξιότιμη πελάτισσα, αξιότιμε πελάτη,

Η παρούσα συσκευή διατίθεται 3 χρόνια εγγύηση από την ημερομηνία αγοράς. Στην περίπτωση ελλείψεων στο προϊόν έχετε νομικά δικαιώματα έναντι του πωλητή του προϊόντος. Αυτά τα νομικά δικαιώματα δεν περιορίζονται μέσω της κατωτέρω αναφερόμενης εγγύησης.

Προϋποθέσεις εγγύησης

Η περίοδος εγγύησης ξεκινά την ημερομηνία αγοράς. Φυλάσσετε την απόδειξη αγοράς. Απαιτείται ως αποδεικτικό αγοράς. Εάν, εντός τριών ετών από την ημερομηνία αγοράς, παρατηρηθεί κάποιο σφάλμα υλικού ή κατασκευής στο προϊόν, θα επισκευάσουμε ή θα αντικαταστήσουμε (κατόπιν κρίσης μας) το προϊόν δωρεάν ή θα σας επιστραφεί το ποσό αγοράς. Η παρούσα εγγύηση προϋποθέτει ότι η ελαττωματική συσκευή και η απόδειξη αγοράς θα υποβληθούν μαζί με μια σύντομη περιγραφή αναφορικά με το πού βρίσκεται η έλλειψη και τότε παρατηρήθηκε, εντός της περιόδου των τριών ετών.

Εάν το ελάττωμα καλύπτεται από την εγγύησή μας, θα λάβετε το επισκευασμένο ή ένα νέο προϊόν. Η αντικατάσταση του προϊόντος συνεπάγεται, σύμφωνα με τον ΝΟΜΟΣ 2251/1994, ανανέωση του χρόνου εγγύησης. Για την Κύπρο ισχύει: Η επισκευή ή η αντικατάσταση του προϊόντος δε συνεπάγεται ανανέωση του χρόνου εγγύησης.

Περίοδος εγγύησης και νομικές απαιτήσεις λόγω ελλείψεων

Ο χρόνος εγγύησης δεν παρατείνεται μέσω της παροχής εγγύησης. Αυτό ισχύει και για εξαρτήματα, τα οποία έχουν αντικατασταθεί και επισκευαστεί. Ενδεχόμενες ήδη υπάρχουσες ζημιές και ελλείψεις κατά την αγορά πρέπει να γνωστοποιούνται αμέσως μετά την αποσυσκευασία. Μετά τη λήξη του χρόνου εγγύησης, τυχόν εμφανιζόμενες επισκευές χρεώνονται.

Εύρος εγγύησης

Η συσκευή κατασκευάστηκε σύμφωνα με αυστηρές οδηγίες ποιότητας και ελέγχθηκε προσεκτικά πριν από την αποστολή.

Η εγγύηση ισχύει για σφάλματα υλικού ή κατασκευής. Η παρούσα εγγύηση δεν καλύπτει εξαρτήματα του προϊόντος που υπόκεινται σε φυσιολογική φθορά και, ως εκ τούτου, θεωρούνται αναλώσιμα εξαρτήματα ή ζημιές σε εύθραυστα εξαρτήματα, π.χ. διακόπτες ή γυάλινα εξαρτήματα.

Η παρούσα εγγύηση ακυρώνεται εάν προκληθεί ζημιά στο προϊόν, εάν δεν γίνεται σωστή χρήση ή συντήρηση. Για μια σωστή χρήση του προϊόντος πρέπει να τηρούνται επακριβώς οι αναφερόμενες υποδείξεις στις οδηγίες χειρισμού. Σκοποί χρήσης και χειρισμοί που δεν συνιστώνται ή για τους οποίους υπάρχει προειδοποίηση πρέπει απαραίτητα να αποφεύγονται.

Το προϊόν προορίζεται μόνο για ιδιωτική και όχι για επαγγελματική χρήση. Σε περίπτωση κακής μεταχείρισης και ακατάλληλης χρήσης, χρήσης βίας και παρεμβάσεων, οι οποίες δεν διεξήχθησαν από το εξουσιοδοτημένο μας τμήμα σέρβις, η εγγύηση παύει να ισχύει.

Διαδικασία σε περίπτωση εγγύησης

Για την εξασφάλιση γρήγορης επεξεργασίας του ζητήματός σας, τηρείτε τις ακόλουθες υποδείξεις:

- Για όλες τις ερωτήσεις έχετε έτοιμη την απόδειξη αγοράς και τον κωδικό προϊόντος (IAN) 472576_2407 ως απόδειξη για την αγορά.
- Για τον κωδικό προϊόντος, ανατρέξτε στην πινακίδα τύπου στο προϊόν, σε μια ετικέτα στο προϊόν, στο εξώφυλλο των οδηγιών χρήσης (κάτω αριστερά) ή σε ένα αυτοκόλλητο στην πίσω ή κάτω πλευρά του προϊόντος.
- Εάν προκύψουν σφάλματα λειτουργίας ή άλλες ελλείψεις, επικοινωνήστε κατ' αρχήν με το ακόλουθο αναφερόμενο τμήμα σέρβις **τηλεφωνικά ή με E-Mail.**

- Ένα προϊόν που θεωρείται ελαττωματικό μπορείτε να το αποστείλετε ατελώς στην αναφερόμενη διεύθυνση του σέρβις επισυνάπτοντας την απόδειξη αγοράς (απόδειξη ταμείου) και αναφέροντας που βρίσκεται η έλλειψη και πότε εμφανίστηκε.



Στην ιστοσελίδα www.lidl-service.com μπορείτε να πραγματοποιήσετε λήψη των παρόντων ή άλλων οδηγιών χρήσης, βίντεο προϊόντων και λογισμικού.

Με αυτόν τον κωδικό QR μεταβαίνετε απευθείας στη σελίδα εξυπηρέτησης Lidl (www.lidl-service.com) και εισαγάγοντας τον κωδικό προϊόντος (IAN) 472576_2407 μπορείτε να ανοίξετε τις αντίστοιχες οδηγίες χρήσης.

Σέρβις



Σέρβις Ελλάδα

Tel.: 00800 490826606

E-Mail: kompernass@lidl.gr



Σέρβις Κύπρος

Tel.: 8009 4241

E-Mail: kompernass@lidl.com.cy

IAN 472576_2407

Εισαγωγέας

Η ακόλουθη διεύθυνση δεν είναι διεύθυνση σέρβις. Επικοινωνήστε, κατ' αρχήν, με την αναφερόμενη υπηρεσία σέρβις.

Για την αγορά της ΕΕ



KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANIA

www.kompernass.com

Για την αγορά της ΜΒ

Lidl Great Britain Ltd

Lidl House 14 Kingston Road

Surbiton

KT5 9NU

Inhaltsverzeichnis

Einleitung	28
Bestimmungsgemäßer Gebrauch	28
Verwendete Warnhinweise und Symbole	28
Wichtige Sicherheitshinweise	29
Lieferumfang	32
Gerätebeschreibung	32
Technische Daten	32
Funktionsweise	32
Vor dem ersten Gebrauch	32
Lebensmittel vorbereiten	33
Dörrzeiten	33
Obst.	34
Gemüse	34
Fisch/Fleisch	34
Sonstiges	34
Bedienen	35
Dörrgut aufbewahren	35
Reinigen	36
Gerät aufbewahren	36
Fehlerbehebung	36
Entsorgung	37
Gerät entsorgen.	37
Verpackung entsorgen.	37
Garantie der Kompernaß Handels GmbH	38
Service.	39
Importeur.	39

Einleitung

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.

Bestimmungsgemäßer Gebrauch

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 darüber hinausgehende Benutzung gilt als nicht bestimmungsgemäß.

Verwendete Warnhinweise und Symbole

In der vorliegenden Bedienungsanleitung, auf der Verpackung und dem Gerät werden folgende Warnhinweise und Symbole verwendet (falls zutreffend):

	GEFAHR! Ein Warnhinweis mit diesem Symbol und dem Signalwort „GEFAHR“ kennzeichnet eine unmittelbar bevorstehende Gefährdungssituation, die, wenn sie nicht vermieden wird, den Tod oder eine schwere Verletzung zur Folge hat.
---	--

	WARNUNG! Ein Warnhinweis mit diesem Symbol und dem Signalwort „WARNUNG“ kennzeichnet eine mögliche Gefährdungssituation, die, wenn sie nicht vermieden wird, den Tod oder eine schwere Verletzung zur Folge haben könnte.
	VORSICHT! Ein Warnhinweis mit diesem Symbol und dem Signalwort „VORSICHT“ kennzeichnet eine mögliche Gefährdungssituation, die, wenn sie nicht vermieden wird, eine geringfügige oder mäßige Verletzung zur Folge haben könnte.
	ACHTUNG! Ein Warnhinweis mit diesem Symbol und dem Signalwort „ACHTUNG“ kennzeichnet eine mögliche Situation, die, wenn sie nicht vermieden wird, einen Sachschaden zur Folge haben könnte.
	Hinweis: Ein Hinweis kennzeichnet zusätzliche Informationen, die den Umgang mit dem Gerät erleichtern.
	Wechselstrom/-spannung
	Bedienungsanleitung beachten
	Nicht in Wasser tauchen.
	Alle Teile dieses Gerätes, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, sind lebensmittelecht.
	Schutzklasse II / Doppelisolierung
	Zur Reinigung in der Spülmaschine geeignet.

Wichtige Sicherheitshinweise

GEFAHR! ELEKTRISCHER SCHLAG!

- 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 Gebrauches 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 scheuernden Reinigungsmittel. Diese könnten die Oberflächen irreparabel beschädigen.
- Benutzen Sie keine externe Zeitschaltuhr oder ein separates Fernwirsystem, 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.

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.

i Hinweis

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

Gerätebeschreibung

(Abbildungen siehe Ausklappseite)

- ① Deckel mit Lüfter
- ② Ein/Aus-Druckschalter ①
- ③ Behälter
- ④ Basis
- ⑤ Einkerbungen
- ⑥ Arretierungen

Technische Daten

Spannung	220–240 V ~ (Wechselstrom), 50/60 Hz
Leistungsaufnahme	250 W



Dieses Zeichen bestätigt, dass das Produkt den in Großbritannien geltenden Anforderungen an die Produktsicherheit entspricht.

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 ① an, erwärmt diese auf ca. 60–70 °C und bläst sie durch die Mitte der Behälter ③ bis nach unten zur Basis ④. Dort steigt sie seitlich wieder auf und strömt durch die Gitterböden der Behälter ③ 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 ① abgeführt.

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

Vor dem ersten Gebrauch

⚠ WARNUNG!

- **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-/Aus-Druckschalter ① ② 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.

i 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 die Früchte 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
► 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!

- **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/Aus-Druckschalter **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/Aus-Druckschalter **1** **2** drücken.
- 7) Drücken Sie am Ende der Dörrzeit den Ein/Aus-Druckschalter **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 Portionen als eine große.
- 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 Lagerungsbedingungen können sich auf die Haltbarkeit des Dörrguts auswirken. Kontrollieren Sie das gelagerte Dörrgut vor dem Verzehr zur Sicherheit auf möglichen Schimmelbefall 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

⚠ GEFAHR!

- 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!

- 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.

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. LIDL 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.

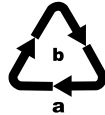


Weitere Möglichkeiten zur Entsorgung des ausgedienten Produkts erfahren Sie bei Ihrer Gemeinde- oder Stadtverwaltung.

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 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 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 Servicenerkennung 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) 472576_2407 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 durch die Eingabe der Artikelnummer (IAN) 472576_2407 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.: 0800 447 744
E-Mail: kompernass@lidl.at

CH Service Schweiz

Tel.: 0800 56 44 33
E-Mail: kompernass@lidl.ch

IAN 472576_2407

Importeur

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

Für den EU-Markt



KOMPERNASS HANDELS GMBH
BURGSTRASSE 21
44867 BOCHUM
DEUTSCHLAND
www.kompernass.com

Für den GB-Markt

Lidl Great Britain Ltd
Lidl House 14 Kingston Road
Surbiton
KT5 9NU

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21
44867 BOCHUM
GERMANY
www.kompernass.com

Last Information Update · Έκδοση των πληροφοριών · Stand der Informationen:
08/2024 · Ident.-No.: SDAG250A1-082024-1

IAN 472576_2407