

SILVERCREST®



FOOD DEHYDRATOR SDAG 250 A1

(RO)

APARAT PENTRU DESHIDRATAT ALIMENTE

Instrucțiuni de utilizare

(DE) (AT) (CH)

DÖRRAUTOMAT

Bedienungsanleitung

(BG)

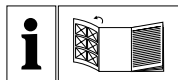
УРЕД ЗА СУШЕНЕ НА ПЛОДОВЕ И ЗЕЛЕНЧУЦИ

Ръководство за експлоатация

IAN 472576_2407

(RO)

(BG)



RO

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

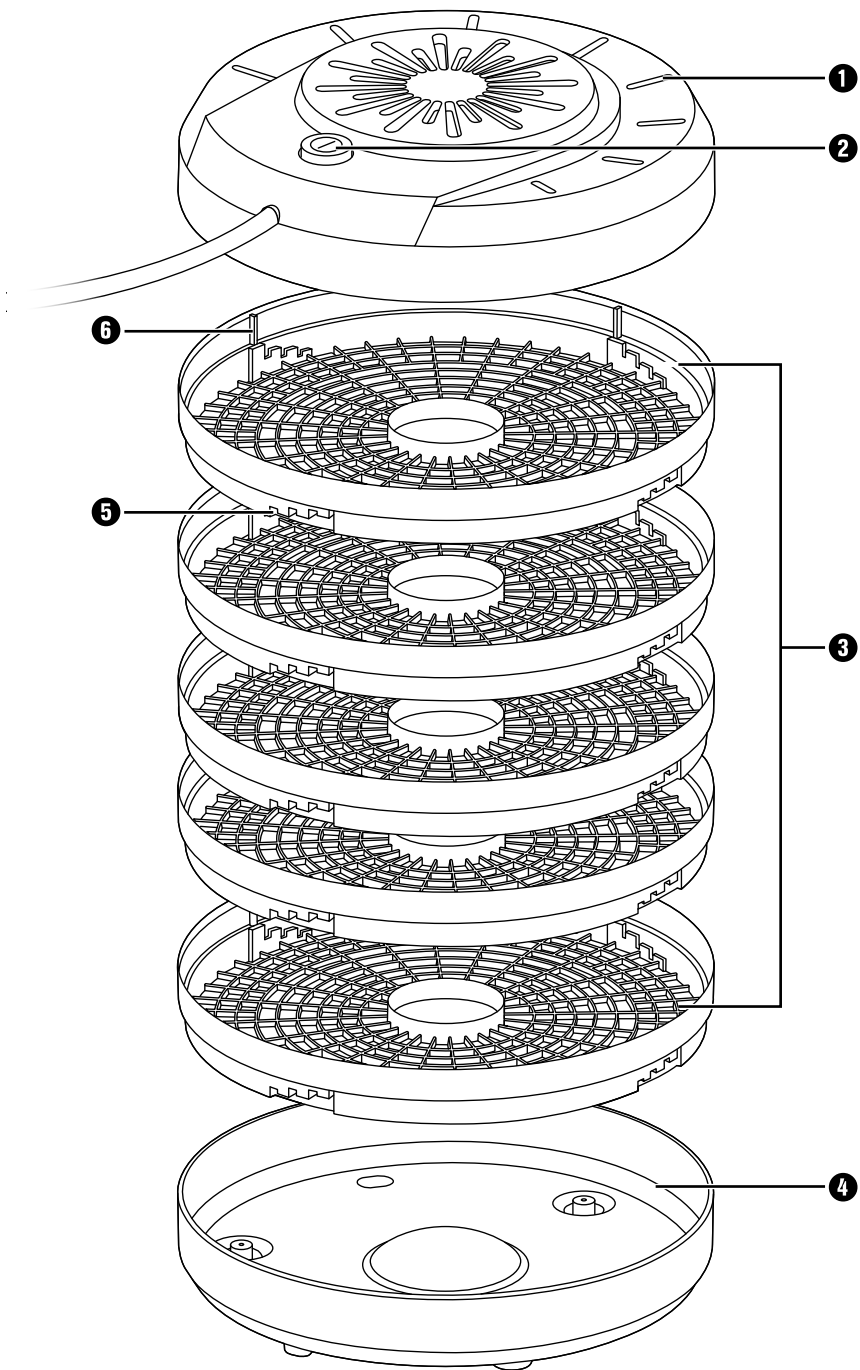
BG

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

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.

RO	Instrucțiuni de utilizare	Pagina	1
BG	Ръководство за експлоатация	Страница	13
DE/AT/CH	Bedienungsanleitung	Seite	27



Cuprins

Introducere	2
Utilizarea conform destinației	2
Indicații de avertizare și simboluri utilizate	2
Indicații de siguranță	3
Furnitura	5
Descrierea aparatului	5
Date tehnice	5
Modul de funcționare	6
Înainte de prima utilizare	6
Pregătirea alimentelor	6
Timpul de uscare	7
Fructe	7
Legume	7
Pește/carne	8
Diverse	8
Operarea	8
Păstrarea alimentelor uscate	9
Curățarea	9
Depozitarea aparatului	10
Remedierea defecțiunilor	10
Eliminarea	10
Eliminarea aparatului	10
Eliminarea ambalajelor	10
Garanția Kompernass Handels GmbH	11
Service-ul	12
Importator	12

Introducere

Felicitări pentru cumpărarea noului dvs. aparat!

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

Utilizarea conform destinației

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

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

Orice altă utilizare este considerată a fi neconformă.

Indicații de avertizare și simboluri utilizate

În cadrul acestor instrucțiuni de utilizare, pe ambalaj și aparat sunt folosite următoarele avertizări și simboluri (dacă sunt aplicabile):

	PERICOL! Un avertisment însoțit de acest simbol și de cuvântul de avertizare „PERICOL” indică o situație periculoasă iminentă care, dacă nu este evitată, duce la deces sau la vătămări grave.
---	--

	AVERTIZARE! Un avertisment însoțit de acest simbol și de cuvântul de avertizare „AVERTIZARE” indică o posibilă situație periculoasă care, dacă nu este evitată, poate duce la deces sau la vătămări grave.
	PRECAUȚIE! Un avertisment însoțit de acest simbol și de cuvântul de avertizare „PRECAUȚIE” indică o posibilă situație periculoasă care, dacă nu este evitată, poate duce la vătămări minore sau moderate.
	ATENȚIE! Un avertisment însoțit de acest simbol și de cuvântul de avertizare „ATENȚIE” indică o posibilă situație care, dacă nu este evitată, poate duce la pagube materiale.
	O indicație marchează informații suplimentare care facilitează manipularea aparatului.
	Tensiune/curent alternativ
	Citiți instrucțiunile.
	Nu introduceți în apă!
	Toate componentele acestui aparat care intră în contact cu alimentele sunt adecvate pentru uz alimentar.
	Clasă de protecție II: protecție prin izolație dublă sau ranforsată între componentele aflate sub tensiune și cele care pot fi atinse.
	Adecvat pentru curățarea în mașina de spălat vase.

Indicații de siguranță

AVERTIZARE! PERICOL DE ELECTROCUTARE!

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

⚠️ AVERTIZARE! PERICOL DE RĂNIRE!

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

⚠ ATENȚIE! PAGUBE MATERIALE!

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

i Indicație

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

Furnitura

În mod standard, aparatul este livrat cu următoarele componente:

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

⚠ PERICOL!

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

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

i Indicație

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

Descrierea aparatului

(a se vedea figurile de pe pagina pliată)

- 1 Capac cu ventilator
- 2 Comutator Pornit/Oprit ①
- 3 Recipient
- 4 Bază
- 5 Crestături
- 6 Elemente de fixare

Date tehnice

Tensiune	220-240 V ~ (curent alternativ), 50/60 Hz
Consum	250 W

Modul de funcționare

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

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

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

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

Înainte de prima utilizare

⚠️ AVERTIZARE!

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

- 1) Așezați aparatul pe o suprafață plană în apropierea unei prize ușor accesibile și introduceți ștecărul în priză.
- 2) Porniți aparatul de la comutatorul Pornit/Oprit ❶ ❷ și lăsați-l să funcționeze 30 de minute fără conținut. Apoi opriți aparatul, scoateți ștecărul și curățați toate componentele conform descrierii din capitolul „Curățarea”.

❶ Indicație

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

Pregătirea alimentelor

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

- Folosiți numai alimente proaspete de cea mai bună calitate posibilă. Dacă este necesar, tăiați cu generozitate partea stricată.
- De obicei, cu cât alimentele sunt mai coapte, cu atât sunt mai aromate. Cu toate acestea, alimentele nu trebuie să fie prea coapte.
- Asigurați o foarte bună igienă la prelucrare. Spălați bine alimentele și lucrați cu mâinile și ustensilele curate.
- Spălați bine alimentele și uscați-le.
- Tăiați alimentele în bucăți de aceeași dimensiune și formă, astfel încât să fie uscate uniform.
- Sâmburii din fructele cu sâmburi pot fi mai ușor de îndepărtat dacă le uscați întregi pentru aproximativ jumătate din timpul de uscare. Apoi scoateți sâmburii și continuați procesul de uscare.

- Puteți picura puțin suc de lămâie înainte de uscare pe suprafețele tăiate ale fructelor care devin rapid maronii (de exemplu, mere) pentru a preveni culoarea maro.
- Alimentele pot fi opărite scurt înainte de uscare pentru a scurta timpul de uscare și pentru a prelungi durata de valabilitate.
- Pentru a deshidrata carnea, alegeți bucăți cât mai slabe posibil. Îndepărtați întotdeauna grăsimea, tendoanele și oasele de pe carne și tăiați-le în felii subțiri. Puteți pune în saramură sau marină carnea, dar uscați-o înainte de a o deshidrata.
- Tăiați carnea de-a lungul fibrelor pentru a face carnea uscată ușor de mestecat.
- Scoateți pielea și oasele din pește și tăiați-l în felii subțiri.
- Cel mai bun mod de a tăia peștele și carnea este să puneți bucățile în congelator cu aproximativ 20 de minute înainte.
- După pregătire, puneți rapid alimentele în aparat și începeți procesul de uscare.

Timpul de uscare

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

Fructe

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

Legume

Aliment	Dimensiune	Timp de uscare (ore)	Stare
Fasole	întreagă	cca 6-8	fragil
Morcovi	felii, cca 8 mm	cca 6-8	tare
Praz	înjumătățit, lung de cca 6-8	cca 6-10	fragil

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

Pește/carne

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

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

Diverse

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

Operarea

⚠️ AVERTIZARE!

- **Pericol de incendiu!** Pentru a evita incendiul sau supraîncălzirea aparatului și pentru a asigura un proces de uscare optim:
 - Asigurați o circulație suficientă a aerului. Păstrați o distanță de minimum 30 cm față de laturi.
 - Nu așezați aparatul sub obiecte inflamabile sau în apropierea obiectelor inflamabile, cum ar fi draperii sau dulapuri suspendate.
 - Nu acoperiți aparatul și păstrați libere fanțele de aerisire de pe partea superioară.

- **Pericol de arsuri!** Aparatul și alimentele care trebuie uscate pot deveni foarte fierbinți pe durata funcționării. Lăsați-le să se răcească bine înainte de a scoate alimentele care trebuie uscate sau de a curăța aparatul.

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

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

Păstrarea alimentelor uscate

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

Curățarea

⚠ AVERTIZARE!

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

⚠ ATENȚIE!

- Pentru curățare, nu utilizați detergenți agresivi sau abrazivi. Aceștia ar putea deteriora iremediabil suprafețele aparatului.
- Curățați capacul ① cu o lavetă ușor umezită. În cazul murdăriei persistente, adăugați puțin detergent delicat pe lavetă și ștergeți ulterior cu o lavetă ușor umezită numai cu apă.
- Curățați recipientele ③ și baza ④ în soluție de curățat delicată. Apoi clătiți toate componentele cu apă curată până la îndepărtarea tuturor resturilor de detergent.

i Indicație

-  Recipientele ③ și baza ④ sunt adecvate și pentru curățarea în mașina de spălat vase. Așezați componentele pe cât posibil în coșul superior al mașinii de spălat vase și încercați să nu le fixați.

- Uscăți bine toate componentele.

Depozitarea aparatului

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

Remediarea defecțiunilor

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

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

Eliminarea

Eliminarea aparatului



Simbolul alăturat al pubelei tăiate cu roți indică faptul că acest aparat face obiectul Directivei

2012/19/EU. Această directivă stabilește că la sfârșitul perioadei de utilizare a aparatului, acesta nu trebuie eliminat în gunoii menajer obișnuit, ci trebuie predat la punctele de colectare speciale sau la centrele de eliminare a deșeurilor.

Eliminarea nu implică niciun cost pentru dvs. Contribuiți la protejarea mediului înconjurător prin eliminarea corespunzătoare a deșeurilor.

În cazul în care aparatul dvs. vechi conține date cu caracter personal, ține de responsabilitatea dvs. să le ștergeți înainte de a-l restitui.



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

Eliminarea ambalajelor



Materialele de ambalare sunt alese conform compatibilității acestora cu mediul înconjurător și aspectelor tehnice privind eliminarea, fiind astfel reciclabile. Eliminați materialele de ambalare de care nu mai aveți nevoie conform prevederilor locale în vigoare.



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

Garanția Kompernass Handels GmbH

Stimate client,

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

Condiții de garanție

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

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

Dacă defectul este acoperit de garanția noastră, veți primi înapoi produsul reparat sau unul nou. Timpul de nefuncționare din cauza lipsei de conformitate apărute în cadrul termenului de garanție prelungește termenul de garanție legală de conformitate și cel al garanției comerciale și curge, după caz, din momentul la care a fost adusă la cunoștința vânzătorului lipsa de conformitate a produsului sau din momentul prezentării produsului la vânzător/unitatea service până la aducerea produsului în stare de utilizare normală și, respectiv, al notificării în scris în vederea ridicării produsului sau predării efective a produsului către consumator.

Produsele de folosință îndelungată care înlocuiesc produsele defecte în cadrul termenului de garanție vor beneficia de un nou termen de garanție care curge de la data preschimbării produsului.

Perioada de garanție și pretențiile legale privind defectele

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

Domeniul de aplicare a garanției

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

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

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

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

Procedura de acordare a garanției

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

- Pentru toate solicitările păstrați la îndemână bonul fiscal și numărul articolului (IAN) 472576_2407 ca dovadă a cumpărării.
- Numărul articolului poate fi consultat pe plăcuța cu date tehnice de pe produs, pe o gravură de pe produs, pe coperta instrucțiunilor de utilizare (în partea stângă, jos) sau pe autocolantul de pe partea din spate sau de jos a produsului.
- În cazul în care apar defecte funcționale sau alte defecțiuni, contactați mai întâi **telefonic** sau **prin e-mail** departamentul de service menționat în continuare.
- Apoi puteți expedia produsul înregistrat ca fiind defect la adresa de service care v-a fost comunicată, fără a plăti taxe poștale, anexând dovada cumpărării (bonul fiscal) și indicând în ce constă defectul și când a apărut acesta.



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

Cu ajutorul acestui cod QR puteți accesa direct pagina Lidl de service (www.lidl-service.com) și puteți deschide instrucțiunile de utilizare prin introducerea numărului de articol (IAN) 472576_2407.

Service-ul

RO Service România

Tel.: 0800896637

E-Mail: kompernass@lidl.ro

IAN 472576_2407

Importator

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANIA

www.kompernass.com

Съдържание

Въведение	14
Употреба по предназначение	14
Използвани предупредителни указания и символи	14
Указания за безопасност	15
Окомплектовка на доставката	18
Описание на уреда	18
Технически данни	18
Начин на функциониране	18
Преди първата употреба	19
Подготовка на хранителни продукти	19
Времена на сушене	20
Плодове	20
Зеленчуци	21
Месо/Риба	21
Други	21
Работа с уреда	22
Съхранение на сушените продукти	22
Почистване	23
Съхранение на уреда	23
Отстраняване на неизправности	23
Предаване за отпадъци	24
Предаване на уреда за отпадъци	24
Предаване на опаковката за отпадъци	24
Гаранция	24
Сервизно обслужване	26
Вносител	26

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.

Използвани предупредителни указания и символи

В настоящото ръководство за потребителя, върху опаковката и върху уреда се използват следните предупредителни указания и символи (ако е приложимо):

	ОПАСНОСТ! Предупредително указание с този символ и сигналната дума „ОПАСНОСТ“ обозначава непосредствено предстояща опасна ситуация, която, ако не бъде избегната, води до смърт или тежко нараняване.
	ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Предупредително указание с този символ и сигналната дума „ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ“ обозначава възможна опасна ситуация, която, ако не бъде избегната, може да доведе до смърт или тежко нараняване.
	ПОВИШЕНО ВНИМАНИЕ! Предупредително указание с този символ и сигналната дума „ПОВИШЕНО ВНИМАНИЕ“ обозначава възможна опасна ситуация, която, ако не бъде избегната, може да доведе до леко или средно нараняване.
	ВНИМАНИЕ! Предупредително указание с този символ и сигналната дума „ВНИМАНИЕ“ обозначава възможна опасна ситуация, която, ако не бъде избегната, може да доведе до материални щети.
	Указание: Указанието дава допълнителна информация, която улеснява работата с уреда.
	Променлив ток/Променливо напрежение
	Прочетете ръководството.
	Не потапяйте във вода!

	Всички влизащи в контакт с хранителни продукти части на този уред са от материал, разрешен за контакт с хранителни продукти.
	Клас на защита II: защита чрез двойна или усилена изолация между провеждащи напрежение части, до които има достъп.
	Годно за миене в съдомиялна машина

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. Оставяйте 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.

Окомплектовка на доставката

Стандартната окомплектовка на доставката включва следните компоненти:

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

⚠ ОПАСНОСТ!

► 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.

i 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**).

Описание на уреда

(вж. фигурите на разгъващата се страница)

- 1 капак с вентилатор
- 2 превключвател за включване/изключване ①
- 3 съдове
- 4 основа
- 5 прорези
- 6 фиксатори

Технически данни

Напрежение	220 - 240 V ~ (променлив ток), 50/60 Hz
Консумирана мощност	250 W

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 капак 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 капак 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 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. пердетата или висящи шкафови.
 - 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 проветряване 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 лимонен 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.
- Нарезете 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
► 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 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. пердетата 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!

- ▶ 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

- ▶ 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 миеш препарат върху кърпата и след това избършете с леко навлажнена само с вода кърпа.
- Почистете съдовите **3** и основата **4** в мек сапунен разтвор. След това изплакнете частите с чиста вода, за да отстраните всички остатъци от миешия препарат.

ⓘ Указание

- ▶  Съдовите **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 почиствения уред на чисто и сухо място.

Отстраняване на неизправности

Проблем	Възможни причини	Възможни начини на отстраняване
Уредът не е 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 встрани 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 изтичането 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 дефектният 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 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 оторизирани 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 472576_2407) 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 reclamaция.
- 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 какулация. 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.: 00800 111 4920

Е-мейл: kompernass@lidl.bg

IAN 472576_2407

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.

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

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 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.

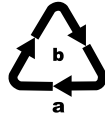


Weitere Möglichkeiten zur Entsorgung des ausgedienten Produkts erfahren Sie bei Ihrer Gemeinde- oder Stadtverwaltung.

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.

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompernass.com

Versiunea informațiilor - Актуалност на информацията

Stand der Informationen: 08/2024 - Ident.-No.: SDAG250A1-082024-1

IAN 472576_2407