



FOOD DEHYDRATOR SDAG 250 A1

(HU)

ASZALÓGÉP

Használati utasítás

(SK)

SUŠIČKA OVOCIA

Návod na obsluhu

(CZ)

SUŠIČKA POTRAVIN

Návod k obsluze

(DE)

(AT)

(CH)

DÖRRAUTOMAT

Bedienungsanleitung



(HU)

Olvasás előtt kattintson az ábrát tartalmazó oldalra és végezetül ismerje meg a készülék mindegyik funkcióját.

(CZ)

Před čtením si otevřete stranu s obrázky a potom se seznámte se všemi funkcemi přístroje.

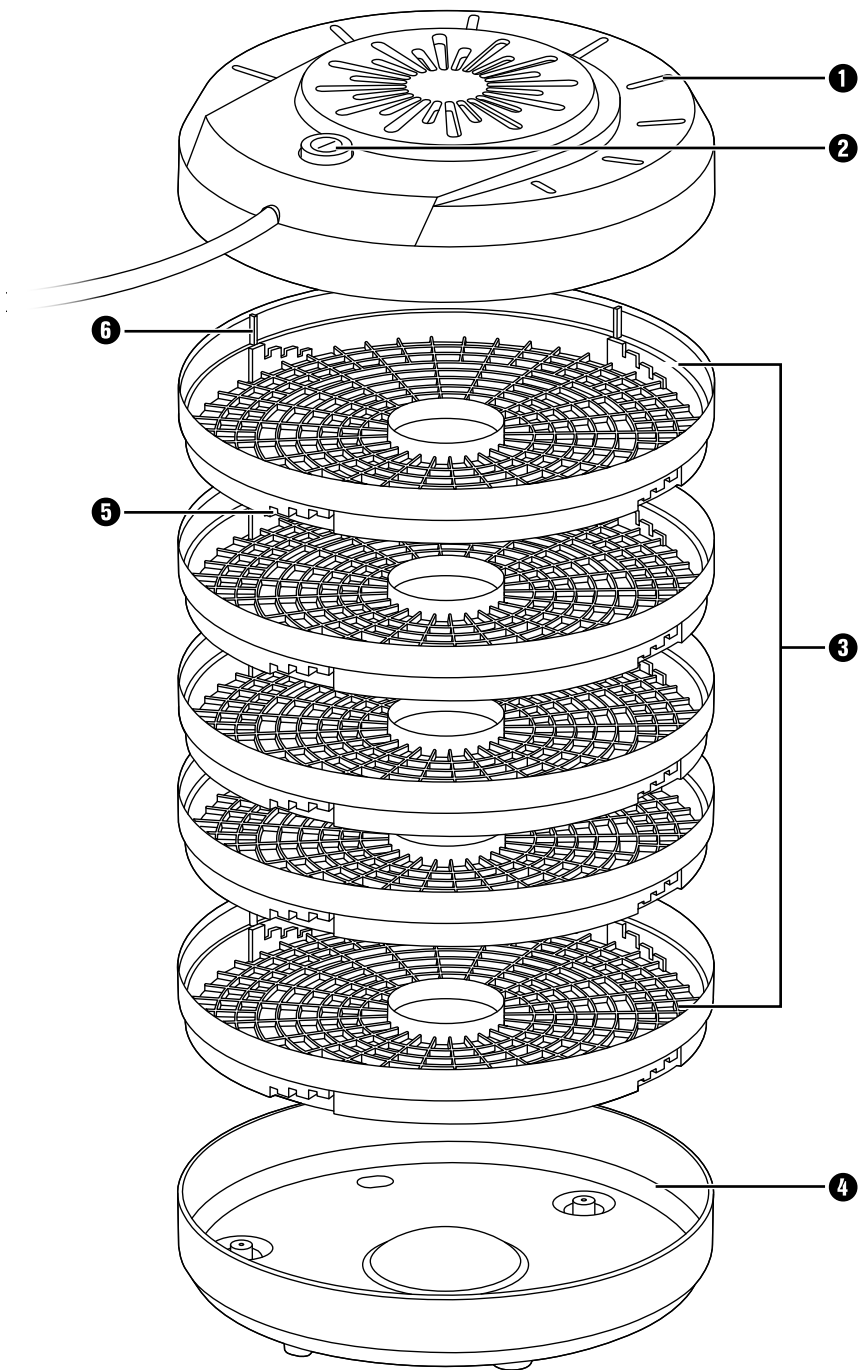
(SK)

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

(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.

HU	Használati utasítás	Oldal	1
CZ	Návod k obsluze	Strana	15
SK	Návod na obsluhu	Strana	29
DE/AT/CH	Bedienungsanleitung	Seite	43



Tartalomjegyzék

Bevezető	2
Rendeltetésszerű használat	2
A csomag tartalma	2
Biztonsági utasítások	3
A készülék leírása	5
Műszaki adatok	5
Működési elv	6
Az első használat előtt	6
Élelmiszerek előkészítése	7
Aszalási idők	7
Gyümölcs	8
Zöldség	8
Hal/Hús	8
Egyéb	9
Használat	9
Aszalt élelmiszerek tárolása	10
Tisztítás	10
Készülék tárolása	11
Hibaelhárítás	11
Ártalmatlanítás	12
A készülék ártalmatlanítása	12
A csomagolás ártalmatlanítása	12
A Kompernass Handels GmbH garanciája	13
Szervíz	14
Gyártja	14

Bevezető

Gratulálunk új készüléke megvásárlásához!

Vásárlásával modern és kiváló minőségű termék mellett döntött. A használati útmutató a termék része. Fontos tudnivalókat tartalmaz a biztonságra, használatra és ártalmatlanításra vonatkozóan. A termék használata előtt ismerkedjen meg valamennyi használati és biztonsági utasítással. A terméket csak a leírtak szerint és a megadott célokra használja. A készülék harmadik személynek történő továbbadása esetén adja át a készülékhez tartozó valamennyi leírást is.

Rendeltetésszerű használat

Ez a készülék kizárólag élelmiszerek aszalására készült. Ne használja a készüléket meleg levegős ventilátorként vagy élelmiszerek melegítésére vagy tárgyak szárítására.

Ez a készülék kizárólag magánháztartások száraz belső helyiségeiben használható. Ne használja a szabadban vagy ipari célokra.

Más vagy ezen túlmenő használat nem rendeltetésszerűnek minősül.

A csomag tartalma

A készüléket alapkivitelben az alábbi összetevőkkel szállítjuk:

- fedél ventilátorral
- 5 edény
- alapzat
- használati útmutató

VESZÉLY!

- A csomagolóanyagot gyermekek nem használhatják játékként. Fulladásveszély áll fenn.

- 1) Vegye ki a készüléket és a használati útmutatót a kartondobozból.
- 2) Távolítsa el az összes csomagolóanyagot és az esetleges fóliákat a készülékről.

TUDNIVALÓ

- Ellenőrizze a csomag tartalmát, hogy hiánytalan-e és nincs-e rajta látható sérülés.
- Hiányos szállítás vagy a nem megfelelő csomagolásból eredő, illetve a szállítás során keletkezett károk esetén forduljon az ügyfélszolgálatához (lásd a **Szerviz** fejezetet).

Biztonsági utasítások

FIGYELMEZTETÉS! ÁRAMÜTÉS VESZÉLYE!

- ▶ A veszélyek elkerülése érdekében a készülék sérült csatlakozóvezetékét a gyártónak, a gyártó vevőszolgálatának vagy hasonló szakképzett személynek kell kicserélnie.
- ▶ A készüléket kizárólag száraz helyiségekben és soha ne a szabadban vagy nedves környezetben használja.
- ▶  Soha ne merítse a készüléket és a csatlakozóvezetékét vízbe vagy más folyadékba! Ellenkező esetben áramütés veszélye áll fenn.
- ▶ Tisztításkor ügyeljen arra, hogy ne kerüljön víz a készülék belsejébe. Soha ne tisztítsa a készüléket folyó víz alatt.
- ▶ Ha mégis folyadék kerül a készülékházba, azonnal húzza ki a készülék hálózati csatlakozódugóját a csatlakozóaljzatból és javíttassa meg képzett szakemberrel.
- ▶ Ügyeljen arra, hogy a hálózati kábel soha ne legyen vizes vagy nedves az üzemeltetés közben. Úgy helyezze el a kábelt, hogy ne szorulhasson be és más módon se sérülhessen meg.
- ▶ Minden használat után, tisztítás előtt és üzemzavarok esetén húzza ki a hálózati csatlakozódugót a hálózati csatlakozóaljzatból.
- ▶ A hálózati kábelt mindig a hálózati csatlakozódugónál és soha ne a kábelnél fogva húzza ki a hálózati aljzatból.
- ▶ Ne működtessen olyan készüléket, amelyik leesett vagy sérült. Ellenőriztesse a készüléket képzett szakemberrel és szükség esetén javíttassa meg.
- ▶ Soha ne nyissa fel a készülék burkolatát. A készülék nem tartalmaz felhasználó által karbantartandó vagy cserélendő alkatrészeket.

⚠ FIGYELMEZTETÉS! SÉRÜLÉSVESZÉLY!

- ▶ A készüléket 8 éves kor feletti gyermekek és csökkent fizikai, érzékszervi vagy mentális képességű, illetve tapasztalattal és/vagy tudással nem rendelkező személyek csak felügyelet mellett használhatják, vagy ha felvilágosították őket a készülék biztonságos használatáról és megértették az ebből eredő veszélyeket.
- ▶ Tisztítást és felhasználó által végzendő karbantartást nem végezhetnek 8 évesnél fiatalabb és felügyelet nélküli gyermekek.
- ▶ Ne engedjen 8 évesnél fiatalabb gyermekeket a készülék és a csatlakozóvezeték közelébe.
- ▶ Gyermekek nem játszhatnak a készülékkel.
- ▶ A készüléket csak stabil, csúszásmentes és sima felületen üzemeltesse.
- ▶ Tűzveszély! Tűz vagy a készülék túlmelegedésének megelőzése és az optimális aszalás biztosítása érdekében:
 - Ügyeljen a levegő megfelelő keringésére. Tartson legalább 30 cm távolságot minden oldaltól.
 - Ne tegye a készüléket gyúlékony tárgyak, pl. függönyök vagy fali szekrények alá vagy közelébe.
 - Ne fedje le a készüléket és tartsa szabadon a készülék tetején lévő szellőzőnyílásokat.
 - Ne fedje le teljesen az edények rácsos alját (pl. alufóliával vagy hasonlóval).
- ▶ Égési sérülés veszélye! A készülék felülete használat után még meleg.

- ▶ A készülék és az asztalt élelmiszer működés közben nagyon felmelegedhet. Hagyja mindkettőt lehűlni, mielőtt kiveszi az asztalt élelmiszert vagy megtisztítja a készüléket.
- ▶ Csak rendeltetésének megfelelően használja a készüléket. A készülék nem megfelelő használata esetén sérülésveszély áll fenn!

FIGYELEM - ANYAGI KÁR!

- ▶ A tisztításhoz ne használjon éles vagy súroló tisztítószeret. Ezek helyreállíthatatlan kárt tehetnek a felületekben.
- ▶ Ne használjon külső időkapcsolót vagy külön távműködtető rendszert a készülék üzemeltetéséhez.

TUDNIVALÓ

- ▶ A felhasználó részéről nincs szükség beavatkozásra a termék 50 és 60 Hz közötti átállításához. A termék 50 és 60 Hz-en egyaránt működik.

A készülék leírása

(ábrákat lásd a kihajtható oldalon)

- 1 fedél ventilátorral
- 2 be-, kikapcsoló ①
- 3 edények
- 4 alapzat
- 5 bemetszések
- 6 rögzítők

Műszaki adatok

Feszültség	220-240 V ~ (váltóáram), 50/60 Hz
Teljesítményfelvétel	250 W
Védelmi osztály	II /  (dupla szigetelés)
	A készülék élelmiszerekkel érintkező részei élelmiszerbiztosak.

Működési elv

Aszalásnak az élelmiszerek szárítás útján történő tartósítását nevezzük. Ennek során az élelmiszer elveszíti a víztartalmát és ezáltal távozik a rothadást okozó mikroorganizmusok életfeltétele. A kíméletes szárítás révén az élelmiszerben lévő vitaminok és ásványi anyagok nagy része megmarad.

A készülék friss levegőt szív be a fedélben ❶ lévő ventilátoron keresztül, kb. 60-70 °C-ra melegíti a levegőt és az edények ❸ közepén keresztül egészen az alapzatig ❹ fűjja. A levegő onnan oldalt ismét felszáll és az edények ❸ rácsos alján keresztül végig áramlik az élelmiszerek mellett.

A meleg, száraz levegő elpárologtatja az élelmiszerek felületén kialakult nedveséget. Az élelmiszerek belsejéből víz folyik ki, ami a felületükön ismét elpárolog stb. A nedves levegő a fedél ❶ szellőzőnyílásain keresztül távozik.

Az aszalt élelmiszerek fogyaszthatók szárított formában vagy beáztatva tovább feldolgozhatók vagy közvetlenül főzésre is használhatók.

Az első használat előtt

⚠ FIGYELMEZTETÉS! SÉRÜLÉSVESZÉLY!

- ▶ Tűzveszély! Tűz vagy a készülék túlmelegedésének megelőzése érdekében:
 - Ügyeljen a levegő megfelelő keringésére. Tartson legalább 30 cm távolságot minden oldaltól.
 - Ne tegye a készüléket gyúlékony tárgyak, pl. függönyök vagy fali szekrények alá vagy közelébe.
 - Ne fedje le a készüléket és tartsa szabadon a készülék tetején lévő szellőzőnyílásokat.
- ▶ Égési sérülés veszélye! Tisztítás előtt hagyja jól lehűlni a készüléket.

- 1) Állítsa a készüléket egyenes felületre egy könnyen elérhető hálózati csatlakozódugó közelébe és csatlakoztassa a hálózati csatlakozódugót egy hálózati csatlakozóaljzatba.
- 2) Kapcsolja be a készüléket a be-, kikapcsolóval ❶ ❷ és működtesse legalább 30 percig élelmiszer nélkül. Végül kapcsolja ki a készüléket, húzza ki a hálózati csatlakozódugót és tisztítsa meg az összes alkatrészt a „**Tisztítás**” fejezetben leírtak szerint.

TUDNIVALÓ

- ▶ Az első használat során előfordulhat, hogy a gyártásból visszamaradt anyagok miatt enyhe füst képződik. Ez normális jelenség és rövid idő után megszűnik. Gondoskodjon megfelelő szellőzésről, például nyisson ki egy ablakot.

Élelmiszerek előkészítése

Az aszalt élelmiszerek lehető legjobb minőségének és eltarthatóságának elérése érdekében vegye figyelembe az alábbi utasításokat.

- Csak friss és lehetőleg jó minőségű élelmiszereket használjon. Adott esetben a romlott részeket gondosan vágja ki.
- Általában minél érettebb egy élelmiszer, annál ízletesebb. Viszont ne legyen túl érett az élelmiszer.
- A feldolgozásnál ügyeljen a jó higiéniára. Alaposan mossa meg az élelmiszereket és dolgozzon tiszta kézzel és eszközökkel.
- Alaposan mossa meg és szárítsa meg az élelmiszereket.
- Lehetőleg azonos méretű, azonos formájú darabokra vágja az élelmiszereket, hogy egyenletesen aszalódjanak.
- A csonthéjasok magja könnyebben eltávolítható, ha a gyümölcsöt az aszalási idő mintegy feléig először egészben aszalja. Ezután távolítsa el a magokat és folytassa az aszalást.
- Az aszalás előtt kevés citromlét csepegtethet az olyan gyümölcsök vágott felületére, amelyek gyorsan megbarnulnak (pl. alma), hogy megakadályozza a barnulást.
- Az aszalási idő lerövidítése és az eltarthatóság növelése érdekében az élelmiszereket aszalás előtt rövid ideig blansírozni lehet.
- Hús aszalásához válasszon lehetőleg sovány darabokat. A húsról mindig távolítsa el a zsírt, az ínakat és a csontokat, és vágja vékony szeletekre. A húst besózhatja vagy bepácolhatja, de aszalás előtt törölje szárazra.
- Vágja át a hús rostjait, hogy a szárított hús könnyen rágható legyen.
- Távolítsa el a halak bőrét és szálkáit, majd vágja vékony szeletekre.
- A hal és a hús úgy vágható a legjobban, ha előzőleg körülbelül 20 percre a fagyasztozóba teszi a darabokat.
- Az előkészítés után minél hamarabb tegye az ételt a készülékbe és indítsa el az aszalást.

Aszalási idők

Az alábbi táblázatban szereplő adatok csak tájékoztató jellegűek. Az élelmiszerek tényleges optimális aszalási ideje az Ön személyes ízlésén kívül különböző tényezőktől, pl. az élelmiszer fajtájától és érettségétől, valamint a darabok vastagságától függ. Ezért időnként ellenőrizze az élelmiszerek állapotát és adott esetben módosítsa az aszalási időt.

Gyümölcs

Élelmiszer	Méret	Aszalási idő (óra)	Állapot
ananász	szeletek, kb. 8 mm	kb. 10–12	jól hajlítható
alma	szeletek, kb. 8 mm	kb. 8–10	hajlítható
sárgabarack	felezett	kb. 10–12	hajlítható
banán	szeletek, kb. 2-3 mm	kb. 8–10	ropogós
eper	felezett	kb. 8–10	kemény
füge	felezett	kb. 8–10	száraz
szilva	felezett	kb. 10–12	hajlítható
szőlő	felezett	kb. 12–14	jól hajlítható

Zöldség

Élelmiszer	Méret	Aszalási idő (óra)	Állapot
bab	egész	kb. 6–8	törékeny
sárgarépa	szeletek, kb. 8 mm	kb. 6–8	kemény
póréhagyma	felezett, kb. 6-8 cm hosszú	kb. 6–10	törékeny
gomba	szeletek, kb. 3 mm	kb. 3–4	hajlítható
zeller	szeletek, kb. 8 mm	kb. 6–10	kemény
paradicsom	felezett	kb. 12–14	hajlítható
	szeletek, kb. 6 mm	kb. 7–10	kemény
cukkini	szeletek, kb. 8 mm	kb. 6–8	kemény

Hal/Hús

Élelmiszer	Méret	Aszalási idő (óra)	Állapot
hal	szeletek, 0,5 cm	kb. 10–12	bőrös, hajlítható
hús	szeletek, 0,5 cm	kb. 10–12	bőrös, hajlítható

TUDNIVALÓ

- Aszalás után tegye a halat és a húst 135 °C-ra előmelegített sütőbe kb. 10 percre, hogy eltávolítsa a szalmonella okozta vagy hasonló szennyeződést.

Egyéb

Élelmiszer	Méret	Aszalási idő (óra)	Állapot
fűszernövények (pl. rozmaring, kakukkfű)	szár	kb. 3–4	törékeny

Használat

⚠ FIGYELMEZTETÉS! SÉRÜLÉSVESZÉLY!

- Tűzveszély! Tűz vagy a készülék túlmelegedésének megelőzése és az optimális aszalás biztosítása érdekében:
 - Ügyeljen a levegő megfelelő keringésére. Tartson legalább 30 cm távolságot minden oldaltól.
 - Ne tegye a készüléket gyúlékony tárgyak, pl. függönyök vagy fali szekrények alá vagy közelébe.
 - Ne fedje le a készüléket és tartsa szabadon a készülék tetején lévő szellőzőnyílásokat.
- Égési sérülés veszélye! A készülék és az asztalt élelmiszer működés közben nagyon felmelegedhet. Hagyja mindkettőt lehűlni, mielőtt kiveszi az aszalt élelmiszert vagy megtisztítja a készüléket.

- 1) Állítsa az alappozíciót **4** egyenes felületre egy könnyen elérhető hálózati csatlakozódugó közelébe.
- 2) Töltse az előkészített élelmiszereket egyenletesen az edényekbe **3**. Ügyeljen arra, hogy az egyes darabok ne fedjék egymást. Az edények rácsos alján továbbra is elegendő levegőnek kell keringeni.
- 3) Helyezze fel az edényeket **3** egymás után az alappozícióra **4**. A 2-5. edény **3** különböző magasságra állítható, hogy magasabb élelmiszereknek is legyen benne hely. Ehhez vegye figyelembe a négy lépcsős bemetszést **5** az edények **3** külső szélein. A kiválasztott magasság négy bemetszésének **5** az alsó edény **3** rögzítőire **6** kell csúszni úgy, hogy az edények **3** stabilan álljanak egymáson.
- 4) Végül helyezze fel a fedelet **1** és csatlakoztassa a hálózati csatlakozódugót a hálózati csatlakozóaljzatba.
- 5) Az aszalás megkezdéséhez nyomja meg a be-, kikapcsolót **1** **2**.

- 6) Az aszalási folyamat bármikor megszakítható, pl. az aszalt élelmiszerek ellenőrzéséhez, a be-, kikapcsoló ① ② megnyomásával.
- 7) Az aszalási idő letelte után a készülék kikapcsolásához nyomja meg a be-, kikapcsolót ① ② és húzza ki a hálózati csatlakozódugót a hálózati csatlakozóaljzatból.
- 8) Hagyja kellően lehűlni a készüléket, mielőtt kiveszi az aszalt élelmiszert és megtisztítja a készüléket.

Aszalt élelmiszerek tárolása

- Hagyja kellően lehűlni az aszalt élelmiszereket és a lehető leghamarabb csomagolja be.
- Annak érdekében, hogy megakadályozza, illetve a lehető legkésőbbre tolja az élelmiszer romlását, az aszalt élelmiszert lehetőleg száraz, hűvös, fénytől védett helyen és légmentes csomagolásban kell tárolni. Használhat pl. csavaros üvegeket, befőttes üvegeket vagy lezárható műanyagdobozokat, illetve az aszalt élelmiszert vákuumozva is tárolhatja. Tárolja legfeljebb szobahőmérsékleten, ideális esetben azonban 10-15 °C körüli hőmérsékleten (pl. hűvös pincében vagy kamrában).
- Inkább több kis adagot csomagoljon egy nagy adag helyett.
- Lehetőleg ritkán nyissa ki az aszalt élelmiszer csomagolását, hogy minimálisra csökkentse a nedvesség és oxigén behatolását.
- Az aszalás ugyan lelassítja az élelmiszerek romlási folyamatát, de nem állítja le teljesen. Különösen a rossz tárolási körülmények befolyásolhatják az aszalt élelmiszerek eltarthatóságát. Ezért fogyasztás előtt a biztonság kedvéért ellenőrizze, hogy a tárolt aszalt élelmiszer nem penészes-e vagy nincsenek-e romlott részei.
- Az aszalt élelmiszer eltarthatósága nagyban változhat, az aszalástól és a tárolási körülményektől függően több hónapig vagy akár évekig is eltartható. Minél jobbak a körülmények, annál hosszabb az eltarthatósági idő.

Tisztítás



FIGYELMEZTETÉS! ÁRAMÜTÉS VESZÉLYE

- ▶ A készülék tisztítása előtt húzza ki a hálózati csatlakozódugót a csatlakozóaljzatból.
- ▶  Soha ne merítse a készüléket vízbe vagy más folyadékba! Ellenkező esetben áramütés veszélye áll fenn.

FIGYELEM - ANYAGI KÁR!

- A tisztításhoz ne használjon éles vagy súroló tisztítószerkeket. Ezek helyreálíthatatlan kárt tehetnek a felületekben.
- A fedél ❶ enyhén megnedvesített törölkendővel tisztítható meg. Makacs szennyeződés esetén tegyen kímélő hatású mosogatószer a törölkendőre, majd törölje át egy csupán vízzel enyhén megnedvesített törölkendővel.
- Az edényeket ❸ és az alapzatot ❹ kímélő hatású szappanos lúggal tisztítsa meg. Ezt követően öblítse le a részeket tiszta vízzel, hogy az összes mosogatószermaradványt lemossa.

TUDNIVALÓ

-  Az edények ❸ és a talpazat ❹ mosogatógépben is tisztíthatók. Az alkatrészeket lehetőleg a mosogatógép felső kosarába helyezze és ügyeljen arra, hogy ne szoruljanak be.

- Minden alkatrészt alaposan töröljön szárazra.

Készülék tárolása

- Tárolja a megtisztított készüléket tiszta és száraz helyen.

Hibaelhárítás

Probléma	Lehetséges okok	Lehetséges megoldások
A készülék nem működik.	A készülék nincs a hálózati csatlakozóaljzatra csatlakoztatva.	Csatlakoztassa a készüléket egy hálózati csatlakozóaljzatra.
	A készülék sérült.	Forduljon az ügyfélszolgálathoz.
A készülék a működtetés közben automatikusan kikapcsol.	A túlmelegedés elleni védelem működésbe lépett. Előfordulhat, hogy eltömődtek a szellőzőnyílások vagy nincs elég szabad hely a készülék körül.	Húzza ki a hálózati csatlakozódugót és hagyja lehűlni a készüléket. Ellenőrizze, hogy a szellőzőnyílások nincsenek-e eltömődve, és hogy biztosítva van-e 30 cm-es szabad terület a készülék körül.

Ha a hibát nem lehet elhárítani a fenti megoldásokkal, vagy ha ezektől eltérő zavarokat észlel, akkor forduljon az ügyfélszolgálathoz.

Ártalmatlanítás

A készülék ártalmatlanítása



Semmi esetre ne dobja a készüléket a háztartási hulladékba. A termékre a 2012/19/EU európai irányelv vonatkozik.

A készüléket kizárólag engedélyezett hulladékkezelő üzemben vagy települése hulladékkezelő létesítményében ártalmatlanítsa. Vegye figyelembe a hatályos előírásokat. Ha bizonytalan, vegye fel a kapcsolatot a hulladékkezelővel.



Az elhasznált termék ártalmatlanításának lehetőségeiről tájékozódjon települése önkormányzatánál vagy a városi önkormányzatnál.

A csomagolás ártalmatlanítása



A csomagolás védi a készüléket a sérülésektől a szállítás során. A csomagolóanyagokat környezetbarát és hulladék-ártalmatlanítási szempontok szerint választottuk ki és ezért újrahasznosíthatók.

Nyersanyagot takarít meg és csökkenti a hulladékmennyiséget, ha a csomagolást visszajuttatja a nyersanyag-körforgásba. Ártalmatlanítsa a feleslegessé vált csomagolóanyagokat a hatályos helyi előírásoknak megfelelően.



Vegye figyelembe a különböző csomagolóanyagokon lévő jelzéseket és adott esetben válassza külön azokat. A csomagolóanyagok rövidítésekkel (a) és számjegyekkel (b) vannak megjelölve, az alábbi jelentéssel:

1–7: műanyagok,
20–22: papír és karton,
80–98: kompozit anyagok.

A Kompernass Handels GmbH garanciája

Tisztelt Vásárlónk!

A készülékre a vásárlás napjától számított 3 év garanciát vállalunk. A termék meghibásodása esetén. Önt jogszabályban foglalt jogok illetik meg az eladóval szemben. Az alábbi garanciánk nem korlátozza vagy szünteti meg a jogszabályban biztosított jogokat.

Garanciális feltételek

A garanciális időszak a vásárlás napján kezdődik. Gondosan őrizze meg a nyugtát. Ez a vásárlás igazolásához szükséges.

Ha a termékvásárlás napjától számított három éven belül anyag- vagy gyártási hibát észlel, akkor a terméket saját belátásunk szerint ingyen megjavítjuk, kicseréljük vagy visszafizetjük az árát. A garancia feltétele a hibás készülék és a vásárlást igazoló bizonylat (pénztári blokk) három éves garanciaidőn belüli bemutatása, valamint a hiba lényegének és megjelenése idejének rövidleírása.

Ha garanciánk fedezetet nyújt a hibára, akkor javított vagy egy új terméket kap vissza. A termék javítása vagy cseréje esetén a garancia nem kezdődik előlről.

Garanciális idő és a jogszabályban foglalt szavatossági igények

A garancia ideje nem hosszabbodik meg a jótállással. Ez a cserélt és javított alkatrészekre is vonatkozik. Az esetlegesen már a vásárláskor is fennálló sérüléseket és hiányosságokat a kicsomagolás után azonnal jelezni kell. A garanciai lejárat után esedékes javítások díjkötelesek.

A garancia köre

A készüléket szigorú minőségi előírások szerint gyártottuk és kiszállítás előtt lelkiismeretesen ellenőriztük.

A garancia anyag- vagy gyártási hibákra vonatkozik. A garancia nem terjed ki a termék normális elhasználódásnak kitett és ezért kopó alkatrészeknek tekinthető alkatrészeire vagy a törékeny alkatrészek – mint például kapcsolók, akkumulátorok vagy üvegből készült alkatrészek – sérüléseire.

A garancia megszűnik akkor, ha a termék megsérül, nem megfelelően használják vagy nem tartják karban. A termék megfelelő használata érdekében a használati útmutatóban foglalt összes utasítást pontosan be kell tartani. Feltétlenül kerülni kell minden olyan felhasználási és kezelési módot, amit a használati útmutató nem javasol, vagy amelynek elkerülésére kifejezetten figyelmeztet.

A termék csak magánhasználatra és nem ipari használatra készült. A garancia érvényét veszti visszaélésszerű vagy szakszerűtlen kezelés, erőszak alkalmazása vagy olyan beavatkozások esetén, amelyeket általunk nem engedélyezett szervizben végeztek el.

A garancia érvényesítése

Ügynének gyors feldolgozása érdekében kövesse a következő utasításokat:

- Kérjük, hogy minden kapcsolatfelvételnél tartsa készenlétben a vásárlást igazoló pénztári blokkot és a cikkszámot (pl. IAN 123456_7890).
- A cikkszám a termék adattábláján, a termékre gravírozva, a használati útmutató címlapján (balra lent) vagy a termék hátoldalán vagy alján lévő címkén található.
- Működési hiba vagy más hiba észlelése esetén vegye fel a kapcsolatot az alábbi szervizrészleggel **telefonon** vagy **e-mailben**.
- Küldje el díjmentesen a megadott szerviz címére a hibásnak talált terméket és a vásárlást igazoló bizonylatot (pénztári blokk), illetve röviden írja le azt is, hogy hol és mikor jelentkezett a hiba.



Más használati útmutatókhoz, termékbemutató videókhoz és a telepítési szoftverekhez hasonlóan ezt is letöltheti a www.lidl-service.com oldalról.

Ezzel a QR-kóddal közvetlenül a Lidl ügyfélszolgálati oldalra kerülnek (www.lidl-service.com) és a cikkszám megadásával (IAN) 360256_2010 megnyithatja a használati útmutatót.

Szerviz

(HU) Szerviz Magyarország

Tel.: 06800 21225

E-Mail: kompernass@lidl.hu

IAN 360256_2010

Gyártja

Ügyeljen arra, hogy az alábbi cím nem a szerviz címe. Először forduljon a megjelölt szervizhez.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

NÉMETORSZÁG

www.kompernass.com

Obsah

Úvod	16
Použití v souladu s určením	16
Rozsah dodávky	16
Bezpečnostní pokyny	17
Popis přístroje	19
Technické údaje	19
Popis funkce	20
Před prvním použitím	20
Příprava potravin	21
Doby sušení	22
Ovoce	22
Zelenina	22
Ryby/maso	23
Ostatní	23
Obsluha	23
Uchovávání sušených potravin	24
Čištění	24
Uložení přístroje	25
Odstranění závad	25
Likvidace	26
Likvidace přístroje	26
Likvidace obalu	26
Záruka společnosti Kompernass Handels GmbH	27
Servis	28
Dovozce	28

Úvod

Gratulujeme vám k zakoupení vašeho nového přístroje!

Svým nákupem jste se rozhodli pro moderní a kvalitní výrobek. Návod k obsluze je součástí tohoto výrobku. Obsahuje důležité informace o bezpečnosti, použití a likvidaci. Před použitím výrobku se seznámte se všemi provozními a bezpečnostními pokyny. Tento výrobek používejte pouze předepsaným způsobem a pro uvedené oblasti použití. Při předávání výrobku třetím osobám předejte spolu s ním i tyto podklady.

Použití v souladu s určením

Tento přístroj je určen výhradně k sušení potravin. Přístroj nepoužívejte jako horkovzdušný ventilátor nebo k ohřevu potravin nebo sušení předmětů.

Přístroj je určen pouze k použití v suchých vnitřních prostorách v domácnostech pro soukromé účely. Nepoužívejte jej venku nebo ke komerčním účelům.

Jiné použití než k určenému účelu nebo nad jeho rámec je považováno za použití v rozporu s určením.

Rozsah dodávky

Přístroj se standardně dodává s následujícími komponenty:

- víko s ventilátorem
- 5 nádobek
- základna
- návod k obsluze

NEBEZPEČÍ!

- Děti si nesmí hrát s obalovým materiálem. Hrozí nebezpečí udušení.

- 1) Vyměte přístroj a návod k obsluze z krabice.
- 2) Odstraňte veškerý obalový materiál a případně ochranné fólie z přístroje.

UPOZORNĚNÍ

- Zkontrolujte kompletnost dodávky a zda není viditelně poškozená.
- V případě neúplné dodávky nebo poškození vzniklého v důsledku vadného obalu nebo během přepravy kontaktujte servisní poradenskou linku (viz kapitola **Servis**).

Bezpečnostní pokyny

VÝSTRAHA! NEBEZPEČÍ ÚRAZU ELEKTRICKÝM PROUDEM!

- ▶ Pokud se připojovací kabel tohoto přístroje poškodí, musí jej vyměnit výrobce, jeho zákaznický servis nebo obdobně kvalifikovaná osoba, aby se tak zabránilo nebezpečím.
- ▶ Přístroj používejte jen v suchých prostorách, nikdy ne venku ani ve vlhkém prostředí.
- ▶  Přístroj a jeho připojovací kabel nikdy neponořujte do vody či jiných tekutin! V opačném případě hrozí ohrožení života v důsledku úrazu elektrickým proudem.
- ▶ Při čištění dbejte na to, aby se do vnitřní části přístroje nedostala voda. Přístroj nikdy nečistěte pod tekoucí vodou.
- ▶ Pokud přesto do krytu přístroje vnikne kapalina, vytáhněte ihned zástrčku přístroje ze síťové zásuvky a nechte přístroj opravit kvalifikovaným odborným personálem.
- ▶ Dbejte na to, aby síťový kabel během provozu nikdy nebyl mokrý ani vlhký. Veďte jej tak, aby nemohlo dojít k jeho přiskřípnutí nebo jinému poškození.
- ▶ Po každém použití, před čištěním a v případě provozních poruch vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky.
- ▶ Síťový kabel vytahujte ze zásuvky vždy za zástrčku, nikdy ne za samotný kabel.
- ▶ Spadlý nebo poškozený přístroj již neuvádějte do provozu. Přístroj nechte přezkoušet a případně opravit kvalifikovaným odborným personálem.
- ▶ Nikdy neotvírejte kryt přístroje. V přístroji se nenachází žádné konstrukční díly, které by uživatel mohl opravovat nebo vyměňovat.

⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČÍ ZRANĚNÍ!

- ▶ Děti od 8 let a osoby s omezenými fyzickými, smyslovými nebo mentálními schopnostmi či nedostatkem zkušeností a/nebo znalostí mohou používat tento přístroj pouze tehdy, pokud jsou pod dohledem nebo pokud byly poučeny o bezpečném používání přístroje a porozuměly z toho vyplývajícímu nebezpečí.
- ▶ Děti nesmí provádět uživatelské čištění ani údržbu, ledaže jsou starší než 8 let a jsou pod dohledem.
- ▶ Děti mladší 8 let nesmí mít přístup k přístroji a jeho připojovacímu kabelu.
- ▶ Děti si nesmí s přístrojem hrát.
- ▶ Přístroj provozujte pouze na stabilní, neklouzavé a rovné ploše.
- ▶ Nebezpečí požáru! Abyste zabránili požáru nebo přehřátí přístroje a zajistili optimální proces sušení:
 - Zajistěte dostatečnou cirkulaci vzduchu. Dodržujte vzdálenost nejméně 30 cm po stranách.
 - Přístroj nikdy nestavte pod hořlavé předměty nebo v jejich blízkosti, např. záclony nebo závěsné skříňky.
 - Přístroj nezakrývejte a větrací otvory nahoře udržujte volné.
 - Mřížková dna nádobek zcela nezakrývejte (např. hliníkovou fólií apod.).
- ▶ Nebezpečí popálení! Po použití je na povrchu přístroje ještě zbytkové teplo.
- ▶ Přístroj a sušené potraviny se mohou během provozu velmi zahřát. Před vyjmutím sušených potravin nebo před čištěním přístroje nechejte obojí dobře vychladnout.

- Příklad: Přístroj používejte pouze v souladu s jeho určením. Při nesprávném použití přístroje hrozí nebezpečí zranění!

POZOR – HMOTNÉ ŠKODY!

- K čištění nepoužívejte žádné ostré nebo brusné čisticí prostředky. Mohly by neopravitelně poškodit povrchy.
- K provozu přístroje nepoužívejte externí spínací hodiny ani samostatné dálkové ovládání.

UPOZORNĚNÍ

- K přepnutí výrobku mezi frekvencí 50 a 60 Hz není nutný žádný zásah uživatele. Výrobek se upraví pro 50 i 60 Hz.

Popis přístroje

(Zobrazení viz výklopná strana)

- ❶ víko s ventilátorem
- ❷ vypínač ❶
- ❸ nádobky
- ❹ základna
- ❺ zářezy
- ❻ aretace

Technické údaje

Napětí	220–240 V ~ (střídavý proud), 50/60 Hz
Příkon	250 W
Třída ochrany	II /  (dvojitá izolace)
	Všechny části tohoto přístroje přicházející do styku s potravinami jsou bezpečné pro potraviny.

Popis funkce

Sušení je termín používaný k popisu konzervace potravin sušením vzduchem. Z potravin je odebírána voda, a tedy i živná půda pro mikroorganismy odpovědné za proces zkázy. Díky šetrnému sušení zůstávají do značné míry zachovány obsažené vitamíny a minerály.

Přístroj nasává čerstvý vzduch ventilátorem ve víku ❶, ohřívá jej na cca 60–70 °C a fouká ho středem nádoby ❸ až dolů k základně ❹. Tam opět stoupá po stranách nahoru a proudí mřížkovými dny nádobek ❸ kolem potravin. Teplý a suchý vzduch umožňuje odpařování vlhkosti na povrchu potravin. Voda proudí zevnitř potravin a opět se odpařuje na povrchu atd. Vlhký vzduch je odváděn ventilačními otvory ve víku ❶.

Sušené potraviny lze konzumovat v sušené formě, dále zpracovat namočené nebo přímo uvařit.

Před prvním použitím

VÝSTRAHA! NEBEZPEČÍ ZRANĚNÍ!

- Nebezpečí požáru! Abyste zabránili požáru nebo přehřátí přístroje:
 - Zajistěte dostatečnou cirkulaci vzduchu. Dodržujte vzdálenost nejméně 30 cm po stranách.
 - Přístroj nikdy nestavte pod hořlavé předměty nebo v jejich blízkosti, např. záclony nebo závěsné skříňky.
 - Přístroj nezakrývejte a větrací otvory nahoře udržujte volné.
 - Nebezpečí popálení! Před čištěním nechte přístroj dobře vychladnout.
- 1) Přístroj postavte na rovný podklad v blízkosti dobře přístupné síťové zásuvky a zasuněte zástrčku do zásuvky.
 - 2) Zapněte přístroj vypínačem ❶ ❷ a nechte jej 30 minut běžet bez obsahu. Poté přístroj vypněte, vytáhněte zástrčku ze zásuvky a očistěte všechny součásti, jak je popsáno v kapitole „Čištění“.

UPOZORNĚNÍ

- Při prvním použití může dojít z důvodu zbytků vzniklých při výrobě k vývinu lehkého zápachu. To je normální a po krátké době zápach zmizí. Zajistěte dostatečné větrání, otevřete například okno.

Příprava potravin

Abyste dosáhli nejlepší možné kvality a trvanlivosti vašich sušených potravin, dodržujte následující pokyny.

- Používejte pouze čerstvé potraviny v nejlepší možné kvalitě. V případě potřeby velkoryse vyřízněte špatná místa.
- Čím je potravina zralější, tím je obvykle aromatictější. Potraviny by však neměly být přezrálé.
- Při zpracování dbejte na správnou hygienu. Potraviny důkladně umyjte a pracujte s čistýma rukama a náčiním.
- Potraviny důkladně umyjte a osušte.
- Potraviny nakrájejte na kousky, pokud možno stejné velikosti a tvaru, aby byly rovnoměrně vysušené.
- Jádra z peckového ovoce lze snadněji odstranit, pokud je nejdříve sušíte celé asi polovinu doby sušení. Poté jádra odstraňte a pokračujte v procesu sušení.
- Plochy řezu ovoce, které rychle zhnědnou (např. jablka), před sušením pokapejte trochou citronové šťávy, aby se zabránilo zhnědnutí.
- Potraviny lze před sušením krátce blanširovat, aby se zkrátila doba sušení a prodloužila trvanlivost.
- K sušení masa vybírejte, pokud možno libové kousky. Z masa vždy odstraňte tuk, šlachy a kosti a nakrájejte na tenké plátky. Maso můžete nakládat nebo marinovat, ale před sušením ho osušte.
- Krájejte proti vláknům masa, aby se sušené maso snadno žvýkalo.
- Z ryb odstraňte kůži a kosti a nakrájejte je na tenké plátky.
- Ryby a maso lze nejlépe krájet po jejich vložení do chladničky asi na 20 minut.
- Po přípravě rychle vložte potraviny do přístroje a spusťte proces sušení.

Doby sušení

Údaje v níže uvedené tabulce slouží pouze jako vodítko. Skutečná optimální doba sušení potravin závisí kromě vaší osobní chuti na různých faktorech, např. druhu a zralosti potravin a tloušťce kusů. Proto byste měli mezičím kontrolovat stav potravin a případně upravit dobu sušení.

Ovoce

Potravina	Velikost	Doba sušení (hodiny)	Stav
Ananas	plátky, cca 8 mm	cca 10–12	dobře ohebné
Jablka	plátky, cca 8 mm	cca 8–10	ohebné
Meruňky	rozpůlené	cca 10–12	ohebné
Banány	plátky, cca 2–3 mm	cca 8–10	křupavé
Jahody	rozpůlené	cca 8–10	tvrdé
Fíky	rozpůlené	cca 8–10	suché
Švestky	rozpůlené	cca 10–12	ohebné
Hrozny	rozpůlené	cca 12–14	dobře ohebné

Zelenina

Potravina	Velikost	Doba sušení (hodiny)	Stav
Fazole	celé	cca 6–8	křehké
Mrkev	plátky, cca 8 mm	cca 6–8	tvrdé
Pórek	rozpůlený, délka cca 6–8 cm	cca 6–10	křehké
Houby	plátky, cca 3 mm	cca 3–4	ohebné
Celer	plátky, cca 8 mm	cca 6–10	tvrdé
Rajčata	rozpůlená	cca 12–14	ohebné
	plátky, cca 6 mm	cca 7–10	tvrdé
Cuketa	plátky, cca 8 mm	cca 6–8	tvrdé

Ryby/maso

Potravina	Velikost	Doba sušení (hodiny)	Stav
Ryby	plátky, 0,5 cm	cca 10–12	s kůží, ohebné
Maso	plátky, 0,5 cm	cca 10–12	s kůží, ohebné

UPOZORNĚNÍ

- Po procesu sušení vložte ryby a maso do předehřáté trouby asi na 10 minut při 135 °C, abyste zabránili možné kontaminaci salmonelou apod.

Ostatní

Potravina	Velikost	Doba sušení (hodiny)	Stav
Bylinky (např. rozmarýn, tymián)	stonky	cca 3–4	křehké

Obsluha

⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČÍ ZRANĚNÍ!

- Nebezpečí požáru! Abyste zabránili požáru nebo přehřátí přístroje a zajistili optimální proces sušení:
 - Zajistěte dostatečnou cirkulaci vzduchu. Dodržujte vzdálenost nejméně 30 cm po stranách.
 - Přístroj nikdy nestavte pod hořlavé předměty nebo v jejich blízkosti, např. záclony nebo závěsné skříňky.
 - Přístroj nezakrývejte a větrací otvory nahoře udržujte volné.
- Nebezpečí popálení! Přístroj a sušené potraviny se mohou během provozu velmi zahřát. Před vyjmutím sušených potravin nebo před čištěním přístroje nechejte obojí dobře vychladnout.

- Základnu ④ postavte na rovný podklad v blízkosti snadno přístupné zásuvky.
- Naplňte nádoby ③ rovnoměrně připravenými potravinami. Dbejte na to, aby se kousky nepřekrývaly. Mřížková dna by měla stále umožňovat cirkulaci dostatečného množství vzduchu.
- Nádoby ③ umístěte jednu po druhé na základnu ④.
Výška 2. až 5. nádoby ③ je variabilně nastavitelná, aby se vešly i vyšší potraviny. Dbejte na čtyři odstupňované zářezy ⑤ na vnějších okrajích nádobek ③. Čtyři zářezy ⑤ zvolené výšky by měly vklouznout do aretací ⑥ spodní nádoby ③ tak, aby nádoby ③ stály stabilně na sobě.

- 4) Nakonec nasadíte víko ❶ a zasuňte zástrčku do zásuvky.
- 5) Ke spuštění procesu sušení stiskněte vypínač ❶ ❷.
- 6) Proces sušení můžete kdykoli přerušit například pro kontrolu sušených potravin opětovným stisknutím vypínače ❶ ❷.
- 7) Na konci doby sušení vypněte přístroj stisknutím vypínače ❶ ❷ a vytáhněte zástrčku ze zásuvky.
- 8) Před vyjmutím sušených potravin a před čištěním nechejte přístroj dostatečně vychladnout.

Uchovávání sušených potravin

- Sušené potraviny nechejte dostatečně vychladnout a co nejdříve je zabalte.
- Aby se zabránilo zkáze nebo byla oddálena na co nejdelší dobu, měly by být sušené potraviny uchovávány vzduchotěsně zabalené, pokud možno v suchu, chladu a chráněné před světlem. Můžete použít například sklenice se šroubovacím uzávěrem, zavařovací sklenice nebo uzavíratelné plastové dózy nebo sušené potraviny vakuovat. Skladovací teplota by neměla překročit pokojovou teplotu, ale ideálně by měla být kolem 10–15 °C (např. v chladném sklepě nebo skladovací místnosti).
- Je lepší zabalit několik malých porcí místo jedné velké porce.
- Obal sušených potravin otevírejte pokud možno zřídka, aby se minimalizoval průnik vlhkosti a kyslíku.
- Proces zkázy byl zpomalen procesem sušení, ale nebyl zcela zastaven. Zejména špatné podmínky skladování mohou ovlivnit trvanlivost sušených potravin. Pro jistotu zkontrolujte skladované sušené potraviny, zda neobsahují případné plísňové nebo shnilá místa.
- Trvanlivost sušených potravin se může značně lišit a může se pohybovat od několika měsíců až let v závislosti na podmínkách sušení a skladování. Čím lepší podmínky, tím delší trvanlivost.

Čištění

VÝSTRAHA! NEBEZPEČÍ ÚRAZU ELEKTRICKÝM PROUDEM

- ▶ Nejprve vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky, než se pustíte do čištění přístroje.
- ▶  Přístroj nikdy neponořujte do vody či jiných kapalin! V opačném případě hrozí ohrožení života v důsledku úrazu elektrickým proudem.

POZOR – HMOTNÉ ŠKODY!

- K čištění nepoužívejte žádné ostré nebo brusné čisticí prostředky. Mohly by neopravitelně poškodit povrchy.
- Očistěte víko ❶ mírně navlhčeným hadříkem. V případě silných nečistot dejte na hadřík jemný mycí prostředek a otřete hadříkem navlhčeným pouze lehce vodou.
- Vyčistěte nádobky ❸ a základnu ❹ v jemném mýdlovém roztoku. Díly poté vypláchněte čistou vodou, aby se odstranily všechny zbytky mycího prostředku.

UPOZORNĚNÍ

-  Nádobky ❸ a základna ❹ jsou také vhodné pro mytí v myčce nádobí. Díly, pokud možno vložte do horního koše myčky nádobí a snažte se je nepřiskřípnout.

- Všechny díly dobře osušte.

Uložení přístroje

- Vyčištěný přístroj uložte na čistém a suchém místě.

Odstranění závad

Problém	Možné příčiny	Možná řešení
Přístroj nefunguje.	Zástrčka přístroje nebyla zastrčená do síťové zásuvky.	Zapojte přístroj do zásuvky.
	Přístroj je poškozený.	Obracejte se na zákaznický servis.
Přístroj se během provozu automaticky vypne.	Aktivovala se ochrana proti přehřátí. Větrací otvory mohou být blokovány nebo přístroj není dostatečně čistý.	Vytáhněte zástrčku ze zásuvky a nechte přístroj vychladnout. Ujistěte se, že větrací otvory nejsou blokovány a kolem přístroje je volný prostor 30 cm.

Pokud nelze odstranit poruchy výše popsanými řešeními nebo pokud zjistíte jakoukoli jinou závadu, obraťte se na zákaznický servis.

Likvidace

Likvidace přístroje



V žádném případě nevyhazujte přístroj do normálního domovního odpadu.

Tento výrobek podléhá evropské směrnici č. 2012/19/EU.

Nechte přístroj zlikvidovat ve schváleném podniku pro nakládání s odpady nebo ve Vašem komunálním sběrném dvoře. Dodržujte aktuálně platné předpisy.

V případě nejasností se informujte ve sběrném dvoře.



Informace o možnostech likvidace vysloužilého výrobku získáte na vašem obecním nebo městském úřadě.

Likvidace obalu



Obal chrání zařízení před poškozením při přepravě. Zvolený obalový materiál odpovídá hlediskům ochrany životního prostředí a likvidace a je tudíž recyklovatelný.

Navrácení obalu do oběhu zpracování materiálu šetří suroviny a snižuje produkci odpadů. Již nepotřebný obalový materiál zlikvidujte podle místních platných předpisů.



Dbejte na označení na různých obalových materiálech a v případě potřeby tyto obaly roztříďte. Obalové materiály jsou označeny zkratkami (a) a číslicemi (b) s následujícím významem:

1 – 7: plasty,

20 – 22: papír a lepenka,

80 – 98: kompozitní materiály.

Záruka společnosti Kompernass Handels GmbH

Vážená zákaznice, vážený zákazník,

na tento přístroj získáváte záruku v trvání 3 let od data zakoupení. V případě závad tohoto výrobku máte zákonná práva vůči prodejci výrobku. Tato zákonná práva nejsou omezena naší níže uvedenou zárukou.

Záruční podmínky

Záruční doba začíná plynout dnem nákupu. Dobře uschovejte pokladní doklad. Tento doklad je potřebný jako důkaz o koupi.

Pokud se do tří let od data zakoupení tohoto výrobku vyskytne vada materiálu nebo výrobní závada, pak Vám podle našeho uvážení výrobek zdarma opravíme, vyměníme nebo uhradíme kupní cenu. Předpokladem této záruky je, že bude během tříleté lhůty předložen vadný přístroj a doklad o koupi (pokladní doklad) a stručně se popíše, v čem závada spočívá a kdy se vyskytla.

Vztahuje-li se na závadu naše záruka, obdržíte zpět buď opravený nebo nový produkt. Opravou nebo výměnou výrobku nezačne plynout nová záruční doba.

Záruční doba a zákonné nároky vyplývající ze závad

Záručním plněním se záruční doba neprodlužuje. To platí i pro vyměněné a opravené součásti. Poškození nebo vady vyskytující se případně již při nákupu se musí oznámit ihned po vybalení. Po uplynutí záruční doby podléhají veškeré opravy zpoplatnění.

Rozsah záruky

Přístroj byl vyroben pečlivě podle přísných směrnic kvality a před expedicí byl svědomitě vyzkoušen.

Záruka se vztahuje na materiálové nebo výrobní vady. Tato záruka se nevztahuje na součásti výrobku, které jsou vystaveny běžnému opotřebení, a proto je lze považovat za spotřební díly, nebo na poškození křehkých součástí, jako jsou např. spínače, akumulátory nebo díly, které jsou vyrobeny ze skla.

Tato záruka zaniká, pokud je výrobek poškozen, nebyl řádně používán nebo udržován. Pro zajištění správného používání výrobku se musí přesně dodržovat všechny pokyny uvedené v návodu k obsluze. Účelům použití a úkonům, které se v návodu k obsluze nedoporučují nebo se před nimi varuje, je třeba se bezpodmínečně vyhnout.

Výrobek je určen pouze pro soukromé účely a ne pro komerční použití. Při nesprávném a neodborném používání, při použití násilí a při zásazích, které nebyly provedeny našimi autorizovanými servisními provozovny, záruční nároky zanikají.

Vyřízení v případě záruky

Pro zajištění rychlého Vaší žádosti postupujte podle následujících pokynů:

- Pro všechny dotazy mějte připraven pokladní lístek a číslo výrobku (např. IAN 123456_7890) jako doklad o koupi.
- Číslo výrobku naleznete na typovém štítku na výrobku, rytině na výrobku, na titulní straně návodu k obsluze (vlevo dole) nebo na nálepce na zadní nebo spodní straně výrobku.
- Pokud by se měly vyskytovat funkční vady nebo jiné závady, kontaktujte nejprve níže uvedené servisní oddělení **telefonicky** nebo **e-mailem**.
- Výrobek, za evidovaný jako vadný výrobek pak můžete při přiložení dokladu o nákupu (pokladní lístek) a při uvedení, v čem spočívá vada a kdy k ní došlo, poslat výrobek pro Vás bez poštovného na adresu, kterou Vám oznámí servis.



Na webových stránkách www.lidl-service.com si můžete stáhnout tyto a mnoho dalších příruček, videí o výrobku a instalační software.

Pomocí kódu QR se dostanete přímo na stránku servisu Lidl (www.lidl-service.com) a můžete pomocí zadání čísla výrobku (IAN) 360256_2010 otevřít svůj návod k obsluze.

Servis



Servis Česko

Tel.: 800143873

E-Mail: kompernass@lidl.cz

IAN 360256_2010

Dovozce

Dbejte prosím na to, že následující adresa není adresou servisu. Kontaktujte nejprve uvedený servis.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

NĚMECKO

www.kompernass.com

Obsah

Úvod	30
Používanie v súlade s účelom	30
Rozsah dodávky	30
Bezpečnostné pokyny	31
Opis prístroja	33
Technické údaje	33
Spôsob fungovania	34
Pred prvým použitím	34
Príprava potravín	35
Čas sušenia	36
Ovocie	36
Zelenina	36
Ryby/mäso	36
Ostatné	37
Obsluha	37
Uskladnenie sušených potravín	38
Čistenie	38
Uskladnenie prístroja	39
Odstraňovanie porúch	39
Likvidácia	40
Likvidácia prístroja	40
Likvidácia obalu	40
Záruka spoločnosti Kompernass Handels GmbH	41
Servis	42
Dovozca	42

Úvod

Srdečne vám blahoželáme ku kúpe tohto nového prístroja!

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

Používanie v súlade s účelom

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

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

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

Rozsah dodávky

Prístroj sa štandardne dodáva s nasledujúcimi komponentmi:

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

NEBEZPEČENSTVO!

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

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

UPOZORNENIE

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

Bezpečnostné pokyny

VÝSTRAHA! NEBEZPEČENSTVO ZÁSAHU ELEKTRICKÝM PRÚDOM!

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

⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČENSTVO PORANENIA!

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

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

POZOR – VECNÉ ŠKODY!

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

UPOZORNENIE

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

Opis prístroja

(Obrázky pozri na roztváracíj strane)

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

Technické údaje

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

Spôsob fungovania

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

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

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

Pred prvým použitím

VÝSTRAHA! NEBEZPEČENSTVO PORANENIA!

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

UPOZORNENIE

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

Príprava potravín

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

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

Čas sušenia

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

Ovocie

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

Zelenina

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

Ryby/mäso

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

UPOZORNENIE

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

Ostatné

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

Obsluha

⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČENSTVO PORANENIA!

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

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

Uskladnenie sušených potravín

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

Čistenie

VÝSTRAHA! NEBEZPEČENSTVO ZASIAHNUTIA ELEKTRICKÝM PRÚDOM

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

POZOR – VECNÉ ŠKODY!

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

UPOZORNENIE

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

- Všetky diely poriadne vysušte.

Uskladnenie prístroja

- Vyčistený prístroj uchovávajte na čistom a suchom mieste.

Odstraňovanie porúch

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

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

Likvidácia

Likvidácia prístroja



Prístroj v žiadnom prípade nevyhadzujte do bežného komunálneho odpadu.

Na tento výrobok sa vzťahuje európska smernica č. 2012/19/EU.

Prístroj zlikvidujte v autorizovanej prevádzke na likvidáciu odpadov alebo v miestnom zbernom dvore na likvidáciu odpadov. Dodržiavajte aktuálne platné predpisy. V prípade pochybností kontaktujte príslušný zberný dvor na likvidáciu odpadov.



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

Likvidácia obalu



Obal chráni prístroj pred poškodením počas prepravy. Pri výbere obalových materiálov sa prihliadalo na ekologické hľadisko a odborné možnosti likvidácie, a preto ich možno recyklovať.

Recykláciou obalu sa šetrí suroviny a znižujú sa náklady za odpad. Nepotrebné obalové materiály zlikvidujte podľa miestne platných predpisov.



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

1 - 7: plasty,

20 - 22: papier a lepenka,

80 - 98: kompozitné materiály.

Záruka spoločnosti Kompernass Handels GmbH

Vážená zákazníčka, vážený zákazník,

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

Záručné podmienky

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

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

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

Záručná doba a zákonné nároky na odstránenie chýb

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

Rozsah záruky

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

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

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

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

Vybavenie v prípade záruky

Na zaručenie rýchleho vybavenia Vašej žiadosti postupujte podľa nasledujúcich pokynov:

- Na všetky otázky majte pripravený pokladničný doklad a číslo výrobku (napr. IAN 123456_7890) ako doklad o nákupe.
- Číslo výrobku nájdete na typovom štítku na výrobku, na gravúre na výrobku, na titulnej stránke návodu na obsluhu (dole vľavo) alebo ako nálepku na zadnej alebo spodnej strane výrobku.
- Ak dôjde k funkčným poruchám alebo iným nedostatkom, kontaktujte najprv nižšie uvedené servisné oddelenie **telefonicky** alebo **e-mailom**.
- Výrobok, za evidovaný ako poruchový, môžete potom spolu s dokladom o nákupe (pokladničný blok) a uvedením popisu chyby a dátumu, kedy k nej došlo, bezplatne odoslať na adresu servisného strediska, ktorá Vám bude oznámená.



Na webovej stránke www.lidl-service.com si môžete stiahnuť tieto a mnoho ďalších príručiek, videá o výrobkoch a inštalačný softvér.

Pomocou tohto QR-kódu sa dostanete priamo na stránku servisu Lidl (www.lidl-service.com) a pomocou zadania čísla výrobku (IAN) 360256_2010 otvoríte váš návod na obsluhu.

Servis



Servis Slovensko

Tel. 0850 232001

E-Mail: kompernass@lidl.sk

IAN 360256_2010

Dovozca

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

NEMECKO

www.kompernass.com

Inhaltsverzeichnis

Einführung	44
Bestimmungsgemäße Verwendung	44
Lieferumfang	44
Sicherheitshinweise	45
Gerätebeschreibung	47
Technische Daten	47
Funktionsweise	48
Vor dem ersten Gebrauch	48
Lebensmittel vorbereiten	49
Dörrzeiten	50
Obst	50
Gemüse	50
Fisch/Fleisch	51
Sonstiges	51
Bedienen	51
Dörrgut aufbewahren	52
Reinigen	52
Gerät aufbewahren	53
Fehlerbehebung	53
Entsorgen	54
Gerät entsorgen	54
Verpackung entsorgen	54
Garantie der Kompernaß Handels GmbH	55
Service	56
Importeur	56

Einführung

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihres neuen Gerätes!

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

Bestimmungsgemäße Verwendung

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

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

Eine andere oder darüberhinausgehende Benutzung gilt als nicht bestimmungsgemäß.

Lieferumfang

Das Gerät wird standardmäßig mit folgenden Komponenten geliefert:

- Deckel mit Lüfter
- 5 Behälter
- Basis
- Bedienungsanleitung

GEFAHR!

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

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

HINWEIS

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

Sicherheitshinweise

WARNUNG! STROMSCHLAGGEFAHR!

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

⚠️ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

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

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

ACHTUNG - SACHSCHADEN!

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

HINWEIS

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

Gerätebeschreibung

(Abbildungen siehe Ausklappseite)

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

Technische Daten

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

Funktionsweise

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

Das Gerät zieht frische Luft durch den Lüfter im Deckel ❶ an, erwärmt diese auf ca. 60–70 °C und bläst sie durch die Mitte der Behälter ❸ bis nach unten zur Basis ❹. Dort steigt sie seitlich wieder auf und strömt durch die Gitterböden der Behälter ❸ an den Lebensmitteln vorbei.

Die warme, trockene Luft lässt die Feuchtigkeit an der Oberfläche der Lebensmittel verdunsten. Aus dem Inneren der Lebensmittel fließt Wasser nach, welches an der Oberfläche erneut verdunstet usw. Die feuchte Luft wird durch die Lüftungsschlitze im Deckel ❶ abgeführt.

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

Vor dem ersten Gebrauch

WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

- ▶ Brandgefahr! Um Brand oder Überhitzung des Gerätes zu vermeiden:
 - Achten Sie auf eine ausreichende Luftzirkulation. Halten Sie einen Abstand von mindestens 30 cm zu den Seiten ein.
 - Stellen Sie das Gerät nicht unter oder in der Nähe von brennbaren Gegenständen auf, wie z. B. von Gardinen oder Hängeschränken.
 - Decken Sie das Gerät nicht ab und halten Sie die Lüftungsschlitze auf der Oberseite frei.
- ▶ Verbrennungsgefahr! Lassen Sie das Gerät gut abkühlen, bevor Sie es reinigen.

- 1) Stellen Sie das Gerät auf einen ebenen Untergrund in die Nähe einer gut erreichbaren Netzsteckdose auf und stecken Sie den Netzstecker in die Netzsteckdose.
- 2) Schalten Sie das Gerät am Ein-/Ausschalter ❶ ❷ ein und lassen Sie es für 30 Minuten ohne Inhalt laufen. Schalten Sie das Gerät im Anschluss aus, ziehen Sie den Netzstecker und reinigen Sie alle Teile wie im Kapitel „**Reinigen**“ beschrieben.

HINWEIS

- ▶ Beim ersten Gebrauch kann es durch fertigungsbedingte Rückstände zu leichter Geruchsentwicklung kommen. Das ist normal und verliert sich nach kurzer Zeit. Sorgen Sie für ausreichende Belüftung, öffnen Sie zum Beispiel ein Fenster.

Lebensmittel vorbereiten

Beachten Sie folgende Hinweise, um eine bestmögliche Qualität und Haltbarkeit Ihres Dörrguts zu erreichen.

- Verwenden Sie nur frische Lebensmittel in möglichst guter Qualität. Schneiden Sie schlechte Stellen ggf. großzügig heraus.
- Je reifer die Lebensmittel, desto aromatischer sind sie in der Regel. Die Lebensmittel sollten jedoch nicht überreif sein.
- Achten Sie bei der Verarbeitung auf eine gute Hygiene. Waschen Sie die Lebensmittel gründlich und arbeiten Sie mit sauberen Händen und Utensilien.
- Waschen Sie die Lebensmittel gründlich und trocknen Sie diese.
- Schneiden Sie die Lebensmittel in möglichst gleichmäßig große, gleich geformte Stücke, damit sie gleichmäßig gedörrt werden.
- Kerne aus Steinobst sind ggf. einfacher zu entfernen, wenn Sie diese zunächst für etwa die Hälfte der Dörrzeit im Ganzen dörren. Entfernen Sie dann die Kerne und setzen Sie den Dörrvorgang fort.
- Sie können die Schnittflächen von Obst, das schnell braun wird (z. B. Äpfel), vor dem Dörrvorgang mit etwas Zitronensaft beträufeln, um das Braunwerden zu verhindern.
- Die Lebensmittel können vor dem Dörren kurz blanchiert werden, um die Dörrzeit zu verkürzen und die Haltbarkeit zu verlängern.
- Um Fleisch zu dörren wählen Sie möglichst magere Stücke. Entfernen Sie immer Fett, Sehnen und Knochen vom Fleisch und schneiden Sie es in dünne Scheiben. Sie können das Fleisch pökeln oder marinieren, aber trocknen Sie es vor dem Dörren ab.
- Schneiden Sie gegen die Faser des Fleisches, um das Trockenfleisch leicht kausbar zu machen.
- Entfernen Sie Haut und Gräten von Fisch und schneiden Sie ihn in dünne Scheiben.
- Fisch und Fleisch lassen sich am besten schneiden, wenn man die Stücke zuvor für etwa 20 Minuten in den Tiefkühler gibt.
- Geben Sie die Lebensmittel nach der Vorbereitung zügig in das Gerät und starten Sie den Dörrvorgang.

Dörrzeiten

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

Obst

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

Gemüse

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

Fisch/Fleisch

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

HINWEIS

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

Sonstiges

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

Bedienen

⚠️ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

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

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

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

Dörrgut aufbewahren

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

Reinigen

WARNUNG! STROMSCHLAGGEFAHR

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

ACHTUNG - SACHSCHADEN!

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

HINWEIS

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

- Trocknen Sie alle Teile gut ab.

Gerät aufbewahren

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

Fehlerbehebung

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

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

Entsorgen

Gerät entsorgen



Werfen Sie das Gerät keinesfalls in den normalen Hausmüll. Dieses Produkt unterliegt der europäischen Richtlinie 2012/19/EU.

Entsorgen Sie das Gerät über einen zugelassenen Entsorgungsbetrieb oder über Ihre kommunale Entsorgungseinrichtung. Beachten Sie die aktuell geltenden Vorschriften. Setzen Sie sich im Zweifelsfall mit Ihrer Entsorgungseinrichtung in Verbindung.



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

Verpackung entsorgen



Die Verpackung schützt das Gerät vor Transportschäden. Die Verpackungsmaterialien sind nach umweltverträglichen und entsorgungstechnischen Gesichtspunkten ausgewählt und deshalb recyclebar.

Die Rückführung der Verpackung in den Materialkreislauf spart Rohstoffe und verringert das Abfallaufkommen. Entsorgen Sie nicht mehr benötigte Verpackungsmaterialien gemäß den örtlich geltenden Vorschriften.



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

Garantie der Kompernaß Handels GmbH

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

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

Garantiebedingungen

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

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

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

Garantiezeit und gesetzliche Mängelansprüche

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

Garantieumfang

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

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

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

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

Abwicklung im Garantiefall

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

- Bitte halten Sie für alle Anfragen den Kassenbon und die Artikelnummer (z. B. IAN 123456_7890) als Nachweis für den Kauf bereit.
- Die Artikelnummer entnehmen Sie bitte dem Typenschild am Produkt, einer Gravur am Produkt, dem Titelblatt der Bedienungsanleitung (unten links) oder dem Aufkleber auf der Rück- oder Unterseite des Produktes.
- Sollten Funktionsfehler oder sonstige Mängel auftreten, kontaktieren Sie zunächst die nachfolgend benannte Serviceabteilung **telefonisch** oder per **E-Mail**.
- Ein als defekt erfasstes Produkt können Sie dann unter Beifügung des Kaufbelegs (Kassenbon) und der Angabe, worin der Mangel besteht und wann er aufgetreten ist, für Sie portofrei an die Ihnen mitgeteilte Serviceanschrift übersenden.



Auf www.lidl-service.com können Sie diese und viele weitere Handbücher, Produktvideos und Installationssoftware herunterladen.

Mit diesem QR-Code gelangen Sie direkt auf die Lidl-Service-Seite (www.lidl-service.com) und können mittels der Eingabe der Artikelnummer (IAN) 360256_2010 Ihre Bedienungsanleitung öffnen.

Service

DE Service Deutschland

Tel.: 0800 5435 111 (kostenfrei aus dem dt. Festnetz / Mobilfunknetz)

E-Mail: kompernass@lidl.de

AT Service Österreich

Tel.: 0820 201 222 (0,15 EUR / Min.)

E-Mail: kompernass@lidl.at

CH Service Schweiz

Tel.: 0842 665566 (0,08 CHF / Min., Mobilfunk max. 0,40 CHF / Min.)

E-Mail: kompernass@lidl.ch

IAN 360256_2010

Importeur

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

DEUTSCHLAND

www.kompernass.com

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompernass.com

Információk állása · Stav informací

Stav informácií · Stand der Informationen:

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

IAN 360256_2010