



Z 01251

DE

Gebrauchsanleitung
ab Seite 3

GB

Instruction manual
starting on page 12

FR

Mode d'emploi
à partir de la page 22

NL

Handleiding
vanaf pagina 31

Z 01251_V1_12_2015



Inhalt

Bestimmungsgemäßer Gebrauch _____	3
Sicherheitshinweise _____	4
Lieferumfang und Geräteübersicht _____	6
Vor dem ersten Gebrauch _____	7
Vorbereitung der Lebensmittel _____	8
Trocknen _____	9
Aufbewahrung von getrockneten Lebensmitteln 10	
Reinigung und Aufbewahrung des Gerätes __	10
Fehlerbehebung _____	11
Technische Daten _____	11
Entsorgung _____	11

Symbolerklärung



Sicherheitshinweise:
Lesen Sie diese aufmerksam durch und halten Sie sich an sie, um Personen- und Sachschäden zu vermeiden.



Warnung vor heißen Oberflächen!



Ergänzende Informationen



Für Lebensmittel geeignet.

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,
wir freuen uns, dass Sie sich für diesen **Dörrautomat** entschieden haben.
Lesen Sie vor dem ersten Gebrauch des Gerätes die Anleitung sorgfältig durch und bewahren Sie sie zum späteren Nachlesen auf. Bei Weitergabe des Gerätes ist auch diese Anleitung mitzugeben.
Hersteller und Importeur übernehmen keine Haftung, wenn die Angaben in dieser Anleitung nicht beachtet werden.
Sollten Sie Fragen zum Gerät sowie zu Ersatz-/Zubehörteilen haben, kontaktieren Sie den Kundenservice über unsere Webseite:

www.service-shopping.de

Bestimmungsgemäßer Gebrauch

- Das Gerät darf nur zum Dörren von festen Lebensmitteln verwendet werden, nicht zum Erhitzen von Flüssigkeiten. Legen Sie niemals andere Dinge wie Papier, Kunststoff etc. in das Gerät und bewahren Sie nichts darin auf.
- Das Gerät ist für den Privatgebrauch, nicht für eine gewerbliche Nutzung bestimmt.
- Nutzen Sie das Gerät nur wie in der Anleitung beschrieben. Jede weitere Verwendung gilt als bestimmungswidrig.
- Von der Gewährleistung ausgeschlossen sind alle Mängel, die durch unsachgemäße Behandlung, Beschädigung oder Reparaturversuche entstehen. Dies gilt auch für den normalen Verschleiß.

Sicherheitshinweise

- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren sowie 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 Benutzer-Wartung dürfen nicht durch Kinder durchgeführt werden, es sei denn, sie sind älter als 8 Jahre und werden beaufsichtigt.
- Kinder jünger als 8 Jahre und Tiere sind vom Gerät und der Anschlussleitung fernzuhalten.
- Kinder müssen beaufsichtigt werden, um sicher zu stellen, dass sie **nicht** mit dem Gerät spielen.
- **Warnung vor heißen Oberflächen!** Das Gerät kann während bzw. unmittelbar nach dem Gebrauch heiß sein. Vermeiden Sie während des Betriebs oder kurz danach Kontakt mit der Innenfläche der Basiseinheit.
- Das Gerät ist bei nicht vorhandener Aufsicht und vor dem Zusammenbau, dem Auseinandernehmen oder Reinigen stets vom Netz zu trennen.
- Wenn das Gerät, die Anschlussleitung oder der Stecker des Gerätes beschädigt ist, muss es durch den Hersteller oder Kundenservice oder eine ähnlich qualifizierte Person (z. B. Fachwerkstatt) ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- Das Gerät ist nicht dazu bestimmt, mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernwirkssystem betrieben zu werden.



Verletzungsgefahren

- Halten Sie Kinder und Tiere vom Gerät und Verpackungsmaterial fern!. Es besteht Verletzungs- und Erstickungsgefahr.
- Bewegen Sie das Gerät nicht während des Betriebes. Lassen Sie das Gerät abkühlen, bevor Sie es transportieren.



Stromschlag- und Brandgefahr

- Schließen Sie das Gerät nur an eine vorschriftsmäßig installierte Steckdose an. Die Steckdose muss auch nach dem Anschließen gut zugänglich sein, damit die Netzverbindung schnell getrennt werden kann. Die Netzspannung muss mit den technischen Daten des Gerätes übereinstimmen. Verwenden Sie nur ordnungsgemä-

mäße Verlängerungskabel, deren technische Daten mit denen des Gerätes übereinstimmen.

- Tauchen Sie die Basiseinheit, das Netzkabel und den Stecker niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten ein und stellen Sie sicher, dass diese nicht in Wasser fallen oder nass werden können. Reinigen Sie die Basiseinheit niemals in der Spülmaschine.
- Sollte die Basiseinheit ins Wasser fallen, unterbrechen Sie sofort die Stromzufuhr. Versuchen Sie nicht, sie aus dem Wasser zu ziehen, während sie am Stromnetz angeschlossen ist!
- Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn es eine Fehlfunktion hatte, heruntergefallen oder ins Wasser gefallen ist. Lassen Sie es vor der Inbetriebnahme in einer Fachwerkstatt überprüfen.
- Berühren Sie die Basiseinheit, das Netzkabel und den Stecker niemals mit feuchten Händen, wenn diese Komponenten an das Stromnetz angeschlossen sind.
- Schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, wenn Sie es nicht verwenden, vor einem Gewitter oder wenn während des Betriebes ein Fehler auftritt.
- Schalten Sie das Gerät immer aus, bevor Sie den Netzstecker ziehen.
- Ziehen Sie immer am Stecker und nie am Netzkabel.
- Verwenden Sie das Gerät nur in geschlossenen Räumen.
- Verwenden Sie das Gerät nicht in Räumen, in denen sich leicht entzündlicher Staub oder giftige sowie explosive Dämpfe befinden.
- Betreiben Sie das Gerät nicht in einer sehr feuchten Umgebung oder in der Nähe von brennbarem Material.
- Überprüfen Sie das Gerät vor jeder Inbetriebnahme auf Beschädigungen. Benutzen Sie es nur, wenn das Zubehör, die Basiseinheit, das Netzkabel und der Stecker keine Schäden aufweisen!
- Die Unterseite der Basiseinheit wird während des Betriebes warm. Stellen Sie sicher, dass die Luft um das Gerät zirkulieren kann und die Lüftungsöffnungen frei sind.
- Benutzen Sie das Gerät nie ohne ein Trockenrost, damit die Luft richtig zirkulieren kann und die Luftaustrittsöffnungen nicht blockiert werden.



Vermeiden von Material-, Sach- und Geräteschäden

- Stellen Sie die Basiseinheit immer auf einen trockenen, ebenen, festen und hitzebeständigen Untergrund.
- Verlegen Sie das Kabel so, dass es keine Stolpergefahr darstellt. Lassen Sie das Kabel nicht über den Rand von Tischen oder Küchentheken hängen. Es könnte jemand hängen bleiben und das Gerät herunterziehen.
- Achten Sie darauf, dass das Netzkabel nicht gequetscht, geknickt oder über scharfe Kanten gelegt wird und nicht mit heißen Flächen in Berührung kommt.
- Verwenden Sie kein zusätzliches Zubehör.
- Halten Sie ausreichend Abstand zu Wärmequellen wie Herdplatten oder Öfen, um Geräteschäden zu vermeiden. Stellen Sie kein offenes Feuer, z. B. brennende Kerzen, in die direkte Nähe des Gerätes, Kabels und Steckers.
- Lassen Sie das Gerät nicht fallen und setzen Sie es keinen starken Stößen aus.
- Ziehen oder tragen Sie die Basiseinheit nicht am Kabel.
- Betreiben Sie das Gerät nicht länger als 40 Stunden ohne Unterbrechung.

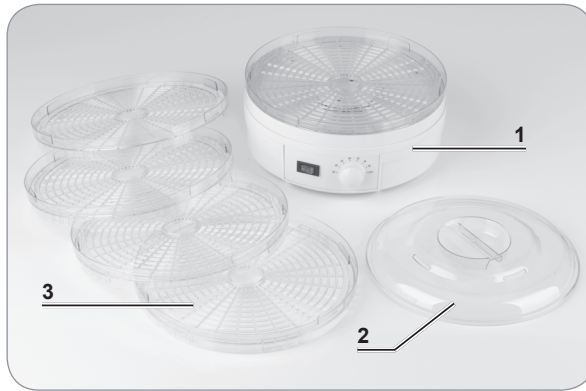
- Setzen Sie das Gerät keinen extremen Temperaturen, starken Temperaturschwankungen, Feuchtigkeit, Nässe oder direkter Sonneneinstrahlung aus.
- Verwenden Sie zum Reinigen des Gerätes keine ätzenden oder scheuernden Reinigungsmittel. Diese können die Oberfläche beschädigen.



Hygienehinweise

- Das Gerät kann mit möglichen Produktionsrückständen behaftet sein. Um gesundheitliche Beeinträchtigungen zu vermeiden, reinigen Sie das Gerät vor dem ersten Gebrauch (siehe Kapitel „Vor dem ersten Gebrauch“).
- Halten Sie das Gerät sauber. Reinigen Sie die Trockenroste nach jedem Gebrauch.

Lieferumfang und Geräteübersicht



- 1 Basiseinheit (1 x)
- 2 Deckel (1 x)
- 3 Trockenrost (5 x)

Basiseinheit



- 4 Luftaustrittsöffnungen
- 5 Temperaturregler
(35 °C – 70 °C)
- 6 I/O Ein-/Ausschalter

Vor dem ersten Gebrauch



ACHTUNG!

- **Ersticken** Gefahr durch Plastikfolien und -beutel Halten Sie Kinder und Tiere vom Verpackungsmaterial fern.
- **Verletzungs** Gefahr Achten Sie darauf, dass das Gerät Kindern und Tieren nicht zugänglich sein darf. Auch das Netzkabel darf für sie nicht erreichbar sein. Sie könnten das Gerät daran herunterziehen.
- Reinigen Sie das Gerät, wie in diesem Kapitel beschrieben. Es kann mit möglichen Produktionsrückständen behaftet sein.

1. Packen Sie den Lieferumfang aus und überprüfen Sie ihn auf Vollständigkeit (siehe Kapitel „Lieferumfang und Geräteübersicht“) und Transportschäden. Falls die Basiseinheit, der Stecker, das Netzkabel oder das Zubehör Schäden aufweisen sollten, verwenden Sie das Gerät nicht(!), sondern kontaktieren Sie den Kundenservice.
2. Entfernen Sie vor der Benutzung des Gerätes sämtliches Verpackungsmaterial sowie eventuell vorhandene Etiketten, die sich am Gerät befinden und zum Transportschutz bzw. zur Werbung dienen.
3. Stellen Sie die Basiseinheit auf eine trockene und hitzebeständige, ebene Fläche in ausreichendem Abstand zu brennbaren Gegenständen. Damit die Luftzirkulation funktionieren kann, muss um das Gerät herum mindestens 15 cm Freiraum sein.



4. Stapeln Sie alle Trockenroste leer auf die Basisstation und legen Sie den Deckel auf den obersten Rost.
5. Stecken Sie den Netzstecker in eine vorschriftsmäßig installierte und geerdete 220 – 240 V-Steckdose.
6. Drehen Sie den Temperaturregler auf Maximaltemperatur.
7. Kippen Sie den Ein-/Ausschalter auf Position **I** und lassen Sie das Gerät ca. 30 Minuten lang laufen.



Bei der ersten Benutzung des Gerätes kann ein unangenehmer Geruch entstehen. Dies ist normal. Der Geruch sollte nach mehrmaligem Gebrauch verschwinden.

8. Schalten Sie das Gerät aus (Ein-/Ausschalter auf Position **0** kippen) und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.
9. Spülen Sie die Trockenroste sowie den Deckel mit klarem Wasser und mildem Spülmittel ab und trocknen Sie sie anschließend gründlich. Die Trockenroste und der Deckel können auch in der Geschirrspülmaschine gereinigt werden.
10. Wischen Sie die Basiseinheit ggf. mit einem sauberen, feuchten Tuch ab und trocknen Sie nach.
11. Nun ist das Gerät betriebsbereit!

Vorbereitung der Lebensmittel

Die Lebensmittel müssen frisch und Obst muss reif sein. Bei überreifem Obst oder Lebensmitteln schlechter Qualität wird kein gutes Trockenergebnis erzielt.

Bei Kräutern müssen vor dem Trocknen ggf. nur die Stängel entfernt werden. Die meisten übrigen Lebensmittel sollten vorher blanchiert werden, damit sich ihr Aussehen und Geschmack möglichst wenig verändern.

Blanchieren

- Beim Blanchieren werden die Lebensmittel kurz mit kochendem Wasser oder heißem Wasserdampf (vor allem für Gemüse empfohlen) abgebrüht. Die Dauer des Blanchierens hängt von der Größe ab. Oft reichen 10 bis 30 Sekunden.
- Schrecken Sie danach die Lebensmittel, insbesondere Gemüse, mit eiskaltem Wasser ab. Durch den plötzlichen Abbruch der Garzeit bleibt die Farbe erhalten.

Obst, Gemüse und Pilze

Verwenden Sie nur frisches, ausgereiftes und unversehrtes Obst und Gemüse. Für Pilze gilt das Gleiche.

1. Waschen Sie das Gemüse, die Früchte oder die Pilze gut ab, sodass sie komplett sauber und ohne Spuren von Chemikalien sind.
2. Entfernen Sie alle Verfärbungen, überreife oder beschädigte Stellen.
3. Blanchieren Sie das Obst/Gemüse bzw. die Pilze (s. o.) und trocknen Sie sie ab.
4. Schälen und entkernen Sie Obst wie Äpfel oder Birnen sowie einige Gemüsesorten.
5. Schneiden Sie große Sorten in Scheiben. Dünne Scheiben trocknen zwar schneller, schrumpfen aber zusammen.



Um Obst mit Vitamin C anzureichern, empfehlen wir, es für 15 bis 30 Minuten in eine Ascorbinsäure-Wasser-Lösung (Mischverhältnis: 1 TL Ascorbinsäure : 1 l Wasser) zu legen. Die Ascorbinsäure können Sie auch durch Zitronensaft ersetzen (1 TL Zitronensaft : 1 Tasse Wasser).

Fleisch und Fisch

- Da Fett mit der Zeit ranzig wird, sollte das Fleisch möglichst mager sein. Lendenstücke von Rind oder Wildfleisch eignen sich gut zum Trocknen. Entfernen Sie ansonsten vorhandenes Fett vor dem Trocknen.
- Blanchieren Sie das Fleisch und schneiden Sie es in Streifen.
- Wenn das Fleisch nach dem Trocknen als kleiner Snack dienen soll, können Sie es vorher würzen, ansonsten lassen Sie es ungewürzt.
- Teilen Sie Fische der Länge nach. Große Fische müssen filetiert und in Streifen geschnitten werden. Die Haut wird nicht entfernt, damit die Streifen zusammengehalten werden.

Trocknen



ACHTUNG!

- **Warnung vor heißen Oberflächen!** Das Gerät kann während bzw. unmittelbar nach dem Gebrauch heiß sein. Vermeiden Sie während des Betriebs oder kurz danach Kontakt mit der Innenfläche der Basiseinheit.
 - Kinder müssen beaufsichtigt werden, um sicher zu stellen, dass sie **nicht** mit dem Gerät spielen.
 - Das Gerät darf während des Betriebes nicht transportiert werden.
 - Betreiben Sie das Gerät nicht länger als 40 Stunden ohne Unterbrechung.
1. Falls nicht bereits geschehen, stellen Sie die Basiseinheit auf einen trockenen, ebenen, festen und hitzebeständigen Untergrund, vergewissern Sie sich, dass der Ein-/Ausschalter auf Position **0** gekippt ist und stecken Sie den Netzstecker in eine ordnungsgemäß installierte Steckdose.
 2. Verteilen Sie die vorbereiteten Lebensmittel gleichmäßig auf den Trockenrosten. Achten Sie darauf, dass sie sich nicht überlappen. Halbierete Früchte legen Sie mit der Schnittfläche nach oben auf den Trockenrost.
 3. Stellen Sie nur die befüllten Roste aufeinander auf die Basiseinheit und legen Sie den Deckel auf den obersten Rost. Da auf dem untersten Rost das Trocknen am effektivsten ist, sollten Sie die Lebensmittel, die schneller trocknen, auf die oberen Roste legen, und bei gleichen Lebensmitteln die Roste zwischendurch vertauschen.
 4. Stellen Sie die Temperatur ein und kippen Sie den Ein-/Ausschalter auf Position **I**, um das Gerät einzuschalten.



Die folgenden Temperatur- und Zeitangaben sind lediglich Richtwerte. Die tatsächlichen Werte beruhen auf der Größe, dem Feuchtigkeitsgehalt usw. der Lebensmittel. Finden Sie die optimale Temperatur und Dauer durch Ausprobieren heraus.

Lebensmittel	Temperatur	Dauer in Stunden
Frische Kräuter	ca. 40 °C	7 – 10
Brot und Gebäck	40 – 50 °C	8 – 14
Pilze	40 – 50 °C	> 10
Gemüse	40 – 55 °C	> 10
Obst	55 – 60 °C	10 – 36
Fleisch, Fisch	60 – 70 °C	14 – 24

5. Kontrollieren Sie zwischendurch den Trockenvorgang, vertauschen Sie ggf. die Trockenroste, damit alle Lebensmittel gleichmäßig getrocknet werden und entnehmen Sie bereits fertig getrocknete Lebensmittel.
6. Wenn der Trockenprozess abgeschlossen ist, schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.
7. Nehmen Sie das Trockengut von den Rosten und bewahren Sie es in einem geeigneten Behälter kühl auf (s. u.).
8. Reinigen Sie die Roste (siehe Kapitel „Reinigung und Aufbewahrung“).

Das Trockengut kann man so essen, wie es ist. Man kann es auch rösten, in Wasser einweichen und kochen oder damit eine Suppe verfeinern.

Aufbewahrung von getrockneten Lebensmitteln

Getrocknete Lebensmittel müssen korrekt aufbewahrt werden, um Farbe, Geschmack und Qualität so lange wie möglich beizubehalten.

- Bewahren Sie die getrockneten Lebensmittel in geschlossenen Behältern, idealerweise in Gefrierbeuteln, an einem dunklen und kühlen Platz auf.
- Stellen Sie sicher, dass die Lebensmittel vollständig trocken sind:
 1. Legen Sie diese in die Gefrierbeutel, drücken Sie soviel Luft wie möglich heraus und verschließen Sie die Beutel anschließend.
 2. Bewahren Sie die Beutel in einem geschlossenen Behälter auf.
 3. Kontrollieren Sie die Beutel nach einigen Tagen. Sind Wassertropfen im Beutel zu sehen, ist der Inhalt nicht komplett trocken und muss erneut getrocknet werden.

Reinigung und Aufbewahrung des Gerätes



ACHTUNG!

- **Verbrennungsgefahr** Lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen, bevor Sie es reinigen.
 - **Stromschlaggefahr** Ziehen Sie vor jeder Reinigung der Basiseinheit den Netzstecker aus der Steckdose.
 - **Stromschlaggefahr** Tauchen Sie den die Basiseinheit, das Netzkabel und den Stecker niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten. Berühren Sie diese niemals mit feuchten Händen. Die Basiseinheit ist nicht spülmaschinene geeignet.
 - **Oberflächen können beschädigt werden** Verwenden Sie zum Reinigen keine giftigen, ätzenden oder scheuernden Reinigungsmittel und Scheuerschwämme. Diese können die Oberfläche beschädigen.
-
- Reinigen Sie die verwendeten Trockenroste sowie den Deckel sofort nach dem Gebrauch, um Keimbildung vorzubeugen:
 1. Spülen Sie die Trockenroste sowie den Deckel mit klarem Wasser und mildem Spülmittel ab und trocknen Sie sie anschließend gründlich. Die Trockenroste und der Deckel können auch in der Geschirrspülmaschine gereinigt werden.
 2. Bei Bedarf wischen Sie die Basiseinheit mit einem sauberen, feuchten Tuch ab. Wischen Sie trocken nach.
 3. Stellen Sie sicher, dass alle Teile vollständig trocken sind, bevor Sie sie wieder zusammensetzen.
 4. Bewahren Sie das Gerät an einem trockenen, sauberen, für Kinder und Tiere unzugänglichen Ort auf.



Die Kunststoffteile können mit der Zeit verfärben. Dies beeinträchtigt jedoch weder Ihre Gesundheit noch die Funktionsweise der Geräteteile.

Fehlerbehebung

Sollte das Gerät nicht ordnungsgemäß funktionieren, überprüfen Sie zunächst, ob Sie ein Problem selbst beheben können.



Versuchen Sie nicht, ein defektes elektrisches Gerät eigenständig zu reparieren!

Problem	Mögliche Ursache/Lösung
Das Gerät lässt sich nicht einschalten.	<ul style="list-style-type: none"> • Steckt der Netzstecker richtig in der Steckdose? • Ist die Steckdose defekt? Probieren Sie eine andere Steckdose. • Überprüfen Sie die Sicherung Ihres Netzanschlusses.
Während des Gebrauchs lässt sich ein unangenehmer Geruch feststellen.	<ul style="list-style-type: none"> • Wird das Gerät zum ersten Mal verwendet? Eine Geruchsentwicklung tritt bei der ersten Benutzung neuer Geräte häufig auf. Der Geruch sollte verschwinden, nachdem Sie das Gerät mehrmals benutzt haben.

Technische Daten

Artikelnummer:	Z 01251
Modellnummer:	SBL-1215
Spannungsversorgung:	220 – 240 V~, 50 Hz
Leistung:	250 W
Schutzklasse:	II
Temperaturbereich:	(35 °C – 70 °C)



Kundenservice/ Importeur:

DS Produkte GmbH
Am Heisterbusch 1
19258 Gallin
Deutschland
Tel.: +49 38851 314650

(0 – 30 Ct./Min. in das dt. Festnetz. Kosten variieren je nach Anbieter.)

Entsorgung



Das Verpackungsmaterial ist wiederverwertbar. Entsorgen Sie die Verpackung umweltgerecht und führen Sie sie der Wertstoffsammlung zu.



Entsorgen Sie den Artikel umweltgerecht. Er gehört nicht in den Hausmüll. Entsorgen Sie ihn an einem Recyclinghof für elektrische und elektronische Altgeräte. Nähere Informationen erhalten Sie bei Ihrer örtlichen Gemeindeverwaltung.

Alle Rechte vorbehalten.

Contents

Intended Use _____	12
Safety Instructions _____	13
Items Supplied and Device Overview _____	15
Before Initial Use _____	16
Food Preparation _____	17
Drying _____	18
Storing Dried Food _____	19
Cleaning and Storing the Device _____	19
Troubleshooting _____	20
Technical Data _____	20
Disposal _____	20

Explanation of Symbols



Safety instructions:
Please read these carefully
and comply with them in
order to prevent personal
injury and damage to prop-
erty.



Warning of hot surfaces!



Supplementary information



Suitable for food use.

Dear Customer,

We are delighted that you have chosen this **dehydrator**.

Before using the device for the first time, please read the instructions through carefully and keep them for future reference. If the device is given to someone else, these instructions should also be handed over with it.

The manufacturer and importer do not accept any liability if the information in these instructions is not complied with.

If you have any questions about the device and about spare parts/accessories, contact the customer service department via our website:

www.service-shopping.de

Intended Use

- The device may only be used for drying solid foods, not for heating up liquids. Never place other things such as paper, plastic etc. into the device and do not store anything inside it.
- The device is for personal use only and is not intended for commercial applications.
- Use the device only as described in the instructions. Any other use is deemed to be improper.
- The following are excluded from the warranty: all defects caused by improper handling, damage or unauthorised attempts at repair. This also applies to normal wear and tear.

Safety Instructions

- This device may be used by children aged 8 and over and by people with reduced physical, sensory or mental abilities or a lack of experience and/or knowledge if they are supervised or have received instruction on how to use the device safely and have understood the dangers resulting from this.
- Cleaning and user maintenance may not be performed by children, unless they are older than 8 years of age and are supervised.
- Children younger than 8 years of age and animals must be kept away from the device and the connecting cable.
- Children must be supervised to ensure that they do **not** play with the device.
- **Warning of hot surfaces!** The device may be hot during or immediately after use. Avoid contact with the inner surface of the base unit during operation or shortly afterwards.
- The device must always be disconnected from the mains power when it is left unattended and before assembling, disassembling or cleaning the device.
- If the device, the connecting cable or the plug of the device is damaged, it must be replaced by the manufacturer or customer service department or a similarly qualified person (e.g. specialist workshop) in order to avoid any hazards.
- The device is not designed to be operated with an external timer or a separate remote control system.



Dangers of Injury

- Keep the device and packaging material away from children and animals. There is a risk of injury and suffocation.
- Do not move the device during operation. Allow the device to cool down before transporting it.



Danger of Electric Shock and Fire

- Only ever connect the device to a properly installed plug socket. The plug socket must also be readily accessible after connection so that the connection to the mains can quickly be isolated. The mains voltage must match the technical data of the device. Only use suitable extension cables whose technical data is the same as that of the device.

- Never immerse the base unit, mains cable or plug in water or other liquids and ensure that they cannot fall into water or become wet. Never clean the base unit in the dishwasher.
- Should the base unit fall into water, switch off the power supply immediately. Do not attempt to pull it out of the water while it is still connected to the mains power!
- Do not use the device if it has malfunctioned or been dropped in water. Have it checked in a specialist workshop before using it again.
- Never touch the base unit, mains cable or plug with wet hands when these components are connected to the mains power.
- Switch the device off and pull the mains plug out of the plug socket when you are not using it, before a thunderstorm or if a fault occurs during operation.
- Always switch off the device before pulling the plug.
- Always pull the plug and never the mains cable.
- Use the device only in closed rooms.
- Do not use the device in rooms containing easily ignitable dust or poisonous and explosive fumes.
- Do not operate the device in a very damp environment or in the vicinity of combustible material.
- Always check the device for damage before putting it into operation. Only use it if the accessories, base station, mains cable and plug have no signs of damage!
- The bottom of the base unit gets warm during operation. Make sure that the air can circulate around the device and the ventilation openings are clear.
- Never use the device without a drying rack so that the air can circulate properly and the air outlet openings are not blocked.



Avoiding Damage to Material, Property and the Device

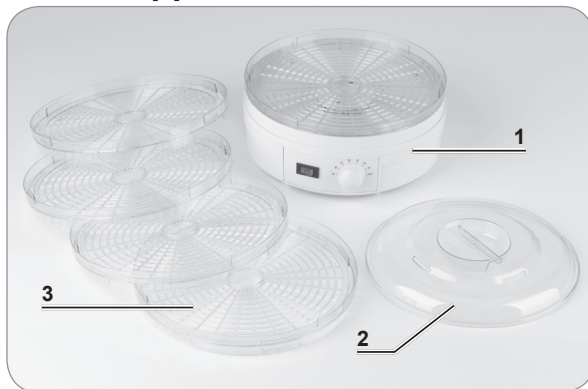
- Always place the base unit on a dry, level, firm and heat-resistant surface.
- Lay the cable in such a way that it does not present a trip hazard. Do not allow the cable to hang over the edge of tables or kitchen counters. Others may become caught and pull the device down.
- Make sure that the mains cable is not squashed, bent or laid over sharp edges and does not come into contact with hot surfaces.
- Do not use any other accessories.
- Maintain a sufficient distance from heat sources such as hobs or ovens in order not to damage the device. Do not place any naked flames, e.g. burning candles, in the immediate vicinity of the device, cable or plug.
- Do not drop the device or allow it to be knocked violently.
- Do not pull or carry the base unit by the cable.
- Do not use the device for longer than 40 hours without interruption!
- Do not expose the device to extreme temperatures, wide temperature variations, moisture, wet conditions or direct sunlight.
- Do not use any caustic or abrasive cleaning agents to clean the device. These can damage the surface.



Notes on Hygiene

- There may still be some production residues on the device. To avoid harmful effects to your health, clean the device before you first use it (see the "Before Initial Use" chapter).
- Keep the device clean. Clean the drying racks after each use.

Items Supplied and Device Overview



- 1 Base unit (1 x)
- 2 Lid (1 x)
- 3 Drying rack (5 x)

Base Unit



- 4 Air outlet openings
- 5 Temperature control (35°C – 70°C)
- 6 I/O On/Off switch

Before Initial Use



CAUTION!

- **Danger of suffocation from plastic film and bags** Keep children and animals away from the packaging material.
- **Danger of injury** Make sure that the device is not accessible to children or animals. The mains cable must also be kept out of their reach. Otherwise they might use the cable to pull the device down on themselves.
- Clean the device in the manner described in this chapter. It is possible that production residues may still be adhering to the surfaces.

1. Unpack the items supplied and check them for completeness (see the "Items Supplied and Device Overview" chapter) and transport damage. If the base unit, plug, mains cable or accessory does have damage, do not use the device(!), but contact our customer service department.
2. Before using the device, remove all packaging materials and any labels that may be on the device and are used for protection during transportation or for advertising.
3. Place the base unit on a dry and heat-resistant, flat surface a sufficient distance away from flammable objects. To ensure that the air can circulate properly, there must be at least 15 cm of clear space around the device.



4. Stack all drying racks empty on the base station and place the lid on the top rack.
5. Plug the mains plug into a properly installed and earthed 220 – 240 V plug socket.
6. Turn the temperature control to the maximum temperature.
7. Flip the On/Off switch to position **I** and allow the device to run for approx. 30 minutes.



An unpleasant odour may be produced the first time the device is used. This is normal. The odour should disappear after repeated use.

8. Switch off the device (flip the On/Off switch to the **0** position) and pull the mains plug out of the plug socket.
9. Rinse the drying racks and the lid with clear water and mild detergent and then dry them thoroughly. The drying racks and the lid can also be cleaned in the dishwasher.
10. If necessary, wipe the base unit with a clean, damp cloth and then dry it thoroughly.
11. The device is now ready for operation!

Food Preparation

The food must be fresh and fruit must be ripe. A good drying result will not be obtained with overripe fruit or food of poor quality.

In the case of herbs, only the stalks need to be removed before drying if necessary. Most other food should be blanched beforehand to make sure that its appearance and taste change as little as possible.

Blanching

- Blanching involves scalding the food for a short time with boiling water or hot steam (particularly recommended for vegetables). The blanching time depends on the size of the food. 10 to 30 seconds are often sufficient.
- Then rinse the food, in particular vegetables, with ice-cold water. The sudden abortion of the cooking time retains the colour.

Fruit, Vegetables and Mushrooms

Only use fresh, ripened and undamaged fruit and vegetables. The same applies to mushrooms.

1. Wash the vegetables, fruit or mushrooms thoroughly so that they are completely clean and do not have any traces of chemicals.
2. Remove any discolouration, overripe or damaged segments.
3. Blanch the fruit/vegetables or mushrooms (see above) and then dry them.
4. Peel and remove the core from fruit such as apples or pears as well as some types of vegetables.
5. Cut large varieties into slices. Although thin slices will dry faster, they will also shrivel up.



In order to enrich fruit with vitamin C, we recommend placing it for 15 to 30 minutes in an ascorbic acid/water solution (mixing ratio: 1 tsp. of ascorbic acid : 1 l of water). You can replace the ascorbic acid with lemon juice (1 tsp. of lemon juice : 1 cup of water).

Meat and Fish

- As fat becomes rancid over time, the meat should be as lean as possible. Sirloins of beef or venison are ideally suited to drying. Otherwise remove any fat that may be present before drying.
- Blanch the meat and cut it into strips.
- If the meat is going to be consumed as a small snack after drying, you can season it beforehand, otherwise leave it unseasoned.
- Cut fish up lengthways. Large fish must be filleted and cut into strips. The skin is not removed to ensure that the strips are held together.

Drying



CAUTION!

- **Warning of hot surfaces!** The device may be hot during or immediately after use. Avoid contact with the inner surface of the base unit during operation or shortly afterwards.
 - Children must be supervised to ensure that they do **not** play with the device.
 - The device must not be transported during operation.
 - Do not use the device for longer than 40 hours without interruption!
-
1. If you have not already done so, place the base unit on a dry, flat, solid and heat-resistant surface, make sure that the On/Off switch is flipped to position **0** and plug the mains plug into a properly installed plug socket.
 2. Spread the prepared food evenly over the drying racks. Make sure that the food does not overlap. If you have cut fruit in half, place the fruit on the drying rack with the cut surface facing upwards.
 3. Place only the filled racks on top of one another on the base unit and then place the lid on the top rack. As drying is most effective on the bottom rack, you should place the food that dries faster on the upper racks and, if all the food is the same, you should swap around the racks from time to time.
 4. Set the temperature and flip the On/Off switch to position **I** to switch on the device.



The following specified temperatures and times are just guidelines. The actual figures will depend on the size, the moisture content etc. of the food. Discover the optimum temperature and time through trial and error.

Food	Temperature	Time in hours
Fresh herbs	approx. 40°C	7 – 10
Bread and pastries	40 – 50°C	8 – 14
Mushrooms	40 – 50°C	> 10
Vegetables	40 – 55°C	> 10
Fruit	55 – 60°C	10 – 36
Meat, fish	60 – 70°C	14 – 24

5. Check the drying process from time to time, swap around the drying racks if necessary to make sure that all of the food is dried at an even rate, and remove food which is already fully dried.
6. Once the drying process is complete, switch the device off and pull the mains plug out of the plug socket.
7. Remove the dried food from the racks and store it in a suitable container in a cool place (see below).
8. Clean the racks (see the "Cleaning and Storage" chapter).

You can eat the dried food as it is. You can also roast it, soak or boil it in water, or use it to embellish a soup.

Storing Dried Food

Dried food must be stored correctly to retain the colour, flavour and quality for as long as possible.

- Store the dried food in closed containers, ideally in freezer bags, in a dark and cool place.
- Make sure that the food is completely dry:
 1. Place it into the freezer bags, squeeze out as much air as possible and then seal the bags shut.
 2. Store the bags in a closed container.
 3. Check the bags after a few days. If you can see droplets of water in the bag, the contents are not completely dry and need to be dried again.

Cleaning and Storing the Device



CAUTION!

- **Danger of burns** Allow the device to cool down completely before cleaning it.
 - **Danger of electric shock** Pull the mains plug out of the plug socket before cleaning the base unit.
 - **Danger of electric shock** Never immerse the base unit, mains cable or plug in water or other liquids. Never touch them with wet hands. The base unit is not dishwasher-safe.
 - **Surfaces may be damaged** Do not use any toxic, corrosive or abrasive cleaning agents or scouring sponges to clean the device. These can damage the surface.
-
- Clean the used drying racks and the lid immediately after each use to prevent the formation of germs:
 1. Rinse the drying racks and the lid with clear water and mild detergent and then dry them thoroughly. The drying racks and the lid can also be cleaned in the dishwasher.
 2. As required, wipe down the base unit with a clean, damp cloth. Then wipe it dry.
 3. Make sure that all parts are completely dry before you reassemble them.
 4. Store the device in a dry, clean place that is not accessible to children and animals.



The plastic parts may suffer discolouration over time. However, this does not have any negative effect on either your health or the way that the device parts work.

Troubleshooting

If the device stops working properly, first check whether you are able to correct the problem yourself.



Do not attempt to repair a defective electrical device yourself!

Problem	Possible cause/solution
The device cannot be switched on.	<ul style="list-style-type: none"> • Is the mains plug correctly inserted in the plug socket? • Is the socket defective? Try another socket. • Check the fuse of your mains connection.
During use, an unpleasant smell is detected.	<ul style="list-style-type: none"> • Is the device being used for the first time? A smell often develops when new devices are first used. The smell should disappear after you have used the device several times.

Technical Data

Article number:	Z 01251
Model number:	SBL-1215
Voltage supply:	220 – 240 V~, 50 Hz
Power:	250 W
Protection class:	II
Temperature range:	(35°C – 70°C)



Customer Service / Importer:

DS Produkte GmbH
Am Heisterbusch 1
19258 Gallin
Germany
Tel.: +49 38851 314650

(Calls subject to a charge. The cost varies depending on the service provider.)

Disposal



The packaging material is recyclable. Please dispose of it in an environmentally friendly manner and take it to a recycling centre.



Dispose of the article in an environmentally friendly manner. It should not be disposed of in the normal household waste. Please dispose of it at a recycling centre for used electrical and electronic devices. You can obtain more information from your local authorities.

All rights reserved.

Contenu

Utilisation conforme _____	21
Consignes de sécurité _____	22
Composition et vue générale de l'appareil _____	24
Avant la première utilisation _____	25
Préparation des aliments _____	26
Déshydratation _____	27
Conservation des aliments déshydratés _____	28
Nettoyage et rangement de l'appareil _____	28
Dépannage _____	29
Caractéristiques techniques _____	29
Mise au rebut _____	29

Explication des symboles utilisés



Consignes de sécurité : lisez attentivement ces consignes de sécurité et observez-les minutieusement afin d'éviter tout risque de blessure ou de dégâts matériels.



Attention aux surfaces chaudes !



Informations complémentaires



Pour usage alimentaire.

Chère cliente, cher client,

Nous vous félicitons d'avoir fait l'acquisition de ce **déshydrateur**.

Veillez lire attentivement le présent mode d'emploi avant la première utilisation de l'appareil et le conserver précieusement pour toute consultation ultérieure. Si vous donnez ou prêtez cet appareil à une tierce personne, n'oubliez pas d'y joindre ce mode d'emploi.

Le fabricant et l'importateur déclinent toute responsabilité en cas de non-observation des instructions qu'il contient.

Pour toute question concernant l'appareil et ses pièces de rechange et accessoires, vous pouvez contacter le service après-vente à partir de notre site Internet :

www.service-shopping.de

Utilisation conforme

- L'appareil doit servir uniquement à déshydrater les aliments solides et non pas à faire chauffer les liquides. Ne déposez jamais autre chose, comme du papier, du plastique, etc. dans l'appareil et n'y stockez rien.
- L'appareil est conçu pour un usage exclusivement domestique, non professionnel.
- Utilisez cet appareil uniquement tel qu'indiqué dans le présent mode d'emploi. Toute autre utilisation est considérée comme non conforme.
- Tout défaut imputable à une utilisation non conforme, à une détérioration ou à des tentatives de réparation est exclu de la garantie. L'usure normale est également exclue de la garantie.

Consignes de sécurité

- Cet appareil peut être utilisé par les enfants à partir de 8 ans et les personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou manquant d'expérience et/ou de connaissances lorsqu'elles sont sous surveillance ou qu'elles ont été instruites quant à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'elles ont compris les risques en découlant.
- Le nettoyage et l'entretien utilisateur ne doivent pas être réalisés par les enfants sauf s'ils ont plus de 8 ans et qu'ils sont sous surveillance.
- Tenez l'appareil et son cordon d'alimentation hors de portée des animaux et des enfants de moins de 8 ans.
- Surveillez les enfants pour vous assurer qu'ils ne jouent **pas** avec cet appareil.
- **Attention aux surfaces chaudes !** Pendant ou juste après l'utilisation, l'appareil peut être encore très chaud. Vous devez donc éviter dans ces moments-là de toucher l'intérieur du corps de l'appareil.
- L'appareil doit toujours être débranché du secteur lorsqu'il n'est pas sous surveillance, avant d'être assemblé, démonté ou nettoyé.
- Si l'appareil lui-même, son cordon d'alimentation ou sa fiche sont endommagés, c'est au fabricant, au service après-vente ou à toute personne aux qualifications similaires (par ex. un atelier spécialisé) qu'il revient de le réparer afin d'éviter tout danger.
- L'appareil n'est pas conçu pour une utilisation avec un minuteur auxiliaire ou un système de commande à distance externe.



Risques de blessure

- Ne laissez pas l'appareil et son emballage à la portée des enfants ou des animaux. Ils risqueraient de se blesser et de s'étouffer avec !
- Ne déplacez pas l'appareil en cours de fonctionnement. Laissez l'appareil refroidir avant de le nettoyer.



Risque d'électrocution et risque d'incendie

- Branchez l'appareil uniquement sur une prise installée de façon réglementaire. La prise doit rester facilement accessible même après le branchement de sorte à pouvoir rapidement couper l'alimentation de l'appareil. La tension du secteur doit cor-

respondre aux caractéristiques techniques de l'appareil. Utilisez uniquement des rallonges conformes dont les caractéristiques techniques correspondent à celles de l'appareil.

- Ne plongez jamais le corps de l'appareil, le cordon d'alimentation et la fiche dans l'eau ou tout autre liquide et assurez-vous qu'ils ne risquent pas de tomber dans l'eau ou d'être mouillés. Ne nettoyez jamais le corps de l'appareil au lave-vaisselle.
- S'il devait arriver que le corps de l'appareil tombe dans l'eau, coupez immédiatement l'alimentation électrique. N'essayez pas de le sortir de l'eau tant qu'il est encore raccordé au réseau électrique !
- N'utilisez pas l'appareil en cas de dysfonctionnement, s'il est tombé par terre ou encore dans l'eau. Avant toute remise en service, faites-le contrôler dans un atelier spécialisé.
- Ne saisissez jamais le corps de l'appareil, le cordon d'alimentation et la fiche à mains humides lorsque ces composants sont raccordés au réseau électrique.
- Arrêtez l'appareil et retirez la fiche de la prise lorsque vous ne l'utilisez plus, avant un orage ou si une défaillance survient durant l'utilisation.
- Avant de retirer la fiche de la prise de courant, veillez à ce que l'interrupteur de l'appareil se trouve en position d'arrêt.
- Pour débrancher l'appareil, tirez toujours sur la fiche, jamais sur le cordon d'alimentation électrique !
- Utilisez l'appareil uniquement dans une pièce fermée.
- N'utilisez pas l'appareil dans des locaux renfermant des poussières facilement inflammables ou des vapeurs nocives ou explosives.
- Ne faites pas fonctionner l'appareil dans un environnement très humide ni à proximité de matières inflammables.
- Avant chaque utilisation, vérifiez que l'appareil ne présente aucun dommage. Utilisez-le uniquement lorsque les accessoires, le corps de l'appareil, le cordon d'alimentation et la fiche ne présentent aucun dommage.
- La face inférieure du corps de l'appareil s'échauffe durant le fonctionnement de l'appareil. Assurez-vous que l'air peut bien circuler tout autour de l'appareil et que les orifices d'aération sont bien dégagés.
- N'utilisez jamais l'appareil sans grille de dessiccation : ceci garantit que l'air puisse bien circuler et que les ouvertures d'évacuation de l'air ne seront pas obstruées.



Évitez les détériorations de l'appareil et du matériel !

- Placez toujours le corps de l'appareil sur une surface sèche, plane, solide et résistante à la chaleur.
- Afin que personne ne risque de trébucher, faites cheminer le cordon de sorte qu'il ne gêne pas le passage. Ne laissez pas le cordon pendre en bord de table ou le long de plans de travail à la cuisine. Quelqu'un pourrait y rester accroché et entraîner ainsi l'appareil.
- Veillez à ce que le cordon ne soit ni pincé, ni coincé, ni posé sur des bords saillants et qu'il n'entre pas en contact avec des surfaces chaudes.
- N'utilisez pas d'accessoires supplémentaires.
- Afin d'éviter les détériorations de l'appareil, veillez à le placer à une distance suffisante de toute source de chaleur, comme des plaques de cuisson ou un four. Ne

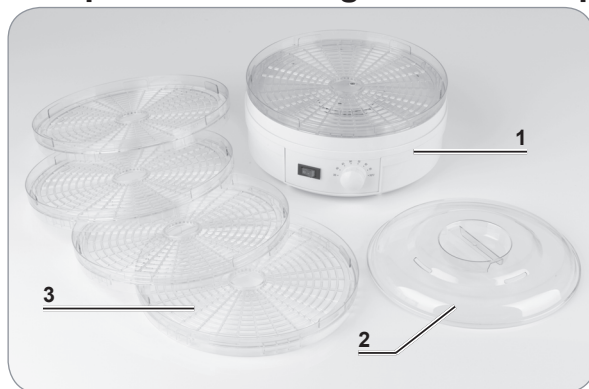
placez aucune flamme ouverte, comme par ex. des bougies allumées, à proximité directe de l'appareil, du cordon et de la fiche.

- Ne faites pas tomber l'appareil et ne lui faites pas subir de chocs violents.
- Ne tirez pas sur le corps de l'appareil et ne le portez pas en le tenant par le cordon.
- N'utilisez pas l'appareil plus de 40 heures sans interruption.
- N'exposez pas l'appareil à des températures extrêmes, à de fortes variations de température, ni à l'humidité ou au rayonnement direct du soleil.
- Pour nettoyer l'appareil, n'utilisez aucun produit corrosif ou abrasif. Ceux-ci risqueraient d'en endommager la surface.

Consignes en matière d'hygiène

- Des résidus de production peuvent encore adhérer à l'appareil. Afin d'éviter tout risque pour la santé, nettoyez soigneusement les appareils avant la première utilisation (voir paragraphe « Avant la première utilisation »).
- Gardez l'appareil propre. Nettoyez les grilles de dessiccation après chaque utilisation.

Composition et vue générale de l'appareil



- 1 Corps de l'appareil (1 x)
- 2 Couvercle (1 x)
- 3 Grille de dessiccation (5 x)

Corps de l'appareil



- 4 Ouvertures d'évacuation de l'air
- 5 Thermostat (35 °C - 70 °C)
- 6 Interrupteur marche/arrêt I/O

Avant la première utilisation



ATTENTION !

- **Risque d'étouffement par les sacs et les films d'emballage en plastique !** Ne laissez pas les emballages à la portée des enfants ou des animaux.
- **Risque de blessure !** Veillez à mettre l'appareil hors de portée des enfants et des animaux. Le cordon d'alimentation doit également être mis hors de leur portée. Ils risquent de s'y accrocher et d'entraîner l'appareil avec eux.
- Nettoyez l'appareil tel qu'indiqué dans ce paragraphe. Il peut en effet être contaminé par des résidus de production.

1. Sortez le contenu de l'emballage, assurez-vous que l'ensemble livré est complet (voir paragraphe « Composition et vue générale de l'appareil ») et ne présente pas de dommages imputables au transport. En cas d'endommagement du corps de l'appareil, de la fiche, du cordon d'alimentation ou d'un accessoire, n'utilisez pas l'appareil (!), contactez le service après-vente.
2. Avant l'utilisation de l'appareil, retirez tous les emballages et les éventuelles étiquettes qui se trouvent sur l'appareil et qui ont servi de protection pendant le transport ou de support publicitaire.
3. Placez le corps de l'appareil sur une surface sèche, plane et insensible à la chaleur à une distance suffisante de tout objet inflammable. Afin que la circulation de l'air soit efficace, il faut laisser un encombrement libre d'au moins 15 cm tout autour de l'appareil.



4. Empilez toutes les grilles de dessiccation vides sur le corps de l'appareil et placez le couvercle sur la grille supérieure.
5. Branchez la fiche sur une prise en 220 – 240 V installée de façon réglementaire et mise à la terre.
6. Placez le thermostat sur la température maximale.
7. Basculez l'interrupteur marche/arrêt en position I et laissez tourner l'appareil pendant env. 30 min.



À la première utilisation de l'appareil, il peut arriver qu'une odeur désagréable s'en dégage. Ceci est tout à fait normal. Cette odeur doit disparaître au bout de quelques utilisations.

8. Arrêtez l'appareil (basculez l'interrupteur marche/arrêt en position 0) et retirez la fiche de la prise de courant.
9. Rincez les grilles de dessiccation et le couvercle à l'eau claire avec un produit nettoyant doux et essuyez-les ensuite soigneusement. Les grilles de dessiccation et le couvercle peuvent également être nettoyés au lave-vaisselle.
10. Nettoyez si nécessaire le corps de l'appareil avec un chiffon propre humidifié et essuyez-le ensuite soigneusement.
11. L'appareil est maintenant prêt à fonctionner !

Préparation des aliments

Les aliments doivent être frais et les fruits mûrs. Lorsque les fruits sont trop mûrs ou que les aliments sont de mauvaise qualité, le résultat de la déshydratation ne sera pas bon. Les aromates doivent être juste équeutés si nécessaire préalablement à la déshydratation. La plupart des autres aliments doivent être blanchis au préalable de sorte à conserver le mieux possible leur aspect et leurs qualités gustatives.

Blanchiment

- Blanchir les aliments consiste à les plonger brièvement dans l'eau bouillante ou les passer à la vapeur chaude (recommandé surtout pour les légumes). La durée de l'opération est fonction de la taille des aliments. 10 à 30 secondes suffisent bien souvent.
- Passez ensuite les aliments, notamment les légumes, sous l'eau glacée. L'interruption subite de la cuisson permet en effet de conserver leur couleur.

Fruits, légumes et champignons

Travaillez uniquement des fruits et légumes frais, intacts et mûrs. La même chose vaut pour les champignons.

1. Lavez les légumes, les fruits ou les champignons correctement pour qu'ils soient bien propres et exempts de produits chimiques.
2. Éliminez les parties décolorées, talées ou trop mûres.
3. Blanchissez les fruits / légumes ou les champignons (voir ci-dessus) et égouttez-les bien.
4. Épluchez et épépinez les fruits comme les pommes ou les poires et certaines autres sortes de légumes.
5. Coupez les fruits et légumes de grosse taille en tranches. Les tranches fines se déshydratent certes plus rapidement, mais elles réduisent beaucoup.



Pour enrichir les fruits en vitamine C, nous recommandons de les faire mariner de 15 à 30 minutes dans une solution aqueuse à l'acide ascorbique (proportions : 1 cuillère à café d'acide ascorbique pour 1 litre d'eau). Vous pouvez également remplacer l'acide ascorbique par du jus de citron (1 cuillère à café de jus de citron pour 1 tasse d'eau).

Viande et poisson

- La graisse ayant tendance à rancir, mieux vaut choisir une viande la plus maigre possible. Les filets mignons de bœuf ou de gibier sont des morceaux qui se prêtent particulièrement à la déshydratation. Le cas échéant, retirez toute partie grasseuse préalablement à la déshydratation.
- Blanchissez la viande et coupez-la en lamelles.
- Si les morceaux de viande déshydratée sont destinés à être consommés comme des snacks, vous pouvez les épicer au préalable. Dans les autres cas, ne l'assaisonnez pas.
- Pour les poissons, la coupe se fait en long. Sur les gros poissons, prélevez les filets que vous couperez ensuite en lamelles. N'enlevez pas la peau afin que les lamelles gardent leur tenue.

Déshydratation



ATTENTION !

- **Attention aux surfaces chaudes !** Pendant ou juste après l'utilisation, l'appareil peut être encore très chaud. Vous devez donc éviter dans ces moments-là de toucher l'intérieur du corps de l'appareil.
 - Surveillez les enfants pour vous assurer qu'ils ne jouent **pas** avec cet appareil.
 - Il est interdit de transporter l'appareil lorsqu'il est en marche.
 - N'utilisez pas l'appareil plus de 40 heures sans interruption.
1. Si tel n'est pas encore le cas, placez le corps de l'appareil sur une surface sèche, plane, solide et résistante à la chaleur. Assurez-vous que l'interrupteur marche/arrêt soit basculé en position **0** et branchez la fiche de l'appareil sur une prise réglementaire.
 2. Répartissez régulièrement les aliments préparés sur les grilles de dessiccation. Veillez à ce que les morceaux ne se chevauchent pas. Placez les moitiés de fruits face tranchée vers le haut sur la grille de dessiccation.
 3. Disposez uniquement les grilles garnies d'aliments dans le corps de l'appareil et placez le couvercle sur la grille supérieure. La déshydratation étant la plus efficace sur la grille inférieure, vous devez placer les aliments qui se déshydratent plus rapidement sur les grilles supérieures. Pour la déshydratation de mêmes aliments, intervertissez les grilles de temps en temps.
 4. Réglez la température et basculez l'interrupteur marche/arrêt en position **I** pour mettre l'appareil en marche.



Les températures et temps de cuisson indiqués s'entendent à titre purement indicatif. Les valeurs effectives sont fonction de la taille, du taux d'humidité, etc. des aliments. C'est à force d'essais que vous trouverez ainsi la température et la durée optimales.

Aliments	Température	Durée en heures
Aromates fraîches	env. 40 °C	7 – 10
Pain et biscuits	40 – 50 °C	8 – 14
Champignons	40 – 50 °C	> 10
Légumes	40 – 55 °C	> 10
Fruits	55 – 60 °C	10 – 36
Viande, poisson	60 – 70 °C	14 – 24

5. Contrôlez de temps à autres le processus de déshydratation, intervertissez le cas échéant les grilles de dessiccation afin que tous les aliments soient déshydratés de façon homogène et prélevez les aliments dont la déshydratation est achevée.
6. Une fois le processus de déshydratation terminé, arrêtez l'appareil et retirez la fiche de la prise de courant.
7. Prélevez les aliments déshydratés sur les grilles et conservez-les au frais dans un récipient adéquat (voir ci-dessous).
8. Nettoyez les grilles (voir paragraphe « Nettoyage et rangement »).

Les aliments déshydratés se consomment tels quels. Il est également possible de les faire griller, de les ramollir dans l'eau pour les cuisiner ou bien de s'en servir pour accommoder une soupe.

Conservation des aliments déshydratés

Les aliments déshydratés doivent être conservés correctement si l'on souhaite qu'ils conservent le plus longtemps possible leur couleur, leur goût et leur qualité.

- Conservez les aliments déshydratés dans des récipients hermétiquement fermés, l'idéal étant des sacs de congélation placés dans un endroit frais à l'abri de la lumière.
- Assurez-vous que les aliments sont intégralement déshydratés :
 1. Placez ceux-ci dans des sacs congélation dont vous prendrez soin d'en faire échapper l'air avant de les sceller.
 2. Conservez ces sacs dans un récipient hermétiquement fermé.
 3. Contrôlez les sacs au bout de quelques jours. Si des gouttelettes d'eau apparaissent dans les sacs, cela signifie que le contenu n'est pas entièrement déshydraté et qu'il faut réitérer l'opération de déshydratation.

Nettoyage et rangement de l'appareil



ATTENTION !

- **Risque de brûlure !** Laissez l'appareil refroidir totalement avant de le nettoyer.
 - **Risque d'électrocution !** Avant d'entreprendre tout nettoyage du corps de l'appareil, retirez la fiche de la prise de courant.
 - **Risque d'électrocution !** Ne plongez jamais le corps de l'appareil, le cordon d'alimentation ou la fiche dans l'eau ou tout autre liquide. Ne la touchez jamais à mains humides. Le corps de l'appareil n'est pas conçu pour être lavé au lave-vaisselle.
 - **Risque d'endommagement des surfaces.** N'utilisez pas d'éponges abrasives ni de produits nettoyants toxiques, corrosifs ou abrasifs pour l'entretien. Ceux-ci risqueraient d'en endommager la surface.
-
- Nettoyez les grilles de dessiccation et le couvercle immédiatement après utilisation pour éviter toute formation de germes.
 1. Rincez les grilles de dessiccation et le couvercle à l'eau claire avec un produit nettoyant doux et essuyez-les ensuite soigneusement. Les grilles de dessiccation et le couvercle peuvent également être nettoyés au lave-vaisselle.
 2. Nettoyez le corps de l'appareil au besoin avec un chiffon propre et humide. Essuyez-le bien pour le sécher.
 3. Assurez-vous que toutes les pièces sont intégralement sèches avant de les assembler à nouveau.
 4. Rangez l'appareil dans un endroit sec et propre, hors de portée des enfants et des animaux domestiques.



Les pièces en plastique peuvent se décolorer avec le temps. Ceci ne nuit aucunement à votre santé et n'entrave en rien le bon fonctionnement des parties de l'appareil.

Dépannage

Si l'appareil ne fonctionne pas correctement, examinez tout d'abord le problème pour constater si vous pouvez y remédier vous-même.



N'essayez pas de réparer vous-même un appareil électrique défectueux !

Problème	Cause possible/solution
L'appareil ne se met pas en marche.	<ul style="list-style-type: none"> • La fiche est-elle correctement introduite dans la prise de courant ? • La prise est-elle défectueuse ? Essayez avec une autre prise de courant. • Contrôlez le fusible du secteur.
Une odeur désagréable se dégage pendant l'utilisation de l'appareil.	<ul style="list-style-type: none"> • L'appareil est-il utilisé pour la première fois ? Un dégagement d'odeur se produit souvent lors de la première utilisation d'appareils neufs. L'odeur doit disparaître après plusieurs utilisations de l'appareil.

Caractéristiques techniques

Référence article : Z 01251
 N° de modèle : SBL-1215
 Tension d'alimentation : 220 – 240 V~ 50 Hz
 Puissance : 250 W
 Classe de protection : II
 Plage de température : (35 °C – 70 °C)



Service après-vente / Importateur :

DS Produkte GmbH
 Am Heisterbusch 1
 19258 Gallin
 Allemagne
 Tél. : +49 38851 314650

(Appel payant. Coût variable selon le prestataire.)

Mise au rebut



Les matériaux d'emballage sont recyclables. Débarrassez-vous de l'emballage dans le respect de l'environnement en le déposant à un point de collecte prévu à cet effet.



Éliminez cet article conformément aux prescriptions pour la protection de l'environnement. Ne le jetez pas avec les ordures ménagères. Remettez-le à une station de collecte et de recyclage d'appareils électriques et électroniques usagés. Pour de plus amples renseignements à ce sujet, adressez-vous aux services municipaux compétents.

Tous droits réservés.

Inhoud

Doelmatig gebruik _____	30
Veiligheidsaanwijzingen _____	31
Leveringsomvang en apparaatoverzicht _____	33
Vóór het eerste gebruik _____	34
De levensmiddelen voorbereiden _____	35
Drogen _____	36
Bewaren van gedroogde levensmiddelen _____	37
Reinigen en opbergen van het apparaat _____	37
Storingen verhelpen _____	38
Technische gegevens _____	38
Afvoeren _____	38

Uitleg van de symbolen



Veiligheidsaanwijzingen:
Lees deze aandachtig door en houdt u zich hieraan om lichamelijk letsel en materiele schade te voorkomen.



Waarschuwing voor hete oppervlakken!



Aanvullende informatie



Geschikt voor levensmiddelen.

Geachte klant,

Wij zijn blij dat u hebt besloten tot de aankoop van deze **droogautomaat**.

Gelieve vóór het eerste gebruik van het apparaat de handleiding zorgvuldig door lezen en deze te bewaren om later nog eens na te kunnen nalezen. Wanneer u het apparaat aan iemand anders geeft, moet tevens deze handleiding worden overhandigd.

Fabrikant en importeur aanvaarden geen aansprakelijkheid wanneer de informatie in deze handleiding niet in acht wordt genomen.

Neem bij vragen over het apparaat alsook over reserveonderdelen/toebehoren contact op met de klantenservice via onze website:

www.service-shopping.de

Doelmatig gebruik

- Het apparaat mag alleen worden gebruikt voor het drogen van levensmiddelen, niet voor het verhitten van vloeistoffen. Leg nooit andere dingen zoals papier, kunststof etc. in het apparaat en bewaar er niets in.
- Het apparaat is uitsluitend bestemd voor particulier gebruik, niet voor commerciële doeleinden.
- Gebruik het apparaat uitsluitend zoals beschreven in de handleiding. Elk ander gebruik geldt als niet-doelmatig.
- Alle gebreken die zijn ontstaan door onvakkundige behandeling, beschadiging of reparatiepogingen, zijn uitgesloten van garantie. Dit geldt ook voor de normale slijtage.

Veiligheidsaanwijzingen

- Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar alsook door personen met beperkte lichamelijke, sensorische of geestelijke vermogens of kinderen die niet beschikken over ervaring en/of kennis, wanneer zij onder toezicht staan en instructies hebben gekregen over hoe het apparaat op veilige wijze kan worden gebruikt en wanneer zij de daaruit voortvloeiende gevaren hebben begrepen.
- Reiniging en gebruikersonderhoud mogen niet worden uitgevoerd door kinderen, tenzij zij ouder zijn dan 8 jaar en onder toezicht staan.
- Kinderen jonger dan 8 jaar en dieren moeten uit de buurt worden gehouden van het apparaat en het aansluitsnoer.
- Kinderen moeten onder toezicht staan om ervoor te zorgen dat zij **niet** met het apparaat spelen.
- **Waarschuwing voor hete oppervlakken!** Het apparaat kan tijdens resp. kort na gebruik heet zijn. Voorkom tijdens het gebruik of kort daarna contact met de binnenzijde van de basiseenheid.
- Wanneer het apparaat niet onder toezicht staat en voor het monteren, demonteren of reinigen moet het altijd van het stroomnet worden ontkoppeld.
- Wanneer het apparaat, het aansluitsnoer of de stekker van het apparaat is beschadigd, moet deze door de fabrikant of klantenservice of een soortgelijk gekwalificeerde persoon (bijv. gespecialiseerde werkplaats) worden vervangen, om gevaren te voorkomen.
- Het apparaat is niet bedoeld om te worden gebruikt in combinatie met een externe tijdschakelaar of een apart afstandsbedieningssysteem.



Gevaar voor verwondingen

- Houd kinderen en dieren uit de buurt van het apparaat en het verpakkingsmateriaal. Er bestaat verwondings- en verstikkingsgevaar.
- Verplaats het apparaat niet als het in gebruik is. Laat het apparaat afkoelen, voordat u het transporteert.



Gevaar voor elektrische schokken en brand

- Sluit het apparaat uitsluitend aan op een contactdoos die volgens de voorschriften is geïnstalleerd. De contactdoos moet ook na het aansluiten goed toegankelijk zijn, zodat de verbinding op het stroomnet snel kan worden ontkoppeld. De netspanning moet overeenstemmen met de technische gegevens van het apparaat. Gebruik alleen correct werkende verlengsnoeren, waarvan de technische gegevens overeenstemmen met die van het apparaat.
- Dompel de basiseenheid, het netsnoer en de stekker nooit in water of andere vloeistoffen en zorg ervoor dat deze niet in het water kunnen vallen of nat kunnen worden. Reinig de basiseenheid nooit in de vaatwasser.
- Mocht de basiseenheid in het water vallen, onderbreekt u direct de stroomtoevoer. Probeer haar niet uit het water te trekken, wanneer zij is aangesloten op het stroomnet!
- Gebruik het apparaat niet wanneer het niet goed functioneert, in het water of naar beneden is gevallen. Laat het voor ingebruikneming controleren in een gespecialiseerde werkplaats.
- Raak de basiseenheid, het netsnoer en de stekker nooit aan met vochtige handen wanneer deze onderdelen zijn aangesloten op het stroomnet.
- Schakel het apparaat uit en trek de netstekker uit de contactdoos wanneer u het niet gebruikt, vóór een onweersbui of wanneer tijdens het gebruik een fout optreedt.
- Schakel het apparaat altijd uit, voordat u de netstekker uit de contactdoos trekt.
- Trek altijd aan de stekker en nooit aan het netsnoer.
- Gebruik het apparaat uitsluitend binnenshuis.
- Gebruik het apparaat niet in ruimten, waarin zich licht ontvlambaar stof of giftige als ook explosieve dampen bevinden.
- Gebruik het apparaat niet in een zeer vochtige omgeving of in de buurt van brandbaar materiaal.
- Controleer het apparaat op beschadigingen, elke keer voordat u het in gebruik neemt. Gebruik het slechts wanneer de toebehoren, de basiseenheid, het netsnoer en de stekker geen schade vertonen!
- De onderkant van de basiseenheid wordt warm tijdens het gebruik. Zorg ervoor dat de lucht rond het apparaat kan circuleren en dat de ventilatieopeningen niet zijn geblokkeerd.
- Gebruik het apparaat nooit zonder een droogrooster, zodat de lucht goed kan circuleren en de openingen voor de ventilatieopeningen niet worden geblokkeerd.



Voorkomen van materiële schade en schade aan het apparaat

- Zet de basiseenheid altijd op een droge, vlakke, stevige en hittebestendige ondergrond.
- Leg het snoer zo, dat niemand er over kan struikelen. Laat het snoer niet hangen over de rand van tafels of aanrechten. Er zou iemand kunnen blijven hangen en het apparaat naar beneden kunnen trekken.
- Let erop dat het netsnoer niet bekneld raakt, geknikt wordt of op scherpe randen wordt gelegd en niet in aanraking komt met hete oppervlakken.
- Gebruik geen extra toebehoren.

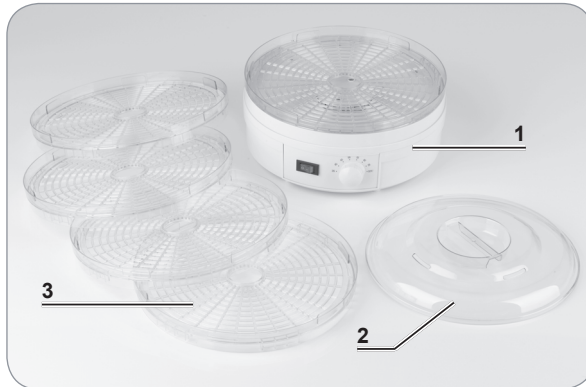
- Houd voldoende afstand tot warmtebronnen, zoals kookplaten of ovens, om schade aan het apparaat te voorkomen. Plaats geen open vuur, bijv. brandende kaarsen, in de directe nabijheid van het apparaat, snoeren en stekkers.
- Laat het apparaat niet vallen en stel het niet bloot aan sterke schokken.
- Trek of draag de basiseenheid niet aan het snoer.
- Gebruik het apparaat niet langer dan 40 uur zonder onderbreking.
- Stel het apparaat niet bloot aan extreme temperaturen, sterke temperatuurschommelingen, vocht, vloeistoffen of direct zonlicht.
- Gebruik voor het reinigen van het apparaat geen bijtende of schurende reinigingsmiddelen. Deze kunnen het oppervlak beschadigen.



Aanwijzingen ten aanzien van hygiëne

- Er kunnen eventueel nog productieresten op het apparaat zitten. Om schade aan de gezondheid te voorkomen, dient u het apparaat vóór het eerste gebruik te reinigen (zie hoofdstuk 'Vóór het eerste gebruik').
- Houd het apparaat schoon. Reinig de droogroosters na elk gebruik.

Leveringsomvang en apparaatoverzicht



- 1 Basiseenheid (1 x)
- 2 Deksel (1 x)
- 3 Droogrooster (5 x)

Basiseenheid



- 4 Ventilatieopeningen
- 5 Temperatuurregelaar (35 °C – 70 °C)
- 6 I/O Aan-/uitschakelaar

Vóór het eerste gebruik



OPGELET!

- **Verstikkingsgevaar door plastic folie en zakken** Houd kinderen en dieren uit de buurt van het verpakkingsmateriaal.
- **Verwondingsgevaar** Let erop dat het apparaat niet toegankelijk mag zijn voor kinderen en dieren. Ook het netsnoer mag voor hen niet bereikbaar zijn. Ze zouden het apparaat eraan omlaag kunnen trekken.
- Reinig het apparaat zoals beschreven in dit hoofdstuk. Er kunnen mogelijkwerwijs productieresten zijn achtergebleven.

1. Pak de leveringsomvang uit en controleer of de levering volledig is (zie hoofdstuk 'Leveringsomvang en apparaatoverzicht') en geen transportschade heeft opgelopen. Indien de basiseenheid, de stekker, het netsnoer of de toebehoren zijn beschadigd, gebruik het apparaat dan niet (!), maar neem contact op met de klantenservice.
2. Verwijder vóór gebruik van het apparaat al het verpakkingsmateriaal en eventueel aanwezige etiketten, die zich op het apparaat bevinden en bedoeld zijn ter bescherming tijdens het transport resp. voor reclame.
3. Plaats de basiseenheid op een droge en hittebestendige, vlakke ondergrond met voldoende afstand tot brandbare voorwerpen. Opdat de luchtcirculatie kan functioneren, moet zich rondom het apparaat minimaal 15 cm vrije ruimte bevinden.



4. Stapel alle droogroosters leeg op de basiseenheid en plaats de deksel op het bovenste rooster.
5. Steek de netstekker in een volgens de voorschriften geïnstalleerde en gearde 220 – 240 V-contactdoos.
6. Draai de temperatuurregelaar op de maximale temperatuur.
7. Kantel de aan-/uitschakelaar op stand **I** en laat het apparaat ca. 30 minuten lang lopen.



Tijdens het eerste gebruik van het apparaat kan er een onaangename geur ontstaan. Dit is normaal. De geur zou na meerdere keren van gebruik moeten verdwijnen.

8. Schakel het apparaat uit (aan-/uitschakelaar op stand **0** kantelen) en trek de netstekker uit de contactdoos.
9. Spoel de droogroosters alsook de deksel af met schoon water en een mild afwasmiddel en droog daarna beide onderdelen goed af. De droogroosters en de deksel kunnen ook in de vaatwasser worden gereinigd.
10. Veeg de basiseenheid eventueel af met een schone, vochtige doek en droog vervolgens na.
11. Nu is het apparaat klaar voor gebruik!

De levensmiddelen voorbereiden

De levensmiddelen moeten vers en fruit moet rijp zijn. Bij overrijp fruit of levensmiddelen van slechte kwaliteit wordt er geen goed droogresultaat behaald.

Bij kruiden moeten voor het drogen eventueel alleen de stelen worden verwijderd. De meeste overige levensmiddelen moeten van tevoren worden geblancheerd zodat hun uiterlijk en smaak zo min mogelijk veranderen.

Blancheren

- Tijdens het blancheren worden de levensmiddelen kort wordt gekookt met kokend water of hete waterdamp (vooral aangeraden voor groente). De duur van het blancheren hangt af van de grootte. Vaak is 10 tot 30 seconden genoeg.
- Laat vervolgens de levensmiddelen, vooral groente, schrikken in ijswater. Door het plotselinge onderbreken van de gaartijd blijft de kleur behouden.

Fruit, groente en paddenstoelen

Gebruik alleen vers, volledig rijp en onbeschadigd fruit en groente. Datzelfde geldt voor paddenstoelen.

1. Spoel de groente, het fruit of de paddenstoelen goed af zodat ze volkomen schoon zijn en zonder sporen van chemicaliën.
2. Verwijder alle verkleuringen, overrijpe of beschadigde plekken.
3. Blancheer het fruit/de groente resp. de paddenstoelen (zie boven) en droog ze af.
4. Schil en ontpit fruit zoals appels en peren alsook enkele groentesoorten.
5. Snijd grote soorten in plakjes. Dunne plakjes drogen weliswaar sneller, maar schrompelen ineen.



Om fruit met vitamine C te verrijken, adviseren wij het gedurende 15 tot 30 minuten te leggen in een ascorbinezuur-water-oplossing (mengverhouding: 1 tl ascorbinezuur : 1 l water). Het ascorbinezuur kunt u ook vervangen door citroensap (1 tl citroensap : 1 kopje water).

Vlees en vis

- Aangezien vet na verloop van tijd ranzig wordt, moet het vlees zo mager mogelijk zijn. Lendestukken van rund of wild zijn goed geschikt om te drogen. Verwijder nog aanwezig vet voor het drogen.
- Blancheer het vlees en snijd het in reepjes.
- Wanneer het vlees na het drogen als kleine snack is bedoeld, kunt u het van tevoren kruiden, maar u kunt het ook ongekruid laten.
- Halveer vissen in de lengte. Grote vissen moeten worden gefileerd en in reepjes worden gesneden. De huid wordt niet verwijderd zodat de reepjes niet uiteen vallen.

Drogen



OPGELET!

- **Waarschuwing voor hete oppervlakken!** Het apparaat kan tijdens resp. kort na gebruik heet zijn. Voorkom tijdens het gebruik of kort daarna contact met de binnenzijde van de basiseenheid.
 - Kinderen moeten onder toezicht staan om ervoor te zorgen dat zij **niet** met het apparaat spelen.
 - Het apparaat mag tijdens het in bedrijf zijn niet worden getransporteerd.
 - Gebruik het apparaat niet langer dan 40 uur zonder onderbreking.
1. Indien niet reeds uitgevoerd, plaats de basiseenheid op een droge, vlakke, vaste en hittebestendige ondergrond, zorg ervoor dat de aan-/uitschakelaar op stand **0** is gekanteld en steek de netstekker in een contactdoos die volgens de voorschriften is geïnstalleerd.
 2. Verdeel de voorbereide levensmiddelen gelijkmatig over de droogroosters. Let erop dat de levensmiddelen elkaar niet overlappen. Gehalveerde vruchten legt u met het snijvlak naar boven op het droogrooster.
 3. Plaats alleen de gevulde roosters op elkaar op de basiseenheid en plaats de deksel op het bovenste rooster. Aangezien het drogen op het onderste rooster het effectiefste is, dient u levensmiddelen die sneller drogen, op de bovenste roosters te leggen, en bij gelijke levensmiddelen de roosters tussendoor te verwisselen.
 4. Stel de temperatuur in en kantel de aan-/uitschakelaar op stand **I**, om het apparaat in te schakelen.



De volgende temperatuur- en tijdsaanduidingen zijn slechts richtwaarden. De daadwerkelijke waarden hangen af van de grootte, het vochtgehalte etc. van de levensmiddelen. Vind de optimale temperatuur en duur door uitproberen.

Levensmiddelen	Temperatuur	Duur in uren
Verse kruiden	ca. 40 °C	7 – 10
Brood en gebak	40 – 50 °C	8 – 14
Paddenstoelen	40 – 50 °C	> 10
Groente	40 – 55 °C	> 10
Fruit	55 – 60 °C	10 – 36
Vlees, vis	60 – 70 °C	14 – 24

5. Controleer tussendoor het droogproces, verwissel eventueel de droogroosters zodat alle levensmiddelen gelijkmatig worden gedroogd en verwijder reeds klaar gedroogde levensmiddelen.
6. Zodra het droogproces is afgesloten, schakelt u het apparaat uit en trekt u de netstekker uit de contactdoos.
7. Verwijder het drooggoed van de roosters en bewaar het koel in een geschikte container (zie onder).
8. Reinig de roosters (zie hoofdstuk 'Reinigen en opbergen').

Het drooggoed is direct klaar om te worden gegeten. U kunt het ook roosteren, in water inweken en koken of een soep ermee verfijnen.

Bewaren van gedroogde levensmiddelen

Gedroogde levensmiddelen moeten correct worden bewaard, om kleur, smaak en kwaliteit zo lang mogelijk te behouden.

- Bewaar de gedroogde levensmiddelen in gesloten containers, het liefst in diepvrieszakken, op een donkere en koele plaats.
- Controleer of u de levensmiddelen geheel droog zijn:
 1. Plaats deze in de diepvrieszakken, druk zoveel mogelijk lucht eruit en sluit de zakken vervolgens.
 2. Bewaar de zakken in een gesloten container.
 3. Controleer de zakken na enkele dagen. Mocht u waterdruppels in de zak waarnemen, is de inhoud niet volledig gedroogd en moet er opnieuw worden gedroogd.

Reinigen en opbergen van het apparaat



OPGELET!

- **Verbrandingsgevaar** Laat het apparaat volledig afkoelen voordat u het reinigt.
- **Gevaar voor een elektrische schok** Trek de netstekker uit de contactdoos vóór elke reiniging van de basiseenheid.
- **Gevaar voor een elektrische schok** Dompel de basiseenheid, het netsnoer en de stekker nooit in water of andere vloeistoffen. Raak deze nooit aan met vochtige handen. De basiseenheid is niet geschikt voor de vaatwasser.
- **Oppervlakken kunnen beschadigd raken** Gebruik voor het reinigen geen giftige, bijtende of schurende reinigingsmiddelen en schuursponsjes. Deze kunnen het oppervlak beschadigen.

- Maak de gebruikte droogroosters alsook de deksel direct na gebruik schoon om de vorming van ziektekiemen te voorkomen:
 1. Spoel de droogroosters alsook de deksel af met schoon water en een mild afwasmiddel en droog daarna beide onderdelen goed af. De droogroosters en de deksel kunnen ook in de vaatwasser worden gereinigd.
 2. Indien nodig veegt u de basiseenheid af met een schone, vochtige doek. Droog na-vegen.
 3. Zorg ervoor dat alle onderdelen volledig droog zijn voordat u ze weer in elkaar zet.
 4. Berg het apparaat op een droge, schone, voor kinderen en dieren ontoegankelijke plaats op.



De kunststofdelen kunnen na verloop van tijd verkleuren. Dit heeft echter noch nadelige gevolgen voor uw gezondheid noch voor de werking van de apparaatonderdelen.

Storingen verhelpen

Wanneer het apparaat niet naar behoren functioneert, gelieve dan eerst na te gaan of u een probleem zelf kunt verhelpen.



Probeer niet om een defect elektrisch apparaat zelf te repareren!

Probleem	Mogelijke oorzaak/oplossing
Het apparaat kan niet worden ingeschakeld.	<ul style="list-style-type: none"> • Zit de netstekker goed in de contactdoos? • Is de contactdoos defect? Probeer een andere contactdoos. • Controleer de zekering van uw netaansluiting.
Tijdens het gebruik valt er een onaangename geur waar te nemen.	<ul style="list-style-type: none"> • Wordt het apparaat voor de eerste keer gebruikt? Een geurontwikkeling treedt vaak op bij het eerste gebruik van nieuwe apparaten. De geur moet verdwijnen, nadat u het apparaat meerdere keren hebt gebruikt.

Technische gegevens

Artikelnummer: Z 01251
 Modelnummer: SBL-1215
 Spanningsvoorziening: 220 – 240 V~, 50 Hz
 Vermogen: 250 W
 Beschermingsklasse: II
 Temperatuurbereik: (35°C – 70°C)

Klantenservice / Importeur:

DS Produkte GmbH
 Am Heisterbusch 1
 19258 Gallin
 Duitsland
 Tel.: +49 38851 314650

(Nietgratis.) Kosten variëren per aanbieder.)



Afvoeren



Het verpakkingsmateriaal kan worden gerecycled. Voer de verpakking op milieuvriendelijke wijze af en breng deze naar een recyclepunt.



Verwijder het artikel op milieuvriendelijke wijze. Het hoort niet bij het huisvuil. Breng het naar een recyclingbedrijf voor oude elektrische en elektronische apparaten. Meer informatie is verkrijgbaar bij uw plaatselijke gemeenteadministratie.

Alle rechten voorbehouden.



