



Bedienungs- anleitung

AMBIANO[®]

MINI-DÖRRGERÄT



Mit QR-Codes schnell und einfach ans Ziel

Egal, ob Sie **Produktinformationen**, **Ersatzteile** oder **Zubehör** benötigen, Angaben über **Herstellergarantien** oder **Servicestellen** suchen oder sich bequem eine **Video-Anleitung** anschauen möchten, mit unseren QR-Codes gelangen Sie kinderleicht ans Ziel.

Was sind QR-Codes?

QR-Codes (QR = Quick Response) sind grafische Codes, die mithilfe einer Smartphone-Kamera gelesen werden und beispielsweise einen Link zu einer Internetseite oder Kontaktdaten enthalten.

Ihr Vorteil: Kein lästiges Eintippen von Internet-Adressen oder Kontaktdaten!

Und so geht's

Zum Scannen des QR-Codes benötigen Sie lediglich ein Smartphone, einen installierten QR-Code-Reader sowie eine Internet-Verbindung. Einen QR-Code-Reader finden Sie in der Regel kostenlos im App Store Ihres Smartphones.

Jetzt ausprobieren

Scannen Sie einfach mit Ihrem Smartphone den folgenden QR-Code und erfahren Sie mehr über Ihr neu erworbenes Hofer-Produkt.

Ihr Hofer-Serviceportal

Alle oben genannten Informationen erhalten Sie auch im Internet über das Hofer-Serviceportal unter www.hofer-service.at.



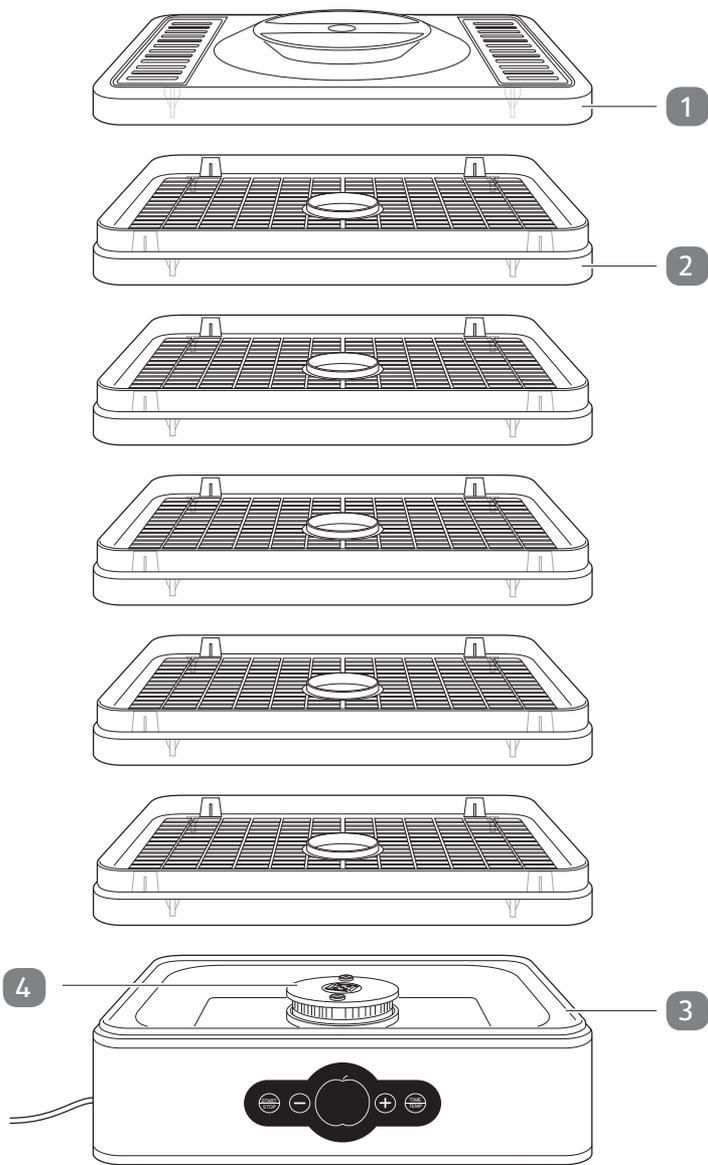
Beim Ausführen des QR-Code-Readers können abhängig von Ihrem Tarif Kosten für die Internet-Verbindung entstehen.

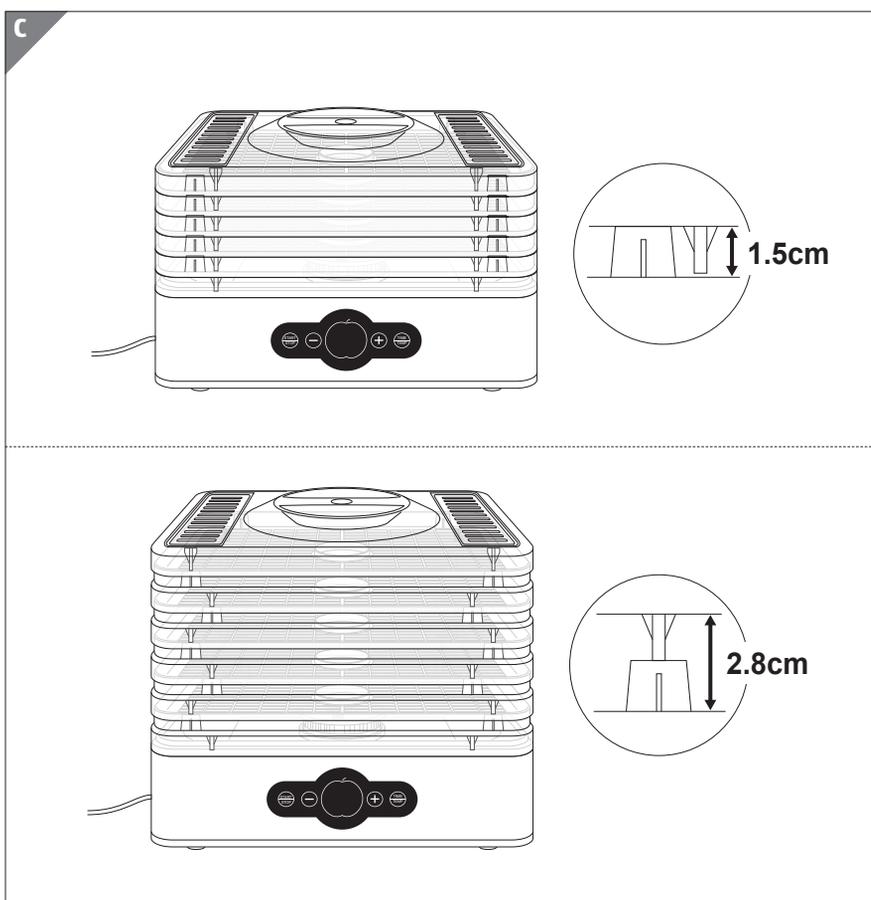
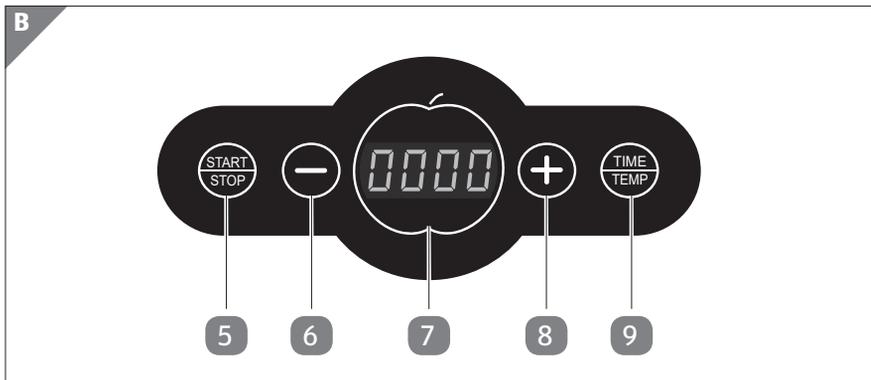
Inhaltsverzeichnis

Lieferumfang	4
Komponenten	6
Allgemeines	7
Bedienungsanleitung lesen und aufbewahren	7
Bestimmungsgemäßer Gebrauch	7
Zeichenerklärung.....	7
Sicherheit	8
Hinweiserklärung.....	8
Allgemeine Sicherheitshinweise	8
Erstinbetriebnahme	12
Produkt und Lieferumfang prüfen	12
Grundreinigung	12
Heizvorgang vor Erstinbetriebnahme	12
Allgemeines zum Dörren	13
Vor dem Dörren	13
Was Sie beachten sollten	13
Lebensmittel vorbereiten.....	13
Dörr-Tabelle	13
Der Dörrvorgang	15
Produkt befüllen.....	15
Trockengitter belegen	16
Dörren.....	16
Trockengitter tauschen und drehen	17
Lagerung von Dörrgut	17
Reinigung	17
Aufbewahrung	19
Technische Daten	19
Konformitätserklärung	19
Entsorgung	19
Verpackung entsorgen.....	19
Produkt entsorgen.....	19

Lieferumfang

A





Komponenten

- 1 Deckel
- 2 Trockengitter, 5×
- 3 Grundgerät
- 4 Heißluftaustritt
- 5 START/STOP-Taste
- 6 Taste -
- 7 Display
- 8 Taste +
- 9 TIME/TEMP-Taste

Allgemeines

Bedienungsanleitung lesen und aufbewahren



Diese Bedienungsanleitung gehört zu diesem Mini-Dörrgerät (im Folgenden nur „Produkt“ genannt). Sie enthält wichtige Informationen zur Inbetriebnahme und Handhabung.

Lesen Sie die Bedienungsanleitung, insbesondere die Sicherheitshinweise, sorgfältig durch, bevor Sie das Produkt einsetzen. Die Nichtbeachtung dieser Bedienungsanleitung kann zu schweren Verletzungen oder zu Schäden am Produkt führen.

Die Bedienungsanleitung basiert auf den in der Europäischen Union gültigen Normen und Regeln. Beachten Sie im Ausland auch landesspezifische Richtlinien und Gesetze. Bewahren Sie die Bedienungsanleitung für die weitere Nutzung auf. Wenn Sie das Produkt an Dritte weitergeben, geben Sie unbedingt diese Bedienungsanleitung mit.

Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Das Produkt ist ausschließlich zum Dörren bzw. Trocknen von dafür geeigneten Lebensmitteln konzipiert. Es ist ausschließlich für den Privatgebrauch bestimmt und nicht für den gewerblichen Bereich geeignet.

Verwenden Sie das Produkt nur wie in dieser Bedienungsanleitung beschrieben. Jede andere Verwendung gilt als nicht bestimmungsgemäß und kann zu Sachschäden oder sogar zu Personenschäden führen. Das Produkt ist kein Kinderspielzeug.

Der Hersteller oder Händler übernimmt keine Haftung für Schäden, die durch nicht bestimmungsgemäßen oder falschen Gebrauch entstanden sind.

Zeichenerklärung

Die folgenden Symbole werden in dieser Bedienungsanleitung, auf dem Produkt oder auf der Verpackung verwendet.



Dieses Symbol gibt Ihnen nützliche Zusatzinformationen zum Zusammenbau oder zum Betrieb.



Konformitätserklärung (siehe Kapitel „Konformitätserklärung“): Mit diesem Symbol gekennzeichnete Produkte erfüllen alle anzuwendenden Gemeinschaftsvorschriften des Europäischen Wirtschaftsraums.



Das Symbol „GS“ steht für geprüfte Sicherheit. Produkte, die mit diesem Zeichen gekennzeichnet sind, entsprechen den Anforderungen des deutschen Produktsicherheitsgesetzes (ProdSG).



Dieses Symbol kennzeichnet elektrische Geräte, die über doppelte Schutzisolation verfügen und somit der Schutzklasse II entsprechen.



Dieses Symbol kennzeichnet Produkte, die lebensmittelecht sind. Dadurch werden Geschmacks- und Geruchseigenschaften nicht beeinträchtigt.



Achtung, heiße Oberfläche.

Sicherheit

Hinweiserklärung

Die folgenden Symbole und Signalwörter werden in dieser Bedienungsanleitung, auf dem Produkt oder auf der Verpackung verwendet.



Dieses Signalsymbol/-wort bezeichnet eine Gefährdung mit einem mittleren Risikograd, die, wenn sie nicht vermieden wird, den Tod oder eine schwere Verletzung zur Folge haben kann.



Dieses Signalwort warnt vor möglichen Sachschäden.

Allgemeine Sicherheitshinweise



Stromschlaggefahr!

Fehlerhafte Elektroinstallation oder zu hohe Netzspannung können zum elektrischen Stromschlag führen.

- Schließen Sie das Produkt nur an, wenn die Netzspannung der Steckdose mit der Angabe auf dem Typenschild übereinstimmt.
- Schließen Sie das Produkt nur an eine gut zugängliche Steckdose an, damit Sie das Produkt bei einem Störfall schnell vom Stromnetz trennen können.

-
- Betreiben Sie das Produkt nicht, wenn es sichtbare Schäden aufweist oder das Netzkabel bzw. der Netzstecker defekt ist.
 - Wenn das Netzkabel des Produkts beschädigt ist, muss es durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
 - Öffnen Sie das Gehäuse nicht, sondern überlassen Sie die Reparatur Fachkräften. Wenden Sie sich dazu an eine Fachwerkstatt. Bei eigenständig durchgeführten Reparaturen, unsachgemäßem Anschluss oder falscher Bedienung sind Haftungs- und Garantieansprüche ausgeschlossen.
 - Bei Reparaturen dürfen nur Teile verwendet werden, die den ursprünglichen Gerätedaten entsprechen. In diesem Produkt befinden sich elektrische und mechanische Teile, die zum Schutz gegen Gefahrenquellen unerlässlich sind.
 - Betreiben Sie das Produkt nicht mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernwirksystem.
 - Tauchen Sie weder das Produkt noch das Netzkabel oder den Netzstecker in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
 - Fassen Sie den Netzstecker niemals mit feuchten Händen an.
 - Ziehen Sie den Netzstecker nie am Netzkabel aus der Steckdose, sondern fassen Sie immer den Netzstecker an.
 - Verwenden Sie das Netzkabel nie als Tragegriff.
 - Halten Sie das Produkt, den Netzstecker und das Netzkabel von offenem Feuer und heißen Flächen fern.
 - Verlegen Sie das Netzkabel so, dass es nicht zur Stolperfalle wird.
 - Knicken Sie das Netzkabel nicht und legen Sie es nicht über scharfe Kanten.
 - Verwenden Sie das Produkt nur in Innenräumen. Betreiben Sie es nie in Feuchträumen oder im Regen.
 - Positionieren Sie das Produkt nie so, dass es in eine Wanne oder in ein Waschbecken fallen kann.

- Greifen Sie niemals nach einem Elektrogerät, wenn es ins Wasser gefallen ist. Ziehen Sie in einem solchen Fall sofort den Netzstecker.
- Sorgen Sie dafür, dass Kinder keine Gegenstände in das Produkt hineinstecken.
- Wenn Sie das Produkt nicht benutzen, es reinigen oder wenn eine Störung auftritt, schalten Sie das Produkt immer aus und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.
- Reinigen Sie Oberflächen, die in Kontakt mit Lebensmitteln kommen, wie im Kapitel „Reinigung“ beschrieben.



Gefahren für Kinder und Personen mit verringerten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten (beispielsweise teilweise Behinderte, ältere Personen mit Einschränkung ihrer physischen und mentalen Fähigkeiten) oder Mangel an Erfahrung und Wissen (beispielsweise ältere Kinder).

- Dieses Produkt kann von Kindern ab 8 Jahren und darüber sowie von Personen mit verringerten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt werden oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstehen. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Benutzerwartung dürfen nicht durch Kinder durchgeführt werden, es sei denn, sie sind 8 Jahre und älter und werden beaufsichtigt.
- Halten Sie Kinder jünger als 8 Jahre vom Produkt und der Anschlussleitung fern.
- Lassen Sie Kinder nicht mit der Verpackungsfolie spielen. Kinder können sich beim Spielen darin verfangen und ersticken.

**WARNUNG!****Verbrennungsgefahr!**

Das Produkt wird während des Betriebs heiß. Sie können sich verbrennen.

- Achten Sie auf die Standsicherheit des Produkts. Es muss waagrecht und wackelfrei aufgestellt werden.
- VORSICHT: Heiße Oberfläche. Berühren Sie die heißen Teile des Produkts während des Betriebs nicht mit bloßen Fingern. Benutzen Sie stets wärmeisolierte Kochhandschuhe oder Topflappen zum Anfassen des Produkts. Weisen Sie auch andere Benutzer auf die Gefahren hin!

HINWEIS!**Beschädigungsgefahr!**

Unsachgemäßer Umgang mit dem Produkt kann zu Beschädigungen des Produkts führen.

- Stellen Sie das Produkt auf einer gut zugänglichen, ebenen, trockenen, hitzebeständigen und ausreichend stabilen Arbeitsfläche auf. Stellen Sie das Produkt nicht an den Rand oder an die Kante der Arbeitsfläche.
- Vermeiden Sie einen Hitzestau, indem Sie das Produkt nicht direkt an eine Wand oder unter Hängeschränke o. Ä. stellen.
- Stellen Sie das Produkt nie auf oder in der Nähe von heißen Oberflächen ab (Herdplatten etc.).
- Bringen Sie das Netzkabel nicht mit heißen Teilen in Berührung.
- Setzen Sie das Produkt niemals hoher Temperatur (Heizung etc.) oder Witterungseinflüssen (Regen etc.) aus.
- Geben Sie das Grundgerät keinesfalls in die Spülmaschine. Sie würden es dadurch zerstören.
- Verwenden Sie die Trockengitter und den Deckel ausschließlich für dieses Produkt.

- Verwenden Sie das Produkt nicht mehr, wenn die Kunststoffbauteile des Produkts Risse oder Sprünge haben oder sich verformt haben. Ersetzen Sie beschädigte Bauteile nur durch passende Originalersatzteile.

Erstinbetriebnahme

Produkt und Lieferumfang prüfen

HINWEIS!

Beschädigungsgefahr!

Wenn Sie die Verpackung unvorsichtig mit einem scharfen Messer oder anderen spitzen Gegenständen öffnen, kann das Produkt schnell beschädigt werden.

- Gehen Sie beim Öffnen sehr vorsichtig vor.

1. Nehmen Sie das Produkt aus der Verpackung.
2. Prüfen Sie, ob die Lieferung vollständig ist (siehe **Abb. A**).
3. Kontrollieren Sie, ob das Produkt oder die Einzelteile Schäden aufweisen. Ist dies der Fall, benutzen Sie das Produkt nicht. Wenden Sie sich über die auf der Garantiekarte angegebene Serviceadresse an den Hersteller.

Grundreinigung

1. Entfernen Sie das Verpackungsmaterial und sämtliche Schutzfolien.
2. Reinigen Sie vor der erstmaligen Benutzung alle Teile des Produkts wie im Kapitel „Reinigung“ beschrieben.

Heizvorgang vor Erstinbetriebnahme



Um evtl. vorhandene fertigungsbedingte Rückstände zu beseitigen, führen Sie vor der ersten Benutzung des Produkts einen 30-minütigen Heizvorgang ohne Lebensmittel durch. Hierbei evtl. auftretender Geruch ist normal und verschwindet nach kurzer Zeit. Dies ist keine Fehlfunktion des Produkts. Achten Sie hierbei auf ausreichende Belüftung durch das Öffnen von Fenstern.

1. Stellen Sie das Grundgerät **3** auf eine ebene, trockene, rutschfeste und hitzebeständige Oberfläche.

2. Stapeln Sie die Trockengitter **2** auf dem Grundgerät übereinander.
3. Setzen Sie den Deckel **1** auf das oberste Trockengitter.
4. Führen Sie den Heizvorgang mit 70 °C durch, wie im Kapitel „Dörren“ beschrieben.

Allgemeines zum Dörren

Trocknen und Dörren sind die ältesten dem Menschen bekannten Konservierungsverfahren. Durch den Entzug von Wasser wird den Lebensmitteln der Nährboden für Gärprozesse entzogen und somit die Bildung von Fäulnis- und Schimmelbakterien verhindert. Bei richtiger Anwendung sowie Lagerung sind Dörrprodukte jahrelang haltbar.

Durch die Konzentration von Aromastoffen ist Gedörktes sehr schmackhaft. Vitamine, Nährstoffe und Mineralien werden nicht beeinträchtigt.

Viele gedörrte Lebensmittel können Sie nach dem Einweichen in Wasser in zahlreichen Rezepten verwenden.

Vor dem Dörren

Was Sie beachten sollten

- Verwenden Sie nur frische, reife und qualitativ hochwertige Lebensmittel.
- Reinigen Sie Gemüse und Früchte möglichst sofort nach der Ernte und bereiten Sie sie ggf. entsprechend vor.
- Vermeiden Sie unerwünschte Farb- und/oder Geschmacksveränderungen durch vorheriges Blanchieren oder Eintauchen in Lösungen (wie z. B. Zitronensaft).

Lebensmittel vorbereiten

- Waschen Sie alle Lebensmittel gut ab und tupfen Sie sie anschließend trocken.
- Entfernen Sie schadhafte Stellen sowie eventuell vorhandene Kerne bzw. Kerngehäuse.
- Schneiden Sie möglichst gleich große Stücke und beachten Sie dabei, dass die Stücke durch das Dörren wesentlich kleiner werden.

Dörr-Tabelle



Die in der Tabelle angegebenen Werte sind lediglich Richtwerte. Die Dörrzeit hängt von der Größe und Dicke der geschnittenen Stücke oder Scheiben ab. Entscheiden Sie selbst, wie Sie Ihre Lebensmittel am liebsten genießen möchten.

Dörrgut	Vorbereitung	Dörrzeit (in Stunden)	Konsistenz
Äpfel	Schälen, entkernen und in Scheiben schneiden	5–6	biegsam
Marillen	Halbieren und entkernen	12–24	biegsam
Bananen	Schälen und in Scheiben schneiden	8–24	knusprig
Kirschen	Halbieren und entkernen	8–36	lederartig
Cranberry	–	6–30	biegsam
Datteln	Schälen und in Scheiben schneiden	6–24	lederartig
Feigen	ggf. in Stücke schneiden	6–24	lederartig
Trauben	–	8–38	biegsam
Mangos	Schälen und in Scheiben schneiden	6–16	biegsam
Nektarinen	Halbieren und entkernen	8–26	biegsam
Pfirsiche	Entkernen und in Scheiben schneiden	12–20	biegsam
Birnen	Schälen und in Scheiben schneiden	10–24	biegsam
Erdbeeren	In Streifen schneiden	8–24	biegsam
Spargel	In Stücke schneiden	6–15	brüchig
Rosenkohl	Rosenkohl-Strunk abschneiden, Rosenkohl halbieren	8–30	knusprig
Brokkoli	Schneiden und weich kochen	6–20	brüchig
Kohl	In Streifen schneiden	6–14	lederartig
Blumenkohl	Schneiden und weich kochen	6–16	lederartig
Sellerie	In Scheiben schneiden	6–14	brüchig
Gurken	In Scheiben schneiden	6–18	lederartig
Auberginen	In Scheiben schneiden	6–18	brüchig
Knoblauch	Schälen und Enden abschneiden	6–16	brüchig
Grüne Bohnen	Enden der Bohnen abschneiden und blanchieren	8–26	brüchig
Pilze	In Stücke schneiden oder am Stück lassen	6–14	lederartig

Dörrgut	Vorbereitung	Dörrzeit (in Stunden)	Konsistenz
Zwiebeln	In Stücke schneiden	8–14	brüchig
Erbsen	Blanchieren	8–14	brüchig
Paprika	Entkernen und in Streifen schneiden	6–14	brüchig
Rhabarber	Schälen und in Stücke schneiden	8–38	brüchig
Spinat	Blanchieren	6–16	brüchig
Tomaten	Schälen und in Scheiben schneiden	8–24	lederartig
Zucchini	In Scheiben schneiden	8–18	knusprig
Beete	Blanchieren, abkühlen lassen und schneiden	8–26	brüchig
Karotten	Schneiden und weich kochen	6–12	lederartig
Kartoffeln	Würfeln, weich kochen oder blanchieren	10–14	brüchig

Der Dörrvorgang

Produkt befüllen

HINWEIS!

Beschädigungsgefahr!

Flüssigkeit kann in stromführende Geräteteile eindringen und diese beschädigen.

- Füllen Sie niemals Flüssigkeit in das Produkt.
- Belegen Sie die Trockengitter **2** so mit den Lebensmitteln, dass die warme Luft problemlos zirkulieren kann.
- Wenn Sie Lebensmittel mit unterschiedlichen Dörrzeiten verwenden, geben Sie die Lebensmittel mit der längsten Dörrzeit auf das unterste Trockengitter, da dort die Temperatur am höchsten ist.
- Legen Sie ungeschältes Obst grundsätzlich mit der Schnittfläche nach oben auf die Trockengitter, es sei denn es wird in einem Rezept anders empfohlen.

- Verteilen Sie Lebensmittel nur in einer Lage auf den Trockengittern und schichten Sie sie nicht übereinander, da die warme Luft sonst nicht mehr zirkulieren kann.
- Stapeln Sie die Trockengitter wie in Kapitel „Trockengitter belegen“ beschrieben.

Trockengitter belegen

Die Trockengitter **2** lassen sich in Abständen von 1,5 cm oder 2,8 cm stapeln und so an die Dicke des Dörrguts anpassen (siehe **Abb. C**).

- bei Abständen von 1,5 cm: Platzieren Sie die Trockengitter so aufeinander, dass die Kunststoffflaschen unterhalb der darüber befindlichen Kunststoffflaschen positioniert sind.
- bei Abständen von 2,8 cm: Platzieren Sie die Trockengitter so, dass die Kunststoffflaschen unterhalb der darüber befindlichen Kunststoffnasen positioniert sind.

Dörren



- Sie können bei der Einstellung der Temperatur zwischen folgenden Optionen wählen:
FAN, 35 °C, 40 °C, 45 °C, 50 °C, 55 °C, 60 °C, 65 °C, 70 °C.
Wenn Sie den Modus „FAN“ auswählen, ist ausschließlich der Ventilator aktiviert und aus dem Heißluftaustritt **4** strömt keine warme Luft.
- Wählen Sie eine Dörrzeit zwischen 30 Minuten (00:30) und 99 Stunden (99:00).

1. Stecken Sie den Netzstecker in eine ordnungsgemäß installierte Steckdose. Im Display **7** wird „0000“ angezeigt (siehe **Abb. B**).
2. Um die Temperatur einzustellen, drücken Sie die TIME/TEMP-Taste **9**. Im Display blinkt „70 °C“. Stellen Sie mit den Tasten – und + **6** / **8** die gewünschte Temperatur ein. Halten Sie diese Tasten gedrückt, um das Einstellen zu beschleunigen.
3. Um den Timer einzustellen, drücken Sie erneut die TIME/TEMP-Taste. Im Display blinkt „10.00“. Stellen Sie mit den Tasten – und + die gewünschte Zeit ein. Halten Sie diese Tasten gedrückt, um das Einstellen zu beschleunigen.
4. Starten Sie anschließend den Betrieb, indem Sie die START/STOP-Taste **5** drücken. Um den Betrieb zu unterbrechen, drücken Sie die Taste erneut. Die Temperatur- und Zeiteinstellungen bleiben erhalten. Nach einer Minute ohne Tastenbetätigung werden die Einstellungen gelöscht und im Display erscheint „0000“.

Nach Ablauf der eingestellten Zeit schaltet sich das Produkt automatisch aus, 5 Signaltöne ertönen und „END“ wird im Display angezeigt. Nach Beendigung des Dörrvorgangs bleibt der Lüfter noch einige Zeit eingeschaltet.

5. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und lassen Sie das Produkt abkühlen.
6. Heben Sie den Deckel **1** vom Produkt ab und entnehmen Sie die bestückten Trockengitter **2**. Benutzen Sie hierbei ggf. wärmeisolierte Kochhandschuhe oder Topflappen zum Anfassen des Produkts. Halten Sie Ihren Kopf oder andere Körperteile nicht unmittelbar über das Gerät, da heißer Dampf aufsteigen kann.
7. Nehmen Sie die gedörrten Lebensmittel vom Trockengitter und lassen Sie sie abkühlen.

Trockengitter tauschen und drehen

- Um gleichmäßiges Trocknen zu gewährleisten, tauschen und drehen Sie die Trockengitter **2** während des Dörrvorgangs gelegentlich. Benutzen Sie dabei stets wärmeisolierte Kochhandschuhe oder Topflappen zum Anfassen des heißen Produkts.
- Da die Lebensmittel auf den unteren Gittern der heißesten und trockensten Luft ausgesetzt sind, setzen Sie die unteren Gitter nach oben und die oberen Gitter nach unten.

Lagerung von Dörrgut

- Lassen Sie das Dörrgut vor dem Verpacken gut abkühlen. Als Behältnisse eignen sich z. B. verschließbare Gläser oder folienverschweißte Portionspackungen.
- Dörrgut können Sie bei jeder Raumtemperatur lagern, vorzugsweise jedoch in trockenen, kühlen sowie dunklen Räumen. Dörrgut können Sie bei jeder Raumtemperatur lagern, vorzugsweise jedoch in trockenen, kühlen sowie dunklen Räumen.
- Versehen Sie zur besseren Übersicht die einzelnen Behältnisse mit aussagekräftigen Etiketten.

Reinigung



Verbrennungsgefahr!

Der obere Teil des Grundgeräts wird während des Betriebs heiß. Sie können sich verbrennen.

- Lassen Sie das Produkt vor jeder Reinigung vollständig abkühlen.

HINWEIS!

Kurzschlussgefahr!

In das Gehäuse eingedrungenes Wasser oder andere Flüssigkeiten können einen Kurzschluss verursachen.

- Tauchen Sie das Grundgerät niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
- Achten Sie darauf, dass kein Wasser oder andere Flüssigkeiten in das Gehäuse gelangen.

HINWEIS!

Beschädigungsgefahr!

Unsachgemäßer Umgang mit dem Produkt kann zu Beschädigungen am Produkt führen.

- Verwenden Sie keine aggressiven Reinigungsmittel, Bürsten mit Metall- oder Nylonborsten sowie keine scharfen oder metallischen Reinigungsgegenstände wie Messer, harte Spachtel und dergleichen. Diese können die Oberflächen beschädigen.
 - Geben Sie das Grundgerät keinesfalls in die Spülmaschine. Sie würden es dadurch zerstören.
1. Ziehen Sie vor der Reinigung den Netzstecker aus der Steckdose.
 2. Lassen Sie das Produkt vollständig abkühlen.
 3. Entnehmen Sie den Deckel **1** und die Trockengitter **2**.
 4. Wischen Sie das Grundgerät **3** mit einem leicht angefeuchteten Tuch ab.
 5. Waschen Sie die Trockengitter und den Deckel gründlich mit einem milden Spülmittel ab oder geben Sie diese Teile in die Spülmaschine.
 6. Lassen Sie alle Teile danach vollständig trocknen.

Aufbewahrung

Alle Teile müssen vor dem Aufbewahren vollkommen trocken sein.

- Bewahren Sie das Produkt stets an einem trockenen Ort auf.
- Schützen Sie das Produkt vor direkter Sonneneinstrahlung.
- Lagern Sie das Produkt für Kinder unzugänglich und sicher verschlossen.

Technische Daten

Modell:	707762
Versorgungsspannung:	220–240 V~, 50–60 Hz
Leistung:	200–240 W
Schutzklasse:	II
Gewicht:	ca. 1,99 kg
Abmessungen	
bei Abständen von 1,5 cm:	29,9 × 21 × 21,4 cm
bei Abständen von 2,8 cm:	29,9 × 21 × 27,5 cm
Artikelnummer:	707762

Konformitätserklärung



Die EU-Konformitätserklärung kann unter der in der beiliegenden Garantiekarte angeführten Adresse angefordert werden.

Entsorgung

Verpackung entsorgen



Entsorgen Sie die Verpackung sortenrein. Geben Sie Pappe und Karton zum Altpapier, Folien in die Wertstoffsammlung.

Produkt entsorgen

(Anwendbar in der Europäischen Union und anderen europäischen Staaten mit Systemen zur getrennten Sammlung von Wertstoffen)



Altgeräte dürfen nicht in den Hausmüll!

Sollte das Produkt einmal nicht mehr benutzt werden können, so ist jeder Verbraucher **gesetzlich verpflichtet, Altgeräte getrennt vom Hausmüll**, z. B. bei einer Sammelstelle seiner Gemeinde/seines Stadtteils, abzugeben. Damit wird gewährleistet, dass Altgeräte fachgerecht verwertet und negative Auswirkungen auf die Umwelt vermieden werden. Deswegen sind Elektrogeräte mit dem hier abgebildeten Symbol gekennzeichnet.



VERTRIEBEN DURCH:

EIE IMPORT GMBH
HOFER STRASSE 5
4642 SATTLEDT
AUSTRIA

KUNDENDIENST

707762

Bitte wenden Sie sich an Ihre **HOFER-Filiale**.

MODELL:
707762

10/2020

3
JAHRE
GARANTIE