



Diedrich Filmer GmbH
Jeringhaver Gast 5
D - 26316 Varel
Tel.: +49 (0) 4451 1209-0
www.filmer.de

Gebrauchsanweisung Luftentfeuchtersack, 1 kg

Art.-Nr. 18.692

Platzieren Sie den Luftentfeuchtersack zentral in Schränken, Kellern, Schubladen oder Aufbewahrungsboxen. Im Auto eignet sich am besten der Fußraum der rechten hinteren Fahrgastseite. Zur Anbringung auf Teppichen entfernen Sie den Klettstreifen und nutzen nur den am Luftentfeuchtersack angehängten Klettstreifen. Zur Anbringung auf glatten Oberflächen nutzen sie zusätzlich das Gegenstück des Klettstreifens. Ziehen Sie die Folie des Klebestreifens ab und platzieren Sie den Luftentfeuchtersack auf einem glatten, trockenen und staubfreien Untergrund. Die Feuchtigkeitsaufnahme liegt bei max. 500 g. Prüfen Sie durch Wiegen, wie gesättigt der Luftentfeuchtersack ist. Bei Erreichen eines Gewichtes von ca. 1.450 - 1.500 g wird die Regeneration empfohlen. Hierzu legen Sie den Luftentfeuchtersack zum Trocknen auf die Heizung (ca.2-3 Tage), im Backofen auf einem Rost bei 70°C für max. 4 Stunden mit Backpapier-Unterlage oder in die Sonne für 2-3 Tage. Eine Trocknung in der Mikrowelle ist nicht erlaubt. Durch Wiegetest kann geprüft werden, ob der Luftentfeuchtersack wieder trocken und anwendbar ist. Das Trockengewicht des Luftentfeuchtersacks beträgt ca. 1 kg. Um eine optimale Wirkung zu erzielen, empfehlen wir den Regenerierungsprozess einmal im Monat durchzuführen. Bitte denken Sie daran, vorher das Klettband zu entfernen!

Warnhinweise:

- Von Kindern fernhalten! Luftentfeuchtersack nicht öffnen!
- Beim Trockenvorgang im Backofen den Luftentfeuchtersack nicht direkt auf das Backblech oder den Rost legen, sondern Backpapier als Unterlage verwenden!

Wichtig!

Auf trockenen Untergrund legen.

Achtung!

Überzeugen Sie sich vor Antritt der Fahrt, dass der Luftentfeuchtersack sicher verstaut und jegliche Gefährdung der Insassen ausgeschlossen ist. Nicht in den Fahrerfußraum legen oder an einen Platz, bei dem der Luftentfeuchtersack das Führen des Fahrzeugs behindert. Nicht unbeaufsichtigt im Backofen lassen.