



DÖRRAUTOMAT SDA 350 A2 FOOD DEHYDRATOR SDA 350 A2 DÉSHYDRATEUR ALIMENTAIRE SDA 350 A2

(DE) (AT) (CH) Bedienungsanleitung

DÖRRAUTOMAT

(FR) (BE) Mode d'emploi

DÉSHYDRATEUR ALIMENTAIRE

(PL) Instrukcja obsługi

SUSZARKA SPOŻYWCZA

(SK) Návod na obsluhu

SUŠIČKA OVOCIA

(DK) Betjeningsvejledning

TØRREMASKINE

(GB) Operating instructions

FOOD DEHYDRATOR

(NL) (BE) Gebruiksaanwijzing

DROOGAUTOMAAT

(CZ) Návod k obsluze

SUŠIČKA POTRAVIN

(ES) Instrucciones de servicio

DESHIDRATADOR DE ALIMENTOS

HOYER Handel GmbH

Tasköprüstraße 3
22761 Hamburg
GERMANY

Stand der Informationen · Status of information · Version des informations · Stand van de informatie
Stan informacii · Stav informací · Stav informácií · Estado de las informaciones · Informationernes stand:

01/2021 ID: SDA 350 A2_20_V1.2

IAN 360596_2010

8

IAN 360596_2010

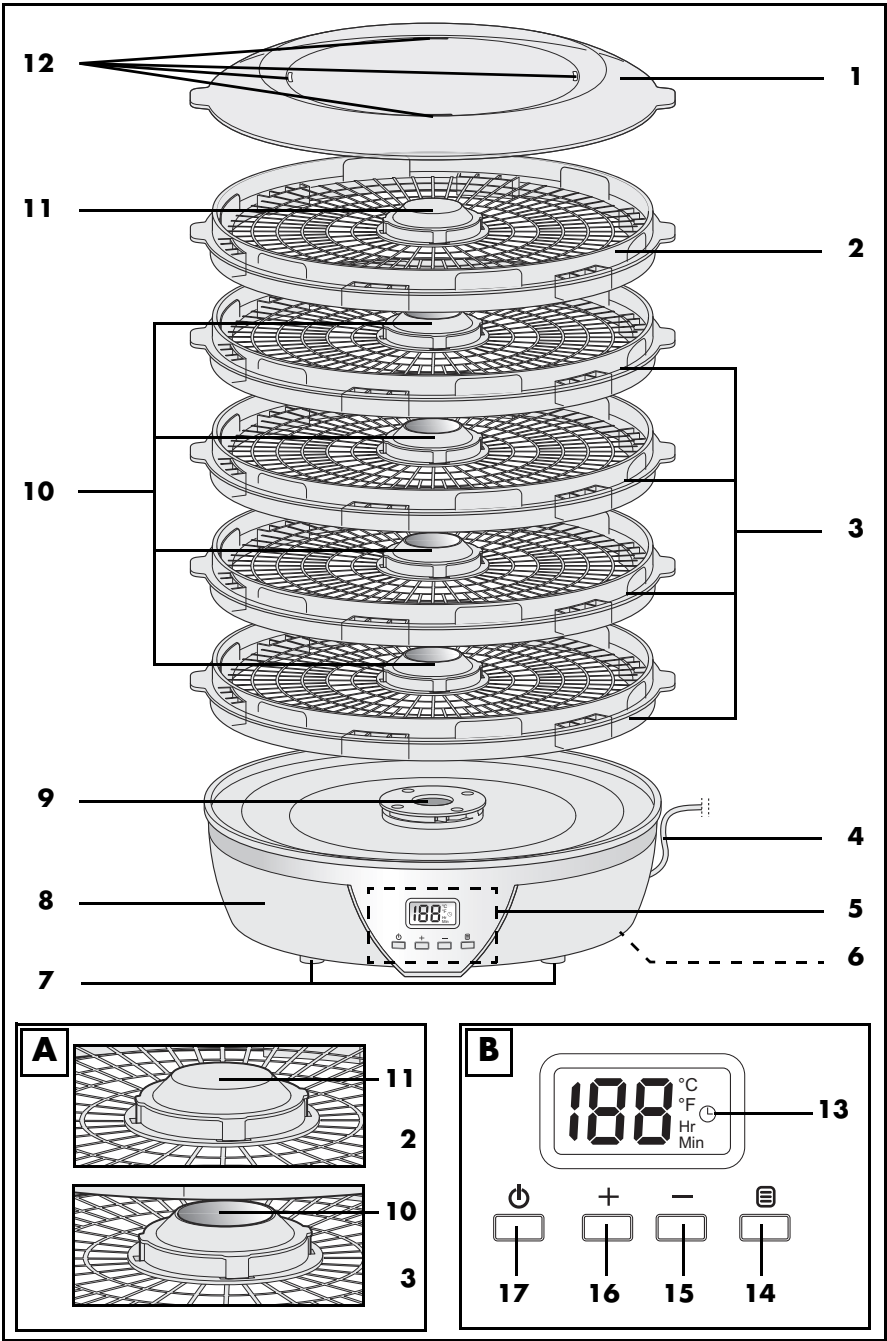
(DE) (BE) (NL)
(PL) (CZ) (SK) (ES)



Deutsch	2
English	20
Français	36
Nederlands	56
Polski	74
Česky	92
Slovenčina	108
Español	124
Dansk	142



**Übersicht / Overview / Aperçu de l'appareil / Overzicht / Przegląd /
Přehled / Prehľad / Vista general / Oversigt**



Inhalt

1. Übersicht	3
2. Bestimmungsgemäßer Gebrauch	4
3. Sicherheitshinweise	4
4. Lieferumfang	7
5. Inbetriebnahme	7
6. Dörren	8
6.1 Allgemeine Informationen zum Dörren	8
6.2 Funktionsweise des Dörrautomaten	8
6.3 Auswahl und Vorbereitung der Lebensmittel	9
7. Lebensmittel-Tabellen	10
7.1 Obst	10
7.2 Gemüse	11
7.3 Weitere Lebensmittel	11
8. Bedienung	12
8.1 Gerät zusammensetzen und befüllen	12
8.2 Einstellungen vornehmen und Dörrvorgang starten	13
8.3 Einstellungen während des Dörrvorganges ändern	13
8.4 Dörrvorgang unterbrechen	14
8.5 Dörrvorgang abbrechen	14
8.6 Dörrgut entnehmen und aufbewahren	14
9. Reinigen	14
10. Aufbewahrung	15
11. Entsorgen	15
12. Problemlösung	15
13. Technische Daten	16
14. Garantie der HOYER Handel GmbH	16

1. Übersicht

- 1 Deckel
- 2 Oberster Dörrkorb, höhenverstellbar
- 3 Dörrkörbe, höhenverstellbar
- 4 Anschlussleitung mit Netzstecker
- 5 Bedienelemente
- 6 Lüftungsschlitze
- 7 Standfüße
- 8 Basisgerät
- 9 Lüfter
- 10 Öffnungen (in der Mitte der Dörrkörbe 3)
- 11 Geschlossene Abdeckung (in der Mitte des obersten Dörrkorbes 2)
- 12 Öffnungen (im Deckel)

Bild A: Dörrkörbe unterscheiden

Oben: Oberster Dörrkorb 2 mit geschlossener Abdeckung 11 in der Mitte;

Unten: Dörrkorb 3 mit Öffnung 10 in der Mitte

Bild B: Bedienelemente 5

- 13 Display
- 14  Kurz drücken: Einstell-Modus aufrufen, zwischen Temperatur- und Zeiteinstellung wechseln;
lang drücken: Einheit °C/°F wechseln
- 15 – Werte verringern
- 16 + Werte erhöhen
- 17  Kurz drücken: Dörrvorgang starten/pausieren;
lang drücken: Dörrvorgang abbrechen

Herzlichen Dank für Ihr Vertrauen!

Wir gratulieren Ihnen zu Ihrem neuen Dörrautomaten.

Für einen sicheren Umgang mit dem Gerät und um den ganzen Leistungsumfang kennenzulernen:

- **Lesen Sie vor der ersten Inbetriebnahme diese Bedienungsanleitung gründlich durch.**
- **Befolgen Sie vor allen Dingen die Sicherheitshinweise!**
- **Das Gerät darf nur so bedient werden, wie in dieser Bedienungsanleitung beschrieben.**
- **Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung auf.**
- **Falls Sie das Gerät einmal weitergeben, legen Sie bitte diese Bedienungsanleitung dazu. Die Bedienungsanleitung ist Bestandteil des Gerätes.**

Wir wünschen Ihnen viel Freude mit Ihrem neuen Dörrautomaten.

Symbole am Gerät

	Das Symbol gibt an, dass so ausgezeichnete Materialien Lebensmittel weder im Geschmack noch im Geruch verändern.
--	--

2. Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Der Dörrautomat ist zum Trocknen von Lebensmitteln vorgesehen.

Das Gerät ist für den privaten Haushalt konzipiert. Das Gerät darf nur in trockenen Innenräumen benutzt werden.

Dieses Gerät darf nicht für gewerbliche Zwecke eingesetzt werden.

Vorhersehbarer Missbrauch

WARNUNG vor Sachschäden!

- ⊙ Das Gerät ist nicht geeignet, ...
... um Lebensmittel zu erwärmen,
... um Gegenstände zu trocknen.
- ⊙ Verwenden Sie das Gerät nicht als Heizlüfter.
- ⊙ Das Gerät ist nicht für den Betrieb im Freien ausgelegt.

3. Sicherheitshinweise

Warnhinweise

Falls erforderlich, werden folgende Warnhinweise in dieser Bedienungsanleitung verwendet:



GEFAHR! Hohes Risiko: Missachtung der Warnung kann Schaden für Leib und Leben verursachen.

WARNUNG! Mittleres Risiko: Missachtung der Warnung kann Verletzungen oder schwere Sachschäden verursachen.

VORSICHT: Geringes Risiko: Missachtung der Warnung kann leichte Verletzungen oder Sachschäden verursachen.

HINWEIS: Sachverhalte und Besonderheiten, die im Umgang mit dem Gerät beachtet werden sollten.

Anweisungen für den sicheren Betrieb

- ⊙ Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.
- ⊙ Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- ⊙ Reinigung und Benutzerwartung dürfen nicht durch Kinder durchgeführt werden, es sei denn, sie sind älter als 8 Jahre und beaufsichtigt.
- ⊙ Kinder jünger als 8 Jahre sind vom Gerät und der Anschlussleitung fernzuhalten.
- ⊙ Dieses Gerät ist nicht dafür bestimmt, mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernwirkssystem betrieben zu werden.
- ⊙ Wenn die Anschlussleitung dieses Gerätes beschädigt wird, muss sie durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- ⊙ Reinigen Sie alle Teile und Flächen, die mit Lebensmitteln in Verbindung kommen, vor dem ersten Gebrauch (siehe "Reinigen" auf Seite 14).



GEFAHR für Kinder

- ⊙ Verpackungsmaterial ist kein Kinderspielzeug. Kinder dürfen nicht mit den Kunststoffbeuteln spielen. Es besteht Erstickungsgefahr.
- ⊙ Achten Sie darauf, dass Kinder das Gerät nicht an der Anschlussleitung von der Arbeitsfläche ziehen können.
- ⊙ Bewahren Sie das Gerät außerhalb der Reichweite von Kindern auf.



GEFAHR für und durch Haus- und Nutztiere

- ⊙ Von Elektrogeräten können Gefahren für Haus- und Nutztiere ausgehen. Des Weiteren können Tiere auch einen Schaden am Gerät verursachen. Halten Sie deshalb Tiere grundsätzlich von Elektrogeräten fern.



GEFAHR von Stromschlag durch Feuchtigkeit

- ⊙ Das Gerät, die Anschlussleitung und der Netzstecker dürfen nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten getaucht werden.
- ⊙ Schützen Sie das Gerät vor Feuchtigkeit, Tropf- und Spritzwasser.
- ⊙ Sollte Flüssigkeit in das Gerät gelangen, sofort den Netzstecker ziehen. Vor einer erneuten Inbetriebnahme das Gerät prüfen lassen.
- ⊙ Bedienen Sie das Gerät nicht mit feuchten Händen.
- ⊙ Sollte das Gerät ins Wasser gefallen sein, sofort den Netzstecker ziehen. Erst danach das Gerät herausnehmen.



GEFAHR durch Stromschlag

- ⊙ Stecken Sie den Netzstecker erst dann in eine Steckdose, wenn das Gerät komplett zusammengebaut ist.
- ⊙ Schließen Sie den Netzstecker nur an eine ordnungsgemäß installierte, leicht zugängliche Steckdose an, deren Spannung der Angabe auf dem Typenschild entspricht. Die Steckdose muss auch nach dem Anschließen weiterhin leicht zugänglich sein.
- ⊙ Achten Sie darauf, dass die Anschlussleitung nicht durch scharfe Kanten oder heiße Stellen beschädigt werden kann. Wickeln Sie die Anschlussleitung nicht um das Gerät.
- ⊙ Das Gerät ist auch nach dem Ausschalten nicht vollständig vom Netz getrennt. Um dies zu tun, ziehen Sie den Netzstecker.
- ⊙ Achten Sie beim Gebrauch des Gerätes darauf, dass die Anschlussleitung nicht eingeklemmt oder gequetscht wird.
- ⊙ Um den Netzstecker aus der Steckdose zu ziehen, immer am Stecker, nie am Kabel ziehen.

- ⊙ Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, ...
 - ... wenn eine Störung auftritt,
 - ... wenn Sie das Gerät nicht benutzen,
 - ... bevor Sie das Gerät reinigen und
 - ... bei Gewitter.
- ⊙ Um Gefährdungen zu vermeiden, nehmen Sie keine Veränderungen am Gerät vor.
- ⊙ Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn es sichtbare Beschädigungen am Gerät oder der Anschlussleitung aufweist.



GEFAHR von Brand

- ⊙ Das Gerät darf nicht in der Nähe von brennbaren Flüssigkeiten und Materialien oder in explosionsgefährdeter Umgebung betrieben werden. Halten Sie einen Abstand von mindestens 30 cm zu Wänden ein.
- ⊙ Um eine Überhitzung des Gerätes zu vermeiden und eine optimale Trocknung zu gewährleisten:
 - Decken Sie das Gerät nicht ab.
 - Halten Sie die Lüftungsschlitze auf der Unterseite des Basisgerätes frei.
 - Stellen Sie das Gerät auf einen ebenen, glatten Untergrund. Tischdecken, Textilien und Ähnliches können die freie Belüftung behindern.
 - Decken Sie die Gitterböden der Dörrkörbe nicht vollständig (z. B. durch Papier, Alufolie o. Ä.) ab.



GEFAHR von Verletzung durch Verbrennen

- ⊙ Der Lüfter (insbesondere die Metallteile), der Deckel, die Dörrkörbe und das Dörrgut können während des Betriebes heiß werden. Berühren Sie das Gerät im Betrieb nur an den Griffen und den Bedienelementen.
- ⊙ Lassen Sie das Gerät und das Dörrgut nach dem Ausschalten abkühlen, bevor Sie das Dörrgut entnehmen und das Gerät reinigen.
- ⊙ Transportieren Sie das Gerät nur im abgekühlten Zustand und verwenden Sie hierzu nur die vorgesehenen Griffe.

WARNUNG vor Sachschäden

- ⊙ Verwenden Sie nur das Originalzubehör.
- ⊙ Verwenden Sie keine scharfen oder scheuernden Reinigungsmittel.
- ⊙ Das Gerät ist mit rutschfesten Kunststofffüßen ausgestattet. Da Möbel mit einer Vielfalt von Lacken und Kunststoffen beschichtet sind und mit unterschiedlichen Pflegemitteln behandelt werden, kann nicht völlig ausgeschlossen werden, dass manche dieser Stoffe Bestandteile enthalten, welche die Kunststofffüße angreifen und aufweichen. Legen Sie ggf. eine rutschfeste Unterlage unter das Gerät.

4. Lieferumfang

- 1 Basisgerät **8**
- 4 Dörrkörbe **3**
- 1 oberster Dörrkorb **2**
- 1 Deckel **1**
- 1 Bedienungsanleitung

5. Inbetriebnahme



BRANDGEFAHR!

- ⊙ Stellen Sie das Gerät auf eine trockene, ebene, rutschfeste und hitzebeständige Unterlage.
- ⊙ Das Gerät darf nicht in der Nähe von brennbaren Flüssigkeiten und Materialien oder in explosionsgefährdeter Umgebung betrieben werden. Halten Sie einen Abstand von mindestens 30 cm zu Wänden ein.
- ⊙ Um eine Überhitzung des Gerätes zu vermeiden, decken Sie das Gerät nicht ab und verdecken Sie nicht die Lüftungsschlitze **6** auf der Unterseite des Gerätes.

HINWEIS: Während des ersten Betriebs kann es zu einer leichten Geruchsentwicklung kommen. Dies ist kein Produktfehler. Vor dem ersten Dörrvorgang sollten Sie deshalb das Gerät reinigen, nach der folgenden Anweisung leer betreiben und anschließend erneut reinigen. Sorgen Sie dabei für ausreichende Belüftung.

- Entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial.
 - Überprüfen Sie, ob alle Teile vorhanden und unbeschädigt sind.
 - **Reinigen Sie das Gerät vor der ersten Benutzung!** (siehe "Reinigen" auf Seite 14)
1. Stellen Sie das Basisgerät **8** auf einen trockenen, ebenen, rutschfesten Untergrund.
 2. Setzen Sie die Dörrkörbe **3** und den obersten Dörrkorb **2** auf.
 3. Setzen Sie den Deckel **1** auf.
 4. Stecken Sie den Netzstecker **4** in eine Steckdose, die den Angaben auf dem Typenschild entspricht. Im Display **13** blinkt **00** und **Hr** wird angezeigt.

5. Stellen Sie mit den Tasten **— 15** und **+ 16** die Dörrzeit von 1 Stunde (01 Hr) ein.
6. Drücken Sie einmal kurz die Taste  **14**. Es blinkt 55 und °C wird angezeigt.
7. Stellen Sie mit den Tasten **— 15** und **+ 16** die Dörrtemperatur auf 70 °C ein.
8. Drücken Sie einmal kurz die Taste  **17**, um das Gerät zu starten.
9. Wenn die eingestellte Zeit abgelaufen ist, schaltet sich das Gerät aus. Der Lüfter **9** stoppt. Für kurze Zeit ertönt ein akustisches Signal und im Display **13** wird 00 dauerhaft angezeigt.

HINWEIS: Sie können dieses erste Aufheizen bereits nach 30 Minuten abbrechen, indem Sie die Taste  **17** so lange gedrückt halten, bis der Lüfter **9** stoppt und im Display **13** 00 dauerhaft angezeigt wird.

10. Ziehen Sie den Netzstecker **4**.
11. Lassen Sie das Gerät abkühlen.
12. Reinigen Sie das Gerät erneut (siehe "Reinigen" auf Seite 14).

6. Dörren

6.1 Allgemeine Informationen zum Dörren

Dörren ist ein Verfahren zum Konservieren von Lebensmitteln. Es beruht darauf, dass den Lebensmitteln Wasser entzogen wird. Ein niedriger Wassergehalt entzieht Bakterien und Schimmelpilzen die Lebensgrundlage. Der Dörrprozess läuft bei relativ niedrigen Temperaturen (40 - 70 °C) ab. Es müssen keine chemischen Zusatzstoffe, Salz oder Zucker hinzugegeben werden. Dadurch bleiben die Lebensmittel naturbelassen. Vitamine bleiben zum großen Teil erhalten. Mineralstoffe, Ballaststoffe und

Nährstoffe werden durch den Trocknungsprozess konzentriert. Viele gedörrte Lebensmittel haben dadurch ein intensives Aroma. Gedörrte Lebensmittel sind durch den Wasserentzug besonders leicht und können ohne Kühlung oder spezielle Verpackung aufbewahrt und transportiert werden. Die gedörrten Lebensmittel können sowohl in getrockneter Form verzehrt werden (z. B. Trockenfrüchte), sie können aber auch eingeweicht weiter verarbeitet werden (z. B. Pilze) oder mitgekocht werden (z. B. Kräuter).

6.2 Funktionsweise des Dörrautomaten

Ihr Dörrautomat zieht durch die Lüftungsschlitze **6** auf der Unterseite frische Luft und erwärmt diese. Die warme, trockene Luft durchströmt die Dörrkörbe **2/3** von unten nach oben. Deshalb ist es wichtig,...

- ... die Dörrkörbe nicht zu überladen,
- ... die Gitter in den Dörrkörben nicht abzudecken und
- ... eine freie Belüftung rund herum sicherzustellen.

Durch den warmen, trockenen Luftstrom erfolgt eine schonende Trocknung, die je nach Wassergehalt des Lebensmittels und Dicke der Stücke unterschiedlich lange dauert. Zur Orientierung finden Sie Empfehlungen für Temperaturen und Richtwerte für die Dörrzeit im Kapitel "Lebensmittel-Tabellen" auf Seite 10.

6.3 Auswahl und Vorbereitung der Lebensmittel

Um gute Qualität und Haltbarkeit zu erreichen, ist eine sorgfältige Auswahl und Vorbereitung der Lebensmittel entscheidend. Deshalb finden Sie hier einige Tipps dazu.

- Die Lebensmittel sollen frisch sein. Reife Früchte und reifes Gemüse haben mehr Aroma. Allerdings sollen die Lebensmittel auch nicht überreif sein.
- Verwenden Sie nach Möglichkeit Lebensmittel von tadelloser Qualität. Wählen Sie z. B. Früchte ohne schlechte Stellen, ohne Druckstellen und ohne verdorbene Stellen. Ggf. schneiden Sie schlechte Stellen großzügig heraus.
- Reinigen Sie die Lebensmittel gründlich und beachten Sie sorgfältig die Regeln der Küchenhygiene. Arbeiten Sie z. B. mit sauberen Händen und Küchenutensilien.
- Berücksichtigen Sie beim Kleinschneiden, dass die Lebensmittel beim Dörren kleiner werden. Schneiden Sie diese also nicht zu klein.
- Schneiden Sie die Lebensmittel in Stücke von gleichmäßiger Größe und Form, damit alle Stücke gleichmäßig gedörnt werden.
- Dörren Sie die Lebensmittel direkt nach der Vorbereitung.

Obst

- Das Entfernen der Kerne aus Steinobst (z. B. Kirschen, Pflaumen, Aprikosen) ist einfacher, wenn diese zunächst ca. zwei Drittel der Dörrzeit im Ganzen gedörnt werden und erst danach die Kerne entfernt werden.
- Bei Obst, das leicht braun wird (z. B. Äpfel) können die Schnittflächen vor dem Dörren kurz in Zitronensaft getaucht werden.

- Legen Sie ungeschältes Obst mit der Schnittfläche nach oben in die Dörrkörbe **2/3**.

Gemüse

- Pilze mit einem feuchten Tuch abreiben.
- Gemüse gründlich waschen.
- Gemüse soll vor dem Dörren kurz blanchiert werden.

Kräuter

- Dörren Sie Kräuter als ganze Stängel.
- Waschen Sie Kräuter ab und schütteln Sie sie gründlich trocken.
- Kräuter sollen bei niedrigen Temperaturen und nicht zu lange gedörnt werden. Sie verlieren sonst Aroma.

Fleisch

- Verwenden Sie nur frisches Fleisch.
- Entfernen Sie Sehnen, Knochen und Fett.
- Waschen Sie das Fleisch gut und trocknen Sie es gründlich ab.
- Mageres Fleisch kann vor dem Dörren gepökelt oder mariniert werden. Trocknen Sie es vor dem Dörren ab.
- Schneiden Sie das Fleisch in dünne Scheiben.

Fisch

- Verwenden Sie nur frischen Fisch.
- Entfernen Sie Gräten und Haut.
- Waschen Sie den Fisch gut.
- Mit Zitronensaft beträufeln und ca. 30 Minuten in Salzwasser legen. Dann gründlich trocken tupfen.
- Schneiden Sie den Fisch in dünne Scheiben.

7. Lebensmittel-Tabellen

Die Angaben zu den Dörrzeiten in den folgenden Tabellen sind Richtwerte. Die tatsächlichen Zeiten hängen von der Qualität der Lebensmittel (Sorte, Frische, Reife) und der Dicke der Stücke ab.

Prüfen Sie deshalb das Ergebnis mit einer Greifprobe (Dörrprobe). Wie sich das fertige Dörrprodukt anfühlen sollte, finden Sie in der letzten Spalte der Tabelle. Verkürzen oder verlängern Sie ggf. die Dörrzeit.

7.1 Obst

Dörrgut	Vorbereitung (Richtwerte)	Dörr- temperatur	Dörrzeit in Stunden (Richtwerte)	Dörrprobe
Ananas	Scheiben: 8 mm	70 °C	10 - 12	gut biegsam
Äpfel	Scheiben: 8 mm / Spalten: 15 mm	70 °C	8 - 10	gut biegsam
Aprikosen	halbiert, Schale nach unten	70 °C	10 - 12	biegsam
Bananen	Scheiben: 2 - 3 mm	70 °C	8 - 10	knackig
Birnen	Scheiben: 3 mm	70 °C	8 - 10	biegsam
	halbiert	70 °C	14 - 18	biegsam
Erdbeeren	halbiert oder ganz	70 °C	8 - 10	hart
Feigen	halbiert	70 °C	8 - 10	trocken
Kirschen	ganz, entkernt	70 °C	10 - 12	lederartig
Pflaumen	halbiert, Schale nach unten	70 °C	10 - 12	biegsam
Weintrauben	halbiert, Schale nach unten	70 °C	12 - 14	gut biegsam

7.2 Gemüse

Dörrgut	Vorbereitung (Richtwerte)	Dörr- temperatur	Dörrzeit in Stunden (Richtwerte)	Dörrprobe
Bohnen	ganz	70 °C	6 - 8	zerbrechlich
Erbsen	abgehülst	50 °C	6 - 8	hart
Gurken	ungeschält, Scheiben: 10 mm	50 °C	6 - 8	hart
Karotten	geschält, Scheiben: 8 mm	70 °C	6 - 8	hart
Lauch	halbiert, lange Stücke: 6 - 8 cm	70 °C	6 - 10	zerbrechlich
Paprika	Streifen: 6 - 8 cm	60 °C	6 - 8	biegsam
Pilze	in Scheiben, kleine Pilze ganz	50 °C	4 - 6	zäh
Sellerie	geschält, Scheiben: 8 mm	70 °C	6 - 10	hart
Tomate	halbiert	70 °C	12 - 14	biegsam
	Scheiben: 6 mm	70 °C	7 - 10	hart
Zucchini	ungeschält, Scheiben: 8 mm	60 °C	6 - 8	hart

7.3 Weitere Lebensmittel

Dörrgut	Vorbereitung (Richtwerte)	Dörr- temperatur	Dörrzeit in Stunden (Richtwerte)	Dörrprobe
Kräuter (Basilikum, Ore- gano, Rosmarin, Petersilie, Schnitt- lauch, Dill, Estrag- on, usw.)	ganze Stängel	40 °C	2 - 4	zerbrechlich
Fleisch	in dünnen Schei- ben	60 °C	10 - 12	
Fisch	in dünnen Schei- ben	60 °C	10 - 12	

8. Bedienung



BRANDGEFAHR!

- ⊙ Stellen Sie das Gerät auf eine trockene, ebene, rutschfeste und hitzebeständige Unterlage.
- ⊙ Das Gerät darf nicht in der Nähe von brennbaren Flüssigkeiten und Materialien oder in explosionsgefährdeter Umgebung betrieben werden. Halten Sie einen Abstand von mindestens 30 cm zu Wänden ein.
- ⊙ Um eine Überhitzung des Gerätes zu vermeiden, decken Sie das Gerät nicht ab und verdecken Sie nicht die Lüftungsschlitze **6** auf der Unterseite des Gerätes.



GEFAHR von Verletzung durch Verbrennen!

- ⊙ Der Lüfter **9** (insbesondere die Metallteile), der Deckel **1**, die Dörrkörbe **2/3** und das Dörrgut können während des Betriebes heiß werden. Berühren Sie das Gerät im Betrieb nur an den Griffen und den Bedienelementen **5**.
- ⊙ Lassen Sie das Gerät und das Dörrgut nach dem Ausschalten abkühlen, bevor Sie das Dörrgut entnehmen und das Gerät reinigen.

8.1 Gerät zusammensetzen und befüllen

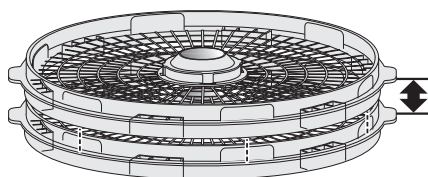
HINWEISE:

- **Bild A:** Den obersten Dörrkorb **2** müssen Sie immer verwenden und er muss immer als oberster eingesetzt werden. Sie erkennen ihn an der geschlossenen Abdeckung **11** in der Mitte.
- **Bild A:** Die Anzahl der Dörrkörbe **3** können Sie variieren. Diese erkennen Sie an den Öffnungen **10** in der Mitte.

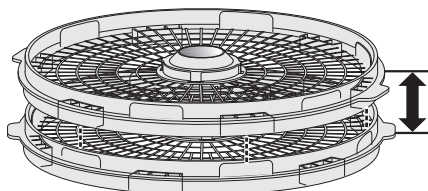
Einstellen der Abstände

Für etwas höhere Lebensmittel kann der Abstand zwischen den Dörrkörben **2/3** vergrößert werden.

- **Normaler Abstand:** Für den niedrigeren Abstand setzen Sie die Dörrkörbe so aufeinander, dass die 6 schmalen und die 6 breiten Stege am Rande der Dörrkörbe versetzt zueinander stehen.



- **Höherer Abstand:** Für einen höheren Abstand setzen Sie die Dörrkörbe so aufeinander, dass die schmalen und die breiten Stege übereinander stehen.



Befüllen

1. Stellen Sie das Basisgerät **8** auf einen trockenen, ebenen, rutschfesten Untergrund.
2. Befüllen Sie die Dörrkörbe **2/3** mit dem vorbereiteten Dörrgut. Achten Sie dabei darauf, die Dörrkörbe nicht zu überfüllen. Es soll noch Luft durch die Gitterböden der Dörrkörbe zirkulieren können. Belegen Sie die Dörrkörbe gleichmäßig und legen Sie das Dörrgut nicht in mehreren Lagen übereinander.
3. Setzen Sie die Dörrkörbe **3** und den obersten Dörrkorb **2** auf.
4. Setzen Sie den Deckel **1** auf.

8.2 Einstellungen vornehmen und Dörrvorgang starten

HINWEIS: Richtwerte für die Dörrtemperatur, die Dörrzeit und die Dörrprobe finden Sie im Kapitel "Lebensmittel-Tabellen" auf Seite 10.

1. Stecken Sie den Netzstecker **4** in eine Steckdose, die den Angaben auf dem Typenschild entspricht. Im Display **13** blinkt **00** und **Hr** wird angezeigt.
2. Stellen Sie mit den Tasten **- 15** und **+ 16** die Dörrzeit zwischen 1 und 48 Stunden (**01 Hr** bis **48 Hr**) in 1-Stunden-Schritten ein.
3. Drücken Sie einmal kurz die Taste **14**, um zur Einstellung der Temperatur zu wechseln. Es blinkt **55** und **°C** wird angezeigt.
4. Um die Einheit für die Temperatur zwischen **°C** und **°F** zu wechseln, halten Sie die Taste **14** gedrückt.
5. Stellen Sie mit den Tasten **- 15** und **+ 16** die Dörrtemperatur zwischen **40 °C** und **70 °C** (bzw. zwischen **100 °F** und **160 °F**) in 5°-Schritten ein.

6. Drücken Sie einmal kurz die Taste **17**, um den Dörrvorgang zu starten. Der Lüfter **9** startet. Im Display **13** wird das Uhrensymbol **⌚** angezeigt, die eingestellte Temperatur und die restliche Dörrzeit werden abwechselnd angezeigt. Die Dörrzeit wird in Stunden (**Hr**) angezeigt, innerhalb der letzten Stunde in Minuten (**Min**).
7. Wenn die eingestellte Zeit abgelaufen ist, schaltet sich das Gerät aus. Der Lüfter **9** stoppt. Im Display **13** wird **00** dauerhaft angezeigt.
8. Überprüfen Sie das Dörrgut mit der Dörrprobe (siehe "Lebensmittel-Tabellen" auf Seite 10). Falls das Dörrgut noch nicht ausreichend getrocknet ist, starten Sie den Dörrvorgang erneut für eine kürzere Nachdörrzeit.
9. Wenn die eingestellte Zeit abgelaufen ist, schaltet sich das Gerät aus. Der Lüfter **9** stoppt. Für kurze Zeit ertönt ein akustisches Signal und im Display **13** wird **00** dauerhaft angezeigt.
10. Ziehen Sie nach Beendigung des Dörrvorganges den Netzstecker **4**.

8.3 Einstellungen während des Dörrvorganges ändern

Sie können die Einstellungen von Dörrzeit und Dörrtemperatur während des Dörrprozesses jederzeit verändern.

1. Drücken Sie kurz die Taste **14**. Die Restzeit blinkt im Display **13**.
2. Solange der Wert im Display **13** blinkt (ca. 2 Sekunden), können Sie ihn mit den Tasten **- 15** und **+ 16** ändern.

HINWEIS: Auch wenn innerhalb der letzten Stunde die Restzeit in Minuten angezeigt wird, kann die Dörrzeit nur in Stundenschritten verändert werden.

3. Drücken Sie einmal kurz die Taste  **14**, um zur Einstellung der Temperatur zu wechseln. Die Temperatureinstellung können Sie ebenfalls mit den Tasten **- 15** und **+ 16** verändern, solange der Wert blinkt (ca. 2 Sekunden).
4. Nach ca. 2 Sekunden werden die Werte gespeichert und dauerhaft angezeigt.

8.4 Dörrvorgang unterbrechen

Sie können jederzeit den Dörrvorgang unterbrechen, z. B. um schon vor Ablauf der eingestellten Dörrzeit eine Dörrprobe zu machen.

- Drücken Sie einmal kurz die Taste  **17**, um den Dörrvorgang zu unterbrechen. Der Lüfter **9** stoppt. Im Display **13** blinkt PA.
- Zum Fortsetzen des Dörrvorganges drücken Sie erneut kurz die Taste  **17**.

8.5 Dörrvorgang abbrechen

Sie können jederzeit den Dörrvorgang abbrechen, z. B. wenn das Dörrgut schon vor Ablauf der eingestellten Zeit fertig gedörrt ist.

1. Halten Sie die Taste  **17** so lange gedrückt, bis der Lüfter **9** stoppt, ein akustisches Signal kurz ertönt und im Display **13** dauerhaft 00 angezeigt wird.
2. Ziehen Sie nach Beendigung des Dörrvorganges den Netzstecker **4**.

8.6 Dörrgut entnehmen und aufbewahren

- Lassen Sie das Dörrgut gut auskühlen, bevor Sie es entnehmen und verpacken.
- Verpacken Sie das Dörrgut luftdicht, z. B. in Gläsern mit fest schließendem

Deckel oder in Kunststoffbeuteln. Sie können das Dörrgut auch vakuumieren.

- Bewahren Sie das Dörrgut lichtgeschützt auf.

9. Reinigen

Reinigen Sie das Gerät vor der ersten Benutzung!



GEFAHR durch Stromschlag!

- ⊙ Ziehen Sie den Netzstecker **4** aus der Steckdose, bevor Sie das Gerät reinigen.
- ⊙ Das Basisgerät **8**, die Anschlussleitung und der Netzstecker **4** dürfen nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten getaucht werden.
- ⊙ Achten Sie darauf, dass beim Reinigen keine Feuchtigkeit in den Lüfter **9** gelangt.



GEFAHR von Verletzungen durch Verbrennen!

- ⊙ Lassen Sie alle Teile vor dem Reinigen abkühlen.

WARNUNG vor Sachschäden!

- ⊙ Verwenden Sie keine scharfen oder scheuernden Reinigungsmittel.

Reinigen Sie das Gerät nach jedem Gebrauch und entfernen Sie dabei alle Lebensmittelreste.

Deckel und Dörrkörbe

Der Deckel **1** und die Dörrkörbe **2** und **3** sind spülmaschinengeeignet.

Basisgerät

- Reinigen Sie das Basisgerät **8** mit einem leicht angefeuchteten Tuch, ggf. mit etwas mildem Spülmittel.

10. Aufbewahrung



GEFAHR für Kinder!

- ⊙ Bewahren Sie das Gerät außerhalb der Reichweite von Kindern auf.

- Reinigen Sie alle Teile und lassen Sie diese gut trocknen, bevor Sie das Gerät wegräumen.
- Wählen Sie einen Platz, wo weder starke Hitze noch Feuchtigkeit auf das Gerät einwirken können.

11. Entsorgen

Dieses Produkt unterliegt der europäischen Richtlinie 2012/19/EU. Das Symbol der durchgestrichenen Abfalltonne auf Rädern bedeutet, dass das Produkt in der Europäischen Union einer getrennten Müllsammmlung zugeführt werden muss. Dies gilt für das Produkt und alle mit diesem Symbol gekennzeichneten Zubehörteile. Gekennzeichnete Produkte dürfen nicht über den normalen Hausmüll entsorgt werden, sondern müssen an einer Annahmestelle für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten abgegeben werden.



Dieses Recycling-Symbol markiert z. B. einen Gegenstand oder Materialteile als für die Rückgewinnung wertvoll. Recycling hilft, den Verbrauch von Rohstoffen zu reduzieren und die Umwelt zu entlasten. Informationen zur Entsorgung und der Lage des nächsten Recyclinghofes erhalten Sie z. B. bei Ihrer Stadtreinigung oder in den Gelben Seiten.



Verpackung

Wenn Sie die Verpackung entsorgen möchten, achten Sie auf die entsprechenden Umweltvorschriften in Ihrem Land.

12. Problemlösung

Sollte Ihr Gerät einmal nicht wie gewünscht funktionieren, gehen Sie bitte erst diese Checkliste durch. Vielleicht ist es nur ein kleines Problem, das Sie selbst beheben können.



GEFAHR durch Stromschlag!

- ⊙ Versuchen Sie auf keinen Fall, das Gerät selbstständig zu reparieren.

Fehler	Mögliche Ursachen / Maßnahmen
Keine Funktion	• Ist die Stromversorgung sichergestellt? • Überprüfen Sie den Anschluss.
Gerät lässt sich mit der Taste  17 nicht starten.	• Ist als Dörrzeit 00 Hr eingestellt? Stellen Sie eine Dörrzeit zwischen 1 und 48 Stunden ein.
Gerät schaltet sich automatisch aus und lässt sich nicht wieder einschalten.	• Das Gerät hat einen Überhitzungsschutz. Dieser schaltet das Gerät im Falle einer Überhitzung aus. Wenden Sie sich an das Service-Center.

13. Technische Daten

Modell:	SDA 350 A2
Netzspannung:	220 - 240 V ~ 50 - 60 Hz
Schutzklasse:	II 
Leistung:	350 W

Verwendete Symbole

	Schutzisolierung
	G eprüfte S icherheit. Geräte müssen den allgemein anerkannten Regeln der Technik genügen und gehen mit dem Produktsicherheitsgesetz (ProdSG) konform.
	Mit der CE-Kennzeichnung erklärt die HOYER Handel GmbH die EU-Konformität.
	Dieses Symbol erinnert daran, die Verpackung umweltfreundlich zu entsorgen.
	Wiederverwertbare Materialien: Pappe (außer Wellpappe)
	Wechselspannung
	Das Symbol kennzeichnet Teile, die in der Spülmaschine gereinigt werden können.
	Es handelt sich um ein wiederverwertbares Produkt, das der erweiterten Herstellerverantwortung sowie der Abfalltrennung unterliegt.

Technische Änderungen vorbehalten.

14. Garantie der HOYER Handel GmbH

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

Garantiebedingungen

Die Garantiefrist beginnt mit dem Kaufdatum. Bitte bewahren Sie den Original-Kassenbon gut auf. Diese Unterlage wird als Nachweis für den Kauf benötigt. Tritt innerhalb von drei Jahren ab dem Kaufdatum dieses Produkts ein Material- oder Fabrikationsfehler auf, wird das Produkt von uns – nach unserer Wahl – für Sie kostenlos repariert oder ersetzt. Diese Garantieleistung setzt voraus, dass innerhalb der Dreijahresfrist das defekte Gerät und der Kaufbeleg (Kassenbon) vorgelegt und schriftlich kurz beschrieben wird, worin der Mangel besteht und wann er aufgetreten ist.

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

Garantiezeit und gesetzliche Mängelansprüche

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

Garantieumfang

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

Die Garantieleistung gilt für Material- oder Fabrikationsfehler.

Von der Garantie ausgeschlossen sind Verschleißteile, die normaler Abnutzung ausgesetzt sind und Beschädigungen an zerbrechlichen Teilen, z. B. Schalter, Akkus, Leuchtmittel oder andere Teile, die aus Glas gefertigt sind.

Diese Garantie verfällt, wenn das Produkt beschädigt, nicht sachgemäß benutzt oder gewartet wurde. Für eine sachgemäße Benutzung des Produkts sind alle in der Bedienungsanleitung aufgeführten Anweisungen genau einzuhalten. Verwendungszwecke und Handlungen, von denen in der Bedienungsanleitung abgeraten oder vor denen gewarnt wird, sind unbedingt zu vermeiden. Das Produkt ist lediglich für den privaten und nicht für den gewerblichen Gebrauch bestimmt. Bei missbräuchlicher und unsachgemäßer Behandlung, Gewaltanwendung und bei Eingriffen, die nicht von unserem autorisierten Service-Center vorgenommen wurden, erlischt die Garantie.

Abwicklung im Garantiefall

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

- Bitte halten Sie für alle Anfragen die Artikelnummer **IAN: 360596_2010** und den Kassenbon als Nachweis für den Kauf bereit.
- Die Artikelnummer finden Sie auf dem Typenschild, einer Gravur, auf dem Titelblatt Ihrer Anleitung (unten links) oder als Aufkleber auf der Rück- oder Unterseite des Gerätes.

- Sollten Funktionsfehler oder sonstige Mängel auftreten, kontaktieren Sie zunächst das nachfolgend benannte Service-Center **telefonisch** oder per **E-Mail**.
- Ein als defekt erfasstes Produkt können Sie dann unter Beifügung des Kaufbelegs (Kassenbon) und der Angabe, worin der Mangel besteht und wann er aufgetreten ist, für Sie portofrei an die Ihnen mitgeteilte Service-Anschrift übersenden.

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



Mit diesem QR-Code gelangen Sie direkt auf die Lidl-Service-Seite (www.lidl-service.com) und können mittels der Eingabe der Artikelnummer (IAN) **360596_2010** Ihre Bedienungsanleitung öffnen.



Service-Center

(DE) Service Deutschland

Tel.: 0800 5435 111

(kostenfrei)

E-Mail: hoyer@lidl.de

(AT) Service Österreich

Tel.: 0820 201 222

(0,15 EUR/Min.)

E-Mail: hoyer@lidl.at

(CH) Service Schweiz

Tel.: 0842 665566

(0,08 CHF/Min.,

Mobilfunk max. 0,40 CHF/Min.)

E-Mail: hoyer@lidl.ch

IAN: 360596_2010



Lieferant

Bitte beachten Sie, dass die folgende Anschrift **keine Serviceanschrift** ist.

Kontaktieren Sie zunächst das genannte Service-Center.

HOYER Handel GmbH

Tasköprüstraße 3

22761 Hamburg

DEUTSCHLAND

Contents

1. Overview	21
2. Intended purpose	22
3. Safety information	22
4. Items supplied	25
5. How to use	25
6. Food dehydration	25
6.1 General information on the food dehydration process	25
6.2 Basic functioning of the food dehydrator	26
6.3 Selection and preparation of the food	26
7. Food tables	27
7.1 Fruit	27
7.2 Vegetables	28
7.3 Additional food	28
8. Operation	29
8.1 Assembling and filling the device	29
8.2 Make settings and start the food dehydration process	30
8.3 Changing the setting during the food dehydration process	30
8.4 Interrupt the food dehydration process	31
8.5 Cancel the food dehydration process	31
8.6 Remove and store the dehydrated food	31
9. Cleaning	31
10. Storage	32
11. Disposal	32
12. Troubleshooting	32
13. Technical specifications	33
14. Warranty of the HOYER Handel GmbH	33

1. Overview

- 1 Lid
- 2 Top food dehydrator tray, vertically adjustable
- 3 Food dehydrator trays, vertically adjustable
- 4 Power cable with mains plug
- 5 Control elements
- 6 Ventilation slots
- 7 Feet
- 8 Base unit
- 9 Fan
- 10 Openings (in the middle of the food dehydrator trays 3)
- 11 Closed cover (in the middle of the top food dehydrator tray 2)
- 12 Openings (in the lid)

Figure A: identifying different food dehydrator trays

Top: top food dehydrator tray 2 with closed cover 11 in the middle

Bottom: food dehydrator tray 3 with opening 10 in the middle

Figure B: control elements 5

- 13 Display
- 14  Press briefly: call up the setting mode, switch between temperature and time setting
Press long: switch between °C/°F
- 15  Decrease values
- 16  Increase values
- 17  Press briefly: start/Pause the food dehydration process
Press long: cancel the food dehydration process

Thank you for your trust!

Congratulations on your new food dehydrator.

For safe handling of the device and in order to get to know the entire scope of features:

- **Thoroughly read these user instructions prior to initial use.**
- **Above all, observe the safety information!**
- **The device should only be used as described in these user instructions.**
- **Keep this copy of the user instructions for reference.**
- **If you pass the device on to someone else, please include this copy of the user instructions. The user instructions are a component of the device.**

We hope you enjoy your new food dehydrator.

Symbols on your device

	The food-safe material of devices with this symbol will not change the taste or smell of food.
--	--

2. Intended purpose

The food dehydrator is intended for the drying of food.

The device is designed for private, domestic use. The device must only be used in dry, indoor areas.

This device must not be used for commercial purposes.

Foreseeable misuse

WARNING! Risk of material damage!

- ⊙ The device is not suited...
 - ... to heat food,
 - ... to dry objects.
- ⊙ Do not use the device as a fan heater.
- ⊙ The device is not designed for operation outdoors.

3. Safety information

Warnings

If necessary, the following warnings will be used in these user instructions:



DANGER! High risk: failure to observe this warning may result in injury to life and limb.

WARNING! Moderate risk: failure to observe this warning may result in injury or serious material damage.

CAUTION: low risk: failure to observe this warning may result in minor injury or material damage.

NOTE: circumstances and specifics that must be observed when handling the device.

Instructions for safe operation

- ⊙ This device can be used by children from the age of 8 and people with restricted physical, sensory or intellectual abilities or people without adequate experience and/or understanding, if they are supervised or instructed on how to use this device safely and if they are aware of the resulting dangers.
- ⊙ Children must not play with the device.
- ⊙ Cleaning and user maintenance must not be performed by children unless they are older than 8 years and supervised.
- ⊙ Children under the age of 8 must be kept away from the device and the power cable.
- ⊙ This device is not intended to be operated using an external timer clock or a separate remote control system.
- ⊙ If the power cable of this device should become damaged, it must be replaced by the manufacturer, the manufacturer's customer service department or a similarly qualified specialist in order to avoid any hazards.
- ⊙ Clean all parts and surfaces that will come into contact with food before using the device for the first time (see "Cleaning" on page 31).



DANGER for children

- ⊙ Children must not play with packing material. Do not allow children to play with plastic bags. There is a risk of suffocation.
- ⊙ Please ensure that children are not able to pull the device down from the work surface with the power cable.
- ⊙ Keep the device out of the reach of children.



DANGER to and from pets and livestock

- ⊙ Electrical devices can represent a hazard to pets and livestock. In addition, animals can also cause damage to the device. For this reason you should keep animals away from electrical devices at all times.



DANGER! Risk of electric shock due to moisture

- ⊙ The device, the power cable and the mains plug must not be immersed in water or any other liquids.
- ⊙ Protect the device from moisture, water drops and water splashes.
- ⊙ If liquid gets into the device, remove the mains plug immediately. Have the device checked before reusing.
- ⊙ Never touch the device with wet hands.
- ⊙ If the device falls into water, disconnect the mains plug immediately. Only then is it safe to retrieve the device.



DANGER! Risk of electric shock

- ⊙ Only plug the mains plug into the wall socket after the device has been completely assembled.
- ⊙ Only connect the mains plug to a properly installed and easily accessible wall socket whose voltage corresponds to the specifications on the rating plate. The wall socket must continue to be easily accessible after the device is plugged in.
- ⊙ Ensure that the power cable cannot be damaged by sharp edges or hot points. Do not wrap the power cable around the device.
- ⊙ Even after it has been switched off, the device has not been completely disconnected from the mains. In order to fully disconnect it, pull out the mains plug.
- ⊙ When using the device, ensure that the power cable cannot be trapped or crushed.
- ⊙ When removing the mains plug from the wall socket, always pull the plug and never the cable.
- ⊙ Disconnect the mains plug from the wall socket ...
 - ... if there is a fault,
 - ... when you are not using the device,
 - ... before you clean the device and
 - ... during thunderstorms.
- ⊙ To avoid any hazard, do not make modifications to the device.
- ⊙ Do not use the device if there is visible damage to the device or the power cable.



DANGER! Risk of fire

- ⊙ The device must not be operated close to flammable liquids or materials, or in a potentially explosive environment. Keep at a distance of at least 30 cm from walls.

- ⊙ In order to prevent overheating of the device and to ensure optimal drying:
 - Do not cover the device.
 - Ensure that the ventilation slots on the underside of the base unit are kept free.
 - Place the device on a level and smooth surface. Tablecloths, fabrics and similar might obstruct free ventilation.
 - Do not cover the mesh screens of the food dehydrator trays (e.g. with paper, aluminium foil, or similar) completely.



DANGER! Risk of injury through burning

- ⊙ The fan (especially the metal parts), the lid, the food dehydrator trays and the food to be dehydrated may become hot during operation. During operation, only touch the handles and control elements of the device.
- ⊙ After the device is switched off, let the device and the dehydrated food cool before you remove the dehydrated food and the device is cleaned.
- ⊙ Only transport the device when it has cooled down, and when doing so only use the handles intended for this purpose.

WARNING! Risk of material damage

- ⊙ Only use the original accessory.
- ⊙ Do not use any astringent or abrasive cleaning agents.
- ⊙ The device is fitted with non-slip plastic feet. As furniture is coated with a wide array of varnishes and synthetics, and is also treated with different care products, it cannot be fully ruled out that some of these materials contain components that could attack and soften the non-slip plastic feet. If necessary, place a non-slip mat under the device.

4. Items supplied

- 1 Base unit **8**
- 4 Food dehydrator trays **3**
- 1 Top food dehydrator tray **2**
- 1 Lid **1**
- 1 Copy of the user instructions

5. How to use



FIRE HAZARD!

- ⊙ Place the device on a dry, level, non-slip and heat-resistant surface.
- ⊙ The device must not be operated close to flammable liquids or materials, or in a potentially explosive environment. Keep at a distance of at least 30 cm from walls.
- ⊙ In order to prevent an overheating of the device, do not cover the device and do not cover the ventilation slots **6** on the underside of the device.

NOTE: when in operation for the first time, some odour may be generated by the device. This is not a product defect. Therefore, prior to the initial food dehydration process, you should clean the device, operate it in an empty state according to the following instructions, and then clean it again. Here, ensure adequate ventilation.

- Remove all packing material.
 - Check to ensure that all parts are present and undamaged.
 - **Clean the device prior to its first use!** (see "Cleaning" on page 31)
1. Place the base unit **8** on a dry, level, non-slip surface.
 2. Put the food dehydrator trays **3** and the top food dehydrator tray **2** on the device.
 3. Mount the lid **1**.
 4. Insert the mains plug **4** into a wall socket corresponding to the specifications of

the rating plate. On the display **13** 00 flashes and *Hr* is shown.

5. Using the buttons **— 15** and **+ 16** set the drying time to 1 hour (01 Hr).
6. Briefly press the button  **14** once. On the display 55 flashes and °C is shown.
7. Using the buttons **— 15** and **+ 16** set the drying temperature to 70 °C.
8. Briefly press the button  **17** once to start the device.
9. Once the time set has elapsed, the device switches off. The fan **9** stops. For a brief time, an audio signal will sound and the display **13** will show 00 continuously.

NOTE: you can cancel the initial heating up process after just 30 minutes by keeping the button  **17** pressed until the fan **9** stops and the display **13** permanently shows 00.

10. Pull out the mains plug **4**.
11. Allow the device to cool down.
12. Clean the device again (see "Cleaning" on page 31).

6. Food dehydration

6.1 General information on the food dehydration process

Food dehydration is a preservation process. It is based on the extraction of water from food. A low water content deprives bacteria and mildew of their fundamental living conditions. The dehydration process occurs at relatively low temperatures (40 - 70 °C). There is no need to add chemical additives, salt or sugar. Thus, the food remains untreated. The major part of the vitamins remains intact. The drying process causes a concentration of minerals, fibres and nutrients.

Therefore, many items of food that have been dehydrated have an intensive aroma. Due to the extracted water, dehydrated food is especially light in weight and can be stored and transported without cooling or special packaging.

The dehydrated food can be eaten in dried form (e.g. as dried fruit), or it may be further processed after having been soaked (e.g. mushrooms) or added when cooking (e.g. herbs).

6.2 Basic functioning of the food dehydrator

Your food dehydrator draws fresh air through the ventilation slots **6** on the underside and heats it up. The warm, dry air flows through the food dehydrator trays **2/3** from the bottom to the top. Therefore it is important ...

... not to overload the food dehydrator trays,

... not to cover the mesh screens of the food dehydrator trays and

... to ensure free ventilation all around.

The warm, dry air flow provides gentle drying, which varies in time depending on the water content of the food and the thickness of the pieces. As an orientation, you can find temperatures and reference values regarding the drying times in chapter "Food tables" on page 27.

6.3 Selection and preparation of the food

In order to achieve good quality and durability, a careful selection and preparation of the food is decisive. Therefore, you will find some tips in the following.

- The food should be fresh. Ripe fruit and vegetables have more flavour. However, the food should not be overripe.
- If possible, use food of perfect quality. Select, for instance, fruit without blemishes or bruises and without spoiled

spots. Where required, cut spoiled parts generously out.

- Clean the food thoroughly and observe the rules of kitchen hygiene carefully. Work, for instance, with clean hands and kitchen utensils.
- When cutting, take into account that the food will shrink during dehydration. Therefore, do not cut the pieces too small.
- Cut the food into pieces of uniform size and shape to ensure that all pieces dry evenly.
- Dehydrate the food immediately after preparation.

Fruit

- The removal of the pips from stone fruit (e.g. cherries, plums, apricots) is easier when these are first dried as a whole for approx. two thirds of the drying time and only then the stones are removed.
- With fruit turning brown easily (e.g. apples) the cut surfaces can be dipped slightly in lemon juice before dehydrating.
- With the cut surface upwards, place the unpeeled fruit onto the food dehydrator trays **2/3**.

Vegetables

- Rub the mushrooms with a damp cloth.
- Wash vegetables thoroughly.
- Prior to the dehydration, vegetables should be blanched briefly.

Herbs

- Dehydrate herbs in whole with their stems.
- Rinse herbs and shake them dry thoroughly.
- Herbs should be dehydrated at low temperatures and not for an extended period of time. Otherwise they lose their flavour.

Meat

- Only use fresh meat.
- Remove sinews, bones and fat.
- Rinse and dry the meat thoroughly.
- Prior to dehydration, lean meat may be cured or marinated. Dry it off before starting the dehydration process.
- Cut the meat into thin slices.

Fish

- Only use fresh fish.
- Remove fish bones and skin.
- Rinse the fish thoroughly.
- Drip lemon juice over it and place in salt water for approx. 30 minutes. Then pat it dry thoroughly.
- Cut the fish into thin slices.

7. Food tables

In the following table, the data on the drying times are reference values. The actual times depend on the quality of the food (type, freshness, ripeness) and the thickness of the pieces. Therefore, check the result by touching (dehydration test). The last column of the table will tell you how the finished dehydrated food should feel. Shorten or extend the drying time, if necessary.

7.1 Fruit

Food to be dehydrated	Preparation (Reference values)	Drying temperature	Drying time in hours (Reference values)	Dehydration test
Pineapple	Slices: 8 mm	70 °C	10 - 12	easily bendable
Apples	Slices: 8 mm / Wedges: 15 mm	70 °C	8 - 10	easily bendable
Apricots	in halves, peel downwards	70 °C	10 - 12	bendable
Bananas	Slices: 2 - 3 mm	70 °C	8 - 10	crisp
Pears	Slices: 3 mm	70 °C	8 - 10	bendable
	in halves	70 °C	14 - 18	bendable
Strawberries	in halves or whole	70 °C	8 - 10	hard
Figs	in halves	70 °C	8 - 10	dry
Cherries	whole, cored	70 °C	10 - 12	leathery
Plums	in halves, peel downwards	70 °C	10 - 12	bendable
Grapes	in halves, peel downwards	70 °C	12 - 14	easily bendable

7.2 Vegetables

Food to be dehydrated	Preparation (Reference values)	Drying temperature	Drying time in hours (Reference values)	Dehydration test
Beans	whole	70 °C	6 - 8	fragile
Peas	without pods	50 °C	6 - 8	hard
Cucumber	unpeeled, Slices: 10 mm	50 °C	6 - 8	hard
Carrots	peeled, Slices: 8 mm	70 °C	6 - 8	hard
Leek	in halves, long pieces: 6 - 8 cm	70 °C	6 - 10	fragile
Pepper	Strips: 6 - 8 cm	60 °C	6 - 8	bendable
Mushrooms	in slices, small whole mushrooms	50 °C	4 - 6	tough
Celery	peeled, Slices: 8 mm	70 °C	6 - 10	hard
Tomato	in halves	70 °C	12 - 14	bendable
	Slices: 6 mm	70 °C	7 - 10	hard
Courgette	unpeeled, Slices: 8 mm	60 °C	6 - 8	hard

7.3 Additional food

Food to be dehydrated	Preparation (Reference values)	Drying temperature	Drying time in hours (Reference values)	Dehydration test
Herbs (basil, oregano, rosemary, parsley, chives, dill, estragon, etc.)	entire stems	40 °C	2 - 4	fragile
Meat	in thin slices	60 °C	10 - 12	
Fish	in thin slices	60 °C	10 - 12	

8. Operation



FIRE HAZARD!

- ⊙ Place the device on a dry, level, non-slip and heat-resistant surface.
- ⊙ The device must not be operated close to flammable liquids or materials, or in a potentially explosive environment. Keep at a distance of at least 30 cm from walls.
- ⊙ In order to prevent an overheating of the device, do not cover the device and do not cover the ventilation slots **6** on the underside of the device.



DANGER! Risk of injury through burning!

- ⊙ The fan **9** (especially the metal parts), the lid **1**, the food dehydrator trays **2/3** and the food to be dehydrated may become hot during operation. During operation, only touch the handles and control elements **5** of the device.
- ⊙ After the device is switched off, let the device and the dehydrated food cool before you remove the dehydrated food and the device is cleaned.

8.1 Assembling and filling the device

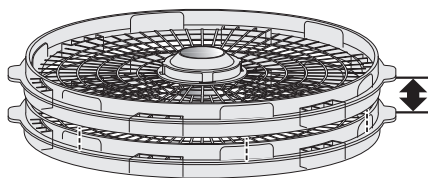
NOTES:

- **Figure A:** the top food dehydrator tray **2** must always be used, and it must always be placed at the top. It can be identified by the closed cover **11** in the middle.
- **Figure A:** you can vary the number of food dehydrator trays **3**. These can be identified by the openings **10** in the middle.

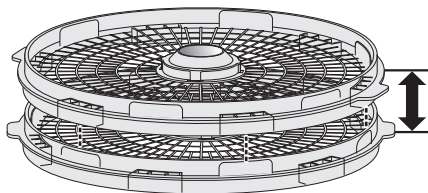
Setting the spacing

For slightly larger food, the spacing between the food dehydrator trays **2/3** can be increased.

- **Normal spacing:** for the smaller spacing, place the food dehydrator trays over one another such that the 6 narrow and 6 wide brackets on the edge of the food dehydrator trays are offset from one another.



- **Larger spacing:** for the larger spacing, place the food dehydrator trays over one another such that the narrow and wide brackets are arranged above one another.



Filling

1. Place the base unit **8** on a dry, level, non-slip surface.
2. Fill the food dehydrator trays **2/3** with the prepared food to be dehydrated. Ensure not to overload the food dehydrator trays. Air should be able to still circulate through the mesh screens of the food dehydrator trays. Spread the food evenly on the food dehydrator trays and avoid placing the food to be dehydrated in several layers on one tray.

- Put the food dehydrator trays **3** and the top food dehydrator tray **2** on the device.
- Mount the lid **1**.

8.2 Make settings and start the food dehydration process

NOTE: for reference values of the drying temperature, the drying time and the dehydration test, please refer to chapter "Food tables" on page 27.

- Insert the mains plug **4** into a wall socket corresponding to the specifications of the rating plate. On the display **13** 00 flashes and Hr is shown.
- Using the buttons **- 15** and **+ 16** set the drying time between 1 and 48 hours (01 Hr to 48 Hr) in 1-hour increments.
- Briefly press the button  **14** once to switch to the temperature setting. On the display 55 flashes and °C is shown.
- In order to change the unit of the temperature between °C and °F, keep the button  **14** pressed.
- Using the buttons **- 15** and **+ 16** to set the drying temperature between 40 °C and 70 °C (or between 100 °F and 160 °F) in 5°-increments.
- Briefly press the button  **17** once to start the food dehydration process. The fan **9** starts. On the display **13**, the clock symbol  is shown, indicating alternatively the set temperature and the remaining drying time. The drying time is shown in hours (Hr), within the last hour in minutes (Min).
- Once the time set has elapsed, the device switches off. The fan **9** stops. On the display **13** 00 is shown steadily.

- Check the dehydrated food applying the dehydration test (see "Food tables" on page 27). If the dehydrated food has not yet been dried sufficiently, start the food dehydration process again for another shorter drying time.
- Once the time set has elapsed, the device switches off. The fan **9** stops. For a brief time, an audio signal will sound and the display **13** will show 00 continuously.
- After the completion of the food dehydration process, disconnect the mains plug **4**.

8.3 Changing the setting during the food dehydration process

During the dehydration process, you can change the setting of drying time and drying temperature at any time.

- Press the button  **14** briefly. The remaining time flashes on the display **13**.
- As long as the value on the display **13** flashes (approx. 2 seconds), you are able to change it by pressing the buttons **- 15** and **+ 16**.

NOTE: even if the remaining time has been shown in minutes during the past hour, the drying time can only be changed in hourly increments.

- Briefly press the button  **14** once to switch to the temperature setting. As long as the value on the display flashes (approx. 2 seconds), you can change the temperature setting by pressing the buttons **- 15** and **+ 16**.
- After approx. 2 seconds, the values will be stored and shown steadily.

8.4 Interrupt the food dehydration process

You can interrupt the food dehydration process at any time, e.g. to perform a dehydration test prior to the expiry of the set drying time.

- Briefly press the button  **17** once to interrupt the food dehydration process. The fan **9** stops. On the display **13** PA flashes.
- In order to continue the food dehydration process, briefly press the button  **17** again.

8.5 Cancel the food dehydration process

You can cancel the food dehydration process at any time, e.g. if the dehydration of the food is completed prior to the expiry of the set time.

1. Keep the button  **17** pressed until the fan **9** stops, an audio signal sounds briefly, and the display **13** shows 00 continuously.
2. After the completion of the food dehydration process, disconnect the mains plug **4**.

8.6 Remove and store the dehydrated food

- Let the dehydrated food cool well before removing and packing it.
- Pack the dehydrated food air-tight, e.g. in glasses with a firmly closing lid or in plastic bags. You can also vacuum-pack the dehydrated food.
- Store the dehydrated food protected from light.

9. Cleaning

Clean the device prior to its first use!



DANGER! Risk of electric shock!

- ⊙ Pull the mains plug **4** out of the wall socket before you clean the device.
- ⊙ The base unit **8**, the power cable and the mains plug **4** must not be immersed in water or any other liquids.
- ⊙ Always make sure that no moisture penetrates the fan **9** during the cleaning process.



DANGER! Risk of injury through burning!

- ⊙ Allow all the parts to cool down before cleaning.

WARNING! Risk of material damage!

- ⊙ Do not use any astringent or abrasive cleaning agents.

Clean the device after each use and remove all food residues.

Lid and food dehydrator trays

The lid **1** and the food dehydrator trays **2** and **3** are dishwasher-safe.

Base unit

- Clean the base unit **8** with a slightly damp cloth, possibly with some mild detergent.

10. Storage



DANGER for children!

- ⦿ Keep the device out of the reach of children.

- Clean all parts and make sure they are properly dry before putting away the device.
- Select a location where neither high temperatures nor moisture can affect the device.

11. Disposal

This product is subject to the provisions of European Directive 2012/19/EC. The symbol showing a wheelie bin crossed through indicates that the product requires separate refuse collection in the European Union. This applies to the product and all accessories marked with this symbol. Products identified with this symbol may not be discarded with normal household waste, but must be taken to a collection point for recycling electric and electronic appliances.



This recycling symbol marks e.g. an object or parts of the material as valuable for recycling. Recycling helps to reduce the consumption of raw materials and protect the environment.



Packaging

When disposing of the packaging, make sure you comply with the environmental regulations applicable in your country.

12. Troubleshooting

If your device fails to function as required, please try this checklist first. Perhaps there is only a minor problem, and you can solve it yourself.



DANGER! Risk of electric shock!

- ⦿ Do not attempt to repair the device yourself under any circumstances.

Fault	Possible causes / Action
No function	• Has the device been connected to the power supply? • Check the connection.
The device cannot be started with the button  17.	• Has the drying time 00 Hr been set? Set a drying time between 1 and 48 hours.
The device switches off automatically and cannot be switched on again.	• This device is provided with an overheating protection. In case of overheating, it will switch the device off. Contact the Service Centre.

13. Technical specifications

Model:	SDA 350 A2
Mains voltage:	220 - 240 V ~ 50 - 60 Hz
Protection class:	II 
Power rating:	350 W

Symbols used

	Double insulation
	G eprüfte S icherheit (certified safety). Devices must comply with the generally acknowledged rules of technology and the German Product Safety Act (Produktsicherheitsgesetz - ProdSG).
	With the CE marking, HOYER Handel GmbH declares the conformity with EU guidelines.
	This symbol reminds you to dispose of the packaging in an environmentally friendly manner.
	Recyclable materials: cardboard (except corrugated cardboard)
	AC voltage
	The symbol identifies parts that can be cleaned in the dishwasher.
	It is a recyclable product which is subject to an extended producer responsibility and for which the rules of waste separation apply.

Subject to technical modifications.

14. Warranty of the HOYER Handel GmbH

Dear Customer,
your device is provided with a 3 year warranty starting with the purchase date. In the event of product defects, you are entitled to statutory rights against the vendor. These statutory rights are not restricted by our warranty presented in the following.

Warranty conditions

The warranty period starts with the purchase date. Please keep the original purchase receipt in a safe place. This document is required to verify the purchase.

If within three years from the purchase date of this product a material or factory defect occurs, the product will be repaired or replaced by us – at our discretion – free of charge to you, or the purchase price will be refunded. This warranty implies that within the period of three years the defective device and the purchase receipt are presented, including a brief written description of the defect and the time it occurred.

If the defect is covered by our warranty, the repaired or a new product will be returned to you. No new warranty period starts with a repair or replacement of the product.

Warranty period and statutory claims for defects

The warranty period is not extended when the warranty has been claimed. This also applies to replaced and repaired parts. Any damages and defects already existing at the time of purchase must be reported immediately upon unpacking. Repairs arising after the expiration of the warranty period are subject to a charge.

Warranty coverage

The device was produced carefully according to strict quality guidelines and tested diligently prior to delivery.

The warranty applies to material or factory defects.

Excluded from the warranty are wear parts subject to normal wear and damages to fragile parts, e.g. switches, batteries, lamps or other parts manufactured from glass.

This warranty expires if the product is damaged, not used as intended or not serviced. For the proper operation of the product, all instructions listed in the operating instructions must be observed carefully. Any form of use and handling that is advised against in the operating instructions or warned against must always be avoided.

The product is only intended for private and not for commercial use. In the case of incorrect and improper treatment, use of force and interventions not performed by our authorised Service Centre, the warranty shall cease.

Handling in case of a warranty claim

In order to ensure prompt processing of your matter, please observe the following notes:

- Please keep the article number **IAN: 360596_2010** and the purchase receipt as a purchase verification for all inquiries.
- The article number can be found on the rating plate, an engraving, the title page of your instructions (in the bottom left), or as a label on the rear or underside of the device.
- If faulty operation or other defects occur, first contact the Service Centre listed in the following by **telephone** or **email**.
- Then, you are able to send a product reported as defective free of charge to the service address specified to you, including the purchase receipt and the information on the defect and when it occurred.

At www.lidl-service.com you can download this and many other manuals, product videos and installation software.



This QR code takes you directly to the Lidl Service website (www.lidl-service.com), where you can enter the article number (IAN) **360596_2010** to open your user instructions.



Service Centre

GB Service Great Britain
Tel.: 0800 404 7657
E-Mail: hoyer@lidl.co.uk

IE Service Ireland
Tel.: 1890 930 034
(0,08 EUR/Min., (peak))
(0,06 EUR/Min., (off peak))
E-Mail: hoyer@lidl.ie

MT Service Malta
Tel.: 80062230
E-Mail: hoyer@lidl.com.mt

CY Service Cyprus
Tel.: 8009 4409
E-Mail: hoyer@lidl.com.cy

IAN: 360596_2010



Supplier

Please note that the following address is **no service address**. First contact the aforementioned Service Centre.

HOYER Handel GmbH
Tasköprüstraße 3
22761 Hamburg
GERMANY

Sommaire

1. Aperçu de l'appareil	37
2. Utilisation conforme	38
3. Consignes de sécurité	38
4. Éléments livrés	41
5. Mise en service	41
6. Séchage	42
6.1 Informations générales sur le séchage	42
6.2 Fonctionnement du déshydrateur automatique	42
6.3 Sélection et préparation des aliments	43
7. Tableaux des aliments	44
7.1 Fruits	44
7.2 Légumes	45
7.3 Autres aliments	45
8. Utilisation	46
8.1 Assemblage et remplissage de l'appareil	46
8.2 Procéder aux réglages et démarrer le processus de séchage	47
8.3 Changer les réglages pendant le processus de séchage	47
8.4 Interrompre le processus de séchage	48
8.5 Arrêter le processus de séchage	48
8.6 Retirer l'aliment à sécher et le ranger	48
9. Nettoyage	48
10. Rangement	49
11. Élimination	49
12. Dépannage	49
13. Caractéristiques techniques	50
14. Garantie de HOYER Handel GmbH valable pour la France	50
15. Garantie de HOYER Handel GmbH valable pour la Belgique	53

1. Aperçu de l'appareil

- 1** Couvercle
- 2** Plateau supérieur, réglable en hauteur
- 3** Plateaux, réglable en hauteur
- 4** Câble de raccordement avec fiche secteur
- 5** Éléments de commande
- 6** Fentes d'aération
- 7** Socles
- 8** Base de l'appareil
- 9** Ventilateur
- 10** Orifices (au centre des plateaux **3**)
- 11** Cache fermé (au centre du plateau supérieur **2**)
- 12** Orifices (sur le couvercle)

Figure A : différencier les plateaux

En haut : plateau supérieur **2** avec cache fermé **11** au centre ;

En bas : plateau **3** avec orifice **10** au centre

Figure B : éléments de commande 5

- 13** Écran
- 14**  Appuyer brièvement : appel du menu Réglages, passer du réglage de la température au réglage du temps
Appuyer longuement : changer d'unité °C/°F
- 15** **–** Réduire valeurs
- 16** **+** Augmenter valeurs
- 17**  Appuyer brièvement : démarrer/mettre en pause le processus de séchage
Appuyer longuement : arrêter le processus de séchage

Merci beaucoup pour votre confiance !

Nous vous félicitons pour l'achat de votre nouveau déshydrateur automatique.

Pour manipuler l'appareil en toute sécurité et vous familiariser avec l'ensemble de ses fonctionnalités :

- **Lisez attentivement ce mode d'emploi avant la première utilisation.**
- **Respectez en priorité les consignes de sécurité !**
- **L'appareil ne doit être utilisé qu'aux fins décrites dans ce mode d'emploi.**
- **Conservez ce mode d'emploi.**
- **Si vous transmettez l'appareil à un tiers, n'oubliez pas d'y joindre ce mode d'emploi. Le mode d'emploi fait partie intégrante de l'appareil.**

Nous vous souhaitons beaucoup de plaisir avec votre nouveau déshydrateur automatique.

Symboles sur l'appareil



Ce symbole indique que ces matériaux d'excellente qualité n'altèrent ni le goût ni l'odeur des aliments.

2. Utilisation conforme

Le déshydrateur automatique est prévu pour sécher des aliments.

L'appareil est conçu pour un usage domestique. L'appareil doit être utilisé uniquement dans des espaces intérieurs secs.

Cet appareil ne peut pas être utilisé à des fins professionnelles.

Utilisation impropre prévisible

AVERTISSEMENT : risque de dommages matériels !

- ⊙ L'appareil ne convient pas pour ...
 - ... réchauffer des aliments,
 - ... sécher des objets.
- ⊙ N'utilisez pas l'appareil en tant que radiateur soufflant.
- ⊙ L'appareil n'est pas adapté à une utilisation en extérieur.

3. Consignes de sécurité

Avertissements

Les avertissements suivants sont utilisés si nécessaire dans le présent mode d'emploi :



DANGER ! Risque élevé : le non-respect de l'avertissement peut provoquer des blessures graves, voire la mort.

AVERTISSEMENT ! Risque moyen : le non-respect de l'avertissement peut provoquer des blessures ou des dommages matériels graves.

ATTENTION : risque faible : le non-respect de l'avertissement peut provoquer des blessures légères ou entraîner des dommages matériels.

REMARQUE : remarques et particularités dont il faut tenir compte en manipulant l'appareil.

Instructions pour une utilisation en toute sécurité

- ⊙ Cet appareil peut être utilisé par des enfants de plus de 8 ans et des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et/ou de connaissance lorsqu'ils sont surveillés ou qu'ils ont été informés de l'utilisation en toute sécurité de l'appareil et ont compris les risques qui en résultent.
- ⊙ Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- ⊙ Les enfants ne doivent pas nettoyer ni faire l'entretien de l'appareil sans surveillance sauf s'ils sont âgés de plus de 8 ans et surveillés.
- ⊙ L'appareil et le câble de raccordement doivent être tenus hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
- ⊙ Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé avec une minuterie externe ou un système de commande à distance séparé.
- ⊙ Si le câble de raccordement de cet appareil est endommagé, il faut le faire remplacer par le fabricant, son service après-vente ou une personne ayant une qualification similaire pour éviter les mises en danger.
- ⊙ Avant la première utilisation, nettoyez toutes les pièces et surfaces qui seront en contact avec les aliments (voir « Nettoyage » à la page 48).



DANGER pour les enfants

- ⊙ Le matériel d'emballage n'est pas un jouet. Les enfants ne doivent pas jouer avec les sachets en plastique. Ceux-ci présentent un risque d'asphyxie.
- ⊙ Veillez à ce que les enfants ne puissent pas faire tomber l'appareil du plan de travail en tirant sur le câble de raccordement.
- ⊙ Conservez l'appareil hors de portée des enfants.



DANGER pour et provoqué par les animaux domestiques et d'élevage

- ⊙ Les appareils électriques peuvent présenter des dangers pour les animaux domestiques et d'élevage. De plus, ceux-ci peuvent endommager l'appareil. Maintenez par conséquent les animaux éloignés des appareils électriques.



DANGER ! Risque d'électrocution en raison de l'humidité

- ⊙ L'appareil, le câble de raccordement et la fiche secteur ne doivent pas être plongés dans l'eau ou dans un autre liquide.
- ⊙ Protégez l'appareil contre l'humidité, les gouttes et les projections d'eau.
- ⊙ Si du liquide pénètre dans l'appareil, débranchez immédiatement la fiche secteur. Faites contrôler l'appareil avant de le remettre en service.
- ⊙ N'utilisez pas l'appareil avec les mains mouillées.
- ⊙ Si l'appareil tombe dans l'eau, débranchez immédiatement la fiche secteur. Ne retirez l'appareil qu'après cela.



DANGER ! Risque d'électrocution

- ⊙ Ne branchez la fiche secteur sur une prise de courant que si l'appareil est complètement assemblé.
- ⊙ Raccordez la fiche secteur uniquement à une prise de courant conforme et facilement accessible, dont la tension correspond aux indications figurant sur la plaque signalétique. Après avoir branché l'appareil, la prise de courant doit rester facilement accessible.
- ⊙ Évitez toute détérioration du câble de raccordement par des arêtes vives ou des surfaces brûlantes. N'enroulez pas le câble de raccordement autour de l'appareil.
- ⊙ L'appareil n'est pas complètement isolé du secteur même après l'avoir éteint avec l'interrupteur Marche/Arrêt. Pour ce faire, débranchez la fiche secteur.
- ⊙ Lors de l'utilisation de l'appareil, le câble de raccordement ne doit pas être coincé ou écrasé.
- ⊙ Pour débrancher l'appareil, tirez toujours sur la fiche secteur, jamais sur le câble.

- ⊙ Débranchez la fiche secteur de la prise de courant ...
... lorsqu'une panne survient,
... quand vous n'utilisez pas l'appareil,
... avant de nettoyer l'appareil et
... en cas d'orage.
- ⊙ Afin d'éviter tout risque d'accident, n'effectuez aucune modification au niveau de l'appareil.
- ⊙ Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter un danger.
- ⊙ N'utilisez pas l'appareil si celui-ci ou le câble de raccordement présente des dégâts apparents.



DANGER ! Risque d'incendie

- ⊙ L'appareil ne doit pas être utilisé à proximité de liquides et matériaux inflammables ou dans un environnement présentant un risque d'explosion. Lorsque vous utilisez l'appareil, maintenez-le à une distance d'au moins 30 cm des murs.
- ⊙ Pour éviter une surchauffe de l'appareil et garantir une déshydratation optimale :
 - ne recouvrez pas l'appareil.
 - Maintenez libre la fente d'aération du dessous de la base de l'appareil.
 - Posez l'appareil sur une surface plane et lisse. Nappes, textiles et objets semblables peuvent gêner une bonne aération.
 - Ne recouvrez pas complètement les fonds grillagés des plateaux (p. ex. avec du papier, de l'aluminium etc.).



DANGER ! Risque de brûlures

- ⊙ Le ventilateur (en particulier les parties en métal), le couvercle, les plateaux et l'aliment à sécher peuvent, pendant le fonctionnement, devenir très chauds. Lorsque vous utilisez l'appareil, ne touchez que les poignées et les éléments de commande.
- ⊙ Laissez refroidir l'appareil et l'aliment à sécher après la mise à l'arrêt, avant de retirer l'aliment à sécher et de nettoyer l'appareil.
- ⊙ Transportez l'appareil uniquement lorsqu'il a complètement refroidi et utilisez uniquement les poignées prévues à cet effet.

AVERTISSEMENT : risque de dommages matériels

- ⊙ Utilisez uniquement les accessoires d'origine.
- ⊙ N'utilisez aucun détergent acide ou décapant.
- ⊙ L'appareil est équipé de pieds en plastique antidérapants. Étant donné que les meubles sont recouverts d'une variété de laques et de matières synthétiques et sont traités avec différents produits d'entretien, il ne peut pas être totalement exclu que certaines de ces substances contiennent des composants qui attaquent et ramollissent les pieds en plastique antidérapants. Au besoin, placez un support antidérapant sous l'appareil.

4. Éléments livrés

- 1 base de l'appareil **8**
- 4 plateaux **3**
- 1 plateau supérieur **2**
- 1 couvercle **1**
- 1 mode d'emploi

5. Mise en service



DANGER ! RISQUE D'INCENDIE !

- ⊙ Posez l'appareil sur une surface sèche, plane, antidérapante et résistante à la chaleur.
- ⊙ L'appareil ne doit pas être utilisé à proximité de liquides et matériaux inflammables ou dans un environnement présentant un risque d'explosion. Lorsque vous utilisez l'appareil, maintenez-le à une distance d'au moins 30 cm des murs.
- ⊙ Pour éviter une surchauffe de l'appareil, ne recouvrez pas l'appareil et ne masquez pas la fente d'aération **6** du dessous de l'appareil.

REMARQUE : lors de la première utilisation, il peut se dégager une odeur particulière. Ce n'est pas un défaut du produit. Avant le premier processus de séchage, il vous est conseillé de nettoyer l'appareil, de le faire fonctionner à vide selon les instructions suivantes puis de le nettoyer de nouveau. Ce faisant, veillez à assurer une aération suffisante.

- Ôtez tout le matériau d'emballage.
 - Vérifiez si toutes les pièces sont présentes et en parfait état.
 - **Nettoyez l'appareil avant la première utilisation !** (voir « Nettoyage » à la page 48)
1. Posez la base de l'appareil **8** sur une surface sèche, plane et antidérapante.
 2. Mettez les plateaux **3** et le plateau supérieur **2** en place.
 3. Mettez le couvercle **1** en place.
 4. Branchez la fiche secteur **4** dans une prise de courant correspondant aux indications de la plaque signalétique. À l'écran **13** clignote **00** et **Hr** est affiché.
 5. Réglez avec les boutons **- 15** et **+ 16** le temps de séchage d'1 heure (**01 Hr**).

6. Appuyez une fois brièvement sur le bouton  **14**. 55 clignote et °C est affiché.
7. Réglez avec les boutons **- 15** et **+ 16** la température de séchage sur 70 °C.
8. Appuyez une fois brièvement sur le bouton  **17**, pour démarrer l'appareil.
9. Dès que le temps réglé s'est écoulé, l'appareil s'arrête. Le ventilateur **9** s'arrête. Un signal sonore retentit pendant un court instant et à l'écran **13** s'affiche 00 en permanence.

REMARQUE : vous pouvez déjà arrêter ce premier préchauffage après 30 minutes en maintenant le bouton  **17** appuyé aussi longtemps que nécessaire, jusqu'à ce que le ventilateur **9** s'arrête et qu'à l'écran **13** s'affiche 00 en permanence.

10. Retirez la fiche secteur **4**.
11. Laissez l'appareil refroidir.
12. Nettoyez l'appareil à nouveau (voir « Nettoyage » à la page 48).

6. Séchage

6.1 Informations générales sur le séchage

Le séchage est un processus visant à conserver les aliments. Il repose sur l'évaporation de l'eau contenue dans les aliments. Une teneur en eau faible prive les bactéries et les moisissures de leurs moyens de subsistance. Le processus de séchage se déroule en conditions de températures relativement basses (40 - 70 °C). Aucun additif chimique, ni sel ni sucre ne doivent être ajoutés. Ainsi, les aliments restent naturels. Les vitamines restent, en grande partie, préservées. Les minéraux, les fibres alimentaires et les substances nutritives sont concentrés via le processus de déshydrata-

tion. De nombreux aliments séchés acquièrent ainsi un fort arôme.

Les aliments séchés deviennent, via le retrait en eau, particulièrement légers et peuvent être conservés et transportés sans réfrigération ou emballage spécial.

Les aliments séchés peuvent être aussi bien consommés sous forme séchée (p. ex. les fruits séchés), mais ils peuvent aussi être trempés (p. ex. les champignons) ou être cuits avec d'autres aliments (p. ex. les herbes).

6.2 Fonctionnement du déshydrateur automatique

Votre déshydrateur automatique fait passer de l'air frais dans la fente d'aération **6** du dessous et la réchauffe. L'air chaud et sec traverse les plateaux **2/3** de bas en haut. C'est pourquoi il est important...

- ... de ne pas surcharger les plateaux,
- ... de ne pas recouvrir les grilles dans les plateaux et
- ... d'assurer une bonne aération autour de l'appareil.

Le flux d'air chaud et sec permet une douce déshydratation, d'une durée différente selon la teneur en eau de l'aliment et de l'épaisseur des morceaux. Pour vous orienter, vous trouverez des recommandations concernant les températures et valeurs de référence pour le temps de séchage dans le chapitre « Tableaux des aliments » à la page 44.

6.3 Sélection et préparation des aliments

Pour atteindre une bonne qualité et durée de conservation, une sélection et une préparation soigneuses des aliments sont décisives. C'est pourquoi vous trouverez ici quelques conseils à ce sujet.

- Les aliments doivent être frais. Les fruits mûrs et les légumes mûrs ont plus d'arôme. Toutefois, les aliments ne doivent pas non plus être trop mûrs.
- Utilisez, dans la mesure du possible, des aliments de qualité irréprochable. Sélectionnez p. ex. des fruits non mauvais, non abîmés et non pourris. Le cas échéant, retirez avec un couteau, généreusement, les mauvaises parties du fruit.
- Nettoyez soigneusement les aliments et prenez bien en compte les règles d'hygiène culinaire. Travaillez p. ex. avec les mains et des ustensiles de cuisine propres.
- Prenez en compte le fait qu'en coupant les aliments en petits morceaux, ils deviennent plus petits en séchant. Ainsi, ne les coupez pas en trop petits morceaux.
- Coupez les aliments en morceaux de taille et forme homogènes, afin que tous les morceaux soient séchés de façon homogène.
- Séchez les aliments directement après les avoir préparés.

Fruits

- Enlever les noyaux des fruits à noyaux (p. x. les cerises, les prunes, les abricots) est plus facile lorsque ceux-ci sont tout d'abord séchés entièrement pendant env. deux tiers du temps de cuisson et que les noyaux, seulement ensuite, sont enlevés.

- Pour les fruits devenant légèrement marbrés (p. ex. les pommes), les surfaces à couper peuvent être, avant le séchage, plongées légèrement dans du jus de citron.
- Disposez les fruits non épluchés avec la surface à couper vers le haut dans les plateaux **2/3**.

Légumes

- Nettoyez les champignons à l'aide d'un chiffon humide.
- Lavez soigneusement les légumes.
- Avant le séchage, il est conseillé de blanchir les légumes pendant un bref instant.

Herbes

- Séchez les herbes en tige entière.
- Lavez les herbes et secouez-les afin de les sécher soigneusement.
- Les herbes doivent être séchées à de basses températures et pas trop longtemps. Sinon, elles perdent de l'arôme.

Viande

- Utilisez uniquement de la viande fraîche.
- Retirez tendons, os et gras.
- Lavez bien la viande et séchez-la soigneusement.
- La viande maigre peut être, avant le séchage, salée ou marinée. Séchez-la avant le processus de séchage.
- Coupez la viande en fines tranches.

Poisson

- Utilisez uniquement du poisson frais.
- Retirez arêtes et peau.
- Lavez bien le poisson.
- Y verser quelques gouttes de jus de citron et mettre dans de l'eau salée env. 30 minutes. Puis, séchez-le en tamponnant soigneusement.
- Coupez le poisson en fines tranches.

7. Tableaux des aliments

Les indications des temps de séchage dans les tableaux suivants sont des valeurs de référence. Les temps réels dépendent de la qualité des aliments (sorte, fraîcheur, maturation) et de l'épaisseur des morceaux.

C'est pourquoi il vous est conseillé de contrôler le résultat à l'aide d'un contrôle au toucher (contrôle de séchage). Vous trouverez dans la dernière colonne du tableau l'état auquel devrait ressembler le produit séché fini. Le cas échéant, réduisez ou rallongez le temps de cuisson.

7.1 Fruits

Aliment à sécher	Préparation (Valeurs de référence)	Température de séchage	Temps de séchage en heures (Valeurs de référence)	Contrôle de séchage
Ananas	Tranches : 8 mm	70 °C	10 - 12	bien souples
Pommes	Tranches : 8 mm / Lamelles : 15 mm	70 °C	8 - 10	bien souples
Abricots	coupées en deux, peau vers le bas	70 °C	10 - 12	souples
Bananes	Tranches : 2 - 3 mm	70 °C	8 - 10	croquantes
Poires	Tranches : 3 mm	70 °C	8 - 10	souples
	coupées en deux	70 °C	14 - 18	souples
Fraises	coupées en deux ou entières	70 °C	8 - 10	dures
Figues	coupées en deux	70 °C	8 - 10	sèches
Cerises	entières, sans noyau	70 °C	10 - 12	consistance semblable à du cuir
Prunes	coupées en deux, peau vers le bas	70 °C	10 - 12	souples
Raisins	coupées en deux, peau vers le bas	70 °C	12 - 14	bien souples

7.2 Légumes

Aliment à sécher	Préparation (Valeurs de référence)	Température de séchage	Temps de séchage en heures (Valeurs de référence)	Contrôle de séchage
Haricots	entiers	70 °C	6 - 8	cassants
Pois	écossés	50 °C	6 - 8	dures
Concombres	non épluchés, Tranches : 10 mm	50 °C	6 - 8	dures
Carottes	épluchés, Tranches : 8 mm	70 °C	6 - 8	dures
Poireau	coupé en deux, longs morceaux : 6 - 8 cm	70 °C	6 - 10	cassants
Poivrons	Bandes : 6 - 8 cm	60 °C	6 - 8	souples
Champignons	en tranches, petits champignons entiers	50 °C	4 - 6	épais
Céleri	épluché, Tranches : 8 mm	70 °C	6 - 10	dures
Tomate	coupée en deux	70 °C	12 - 14	souple
	Tranches : 6 mm	70 °C	7 - 10	dures
Courgettes	non épluchés, Tranches : 8 mm	60 °C	6 - 8	dures

7.3 Autres aliments

Aliment à sécher	Préparation (Valeurs de référence)	Température de séchage	Temps de séchage en heures (Valeurs de référence)	Contrôle de séchage
Herbes (Basilic, origan, romarin, persil, ciboulette, aneth, estragon etc.)	tiges entières	40 °C	2 - 4	cassants
Viande	finement émincées	60 °C	10 - 12	
Poisson	finement émincée	60 °C	10 - 12	

8. Utilisation



DANGER ! RISQUE D'INCENDIE !

- ⊙ Posez l'appareil sur une surface sèche, plane, antidérapante et résistante à la chaleur.
- ⊙ L'appareil ne doit pas être utilisé à proximité de liquides et matériaux inflammables ou dans un environnement présentant un risque d'explosion. Lorsque vous utilisez l'appareil, maintenez-le à une distance d'au moins 30 cm des murs.
- ⊙ Pour éviter une surchauffe de l'appareil, ne recouvrez pas l'appareil et ne masquez pas la fente d'aération **6** du dessous de l'appareil.



DANGER ! Risque de brûlures !

- ⊙ Le ventilateur **9** (en particulier les parties en métal), le couvercle **1**, les plateaux **2/3** et l'aliment à sécher peuvent, pendant le fonctionnement, devenir très chauds. Lorsque vous utilisez l'appareil, ne touchez que les poignées et les éléments de commande **5**.
- ⊙ Laissez refroidir l'appareil et l'aliment à sécher après la mise à l'arrêt, avant de retirer l'aliment à sécher et de nettoyer l'appareil.

8.1 Assemblage et remplissage de l'appareil

REMARQUES :

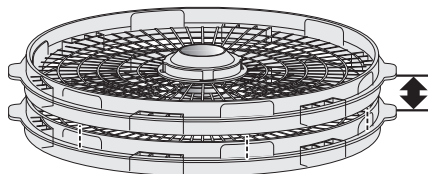
- **Figure A** : vous devez toujours utiliser le plateau supérieur **2** et il doit toujours être mis à la place la plus haute. Vous le reconnaissez au cache fermé **11** au centre.

- **Figure A** : il vous est possible de varier le nombre de plateaux **3**. Vous les reconnaissez aux orifices **10** au centre.

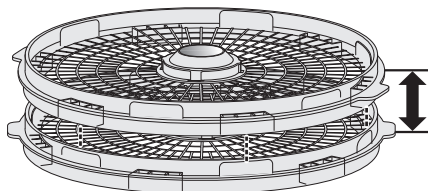
Réglage des distances

La distance entre les plateaux **2/3** peut être augmentée pour des aliments un peu plus grands.

- **Distance normale** : pour une distance moindre, placez les plateaux les uns par-dessus les autres de manière à ce que les 6 nervures étroites et les 6 nervures larges au bord des plateaux soient placées en décalé.



- **Distance plus élevée** : pour une distance plus élevée, placez les plateaux les uns par-dessus les autres de manière à ce que les nervures étroites et larges se superposent.



Remplissage

1. Posez la base de l'appareil **8** sur une surface sèche, plane et antidérapante.
2. Remplissez les plateaux **2/3** avec l'aliment à sécher préparé. Ce faisant, veillez à ne pas trop remplir les plateaux. Il faut que de l'air puisse encore circuler à

travers les fonds grillagés des plateaux. Chargez les plateaux de façon homogène et ne disposez pas l'aliment à sécher en plusieurs couches les unes sur les autres.

3. Mettez les plateaux **3** et le plateau supérieur **2** en place.
4. Mettez le couvercle **1** en place.

8.2 Procéder aux réglages et démarrer le processus de séchage

REMARQUE : vous trouverez dans chapitre « Tableaux des aliments » à la page 44 les valeurs de référence pour la température de séchage, le temps de séchage et le contrôle de séchage.

1. Branchez la fiche secteur **4** dans une prise de courant correspondant aux indications de la plaque signalétique. A l'écran **13** clignote **00** et **Hr** est affiché.
2. Réglez avec les boutons **- 15** et **+ 16** le temps de séchage entre 1 et 48 heures (**01 Hr** jusqu'à **48 Hr**) par palier d'1 heure.
3. Appuyez une fois brièvement sur le bouton  **14** pour passer au réglage de la température. **55** clignote et **°C** est affiché.
4. Pour changer d'unité de température entre **°C** et **°F**, maintenez le bouton  **14** appuyé.
5. Réglez avec les boutons **- 15** et **+ 16** la température de séchage entre **40 °C** et **70 °C** (ou entre **100 °F** et **160 °F**) par palier de 5.
6. Appuyez une fois brièvement sur le bouton  **17**, pour démarrer le processus de séchage.
Le ventilateur **9** démarre. A l'écran **13** est affiché le symbole de l'heure , la température réglée et le temps de sé-

chage restant sont affichés tour à tour. Le temps de séchage est affiché en heures (**Hr**), durant la dernière heure en minutes (**Min**).

7. Dès que le temps réglé s'est écoulé, l'appareil s'arrête. Le ventilateur **9** s'arrête. A l'écran **13** est affiché **00** en permanence.
8. Contrôlez l'aliment à sécher à l'aide du test de séchage (voir « Tableaux des aliments » à la page 44). Dans le cas où l'aliment à sécher n'est pas encore suffisamment sec, redémarrez le processus de séchage et réglez un temps de séchage plus court.
9. Dès que le temps réglé s'est écoulé, l'appareil s'arrête. Le ventilateur **9** s'arrête. Un signal sonore retentit pendant un court instant et à l'écran **13** s'affiche **00** en permanence.
10. Débranchez, lorsque le processus de séchage est terminé, la fiche secteur **4**.

8.3 Changer les réglages pendant le processus de séchage

Pendant le processus de séchage, vous pouvez à tout moment modifier les réglages concernant le temps de séchage et la température de séchage.

1. Appuyez brièvement sur le bouton  **14**. Le temps restant clignote à l'écran **13**.
2. Aussi longtemps que la valeur à l'écran **13** clignote (env. 2 secondes), vous pouvez la changer à l'aide des boutons **- 15** et **+ 16**.

REMARQUE : même si, lors de la dernière heure, le temps restant est affiché en minutes, le temps de séchage ne peut être modifié qu'en palier par heures.

- Appuyez une fois brièvement sur le bouton  **14** pour passer au réglage de la température. Vous pouvez également modifier le réglage de température à l'aide des boutons **- 15** et **+ 16** aussi longtemps que la valeur clignote (env. 2 secondes).
- Après env. 2 secondes, les valeurs sont sauvegardées et affichées en permanence.

8.4 Interrompre le processus de séchage

Vous pouvez à tout moment interrompre le processus de séchage, p. ex. pour effectuer un test de séchage avant que le temps de séchage réglé soit écoulé.

- Appuyez une fois brièvement sur le bouton  **17**, pour interrompre le processus de séchage.
Le ventilateur **9** s'arrête. A l'écran **13** clignote PA.
- Pour poursuivre le processus de séchage, appuyez de nouveau brièvement sur le bouton  **17**.

8.5 Arrêter le processus de séchage

Vous pouvez à tout moment arrêter le processus de séchage, p. ex. lorsque l'aliment à sécher est déjà suffisamment sec avant que le temps réglé soit écoulé.

- Maintenez enfoncé le bouton  **17** aussi longtemps que nécessaire, jusqu'à ce que le ventilateur **9** s'arrête, qu'un signal sonore retentisse brièvement et qu'à l'écran **13** s'affiche 00 en permanence.
- Débranchez, lorsque le processus de séchage est terminé, la fiche secteur **4**.

8.6 Retirer l'aliment à sécher et le ranger

- Laissez bien refroidir l'aliment à sécher avant de le retirer et de le conditionner.
- Conditionnez l'aliment à sécher hermétiquement, p. ex. dans des bocaux au couvercle fermant solidement ou dans des sachets en plastique. Vous pouvez aussi mettre l'aliment à sécher sous vide.
- Rangez l'aliment à sécher à l'abri de la lumière.

9. Nettoyage

Nettoyez l'appareil avant la première utilisation !



DANGER ! Risque d'électrocution !

- ⊙ Débranchez la fiche secteur **4** de la prise de courant avant de nettoyer l'appareil.
- ⊙ La base de l'appareil **8**, le câble de raccordement et la fiche secteur **4** ne doivent pas être plongés dans l'eau ou dans un autre liquide.
- ⊙ Veillez, lors du nettoyage, à ce qu'aucune humidité ne pénètre dans le ventilateur **9**.



DANGER ! Risque de brûlures !

- ⊙ Laissez toutes les pièces refroidir avant le nettoyage.

AVERTISSEMENT : risque de dommages matériels !

- ⊙ N'utilisez aucun détergent acide ou décapant.

Nettoyez l'appareil après chaque utilisation et éliminez tous les restes d'aliments.

Couvercle et plateaux

Le couvercle **1** et les plateaux **2** et **3** sont lavables au lave-vaisselle.

Base de l'appareil

- Nettoyez la base de l'appareil **8** à l'aide d'un chiffon légèrement humide, le cas échéant, avec un peu de produit vaisselle doux.

10. Rangement



DANGER pour les enfants !

- Conservez l'appareil hors de portée des enfants.
- Nettoyez toutes les pièces et laissez-les sécher correctement avant de ranger l'appareil.
- Choisissez un endroit à l'abri d'une forte chaleur ou de l'humidité.

11. Élimination

Ce produit est soumis aux exigences de la directive 2012/19/UE. Le symbole de la poubelle sur roues barrée signifie que, dans l'Union européenne, le produit doit faire l'objet d'une collecte séparée des déchets. Cela s'applique au produit et à tous les accessoires portant ce symbole. Les produits portant ce symbole ne doivent pas être éliminés avec les déchets ménagers normaux, mais doivent être déposés dans un point de collecte chargé du recyclage des appareils électriques et électroniques.



Ce symbole de recyclage identifie p. ex. un objet ou des parties de matériaux comme étant recyclables. Le recyclage contribue à réduire l'utilisation de matières premières et à protéger l'environnement.



Le produit est recyclable, soumis à la responsabilité élargie du producteur et doit faire l'objet d'un tri sélectif.



Emballage

Si vous souhaitez mettre l'emballage au rebut, respectez les prescriptions environnementales correspondantes de votre pays.

12. Dépannage

Si votre appareil ne fonctionne pas correctement, procédez dans un premier temps aux tests de cette liste de contrôle. Il s'agit peut-être seulement d'un problème mineur que vous pouvez résoudre vous-même.



DANGER ! Risque d'électrocution !

- N'essayez en aucun cas de réparer l'appareil vous-même.

Problème	Cause possible / solution
Ne fonctionne pas	- L'alimentation électrique est-elle établie correctement ? - Vérifiez le branchement.
L'appareil ne peut pas être démarré à l'aide du bouton 17 .	00 Hr est-il réglé en tant que temps de séchage ? Réglez un temps de séchage entre 1 et 48 heures.
L'appareil s'éteint automatiquement et ne peut pas être remis en marche.	L'appareil dispose d'une protection contre la surchauffe. Cette dernière coupe l'appareil en cas de surchauffe. Adressez-vous au centre de service.

13. Caractéristiques techniques

Modèle :	SDA 350 A2
Tension secteur :	220 - 240 V ~ 50 - 60 Hz
Classe de protection :	II 
Puissance :	350 W

Symboles utilisés

	Isolation de protection
	Geprüfte Sicherheit (sécurité contrôlée). Les appareils doivent satisfaire aux Règles techniques reconnues en vigueur et être conformes à la Loi sur la sécurité des produits (Produktsicherheitsgesetz - ProdSG).
	Avec ce marquage CE, la société HOYER Handel GmbH déclare la conformité avec la réglementation de l'Union européenne.
	Ce symbole rappelle qu'il faut éliminer l'emballage en respectant l'environnement.
	Matériaux recyclables : carton (hormis le carton ondulé)
	Tension alternative
	Le symbole représente les pièces pouvant être nettoyées au lave-vaisselle.
	Le produit est recyclable, soumis à la responsabilité élargie du producteur et doit faire l'objet d'un tri sélectif.

Sous réserves de modifications techniques.

14. Garantie de HOYER Handel GmbH valable pour la France

Chère cliente, cher client,
Vous obtenez pour cet appareil une garantie de 3 ans à compter de la date d'achat. En cas de défauts de ce produit, vous disposez de droits légaux contre le vendeur de ce produit. Ces droits ne sont pas limités par notre garantie présentée par la suite. Indépendamment de la garantie commerciale souscrite, le vendeur reste tenu des défauts de conformité du bien et des vices rédhibitoires dans les conditions prévues aux articles L217-4 à L217-13 du Code de la consommation et aux articles 1641 à 1648 et 2232 du Code Civil.

Article L217-16 du Code de la consommation

Lorsque l'acheteur demande au vendeur, pendant le cours de la garantie commerciale qui lui a été consentie lors de l'acquisition ou de la réparation d'un bien meuble, une remise en état couverte par la garantie, toute période d'immobilisation d'au moins sept jours vient s'ajouter à la durée de la garantie qui restait à courir. Cette période court à compter de la demande d'intervention pour réparation du bien en cause, si cette mise à disposition est postérieure à la demande d'intervention.

Article L217-4 du Code de la consommation

Le vendeur livre un bien conforme au contrat et répond des défauts de conformité existant lors de la délivrance.

Il répond également des défauts de conformité résultant de l'emballage, des instructions de montage ou de l'installation lorsque celle-ci a été mise à sa charge par le contrat ou a été réalisée sous sa responsabilité.

Article L217-5 du Code de la consommation

Le bien est conforme au contrat :

1. S'il est propre à l'usage habituellement attendu d'un bien semblable et, le cas échéant :
 - s'il correspond à la description donnée par le vendeur et posséder les qualités que celui-ci a présentées à l'acheteur sous forme d'échantillon ou de modèle ;
 - s'il présente les qualités qu'un acheteur peut légitimement attendre eu égard aux déclarations publiques faites par le vendeur, par le producteur ou par son représentant, notamment dans la publicité ou l'étiquetage ;
2. Ou s'il présente les caractéristiques définies d'un commun accord par les parties ou être propre à tout usage spécial recherché par l'acheteur, porté à la connaissance du vendeur et que ce dernier a accepté.

Article L217-12 du Code de la consommation

L'action résultant du défaut de conformité se prescrit par deux ans à compter de la délivrance du bien.

Article 1641 du Code civil

Le vendeur est tenu de la garantie à raison des défauts cachés de la chose vendue qui la rendent impropre à l'usage auquel on la destine, ou qui diminuent tellement cet usage que l'acheteur ne l'aurait pas acquise, ou n'en aurait donné qu'un moindre prix, s'il les avait connus.

Article 1648 1er alinéa du Code civil

L'action résultant des vices rédhibitoires doit être intentée par l'acquéreur dans un délai de deux ans à compter de la découverte du vice.

Conditions de garantie

Le délai de garantie commence à la date d'achat. Conservez le ticket de caisse d'origine. Ce document sert de justificatif d'achat. Si au cours des trois années suivant la date d'achat, des défauts de matériel ou de fabrication apparaissent sur ce produit, celui-ci vous est, à notre discrétion, réparé ou remplacé gratuitement, ou le prix d'achat est remboursé. Les conditions pour faire valoir la garantie sont que l'appareil et la preuve d'achat (ticket de caisse) soient présentés dans un délai de trois ans et que le défaut ainsi que le moment où il est survenu soient brièvement décrits par écrit.

Si le défaut est couvert par notre garantie, nous vous renvoyons le produit réparé ou neuf. La réparation ou l'échange du produit ne constitue pas un nouveau commencement de période de la garantie.

Les pièces détachées indispensables à l'utilisation du produit sont disponibles pendant la durée de la garantie du produit.

Durée de garantie et requêtes légales pour vices de construction

La durée de garantie n'est pas prolongée par son application. Ceci est également valable sur les pièces réparées et remplacées. Les dommages et les vices déjà présents au moment de l'achat doivent être signalés immédiatement après le déballage. Après l'expiration de la garantie, les réparations à effectuer sont payantes.

Etendue de la garantie

L'appareil a été fabriqué selon des prescriptions de qualité rigoureuses et a été vérifié minutieusement avant livraison.

La garantie s'applique aux défauts de matériel ou de fabrication.

Sont exclus de la garantie les pièces d'usure qui sont soumises à une usure normale et les dommages subis par des pièces fragiles, par ex. les interrupteurs, batteries, sources d'éclairage ou d'autres pièces en verre.

Cette garantie est perdue si l'appareil n'a pas été utilisé ou entretenu de manière conforme. Pour une utilisation conforme du produit, respecter précisément toutes les consignes présentées dans le mode d'emploi. Les fins d'utilisation et les actions contre-indiquées ou déconseillées dans le mode d'emploi doivent impérativement être évitées.

Le produit est exclusivement conçu pour un usage privé non commercial. La manipulation non autorisée et non conforme, l'utilisation de force et les interventions non effectuées par notre centre de service autorisé entraînent la perte de garantie.

Déroutement en cas de garantie

Pour assurer un traitement rapide de votre demande, respectez les éléments suivants :

- Pour toute demande, tenez à disposition le numéro d'article
IAN : 360596_2010 et le ticket de caisse comme preuve d'achat.
- Vous trouverez les numéros d'article sur la plaque signalétique, une gravure, la page de titre de votre notice (en bas, à gauche) ou sur l'autocollant apposé à l'arrière ou sur le dessous de l'appareil.
- En cas d'erreur de fonctionnement ou autres pannes, contactez d'abord par **téléphone** ou par **e-Mail** le centre de service cité ci-dessous.

- Envoyez ensuite gratuitement à l'adresse de service qu'on vous a donnée le produit considéré comme défectueux en y joignant la preuve d'achat (ticket de caisse) et l'indication du défaut ainsi que du moment où il est survenu.

Sur www.lidl-service.com, vous pouvez télécharger ce mode d'emploi ainsi que ceux d'autres produits, des vidéos sur les produits et des logiciels d'installation.



Ce code QR vous permet d'accéder directement à la page du service client Lidl (www.lidl-service.com) et vous permet d'ouvrir votre mode d'emploi lorsque vous avez saisi le numéro d'article (IAN)
360596_2010.



Centre de service

FR Service France
Tel.: 0800 919270
E-Mail: hoyer@lidl.fr

IAN : 360596_2010



Fournisseur

Attention ! L'adresse suivante **n'est pas une adresse de service**. Contactez d'abord le centre de service cité plus haut.

HOYER Handel GmbH
Tasköprüstraße 3
22761 Hamburg
ALLEMAGNE

15. Garantie de HOYER Handel GmbH valable pour la Belgique

Chère cliente, cher client,
Vous obtenez pour cet appareil une garantie de 3 ans à compter de la date d'achat. En cas de défauts de ce produit, vous disposez de droits légaux contre le vendeur de ce produit. Ces droits ne sont pas limités par notre garantie présentée par la suite.

Conditions de garantie

Le délai de garantie commence à la date d'achat. Conservez le ticket de caisse d'origine. Ce document sert de justificatif d'achat. Si au cours des trois années suivant la date d'achat, des défauts de matériel ou de fabrication apparaissent sur ce produit, celui-ci vous est, à notre discrétion, réparé ou remplacé gratuitement. Les conditions pour faire valoir la garantie sont que l'appareil et la preuve d'achat (ticket de caisse) soient présentés dans un délai de trois ans et que le défaut ainsi que le moment où il est survenu soient brièvement décrits par écrit.

Si le défaut est couvert par notre garantie, nous vous renvoyons le produit réparé ou neuf. La réparation ou l'échange du produit ne constitue pas un nouveau commencement de période de la garantie.

Durée de garantie et requêtes légalés pour vices de construction

La durée de garantie n'est pas prolongée par son application. Ceci est également valable sur les pièces réparées et remplacées. Les dommages et les vices déjà présents au moment de l'achat doivent être signalés immédiatement après le déballage. Après l'expiration de la garantie, les réparations à effectuer sont payantes.

Etendue de la garantie

L'appareil a été fabriqué selon des prescriptions de qualité rigoureuses et a été vérifié minutieusement avant livraison.

La garantie s'applique aux défauts de matériel ou de fabrication.

Sont exclus de la garantie les pièces d'usure qui sont soumises à une usure normale et les dommages subis par des pièces fragiles, par ex. les interrupteurs, batteries, sources d'éclairage ou d'autres pièces en verre.

Cette garantie est perdue si l'appareil n'a pas été utilisé ou entretenu de manière conforme. Pour une utilisation conforme du produit, respecter précisément toutes les consignes présentées dans le mode d'emploi. Les fins d'utilisation et les actions contre-indiquées ou déconseillées dans le mode d'emploi doivent impérativement être évitées.

Le produit est exclusivement conçu pour un usage privé non commercial. La manipulation non autorisée et non conforme, l'utilisation de force et les interventions non effectuées par notre centre de service autorisé entraînent la perte de garantie.

Déroutement en cas de garantie

Pour assurer un traitement rapide de votre demande, respectez les éléments suivants :

- Pour toute demande, tenez à disposition le numéro d'article
IAN : 360596_2010 et le ticket de caisse comme preuve d'achat.
- Vous trouverez les numéros d'article sur la plaque signalétique, une gravure, la page de titre de votre notice (en bas, à gauche) ou sur l'autocollant apposé à l'arrière ou sur le dessous de l'appareil.
- En cas d'erreur de fonctionnement ou autres pannes, contactez d'abord par **téléphone** ou par **e-Mail** le centre de service cité ci-dessous.

- Envoyez ensuite gratuitement à l'adresse de service qu'on vous a donnée le produit considéré comme défectueux en y joignant la preuve d'achat (ticket de caisse) et l'indication du défaut ainsi que du moment où il est survenu.

Sur www.lidl-service.com, vous pouvez télécharger ce mode d'emploi ainsi que ceux d'autres produits, des vidéos sur les produits et des logiciels d'installation.



Ce code QR vous permet d'accéder directement à la page du service client Lidl (www.lidl-service.com) et vous permet d'ouvrir votre mode d'emploi lorsque vous avez saisi le numéro d'article (IAN)
360596_2010.



Centre de service

(BE) Service Belgique
Tel.: 070 270 171 (0,15 EUR/Min.)
E-Mail: hoyer@lidl.be

IAN : 360596_2010



Fournisseur

Attention ! L'adresse suivante **n'est pas une adresse de service**. Contactez d'abord le centre de service cité plus haut.

HOYER Handel GmbH
Tasköprüstraße 3
22761 Hamburg
ALLEMAGNE

Inhoud

1. Overzicht	57
2. Correct gebruik	58
3. Veiligheidsinstructies	58
4. Leveringsomvang	61
5. Ingebruikname	61
6. Drogen	62
6.1 Algemene informatie over het drogen	62
6.2 Werkwijze van de droogautomaat	62
6.3 Keuze en voorbereiding van levensmiddelen	63
7. Levensmiddelentabellen	64
7.1 Fruit	64
7.2 Groente	65
7.3 Diverse levensmiddelen	65
8. Bediening	66
8.1 Apparaat monteren en vullen	66
8.2 Instellingen uitvoeren en droogproces starten	67
8.3 Instellingen tijdens het droogproces wijzigen	67
8.4 Droogproces onderbreken	68
8.5 Droogproces afbreken	68
8.6 Droogproduct eruit halen en bewaren	68
9. Reinigen	68
10. Opbergen	69
11. Weggooien	69
12. Problemen oplossen	69
13. Technische gegevens	70
14. Garantie van HOYER Handel GmbH	71

1. Overzicht

- 1 Deksel
- 2 Bovenste droogmand, in hoogte verstelbaar
- 3 Droogmanden, in hoogte verstelbaar
- 4 Aansluitsnoer met stekker
- 5 Bedieningselementen
- 6 Ventilatiesleuven
- 7 Standvoeten
- 8 Basisapparaat
- 9 Ventilator
- 10 Openingen (in het midden van de droogmanden 3)
- 11 Gesloten afdekking (in het midden van de bovenste droogmand 2)
- 12 Openingen (in het deksel)

Afbeelding A: onderscheid maken tussen droogmanden

Boven: bovenste droogmand 2 met gesloten afdekking 11 in het midden;

Onder: droogmand 3 met opening 10 in het midden

Afbeelding B: bedieningselementen 5

- 13 Display
- 14  Kort indrukken: instelmodus oproepen, tussen temperatuur- en tijdstelling wisselen
Lang indrukken: eenheid °C/°F wisselen
- 15 – Waarden verlagen
- 16 + Waarden verhogen
- 17  Kort indrukken: droogproces starten/pauzeren
Lang indrukken: droogproces afbreken

Hartelijk dank voor uw vertrouwen!

Hartelijk gefeliciteerd met uw nieuwe droogautomaat.

Om het apparaat veilig te gebruiken en om alle functies van het apparaat te leren kennen:

- **Lees deze handleiding vóór de eerste ingebruikname zorgvuldig door.**
- **Neemt u steeds de veiligheidsinstructies in acht!**
- **Het apparaat mag alleen worden bediend zoals in deze handleiding wordt beschreven.**
- **Bewaar deze handleiding goed.**
- **Wanneer u het apparaat ooit aan iemand doorgeeft, dient u deze handleiding bij te voegen. De handleiding maakt deel uit van het apparaat.**

Wij wensen u veel plezier met uw nieuwe droogautomaat.

Symbolen op het apparaat

	Het symbool geeft aan dat materialen die hiermee worden aangeduid, de smaak noch de geur van levensmiddelen veranderen.
--	---

2. Correct gebruik

De droogautomaat is bestemd voor het drogen van levensmiddelen.

Het apparaat is ontworpen voor particuliere huishoudens. Het apparaat mag uitsluitend droog en binnenshuis worden gebruikt.

Dit apparaat mag niet voor commerciële doeleinden worden gebruikt.

Voorzienbaar misbruik

WAARSCHUWING voor materiële schade!

- ⊙ Het apparaat is niet geschikt ...
... om levensmiddelen op te warmen;
... om voorwerpen te drogen.
- ⊙ Gebruik het apparaat niet als ventilatorkachel.
- ⊙ Het apparaat is niet geschikt voor gebruik buitenshuis.

3. Veiligheidsinstructies

Waarschuwingen

Indien nodig worden de volgende waarschuwingen in deze handleiding vermeld:



GEVAAR! Hoog risico: het niet in acht nemen van de waarschuwing kan tot letsel leiden.

WAARSCHUWING! Matig risico: het niet in acht nemen van de waarschuwing kan verwondingen of ernstige materiële schade veroorzaken.

LET OP: gering risico: het niet in acht nemen van de waarschuwing kan lichte verwondingen of materiële schade veroorzaken.

AANWIJZING: toedrachten en bijzonderheden waarop tijdens het gebruik van het apparaat moet worden gelet.

Instructies voor een veilig gebruik

- ⊙ Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar en door personen met verminderde fysieke, sensorische of mentale capaciteiten of een gebrek aan ervaring en/of kennis, wanneer zij onder toezicht staan of met betrekking tot het veilige gebruik van het apparaat instructies hebben gekregen en de daaruit voortvloeiende risico's hebben begrepen.
- ⊙ Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.
- ⊙ Schoonmaak- en onderhoudswerkzaamheden mogen niet door kinderen worden uitgevoerd, tenzij deze ouder zijn dan 8 jaar en onder toezicht staan.
- ⊙ Kinderen jonger dan 8 jaar moeten uit de buurt van het apparaat en het aansluitsnoer worden gehouden.
- ⊙ Dit apparaat is niet bedoeld om te gebruiken met een externe tijdschakelklok of een afzonderlijk op afstand bestuurbaar systeem.
- ⊙ Wanneer het aansluitsnoer van dit apparaat beschadigd is, moet dit door de fabrikant of diens klantenservice of een gelijkwaardig gekwalificeerde persoon worden vervangen om gevaar te voorkomen.
- ⊙ Maak alle onderdelen en vlakken die met levensmiddelen in contact komen schoon alvorens het apparaat voor de eerste keer te gebruiken (zie "Reinigen" op pagina 68).



GEVAAR voor kinderen

- ⊙ Verpakkingsmateriaal is geen kinderspeelgoed. Kinderen mogen niet met de plastic zakken spelen. Er bestaat verstikkingsgevaar.
- ⊙ Let erop dat kinderen het apparaat niet aan het aansluitsnoer van het werkblad kunnen trekken.
- ⊙ Bewaar het apparaat buiten bereik van kinderen.



GEVAAR voor en door huis- en gebruiksdieren

- ⊙ Er kunnen gevaren voor huis- en gebruiksdieren van elektrische apparaten uitgaan. Verder kunnen dieren ook schade aan het apparaat veroorzaken. Houd dieren daarom altijd uit de buurt van elektrische apparaten.



GEVAAR van een elektrische schok door vocht

- ⊙ Het apparaat, het aansluitsnoer en de stekker mogen niet in water of andere vloeistoffen worden gedompeld.
- ⊙ Bescherm het apparaat tegen vocht, druipe- en spatwater.
- ⊙ Wanneer er vloeistof in het apparaat terecht komt, moet de stekker direct uit het stopcontact worden getrokken. Laat het apparaat controleren alvorens het opnieuw in gebruik te nemen.
- ⊙ Bedien het apparaat niet met vochtige handen.
- ⊙ Als het apparaat in het water is gevallen, moet de stekker direct uit het stopcontact worden getrokken. Haal het apparaat pas daarna uit het water.



GEVAAR door een elektrische schok

- ⊙ Steek de stekker pas in een stopcontact, wanneer het apparaat volledig is gemonteerd.
- ⊙ Sluit de stekker alleen aan op een op de juiste wijze geïnstalleerd, gemakkelijk toegankelijk stopcontact, waarvan de spanning overeenkomt met de gegevens op het typeplaatje. Het stopcontact moet ook na het aansluiten gemakkelijk toegankelijk blijven.
- ⊙ Let erop dat het aansluitsnoer niet door scherpe randen of hete plaatsen kan worden beschadigd. Wikkel het aansluitsnoer niet rond het apparaat.
- ⊙ Het apparaat is na het uitschakelen nog niet geheel zonder stroom. Hiervoor moet u de stekker uit het stopcontact trekken.
- ⊙ Let er bij het gebruik van het apparaat op dat het aansluitsnoer niet vastgeklemd wordt of bekneld raakt.
- ⊙ Trek de stekker altijd aan de stekker uit het stopcontact en nooit aan het snoer.

- ⊙ Trek de stekker uit het stopcontact, ...
 - ... wanneer er zich een storing voordoet,
 - ... wanneer u het apparaat niet gebruikt,
 - ... voordat u het apparaat reinigt en ... bij onweer.
- ⊙ Breng geen veranderingen aan het apparaat aan, dit om gevaar te voorkomen.
- ⊙ Gebruik het apparaat niet als het apparaat zelf of het aansluitsnoer zichtbaar beschadigd is.



GEVAAR voor brand

- ⊙ Het apparaat mag niet in de buurt van brandbare vloeistoffen en materialen of in explosieve omgevingen worden gebruikt. Houd een afstand van ten minste 30 cm ten opzichte van de wanden aan.
- ⊙ Om oververhitting van het apparaat te voorkomen en een optimale droging te waarborgen:
 - Dek het apparaat niet af.
 - Houd de ventilatiesleuven aan de onderkant van het basisapparaat vrij.
 - Plaats het apparaat op een vlakke, gladde ondergrond. Tafelkleden, textiel en dergelijke kunnen de vrije ventilatie belemmeren.
 - Dek de roosterbodems van de droogmanden niet volledig af (bijv. door papier, aluminiumfolie, e.a.).



GEVAAR van verwondingen door verbranden

- ⊙ De ventilator (met name de metalen delen), het deksel, de droogmanden en het droogproduct kunnen tijdens de werking warm worden. Raak het apparaat tijdens gebruik alleen bij de handgrepen en de bedieningselementen aan.

- ⊙ Laat het apparaat en het droogproduct na het uitschakelen afkoelen, voordat u het droogproduct eruit haalt en het apparaat reinigt.
- ⊙ Laat het apparaat eerst in zijn geheel afkoelen alvorens deze te verplaatsen en gebruik voor het verplaatsen uitsluitend de daarvoor bestemde handgrepen.

WAARSCHUWING voor materiële schade

- ⊙ Gebruik uitsluitend de originele accessoires.
- ⊙ Gebruik geen scherpe of schurende reinigingsmiddelen.
- ⊙ Het apparaat is voorzien van kunststof antislipvoeten. Omdat meubels zijn gecoat met een grote verscheidenheid van lakken en kunststoffen en worden behandeld met verschillende onderhoudsmiddelen, kan niet volledig worden uitgesloten dat sommige van deze stoffen bestanddelen bevatten die de kunststof voeten aantasten en zacht maken. Leg, indien nodig, een antislipmatje onder het apparaat.

4. Leveringsomvang

- 1 basisapparaat **8**
- 4 droogmanden **3**
- 1 bovenste droogmand **2**
- 1 deksel **1**
- 1 handleiding

5. Ingebruikname



BRANDGEVAAR!

- ⊙ Plaats het apparaat op een droge, vlakke, niet-glijdende en hittebestendig ondergrond.
- ⊙ Het apparaat mag niet in de buurt van brandbare vloeistoffen en materialen of in explosieve omgevingen worden gebruikt. Houd een afstand van ten minste 30 cm ten opzichte van de wanden aan.
- ⊙ Dek het apparaat niet af en bedek de ventilatiesleuven **6** aan de onderzijde van het apparaat niet om oververhitting van het apparaat te voorkomen.

AANWIJZING: tijdens het eerste gebruik kan er een lichte geurontwikkeling ontstaan. Dat is geen productfout. Reinig het apparaat daarom vóór het eerste droogproces, gebruik dit leeg volgens de volgende aanwijzing en reinig het daarna opnieuw. Zorg daarbij voor voldoende ventilatie.

- Verwijder al het verpakkingsmateriaal.
 - Controleer of alle onderdelen voorhanden en onbeschadigd zijn.
 - **Maak het apparaat schoon alvorens het voor de eerste keer te gebruiken!** (zie "Reinigen" op pagina 68)
1. Plaats het basisapparaat **8** op een droge, vlakke en niet-glijdende ondergrond.
 2. Plaats de droogmanden **3** en de bovenste droogmand **2** erop.
 3. Zet het deksel **1** erop.
 4. Steek de stekker **4** in een stopcontact dat overeenkomt met de gegevens op het typeplaatje. Op het display **13** knippert **00** en wordt **Hr** weergegeven.
 5. Stel met de toetsen **— 15** en **+ 16** de droogtijd van 1 uur (**01 Hr**) in.

6. Druk eenmaal kort op de toets  **14**. 55 knippert en °C wordt weergegeven.
7. Stel met de toetsen **- 15** en **+ 16** de droogtemperatuur op 70 °C in.
8. Druk eenmaal kort op de toets  **17**, om het apparaat te starten.
9. Wanneer de ingestelde tijd is verstreken, schakelt het apparaat uit. De ventilator **9** stopt. Gedurende korte tijd weerklinkt een geluidssignaal en op het display **13** wordt 00 continu weergegeven.

AANWIJZING: deze eerste keer opwarmen kunt u al na 30 minuten afbreken door zo lang op de toets  **17** te drukken, totdat de ventilator **9** stopt en op het display **13** 00 continu wordt weergegeven.

10. Trek de stekker **4** uit het stopcontact.
11. Laat het apparaat afkoelen.
12. Maak het apparaat opnieuw schoon (zie "Reinigen" op pagina 68).

6. Drogen

6.1 Algemene informatie over het drogen

Drogen is een methode voor het conserveren van levensmiddelen. Dit gebeurt doordat er water aan de levensmiddelen wordt onttrokken. Een lager watergehalte onttrekt bacteriën en schimmels aan de voedingsbasis. Het droogproces werkt bij relatief lage temperaturen (40 - 70 °C). Het is niet nodig om chemische toevoegingsmiddelen, zout of suiker toe te voegen. Daardoor blijven de levensmiddelen zuiver. Vitamines blijven voor het grootste deel behouden. Mineralen, ballaststoffen en voedingsstoffen worden door het droogproces geconcentreerd. Veel gedroogde levensmiddelen hebben daardoor een intensief aroma.

Door de onttrekking van water zijn gedroogde levensmiddelen zeer licht. Ze kunnen zonder koeling of een speciale verpakking worden bewaard en getransporteerd. De gedroogde levensmiddelen kunnen zowel in gedroogde vorm worden geconsumeerd (bijv. gedroogd fruit) als geweekt verder worden verwerkt (bijv. paddenstoelen) of worden meegekookt (bijv. kruiden).

6.2 Werkwijze van de droogautomaat

Uw droogautomaat trekt door de ventilatiesleuven **6** aan de onderzijde verse lucht aan en verwarmt deze. De warme, droge lucht stroomt door de droogmanden **2/3** van onder naar boven. Daarom is het belangrijk ...

- ... de droogmanden niet te veel te vullen;
- ... de roosters in de droogmanden niet af te dekken en
- ... een vrije ventilatie rondom te waarborgen.

Door de warme, droge luchtstroom vindt een zorgvuldige droging plaats die, afhankelijk van het watergehalte van het levensmiddel en de dikte van de stukken, een verschillende duur heeft. Ter oriëntatie treft u adviezen voor temperaturen en richtwaarden voor de droogtijd aan in hoofdstuk "Levensmiddelentabellen" op pagina 64.

6.3 Keuze en voorbereiding van levensmiddelen

Om een goede kwaliteit en houdbaarheid te bereiken, is een zorgvuldige keuze en voorbereiding van de levensmiddelen van doorslaggevend belang. Daarom treft u hier enkele tips daarvoor aan.

- De levensmiddelen moeten vers zijn. Rijpe vruchten en rijpe groenten hebben meer aroma. De levensmiddelen mogen echter niet te rijp zijn.
- Gebruik, indien mogelijk, levensmiddelen van een onberispelijke kwaliteit. Kies bijv. vruchten zonder slechte plekjes, zonder drukplekjes en zonder rotte plekjes. Snijd evt. de slechte plekjes er royaal uit.
- Maak de levensmiddelen grondig schoon en neem zorgvuldig de regels voor keukenhygiëne in acht. Werk bijv. met schone handen en keukengereedschappen.
- Let er bij het kleinsnijden op dat de levensmiddelen tijdens het drogen kleiner worden. Snijd deze dus niet te klein.
- Snijd de levensmiddelen in stukken van een gelijkmatige grootte en vorm, zodat alle stukken gelijkmatig worden gedroogd.
- Droog de levensmiddelen direct na de voorbereiding.

Fruit

- Het verwijderen van de pitten uit bepaalde fruitsoorten (bijv. kersen, pruimen, abrikozen) is gemakkelijker, wanneer deze eerst ca. tweederde van de droogtijd in hun geheel worden gedroogd en wanneer pas daarna de pitten worden verwijderd.
- Bij fruit dat gemakkelijk bruin wordt (bijv. appels), kunnen de snijvlakken vóór het drogen licht met citroensap worden ingesmeerd.
- Plaats het ongeschilde fruit met de snijvlakken omhoog in de droogmanden **2/3**.

Groente

- Veeg de paddenstoelen af met een vochtige doek.
- Was groente grondig.
- Groente dient vóór het drogen kort te worden geblancheerd.

Kruiden

- Droog kruiden als volledige stengels.
- Spoel kruiden af en schud ze grondig droog.
- Kruiden dienen bij lage temperaturen en niet te lang te worden gedroogd. Anders verliezen ze aroma.

Vlees

- Gebruik uitsluitend vers vlees.
- Verwijder zenen, botten en vet.
- Spoel het vlees goed af en droog het grondig af.
- Mager vlees kan vóór het drogen worden gepekeld of worden gemarineerd. Droog het vóór het drogen af.
- Snijd het vlees in dunne plakken.

Vis

- Gebruik uitsluitend verse vis.
- Verwijder de graten en de huid.
- Spoel de vis goed af.
- Besprenkel deze met citroensap en leg deze ca. 30 minuten in zout water. Dep de vis dan grondig droog.
- Snijd de vis in dunne plakken.

7. Levensmiddelentabellen

De gegevens over de droogtijden in de volgende tabellen zijn richtwaarden. De daadwerkelijke tijden zijn afhankelijk van de kwaliteit van de levensmiddelen (soort, versheid, rijpheid) en de dikte van de stukken.

Test daarom het resultaat met een grijpproef (droogproef). Hoe het gedroogde product dat klaar is, moet aanvoelen, ziet in de laatste kolom van de tabel. Verkort of verleng de droogtijd evt.

7.1 Fruit

Droog-product	Vorbereiding (richtwaarden)	Droog-temperatuur	Droogtijd in uur (richtwaarden)	Droogproef
Ananas	Plakken: 8 mm	70 °C	10 - 12	goed buigzaam
Appels	Plakken: 8 mm/ partjes: 15 mm	70 °C	8 - 10	goed buigzaam
Abrikozen	gehalveerd, schil omlaag	70 °C	10 - 12	buigzaam
Bananen	Plakken: 2 - 3 mm	70 °C	8 - 10	knapperig
Peren	Plakken: 3 mm	70 °C	8 - 10	buigzaam
	gehalveerd	70 °C	14 - 18	buigzaam
Aardbeien	gehalveerd of ongesneden	70 °C	8 - 10	hard
Vijgen	gehalveerd	70 °C	8 - 10	droog
Kersen	ongesneden, ontpit	70 °C	10 - 12	lederachtig
Pruimen	gehalveerd, schil omlaag	70 °C	10 - 12	buigzaam
Druiven	gehalveerd, schil omlaag	70 °C	12 - 14	goed buigzaam

7.2 Groente

Droog-product	Vorbereiding (richtwaarden)	Droog-temperatuur	Droogtijd in uur (richtwaarden)	Droogproef
Bonen	ongesneden	70 °C	6 - 8	breekbaar
Erwten	uit de peul	50 °C	6 - 8	hard
Komkommers	ongeschild, Plakken: 10 mm	50 °C	6 - 8	hard
Wortelen	geschild, Plakken: 8 mm	70 °C	6 - 8	hard
Prei	gehalveerd, lengtestukken: 6 - 8 cm	70 °C	6 - 10	breekbaar
Paprika	reepjes: 6 - 8 cm	60 °C	6 - 8	buigzaam
Paddenstoelen	in plakjes, kleine paddenstoelen ongesneden	50 °C	4 - 6	taai
Selderij	geschild, Plakken: 8 mm	70 °C	6 - 10	hard
Tomaten	gehalveerd	70 °C	12 - 14	buigzaam
	Plakken: 6 mm	70 °C	7 - 10	hard
Courgettes	ongeschild, Plakken: 8 mm	60 °C	6 - 8	hard

7.3 Diverse levensmiddelen

Droogproduct	Vorbereiding (richtwaarden)	Droog-temperatuur	Droogtijd in uur (richtwaarden)	Droogproef
Kruiden (Basilicum, oregano, rozemarijn, peterselie, bieslook, dille, dragon, enz.)	gehele stengel	40 °C	2 - 4	breekbaar
Vlees	in dunne plakken	60 °C	10 - 12	
Vis	in dunne plakken	60 °C	10 - 12	

8. Bediening



BRANDGEVAAR!

- ⊙ Plaats het apparaat op een droge, vlakke, niet-glijdende en hittebestendig ondergrond.
- ⊙ Het apparaat mag niet in de buurt van brandbare vloeistoffen en materialen of in explosieve omgevingen worden gebruikt. Houd een afstand van ten minste 30 cm ten opzichte van de wanden aan.
- ⊙ Dek het apparaat niet af en bedek de ventilatiesleuven **6** aan de onderzijde van het apparaat niet om oververhitting van het apparaat te voorkomen.



GEVAAR van verwondingen door verbranden!

- ⊙ De ventilator **9** (met name de metalen delen), het deksel **1**, de droogmanden **2/3** en het droogproduct kunnen tijdens de werking warm worden. Raak het apparaat tijdens gebruik alleen bij de handgrepen en de bedieningselementen **5** aan.
- ⊙ Laat het apparaat en het droogproduct na het uitschakelen afkoelen, voordat u het droogproduct eruit haalt en het apparaat reinigt.

8.1 Apparaat monteren en vullen

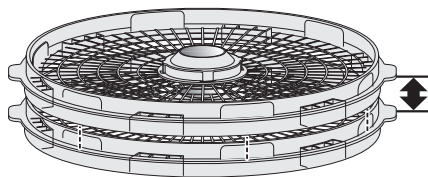
AANWIJZINGEN:

- **Afbeelding A:** gebruik altijd de bovenste droogmand **2** en plaats deze altijd als bovenste. U herkent deze aan de gesloten afdekking **11** in het midden.
- **Afbeelding A:** ukunt het aantal droogmanden **3** variëren. Deze herkent u aan de openingen **10** in het midden.

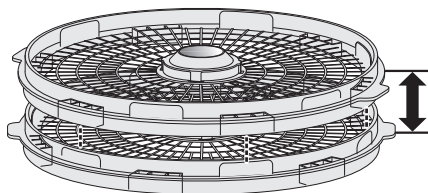
Instellen van afstanden

Voor iets hogere levensmiddelen kan de afstand tussen de droogmanden **2/3** worden vergroot.

- **Normale afstand:** voor een kortere afstand zet u de droogmanden zo op elkaar dat de 6 smalle en de 6 brede nokjes aan de randen van de droogmanden verplaatst ten opzichte van elkaar staan.



- **Grotere afstand:** voor een grotere afstand zet u de droogmanden zo op elkaar dat de smalle en de brede nokjes boven elkaar staan.



Vullen

1. Plaats het basisapparaat **8** op een droge, vlakke en niet-glijdende ondergrond.
2. Vul de droogmanden **2/3** met het voorbereide droogproduct. Let er daarbij op dat u de droogmanden niet te vol doet. Er moet nog lucht door de roosterbodem van de droogmanden kunnen circuleren. Vul de droogmanden gelijkmatig en leg het droogproduct niet in meerdere lagen over elkaar heen.
3. Plaats de droogmanden **3** en de bovenste droogmand **2** erop.
4. Zet het deksel **1** erop.

8.2 Instellingen uitvoeren en droogproces starten

AANWIJZING: richtwaarden voor de droogtemperatuur, de droogtijd en de droogproef vindt u in hoofdstuk "Levensmiddelen tabellen" op pagina 64.

1. Steek de stekker **4** in een stopcontact dat overeenkomt met de gegevens op het typeplaatje. Op het display **13** knippert **00** en wordt **Hr** weergegeven.
2. Stel met de toetsen **- 15** en **+ 16** de droogtijd tussen 1 en 48 uur (**01 Hr** tot **48 Hr**) in stappen van 1 uur in.
3. Druk eenmaal kort op de toets **14**, om de instelling van de temperatuur te wisselen. **55** knippert en **°C** wordt weergegeven.
4. Om de eenheid voor de temperatuur tussen **°C** en **°F** te wisselen, houdt u de toets **14** ingedrukt.
5. Stel met de toetsen **- 15** en **+ 16** de droogtemperatuur tussen **40 °C** en **70 °C** (resp. tussen **100 °F** en **160 °F**) in stappen van **5°** in.
6. Druk eenmaal kort op de toets **17**, om het droogproces te starten. De ventilator **9** start. Op het display **13**

wordt het uren symbool **⌚** weergegeven, de ingestelde temperatuur en de resterende droogtijd worden afwisselend weergegeven. De droogtijd wordt in uur (**Hr**) weergegeven, binnen het laatste uur in minuten (**Min**).

7. Wanneer de ingestelde tijd is verstreken, schakelt het apparaat uit. De ventilator **9** stopt. Op het display **13** wordt **00** continu weergegeven.
8. Controleer het droogproduct met de droogproef (zie "Levensmiddelen tabellen" op pagina 64). Indien het droogproduct nog niet voldoende is gedroogd, start u het droogproces opnieuw voor een kortere nadroogtijd.
9. Wanneer de ingestelde tijd is verstreken, schakelt het apparaat uit. De ventilator **9** stopt. Gedurende korte tijd weerklinkt een geluidssignaal en op het display **13** wordt **00** continu weergegeven.
10. Trek na beëindiging van het droogproces de stekker uit het stopcontact **4**.

8.3 Instellingen tijdens het droogproces wijzigen

U kunt de instellingen van de droogtijd en de droogtemperatuur tijdens het droogproces te allen tijde wijzigen.

1. Druk kort op de toets **14**. De resterende tijd knippert op het display **13**.
2. Zolang de waarde op het display **13** knippert (ca. 2 seconden), kunt u deze met de toetsen **- 15** en **+ 16** wijzigen.

AANWIJZING: ook wanneer tijdens het laatste uur de resterende tijd in minuten wordt weergegeven, kan de droogtijd alleen in stappen van uren worden gewijzigd.

3. Druk eenmaal kort op de toets  **14**, om de instelling van de temperatuur te wisselen. U kunt ook de temperatuurinstelling ook met de toetsen **- 15** en **+ 16** veranderen, zolang de waarde knippert (ca. 2 seconden).
4. Na ca. 2 seconden worden de waarden opgeslagen en continu weergegeven.

8.4 Droogproces onderbreken

U kunt het droogproces te allen tijde onderbreken, bijv. om reeds voor het verstrijken van de ingestelde droogtijd een droogproef uit te voeren.

- Druk eenmaal kort op de toets  **17**, om het droogproces te onderbreken. De ventilator **9** stopt. Op het display **13** knippert **PA**.
- Druk opnieuw kort op de toets  **17** om het droogproces voort te zetten.

8.5 Droogproces afbreken

U kunt het droogproces te allen tijde afbreken, bijv. wanneer het droogproduct reeds voor het verstrijken van de ingestelde tijd goed is gedroogd.

1. Houd de toets  **17** zolang ingedrukt tot de ventilator **9** stopt, er kort een geluidssignaal weerklinkt en er op het display **13** **00** continu wordt weergegeven.
2. Trek na beëindiging van het droogproces de stekker uit het stopcontact **4**.

8.6 Droogproduct eruit halen en bewaren

- Laat het droogproduct goed afkoelen, voordat u het eruit haalt en verpakt.

- Verpak het droogproduct luchtdicht, bijv. in potten met een stevig sluitend deksel of in plastic zakken. U kunt het droogproduct ook vacumeren.
- Bewaar het droogproduct op een donkere plaats.

9. Reinigen

Maak het apparaat schoon alvorens het voor de eerste keer te gebruiken!



GEVAAR door een elektrische schok!

- ⊙ Trek de stekker **4** uit het stopcontact voordat u het apparaat reinigt.
- ⊙ Het basisapparaat **8**, het aansluitsnoer en de stekker **4** mogen niet in water of andere vloeistoffen worden gedompeld.
- ⊙ Let erop dat er bij het reinigen geen vocht in de ventilator **9** terechtkomt.



GEVAAR van verwondingen door verbranden!

- ⊙ Laat alle onderdelen voor het reinigen afkoelen.

WAARSCHUWING voor materiële schade!

- ⊙ Gebruik geen scherpe of schurende reinigingsmiddelen.

Reinig het apparaat na elk gebruik en verwijder alle achtergebleven levensmiddelenresten.

Deksel en droogmanden

Het deksel **1** en de droogmanden **2** en **3** zijn vaatwasmachinebestendig.

Basisapparaat

- Reinig het basisapparaat **8** met een licht vochtige doek, evt. met een beetje mild afwasmiddel.

10. Opbergen



GEVAAR voor kinderen!

- ⊙ Bewaar het apparaat buiten bereik van kinderen.

- Reinig alle onderdelen en laat deze goed drogen voordat u het apparaat opruimt.
- Kies een plaats waar hitte en vocht geen invloed op het apparaat kunnen hebben.

11. Weggoaien

Dit product valt onder de Europese richtlijn 2012/19/EU. Het symbool van de doorgestreepte afvalton op wieltjes betekent dat het product in de Europese Unie gescheiden moet worden weggegooid. Dat geldt voor het product en alle met dit symbool aangeduide accessoires. Aldus aangeduide producten mogen niet met het normale huisvuil worden weggegooid, maar moeten bij een innamepunt voor recycling van elektrische en elektronische apparaten worden afgegeven.



Dit recyclingsymbool markeert bijv. een voorwerp of materiaaldelen als waardevol voor de terugwinning. Recycling helpt het verbruik van grondstoffen te reduceren en het milieu te ontlasten.



Verpakking

Als u de verpakking wilt weggooien, houdt u dan aan de betreffende milieuvorschriften in uw land.

12. Problemen oplossen

Wanneer uw apparaat een keer niet functioneert zoals gewenst, doorloopt u eerst deze checklist. Misschien is het een klein probleem dat u zelf kunt oplossen.



GEVAAR door een elektrische schok!

- ⊙ Probeer in geen geval het apparaat zelf te repareren.

Storing	Mogelijke oorzaken / maatregelen
Geen functie	• Is de stroomvoorziening gewaarborgd? • Controleer de aansluiting.
Het apparaat kan niet meer worden gestart met de toets ⏻ 17 .	• Is als droogtijd 00 Hr ingesteld? Stel een droogtijd in tussen 1 en 48 uur.
Het apparaat schakelt automatisch uit en kan niet opnieuw worden ingeschakeld.	• Het apparaat heeft een beveiliging tegen oververhitting. Deze schakelt het apparaat uit in geval van oververhitting. Neem contact op met het servicecenter.

13. Technische gegevens

Model:	SDA 350 A2
Netspanning:	220 - 240 V ~ 50 - 60 Hz
Beschermingsklasse:	II 
Vermogen:	350 W

Gebruikte symbolen

	Randaarde
	Geprüfte Sicherheit (geteste veiligheid). Apparaten moeten aan de algemeen erkende regels van de techniek voldoen en zijn conform de Wet betreffende productveiligheid (Produktsicherheitsgesetz - ProdSG).
	Met het CE-keurmerk verklaart HOYER Handel GmbH de EU-conformiteit.
	Dit symbool herinnert u eraan om de verpakking op een milieuvriendelijke manier weg te gooien.
	Herbruikbare materialen: karton (behalve golfkarton)
	Wisselspanning
	Het symbool markeert onderdelen die in de vaatwasmachine kunnen worden gereinigd.
	Dit is een recyclebaar product, waarop de uitgebreide verantwoordelijkheid van de fabrikant, alsmede de afvalscheiding van toepassing zijn.

Technische wijzigingen voorbehouden.

14. Garantie van HOYER Handel GmbH

Geachte klant,

U heeft op dit apparaat 3 jaar garantie vanaf de koopdatum. Wanneer dit product onvolkomenheden vertoont, heeft u wettelijke rechten ten opzichte van de verkoper van het product. Deze wettelijke rechten worden niet beperkt door onze hiernavolgend beschreven garantie.

Garantievoorwaarden

De garantietermijn begint op de koopdatum. Bewaar de originele kassabon goed. Deze bon is nodig als bewijs dat u het apparaat heeft gekocht.

Indien binnen drie jaar na de koopdatum van dit product een materiaal- of fabricagefout optreedt, wordt het product door ons – naar onze keus – gratis voor u gerepareerd of vervangen, of ontvangt u de aankoop prijs retour. Deze garantie stelt als voorwaarde, dat het defecte apparaat en het koopbewijs (kassabon) binnen de termijn van drie jaar wordt overlegd en dat er kort schriftelijk wordt beschreven, waaruit de onvolkomenheid bestaat en wanneer deze zich heeft voorgedaan. Wanneer het defect door onze garantie wordt gedekt, ontvangt u het gerepareerde product terug of u krijgt een nieuw exemplaar. Met reparatie of vervanging van het product begint geen nieuwe garantieperiode.

Garantieperiode en wettelijke garantieaanspraken wegens gebreken

De garantieperiode wordt door de vrijwaring niet verlengd. Dat geldt ook voor vervangen en gerepareerde onderdelen. Schades en onvolkomenheden die eventueel al bij de koop aanwezig waren, moeten direct na het uitpakken worden gemeld. Aan reparaties die zich voordoen na het verstrijken van de garantieperiode zijn kosten verboden.

Omvang van de garantie

Het apparaat werd zorgvuldig geproduceerd volgens strenge kwaliteitsrichtlijnen en nauwgezet gecontroleerd vóór levering.

De garantie geldt voor materiaal- of fabricagefouten.

Van de garantie uitgesloten zijn slijtonderdelen die onderhevig zijn aan normale slijtage en beschadigingen van breekbare onderdelen, bijv. schakelaars, accu's, lichtbronnen of andere onderdelen die van glas zijn gemaakt.

Deze garantie vervalt, wanneer het product werd beschadigd of ondeskundig werd gebruikt of onderhouden. Voor een juist gebruik van het product moeten alle instructies die in de handleiding staan vermeld, nauwkeurig worden nageleefd. Gebruiksdoeleinden en handelingen die in de handleiding worden afgeraden of waarvoor wordt gewaarschuwd, moeten beslist worden vermeden. Het product is uitsluitend bedoeld voor particulier gebruik en niet voor commercieel gebruik. Bij een oneigenlijke of ondeskundige behandeling, bij gebruikmaking van geweld en bij ingrepen die niet werden uitgevoerd door ons erkende servicecenter, vervalt de garantie.

Afhandeling in geval van garantie

Om een snelle behandeling van uw verzoek te waarborgen, dient u de volgende aanwijzingen te volgen:

- Houd voor alle aanvragen het artikelnummer **IAN: 360596_2010** en de kassabon als bewijs voor de koop bij de hand.
- Het artikelnummer vindt u op het typeplaatje, ingegraveerd, op de titelpagina van uw handleiding (linksonder) of als sticker op de achter- of onderkant van het apparaat.

- Wanneer zich functiestoringen of andere onvolkomenheden voordoen, neemt u eerst **telefonisch** of per **e-mail** contact op met het hierna genoemde servicecenter.
- Een product dat geregistreerd staat als defect, kunt u dan met bijvoeging van de aankoopnota (kassabon) en de vermelding waaruit de onvolkomenheid bestaat en wanneer deze zich heeft voorgedaan, franco naar het serviceadres sturen dat u is meegedeeld.



Leverancier

Let erop, dat het onderstaande adres **geen serviceadres** is. Neem eerst contact op met het bovengenoemde servicecenter.

HOYER Handel GmbH
Tasköprüstraße 3
22761 Hamburg
DUITSLAND

Op www.lidl-service.com kunt u deze en nog veel meer handleidingen, product-video's en installatiesoftware downloaden.



Met deze QR-code gaat u direct naar de Lidl-service-pagina (www.lidl-service.com) en kunt u door middel van het invoeren van het artikelnummer (IAN) **360596_2010** uw handleiding openen.



Servicecenters



Service Nederland

Tel.: 0900 0400223 (0,10 EUR/Min.)

E-Mail: hoyer@lidl.nl



Service België

Tel.: 070 270 171 (0,15 EUR/Min.)

E-Mail: hoyer@lidl.be

IAN: 360596_2010

Spis treści

1. Przegląd.....	75
2. Użytkowanie zgodne z przeznaczeniem.....	76
3. Wskazówki bezpieczeństwa	76
4. Zawartość zestawu	79
5. Uruchomienie	79
6. Suszenie	80
6.1 Ogólne informacje dotyczące suszenia	80
6.2 Sposób działania automatu do suszenia	80
6.3 Wybór i przygotowanie produktów spożywczych	81
7. Tabele produktów spożywczych	82
7.1 Owoce	82
7.2 Warzywa	83
7.3 Inne produkty spożywcze	83
8. Obsługa	84
8.1 Składanie i napełnianie urządzenia	84
8.2 Regulacja i rozpoczęcie suszenia	85
8.3 Zmiana ustawień w trakcie suszenia	85
8.4 Przerwanie procesu suszenia	86
8.5 Anulowanie procesu suszenia	86
8.6 Wyjmowanie i przechowywanie suszonej żywności	86
9. Czyszczenie	86
10. Przechowywanie	87
11. Utylizacja	87
12. Rozwiązywanie problemów	87
13. Dane techniczne	88
14. Gwarancja firmy HOYER Handel GmbH	88

1. Przegląd

- 1 Pokrywa
- 2 Najwyższy kosz, regulacja wysokości
- 3 Kosze, regulacja wysokości
- 4 Przewód zasilający z wtyczką sieciową
- 5 Elementy obsługowe
- 6 Otwory wentylacyjne
- 7 Nóżki
- 8 Urządzenie podstawowe
- 9 Wentylator
- 10 Otwory (w środku koszu **3**)
- 11 Zamknięta pokrywa (w środku najwyższego kosza **2**)
- 12 Otwory (w pokrywie)

Rys. A: Rozróżnianie koszu

U góry: Najwyższy kosz **2** z zamkniętą pokrywą **11** w środku;

Na dole: Kosz **3** z otworem **10** w środku

Rys. B: Elementy obsługowe 5

- 13 Wyświetlacz
- 14  Krótkie naciśnięcie: uruchomienie trybu ustawiania, przełączanie między ustawianiem temperatury i czasu
Długie naciśnięcie: zmiana jednostek °C/°F
- 15 – Zmniejszenie wartości
- 16 + Zwiększenie wartości
- 17  Krótkie naciśnięcie: rozpoczęcie/przerwanie procesu suszenia
Długie naciśnięcie: anulowanie procesu suszenia

Dziękujemy za Państwa zaufanie!

Gratulujemy Państwu zakupu nowego automatu do suszenia.

Aby móc bezpiecznie korzystać z urządzenia i poznać cały zakres możliwości wyrobu, należy stosować się do poniższych wskazówek:

- **Przed pierwszym uruchomieniem należy dokładnie przeczytać niniejszą instrukcję obsługi.**
- **Należy bezwzględnie przestrzegać wskazówek bezpieczeństwa!**
- **Urządzenie można obsługiwać wyłącznie w sposób opisany w tej instrukcji obsługi.**
- **Prosimy o zachowanie instrukcji obsługi.**
- **W przypadku przekazania urządzenia innym osobom należy dołączyć do niego instrukcję obsługi. Instrukcja obsługi stanowi część urządzenia.**

Życzymy Państwu wiele satysfakcji z korzystania z nowego automatu do suszenia.

Symbole na urządzeniu

	Symbol informuje, że użyte wysokiej jakości materiały wykonania urządzenia nie zmieniają smaku ani zapachu produktów spożywczych.
--	---

2. Użytkowanie zgodne z przeznaczeniem

Automat do suszenia jest przeznaczony do suszenia żywności.

Urządzenie jest przeznaczone do użytku domowego. Urządzenie może być używane wyłącznie wewnątrz suchych pomieszczeń.

Urządzenie nie jest przeznaczone do użytku w celach komercyjnych.

Niewłaściwe użytkowanie

OSTRZEŻENIE przed uszkodzeniami materialnymi!

- ⊙ Urządzenie nie nadaje się do...
 - ... podgrzewania żywności,
 - ... osuszania przedmiotów.
- ⊙ Nie należy stosować urządzenia jako termowentylatora.
- ⊙ Urządzenie nie jest przewidziane do pracy na zewnątrz pomieszczeń.

3. Wskazówki bezpieczeństwa

Ostrzeżenia

W miejscach wymagających zwrócenia uwagi użyto w niniejszej instrukcji obsługi następujących wskazówek ostrzegawczych:



NIEBEZPIECZEŃSTWO! Wysokie ryzyko: Zlekceważenie ostrzeżenia może stanowić zagrożenie dla zdrowia i życia.

OSTRZEŻENIE! Średnie ryzyko: Zlekceważenie ostrzeżenia może być przyczyną obrażeń ciała lub poważnych szkód materialnych.

OSTROŻNIE: Niskie ryzyko: Zlekceważenie ostrzeżenia może być przyczyną lekkich obrażeń ciała lub szkód materialnych.

WSKAZÓWKA: Sytuacje i aspekty, które należy brać pod uwagę podczas używania urządzenia.

Wskazówki dotyczące bezpiecznego użytkowania

- ⊙ Urządzenie może być używane przez dzieci powyżej 8. roku życia i osoby o ograniczonej sprawności fizycznej, sensorycznej lub umysłowej bądź przez osoby nieposiadające wystarczającego doświadczenia lub wiedzy, jeżeli są nadzorowane przez inne osoby lub zostaną poinstruowane w zakresie bezpiecznego używania urządzenia i zrozumieją wynikające z tego zagrożenia.
- ⊙ Dzieci nie mogą bawić się urządzeniem.
- ⊙ Czyszczenie i konserwacja nie mogą być wykonywane przez dzieci bez nadzoru, chyba że mają one więcej niż 8 lat i znajdują się pod odpowiednim nadzorem.
- ⊙ Dzieci poniżej 8. roku życia nie powinny być dopuszczane do urządzenia i przewodu zasilającego.
- ⊙ Urządzenia nie wolno użytkować z zewnętrznym zegarem sterującym lub odrębnym, zdalnym systemem sterującym.
- ⊙ W przypadku uszkodzenia przewodu zasilającego tego urządzenia należy zlecić jego wymianę producentowi, jego serwisowi lub osobie o podobnych kwalifikacjach, co pozwoli na uniknięcie zagrożeń.
- ⊙ Przed pierwszym użyciem należy umyć wszystkie elementy i powierzchnie mające kontakt z produktem spożywczym (patrz „Czyszczenie” na stronie 86).



NIEBEZPIECZEŃSTWO dla dzieci

- ⊙ Materiał opakowania nie jest zabawką dla dzieci. Dzieci nie mogą bawić się workami z tworzywa sztucznego. Istnieje niebezpieczeństwo uduszenia.
- ⊙ Należy uważać, by dzieci nie ściągnęły urządzenia z blatu roboczego, pociągając za przewód zasilający.
- ⊙ Urządzenie należy przechowywać poza zasięgiem dzieci.



NIEBEZPIECZEŃSTWO dla i ze strony zwierząt domowych oraz hodowlanych

- ⊙ Urządzenia elektryczne mogą być źródłem zagrożeń dla zwierząt domowych i hodowlanych. Również same zwierzęta mogą spowodować uszkodzenie urządzenia. Z tego powodu zwierzęta nie powinny mieć dostępu do urządzeń elektrycznych.



NIEBEZPIECZEŃSTWO porażenia prądem spowodowanego wilgocią

- ⊙ Urządzenie, przewód zasilający oraz wtyczka sieciowa nie powinny być zanurzane w wodzie i w innych cieczach.
- ⊙ Urządzenie należy chronić przed wilgocią, kapiącą lub rozbryzgiwaną wodą.
- ⊙ Jeśli do urządzenia dostanie się jakakolwiek ciecz, natychmiast wyjąć wtyczkę. Przed ponownym uruchomieniem należy zlecić sprawdzenie urządzenia.
- ⊙ Urządzenia nie wolno obsługiwać mokrymi rękoma.
- ⊙ Jeśli urządzenie wpadnie do wody, należy natychmiast wyciągnąć wtyczkę z gniazdka. Dopiero później wyjąć urządzenie z wody.



NIEBEZPIECZEŃSTWO porażenia prądem elektrycznym

- ⊙ Wtyczkę sieciową wolno włączać do gniazdka dopiero po całkowitym zmontowaniu urządzenia.
- ⊙ Wtyczkę sieciową należy podłączyć do prawidłowo zainstalowanego, łatwo dostępnego gniazdka, którego napięcie jest zgodne z parametrami podanymi na tabliczce znamionowej. Gniazdko musi być łatwo dostępne również po podłączeniu urządzenia.
- ⊙ Należy zwrócić uwagę na to, aby przewód zasilający nie uległ uszkodzeniu w wyniku kontaktu z ostrymi krawędziami lub gorącymi elementami. Przewodu zasilającego nie wolno owijać wokół urządzenia.
- ⊙ Nawet po wyłączeniu urządzenia nie jest całkowicie odłączone od prądu. W tym celu konieczne jest wyjęcie wtyczki sieciowej.
- ⊙ Podczas używania urządzenia zwrócić uwagę, aby przewód zasilający nie był zakleszczony lub zgnieciony.



- ⊙ Przy wyciąganiu wtyczki sieciowej z gniazdka należy zawsze ciągnąć za wtyczkę, w żadnym wypadku nie wolno ciągnąć za kabel.
- ⊙ Wtyczkę sieciową należy wyciągnąć z gniazdka:
 - ... w przypadku wystąpienia usterki,
 - ... w przypadku nieużywania urządzenia,
 - ... przed czyszczeniem urządzenia oraz
 - ... podczas burzy.
- ⊙ Aby zapobiec zagrożeniom, nie wolno dokonywać żadnych modyfikacji urządzenia.
- ⊙ Urządzenia nie wolno używać w przypadku stwierdzenia widocznych uszkodzeń samego urządzenia lub przewodu zasilającego.



NIEBEZPIECZEŃSTWO pożaru

- ⊙ Urządzenia nie wolno używać w pobliżu palnych cieczy i materiałów lub w otoczeniu zagrożonym eksplozją. Należy zachować co najmniej 30 cm odstepu od ścian.
- ⊙ Aby uniknąć przegrzania urządzenia, należy zapewnić optymalne suszenie:
 - Urządzenia nie należy przykrywać.
 - Należy zapewnić wolną przestrzeń dla otworów wentylacyjnych na dole urządzenia podstawowego.
 - Ustawiać urządzenie na płaskim, równym podłożu. Obrusy, tkaniny i tym podobne mogą utrudniać swobodną wentylację.
 - Nie należy całkowicie zakrywać sit w koszach (np. papierem, folią aluminiową itp.).



NIEBEZPIECZEŃSTWO odniesienia obrażeń na skutek poparzenia

- ⊙ Wentylator (zwłaszcza metalowe części), pokrywa, kosze i suszony produkt podczas pracy urządzenia mogą się nagrzewać. Podczas pracy urządzenia można dotykać tylko za uchwyty i elementy przeznaczone do obsługi.
- ⊙ Po wyłączeniu należy odczekać, aż urządzenie i suszona żywność ostygną. Dopiero wówczas można wyjąć żywność i wyczyścić urządzenie.
- ⊙ Urządzenie wolno transportować wyłącznie, gdy jest zimne, trzymając za przeznaczone do tego uchwyty.

OSTRZEŻENIE przed szkodami materialnymi

- ⊙ Używać wyłącznie oryginalnych akcesoriów.
- ⊙ Nie używać ostrych środków czyszczących ani szorujących środków czyszczących.
- ⊙ Urządzenie wyposażone jest w antypoślizgowe nóżki z tworzywa sztucznego. Ponieważ meble pokryte są różnymi rodzajami lakierów i tworzyw sztucznych oraz pielęgnowane za pomocą różnych środków, nie można do końca wykluczyć, że niektóre z tych materiałów będą zawierać składniki uszkadzające i rozmiękczające nóżki z tworzywa sztucznego. W razie potrzeby umieścić pod urządzeniem antypoślizgową podkładkę.

4. Zawartość zestawu

- 1 urządzenie podstawowe **8**
- 4 kosze **3**
- 1 najwyższy kosz **2**
- 1 pokrywa **1**
- 1 instrukcja obsługi

5. Uruchomienie



NIEBEZPIECZEŃSTWO WYSTĄPIENIA POŻARU!

- ⊙ Ustawić urządzenie na suchej, równej, antypoślizgowej i odpornej na wysokie temperatury podkładce.
- ⊙ Urządzenia nie wolno używać w pobliżu palnych cieczy i materiałów lub w otoczeniu zagrożonym eksplozją. Należy zachować co najmniej 30 cm odstępu od ścian.
- ⊙ Aby uniknąć przegrzania urządzenia, nie należy go zakrywać i ani zasłaniać otworów wentylacyjnych **6** na spodzie urządzenia.

WSKAZÓWKA: Podczas pierwszego użycia produktu mogą pojawić się charakterystyczny zapach. Nie jest to usterka produktu. Przed pierwszym suszeniem należy wyczyścić urządzenie, uruchomić je puste zgodnie z poniższymi instrukcjami, a następnie wyczyścić je ponownie. Należy zapewnić przy tym odpowiednią wentylację.

- Usunąć wszystkie materiały, w które opakowane jest urządzenie.
 - Sprawdzić, czy są wszystkie części i czy nie są one uszkodzone.
 - **Oczyszczyć urządzenie przed pierwszym użyciem!** (patrz „Czyszczenie” na stronie 86)
1. Ustawić urządzenie podstawowe **8** na suchym, płaskim, nieśliskim podłożu.
 2. Nałożyć kosze **3** oraz najwyższy kosz **2**.
 3. Założyć pokrywkę **1**.
 4. Wtyczkę sieciową **4** należy włożyć do gniazdka, które odpowiada danym zawartym na tabliczce znamionowej. Na wyświetlaczu **13** miga **00** i wyświetla się **Hr**.
 5. Za pomocą przycisków — **15** i **+ 16** ustawić czas suszenia na 1 godzinę (**01 Hr**).

6. Krótko nacisnąć przycisk  **14**. Na wyświetlaczu miga 55 i wyświetla się °C.
7. Za pomocą przycisków **- 15 i + 16** ustawić temperaturę suszenia na 70°C.
8. Nacisnąć krótko przycisk  **17**, aby uruchomić urządzenie.
9. Po upływie ustawionego czasu urządzenie wyłącza się. Wentylator **9** zatrzymuje się. Przez chwilę rozbrzmiewa sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu **13** wyświetla się w sposób ciągły 00.

WSKAZÓWKA: Pierwsze nagrzewanie może zostać przerwane po 30 minutach poprzez naciśnięcie i przytrzymanie przycisku  **17** aż do zatrzymania wentylatora **9** i pojawienia się na wyświetlaczu stałego wskazania **13 00**.

10. Wyciągnąć wtyczkę sieciową **4** z gniazdka.
11. Odczekać do ostygnięcia urządzenia.
12. Ponownie wyczyścić urządzenie (patrz „Czyszczenie” na stronie 86).

6. Suszenie

6.1 Ogólne informacje dotyczące suszenia

Suszenie jest procesem konserwowania żywności. Polega ono na usuwaniu wody z produktów. Niska zawartość wody zapobiega rozwojowi bakterii i grzybów. Proces suszenia odbywa się w stosunkowo niskich temperaturach (40 – 70 °C). Nie trzeba dodawać żadnych substancji chemicznych, soli ani cukru. W rezultacie żywność pozostaje naturalna. Witaminy w dużej części pozostają w produkcie. Minerale, błonnik i składniki odżywcze są koncentrowane w procesie suszenia. Wiele suszonych produktów spożywczych ma dzięki temu intensywny aromat.

Suszone produkty spożywcze dzięki usunięciu z nich wody są wyjątkowo lekkie i mogą być przechowywane i transportowane bez chłodzenia ani specjalnego pakowania. Suszona żywność może być spożywana w postaci suchej (np. suszone owoce) lub dalej przetwarzana po jej uprzednim namoczeniu (np. grzyby) lub ugotowaniu (np. zioła).

6.2 Sposób działania automatu do suszenia

Automat do suszenia poprzez otwory wentylacyjne **6** na spodzie ciąga świeże powietrze i ogrzewa je. To ciepłe, suche powietrze przepływa przez kosze **2/3** od dołu do góry. Dlatego ważne jest, aby...

- ... nie przeładowywać koszy,
- ... nie przykrywać sit w koszach i
- ... zapewnić wokół swobodną wentylację.

Poprzez ciepły, suchy przepływ powietrza następuje delikatne suszenie, którego czas trwania zależy od zawartości wody w produktach spożywczych i grubości ich kawałków. Dla ułatwienia zalecenia dotyczące temperatur i wartości orientacyjne dla czasu suszenia można znaleźć w rozdział „Tabele produktów spożywczych” na stronie 82.

6.3 Wybór i przygotowanie produktów spożywczych

Dla osiągnięcia dobrej jakości i trwałości produktów niezbędny jest ich staranny dobór i przygotowanie. Dlatego też znajdują tu Państwo kilka wskazówek w tej kwestii.

- Żywność powinna być świeża. Dojrzałe owoce i warzywa mają intensywniejszy aromat. Nie mogą być jednak przejrzałe.
- W miarę możliwości należy stosować produkty o nienagannej jakości. Unikać m.in. owoców z brązowymi plamami, z wgnieceniami i częściowo zepsutych. Ewentualnie można wykroić niedobre fragmenty owocu.
- Dokładnie wyczyścić żywność i przestrzegać zasad higieny w kuchni. Należy m.in. pracować z czystymi rękami i przyborami kuchennymi.
- W trakcie siekania należy wziąć pod uwagę, że żywność zmniejsza się podczas suszenia. Nie należy kroić jej za-tem na zbyt małe kawałki.
- Pokroić jedzenie na kawałki o równej wielkości i kształcie, tak aby wszystkie kawałki były równomiernie wysuszone.
- Wysuszyć żywność bezpośrednio po jej przygotowaniu.

Owoce

- Usuwanie pestek z owoców (np. wiśni, śliwek, moreli) jest łatwiejsze, jeśli przed usunięciem pestek są one naj-pierw suszone przez około dwie trzecie całkowitego czasu suszenia.
- W przypadku owoców, które łatwo brą-zowieją (np. jabłka), pokrojone po-wierzchnie przed wysuszeniem można lekko zanurzyć w soku z cytryny.
- Umieścić nieobrane owoce w koszy-kach **2/3** z wyciętą powierzchnią do góry.

Warzywa

- Grzyby przetrzeć wilgotną ściereczką.
- Warzywa dokładnie umyć.
- Warzywa przed suszeniem krótko zblanszować.

Zioła

- Zioła suszyć w postaci całych łodyg.
- Umyć i dokładnie wytrząsnąć wodę z ziół, aż będą suche.
- Zioła powinny być suszone niezbyt dłu-go i w niskich temperaturach. W prze-ciwnym razie stracą swój aromat.

Mięso

- Używać tylko świeżego mięsa.
- Usunąć ścięgna, kości i tłuszcz.
- Dobrze umyć mięso i dokładnie je osu-szyć.
- Chude mięso przed suszeniem można zapeklować lub zamarynować. Przed suszeniem należy je osuszyć.
- Pokroić mięso w cienkie paski.

Ryby

- Używać tylko świeżych ryb.
- Usunąć ości i skórę.
- Dokładnie umyć rybę.
- Skropić sokiem z cytryny i włożyć do osolonej wody na około 30 minut. Na-stępnie dokładnie osuszyć np. ręczni-kiem papierowym.
- Pokroić rybę w cienkie paski.

7. Tabele produktów spożywczych

Dane dotyczące czasu suszenia w poniższych tabelach są orientacyjne. Rzeczywisty czas suszenia zależy od jakości produktów spożywczych (rodzaj, świeżość, dojrzałość) i grubości kawałków.

Dlatego warto sprawdzić rezultaty poprzez test wysuszenia. W ostatniej kolumnie tabeli można sprawdzić, jakie cechy powinny mieć gotowe produkty suszenia. W razie potrzeby skrócić lub wydłużyć czas suszenia.

7.1 Owoce

Suszony produkt	Przygotowanie (wartości orientacyjne)	Temperatura suszenia	Czas suszenia w godzinach (wartości orientacyjne)	Test wysuszenia
Ananasy	plastry: 8 mm	70 °C	10 – 12	bardzo giętkie
Jabłka	plastry: 8 mm / słupki: 15 mm	70 °C	8 – 10	bardzo giętkie
Morele	przekrojone na pół, skórką do dołu	70 °C	10 – 12	giętkie
Banany	plastry: 2 - 3 mm	70 °C	8 – 10	chrupiące
Gruszki	plastry: 3 mm	70 °C	8 – 10	giętkie
	przekrojone na pół	70 °C	14 – 18	giętkie
Truskawki	przekrojone na pół lub całe	70 °C	8 – 10	twarde
Figi	przekrojone na pół	70 °C	8 – 10	suche
Wiśnie	całe, wydrylowane	70 °C	10 – 12	skórzaste
Śliwki	przekrojone na pół, skórką do dołu	70 °C	10 – 12	giętkie
Winogrona	przekrojone na pół, skórką do dołu	70 °C	12 – 14	bardzo giętkie

7.2 Warzywa

Suszony produkt	Przygotowanie (wartości orientacyjne)	Temperatura suszenia	Czas suszenia w godzinach (wartości orientacyjne)	Test wysuszenia
Fasola	cała	70 °C	6 – 8	krucha
Groszek	bez strąków	50 °C	6 – 8	twarde
Ogórki	nieobrane, plastry: 10 mm	50 °C	6 – 8	twarde
Marchew	obrana plastry: 8 mm	70 °C	6 – 8	twarde
Por	przekrojony na pół długie kawałki: 6 – 8 cm	70 °C	6 – 10	kruchy
Papryka	paski: 6 – 8 cm	60 °C	6 – 8	giętka
Grzyby	w plastrach: małe grzyby w całości	50 °C	4 – 6	włókniste
Seler	obrane plastry: 8 mm	70 °C	6 – 10	twarde
Pomidory	przekrojone na pół	70 °C	12 – 14	giętka
	plastry: 6 mm	70 °C	7 – 10	twarde
Cukinia	nieobrana, plastry: 8 mm	60 °C	6 – 8	twarde

7.3 Inne produkty spożywcze

Suszony produkt	Przygotowanie (wartości orientacyjne)	Temperatura suszenia	Czas suszenia w godzinach (wartości orientacyjne)	Test wysuszenia
Zioła (bazylia, oregano, rozmaryn, pietruszka, szczypiorek, koperek, estragon itd.)	całe łodygi	40 °C	2 – 4	kruchy
Mięso	w cienkie paski	60 °C	10 – 12	
Ryby	w cienkie paski	60 °C	10 – 12	

8. Obsługa



NIEBEZPIECZEŃSTWO WYSTĄPIENIA POŻARU!

- ⊙ Ustawić urządzenie na suchej, równej, antypoślizgowej i odpornej na wysokie temperatury podkładce.
- ⊙ Urządzenia nie wolno używać w pobliżu palnych cieczy i materiałów lub w otoczeniu zagrożonym eksplozją. Należy zachować co najmniej 30 cm odstępów od ścian.
- ⊙ Aby uniknąć przegrzania urządzenia, nie należy go zakrywać i ani zasłaniać otworów wentylacyjnych **6** na spodzie urządzenia.



NIEBEZPIECZEŃSTWO odniesienia obrażeń na skutek poparzenia!

- ⊙ Wentylator **9** (zwłaszcza metalowe części), pokrywa **1**, kosze **2/3** i suszony produkt podczas pracy urządzenia mogą się nagrzewać. Podczas pracy urządzenia można dotykać tylko za uchwyty i elementy przeznaczone **5** do obsługi.
- ⊙ Po wyłączeniu należy odczekać, aż urządzenie i suszona żywność ostygną. Dopiero wówczas można wyjąć żywność i wyczyścić urządzenie.

8.1 Składanie i napełnianie urządzenia

WSKAZÓWKI:

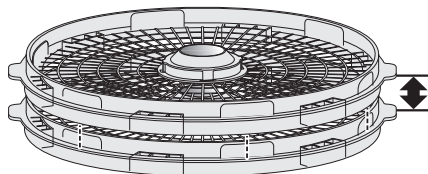
- **Rys. A:** Najwyższy kosz **2** musi być zawsze używany i musi być zawsze pierwszym koszem od góry. Można go rozpoznać po zamkniętej pokrywie **11** w środku.

- **Rys. A:** Liczba koszy **3** może się różnić. Można to rozpoznać po otworze **10** w środku.

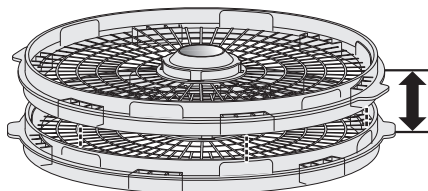
Ustawianie odległości

W przypadku nieco wyższych produktów spożywczych można zwiększyć odległość między koszami **2/3**.

- **Normalna odległość:** W przypadku mniejszych odległości należy umieścić kosze jeden na drugim w taki sposób, aby 6 wąskich i 6 szerokich mostków na krawędziach koszy przylegało do siebie.



- **Większa odległość:** W przypadku większych odległości należy umieścić kosze jeden na drugim w taki sposób, aby wąskie i szerokie mostki nachodziły na siebie.



Napełnianie

1. Ustawić urządzenie podstawowe **8** na suchym, płaskim, nieśliskim podłożu.
2. Napełnić kosze **2/3** przygotowanymi produktami do suszenia. Należy przy tym uważać, aby nie przepełnić koszy. Musi być możliwy przepływ powietrza przez siata koszy. Rozłożyć żywność równomiernie na sitach, nie układać jej na sobie w warstwach.
3. Nałożyć kosze **3** oraz najwyższy kosz **2**.
4. Założyć pokrywkę **1**.

8.2 Regulacja i rozpoczęcie suszenia

WSKAZÓWKA: Wartości orientacyjne dla temperatury, czasu suszenia i testu wysuszenia można znaleźć w rozdział „Tabele produktów spożywczych” na stronie 82.

1. Wtyczkę sieciową **4** należy włożyć do gniazdka, które odpowiada danym zawartym na tabliczce znamionowej. Na wyświetlaczu **13** miga **00** i wyświetla się **Hr**.
2. Za pomocą przycisków **– 15** i **+ 16** ustawić czas suszenia między 1 a 48 godzinami (**01 Hr** do **48 Hr**). Jedno naciśnięcie przycisku zmienia czas o 1 godzinę.
3. Nacisnąć krótko przycisk **⊞ 14**, aby przejść do ustawień temperatury. Na wyświetlaczu miga **55** i wyświetla się **°C**.
4. Aby przełączać między jednostkami temperatury w **°C** i **°F** przytrzymać wciśnięty przycisk **⊞ 14**.
5. Za pomocą przycisków **– 15** i **+ 16** ustawić temperaturę suszenia między **40 °C** a **70 °C** (lub też między **100 °F** a **160 °F**). Jedno naciśnięcie przycisku zmienia temperaturę suszenia o **5°**.

6. Nacisnąć krótko przycisk **⏻ 17**, aby rozpocząć proces suszenia. Wentylator **9** uruchamia się. Na wyświetlaczu **13** pojawia się symbol zegara **⌚**, na przemian wyświetlana jest ustawiona temperatura i pozostały czas suszenia. Czas suszenia wyświetlany jest w godzinach (**Hr**), a w trakcie ostatniej godziny w minutach (**Min**).
7. Po upływie ustawionego czasu urządzenie wyłącza się. Wentylator **9** zatrzymuje się. Na wyświetlaczu **13** w sposób ciągły wyświetla się **00**.
8. Sprawdzić suszoną żywność poprzez próbę wysuszenia (patrz „Tabele produktów spożywczych” na stronie 82). Jeśli żywność nie jest jeszcze wystarczająco wysuszona, należy ponownie rozpocząć proces suszenia, ustawiając krótszy czas na suszenie dodatkowe.
9. Po upływie ustawionego czasu urządzenie wyłącza się. Wentylator **9** zatrzymuje się. Przez chwilę rozbrzmiewa sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu **13** wyświetla się w sposób ciągły **00**.
10. Po zakończeniu suszenia wyciągnąć wtyczkę **4** z gniazdka.

8.3 Zmiana ustawień w trakcie suszenia

W trakcie suszenia można w dowolnym momencie zmienić ustawienia czasu i temperatury suszenia.

1. Krótko nacisnąć przycisk **⊞ 14**. Pozostały czas miga na wyświetlaczu **13**.
2. Dopóki wartość na wyświetlaczu **13** miga (ok. 2 sekundy), można zmienić ją za pomocą przycisków **– 15** i **+ 16**.

WSKAZÓWKA: Nawet jeśli w ciągu ostatniej godziny pozostały czas wyświetlany jest minutach, to czas suszenia nadal można zmieniać minimum o 1 godzinę.

3. Nacisnąć krótko przycisk  **14**, aby przejść do ustawień temperatury. Ustawienie temperatury można zmienić także za pomocą przycisków **- 15** i **+ 16**, dopóki wartość miga (ok. 2 sekundy).
4. Po ok. 2 sekundach wartości są zapisane i wyświetlane w sposób ciągły.

8.4 Przerwanie procesu suszenia

Proces suszenia można przerwać w dowolnym momencie, np. aby sprawdzić poziom wysuszenia produktów jeszcze przed upływem ustawionego czasu suszenia.

- Nacisnąć krótko przycisk  **17**, aby przerwać proces suszenia. Wentylator **9** zatrzymuje się. Na wyświetlaczu **13** miga PA.
- Aby kontynuować proces suszenia, ponownie krótko nacisnąć przycisk  **17**.

8.5 Anulowanie procesu suszenia

Można anulować proces suszenia w dowolnym momencie, np. jeżeli suszony produkt jest już odpowiednio wysuszony przed upływem ustawionego czasu.

1. Przytrzymać wciśnięty przycisk  **17** tak długo, aż wentylator **9** zatrzyma się, uruchomi się sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu **13** wyświetlone zostanie w sposób ciągły 00.
2. Po zakończeniu suszenia wyciągnąć wtyczkę **4** z gniazdka.

8.6 Wyjmowanie i przechowywanie suszonej żywności

- Przed wyjęciem i zapakowaniem suszonej żywności należy odczekać, aż ostygnie.

- Zapakować suszoną żywność, odcinając dostęp powietrza, np. umieścić ją w słoikach ze szczelną nakrętką lub w plastikowych torebkach. Suszoną żywność można również zapakować próżniowo.
- Przechowywać suszoną żywność z dala od światła.

9. Czyszczenie

Oczyszczyć urządzenie przed pierwszym użyciem!



NIEBEZPIECZEŃSTWO porażenia prądem elektrycznym!

- ⊙ Przed przystąpieniem do czyszczenia urządzenia wyciągnąć wtyczkę sieciową **4** z gniazdka.
- ⊙ Urządzenia podstawowego **8**, przewodu zasilającego ani wtyczki **4** nie wolno zanurzać w wodzie ani innych cieczach.
- ⊙ Upewnić się, że podczas czyszczenia do wentylatora **9** nie dostaje się wilgoć.



RYZYKO obrażeń na skutek oparzenia!

- ⊙ Przed czyszczeniem wszystkie elementy muszą ostygnąć.

OSTRZEŻENIE przed uszkodzeniami materialnymi!

- ⊙ Nie używać ostrych środków czyszczących ani szorujących środków czyszczących.

Po każdym użyciu należy oczyścić urządzenie i usunąć resztki produktów spożywczych.

Pokrywa i kosze

Pokrywa **1** i kosze **2** i **3** nadają się do mycia w zmywarce.

Urządzenie podstawowe

- Wyczyścić urządzenie podstawowe 8 lekko zwilżoną ściereczką, w razie potrzeby użyć łagodnego płynu do mycia naczyń.

10. Przechowywanie



NIEBEZPIECZEŃSTWO dla dzieci!

- Urządzenie należy przechowywać poza zasięgiem dzieci.
- Wszystkie części należy oczyścić i dokładnie wysuszyć przed schowaniem urządzenia.
- Należy wybrać takie miejsce, w którym urządzenie nie będzie narażone na wysoką temperaturę ani wilgoć.

11. Utylizacja

Produkt podlega przepisom dyrektywy europejskiej 2012/19/UE. Symbol przekreślonego kontenera na śmieci na kółkach oznacza, że na terenie Unii Europejskiej produkt musi zostać dostarczony do specjalnego miejsca składowania odpadów. Dotyczy to zarówno produktu, jak i wszystkich jego elementów oznaczonych tym symbolem. Tak oznaczone produkty nie mogą być utylizowane łącznie ze zwykłymi odpadami komunalnymi, lecz należy je oddać do specjalnego punktu recyklingu urządzeń elektrycznych i elektronicznych.



Symbol recyklingu na produkcie oznacza, że produkt lub jego części mogą być poddane procesowi odzysku odpadów. Recykling pomaga zredukować zużycie surowców oraz odciążać środowisko naturalne.



Opakowanie

W przypadku utylizacji opakowania należy przestrzegać odpowiednich przepisów dotyczących ochrony środowiska w danym kraju.

12. Rozwiązywanie problemów

Jeżeli urządzenie nie będzie prawidłowo działać, należy sprawdzić poniższą listę. Może okazać się, że przyczyną jest niewielki problem, który użytkownik może usunąć samodzielnie.



NIEBEZPIECZEŃSTWO porażenia prądem elektrycznym!

- W żadnym wypadku nie wolno samodzielnie naprawiać urządzenia.

Usterka	Możliwe przyczyny/ działania
Urządzenie nie działa	- Czy jest zapewnione zasilanie elektryczne? - Sprawdzić przewód zasilający.
Urządzenie po naciśnięciu przycisku  17 nie uruchamia się.	Czy jest ustawiony czas suszenia 00 Hr? Ustawić czas suszenia między 1 a 48 godzinami.
Urządzenie automatycznie się wyłącza i nie uruchamia się ponownie.	Urządzenie jest wyposażone w stycznik chroniący silnik przed przegrzaniem. Wyłącza on urządzenie w przypadku jego przegrzania. Skontaktować się z centrum serwisowym.

13. Dane techniczne

Model:	SDA 350 A2
Napięcie sieciowe:	220 – 240 V ~ 50 - 60 Hz
Klasa ochrony:	II 
Moc:	350 W

Użyte symbole

	Izolacja ochronna
	Geprüfte Sicherheit (potwierdzone bezpieczeństwo) Urządzenia muszą spełniać wymagania ogólnych zasad techniki i ustawy o bezpieczeństwie produktów (Produktsicherheitsgesetz - ProdSG).
	Używając oznaczenia CE, firma HOYER Handel GmbH oświadcza, że produkt jest zgodny z wymogami UE.
	Symbol ten przypomina o utylizacji opakowania zgodnie z zasadami ochrony środowiska.
	Materiały do powtórnego wykorzystania: tektura (z wyjątkiem folii)
	Prąd przemienny
	Symbolem są oznaczone części, które mogą być myte w zmywarce.
	Jest to produkt nadający się do recyklingu, który podlega rozszerzonej odpowiedzialności producenta i segregacji odpadów.

Zmiany techniczne zastrzeżone.

14. Gwarancja firmy HOYER Handel GmbH

Drogi Kliencie,

Na niniejsze urządzenie jest udzielana 3 -letnia gwarancja obowiązująca od dnia jego zakupu. W przypadku usterek niniejszego produktu kupującemu przysługują wobec jego sprzedawcy stosowne ustawowe prawa gwarancyjne. Poniżej opisana gwarancja nie ogranicza tych ustawowych praw przysługujących kupującemu.

Warunki gwarancyjne

Okres obowiązywania gwarancji rozpoczyna w dniu zakupu produktu. Oryginał dokumentu zakupu należy przechowywać w bezpiecznym miejscu. Ten dokument będzie potrzebny, jako potwierdzenie dokonanego zakupu.

Jeżeli w przeciągu trzech lat od daty zakupu niniejszego produktu pojawi usterka w produkcie lub usterka produkcyjna, to produkt, wg naszego wyboru, zostanie bezpłatnie naprawiony lub wymieniony.

Niniejsze świadectwo gwarancyjne zakłada, że uszkodzone urządzenie oraz dokument potwierdzający zakup (paragon kasowy) zostaną przedłożone w przeciągu trzech lat. Do urządzenia i dowodu zakupu należy dołączyć także krótki opis usterki oraz podać moment jej wystąpienia.

Jeżeli usterka jest objęta naszą gwarancją, to kupujący otrzyma z powrotem naprawiony lub nowy produkt. Zgodnie z art. 581 §1 polskiego kodeksu cywilnego wraz z wymianą produktu lub jego istotnej części rozpoczyna się nowy okres gwarancyjny.

Okres obowiązywania gwarancji i prawne roszczenia związane z wystąpieniem usterki

Świadczenie gwarancyjne nie przedłuża okresu obowiązywania gwarancji. To dotyczy także wymienionych i naprawionych części. Ewentualne stwierdzone przy zakupie uszkodzenia i usterki należy zgłosić na-

tychmiast po rozpakowaniu produktu. Naprawy dokonywane po upływie okresu obowiązywania gwarancji płatne.

Zakres gwarancji

Urządzenie wyprodukowano zgodnie surowymi przepisami dotyczącymi jakości i dokładnie skontrolowano przed opuszczeniem zakładu produkcyjnego.

Świadczenie gwarancyjne obejmuje zarówno usterki materiałowe, jak i usterki powstałe podczas produkcji.

Niniejsza gwarancja nie obejmuje części eksploatacyjnych, które są narażone na normalne zużycie, oraz uszkodzeń części kruchych, np. włącznika, akumulatorów, żarówek czy innych części wykonanych ze szkła.

Niniejsza gwarancja traci swoją ważność w przypadku nieprawidłowego użytkowania lub serwisowania produktu. W celu zagwarantowania prawidłowego użytkowania produktu należy dokładnie stosować się do wszystkich wskazówek zawartych w instrukcji obsługi.

Należy bezwzględnie unikać sposobów użycia oraz działań, które się odradza lub przed którymi ostrzega się w instrukcji obsługi.

Produkt jest przeznaczony wyłącznie do prywatnego użytkowania i nie jest przeznaczony do specjalistycznych zastosowań.

Gwarancja wygasa w przypadku niezgodnego z przeznaczeniem i nieprawidłowego użytkowania, stosowania siły oraz w przypadku ingerencji w produkt, których nie przeprowadziło nasze autoryzowane centrum serwisowe.

Postępowanie w przypadku gwarancji

Aby zapewnić szybkie załatwienie zgłoszonego przypadku, należy stosować się do poniższych wskazówek:

- W przypadku wszystkich zapytań należy mieć przygotowany numer artykułu **IAN: 360596_2010** oraz paragon kasowy potwierdzający dokonanie zakupu.
- Numery artykułów znajdują się na tabliczce znamionowej, w grawerowanych oznaczeniach, na stronie tytułowej instrukcji (na dole po lewej) lub na naklejce z tyłu lub na spodzie urządzenia.
- W przypadku wystąpienia usterek w działaniu lub pozostałych usterek należy w pierwszej kolejności skontaktować się **telefonicznie** lub za pomocą **poczty elektronicznej** z poniżej podanym centrum serwisowym.
- Następnie zarejestrowany jako uszkodzony produkt można przestać nieodpłatnie wraz z potwierdzeniem zakupu (paragon kasowy) i informacją opisującą usterkę i moment jej wystąpienia na podany kupującemu adres serwisu.

Na stronie www.lidl-service.com można pobrać niniejszą instrukcję i wiele innych, filmy na temat produktów oraz odpowiednie oprogramowanie.



Posługując się tym kodem QR można przejść bezpośrednio do strony marki Lidl (www.lidl-service.com) i otworzyć instrukcję obsługi, wprowadzając numer artykułu (IAN) **360596_2010**.



Centrum Serwisowe



Serwis Polska

Tel.: 22 397 4996

E-Mail: hoyer@lidl.pl

IAN: 360596_2010



Dostawca

Należy pamiętać, że poniższy adres **nie jest adresem serwisu**. W pierwszej kolejności należy kontaktować się z podanym powyżej centrum serwisowym.

HOYER Handel GmbH

Tasköprüstraße 3

22761 Hamburg

NIEMCY

Obsah

1. Přehled	93
2. Použití k určenému účelu	94
3. Bezpečnostní pokyny	94
4. Rozsah dodávky	96
5. Uvedení do provozu	97
6. Sušení	97
6.1 Všeobecné informace k sušení	97
6.2 Funkčnost sušičky potravin	98
6.3 Výběr a příprava potravin	98
7. Tabulky potravin	99
7.1 Ovoce	99
7.2 Zelenina	100
7.3 Další potraviny	100
8. Obsluha	101
8.1 Sestavení a naplnění přístroje	101
8.2 Provedení nastavení a spuštění sušení	102
8.3 Změna nastavení během sušení	102
8.4 Přerušování sušení	102
8.5 Ukončení sušení	103
8.6 Odebrání a uskladnění sušených potravin	103
9. Čištění	103
10. Uschování	103
11. Likvidace	104
12. Řešení problémů	104
13. Technické parametry	105
14. Záruka společnosti HOYER Handel GmbH	105

1. Přehled

- 1** Víko
- 2** Nejhornější sušicí koš, výškově přestavitelné
- 3** Sušicí koše, výškově přestavitelné
- 4** Napájecí vedení se síťovou zástrčkou
- 5** Ovládací prvky
- 6** Větrací otvory
- 7** Nohy
- 8** Základní jednotka
- 9** Ventilátor
- 10** Otvory (uprostřed sušicích košů **3**)
- 11** Zavřené krytí (uprostřed nejhornějšího sušicího koše **2**)
- 12** Otvor (ve víku)

Obrázek A: Rozlišení sušicích košů

Nahoře: nejhornější sušicí koš **2** se zavřeným krytím **11** uprostřed

Dole: sušicí koš **3** s otvorem **10** uprostřed

Obrázek B: Ovládací prvky 5

- 13** Displej
- 14**  Krátce stisknout: vyvolání režimu nastavení, změna mezi nastavením teploty a času
Dlouze stisknout: změna jednotek °C/°F
- 15** – Snížit hodnoty
- 16** + Zvýšit hodnoty
- 17**  Krátce stisknout: spustit/pozastavit sušení
Dlouze stisknout: ukončit sušení

Děkujeme za vaši důvěru!

Gratulujeme vám k zakoupení vaší nové sušičky potravin.

Pro bezpečné zacházení s přístrojem a zachování celého rozsahu výkonu musíte vědět:

- **Před prvním použitím si pozorně přečtete tento návod k použití.**
- **Především se řiďte bezpečnostními pokyny!**
- **Přístroj smíte ovládat pouze tak, jak je popsáno v tomto návodu k použití.**
- **Tento návod k použití uschovejte.**
- **Budete-li přístroj předávat dalšímu uživateli, přiložte prosím tento návod k použití. Návod k použití je součástí přístroje.**

Přejeme vám mnoho spokojenosti s vaší novou sušičkou potravin.

Symboly na přístroji

	Symbol udává, že takto označené materiály nemění chuť ani vůni potravin.
--	--

2. Použití k určenému účelu

Sušička potravin je určena k sušení potravin. Přístroj je určen pro domácí použití. Přístroj se smí používat pouze v suchých vnitřních prostorách.

Přístroj se nesmí používat pro komerční účely.

Předvídatelné nesprávné použití

VÝSTRAHA před věcnými škodami!

- ⊙ Přístroj není určen...
 - ... pro ohřev potravin,
 - ... pro sušení předmětů.
- ⊙ Nepoužívejte přístroj jako topný ventilátor.
- ⊙ Přístroj není dimenzovaný pro venkovní provoz.

3. Bezpečnostní pokyny

Výstražná upozornění

V případě potřeby jsou v tomto návodu k použití uvedena následující výstražná upozornění:



NEBEZPEČÍ! Vysoké riziko: Nerespektování výstrahy může mít za následek poranění a ohrožení života.

VÝSTRAHA! Středně velké riziko: Nerespektování výstrahy může mít za následek zranění nebo závažné věcné škody.

POZOR: Nízké riziko: Nerespektování výstrahy může mít za následek lehká zranění nebo věcné škody.

UPOZORNĚNÍ: Skutečnosti a zvláštnosti, které by měly být respektovány při zacházení s přístrojem.

Pokyny pro bezpečný provoz

- ⊙ Tento přístroj smí používat děti starší 8 let a osoby s omezenými fyzickými, senzorickými nebo duševními schopnostmi nebo osoby, které nemají dostatek zkušeností a/nebo znalostí, pouze pod dohledem nebo pokud byly poučeny, jak přístroj bezpečně používat, a pochopily, jaké nebezpečí přitom hrozí.
- ⊙ Děti si s přístrojem nesmí hrát.
- ⊙ Čištění a uživatelskou údržbu nesmí provádět děti bez dozoru, pokud nejsou starší 8 let a nejsou pod dohledem.
- ⊙ Nepouštějte děti mladší 8 let k přístroji a napájecímu vedení.
- ⊙ Tento přístroj není určen k použití s externími spínacími hodinami nebo odděleným systémem dálkového ovládání.
- ⊙ Pokud je napájecí vedení tohoto přístroje poškozeno, musí ho vyměnit výrobce, zákaznický servis nebo jiná kvalifikovaná osoba, aby se předešlo rizikům.
- ⊙ Všechny díly a povrchy, které přijdou do styku s potravinami, před prvním použitím vyčistěte (viz „Čištění“ na straně 103).



NEBEZPEČÍ pro děti

- ⊙ Obalový materiál není hračka pro děti. Děti si nesmí hrát s plastovými sáčky. Hrozí nebezpečí udušení.
- ⊙ Dbejte na to, aby děti nemohly přístroj stáhnout za napájecí vedení z pracovní plochy.
- ⊙ Přístroj uchovávejte mimo dosah dětí.



NEBEZPEČÍ pro domácí a užitková zvířata i kvůli nim

- ⊙ Elektrospotřebiče mohou představovat nebezpečí pro domácí a užitková zvířata. Kromě toho mohou zvířata způsobit škodu na přístroji. Držte proto zvířata zásadně dále od elektrospotřebičů.



NEBEZPEČÍ úrazu elektrickým proudem kvůli vlhkosti

- ⊙ Přístroj, napájecí vedení a síťová zástrčka nesmějí být ponořeny do vody nebo jiných kapalin.
- ⊙ Přístroj chraňte před vlhkostí, kapající nebo stříkající vodou.
- ⊙ V případě, že se do přístroje dostane tekutina, ihned vytáhněte síťovou zástrčku. Před opětovným použitím nechejte přístroj zkontrolovat.
- ⊙ Neobsluhujte přístroj vlhkými rukama.
- ⊙ V případě, že přístroj spadl do vody, ihned vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky. Teprve potom přístroj vyjměte.



NEBEZPEČÍ úrazu elektrickým proudem

- ⊙ Sítovou zástrčku zasuněte do zásuvky teprve, když je přístroj kompletně složený.
- ⊙ Připojte sítovou zástrčku pouze k řádně nainstalované, snadno přístupné zásuvce, jejíž napětí odpovídá údajům na výrobním štítku. Zásuvka musí být také po zapojení stále snadno přístupná.
- ⊙ Dbejte na to, aby se napájecí vedení nemohlo poškodit na ostrých hranách nebo horkých místech. Napájecí vedení neomotávejte kolem přístroje.
- ⊙ Přístroj není ani po vypnutí zcela odpojen od sítě. Abyste ho odpojili, vytáhněte sítovou zástrčku ze zásuvky.
- ⊙ Při používání přístroje dbejte na to, aby nedošlo k přiskřípnutí nebo promáčknutí napájecího vedení.
- ⊙ Při vytahování sítové zástrčky ze zásuvky vždy táhněte za zástrčku, nikdy za kabel.
- ⊙ Vytáhněte sítovou zástrčku ze zásuvky, ...
... pokud došlo k poruše,
... pokud přístroj nepoužíváte,
... předtím než budete přístroj čistit a ... při bouři.
- ⊙ Abyste předešli poškozením, neprovádějte na přístroji žádné změny.
- ⊙ Přístroj nepoužívejte, pokud vykazuje viditelná poškození na přístroji nebo napájecím vedení.



NEBEZPEČÍ požáru

- ⊙ Přístroj nepoužívejte v blízkosti hořlavých kapalin a materiálů nebo v prostřídí, kde hrozí nebezpečí výbuchu. Dodržujte minimální odstup od stěn 30 cm.
- ⊙ Abyste zabránili přehřátí přístroje a zajistili optimální sušení:
 - Přístroj nezakrývejte.
 - Nechejte větrací otvory na spodní straně základní jednotky volné.

- Postavte přístroj na rovný, hladký podklad. Ubrusy, textilie a podobné mohou bránit volnému větrání.
- Mřížky na dně sušicích košů nezakrývejte úplně (např. papírem, alobalem apod.).



NEBEZPEČÍ poranění popálením

- ⊙ Ventilátor (obzvláště kovové díly), víko, sušicí koše a sušené potraviny mohou být během provozu horké. Přístroje se během provozu dotýkejte pouze na rukojetích a ovládacích prvcích.
- ⊙ Nechejte přístroj a sušené potraviny po vypnutí vychladnout, předtím než odeberete sušené potraviny a vyčistíte přístroj.
- ⊙ Přístroj přepravujte pouze ve vychlazeném stavu a používejte k tomu pouze určené rukojeti.

VÝSTRAHA před věcnými škodami

- ⊙ Používejte pouze originální příslušenství.
- ⊙ Nepoužívejte agresivní nebo abrazivní čisticí prostředky.
- ⊙ Přístroj je vybaven protiskluzovými plastovými nožkami. Jelikož je nábytek potažen různými laky a umělými látkami a je ošetřován různými prostředky, nelze zcela vyloučit, že některé z těchto látek obsahují složky, které plastové nožky oslabí a změkčí. V případě potřeby položte pod přístroj protiskluzovou podložku.

4. Rozsah dodávky

1 základní jednotka **8**

4 sušicí koše **3**

1 nejhorňějšího sušicí koš **2**

1 víko **1**

1 návod k použití

5. Uvedení do provozu



NEBEZPEČÍ POŽÁRU!

- ⊙ Postavte přístroj na suchou, rovnou, protiskluzovou a žáruvzdornou podložku.
- ⊙ Přístroj nepoužívejte v blízkosti hořlavých kapalin a materiálů nebo v prostředí, kde hrozí nebezpečí výbuchu. Dodržujte minimální odstup od stěn 30 cm.
- ⊙ Abyste zabránili přehřátí přístroje, přístroj nezakrývejte a neblokujte větrací otvory **6** na spodní straně přístroje.

UPOZORNĚNÍ: Během prvního provozu může dojít k lehké tvorbě zápachu. To není chyba výrobku. Před prvním sušením byste proto měli přístroj vyčistit, uvést podle následujících instrukcí do provozu a poté opět vyčistit. Postarejte se přitom o dostatečné větrání.

- Odstraňte veškerý obalový materiál.
- Překontrolujte, zda jsou k dispozici všechny díly a zda jsou nepoškozené.
- **Před prvním použitím přístroj vyčistěte!** (viz „Čištění“ na straně 103)

1. Postavte základní jednotku **8** na suchý, rovný, protiskluzový podklad.
2. Nasadte sušicí koše **3** a nejhornější sušicí koš **2**.
3. Nasadte víko **1**.
4. Síťovou zástrčku **4** zasuněte do zásuvky, která odpovídá údajům na výrobním štítku. Na displeji **13** bliká **00** a zobrazí se **Hr**.
5. Nastavte tlačítka **- 15** a **+ 16** dobu sušení na 1 hodinu (**01 Hr**).
6. Stiskněte jednou krátce tlačítko  **14**. Bliká **55** a zobrazí se **°C**.
7. Nastavte tlačítka **- 15** a **+ 16** teplotu sušení na **70 °C**.
8. Pro zapnutí přístroje stiskněte jednou krátce tlačítko  **17**.

9. Když nastavená doba uplyne, přístroj se vypne. Ventilátor **9** se zastaví. Na krátkou dobu zazní akustický signál a na displeji **13** se trvale zobrazí **00**.

UPOZORNĚNÍ: Toto první rozehrátí může přerušit již po 30 minutách tím, že podržíte tlačítko  **17** tak dlouho, dokud se ventilátor **9** nezastaví a na displeji **13** se trvale nezobrazí **00**.

10. Vytáhněte síťovou zástrčku **4**.
11. Nechejte přístroj vychladnout.
12. Přístroj opět vyčistěte (viz „Čištění“ na straně 103).

6. Sušení

6.1 Všeobecné informace k sušení

Sušení je způsob konzervace potravin. Je založeno na tom, že se potraviny zbaví vody. Nízký obsah vody zbavuje bakterie a houby jejich živné půdy. Sušení probíhá při relativně nízkých teplotách (40 – 70 °C). Nemusí se k tomu přidávat žádná chemická aditiva, sůl nebo cukr. Tím zůstanou potraviny přirozené. Vitamíny jsou z velké části zachovány. Minerální látky, vláknina a živiny se díky sušení zkoncentrují. Mnoho sušených potravin tím získá intenzivní aroma. Sušené potraviny jsou díky dehydraci obzvláště lehké a lze je uschovat a přepravovat bez chlazení a speciálních obalů. Sušené potraviny lze konzumovat v sušené podobě (např. sušené ovoce), můžete je ale také namočit a dále zpracovat (např. houby) nebo přidat do vaření (např. bylinky).

6.2 Funkčnost sušičky potravin

Vaše sušička potravin vtahuje větracími otvory **6** na spodní straně čerstvý vzduch a otepľuje ho. Teplý, suchý vzduch proudí sušicími koši **2/3** zespodu nahoru. Proto je důležité...

- ... nepřepřehňovat sušicí koše,
- ... neblokovat mřížky v sušicích koších a
- ... zajistit volné větrání okolo.

Díky teplému, suchému proudu vzduchu probíhá šetrné sušení, které trvá různě dlouho v závislosti na podílu vody potravin a tloušťce kousků. Pro orientaci naleznete doporučení pro teploty a referenční hodnoty pro dobu sušení v kapitola „Tabulky potravin“ na straně 99.

6.3 Výběr a příprava potravin

Pro dosažení dobré kvality a trvanlivosti je rozhodující pečlivý výběr a příprava potravin. Proto zde naleznete několik tipů.

- Potraviny by měly být čerstvé. Zralé ovoce a zelenina mají silnější aroma. Potraviny by však také neměly být přezrálé.
- Používejte podle možností potraviny bezchybné kvality. Vybírejte např. plody bez poškozených, otlačených a zkažených míst. Případně poškozená místa řádně odkrojte.
- Potraviny řádně umyjte a dbejte pečlivě pravidel kuchyňské hygieny. Pracujte např. čistýma rukama a s čistým kuchyňským náčiním.
- Zohledněte při krájení na malé kousky, že se potraviny při sušení zmenší. Nekrájejte je tedy příliš malé.
- Krájejte potraviny na kousky stejnoměrné velikosti a stejnoměrného tvaru, aby se všechny kousky sušily stejnoměrně.
- Sušte potraviny přímo po přípravě.

Ovoce

- Odstranění jader z peckovin (např. třešní, švestek, meruněk) je jednodušší, když se peckoviny nejdříve suší cca dvě třetiny doby sušení v celku a teprve poté se odstraní jádra.
- U ovoce, které snadno zhnědne (např. jablka), se mohou plochy řezu před sušením lehce ponořit do citrónové šťávy.
- Položte neoloupané ovoce řezem nahoru do sušicích košů **2/3**.

Zelenina

- Houby ořete navlhčeným hadříkem.
- Zeleninu pečlivě omyjte.
- Zeleninu byste měli před sušením krátce blanširovat.

Bylinky

- Sušte bylinky jako celé stonky.
- Bylinky omyjte a řádně je vytřepejte.
- Bylinky sušte při nízkých teplotách a ne příliš dlouho. Jinak ztratí aroma.

Maso

- Používejte pouze čerstvé maso.
- Odstraňte šlachy, kosti a tuk.
- Maso dobře omyjte a řádně ho vysušte.
- Libové maso můžete před sušením nasmolit nebo marinovat. Před sušením je důkladně osušte.
- Nakrájejte maso na tenké plátky.

Ryba

- Používejte pouze čerstvou rybu.
- Odstraňte kosti a kůži.
- Rybu dobře omyjte.
- Pokapejte citrónovou šťávou a vložte na cca 30 minut do slané vody. Poté řádně osušte.
- Nakrájejte rybu na tenké plátky.

7. Tabulky potravin

Údaje k dobám sušení v následujících tabulkách jsou referenční hodnoty. Skutečné doby závisí na kvalitě potravin (druh, čerstvost, zralost) a tloušťce kousků.

Zkontrolujte proto výsledek omakem (zkouška usušení). Jaký by měl hotový usušený produkt být, naleznete v posledním sloupci tabulky. V případě potřeby zkrátte nebo prodlužte dobu sušení.

7.1 Ovoce

Sušené potraviny	Příprava (referenční hodnoty)	Teplota sušení	Doba sušení v hodinách (referenční hodnoty)	Zkouška usušení
ananas	plátky: 8 mm	70 °C	10 – 12	dobře poddajný
jablka	plátky: 8 mm / měsíčky: 15 mm	70 °C	8 – 10	dobře poddajná
meruňky	rozpůlené, slupkou dolů	70 °C	10 – 12	poddajné
banány	plátky: 2 - 3 mm	70 °C	8 – 10	křupavé
hrušky	plátky: 3 mm	70 °C	8 – 10	poddajné
	rozpůlené	70 °C	14 – 18	poddajné
jahody	rozpůlené nebo vcelku	70 °C	8 – 10	tvrdé
fíky	rozpůlené	70 °C	8 – 10	suché
třešně	vcelku, bez pecky	70 °C	10 – 12	kožnaté
švestky	rozpůlené, slupkou dolů	70 °C	10 – 12	poddajné
hrozny	rozpůlené, slupkou dolů	70 °C	12 – 14	dobře poddajné

7.2 Zelenina

Sušené potraviny	Příprava (referenční hodnoty)	Teplota sušení	Doba sušení v hodinách (referenční hodnoty)	Zkouška usušení
fazole	vcelku	70 °C	6 – 8	křehké
hrách	vyloupaný	50 °C	6 – 8	tvrdý
okurky	ve slupce plátky: 10 mm	50 °C	6 – 8	tvrdé
karotky	oloupané, plátky: 8 mm	70 °C	6 – 8	natvrdo
pórek	rozpůlený, dlouhé kousky: 6 – 8 cm	70 °C	6 – 10	křehký
paprika	proužky: 6 – 8 cm	60 °C	6 – 8	poddajné
houby	plátky, malé houby vcelku	50 °C	4 – 6	nepoddajné
celer	oloupané, plátky: 8 mm	70 °C	6 – 10	tvrdý
rajčata	rozpůlená	70 °C	12 – 14	poddajná
	plátky: 6 mm	70 °C	7 – 10	natvrdo
cuketa	ve slupce, plátky: 8 mm	60 °C	6 – 8	tvrdá

7.3 Další potraviny

Sušené potraviny	Příprava (referenční hodnoty)	Teplota sušení	Doba sušení v hodinách (referenční hodnoty)	Zkouška usušení
Bylinky (Bazalka, oregano, rozmarýn, petrželka, pažitka, kopr, estragon atd.)	celé stonky	40 °C	2 – 4	křehké
maso	na tenké plátky	60 °C	10 – 12	
Ryba	na tenké plátky	60 °C	10 – 12	

8. Obsluha



NEBEZPEČÍ POŽÁRU!

- Postavte přístroj na suchou, rovnou, protiskluzovou a žáruvzdornou podložku.
- Přístroj nepoužívejte v blízkosti hořlavých kapalin a materiálů nebo v prostředí, kde hrozí nebezpečí výbuchu. Dodržujte minimální odstup od stěn 30 cm.
- Abyste zabránili přehřátí přístroje, přístroj nezakrývejte a neblokujte větrací otvory **6** na spodní straně přístroje.



NEBEZPEČÍ poranění popálením!

- Ventilátor **9** (obzvláště kovové díly), víko **1**, sušicí koše **2/3** a sušené potraviny mohou být během provozu horké. Přístroje se během provozu dotýkejte pouze na rukojetích a ovládacích prvcích **5**.
- Nechejte přístroj a sušené potraviny po vypnutí vychladnout, předtím než odeberete sušené potraviny a vyčistíte přístroj.

8.1 Sestavení a naplnění přístroje

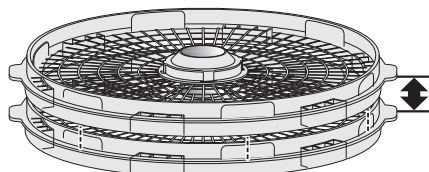
UPOZORNĚNÍ:

- **Obrázek A:** Nejhornější sušicí koš **2** musíte použít vždy a musí být vždy nasazen jako nejhornější. Poznáte ho podle zavřeného krytí **11** uprostřed.
- **Obrázek A:** Počet sušicích košů **3** můžete obměňovat. Poznáte je podle otvorů **10** uprostřed.

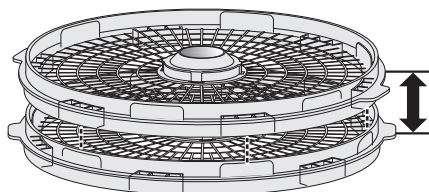
Nastavení odstupů

Pro trochu vyšší potraviny můžete odstup mezi sušicími koši **2/3** zvětšit.

- **Normální odstup:** Pro nižší odstup postavte sušicí koše na sebe tak, že je 6 úzkých a 6 širokých listů na okraji sušicích košů umístěno střídavě.



- **Vyšší odstup:** Pro vyšší odstup postavte sušicí koše na sebe tak, že jsou úzké a široké listy nad sebou.



Naplnění

1. Postavte základní jednotku **8** na suchý, rovný, protiskluzový podklad.
2. Naplňte sušicí koše **2/3** připravenými sušenými potravinami. Dbejte přitom na to, abyste sušicí koše nepřepĺňovali. Mřížkami na dně sušicích košů by měl ještě cirkulovat vzduch. Naplňte sušicí koše rovnoměrně a sušené potraviny nepokládejte ve více vrstvách přes sebe.
3. Nasadte sušicí koše **3** a nejhornější sušicí koš **2**.
4. Nasadte víko **1**.

8.2 Provedení nastavení a spuštění sušení

UPOZORNĚNÍ: Referenční hodnoty pro teplotu sušení, dobu sušení a zkoušku usušení naleznete v kapitola „Tabulky potravin“ na straně 99.

1. Sítovou zástrčku **4** zasuněte do zásuvky, která odpovídá údajům na výrobním štítku. Na displeji **13** bliká 00 a zobrazí se Hr.
2. Tlačítka **– 15 a + 16** nastavte dobu sušení mezi 1 a 48 hodinami (01 Hr až 48 Hr) v 1 hodinových krocích.
3. Pro přepnutí k nastavení teploty stiskněte jednou krátce tlačítko **≡ 14**. Bliká 55 a zobrazí se °C.
4. Pro změnu jednotek teploty mezi °C a °F držte stisknuté tlačítko **≡ 14**.
5. Tlačítka **– 15 a + 16** nastavte teplotu sušení mezi 40 °C a 70 °C (příp. mezi 100 °F a 160 °F) v 5° krocích.
6. Pro spuštění sušení stiskněte jednou krátce tlačítko **⏻ 17**. Ventilátor **9** se spustí. Na displeji **13** se zobrazí symbol hodin ⌚, střídavě se zobrazuje nastavená teplota a zbývající doba sušení. Doba sušení se zobrazí v hodinách (Hr), během poslední hodiny v minutách (Min).
7. Když nastavená doba uplyne, přístroj se vypne. Ventilátor **9** se zastaví. Na displeji **13** se trvale zobrazí 00.
8. Zkontrolujte sušené potraviny zkouškou usušení (viz „Tabulky potravin“ na straně 99). Pokud ještě nejsou sušené potraviny dostatečně usušené, spusťte opět sušení na kratší dobu dosušení.
9. Když nastavená doba uplyne, přístroj se vypne. Ventilátor **9** se zastaví. Na krátkou dobu zazní akustický signál a na displeji **13** se trvale zobrazí 00.

10. Po ukončení sušení vytáhněte síťovou zástrčku **4**.

8.3 Změna nastavené během sušení

Můžete nastavení doby sušení a teploty sušení během sušení kdykoliv změnit.

1. Stiskněte krátce tlačítko **≡ 14**. Zbývající doba bliká na displeji **13**.
2. Dokud hodnota bliká na displeji **13** (cca 2 sekundy), můžete ji změnit tlačítky **– 15 a + 16**.

UPOZORNĚNÍ: I když se během poslední hodiny zobrazuje zbývající doba v minutách, můžete dobu sušení změnit pouze v hodinových krocích.

3. Pro přepnutí k nastavení teploty stiskněte jednou krátce tlačítko **≡ 14**. Nastavení teploty můžete rovněž změnit tlačítky **– 15 a + 16**, dokud hodnota bliká (cca 2 sekundy).
4. Po cca 2 sekundách se hodnoty uloží a trvale se zobrazí.

8.4 Přerušování sušení

Můžete sušení kdykoliv přerušit, abyste např. ještě před uplynutím nastavené doby sušení provedli zkoušku usušení.

- Pro přerušování sušení stiskněte jednou krátce tlačítko **⏻ 17**. Ventilátor **9** se zastaví. Na displeji **13** bliká PA.
- Pro pokračování v sušení stiskněte opět tlačítko **⏻ 17**.

8.5 Ukončení sušení

Můžete sušení kdykoliv ukončit, např. když jsou sušené potraviny zcela usušené již před uplynutím nastavené doby.

1. Držte tlačítko  **17** tak dlouho, dokud se ventilátor **9** nezastaví, nezazní krátce akustický signál a na displeji **13** se trvale nezobrazí **00**.
2. Po ukončení sušení vytáhněte síťovou zástrčku **4**.

8.6 Odebrání a uskladnění sušených potravin

- Předtím než sušené potraviny odeberete a zabalíte, nechte je dobře vychladnout.
- Zabalte sušené potraviny vzduchotěsně, např. ve sklenicích s pevně zavřeným víkem nebo mikrotenových sáčcích. Můžete sušené potraviny také vakuovat.
- Uskladněte sušené potraviny chráněně před světlem.

9. Čištění

Před prvním použitím přístroj vyčistěte !



NEBEZPEČÍ úrazu elektrickým proudem!

- ⊙ Vytáhněte síťovou zástrčku **4** ze zásuvky předtím, než budete přístroj čistit.
- ⊙ Základní jednotka **8**, napájecí vedení a síťová zástrčka **4** nesmějí být ponořeny do vody nebo jiných kapalin.
- ⊙ Dbejte na to, aby se při čištění nedostala do ventilátoru **9** žádná vlhkost.



NEBEZPEČÍ poranění popálením!

- ⊙ Nechte všechny díly před čištěním vychladnout.

VÝSTRAHA před věcnými škodami!

- ⊙ Nepoužívejte agresivní nebo abrazivní čisticí prostředky.

Přístroj po každém použití umyjte a odstraňte přitom všechny zbytky potravin.

Víko a sušicí koše

Víko **1** a sušicí koše **2** a **3** lze mýt v myčce na nádobí.

Základní jednotka

- Vyčistěte základní jednotku **8** lehce navlhčeným hadříkem, příp. s trochou jemného čisticího prostředku.

10. Uschování



NEBEZPEČÍ pro děti!

- ⊙ Přístroj uchovávejte mimo dosah dětí.

- Předtím než přístroj sklidíte vyčistěte všechny díly a nechte je dobře uschnout.
- Vyberte místo, kde na přístroj nemohou působit vysoké teploty ani vlhkost.

11. Likvidace

Tento výrobek podléhá evropské směrnici 2012/19/EU.

Symbol přeškrtnuté popelnice na kolečkách znamená, že výrobek musí být v Evropské unii zavezen na místo sběru a třídění odpadu. To platí pro výrobek a všechny části příslušenství označené tímto symbolem. Označené výrobky nesmí být likvidovány společně s normálním domácím odpadem, ale musí být zavezeny na místa zabývající se recyklací elektrických a elektronických zařízení.



Tento symbol recyklace označuje např. předmět nebo kovové díly, které mohou být vráceny jako hodnotný materiál pro recyklaci. Recyklace pomáhá snižovat spotřebu surovin a odlehčuje životnímu prostředí.



Obal

Chcete-li obal zlikvidovat, řiďte se příslušnými předpisy k ochraně životního prostředí ve vaší zemi.

12. Řešení problémů

Pokud by váš přístroj nefungoval podle požadavků, projděte si, prosím, nejdříve tento kontrolní seznam. Možná se jedná o nepatrný problém, který můžete sami odstranit.



NEBEZPEČÍ úrazu elektrickým proudem!

- ⊙ V žádném případě se nepokoušejte přístroj sami opravovat.

Chyba	Možné příčiny / opatření
Bez funkce	• Je zajištěno napájení elektrickým proudem? • Zkontrolujte připojení.
Přístroj nelze spustit tlačítkem  17.	• Je nastavena doba sušení 00 Hr? Nastavte dobu sušení mezi 1 a 48 hodinami.
Přístroj se automaticky vypne a nejde opět zapnout.	• Tento přístroj má ochranu proti přehřátí. Ta v případě přehřátí přístroj vypne. Obratě se na servisní středisko.

13. Technické parametry

Model:	SDA 350 A2
Síťové napětí:	220 – 240 V ~ 50 - 60 Hz
Třída ochrany:	II 
Výkon:	350 W

Použité symboly

	Ochranná izolace
	Geprüfte Sicherheit (testovaná bezpečnost). Přístroje musí vyhovovat obecně uznávaným normám techniky a souhlasit se Zákonem o bezpečnosti výrobku (Produktsicherheitsgesetz - ProdSG).
	Značka CE je prohlášením společnosti HOYER Handel GmbH o splnění požadavků podle směrnice EU.
	Tento symbol upozorňuje na to, aby byl obal ekologicky zlikvidován.
	Recyklovatelné materiály: lepenka (kromě vlnité lepenky)
	Střídavé napětí
	Symbol označuje díly, které lze mýt v myčce na nádobí.
	Jedná se o recyklovatelný produkt, který podléhá rozšířené odpovědnosti výrobce a také třídění odpadu.

Technické změny vyhrazeny.

14. Záruka společnosti HOYER Handel GmbH

Vážená zákaznice, vážený zákazník, na tento přístroj jste získali 3 letou záruku od data nákupu. V případě vad tohoto výrobku vám vůči prodávajícímu náleží zákonná práva. Tato zákonná práva nejsou naší níže popsanou zárukou omezena.

Podmínky záruky

Záruční lhůta začíná datem nákupu. Uschovejte si prosím dobře originál účtenky. Tento podklad bude vyžadován jako důkaz nákupu.

Vyskytne-li se během tří let od data koupě tohoto výrobku chyba materiálu nebo výrobní chyba, výrobek vám podle naší volby zdarma opravíme, vyměníme nebo vám vrátíme částku odpovídající kupní ceně. Předpokladem pro poskytnutí záruky je to, že během tříleté lhůty bude předložen defektní přístroj a doklad o nákupu (účtenka) s krátkým popisem toho, v čem vada spočívá, a kdy k ní došlo.

Pokud naše záruka kryje závadu, obdržíte opravený nebo nový výrobek. Opravu nebo výměnou výrobku nezačíná nová záruční lhůta.

Záruční lhůta a zákonné nároky na odstranění vady

Záruční lhůta se poskytnutím záruky neprodlužuje. To platí také pro náhradní a opravené díly. Případné škody a vady vyskytující se již při nákupu musíte ihned po rozbalení přístroje nahlásit. Po vypršení záruční lhůty jsou případné opravy zpoplatněné.

Rozsah záruky

Přístroj byl vyroben pečlivě podle přísných směrnic pro kvalitu výrobku a před dodáním byl svědomitě testován.

Záruka je poskytována pro chybu materiálu a výrobní chybu.

Ze záruky jsou vyloučeny díly podléhající rychlému opotřebení, které jsou vystaveny běžnému opotřebení, a poškození křehkých dílů, např. vypínačů, baterii, osvětlení nebo skleněných dílů.

Tato záruka propadá, pokud byl výrobek používán poškozený a nevhodně nebo tak byl udržován. Pro vhodné použití výrobku musíte přesně dodržovat všechny pokyny uvedené v návodu k použití. Bezpodmínečně se musíte vyvarovat účelům použití a manipulaci, od kterých jste v návodu k použití zrazováni nebo před kterými jste varováni. Výrobek je určen pouze k soukromému, nikoliv komerčnímu použití. Při neoprávněném a nevhodném použití, použití síly a při zásadách, které nebyly provedeny autorizovaným servisním střediskem, záruka zaniká.

Průběh v případě uplatňování záruky

Pro zajištění rychlého zpracování vašeho požadavku dbejte prosím následujících pokynů:

- Připravte si prosím pro všechny dotazy číslo výrobku **IAN: 360596_2010** a účtenku jako důkaz nákupu.
- Číslo výrobku naleznete na výrobním štítku, na rytině, na titulní straně vašeho návodu (dole vlevo) nebo na nálepce na zadní nebo spodní straně přístroje.
- Objeví-li se chyby funkčnosti nebo jiné vady, kontaktujte nejdříve níže uvedené servisní středisko **telefonicky** nebo **e-mailem**.
- Výrobek považovaný za defektní můžete s příloženým dokladem o nákupu (účtenky) a uvedením, v čem spočívá závada, a kdy se objevila, zdarma zaslát na vám sdělenou adresu servisu.

Na www.lidl-service.com si můžete stáhnout tento a mnoho dalších manuálů, produktová videa a instalační software.



S tímto QR kódem se dostanete přímo na servisní stránku Lidl (www.lidl-service.com) a můžete zadáním čísla výrobku (IAN) **360596_2010** otevřít váš návod k použití.



Servisní střediska



Servis Česko

Tel.: 800143873

E-Mail: hoyer@lidl.cz

IAN: 360596_2010



Dodavatel

Respektujte prosím to, že níže uvedená adresa **není adresou servisu**. Nejdříve kontaktuje výše uvedené servisní středisko.

HOYER Handel GmbH

Tasköprüstraße 3

22761 Hamburg

NĚMECKO

Obsah

1. Prehľad	109
2. Účel použitia.....	110
3. Bezpečnostné pokyny.....	110
4. Obsah balenia	112
5. Uvedenie do prevádzky.....	113
6. Sušenie.....	113
6.1 Všeobecné informácie o sušení	113
6.2 Spôsob funkcie sušiaceho automatu	114
6.3 Výber a príprava potravín.....	114
7. Tabuľky potravín	115
7.1 Ovocie	115
7.2 Zelenina	116
7.3 Ďalšie potraviny.....	116
8. Obsluha	117
8.1 Zloženie a naplnenie prístroja	117
8.2 Vykonanie nastavení a spustenie sušenia	118
8.3 Zmena nastavení počas sušenia.....	118
8.4 Prerušenie sušenia.....	119
8.5 Prerušenie sušenia.....	119
8.6 Vybratie a uschovanie sušených potravín	119
9. Čistenie.....	119
10. Uskladnenie	120
11. Likvidácia	120
12. Riešenie problémov	120
13. Technické údaje	121
14. Záruka spoločnosti HOYER Handel GmbH.....	121

1. Prehľad

- 1 Veko
- 2 Najvrchnejší sušiaci kôš, výškovo nastaviteľný
- 3 Sušiace koše, výškovo nastaviteľný
- 4 Pripojovacie vedenie so zástrčkou
- 5 Ovládacie prvky
- 6 Vetracie štrbiny
- 7 Nožičky
- 8 Základný prístroj
- 9 Ventilátor
- 10 Otvory (v strede sušiacich košov **3**)
- 11 Zatvorený kryt (v strede najvrchnejšieho sušiaceho koša **2**)
- 12 Otvory (vo veku)

Obrázok A: Rozlišovanie sušiacich košov

Hore: Najvrchnejší sušiaci kôš **2** so zatvoreným krytom **11** v strede;

Dole: Sušiaci kôš **3** s otvorom **10** v strede

Obrázok B: Ovládacie prvky 5

- 13 Displej
- 14  Krátke stlačenie: vyvolanie režimu nastavenia, prepínanie medzi nastavením teploty a času
Dlhé stlačenie: prepínanie medzi jednotkami °C/°F
- 15 – Zníženie hodnôt
- 16 + Zvýšenie hodnôt
- 17  Krátke stlačenie: spustenie/zastavenie procesu sušenia
Dlhé stlačenie: prerušenie sušenia

Ďakujeme vám za dôveru!

Gratulujeme vám k novému sušiacemu automatu.

Na bezpečné zaobchádzanie s prístrojom a oboznámenie sa s rozsahom výkonov:

- **Pred prvým uvedením do prevádzky si dôkladne prečítajte tento návod na obsluhu.**
- **Bezpodmienečne sa riadte bezpečnostnými pokynmi!**
- **Prístroj sa smie používať len tak, ako je to opísané v tomto návode na obsluhu.**
- **Tento návod na obsluhu si uschovajte.**
- **Ak prístroj v budúcnosti odovzdáte ďalej, priložte k nemu aj tento návod na obsluhu. Návod na obsluhu je súčasťou prístroja.**

Prajeme vám veľa radosť s vašim novým sušiacim automatom.

Symboly na prístroji

	Symbol uvádza, že takto označené materiály nemenia chuť ani vôňu potravín.
--	--

2. Účel použitia

Sušiaci automat je určený na sušenie potravín.

Prístroj je koncipovaný na domáce používanie. Prístroj sa smie používať len v suchých vnútorných priestoroch.

Tento prístroj sa nesmie používať na komerčné účely.

Predvídateľné nesprávne použitie

VÝSTRAHA pred vecnými škodami!

- ⊙ Prístroj nie je určený na...
 - ... zahrievanie potravín,
 - ... na sušenie predmetov.
- ⊙ Prístroj nepoužívajte ako ohrievač vzduchu.
- ⊙ Prístroj nie je určený na prevádzku vo voľnom priestranstve.

3. Bezpečnostné pokyny

Výstražné upozornenia

Pre prípad potreby sú v tomto návode na obsluhu uvedené nasledovné výstražné upozornenia:



NEBEZPEČENSTVO! Vysoké riziko: Nerešpektovanie tejto výstrahy môže spôsobiť poranenia a ohrozenie života.

VAROVANIE! Stredné riziko: Nerešpektovanie tejto výstrahy môže spôsobiť poranenia alebo rozsiahle vecné škody.

POZOR: Nízke riziko: Nerešpektovanie tejto výstrahy môže spôsobiť ľahké poranenia alebo vecné škody.

UPOZORNENIE: Skutočnosti a špecifiká, ktoré by sa mali rešpektovať pri manipulácii s prístrojom.

Pokyny pre bezpečnú prevádzku

- ⊙ Tento prístroj môžu používať deti od 8 rokov a osoby s obmedzenými fyzickými, zmyslovými alebo duševnými schopnosťami alebo s nedostatkom skúseností a/alebo vedomostí, ak sú pod dozorom alebo ak boli poučené o bezpečnom používaní prístroja a pochopili riziká, ktoré sú s jeho používaním spojené.
- ⊙ Deti sa nesmú hrať s prístrojom.
- ⊙ Deti smú čistenie a používateľskú údržbu vykonávať iba ak sú pod dozorom a staršie ako 8 rokov.
- ⊙ Prístroj a pripojovacie vedenie uchovávať mimo dosahu detí mladších ako 8 rokov.
- ⊙ Tento prístroj nie je určený na prevádzkovanie s externým časovačom alebo separátnym diaľkovým ovládacím systémom.
- ⊙ V prípade, že je poškodený elektrický pripojovací kábel tohto prístroja, musí ho výrobca, jeho zákaznícky servis alebo podobne kvalifikovaná osoba nahradiť, aby sa predišlo ohrozeniu.
- ⊙ Všetky časti a plochy, ktoré sa dostanú do kontaktu s potravinami, pred prvým použitím očistite (pozri „Čistenie“ na strane 119).



NEBEZPEČENSTVO pre deti

- ⊙ Obalový materiál nie je hračka. Deti sa nesmú hrať s plastovými vreckami. Hrozí nebezpečenstvo udusenía.
- ⊙ Dávajte pozor na to, aby deti nemohli prístroj stiahnuť za pripojovací kábel z pracovnej plochy.
- ⊙ Prístroj uchovávať mimo dosahu detí.



NEBEZPEČENSTVO pre domáce a hospodárske zvieratá a nebezpečenstvo nimi spôsobené

- ⊙ Elektrické prístroje môžu predstavovať nebezpečenstvo pre domáce a hospodárske zvieratá. Zároveň môžu zvieratá prístroj poškodiť. Preto im zabráňte priblížiť sa k elektrickým prístrojom.



NEBEZPEČENSTVO zásahu elektrickým prúdom v dôsledku vlhkosti

- ⊙ Prístroj, pripojovacie vedenie a zástrčka sa nesmú ponárať do vody alebo iných kvapalín.
- ⊙ Prístroj chráňte pred vlhkosťou, kvapkajúcou a striekajúcou vodou.
- ⊙ Ak by sa do prístroja dostala kvapalina, okamžite vytiahnite zástrčku. Pred opätovným uvedením do prevádzky dajte prístroj skontrolovať.
- ⊙ Prístroj neprevádzkujte s vlhkými rukami.
- ⊙ Ak vám prístroj spadol do vody, okamžite vytiahnite zástrčku. Až následne vyberte prístroj.



NEBEZPEČENSTVO v dôsledku zásahu elektrickým prúdom

- ⊙ Zástrčku zastrčte do elektrickej zásuvky až vtedy, keď je prístroj kompletne zmontovaný.
- ⊙ Zástrčku pripájajte len do riadne nainštalovanej, ľahko prístupnej zásuvky, ktorej napätie zodpovedá údajom na typovom štítku. Zásuvka musí byť aj po pripojení ľahko prístupná.
- ⊙ Dávajte pozor na to, aby sa pripojovací kábel nemohol poškodiť na ostrých hranách alebo horúcich miestach. Pripojovací kábel neobtáčajte okolo prístroja.
- ⊙ Prístroj nie je ani po vypnutí úplne odpojený od siete. Aby ste ho odpojili, vytiahnite zástrčku.
- ⊙ Pri používaní prístroja dbajte na to, aby sa pripojovací kábel nepricvikol alebo nestlačil.
- ⊙ Pri vyťahovaní zástrčky zo zásuvky ťahajte vždy za zástrčku, nikdy nie za kábel.
- ⊙ Vytiahnite zástrčku zo zásuvky...
... v prípade poruchy,
... ak prístroj nepoužívate,
... pred každým čistením a
... počas búrky.
- ⊙ Aby sa predišlo rizikám, nevykonávajte na prístroji žiadne zmeny.
- ⊙ Prístroj nepoužívajte, ak je prístroj alebo pripojovací kábel viditeľne poškodený.



NEBEZPEČENSTVO požiaru

- ⊙ Prístroj sa nesmie prevádzkovať v blízkosti horľavých tekutín a materiálov alebo v prostredí, kde hrozí nebezpečenstvo výbuchu. Dodržiujte min. 30 cm vzdialenosť od stien.
- ⊙ Aby ste predišli prehriatiu prístroja a zaistili optimálne sušenie:
 - Prístroj neprekryvajte.

- Udržiavajte voľné vetracie štrbiny na spodnej strane základného prístroja.
- Prístroj postavte na rovný a hladký podklad. Obrusy, textilie a podobne môžu obmedzovať voľné vetranie.
- Neprekryvajte úplne mriežkové dno sušiacich košov (napr. papierom, hliníkovou fóliou a pod.).



NEBEZPEČENSTVO poranenia popálením

- ⊙ Ventilátor (predovšetkým kovové časti), veko, sušiacie koše a sušené potraviny môžu byť počas prevádzky horúce. Prístroja sa počas prevádzky dotýkajte iba na rukovätiach a ovládacích prvkoch.
- ⊙ Po vypnutí nechajte prístroj a sušené potraviny vychladnúť predtým, ako vyberiete sušené potraviny a budete čistiť prístroj.
- ⊙ Prístroj prepravujte len vo vychladnutom stave a používajte len na to určené rukoväte.

VÝSTRAHA pred vecnými škodami

- ⊙ Používajte iba originálne príslušenstvo.
- ⊙ Nepoužívajte agresívne ani abrazívne čistiace prostriedky.
- ⊙ Prístroj je vybavený protišmykovými plastovými nožičkami. Keďže nábytok je potiahnutý rozličnými lakmi a plastmi a ošetruje sa rozličnými prostriedkami, nie je možné úplne vylúčiť, že niektoré z týchto látok obsahujú zložky, ktoré pôsobia na plastové nožičky a zmäčkujú ich. V prípade potreby podložte pod prístroj protišmykovú podložku.

4. Obsah balenia

- 1 základný prístroj **8**
- 4 sušiacie koše **3**
- 1 najvrchnejší sušiaci koš **2**
- 1 veko **1**
- 1 návod na obsluhu

5. Uvedenie do prevádzky



NEBEZPEČENSTVO POŽIARU!

- ⊙ Prístroj postavte na suchú, rovnú, nekľavú a teplovzdornú podložku.
- ⊙ Prístroj sa nesmie prevádzkovať v blízkosti horľavých tekutín a materiálov alebo v prostredí, kde hrozí nebezpečenstvo výbuchu. Dodržujte min. 30 cm vzdialenosť od stien.
- ⊙ Aby ste predišli prehriatiu prístroja, ne prekryvajte ho a ne prekryvajte vetracie štrbiny **6** na spodnej strane prístroja.

UPOZORNENIE: Počas prvej prevádzky sa môže vyskytnúť mierny zápach. To nie je chyba výrobu. Pred prvým sušením by ste mali prístroj vyčistiť, spustiť naprázdno podľa nasledujúceho pokynu a následne znovu vyčistiť. Postarajte sa pritom o dostatočné vetranie.

- Odstráňte všetok obalový materiál.
 - Skontrolujte, či máte všetky diely a či nie sú poškodené.
 - **Pred prvým použitím prístroj očistite!** (pozri „Čistenie“ na strane 119)
1. Základný prístroj **8** postavte na suchý, rovný a nešmyklavý podklad.
 2. Nasadte sušiace koše **3** a najvrchnejší sušiaci kôš **2**.
 3. Nasadte veko **1**.
 4. Zástrčku **4** zastrčte do zásuvky, ktorá zodpovedá údajom na typovom štítku. Na displeji **13** blíkajú 00 a zobrazuje sa Hr.
 5. Pomocou tlačidiel **– 15 a + 16** nastavte čas sušenia 1 hodinu (01 Hr).
 6. Raz krátko stlačte tlačidlo  **14**. Blíkajú 55 a zobrazuje sa °C.
 7. Pomocou tlačidiel **– 15 a + 16** nastavte teplotu sušenia na 70 °C.

8. Na spustenie prístroja stlačte raz krátko tlačidlo  **17**.
9. Po uplynutí nastaveného času sa prístroj vypne. Ventilátor **9** sa zastaví. Na krátky čas zaznie akustický signál a na displeji **13** sa trvalo zobrazí 00.

UPOZORNENIE: Toto prvé zahriatie môžete prerušiť už po 30 minútach tak, že tlačidlo  **17** podržíte stlačené tak dlho, kým sa nezastaví ventilátor **9** a na displeji **13** sa trvalo zobrazí 00.

10. Vytiahnite zástrčku **4**.
11. Prístroj nechajte vychladnúť.
12. Prístroj opäť vyčistíte (pozri „Čistenie“ na strane 119).

6. Sušenie

6.1 Všeobecné informácie o sušení

Sušenie je postup na konzerváciu potravín. Spočíva v tom, že sa potraviny zbavujú vody. Nízky obsah vody odoberá životnú základňu baktériám a plesniam. Proces sušenia prebieha pri relatívne nízkych teplotách (40 – 70 °C). Nemusia sa pridávať žiadne chemické prísady, soľ alebo cukor. Tým zostávajú potraviny v prírodnom stave. Vitamíny zostanú z veľkej časti zachované. Minerálne látky, balastné látky a výživné látky sa procesom sušenia koncentrujú. Množstvo sušených potravín má vďaka tomu intenzívnu arómu.

Sušené potraviny sú vďaka odstráneniu vody zvlášť ľahké a môžu sa uschovávať a prepravovať bez chladenia alebo špeciálneho obalu.

Sušené potraviny sa v sušenej podobe môžu aj konzumovať (napr. sušené ovocie), môžu sa však aj ďalej spracúvať (napr. hríby) alebo variť (napr. bylinky).

6.2 Spôsob funkcie sušiaceho automatu

Sušiaci automat vŕahuje cez vetracie štrbi-ny **6** na spodnej strane čerstvý vzduch a zahrieva ho. Teplý, suchý vzduch prúdi cez sušiace koše **2/3** zdola nahor. Preto je dôležité, aby...

- ... neboli koše preplnené,
- ... neboli mriežky v sušiacich košoch prikrýté a
- ... bolo zaistené voľné vetranie dookola.

Teplým, suchým prúdom vzduchu sa uskutočňuje šetrné sušenie, ktoré trvá odlišne dlho podľa obsahu vody v potravinách a hrúbky kusov. Na orientáciu nájdete odporúčania pre teploty a orientačné hodnoty pre čas sušenia v kapitole „Tabuľky potravín“ na strane 115.

6.3 Výber a príprava potravín

Na dosiahnutie dobrej kvality a trvanlivosti je rozhodujúci starostlivý výber a príprava potravín. Preto tu k tomu nájdete niekoľko tipov.

- Potraviny by mali byť čerstvé. Zrelé ovocie a zrelá zelenina majú viac arómy. Každopádne by však potraviny nemali byť prezreté.
- Podľa možnosti používajte potraviny bezchybnej kvality. Vyberajte, napr. ovocie bez zlých miest, bez dotlačených miest a bez pokazených miest. Prípadne zlé miesta poriadne vyrežte.
- Potraviny dôkladne vyčistíte a starostlivo dodržiavajte pravidlá kuchynskej hygieny. Pracujte s čistými rukami a čistým kuchynským náradím.
- Pri rezaní nadrobno nezabudnite, že potraviny sa pri sušení zmenšia. Preto ich nerežte príliš nadrobno.
- Potraviny narežte na kúsky rovnakej veľkosti a tvaru, aby sa všetky kúsky rovnomerne usušili.
- Sušte potraviny priamo po príprave.

Ovocie

- Odstraňovanie kôstok z kôstkového ovocia (napr. čerešne, slivky, marhule) je jednoduchšie, keď sa tieto najskôr sušia v celku asi dve tretiny času sušenia a až potom sa odstránia kôstky.
- Pri ovocí, ktoré ľahko zhnedne (napr. jablká), môžete odrezané plochy pred sušením zľahka namočiť do citrónovej šťavy.
- Položte nelúpané ovocie odrezanou plochou nahor do sušiacich košov **2/3**.

Zelenina

- Hríby vyutierajte vlhkou utierkou.
- Zeleninu dôkladne umyte.
- Zelenina by sa mala pred sušením krátko predvariť.

Bylinky

- Bylinky sušte ako celé stonky.
- Bylinky umyte a dôkladne ich vytraste do sucha.
- Bylinky sa majú sušiť pri nízkych teplotách a nie príliš dlho. Inak stratia arómu.

Mäso

- Používajte len čerstvé mäso.
- Odstráňte šľachy, kosti a tuk.
- Mäso dobre umyte a dôkladne ho osušte.
- Chudé mäso sa môže pred sušením osoliť alebo marinovať. Pred sušením ho osušte.
- Mäso narežte na tenké plátky.

Ryba

- Používajte len čerstvú rybu.
- Odstráňte kostičky a kožu.
- Rybu dobre umyte.
- Pokvapkajte citrónovou šťavou a uložte asi na 30 minút do slanej vody. Potom dôkladne vyutierajte dosucha.
- Rybu narežte na tenké plátky.

7. Tabuľky potravín

Údaje o časoch sušenia v nasledujúcich tabuľkách sú orientačné hodnoty. Skutočné časy závisia od kvality potravín (druh, čerstvosť, zrelosť) a hrúbky kúskov. Preto skontrolujte výsledok skúškou uchopením (vysušená vzorka). Ako by mal vyzerat vysušený produkt, nájdete v poslednom stĺpci tabuľky. V prípade potreby skráťte alebo predĺžte čas sušenia.

7.1 Ovocie

Sušené potraviny	Príprava (orientačné hodnoty)	Teplota sušenia	Čas sušenia v hodinách (orientačné hodnoty)	Vysušená vzorka
Ananás	Plátky: 8 mm	70 °C	10 – 12	dobre ohybné
Jablká	Plátky: 8 mm / Medzery: 15 mm	70 °C	8 – 10	dobre ohybné
Marhule	rozpolené, šupka nadol	70 °C	10 – 12	ohybné
Banány	Plátky: 2 - 3 mm	70 °C	8 – 10	chrumkavé
Hrušky	Plátky: 3 mm	70 °C	8 – 10	ohybné
	rozpolené	70 °C	14 – 18	ohybné
Jahody	rozpolené alebo celé	70 °C	8 – 10	tvrdé
Figy	rozpolené	70 °C	8 – 10	suché
Čerešne	celé, odkôstkované	70 °C	10 – 12	kožovité
Slivky	rozpolené, šupka nadol	70 °C	10 – 12	ohybné
Hrozno	rozpolené, šupka nadol	70 °C	12 – 14	dobre ohybné

7.2 Zelenina

Sušené potraviny	Príprava (orientačné hodnoty)	Teplota sušenia	Čas sušenia v hodinách (orientačné hodnoty)	Vysušená vzorka
Fazule	celé	70 °C	6 – 8	krehké
Hrášok	vylúpaný	50 °C	6 – 8	tvrdý
Uhorky	nelúpané, Plátky: 10 mm	50 °C	6 – 8	tvrdé
Mrkva	lúpaná, Plátky: 8 mm	70 °C	6 – 8	tvrdá
Cibuľa	rozpoľená, dlhé kúsky: 6 – 8 cm	70 °C	6 – 10	krehké
Paprika	Prúžky: 6 – 8 cm	60 °C	6 – 8	ohybné
Hríby	na plátky, malé hríby v celku	50 °C	4 – 6	tuhé
Zeler	lúpaný, Plátky: 8 mm	70 °C	6 – 10	tvrdý
Paradajky	rozpoľené	70 °C	12 – 14	ohybné
	Plátky: 6 mm	70 °C	7 – 10	tvrdé
Cuketa	nelúpaná, Plátky: 8 mm	60 °C	6 – 8	tvrdá

7.3 Ďalšie potraviny

Sušené potraviny	Príprava (orientačné hodnoty)	Teplota sušenia	Čas sušenia v hodinách (orientačné hodnoty)	Vysušená vzorka
Bylinky (bazalka, oregáno, rozmarín, petržlen, pažítka, kôpor, estragón atď.)	celé stonky	40 °C	2 – 4	krehké
Mäso	na tenké plátky	60 °C	10 – 12	
Ryba	na tenké plátky	60 °C	10 – 12	

8. Obsluha



NEBEZPEČENSTVO POŽIARU!

- Prístroj postavte na suchú, rovnú, neklzávu a teplovzdornú podložku.
- Prístroj sa nesmie prevádzkovať v blízkosti horľavých tekutín a materiálov alebo v prostredí, kde hrozí nebezpečenstvo výbuchu. Dodržujte min. 30 cm vzdialenosť od stien.
- Aby ste predišli prehriatiu prístroja, neprekrývajte ho a neprekrývajte vetracie štrbiny **6** na spodnej strane prístroja.



NEBEZPEČENSTVO poranenia popálením!

- Ventilátor **9** (predovšetkým kovové časti), veko **1**, sušiacie koše **2/3** a sušené potraviny môžu byť počas prevádzky horúce. Prístroja sa počas prevádzky dotýkajte iba na rukovätiach a ovládacích prvkoch **5**.
- Po vypnutí nechajte prístroj a sušené potraviny vychladnúť predtým, ako vyberiete sušené potraviny a budete čistiť prístroj.

8.1 Zloženie a naplnenie prístroja

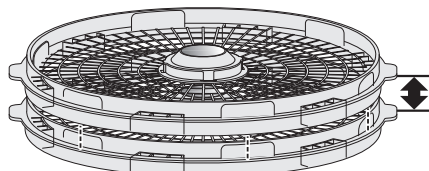
UPOZORNENIA:

- **Obrázok A:** Najvrchnejší sušiaci kôš **2** musíte použiť vždy a musí sa vždy vkladať ako najvrchnejší. Rozpoznáte ho podľa zatvoreného krytu **11** v strede.
- **Obrázok A:** Počet sušiacich košov **3** môžete meniť. Rozpoznáte ich podľa otvorov **10** v strede.

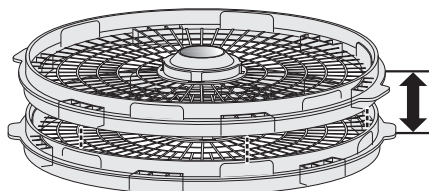
Nastavenie vzdialeností

Pre trochu vyššie potraviny sa môže zväčšiť vzdialenosť medzi sušiacimi košmi **2/3**.

- **Normálna vzdialenosť:** Pre menšiu vzdialenosť uložte sušiacie koše na seba tak, aby ó úzkych a ó širokých výstupkov na okraji sušiacich košov stálo striedavo k sebe.



- **Väčšia vzdialenosť:** Pre väčšiu vzdialenosť uložte sušiacie koše na seba tak, aby ó úzkych a ó širokých výstupkov stálo nad sebou.



Naplnenie

1. Základný prístroj **8** postavte na suchý, rovný a nešmyklavý podklad.
2. Naplňte sušiacie koše **2/3** pripravenými sušenými potravinami. Dbajte pritom o to, aby ste sušiacie koše nepreplnili. Cez mriežkované dno sušiacich košov musí cirkulovať vzduch. Sušiacie koše rovnomerne naplňte a sušené potraviny nekladte vo viacerých vrstvách na seba.
3. Nasadte sušiacie koše **3** a najvrchnejší sušiaci kôš **2**.
4. Nasadte veko **1**.

8.2 Vykonanie nastavení a spustenie sušenia

UPOZORNENIE: Orientačné hodnoty pre teplotu sušenia, čas sušenia a vzorku sušenia nájdete v kapitole „Tabuľky potravín“ na strane 115.

1. Zástrčku **4** zastrčte do zásuvky, ktorá zodpovedá údajom na typovom štítku. Na displeji **13** bliká **00** a zobrazuje sa **Hr**.
2. Tlačidlami **– 15 a + 16** nastavte čas sušenia v rozsahu 1 až 48 hodín (**01 Hr** až **48 Hr**) v krokoch po 1 hodine.
3. Stlačte raz krátko tlačidlo  **14**, aby ste prepli na nastavenie teploty. Bliká **55** a zobrazuje sa **°C**.
4. Na prepnutie jednotky pre teplotu medzi **°C** a **°F** podržte tlačidlo  **14** stlačené.
5. Tlačidlami **– 15 a + 16** nastavte teplotu sušenia v rozsahu **40 °C** až **70 °C** (resp. **100 °F** až **160 °F**) v krokoch po **5°**.
6. Na spustenie sušenia stlačte raz krátko tlačidlo  **17**. Spustí sa ventilátor **9**. Na displeji **13** sa zobrazí symbol hodín , nastavená teplota a zvyšný čas sušenia sa zobrazujú striedavo. Čas sušenia sa zobrazuje v hodinách (**Hr**), počas poslednej hodiny v minútach (**Min**).
7. Po uplynutí nastaveného času sa prístroj vypne. Ventilátor **9** sa zastaví. Na displeji **13** sa trvalo zobrazí **00**.

8. Skontrolujte sušené potraviny pomocou vzorky sušenia (pozri „Tabuľky potravín“ na strane 115). Ak nie sú sušené potraviny ešte dostatočne vysušené, spustíte sušenie odznovu na kratší čas dosušenia.
9. Po uplynutí nastaveného času sa prístroj vypne. Ventilátor **9** sa zastaví. Na krátky čas zaznie akustický signál a na displeji **13** sa trvalo zobrazí **00**.
10. Po skončení sušenia vytiahnite zástrčku **4**.

8.3 Zmena nastavení počas sušenia

Počas procesu sušenia môžete kedykoľvek zmeniť nastavenia času sušenia a teploty sušenia.

1. Krátko stlačte tlačidlo  **14**. Na displeji **13** bliká zvyšný čas.
2. Pokiaľ bliká hodnota na displeji **13** (asi 2 sekundy), môžete ju zmeniť tlačidlami **– 15 a + 16**.

UPOZORNENIE: Aj keď sa počas poslednej hodiny zobrazuje zvyšný čas v minútach, môžete zmeniť čas sušenia len v krokoch po hodine.

3. Stlačte raz krátko tlačidlo  **14**, aby ste prepli na nastavenie teploty. Nastavenie teploty môžete takisto zmeniť tlačidlami **– 15 a + 16**, kým bliká hodnota (asi 2 sekundy).
4. Asi po 2 sekundách sa hodnoty uložia a zobrazujú sa trvalo.

8.4 Prerušenie sušenia

Sušenie môžete kedykoľvek prerušiť, napr. aby sa pred uplynutým nastaveného času sušenia odobrali vzorku sušenia.

- Na prerušenie sušenia stlačte raz krátko tlačidlo  **17**. Ventilátor **9** sa zastaví. Na displeji **13** blíkajú **PA**.
- Na pokračovanie sušenia znovu krátko stlačte tlačidlo  **17**.

8.5 Prerušenie sušenia

Sušenie môžete kedykoľvek prerušiť, napr. ak sú sušené potraviny dostatočne vysušené už pred uplynutím nastaveného času.

1. Tlačidlo  **17** držte stlačené dovtedy, kým sa ventilátor **9** nezastaví, zaznie krátky akustický signál a na displeji **13** sa trvalo zobrazí **00**.
2. Po skončení sušenia vytiahnite zástrčku **4**.

8.6 Vybratie a uschovanie sušených potravín

- Sušené potraviny nechajte dobre vychladnúť predtým, ako ich vyberiete a zabalíte.
- Sušené potraviny zabalte vzduchotesne, napr. do pohárov s pevne uzatvárajúcimi viečkami alebo do plastových vrieciek. Sušené potraviny môžete aj vákuovo zabalíť.
- Sušené potraviny uschovajte chránené pred svetlom.

9. Čistenie

Pred prvým použitím prístroj vyčistite!



NEBEZPEČENSTVO zásahu elektrickým prúdom!

- ⊙ Pred čistením prístroja vytiahnite zástrčku **4** zo zásuvky.
- ⊙ Základný prístroj **8**, pripojovacie vedenie **4** a zástrčka sa nesmú ponárať do vody alebo iných kvapalín.
- ⊙ Dbajte o to, aby sa pri čistení do ventilátora **9** nedostala vlhkosť.



NEBEZPEČENSTVO úrazov spôsobených popálením!

- ⊙ Pred čistením nechajte všetky časti vychladnúť.

VÝSTRAHA pred vecnými škodami!

- ⊙ Nepoužívajte agresívne ani abrazívne čistiace prostriedky.

Prístroj očistite po každom použití a pri čistení odstráňte pritom všetky zvyšky jedál.

Veko a sušiacie koše

Veko **1** a sušiacie koše **2** a **3** sú vhodné do umývačky.

Základný prístroj

- Základný prístroj **8** čistite mierne navlhčenou handrou, prípadne s malým množstvom jemného prostriedku na umývanie.

10. Uskladnenie



NEBEZPEČENSTVO pre deti!

⊙ Prístroj uchovávať mimo dosahu detí.

- Pred uskladnením prístroja všetky časti vyčistite a nechajte ich dobre vyschnúť.
- Zvoľte také miesto, kde na prístroj nemôžu pôsobiť vysoké teploty ani vlhkosť.

11. Likvidácia

Tento produkt podlieha európskej smernici 2012/19/EÚ. Symbol prečiarknutého smetného koša na kolesách znamená, že produkt musí byť odovzdaný do osobitného zberu odpadu v Európskej únii. Platí to pre produkt a všetky diely príslušenstva, ktoré sú označené týmto symbolom. Označené produkty sa nesmú likvidovať s bežným domácim odpadom, ale musia sa odovzdať na zberné miesto na recykláciu elektrických a elektronických prístrojov.



Tento symbol recyklácie označuje, napr. predmet alebo časti materiálu, ako hodiace sa na recykláciu. Recyklácia pomáha znižovať spotrebu surovín a zaťaženie životného prostredia.



Obal

Ak chcete zlikvidovať obal, dajte na príslušné predpisy vo vašej krajine týkajúce sa životného prostredia.

12. Riešenie problémov

Ak by váš prístroj zrazu prestal správne fungovať, skontrolujte ho najprv podľa tohto kontrolného zoznamu. Možno ide len o malý problém, ktorý budete vedieť odstrániť aj vy.



NEBEZPEČENSTVO zásahu elektrickým prúdom!

⊙ V žiadnom prípade sa nepokúšajte opraviť prístroj sami.

Chyba	Možné príčiny/ opatrenia
Prístroj nefunguje	• Je zabezpečené napájanie prúdom? • Skontrolujte pripojenie.
Prístroj sa nedá spustiť tlačidlom  17.	• Je nastavený čas sušenia 00 Hr? Čas sušenia nastavte v rozsahu 1 až 48 hodín.
Prístroj sa automaticky vypne a nedá sa znovu zapnúť.	• Prístroj má ochranu proti prehriatiu. Táto vypne prístroj v prípade prehriatia. Obráťte sa na servisné centrum.

13. Technické údaje

Model:	SDA 350 A2
Sieťové napätie:	220 - 240 V ~ 50 - 60 Hz
Trieda ochrany:	II 
Výkon:	350 W

Použité symboly

	Ochranná izolácia
	Geprüfte Sicherheit (overená bezpečnosť). Prístroje musia zodpovedať všeobecne uznávaným pravidlám techniky a sú v súlade s nemeckým zákonom o bezpečnosti výrobkov (Produktsicherheitsgesetz - ProdSG).
	S označením CE spoločnosť HOYER Handel GmbH vyhlasuje zhodu ES.
	Tento symbol pripomína, aby ste obal ekologicky zlikvidovali.
	Recyklovateľné materiály: kartón (okrem vlnitej lepenky)
	Striedavé napätie
	Symbol označuje diely, ktoré sa môžu umývať v umývačke.
	Ide o recyklovateľný produkt, ktorý podlieha rozšírenej zodpovednosti výrobcu, ako aj povinnosti triedenia odpadu.

Technické zmeny vyhradené.

14. Záruka spoločnosti HOYER Handel GmbH

Vážená zákazníčka, vážený zákazník, na tento prístroj sa vzťahuje záruka 3 roky od dátumu kúpy. V prípade výskytu nedostatkov tohto výrobku máte voči predajcovi výrobku zákonom stanovené práva. Tieto zákonom stanovené práva nie sú obmedzené našimi nižšie uvedenými záručnými podmienkami.

Záručné podmienky

Záručná doba začína plynúť od dátumu kúpy. Originálny pokladničný blok si, prosím, uschovajte. Tento blok slúži ako doklad o kúpe. V prípade, že sa v priebehu troch rokov od dátumu kúpy tohto výrobku vyskytne materiálová alebo výrobná chyba, výrobok pre vás bezplatne opravíme, vymeníme alebo vám vrátime kúpnu cenu – podľa nášho výberu. Toto záručné plnenie predpokladá, že v rámci trojročnej lehoty predložíte nefunkčný prístroj a doklad o kúpe (pokladničný blok) a krátko písomne popíšete, v čom spočíva nedostatok a kedy sa vyskytol.

V prípade, že sa záruka vzťahuje na príslušnú poruchu, obdržíte od nás opravený alebo nový výrobok. Pri oprave alebo výmene výrobku nezačína plynúť nová záručná doba.

Záručná doba a zákonná záruka

Záručná doba sa záručným plnením nepredlžuje. Toto sa vzťahuje aj na vymenené a opravené diely. Prípadné poškodenia a nedostatky existujúce už pri kúpe sa musia nahlasiť ihneď po vybalení. Prípadné opravy po uplynutí záručnej doby budú spoľatné.

Rozsah záruky

Prístroj bol starostlivo zhotovený podľa prísných smerníc kvality a pred zaslaním bol dôkladne skontrolovaný.

Záručné plnenie sa vzťahuje na materiál a navýrobné chyby.

Záruka sa nevzťahuje na namáhané diely, ktoré sú vystavené normálnemu opotrebeniu, na poškodenia krehkých dielov, napr. spínačov, batérii, osvetľovacích prostriedkov alebo iných dielov vyrobených zo skla.

Táto záruka zaniká, ak bol výrobok poškodený alebo nebol používaný alebo udržiavaný odborne. Pre správne používanie výrobku sa musia presne dodržiavať všetky pokyny uvedené v návode na obsluhu. Účelom použitia a konaniam, ktoré návod na obsluhu neodporúča alebo pred ktorými varuje, je potrebné sa bezpodmienečne vyhýbať.

Výrobok je určený výlučne na súkromné použitie a nie na komerčné účely. V prípade nevhodného a neodborného, príp. násilného zaobchádzania s prístrojom a zásahov, ktoré neboli vykonané našim servisným centrom, záruka zaniká.

Postup pri reklamacii

Pre rýchle spracovanie vašej žiadosti, prosím, postupujte podľa nasledovných pokynov:

- Pri všetkých otázkach majte pripravené číslo výrobku **IAN: 360596_2010** a pokladničný blok ako doklad o kúpe.
- Číslo artikla nájdete na typovom šíťku, ako rytinu, na titulnej stránke návodu (vľavo dole) alebo ako nálepku na zadnej alebo spodnej strane prístroja.
- V prípade, že sa na prístroji vyskytli chyby vo funkcii alebo iné nedostatky, najskôr **telefonicky** alebo **e-mailom** kontaktujte nižšie uvedené servisné centrum.
- Výrobok, ktorý bol označený za nefunkčný, môžete následne spolu s dokladom o kúpe (pokladničný blok) a uvedením, v čom spočíva daný nedostatok a kedy sa objavil, zaslať zdarma na servisnú adresu, ktorá vám bola oznámená.

Na www.lidl-service.com si môžete stiahnuť túto a ďalšie príručky, produktové videá a inštalačný softvér.



S týmto QR kódom sa dostanete priamo na stránku Lidl servisu (www.lidl-service.com) a po zadaní čísla artikla (IAN)

360596_2010 si môžete otvoriť svoj návod na obsluhu.



Servisné stredisko



Servis Slovensko

Tel.: 0850 232001

E-Mail: hoyer@lidl.sk

IAN: 360596_2010



Dodávateľ

Majte, prosím, na pamäti, že nasledujúca adresa **nie je servisná adresa**: Najskôr kontaktujte vyššie uvedené servisné centrum.

HOYER Handel GmbH

Tasköprüstraße 3

22761 Hamburg

NEMECKO

Índice

1. Vista general	125
2. Uso adecuado.....	126
3. Indicaciones de seguridad.....	126
4. Volumen de suministro	129
5. Puesta en servicio	129
6. Desechado.....	130
6.1 Información general sobre el desecado	130
6.2 Funcionamiento de la desecadora automática	130
6.3 Selección y preparación de los alimentos	130
7. Tablas de alimentos.....	132
7.1 Fruta	132
7.2 Verdura	133
7.3 Otros alimentos	133
8. Manejo.....	134
8.1 Montaje y llenado del aparato	134
8.2 Efectuar ajustes e iniciar el proceso de desecado	135
8.3 Modificar los ajustes durante el proceso de desecado	135
8.4 Interrumpir el proceso de desecado.....	136
8.5 Cancelar el proceso de desecado.....	136
8.6 Retirar y conservar los alimentos para desecar	136
9. Limpieza.....	136
10. Almacenamiento.....	137
11. Eliminación	137
12. Solución de problemas.....	137
13. Datos técnicos.....	138
14. Garantía de HOYER Handel GmbH.....	139

1. Vista general

- 1** Tapa
- 2** Cesta de desecado superior, regulable en altura
- 3** Cestas de desecado, regulable en altura
- 4** Cable de conexión con enchufe
- 5** Elementos de mando
- 6** Ranura de ventilación
- 7** Soportes
- 8** Aparato base
- 9** Ventilador
- 10** Aberturas (en el centro de las cestas de desecado **3**)
- 11** Tapa cerrada (en el centro de la cesta de desecado superior **2**)
- 12** Aberturas (en la tapa)

Ilustración A: distinguir las cestas de desecado

Arriba: cesta de desecado superior **2** con tapa cerrada **11** en el centro;

Abajo: cesta de desecado **3** con abertura **10** en el centro

Ilustración B: elementos de mando 5

- 13** Pantalla
- 14**  Pulsar brevemente: acceder al modo de ajuste, cambiar entre ajuste de temperatura y ajuste de tiempo
Pulsar prolongadamente: cambiar la unidad °C/°F
- 15** **–** Disminuir los valores
- 16** **+** Aumentar los valores
- 17**  Pulsar brevemente: iniciar/pausar el proceso de desecado
Pulsar prolongadamente: cancelar el proceso de desecado

¡Muchas gracias por su confianza!

Le felicitamos por haber adquirido esta desecadora automática.

Para un manejo seguro del aparato y para conocer todas sus prestaciones:

- **Antes de poner en marcha el aparato por primera vez, lea este manual de instrucciones detenidamente.**
- **¡Sobre todo, siga las indicaciones de seguridad!**
- **El aparato solo se debe emplear de la manera descrita en este manual de instrucciones.**
- **Conserve este manual de instrucciones.**
- **En caso de que entregue este aparato a otras personas, adjunte el manual de instrucciones. El manual de instrucciones forma parte del aparato.**

¡Esperamos que disfrute de su nueva desecadora automática!

Símbolos en el aparato

	Este símbolo indica que los materiales señalados de esta forma no alteran el sabor ni el olor de los alimentos.
--	---

2. Uso adecuado

La desecadora automática está diseñada para el desecado de alimentos.

El aparato está concebido para el uso doméstico. El aparato solo deberá utilizarse en interiores secos.

Este aparato no es apto para el uso industrial.

Posible uso indebido

¡ADVERTENCIA sobre daños materiales!

- ⊙ El aparato no es adecuado para...
 - ... calentar alimentos,
 - ... secar objetos.
- ⊙ No utilice el aparato a modo de calefactor con ventilador.
- ⊙ El aparato no se debe utilizar en exteriores.

3. Indicaciones de seguridad

Indicaciones de advertencia

En este manual de instrucciones encontrará las siguientes indicaciones de advertencia:



¡PELIGRO! Riesgo elevado: la no observación del aviso puede causar lesiones mortales.

¡ADVERTENCIA! Riesgo medio: la no observación del aviso puede causar lesiones o daños materiales graves.

PRECAUCIÓN: riesgo reducido: la no observación del aviso puede causar lesiones o daños materiales leves.

NOTA: circunstancias y particularidades que se deben tener en cuenta al usar el aparato.

Instrucciones para un funcionamiento seguro

- ⊙ Este aparato puede ser utilizado por niños mayores de 8 años y por personas con las capacidades físicas, sensoriales o mentales disminuidas o que carezcan de la experiencia y/o los conocimientos necesarios, bajo supervisión o habiendo recibido las instrucciones oportunas para el uso seguro del aparato y siendo conscientes del peligro de un uso incorrecto.
- ⊙ Los niños no deben jugar con el aparato.
- ⊙ Los niños no deben encargarse de la limpieza ni del mantenimiento del aparato, salvo que sean mayores de 8 años y estén bajo supervisión.
- ⊙ Mantenga el aparato y el cable de conexión fuera del alcance de los niños menores de 8 años.
- ⊙ Este aparato no está concebido para funcionar con un temporizador externo o con un sistema de control remoto separado.
- ⊙ Si el cable de conexión del aparato presenta desperfectos, deberá ser sustituido únicamente por el fabricante, el servicio postventa u otras personas igualmente cualificadas, para evitar peligros.
- ⊙ Antes del primer uso, limpie todas las piezas y superficies que vayan a entrar en contacto con alimentos (véase "Limpieza" en la página 136).



PELIGRO para los niños

- ⊙ El material de embalaje no es ningún juguete. Los niños no deben jugar con las bolsas de plástico. Existe peligro de asfixia.
- ⊙ Asegúrese de que los niños no puedan sacar el aparato de la superficie de trabajo tirando el cable de conexión.
- ⊙ Guarde el aparato fuera del alcance de los niños.



PELIGRO para y debido a los animales de compañía y de granja

- ⊙ Los aparatos eléctricos pueden presentar peligros para los animales de compañía y de granja. Además, los animales también pueden ocasionar daños en el aparato. Por ello, como regla general, mantenga a los animales alejados de los aparatos eléctricos.



PELIGRO de descarga eléctrica debido a la humedad

- ⊙ El aparato, el cable de conexión y el enchufe no se pueden sumergir en agua ni en ningún otro líquido.
- ⊙ Proteja el aparato de la humedad y de las gotas y las salpicaduras de agua.
- ⊙ Si penetraran líquidos en el aparato, desenchúfelo inmediatamente. Haga revisar el aparato antes de volver a utilizarlo de nuevo.
- ⊙ No toque el aparato con las manos mojadas.
- ⊙ Si el aparato cae al agua, desenchúfelo inmediatamente. A continuación, saque el aparato del agua.



PELIGRO de descarga eléctrica

- ⊙ Introduzca el enchufe en la toma de corriente solo cuando el aparato esté completamente montado.
- ⊙ Conecte el enchufe solo a una toma de corriente correctamente instalada y fácilmente accesible y cuya tensión corresponda a la especificación indicada en la placa de características. La toma de corriente debe seguir siendo fácilmente accesible tras la conexión.
- ⊙ Asegúrese de que el cable de conexión no resulte dañado por bordes afilados o superficies calientes. No enrolle el cable de conexión alrededor del aparato.
- ⊙ Incluso una vez apagado, el aparato no está completamente desconectado de la red. Para ello, extraiga el enchufe de la toma de corriente.
- ⊙ Durante el uso del aparato, vigile que no se presione ni se aplaste el cable de conexión.
- ⊙ Para extraer el enchufe de la toma de corriente, tire siempre de la clavija, nunca del cable.

- ⊙ Saque el enchufe de la toma de corriente, ...
... si se produce una avería,
... cuando no utilice el aparato,
... antes de limpiar el aparato y
... en caso de tormenta.
- ⊙ Para evitar peligros, no realice ninguna modificación en el aparato.
- ⊙ No utilice el aparato si éste o el cable de conexión presentan daños visibles.



PELIGRO de incendio

- ⊙ El aparato no se debe utilizar cerca de líquidos y materiales inflamables o en entornos donde exista peligro de explosión. Mantenga una distancia mínima de 30 cm respecto a las paredes.
- ⊙ Para evitar un sobrecalentamiento del aparato y garantizar un secado óptimo:
 - No cubra el aparato.
 - Mantenga libres las ranuras de ventilación en la parte inferior del aparato base.
 - Coloque el aparato sobre una base lisa y plana. Los manteles, tejidos y similares pueden impedir la libre ventilación.
 - No cubra completamente los suelos de rejilla de las cestas de desecado (p. ej., con papel, papel de aluminio o similares).



PELIGRO de lesiones por quemaduras

- ⊙ El ventilador (especialmente las piezas metálicas), la tapa, las cestas de desecado y los alimentos para desecar pueden calentarse durante el funcionamiento. Durante el uso, toque solo los mangos y los elementos de mando.
- ⊙ Deje que el aparato y los alimentos para desecar se enfríen tras la desconexión antes de retirar los alimentos para desecar y limpiar el aparato.

- ⊙ Transporte el aparato solo cuando se haya enfriado y hágalo utilizando los mangos del mismo.

ADVERTENCIA sobre daños materiales

- ⊙ Utilice solo los accesorios originales.
- ⊙ No utilice detergentes abrasivos o que produzcan arañazos.
- ⊙ El aparato lleva soportes de plástico anti-deslizantes. Dado que los muebles están recubiertos con una gran variedad de lacas y plásticos, y que se tratan con diferentes productos de conservación, puede que algunos de esos materiales contengan componentes que ataquen y reblandezcan los soportes de plástico. En caso necesario, coloque debajo del aparato una base de apoyo antideslizante.

4. Volumen de suministro

- 1 aparato base **8**
- 4 cestas de desecado **3**
- 1 cesta de desecado superior **2**
- 1 tapa **1**
- 1 manual de instrucciones

5. Puesta en servicio



¡PELIGRO DE INCENDIO!

- ⊙ Coloque el aparato sobre una base de apoyo seca, plana, antideslizante y resistente al calor.
- ⊙ El aparato no se debe utilizar cerca de líquidos y materiales inflamables o en entornos donde exista peligro de explosión. Mantenga una distancia mínima de 30 cm respecto a las paredes.
- ⊙ Para evitar un sobrecalentamiento del aparato, no cubra el aparato ni tape las ranuras de ventilación **6** en la parte inferior del aparato.

NOTA: durante la primera puesta en funcionamiento puede producirse un ligero olor. No se trata de un fallo del producto. Por ello, antes del primer proceso de desecado deberá limpiar el aparato, hacerlo funcionar en vacío conforme a las siguientes instrucciones y a continuación limpiarlo de nuevo. Al hacerlo, procure que haya suficiente ventilación.

- Retire todo el material de embalaje.
 - Compruebe que estén todas las piezas y que no presenten daños.
 - **¡Limpie el aparato antes de utilizarlo por primera vez!** (véase "Limpiar" en la página 136)
1. Coloque el aparato base **8** sobre una base seca, lisa y antideslizante.
 2. Coloque las cestas de desecado **3** y la cesta de desecado superior **2**.
 3. Ponga la tapa **1**.
 4. Introduzca el enchufe **4** en una toma de corriente que corresponda a las especificaciones indicadas en la placa de características. En la pantalla **13** parpadea **00** y se muestra **Hr**.
 5. Con las teclas **- 15** y **+ 16** ajuste un tiempo de desecado de 1 hora (**01 Hr**).
 6. Pulse brevemente una vez la tecla **14**. Parpadea **55** y se muestra **°C**.
 7. Con las teclas **- 15** y **+ 16** ajuste una temperatura de desecado de **70 °C**.
 8. Pulse brevemente una vez la tecla **17** para iniciar el aparato.
 9. Una vez transcurrido el tiempo ajustado, el aparato se desconecta. El ventilador **9** se detiene. Durante breves instantes suena una señal acústica y en la pantalla **13** se muestra **00** de forma duradera.

NOTA: puede cancelar este primer calentamiento pasados 30 minutos manteniendo pulsada la tecla  **17** hasta que el ventilador **9** se detenga y en la pantalla **13** se muestre 00 de forma duradera.

10. Retire el enchufe **4** de la toma de corriente.

11. Deje enfriar el aparato.

12. Vuelva a limpiar el aparato (véase "Limpieza" en la página 136).

6. Desechado

6.1 Información general sobre el desecado

El desecado es un procedimiento para la conservación de los alimentos. Consiste en extraer el agua de los alimentos. Un bajo contenido de agua priva a las bacterias y al moho de su base de subsistencia. El proceso de desecado transcurre a temperaturas relativamente bajas (40 - 70 °C). No es necesario añadir ningún aditivo químico, sal ni azúcar. De esa forma, los alimentos se mantienen inalterados. Las vitaminas se conservan en su mayor parte. Los minerales, las fibras y los nutrientes se concentran a través del proceso de secado. Por ello, muchos alimentos desecados tienen un intenso aroma. Gracias a la deshidratación, los alimentos desecados son especialmente ligeros y pueden conservarse y transportarse sin refrigerar y sin embalaje especial.

Los alimentos desecados pueden consumirse estando secos (p. ej., fruta desecada) pero también ponerse en remojo para seguir procesándolos (p. ej., setas) o usarse para cocinar (p. ej., hierbas aromáticas).

6.2 Funcionamiento de la desecadora automática

Su desecadora automática introduce aire fresco por las ranuras de ventilación **6** en la parte inferior y lo calienta. El aire caliente y seco atraviesa las cestas de desecado **2/3** de abajo a arriba. Por ello es importante...

... no sobrecargar las cestas de desecado,

... no cubrir las rejillas de las cestas de desecado y

... garantizar que haya una libre ventilación alrededor.

La corriente de aire caliente y seco produce un secado cuidadoso, cuya duración varía en función del contenido de agua de los alimentos y el grosor de los trozos. Para orientarse, encontrará recomendaciones de temperaturas y valores orientativos para el tiempo de desecado en el capítulo "Tablas de alimentos" en la página 132.

6.3 Selección y preparación de los alimentos

Para conseguir una buena calidad y durabilidad, una selección y preparación cuidadosas de los alimentos son decisivas. Por ello, aquí encontrará algunos consejos al respecto.

- Los alimentos deben ser frescos. Las frutas y verduras maduras tienen más aroma. No obstante, los alimentos no deben estar demasiado maduros.
- Utilice en la medida de lo posible alimentos de calidad superior. Escoja, p. ej., frutas sin partes malas, que no tengan marcas de presión ni partes estropeadas. En caso necesario, retire las partes malas cortando parte de la fruta sana que las rodea.

- Lave cuidadosamente los alimentos y respete escrupulosamente las reglas de higiene en la cocina. P. ej., trabaje con las manos y utensilios de cocina limpios.
- Al cortar en trozos pequeños, tenga en cuenta que los alimentos se reducen de tamaño al desecarlos. Por ello, no los corte en trozos demasiado pequeños.
- Corte los alimentos en trozos de forma y tamaño uniformes para que todos los trozos se desequen de manera homogénea.
- Deseque los alimentos inmediatamente después de prepararlos.

Fruta

- Resulta más sencillo retirar el hueso de las frutas que lo tengan (p. ej., cerezas, ciruelas y albaricoques) si estas se ponen a desecar primero enteras durante aprox. dos tercios del tiempo de desecado y a continuación se les retira el hueso.
- En el caso de fruta que se vuelva ligeramente marrón (p. ej., manzanas), las superficies de corte pueden sumergirse brevemente en zumo de limón antes de desecarse.
- Coloque la fruta sin pelar con la superficie de corte hacia arriba en las cestas de desecado **2/3**.

Verdura

- Limpie las setas frotándolas con un paño húmedo.
- Lave cuidadosamente la verdura.
- La verdura debe escaldarse brevemente antes de desecarse.

Hierbas aromáticas

- Deseque las hierbas aromáticas en tallos enteros.
- Lave las hierbas aromáticas y agítelas hasta secarlas bien.
- Las hierbas aromáticas deben desecarse a bajas temperaturas y durante poco tiempo. De lo contrario, pierden aroma.

Carne

- Utilice únicamente carne fresca.
- Retire los tendones, los huesos y la grasa.
- Lave bien la carne y deje que se seque por completo.
- La carne magra puede curarse o marinarse antes de desecarse. Séquela antes de desecarla.
- Corte la carne en lonchas finas.

Pescado

- Utilice únicamente pescado fresco.
- Retire las espinas y la piel.
- Lave bien el pescado.
- Rocíelo con zumo de limón y déjelo en agua salada durante aprox. 30 minutos. A continuación, pálpelo con papel de cocina para secarlo por completo.
- Corte el pescado en lonchas finas.

7. Tablas de alimentos

Los datos acerca de los tiempos de desecado que figuran en las siguientes tablas son valores orientativos. Los tiempos reales dependen de la calidad de los alimentos (clase, frescura, madurez) y del espesor de los trozos.

Por ese motivo, compruebe siempre el resultado tomando una muestra (muestra de desecado). En la última columna de la tabla encontrará el tacto que debería tener el producto de desecado listo. En caso necesario, acorte o alargue el tiempo de desecado.

7.1 Fruta

Alimentos para desecar	Preparación (Valores orientativos)	Temperatura de desecado	Tiempo de desecado en horas (Valores orientativos)	Muestra de desecado
Piñas	rodajas: 8 mm	70 °C	10 - 12	muy flexible
Manzanas	rodajas: 8 mm / gajos: 15 mm	70 °C	8 - 10	muy flexible
Albaricoques	cortados por la mitad, con la cáscara hacia abajo	70 °C	10 - 12	flexible
Plátanos	rodajas: 2 - 3 mm	70 °C	8 - 10	crujientes
Peras	rodajas: 3 mm	70 °C	8 - 10	flexible
	cortadas por la mitad	70 °C	14 - 18	flexible
Fresas	cortadas por la mitad o enteras	70 °C	8 - 10	dura
Higos	cortados por la mitad	70 °C	8 - 10	seca
Cerezas	enteras, sin hueso	70 °C	10 - 12	coriácea
Ciruelas	cortadas por la mitad, con la cáscara hacia abajo	70 °C	10 - 12	flexible
Uvas	cortadas por la mitad, con la cáscara hacia abajo	70 °C	12 - 14	muy flexible

7.2 Verdura

Alimentos para desecar	Preparación (Valores orientativos)	Temperatura de desecado	Tiempo de desecado en horas (Valores orientativos)	Muestra de desecado
Alubias	enteras	70 °C	6 - 8	quebradiza
Guisantes	sin vaina	50 °C	6 - 8	dura
Pepinos	sin pelar, rodajas: 10 mm	50 °C	6 - 8	dura
Zanahorias	sin piel, rodajas: 8 mm	70 °C	6 - 8	dura
Puerros	cortados por la mitad, trozos alargados: 6 - 8 cm	70 °C	6 - 10	quebradiza
Pimientos	tiras: 6 - 8 cm	60 °C	6 - 8	flexible
Setas	en rodajas, setas pequeñas enteras	50 °C	4 - 6	resistente
Apios	sin piel, rodajas: 8 mm	70 °C	6 - 10	dura
Tomates	cortados por la mitad	70 °C	12 - 14	flexible
	rodajas: 6 mm	70 °C	7 - 10	dura
Calabacines	sin pelar, rodajas: 8 mm	60 °C	6 - 8	dura

7.3 Otros alimentos

Alimentos para desecar	Preparación (Valores orientativos)	Temperatura de desecado	Tiempo de desecado en horas (Valores orientativos)	Muestra de desecado
Hierbas aromáticas (albahaca, orégano, romero, perejil, cebollino, eneldo, estragón, etc.)	tallos enteros	40 °C	2 - 4	quebradiza
Carne	en lonchas finas	60 °C	10 - 12	
Pescado	en lonchas finas	60 °C	10 - 12	

8. Manejo



¡PELIGRO DE INCENDIO!

- Coloque el aparato sobre una base de apoyo seca, plana, antideslizante y resistente al calor.
- El aparato no se debe utilizar cerca de líquidos y materiales inflamables o en entornos donde exista peligro de explosión. Mantenga una distancia mínima de 30 cm respecto a las paredes.
- Para evitar un sobrecalentamiento del aparato, no cubra el aparato ni tape las ranuras de ventilación **6** en la parte inferior del aparato.



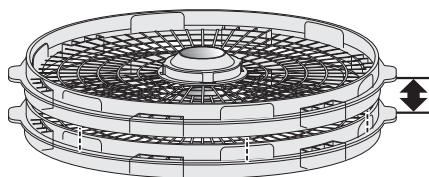
¡PELIGRO de lesiones por quemaduras!

- El ventilador **9** (especialmente las piezas metálicas), la tapa **1**, las cestas de desecado **2/3** y los alimentos para desecar pueden calentarse durante el funcionamiento. Durante el uso, toque solo los mangos y los elementos de mando **5**.
- Deje que el aparato y los alimentos para desecar se enfríen tras la desconexión antes de retirar los alimentos para desecar y limpiar el aparato.

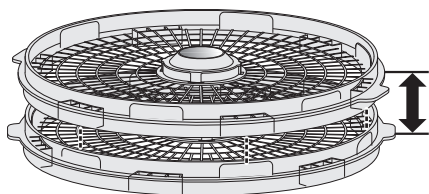
Ajuste de las distancias

Para alimentos de altura algo mayor puede ampliarse la distancia entre las cestas de desecado **2/3**.

- **Distancia normal:** para la distancia más reducida, coloque las cestas de desecado una encima de la otra de tal forma que las 6 marcas estrechas y las 6 anchas en el borde de las cestas de desecado queden desplazadas unas respecto de las otras.



- **Distancia mayor:** para una distancia mayor, coloque las cestas de desecado una encima de la otra de tal forma que las marcas estrechas y las anchas queden alineadas unas encima de las otras.



8.1 Montaje y llenado del aparato

NOTAS:

- **Ilustración A:** la cesta de desecado superior **2** debe utilizarse siempre y colocarse invariablemente en la parte de más arriba. La reconocerá por la tapa cerrada **11** en el centro.
- **Ilustración A:** puede variar el número de cestas de desecado **3**. Las reconocerá por las aberturas **10** en el centro.

Llenar

1. Coloque el aparato base **8** sobre una base seca, lisa y antideslizante.
2. Llene las cestas de desecado **2/3** con los alimentos para desecar preparados. Al hacerlo, procure no sobrecargar las cestas de desecado. Por los suelos de rejilla de las cestas de desecado deberá poder seguir circulando el aire. Cubra las cestas de desecado de manera

- uniforme y no superponga los alimentos para desecar en varias capas.
- Coloque las cestas de desecado **3** y la cesta de desecado superior **2**.
 - Ponga la tapa **1**.

8.2 Efectuar ajustes e iniciar el proceso de desecado

NOTA: encontrará valores orientativos para la temperatura de desecado, el tiempo de desecado y la muestra de desecado en el capítulo "Tablas de alimentos" en la página 132.

- Introduzca el enchufe **4** en una toma de corriente que corresponda a las especificaciones indicadas en la placa de características. En la pantalla **13** parpadea **00** y se muestra **Hr**.
- Con las teclas **- 15** y **+ 16** ajuste un tiempo de desecado entre 1 y 48 horas (**01 Hr a 48 Hr**) en intervalos de 1 hora.
- Pulse brevemente una vez la tecla  **14** para pasar al ajuste de la temperatura. Parpadea **55** y se muestra **°C**.
- Para cambiar la unidad para la temperatura entre **°C** y **°F**, mantenga pulsada la tecla  **14**.
- Con las teclas **- 15** y **+ 16** ajuste una temperatura de desecado entre **40 °C** y **70 °C** (o entre **100 °F** y **160 °F**) en intervalos de **5 °**.
- Pulse brevemente una vez la tecla  **17** para iniciar el proceso de desecado. El ventilador **9** arranca. En la pantalla **13** se muestra el símbolo del reloj , la temperatura ajustada y el tiempo de desecado restante se muestran alternativamente. El tiempo de desecado se muestra en horas (**Hr**) y, dentro de la última hora, en minutos (**Min**).
- Una vez transcurrido el tiempo ajustado, el aparato se desconecta. El ventilador **9** se detiene. En la pantalla **13** se muestra **00** de forma duradera.
- Compruebe los alimentos para desecar mediante la muestra de desecado (véase "Tablas de alimentos" en la página 132). Si los alimentos para desecar no se han secado lo suficiente, inicie de nuevo el proceso de desecado durante un breve tiempo de desecado adicional.
- Una vez transcurrido el tiempo ajustado, el aparato se desconecta. El ventilador **9** se detiene. Durante breves instantes suena una señal acústica y en la pantalla **13** se muestra **00** de forma duradera.
- Una vez finalizado el proceso de desecado, retire el enchufe **4**.

8.3 Modificar los ajustes durante el proceso de desecado

Puede modificar en cualquier momento los ajustes del tiempo de desecado y la temperatura de desecado durante el proceso de desecado.

- Pulse brevemente la tecla  **14**. El tiempo restante parpadea en la pantalla **13**.
- Mientras parpadee el valor en la pantalla **13** (aprox. 2 segundos) puede modificarlo con las teclas **- 15** y **+ 16**.

NOTA: a pesar de que durante la última hora el tiempo restante aparezca en minutos, el tiempo de desecado tan solo puede modificarse en intervalos de horas.

- Pulse brevemente una vez la tecla  **14** para pasar al ajuste de la temperatura. También puede modificar el ajuste de la temperatura con las teclas **- 15** y **+ 16** mientras el valor parpadee (aprox. 2 segundos).

4. Pasados aprox. 2 segundos, los valores se guardarán y se mostrarán de forma duradera.

8.4 Interrumpir el proceso de desecado

Puede interrumpir en cualquier momento el proceso de desecado, p. ej., para tomar una muestra de desecado antes de que transcurra el tiempo de desecado ajustado.

- Pulse brevemente una vez la tecla  **17** para interrumpir el proceso de desecado. El ventilador **9** se detiene. En la pantalla **13** parpadea PA.
- Para continuar con el proceso de desecado, pulse de nuevo brevemente la tecla  **17**.

8.5 Cancelar el proceso de desecado

Puede cancelar en cualquier momento el proceso de desecado, p. ej., si los alimentos para desecar ya están desecados del todo antes de que transcurra el tiempo ajustado.

1. Mantenga pulsada la tecla  **17** hasta que el ventilador **9** se detenga, suene brevemente una señal acústica y en la pantalla **13** se muestre 00 de forma duradera.
2. Una vez finalizado el proceso de desecado, retire el enchufe **4**.

8.6 Retirar y conservar los alimentos para desecar

- Deje que los alimentos para desecar se enfríen bien antes de retirarlos y envasarlos.
- Envase los alimentos para desecar herméticamente, p. ej., en tarros con la tapa bien cerrada o en bolsas de plásti-

co. También puede poner al vacío los alimentos para desecar.

- Guarde los alimentos para desecar protegidos contra la luz.

9. Limpieza

¡Limpie el aparato antes de utilizarlo por primera vez!



¡PELIGRO de descarga eléctrica!

- ⊙ Retire el enchufe **4** de la toma de corriente antes de limpiar el aparato.
- ⊙ El aparato base **8**, el cable de conexión y el enchufe **4** no se pueden sumergir en agua ni en ningún otro líquido.
- ⊙ Procure que al limpiarlo no penetre humedad en el ventilador **9**.



¡PELIGRO de lesiones por quemaduras!

- ⊙ Antes de la limpieza, deje que se enfríen todas las piezas.

¡ADVERTENCIA sobre daños materiales!

- ⊙ No utilice detergentes abrasivos o que produzcan arañazos.

Limpie el aparato después de cada uso y retire todos los restos de alimentos.

Tapa y cestas de desecado

La tapa **1** y las cestas de desecado **2** y **3** se pueden lavar en el lavavajillas.

Aparato base

- Limpie el aparato base **8** con un paño ligeramente humedecido y, en caso necesario, un poco de detergente suave.

10. Almacenamiento



¡PELIGRO para los niños!

- ⊙ Guarde el aparato fuera del alcance de los niños.

- Limpie todas las piezas y déjelas secar completamente antes de guardar el aparato.
- Elija un lugar en el que el aparato no se vea expuesto ni a un gran calor ni a la humedad.

11. Eliminación

Este producto está sujeto a la Directiva Europea 2012/19/UE. El símbolo del cubo de basura con ruedas tachado significa que en la Unión Europea el producto se debe llevar a un punto de recogida de residuos separado. Esto es válido para el producto y para todos los accesorios que estén marcados con este símbolo. Los productos marcados no se deben eliminar con la basura doméstica normal, sino que deben llevarse a un punto de recogida para el reciclado de aparatos eléctricos y electrónicos.



Este símbolo de reciclaje señala que, p. ej., un objeto o las piezas de un material son aptos para la recuperación. El reciclado ayuda a reducir el consumo de materias primas y a proteger el medio ambiente.



Embalaje

Cuando quiera eliminar el embalaje, siga las correspondientes normas de protección medioambiental vigentes en su país.

12. Solución de problemas

Si en algún momento el aparato no funciona como es debido, consulte en primer lugar la siguiente lista de comprobación. Es posible que se trate de un problema sin importancia que usted mismo puede solucionar.



¡PELIGRO de descarga eléctrica!

- ⊙ No intente reparar el aparato usted mismo en ningún caso.

Avería	Posibles causas / medidas a adoptar
No funciona	• ¿Funciona el suministro de corriente eléctrica? • Compruebe la conexión.
El aparato no se puede iniciar con la tecla  17.	• ¿Está ajustado 00 Hr como tiempo de desecado? Ajuste un tiempo de desecado entre 1 y 48 horas.
El aparato se desconecta automáticamente y no se puede volver a conectar.	• El aparato dispone de una protección contra el sobrecalentamiento. Esta desconecta el aparato en caso de un sobrecalentamiento. Póngase en contacto con el servicio técnico.

13. Datos técnicos

Modelo:	SDA 350 A2
Tensión de la red:	220 - 240 V ~ 50 - 60 Hz
Clase de protección:	II 
Potencia:	350 W

Símbolos empleados

	Aislamiento de protección
	Geprüfte Sicherheit (seguridad verificada). Los aparatos deben satisfacer las normas técnicas reconocidas con carácter general y ser conformes a la Ley alemana de seguridad de productos (Produktsicherheitsgesetz - ProdSG).
	Mediante el marcado CE, HOYER Handel GmbH declara la conformidad de la UE.
	Este símbolo recuerda que el embalaje debe eliminarse de forma respetuosa con el medio ambiente.
	Materiales reciclables: cartón (excepto cartón ondulado)
	Tensión alterna
	Este símbolo identifica las piezas que pueden lavarse en el lavavajillas.
	Se trata de un producto reutilizable sujeto a la responsabilidad ampliada del fabricante así como a la separación de residuos.

Reserva de modificaciones técnicas.

14. Garantía de HOYER Handel GmbH

Estimado cliente,

Este aparato tiene un plazo de garantía de 3 años desde la fecha de compra. Si el producto presenta algún problema, usted tiene unos derechos legales de garantía frente al vendedor. Estos derechos legales de garantía no quedan limitados por nuestra garantía.

Condiciones de garantía

El periodo de garantía comienza con la fecha de compra. Por favor, conserve su recibo de compra original para futuras referencias. Este documento es necesario como prueba de compra.

Si después de los tres primeros años desde la fecha de compra de este producto aparece un defecto del material o de fabricación, nosotros lo repararemos o reemplazaremos (a nuestro criterio) de forma gratuita o le reembolsaremos el precio de compra. Esta garantía exige que en el plazo de tres años se presenten el producto defectuoso y el comprobante de compra (recibo), junto con una breve descripción por escrito de la deficiencia y de cuándo ha ocurrido.

Si el defecto está cubierto por nuestra garantía, usted recibirá el producto reparado o un nuevo producto. Con la reparación o sustitución del producto no se iniciará un nuevo periodo de garantía.

Periodo de garantía y reclamaciones legales

La garantía legal no extiende el periodo de garantía comercial. Esto también se aplica a las piezas sustituidas y reparadas. Los posibles daños o defectos que se observen al desempaquetar el producto, deben ser comunicados inmediatamente. Después de la expiración del periodo de garantía, habrán de abonarse las reparaciones que sea necesario realizar.

Cobertura de la garantía

El aparato ha sido fabricado conforme a unas directivas de calidad estrictas y ha sido comprobado y controlado antes de su entrega. La garantía cubre los defectos del material o de fabricación.

Quedan excluidas de la garantía las piezas de desgaste que están expuestas al desgaste normal y los daños en piezas frágiles, p. ej., interruptores, baterías, lámparas u otras piezas fabricadas en vidrio.

Esta garantía dejará de tener validez si se daña el producto por un uso indebido o inadecuado o si el producto ha sido manipulado. Para garantizar un uso adecuado del producto deben observarse estrictamente todas las indicaciones que figuran en el manual de instrucciones. Deberá evitarse el uso indebido y deberán observarse las indicaciones de seguridad que figuran en el manual de instrucciones.

El producto está concebido exclusivamente para el uso doméstico, no para el uso industrial. Si se realiza un uso indebido o inadecuado, si se aplica violencia o si alguien distinto a nuestro servicio técnico autorizado repara el aparato, la garantía dejará de tener validez.

Tramitación de la garantía

Para garantizar la rapidez en la tramitación de su reclamación, por favor, siga las siguientes instrucciones:

- Indique en su solicitud el siguiente número de artículo
IAN: 360596_2010 y tenga preparado el recibo como justificante de la compra.
- Encontrará el número de artículo grabado en la placa de características, en la portada de las instrucciones (abajo a la izquierda) o en una etiqueta adhesiva en la parte posterior o inferior del aparato.

- Si aparece algún fallo en el funcionamiento o algún otro defecto, póngase en contacto **por teléfono** o por **correo electrónico** con el servicio técnico que figura más abajo.
- Puede enviar el producto defectuoso de forma gratuita a la dirección del servicio técnico proporcionada, adjuntando el comprobante de compra (recibo) y la descripción de la deficiencia, especificando cuándo se ha producido.



Distribuidor

Tenga en cuenta que esta dirección **no es la dirección del servicio técnico**. Póngase en contacto primero con la dirección del servicio técnico arriba mencionada.

HOYER Handel GmbH
Tasköprüstraße 3
22761 Hamburg
ALEMANIA

En www.lidl-service.com puede usted descargar este manual y muchos otros, junto con vídeos de productos y software de instalación.



Con este código QR accederá directamente a la página de servicio de Lidl (www.lidl-service.com) y podrá abrir su manual de instrucciones introduciendo el número de artículo (IAN) **360596_2010**.



Servicio técnico

ES Servicio España

Tel.: 902 59 99 22

(0,08 EUR/Min. + 0,11 EUR/llamada (tarifa normal))

(0,05 EUR/Min. + 0,11 EUR/llamada (tarifa reducida))

E-Mail: hoyer@lidl.es

IAN: 360596_2010

Indhold

1. Oversigt	143
2. Tilsigtet anvendelse	144
3. Sikkerhedsanvisninger	144
4. Leveringsomfang	147
5. Ibrugtagning	147
6. Tørring	147
6.1 Generelle informationer om tørring.....	147
6.2 Sådan fungerer en dehydrator.....	148
6.3 Valg og forberedelse af fødevarerne	148
7. Fødevaretabeller	149
7.1 Frugt	149
7.2 Grøntsager.....	150
7.3 Andre fødevarer	150
8. Betjening	151
8.1 Sådan samles og fyldes apparatet	151
8.2 Foretag indstillinger og start tørreprocessen.....	152
8.3 Ændring af indstillinger under tørreprocessen	152
8.4 Stop tørreprocessen.....	152
8.5 Afbryd tørreprocessen	153
8.6 Udtagning og opbevaring af tørrede fødevarer	153
9. Rengøring.....	153
10. Opbevaring	153
11. Bortskaffelse	153
12. Problemløsning.....	154
13. Tekniske data.....	154
14. HOYER Handel GmbHs garanti	155

1. Oversigt

- 1 Låg
- 2 Øverste tørrekurv, kan indstilles i højden
- 3 Tørrekurve, kan indstilles i højden
- 4 Tilslutningsledning med netstik
- 5 Betjeningsselementer
- 6 Ventilationsslidser
- 7 Fødder
- 8 Basisenhed
- 9 Ventilator
- 10 Åbninger (i midten af tørrekurvene 3)
- 11 Lukket afdækning (i midten af den øverste tørrekuvr 2)
- 12 Åbninger (i låg)

Fig. A: skelne mellem tørrekurve

Foroven: øverste tørrekuvr 2 med lukket afdækning 11 i midten;

Forneden: tørrekuvr 3 med åbning 10 i midten

Fig. B: betjeningsselementer 5

- 13 Display
- 14  Tryk kort: åbn indstillingsmodus, skift mellem temperatur- og tidsindstilling;
tryk længe: skift enhed °C/°F
- 15 – Reducering af værdier
- 16 + Forøgelse af værdier
- 17  Tryk kort: tørreproces start/pause;
Tryk længe: afbryd tørreproces

Mange tak for din tillid!

Vi gratulerer dig til din nye dehydrator.

For at opnå sikker håndtering af apparatet og få mere at vide om dets ydelse og funktioner:

- **Læs denne betjeningsvejledning grundigt igennem inden den første ibrugtagning.**
- **Følg frem for alt sikkerhedsanvisningerne!**
- **Apparatet må kun betjenes som beskrevet i denne betjeningsvejledning.**
- **Gem denne betjeningsvejledning.**
- **Hvis apparatet gives videre til anden bruger, bedes denne betjeningsvejledning vedlagt. Betjeningsvejledningen er del af apparatet.**

Vi ønsker dig god fornøjelse med din nye dehydrator!

Symboler på apparatet

	Dette symbol angiver, at de mærkede materialer ikke ændrer fødevarers smag eller lugt.
--	--

2. Tilsigtet anvendelse

Denne dehydrator er beregnet til tørring af fødevarer.

Apparatet er beregnet til brug i den private husholdning. Apparatet må kun benyttes indendørs i tørre rum.

Dette apparat må ikke anvendes til erhvervs-mæssige formål.

Forudseeligt misbrug

ADVARSEL mod materielle skader!

- ⊙ Apparatet er ikke egnet til, ...
 - ... at opvarme fødevarer,
 - ... at tørre genstande.
- ⊙ Brug ikke apparatet som varmeblæser.
- ⊙ Apparatet er ikke beregnet til udendørs brug.

3. Sikkerhedsanvisninger

Advarselshenvisninger

Hvor det er påkrævet, anvendes følgende advarselshenvisninger i denne betjeningsvejledning:



FARE! Høj risiko: manglende overholdelse af advarslen kan forårsage skader på liv og lemmer.

ADVARSEL! Moderat risiko: manglende overholdelse af advarslen kan forårsage personskade eller alvorlige materielle skader.

FORSIGTIG: lav risiko: manglende overholdelse af advarslen kan forårsage lettere personskader eller materielle skader.

ANVISNING: forhold og særlige detaljer, som skal overholdes ved brug af apparatet.

Anvisninger til en sikker brug

- ⊙ Dette apparat kan benyttes af børn fra 8 år og af personer med indskrænkede fysiske, sensoriske eller psykiske evner eller manglende erfaring og/eller manglende viden, hvis disse er under opsyn eller er blevet undervist i sikker brug af apparatet og har forstået de deraf resulterende farer.
- ⊙ Børn må ikke lege med apparatet.
- ⊙ Rengøring og brugervedligeholdelse må ikke foretages af børn, medmindre de er over 8 år og under opsyn.
- ⊙ Børn under 8 år skal holdes væk fra apparatet og tilslutningsledningen.
- ⊙ Dette apparat er ikke beregnet til at blive brugt sammen med en ekstern timer eller en separat fjernbetjening.
- ⊙ Hvis dette apparats tilslutningsledning bliver beskadiget, skal den udskiftes af producenten eller dennes kundeservice eller en lignende kvalificeret person for at undgå farer.
- ⊙ Rengør alle dele og flader, der kommer i kontakt med fødevarer, inden apparatet tages i brug første gang (se "Rengøring" på side 153).



FARE for børn

- ⊙ Emballage er ikke legetøj. Børn må ikke lege med plastikposerne. Der er fare for at blive kvalt.
- ⊙ Sørg for, at børn ikke kan vælte apparatet ned fra arbejdsfladen ved at trække i tilslutningsledningen.
- ⊙ Opbevar apparatet utilgængeligt for børn.



FARE for og på grund af kæle- og husdyr

- ⊙ Elektriske apparater kan udgøre en fare for kæle- og husdyr. Desuden kan dyr forårsage skader på apparatet. Hold derfor altid dyr væk fra elektriske apparater.



FARE for elektrisk stød på grund af fugt

- ⊙ Apparatet, tilslutningsledningen og netstikket må ikke dyppes i vand eller andre væsker.
- ⊙ Beskyt apparatet mod fugt, dråber eller stænkvand.
- ⊙ Hvis der trænger væske ind i apparatet, skal netstikket omgående trækkes ud. Få apparatet kontrolleret, før det tages i brug igen.
- ⊙ Brug ikke apparatet med våde hænder.
- ⊙ Hvis apparatet skulle falde i vandet, skal netstikket straks trækkes ud af stikkontakten. Først derefter må apparatet tages op af vandet.



FARE for elektrisk stød

- ⊙ Sæt først netstikket i en stikkontakt, når apparatet er komplet samlet.
- ⊙ Sæt kun netstikket i en korrekt installeret, let tilgængelig stikkontakt, hvis spænding svarer til den på typeskiltet. Stikkontakten skal også være let tilgængelig efter tilslutningen.
- ⊙ Sørg for, at tilslutningsledningen ikke kan blive beskadiget af skarpe kanter eller varme steder. Vikl ikke tilslutningsledningen omkring apparatet.
- ⊙ Selv når apparatet er slukket, er det ikke fuldstændigt frakoblet fra forsyningsnettet. For at gøre dette, skal du trække netstikket ud af stikkontakten.
- ⊙ Vær under brug af apparatet opmærksom på, at tilslutningsledningen ikke kommer i klemme.
- ⊙ Træk altid i stikket, og aldrig i kablet, når du trækker netstikket ud af stikkontakten.
- ⊙ Træk netstikket ud af stikkontakten, ...
... hvis der opstår en fejl
... hvis apparat ikke er i brug
... før du rengør apparatet
... i tordenvejr
- ⊙ For at undgå risici og farer må du ikke foretage nogen ændringer på apparatet.
- ⊙ Undlad at bruge apparatet, hvis der er synlige skader på apparatet eller tilslutningsledningen.



FARE for brand

- ⊙ Apparatet må ikke bruges i nærheden af brændbare væsker og materialer eller i eksplosionsfarlige omgivelser. Overhold en afstand på mindst 30 cm til vægge.
- ⊙ For at undgå en overophedning af apparatet og sikre en optimal tørring.
 - Tildæk ikke apparatet.
 - Hold ventilationslidserne på undersiden af basisenheden fri.
 - Stil apparatet på et plant, glat underlag. Duge, tekstiler og lignende kan hæmme ventilationen.
 - Tildæk ikke tørrekurvenes gitterbunde helt (f.eks. med papir, alufolie eller lignende).



FARE for forbrænding

- ⊙ Ventilatoren (især metaldelene), låget, tørrekurvene og tørrevarerne kan blive varme under brugen. Berør kun apparatet på håndtagene og betjeningslementerne under brugen.
- ⊙ Lad apparatet og fødevarerne køle af efter slukningen, inden du fjerner dem og rengør apparatet.
- ⊙ Transportér kun apparatet i afkølet tilstand og brug de dertil beregnede håndtag.

ADVARSEL mod materielle skader

- ⊙ Anvend kun originalt tilbehør.
- ⊙ Anvend ikke skrappe eller skurende rengøringsmidler.
- ⊙ Apparatet er forsynet med skridsikre plastikfødder. Da møbler overfladebehandles med mange forskellige typer lak og kunststof og behandles med forskellige plejemidler, kan det ikke helt udelukkes, at nogle af disse stoffer indeholder ingredienser, der kan angribe og opløse plastikfødderne. Læg i givet fald et skridsikkert underlag under apparatet.

4. Leveringsomfang

- 1 basisenhed **8**
- 4 tørrekurve **3**
- 1 øverste tørrekrav **2**
- 1 låg **1**
- 1 betjeningsvejledning

5. Ibrugtagning



BRANDFARE!

- Stil apparatet på et tørt, plant, skridsikkert og varmebestandigt underlag.
- Apparatet må ikke bruges i nærheden af brændbare væsker og materialer eller i eksplosionsfarlige omgivelser. Overhold en afstand på mindst 30 cm til vægge.
- For at undgå en overophedning af apparatet, må du ikke dække det til og til-dæk heller ikke ventilationslidserne **6** på apparatets underside.

ANVISNING: ved den første brug kan apparatet lugte lidt. Dette er ikke en produktfejl. Derfor bør du inden den første tørreproces rengøre apparatet, køre det tomt i henhold til følgende anvisning og derefter rengøre det igen. Sørg derved for tilstrækkelig ventilation.

- Fjern al emballage.
 - Kontrollér, at alle dele er til stede og ubeskadigede.
 - **Rengør apparatet inden første brug!** (se "Rengøring" på side 153)
1. Stil basisenheden **8** på et tørt, plant og skridsikkert underlag.
 2. Sæt tørrekurvene **3** og den øverste tørrekrav **2** på.
 3. Sæt låget **1** på.
 4. Sæt netstikket **4** i en stikkontakt, som stemmer overens med typeskiltets angivelser. I displayet **13** blinker **00** og *Hr* vises.

5. Indstil med knapperne **- 15** og **+ 16** tørretiden på 1 time (**01 Hr**).
6. Tryk kort på knap  **14**. Der blinker **55** og °C vises.
7. Indstil med knapperne **- 15** og **+ 16** tørretemperaturen på **70 °C**.
8. Tryk en gang kort på knap  **17** for at starte apparatet.
9. Når den indstillede tid er udløbet, slukker apparatet. Ventilatoren **9** stopper. Der lyder et kort akustisk signal og i displayet **13** vises der konstant **00**.

ANVISNING: du kan allerede afbryde denne første opvarmning efter 30 minutter ved at trykke så længe på knap  **17**, til ventilatoren **9** stopper og der i displayet **13** konstant vises **00**.

10. Træk netstikket ud **4**.
11. Lad apparatet køle af.
12. Rengør apparatet igen (se "Rengøring" på side 153).

6. Tørring

6.1 Generelle informationer om tørring

Tørring er en metode til konservering af fødevarer. Den baserer på, at der ekstraheres vand fra fødevarerne. Et lavt vandindhold fratager bakterier og skimmelsvampe deres livsgrundlag. Tørreprocessen foregår ved relativt lave temperaturer (40 - 70 °C). Det skal ikke tilføjes nogen kemiske tilsætningsstoffer, salt eller sukker. Fødevarerne forbliver naturlige. Vitaminer bevares stort set. Mineraler, kostfiber og næringsstoffer koncentrerer gennem tørreprocessen. Mange tørrede fødevarer har således en intensiv aroma.

Tørrede fødevarer er på grund ekstraheringen af vand meget lette og kan opbevares og transporteres uden køling og speciel emballage.

De tørrede fødevarer kan spises i tørret form (f.eks. som tørret frugt), de kan dog også opblødes eller videreforarbejdes (f.eks. svampe) eller koges med i maden (f.eks. urter).

6.2 Sådan fungerer en dehydrator

Din dehydrator trækker frisk luft ind gennem ventilationsslidserne **6** på undersiden og opvarmer denne. Den varme, tørre luft strømmer så gennem tørrekurvene **2/3** nedfra og opad. Derfor er det vigtigt,...

- ... ikke at overlæsse tørrekurvene,
- ... ikke at tildække gitrene i tørrekurvene og
- ... at sørge for fri ventilation rundt om apparatet.

På grund af denne varme, tørre luftstrøm opnår man en skånsom tørring af forskellig varighed alt efter fødevarens vandindhold og stykkernes tykkelse. Til orientering finder du anbefalinger for temperaturer og vejledende værdier for tørretiden i kapitel "Fødevareretabeller" på side 149.

6.3 Valg og forberedelse af fødevarerne

For at opnå en god kvalitet og holdbarhed, er et omhyggeligt valg og forberedelse afgørende. Derfor finder du her nogle tips til dette.

- Fødevarerne bør være friske. Modne frugter og grøntsager har mere aroma. Dog bør fødevarerne heller ikke være overmodne.
- Brug om muligt fødevarer af upåklagelig kvalitet. Brug f.eks. frugter uden dårlige-, tryk og fordærvede steder. Skær i givet fald dårlige steder ud.

- Rengør fødevarerne grundigt og overhold omhyggeligt reglerne for god køkkenhygiejne. Arbejd f.eks. med rene hænder og køkkenredskaber.
- Vær når du skærer fødevarerne i små stykker opmærksom på, at disse bliver mindre, når de tørrer. Skær altså ikke alt for små stykker.
- Skær fødevarerne i stykker med ensartet størrelse og form, så alle stykker tørrer ensartet.
- Tør fødevarerne direkte efter forberedelsen.

Frugt

- Det er lettere at fjerne sten fra stenfrugter (f.eks. kirsebær, blommer, abrikoser), hvis disse først tørrer ca. to tredjedele af tørretiden som hele frugter og stenene først fjernes derefter.
- Ved frugter, som let bliver brune (f.eks. æbler) kan snitfladerne dryppes med en smule citronsaft inden tørringen.
- Læg ikke skrællet frugt med snitfladen opad i tørrekurvene **2/3**.

Grøntsager

- Tør svampe af med en fugtig klud.
- Vask grøntsager grundigt.
- Grøntsager bør blanches kort før tørring.

Urter

- Tør urter som hele stængler.
- Vask urter og ryst dem grundigt tørre.
- Urter bør tørres ved lave temperaturer og ikke for længe. Ellers mister de deres aroma.

Kød

- Brug kun frisk kød.
- Fjern sener, knogler og fedt.
- Vask kødet godt, og tør det grundigt af.
- Magert kød kan saltes eller marineres inden tørring. Tør det godt af inden tørring.
- Skær kødet i tynde skiver.

Fisk

- Brug kun frisk fisk.
- Fjern ben og skind.
- Vask fisken godt af.
- Dryp med citronsaft og læg den ca. 30 minutter i saltvand. Dup den derefter grundigt af.
- Skær fisken i tynde skiver.

7. Fødevaretabeller

Angivelserne om tørretiderne i de følgende tabeller er vejledende. De faktiske tider afhænger af fødevarernes kvalitet (type, friskhed, modning) og stykkernes tykkelse. Kontrollér derfor resultatet med en gribetest (tørretest). Hvordan det færdige tørprodukt skal føles finder du i den sidste kolonne i tabellen. Forkort eller forlæng om nødvendigt tørretiden.

7.1 Frugt

Tørrevarer	Forberedelse (Vejledende værdier)	Tørretemperatur	Tørretid i timer (Vejledende værdier)	Tørretest
Ananas	Skiver: 8 mm	70 °C	10 - 12	god bøjelighed
Æbler	Skiver: 8 mm / Stykker: 15 mm	70 °C	8 - 10	god bøjelighed
Abrikoser	Halveret, med skallen nedad	70 °C	10 - 12	bøjelig
Bananer	Skiver: 2 - 3 mm	70 °C	8 - 10	sprød
Pærer	Skiver: 3 mm	70 °C	8 - 10	bøjelig
	Halveret	70 °C	14 - 18	bøjelig
Jordbær	Halveret eller hele	70 °C	8 - 10	hårde
Figner	Halveret	70 °C	8 - 10	tørre
Kirsebær	Hele, udstenet	70 °C	10 - 12	læderartig
Blommer	Halveret, med skallen nedad	70 °C	10 - 12	bøjelig
Vindruer	Halveret, med skallen nedad	70 °C	12 - 14	god bøjelighed

7.2 Grøntsager

Tørrevarer	Forberedelse (Vejledende værdier)	Tørretemperatur	Tørretid i timer (Vejledende værdier)	Tørretest
Bønner	Hele	70 °C	6 - 8	skrøbelig
Ærter	Afbælget	50 °C	6 - 8	hårde
Agurker	Uskrællet, Skiver: 10 mm	50 °C	6 - 8	hårde
Gulerødder	Skrællet, Skiver: 8 mm	70 °C	6 - 8	hårde
Porre	Halveret, Lange stykker: 6 - 8 cm	70 °C	6 - 10	skrøbelig
Paprika	Strimler: 6 - 8 cm	60 °C	6 - 8	bøjelig
Svampe	I skiver Små svampe hele	50 °C	4 - 6	seje
Selleri	Skrællet, Skiver: 8 mm	70 °C	6 - 10	hårde
Tomater	Halveret	70 °C	12 - 14	bøjelig
	Skiver: 6 mm	70 °C	7 - 10	hårde
Squash	Uskrællet, Skiver: 8 mm	60 °C	6 - 8	hårde

7.3 Andre fødevarer

Tørrevarer	Forberedelse (Vejledende værdier)	Tørretemperatur	Tørretid i timer (Vejledende værdier)	Tørretest
Urter (Basilikum, oregano, rosmarin, persille, purløg, dild, estragon osv.)	Hele stængler	40 °C	2 - 4	skrøbelig
Kød	I tynde skiver	60 °C	10 - 12	
Fisk	I tynde skiver	60 °C	10 - 12	

8. Betjening



BRANDFARE!

- Stil apparatet på et tørt, plant, skridsikket og varmebestandigt underlag.
- Apparatet må ikke bruges i nærheden af brændbare væsker og materialer eller i eksplosionsfarlige omgivelser. Overhold en afstand på mindst 30 cm til vægge.
- For at undgå en overophedning af apparatet, må du ikke dække det til og til-dæk heller ikke ventilationslidserne **6** på apparatets underside.



FARE for forbrændingsskade!

- Ventilatoren **9** (især metaldelene), låget **1**, tørrekurvene **2/3** og fødevarerne kan blive varme under brugen. Berør kun apparatet på håndtagene og betjeningselementerne **5** under brugen.
- Lad apparatet og fødevarerne køle af efter slukningen, inden du fjerner dem og rengør apparatet.

8.1 Sådan samles og fyldes apparatet

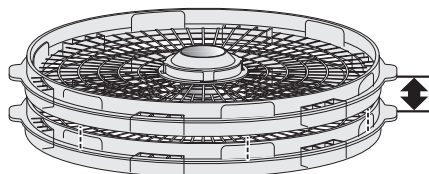
ANVISNINGER:

- **Fig. A:** den øverste tørre kurv **2** skal altid bruges og den skal altid sidde øverst. Du kan kende denne på den lukkede afdækning **11** i midten.
- **Fig. A:** du kan variere antallet af tørrekurve **3**. Du kan kende disse på åbningsne **10** i midten.

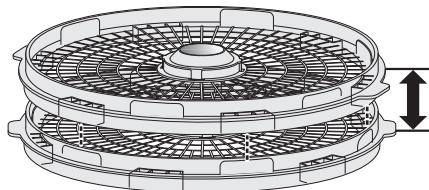
Indstilling af afstande

Til lidt højere fødevarer kan afstanden mellem tørrekurvene **2/3** forøges.

- **Normal afstand:** for at få en mindre afstand sætter du tørrekurvene sådan ovenpå hinanden, at de 6 smalle og de 6 brede mellemstykker på kanten af tørrekurvene står forskudt til hinanden.



- **Større afstand:** for at få en større afstand sætter du tørrekurvene sådan ovenpå hinanden, at de smalle og brede mellemstykker står over hinanden.



Fyldning

1. Stil basisenheden **8** på et tørt, plant og skridsikkert underlag.
2. Fyld tørrekurvene **2/3** med de forberedte tørrevarer. Sørg for ikke at overlæsse tørrekurvene. Der skal stadig kunne cirkulere luft gennem tørrekurvernes gitterbunde. Fyld tørrekurverne ensartet og læg ikke flere lag fødevarer ovenpå hinanden.
3. Sæt tørrekurvene **3** og den øverste tørre kurv **2** på.
4. Sæt låget **1** på.

8.2 Foretag indstillinger og start tørreprocessen

ANVISNING: vejledende værdier for tørretemperaturen, tørretiden og tørretesten finder du i kapitel "Fødevaretabeller" på side 149.

1. Sæt netstikket **4** i en stikkontakt, som stemmer overens med typeskiltets angivelser. I displayet **13** blinker **00** og **Hr** vises.
2. Indstil med knapperne **– 15** og **+ 16** tørretiden på mellem 1 og 48 timer (**01 Hr** til **48 Hr**) i 1-timers trin.
3. Tryk en gang kort på knap  **14** for at skifte tilbage til indstilling af temperaturen. Der blinker **55** og **°C** vises.
4. For at ændre temperaturenheden mellem **°C** og **°F**, holder du knappen  **14** trykket.
5. Indstil med knapperne **– 15** og **+ 16** tørretemperaturen mellem **40 °C** og **70 °C** (eller mellem **100 °F** og **160 °F**) i **5°**-trin.
6. Tryk en gang kort på knap  **17** for at starte tørreprocessen.
Ventilatoren **9** starter. I displayet **13** vises ursymbolet , den indstillede temperatur og den resterende tørretid vises skiftevis. Tørretiden vises i timer (**Hr**), inden for den sidste time i minutter (**Min**).
7. Når den indstillede tid er udløbet, slukker apparatet. Ventilatoren **9** stopper. I displayet **13** vises der konstant **00**.
8. Kontrollér fødevarerne med tørretesten (se "Fødevaretabeller" på side 149). Hvis fødevarerne endnu ikke er tilstrækkeligt tørret, skal du starte tørreprocessen igen i en kortere eftertørretid.
9. Når den indstillede tid er udløbet, slukker apparatet. Ventilatoren **9** stopper. Der lyder et kort akustisk signal og i displayet **13** vises der konstant **00**.
10. Træk netstikket **4** ud efter afslutning af tørreprocessen.

8.3 Ændring af indstillinger under tørreprocessen

Du kan til enhver tid ændre indstillingerne af tørretid og tørretemperatur under tørreprocessen.

1. Tryk kort på knappen  **14**. Den resterende tid blinker i displayet **13**.
2. Så længe værdien i displayet **13** blinker (ca. 2 sekunder), kan du ændre den med knapperne **– 15** og **+ 16**.

ANVISNING: også hvis den resterende tid inden for den sidste time vises i minutter, kan tørretiden kun ændres i timetrin.

3. Tryk en gang kort på knap  **14** for at skifte tilbage til indstilling af temperaturen. Du kan ligeledes ændre temperaturindstillingen med knapperne **– 15** og **+ 16**, så længe værdien blinker (ca. 2 sekunder).
4. Efter ca. 2 sekunder gemmes værdierne og vises konstant.

8.4 Stop tørreprocessen

Du kan til enhver tid stoppe tørreprocessen, f.eks. for at lave en tørretest før udløbet af den indstillede tørretid.

- Tryk en gang kort på knap  **17** for at stoppe tørreprocessen.
Ventilatoren **9** stopper. I displayet **13** blinker **PA**.
- For at fortsætte tørreprocessen, trykker du igen kort på knap  **17**.

8.5 Afbryd tørreprocessen

Du kan til enhver tid afbryde tørreprocessen, f.eks. hvis tørrevarerne er færdigtørret før udløbet af den indstillede tørretid.

1. Hold knap  **17** trykket, indtil ventilatoren **9** stopper, der lyder et kort akustisk signal og i displayet **13** vises konstant 00.
2. Træk netstikket **4** ud efter afslutning af tørreprocessen.

8.6 Udtagning og opbevaring af tørrede fødevarer

- Lad de tørrede fødevarer køle af, inden du tager dem ud og pakker dem.
- Pak de tørrede fødevarer lufttæt, f.eks. i glas med tæt lukkende låg eller i plastikposer. Du kan også vakuumpakke de tørrede fødevarer.
- Opbevar de tørrede fødevarer beskyttet mod lys.

9. Rengøring

Rengør apparatet inden første brug!



FARE for elektrisk stød!

- ⊙ Træk netstikket **4** ud af stikkontakten, før rengøring af apparatet påbegyndes.
- ⊙ Basisenheden **8**, tilslutningsledningen og netstikket **4** må ikke dyppes i vand eller andre væsker.
- ⊙ Sørg for, at der ikke kommer fugt ind i ventilatoren **9** under rengøringen.



FARE for forbrændingsskader!

- ⊙ Lad alle dele køle af inden de rengøres.

ADVARSEL mod materielle skader!

- ⊙ Anvend ikke skrappe eller skurende rengøringsmidler.

Rengør apparatet efter enhver brug og fjern derved alle fødevarerester.

Låg og tørrekurve

Låget **1** og tørrekurvene **2** og **3** er egnet til opvaskemaskine.

Basisenhed

- Rengør basisenheden **8** med en let fugtet klud, om nødvendigt med lidt mildt opvaskemiddel.

10. Opbevaring



FARE for børn!

- ⊙ Opbevar apparatet utilgængeligt for børn.
- Rengør alle dele og lad dem tørre godt, inden du rydder apparatet væk.
- Vælg et sted, hvor hverken kraftig varme eller fugtighed kan påvirke apparatet.

11. Bortskaffelse

Dette produkt er underlagt det europæiske direktiv 2012/19/EU. Symbolet med den overstregede skraldespand på hjul betyder, at produktet inden for den Europæiske Union skal tilføres en separat affaldsindsamling. Det gælder produktet og alt tilbehør, som er markeret med symbolet. Mærkede produkter må ikke bortskaffes med det normale husholdningsaffald, men skal afleveres til et modtagelsessted for genbrug af elektriske og elektroniske apparater.



Dette genbrugs-symbol markerer f. eks. en genstand eller materialedele, der er værdifulde til genanvendelse. Genbrug er med til at reducere forbruget af råstoffer og aflaste miljøet.



Emballage

Når du vil bortskaffe emballagen, skal du være opmærksom på de tilsvarende miljøbestemmelser i landet.

12. Problemløsning

Hvis dit apparat ikke fungerer som ønsket, skal du først gå den følgende tjekliste igennem. Måske er der kun tale om et mindre problem, som du selv kan løse.



FARE for elektrisk stød!

- ⊙ Forsøg under ingen omstændigheder selv at reparere apparatet.

Fejl	Mulige årsager / foranstaltninger
Virker ikke	• Er strømforsyningen sikret? • Kontrollér tilslutningen.
Apparatet kan ikke startes med knap  17.	• Er der indstillet 00 Hr som tørretid? Indstil en tørretid på mellem 1 og 48 timer.
Apparatet slukker automatisk og kan ikke tændes igen.	• Dette apparat har en overophedningsbeskyttelse. Den slukker apparatet i tilfælde af en overophedning. Kontakt servicecentret.

13. Tekniske data

Model:	SDA 350 A2
Netspænding:	220 - 240 V ~ 50 - 60 Hz
Beskyttelsesklasse:	II 
Effekt:	350 W

Anvendte symboler

	Beskyttelsesisolering
	Geprüfte Sicherheit (afprøvet sikkerhed). Apparater skal opfylde de almindelige anerkendte tekniske regler og være i overensstemmelse med produktsikkerhedsloven (Produktsicherheitsgesetz - ProdSG) [Tyskland].
	Med CE-mærkning erklærer HOYER Handel GmbH EU-konformiteten.
	Dette symbol minder om, at bortskaffe emballagen miljøvenligt.
	Genbrugelige materialer: pap (undtaget bølgepap)
	Vekselspænding
	Symbolet kendetegner dele, som kan rengøres i opvaskemaskinen.
	Det drejer sig om et genanvendeligt produkt, der er underlagt det udvidede producentansvar samt affaldssortering.

Ret til tekniske ændringer forbeholdes.

14. HOYER Handel GmbHs garanti

Kære kunde.

Du har 3 års garanti fra købsdatoen på dette apparat. I tilfælde af mangler på dette produkt gælder de lovpligtige rettigheder for dig i forhold til sælgeren af produktet. Disse lovpligtige rettigheder bliver ikke begrænset af vores i efterfølgende nævnte stillede garanti.

Garantibetingelser

Garantifristen starter på købsdatoen. Den originale kvittering bedes opbevaret godt. Dette bilag er nødvendigt for dokumentering af købet.

Hvis der inden for 3 år fra købsdatoen skulle opstå en materiale- eller fabriktionsfejl på dette produkt, vil produktet – efter vores valg – blive repareret eller udskiftet af os uden udgifter for dig eller du får dine penge igen. Denne garantiydelse forudsætter, at det defekte apparat og købsbilaget (kvitteringen) foreligger inden for den 3-årige tidsfrist, og at det skriftligt bliver kortfattet beskrevet, hvori fejlen består, og hvornår denne er opstået.

Hvis defekten er dækket af vores garanti, modtager du det reparerede produkt retur eller et helt nyt produkt. I forbindelse med reparation eller udskiftning af produktet starter der ikke en ny garantiperiode.

Garantiperiode og lovpligtige krav ved fejl

Garantiperioden bliver ikke forlænget som følge af garantiydelsen. Dette gælder også for udskiftede og reparerede dele. Eventuelle skader og mangler, der allerede forefindes ved købet, skal omgående meddeles efter udpakningen. Reparationer, der indtræffer efter garantiperiodens udløb, er for kundens regning.

Garantidækning

Apparatet er blevet omhyggeligt fremstillet efter strenge kvalitetsretningslinjer og kontrolleret samvittighedsfuldt inden leveringen.

Garantien gælder for materiale- eller fabriktionsfejl.

Denne garanti omfatter ikke sliddele, der er udsat for normalt slid og for skader på skrøbelige dele, f.eks. kontakter, batterier, lyskilder eller dele, der er fremstillet af glas.

Denne garanti dækker ikke, hvis det beskadigede produkt ikke er blevet anvendt til formålet eller ikke er blevet passeret. For at anvende produktet korrekt, skal alle de anførte anvisninger i betjeningsvejledningen nøje overholdes. Anvendelsesformål og handlinger, der frarådes i betjeningsvejledningen, eller som der advares imod, skal ubetinget undgås. Produktet er udelukkende bestemt til privat brug og ikke til erhvervsmæssigt brug. Ved misligholdelse og uhensigtsmæssig behandling, brug af vold og ved indgreb, som ikke er blevet udført af vores autoriserede servicecenter, ophører garantien.

Afvikling af en garantisag

For at sikre en hurtig behandling af dit anliggende, bedes du gå frem efter følgende anvisninger:

- Hav i forbindelse med alle forespørgsler artikelnummeret **IAN: 360596_2010** og kvitteringen som dokumentering for købet parat.
- Varenummeret finder du på typeskiltet, som en gravering, på forsiden af din vejledning (forneden til venstre) eller som etiket apparatets bag- eller underside.
- Hvis der skulle forekomme funktionsfejl eller specielle mangler, skal du først kontakte efterfølgende nævnte servicecenter **telefonisk** eller pr. **e-mail**.
- Et defekt produkt, der er dækket af garantien, kan du derefter portofrit fremsende til den oplyste service-adresse,

med vedhæftning af købsbilaget (kvitteringen) og angivelse af, hvori fejlen består, samt hvornår denne er opstået.

På www.lidl-service.com kan du downloade denne og mange flere håndbøger, produktvideoer og softwaren for installation.



Med denne QR-Code kommer du direkte ind på Lidl-service-siden (www.lidl-service.com) og kan ved at indtaste artikelnummeret (IAN) **360596_2010** åbne din betjeningsvejledning.



Service-center

(DK) Service Danmark

Tel.: 32 710005

E-Mail: hoyer@lidl.dk

IAN: 360596_2010



Leverandør

Bemærk venligst, at den følgende adresse **ikke er en service-adresse**. Kontakt først det ovennævnte service-center.

HOYER Handel GmbH
Tasköprüstraße 3
22761 Hamburg
TYSKLAND