



FOOD DEHYDRATOR / DÖRRAUTOMAT / DÉSHYDRATEUR ALIMENTAIRE SDA 350 A2

For EU market:
HOYER Handel GmbH
Tasköprüstraße 3
22761 Hamburg
GERMANY

Imported for GB market by:
Lidl Great Britain Ltd
Lidl House · 14 Kingston Road
Surbiton · KT5 9NU

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

09/2021 ID: SDA 350 A2_21_V1.2

DE Kurzanleitung
DÖRRAUTOMAT

FR BE Guide de démarrage rapide
DÉSHYDRATEUR ALIMENTAIRE

PL Skrócona instrukcja obsługi
SUSZARKA SPOŻYWCZA

SK Krátky návod
SUŠIČKA OVOCIA

DK Kort vejledning
TØRREMASKINE

GB Short manual
FOOD DEHYDRATOR

NL BE Beknopte gebruiksaanwijzing
DROOGAUTOMAAT

CZ Stručný návod
SUŠIČKA POTRAVIN

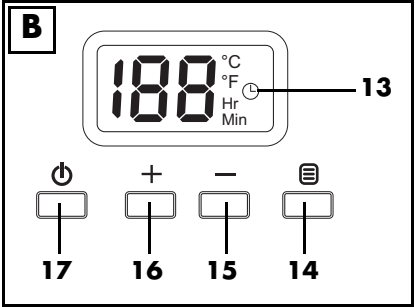
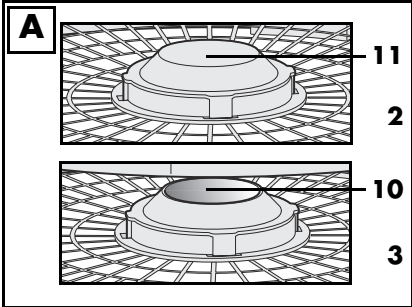
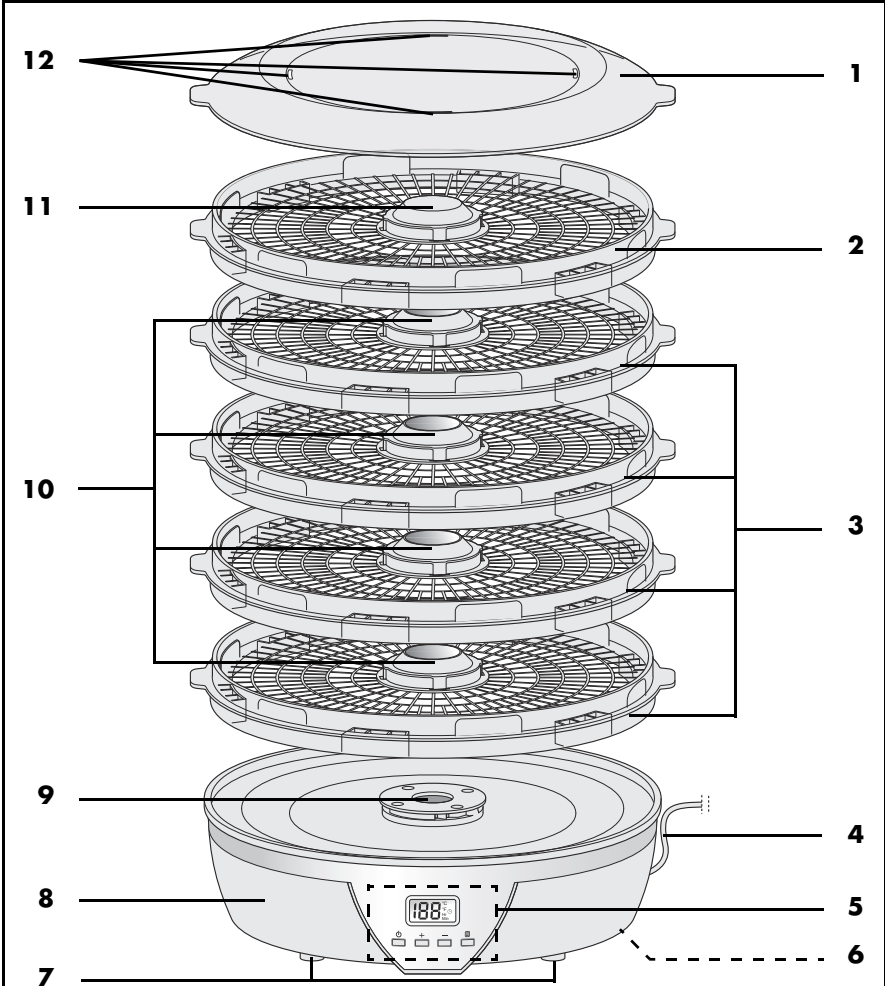
ES Guía breve
DESHIDRATADOR DE ALIMENTOS



Deutsch	2
English	8
Français	14
Nederlands	20
Polski	26
Česky	32
Slovenčina	38
Español	44
Dansk	50



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



Kurzanleitung



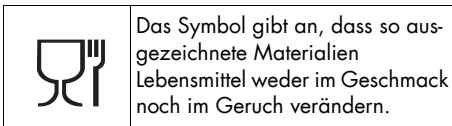
Bei diesem Dokument handelt es sich um eine verkürzte Druckausgabe der vollständigen Bedienungsanleitung. Durch das Scannen des QR-Code gelangen Sie direkt auf die Lidl-Service-Seite (www.lidl-service.com) und können durch die Eingabe der Artikelnummer (IAN) **395418_2104** die vollständige Bedienungsanleitung einsehen und herunterladen.

WARNUNG! Beachten Sie die vollständige Bedienungsanleitung und die Sicherheitshinweise, um Personen- und Sachschäden zu vermeiden. Die Kurzanleitung ist Bestandteil dieses Produkts. Machen Sie sich vor der Benutzung des Produkts mit allen Bedien- und Sicherheitshinweisen vertraut. Bewahren Sie die Kurzanleitung gut auf und händigen Sie alle Unterlagen bei Weitergabe des Produkts an Dritte mit aus.

Lieferumfang

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

Symbole am Gerät



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 Zeit-Einstellung wechseln; lang drücken: Einheit °C/°F wechseln
- 15** Werte verringern
- 16** Werte erhöhen
- 17** Kurz drücken: Dörrvorgang starten/pausieren; lang drücken: Dörrvorgang abbrechen

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.

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.
-

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 Gebrauches 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 Fernwirksystem 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.
- ⊙ Verpackungsmaterial von Kindern fernhalten! Erstickungsgefahr!
- ⊙ Tiere grundsätzlich von Elektrogeräten fernhalten!
- ⊙ Gerät vor Feuchtigkeit, Tropf- und Spritzwasser schützen!
- ⊙ Gerät nicht mit feuchten Händen bedienen!
- ⊙ Gelangt Flüssigkeit in das Gerät, sofort den Netzstecker ziehen und Gerät prüfen lassen!
- ⊙ Ist das Gerät ins Wasser gefallen, sofort den Netzstecker ziehen! Erst danach das Gerät herausnehmen.

- ⊙ Die Anschlussleitung vor Beschädigungen schützen!
- ⊙ Netzstecker aus der Steckdose ziehen:
 - bei einer Störung
 - wenn Sie das Gerät nicht benutzen
 - vor dem Reinigen
 - bei Gewitter
- ⊙ Keine Veränderungen am Gerät vornehmen!
- ⊙ Gerät nicht in der Nähe von brennbaren Flüssigkeiten/Materialien oder in explosionsgefährdeter Umgebung betreiben!
- ⊙ Abstand von 30 cm zu Wänden halten.
- ⊙ 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.

Einige Geräteteile und das Dörrgut werden beim Betrieb heiß. Deshalb:



- ⊙ Heißes Gerät nur an Griffen und Bedienelementen berühren.
- ⊙ Dörrgut vor dem Entnehmen abkühlen lassen.
- ⊙ Gerät vor Transport und Reinigung abkühlen lassen!
- ⊙ Nur Originalzubehör verwenden!
- ⊙ Keine scharfen oder scheuernden Reinigungsmittel verwenden!

Inbetriebnahme

- Sämtliches Verpackungsmaterial entfernen.
- Überprüfen, ob alle Teile vorhanden und unbeschädigt sind.
- **Reinigen Sie das Gerät vor der ersten Benutzung!**

HINWEIS: Eine leichte Geruchsentwicklung beim ersten Betrieb ist normal. Unsere Empfehlung:

- Gerät reinigen.
 - Gerät bei guter Belüftung leer betreiben (wie unten beschrieben).
 - Gerät erneut reinigen.
-

1. Basisgerät **8** auf eine geeignete Arbeitsfläche stellen.
2. Dörrkörbe **3** aufsetzen.
3. Dörrkorb **2** aufsetzen.
4. Deckel **1** aufsetzen.
5. Netzstecker **4** einstecken.
6. Mit **- 15** und **+ 16** 1 Stunde (01 Hr) einstellen.
7. Kurz  **14** drücken. 55 (blinkt) + °C
8. Mit **- 15** und **+ 16** 70 °C einstellen.
9. Kurz  **17** drücken. Gerät startet.
10. Nach der eingestellten Zeit schaltet sich das Gerät automatisch aus. Das erste Aufheizen können Sie nach 30 Minuten abbrechen:
 - ⏻ **17** so lange gedrückt halten, bis der Lüfter **9** stoppt und im Display **13 00** dauerhaft angezeigt wird.
11. Netzstecker **4** ziehen und Gerät abkühlen lassen.

Dörren

Allgemeine Informationen

Beim Dörren werden die Lebensmittel durch Trocknen bei relativ niedrigen Temperaturen (40 - 70 °C) ohne weitere Zusätze konserviert. 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 können gut aufbewahrt und transportiert werden.

Typische Verwendungen:

- Trockenfrüchte direkt verzehren
- Pilze einweichen und weiter verarbeiten
- Kräuter mitkochen

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:

- Die Dörrkörbe nicht überladen.
- Die Gitter in den Dörrkörben nicht abdecken.
- Eine freie Belüftung rund herum sicherstellen.

Auswahl und Vorbereitung der Lebensmittel

Durch sorgfältige Auswahl und Vorbereitung der Lebensmittel erhalten Sie eine gute Qualität und Haltbarkeit. Achten Sie auf:

- frische und reife Lebensmittel
 - tadellose Qualität
 - gründliche Reinigung der Lebensmittel
 - eine gute Küchenhygiene
 - gleichmäßige Form und Größe (nicht zu klein, weil die Lebensmittel beim Dörren kleiner werden)
- Dörren Sie die Lebensmittel direkt nach der Vorbereitung.
 - In der Online-Bedienungsanleitung finden Sie weitere Tipps zu einzelnen Lebensmitteln.

Dörnzeiten

Die Dörzzeit ist z. B. von Wassergehalt und Dicke der Stücke abhängig. In der folgenden Tabelle finden Sie Richtwerte für einige Lebensmittel.

In der Online-Bedienungsanleitung finden Sie weitere Lebensmittel und genauere Angaben, z. B. mit welcher Dörzprobe Sie jeweils das Ergebnis überprüfen können.

Dörzgut	Temp.	Dörzzeit (Std.)
Apfel (8 mm Scheiben)	70 °C	8 - 10
Aprikosen (halbiert)	70 °C	10 - 12
Bananen (Scheiben)	70 °C	8 - 10
Pflaumen (halbiert)	70 °C	10 - 12
Pilze (in Scheiben)	50 °C	4 - 6
Kräuter (ganze Stängel)	40 °C	2 - 4

Bedienung

Gerät zusammensetzen und befüllen

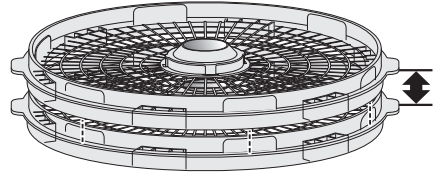
HINWEISE:

- **Bild A:** Der oberste Dörzkorb **2** (mit geschlossener Abdeckung **11**) muss immer als oberster eingesetzt werden.
- **Bild A:** Die Anzahl der Dörzkörbe **3** (mit Öffnung **10**) kann variieren.

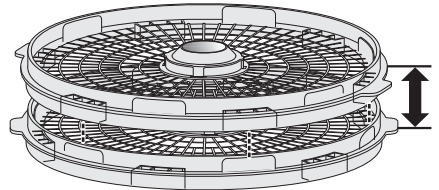
Einstellen der Abstände

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

- **Normaler Abstand:** Die 6 schmalen und die 6 breiten Stege am Rande der Dörzkörbe stehen versetzt zueinander.







- **Höherer Abstand:** Die schmalen und die breiten Stege stehen übereinander.



Befüllen



1. Basisgerät **8** auf eine geeignete Arbeitsfläche stellen.
2. Die Dörzkörbe **2/3** mit dem vorbereiteten Dörzgut befüllen:
 - gleichmäßig belegen
 - nicht überfüllen
 - nicht mehrere Lagen übereinander
3. Dörzkörbe **3** aufsetzen.
4. Dörzkorb **2** aufsetzen.
5. Deckel **1** aufsetzen.

Einstellungen vornehmen und Dörrvorgang starten



1. Netzstecker **4** einstecken.
Anzeige im Display **13: 00** (blinkt) + Hr
2. Mit **- 15** und **+ 16** die Dörrzeit zwischen 1 und 48 Stunden (**01 Hr** bis **48 Hr**) in 1-Stunden-Schritten einstellen.
3. Kurz  **14** drücken. **55** (blinkt) + °C.
4. Einheit zwischen °C und °F wechseln:
 **14** gedrückt halten.
5. Mit **- 15** und **+ 16** die Dörrtemperatur zwischen 40 °C und 70 °C (bzw. zwischen 100 °F und 160 °F) in 5°-Schritten einstellen.
6. Kurz  **17** drücken. Gerät startet:
 - Lüfter **9** startet.
 - Uhrensymbol , eingestellte Temperatur und die restliche Dörrzeit.
7. Nach der eingestellten Zeit schaltet sich das Gerät automatisch aus.
8. Netzstecker **4** ziehen und Gerät abkühlen lassen.

Einstellungen ändern


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

1. Kurz  **14** drücken.
2. Die blinkende Restzeit mit **- 15** und **+ 16** in Stundenschritten ändern.
3. Kurz  **14** drücken.
4. Die blinkende Temperatur mit **- 15** und **+ 16** ändern.
5. Nach ca. 2 Sekunden werden die Werte gespeichert und dauerhaft angezeigt.

Dörrvorgang unterbrechen

- Kurz  **17** drücken.
Lüfter **9** stoppt. **PA** blinkt.
- Zum Fortsetzen erneut kurz  **17** drücken.

Dörrvorgang abbrechen

-  **17** so lange gedrückt halten, bis der Lüfter **9** stoppt und kurz ein akustisches Signal ertönt. **00** wird dauerhaft angezeigt.

Dörrgut entnehmen und aufbewahren

- Dörrgut gut auskühlen lassen.
- Dörrgut luftdicht verpacken und lichtgeschützt aufbewahren.

Reinigen

Reinigen Sie das Gerät vor der ersten Benutzung und nach jedem Gebrauch!

Deckel und Dörrkörbe

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

Basisgerät

- ⊙ **GEFAHR durch Stromschlag!** Vor dem Reinigen Netzstecker **4** ziehen!
- Das Basisgerät **8** mit einem feuchten Tuch, ggf. mit etwas Spülmittel reinigen.

Zusätzliche Informationen zur Reinigung und Pflege des Geräts und der Zubehörteile entnehmen Sie bitte der Online-Bedienungsanleitung.


Lagern

- ⊙ **GEFAHR für Kinder!** Gerät außerhalb der Reichweite von Kindern aufbewahren!
- Alle Teile sauber und trocken aufbewahren und vor extremen Bedingungen schützen.

Entsorgen

Verpackung und Gerät müssen gemäß der Umweltvorschriften Ihres Landes entsorgt werden.

Technische Daten

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

Problemlösung

Sollte Ihr Gerät einmal nicht wie gewünscht funktionieren, lesen Sie das entsprechende Kapitel in der Online-Bedienungsanleitung.

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.
	Mit dem Recyclingsymbol (3 Pfeile) sind wiederverwertbare Materialien gekennzeichnet. Das Material kann durch die Recycling-Nummer in der Mitte (hier: 21) und/oder ein Kürzel (hier: PAP) spezifiziert werden.
	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.
	Das Produkt enthält kein Bisphenol A.

Technische Änderungen vorbehalten.

Service-Center

Im Servicefall kontaktieren Sie bitte unser 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: 395418_2104

Short manual



This document is an abridged print version of the complete user instructions. Scanning the QR code will take you directly to the Lidl service page (www.lidl-service.com) and by entering the article number (IAN) **395418_2104** you can view and download the complete user instructions.

WARNING! Observe the complete user instructions and the safety information to avoid personal injury and damage to property. The quick reference guide is a component of this product. Familiarise yourself with all user and safety information before using the product. Keep the quick reference guide in a safe place and hand over all documents when passing the product on to third parties.

Items supplied

- 1 Base unit **8**
- 4 Food dehydrator trays **3**
- 1 Top food dehydrator tray **2**
- 1 Lid **1**
- 1 Short manual

Symbols on your device

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

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

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.

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.
-

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.
- ⊙ Keep packing material away from children!
Risk of suffocation!
- ⊙ Keep animals away from electrical devices at all times.
- ⊙ Protect the device from moisture, water drops and water splashes.
- ⊙ Never touch the device with wet hands.
- ⊙ If liquid gets into the device, disconnect the mains plug immediately and have the device checked.
- ⊙ If the device has fallen into water, disconnect the mains plug immediately! Only then is it safe to remove the device.
- ⊙ Protect the power cable from damage!
- ⊙ Disconnect the mains plug from the wall socket:
 - in case of an interference
 - when you are not using the device
 - before cleaning
 - during thunderstorms
- ⊙ Do not make any modifications to the device.

- ⊙ Do not operate the device close to flammable liquids/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.

Some parts of the device and the food to be dehydrated heat up during operation. Therefore:

- ⊙ Only touch the device by its handles and control elements.
- ⊙ Allow the dehydrated food to cool before removing.
- ⊙ Let the device cool down before transport and cleaning!
- ⊙ Only use the original accessories!
- ⊙ Do not use any astringent or abrasive cleaning agents!




How to use

- Remove all packing material.
- Check to ensure that all parts are present and undamaged.
- **Clean the device prior to its first use!**

NOTE: a slight odour development during the first operation is normal. Our recommendation:

- Clean the device.
- Operate the device empty with good ventilation (as described below).
- Clean the device again.

1. Place the base unit **8** on a suitable work surface.
2. Mount food dehydrator trays **3**.
3. Mount food dehydrator tray **2**.
4. Mount lid **1**.
5. Insert the mains plug **4**.
Indications in the display **13**:
00 (flashes) + Hr

6. Set with **- 15** and **+ 16** 1 hour (01 Hr).
7. Press  **14** briefly. 55 (flashes) + °C
8. Set with **- 15** and **+ 16** to 70 °C.
9. Press  **17** briefly. Device starts.
10. After the set time, the device will switch off automatically. 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.
11. Disconnect the mains plug **4** and let the device cool down.

Food dehydration

General information

The dehydration process occurs at relatively low temperatures (40 - 70 °C) and preserves the food without any additives. 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. Dehydrated food is perfect for storage and transport.

Typical uses:

- eat dehydrated fruit directly
- soak mushrooms first and then process further
- add herbs while cooking

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:

- Do not overload the food dehydrator trays.
- Do not cover the mesh screens of the food dehydrator trays.
- Ensure free ventilation all around.

Selection and preparation of the food

Careful selection and preparation of the food is important for good quality and preservability. Pay attention to:

- fresh and ripe food
 - perfect quality
 - thorough cleaning of the food
 - good kitchen hygiene
 - uniform shape and size (not too small, since the food will shrink during dehydration)
- Dehydrate the food immediately after preparation.
 - Refer to the online user instructions for more tips on individual foods.

Drying time

The drying time depends, for example, on the water content and thickness of the pieces. The following table contains reference values for some foods.

Refer to the online user instructions for more food categories and more detailed information, e.g. with which dehydration test you can check the result in each case.

Food to be dehydrated	Temp.	Drying time (hours)
Apple (slices of 8 mm)	70 °C	8 - 10
Apricots (halved)	70 °C	10 - 12
Bananas (sliced)	70 °C	8 - 10
Plums (halved)	70 °C	10 - 12
Mushrooms (sliced)	50 °C	4 - 6
Herbs (entire stems)	40 °C	2 - 4

Operation

Assembling and filling the device

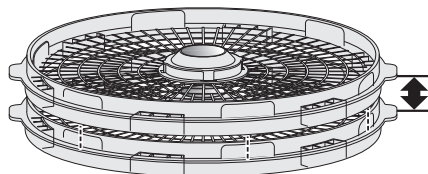
NOTES:

- **Figure A:** the top food dehydrator tray **2** (with closed cover **11**) must always be placed at the top.
- **Figure A:** the number of food dehydrator trays **3** (with opening **10**) can vary.

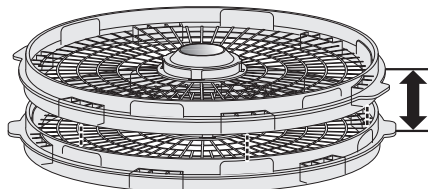
Setting the spacing

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

- **Normal spacing:** the 6 narrow and 6 wide brackets on the edge of the food dehydrator trays are offset from one another.



- **Larger spacing:** the narrow and wide brackets are located on top of each other.



Filling

1. Place the base unit **8** on a suitable work surface.
2. Fill the food dehydrator trays **2/3** with the prepared food to be dehydrated:
 - fill evenly
 - do not overload
 - do not stack
3. Mount food dehydrator trays **3**.
4. Mount food dehydrator tray **2**.
5. Mount lid **1**.

Make settings and start the food dehydration process

1. Insert the mains plug **4**.
Indications in the display **13: 00** (flashes) + Hr
2. Set the drying time with **- 15** and **+ 16** between 1 and 48 hours (*01 Hr to 48 Hr*) in 1-hour increments.
3. Press **⏸ 14** briefly. *55* (flashes) + °C.
4. Changing units between °C and °F: press and hold **⏸ 14**.
5. Using the buttons **- 15** and **+ 16**, set the drying temperature between 40 °C and 70 °C (or between 100 °F and 160 °F) in 5°-increments.
6. Press **⏻ 17** briefly. Device starts:
 - Fan **9** starts.
 - The clock symbol **⌚** shows the set temperature and the remaining drying time.
7. After the set time, the device will switch off automatically.
8. Disconnect the mains plug **4** and let the device cool down.

Change settings

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

1. Press **⏸ 14** briefly.
2. Change the flashing remaining time with **- 15** and **+ 16** in hourly increments.
3. Press **⏸ 14** briefly.
4. Change the flashing temperature with **- 15** and **+ 16**.
5. After approx. 2 seconds, the values will be stored and shown steadily.

Interrupt the food dehydration process

- Press **⏻ 17** briefly.
Fan **9** stops. PA flashes.
- To continue, briefly press **⏻ 17** again.

Cancel the food dehydration process

- Keep the button **⏻ 17** pressed until the fan **9** stops and an audio signal sounds. *00* is permanently displayed.

Remove and store the dehydrated food

- Allow dehydrated food to cool.
- Pack dehydrated food in an airtight container and store away from light.

Cleaning

Clean the device prior to first use and after every use!

Lid and food dehydrator trays

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

Base unit

- ⊙ **DANGER! Risk of electric shock!** Disconnect the mains plug **4** before cleaning!
- Clean the base unit **8** with a slightly damp cloth, possibly with some mild detergent.

For additional information on cleaning and looking after the device and accessories, please see the online user instructions.

Storage

- ⊙ **DANGER for children!** Keep the device out of the reach of children.
- Keep all parts clean and dry and protect them from extreme conditions.


Disposal

Packaging and device must be disposed of according to the environmental regulations of your country.










Trouble-shooting

If your device fails to function as required, please read the chapter "Trouble-shooting" in the online user instructions.

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
	Geprüfte Sicherheit (certified safety): devices must comply with the generally acknowledged rules of technology and the German Product Safety Act (Produktsicherheitsgesetz - ProdSG). (Not for UK)
	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 are marked with the recycling symbol (3 arrows). The material can be specified by the recycling number in the centre (here: 21) and/or an abbreviation (here: PAP).
	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.
	The product does not contain bisphenol A.

Subject to technical modifications.


Service Centre

If you require service, please contact our Service Centre:

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

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

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

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

IAN: 395418_2104

Guide de démarrage rapide



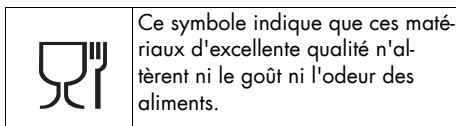
Ce document est une version imprimée abrégée du mode d'emploi complet. En scannant le code QR vous accédez directement à la page du service client Lidl (www.lidl-service.com) et pouvez consulter et télécharger le mode d'emploi complet en saisissant le numéro d'article (IAN) **395418_2104**.

AVERTISSEMENT ! Respectez le mode d'emploi complet et les consignes de sécurité pour éviter des dommages physiques et matériels. La notice succincte fait partie intégrale de ce produit. Avant d'utiliser le produit, familiarisez-vous avec toutes les consignes d'emploi et de sécurité. Conservez bien la notice succincte et, en cas de transmission du produit à des tiers, remettez également l'ensemble des documents.

Éléments livrés

- 1 base de l'appareil **8**
- 4 plateaux **3**
- 1 plateau supérieur **2**
- 1 couvercle **1**
- 1 guide de démarrage rapide

Symboles sur l'appareil



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

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.

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.

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.
- ⊙ Garder le matériel d'emballage hors de portée des enfants ! Risque d'asphyxie !
- ⊙ Toujours maintenir les animaux éloignés des appareils électriques !
- ⊙ Protéger l'appareil contre l'humidité, les gouttes et les projections d'eau !
- ⊙ Ne pas utiliser l'appareil avec les mains mouillées !
- ⊙ Si du liquide pénètre dans l'appareil, débrancher immédiatement la fiche secteur et faire contrôler l'appareil !
- ⊙ Si l'appareil est tombée dans l'eau, débrancher immédiatement la fiche secteur ! Ne retirer l'appareil qu'après cela.
- ⊙ Protéger le câble de raccordement contre les dommages !




- ⊙ Débranchez la fiche secteur de la prise de courant :
 - en cas de dysfonctionnement
 - quand vous n'utilisez pas l'appareil
 - avant le nettoyage
 - en cas d'orage
 - ⊙ Ne pas effectuer de modification au niveau de l'appareil !
 - ⊙ Ne pas utiliser l'appareil à proximité de liquides/matériaux inflammables ou dans un environnement présentant un risque d'explosion !
 - ⊙ Maintenir une distance de 30 cm par rapport aux 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.).
- Certaines pièces de l'appareil et les aliments à sécher deviennent chauds pendant le fonctionnement. C'est pourquoi :
- ⊙ Ne toucher l'appareil chaud que par ses poignées et ses éléments de commande.
 - ⊙ Laisser refroidir l'aliment à sécher avant de le retirer.
 - ⊙ Laisser refroidir l'appareil avant de le transporter et de le nettoyer !
 - ⊙ Utiliser uniquement les accessoires d'origine !
 - ⊙ Ne pas utiliser de détergent agressif ou abrasif !

Mise en service

- Enlever tout le matériel d'emballage.
- Vérifier si toutes les pièces sont présentes et en parfait état.
- **Nettoyez l'appareil avant la première utilisation !**

REMARQUE : il est normal qu'une légère odeur se dégage lors de la première utilisation. Notre recommandation :

- Nettoyer l'appareil.
- Faire fonctionner l'appareil à vide avec une bonne aération (comme décrit ci-dessous).
- Nettoyer à nouveau l'appareil.

1. Placer la base de l'appareil **8** sur un plan de travail approprié.
2. Mettre les plateaux **3** en place.
3. Mettre le plateau **2** en place.
4. Mettre le couvercle **1** en place.
5. Brancher la fiche secteur **4**.
Affichage à l'écran **13** : 00 (clignote) + Hr
6. Régler 1 heure (01 Hr) avec **- 15** et **+ 16**.
7. Appuyer brièvement sur  **14**. 55 (clignote) + °C
8. Régler à 70 °C avec **- 15** et **+ 16**.
9. Appuyer brièvement sur  **17**. L'appareil démarre.
10. L'appareil s'arrête automatiquement après le temps réglé. Vous pouvez arrêter le premier préchauffage au bout de 30 minutes : maintenez enfoncé  **17** aussi longtemps que nécessaire, jusqu'à ce que le ventilateur **9** s'arrête et qu'à l'écran **13** s'affiche 00 en permanence.
11. Débrancher la fiche secteur **4** et laisser refroidir l'appareil.

Séchage

Informations générales

Pendant le processus de séchage, les aliments sont conservés par séchage à des températures relativement basses (40 - 70 °C) sans autres additifs. Les vitamines restent, en grande partie, préservées. Les minéraux, les fibres alimentaires et les substances nutritives sont concentrés via le processus de déshydratation. De nombreux aliments séchés acquièrent ainsi un fort arôme.

Les aliments séchés peuvent être bien stockés et transportés.

Utilisations typiques :

- manger directement des fruits secs
- faire tremper les champignons avant de les cuisiner
- ajouter des herbes pendant la cuisson

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 :

- Ne pas surcharger les plateaux.
- Ne pas recouvrir les grilles dans les plateaux.
- Assurer une bonne aération autour de l'appareil.

Sélection et préparation des aliments

Une sélection et une préparation soigneuses des aliments permettent d'obtenir une bonne qualité et durée de conservation. Veillez à :

- des aliments frais et mûrs
 - une qualité irréprochable
 - nettoyer soigneusement les aliments
 - une bonne hygiène dans la cuisine
 - une forme et une taille uniformes (pas trop petites car les aliments deviennent plus petits pendant le séchage)
- Séchez les aliments directement après les avoir préparés.
 - Dans le mode d'emploi en ligne, vous trouverez d'autres astuces sur les différents aliments.

Temps de séchage

Le temps de séchage dépend, par exemple, de la teneur en eau et de l'épaisseur des morceaux.

Dans le tableau suivant, vous trouverez des valeurs indicatives pour quelques aliments.

Dans le mode d'emploi en ligne, vous trouverez d'autres aliments et des informations plus détaillées, par exemple avec quel test de séchage vous pouvez vérifier le résultat dans chaque cas.

Aliment à sécher	Temp.	Temps de séchage (h)
Pomme (tranches de 8 mm)	70 °C	8 - 10
Abricots (coupés en deux)	70 °C	10 - 12
Bananes (rondelles)	70 °C	8 - 10
Prunes (coupées en deux)	70 °C	10 - 12
Champignons (en tranches)	50 °C	4 - 6
Herbes (tiges entières)	40 °C	2 - 4

Utilisation

Assemblage et remplissage de l'appareil

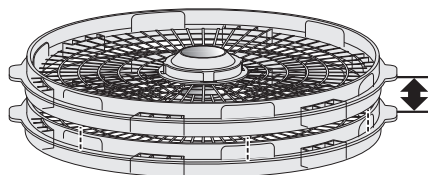
REMARQUES :

- **Figure A** : le plateau supérieur **2** (avec cache fermé **11**) doit toujours être mis à la place la plus haute.
- **Figure A** : le nombre de plateaux **3** (avec orifice **10**) peut varier.

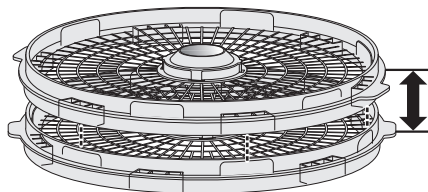
Réglage des distances

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

- **Distance normale** : les 6 nervures étroites et les 6 barres larges au bord des plateaux sont décalées les unes par rapport aux autres.







- **Distance plus élevée** : les nervures étroites et les nervures larges sont superposées.



Remplissage



1. Placer la base de l'appareil **8** sur un plan de travail approprié.
2. Remplir les plateaux **2/3** avec l'aliment à sécher préparé :
 - garnir uniformément
 - ne pas trop remplir
 - ne pas mettre plusieurs couches les unes sur les autres
3. Mettre les plateaux **3** en place.
4. Mettre le plateau **2** en place.
5. Mettre le couvercle **1** en place.

Procéder aux réglages et démarrer le processus de séchage



1. Brancher la fiche secteur **4**.
Affichage à l'écran **13** : 00 (clignote) + Hr
2. Régler avec **- 15** et **+ 16** le temps de séchage entre 1 et 48 heures (01 Hr jusqu'à 48 Hr) par paliers d'1 heure.
3. Appuyer brièvement sur  **14**.
55 (clignote) + °C.
4. Changer l'unité entre °C et °F :
maintenir enfoncé  **14**.
5. Régler avec **- 15** et **+ 16** la température de séchage entre 40 °C et 70 °C (ou entre 100 °F et 160 °F) par paliers de 5°.
6. Appuyer brièvement sur  **17**. L'appareil démarre :
 - Le ventilateur **9** démarre.
 - Le symbole de l'heure , la température réglée et le temps de séchage restant.
7. L'appareil s'arrête automatiquement après le temps réglé.
8. Débrancher la fiche secteur **4** et laisser refroidir l'appareil.

Modifier les réglages


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

1. Appuyer brièvement sur  **14**.
2. Changer le temps restant clignotant avec **- 15** et **+ 16** par paliers d'une heure.
3. Appuyer brièvement sur  **14**.
4. Changer la température clignotante avec **- 15** et **+ 16**.
5. Après env. 2 secondes, les valeurs sont sauvegardées et affichées en permanence.

Interrompre le processus de séchage

- Appuyer brièvement sur  **17**.
Le ventilateur **9** s'arrête. PA clignote.
- Pour continuer, appuyer de nouveau brièvement sur  **17**.

Arrêter le processus de séchage

- Maintenir enfoncé  **17** aussi longtemps que nécessaire, jusqu'à ce que le ventilateur **9** s'arrête et qu'un signal sonore retentisse brièvement. 00 s'affiche en continu.

Retirer l'aliment à sécher et le ranger

- Bien laisser refroidir l'aliment à sécher.
- Conditionner l'aliment à sécher hermétiquement et stockez-le à l'abri de la lumière.

Nettoyage

Nettoyez l'appareil avant la première utilisation et après chaque utilisation !

Couvercle et plateaux

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

Base de l'appareil

- ⊙ **DANGER ! Risque d'électrocution !**
Avant le nettoyage, débrancher la fiche secteur **4** !
- Nettoyer la base de l'appareil **8** à l'aide d'un chiffon humide, le cas échéant, avec un peu de produit vaisselle.

Vous trouverez des informations supplémentaires concernant le nettoyage et l'entretien de l'appareil et des accessoires dans le mode d'emploi en ligne.

Rangement

- ⊙ **DANGER pour les enfants !** Conserver l'appareil hors de portée des enfants !
- Garder toutes les pièces propres et sèches et les protéger des conditions extrêmes.

Mise au rebut

L'emballage et l'appareil doivent être éliminés conformément aux prescriptions environnementales de votre pays.










Dépannage

Si votre appareil ne fonctionne pas correctement, veuillez vous référer au chapitre « Dépannage » du mode d'emploi en ligne.

Caractéristiques techniques

Modèle :	SDA 350 A2
Tension secteur :	220 - 240 V ~ 50 - 60 Hz
Classe de protection :	II <input type="checkbox"/>
Puissance :	350 W

Symboles utilisés

	Isolation de protection
	G eprüfte S icherheit (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.
	Les matériaux recyclables sont marqués par le symbole du recyclage (3 flèches). Le matériau peut être spécifié par le numéro de recyclage au milieu (ici : 21) et/ou un sigle (ici : PAP).
	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.
	Ce produit ne contient pas de bisphénol A.

Sous réserves de modifications techniques.

Centre de service

En cas de problème requérant une assistance, veuillez contacter notre centre de service :

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

CH Service Suisse
Tel.: 0842 665566 (0,08 CHF/Min.,
mobile max. 0,40 CHF/Min.)
E-Mail: hoyer@lidl.ch

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

IAN : 395418_2104

Beknopte gebruiksaanwijzing



Dit document is een beknopt, gedrukt exemplaar van de volledige handleiding. Door het scannen van de QR-code gaat u direct naar de Lidl-servicepagina (www.lidl-service.com) en kunt u door middel van het invoeren van het artikelnummer (IAN) **395418_2104** de volledige handleiding bekijken en downloaden.

WAARSCHUWING! Neem de volledige handleiding en de veiligheidsinstructies in acht om lichamelijk letsel en materiële schade te vermijden. De korte handleiding vormt een onderdeel van dit product. Leer vóór het gebruik van het product alle bedienings- en veiligheidsinstructies kennen. Berg de korte handleiding goed op en geef alle documentatie mee, wanneer u het product aan een ander overdraagt.

Levering

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

Symbolen op het apparaat

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

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

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.

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.

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.

- ⊙ Verpakkingsmateriaal uit de buurt van kinderen houden! Verstikkingsgevaar!
- ⊙ Houd dieren altijd uit de buurt van elektrische apparaten!
- ⊙ Apparaat beschermen tegen vochtigheid, druijp- en spatwater!
- ⊙ Bedien het apparaat niet met vochtige handen!
- ⊙ Wanneer er vloeistof in het apparaat terechtkomt, moet de stekker direct uit het stopcontact worden getrokken en het apparaat worden nagekeken!
- ⊙ 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.
- ⊙ Bescherm de aansluitsnoer tegen beschadiging!
- ⊙ Trek de stekker uit het stopcontact:
 - bij een storing
 - wanneer u het apparaat niet gebruikt
 - vóór het reinigen
 - bij onweer
- ⊙ Breng geen veranderingen aan het apparaat aan!
- ⊙ Gebruik het apparaat niet in de buurt van ontvlambare vloeistoffen/materialen of in explosieve omgevingen!
- ⊙ Houd een afstand van 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.).

Enkele apparaatdelen en het droogproduct worden heet tijdens het gebruik. Daarom:

- ⊙ Raak het hete apparaat alleen aan de grepen en bedieningselementen aan.

- ⊙ Laat het droogproduct afkoelen voordat u het verwijderd.
- ⊙ Laat het apparaat vóór transport en reiniging afkoelen!
- ⊙ Gebruik uitsluitend de originele accessoires!
- ⊙ Gebruik geen scherpe of schurende reinigingsmiddelen!

Ingebruikname

- Verwijder al het verpakkingsmateriaal.
- Controleer of alle delen aanwezig en onbeschadigd zijn.
- **Reinig het apparaat alvorens het voor de eerste keer te gebruiken!**

AANWIJZING: een lichte geurontwikkeling bij het eerste gebruik is normaal. Ons advies:

- Reinig het apparaat.
 - Gebruik het apparaat leeg bij een goede ventilatie (zoals hierna is beschreven).
 - Reinig het apparaat opnieuw.
-

1. Plaats het basisapparaat **8** op een geschikt werkblad.
2. Plaats de droogmanden **3** erop.
3. Plaats de droogmand **2** erop.
4. Plaats het deksel **1** erop.
5. Steek de stekker **4** erin.
Weergave op het display **13**:
00 (knippert) + Hr
6. Stel met **- 15** en **+ 16** 1 uur (01 Hr) in.
7. Druk kort op **⊞ 14**. 55 (knippert) + °C
8. Stel met **- 15** en **+ 16** 70 °C in.
9. Druk kort op **⏻ 17**. Het apparaat start.
10. Na de ingestelde tijd schakelt het apparaat automatisch uit. De eerste opwarming kunt u na 30 minuten afbreken: houd **⏻ 17** zo lang ingedrukt, totdat de ventilator **9** stopt en op het display **13 00** continu wordt weergegeven.
11. Trek de stekker **4** eruit en laat het apparaat afkoelen.

Drogen

Algemene informatie

Bij het drogen worden de levensmiddelen door drogen bij relatief lage temperaturen (40 - 70 °C) zonder verdere toevoegingen geconserveerd.

Vitamines blijven voor het grootste deel behouden. Mineralen, ballaststoffen en voedingsstoffen worden door het droogproces geconcentreerd. Veel gedroogde levensmiddelen hebben daardoor een intensief aroma.

Gedroogde levensmiddelen kunnen goed worden bewaard en vervoerd.

Typisch gebruik:

- droge vruchten direct consumeren
- paddenstoelen weken en verder verwerken
- kruiden meekoken

Werkwijze van de droogautomaat

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

- Vul de droogmanden niet teveel.
- Dek de roosters in de droogmanden niet af.
- Zorg voor een vrije ventilatie rondom.

Keuze en voorbereiding van levensmiddelen

Door een zorgvuldige selectie en voorbereiding van de levensmiddelen krijgt u een goede kwaliteit en houdbaarheid. Let op het volgende:

- verse en rijpe levensmiddelen
 - onberispelijke kwaliteit
 - grondige reiniging van de levensmiddelen
 - een goede hygiëne in de keuken
 - gelijkmatige vorm en grootte (niet te klein, omdat de levensmiddelen bij het drogen kleiner worden)
- Droog de levensmiddelen direct na de voorbereiding.
 - In de onlinehandleiding vindt u verdere tips voor afzonderlijke levensmiddelen.

Droogtijden

De droogtijd is bijv. afhankelijk van het watergehalte en de dikte van de stukken. In de volgende

tabel vindt u richtwaarden voor een aantal levensmiddelen.

In de onlinehandleiding vindt u verdere levensmiddelen en nauwkeurigere gegevens, bijv. met welke droogproef u telkens het resultaat kunt controleren.

Droogproduct	Temp.	Droogtijd (uur)
Appel (schijven van 8 mm)	70 °C	8 - 10
Abrikozen (gehalveerd)	70 °C	10 - 12
Bananen (schijven)	70 °C	8 - 10
Pruimen (gehalveerd)	70 °C	10 - 12
Paddenstoelen (in schijven)	50 °C	4 - 6
Kruiden (gehele stengels)	40 °C	2 - 4

Bediening

Apparaat monteren en vullen

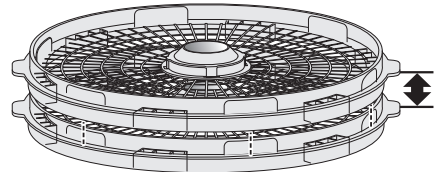
AANWIJZINGEN:

- **Afbeelding A:** plaats de bovenste droogmand **2** (met gesloten afdekking **11**) altijd als bovenste.
- **Afbeelding A:** het aantal droogmanden **3** (met opening **10**) kan variëren.

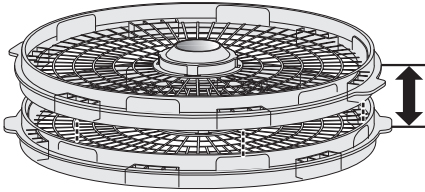
Instellen van afstanden

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

- **Normale afstand:** de 6 smalle en 6 brede nokjes aan de randen van de droogmanden staan verplaatst ten opzichte van elkaar.



- **Grotere afstand:** de smalle en brede nokjes staan tegenover elkaar.



Vullen

1. Plaats het basisapparaat **8** op een geschikt werkblad.
2. Vul de droogmanden **2/3** met het voorbereide droogproduct:
 - gelijkmatig vullen
 - niet teveel vullen
 - niet meerdere lagen over elkaar heen
3. Plaats de droogmanden **3** erop.
4. Plaats de droogmand **2** erop.
5. Plaats het deksel **1** erop.

Instellingen uitvoeren en droogproces starten

1. Steek de stekker **4** erin.
Weergave op het display **13: 00** (knippert) + Hr
2. Stel met **- 15** en **+ 16** de droogtijd tussen 1 en 48 uur (01 Hr tot 48 Hr) in stappen van 1 uur in.
3. Druk kort op **14**. 55 (knippert) + °C.
4. Wissel de eenheid tussen °C en °F:
houd **14** ingedrukt.
5. Stel **- 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 kort op **17**. Het apparaat start:
 - de ventilator **9** start.
 - uren symbool **17**, ingestelde temperatuur en de resterende droogtijd.
7. Na de ingestelde tijd schakelt het apparaat automatisch uit.
8. Trek de stekker **4** eruit en laat het apparaat afkoelen.

Instellingen wijzigen

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

1. Druk kort op **14**.
2. Wijzig de knipperende resterende tijd met **- 15** en **+ 16** in stappen van een uur.
3. Druk kort op **14**.
4. Wijzig de knipperende temperatuur met **- 15** en **+ 16**.
5. Na ca. 2 seconden worden de waarden opgeslagen en continu weergegeven.

Droogproces onderbreken

- Druk kort op **17**.
De ventilator **9** stopt. PA knippert.
- Druk opnieuw kort op **17** om door te gaan.

Droogproces afbreken

- Houd **17** zolang ingedrukt, totdat de ventilator **9** stopt en u een kort geluidssignaal hoort. 00 wordt continu weergegeven.

Droogproduct eruit halen en bewaren

- Laat het droogproduct goed afkoelen.
- Verpak het droogproduct luchtdicht en bewaar het bescherm tegen licht.

Reinigen

Reinig het apparaat voordat u het voor de eerste keer gebruikt en na elk gebruik!

Deksel en droogmanden

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

Basisapparaat

- ⊗ **GEVAAR voor een elektrische schok!**
Trek vóór het reinigen de stekker **4** eruit!
- Reinig het basisapparaat **8** met een vochtige doek, evt. met een beetje afwasmiddel.

Zie de onlinehandleiding voor aanvullende informatie over de reiniging en verzorging van het apparaat en de accessoires.

Opbergen

- ⊙ **GEVAAR voor kinderen!** Apparaat buiten het bereik van kinderen bewaren!
- Alle delen zuiver en droog bewaren en tegen extreme omstandigheden beschermen.

Weggoeien

Verpakking en apparaat moeten volgens de milieuvorschriften van uw land weggegooid worden.


Problemen oplossen


Wanneer uw apparaat een keer niet functioneert zoals gewenst, lees het bijbehorende hoofdstuk in de online handleiding.

Technische gegevens

Model:	SDA 350 A2
Netspanning:	220 - 240 V ~ 50 - 60 Hz
Beschermingsklasse:	II <input type="checkbox"/>
Vermogen:	350 W

Gebruikte symbolen

	Randaarde
	G eproofde S icherheit (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 zijn gemarkeerd met het recyclingsymbool (3 pijlen). Het materiaal kan aan de hand van het recyclingnummer in het midden (hier: 21) en/of aan een afkorting (hier: PAP) worden gespecificeerd.
~	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.
	Het product bevat geen bisfenol A.

Technische wijzigingen voorbehouden.

Servicecenters

Neem contact op met ons servicecenter in geval van service:

 Service Nederland
Tel.: 0900 0400223 (0,10 EUR/Min.)
E-Mail: hoyer@idl.nl

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

IAN: 395418_2104

Skrócona instrukcja obsługi



Niniejszy dokument jest skróconą drukowaną wersją kompletnej instrukcji obsługi. Po zeskanowaniu kodu QR przejdziesz bezpośrednio do strony serwisowej marki Lidl (www.lidl-service.com) a wpisując numer artykułu (IAN) **395418_2104**, możesz przejrzeć i pobrać kompletną instrukcję obsługi.

OSTRZEŻENIE! Przestrzegaj kompletnej instrukcji obsługi i wskazówek dotyczących bezpieczeństwa, aby uniknąć obrażeń u osób oraz szkód rzeczowych. Skrócona instrukcja obsługi jest częścią tego produktu. Przed użyciem produktu zapoznaj się ze wszystkimi instrukcjami w zakresie obsługi i bezpieczeństwa. Przechowuj krótką instrukcję obsługi w bezpiecznym miejscu i przekazaj wszystkie dokumenty osobom trzecim w przypadku przekazania produktu.

Zakres dostawy

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

Symbole na urządzeniu

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

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 koszów **3**)
- 11 Zamknięta pokrywa (w środku najwyższego kosza **2**)
- 12 Otwory (w pokrywie)

Rys. A: Rozróżnianie koszów

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

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.

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 szkodami 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.

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.

- ⊙ Przechowywać materiał opakowaniowy w miejscu niedostępnym dla dzieci! Ryzyko zadławienia!
- ⊙ Zwierzęta nie powinny nigdy zbliżać się do urządzeń elektrycznych!
- ⊙ Chronić urządzenie przed wilgocią oraz kapącą lub rozbryzgiwaną wodą!
- ⊙ Nie obsługiwać urządzenia mokrymi rękami!
- ⊙ W przypadku dostania się wody do urządzenia natychmiast wyciągnąć wtyczkę z gniazdka i zlecić sprawdzenie urządzenia!
- ⊙ Po wпадnięciu urządzenia do wody natychmiast wyciągnąć wtyczkę z gniazdka. Dopiero później wyjąć urządzenie z wody.
- ⊙ Chronić przewód zasilający przed uszkodzeniami!
- ⊙ Wyciągać wtyczkę z gniazdka:
 - w przypadku usterki,
 - w przypadku nieużywania urządzenia,
 - przed czyszczeniem,
 - podczas burzy.
- ⊙ Nie wprowadzać w urządzeniu żadnych modyfikacji!
- ⊙ Urządzenia nie wolno używać w pobliżu palnych cieczy i materiałów ani w otoczeniu zagrożonym wybuchem!
- ⊙ Zachować odstęp 30 cm 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.).

Niektóre elementy urządzenia i suszone materiały podczas pracy są gorące. Dlatego:

- ⊙ W przypadku gorącego urządzenia dotykać tylko uchwyty i elementów obsługowych.
- ⊙ Suszone produkty powinny ostygnąć przed ich wyjęciem.




- ⊙ Przed transportem i czyszczeniem urządzenie powinno ostygnąć!
- ⊙ Używać wyłącznie oryginalnych akcesoriów!
- ⊙ Nie używać ostrych środków czyszczących mogących porysować powierzchnię!

Uruchomienie

- Usunąć cały materiał użyty do opakowania.
- Sprawdzić, czy urządzenie zawiera wszystkie części i czy nie są one uszkodzone.
- **Oczyszczyć urządzenie przed pierwszym użyciem!**

WSKAZÓWKA: Podczas pierwszego użycia słaby zapach jest zjawiskiem normalnym. Nasze zalecenie:

- Wyczyścić urządzenie.
 - Włączyć puste urządzenie przy dobrej wentylacji (zgodnie z poniższym opisem).
 - Wyczyścić ponownie urządzenie.
-

1. Postawić urządzenie podstawowe **8** na odpowiedniej powierzchni roboczej.
2. Założyć kosze **3**.
3. Założyć kosz **2**.
4. Założyć pokrywę **1**.
5. Włożyć wtyczkę **4** do gniazdka.
Wskazania na wyświetlaczu **13**:
00 (miga) + Hr
6. Za pomocą **- 15** i **+ 16** ustawić 1 godzinę (01 Hr).
7. Nacisnąć krótko  **14**. 55 (miga) + °C
8. Za pomocą **- 15** i **+ 16** ustawić 70 °C.
9. Nacisnąć krótko  **17**. Urządzenie uruchomi się.
10. Po upływie nastawionego czasu urządzenie wyłączy się automatycznie. Pierwsze nagrzewanie można przerwać po 30 minutach. Przytrzymać wciśnięty przycisk  **17** tak długo, aż wentylator **9** zatrzyma się, a na wyświetlaczu **13** wyświetlane będzie w sposób ciągły 00.

11. Wyciągnąć wtyczkę z gniazdka **4** i poczekać, aż urządzenie ostygnie.

Suszenie

Informacje ogólne

Podczas suszenia produkty spożywcze są konserwowane dzięki wyschnięciu w stosunkowo niskiej temperaturze (40 – 70 °C) bez dodatków. 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 można łatwo przechowywać i transportować.

Typowe zastosowania:

- Suszone owoce gotowe do bezpośredniego spożycia
- Suszone grzyby – namoczyć przed dalszym przyrządzeniem
- Suszone zioła – dodać do gotowanych potraw

Zasada działania automatu do suszenia

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

- Nie należy przeładowywać koszy.
- Nie należy przykrywać sit w koszach.
- Należy zapewnić dookoła swobodną wentylację.

Wybór i przygotowanie produktów spożywczych

Poprzez staranny wybór i przygotowanie produktów spożywczych można zapewnić ich wysoką jakość i trwałość. Należy zwracać uwagę na:

- stosowanie świeżych i dojrzałych produktów spożywczych,
- wysoką jakość,
- dokładne wyczyszczenie produktów spożywczych,
- odpowiednią higienę w kuchni,
- równomierny kształt i wielkość (nie za małe, ponieważ podczas suszenia produkty spożywcze zmniejszają się)

- Wysuszyć produkty spożywcze bezpośrednio po przygotowaniu.
- W internetowej instrukcji obsługi można znaleźć szczegółowe porady dotyczące poszczególnych produktów spożywczych.

Czas suszenia

Czas suszenia zależy np. od zawartości wody i od grubości kawałków produktów spożywczych. W poniższej tabeli podano orientacyjne wartości dla kilku produktów spożywczych:

W internetowej instrukcji obsługi można znaleźć także inne produkty spożywcze oraz dokładniejsze informacje, np. o tym, na jakiej próbce suszonego produktu można sprawdzić efekt suszenia.

Suszony produkt	Temp.	Czas susz. (godz.)
jabłka (plasterki 8 mm)	70 °C	8 – 10
morele (połówki)	70 °C	10 – 12
banany (plasterki)	70 °C	8 – 10
śliwki (połówki)	70 °C	10 – 12
grzyby (plasterki)	50 °C	4 – 6
zioła (całe łodygi)	40 °C	2 – 4

Obsługa

Składanie i napełnianie urządzenia

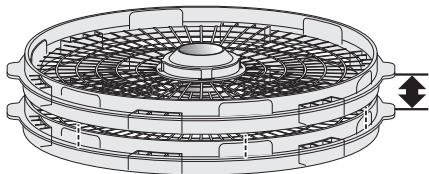
WSKAZÓWKI:

- **Rys. A:** Górny kosz **2** (z zamkniętą pokrywą **11**) musi zawsze być umieszczony na samej górze.
- **Rys. A:** Liczba koszy **3** (z otworem **10**) może się różnić.

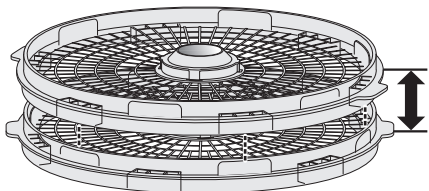
Ustawianie odległości

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

- **Normalna odległość:** 6 wąskich i 6 szerokich mostków koszy jest przesuniętych względem siebie.



- **Większa odległość:** Wąskie i szerokie mostki znajdują się nad sobą.



Napełnianie

1. Postawić urządzenie podstawowe **8** na odpowiedniej powierzchni roboczej.
2. Napełnić kosze **2/3** przygotowanymi produktami do suszenia.
 - Rozłożyć produkty równomiernie.
 - Nie wkładać za dużo.
 - Nie kłaść jednej warstwy na drugą.
3. Założyć kosze **3**.
4. Założyć kosz **2**.
5. Założyć **1** pokrywę.

Regulacja i rozpoczęcie suszenia

1. Włożyć wtyczkę **4** do gniazdka. Wskazania na wyświetlaczu **13**:
00 (miga) + Hr
2. Za pomocą przycisków **- 15 i + 16** ustawić czas suszenia w przedziale od 1 godziny do 48 godzin (01 Hr do 48 Hr). Jedno naciśnięcie przycisku zmienia czas o 1 godzinę.
3. Nacisnąć krótko **[Menu] 14**. 55 (miga) + °C
4. Przełączanie jednostek między °C a °F: naciśnięcie i przytrzymanie **[Menu] 14**.
5. Za pomocą przycisków **- 15 i + 16** ustawić temperaturę suszenia w przedziale od 40 °C do 70 °C (lub w przedziale od 100 °F do 160 °F). Jedno naciśnięcie przycisku zmienia temperaturę suszenia o 5°.

6. Nacisnąć krótko **[Power] 17**. Uruchomienie urządzenia:
 - Włącza się wentylator **9**.
 - Symbol zegara **[Clock]**, ustawiona temperatura i pozostały czas suszenia.
7. Po upływie nastawionego czasu urządzenie wyłączy się automatycznie.
8. Wyciągnąć wtyczkę z gniazdka **4** i poczekać, aż urządzenie ostygnie.

Zmiana ustawień

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

1. Nacisnąć krótko **[Menu] 14**.
2. Migający pozostały czas można zmienić za pomocą **- 15 i + 16**; jedno naciśnięcie powoduje zmianę o jedną godzinę.
3. Nacisnąć krótko **[Menu] 14**.
4. Migającą temperaturę można zmieniać za pomocą **- 15 i + 16**.
5. Po ok. 2 sekundach wartości są zapisane i wyświetlane w sposób ciągły.

Przerwanie procesu suszenia

- Nacisnąć krótko **[Power] 17**. Wentylator **9** zatrzymuje się. PA miga.
- Aby kontynuować, wcisnąć krótko jeszcze raz **[Power] 17**.

Anulowanie suszenia

- Wcisnąć i przytrzymać **[Power] 17**, aż wentylator **9** zatrzyma się i rozlegnie się krótki sygnał dźwiękowy. Przez cały czas wyświetlacz powinien wskazywać 00.

Wymywanie i przechowywanie suszonej żywności

- Poczekać, aż suszony materiał dobrze ostygnie.
- Wysuszone produkty zapakować hermetycznie; przechowywać w miejscu zabezpieczonym przed światłem.

Czyszczenie

Urządzenie należy wyczyścić przed pierwszym użyciem i po każdym użyciu!

Pokrywa i kosze

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

Urządzenie podstawowe

- ⊙ **NIEBEZPIECZEŃSTWO porażenia prądem elektrycznym!** Przed czyszczeniem wyciągnąć wtyczkę **4** z gniazdka.
- Urządzenie podstawowe **8** należy czyścić za pomocą wilgotnej ściereczki, w razie potrzeby użyć nieco płynu do mycia naczyń.

Dodatkowe informacje na temat czyszczenia i pielęgnacji urządzenia i jego akcesoriów znajdują się w internetowej instrukcji obsługi.

Przechowywanie

- ⊙ **NIEBEZPIECZEŃSTWO dla dzieci!** Przechowywać urządzenie w miejscu niedostępnym dla dzieci!
- Wszystkie części przechowywać w czystym i suchym stanie oraz chronić je przed ekstremalnymi warunkami.


Utylizacja

Opakowanie i urządzenie muszą być utylizowane zgodnie z przepisami dot. ochrony środowiska w danym kraju.

Rozwiązywanie problemów

Jeżeli urządzenie nie działa zgodnie z oczekiwaniami, należy przeczytać odpowiedni rozdział w internetowej instrukcji obsługi.

Dane techniczne

Model:	SDA 350 A2
Napięcie sieciowe:	220 – 240 V ~ 50 – 60 Hz
Klasa ochronności:	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.
	Symbolem recyklingu (3 strzałki) oznakowane są materiały nadające się do ponownego przetworzenia. Materiał można zidentyfikować na podstawie numeru recyklingowego w środku (tutaj: 21) i/lub skrótu (tutaj: PAP).
~	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.
	Produkt nie zawiera bisfenolu A.

Zmiany techniczne zastrzeżone.

Centrum Serwisowe

W kwestiach związanych z serwisowaniem produktu prosimy o kontakt z naszym centrum serwisowym:

 Serwis Polska
Tel.: 22 397 4996
E-Mail: hoyer@lidl.pl

IAN: 395418_2104

Stručný návod



Tento dokument je zkrácenou tiskovou verzí úplného návodu k použití. Naskenováním QR kódu se dostanete přímo na stránku Lidl-Service (www.lidl-service.com) a zadáním čísla výrobku (IAN) **395418_2104** si můžete prohlédnout a stáhnout kompletní návod k použití.

VÝSTRAHA! Dodržujte pokyny v kompletním návodu k použití a bezpečnostní pokyny, aby nedošlo ke zranění osob a věcným škodám. Stručný návod je součástí tohoto výrobku. Před použitím výrobku se seznamte se všemi provozními a bezpečnostními pokyny. Stručný návod dobře uschovejte a při předání výrobku dalším osobám předejte všechny dokumenty.

Rozsah dodávky

- 1 základní jednotka **8**
- 4 sušicí koše **3**
- 1 nejhornější sušicí koš **2**
- 1 víko **1**
- 1 stručný návod

Symboly na přístroji

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

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** Zavřený krytí (uprostřed nejhornějšího sušicího koše **2**)
- 12** Otvor (ve víku)

Obrázek A: Rozlišení sušicích košů

Nahore: 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

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.

Použití k určenému účelu

Sušička potravin je určena k sušení potravin. Příklad je určen pro domácí použití. Příklad se smí používat pouze v suchých vnitřních prostorech. Příklad se nesmí používat pro komerční účely.

Předvídatelné nesprávné použití

VÝSTRAHA před věcnými škodami!

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

Pokyny pro bezpečný provoz

- ⊙ Tento přístrojek 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 přístrojek bezpečně používat, a pochopily, jaké nebezpečí přitom hrozí.
- ⊙ Děti si s přístrojekem 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 přístrojeku a napájecímu vedení.
- ⊙ Tento přístrojek není určen k použití s externími spínacími hodinami nebo odděleným systémem dálkového ovládní.
- ⊙ Pokud je napájecí vedení tohoto přístrojeku 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.
- ⊙ Obalový materiál držte mimo dosah dětí!
Nebezpečí udušení!
- ⊙ Zvířata ze zásady držte mimo dosah elektrických zařízení!
- ⊙ Příklad chraňte před vlhkostí, kapající nebo sříkající vodou!
- ⊙ Neobsluhujte přístrojek vlhkými rukama!
- ⊙ Dostane-li se do přístrojeku tekutina, ihned vytáhněte síťovou zástrčku a nechejte přístrojek zkontrolovat!
- ⊙ V případě, že přístrojek spadl do vody, ihned vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky! Teprve potom přístrojek vyjměte.
- ⊙ Napájecí vedení chraňte před poškozením!
- ⊙ Síťovou zástrčku vytáhněte ze zásuvky:
 - při poruše
 - pokud přístrojek nepoužíváte
 - před čištěním
 - při bouřce
- ⊙ Neprovádějte na přístrojeku žádné změny!
- ⊙ Příklad neprovozujte v blízkosti hořlavých kapalin/materiálů nebo v prostředí, kde hrozí nebezpečí výbuchu!
- ⊙ Dodržujte 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 sušících košů nezakrývejte úplně (např. papírem, alobalem apod.).

Některé části přístroje a sušené potraviny se během provozu velmi zahřejí. Proto:

- ⊙ Horkého přístroje se dotýkejte pouze na rukojetích a ovládacích prvcích.
- ⊙ Sušené potraviny před odebráním nechejte vychladnout.
- ⊙ Přístroj nechejte před přepravou nebo čištěním vychladnout!
- ⊙ Používejte pouze originální příslušenství!
- ⊙ Nepoužívejte agresivní nebo abrazivní čisticí prostředky!

Uvedení do provozu

- Odstraňte veškerý obalový materiál.
- Překontrolujte, zda jsou k dispozici všechny díly a zda jsou nepoškozené.
- **Před prvním použitím přístroj vyčistěte!**

UPOZORNĚNÍ: Lehká tvorba zápachu během prvního provozu je normální. Naše doporučení:

- Vyčistěte přístroj.
- Provozujte přístroj prázdný, s dobrým větráním (jak je popsáno níže).
- Opět vyčistěte přístroj.

1. Základní jednotku **8** postavte na vhodnou pracovní plochu.
2. Nasadte sušící koše **3**.
3. Nasadte sušící koš **2**.
4. Nasadte víko **1**.
5. Zasuňte síťovou zástrčku **4**. Ukazatel na displeji **13: 00** (bliká) + Hr
6. Pomocí **– 15** a **+ 16** nastavte 1 hodinu (01 Hr).
7. Krátce stiskněte **⊞ 14. 55** (bliká) + °C
8. Pomocí **– 15** a **+ 16** nastavte 70 °C.
9. Krátce stiskněte **⏻ 17**. Přístroj se spustí.

10. Po uplynutí nastavené doby se přístroj automaticky vypne. První rozehrátí můžete po 30 minutách přerušit: Držte **⏻ 17** tak dlouho, dokud se ventilátor **9** nezastaví a na displeji **13** se trvale nezobrazí 00.
11. Vytáhněte síťovou zástrčku **4** a nechejte přístroj vychladnout.

Sušení

Všeobecné informace

Během sušení při relativně nízkých teplotách (40–70 °C) jsou potraviny konzervovány bez dalších přísad. Vitamíny jsou z velké části zachovány. Minerální látky, vláknina a živiny se díky sušení zkoncentrují. Mnoho sušených potravin tím získá intenzivní aroma.

Sušené potraviny lze dobře uschovat a přepravovat.

Typické použití:

- Přímá konzumace sušených plodů
- Namočení a další zpracování hub
- Vaření s bylinkami

Provoz sušičky potravin

Vaše sušička potravin vtaňuje větracími otvory **6** na spodní straně čerstvý vzduch a otepluje ho. Teplý, suchý vzduch proudí sušícími koši **2/3** ze spodu nahoru. Proto:

- Nepřepřlňujte sušící koše.
- Nepřikrývejte mřížky v sušících koších.
- Zajistěte volné větrání okolo.

Výběr a příprava potravin

Pečlivým výběrem a přípravou potravin získáte dobrou kvalitu a trvanlivost. Dbejte na:

- čerstvost a zralost potravin
- bezchybnou kvalitu
- důkladné čištění potravin
- dobrou kuchyňskou hygienu
- rovnoměrný tvar a velikost (ne příliš malé, protože potraviny se při sušení zmenší)
- Sušte potraviny přímo po přípravě.
- V on-line návodu k použití naleznete další tipy pro jednotlivé potraviny.

Doby sušení

Doba sušení je závislá např. na podílu vody a tloušťce kousků. V následující tabulce naleznete referenční hodnoty pro některé potraviny.

V on-line návodu k použití naleznete další potraviny a přesnější údaje, např. pomocí jaké zkoušky usušení můžete příslušný výsledek zkontrolovat.

Sušené potraviny	Tepl.	Doba sušení (hod.)
Jablka (8 mm plátky)	70 °C	8 – 10
Meruňky (rozpůlená)	70 °C	10 – 12
Banány (plátky)	70 °C	8 – 10
Švestky (rozpůlené)	70 °C	10 – 12
Houby (plátky)	50 °C	4 – 6
Bylinky (celé stonky)	40 °C	2 – 4

Obsluha

Sestavení a naplnění přístroje

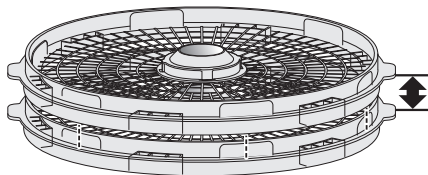
UPOZORNĚNÍ:

- **Obrázek A:** Nejhornější sušicí koš **2** (se zavřeným krytím **11**) musíte vždy nasadit jako nejhornější.
- **Obrázek A:** Počet sušicích košů **3** (s otvorem **10**) můžete obměňovat.

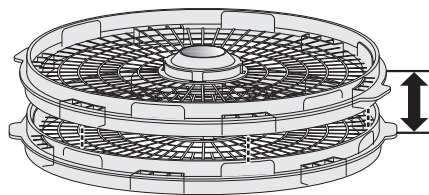
Nastavení odstupů

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

- **Normální odstup:** 6 úzkých a 6 širokých listů na okraji sušicích košů je umístěno střídavě.



- **Vyšší odstup:** Úzké a široké lišty jsou nad sebou



Naplnění



1. Základní jednotku **8** postavte na vhodnou pracovní plochu.
2. Naplňte sušicí koše **2/3** připravenými potravinami k sušení:
 - rovnoměrně rozložené
 - nepřeplněné
 - ne několik vrstev na sobě
3. Nasadte sušicí koše **3**.
4. Nasadte sušicí koš **2**.
5. Nasadte víko **1**.

Provedení nastavení a spuštění sušení



1. Zasuňte síťovou zástrčku **4**. Ukazatel na displeji **13: 00** (bliká) + Hr
2. Pomocí **- 15** a **+ 16** nastavte dobu sušení mezi 1 a 48 hodinami (**01 Hr** až **48 Hr**) v 1 hodinových krocích.
3. Krátce stiskněte **⏸ 14. 55** (bliká) + °C.
4. Změna jednotek mezi °C a °F: stiskněte a přidržte **⏸ 14**.
5. Pomocí **- 15** a **+ 16** nastavte teplotu sušení mezi 40 °C a 70 °C (příp. mezi 100 °F a 160 °F) v 5°krocích.
6. Krátce stiskněte **⏻ 17**. Přístroj se spustí:
 - Ventilátor **9** se spustí.
 - Symbol hodin **⌚**, nastavená teplota a zbývající doba sušení.
7. Po uplynutí nastavené doby se přístroj automaticky vypne.
8. Vytáhněte síťovou zástrčku **4** a nechte přístroj vychladnout.

Změna nastavení


Nastavení doby sušení a teploty sušení můžete během sušení kdykoliv změnit.

1. Krátce stiskněte  **14**.
2. Blikající zbývající dobu změňte pomocí **- 15 a + 16** v hodinových krocích.
3. Krátce stiskněte  **14**.
4. Blikající teplotu změňte pomocí **- 15 a + 16**.
5. Po cca 2 sekundách se hodnota uloží a trvale se zobrazí.

Přerušení sušení

- Krátce stiskněte  **17**. Ventilátor **9** se zastaví. PA bliká.
- Pro pokračování opět krátce stiskněte  **17**.

Ukončení sušení

- Stiskněte a držte  **17** tak dlouho, dokud se ventilátor **9** nezastaví a nezazní krátce akustický signál. Zobrazí se trvale 00.

Odebrání a uskladnění sušených potravin

- Sušené potraviny nechejte dobře vychladnout.
- Sušené potraviny uchovávejte vzduchotěsně a chráněné před světlem.

Čištění

Před prvním a po každém použití přístroj vyčistěte!

Víko a sušicí koše

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

Základní jednotka

- ⊙ **NEBEZPEČÍ úrazu elektrickým proudem!** Před čištěním vytáhněte síťovou zástrčku **4!**
- Základní jednotku **8** vyčistěte vlhkým hadříkem, příp. s trochou čisticího prostředku.

Dodatečné informace týkající se čištění a ošetřování přístroje a dílů příslušenství naleznete v on-line návodu k použití.

Uskladnění

- ⊙ **NEBEZPEČÍ pro děti!** Přístroj uchovávejte mimo dosah dětí!
- Všechny díly uchovávejte čisté a suché a chraňte před extrémními podmínkami.


Likvidace

Obal a přístroj musí být zlikvidovány v souladu s předpisy na ochranu životního prostředí ve vaší zemi.

Řešení problémů

Pokud váš přístroj nefunguje podle očekávání, přečtěte si odpovídající kapitolu v on-line návodu k použití.

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 směrnic EU.
	Tento symbol upozorňuje na to, aby byl obal ekologicky zlikvidován.
	Recyklovatelné materiály jsou označeny symbolem recyklace (3 šipky). Materiál lze specifikovat recyklačním číslem uprostřed (zde: 21) anebo zkratkou (zde: PAP).
	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.
	Výrobek neobsahuje bisfenol A.

Technické změny vyhrazeny.

Servisní střediska

V případě servisu se obrňte na náš servisní center:

 Servis Česko
Tel.: 800143873
E-Mail: hoyer@idl.cz

IAN: 395418_2104

Krátky návod



Tento dokument predstavuje skrátené tlačené vydanie kompletného návodu na použitie.

Naskenovaním QR kódu sa dostanete priamo na stránku Lidl Service (www.lidl-service.com) a po zadaní čísla výrobku (IAN) **395418_2104** si môžete pozrieť a stiahnuť kompletný návod na použitie.

VÝSTRAHA! Prečítajte si kompletný návod na použitie a bezpečnostné pokyny, aby ste predišli osobným a vecným škodám. Pred použitím výrobku sa oboznámte so všetkými pokynmi na obsluhu a bezpečnostnými pokynmi. Stručný návod dobre si dobre uschovajte a v prípade postúpenia výrobku tretej osobe ho odovzdajte spolu s ním.

Obsah balenia

- 1 základný prístroj **8**
- 4 sušiace koše **3**
- 1 najvrchnejší sušiaci kôš **2**
- 1 veko **1**
- 1 krátky návod

Symbols na prístroji

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

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

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.

VÝSTRAHA! 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: Skutočnosť a špecifiká, ktoré by sa mali rešpektovať pri manipulácii s prístrojom.

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.

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 uchovávajte 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.
- ⊙ Obalový materiál držte mimo dosahu detí! Nebezpečenstvo udusení!
- ⊙ Elektrické prístroje zásadne držte mimo dosahu zvierat!
- ⊙ Prístroj chráňte pred vlhkosťou, kvapkajúcou a striekajúcou vodou!
- ⊙ Prístroj neobsluhujte mokrymi rukami!
- ⊙ Ak sa do prístroja dostane vlhkosť, ihneď vyťahnite zástrčku a prístroj nechajte skontrolovať!
- ⊙ Ak prístroj spadol do vody, okamžite vyťahnite zástrčku! Až následne vyberte prístroj.

- ⊙ Pripojovacie vedenie chráňte pred poškodeniami!
- ⊙ Zástrčku vyťahnite zo zásuvky:
 - pri poruche
 - ak prístroj nepoužívate
 - pred čistením
 - počas búrky
- ⊙ Na prístroji nevykonávajte žiadne zmeny!
- ⊙ Prístroj nepoužívajte v blízkosti horľavých tekutín/materiálov alebo v prostredí, kde hrozí nebezpečenstvo výbuchu!
- ⊙ Dodržiavajte odstup 30 cm od stien.
- ⊙ Aby ste predišli prehriatiu prístroja a zaistili optimálne sušenie:
 - Prístroj neprekrývajte.
 - Udržievajte voľné vetracie štrbiny na spodnej strane základného prístroja.
 - Prístroj postavte na rovný a hladký podklad. Obrusy, textilie a podobne môžu obmedzovať voľné vetranie.
 - Neprekrývajte úplne mriežkové dno sušiacich košov (napr. papierom, hliníkovou fóliou a pod.).

Niektoré časti prístroja a sušené potraviny sú pri prevádzke horúce. Preto:




- ⊙ Horúceho prístroja sa dotýkajte len za rukoväte a na ovládacích prvkoch.
- ⊙ Sušené potraviny nechajte pred vybratím vychladnúť.
- ⊙ Prístroj nechajte pred prepravou a čistením vychladnúť!
- ⊙ Používajte len originálne príslušenstvo!
- ⊙ Nepoužívajte ostré ani abrazívne čistiace prostriedky!

Uvedenie do prevádzky

- Odstráňte všetok obalový materiál.
- Skontrolujte, či sú k dispozícii všetky diely a či nie sú poškodené.
- **Pred prvým použitím prístroj očistite!**

UPOZORNENIE: Pri prvom použití je mierny zápach normálny. Naše odporúčanie:

- Prístroj vyčistite.
- Prístroj prevádzkujte naprázdno pri dobrom vetraní (ako je popísané nižšie).
- Prístroj znovu vyčistite.

1. Základný prístroj **8** postavte na vhodnú pracovnú plochu.
2. Nasadzte sušiace koše **3**.
3. Nasadzte sušiaci kôš **2**.
4. Nasadzte veko **1**.
5. Nasadzte zástrčku **4**.
Indikátor na displeji **13: 00** (bliká) + Hr
6. Pomocou **– 15 a + 16** nastavte 1 hodinu (01 Hr).
7. Krátko stlačte  **14. 55** (bliká) + °C
8. Pomocou **– 15 a + 16** nastavte 70 °C.
9. Krátko stlačte  **17**. Prístroj sa spúšťa.
10. Po nastavenom čase sa prístroj automaticky vypne. Prvé zahriatie môžete prerušiť po 30 minútach:  **17** podržte stlačené tak dlho, kým sa ventilátor **9** nezastaví a na displeji **13** sa trvalo zobrazí 00.
11. Vyťahnite zástrčku **4** a prístroj nechajte vychladnúť.

Sušenie

Všeobecné informácie

Pri sušení sa potraviny konzervujú pri relatívne nízkych teplotách (40 – 70 °C) bez ďalších prísad. 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 sa dajú dobre uschovávať a prepravovať.

Typické použitia:

- priama konzumácia sušeného ovocia
- zmäkčenie a ďalšie spracovanie hríbov
- súčasné varenie bylín

Spôsob fungovania sušiacich automatov

Sušiaci automat vŕhahuje cez vetracie štrbiny **6** na spodnej strane čerstvý vzduch a zahrieva ho. Teplý, suchý vzduch prúdi cez sušiace koše **2/3** zhora nahor. Preto:

- Koše neprepŕňajte.
- Neprekrývajte mriežky v sušiacich košoch.
- Zaistite voľné vetranie dookola.

Výber a príprava potravín

Starostlivým výberom a prípravou potravín získate dobrú kvalitu a trvanlivosť. Dbajte na:

- čerstvé a zrelé potraviny
 - bezchybnú kvalitu
 - dôkladné umytie potravín
 - dobrú kuchynskú hygienu
 - rovnomerný tvar a veľkosť (nie príliš malé, pretože sa potraviny pri sušení zmenšia)
- Sušte potraviny priamo po príprave.
 - V online návode na použitie nájdete ďalšie tipy k jednotlivým potravinám.

Doby sušenia

Doba sušenia závisí, napríklad od obsahu vody a hrúbky kúskov. V nasledujúcej tabuľke nájdete orientačné hodnoty pre niektoré potraviny.

V online návode na použitie nájdete ďalšie potraviny a presnejšie informácie, napr. s akou sušenou zorkou môžete skontrolovať výsledok.

Sušené potraviny	Tep.	Doba sušenia (h)
Jablká (8 mm plátky)	70 °C	8 – 10
Marhule (rozpolené)	70 °C	10 – 12
Banány (plátky)	70 °C	8 – 10
Slivky (rozpolené)	70 °C	10 – 12
Hríby (na plátky)	50 °C	4 – 6
Bylinky (celé stonky)	40 °C	2 – 4

Obsluha

Zloženie a naplnenie prístroja

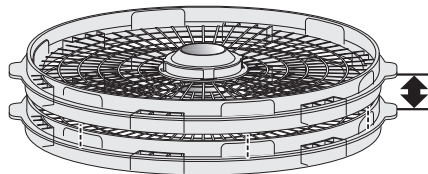
UPOZORNENIA:

- **Obrázok A:** Najvrchnejší sušiaci kôš **2** (s uzavretým krytom **11**) sa musí vždy vložiť ako najvrchnejší.
- **Obrázok A:** Počet sušiacich košov **3** (s otvorom **10**) sa môže meniť.

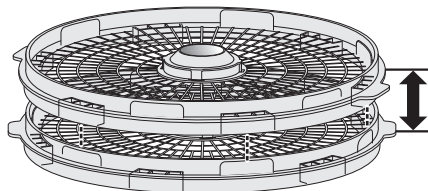
Nastavenie vzdialenosti

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

- **Normálna vzdialenosť:** 6 úzkych a 6 širokých výstupkov na okraji sušiacich košov sa nachádza so vzájomným odsadením.



- **Väčšia vzdialenosť:** Úzke a široké výstupky stoja nad sebou.





Naplnenie

1. Základný prístroj **8** postavte na vhodnú pracovnú plochu.
2. Naplňte sušiace koše **2/3** pripravenými sušenými potravinami:
 - rovnomerne rozložte
 - nepreplňajte
 - nie viac vrstiev nad sebou
3. Nasadte sušiacu koše **3**.
4. Nasadte sušiaci kôš **2**.
5. Nasadte veko **1**.



Vykonanie nastavení a spustenie sušenia

1. Zasuňte zástrčku **4**.
Indikátor na displeji **13: 00** (bliká) + Hr
2. Pomocou **– 15** a **+ 16** nastavte čas sušenia v rozsahu 1 až 48 hodín (01 Hr až 48 Hr) v krokoch po 1 hodine.
3. Krátko stlačte **⏏ 14. 55** (bliká) + °C
4. Prepínanie jednotky medzi °C a °F: **⏏ 14** podržte stlačené.
5. Pomocou **– 15** a **+ 16** nastavte teplotu sušenia v rozsahu 40 °C až 70 °C (resp. 100 °F až 160 °F) v krokoch po 5°.



- Krátko stlačte  **17**. Prístroj sa spúšťa:
 - Ventilátor **9** sa spúšťa.
 - Symbol hodín , nastavená teplota a zvyšná doba sušenia.
- Po nastavenom čase sa prístroj automaticky vypne.
- Vytiahnite zástrčku **4** a prístroj nechajte vychladnúť.

Zmena nastavení


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

- Krátko stlačte  **14**.
- Blikajúci zvyšný čas zmeníte pomocou **- 15** a **+ 16** v krokoch po hodine.
- Krátko stlačte  **14**.
- Blikajúcu teplotu zmeníte pomocou **- 15** a **+ 16**.
- Asi po 2 sekundách sa hodnoty uložia a zobrazujú sa trvalo.

Prerušenie sušenia

- Krátko stlačte  **17**. Ventilátor **9** sa zastaví. PA bliká.
- Na pokračovanie znovu krátko stlačte  **17**.

Prerušenie sušenia

-  **17** podržte stlačené tak dlho, kým sa ventilátor **9** nezastaví a nezaznie nakrátko akustický signál. **00** sa zobrazuje trvalo.

Vybratie a uschovanie sušených potravín

- Sušené potraviny nechajte dobre vychladnúť
- Sušené potraviny vzduchotesne zabaľte a uschovajte chránené pred svetlom.


Čistenie

Pred prvým použitím a po každom použití prístroj vyčistite!

Veko a sušiacie koše


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

Základný prístroj

-  **NEBEZPEČENSTVO v dôsledku zásahu elektrickým prúdom!** Pred čistením vytiahnite zástrčku **4!**
- Základný prístroj **8** vyčistíte vlhkou handrou a prípadne s malým množstvom prostriedku na umývanie.

Dodatočné informácie o čistení a ošetrovaní prístroja a dielov príslušenstva nájdete v online návode na obsluhu.

Skladovanie

-  **NEBEZPEČENSTVO pre deti!** Prístroj uchovávajte mimo dosahu detí!
- Všetky diely uchovávajte čisté a v suchu a chráňte ich pred extrémnymi podmienkami.


Likvidácia

Obal a prístroj sa musia zlikvidovať podľa predpisov o ochrane životného prostredia vo vašej krajine.

Riešenia problémov

Ak by prístroj niekedy nefungoval ako má, prečítajte si príslušnú kapitolu v online návode na použitie.

Technické údaje

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

Použité symboly

	Ochranná izolácia
	G eprüfte S icherheit (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.
	Symbolom recyklácie (3 šípky) sú označené recyklovateľné materiály. Materiál môže byť špecifikovaný recyklačným číslom v strede (tu: 21) a/alebo skratkou (tu: PAP).
	Striedavé napätie
	Symbol označuje diela, ktoré sa môžu umývať v umývačke.
	Ide o recyklovateľný produkt, ktorý podlieha rozšírenej zodpovednosti výrobcu, ako aj povinnosti triedenia odpadu.
	Výrobok neobsahuje Bisfenol A.

Technické zmeny vyhradené.

Servisné stredisko

V prípade servisu kontaktujte naše servisné centrum:

SK Servis Slovensko
Tel.: 0850 232001
E-Mail: hoyer@idl.sk

IAN: 395418_2104

Guía breve



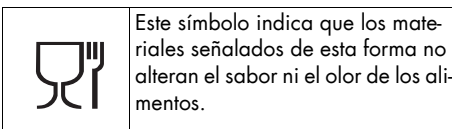
Este documento es una copia impresa abreviada del manual de instrucciones completo. Escaneando el código QR accederá directamente a la página de servicio de Lidl (www.lidl-service.com) y podrá consultar y descargar el manual de instrucciones completo introduciendo el número de artículo (IAN) **395418_2104**.

¡ADVERTENCIA! Tenga en cuenta el manual de instrucciones completo y las indicaciones de seguridad para evitar daños materiales y personales. Las instrucciones breves forman parte de este producto. Familiarícese con todas las indicaciones de seguridad y manejo antes de emplear el producto. Guarde bien las instrucciones breves y entregue todos los documentos con el producto cuando lo ceda a terceros.

Volumen de suministro

- 1 aparato base **8**
- 4 cestas de desecado **3**
- 1 cesta de desecado superior **2**
- 1 tapa **1**
- 1 guía breve

Símbolos en el aparato



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

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.

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.

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.

- ⊙ ¡Mantenga el material de embalaje alejado de los niños! ¡Peligro de asfixia!
- ⊙ ¡Como regla general, mantenga a los animales alejados de los aparatos eléctricos!
- ⊙ ¡Proteja el aparato de la humedad y de las gotas y las salpicaduras de agua!
- ⊙ ¡No toque el aparato con las manos mojadas!
- ⊙ ¡Si penetraran líquidos en el aparato, desenchúfelo inmediatamente y encargue que lo comprueben!
- ⊙ ¡Desenchufe el aparato inmediatamente si cae al agua! A continuación, saque el aparato del agua.
- ⊙ ¡Proteja el cable de conexión para evitar averiarlo!
- ⊙ Saque el enchufe de la toma de corriente:
 - si se produce una avería
 - cuando no utilice el aparato
 - antes de la limpieza
 - en caso de tormenta
- ⊙ ¡No realice ninguna modificación en el aparato!
- ⊙ ¡No utilice el aparato cerca de líquidos y materiales inflamables o en entornos donde exista peligro de explosión!
- ⊙ Mantenga una distancia 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).

Algunas piezas del aparato y los alimentos para desecar se ponen muy calientes durante el funcionamiento. Por ello:




- ⊙ Toque el aparato caliente únicamente por las asas y los elementos de mando.
- ⊙ Deje enfriar los alimentos para desecar antes de retirarlos.
- ⊙ ¡Deje enfriar el aparato antes de su transporte y limpieza!
- ⊙ ¡Utilice solamente accesorios originales!
- ⊙ ¡No utilice detergentes abrasivos o que produzcan arañazos!

Puesta en servicio

- 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!**

NOTA: es normal que se produzca un ligero olor durante el primer funcionamiento. Nuestra recomendación:

- Limpiar el aparato.
- Hacer funcionar el aparato vacío en un lugar con buena ventilación (como se describe abajo).
- Volver a limpiar el aparato.

1. Coloque el aparato base **8** en una superficie de trabajo adecuada.
2. Coloque las cestas de desecado **3**.
3. Coloque la cesta de desecado **2**.
4. Coloque la tapa **1**.
5. Introduzca el enchufe **4**.
Indicación en la pantalla **13: 00** (parpadea) + Hr
6. Ajuste con **- 15 y + 16** 1 hora (01 Hr).
7. Pulse brevemente  **14. 55** (parpadea) + °C.
8. Ajuste con **- 15 y + 16** 70 °C.
9. Pulse brevemente  **17**. El aparato se enciende.
10. Una vez transcurrido el tiempo ajustado, el aparato se apagará automáticamente. El primer calentamiento se puede cancelar pasados 30 minutos: mantenga pulsado  **17** hasta que el ventilador **9** se detenga y en la pantalla **13** se muestre 00 de forma duradera.
11. Extraiga el enchufe **4** y deje enfriar el aparato.

Desecado

Información general

El desecado permite conservar los alimentos secándolos a temperaturas relativamente bajas (40 - 70 °C) sin añadir ningún tipo de aditivos. 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. Los alimentos desecados pueden conservarse y transportarse bien.

Usos habituales:

- consumo directo de fruta desecada
- remojo y procesamiento posterior de setas
- cocción de hierbas

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:

- No sobrecargue las cestas de desecado.
- No cubra las rejillas de las cestas de desecado.
- Garantice que haya una libre ventilación alrededor.

Selección y preparación de los alimentos

Con una selección y preparación cuidadosas de los alimentos conseguirá una buena calidad y durabilidad. Para ello, tenga en cuenta lo siguiente:

- emplear alimentos frescos y maduros
- seleccionar una calidad superior
- limpiar a fondo los alimentos
- tener una buena higiene en la cocina
- seleccionar una forma y tamaño homogéneos (no demasiado pequeños ya que los alimentos se reducen de tamaño al desecarlos)
- Deseque los alimentos inmediatamente después de prepararlos.
- En el manual de instrucciones en línea encontrará más consejos para cada uno de los alimentos.

Tiempo de desecado

El tiempo de desecado depende, p. ej., del contenido de agua y del grosor de los trozos. En la siguiente tabla se enumeran los valores orientativos para algunos alimentos.

En el manual de instrucciones en línea encontrará más alimentos e indicaciones más exactas, p. ej.,

con qué muestra de desecado puede comprobar el resultado.

Alimentos para desecar	Temp.	Tiempo de desecado (horas)
Manzanas (rodajas de 8 mm)	70 °C	8 - 10
Albaricoques (cortados por la mitad)	70 °C	10 - 12
Plátanos (en rodajas)	70 °C	8 - 10
Ciruelas (cortadas por la mitad)	70 °C	10 - 12
Setas (en láminas)	50 °C	4 - 6
Hierbas (tallos enteros)	40 °C	2 - 4

Manejo

Montaje y llenado del aparato

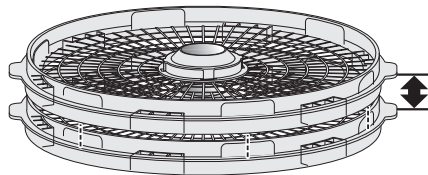
NOTAS:

- **Ilustración A:** la cesta de desecado superior **2** (con tapa cerrada **11**) debe colocarse invariablemente en la parte de más arriba.
- **Ilustración A:** el número de cestas de desecado **3** (con abertura **10**) puede variar.

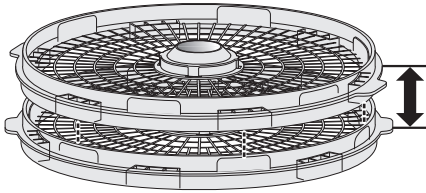
Ajuste de las distancias

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

- **Distancia normal:** las 6 marcas estrechas y las 6 anchas en el borde de las cestas de desecado quedan desplazadas unas respecto de las otras.



- **Distancia mayor:** las marcas estrechas y las anchas quedan unas sobre otras.



Llenar

1. Coloque el aparato base **8** en una superficie de trabajo adecuada.
2. Llene las cestas de desecado **2/3** con los alimentos para desecar preparados:
 - cubrir de manera uniforme
 - no llenar en exceso
 - no superponer varias capas
3. Coloque las cestas de desecado **3**.
4. Coloque la cesta de desecado **2**.
5. Coloque la tapa **1**.

Efectuar ajustes e iniciar el proceso de desecado

1. Introduzca el enchufe **4**.
Indicación en la pantalla **13: 00** (parpadea) + Hr.
2. 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.
3. Pulse brevemente **14**.
55 (parpadea) + °C.
4. Cambie la unidad entre °C y °F: **14** mantenga pulsado.
5. 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 °.
6. Pulse brevemente **17**. El aparato se enciende:
 - el ventilador **9** se enciende.
 - símbolo del reloj **17**, temperatura ajustada y el tiempo de desecado restante.
7. Una vez transcurrido el tiempo ajustado, el aparato se apagará automáticamente.
8. Extraiga el enchufe **4** y deje enfriar el aparato.

Modificar los ajustes

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

1. Pulse brevemente **14**.
2. Modifique el tiempo restante parpadeante con **- 15** y **+ 16** en intervalos de horas.
3. Pulse brevemente **14**.
4. Modifique la temperatura parpadeante con **- 15** y **+ 16**.
5. Pasados aprox. 2 segundos, los valores se guardarán y se mostrarán de forma duradera.

Interrumpir el proceso de desecado

- Pulse brevemente **17**.
El ventilador **9** se detiene. PA parpadea.
- Para continuar pulse brevemente **17** de nuevo.

Cancelar el proceso de desecado

- **17** Mantenga pulsado **17** hasta que el ventilador **9** se detenga y se escuche una breve señal acústica. 00 aparece de forma duradera.

Retirar y conservar los alimentos para desecar

- Deje que los alimentos para desecar se enfríen bien.
- Envase los alimentos para desecar herméticamente y protegidos contra la luz.

Limpieza

¡Limpie el aparato antes de utilizarlo por primera vez y después de cada uso!

Tapa y cestas de desecado

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

Aparato base

- ⊙ **¡PELIGRO de descarga eléctrica!** ¡Extraiga el enchufe **4** antes de la limpieza!

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

Encontrará información adicional sobre la limpieza y el cuidado del aparato y los accesorios en el manual de instrucciones en línea.

Almacenamiento

- ⊙ **¡PELIGRO para los niños!** ¡Almacene el aparato fuera del alcance de los niños!
- Guarde todas las piezas limpias y secas protegidas de las condiciones extremas.


Eliminación

El embalaje y el aparato deben eliminarse conforme a las normas de protección medioambiental vigentes en su país.

Solución de problemas






Si en algún momento el aparato no funciona como es debido, lea el capítulo correspondiente en el manual de instrucciones en línea.

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
	Gepüüfte 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.
	Los materiales reciclables están marcados con el símbolo de reciclaje (3 flechas). El material puede especificarse mediante el número de reciclaje en el centro (aquí: 21) y/o una abreviatura (aquí: PAP).
~	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.
	El producto no contiene bisfenol A (BPA).

Reserva de modificaciones técnicas.

Servicio técnico

Si necesita asistencia, póngase en contacto con nuestro Centro de asistencia técnica:

 Servicio España
Tel.: 900 984 989 (gratuito)
E-Mail: hoyer@lidl.es

IAN: 395418_2104

Kort vejledning



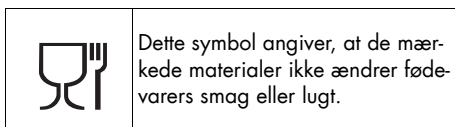
Ved dette dokument drejer det sig om en forkortet printversion af den fuldstændige betjeningsvejledning. Med denne QR-koden kommer du direkte ind på Lidl-service-siden (www.lidl-service.com) og kan ved at indtaste artikelnummeret (IAN) **395418_2104** se og downloade den fuldstændige betjeningsvejledning.

ADVARSEL! Følg den fuldstændige betjeningsvejledning og sikkerhedsanvisningerne for at undgå person- og materielle skader. Den korte vejledning er del af dette produkt. Gør dig fortrolig med alle betjenings- og sikkerhedsanvisninger inden brugen af dette produkt. Opbevar denne korte vejledning godt og udlever alle dokumenter til tredjepart, hvis produktet videregives.

Leveringsomfang

- 1 basisenhed **8**
- 4 tørrekurve **3**
- 1 øverste tørrekurv **2**
- 1 låg **1**
- 1 kort vejledning

Symboler på apparatet



Oversigt

- 1** Låg
- 2** Øverste tørrekurv, kan indstilles i højden
- 3** Tørrekurve, kan indstilles i højden
- 4** Tilslutningsledning med netstik
- 5** Betjeningselementer
- 6** Ventilationslidser
- 7** Fødder
- 8** Basisenhed
- 9** Ventilator
- 10** Åbninger (i midten af tørrekurvene **3**)
- 11** Lukket afdækning (i midten af den øverste tørrekurv **2**)
- 12** Åbninger (i låg)

Fig. A: skelne mellem tørrekurve

Foroven: øverste tørrekurv **2** med lukket afdækning **11** i midten

Forneden: tørrekurv **3** med åbning **10** i midten

Fig. B: betjeningselementer 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

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.

Tilslaget 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.

Forudseeligs 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.

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.
- ⊙ Hold emballagen på afstand af børn! Kvælningsfare!
- ⊙ Hold principielt dyr væk fra elektriske apparater!
- ⊙ Beskyt apparatet mod fugtighed, dråber eller stænkvand!
- ⊙ Betjen ikke apparatet med fugtige hænder!
- ⊙ Træk straks netstikket, og lad apparatet kontrollere, hvis der er kommet væske ind i det!
- ⊙ Er apparatet faldet i vandet, skal netstikket straks trækkes ud! Først derefter må apparatet tages op af vandet.
- ⊙ Beskyt tilslutningsledningen mod beskadigelser!
- ⊙ Træk netstikket ud af stikkontakten:
 - ved funktionsforstyrrelser
 - når apparatet ikke er i brug
 - inden rengøring
 - i tordenvejr
- ⊙ Foretag ingen ændringer på apparatet!
- ⊙ Apparatet må ikke bruges i nærheden af brændbare væsker/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 ventilationslidskerne 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).

Nogle af apparatets dele og de tørrede fødevarer bliver varme under brugen. Derfor:



- ⊙ Berør kun det varme apparat på greb og betjeningselementer.
- ⊙ Lad de tørrede fødevarer køle af inden udtagning.
- ⊙ Lad apparatet køle af inden transport og rengøring!
- ⊙ Anvend kun originalt tilbehør!
- ⊙ Anvend ikke skrappe eller skurende rengøringsmidler!


Ibrugtagning

- Fjern alt emballagemateriale.
- Kontroller, om alle dele er med, og om de er ubeskadigede.
- **Rengør apparatet inden første brug!**

ANVISNING: en svar lugtudvikling er normalt ved første brug. Vores anbefaling:

- Rengør apparatet.
- Lad apparatet køre tomt ved god ventilation (som beskrevet nedenfor).
- Rengør apparatet igen.

1. Stil basisenheden **8** på en egnet arbejdsflade.
2. Sæt tørrekurvene **3** på.
3. Sæt tørrekurven **2** på.
4. Sæt låget **1** på.
5. Sæt netstikket **4** i.
Indikation på display **13: 00** (blinker) + Hr
6. Indstil med **- 15** og **+ 16** 1 time (01 Hr).
7. Tryk kort på  **14. 55** (blinker) + °C
8. Indstil med **- 15** og **+ 16** 70 °C.
9. Tryk kort på  **17**. Apparatet starter.
10. Efter den indstillede tid slukker apparatet automatisk. Den første opvarmning kan du

afbryde efter 30 minutter: hold  **17** trykket, indtil ventilatoren **9** stopper og der konstant vises **13 00** i displayet.

11. Træk netstikket **4** ud og lad apparatet køle af.

Tørring

Generelle informationer

Ved udtørring konserveres fødevarerne gennem tørring ved relativt lave temperature (40 - 70 °C) uden yderligere tilsætninger. Vitaminer bevares stort set. Mineraler, kostfiber og næringsstoffer koncentrerer gennem tørreprocessen. Mange tørrede fødevarer har således en intensiv aroma.

Tørrede fødevarer egner sig godt til opbevaring og transport.

Typiske anvendelser:

- direkte fortøring af tørrede frugter
- opblødning og videreforarbejdning af svampe
- medkogning af urter

Sådan fungerer en dehydrator

Din dehydrator trækker frisk luft ind gennem ventilationslidskerne **6** på undersiden og opvarmer denne. Den varme, tørre luft strømmer så gennem tørrekurvene **2/3** nedefra og opad. Derfor:

- Overlæs ikke tørrekurvene.
- Tildæk ikke gitterne i tørrekurvene.
- Sørg for en fri ventilation rundt om apparatet.

Valg og forberedelse af fødevarerne

Gennem et omhyggeligt valg og forberedelse af fødevarerne opnår du en god kvalitet og holdbarhed. Vær opmærksom på:

- friske og modne fødevarer
- upåklagelig kvalitet
- grundig rengøring af fødevarerne
- god køkkenhygiejne
- ensartet form og størrelse (ikke for små, at fødevarerne bliver mindre, når de tørrer)
- Tør fødevarerne direkte efter forberedelsen.
- I online-betjeningsvejledningen finder du flere tips til enkelte fødevarer.

Tørretider

Tørretiden er f.eks. afhængig af vandindhold og stukkernes tykkelse. I den følgende tabel finder du vejledende værdier til en del fødevarer.

I online-betjeningsvejledningen finder du flere fødevarer og nøjagtige oplysninger om, med hvilken tørretest du f.eks. kan kontrollere det pågældende resultat.

Tørrevarer	Temp.	Tørretid (timer)
Æbler (8 mm skiver)	70 °C	8 - 10
Abrikoser (halveret)	70 °C	10 - 12
Banoner (skiver)	70 °C	8 - 10
Blommer (halveret)	70 °C	10 - 12
Svampe (i skiver)	50 °C	4 - 6
Urter (hele stængler)	40 °C	2 - 4

Betjening

Samling og fyldning af apparatet

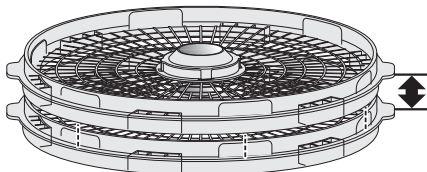
ANVISNINGER:

- **Fig. A:** den øverste tørrekurv **2** (med lukket afdækning **11**) skal altid indsættes øverst.
- **Fig. A:** antallet af tørrekurve **3** (med åbning **10**) kan variere.

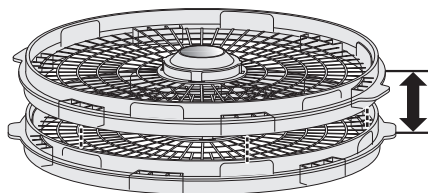
Indstilling af afstande

Til lidt højere fødevarer kan afstanden mellem tørrekurvene **2/3** forøges.

- **Normal afstand:** de 6 smalle og de 6 brede mellemstykker på kanten af tørrekurvene står forskudt fra hinanden.



- **Større afstand:** de smalle og de brede mellemstykker står over hinanden.



Fyldning



1. Stil basisenheden **8** på en egnet arbejdsflade.
2. Fyld tørrekurvene **2/3** med de forberedte fødevarer.
 - fordel ensartet
 - overfyld ikke
 - ikke flere lag over hinanden
3. Sæt tørrekurvene **3** på.
4. Sæt tørrekurven **2** på.
5. Sæt låget **1** på.

Foretag indstillinger og start tørreprocessen

1. Sæt netstikket **4** i.
Indikation på display **13: 00** (blinker) + Hr.
2. Indstil med **- 15** og **+ 16** tørretiden på mellem 1 og 48 timer (01 Hr til 48 Hr) i 1-timers skridt.
3. Tryk kort på **14. 55** (blinker) + °C.
4. Skift mellem (mellemrum)°C og °F: **14** hold trykket.
5. Indstil med **- 15** og **+ 16** tørretemperaturen mellem 40 °C og 70 °C (eller mellem 100 °F og 160 °F) i 5°-skridt.
6. Tryk kort på **17**. Apparatet starter:
 - ventilator **9** starter.
 - ursymbol **17**, indstillede temperatur og den resterende tørretid.
7. Efter den indstillede tid slukker apparatet automatisk.
8. Træk netstikket **4** ud og lad apparatet køle af.

Ændring af indstillinger


Du kan til enhver tid ændre indstillingerne af tørretid og tørretemperatur under tørreprocessen.

1. Tryk kort på  **14**.
2. Ændre den blinkende resttid med **- 15** og **+ 16** i time-skridt.
3. Tryk kort på  **14**.
4. Ændre den blinkende temperatur med **- 15** og **+ 16**.
5. Efter ca. 2 sekunder gemmes værdierne og vises konstant.

Stop tørreprocessen

- Tryk kort på  **17**. Ventilatoren **9** stopper. PA blinker.
- Tryk for at fortsætte igen kort på  **17**.

Afbryd tørreprocessen

- Hold knap  **17** trykket, indtil ventilatoren **9** stopper og der kort høres et akustisk signal. **00** vises konstant.

Udtagning og opbevaring af de tørrede fødevarer

- Lad de tørrede fødevarer køle godt af.
- Pak de tørrede fødevarer lufttæt og opbevar dem lysbeskyttet.

Rengøring

Rengør apparatet inden første den og efter hver brug!

Låg og tørrekurve

Låget **1** og tørrekurvene **2** og **3** er egnet til opvaskemaskine.

Basisenhed

- ⊙ **FARE for elektrisk stød!** Træk netstikket **4** ud inden rengøring!
- Rengør basisenheden **8** med en fugtig klud, om nødvendigt med lidt opvaskemiddel.

Yderligere informationer om rengøring og pleje af apparat og tilbehørsdele fremgår af online-betjeningsvejledningen.

Opbevaring

- ⊙ **FARE for børn!** Opbevar apparatet utilgængeligt for børn!
- Opbevar alle dele tørt og rent, og beskyt dem mod ekstreme betingelser.


Bortskaffelse

Emballage og apparat skal bortskaffes i henhold til miljøforskrifterne i dit land.

Problemløsning

Hvis dit apparat ikke fungerer som ønsket, bedes du læse det tilsvarende kapitel i online-betjeningsvejledningen.

Tekniske data

Model:	SDA 350 A2
Netspænding:	220 - 240 V ~ 50 - 60 Hz
Beskyttelsesklasse:	II 
Effekt:	350 W

Anvendte symboler

	Beskyttelsesisolering
	G eprüfte S icherheit (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.
	Med genbrugssymbolet (3 pile) markeres, at materialerne kan genbruges. Materialet kan specificeres via genbrugsnummeret i midten (her: 21) og/eller en forkortelse (her: PAP).
	Vekselspænding
	Symbolet kendetegner dele, som kan rengøres i opvaskemaskinen.
	Det drejer sig om et genanvendeligt produkt, der er underlagt det udvidede producentansvar samt affaldssortering.
	Produktet indeholder ikke bisfenol A.

Ret til tekniske ændringer forbeholdes.

Service-center

I et servicetilfælde bedes du kontakte vores servicecenter:

 Service Danmark

Tel.: 32 71 0005

E-Mail: hoyer@lidl.dk

IAN: 395418_2104