



DESHIDRATADOR DE ALIMENTOS SDA 370 B1
ESSICCATORE PER ALIMENTI SDA 370 B1

ES

DESHIDRATADOR DE ALIMENTOS
Manual de instrucciones e indicaciones de seguridad

DE AT

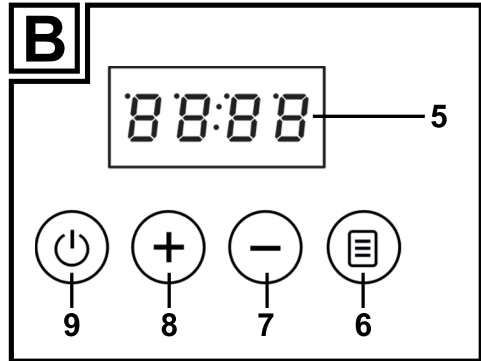
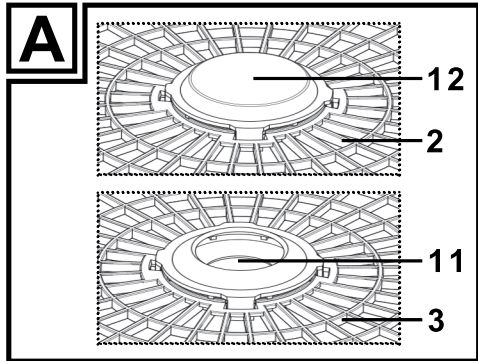
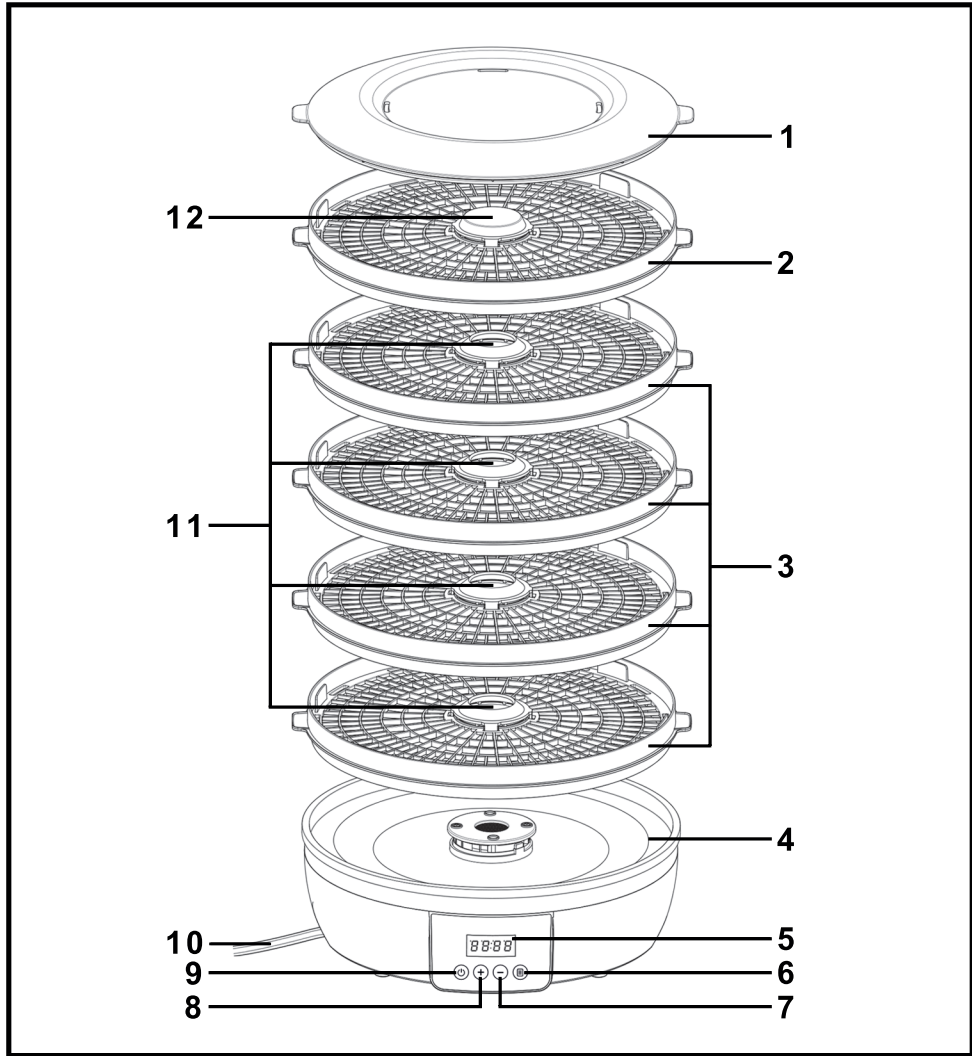
DÖRRAUTOMAT
Bedienungsanleitung und Sicherheitshinweise

TARGA GMBH
Coesterweg 45
59494 Soest
GERMANY

Última actualización del contenido
Stand der Informationen:
03 / 2025 - Ident.-No.: SDA 370 B1 032025-1

IAN 482201_2410

IAN 482201_2410



Español.....2

Deutsch..... 20

Índice

1. Uso destinado	3
2. Contenido del paquete.....	3
3. Descripción general	4
4. Datos técnicos.....	4
5. Instrucciones de seguridad	4
6. Antes de empezar	9
6.1 Información útil sobre la deshidratación	9
7. Primeros pasos	9
7.1 Primera puesta en servicio.....	9
8. Uso del deshidratador	10
8.1 Preparación de los alimentos para la deshidratación.....	10
8.2 Instalación del deshidratador	10
8.3 Relleno e instalación de las bandejas de deshidratación.....	11
8.4 Encendido y programación del deshidratador	11
8.5 Sugerencias para conseguir mejores resultados de deshidratación.....	12
9. Limpieza	15
10. Almacenamiento cuando no se utilice.....	16
11. Resolución de problemas.....	16
12. Normativa medioambiental e información sobre el desecho.....	16
13. Aptitud para uso alimentario.....	17
14. Notas sobre la conformidad.....	17
15. Información sobre la garantía y el servicio posventa	18

¡Enhorabuena!

Con la adquisición de este deshidratador SilverCrest SDA 370 BI, de ahora en adelante "el deshidratador", ha obtenido un producto de calidad.

Antes de ponerlo en funcionamiento, es necesario que se familiarice con su manejo y que lea este manual del usuario detenidamente. Respete todas las instrucciones de seguridad y emplee el deshidratador solamente tal y como se describe en el manual y solo para los fines que aquí se detallan.

Guarde el Manual del usuario en un lugar seguro. Cuando vaya a pasar el deshidratador a otras personas, entregue también todos los documentos relacionados.

1. Uso destinado

Este deshidratador ha sido diseñado exclusivamente para deshidratar alimentos. El deshidratador no ha sido diseñado para fines corporativos ni comerciales. Debe emplear el deshidratador para fines privados solamente. Cualquier empleo diferente al mencionado no corresponde a su uso destinado. El deshidratador no debe ser empleado a la intemperie ni en climas tropicales. Este deshidratador cumple todos los requisitos de conformidad CE, incluyendo la normativa y los estándares pertinentes. En caso de que se modifique el deshidratador sin aprobación del fabricante, no se garantizará el cumplimiento de dichos estándares. El fabricante no será responsable de ningún daño ni de funcionamientos erróneos provocados por modificaciones no autorizadas.





Debe respetar y cumplir la legislación y las directivas de cada país donde emplee el producto.

2. Contenido del paquete


- Deshidratador
- Este Manual del usuario

3. Descripción general

Este Manual del usuario dispone de una portada desplegable. En la contraportada encontrará una ilustración del deshidratador con unos números. A continuación se muestra el significado de los números:

- 1 Tapa
- 2 Bandeja de deshidratación superior
- 3 Bandejas de deshidratación
- 4 Base
- 5 Pantalla
- 6  Botón [para cambiar el ajuste de temperatura/tiempo]
- 7  Botón [para incrementar el valor]
- 8  Botón [para reducir el valor]
- 9  Botón [pulsar brevemente: para iniciar/pausar el proceso de deshidratación; mantener pulsado: para cancelar el proceso de deshidratación]
- 10 Cable de alimentación
- 11 Abertura [bandeja de deshidratación superior]
- 12 Tapa cerrada en el centro de la bandeja de deshidratación superior

4. Datos técnicos

Modelo	SDA 370 BI
Alimentación	de 220 a 240 V~, 50- 60 Hz
Clase de protección	II / 
Consumo	370 W

Los datos técnicos y el diseño son susceptibles de cambios sin previo aviso.

5. Instrucciones de seguridad

Antes de usar el deshidratador por primera vez, lea detenidamente todo el Manual del usuario y siga todas las advertencias, incluso si está acostumbrado a manejar aparatos electrónicos. Conserve este Manual en un lugar seguro para cualquier referencia futura. Si vende o traspasa el deshidratador, acompáñelo siempre del presente manual. El Manual del usuario es un componente del producto.

Explicación de los símbolos empleados en este manual



¡PELIGRO! Este símbolo indica un peligro de alto riesgo que causará la muerte o heridas graves si no se evita.



¡ADVERTENCIA! Este símbolo indica un peligro de riesgo medio que puede causar la muerte o heridas graves si no se evita.



¡ATENCIÓN! Esta palabra le advierte de instrucciones importantes que sirven para prevenir daños materiales.



¡PELIGRO! ¡Advertencia! Superficies calientes. Este símbolo indica el riesgo de lesiones o quemaduras debido a las superficies calientes del deshidratador.



Corriente alterna



Este símbolo indica la posibilidad de ampliar la información.



Dirección del fabricante



¡ADVERTENCIA!



¡PELIGRO DE SACUDIDAS ELÉCTRICAS!
¡NO ABRIR EL PRODUCTO!



¡PELIGRO! Instrucciones de seguridad generales

- Este deshidratador puede ser empleado por niños mayores de 8 años así como por personas con discapacidades físicas, sensoriales o mentales o por personas que no tengan conocimiento ni experiencia en su manejo, siempre que dichas personas estén bajo supervisión o hayan recibido instrucciones en cuanto al uso correcto del deshidratador y comprendan los riesgos que implica. Este dispositivo no es un juguete. La limpieza y el mantenimiento rutinario no deben ser efectuados por los niños, a no ser que sean mayores de 8 años o se encuentren bajo supervisión. No permita que los niños menores de 8 años se acerquen al aparato ni a su cable de alimentación [10].

- Existe peligro de asfixia con las piezas pequeñas. Mantenga el material de embalaje fuera del alcance de los niños. Hay peligro de asfixia.
- No emplee el deshidratador si presenta desperfectos o no está funcionando bien dado que esto podría causar más daños. Póngase en contacto con el servicio de atención al cliente o con una persona cualificada para que compruebe el deshidratador y lo repare, si fuera necesario.



¡PELIGRO! ¡Peligro de incendio!

- El deshidratador no se ha diseñado para utilizarlo con un temporizador externo o con un sistema de mando a distancia independiente.
- No coloque el deshidratador en superficies pintadas o textiles tales como un mantel.
- No coloque nunca el deshidratador debajo de objetos inflamables tales como cortinas, ni tampoco junto a ellos.
- Mantenga el aparato alejado una distancia de al menos 50 cm de los materiales inflamables y combustibles.
- Asegúrese de que no se obstaculice la circulación del aire. Deje espacio suficiente alrededor del deshidratador y al menos un 1 m libre encima del aparato.
- No tape el deshidratador.
- Nunca bloquee los orificios de ventilación en la parte inferior de la base [4] ni los cubra con una paño.
- No coloque ningún papel, papel de aluminio, tela u otros objetos en las bandejas de deshidratación [2, 3].
- Coloque solo el deshidratador sobre una superficie horizontal, resistente e ignífuga protegida contra aerosoles de agua.



¡PELIGRO! ¡Peligro de sacudidas eléctricas!

- La carcasa del deshidratador no debe dañarse. En caso de daño de la carcasa corre el riesgo de sufrir una sacudida eléctrica.
- Enchufe el cable de alimentación a una toma eléctrica de fácil acceso solamente. El deshidratador solamente debe conectarse a una red

eléctrica que cumpla la tensión indicada en la etiqueta de características del producto. La etiqueta de características se encuentra en la parte inferior del deshidratador. Para cambiar el ajuste del producto a 50 o 60 Hz no se requiere ninguna acción por parte del usuario. El producto se ajusta automáticamente en 50 o en 60 Hz.

- No sumerja el deshidratador, el cable de alimentación [10] o el enchufe en agua u otros líquidos.
- No toque el cable de alimentación [10] o el deshidratador con las manos mojadas.
- El deshidratador no debe instalarse al lado de una bañera, un fregadero, una ducha o una piscina. Si el deshidratador se cae dentro del agua, desconecte el enchufe eléctrico inmediatamente y solo después saque el deshidratador del agua.
- Para desconectar el equipo completamente de la red eléctrica tiene que desconectar el enchufe de la toma eléctrica. No tire nunca del cable de alimentación [10] para desconectar el enchufe de la toma. Tire siempre del mismo enchufe.
- Desconecte el enchufe de la toma eléctrica si el deshidratador no funciona correctamente, si no lo emplea, durante una tormenta, antes de montar o desmontarlo y antes de limpiarlo.
- Asegúrese de que el cable de alimentación [10] no se dañe a causa de bordes afilados o puntos calientes.
- Asegúrese de que el cable de alimentación [10] no quede atrapado ni aplastado.
- Si el cable de alimentación [10] sufre daños, lo debe sustituir el fabricante, el servicio posventa o un técnico cualificado para evitar cualquier peligro. No utilice enchufes adaptadores ni cables alargadores y no modifique el cable de alimentación [10].



¡PELIGRO! ¡Peligro de quemaduras!

- La tapa [1], las bandejas de deshidratación [2, 3], la base [4] y los alimentos deshidratados alcanzan elevadas temperaturas durante el funcionamiento. La temperatura sigue alta una vez apagado el aparato. Por lo tanto, tenga cuidado de no quemarse.

- Antes de limpiar, transportar o guardar el deshidratador y todos los accesorios, deje que se enfríen por completo.



¡ADVERTENCIA! Peligro de lesiones

- En caso de humo, ruido u olor anormal, desenchufe el cable inmediatamente de la toma eléctrica. En estos casos, deje de utilizar el deshidratador hasta que lo revise un técnico autorizado. No inhale el humo procedente de un posible incendio del aparato. Si inhala humo sin querer, acuda inmediatamente a un médico. La inhalación de humo puede ser nociva para la salud.
- No emplee el deshidratador hasta que haya sido ensamblado completa y correctamente.
- Instale el cable de alimentación [10] de manera que nadie pueda tropezar.



¡ATENCIÓN! Daños materiales

- No emplee detergentes u otros productos abrasivos.
- Utilice el deshidratador solamente con los accesorios originales.
- No coloque ningún objeto en el deshidratador o en las bandejas de deshidratación [2, 3].
- Proteja el deshidratador de las gotas, salpicones y derrames de líquidos.
- No exponga el deshidratador a la radiación directa del sol.
- No exponga el deshidratador a temperaturas extremas, ya sean muy elevadas o muy bajas.
- No exponga el deshidratador a demasiados golpes o vibraciones.

6. Antes de empezar

Desembale el deshidratador. Quite el material de embalaje y compruebe que no falte nada y que ninguna pieza presente daños de transporte. En caso de que alguna pieza faltase o estuviera dañada, póngase en contacto con el fabricante.

6.1 Información útil sobre la deshidratación

La deshidratación es un proceso que consiste en secar mediante aire los alimentos para que duren más. De este modo se evita el uso frecuente de conservantes como azufre, altas concentraciones de nitrógeno, etc. Durante el proceso se extrae la mayor cantidad posible de agua de los alimentos para eliminar así las posibilidades de supervivencia de los microorganismos que son los responsables de la putrefacción de los alimentos (mohos, bacterias, etc.). La mayoría de las bacterias necesitan un contenido hídrico de al menos el 35 %. Los mohos, sin embargo, todavía muestran actividad con un contenido hídrico de aproximadamente el 15 %.

En el deshidratador, fluye aire seco y caliente por la superficie de los alimentos. De este modo, el agua de la superficie de los alimentos se evapora. El agua que se extrae de los alimentos también se evapora. El proceso continúa hasta que el contenido hídrico de los alimentos es tan bajo que ya no se puede eliminar más agua.



Esto demuestra que el tiempo de deshidratación para los alimentos con un alto contenido hídrico (como los albaricoques) es mayor que el que necesitan los alimentos relativamente secos (como las zanahorias).

Las vitaminas, la fibra y los minerales se conservan durante el proceso de deshidratación. Como el agua se evapora y el volumen de los alimentos se reduce, no solo la concentración de vitaminas y minerales es mayor, sino que también se concentra el sabor. Los alimentos deshidratados son más sabrosos y el gusto se intensifica.

7. Primeros pasos


7.1 Primera puesta en servicio

Cuando emplee el producto por primera vez, es posible que note color u observe algo de humo. Esto es normal y suele desaparecer rápidamente. Abra una ventana para que exista una ventilación adecuada. Haga funcionar el aparato sin alimentos a deshidratar y con las 5 bandejas de deshidratación [2, 3] y la tapa [1] instalados a 70 °C durante unos 30 minutos. Siga los pasos que se indican a continuación:

- Limpie el deshidratador antes de utilizarlo por primera vez.
- Coloque la unidad base [4] sobre una superficie horizontal, antideslizante, seca e ignífuga.
- Coloque las bandejas de deshidratación [3] y la bandeja de deshidratación superior [2] con la tapa [1] sobre la base [4].
- Enchufe el cable de alimentación a una toma eléctrica de fácil acceso.
Se escucha una señal acústica y en la pantalla [5] parpadea la indicación "00:00".
- Pulse los botones - [7] o + [8] para ajustar el tiempo al valor "01:00".
- Pulse el botón  [6]. El indicador de temperatura primera muestra "55C", valor que después parpadea.
- Pulse los botones - [7] o + [8] para ajustar la temperatura al valor "70C".
- Pulse el botón  [9] brevemente para encender el deshidratador.

La pantalla [5] alterna entre el tiempo de apagado restante y la temperatura establecida. Cuando la cuenta atrás haya terminado, el deshidratador se apaga automáticamente. Se escucha una señal acústica y en la pantalla [5] aparece la indicación "0000".



Puede cancelar el primer proceso de calentamiento transcurridos 30 minutos manteniendo pulsado el botón  [9] hasta que en la pantalla [5] aparezca la indicación "0000".

- Desconecte el enchufe de la toma eléctrica.
- Deje que el deshidratador se enfríe por completo.
- Limpie el deshidratador tal y como se explica en el capítulo "Limpieza". A continuación puede empezar a utilizar el deshidratador.

8. Uso del deshidratador

8.1 Preparación de los alimentos para la deshidratación

En la siguiente sección encontrará algunas sugerencias que le ayudarán a conseguir mejores resultados de deshidratación para mejorar la conservación y conseguir el máximo sabor.

- No deshidrate alimentos que contengan grasas o aceites (como carne grasa o carne marinada con aceite). La grasa y el aceite se ponen rancios durante el proceso de deshidratación. La nata, la leche y la mantequilla tienen efectos parecidos. Por lo tanto, no utilice dichos ingredientes para marinar.
- Lave todos los alimentos cuidadosamente antes de la deshidratación.
- Si desea deshidratar fruta, quítele las pepitas. La fruta debe estar madura, pero no pasada.
- Utilice solo alimentos que estén en perfectas condiciones y quite bien las partes que estén estropeadas.
- Siempre que sea posible, corte los alimentos en trozos iguales para que se deshidraten por igual. Aunque los trozos pequeños tardan menos en deshidratarse, puede que se reduzcan demasiado.
- No corte los alimentos en trozos demasiado pequeños. La deshidratación hace que los trozos se reduzcan mucho más y podrían caer por los orificios de las bandejas de deshidratación [2, 3].
- Coloque la fruta sin pelar en las bandejas de deshidratación [2, 3] con la piel hacia abajo (es decir, la parte cortada hacia arriba).
- Una vez preparados los alimentos, no deben tardar en deshidratarse.
- No rellene demasiado las bandejas de deshidratación [2, 3]. De lo contrario, el aire no puede circular correctamente y los alimentos no se deshidratan bien.
- No interrumpa el proceso de deshidratación.
- Antes de la deshidratación, ponga los trozos cortados de fruta en zumo de limón para que no se pongan marrones.

8.2 Instalación del deshidratador

Coloque la unidad base [4] sobre una superficie horizontal, antideslizante, seca e ignífuga.

8.3 Relleno e instalación de las bandejas de deshidratación

En función de los alimentos que desee deshidratar, coloque entre 1 y 5 bandejas de deshidratación [2, 3] en la base [4].

Para instalar las bandejas de deshidratación [2, 3]:

- Coloque los alimentos preparados en las bandejas de deshidratación [2, 3].
- Coloque todas las bandejas de deshidratación [3] que haya rellenado con alimentos así como la bandeja de deshidratación superior [2] sobre la base [4].
- Coloque la tapa [1] sobre la bandeja de deshidratación superior [2].





Si desea deshidratar trozos más grandes, la distancia entre las bandejas de deshidratación [2, 3] puede aumentarse.



<p>Distancia normal Coloque las bandejas de deshidratación [2, 3] una encima de la otra de forma que las asas queden exactamente alineadas una sobre la otra.</p>	<p>Distancia incrementada Coloque las bandejas de deshidratación [2, 3] una encima de la otra de modo que las barras estrechas queden exactamente alineadas sobre las anchas.</p>

8.4 Encendido y programación del deshidratador




Una vez preparado y ajustado el deshidratador tal y como se ha descrito en las secciones anteriores, ya puede deshidratar los alimentos. Siga los pasos que se indican a continuación:

- Enchufe el cable de alimentación a una toma eléctrica de fácil acceso.
Se escucha una señal acústica y en la pantalla [5] parpadea la indicación "00:00".
- Pulse los botones - [7] o + [8] para ajustar el tiempo de deshidratación [consulte las recomendaciones del capítulo "Sugerencias para conseguir mejores resultados de deshidratación"].
- Pulse el botón  [6]. El indicador de temperatura primera muestra "55C", valor que después parpadea.
- Pulse los botones - [7] o + [8] para ajustar la temperatura al valor deseado [consulte las recomendaciones del capítulo "Sugerencias para conseguir mejores resultados de deshidratación"].
- Pulse el botón  [9] brevemente para iniciar el proceso de deshidratación.

La pantalla [5] alterna entre el tiempo de apagado restante y la temperatura establecida. Cuando la cuenta atrás haya terminado, el deshidratador se apaga automáticamente. Se escucha una señal acústica y en la pantalla [5] aparece la indicación "0000".

- Si fuese necesario, puede ajustar la temperatura y el tiempo de deshidratación sin tener que apagar el aparato. Pulse el botón  [6] para ajustar la temperatura y nuevamente el botón  [6]

para ajustar el tiempo de deshidratación. Pulse los botones - [7] o + [8] para ajustar el valor deseado mientras éste parpadea en la pantalla [5].

- Pulse el botón  [9] brevemente para pausar el proceso de deshidratación en cualquier momento. En la pantalla [5] aparece la indicación "PA". Pulse de nuevo y brevemente el botón  [9] para reanudar el proceso de deshidratación.
- Si fuese necesario, compruebe transcurridas unas horas si se han deshidratado los alimentos correctamente. Toque los alimentos [consulte los niveles de dureza recomendados en la tabla "Sugerencias para conseguir mejores resultados de deshidratación"] para determinar si estos están suficientemente deshidratados. Si fuese necesario, dele la vuelta a los alimentos y siga con el proceso de deshidratación.
- También puede cancelar el proceso de deshidratación antes de finalizar la cuenta atrás. Para ello, mantenga pulsado el botón  [9] hasta que en la pantalla [5] se indique "0000". Se escucha una señal acústica.
- Desconecte el enchufe de la toma eléctrica.
- Deje que el deshidratador se enfríe por completo.
- Envase los alimentos deshidratados una vez enfriados. Lo ideal sería utilizar tarros de conservas vacíos o tarros que se puedan a volver a cerrar herméticamente para tenerlos por casa. También puede optar por el envasado retráctil o por el envasado al vacío. No se recomienda el uso de bolsas de plástico. Puede almacenar sus alimentos a temperatura ambiente, pero durarán más tiempo si los almacena en un lugar frío, seco y oscuro.
- Limpie el deshidratador tal y como se explica en el capítulo "Limpieza".

8.5 Sugerencias para conseguir mejores resultados de deshidratación

Los tiempos de deshidratación que se muestran a continuación son valores orientativos. Estos pueden variar en función de la cantidad de alimento a deshidratar, su grosor y tamaño, etc. Realice de vez en cuando la prueba de deshidratación recomendada para comprobar si se han deshidratado lo suficiente. Si no lo están, prolongue el proceso lo necesario.

Fruta

La fruta deshidratada se puede utilizar para tomar como aperitivo o para incluirla en recetas creativas. La fruta se puede cortar en trozos pequeños o molidos, o bien se puede volver a mojar.

Si va a preparar fruta para aperitivos, no la deshidrate durante mucho tiempo para que no luego no cueste masticarla.

La fruta deshidratada se puede combinar con nueces y cereales para hacer maravillosos mueslis o yogures.



Antes de la deshidratación, ponga los trozos cortados de fruta en zumo de limón para que no se pongan marrones.



Para deshidratar fruta con hueso, le aconsejamos que primero la deshidrate durante 2/3 del tiempo aconsejado con el hueso y, a continuación, le quite el hueso y siga con el proceso durante el tiempo restante. De esta forma es más fácil quitarle los huesos.

Comida	Preparación	Temperatura de deshidratación [°C]	Tiempo de deshidratación (horas)	Prueba táctil
Piña	Cortar en rodajas de 8 mm aprox. de grosor	70	10 - 12	Muy blando
Manzana	Cortar en rodajas de 8 mm aprox. de grosor o en trozos de 15 mm aprox. de grosor	70	8 - 10	Muy blando
Albaricoques	Sin pelar, cortar por la mitad, la piel hacia abajo	70	10 - 12	Blando
	Cortar en rodajas de 8 mm aprox. de grosor	70	10 - 12	Blando
Plátano	rodajas de aprox. 8-10 mm de grosor	70	8 - 10	Blando
Pera	Cortar en rodajas de 3 mm aprox. de grosor	70	8 - 10	Blando
	Cortar por la mitad, la piel hacia abajo	70	14 - 18	Blando
Fresas	cortadas por la mitad o en rodajas de unos 8 mm de grosor	70	8 - 10	Duro
Higos	Cortar por la mitad, la piel hacia abajo	70	8 - 10	Seco
Cerezas	Sin cortar, sin semillas	70	10 - 12	Correoso
Ciruelas	Cortar por la mitad, la piel hacia abajo	70	10 - 12	Blando
Uvas	Cortar por la mitad, la piel hacia abajo	70	12 - 14	Muy blando

Verduras

Escalde las verduras antes de deshidatarlas.

Debe mojar las verduras deshidratadas antes de cocinarlas. También puede molerlas una vez deshidratadas (por ejemplo, los pimientos o los chiles) y almacenarlas en un tarro hermético para utilizarlas como especias.

Los champiñones deshidratados se pueden volver a humedecer y utilizarlos del mismo modo que los champiñones frescos. Otra opción es molerlos y utilizarlos para darles un toque picante a las sopas y a las salsas.

Comida	Preparación	Temperatura de deshidratación [°C]	Tiempo de deshidratación [horas]	Prueba táctil
Alubias	Sin cortar, escaldar	70	6 - 8	Muy crujiente
Guisantes	Con cáscara, escaldar	50	6 - 8	Duro
Pepinillo	Sin pelar, cortar en rodajas de 1 cm aprox. de grosor	50	6 - 8	Duro
Zanahorias	Pelar, cortar en rodajas de 8 mm aprox. de grosor	70	6 - 8	Duro
Puerro	Cortar por la mitad, cortar en trozos de 6-8 cm de largo aprox., escaldar	70	6 - 10	Muy crujiente
Pimientos	Cortar en tiras de 6-8 cm aprox.	70	9 - 10	Blando
Setas	Lavar bien, no cortar [champiñones pequeños], cortar en rodajas [champiñones grandes]	50	4 - 6	Muy duro
Apio	Pelar, cortar en rodajas de 8 mm aprox. de grosor	70	6 - 10	Duro
Tomate	rodajas de aprox. 6-8 mm de grosor	70	7 - 8	Duro
Calabacín	Sin pelar, cortar en rodajas de 8 mm aprox. de grosor	70	9 - 10	Duro

Hierbas

Las hierbas hay que deshidratarlas ligeramente a baja temperatura. Si se produce un olor intenso durante el proceso de deshidratación, baje la temperatura. Si las hierbas se deshidratan demasiado, podrían perder el sabor.

Coloque las hierbas deshidratadas en tarros que se puedan volver a cerrar herméticamente. Asegúrese de que no queden tallos duros o grandes, ya que son molestos a la hora de comer.

Comida	Preparación	Temperatura de deshidratación [°C]	Tiempo de deshidratación (horas)	Prueba táctil
Albahaca, tomillo, eneldo, estragón, perejil, romero, salvia, cebollinos, etc.	Lavados, deshidratados enteros	40	2 - 4	Muy crujiente

Carne

Utilice únicamente carne fresca.

Quite los tendones, la grasa y los huesos, y enjuague bien la carne. Saltee o marine la carne magra antes de la deshidratación. La sal del salteado o del marinado, le quita humedad a la carne y le añade sabor. Corte la carne en rodajas finas antes de la deshidratación. Deshidrate el pescado durante 10-12 horas aproximadamente a 60 °C.


Pescado


Utilice únicamente pescado fresco.


Quite las espinas y la piel, y enjuague bien el pescado. Marine el pescado antes de la deshidratación. Rocíe el pescado con zumo de limón y colóquelo en agua con sal durante 30 minutos aproximadamente. Corte el pescado en rodajas finas antes de la deshidratación. Deshidrate el pescado durante 10-12 horas aproximadamente a 60 °C.

Antes de cocinar el pescado deshidratado, deberá volver a hidratarlo.

9. Limpieza

 **¡PELIGRO!** Antes de empezar a limpiar el producto, desenchufe el cable de alimentación de la toma de corriente, pues corre el peligro de sufrir descargas eléctricas.

 **¡PELIGRO!** Espere a que se haya enfriado el deshidratador. ¡De lo contrario corre el riesgo de quemarse!

 **¡PELIGRO!** No sumerja la base [4] en agua, existe peligro por sacudidas eléctricas.

Para limpiar la carcasa, utilice un paño ligeramente húmedo. No emplee ningún tipo de disolvente o líquido que pueda dañar el plástico. Si hay mucha suciedad, pulverice algo de detergente en el paño húmedo.

Limpie la tapa [1] y las bandejas de deshidratación [2, 3] con agua templada y detergente lavavajillas. Enjuague las piezas con agua limpia y séquelas bien.



La tapa [1] y las bandejas de deshidratación [2, 3] también pueden lavarse en el lavavajillas.

10. Almacenamiento cuando no se utilice

Cuando no vaya a utilizar el deshidratador, desconecte el enchufe de la toma eléctrica. Guarde el deshidratador en un lugar limpio y seco alejado de la radiación solar directa.

11. Resolución de problemas

El deshidratador no funciona.

- Compruebe que el enchufe del cable de alimentación esté bien conectado a la toma de corriente.
- Compruebe si el deshidratador está encendido.

El deshidratador se apaga solo.

- Compruebe si ya ha transcurrido el tiempo de deshidratación establecido. Fije un tiempo de deshidratación más largo si fuese necesario.

12. Normativa medioambiental e información sobre el desecho

	<p>Los dispositivos señalizados con este símbolo están sujetos a la Directiva Europea 2012/19/EU. Todo aparato eléctrico o electrónico debe ser desechado por separado de la basura doméstica y en los puntos limpios municipales. Participe activamente en la protección del medio ambiente y de su propia salud respetando las normas de desecho de los aparatos usados. Para más información sobre el desecho y reciclaje, póngase en contacto con las autoridades pertinentes, los puntos limpios o la tienda donde adquirió el producto.</p>
 ES/PT	<p>Recicle también el material de embalaje de forma respetuosa con el medioambiente. Los cartones pueden depositarse en los contenedores correspondientes o en los puntos de reciclaje públicos. Los materiales plásticos de este embalaje deben depositarse en los puntos limpios públicos.</p>

Solo para Francia:

FR

ÉLÉMENTS D'EMBALLAGE

FR

Cet appareil se recycle

À DÉPOSER EN MAGASIN

À DÉPOSER EN DÉCHÈTERIE

ou

Points de collecte sur www.quefairemesdechets.fr
 Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !

“Clasificación facilitada”

El producto, los accesorios, los materiales impresos y el material de embalaje son reciclables. Todos ellos están sujetos a la responsabilidad ampliada del fabricante y deben clasificarse y desecharse por separado.

Solo para España y Portugal:

Por favor, separe el material de embalaje y deséchelo en los contenedores de recogida correspondientes de acuerdo con los símbolos del embalaje:



Tenga en cuenta el etiquetado del material de embalaje a la hora de desecharlo.



Las abreviaturas [a] y los números [b] significan lo siguiente:

1-7: plástico / 20-22: papel y cartón / 80-98: materiales compuestos.

Símbolo	Material	Contenido en los siguientes componentes del embalaje del producto
	Polietileno de alta densidad	Bolsa de plástico en el embalaje
	Polipropileno	Adhesivo para sellar el paquete
	Cartón corrugado	Embalaje, cartonaje interno

13. Aptitud para uso alimentario



Este símbolo denota productos cuya composición física y química ha sido verificada y se ha determinado que no son nocivos para la salud cuando están en contacto con los alimentos, según los requisitos del Reglamento CE 1935/2004.

14. Notas sobre la conformidad



El producto cumple los requisitos de las directivas europeas y nacionales aplicables. Para demostrar la conformidad, se han realizado las pruebas pertinentes. El fabricante posee las declaraciones y la documentación al respecto.



El producto cumple los requisitos de las Directivas nacionales de la República de Serbia.

Puede descargarse la declaración de conformidad de la UE completa y cualquier otra declaración de conformidad (si procede) en el siguiente enlace:

https://www.targa.gmbh/downloads/conformity/482201_2410.pdf

Dirección de contacto de acuerdo con el Reglamento 2023/988 sobre la seguridad de los productos: ce@targa.de

15. Información sobre la garantía y el servicio posventa

Garantía de TARGA GmbH

Muy estimado cliente, muy estimada cliente:

Este aparato tiene 3 años de garantía a partir de la fecha de compra. Recuerde que, si detecta desperfectos en este aparato, usted tiene derechos legales respecto al vendedor del producto. La garantía que se detalla a continuación no limita en modo alguno esos derechos legales.

Condiciones de garantía

El plazo de garantía empieza a partir de la fecha de compra. Guarde el comprobante de caja original en un lugar seguro, puesto que lo necesitará para acreditar que hizo la compra. Si el producto sufre un defecto de material o de fabricación dentro de este período de tres años a partir de la fecha de compra, nos haremos cargo de la reparación o sustitución gratuitas del producto, de acuerdo con nuestro propio criterio.

Plazo de garantía y reclamaciones legales

La prestación de la garantía no alarga el plazo de garantía. Esto es válido también para las piezas sustituidas y reparadas. Los daños y desperfectos que ya existían al adquirir el producto deben notificarse inmediatamente después de quitar el embalaje. Una vez finalizado el plazo de garantía, todas las reparaciones son de pago.

Volumen de la garantía

El aparato ha sido fabricado en conformidad con las normas de calidad más exigentes y ha sido revisado minuciosamente antes de entregarse. La prestación de garantía cubre los defectos de material y de fabricación. Esta garantía no cubre las piezas del producto que estén expuestas a desgaste habitual, pudiendo ser consideradas piezas de desgaste, ni tampoco los daños en las piezas frágiles, como interruptores, baterías o componentes de cristal. La garantía quedará invalidada si el producto resulta dañado, se utiliza incorrectamente o es manipulado. Para utilizar el producto correctamente deben respetarse todas las instrucciones contenidas en el manual de instrucciones. Debe evitarse expresamente cualquier finalidad de uso o manejo que difiera de lo recomendado o que esté contraindicado en el manual de instrucciones. El producto está diseñado únicamente para el uso particular, y no para el uso comercial o industrial. El manejo incorrecto e inadecuado, el uso de la fuerza bruta y las intervenciones no realizadas por uno de nuestros centros de servicio autorizados invalidarán la garantía. La reparación o sustitución del producto no dan lugar a ningún plazo de garantía nuevo.

Procesamiento de la garantía

Para que su solicitud se tramite lo más rápido posible, proceda de la siguiente manera:

- Antes de poner en marcha el producto, lea detenidamente la documentación adjunta. Si experimenta algún problema y no puede solucionarlo con ayuda de esas instrucciones, llame a nuestro servicio de atención al cliente.
- Siempre que vaya a realizar una consulta, tenga preparado el comprobante de caja y la referencia o el número de serie del aparato para poder acreditar la compra.
- Si no fuera posible solucionar el problema por teléfono, y dependiendo de la causa del mismo, nuestro servicio de atención al cliente le pasará con otro servicio técnico.
- Desde la web de www.lidl-service.com podrá descargarse tanto este como muchos otros manuales, videos de productos y softwares de instalación. Este código QR le llevará directamente a la página de LIDL Service [www.lidl-service.com] donde, introduciendo el número de artículo [IAN], podrá abrir sus instrucciones de uso.



Servicio

ES

Teléfono: 900 984 989

E-Mail: targa@lidl.es

IAN: 482201_2410



Fabricante

Tenga presente que los siguientes datos no pertenecen a servicio técnico. En primer lugar, póngase en contacto con el centro de servicio indicado.

TARGA GmbH
Coesterweg 45
59494 Soest
ALEMANIA

Inhaltsverzeichnis

1. Bestimmungsgemäße Verwendung	21
2. Lieferumfang	21
3. Übersicht	22
4. Technische Daten	22
5. Sicherheitshinweise	22
6. Vor der Inbetriebnahme	27
6.1 Einige Informationen zum Dörren	27
7. Inbetriebnahme	27
7.1 Erstinbetriebnahme	27
8. Dörrautomaten verwenden	28
8.1 Lebensmittel zum Dörren vorbereiten	28
8.2 Dörrautomaten aufstellen	28
8.3 Dörreinsätze belegen und installieren	28
8.4 Dörrautomaten einschalten und programmieren	29
8.5 Tipps für gute Dörrergebnisse	30
9. Reinigung	32
10. Lagerung bei Nichtbenutzung	33
11. Fehlerbehebung	33
12. Umwelthinweise und Entsorgungsangaben	33
13. Lebensmittelechtheit	34
14. Konformitätsvermerke	35
15. Hinweise zu Garantie und Serviceabwicklung	35

Herzlichen Glückwunsch!

Mit dem Kauf des SilverCrest SDA 370 BI Dörrautomaten, nachfolgend als Dörrautomat bezeichnet, haben Sie sich für ein hochwertiges Produkt entschieden.

Machen Sie sich vor der ersten Inbetriebnahme mit dem Dörrautomaten vertraut und lesen Sie diese Bedienungsanleitung aufmerksam durch. Beachten Sie vor allem die Sicherheitshinweise und benutzen Sie den Dörrautomaten nur, wie in dieser Bedienungsanleitung beschrieben und für die angegebenen Einsatzbereiche.

Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung gut auf. Händigen Sie alle Unterlagen bei Weitergabe des Dörrautomaten an Dritte ebenfalls mit aus.

1. Bestimmungsgemäße Verwendung

Dieser Dörrautomat dient ausschließlich zum Trocknen von Lebensmitteln. Der Dörrautomat ist nicht für den Betrieb in einem Unternehmen bzw. den gewerblichen Einsatz vorgesehen. Verwenden Sie den Dörrautomaten ausschließlich für den privaten Gebrauch, jede andere Verwendung ist nicht bestimmungsgemäß. Außerdem darf der Dörrautomat nicht außerhalb von geschlossenen Räumen und in tropischen Klimaregionen genutzt werden. Dieser Dörrautomat erfüllt alle, im Zusammenhang mit der CE-Konformität, relevanten Normen und Standards. Bei einer nicht mit dem Hersteller abgestimmten Änderung des Dörrautomaten ist die Einhaltung dieser Normen nicht mehr gewährleistet. Aus hieraus resultierenden Schäden oder Störungen ist jegliche Haftung seitens des Herstellers ausgeschlossen.





Bitte beachten Sie die Landesvorschriften bzw. Gesetze des jeweiligen Einsatzlandes.

2. Lieferumfang


- Dörrautomat
- Diese Bedienungsanleitung

3. Übersicht

Diese Bedienungsanleitung ist mit einem ausklappbaren Umschlag versehen. Auf der Innenseite des Umschlags ist der Dörrautomat mit einer Bezifferung abgebildet. Die Ziffern haben folgende Bedeutung:

- 1 Deckel
- 2 Oberster Dörreinsatz
- 3 Dörreinsätze
- 4 Sockel
- 5 Display
- 6  Taste (Temperatur-/Zeiteinstellung wechseln)
- 7  Taste (Wert verringern)
- 8  Taste (Wert erhöhen)
- 9  Taste (kurz drücken: Dörrvorgang starten/pausieren, lang drücken: Dörrvorgang abbrechen)
- 10 Netzkabel
- 11 Öffnung (Dörreinsätze)
- 12 Geschlossene Abdeckung (Oberster Dörreinsatz)

4. Technische Daten

Modell	SDA 370 BI
Spannungsversorgung	220-240 V., 50-60 Hz
Schutzklasse	II / 
Leistungsaufnahme	370 W

Änderungen der technischen Daten sowie des Designs können ohne Ankündigung erfolgen.

5. Sicherheitshinweise

Vor der ersten Verwendung des Dörrautomaten lesen Sie die folgenden Anweisungen genau durch und beachten Sie alle Warnhinweise, selbst wenn Ihnen der Umgang mit elektronischen Geräten vertraut ist. Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung sorgfältig als zukünftige Referenz auf. Wenn Sie den Dörrautomaten verkaufen oder weitergeben, händigen Sie unbedingt auch diese Bedienungsanleitung aus. Sie ist Bestandteil des Produktes.

Bedeutung der verwendeten Symbole



GEFAHR! Dieses Signalwort bezeichnet eine Gefährdung mit einem hohen Risikograd, die, wenn sie nicht vermieden wird, den Tod oder schwere Verletzung zur Folge hat.



WARNUNG! Dieses Signalwort bezeichnet eine Gefährdung mit einem mittleren Risikograd, die, wenn sie nicht vermieden wird, den Tod oder schwere Verletzung zur Folge haben kann.



ACHTUNG! Dieses Signalwort kennzeichnet wichtige Hinweise zum Schutz vor Sachschäden.



GEFAHR! Achtung, heiße Oberflächen! Dieses Symbol warnt vor Verletzungen/ Verbrennungen im Zusammenhang mit heißen Oberflächen des Dörrautomaten.



Wechselspannung



Dieses Symbol kennzeichnet weitere informative Hinweise zum Thema.



Herstelleradresse



**GEFAHR EINES ELEKTRISCHEN SCHLAGES!
GERÄT NICHT ÖFFNEN!**



GEFAHR! Allgemeine Sicherheitshinweise

- Dieser Dörrautomat kann von Kindern ab 8 Jahren und darüber sowie von Personen mit verringerten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstehen. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Benutzer-Wartung dürfen nicht von Kindern durchgeführt werden, es sei denn, sie sind älter als 8 Jahre und beaufsichtigt. Kinder jünger als 8 Jahre sind vom Gerät und dem Netzkabel [10] fernzuhalten.

- Kleinteile können bei Verschlucken lebensgefährlich sein. Halten Sie auch die Verpackungsmaterialien von Kindern fern. Es besteht Erstickungsgefahr.
- Bei Beschädigungen oder Fehlfunktionen darf der Dörrautomat nicht mehr in Betrieb genommen werden, um Gefährdungen zu vermeiden. Lassen Sie den Dörrautomaten vom Kundendienst oder einer ähnlich qualifizierten Person überprüfen und ggf. reparieren.



GEFAHR! Brandgefahr!

- Der Dörrautomat ist nicht dazu bestimmt, mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernwirkssystem betrieben zu werden.
- Stellen Sie den Dörrautomaten nicht auf lackierten oder textilen Oberflächen auf, wie z. B. einer Tischdecke.
- Stellen Sie den Dörrautomaten nicht unter oder unmittelbar neben brennbaren Gegenständen auf, z. B. Vorhängen oder Gardinen.
- Halten Sie einen Abstand von mindestens 50 cm rund um das Gerät zu entzündlichen und brennbaren Materialien ein.
- Sorgen Sie für eine ungehinderte Luftzirkulation. Lassen Sie ausreichend Platz rund um den Dörrautomaten und mindestens 1 m Abstand über dem Gerät.
- Decken Sie den Dörrautomaten nicht ab.
- Blockieren Sie niemals die Lüftungsschlitze auf der Unterseite des Sockels [4] bzw. decken Sie diese nicht mit Stoff ab.
- Legen Sie kein Papier, Alufolie, Stoff oder andere Gegenstände auf die Dörreinsätze [2, 3].
- Stellen Sie den Dörrautomaten nur auf eine ebene, stabile, vor Spritzwasser geschützte und feuerfeste Oberfläche.



GEFAHR! Stromschlaggefahr!

- Das Gehäuse des Dörrautomaten darf nicht beschädigt werden. Bei beschädigtem Gehäuse besteht Gefahr durch einen elektrischen Schlag.
- Schließen Sie den Dörrautomaten nur an eine immer leicht zugängliche Netzsteckdose an. Betreiben Sie den Dörrautomaten

ausschließlich mit der auf dem Typenschild angegebenen Spannung! Das Typenschild befindet sich an der Unterseite des Dörrautomaten. Es ist keine Aktion seitens der Benutzer erforderlich, um das Produkt zwischen 50 und 60 Hz umzustellen. Das Produkt passt sich sowohl für 50 als auch für 60 Hz an.

- Der Dörrautomat, das Netzkabel [10] und der Netzstecker dürfen nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten getaucht werden.
- Fassen Sie das Netzkabel [10] und den Dörrautomaten nie mit nassen Händen an.
- Der Dörrautomat darf niemals in unmittelbarer Nähe eines Spülbeckens, einer Badewanne, einer Dusche oder eines Schwimmbeckens verwendet werden. Sollte der Dörrautomat ins Wasser gefallen sein, ziehen Sie sofort den Netzstecker und nehmen Sie erst danach den Dörrautomaten aus dem Wasser heraus.
- Zur vollständigen Netztrennung muss der Netzstecker aus der Netzsteckdose gezogen werden. Ziehen Sie nie am Netzkabel [10], um den Netzstecker aus der Netzsteckdose zu ziehen. Ziehen Sie immer am Netzstecker selbst.
- Ziehen Sie den Netzstecker aus der Netzsteckdose, wenn der Dörrautomat nicht richtig funktioniert, wenn er nicht benutzt wird, vor dem Zusammensetzen bzw. Auseinandernehmen, bei Gewitter und vor jeder Reinigung.
- Achten Sie darauf, dass das Netzkabel [10] nicht durch scharfe Kanten oder heiße Stellen beschädigt werden kann.
- Achten Sie darauf, dass das Netzkabel [10] nicht eingeklemmt oder gequetscht wird.
- Wenn das Netzkabel [10] beschädigt ist, muss es durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden. Verwenden Sie keine Adapterstecker oder Verlängerungskabel und nehmen Sie auch keine Eingriffe am Netzkabel [10] vor!



GEFAHR! Verbrennungsgefahr!

- Der Deckel [1], die Dörreinsätze [2, 3], der Sockel [4] und das Dörrgut werden bei Betrieb sehr heiß. Auch direkt nach dem Ausschalten

bleiben diese noch heiß. Achten Sie daher darauf, dass Sie sich nicht verbrennen.

- Lassen Sie den Dörrautomaten und alle Zubehörteile vollständig abkühlen, bevor Sie sie reinigen, transportieren oder lagern.



WARNUNG! Verletzungsgefahr

- Falls Sie Rauchentwicklung, ungewöhnliche Geräusche oder Gerüche feststellen, ziehen Sie den Netzstecker sofort aus der Netzsteckdose. In diesen Fällen darf der Dörrautomat nicht weiter verwendet werden, bevor eine Überprüfung durch einen Fachmann durchgeführt wurde. Atmen Sie keinesfalls Rauch aus einem möglichen Gerätebrand ein. Sollten Sie dennoch Rauch eingeatmet haben, suchen Sie einen Arzt auf. Das Einatmen von Rauch kann gesundheitsschädlich sein.
- Verwenden Sie den Dörrautomaten erst, wenn er korrekt und vollständig zusammengesetzt ist.
- Verlegen Sie das Netzkabel [10] immer so, dass niemand darüber stolpern kann.



ACHTUNG! Sachschäden

- Verwenden Sie keine aggressiven oder scheuernden Reinigungsmittel.
- Betreiben Sie den Dörrautomaten nur mit dem mitgelieferten Originalzubehör.
- Stellen Sie keine Gegenstände auf dem Dörrautomaten oder den Dörreinsätzen [2, 3] ab.
- Schützen Sie den Dörrautomaten vor Feuchtigkeit, Tropf- und Spritzwasser.
- Setzen Sie den Dörrautomaten nicht direkter Sonneneinstrahlung aus.
- Setzen Sie den Dörrautomaten keinen extrem hohen oder niedrigen Temperaturen aus.
- Setzen Sie den Dörrautomaten keinen übermäßigen Erschütterungen und Vibrationen aus.

6. Vor der Inbetriebnahme

Entnehmen Sie den Dörrautomaten aus der Verpackung. Entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien und überprüfen Sie, ob alle Teile vollständig und unbeschädigt sind. Im Falle einer unvollständigen oder beschädigten Lieferung wenden Sie sich bitte an den Hersteller.

6.1 Einige Informationen zum Dörren

Dörren ist ein Verfahren der Lufttrocknung von Lebensmitteln, um ihre Haltbarkeit zu verlängern. Zur Konservierung heutzutage gängige Chemikalien wie Schwefel, hohe Stickstoffkonzentration o.ä. werden vermieden. Beim Dörren wird den Lebensmitteln möglichst viel Wasser entzogen, um den für den Verderb derselben verantwortlichen Mikroorganismen (Schimmelpilze, Bakterien usw.) die Lebensgrundlage zu entziehen. Die meisten Bakterien benötigen einen Wassergehalt von mindestens 35 %. Schimmelpilze sind noch bis zu einem Wassergehalt von ca. 15 % tätig.

In Ihrem Dörrautomaten fließt warme, trockene Luft an der Oberfläche der Lebensmittelstückchen vorbei. Sie sorgt dafür, dass das Wasser an der Oberfläche dieser Lebensmittelstückchen verdunstet. Das Wasser, das vom Innern der Lebensmittelstückchen nachfließt, verdunstet ebenfalls. Dies geschieht so lange, bis der Wassergehalt im Innern der Lebensmittelstückchen so gering ist, dass kein Wasser mehr nachfließen kann.



Hieraus ist bereits zu erkennen, dass wasserhaltige Lebensmittel [z. B. Aprikosen] längere Dörnzeiten benötigen als schon relativ trockene [z. B. Karotten].

Vitamine, Ballaststoffe und Mineralien bleiben beim Dörren erhalten. Dadurch, dass das Wasser verdunstet und das Volumen der Lebensmittel kleiner wird, werden nicht nur Vitamine und Mineralien, sondern auch das Aroma konzentriert. Gedörnte Speisen sind aromatischer und schmecken intensiver.

7. Inbetriebnahme


7.1 Erstinbetriebnahme

Bei der ersten Inbetriebnahme kann es kurzzeitig zu Geruchsentwicklung bzw. leichter Rauchentwicklung kommen. Dies ist normal und völlig unbedenklich. Sorgen Sie durch ein geöffnetes Fenster für ausreichende Belüftung. Betreiben Sie das Gerät ohne Dörrgut und mit allen 5 Dörreinsätzen [2, 3] und Deckel [1] ca. 30 Minuten lang auf 70 °C. Dazu gehen Sie folgendermaßen vor:

- Reinigen Sie den Dörrautomaten vor der ersten Benutzung, beachten Sie dazu das Kapitel „Reinigung“.
- Stellen Sie den Sockel [4] auf eine ebene, rutschfeste, trockene und feuerfeste Oberfläche.
- Setzen Sie alle vier Dörreinsätze [3], den obersten Dörreinsatz [2] und den Deckel [1] auf den Sockel [4].
- Stecken Sie den Netzstecker in eine immer leicht zugängliche Netzsteckdose. Daraufhin ertönt ein akustisches Signal und im Display [5] blinkt „00:00“.
- Stellen Sie mit den Tasten – [7] bzw. + [8] die Zeit auf „01:00“ ein.
- Drücken Sie die Taste  [6]. Daraufhin blinkt die Temperaturanzeige „55C“.
- Stellen Sie mit den Tasten – [7] bzw. + [8] die Temperatur auf „70C“ ein.
- Drücken Sie kurz die Taste  [9], um den Dörrautomaten einzuschalten.

Im Display [5] werden abwechselnd die verbleibende Zeit bis zum Ausschalten und die eingestellte Temperatur angezeigt. Nach Ablauf des Countdowns schaltet sich der Dörrautomat automatisch aus. Dabei ertönen ein akustisches Signal und im Display [5] erscheint „0000“.



Dieser erste Aufheizvorgang kann nach 30 Minuten abgebrochen werden, indem die Taste  [9] so lange gedrückt wird, bis im Display [5] „0000“ angezeigt wird.

- Ziehen Sie den Netzstecker aus der Netzsteckdose.
- Lassen Sie den Dörrautomaten vollständig abkühlen.
- Reinigen Sie den Dörrautomaten, beachten Sie dazu das Kapitel „Reinigung“. Danach ist das Gerät für den normalen Gebrauch einsatzbereit.

8. Dörrautomaten verwenden

8.1 Lebensmittel zum Dörren vorbereiten

Im Folgenden finden Sie einige Tipps, die Ihnen helfen sollen, gute Dörrergebnisse zur verbesserten Haltbarkeit und für maximalen Geschmack zu erhalten.

- Dörren Sie keine fettigen oder ölhaltigen Lebensmittel (z. B. fettiges Fleisch oder Fleisch, das in einer öligen Marinade eingelegt war). Fett und Öl wird beim Dörren ranzig. Ähnlich verhält es sich mit Sahne, Milch oder Butter – verwenden Sie diese auch nicht für Marinaden.
- Waschen Sie alle Lebensmittel gut ab, bevor Sie sie dörren.
- Wenn Sie Obst dörren möchten, entfernen Sie die Kerne. Das Obst sollte außerdem reif, aber nicht überreif sein.
- Dörren Sie nur einwandfreie Lebensmittel und schneiden Sie verdorbene Stellen großzügig heraus.
- Schneiden Sie die Lebensmittel in möglichst gleich große Stücke, um ein homogenes Dörrergebnis zu erhalten. Dünne Scheiben dörren zwar schneller, werden aber nach dem Dörren u. U. sehr klein.
- Schneiden Sie die Lebensmittel in nicht zu kleine Stücke. Durch das Dörren schrumpfen sie noch weiter und können sonst durch die Siebe der Dörreinsätze [2, 3] fallen.
- Ungeschältes Obst legen Sie mit der Schale nach unten (die Schnittfläche nach oben) auf die Dörreinsätze [2, 3].
- Vorbereitete Lebensmittel sollten unmittelbar gedörrt werden.
- Überfüllen Sie die Dörreinsätze [2, 3] nicht. Anderenfalls kann die Luft nicht ausreichend zirkulieren und die Lebensmittel werden nicht ausreichend getrocknet.
- Unterbrechen Sie den Dörrvorgang nicht.
- Tauchen Sie vor dem Dörren die Schnittflächen von Obst ggf. in Zitronensaft, um zu vermeiden, dass diese braun werden.

8.2 Dörrautomaten aufstellen

Stellen Sie den Sockel [4] auf eine ebene, rutschfeste, trockene und feuerfeste Oberfläche.

8.3 Dörreinsätze belegen und installieren

Je nach Menge der zu dörrende Lebensmittel können Sie 1 bis 5 Dörreinsätze [2, 3] auf den Sockel [4] setzen.

So installieren Sie die Dörreinsätze [2, 3]:

- Legen Sie das vorbereitete Dörrgut auf die Dörreinsätze [2, 3].
- Setzen Sie alle Dörreinsätze [3], die Sie mit Dörrgut vorbereitet haben, und den obersten Dörreinsatz [2] auf den Sockel [4].
- Setzen Sie den Deckel [1] auf den obersten Dörreinsatz [2].



Bei höherem Dörrgut kann der Abstand zwischen den Dörreinsätzen [2, 3] vergrößert werden.

<p>Normaler Abstand Setzen Sie die Dörreinsätze [2, 3] so aufeinander, dass die Griffe genau übereinander liegen.</p>	<p>Höherer Abstand Setzen Sie die Dörreinsätze [2, 3] so aufeinander, dass die schmalen und breiten Stege exakt übereinander liegen.</p>

8.4 Dörrautomaten einschalten und programmieren

Nachdem Sie den Dörrautomaten wie in den vorigen Kapiteln beschrieben vorbereitet und aufgebaut haben, können Sie Ihre Lebensmittel dörren. Dazu gehen Sie folgendermaßen vor:

- Stecken Sie den Netzstecker in eine immer leicht zugängliche Netzsteckdose. Daraufhin ertönt ein akustisches Signal und im Display [5] blinkt „00:00“.
- Stellen Sie mit den Tasten – [7] bzw. + [8] die gewünschte Dörrzeit ein [siehe Empfehlungen im Kapitel „Tipps für gute Dörrergebnisse“].
- Drücken Sie die Taste [6]. Daraufhin blinkt die Temperaturanzeige „55C“.
- Stellen Sie mit den Tasten – [7] bzw. + [8] die gewünschte Temperatur ein [siehe Empfehlungen im Kapitel „Tipps für gute Dörrergebnisse“].
- Drücken Sie kurz die Taste [9], um den Dörrvorgang zu starten.

Im Display [5] werden abwechselnd die verbleibende Zeit bis zum Ausschalten und die eingestellte Temperatur angezeigt. Nach Ablauf des Countdowns schaltet sich der Dörrautomat automatisch aus. Dabei ertönen ein akustisches Signal und im Display [5] erscheint „0000“.

- Bei Bedarf können Sie die Temperatur und Dörrzeit anpassen, ohne das Gerät auszuschalten. Drücken Sie die Taste [6], um die Temperatur einzustellen, und erneut die Taste [6], um die Dörrzeit zu ändern. Verwenden Sie die Tasten – [7] und + [8], um den gewünschten Wert einzustellen, solange dieser im Display [5] blinkt.
- Sie können den Dörrvorgang jederzeit pausieren, indem Sie kurz die Taste [9] drücken. Im Display [5] erscheint „PA“. Drücken Sie die Taste [9] erneut kurz, um den Dörrvorgang fortzusetzen.
- Kontrollieren Sie ggf. nach einigen Stunden, ob das Dörrergebnis zufriedenstellend ist. Führen Sie eine Greifprobe [siehe empfohlene Festigkeit im Kapitel „Tipps für gute Dörrergebnisse“] durch, um festzustellen, ob das Dörrgut bereits gut getrocknet ist. Wenden Sie es ggf. und setzen Sie den Dörrvorgang fort.
- Sie können den Dörrvorgang auch vorzeitig beenden. Halten Sie dazu die Taste [9] so lange gedrückt, bis im Display [5] „0000“ angezeigt wird. Daraufhin ertönt ein akustisches Signal.
- Ziehen Sie den Netzstecker aus der Netzsteckdose.
- Lassen Sie den Dörrautomaten vollständig abkühlen.

- Verpacken Sie das abgekühlte Dörrgut. Am besten verwenden Sie Einmachgläser oder wiederverschließbare Gläser, wie sie im Haushalt als Leergut anfallen. Sie können es auch einschweißen oder Vakuum versiegeln. Plastiktüten sind nicht zu empfehlen. Sie können Ihre gedörrten Lebensmittel bei jeder Raumtemperatur lagern. Am längsten lagern lassen sie sich jedoch in kühlen, trockenen und dunklen Räumen.
- Reinigen Sie den Dörrautomaten, beachten Sie dazu das Kapitel „Reinigung“.

8.5 Tipps für gute Dörrergebnisse

Die nachfolgend angegebenen Dörrzeiten sind Richtwerte. Sie können je nach Menge des Dörrguts, seiner Dicke und Größe usw. abweichen. Machen Sie zwischendurch die empfohlene Dörrprobe, um festzustellen, ob das Gut ausreichend gedörrt ist. Wenn nicht, dörren Sie es noch einige Zeit weiter.

Obst

Sie können gedörrtes Obst als Snacks, aber auch als Zutaten für kreative Rezepte verwenden. Diese können kleingehackt, zermahlen oder wieder eingeweicht werden.

Wenn Sie Früchte als Snacks zubereiten, dörren Sie sie nicht zu lange, da sie sich ansonsten nicht mehr gut kauen lassen.

Zusammen mit Nüssen und Flocken lassen sich tolle Frucht-Müslis oder -Jogurts zaubern.



Tauchen Sie vor dem Dörren die Schnittflächen von Obst ggf. in Zitronensaft, um zu vermeiden, dass diese braun werden.



Wenn Sie Steinobst dörren möchten, empfehlen wir, es zunächst mit Kern ca. 2/3 der Dörrzeit zu dörren, dann den Kern zu entfernen und das Obst ggf. zu teilen und daraufhin fertig zu dörren. Durch das Vordörren ist es einfacher, den Kern zu entfernen.

Dörrgut	Vorbereitung	Dörtemperatur [°C]	Dörrzeit [Stunden]	Greifprobe
Ananas	ca. 8 mm dicke Scheiben	70	10-12	gut biegsam
Apfel	ca. 8 mm dicke Scheiben oder ca. 15 mm dicke Schnitze	70	8-10	gut biegsam
Aprikose	ungeschält, halbiert, Schale nach unten	70	10-12	biegsam
	ca. 8 mm dicke Scheiben	70	10-12	biegsam
Banane	ca. 8-10 mm dicke Scheiben	70	8-10	biegsam
Birne	ca. 3 mm dicke Scheiben	70	8-10	biegsam
	halbiert, Schale nach unten	70	14-18	biegsam
Erdbeere	halbiert oder ca. 8 mm dicke Scheiben	70	8-10	hart

Feigen	halbiert, Schalenach unten	70	8-10	trocken
Kirsche	ganz, entkernt	70	10-12	lederartig
Pflaume	halbiert, Schale nach unten	70	10-12	biegsam
Weintraube	halbiert, Schale nach unten	70	12-14	gut biegsam

Gemüse

Vor dem Dörren sollten Sie das Gemüse blanchieren.

Gedörrtes Gemüse muss vor dem Kochen eingeweicht werden. Sie können es auch in gedörrtem Zustand zermahlen (z.B. Paprika oder Chilischoten) und in einem luftdichten Glas als Gewürz aufbewahren.

Gedörrte Pilze können Sie wieder einweichen und wie frische Pilze verwenden. Oder Sie zermahlen sie und verwenden das würzige Pilzpulver für Suppen und Saucen.

Dörrgut	Vorbereitung	Dörretemperatur [°C]	Dörrzeit [Stunden]	Greifprobe
Bohnen	ganz, blanchiert	70	6-8	zerbrechlich
Erbsen	abgehülst, blanchiert	50	6-8	hart
Gurke	ungeschält, ca. 1 cm dicke Scheiben	50	6-8	hart
Karotte	geschält, ca. 8 mm dicke Scheiben	70	6-8	hart
Lauch	halbiert, ca. 6-8 cm lange Stücke, blanchiert	70	6-10	zerbrechlich
Paprika	ca. 6-8 cm lange Streifen	70	9-10	biegsam
Pilze	gut waschen, kleine Pilze ganz, große Pilze in Scheiben	50	4-6	zäh
Sellerie	geschält, ca. 8 mm dicke Scheiben	70	6-10	hart
Tomate	ca. 6-8 mm dicke Scheiben	70	7-8	hart
Zucchini	ungeschält, ca. 8 mm dicke Scheiben	70	9-10	hart

Kräuter

Kräuter sollten schonend bei niedriger Temperatur gedörrt werden. Wenn während des Dörrvorgangs ein intensiver Geruch entsteht, regeln Sie die Temperatur herunter. Zu lange Dörrzeiten führen bei Kräutern zu Geschmacksverlust.

Füllen Sie die gedörrten Kräuter in wiederverschließbare Gläser. Achten Sie dabei darauf, dass keine harten oder größeren Stängel dabei sind, da diese im Essen später stören können.

Dörrgut	Vorbereitung	Dörretemperatur [°C]	Dörrzeit [Stunden]	Greifprobe
Basilikum, Bohnenkraut, Dill, Estragon, Petersilie, Rosmarin, Salbei, Schnittlauch usw.	gewaschen, im ganzen Dörren	40	2-4	zerbrechlich

Fleisch

Verwenden Sie nur frisches Fleisch!

Entfernen Sie Sehnen, Fett und Knochen und waschen Sie das Fleisch gut ab. Mageres Fleisch sollte vor dem Dörren gepökelt oder mariniert werden. Durch das Salz beim Pökeln oder Marinieren wird dem Fleisch einerseits bereits Feuchtigkeit entzogen, andererseits erhält es schon eine Würze. Schneiden Sie das Fleisch in dünne Scheiben, bevor Sie es dörren. Dörren ca. 10 bis 12 Stunden bei 60°.

Fisch


Verwenden Sie nur frischen Fisch!

Entfernen Sie die Gräten und die Haut und waschen Sie den Fisch gut ab. Fisch sollte vor dem Dörren mariniert werden. Beträufeln Sie ihn mit Zitronensaft und legen Sie ihn ca. ½ Stunde in Salzwasser ein. Schneiden Sie den Fisch in dünne Scheiben, bevor Sie ihn dörren. Dörren ca. 10 bis 12 Stunden bei 60°. Gedörrter Fisch muss vor der Zubereitung wieder eingeweicht werden.

9. Reinigung

 **GEFAHR!** Ziehen Sie den Netzstecker vor der Reinigung aus der Netzsteckdose, es besteht Stromschlaggefahr!

 **GEFAHR!** Warten Sie, bis der Dörrautomat abgekühlt ist. Andernfalls besteht Gefahr durch Verbrennungen!

 **GEFAHR!** Der Sockel [4] darf nicht in Wasser getaucht werden, es besteht Stromschlaggefahr!

Verwenden Sie zur Reinigung des Gehäuses ein leicht angefeuchtetes Tuch und keinesfalls Lösungsmittel oder Reiniger, die Kunststoffe angreifen. Bei hartnäckigen Verschmutzungen geben Sie etwas Spülmittel auf das angefeuchtete Tuch.

Reinigen Sie den Deckel [1] und die Dörreinsätze [2, 3] in einem Spülbad mit Spülmittel. Spülen Sie alle Teile mit klarem Wasser nach und trocknen Sie sie gut ab.



Der Deckel [1] und die Dörreinsätze [2, 3] können auch in der Spülmaschine gereinigt werden.

10. Lagerung bei Nichtbenutzung

Wenn Sie den Dörrautomaten nicht einsetzen möchten, ziehen Sie den Netzstecker aus der Netzsteckdose. Achten Sie darauf, dass der gereinigte Dörrautomat an einem sauberen, trockenen Ort ohne direktes Sonnenlicht aufbewahrt wird.

11. Fehlerbehebung




Der Dörrautomat hat keine Funktion.

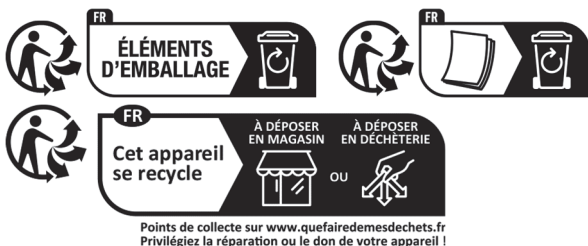
- Prüfen Sie, ob der Netzstecker richtig in die Netzsteckdose eingesteckt ist.
- Prüfen Sie, ob der Dörrautomat eingeschaltet ist.

Der Dörrautomat schaltet sich eigenständig aus.

- Prüfen Sie, ob die voreingestellte Dörrzeit abgelaufen ist. Stellen Sie ggf. eine größere Dörrzeit ein.

12. Umwelthinweise und Entsorgungsangaben

	<p>Das Symbol der durchgestrichenen Mülltonne bedeutet, dass dieses Gerät am Ende der Nutzungszeit nicht über den Haushaltsmüll entsorgt werden darf. Das Gerät ist bei eingerichteten Sammelstellen, Wertstoffhöfen oder Entsorgungsbetrieben abzugeben. Zudem sind Verreiber von Elektro- und Elektronikgeräten sowie Verreiber von Lebensmitteln zur Rücknahme verpflichtet. LIDL bietet Ihnen Rückgabemöglichkeiten direkt in den Filialen und Märkten an. Rückgabe und Entsorgung sind für Sie kostenfrei.</p> <p>Beim Kauf eines Neugerätes haben Sie das Recht, ein entsprechendes Altgerät unentgeltlich zurückzugeben.</p> <p>Zusätzlich haben Sie die Möglichkeit, unabhängig vom Kauf eines Neugerätes, unentgeltlich (bis zu drei) Altgeräte abzugeben, die in keiner Abmessung größer als 25 cm sind.</p> <p>Bitte löschen Sie vor der Rückgabe alle personenbezogenen Daten.</p> <p>Bitte entnehmen Sie vor der Rückgabe Batterien oder Akkumulatoren, die nicht vom Altgerät umschlossen sind, sowie Lampen, die zerstörungsfrei entnommen werden können und führen diese einer separaten Sammlung zu.</p>
	<p>Führen Sie auch die Verpackung einer umweltgerechten Entsorgung zu. Kartonagen können bei Altpapiersammlungen oder an öffentlichen Sammelplätzen zur Wiederverwertung abgegeben werden. Folien und Kunststoffe des Lieferumfangs werden über Ihr örtliches Entsorgungsunternehmen eingesammelt und umweltgerecht entsorgt.</p>
 <p>ES/PT</p>	

Nur relevant für Frankreich:**„Sortieren einfacher gemacht“**

Das Produkt, das Zubehör, beiliegende Druckerzeugnisse und die Verpackungsbestandteile sind recycelbar. Diese unterliegen einer erweiterten Herstellerverantwortung und werden sortiert und getrennt gesammelt.

Nur relevant für Spanien und Portugal:

Bitte trennen Sie das Verpackungsmaterial und entsorgen Sie es entsprechend der aufgebrachtene Symbole in die relevanten Sammelbehälter:



Beachten Sie die Kennzeichnung der Verpackungsmaterialien bei der Abfalltrennung, diese sind gekennzeichnet mit Abkürzungen (a) und Nummern (b) mit folgender Bedeutung:



1–7: Kunststoffe / 20–22: Papier und Pappe / 80–98: Verbundstoffe.

Symbol	Werkstoff	Enthalten in folgenden Verpackungsbestandteilen dieses Produktes
	Polyethylen High-Density	Kunststofftüte innerhalb der Verkaufsverpackung
	Polypropylen	Aufkleber zum Versiegeln der Verpackung
	Wellpappe	Verkaufsverpackung, Innenkarton

13. Lebensmittelechtheit

Dieses Symbol kennzeichnet Produkte, die auf ihre physische und chemische Zusammensetzung getestet wurden und gemäß der Anforderung der Verordnung EG 1935/2004 als gesundheitlich unbedenklich für den Kontakt mit Lebensmitteln befunden wurden.

14. Konformitätsvermerke



Dieses Produkt erfüllt die Anforderungen der geltenden europäischen und nationalen Richtlinien. Die Konformität wurde nachgewiesen. Entsprechende Erklärungen und Unterlagen sind beim Hersteller hinterlegt.



Dieses Produkt erfüllt die Anforderungen der geltenden nationalen Richtlinien der Republik Serbien.

Die vollständige EU-Konformitätserklärung und ggf. weitere Konformitätserklärungen können unter folgendem Link heruntergeladen werden:

https://www.targa.gmbh/downloads/conformity/482201_2410.pdf

Kontaktadresse gemäß 2023/988 Produktsicherheitsverordnung: ce@targa.de

15. Hinweise zu Garantie und Serviceabwicklung

Garantie der TARGA GmbH

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

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

Garantiebedingungen

Die Garantiefrist beginnt mit dem Kaufdatum. Bitte bewahren Sie den originalen Kassenbon gut auf. Diese Unterlage wird als Nachweis für den Kauf benötigt. Tritt innerhalb von drei Jahren ab dem Kaufdatum dieses Produkts ein Material- oder Fabrikationsfehler auf, wird das Produkt von uns – nach unserer Wahl – für Sie kostenlos repariert oder ersetzt.

Garantiezeit und gesetzliche Mängelansprüche

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

Garantieumfang

Das Gerät wurde nach strengen Qualitätsrichtlinien sorgfältig produziert und vor Auslieferung gewissenhaft geprüft. Die Garantieleistung gilt für Material- oder Fabrikationsfehler. Diese Garantie erstreckt sich nicht auf Produktteile, die normaler Abnutzung ausgesetzt sind und daher als Verschleißteile angesehen werden können oder für Beschädigungen an zerbrechlichen Teilen, z. B. Schalter, Akkus oder die aus Glas gefertigt sind. Diese Garantie verfällt, wenn das Produkt beschädigt, nicht sachgemäß benutzt oder gewartet wurde. Für eine sachgemäße Benutzung des Produkts sind alle in der Bedienungsanleitung aufgeführten Anweisungen genau einzuhalten. Verwendungszwecke und Handlungen, von denen in der Bedienungsanleitung abgeraten oder vor denen gewarnt wird, sind unbedingt zu vermeiden. Das Produkt ist nur für den privaten und nicht für den gewerblichen Gebrauch bestimmt. Bei missbräuchlicher und unsachgemäßer Behandlung, Gewaltanwendung und bei Eingriffen, die nicht von unserer autorisierten Service-Niederlassung vorgenommen wurden, erlischt die Garantie. Mit Reparatur oder Austausch des Produkts beginnt kein neuer Garantiezeitraum.

Abwicklung im Garantiefall

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

- Bitte lesen Sie vor Inbetriebnahme Ihres Produktes sorgfältig die beigefügte Dokumentation. Sollte es einmal zu einem Problem kommen, welches auf diese Weise nicht gelöst werden kann, wenden Sie sich bitte an unsere Hotline.
- Bitte halten Sie für alle Anfragen den Kassenbon und die Artikelnummer bzw. wenn vorhanden die Seriennummer als Nachweis für den Kauf bereit.
- Für den Fall, dass eine telefonische Lösung nicht möglich ist, wird durch unsere Hotline in Abhängigkeit der Fehlerursache ein weiterführender Service veranlasst.
- Auf www.lidl-service.com können Sie dieses und viele weitere Handbücher, Produktvideos und Installationssoftware herunterladen. Mit diesem QR-Code gelangen Sie direkt auf die LIDL-Service-Seite (www.lidl-service.com) und können mittels Eingabe der Artikelnummer (IAN) Ihre Bedienungsanleitung öffnen.



Service

DE Telefon: 0800 5435111
E-Mail: targa@lidl.de

AT Telefon: 0800 447744
E-Mail: targa@lidl.at

CH Telefon: 0800 56 44 33
E-Mail: targa@lidl.ch

IAN: 482201_2410



Hersteller

Bitte beachten Sie, dass die folgende Anschrift keine Serviceanschrift ist. Kontaktieren Sie zunächst die oben benannte Servicestelle.

TARGA GmbH
Coesterweg 45
59494 Soest
DEUTSCHLAND