



PDF ONLINE
www.lidl-service.com



FOOD DEHYDRATOR / DÖRRAUTOMAT DÉSHYDRATEUR ALIMENTAIRE SDA 370 BI

(DE) (AT)

DÖRRAUTOMAT

Bedienungsanleitung und Sicherheitshinweise

(FR) (BE)

DÉSHYDRATEUR ALIMENTAIRE

Mode d'emploi et consignes de sécurité

(PL)

SUSZARKA SPOŻYWCZA

Instrukcja montażu i wskazówki bezpieczeństwa

(SK)

SUŠIČKA OVOCIA

Návod na používanie a bezpečnostné pokyny

(DK)

TØRREMASKINE

Bedjeningsvejledning og sikkerhedsanvisninger

(HU)

ASZALÓGÉP

Kezelési útmutató és biztonsági tudnivalók

(GB) (IE)

FOOD DEHYDRATOR

Operating instructions and safety instructions

(NL) (BE)

DROOGAUTOMAAT

Handleiding en veiligheidsaanwijzingen

(CZ)

SUŠIČKA POTRAVIN

Návod k obsluze a bezpečnostní pokyny

(ES)

DESHIDRATADOR DE ALIMENTOS

Manual de instrucciones e indicaciones de seguridad

(IT)

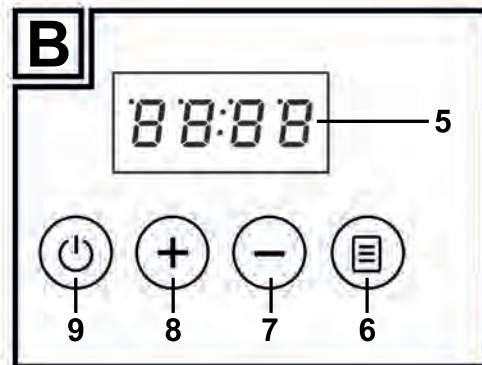
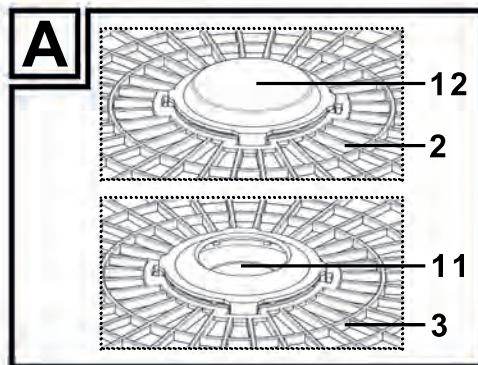
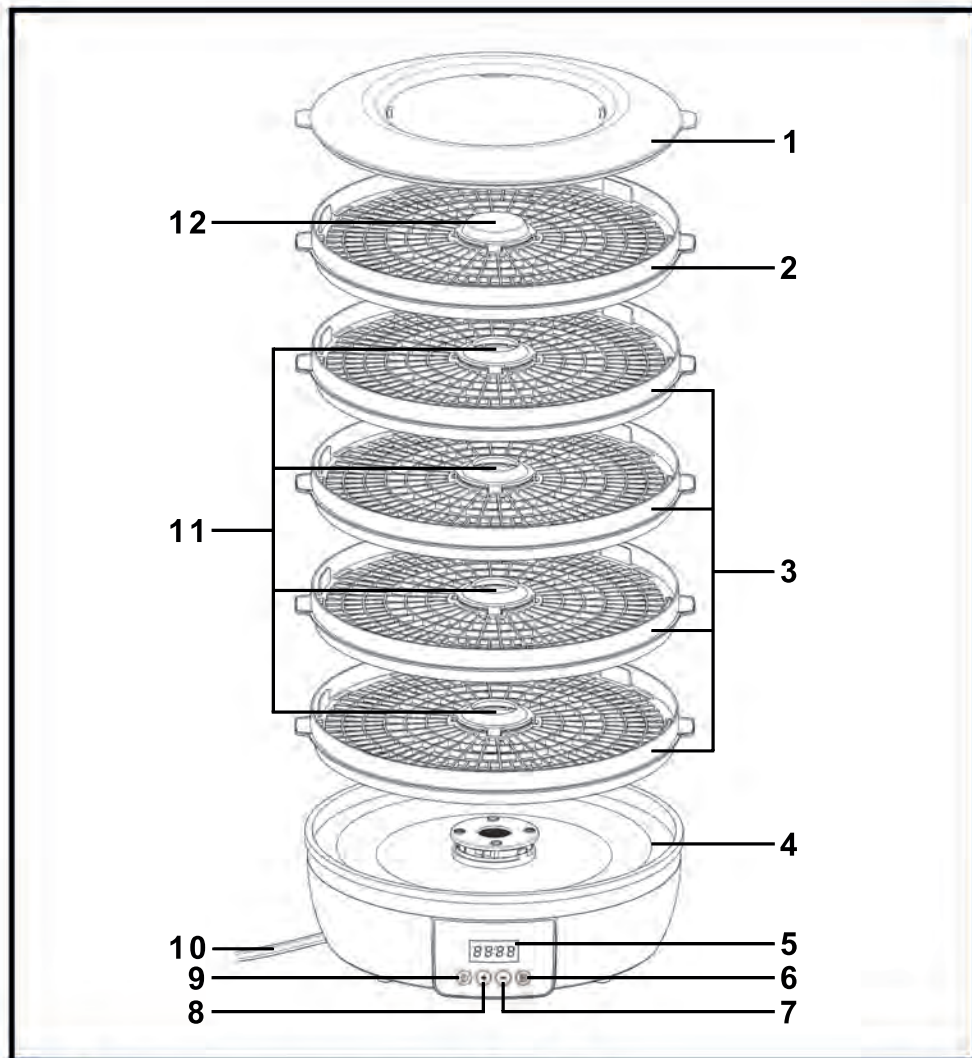
ESSICCATORE PER ALIMENTI

Istruzioni d'uso e disposizioni di sicurezza

TARGA GMBH
Coesterweg 45
59494 Soest
GERMANY

Stand der Informationen
Last information update
Version des informations
Datum nieuwste versie
Ostatnia aktualizacja
Aktualizace na základě nejnovějších informací
Aktualizácia na základe najnovších informácií
Última actualización del contenido
Seneste informationsopdatering
Versione delle informazioni
Legutóbbi adatfrissítés:
03 / 2025 - Ident.-No.: SDA 370 BI 032025-1





Deutsch.....	2
English	19
Français.....	35
Nederlands	56
Polski	73
Čeština	91
Slovensky	107
Español	124
Dansk	142
Italiano	159
Magyar	176

Inhaltsverzeichnis

1. Bestimmungsgemäße Verwendung	3
2. Lieferumfang	3
3. Übersicht	4
4. Technische Daten	4
5. Sicherheitshinweise	4
6. Vor der Inbetriebnahme	9
6.1 Einige Informationen zum Dörren	9
7. Inbetriebnahme	9
7.1 Erstinbetriebnahme	9
8. Dörrautomaten verwenden	10
8.1 Lebensmittel zum Dörren vorbereiten	10
8.2 Dörrautomaten aufstellen	10
8.3 Dörreinsätze belegen und installieren	10
8.4 Dörrautomaten einschalten und programmieren	11
8.5 Tipps für gute Dörresulte	12
9. Reinigung	14
10. Lagerung bei Nichtbenutzung	15
11. Fehlerbehebung	15
12. Umwelthinweise und Entsorgungsangaben	15
13. Lebensmittelechtheit	16
14. Konformitätsvermerke	17
15. Hinweise zu Garantie und Serviceabwicklung	17

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 [Werterhöhen]
- 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



WARNUNG!



**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 dörrenden 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.

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

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 , 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	Dörrtemperatur [°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, Schalenach 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	Dörtemperatur [°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

	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 Vertreiber von Elektro- und Elektronikgeräten sowie Vertreiber von Lebensmitteln zur Rücknahme verpflichtet. LIDL bietet Ihnen Rückgabemöglichkeiten direkt in den Filialen und Märkten an. Rückgabe und Entsorgung sind für Sie kostenfrei. Beim Kauf eines Neugerätes haben Sie das Recht, ein entsprechendes Altgerät unentgeltlich zurückzugeben. 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. Bitte löschen Sie vor der Rückgabe alle personenbezogenen Daten. 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.
  ES/PT	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.

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 aufgebrachten 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 beigelegte 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

Table of Contents

1. Intended use	20
2. Package contents	20
3. Overview	21
4. Technical specifications.....	21
5. Safety instructions.....	21
6. Before you start.....	25
6.1 Some information about dehydrating	25
7. Getting started.....	25
7.1 Initial operation	25
8. Using the dehydrator.....	26
8.1 Preparing food for dehydration.....	26
8.2 Setting up the dehydrator	26
8.3 Filling and installing the drying racks	27
8.4 Switching on and programming the dehydrator.....	27
8.5 Tips for good dehydration results	28
9. Cleaning	31
10. Storage when not in use.....	31
11. Troubleshooting.....	31
12. Environmental regulations and disposal information.....	31
13. Food-grade use	32
14. Conformity notes.....	33
15. Warranty and Service Information.....	33

Congratulations!

By purchasing the SilverCrest SDA 370 BI dehydrator, hereinafter referred to as the dehydrator, you have chosen a high-quality product.

Before first using it, familiarise yourself with the way the dehydrator works and read these operating instructions through carefully. Be careful to follow the safety instructions and only use the dehydrator as described in the operating instructions and for the applications given.

Keep these operating instructions in a safe place. Please also hand over all documents when passing on the dehydrator to third parties.

1. Intended use

This dehydrator is designed exclusively for drying food. The dehydrator has not been designed for corporate or commercial applications. Use the dehydrator for private purposes only. Any use other than that mentioned above does not correspond to the intended use. The dehydrator may also not be used outdoors or in tropical climates. This dehydrator fulfils all relevant norms and standards relating to CE conformity. In the event of any modification to the dehydrator that was not approved by the manufacturer, compliance with these standards is no longer guaranteed. The manufacturer accepts no liability for any damage or malfunctions resulting from this.

Observe the regulations and laws in the respective country of use.

2. Package contents

- Dehydrator
- These operating instructions

3. Overview

These operating instructions have a fold-out cover. On the inside of the cover, the dehydrator is illustrated with all parts numbered. The meanings of the numbers are as follows:

- 1 Lid
- 2 Top drying rack
- 3 Drying racks
- 4 Base
- 5 Display
- 6  Button [change temperature/time setting]
- 7  Button [decrease value]
- 8  Button [increase value]
- 9  Button [press briefly: start/pause the drying process; press and hold: cancel drying process]
- 10 Power cable
- 11 Opening [drying rack centres]
- 12 Closed cover on top drying rack centre

4. Technical specifications

Model	SDA 370 BI
Power supply	220-240 V-, 50-60 Hz
Protection class	II / 
Power consumption	370W

The technical data and design may be changed without prior notice.

5. Safety instructions

Before using the dehydrator for the first time, read the following instructions carefully and observe all warnings, even if you are familiar with the handling of electronic devices. Keep these operating instructions in a safe place for future reference. If you sell the dehydrator or give it away, pass on the operating instructions at the same time. They are an integral part of the product.

Explanation of the symbols used



DANGER! This signal word indicates a danger with a high risk, which will lead to death or major injuries if not avoided.



WARNING! This signal word indicates a danger with a moderate risk, which can lead to death or major injuries if not avoided.



CAUTION! This signal word indicates important instructions to protect against damage to property.



DANGER! Warning, hot surfaces! This symbol denotes the risk of injuries or burns from hot surfaces on the dehydrator.



AC voltage



This symbol denotes further information on the topic.



Manufacturer's address



WARNING!



**DANGER OF ELECTRIC SHOCK!
DO NOT OPEN THE DEVICE!**



DANGER! General safety instructions

- This dehydrator may be used by children of 8 years or over or by persons with physical, sensory or mental impairments or those with no knowledge or experience, providing they are supervised or they have been given instructions on the proper use of the device and they understand the associated risks. This device is not a toy. Cleaning and user maintenance must not be carried out by children unless they are older than 8 years old and supervised. Keep children younger than 8 years away from the device and its power cable [10].
- Small parts can represent choking hazards. Keep the packaging materials out of the reach of children. There is a risk of suffocation.
- Do not use the dehydrator if it is damaged or malfunctioning, as this could cause further damage. Get customer services or a qualified person to check the dehydrator and repair it if necessary.

**DANGER! Risk of fire!**

- The dehydrator is not designed for use with an external timer or a separate remote control system.
- Do not place the dehydrator on painted surfaces or on textiles such as a tablecloth.
- Never place the dehydrator under or directly next to flammable items such as curtains or drapes.
- Maintain a clearance of at least 50 cm around the device to flammable and combustible materials.
- Ensure that there is unimpeded air circulation. Leave sufficient space around the dehydrator and at least 1 metre above the device.
- Do not cover the dehydrator.
- Never block the ventilation holes on the underside of the base [4] or cover them with cloth.
- Do not place any paper, aluminium foil, fabric or other objects on the drying racks [2, 3].
- Place the dehydrator only on an even, sturdy and fireproof surface protected against spray water.

**DANGER! Risk of electric shock!**

- The housing of the dehydrator must not be damaged. If the housing is damaged, there is a risk of electric shock.
- Always plug the mains plug into an easily accessible mains socket. Only operate the dehydrator at the voltage indicated on the rating plate! The rating plate can be found on the underside of the dehydrator. No action is required by the user to set the product to 50 or 60 Hz. The product automatically adjusts to 50 and 60 Hz.
- The dehydrator, the power cable [10] and the mains plug must not be immersed in water or other liquids.
- Never touch the power cable [10] or dehydrator with wet hands.
- The dehydrator must not be operated in the immediate vicinity of a basin, a bathtub, a shower or a swimming pool. If the dehydrator has fallen into water, unplug the mains plug immediately and only then remove the dehydrator from the water.

- To disconnect properly from the mains, the mains plug must be pulled out of the socket. Never pull the power cable [10] to disconnect the mains plug from the mains socket. Always pull on the mains plug itself.
- Unplug the mains plug from the mains socket if the dehydrator is not working properly, not in use, before assembling or disassembling it, during thunderstorms and before cleaning.
- Make sure that the power cable [10] cannot be damaged by sharp edges or hot spots.
- Make sure that the power cable [10] cannot become crushed or squashed.
- If the power cable [10] is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its customer service or a similarly qualified person, in order to avoid any possible danger. Never use adapter plugs or extension cables and do not tamper with the power cable [10]!



DANGER! Risk of getting burnt!

- The lid [1], the drying racks [2, 3], the base [4] and the food to be dried become very hot during operation. These also remain hot after the device is switched off. Therefore, be careful not to burn yourself.
- Allow the dehydrator and all accessories to cool down completely before cleaning, transporting or storing them.



WARNING! Risk of injury

- If you notice any smoke, unusual noises or strange smells, immediately unplug the mains plug from the socket. If this occurs, the dehydrator should no longer be used until it has been inspected by authorised service personnel. Never inhale smoke from a possible device fire. If you do inadvertently inhale smoke, seek medical attention. Smoke inhalation can be damaging to your health.
- Do not use the dehydrator until it is correctly and completely assembled.
- Lay the power cable [10] so it does not present a trip hazard.



CAUTION! Damage to equipment

- Do not use any abrasive or astringent detergents.
- Only operate the dehydrator with the original accessories supplied.
- Do not place any objects on the dehydrator or the drying racks [2, 3].
- Protect the dehydrator from humidity, drips and splashes.
- Do not place the dehydrator in direct sunlight.
- Do not expose the dehydrator to extremely high or low temperatures.
- Do not subject the dehydrator to excessive shocks or vibrations.

6. Before you start

Remove the dehydrator from the packaging. Remove all packaging material and check that all parts are complete and undamaged. If you find anything missing or damaged, please contact the manufacturer.

6.1 Some information about dehydrating

Dehydration is a process for air-drying foodstuffs in order to extend their shelf life. This avoids the use of frequently used preservatives such as sulphur, high nitrogen concentrations, etc. In the dehydration process, as much water as possible is removed from the food, in order to remove the basis for life of micro-organisms responsible for spoiling of the food (moulds, bacteria, etc.). Most bacteria need a water content of at least 35%. Moulds are still active up to a water content of approx. 15%.

In your dehydrator, warm, dry air flows over the surface of the pieces of food. This causes water on the surface of the food pieces to evaporate. The water that then flows out from within the pieces of food also evaporates. This continues to occur until the water content inside the pieces of food is so low that no more water can flow out.

This shows that foods containing water (e.g. apricots) require longer drying times than relatively dry foods (e.g. carrots).

Vitamins, fibre, and minerals are preserved in the dehydration process. Because the water evaporates and the volume of food is reduced, not only vitamins and minerals, but also the flavour is concentrated. Dehydrated foods are more flavoursome and have a more intense taste.

7. Getting started

7.1 Initial operation

When you use it for the first time, smells or slight smoke may develop. This is normal and perfectly safe. Open a window to ensure sufficient ventilation. Operate the device without food to be dried and with all 5 drying racks [2, 3] and the lid [1] at 70 °C for approx. 30 minutes. The procedure is as follows:

- Clean the dehydrator before using it for the first time, please refer to the "Cleaning" chapter.
- Place the base unit [4] on an even, non-slip, dry and fireproof surface.

- Place all four drying racks [3], the top drying rack [2] and the lid [1] on the base [4].
- Plug the mains plug into an easily accessible mains socket.
An acoustic signal can be heard and the "00:00" flashes on the display [5].
- Use the - [7] or + [8] buttons to set the time to "01:00".
- Press the  button [6]. The temperature display shows "55C" then flashes.
- Use the - [7] or + [8] buttons to set the temperature to "70C".
- Briefly press the  button [9] to switch on the dehydrator.

The display [5] alternates between the time remaining until switch-off and the set temperature. The dehydrator switches off automatically after the countdown has ended. An acoustic signal sounds and "0000" appears on the display [5].



This first heating process can be cancelled after 30 minutes by pressing and holding the  button [9] until "0000" appears on the display [5].

- Unplug the power cable plug from the mains socket.
- Allow the dehydrator to cool down completely.
- Clean the dehydrator as described in the "Cleaning" chapter. The device is then ready for normal use.

8. Using the dehydrator

8.1 Preparing food for dehydration

The following section provides some tips to help you achieve good dehydration results for improved preservation and maximum taste.

- Do not dehydrate any food containing fat or oil (such as fatty meat or meat soaked in a marinade that contained oil). Fat and oil becomes rancid during dehydration. Cream, milk and butter have similar effects - please also avoid using them in marinades.
- Wash all food well before dehydrating.
- If you want to dehydrate fruit, remove the stones. The fruit should also be ripe, but not over-ripe.
- Only dehydrate food that is in undamaged condition, and generously cut out any spoiled sections.
- Cut the food into evenly sized pieces where possible to achieve homogeneous dehydration results. Although thin slices dehydrate more quickly, they may become very small after dehydration.
- Do not cut food into pieces that are too small. Dehydration causes the pieces to shrink even further and they could fall through the holes in the drying racks [2, 3].
- Place unpeeled fruit on the drying racks [2, 3] with the skin facing down (cut side up).
- Once food is prepared, it should be dehydrated immediately.
- Do not overfill the drying racks [2, 3]. Otherwise, the air cannot circulate sufficiently and the food is not sufficiently dried.
- Do not interrupt the dehydration process.
- Before dehydration, dip the cut surfaces of fruit into lemon juice to prevent them from turning brown.

8.2 Setting up the dehydrator

Place the base unit [4] on an even, non-slip, dry and fireproof surface.

8.3 Filling and installing the drying racks

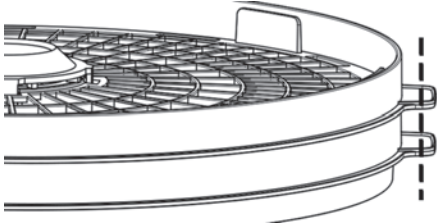
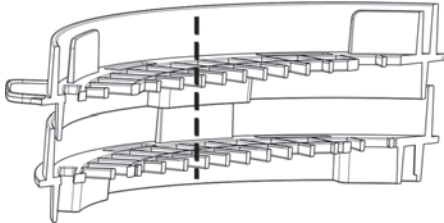
Depending on the quantity of food to be dehydrated, you can place between 1 and 5 drying racks [2, 3] on the base [4].

To install the drying racks [2, 3]:

- Place the prepared food to be dried on the drying racks [2, 3].
- Insert all the drying racks [3] that you have prepared with food to be dried and the top drying rack [2] on the base [4].
- Place the lid [1] on the top drying rack [2].



The space between the drying racks [2, 3] can be increased if larger items are to be dried.

	
Normal distance Place the drying racks [2, 3] on top of each other so that the handles are exactly aligned on top of each other.	Increased distance Place the drying racks [2, 3] on top of each other so that the narrow and wide bars are exactly aligned on top of each other.

8.4 Switching on and programming the dehydrator

After you have prepared and set up the dehydrator as described in the previous sections, you can dehydrate your food. The procedure is as follows:

- Plug the mains plug into an easily accessible mains socket.
An acoustic signal can be heard and "00:00" flashes on the display [5].
- Use the - [7] or + [8] buttons to set the desired drying time [see recommendations in the chapter "Tips for good dehydration results"].
- Press the  button [6]. The temperature display "55C" then flashes.
- Use the - [7] or + [8] buttons to set the desired temperature [see recommendations in the chapter "Tips for good dehydration results"].
- Briefly press the  button [9] to start the dehydrating process.

The display [5] alternates between the time remaining until switch-off and the set temperature. The dehydrator switches off automatically after the countdown has ended. An acoustic signal sounds and "0000" appears on the display [5].

- If necessary, you can adjust the temperature and drying time without switching off the device. Press the  button [6] to set the temperature and press the  button [6] again to adjust the drying time. Use the - [7] and + [8] buttons to set the desired value while it is flashing on the display [5].
- You can pause the drying process at any time by briefly pressing the  button [9]. "PA" appears on the display [5]. Briefly press the  button [9] again to continue the dehydrating process.

- If necessary, check after a few hours whether the dehydration result is satisfactory. Perform a touch test [see the recommended firmness in the chapter "Tips on good dehydration results"] to determine whether the food is already sufficiently dehydrated. Turn over if necessary and continue the drying process.
- You can also end the drying process early. To do this, press and hold the  button [9] until "0000" appears on the display [5]. You will then hear a beep.
- Unplug the power cable plug from the mains socket.
- Allow the dehydrator to cool down completely.
- Pack the cooled dehydrated food. Ideally, use empty preserving jars or resealable jars that you may have around the house. You can also shrink-wrap or vacuum-pack the food. The use of plastic bags is not recommended. You can store your dehydrated food at any room temperature but it will be preserved for longest if stored in a cool, dry and dark place.
- Clean the dehydrator as described in the "Cleaning" chapter.

8.5 Tips for good dehydration results

The dehydration times provided in the following are guideline values. They may vary depending on the quantity of food to be dehydrated, its thickness and size, etc. Carry out the recommended drying test from time to time to check whether the product has dried sufficiently. If it is not sufficiently dehydrated, continue dehydrating for a while longer.

Fruit

You can use dehydrated fruit as snacks or as ingredients for creative recipes. The fruit can be chopped into small pieces, ground, or re-soaked.

If you are preparing fruit as snacks, do not dehydrate it for too long, otherwise it will become difficult to chew.

Dehydrated fruit can be combined with nuts and cereals to create wonderful fruit muesli or yoghurt.



Before dehydration, dip the cut surfaces of fruit into lemon juice to prevent them from turning brown.



To dehydrate stoned fruit, we recommend that you first dehydrate for approx. 2/3 of the recommended time with the stone, and then remove the stone and separate the fruit for the remaining dehydration time. Pre-drying makes it easier to remove the core.

Food	Preparation	Dehydration temperature [°C]	Dehydration time [hours]	Touch test
Pineapple	Cut into slices approx. 8 mm thick	70	10 - 12	Easily flexible
Apple	Cut into slices approx. 8mm thick or chunks approx. 15mm thick	70	8 - 10	Easily flexible

Apricots	Unpeeled, halved, skin facing downwards	70	10 - 12	Flexible
	Cut into slices approx. 8 mm thick	70	10 - 12	Flexible
Banana	approx. 8-10 mm thick slices	70	8 - 10	Flexible
Pear	Cut into slices approx. 3 mm thick	70	8 - 10	Flexible
	Halved, skin facing downwards	70	14 - 18	Flexible
Strawberries	halved or approx. 8 mm thick slices	70	8 - 10	Hard
Figs	Halved, skin facing downwards	70	8 - 10	Dry
Cherry	Hole, deseeded	70	10 - 12	Leathery
Plums	Halved, skin facing downwards	70	10 - 12	Flexible
Grapes	Halved, skin facing downwards	70	12 - 14	Easily flexible

Vegetables

Blanch vegetables before dehydrating.

Dehydrated vegetables must be soaked before cooking. They can also be ground in a dehydrated state [e.g. peppers or chilli peppers] and stored in an airtight jar for use as a spice.

Dehydrated mushrooms can be re-soaked and used in the same way as fresh mushrooms. Alternatively, they can be ground and the spicy mushroom powder can be used for soups and sauces.

Food	Preparation	Dehydration temperature [°C]	Dehydration time [hours]	Touch test
Beans	Whole, blanched	70	6 - 8	Brittle
Peas	Shelled, blanched	50	6 - 8	Hard
Gherkin	Unpeeled, cut into slices approx. 1 cm thick	50	6 - 8	Hard
Carrot	Peeled, cut into slices approx. 8 mm thick	70	6 - 8	Hard
Leek	Halved, cut into pieces approx. 6-8 cm long, blanched	70	6 - 10	Brittle
Pepper	Approx. 6-8 cm strips	70	9 - 10	Flexible

Mushrooms	Wash well, small mushrooms whole, large mushrooms sliced	50	4 - 6	Tough
Celery	Peeled, cut into slices approx. 8 mm thick	70	6 - 10	Hard
Tomato	approx. 6-8 mm thick slices	70	7 - 8	Hard
Courgette	Unpeeled, cut into slices approx. 8 mm thick	70	9 - 10	Hard

Herbs

Herbs should be dehydrated gently at a low temperature. If an intensive smell is produced during the dehydration process, turn the temperature down. Dehydrating herbs for too long can lead to a loss of taste.

Place the dehydrated herbs into resealable jars. Make sure that there are no hard or large stalks, as these are annoying to find when eating later.

Food	Preparation	Dehydration temperature [°C]	Dehydration time (hours)	Touch test
Basil, thyme, dill, tarragon, parsley, rosemary, sage, chives, etc.	washed, dehydrated whole	40	2 - 4	Brittle

Meat

Only use fresh meat!

Remove sinews, fat, and bones, and rinse the meat thoroughly. Lean meat should be salted or marinated prior to dehydration. The salt in the salting or marinating process withdraws some moisture from the meat in advance, while also adding some flavour. Cut the meat into thin slices before dehydration. Dehydrate for approx. 10 to 12 hours at 60° C.

Fish

Only use fresh fish!

Remove the bones and skin and rinse the fish thoroughly. Fish should be marinated prior to dehydration. Baste the fish with lemon juice and place it in salted water for approx. 30 minutes. Cut the fish into thin slices before dehydration. Dehydrate for approx. 10 to 12 hours at 60° C.

Dehydrated fish must be rehydrated prior to cooking.

9. Cleaning

 **DANGER!** Unplug the mains plug from the mains socket before you start to clean, there is the risk of electric shock!

 **DANGER!** Wait until the dehydrator has cooled down. Otherwise there is risk of burn injury!

 **DANGER!** Never immerse the base [4] in water, there is a risk of electric shock!

To clean the casing, use a slightly damp cloth. Never use any solvents or cleaners that may damage the plastic. For stubborn dirt, add a little detergent to the damp cloth.

Clean the lid [1] and the drying racks [2, 3] in a bowl of warm water with washing-up liquid. Rinse all parts with clean water and dry them well.



The lid [1] and the dehydrator racks [2, 3] can also be cleaned in the dishwasher.

10. Storage when not in use

When you do not wish to use the dehydrator, disconnect the mains plug from the mains socket. Store the cleaned dehydrator in a clean, dry place out of direct sunlight.

11. Troubleshooting

The dehydrator does not work.

- Check that the mains plug is correctly inserted into the mains socket.
- Please check if the dehydrator is switched on.

The dehydrator switches itself off automatically.

- Check whether the preset drying time has elapsed. Set a longer dehydration time if necessary.

12. Environmental regulations and disposal information

	Devices marked with this symbol are subject to the European Directive 2012/19/EU. All electrical and electronic devices must be disposed of separately from household waste at official disposal centres. Avoid damage to the environment and risks to your personal health by disposing of the device properly. For further information about proper disposal, contact your local government, disposal bodies or the shop where you bought the device.
	Dispose of all packaging in an environmentally friendly manner. Cardboard packaging can be taken to paper recycling centres or public collection points for recycling. Any film or plastic contained in the packaging should be taken to your public collection points for disposal.
 ES/PT	

Only relevant for France:



FR

ÉLÉMENTS D'EMBALLAGE





FR





FR

Cet appareil se recycle

À DÉPOSER EN MAGASIN

À DÉPOSER EN DÉCHÈTERIE

OU



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

“Sorting made easy”

The product, the accessories, the printed material and the packaging are recyclable. They are subject to enhanced manufacturer responsibility and are sorted and collected separately.

Only relevant for Spain and Portugal:

Please separate the packaging material and dispose of it in the relevant collection containers in accordance with the symbols on the packaging:

ES/PT



AMARILLO
AMARELO

ES/PT



AZUL

ES/PT



VERDE



Please note the markings on the packaging material when disposing of it, it is labelled with abbreviations [a] and numbers [b], the meanings of which are as follows:
1-7: plastic / 20–22: paper and cardboard / 80-98: composite materials.



Symbol	Material	Contained in the following packaging elements for this product
	High density polyethylene	Plastic bag in the packaging
	Polypropylene	Sticker to seal the packaging
	Corrugated cardboard	Packaging, inside box

13. Food-grade use



This symbol designates products whose physical and chemical composition has been tested and found to be non-hazardous to health when used in contact with food in accordance with the requirements of Regulation EU 1935/2004.

14. Conformity notes



The product complies with the requirements of the applicable European and national directives. Evidence of conformity has been provided. The manufacturer has the relevant declarations and documentation.



The product complies with the requirements of the applicable national directives of the Republic of Serbia.

The complete EU Declaration of Conformity and any other conformity declaration (where applicable) are available for download from this link:

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

Contact address in accordance with 2023/988 Product Safety Regulation: ce@targa.de

15. Warranty and Service Information

Warranty of TARGA GmbH

Dear Customer,

This device is sold with three years warranty from the date of purchase. In the event of product defects, you have legal rights towards the seller. These statutory rights are not restricted by our warranty as described below.

Warranty conditions

The warranty period commences upon the date of purchase. Please keep the original receipt in a safe place as it is required as proof of purchase. If any material or manufacturing faults occur within three years of purchase of this product, we will repair or replace the product free of charge as we deem appropriate.

Warranty period and legal warranty rights

The warranty period is not extended in the event of a warranty claim. This also applies to replaced and repaired parts. Any damage or defects discovered upon purchase must be reported immediately when the product has been unpacked. Any repairs required after the warranty period will be subject to charge.

Scope of warranty

The device was carefully manufactured in compliance with stringent quality guidelines and subjected to thorough testing before it left the works. The warranty applies to material and manufacturing faults. This warranty does not cover product components which are subject to normal wear and which can therefore be regarded as wearing parts, or damage to fragile components such as switches, rechargeable batteries or components made of glass. This warranty is void if the product is damaged, incorrectly used or serviced. To ensure correct use of the product, always comply fully with all instructions contained in the user manual. The warnings and recommendations in the user manual regarding correct and incorrect use and handling of the product must always be observed and complied with. The product is solely designed for private use and is not suitable for commercial applications. The warranty is rendered void in the event of incorrect handling and misuse, if it is subjected to force, and also if any person other than our authorised service technicians interfere with the device. No new warranty period commences if the product is repaired or replaced.

Submitting warranty claims

To ensure speedy handling of your complaint, please note the following:

- Before using your product for the first time, please read the enclosed documentation carefully. Should any problems arise which cannot be solved in this way, please call our hotline.
- Always have your receipt, the product article number as well as the serial number (if available) to hand as proof of purchase.
- If it is not possible to solve the problem on the phone, our hotline support staff will initiate further servicing procedures depending on the fault.
- You can find this and many more manuals, product videos and installation software available for download at www.lidl-service.com. This QR code takes you directly to the LIDL service page (www.lidl-service.com). There, you can enter the item number [IAN] to access your operating manual.



Service

GB	Phone:	0800 404 7657
	E-Mail:	targa@lidl.co.uk
IE	Phone:	1800 101010
	E-Mail:	targa@lidl.ie
MT	Phone:	800 62230
	E-Mail:	targa@lidl.com.mt
CY	Phone:	8009 4241
	E-Mail:	targa@lidl.com.cy

IAN: 482201_2410



Manufacturer

Please note that the following address is not a service address. First contact the service point stated above.

TARGA GmbH
Coesterweg 45
59494 Soest
GERMANY

Table des matières

1. Utilisation prévue	36
2. Contenu de l'emballage	36
3. Description de l'appareil	37
4. Spécifications techniques	37
5. Instructions de sécurité	37
6. Avant de commencer	42
6.1 Quelques informations sur la déshydratation	42
7. Prise en main	42
7.1 Première utilisation	42
8. Utilisation du déshydrateur	43
8.1 Préparation des aliments pour la déshydratation	43
8.2 Installation du déshydrateur	43
8.3 Remplissage et installation des grilles de séchage	44
8.4 Mise en marche et programmation du déshydrateur	44
8.5 Conseils pour obtenir de bons résultats de déshydratation	45
9. Nettoyage	48
10. Stockage en cas de non-utilisation	49
11. Résolution des problèmes	49
12. Réglementation environnementale et informations sur la mise au rebut	49
13. Contact alimentaire	50
14. Avis de conformité	51
15. Informations relatives à la garantie et aux services	51

Félicitations !

En achetant le déshydrateur SilverCrest SDA 370 BI, ci-après dénommé le déshydrateur, vous avez choisi un produit de haute qualité.

Avant de l'utiliser, veuillez vous familiariser avec son fonctionnement et lire ce manuel d'utilisation avec la plus grande attention. Veillez à respecter les consignes de sécurité et à n'utiliser le déshydrateur que de la manière décrite dans le manuel d'utilisation et pour les usages indiqués.

Conservez ce manuel d'utilisation dans un endroit sûr. Lorsque vous cédez le déshydrateur à un tiers, veuillez également à lui remettre tous les documents.

1. Utilisation prévue

Ce déshydrateur est conçu exclusivement pour sécher des aliments. Le déshydrateur n'est pas conçu pour être utilisé à des fins professionnelles ou commerciales. Le déshydrateur est uniquement destiné à un usage privé. Toute utilisation autre que celle mentionnée ci-dessus ne correspond pas à l'utilisation prévue. En outre, le déshydrateur ne doit pas être utilisé à l'extérieur ni sous des climats tropicaux. Ce déshydrateur satisfait à toutes les normes de conformité CE et aux autres normes qui s'appliquent. En cas de modifications apportées au déshydrateur et non approuvées par le fabricant, la conformité à ces normes ne sera plus garantie. Le fabricant ne pourra pas être tenu responsable des dommages ou dysfonctionnements pouvant résulter de ces modifications.

Veillez respecter les réglementations et législations en vigueur dans le pays d'utilisation.

2. Contenu de l'emballage

- Déshydrateur
- Ce manuel d'utilisation

3. Description de l'appareil

Ce manuel d'utilisation inclut une couverture dépliant. L'intérieur de la couverture comporte une illustration du déshydrateur avec toutes les pièces numérotées. Voici la liste des éléments auxquels correspondent les numéros :

- 1 Couvercle
- 2 Grille de séchage supérieure
- 3 Grilles de séchage
- 4 Base
- 5 Écran d'affichage
- 6  Bouton [modification du réglage de la température/durée]
- 7  Bouton [diminution de la valeur]
- 8  Bouton [augmentation de la valeur]
- 9  Bouton [appui bref : démarrer/interrompre le processus de séchage ; appui long : annuler le processus de séchage]
- 10 Cordon d'alimentation
- 11 Ouverture [centres des grilles de séchage]
- 12 Couvercle fermé sur le centre de la grille de séchage supérieure

4. Spécifications techniques

Modèle	SDA 370 BI
Alimentation	220-240 V., 50-60 Hz
Classe de protection	II / 
Consommation électrique	370 W

Les informations techniques et le design peuvent faire l'objet de modifications sans préavis.

5. Instructions de sécurité

Avant d'utiliser le déshydrateur pour la première fois, veuillez lire attentivement les instructions qui vont suivre et tenir compte de tous les avertissements, même si vous avez l'habitude de manipuler des appareils électroniques. Conservez ce manuel d'utilisation en lieu sûr afin de pouvoir vous y reporter à tout moment. Si vous vendez ou cédez le déshydrateur à une tierce personne, veuillez à lui remettre également ce manuel d'utilisation. Il fait partie du produit.

Explication des symboles utilisés



DANGER ! Ce mot d'avertissement indique un danger impliquant un risque élevé, qui entraînera la mort ou des blessures graves s'il n'est pas évité.



AVERTISSEMENT ! Ce mot d'avertissement indique un danger impliquant un risque modéré, qui peut entraîner la mort ou des blessures graves s'il n'est pas évité.



ATTENTION ! Ce mot d'avertissement indique des instructions importantes à respecter pour éviter les dommages matériels.



DANGER ! Attention, surfaces chaudes ! Ce symbole signale le risque de blessures ou de brûlures dû à la présence de surfaces chaudes sur le déshydrateur.



Tension CA



Ce symbole signale la présence d'informations supplémentaires sur le sujet.



Adresse du fabricant



AVERTISSEMENT !
RISQUE D'ÉLECTROCUTION !
NE PAS OUVRIR LE BOÎTIER !



DANGER ! Consignes générales de sécurité

- Ce déshydrateur peut être utilisé par les enfants de plus de 8 ans, par les personnes souffrant de handicaps physiques, sensoriels ou mentaux, ou qui ne possèdent pas les connaissances ou l'expérience nécessaires, à condition qu'ils soient supervisés ou qu'ils aient reçu les instructions nécessaires pour une bonne utilisation de l'appareil et qu'ils aient compris les risques existants. Cet appareil n'est pas un jouet. Le nettoyage et l'entretien incombant à l'utilisateur ne doivent pas être effectués par les enfants, à moins qu'ils aient plus de 8 ans et qu'ils soient supervisés pendant ces opérations. Ne laissez pas les enfants de moins de 8 ans approcher de l'appareil et de son cordon d'alimentation [10].

- Les petites pièces impliquent un risque d'étouffement. Conservez les matériaux d'emballage hors de portée des enfants. Risque d'asphyxie.
- N'utilisez pas le déshydrateur s'il est endommagé ou ne fonctionne pas correctement afin d'éviter tout dommage supplémentaire. Demandez à un centre d'assistance clientèle ou à une personne qualifiée d'inspecter le déshydrateur et de le réparer, si nécessaire.



DANGER ! Risque d'incendie !

- Le déshydrateur n'est pas conçu pour être utilisé avec une minuterie externe ou avec un système de commande à distance séparé.
- Ne placez pas le déshydrateur sur des surfaces peintes ou des surfaces en tissu telles qu'une nappe.
- Ne placez jamais le déshydrateur sous ou à proximité immédiate d'éléments inflammables tels que des rideaux ou des draps.
- Ménagez un espace autour de l'appareil d'au moins 50 cm dans lequel il n'y a pas de matériaux inflammables et combustibles.
- Assurez-vous que l'air peut circuler librement. Laissez un espace suffisant autour du déshydrateur et au moins 1 mètre au-dessus de l'appareil.
- Ne couvrez pas le déshydrateur.
- N'obstruez jamais les orifices de ventilation situés sous la base [4] et ne les recouvrez pas de tissu.
- Ne placez pas de papier, de feuille d'aluminium, de tissu ou d'autres objets sur les grilles de séchage [2, 3].
- Placez le déshydrateur sur une surface plane, robuste, résistante au feu et protégée contre les éclaboussures d'eau.



DANGER ! Risque d'électrocution !

- Le boîtier du déshydrateur ne doit pas être endommagé. Si le boîtier est endommagé, il existe un risque d'électrocution.
- Branchez toujours la fiche d'alimentation dans une prise de courant facile d'accès. Utilisez le déshydrateur uniquement à la tension indiquée sur la plaque signalétique ! La plaque signalétique se trouve sous le déshydrateur. Aucune action de la part de l'utilisateur n'est

requis pour régler le produit à 50 ou 60 Hz. Le produit s'ajuste automatiquement à 50 et à 60 Hz.

- Le déshydrateur, le cordon d'alimentation [10] et la fiche d'alimentation ne doivent pas être immergés dans de l'eau ou d'autres liquides.
- Ne touchez jamais le cordon d'alimentation [10] ou le déshydrateur en ayant les mains mouillées.
- Le déshydrateur ne doit pas être utilisé à proximité immédiate d'un bassin, d'une baignoire, d'une douche ou d'une piscine. Si le déshydrateur tombe dans l'eau, débranchez immédiatement la fiche d'alimentation et ne retirez le déshydrateur de l'eau qu'après l'avoir débranché.
- Pour déconnecter correctement l'appareil du secteur, la fiche d'alimentation doit être débranchée de la prise de courant. Ne tirez jamais sur le cordon d'alimentation [10] pour débrancher la fiche d'alimentation de la prise de courant. Tirez toujours sur la fiche d'alimentation elle-même.
- Débranchez la fiche de la prise de courant si le déshydrateur ne fonctionne pas correctement, s'il n'est pas utilisé, avant de l'assembler ou de le démonter, en cas d'orage et avant de le nettoyer.
- Veillez à ce que le cordon d'alimentation [10] ne puisse pas être endommagé par des arêtes tranchantes ou des points chauds.
- Veillez à ce que le cordon d'alimentation [10] ne puisse pas être écrasé ou aplati.
- Si le cordon d'alimentation [10] se trouve endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son centre d'assistance clientèle ou un technicien qualifié, afin d'éviter tout danger éventuel. N'utilisez jamais les adaptateurs ou les rallonges et ne modifiez pas le cordon d'alimentation [10] !



DANGER ! Risque de brûlure !

- Le couvercle [1], les grilles de séchage [2, 3], la base [4] et les aliments à sécher deviennent très chauds pendant le fonctionnement de l'appareil. Ils restent également chauds après la mise hors tension de l'appareil. Par conséquent, prenez garde de ne pas vous brûler.

- Laissez le déshydrateur et tous les accessoires refroidir complètement avant de les nettoyer, de les transporter ou de les ranger.



AVERTISSEMENT ! Risque de blessure

- En présence de fumée, d'odeur ou de bruits inhabituels, débranchez immédiatement la fiche d'alimentation de la prise. Si une telle situation se produit, cessez d'utiliser le déshydrateur jusqu'à ce qu'il ait été inspecté par un technicien agréé. Ne respirez jamais la fumée provenant d'un appareil probablement en feu. Si vous avez accidentellement respiré de la fumée, consultez immédiatement un médecin. L'inhalation de fumée est dangereuse pour la santé.
- N'utilisez pas le déshydrateur tant qu'il n'est pas correctement et complètement assemblé.
- Placez le cordon d'alimentation [10] de sorte que l'on ne risque pas de trébucher dessus.



ATTENTION ! Damage matériel

- N'utilisez pas de détergents abrasifs ou astringents.
- N'utilisez le déshydrateur qu'avec les accessoires d'origine fournis.
- Ne placez aucun objet sur le déshydrateur ni sur les grilles de séchage [2, 3].
- Protégez le déshydrateur de l'humidité, des gouttes et des éclaboussures.
- N'exposez pas le déshydrateur à la lumière directe du soleil.
- N'exposez pas le déshydrateur à des températures extrêmes.
- Évitez d'exposer le déshydrateur à des vibrations ou des chocs excessifs.

6. Avant de commencer

Retirez le déshydrateur de son emballage. Retirez tous les matériaux d'emballage et vérifiez que toutes les pièces sont complètes et intactes. Si un ou plusieurs composants sont manquants ou endommagés, veuillez contacter le fabricant.

6.1 Quelques informations sur la déshydratation

La déshydratation est un processus qui consiste à sécher à l'air les aliments afin de prolonger leur durée de consommation. Cette méthode permet d'éviter l'utilisation de conservateurs fréquemment utilisés, tels que le soufre, de fortes concentrations d'azote, etc. Au cours du processus de déshydratation, l'eau est retirée autant que possible des aliments afin de supprimer l'élément essentiel aux micro-organismes responsables de la dégradation des aliments (moisissures, bactéries, etc.). La plupart des bactéries ont besoin d'une teneur en eau d'au moins 35 %. Les moisissures restent actives jusqu'à une teneur en eau d'environ 15 %.

Dans le déshydrateur, de l'air chaud et sec circule sur la surface des aliments. De cette façon, l'eau à la surface des aliments s'évapore. Puis l'eau qui sort de l'intérieur des aliments s'évapore également. Ce processus se poursuit jusqu'à ce que la teneur en eau des aliments soit si faible qu'elle ne puisse plus s'évaporer.

Cela montre que les aliments contenant de l'eau (par exemple, les abricots) nécessitent des temps de séchage plus longs que les aliments relativement secs (par exemple, les carottes).

Les vitamines, les fibres et les minéraux sont préservés pendant le processus de déshydratation. Comme l'eau s'évapore et le volume des aliments est réduit, non seulement les vitamines et les minéraux sont concentrés, mais la saveur l'est également. Les aliments déshydratés sont plus savoureux et leur goût est plus intense.

7. Prise en main

7.1 Première utilisation

Quand vous utilisez l'appareil pour la première fois, des odeurs ou une légère fumée peuvent être dégagées. Ce phénomène est normal et ne présente aucun danger. Ouvrez une fenêtre pour assurer une ventilation suffisante. Faites fonctionner l'appareil sans aliments à sécher et avec les 5 grilles de séchage [2, 3] et le couvercle [1] à 70 °C pendant environ 30 minutes. Dans ce cas, procédez comme suit :

- Nettoyez le déshydrateur avant de l'utiliser pour la première fois ; veuillez consulter la section « Nettoyage ».
- Placez l'unité de base [4] sur une surface plane, non glissante, sèche et résistante au feu.
- Placez les quatre grilles de séchage [3], la grille de séchage supérieure [2] et le couvercle [1] sur la base [4].
- Branchez la fiche d'alimentation dans une prise de courant facile d'accès.
Un signal sonore retentit et « 00:00 » clignote sur l'écran [5].
- Utilisez les boutons - [7] ou + [8] pour régler la durée sur « 01:00 ».
- Appuyez sur le bouton  [6]. L'affichage de la température indique « 55C » puis clignote.
- Utilisez les boutons - [7] ou + [8] pour régler la température sur « 70C ».
- Appuyez brièvement sur le bouton  [9] pour mettre le déshydrateur en marche.

L'écran [5] alterne entre l'affichage du temps restant avant l'arrêt et l'affichage de la température définie. Le déshydrateur s'éteint automatiquement à la fin du compte à rebours. Un signal sonore retentit et « 0000 » s'affiche sur l'écran [5].



Ce premier processus de chauffage peut être annulé après 30 minutes en appuyant sur le bouton  [9] et en le maintenant enfoncé jusqu'à ce que « 0000 » s'affiche sur l'écran [5].

- Débranchez la fiche du cordon d'alimentation de la prise de courant.
- Laissez le déshydrateur refroidir complètement.
- Nettoyez le déshydrateur en suivant les instructions de la section « Nettoyage ». L'appareil est alors prêt à fonctionner normalement.

8. Utilisation du déshydrateur

8.1 Préparation des aliments pour la déshydratation

La section suivante vous apporte des conseils pour obtenir de bons résultats de déshydratation et améliorer ainsi la conservation de vos aliments et intensifier leur goût.

- Ne déshydratez pas des aliments qui contiennent de la graisse ou de l'huile (comme de la viande grasse ou de la viande trempée dans une marinade contenant de l'huile). La graisse et l'huile deviennent rances pendant la déshydratation. La crème, le lait et le beurre ont des effets similaires ; évitez donc d'en utiliser dans les marinades.
- Lavez soigneusement tous les aliments avant de les déshydrater.
- Si vous souhaitez déshydrater des fruits, retirez les noyaux. Les fruits doivent également être mûrs, mais pas trop.
- Déshydratez uniquement des aliments non abîmés et retirez, dans une large mesure, toutes les parties altérées.
- Coupez si possible les aliments en morceaux de même taille pour obtenir des résultats de déshydratation homogènes. Bien que des tranches fines se déshydratent plus rapidement, elles peuvent devenir très petites après la déshydratation.
- Ne coupez pas les aliments en morceaux trop petits. Comme la déshydratation réduit encore la taille des morceaux, ils risqueraient de passer à travers les trous des grilles de séchage [2, 3].
- Placez les fruits non pelés sur les grilles de séchage [2, 3] avec la peau dirigée vers le bas [côté coupé vers le haut].
- Une fois que les aliments ont été préparés, ils doivent être déshydratés immédiatement.
- Ne remplissez pas trop les grilles de séchage [2, 3]. Sinon, l'air ne pourra pas circuler suffisamment et les aliments ne sécheront pas suffisamment.
- N'interrompez pas le processus de déshydratation.
- Avant la déshydratation, trempez les côtés coupés des morceaux de fruit dans du jus de citron pour éviter qu'ils ne brunissent.

8.2 Installation du déshydrateur

Placez l'unité de base [4] sur une surface plane, non glissante, sèche et résistante au feu.

8.3 Remplissage et installation des grilles de séchage

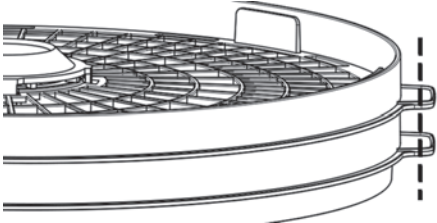
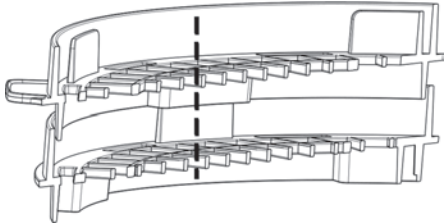
Selon la quantité d'aliments à déshydrater, vous pouvez placer 1 à 5 grilles de séchage [2, 3] sur la base [4].

Pour installer les grilles de séchage [2, 3] :

- Placez les aliments préparés pour être séchés sur les grilles de séchage [2, 3].
- Insérez toutes les grilles de séchage [3] que vous avez préparées avec les aliments à sécher et la grille de séchage supérieure [2] sur la base [4].
- Placez le couvercle [1] sur la grille de séchage supérieure [2].



L'espace entre les grilles de séchage [2, 3] peut être augmenté si les aliments à sécher sont plus volumineux.

	
Distance normale Placez les grilles de séchage [2, 3] l'une sur l'autre de manière à ce que les poignées soient exactement alignées l'une sur l'autre.	Augmentation de la distance Placez les grilles de séchage [2, 3] l'une sur l'autre de manière à ce que les barres étroites et larges soient exactement alignées les unes sur les autres.

8.4 Mise en marche et programmation du déshydrateur

Une fois que vous avez préparé et installé le déshydrateur selon les instructions fournies dans les sections précédentes, vous pouvez commencer à déshydrater vos aliments. Dans ce cas, procédez comme suit :

- Branchez la fiche d'alimentation dans une prise de courant facile d'accès.
Un signal sonore retentit et « 00:00 » clignote sur l'écran [5].
- Utilisez les boutons - [7] ou + [8] pour régler la durée de séchage souhaitée (voir les recommandations dans la section « Conseils pour obtenir de bons résultats de déshydratation »).
- Appuyez sur le bouton  [6]. L'affichage de la température indique « 55C » puis clignote.
- Utilisez les boutons - [7] ou + [8] pour régler la température souhaitée (voir les recommandations dans la section « Conseils pour obtenir de bons résultats de déshydratation »).
- Appuyez brièvement sur le bouton  [9] pour lancer le processus de déshydratation.

L'écran [5] alterne entre l'affichage du temps restant avant l'arrêt et l'affichage de la température définie. Le déshydrateur s'éteint automatiquement à la fin du compte à rebours. Un signal sonore retentit et « 0000 » s'affiche sur l'écran [5].

- Si nécessaire, vous pouvez régler la température et le temps de séchage sans éteindre l'appareil. Appuyez sur le bouton  [6] pour régler la température et appuyez à nouveau sur le

bouton  [6] pour régler le temps de séchage. Utilisez les boutons - [7] et + [8] pour régler la valeur souhaitée pendant qu'elle clignote sur l'écran [5].

- Vous pouvez interrompre le processus de séchage à tout moment en appuyant brièvement sur le bouton  [9]. L'indication « PA » s'affiche sur l'écran [5]. Appuyez à nouveau brièvement sur le bouton  [9] pour poursuivre le processus de déshydratation.
- Si nécessaire, vérifiez au bout de quelques heures si le résultat de la déshydratation est satisfaisant. Effectuez un test au toucher [voir la fermeté recommandée dans la section « Conseils pour obtenir de bons résultats de déshydratation »] pour déterminer si les aliments sont déjà suffisamment déshydratés. Retournez les aliments, si nécessaire, et poursuivez le processus de séchage.
- Vous pouvez également arrêter le processus de séchage avant la fin. Pour ce faire, appuyez sur le bouton  [9] et maintenez-le enfoncé jusqu'à ce que « 0000 » s'affiche sur l'écran [5]. Un bip retentit.
- Débranchez la fiche du cordon d'alimentation de la prise de courant.
- Laissez le déshydrateur refroidir complètement.
- Emballez les aliments déshydratés lorsqu'ils sont froids. Dans l'idéal, utilisez des bocaux à conserves ou des bocaux hermétiques vides qui ne vous servent plus. Vous pouvez aussi emballer les aliments sous film plastique ou sous vide. L'utilisation de sacs en plastique est déconseillée. Vous pouvez conserver vos aliments déshydratés à température ambiante, mais ils se conserveront plus longtemps s'ils sont stockés dans un endroit frais, sec et à l'abri de la lumière.
- Nettoyez le déshydrateur en suivant les instructions de la section « Nettoyage ».

8.5 Conseils pour obtenir de bons résultats de déshydratation

Les temps de déshydratation indiqués sur les pages suivantes sont des valeurs indicatives. Ils peuvent varier en fonction de la quantité d'aliments à déshydrater, de leur épaisseur et de leur taille. Effectuez de temps en temps le test de séchage recommandé pour vérifier si le produit a suffisamment séché. Si ce n'est pas le cas, poursuivez la déshydratation un peu plus longtemps.

Fruits

Vous pouvez utiliser les fruits déshydratés comme en-cas ou comme ingrédients pour vos recettes créatives. Les fruits peuvent être coupés en petits morceaux, moulus ou réhydratés par trempage.

Si vous préparez les fruits pour des en-cas, ne les déshydratez pas trop longtemps, car il pourrait être difficile de les mâcher.

Vous pouvez associer des fruits déshydratés à des noix et des céréales pour créer un savoureux muesli ou yaourt aux fruits.



Avant la déshydratation, trempez les côtés coupés des morceaux de fruit dans du jus de citron pour éviter qu'ils ne brunissent.



Pour déshydrater les fruits avec des noyaux, nous vous recommandons de lancer le processus de déshydratation jusqu'à environ 2/3 du temps recommandé avec les noyaux, puis de retirer les noyaux et découper les fruits en morceaux et enfin de poursuivre le processus de déshydratation jusqu'à la fin du temps restant. Le pré-séchage facilite le retrait des noyaux.

Aliment	Préparation	Température de déshydratation [°C]	Temps de déshydratation (heures)	Test au toucher
Ananas	Coupé en quartiers d'environ 8 mm d'épaisseur	70	10 - 12	Assez souple
Pomme	Coupée en tranches d'environ 8 mm d'épaisseur ou en morceaux d'environ 15 mm d'épaisseur	70	8 - 10	Assez souple
Abricots	Non épluchés, coupés en deux, côté peau dessous	70	10 - 12	Souple
	Coupé en quartiers d'environ 8 mm d'épaisseur	70	10 - 12	Souple
Banane	Coupée en tranches d'environ 8 à 10 mm d'épaisseur	70	8 - 10	Souple
Poire	Coupé en quartiers d'environ 3 mm d'épaisseur	70	8 - 10	Souple
	Coupée en deux, côté peau dessous	70	14 - 18	Souple
Fraises	Coupées en deux ou en tranches d'environ 8 mm d'épaisseur	70	8 - 10	Dur
Figues	Coupées en deux, côté peau dessous	70	8 - 10	Sec
Cerises	Entières, dénoyautées	70	10 - 12	Coriace
Prunes	Coupées en deux, côté peau dessous	70	10 - 12	Souple
Grains de raisin	Coupées en deux, côté peau dessous	70	12 - 14	Assez souple

Légumes

Les légumes doivent être blanchis avant d'être déshydratés.

Les légumes déshydratés doivent être réhydratés par trempage avant d'être utilisés pour la cuisine. Ils peuvent également être moulus à l'état déshydraté (par ex., poivrons ou piments) et conservés dans un bocal hermétique en vue d'être utilisés comme épices.

Les champignons déshydratés peuvent être réhydratés par trempage et utilisés de la même manière que les champignons frais. Ils peuvent également être moulus, de sorte que vous pouvez utiliser une poudre de champignon épicée pour vos soupes et sauces.

Aliment	Préparation	Température de déshydratation [°C]	Temps de déshydratation [heures]	Test au toucher
Haricots	Entiers, blanchis	70	6 - 8	Friables
Pois	Décortiqués, blanchis	50	6 - 8	Dur
Cornichon	Non épluché, coupé en rondelles d'environ 1 cm d'épaisseur	50	6 - 8	Dur
Carotte	Épluchée, coupée en rondelles d'environ 8 mm d'épaisseur	70	6 - 8	Dur
Poireau	Coupé en deux, puis en morceaux d'environ 6 à 8 cm de long, blanchi	70	6 - 10	Friables
Poivron	Découpé en lanières d'environ 6 à 8 cm	70	9 - 10	Souple
Champignons	Laver minutieusement, laisser les petits champignons entiers, couper les gros champignons en lamelles	50	4 - 6	Fermes
Céleri	Épluché, coupé en rondelles d'environ 8 mm d'épaisseur	70	6 - 10	Dur
Tomate	Coupée en tranches d'environ 6 à 8 mm d'épaisseur	70	7 - 8	Dur
Courgette	Non épluchée, coupée en rondelles d'environ 8 mm d'épaisseur	70	9 - 10	Dur

Herbes aromatiques

Les herbes aromatiques doivent être déshydratées lentement à faible température. Si une forte odeur se fait sentir pendant le processus de déshydratation, baissez la température. Une déshydratation trop longue peut altérer le goût des herbes aromatiques.

Conservez vos herbes aromatiques déshydratées dans des bocaux hermétiques. Veillez à ce qu'il n'y ait pas de tiges dures ou larges, car elles seront gênantes lors de la consommation ultérieure.

Aliment	Préparation	Température de déshydratation [°C]	Temps de déshydratation [heures]	Test au toucher
Basilic, thym, aneth, estragon, persil, romarin, sauge, ciboulette, etc.	Lavés, déshydratés entiers	40	2 - 4	Friables

Viande

Prenez exclusivement de la viande fraîche !

Enlevez les nerfs, le gras et les os, puis rincez la viande abondamment. Les viandes maigres doivent être salées et marinées avant la déshydratation. Le sel utilisé pour le salage ou dans la marinade élimine au préalable une partie de l'humidité contenue dans la viande et en relève le goût. Découpez la viande en fines tranches avant la déshydratation. Déshydratez pendant environ 10 à 12 heures à 60 °C.

Poisson

Prenez exclusivement du poisson frais !

Enlevez les arêtes et la peau, puis rincez le poisson abondamment. Faites mariner le poisson avant la déshydratation. Arrosez le poisson de jus de citron et mettez-le dans de l'eau salée pendant environ 30 minutes. Découpez le poisson en fines tranches avant la déshydratation. Déshydratez pendant environ 10 à 12 heures à 60 °C.

Le poisson déshydraté doit être réhydraté par trempage avant d'être cuisiné.

9. Nettoyage



DANGER ! Débranchez la fiche d'alimentation de la prise de courant avant de commencer à nettoyer l'appareil, afin d'éviter tout risque d'électrocution !



DANGER ! Attendez que le déshydrateur ait refroidi. Sinon, vous risqueriez de vous brûler !



DANGER ! N'immergez jamais la base [4] dans l'eau afin d'éviter tout risque d'électrocution !

Pour nettoyer le boîtier, utilisez un chiffon légèrement humide. N'utilisez jamais de solvants ou de détergents qui pourraient endommager le plastique. En cas de saleté tenace, ajoutez un petit peu de détergent sur le chiffon humide.

Nettoyez le couvercle [1] et les grilles de séchage [2, 3] dans un récipient contenant de l'eau chaude et du liquide vaisselle. Rincez toutes les pièces à l'eau claire et séchez-les bien.



Le couvercle [1] et les grilles du déshydrateur [2, 3] peuvent également être nettoyés au lave-vaisselle.

10. Stockage en cas de non-utilisation

Lorsque vous ne souhaitez pas utiliser le déshydrateur, débranchez la fiche d'alimentation de la prise de courant. Rangez le déshydrateur nettoyé dans un endroit propre et sec, à l'abri de la lumière directe du soleil.

11. Résolution des problèmes

Le déshydrateur ne fonctionne pas.

- Vérifiez que la fiche d'alimentation est correctement insérée dans la prise de courant.
- Vérifiez que le déshydrateur est bien allumé.

Le déshydrateur s'éteint automatiquement.

- Vérifiez si le temps de séchage prééglé est écoulé. Réglez un temps de déshydratation plus long si nécessaire.

12. Réglementation environnementale et informations sur la mise au rebut

	Les appareils portant ce symbole sont soumis à la directive européenne 2012/19/EU. Les appareils électriques ou électroniques usagés ne doivent en aucun cas être jetés avec les déchets ménagers, mais déposés dans des centres de collecte officiels. Protégez l'environnement et préservez votre santé en recyclant correctement les appareils usagés. Pour plus d'informations sur les normes de mise au rebut et de recyclage en vigueur, contactez votre mairie, vos services locaux de gestion des déchets ou le magasin où vous avez acheté l'appareil.
	Les matériaux d'emballage doivent être mis au rebut de manière respectueuse de l'environnement. Les cartons d'emballage peuvent être déposés dans des centres de recyclage du papier ou dans des points de collecte publics destinés au recyclage. Tous les films ou plastiques contenus dans l'emballage doivent être déposés dans des points de collecte publics.

ES/PT

Valable uniquement pour la France :



FR

ÉLÉMENTS D'EMBALLAGE





FR





FR

Cet appareil se recycle

À DÉPOSER EN MAGASIN



OU

À DÉPOSER EN DÉCHÈTERIE



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

« Trier plus facilement »

Le produit, les accessoires, les supports imprimés et les éléments d'emballage sont recyclables. Ils sont soumis à la responsabilité accrue du fabricant et font l'objet de procédures de tri sélectif.

Applicable uniquement pour l'Espagne et le Portugal :

Veuillez séparer les matériaux d'emballage et les jeter dans les conteneurs de collecte appropriés, conformément aux symboles figurant sur l'emballage :

ES/PT



ES/PT



ES/PT





Veuillez tenir compte des marquages présents sur le matériau d'emballage lors de sa mise au rebut. Il comporte des abréviations [a] et des numéros [b], qui ont la signification suivante :



1-7 : plastique / 20-22 : papier et carton / 80-98 : matériaux composites.

Symbole	Matériau	Contenu dans les éléments d'emballage suivants pour ce produit
	Polyéthylène haute densité	Sac en plastique de l'emballage
	Polypropylène	Autocollant pour sceller l'emballage
	Carton ondulé	Conditionnement, boîte intérieure

13. Contact alimentaire



Ce symbole désigne les produits dont la composition physique et chimique a été testée et prouvée non dangereuse pour la santé en cas d'utilisation en contact avec des denrées alimentaires, conformément aux exigences du Règlement CE N° 1935/2004.

14. Avis de conformité



Le produit est conforme aux exigences des directives européennes et nationales applicables. La preuve de la conformité a été fournie. Le fabricant possède les déclarations et la documentation correspondantes.



Le produit est conforme aux exigences des directives nationales applicables de la République de Serbie.

Vous pouvez vous télécharger la déclaration de conformité UE complète et toute autre déclaration de conformité (le cas échéant) à partir de ce lien :

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

Coordonnées de contact conformément au règlement 2023/988 sur la sécurité des produits : ce@targa.de

15. Informations relatives à la garantie et aux services

Vous pouvez télécharger ce manuel et bien d'autres ainsi que des vidéos sur les produits et des logiciels d'installation sur www.lidl-service.com. Ce code QR vous permet d'arriver directement sur le site du service après-vente LIDL (www.lidl-service.com) ; vous pouvez y ouvrir votre mode d'emploi en saisissant le numéro d'article [IAN].



Garantie de TARGA GmbH

FR

Cher client, chère cliente,

La garantie accordée sur ce produit est de trois ans à partir de la date d'achat. En cas de vice sur ce produit, vous disposez de droits que vous pouvez faire valoir vis-à-vis du vendeur du produit. L'exercice de ces droits n'est pas limité par notre garantie exposée ci-après.

Conditions de garantie

La période de garantie commence à la date d'achat. Merci de conserver soigneusement le ticket de caisse d'origine. Il vous sera demandé comme preuve d'achat. Si un vice matériel ou de fabrication survient dans les trois ans qui suivent la date d'achat de ce produit, le produit sera réparé ou remplacé gratuitement, le choix restant à notre discrétion.

Période de garantie et droits résultant de vices

La période de garantie n'est pas prolongée en cas de son exercice. La même chose s'applique pour les pièces remplacées et réparées. Les dégâts et vices éventuellement présents dès l'achat

doivent être signalés immédiatement dès le déballage. Une fois la période de garantie écoulée, toute réparation est payante.

Prestations incluses dans la garantie

L'appareil a été fabriqué selon des directives qualité strictes et a été soigneusement contrôlé avant d'être livré. La garantie s'applique aux défauts matériels ou de fabrication. Cette garantie ne s'étend pas aux pièces soumises à une usure normale et qui peuvent donc être considérées comme des pièces d'usure, ni aux dégâts sur les pièces fragiles comme p. ex. les interrupteurs, les piles rechargeables ou les pièces en verre. Cette garantie est invalidée si le produit est endommagé, est utilisé ou entretenu de manière inappropriée. Pour assurer une utilisation conforme du produit, toutes les instructions indiquées dans le mode d'emploi doivent être soigneusement respectées. Les utilisations et manipulations non conseillées dans le mode d'emploi ou qui font l'objet d'un avertissement doivent impérativement être évitées. Ce produit est destiné exclusivement à une utilisation privée et non commerciale. La garantie prend fin en cas de manipulation abusive et inappropriée, de recours à la force et d'interventions qui ne sont pas effectuées par notre service technique autorisé. La réparation ou le remplacement du produit ne prolonge pas d'autant la période de garantie.

Processus d'application de la garantie

Afin de permettre un traitement rapide de votre demande, nous vous prions de suivre les indications suivantes :

- Avant de mettre votre produit en service, merci de lire avec attention la documentation jointe. Si un problème survient qui ne peut être résolu de cette manière, merci de vous adresser à notre assistance téléphonique.
- Pour toute demande, ayez la référence de l'article et si disponible, le numéro de série, à portée de main pour apporter la preuve de votre achat.
- S'il est impossible d'apporter une solution par téléphone, notre assistance téléphonique organisera une intervention technique en fonction de l'origine de la panne.

Indépendamment de la garantie commerciale souscrite, le vendeur reste tenu des défauts de conformité du bien et des vices rédhibitoires dans les conditions prévues aux articles L217-4 à L217-13 du Code de la consommation et aux articles 1641 à 1648 et 2232 du Code Civil.

Article L217-16 du Code de la consommation

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

Article L217-4 du Code de la consommation

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

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

Article L217-5 du Code de la consommation

Le bien est conforme au contrat :

1° S'il est propre à l'usage habituellement attendu d'un bien semblable et, le cas échéant :

- s'il correspond à la description donnée par le vendeur et possède les qualités que celui-ci a présentées à l'acheteur sous forme d'échantillon ou de modèle ;
- s'il présente les qualités qu'un acheteur peut légitimement attendre eu égard aux déclarations publiques faites par le vendeur, par le producteur ou par son représentant, notamment dans la publicité ou l'étiquetage ;

2° Ou s'il présente les caractéristiques définies d'un commun accord par les parties ou être propre à tout usage spécial recherché par l'acheteur, porté à la connaissance du vendeur et que ce dernier a accepté.

Article L217-12 du Code de la consommation

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

Article 1641 du Code civil

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

Article 1648 1er alinéa du Code civil

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

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

**Service**

FR

Téléphone : 0800 919270

E-Mail : targa@lidl.fr

IAN: 482201_2410

**Fabricant**

Important : l'adresse suivante n'est pas l'adresse de notre service technique. Contactez d'abord notre service technique aux coordonnées ci-dessus.

TARGA GmbH
Coesterweg 45
59494 Soest
ALLEMAGNE

Garantie de TARGA GmbH



Cher client, chère cliente,

La garantie accordée sur ce produit est de trois ans à partir de la date d'achat. En cas de vice sur ce produit, vous disposez de droits que vous pouvez faire valoir vis-à-vis du vendeur du produit. L'exercice de ces droits n'est pas limité par notre garantie exposée ci-après.

Conditions de garantie

La période de garantie commence à la date d'achat. Merci de conserver soigneusement le ticket de caisse d'origine. Il vous sera demandé comme preuve d'achat. Si un vice matériel ou de fabrication survient dans les trois ans qui suivent la date d'achat de ce produit, le produit sera réparé ou remplacé gratuitement, le choix restant à notre discrétion.

Période de garantie et droits résultant de vices

La période de garantie n'est pas prolongée en cas de son exercice. La même chose s'applique pour les pièces remplacées et réparées. Les dégâts et vices éventuellement présents dès l'achat doivent être signalés immédiatement dès le déballage. Une fois la période de garantie écoulée, toute réparation est payante.

Prestations incluses dans la garantie

L'appareil a été fabriqué selon des directives qualité strictes et a été soigneusement contrôlé avant d'être livré. La garantie s'applique aux défauts matériels ou de fabrication. Cette garantie ne s'étend pas aux pièces soumises à une usure normale et qui peuvent donc être considérées comme des pièces d'usure, ni aux dégâts sur les pièces fragiles comme p. ex. les interrupteurs, les piles rechargeables ou les pièces en verre. Cette garantie est invalidée si le produit est endommagé, est utilisé ou entretenu de manière inappropriée. Pour assurer une utilisation conforme du produit, toutes les instructions indiquées dans le mode d'emploi doivent être soigneusement respectées. Les utilisations et manipulations non conseillées dans le mode d'emploi ou qui font l'objet d'un avertissement doivent impérativement être évitées. Ce produit est destiné exclusivement à une utilisation privée et non commerciale. La garantie prend fin en cas de manipulation abusive et inappropriée, de recours à la force et d'interventions qui ne sont pas effectuées par notre service technique autorisé. La réparation ou le remplacement du produit ne prolonge pas d'autant la période de garantie.

Processus d'application de la garantie

Afin de permettre un traitement rapide de votre demande, nous vous prions de suivre les indications suivantes :

- Avant de mettre votre produit en service, merci de lire avec attention la documentation jointe. Si un problème survient qui ne peut être résolu de cette manière, merci de vous adresser à notre assistance téléphonique.
- Pour toute demande, ayez la référence de l'article et si disponible, le numéro de série, à portée de main pour apporter la preuve de votre achat.
- S'il est impossible d'apporter une solution par téléphone, notre assistance téléphonique organisera une intervention technique en fonction de l'origine de la panne.

**Service****BE**

Téléphone: 0800 12089

E-Mail: targa@lidl.be

LU

Téléphone: 8002 5142

E-Mail: targa@lidl.be

CH

Téléphone: 0800 56 44 33

E-Mail: targa@lidl.ch

IAN: 482201_2410**Fabricant**

Important: l'adresse suivante n'est pas l'adresse de notre service technique. Contactez d'abord notre service technique aux coordonnées ci-dessus.

TARGA GmbH
Coesterweg 45
59494 Soest
ALLEMAGNE

Inhoud

1. Beoogd gebruik	57
2. Inhoud van de verpakking	57
3. Overzicht	58
4. Technische specificaties	58
5. Veiligheidsinstructies.....	58
6. Voordat u begint.....	62
6.1 Enige informatie over drogen	62
7. Aan de slag.....	63
7.1 Eerste gebruik	63
8. De voedseldroger gebruiken	63
8.1 Voedsel voorbereiden op drogen.....	63
8.2 De voedseldroger monteren	64
8.3 De droogrekken vullen en installeren	64
8.4 De voedseldroger inschakelen en programmeren	65
8.5 Tips voor goede droogresultaten	65
9. Reinigen	68
10. Opslag indien niet in gebruik.....	69
11. Problemen oplossen	69
12. Milieuregelgeving en informatie over afvalverwerking	69
13. Gebruik voor levensmiddelen.....	70
14. Conformiteit	70
15. Garantie- en service-informatie	71

Gefeliciteerd!

Met de aankoop van de SilverCrest SDA 370 BI dehydrator, hierna 'voedseldroger' genoemd, hebt u gekozen voor een product van hoge kwaliteit.

Raak vóór het eerste gebruik vertrouwd met de manier waarop de voedseldroger werkt en lees deze handleiding zorgvuldig door. Volg de veiligheidsinstructies zorgvuldig op en gebruik de voedseldroger alleen zoals beschreven in de handleiding en voor de aangegeven toepassingen. Bewaar deze handleiding op een veilige plaats. Overhandig ook alle documenten wanneer u de voedseldroger aan derden doorgeeft.

1. Beoogd gebruik

Deze voedseldroger is uitsluitend ontworpen voor het drogen van voedsel. De voedseldroger is niet ontworpen voor zakelijke of commerciële toepassingen. Gebruik de voedseldroger alleen voor privédoeleinden. Elk ander gebruik dan hierboven wordt vermeld, komt niet overeen met het beoogde gebruik. De voedseldroger mag ook niet buitenshuis of in een tropisch klimaat worden gebruikt. Deze voedseldroger voldoet aan alle relevante normen en standaarden met betrekking tot CE-conformiteit. Als er wijzigingen aan de voedseldroger worden aangebracht die niet zijn aanbevolen door de fabrikant, kan niet meer worden gegarandeerd dat aan deze richtlijnen wordt voldaan. De fabrikant aanvaardt geen aansprakelijkheid voor enige schade of storing die hiervan mogelijk het gevolg is.

Houd u aan de regelgeving en wetten in het betreffende land waar u dit apparaat gebruikt.

2. Inhoud van de verpakking

- Voedseldroger
- Deze handleiding

3. Overzicht

Deze handleiding heeft een uitvouwbare omslag. Aan de binnenkant van de omslag vindt u een afbeelding van de voedseldroger met alle genummerde onderdelen. Deze nummers hebben de volgende betekenis:

- 1 Deksel
- 2 Bovenste droogrek
- 3 Droogrekken
- 4 Voet
- 5 Display
- 6  Knop [temperatuur/tijdstelling wijzigen]
- 7  Knop [waarde verlagen]
- 8  Knop [waarde verhogen]
- 9  Knop [kort indrukken: droogproces starten/pauzeren; ingedrukt houden: droogproces annuleren]
- 10 Netsnoer
- 11 Opening [middelpunt droogrekken]
- 12 Gesloten deksel op middelpunt bovenste droogrek

4. Technische specificaties

Model	SDA 370 BI
Stroomvoorziening	220 - 240 V~, 50 - 60 Hz
Beschermingsklasse	II / 
Stroomverbruik	370 W

De technische data en het ontwerp kunnen zonder voorafgaande kennisgeving worden gewijzigd.

5. Veiligheidsinstructies

Lees de volgende instructies aandachtig door voordat u de voedseldroger voor het eerst gebruikt en let op de veiligheidswaarschuwingen, zelfs als u bekend bent met het gebruik van elektronische apparatuur. Bewaar deze handleiding op een veilige plaats, zodat u deze later kunt raadplegen. Als u de voedseldroger verkoopt of weggeeft, dient u ook de handleiding erbij te doen. Deze maakt integraal deel uit van het product.

Verklaring van de gebruikte symbolen



GEVAAR! Dit signaalwoord duidt op een gevaar met een hoog risico dat tot de dood of zwaar lichamelijk letsel leidt, als het niet wordt vermeden.



WAARSCHUWING! Dit signaalwoord duidt op een gevaar met een gemiddeld risico dat tot de dood of zwaar lichamelijk letsel kan leiden, als het niet wordt vermeden.



VOORZICHTIG! Dit signaalwoord staat bij belangrijke instructies ter bescherming tegen schade aan eigendommen.



GEVAAR! Waarschuwing, hete oppervlakken! Dit symbool duidt op de kans op letsel of brandwonden door hete oppervlakken van de voedseldroger.



Wisselspanning



Dit symbool staat bij nadere informatie over het onderwerp.



Adres van de fabrikant



WAARSCHUWING!



**GEVAAR VAN ELEKTRISCHE SCHOK!
OPEN HET APPARAAT NIET!**



GEVAAR! Algemene veiligheidsinstructies

- Deze voedseldroger kan worden gebruikt door kinderen van 8 jaar en ouder, door personen met lichamelijke, zintuiglijke of verstandelijke beperkingen of door personen met weinig kennis of ervaring, mits er toezicht op wordt gehouden of ze instructies hebben gekregen over het juiste gebruik van het apparaat en de bijhorende risico's begrijpen. Dit apparaat is geen speelgoed. Reiniging en onderhoud door de gebruiker mag niet door kinderen worden uitgevoerd, tenzij ze ouder zijn dan 8 jaar en onder toezicht staan. Houd kinderen onder de 8 jaar uit de buurt van het apparaat en het netsnoer [10].

- Kleine onderdelen kunnen leiden tot verstikkingsgevaar. Houd het verpakkingsmateriaal buiten het bereik van kinderen. Er bestaat gevaar voor verstikking.
- Gebruik de voedseldroger niet als deze beschadigd is of slecht werkt, omdat dit verdere schade kan veroorzaken. Neem contact op met de klantenservice of met een gekwalificeerd persoon om de voedseldroger te controleren en indien nodig te repareren.



GEVAAR! Brandgevaar!

- Het is niet de bedoeling dat de voedseldroger wordt gebruikt met een externe timer of een apart afstandsbedieningssysteem.
- Plaats de voedseldroger niet op geverfde oppervlakken of op textiel, zoals een tafellaken.
- Plaats de voedseldroger nooit onder of direct naast brandbare voorwerpen, zoals [over]gordijnen.
- Bewaar een afstand van ten minste 50 cm rond het apparaat ten opzichte van brandbare en ontvlambare materialen.
- Zorg voor een ongehinderde luchtcirculatie rondom het apparaat. Laat voldoende ruimte rond de voedseldroger en houd minstens 1 meter vrije ruimte boven het apparaat aan.
- Dek de voedseldroger niet af.
- Blokkeer nooit de ventilatieopeningen aan de onderzijde van de voet [4] en bedek deze ook niet met een doek.
- Leg geen papier, aluminiumfolie, stof of andere voorwerpen op de droogrekken [2, 3].
- Plaats de voedseldroger enkel op een vlak, stevig en brandwerend oppervlak dat is beschermd tegen ops pattend water.



GEVAAR! Risico op elektrische schok!

- De behuizing van de voedseldroger mag niet zijn beschadigd. Als de behuizing is beschadigd, is er een risico op een elektrische schok.
- Steek de stekker altijd in een gemakkelijk bereikbaar stopcontact. Gebruik de voedseldroger alleen met de spanning die op het typeplaatje staat aangegeven! Het typeplaatje vindt u aan de

onderkant van de voedseldroger. De gebruiker hoeft geen actie te ondernemen om het product op 50 of 60 Hz in te stellen. De aanpassing naar 50 en 60 Hz vindt automatisch plaats.

- De voedseldroger, het netsnoer [10] en de netstekker mogen niet in water of andere vloeistoffen worden ondergedompeld.
- Raak het netsnoer [10] of de voedseldroger nooit met natte handen aan.
- De voedseldroger mag niet in de directe omgeving van een wastafel, een bad, een douche of een zwembad worden gebruikt. Als de voedseldroger in het water valt, trekt u onmiddellijk de stekker uit het stopcontact, waarna u de voedseldroger pas uit het water haalt.
- Er staat pas echt geen stroom meer op het apparaat als de stekker uit het stopcontact is getrokken. Trek nooit aan het netsnoer [10] om de stekker uit het stopcontact te halen. Trek altijd aan de stekker zelf.
- Trek de voedseldroger uit het stopcontact als de voedseldroger niet goed werkt, niet in gebruik is, vóór het monteren of demonteren, tijdens onweersbuien en vóór het reinigen.
- Zorg ervoor dat het netsnoer [10] niet kan worden beschadigd door scherpe randen of hete delen.
- Zorg ervoor dat het netsnoer [10] niet platgedrukt kan worden.
- Als het netsnoer [10] is beschadigd, moet u dit laten vervangen door de fabrikant, de klantenservice of een andere bevoegde persoon om zo mogelijk gevaar te vermijden. Gebruik nooit adapterstekkers of verlengkabels en knoei niet met het netsnoer [10]!



GEVAAR! Kans op brandwonden!

- Het deksel [1], de droogrekken [2, 3], de voet [4] en het te drogen voedsel worden tijdens het gebruik heet. Deze blijven ook warm nadat het apparaat is uitgeschakeld. Wees dus voorzichtig en brand u niet.
- Laat de voedseldroger en alle accessoires volledig afkoelen voordat u deze schoonmaakt, vervoert of opbergt.



WAARSCHUWING! Risico op letsel

- Als u merkt dat de voedseldroger rook of vreemde geluiden of geuren produceert, trekt u de stekker onmiddellijk uit het stopcontact. In dat geval mag u de voedseldroger pas gebruiken nadat deze is nagekeken door een bevoegd onderhoudstechnicus. Adem rook die uit het apparaat komt nooit in. Raadpleeg een arts als u per ongeluk rook inademt. De ingeademde rook kan schadelijk zijn voor uw gezondheid.
- Gebruik de voedseldroger pas als deze correct en volledig is gemonteerd.
- Leg het netsnoer [10] zo neer dat niemand erover kan struikelen.



VOORZICHTIG! Schade aan apparatuur

- Gebruik geen schurende of chemische schoonmaakmiddelen.
- Gebruik de voedseldroger alleen met de originele meegeleverde accessoires.
- Leg geen voorwerpen op de voedseldroger of de droogrekken [2, 3].
- Bescherm de voedseldroger tegen vocht, druppels en spatten.
- Plaats de voedseldroger niet in direct zonlicht.
- Stel de voedseldroger niet bloot aan extreem hoge of lage temperaturen.
- Stel de voedseldroger niet bloot aan overmatige schokken of trillingen.

6. Voordat u begint

Haal de voedseldroger uit de verpakking. Verwijder al het verpakkingsmateriaal en controleer of alle onderdelen volledig en onbeschadigd zijn. Bel de fabrikant als iets ontbreekt of beschadigd is.

6.1 Enige informatie over drogen

Drogen of dehydrateren is een manier om voedingsmiddelen aan de lucht te drogen en zo de houdbaarheid te verlengen. Hierdoor is het gebruik van veelgebruikte conserveermiddelen, zoals zwavel, hoge concentraties stikstof, enz. overbodig. Tijdens het droogproces wordt zoveel mogelijk vocht uit het voedsel verwijderd, waardoor de voedingsbodem wordt weggenomen voor levende micro-organismen die het eten laten bederven [schimmels, bacteriën, enz.]. De meeste bacteriën hebben een vochtgehalte van minstens 35% nodig. Schimmels zijn nog actief tot een vochtgehalte van ca. 15%.

In de voedseldroger stroomt warme, droge lucht over het oppervlak van de stukken voedsel. Deze lucht zorgt ervoor dat het vocht op het oppervlak van de stukken voedsel verdampt. Het vocht dat daarna uit de stukken voedsel stroomt, verdampt ook. Dit duurt net zo lang totdat het vochtgehalte in de stukken voedsel zo laag is, dat er geen vocht meer uit kan stromen.

Hieruit blijkt dat voedingsmiddelen die vocht bevatten (bijv. abrikozen) een langere droogtijd nodig hebben dan relatief droge voedingsmiddelen (bijv. wortelen).

Vitaminen, vezels en mineralen blijven behouden tijdens het droogproces. Omdat het vocht verdampt en de hoeveelheid voedsel wordt verminderd, zijn niet alleen de vitaminen en mineralen, maar ook de smaak geconcentreerd. Gedroogd voedsel heeft meer en een intensere smaak.

7. Aan de slag

7.1 Eerste gebruik

Als u het apparaat voor het eerst gebruikt, kunnen er geuren of lichte rook uit komen. Dit is normaal en volkomen veilig. Open een venster om de ruimte voldoende te ventileren. Gebruik het apparaat zonder te drogen voedsel en met alle 5 droogrekken [2, 3] en het deksel [1] op 70 °C gedurende ca. 30 minuten. De procedure is als volgt:

- Reinig de voedseldroger voor het eerste gebruik, zie het hoofdstuk 'Reinigen'.
- Plaats de voet [4] op een vlak, droog, brandwerend en anti-slipoppervlak.
- Plaats alle vier de droogrekken [3], het bovenste droogrek [2] en het deksel [1] op de voet [4].
- Steek de stekker in een gemakkelijk toegankelijk stopcontact.
U hoort een geluidssignaal en op het display [5] knippert "00:00".
- Gebruik de knoppen - [7] of + [8] om de tijd op "01:00" in te stellen.
- Druk op de knop  [6]. De temperatuuroverdisplay geeft "55C" weer en knippert vervolgens.
- Gebruik de knoppen - [7] of + [8] om de temperatuur in te stellen op "70C".
- Druk kort op de knop  [9] om de voedseldroger in te schakelen.

Op het display [5] verschijnt afwisselend de resterende tijd tot uitschakeling en de ingestelde temperatuur. De voedseldroger schakelt automatisch uit nadat het aftellen is afgelopen. Er klinkt een geluidssignaal en "0000" verschijnt op het display [5].



Dit eerste verwarmingsproces kan na 30 minuten worden geannuleerd door de knop  [9] ingedrukt te houden totdat "0000" op het display [5] verschijnt.

- Haal de stekker uit het stopcontact.
- Laat de voedseldroger volledig afkoelen.
- Reinig de voedseldroger zoals beschreven in het hoofdstuk 'Reinigen'. Het apparaat is dan klaar voor normaal gebruik.

8. De voedseldroger gebruiken

8.1 Voedsel voorbereiden op drogen

Hieronder staan enkele tips om u te helpen goede droogresultaten te behalen voor een langere houdbaarheid en een maximale smaak.

- Droog geen voedsel met vet of olie [zoals vet vlees of vlees dat is gemarineerd in olie]. Vet en olie worden ranzig tijdens het drogen. Room, melk en boter kennen een vergelijkbaar effect. Vermijd ook het gebruik ervan in marinades.
- Was al het voedsel goed voordat u het droogt.

- Als u fruit wilt drogen, verwijdt u de pitten. Fruit moet ook rijp, maar niet overrijp zijn.
- Droog alleen voedsel in onbeschadigde staat. Snijd bedorven delen er royaal uit.
- Snijd het voedsel, waar mogelijk, in gelijke stukken om egale droogresultaten te behalen. Dunne plakjes drogen sneller, maar kunnen heel klein worden na het drogen.
- Snijd voedsel niet in te kleine stukken. Door het drogen krimpen de stukken nog verder en kunnen door de openingen in de droogrekken [2, 3] vallen.
- Plaats ongeschild fruit op de droogrekken [2, 3] met de schil naar beneden (gesneden kant naar boven).
- Zodra voedsel is gesneden, moet dit onmiddellijk worden gedroogd.
- Maak de droogrekken [2, 3] niet te vol, anders kan de lucht niet voldoende circuleren en wordt het voedsel niet voldoende gedroogd.
- Onderbreek het droogproces niet.
- Dompel de snijvlakken van fruit voor het drogen in citroensap om te voorkomen dat deze bruin worden.

8.2 De voedseldroger monteren

Plaats de voet [4] op een vlak, droog, brandwerend en anti-slipoppervlak.

8.3 De droogrekken vullen en installeren

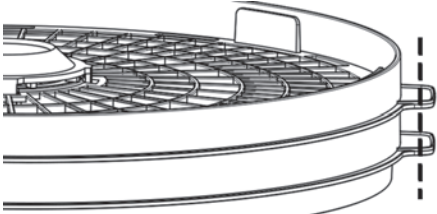
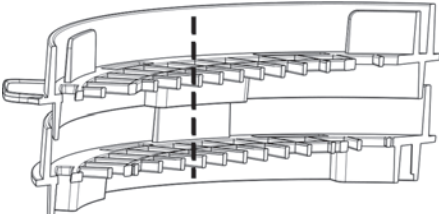
Afhankelijk van de hoeveelheid voedsel die u wilt drogen, kunt u tussen 1 en 5 droogrekken [2, 3] op de voet [4] plaatsen.

De droogrekken [2, 3] installeren:

- Leg het voorbereide voedsel dat u wilt drogen op de droogrekken [2, 3].
- Plaats alle droogrekken [3] die u hebt voorbereid met te drogen voedsel en het bovenste droogrek [2] op de voet [4].
- Plaats het deksel [1] op het bovenste droogrek [2].



De ruimte tussen de droogrekken [2, 3] kan worden vergroot als u grotere stukken wilt drogen.

	
Normale afstand Plaats de droogrekken [2, 3] op elkaar zodat de handgrepen precies op elkaar liggen.	Grotere afstand Plaats de droogrekken [2, 3] op elkaar zodat de smalle en brede spijlen precies op elkaar liggen.

8.4 De voedseldroger inschakelen en programmeren

Nadat het voedsel hebt gesneden en de voedseldroger hebt gemonteerd, zoals beschreven in de vorige paragrafen, kunt u voedsel gaan drogen. De procedure is als volgt:

- Steek de stekker in een gemakkelijk toegankelijk stopcontact.
U hoort een geluidssignaal en "00:00" knippert op het display [5].
- Gebruik de knoppen - [7] of + [8] om de gewenste droogtijd in te stellen [zie de aanbevelingen in het hoofdstuk 'Tips voor goede droogresultaten'].
- Druk op de knop  [6]. De temperatuurdisplay "55C" knippert.
- Gebruik de knoppen - [7] of + [8] om de gewenste temperatuur in te stellen [zie de aanbevelingen in het hoofdstuk 'Tips voor goede droogresultaten'].
- Druk kort op de knop  [9] om het droogproces te starten.

Op het display [5] verschijnt afwisselend de resterende tijd tot uitschakeling en de ingestelde temperatuur. De voedseldroger schakelt automatisch uit nadat het aftellen is afgelopen. Er klinkt een geluidssignaal en "0000" verschijnt op het display [5].

- Indien nodig kunt u de temperatuur en droogtijd aanpassen zonder het apparaat uit te schakelen. Druk op de knop  [6] om de temperatuur in te stellen en druk nogmaals op de knop  [6] om de droogtijd aan te passen. Gebruik de knoppen - [7] en + [8] om de gewenste waarde in te stellen terwijl deze op het display [5] knippert.
- U kunt het droogproces op elk moment pauzeren door kort op de knop  [9] te drukken. "PA" verschijnt op het display [5]. Druk nogmaals kort op de knop  [9] om het droogproces voort te zetten.
- Controleer eventueel na een paar uur of het droogresultaat bevredigend is. Voer een aanraaktest uit [zie de aanbevolen stevigheid in het hoofdstuk 'Tips voor goede droogresultaten'] om te bepalen of het voedsel al voldoende gedroogd is. Draai indien nodig om en ga verder met het droogproces.
- U kunt het droogproces ook vroegtijdig beëindigen. Houd daartoe de knop  [9] ingedrukt totdat "0000" op het display [5] verschijnt. U hoort een pieptoon.
- Haal de stekker uit het stopcontact.
- Laat de voedseldroger volledig afkoelen.
- Verpak het afgekoelde, gedroogde voedsel. Gebruik bij voorkeur lege inmaakpotten of hersluitbare potjes die u in huis vindt. U kunt het voedsel ook verpakken in krimpfolie of vacuüm trekken. Het gebruik van plastic zakken wordt niet aanbevolen. U kunt uw gedroogde voedsel op elke kamertemperatuur bewaren, maar het blijft het langst goed als u het op een koele, droge en donkere plaats bewaart.
- Reinig de voedseldroger zoals beschreven in het hoofdstuk 'Reinigen'.

8.5 Tips voor goede droogresultaten

De hieronder vermelde droogtijden zijn richtwaarden. Ze kunnen variëren afhankelijk van de hoeveelheid voedsel dat gedroogd moet worden, de dikte en grootte, enz. Voer van tijd tot tijd de aanbevolen droogtest uit om te controleren of het product voldoende is gedroogd. Als het voedsel niet voldoende droog is, laat u het nog een tijdje drogen.

Fruit

U kunt gedroogd fruit gebruiken als snacks of als ingrediënten voor creatieve recepten. Het fruit kan in kleine stukjes worden gesneden, gemalen of geweekt.

Als fruit als snack bereidt, kunt u dit het beste niet te lang laten drogen, anders is het lastig te kauwen.

Gedroogd fruit kan worden gecombineerd met noten en granen om heerlijke vruchtenmuesli te maken voor in bijvoorbeeld yoghurt.



Dompel de snijvlakken van fruit voor het drogen in citroensap om te voorkomen dat deze bruin worden.



Voor het drogen van fruit met pitten raden we u aan deze eerst ca. 2/3 van de aanbevolen tijd met de pitten te drogen, de pitten eruit te halen en het fruit zo de resterende tijd te laten drogen. Voordrogen maakt het gemakkelijker om de pit te verwijderen.

Voedsel	Bereiding	Droogtemperatuur [°C]	Droogtijd [uur]	Aanraaktest
Ananas	Snijd in schijven van ca. 8 mm dik	70	10 - 12	Gemakkelijk buigbaar
Appels	Snijd in schijven van ca. 8 mm dik of stukken van ca. 15 mm	70	8 - 10	Gemakkelijk buigbaar
Abrikozen	Ongeschild, gehalveerd, de schil omlaag	70	10 - 12	Buigbaar
	Snijd in schijven van ca. 8 mm dik	70	10 - 12	Buigbaar
Bananen	ca. 8-10 mm dikke plakken	70	8 - 10	Buigbaar
Peren	Snijd in schijven van ca. 3 mm dik	70	8 - 10	Buigbaar
	Gehalveerd, de schil omlaag	70	14 - 18	Buigbaar
Aardbeien	gehalveerd of in plakken van ongeveer 8 mm dik	70	8 - 10	Hard
Vijgen	Gehalveerd, de schil omlaag	70	8 - 10	Droog
Kersen	Heel, ontpit	70	10 - 12	Leerachtig
Pruimen	Gehalveerd, de schil omlaag	70	10 - 12	Buigbaar
Druiven	Gehalveerd, de schil omlaag	70	12 - 14	Gemakkelijk buigbaar

Groenten

Blancheer groenten voor het drogen.

Gedroogde groenten moeten worden geweekt vóór het koken. Ze kunnen ook worden gemalen in gedroogde toestand (bijvoorbeeld paprika's of chilipepers) en worden bewaard in een luchtdicht afgesloten pot voor gebruik als specerijen.

Gedroogde paddenstoelen kunnen worden geweekt en op dezelfde wijze gebruikt als verse paddenstoelen. U kunt ze ook malen; het pittige paddenstoelenpoeder kan worden gebruikt voor soepen en sauzen.

Voedsel	Bereiding	Droogtemperatuur [°C]	Droogtijd [uur]	Aanraaktest
Bonen	Heel, geblancheerd	70	6 - 8	Bros
Erwten	Gedopt, geblancheerd	50	6 - 8	Hard
Augurken	Ongeschild, snijd in schijven van ca. 1 cm dik	50	6 - 8	Hard
Wortelen	Geschild, snijd in schijven van ca. 8 mm dik	70	6 - 8	Hard
Prei	Gehalveerd, snijd in stukken van ca. 6-8 cm lang, geblancheerd	70	6 - 10	Bros
Paprika's	Reepjes van ca. 6-8 cm	70	9 - 10	Buigbaar
Champignons	Was ze goed, laat kleine paddenstoelen heel, snij grote paddenstoelen in plakjes	50	4 - 6	Stug
Bleekselderij	Geschild, snijd in schijven van ca. 8 mm dik	70	6 - 10	Hard
Tomaten	ca. 6-8 mm dikke plakken	70	7 - 8	Hard
Courgette	Ongeschild, snijd in schijven van ca. 8 mm dik	70	9 - 10	Hard

Kruiden

Kruiden moeten voorzichtig worden gedroogd op een lage temperatuur. Als er een intensieve geur vrijkomt tijdens het droogproces, zet u de temperatuur lager. Als kruiden te lang worden gedroogd, kan dat leiden tot een verlies van smaak.

Bewaar de gedroogde kruiden in hersluitbare potjes. Zorg ervoor dat er geen harde of grote stengels zijn, want die zijn niet lekker als u ze later opeet.

Voedsel	Bereiding	Droogtemperatuur [°C]	Droogtijd [uur]	Aanraaktest
Basilicum, tijm, dille, dragon, peterselie, rozemarijn, salie, bieslook, enz.	gewassen, gedroogd, heel	40	2 - 4	Bros

Vlees

Gebruik alleen vers vlees!

Verwijder pezen, vet en botten, en spoel het vlees grondig af. Mager vlees moet worden gezouten of gemarineerd vóór het drogen. Het zouten of marinieren onttrekt van tevoren wat vocht uit het vlees, terwijl het ook wat smaak toevoegt. Snijd het vlees in dunne plakjes vóór het drogen. Laat ca. 10 tot 12 uur drogen op 60 °C.

Vis

Gebruik alleen verse vis!

Verwijder de graten en huid en spoel de vis grondig af. Vis moet worden gemarineerd vóór het drogen. Bestrijk de vis met citroensap en leg deze in gezouten water gedurende ca. 30 minuten. Snijd de vis in dunne plakjes vóór het drogen. Laat ca. 10 tot 12 uur drogen op 60 °C. Gedroogde vis moet voorafgaand aan het koken worden geweekt.

9. Reinigen



GEVAAR! Haal de stekker uit het stopcontact voordat u het apparaat gaat schoonmaken, aangezien er risico op een elektrische schok bestaat!



GEVAAR! Wacht tot de voedseldroger is afgekoeld. Zo niet, dan is er kans op brandwonden.



GEVAAR! Dompel de voet [4] nooit onder in water; u loopt het risico van een elektrische schok!

U reinigt de behuizing met een licht bevochtigde doek. Gebruik nooit oplos- of schoonmaakmiddelen die kunststof kunnen beschadigen. Bij hardnekkig vuil spuit u een beetje afwasmiddel op de vochtige doek.

Reinig het deksel [1] en de droogrekken [2, 3] in een kom warm water met afwasmiddel. Spoel alle onderdelen af met schoon water en droog ze goed af.



Het deksel [1] en de droogrekken [2, 3] kunnen ook in de vaatwasser worden gereinigd.

10. Opslag indien niet in gebruik

Trek de stekker uit het stopcontact als u de voedseldroger niet meer wilt gebruiken. Berg de voedseldroger op een schone, droge plaats op, uit de buurt van direct zonlicht.

11. Problemen oplossen

De voedseldroger werkt niet.

- Controleer of de stekker goed in het stopcontact zit.
- Controleer of de voedseldroger is ingeschakeld.

De voedseldroger schakelt zichzelf automatisch uit.

- Controleer of de vooraf ingestelde droogtijd is verstreken. Stel, indien nodig, een langere droogtijd in.

12. Milieuregelgeving en informatie over afvalverwerking

	Apparaten met dit symbool zijn onderworpen aan de Europese richtlijn 2012/19/EU. Alle elektrische en elektronische apparaten moeten worden gescheiden van huishoudelijk afval en bij een officiële afvalverwerkingsinstantie worden ingeleverd. Voorkom schade aan het milieu en risico's voor uw eigen gezondheid door het apparaat op de juiste manier als afval te verwerken. Voor meer informatie over een juiste afvalverwerking neemt u contact op met de plaatselijke overheid, de afvalverwerkingsinstantie of de winkel waar u het apparaat hebt gekocht.
	Gooi al het verpakkingsmateriaal weg op een milieuvriendelijke manier. De kartonnen verpakking kan voor recycling naar de oudpapierbak of een openbaar inzamelpunt worden gebracht. Folie of plastic in de verpakking moet worden ingeleverd via een daarvoor bestemde inzamelmethode.
ES/PT	

Alleen relevant voor Frankrijk:



'Eenvoudig scheiden'

Het product, de accessoires, het drukwerk en de verpakking zijn recyclebaar. Ze vallen onder de uitgebreide verantwoordelijkheid van de fabrikant en worden apart gesorteerd en ingezameld.

Alleen relevant voor Spanje en Portugal:

Scheid het verpakkingsmateriaal en voer het af in de daarvoor bestemde verzamelcontainers in overeenstemming met de symbolen op de verpakking:



Let bij het verwijderen van het verpakkingsmateriaal op de aangebrachte merktekens; op het etiket staan de afkortingen [a] en [b] met de volgende betekenis:

1-7: kunststof / 20-22: papier en karton / 80-98: samengestelde materialen.

Symbol	Materiaal	Bevat de volgende verpakkingselementen voor dit product
	Polyethyleen met een hoge dichtheid	Kunststof zak in de verpakking
	Polypropyleen	Sticker om de verpakking te verzegelen
	Golfkarton	Verpakking, binnendoos

13. Gebruik voor levensmiddelen



Dit symbool duidt producten aan waarvan de fysische en chemische samenstelling is getest en niet-gevaarlijk is bevonden voor de gezondheid bij gebruik in contact met levensmiddelen in overeenstemming met de eisen van de EU-verordening 1935/2004.

14. Conformiteit



Het product voldoet aan de vereisten van de toepasselijke Europese en nationale richtlijnen. Er is bewijs van conformiteit verstrekt. De fabrikant beschikt over de relevante verklaringen en documentatie.



Het product voldoet aan de vereisten van de toepasselijke nationale richtlijnen van de Republiek Servië.

De volledige EU-conformiteitsverklaring en alle andere conformiteitsverklaringen (indien van toepassing) kunt u downloaden via deze link:

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

Contactadres overeenkomstig Verordening 2023/988 inzake productveiligheid: ce@targa.de

15. Garantie- en service-informatie

Garantie van TARGA GmbH

Geachte klant,

U krijgt op dit apparaat 3 jaar garantie vanaf de datum van aankoop. In het geval van gebreken aan dit product heeft u ten opzichte van de verkoper van het product bepaalde wettelijke rechten. Deze wettelijke rechten worden door onze hierna volgende garantie niet beperkt.

Garantievoorwaarden

De garantietermijn begint op de datum van aankoop. Bewaart u de originele kassabon goed. Deze bon is nodig als bewijs van aankoop. Indien er binnen drie jaar vanaf de datum van aankoop van dit product een materiaal- of fabricagefout optreedt, wordt het product door ons – naar ons goeddunken – gratis gerepareerd of vervangen.

Garantietermijn en wettelijke aanspraak bij gebreken

De garantietermijn wordt door de wettelijke aanspraak bij gebreken niet verlengd. Dit geldt ook voor vervangen en gerepareerde onderdelen. Eventueel reeds bij aankoop aanwezige schade en gebreken dienen onmiddellijk na het uitpakken te worden gemeld. Na afloop van de garantietermijn benodigde reparaties worden alleen tegen betaling uitgevoerd.

Garantiedekking

Het apparaat is zorgvuldig gefabriceerd volgens strenge kwaliteitsrichtlijnen en voor de levering nauwgezet onderzocht. De garantie dekt materiaal- en fabricagefouten. Deze garantie dekt geen onderdelen van het product die onderhevig zijn aan normale slijtage en daardoor kunnen worden beschouwd als slijtbare onderdelen of beschadigingen aan breekbare onderdelen zoals schakelaars, batterijen of onderdelen gemaakt van glas. De garantie vervalt als het product beschadigd, niet doelmatig gebruikt of onderhouden is. Voor een doelmatig gebruik van het product dienen alle in de meegeleverde handleiding opgenomen aanwijzingen strikt te worden nageleefd. Gebruiksdoeleinden en handelingen die in de handleiding worden afgeraden of waarvoor wordt gewaarschuwd, dienen in elk geval te worden vermeden. Het product is uitsluitend bestemd voor privégebruik en niet voor commercieel gebruik. In geval van misbruik of niet doelmatig gebruik, gebruik van geweld of ingrepen die niet zijn uitgevoerd door onze geautoriseerde service-afdeling, komt de garantie te vervallen. Met de reparatie of vervanging van het product begint geen nieuwe garantietermijn.

Afwikkeling van een garantieclaim

Gelieve voor een snelle verwerking van uw probleem de volgende aanwijzingen in acht te nemen:

- Lees voordat u het product in gebruik neemt de bijbehorende documentatie aandachtig door. Mocht er een probleem optreden dat op deze manier niet kan worden opgelost, neem dan contact op met onze hotline.
- Houdt u bij elke navraag de kassabon en het artikelnummer of indien beschikbaar het serienummer als bewijs van aankoop bij de hand.
- In het geval dat een oplossing per telefoon niet mogelijk is, zal onze hotline er afhankelijk van de oorzaak van het probleem voor zorgen dat het probleem op andere wijze wordt opgelost.
- Op www.lidl-service.com kunt u deze en allerlei andere handleidingen, productvideo's en installatiesoftware downloaden. Deze QR-code brengt u rechtstreeks naar de servicepagina van LIDL (www.lidl-service.com). Voer hier het artikelnummer [IAN] in om uw gebruiksaanwijzing te openen.



Service

NL Telefoon: 0800 0249630
E-Mail: targa@lidl.nl

BE Telefoon: 0800 12089
E-Mail: targa@lidl.be

LU Telefoon: 8002 5142
E-Mail: targa@lidl.be

IAN: 482201_2410



Fabrikant

Merk op dat het volgende adres geen service-adres is. Neem eerst contact op met de bovenvermelde service-afdeling.

TARGA GmbH
Coesterweg 45
59494 Soest
DUITSLAND

Spis treści

1. Przeznaczenie.....	74
2. Zawartość opakowania.....	74
3. Informacje ogólne.....	75
4. Dane techniczne.....	75
5. Instrukcje bezpieczeństwa.....	75
6. Czynności przygotowawcze.....	80
6.1 Kilka informacji na temat odwadniania	80
7. Rozpoczęcie użytkowania.....	80
7.1 Czynności wstępne.....	80
8. Użytkowanieodwadniacza	81
8.1 Przygotowywanie żywności do odwodnienia	81
8.2 Ustawianie odwadniacza	82
8.3 Napełnianie i montaż półek do suszenia.....	82
8.4 Włączanie i programowanie odwadniacza.....	82
8.5 Wskazówki dotyczące dobrych wyników odwadniania	83
9. Czyszczenie	86
10. Przechowywanie nieużywanego urządzenia	87
11. Rozwiązywanie problemów	87
12. Przepisy dotyczące ochrony środowiska oraz informacje o utylizacji produktu	87
13. Użytkowanie w kontakcie z żywnością.....	88
14. Zgodność z dyrektywami	89
15. Informacje dotyczące gwarancji i serwisu	89

Gratulacje!

Dokonując zakupu odwadniacza do żywności SilverCrest SDA 370 BI, zwanego dalej odwadniaczem, wybrali Państwo produkt wysokiej jakości.

Przed pierwszym użyciem odwadniacza prosimy o zapoznanie się z jego działaniem i uważne przeczytanie niniejszej instrukcji obsługi. Prosimy o przestrzeganie wskazówek dotyczących bezpieczeństwa i używanie odwadniacza wyłącznie w sposób opisany w instrukcji obsługi i zgodnie z przeznaczeniem.

Niniejszą instrukcję obsługi należy przechowywać w bezpiecznym miejscu. W przypadku przekazywania odwadniacza osobom trzecim należy również dołączyć całą odnośną dokumentację.

1. Przeznaczenie

Niniejszy odwadniacz jest przeznaczony wyłącznie do suszenia żywności. Odwadniacz nie został zaprojektowany do zastosowań korporacyjnych ani komercyjnych. Odwadniacza należy używać wyłącznie do celów prywatnych. Wszelkie zastosowania inne niż wymienione powyżej uważa się za niezgodne z przeznaczeniem. Odwadniacz nie może być również używany na zewnątrz ani w klimacie tropikalnym. Niniejszy odwadniacz spełnia wszystkie odnośne normy i standardy dotyczące zgodności CE. W przypadku jakichkolwiek, niezatwierdzonych przez producenta modyfikacji odwadniacza, zgodność z tymi normami nie będzie już gwarantowana. Producent nie ponosi odpowiedzialności za ewentualne szkody lub usterki powstałe w wyniku takich modyfikacji.

Należy przestrzegać przepisów i unormowań prawnych obowiązujących w kraju użytkowania.

2. Zawartość opakowania

- Odwadniacz
- Niniejsza instrukcja obsługi

3. Informacje ogólne

Niniejsza instrukcja obsługi ma rozkładaną okładkę. Na wewnętrznej stronie okładki zamieszczono rysunek odwadniacza z ponumerowanymi wszystkimi częściami. Poniżej podano znaczenie poszczególnych numerów:

- 1 pokrywa
- 2 górna półka do suszenia
- 3 półki do suszenia
- 4 podstawa
- 5 wyświetlacz
- 6  przycisk (zmiana ustawień temperatury/czasu)
- 7  przycisk (zmniejszanie wartości)
- 8  przycisk (zwiększanie wartości)
- 9  przycisk [krótkie naciśnięcie: rozpoczęcie/wstrzymanie procesu suszenia; naciśnięcie i przytrzymanie: anulowanie procesu suszenia]
- 10 przewód zasilający
- 11 otwór [środki półek do suszenia]
- 12 zamknięta pokrywka na środku górnej półki do suszenia

4. Dane techniczne

Model	SDA 370 BI
Zasilanie	220-240 V., 50-60 Hz
Klasa ochronności	II / 
Pobór mocy	370 W

Dane techniczne i konstrukcja mogą ulegać zmianom bez wcześniejszego powiadomienia.

5. Instrukcje bezpieczeństwa

Przed pierwszym użyciem odwadniacza należy uważnie przeczytać poniższe instrukcje i przestrzegać wszystkich ostrzeżeń, nawet jeśli są Państwo zaznajomieni z obsługą urządzeń elektronicznych. Niniejszą instrukcję obsługi należy przechowywać w bezpiecznym miejscu do wykorzystania w przyszłości. W razie sprzedaży lub przekazania odwadniacza, należy również przekazać jego instrukcję obsługi. Stanowi ona integralną część produktu.

Objaśnienie użytych symboli



NIEBEZPIECZEŃSTWO! To hasło ostrzegawcze wskazuje niebezpieczeństwo o wysokim stopniu zagrożenia, które doprowadzi do śmierci lub poważnych obrażeń, jeśli nie uda się go uniknąć.



OSTRZEŻENIE! To hasło ostrzegawcze wskazuje niebezpieczeństwo o umiarkowanym stopniu zagrożenia, które może doprowadzić do śmierci lub poważnych obrażeń, jeśli nie uda się go uniknąć.



PRZESTROGA! To hasło ostrzegawcze wskazuje ważne wskazówki dotyczące ochrony przed szkodami materialnymi.



NIEBEZPIECZEŃSTWO! Uwaga, gorące powierzchnie! Ten symbol oznacza ryzyko obrażeń lub oparzeń spowodowanych gorącymi powierzchniami suszarki spożywczej.



Napięcie przemienne



Tym symbolem oznaczono dodatkowe informacje związane z omawianym tematem.



Adres producenta



OSTRZEŻENIE!
NIEBEZPIECZEŃSTWO PORAŻENIA PRĄDEM ELEKTRYCZNYM!
NIE OTWIERAĆ URZĄDZENIA!



NIEBEZPIECZEŃSTWO!

Ogólne instrukcje bezpieczeństwa

- Niniejszy odwadniacz może być używany przez dzieci w wieku powyżej 8 lat oraz przez osoby o ograniczonych możliwościach fizycznych, sensorycznych lub mentalnych bądź przez osoby nieposiadające stosownej wiedzy lub doświadczenia pod warunkiem, że znajdują się one pod nadzorem lub zostały poinstruowane w zakresie prawidłowego posługiwania się urządzeniem i rozumieją związane z tym zagrożenia. Niniejsze urządzenie nie jest zabawką. Dzieci nie mogą wykonywać czynności związanych z czyszczeniem i konserwacją, chyba że mają

więcej niż 8 lat i pozostają pod nadzorem. Dzieci w wieku poniżej 8 lat nie powinny zbliżać się do urządzenia i jego kabla zasilającego [10].

- Małe części mogą stwarzać niebezpieczeństwo zadławienia. Materiały opakowaniowe należy przechowywać poza zasięgiem dzieci. Występuje ryzyko uduszenia.
- Nie należy używać odwadniacza, jeśli jest uszkodzony lub działa nieprawidłowo, ponieważ może to spowodować dalsze uszkodzenia. Należy skontaktować się z działem obsługi klienta lub osobą posiadającą odpowiednie kwalifikacje w celu sprawdzenia odwadniacza i ewentualnej jego naprawy.



NIEBEZPIECZEŃSTWO! Niebezpieczeństwo pożaru!

- Odwadniacz nie jest przeznaczony do współpracy z zewnętrznym zegarem sterującym ani odrębnym układem zdalnego sterowania.
- Nie należy umieszczać odwadniacza na powierzchniach malowanych lub tekstylnych, na przykład na obrusie.
- W żadnym wypadku nie należy umieszczać odwadniacza pod lub w bezpośrednim sąsiedztwie materiałów łatwopalnych, takich jak zasłony lub firanki.
- Wokół urządzenia należy pozostawić wynoszący co najmniej 50 cm odstęp od łatwopalnych i palnych materiałów.
- Należy zapewnić niezakłóconą cyrkulację powietrza. Pozostawić wystarczającą przestrzeń wokół odwadniacza oraz co najmniej 1 metrowy prześwit nad urządzeniem.
- Nie należy przykrywać odwadniacza.
- Nie wolno blokować otworów wentylacyjnych na spodzie podstawy [4] ani przykrywać ich tkaniną.
- Na półkach do suszenia [2, 3] nie należy umieszczać papieru, folii aluminiowej, tkanin ani innych przedmiotów.
- Odwadniacz należy ustawiać wyłącznie na równej, solidnej i ognioodpornej powierzchni, zabezpieczonej przed rozpryskami wody.



NIEBEZPIECZEŃSTWO! Niebezpieczeństwo porażenia prądem elektrycznym!

- Obudowa odwadniacza nie może być uszkodzona. W przypadku uszkodzenia obudowy istnieje niebezpieczeństwo porażenia prądem elektrycznym.
- Wtyczkę sieciową należy zawsze podłączać do łatwo dostępnego gniazda sieciowego. Odwadniacz należy eksploatować wyłącznie przy napięciu wskazanym na tabliczce znamionowej! Tabliczka znamionowa znajduje się na spodzie odwadniacza. Użytkownik nie musi podejmować żadnych działań, aby zmienić ustawienie częstotliwości napięcia zasilania produktu na 50 lub 60 Hz. Produkt automatycznie dostosowuje się do częstotliwości 50 lub 60 Hz.
- Odwadniacz, przewód zasilający [10] i wtyczka sieciowa nie mogą być zanurzone w wodzie ani innych płynach.
- W żadnym wypadku nie wolno dotykać przewodu zasilającego [10] ani odwadniacza mokrymi rękami.
- Odwadniacza nie wolno używać w bezpośrednim sąsiedztwie umywalki, wanny, prysznicza lub basenu. W przypadku wypadnięcia odwadniacza do wody należy natychmiast wyjąć wtyczkę z gniazdka i dopiero potem wyjąć suszarkę z wody.
- Aby prawidłowo odłączyć urządzenie od zasilania sieciowego, należy wyciągnąć wtyczkę sieciową z gniazda sieciowego. W celu wyciągnięcia wtyczki sieciowej z gniazda sieciowego nie należy w żadnym wypadku ciągnąć przewodu zasilającego [10]. Zawsze należy ciągnąć za samą wtyczkę sieciową.
- Jeśli odwadniacz nie działa prawidłowo lub nie jest używany, a także przed montażem lub demontażem oraz podczas burzy i przed przystąpieniem do czyszczenia należy wyjąć wtyczkę przewodu zasilającego z gniazda sieciowego.
- Uważać, aby przewód zasilający [10] nie został uszkodzony przez ostre krawędzie lub elementy o wysokiej temperaturze.
- Uważać, aby przewód zasilający [10] nie został zgnieciony lub zmiażdżony.
- Jeśli przewód zasilający [10] zostanie uszkodzony, dla uniknięcia zagrożenia musi on zostać wymieniony przez producenta, jego punkt serwisowy lub przez osobę posiadającą odpowiednie

kwalifikacje. W żadnym wypadku nie należy używać przejściówek lub przedłużaczy i nie manipulować przy przewodzie zasilającym [10]!



NIEBEZPIECZEŃSTWO! Ryzyko oparzenia!

- Pokrywa [1], półki do suszenia [2, 3], podstawa [4] i suszona żywność stają się bardzo gorące podczas pracy urządzenia. Pozostają one gorące również po wyłączeniu urządzenia. Dlatego należy uważać, aby się nie poparzyć.
- Przed czyszczeniem, transportem lub przechowywaniem należy odczekać aż odwadniacz i jego akcesoria całkowicie ostygną.



OSTRZEŻENIE! Ryzyko obrażeń

- W przypadku pojawienia się dymu, nietypowych odgłosów lub dziwnych zapachów należy natychmiast wyjąć wtyczkę przewodu zasilającego z gniazda sieciowego. W takim przypadku odwadniacz nie powinien być dalej używany, lecz należy go przekazać do autoryzowanego punktu serwisowego w celu kontroli. W żadnym wypadku nie wolno wdychać dymu wydobywającego się z urządzenia. Jeśli dym przypadkowo przedostanie się do płuc, należy skorzystać z pomocy medycznej. Wdychanie dymu może być bardzo szkodliwe dla zdrowia.
- Nie należy używać odwadniacza dopóki nie zostanie prawidłowo i całkowicie zmontowany.
- Przewód zasilający [10] należy umieścić w sposób niestwarzający ryzyka potknięcia.



PRZESTROGA! Możliwość uszkodzenia sprzętu

- Nie używać żadnych środków czyszczących o działaniu ściernym lub ściągającym.
- Odwadniacz należy użytkować wyłącznie z oryginalnymi akcesoriami dostarczonymi w zestawie.
- Nie należy umieszczać żadnych przedmiotów na odwadniaczu ani na półkach do suszenia [2, 3].

- Odwadniacz należy chronić przed wilgocią, rozpryskami i zachlapaniem.
- Nie należy umieszczać odwadniacza w miejscu narażonym na bezpośrednie działanie światła słonecznego.
- Nie należy narażać odwadniacza na działanie ekstremalnie wysokich lub niskich temperatur.
- Nie należy narażać odwadniacza na nadmierne wstrząsy lub wibracje.

6. Czynności przygotowawcze

Wyjąć odwadniacz z opakowania. Usunąć cały materiał opakowaniowy i sprawdzić, czy wszystkie części są kompletne i nieuszkodzone. W przypadku stwierdzenia braku lub uszkodzenia jakiegś części prosimy o kontakt z producentem.

6.1 Kilka informacji na temat odwadniania

Odwadnianie to proces suszenia powietrzem artykułów żywnościowych w celu wydłużenia ich okresu trwałości. Pozwala to uniknąć stosowania często używanych konserwantów, takich jak siarka, wysokie stężenia azotu itp. W procesie odwadniania z żywności usuwana jest możliwie jak największa ilość wody, aby wyeliminować warunki do życia mikroorganizmów odpowiedzialnych za psucie się żywności [pleśni, bakterii itp.]. Większość bakterii wymaga zawartości wody na poziomie co najmniej 35%. Pleśń pozostaje nadal aktywna do zawartości wody ok. 15%.

W niniejszym odwadniaczu ciepłe, suche powietrze przepływa nad powierzchnią pokrojonych artykułów spożywczych. Powoduje to odparowywanie wody z powierzchni pokrojonej żywności. Woda, która następnie wypływa z wnętrza pokrojonych artykułów spożywczych, również odparowuje. Dzieje się tak do momentu, gdy zawartość wody w kawałkach żywności jest tak niska, że więcej wody nie może już z nich wypłynąć.

Oznacza to, że żywność zawierająca wodę [np. morele] wymaga dłuższego czasu suszenia niż stosunkowo sucha żywność [np. marchew].

Witaminy, błonnik i minerały zostają zachowane w procesie odwadniania. Ze względu na odparowywanie wody i zmniejszanie się objętości artykułów spożywczych następuje koncentracja nie tylko witamin i minerałów, lecz również smaku. Odwodnione artykuły spożywcze mają bogatszy smak i bardziej intensywny aromat.

7. Rozpoczęcie użytkowania

7.1 Czynności wstępne

W przypadku pierwszego użycia może pojawić się nietypowy zapach lub niewielki dym. Jest to normalne i całkowicie bezpieczne. Należy otworzyć okno, aby zapewnić odpowiednią wentylację. Uruchomić urządzenie bez przeznaczonej do suszenia żywności i ze wszystkimi 5 półkami do suszenia [2, 3] oraz pokrywą [1], po czym pozostawić je w temperaturze 70°C przez około 30 minut. Procedura postępowania:

- Przed pierwszym użyciem odwadniacza należy go wyczyścić, patrz rozdział „Czyszczenie”.
- Umieścić podstawę [4] na równej, antypoślizgowej, suchej i ognioodpornej powierzchni.

- Umieścić wszystkie cztery półki do suszenia [3], górną półkę do suszenia [2] i pokrywę [1] na podstawie [4].
- Podłączyć wtyczkę przewodu sieciowego do łatwo dostępnego gniazda sieciowego. Rozlega się sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu [5] miga „00:00”.
- Za pomocą przycisków - [7] lub + [8] ustawić czas na wartość „01:00”.
- Nacisnąć przycisk  [6]. Wyświetlacz temperatury wskazuje wartość „55C”, a następnie miga.
- Za pomocą przycisków - [7] lub + [8] ustawić temperaturę na wartość „70C”.
- Krótco nacisnąć przycisk  [9], aby wyłączyć odwadniacz.

Na wyświetlaczu [5] wyświetlany jest naprzemiennie czas pozostały do wyłączenia i ustawiona temperatura. Odwadniacz wyłącza się automatycznie po zakończeniu odliczania czasu. Rozlega się sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu [5] pojawia się „0000”.



Pierwszy proces grzania można anulować po 30 minutach, naciskając i przytrzymując przycisk  [9], aż na wyświetlaczu [5] pojawi się „0000”.

- Wyjąć wtyczkę przewodu zasilającego z gniazda sieciowego.
- Pozostawić odwadniacz do całkowitego ostygnięcia.
- Wyczyścić odwadniacz zgodnie z opisem w rozdziale „Czyszczenie”. Urządzenie jest teraz gotowe do normalnego użytkowania.

8. Użytkowanie odwadniacza

8.1 Przygotowywanie żywności do odwodnienia

Poniżej zamieszczono kilka wskazówek ułatwiających uzyskanie dobrych wyników odwadniania w celu zapewnienia lepszej konserwacji żywności i maksymalnego aromatu.

- Nie należy odwadniać artykułów spożywczych zawierających tłuszcz lub olej [na przykład tłustego mięsa lub mięsa moczonego w marynacie zawierającej olej]. Tłuszcz i olej ulegają jęlczeniu podczas odwadniania. Śmietana, mleko i masło zachowują się w podobny sposób – należy unikać stosowania ich w marynatach.
- Przed przystąpieniem do odwadniania należy dobrze umyć całą żywność.
- W przypadku odwadniania owoców należy wyjąć pestki. Owoce powinny być dojrzałe, ale nie przejrzałe.
- Odwadnianiu należy poddawać wyłącznie nieuszkodzone owoce, zaś wszelkie zepsute części owoców należy dokładnie wyciąć.
- Jeśli to możliwe należy pociąć żywność na jednakowej wielkości kawałki, aby uzyskać równomierne wyniki odwadniania. Chociaż cienkie plasterki ulegają szybszemu odwodnieniu, po odwodnieniu mogą stać się bardzo małe.
- Nie należy zatem kroić żywności na zbyt małe kawałki. Odwodnienie powoduje, że pocięte kawałki kurczą się jeszcze bardziej i mogą wypaść przez otwory w półkach do suszenia [2, 3].
- Nieobrane owoce należy umieścić na półkach do suszenia [2, 3] skórką do dołu [przekrojoną stroną do góry].
- Przygotowaną żywność należy bezzwłocznie poddać procesowi odwadniania.
- Nie należy przepelniać półek do suszenia [2, 3]. W przeciwnym razie powietrze nie będzie mogło odpowiednio cyrkulować, a żywność nie zostanie wystarczająco wysuszona.
- Nie należy przerywać procesu odwadniania.
- Przed rozpoczęciem odwadniania przecięte powierzchnie owoców należy zanurzyć w soku z cytryny, aby nie uległy zbrązowieniu.

8.2 Ustawianie odwadniacza

Umieścić podstawę [4] na równej, antypoślizgowej, suchej i ognioodpornej powierzchni.

8.3 Napełnianie i montaż półek do suszenia

W zależności od ilości żywności, która ma zostać odwodniona, na podstawie [4] można umieścić od 1 do 5 półek do suszenia [2, 3].

Aby zamontować półki do suszenia [2, 3]:

- Umieścić przygotowaną do suszenia żywność na półkach do suszenia [2, 3].
- Umieścić wszystkie przygotowane półki do suszenia [3] z suszoną żywnością oraz górną półkę do suszenia [2] na podstawie [4].
- Umieścić pokrywę [1] na górnej półce do suszenia [2].



Przestrzeń między półkami do suszenia [2, 3] można zwiększyć, jeśli suszone mają być większe kawałki.

Normalna odległość Umieścić półki do suszenia [2, 3] jedna na drugiej, tak aby uchwyty były dokładnie wyrównane jeden nad drugim.	Zwiększona odległość Umieścić półki do suszenia [2, 3] jedna na drugiej, tak aby wąskie i szerokie pręty były dokładnie wyrównane jeden nad drugim.

8.4 Włączanie i programowanie odwadniacza

Po przygotowaniu i ustawieniu odwadniacza w sposób opisany w poprzednich rozdziałach można przystąpić do odwadniania żywności. Procedura postępowania:

- Podłączyć wtyczkę przewodu sieciowego do łatwo przewodu sieciowego do łatwo dostępnego gniazda sieciowego.
Słychać sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu [5] miga „00:00”.
- Przy użyciu przycisków - [7] lub + [8] ustawić żądany czas suszenia [patrz zalecenia w rozdziale „Wskazówki dotyczące dobrych wyników odwadniania”].
- Nacisnąć przycisk [6]. Zaczyna migać wyświetlacz temperatury „55C”.
- Przy użyciu przycisków - [7] lub + [8] ustawić żądaną temperaturę [patrz zalecenia w rozdziale „Wskazówki dotyczące dobrych wyników odwadniania”].
- Krótko nacisnąć przycisk [9], aby rozpocząć proces odwadniania.

Na wyświetlaczu [5] wyświetlany jest naprzemiennie czas pozostały do wyłączenia i ustawiona temperatura. Odwadniacz wyłącza się automatycznie po zakończeniu odliczania czasu. Rozlega się sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu [5] pojawia się „0000”.

- W razie potrzeby można zmienić temperaturę i czas suszenia bez wyłączania urządzenia.
Nacisnąć przycisk [6], aby ustawić temperaturę, po czym ponownie nacisnąć przycisk [6],

aby ustawić czas suszenia. Użyć przycisków - [7] i + [8], aby ustawić żadaną wartość, gdy miga ona na wyświetlaczu [5].

- Proces suszenia można wstrzymać w dowolnym momencie, naciskając krótko przycisk ☰ [9]. Na wyświetlaczu [5] pojawia się symbol „PA”. Aby kontynuować proces odwadniania, należy ponownie krótko nacisnąć przycisk ☰ [9].
- W razie potrzeby można po upływie kilku godzin sprawdzić, czy wynik odwadniania jest zadowalający. W tym celu należy przeprowadzić test dotykowy (patrz zalecana twardość w rozdziale „Wskazówki dotyczące dobrych wyników odwadniania”), aby ustalić, czy żywność jest już wystarczająco odwodniona. W razie potrzeby należy ją odwrócić i kontynuować proces suszenia.
- Można również wcześniej zakończyć proces suszenia. W tym celu należy nacisnąć i przytrzymać przycisk ☰ [9], aż na wyświetlaczu [5] pojawi się „0000”. Następnie rozlegnie się sygnał dźwiękowy.
- Wyjąć wtyczkę przewodu zasilającego z gniazda sieciowego.
- Pozostawić odwadniacz do całkowitego ostygnięcia.
- Zapakować schłodzoną odwodnioną żywność. Najlepiej wykorzystać do tego celu puste słoiki na przetwory lub zamykane słoiki, które można znaleźć w domu. Odwodnioną żywność można również zapakować w folię kurczliwą lub zastosować pakowanie próżniowe. Nie zaleca się używania plastikowych torebek. Odwodnioną żywność można przechowywać w dowolnej temperaturze pokojowej, ale najdłużej zachowa ona swoje właściwości, jeśli będzie przechowywana w chłodnym, suchym i ciemnym miejscu.
- Wyczyścić odwadniacz zgodnie z opisem w rozdziale „Czyszczenie”.

8.5 Wskazówki dotyczące dobrych wyników odwadniania

Podane niżej czasy odwadniania są wartościami zalecanymi. Mogą się one różnić w zależności od ilości suszonej żywności, jej grubości, wielkości itp. Od czasu do czasu należy przeprowadzać zalecany test suszenia, aby sprawdzić, czy produkt został wystarczająco wysuszony. Jeśli nie zostanie wystarczająco odwodniony, należy kontynuować odwadnianie jeszcze przez pewien czas.

Owoce

Odwodnione owoce można używać w charakterze przekąsek lub jako składniki wymyślnych przepisów kulinarnych. Owoce można pokroić na małe kawałki, rozdrobnić lub ponownie namoczyć.

W przypadku przygotowywania owoców w charakterze przekąsek nie należy ich odwadniać zbyt długo, gdyż będzie je trudno żuć.

Odwodnione owoce można łączyć z orzechami i płatkami zbożowymi w celu uzyskania wspaniałego owocowego muesli lub jogurtu.



Przed rozpoczęciem odwadniania przecięte powierzchnie owoców należy zanurzyć w soku z cytryny, aby nie uległy zbrązowieniu.



W celu odwodnienia owoców zawierających pestki zaleca się przeprowadzenie pierwszego etapu odwadniania przez ok. 2/3 zalecanego czasu z pestkami, a następnie usunięcie pestek i pozostawienie owoców na pozostały czas odwadniania. Wstępne suszenie ułatwia usunięcie rdzenia.

Produkty spożywcze	Przygotowanie	Temperatura odwadniania [°C]	Czas odwadniania [godz.]	Kontrola dotykowa
Ananasy	Pokrojone na plasterki o grubości ok. 8 mm	70	10 – 12	Dają się łatwo zginać
Jabłka	Pokrojone na plasterki o grubości ok. 8 mm lub kawałki o grubości ok. 15 mm	70	8 – 10	Dają się łatwo zginać
Morele	Nieobrane, przekrojone na pół, skórką do dołu	70	10 – 12	Elastyczne
	Pokrojone na plasterki o grubości ok. 8 mm	70	10 – 12	Elastyczne
Banany	Plastry o grubości ok. 8-10 mm	70	8 – 10	Elastyczne
Gruszki	Pokrojone na plasterki o grubości ok. 3 mm	70	8 – 10	Elastyczne
	Przekrojone na pół, skórką do dołu	70	14 – 18	Elastyczne
Truskawki	Półówki lub plasterki o grubości ok. 8 mm	70	8 – 10	Twarde
Figi	Przekrojone na pół, skórką do dołu	70	8 – 10	Suche
Wiśnie	Całe, drylowane	70	10 – 12	Skórzaste
Śliwki	Przekrojone na pół, skórką do dołu	70	10 – 12	Elastyczne
Winogrona	Przekrojone na pół, skórką do dołu	70	12 – 14	Dają się łatwo zginać

Warzywa

Przed odwodnieniem warzywa należy zblanszować.

Odwodnione warzywa należy namoczyć przed gotowaniem. Można je również zemleć w stanie odwodnionym (np. paprykę lub papryczki chili) i przechowywać w szczelnym słoiku do wykorzystania jako przyprawa.

Odwodnione grzyby można ponownie namoczyć i używać w taki sam sposób jak świeże grzyby. Alternatywnie, można je również zemleć i użyć pikantnego proszku grzybowego do zup i sosów.

Produkty spożywcze	Przygotowanie	Temperatura odwadniania [°C]	Czas odwadniania [godz.]	Kontrola dotykowa
Fasola	W całości, blanszowana	70	6 – 8	Kruche
Groch	Łuskany, blanszowany	50	6 – 8	Twarde
Korniszony	Nieobrane, pokrojone na plasterki o grubości ok. 1 cm	50	6 – 8	Twarde
Marchew	Obrane, pokrojone na plasterki o grubości ok. 8 mm	70	6 – 8	Twarde
Pory	Przekrojone na pół, pocięte na kawałki o długości ok. 6-8 cm, blanszowane	70	6 – 10	Kruche
Papryka	Paski ok. 6-8 cm	70	9 – 10	Elastyczne
Grzyby	Dobrze umyte, małe grzyby w całości, duże pokrojone	50	4 – 6	Twarde
Selery	Obrane, pokrojone na plasterki o grubości ok. 8 mm	70	6 – 10	Twarde
Pomidory	Plastry o grubości ok. 6-8 mm	70	7 – 8	Twarde
Cukinia	Nieobrane, pokrojone na plasterki o grubości ok. 8 mm	70	9 – 10	Twarde

Zioła

Zioła należy odwadniać delikatnie w niskiej temperaturze. Jeśli podczas procesu odwadniania wyczuwalny jest intensywny zapach, należy zmniejszyć temperaturę. Zbyt długie odwadnianie ziół może prowadzić do utraty ich aromatu.

Odwodnione zioła należy umieścić w zamykanych słoikach. Należy zwrócić uwagę, aby nie było twardych lub dużych łodyg, ponieważ są one irytujące podczas późniejszego jedzenia.

Produkty spożywcze	Przygotowanie	Temperatura odwadniania [°C]	Czas odwadniania [godz.]	Kontrola dotykowa
Bazylia, tymianek, koperek, estragon, pietruszka, rozmaryn, szalwia, szczypiorek itp.	Umyte, odwodnione w całości	40	2 – 4	Kruche

Mięso

Używać wyłącznie świeże mięso!

Usunąć ścięgna, tłuszcz i kości, po czym dokładnie opłukać mięso. Chude mięso należy natrzeć solą lub zamarynować przed odwadnianiem. W procesie solenia lub marynowania sól wyciąga z mięsa pewną ilość wilgoci, dodając równocześnie smaku. Przed odwadnianiem mięso należy pokroić na cienkie plasterki. Odwadniać przez około 10 do 12 godzin w temperaturze 60° C.

Ryby

Używać wyłącznie świeże ryby!

Usunąć ości i skórę, po czym dokładnie opłukać ryby. Ryby należy zamarynować przed odwadnianiem. Polać ryby sokiem z cytryny i umieścić w słonej wodzie na ok. 30 minut. Przed odwadnianiem ryby należy pokroić na cienkie plasterki. Odwadniać przez około 10 do 12 godzin w temperaturze 60° C.

Odwodnione ryby należy ponownie nawodnić przed gotowaniem.

9. Czyszczenie

 **NIEBEZPIECZEŃSTWO!** Przed rozpoczęciem czyszczenia należy wyjąć wtyczkę przewodu sieciowego z gniazda sieciowego — ryzyko porażenia prądem elektrycznym!

 **NIEBEZPIECZEŃSTWO!** Poczekać, aż odwadniacz ostygnie. W przeciwnym razie istnieje ryzyko poparzenia!

 **NIEBEZPIECZEŃSTWO!** W żadnym wypadku nie wolno zanurzać podstawy [4] w wodzie, gdyż grozi to porażeniem prądem elektrycznym!

Do czyszczenia obudowy należy używać lekko zwilżonej ściereczki. W żadnym wypadku nie wolno używać rozpuszczalników ani środków czyszczących, które mogłyby uszkodzić plastik. W przypadku uporczywych zanieczyszczeń należy nanieść na wilgotną ściereczkę niewielką ilość detergentu.

Pokrywę [1] i półki do suszenia [2, 3] należy oczyścić w misce z ciepłą wodą z dodatkiem płynu do mycia naczyń. Oplukać wszystkie części czystą wodą i dobrze osuszyć.



Pokrywę [1] i półki do suszenia [2, 3] można również myć w zmywarce.

10. Przechowywanie nieużywanego urządzenia

Jeśli odwadniacz nie będzie używany, należy odłączyć wtyczkę zasilania od gniazda sieciowego. Oczyszczony odwadniacz należy przechowywać w czystym, suchym miejscu z dala od bezpośredniego światła słonecznego.

11. Rozwiązywanie problemów

Odwadniacz nie działa.

- Sprawdzić, czy wtyczka przewodu sieciowego jest prawidłowo włożona do gniazda sieciowego.
- Sprawdzić, czy odwadniacz jest włączony.

Odwadniacz wyłącza się automatycznie.

- Sprawdzić, czy upłynął ustawiony czas odwadniania. W razie potrzeby ustawić dłuższy czas odwadniania.

12. Przepisy dotyczące ochrony środowiska oraz informacje o utylizacji produktu

	Urządzenia oznaczone tym symbolem podlegają postanowieniom dyrektywy unijnej 2012/19/EU. Wszystkie urządzenia elektryczne i elektroniczne należy utylizować oddzielnie od odpadów z gospodarstwa domowego w oficjalnych punktach utylizacji. Właściwa utylizacja zużytych urządzeń zapobiega szkodzeniu środowisku naturalnemu i własnemu zdrowiu. Dodatkowe informacje o prawidłowym pozbywaniu się urządzeń tego typu można uzyskać w lokalnych urzędach, instytucjach odpowiedzialnych za gospodarkę odpadami oraz w sklepie, w którym urządzenie zostało nabyte. Zużyty sprzęt może mieć szkodliwy wpływ na środowisko i zdrowie ludzi z uwagi na potencjalną zawartość niebezpiecznych substancji, mieszanin oraz części składowych. Gospodarstwo domowe spełnia ważną rolę w przyczynianiu się do ponownego użycia i odzysku surowców wtórnych, w tym recyklingu zużytego sprzętu. Na tym etapie kształtuje się postawy, które wpływają na zachowanie wspólnego dobra jakim jest czyste środowisko naturalne.
  ES/PT	Wszystkie opakowania należy usuwać w sposób niezagrażający środowisku. Opakowania kartonowe można przekazać do centrów recyklingu papieru lub pozostawić w publicznych punktach zbiórki surowców wtórnych. Folie lub tworzywa sztuczne znajdujące się w opakowaniu należy przekazać do odpowiednich publicznych punktów zbiórki w celu utylizacji.

Dotyczy wyłącznie Francji:**„łatwe sortowanie”**

Produkt, akcesoria, materiały drukowane i opakowanie nadają się do recyklingu. Podlegają one zwiększonej odpowiedzialności producenta i są sortowane oraz zbierane odrębnie.

Dotyczy wyłącznie Hiszpanii i Portugalii:

Należy oddzielić materiał opakowaniowy i umieścić go w odpowiednich pojemnikach zgodnie z symbolami na opakowaniu:



Należy zwrócić uwagę na oznaczenia na materiale opakowaniowym przed jego użyciem; umieszczone są na nim etykiety zawierające skróty [a] i numery [b], których znaczenie jest następujące:
1-7: tworzywa sztuczne / 20-22: papier i tektura / 80-98: materiały kompozytowe.

Symbol	Materiał	Zawarte w następujących elementach opakowania dla niniejszego produktu
	Polietylen wysokiej gęstości	Woreczek foliowy w opakowaniu
	Polipropylen	Naklejka do zaklejenia opakowania
	Tektura falista	Opakowanie, wewnętrzny karton

13. Użytkowanie w kontakcie z żywnością

Tym symbolem oznaczone są produkty, których skład fizyczny i chemiczny został poddany badaniom, w wyniku których stwierdzono, że produkty te nie są szkodliwe dla zdrowia w przypadku kontaktu z żywnością, zgodnie z wymaganiami rozporządzenia UE 1935/2004.

14. Zgodność z dyrektywami



Produkt spełnia wymagania obowiązujących dyrektyw europejskich i krajowych. Uzyskano stosowne świadectwo zgodności. Producent posiada odpowiednie deklaracje i dokumentację.



Produkt spełnia wymagania obowiązujących dyrektyw krajowych Republiki Serbii.

Pełny tekst deklaracji zgodności UE oraz wszelkie inne deklaracje zgodności (w stosownych przypadkach) są dostępne do pobrania pod tym linkiem:

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

Adres kontaktowy zgodnie z rozporządzeniem w sprawie bezpieczeństwa produktów 2023/988: ce@targa.de

15. Informacje dotyczące gwarancji i serwisu

Gwarancja firmy TARGA GmbH

Szanowni Państwo,

Niniejszy produkt jest objęty trzyletnią gwarancją od daty zakupu. W przypadku stwierdzenia wad tego produktu przysługują Państwu ustawowe uprawnienia w stosunku do sprzedawcy tego produktu. Nasza przedstawiona poniżej gwarancja w niczym nie ogranicza tych praw.

Warunki gwarancji

Bieg gwarancji rozpoczyna się od daty zakupu. Prosimy zachować oryginalny dowód zakupu. Ten dokument będzie potrzebny jako dowód zakupu. Jeżeli w ciągu trzech lat od daty zakupu tego produktu wystąpi w nim wada materiałowa lub produkcyjna, naprawimy go bezpłatnie lub wymienimy na nowy – wedle naszego swobodnego uznania.

Czas gwarancji i ustawowe roszczenia z tytułu wad

Zgodnie z art. 581 §1 polskiego kodeksu cywilnego wraz z wymianą produktu lub jego istotnej części rozpoczyna się nowy okres gwarancyjny. Szkody i wady istniejące już w chwili zakupu należy zgłosić niezwłocznie po rozpakowaniu. Po upływie gwarancji wszelkie naprawy są płatne.

Zakres gwarancji

Urządzenie zostało wyprodukowane z zachowaniem surowych norm jakościowych i przed dostawą zostało dokładnie sprawdzone. Gwarancja obejmuje wady materiałowe lub produkcyjne. Gwarancja nie obejmuje tych części produktu, które ulegają normalnemu zużyciu i dlatego należy je traktować jako części normalnie zużywające się i nie obejmuje uszkodzeń części łamiwych, jak np. wyłączniki, akumulatory lub części wykonane ze szkła. Gwarancja traci ważność w razie uszkodzenia produktu, niewłaściwego użytkowania lub naprawy produktu. Prawidłowe użytkowanie produktu wymaga dokładnego przestrzegania wszystkich wskazówek wymienionych w instrukcji obsługi. Należy bezwzględnie unikać przeznaczeń i sposobów użytkowania, które nie są zalecane lub przed którymi ostrzega instrukcja obsługi. Produkt jest przeznaczony wyłącznie do użytku domowego i nie jest przeznaczony do użytku komercyjnego. W przypadku nieprawidłowej obsługi, aktów przemocy lub ingerencji, które nie zostały wykonane przez autoryzowaną filię serwisu, gwarancja wygasa. Naprawa lub wymiana produktu nie powoduje rozpoczęcia nowego okresu gwarancyjnego.

Postępowanie w przypadku objętym gwarancją

Aby umożliwić szybkie załatwienie reklamacji, prosimy przestrzegać następujących wskazówek:

- Przed uruchomieniem produktu prosimy dokładnie zapoznać się z załączoną dokumentacją. W razie wystąpienia problemu, którego nie można rozwiązać w ten sposób, prosimy skontaktować się z naszą infolinią pomocy technicznej.
- Przy każdym kontakcie z infolinią pomocy technicznej należy mieć pod ręką dowód zakupu i numer artykułu lub numer seryjny, jeśli jest dostępny, jako dowód zakupu.
- W przypadku, gdy rozwiązanie problemu przez telefon nie będzie możliwe, w zależności od przyczyny usterki nasza infolinia pomocy technicznej zorganizuje inną formę serwisowania.
- Na stronie www.lidl-service.com użytkownik może pobrać niniejszą instrukcję oraz wiele innych podręczników, filmów wideo produktów i oprogramowanie instalacyjne. Z tym kodem QR można bezpośrednio przejść na stronę LIDL (www.lidl-service.com) i utworzyć swoją instrukcję obsługi, podając numer artykułu [IAN].



Serwis

PL

Telefon: 22 397 4996

E-Mail: targa@lidl.pl

IAN: 482201_2410



Producent

Należy pamiętać, że poniższy adres nie jest adresem serwisu. Najpierw należy skontaktować się z podanym powyżej punktem serwisowym.

TARGA GmbH
Coesterweg 45
59494 Soest
NIEMCY

Obsah

1. Určené použití	92
2. Obsah balení	92
3. Přehled	93
4. Technické údaje	93
5. Bezpečnostní pokyny	93
6. Než začnete	97
6.1 Několik informací o sušení/dehydrataci	97
7. Začínáme	97
7.1 Základní operace	97
8. Použití sušičky	98
8.1 Příprava potravin k sušení	98
8.2 Nastavení sušičky	98
8.3 Plnění a instalace táců na sušení	99
8.4 Zapnutí a programování sušičky	99
8.5 Tipy pro dobré výsledky při sušení	100
9. Čištění	102
10. Skladování, pokud se přístroj nepoužívá	103
11. Odstraňování problémů	103
12. Předpisy na ochranu životního prostředí a informace o likvidaci	103
13. Využití v potravinářství	104
14. Prohlášení o shodě	104
15. Informace o záruce a servisu	105

Blahopřejeme!

Zakoupením sušičky potravin SilverCrest SDA 370 BI [dále v textu jen jako sušička] jste si vybrali vysoce kvalitní výrobek.

Před prvním použitím se seznamte se způsobem fungování sušičky a pozorně si přečtěte tyto provozní pokyny. Dbejte na dodržování bezpečnostních pokynů a sušičku používejte výhradně v souladu s provozními pokyny a podle doporučeného využití.

Tyto provozní pokyny si uložte na bezpečném místě. Při předávání sušičky předejte třetím osobám také všechny dokumenty.

1. Určené použití

Tato sušička je určena výhradně k sušení potravin. Není určena pro firemní nebo komerční použití. Používejte ji pouze k soukromým účelům. Jiné než výše uvedené účely jsou v rozporu s určeným použitím. Sušička se nesmí používat v exteriéru nebo v tropickém podnebí. Sušička splňuje všechny příslušné standardy a nařízení související s certifikátem shody CE. V případě jakékoli úpravy, která nebyla schválena výrobcem, již nebude shoda s těmito normami splněna. Výrobce není odpovědný za jakékoli škody nebo závady způsobené těmito úpravami.

Dodržujte předpisy a zákony platné v zemi použití.

2. Obsah balení

- Sušička
- Tato uživatelská příručka

3. Přehled

Tato uživatelská příručka má rozkládací obálku. Na vnitřní straně obálky je vyobrazen sušička s jednotlivými očíslovanými prvky. Významy číslic jsou následující:

- 1 Víčko
- 2 Horní tác na sušení
- 3 Tácy na sušení
- 4 Základna
- 5 Displej
- 6  Tlačítko [změna nastavení teploty/času]
- 7  Tlačítko [snížení hodnoty]
- 8  Tlačítko [zvýšení hodnoty]
- 9  Tlačítko [krátký stisk: spuštění/pozastavení sušení; stisk a přidržení: zrušení sušení]
- 10 Napájecí kabel
- 11 Otvor [střed tácu na sušení]
- 12 Uzavřený otvor ve středu horního tácu na sušení

4. Technické údaje

Model	SDA 370 BI
Zdroj napájení	220-240 V-, 50-60 Hz
Ochranná třída	II / 
Příkon	370 W

Technické údaje a vzhled mohou být předmětem změny bez předchozího upozornění.

5. Bezpečnostní pokyny

Před prvním použitím této sušičky si pečlivě přečtěte níže uvedené pokyny a dbejte na všechna upozornění, a to i v případě, že máte s používáním elektronických zařízení zkušenosti. Tyto provozní pokyny si uložte na bezpečném místě k pozdějšímu nahlédnutí. Pokud sušičku prodáváte nebo předáváte dál, předejte současně i tuto příručku. Uživatelská příručka je součástí dodávky produktu.

Popis použitých symbolů



NEBEZPEČÍ! Tato výstraha označuje nebezpečí s vysokým rizikem, které při nedodržení způsobí smrt nebo těžká zranění.



VAROVÁNÍ! Tato výstraha označuje nebezpečí se středním rizikem, které může při nedodržení způsobit smrt nebo těžká zranění.



VÝSTRAHA! Tento symbol znázorňuje důležité pokyny týkající se ochrany před poškozením majetku.



NEBEZPEČÍ! Varování, horký povrch! Tento symbol označuje nebezpečí poranění nebo popálení od horkého povrchu sušičky.



Střídavé napětí



Tento symbol označuje další informace na dané téma.



Adresa výrobce



VAROVÁNÍ!
NEBEZPEČÍ ÚRAZU ELEKTRICKÝM PROUDEM!
ZAŘÍZENÍ NEOTEVÍREJTE!



NEBEZPEČÍ! Všeobecné bezpečnostní pokyny

- Tuto sušičku mohou používat děti starší 8 let nebo osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo obdobné osoby s nedostatkem znalostí či zkušeností za předpokladu, že budou pod dohledem nebo dostaly pokyny týkající se správného použití spotřebiče a jsou si vědomy souvisejících rizik. Přístroj není určen ke hraní. Čištění a uživatelskou údržbu nesmí provádět děti mladší 8 let a bez dozoru. Dbejte na to, aby se k přístroji a jeho napájecímu kabelu [10] nepřibližovaly děti mladší 8 let.
- Malé součásti mohou způsobit udušení. Obalové materiály uchovávejte mimo dosah dětí. Hrozí nebezpečí udušení.
- Sušičku nepoužívejte, pokud je poškozená nebo nefunkční, protože by mohlo dojít k dalšímu poškození. Obratťe se na zákaznický servis nebo na kvalifikovaného odborníka, aby provedli její kontrolu a v případě potřeby zajistili opravu.



NEBEZPEČÍ! Hrozí nebezpečí požáru!

- Sušička není určena k provozu s externím časovačem nebo samostatným dálkovým systémem ovládání.
- Sušičku nepokládejte na plochu pokrytou textilem, jako je například ubrus.
- Sušičku nikdy nepokládejte přímo na hořlavé předměty, jakými jsou například závěsy nebo záclony, nebo vedle nich.
- Mezi spotřebičem a hořlavými materiály ponechte vzdálenost nejméně 50 cm.
- Postarejte se o se o volné proudění vzduchu. Kolem sušičky ponechte dostatek volného prostoru a nejméně 1 metr nad ní.
- Sušičku nezakrývejte.
- Nikdy neblokujte ventilační otvory na spodní straně základny [4] ani je nezakrývejte látkou.
- Na sušicí tácy [2, 3] nepokládejte žádný papír, hliníkovou fólii, látku ani jiné předměty.
- Sušičku pokládejte na pouze rovnou, pevnou a žáruvzdornou plochu chráněnou proti rozstříkované vodě.



NEBEZPEČÍ! Nebezpečí úrazu elektrickým proudem!

- Kryt sušičky nesmí být poškozen. Při poškození krytu hrozí nebezpečí zásahu elektrickým proudem.
- Sítovou vidlici vždy zapojte do snadno přístupné sítové zásuvky. Sušičku provozujte pouze při napětí uvedeném na typovém štítku! Typový štítek naleznete na spodní straně sušičky. Nastavení výrobku do režimu 50 nebo 60 Hz nevyžaduje od uživatele žádnou aktivitu. Výrobek se na 50 a 60 Hz nastaví automaticky.
- Sušička, napájecí kabel [10] a jeho vidlice se nesmí nikdy ponořovat do vody ani do jiných tekutin.
- Napájecího kabelu [10] ani sušičky se nikdy nedotýkejte mokřýma rukama.
- Sušička se nesmí používat v těsné blízkosti umyvadla, vany, sprchy nebo bazénu. Pokud sušička spadne do vody, nejprve okamžitě odpojte vidlici kabelu a teprve poté vytáhněte sušičku z vody.

- Chcete-li zařízení zcela odpojit od elektrické sítě, musíte vytáhnout vidlici napájecího kabelu ze zásuvky. Při odpojování od zásuvky držte napájecí kabel [10] za vidlici, nikdy netahejte za samotný kabel. Vždy uchopte vidlici.
- Pokud sušička nefunguje správně, nepoužívá se, je bouřka, chcete ji sestavit nebo rozložit, nebo se chystáte na její čištění, vytáhněte vidlici napájecího kabelu ze zásuvky.
- Ujistěte se, že nemůže dojít k poškození napájecího kabelu [10] ostrými hranami nebo horkými místy.
- Ujistěte se, že u napájecího kabelu [10] nemůže dojít k promáčknutí nebo poškození.
- Pokud je napájecí kabel [10] poškozen, jeho výměnu musí provádět výrobce, jeho zákaznický servis či obdobně kvalifikovaná osoba, aby se předešlo možnému nebezpečí. Nikdy nepoužívejte adaptéry nebo prodlužovací kabely a napájecí kabel [10] nikdy sami neupravujte!



NEBEZPEČÍ! Hrozí nebezpečí popálení!

- Víko [1], tácy na sušení [2, 3], základna [4] a sušené potraviny jsou během provozu velmi horké. Ty zůstávají horké i po vypnutí spotřebiče. Dávejte proto pozor, abyste se nespálili.
- Před čištěním, přepravou nebo uskladněním nechte sušičku a veškeré příslušenství zcela vychladnout.



VAROVÁNÍ! Nebezpečí poranění

- Pokud si všimnete kouře, neobvyklých zvuků nebo zvláštního zápachu, vidlici okamžitě odpojte od zásuvky. Sušička se v takovém případě nesmí dále používat, dokud nebude prověřena pracovníkem autorizovaného servisu. Nikdy nevdechujte kouř z možného hořícího zařízení. Pokud se však neúmyslně nadýcháte kouře, vyhledejte lékařskou pomoc. Vdechnutí kouře může ohrozit vaše zdraví.
- Sušičku nepoužívejte, dokud není správně a kompletně sestaven.
- Napájecí kabel [10] pokládejte tak, aby o něj nikdo nemohl zakopnout.



VÝSTRAHA! Poškození zařízení

- Nepoužívejte brusné čisticí prostředky či prostředky se stahujícími účinky.
- Sušičku používejte pouze s originálním příslušenstvím.
- Na horní stranu sušičky ani na tácy na sušení [2, 3] nepokládejte žádné jiné předměty.
- Sušičku chraňte před vlhkostí, kapkami a stříkanci.
- Sušičku nepokládejte na přímé slunce.
- Sušičku nevystavujte extrémně nízkým nebo vysokým teplotám.
- Sušičku nevystavujte nadměrným nárazům nebo vibracím.

6. Než začnete

Sušičku vyjměte z obalu. Odstraňte obalový materiál a zkontrolujte, zda jsou všechny součásti kompletní a nepoškozené. Pokud zjistíte jakoukoli chybějící nebo poškozenou položku, kontaktujte výrobce.

6.1 Několik informací o sušení/dehydrataci

Sušení/dehydratace je proces, při kterém se potraviny vysušují teplým vzduchem, aby se prodloužila jejich skladovatelnost. Tento způsob nahrazuje často používané konzervační prostředky, jako je síra, dusík s vysokou koncentrací apod. Dehydratací se potraviny zbavují vlhkosti, aby se odstranily podmínky pro život mikroorganismů podílejících se na znehodnocení potravin [plísně, bakterie apod.]. Většina bakterií potřebuje ke svému životu vlhkost nejméně 35 %. Plísně jsou stále aktivní až do obsahu vlhkosti přibližně 15 %.

Ve vaší sušičce je povrch kousků potravin vysušován prouděním teplého suchého vzduchu. Voda se tak z povrchu kousků potravin vypařuje. Voda, která poté vytéká zevnitř kousků potravin, se také odpařuje. To pokračuje tak dlouho, dokud není vlhkost kousků potravin tak nízká, že voda přestane vytékat.

Z toho vyplývá, že potraviny obsahující vodu (např. meruňky) vyžadují delší dobu sušení než relativně suché potraviny (např. mrkev).

Vitamíny, vlákniny a minerály zůstanou během dehydratace zachovány. Jak se voda odpařuje a objem potravin se zmenšuje, dochází ke koncentraci nejen vitamínů a minerálů, ale i aroma. Dehydratované potraviny tak mají intenzivnější vůni a chuť.

7. Začínáme

7.1 Základní operace

Při prvním použití může vzniknout slabý zápach nebo dým. Tento stav je zcela normální a nepředstavuje nebezpečí. Otevřete okno, aby bylo zajištěno dostatečné odvětrání místnosti. Spotřebič nechte v provozu při teplotě 70 °C bez sušených potravin a se všemi 5 tácy na sušení [2, 3] a víkem [1] po dobu přibližně 30 minut. Postup je následující:

- Před prvním použitím sušičku vyčistěte [viz odstavec „Čištění“].

- Základní jednotku [4] umístěte na rovnou, neklouzavou, suchou a ohnivzdornou plochu.
- Všechny čtyři tácy na sušení [3], horní táč na sušení [2] a víko [1] umístěte na základnu [4].
- Síťovou vidlici zapojte do snadno přístupné zásuvky.
Ozve se zvukový signál a na displeji [5] bude blikat „00:00“.
- Pomocí tlačítek - [7] nebo + [8] nastavte čas na „01:00“.
- Stiskněte tlačítko  [6]. Na displeji se zobrazí teplota „55C“ a poté bliká.
- Pomocí tlačítek - [7] nebo + [8] nastavte teplotu na „70C“.
- Krátkým stisknutím tlačítka  [9] zapnete sušičku.

Na displeji [5] se střídavě zobrazuje čas zbývající do vypnutí a nastavená teplota. Po uplynutí nastaveného času se sušička automaticky vypne. Zazní zvukový signál a na displeji se zobrazí „0000“ [5].



První proces sušení lze po 30 minutách zrušit stisknutím a přidržením tlačítka  [9], dokud se na displeji [5] nezobrazí „0000“.

- Vytáhněte vidlici ze síťové zásuvky.
- Nechte sušičku zcela vychladnout.
- Sušičku vyčistěte podle pokynů v odstavci „Čištění“. Poté je spotřebič připraven na běžné používání.

8. Použití sušičky

8.1 Příprava potravin k sušení

Následující kapitola přináší některé tipy, které vám pomohou při dosažení dobrých výsledků, lepšího uchování a maximální chuti.

- Nesušte potraviny, které obsahují tuk nebo olej [např. tučné maso nebo maso naložené v marinádě obsahující olej]. Tuk a olej během dehydratace žlukne. Smetana, mléko a máslo mají podobné účinky - vyhněte se jim také v marinádách.
- Před sušením všechny potraviny dobře omyjte.
- Pokud chcete sušit ovoce, vyndejte z něj pecky. Ovoce by mělo být zralé, ale ne přezrálé.
- Sušte pouze potraviny, které jsou v nepoškozeném stavu, a důkladně vyřízněte veškeré zkažené části.
- Potraviny nakrájejte na kousky stejné velikosti, aby sušení probíhalo stejnoměrně. Ačkoli se tenké plátky suší rychleji, mohou být po usušení velmi malé.
- Potraviny nekrájejte na příliš malé kousky. Během sušení se kousky ještě více smršťují a mohly by propadnout otvory v tácech na sušení [2, 3].
- Neoloupané ovoce pokládejte na tácy k sušení [2, 3] slupkou dolů [řeznou stranou nahoru].
- Jakmile budou potraviny připraveny, měly by se okamžitě začít sušit.
- Tácy [2, 3] nepřepíňujte. Jinak nemůže vzduch dostatečně cirkulovat a potraviny nebudou vysušeny dostatečně.
- Průběh sušení nepřerušujte.
- Před sušením namočte řezané plochy ovoce do citrónové šťávy, aby nezžhněly.

8.2 Nastavení sušičky

Základní jednotku [4] umístěte na rovnou, neklouzavou, suchou a ohnivzdornou plochu.

8.3 Plnění a instalace táců na sušení

Podle množství potravin, které se mají sušit, můžete na základnu [4] umístit 1 až 5 táců na sušení [2, 3].

Instalace táců [2, 3]:

- Připravené potraviny určené k sušení položte na tácy [2, 3].
- Na základnu [4] umístěte připravené tácy [3] s potravinami určenými k sušení a nakonec horní táč [2].
- Na horní táč k sušení [2] položte víko [1].



Pokud se mají sušit větší položky, lze prostor mezi tácy k sušení [2, 3] zvětšit.

Normální vzdálenost Tácy na sušení [2, 3] položte na sebe tak, aby byly jejich úchyty zarovnaný přesně na sobě.	Rozšířená vzdálenost Tácy na sušení [2, 3] položte na sebe tak, aby byly jejich úzké a široké záložky zarovnaný přesně na sobě.

8.4 Zapnutí a programování sušičky

Pokud jste sušičku připravili a nastavili podle popisu v předchozí části, můžete zahájit sušení potravin. Postup je následující:

- Síťovou vidlici zapojte do snadno přístupné zásuvky.
Ozve se zvukový signál a na displeji [5] bude blikat „00:00“.
- Pomocí tlačítek - [7] nebo + [8] nastavte požadovanou dobu sušení [viz doporučení v odstavci „Tipy pro dobré výsledky při sušení“].
- Stiskněte tlačítko [6]. Na displeji se zobrazí teplota „55C“ a poté bliká.
- Pomocí tlačítek - [7] nebo + [8] nastavte požadovanou dobu sušení [viz doporučení v odstavci „Tipy pro dobré výsledky při sušení“].
- Krátkým stisknutím tlačítka [9] spustíte sušení.

Na displeji [5] se střídavě zobrazuje čas zbývající do vypnutí a nastavená teplota. Po uplynutí nastaveného času se sušička automaticky vypne. Zazní zvukový signál a na displeji se zobrazí „0000“ [5].

- V případě potřeby můžete teplotu a dobu sušení upravit, aniž byste museli přístroj vypínat. Stisknutím tlačítka [6] nastavte teplotu a dalším stisknutím tohoto tlačítka nastavte dobu sušení. Tlačítka - [7] a + [8] nastavte požadovanou hodnotu, která bude blikat na displeji [5].
- Průběh sušení můžete krátkým stisknutím tlačítka [9] kdykoli pozastavit. Na displeji [5] se zobrazí „PA“. Dalším krátkým stisknutím tlačítka [9] lze v sušení pokračovat.
- V případě potřeby po několika hodinách zkontrolujte, zda je výsledek sušení uspokojivý. Proveďte dotykovou zkoušku [viz doporučená pevnost v odstavci „Tipy pro dobré výsledky“].

při sušení“], abyste zjistili, zda jsou potraviny již dostatečně vysušené. V případě potřeby je otočte a pokračujte v sušení.

- Sušení lze také předčasně ukončit. V tomto případě stisknete a přidržíte tlačítko  [9], dokud se na displeji [5] nezobrazí „0000“. Poté uslyšíte zvukový signál.
- Vytáhněte vidlici ze síťové zásuvky.
- Nechte sušičku zcela vychladnout.
- Vychlazené sušené potraviny zabalte. V ideálním případě použijte prázdné zavařovací sklenice nebo jinak uzavíratelné sklenice, které možná máte doma. Potraviny lze také zabalit do smršťovací nebo vakuové fólie. Plastové sáčky se nedoporučují. Sušené potraviny lze skladovat při jakékoliv pokojové teplotě, ale nejdéle vydrží při uskladnění na chladném, suchém a tmavém místě.
- Sušičku vyčistěte podle pokynů v odstavci „Čištění“.

8.5 Tipy pro dobré výsledky při sušení

Délky sušení v následujících tabulkách jsou uváděny jako orientační. Mohou se lišit podle množství sušené potraviny, její tloušťky a velikosti apod. Čas od času proveďte doporučený test sušení, abyste si ověřili, zda je pokrm dostatečně vysušen. Pokud tomu tak není, pokračujte dále v sušení.

Ovoce

Sušené ovoce lze použít jako pochoutku nebo jako přísady do kreativních receptů. Ovoce lze nakrájet na malé kousky, rozemlít nebo znovu namočit.

Pokud připravujete ovoce jako pochoutku, nesusušte ho příliš dlouho, jinak by bylo jeho žvýkání obtížné.

Sušené ovoce lze kombinovat s ořechy a cereáliemi a vytvořit báječné ovocné müsli nebo jogurt.



Před sušením namočte řezané plochy ovoce do citrónové šťávy, aby nezhnědly.



Chcete-li sušit peckovité ovoce, doporučujeme, abyste ho sušili 2/3 doporučené doby s peckami, a poté ho dosušili s vyjmoutou peckou. Předsušení usnadňuje vyjmutí pecek.

Pokrm	Příprava	Teplota sušení [°C]	Doba sušení (hodiny)	Dotyková zkouška
Ananas	Nakrájet na plátky tloušťky cca 8 mm	70	10 - 12	Snadno ohebné
Jablka	Nakrájet na plátky tloušťky cca 8 mm nebo na kousky cca 15 mm	70	8 - 10	Snadno ohebné
Meruňky	Neloupat, půlky slupkou dolů	70	10 - 12	Ohebný
	Nakrájet na plátky tloušťky cca 8 mm	70	10 - 12	Ohebný
Banány	Plátky o tloušťce přibližně 8-10 mm	70	8 - 10	Ohebný

Hrušky	Nakrájet na plátky tloušťky cca 3 mm	70	8 - 10	Ohebný
	Půlky slupkou dolů	70	14 - 18	Ohebný
Jahody	Půlené plody nebo asi 8mm plátky	70	8 - 10	Tvrký
Fíky	Půlky slupkou dolů	70	8 - 10	Suché
Třešně	Vcelku, vypeckované	70	10 - 12	Tuhé
Švestky	Půlky slupkou dolů	70	10 - 12	Ohebný
Hrozny	Půlky slupkou dolů	70	12 - 14	Snadno ohebné

Zelenina

Před sušením zeleninu oloupejte.

Sušenou zeleninu je třeba před vařením namočit. Zeleninu lze v usušeném stavu také rozdrtit (např. pepř. nebo čili papričky), uskladnit do vzduchotěsné sklenice a použít jako koření.

Sušené houby lze namočit a použít stejným způsobem jako houby čerstvé. Případně rozdrtit a aromatický prášek použít jako koření do polévek a omáček.

Pokrm	Příprava	Teplota sušení [°C]	Doba sušení (hodiny)	Dotyková zkouška
Fazole	Celé, loupané	70	6 - 8	Křehké
Hrách	Loupaný	50	6 - 8	Tvrký
Okurky	Neloupat, nakrájet na plátky tloušťky cca 1 cm	50	6 - 8	Tvrký
Mrkev	Oloupat, nakrájet na plátky tloušťky cca 8 mm	70	6 - 8	Tvrký
Pórek	Půlky, nakrájet na kousky délky cca 6-8 cm, oloupat	70	6 - 10	Křehké
Papriky	Plátky cca 6-8 cm	70	9 - 10	Ohebný
Houby	Dobře omýt, malé houby sušit vcelku, velké nakrájet na plátky	50	4 - 6	Tuhé
Celer	Oloupat, nakrájet na plátky tloušťky cca 8 mm	70	6 - 10	Tvrký
Rajčata	Plátky o tloušťce přibližně 6-8 mm	70	7 - 8	Tvrký
Cuketa	Neloupat, nakrájet na plátky tloušťky cca 8 mm	70	9 - 10	Tvrký

Bylinky

Bylinky se musí sušit jemně a při nízké teplotě. Pokud je během sušení cítit intenzivní vůně, snižte teplotu. Příliš dlouhé sušení může způsobit ztrátu chuti.

Usušené bylinky dejte do uzavíratelných sklenic. Dbejte na to, aby na nich nebyly tvrdé nebo velké stonky, protože ty jsou při pozdější konzumaci nepříjemné.

Pokrm	Příprava	Teplota sušení [°C]	Doba sušení (hodiny)	Dotyková zkouška
Bazalka, tymián, kopr, estragon, petržel, rozmarýn, šalvěj, pažitka atd.	Omýt, sušit vcelku	40	2 - 4	Křehké

Maso

Použijte pouze čerstvé maso!

Odstraňte šlachy, tuk a kosti, a maso pečlivě opláchněte. Libové maso by se mělo před sušením osolit nebo marinovat. Sůl nebo marináda vytáhne z masa před sušením určitou vlhkost a také přidá jistou chuť. Před sušením nakrájejte maso na tenké plátky. Sušit přibližně 10 až 12 hodin při 60 °C.

Ryby

Použijte pouze čerstvé ryby!

Odstraňte kosti a kůži a maso pečlivě opláchněte. Ryby by se měly před sušením marinovat. Ryby pokapejte citrónovou šťávou a dejte je asi na 30 minut do osolené vody. Před sušením nakrájejte ryby na tenké plátky. Sušit přibližně 10 až 12 hodin při 60 °C.

Sušené ryby je třeba před vařením namočit.

9. Čištění

 **NEBEZPEČÍ!** Před zahájením čištění odpojte vidlici ze síťové zásuvky, jinak hrozí nebezpečí úrazu elektrickým proudem!

 **NEBEZPEČÍ!** Vyčkejte, dokud sušička nevychladne. Jinak hrozí nebezpečí poranění!

 **NEBEZPEČÍ!** Základnu [4] nikdy neponořujte do vody, hrozí nebezpečí úrazu elektrickým proudem!

K čištění krytu použijte lehce navlhčenou tkaninu. Nikdy nepoužívejte rozpouštědla nebo čisticí prostředky, které by mohly poškodit plast. V případě značného znečištění přidejte na navlhčenou tkaninu trochu čisticího prostředku.

Víko [1] a tácy na sušení [2, 3] opláchněte v míse s teplou vodou a mycím prostředkem. Všechny díly poté opláchněte čistou vodou a dobře osušte.



Víko [1] a tácy na sušení [2, 3] lze mýt také v myčce nádobí.

10. Skladování, pokud se přístroj nepoužívá

Pokud nebudete sušičku používat, odpojte její napájecí kabel ze zásuvky. Vyčištěnou sušičku skladujte na čistém a suchém místě mimo dosah přímého slunečního světla.

11. Odstraňování problémů

Sušička nefunguje.

- Ověřte si, zda je síťová vidlice správně zasunuta do zásuvky.
- Zkontrolujte, zda je zapnutá.

Sušička se automaticky vypne.

- Zkontrolujte, zda uplynula nastavená doba sušení. V případě potřeby nastavte delší čas.

12. Předpisy na ochranu životního prostředí a informace o likvidaci

	Přístroje označené tímto symbolem podléhají evropské směrnici 2012/19/EU. Veškeré elektrické a elektronické přístroje musí být likvidovány odděleně od domácího odpadu v oficiálních likvidačních střediscích. Chraňte životní prostředí a zdraví osob správnou likvidací přístroje. Bližší informace o správném způsobu likvidace získáte od místních úřadů, sběren odpadů nebo v obchodě, ve kterém jste zařízení zakoupili.
  ES/PT	Veškerý obalový materiál likvidujte s ohledem na životní prostředí. Lepenkové obaly lze vložit do kontejnerů pro recyklaci papíru nebo odevzdat k recyklaci ve veřejných sběrnách. Veškeré fólie nebo plasty, které obal obsahuje, je třeba odevzdat k likvidaci ve veřejné sběrně.

Platí pouze pro Francii:



„Třídění je jednoduché.“

Výrobek, příslušenství, tištěný materiál a obal jsou recyklovatelné. Výrobek podléhá zvýšené odpovědnosti výrobce. Třídění a shromažďování probíhá odděleně.

Platí pouze pro Španělsko a Portugalsko:

Obalový materiál oddělte a podle symbolů na obalu vložte do příslušných sběrných nádob:



	Při likvidaci obalového materiálu mějte prosím na paměti jeho označení. Je opatřen zkratkami [a] a číslicemi [b] s následujícími významy: 1-7: plast / 20-22: papír a lepenka / 80-98: kompozitní materiály.
	

Symbol	Materiál	Obsaženo v následujících částech obalu tohoto výrobku
	Polyetylén s vysokou hustotou	Plastový sáček v balení
	Polypropylén	Samolepka používaná k uzavírání balení
	Vlnitá lepenka	Obalový materiál, vnitřní box

13. Využití v potravinářství



Tento symbol označuje výrobky, jejichž fyzikální a chemické složení bylo prověřeno a bylo shledáno jako zdravotně nezávadné při používání v kontaktu s potravinami, v souladu s požadavky směrnice EU 1935/2004.

14. Prohlášení o shodě



Výrobek splňuje požadavky platných evropských a národních směrnic. Osvědčení o shodě je přiloženo. Výrobce má příslušná prohlášení a dokumentaci.



Výrobek splňuje požadavky platných národních směrnic Republiky Srbské.

Úplné znění Prohlášení o shodě pro EU a případná další prohlášení o shodě jsou k dispozici ke stažení na této adrese:

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

Kontaktní adresa podle nařízení 2023/988 o bezpečnosti výrobků: ce@targa.de

15. Informace o záruce a servisu

Záruka TARGA GmbH

Vážená zákaznice, vážený zákazník,

Na přístroj obdržíte záruku 3 roky od data nákupu. V případě závad na tomto produktu můžete vůči prodávajícímu uplatnit svá zákonná práva. Tato zákonná práva nejsou omezena naší níže uvedenou zárukou.

Záruční podmínky

Záruční lhůta začíná datem zakoupení. Dobře si prosím uschovejte originál pokladního dokladu. Tento doklad potřebujete k prokázání nákupu. Dojde-li do tří let od data zakoupení tohoto výrobku k materiálové či výrobní vadě, pak výrobek - dle naší volby - bezplatně opravíme nebo vyměníme.

Záruční lhůta a zákonné nároky z vad

Záruční lhůta se plněním neprodlužuje. To platí i pro vyměněné a opravené součásti. Poškození a závady, které se vyskytnou již při zakoupení, musí být nahlášeny ihned po vybalení. Opravy po uplynutí záruční doby jsou zpoplatněny.

Rozsah záruky

Přístroj byl pečlivě vyroben dle nejpřísnějších kvalitativních směrnic a před dodáním svědomitě zkontrolován. Záruční plnění platí pro materiálové a výrobní vady, tato záruka se nevztahuje na součásti výrobku, které jsou vystaveny normálnímu užívání a mohou být roto považovány za opotřebované součástky, nebo jsou zhotoveny pro poškození na rozbitných částech, např. spínačích, akumulátorech nebo ze skla. Záruku není možno uplatnit, je-li výrobek poškozen, neodborně používán nebo udržován. Pro řádné užívání výrobku musí být přesně dodrženy všechny pokyny uvedené v návodech. Účelům použití a postupům, které návod k použití nedoporučuje nebo před nimiž varuje, je třeba se vyhnout. Výrobek je určen pouze pro soukromé a ne pro průmyslové využití. Záruční plnění zaniká při zneužití nebo neodborném použití, použití síly při zásahu, který nebyl proveden naším autorizovaným servisem. Opravou nebo výměnou výrobku nezačíná nová záruční doba.

Vyřizování záručního plnění

Abychom zajistili rychlé zpracování vaší záležitosti, postupujte dle následujících pokynů:

- Před uvedením Vašeho výrobku do provozu si prosím přečtete přiloženou dokumentaci. Pokud by došlo k problému, který není tímto způsobem možno vyřešit, obraťte se prosím na naši zákaznickou linku.
- Pro veškeré požadavky z vaší strany si připravte pokladní doklad a číslo výrobku popř., je-li k dispozici, i sériové číslo jako doklad o koupi.
- Pro případ, že není možné telefonické řešení, zahájí naše zákaznická linka v závislosti na příčině chyby další servisní postup.
- Na www.lidl-service.com si můžete stáhnout tuto příručku a mnoho dalších příruček, videí k výrobkům a instalačních softwarů. Pomocí tohoto QR kódu se dostanete přímo na webovou stránku LIDL-Service (www.lidl-service.com), kde si můžete po zadání čísla zboží (IAN) otevřít svůj návod k obsluze.



Servis



Telefon: 800 143 873

E-mailový: targa@lidl.cz

IAN: 482201_2410



Výrobce:

Uvědomte si, prosím, že následující adresa není adresou servisu. Nejprve kontaktujte výše uvedené servisní místo.

TARGA GmbH
Coesterweg 45
59494 Soest
NĚMECKO

Obsah

1. Určené použitie	108
2. Obsah balenia	108
3. Prehľad	109
4. Technické parametre	109
5. Bezpečnostné pokyny	109
6. Než začnete	113
6.1 Niekoľko informácií o dehydratácii	113
7. Začíname	114
7.1 Počiatočné použitie	114
8. Používanie dehydrátora	114
8.1 Príprava potravín na dehydratáciu	114
8.2 Nastavenie dehydrátora	115
8.3 Naplnenie a inštalácia sušiacich roštov	115
8.4 Zapnutie a programovanie dehydrátora	115
8.5 Tipy na dosiahnutie dobrých výsledkov sušenia	116
9. Čistenie	119
10. Skladovanie pri nepoužívaní	119
11. Odstraňovanie problémov	119
12. Informácie o environmentálnych nariadeniach a likvidácii	120
13. Potravinárske použitie	121
14. Informácie o zhode	121
15. Informácie o záruke a servise	121

Gratulujeme!

Kúpou dehydrátora SilverCrest SDA 370 BI, ďalej len „dehydrátor“, ste si vybrali vysokokvalitný výrobok.

Pred jeho prvým použitím sa oboznámte s používaním dehydrátora a pozorne si prečítajte tento návod na obsluhu. Dodržujte bezpečnostné pokyny a používajte dehydrátor len tak, ako je uvedené v návode na obsluhu a pre dané aplikácie.

Návod na obsluhu uložte na bezpečnom mieste. Pri odovzdávaní dehydrátora tretím stranám odovzdajte aj všetky dokumenty.

1. Určené použitie

Tento dehydrátor je určený výlučne na sušenie potravín. Dehydrátor nebol navrhnutý pre podnikové alebo obchodné aplikácie. Dehydrátor používajte len na súkromné účely. Akékoľvek iné, ako vyššie uvedené použitie nezodpovedá určenému použitiu. Dehydrátor sa tiež nesmie používať vonku alebo v tropickom podnebí. Tento dehydrátor spĺňa normy a predpisy potrebné pre Vyhlásenie o zhode s európskou certifikáciou. V prípade akejkoľvek úpravy dehydrátora, ktorá nebola schválená výrobcom, nie je súlad s týmito normami viac zaručený. Výrobca nie je zodpovedný za žiadnu škodu alebo poruchy vyplývajúce z takýchto zmien.

Dodržujte predpisy a zákony platné v krajine použitia.

2. Obsah balenia

- Dehydrátor
- Tento návod na použitie

3. Prehľad

Tento návod na obsluhu má otvárací obal. Na vnútornej strane obalu je dehydrátor vyobrazený s očíslovanými časťami. Význam čísel je nasledovný:

- 1 Veko
- 2 Horný sušiaci rošt
- 3 Sušiacie rošty
- 4 Základňa
- 5 Displej
- 6  Tlačidlo (zmena nastavenia teploty/času)
- 7  Tlačidlo (zníženie hodnoty)
- 8  Tlačidlo (zvýšenie hodnoty)
- 9  Tlačidlo (krátko stlačte: spustenie/pozastavenie procesu sušenia; stlačte a podržte: zrušenie procesu sušenia)
- 10 Napájací kábel
- 11 Otvor (stredy sušiacich roštov)
- 12 Uzavretý kryt v strede horného sušiaceho roštu

4. Technické parametre

Model	SDA 370 BI
Zdroj napájania	220-240 V-, 50-60 Hz
Trieda ochrany	II / 
Spotreba el. energie	370 W

Technické údaje a dizajn sa môžu zmeniť bez predchádzajúceho upozornenia.

5. Bezpečnostné pokyny

Pred prvým použitím dehydrátora si pozorne prečítajte nasledujúce pokyny a dodržiavajte všetky upozornenia, aj keď ste oboznámení s manipuláciou s elektronickými zariadeniami. Návod uložte na bezpečnom mieste na neskoršie použitie. Ak tento dehydrátor predáte alebo ho darujete inej osobe, predajte so zariadením aj tento návod na obsluhu. Tvorí súčasť produktu.

Vysvetlenie použitých symbolov



NEBEZPEČENSTVO! Toto slovo naznačuje nebezpečenstvo s vysokým rizikom, ktoré, ak sa mu nepredídte, môže viesť k smrteľnému alebo ťažkému zraneniu.



VAROVANIE! Toto slovo naznačuje nebezpečenstvo s priemerným rizikom, ktoré, ak sa mu nepredíde, môže viesť k smrteľnému alebo ťažkému zraneniu.



UPOZORNENIE! Tento symbol naznačuje dôležité pokyny na ochranu proti poškodeniu majetku.



NEBEZPEČENSTVO! Varovanie, horúce povrchy! Tento symbol označuje riziko poranenia alebo popálenia horúcimi povrchmi dehydrátora.



Striedavé napätie



Tento symbol označuje ďalšie informácie o téme.



Adresa výrobcu



VAROVANIE!



**NEBEZPEČENSTVO ÚRAZU ELEKTRICKÝM PRÚDOM!
NEOTVÁRAJTE ZARIADENIE!**



NEBEZPEČENSTVO! Všeobecné bezpečnostné pokyny

- Tento dehydrátor môžu používať deti staršie ako 8 rokov, ako aj ľudia so zníženými fyzickými, zmyslovými alebo mentálnymi schopnosťami alebo ľudia s nedostatkom vedomostí a skúseností, pokiaľ sú pod dozorom alebo majú pokyny o tom, ako správne používať spotrebič a rozumejú spojeným rizikám. Toto zariadenie nie je hračka. Len deti staršie ako 8 rokov a pod dozorom môžu čistiť a vykonávať údržbu tohto spotrebiča. Udržujte zariadenie a jeho napájací kábel [10] mimo dosahu detí do 8 rokov.
- Deti by mohli prehltnúť malé súčiastky. Držte baliaci materiál mimo dosahu detí. Je tu riziko udusenía.
- Nepoužívajte dehydrátor, ak je poškodený alebo nefunkčný, pretože by mohlo dôjsť k jeho ďalšiemu poškodeniu. V prípade potreby sa obráťte na zákaznícku službu alebo kvalifikovanú osobu a nechajte dehydrátor skontrolovať.



NEBEZPEČENSTVO! Nebezpečenstvo požiaru!

- Dehydrátor nie je určený na použitie s externým časovačom alebo samostatným diaľkovým ovládacím systémom.
- Neukladajte dehydrátor na natreté povrchy alebo textílie, ako je utierka.
- Nikdy neukladajte dehydrátor pod alebo priamo na horľavé látky, ako sú napr. záclony alebo závesy.
- Horľavé alebo zápalné materiály držte od spotrebiča vo vzdialenosti minimálne 50 cm.
- Cirkulácia vzduchu nesmie byť narušená. Okolo dehydrátora nechajte dostatočný priestor a aspoň 1 meter nad zariadením.
- Dehydrátor nezakrývajte.
- Nikdy nezakrývajte vetracie otvory na spodnej strane základne [4] ani ich nezakrývajte látkou.
- Na sušiacie rošty [2, 3] neumiestňujte papier, hliníkovú fóliu, textílie ani iné predmety.
- Položte dehydrátor len na rovný, pevný a nehorľavý povrch chránený pred striekajúcou vodou.



NEBEZPEČENSTVO! Nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom!

- Kryt dehydrátora sa nesmie poškodiť. Pri poškodení krytu existuje riziko úrazu elektrickým prúdom.
- Sieťovú zástrčku vždy zapájajte do ľahko prístupnej sieťovej zásuvky. Dehydrátor používajte pri napätí, ktoré je označené na výkonnostnom štítku! Výkonnostný štítok nájdete v spodnej časti dehydrátora. Od používateľa sa nevyžaduje žiadna činnosť na nastavenie výrobku na 50 alebo 60 Hz. Výrobok sa automaticky nastaví na 50 a 60 Hz.
- Dehydrátor, napájací kábel [10] a sieťová zástrčka sa nesmú ponárať do vody ani iných kvapalín.
- Nikdy sa mokrymi rukami nedotýkajte napájacieho kábla [10] ani dehydrátora.
- Dehydrátor sa nesmie používať v bezprostrednej blízkosti umývadla, vane, sprchy alebo bazéna. Ak dehydrátor spadol do vody,

okamžite odpojte sieťovú zástrčku a až potom vyberte dehydrátor z vody.

- Pre správne vytiahnutie zástrčky zo sieťového vedenia ju musíte vytiahnuť zo sieťovej zásuvky. Nikdy neťahajte za napájací kábel [10], aby ste odpojili sieťovú zástrčku od sieťovej zásuvky. Vždy ťahajte za samotnú zástrčku.
- Ak dehydrátor nefunguje správne, nepoužíva sa, pred montážou alebo demontážou, počas búrky a pred čistením odpojte sieťovú zástrčku zo zásuvky.
- Napájací kábel [10] sa nesmie poškodiť na ostrých hranách alebo horúcich miestach.
- Napájací kábel [10] sa nesmie žiadnym spôsobom stlačiť.
- Ak je napájací kábel [10] poškodený, musí ho vymeniť výrobca, zákaznícky servis alebo podobne kvalifikovaná osoba, aby sa predišlo nebezpečenstvu. Nikdy nepoužívajte žiadne adaptéry ani predlžovacie káble a nezasahujte neoprávnene do napájacieho kábla [10]!



NEBEZPEČENSTVO! Riziko popálenia!

- Veko [1], sušiacie rošty [2, 3], základňa [4] a sušené potraviny sa počas prevádzky veľmi zahrievajú. Tie zostávajú horúce aj po vypnutí zariadenia. Budte preto opatrní a nepopáľte sa.
- Pred čistením, prepravou alebo skladovaním nechajte dehydrátor a všetko príslušenstvo úplne vychladnúť.



VAROVANIE! Nebezpečenstvo zranenia

- Pokiaľ si všimnete dym, nezvyčajné zvuky alebo zvláštny zápach, okamžite odpojte zástrčku kábla zo zásuvky. V takom prípade sa dehydrátor nemôže ďalej používať a musí byť skontrolovaný autorizovaným servisným personálom. Ak vznikne na zariadení požiar, nikdy sa nedýchajte dymu. Ak sa neúmyselne nadýchnete dymu, vyhľadajte lekársku pomoc. Vdýchnutie dymu môže poškodiť vaše zdravie.
- Dehydrátor nepoužívajte, kým nie je správne a úplne zostavený.
- Napájací kábel [10] uložte tak, aby oňho nikto nezakopol.



UPOZORNENIE! Poškodenie zariadenia

- Nepoužívajte žiadne brúsne ani sťahujúce čistiace prostriedky.
- Dehydrátor používajte len s dodaným originálnym príslušenstvom.
- Na dehydrátor ani na sušiacе rošty [2, 3] neumiestňujte žiadne predmety.
- Chráňte dehydrátor pred vlhkosťou, kvapkami a striekajúcou vodou.
- Nevystavujte dehydrátor priamemu slnečnému žiareniu.
- Nevystavujte dehydrátor extrémne nízkym ani vysokým teplotám.
- Nevystavujte dehydrátor nadmerným nárazom alebo vibráciám.

6. Než začnete

Vyberte dehydrátor z obalu. Odstráňte všetok obalový materiál a skontrolujte, či sú všetky súčasti celé a nepoškodené. Ak zistíte, že niečo chýba, alebo je poškodené, obráťte sa na výrobcu.

6.1 Niekoľko informácií o dehydratácii

Dehydratácia je proces sušenia potravín vzduchom, aby sa predĺžila ich trvanlivosť. Tým sa vyhneme používaniu často používaných konzervačných látok, ako je siera, vysoké koncentrácie dusíka atď. V procese dehydratácie sa z potraviny odstráni čo najviac vody, aby sa odstránil základ pre život mikroorganizmov zodpovedných za kazenie potravín (plesne, baktérie atď.). Väčšina baktérií potrebuje obsah vody najmenej 35 %. Plesne sú stále aktívne až do obsahu vody pribl. 15%.

V dehydrátore prúdi po povrchu kusov potravín teplý suchý vzduch. Tým sa voda na povrchu kusov potravín vyparuje. Voda, ktorá potom odteká z kusov potravín sa tiež vyparuje. Toto pokračuje dovtedy, pokým obsah vody v kusoch potravín je taký nízky, že už žiadna voda nemôže odtekať.

Z toho vyplýva, že potraviny obsahujúce vodu (napr. marhule) si vyžadujú dlhší čas sušenia ako relatívne suché potraviny (napr. mrkva).

Vitamíny, vlákniny a minerály sa zachovávajú pri sušení. Voda sa vyparí a objem potraviny sa zníži, preto sa koncentrujú nie len vitamíny a minerály, ale aj chuť. Sušené potraviny majú výraznejšiu a intenzívnejšiu chuť.

7. Začínáme

7.1 Počiatočné použitie

Pri prvom použití môžete zacítiť pachy alebo sa vytvorí malé množstvo dymu. Je to normálne a absolútne bezpečné. Otvorte okno, aby ste dostatočne vyvetrali. Zariadenie spustíte bez sušených potravín a so všetkými 5 sušiacimi roštami [2, 3] a vekom [1] pri teplote 70 °C približne na 30 minút. Postup je nasledovný:

- Pred prvým použitím dehydrátor vyčistite, pozrite si kapitolu „Čistenie“.
- Položte základňu [4] na rovný, nešmyklavý, suchý a nehorľavý povrch.
- Umiestnite všetky štyri sušiacie rošty [3], horný sušiaci rošt [2] a veko [1] na základňu [4].
- Zapojte napájaciu zástrčku do ľahko prístupnej sieťovej zásuvky. Ozve sa akustický signál a na displeji [5] blíká „00:00“.
- Pomocou tlačidla - [7] alebo + [8] nastavte čas na „01:00“.
- Stlačte tlačidlo  [6]. Na displeji teploty sa zobrazí „55C“ a potom blíkajú.
- Pomocou tlačidla - [7] alebo + [8] nastavte teplotu na „70C“.
- Krátko stlačte tlačidlo  [9], aby ste dehydrátor zapol.

Na displeji [5] sa striedavo zobrazuje čas zostávajúci do vypnutia a nastavená teplota. Po skončení odpočítavania sa dehydrátor automaticky vypne. Zaznie akustický signál a na displeji [5] sa zobrazí „0000“.



Tento prvý proces ohrevu môžete zrušiť po 30 minútach stlačením a podržaním tlačidla  [9], kým sa na displeji [5] nezobrazí „0000“.

- Odpojte zástrčku napájacieho kábla zo sieťovej zásuvky.
- Nechajte dehydrátor úplne vychladnúť.
- Dehydrátor vyčistite podľa popisu v kapitole „Čistenie“. Zariadenie je potom pripravené na bežné používanie.

8. Používanie dehydrátora

8.1 Príprava potravín na dehydratáciu

Nasledujúca časť obsahuje tipy na dosiahnutie dobrých výsledkov sušenia, ktoré zlepšia trvanlivosť a maximálnu chuť.

- Nesušte žiadne potraviny, ktoré obsahujú tuk alebo olej (ako sú masné mäso alebo marinované mäso s obsahom oleja). Počas sušenia sa môžu tuk a olej skažiť. Podobné účinky majú aj smotana, mlieko a maslo – vyhnite sa ich používaniu v marinádach.
- Pred dehydratáciou všetky potraviny dobre umyte.
- Ak chcete sušiť ovocie, odstráňte kôstky. Ovocie musí byť tiež dozreté, ale nie prezreté.
- Sušte len potraviny, ktoré sú v dobrom stave a vyrežte všetky ich skazené časti.
- Narežte potraviny na rovnomerné kúsky, aby sa dosiahlo homogénne sušenie. Hoci sa tenké kúsky vysušia rýchlejšie, po sušení však môžu byť veľmi malé.
- Nerežte potraviny na príliš malé kúsky. Dehydratácia spôsobuje, že sa kúsky ešte viac zmenšujú a môžu prepadnúť cez otvory v sušiacich roštoch [2, 3].
- Neolúpané ovocie položte na sušiacie rošty [2, 3] šupkou nadol [narezanou stranou nahor].
- Keď sú potraviny pripravené, musia sa okamžite dať sušiť.

- Sušiacie rošty [2, 3] nepreplňujte. V opačnom prípade nebude môcť vzduch dostatočne cirkulovať a potraviny sa nevysušia dobre.
- Neprerušujte sušenie.
- Pred sušením namočte narezané kúsky ovocia do citrónovej šťavy, aby nezhnedli.

8.2 Nastavenie dehydrátora

Položte základňu [4] na rovný, nešmyklavý, suchý a nehorľavý povrch.

8.3 Naplnenie a inštalácia sušiacich roštov

V závislosti od množstva sušených potravín môžete na základňu [4] umiestniť 1 až 5 sušiacich roštov [2, 3].

Inštalácia sušiacich roštov [2, 3]:

- Pripravené potraviny určené na sušenie položte na sušiacie rošty [2, 3].
- Vložte všetky sušiacie rošty [3], ktoré ste pripravili s potravinami určenými na sušenie, a horný sušiaci rošt [2] na základňu [4].
- Veko [1] položte na horný sušiaci rošt [2].



Ak sa majú sušiť väčšie predmety, priestor medzi sušiacimi roštami [2, 3] sa môže zväčšiť.

Normálna vzdialenosť Umiestnite sušiacie rošty [2, 3] na seba tak, aby úchyty boli presne zarovnané na sebe.	Zvýšená vzdialenosť Umiestnite sušiacie rošty [2, 3] na seba tak, aby úzke a široké tyče boli presne zarovnané na sebe.

8.4 Zapnutie a programovanie dehydrátora

Po pripravení a nastavení dehydrátora, ako je opísané v predchádzajúcich častiach, môžete potraviny vysušiť. Postup je nasledovný:

- Zapojte napájaciu zástrčku do ľahko prístupnej sieťovej zásuvky.
Ozve sa akustický signál a na displeji [5] bliká „00:00“.
- Pomocou tlačidla - [7] alebo + [8] nastavte požadovaný čas sušenia [pozrite si odporúčania v kapitole „Tipy na dosiahnutie dobrých výsledkov sušenia“].
- Stlačte tlačidlo  [6]. Potom bliká displej teploty „55C“.
- Pomocou tlačidla - [7] alebo + [8] nastavte požadovanú teplotu [pozrite si odporúčania v kapitole „Tipy na dosiahnutie dobrých výsledkov sušenia“].
- Krátko stlačte tlačidlo  [9], aby ste spustili proces dehydratácie.

Na displeji [5] sa striedavo zobrazuje čas zostávajúci do vypnutia a nastavená teplota. Po skončení odpočítavania sa dehydrátor automaticky vypne. Zaznie akustický signál a na displeji [5] sa zobrazí „0000“.

- V prípade potreby môžete upraviť teplotu a čas sušenia bez vypnutia zariadenia. Stlačením tlačidla  [6] nastavte teplotu a opätovným stlačením tlačidla  [6] nastavte čas sušenia. Pomocou tlačidiel - [7] a + [8] nastavte požadovanú hodnotu, kým bliká na displeji [5].
- Proces sušenia môžete kedykoľvek pozastaviť krátkym stlačením tlačidla  [9]. Na displeji [5] sa zobrazí „PA“. Opätovným krátkym stlačením tlačidla  [9] pokračujte v procese dehydratácie.
- V prípade potreby skontrolujte po pár hodinách, či je výsledok sušenia uspokojivý. Vykonajte dotykový test [pozrite si odporúčanú tuhosť v kapitole „Tipy na dosiahnutie dobrých výsledkov sušenia“], aby ste zistili, či sú potraviny už dostatočne vysušené. V prípade potreby otočte a pokračujte v sušení.
- Proces sušenia môžete ukončiť aj skôr. Na tento účel stlačte a podržte tlačidlo  [9], kým sa na displeji [5] nezobrazí „0000“. Potom sa ozve pípnutie.
- Odpojte zástrčku napájacieho kábla zo sieťovej zásuvky.
- Nechajte dehydrátor úplne vychladnúť.
- Uskladnite vychladnuté vysušené potraviny. Ideálne použite zaváracie poháre alebo uzatváratelné fľaše, ktoré máte doma. Potraviny môžete tiež zabaliť do zmršťovacej fólie alebo vákuovo zabaliť. Plastové vrecká sa neodporúčajú. Dehydrované potraviny môžete skladovať pri akejkoľvek izbovej teplote, ale najdlhšie vydržia, ak ich skladujete na chladnom, suchom a tmavom mieste.
- Dehydrátor vyčistite podľa popisu v kapitole „Čistenie“.

8.5 Tipy na dosiahnutie dobrých výsledkov sušenia

Doby sušenia v nasledujúcej časti slúžia ako smerné hodnoty. Môžu sa líšiť v závislosti od množstva dehydrovaných potravín, ich hrúbky a veľkosti atď. Z času na čas vykonajte odporúčaný test sušenia, aby ste skontrolovali, či sa výrobok dostatočne vysušil. Ak nie sú dostatočne vysušené, pokračuje v sušení o trochu dlhšie.

Ovocie

Vysušené ovocie môžete využiť ako občerstvenie alebo prísady pre kreatívne recepty. Ovocie môžete nasekať na malé kúsky, pomlieť alebo znova namočiť vo vode.

Ak pripravujete ovocie na občerstvenie, nenechajte ho sušiť príliš dlho, inak bude ťažké ho hrýzť.

Sušené ovocie môžete kombinovať s orieškami a cereáliami a vytvoriť tak chutné ovocné müsli alebo jogurt.



Pred sušením namočte narezané kúsky ovocia do citrónovej šťavy, aby nezhnedli.



Ak chcete sušiť kôstkové ovocie, odporúčame, aby ste najprv sušili ovocie s kôstkou po dobu približne 2/3 odporúčaného času a následne počas zostávajúcej doby sušenia vybrali kôstku a dokončili sušenie ovocia bez nej. Predsušenie uľahčuje odstránenie jadra.

Jedlo	Príprava	Teplota sušenia [°C]	Doba sušenia (hodiny)	Skúška dotykom
Ananás	Narežte na pribl. 8 mm hrubé kúsky	70	10 - 12	Ľahko pružné
Jabĺko	Narežte na pribl. 8 mm alebo 15 mm hrubé kúsky	70	8 - 10	Ľahko pružné
Marhule	Nelúpané, narezané na polovicu, so šupkou smerom nadol	70	10 - 12	Pružné
	Narežte na pribl. 8 mm hrubé kúsky	70	10 - 12	Pružné
Banán	približne 8 - 10 mm hrubé plátky	70	8 - 10	Pružné
Hruška	Narežte na pribl. 3 mm hrubé kúsky	70	8 - 10	Pružné
	Narezané na polovicu, so šupkou smerom nadol	70	14 - 18	Pružné
Jahody	rozpolené alebo približne 8 mm hrubé plátky	70	8 - 10	Tvrďý
Figy	Narezané na polovicu, so šupkou smerom nadol	70	8 - 10	Suché
Čerešne	Bez kôstok	70	10 - 12	Tuhé
Slivky	Narezané na polovicu, so šupkou smerom nadol	70	10 - 12	Pružné
Hrozno	Narezané na polovicu, so šupkou smerom nadol	70	12 - 14	Ľahko pružné

Zelenina

Pred sušením zeleninu blanširujte.

Pred varením sa musí vysušená zelenina namočiť. Je možné ju aj pomlieť vo vysušenom stave (napr. paprika alebo čili papričky), uskladniť vo vzduchotesnej nádobe a používať ako korenie.

Vysušené huby je možné znova namočiť vo vode a použiť rovnako ako čerstvé huby. Je možné ich prípadne pomlieť a pikantný hubový prášok použiť do polievok a omáčok.

Jedlo	Príprava	Teplota sušenia [°C]	Doba sušenia [hodiny]	Skúška dotykom
Fazuľa	Celá, blanširovaná	70	6 - 8	Lámavé
Hrach	Olúpaný, blanširovaný	50	6 - 8	Tvrďý
Nakladané uhorky	Nelúpaný, nakrájaný na 1 cm hrubé kúsky	50	6 - 8	Tvrďý
Mrkva	Olúpaný, nakrájaný na 8 mm hrubé kúsky	70	6 - 8	Tvrďý
Pór	Nakrájaný na polovice, nakrájaný na 6 až 8 cm dlhé kúsky, blanširovaný	70	6 - 10	Lámavé
Paprika	Približne 6 až 8 cm dlhé pásy	70	9 - 10	Pružné
Huby	Dobre umyté, malé huby celé, veľké huby nakrájané	50	4 - 6	Tvrdé
Zeler	Olúpaný, nakrájaný na 8 mm hrubé kúsky	70	6 - 10	Tvrďý
Paradajky	približne 6 - 8 mm hrubé plátky	70	7 - 8	Tvrďý
Cuketa	Nelúpaný, nakrájaný na 8 mm hrubé kúsky	70	9 - 10	Tvrďý

Bylinky

Bylinky sa musia sušiť jemne pri nízkej teplote. Ak sa pri sušení vytvára intenzívna vôňa, znížte teplotu. Ak sa bylinky sušia príliš dlho, môžu stratiť svoju chuť.

Vložte vysušené bylinky do uzatvárateľných fliaš. Dbajte na to, aby na nich neboli tvrdé alebo veľké stonky, pretože tie sú pri neskoršom jedení nepríjemné.

Jedlo	Príprava	Teplota sušenia [°C]	Doba sušenia [hodiny]	Skúška dotykom
Bazalka, tymian, kôpor, estragón, petržlen, rozmarín, šalvia, pažitka atď.	umyté, dehydrované celé	40	2 - 4	Lámavé

Mäso

Používajte len čerstvé mäso!

Odstráňte šľachy, tuk a kosti a dôkladne mäso opláchnite. Chudé mäso sa musí pred sušením posoliť alebo marinovať. Soľ pri solení alebo marinovaní vytiahne vlhkosť z mäsa dopredu a pridá aj chuť. Pred sušením narežte mäso na tenké plátky. Sušte pribl. 10 až 12 hodín pri teplote 60° C.

Ryba

Používajte len čerstvé ryby!

Odstráňte kosti a kožu a dôkladne ryby opláchnite. Ryby sa musia pred sušením marinovať. Potrite ryby citrónovou šťavou a vložte ich do osolenej vody na pribl. 30 minút. Pred sušením narežte ryby na tenké plátky. Sušte pribl. 10 až 12 hodín pri teplote 60° C.

Vysušená ryba sa musí pred varením znova namočiť vo vode.

9. Čistenie

 **NEBEZPEČENSTVO!** Pred začatím čistenia dopojte zástrčku od sieťovej zásuvky. Je tam riziko úrazu elektrickým prúdom!

 **NEBEZPEČENSTVO!** Počkajte, kým dehydrátor nevychladne. V opačnom prípade hrozí riziko popálenia!

 **NEBEZPEČENSTVO!** Nikdy neponárajte základňu [4] do vody, hrozí nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom!

Kryt čistite mierne navlhčenou handričkou. Nikdy nepoužívajte žiadne rozpúšťadlá, ani čistiace prostriedky, ktoré by mohli poškodiť plastový kryt. Pri ťažko odstrániteľnej špiny naneste na vlhkú handričku trochu čistiaceho prostriedku.

Vyčistite veko [1] a sušiacie rošty [2, 3] v miske s teplou vodou s prostriedkom na umývanie riadu. Všetky časti opláchnite čistou vodou a dobre ich osušte.



Veko [1] a rošty dehydrátora [2, 3] možno umývať aj v umývačke riadu.

10. Skladovanie pri nepoužívaní

Ak nechcete dehydrátor používať, odpojte sieťovú zástrčku zo zásuvky. Vyčistený dehydrátor skladujte na čistom a suchom mieste mimo dosahu priameho slnečného svetla.

11. Odstraňovanie problémov

Dehydrátor nefunguje.

- Skontrolujte, či je zástrčka správne zasunutá do sieťovej zásuvky.
- Skontrolujte, či je dehydrátor zapnutý.

Dehydrátor sa automaticky vypne.

- Skontrolujte, či uplynula nastavená doba sušenia. V prípade potreby nastavte dlhšiu dobu sušenia.

12. Informácie o environmentálnych nariadeniach a likvidácii

	Zariadenia označené týmto symbolom podliehajú európskej smernici 2012/19/EU. Všetky elektrické a elektronické zariadenia je potrebné likvidovať oddelene od domáceho odpadu, na oficiálnych zberných miestach. Zabráňte znečisteniu životného prostredia a ohrozeniu vášho zdravia správnou likvidáciou zariadenia. Podrobnejšie informácie o správnom spôsobe likvidácie získate, keď sa obrátíte na miestnu administratívu, na organizácie zaoberajúce sa likvidáciou alebo na predajcu, od ktorého ste zariadenie zakúpili.
  ES/PT	Všetky obalové materiály zlikvidujte s ohľadom na životné prostredie. Obalové kartóny je možné vyhodit do odpadových kontajnerov na recykláciu papiera alebo odovzdať na recykláciu na verejných zberných miestach. Akékoľvek fólie alebo plasty obsiahnuté v obale by sa mali kvôli likvidácii vrátiť na verejné zberné miesta.

Platí len pre Francúzsko:



„Jednoduché triedenie“

Výrobok, príslušenstvo, tlačенý materiál a obaly sú recyklovateľné. Podliehajú zvýšenej zodpovednosti výrobcu a triedia sa a zbierajú oddelene.

Týka sa len Španielska a Portugalska:

Obalový materiál oddelte a vyhodte ho do príslušných zberných nádob v súlade so symbolmi na obale:



 	Pri likvidácii obalového materiálu si na ňom všimnite označenia. Na štítku sú označené skratky [a] a čísla [b], a ich význam je nasledovný: 1 – 7: plast/20 – 22: papier a kartón/80 – 98: kompozitné materiály.
--	--

Symbol	Materiál	Obsiahnutý v nasledujúcich obalových prvkoch tohto produktu
	Polyetylén s vysokou hustotou	Plastové vrečko v balení
	Polypropylén	Nálepka na utesnenie balenia
	Vlnitá lepenka	Balenie, vnútorná škatuľa

13. Potravinárske použitie



Tento symbol označuje produkty, ktorých fyzické a chemické zloženie bolo testované a potvrdené pri použití s potravinami ako nerizikové pre zdravie, podľa požiadaviek nariadenia EÚ 1935/2004.

14. Informácie o zhode



Výrobok spĺňa požiadavky platných európskych a národných smerníc. Poskytujeme dôkaz súladu. Výrobca má príslušné vyhlásenia a dokumentáciu.



Výrobok spĺňa požiadavky platných vnútroštátnych smerníc Srbskej republiky.

Úplné vyhlásenie o zhode EÚ a všetky ostatné vyhlásenia o zhode [ak sú k dispozícii] si môžete stiahnuť z tohto odkazu:

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

Kontaktná adresa v súlade s nariadením o bezpečnosti výrobkov 2023/988: ce@targa.de

15. Informácie o záruke a servise

Záruka spoločnosti TARGA GmbH

Vážená zákazníčka, vážený zákazník,

Na tento prístroj máte trojročnú záruku od dátumu nákupu. V prípade nedostatkov tohto výrobku máte voči jeho predajcovi zákonné práva. Tieto zákonné práva nie sú obmedzené našou zárukou, ktorá je uvedená ďalej.

Záručné podmienky

Záručná doba začína dňom kúpy. Dobré si uschovajte originál pokladničného bloku. Tento doklad je potrebný ako potvrdenie o kúpe. Ak sa v priebehu troch rokov od kúpy tohto výrobku prejaví materiálová alebo výrobná chyba, tento výrobok vám podľa našej úvahy bezplatne buď vymeníme alebo opravíme.

Záručná doba a zákonné nároky z titulu chyby

Záruka sa nepredlžuje o dobu trvania záručných opráv. To platí aj na vymenené alebo opravené diely. Prípadné už pri kúpe zistené chyby a nedostatky musíte ohlásiť ihneď po vybalení výrobku. Opravy, ktoré spadajú do obdobia po skončení záruky, si musíte zaplatiť.

Rozsah záruky

Prístroj bol podľa prísnych kvalitatívnych predpisov starostlivo vyrobený a pred expedíciou dôkladne vyskúšaný. Záruka platí na materiállové a výrobné chyby. Táto záruka neplatí na také súčasti výrobku, ktoré sú vystavené normálnemu opotrebeniu, takže sa na ne hľadí ako na opotrebené diely, ani na poškodenia krehkých dielov, ako sú spínače, akumulátory alebo diely zo skla. Táto záruka stráca platnosť, ak bol výrobok poškodený, nesprávne používaný alebo udržiavaný. Pre správne používanie tohto výrobku treba presne dodržiavať všetky pokyny uvedené v návode na používanie. Bezpodmienečne sa treba vyhnúť takému účelu používania a takej manipulácii, pred akými sú v návode na používanie uvedené výstrahy. Výrobok je určený len na súkromné používanie a nie na podnikateľské účely. Záruka stráca platnosť pri zaobchádzaní nezodpovedajúcemu účelu a pri neprimeranom zaobchádzaní, pri použití násillia a pri zásahoch, ktoré neurobil náš autorizovaný servis. Opravou ani výmenou výrobku nezačína plynúť nová záručná doba.

Postup pri uplatňovaní záruky

Ak chcete zabezpečiť rýchle vybavenie vašej požiadavky, riadte sa týmito pokynmi:

- Pred uvedením výrobku do prevádzky si pozorne prečítajte priloženú dokumentáciu. Ak by sa vyskytol problém, ktorý sa takýmto spôsobom nedá vyriešiť, obráťte sa na našu zákaznícku linku.
- Pri každej požiadavke majte poruke účtenku a číslo výrobku príp. jeho výrobné číslo ako doklad o kúpe.
- V prípade, že telefonické vyriešenie nie je možné, v závislosti od príčiny chyby zákaznícky servis zariadi ďalšie služby.
- Na stránkach www.lidl-service.com si môžete prevziať túto a mnoho ďalších príručiek, videosúborov o výrobkoch a inštalačný softvér. Pomocou tohto QR kódu sa dostanete priamo na stránku servisu spoločnosti LIDL (www.lidl-service.com) a po zadaní čísla výrobku [IAN] si môžete otvoriť svoj návod na použitie.



**Servis**

Telefón: 0850 232001

E-mailový: targa@lidl.sk**IAN: 482201_2410****Výrobca**

Majte na pamäti, že táto adresa nie je adresou servisu. Najprv sa obráťte na vyššie uvedenú opravovňu.

TARGA GmbH
Coesterweg 45
59494 Soest
NEMECKO

Índice

1. Uso destinado	125
2. Contenido del paquete.....	125
3. Descripción general	126
4. Datos técnicos.....	126
5. Instrucciones de seguridad	126
6. Antes de empezar	131
6.1 Información útil sobre la deshidratación	131
7. Primeros pasos	131
7.1 Primera puesta en servicio.....	131
8. Uso del deshidratador	132
8.1 Preparación de los alimentos para la deshidratación	132
8.2 Instalación del deshidratador	132
8.3 Relleno e instalación de las bandejas de deshidratación.....	133
8.4 Encendido y programación del deshidratador	133
8.5 Sugerencias para conseguir mejores resultados de deshidratación.....	134
9. Limpieza	137
10. Almacenamiento cuando no se utilice.....	138
11. Resolución de problemas.....	138
12. Normativa medioambiental e información sobre el desecho.....	138
13. Aptitud para uso alimentario.....	139
14. Notas sobre la conformidad.....	139
15. Información sobre la garantía y el servicio posventa	140

¡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

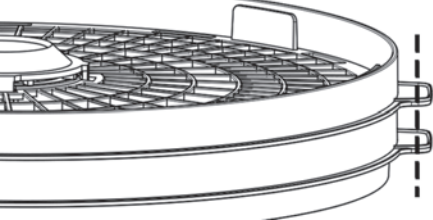
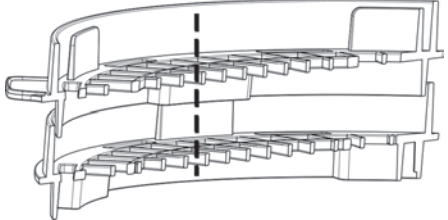
En función de los alimentos que desee deshidratar, coloque entre 1 y 5 bandejas de deshidratación [2, 3] en la base [4].

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 relleno 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.

	
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.	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.

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 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, podrán 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

	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.
	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.
	
ES/PT	

Solo para Francia:



“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 periodo 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

Indholdsfortegnelse

1. Tilsigtet anvendelse	143
2. Pakkens indhold	143
3. Oversigt	144
4. Tekniske specifikationer	144
5. Sikkerhedsanvisninger	144
6. Før du går i gang	148
6.1 Lidt information om dehydrering	148
7. Kom godt i gang	148
7.1 Første betjening	148
8. Brug af dehydratoren	149
8.1 Forberedelse af mad til dehydrering	149
8.2 Opsætning af dehydratoren	149
8.3 Fyldning og montering af tørrekurvene	150
8.4 Tænding og programmering af dehydratoren	150
8.5 Tips til gode dehydreringsresultater	151
9. Rengøring	155
10. Opbevaring når apparatet ikke er i brug	155
11. Fejlfinding	155
12. Miljøregler og oplysninger om bortskaffelse	155
13. Fødevaremærkning	156
14. Bemærkninger om overensstemmelse	157
15. Garanti- og serviceoplysninger	157

Tillykke!

Ved at købe SilverCrest SDA 370 BI dehydrator, der herefter benævnes som dehydratoren, har du valgt et kvalitetsprodukt.

Før du tager dehydratoren i brug første gang, skal du gøre dig bekendt med, hvordan den fungerer, og læse denne betjeningsvejledning grundigt. Vær omhyggelig med at følge sikkerhedsinstruktionerne, og brug kun affugteren som beskrevet i betjeningsvejledningen og til de anførte formål.

Opbevar denne betjeningsvejledning på et sikkert sted. Du bedes også udlevere alle dokumenter, når du giver dehydratoren videre til tredje parter.

1. Tilsigtet anvendelse

Denne dehydrator er udelukkende beregnet til tørring af mad. Dehydratoren er ikke beregnet til erhvervsmæssig eller kommerciel brug. Brug kun dehydratoren til private formål. Al brug ud over den ovennævnte svarer ikke til den tilsigtede brug. Dehydratoren må heller ikke anvendes udendørs eller i tropisk klima. Denne dehydrator opfylder alle relevante normer og standarder vedrørende CE-overensstemmelse. Hvis der foretages ændringer på dehydratoren, der ikke er godkendt af producenten, kan overholdelse af disse standarder ikke længere garanteres. Producenten påtager sig intet ansvar for eventuelle skader eller funktionsfejl, der måtte opstå som følge heraf.

Vær opmærksom på bestemmelserne og lovene i brugslandet.

2. Pakkens indhold

- Dehydrator
- Denne betjeningsvejledning

3. Oversigt

Denne betjeningsvejledning har en flap på forsiden, der kan foldes ud. På indersiden af omslaget er dehydratoren illustreret med alle dele nummereret. De forskellige numre betyder følgende:

- 1 Låg
- 2 Øverste tørrekurv
- 3 Tørrekurve
- 4 Bund
- 5 Display
- 6  Knap (ændring af temperatur/indstilling af klokkeslæt)
- 7  Knap (sænk værdien)
- 8  Knap (øg værdien)
- 9  Knap [kort tryk: start/pause tørreprocessen; tryk og hold: afbryd tørreprocessen]
- 10 Strømledning
- 11 Åbning (tørrekurvenes midte)
- 12 Lukket dæksel på øverste tørrekurvs midte

4. Tekniske specifikationer

Model	SDA 370 BI
Strømforsyning	220-240 V-, 50-60 Hz
Beskyttelsesklasse	II / 
Strømforbrug	370 W

De tekniske data og designet kan ændres uden varsel.

5. Sikkerhedsanvisninger

Før du bruger dehydratoren første gang, skal du læse nedenstående anvisninger omhyggeligt og overholde alle advarsler, også selvom du i forvejen er fortrolig med håndtering af elektroniske apparater. Opbevar denne betjeningsvejledning på et sikkert sted til fremtidig brug. Hvis du sælger dehydratoren eller giver den væk, skal du samtidig videregive denne betjeningsvejledning. De er en del af produktet.

Symbolforklaring



FARE! Dette signalord angiver en fare med moderat risiko, som kan føre til dødsfald eller større kvæstelser, hvis den ikke undgås.



ADVARSEL! Dette signalord angiver en fare med moderat risiko, som kan føre til dødsfald eller større kvæstelser, hvis den ikke undgås.



FORSIGTIG! Dette signal angiver vigtige instruktioner til at beskytte mod skader på ejendom.



FARE! Advarsel, varme overflader! Dette symbol angiver risiko for skader eller forbrændinger på varme overflader på dehydratoren.



Vekselspænding



Dette symbol angiver, at der er yderligere oplysninger om emnet.



Producentens adresse



ADVARSEL!



**RISIKO FOR ELEKTRISK STØD!
ÅBN IKKE KABINETTET!**



FARE! Generelle sikkerhedsinstruktioner

- Denne dehydrator kan anvendes af børn på 8 år eller derover, eller af personer med nedsat fysisk, sansemæssig eller psykisk kapacitet eller personer, der mangler viden eller erfaring, så længe de er under opsyn eller har modtaget anvisninger i korrekt brug af udstyret, og de forstår de tilknyttede risici. Denne enhed er ikke legetøj. Rensning og brugervedligeholdelse må ikke foretages af børn, med mindre de er ældre end 8 år og overvåges. Hold børn under 8 år væk fra enheden og dens strømledning [10].
- Smådele kan udgøre en kvælningsrisiko. Opbevar al emballage uden for børns rækkevidde. Der er risiko for kvælning.
- Brug ikke dehydratoren, hvis den er beskadiget eller ikke fungerer korrekt, da dette kan medføre yderligere skader. Få dehydratoren kontrolleret af kundeservice eller en kvalificeret person og repareret om nødvendigt.



FARE! Brandfare!

- Dehydratoren er ikke designet til brug med en ekstern timer eller et separat fjernbetjeningssystem.
- Stil ikke dehydratoren på maledede overflader eller på tekstiler som fx en dug.
- Placér aldrig dehydratoren under eller direkte ved siden af brandbare genstande som eksempelvis gardiner eller persiener.
- Sørg for en afstand på mindst 50 cm mellem grillen og brandbare eller letantændelige materialer.
- Sørg for, at der er uhindret luftcirkulation. Efterlad tilstrækkelig plads omkring dehydratoren og mindst 1 meter over apparatet.
- Dæk ikke dehydratoren til.
- Blokér aldrig ventilationshullerne på undersiden af bunden [4], og dæk dem aldrig til med stof.
- Læg ikke papir, aluminiumsfolie, stof eller andre genstande på tørrekurvene [2, 3].
- Placér kun dehydratoren på en jævn, robust og brandsikker overflade, der er beskyttet mod vandsprøjt.



FARE! Risiko for elektrisk stød!

- Dehydratorens hus må ikke blive beskadiget. Hvis huset åbnes, er der risiko for elektrisk stød.
- Slut altid stikket til en nemt tilgængelig stikkontakt. Betjen kun dehydratoren ved den spænding, der er angivet på typeskiltet! Typeskiltet findes på undersiden af dehydratoren. Det kræver ingen handling fra brugerens side at indstille produktet til 50 eller 60 Hz. Produktet justeres automatisk til 50 og 60 Hz.
- Dehydratoren, strømledningen [10] og stikket må ikke nedsænkes i vand eller andre væsker.
- Rør aldrig ved strømledningen [10] eller dehydratoren med våde hænder.
- Dehydratoren må ikke betjenes i umiddelbar nærhed af en balje, et badekar, en bruser eller et svømmebassin. Hvis dehydratoren er faldet i vandet, skal man straks tage stikket ud af stikkontakten og først derefter tage dehydratoren op af vandet.

- For at afbryde strømmen til enheden korrekt skal man altid tage stikket ud af stikkontakten. Træk aldrig i strømledningen [10] for at tage stikket ud af stikkontakten. Tag altid fat om selve stikket.
- Tag stikket ud af stikkontakten, hvis dehydratoren ikke fungerer korrekt, ikke er i brug, før den samles eller skilles ad, under tordenvejrs og før rengøring.
- Sørg for, at strømledningen [10] ikke kan blive beskadiget af skarpe kanter eller varme steder.
- Sørg for, at strømledningen [10] ikke kan blive klemt eller mast.
- Hvis strømledningen [10] bliver beskadiget, skal den udskiftes af producenten, dennes kundeserviceafdeling eller en tilsvarende kvalificeret person, så mulige faremomenter undgås. Brug aldrig adapterstik eller forlængerledninger og undlad at rode med strømledningen [10]!



FARE! Risiko for forbrændinger!

- Låget [1], tørrekurvene [2, 3], bunden [4] og den mad, der skal tørres, bliver meget varme under brug. De forbliver også varme, efter at enheden er slukket. Pas på, at du ikke brænder dig.
- Lad dehydratoren og alt tilbehør køle helt af, før du rengør, transporterer eller opbevarer dem.



ADVARSEL! Risiko for personskade

- Hvis der opstår røg, unormale lyde eller underlige lugte, skal apparatet øjeblikkeligt kobles fra stikkontakten. Hvis dette forekommer, må dehydratoren ikke længere anvendes, og den bør inspiceres af autoriseret servicepersonale. Du må ikke indånde røg fra en mulig brand i enheden. Hvis du ved et uheld indånder røg, skal du søge læge. Indånding af røg kan være skadeligt for helbredet.
- Brug ikke dehydratoren, før den er samlet korrekt og fuldstændigt.
- Placér strømledningen [10] således, at den ikke udgør en snubelfare.



FORSIGTIG! Skade på udstyr

- Brug ikke skurepulver eller skrappe rengøringsmidler.
- Brug kun dehydratoren med det medfølgende originale tilbehør.
- Anbring ikke genstande på dehydratoren eller tørrekurvene [2, 3].
- Beskyt dehydratoren mod fugt, dryp og stænk.
- Placer ikke dehydratoren i direkte sollys.
- Udsæt ikke dehydratoren for meget høje eller lave temperaturer.
- Udsæt ikke dehydratoren for kraftige stød eller vibrationer.

6. Før du går i gang

Tag dehydratoren ud af emballagen. Fjern pakkematerialet, og kontroller, at alle komponenter er hele og ubeskadigede. Hvis der mangler noget, eller noget er beskadiget, skal du kontakte producenten.

6.1 Lidt information om dehydrering

Dehydrering er en proces, hvor madvarer lufttørres for at øge deres lagerholdbarhed. På den måde undgår man at bruge hyppigt anvendte konserveringsmidler som svovl, høje kvælstofkoncentrationer osv. I dehydreringsprocessen fjernes så meget vand som muligt fra fødevarer for at fjerne livsgrundlaget for de mikroorganismer, der er ansvarlige for fordærvelse af fødevarer [skimmelsvampe, bakterier osv.]. De fleste bakterier har brug for et vandindhold på mindst 35 %. Skimmelsvampe er stadig aktive ned til et vandindhold på ca. 15 %.

Inden i din dehydrator strømmer varm luft henover madstykkernes overflade. Dette gør, at vandet på madens overflade fordamper. Det vand, der derefter flyder ud fra madstykkerne, fordamper også. Det fortsætter, indtil vandindholdet i madstykkerne er så lavt, at der ikke kan løbe mere vand ud.

Dette viser, at vandholdige fødevarer (f.eks. abrikoser) kræver længere tørretid end relativt tørre fødevarer (f.eks. gulerødder).

Vitaminer, fibre og mineraler bevares under dehydreringsprocessen. Da vandet fordamper og mængden af mad reduceres, koncentreres ikke bare vitaminer og mineraler, men også smagen. Dehydrerede madvarer er mere smagfulde og har en mere intens smag.

7. Kom godt i gang

7.1 Første betjening

Når du bruger enheden første gang, kan der være en smule røgudvikling. Dette er normalt og ganske ufarligt. Åbn et vindue for at sikre tilstrækkelig ventilation. Brug apparatet uden madvarer, der skal tørres, og med alle 5 tørrekurve [2, 3] og låget [1] ved 70 °C i ca. 30 minutter. Fremgangsmåden er som følger:

- Rengør dehydratoren, før du bruger den første gang, se kapitlet "Rengøring".
- Stil bunden [4] på en jævn, skridsikker, tør og brandsikker overflade.
- Placer alle fire tørrekurve [3], den øverste tørrekurv [2] og låget [1] på bunden [4].

- Sæt strømskiftet i en nemt tilgængelig stikkontakt. Der høres et lydsignal, og "00:00" blinker på displayet [5].
- Brug knapperne - [7] eller + [8] til at indstille tiden til "01:00".
- Tryk på knappen  [6]. Temperaturdisplayet viser "55C" og blinker derefter.
- Brug knappen - [7] eller + [8] til at indstille temperaturen til "70C".
- Tryk kortvarigt på knappen  [9] for at tænde for dehydratoren.

Displayet [5] skifter mellem den resterende tid indtil slukning og den indstillede temperatur. Dehydratoren slukker automatisk, når nedtællingen er slut. Der lyder et lydsignal, og "0000" vises på displayet [5].



Denne første opvarmningsproces kan afbrydes efter 30 minutter ved at trykke på knappen  [9] og holde den nede, indtil "0000" vises på displayet [5].

- Tag strømledningens stik ud af stikkontakten.
- Lad dehydratoren køle helt ned.
- Rengør dehydratoren som beskrevet i kapitlet "Rengøring". Derefter er enheden klar til normal brug.

8. Brug af dehydratoren

8.1 Forberedelse af mad til dehydrering

Følgende afsnit giver nogle tips til at hjælpe dig med at opnå gode dehydreringsresultater for bedre holdbarhed og maksimal smag.

- Undlad at dehydrere madvarer der indeholder fedt eller olie (så som fedt kød eller kød der er marineret i noget, der indeholder olie). Fedt og olie bliver harskt under dehydrering. Fløde, mælk og smør har samme effekt – undgå også at bruge dem i marinader.
- Vask alle fødevarer grundigt, før du dehydrerer dem.
- Hvis du vil dehydrere frugt, skal du fjerne kernerne. Frugten skal også være moden, men ikke overmoden.
- Dehydrer kun madvarer, der ikke er ødelagte, og skær ødelagte dele af med rund hånd.
- Skær madvarerne i jævne stykker, hvis det er muligt, for at opnå ensartede dehydreringsresultater. Selv om tynde skiver dehydrerer hurtigere, kan de blive meget små efter dehydrering.
- Undlad at skære maden i stykker, der er for små. Dehydrering får stykkerne til at skrumpes endnu mere, og de kan falde gennem hullerne i tørrekurvene [2, 3].
- Læg uskrællet frugt på tørrestativerne [2, 3] med skrællen nedad [skæresiden opad].
- Når maden er gjort klar, skal den dehydreres med det samme.
- Overfyld ikke tørrekurvene [2, 3]. Ellers kan luften ikke cirkulere tilstrækkeligt, og maden bliver ikke tørret tilstrækkeligt.
- Undlad at afbryde dehydreringsprocessen.
- Inden dehydreringen dyppes frugtens skæreflader i citronsaft for at forhindre, at de bliver brune.

8.2 Opsætning af dehydratoren

Stil bunden [4] på en jævn, skridsikker, tør og brandsikker overflade.

8.3 Fyldning og montering af tørrekurvene

Afhængigt af mængden af mad, der skal dehydreres, kan du placere mellem 1 og 5 tørrekurve [2, 3] på bunden [4].

Sådan monteres tørrekurvene [2, 3]:

- Placer den forberedte mad, der skal tørres, på tørrekurvene [2, 3].
- Sæt alle tørrekurvene [3], som du har forberedt med mad, der skal tørres, og den øverste tørrekurv [2] på bunden [4].
- Læg låget [1] på den øverste tørrekurv [2].



Afstanden mellem tørrekurvene [2, 3] kan øges, hvis der skal tørres større ting.

Normal afstand Placer tørrestativerne [2, 3] oven på hinanden, så håndtagene flugter nøjagtigt med hinanden.	Øget afstand Placer tørrestativerne [2, 3] oven på hinanden, så de smalle og brede stænger flugter nøjagtigt med hinanden.

8.4 Tænding og programmering af dehydratoren

Når du har monteret og samlet dehydratoren som beskrevet i de forrige afsnit, kan du dehydrere maden. Fremgangsmåden er som følger:

- Sæt strømskiktet i en nemt tilgængelig stikkontakt.
Der høres et lydsignal, og "00:00" blinker på displayet [5].
- Brug knappen - [7] eller + [8] til at indstille den ønskede tørretid (se anbefalinger i kapitlet "Tips til gode dehydreringsresultater").
- Tryk på knappen [6]. Derefter blinker "55C" på temperaturdisplayet.
- Brug knapperne - [7] eller + [8] til at indstille den ønskede temperatur (se anbefalinger i kapitlet "Tips til gode dehydreringsresultater").
- Tryk kortvarigt på knappen [9] for at starte dehydreringsprocessen.

Displayet [5] skifter mellem den resterende tid indtil slukning og den indstillede temperatur. Dehydratoren slukker automatisk, når nedtællingen er slut. Der lyder et lydsignal, og "0000" vises på displayet [5].

- Hvis det er nødvendigt, kan du justere temperaturen og tørretiden uden at slukke for apparatet. Tryk på knappen [6] for at indstille temperaturen, og tryk på knappen [6] igen for at justere tørretiden. Brug knapperne - [7] og + [8] til at indstille den ønskede værdi, mens den blinker på displayet [5].
- Du kan til enhver tid sætte tørreprocessen på pause ved at trykke kortvarigt på knappen [9]. "PA" vises på displayet [5]. Tryk kortvarigt på knappen [9] igen for at fortsætte dehydreringsprocessen.

- Hvis det er nødvendigt, kan du tjekke efter et par timer, om dehydreringsresultatet er tilfredsstillende. Udfør en berøringstest (se den anbefalede fasthed i kapitlet "Tips til gode dehydreringsresultater") for at afgøre, om maden allerede er tilstrækkeligt dehydreret. Vend den om nødvendigt, og fortsæt tørreprocessen.
- Du kan også afslutte tørreprocessen før tid. Det gør du ved at holde knappen  [9] nede, indtil "0000" vises på displayet [5]. Derefter høres et bip.
- Tag strømledningens stik ud af stikkontakten.
- Lad dehydratoren køle helt ned.
- Pak den afkølede dehydrerede mad. Brug helst tomme syltetøjsglas eller krukker, der kan forsegles, og som du har i huset. Du kan også plastikindpakke eller vakuumpakke maden. Brugen af plastikposer anbefales ikke. Du kan opbevare din dehydrerede mad ved enhver stuetemperatur, men den holder sig længst, hvis den opbevares køligt, tørt og mørkt.
- Rengør dehydratoren som beskrevet i kapitlet "Rengøring".

8.5 Tips til gode dehydreringsresultater

Dehydreringstiderne nedenfor er retningslinjer. De kan variere afhængigt af mængden af mad, der skal dehydreres, dens tykkelse og størrelse osv. Udfør den anbefalede tørretest fra tid til anden for at kontrollere, om produktet er tørret tilstrækkeligt. Hvis det ikke er tilstrækkeligt dehydreret, skal du fortsætte dehydreringen lidt længere.

Frugt

Du kan bruge dehydreret frugt som snacks eller som en ingrediens i kreative opskrifter. Frugten kan hakkes i småstykker, males eller udblødes igen.

Hvis du tilbereder frugt som snacks, bør den ikke dehydrere for længe, da den ellers bliver svær at tygge.

Dehydreret frugt kan kombineres med nødder og morgenmadsprodukter for at lave en lækker frugtmuesli eller til yoghurt.



Inden dehydreringen dyppes frugtens skæreflader i citronsaft for at forhindre, at de bliver brune.



Hvis du skal dehydrere frugt med sten i, anbefaler vi, at du først dehydrerer i ca. 2/3 af den anbefalede tid med stenen i frugten, og derefter fjerner stenen og deler frugten i resten af dehydreringstiden. Fortørring gør det lettere at fjerne kernen.

Madvare	Tilberedning	Dehydreringstemperatur [°C]	Dehydreringstider [timer]	Berøringstest
Ananas	Skæres i stykker af ca. 8 mm tykkelse	70	10-12	Nem at bøje
Æble	Skæres i skiver af ca. 8 mm tykkelse eller stykker af ca. 15 mm tykkelse	70	8-10	Nem at bøje
Abrikoser	Uskrællet, halveret med skrællen nedad	70	10-12	Fleksibel
	Skæres i stykker af ca. 8 mm tykkelse	70	10-12	Fleksibel
Banan	ca. 8-10 mm tykke skiver	70	8-10	Fleksibel
Pære	Skæres i stykker af ca. 3 mm tykkelse	70	8-10	Fleksibel
	Halverede, skrællen nedad	70	14-18	Fleksibel
Jordbær	halverede eller ca. 8 mm tykke skiver	70	8-10	Hård
Figner	Halverede, skrællen nedad	70	8-10	Tør
Kirsebær	Hule, uden sten	70	10-12	Læderagtige
Blommer	Halverede, skrællen nedad	70	10-12	Fleksibel
Druer	Halverede, skrællen nedad	70	12-14	Nem at bøje

Grøntsager

Blancher grøntsagerne, inden de dehydreres.

Dehydrerede grøntsager skal lægge i blød, inde de tilberedes i mad. De kan også males i dehydreret tilstand [f.eks. peberfrugter eller chilipecbre] og opbevares i en lufttæt beholder til brug som krydderi.

Dehydrerede svampe kan opblødes og bruges på den samme måde som friske svampe.

Alternativt kan de males, og det krydrede svampepulver kan bruges til supper og saucer.

Madvare	Tilberedning	Dehydreringstemperatur [°C]	Dehydreringstider [timer]	Berøringstest
Bønner	Hele, blancherede	70	6-8	Krokant
Ærter	Med skal, blancherede	50	6-8	Hård
Asie	Uskrællede, skæres i stykker af ca. 1 cm tykkelse	50	6-8	Hård
Gulerod	Skrællet, skæres i stykker af ca. 8 mm tykkelse	70	6-8	Hård
Porre	Halveret, skåret i stykker af ca. 6-8 cm, blancherede	70	6-10	Krokant
Peber	Ca. 6-8 cm strimler	70	9-10	Fleksibel
Svampe	Vaskes grundigt, små svampe er hele, store svampe skives	50	4-6	Sej
Selleri	Skrællet, skæres i stykker af ca. 8 mm tykkelse	70	6-10	Hård

Tomat	ca. 6-8 mm tykke skiver	70	7-8	Hård
Squash	Uskrællede, skæres i stykker af ca. 8 mm tykkelse	70	9-10	Hård

Urter

Urter bør dehydreres forsigtigt ved lave temperaturer. Hvis der opstår en intens lugt under dehydreringsprocessen, skal der skrues ned for temperaturen. Dehydrering af urter i for lang tid kan føre til tab af smag.

Placer de dehydrerede urter i passende glas. Sørg for, at der ikke er hårde eller store stilke, da de er irriterende at finde, mens man spiser.

Madvare	Tilberedning	Dehydreringstemperatur [°C]	Dehydreringstider (timer)	Berøringsstest
Basilikum, timian, dild, estragon, persille, rosmarin, salvie, purløg osv.	vasket, dehydreret hel	40	2-4	Krokant

Kød

Brug kun fersk kød!

Fjern sener, fedt og knogler og skyl kødet grundigt. Magert kød bør saltes eller marineres, inden dehydrering. Saltet i saltningen eller marineringsprocessen trækker noget fugt fra kødet på forhånd, og tilføjer det noget smag. Skær kødet i tynde skiver inden dehydrering. Dehydrer i ca. 10 til 12 timer ved 60 °C.

Fisk

Brug kun fersk fisk!

Fjern skind og ben og skyl fisken grundigt. Fisk bør marineres inden dehydrering. Dryp fisken med citronsaft og placer den i saltet vand i ca. 30 minutter. Skær fiskekødet i tynde skiver inden dehydrering. Dehydrer i ca. 10 til 12 timer ved 60 °C.

Dehydreret fisk skal opblødes, inden det tilberedes.

9. Rengøring

-  **FARE!** Tag strømskikket ud af stikkontakten, før du påbegynder rengøringen, da der er risiko for elektrisk stød!
-  **FARE!** Vent, indtil dehydratoren er kølet ned. Ellers er der risiko for brandskader!
-  **FARE!** Nedsænk aldrig bunden [4] i vand. Der er risiko for elektrisk stød!

Ved mere genstridigt snavs bruges en let fugtig klud. Brug aldrig rengøringsmidler eller opløsningsmidler, der kan skade plastikken. Put en smule opvaskemiddel på den fugtige klud for at fjerne vanskeligt snavs.

Rengør låget [1] og tørrekurvene [2, 3] i en skål med varmt vand og opvaskemiddel. Skyl alle delene med rent vand, og tør dem godt.



Låget [1] og dehydratorkurvene [2, 3] kan også rengøres i opvaskemaskinen.

10. Opbevaring når apparatet ikke er i brug

Frakobl strømledningen fra stikkontakten i væggen, når du ikke længere skal bruge dehydratoren. Opbevar den rengjorte dehydrator på et rent, tørt sted væk fra direkte sollys.

11. Fejlfinding

Dehydratoren virker ikke.

- Kontroller, at strømskikket er sat rigtigt i stikkontakten.
- Kontroller, om dehydratoren er tændt.

Dehydratoren slukker automatisk.

- Kontroller, om den forudindstillede tørretid er udløbet. Indstil en længere dehydreringstid, hvis det er nødvendigt.

12. Miljøregler og oplysninger om bortskaffelse

	Enheder mærket med dette symbol er underlagt det europæiske direktiv 2012/19/EU. Alle elektriske og elektroniske apparater skal bortskaffes særskilt fra husholdningsaffald på officielle genbrugspladser. Skån miljøet, og undgå fare for dit eget helbred ved at bortskaffe denne enhed på korrekt vis. Kontakt de lokale myndigheder, genbrugsstationer eller den forretning, hvor du købte apparatet, for nærmere oplysninger om korrekt bortskaffelse.
	Bortskaf al emballage på miljørigtig vis. Papemballage kan afleveres i papircontaineren eller på offentlige afleveringssteder til genvinding. Film og plastic, der findes i emballagen, skal afleveres på den lokale genbrugsstation til bortskaffelse.
 ES/PT	

Kun relevant for Frankrig:**"Nem sortering"**

Produktet, tilbehøret, det trykte materiale og emballagen kan genbruges. De er underlagt avanceret producentansvar og sorteres og indsamles separat.

Kun relevant for Spanien og Portugal:

Sortér venligst emballagematerialet og smid det i de relevante indsamlingscontainere i overensstemmelse med symbolerne på emballagen:



Bemærk mærkningerne på emballagematerialet, når det bortskaffes. Det er mærket med forkortelser [a] og tal [b], hvis betydning er som følger:
1-7: plastik / 20-22: papir og pap / 80-98: kompositmateriale.

Symbol	Materiale	Indeholdt i følgende emballagedele til dette produkt
	Polyethylen med høj densitet	Plastikpose i emballagen
	Polypropylen	Mærkat til at forsegle emballagen
	Bølgepap	Emballage, inden i kassen

13. Fødevareremærkning

Dette symbol betegner produkter, hvis fysiske og kemiske sammensætning er blevet testet og fundet ufarlig for helbredet, når de anvendes i kontakt med fødevarer i overensstemmelse med kravene i forordning EU 1935/2004.

14. Bemærkninger om overensstemmelse



Produktet overholder kravene i de gældende europæiske og nationale direktiver. Dokumentation for overensstemmelsen er blevet fremsendt. Producenten besidder de relevante erklæringer og dokumentation.



Produktet opfylder kravene i de gældende nationale direktiver for Republikken Serbien.

Den komplette EU-overensstemmelseserklæring og enhver anden overensstemmelseserklæring (hvor det er relevant) kan downloades via dette link:

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

Kontaktadresse i overensstemmelse med produktsikkerhedsforordning 2023/988: ce@targa.de

15. Garanti- og serviceoplysninger

TARGA GmbH - Garanti

Kære kunde,

Der er 3 års garanti på dette apparat fra købsdatoen. I tilfælde af mangler ved dette produkt, har du ifølge loven rettigheder over for sælgeren. Disse rettigheder begrænses ikke af garantien nedenfor.

Garantibetingelser

Garantien træder i kraft fra og med købsdatoen. Opbevar kassebonen omhyggeligt. Denne bon skal bruges som bevis for købet. Hvis der opstår en materiale- eller fabrikationsfejl på dette produkt inden for 3 år fra købsdatoen, vil produktet, efter vores skøn, blive enten repareret eller udskiftet gratis.

Garantiperiode og juridiske mangelskrav

Garantiperioden forlænges ikke med garantiydelsen. Dette gælder også for udskiftede og reparerede dele. Vi skal omgående informeres om skader og mangler ved købet, der konstateres umiddelbar efter udpakningen. Reparationer, der udføres efter garantiperiodens udløb, er betalingspligtige.

Garantiens omfang

Apparatet er produceret efter strenge kvalitetskrav og testet nøje før leveringen. Garantiydelsen omfatter materiale- eller fabrikationsfejl. Denne garanti omfatter ikke produktdele, der udsættes for normalt slid og som derfor kan betragtes som sliddele, eller for skader på skrøbelige dele, f.eks. kontakter, batterier eller dele, der er fremstillet af glas. Denne garanti bortfalder, hvis produktet bliver skadet på grund af ukorrekt anvendelse eller vedligeholdelse. Alle anvisninger i betjeningsvejledningen skal følges for at sikre, at produktet anvendes korrekt. Anvendelsesformål og handlinger, der frarådes eller advares om i betjeningsvejledningen, skal altid undgås. Produktet er udelukkende beregnet til privat brug, og ikke til erhvervsmæssig brug. Ved misbrug eller ukorrekt behandling, anvendelse af magt eller reparationer, der ikke er foretaget af vores autoriserede serviceafdeling, bortfalder garantien. Der påbegyndes ikke en ny garantiperiode ved reparation eller udskiftning af produktet.

Afvikling i tilfælde af garantisager

For at sikre en hurtig behandling af din sag, bedes du følge anvisningerne nedenfor:

- Læs venligst den vedlagte dokumentation omhyggeligt, før du tager dit produkt i brug. Hvis der skulle opstå et problem, der ikke kan afhjælpes på denne måde, bedes du kontakte vores hotline.
- Sørg venligst for, at du altid har din kassebon og artikelnummeret, eller i givet fald serienummeret, parat som købsbevis, når du kontakter os.
- I tilfælde af, at problemet ikke kan afhjælpes via telefonen, foranlediger vi yderligere service via vores hotline, afhængigt af årsagen til fejlen.
- På www.lidl-service.com kan du downloade denne og mange andre brugsanvisninger, produktvideoer og installationssoftware. Med denne QR-kode lander du direkte på LIDLs serviceside (www.lidl-service.com) og kan efter angivelse af artikelnummeret (IAN) åbne den relevante brugsanvisning.



Service

DK

Telefon: 32 710005

E-mail: targa@lidl.dk

IAN: 482201_2410



Producent

Bemærk venligst, at adressen nedenfor ikke er en serviceadresse. Kontakt først det servicecenter, der er angivet ovenfor.

TARGA GmbH
Coesterweg 45
59494 Soest
TYSKLAND

Indice

1. Utilizzo previsto	160
2. Contenuto della confezione.....	160
3. Panoramica	161
4. Specifiche tecniche.....	161
5. Istruzioni di sicurezza.....	161
6. Prima di iniziare... ..	165
6.1 Alcune informazioni sulla essiccazione.....	165
7. Introduzione	166
7.1 Operazioni iniziali.....	166
8. Utilizzo dell'essiccatore.....	166
8.1 Preparazione degli alimenti per l'essiccazione	166
8.2 Impostazione dell'essiccatore	167
8.3 Riempimento e montaggio dei ripiani per l'essiccazione	167
8.4 Accensione e programmazione dell'essiccatore.....	167
8.5 Consigli per ottenere buoni risultati di essiccazione	168
9. Pulizia	171
10. Conservazione del dispositivo inutilizzato	172
11. Risoluzione dei problemi	172
12. Normativa in materia ambientale e informazioni sullo smaltimento.....	172
13. Classificazione alimentare.....	173
14. Note di conformità.....	173
15. Informazioni sull'assistenza e garanzia.....	174

Congratulazioni!

Acquistando l'essiccatore SilverCrest SDA 370 BI, di seguito denominato essiccatore, ha scelto un prodotto di alta qualità.

Prima di utilizzarlo per la prima volta, familiarizzare con il funzionamento dell'essiccatore e leggere attentamente queste istruzioni per l'uso. Seguire attentamente le istruzioni di sicurezza e utilizzare l'essiccatore solo come descritto nelle istruzioni per l'uso e per le finalità indicate.

Conservare queste istruzioni per l'uso in un luogo sicuro. In caso di cessione o vendita del dispositivo, consegnare anche tutta la documentazione relativa.

1. Utilizzo previsto

Questo essiccatore è stato progettato esclusivamente per l'essiccazione degli alimenti. L'essiccatore non è stato progettato per un uso aziendale o commerciale. Utilizzare l'essiccatore solo a scopo privato. Qualsiasi impiego diverso da quello summenzionato non corrisponde all'utilizzo previsto. L'essiccatore non può essere utilizzato all'aperto o in climi tropicali. Questo essiccatore soddisfa tutte le norme e gli standard in materia di conformità CE. In caso di modifiche all'essiccatore non approvate dal produttore, la conformità a questi standard non è più garantita. Il produttore non si assume alcuna responsabilità per eventuali danni o malfunzionamenti derivanti da tali modifiche.

Rispettare le leggi e la normativa in materia vigenti nel paese di utilizzo.

2. Contenuto della confezione

- Essiccatore
- Queste istruzioni per l'uso

3. Panoramica

Queste istruzioni sono dotate di una parte pieghevole della copertina. All'interno della copertina, l'essiccatore è illustrato con tutte le parti numerate. Il significato dei numeri è il seguente:

- 1 Coperchio
- 2 Ripiano superiore per l'essiccazione
- 3 Ripiani per l'essiccazione
- 4 Base
- 5 Display
- 6  Pulsante [modifica l'impostazione di temperatura/tempo]
- 7  Pulsante [diminuisce il valore]
- 8  Pulsante [aumenta il valore]
- 9  Pulsante [breve pressione: avviare/mettere in pausa il processo di essiccazione; tenere premuto: annullare il processo di essiccazione]
- 10 Cavo d'alimentazione
- 11 Foro [centro dei ripiani per l'essiccazione]
- 12 Coperchio chiuso sul centro del ripiano superiore per l'essiccazione

4. Specifiche tecniche

Modello	SDA 370 BI
Alimentazione	220-240 V-, 50-60 Hz
Classe di protezione	II / 
Consumo elettrico	370W

Le specifiche tecniche e il design sono soggetti a modifiche senza preavviso.

5. Istruzioni di sicurezza

Prima di utilizzare l'essiccatore per la prima volta, leggere attentamente le seguenti istruzioni e osservare tutte le avvertenze, anche se ha familiarità con la gestione di dispositivi elettronici. Conservare queste istruzioni in un luogo sicuro per un eventuale utilizzo futuro. In caso di vendita o cessione dell'essiccatore, consegnare anche le istruzioni per l'uso. Il manuale è parte integrante del prodotto.

Spiegazione dei simboli



PERICOLO! Questo segnale indica un pericolo ad alto rischio di morte o ferite gravi.



ATTENZIONE! Questo segnale indica un pericolo a medio rischio di morte o ferite gravi.



AVVERTENZA! Questo segnale indica importanti istruzioni per la protezione da danni alle cose.



PERICOLO! Attenzione, superfici calde! Questo simbolo indica il rischio di lesioni o ustioni dovute alle superfici calde dell'essiccatore.



Tensione CA



Questo simbolo indica ulteriori informazioni sull'argomento.



Indirizzo del produttore



ATTENZIONE!



**RISCHIO DI SCOSSE ELETTRICHE!
NON SMONTARE IL DISPOSITIVO!**



PERICOLO! Istruzioni generali di sicurezza

- Questo essiccatore può essere utilizzato da bambini di età pari o superiore a 8 anni o da persone con disabilità fisiche, sensoriali o mentali o da persone prive di conoscenze o esperienze, a condizione che siano sorvegliati o che abbiano ricevuto istruzioni sull'uso corretto del dispositivo e che comprendano i rischi associati. Questo dispositivo non è un giocattolo! Le operazioni di pulizia e manutenzione possono essere effettuate dai bambini solo se di età superiore agli 8 anni e sotto la supervisione di un adulto. Tenere i bambini di età inferiore agli 8 anni lontani dal dispositivo e dal suo cavo d'alimentazione [10].
- Le componenti più piccole possono venire ingerite. Tenere il materiale d'imballaggio fuori dalla portata dei bambini. Rischio di soffocamento.
- Non utilizzare l'essiccatore se danneggiato o malfunzionante, perché potrebbe causare ulteriori danni. Chiedere al servizio clienti o a una persona qualificata di controllare l'essiccatore e di ripararlo, se necessario.



PERICOLO! Rischio d'incendio!

- Il dispositivo non è progettato per essere impiegato con un timer esterno o un sistema di controllo a distanza separato.
- Non posizionare il dispositivo su superfici dipinte o su tessuti, come tovaglie.
- Non posizionare mai l'essiccatore sotto o in prossimità di oggetti infiammabili, come tende o drappaggi.
- Mantenere i materiali infiammabili e combustibili a una distanza minima di almeno 50 cm intorno al dispositivo.
- Accertarsi che la circolazione dell'aria non sia ostacolata. Lasciare uno spazio sufficiente intorno all'essiccatore e almeno 1 metro sopra al dispositivo.
- Non coprire l'essiccatore.
- Non bloccare mai i fori di ventilazione sul lato inferiore della base [4] e non coprirli con un panno.
- Non mettere carta, fogli di alluminio, tessuti o altri oggetti sui ripiani per l'essiccazione [2, 3].
- Posizionare l'essiccatore su una superficie piana, solida e ignifuga, protetta da spruzzi d'acqua.



PERICOLO! Rischio di scossa elettrica!

- La parte esterna dell'essiccatore non deve essere danneggiata. In caso contrario, sussiste il rischio di scossa elettrica.
- Inserire sempre la spina di alimentazione in una presa di corrente facilmente accessibile. Far funzionare l'essiccatore solo con la tensione indicata sulla targhetta! La targhetta di classificazione si trova sul lato inferiore dell'essiccatore. Non deve essere eseguita alcuna azione per impostare il prodotto su 50 o 60 Hz. Il dispositivo si regola automaticamente su 50 o 60 Hz.
- L'essiccatore, il cavo di alimentazione [10] e la spina di alimentazione non devono essere immersi in acqua o altri liquidi.
- Non toccare mai il cavo di alimentazione [10] o l'essiccatore con le mani bagnate.
- L'essiccatore non deve essere utilizzato nelle immediate vicinanze di un lavandino, una vasca da bagno, una doccia o una piscina. In caso di

caduta nell'acqua del dispositivo, scollegare immediatamente la spina di alimentazione e solo dopo rimuovere l'essiccatore dall'acqua.

- Per scollegare correttamente il dispositivo dall'alimentazione di rete, estrarre completamente la spina dalla presa. Non tirare mai il cavo di alimentazione [10] per scollegare la spina dalla presa di corrente. Staccarla sempre impugnando la spina stessa.
- Staccare la spina dalla presa di corrente se l'essiccatore non funziona correttamente, non è in uso, prima di montarlo o smontarlo, durante i temporali e prima della pulizia.
- Accertarsi che il cavo d'alimentazione [10] non venga danneggiato da oggetti taglienti o caldi.
- Assicurarsi che il cavo d'alimentazione [10] non venga rotto o schiacciato.
- Nel caso in cui il cavo d'alimentazione [10] risultasse danneggiato, farlo sostituire dal produttore, dall'assistenza o da personale qualificato, onde evitare possibili rischi. Non utilizzare mai spine o prolunghe e non manomettere il cavo di alimentazione [10]!



PERICOLO! Rischio di ustioni!

- Il coperchio [1], i ripiani per l'essiccazione [2, 3], la base [4] e gli alimenti da essiccare diventano molto caldi durante il funzionamento. Rimangono caldi anche dopo lo spegnimento del dispositivo. Pertanto, fare attenzione a non bruciarsi.
- Lasciare raffreddare completamente l'essiccatore e tutti gli accessori prima di pulirli, trasportarli o riporli.



ATTENZIONE! Rischio di danni alle persone

- In presenza di fumo, rumori od odori insoliti, scollegare immediatamente la spina dalla presa. In questo caso, l'essiccatore non deve più essere utilizzato fino a quando non viene ispezionato da personale di assistenza autorizzato. Non inalare mai il fumo derivante da un possibile incendio del dispositivo. In caso di inalazione accidentale, consultare immediatamente un medico. L'inalazione di fumo può arrecare danni alla salute.

- Non utilizzare l'essiccatore prima di averlo montato completamente e correttamente.
- Posizionare il cavo d'alimentazione [10] in modo che non costituisca rischio d'inciampamenti.



AVVERTENZA! Danni al dispositivo

- Non utilizzare detergenti abrasivi o caustici.
- Utilizzare l'essiccatore solo con gli accessori originali in dotazione.
- Non appoggiare nessun oggetto sul disidratatore o sui ripiani per l'essiccazione [2, 3].
- Proteggere l'essiccatore dall'umidità, dalle gocce e dagli schizzi.
- Non posizionare l'essiccatore sotto la luce solare diretta.
- Non esporre il dispositivo a temperature eccessivamente calde o fredde.
- Non sottoporre l'essiccatore a urti o vibrazioni eccessive.

6. Prima di iniziare...

Estrarre l'essiccatore dalla confezione. Rimuovere i materiali d'imballaggio e controllare che tutti i componenti siano completi e integri. In presenza di componenti danneggiati o mancanti, contattare il produttore.

6.1 Alcune informazioni sulla essiccazione

L'essiccazione è un processo di eliminazione, tramite aria, dell'acqua contenuta negli alimenti, allo scopo di prolungare la loro durata. In questo modo si evita l'uso di conservanti spesso utilizzati, come lo zolfo, le alte concentrazioni di azoto, ecc. Nel processo di essiccazione, viene rimossa la maggior quantità possibile di acqua dagli alimenti, al fine di eliminare la base per la vita dei microrganismi responsabili del deterioramento degli alimenti [muffe, batteri, ecc.]. La maggior parte dei batteri ha bisogno di un contenuto d'acqua di almeno il 35%. Le muffe sono attive fino ad un contenuto d'acqua di circa il 15%.

Nell'essiccatore, l'aria calda e secca circola sulla superficie degli alimenti. Ciò causa l'evaporazione dell'acqua presente sulla superficie del cibo. Anche l'acqua che fuoriesce dagli alimenti evapora. Questo processo continua a verificarsi fino a quando il contenuto di acqua all'interno dei pezzi di cibo è così basso che non è più possibile far uscire l'acqua.

Ciò dimostra che gli alimenti contenenti acqua [per esempio, le albicocche] richiedono tempi di essiccazione più lunghi rispetto a quelli relativamente secchi [per esempio, le carote].

Il processo d'essiccazione preserva intatti minerali, vitamine e fibre. Poiché l'acqua evapora e il volume degli alimenti si riduce, vitamine, minerali e sapore risultano concentrati. I cibi essiccati risultano più ricchi di sapore e di gusto.

7. Introduzione

7.1 Operazioni iniziali

Quando il dispositivo viene utilizzato per la prima volta, può emettere odore o un po' di fumo. Ciò è normale e totalmente innocuo. Aprire una finestra per garantire una ventilazione adeguata. Mettere in funzione l'apparecchio senza alimenti da essiccare e con tutti e 5 i ripiani per l'essiccazione [2, 3] e il coperchio [1] a 70°C per circa 30 minuti. Procedere come segue:

- Pulire l'essiccatore prima di utilizzarlo per la prima volta, facendo riferimento al capitolo "Pulizia".
- Posizionare la base [4] su una superficie asciutta, piana, non scivolosa e ignifuga.
- Posizionare tutti e quattro i ripiani per l'essiccazione [3], il ripiano superiore per l'essiccazione [2] e il coperchio [1] sulla base [4].
- Inserire la spina in una presa facilmente accessibile.
Si sente un segnale acustico e il simbolo "00:00" lampeggia sul display [5].
- Utilizzare i pulsanti - [7] o + [8] per impostare l'ora su "01:00".
- Premere il pulsante  [6]. Il display della temperatura mostra "55C" e poi lampeggia.
- Utilizzare i pulsanti - [7] o + [8] per impostare la temperatura su "70C".
- Premere brevemente il pulsante  [9] per accendere l'essiccatore.

Il display [5] alterna il tempo rimanente fino allo spegnimento e la temperatura impostata. L'essiccatore si spegne automaticamente al termine del conto alla rovescia. Viene emesso un segnale acustico e sul display [5] appare "0000".



Questo primo processo di riscaldamento può essere annullato dopo 30 minuti tenendo premuto il pulsante  [9] fino a quando sul display [5] appare "0000".

- Scollegare la spina dalla presa.
- Lasciar raffreddare completamente l'essiccatore.
- Pulire l'essiccatore come descritto nel capitolo "Pulizia". Il dispositivo è pronto per il normale utilizzo.

8. Utilizzo dell'essiccatore

8.1 Preparazione degli alimenti per l'essiccazione

Il capitolo seguente offre alcuni consigli per ottenere i migliori risultati d'essiccazione, in modo da massimizzare i tempi di conservazione e il sapore.

- Non essiccare alimenti contenenti grasso od olio (come carne grassa o marinata con olio).
Durante il processo di essiccazione, il grasso e l'olio irrancidiscono. La panna, il latte e il burro presentano effetti analoghi - evitare anche di usarli nelle marinade.
- Lavare bene tutti gli alimenti prima di essicarli.
- Nel caso in cui si desiderasse essiccare frutta, rimuovere i noccioli. La frutta deve essere matura, ma non troppo.
- Essiccare solo alimenti non danneggiati, eliminando le parti guaste.
- Dove possibile, tagliare il cibo in pezzi uguali, al fine di ottenere un risultato uniforme. Sebbene le fette sottili si essicchino più rapidamente, possono diventare molto piccole dopo l'essiccazione.
- Non tagliare il cibo in pezzi troppo piccoli. L'essiccazione provoca un ulteriore restringimento dei pezzi, che potrebbero cadere attraverso i fori dei ripiani per l'essiccazione [2, 3].

- Collocare la frutta non sbucciata sui ripiani per l'essiccazione [2, 3] con la buccia rivolta verso il basso [lato tagliato in alto].
- Una volta preparati, gli alimenti devono essere essiccati immediatamente.
- Non riempire eccessivamente i ripiani per l'essiccazione [2, 3]. Altrimenti, l'aria non può circolare a sufficienza e il cibo non viene asciugato a sufficienza.
- Non interrompere il processo d'essiccazione.
- Prima di iniziare il procedimento, immergere le superfici tagliate della frutta nel succo di limone per evitare che anneriscano.

8.2 Impostazione dell'essiccatore

Posizionare la base [4] su una superficie asciutta, piana, non scivolosa e ignifuga.

8.3 Riempimento e montaggio dei ripiani per l'essiccazione

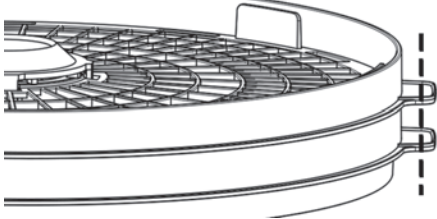
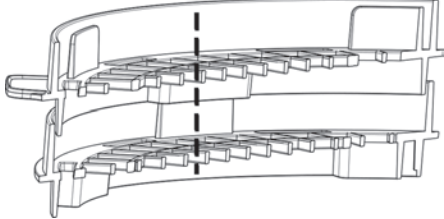
A seconda della quantità di alimenti da essiccare, si possono posizionare da 1 a 5 ripiani per l'essiccazione [2, 3] sulla base [4].

Per montare i ripiani per l'essiccazione [2, 3]:

- Collocare gli alimenti pronti da essiccare sui ripiani per l'essiccazione [2, 3].
- Inserire tutti i ripiani per l'essiccazione [3] preparati con gli alimenti da essiccare e il ripiano superiore per l'essiccazione [2] sulla base [4].
- Collocare il coperchio [1] sul ripiano superiore per l'essiccazione [2].



Lo spazio tra i ripiani per l'essiccazione [2, 3] può essere aumentato se si devono asciugare articoli più grandi.

	
Distanza normale Posizionare i ripiani per l'essiccazione [2, 3] l'uno sull'altro, in modo che le maniglie siano esattamente allineate l'una sull'altra.	Aumento della distanza Posizionare i ripiani per l'essiccazione [2, 3] l'uno sull'altro, in modo che le barre strette e larghe siano esattamente allineate l'una sull'altra.

8.4 Accensione e programmazione dell'essiccatore

Una volta preparato e montato l'essiccatore come descritto nel capitolo precedente, è possibile essiccare gli alimenti. Procedere come segue:

- Inserire la spina in una presa facilmente accessibile.
Si sente un segnale acustico e "00:00" lampeggia sul display [5].
- Utilizzare i pulsanti - [7] o + [8] per impostare il tempo di essiccazione desiderato (vedere i consigli nel capitolo "Consigli per ottenere buoni risultati di essiccazione").
- Premere il pulsante [6]. Il display della temperatura indica "55C" e poi lampeggia.

- Utilizzare i pulsanti - [7] o + [8] per impostare la temperatura desiderata (vedere i consigli nel capitolo "Consigli per ottenere buoni risultati di essiccazione").
- Premere brevemente il pulsante  [9] per avviare il processo di essiccazione.

Il display [5] alterna il tempo rimanente fino allo spegnimento e la temperatura impostata. L'essiccatore si spegne automaticamente al termine del conto alla rovescia. Viene emesso un segnale acustico e sul display [5] appare "0000".

- Se necessario, si possono regolare la temperatura e il tempo di asciugatura senza spegnere il dispositivo. Premere il pulsante  [6] per impostare la temperatura e premere nuovamente il pulsante  [6] per regolare il tempo di essiccazione. Utilizzare i pulsanti - [7] e + [8] per impostare il valore desiderato mentre lampeggia sul display [5].
- Si può mettere in pausa il processo di essiccazione in qualsiasi momento premendo brevemente il pulsante  [9]. Sul display [5] appare "PA". Premere brevemente il pulsante  [9] per continuare il processo di essiccazione.
- Se necessario, dopo qualche ora controllare se il processo d'essiccazione sta dando un risultato soddisfacente. Eseguire un test tattile (veda la compattezza consigliata nel capitolo "Consigli per ottenere buoni risultati di essiccazione") per determinare se gli alimenti sono già sufficientemente essiccati. Se necessario, girarli e continuare il processo di essiccazione.
- Si può anche terminare il processo di essiccazione in anticipo. Per farlo, tenere premuto il pulsante  [9] finché non appare "0000" sul display [5]. A questo punto, si sentirà un segnale acustico.
- Scollegare la spina dalla presa.
- Lasciar raffreddare completamente l'essiccatore.
- Confezionare il cibo essiccato raffreddato. L'ideale è utilizzare i barattoli vuoti o quelli richiudibili presenti in casa. I cibi possono anche essere messi sotto vuoto o sigillati con la pellicola per alimenti. Si sconsiglia l'impiego di buste di plastica. Si può conservare il cibo essiccato a qualsiasi temperatura ambiente, ma si conserva più a lungo se viene collocato in un luogo fresco, asciutto e buio.
- Pulire l'essiccatore come descritto nel capitolo "Pulizia".

8.5 Consigli per ottenere buoni risultati di essiccazione

I tempi d'essiccazione forniti di seguito hanno puramente valore indicativo. Possono variare a seconda della quantità di cibo da essiccare, del suo spessore e delle sue dimensioni, ecc. Eseguire di tanto in tanto il test di essiccazione consigliato per verificare se il prodotto si è essiccato a sufficienza. Se non è sufficientemente essiccato, continuare il processo di essiccazione ancora per un po'.

Frutta

La frutta essiccata può essere usata come spuntino o come ingrediente per ricette creative. La frutta può essere tagliata a pezzetti, macinata o rimessa a bagno.

Se si intende consumarla come spuntino, non essicarla troppo a lungo o diventerà difficile da masticare.

La frutta essiccata, inoltre, può essere mischiata a noci e cereali per creare un ottimo muesli o yogurt alla frutta.



Prima di iniziare il procedimento, immergere le superfici tagliate della frutta nel succo di limone per evitare che anneriscano.



Per la frutta contenente noccioli, si consiglia di essicarla integra per circa 2/3 del tempo consigliato e poi di rimuovere il nocciolo prima di terminare il processo d'essiccazione. La pre-essiccazione facilita la rimozione del nocciolo.

Alimento	Preparazione	Temperatura d'essiccazione [°C]	Tempo d'essiccazione [ore]	Controllo tattile
Ananas	Fette di circa 8 mm di spessore	70	10 - 12	Facilmente flessibile
Mele	Fette di circa 8 mm di spessore o tocchetti di circa 15 mm di spessore	70	8 - 10	Facilmente flessibile
Albicocche	Con la buccia, tagliate a metà, la parte con la buccia rivolta verso il basso	70	10 - 12	Flessibili
	Fette di circa 8 mm di spessore	70	10 - 12	Flessibili
Banana	Fette di circa 8-10 mm di spessore	70	8 - 10	Flessibili
Pera	Fette di circa 3 mm di spessore	70	8 - 10	Flessibili
	Tagliata a metà, la parte con la buccia rivolta verso il basso	70	14 - 18	Flessibile
Fragole	Tagliate a metà o a fette di circa 8 mm di spessore	70	8 - 10	Dure
Fichi	Tagliati a metà, la parte con la buccia rivolta verso il basso	70	8 - 10	Secchi
Ciliegie	Forate, senza nocciolo	70	10 - 12	Dure
Prugne	Tagliate a metà, la parte con la buccia rivolta verso il basso	70	10 - 12	Flessibili
Uva	Tagliati a metà, la parte con la buccia rivolta verso il basso	70	12 - 14	Facilmente flessibile

Verdure

Sbollentare le verdure prima di essicarle.

Le verdure essiccate devono essere reidratate prima della cottura. Possono anche essere macinate allo stato essiccato (per esempio, peperoni o peperoncini) e conservate in un barattolo ermetico per essere utilizzate come spezie.

I funghi essiccati possono essere reidratati e utilizzati come se fossero freschi. In alternativa, possono essere macinati e la polvere di funghi piccanti può essere utilizzata per zuppe e salse.

Alimento	Preparazione	Temperatura d'essiccazione [°C]	Tempo d'essiccazione [ore]	Controllo tattile
Fagioli	Interi, sbollentati	70	6 - 8	Friabili
Piselli	Senza baccello, sbollentati	50	6 - 8	Dure
Cetriolini	Con la buccia, fette di circa 1 cm di spessore	50	6 - 8	Dure
Carote	Sbucciate, fette di circa 8 mm di spessore	70	6 - 8	Dure
Porri	Tagliati a metà, in pezzi di circa 6-8 cm di lunghezza, sbollentati	70	6 - 10	Friabili
Peperoni	Strisce di circa 6-8 cm	70	9 - 10	Flessibili
Funghi	Ben lavati, i funghi piccoli interi, quelli più grandi a fette	50	4 - 6	Duri
Sedano	Sbucciato, fette di circa 8 mm di spessore	70	6 - 10	Dure
Pomodori	Fette di circa 6-8 mm di spessore	70	7 - 8	Dure
Zucchine	Con la buccia, fette di circa 8 mm di spessore	70	9 - 10	Dure

Erbe aromatiche

Il procedimento d'essiccazione delle erbe aromatiche deve avvenire delicatamente, a basse temperature. Se, durante il processo d'essiccazione, si sentisse un odore forte, abbassare la temperatura. Essicare le erbe per troppo tempo può portare a una perdita di sapore.

Conservare le erbe essiccate in un barattolo richiudibile. Assicurarsi che non ci siano gambi duri o grandi, perché sono fastidiosi da trovare nel cibo in seguito.

Alimento	Preparazione	Temperatura d'essiccazione [°C]	Tempo d'essiccazione [ore]	Controllo tattile
Basilico, timo, aneto, dragoncello, prezzemolo, rosmarino, salvia, erba cipollina, ecc.	Lavato, essiccato intero	40	2 - 4	Friabili

Carne

Utilizzare solo carne fresca!

Rimuovere tendini, grasso e ossa e lavare bene la carne. La carne magra deve essere salata o marinata prima di essere essiccata. Nel processo di salatura o marinatura, il sale elimina parte del contenuto d'acqua e aggiunge sapore. Tagliare la carne a fettine prima di sottoporla al processo d'essiccazione. Essiccare per circa 10-12 ore a 60°C.

Pesce

Utilizzare solo pesce fresco!

Rimuovere spine e pelle e lavare bene il pesce. Prima di essere sottoposto al processo d'essiccazione, il pesce deve essere marinato. Irrorare il pesce con succo di limone e lasciarlo in acqua salata per circa 30 min. Tagliare il pesce a fettine prima di sottoporlo al processo d'essiccazione. Essiccare per circa 10-12 ore a 60°C.

Il pesce essiccato deve essere reidratato prima di poter essere cucinato.

9. Pulizia

 **PERICOLO!** Prima di iniziare le operazioni di pulizia, scollegare la spina dalla presa – rischio di scossa elettrica!

 **PERICOLO!** Aspettare che l'essiccatore si raffreddi. In caso contrario, ci si potrebbero provocare ustioni!

 **PERICOLO!** Non immergere mai la base [4] nell'acqua, rischio di scosse elettriche!

Per pulire le parti esterne, utilizzare un panno leggermente inumidito. Non impiegare mai solventi o detersivi che possano danneggiare i materiali plastici. In caso di sporco ostinato, aggiungere poco detersivo al panno inumidito.

Pulire il coperchio [1] e i ripiani per l'essiccazione [2, 3] in una bacinella di acqua calda con del detersivo per piatti. Sciacquare tutte le parti con acqua pulita e asciugarle bene.



Il coperchio [1] e i ripiani per l'essiccazione [2, 3] possono essere puliti anche in lavastoviglie.

10. Conservazione del dispositivo inutilizzato

Quando non si desidera utilizzare l'essiccatore, scollegare la spina dalla presa di corrente. Conservare l'essiccatore pulito in un luogo pulito e asciutto, lontano dalla luce diretta del sole.

11. Risoluzione dei problemi

L'essiccatore non funziona.

- Controllare che la spina sia inserita correttamente nella presa di corrente.
- Controllare se l'essiccatore è acceso.

L'essiccatore si spegne automaticamente.

- Verificare se il tempo di essiccazione preimpostato è trascorso. Se necessario, impostare un tempo d'essiccazione maggiore.

12. Normativa in materia ambientale e informazioni sullo smaltimento

	I dispositivi contrassegnati da questo simbolo sono soggetti alla Direttiva Europea 2012/19/EU. Tutti i dispositivi elettrici ed elettronici devono essere smaltiti separatamente dai rifiuti domestici, presso i centri di smaltimento ufficiali. Evitare danni all'ambiente e pericoli per la salute delle persone smaltendo il dispositivo in maniera appropriata. Per ulteriori informazioni su uno smaltimento appropriato, contattare i locali enti di smaltimento, le autorità competenti o il negozio dove è stato acquistato l'apparecchio.
  ES/PT	Smaltire i materiali d'imballaggio in maniera eco-compatibile. I cartoni dell'imballaggio possono essere portati ai cassonetti per la carta o nei punti di raccolta pubblica per essere riciclati. Eventuali pellicole o plastiche contenute nell'imballaggio possono essere portate nei punti di raccolta pubblica per lo smaltimento.

Valido solo per la Francia:



"Smistamento semplificato"

Il prodotto, gli accessori, il materiale stampato e l'imballaggio sono riciclabili. Sono soggetti a responsabilità avanzata del produttore e vengono smistati e raccolti separatamente.

Valido solo per Spagna e Portogallo:

Separare il materiale d'imballaggio e smaltirlo nei relativi contenitori per la raccolta differenziata, in base ai simboli sull'imballaggio:



In caso di smaltimento, prestare attenzione ai simboli sull'imballaggio, contrassegnato con abbreviazioni [a] e numeri [b], i cui significati sono i seguenti:
1-7: plastica / 20-22: carta e cartone / 80-98: materiale composito.

Simbolo	Materiale	Contenuto nei seguenti elementi di imballaggio di questo prodotto
	Polietilene ad alta densità	Borsa di plastica della confezione
	Polipropilene	Adesivo per chiudere l'imballaggio
	Cartone ondulato	Imballaggio, scatola interna

13. Classificazione alimentare



Questo simbolo indica i prodotti la cui composizione fisica e chimica è stata sottoposta a test e ritenuta non pericolosa per la salute se utilizzata a contatto con gli alimenti, in conformità ai requisiti del Regolamento UE 1935/2004.

14. Note di conformità



Il prodotto è conforme ai requisiti delle direttive europee e nazionali in materia. L'attestato di conformità è stato fornito. Il produttore è in possesso delle relative dichiarazioni e della documentazione in materia.



Il prodotto è conforme ai requisiti delle direttive nazionali in materia della Repubblica di Serbia.

La Dichiarazione di conformità UE completa e qualsiasi altra dichiarazione di conformità (ove applicabile) sono disponibili per il download a questo link:

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

Indirizzo di contatto ai sensi del Regolamento sulla sicurezza dei prodotti 2023/988: ce@targa.de

15. Informazioni sull'assistenza e garanzia

Garanzia di TARGA GmbH

Gentile cliente,

con questo apparecchio riceve 3 anni di garanzia a partire dalla data di acquisto. Nel caso in cui dovesse riscontrare difetti del presente prodotto, Lei gode di diritti legali nei confronti del venditore del prodotto. Tali diritti non sono in alcun modo limitati dalla garanzia qui di seguito riportata.

Condizioni di garanzia

Il periodo di validità della garanzia ha inizio con la data di acquisto. Conservare lo scontrino fiscale originale come prova d'acquisto. Se entro tre anni dalla data di acquisto dovessero essere riscontrati difetti di materiale o di fabbricazione, il prodotto sarà, a nostra discrezione, riparato o sostituito gratuitamente.

Durata della garanzia e diritti per difetti

La durata della presente garanzia non viene prolungata dalla garanzia legale. Ciò vale anche per i pezzi sostituiti e riparati. Eventuali danni e difetti già presenti al momento dell'acquisto devono essere notificati immediatamente dopo l'apertura della confezione. Allo scadere della garanzia le riparazioni saranno a carico del cliente.

Copertura della garanzia

L'apparecchio è stato accuratamente prodotto nel rispetto di elevati standard qualitativi e controllato scrupolosamente prima della consegna. La prestazione in garanzia vale per difetti del materiale o di fabbricazione. Questa garanzia non si estende a componenti del prodotto esposti a normale logorio, che possono pertanto essere considerati come componenti soggetti a usura (esempio capacità della batteria, calcificazione, lampade, pneumatici, filtri, spazzole...). La garanzia non si estende altresì a danni che si verificano su componenti delicati (esempio interruttori, batterie, parti realizzate in vetro, schermi, accessori vari) nonché danni derivanti dal trasporto o altri incidenti. La presente garanzia decade se il prodotto viene danneggiato, non utilizzato correttamente o sottoposto a manutenzione. Per un corretto utilizzo del prodotto, attenersi scrupolosamente alle istruzioni descritte nel manuale d'uso. Evitare nel modo più assoluto utilizzi e azioni sconsigliate o segnalate come pericolose nelle istruzioni d'uso. Il prodotto è destinato esclusivamente all'uso privato e non commerciale. In caso di utilizzo improprio, scorretto o violento e in caso di interventi non eseguiti dal nostro centro di assistenza autorizzato, la garanzia è da considerarsi nulla. La riparazione o sostituzione del prodotto non comporta l'inizio di un nuovo periodo di garanzia.

Gestione in caso di garanzia

Per una rapida soddisfazione della Sua richiesta, si attenga alle seguenti istruzioni:

- Prima della messa in funzione del prodotto, leggere attentamente la documentazione allegata. Se dovesse presentarsi un problema che non si riesce a risolvere con i mezzi indicati, contattare la nostra assistenza clienti.
- Per ogni richiesta, si prega di custodire come prova d'acquisto lo scontrino fiscale e il codice articolo oppure il numero di serie, se esistente.
- Nel caso in cui non sia possibile trovare una soluzione per via telefonica, tramite la nostra assistenza clienti viene contattata una seconda assistenza, in base alla causa del difetto.

- Su www.lidl-service.com è possibile scaricare questo e molti altri manuali, video dei prodotti e software di installazione. Scansionare questo codice QR per accedere direttamente alla pagina di assistenza di LIDL (www.lidl-service.com): qui è possibile consultare le istruzioni per l'uso inserendo il codice articolo [IAN].



Assistenza

IT

Telefono: 800781188

E-Mail: targa@lidl.it

CH

Telefono: 0800 56 44 33

E-Mail: targa@lidl.ch

MT

Telefono: 800 62230

E-Mail: targa@lidl.com.mt

IAN: 482201_2410



Produttore

Considerare che il seguente indirizzo non coincide con l'indirizzo dell'assistenza. Contattare in primo luogo il centro di assistenza sopra indicato.

TARGA GmbH
Coesterweg 45
59494 Soest
GERMANIA

Tartalomjegyzék

1. Rendeltetésszerű használat	177
2. A csomag tartalma.....	177
3. Áttekintés.....	178
4. Műszaki adatok	178
5. Biztonsági útmutatások.....	178
6. Mielőtt használatba venné.....	182
6.1 Néhány információ a dehidratálásról.....	182
7. Első lépések.....	183
7.1 Első működtetés.....	183
8. A dehidratáló használata	183
8.1 Élelmiszerek előkészítése a dehidratáláshoz	183
8.2 A dehidratálóbeállítása	184
8.3 A szárítóállványok feltöltése és felszerelése.....	184
8.4 A dehidratálóbekapcsolása és programozása.....	185
8.5 tipp a jó dehidratálási eredményekhez.....	185
9. Tisztítás	188
10. Tárolás használaton kívül	189
11. Hibaelhárítás	189
12. Környezetvédelmi előírások és hulladékkénti elhelyezési információ.....	189
13. Étkezési célú használat.....	190
14. Megfelelőségi adatok.....	190
15. Garanciális és szervíz tájékoztatás	191

Gratulálunk!

A SilverCrest SDA 370 BI dehidratáló [a továbbiakban: dehidratáló] megvásárlásával Ön egy kiváló minőségű terméket választott.

Első használatba vétele előtt ismerkedjen meg a dehidratáló készülék működésével, és olvassa át figyelmesen ezt a használati utasítást. Ügyeljen a biztonsági utasítások betartására, és csak a használati utasításban leírtak szerint és a megadott alkalmazásokhoz használja a dehidratálót.

Tartsa a Kezelési útmutatót biztos helyen. Kérjük, hogy a dehidratálógép harmadik félnek történő átadásakor is adjon át minden dokumentumot.

1. Rendeltetésszerű használat

Ezt a dehidratálót kizárólag ételek szárítására tervezték. A dehidratálót nem vállalati vagy kereskedelmi felhasználásra tervezték. A dehidratálót csak magánhasználatra használja. A fentiektől eltérő bármilyen más használat nem tekinthető rendeltetésszerű használatnak. A dehidratálót nem szabad kültéren vagy trópusi éghajlaton használni. Ez a dehidratáló megfelel a CE-megfelelőségre vonatkozó valamennyi vonatkozó normának és szabványnak. Ha a dehidratálót a gyártó által nem jóváhagyott módon módosítják, a szabványoknak való megfelelés nem garantált. A gyártó nem tehető felelőssé az ebből származó károkért vagy meghibásodásért.

Tartsa be az illető ország hatályos rendelkezéseit és jogszabályait.

2. A csomag tartalma

- Dehidratáló
- Kezelési útmutató

3. Áttekintés

A Kezelési útmutató fedőlapja kihajtható. A borító belső oldalán a dehidratáló illusztrálva van, az összes alkatrész számozással. A számok a következőket jelentik:

- 1 Fedél
- 2 Felső szárítóállvány
- 3 Szárítóállványok
- 4 Talp
- 5 Kijelző
- 6  Gomb [hőmérséklet/időbeállítás módosítása]
- 7  Gomb [érték csökkentése]
- 8  Gomb [érték növelése]
- 9  Gomb [rövid megnyomás: a szárítási folyamat elindítása/szüneteltetése; nyomva tartva: a szárítási folyamat megszakítása]
- 10 Hálózati kábel
- 11 Nyitás [szárítóállvány-középpontok]
- 12 Zárt fedél a felső szárítóállvány közepén

4. Műszaki adatok

Modell	SDA 370 BI
Tápellátás	220-240V~, 50-60Hz
Érintésvédelmi osztály	II / 
Teljesítményfelvétel	370 W

A műszaki adatok és a készülék kialakítása előzetes értesítés nélkül változhatnak.

5. Biztonsági útmutatások

Mielőtt először használná a dehidratálót, olvassa el figyelmesen az alábbi utasításokat, és tartsa be az összes figyelmeztetést, még akkor is, ha már ismeri az elektronikus eszközök kezelését. E Kezelési útmutatót tartsa biztonságos helyen későbbi utánanézés céljából. Ha eladja vagy elajándékozza a dehidratálót, adja át a kezelési útmutatót is. Ez a termék szerves része.

Az egyes szimbólumok magyarázatai



VESZÉLY! Olyan veszélyt vagy nagy kockázatot jelez e figyelmeztető szó, amely halálos vagy súlyos balesethez vezet, ha nem előzi meg azt.



FIGYELMEZTETÉS! Olyan mérsékelt veszélyre hívja fel a figyelmet e figyelmeztető szó, mely halálos vagy súlyos sérülést okozhat, ha nem előzi meg azt.



VIGYÁZAT! Olyan fontos útmutatásokat jelöl e figyelmeztető szó, amelyek betartása vagyoni károk elleni védekezéshez szükséges.



VESZÉLY! Figyelmeztetés, forró felületek! Ez a szimbólum a dehidratáló forró felületei által okozott sérülések vagy égési sérülések veszélyét jelzi.



Váltakozó feszültség



E szimbólum a témakörre vonatkozó fontos információt jelöl.



Gyártó címe



FIGYELEM!



ÁRAMÜTÉSVESZÉLY!

NE BONTSA MEG A BURKOLATÁT!



VESZÉLY! Általános biztonsági utasítások

- Ezt a dehidratálót használhatják 8 éves vagy annál idősebb gyermekek, illetve fizikai, érzékszervi vagy szellemi fogyatékkal élő személyek, illetve ismeretekkel vagy tapasztalattal nem rendelkező személyek, feltéve, hogy felügyelet alatt állnak, vagy utasításokat kaptak a készülék megfelelő használatára vonatkozóan, és megértették a kapcsolódó kockázatokat. Nem játékszer e termék. A készülék tisztítását és felhasználói karbantartását nem végezhetik gyermek kivéve, ha 8 évesnél idősebbek és szülői felügyelet mellett végzik azt. Tartsa a 8 évesnél fiatalabb gyermekeket távol az eszköztől és a hálózati kábeltől [10].
- A kis alkatrészek fulladásveszélyesek lehetnek. Tartsa a csomagolást gyermekektől távol. Fennáll a fulladás veszélye.
- Ne használja a dehidratálót, ha az megsérült vagy meghibásodott, mert ez további károkat okozhat. Kérje meg az ügyfélszolgálatot

vagy egy szakképzett személyt, hogy ellenőrizze a dehidratálót, és szükség esetén javítsa meg.



VESZÉLY! Tűzveszély!

- A dehidratálót nem külső időzítővel vagy külön távirányító-rendszerrel való használatra tervezték.
- Ne tegye a dehidratálót festett felületre vagy olyan textilekre, mint pl. az asztalterítő.
- Sohase tegye a dehidratálót gyúlékony anyag, pl. függöny vagy drapéria alá, vagy annak közvetlen közelébe.
- A készülék 50 cm-es környezetén belülre ne tegyen semmilyen gyúlékony anyagot.
- Biztosítson akadálymentes légmozgást. Hagyjon elegendő helyet a dehidratáló körül és legalább 1 méterrel a készülék felett.
- Ne fedje le a dehidratálót.
- Sohase zárja el a talp alján lévő szellőzőnyílásokat [4], és ne takarja le azokat ruhával.
- Ne tegyen papírt, alumíniumfóliát, szövetet vagy más tárgyakat a szárítóállványokra [2, 3].
- Tegye a dehidratálót egy vízpermettől védett, sima, erős és tűzálló felületre.



VESZÉLY! Áramütésveszély!

- A dehidratáló háza nem sérülhet meg. Ha sérült a ház, akkor áramütés veszélye áll fenn.
- A hálózati kábel csatlakozódugóját mindig könnyen hozzáférhető hálózati csatlakozóaljzatba dugja be. A dehidratálót csak a típustáblán feltüntetett feszültséggel működtesse! A típustábla a dehidratáló alján található. A felhasználónak nincs teendője a termék 50 vagy 60 Hz-es választását illetően. Automatikusan történik a termék 50 vagy 60 Hz-es hálózati frekvenciának megfelelő beállítása.
- A dehidratálót, a hálózati kábelt [10] és a hálózati csatlakozót tilos vízbe vagy más folyadékba meríteni.
- Sohase érintse nedves kézzel a hálózati kábelt [10] vagy a dehidratálót.

- A dehidratálót tilos medence, fürdőkád, zuhanyzó vagy úszómedence közvetlen közelében üzemeltetni. Ha a dehidratáló vízbe esett, azonnal húzza ki a hálózati kábel csatlakozóját, és csak ezután vegye ki a dehidratálót a vízből.
- A hálózati feszültségről való teljes leválasztás érdekében ki kell húznia a hálózati kábel csatlakozódugóját a fali csatlakozóaljzatból. Sohase a hálózati kábelnél [10] fogva húzza ki a hálózati kábel csatlakozóját a hálózati csatlakozóaljzatból. Mindig a csatlakozódugónál fogva húzza ki azt.
- Húzza ki a hálózati kábel csatlakozóját a hálózati csatlakozóaljzatból, ha a dehidratáló nem működik megfelelően, nem használja, összeszerelés vagy szétszerelés előtt, zivatar idején és tisztítás előtt.
- Ügyeljen arra, hogy a hálózati kábelben [10] éles szélek vagy forró felületek ne tehessenek kárt.
- Ügyeljen arra, hogy a hálózati kábel [10] ne törjön meg vagy nyomódjon össze.
- Ha a hálózati kábel [10] sérült, akkor a veszélyek elkerülése érdekében a gyártóval, annak ügyfélszolgálatával vagy hasonlóan képzett személlyel cseréltesse azt ki. Sohase használjon adapterdugót vagy hosszabbítókábelt és ne módosítsa a hálózati kábelt [10]!



VESZÉLY! Égési sérülés veszélye

- A fedél [1], a szárítóállványok [2, 3], az alap [4] és a szárítandó élelmiszer működés közben nagyon felforrósodik. Ezek a készülék kikapcsolása után is forróak maradnak. Vigyázzon, hogy ne égesse meg magát.
- Tisztítás, szállítás vagy tárolás előtt hagyja teljesen kihűlni a dehidratálót és az összes tartozékot.



FIGYELMEZTETÉS! Sérülésveszély

- Ha füstre, szokatlan zajokra vagy szagra lesz figyelmes, azonnal húzza ki a csatlakozódugót a hálózati csatlakozóaljzatból. Ha ez bekövetkezik, a dehidratálót tilos tovább használni, amíg azt az arra jogosult szerviz munkatársa meg nem vizsgálta. A készülék esetleges

kigyulladás esetén ügyeljen arra, hogy ne lélegezze be a füstöt. Ha mégis belélegzi a füstöt, forduljon orvoshoz. A füst belélegzése károsíthatja az egészséget.

- Ne használja a dehidratálót, amíg az nincs megfelelően és teljesen összeszerelve.
- Úgy vezesse a hálózati kábelt [10], hogy az ne idézzen elő botlásveszélyt.



VIGYÁZAT! A készülék károsodása

- Ne használjon semmiféle oldószert vagy vegyszert.
- A dehidratálót kizárólag a mellékelt eredeti tartozékokkal üzemeltesse.
- Ne tegyen semmilyen tárgyat a dehidratálóra vagy a szárítóállványokra [2, 3].
- Védje a dehidratálót a nedvességtől, cseppektől és fröccsenő folyadékoktól.
- Ne tegye ki a dehidratálót közvetlen napfénynek.
- Ne tegye ki az dehidratálót túl magas, illetve túl alacsony hőmérsékletnek.
- Ne tegye ki a dehidratálót túlzott ütéseknek vagy rezgéseknek.

6. Mielőtt használatba venné

Vegye ki a dehidratálót a csomagolásból. Vegye ki az összes csomagolóanyagot, és ellenőrizze, hogy minden alkatrészt sértetlenül megkapott-e. Ha bármely alkatrész hiányzik, vagy sérült, akkor kérjük, hogy lépjen kapcsolatba a gyártóval.

6.1 Néhány információ a dehidratálásról

Az aszalási folyamat, levegő felhasználásával szárítja ki az élelmiszereket ezzel megnövelve szavatossági idejüket. Ezáltal elkerülhető a gyakran használt tartósítószer, például a kén, a magas nitrogéntartalom stb. használata. A dehidratálás során a lehető legtöbb vizet távolítják el az élelmiszerből, hogy az élelmiszer romlásáért felelős mikroorganizmusok [penészgombák, baktériumok stb.] életfeltételei megszűnjenek. A legtöbb baktériumnak legalább 35%-os víztartalomra van szüksége. A penészgombák viszont még 15% körül víztartalom mellett is aktívak. A dehidratálójában, meleg, száraz levegő áramlik az étel felületein. Ez elpárologtatja az étel felszínén található vizet. Majd az étel belsejéből távozó víz is elpárolog. Ez a folyamat addig folytatódik, amíg az étel víztartalma olyan alacsony, hogy több víz már nem képes távozni.

Ez azt mutatja, hogy a vizet tartalmazó élelmiszerek [pl. sárgabarack] hosszabb szárítási időt igényelnek, mint a viszonylag száraz élelmiszerek [pl. sárgarépa].

A vitaminok, rostok, és ásványi anyagok, a dehidratálás során megmaradnak. Mivel a víz elpárolog, és az étel térfogata csökken, nem csak a vitaminok és ásványok, de az íz is koncentráldódik. Az aszalt ételek sokkal ízeesebbek, és ízük sokkal intenzívebb.

7. Első lépések

7.1 Első működtetés

Az első használat során szag vagy kevés füst keletkezhet. Ez normális jelenség és tökéletes marad a biztonság. Megfelelő szellőzés biztosítására nyissa ki az ablakot. A készüléket szárítandó élelmiszer nélkül, mind az 5 szárítóállványt [2, 3] és a fedelet [1] 70 °C-on kb. 30 percig üzemeltesse. Az eljárás a következő:

- Az első használat előtt tisztítsa meg a dehidratálót, lásd a „Tisztítás” fejezetet.
- Helyezze az alapegységet [4] egyenletes, nem csúszós, száraz, és tűzálló felületre.
- Tegye mind a négy szárítóállványt [3], a felső szárítóállványt [2] és a fedelet [1] az alapra [4].
- Csatlakoztassa a hálózati kábel csatlakozódugóját egy könnyen hozzáférhető hálózati csatlakozóaljzathoz.

Hangjelzés hallható, és a kijelzőn [5] villog a „00:00”.

- A - [7] vagy + [8] gombokkal állítsa be az időt „01:00” értékre.
- Nyomja meg a  gombot [6]. A hőmérséklet-kijelzőn „55C” jelenik meg, majd villog.
- A - [7] vagy + [8] gombokkal állítsa a hőmérsékletet „70C” értékre.
- Nyomja meg röviden a  gombot [9] a dehidratáló bekapcsolásához.

A kijelzőn [5] felváltva jelenik meg a kikapcsolásig hátralévő idő és a beállított hőmérséklet. A dehidratáló a visszaszámlálás befejezése után automatikusan kikapcsol. Hangjelzés hallatszik, és a kijelzőn [5] megjelenik a „0000”.



Ez az első fűtési folyamat 30 perc elteltével a  gomb [9] lenyomásával és nyomva tartásával törölhető, amíg a kijelzőn [5] meg nem jelenik a „0000”.

- Húzza ki a hálózati kábel csatlakozódugóját a hálózati csatlakozóaljzathoz.
- Hagyja a dehidratálót teljesen lehűlni.
- A „Tisztítás” című fejezetben leírtak szerint tisztítsa meg a dehidratálót. A készülék ezután készen áll a normál használatra.

8. A dehidratáló használata

8.1 Élelmiszerek előkészítése a dehidratáláshoz

A következő részben adunk néhány tippet, hogy Ön jó aszalási eredményt érhesen el, a jobb tartósítás, és a maximális íz érdekében.

- Ne szárítson olyan ételt amely zsírt vagy olajat tartalmaz [olyanok pl., mint a zsíros húsok, vagy az olajos pácban pácolt húsok]. A zsírok és olajok megavasodnak a szárítási folyamatból. A tejszín, a tej és a vaj hasonló hatással bír - kérjük, hogy pácokban is kerülje ezek használatát.
- A dehidratálás előtt minden élelmiszert alaposan mosson meg.
- Ha gyümölcsöt szeretne aszalni, távolítsa el a magvakat. A gyümölcsnek érettnek, de nem túlrettnek kell lennie.
- Csak sérülésmentes gyümölcsöket aszaljon, és vágjon ki minden romlott részt.
- Ha lehet, vágja az ételt egyenlő méretű darabokra, hogy homogén aszalási eredményt kaphasson. Habár a vékony szeletek gyorsabban aszalódnak, azok nagyon össze is mehetnek az aszalás során.

- A túl kicsi ételeket nem vágja fel. A dehidratáció hatására a darabok még jobban összezsugorodnak, és a szárítóállványok lyukain keresztül kieshetnek [2, 3].
- A hámozatlan gyümölcsöt a héjával lefelé [vágott felével felfelé] helyezze a szárítóállványokra [2, 3].
- Amint az étel elő van készítve, azt azonnal meg kell aszalni.
- Ne töltsen túl a szárítóállványokat [2, 3]. Különben, a levegő nem tud megfelelően cirkulálni, és az étel nem tud megfelelően kiszáradni.
- Ne szakítsa meg az aszalási folyamatot.
- Aszalás előtt, az elvágott részeket kenje be citromlével, hogy ne barnuljanak meg.

8.2 A dehidratálóbeállítás

Helyezze az alapegységet [4] egyenletes, nem csúszós, száraz, és tűzálló felületre.

8.3 A szárítóállványok feltöltése és felszerelése

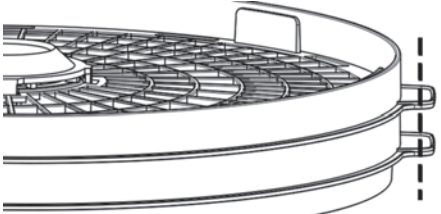
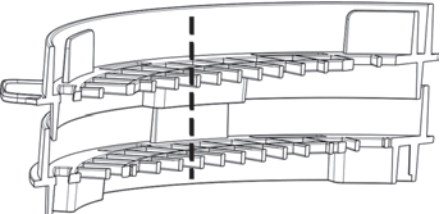
A dehidratálandó élelmiszerek mennyiségétől függően 1-5 szárítóállványt [2, 3] helyezhet el az alapon [4].

A szárítóállványok [2, 3] felszerelése:

- Tegye az előkészített szárítandó élelmiszereket a szárítóállványokra [2, 3].
- Helyezze be az összes szárítóállványt [3], amelyet a szárítandó élelmiszerekkel és a felső szárítóállványt [2] az alapra [4].
- Helyezze a fedelet [1] a felső szárítóállványra [2].



A szárítóállványok [2, 3] közötti távolság növelhető, ha nagyobb tárgyakat kell szárítani.

	
Normál távolság Helyezze egymásra a szárítóállványokat [2, 3] úgy, hogy a fogantyúk pontosan egymáson legyenek.	Megnövekedett távolság Helyezze egymásra a szárítóállványokat [2, 3] úgy, hogy a keskeny és a széles rudak pontosan egymás fölé kerüljenek.

8.4 A dehidratálóbekapcsolása és programozása

Miután, a fent említettek szerint előkészítette a dehidratálót, most már készen áll az étel az aszalásra. Az eljárás a következő:

- Csatlakoztassa a hálózati kábel csatlakozódugóját egy könnyen hozzáférhető hálózati csatlakozóaljzathoz.
Hangjelzés hallható, és a kijelzőn [5] villog a „00:00”.
- A - [7] vagy + [8] gombokkal állítsa be a kívánt szárítási időt (lásd a „Tippek a jó szárítási eredményekhez” fejezetben található ajánlásokat).
- Nyomja meg a  gombot [6]. Ekkor a hőmérséklet kijelzőn az „55C” felirat villog.
- A - [7] vagy + [8] gombokkal állítsa be a kívánt hőmérsékletet (lásd a „Tippek a jó dehidratálási eredményekhez” fejezetben található ajánlásokat).
- Nyomja meg röviden a  gombot [9] a dehidratálási folyamat elindításához.

A kijelzőn [5] felváltva jelenik meg a kikapcsolásig hátralévő idő és a beállított hőmérséklet. A dehidratáló a visszaszámlálás befejezése után automatikusan kikapcsol. Hangjelzés hallatszik, és a kijelzőn [5] megjelenik a „0000”.

- Szükség esetén a készülék kikapcsolása nélkül is beállíthatja a hőmérsékletet és a szárítási időt. Nyomja meg a  gombot [6] a hőmérséklet beállításához, majd nyomja meg ismét a  gombot [6] a szárítási idő beállításához. A - [7] és + [8] gombokkal állítsa be a kívánt értéket, miközben az a kijelzőn [5] villog.
- A szárítási folyamatot bármikor szüneteltetheti a  gomb [9] rövid megnyomásával. a kijelzőn [5] megjelenik a „PA” felirat. A dehidratálási folyamat folytatásához nyomja meg ismét röviden a  gombot [9].
- Ha szükséges, néhány óra elteltével ellenőrizze, hogy az aszalási folyamat kielégítő-e. Végezzen érintéspróbát (lásd az ajánlott szilárdságot a „Tippek a jó dehidratálási eredményekhez” című fejezetben) annak megállapítására, hogy az élelmiszer már kellően dehidratált-e. Ha szükséges, fordítsa meg, és folytassa a szárítási folyamatot.
- A szárítási folyamatot idő előtt is befejezheti. Ehhez nyomja meg és tartsa lenyomva a  gombot [9], amíg a kijelzőn [5] megjelenik a „0000”. Ezután egy hangjelzést hall.
- Húzza ki a hálózati kábel csatlakozódugóját a hálózati csatlakozóaljzathoz.
- Hagyja a dehidratálót teljesen lehűlni.
- A lehűtött, aszalt étel elcsomagolása. Ideálisan, használjon a háztartásában található üres befőttes vagy visszazárható üvegeket a tárolásra. Használhat felül zsugor, vagy vákuum csomagolást is. Műanyag zacskók használata nem javasolt. A dehidratált élelmiszereket bármilyen szobahőmérsékleten tárolhatja, de a leghosszabb ideig akkor maradnak meg, ha hűvös, száraz és sötét helyen tárolja őket.
- A „Tisztítás” című fejezetben leírtak szerint tisztítsa meg a dehidratálót.

8.5 tipp a jó dehidratálási eredményekhez

A következőkben feltüntetett aszalási idők, csak tájékoztató jellegűek. Ezek a dehidratálandó élelmiszer mennyiségétől, vastagságától és méretétől stb. függően változhatnak. Időről időre végezze el az ajánlott szárítási tesztet, hogy ellenőrizze, hogy a termék kellőképpen megszáradt-e. Ha még nem aszalódott meg eléggé, folytassa kicsit tovább az aszalási folyamatot.

Gyümölcs

Használhatja az aszalt gyümölcsöket rágcsálnivalónak, vagy kreatív receptek hozzávalójaként is. A gyümölcsöt apró darabokra vághatja, ledarálhatja, vagy beáztathatja.

Ha rágcsálni valónak készíti elő a gyümölcsöt, ne aszalja azt túl sokáig, különben nehéz lesz megrágni.

Az aszalt gyümölcsöket lehet mogyoróval, vagy gabonafélékkel kombinálni, így készítve nagyon finom gyümölcs müzlit, vagy joghurtot.



Aszalás előtt, az elvágott részeket kenje be citromlével, hogy ne barnuljanak meg.



Magozott gyümölcsök aszalásánál javasoljuk, hogy először a javasolt aszalási idő 2/3-ában maggal együtt aszalja a gyümölcsöt, ezután magozza ki a gyümölcsöt, majd folytassa az aszalást. Az előszárítás megkönnyíti a mag eltávolítását.

Étel	Előkészítés	Aszalási hőmérséklet [°C]	Aszalási idő [órák]	Érintés teszt
Ananász	Vágja kb. 8 mm vastagságú szeletekre	70	10 - 12	Könnyen flexibilis
Alma	Vágja kb. 8 mm vastag szeletekre vagy 15 mm vastag darabokra.	70	8 - 10	Könnyen flexibilis
Sárgabarack	Hámozatlan, félbevágott, héjával lefelé	70	10 - 12	Hajlítható
	Vágja kb. 8 mm vastagságú szeletekre	70	10 - 12	Hajlítható
Banán	kb. 8-10 mm vastag szeletek	70	8 - 10	Hajlítható
Körte	Vágja kb. 3 mm vastagságú szeletekre	70	8 - 10	Hajlítható
	Felezett, héjával lefelé	70	14 - 18	Hajlítható
Eper	félbevágva vagy kb. 8 mm vastag szeletekre vágva	70	8 - 10	Kemény
Füge	Felezett, héjával lefelé	70	8 - 10	Száraz
Meggy	Egész, magozott	70	10 - 12	Bórszerű
Szilva	Felezett, héjával lefelé	70	10 - 12	Hajlítható
Szőlő	Felezett, héjával lefelé	70	12 - 14	Könnyen flexibilis

Zöldségek

Aszalás előtt blansírozza a zöldségeket.

Az aszalt zöldségeket főzés előtt be kell áztatni. Azokat aszalt állapotban le is lehet darálni (pl. paprika vagy csilipaprika), és tárolhatóak légmentesen záródó üvegben, fűszerként való felhasználása.

Az aszalt gombákat be lehet áztatni, és ugyanúgy fel lehet használni, mint a friss gombát. Egyéb esetben, le lehet darálni és a fűszeres gombapor levesekhez és szószokhoz használható.

Étel	Előkészítés	Aszalási hőmérséklet [°C]	Aszalási idő [órák]	Érintés teszt
Bab	Egész, blansírozott	70	6 - 8	Törékeny
Borsó	Héjas, blansírozott	50	6 - 8	Kemény
Uborka	Hámozatlan, kb. 1 cm-es szeletekre vágva	50	6 - 8	Kemény
Répa	Hámozott, kb. 8 mm-es szeletekre vágva	70	6 - 8	Kemény
Póréhagyma	Félbevágott, kb. 6-8 cm-es szeletekre vágva, blansírozva	70	6 - 10	Törékeny
Paprika	Kb. 6-8 cm-es csíkok	70	9 - 10	Hajlítható
Gombák	Alaposan megmosva, a kis gombák egészben, a nagy gomba szeletelve	50	4 - 6	Szívós
Zeller	Hámozott, kb. 8 mm-es szeletekre vágva	70	6 - 10	Kemény
Paradicsom	kb. 6-8 mm vastag szeletek	70	7 - 8	Kemény
Cukkini	Hámozatlan, kb. 8 mm-es szeletekre vágva	70	9 - 10	Kemény

Fűszernövények

A fűszernövényeket óvatosan, alacsony hőfokon javasolt aszalni. Ha intenzív szagot érez az aszalási folyamat alatt, vegye lejjebb a hőfokot. A fűszernövények hosszas aszalása ízvesztéshez vezethet.

Helyezze az aszalt fűszernövényeket zárható befőttesüvegekbe. Ügyeljen arra, hogy ne legyenek kemény vagy nagy szárazak, mert ezeket később, evéskor bosszantó megtalálni.

Étel	Előkészítés	Aszalási hőmérséklet [°C]	Aszalási idő [órák]	Érintés teszt
Bazsalikom, kakukkfű, kapor, tárkony, petrezselyem, rozmaring, zsálya, metélőhagyma stb.	mosott, dehidratált egészben	40	2 - 4	Törékeny

Hús

Csak friss húst használjon!

Távolítsa el az inakat, zsírt és csontokat, és alaposan mossa meg a húst. A sovány húsokat a szárítás előtt be kell sózni vagy pácolni. A sózás illetve pácolás előzetesen eltávolít valamennyi folyadékot a húsból, miközben ízt is ad neki. Szárítás előtt vágja a húst vékony szeletekre. Szárítsa kb. 10-12 óráig, 60° C-on.

Hal

Csak friss halat használjon!

Távolítsa el a szálkákat, és a bőrt, és mossa át alaposan. A halakat szárítás előtt pácolni kell. A halat kenje be citrommal, és helyezze sós vízbe kb. 30 percre. Szárítás előtt vágja a halat vékony szeletekre. Szárítsa kb. 10-12 óráig, 60° C-on.

A szárított halat, újra kell nedvesíteni főzés előtt.

9. Tisztítás



VESZÉLY! Az áramütés elkerülése érdekében tisztítás előtt húzza ki a hálózati kábel csatlakozódugóját a hálózati csatlakozóaljzatból!



VESZÉLY! Várja meg, amíg a lehűl a dehidratáló. Ellenkező esetben égési sérülés veszélye áll fenn!



VESZÉLY! Sohase merítse az alapot [4] vízbe, áramütés veszélye áll fenn!

A burkolat tisztításához használjon egy enyhén nedves ruhát. Sohase használjon oldószert vagy egyéb tisztítószert, mivel ezek kárt tehetnek a műanyag alkatrészekben. Makacs szennyeződések esetén tegyen egy kis tisztítószert a nedves kendőre.

Tisztítsa meg a fedelet [1] és a szárítóállványokat [2, 3] egy tál meleg vízben, mosogatószerrel. Öblítse le az összes alkatrészt tiszta vízzel, és jól szárítsa meg őket.



A fedél [1] és a dehidratáló állványok [2, 3] mosogatógépben is tisztíthatók.

10. Tárolás használaton kívül

Ha nem kívánja használni a dehidratálót, húzza ki a hálózati csatlakozót a hálózati aljzatból. Tárolja a megtisztított dehidratálót tiszta, száraz, közvetlen napfénytől védett helyen.

11. Hibaelhárítás

A dehidratáló nem működik.

- Ellenőrizze, hogy megfelelően van-e csatlakoztatva a hálózati kábel csatlakozódugója.
- Ellenőrizze, hogy a dehidratáló be van-e kapcsolva.

A dehidratáló automatikusan kikapcsol.

- Ellenőrizze, hogy letelt-e az előre beállított szárítási idő. Ha szükséges, állítson be hosszabb aszalási időt.

12. Környezetvédelmi előírások és hulladékkénti elhelyezési információ

	E jellel ellátott eszközök a 2012/19/EU sz. európai irányelv hatálya alá esnek. Valamennyi elektromos és elektronikus készüléket a háztartási hulladéktól elkülönítve kell hulladékként elhelyezni a hatóságok által meghatározott helyen. A környezet, illetve saját egészsége károsításának elkerülése érdekében megfelelő módon helyezze el hulladékként az eszközt. A készülék megfelelő hulladékkénti elhelyezéséről további információt a helyi önkormányzattól, hulladékkezelési szolgáltatóktól, illetve a készülék vásárlásának helyén kaphat.
	A használt csomagolást környezetbarát módon helyezze el hulladékként. A karton csomagolóanyagokat vigye el egy szelektív hulladékgyűjtőbe vagy nyilvános gyűjtőhelyre újrahasznosítás céljából. A csomagban található bármilyen fóliát vagy műanyagot a nyilvános gyűjtőhelyen kell hulladékba helyezni.
 ES/PT	

Csak Franciaországra érvényes:



Egyszerűsített szétválogatás

Újrahasznosítható a termék, a tartozékok, a nyomtatott anyag és a csomagolás. Fokozott a rájuk vonatkozó gyártó felelősségvállalás, továbbá szét kell válogatni és szelektíven kell gyűjteni azokat.

Csak Spanyolországra és Portugáliára érvényes:

Kérjük, válassza szét a csomagolóanyagot, és a csomagoláson található szimbólumoknak megfelelően dobja a megfelelő konténerbe:



A hulladékkénti elhelyezésekor figyeljen a csomagolóanyagon található jelzésekre, rövidítések [a] és számok [b] találhatóak bennük, amelyek jelentése: 1– 7: műanyag / 20– 22: papír és karton / 80– 98: kompozit anyagok.

Jel	Anyag	E termék csomagolóanyagai között található
	Nagy sűrűségű polietilén	A csomagolásban található műanyag zacskó
	Polipropilén	A csomagolás lezárására szolgáló ragasztó
	Hullámkarton doboz	Csomagolás, belső doboz

13. Étkezési célú használat



Ez a szimbólum azokat a termékeket jelöli, amelyek fizikai és kémiai összetételét megvizsgálták, és megállapították, hogy az élelmiszerekkel érintkezésbe kerülve nem veszélyesek az egészségre, az EU 1935/2004 rendelet követelményeinek megfelelően.

14. Megfelelőségi adatok



A termék megfelel a vonatkozó európai és nemzeti irányelvek követelményeinek. A megfelelőségi nyilatkozat mellékelve van. A gyártó rendelkezik a megfelelő nyilatkozatokkal és a dokumentációval.



A termék megfelel a Szerb Köztársaság vonatkozó nemzeti irányelveinek követelményeinek.

A teljes EU-megfelelőségi nyilatkozat és [ha van] minden egyéb megfelelőségi nyilatkozat letölthető erről a következő hivatkozásról:

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

Kapcsolattartási cím a 2023/988 termékbiztonsági rendelet szerint: ce@targa.de

15. Garanciális és szerviz tájékoztató

HU		HU JÓTÁLLÁSI TÁJÉKOZTATÓ	
A termék megnevezése: Aszalógép		Gyártási szám: IAN 482201_2410	
A termék típusa: SDA 370 BI			
A gyártó cégneve, címe, e-mail címe: TARGA GmbH Coesterweg 45 59494 Soest NÉMETORSZÁG		Szervíz neve, címe, telefonszáma: Telefon: 06800 21225 E-Mail: targa@lidl.hu	
Az importáló/ forgalmazó neve és címe: Lidl Magyarország Kereskedelmi Bt., H-1037 Budapest, Rádl árok 6.			

Ezt és számos további kézikönyvet, termékvideót és telepítőszoftvert letölthet a www.lidl-service.com webhelyről. Ez a QR-kód közvetlenül a LIDL szolgáltatási webhelyére vezet (www.lidl-service.com), ahol megnyithatja a kezelési útmutatót a cikkszám [IAN] megadásával.



1. A jótállási idő a Magyarország területén, Lidl Magyarország Kereskedelmi Bt. üzle- tében történt vásárlás napjától számított 3 év, amely jogvesztő. A jótállási idő a fogyasztó részére történő átadással, vagy ha az üzembe helyezést a forgalmazó, vagy annak megbízottja végzi, az üzembe helyezés napjával kezdődik.
2. A jótállási igény a jótállási jeggyel és/vagy a vásárlást igazoló blokkal érvényesíthető. A jótállási jegy szabálytalan kiállítása, vagy átadásának elmaradása nem érinti a jótállási kötelezettség-vállalás érvényességét. Kérjük, hogy a vásárlás tényének és időpontjának bizonyítására őrizze meg a pénztári fizetésnél kapott jótállási jegyet és a vásárlást igazoló blokkot.
3. A vásárlástól számított három munkanapon belül érvényesített csereigény esetén a forgalmazó köteles a terméket kicserélni, feltéve ha a hiba a rendeltetésszerű hasz- nálatot akadályozza. A jótállási jogokat a termék tulajdonosaként a fogyasztó érvé- nyesítheti az áruházakban, valamint a jótállási tájékoztatóban feltüntetett szervizekben. [A magyar Polgári Törvénykönyv alapján fogyasztónak minősül a szakmája, önálló foglalkozása vagy üzleti tevékenysége körén kívül eljáró természetes személy.]

A jótállás ideje alatt a fogyasztó hibás teljesítés esetén kérheti a termék kijavítását, kicserélését, vagy ha a termék nem javítható vagy cserélhető, vagy az a forgalma- zónak aránytalan

többletköltséggel járna, illetve a fogyasztó kijavításhoz, kicseréléshez fűződő érdeke alapos ok miatt megszűnt, árleszállítást kérhet, vagy elállhat a szerződéstől és visszakérheti a vételárat. A kijavítás során a termékbe csak új alkatrész kerülhet beépítésre.

4. A fogyasztó a hiba felfedezése után a lehető legrövidebb időn belül köteles a hibát bejelenteni és a terméket a jótállási jogok érvényesítése céljából átadni. A hiba felfedezésétől számított két hónapon belül bejelentett jótállási igényt időben közölni kell tekinteni. A közlés elmaradásából eredő kárért a fogyasztó felelős. A jótállási igény érvényesíthetőségének határideje a termék, vagy fődarabjának kicserélése esetén a csere napján újraindul.

5. A rögzített bekötésű, illetve a 10 kg-nál súlyosabb, vagy tömegközlekedési eszközön nem szállítható terméket az üzemeltetés helyén kell megjavítani. Abban az esetben, ha a javítás a helyszínen nem végezhető el, a termék ki- és visszaszereléséről, valamint szállításáról a forgalmazónak kell gondoskodnia.

6. A jótállás nem áll fenn, ha a hiba a nem rendeltetésszerű használatból, átalakításból, helytelen tárolásból, vagy a használati utasítástól eltérő kezelésből, vagy bármely a vásárlást követő behatásból fakad, vagy elemi kár okozta, és azt a forgalmazó, vagy a szerviz bizonyítja. A jótállás nem vonatkozik a mozgó kopó alkatrészek (világítótestek, gumiabroncsok stb.) rendeltetésszerű elhasználódására. A szerviz és a forgalmazó a kijavítás során nem felel a terméken a fogyasztó vagy harmadik személyek által tárolt adatokért vagy beállításokért.

7. Fogyasztói jogvita esetén a fogyasztó a megyei [fővárosi] kereskedelmi és iparkamarák mellett működő békéltető testület eljárását is kezdeményezheti.

A jótállás a fogyasztó törvényből eredő szavatossági jogait és azok érvényesíthetőségét nem érinti.

Kijavítást ellenőrző szelvény:

A jótállási igény bejelentésének időpontja:	A hiba oka:
Javításra átvétel időpontja:	A hiba javításának módja:
A fogyasztó részére történő visszaadás időpontja:	
A szerviz bélyegzője, kelt és aláírás:	

Kicserélést ellenőrző szelvény:

A jótállási igény bejelentésének időpontja:
Kicserélés időpontja:
A cserélő bolt bélyegzője, kelt és aláírás: