

SILVERCREST®



www.lidl-service.com



HOYER Handel GmbH
Taskoprustraße 3
DE-22761 Hamburg
DEUTSCHLAND

Stand der Informationen · Version des informations · Versione delle informazioni:
02/2019 ID: SDA 350 A2_19_V1.2

DÖRRAUTOMAT SDA 350 A2

(DE) (AT) (CH)

DÖRRAUTOMAT

Bedienungsanleitung

(FR) (CH)

DÉSHYDRATEUR ALIMENTAIRE

Mode d'emploi

(IT) (CH)

ESSICCATORE AUTOMATICO

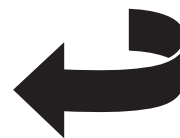
Manuale di istruzioni per l'uso

IAN 314663

1

IAN 314663

(DE) (FR) (IT)



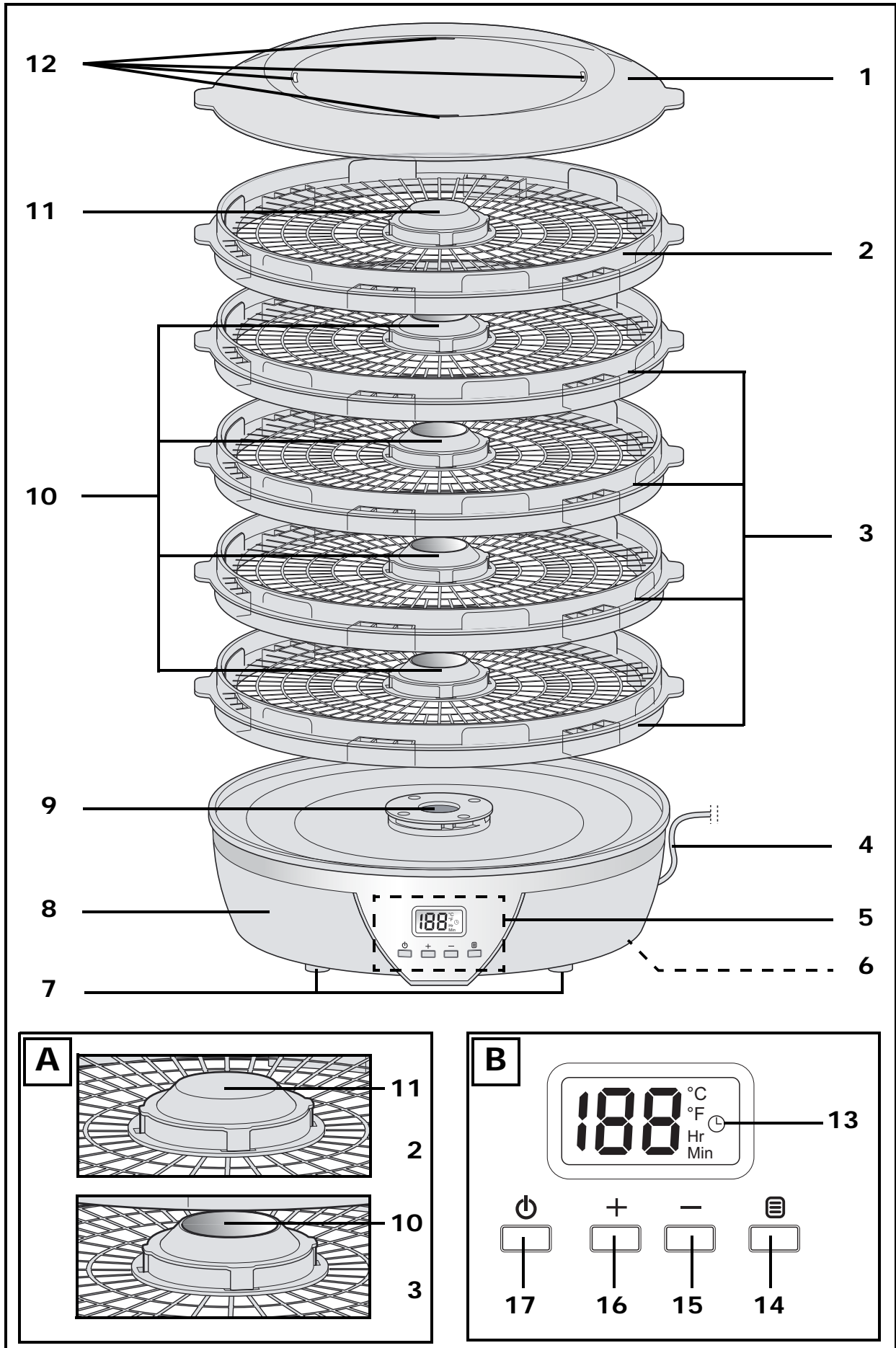
***Deutsch*..... 2**

***Français*..... 18**

***Italiano*..... 36**



Übersicht / Aperçu de l'appareil / Panoramica



Inhalt

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

1. Übersicht



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

Bild A: Dörrkörbe unterscheiden

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

Unten: Dörrkorb **3** mit Öffnung **10** in der Mitte

Bild B: Bedienelemente 5

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

Herzlichen Dank für Ihr Vertrauen!


Wir gratulieren Ihnen zu Ihrem neuen Dörrautomaten.

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

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

Wir wünschen Ihnen viel Freude mit Ihrem neuen Dörrautomaten.

Symbole am Gerät

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

2. Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Der Dörrautomat ist zum Trocknen von Lebensmitteln vorgesehen.

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

Dieses Gerät darf nicht für gewerbliche Zwecke eingesetzt werden.

Vorhersehbarer Missbrauch

WARNUNG vor Sachschäden!

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

3. Sicherheitshinweise

Warnhinweise

Falls erforderlich, werden folgende Warnhinweise in dieser Bedienungsanleitung verwendet:



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

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

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

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

Anweisungen für den sicheren Betrieb

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



GEFAHR für Kinder

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



GEFAHR für und durch Haus- und Nutztiere

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



GEFAHR von Stromschlag durch Feuchtigkeit

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



GEFAHR durch Stromschlag

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

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



GEFAHR von Brand

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



GEFAHR von Verletzung durch Verbrennen

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

WARNUNG vor Sachschäden

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

4. Lieferumfang

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

5. Inbetriebnahme






BRANDGEFAHR!

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

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

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

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

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

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

6. Dörren

6.1 Allgemeine Informationen zum Dörren

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

erhalten. Mineralstoffe, Ballaststoffe und Nährstoffe werden durch den Trocknungsprozess konzentriert. Viele gedörrte Lebensmittel haben dadurch ein intensives Aroma. Gedörrte Lebensmittel sind durch den Wasserentzug besonders leicht und können ohne Kühlung oder spezielle Verpackung aufbewahrt und transportiert werden.

Die gedörrten Lebensmittel können sowohl in getrockneter Form verzehrt werden (z. B. Trockenfrüchte), sie können aber auch eingeweicht weiter verarbeitet werden (z. B. Pilze) oder mitgekocht werden (z. B. Kräuter).

6.2 Funktionsweise des Dörrautomaten

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

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

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

6.3 Auswahl und Vorbereitung der Lebensmittel

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

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

Obst

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

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

Gemüse

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

Kräuter

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

Fleisch

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

Fisch

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

7. Lebensmittel-Tabellen

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

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

7.1 Obst

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

7.2 Gemüse

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

7.3 Weitere Lebensmittel

Dörrgut	Vorbereitung (Richtwerte)	Dörrtemperatur	Dörrzeit in Stunden (Richtwerte)	Dörrprobe
Kräuter (Basilikum, Oregano, Rosmarin, Petersilie, Schnittlauch, Dill, Estragon, usw.)	ganze Stängel	40 °C	2 - 4	zerbrechlich
Fleisch	in dünnen Scheiben	60 °C	10 - 12	
Fisch	in dünnen Scheiben	60 °C	10 - 12	

8. Bedienung



BRANDGEFAHR!

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



GEFAHR von Verletzung durch Verbrennen!

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

8.1 Gerät zusammensetzen und befüllen

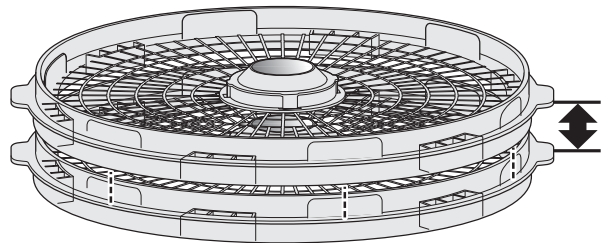
HINWEISE:

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

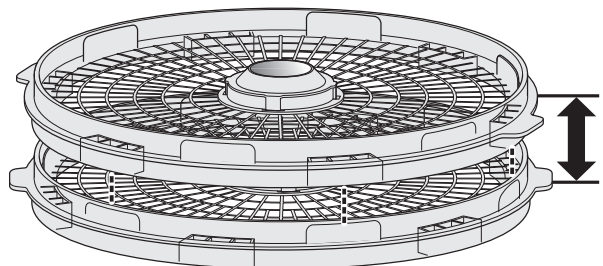
Einstellen der Abstände

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

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



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



Befüllen

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

8.2 Einstellungen vornehmen und Dörrvorgang starten

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

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


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

8.3 Einstellungen während des Dörrvorganges ändern

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



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

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

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


8.4 Dörrvorgang unterbrechen

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

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

8.5 Dörrvorgang abbrechen

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

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

8.6 Dörrgut entnehmen und aufbewahren

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

- Deckel oder in Kunststoffbeuteln. Sie können das Dörrgut auch vakuumieren.
- Bewahren Sie das Dörrgut lichtgeschützt auf.

9. Reinigen

Reinigen Sie das Gerät vor der ersten Benutzung!



GEFAHR durch Stromschlag!

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



GEFAHR von Verletzungen durch Verbrennen!

- ⊙ Lassen Sie alle Teile vor dem Reinigen abkühlen.

WARNUNG vor Sachschäden!

- ⊙ Verwenden Sie keine scharfen oder scheuernden Reinigungsmittel.
-

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

Deckel und Dörrkörbe

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

Basisgerät

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

10. Aufbewahrung



GEFAHR für Kinder!

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

11. Entsorgen

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



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



Verpackung

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


12. Problemlösung

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




GEFAHR durch Stromschlag!

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

Fehler	Mögliche Ursachen / Maßnahmen
Keine Funktion	<ul style="list-style-type: none"> • Ist die Stromversorgung sichergestellt? • Überprüfen Sie den Anschluss.
Gerät lässt sich mit der Taste  17 nicht starten.	<ul style="list-style-type: none"> • Ist als Dörrzeit <i>00 Hr</i> eingestellt? Stellen Sie eine Dörrzeit zwischen 1 und 48 Stunden ein.
Gerät schaltet sich automatisch aus und lässt sich nicht wieder einschalten.	<ul style="list-style-type: none"> • Das Gerät hat einen Überhitzungsschutz. Dieser schaltet das Gerät im Falle einer Überhitzung aus. Wenden Sie sich an das Service-Center.

13. Technische Daten

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

Verwendete Symbole

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

Technische Änderungen vorbehalten.

14. Garantie der HOYER Handel GmbH

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

Garantiebedingungen

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

Garantiezeit und gesetzliche Mängelansprüche

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

Garantieumfang

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

Die Garantieleistung gilt für Material- oder Fabrikationsfehler.

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

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

Abwicklung im Garantiefall

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

- Bitte halten Sie für alle Anfragen die Artikelnummer **IAN: 314663** und den Kassenbon als Nachweis für den Kauf bereit.
- Die Artikelnummer finden Sie auf dem Typenschild, einer Gravur, auf dem Titelblatt Ihrer Anleitung (unten links) oder als Aufkleber auf der Rück- oder Unterseite des Gerätes.
- Sollten Funktionsfehler oder sonstige Mängel auftreten, kontaktieren Sie zunächst das nachfolgend benannte Service-Center **telefonisch** oder per **E-Mail**.

- Ein als defekt erfasstes Produkt können Sie dann unter Beifügung des Kaufbelegs (Kassenbon) und der Angabe, worin der Mangel besteht und wann er aufgetreten ist, für Sie portofrei an die Ihnen mitgeteilte Service-Anschrift übersenden.



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



Service-Center

DE Service Deutschland
Tel.: 0800 5435 111
(kostenfrei)
E-Mail: hoyer@lidl.de

AT Service Österreich
Tel.: 0820 201 222
(0,15 EUR/Min.)
E-Mail: hoyer@lidl.at

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

IAN: 314663



Lieferant

Bitte beachten Sie, dass die folgende Anschrift **keine Serviceanschrift** ist. Kontaktieren Sie zunächst das genannte Service-Center.

HOYER Handel GmbH
Tasköprüstraße 3
DE-22761 Hamburg
DEUTSCHLAND

Sommaire

1. Aperçu de l'appareil	19
2. Utilisation conforme	20
3. Consignes de sécurité	20
4. Éléments livrés	23
5. Mise en service	23
6. Séchage	24
6.1 Informations générales sur le séchage	24
6.2 Fonctionnement du déshydrateur automatique	24
6.3 Sélection et préparation des aliments	25
7. Tableaux des aliments	26
7.1 Fruits	26
7.2 Légumes	27
7.3 Autres aliments	27
8. Utilisation	28
8.1 Assemblage et remplissage de l'appareil	28
8.2 Procéder aux réglages et démarrer le processus de séchage	29
8.3 Changer les réglages pendant le processus de séchage	29
8.4 Interrompre le processus de séchage	30
8.5 Arrêter le processus de séchage	30
8.6 Retirer l'aliment à sécher et le ranger	30
9. Nettoyage	30
10. Rangement	31
11. Élimination	31
12. Dépannage	31
13. Caractéristiques techniques	32
14. Garantie de HOYER Handel GmbH	32

1. Aperçu de l'appareil



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

Figure A : différencier les plateaux

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

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

Figure B : éléments de commande 5

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

Merci beaucoup pour votre confiance !


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

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

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

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

Symboles sur l'appareil

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

2. Utilisation conforme

Le déshydrateur automatique est prévu pour sécher des aliments.

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

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

Utilisation impropre prévisible

AVERTISSEMENT : risque de dommages matériels !

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

3. Consignes de sécurité

Avertissements

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



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

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

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

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

Instructions pour une utilisation en toute sécurité

- ⊙ Cet appareil peut être utilisé par des enfants de plus de 8 ans et des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et/ou de connaissance lorsqu'ils sont surveillés ou qu'ils ont été informés de l'utilisation en toute sécurité de l'appareil et ont compris les risques qui en résultent.
- ⊙ Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- ⊙ Les enfants ne doivent pas nettoyer ni faire l'entretien de l'appareil sans surveillance, sauf s'ils sont âgés de plus de 8 ans et surveillés.
- ⊙ L'appareil et le câble de raccordement doivent être tenus hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
- ⊙ Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé avec une minuterie externe ou un système de commande à distance séparé.
- ⊙ Si le câble de raccordement de cet appareil est endommagé, il faut le faire remplacer par le fabricant, son service après-vente ou une personne ayant une qualification similaire pour éviter les mises en danger.
- ⊙ Avant la première utilisation, nettoyez toutes les pièces et surfaces qui seront en contact avec les aliments (voir « Nettoyage » à la page 30).



DANGER pour les enfants

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



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

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



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

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



DANGER ! Risque d'électrocution

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

- ⊙ Débranchez la fiche secteur de la prise de courant ...
... lorsqu'une panne survient,
... quand vous n'utilisez pas l'appareil,
... avant de nettoyer l'appareil et
... en cas d'orage.
- ⊙ Afin d'éviter tout risque d'accident, n'effectuez aucune modification au niveau de l'appareil.
- ⊙ N'utilisez pas l'appareil si celui-ci ou le câble de raccordement présente des dégâts apparents.



DANGER ! Risque d'incendie

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



DANGER ! Risque de brûlures

- ⊙ Le ventilateur (en particulier les parties en métal), le couvercle, les plateaux et l'aliment à sécher peuvent, pendant le fonctionnement, devenir très chauds. Lorsque vous utilisez l'appareil, ne touchez que les poignées et les éléments de commande.

- ⊙ Laissez refroidir l'appareil et l'aliment à sécher après la mise à l'arrêt, avant de retirer l'aliment à sécher et de nettoyer l'appareil.
- ⊙ Transportez l'appareil uniquement lorsqu'il a complètement refroidi et utilisez uniquement les poignées prévues à cet effet.

AVERTISSEMENT : risque de dommages matériels

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

4. Éléments livrés

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

5. Mise en service






DANGER ! RISQUE D'INCENDIE !

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

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

- Ôtez tout le matériau d'emballage.
 - Vérifiez si toutes les pièces sont présentes et en parfait état.
 - **Nettoyez l'appareil avant la première utilisation !** (voir « Nettoyage » à la page 30)
1. Posez la base de l'appareil **8** sur une surface sèche, plane et antidérapante.
 2. Mettez les plateaux **3** et le plateau supérieur **2** en place.
 3. Mettez le couvercle **1** en place.
 4. Branchez la fiche secteur **4** dans une prise de courant correspondant aux indications de la plaque signalétique. A l'écran **13** clignote *00* et *Hr* est affiché.
 5. Réglez avec les boutons **— 15** et **+ 16** le temps de séchage d'1 heure (*01 Hr*).

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

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

10. Retirez la fiche secteur **4**.
11. Laissez l'appareil refroidir.
12. Nettoyez l'appareil à nouveau (voir « Nettoyage » à la page 30).

6. Séchage

6.1 Informations générales sur le séchage

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

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

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

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

6.2 Fonctionnement du déshydrateur automatique

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

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

Le flux d'air chaud et sec permet une douce déshydratation, d'une durée différente selon la teneur en eau de l'aliment et de l'épaisseur des morceaux. Pour vous orienter, vous trouverez des recommandations concernant les températures et valeurs de référence pour le temps de séchage dans le Chapitre « Tableaux des aliments » à la page 26.

6.3 Sélection et préparation des aliments

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

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

Fruits

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

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

Légumes

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

Herbes

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

Viande

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

Poisson

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

7. Tableaux des aliments

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

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

7.1 Fruits

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

7.2 Légumes

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

7.3 Autres aliments

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

8. Utilisation



DANGER ! RISQUE D'INCENDIE !

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



DANGER ! Risque de brûlures !

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

8.1 Assemblage et remplissage de l'appareil

REMARQUES :

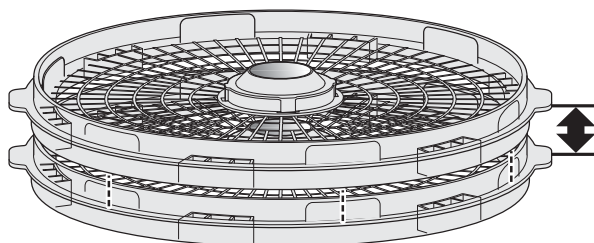
- **Figure A** : vous devez toujours utiliser le plateau supérieur **2** et il doit toujours être mis à la place la plus haute. Vous le reconnaissez au cache fermé **11** au centre.

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

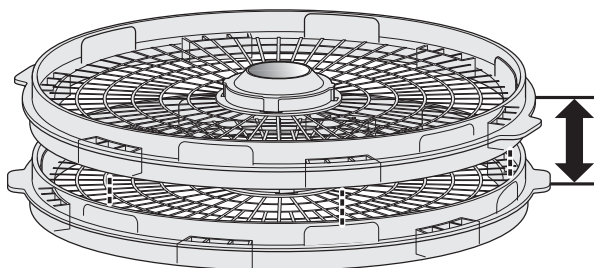
Réglage des distances

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

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



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



Remplissage





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

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

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

8.2 Procéder aux réglages et démarrer le processus de séchage

REMARQUE : vous trouverez dans Chapitre « Tableaux des aliments » à la page 26 les valeurs de référence pour la température de séchage, le temps de séchage et le contrôle de séchage.


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

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


7. Dès que le temps réglé s'est écoulé, l'appareil s'arrête. Le ventilateur **9** s'arrête. A l'écran **13** est affiché *00* en permanence.
8. Contrôlez l'aliment à sécher à l'aide du test de séchage (voir « Tableaux des aliments » à la page 26). Dans le cas où l'aliment à sécher n'est pas encore suffisamment sec, redémarrez le processus de séchage et réglez un temps de séchage plus court.
9. Dès que le temps réglé s'est écoulé, l'appareil s'arrête. Le ventilateur **9** s'arrête. Un signal sonore retentit pendant un court instant et à l'écran **13** s'affiche *00* en permanence.
10. Débranchez, lorsque le processus de séchage est terminé, la fiche secteur **4**.

8.3 Changer les réglages pendant le processus de séchage

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



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

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

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


8.4 Interrompre le processus de séchage

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

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

8.5 Arrêter le processus de séchage

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

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

8.6 Retirer l'aliment à sécher et le ranger

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

9. Nettoyage

Nettoyez l'appareil avant la première utilisation !



DANGER ! Risque d'électrocution !

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



DANGER ! Risque de brûlures !

- ☉ Laissez toutes les pièces refroidir avant le nettoyage.

AVERTISSEMENT : risque de dommages matériels !

- ☉ N'utilisez aucun détergent acide ou décapant.

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

Couvercle et plateaux

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

Base de l'appareil

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

10. Rangement



DANGER pour les enfants !

- ⊙ Conservez l'appareil hors de portée des enfants.

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

11. Élimination

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

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



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



Emballage

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


12. Dépannage

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




DANGER ! Risque d'électrocution !

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

Problème	Cause possible / solution
Ne fonctionne pas	<ul style="list-style-type: none">• L'alimentation électrique est-elle établie correctement ?• Vérifiez le branchement.
L'appareil ne peut pas être démarré à l'aide du bouton  17.	<ul style="list-style-type: none">• <i>00 Hr</i> est-il réglé en tant que temps de séchage ? Réglez un temps de séchage entre 1 et 48 heures.
L'appareil s'éteint automatiquement et ne peut pas être remis en marche.	<ul style="list-style-type: none">• L'appareil dispose d'une protection contre la surchauffe. Cette dernière coupe l'appareil en cas de surchauffe. Adressez-vous au centre de service.

13. Caractéristiques techniques

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

Symboles utilisés

	Isolation de protection
	G eprüfte S icherheit (sécurité contrôlée). Les appareils doivent satisfaire aux Règles techniques reconnues en vigueur et être conformes à la Loi sur la sécurité des produits (Produktsicherheitsgesetz/ ProdSG).
	Avec ce marquage CE, la société HOYER Handel GmbH déclare la conformité avec la réglementation de l'Union européenne.
	Ce symbole rappelle qu'il faut éliminer l'emballage en respectant l'environnement.
	Matériaux recyclables : carton (hormis le carton ondulé)
	Le symbole représente les pièces pouvant être nettoyées au lave-vaisselle.

Sous réserves de modifications techniques.

14. Garantie de HOYER Handel GmbH

Chère cliente, cher client,

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

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

Article L217-16 du Code de la consommation

Lorsque l'acheteur demande au vendeur, pendant le cours de la garantie commerciale qui lui a été consentie lors de l'acquisition ou de la réparation d'un bien meuble, une remise en état couverte par la garantie, toute période d'immobilisation d'au moins sept jours vient s'ajouter à la durée de la garantie qui restait à courir. Cette période court à compter de la demande d'intervention 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 posséder les qualités que celui-ci a présentées à l'acheteur sous forme d'échantillon ou de modèle ;
 - s'il présente les qualités qu'un acheteur peut légitimement attendre eu égard aux déclarations publiques faites par le vendeur, par le producteur ou par son représentant, notamment dans la publicité ou l'étiquetage ;
2. Ou s'il présente les caractéristiques définies d'un commun accord par les parties ou être propre à tout usage spécial recherché par l'acheteur, porté à la connaissance du vendeur et que ce dernier a accepté.

Article L217-12 du Code de la consommation

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

Article 1641 du Code civil

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

Article 1648 1er alinéa du Code civil

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

Conditions de garantie

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

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

Durée de garantie et requêtes légales pour vices de construction

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

Etendue de la garantie

L'appareil a été fabriqué selon des prescriptions de qualité rigoureuses et a été vérifié minutieusement avant livraison. La garantie s'applique aux défauts de matériel ou de fabrication.

Sont exclus de la garantie les pièces d'usure qui sont soumises à une usure normale et les dommages subis par des pièces fragiles, par ex.

les interrupteurs, batteries, sources d'éclairage ou d'autres pièces en verre.

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

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

Déroulement en cas de garantie

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

- Pour toute demande, tenez à disposition le numéro d'article **IAN : 314663** et le ticket de caisse comme preuve d'achat.
- Vous trouverez les numéros d'article sur la plaque signalétique, une gravure, la page de titre de votre notice (en bas, à gauche) ou sur l'autocollant apposé à l'arrière ou sur le dessous de l'appareil.
- En cas d'erreur de fonctionnement ou autres pannes, contactez d'abord par **téléphone** ou par **e-Mail** le centre de service cité ci-dessous.
- Envoyez ensuite gratuitement à l'adresse de service qu'on vous a donnée le produit considéré comme défectueux en y joignant la preuve d'achat (ticket de caisse) et l'indication du défaut ainsi que du moment où il est survenu.



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



Centre de service

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

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

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

IAN : 314663



Fournisseur

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

HOYER Handel GmbH
Tasköprüstraße 3
DE-22761 Hamburg
ALLEMAGNE

Indice

1. Panoramica	37
2. Uso conforme	38
3. Istruzioni per la sicurezza	38
4. Materiale in dotazione	41
5. Messa in funzione	41
6. Essiccazione	42
6.1 Informazioni generali sull'essiccazione	42
6.2 Modo di funzionamento dell'essiccatore automatico	42
6.3 Scelta e preparazione degli alimenti	43
7. Tabelle degli alimenti	44
7.1 Frutta	44
7.2 Verdura	45
7.3 Altri alimenti	45
8. Funzionamento	46
8.1 Assemblaggio e riempimento dell'apparecchio	46
8.2 Impostazione dell'apparecchio e avvio del processo di essiccazione	47
8.3 Modifica delle impostazioni durante il processo di essiccazione	47
8.4 Interruzione del processo di essiccazione	48
8.5 Conclusione anticipata del processo di essiccazione	48
8.6 Prelievo e conservazione degli alimenti da essiccare	48
9. Pulizia	48
10. Conservazione	49
11. Smaltimento	49
12. Risoluzione dei problemi	49
13. Dati tecnici	50
14. Garanzia della HOYER Handel GmbH	50

1. Panoramica



- 1** Coperchio
- 2** Cestello più alto, regolabili in altezza
- 3** Cestelli, regolabili in altezza
- 4** Cavo di collegamento con spina
- 5** Elementi di comando
- 6** Feritoie di ventilazione
- 7** Base
- 8** Apparecchio base
- 9** Ventola
- 10** Aperture (al centro dei cestelli **3**)
- 11** Copertura chiusa (al centro del cestello più alto **2**)
- 12** Aperture (nel coperchio)

Figura A: distinzione dei cestelli

In alto: cestello più alto **2** con copertura chiusa **11** al centro;

In basso: cestello **3** con apertura **10** al centro

Figura B: elementi di comando 5

- 13** Display
- 14**  Premere brevemente: accedere alla modalità di impostazione, alternare tra l'impostazione della temperatura e l'impostazione del tempo
Premere a lungo: alternare tra le unità di misura °C/°F
- 15** — Ridurre valori
- 16** + Aumentare valori
- 17**  Premere brevemente: avviare/mettere in pausa il processo di essiccazione
Premere a lungo: conclusione anticipata del processo di essiccazione

Vi ringraziamo per la vostra fiducia!


Congratulazioni per l'acquisto del vostro nuovo essiccatore automatico.

Per un impiego sicuro dell'apparecchio e per conoscerne tutto il ventaglio di prestazioni:

- **Leggere attentamente il presente manuale d'uso prima della prima messa in funzione.**
- **Attenersi soprattutto alle istruzioni per la sicurezza!**
- **È consentito usare l'apparecchio solo come descritto nel manuale d'uso.**
- **Conservare il manuale d'uso.**
- **Se si cede l'apparecchio a terzi, consegnare anche questo manuale d'uso. Il manuale d'uso è parte integrante dell'apparecchio.**

Ci auguriamo che il vostro nuovo essiccatore automatico possa darvi molte soddisfazioni.

Simboli presenti sull'apparecchio

	Questo simbolo indica che i materiali così contrassegnati non modificano né il gusto né l'aroma degli alimenti.
---	---

2. Uso conforme

L'essiccatore automatico è destinato ad essiccare alimenti.

L'apparecchio è stato ideato per l'uso domestico. Usare l'apparecchio in spazi interni asciutti.

Questo apparecchio non va utilizzato a scopo commerciale.

Uso indebito prevedibile

AVVERTENZA: rischio di danni materiali!

- ⊙ L'apparecchio non è adatto...
 - ... a scaldare alimenti
 - ... ad asciugare oggetti
- ⊙ Non utilizzare l'apparecchio come termoventilatore.
- ⊙ L'apparecchio non è destinato all'uso all'aperto.

3. Istruzioni per la sicurezza

Avvertenze di sicurezza

Laddove necessario, nel presente manuale d'uso vengono utilizzate le seguenti avvertenze di sicurezza:



PERICOLO! Rischio elevato: la mancata osservanza di questa avvertenza può essere causa di danni a persone.

AVVERTENZA! Rischio medio: la mancata osservanza di questa avvertenza può essere causa di lesioni o gravi danni materiali.

ATTENZIONE: rischio ridotto: la mancata osservanza di questa avvertenza può essere causa di lievi lesioni o danni materiali.

NOTA: comportamenti e circostanze particolari da tenere in considerazione durante l'uso dell'apparecchio.

Istruzioni per un impiego sicuro

- ⊙ Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini di età superiore a 8 anni e da persone con facoltà fisiche, sensoriali o mentali ridotte o prive di esperienza e/o conoscenze, a condizione che vengano sorvegliati o istruiti circa l'utilizzo sicuro dell'apparecchio e che abbiano compreso i rischi derivanti da tale utilizzo.
- ⊙ I bambini non devono giocare con l'apparecchio.
- ⊙ La pulizia e la manutenzione a cura dell'utente non devono essere eseguite da bambini, a meno che abbiano più di 8 anni e siano sorvegliati.
- ⊙ Mantenere i minori di 8 anni lontani dall'apparecchio e dal cavo di collegamento.
- ⊙ Questo apparecchio non è destinato a funzionare con un timer esterno o con un sistema di telecomando separato.
- ⊙ Se il cavo di collegamento di questo apparecchio è danneggiato, per evitare rischi deve essere sostituito dal produttore, dal suo servizio clienti o da una persona con qualifica simile.
- ⊙ Prima del primo utilizzo pulire tutti i pezzi e le superfici che entrano in contatto con alimenti (vedere "Pulizia" a pagina 48).



PERICOLO per i bambini

- ⊙ Il materiale di imballaggio non è un giocattolo per bambini. I bambini non devono giocare con i sacchetti di plastica, poiché ciò comporta un pericolo di soffocamento.
- ⊙ Assicurarsi che i bambini non possano far cadere l'apparecchio dalla superficie di lavoro tirandolo dal cavo di collegamento.
- ⊙ Conservare l'apparecchio lontano dalla portata dei bambini.



PERICOLO per gli animali domestici e causato dagli animali domestici

- ⊙ Gli apparecchi elettrici possono comportare pericoli per gli animali domestici e da lavoro. Inoltre gli animali possono anche causare danni all'apparecchio. Come regola generale, mantenere gli animali lontani dagli apparecchi elettrici.



PERICOLO di scossa elettrica a causa dell'umidità

- ⊙ Non immergere l'apparecchio, il cavo di collegamento e la spina in acqua o altri liquidi.
- ⊙ Proteggere l'apparecchio dall'umidità, da goccioline e spruzzi d'acqua.
- ⊙ Se nell'apparecchio penetrano liquidi, staccare immediatamente la spina. Far controllare l'apparecchio prima di rimetterlo in funzione.
- ⊙ Non usare l'apparecchio con le mani bagnate.
- ⊙ Se l'apparecchio cade in acqua, staccare immediatamente la spina. e solo in seguito tirare fuori l'apparecchio.



PERICOLO di scossa elettrica

- ⊙ Inserire la spina in una presa di corrente solo dopo aver assemblato completamente l'apparecchio.
- ⊙ Collegare la spina solo ad una presa di corrente correttamente installata e facilmente accessibile la cui tensione coincida con quella indicata sulla targhetta di omologazione. La presa di corrente deve essere facilmente accessibile anche dopo il collegamento.
- ⊙ Assicurarsi che il cavo di collegamento non possa essere danneggiato da bordi taglienti o punti molto caldi. Non avvolgere il cavo di collegamento intorno all'apparecchio.
- ⊙ Anche dopo lo spegnimento, l'apparecchio non è completamente staccato dalla rete elettrica. Per farlo, estrarre la spina.
- ⊙ Durante l'uso dell'apparecchio, assicurarsi che il cavo di collegamento non sia bloccato né schiacciato.
- ⊙ Per scollegare la spina dalla presa di corrente, tirare sempre la spina, mai il cavo.

- ⊙ Staccare la spina dalla presa di corrente, ...
 - ... se si verifica un guasto,
 - ... quando non si utilizza l'apparecchio,
 - ... prima di pulire l'apparecchio e
 - ... in caso di temporali.
- ⊙ Per evitare rischi, non apportare alcuna modifica all'apparecchio.
- ⊙ Non utilizzare l'apparecchio se esso o il cavo di collegamento presentano danni visibili.



PERICOLO di incendio

- ⊙ Non utilizzare l'apparecchio vicino a liquidi e materiali infiammabili o in ambienti a rischio di esplosione. Mantenere una distanza di almeno 30 cm dalle pareti.
- ⊙ Per evitare il surriscaldamento dell'apparecchio e assicurare un'essiccazione ottimale:
 - Non coprire l'apparecchio.
 - Mantenere sgombre le feritoie di ventilazione del lato inferiore dell'apparecchio base.
 - Collocare l'apparecchio su una superficie piana e liscia. Tovaglie, stoffe e simili possono ostacolare la libera ventilazione.
 - Non coprire completamente i fondi a grata dei cestelli (ad es. con carta, pellicola di alluminio o simili).



PERICOLO di lesioni da ustione

- ⊙ La ventola (in particolare le parti metalliche), il coperchio, i cestelli e gli alimenti da essiccare possono diventare molto caldi durante il funzionamento. Durante il funzionamento, toccare l'apparecchio solo dalle maniglie e dagli elementi di comando.
- ⊙ Dopo lo spegnimento, lasciare raffreddare l'apparecchio e gli alimenti da essiccare prima di togliere gli alimenti e pulire l'apparecchio.
- ⊙ Trasportare l'apparecchio solo quando si è raffreddato e utilizzare a questo scopo solo le apposite maniglie.

AVVERTENZA: rischio di danni materiali

- ⊙ Utilizzare solo gli accessori originali.
- ⊙ Non utilizzare detergenti corrosivi o abrasivi.
- ⊙ L'apparecchio è dotato di piedini antiscivolo di plastica. Dato che i mobili sono rivestiti con un gran numero di vernici e materie plastiche e vengono trattati con prodotti diversi, non è possibile escludere del tutto che alcune di queste sostanze contengano componenti in grado di aggredire e indebolire i piedini di plastica. Eventualmente, collocare un piano di posa antiscivolo sotto l'apparecchio.

4. Materiale in dotazione

- 1 apparecchio base **8**
- 4 cestelli **3**
- 1 cestello più alto **2**
- 1 coperchio **1**
- 1 manuale d'uso

5. Messa in funzione





PERICOLO DI INCENDIO!


- ⊙ Collocare l'apparecchio su una superficie asciutta, piana, non scivolosa e resistente al calore.
- ⊙ Non utilizzare l'apparecchio vicino a liquidi e materiali infiammabili o in ambienti a rischio di esplosione. Mantenere una distanza di almeno 30 cm dalle pareti.
- ⊙ Per evitare il surriscaldamento dell'apparecchio, non ricoprire l'apparecchio e non coprire le feritoie di ventilazione **6** del lato inferiore dell'apparecchio.

NOTA: durante il primo funzionamento l'apparecchio può generare un poco di odore. Non si tratta di un errore del prodotto. Prima del primo processo di essiccazione è pertanto preferibile pulire l'apparecchio, farlo funzionare a vuoto secondo le istruzioni che seguono e poi pulirlo di nuovo. Durante queste operazioni assicurare una ventilazione sufficiente.

- Togliere tutto il materiale di imballaggio.
- Verificare che tutti i pezzi siano presenti e integri.
- **Pulire l'apparecchio prima di utilizzarlo per la prima volta!** (vedere "Pulizia" a pagina 48)

1. Collocare l'apparecchio base **8** su una superficie asciutta, piana e non scivolosa.
2. Collocare i cestelli **3** e il cestello più alto **2**.
3. Collocare il coperchio **1**.
4. Collegare la spina **4** ad una presa di corrente che corrisponda alle indicazioni riportate sulla targhetta. Sul display **13** lampeggia *00* e viene indicato *Hr*.

5. Con i tasti **— 15** e **+ 16** impostare un tempo di essiccazione di 1 ora (01 Hr).
6. Premere una volta brevemente il tasto  **14**. Lampeggia 55 e viene indicato °C.
7. Con i tasti **— 15** e **+ 16** impostare la temperatura di essiccazione su 70 °C.
8. Premere una volta brevemente il tasto  **17** per avviare l'apparecchio.
9. Quando il tempo impostato è trascorso, l'apparecchio si spegne. Risuona un breve segnale acustico e il display **13** indica in permanenza 00.

NOTA: potete interrompere questo primo riscaldamento già dopo 30 minuti mantenendo premuto il tasto  **17** finché la ventola **9** non si arresta e sul display **13** non viene indicato in permanenza 00.

10. Staccare la spina **4**.
11. Far raffreddare l'apparecchio.
12. Pulire nuovamente l'apparecchio (vedere "Pulizia" a pagina 48).

6. Essiccazione

6.1 Informazioni generali sull'essiccazione

L'essiccazione è un procedimento che serve a conservare gli alimenti. Si basa sul fatto che viene sottratta l'acqua agli alimenti. Un tenore di acqua più basso sottrae a batteri e muffe la base vitale. Il processo di essiccazione si svolge a temperature relativamente basse (40 - 70 °C). Non è necessario aggiungere additivi chimici, sale o zucchero. In questo modo gli alimenti rimangono al naturale. Si conserva la maggior parte delle vitamine. I minerali, le fibre alimentari e le sostanze nutrienti vengono concentrati dal processo di essiccazione. Di conseguenza molti alimenti essiccati hanno un aroma intenso.

La sottrazione dell'acqua rende gli alimenti essiccati particolarmente leggeri, per cui possono essere conservati e trasportati senza refrigerazione né confezioni speciali. Gli alimenti essiccati possono essere consumati secchi (ad es. frutti secchi) ma possono anche essere ulteriormente elaborati ammorbidendoli (ad es. funghi) o cuocendoli insieme ad altri alimenti (ad es. erbe aromatiche).

6.2 Modo di funzionamento dell'essiccatore automatico

L'essiccatore automatico aspira aria fresca attraverso le feritoie di ventilazione **6** del lato inferiore e la riscalda. L'aria asciutta e calda attraversa i cestelli **2/3** dal basso verso l'alto. Pertanto è importante...

- ... non sovraccaricare i cestelli
- ... non coprire le grate dei cestelli e
- ... assicurare una ventilazione libera tutto intorno.

Il getto d'aria calda e asciutta consente un'essiccazione delicata la cui durata varia in funzione del tenore d'acqua dell'alimento e dello spessore dei pezzi. A titolo di orientamento, il Capitolo "Tabelle degli alimenti" a pagina 44 contiene raccomandazioni sulle temperature e sui valori indicativi per il tempo di essiccazione.

6.3 Scelta e preparazione degli alimenti

Per ottenere una buona qualità e durata, sono decisive una scelta e una preparazione accurate degli alimenti. Ecco dunque alcuni suggerimenti al riguardo.

- Gli alimenti devono essere freschi. La frutta e la verdura mature hanno più aroma. D'altra parte gli alimenti non devono essere neppure troppo maturi.
- Se possibile, utilizzare alimenti di qualità impeccabile. Scegliere ad esempio frutti senza punti cattivi, senza ammaccature e senza punti andati a male. Eventualmente tagliare via i punti cattivi generosamente.
- Pulire a fondo gli alimenti e rispettare scrupolosamente le regole dell'igiene in cucina. Ad esempio, lavorare con mani e utensili da cucina puliti.
- Quando si taglia a pezzi piccoli, tenere presente che gli alimenti rimpiccioliscono con l'essiccazione. Non tagliarli dunque troppo piccoli.
- Tagliare gli alimenti a pezzi di dimensioni e forma uniformi, in modo che tutti i pezzi vengano essiccati uniformemente.
- Essiccare gli alimenti subito dopo averli preparati.

Frutta

- Togliere i noccioli dalla frutta con nocciolo (ad es. ciliege, prugne, albicocche) risulta più facile se per prima cosa la si fa essiccare intera per circa due terzi del tempo di essiccazione e solo in seguito si tolgono i noccioli.
- Nel caso della frutta che si scurisce leggermente (ad es. mele), è possibile immergere un poco le superfici di taglio in succo di limone prima dell'essiccazione.
- Collocare la frutta non sbucciata nei cestelli **2/3** con la superficie di taglio rivolta verso l'alto.

Verdura

- Pulire i funghi con un panno inumidito.
- Lavare accuratamente la verdura.
- È preferibile sbollentare brevemente le verdure prima dell'essiccazione.

Erbe aromatiche

- Essiccare le erbe aromatiche come gambi interi.
- Lavare le erbe aromatiche e scuoterle bene per farle asciugare.
- Le erbe aromatiche vanno essiccate a temperature basse e non troppo a lungo. Altrimenti perdono aroma.

Carne

- Utilizzare solo carne fresca.
- Togliere tendini, ossi e grasso.
- Lavare bene la carne e asciugarla accuratamente.
- La carne magra può essere messa in salamoia o marinata prima dell'essiccazione. Asciugarla prima di essiccarla.
- Tagliare la carne a fette sottili.

Pesce

- Utilizzare solo pesce fresco.
- Togliere le lische e la pelle.
- Lavare bene il pesce.
- Spruzzarvi sopra del succo di limone e metterlo in acqua salata per circa 30 minuti. Poi asciugarlo accuratamente.
- Tagliare il pesce a fette sottili.

7. Tabelle degli alimenti

Le indicazioni sui tempi di essiccazione riportate nelle tabelle che seguono sono valori indicativi. I tempi effettivi dipendono dalla qualità degli alimenti (tipo, freschezza, grado di maturazione) e dallo spessore dei pezzi.

Controllare pertanto il risultato toccandoli (prova di essiccazione). L'ultima colonna della tabella indica la sensazione tattile che dovrebbe presentare un prodotto essiccato pronto. Eventualmente abbreviare o prolungare il tempo di essiccazione.

7.1 Frutta

Alimento da essiccare	Preparazione (valori indicativi)	Temperatura di essiccazione	Tempo di essiccazione in ore (valori indicativi)	Prova di essiccazione
Ananas	Fette: 8 mm	70 °C	10 - 12	Facili da piegare
Mele	Fette: 8 mm / Spicchi: 15 mm	70 °C	8 - 10	Facili da piegare
Albicocche	Tagliate a metà, buccia verso il basso	70 °C	10 - 12	Pieghevoli
Banane	Sbucciate, tagliate a metà/tagliate in quattro pezzi	70 °C	8 - 10	Croccanti
Pere	Fette: 3 mm	70 °C	8 - 10	Pieghevoli
	Tagliate a metà	70 °C	14 - 18	Pieghevoli
Fragole	Tagliate a metà o intere	70 °C	8 - 10	Dure
Fichi	Tagliati a metà	70 °C	8 - 10	Secchi
Ciliege	Intere, senza nocciolo	70 °C	10 - 12	Simili a cuoio
Prugne	Tagliate a metà, buccia verso il basso	70 °C	10 - 12	Pieghevoli
Uva	Tagliate a metà, buccia verso il basso	70 °C	12 - 14	Facili da piegare

7.2 Verdura

Alimento da essiccare	Preparazione (valori indicativi)	Temperatura di essiccazione	Tempo di essiccazione in ore (valori indicativi)	Prova di essiccazione
Fagioli	Interi	70 °C	6 - 8	Fragili
Piselli	Sbucciati	50 °C	6 - 8	Duri
Cetrioli	Non sbucciati, Fette: 10 mm	50 °C	6 - 8	Duri
Carote	Sbucciate, Fette: 8 mm	70 °C	6 - 8	Duri
Porri	Tagliati a metà, pezzi lunghi: 6 - 8 cm	70 °C	6 - 10	Fragili
Peperoni	Strisce: 6 - 8 cm	60 °C	6 - 8	Pieghevoli
Funghi	A fette, funghi piccoli interi	50 °C	4 - 6	Duri
Sedani	Sbucciati, Fette: 8 mm	70 °C	6 - 10	Duri
Pomodori	Tagliati a metà	70 °C	12 - 14	Pieghevoli
	Fette: 6 mm	70 °C	7 - 10	Duri
Zucchine	Non sbucciate, Fette: 8 mm	60 °C	6 - 8	Duri

7.3 Altri alimenti

Alimento da essiccare	Preparazione (valori indicativi)	Temperatura di essiccazione	Tempo di essiccazione in ore (valori indicativi)	Prova di essiccazione
Erbe aromatiche (basilico, origano, rosmarino, prezzemolo, erba cipollina, aneto, dragoncello ecc.)	Gambi interi	40 °C	2 - 4	Fragili
Carne	A fette sottili	60 °C	10 - 12	
Pesce	A fette sottili	60 °C	10 - 12	

8. Funzionamento



PERICOLO DI INCENDIO!

- ⊙ Collocare l'apparecchio su una superficie asciutta, piana, non scivolosa e resistente al calore.
- ⊙ Non utilizzare l'apparecchio vicino a liquidi e materiali infiammabili o in ambienti a rischio di esplosione. Mantenere una distanza di almeno 30 cm dalle pareti.
- ⊙ Per evitare il surriscaldamento dell'apparecchio, non ricoprire l'apparecchio e non coprire le feritoie di ventilazione **6** del lato inferiore dell'apparecchio.



PERICOLO di lesioni da ustione!

- ⊙ La ventola **9** (in particolare le parti metalliche), il coperchio **1**, i cestelli **2/3** e gli alimenti da essiccare possono diventare molto caldi durante il funzionamento. Durante il funzionamento, toccare l'apparecchio solo dalle maniglie e dagli elementi di comando **5**.
- ⊙ Dopo lo spegnimento, lasciare raffreddare l'apparecchio e gli alimenti da essiccare prima di togliere gli alimenti e pulire l'apparecchio.

8.1 Assemblaggio e riempimento dell'apparecchio

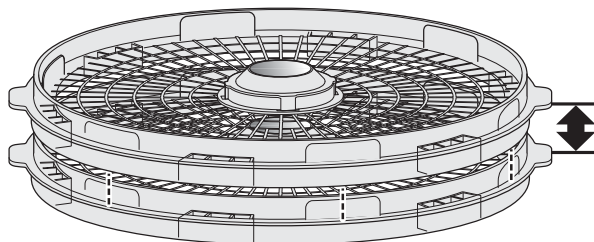
NOTE:

- **Figura A:** il cestello più alto **2** va utilizzato sempre e va collocato sempre più in alto di tutti gli altri. Lo si riconosce dalla copertura chiusa **11** al centro.
- **Figura A:** è possibile variare il numero di cestelli **3**. Li si riconosce dalle aperture **10** al centro.

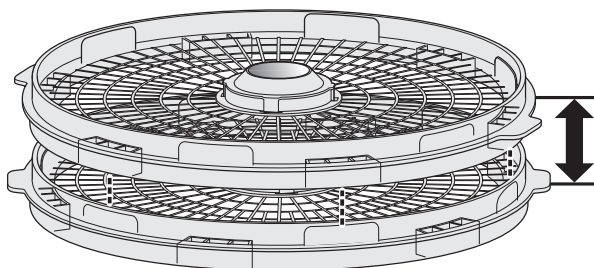
Impostazione delle distanze

Per alimenti un po' più alti, è possibile aumentare la distanza fra i cestelli **2/3**.

- **Distanza normale:** per ridurre la distanza, posizionare i cestelli uno sopra l'altro in modo che le 6 nervature strette e le 6 nervature larghe presenti sul bordo degli stessi siano sfalsate tra loro.



- **Maggiore distanza:** per aumentare la distanza, posizionare i cestelli uno sopra l'altro con le nervature strette e le nervature larghe allineate tra loro.







Riempimento

1. Collocare l'apparecchio base **8** su una superficie asciutta, piana e non scivolosa.
2. Riempire i cestelli **2/3** con gli alimenti da essiccare preparati. Nel farlo assicurarsi di non riempire troppo i cestelli. L'aria deve poter circolare ancora attraverso i fondi a grata dei cestelli. Occupare i cestelli uniformemente e non sovrapporre gli alimenti da essiccare in più strati.
3. Collocare i cestelli **3** e il cestello più alto **2**.
4. Collocare il coperchio **1**.

8.2 Impostazione dell'apparecchio e avvio del processo di essiccazione


NOTA: il Capitolo "Tabelle degli alimenti" a pagina 44 contiene valori indicativi sulla temperatura di essiccazione, il tempo di essiccazione e la prova di essiccazione.

1. Collegare la spina 4 ad una presa di corrente che corrisponda alle indicazioni riportate sulla targhetta. Sul display 13 lampeggia 00 e viene indicato Hr.
2. Con i tasti — 15 e + 16 impostare un tempo di essiccazione compreso tra 1 e 48 ore (da 01 Hr a 48 Hr) a passi di 1 ora.
3. Premere una volta brevemente il tasto  14 per passare all'impostazione della temperatura. Lampeggia 55 e viene indicato °C.
4. Per alternare l'unità di misura della temperatura tra °C e °F, mantenere premuto il tasto  14.
5. Con i tasti — 15 e + 16 impostare la temperatura di essiccazione su un valore compreso tra 40 °C e 70 °C (o tra 100 °F e 160 °F) a passi di 5°.
6. Premere una volta brevemente il tasto  17 per avviare il processo di essiccazione.
La ventola 9 si avvia. Sul display 13 compare il simbolo dell'orologio , la temperatura impostata e il tempo di essiccazione residuo vengono indicati alternativamente. Il tempo di essiccazione è indicato in ore (Hr), nell'ultima ora in minuti (Min).
7. Quando il tempo impostato è trascorso, l'apparecchio si spegne. La ventola 9 si arresta. Sul display 13 resta indicato 00.


8. Controllare gli alimenti essiccati con la prova di essiccazione (vedere "Tabelle degli alimenti" a pagina 44). Se gli alimenti essiccati non sono ancora sufficientemente asciutti, riavviare il processo di essiccazione per un tempo più breve.
9. Quando il tempo impostato è trascorso, l'apparecchio si spegne. La ventola 9 si arresta. Risuona un breve segnale acustico e il display 13 indica in permanenza 00.
10. Al termine del processo di essiccazione staccare la spina 4.

8.3 Modifica delle impostazioni durante il processo di essiccazione

Le impostazioni relative al tempo di essiccazione e alla temperatura di essiccazione possono essere modificate in qualsiasi momento durante il processo di essiccazione.



1. Premere brevemente il tasto  14. Sul display 13 lampeggia il tempo residuo.
2. Finché il valore indicato sul display 13 lampeggia (circa 2 secondi) è possibile modificarlo con i tasti — 15 e + 16.

NOTA: anche se nell'ultima ora il tempo residuo è indicato in minuti, il tempo di essiccazione può essere cambiato solo a passi di un'ora.

3. Premere una volta brevemente il tasto  14 per passare all'impostazione della temperatura. Finché il valore indicato sul display lampeggia (circa 2 secondi) è possibile modificare anche l'impostazione della temperatura con i tasti — 15 e + 16.
4. Trascorsi circa 2 secondi i valori vengono memorizzati e indicati in modo permanente.


8.4 Interruzione del processo di essiccazione

Il processo di essiccazione può essere interrotto in qualsiasi momento, ad esempio per eseguire una prova di essiccazione prima che sia trascorso il tempo di essiccazione impostato.

- Premere una volta brevemente il tasto  **17** per interrompere il processo di essiccazione. La ventola **9** si arresta. Sul display **13** lampeggia *PA*.
- Per proseguire con il processo di essiccazione premere di nuovo brevemente il tasto  **17**.

8.5 Conclusione anticipata del processo di essiccazione

Il processo di essiccazione può essere concluso in qualsiasi momento, ad esempio se gli alimenti sono già essiccati prima che sia trascorso il tempo impostato.

1. Mantenere premuto il tasto  **17** fino a quando la ventola **9** si arresta, risuona un breve segnale acustico e sul display **13** viene indicato in permanenza *00*.
2. Al termine del processo di essiccazione staccare la spina **4**.

8.6 Prelievo e conservazione degli alimenti da essiccare

- Far raffreddare bene gli alimenti da essiccare prima di prelevarli e confezionarli.
- Confezionare gli alimenti essiccati a tenuta d'aria, ad esempio in barattoli di vetro con coperchio a chiusura salda o in sacchetti di plastica. È anche possibile mettere gli alimenti essiccati sotto vuoto.

- Conservare gli alimenti essiccati in un luogo protetto dalla luce.

9. Pulizia

Pulire l'apparecchio prima di utilizzarlo per la prima volta!



PERICOLO di scossa elettrica!

- ⊙ Prima di pulire l'apparecchio, staccare la spina **4** dalla presa di corrente.
- ⊙ Non immergere l'apparecchio base **8**, il cavo di collegamento e la spina **4** in acqua o altri liquidi.
- ⊙ Assicurarsi che durante la pulizia non penetri umidità nella ventola **9**.



PERICOLO di lesioni da ustione!

- ⊙ Far raffreddare tutti gli elementi prima di pulirli.

AVVERTENZA: rischio di danni materiali!

- ⊙ Non utilizzare detergenti corrosivi o abrasivi.
-

Pulire l'apparecchio dopo ogni uso eliminando i resti di alimenti.

Coperchio e cestelli

Il coperchio **1** e i cestelli **2** e **3** sono adatti a lavastoviglie.

Apparecchio base

- Per la pulizia dell'apparecchio base **8** utilizzare un panno leggermente umido, eventualmente con un poco di detersivo per piatti delicato.

10. Conservazione



PERICOLO per i bambini!

⦿ Conservare l'apparecchio lontano dalla portata dei bambini.

- Pulire tutti i pezzi e farli asciugare bene prima di riporre l'apparecchio.
- Scegliere un luogo nel quale l'apparecchio sia al riparo da calore intenso ed umidità.

11. Smaltimento

Questo prodotto è soggetto alla Direttiva europea 2012/19/UE. Il simbolo del bidone della spazzatura su ruote barrato significa che all'interno dell'Unione Europea il prodotto deve essere smaltito separatamente. Questo vale per il prodotto e tutti i suoi accessori contrassegnati da questo simbolo. I prodotti così contrassegnati non possono essere smaltiti assieme ai normali rifiuti domestici, bensì devono essere consegnati presso un centro di raccolta per il riciclaggio degli apparecchi elettrici ed elettronici. Questo simbolo di riciclaggio contrassegna per esempio un oggetto o parti di materiali come adatti al riciclaggio. Il riciclaggio contribuisce a ridurre il consumo di materie prime e l'inquinamento ambientale.



Confezione

Smaltire la confezione nel rispetto delle normative ambientali vigenti nel proprio paese.

12. Risoluzione dei problemi

Qualora l'apparecchio non funzioni correttamente, scorrere l'elenco di controllo seguente, poiché l'anomalia di funzionamento potrebbe essere dovuta a un piccolo problema che l'utente è in grado di risolvere autonomamente.




PERICOLO di scossa elettrica!

⦿ Non tentare in nessun caso di riparare l'apparecchio da soli.

Guasto	Possibili cause / rimedi
L'apparecchio non funziona	<ul style="list-style-type: none">• L'alimentazione di corrente è collegata?• Verificare l'allacciamento.
Non è possibile avviare l'apparecchio con il tasto ⏻ 17 .	<ul style="list-style-type: none">• Come tempo di essiccazione è impostato <i>OO Hr</i>? Impostare un tempo di essiccazione compreso tra 1 e 48 ore.
L'apparecchio si spegne automaticamente e non è possibile riaccenderlo.	<ul style="list-style-type: none">• L'apparecchio è provvisto di una protezione contro il surriscaldamento. La protezione spegne l'apparecchio in caso di surriscaldamento. Rivolgersi al centro di assistenza.

13. Dati tecnici

Modello:	SDA 350 A2
Tensione di rete:	220 - 240 V ~ 50 - 60 Hz
Classe di protezione:	II 
Potenza:	350 W

Simboli utilizzati

	Isolamento di protezione
	Sicurezza verificata (GS). Gli apparecchi devono soddisfare le regole tecniche riconosciute e sono conformi alla legge in materia di sicurezza dei prodotti.
	Con la marcatura CE, la HOYER Handel GmbH dichiara la conformità UE.
	Questo simbolo ricorda di smaltire l'imballaggio nel rispetto dell'ambiente.
	Materiali riciclabili: cartone (tranne il cartone ondulato)
	Il simbolo identifica i pezzi che possono essere lavati in lavastoviglie.

Con riserva di modifiche tecniche.

14. Garanzia della HOYER Handel GmbH

Gentile cliente, questo apparecchio è dotato di una garanzia di 3 anni a decorrere dalla data d'acquisto. In caso di difetti del prodotto dispone di diritti legali contro il venditore. Questi diritti legali non sono limitati dalla garanzia da noi prestata, che viene descritta di seguito.

Condizioni della garanzia

Il termine della garanzia inizia dalla data d'acquisto. Conservi con cura lo scontrino originale. Questo documento è necessario come prova dell'acquisto.

Se entro tre anni dalla data d'acquisto del prodotto si presenta un difetto di materiale o di produzione, ripareremo o sostituiremo gratuitamente il prodotto, a nostra scelta. Per avvalersi di questa garanzia occorre presentare entro il termine di tre anni l'apparecchio difettoso e la prova d'acquisto (scontrino), descrivendo brevemente per iscritto in cosa consiste il difetto e quando si è presentato.

Se il difetto è coperto dalla nostra garanzia, vi verrà consegnato il prodotto riparato o un prodotto nuovo. La riparazione o sostituzione del prodotto non comporta l'inizio di un nuovo periodo di garanzia.

Periodo di garanzia e diritti per i difetti

La prestazione della garanzia non prolunga il periodo di garanzia. Ciò si applica anche ai pezzi sostituiti o riparati. Danni e difetti eventualmente presenti già al momento dell'acquisto devono essere comunicati dopo aver aperto la confezione. Le riparazioni effettuate dopo lo scadere del periodo di garanzia sono a pagamento.

Entità della garanzia

L'apparecchio è stato prodotto con cura basandosi su severe direttive di qualità ed è stato controllato scrupolosamente prima della consegna.

La garanzia si applica agli errori di materiale o produzione.

Sono escluse dalla garanzia i pezzi soggetti a normale usura e i danni a parti fragili quali interruttori, batterie, lampadine o altri pezzi realizzati in vetro.

La garanzia decade se il prodotto è stato danneggiato o non è stato correttamente utilizzato o sottoposto a manutenzione. Per un uso adeguato del prodotto occorre attenersi strettamente a tutte le indicazioni riportate nel manuale di istruzioni per l'uso. Occorre evitare assolutamente usi o azioni sconsigliati o evidenziati negativamente nel manuale di istruzioni per l'uso.

Il prodotto è destinato esclusivamente all'uso privato e non commerciale. La garanzia decade in caso di maneggio scorretto e inadeguato, ricorso alla forza e interventi non autorizzati dal nostro centro assistenza.

Disbrigo nei casi contemplati dalla garanzia

Per garantire un rapido disbrigo della richiesta, la preghiamo di attenersi alle seguenti indicazioni:

- Per tutte le richieste mantenga a portata di mano il numero di articolo **IAN: 314663** e lo scontrino come prova.
- Il numero di articolo è riportato sulla targhetta di omologazione, su un'incisione sul frontespizio del manuale (in basso a sinistra) o su un adesivo situato sul lato posteriore o inferiore dell'apparecchio.

- Qualora si presentassero errori di funzionamento o altri difetti, si rivolga innanzitutto ai centri assistenza indicati di seguito, **telefonticamente** o tramite **e-mail**.
- Il prodotto registrato come difettoso potrà poi essere inviato a carico del destinatario all'indirizzo del centro assistenza che Le verrà comunicato, allegando la prova d'acquisto (scontrino) e indicando in che cosa consiste il difetto e quando si è presentato.



All'indirizzo www.lidl-service.com è possibile scaricare questo manuale, molti altri manuali, filmati sui prodotti e software.



Centri assistenza

IT Assistenza Italia
Tel.: 02 36003201
E-Mail: hoyer@lidl.it

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

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

IAN: 314663



Fornitore

Si tenga presente che il seguente indirizzo **non è un indirizzo di assistenza**.

Rivolgersi innanzitutto ai centri assistenza riportati sopra.

HOYER Handel GmbH
Tasköprüstraße 3
DE-22761 Hamburg
GERMANIA