



FOOD DEHYDRATOR SDA 350 A2

HOYER Handel GmbH

Tasköprüstraße 3
DE-22761 Hamburg
GERMANY

Status of information · Informationernes stand · Version des informations
Stand van de informatie · Ημερομηνία έκδοσης πληροφοριών · Stand der Informationen:

01/2020 ID: SDA 350 A2_20_V1.2

(GB) (CY)

FOOD DEHYDRATOR

Operating instructions

(FR) (BE)

DÉSHYDRATEUR ALIMENTAIRE

Mode d'emploi

(GR) (CY)

ΑΠΟΞΗΡΑΝΤΗΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

Οδηγία χρήσης

(DK)

TØRREMASKINE

Betjeningsvejledning

(NL) (BE)

DROOGAUTOMAAT

Gebruiksaanwijzing

(DE) (AT) (CH)

DÖRRAUTOMAT

Bedienungsanleitung

IAN 339022_1910



IAN 339022_1910

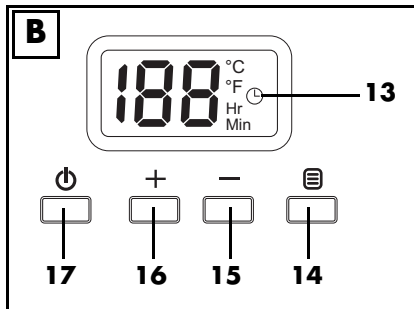
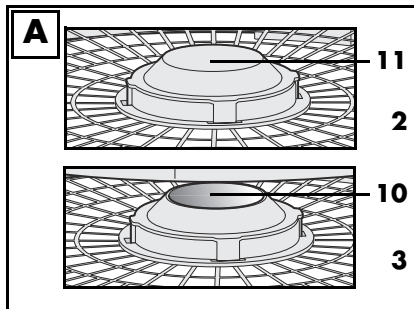
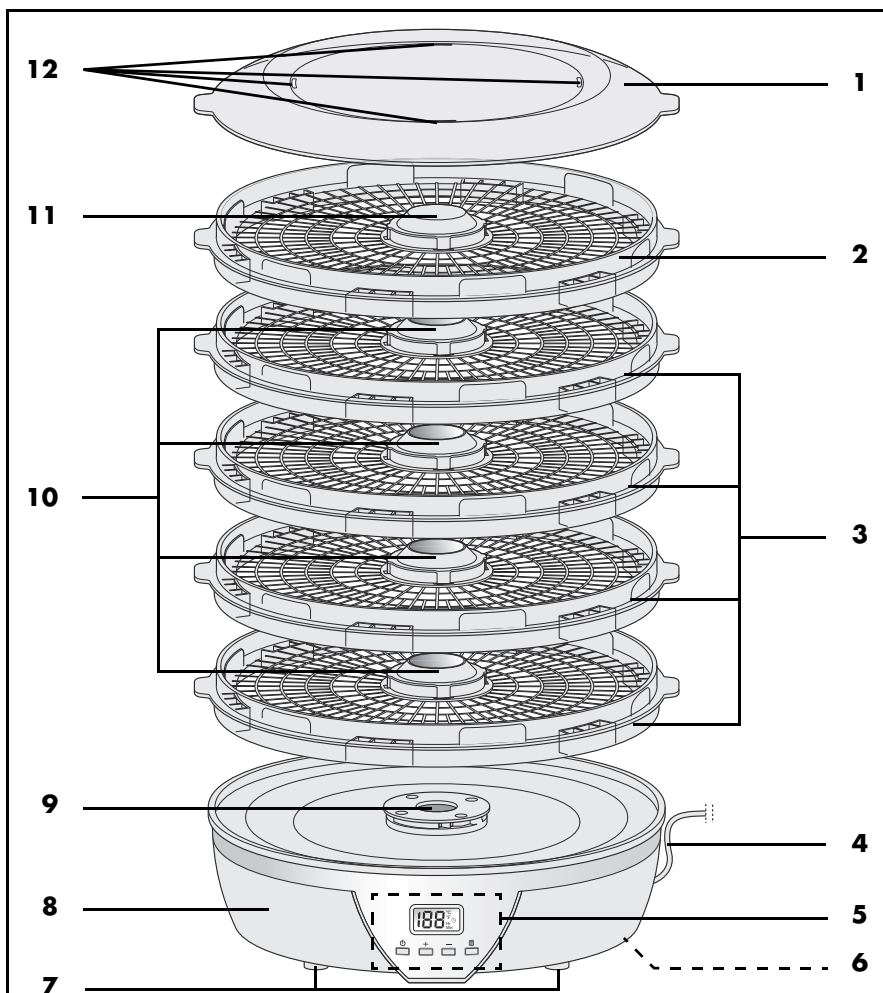




English	2
Dansk	18
Français	34
Nederlands	52
Ελληνικά	70
Deutsch	88



**Overview / Oversigt / Aperçu de l'appareil / Overzicht /
Επισκόπηση / Übersicht**



Contents

1. Overview	3
2. Intended purpose	4
3. Safety information	4
4. Items supplied	7
5. How to use	7
6. Food dehydration	7
6.1 General information on the food dehydration process	7
6.2 Basic functioning of the food dehydrator	8
6.3 Selection and preparation of the food	8
7. Food tables	9
7.1 Fruit	9
7.2 Vegetables	10
7.3 Additional food	10
8. Operation	11
8.1 Assembling and filling the device	11
8.2 Make settings and start the food dehydration process	12
8.3 Changing the setting during the food dehydration process	12
8.4 Interrupt the food dehydration process	13
8.5 Cancel the food dehydration process	13
8.6 Remove and store the dehydrated food	13
9. Cleaning	13
10. Storage	14
11. Disposal	14
12. Troubleshooting	14
13. Technical specifications	15
14. Warranty of the HOYER Handel GmbH	15

1. Overview





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

Figure A: identifying different food dehydrator trays

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

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

Figure B: control elements 5

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

Thank you for your trust!


Congratulations on your new food dehydrator.

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

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

We hope you enjoy your new food dehydrator.

Symbols on your device

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

2. Intended purpose

The food dehydrator is intended for the drying of food.

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

This device must not be used for commercial purposes.

Foreseeable misuse

WARNING! Risk of material damage!

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

3. Safety information

Warnings

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



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

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

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

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

Instructions for safe operation

- ⊙ This device can be used by children from the age of 8 and people with restricted physical, sensory or intellectual abilities or people without adequate experience and/or understanding, if they are supervised or instructed on how to use this device safely and if they are aware of the resulting dangers.
- ⊙ Children must not play with the device.
- ⊙ Cleaning and user maintenance must not be performed by children unless they are older than 8 years and supervised.
- ⊙ Children under the age of 8 must be kept away from the device and the power cable.
- ⊙ This device is not intended to be operated using an external timer clock or a separate remote control system.
- ⊙ If the power cable of this device should become damaged, it must be replaced by the manufacturer, the manufacturer's customer service department or a similarly qualified specialist in order to avoid any hazards.
- ⊙ Clean all parts and surfaces that will come into contact with food before using the device for the first time (see "Cleaning" on page 13).



DANGER for children

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



DANGER to and from pets and livestock

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



DANGER! Risk of electric shock due to moisture

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



DANGER! Risk of electric shock

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



DANGER! Risk of fire

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

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



DANGER! Risk of injury through burning

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

WARNING! Risk of material damage

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

4. Items supplied

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

5. How to use





FIRE HAZARD!


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

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

- Remove all packing material.
 - Check to ensure that all parts are present and undamaged.
 - **Clean the device prior to its first use!** (see "Cleaning" on page 13)
1. Place the base unit **8** on a dry, level, non-slip surface.
 2. Put the food dehydrator trays **3** and the top food dehydrator tray **2** on the device.
 3. Mount the lid **1**.
 4. Insert the mains plug **4** into a wall socket corresponding to the specifications of

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

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

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

10. Pull out the mains plug **4**.
11. Allow the device to cool down.
12. Clean the device again (see "Cleaning" on page 13).

6. Food dehydration

6.1 General information on the food dehydration process

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

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

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

6.2 Basic functioning of the food dehydrator

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

... not to overload the food dehydrator trays,

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

... to ensure free ventilation all around.

The warm, dry air flow provides gentle drying, which varies in time depending on the water content of the food and the thickness of the pieces. As an orientation, you can find temperatures and reference values regarding the drying times in chapter "Food tables" on page 9.

6.3 Selection and preparation of the food

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

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

spots. Where required, cut spoiled parts generously out.

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

Fruit

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

Vegetables

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

Herbs

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

Meat

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

Fish

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

7. Food tables

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

7.1 Fruit

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

7.2 Vegetables

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

7.3 Additional food

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

8. Operation



FIRE HAZARD!

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



DANGER! Risk of injury through burning!

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

8.1 Assembling and filling the device

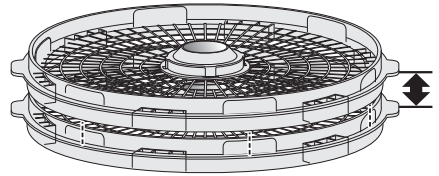
NOTES:

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

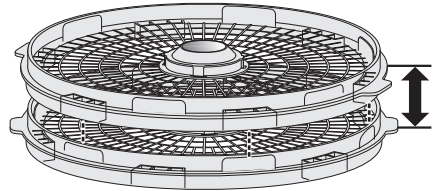
Setting the spacing

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

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



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







Filling

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

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

8.2 Make settings and start the food dehydration process


NOTE: for reference values of the drying temperature, the drying time and the dehydration test, please refer to chapter "Food tables" on page 9.

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


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

8.3 Changing the setting during the food dehydration process

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



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

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

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


8.4 Interrupt the food dehydration process

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

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

8.5 Cancel the food dehydration process

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

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

8.6 Remove and store the dehydrated food

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

9. Cleaning

Clean the device prior to its first use!



DANGER! Risk of electric shock!

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



DANGER! Risk of injury through burning!

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

WARNING! Risk of material damage!

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

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

Lid and food dehydrator trays

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

Base unit

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

10. Storage



DANGER for children!

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

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

11. Disposal

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



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



Packaging

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


12. Troubleshooting

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




DANGER! Risk of electric shock!

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

Fault	Possible causes / Action
No function	<ul style="list-style-type: none">• Has the device been connected to the power supply?• Check the connection.
The device cannot be started with the button  17.	<ul style="list-style-type: none">• Has the drying time 00 Hr been set? Set a drying time between 1 and 48 hours.
The device switches off automatically and cannot be switched on again.	<ul style="list-style-type: none">• This device is provided with an overheating protection. In case of overheating, it will switch the device off. Contact the Service Centre.

13. Technical specifications

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

Symbols used

	Double insulation
	G eprüfte S icherheit (certified safety). Devices must comply with the generally acknowledged rules of technology and the German Product Safety Act (Produktsicherheitsgesetz - ProdSG). (Not for UK.)
	With the CE marking, HOYER Handel GmbH declares the conformity with EU guidelines.
	This symbol reminds you to dispose of the packaging in an environmentally friendly manner.
	Recyclable materials: cardboard (except corrugated cardboard)
	The symbol identifies parts that can be cleaned in the dishwasher.

Subject to technical modifications.

14. Warranty of the HOYER Handel GmbH

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

Warranty conditions

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

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

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

Warranty period and statutory claims for defects

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

Warranty coverage

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

The warranty applies to material or factory defects.

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

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

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

Handling in case of a warranty claim

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

- Please keep the article number **IAN: 339022_1910** and the purchase receipt as a purchase verification for all inquiries.
- The article number can be found on the rating plate, an engraving, the title page of your instructions (in the bottom left), or as a label on the rear or underside of the device.
- If faulty operation or other defects occur, first contact the Service Centre listed in the following by **telephone** or **email**.
- Then, you are able to send a product reported as defective free of charge to the service address specified to you, including the purchase receipt and the information on the defect and when it occurred.

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



This QR code takes you directly to the Lidl Service website (www.lidl-service.com), where you can enter the article number (IAN) **339022_1910** to open your user instructions.



Service Centre

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

IE Service Ireland
Tel.: 1 890 930 034
(0,08 EUR/Min., (peak))
(0,06 EUR/Min., (off peak))
E-Mail: hoyer@lidl.ie

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

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

IAN: 339022_1910



Supplier

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

HOYER Handel GmbH
Tasköprüstraße 3
DE-22761 Hamburg
GERMANY

Indhold

1. Oversigt	19
2. Tilsigtet anvendelse	20
3. Sikkerhedsanvisninger	20
4. Leveringsomfang	23
5. Ibrugtagning	23
6. Tørring	23
6.1 Generelle informationer om tørring.....	23
6.2 Sådan fungerer en dehydrator.....	24
6.3 Valg og forberedelse af fødevarerne	24
7. Fødevetabeller	25
7.1 Frugt	25
7.2 Grøntsager.....	26
7.3 Andre fødevarer	26
8. Betjening	27
8.1 Sådan samles og fyldes apparatet	27
8.2 Foretag indstillinger og start tørreprocessen.....	28
8.3 Ændring af indstillinger under tørreprocessen.....	28
8.4 Stop tørreprocessen.....	28
8.5 Afbryd tørreprocessen	29
8.6 Udtagning og opbevaring af tørrede fødevarer	29
9. Rengøring.....	29
10. Opbevaring	29
11. Bortskaffelse	29
12. Problemløsning.....	30
13. Tekniske data.....	30
14. HOYER Handel GmbHs garanti	31






1. Oversigt

- 1 Låg
- 2 Øverste tørrekrav, kan indstilles i højden
- 3 Tørrekrave, kan indstilles i højden
- 4 Tilslutningsledning med netstik
- 5 Betjeningsselementer
- 6 Ventilationsslidser
- 7 Fødder
- 8 Basisenhed
- 9 Ventilator
- 10 Åbninger (i midten af tørrekravene 3)
- 11 Lukket afdækning (i midten af den øverste tørrekrav 2)
- 12 Åbninger (i låg)

Fig. A: skelne mellem tørrekrave

Foroven: øverste tørrekrav 2 med lukket afdækning 11 i midten;
Forneden: tørrekrav 3 med åbning 10 i midten

Fig. B: betjeningsselementer 5

- 13  Display
- 14  Tryk kort: åbn indstillingsmodus, skift mellem temperatur- og tidsindstilling;
tryk længe: skift enhed °C/°F
- 15  Reducering af værdier
- 16  Forøgelse af værdier
- 17  Tryk kort: tørreproces start/pause;
Tryk længe: afbryd tørreproces

Mange tak for din tillid!


Vi gratulerer dig til din nye dehydrator.

For at opnå sikker håndtering af apparatet og få mere at vide om dets ydelse og funktioner:

- **Læs denne betjeningsvejledning grundigt igennem inden den første ibrugtagning.**
- **Følg frem for alt sikkerhedsanvisningerne!**
- **Apparatet må kun betjenes som beskrevet i denne betjeningsvejledning.**
- **Gem denne betjeningsvejledning.**
- **Hvis apparatet gives videre til anden bruger, bedes denne betjeningsvejledning vedlagt. Betjeningsvejledningen er del af apparatet.**

Vi ønsker dig god fornøjelse med din nye dehydrator!

Symboler på apparatet

	Dette symbol angiver, at de mærkede materialer ikke ændrer fødevarers smag eller lugt.
--	--

2. Tilsigtet anvendelse

Denne dehydrator er beregnet til tørring af fødevarer.

Apparatet er beregnet til brug i den private husholdning. Apparatet må kun benyttes i tændørs i tørre rum.

Dette apparat må ikke anvendes til erhvervs-mæssige formål.

Forudseeligt misbrug

ADVARSEL mod materielle skader!

- ⊙ Apparatet er ikke egnet til, ...
 - ... at opvarme fødevarer,
 - ... at tørre genstande.
- ⊙ Brug ikke apparatet som varmeblæser.
- ⊙ Apparatet er ikke beregnet til udendørs brug.

3. Sikkerhedsanvisninger

Advarselshenvisninger

Hvor det er påkrævet, anvendes følgende advarselshenvisninger i denne betjeningsvejledning:



FARE! Høj risiko: manglende overholdelse af advarslen kan forårsage skader på liv og lemmer.

ADVARSEL! Moderat risiko: manglende overholdelse af advarslen kan forårsage personskade eller alvorlige materielle skader.

FORSIGTIG! Lav risiko: manglende overholdelse af advarslen kan forårsage lettere personskader eller materielle skader.

ANVISNING! forhold og særlige detaljer, som skal overholdes ved brug af apparatet.

Anvisninger til en sikker brug

- ⊙ Dette apparat kan benyttes af børn fra 8 år og af personer med indskrænkede fysiske, sensoriske eller psykiske evner eller manglende erfaring og/eller manglende viden, hvis disse er under opsyn eller er blevet undervist i sikker brug af apparatet og har forstået de deraf resulterende farer.
- ⊙ Børn må ikke lege med apparatet.
- ⊙ Rengøring og brugervedligeholdelse må ikke foretages af børn, medmindre de er over 8 år og under opsyn.
- ⊙ Børn under 8 år skal holdes væk fra apparatet og tilslutningsledningen.
- ⊙ Dette apparat er ikke beregnet til at blive brugt sammen med en ekstern timer eller en separat fjernbetjening.
- ⊙ Hvis dette apparats tilslutningsledning bliver beskadiget, skal den udskiftes af producenten eller dennes kundeservice eller en lignende kvalificeret person for at undgå farer.
- ⊙ Rengør alle dele og flader, der kommer i kontakt med fødevarer, inden apparatet tages i brug første gang (se "Rengøring" på side 29).



FARE for børn

- ⊙ Emballage er ikke legetøj. Børn må ikke lege med plastikposerne. Der er fare for at blive kvalt.
- ⊙ Sørg for, at børn ikke kan vælte apparatet ned fra arbejdsfladen ved at trække i tilslutningsledningen.
- ⊙ Opbevar apparatet utilgængeligt for børn.



FARE for og på grund af kæle- og husdyr

- ⊙ Elektriske apparater kan udgøre en fare for kæle- og husdyr. Desuden kan dyr forårsage skader på apparatet. Hold derfor altid dyr væk fra elektriske apparater.



FARE for elektrisk stød på grund af fugt

- ⊙ Apparatet, tilslutningsledningen og netstikket må ikke dyppes i vand eller andre væsker.
- ⊙ Beskyt apparatet mod fugt, dråber eller stænkvand.
- ⊙ Hvis der trænger væske ind i apparatet, skal netstikket omgående trækkes ud. Få apparatet kontrolleret, før det tages i brug igen.
- ⊙ Brug ikke apparatet med våde hænder.
- ⊙ Hvis apparatet skulle falde i vandet, skal netstikket straks trækkes ud af stikkontakten. Først derefter må apparatet tages op af vandet.



FARE for elektrisk stød

- ⊙ Sæt først netstikket i en stikkontakt, når apparatet er komplet samlet.
- ⊙ Sæt kun netstikket i en korrekt installeret, let tilgængelig stikkontakt, hvis spænding svarer til den på typeskiltet. Stikkontakten skal også være let tilgængelig efter tilslutningen.
- ⊙ Sørg for, at tilslutningsledningen ikke kan blive beskadiget af skarpe kanter eller varme steder. Vikl ikke tilslutningsledningen omkring apparatet.
- ⊙ Selv når apparatet er slukket, er det ikke fuldstændigt frakoblet fra forsyningsnettet. For at gøre dette, skal du trække netstikket ud af stikkontakten.
- ⊙ Vær under brug af apparatet opmærksom på, at tilslutningsledningen ikke kommer i klemme.
- ⊙ Træk altid i stikket, og aldrig i kablet, når du trækker netstikket ud af stikkontakten.
- ⊙ Træk netstikket ud af stikkontakten, ...
 - ... hvis der opstår en fejl
 - ... hvis apparat ikke er i brug
 - ... før du rengør apparatet
 - ... i tordenvejr
- ⊙ For at undgå risici og farer må du ikke foretage nogen ændringer på apparatet.
- ⊙ Undlad at bruge apparatet, hvis der er synlige skader på apparatet eller tilslutningsledningen.



FARE for brand

- ⊙ Apparatet må ikke bruges i nærheden af brændbare væsker og materialer eller i eksplosionsfarlige omgivelser. Overhold en afstand på mindst 30 cm til vægge.
- ⊙ For at undgå en overophedning af apparatet og sikre en optimal tørring.
 - Tildæk ikke apparatet.
 - Hold ventilationsslidserne på undersiden af basisenheden fri.
 - Stil apparatet på et plant, glat underlag. Duge, tekstiler og lignende kan hæmme ventilationen.
 - Tildæk ikke tørrekurvenes gitterbunde helt (f.eks. med papir, alufolie eller lignende).



FARE for forbrænding

- ⊙ Ventilatoren (især metaldele), låget, tørrekurvene og tørrevarerne kan blive varme under brugen. Berør kun apparatet på håndtagene og betjeningselementerne under brugen.
- ⊙ Lad apparatet og fødevarerne køle af efter slukningen, inden du fjerner dem og rengør apparatet.
- ⊙ Transportér kun apparatet i afkølet tilstand og brug de dertil beregnede håndtag.

ADVARSEL mod materielle skader

- ⊙ Anvend kun originalt tilbehør.
- ⊙ Anvend ikke skrabe eller skurende rengøringsmidler.
- ⊙ Apparatet er forsynet med skridsikre plastikfodder. Da møbler overfladebehandles med mange forskellige typer lak og kunststof og behandles med forskellige plejemidler, kan det ikke helt udelukkes, at nogle af disse stoffer indeholder ingredienser, der kan angribe og opløse plastikfodderne. Læg i givet fald et skridsikert underlag under apparatet.

4. Leveringsomfang

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

5. Ibrugtagning






BRANDFARE!

- ⊙ Stil apparatet på et tørt, plant, skridsikkert og varmebestandigt underlag.
- ⊙ Apparatet må ikke bruges i nærheden af brændbare væsker og materialer eller i eksplosionsfarlige omgivelser. Overhold en afstand på mindst 30 cm til vægge.
- ⊙ For at undgå en overophedning af apparatet, må du ikke dække det til og til-dæk heller ikke ventilationsglidserne **6** på apparatets underside.

ANVISNING: ved den første brug kan apparatet lugte lidt. Dette er ikke en produktfejl. Derfor bør du inden den første tørreproces rengøre apparatet, køre det tomt i henhold til følgende anvisning og derefter rengøre det igen. Sørg derved for tilstrækkelig ventilation.

- Fjern al emballage.
 - Kontrollér, at alle dele er til stede og ubeskadigede.
 - **Rengør apparatet inden første brug!** (se "Rengøring" på side 29)
1. Stil basisenheden **8** på et tørt, plant og skridsikkert underlag.
 2. Sæt tørrekurvene **3** og den øverste tørrekurv **2** på.
 3. Sæt låget **1** på.
 4. Sæt netstikket **4** i en stikkontakt, som stemmer overens med typeskiltets angivelser. I displayet **13** blinker **00** og *Hr* vises.

5. Indstil med knapperne **- 15** og **+ 16** tørretiden på 1 time (*01 Hr*).
6. Tryk kort på knap  **14**. Der blinker **55** og °C vises.
7. Indstil med knapperne **- 15** og **+ 16** tørretemperaturen på **70 °C**.
8. Tryk en gang kort på knap  **17** for at starte apparatet.
9. Når den indstillede tid er udløbet, slukker apparatet. Ventilatoren **9** stopper. Der lyder et kort akustisk signal og i displayet **13** vises der konstant **00**.

ANVISNING: du kan allerede afbryde denne første opvarmning efter 30 minutter ved at trykke så længe på knap  **17**, til ventilatoren **9** stopper og der i displayet **13** konstant vises **00**.

10. Træk netstikket ud **4**.
11. Lad apparatet køle af.
12. Rengør apparatet igen (se "Rengøring" på side 29).

6. Tørring

6.1 Generelle informationer om tørring

Tørring er en metode til konservering af fødevarer. Den baserer på, at der ekstraheres vand fra fødevarerne. Et lavt vandindhold fratager bakterier og skimmelsvampe deres livsgrundlag. Tørreprocessen foregår ved relativt lave temperaturer (40 - 70 °C). Det skal ikke tilføjes nogen kemiske tilsætningsstoffer, salt eller sukker. Fødevarerne forbliver naturlige. Vitaminer bevares stort set. Mineraler, kostfiber og næringsstoffer koncentrerer gennem tørreprocessen. Mange tørrede fødevarer har således en intensiv aroma.

Tørrede fødevarer er på grund ekstraheringen af vand meget lette og kan opbevares og transporteres uden køling og speciel emballage.

De tørrede fødevarer kan spises i tørret form (f.eks. som tørret frugt), de kan dog også opblødes eller videreføres (f.eks. svampe) eller koges med i maden (f.eks. urter).

6.2 Sådan fungerer en dehydrator

Din dehydrator trækker frisk luft ind gennem ventilationsslidserne **6** på undersiden og opvarmer denne. Den varme, tørre luft strømmer så gennem tørrekurvene **2/3** nedfra og opad. Derfor er det vigtigt,...

- ... ikke at overlæsse tørrekurvene,
- ... ikke at tildække gitrene i tørrekurvene og
- ... at sørge for fri ventilation rundt om apparatet.

På grund af denne varme, tørre luftstrøm opnår man en skånsom tørring af forskellig varighed alt efter fødevarens vandindhold og stykkernes tykkelse. Til orientering finder du anbefalinger for temperaturer og vejledende værdier for tørretiden i kapitel "Fødevareretabeller" på side 25.

6.3 Valg og forberedelse af fødevarerne

For at opnå en god kvalitet og holdbarhed, er et omhyggeligt valg og forberedelse afgørende. Derfor finder du her nogle tips til dette.

- Fødevarerne bør være friske. Modne frugter og grøntsager har mere aroma. Dog bør fødevarerne heller ikke være overmodne.
- Brug om muligt fødevarer af upåklagelig kvalitet. Brug f.eks. frugter uden dårlige-, tryk og fordærvede steder. Skær i givet fald dårlige steder ud.

- Rengør fødevarerne grundigt og overhold omhyggeligt reglerne for god køkkenhygiejne. Arbejd f.eks. med rene hænder og køkkenredskaber.
- Vær når du skærer fødevarerne i små stykker opmærksom på, at disse bliver mindre, når de tørrer. Skær altså ikke alt for små stykker.
- Skær fødevarerne i stykker med ensartet størrelse og form, så alle stykker tørrer ensartet.
- Tør fødevarerne direkte efter forberedelsen.

Frugt

- Det er lettere at fjerne sten fra stenfrugter (f.eks. kirsebær, blommer, abrikoser), hvis disse først tørrer ca. to tredjedele af tørretiden som hele frugter og stenene først fjernes derefter.
- Ved frugter, som let bliver brune (f.eks. æbler) kan snitfladerne dryppes med en smule citronsaft inden tørringen.
- Læg ikke skrællet frugt med snitfladen opad i tørrekurvene **2/3**.

Grøntsager

- Tør svampe af med en fugtig klud.
- Vask grøntsager grundigt.
- Grøntsager bør blancheres kort før tørring.

Urter

- Tør urter som hele stængler.
- Vask urter og ryst dem grundigt tørre.
- Urter bør tørres ved lave temperaturer og ikke for længe. Ellers mister de deres aroma.

Kød

- Brug kun frisk kød.
- Fjern sener, knogler og fedt.
- Vask kødet godt, og tør det grundigt af.
- Magert kød kan saltes eller marineres inden tørring. Tør det godt af inden tørring.
- Skær kødet i tynde skiver.

Fisk

- Brug kun frisk fisk.
- Fjern ben og skind.
- Vask fisken godt af.
- Dryp med citronsaft og læg den ca. 30 minutter i saltvand. Dup den derefter grundigt af.
- Skær fisken i tynde skiver.

7. Fødevareretabeller

Angivelserne om tørretiderne i de følgende tabeller er vejledende. De faktiske tider afhænger af fødevarernes kvalitet (type, friskhed, modning) og stykkernes tykkelse.

Kontrollér derfor resultatet med en gribetest (tørretest). Hvordan det færdige tørprodukt skal føles finder du i den sidste kolonne i tabellen. Forkort eller forlæng om nødvendigt tørretiden.

7.1 Frugt

Tørrevarer	Forberedelse (Vejledende værdier)	Tørretemperatur	Tørretid i timer (Vejledende værdier)	Tørretest
Ananas	Skiver: 8 mm	70 °C	10 - 12	god bøjelighed
Æbler	Skiver: 8 mm / Stykker: 15 mm	70 °C	8 - 10	god bøjelighed
Abrikoser	Halveret, med skallen nedad	70 °C	10 - 12	bøjelig
Bananer	Skiver: 2 - 3 mm	70 °C	8 - 10	sprød
Pærer	Skiver: 3 mm	70 °C	8 - 10	bøjelig
	Halveret	70 °C	14 - 18	bøjelig
Jordbær	Halveret eller hele	70 °C	8 - 10	hårde
Figner	Halveret	70 °C	8 - 10	tørre
Kirsebær	Hele, udstenet	70 °C	10 - 12	læderartig
Blommer	Halveret, med skallen nedad	70 °C	10 - 12	bøjelig
Vindruer	Halveret, med skallen nedad	70 °C	12 - 14	god bøjelighed

7.2 Grøntsager

Tørrevarer	Forberedelse (Vejledende værdier)	Tørretemperatur	Tørretid i timer (Vejledende værdier)	Tørretest
Bønner	Hele	70 °C	6 - 8	skrøbelig
Ærter	Afbælget	50 °C	6 - 8	hårde
Agurker	Uskrællet, Skiver: 10 mm	50 °C	6 - 8	hårde
Gulerødder	Skrællet, Skiver: 8 mm	70 °C	6 - 8	hårde
Porre	Halveret, Lange stykker: 6 - 8 cm	70 °C	6 - 10	skrøbelig
Paprika	Strimler: 6 - 8 cm	60 °C	6 - 8	bøjelig
Svampe	1 skiver Små svampe hele	50 °C	4 - 6	seje
Selleri	Skrællet, Skiver: 8 mm	70 °C	6 - 10	hårde
Tomater	Halveret	70 °C	12 - 14	bøjelig
	Skiver: 6 mm	70 °C	7 - 10	hårde
Squash	Uskrællet, Skiver: 8 mm	60 °C	6 - 8	hårde

7.3 Andre fødevarer

Tørrevarer	Forberedelse (Vejledende værdier)	Tørretemperatur	Tørretid i timer (Vejledende værdier)	Tørretest
Urter (Basilikum, oregano, rosmarin, persille, purløg, dild, estragon osv.)	Hele stængler	40 °C	2 - 4	skrøbelig
Kød	1 tynde skiver	60 °C	10 - 12	
Fisk	1 tynde skiver	60 °C	10 - 12	

8. Betjening



BRANDFARE!

- Stil apparatet på et tørt, plant, skridsikert og varmebestandigt underlag.
- Apparatet må ikke bruges i nærheden af brændbare væsker og materialer eller i eksplosionsfarlige omgivelser. Overhold en afstand på mindst 30 cm til vægge.
- For at undgå en overophedning af apparatet, må du ikke dække det til og til-dæk heller ikke ventilationsslidserne **6** på apparatets underside.



FARE for forbrændingsskade!

- Ventilatoren **9** (især metaldele), låget **1**, tørrekurvene **2/3** og fødevarerne kan blive varme under brugen. Berør kun apparatet på håndtagene og betjeningselementerne **5** under brugen.
- Lad apparatet og fødevarerne køle af efter slukningen, inden du fjerner dem og rengør apparatet.

8.1 Sådan samles og fyldes apparatet

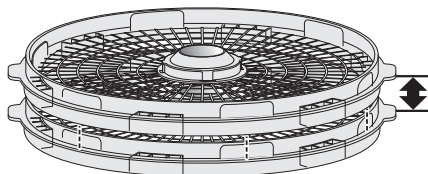
ANVISNINGER:

- **Fig. A:** den øverste tørrekurv **2** skal altid bruges og den skal altid sidde øverst. Du kan kende denne på den lukkede afdækning **11** i midten.
- **Fig. A:** du kan variere antallet af tørrekurve **3**. Du kan kende disse på åbningerne **10** i midten.

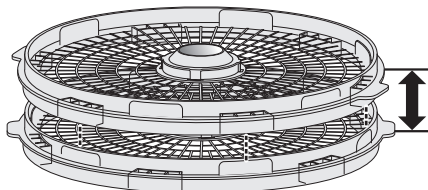
Indstilling af afstande

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

- **Normal afstand:** for at få en mindre afstand sætter du tørrekurvene sådan ovenpå hinanden, at de 6 smalle og de 6 bredde mellemstykker på kanten af tørrekurvene står forskudt til hinanden.



- **Større afstand:** for at få en større afstand sætter du tørrekurvene sådan ovenpå hinanden, at de smalle og bredde mellemstykker står over hinanden.



Fyldning

1. Stil basisenheden **8** på et tørt, plant og skridsikert underlag.
2. Fyld tørrekurvene **2/3** med de forberedte tørrevarer. Sørg for ikke at overløse tørrekurvene. Der skal stadig kunne cirkulere luft gennem tørrekurvernes gitterbunde. Fyld tørrekurverne ensartet og læg ikke flere lag fødevarer ovenpå hinanden.
3. Sæt tørrekurvene **3** og den øverste tørrekurv **2** på.
4. Sæt låget **1** på.

8.2 Foretag indstillinger og start tørreprocessen

ANVISNING: vejledende værdier for tørretemperaturren, tørretiden og tørretesten finder du i kapitel "Fødevarer" på side 25.

1. Sæt netstikket **4** i en stikkontakt, som stemmer overens med typeskiltets angivelser. I displayet **13** blinker *00* og *Hr* vises.
2. Indstil med knapperne **- 15** og **+ 16** tørretiden på mellem 1 og 48 timer (*01 Hr* til *48 Hr*) i 1-timers trin.
3. Tryk en gang kort på knap **⊞ 14** for at skifte tilbage til indstilling af temperaturen. Der blinker *55* og $^{\circ}\text{C}$ vises.
4. For at ændre temperaturen mellem $^{\circ}\text{C}$ og $^{\circ}\text{F}$, holder du knappen **⊞ 14** trykket.
5. Indstil med knapperne **- 15** og **+ 16** tørretemperaturen mellem 40°C og 70°C (eller mellem 100°F og 160°F) i 5° -trin.
6. Tryk en gang kort på knap **⏻ 17** for at starte tørreprocessen. Ventilatoren **9** starter. I displayet **13** vises ursymbolet \ominus , den indstillede temperatur og den resterende tørretid vises skiftevis. Tørretiden vises i timer (*Hr*), inden for den sidste time i minutter (*Min*).
7. Når den indstillede tid er udløbet, slukker apparatet. Ventilatoren **9** stopper. I displayet **13** vises der konstant *00*.
8. Kontrollér fødevarerne med tørretesten (se "Fødevarer" på side 25). Hvis fødevarerne endnu ikke er tilstrækkeligt tørret, skal du starte tørreprocessen igen i en kortere eftertørretid.
9. Når den indstillede tid er udløbet, slukker apparatet. Ventilatoren **9** stopper. Der lyder et kort akustisk signal og i displayet **13** vises der konstant *00*.

10. Træk netstikket **4** ud efter afslutning af tørreprocessen.

8.3 Ændring af indstillinger under tørreprocessen

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

1. Tryk kort på knappen **⊞ 14**. Den resterende tid blinker i displayet **13**.
2. Så længe værdien i displayet **13** blinker (ca. 2 sekunder), kan du ændre den med knapperne **- 15** og **+ 16**.

ANVISNING: også hvis den resterende tid inden for den sidste time vises i minutter, kan tørretiden kun ændres i timetrin.

3. Tryk en gang kort på knap **⊞ 14** for at skifte tilbage til indstilling af temperaturen. Du kan ligeledes ændre temperaturindstillingen med knapperne **- 15** og **+ 16**, så længe værdien blinker (ca. 2 sekunder).
4. Efter ca. 2 sekunder gemmes værdierne og vises konstant.


8.4 Stop tørreprocessen

Du kan til enhver tid stoppe tørreprocessen, f.eks. for at lave en tørretest før udløbet af den indstillede tørretid.

- Tryk en gang kort på knap **⏻ 17** for at stoppe tørreprocessen. Ventilatoren **9** stopper. I displayet **13** blinker *PA*.
- For at fortsætte tørreprocessen, trykker du igen kort på knap **⏻ 17**.

8.5 Afbryd tørreprocessen

Du kan til enhver tid afbryde tørreprocessen, f.eks. hvis tørrevarerne er færdigtørret før udløbet af den indstillede tørretid.

1. Hold knap  **17** trykket, indtil ventilatoren **9** stopper, der lyder et kort akustisk signal og i displayet **13** vises konstant 00.
2. Træk netstikket **4** ud efter afslutning af tørreprocessen.

8.6 Udtagning og opbevaring af tørrede fødevarer

- Lad de tørrede fødevarer køle af, inden du tager dem ud og pakker dem.
- Pak de tørrede fødevarer lufttæt, f.eks. i glas med tæt lukkende låg eller i plastikposer. Du kan også vakuumpakke de tørrede fødevarer.
- Opbevar de tørrede fødevarer beskyttet mod lys.

9. Rengøring

Rengør apparatet inden første brug!



FARE for elektrisk stød!

- ⊙ Træk netstikket **4** ud af stikkontakten, før rengøring af apparatet påbegyndes.
- ⊙ Basisenheden **8**, tilslutningsledningen og netstikket **4** må ikke dyppes i vand eller andre væsker.
- ⊙ Sørg for, at der ikke kommer fugt ind i ventilatoren **9** under rengøringen.



FARE for forbrændingsskader!

- ⊙ Lad alle dele køle af inden de rengøres.

ADVARSEL mod materielle skader!

- ⊙ Anvend ikke skrappe eller skurende rengøringsmidler.

Rengør apparatet efter enhver brug og fjern derved alle fødevarerester.

Låg og tørrekurve

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

Basisenhed

- Rengør basisenheden **8** med en let fugtet klud, om nødvendigt med lidt mildt opvaskemiddel.

10. Opbevaring



FARE for børn!

- ⊙ Opbevar apparatet utilgængeligt for børn.

- Rengør alle dele og lad dem tørre godt, inden du rydder apparatet væk.
- Vælg et sted, hvor hverken kraftig varme eller fugtighed kan påvirke apparatet.

11. Bortskaffelse

Dette produkt er underlagt det europæiske direktiv 2012/19/EU. Symbolet med den overstregede skraldespand på hjul betyder, at produktet inden for den Europæiske Union skal tilføres en separat affaldsindsamling. Det gælder produktet og alt tilbehør, som er markeret med symbolet. Mærkede produkter må ikke bortskaffes med det normale husholdningsaffald, men skal afleveres til et modtagelsessted for genbrug af elektriske og elektroniske apparater.



Dette genbrugs-symbol markerer f. eks. en genstand eller materialedele, der er værdifulde til genanvendelse. Genbrug er med til at reducere forbruget af råstoffer og aflaste miljøet.



Emballage

Når du vil bortskaffe emballagen, skal du være opmærksom på de tilsvarende miljøbestemmelser i landet.

12. Problemløsning

Hvis dit apparat ikke fungerer som ønsket, skal du først gå den følgende tjekliste igennem. Måske er der kun tale om et mindre problem, som du selv kan løse.




FARE for elektrisk stød!

- ⊙ Forsøg under ingen omstændigheder selv at reparere apparatet.

Fejl	Mulige årsager / foranstaltninger
Virker ikke	<ul style="list-style-type: none">• Er strømforsyningen sikret?• Kontrollér tilslutningen.
Apparatet kan ikke startes med knap  17.	<ul style="list-style-type: none">• Er der indstillet 00 Hr som tørretid? Indstil en tørretid på mellem 1 og 48 timer.
Apparatet slukker automatisk og kan ikke tændes igen.	<ul style="list-style-type: none">• Dette apparat har en overophedningsbeskyttelse. Den slukker apparatet i tilfælde af en overophedning. Kontakt servicecentret.

13. Tekniske data

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

Anvendte symboler

	Beskyttelsesisolering
	G epüfte S icherheit (afprøvet sikkerhed). Apparater skal opfylde de almindelige anerkendte tekniske regler og være i overensstemmelse med produktsikkerhedsloven (Produktsicherheitsgesetz - ProdSG) [Tyskland].
	Med CE-mærkning erklærer HOYER Handel GmbH EU-konformiteten.
	Dette symbol minder om, at bortskaffe emballagen miljøvenligt.
	Genbrugelige materialer: pap (undtaget bølgepap)
	Symbolet kendetegner dele, som kan rengøres i opvaskemaskinen.

Ret til tekniske ændringer forbeholdes.

14. HOYER Handel GmbHs garanti

Kære kunde.

Du har 3 års garanti fra købsdatoen på dette apparat. I tilfælde af mangler på dette produkt gælder de lovpligtige rettigheder for dig i forhold til sælgeren af produktet. Disse lovpligtige rettigheder bliver ikke begrænset af vores i efterfølgende nævnte stillede garanti.

Garantibetingelser

Garantifristen starter på købsdatoen. Den originale kvittering bedes opbevaret godt. Dette bilag er nødvendigt for dokumentering af købet.

Hvis der inden for 3 år fra købsdatoen skulle opstå en materiale- eller fabriktionsfejl på dette produkt, vil produktet – efter vores valg – blive repareret eller udskiftet af os uden udgifter for dig eller du får dine penge igen. Denne garantiydelse forudsætter, at det defekte apparat og købsbilaget (kvitteringen) foreligger inden for den 3-årige tidsfrist, og at det skriftligt bliver kortfattet beskrevet, hvori fejlen består, og hvornår denne er opstået.

Hvis defekten er dækket af vores garanti, modtager du det reparerede produkt retur eller et helt nyt produkt. I forbindelse med reparation eller udskiftning af produktet starter der ikke en ny garantiperiode.

Garantiperiode og lovpligtige krav ved fejl

Garantiperioden bliver ikke forlænget som følge af garantiydelsen. Dette gælder også for udskiftede og reparerede dele. Eventuelle skader og mangler, der allerede forefindes ved købet, skal omgående meddeles efter udpakningen. Reparationer, der indtræffer efter garantiperiodens udløb, er for kundens regning.

Garantidækning

Apparatet er blevet omhyggeligt fremstillet efter strenge kvalitetsretningslinjer og kontrolleret samvittighedsfuldt inden levering.

Garantien gælder for materiale- eller fabriktionsfejl.

Denne garanti omfatter ikke sliddele, der er udsat for normalt slid og for skader på skrøbelige dele, f.eks. kontakter, batterier, lyskilder eller dele, der er fremstillet af glas.

Denne garanti dækker ikke, hvis det beskadigede produkt ikke er blevet anvendt til formålet eller ikke er blevet passeret. For at anvende produktet korrekt, skal alle de anførte anvisninger i betjeningsvejledningen nøje overholdes. Anvendelsesformål og handlinger, der frarådes i betjeningsvejledningen, eller som der advares imod, skal ubetinget undgås. Produktet er udelukkende bestemt til privat brug og ikke til erhvervs-mæssigt brug. Ved misligholdelse og uhensigtsmæssig behandling, brug af vold og ved indgreb, som ikke er blevet udført af vores autoriserede servicecenter, ophører garantien.

Afvikling af en garantisag

For at sikre en hurtig behandling af dit anliggende, bedes du gå frem efter følgende anvisninger:

- Hav i forbindelse med alle forespørgsler artikelnummeret **IAN: 339022_1910** og kvitteringen som dokumentering for købet parat.
- Varenummeret finder du på typeskiltet, som en gravering, på forsiden af din vejledning (forneden til venstre) eller som etiket apparatets bag- eller underside.
- Hvis der skulle forekomme funktionsfejl eller specielle mangler, skal du først kontakte efterfølgende nævnte servicecenter **telefonisk** eller pr. **e-mail**.
- Et defekt produkt, der er dækket af garantien, kan du derefter portofrit fremsende til den oplyste service-adresse,

med vedhæftning af købsbilaget (kvitteringen) og angivelse af, hvori fejlen består, samt hvornår denne er opstået.

På www.lidl-service.com kan du downloade denne og mange flere håndbøger, produktvideoer og softwaren for installation.



Med denne QR-Code kommer du direkte ind på Lidl-service-siden (www.lidl-service.com) og kan ved at indtaste artikelnummeret (IAN) **339022_1910** åbne din betjeningsvejledning.



Service-center

DK Service Danmark

Tel.: 32 710005

E-Mail: hoyer@lidl.dk

IAN: 339022_1910



Leverandør

Bemærk venligst, at den følgende adresse **ikke er en service-adresse**. Kontakt først det ovennævnte service-center.

HOYER Handel GmbH
Tasköprüstraße 3
DE-22761 Hamburg
TYSKLAND

Sommaire

1. Aperçu de l'appareil	35
2. Utilisation conforme	36
3. Consignes de sécurité	36
4. Éléments livrés	39
5. Mise en service	39
6. Séchage	40
6.1 Informations générales sur le séchage	40
6.2 Fonctionnement du déshydrateur automatique	40
6.3 Sélection et préparation des aliments	41
7. Tableaux des aliments	42
7.1 Fruits	42
7.2 Légumes	43
7.3 Autres aliments	43
8. Utilisation	44
8.1 Assemblage et remplissage de l'appareil	44
8.2 Procéder aux réglages et démarrer le processus de séchage	45
8.3 Changer les réglages pendant le processus de séchage	45
8.4 Interrompre le processus de séchage	46
8.5 Arrêter le processus de séchage	46
8.6 Retirer l'aliment à sécher et le ranger	46
9. Nettoyage	46
10. Rangement	47
11. Élimination	47
12. Dépannage	47
13. Caractéristiques techniques	48
14. Garantie de HOYER Handel GmbH	48

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 46).



DANGER pour les enfants

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



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

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



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

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



DANGER ! Risque d'électrocution

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

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



DANGER ! Risque d'incendie

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



DANGER ! Risque de brûlures

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

AVERTISSEMENT : risque de dommages matériels

- ⊙ Utilisez uniquement les accessoires d'origine.
- ⊙ N'utilisez aucun détergent acide ou décapant.
- ⊙ L'appareil est équipé de pieds en plastique antidérapants. 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 46)
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.


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 42.

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 46).

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-

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

Légumes

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

Herbes

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

Viande

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

Poisson

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

7. Tableaux des aliments

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

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

7.1 Fruits

Aliment à sécher	Préparation (Valeurs de référence)	Température de séchage	Temps de séchage en heures (Valeurs de référence)	Contrôle de séchage
Ananas	Tranches : 8 mm	70 °C	10 - 12	bien souples
Pommes	Tranches : 8 mm / Lamelles : 15 mm	70 °C	8 - 10	bien souples
Abricots	coupées en deux, peau vers le bas	70 °C	10 - 12	souples
Bananes	Tranches : 2 - 3 mm	70 °C	8 - 10	croquantes
Poirs	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 :

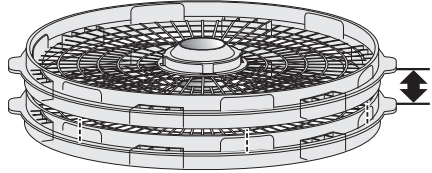
- **Figure A** : vous devez toujours utiliser le plateau supérieur **2** et il doit toujours être mis à la place la plus haute. Vous le reconnaissez au cache fermé **11** au centre.

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

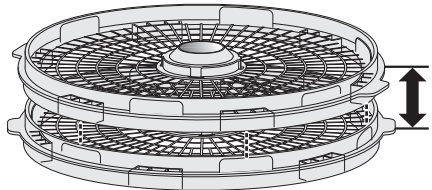
Réglage des distances

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 42 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 42). 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  .	<ul style="list-style-type: none">• 00 Hr est-il réglé en tant que temps de séchage ? Réglez un temps de séchage entre 1 et 48 heures.
L'appareil s'éteint automatiquement et ne peut pas être remis en marche.	<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 <input type="checkbox"/>
Puissance :	350 W

Symboles utilisés

	Isolation de protection
	G eprüfte S icherheit (sécurité contrôlée). Les appareils doivent satisfaire aux Règles techniques reconnues en vigueur et être conformes à la Loi sur la sécurité des produits (Produktsicherheitsgesetz - ProdSG).
	Avec ce marquage CE, la société HOYER Handel GmbH déclare la conformité avec la réglementation de l'Union européenne.
	Ce symbole rappelle qu'il faut éliminer l'emballage en respectant l'environnement.
	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.

Conditions de garantie

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

Durée de garantie et requêtes 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 : 339022_1910 et le ticket de caisse comme preuve d'achat.
- Vous trouverez les numéros d'article sur la plaque signalétique, une gravure, la page de titre de votre notice (en bas, à gauche) ou sur l'autocollant apposé à l'arrière ou sur le dessous de l'appareil.
- En cas d'erreur de fonctionnement ou autres pannes, contactez d'abord par **téléphone** ou par **e-Mail** le centre de service cité ci-dessous.

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

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



Ce code QR vous permet d'accéder directement à la page du service client Lidl (www.lidl-service.com) et vous permet d'ouvrir votre mode d'emploi lorsque vous avez saisi le numéro d'article (IAN) **339022_1910**.



Centre de service

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

IAN : 339022_1910



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

Inhoud

1. Overzicht	53
2. Correct gebruik	54
3. Veiligheidsinstructies	54
4. Leveringsomvang	57
5. Ingebruikname	57
6. Drogen	58
6.1 Algemene informatie over het drogen	58
6.2 Werkwijze van de droogautomaat.....	58
6.3 Keuze en voorbereiding van levensmiddelen	59
7. Levensmiddelentabellen	60
7.1 Fruit	60
7.2 Groente	61
7.3 Diverse levensmiddelen.....	61
8. Bediening	62
8.1 Apparaat monteren en vullen	62
8.2 Instellingen uitvoeren en droogproces starten.....	63
8.3 Instellingen tijdens het droogproces wijzigen	63
8.4 Droogproces onderbreken.....	64
8.5 Droogproces afbreken	64
8.6 Droogproduct eruit halen en bewaren	64
9. Reinigen	64
10. Opbergen	65
11. Weggooien	65
12. Problemen oplossen	65
13. Technische gegevens	66
14. Garantie van HOYER Handel GmbH	66






1. Overzicht

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

Afbeelding A: onderscheid maken tussen droogmanden

Boven: bovenste droogmand 2 met gesloten afdekking 11 in het midden;
Onder: droogmand 3 met opening 10 in het midden

Afbeelding B: bedieningselementen 5

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

Hartelijk dank voor uw vertrouwen!


Hartelijk gefeliciteerd met uw nieuwe droogautomaat.

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

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

Wij wensen u veel plezier met uw nieuwe droogautomaat.

Symbolen op het apparaat

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

2. Correct gebruik

De droogautomaat is bestemd voor het drogen van levensmiddelen.

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

Dit apparaat mag niet voor commerciële doeleinden worden gebruikt.

Voorzienbaar misbruik

WAARSCHUWING voor materiële schade!

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

3. Veiligheidsinstructies

Waarschuwingen

Indien nodig worden de volgende waarschuwingen in deze handleiding vermeld:



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

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

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

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

Instructies voor een veilig gebruik

- ⊙ Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar en door personen met verminderde fysieke, sensorische of mentale capaciteiten of een gebrek aan ervaring en/of kennis, wanneer zij onder toezicht staan of met betrekking tot het veilige gebruik van het apparaat instructies hebben gekregen en de daaruit voortvloeiende risico's hebben begrepen.
- ⊙ Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.
- ⊙ Schoonmaak- en onderhoudswerkzaamheden mogen niet door kinderen worden uitgevoerd, tenzij deze ouder zijn dan 8 jaar en onder toezicht staan.
- ⊙ Kinderen jonger dan 8 jaar moeten uit de buurt van het apparaat en het aansluitsnoer worden gehouden.
- ⊙ Dit apparaat is niet bedoeld om te gebruiken met een externe tijdschakelklok of een afzonderlijk op afstand bestuurbaar systeem.
- ⊙ Wanneer het aansluitsnoer van dit apparaat beschadigd is, moet dit door de fabrikant of diens klantenservice of een gelijkwaardig gekwalificeerde persoon worden vervangen om gevaar te voorkomen.
- ⊙ Maak alle onderdelen en vlakken die met levensmiddelen in contact komen schoon alvorens het apparaat voor de eerste keer te gebruiken (zie "Reinigen" op pagina 64).



GEVAAR voor kinderen

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



GEVAAR voor en door huis- en gebruiksdieren

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



GEVAAR van een elektrische schok door vocht

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



GEVAAR door een elektrische schok

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

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



GEVAAR voor brand

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



GEVAAR van verwondingen door verbranden

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

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

WAARSCHUWING voor materiële schade

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

4. Leveringsomvang

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

5. Ingebruikname






BRANDGEVAAR!

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

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

- Verwijder al het verpakkingsmateriaal.
 - Controleer of alle onderdelen voorhanden en onbeschadigd zijn.
 - **Maak het apparaat schoon alvorens het voor de eerste keer te gebruiken!** (zie "Reinigen" op pagina 64)
1. Plaats het basisapparaat **8** op een droge, vlakke en niet-glijdende ondergrond.
 2. Plaats de droogmanden **3** en de bovenste droogmand **2** erop.
 3. Zet het deksel **1** erop.
 4. Steek de stekker **4** in een stopcontact dat overeenkomt met de gegevens op het typeplaatje. Op het display **13** knippert **00** en wordt **Hr** weergegeven.
 5. Stel met de toetsen **- 15** en **+ 16** de droogtijd van 1 uur (**01 Hr**) in.

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

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

10. Trek de stekker **4** uit het stopcontact.
11. Laat het apparaat afkoelen.
12. Maak het apparaat opnieuw schoon (zie "Reinigen" op pagina 64).

6. Drogen

6.1 Algemene informatie over het drogen

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

Door de onttrekking van water zijn gedroogde levensmiddelen zeer licht. Ze kunnen zonder koeling of een speciale verpakking worden bewaard en getransporteerd.

De gedroogde levensmiddelen kunnen zowel in gedroogde vorm worden geconsumeerd (bijv. gedroogd fruit) als geweekt verder worden verwerkt (bijv. paddenstoelen) of worden meegekookt (bijv. kruiden).

6.2 Werkwijze van de droogautomaat

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

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

Door de warme, droge luchtstroom vindt een zorgvuldige droging plaats die, afhankelijk van het watergehalte van het levensmiddel en de dikte van de stukken, een verschillende duur heeft. Ter oriëntatie treft u adviezen voor temperaturen en richtwaarden voor de droogtijd aan in hoofdstuk "Levensmiddelentabellen" op pagina 60.

6.3 Keuze en voorbereiding van levensmiddelen

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

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

Fruit

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

Groente

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

Kruiden

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

Vlees

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

Vis

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

7. Levensmiddelentabellen

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

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

7.1 Fruit

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

7.2 Groente

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

7.3 Diverse levensmiddelen

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

8. Bediening



BRANDGEVAAR!

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



GEVAAR van verwondingen door verbranden!

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

8.1 Apparaat monteren en vullen

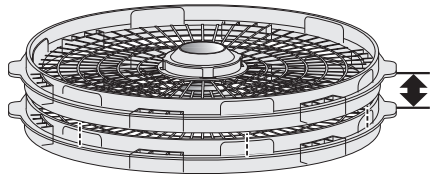
AANWIJZINGEN:

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

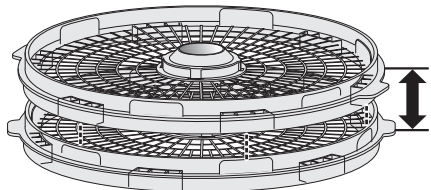
Instellen van afstanden

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

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



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



Vullen

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

8.2 Instellingen uitvoeren en droogproces starten

AANWIJZING: richtwaarden voor de droogtemperatuur, de droogtijd en de droogproef vindt u in hoofdstuk "Levensmiddelentabellen" op pagina 60.

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

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


7. Wanneer de ingestelde tijd is verstreken, schakelt het apparaat uit. De ventilator **9** stopt. Op het display **13** wordt *00* continu weergegeven.
8. Controleer het droogproduct met de droogproef (zie "Levensmiddelentabellen" op pagina 60). Indien het droogproduct nog niet voldoende is gedroogd, start u het droogproces opnieuw voor een kortere nadroogtijd.
9. Wanneer de ingestelde tijd is verstreken, schakelt het apparaat uit. De ventilator **9** stopt. Gedurende korte tijd weerklinkt een geluidssignaal en op het display **13** wordt *00* continu weergegeven.
10. Trek na beëindiging van het droogproces de stekker uit het stopcontact **4**.

8.3 Instellingen tijdens het droogproces wijzigen

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



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

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

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


8.4 Droogproces onderbreken

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

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

8.5 Droogproces afbreken

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

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

8.6 Droogproduct eruit halen en bewaren

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

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

9. Reinigen

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



GEVAAR door een elektrische schok!

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



GEVAAR van verwondingen door verbranden!

- ⊙ Laat alle onderdelen voor het reinigen afkoelen.

WAARSCHUWING voor materiële schade!

- ⊙ Gebruik geen scherpe of schurende reinigingsmiddelen.

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

Deksel en droogmanden

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

Basisapparaat

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

10. Opbergen



GEVAAR voor kinderen!

- ⊙ Bewaar het apparaat buiten bereik van kinderen.

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

11. Weggoien

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



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



Verpakking

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

12. Problemen oplossen

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



GEVAAR door een elektrische schok!

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

Storing	Mogelijke oorzaken / maatregelen
Geen functie	<ul style="list-style-type: none">• Is de stroomvoorziening gewaarborgd?• Controleer de aansluiting.
Het apparaat kan niet meer worden gestart met de toets 17 .	<ul style="list-style-type: none">• Is als droogtijd <i>00 Hr</i> ingesteld? Stel een droogtijd in tussen 1 en 48 uur.
Het apparaat schakelt automatisch uit en kan niet opnieuw worden ingeschakeld.	<ul style="list-style-type: none">• Het apparaat heeft een beveiliging tegen oververhitting. Deze schakelt het apparaat uit in geval van oververhitting. Neem contact op met het servicecenter.

13. Technische gegevens

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

Gebruikte symbolen

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

Technische wijzigingen voorbehouden.

14. Garantie van HOYER Handel GmbH

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

Garantievoorwaarden

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

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

Garantieperiode en wettelijke garantieaanspraken wegens gebreken

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

Omvang van de garantie

Het apparaat werd zorgvuldig geproduceerd volgens strenge kwaliteitsrichtlijnen en nauwgezet gecontroleerd vóór levering. De garantie geldt voor materiaal- of fabricagefouten.

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

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

Afhandeling in geval van garantie

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

- Houd voor alle aanvragen het artikelnummer **IAN: 339022_1910** en de kassabon als bewijs voor de koop bij de hand.
- Het artikelnummer vindt u op het typeplaatje, ingegraveerd, op de titelpagina van uw handleiding (linksonder) of als sticker op de achter- of onderkant van het apparaat.

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

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



Met deze QR-code gaat u direct naar de Lidl-service-pagina (www.lidl-service.com) en kunt u door middel van het invoeren van het artikelnummer (IAN) **339022_1910** uw handleiding openen.



Servicecenters

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

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

IAN: 339022_1910



Leverancier

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

HOYER Handel GmbH
Tasköprüstraße 3
DE-22761 Hamburg
DUITSLAND

Περιεχόμενα

1. Επισκόπηση	71
2. Ενδεδειγμένη χρήση.....	72
3. Υποδείξεις ασφαλείας	72
4. Σύνολο παράδοσης	75
5. Θέση σε λειτουργία.....	75
6. Αποξήρανση	76
6.1 Γενικές πληροφορίες για την αποξήρανση	76
6.2 Τρόπος λειτουργίας της αυτόματης συσκευής αποξήρανσης.....	76
6.3 Επιλογή και προετοιμασία των τροφίμων	77
7. Πίνακες τροφίμων.....	78
7.1 Φρούτα	78
7.2 Λαχανικά.....	79
7.3 Περισσότερα τρόφιμα	80
8. Χειρισμός.....	80
8.1 Συναρμολόγηση και πλήρωση της συσκευής.....	80
8.2 Διεξαγωγή ρυθμίσεων και έναρξη διαδικασίας αποξήρανσης	81
8.3 Αλλαγή των ρυθμίσεων κατά τη διάρκεια της διαδικασίας αποξήρανσης.....	82
8.4 Διακοπή διαδικασίας αποξήρανσης.....	82
8.5 Διακοπή διαδικασίας αποξήρανσης.....	83
8.6 Αφαίρεση αγαθού αποξήρανσης και φύλαξη.....	83
9. Καθαρισμός.....	83
10. Φύλαξη.....	83
11. Απόρριψη	84
12. Επίλυση προβλημάτων	84
13. Τεχνικά χαρακτηριστικά.....	85
14. Εγγύηση της εταιρίας HOYER Handel GmbH	85

1. Επισκόπηση






- 1 Καπάκι
- 2 Επάνω καλάθι αποξήρανσης, ρυθμιζόμενο στο ύψος
- 3 Καλάθια αποξήρανσης, ρυθμιζόμενα στο ύψος
- 4 Καλώδιο ηλεκτρικής σύνδεσης με φως τροφοδοσίας
- 5 Στοιχεία χειρισμού
- 6 Εγκοπή αερισμού
- 7 Πόδια
- 8 Βασική συσκευή
- 9 Ανεμιστήρας
- 10 Οπές (στο μέσο των καλάθων αποξήρανσης 3)
- 11 Κλειστό κάλυμμα (στο μέσο του επάνω καλάθιού αποξήρανσης 2)
- 12 Οπές (στο καπάκι)

Εικόνα A: διαφοροποίηση καλάθων αποξήρανσης

Επάνω: επάνω καλάθι αποξήρανσης 2 με κλειστό κάλυμμα 11 στο μέσο.

Κάτω: καλάθι αποξήρανσης 3 με οπή 10 στο μέσο

Εικόνα B: στοιχεία χειρισμού 5

- 13  Οθόνη
- 14  Πατήστε σύντομα: κλήση λειτουργίας ρύθμισης, εναλλαγή μεταξύ ρύθμισης θερμοκρασίας και ώρας.
Πατήστε παρατεταμένα: εναλλαγή μονάδας °C/°F
- 15  Μειωση τιμών
- 16  Αύξηση τιμών
- 17  Πατήστε σύντομα: έναρξη/παύση διαδικασίας αποξήρανσης, πατήστε παρατεταμένα: διακοπή διαδικασίας αποξήρανσης

Ευχαριστούμε για την εμπιστοσύνη σας!

Σας συγχαίρουμε για την αγορά της νέας σας αυτόματης συσκευής αποξήρανσης.

Για τον ασφαλή χειρισμό και για να γνωρίσετε το σύνολο δυνατοτήτων της συσκευής:

- Πριν την πρώτη θέση σε λειτουργία, διαβάστε προσεκτικά αυτές τις οδηγίες χρήσης.
- Τηρήστε οπωσδήποτε τις υποδείξεις ασφαλείας!
- Η χρήση της συσκευής επιτρέπεται μόνο με τον τρόπο που περιγράφεται στις παρούσες οδηγίες χρήσης.
- Φυλάξτε τις οδηγίες χρήσης.
- Αν χρειαστεί να παραδώσετε τη συσκευή σε τρίτους, συμπεριλάβετε και τις παρούσες οδηγίες χρήσης. Οι οδηγίες χρήσης αποτελούν αναπόσπαστο μέρος της συσκευής.

Ευχόμαστε να απολαύσετε τη νέα σας αυτόματη συσκευή αποξήρανσης.

Σύμβολα στη συσκευή



Το σύμβολο σημαίνει πως τα υλικά με τη σήμανση αυτή δεν μεταβάλλουν ούτε τη γεύση ούτε την οσμή των τροφίμων.

2. Ενδεδειγμένη χρήση

Η αυτόματη συσκευή αποξήρανσης προβλέπεται για την αποξήρανση τροφίμων. Η συσκευή προορίζεται μόνο για ιδιωτική χρήση στο νοικοκυριό. Η χρήση της συσκευής επιτρέπεται μόνο σε στεγνούς εσωτερικούς χώρους. Απαγορεύεται η χρήση της συσκευής για επαγγελματικούς σκοπούς.

Αναμενόμενη κακή χρήση

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ για υλικές ζημιές!

- ⊙ Η συσκευή δεν προορίζεται,...
... για ζέσταμα τροφίμων,
... για στέγνωμα αντικειμένων.
- ⊙ Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή ως αερόθερμο.
- ⊙ Η συσκευή δεν προορίζεται για λειτουργία σε εξωτερικό χώρο.

3. Υποδείξεις ασφαλείας

Προειδοποιήσεις

Στις παρούσες οδηγίες χρήσης χρησιμοποιούνται, εφόσον απαιτείται, οι ακόλουθες προειδοποιήσεις:



ΚΙΝΔΥΝΟΣ! Μεγάλος κίνδυνος: η μη τήρηση της προειδοποίησης μπορεί να οδηγήσει σε βλάβες της σωματικής ακεραιότητας και της ζωής.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! Μέτριος κίνδυνος: μη τήρηση της προειδοποίησης μπορεί να προκαλέσει τραυματισμούς ή σοβαρές υλικές ζημιές.

ΠΡΟΣΟΧΗ: μικρός κίνδυνος: μη τήρηση της προειδοποίησης μπορεί να προκαλέσει ελαφρούς τραυματισμούς ή υλικές ζημιές.
ΥΠΟΔΕΙΞΗ: περιστατικά και ιδιαιτερότητες που πρέπει να λαμβάνετε υπόψη όταν χειρίζεστε τη συσκευή.

Οδηγίες για την ασφαλή λειτουργία

- ⊙ Η συσκευή αυτή μπορεί να χρησιμοποιηθεί από παιδιά ηλικίας άνω των 8 ετών, καθώς και από άτομα με μειωμένες σωματικές, αισθητήριες ή διανοητικές ικανότητες ή/και από άτομα χωρίς εμπειρία ή/και γνώση μόνο εάν επιβλέπονται ή καθοδηγούνται για την ασφαλή χρήση της συσκευής και έχουν κατανοήσει τους κινδύνους που ενέχει η χρήση της συσκευής αυτής.
- ⊙ Η συσκευή δεν επιτρέπεται να χρησιμοποιείται από τα παιδιά ως παιχνίδι.
- ⊙ Ο καθαρισμός και η συντήρηση εκ μέρους του χρήστη να μην διεξάγονται από παιδιά, εκτός και αν είναι άνω των 8 ετών και εποπτεύονται.
- ⊙ Κρατήστε μακριά από τη συσκευή και το καλώδιο ηλεκτρικής σύνδεσης τα παιδιά ηλικίας κάτω των 8 ετών.
- ⊙ Η συσκευή αυτή δεν προορίζεται για τη λειτουργία με εξωτερικό χρονοδιακόπτη ή με ξεχωριστό σύστημα τηλεχειρισμού.
- ⊙ Όταν υποστεί βλάβη το καλώδιο ηλεκτρικής σύνδεσης της συσκευής αυτής, απαιτείται η αντικατάσταση από τον κατασκευαστή ή από το σέρβις του ή από κάποιο άτομο με παρόμοια προσόντα, ώστε να αποφευχθούν οι κίνδυνοι.
- ⊙ Πριν από την πρώτη χρήση καθαρίστε όλα τα εξαρτήματα και τις επιφάνειες που έρχονται σε επαφή με τρόφιμα (βλέπε “Καθαρισμός” σελίδα 83).



ΚΙΝΔΥΝΟΣ για παιδιά

- ⊙ Τα υλικά συσκευασίας δεν είναι παιχνίδια για παιδιά. Τα παιδιά απαγορεύεται να παίζουν με τις πλαστικές σακούλες. Υφίσταται κίνδυνος ασφυξίας.
- ⊙ Φροντίστε ώστε τα παιδιά να μην μπορούν να τραβήξουν τη συσκευή από το καλώδιο ηλεκτρικής σύνδεσης και να τη ρίξουν από την επιφάνεια εργασίας.
- ⊙ Φυλάξτε τη συσκευή μακριά από τα παιδιά.



ΚΙΝΔΥΝΟΣ για και από κατοικίδια ζώα και ζώα εκμετάλλευσης

- ⊙ Οι ηλεκτρικές συσκευές μπορεί να αποτελέσουν πηγή κινδύνων για κατοικίδια ζώα και ζώα εκμετάλλευσης. Τα ζώα μπορεί εκτός αυτού να προκαλέσουν ζημιά στη συσκευή. Για τον λόγο αυτό πρέπει τα ζώα να παραμένουν γενικά μακριά από ηλεκτρικές συσκευές.



ΚΙΝΔΥΝΟΣ ηλεκτροπληξίας λόγω υγρασίας

- ⊙ Απαγορεύεται η βύθιση της συσκευής, του καλώδιου ηλεκτρικής σύνδεσης και του φις τροφοδοσίας σε νερό ή άλλα υγρά.
- ⊙ Προστατέψτε τη συσκευή από υγρασία και νερό που στάζει ή ψεκάζεται.
- ⊙ Σε περίπτωση που εισχωρήσει υγρό στη συσκευή, αφαιρέστε αμέσως το φις τροφοδοσίας. Πριν από την εκ νέου θέση σε λειτουργία αναθέστε τον έλεγχο της συσκευής.
- ⊙ Μην χειρίζεστε τη συσκευή με βρεγμένα χέρια.
- ⊙ Σε περίπτωση που η συσκευή πέσει σε νερό, αφαιρέστε αμέσως το φις τροφοδοσίας. Μόνο τότε μπορείτε να βγάλετε τη συσκευή από το νερό.



ΚΙΝΔΥΝΟΣ ηλεκτροπληξίας

- ⊙ Εισάγετε το φις τροφοδοσίας στην πρίζα μόνο όταν η συναρμολόγηση της συσκευής έχει ολοκληρωθεί πλήρως.
- ⊙ Συνδέστε το φις τροφοδοσίας μόνο σε πρίζα που έχει εγκατασταθεί σωστά, είναι εύκολα προσβάσιμη και η τάση της αντιστοιχεί στην τάση της πινακίδας τύπου. Η πρίζα πρέπει να συνεχίσει να είναι εύκολα προσβάσιμη και μετά τη σύνδεση.
- ⊙ Φροντίστε ώστε το καλώδιο ηλεκτρικής σύνδεσης να μην υποστεί ζημιές από αιχμηρές ακμές ή καυτά σημεία. Μην τυλίγετε το καλώδιο ηλεκτρικής σύνδεσης γύρω από τη συσκευή.
- ⊙ Ακόμη και μετά την απενεργοποίηση η συσκευή δεν είναι εντελώς απομονωμένη από το ηλεκτρικό δίκτυο. Για να το επιτύχετε αυτό, βγάλετε το φις τροφοδοσίας από την πρίζα.
- ⊙ Κατά τη χρήση της συσκευής προσέχετε ώστε το καλώδιο ηλεκτρικής σύνδεσης να μην είναι μαγκωμένο ή πιεσμένο.

- ⊙ Για να βγάλετε το φις τροφοδοσίας από την πρίζα, τραβάτε πάντα από το φις, ποτέ από το καλώδιο.
- ⊙ Βγάζετε το φις τροφοδοσίας από την πρίζα, ...
 - ... σε περίπτωση που παρουσιαστεί βλάβη,
 - ... όταν δεν χρησιμοποιείτε τη συσκευή,
 - ... πριν από τον καθαρισμό της συσκευής και
 - ... σε περίπτωση καταιγίδας.
- ⊙ Για την αποφυγή κινδύνων, μην πραγματοποιείτε τροποποιήσεις στη συσκευή.
- ⊙ Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή, όταν υπάρχουν εμφανείς ζημιές στη συσκευή ή στο καλώδιο ηλεκτρικής σύνδεσης.



ΚΙΝΔΥΝΟΣ πυρκαγιάς

- ⊙ Απαγορεύεται η λειτουργία της συσκευής κοντά σε εύφλεκτα υγρά και υλικά ή σε εκρηξίμο περιβάλλον. Κρατάτε μια απόσταση τουλάχιστον 30 cm από τους τοίχους.
- ⊙ Προς αποφυγή υπερθέρμανσης της συσκευής και για να εξασφαλιστεί η καλύτερη ξήρανση:
 - Μην καλύπτετε τη συσκευή.
 - Διατηρείτε ελεύθερες τις εγκοπές αερισμού στην κάτω πλευρά της βασικής συσκευής.
 - Τοποθετήστε τη συσκευή σε μια επίπεδη, ευάερα βύση. Τραπεζομάντιλα, υφάσματα και παρόμοια μπορεί να εμποδίζουν τον ελεύθερο αερισμό.
 - Μην καλύπτετε εντελώς τα δάπεδα πλεγμάτων των καλαθιών αποξηράνσης (π.χ. με χαρτί, αλουμινόχαρτο ή παρόμοια).



ΚΙΝΔΥΝΟΣ τραυματισμού από έγκαυμα

- ⊙ Ο ανεμιστήρας (ιδιαίτερα τα μεταλλικά τμήματα), το καπάκι, τα καλάθια αποξήρανσης και το αγαθό αποξήρανσης μπορούν να είναι καυτά κατά τη διάρκεια της λειτουργίας. Κατά τη διάρκεια της λειτουργίας αγγίζετε τη συσκευή μόνο στις λαβές και τα στοιχεία χειρισμού.
- ⊙ Μετά την απενεργοποίηση αφήστε τη συσκευή και το αγαθό αποξήρανσης να κρυώσουν, προτού αφαιρέσετε το αγαθό αποξήρανσης και καθαρίσετε τη συσκευή.
- ⊙ Μεταφέρετε τη συσκευή μόνο αφού έχει κρυώσει και χρησιμοποιείτε μόνο τις προβλεπόμενες λαβές.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ για υλικές ζημιές

- ⊙ Χρησιμοποιείτε μόνο γνήσια αξεσουάρ.
- ⊙ Μη χρησιμοποιείτε αιχμηρά ή διαβρωτικά μέσα καθαρισμού.
- ⊙ Η συσκευή διαθέτει αντιολισθητικά πλαστικά ποδαράκια. Επειδή τα έπιπλα φέρουν διάφορα επιχρίσματα από βερνίκια ή πλαστικό και η περιποίησή τους γίνεται με διάφορα μέσα φροντίδας, δεν αποκλείεται μερικές από αυτές τις ουσίες να περιέχουν συστατικά που θα δράσουν επιθετικά στα αντιολισθητικά ποδαράκια σιλικόνης και θα τα αλλοιώσουν. Αν χρειάζεται, τοποθετήστε μια αντιολισθητική βάση κάτω από τη συσκευή.

4. Σύνολο παράδοσης

- 1 βασική συσκευή **8**
- 4 καλάθια αποξήρανσης **3**
- 1 επάνω καλάθι αποξήρανσης **2**
- 1 καπάκι **1**
- 1 οδηγίες χρήσης

5. Θέση σε λειτουργία






ΚΙΝΔΥΝΟΣ ΠΥΡΚΑΓΙΑΣ!

- ⊙ Τοποθετήστε τη συσκευή πάνω σε μια στεγνή, επίπεδη, αντιολισθητική και θερμοάντοχη βάση.
- ⊙ Απαγορεύεται η λειτουργία της συσκευής κοντά σε εύφλεκτα υγρά και υλικά ή σε εκρήξιμο περιβάλλον. Κρατάτε μια απόσταση τουλάχιστον 30 cm από τους τοίχους.
- ⊙ Για να εμποδίσετε υπερθέρμανση της συσκευής μην καλύπτετε τη συσκευή και μην καλύπτετε τις εγκοπές αερισμού **6** στην κάτω πλευρά της συσκευής.

ΥΠΟΔΕΙΞΗ: κατά τη διάρκεια της πρώτης λειτουργίας μπορεί να δημιουργηθεί ελαφριά οσμή. Δεν πρόκειται για σφάλμα του προϊόντος. Για το λόγο αυτό πριν την πρώτη διαδικασία αποξήρανσης πρέπει να καθαρίσετε τη συσκευή, να την θέσετε σε λειτουργία χωρίς προϊόν σύμφωνα με τις παρακάτω οδηγίες και στη συνέχεια να την καθαρίσετε εκ νέου. Φροντίστε τότε για επαρκή αερισμό του χώρου.

- Αφαιρέστε όλα τα υλικά συσκευασίας.
 - Ελέγξτε αν περιέχονται όλα τα εξαρτήματα και αν δεν έχουν υποστεί βλάβη.
 - **Καθαρίστε τη συσκευή πριν από την πρώτη χρήση!** (βλέπε “Καθαρισμός” σελίδα 83)
1. Τοποθετήστε τη βασική συσκευή **8** επάνω σε μια στεγνή, επίπεδη, αντιολισθητική βάση.
 2. Τοποθετήστε τα καλάθια αποξήρανσης **3** και το επάνω καλάθι αποξήρανσης **2**.
 3. Τοποθετήστε το καπάκι **1**.
 4. Τοποθετήστε το φινιρ τροφοδοσίας **4** σε μια πρίζα που αντιστοιχεί στα στοιχεία που αναγράφονται στην πινακίδα τύπου. Στην οθόνη **13** αναβοσβήνει το **00** και προβάλλεται το *Hr*.

5. Ρυθμίστε με τα πλήκτρα **— 15** και **+ 16** σαν χρόνο αποξήρανσης τη 1 ώρα (01 Hr).
6. Πιέστε μια φορά σύντομα το πλήκτρο  **14**. Αναβοσβήνει το 55 και προβάλλεται το °C.
7. Ρυθμίστε με τα πλήκτρα **— 15** και **+ 16** σαν θερμοκρασία αποξήρανσης τους 70 °C.
8. Πιέστε μια φορά σύντομα το πλήκτρο  **17**, για να εκκινήσετε τη συσκευή.
9. Όταν λήξει ο ρυθμισμένος χρόνος, η συσκευή απενεργοποιείται. Ο ανεμιστήρας **9** σταματάει. Για σύντομο χρόνο ηχεί ένα ακουστικό σήμα και στην οθόνη **13** προβάλλεται συνεχώς το 00.

ΥΠΟΔΕΙΞΗ: αυτή την πρώτη προθέρμανση μπορείτε να τη διακόψετε ήδη μετά από 30 λεπτά, πατώντας το πλήκτρο  **17** τόσες φορές, μέχρι ο ανεμιστήρας **9** να σταματήσει και να προβάλλεται συνεχώς στην οθόνη **13** 00.

10. Αφαιρέστε το φινι τροφοδοσίας **4**.
11. Αφήστε τη συσκευή να κρυώσει.
12. Καθαρίστε τη συσκευή ξανά (βλέπε "Καθαρισμός" σελίδα 83).

6. Αποξήρανση

6.1 Γενικές πληροφορίες για την αποξήρανση

Η αποξήρανση είναι μια διαδικασία για τη διατήρηση τροφίμων. Η διαδικασία βασίζεται στην απομάκρυνση του νερού από τα τρόφιμα. Μια χαμηλή περιεκτικότητα νερού αφαιρεί από τα βακτήρια και τη μούχλα τη βάση ζωής. Η διαδικασία αποξήρανσης διεξάγεται σε σχετικά χαμηλές θερμοκρασίες (40 - 70 °C). Δε χρειάζονται χημικά πρόσθετα, αλάτι ή ζάχαρη. Έτσι τα τρόφιμα παραμένουν φυσικά. Οι βιταμίνες

διατηρούνται σε μεγάλο ποσοστό. Οι ανόργανες ουσίες, οι τροφικές ίνες και οι θρεπτικές ουσίες συμπυκνώνονται μέσω της διαδικασίας αποξήρανσης. Πολλά αποξηραμένα τρόφιμα αποκτούν έτσι ένα έντονο άρωμα.

Τα αποξηραμένα τρόφιμα είναι ιδιαίτερα ελαφριά μέσω της διαδικασίας αφαίρεσης του νερού και φυλάσσονται και μεταφέρονται χωρίς ψύξη ή ειδική συσκευασία.

Τα αποξηραμένα τρόφιμα μπορούν τόσο να φαγωθούν σε ξηρή μορφή (π.χ. αποξηραμένα φρούτα) όσο και να υποστούν περαιτέρω επεξεργασία μουλιασμένα (π.χ.μανιτάρια) ή να χρησιμοποιηθούν ως συνοδευτικά στο μαγειρέμα (π.χ. βότανα).

6.2 Τρόπος λειτουργίας της αυτόματης συσκευής αποξήρανσης

Η αυτόματη συσκευή αποξήρανσης τραβάει μέσω των εγκοπών αερισμού **6** στην κάτω πλευρά φρέσκο αέρα και τον ζεσταίνει. Ο ζεστός, ξηρός αέρας ρέει μέσα από τα καλάθια αποξήρανσης **2/3** από κάτω προς τα επάνω. Γι' αυτό είναι σημαντικό, ... να μην υπερφορτώνετε τα καλάθια αποξήρανσης, ... τα πλέγματα στα καλάθια αποξήρανσης να μην καλύπτονται και ... να εξασφαλίσετε ελεύθερο αερισμό περιμετρικά.

Μέσω της ζεστής, ξηρής ροής αέρα διεξάγεται μια απαλή αποξήρανση, η οποία, ανάλογα με την περιεκτικότητα του τροφίμου σε νερό και το πάχος των τεμαχίων, μπορεί να ποικίλλει σε διάρκεια. Μπορείτε να βρείτε περισσότερες πληροφορίες και συστάσεις για τις θερμοκρασίες και τιμές αναφοράς του χρόνου αποξήρανσης στο κεφάλαιο "Πίνακες τροφίμων" στη σελίδα 78.

6.3 Επιλογή και προετοιμασία των τροφίμων

Για να επιτύχετε καλή ποιότητα και διατηρησιμότητα σημαντικό ρόλο παίζει η προσεκτική επιλογή και προετοιμασία των τροφίμων. Για το σκοπό αυτό αναφέρονται εδώ ορισμένες σχετικές συμβουλές.

- Τα τρόφιμα πρέπει να είναι φρέσκα. Τα ώριμα φρούτα και λαχανικά έχουν περισσότερο άρωμα. Ωστόσο τα τρόφιμα δεν πρέπει να είναι υπερβολικά ώριμα.
- Εάν είναι δυνατό χρησιμοποιείτε τρόφιμα εξαιρετικής ποιότητας. Επιλέγετε π.χ. φρούτα χωρίς άσχημα, χτυπημένα και χωρίς χαλασμένα σημεία. Εάν απαιτείται κόψτε τα άσχημα σημεία σε όλη τους την επιφάνεια.
- Καθαρίζετε τα τρόφιμα σχολαστικά και τηρείτε πλήρως τους κανόνες υγιεινής της κουζίνας. Για παράδειγμα να εργάζεστε με καθαρά χέρια και εξαρτήματα κουζίνας.
- Κατά την κοπή λαμβάνετε υπόψη ότι τα τρόφιμα μικραίνουν κατά την αποξήρανση. Επομένως μην τα κόβετε πολύ μικρά.
- Κόβετε τα τρόφιμα σε κομμάτια ίσου μεγέθους και σχήματος ώστε όλα τα κομμάτια να αποξηραίνονται ομοιόμορφα.
- Αποξηραίνετε τα τρόφιμα απευθείας μετά την προετοιμασία.

Φρούτα

- Η απομάκρυνση των κουκουτσιών από πυρηνόκαρπα φρούτα (π.χ. κεράσια, δαμάσκηνα, βερίκοκα) είναι απλούστερη όταν τα αποξηραίνετε αρχικά ολόκληρα για τα δύο τρίτα περίπου του συνολικού χρόνου αποξήρανσης και μετά αφαιρείτε τα κουκούτσια.
- Σε φρούτα που είναι ελαφρώς καφέ (π.χ. μήλα), μπορείτε να βουτήξετε ελαφρά τις κομμένες επιφάνειες σε χυμό λεμονιού πριν την αποξήρανση.

- Τοποθετείτε τα ακαθάριστα φρούτα με την επιφάνεια κοπής προς τα επάνω στα καλάθια αποξήρανσης 2/3.

Λαχανικά

- Τρίβετε ταμανιτάρια με ένα βρεγμένο πανί.
- Πλένετε τα λαχανικά σχολαστικά.
- Τα λαχανικά πρέπει να ζεματιστούν για λίγο πριν την αποξήρανση.

Βότανα

- Αποξηραίνετε τα βότανα με το κοτσάνι.
- Ξεπλένετε τα βότανα και τα στεγνώνετε τινάζοντάς τα καλά.
- Τα βότανα πρέπει να αποξηραίνονται σε χαμηλές θερμοκρασίες και όχι για πολύ ώρα. Αλλιώς χάνουν το άρωμά τους.

Κρέας

- Χρησιμοποιείτε μόνο φρέσκο κρέας.
- Απομάκρυνση τένοντες, κόκαλα και λίπος.
- Πλένετε καλά το κρέας και στεγνώνετε το σχολαστικά.
- Το άπαχο κρέας μπορεί πριν την αποξήρανση να παστωθεί ή μαριναριστεί. Πριν την αποξήρανση στεγνώστε το.
- Κόψτε το κρέας σε λεπτές φέτες.

Ψάρι

- Χρησιμοποιείτε μόνο φρέσκο ψάρι.
- Απομακρύνετε τα ψαροκόκαλα και το δέρμα.
- Πλύντε καλά το ψάρι.
- Περιχύστε με χυμό λεμονιού και τοποθετήστε περ. για 30 λεπτά σε νερό με αλάτι. Κατόπιν στεγνώστε πολύ καλά με χαρτί κουζίνας.
- Κόψτε το ψάρι σε λεπτές φέτες.

7. Πίνακες τροφίμων

Τα στοιχεία για τους χρόνους αποξήρανσης στους παρακάτω πίνακες είναι τιμές αναφοράς. Οι πραγματικοί χρόνοι εξαρτώνται από την ποιότητα των τροφίμων (είδος, φρεσκάδα, ωριμότητα) και το πάχος των τεμαχίων.

Γι' αυτό ελέγχετε το αποτέλεσμα αγγίζοντας τα (δοκιμή αποξήρανσης). Στην τελευταία στήλη του πίνακα μπορείτε να δείτε την αίσθηση που έχει το έτοιμο αποξηραμένο προϊόν. Εάν απαιτείται μειώστε ή αυξήστε το χρόνο αποξήρανσης.

7.1 Φρούτα

Αγαθό αποξήρανσης	Προετοιμασία (Τιμές αναφοράς)	Θερμοκρασία αποξήρανσης	Χρόνος αποξήρανσης σε ώρες (Τιμές αναφοράς)	Δοκιμή αποξήρανσης
Ανανάς	φέτες: 8 mm	70 °C	10 - 12	αρκετά εύκαμπτος
Μήλα	φέτες: 8 mm / ράβδοι: 15 mm	70 °C	8 - 10	αρκετά εύκαμπτα
Βερίκοκα	κομμένα στη μέση, φλούδα προς τα κάτω	70 °C	10 - 12	εύκαμπτα
Μπανάνες	φέτες: 2 - 3 mm	70 °C	8 - 10	τραγανές
Αχλάδια	φέτες: 3 mm	70 °C	8 - 10	εύκαμπτα
	κομμένα στη μέση	70 °C	14 - 18	εύκαμπτα
Φράουλες	κομμένες στη μέση ή ολόκληρες	70 °C	8 - 10	σκληρές
Σύκα	κομμένα στη μέση	70 °C	8 - 10	στεγνά
Κεράσια	ολόκληρα, χωρίς κουκούτσια	70 °C	10 - 12	τραχιά
Δαμάσκηνα	κομμένα στη μέση, φλούδα προς τα κάτω	70 °C	10 - 12	εύκαμπτα
Σταφύλια	κομμένα στη μέση, φλούδα προς τα κάτω	70 °C	12 - 14	αρκετά εύκαμπτα

7.2 Λαχανικά

Αγαθό αποξήρανσης	Προετοιμασία (Τιμές αναφοράς)	Θερμοκρασία αποξήρανσης	Χρόνος αποξήρανσης σε ώρες (Τιμές αναφοράς)	Δοκιμή αποξήρανσης
Φασόλια	ολόκληρα	70 °C	6 - 8	σπάνε εύκολα
Αρακάς	χωρίς περίβλημα	50 °C	6 - 8	σκληρός
Αγγούρια	ακαθάριστα, φέτες: 10 mm	50 °C	6 - 8	σκληρά
Καρότα	καθαρισμένα, φέτες: 8 mm	70 °C	6 - 8	σκληρά
Πράσα	κομμένα στη μέση, μακριά κομμάτια: 6 - 8 cm	70 °C	6 - 10	σπάνε εύκολα
Πιπεριές	λωρίδες: 6 - 8 cm	60 °C	6 - 8	εύκαμπτες
Μανιτάρια	σε φέτες, μικρά μανιτάρια ολόκληρα	50 °C	4 - 6	σκληρά
Σέλινο	καθαρισμένο, φέτες: 8 mm	70 °C	6 - 10	σκληρό
Τομάτες	κομμένες στη μέση	70 °C	12 - 14	εύκαμπτες
	φέτες: 6 mm	70 °C	7 - 10	σκληρές
Κολοκύθια	ακαθάριστα, φέτες: 8 mm	60 °C	6 - 8	σκληρά

7.3 Περισσότερα τρόφιμα

Αγαθό αποξήρασης	Προετοιμασία (Τιμές αναφοράς)	Θερμοκρασία αποξήρασης	Χρόνος αποξήρασης σε ώρες (Τιμές αναφοράς)	Δοκιμή αποξήρασης
Βότανα (Βασιλικός, ρίγανη, δεντρολίβανο, μαϊντανός, σχοινόπρασο, άνθη, εστραγκόν κ.λπ.)	ολόκληρα κοτσάνια	40 °C	2 - 4	σπάνε εύκολα
Κρέας	σε λεπτές φέτες	60 °C	10 - 12	
Ψάρι	σε λεπτές φέτες	60 °C	10 - 12	

8. Χειρισμός



KΙΝΔΥΝΟΣ ΠΥΡΚΑΓΙΑΣ!

- ⊙ Τοποθετήστε τη συσκευή πάνω σε μια στεγνή, επίπεδη, αντιολισθητική και θερμοάντοχη βάση.
- ⊙ Απαγορεύεται η λειτουργία της συσκευής κοντά σε εύφλεκτα υγρά και υλικά ή σε εκρήξιμο περιβάλλον. Κρατάτε μια απόσταση τουλάχιστον 30 cm από τους τοίχους.
- ⊙ Για να εμποδίσετε υπερθέρμανση της συσκευής μην καλύπτετε τη συσκευή και μην καλύπτετε τις εγκοπές αερισμού **6** στην κάτω πλευρά της συσκευής.



KΙΝΔΥΝΟΣ τραυματισμού από έγκαυμα!

- ⊙ Ο ανεμιστήρας **9** (ιδιαίτερα τα μεταλλικά τμήματα), το καπάκι **1**, τα καλάθια αποξήρασης **2/3** και το αγαθό αποξήρασης μπορούν να είναι καυτά κατά τη διάρκεια της λειτουργίας. Κατά τη διάρκεια της λειτουργίας αγγίζετε τη συ-

σκευή μόνο στις λαβές και τα στοιχεία χειρισμού **5**.

- ⊙ Μετά την απενεργοποίηση αφήστε τη συσκευή και το αγαθό αποξήρασης να κρυώσουν, προτού αφαιρέσετε το αγαθό αποξήρασης και καθαρίσετε τη συσκευή.

8.1 Συναρμολόγηση και πλήρωση της συσκευής

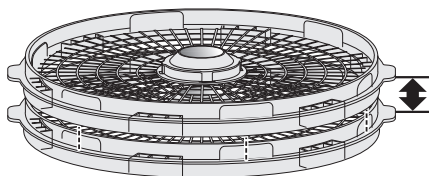
ΥΠΟΔΕΙΞΕΙΣ:

- **Εικόνα A:** πρέπει πάντα να χρησιμοποιείτε το επάνω καλάθι αποξήρασης **2** και αυτό πρέπει να τοποθετείται πάντα πάνω πάνω. Το αναγνωρίζετε από το κλειστό κάλυμμα **11** στο μέσο.
- **Εικόνα A:** ο αριθμός των καλάθιων αποξήρασης **3** μπορεί να ποικίλλει. Τα αναγνωρίζετε από τις οπές **10** στο μέσο.

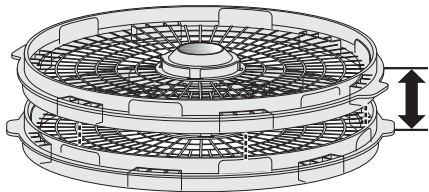
Ρύθμιση των αποστάσεων

Για λίγο πιο ψηλά τρόφιμα μπορεί να αυξηθεί η απόσταση μεταξύ των καλάθων αποξήρανσης 2/3.

- **Κανονική απόσταση:** για μικρότερη απόσταση τοποθετείτε τα καλάθια αποξήρανσης κατά τέτοιο τρόπο το ένα επάνω στο άλλο ώστε οι 6 στενές προεξοχές και οι 6 πλατιές προεξοχές στα άκρα των καλάθων αποξήρανσης να εδράζονται μεταξύ τους με μετατόπιση.



- **Υψηλότερη απόσταση:** για υψηλότερη απόσταση τοποθετείτε έτσι τα καλάθια αποξήρανσης το ένα επάνω στο άλλο ώστε οι στενές και οι πλατιές προεξοχές να εδράζονται η μια επάνω στην άλλη.



Πλήρωση



1. Τοποθετήστε τη βασική συσκευή 8 επάνω σε μια στεγνή, επίπεδη, αντιολισθητική βάση.
2. Γεμίστε τα καλάθια αποξήρανσης 2/3 με το προετοιμασμένο αγαθό αποξήρανσης. Προσέξτε εδώ ώστε να μην γεμίσετε υπερβολικά τα καλάθια αποξήρανσης. Πρέπει να συνεχίζει να κυκλοφορεί αέρας μέσα από τα δάπεδα πλεγμάτων των καλάθων αποξή-

ρανσης. Επιστρώστε τα καλάθια αποξήρανσης ομοιόμορφα και μην τοποθετείτε το αγαθό αποξήρανσης σε πολλές στρώσεις τη μια επάνω στην άλλη.

3. Τοποθετήστε τα καλάθια αποξήρανσης 3 και το επάνω καλάθι αποξήρανσης 2.
4. Τοποθετήστε το καπάκι 1.

8.2 Διεξαγωγή ρυθμίσεων και έναρξη διαδικασίας αποξήρανσης

ΥΠΟΔΕΙΞΗ: μπορείτε να βρείτε τις τιμές αναφορές για τη θερμοκρασία αποξήρανσης, το χρόνο αποξήρανσης και τη δοκιμή αποξήρανσης στο κεφάλαιο "Πίνακες τροφίμων" στη σελίδα 78.

1. Τοποθετήστε το φισ τροφοδοσίας 4 σε μια πρίζα που αντιστοιχεί στα στοιχεία που αναγράφονται στην πινακίδα τύπου. Στην οθόνη 13 αναβοσβήνει το 00 και προβάλλεται το Hr.
2. Ρυθμίστε με τα πλήκτρα — 15 και + 16 τον χρόνο αποξήρανσης μεταξύ 1 και 48 ωρών (01 Hr έως 48 Hr) σε βήματα της 1 ώρας.
3. Πιέστε μια φορά σύντομα το πλήκτρο  14, για εναλλαγή στη ρύθμιση της θερμοκρασίας. Αναβοσβήνει το 55 και προβάλλεται το °C.
4. Για εναλλαγή της μονάδας για τη θερμοκρασία μεταξύ °C και °F, κρατήστε πατημένο το πλήκτρο  14.
5. Ρυθμίστε με τα πλήκτρα — 15 και + 16 τη θερμοκρασία αποξήρανσης μεταξύ 40 °C και 70 °C (ή μεταξύ 100 °F και 160 °F) σε βήματα των 5°.

6. Πιέστε μια φορά σύντομα το πλήκτρο **⏸ 17**, για να εκκινήσετε τη διαδικασία αποξήρανσης. Ο ανεμιστήρας **9** εκκινείται. Στην οθόνη **13** προβάλλεται το σύμβολο ρολογιού **⌚**, η ρυθμισμένη θερμοκρασία και ο υπόλοιπος χρόνος αποξήρανσης προβάλλονται διαδοχικά. Ο χρόνος αποξήρανσης προβάλλεται σε ώρες (Hr), εντός της τελευταίας ώρας σε λεπτά (Min).
7. Όταν λήξει ο ρυθμισμένος χρόνος, η συσκευή απενεργοποιείται. Ο ανεμιστήρας **9** σταματάει. Στην οθόνη **13** προβάλλεται συνεχώς το **00**.
8. Ελέγξτε το αγαθό αποξήρανσης με τη δοκιμή αποξήρανσης (βλέπε “Πίνακες τροφίμων” σελίδα 78). Εάν το αγαθό αποξήρανσης δεν έχει αποξηρανθεί αρκετά, εκκινήστε ξανά τη διαδικασία αποξήρανσης συνεχίζοντας με έναν συντομότερο χρόνο αποξήρανσης.
9. Όταν λήξει ο ρυθμισμένος χρόνος, η συσκευή απενεργοποιείται. Ο ανεμιστήρας **9** σταματάει. Για σύντομο χρόνο ηχεί ένα ακουστικό σήμα και στην οθόνη **13** προβάλλεται συνεχώς το **00**.
10. Μετά τον τερματισμό της διαδικασίας αποξήρανσης τραβήξτε το φιλτράζιο τροφίμων **4**.

8.3 Αλλαγή των ρυθμίσεων κατά τη διάρκεια της διαδικασίας αποξήρανσης

Ανά πάσα στιγμή κατά τη διάρκεια της διαδικασίας αποξήρανσης μπορείτε να αλλάξετε τις ρυθμίσεις του χρόνου αποξήρανσης και της θερμοκρασίας αποξήρανσης.

1. Πιέστε σύντομα το πλήκτρο **⏸ 14**. Ο υπόλοιπος χρόνος αναβοσβήνει στην οθόνη **13**.

2. Όσο αναβοσβήνει η τιμή στην οθόνη **13** (περ. 2 δευτερόλεπτα), μπορείτε να την αλλάξετε με τα πλήκτρα **- 15** και **+ 16**.

ΥΠΟΔΕΙΞΗ: ακόμα και εάν εντός της τελευταίας ώρας ο υπόλοιπος χρόνος προβάλλεται σε λεπτά, ο χρόνος αποξήρανσης μπορεί να τροποποιηθεί μόνο σε βήματα ανά ώρα.

3. Πιέστε μια φορά σύντομα το πλήκτρο **⏸ 14**, για εναλλαγή στη ρύθμιση της θερμοκρασίας. Μπορείτε να αλλάξετε τη ρύθμιση θερμοκρασίας επίσης με τα πλήκτρα **- 15** και **+ 16**, όσο αναβοσβήνει η τιμή (περ. 2 δευτερόλεπτα).
4. Μετά από περ. 2 δευτερόλεπτα οι τιμές αποθηκεύονται και προβάλλονται συνεχώς.


8.4 Διακοπή διαδικασίας αποξήρανσης

Ανά πάσα στιγμή μπορείτε να διακόψετε τη διαδικασία αποξήρανσης, π.χ. για να πραγματοποιήσετε ήδη πριν τη λήξη του ρυθμισμένου χρόνου αποξήρανσης μια δοκιμή αποξήρανσης.

- Πιέστε μια φορά σύντομα το πλήκτρο **⏸ 17**, για να διακόψετε τη διαδικασία αποξήρανσης. Ο ανεμιστήρας **9** σταματάει. Στην οθόνη **13** αναβοσβήνει το **PA**.
- Για να συνεχίσετε τη διαδικασία αποξήρανσης πιέστε εκ νέου σύντομα το πλήκτρο **⏸ 17**.

8.5 Διακοπή διαδικασίας αποξήρανσης

Ανά πάσα στιγμή μπορείτε να σταματήσετε τη διαδικασία αποξήρανσης, π.χ. εάν το αγαθό αποξήρανσης έχει ήδη αποξηρανθεί πλήρως πριν τη λήξη του ρυθμισμένου χρόνου.

1. Κρατήστε το πλήκτρο  **17** για τόσο πατημένο μέχρι ο ανεμιστήρας **9** να σταματήσει, να ηχήσει ένα ακουστικό σήμα και στην οθόνη **13** να προβάλλεται συνεχώς το **00**.
2. Μετά τον τερματισμό της διαδικασίας αποξήρανσης τραβήξτε το φως τροφοδοσίας **4**.

8.6 Αφαίρεση αγαθού αποξήρανσης και φύλαξη

- Αφήστε το αγαθό αποξήρανσης να κρυώσει καλά, πριν το αφαιρέσετε και το συσκευάσετε.
- Συσκευάστε αεροστεγώς το αγαθό αποξήρανσης, π.χ. σε βάζα με καπάκι αεροστεγούς κλεισίματος ή σε πλαστικές σακούλες. Επίσης μπορείτε να σφραγίσετε το αγαθό αποξήρανσης σε κενό.
- Φυλάτε το αγαθό αποξήρανσης προστατευμένο από το φως.

9. Καθαρισμός

Καθαρίστε τη συσκευή πριν από την πρώτη χρήση!



ΚΙΝΔΥΝΟΣ ηλεκτροπληξίας!

- ⊙ Πριν τον καθαρισμό της συσκευής, αποσυνδέστε το φως τροφοδοσίας **4** από την πρίζα.
- ⊙ Απαγορεύεται η βύθιση της βασικής συσκευής **8**, του καλωδίου ηλεκτρικής σύνδεσης και του φως τροφοδοσίας **4** σε νερό ή άλλα υγρά.

- ⊙ Προσέξτε ώστε κατά τον καθαρισμό να μην δεισδύσουν υγρά στον ανεμιστήρα **9**.



ΚΙΝΔΥΝΟΣ τραυματισμού από έγκαιμα!

- ⊙ Πριν από τον καθαρισμό αφήστε να κρυώσουν όλα τα μέρη.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ για υλικές ζημιές!

- ⊙ Μη χρησιμοποιείτε αιχμηρά ή διαβρωτικά μέσα καθαρισμού.

Καθαρίζετε τη συσκευή μετά από κάθε χρήση και αφαιρείτε όλα τα υπολείμματα τροφίμων.

Καπάκι και καλάθια αποξήρανσης

Το καπάκι **1** και τα καλάθια αποξήρανσης **2** και **3** ενδείκνυνται για πλύση σε πλυντήριο πιάτων.

Βασική συσκευή

- Καθαρίζετε τη βασική συσκευή **8** με ένα ελαφρώς βρεγμένο πανί και εάν χρειάζεται με λίγο ήπιο απορρυπαντικό πιάτων.

10. Φύλαξη



ΚΙΝΔΥΝΟΣ για παιδιά!

- ⊙ Φυλάξτε τη συσκευή μακριά από τα παιδιά.
- Καθαρίζετε όλα τα τεμάχια και αφήνετέ τα να στεγνώσουν καλά, πριν φυλάξετε τη συσκευή.
- Επιλέξτε ένα μέρος όπου η συσκευή δε θα υποβάλλεται ούτε σε υψηλή θερμοκρασία ούτε και σε υγρασία.

11. Απόρριψη

Το προϊόν αυτό υπόκειται στην Ευρωπαϊκή Οδηγία 2012/19/ΕΕ. Το σύμβολο με το διαγραμμένο κάδο απορριμμάτων πάνω σε τροχούς σημαίνει ότι το προϊόν πρέπει να οδηγηθεί σε ξεχωριστή συλλογή απορριμμάτων σύμφωνα με την Ευρωπαϊκή Ένωση. Το ίδιο ισχύει για το προϊόν και όλα τα εξαρτήματα με το σύμβολο αυτό. Τα επισήμασμένα προϊόντα απαγορεύεται να απορριφθούν μαζί με τα οικιακά απορρίμματα, αλλά πρέπει να παραδοθούν σε μία θέση συλλογής για την ανακύκλωση ηλεκτρικών και ηλεκτρονικών συσκευών.



Αυτό το σύμβολο ανακύκλωσης σηματοδοτεί π.χ. ένα αντικείμενο ή τμήματα υλικών ως πολύτιμα για ανάκτηση. Η ανακύκλωση συμβάλλει στη μείωση κατανάλωσης πρώτων υλών και στην προστασία του περιβάλλοντος.



Συσκευασία

Όταν θελήσετε να απορρίψετε τη συσκευασία, πρέπει να λάβετε υπόψη σας τις αντίστοιχες περιβαλλοντικές διατάξεις της χώρας σας.


12. Επίλυση προβλημάτων

Εάν η συσκευή σας δε λειτουργεί όπως πρέπει, ελέγξτε πρώτα αυτόν τον κατάλογο ελέγχου. Ενδέχεται να πρόκειται για κάποιο μικρό πρόβλημα, το οποίο μπορείτε να αντιμετωπίσετε μόνοι σας.



ΚΙΝΔΥΝΟΣ ηλεκτροπληξίας!







- ⊙ Μην προσπαθήσετε σε καμία περίπτωση να επισκευάσετε μόνοι σας τη συσκευή.

Πρόβλημα	Πιθανές αιτίες / μέτρα αντιμετώπισης
Καμία λειτουργία	<ul style="list-style-type: none">• Είναι εξασφαλισμένη η τροφοδοσία ρεύματος;• Ελέγξτε τη σύνδεση.
Η συσκευή δεν εκκινείται με το πλήκτρο  17	<ul style="list-style-type: none">• Έχει ρυθμιστεί ως χρόνος αποξήρανσης 00 Hr; Ρυθμίστε έναν χρόνο αποξήρανσης μεταξύ 1 και 48 ωρών.
Η συσκευή απενεργοποιείται αυτόματα και δεν επανεργοποιείται.	<ul style="list-style-type: none">• Η συσκευή διαθέτει προστασία υπερθέρμανσης. Αυτή απενεργοποιεί τη συσκευή σε περίπτωση υπερθέρμανσης. Αποταθείτε στο κέντρο σέρβις.

13. Τεχνικά χαρακτηριστικά

Μοντέλο:	SDA 350 A2
Τάση δικτύου:	220 - 240 V ~ 50 - 60 Hz
Κατηγορία προστασίας:	II <input type="checkbox"/>
Ισχύς:	350 W

Σύμβολα που χρησιμοποιούνται

	Προστατευτική μόνωση
	Geprüfte Sicherheit (Έλεγχος Ασφαλείας). Οι συσκευές πρέπει να πληρούν τους γενικούς κανόνες της τεχνολογίας και να συμμορφώνονται με το Διάταγμα για την Ασφάλεια Προϊόντων (Produktsicherheitsgesetz - ProdSG).
	Με τη σήμανση CE η HOYER Handel GmbH δηλώνει τη συμμόρφωσή της με την ΕΕ.
	Αυτό το σύμβολο σας υπενθυμίζει να απορρίψετε τη συσκευασία με τρόπο φιλικό προς το περιβάλλον.
	Ανακυκλώσιμα υλικά: χαρτόνι (πλην κυματοειδούς χαρτονιού)
	Το σύμβολο αυτό υποδηλώνει προϊόντα που πλένονται στο πλυντήριο πιάτων.

Διατηρούμε το δικαίωμα τεχνικών αλλαγών.

14. Εγγύηση της εταιρίας HOYER Handel GmbH

Αξιότιμη πελάτισσα, αξιότιμε πελάτη, για τη συσκευή αυτή λαμβάνετε εγγύηση 3 ετών από την ημερομηνία αγοράς. Σε περίπτωση ελαττώματος του προϊόντος αυτού έχετε νομικά δικαιώματα έναντι του πωλητή του προϊόντος. Αυτά τα νομικά δικαιώματα δεν περιορίζονται από την εγγύηση που παρουσιάζεται παρακάτω.

Όροι εγγύησης

Η προθεσμία της εγγύησης ξεκινά με την ημερομηνία αγοράς. Παρακαλούμε, φυλάξτε καλά την πρωτότυπη απόδειξη αγοράς. Το έγγραφο αυτό είναι απαραίτητο ως αποδεικτικό στοιχείο αγοράς.

Αν εντός τριών ετών από την ημερομηνία αγοράς του προϊόντος αυτού εμφανιστεί ελάττωμα που οφείλεται στο υλικό ή την κατασκευή, θα επισκευάσουμε ή θα αντικαταστήσουμε το προϊόν δωρεάν ή θα επιστρέψουμε την τιμή αγοράς, κατά την κρίση μας. Προϋπόθεση για την παροχή εγγύησης είναι πως εντός της προθεσμίας των τριών ετών το ελαττωματικό προϊόν θα παρουσιαστεί συνοδευόμενο από την απόδειξη αγοράς, και πως ο πελάτης θα δώσει σύντομη γραπτή περιγραφή του είδους της βλάβης και της χρονικής στιγμής που παρουσιάστηκε.

Αν το ελάττωμα καλύπτεται από την εγγύησή μας, το προϊόν θα σας επιστραφεί επισκευασμένο ή θα αντικατασταθεί.

Για την Ελλάδα ισχύει: Η αντικατάσταση του προϊόντος συνεπάγεται, σύμφωνα με τον ΝΟΜΟ 2251/1994, ανανέωση του χρόνου εγγύησης.

Για την Κύπρο ισχύει: Η επισκευή ή η αντικατάσταση του προϊόντος δε συνεπάγεται ανανέωση του χρόνου εγγύησης.

Χρόνος εγγύησης και νομικές αξιώσεις έναντι ελαττώματος

Ο χρόνος εγγύησης δεν παρατείνεται μέσω της ευθύνης του πωλητή. Τα παραπάνω ισχύουν και για τα τεμάχια που αντικαταστάθηκαν ή επισκευάστηκαν. Τυχόν ζημιές και ελαττώματα που υφίστανται κατά την αγορά πρέπει να δηλώνονται αμέσως μετά την αφαίρεση της συσκευασίας. Επισκευές που εκτελούνται μετά τη λήξη της εγγύησης είναι πληρωτέες.

Εύρος εγγύησης

Η συσκευή αυτή κατασκευάστηκε σύμφωνα με αυστηρούς κανονισμούς ποιότητας και υποβλήθηκε σε σχολαστικό έλεγχο πριν την παράδοση.

Η εγγύηση περιλαμβάνει ελαττώματα που οφείλονται τόσο στο υλικό, όσο και στην κατασκευή.

Στην εγγύηση δεν περιλαμβάνονται αναλώσιμα τμήματα που υπόκεινται σε φυσιολογική φθορά και ζημιές που προκλήθηκαν σε εύθραυστα τμήματα, π.χ. διακόπτες, συσσωρευτές, φωτιστικά μέσα ή άλλα γυάλινα τεμάχια.

Η εγγύηση αυτή εκπίπτει, σε περίπτωση που το προϊόν υπέστη ζημιά από απροσεξία, ακατάλληλη χρήση ή συντήρηση με πρωτοβουλία του αγοραστή. Για να γίνεται σωστή χρήση του προϊόντος πρέπει να τηρούνται όλες οι υποδείξεις που αναφέρονται στις οδηγίες χειρισμού. Αποφεύγετε οπωσδήποτε χρήσεις και χειρισμούς, για τα οποία οι οδηγίες χειρισμού προειδοποιούν πως πρέπει να αποφεύγονται.

Το προϊόν προορίζεται μόνο για ιδιωτική και όχι για επαγγελματική χρήση. Σε περίπτωση κακού και ακατάλληλου χειρισμού και χρήσης βίας, καθώς και στην περίπτωση επέμβασης στη συσκευή, η οποία δε διεξήχθη από το διαπιστευμένο κέντρο σέρβις μας, η εγγύηση εκπίπτει.

Διαδικασία σε περίπτωση αξίωσης εγγύησης

Για να μπορέσουμε να επεξεργαστούμε το αίτημά σας το συντομότερο δυνατό, παρακαλούμε, ακολουθήστε τις παρακάτω υποδείξεις:

- Έχετε πάντα διαθέσιμα, για όποτε σας ζητηθούν, τον αριθμό προϊόντος **IAN: 339022_1910** και την απόδειξη ως αποδεικτικό στοιχείο αγοράς.
- Θα βρείτε τον αριθμό προϊόντος στην πινακίδα τύπου, σε κάποια εγχάραξη, στο εξώφυλλο των οδηγιών χειρισμού (κάτω αριστερά) ή ως αυτοκόλλητο στην πίσω ή κάτω πλευρά της συσκευής.
- Αν εμφανιστούν λειτουργικές βλάβες ή άλλα ελαττώματα, επικοινωνήστε πρώτα με το ακόλουθο κέντρο σέρβις **τηλεφωνικά ή με email**.
- Στη συνέχεια, και εφόσον το προϊόν θεωρηθεί ελαττωματικό, μπορείτε να το αποστείλετε στη διεύθυνση που σας δόθηκε, ελεύθερο από ταχυδρομικά τέλη, συνοδευόμενο από την απόδειξη αγοράς και ένα σημείωμα σχετικά με το είδος της βλάβης και τη χρονική στιγμή που εμφανίστηκε.

Στον ιστότοπο www.lidl-service.com μπορείτε να μεταφορτώσετε το παρόν ή περισσότερα εγχειρίδια, βίντεο προϊόντων και λογισμικά εγκατάστασης.



Με αυτόν τον κωδικό QR μεταβαίνετε απευθείας στη σελίδα του σέρβις της Lidl (www.lidl-service.com) και καταχωρώντας τον αριθμό προϊόντος (IAN) **339022_1910** μπορείτε να ανοίξετε τις οδηγίες χρήσης του προϊόντος σας.



Κέντρο σέρβις



Σέρβις Ελλάδα

Tel.: 801 5000 019 (0,03 EUR/Min.)

E-Mail: hoyer@lidl.gr



Σέρβις Κύπρος

Tel.: 8009 4409

E-Mail: hoyer@lidl.com.cy

IAN: 339022_1910



Προμηθευτής

Παρακαλούμε, λάβετε υπόψη σας πως η ακόλουθη διεύθυνση **δεν είναι διεύθυνση σέρβις**. Επικοινωνήστε πρώτα με το κέντρο σέρβις που αναγράφεται παραπάνω.

HOYER Handel GmbH
Tasköprüstraße 3
DE-22761 Hamburg
GERMANIA

Inhalt

1. Übersicht	89
2. Bestimmungsgemäßer Gebrauch	90
3. Sicherheitshinweise	90
4. Lieferumfang	93
5. Inbetriebnahme	93
6. Dörren	94
6.1 Allgemeine Informationen zum Dörren	94
6.2 Funktionsweise des Dörrautomaten	94
6.3 Auswahl und Vorbereitung der Lebensmittel	95
7. Lebensmittel-Tabellen	96
7.1 Obst	96
7.2 Gemüse	97
7.3 Weitere Lebensmittel	97
8. Bedienung	98
8.1 Gerät zusammensetzen und befüllen	98
8.2 Einstellungen vornehmen und Dörrvorgang starten	99
8.3 Einstellungen während des Dörrvorganges ändern	99
8.4 Dörrvorgang unterbrechen	100
8.5 Dörrvorgang abbrechen	100
8.6 Dörrgut entnehmen und aufbewahren	100
9. Reinigen	100
10. Aufbewahrung	101
11. Entsorgen	101
12. Problemlösung	101
13. Technische Daten	102
14. Garantie der HOYER Handel GmbH	102





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 durchgeführt werden, es sei denn, sie sind älter als 8 Jahre und beaufsichtigt.
- ⊙ Kinder jünger als 8 Jahre sind vom Gerät und der Anschlussleitung fernzuhalten.
- ⊙ Dieses Gerät ist nicht dafür bestimmt, mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernwirkssystem betrieben zu werden.
- ⊙ Wenn die Anschlussleitung dieses Gerätes beschädigt wird, muss sie durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- ⊙ Reinigen Sie alle Teile und Flächen, die mit Lebensmitteln in Verbindung kommen, vor dem ersten Gebrauch (siehe "Reinigen" auf Seite 100).



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 zusammengesetzt 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 100)
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 100).

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 96.

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 gedörrt 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 gedörrt 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 gedörrt werden. Sie verlieren sonst Aroma.

Fleisch

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

Fisch

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

7. Lebensmittel-Tabellen

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

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

7.1 Obst

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

7.2 Gemüse

Dörrgut	Vorbereitung (Richtwerte)	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

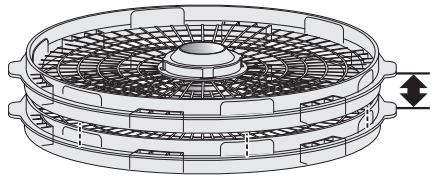
HINWEISE:

- **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.

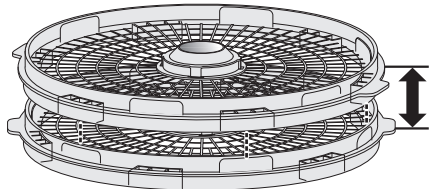
Einstellen der Abstände

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 96.

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


6. Drücken Sie einmal kurz die Taste **⏻ 17**, um den Dörrvorgang zu starten. Der Lüfter **9** startet. Im Display **13** wird das Uhrensymbol **⌚** angezeigt, die eingestellte Temperatur und die restliche Dörrzeit werden abwechselnd angezeigt. Die Dörrzeit wird in Stunden (*Hr*) angezeigt, innerhalb der letzten Stunde in Minuten (*Min*).
7. Wenn die eingestellte Zeit abgelaufen ist, schaltet sich das Gerät aus. Der Lüfter **9** stoppt. Im Display **13** wird *00* dauerhaft angezeigt.
8. Überprüfen Sie das Dörrgut mit der Dörrprobe (siehe "Lebensmittel-Tabellen" auf Seite 96). Falls das Dörrgut noch nicht ausreichend getrocknet ist, starten Sie den Dörrvorgang erneut für eine kürzere Nachdörrzeit.
9. Wenn die eingestellte Zeit abgelaufen ist, schaltet sich das Gerät aus. Der Lüfter **9** stoppt. Für kurze Zeit ertönt ein akustisches Signal und im Display **13** wird *00* dauerhaft angezeigt.
10. Ziehen Sie nach Beendigung des Dörrvorganges den Netzstecker **4**.

8.3 Einstellungen während des Dörrvorganges ändern

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



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

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

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


8.4 Dörrvorgang unterbrechen

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

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

8.5 Dörrvorgang abbrechen

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

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

8.6 Dörrgut entnehmen und aufbewahren

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

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

9. Reinigen

Reinigen Sie das Gerät vor der ersten Benutzung!



GEFAHR durch Stromschlag!

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



GEFAHR von Verletzungen durch Verbrennen!

- ⊙ Lassen Sie alle Teile vor dem Reinigen abkühlen.

WARNUNG vor Sachschäden!

- ⊙ Verwenden Sie keine scharfen oder scheuernden Reinigungsmittel.

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

Deckel und Dörrkörbe

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

Basisgerät

- Reinigen Sie das Basisgerät **8** mit einem leicht angefeuchten 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 00 Hr 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 Garanteileistung 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: 339022_1910** und den Kassenbon als Nachweis für den Kauf bereit.
- Die Artikelnummer finden Sie auf dem Typenschild, einer Gravur, auf dem Titelblatt Ihrer Anleitung (unten links) oder als Aufkleber auf der Rück- oder Unterseite des Gerätes.

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

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



Mit diesem QR-Code gelangen Sie direkt auf die Lidl-Service-Seite (www.lidl-service.com) und können mittels der Eingabe der Artikelnummer (IAN) **339022_1910** Ihre Bedienungsanleitung öffnen.



Service-Center



Service Deutschland

Tel.: 0800 5435 111

(kostenfrei)

E-Mail: hoyer@lidl.de



Service Österreich

Tel.: 0820 201 222

(0,15 EUR/Min.)

E-Mail: hoyer@lidl.at



Service Schweiz

Tel.: 0842 665566

(0,08 CHF/Min.,

Mobilfunk max. 0,40 CHF/Min.)

E-Mail: hoyer@lidl.ch

IAN: 339022_1910



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