

# SILVERCREST®



## FOOD DEHYDRATOR SDA 350 A2

HOYER Handel GmbH  
Tasköprüstraße 3  
DE-22761 Hamburg  
DEUTSCHLAND

Az információ kelle · Stanje informacij · Stav informací  
Stav informácií · Stand der Informationen:

02/2019 ID: SDA 350 A2\_19\_V1.2

**HU**

ASZALÓGÉP  
Kezelési útmutató

**CZ**

SUŠIČKA POTRAVIN  
Návod k obsluze

**DE AT CH**

DÖRRAUTOMAT  
Bedienungsanleitung

**SI**

APARAT ZA SUŠENJE  
Navodilo za uporabo

**SK**

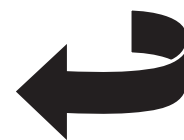
SUŠIČKA OVOCIA  
Návod na obsluhu

IAN 314663

**HU SI CZ SK**

IAN 314663

**HU SI CZ SK DE**



**Magyar** ..... 2

**Slovenščina** ..... 20

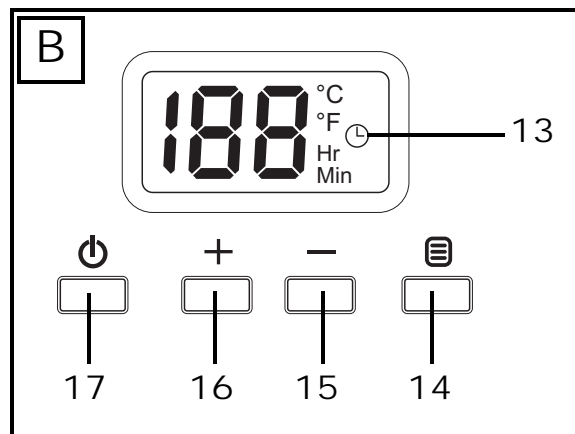
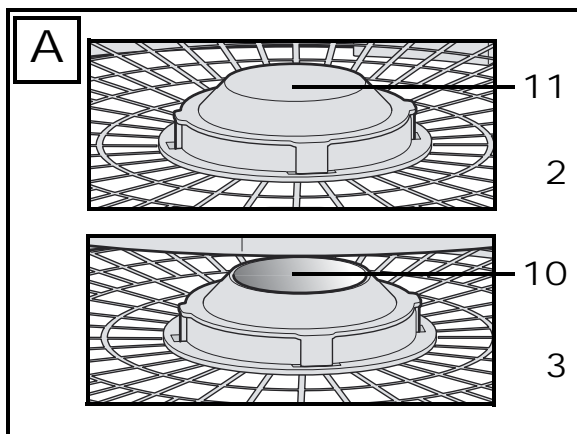
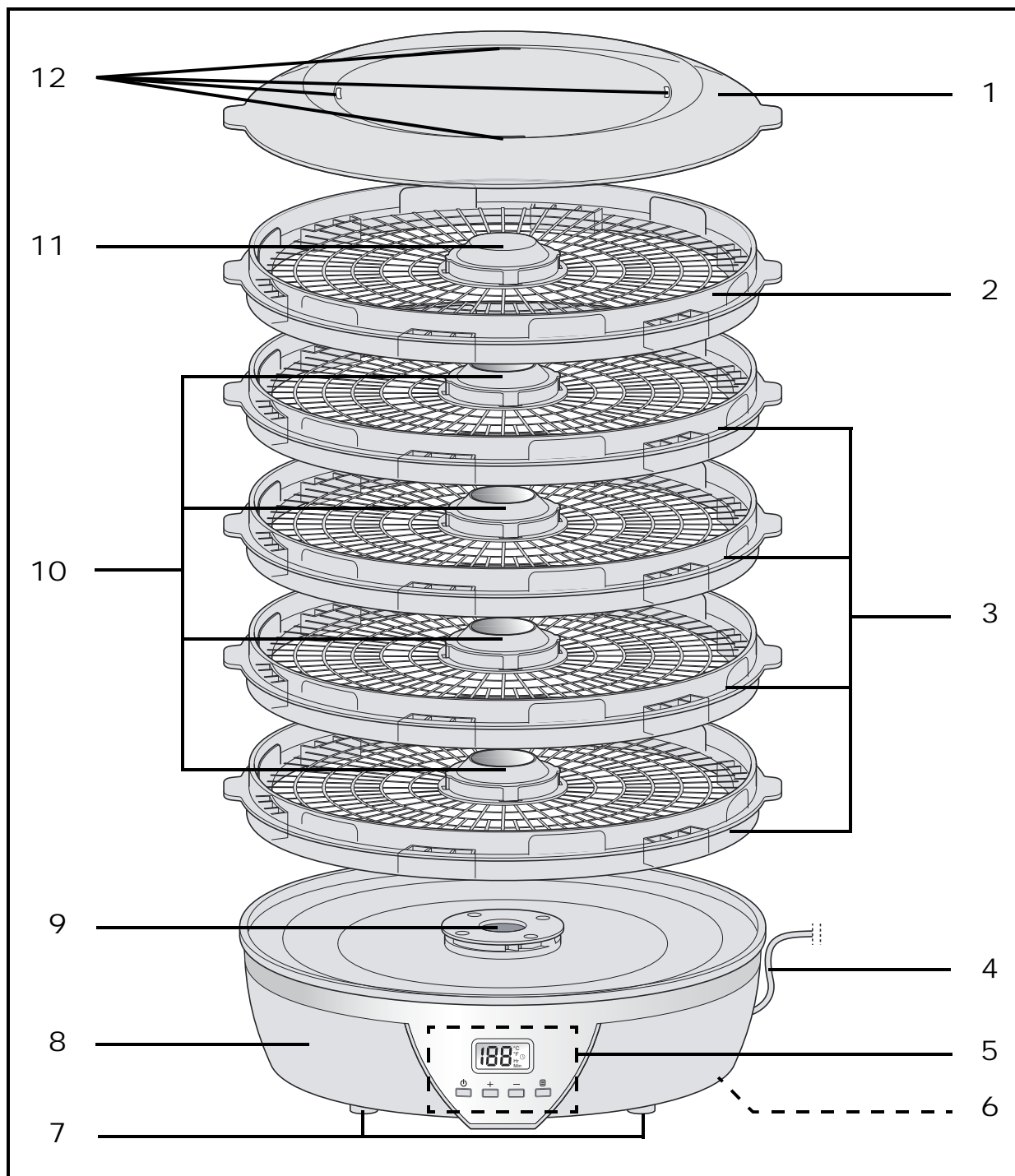
**Česky** ..... 36

**Slovenčina** ..... 52

**Deutsch** ..... 68



Áttekintés / Pregled / Přehled / Prehľad / Übersicht



# Tartalom

1. Áttekintés .....	3
2. Rendeltetésszerű használat .....	4
3. Biztonsági utasítások .....	4
4. A csomag tartalma .....	7
5. Üzembe helyezés .....	7
6. Szárítás .....	8
6.1 Általános információ a szárításról .....	8
6.2 Szárító automata működése .....	8
6.3 Élelmiszerek kiválasztása és előkészítése .....	8
7. Élelmiszer-táblázatok .....	10
7.1 Gyümölcs .....	10
7.2 Zöldség .....	11
7.3 További élelmiszerek .....	11
8. Használat .....	12
8.1 Készülék összeállítása és megtöltése .....	12
8.2 Végezze el a beállításokat és indítsa el a szárítási folyamatot .....	13
8.3 Beállítások módosítása a szárítási folyamat idején .....	13
8.4 Szárítási folyamat megszakítása .....	14
8.5 Szárítási folyamat megszakítása .....	14
8.6 Szárított élelmiszer kivétele és eltétele .....	14
9. Tisztítás .....	14
10. Tárolás .....	15
11. Eltávolítás .....	15
12. Problémamegoldás .....	15
13. Műszaki adatok .....	16
14. Garancia .....	16

## 1. *Áttekintés*






- 1 Fedél
- 2 Legfelső szárítókosár, magasságban állítható
- 3 Szárítókosár, magasságban állítható
- 4 Csatlakozóvezeték hálózati csatlakozódugóval
- 5 Kezelőelemek
- 6 Levegőzónyílás
- 7 Lábak
- 8 Alapkészülék
- 9 Ventilátor
- 10 Nyílások (szárítókosár 3 közepén)
- 11 Zárt fedett rész (legfelső szárítókosár közepén 2)
- 12 Nyílások (fedélben)

### **A kép: Szárítókosár megkülönböztetése**

Fent: Legfelső szárítókosár 2 zárt fedéllel 11 közepén;

Lent: Szárítókosár 3 nyílással 10 közepén

### **B kép: Kezelőelemek 5**

- 13  Kijelző
- 14  Röviden lenyomva: beállítási mód megnyitása, váltás a hőmérséklet- és időbeállítás között;  
hosszan lenyomva: °C/°F közti váltás
- 15  Értékek csökkentése
- 16  Értékek emelése
- 17  Röviden lenyomva: szárítási folyamat indítása/szüneteltetése;  
hosszan lenyomva: szárítási folyamat megszakítása

## Köszönjük bizalmát!


Gratulálunk új aszalógépéhez.

A készülék biztonságos használata, továbbá a szolgáltatások teljes körű megismerése érdekében:

- Az első használatbavétel előtt figyelmesen olvassa végig a használati útmutatót.
- Feltétlenül tartsa be az útmutató biztonsági utasításait!
- A készülék kizárólag a használati útmutatóban ismertetett módon üzemeltethető.
- Őrizze meg a használati útmutatót!
- Amennyiben később megválna a készüléktől, úgy kérjük, mellékelje a használati útmutatót is. A használati útmutató az eszköz részét képezi.

Sok örömet kívánunk az új aszalógépéhez!

### Jelek a készüléken

	Az ezzel a jelzéssel megjelölt anyagok nem változtatják meg az élelmiszerek ízét vagy illatát.
---	--

## 2. Rendeltetésszerű használat

A aszalógép élelmiszerek szárítására szolgál.

A készülék kizárólag háztartási célokra készült. A készüléket csak beltéren és száraz helyiségekben szabad használni.

A készüléket nem szabad ipari célokra használni.

### Előre látható helytelen használat

FIGYELMEZTETÉS anyagi károokra!

- ⊙ A készülék nem alkalmas...  
... élelmiszerek melegítésére,  
... tárgyak szárítására.
- ⊙ Ne használja a készüléket fűtőventilátorként.
- ⊙ A készülék nem alkalmas szabadban történő használatra.

## 3. Biztonsági utasítások

### Figyelmeztető jelzések

A kezelési útmutató szükség esetén a következő figyelmeztető jelzéseket használja:



**VESZÉLY!** Magas kockázat: a figyelmeztetés figyelmen kívül hagyása súlyos, életveszélyes sérülést okozhat.

**FIGYELMEZTETÉS!** Közepes kockázat: a figyelmeztetés figyelmen kívül hagyása sérüléseket vagy súlyos anyagi károkat okozhat.

**VIGYÁZAT:** alacsony kockázat: a figyelmeztetés figyelmen kívül hagyása könnyű sérüléseket vagy anyagi károkat okozhat.

**MEGJEGYZÉS:** a készülék használatához szükséges tudnivalók, speciális jellemzők.

## ***Tudnivalók a biztonságos üzemeltetéshez***

- ⊙ 8 évesnél fiatalabb gyermekek és csökkent fizikai, érzékszervi vagy mentális képességekkel rendelkező személyek, illetve, akik nem rendelkeznek megfelelő tudással és tapasztalattal, csak felügyelet mellett használhatják a készüléket, illetve csak megfelelő tájékoztatás után, és ha a lehetséges veszélyeket megértették.
- ⊙ Gyermekek nem játszhatnak a készülékkel.
- ⊙ A tisztítást és a felhasználói karbantartást gyermekek nem végezhetik felügyelet nélkül, kivéve, ha legalább 8 évesek, és tevékenységüket folyamatosan felügyelik.
- ⊙ A 8 évnél fiatalabb gyerekeket távol kell tartani a készüléktől és annak vezetékétől.
- ⊙ A készülék nem üzemeltethető külső időkapcsoló órával vagy külön távvezérlő rendszerrel.
- ⊙ Ha a készülék csatlakozóvezetéke megsérül, akkor azt a veszély megelőzése érdekében cseréltesse ki a gyártóval, szervizével vagy más hasonlóan képzett szakemberrel.
- ⊙ Az első használat előtt tisztítsa meg a készülék minden olyan elemét és felületét, amely hozzá fog érni az élelmiszerekhez (lásd „Tisztítás” a következő oldalon 14)!



### ***VESZÉLY gyermekekre nézve***

- ⊙ A csomagolóanyag nem gyermekjáték. A gyermekek nem játszhatnak a műanyag zacskókkal. A zacskók fulladást okozhatnak.
- ⊙ Ügyeljen rá, hogy a gyermekek ne hússák le a készüléket a csatlakozóvezetéknél fogva a munkaterületről.
- ⊙ A készüléket gyermekektől távol kell tartani.



### ***VESZÉLY házi- és használatokra nézve, és az általuk okozott veszély***

- ⊙ Az elektromos készülékek veszélyt jelenthetnek a házi- és használatokra nézve. Ezenkívül az állatok is károsíthatják a készüléket. Ezért alapvetően tartsa távol az állatokat az elektromos készülékektől.



### ***Nedvesség következtében fellépő áramütés VESZÉLYE***

- ⊙ A készüléket, a hálózati kábelt és a hálózati csatlakozót nem szabad vízbe vagy más folyadékokba mártani.
- ⊙ Óvja a készüléket nedvességtől, csepөгő vagy fröccsenő víztől.
- ⊙ Amennyiben folyadék jutna a készülékbe, azonnal húzza ki a hálózati csatlakozódugót. Az újbóli üzembe helyezés előtt ellenőriztesse a készüléket.
- ⊙ Ne használja a készüléket vizes kézzel!
- ⊙ Ha a készülék vízbe esne, akkor a hálózati csatlakozódugót azonnal ki kell húzni. Csak ezután vegye ki a vízből a készüléket.



## **Áramütés VESZÉLYE**

- ⊙ A hálózati csatlakozódugót csak akkor dugja a csatlakozóaljzatba, ha a készüléket már teljesen összeszerelte.
- ⊙ A hálózati csatlakozódugót kizárólag olyan szabályszerűen felszerelt, könnyen hozzáférhető csatlakozóaljzathoz csatlakoztassa, amelynek feszültsége megfelel a készülék adattábláján feltüntetett értéknek. A csatlakozóaljzatnak a csatlakoztatást követően is könnyen hozzáférhetőnek kell lennie.
- ⊙ Ügyeljen arra, hogy a csatlakozóvezetékek ne sérüljen meg éles peremek vagy forró felületek miatt! Ne tekerje a csatlakozóvezetékét a készülékre.
- ⊙ A készülék a kikapcsolását követően sincs leválasztva a hálózati áramellátásról. Ehhez ki kell húznia a hálózati csatlakozódugót.
- ⊙ A készülék használata során ügyeljen arra, hogy a csatlakozóvezetékek ne akadjanak vagy csípődjenek be.
- ⊙ A hálózati csatlakozódugó kihúzásakor mindig a csatlakozódugót fogja, soha ne a vezetékét.
- ⊙ Húzza ki a hálózati csatlakozódugót a csatlakozóaljzataból, ...
  - ... ha üzemzavar lép fel,
  - ... ha nem használja a készüléket,
  - ... mielőtt a készüléket tisztítaná és ... vihar idején.
- ⊙ A veszélyek megelőzése érdekében ne végezzen módosításokat a készüléken.
- ⊙ Ne használja a készüléket, ha azon vagy a csatlakozóvezetéken látható sérülést talál.



## **VESZÉLY tűz miatt**

- ⊙ A készülék közelében nem lehet éghető folyadék és anyag, illetve azt tilos robbanásveszélyes környezetben használni. Tartson legalább 30 cm-es távolságot a falaktól.
- ⊙ A készülék felmelegedésének elkerülése érdekében és az optimális szárítás érdekében:
  - ne fedje le a készüléket.
  - Tartsa szabadon az alapkészülék alján található levegőzónnyílást.
  - Helyezze a készüléket vízszintes és stabil felületre. Asztalterítők, textíliák stb. megakadályozhatják a szabad szellőzést.
  - A szárítókosarak rácsos alját ne fedje teljesen el (pl. papírral, alufóliával stb).



## **Égési sérülések VESZÉLYE**

- ⊙ A ventilátor (különösen a fémrészek), a fedél, a szárítókosarak és a szárított anyag üzem közben forró lehet. A készüléket üzem közben csak a fogantyúinál és a kezelőelemeinél érintse meg.
- ⊙ Hagyja a készüléket és a szárított anyagot kikapcsolás után lehűlni, mielőtt a szárított anyagot kivenné és az eszközt megtisztítaná.
- ⊙ A készüléket csak kihűlt állapotban mozgassa/szállítsa, kizárólag az erre tervezett fogantyújával.



## **FIGYELMEZTETÉS anyagi károokra**

- ⊙ Csak eredeti tartozékokat használjon.
- ⊙ Ne használjon maró vagy súroló hatású tisztítószeret.
- ⊙ A készülék csúszásmentes műanyag lábakkal van felszerelve. A bútorok számos különböző festékekkel és műanyaggal vannak bevonva, és különböző ápolószerekkel kezelik őket, ezért nem zárható ki teljességgel, hogy az ilyen anyagok olyan alkotórészeket tartalmaznak, amelyek a műanyag lábakat megrongálhatják és feloldhatják. Adott esetben helyezzen csúszásmentes alátétet a készülék alá.

## **4. A csomag tartalma**

- 1 Alapkészülék 8
- 4 Szárítókosarak 3
- 1 Legfelső szárítókosár 2
- 1 Fedél 1
- 1 Használati útmutató

## **5. Üzembe helyezés**





### **TŰZVESZÉLY!**


- ⊙ Helyezze a készüléket száraz, vízszintes, csúszásmentes és hőálló felületre.
- ⊙ A készülék közelében nem lehet éghető folyadék és anyag, illetve azt tilos robbanásveszélyes környezetben használni. Tartson legalább 30 cm-es távolságot a falaktól.
- ⊙ A készülék túlhevülésének elkerülése érdekében, ne fedje le azt, ne takarja le a készülék alsó részén található levegőnyílást 6.

MEGJEGYZÉS: Az első használat során enyhe füst keletkezhet és kellemetlen szag érzékelhető. Ez nem termékhiba. Ezért az első szárítási folyamatot megelőzően tisztítsa ki a készüléket, üzemeltesse a következő utasításnak megfelelően üresen, ezt követően tisztítsa meg újból. Gondoskodjon megfelelő szellőzésről.

- Távolítsa el minden csomagolóanyagot.
- Ellenőrizze, hogy megvan-e minden tartozék, és sértetlenek-e.
- Tisztítsa meg a készüléket az **első** használat **előtt!** (lásd „Tisztítás” a következő oldalon 14)

1. Helyezze az alapkészüléket 8 vízszintes és stabil felületre.
2. Helyezze fel a szárítókosarakat 3 és a legfelső kosarat 2.
3. Tegye fel a fedelet 1.
4. A hálózati csatlakozódugót 4 olyan csatlakozóaljzathoz csatlakoztassa, amely megfelel a típustáblán feltüntetett értékeknek. A kijelzőn 13 a 00 jelzés villog, és a Hr jelzés kerül kijelzésre.
5. Állítson be a — 15 és + 16 billentyűkkel 1 órás szárítási időt (01 Hr).
6. Nyomja meg egyszer a(z)  14 billentyűt. A kijelzőn az 55 jelzés villog, és a °C jelzés kerül kijelzésre.
7. Állítson be a — 15 és + 16 billentyűkkel 70 °C szárítási hőmérsékletet.
8. Nyomja meg a készülék indításához egyszer a  17 gombot.
9. Ha ez az idő eltelt, a készülék automatikusan kikapcsol. A ventilátor 9 leáll. Rövid időre felhangzik egy hangjelzés, a kijelző 13 00 értéket jelez.

---

MEGJEGYZÉS: Az első felfűtést már 30 perc elteltével megszakíthatja, amennyiben a  17 gombot annyi ideig nyomva tartja, amíg a ventilátor 9 megáll, és a kijelző tartósan 13 00 értéket jelez.

---

10. Húzza ki a hálózati csatlakozódugót 4.
11. Hagyja a készüléket kihűlni.
12. Ismét tisztítsa meg a készüléket (lásd „Tisztítás” a következő oldalon 14).

## 6. Szárítás

### 6.1 Általános információ a szárításról

A szárítás egy élelmiszer-tartósítási eljárás. Azon alapul, hogy az élelmiszerekből vizet vonnak ki. Az alacsonyabb víztartalom az élelmiszer alapjából baktériumokat és penészgombákat von ki. A szárítási folyamat relatív alacsony hőmérsékleten (40 - 70 °C) zajlik. Nem kerülnek vegyi anyagok, só vagy cukor hozzáadásra. Így megmarad az élelmiszerek természetes állapota. A vitaminok nagyrészt megtartásra kerülnek. A szárítási folyamat koncentrálna az ásvány-, ballaszt- és tápanyagokat. Sok szárított élelmiszer ilyen módon intenzívebb ízű.

A szárított élelmiszerek a vízkivonás eredményeként különösen könnyűek, hűtés és speciális csomagolás nélkül eltarthatók és szállíthatók.

A szárított élelmiszerek szárított formában is fogyaszthatók (pl. szárított gyümölcsök), de beáztatott állapotban is tovább feldolgozhatók (pl. gomba), vagy főzhetőek (pl. zöldségek).

### 6.2 Szárító automata működése

A szárító automatán az alsó oldal levegőző résein 6 keresztül friss levegő áramlik, ami felmelegszik. A meleg, száraz levegő letről felfelé átáramlik a szárítókosarakon 2/3. Ezért fontos,...

- ... hogy a szárítókosarak ne legyenek túlzottan telerakva,
- ... hogy a szárítókosarak rácsai ne legyenek elfedve és
- ... a körkörös szabad levegőzés biztosítva legyen.

A meleg, száraz légáram kíméletes szárítást eredményez, ez az élelmiszer víztartalmától és a darabok vastagságától függően különböző időhosszúságú. Tájékoztatásul a hőmérsékletre vagy szárítási időre vonatkozó ajánlások a „Élelmiszer-táblázatok” fejezet a(z) 10. oldalon részben található.

### 6.3 Élelmiszerek kiválasztása és előkészítése

A jó minőség és a tartósság garantálása érdekében döntő az élelmiszerek gondos kiválasztása és előkészítése. Ehhez néhány ötletet talál itt.

- Az élelmiszernek frissnek kell lennie. Az érett gyümölcsöknek és zöldségeknek jobb az aromája. Az élelmiszereknek azonban nem szabad túl érettnek lenni.
- Lehetőség szerint kifogástalan minőségű élelmiszert használjon! Pl. romlott részek nélküli, meg nem nyomott gyümölcsöt válasszon! Adott esetben vágja ki a romlott helyet és környékét.
- Tisztítsa meg az élelmiszert alaposan, eközben ügyeljen a konyhai higiénára! Tiszta kézzel és tiszta konyhai eszközökkel dolgozzon.

- Az aprítás során legyen tekintettel arra, hogy az élelmiszerek a szárítás során összemennek. Ne vágja ezeket túl kicsire.
- Az élelmiszereket egyenlő nagyságú és formájú darabokra vágja, hogy az összes darab egyenletesen száradjon meg.
- Szárítsa meg az élelmiszert közvetlenül az előkészítést megelőzően.

### **Gyümölcs**

- A magvas gyümölcsök (pl. cseresznye, szilva, sárgabarack) magvának eltávolítása egyszerűbb, ha azokat először a szárítási idő kb. kétharmadáig egészben szárítja, és a magot csak ezt követően távolítja el.
- Könnyen barnuló gyümölcsök esetén (pl. alma) szárítás előtt a vágási felületeket citromlébe kell meríteni.
- A hámozatlan gyümölcsöt a vágási felülettel felfelé helyezze a szárítókosárba 2/3.

### **Zöldség**

- A gombákat dörzsölje le nedves ruhával.
- Alaposan mossa meg a zöldséget.
- A zöldségeket szárítás előtt rövid ideig blansírozza!

### **Fűszernövények**

- A fűszernövényeket egész szárként szárítsa.
- Mossa meg őket, majd rázza őket szárazzá.
- A fűszernövényeket alacsony hőmérsékleten, nem túl hosszú ideig kell szárítani. Különben elveszítik aromájukat.

### **Hús**

- Csak friss húst használjon.
- Távolítsa el az inakat, csontokat és a zsírt.
- Mossa meg és szárítsa meg a húst alaposan.
- A sovány hús szárítás előtt pácolható vagy marinálható. Szárítás előtt gondoskodjon a nedvesség eltávolításáról.
- Vágja fel a húst vékony szeletekre.

### **Hal**

- Csak friss halat használjon.
- Távolítsa el a szálkákat és a bőrt.
- Alaposan mossa meg a halat.
- Csepegtessen rá citromlevet és kb. 30 percig áztassa sós vízben. Ezután alaposan itassa fel róla a nedvességet.
- Vágja fel a halat vékony szeletekre.

## 7. Élelmiszer-táblázatok

A következő táblázatokban felsorolt, szárítási időre vonatkozó adatok irányértékek. A tényleges időtartamok az élelmiszer (fajta, frissesség, érettség) minőségétől és a darabok vastagságától függenek.

Ezért ellenőrizze az eredményt szárítási próba útján. A kész szárított termék állapotának leírása a táblázat utolsó hasábjában található. Adott esetben rövidítse vagy hosszabbítsa meg a szárítási időt.

Szárított élelmiszer	Előkészítés (Irányértékek)	Szárítási hőmérséklet	Szárítás időtartama órában (Irányértékek)	Szárítási próba
ananász	szeletek: 8 mm	70 °C	10 – 12	jól hajlítható
alma	szeletek: 8 mm / hasábok: 15 mm	70 °C	8 – 10	jól hajlítható
sárgabarack	felezve, héj lefelé	70 °C	10 – 12	hajlítható
banán	hámozva, felezve/ negyedelve	70 °C	8 – 10	ropogós
körte	szeletek: 3 mm	70 °C	8 – 10	hajlítható
	felezve	70 °C	14 – 18	hajlítható
eper	felezve vagy egészben	70 °C	8 – 10	kemény
füge	felezve	70 °C	8 – 10	száraz
cseresznye	egészben, magozva	70 °C	10 – 12	bőrszerű
szilva	felezve, héj lefelé	70 °C	10 – 12	hajlítható
borszőlő	felezve, héj lefelé	70 °C	12 – 14	jól hajlítható

## 7.2 Zöldség

Szárított élelmiszer	Előkészítés (Irányértékek)	Szárítási hőmérséklet	Szárítás időtartama órában (Irányértékek)	Szárítási próba
bab	egészben	70 °C	6 – 8	törékeny
borsó	kifejtve	50 °C	6 – 8	kemény
uborka	hámozatlanul, szeletek: 10 mm	50 °C	6 – 8	kemény
sárgarépa	hámozva, szeletek: 8 mm	70 °C	6 – 8	kemény
póréhagyma	felezve, hosszú darabok: 6 - 8 cm	70 °C	6 – 10	törékeny
paprika	csíkok: 6 - 8 cm	60 °C	6 – 8	hajlítható
gomba	szeletek, kis gombák egészben	50 °C	4 – 6	nyúlós
zeller	hámozva, szeletek: 8 mm	70 °C	6 – 10	kemény
paradicsom	felezve	70 °C	12 – 14	hajlítható
	szeletek: 6 mm	70 °C	7 – 10	kemény
cukkini	hámozatlanul, szeletek: 8 mm	60 °C	6 – 8	kemény

## 7.3 További élelmiszerek

Szárított élelmiszer	Előkészítés (Irányértékek)	Szárítási hőmérséklet	Szárítás időtartama órában (Irányértékek)	Szárítási próba
fűszernövények (bazsalikom, oregánó, rozmaring, petrezselyem, metélőhagyma, kapor, tárkony stb.)	egész száraz	40 °C	2 – 4	sovány
hús	vékony szeletekben	60 °C	10 – 12	
hal	vékony szeletekben	60 °C	10 – 12	

## 8. Használat



### TÜZVESZÉLY!

- ⊙ Helyezze a készüléket száraz, vízszintes, csúszásmentes és hőálló felületre.
- ⊙ A készülék közelében nem lehet éghető folyadék és anyag, illetve azt tilos robbanásveszélyes környezetben használni. Tartson legalább 30 cm-es távolságot a falaktól.
- ⊙ A készülék túlhevülésének elkerülése érdekében, ne fedje le azt, ne takarja le a készülék alsó részén található levegőnyílást 6.



### ÉGÉSI SÉRÜLÉSEK veszélye!

- ⊙ A ventilátor 9 (különösen a fémrészek), a fedél 1, a szárítókosarak 2/3 és a szárított anyag üzem közben forró lehet. A készüléket üzem közben csak a fogantyúinál 5 és a kezelőelemeinél érintse meg.
- ⊙ Hagyja a készüléket és a szárított anyagot kikapcsolás után lehűlni, mielőtt a szárított anyagot kivenné és az eszközt megtisztítaná.

### 8.1 Készülék összeállítása és megtöltése

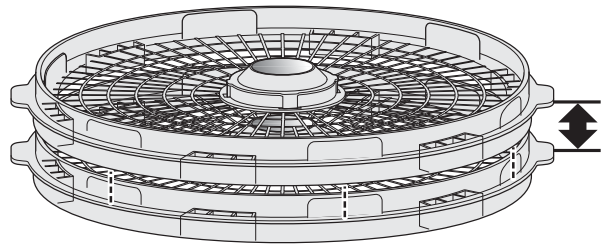
#### MEGJEGYZÉSEK:

- A kép: A felső szárítókosarat 2 mindig használni kell és mindig felülre kell helyezni. A közepén lévő zárt borításról 11 ismerhető fel.
- A kép: A szárítókosarak száma 3 változtatható. Ez a közepén lévő nyílásokról 10 ismerhető fel.

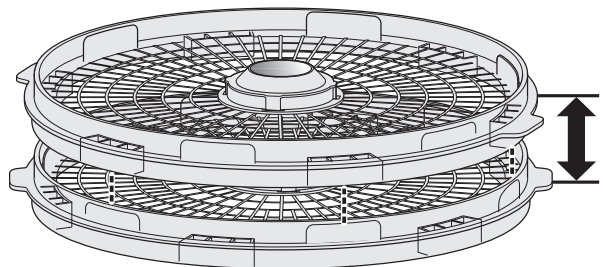
### Távolságok beállítása

A némileg magasabb élelmiszerek esetén a szárítókosarak közti távolság 2/3 növelhető.

- Normál távolság: alacsony távolságok beállításához a szárítókosarakat úgy állítsa egymásra, hogy a szárítókosarak szélén lévő 6 keskeny és 6 széles szegély egymáshoz képest eltolva álljon.



- Legnagyobb távolság: magasabb távolságok beállításához a szárítókosarakat úgy állítsa egymásra, hogy a szárítókosarak szélén lévő keskeny és széles szegélyek egymás fölött helyezkedjenek el.







### Megtöltés

1. Helyezze az alapkészüléket 8 vízszintes és stabil felületre.
2. Töltse fel a szárítókosarakat 2/3 az előkészített élelmiszerekkel. Ennek során ügyeljen arra, hogy a szárítókosarakat ne töltse túl. A szárítókosarak rácsos felületén keresztül még keringenie kell a levegőnek. A szárítókosarakat egyenletesen rakja meg, ne helyezze a szárítandó élelmiszert egymás fölé.
3. Helyezze fel a szárítókosarakat 3 és a legfelső kosarat 2.
4. Tegye fel a fedelet 1.

## 8.2 Végezze el a beállításokat és indítsa el a szárítási folyamatot

MEGJEGYZÉS: a szárítási hőmérséklet, szárítási idő és a szárítási próba irányértékeit a „Élelmiszer-táblázatok” fejezet a(z) 10. oldalán helyen találja.


1. A hálózati csatlakozódugót 4 olyan csatlakozóaljzathoz csatlakoztassa, amely megfelel a típustáblán feltüntetett értékeknek. A kijelzőn 13 a 00 jelzés villog, és a Hr jelzés kerül kijelzésre.
2. Állítsa be a — 15 és + 16 gombokkal a szárítási idő 1 és 48 óra között (01 Hr-48 Hr) egy órás lépésekben.
3. A hőmérséklet beállításához egyszer röviden nyomja meg a  14 gombot. A kijelzőn a(z) 55 jelzés villog, és a °C jelzés kerül kijelzésre.
4. A hőmérséklet egységének °C és °F közti váltásához tartsa nyomva a(z)  14 gombot.
5. Állítsa be a — 15 és + 16 gombokkal a szárítási hőmérsékletet 40 °C és 70 °C (ill. 100 °F és 160 °F) között 5°-os lépésekben.
6. Nyomja meg a készülék indításához egyszer a(z)  17 gombot. Beindul a ventilátor 9. A kijelzőn 13 az óraszimbólum  kerül kijelzésre, a beállított hőmérséklet és a maradék szárítási idő felváltva látható. A szárítási idő órában (Hr) kerül kijelzésre, az utolsó órában percben (Min).
7. Ha ez az idő eltelt, a készülék automatikusan kikapcsol. A ventilátor 9 leáll. A kijelző 13 tartósan 00-át mutat.
8. Ellenőrizze a szárított élelmiszert egy próbával (lásd „Élelmiszer-táblázatok” a következő oldalon 10). Amennyiben a szárított élelmiszer még nem elég szá-

raz, indítsa be újra a szárítási folyamatot egy rövidebb utószárításra.


9. Ha ez az idő eltelt, a készülék automatikusan kikapcsol. A ventilátor 9 leáll. Rövid időre felhangzik egy hangjelzés, a kijelző 13 00 értéket jelez.
10. A szárítási folyamat befejeztével húzza ki a hálózati csatlakozót 4.

## 8.3 Beállítások módosítása a szárítási folyamat idején

Ön a szárítási idő és hőmérséklet értékeit a szárítási folyamat idején mindenkor megváltoztathatja.

1. Nyomja meg röviden a(z)  14 billentyűt. A kijelzőn 13 felvillan a maradék idő.
2. Ameddig a kijelzőn 13 ez az érték villog (kb. 2 másodperc), ön a — 15 és + 16 gombokkal megváltoztathatja azt.



MEGJEGYZÉS: amennyiben az utolsó órában a maradék idő percben kerül kijelzésre, a szárítási idő órás lépésekben megváltoztatható.

3. A hőmérséklet beállításához egyszer röviden nyomja meg a  14 gombot. A hőmérséklet beállítását ugyancsak a — 15 és + 16 gombokkal változtathatja, amíg az érték villog (kb. 2 másodperc).
4. Kb. 2 másodperc elteltével az értékek tárolásra és tartós kijelzésre kerülnek.




## 8.4 Szárítási folyamat megszakítása

A szárítási folyamat mindenkor megszakítható, pl. a beállított szárítási idő letelte előtti szárítási próba céljából.

- Nyomja meg a szárítási folyamat megszakításához egyszer röviden a(z)  17 gombot.  
A ventilátor 9 leáll. A kijelzőn 13 felvilan a PA jelzés.
- A szállítási folyamat folytatásához nyomja meg ismételten röviden az  17 gombot.

## 8.5 Szárítási folyamat megszakítása

A szárítási folyamat mindenkor megszakítható, pl. abban az esetben, ha a szárított élelmiszer már a beállított idő letelte előtt készre száradt.

1. Tartsa az  17 gombot olyan hosszan lenyomva, míg a ventilátor 9 megáll, felhangzik egy hangjelzés, és a kijelző 13 tartósan a 00 jelzést mutatja.
2. A szárítási folyamat befejeztével húzza ki a hálózati csatlakozót 4.

## 8.6 Szárított élelmiszer kivétele és eltétele

- Hagyja a szárított élelmiszert kihűlni, mielőtt kiveszi és elcsomagolja.
- Csomagolja el a szárított élelmiszert légmentesen, pl. szorosan záró tetejű üvegbe vagy műanyag zacskóba! A szárított élelmiszert vákuumcsomagolásban is tárolhatja.
- A csomagolt élelmiszert fénytől védve tárolja.

## 9. Tisztítás

A készüléket az első használat előtt tisztítsa meg!

---



**ÁRAMÜTÉS veszélye!**

- ⊙ A készülék tisztítása előtt húzza ki a hálózati csatlakozódugót 4 a csatlakozóaljzatból.
- ⊙ Az alapkészüléket 8, a csatlakozóvezetéket és a hálózati csatlakozódugót 4 nem szabad vízbe vagy más folyadékokba mártani.
- ⊙ Ügyeljen arra, hogy a tisztítás során ne kerüljön nedvesség a ventilátorba 9.



**SÉRÜLÉSVESZÉLY és égési sérülések kockázata!**

- ⊙ A tisztítás előtt várja meg, míg a készülék valamennyi alkatrésze kihűl.

**FIGYELMEZTETÉS anyagi károokra!**

- ⊙ Ne használjon maró vagy súroló hatású tisztítószeret.
- 

A készüléket minden használat után tisztítsa meg és távolítsa el róla az ételmaradékokat.

### **Fedél és szárítókosarak**

A fedél 1 és a szárítókosarak 2 és 3 mosogatógépben moshatók.

### **Alapkészülék**

- Tisztítsa meg az alapkészüléket 8 enyhén nedves ruhával, adott esetben nem agresszív mosogatószerrel.



## 10. Tárolás



**VESZÉLY** gyermekekre nézve!

- ⦿ A készüléket gyermekektől távol kell tartani.

- Tisztítsa meg az összes alkatrészt és várja meg, hogy jól megszáradjanak, mielőtt elpakolja a készüléket.
- Olyan helyet válasszon, ahol a készülék nincs kitéve nagy hőnek és nedvességnek.

## 11. Eltávolítás

A terméket a 2012/19/EK európai irányelvnek megfelelően kell leselejtezni. Az áthúzott kerek



szemetestároló szimbólum azt jelenti, hogy a termék az Európai Unióban szelektív hulladékgyűjtés keretében távolítható el. Ez a termékre, valamint az ezzel a szimbólummal ellátott minden tartozékra érvényes. A megjelölt termékek nem dobhatók a háztartási szemétkébe; ezeket az elektromos és elektronikus készülékek újrahasznosításával foglalkozó gyűjtőhelyeken kell leadni.

Az újrahasznosítás szimbóluma például egy tárgyat vagy anyagrészeket újrahasznosításra alkalmasként jelöl meg.



Az újrahasznosítás segít a nyersanyagok felhasználásának, valamint a környezetterhelés csökkentésében.

## Csomagolás

A csomagolás kidobásakor vegye figyelembe az Ön országában érvényes megfelelő környezetvédelmi előírásokat.


## 12. Problémamegoldás

Ha készüléke nem megfelelően működik, először ellenőrizze az ellenőrzőlistán felsorolt problémákat. Lehetséges, hogy csak kisebb problémáról van szó, amelyet egyedül is képes megoldani.




**ÁRAMÜTÉS** veszélye!

- ⦿ Semmiképp ne kísérelje meg a készüléket önállóan megjavítani.

Hiba	Lehetséges okok / elhárítás módja
Nem működik	<ul style="list-style-type: none"><li>• Van áram?</li><li>• Ellenőrizze a csatlakozást.</li></ul>
A készülék a(z)  17 gombbal nem indítható.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Szárítási időként <i>00 Hr</i> került beállításra? Állítsa be a szárítási időt 1 és 48 óra közé.</li></ul>
A készülék automatikusan kikapcsol és nem kapcsol be ismét.	<ul style="list-style-type: none"><li>• A készülék túlmelegedés-védelemmel rendelkezik. Ez túlmelegedés esetén kikapcsolja a készüléket. Forduljon a szervizközpontoz.</li></ul>

## 13. Műszaki adatok


Modell:	SDA 350 A2
Hálózati feszültség:	220 - 240 V ~ 50 - 60 Hz
Védelmi osztály:	II 
Teljesítmény:	350 W

### Alkalmazott szimbólumok

	Védőszigetelés
	Tanúsított Biztonság. A készülékeknek eleget kell tenniük az általánosan elfogadott műszaki szabályoknak, és meg kell felelniük a termékek biztonságáról szóló törvény (ProdSG) rendelkezéseinek.
	A CE-jelzéssel a HOYER Handel GmbH az uniós rendelkezéseknek való megfelelést jelzi.
	Ez a szimbólum a csomagolás környezetbarát módon történő ártalmatlanítására emlékeztet.
	Újrahasznosítható anyagok: Karton (kivéve hullámpapír)
	A szimbólum azokat a darabokat jelöli, amelyek az öblítőgépben tisztíthatók.

A műszaki változtatások joga fenntartva.

## 14. Garancia

 <b>JÓTÁLLÁSI TÁJÉKOZTATÓ</b>	
A termék megnevezése:	Aszalógép
Gyártási szám:	314663
A termék típusa:	SDA 350 A2
A termék azonosításra alkalmas részeinek meghatározása:	Alapkészülék, 4 Szárítókosarak, legfelső szárítókosár, fedél
A gyártó cégneve, címe és email címe:	Hoyer Handel GmbH Tasköprüstraße 3 DE-22761 Hamburg GERMANY
A szerviz neve, címe és telefonszáma:	Szerviz Magyarország Teknihall Elektronik GmbH Breitefeld 15 DE-64839 Münster GERMANY Tel.: 06800 21225 E-Mail: <a href="mailto:hoyer@lidl.hu">hoyer@lidl.hu</a>
Az importáló és forgalmazó cégneve és címe:	Lidl Magyarország Kereskedelmi Bt. H-1037 Budapest Rádl árok 6

1. A jótállási idő a Magyar Köztársaság területén, Lidl Magyarország Kereskedelmi Bt. üzletében történt vásárlás napjától számított 3 év.
2. A jótállási igény a jótállási jeggyel érvényesíthető. A jótállási jegy szabálytalan kiállítása, vagy átadásának elmaradása nem érinti a jótállási kötelezettség-vállalás érvényességét. Kérjük, hogy a vásárlás tényének és időpontjának bizonyítására őrizze meg a pénztári fizetésnél kapott jótállási jegyet (nyugtát).

3. A vásárlástól számított három napon belül érvényesített csereigény esetén a forgalmazó köteles a terméket kicserélni, feltéve ha a hiba a rendeltetésszerű használatot akadályozza. A jótállási jogokat a termék tulajdonosaként a fogyasztó érvényesítheti az áruházakban, valamint a jótállási tájékoztatóban feltüntetett szervizekben. A fogyasztó jótállási kifogásáról a forgalmazó (szerviz) jegyzőkönyvet köteles felvenni, amelyben rögzíteni kell a fogyasztó nevét, címét, a fogyasztási cikk (termék) megnevezését, vételárát, a vásárlás időpontját, a hiba bejelentésének időpontját, a hiba leírását, a fogyasztó által érvényesíteni kívánt igényt, a kifogás rendezésének módját. Amennyiben a kifogás rendezésének módja a fogyasztó igényétől eltér, ennek indokolását a jegyzőkönyvben meg kell adni. A jegyzőkönyv másolatát a fogyasztónak át kell adni. Ha a kötelezett a fogyasztó igényének teljesíthetőségéről annak bejelentésekor nem tud nyilatkozni, álláspontjáról legkésőbb három munkanapon belül köteles értesíteni a fogyasztót. A jótállás ideje alatt a fogyasztó kérheti a termék kijavítását, kicserélését, vagy ha a termék nem javítható vagy cserélhető, árleszállítást kérhet, vagy elállhat a szerződéstől és visszakérheti a vételárát. Ha a forgalmazó, vagy szerviz a termék kijavítását megfelelő határidőre nem vállalja, vagy nem végzi el, a fogyasztó a hibát a forgalmazó költségére kijavíthatja, vagy mással kijavíttathatja. A kijavítás során a termékbe csak új alkatrész kerülhet beépítésre.
4. A fogyasztó a hiba felfedezése után a lehető legrövidebb időn belül köteles a hibát bejelenteni és a terméket a jótállási jogok érvényesítése céljából átadni. A hiba felfedezésétől számított két hónapon belül bejelentett jótállási igényt időben közöltnek kell tekinteni. A közlés elmaradásából eredő kárért a fogyasztó felelős. A jótállási igény érvényesíthetőségének határideje a termék, vagy fődarabjának kicserélése, kijavítása esetén a kicserélt, vagy kijavított termékre, illetve alkatrészre újra kezdődik.
5. A rögzített bekötésű, illetve a 10 kg-nál súlyosabb, vagy tömegközlekedési eszközön nem szállítható terméket az üzemeltetés helyén kell megjavítani. Abban az esetben, ha a javítás a helyszínen nem végezhető el, a termék ki- és visszaszereléséről, valamint szállításáról a forgalmazónak kell gondoskodnia.
6. A jótállás nem áll fenn, ha a hiba a nem rendeltetésszerű használatból, átalakításból, helytelen tárolásból, vagy a használati utasítástól eltérő kezeléskből, vagy bármely a vásárlást követő behatásból fakad, vagy elemi kár okozta, és azt a forgalmazó, vagy a szerviz bizonyítja. A jótállás nem vonatkozik a mozgó kopó alkatrészek (világítótestek, gumibroncsok stb.) rendeltetésszerű elhasználódására. A szerviz és a forgalmazó a kijavítás során nem felel a terméken a fogyasztó vagy harmadik személyek által tárolt adatokért vagy beállításokért.

A jótállás a fogyasztó törvényből eredő szavatossági jogait és azok érvényesíthetőségét nem érinti.



Ezt a dokumentumot, egyéb kézikönyveinket, termékvideóinkat és szoftveinket a [www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com) címről töltheti le.





## **Garanciaakártya 314663**

A jótállási igény bejelentésének és javításra átvételi időpontja:

A hiba oka:

A fogyasztó részére történő visszaadás időpontja:

A hiba javításának módja:

A szerviz bélyegzője, kelt és aláírása:

A javításra tekintettel a jótállás új határideje:



## **Vsebina**

1. Pregled.....	21
2. Namen uporabe .....	22
3. Varnostna opozorila .....	22
4. Obseg dobave .....	24
5. Začetek uporabe .....	25
6. Dehidriranje .....	25
6.1 Splošne informacije o dehidriranju .....	25
6.2 Delovanje dehidratorja hrane .....	26
6.3 Izbira in priprava živil .....	26
7. Preglednice živil.....	27
7.1 Sadje .....	27
7.2 Zelenjava.....	28
7.3 Druga živila .....	28
8. Rokovanje .....	29
8.1 Sestavljanje in polnjenje naprave.....	29
8.2 Nastavitve in začetek postopka dehidriranja .....	30
8.3 Sprememba nastavitvev med postopkom dehidriranja .....	30
8.4 Prekinitev postopka dehidriranja .....	30
8.5 Ustavitev postopka dehidriranja.....	31
8.6 Odstranjevanje in shranjevanje dehidriranega živila.....	31
9. Čiščenje .....	31
10. Shranjevanje .....	31
11. Odlaganje med odpadke .....	32
12. Odpravljanje težav .....	32
13. Tehnični podatki .....	33
14. Garancija .....	33

## 1. Pregled



- 1 Pokrov
- 2 Zgornji pladenj za dehidriranje, nastavljivo po višini
- 3 Pladnji za dehidriranje, nastavljivo po višini
- 4 Priključni kabel z omrežnim vtičem
- 5 Upravljalni elementi
- 6 Prezračevalne reže
- 7 Nogice
- 8 Osnovna naprava
- 9 Ventilator
- 10 Odprtine (na sredini pladnja za dehidriranje 3)
- 11 Zaprti pokrov (na sredini zgornjega pladnja za dehidriranje 2)
- 12 Odprtine (v pokrovu)

### **Slika A: Razlikovanje pladnjev za dehidriranje**

Zgoraj: zgornji pladenj za dehidriranje 2 z zaprtim pokrovom 11 na sredini;

Spodaj: pladenj za dehidriranje 3 z odprtino 10 na sredini

### **Slika B: Upravljalni elementi 5**

- 13 Zaslona
- 14  Kratak pritisk: priklic nastavitvenega načina, preklon med nastavitvijo temperature in časa  
Dolg pritisk: menjava enote °C/°F
- 15 — Znižanje vrednosti
- 16 + Zvišanje vrednosti
- 17  Kratak pritisk: začetek/premor postopka dehidriranja  
Dolg pritisk: prekinitev postopka dehidriranja

## **Najlepša hvala za vaše zaupanje!**


Čestitamo vam za vaš novi dehidrator hrane.

Za varno uporabo izdelka in informacije o njegovi celotni zmogljivosti:

- Pred prvo uporabo temeljito preberite ta navodila za uporabo.
- Predvsem upoštevajte varnostna opozorila!
- Naprava se lahko uporablja samo na način, ki je opisan v teh navodilih za uporabo.
- Shranite ta navodila za uporabo.
- Če napravo predate naprej, zraven priložite tudi ta navodila za uporabo. Ta navodila za uporabo so sestavni del naprave.

Želimo vam veliko veselja z vašim novim dehidratorjem hrane!

### **Simboli na napravi**

	Simbol označuje, da materiali s tem simbolom ne vplivajo niti na okus niti na vonj živil.
---	---

## **2. Namen uporabe**

Dehidrator hrane je namenjen za sušenje živil.

Naprava je zasnovana za uporabo v zasebnem gospodinjstvu. Napravo lahko uporabljate le v suhih notranjih prostorih.

Te naprave ni dovoljeno uporabljati v komercialne namene.

### **Predvidena napačna uporaba**

**OPOZORILO** pred materialno škodo!

- ⊙ Naprava ni primerna ...
  - ... za segrevanje živil,
  - ... za sušenje predmetov.
- ⊙ Naprave ne uporabljajte kot grelnik.
- ⊙ Naprava ni namenjena za uporabo na prostem.

## **3. Varnostna opozorila**

### **Opozorilni napotki**

Po potrebi upoštevajte naslednje opozorilne napotke v teh navodilih za uporabo:



**NEVARNOST!** Visoko tveganje: Neupoštevanje opozorila lahko povzroči telesne poškodbe in smrt.

**OPOZORILO!** Srednje tveganje: Neupoštevanje opozorila lahko povzroči poškodbe ali večjo materialno škodo.

**POZOR!** Majhno tveganje: Neupoštevanje opozorila lahko povzroči lažje poškodbe ali materialno škodo.

**NAPOTEK!** Dejanska stanja in posebnosti, ki jih morate upoštevati pri delu z napravo.



## ***Navodila za varno uporabo***

- ⊙ To napravo lahko otroci, starejši od 8 let, in osebe z omejenimi fizičnimi, čutilnimi ali miselnimi sposobnostmi oziroma pomanjkljivimi izkušnjami in/ali znanjem uporabljajo samo, če so bili poučeni o varni uporabi naprave in razumejo nevarnosti, do katerih lahko pride pri taki uporabi.
- ⊙ Otroci se ne smejo igrati z napravo.
- ⊙ Otroci ne smejo čistiti ali vzdrževati naprave, razen če so starejši od 8 let in jih nadzoruje odrasla oseba.
- ⊙ Otrokom, mlajšim od 8 let, preprečite dostop od naprave in priključnega kabla.
- ⊙ Ta naprava ni predvidena za uporabo z zunanjim časovnim stikalom ali ločenim sistemom daljinskega vodenja.
- ⊙ Če se priključni kabel te naprave poškoduje, ga mora zamenjati proizvajalec ali njegova servisna služba ali podobno kvalificirana oseba, da tako preprečite nevarnosti.
- ⊙ Pred prvo uporabo očistite vse dele in površine, ki pridejo v stik z živili (glejte "Čiščenje" na strani 31).



### ***NEVARNOST za otroke***

- ⊙ Embalaža ni otroška igrača. Otroci se ne smejo igrati s plastičnimi vrečkami. Obstaja nevarnost zadušitve.
- ⊙ Pazite, da otroci ne morejo potegniti naprave z delovne površine za priključni kabel.
- ⊙ Napravo shranjujte izven dosega otrok.



### ***NEVARNOST za in zaradi hišnih in domačih živali***

- ⊙ Električne naprave so lahko nevarne za hišne in domače živali. Poleg tega lahko tudi živali povzročijo škodo na napravi. Zato živalim preprečite stik z električnimi napravami.



### ***NEVARNOST električnega udara zaradi vlage***

- ⊙ Naprave, priključnega kabla in omrežnega vtiča ne potaplajte v vodo ali v katero drugo tekočino.
- ⊙ Napravo zaščitite pred vlago, kapljajočo vodo in vodo, ki škropi.
- ⊙ V kolikor v napravo prodre tekočina, takoj izvlecite omrežni vtič. Pred ponovno uporabo napravo temeljito preglejte.
- ⊙ Naprave se ne dotikajte z mokrimi rokami.
- ⊙ V primeru, da je naprava padla v vodo, takoj izvlecite omrežni vtič. Šele nato lahko napravo odstranite iz vode.



### **NEVARNOST električnega udara**

- ⊙ Omrežni vtič vstavite v vtičnico šele, ko je naprava popolnoma sestavljena.
- ⊙ Omrežni vtič priključite samo v pravilno nameščeno in lahko dostopno vtičnico, katere napetost ustreza navedbi na identifikacijski ploščici naprave. Vtičnica mora biti tudi po priključitvi lahko dostopna.
- ⊙ Zagotovite, da se priključni kabel ne more poškodovati na ostrih robovih ali vročih mestih. Priključnega kabla ne ovijajte okoli naprave.
- ⊙ Naprava tudi po izklopu še ni popolnoma ločena od omrežne napetosti. Če jo želite popolnoma izključiti, izvlecite omrežni vtič.
- ⊙ Pri uporabi naprave bodite pozorni, da priključni kabel ni ukleščen ali stisnjen.
- ⊙ Omrežnega vtiča nikoli ne izvlecite iz vtičnice, tako da ga potegnete za kabel, temveč vedno za vtič.
- ⊙ Omrežni vtič izvlecite iz vtičnice ...
  - ... če se pojavi motnja,
  - ... kadar naprave ne uporabljate,
  - ... pred čiščenjem naprave in
  - ... ob nevihtah.
- ⊙ Da bi preprečili morebitne nevarnosti, naprave ne predelujte.
- ⊙ Naprave ne uporabljajte, če opazite vidne poškodbe na njej ali na priključnem kablu.



### **NEVARNOST požara**

- ⊙ Naprave ni dovoljeno uporabljati v bližini vnetljivih tekočin in materialov ali v eksplozivnem okolju. Od sten mora biti naprava odmaknjena vsaj 30 cm.
- ⊙ Da preprečite pregrevanje naprave in zagotovite optimalno sušenje:
  - Naprave ne pokrijte.
  - Prezračevalne odprtine na spodnji strani osnovne naprave morajo biti proste.

- Napravo postavite na ravno in gladko podlago. Namizni prti, tekstil in podobno lahko ovirajo prosto prezračevanje.
- Mrežastega dna pladnja za dehidriranje ne pokrijte v celoti (npr. s papirjem, aluminijasto folijo ipd.).



### **NEVARNOST poškodb zaradi opeklin**

- ⊙ Ventilator (zlasti kovinski deli), pokrov, pladnji za dehidriranje in dehidrirano živilo lahko med postopkom dehidriranja postanejo vroči. Naprave se med delovanjem dotikajte le na ročajih in upravljalnih elementih.
- ⊙ Po izklopu počakajte, da se naprava in živilo ohladita, in šele nato odstranite živilo in očistite napravo.
- ⊙ Napravo prenašajte samo v ohlajenem stanju, za to pa uporabljajte predvidene ročaje.

### **OPOZORILO pred materialno škodo**

- ⊙ Uporabljajte le originalni pribor.
- ⊙ Ne uporabljajte ostrih ali abrazivnih čistil.
- ⊙ Naprava je opremljena z nedrsečimi nogicami iz umetne mase. Ker je pohištvo zaščiteno z različnimi vrstami lakov in umetnih snovi ter se neguje z različnimi vrstami negovalnih sredstev, pri tem ne moremo popolnoma izključiti možnosti, da nekatere od teh sredstev vsebujejo sestavine, ki lahko nažirajo in zmeščajo nogice iz umetne mase. Po možnosti pod napravo položite nedrsečo podlago.

## **4. Obseg dobave**

- 1 osnovna naprava 8
- 4 pladnji za dehidriranje 3
- 1 zgornji pladenj za dehidriranje 2
- 1 pokrov 1
- 1 navodila za uporabo

## 5. Začetek uporabe

---





### NEVARNOST POŽARA!


- ⊙ Napravo postavite na suho, ravno, ne drsečo in na vročino odporno površino.
- ⊙ Naprave ni dovoljeno uporabljati v bližini vnetljivih tekočin in materialov ali v eksplozivnem okolju. Od sten mora biti naprava odmaknjena vsaj 30 cm.
- ⊙ Da preprečite pregrevanje naprave, nikoli ne pokrivajte same naprave in prezračevalnih rež 6 na spodnji strani naprave.

NAPOTEK: Med prvo uporabo lahko nastane rahel vonj. To ne pomeni napake izdelka. Zato pred postopkom dehidriranja očistite napravo, zaženite prazno v skladu z naslednjimi navodili in jo na koncu znova dobro očistite. Pri tem poskrbite za zadostno prezračevnost.

---

- Odstranite vse posamezne dele embalaže.
  - Preverite, ali so vsi deli na voljo in nepoškodovani.
  - Pred prvo uporabo napravo očistite! (glejte "Čiščenje" na strani 31)
1. Osnovno napravo 8 postavite na suho, ravno in ne drsečo podlago.
  2. Namestite pladnje za dehidriranje 3 in zgornji pladenj za dehidriranje 2.
  3. Pokrijte s pokrovom 1.
  4. Omrežni vtič 4 vklopite v vtičnico, ki ustreza oznaki na tipski ploščici. Na zaslonu 13 utripa 00 in prikaže se Hr.
  5. S tipkama — 15 in + 16 nastavite čas dehidriranja 1 uro (01 Hr).
  6. Enkrat kratko pritisnite tipko  14. Utripa 55 in prikaže se °C.
  7. S tipkama — 15 in + 16 nastavite temperaturo dehidriranja na 70 °C.

8. Če želite zagnati napravo, enkrat kratko pritisnite tipko  17.
  9. Ko poteče nastavljeni čas, se naprava izključi. Ventilator 9 se ustavi. Za kratek čas se zasliši zvočni signal in na prikazovalniku 13 se prikaže 00.
- 

NAPOTEK: Prvo segrevanje lahko prekinete že po 30 minutah, tako da tipko  17 držite pritisnjeno toliko časa, dokler se ventilator 9 ne zaustavi in se na zaslonu 13 trajno ne pokaže 00.

---

10. Izvlecite omrežni vtič 4.
11. Napravo pustite, da se ohladi.
12. Znova očistite napravo (glejte "Čiščenje" na strani 31).

## 6. Dehidriranje

### 6.1 Splošne informacije o dehidriranju

Dehidriranje je postopek konzerviranja živil. Temelji na odstranjevanju vode iz živil. Nizka vsebnost vode onemogoča preživetje bakterij in plesni. Postopek dehidriranja poteka pri relativno nizkih temperaturah (40 – 70 °C). Dodajanje kemičnih dodatkov, soli ali sladkorja ni potrebno. Tako živila ostanejo naravna. Poleg tega ohranijo veliko mero vitaminov. Mineralne snovi, vlaknine in hranilne snovi se med postopkom dehidriranja skoncentrirajo. Veliko dehidriranih živil ima zato intenzivno aromo. Dehidrirana živila so zaradi odstranitve vode izredno lahka in jih lahko shranjujete tudi brez hlajenja ali posebne embalaže. Dehidrirana živila lahko zaužijete v suhi obliki (npr. suho sadje), lahko pa jih tudi nadalje predelate (npr. gobe) ali kuhate (zelišča).

## 6.2 Delovanje dehidratorja hrane

Vaš dehidrator hrane skozi prezračevalne reže 6 na spodnji strani vleče zrak in ga segreva. Topel, suh zrak teče skozi pladnje za dehidriranje 2/3 od spodaj navzgor. Zato je pomembno, ...

- ... da pladnjevi za dehidriranje ne preobremenite,
- ... da ne pokrijete rešetk v pladnjih za dehidriranje in
- ... da omogočite prosto prezračevanje v celotni napravi.

Zaradi toplega, suhega zraka poteka nežno sušenje, ki traja različno dolgo, odvisno od vsebnosti vode v hrani in debeline koščkov. Za orientacijo boste našli priporočila za temperature in okvirne vrednosti za čas dehidriranja v poglavje »Preglednice živil« na strani 27.

## 6.3 Izbira in priprava živil

Da bi dosegli dobro kakovost in trajnost živil, je ključnega pomena skrbna izbira in priprava živil. Zato je tukaj na voljo nekaj napotkov.

- Živila morajo biti sveža. Zrelo sadje in zrela zelenjava imata več arome. Kljub temu pa hrana ne sme biti preveč zrela.
- Če je mogoče, uporabite živila brezhibne kakovosti. Izberite npr. plodove, ki niso obtisnjeni, obtolčeni in gnili. Po potrebi slaba mesta na široko izrežite.
- Živilo temeljito očistite in strogo upoštevajte pravila kuhinjske higiene. Delajte npr. s čistimi rokami in kuhinjskimi pripomočki.
- Pri rezanju na koščke upoštevajte, da se hrana med dehidriranjem skrči. Zato ne režite premajhnih koščkov.
- Živila narežite na koščke enakomerne velikosti in oblike, da se lahko vsi koščki enakomerno osušijo.
- Živila dehidrirajte neposredno po pripravi.

## Sadje

- Odstranjevanje jedrc iz koščičastega sadja (npr. češnje, slive, marelice) je lažje, če sadje najprej dehidrirate približno dve tretjini celotnega časa dehidriranja, in šele nato odstranite jedrca.
- Pri sadju, ki je rahlo rjavo (npr. jabolka), lahko prerezane površine pred dehidriranjem nekoliko pomočite v limonin sok.
- Neolupljeno sadje položite v pladenj za dehidriranje 2/3 s prerezano površino navzgor.

## Zelenjava

- Gobe otrite z vlažno krpo.
- Zelenjavo temeljito operite.
- Zelenjavo pred dehidriranjem na hitro blanširajte.

## Zelišča

- Zelišča dehidrirajte s celimi stebli.
- Zelišča splaknite in jih temeljito otesite do suhega.
- Zelišča je treba dehidrirati pri nizkih temperaturah in ne predolgo. Sicer izgubijo aromo.

## Meso

- Uporabljajte samo sveže meso.
- Odstranite kite, kosti in maščobo.
- Meso dobro operite in temeljito osušite.
- Pusto meso lahko pred dehidriranjem osolite ali marinirate. Pred dehidriranjem ga popolnoma osušite.
- Meso narežite na tanke rezine.

## Ribe

- Uporabljajte samo sveže ribe.
- Odstranite kosti in kožo.
- Ribo dobro operite.
- Pokapajte z limoninim sokom in pustite v slani vodi približno 30 minut. Nato jo temeljito osušite.
- Ribo narežite na tanke rezine.

## 7. Preglednice živil

Podatki glede časa dehidriranja v naslednjih preglednicah so okvirni. Dejanske vrednosti so odvisne od kakovosti živila (vrsta, svežina, zrelost) in debeline kosov.

Zato preverite rezultat s prijemanjem (preizkus dehidriranega živila). Želeni rezultat dehidriranega živila najdete v zadnjem stolpcu preglednice. Po potrebi skrajšajte ali podaljšajte čas dehidriranja.

### 7.1 Sadje

Živilo za dehidriranje	Priprava (okvirna velikost)	Temperatura dehidriranja	Čas dehidriranja v urah (okvirna vrednost)	Preizkus dehidriranega živila
ananas	rezine: 8 mm	70 °C	10 – 12	dobro prožen
jabolka	rezine: 8 mm/ krhlji: 15 mm	70 °C	8 – 10	dobro prožen
marelice	razpolovljene, lupi- na navzdol	70 °C	10 – 12	prožen
banane	olupljene, razpo- lovljene/razčetver- jene	70 °C	8 – 10	hrustljiv
hruške	rezine: 3 mm	70 °C	8 – 10	prožen
	razpolovljene	70 °C	14 – 18	prožen
jagode	razpolovljene ali cele	70 °C	8 – 10	trd
fige	razpolovljene	70 °C	8 – 10	suh
češnje	cele, razkoščičene	70 °C	10 – 12	usnjast
slive	razpolovljene, lupi- na navzdol	70 °C	10 – 12	prožen
grozdje	razpolovljene, lupi- na navzdol	70 °C	12 – 14	dobro prožen

## 7.2 Zelenjava

Živilo za dehidriranje	Priprava (okvirna vrednost)	Temperatura dehidriranja	Čas dehidriranja v urah (okvirna vrednost)	Preizkus dehidriranega živila
fižol	cel	70 °C	6 – 8	lomljiv
grah	oluščen	50 °C	6 – 8	trd
kumare	neolupljene, rezine: 10 mm	50 °C	6 – 8	trd
korenje	olupljeno, rezine: 8 mm	70 °C	6 – 8	trd
por	razpolovljen, dolgi kosi: 6 – 8 cm	70 °C	6 – 10	lomljiv
paprika	trakovi: 6 – 8 cm	60 °C	6 – 8	prožen
gobe	v rezinah, majhne gobe, cele	50 °C	4 – 6	trde
zelena	olupljena, rezine: 8 mm	70 °C	6 – 10	trd
paradižnik	razpolovljen	70 °C	12 – 14	prožen
	rezine: 6 mm	70 °C	7 – 10	trd
bučke	neolupljene, rezine: 8 mm	60 °C	6 – 8	trd

## 7.3 Druga živila

Živilo za dehidriranje	Priprava (okvirna vrednost)	Temperatura dehidriranja	Čas dehidriranja v urah (okvirna vrednost)	Preizkus dehidriranega živila
zelišča (bazilika, origano, rožmarin, peteršilj, drobnjak, koper, pehtran itd.)	cela stebila	40 °C	2 – 4	lomljiv
meso	tanke rezine	60 °C	10 – 12	
ribe	tanke rezine	60 °C	10 – 12	

## 8. Rokovanje



### NEVARNOST POŽARA!

- ⊙ Napravo postavite na suho, ravno, nedrsečo in na vročino odporno površino.
- ⊙ Naprave ni dovoljeno uporabljati v bližini vnetljivih tekočin in materialov ali v eksplozivnem okolju. Od sten mora biti naprava odmaknjena vsaj 30 cm.
- ⊙ Da preprečite pregrevanje naprave, nikoli ne pokrivajte same naprave in prežračevalnih rež 6 na spodnji strani naprave.



### NEVARNOST poškodb zaradi opeklin!

- ⊙ Ventilator 9 (zlasti kovinski deli), pokrov 1, pladnji za dehidriranje 2/3 in dehidrirano živilo lahko med postopkom dehidriranja postanejo vroči. Naprave se med delovanjem dotikajte le na ročajih in upravljalnih elementih 5.
- ⊙ Po izklopu počakajte, da se naprava in živilo ohladita, in šele nato odstranite živilo in očistite napravo.

### 8.1 Sestavljanje in polnjenje naprave

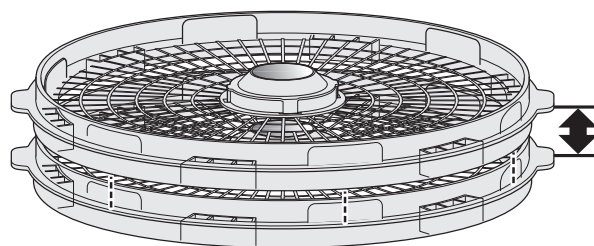
#### NAPOTKI:

- Slika A: Zgornji pladenj za dehidriranje 2 morate vedno uporabiti in ga vedno namestiti na vrh. Prepoznate ga po zaprtem pokrovu 11 na sredini.
- Slika A: Število pladnejev za dehidriranje 3 je lahko različno. Te prepoznate po odprtinah 10 na sredini.

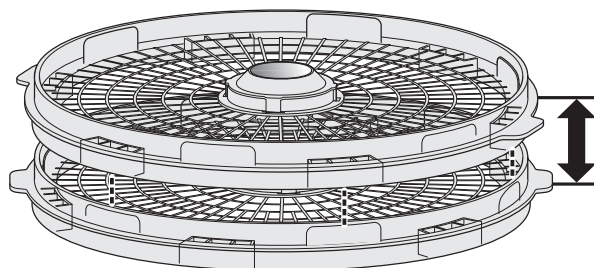
### Nastavljanje razmikov

Pri nekoliko višjih živilih lahko povečate razmik med pladnji za dehidriranje 2/3.

- **Običajen razmik:** Če želite manjši razmik, položite pladnje za dehidriranje drug na drugega tako, da je 6 ozkih in 6 širokih robov na robu pladnjev za dehidriranje zamaknjenih drug na drugega.



- **Večji razmik:** Če želite večji razmik, položite pladnje za dehidriranje drug na drugega tako, da so ozki in široki robovi drug na drugim.



### Polnjenje

1. Osnovno napravo 8 postavite na suho, ravno in nedrsečo podlago.
2. Pladenj za dehidriranje 2/3 napolnite s pripravljenimi živilami. Pri tem pazite, da pladnjevi za dehidriranje ne napolnite preveč. Skozi mrežasto dno pladnjev za dehidriranje mora prosto krožiti zrak. Pladnje za dehidriranje obložite enakomerno in živil za dehidriranje ne naložite v več plasteh eno čez drugo.
3. Namestite pladnje za dehidriranje 3 in zgornji pladenj za dehidriranje 2.
4. Pokrijte s pokrovom 1.







## 8.2 Nastavitve in začetek postopka dehidriranja

---

NAPOTEK: Okvirne vrednosti za temperaturo dehidriranja, čas dehidriranja in preizkus dehidriranega živila najdete v poglavje »Preglednice živil« na strani 27.


---

1. Omrežni vtič 4 vklopite v vtičnico, ki ustreza oznaki na tipski ploščici. Na zaslonu 13 utripa 00 in prikaže se Hr.
2. S tipkama — 15 in + 16 nastavite čas dehidriranja med 1 uro in 48 ur (01 Hr do 48 Hr) v 1-urnih korakih.
3. Če želite nastaviti temperaturo, enkrat kratko pritisnite tipko  14. Utripa 55 in prikaže se °C.
4. Za preklapljanje enote temperature med °C in °F držite pritisnjeno tipko  14.
5. S tipkama — 15 in + 16 nastavite temperaturo dehidriranja med 40 °C in 70 °C (oz. med 100 °F in 160 °F) v 5° korakih.
6. Če želite zagnati postopek dehidriranja, enkrat kratko pritisnite tipko  17. Ventilator 9 se zažene. Na zaslonu 13 se prikaže simbol ure  ter izmenično nastavljena temperatura in preostali čas dehidriranja. Čas dehidriranja je prikazan v urah (Hr), zadnjo uro pa v minutah (Min).
7. Ko poteče nastavljeni čas, se naprava izključi. Ventilator 9 se ustavi. Na zaslonu 13 se trajno prikaže 00.
8. Preverite vzorec dehidriranega živila (glejte "Preglednice živil" na strani 27). V kolikor dehidrirano živilo še ni dovolj posušeno, znova zaženite postopek dehidriranja, in sicer za krajši čas.
9. Ko poteče nastavljeni čas, se naprava izključi. Ventilator 9 se ustavi. Za kratek čas se zasliši zvočni signal in na prikazovalniku 13 se prikaže 00.
10. Po zaključku postopka dehidriranja izvlecite omrežni vtič 4.

## 8.3 Sprememba nastavitvev med postopkom dehidriranja


---

Nastavitve časa in temperature dehidriranja lahko spremenite kadar koli med postopkom dehidriranja.

1. Kratko pritisnite tipko  14. Na zaslonu 13 utripa preostanek časa.
  2. Dokler vrednost na zaslonu 13 utripa (pribl. 2 sekundi), jo lahko spremenite s tipkama — 15 in + 16.
- 



NAPOTEK: Čeprav je zadnjo uro dehidriranja prikazan preostanek časa v minutah, lahko čas dehidriranja spremenite le v enournih korakih.

---

3. Če želite preklopiti na nastavitvev temperature, enkrat kratko pritisnite tipko  14. Nastavitvev temperature lahko prav tako spremenite s tipkama — 15 in + 16, dokler vrednost utripa (pribl. 2 sekundi).
4. Po pribl. 2 sekundah se vrednosti shranijo in so trajno prikazane.

## 8.4 Prekinitev postopka dehidriranja


Postopek dehidriranja lahko kadar koli prekinete, npr. če želite že pred potekom nastavljenega časa dehidriranja preizkusiti dehidrirano živilo.

- Če želite prekiniti postopek dehidriranja, enkrat kratko pritisnite tipko  17. Ventilator 9 se ustavi. Na zaslonu 13 utripa PA.
- Za nadaljevanje postopka dehidriranja znova kratko pritisnite tipko  17.



## 8.5 Ustavitev postopka dehidriranja

Postopek dehidriranja lahko kadar koli ustavite, npr. če je dehidrirano živilo že pred potekom nastavljenega časa dehidriranja popolnoma dehidrirano.

1. Držite tipko  17 pritisnjeno toliko časa, dokler se ventilator 9 ne zaustavi, na kratko zasliši zvočni signal in se na zaslonu 13 trajno prikaže 00.
2. Po zaključku postopka dehidriranja izvlecite omrežni vtič 4.

## 8.6 Odstranjevanje in shranjevanje dehidriranega živila

- Dehidrirano živilo pustite, da se dobro ohladi, in ga šele nato odstranite in zapakirajte.
- Dehidrirano živilo zapakirajte nepredušno, npr. v kozarce s tesno zaprtim pokrovom ali v plastične vrečke. Dehidrirano živilo lahko tudi vakuumirate.
- Dehidrirano živilo shranite zaščiteno pred svetlobo.

## 9. Čiščenje

Pred prvo uporabo napravo očistite!



NEVARNOST električnega udara!

- ⊙ Pred pričetkom čiščenja naprave izvlecite omrežni vtič 4 iz vtičnice.
- ⊙ Osnovne enote 8, priključnega kabla in omrežnega vtiča 4 ne potaplajte v vodo ali v katero drugo tekočino.
- ⊙ Pazite na to, da med čiščenjem ne pride vlaga v ventilator 9.



NEVARNOST poškodb zaradi opeklin!

- ⊙ Vse dele pustite, da se popolnoma ohladijo, preden jih očistite.

OPOZORILO pred materialno škodo!

- ⊙ Ne uporabljajte ostrih ali abrazivnih čistil.

Napravo očistite po vsaki uporabi in pri tem odstranite vse ostanke živil.

## Pokrov in pladnji za dehidriranje

Pokrov 1 in pladnji za dehidriranje 2 in 3 so primerni za pranje v pomivalnem stroju.

## Osnovna naprava

- Osnovno napravo 8 očistite z rahlo navlaženo krpo, po potrebi z nekaj detergenta.

## 10. Shranjevanje



NEVARNOST za otroke!

- ⊙ Napravo shranjujte izven dosega otrok.

- Preden napravo pospravite, najprej očistite vse dele in jih pustite, da se dobro posušijo.
- Izberite mesto, kjer na napravo ne moreta vplivati visoka vročina ali vlaga.

## 11. Odlaganje med odpadke

Za ta izdelek velja evropska direktiva 2012/19/EU. Simbol prečrtanega smetiščnega koša na kolesčkih pomeni, da se mora proizvod v Evropski Uniji odstranjevati v ločenem postopku zbiranja odpadkov. To velja za proizvod in za vse dodatne kose proizvoda, ki so označeni s tem simbolom. Označene proizvode ne smete odstranjevati skupaj s hišnimi smetmi, ampak jih morate oddati na posebnih zbirnih mestih za električne in elektronske aparate.



Ta simbol za recikliranje označuje npr. predmet ali dele materiala, ki so primerni za ponovno uporabo. Recikliranje pomaga pri zmanjšanju porabe surovin in tako razbremenjuje okolje.



### Embalaža

Kadar bi želeli odstraniti embalažo, bodite prosimo pozorni na okoljske predpise v Vaši državi.


## 12. Odpravljanje težav

Če vaša naprava nenadoma ne deluje tako, kot bi želeli, najprej preglejte spodnji seznam. Morda gre za manjšo težavo, ki jo lahko odpravite sami.




**NEVARNOST** električnega udara!

- ⊙ Nikoli ne poskušajte sami popravljati naprave.

Napaka	Možni vzroki/ukrepi
Ni delovanja	<ul style="list-style-type: none"><li>• Ali je zagotovljeno napajanje naprave?</li><li>• Preverite priključek.</li></ul>
Naprave ni mogoče zag-nati s tipko  17.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Je nastavljen čas dehidriranja <i>OO Hr</i>? Nastavite čas dehidriranja med 1 uro in 48 ur.</li></ul>
Naprava se samodejno izključi in je ni mogoče več vključiti.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Naprava ima zaščito pred pregrevanjem. Ta zaščita izklopi napravo v primeru pregrevanja. Obrnite se na servisni center.</li></ul>

## 13. Tehnični podatki

Model:	SDA 350 A2
Omrežno napajanje:	220 - 240 V ~ 50 - 60 Hz
Razred zaščite:	II 
Moč:	350 W

### Uporabljeni simboli

	Zaščitna izolacija
	Geprüfte Sicherheit (preizkušena varnost). Naprave morajo biti v skladu s splošno priznanimi tehničnimi predpisi in z nemškim zakonom o varnosti izdelkov (ProdSG).
	Z oznako CE podjetje HOYER Handel GmbH zagotavlja skladnost s predpisi EU.
	Ta simbol vas opozarja, da embalažo odstranite okolju prijazno.
	Materiali, ki jih je mogoče reciklirati: Karton (razen valovitega kartona)
	Simbol označuje dele, ki jih lahko operete v pomivalnem stroju.

Pridržujemo si pravice do tehničnih sprememb.

## 14. Garancija



### **Dobavitelj**


Upoštevajte, da naslednji naslov ni naslov servisnega centra.

Najprej se obrnite na zgoraj naveden servisni center.

HOYER Handel GmbH  
Tasköprüstraße 3  
DE-22761 Hamburg  
NEMČIJI



### **Servisni Center**

 Servis Slovenija  
Tel.: 080080917  
E-Mail: [hoyer@lidl.si](mailto:hoyer@lidl.si)

IAN: 314663

### **Garancijski list**

1. S tem garancijskim listom Hoyer Handel GmbH jamčimo, da bo izdelek v garancijskem roku ob normalni in pravilni uporabi brezhibno deloval in se zavezuje, da bomo ob izpolnjenih spodaj navedenih pogojih odpravili morebitne pomanjkljivosti in okvare zaradi napak v materialu ali izdelavi oziroma po svoji presoji izdelek zamenjali ali vrnili kupnino.
2. Garancija je veljavna na ozemlju Republike Slovenije.
3. Garancijski rok za proizvod je 36 mesecev od datuma izročitve blaga. Datum izročitve blaga je razviden iz računa.
4. Kupec je dolžan okvaro javiti pooblaščenemu servisu oziroma se informirati o nadaljnjih postopkih na zgoraj navede-

ni telefonski številki. Svetujemo vam, da pred tem natančno preberete navodila o sestavi in uporabi izdelka.

5. Kupec je dolžan pooblaščenemu servisu predložiti garancijski list in račun, kot potrdilo in dokazilo o nakupu ter dnevu izročitve blaga.
6. V primeru, da proizvod popravlja nepooblaščen servis ali oseba, kupec ne more uveljavljati zahtevkov iz te garancije.
7. Vzroki za okvaro oziroma nedelovanje izdelka morajo biti lastnosti stvari same, in ne vzroki, ki so zunaj proizvajalčeve oziroma prodajalčeve sfere. Kupec ne more uveljavljati zahtevkov iz te garancije, če se ni držal priloženih navodil za sestavo in uporabo izdelka ali če je izdelek kakorkoli spremenjen ali nepravilno vzdrževan.
8. Jamčimo servisiranje in rezervne dele za minimalno dobo, ki je zahtevana s strani zakonodaje.
9. Obrabni deli oz. potrošni material so izvzeti iz garancije.
10. Vsi potrebni podatki za uveljavljanje garancije se nahajajo na dveh ločenih dokumentih (garancijski list, račun).
11. Ta garancija proizvajalca ne izključuje pravic potrošnika, ki izhajajo iz odgovornosti prodajalca za napake na blagu.

Prodajalec:

Lidl Slovenija d.o.o.k.d.  
Pod lipami 1  
SI-1218 Komenda



S spletne strani [www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com) lahko prenesete ta priročnik ter mnoge druge priročnike, videe izdelkov in programsko opremo.



# Obsah

1. Přehled .....	37
2. Použití k určenému účelu .....	38
3. Bezpečnostní pokyny .....	38
4. Rozsah dodávky .....	40
5. Uvedení do provozu .....	41
6. Sušení .....	41
6.1 Všeobecné informace k sušení .....	41
6.2 Funkčnost sušičky potravin .....	42
6.3 Výběr a příprava potravin .....	42
7. Tabulky potravin .....	43
7.1 Ovoce .....	43
7.2 Zelenina .....	44
7.3 Další potraviny .....	44
8. Obsluha .....	45
8.1 Sestavení a naplnění přístroje .....	45
8.2 Provedení nastavení a spuštění sušení .....	46
8.3 Změna nastavené během sušení .....	46
8.4 Přerušování sušení .....	46
8.5 Ukončení sušení .....	47
8.6 Odebrání a uskladnění sušených potravin .....	47
9. Čištění .....	47
10. Uschování .....	47
11. Likvidace .....	48
12. Řešení problémů .....	48
13. Technické parametry .....	49
14. Záruka společnosti HOYER Handel GmbH .....	49

## 1. Přehled



- 1 Víko
- 2 Nejhornější sušicí koš, výškově přestavitelné
- 3 Sušicí koše, výškově přestavitelné
- 4 Napájecí vedení se síťovou zástrčkou
- 5 Ovládací prvky
- 6 Větrací otvory
- 7 Nohy
- 8 Základní jednotka
- 9 Ventilátor
- 10 Otvory (uprostřed sušicích košů 3)
- 11 Zavřené krytí (uprostřed nejhornějšího sušicího koše 2)
- 12 Otvor (ve víku)

### **Obrázek A: Rozlišení sušicích košů**

Nahoře: nejhornější sušicí koš 2 se zavřeným krytím 11 uprostřed

Dole: sušicí koš 3 s otvorem 10 uprostřed

### **Obrázek B: Ovládací prvky 5**

- |    |   |
|----|---|
| 13 | Displej   |
| 14 |  Krátce stisknout: vyvolání režimu nastavení, změna mezi nastavením teploty a času<br>Dlouze stisknout: změna jednotek °C/°F |
| 15 | — Snížit hodnoty  |
| 16 | + Zvýšit hodnoty  |
| 17 |  Krátce stisknout: spustit/pozastavit sušení<br>Dlouze stisknout: ukončit sušení   |

## Děkujeme za vaši důvěru!


Gratulujeme vám k zakoupení vaší nové sušičky potravin.

Pro bezpečné zacházení s přístrojem a zachování celého rozsahu výkonu musíte vědět:

- Před prvním použitím si pozorně přečtěte tento návod k použití.
- Především se řiďte bezpečnostními pokyny!
- Přístroj smíte ovládat pouze tak, jak je popsáno v tomto návodu k použití.
- Tento návod k použití uschovejte.
- Budete-li přístroj předávat dalšímu uživateli, přiložte prosím tento návod k použití. Návod k použití je součástí přístroje.

Přejeme vám mnoho spokojenosti s vaší novou sušičkou potravin.

### Symbole na přístroji

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

## 2. Použití k určenému účelu

Sušička potravin je určena k sušení potravin. Přístroj je určen pro domácí použití. Přístroj se smí používat pouze v suchých vnitřních prostorách.

Přístroj se nesmí používat pro komerční účely.

### Předvídatelné nesprávné použití

VÝSTRAHA před věcnými škodami!

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

## 3. Bezpečnostní pokyny

### Výstražná upozornění

V případě potřeby jsou v tomto návodu k použití uvedena následující výstražná upozornění:



**NEBEZPEČÍ!** Vysoké riziko: Nerespektování výstrahy může mít za následek poranění a ohrožení života.

**VÝSTRAHA!** Středně velké riziko: Nerespektování výstrahy může mít za následek zranění nebo závažné věcné škody.

**POZOR:** Nízké riziko: Nerespektování výstrahy může mít za následek lehká zranění nebo věcné škody.

**UPOZORNĚNÍ:** Skutečnosti a zvláštnosti, které by měly být respektovány při zacházení s přístrojem.



## ***Pokyny pro bezpečný provoz***

- ⊙ Tento přístroj smí používat děti starší 8 let a osoby s omezenými fyzickými, senzorickými nebo duševními schopnostmi nebo osoby, které nemají dostatek zkušeností a/nebo znalostí, pouze pod dohledem nebo pokud byly poučeny, jak přístroj bezpečně používat, a pochopily, jaké nebezpečí přitom hrozí.
- ⊙ Děti si s přístrojem nesmí hrát.
- ⊙ Čištění a údržbu nesmí provádět děti bez dozoru, jen pokud jsou starší 8 let a pod dohledem.
- ⊙ Nepouštějte děti mladší 8 let k přístroji a napájecímu vedení.
- ⊙ Tento přístroj není určen k použití s externími spínacími hodinami nebo odděleným systémem dálkového ovládání.
- ⊙ Pokud je napájecí vedení tohoto přístroje poškozeno, musí ho vyměnit výrobce, zákaznický servis nebo jiná kvalifikovaná osoba, aby se předešlo rizikům.
- ⊙ Všechny díly a povrchy, které přijdou do styku s potravinami, před prvním použitím vyčistěte (viz „Čištění“ na straně 47).



### ***NEBEZPEČÍ pro děti***

- ⊙ Obalový materiál není hračka pro děti. Děti si nesmí hrát s plastovými sáčky. Hrozí nebezpečí udušení.
- ⊙ Dbejte na to, aby děti nemohly přístroj stáhnout za napájecí vedení z pracovní plochy.
- ⊙ Přístroj uchovávejte mimo dosah dětí.



### ***NEBEZPEČÍ pro domácí a užitková zvířata i kvůli nim***

- ⊙ Elektrospotřebiče mohou představovat nebezpečí pro domácí a užitková zvířata. Kromě toho mohou zvířata způsobit škodu na přístroji. Držte proto zvířata zásadně dále od elektrospotřebičů.



### ***NEBEZPEČÍ úrazu elektrickým proudem kvůli vlhkosti***

- ⊙ Přístroj, napájecí vedení a síťová zástrčka nesmějí být ponořeny do vody nebo jiných kapalin.
- ⊙ Přístroj chraňte před vlhkostí, kapající nebo stříkající vodou.
- ⊙ V případě, že se do přístroje dostane tekutina, ihned vytáhněte síťovou zástrčku. Před opětovným použitím nechejte přístroj zkontrolovat.
- ⊙ Neobsluhujte přístroj vlhkýma rukama.
- ⊙ V případě, že přístroj spadl do vody, ihned vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky. Teprve potom přístroj vyjměte.



## **NEBEZPEČÍ úrazu elektrickým proudem**

- ⊙ Sítovou zástrčku zasuněte do zásuvky teprve, když je přístroj kompletně složený.
- ⊙ Připojte sítovou zástrčku pouze k řádně nainstalované, snadno přístupné zásuvce, jejíž napětí odpovídá údajům na výrobním štítku. Zásuvka musí být také po zapojení stále snadno přístupná.
- ⊙ Dbejte na to, aby se napájecí vedení nemohlo poškodit na ostrých hranách nebo horkých místech. Napájecí vedení neomotávejte kolem přístroje.
- ⊙ Přístroj není ani po vypnutí zcela odpojen od sítě. Abyste ho odpojili, vytáhněte sítovou zástrčku ze zásuvky.
- ⊙ Při používání přístroje dbejte na to, aby nedošlo k přiskřípnutí nebo promáčknutí napájecího vedení.
- ⊙ Při vytahování sítové zástrčky ze zásuvky vždy táhněte za zástrčku, nikdy za kabel.
- ⊙ Vytáhněte sítovou zástrčku ze zásuvky, ...  
... pokud došlo k poruše,  
... pokud přístroj nepoužíváte,  
... předtím než budete přístroj čistit a ... při bouřce.
- ⊙ Abyste předešli poškozením, neprovádějte na přístroji žádné změny.
- ⊙ Přístroj nepoužívejte, pokud vykazuje viditelná poškození na přístroji nebo na napájecím vedení.



## **NEBEZPEČÍ požáru**

- ⊙ Přístroj nepoužívejte v blízkosti hořlavých kapalin a materiálů nebo v prostředí, kde hrozí nebezpečí výbuchu. Dodržujte minimální odstup od stěn 30 cm.
- ⊙ Abyste zabránili přehřátí přístroje a zajistili optimální sušení:
  - Přístroj nezakrývejte.
  - Nechejte větrací otvory na spodní straně základní jednotky volné.

- Postavte přístroj na rovný, hladký podklad. Ubrusy, textilie a podobné mohou bránit volnému větrání.
- Mřížky na dně sušicích košů nezakrývejte úplně (např. papírem, alobalem apod.).



## **NEBEZPEČÍ poranění popálením**

- ⊙ Ventilátor (obzvláště kovové díly), víko, sušicí koše a sušené potraviny mohou být během provozu horké. Přístroje se během provozu dotýkejte pouze na rukojetích a ovládacích prvcích.
- ⊙ Nechejte přístroj a sušené potraviny po vypnutí vychladnout, předtím než odeberete sušené potraviny a vyčistíte přístroj.
- ⊙ Přístroj přepravujte pouze ve vychlazeném stavu a používejte k tomu pouze určené rukojeti.

## **VÝSTRAHA před věcnými škodami**

- ⊙ Používejte pouze originální příslušenství.
- ⊙ Nepoužívejte agresivní nebo abrazivní čisticí prostředky.
- ⊙ Přístroj je vybaven protiskluzovými plastovými nožkami. Jelikož je nábytek potažen různými laky a umělými látkami a je ošetřován různými prostředky, nelze zcela vyloučit, že některé z těchto látek obsahují složky, které plastové nožky oslabí a změkčí. V případě potřeby položte pod přístroj protiskluzovou podložku.

## **4. Rozsah dodávky**

- 1 základní jednotka 8
- 4 sušicí koše 3
- 1 nejhornějšího sušicí koš 2
- 1 víko 1
- 1 návod k použití

## 5. Uvedení do provozu

---





### NEBEZPEČÍ POŽÁRU!


- ⊙ Postavte přístroj na suchou, rovnou, protiskluzovou a žáruvzdornou podložku.
- ⊙ Přístroj nepoužívejte v blízkosti hořlavých kapalin a materiálů nebo v prostředí, kde hrozí nebezpečí výbuchu. Dodržujte minimální odstup od stěn 30 cm.
- ⊙ Abyste zabránili přehřátí přístroje, přístroj nezakrývejte a neblokujte větrací otvory 6 na spodní straně přístroje.

**UPOZORNĚNÍ:** Během prvního provozu může dojít k lehké tvorbě zápachu. To není chyba výrobku. Před prvním sušením byste proto měli přístroj vyčistit, uvést podle následujících instrukcí do provozu a poté opět vyčistit. Postarejte se přitom o dostatečné větrání.

---

- Odstraňte veškerý obalový materiál.
  - Překontrolujte, zda jsou k dispozici všechny díly a zda jsou nepoškozené.
  - **Před prvním použitím přístroj vyčistěte!** (viz „Čištění“ na straně 47)
1. Postavte základní jednotku 8 na suchý, rovný, protiskluzový podklad.
  2. Nasadte sušicí koše 3 a nejhornější sušicí koš 2.
  3. Nasadte víko 1.
  4. Sířovou zástrčku 4 zasuňte do zásuvky, která odpovídá údajům na výrobním štítku. Na displeji 13 bliká 00 a zobrazí se Hr.
  5. Nastavte tlačítka — 15 a + 16 dobu sušení na 1 hodinu (01 Hr).
  6. Stiskněte jednou krátce tlačítko  14. Bliká 55 a zobrazí se °C.
  7. Nastavte tlačítka — 15 a + 16 teplotu sušení na 70 °C.
  8. Pro zapnutí přístroje stiskněte jednou krátce tlačítko  17.

9. Když nastavená doba uplyne, přístroj se vypne. Ventilátor 9 se zastaví. Na krátkou dobu zazní akustický signál a na displeji 13 se trvale zobrazí 00.
- 

**UPOZORNĚNÍ:** Toto první rozehrání můžete přerušit již po 30 minutách tím, že podržíte tlačítko  17 tak dlouho, dokud se ventilátor 9 nezastaví a na displeji 13 se trvale nezobrazí 00.

---

10. Vytáhněte sířovou zástrčku 4.
11. Nechejte přístroj vychladnout.
12. Přístroj opět vyčistěte (viz „Čištění“ na straně 47).

## 6. Sušení

### 6.1 Všeobecné informace k sušení

Sušení je způsob konzervace potravin. Je založeno na tom, že se potraviny zbaví vody. Nízký obsah vody zbavuje bakterie a houby jejich živné půdy. Sušení probíhá při relativně nízkých teplotách (40 – 70 °C). Nemusí se k tomu přidávat žádná chemická aditiva, sůl nebo cukr. Tím zůstanou potraviny přirozené. Vitamíny jsou z velké části zachovány. Minerální látky, vláknina a živiny se díky sušení zkoncentrují. Mnoho sušených potravin tím získá intenzivní aroma. Sušené potraviny jsou díky dehydraci obzvláště lehké a lze je uschovat a přepravovat bez chlazení a speciálních obalů. Sušené potraviny lze konzumovat v sušené podobě (např. sušené ovoce), můžete je ale také namočit a dále zpracovat (např. houby) nebo přidat do vaření (např. bylinky).

## 6.2 Funkčnost sušičky potravin

Vaše sušička potravin vtahuje větracími otvory 6 na spodní straně čerstvý vzduch a otepluje ho. Teplý, suchý vzduch proudí sušicími koši 2/3 zespodu nahoru. Proto je důležité...

- ... nepřepřehřovat sušicí koše,
- ... neblokovat mřížky v sušicích koších a
- ... zajistit volné větrání okolo.

Díky teplému, suchému proudu vzduchu probíhá šetrné sušení, které trvá různě dlouho v závislosti na podílu vody potravin a tloušťce kousků. Pro orientaci naleznete doporučení pro teploty a referenční hodnoty pro dobu sušení v kapitola „Tabulky potravin“ na straně 43.

## 6.3 Výběr a příprava potravin

Pro dosažení dobré kvality a trvanlivosti je rozhodující pečlivý výběr a příprava potravin. Proto zde naleznete několik tipů.

- Potravin by měly být čerstvé. Zralé ovoce a zelenina mají silnější aroma. Potravin by však také neměly být přezrálé.
- Používejte podle možností potraviny bezchybné kvality. Vybírejte např. plody bez poškozených, otláčených a zkažených míst. Případně poškozená místa řádně odkrojte.
- Potravin řádně umyjte a dbejte pečlivě pravidel kuchyňské hygieny. Pracujte např. čistýma rukama a s čistým kuchyňským náčiním.
- Zohledněte při krájení na malé kousky, že se potraviny při sušení zmenší. Nekrájejte je tedy příliš malé.
- Krájejte potraviny na kousky stejnoměrné velikosti a stejnoměrného tvaru, aby se všechny kousky sušily stejnoměrně.
- Sušte potraviny přímo po přípravě.

## Ovoce

- Odstranění jader z peckovin (např. třešně, švestek, meruněk) je jednodušší, když se peckoviny nejdříve suší cca dvě třetiny doby sušení v celku a teprve poté se odstraní jádra.
- U ovoce, které snadno zhnědne (např. jablka), se mohou plochy řezu před sušením lehce ponořit do citrónové šťávy.
- Položte neoloupané ovoce řezem nahoru do sušicích košů 2/3.

## Zelenina

- Houby otřete navlhčeným hadříkem.
- Zeleninu pečlivě omyjte.
- Zeleninu byste měli před sušením krátce blanširovat.

## Bylinky

- Sušte bylinky jako celé stonky.
- Bylinky omyjte a řádně je vytřepejte.
- Bylinky sušte při nízkých teplotách a ne příliš dlouho. Jinak ztratí aroma.

## Maso

- Používejte pouze čerstvé maso.
- Odstraňte šlachy, kosti a tuk.
- Maso dobře omyjte a řádně ho vysušte.
- Libové maso můžete před sušením nasolit nebo marinovat. Před sušením je důkladně osušte.
- Nakrájejte maso na tenké plátky.

## Ryba

- Používejte pouze čerstvou rybu.
- Odstraňte kosti a kůži.
- Rybu dobře omyjte.
- Pokapejte citrónovou šťávou a vložte na cca 30 minut do slané vody. Poté řádně osušte.
- Nakrájejte rybu na tenké plátky.

## 7. Tabulky potravin

Údaje k dobám sušení v následujících tabulkách jsou referenční hodnoty. Skutečné doby závisí na kvalitě potravin (druh, čerstvost, zralost) a tloušťce kousků.

Zkontrolujte proto výsledek omakem (zkouška usušení). Jaký by měl hotový usušený produkt být, naleznete v poslední sloupci tabulky. V případě potřeby zkratíte nebo prodlužte dobu sušení.

### 7.1 Ovoce

Sušené potraviny	Příprava (referenční hodnoty)	Teplota sušení	Doba sušení v hodinách (referenční hodnoty)	Zkouška usušení
ananas	plátky: 8 mm	70 °C	10 – 12	dobře poddajný
jablka	plátky: 8 mm / měsíčky: 15 mm	70 °C	8 – 10	dobře poddajná
meruňky	rozpůlené, slupkou dolů	70 °C	10 – 12	poddajné
banány	oloupané, rozpůlené/rozčtvrcené	70 °C	8 – 10	křupavé
hrušky	plátky: 3 mm	70 °C	8 – 10	poddajné
	rozpůlené	70 °C	14 – 18	poddajné
jahody	rozpůlené nebo vcelku	70 °C	8 – 10	tvrdé
fíky	rozpůlené	70 °C	8 – 10	suché
třešně	vcelku, bez pecky	70 °C	10 – 12	kožnaté
švestky	rozpůlené, slupkou dolů	70 °C	10 – 12	poddajné
hrozny	rozpůlené, slupkou dolů	70 °C	12 – 14	dobře poddajné

## 7.2 Zelenina

Sušené potraviny	Příprava (referenční hodnoty)	Teplota sušení	Doba sušení v hodinách (referenční hodnoty)	Zkouška usušení
fazole	vcelku	70 °C	6 – 8	křehké
hrách	vyloupaný	50 °C	6 – 8	tvrdý
okurky	ve slupce plátky: 10 mm	50 °C	6 – 8	tvrdé
karotky	oloupané, plátky: 8 mm	70 °C	6 – 8	natvrdo
pórek	rozpůlený, dlouhé kousky: 6 – 8 cm	70 °C	6 – 10	křehký
paprika	proužky: 6 – 8 cm	60 °C	6 – 8	poddajné
houby	plátky, malé houby vcelku	50 °C	4 – 6	nepoddajné
celer	oloupané, plátky: 8 mm	70 °C	6 – 10	tvrdý
rajčata	rozpůlená	70 °C	12 – 14	poddajná
	plátky: 6 mm	70 °C	7 – 10	natvrdo
cuketa	ve slupce, plátky: 8 mm	60 °C	6 – 8	tvrdá

## 7.3 Další potraviny

Sušené potraviny	Příprava (referenční hodnoty)	Teplota sušení	Doba sušení v hodinách (referenční hodnoty)	Zkouška usušení
Bylinky (Bazalka, oregano, rozmarýn, petrželka, pažitka, kopr, estragon atd.)	celé stonky	40 °C	2 – 4	křehké
maso	na tenké plátky	60 °C	10 – 12	
Ryba	na tenké plátky	60 °C	10 – 12	

## 8. Obsluha



### NEBEZPEČÍ POŽÁRU!

- ⊙ Postavte přístroj na suchou, rovnou, protiskluzovou a žáruvzdornou podložku.
- ⊙ Přístroj nepoužívejte v blízkosti hořlavých kapalin a materiálů nebo v prostředí, kde hrozí nebezpečí výbuchu. Dodržujte minimální odstup od stěn 30 cm.
- ⊙ Abyste zabránili přehřátí přístroje, přístroj nezakrývejte a neblokujte větrací otvory 6 na spodní straně přístroje.



### NEBEZPEČÍ poranění popálením!

- ⊙ Ventilátor 9 (obzvláště kovové díly), víko 1, sušicí koše 2/3 a sušené potraviny mohou být během provozu horké. Přístroje se během provozu dotýkejte pouze na rukojetích a ovládacích prvcích 5.
- ⊙ Nechejte přístroj a sušené potraviny po vypnutí vychladnout, předtím než odeberete sušené potraviny a vyčistíte přístroj.

### 8.1 Sestavení a naplnění přístroje

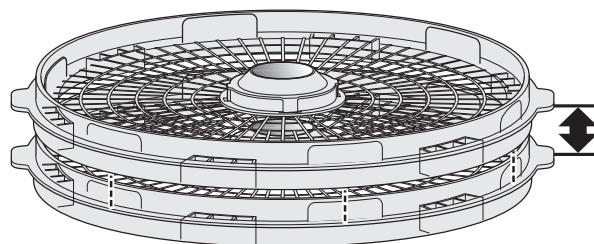
#### UPOZORNĚNÍ:

- Obrázek A: Nejhornější sušicí koš 2 musíte použít vždy a musí být vždy nasazen jako nejhornější. Poznáte ho podle zavřeného krytí 11 uprostřed.
- Obrázek A: Počet sušicích košů 3 můžete obměňovat. Poznáte je podle otvorů 10 uprostřed.

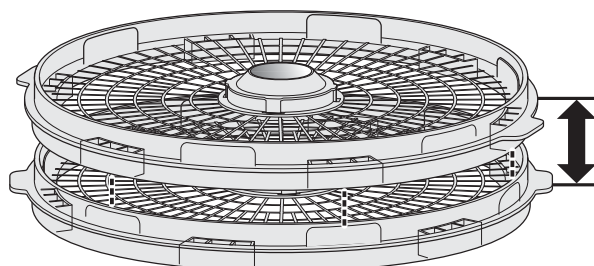
### Nastavení odstupů

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

- Normální odstup: Pro nižší odstup postavte sušicí koše na sebe tak, že je 6 úzkých a 6 širokých lišt na okraji sušicích košů umístěno střídavě.



- Vyšší odstup: Pro vyšší odstup postavte sušicí koše na sebe tak, že jsou úzké a široké lišty nad sebou.







### Naplnění

1. Postavte základní jednotku 8 na suchý, rovný, protiskluzový podklad.
2. Naplňte sušicí koše 2/3 připravenými sušenými potravinami. Dbejte přitom na to, abyste sušicí koše nepřepĺňovali. Mřížkami na dně sušicích košů by měl ještě cirkulovat vzduch. Naplňte sušicí koše rovnoměrně a sušené potraviny nepokládejte ve více vrstvách přes sebe.
3. Nasadte sušicí koše 3 a nejhornější sušicí koš 2.
4. Nasadte víko 1.



## 8.2 Provedení nastavení a spuštění sušení


**UPOZORNĚNÍ:** Referenční hodnoty pro teplotu sušení, dobu sušení a zkoušku usušení naleznete v kapitola „Tabulky potravin“ na straně 43.

1. Síťovou zástrčku 4 zasuňte do zásuvky, která odpovídá údajům na výrobním štítku. Na displeji 13 bliká 00 a zobrazí se Hr.
2. Tlačítka — 15 a + 16 nastavte dobu sušení mezi 1 a 48 hodinami (01 Hr až 48 Hr) v 1hodinových krocích.
3. Pro přepnutí k nastavení teploty stiskněte jednou krátce tlačítko  14. Bliká 55 a zobrazí se °C.
4. Pro změnu jednotek teploty mezi °C a °F držte stisknuté tlačítko  14.
5. Tlačítka — 15 a + 16 nastavte teplotu sušení mezi 40 °C a 70 °C (příp. mezi 100 °F a 160 °F) v 5° krocích.
6. Pro spuštění sušení stiskněte jednou krátce tlačítko  17.  
Ventilátor 9 se spustí. Na displeji 13 se zobrazí symbol hodin , střídavě se zobrazuje nastavená teplota a zbývajcí doba sušení. Doba sušení se zobrazí v hodinách (Hr), během poslední hodiny v minutách (Min).
7. Když nastavená doba uplyne, přístroj se vypne. Ventilátor 9 se zastaví. Na displeji 13 se trvale zobrazí 00.
8. Zkontrolujte sušené potraviny zkouškou usušení (viz „Tabulky potravin“ na straně 43). Pokud ještě nejsou sušené potraviny dostatečně usušené, spusťte opět sušení na kratší dobu dosušení.
9. Když nastavená doba uplyne, přístroj se vypne. Ventilátor 9 se zastaví. Na krátkou dobu zazní akustický signál a na displeji 13 se trvale zobrazí 00.


10. Po ukončení sušení vytáhněte síťovou zástrčku 4.

## 8.3 Změna nastavené během sušení

Můžete nastavení doby sušení a teploty sušení během sušení kdykoliv změnit.



1. Stiskněte krátce tlačítko  14. Zbývajcí doba bliká na displeji 13.
2. Dokud hodnota bliká na displeji 13 (cca 2 sekundy), můžete ji změnit tlačítky — 15 a + 16 .

**UPOZORNĚNÍ:** I když se během poslední hodiny zobrazuje zbývajcí doba v minutách, můžete dobu sušení změnit pouze v hodinových krocích.

3. Pro přepnutí k nastavení teploty stiskněte jednou krátce tlačítko  14. Nastavení teploty můžete rovněž změnit tlačítky — 15 a + 16 , dokud hodnota bliká (cca 2 sekundy).
4. Po cca 2 sekundách se hodnoty uloží a trvale se zobrazí.

## 8.4 Přerušování sušení


Můžete sušení kdykoliv přerušit, abyste např. ještě před uplynutím nastavené doby sušení provedli zkoušku usušení.

- Pro přerušování sušení stiskněte jednou krátce tlačítko  17.  
Ventilátor 9 se zastaví. Na displeji 13 bliká PA.
- Pro pokračování v sušení stiskněte opět tlačítko  17.



## 8.5 Ukončení sušení

Můžete sušení kdykoliv ukončit, např. když jsou sušené potraviny zcela usušené již před uplynutím nastavené doby.

1. Držte tlačítko  17 tak dlouho, dokud se ventilátor 9 nezastaví, nezazní krátce akustický signál a na displeji 13 se trvale nezobrazí 00.
2. Po ukončení sušení vytáhněte sířovou zástrčku 4.

## 8.6 Odebrání a uskladnění sušených potravin

- Předtím než sušené potraviny odeberete a zabalíte, nechejte je dobře vychladnout.
- Zabalte sušené potraviny vzduchotěsně, např. ve sklenicích s pevně zavřeným víkem nebo mikrotenových sáčcích. Můžete sušené potraviny také vakuovat.
- Uskladněte sušené potraviny chráněné před světlem.

## 9. Čištění

Před prvním použitím přístroj vyčistěte !



**NEBEZPEČÍ** úrazu elektrickým proudem!

- ⦿ Vytáhněte sířovou zástrčku 4 ze zásuvky předtím, než budete přístroj čistit.
- ⦿ Základní jednotka 8, napájecí vedení a sířová zástrčka 4 nesmějí být ponořeny do vody nebo jiných kapalin.
- ⦿ Dbejte na to, aby se při čištění nedostala do ventilátoru 9 žádná vlhkost.



**NEBEZPEČÍ** poranění popálením!

- ⦿ Nechejte všechny díly před čištěním vychladnout.

**VÝSTRAHA** před věčnými škodami!

- ⦿ Nepoužívejte agresivní nebo abrazivní čisticí prostředky.

Přístroj po každém použití umyjte a odstraňte přitom všechny zbytky potravin.

### Víko a sušící koše

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

### Základní jednotka

- Vyčistěte základní jednotku 8 lehce navlhčeným hadříkem, příp. s trochou jemného čisticího prostředku.

## 10. Uschování



**NEBEZPEČÍ** pro děti!

- ⦿ Přístroj uchovávejte mimo dosah dětí.

- Předtím než přístroj sklidíte vyčistěte všechny díly a nechejte je dobře uschnout.
- Vyberte místo, kde na přístroj nemohou působit vysoké teploty ani vlhkost.

## 11. Likvidace

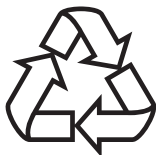
Tento výrobek podléhá evropské směrnici 2012/19/EU.

Symbol přeškrtnuté popelnice na kolečkách znamená, že výrobek musí být v Evropské unii

zavezen na místo sběru a třídění odpadu. To platí pro výrobek a všechny části příslušenství označené tímto symbolem. Označené výrobky nesmí být likvidovány společně s normálním domácím odpadem, ale musí být zavezeny na místa zabývající se recyklací elektrických a elektronických zařízení.



Tento symbol recyklace označuje např. předmět nebo kovové díly, které mohou být vráceny jako hodnotný materiál pro recyklaci. Recyklace pomáhá snižovat spotřebu surovin a odlehčuje životnímu prostředí.



### Obal

Chcete-li obal zlikvidovat, řiďte se příslušnými předpisy k ochraně životního prostředí ve vaší zemi.


## 12. Řešení problémů

Pokud by váš přístroj nefungoval podle požadků, projděte si, prosím, nejdříve tento kontrolní seznam. Možná se jedná o nepatrný problém, který můžete sami odstranit.




**NEBEZPEČÍ** úrazu elektrickým proudem!







- ⦿ V žádném případě se nepokoušejte přístroj sami opravovat.

Chyba	Možné příčiny / opatření
Bez funkce	<ul style="list-style-type: none"><li>• Je zajištěno napájení elektrickým proudem?</li><li>• Zkontrolujte připojení.</li></ul>
Přístroj nelze spustit tlačítkem  17.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Je nastavena doba sušení 00 Hr? Nastavte dobu sušení mezi 1 a 48 hodinami.</li></ul>
Přístroj se automaticky vypne a nejde opět zapnout.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Tento přístroj má ochranu proti přehřátí. Ta v případě přehřátí přístroj vypne. Obráťte se na servisní středisko.</li></ul>

## 13. Technické parametry

Model:	SDA 350 A2
Síťové napětí:	220 – 240 V ~ 50 – 60 Hz
Třída ochrany:	II 
Výkon:	350 W

### Použité symboly

	Ochranná izolace
	Testovaná Bezpečnost. Přístroje musí vyhovovat obecně uznávaným normám techniky a souhlasit se Zákonem o bezpečnosti výrobku (ProdSG).
	Značka CE je prohlášením společnosti HOYER Handel GmbH o splnění požadavků podle směrnic EU.
	Tento symbol upozorňuje na to, aby byl obal ekologicky zlikvidován.
	Recyklovatelné materiály: lepenka (kromě vlnité lepenky)
	Symbol označuje díly, které lze mýt v myčce na nádobí.

Technické změny vyhrazeny.

## 14. Záruka společnosti HOYER Handel GmbH

Vážená zákaznice, vážený zákazník, na tento přístroj jste získali 3 letou záruku od data nákupu. V případě vad tohoto výrobku vám vůči prodávajícímu náleží zákonná práva. Tato zákonná práva nejsou naší níže popsanou zárukou omezena.

### Podmínky záruky

Záruční lhůta začíná datem nákupu. Uschovejte si prosím dobře originál účtenky. Tento podklad bude vyžadován jako důkaz nákupu.

Objeví-li se během tří let od data nákupu tohoto výrobku chyba materiálu nebo výrobní chyba, výrobek vám - podle naší volby - zdarma opravíme nebo vyměníme. Předpokladem pro poskytnutí záruky je to, že během tříleté lhůty bude předložen defektní přístroj a doklad o nákupu (účtenka) s krátkým popisem toho, v čem vada spočívá, a kdy k ní došlo.

Pokud naše záruka kryje závadu, obdržíte opravený nebo nový výrobek. Opravou nebo výměnou výrobku nezačíná nová záruční lhůta.

### Záruční lhůta a zákonné nároky na odstranění vady

Záruční lhůta se poskytnutím záruky neprodlužuje. To platí také pro náhradní a opravené díly. Případné škody a vady vyskytující se již při nákupu musíte ihned po rozbalení přístroje nahlásit. Po vypršení záruční lhůty jsou případné opravy zpoplatněné.

### Rozsah záruky

Přístroj byl vyroben pečlivě podle přísných směrnic pro kvalitu výrobku a před dodáním byl svědomitě testován.

Záruka je poskytována pro chybu materiálu a výrobní chybu.

Ze záruky jsou vyloučeny díly podléhající rychlému opotřebením, které jsou vystaveny běžnému opotřebením, a poškození křehkých dílů, např. vypínačů, baterií, osvětlení nebo skleněných dílů.

Tato záruka propadá, pokud byl výrobek používán poškozený a nevhodně nebo tak byl udržován. Pro vhodné použití výrobku musíte přesně dodržovat všechny pokyny uvedené v návodu k použití. Bezpodmínečně se musíte vyvarovat účelům použití a manipulaci, od kterých jste v návodu k použití zrazováni nebo před kterými jste varováni. Výrobek je určen pouze k soukromému, nikoliv komerčnímu použití. Při neoprávněném a nevhodném použití, použití síly a při zásadách, které nebyly provedeny autorizovaným servisním střediskem, záruka zaniká.

### **Průběh v případě uplatňování záruky**

Pro zajištění rychlého zpracování vašeho požadavku dbejte prosím následujících pokynů:

- Připravte si prosím pro všechny dotazy číslo výrobku IAN: 314663 a účtenku jako důkaz nákupu.
- Číslo výrobku naleznete na výrobním štítku, na rytině, na titulní straně vašeho návodu (dole vlevo) nebo na nálepce na zadní nebo spodní straně přístroje.
- Objeví-li se chyby funkčnosti nebo jiné vady, kontaktujte nejdříve níže uvedené servisní středisko telefonicky nebo e-mailem.
- Výrobek považovaný za defektní můžete s příloženým dokladem o nákupu (účtenky) a uvedením, v čem spočívá závada, a kdy se objevila, zdarma zaslat na vám sdělenou adresu servisu.



Na adrese [www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com) můžete stáhnout tuto a mnohé další příručky, videa a software.



### **Servisní střediska**

 Servis Česko

Tel.: 800143873

E-Mail: [hoyer@lidl.cz](mailto:hoyer@lidl.cz)

IAN: 314663



### **Dodavatel**

Respektujte prosím to, že níže uvedená adresa není adresou servisu. Nejdříve kontaktuje výše uvedené servisní středisko.

HOYER Handel GmbH

Tasköprüstraße 3

DE-22761 Hamburg

NĚMECKO



# Obsah

1. Prehľad .....	53
2. Účel použitia .....	54
3. Bezpečnostné pokyny .....	54
4. Obsah balenia .....	56
5. Uvedenie do prevádzky .....	57
6. Sušenie .....	57
6.1 Všeobecné informácie o sušení .....	57
6.2 Spôsob funkcie sušiaceho automatu .....	58
6.3 Výber a príprava potravín .....	58
7. Tabuľky potravín .....	59
7.1 Ovocie .....	59
7.2 Zelenina .....	60
7.3 Ďalšie potraviny .....	60
8. Obsluha .....	61
8.1 Zloženie a naplnenie prístroja .....	61
8.2 Vykonanie nastavení a spustenie sušenia .....	62
8.3 Zmena nastavení počas sušenia .....	62
8.4 Prerušenie sušenia .....	63
8.5 Prerušenie sušenia .....	63
8.6 Vybratie a uschovanie sušených potravín .....	63
9. Čistenie .....	63
10. Uskladnenie .....	64
11. Likvidácia .....	64
12. Riešenie problémov .....	64
13. Technické údaje .....	65
14. Záruka spoločnosti HOYER Handel GmbH .....	65

## 1. *Prehľad*



- 1 Veko
- 2 Najvrchnejší sušiaci kôš, výškovo nastaviteľný
- 3 Sušiacie koše, výškovo nastaviteľný
- 4 Pripojovacie vedenie so zástrčkou
- 5 Ovládacie prvky
- 6 Vetracie štrbiny
- 7 Nožičky
- 8 Základný prístroj
- 9 Ventilátor
- 10 Otvory (v strede sušiacich košov 3)
- 11 Zatvorený kryt (v strede najvrchnejšieho sušiaceho koša 2)
- 12 Otvory (vo veku)

### ***Obrázok A: Rozlišovanie sušiacich košov***

Hore: Najvrchnejší sušiaci kôš 2 so zatvoreným krytom 11 v strede;

Dole: Sušiaci kôš 3 s otvorom 10 v strede

### ***Obrázok B: Ovládacie prvky 5***

- 13 Displej
- 14  Krátke stlačenie: vyvolanie režimu nastavenia, prepínanie medzi nastavením teploty a času  
Dlhé stlačenie: prepínanie medzi jednotkami °C/°F
- 15 — Zníženie hodnôt
- 16 + Zvýšenie hodnôt
- 17  Krátke stlačenie: spustenie/zastavenie procesu sušenia  
Dlhé stlačenie: prerušenie sušenia

## Ďakujeme vám za dôveru!


Gratulujeme vám k novému sušiacemu automatu.

Na bezpečné zaobchádzanie s prístrojom a oboznámenie sa s rozsahom výkonov:

- Pred prvým uvedením do prevádzky si dôkladne prečítajte tento návod na obsluhu.
- Bezpodmienečne sa riadte bezpečnostnými pokynmi!
- Prístroj sa smie používať len tak, ako je to opísané v tomto návode na obsluhu.
- Tento návod na obsluhu si uschovejte.
- Ak prístroj v budúcnosti odovzdáte ďalej, priložte k nemu aj tento návod na obsluhu. Návod na obsluhu je súčasťou prístroja.

Prajeme vám veľa radosť s vaším novým sušiacim automatom.

### Symboly na prístroji

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

## 2. Účel použitia

Sušiaci automat je určený na sušenie potravín.

Prístroj je koncipovaný na domáce používanie. Prístroj sa smie používať len v suchých vnútorných priestoroch.

Tento prístroj sa nesmie používať na komerčné účely.

### Predvídateľné nesprávne použitie

VÝSTRAHA pred vecnými škodami!

- ⊙ Prístroj nie je určený na...
  - ... zahrievanie potravín,
  - ... na sušenie predmetov.
- ⊙ Prístroj nepoužívajte ako ohrievač vzduchu.
- ⊙ Prístroj nie je určený na prevádzku vo voľnom priestranstve.

## 3. Bezpečnostné pokyny

### Výstražné upozornenia

Pre prípad potreby sú v tomto návode na obsluhu uvedené nasledovné výstražné upozornenia:



**NEBEZPEČENSTVO!** Vysoké riziko: Nerešpektovanie tejto výstrahy môže spôsobiť poranenia a ohrozenie života.

**VAROVANIE!** Stredné riziko: Nerešpektovanie tejto výstrahy môže spôsobiť poranenia alebo rozsiahle vecné škody.

**POZOR:** Nízke riziko: Nerešpektovanie tejto výstrahy môže spôsobiť ľahké poranenia alebo vecné škody.

**UPOZORNENIE:** Skutočnosti a špecifiká, ktoré by sa mali rešpektovať pri manipulácii s prístrojom.



## ***Pokyny pre bezpečnú prevádzku***

- ⊙ Tento prístroj môžu používať deti od 8 rokov a osoby s obmedzenými fyzickými, zmyslovými alebo duševnými schopnosťami alebo s nedostatkom skúseností a/alebo vedomostí, ak sú pod dozorom alebo ak boli poučené o bezpečnom používaní prístroja a pochopili riziká, ktoré sú s jeho používaním spojené.
- ⊙ Deti sa nesmú hrať s prístrojom.
- ⊙ Deti nesmú vykonávať čistenie a údržbu prístroja prístupnú pre používateľa, s výnimkou prípadu, ak sú staršie ako 8 rokov a sú pod dohľadom.
- ⊙ Prístroj a pripojovacie vedenie uchovávajte mimo dosahu detí mladších ako 8 rokov.
- ⊙ Tento prístroj nie je určený na prevádzkovanie s externým časovačom alebo separátnym diaľkovým ovládacím systémom.
- ⊙ V prípade, že je poškodený elektrický pripojovací kábel tohto prístroja, musí ho výrobca, jeho zákaznícky servis alebo podobne kvalifikovaná osoba nahradiť, aby sa predišlo ohrozeniu.
- ⊙ Všetky časti a plochy, ktoré sa dostanú do kontaktu s potravinami, pred prvým použitím očistite (pozri „Čistenie“ na strane 63).



### ***NEBEZPEČENSTVO pre deti***

- ⊙ Obalový materiál nie je hračka. Deti sa nesmú hrať s plastovými vreckami. Hrozí nebezpečenstvo udusenía.
- ⊙ Dávajte pozor na to, aby deti nemohli prístroj stiahnuť za pripojovací kábel z pracovnej plochy.
- ⊙ Prístroj uchovávajte mimo dosahu detí.



### ***NEBEZPEČENSTVO pre domáce a hospodárske zvieratá a nebezpečenstvo nimi spôsobené***

- ⊙ Elektrické prístroje môžu predstavovať nebezpečenstvo pre domáce a hospodárske zvieratá. Zároveň môžu zvieratá prístroj poškodiť. Preto im zabráňte priblížiť sa k elektrickým prístrojom.



### ***NEBEZPEČENSTVO zásahu elektrickým prúdom v dôsledku vlhkosti***

- ⊙ Prístroj, pripojovacie vedenie a zástrčka sa nesmú ponárať do vody alebo iných kvapalín.
- ⊙ Prístroj chráňte pred vlhkosťou, kvapkajúcou a striekajúcou vodou.
- ⊙ Ak by sa do prístroja dostala kvapalina, okamžite vytiahnite zástrčku. Pred opätovným uvedením do prevádzky dajte prístroj skontrolovať.
- ⊙ Prístroj neprevádzkujte s vlhkými rukami.
- ⊙ Ak vám prístroj spadol do vody, okamžite vytiahnite zástrčku. Až následne vyberte prístroj.



### **NEBEZPEČENSTVO v dôsledku zásahu elektrickým prúdom**

- ⊙ Zástrčku zastrčte do elektrickej zásuvky až vtedy, keď je prístroj kompletne zmontovaný.
- ⊙ Zástrčku pripájajte len do riadne nainštalovanej, ľahko prístupnej zásuvky, ktorej napätie zodpovedá údajom na typovom štítku. Zásuvka musí byť aj po pripojení ľahko prístupná.
- ⊙ Dávajte pozor na to, aby sa pripojovací kábel nemohol poškodiť na ostrých hranách alebo horúcich miestach. Pripojovací kábel neobtáčajte okolo prístroja.
- ⊙ Prístroj nie je ani po vypnutí úplne odpojený od siete. Aby ste ho odpojili, vytiahnite zástrčku.
- ⊙ Pri používaní prístroja dbajte na to, aby sa pripojovací kábel nepricvikol alebo nestlačil.
- ⊙ Pri vyťahovaní zástrčky zo zásuvky ťahajte vždy za zástrčku, nikdy nie za kábel.
- ⊙ Vytiahnite zástrčku zo zásuvky...
  - ... v prípade poruchy,
  - ... ak prístroj nepoužívate,
  - ... pred každým čistením a
  - ... počas búrky.
- ⊙ Aby sa predišlo rizikám, nevykonávajte na prístroji žiadne zmeny.
- ⊙ Prístroj nepoužívajte, ak je prístroj alebo pripojovací kábel viditeľne poškodený.



### **NEBEZPEČENSTVO požiaru**

- ⊙ Prístroj sa nesmie prevádzkovať v blízkosti horľavých tekutín a materiálov alebo v prostredí, kde hrozí nebezpečenstvo výbuchu. Dodržujte min. 30 cm vzdialenosť od stien.
- ⊙ Aby ste predišli prehriatiu prístroja a zaistili optimálne sušenie:
  - Prístroj neprekrývajte.

- Udržiavajte voľné vetracie štrbiny na spodnej strane základného prístroja.
- Prístroj postavte na rovný a hladký podklad. Obrusy, textilie a podobne môžu obmedzovať voľné vetranie.
- Neprekrývajte úplne mriežkové dno sušiacich košov (napr. papierom, hliníkovou fóliou a pod.).



### **NEBEZPEČENSTVO poranenia popálením**

- ⊙ Ventilátor (predovšetkým kovové časti), veko, sušiacie koše a sušené potraviny môžu byť počas prevádzky horúce. Prístroja sa počas prevádzky dotýkajte iba na rukovätiach a ovládacích prvkoch.
- ⊙ Po vypnutí nechajte prístroj a sušené potraviny vychladnúť predtým, ako vyberiete sušené potraviny a budete čistiť prístroj.
- ⊙ Prístroj prepravujte len vo vychladnutom stave a používajte len na to určené rukoväte.

### **VÝSTRAHA pred vecnými škodami**

- ⊙ Používajte iba originálne príslušenstvo.
- ⊙ Nepoužívajte agresívne ani abrazívne čistiace prostriedky.
- ⊙ Prístroj je vybavený protišmykovými plastovými nožičkami. Keďže nábytok je potiahnutý rozličnými lakmi a plastmi a ošetruje sa rozličnými prostriedkami, nie je možné úplne vylúčiť, že niektoré z týchto látok obsahujú zložky, ktoré pôsobia na plastové nožičky a zmäkčujú ich. V prípade potreby podložte pod prístroj protišmykovú podložku.

## **4. Obsah balenia**

- 1 základný prístroj 8
- 4 sušiacie koše 3
- 1 najvrchnejší sušiaci kôš 2
- 1 veko 1
- 1 návod na obsluhu


## 5. Uvedenie do prevádzky





### NEBEZPEČENSTVO POŽIARU!

- ⊙ Prístroj postavte na suchú, rovnú, nekľavú a teplovzdornú podložku.
- ⊙ Prístroj sa nesmie prevádzkovať v blízkosti horľavých tekutín a materiálov alebo v prostredí, kde hrozí nebezpečenstvo výbuchu. Dodržujte min. 30 cm vzdialenosť od stien.
- ⊙ Aby ste predišli prehriatiu prístroja, neprekrývajte ho a neprekrývajte vetracie štrbiny 6 na spodnej strane prístroja.

UPOZORNENIE: Počas prvej prevádzky sa môže vyskytnúť mierny zápach. To nie je chyba výrobku. Pred prvým sušením by ste mali prístroj vyčistiť, spustiť naprázdno podľa nasledujúceho pokynu a následne znovu vyčistiť. Postarajte sa pritom o dostatočné vetranie.

- Odstráňte všetok obalový materiál.
  - Skontrolujte, či máte všetky diely a či nie sú poškodené.
  - Pred prvým použitím prístroj očistite! (pozri „Čistenie“ na strane 63)
1. Základný prístroj 8 postavte na suchý, rovný a nešmyklavý podklad.
  2. Nasadzte sušiacu koše 3 a najvrchnejší sušiaci kôš 2.
  3. Nasadzte veko 1.
  4. Zástrčku 4 zastrčte do zásuvky, ktorá zodpovedá údajom na typovom štítku. Na displeji 13 bliká 00 a zobrazuje sa Hr.
  5. Pomocou tlačidiel — 15 a + 16 nastavte čas sušenia 1 hodinu (01 Hr).
  6. Raz krátko stlačte tlačidlo  14. Bliká 55 a zobrazuje sa °C.
  7. Pomocou tlačidiel — 15 a + 16 nastavte teplotu sušenia na 70 °C.

8. Na spustenie prístroja stlačte raz krátko tlačidlo  17.
9. Po uplynutí nastaveného času sa prístroj vypne. Ventilátor 9 sa zastaví. Na krátko čas zaznie akustický signál a na displeji 13 sa trvalo zobrazí 00.

UPOZORNENIE: Toto prvé zahriatie môžete prerušiť už po 30 minútach tak, že tlačidlo  17 podržíte stlačené tak dlho, kým sa nezastaví ventilátor 9 a na displeji 13 sa trvalo zobrazí 00.

10. Vytiahnite zástrčku 4.
11. Prístroj nechajte vychladnúť.
12. Prístroj opäť vyčistite (pozri „Čistenie“ na strane 63).

## 6. Sušenie

### 6.1 Všeobecné informácie o sušení

Sušenie je postup na konzerváciu potravín. Spočíva v tom, že sa potraviny zbavujú vody. Nízky obsah vody odoberá životnú základňu baktériám a plesniam. Proces sušenia prebieha pri relatívne nízkych teplotách (40 – 70 °C). Nemusia sa pridávať žiadne chemické prísady, soľ alebo cukor. Tým zostávajú potraviny v prírodnom stave. Vitamíny zostanú z veľkej časti zachované. Minerálne látky, balastné látky a výživné látky sa procesom sušenia koncentrujú. Množstvo sušených potravín má vďaka tomu intenzívnu arómu. Sušené potraviny sú vďaka odstráneniu vody zvlášť ľahké a môžu sa uschovávať a prepravovať bez chladenia alebo špeciálneho obalu. Sušené potraviny sa v sušenej podobe môžu aj konzumovať (napr. sušené ovocie), môžu sa však aj ďalej spracúvať (napr. hríby) alebo variť (napr. bylinky).

## 6.2 Spôsob funkcie sušiaceho automatu

Sušiaci automat vŕahuje cez vetracie štrbiny 6 na spodnej strane čerstvý vzduch a zahrieva ho. Teplý, suchý vzduch prúdi cez sušiacu koše 2/3 zdola nahor. Preto je dôležité, aby...

- ... neboli koše preplnené,
- ... neboli mriežky v sušiacich košoch prikryté a
- ... bolo zaistené voľné vetranie dookola.

Teplým, suchým prúdom vzduchu sa uskutočňuje šetrné sušenie, ktoré trvá odlišne dlho podľa obsahu vody v potravinách a hrúbky kusov. Na orientáciu nájdete odporúčania pre teploty a orientačné hodnoty pre čas sušenia v kapitole „Tabuľky potravín“ na strane 59.

## 6.3 Výber a príprava potravín

Na dosiahnutie dobrej kvality a trvanlivosti je rozhodujúci starostlivý výber a príprava potravín. Preto tu k tomu nájdete niekoľko tipov.

- Potraviny by mali byť čerstvé. Zrelé ovocie a zrelá zelenina majú viac arómy. Každopádne by však potraviny nemali byť prezreté.
- Podľa možnosti používajte potraviny bezchybnej kvality. Vyberajte, napr. ovocie bez zlých miest, bez dotlačených miest a bez pokazených miest. Prípadne zlé miesta poriadne vyrežte.
- Potraviny dôkladne vyčistite a starostlivo dodržiavajte pravidlá kuchynskej hygieny. Pracujte s čistými rukami a čistým kuchynským náradím.
- Pri rezaní nadrobno nezabudnite, že potraviny sa pri sušení zmenšia. Preto ich nerežte príliš nadrobno.
- Potraviny narežte na kúsky rovnakej veľkosti a tvaru, aby sa všetky kúsky rovnomerne usušili.
- Sušte potraviny priamo po príprave.

## Ovocie

- Odstraňovanie kôstok z kôstkového ovocia (napr. čerešne, slivky, marhule) je jednoduchšie, keď sa tieto najskôr sušia v celku asi dve tretiny času sušenia a až potom sa odstránia kôstky.
- Pri ovocí, ktoré ľahko zhnedne (napr. jablká), môžete odrezané plochy pred sušením zľahka namočiť do citrónovej šťavy.
- Položte nelúpané ovocie odrezanou plochou nahor do sušiacich košov 2/3.

## Zelenina

- Hríby vyutierajte vlhkou utierkou.
- Zeleninu dôkladne umyte.
- Zelenina by sa mala pred sušením krátko predvariť.

## Bylinky

- Bylinky sušte ako celé stonky.
- Bylinky umyte a dôkladne ich vytraste do sucha.
- Bylinky sa majú sušiť pri nízkych teplotách a nie príliš dlho. Inak stratia arómu.

## Mäso

- Používajte len čerstvé mäso.
- Odstráňte šľachy, kosti a tuk.
- Mäso dobre umyte a dôkladne ho osušte.
- Chudé mäso sa môže pred sušením osoliť alebo marinovať. Pred sušením ho osušte.
- Mäso narežte na tenké plátky.

## Ryba

- Používajte len čerstvú rybu.
- Odstráňte kostičky a kožu.
- Rybu dobre umyte.
- Pokvapkajte citrónovou šťavou a uložte asi na 30 minút do slanej vody. Potom dôkladne vyutierajte dosucha.
- Rybu narežte na tenké plátky.

## 7. Tabuľky potravín

Údaje o časoch sušenia v nasledujúcich tabuľkách sú orientačné hodnoty. Skutočné časy závisia od kvality potravín (druh, čerstvosť, zrelosť) a hrúbky kúskov.

Preto skontrolujte výsledok skúškou uchopením (vysušená vzorka). Ako by mal vyzeráť vysušený produkt, nájdete v poslednom stĺpci tabuľky. V prípade potreby skráťte alebo predĺžte čas sušenia.

### 7.1 Ovocie

Sušené potraviny	Príprava (orientačné hodnoty)	Teplota sušenia	Čas sušenia v hodinách (orientačné hodnoty)	Vysušená vzorka
Ananás	Plátky: 8 mm	70 °C	10 – 12	dobře ohybné
Jablká	Plátky: 8 mm / Medzery: 15 mm	70 °C	8 – 10	dobře ohybné
Marhule	rozpolené, šupka nadol	70 °C	10 – 12	ohybné
Banány	lúpané, rozpolené/rozštvrtené	70 °C	8 – 10	chrumkavé
Hrušky	Plátky: 3 mm	70 °C	8 – 10	ohybné
	rozpolené	70 °C	14 – 18	ohybné
Jahody	rozpolené alebo celé	70 °C	8 – 10	tvrdé
Figy	rozpolené	70 °C	8 – 10	suché
Čerešne	celé, odkôstkované	70 °C	10 – 12	kožovité
Slivky	rozpolené, šupka nadol	70 °C	10 – 12	ohybné
Hrozno	rozpolené, šupka nadol	70 °C	12 – 14	dobře ohybné

## 7.2 Zelenina

Sušené potraviny	Príprava (orientačné hodnoty)	Teplota sušenia	Čas sušenia v hodinách (orientačné hodnoty)	Vysušená vzorka
Fazole	celé	70 °C	6 – 8	krehké
Hrášok	vyľúpaný	50 °C	6 – 8	tvrdý
Uhorky	nelúpané, Plátky: 10 mm	50 °C	6 – 8	tvrdé
Mrkva	ľúpaná, Plátky: 8 mm	70 °C	6 – 8	tvrdá
Cibuľa	rozpoľená, dlhé kusky: 6 – 8 cm	70 °C	6 – 10	krehké
Paprika	Prúžky: 6 – 8 cm	60 °C	6 – 8	ohybné
Hríby	na plátky, malé hríby v celku	50 °C	4 – 6	tuhé
Zeler	ľúpaný, Plátky: 8 mm	70 °C	6 – 10	tvrdý
Paradajky	rozpoľené	70 °C	12 – 14	ohybné
	Plátky: 6 mm	70 °C	7 – 10	tvrdé
Cuketa	nelúpaná, Plátky: 8 mm	60 °C	6 – 8	tvrdá

## 7.3 Ďalšie potraviny

Sušené potraviny	Príprava (orientačné hodnoty)	Teplota sušenia	Čas sušenia v hodinách (orientačné hodnoty)	Vysušená vzorka
Bylinky (bazalka, oregáno, rozmarín, petržlen, pažitka, kôpor, estragón atď.)	celé stonky	40 °C	2 – 4	krehké
Mäso	na tenké plátky	60 °C	10 – 12	
Ryba	na tenké plátky	60 °C	10 – 12	

## 8. Obsluha



### NEBEZPEČENSTVO POŽIARU!

- Prístroj postavte na suchú, rovnú, neklzávu a teplovzdornú podložku.
- Prístroj sa nesmie prevádzkovať v blízkosti horľavých tekutín a materiálov alebo v prostredí, kde hrozí nebezpečenstvo výbuchu. Dodržujte min. 30 cm vzdialenosť od stien.
- Aby ste predišli prehriatiu prístroja, neprekrývajte ho a neprekrývajte vetracie štrbiny 6 na spodnej strane prístroja.



### NEBEZPEČENSTVO poranenia popálením!

- Ventilátor 9 (predovšetkým kovové časti), veko 1, sušiacie koše 2/3 a sušené potraviny môžu byť počas prevádzky horúce. Prístroja sa počas prevádzky dotýkajte iba na rukovätiach a ovládacích prvkoch 5.
- Po vypnutí nechajte prístroj a sušené potraviny vychladnúť predtým, ako vyberiete sušené potraviny a budete čistiť prístroj.

### 8.1 Zloženie a naplnenie prístroja

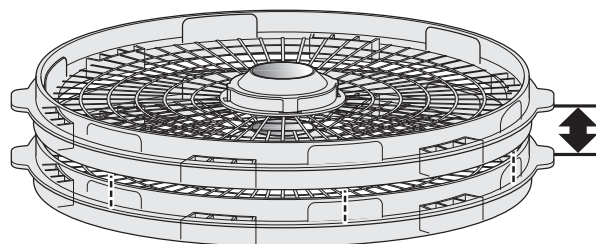
#### UPOZORNENIA:

- Obrázok A: Najvrchnejší sušiaci kôš 2 musíte použiť vždy a musí sa vždy vkladať ako najvrchnejší. Rozpoznáte ho podľa zatvoreného krytu 11 v strede.
- Obrázok A: Počet sušiacich košov 3 môžete meniť. Rozpoznáte ich podľa otvorov 10 v strede.

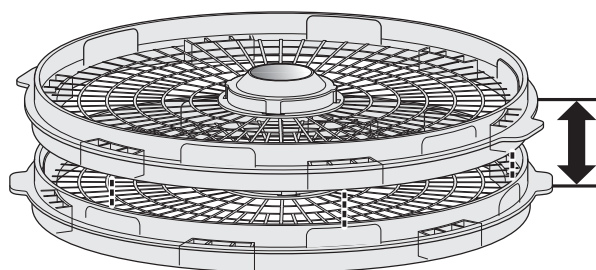
### Nastavenie vzdialeností

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

- Normálna vzdialenosť:** Pre menšiu vzdialenosť uložte sušiacie koše na seba tak, aby 6 úzkych a 6 širokých výstupkov na okraji sušiacich košov stálo striedavo k sebe.



- Väčšia vzdialenosť:** Pre väčšiu vzdialenosť uložte sušiacie koše na seba tak, aby 6 úzkych a 6 širokých výstupkov stálo nad sebou.



### Naplnenie

- Základný prístroj 8 postavte na suchý, rovný a nešmyklavý podklad.
- Naplňte sušiacie koše 2/3 pripravenými sušenými potravinami. Dbajte pritom o to, aby ste sušiacie koše nepreplnili. Cez mriežkované dna sušiacich košov musí cirkulovať vzduch. Sušiacie koše rovnomerne naplňte a sušené potraviny nekladte vo viacerých vrstvách na seba.
- Nasadte sušiacie koše 3 a najvrchnejší sušiaci kôš 2.
- Nasadte veko 1.







## 8.2 Vykonanie nastavení a spustenie sušenia

---

UPOZORNENIE: Orientačné hodnoty pre teplotu sušenia, čas sušenia a vzorku sušenia nájdete v kapitole „Tabuľky potravín“ na strane 59.


---

1. Zástrčku 4 zastrčte do zásuvky, ktorá zodpovedá údajom na typovom štítku. Na displeji 13 bliká 00 a zobrazuje sa Hr.
2. Tlačidlami — 15 a + 16 nastavte čas sušenia v rozsahu 1 až 48 hodín (01 Hr až 48 Hr) v krokoch po 1 hodine.
3. Stlačte raz krátko tlačidlo  14, aby ste prepli na nastavenie teploty. Bliká 55 a zobrazuje sa °C.
4. Na prepnutie jednotky pre teplotu medzi °C a °F podržte tlačidlo  14 stlačené.
5. Tlačidlami — 15 a + 16 nastavte teplotu sušenia v rozsahu 40 °C až 70 °C (resp. 100 °F až 160 °F) v krokoch po 5°.
6. Na spustenie sušenia stlačte raz krátko tlačidlo  17. Spustí sa ventilátor 9. Na displeji 13 sa zobrazí symbol hodín , nastavená teplota a zvyšný čas sušenia sa zobrazujú striedavo. Čas sušenia sa zobrazuje v hodinách (Hr), počas poslednej hodiny v minútach (Min).
7. Po uplynutí nastaveného času sa prístroj vypne. Ventilátor 9 sa zastaví. Na displeji 13 sa trvalo zobrazí 00.

8. Skontrolujte sušené potraviny pomocou vzorky sušenia (pozri „Tabuľky potravín“ na strane 59). Ak nie sú sušené potraviny ešte dostatočne vysušené, spustíte sušenie odznovu na kratší čas dosušenia.
9. Po uplynutí nastaveného času sa prístroj vypne. Ventilátor 9 sa zastaví. Na krátky čas zaznie akustický signál a na displeji 13 sa trvalo zobrazí 00.
10. Po skončení sušenia vyťahnite zástrčku 4.

## 8.3 Zmena nastavení počas sušenia


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

1. Krátko stlačte tlačidlo  14. Na displeji 13 bliká zvyšný čas.
2. Pokiaľ bliká hodnota na displeji 13 (asi 2 sekundy), môžete ju zmeniť tlačidlami — 15 a + 16.

---

UPOZORNENIE: Aj keď sa počas poslednej hodiny zobrazuje zvyšný čas v minútach, môžete zmeniť čas sušenia len v krokoch po hodine.



---

3. Stlačte raz krátko tlačidlo  14, aby ste prepli na nastavenie teploty. Nastavenie teploty môžete takisto zmeniť tlačidlami — 15 a + 16, kým bliká hodnota (asi 2 sekundy).
4. Asi po 2 sekundách sa hodnoty uložia a zobrazujú sa trvalo.




## 8.4 Prerušenie sušenia

Sušenie môžete kedykoľvek prerušiť, napr. aby sa pred uplynutým nastaveného času sušenia odobrali vzorku sušenia.

- Na prerušenie sušenia stlačte raz krátko tlačidlo  17. Ventilátor 9 sa zastaví. Na displeji 13 bliká PA.
- Na pokračovanie sušenia znovu krátko stlačte tlačidlo  17.

## 8.5 Prerušenie sušenia

Sušenie môžete kedykoľvek prerušiť, napr. ak sú sušené potraviny dostatočne vysušené už pred uplynutím nastaveného času.

1. Tlačidlo  17 držte stlačené dovtedy, kým sa ventilátor 9 nezastaví, zaznie krátky akustický signál a na displeji 13 sa trvalo zobrazí 00.
2. Po skončení sušenia vytiahnite zástrčku 4.

## 8.6 Vybratie a uschovanie sušených potravín

- Sušené potraviny nechajte dobre vychladnúť predtým, ako ich vyberiete a zabalíte.
- Sušené potraviny zabaľte vzduchotesne, napr. do pohárov s pevne uzatvárajúcimi viečkami alebo do plastových vrieciek. Sušené potraviny môžete aj vákuovo zabalíť.
- Sušené potraviny uschovajte chránené pred svetlom.

## 9. Čistenie

Pred prvým použitím prístroj vyčistite!



**NEBEZPEČENSTVO** zásahu elektrickým prúdom!

- ⊙ Pred čistením prístroja vytiahnite zástrčku 4 zo zásuvky.
- ⊙ Základný prístroj 8, pripojovacie vedenie 4 a zástrčka sa nesmú ponárať do vody alebo iných kvapalín.
- ⊙ Dbajte o to, aby sa pri čistení do ventilátora 9 nedostala vlhkosť.



**NEBEZPEČENSTVO** úrazov spôsobených popálením!

- ⊙ Pred čistením nechajte všetky časti vychladnúť.

**VÝSTRAHA** pred vecnými škodami!

- ⊙ Nepoužívajte agresívne ani abrazívne čistiace prostriedky.

Prístroj očistite po každom použití a pri čistení odstráňte pritom všetky zvyšky jedál.

### Veko a sušiacie koše

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

### Základný prístroj

- Základný prístroj 8 čistite mierne navlhčenou handrou, prípadne s malým množstvom jemného prostriedku na umývanie.

## 10. Uskladnenie



**NEBEZPEČENSTVO** pre deti!

☉ Prístroj uchovávajte mimo dosahu detí.

- Pred uskladnením prístroja všetky časti vyčistite a nechajte ich dobre vyschnúť.
- Zvoľte také miesto, kde na prístroj nemôžu pôsobiť vysoké teploty ani vlhkosť.

## 11. Likvidácia

Tento produkt podlieha európskej smernici 2012/19/EÚ.

Symbol prečiarknutého smetného koša na kolesách znamená, že produkt musí byť odovzdaný do osobitného



zberu odpadu v Európskej únii. Platí to pre produkt a všetky diely príslušenstva, ktoré sú označené týmto symbolom. Označené produkty sa nesmú likvidovať s bežným domácim odpadom, ale musia sa odovzdať na zberné miesto na recykláciu elektrických a elektronických prístrojov.

Tento symbol recyklácie označuje, napr. predmet alebo časti materiálu, ako hodiace sa na recykláciu. Recyklácia pomáha znižovať spotrebu surovín a zaťaženie životného prostredia.



### Obal

Ak chcete zlikvidovať obal, dbajte na príslušné predpisy vo vašej krajine týkajúce sa životného prostredia.


## 12. Riešenie problémov

Ak by váš prístroj zrazu prestal správne fungovať, skontrolujte ho najprv podľa tohto kontrolného zoznamu. Možno ide len o malý problém, ktorý budete vedieť odstrániť aj vy.




**NEBEZPEČENSTVO** zásahu elektrickým prúdom!






☉ V žiadnom prípade sa nepokúšajte opraviť prístroj sami.

Chyba	Možné príčiny/ opatrenia
Prístroj nefunguje	<ul style="list-style-type: none"><li>• Je zabezpečené napájanie prúdom?</li><li>• Skontrolujte pripojenie.</li></ul>
Prístroj sa nedá spustiť tlačidlom  17.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Je nastavený čas sušenia 00 Hr? Čas sušenia nastavte v rozsahu 1 až 48 hodín.</li></ul>
Prístroj sa automaticky vypne a nedá sa znovu zapnúť.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Prístroj má ochranu proti prehriatiu. Táto vypne prístroj v prípade prehriatia. Obráťte sa na servisné centrum.</li></ul>

## 13. Technické údaje

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

### Použité symboly

	Ochranná izolácia
	Overená bezpečnosť. Prístroje musia zodpovedať všeobecne uznávaným pravidlám techniky a sú v súlade s nemeckým zákonom o bezpečnosti výrobkov (Prod-SG).
	S označením CE spoločnosť HOYER Handel GmbH vyhlasuje zhodu ES.
	Tento symbol pripomína, aby ste obal ekologicky zlikvidovali.
	Recyklovateľné materiály: kartón (okrem vlnitej lepenky)
	Symbol označuje diely, ktoré sa môžu umývať v umývačke.

Technické zmeny vyhradené.

## 14. Záruka spoločnosti HOYER Handel GmbH

Vážená zákazníčka, vážený zákazník, na tento prístroj sa vzťahuje záruka 3 roky od dátumu kúpy. V prípade výskytu nedostatkov tohto výrobku máte voči predajcovi výrobku zákonom stanovené práva. Tieto zákonom stanovené práva nie sú obmedzené našimi nižšie uvedenými záručnými podmienkami.

### Záručné podmienky

Záručná doba začína plynúť od dátumu kúpy. Originálny pokladničný blok si, prosím, uschovejte. Tento blok slúži ako doklad o kúpe. V prípade, že sa v priebehu troch rokov od dátumu kúpy tohto výrobku vyskytne chyba materiálu alebo výrobná chyba, výrobok Vám - podľa nášho uváženia - zdarma opravíme alebo vymeníme. Toto záručné plnenie predpokladá, že v rámci trojročnej lehoty predložíte nefunkčný prístroj a doklad o kúpe (pokladničný blok) a krátko písomne popíšete, v čom spočíva nedostatok a kedy sa vyskytol. V prípade, že sa záruka vzťahuje na príslušnú poruchu, obdržíte od nás opravený alebo nový výrobok. Pri oprave alebo výmene výrobku nezačína plynúť nová záručná doba.

### Záručná doba a zákonná záruka

Záručná doba sa záručným plnením nepredlžuje. Toto sa vzťahuje aj na vymenené a opravené diely. Prípadné poškodenia a nedostatky existujúce už pri kúpe sa musia nahlásiť ihneď po vybalení. Prípadné opravy po uplynutí záručnej doby budú spoplatnené.

### Rozsah záruky

Prístroj bol starostlivo zhotovený podľa prísnych smerníc kvality a pred zaslaním bol dôkladne skontrolovaný. Záručné plnenie sa vzťahuje na materiál a navýrobné chyby.

Záruka sa nevzťahuje na namáhané diely, ktoré sú vystavené normálnemu opotrebeniu, na poškodenia krehkých dielov, napr. spínačov, batérií, osvetľovacích prostriedkov alebo iných dielov vyrobených zo skla.

Táto záruka zaniká, ak bol výrobok poškodený alebo nebol používaný alebo udržiavaný odborné. Pre správne používanie výrobku sa musia presne dodržiavať všetky pokyny uvedené v návode na obsluhu. Účelom použitia a konaniam, ktoré návod na obsluhu neodporúča alebo pred ktorými varuje, je potrebné sa bezpodmienečne vyhýbať.

Výrobok je určený výlučne na súkromné použitie a nie na komerčné účely. V prípade nevhodného a neodborného, príp. násilného zaobchádzania s prístrojom a zásahov, ktoré neboli vykonané našim servisným centrom, záruka zaniká.

### **Postup pri reklamacii**

Pre rýchle spracovanie vašej žiadosti, prosím, postupujte podľa nasledovných pokynov:

- Pri všetkých otázkach majte pripravené číslo výrobku IAN: 314663 a pokladničný blok ako doklad o kúpe.
- Číslo artikla nájdete na typovom štítku, ako rytinu, na titulnej stránke návodu (vľavo dole) alebo ako nálepku na zadnej alebo spodnej strane prístroja.
- V prípade, že sa na prístroji vyskytli chyby vo funkcii alebo iné nedostatky, najskôr telefonicky alebo e-mailom kontaktujte nižšie uvedené servisné centrum.
- Výrobok, ktorý bol označený za nefunkčný, môžete následne spolu s dokladom o kúpe (pokladničný blok) a uvedením, v čom spočíva daný nedostatok a kedy sa objavil, zaslať zdarma na servisnú adresu, ktorá vám bola oznámená.



Na stránke [www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com) si môžete stiahnuť túto a mnohé ďalšie príručky, videá k výrobkom a softvér.



### **Service stredisko**

 Servis Slovensko

Tel.: 0850 232001

E-Mail: [hoyer@lidl.sk](mailto:hoyer@lidl.sk)

IAN: 314663



### **Dodávateľ**

Majte, prosím, na pamäti, že nasledujúca adresa nie je servisná adresa: Najskôr kontaktujte vyššie uvedené servisné centrum.

HOYER Handel GmbH

Tasköprüstraße 3

DE-22761 Hamburg

NEMECKO



# **Inhalt**

1. Übersicht .....	69
2. Bestimmungsgemäßer Gebrauch .....	70
3. Sicherheitshinweise .....	70
4. Lieferumfang .....	73
5. Inbetriebnahme .....	73
6. Dörren .....	74
6.1 Allgemeine Informationen zum Dörren .....	74
6.2 Funktionsweise des Dörrautomaten .....	74
6.3 Auswahl und Vorbereitung der Lebensmittel .....	75
7. Lebensmittel-Tabellen .....	76
7.1 Obst .....	76
7.2 Gemüse .....	77
7.3 Weitere Lebensmittel .....	77
8. Bedienung .....	78
8.1 Gerät zusammensetzen und befüllen .....	78
8.2 Einstellungen vornehmen und Dörrvorgang starten .....	79
8.3 Einstellungen während des Dörrvorganges ändern .....	79
8.4 Dörrvorgang unterbrechen .....	80
8.5 Dörrvorgang abbrechen .....	80
8.6 Dörrgut entnehmen und aufbewahren .....	80
9. Reinigen .....	80
10. Aufbewahrung .....	81
11. Entsorgen .....	81
12. Problemlösung .....	81
13. Technische Daten .....	82
14. Garantie der HOYER Handel GmbH .....	82

# 1. Übersicht



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

## **Bild A: Dörrkörbe unterscheiden**

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

Unten: Dörrkorb 3 mit Öffnung 10 in der Mitte

## **Bild B: Bedienelemente 5**

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

## **Herzlichen Dank für Ihr Vertrauen!**


Wir gratulieren Ihnen zu Ihrem neuen Dörrautomaten.

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

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

Wir wünschen Ihnen viel Freude mit Ihrem neuen Dörrautomaten.

### **Symbole am Gerät**

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

## **2. Bestimmungsgemäßer Gebrauch**

Der Dörrautomat ist zum Trocknen von Lebensmitteln vorgesehen.

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

Dieses Gerät darf nicht für gewerbliche Zwecke eingesetzt werden.

### **Vorhersehbarer Missbrauch**

---

WARNUNG vor Sachschäden!

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

## **3. Sicherheitshinweise**

### **Warnhinweise**

Falls erforderlich, werden folgende Warnhinweise in dieser Bedienungsanleitung verwendet:



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

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

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

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



## ***Anweisungen für den sicheren Betrieb***

- ⊙ Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauches des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.
- ⊙ Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- ⊙ Reinigung und Benutzerwartung dürfen nicht durch Kinder ohne Beaufsichtigung durchgeführt werden, es sei denn, sie sind älter als 8 Jahre und beaufsichtigt.
- ⊙ Kinder jünger als 8 Jahre sind vom Gerät und der Anschlussleitung fernzuhalten.
- ⊙ Dieses Gerät ist nicht dafür bestimmt, mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernwirksystem betrieben zu werden.
- ⊙ Wenn die Anschlussleitung dieses Gerätes beschädigt wird, muss sie durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- ⊙ Reinigen Sie alle Teile und Flächen, die mit Lebensmitteln in Verbindung kommen, vor dem ersten Gebrauch (siehe "Reinigen" auf Seite 80).



### ***GEFAHR für Kinder***

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



### ***GEFAHR für und durch Haus- und Nutztiere***

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



### **GEFAHR von Stromschlag durch Feuchtigkeit**

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



### **GEFAHR durch Stromschlag**

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

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



### **GEFAHR von Brand**

- ⊙ Das Gerät darf nicht in der Nähe von brennbaren Flüssigkeiten und Materialien oder in explosionsgefährdeter Umgebung betrieben werden. Halten Sie einen Abstand von mindestens 30 cm zu Wänden ein.
- ⊙ Um eine Überhitzung des Gerätes zu vermeiden und eine optimale Trocknung zu gewährleisten:
  - Decken Sie das Gerät nicht ab.
  - Halten Sie die Lüftungsschlitze auf der Unterseite des Basisgerätes frei.
  - Stellen Sie das Gerät auf einen ebenen, glatten Untergrund. Tischdecken, Textilien und Ähnliches können die freie Belüftung behindern.
  - Decken Sie die Gitterböden der Dörrekörbe 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 80)
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 80).

## 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 76.

## **6.3 Auswahl und Vorbereitung der Lebensmittel**

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

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

### **Obst**

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

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

### **Gemüse**

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

### **Kräuter**

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

### **Fleisch**

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

### **Fisch**

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

## 7. Lebensmittel-Tabellen

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

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

### 7.1 Obst

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

## 7.2 Gemüse

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

## 7.3 Weitere Lebensmittel

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

## 8. Bedienung



### BRANDGEFAHR!

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



### GEFAHR von Verletzung durch Verbrennen!

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

## 8.1 Gerät zusammensetzen und befüllen

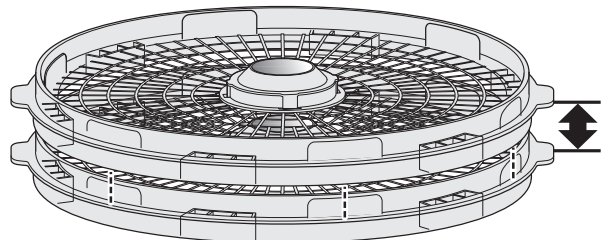
### HINWEISE:

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

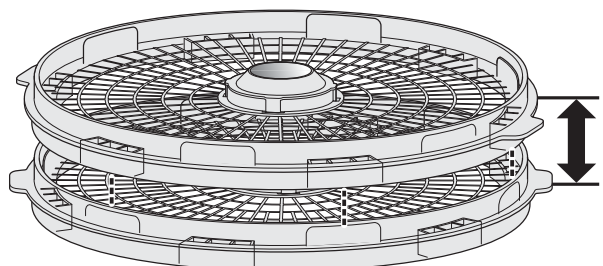
### **Einstellen der Abstände**

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

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



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





## **Befüllen**



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



## **8.2 Einstellungen vornehmen und Dörrvorgang starten**

---

HINWEIS: Richtwerte für die Dörrtemperatur, die Dörrzeit und die Dörrprobe finden Sie im Kapitel "Lebensmittel-Tabellen" auf Seite 76.


---

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 76). 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 angefeuchteten Tuch, ggf. mit etwas mildem Spülmittel.

## 10. Aufbewahrung



GEFAHR für Kinder!

- ⊙ Bewahren Sie das Gerät außerhalb der Reichweite von Kindern auf.

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

## 11. Entsorgen

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



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



### Verpackung

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


## 12. Problemlösung

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




GEFAHR durch Stromschlag!

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

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

### 13. Technische Daten

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

#### Verwendete Symbole

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

Technische Änderungen vorbehalten.

### 14. Garantie der HOYER Handel GmbH

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

#### Garantiebedingungen

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

#### Garantiezeit und gesetzliche Mängelansprüche

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

#### Garantieumfang

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

Die Garantieleistung gilt für Material- oder Fabrikationsfehler.

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

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

### **Abwicklung im Garantiefall**

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

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

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



Auf [www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com) können Sie diese und viele weitere Handbücher, Produktvideos und Software herunterladen.



### **Service-Center**

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

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

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

IAN: 314663



### **Lieferant**

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

HOYER Handel GmbH  
Tasköprüstraße 3  
DE-22761 Hamburg  
DEUTSCHLAND