



SG500

/ PL / SUSZARKA DO ŻYWNOSCI **/ EN /** FOOD DEHYDRATOR
/ DE / LEBENSMITTEL DEHYDRATOR **/ RU /** СУШИЛКА ДЛЯ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ
/ ES / DESHIDRATADOR DE ALIMENTOS



Eldom Sp. z o.o. • ul. Pawła Chromika 5a • 40-238 Katowice, POLAND
tel: +48 32 2553340 • fax: +48 32 2530412 • www.eldom.eu





/PL/

Usuwanie wyeksploatowanych urządzeń elektrycznych i elektronicznych (dotyczy krajów Unii Europejskiej i innych krajów europejskich z wydzielonymi systemami zbierania odpadów).

Ten symbol na produkcie lub jego opakowaniu oznacza, że produkt nie powinien być zaliczany do odpadów domowych. Należy go przekazać do odpowiedniego punktu, który zajmuje się zbieraniem i recyklingiem urządzeń elektrycznych i elektronicznych. Prawidłowe usunięcie produktu zapobiegnie potencjalnym negatywnym konsekwencjom dla środowiska naturalnego i zdrowia ludzkiego wynikających z obecności substancji niebezpiecznych w produkcie. Urządzenie elektryczne należy oddać tak, aby ograniczyć jego ponowne użycie i wykorzystanie. Jeżeli w urządzeniu znajdują się baterie należy je wyjąć i oddać do punktu składowania osobno. URZĄDZENIA NIE WRZUCAĆ DO POJEMNIKA NA ODPADY KOMUNALNE. Recykling materiałów pomaga w zachowaniu surowców naturalnych. Aby uzyskać szczegółowe informacje o recyklingu tego produktu, należy się skontaktować z władzami lokalnymi, firmą świadczącą usługi oczyszczania lub sklepem, w którym produkt został kupiony.

/EN/

The disposal of used electrical and electronic equipment (applies to European Union countries and other European countries with separate waste-collection systems). This symbol on the product or its packaging indicates that it should not be classified as household waste. It should be handed over to an appropriate company dealing with the collection and recycling of electrical and electronic equipment. The correct disposal of the product will prevent potential negative consequences for the environment and human health resulting from hazardous substances present in the product. Electrical devices must be handed over to restrict their re-use and further treatment. If the device contains batteries, remove them, and hand them over to a storage point separately. DO NOT THROW EQUIPMENT INTO THE MUNICIPAL WASTE BIN. Material recycling helps to preserve natural resources. For detailed information on how to recycle this product, please contact your local authority, the recycling company, or the shop where you bought it.

/DE/

Entsorgung von gebrauchten Elektro- bzw. Elektronikgeräten (gilt für Länder der Europäischen Union und andere europäische Länder mit getrennten Abfallsammelsystemen).

Dieses Symbol auf dem Produkt oder seiner Verpackung weist darauf hin, dass das Produkt nicht als Hausmüll entsorgt werden darf. Übergeben Sie Elektroschrott an die entsprechende Sammel- und Recyclingstelle für Elektro- bzw. Elektronikgeräte. Die ordnungsgemäße Entsorgung des Produkts verhindert mögliche negative Folgen für die Umwelt und die menschliche Gesundheit, die sich aus den im Produkt enthaltenen gefährlichen Stoffen ergeben können. Das elektrische Gerät muss so übergeben werden, dass die Wiederverwendung und der weitere Gebrauch eingeschränkt sind. Falls sich Batterien im Gerät befinden, entfernen Sie diese und übergeben Sie sie separat an die Sammelstelle. NICHT IN DEN HAUSMÜLL WERFEN. Das Recycling von Materialien trägt zur Schonung der natürlichen Ressourcen bei. Detaillierte Informationen zum Recycling dieses Produkts erhalten Sie bei Ihren örtlichen Behörden, dem Entsorgungsbetrieb oder dem Geschäft, in dem Sie dieses Produkt gekauft haben.

/ES/

Eliminación de residuos de aparatos eléctricos y electrónicos (aplicable a los países de la Unión Europea y a otros países europeos que poseen sistemas aislados de recogida de residuos).

Este símbolo en el producto o en su embalaje indica que el producto no debe clasificarse como residuo doméstico. Hay que entregarlo en un punto autorizado de recogida y reciclaje de aparatos eléctricos y electrónicos. La eliminación adecuada del producto prevendrá las posibles consecuencias negativas para el medio ambiente y la salud humana derivadas de la presencia de sustancias peligrosas en el producto. El dispositivo eléctrico debe ser entregado de manera que se pueda limitar su reutilización y reuso. Si hay pilas en el aparato, hay que quitarlas y entregarlas por separado al punto de almacenamiento. NO TIRAR EL DISPOSITIVO EN EL CUBO DE BASURA MUNICIPAL. El reciclaje de materias ayuda a preservar los recursos naturales. Para obtener la información específica sobre el reciclaje de este producto, póngase en contacto con las autoridades locales, con un proveedor de servicios de reciclaje o con la tienda en la que lo compró.

/RU/

Утилизация вышедшего из эксплуатации электрического и электронного оборудования (относится к странам Европейского Союза и другим европейским странам с системами раздельного сбора отходов).

Этот символ на продукте или его упаковке означает, что продукт не следует рассматривать как бытовые отходы. Его следует направить в соответствующий пункт сбора и последующей переработки электрического и электронного оборудования. Правильная утилизация продукта предотвратит возможные негативные последствия для окружающей среды и здоровья человека, связанные с наличием в продукте опасных веществ. Электрическое устройство должно быть передано для утилизации таким образом, чтобы ограничить его повторное использование. Если в устройстве имеются батарейки, извлеките их и передайте в место сбора отдельно. НЕ ВЫБРАСЫВАЙТЕ ОБОРУДОВАНИЕ В КОНТЕЙНЕР ДЛЯ БЫТОВЫХ ОТХОДОВ. Повторная переработка материалов помогает сохранить природные ресурсы. Для получения подробной информации о том, как утилизировать данное изделие, обратитесь в местный орган власти, компанию, занимающуюся уборкой мусора, или в магазин, в котором вы приобрели данный продукт.

WSKAZÓWKI BEZPIECZEŃSTWA

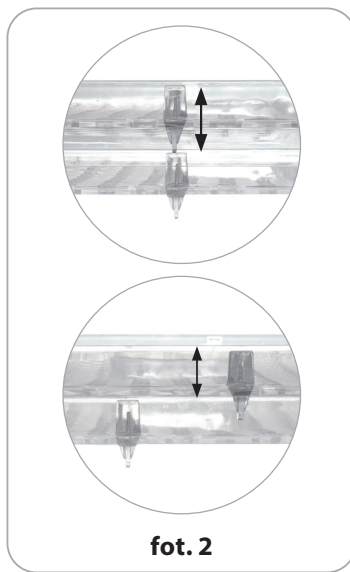
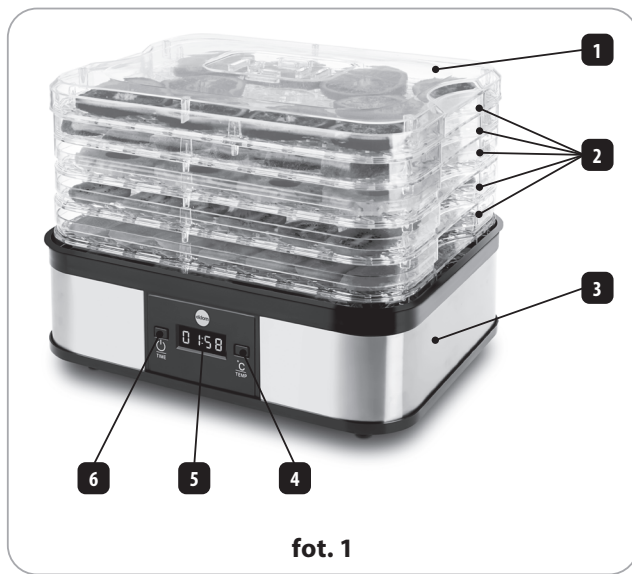
Przed użyciem przeczytać dokładnie instrukcję obsługi.

1. Urządzenie przeznaczone jest tylko do użytku domowego.
2. Przewód przyłączeniowy należy podłączyć do gniazdka o parametrach zgodnych z podanymi w instrukcji.
3. Używanie przedłużacza z tym urządzeniem nie jest zalecane. Jeśli jednak konieczne jest użycie przedłużacza, należy się upewnić, że jego parametry są zgodne z parametrami urządzenia, aby uniknąć przegrzania. Nie używać jednocześnie żadnego innego urządzenia na przedłużaczu. Nie należy umieszczać przedłużacza w miejscu, w którym może zostać pociągnięty przez dzieci lub zwierzęta lub potknąć się o niego
4. Nie używać jednorazowo dłużej niż 48 godzin. Po zakończeniu nieprzerwanej pracy urządzenia przez 48 godzin należy wyłączyć urządzenie, wyjąć wtyczkę z gniazdka i pozostawić do ostygnięcia.
5. Nie używać na wolnym powietrzu.
6. Nie chwycić urządzenia mokrymi rękami.
7. Nie należy pozostawiać używanego urządzenia bez nadzoru.
8. Niniejszy sprzęt może być użytkowany przez dzieci w wieku co najmniej 8 lat i przez osoby o obniżonych możliwościach fizycznych, umysłowych i osoby o braku doświadczenia i znajomości sprzętu, jeżeli zapewniony zostanie nadzór lub instruktaż odnośnie do użytkowania sprzętu w bezpieczny sposób, tak aby związane z tym zagrożenia były zrozumiałe. Dzieci nie powinny bawić się sprzętem. Dzieci bez nadzoru nie powinny wykonywać czyszczenia i konserwacji sprzętu. Zachować szczególną ostrożność, gdy w pobliżu urządzenia znajdują się dzieci. Dzieci winny pozostawać pod nadzorem, by mieć pewność, że nie wykorzystują one urządzenia do zabawy.
9. Ustawić urządzenie na płaskiej, stabilnej i odpornej na wysoką temperaturę powierzchni.
10. Urządzenie należy odłączać od sieci zawsze poprzez pociągnięcie za wtyczkę a nie za przewód zasilający.

11. Nie wieszać przewodu na ostrych krawędziach i nie dopuszczać, aby stykał się z gorącymi powierzchniami.
12. Wyłączyć urządzenie z sieci, jeśli nie jest już ono używane oraz przed jego czyszczeniem.
13. Pozostawić do ostygnięcia przed założeniem lub zdjęciem części.
14. Nie dotykać gorących powierzchni.
15. Przed wyjęciem wtyczki z gniazdka sieciowego wyłączyć najpierw urządzenie.
16. Nie wolno zanurzać podstawy z silnikiem, przewodu i wtyczki w wodzie lub innych płynach.
17. Nie wolno używać uszkodzonego urządzenia również wtedy, gdy uszkodzony jest przewód sieciowy lub wtyczka. W takim przypadku należy oddać urządzenie do naprawy w autoryzowanym punkcie serwisowym.
18. Nie przenosić ani nie przesuwac w trakcie użytkowania.
19. Nie wolno niczego stawiać na pokrywie urządzenia.
20. Nie przykrywać urządzenia w czasie pracy.
21. Nie używać w pobliżu materiałów łatwopalnych jak meble, pościel, papier, ubrania, firany, wykładziny itp.
22. Nie wolno stawiać urządzenia w pobliżu innych urządzeń elektrycznych, palników, kuchenek, piekarników, itp.
23. Stosowanie akcesoriów niezalecanych przez producenta urządzenia może spowodować obrażenia.
24. Nie wolno wykorzystywać urządzenia do innych celów niż zostało przeznaczone.
25. Niewłaściwe użytkowanie urządzenia może spowodować jego uszkodzenie i zranienie użytkownika.
26. Firma Eldom Sp. z o. o. nie ponosi odpowiedzialności za ewentualne szkody powstałe w wyniku niewłaściwego używania urządzenia.

INSTRUKCJA OBSŁUGI

SUSZARKA DO ŻYWNOŚCI SG500



● OPIS OGÓLNY (fot. 1)

1. Pokrywa
2. Sita (5 szt.)
3. Podstawa
4. Regulacja temperatury
5. Wyświetlacz
6. Włącznik / timer

● DANE TECHNICZNE

- moc: **245W**
- napięcie zasilania: **220-240V ~ 50Hz**
- regulacja temperatury: **40-70°C**
- dopuszczalny czas nieprzerwanej pracy: **48 godz.**
- przerwa przed ponownym rozpoczęciem pracy: **2 godz.**

● PRZEZNACZENIE

Suszenie produktów to skuteczny sposób na ich konserwację. Ciepłe powietrze o stałej, regulowanej temperaturze swobodnie krąży wewnątrz urządzenia między górną i dolną pokrywą, sitami, których wysokość można regulować oraz podstawą zasilającą. Dlatego produkty znajdujące się w sekcjach urządzenia schną równomiernie i przy minimalnych stratach prozdrowotnych witamin. Dzięki temu można cieszyć się owocami, warzywami i grzybami, które są przygotowywane bez użycia niezdrowych substancji przez cały rok.

Za pomocą suszarki **SG500** można suszyć większość artykułów spożywczych, między innymi:

- grzyby,
- owoce,
- mięsa (wołowina, drób),
- makarony,

- warzywa - np. w celu przygotowania zdrowych posiłków instant (bez konserwantów),
- rośliny (kwiaty, liście),
- zioła, przyprawy
- owoce w cukrze, do późniejszego przetworzenia na soki instant,

● UŻYTKOWANIE

Po rozpakowaniu urządzenia należy upewnić się, czy nie uległo ono uszkodzeniu w czasie transportu. W razie jakichkolwiek wątpliwości należy wstrzymać się z jego użyciem do czasu skontaktowania się z punktem serwisowym. Przewód przyłączeniowy należy podłączyć do sieci elektrycznej o parametrach zgodnych z podanymi na tabliczce znamionowej.

Przed pierwszym użyciem należy umyć sita (2) i pokrywę (1).

● OBSŁUGA

- Upewnić się, że przewód przyłączeniowy jest odłączony od sieci.
- Ustawić podstawę (3) suszarki na płaskiej, stabilnej i odpornej na wysoką temperaturę powierzchni.
- Ułożyć sita (2) z produktami na podstawie (3).
- produkty przed suszeniem należy umyć, a następnie osuszyć.

UWAGA.

Nie umieszczać na sitach produktów mokrych.

- Produkty należy pokroić w kawałki mieszczące się swobodnie między ułożonymi sitami.
- Aby zwiększyć przestrzeń między sitami (2) wypustki z górnego sita należy ustawić na podpórkach dolnego (fot. 2). W przypadku cieńszych plastrów produktów można zredukować wysokość sit.
- W czasie pracy urządzenia ciepłe powietrze krąży we wnętrzu suszarki między pokrywą i sitami, a podstawą. Z tego też powodu produkty na sitach układać należy w sposób umożliwiający swobodny przepływ powietrza – produkty nie mogą być ułożone zbyt blisko siebie.

UWAGA.

Zaleca się założenie wszystkich 5 sit na podstawie podczas suszenia produktów, niezależnie od tego, ile sit jest pustych.

- Na najwyższe sito (2) nałożyć pokrywę (1).
- Włączyć wtyczkę urządzenia do sieci, a następnie nacisnąć raz przycisk (6) – cyfry na wyświetlaczu (5) zaczną migać.
- W czasie gdy cyfry na wyświetlaczu migają ustawić czas pracy urządzenia naciskając przycisk (6). Można ustawić czas od 1 do 48 godzin.
- Po ustawieniużądanego czasu cyfry przestaną migać i urządzenie rozpocznie pracę.

UWAGA.

Urządzenie nie włączy się jeśli nie zostanie ustawiony czas pracy.

Czas pracy można ustawić tylko gdy cyfry na wyświetlaczu (5) migają.

Gdy przestają migać, aby ustawić czas pracy należy urządzenie wyłączyć.

- Przyciskiem (4) ustawić temperaturę pracy od **40-70°C**
- Zalecane temperatury dla przykładowych produktów:
 - zioła: **40°C**
 - pieczywo: **40-50°C**
 - warzywa: **50-55°C**
 - owoce: **55-60°C**
 - mięso, ryby: **65-70°C**
- Po włączeniu urządzenia na wyświetlaczu (5) będzie pokazywany czas do zakończenia pracy na przemian z ustawioną temperaturą.

UWAGA.

Po włączeniu urządzenia nie można zmienić czasu pracy.

Aby zmienić czas pracy należy wyłączyć urządzenie i ponownie ustawić parametry pracy.

W trakcie pracy urządzenia można zmienić temperaturę.

- Urządzenie wyłączy się automatycznie po upływie zadanego czasu.
- Aby wyłączyć urządzenie wcześniej należy wcisnąć i przytrzymać włącznik (6).
- Po zakończeniu używania odłączyć urządzenie od sieci.

● PORADY I WSKAZÓWKI

- poniższa tabela zawiera orientacyjne czasy suszenia przykładowych produktów. Czas suszenia zależy od rodzaju produktu, grubości plasterków, stopnia wilgotności,
- czas suszenia zależy również od temperatury oraz wilgotności pomieszczenia,
- produkty przed suszeniem należy umyć, a następnie osuszyć
- należy usunąć zgniłe części oraz pestki,
- w przypadku ziół wskazane jest suszenie tylko młodych liści,
- wysuszone produkty najlepiej przechowywać w szklanych pojemnikach z metalowymi nakrętkami w ciemnym i suchym miejscu. Wysuszone zioła można przechowywać w papierowych torebkach,
- przechowywać tylko ostudzone produkty,
- pojemniki do przechowywania muszą być suche i czyste.

PRODUKT	PRZYGOTOWANIE	STOPIEŃ WYSUSZENIA	CZAS
JABŁKA	Obrać, wydrążyć i pokroić w plasterki. Na 2 minuty zanurzyć w marynacie. Odsączyć i ułożyć na sitach.	Giętkie	4-15 godz..
ŚLIWKI	Umyć, pozostawić w całości lub przepołować, usunąć pestki.	Zawilgocenie niewidoczne	5-25 godz.
BANANY	Obrać i pokroić na kawałki o gr.3mm.	Zawilgocenie niewidoczne	5-25 godz.
TRUSKAWKI	Umyć i pokroić na kawałki o gr. 9mm.	Zawilgocenie niewidoczne	5-25 godz.
ANANAS (świeży)	Obrać, pokroić w plastry lub w kostkę.	Twarde	6-36 godz.
ANANAS (z puszek)	Przed ułożenie na sitach odcedzić i osuszyć.	Giętkie	6-36 godz.
WIŚNIE	Przed suszeniem wypestkować.	Twarde	6-36 godz.
SKÓRKA POMARAŃCZY	Obraną skórkę pociąć na plasterki.	Kruche	6-15 godz.
GRUSZKI	Obrać i wydrążyć gniazdo nasienne. Pokroić w plasterki, połówki lub ćwiartki.	Giętkie i twarde	5-24 godz.
RABARBAR	Suszyć tylko miękkie łodygi.	Chrupiące	4-16 godz.
GRZYBY	Wybrać grzyby o zawiniętych pod spód kapeluszach, oczyścić z piachu lub obrać. Suszyć pokrojone lub w całości.	Twarde i kruche	3-10 godz.
PIETRUSZKA	Ułożyć listki na sitach.	Kruche	2-10 godz.
MARCHEW	Do suszenia wybrać młode kruche korzenie. Gotować na parze, aż będą miękkie. Pokroić w plasterki lub kostkę, a następnie odsączyć.	Twarde	4-12 godz.

● CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

- przed przystąpieniem do czyszczenia odłączyć urządzenie od sieci i odczekać do ostygnięcia,
- podstawy (3) nie wolno zanurzać w wodzie,
- do mycia nie używać ostrych środków czyszczących,
- podstawę (3) można czyścić lekko zwilżoną szmatką i wytrzeć do sucha,
- sita (2) oraz pokrywę (1) myć w letniej wodzie,
- **nie wolno myć w zmywarkach do naczyń.**

● OCHRONA ŚRODOWISKA

- urządzenie jest zbudowane z materiałów, które mogą być poddane ponownemu przetwarzaniu lub recyklingowi,
- należy je przekazać do odpowiedniego punktu, który zajmuje się zbieraniem i recyklingiem urządzeń elektrycznych i elektronicznych.

● GWARANCJA

- urządzenie przeznaczone jest do użytku prywatnego w gospodarstwie domowym,
- nie może być używane do celów zawodowych,
- gwarancja traci ważność w przypadku nieprawidłowej obsługi,
- **sprzęt oddawany do reklamacji powinien być czysty i kompletny.**

Warunki gwarancji podane są w załączniku.

SAFETY INSTRUCTIONS

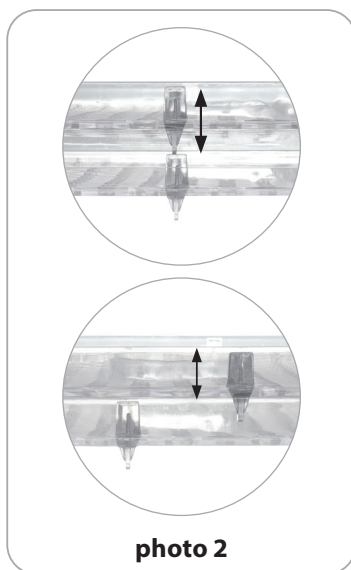
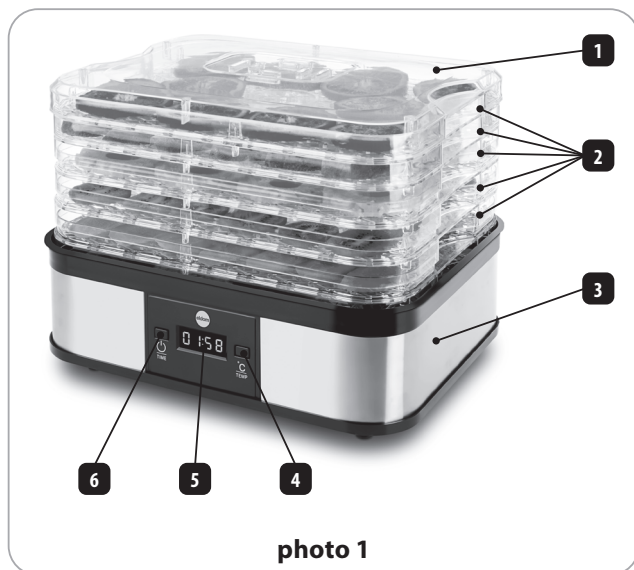
Read the operating instructions carefully before use.

1. Connect the connecting cable to the socket according to the specifications given in the instructions.
2. Using an extension cord with this appliance is not recommended. However, if it is necessary to use an extension cord, make sure that its ratings are compatible with those of the device to avoid overheating. Do not use the extension cord to supply any other device at the same time. Do not use the extension cord where it can be pulled by children or animals, or cause a risk of tripping
3. Do not use for more than 48 hours at a time. When the appliance has operated continuously for 48 hours, turn it off (the switch should be in the "OFF" position), unplug it from mains and allow it to cool down.
4. Do not use the device outdoors.
5. Do not hold the device with wet hands.
6. Do not leave the device in use unattended.
7. This equipment may be used by children at least eight years of age and by persons with reduced physical and mental capabilities and persons lacking experience and knowledge of equipment, if supervision or instruction is provided regarding the safe use of the equipment so that threats related thereto were understandable. Children should not play with equipment. Unattended children should not perform cleaning and maintenance of the equipment.
8. Take special care when children are near the device. Children should be supervised to ensure that they do not play with the device.
9. Place the device on a flat, stable and heat-resistant surface.
10. Always disconnect the device from the power supply by pulling on the plug and not on the power cord.
11. Do not hang the cord on sharp edges and do not let it touch hot surfaces.
12. Disconnect the device from the power supply if it is not in use and before cleaning it.

13. Turn off the device first before removing the plug from the wall socket.
14. Do not immerse the base with the motor, cord and plug in water or other liquids.
15. Do not use a damaged device even if the power cord or plug is damaged. In this case, have your device repaired by an authorized service centre.
16. This appliance is intended for home use only. Do not use the device for any purpose other than intended use.
17. Do not move or displace the device during use.
18. Do not place anything on the device cover.
19. Do not cover the device during operation.
20. Do not use the device near flammable materials such as furniture, bedding, paper, clothes, curtains, etc.
21. Do not place the device near other electrical appliances, burners, stoves, ovens, etc.
22. Refer servicing to an authorized service centre. Modifying the appliance or using spare parts or elements other than the original ones is forbidden and can expose the user to hazard.
23. Eldom Sp. z o. o. shall waive any liability for any damages resulting from user's operating the device improperly.

INSTRUCTION MANUAL

FOOD DEHYDRATOR SG500



● GENERAL DESCRIPTION (photo 1)

1. Lid
2. Screens (5 pcs)
3. Base
4. Temperature control
5. Display
6. Power switch / timer

● TECHNICAL DATA

- power output: 245W
- power supply voltage: 220-240 V, ~ 50 Hz
- temperature control: 40-70°C
- acceptable continuous use: 48 hours
- break before resuming to use: 2 hours

● INTENDED USE

Drying is an effective way to preserve food. Warm air at a constant and adjustable temperature circulates freely inside the appliance between the top and bottom covers, the height-adjustable screens and the power base. Therefore, the products in the appliance sections are dried evenly and with minimal loss of health-promoting vitamins. This way you will enjoy fruits, vegetables and mushrooms that are prepared without unhealthy substances all year round.

You can use the **SG500** dryer to dry most food products including:

- mushrooms,
- fruits,
- meat (beef, poultry),
- pasta,
- vegetables - e.g. to prepare healthy instant meals (without preservatives),
- plants (flowers, leaves),
- herbs, spices,
- candied fruits for later processing into instant juice.

● **USE**

After unpacking the appliance, make sure that it has not been damaged during transport. In case of any doubts, do not use the appliance until the service station has been contacted. Connect the power cord to the mains with specifications matching those on the rating plate.

Wash the screens (2) and lid (1) before the first use.

● **OPERATION**

- Make sure that the appliance is disconnected from the mains.
- Place the base (3) on a flat, stable and heat-resistant surface.
- Put the screens (2) with the products onto the base (3).
- The products should be washed and then wiped before drying.

CAUTION

Do not place wet products on the screens.

- Cut the food into pieces to fit freely between the stacked screens.
- In order to increase the space between the screens (2) place the tabs of the upper screen on the supports of the lower one (photo 2). For thinner product slices, the height of the screens can be reduced.
- When the appliance is powered on warm air circulates inside the dryer between the lid, screens and the base. Therefore, products should be placed on the screens so as allow the air to flow freely.

CAUTION

It is recommended to put all 5 screens on the base while drying, regardless of how many of them are empty.

- Place the lid (1) on the uppermost screen (2).
- Connect the appliance plug to the mains and then press the button (6) once – the digits on the display (5) will start flashing.
- While the digits on the display are flashing, set the operating time by pressing the button (6). The possible range is 1 to 48 hours.
- Once the desired time has been set, the digits will stop flashing and the appliance will begin operating.

CAUTION.

The appliance will start unless the operating time is set.

The operating time can only be set when the digits in the display (5) are flashing.

When they stop flashing, the appliance has to be turned off to set the operating time.

- Use the button (4) to set the operating temperature from 40 to 70°C
- Recommended temperatures for some products:
 - herbs: 40°C
 - bread: 40-50°C
 - vegetables: 50-55°C

- fruits: 55-60°C
- meat, fish: 65-70°C
- When the appliance is switched on, the display (5) will show the remaining time alternating with the set temperature.

CAUTION

When the appliance is turned on, the operating time cannot be changed.

To change the operating time, turn it off and set the parameters again.

You can change the temperature while the appliance is operating.

- The appliance will switch off automatically after the time set.
- To switch it off earlier, press and hold the switch (6).
- After use, disconnect the appliance from the mains.

● HELPFUL HINTS

- the table below presents approximate drying times for some products. Drying time depends on the kind of product, thickness of the slices and water content,
- the drying time depends also on the temperature and humidity of the room,
- the products should be washed before drying,
- any overripe parts or pits and stones should be removed,
- in the case of herbs, only the young leaves should be dried,
- the dried products should be stored in glass containers with metal lids in a dark and dry place; dried herbs can be stored in paper bags,
- only cooled down products should be stored,
- the storage containers should be clean and dry,

PRODUCTS	PREPARATION	DESIRED DRYING EFFECT	DRYING TIME
APPLES	Wash, peel and slice. Can be left in a pretreatment solution for two minutes. Drain and place on the trays.	pliable	4-15 hours.
PRUNES	Wash, dry whole or cut into halves, remove stones.	no moist	5-25 hours
BANANAS	Peel and cut into 3 mm slices.	no moist	5-25 hours
STRAWBERRIES	Wash and cut into 3 mm slices.	no moist	5-25 hours
PINEAPPLE (FRESH)	Peel and slice or dice.	tough	6-36 hours
PINEAPPLE (TINNED)	Drain and dry before placing on the trays.	pliable	6-36 hours
CHERRIES	Remove the pits before drying	tough	6-36 hours
ORANGE PEEL	Cut the peel into stripes.	brittle	6-15 hours

PEARS	Peel and remove the core. Cut into slices, halves or quarters.	tough and pliable	5-24 hours
RHUBARB	Dry only the soft stems	brittle	4-16 hours
MUSHROOMS	Pick ones with ball-shaped caps. Clean from sand or peel. Dry sliced or whole.	tough and brittle	3-10 hours
PARSLEY	Place the leaves on the trays.	flaky	2-10 hours
CARROTS	Pick tender and crunchy roots. Steam till tender. Slice or dice and then drain.	tough	4-12 hours

● **CLEANING AND MAINTENANCE**

- before cleaning, unplug the appliance and wait until it cools down,
- do not immerse the base (3) in water,
- do not use aggressive cleaning agents,
- the base (3) can be cleaned with a slightly damp cloth and wiped dry,
- wash the sieves (4) and the cover in lukewarm water,
- do not wash the appliance in a dish-washer machine.

● **ENVIRONMENTAL PROTECTION**

- the appliance is made of materials which can be recovered or recycled
- the appliance should be handed over to the appropriate centre of collection and recycling of electrical and electronic equipment

● **WARRANTY**

- the appliance is intended for personal use at a household,
- it is not intended for professional purposes,
- in case of misuse, the warranty is rendered null and void.

SICHERHEITSBEDINGUNGEN

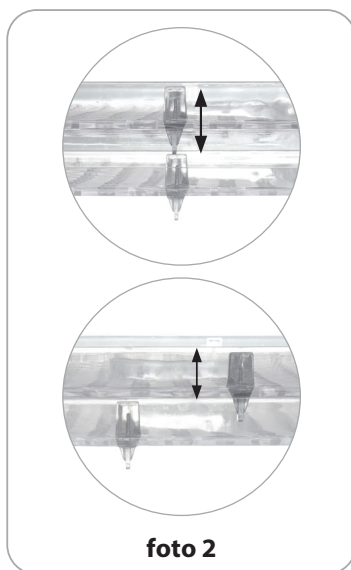
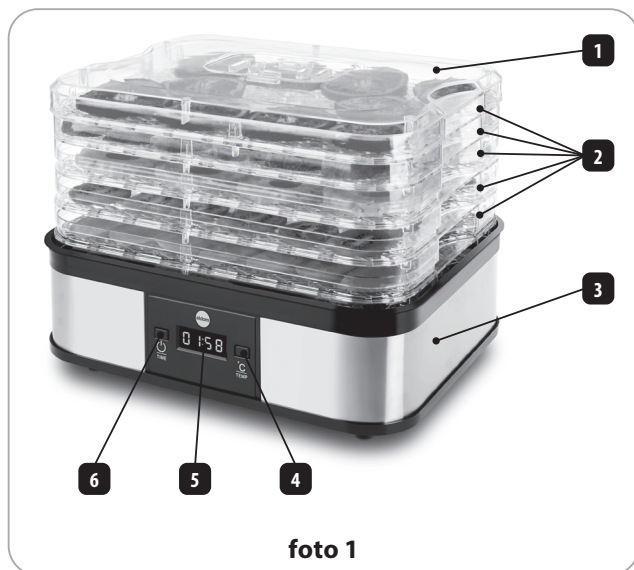
Vor Gebrauch die Bedienungsanleitung genau durchlesen.

1. Die Anschlussleitung ist an die Steckdose mit den Parametern anzuschließen, die mit der Bedienungsanleitung angegeben werden.
2. Die Verwendung einer Steckdosenleiste mit diesem Gerät wird nicht empfohlen. Falls es jedoch die Verwendung einer Steckdosenleiste erforderlich ist, stellen Sie sicher, dass deren Parameter mit dem Gerät kompatibel sind. Ansonsten kann es zu einer Überhitzung kommen. Verwenden Sie gleichzeitig kein anderes Gerät an der Steckdosenleiste. Verlegen Sie das Kabel nicht so, dass Kinder oder Tiere daran ziehen oder darüber stolpern können.
3. Nicht länger als 48 Stunden auf einmal verwenden. Nachdem das Gerät 48 Stunden lang ununterbrochen in Betrieb war, schalten Sie das Gerät aus (Schalter in der Position „OFF“), ziehen Sie den Netzstecker und lassen Sie es abkühlen.
4. Nicht im Freien gebrauchen.
5. Nicht mit nassen Händen anfassen.
6. Die gebrauchte Anlage nicht ohne Aufsicht lassen.
7. Diese Anlage darf von mindestens 8-jährigen Kindern und von Personen mit gesenkten körperlichen und geistigen Fähigkeiten und von Personen ohne Erfahrung und Kenntnisse über die Anlage gebraucht werden, wenn Aufsicht oder Anweisung zum sicheren Gebrauch der Anlage organisiert wird, so dass die damit verbundene Gefahr verständlich ist. Kinder sollen mit der Anlage nicht spielen. Kinder ohne Aufsicht sollen die Anlage nicht reinigen oder warten.
8. Besonders vorsichtig handeln, wenn sich in der Nähe der Anlage Kinder befinden. Kinder sollen unter Aufsicht bleiben, um zu gewährleisten, dass sie die Anlage nicht als Spielzeug verwenden.
9. Die Anlage auf eine flache, stabile Oberfläche stellen, die gegen hohe Temperaturen widerständig ist.
10. Die Anlage soll vom Netz ausgeschaltet werden, indem der Stecker und nicht die Anschlussleitung gezogen wird.
11. Die Anschlussleitung nicht auf scharfe Ränder hängen und ihren Kontakt mit heißen Oberflächen verhindern.

12. Die Anlage vor ihrer Reinigung und wenn sie nicht gebraucht wird vom Netz abschalten.
13. Die Anlage ausschalten, bevor die Steckdose aus dem Stecker gezogen wird.
14. Das Gestell mit dem Motor, die Leitung und der Stecker dürfen nicht im Wasser oder in anderen Flüssigkeiten getaucht werden.
15. Die beschädigte Anlage darf auch dann nicht gebraucht werden, wenn die Anschlussleitung oder der Stecker beschädigt wurde. In so einem Fall ist die Anlage bei einem autorisierten Servicepunkt reparieren zu lassen.
16. Die Anlage dient nur zum Gebrauch im Haushalt. Sie darf nicht für andere Zwecke gebraucht werden, als sie bestimmt wurde.
17. Die Anlage nicht übertragen oder verschieben, wenn sie gebraucht wird.
18. Auf die Anlagendecke darf nichts gestellt werden.
19. Die Anlage während der Arbeit nicht bedecken.
20. Nicht in der Nähe von leicht entzündbaren Materialien wie Möbel, Bettdecken, Papier, Kleidung, Gardinen, Bodenbeläge usw. gebrauchen.
21. Die Anlage darf nicht in der Nähe von anderen elektrischen Anlagen gestellt werden, wie Brenner, Kocher, Öfen usw.
22. Reparaturen können ausschließlich von einer autorisierten undenstwerkstätte durchgeführt werden. Jegliche Modernisierung oder Einsatz nicht originaler Ersatz und Zubehörteile ist untersagt und gefährdet die Nutzungssicherheit.
23. Firma Eldom Sp. z o. o. [GmbH] trägt keine Verantwortung für die eventuellen Schaden, die durch den unsachgemäßen Gebrauch des Geräts verursacht werden.

BEDIENUNGSANLEITUNG

LEBENSMITTEL DEHYDRATOR SG500



● ALLGEMEINE BESCHREIBUNG (foto 1)

1. Deckel
2. Dörretagen (5 Stk.)
3. Sockel
4. Temperaturregelung
5. Anzeige
6. Ein/Aus-Schalter / Timer

● TECHNISCHE DATEN

- Leistung: 245W
- Versorgungsspannung: 220-240V ~ 50Hz
- Temperaturregelung: 40-70°C
- zulässige Dauer des ununterbrochenen Betriebs: 48 Std.
- Pause vor Wiederaufnahme des Betriebs: 2 Std.

● BESTIMMUNG

Der Dörrovorgang von Lebensmitteln ist eine wirksame Konservierungsmethode. Warme Luft mit einer konstanten, einstellbaren Temperatur zirkuliert frei im Inneren des Geräts zwischen dem oberen und unteren Deckel, den höhenverstellbaren Dörretagen und dem Sockel. So trocknen die Lebensmittel gleichmäßig und mit einem minimalen Verlust an gesundheitsfördernden Vitaminen. Dadurch können Sie das ganze Jahr über Obst, Gemüse und Pilze genießen, die ohne ungesunde Stoffe zubereitet sind.

Mit dem Dörrautomat **SG500** können die meisten Lebensmittel getrocknet werden, einschließlich:

- Pilze,
- Obst,
- Fleisch (Rindfleisch, Geflügel),
- Nudeln,
- Gemüse, z. B. zur Zubereitung gesunder Instantgerichte (ohne Konservierungsstoffe),
- Pflanzen (Blüten, Blätter),
- Kräuter, Gewürze
- gezuckerte Früchte zur späteren Verarbeitung zu Instantsäften.

● **GEBRAUCH**

Nach dem Auspacken des Geräts überprüfen Sie, dass es nicht durch den Transport beschädigt wurde. Nehmen Sie das Gerät im Zweifelsfall nicht in Betrieb, bis Sie eine Servicestelle kontaktiert haben. Das Anschlusskabel muss an ein Stromnetz mit den auf dem Typenschild angegebenen Parametern angeschlossen werden.

Waschen Sie die Dörretagen (2) und den Deckel (1) vor dem ersten Gebrauch.

● **BEDIENUNG**

- Achten Sie darauf, dass das Anschlusskabel vom Netz getrennt ist.
- Stellen Sie den Sockel (3) des Dörrautomaten auf einen ebenen, stabilen und hitzebeständigen Untergrund.
- Legen Sie die Dörretagen (2) mit den Lebensmitteln auf den Sockel (3).
- Die Lebensmittel sollten vor dem Dörren gewaschen und dann abgetrocknet werden.

ACHTUNG

Legen Sie keine nassen Produkte auf die Dörretagen.

- Falls erforderlich, sollten die zu dörrenden Produkte in kleine Stücke geschnitten werden, die bequem zwischen die gestapelten Dörretagen passen.
- Um den Abstand zwischen den Dörretagen (2) zu vergrößern, legen Sie die Stifte der oberen Dörretage auf die Stützen der unteren Dörretage (foto 2). Für dünnere Produktscheiben kann die Höhe der Dörretagen reduziert werden.
- Während des Betriebs warme Luft zirkuliert im Inneren des Dörrautomaten zwischen dem Deckel, den einzelnen Dörretagen und dem Boden. Aus diesem Grund sollten die Produkte so auf den Bildschirmen platziert werden, dass ein freier Luftstrom möglich ist.

ACHTUNG

Es wird empfohlen, beim Dörren alle 5 Dörretagen auf den Sockel zu legen, unabhängig davon, wie viele Dörretagen leer sind.

- Setzen Sie einen Deckel (1) auf die oberste Dörretage (2).
- Stecken Sie den Gerätestecker in die Steckdose und drücken Sie dann einmal die Taste (6), die Ziffern im Display (5) blinken.
- Während die Ziffern im Display blinken, stellen Sie die Betriebszeit durch Drücken der Taste (6) ein. Die Dörrzeit können Sie von 1 bis 48 Stunden einstellen.
- Sobald die gewünschte Dörrzeit eingestellt ist, blinken die Ziffern nicht mehr und das Gerät startet das Dörren.

ACHTUNG

Das Gerät schaltet sich nicht ein, wenn die Dörrzeit nicht eingestellt ist.

Die Dörrzeit kann nur eingestellt werden, wenn die Ziffern im Display (5) blinken.

Wenn sie nicht mehr blinken, muss das Gerät zur Einstellung der Dörrzeit ausgeschaltet werden.

- Mit der Taste (4) können Sie die Betriebstemperatur von 40°C bis 70°C einstellen.

- Empfohlene Temperaturen für verschiedene Lebensmittel:
 - Kräuter: 40°C
 - Brot: 40-50°C
 - Gemüse: 50-55°C
 - Obst: 55-60°C
 - Fleisch, Fisch: 65-70°C
- Nach dem Einschalten des Geräts wird im Display (5) die Zeit bis zum Abschluss des Dörrvorgangs im Wechsel mit der eingestellten Temperatur angezeigt.

ACHTUNG

Wenn das Gerät eingeschaltet ist, kann die Dörrzeit nicht geändert werden.

Um die Dörrzeit zu ändern, schalten Sie das Gerät aus und stellen Sie die Dörrparameter neu ein.

Bei laufendem Gerät können Sie hingegen die Temperatur ändern.

- Nach Ablauf der eingestellten Dörrzeit schaltet sich das Gerät automatisch aus.
- Um das Gerät früher auszuschalten, drücken und halten Sie den Schalter (6) gedrückt.
- Trennen Sie das Gerät nach dem Gebrauch vom Netz.

● RATSCHLÄGE UND HINWEISE

- Die nachstehende Tabelle stellt ungefähre Trocknungszeiten beispielsweise Produkte dar. Die Trocknungszeit hängt von der Produktart, Schichtdicke und dem Feuchtigkeitsgrad ab.
- Die Trocknungszeit hängt auch von der Raumtemperatur und -Feuchtigkeit ab.
- Vor dem Trocknen sollen die Produkte gewaschen werden.
- Verfaulte Teile, Steine und Kerne sollen entfernt werden.
- Bei Kräutern sollen nur junge Blätter getrocknet werden.
- Getrocknete Produkte sollen in Glasbehältern mit Metalldeckeln, an dunklem und trockenen Platz aufbewahrt werden. Getrocknete Kräuter können in Papiertüten aufbewahrt werden.
- Nur abgekühlte Produkte können aufbewahrt werden.

Behälter zur Aufbewahrung müssen trocken und sauber sein.

PRODUKTE	ZUBEREITUNG	AUSTROCKNUNGSGRAD	ZEIT
ÄPFEL	Schälen, Kerngehäuse entfernen und in Scheiben schneiden. Für 2 Minuten in Marinade einlegen. Abgießen und auf die Siebe legen.	biegsam 4	4-15 Std.
PFLAUMEN	Waschen, ganz lassen oder halbieren, Steine entfernen.	unsichtbare Anfeuchtung	5-25 Std.
BANANEN	Schälen und in 3mm-Stücke schneiden.	unsichtbare Anfeuchtung	5-25 Std.
ERDBEEREN	Waschen und in 9mm-Stücke schneiden.	unsichtbare Anfeuchtung	5-25 Std.
ANANAS (FRISCH)	Schälen, in Scheiben oder Würfel schneiden.	hart	6-36 Std.
ANANAS (AUS DER DOSE)	Vor dem Trocknen abgießen und ab trocknen.	biegsam	6-36 Std.

KIRSCHEN	Vor dem Trocknen entkernen.	hart	6-36 Std.
APFELSINENSCHALEN	Abgezogene Schale in Streifen schneiden	zart	6-15 Std.
BIRNEN	Schälen und Kerngehäuse entfernen. In Scheiben, Viertel schneiden oder halbieren	biegsam und hart	5-24 Std.
RHABARBER	Nur weiche Stängel trocknen lassen.	knusprig	4-16 Std.
PILZE	Champignons mit aufgekrepelten Hüten nehmen, von Sand reinigen und schälen. Schneiden oder als ganzes trocknen lassen	hart und zart 3	3-10 Std.
PETERSILIE	Blätter auf die Siebe legen.	zart	2-10 Std.
KAROTTEN	Zum Trocknen junge zarte Wurzeln nehmen. Mit Dampf kochen, bis sie weich werden. In Würfeln schneiden, und dann abgießen.	4-12 Std	4-12 Std

● REINIGUNG UND WARTUNG

Vor der Reinigung des Gerätes soll es vom Stromnetz abgeschaltet und völlig abgekühlt werden.

- Die Basis darf nicht im Wasser eingetaucht werden.
- Zur Reinigung keine Scheuermittel anwenden
- Die Basis kann mit feuchtem Lappen gereinigt und dann getrocknet werden.
- Siebe und Deckel können in lauwarmem Wasser gespült werden
- Für Spülmaschine nicht geeignet.

● UMWELTSCHUTZ

- Das Gerät besteht aus wiederverwendbaren oder recycelbaren Materialien.
- Am Ende der Lebensdauer soll dieses Produkt an einem Recycling-Sammelpunkt für elektrische und elektronische Geräte abgegeben werden.

● GARANTIE

- Das Gerät ist ausschließlich für den Privatgebrauch bestimmt und nicht für den gewerblichen Bereich geeignet
- Eine unsachgemäße Benutzung führt zum Erlöschen der Garantie.

ПРАВИЛА БЕЗОПАСНОСТИ

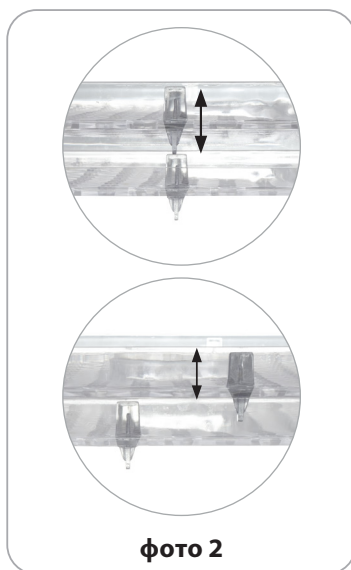
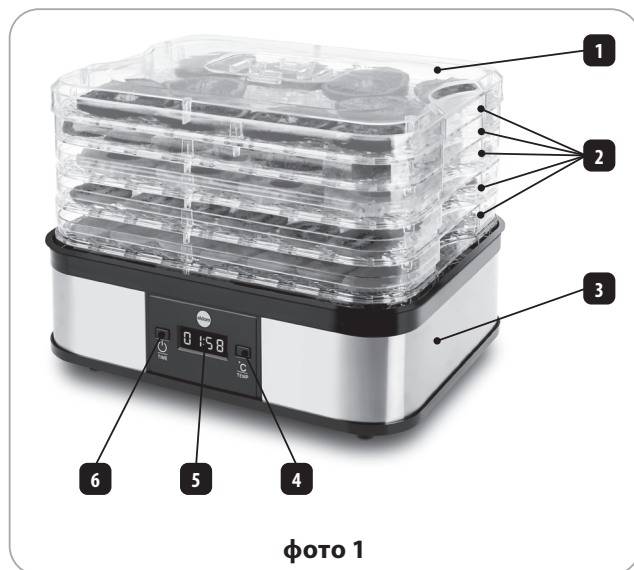
Перед использованием внимательно прочитайте инструкцию по обслуживанию.

1. Присоединительный провод следует подключить к розетке с параметрами, соответствующими указанным в инструкции.
2. Использование удлинителя с данным устройством не рекомендуется. Однако, если необходимо использовать удлинитель, следует убедиться, что его параметры совместимы с параметрами устройства, во избежание перегрева. Нельзя использовать никакие другие устройства, одновременно подключенные к удлинителю с данным устройством. Не следует размещать удлинитель в местах, где за него могут потянуть дети или животные, или споткнуться о него
3. Не использовать устройства более 48 часов непрерывно.
4. После окончания непрерывной работы устройства в течение часов следует его выключить (выключатель должен находиться в положении «OFF»), вынуть вилку из розетки и дать устройству остыть.
5. Не использовать на открытом воздухе.
6. Не дотрагиваться до устройства мокрыми руками.
7. Не следует оставлять используемое устройство без надзора.
8. Настоящее оборудование может использоваться детьми в возрасте, по крайней мере, 8 лет и лицами с ограниченными физическими, умственными способностями, а также лицами, не имеющими опыта и знания оборудования, если обеспечен надзор либо инструктаж по эксплуатации оборудования в безопасном порядке, таким образом, чтобы связанные с этим угрозы, были понятны для пользователя. Дети не должны играть с оборудованием. Дети без присмотра не должны чистить или консервировать устройства.
9. Соблюдать особую осторожность, если поблизости от устройства находятся дети. Дети должны оставаться под присмотром, чтобы не использовали устройства для игры.

10. Установить устройство на плоской, стабильной и устойчивой к высокой температуре поверхности.
11. Устройство следует отключать от сети всегда, держа за штепсель, а не за питающий провод.
12. Не вешать провод на острых краях и не позволять, чтобы он соприкасался с горячими поверхностями.
13. Выключить устройство из сети, если оно не используется, а также перед чисткой.
14. Перед тем как вынуть штепсель из розетки, сначала следует выключить устройство.
15. Запрещается погружать основание с мотором, провод и штепсель в воду либо другие жидкости.
16. Запрещается использовать поврежденное устройство также тогда, когда поврежден сетевой провод либо штепсельная вилка. В таком случае следует отдать устройство в ремонт в авторизованный сервисный пункт.
17. Устройство предназначено лишь для домашнего использования. Запрещается использовать устройство для иных целей, нежели предусмотрено в инструкции.
18. Не переносить и не передвигать в процессе эксплуатации.
19. Запрещено ставить на крышке устройства какие-либо предметы.
20. Не прикрывать устройства во время работы.
21. Не использовать поблизости к легковоспламеняющимся материалам, таким как мебель, постель, бумага, одежда, занавески, ковровое покрытие и т.д.
22. Запрещается устанавливать устройство поблизости от другого электрического оборудования, горелок, газовых плит, духовых шкафов и т.д.
23. Ремонт оборудования разрешается производить только в авторизованном сервисном центре. Любая модернизация или использование других запасных частей или компонентов, кроме оригинальных, запрещены и ставят под угрозу безопасность использования.
24. Компания ООО Эльдом (Eldom Sp. z o. o.) не несет ответственности за возможные повреждения, возникшие в результате неправильного использования устройства.

ИНСТРУКЦИЯ ПОЭКСПЛУАТАЦИИ

СУШИЛКА ДЛЯ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ SG500



● ОБЩЕЕ ОПИСАНИЕ (фото 1)

1. Крышка
2. Сита (5 шт.)
3. Основание
4. Регулировка температуры
5. Дисплей
6. Включатель / таймер

● ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

- мощность: 245 Вт
- напряжение питания: 220-240 В ~ 50 Гц
- регулировка температуры: 40-70°C
- допустимое время непрерывной работы: 48 часов
- перерыв перед возобновлением работы: 2 часа

● НАЗНАЧЕНИЕ

Сушка продуктов - эффективный способ их сохранения. Теплый воздух с постоянной, регулируемой температурой свободно циркулирует внутри устройства между верхней и нижней крышками и нагревающим основанием. Поэтому продукты, находящиеся в секциях устройства, высыхают равномерно и с минимальной потерей полезных для здоровья витаминов. Это позволяет круглый год наслаждаться фруктами, овощами и грибами, приготовленными без использования вредных для здоровья веществ.

С помощью сушилки **SG500** можно сушить большинство пищевых продуктов, в частности:

- грибы,
- фрукты,
- мясо (говядина, птица),
- макароны,
- овощи - например, для приготовления здоровых блюд быстрого приготовления (без консервантов),
- растения (цветы, листья),
- травы, специи
- фрукты, покрытые сахаром, для последующей переработки в растворимые соки.

● ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

После распаковки устройства убедитесь, что оно не было повреждено во время транспортировки. В случае каких-либо сомнений не пользуйтесь им до тех пор, пока не обратитесь в сервисный центр. Кабель питания следует подключить к электрической сети с параметрами, указанными на заводской табличке.

Перед первым использованием следует вымыть сита (2) и крышку (1).

● ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

- Убедитесь, что кабель питания устройства отключен от сети электропитания.
- Установите основание (3) сушилки на ровной, устойчивой и жаропрочной поверхности.
- Уложите сита (2) с продуктами на основании (3).
- Продукты перед сушкой следует вымыть, а затем осушить.

ВНИМАНИЕ

Нельзя класть влажные продукты на сита.

- Следует нарезать продукты на кусочки, которые свободно поместятся между уложенными ситами.
- Чтобы увеличить пространство между ситами (2), выступы верхнего сита следует установить на опорах нижнего (фото 2). Для более тонких ломтиков продукта высота сит может быть уменьшена.
- Когда устройство работает теплый воздух циркулирует внутри сушилки между крышкой и сетками и основанием. Также по этой причине продукты следует размещать на ситах таким образом, чтобы воздух свободно циркулировать.

ВНИМАНИЕ

При сушке продуктов рекомендуется устанавливать на основание все 5 сит, независимо от того, сколько сит пустует.

- На самое верхнее сито (2) установите крышку (1).
- Вставьте вилку кабеля питания устройства в электрическую розетку, затем нажмите кнопку (6) один раз - цифры на дисплее (5) начнут мигать.
- Пока цифры на дисплее мигают, установите время работы, нажав кнопку (6). Можно установить время от 1 до 48 часов.
- После установки нужного времени цифры перестанут мигать и устройство начнет работать.

ВНИМАНИЕ

Устройство не включится, пока не будет установлено время работы.

Время работы можно установить только тогда, когда цифры на дисплее (5) мигают.

Если цифры перестают мигать, тогда, чтобы установить время работы, следует выключить прибор.

- Кнопкой (4) установите рабочую температуру в диапазоне 40-70°C

- Рекомендуемые температуры для некоторых продуктов:
 - травы: 40°C
 - хлебопродукты: 40-50°C
 - овощи: 50-55°C
 - фрукты: 55-60°C
 - мясо, рыба: 65-70°C
- При включении устройства на дисплее (5) будет отображаться время до окончания работы, попеременно с заданной температурой.

ВНИМАНИЕ

После выключения устройства время работы изменить нельзя.

Чтобы изменить время работы, следует выключить устройство и вновь задать параметры работы.

Можно изменить температуру во время работы устройства.

- Устройство автоматически выключится по истечении заданного времени.
- Чтобы выключить устройство раньше времени, следует нажать и удерживать включатель (6).
- По окончании использования отключите устройство от электросети.

● СОВЕТЫ И РЕКОМЕНДАЦИИ

- в таблице ниже указано приблизительное время сушки некоторых продуктов. Время сушки зависит от вида продукта, толщины, содержания воды в продукте.
- время сушки также зависит от температуры и уровня влажности в помещении
- перед сушкой продукты необходимо помыть
- необходимо удалить семечки и гнилые части
- рекомендуем сушить только молодые листья трав
- высушенные продукты лучше хранить в стеклянных банках, укуренных жестяными крышками в
- темном и сухом месте. Высушенные травы можно хранить в бумажных пакетах.
- хранить только холодные продукты
- емкости для хранения должны быть сухими и чистыми

ПРОДУКТЫ	ПРИГОТОВЛЕНИЕ	УРОВЕНЬ СУШКИ	ВРЕМЯ
ЯБЛОКИ	Почистить, удалить семечки и сердцевину, порезать. Оставить на 2 мин. в маринаде. Отцедить, выложить на поддон	Тонкие	4-15 ч
СЛИВЫ	Помыть, оставить целыми или разделить на 2 части, удалить косточки	Мин влагосодержание.	5-25 ч
БАНАНЫ	Очистить, порезать на 3мм ломтики	5-25 ч	
КЛУБНИКА	Очистить, порезать на 9мм ломтики	5-25 ч	
АНАНАС (СВЕЖИЙ)	Очистить, порезать на ломтики или на кубики	Твердый	5-25 ч
АНАНАС (КОНСЕРВ.)	Отцедить и высушить		6-36 ч

ВИШНИ	Удалить косточки	Тонкий	6-36 ч
КОЖУРА АПЕЛЬСИНА	Очистить апельсин, порезать кожуру на ломтики	Твердые	6-36 ч
ГРУШИ	Почистить, удалить семечки и сердцевину, порезать на ломтики, на 2, 4 части	Хрупкая	6-15 ч
РАБАРБАР	РАБАРБАР Сушить только мягкие стебли	Гибкие	Гибкие 5-24 ч
ГРИБЫ	Выбрать шампиньоны с завернутой вниз шляпой, очистить от песка или почистить	Хрустящий	4-16 ч
ПЕТРУШКА	Выложить листочки на поддон	Твердые и хрупкие	3-10 ч
МОРКОВЬ	Выбрать молодую хрупкую морковь. Готовить на пару до мягкости, порезать на ломтики или кубики, отцедить	Хрупкие	2-10 ч

● **ОЧИСТКА И СОДЕРЖАНИЕ УСТРОЙСТВА**

- перед чисткой вытянуть шнур из розетки
- корпус нельзя погружать в воду
- недопустимо использование сильных моющих средств, которые могут повредить поверхность сушки
- основу достаточно протереть влажной тканью и вытереть на сухо
- поддоны и крышку мыть летней водой

● **ОХРАНА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ**

- Устройство изготовлено из материалов, которые могут быть повторно использованы или переработаны.
- После окончания срока службы, устройство следует передать в соответствующий пункт сбора отходов электрического и электронного оборудования.

● **ГАРАНТИЯ**

- Устройство предназначено для частного использования, в домашнем хозяйстве,
- Устройство не может использоваться в коммерческих или профессиональных целях, в случае неправильного обращения с устройством, гарантия на устройство аннулируется.

MEDIDAS DE SEGURIDAD

Antes de usar lea detenidamente el manual de instrucciones.

1. El cable de conexión debe conectarse a una toma de parámetros indicados en el manual.
2. No se recomienda utilizar un cable de extensión con este aparato. Sin embargo, si es necesario utilizar un cable de extensión, asegúrese de que sus parámetros sean compatibles con los del aparato para evitar el sobrecalentamiento. No utilice ningún otro dispositivo en el cable de extensión al mismo tiempo. No coloque el cable de extensión en un lugar donde los niños o los animales puedan tirar de él o tropezar con él.
3. No lo utilice durante más de 48 horas seguidas. Cuando el aparato haya estado en funcionamiento de manera ininterrumpida durante 48 horas, apague el aparato (el interruptor debe estar en la posición «OFF»), desenchúfelo de la toma de corriente y deje que se enfríe.
4. No use el aparato al aire libre.
5. No agarre el aparato con las manos mojadas.
6. No deje el aparato en funcionamiento desatendido.
7. Este aparato podrá ser usado por los niños mayores de 8 años y por personas con capacidades físicas y mentales reducidas, así como por personas sin experiencia y conocimientos del aparato, si se les proporcionará una supervisión e instrucción de su uso seguro de modo que se entiendan los riesgos existentes. Los niños no deberán jugar con el aparato. Los niños desatendidos no deberán realizar la limpieza o el mantenimiento del aparato.
8. Tenga mucho cuidado si se encuentran los niños en las proximidades del aparato. Los niños deberán estar bajo supervisión para asegurarse de que no jueguen con el aparato.
9. Coloque el aparato en una superficie plana, estable y resistente a las altas temperaturas.
10. El aparato debe desconectarse de la red tirando por el enchufe y nunca por el cable de alimentación.

11. No cuelgue el cable en bordes agudos ni deje que esté en contacto con superficies calientes.
12. Desconecte el aparato de la red, si no se usa y se plantea hacer su limpieza.
13. Antes de retirar el enchufe de la toma de red, primero apague el aparato.
14. No sumerja el soporte con el motor, el cable ni el enchufe en agua u otros líquidos.
15. No use el aparato dañado, también con el cable de alimentación o enchufe dañados. En tal caso entregue el aparato para su reparación a un servicio competente.
16. El aparato está destinado solo al uso doméstico. No use el aparato para otras finalidades.
17. No traslade ni desplace el aparato durante su uso.
18. No coloque nada en la tapa del aparato.
19. No cubra el aparato durante el funcionamiento.
20. No use el aparato en la proximidad de materiales inflamables, tales como mobiliario, ropa de cama, papel, ropa, cortinas, revestimientos, etc.
21. No coloque el aparato en la proximidad de otros aparatos eléctricos, quemadores, cocinas, hornos, etc.
22. Sólo el centro de servicio autorizado puede reparar el aparato. Cualquier modificación o uso de piezas de repuesto o elementos no originales están prohibidos y son peligrosos.
23. La empresa Eldom Sp. z o.o. no se hace responsable de los daños causados por el uso incorrecto del aparato.

INSTRUCCIONES DE USO

DESHIDRATADOR DE ALIMENTOS SG500

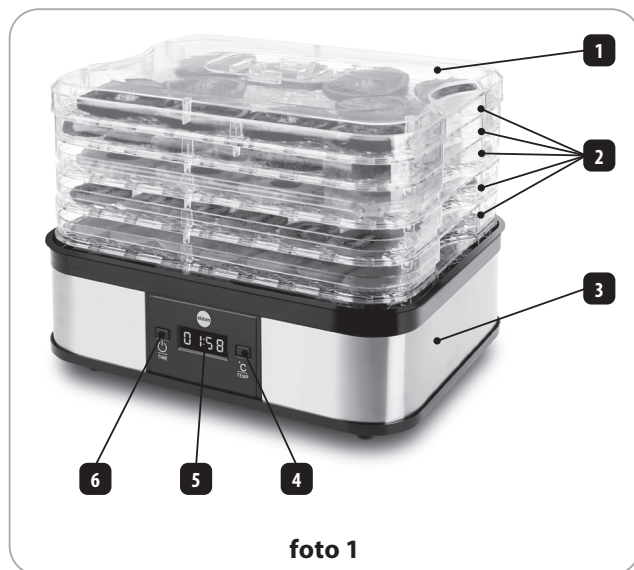


foto 1

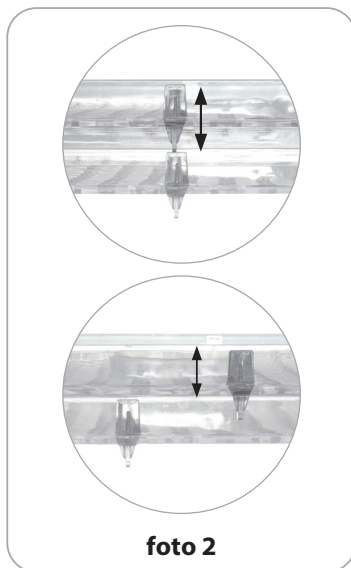


foto 2

● DESCRIPCIÓN GENERAL (foto 1)

1. Tapa
2. Tamices (5 uds.)
3. Base
4. Control de temperatura
5. Display
6. Interruptor / temporizador

● ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

- potencia: 245W
- tensión de la alimentación: 220-240V ~ 50Hz
- control de temperatura: 40-70°C
- duración permitida del uso ininterrumpido: 48 horas
- pausa antes de reanudar el uso: 2 horas

● USO CONFORME

El secado de los productos es una forma eficaz de conservarlos. El aire caliente a una temperatura constante y ajustable circula libremente por el interior del aparato entre las tapas superior e inferior, los tamices ajustables en altura y la base de alimentación. Por lo tanto, los productos de las secciones del aparato se secan de manera uniforme y con una pérdida mínima de vitaminas beneficiosas para la salud. Esto permite disfrutar de frutas, verduras y setas preparadas sin sustancias insalubres durante todo el año.

Con la secadora **SG500** se puede secar la mayoría de los alimentos, entre otros:

- setas,
- frutas,
- carne (de vacuno, de aves de corral),
- pasta,
- verduras, por ejemplo, para preparar comidas instantáneas saludables (sin conservantes),
- plantas (flores, hojas),
- hierbas, especias,
- frutas recubiertas de azúcar para su posterior transformación en zumos instantáneos.

● USO

Después de desembalar el aparato asegúrese de que no se haya dañado durante el transporte. Si tiene alguna duda, absténgase de utilizar el aparato hasta que se ponga en contacto con el centro de servicio. El cable de conexión debe conectarse a una red eléctrica con los parámetros especificados en la placa de características.

Lave los tamices (2) y la tapa (1) antes del primer uso.

● OPERACIÓN

- Asegúrese de que el cable de conexión esté desconectado de la red.
- Coloque la base (3) de la secadora sobre una superficie plana, estable y resistente al calor.
- Coloque los tamices (2) con los productos en la base (3).
- Los productos deben estar lavados y secos antes del proceso de secado.

¡ATENCIÓN!

No coloque productos mojados en los tamices.

- Corte los productos en trozos que quepan cómodamente entre los tamices.
- Para aumentar el espacio entre los tamices (2), las lengüetas del tamiz superior deben colocarse en los soportes del inferior (foto 2). Para rodajas de producto más finas, la altura de los tamices puede reducirse.
- Durante el funcionamiento el aire caliente circula dentro de la secadora entre la tapa, los tamices y la base. Por esta razón, los productos deben colocarse en las pantallas de forma que permitan la libre circulación del aire.

¡ATENCIÓN!

Se recomienda poner los 5 tamices en la base cuando se secan productos, independientemente de cuántos tamices estén vacíos.

- Coloque la tapa (1) sobre el tamiz superior (2).
- Conecte el enchufe del aparato a la red eléctrica y pulse una vez el botón (6): los dígitos de la pantalla (5) empezarán a parpadear.
- Mientras los dígitos de la pantalla parpadean, ajuste la hora de funcionamiento pulsando el botón (6). El tiempo se puede ajustar en el rango de 1 a 48 horas.
- Una vez ajustada la hora deseada, los dígitos dejarán de parpadear y el aparato comenzará a funcionar.

¡ATENCIÓN!

El aparato no se encenderá si no se ajusta el tiempo de funcionamiento.

El tiempo de funcionamiento solo puede ajustarse cuando los dígitos de la pantalla (5) parpadean.

Cuando dejan de parpadear, la unidad debe ser apagada para ajustar el tiempo de funcionamiento.

- Utilice el botón (4) para ajustar la temperatura de funcionamiento de 40 a 70°C.

- Ejemplos de temperaturas recomendadas para los productos:
 - hierbas: 40°C
 - pan: 40-50°C
 - verduras: 50-55°C
 - frutas: 55-60°C
 - carne, pescado: 65-70°C
- Al encender el aparato, la pantalla (5) mostrará el tiempo de finalización y la temperatura ajustada de forma alternativa

¡ATENCIÓN!

Cuando la unidad está en uso, el tiempo de funcionamiento no se puede cambiar.

Para modificar el tiempo de funcionamiento, apague el aparato y vuelva a ajustar los parámetros de funcionamiento.

Puede cambiar la temperatura mientras la unidad está en uso.

- El aparato se apagará automáticamente una vez transcurrido el tiempo establecido.
- Para apagar el aparato antes, mantenga pulsado el interruptor (6).
- Desconecte el aparato de la red eléctrica después de utilizarlo.

● CONSEJOS

- la siguiente tabla muestra los tiempos de secado aproximados de algunos productos. El tiempo de secado depende del tipo de producto, grosor del corte y grado de humedad,
- el tiempo de secado también depende de la temperatura y humedad en la habitación
- los productos deben ser lavados antes del secado
- retirar las partes podridas y las semillas
- en caso de hierbas se recomienda secar sólo las hojas jóvenes
- los productos secos se conservan mejor en recipientes de vidrio con tapaderas de metal en un lugar oscuro y seco. Las hierbas secas pueden ser almacenadas en bolsas de papel
- guardar sólo productos una vez enfriados
- los recipientes de almacenamiento deben estar limpios y secos

PRODUCTOS	PREPARACIÓN	GRADO DE SECADO	TIEMPO
MANZANAS	Pelar, quitar los corazones y cortar en rodajas. Poner en remojo durante 2 minutos. Escurrir y colocar en las bandejas	Tierno	4-15 horas
CIRUELAS	Lavar, dejar enteras o cortar en mitades, quitar los huesos.	Deshidratación invisible	5-25 horas
PLÁTANOS	Pelar y cortar en trozos de 3 mm de grosor.	Deshidratación invisible	5-25 horas
FRESAS	Lavar y en trozos de 9 mm	Deshidratación invisible	5-25 horas
PIÑA (FRESCA)	Pelar, cortar en rodajas o a dados.	Duro	6-36 horas
PIÑA (EN ALMÍBAL)	Escurrir y secar antes de colocar en las bandejas.	Tierno	6-36 horas
CEREZAS	Quitar los huesos antes de secar.	Duro	4-12 horas
PIEL DE NARANJA	Cortar en tiras.	Crujiente	6-15 horas

PERAS	Pelar y quitar los corazones. Cortar en rodajas, lunas o cuartos.	Tierno y duro	5-24 horas
RUIBARBO	Secar sólo los tallos blandos.	Crujiente	4-16 horas
SETAS	Elegir las setas con los sombreros hacia abajo, limpiar de arena o pelar. Secar cortadas en rodajas o enteras.	Duro y crujiente	3-10 horas
PEREJIL	Colocar las hojas en las bandejas.	Crujiente	2-10 horas
ZANAHORIAS	Para secar elegir las piezas jóvenes y crujientes. Cocer a vapor hasta que estén blandas. Cortar en rodajas o a dados y luego escurrir.	Duro	4-12 horas

● **LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO**

- antes de limpiar, se debe desconectar el aparato de la red eléctrica y dejar que se enfríe,
- no sumergir la base en agua,
- no utilizar productos abrasivos para limpiar,
- limpiar la base con un paño ligeramente húmedo y luego secar bien,
- las bandejas y la tapa lavarlas en agua tibia,
- no lavar en lavavajillas.

● **GARANTÍA**

- el aparato está destinado para uso doméstico. En caso de uso industrial no previsto o contrario a estas
- instrucciones, el vendedor no se hace responsable y se anula la garantía,
- no se puede utilizar para fines profesionales,
- la garantía se anula en caso de un uso incorrecto,
- en caso de reclamación, el producto entregado debe estar limpio y completo

● **PROTECCIÓN DEL MEDIO AMBIENTE**

- el aparato está hecho de materiales que pueden ser procesados o reciclados,
- el aparato debe ser entregado en un punto de recogida que se ocupa de la recogida y el reciclaje de aparatos eléctricos y electrónicos.

[illegible]

[illegible]



KARTA GWARANCYJNA

WAŻNA Z DOWODEM ZAKUPU

SUSZARA DO ŻYWNOŚCI SG500

pieczęć sklepu i data sprzedaży
Sprzęt przeznaczony do użytku domowego

SUSZARA DO ŻYWNOŚCI SG500 pieczęć sklepu:	1	OPIS NAPRAWY	1
data sprzedaży:		pieczęć punktu usługowego	
SUSZARA DO ŻYWNOŚCI SG500 pieczęć sklepu:	2	OPIS NAPRAWY	2
data sprzedaży:		pieczęć punktu usługowego	
SUSZARA DO ŻYWNOŚCI SG500 pieczęć sklepu:	3	OPIS NAPRAWY	3
data sprzedaży:		pieczęć punktu usługowego	
SUSZARA DO ŻYWNOŚCI SG500 pieczęć sklepu:	4	OPIS NAPRAWY	4
data sprzedaży:		pieczęć punktu usługowego	