

PL / SUSZARKA DO ŻYWNOSCI EN / FOOD DEHYDRATOR DE / DÖRRAUTOMAT
RU / СУШИЛКА ДЛЯ ПРОДУКТОВ ES / DESHIDRATOR DE ALIMENTOS
FR / DÉSHYDRATEUR ALIMETAIRE IT / ESSICCATORE PER ALIMENTI







/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 separatwaste-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).

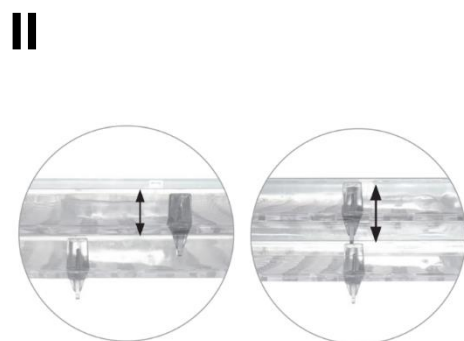
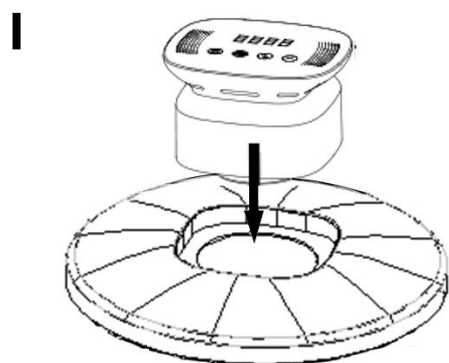
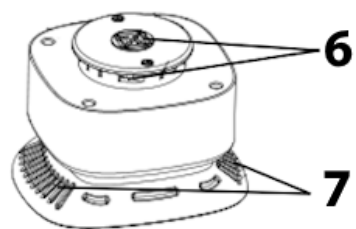
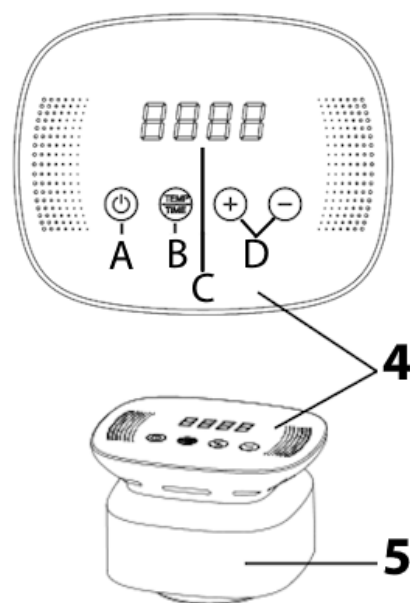
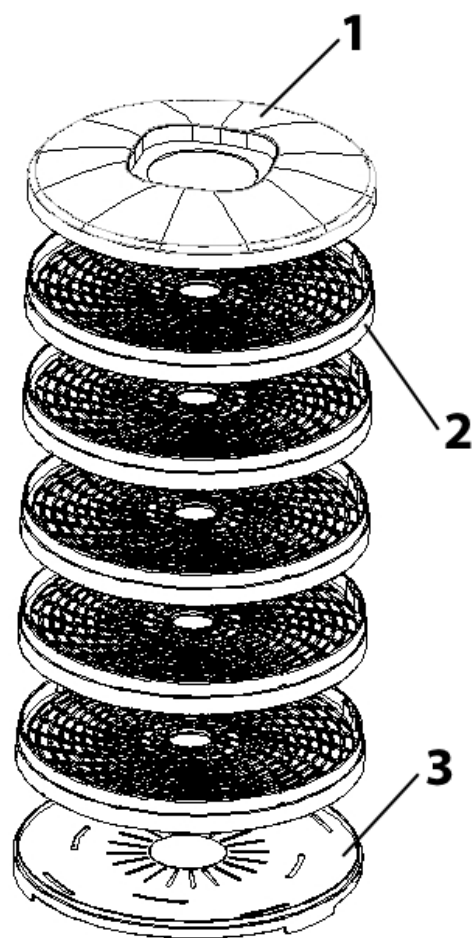
Этот символ на продукте или его упаковке означает, что продукт не следует рассматривать как бытовые отходы. Его следует направить в соответствующий пункт сбора и последующей переработки электрического и электронного оборудования. Правильная утилизация продукта предотвратит возможные негативные последствия 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.

/FR/ L'élimination des équipements électriques et électroniques usagés (applicable dans l'Union européenne et dans les autres pays européens disposant de systèmes de collecte sélective).

Ce symbole sur le produit ou son emballage indique que le produit ne doit pas être traité comme un déchet ménager. Il doit être remis à un point de collecte approprié pour le recyclage des appareils électriques et électroniques. L'élimination correcte du produit permettra d'éviter les conséquences négatives potentielles pour l'environnement et la santé humaine résultant de la présence de substances dangereuses dans le produit. Le matériel électrique doit être remis de manière à limiter sa réutilisation et son utilisation. S'il y a des piles dans l'appareil, retirez-les et déposez-les dans un lieu de stockage séparé. NE JETEZ PAS CET APPAREIL DANS LES ORDURES MÉNAGÈRES. Le recyclage des matériaux contribue à préserver les ressources naturelles. Pour des informations détaillées sur le recyclage de ce produit, veuillez contacter votre autorité locale, l'entreprise fournissant des services de nettoyage ou le magasin où vous avez acheté le produit.

/IT/ Smaltimento dei rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche (applicabile nell'Unione Europea e in altri paesi europei con sistemi di raccolta differenziata).

Questa immagine sul prodotto o sul suo imballaggio indica che il prodotto non deve essere smaltito insieme agli altri rifiuti domestici. Restituire il dispositivo a un centro di raccolta e riciclaggio appropriato per apparecchiature elettriche ed elettroniche. Il corretto smaltimento del prodotto permette di evitare possibili danni all'ambiente o alla salute umana derivanti dalla presenza di sostanze pericolose nel prodotto. Smaltire l'apparecchio elettrico in modo da limitarne il riutilizzo e il riuso. Se sono presenti batterie, devono essere rimosse e smaltite separatamente. NON SMALTIRE L'APPARECCHIO NEL CONTENITORE DEI RIFIUTI URBANI. Il riciclaggio dei materiali aiuta a conservare le risorse naturali. Per informazioni dettagliate sul riciclaggio di questo prodotto, contattare l'autorità locale, il fornitore del servizio di pulizia o il negoziante dove è stato acquistato questo prodotto.



WSKAZÓWKI BEZPIECZEŃSTWA

Przed pierwszym użyciem należy uważnie zapoznać się z całością treści niniejszej instrukcji.

Zachowaj wszystkie ostrzeżenia i wskazówki dotyczące bezpieczeństwa, aby móc skorzystać z nich w przyszłości.

1. Nie używać urządzenia na zewnątrz ani nie wykorzystywać go do innych celów niż wskazane.
2. Przewód przyłączeniowy należy podłączyć do gniazdka o parametrach zgodnych z podanymi w instrukcji.
3. Ustawić urządzenie na płaskiej, stabilnej i odpornej na wysoką temperaturę powierzchni.
4. Urządzenie należy odłączać od sieci zawsze poprzez pociągnięcie za wtyczkę a nie za przewód zasilający.
5. Wyłączyć urządzenie z sieci, jeśli nie jest już ono używane oraz przed jego czyszczeniem.
6. Nie zanurzać przewodu lub urządzenia w wodzie.
7. Nie używać w pobliżu materiałów łatwopalnych jak meble, pościel, papier, ubrania, firany, wykładziny itp.
8. Nie pozostawiać dzieci bez opieki w pobliżu urządzenia.
9. Części urządzenia stają się gorące podczas użytkowania. Urządzenie nie należy dotykać podczas pracy.
10. Należy zachować ostrożność przy zdejmowaniu produktów. Gotowe produkty są gorące i mogą poparzyć.
11. Nie należy pozostawiać używanego urządzenia bez nadzoru.
12. 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.
13. Nie przenosić ani nie przesuwając w trakcie użytkowania.
14. Nie przykrywać urządzenia w czasie pracy.
15. Nie chwytać urządzenia mokrymi rękami.
16. Używać tylko z oryginalnie dołączonymi akcesoriami.
17. Urządzenie przeznaczone jest tylko do użytku domowego.

18. Nie wieszać przewodu na ostrych krawędziach i nie dopuszczać, aby stykał się z gorącymi powierzchniami.
19. Nie używać w przypadku uszkodzenia przewodu zasilającego, gdy urządzenie spadło lub zostało uszkodzone w inny sposób. Naprawę urządzenia należy powierzyć autoryzowanemu serwisowi; wykaz serwisów w załączniku oraz na stronie www.eldom.eu.
20. Napraw sprzętu może dokonać jedynie autoryzowany punkt serwisowy. Wszelkie modernizacje lub stosowanie innych niż oryginalne części zamiennych lub elementów urządzenia jest zabronione i zagraża bezpieczeństwu użytkowania.
21. Firma Eldom Sp. z o. o. nie ponosi odpowiedzialności za ewentualne szkody powstałe w wyniku niewłaściwego używania urządzenia.

OSTRZEŻENIE: Niewłaściwe użytkowanie urządzenia może spowodować obrażenia ciała.

UWAGA:

Woreczek foliowy może stanowić niebezpieczeństwo – aby uniknąć uduszenia workiem należy przechowywać go z daleka od niemowląt i małych dzieci.

UWAGA:

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.

INSTRUKCJA OBSŁUGI

SUSZARKA DO ŻYWNOŚCI SG510

PL

• OPIS OGÓLNY

1. Pokrywa
2. Sita (5szt.)
3. Podstawa
4. Panel sterowania:
 - A – włącznik
 - B – TEMP/TIMER
 - C – wyświetlacz
 - D – przyciski funkcyjne
5. Korpus
6. Otwory wylotowe powietrza
7. Otwory wlotowe powietrza

• DANE TECHNICZNE

- moc: **400 W**
- napięcie zasilania:
230V~ 50/60Hz
- regulacja temperatury:
35-70°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 **Eldom SG510** 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.

• PRZYGOTOWANIE URZĄDZENIA

- Przed przystąpieniem do użytkowania urządzenia należy się upewnić czy urządzenie, wtyczka i przewód zasilający są sprawne i czy usunięto wszystkie części opakowania.
- Przed pierwszym użyciem należy usunąć wszystkie części, będące elementami opakowania.
- Przed pierwszym użyciem wszystkie części urządzenia mające kontakt z żywnością muszą być dokładnie umyte, (patrz sekcja: **Czyszczenie i konserwacja**).

UWAGA. Podczas pierwszego użycia może wydzielać się specyficzny zapach będący wynikiem procesu produkcyjnego. Jest to proces normalny i ustępuje po pewnym czasie.

W pomieszczeniu należy zapewnić właściwą wentylację np. otwierając okno.

Pierwsze użycie urządzenia powinno odbyć się bez produktów.

• OBSŁUGA

Przed pierwszym użyciem urządzenia, należy zapoznać się z instrukcją obsługi.

- 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 mokrych produktów.

- Produkty należy pokroić na kawałki mieszczące się swobodnie między ułożonymi sitami.

- Aby zwiększyć przestrzeń między sitami (2) wypustki z górnego sita należy ustawić na podpórkach dolnego (fot. II). 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).
- W pokrywce zamocować korpus (5) – fot. I.
- Włączyć wtyczkę urządzenia do sieci zgodnej z parametrami podanymi w instrukcji.

UWAGA. Wszystkie zmiany ustawienia są sygnalizowane sygnałem dźwiękowym.

- Po podłączeniu do zasilania urządzenie wydaje pojedynczy sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu pojawiają się cyfry „88:88”. Po 3 sekundach następuje przejście w tryb czuwania i wyświetlane są cyfry „0000”. Po naciśnięciu przycisku (A) na wyświetlaczu (C) pojawiają się migające cyfry „8888” – urządzenie jest w trybie oczekiwania.

Ustawienie czasu pracy

- W trybie oczekiwania nacisnąć przycisk (B) – wyświetlany jest czas – cyfry migają, co oznacza możliwość ustawienia czasu przyciskami (D) w zakresie od 30 minut do 24 godzin (co 30 minut).
- **Domyślny czas to 10:00 godzin.** Jeśli przez 5 sekund nie zostanie wykonana żadna czynność, ustawienia zostaną automatycznie zatwierdzone i urządzenie przejdzie w tryb pracy.

Ustawienie temperatury pracy

- Ponownie nacisnąć przycisk (B) – wyświetlana jest temperatura, co oznacza możliwość ustawienia temperatury przyciskami (D) w zakresie od 35 – 70°C (co 5°C).
- **Domyślna temperatura to 70°C.** Jeśli przez 5 sekund nie zostanie wykonana żadna czynność, ustawienia zostaną automatycznie zatwierdzone i urządzenie przejdzie w tryb pracy.

Praca urządzenia

- Po rozpoczęciu pracy na wyświetlaczu będzie pokazywany rzeczywisty pozostały czas pracy.
- Podczas pracy można zmieniać ustawienie czasu i temperatury pracy bez przerywania działania urządzenia. W tym celu należy nacisnąć przycisk (A) – jednokrotnie aby zmienić ustawienia czasu (przyciskami (D)), dwukrotnie aby zmienić ustawienia temperatury (przyciskami (D)).
- Aby wyłączyć urządzenie należy nacisnąć przycisk (A) – urządzenie przejdzie w tryb czuwania.
- Po zakończeniu pracy urządzenie wyczyścić zgodnie z instrukcjami zawartymi w sekcji „**Czyszczenie i konserwacja**”.

• WSKAZÓWKI

- Zalecane temperatury dla przykładowych produktów:
 - o zioła: 40°C
 - o pieczywo: 40-50°C
 - o warzywa: 50-55°C
 - o owoce: 55-60°C
 - o mięso, ryby: 65-70°C
- poniższa tabela zawiera orientacyjne czasy suszenia przykładowych produktów. Czas suszenia zależy od rodzaju produktu, grubości plastrów, 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 grubości około 3 mm.	Zawilgocenie niewidoczne	5-25 godz.
TRUSKAWKI	Umyć i pokroić na kawałki o grubości 9 mm.	Zawilgocenie niewidoczne	5-25 godz.
ANANAS (świeży)	Obrać, pokroić w plastry lub w kostkę.	Twarde	6-36 godz.
ANANAS (z puszki)	Przed ułożeniem 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 pachu 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.

• 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.

• CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

UWAGA. Żadne elementy urządzenia nie nadają się do mycia w zmywarce.

UWAGA. Przed rozpoczęciem czyszczenia urządzenia należy odłączyć je od prądu i pozostawić do ostygnięcia. Urządzenie potrzebuje około 30 minut, aby w pełni ostygnąć.

- korpusu (5) nie wolno zanurzać w wodzie,
- korpus (5) można czyścić lekko zwilżoną szmatką i wytrzeć do sucha,
- sita (2), podstawę (3) oraz pokrywę (1) myć w letniej wodzie z dodatkiem łagodnego detergentu.
- urządzenie przechowywać w odpowiednim miejscu, pozbawionej wilgoci.

UWAGA Do czyszczenia i konserwacji urządzenia nie należy stosować żadnych ostrych, metalowych narzędzi ani chemicznych środków.

• GWARANCJA

- Urządzenie przeznaczone jest do użytku prywatnego w gospodarstwie domowym.
- Nie może być używane do celów zawodowych.
- Gwarancja traci ważność w przypadku nieprawidłowej obsługi.
- Szczegółowe warunki gwarancji w załączniku.

SAFETY INSTRUCTIONS

Before first use, carefully read the entire content of this manual.

Keep all warnings and safety instructions for future reference.

1. Connect the power cord to a socket with parameters that match those specified in the manual.
2. Place the device on a flat, stable, and heat-resistant surface.
3. Always disconnect the device from the power supply by pulling the plug, not the power cord.
4. Turn off and unplug the device when it is not in use and before cleaning.
5. Do not immerse the cord or the device in water.
6. Do not use the device outdoors.
7. Do not use it near flammable materials such as furniture, bedding, paper, clothing, curtains, carpets, etc.
8. Do not leave children unattended near the device.
9. Parts of the device become hot during operation. Do not touch the device while it is in use.
10. Be cautious when removing food. The prepared items are hot and may cause burns.
11. Do not leave the device unattended while in use.
12. This appliance may be used by children aged 8 years and older and by persons with reduced physical, sensory, or mental capabilities, as well as those with limited experience and knowledge, provided they are supervised or instructed on safe use so they understand the associated risks. Children should not play with the appliance. Cleaning and maintenance should not be performed by children without supervision.
13. Do not move or transport the device while in use.

14. Do not cover the device while it is operating.
15. Do not touch the device with wet hands.
16. Use only with the originally included accessories.
17. This device is intended for household use only.
18. Do not hang the power cord on sharp edges or allow it to come into contact with hot surfaces.
19. Do not use the device if the power cord is damaged, if it has been dropped, or if it is otherwise damaged. Repairs should be carried out by an authorized service center. A list of service centers can be found in the appendix and on the website www.eldom.eu.
20. Repairs should only be performed by an authorized service center. Any modifications or use of non-original spare parts or components are prohibited and may compromise safety.
21. Eldom Sp. z o.o. is not responsible for any damage resulting from improper use of the device.

WARNING: Improper use of the device may cause injury.

CAUTION:

Do not use for more than 48 hours at a time. When the appliance has operated continuously for 48 hours, turn it off unplug it from mains and allow it to cool down.

CAUTION:

A plastic bag can pose a risk of suffocation – to avoid this, keep it away from infants and young children.

• GENERAL DESCRIPTION

1. Lid
2. Trays (5 pcs)
3. Base
4. Control panel:
 - A – power button
 - B – TEMP/TIMER
 - C – display
 - D – function buttons
5. Housing
6. Air outlet vents
7. Air inlet vents

• TECHNICAL SPECIFICATIONS

- power: **400 W**
- power voltage: **230V~ 50/60Hz**
- temperature control: **35-70°C**
- acceptable continuous use: **48 hours**
- break before resuming to use: **2 hours**

• PURPOSE

Drying food is an effective method of preservation. Warm air with a constant, adjustable temperature circulates freely inside the device between the upper and lower cover, the trays with adjustable height, and the power base. This ensures that the products placed in the device dry evenly, with minimal loss of health-promoting vitamins. Thanks to this, you can enjoy fruits, vegetables, and mushrooms prepared without the use of unhealthy substances all year round.

With the **Eldom SG510** food dehydrator, you can dry most types of food products, including:

- mushrooms,
- fruits,
- meats (beef, poultry),
- pasta,
- vegetables – e.g. for preparing healthy instant meals (without preservatives),
- plants (flowers, leaves),
- herbs, spices,
- sugar-coated fruits for later processing into instant juices.

• PREPARING THE DEVICE

- Before using the device, check if the unit, plug, and power cord are in good condition and all packaging materials have been removed.
- Before first use, remove all packaging elements.
- Before first use, wash all parts that come into contact with food thoroughly (see section: „**Cleaning and Maintenance**“).

CAUTION: During the first use, a specific odor may be emitted due to the manufacturing process. This is normal and will disappear over time.

Ensure proper ventilation in the room, e.g., by opening a window.

The first use should be performed without any food.

• OPERATION

Before first use, read the user manual carefully.

- Make sure the power cord is disconnected from the mains.
- Place the dryer base (3) on a flat, stable, and heat-resistant surface.
- Place the trays (2) with food products on the base (3).
- Wash and dry the products before dehydration.

WARNING: Do not place wet products on the trays.

- Cut the products into pieces that fit freely between the stacked trays.
- To increase the space between trays (2), align the tabs of the upper tray with the supports of the lower one (photo II). For thinner slices, the tray height can be reduced.
- During operation, warm air circulates inside the dryer between the lid and trays, and the base. For this reason, arrange the products on the trays in a way that allows free airflow – do not place the products too close together.

WARNING: It is recommended to place all 5 trays on the base during drying, regardless of how many are loaded.

- Place the lid (1) on the top tray (2).
- Mount the housing (5) in the lid – photo I.
- Plug the device into a power outlet with specifications matching those listed in the manual.

NOTE. All setting changes are indicated by a beep sound.

- After connecting the device to the power supply, a single beep will sound and the display will show the digits **“88:88”**. After 3 seconds, the device enters standby mode and the display shows **“0000”**.
- When button (A) is pressed, the display (C) will show flashing digits **“8888”** – the device is now in waiting mode.

Setting the operating time

- In waiting mode, press button (B) – the time will appear and the digits will flash, indicating that the time can be set using buttons (D), in a range from 30 minutes to 24 hours (in 30-minute steps).
- **The default time is 10:00 hours.** If no action is taken within 5 seconds, the settings will be automatically confirmed and the device will enter operating mode.

Setting the operating temperature

- Press button (B) again – the temperature will appear, indicating that the temperature can be set using buttons (D), in a range from 35–70°C (in 5°C steps).
- **The default temperature is 70°C**. If no action is taken within 5 seconds, the settings will be automatically confirmed and the device will enter operating mode.

Device operation

- Once started, the display will show the actual remaining operating time.
- During operation, the time and temperature settings can be changed without stopping the device. To do this, press button (A) – once to change the time (using buttons (D)), or twice to change the temperature (using buttons (D)).
- To turn off the device, press button (A) – the device will enter standby mode.
- Clean the device according to the instructions in the **“Cleaning and Maintenance”** section.

• CLEANING AND MAINTENANCE

CAUTION: None of the device components are dishwasher safe.

Before cleaning, unplug the device and allow it to cool down.

CAUTION: The device requires approximately 30 minutes to cool completely.

- do not immerse the housing (5) in water,
- clean the housing (5) with a slightly damp cloth and wipe it dry,
- wash the trays (2), base (3) and lid (1) in lukewarm water with a mild detergent,
- Store the device in a suitable, dry place.

CAUTION: Do not use any sharp metal tools or chemical agents to clean and maintain the device.

• TIPS

- Recommended temperatures for some products:
 - o herbs: 40°C
 - o bread: 40-50°C
 - o vegetables: 50-55°C
 - o fruits: 55-60°C
 - o meat, fish: 65-70°C
- 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

• ENVIRONMENTAL PROTECTION

- The device is made of materials that can be recycled.
- Dispose of the device at a designated collection and recycling point for electrical and electronic equipment.

• WARRANTY

- The device is intended for private household use only.
- It must not be used for professional purposes.
- The warranty is void in case of improper use.
- Detailed warranty conditions are included with the device.

SICHERHEITSHINWEISE

Lesen Sie vor der ersten Verwendung die gesamte Bedienungsanleitung sorgfältig durch. Bewahren Sie alle Warnhinweise und Sicherheitshinweise zur späteren Verwendung auf.

1. Schließen Sie das Netzkabel an eine Steckdose mit den in der Anleitung angegebenen Parametern an.
2. Stellen Sie das Gerät auf eine flache, stabile und hitzebeständige Oberfläche.
3. Trennen Sie das Gerät immer vom Stromnetz, indem Sie den Stecker ziehen, nicht das Netzkabel.
4. Schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie den Stecker, wenn es nicht verwendet wird oder vor der Reinigung.
5. Tauchen Sie das Netzkabel oder das Gerät nicht in Wasser.
6. Verwenden Sie das Gerät nicht im Freien.
7. Verwenden Sie es nicht in der Nähe von brennbaren Materialien wie Möbeln, Bettzeug, Papier, Kleidung, Vorhängen, Teppichen usw.
8. Lassen Sie Kinder nicht unbeaufsichtigt in der Nähe des Geräts.
9. Teile des Geräts werden während des Betriebs heiß. Berühren Sie das Gerät nicht, während es in Betrieb ist.
10. Seien Sie vorsichtig beim Entfernen der Lebensmittel. Die zubereiteten Speisen sind heiß und können Verbrennungen verursachen.
11. Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und von Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten sowie von Personen mit mangelnder Erfahrung und Kenntnis verwendet werden, sofern sie beaufsichtigt oder in die sichere Nutzung eingewiesen wurden und die damit verbundenen Gefahren verstehen. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Wartung dürfen nicht von unbeaufsichtigten Kindern durchgeführt werden.

12. Lassen Sie das Gerät während des Gebrauchs nicht unbeaufsichtigt.
13. Bewegen oder transportieren Sie das Gerät nicht während des Betriebs.
14. Decken Sie das Gerät während des Betriebs nicht ab.
15. Berühren Sie das Gerät nicht mit nassen Händen.
16. Verwenden Sie das Gerät nur mit dem mitgelieferten Originalzubehör.
17. Dieses Gerät ist nur für den Haushaltsgebrauch bestimmt.
18. Hängen Sie das Netzkabel nicht über scharfe Kanten und lassen Sie es nicht mit heißen Oberflächen in Berührung kommen.
19. Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn das Netzkabel beschädigt ist, es heruntergefallen ist oder auf andere Weise beschädigt wurde. Reparaturen dürfen nur von einem autorisierten Servicecenter durchgeführt werden. Eine Liste der Servicecenter finden Sie im Anhang und auf der Website www.eldom.eu.
20. Reparaturen dürfen nur von einer autorisierten Servicestelle durchgeführt werden. Jegliche Modifikationen oder die Verwendung nicht originaler Ersatzteile oder Komponenten sind verboten und können die Sicherheit gefährden.
21. Eldom Sp. z o.o. übernimmt keine Haftung für Schäden, die durch unsachgemäße Verwendung des Geräts entstehen.

WARNUNG: Unsachgemäßer Gebrauch des Geräts kann Verletzungen verursachen.

ACHTUNG:

Eine Plastiktüte kann eine Erstickungsgefahr darstellen – bewahren Sie sie daher außerhalb der Reichweite von Säuglingen und Kleinkindern auf.

ACHTUNG:

Nicht länger als 48 Stunden am Stück verwenden. Nach einem ununterbrochenen Betrieb von 48 Stunden das Gerät ausschalten, den Netzstecker ziehen und das Gerät vollständig abkühlen lassen.

• ALLGEMEINE BESCHREIBUNG

1. Abdeckung
2. Trockensiebe (5 Stk.)
3. Basis
4. Bedienfeld:
 - A – Ein-/Ausschalter
 - B – TEMP/TIMER
 - C – Display
 - D – Funktionstasten
5. Gehäuse
6. Luftauslassöffnungen
7. Lufteinlässe

• TECHNISCHE DATEN

- Leistung: **400 W**
- Versorgungsspannung: **230V~ 50/60Hz**
- Temperaturregelung: **35-70°C**
- zulässige Dauer des ununterbrochenen Betriebs: **48 Std.**
- Pause vor Wiederaufnahme des Betriebs: **2 Std.**

• VERWENDUNGSZWECK

Das Trocknen von Lebensmitteln ist eine effektive Methode zur Konservierung. Warme Luft mit konstanter, einstellbarer Temperatur zirkuliert frei im Inneren des Geräts – zwischen der oberen und unteren Abdeckung, den höhenverstellbaren Trockensieben und der Strombasis. Dadurch werden die in den einzelnen Ebenen platzierten Produkte gleichmäßig getrocknet, bei minimalem Verlust gesundheitsfördernder Vitamine. So kann man das ganze Jahr über Obst, Gemüse und Pilze genießen – ganz ohne ungesunde Zusatzstoffe.

Mit dem Dörrautomaten **Eldom SG510** lassen sich die meisten Lebensmittel trocknen, darunter:

- Pilze,
- Obst,
- Fleisch (Rind, Geflügel),
- Nudeln,
- Gemüse – z. B. zur Zubereitung gesunder Instantgerichte (ohne Konservierungsstoffe),
- Pflanzen (Blüten, Blätter),
- Kräuter, Gewürze,
- kandiertes Obst zur späteren Verarbeitung zu Instant-Säften.

• VORBEREITUNG DES GERÄTS

- Vor der Verwendung sicherstellen, dass das Gerät, der Stecker und das Netzkabel unbeschädigt sind und alle Verpackungsteile entfernt wurden.
- Vor der ersten Verwendung alle Verpackungsteile entfernen.
- Alle Teile, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, gründlich reinigen (siehe Abschnitt: Reinigung und Wartung).

ACHTUNG: Während der ersten Verwendung kann aufgrund des Herstellungsprozesses ein spezifischer Geruch auftreten. Dies ist normal und verschwindet mit der Zeit.

Sorgen Sie für eine gute Belüftung des Raumes, z. B. durch Öffnen eines Fensters.

Die erste Nutzung sollte ohne Lebensmittel erfolgen.

• BEDIENUNG

Lesen Sie vor der ersten Nutzung die Bedienungsanleitung sorgfältig durch.

- Vor der ersten Benutzung des Geräts die Bedienungsanleitung lesen.
- Sicherstellen, dass das Netzkabel vom Stromnetz getrennt ist.
- Die Basis (3) des Dörrautomaten auf eine flache, stabile und hitzebeständige Oberfläche stellen.
- Die Siebe (2) mit Produkten auf die Basis (3) legen.
- Die Produkte vor dem Trocknen waschen und anschließend abtrocknen.

ACHTUNG Keine nassen Produkte auf die Siebe legen.

- Die Produkte in Stücke schneiden, die problemlos zwischen die eingelegten Siebe passen.

- Um den Abstand zwischen den Sieben (2) zu vergrößern, die Nasen des oberen Siebs auf die Stützen des unteren stellen (Abb. II). Bei dünneren Scheiben der Produkte kann die Höhe der Siebe reduziert werden.
- Während des Betriebs zirkuliert warme Luft im Inneren des Dörrautomaten zwischen Deckel und Sieben sowie der Basis. Aus diesem Grund sollten die Produkte auf den Sieben so angeordnet werden, dass die Luft frei zirkulieren kann – die Produkte dürfen nicht zu dicht beieinanderliegen.

ACHTUNG. Es wird empfohlen, während des Trocknens alle 5 Siebe auf die Basis zu setzen – unabhängig davon, wie viele davon leer sind.

- Den Deckel (1) auf das oberste Sieb (2) setzen.
- Das Gehäuse (5) in den Deckel einsetzen – siehe Abb. I.
- Den Netzstecker des Geräts in eine Steckdose mit den in der Anleitung angegebenen Parametern stecken.

Alle Änderungen der Einstellungen werden durch ein akustisches Signal bestätigt.

- Nach dem Anschluss an die Stromversorgung gibt das Gerät ein akustisches Signal ab, und auf dem Display erscheinen die Ziffern „88:88“. Nach 3 Sekunden wechselt das Gerät in den Standby-Modus, und es werden die Ziffern „0000“ angezeigt.
- Nach dem Drücken der Taste (A) erscheinen auf dem Display (C) die blinkenden Ziffern „8888“ – das Gerät befindet sich im Bereitschaftsmodus.

Einstellung der Arbeitszeit

- Im Bereitschaftsmodus die Taste (B) drücken – die Zeit wird angezeigt – die Ziffern blinken, was bedeutet, dass die Zeit mit den Tasten (D) im Bereich von 30 Minuten bis 24 Stunden (in 30-Minuten-Schritten) eingestellt werden kann.
- Die Standardzeit beträgt 10:00 Stunden. Wenn innerhalb von 5 Sekunden keine Aktion erfolgt, werden die Einstellungen automatisch bestätigt und das Gerät wechselt in den Arbeitsmodus.

Einstellung der Arbeitstemperatur

- Erneut die Taste (B) drücken – die Temperatur wird angezeigt, was bedeutet, dass die Temperatur mit den Tasten (D) im Bereich von 35 – 70°C (in 5°C-Schritten) eingestellt werden kann.
- Die Standardtemperatur beträgt 70°C. Wenn innerhalb von 5 Sekunden keine Aktion erfolgt, werden die Einstellungen automatisch bestätigt und das Gerät wechselt in den Arbeitsmodus.

Betrieb des Geräts

- Nach dem Start zeigt das Display die tatsächliche verbleibende Arbeitszeit an.
- Während des Betriebs können Zeit- und Temperatureinstellungen geändert werden, ohne das Gerät auszuschalten. Dazu Taste (A) einmal drücken, um die Zeit mit den Tasten (D) zu ändern, oder zweimal drücken, um die Temperatur mit den Tasten (D) zu ändern.
- Zum Ausschalten des Geräts Taste (A) drücken – das Gerät wechselt in den Standby-Modus.
- Reinigen Sie das Gerät gemäß den Anweisungen im Abschnitt „**Reinigung und Wartung**“.

• REINIGUNG UND WARTUNG

ACHTUNG: Keine Teile des Geräts sind spülmaschinengeeignet.

Vor der Reinigung das Gerät ausschalten, vom Stromnetz trennen und vollständig abkühlen lassen.

- das Gehäuse (5) nicht in Wasser tauchen,
- das Gehäuse (5) mit einem leicht feuchten Tuch reinigen und trocken wischen,
- die Einsätze (2), die Basis (3) und den Deckel (1) in lauwarmem Wasser mit einem milden Reinigungsmittel waschen.
- das Gerät an einem geeigneten, trockenen Ort aufbewahren.

ACHTUNG Zur Reinigung und Wartung des Geräts dürfen keine scharfen, metallischen Werkzeuge oder chemischen Mittel verwendet werden.

• TIPPS

- Empfohlene Temperaturen für verschiedene Lebensmittel:
 - o Kräuter: 40°C
 - o Brot: 40-50°C
 - o Gemüse: 50-55°C
 - o Obst: 55-60°C
 - o Fleisch, Fisch: 65-70°C

- 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

• UMWELTSCHUTZ

- Das Gerät besteht aus recycelbaren Materialien.
- Entsorgen Sie das Gerät in einer entsprechenden Sammelstelle für Elektrogeräte.

• GARANTIE

- Nur für den privaten Gebrauch bestimmt.
- Nicht für professionelle Zwecke geeignet.
- Garantie erlischt bei unsachgemäßer Verwendung.
- Detaillierte Garantiebedingungen liegen dem Gerät bei.

ИНСТРУКЦИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

Перед первым использованием внимательно ознакомьтесь с данной инструкцией. Сохраните все предупреждения и инструкции по безопасности для дальнейшего использования.

1. Подключайте шнур питания к розетке с параметрами, указанными в инструкции.
2. Установите устройство на ровную, устойчивую и термостойкую поверхность.
3. Отключайте устройство от сети, вытаскивая вилку, а не дергая за шнур питания.
4. Выключайте устройство из сети, если оно не используется, а также перед его чисткой.
5. Не погружайте шнур питания или устройство в воду.
6. Не используйте устройство на открытом воздухе.
7. Не используйте вблизи легковоспламеняющихся материалов, таких как мебель, постельное белье, бумага, одежда, шторы, ковры и т. д.
8. Не оставляйте детей без присмотра рядом с устройством.
9. Части устройства нагреваются во время работы. Не прикасайтесь к устройству во время его работы.
10. Будьте осторожны при снятии готовых продуктов. Они горячие и могут вызвать ожоги.
11. Не оставляйте включенное устройство без присмотра.
12. Данное устройство может использоваться детьми от 8 лет, а также лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными возможностями, а также лицами без опыта и знаний, если они находятся под надзором или прошли инструктаж по безопасному использованию. Дети не должны играть с устройством. Очистка и техническое обслуживание не должны выполняться детьми без присмотра.

13. Не перемещайте устройство во время работы.
14. Не накрывайте устройство во время работы.
15. Не прикасайтесь к устройству влажными руками.
16. Используйте только оригинальные аксессуары, идущие в комплекте.
17. Устройство предназначено только для бытового использования.
18. Не подвешивайте шнур питания на острые края и не допускайте его контакта с горячими поверхностями.
19. Не используйте устройство, если шнур питания поврежден, если оно упало или было повреждено другим способом. Ремонт должен выполняться только в авторизованном сервисном центре. Список сервисных центров можно найти в приложении и на сайте www.eldom.eu.
20. Ремонт устройства должен выполняться только авторизованным сервисным центром. Любые модификации или использование неоригинальных запасных частей запрещены и могут представлять опасность.
21. Компания Eldom Sp. z o.o. не несет ответственности за возможные повреждения, вызванные неправильным использованием устройства.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Неправильное использование устройства может привести к травмам.

Не использовать удлинитель более 48 часов непрерывно. После окончания непрерывной работы устройства в течение 48 часов следует его выключить, вынуть вилку из розетки и дать устройству остыть.

ВНИМАНИЕ: Пластиковый пакет может представлять опасность удушья – храните его в недоступном для младенцев и маленьких детей месте.

ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

СУШИЛКА ДЛЯ ПРОДУКТОВ SG510

• ОБЩЕЕ ОПИСАНИЕ

1. Крышка
2. Сита (5 шт.)
3. Основание
4. Панель управления:
А – выключатель
В – TEMP/TIMER
С – дисплей
D – функциональные кнопки
5. Корпус
6. Отверстия для выхода воздуха
7. Воздуховыпускные отверстия

• ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

- мощность: **400 W**
- напряжение питания:
230 В ~ 50 Гц
- регулировка температуры:
35-70°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 сушилki **Eldom SG510** 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.

• ПОДГОТОВКА УСТРОЙСТВА

- Перед использованием убедитесь, что устройство, вилка и шнур питания в исправном состоянии и что все упаковочные элементы удалены.
- Перед первым использованием удалите все элементы упаковки.
- Все части устройства, контактирующие с пищей, необходимо тщательно вымыть (см. раздел: **Очистка и уход**).

ВНИМАНИЕ: При первом использовании может выделяться специфический запах, связанный с производственным процессом. Это нормально и со временем исчезнет. Обеспечьте хорошую вентиляцию помещения, например, откройте окно. Первая эксплуатация должна производиться без продуктов.

• ЭКСПЛУАТАЦИЯ

Перед первым использованием внимательно ознакомьтесь с инструкцией по эксплуатации.

- Убедиться, что соединительный шнур отключён от электросети.
- Установить основание (3) сушилки на ровную, устойчивую и термостойкую поверхность.
- Разместить сита (2) с продуктами на основании (3).
- Перед сушкой продукты необходимо вымыть, а затем высушить.

ВНИМАНИЕ Не размещать на ситах мокрые продукты.

- Продукты нарезать на кусочки, которые свободно помещаются между установленными ситами.
- Для увеличения пространства между ситами (2) выступы верхнего сита установить на опоры нижнего (фото II). В случае более тонких ломтиков можно уменьшить высоту сит.
- Во время работы устройства тёплый воздух циркулирует внутри сушилки между крышкой, ситами и основанием. Поэтому продукты на ситах следует размещать таким образом, чтобы обеспечивалась свободная циркуляция воздуха — продукты не должны быть уложены слишком плотно.

ВНИМАНИЕ. Рекомендуется устанавливать все 5 сит на основание во время сушки продуктов, независимо от того, сколько сит пустые.

- На верхнее сито (2) установить крышку (1).
- Установить корпус (5) в крышку — см. фото I.
- Вставить вилку устройства в розетку, соответствующую параметрам, указанным в инструкции.

Все изменения настроек сопровождаются звуковым сигналом.

- После подключения к электросети устройство издаёт один звуковой сигнал, а на дисплее появляются цифры «88:88». Через 3 секунды устройство переходит в режим ожидания, и отображаются цифры «0000».
- После нажатия кнопки (A) на дисплее (C) появляются мигающие цифры «8888» — устройство находится в режиме ожидания.

Установка времени работы

- В режиме ожидания нажать кнопку (B) — отображается время — цифры мигают, что означает возможность установки времени кнопками (D) в диапазоне от 30 минут до 24 часов (с шагом 30 минут).
- **Значение по умолчанию — 10:00 часов.** Если в течение 5 секунд не будет выполнено никаких действий, настройки будут автоматически подтверждены, и устройство перейдёт в рабочий режим.

Установка температуры работы

- Снова нажать кнопку (B) — отображается температура, что означает возможность установки температуры кнопками (D) в диапазоне от 35 до 70°C (с шагом 5°C).
- **Температура по умолчанию — 70°C.** Если в течение 5 секунд не будет выполнено никаких действий, настройки будут автоматически подтверждены, и устройство перейдёт в рабочий режим.

Работа устройства

- После начала работы на дисплее отображается фактическое оставшееся время работы.
- Во время работы можно изменить настройки времени и температуры без остановки устройства. Для этого необходимо нажать кнопку (A): один раз — чтобы изменить настройки времени (кнопками (D)), дважды — чтобы изменить настройки температуры (кнопками (D)).
- Для выключения устройства нажать кнопку (A) — устройство перейдёт в режим ожидания.
- Очистите устройство согласно инструкции в разделе «Очистка и уход».

• СОВЕТЫ

- 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
- в таблице ниже указано приблизительное время сушки некоторых продуктов
- 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, укупороенных 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	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 УХОД

ВНИМАНИЕ: Детали устройства не предназначены для мытья в посудомоечной машине.

- корпус (5) нельзя погружать в воду,
- корпус (5) можно протирать слегка влажной тканью и вытирать насухо,
- сетки (2), основание (3) и крышку (1) мыть в теплой воде с добавлением мягкого моющего средства.
- устройство хранить в подходящем месте, защищённом от влаги.

ВНИМАНИЕ Не используйте острые металлические инструменты или химические средства для чистки или обслуживания прибора.

• ЭКОЛОГИЧЕСКАЯ БЕЗОПАСНОСТЬ

- Устройство изготовлено из перерабатываемых материалов.
- Передайте его в соответствующий пункт сбора электрического и электронного оборудования

• ГАРАНТИЯ

- Устройство предназначено только для бытового использования.
- Не предназначено для профессионального применения.
- Гарантия недействительна при неправильной эксплуатации.
- Подробные условия гарантии прилагаются к устройству.

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

Antes de usar el aparato por primera vez, lea atentamente este manual. Conserve todas las advertencias e instrucciones de seguridad para futuras consultas.

1. Conecte el cable de alimentación a una toma de corriente con los parámetros especificados en el manual.
2. Coloque el aparato sobre una superficie plana, estable y resistente al calor.
3. Desconecte siempre el aparato de la red eléctrica tirando del enchufe, no del cable de alimentación.
4. Apague y desenchufe el aparato cuando no esté en uso y antes de limpiarlo.
5. No sumerja el cable de alimentación ni el aparato en agua.
6. No utilice el aparato en exteriores.
7. No lo use cerca de materiales inflamables como muebles, ropa de cama, papel, ropa, cortinas, alfombras, etc.
8. No deje a los niños sin supervisión cerca del aparato.
9. Las partes del aparato se calientan durante el funcionamiento. No toque el aparato mientras esté en uso.
10. Tenga cuidado al retirar los alimentos. Los productos calientes pueden causar quemaduras.
11. No deje el aparato en funcionamiento sin supervisión.
12. Este aparato puede ser utilizado por niños a partir de 8 años y por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o con falta de experiencia y conocimientos, siempre que estén bajo supervisión o hayan recibido instrucciones sobre el uso seguro del aparato y comprendan los riesgos asociados. Los niños no deben jugar con el aparato. La limpieza y el mantenimiento no deben ser realizados por niños sin supervisión.
13. No mueva ni transporte el aparato mientras esté en uso.

- 14.No cubra el aparato mientras esté funcionando.
- 15.No toque el aparato con las manos mojadas.
- 16.Utilice únicamente los accesorios originales incluidos.
- 17.Este aparato está diseñado solo para uso doméstico.
- 18.No cuelgue el cable de alimentación sobre bordes afilados ni permita que entre en contacto con superficies calientes.
- 19.No utilice el aparato si el cable de alimentación está dañado, si ha caído o si está dañado de alguna otra manera. La reparación del aparato debe ser realizada por un servicio técnico autorizado. La lista de servicios autorizados se encuentra en el anexo y en el sitio web www.eldom.eu.
- 20.Las reparaciones solo deben ser realizadas por un servicio técnico autorizado. Cualquier modificación o uso de piezas de repuesto no originales está prohibido y puede comprometer la seguridad del aparato.
- 21.Eldom Sp. z o.o. no se hace responsable de los daños resultantes del uso incorrecto del aparato.

ADVERTENCIA: El uso inadecuado del aparato puede causar lesiones.

No utilizar durante más de 48 horas seguidas. Después de 48 horas de funcionamiento continuo, se debe apagar el aparato, desenchufarlo de la toma de corriente y dejarlo enfriar.

PRECAUCIÓN: Una bolsa de plástico puede suponer un riesgo de asfixia. Manténgala fuera del alcance de bebés y niños pequeños.

INSTRUCCIONES DE USO

DESHIDRATOR DE ALIMENTOS SG510

ES

• DESCRIPCIÓN GENERAL

1. Tapa
2. Bandejas (5 uds.)
3. Base
4. Panel de control:
 - A – interruptor
 - B – TEMP/TIMER
 - C – pantalla
 - D – botones funcionales
5. Carcasa
6. Orificios de salida de aire
7. Orificios de entrada de aire

• DATOS TÉCNICOS

- potencia: **400 W**
- tensión de alimentación:
230V~ 50/60Hz
- regulación de temperatura: **35-70°C**
- tiempo máximo de funcionamiento continuo: **48 horas**
- pausa antes de volver a utilizar el aparato:
2 horas

• USO PREVISTO

El secado de alimentos es una forma eficaz de conservarlos. El aire caliente, con temperatura constante y regulable, circula libremente dentro del aparato entre la tapa superior e inferior, las bandejas con altura ajustable y la base alimentada. Gracias a esto, los productos colocados en 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 el uso de sustancias nocivas durante todo el año.

Con la ayuda del deshidratador **Eldom SG510** se puede secar la mayoría de los productos alimenticios, entre ellos:

- setas,
- frutas,
- carnes (res, pollo),
- pastas,
- verduras – por ejemplo, para preparar comidas instantáneas saludables (sin conservantes),
- plantas (flores, hojas),
- hierbas, especias,
- frutas confitadas, para su posterior transformación en zumos instantáneos.

• PREPARACIÓN DEL APARATO

- Antes de usar el aparato, asegúrese de que esté en buen estado, al igual que el enchufe y el cable de alimentación, y que todos los elementos del embalaje hayan sido retirados.
- Antes del primer uso, retire todos los elementos del embalaje.
- Antes del primer uso, lave cuidadosamente todas las partes del aparato que entren en contacto con los alimentos (consulte la sección: **Limpieza y mantenimiento**).

PRECAUCIÓN: Durante el primer uso, puede emitirse un olor característico debido al proceso de fabricación. Esto es normal y desaparecerá con el tiempo. Asegure una ventilación adecuada en la habitación, por ejemplo, abriendo una ventana. El primer uso del aparato debe realizarse sin alimentos.

• FUNCIONAMIENTO

Antes de usar el aparato, lea atentamente el manual de instrucciones.

- Antes de utilizar el aparato por primera vez, leer atentamente el manual de instrucciones.
- Asegurarse de que el cable de alimentación esté desconectado de la red eléctrica.
- Colocar la base (3) del deshidratador sobre una superficie plana, estable y resistente a altas temperaturas.
- Colocar las bandejas (2) con los productos sobre la base (3).
- Lavar y secar los productos antes del secado.

ATENCIÓN No colocar productos mojados sobre las bandejas.

- Cortar los productos en trozos que quepan fácilmente entre las bandejas apiladas.
- Para aumentar el espacio entre las bandejas (2), alinear las pestañas de la bandeja superior con los soportes de la bandeja inferior (foto II). En caso de rodajas más finas, se puede reducir la altura de las bandejas.
- Durante el funcionamiento del aparato, el aire caliente circula en el interior del deshidratador entre la tapa, las bandejas y la base. Por ello, los productos deben colocarse de manera que se permita el libre flujo de aire: no deben colocarse demasiado juntos.

ATENCIÓN. Se recomienda usar las 5 bandejas al secar productos, independientemente de cuántas estén vacías.

- Colocar la tapa (1) sobre la bandeja superior (2).
- Montar la carcasa (5) en la tapa – ver foto I.
- Conectar el enchufe del aparato a una red eléctrica con los parámetros indicados en el manual.

Todos los cambios de configuración están señalados con una señal acústica.

- Al conectar el aparato a la corriente, emite una señal acústica única y en la pantalla aparece **"88:88"**. Después de 3 segundos, se activa el modo de espera y se muestran los dígitos **"0000"**.
- Al pulsar el botón (A), aparecen los dígitos parpadeantes **"8888"** en la pantalla (C), lo que indica que el aparato está en modo de espera.

Configuración del tiempo de funcionamiento

- En modo de espera, pulsar el botón (B): se muestra el tiempo y los dígitos parpadean, lo que indica que se puede ajustar el tiempo con los botones (D) en un rango de 30 minutos a 24 horas (en intervalos de 30 minutos).
- **El tiempo predeterminado es de 10:00 horas.** Si no se realiza ninguna acción en 5 segundos, los ajustes se confirman automáticamente y el aparato entra en modo de funcionamiento.

Configuración de la temperatura de funcionamiento

- Pulsar nuevamente el botón (B): se muestra la temperatura, lo que indica que se puede ajustar con los botones (D) en un rango de 35 a 70°C (en incrementos de 5°C).
- **La temperatura predeterminada es 70°C.** Si no se realiza ninguna acción en 5 segundos, los ajustes se confirman automáticamente y el aparato entra en modo de funcionamiento.

Funcionamiento del aparato

- Al comenzar el funcionamiento, la pantalla muestra el tiempo restante real.
- Durante el funcionamiento, se pueden cambiar los ajustes de tiempo y temperatura sin interrumpir el funcionamiento del aparato. Para ello, pulsar el botón (A): una vez para cambiar el tiempo (con los botones (D)), dos veces para cambiar la temperatura (con los botones (D)).
- Para apagar el aparato, pulsar el botón (A): el aparato entra en modo de espera..
- Limpiar el aparato según las instrucciones en la sección "Limpieza y mantenimiento".

• **CONSEJOS**

- ejemplos de temperaturas recomendadas para los productos:
 - o hierbas: 40°C
 - o pan: 40-50°C
 - o verduras: 50-55°C
 - o frutas: 55-60°C
 - o carne, pescado: 65-70°C
- 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

PRECAUCIÓN: Ninguna de las piezas del aparato es apta para lavavajillas.

- no sumergir el cuerpo (5) en agua,
- limpiar el cuerpo (5) con un paño ligeramente húmedo y secarlo,
- lavar las rejillas (2), la base (3) y la tapa (1) con agua tibia y un detergente suave,
- guardar el aparato en un lugar adecuado y libre de humedad.

PRECAUCIÓN No utilice herramientas metálicas afiladas ni agentes químicos para limpiar o mantener el aparato. Podría dañar el revestimiento antiadherente de la placa.

• PROTECCIÓN DEL MEDIO AMBIENTE

- El aparato está fabricado con materiales reciclables.
- Debe ser entregado en un punto de recogida de residuos eléctricos y electrónicos.

• GARANTÍA

- Diseñado solo para uso doméstico.
- No apto para uso profesional.
- La garantía se anula en caso de uso indebido.
- Las condiciones detalladas de la garantía están incluidas con el aparato.

INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ

Avant la première utilisation, lisez attentivement ce manuel. Conservez toutes les avertissements et instructions de sécurité pour une consultation ultérieure.

1. Branchez le cordon d'alimentation sur une prise conforme aux paramètres indiqués dans le manuel.
2. Placez l'appareil sur une surface plane, stable et résistante à la chaleur.
3. Débranchez toujours l'appareil de la prise en tirant sur la fiche et non sur le cordon d'alimentation.
4. Éteignez et débranchez l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé et avant le nettoyage.
5. Ne plongez pas le cordon d'alimentation ou l'appareil dans l'eau.
6. N'utilisez pas l'appareil à l'extérieur.
7. Ne l'utilisez pas à proximité de matériaux inflammables tels que meubles, literie, papier, vêtements, rideaux, tapis, etc.
8. Ne laissez pas les enfants sans surveillance près de l'appareil.
9. Les parties de l'appareil deviennent chaudes pendant l'utilisation. Ne touchez pas l'appareil lorsqu'il est en marche.
10. Soyez prudent lors du retrait des aliments. Les aliments chauds peuvent provoquer des brûlures.
11. Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus, ainsi que par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou un manque d'expérience et de connaissances, à condition qu'ils soient surveillés ou qu'ils aient reçu des instructions sur l'utilisation sécurisée de l'appareil et en comprennent les risques. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.

12. Ne laissez pas l'appareil en fonctionnement sans surveillance.
13. Ne déplacez pas et ne transportez pas l'appareil lorsqu'il est en fonctionnement.
14. Ne couvrez pas l'appareil lorsqu'il est en marche.
15. Ne touchez pas l'appareil avec les mains mouillées.
16. Utilisez uniquement les accessoires d'origine fournis.
17. Cet appareil est destiné uniquement à un usage domestique.
18. Ne suspendez pas le cordon d'alimentation sur des bords tranchants et ne le laissez pas entrer en contact avec des surfaces chaudes.
19. N'utilisez pas l'appareil si le cordon d'alimentation est endommagé, s'il est tombé ou a été endommagé d'une autre manière. La réparation de l'appareil doit être effectuée par un service agréé. La liste des services agréés se trouve en annexe et sur le site www.eldom.eu.
20. Les réparations doivent être effectuées uniquement par un service agréé. Toute modification ou utilisation de pièces de rechange non originales est interdite et peut compromettre la sécurité de l'appareil.
21. Eldom Sp. z o.o. décline toute responsabilité en cas de dommages résultant d'une mauvaise utilisation de l'appareil.

AVERTISSEMENT : Une mauvaise utilisation de l'appareil peut causer des blessures.

Ne pas utiliser l'appareil pendant plus de 48 heures d'affilée. Après 48 heures de fonctionnement continu, éteindre l'appareil, débrancher la prise et le laisser refroidir.

ATTENTION : Un sac en plastique peut présenter un risque d'étouffement. Gardez-le hors de portée des nourrissons et des jeunes enfants.

• DESCRIPTION GÉNÉRALE

1. Couvercle
2. Plateaux (5 pièces)
3. Base
4. Panneau de commande :
 - A – interrupteur
 - B – TEMP/TIMER
 - C – affichage
 - D – touches de fonction
5. Corps
6. Orifices de sortie d'air
7. Orifices d'entrée d'air

• CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

- puissance : **400 W**
- tension d'alimentation : **230V~ 50/60Hz**
- réglage de la température : **35-70°C**
- durée maximale de fonctionnement en continu : **48 heures**
- pause avant de redémarrer l'appareil : **2 heures**

• UTILISATION PRÉVUE

Le séchage des aliments est un moyen efficace de les conserver. L'air chaud à température constante et réglable circule librement à l'intérieur de l'appareil entre le couvercle supérieur et inférieur, les plateaux à hauteur réglable et la base d'alimentation. Ainsi, les produits placés dans les différentes sections de l'appareil sèchent de manière uniforme, tout en conservant un maximum de vitamines bénéfiques pour la santé. Cela permet de profiter de fruits, légumes et champignons préparés sans substances nocives tout au long de l'année.

Le déshydrateur **Edlom SG510** permet de sécher la majorité des produits alimentaires, notamment :

- champignons,
- fruits,
- viandes (bœuf, volaille),
- pâtes,
- légumes – par exemple pour la préparation de repas instantanés sains (sans conservateurs),
- plantes (fleurs, feuilles),
- herbes, épices,
- fruits confits, à transformer ultérieurement en jus instantanés.

• PRÉPARATION DE L'APPAREIL

- Avant l'utilisation, assurez-vous que l'appareil, la fiche et le cordon d'alimentation sont en bon état et que tous les éléments d'emballage ont été retirés.
- Avant la première utilisation, retirez tous les éléments d'emballage.
- Avant la première utilisation, lavez soigneusement toutes les parties de l'appareil en contact avec les aliments (voir section : Nettoyage et entretien).

ATTENTION : Lors de la première utilisation, une odeur spécifique peut se dégager en raison du processus de fabrication. Ceci est normal et disparaîtra avec le temps. Assurez une bonne ventilation de la pièce, par exemple en ouvrant une fenêtre. La première utilisation de l'appareil doit se faire sans aliments.

• FONCTIONNEMENT

Avant d'utiliser l'appareil, lisez attentivement le manuel d'instructions.

- Avant la première utilisation de l'appareil, lisez attentivement le mode d'emploi.
- S'assurer que le cordon d'alimentation est débranché du secteur.
- Placer la base (3) du déshydrateur sur une surface plane, stable et résistante à la chaleur.
- Disposer les plateaux (2) avec les produits sur la base (3).
- Les produits doivent être lavés puis séchés avant le séchage.

ATTENTION Ne pas placer de produits mouillés sur les plateaux.

- Découper les produits en morceaux de taille adaptée pour qu'ils tiennent librement entre les plateaux empilés.
- Pour augmenter l'espace entre les plateaux (2), placer les ergots du plateau supérieur sur les supports du plateau inférieur (photo II). Pour les tranches plus fines, on peut réduire la hauteur des plateaux.
- Pendant le fonctionnement de l'appareil, l'air chaud circule à l'intérieur du déshydrateur entre le couvercle, les plateaux et la base. Il est donc important de disposer les produits de manière à ne pas bloquer la circulation de l'air – ils ne doivent pas être trop serrés.

ATTENTION. Il est recommandé d'installer les 5 plateaux sur la base pendant le séchage, quel que soit le nombre de plateaux utilisés.

- Placer le couvercle (1) sur le plateau supérieur (2).
- Fixer le corps (5) dans le couvercle – photo I.
- Brancher l'appareil sur une prise conforme aux paramètres indiqués dans le mode d'emploi.

Tout changement de paramètre est signalé par un signal sonore.

- Après le branchement, l'appareil émet un bip et l'écran affiche les chiffres « **88:88** ». Après 3 secondes, il passe en mode veille et affiche « **0000** ».
- Après avoir appuyé sur le bouton (A), les chiffres « **8888** » clignotent à l'écran (C) – l'appareil est en mode attente.

Réglage du temps de fonctionnement

- En mode attente, appuyer sur le bouton (B) – l'écran affiche l'heure – les chiffres clignotent, ce qui signifie que le temps peut être réglé avec les boutons (D), de 30 minutes à 24 heures (par paliers de 30 minutes).
- **Le temps par défaut est de 10:00 heures.** Si aucune action n'est effectuée dans les 5 secondes, les réglages sont automatiquement confirmés et l'appareil passe en mode fonctionnement.

Réglage de la température

- Appuyer de nouveau sur le bouton (B) – la température s'affiche, ce qui signifie qu'elle peut être réglée avec les boutons (D) dans la plage de 35 à 70°C (par paliers de 5°C).
- **La température par défaut est de 70°C.** Si aucune action n'est effectuée dans les 5 secondes, les réglages sont automatiquement confirmés et l'appareil passe en mode fonctionnement.

Fonctionnement de l'appareil

- Une fois le fonctionnement lancé, l'écran affiche le temps restant réel.
- Pendant le fonctionnement, il est possible de modifier les réglages de temps et de température sans interrompre l'appareil. Pour ce faire, appuyer sur le bouton (A) – une fois pour modifier le temps (avec les boutons (D)), deux fois pour modifier la température (avec les boutons (D)).
- Pour éteindre l'appareil, appuyer sur le bouton (A) – l'appareil passe en mode veille.
- Nettoyez l'appareil selon les instructions de la section „**Nettoyage et entretien**”.

• CONSEILS

- Recommended temperatures for selected products:
 - o herbs: 40°C
 - o bread: 40–50°C
 - o vegetables: 50–55°C
 - o fruit: 55–60°C
 - o meat, fish: 65–70°C
- the table below provides approximate drying times for selected products. Drying time depends on the type of product, thickness of the slices, and moisture content,
- drying time also depends on the temperature and humidity of the room,
- products should be washed and then dried before dehydration,
- rotten parts and seeds should be removed,
- for herbs, it is recommended to dry only young leaves,
- dried products should preferably be stored in glass containers with metal lids, in a dark and dry place,
- dried herbs can be stored in paper bags,
- store only cooled products, storage containers must be dry and clean.

PRODUIT	PRÉPARATION	DEGRÉ DE SÉCHAGE	TEMPS
POMMES	Éplucher, évider et couper en tranches. Faire tremper dans une marinade pendant 2 minutes. Égoutter et disposer sur les plateaux.	Souple	4-15 heures
PRUNES	Laver, laisser entier ou couper en deux, retirer les noyaux.	Humidité non visible	5-25 heures
BANANES	Éplucher et couper en morceaux d'environ 3 mm d'épaisseur.	Humidité non visible	5-25 heures
FRAISES	Laver et couper en morceaux de 9 mm d'épaisseur.	Humidité non visible	5-25 heures
ANANAS (frais)	Éplucher, couper en tranches ou en dés.	Dur	6-36 heures
ANANAS (en conserve)	Égoutter et sécher avant de disposer sur les plateaux.	Souple	6-36 heures
CERISES	Dénoyauter avant le séchage.	Dur	6-36 heures
ÉCORCE D'ORANGE	Couper la peau pelée en fines tranches.	Cassant	6-15 heures
POIRES	Éplucher et retirer le cœur. Couper en tranches, moitiés ou quartiers.	Souple et dur	5-24 heures
RHUBARBE	Sécher uniquement les tiges tendres.	Croustillant	4-16 heures
CHAMPIGNONS	Choisir des champignons à chapeau recourbé, nettoyer le sable ou les éplucher. Les sécher entiers ou coupés.	Dur et cassant	3-10 heures
PERSIL	Disposer les feuilles sur les plateaux.	Cassant	2-10 heures
CAROTTES	Pour le séchage, choisir de jeunes racines tendres. Cuire à la vapeur jusqu'à ce qu'elles soient tendres. Couper en tranches ou en dés, puis égoutter.	Dur	4-12 heures

• NETTOYAGE ET ENTRETIEN

ATTENTION : Aucune pièce de l'appareil n'est compatible avec le lave-vaisselle.

- il est interdit d'immerger le corps (5) dans l'eau,
- le corps (5) peut être nettoyé avec un chiffon légèrement humide, puis essuyé,
- les plateaux (2), la base (3) et le couvercle (1) doivent être lavés à l'eau tiède avec un détergent doux,
- conserver l'appareil dans un endroit approprié, à l'abri de l'humidité.

ATTENTION N'utilisez pas d'outils métalliques tranchants ni de produits chimiques pour nettoyer ou entretenir l'appareil. Cela pourrait endommager le revêtement antiadhésif de la table de cuisson!

• PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT

- L'appareil est fabriqué avec des matériaux recyclables.
- Déposez-le dans un point de collecte des déchets électriques et électroniques.

• GARANTIE

- Conçu uniquement pour un usage domestique.
- Non destiné à un usage professionnel.
- La garantie devient caduque en cas de mauvaise utilisation.
- Les conditions détaillées de la garantie sont incluses avec l'appareil.

ISTRUZIONI DI SICUREZZA

Prima del primo utilizzo, leggere attentamente questo manuale. Conservare tutte le avvertenze e istruzioni di sicurezza per future consultazioni.

1. Collegare il cavo di alimentazione a una presa conforme ai parametri specificati nel manuale.
2. Posizionare l'apparecchio su una superficie piana, stabile e resistente al calore.
3. Scollegare sempre l'apparecchio dalla rete elettrica tirando la spina e non il cavo di alimentazione.
4. Spegner e scollegare l'apparecchio quando non è in uso e prima della pulizia.
5. Non immergere il cavo di alimentazione o l'apparecchio in acqua.
6. Non utilizzare l'apparecchio all'aperto.
7. Non utilizzarlo vicino a materiali infiammabili come mobili, biancheria da letto, carta, indumenti, tende, tappeti, ecc.
8. Non lasciare i bambini incustoditi vicino all'apparecchio.
9. Le parti dell'apparecchio si scaldano durante l'uso. Non toccare l'apparecchio mentre è in funzione.
10. Prestare attenzione durante la rimozione degli alimenti. I prodotti caldi possono causare ustioni.
11. Non lasciare l'apparecchio in funzione senza sorveglianza.
12. Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini di almeno 8 anni e da persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte, o prive di esperienza e conoscenza, a condizione che siano sorvegliate o istruite sull'uso sicuro dell'apparecchio e ne comprendano i rischi. I bambini non devono giocare con l'apparecchio. La pulizia e la manutenzione non devono essere eseguite da bambini senza supervisione.

13. Non spostare né trasportare l'apparecchio mentre è in funzione.
14. Non coprire l'apparecchio mentre è in funzione.
15. Non toccare l'apparecchio con le mani bagnate.
16. Utilizzare solo gli accessori originali inclusi.
17. Questo apparecchio è destinato esclusivamente all'uso domestico.
18. Non appendere il cavo di alimentazione su spigoli vivi e non lasciarlo entrare in contatto con superfici calde.
19. Non utilizzare l'apparecchio se il cavo di alimentazione è danneggiato, se è caduto o è stato danneggiato in altro modo. La riparazione dell'apparecchio deve essere effettuata da un centro di assistenza autorizzato. L'elenco dei centri di assistenza si trova nell'allegato e sul sito www.eldom.eu.
20. Le riparazioni devono essere effettuate solo da un centro di assistenza autorizzato. Qualsiasi modifica o utilizzo di pezzi di ricambio non originali è vietato e può compromettere la sicurezza dell'apparecchio.
21. Eldom Sp. z o.o. non è responsabile per eventuali danni derivanti da un uso improprio dell'apparecchio.

ATTENZIONE: L'uso improprio dell'apparecchio può causare lesioni.

Non utilizzare l'apparecchio in modo continuativo per più di 48 ore. Dopo 48 ore di funzionamento continuo, spegnere l'apparecchio, scollegare la spina dalla presa e lasciarlo raffreddare.

AVVERTENZA: Un sacchetto di plastica può rappresentare un rischio di soffocamento. Tenerlo fuori dalla portata di neonati e bambini piccoli.

• DESCRIZIONE GENERALE

1. Copertura
2. Vassoi (5 pezzi)
3. Base
4. Pannello di controllo:
A – interruttore
B – TEMP/TIMER
C – display
D – pulsanti funzione
5. Corpo
6. Uscite d'aria
7. Prese d'aria

• DATI TECNICI

- potenza: **400 W**
- tensione di alimentazione: **230V~ 50/60Hz**
- regolazione della temperatura: **35-70°C**
- tempo massimo di utilizzo continuativo: **48 ore**
- pausa prima del riavvio: **2 ore**

• USO PREVISTO

L'essiccazione degli alimenti è un metodo efficace per la loro conservazione. L'aria calda a temperatura costante e regolabile circola liberamente all'interno del dispositivo tra il coperchio superiore e inferiore, i vassoi con altezza regolabile e la base di alimentazione. Grazie a questo, i prodotti posti nei vari livelli del dispositivo si essiccano in modo uniforme, con una perdita minima di vitamine benefiche per la salute. Ciò consente di gustare frutta, verdura e funghi preparati senza l'uso di sostanze nocive durante tutto l'anno.

Con l'essiccatore **Eldom SG510** è possibile essiccare la maggior parte degli alimenti, tra cui:

- funghi,
- frutta,
- carne (manzo, pollame),
- pasta,
- verdure – ad esempio per la preparazione di pasti istantanei sani (senza conservanti),
- piante (fiori, foglie),
- erbe, spezie,
- frutta zuccherata, da trasformare successivamente in succhi istantanei.

• PREPARAZIONE DELL'APPARECCHIO

- Prima dell'uso, assicurarsi che l'apparecchio, la spina e il cavo di alimentazione siano in buone condizioni e che tutti gli elementi di imballaggio siano stati rimossi.
- Prima del primo utilizzo, rimuovere tutti gli elementi dell'imballaggio.
- Prima del primo utilizzo, lavare accuratamente tutte le parti dell'apparecchio che entrano in contatto con gli alimenti (vedere la sezione: **Pulizia e manutenzione**).

ATTENZIONE: Durante il primo utilizzo, potrebbe emanarsi un odore caratteristico dovuto al processo di fabbricazione. Questo è normale e scomparirà con il tempo. Assicurarsi che l'ambiente sia ben ventilato, ad esempio aprendo una finestra. Il primo utilizzo dell'apparecchio deve avvenire senza alimenti.

• UTILIZZO

Prima di utilizzare l'apparecchio, leggere attentamente il manuale d'uso.

- Assicurarsi che il cavo di alimentazione sia scollegato dalla rete elettrica.
- Posizionare la base (3) dell'essiccatore su una superficie piana, stabile e resistente alle alte temperature.
- Disporre i vassoi (2) con i prodotti sulla base (3).
- Lavare i prodotti prima dell'essiccazione e successivamente asciugarli.

ATTENZIONE Non posizionare prodotti bagnati sui vassoi.

- Tagliare i prodotti in pezzi che si inseriscano facilmente tra i vassoi sovrapposti.

- Per aumentare lo spazio tra i vassoi (2), posizionare le sporgenze del vassoio superiore sugli appoggi di quello inferiore (fig. II). Per fette più sottili, è possibile ridurre l'altezza dei vassoi.
- Durante il funzionamento, l'aria calda circola all'interno dell'essiccatore tra il coperchio, i vassoi e la base. Per questo motivo, i prodotti devono essere disposti sui vassoi in modo da consentire la libera circolazione dell'aria – i prodotti non devono essere disposti troppo vicini tra loro.

ATTENZIONE Si consiglia di utilizzare tutti e 5 i vassoi sulla base durante l'essiccazione, indipendentemente dal numero di vassoi pieni.

- Posizionare il coperchio (1) sul vassoio superiore (2).
- Fissare il corpo (5) al coperchio – fig. I.
- Inserire la spina dell'apparecchio in una presa conforme ai parametri indicati nel manuale.

Tutte le modifiche alle impostazioni sono segnalate da un segnale acustico.

- Dopo il collegamento alla rete elettrica, l'apparecchio emette un segnale acustico singolo e sul display compaiono le cifre **"88:88"**. Dopo 3 secondi, passa alla modalità standby e visualizza **"0000"**.
- Premere il pulsante (A) – sul display (C) compaiono le cifre lampeggianti **"8888"** – l'apparecchio è in modalità attesa.

Impostazione del tempo di lavoro

- In modalità attesa, premere il pulsante (B) – viene visualizzato il tempo – le cifre lampeggiano, indicando che è possibile impostare il tempo tramite i pulsanti (D) nell'intervallo da 30 minuti a 24 ore (con intervalli di 30 minuti).
- **Il tempo predefinito è 10:00 ore.** Se entro 5 secondi non viene eseguita alcuna operazione, le impostazioni vengono confermate automaticamente e l'apparecchio entra in modalità operativa.

Impostazione della temperatura di lavoro

- Premere nuovamente il pulsante (B) – viene visualizzata la temperatura, indicando che è possibile impostarla tramite i pulsanti (D) nell'intervallo da 35 a 70°C (con incrementi di 5°C).
- **La temperatura predefinita è 70°C.** Se entro 5 secondi non viene eseguita alcuna operazione, le impostazioni vengono confermate automaticamente e l'apparecchio entra in modalità operativa.

Funzionamento dell'apparecchio

- Dopo l'avvio, il display mostrerà il tempo di lavoro rimanente effettivo.
- Durante il funzionamento, è possibile modificare l'impostazione del tempo e della temperatura senza interrompere il funzionamento dell'apparecchio. A tal fine, premere il pulsante (A) – una volta per modificare il tempo (con i pulsanti (D)), due volte per modificare la temperatura (con i pulsanti (D)).
- Per spegnere l'apparecchio, premere il pulsante (A) – l'apparecchio entrerà in modalità standby.
- Pulire l'apparecchio seguendo le istruzioni della sezione **"Pulizia e manutenzione"**.

• SUGGERIMENTI

- Temperature consigliate per alcuni prodotti:
 - o erbe: 40°C
 - o pane: 40–50°C
 - o verdure: 50–55°C
 - o frutta: 55–60°C
 - o carne, pesce: 65–70°C
- la tabella seguente contiene i tempi di essiccazione indicativi per alcuni prodotti – il tempo di essiccazione dipende dal tipo di prodotto, dallo spessore delle fette e dal grado di umidità,
- il tempo di essiccazione dipende anche dalla temperatura e dall'umidità dell'ambiente,
- i prodotti devono essere lavati e poi asciugati prima dell'essiccazione,
- rimuovere le parti marce e i noccioli,
- per quanto riguarda le erbe, si consiglia di essiccare solo le foglie giovani,
- i prodotti essiccati devono essere conservati preferibilmente in contenitori di vetro con coperchi di metallo, in un luogo asciutto e buio,
- le erbe essiccate possono essere conservate in sacchetti di carta,
- conservare solo prodotti completamente raffreddati,
- i contenitori per la conservazione devono essere asciutti e puliti.

PRODOTTO	PREPARAZIONE	GRADO DI ESSICCAZIONE	TEMPO
MELE	Sbucciare, togliere il torsolo e tagliare a fette. Immergere per 2 minuti nella marinata. Scolare e disporre sui vassoi.	Flessibile	4-15 ore
PRUGNE	Lavare, lasciare interi oppure tagliare a metà e togliere il nocciolo.	Umidità invisibile	5-25 ore
BANANE	Sbucciare e tagliare a pezzi di circa 3 mm di spessore.	Umidità non visibile	5-25 ore
FRAGOLE	Lavare e tagliare a pezzi di 9 mm di spessore.	Umidità non visibile	5-25 ore
ANANAS (FRESCO)	Sbucciare, tagliare a fette o a cubetti.	Duro	6-36 ore
ANANAS (IN SCATOLA)	Prima di disporre sui vassoi, scolare e asciugare.	Flessibile	6-36 ore.
CILIEGIE	Denocciolare prima dell'essiccazione.	Duro	6-36 ore.
BUCCIA D'ARANCIA	Tagliare la scorza sbucciata a strisce.	Fragile	6-15 ore
PERE	Sbucciare e togliere il torsolo. Tagliare a fette, metà o quarti.	Flessibile e compatto	5-24 ore
RABARBARO	Essiccare solo i gambi teneri.	Croccante	4-16 ore
FUNGHI	Scegliere funghi con il cappello rivolto verso il basso, pulire dalla terra o sbucciare. Essiccare interi o tagliati.	Duro e croccante	3-10 ore
PREZZEMOLO	Disporre le foglie sui vassoi.	Croccante	2-10 ore
CAROTE	Per l'essiccazione scegliere radici giovani e tenere. Cuocere a vapore finché saranno morbide. Tagliare a fette o a cubetti, quindi scolare.	Duro	4-12 ore

• PULIZIA E MANUTENZIONE

ATTENZIONE: Nessuna parte dell'apparecchio è lavabile in lavastoviglie. Scollegare l'apparecchio e lasciarlo raffreddare prima di pulirlo.

ATTENZIONE: L'apparecchio ha bisogno di circa 30 minuti per raffreddarsi completamente.

- non immergere il corpo (5) in acqua,
- pulire il corpo (5) con un panno leggermente inumidito e asciugarlo bene,
- lavare i vassoi (2), la base (3) e il coperchio (1) in acqua tiepida con l'aggiunta di un detergente delicato,
- conservare l'apparecchio in un luogo adatto, privo di umidità.

ATTENZIONE Non utilizzare utensili metallici affilati o agenti chimici per la pulizia o la manutenzione dell'apparecchio. Ciò potrebbe danneggiare il rivestimento antiaderente del piano di cottura!

• TUTELA DELL'AMBIENTE

- l'apparecchio è costruito con materiali che possono essere riciclati o riciclati,
- deve essere consegnato a un punto di raccolta e riciclaggio di apparecchiature elettriche ed elettroniche.

• GARANZIA

- dispositivo è destinato all'uso domestico privato,
- non può essere utilizzato per scopi professionali,
- garanzia decade in caso di utilizzo improprio,
- condizioni di garanzia dettagliate sono allegate al dispositivo.



KARTA GWARANCYJNA

WAŻNA Z DOWODEM ZAKUPU

SUSZARKA DO ŻYWNOŚCI SG510

pieczęć sklepu i data sprzedaży

Sprzęt przeznaczony do użytku domowego

SUSZARKA DO ŻYWNOŚCI SG510 pieczęć sklepu:	1
data sprzedaży:	
SUSZARKA DO ŻYWNOŚCI SG510 pieczęć sklepu:	2
data sprzedaży:	
SUSZARKA DO ŻYWNOŚCI SG510 pieczęć sklepu:	3
data sprzedaży:	
SUSZARKA DO ŻYWNOŚCI SG510 pieczęć sklepu:	4
data sprzedaży:	

OPIS NAPRAWY	1
pieczęć punktu usługowego	
OPIS NAPRAWY	2
pieczęć punktu usługowego	
OPIS NAPRAWY	3
pieczęć punktu usługowego	
OPIS NAPRAWY	4
pieczęć punktu usługowego	