

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

- przed przystąpieniem do czyszczenia wyjąć wtyczkę z gniazdka
- podstawy **(3)** urządzenia nie wolno zanurzać w wodzie
- do mycia nie używać żadnych ostrych środków czyszczących, gdyż mogą one spowodować uszkodzenie powierzchni obudowy
- podstawę **(3)** można czyścić lekko zwilżoną szmatką i wytrzeć do sucha
- sita **(2)** oraz pokrywę **(1)** myć w letniej wodzie

WSKAZÓWKI BEZPIECZEŃSTWA

- przed pierwszym użyciem prosimy uważnie zapoznać się z całością treści niniejszej instrukcji
- nie zanurzać przewodu lub urządzenia w wodzie
- nie używać do celów niezgodnych z przeznaczeniem
- nie używać na wolnym powietrzu
- przewodu urządzenia nie prowadzić nad stołem, w pobliżu pieca gazowego, lub elektrycznego
- nie wolno używać suszarki z uszkodzonym przewodem przyłączeniowym. W przypadku uszkodzenia należy konsultować się z Serwisem Producenta
- przed czyszczeniem odłączyć urządzenie od sieci
- należy zwrócić uwagę na to, by do jednego obrotu prądu nie włączyć za dużo odbiorników
- nie wolno stawiać urządzenia podczas pracy w pobliżu zastaw, firanek itp
- nie stawiać niczego na pokrywie
- na sitach układać tylko suche produkty
- nie wkładać produktów ciepłych lub gorących
- sprzęt tylko do użytku domowego

GWARANCJA

- sprzęt tylko użytku domowego. Przy eksploatacji przemysłowej, niezgodnej z przeznaczeniem lub wbrew niniejszej instrukcji sprzedawca nie ponosi żadnej odpowiedzialności a uprawnienia z tytułu gwarancji wygasają
- nie może być używane do celów zawodowych,
- gwarancja traci ważność w przypadku nieprawidłowej obsługi.

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.

Eldom sp. z o.o.

Pawła Chromika 5a, 40-238 Katowice, POLAND

tel: (032)255-33-40, fax: (032)253-04-12

www.eldom.eu



**SG250 SUSZARKA DO
GRZYBÓW/WARZYW/OWOCÓW**

INSTRUKCJA OBSŁUGI



OPIS OGÓLNY

1. Pokrywa
2. Sita (5szt.)
3. Podstawa
4. Podświetlany przycisk

DANE TECHNICZNE

- moc: 250W
- napięcie zasilania: 230V ~ 50Hz
- wysokość sit 25mm



SUSZARKA DO GRZYBÓW, WARZYW, OWOCÓW

Gratulujemy Państwu dokonania trafnego wyboru. Mamy nadzieję, iż użytkowanie sprzętu marki ELDOM przyniesie Państwu wiele radości. W celu uniknięcia problemów z użytkowaniem prosimy o zapoznanie się z poniższą instrukcją.

ZASTOSOWANIE

Suszarka SG250 przeznaczona jest do suszenia m.in. następujących artykułów:

- grzybów
- owoców (do przygotowania chipsów owocowych, naturalnych słodzików ze zmielonych suszonych owoców)
- mięsa (wołowina, drób)
- makaronów,
- warzyw - np. w celu przygotowania zdrowych posiłków instant (bez konserwantów)
- roślin (kwiaty, liście)
- ziół, przypraw
- owoców w cukrze, do późniejszego przetworzenia na soki instant

UŻYTKOWANIE

Ustawić podstawę **(3)** suszarki na stabilnej podstawie.

Ułożyć sita **(2)** z produktami na podstawie **(3)**.

Na suszarce ustawić tylko te sita, na których są ułożone produkty.

Na sita **(2)** nałożyć pokrywę **(1)**. Włączyć wtyczkę urządzenia do sieci a następnie włącznik **(4)** w pozycję ON.

Aby przestrzeń między sitami **(2)** wynosiła 25mm, wypustki z górnego sita należy ustawić na podpórkach dolnego. 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 należy pokroić w kawałki mieszczące się swobodnie między ułożonymi sitami.

PORADY I WSKAZÓWKI

- 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
- 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

OWOC	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 3mm kawałki.	Zawilgocenie niewidoczne	5-25 godz.
TRUSKAWKI	Umyć i pokroić na 9mm kawałki.	Zawilgocenie niewidoczne	5-25 godz.
ANANAS (świeży)	Obrać, pokroić w plastry lub 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 POMARANCZY	Obraną skórkę pociąć na paski	Krucze	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 pieczarki 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.	Krucze	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.