



# crusty

SG200N



SUSZARKA DO GRZYBÓW/WARZYW/OWOCÓW • AUTOMATIC FOOD DEHYDRATOR • SUŠIČKY OVOCE, ZELENINY, HUB • PILZ-/GEMÜSE-/ OBSTTROCKNER • СУШКА ДЛЯ ГРИБОВ/ОВОЩЕЙ/ФРУКТОВ • SUŠIČKA HÚB, OVOCIA A ZELENINY • GYÜMÖLCS-, GOMBA- ÉS ZÖLDSÉGSZÁRTÓ • DESHIDRATADOR DE SETAS, VERDURAS Y FRUTAS

**Eldom Sp. z o.o.**

Pawła Chromika 5a, 40-238 Katowice, POLAND

tel: +48 32 2553340 , fax: +48 32 2530412

**eldom.eu**



## **WARUNKI BEZPIECZEŃSTWA**

Przed uruchomieniem urządzenia należy dokładnie przeczytać całą instrukcję obsługi.

1. Urządzenie należy podłączyć do sieci zgodnej z parametrami prądu podanymi na obudowie.
2. Nie używać do celów niezgodnych z przeznaczeniem,
3. Nie przenosić ani nie przesuwając w trakcie użytkowania,
4. Nie używać na wolnym powietrzu,
5. Sprzęt tylko do użytku domowego,
6. Nie używać jednorazowo przez okres dłuższy niż 72
7. godziny,
8. Wyłączyć urządzenie z sieci, jeśli nie jest już onoużywane oraz przed jego czyszczeniem,
9. Urządzenie należy odłączać od sieci zawsze poprzez pociągnięcie za wtyczkę a nie za przewód zasilający,
10. Przed schowaniem lub czyszczeniem odłączyć urządzenie od sieci i odczekać do całkowitego ostygnięcia,
11. Nie zanurzać przewodu lub urządzenia w wodzie,
12. Nie należy stawiać urządzenia w pobliżu źródeł ciepła,
13. Używać tylko z oryginalnie dołączonymi akcesoriami,
14. 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.
15. Należy zwrócić uwagę na to, by do jednego obiegu prądu nie włączać za dużo odbiorników
16. Nie wolno stawiać urządzenia podczas pracy w pobliżu zasłon, firanek itp

17. Nie stawiać niczego na pokrywie i nie zakrywać pokrywy w czasie pracy urządzenia
18. Na sitach układać tylko suche produkty,
19. Nie wkładać produktów ciepłych lub gorących,
20. Nigdy nie używać, gdy uszkodzony jest kabel zasilający lub samo urządzenie
21. Jeżeli przewód zasilający ulegnie uszkodzeniu, aby zapobiec niebezpieczeństwu musi on zostać wymieniony w Serwisie Producenta. Lista serwisów w załączniku oraz na stronie [www.eldom.eu](http://www.eldom.eu).
22. 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 użytkownika.
23. Firma Eldom Sp. z o. o. nie ponosi odpowiedzialności za ewentualne szkody powstałe w wyniku niewłaściwego używania urządzenia.

**OPIS OGÓLNY**

1. Włącznik (lampka kontrolna)
2. Regulacja temperatury
3. Podstawa
4. Sita (5 szt.)
5. Pokrywa

**DANE TECHNICZNE**

- moc: 245W
- napięcie zasilania: 230V ~ 50Hz

**ZASTOSOWANIE**

Suszarka SG200N przeznaczona jest do suszenia artykułów spożywczych, między innymi:

- grzybów
- 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**

Przed pierwszym użyciem należy umyć a następnie dokładnie wysuszyć sita (4) oraz pokrywę (5).

- Ustawić podstawę (3) suszarki na stabilnej, suchej i równej powierzchni.
- Ułożyć sita (4) z produktami na podstawie (3).
- Na sita (4) nałożyć pokrywę (5).

Podczas suszenia pokrywa powinna być zawsze na urządzeniu.

- Włącznik (1) ustawić w pozycji „0” a regulator (2) w pozycji „35o”.
- Podłączyć urządzenie do sieci i uruchomić włącznikiem (1), pozycja „1”.
- Pokrętle (2) wybrać temperaturę.

Zalecane temperatury dla przykładowych produktów:

- zioła: 35-40oC
- pieczywo: 40-50oC
- warzywa: 50-55oC
- owoce: 55-60oC
- mięso, ryby: 65-70oC

Praca urządzenia sygnalizowana jest lampką kontrolną we włączniku (1).



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. Po zakończeniu pracy regulator (2) należy ustawić w pozycji „35o”, przełącznik (1) w pozycję „0” i odłączyć urządzenie od sieci.

### **CZYSZCZENIE I KONSERWACJA**

- przed przystąpieniem do czyszczenia odłączyć urządzenie od sieci i odczekać do ostygnięcia,
- podstawy (3) nie wolno zanurzać w wodzie,
- do mycia nie używać ostrych środków czyszczących,
- podstawę (3) można czyścić lekko zwilżoną szmatką i wytrzeć do sucha,
- sita (4) oraz pokrywę (5) myć w letniej wodzie,
- nie wolno myć w zmywarkach do naczyń,

### **OCHRONA ŚRODOWISKA**

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

### **GWARANCJA**

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

### **PORADY I WSKAZÓWKI**

- poniższa tabela zawiera orientacyjne czasy suszenia przykładowych produktów. Czas suszenia zależy od rodzaju produktu, grubości plastrów, stopnia wilgotności,
- czas suszenia zależny jest 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 przepołowić, usunąć pestki.	Zawilgocenie niewidoczne	5-25 godz.
BANANY	Obrać i pokroić na kawałki o gr.3mm.	Zawilgocenie niewidoczne	5-25 godz.
TRUSKAWKI	Umyć i pokroić na kawałki o gr. 9mm.	Zawilgocenie niewidoczne	5-25 godz.
ANANAS (świeży)	Obrać, pokroić w plastry lub w kostkę.	Twarde	6-36 godz.
ANANAS (z puszki)	Przed ułożenie na sitach odcedzić i osuszyć.	Giętkie	6-36 godz.
WIŚNIE	Przed suszeniem wypestkować.	Twarde	6-36 godz.
SKÓRKA POMARAŃCZY	Obraną skórkę pociąć na plasterki.	Kuche	6-15 godz.
GRUSZKI	Obrać i wydrążyć gniazdo nasienne. Pokroić w plasterki, połówki lub ćwiartki.	Giętkie i twarde	5-24 godz.
RABARBAR	Suszyć tylko miękkie łodygi.	Chrupiące	4-16 godz.
GRZYBY	Wybrać grzyby o zawiniętych pod spód kapeluszach, oczyścić z piachu lub obrać. Suszyć pokrojone lub w całości.	Twarde i kuche	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.

## **SAFE USE INSTRUCTIONS**

Please read all these instructions carefully before using this appliance.

1. Do not immerse the cable or the appliance in water.
2. Do not use for purposes other than the intended use.
3. Do not carry or move during the operation.
4. Do not use in open air.
5. The appliance is intended for household use only.
6. Do not use for a period longer than 72 continuous hours.
7. Unplug the appliance if it is no longer used and before cleaning.
8. Always unplug the appliance by pulling by the plug and not by the power supply cord.
9. Before putting away or cleaning, unplug the appliance and wait until it cools down.
10. Do not immerse the cable or the appliance in water.
11. Do not place the appliance near heat sources.
12. Use only with original accessories supplied with the appliance.
13. The device can be used by children aged 8 and older and by persons with limited physical, sensory or mental capabilities, or persons without sufficient experience and knowledge only under supervision or if previously instructed on the safe use of the appliance and the possible risks. Children shall not play with the appliance. Cleaning and maintenance that are the responsibility of the user shall not be carried out by children without supervision. Protect the appliance and the power cord against children under 8 years old.
14. Make sure that children do not play with the equipment.
15. Ensure that a limited number of receivers are connected to one current circuit.
16. Place only dry products on the sieves.



17. Do not place the appliance during its operation near blinds, curtains, etc..
18. Do not put anything on the lid and do not cover the lid during the operation of the appliance.
19. Do not put warm or hot products into the appliance.
20. Never use when the power cable or the appliance is damaged.
21. If the power cable is damaged, it must be replaced in the Manufacturer's Service in order to avoid hazardDo not insert the appliance into flames or any other source of heat.
22. To avoid any risks, if the power cord is damaged, it should be replaced with a new one at an authorised Manufacturer's Servicing Point. The list of Servicing Points can be found in the attachment and on [www.eldom.eu](http://www.eldom.eu).
23. The appliance can be repaired only at an authorised servicing centre. Any upgrades or the use of non-original spare parts or components is forbidden and poses a hazard for the user.
24. Eldom Sp. z o. o. is not liable for any damage resulting from improper use of the appliance.

**GENERAL DESCRIPTION**

1. Switch (control light)
2. Temperature adjustment
3. Base
4. Sieves (5 pcs)
5. Lid

**TECHNICAL DATA**

- power: 245W
- supply voltage: 230V ~50Hz

**APPLICATION**

Dryer SG200N is intended for drying food, including:

- mushrooms,
- fruit,
- meat (beef, poultry),
- pasta,
- vegetables - e.g. in order to prepare healthy instant meals (without preservatives),
- plants (flowers, leaves),
- herbs, spices,
- fruit in sugar, to be later converted into instant juice

**OPERATION**

Before the first use, wash and thoroughly dry the sieves (4) and the lid (5).

- Position the base (3) of the dryer on a stable, dry and even surface.
- Place the sieves (4) with products on the base (3).
- Put the lid (5) on the sieves (4). The lid should be always placed on the appliance during drying.
- Set the switch (1) in the position "0" and the adjuster (2) in the position "35".
- Plug in the appliance and activate it with the switch (1), position "1".
- Select the temperature with the knob (2).

Recommended temperatures for exemplary products:

- herbs: 35-40°C
- bakery products: 40-50°C
- vegetables: 50-55°C
- fruit: 55-60°C
- meat, fish: 65-70°C

Operation of the appliance is signalled by the control light in the switch (1). During the operation of the appliance, warm air circulates inside the dryer between the lid and sieves, and the base. Thus, products on the sieves should be placed in the way that enables free flow of the air. Cut products into pieces which can be freely placed between the set sieves. When the appliance is no longer used, set the adjuster (2) in the position "35°", the switch (1) in the position "0" and unplug the appliance.

### **CLEANING AND MAINTENANCE**

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

### **ENVIRONMENTAL PROTECTION**

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

### **WARRANTY**

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

### **HELPFUL HINTS**

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

FRUIT OR VEGETABLE	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

## **BEZPEČNOSTNÍ PODMÍNKY**

Před spuštěním zařízení je nutné důkladně přečíst celý návod k použití

1. Neponořovat kabel ani zařízení do vody.
2. Nepoužívat k účelům, které nejsou v souladu s určením.
3. Nepřenášet ani nepřesouvat v průběhu užívání.
4. Nepoužívat na volném prostranství.
5. Zařízení určeno pouze pro domácí použití.
6. Nepoužívat jednorázově déle než 72 hodin.
7. Odpojit zařízení od sítě v případě, když není užíváno, nebo před jeho čištěním.
8. Zařízení je nutné odpojit od sítě vždy způsobem, že vytáhneme kabel ze zásuvky pomocí tahu za zástrčku a ne za samotný napájecí kabel.
9. Před úschovou nebo čištěním zařízení je nutné sušičku odpojit od sítě a počkat až do jejího úplného vychladnutí.
10. Neponořovat kabel ani zařízení do vody.
11. Nestavět zařízení poblíž zdrojů tepla.
12. Užívat pouze s originálně dodaným příslušenstvím.
13. Zařízení mohou používat děti starší 8 let a osoby s fyzickým, sensorickým nebo duševním omezením nebo osoby, které nemají dostačující zkušenosti a znalosti, výhradně tehdy, jestliže jsou pod dozorem nebo pokud byly instruovány v rozsahu bezpečného používání zařízení a v rozsahu nebezpečí, která jsou s tímto používáním spojena. Děti si nemohou hrát s tímto zařízením. Čištění a úkony údržby, které vykonává uživatel, nemohou provádět děti bez dozoru. Zařízení a napájecí kabel je nutné chránit před dětmi mladšími než 8 let.
14. Je nutné věnovat pozornost tomu, aby si děti nehrály s tímto zařízením.
15. Je nutné věnovat pozornost tomu, aby nebylo do jednoho

- elektrického obvodu zapojeno příliš mnoho spotřebičů.
16. Není dovoleno stavět zařízení v pracovním režimu v blízkosti závěsů, záclon apod.
  17. Nestavět nic na víko a nezakrývat víko v průběhu práce zařízení.
  18. Na sítích ukládat pouze suché produkty.
  19. Nevkládat do zařízení teplé nebo horké produkty.
  20. Nikdy nepoužívat, pokud je poškozen napájecí kabel nebo samotné zařízení.
  21. Pokud dojde k poškození přívodního elektrického kabelu, je nutné jej z důvodu vzniku nebezpečí vyměnit v servisním místě Výrobce. Jestliže dojde k poškození napájecího kabelu, pak je nutné pro zabránění možného nebezpečí jej vyměnit v servisu výrobce. Seznam servisů je uveden v příloze a na stránkách [www.eldom.eu](http://www.eldom.eu).
  22. Opravy zařízení je nutné svěřit autorizovanému servisu. Veškeré modernizace nebo použití neoriginálních náhradních dílů nebo částí zařízení je zakázáno a ohrožuje bezpečnost užívání.
  23. Firma Eldom Sp. z o. o. nenes odpovědnost za eventuální škody, které vznikly v důsledku nesprávného používání tohoto zařízení.

### POPIS

1. Vypínač (světelná kontrolka)
2. Regulace teploty
3. Základní těleso
4. Síta (5 ks.)
5. Víko



### TECHNICKÉ ÚDAJE

- výkon: 245W
- napájecí napětí: 230V ~ 50Hz

### POUŽITÍ

Před prvním použitím je nutné umýt a následně důkladně osušit síta (4) a také víko (5).

- Základní těleso (3) sušičky ustavit na stabilním, suchém a rovném povrchu.
- Umístit síta (4) s produkty na základní těleso (3).
- Na síta (4) položit víko (5). V průběhu sušení musí být víko vždy umístěno na zařízení.
- Vypínač (1) ustavit na pozici „0“ a regulátor (2) na pozici „35“.
- Připojit zařízení k síti a spustit pomocí vypínače (1), pozice „1“.
- Regulátorem (2) vybrat teplotu.

Doporučované teploty pro jednotlivé skupiny potravin:

- byliny: 35-40°C
- pečivo: 40-50°C
- zelenina: 50-55°C
- ovoce: 55-60°C
- maso, ryby: 65-70°C

Práci zařízení signalizuje světelná kontrolka ve vypínači (1).

V průběhu pracovního režimu sušičky krouží teplý vzduch uvnitř sušičky mezi základním tělesem sítí a víkem. Z tohoto důvodu je nutné ukládat produkty na sítěch takovým způsobem, aby byl umožněn volný průtok vzduchu.

Produkty je nutné nakrájet na takové kousky, které se dají volně umístit do prostoru mezi uloženými sítěmi.

Po zakončení pracovního režimu je nutné regulátor (2) ustavit na pozici „35“, vypínač (1) na pozici „0“ a následně zařízení odpojit od elektrické sítě.

### Namáčení:

mnoho druhů světlého ovoce (např. jablka, meruňky, broskve, nektarinky, hrušky, švestky) mají tendenci zhnědnout během sušení a skladování. Aby se tomuto zabránilo, namočte nakrájené řezy ovoce do roztoku ananasové nebo citrónové šťávy (jedna polévková lžice šťávy/0,25 l vody, viz tabulka) a následně nechejte okapat, případně osušte čistým kuchyňským krepovým papírem. Ovoce může být také namočeno do medu, koření, pomerančového džusu. Lze také používat roztok soli anebo ovocný sirup. ovoce jako švestky, hroznové víno, třešně, višně mohou být namočeny do vody, aby popraskala slupka, což urychlí zbavování vlhkosti během sušení

### ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

- před začátkem čištění je nutné zařízení odpojit od elektrické sítě a počkat, až zcela vychladne,
- základní těleso (3) nesmí být ponořováno do vody,
- k mytí nepoužívat ostré čistící prostředky,
- základní těleso (3) je možné čistit lehce navlhčeným hadříkem a následně vytřít do sucha,
- síta (4) a víko (5) umývat ve vlažné vodě,
- není dovoleno mýt v myčkách na nádobí,

### OCHRANA ŽIVOTNÍHO PROSTŘEDÍ

- zařízení je vyrobeno z materiálů, které mohou podléhat opětovnému zpracování nebo recyklaci,
- zařízení je po ukončení životnosti nutné doručit na odpovídající místo, které se věnuje sběru a recyklaci elektrických a elektronických zařízení,

### ZÁRUKA

- zařízení je určeno k soukromému užívání v domácnostech,
- není možné jej používat k účelům podnikání,
- v případě nesprávného používání tohoto zařízení ztrácí záruka svou platnost



## POUŽITÍ V KUCHYNI

Pokud chcete sušené ovoce a zeleninu použít stejným způsobem jako čerstvé, musíte ho změkčit (vrátit mu vlhkost, která byla odstraněna sušením). Budete-li provádět namáčení déle než 1-2 hodiny, doporučujeme potraviny uložit do ledničky, aby jste uchovali nutriční hodnotu potravin. Zbylou vodu z namáčení (např. ze zeleniny) použijte pro další úpravu potravin. Nezapomeňte, že namáčením potraviny zvětšují svůj objem (ovoce cca 1,5 krát, zelenina cca 2 krát).

- ovoce lze spotřebovat v sušeném stavu. Požadované množství sušeného ovoce namočte do přibližně stejného nebo nepatrně menšího množství vody a ponechte cca 4 hodiny.
- zeleninu doporučujeme před další úpravou vždy namočit. Požadované množství sušené zeleniny namočte do přibližně stejného nebo nepatrně menšího množství vody. Nedávejte však více vody než bude nutné k přípravě pokrmu. Změklou zeleninu nenechávejte před dalším použitím zbytečně dlouho odstát. Doba tepelné úpravy zeleniny je přibližně stejná jako u zeleniny mražené.
- byliny nepotřebují další úpravy kromě rozmělnění nebo umletí a případně odstranění tvrdých částí.
- houby jako u zeleniny. Houby můžete před použitím, např. do polévek nebo omáček, rozemlít.

ZELENINA	Obsah vody v %	
brambory	93	nakrájet na plátky (možno s i bez slupky)
artyčoky	87	očistit, nakrájet na půlky
květák	89	rozdělit na kousky
brokolice	89	stejně jako květák
fazole (zelená)	90	začátek a konec odříznout příčně nakrájet
dýně	92	oloupat, nakrájet na plátky
OVOCE	Obsah vody v %	
ananas	86	oloupat, nakrájet na plátky
banány	65	oloupat, nakrájet na plátky
broskve	89	nakrájet na plátky/čtvrtky
pomeranče	89	oloupat, nakrájet na plátky
citrusy	-----	slupka v prouzcích pro aroma
jablka	84	nakrájet na plátky/čtvrtky

## **SICHERHEITSBEDINGUNGEN**

Vor der Inbetriebnahme dieses Gerätes ist die ganze Bedienungsanweisung genau zu lesen.

1. Das Gerät nur gemäß den Angaben auf dem Typenschild anschließen.
2. Den Kabel, oder das Gerät dürfen nicht im Wasser eingetaucht werden.
3. Das Gerät nur der Bestimmung gemäß anwenden.
4. Das Gerät darf während des Betriebes nicht verschoben werden.
5. Das Gerät darf nicht an der frischen Luft gebraucht werden.
6. Das Gerät ist ausschließlich für Hausgebrauch bestimmt.
7. Einmalig nicht länger als über 72 Stunden gebrauchen.
8. Wenn das Gerät nicht gebraucht wird, oder gereinigt werden muss, soll es von dem Stromnetz abgeschaltet werden.
9. Das Gerät soll vom Stromnetz abgeschaltet werden, indem der Stecker und nicht der Versorgungskabel gezogen wird.
10. Wenn das Gerät abgestellt, oder gereinigt wird, soll es zuerst von dem Stromnetz abgeschaltet und völlig abgekühlt werden.
11. Der Kabel, oder das Gerät dürfen nicht im Wasser eingetaucht werden.
12. Das Gerät darf nicht in der Nähe von Wärmequellen aufgestellt werden. Ausschließlich mit beigefügtem Zubehör gebrauchen.
13. Das Gerät kann von den Kindern über 8. Lebensjahr benutzt werden. Personen, die körperliche, sensorische und geistliche Beeinträchtigungen aufweisen oder keine ausreichenden Erfahrung oder kein ausreichendes Wissen haben, können das Gerät nur dann benutzen, wenn sie sich unter Aufsicht einer anderen Person befinden oder über einen sicheren Gebrauch des Geräts und damit verbundene Gefahren unterrichtet werden. Kinder dürfen mit dem Gerät nicht spielen. Die Reinigung und Wartungsarbeiten, die dem Benutzer obliegen, dürfen von den Kindern ohne Aufsicht nicht durchgeführt werden. Das Gerät und das Netzkabel sind vor Kindern unter 8. Lebensjahr zu schützen.
14. Das Gerät soll außerhalb der Reichweite von Kindern

aufbewahrt werden.

15. Es soll darauf geachtet werden, dass nicht zu viele Geräte an einen Stromkreis angeschaltet werden.
16. Der Trockner darf nicht in der Nähe von Gardinen, Vorhängen, oder anderen leichtentzündlichen Materialien gebraucht werden.
17. Auf dem Deckel darf nichts gelegt werden. Während des Betriebes den Deckel nicht zudecken.
18. Auf den Sieben sollen ausschließlich trockene Produkte gelegt werden.
19. Keine warmen, oder heißen Produkte in den Trockner geben.
20. Im Fall der Kabel beschädigt wird, oder bei einer anderen Beschädigung das Gerät nicht gebrauchen.
21. Im Fall der Kabel beschädigt wird, soll er, um Sicherheit zu gewährleisten, nur durch Herstellerservice- Center repariert werden.
22. Wird die Versorgungsleitung beschädigt, ist diese in einer Servicestelle des Herstellers auszutauschen. Alle Servicestellen sind dem Beiblatt und der Website [www.eldom.eu](http://www.eldom.eu) zu entnehmen.
23. Überlassen Sie jegliche Reparaturen des Geräts Fachkräften. Um Gefährdungen zu vermeiden, dürfen bei Modernisierungen und Reparaturen nur Teile verwendet werden, die den ursprünglichen Gerätedaten entsprechen.
24. Eldom Sp. z o. o. haftet nicht für evtl. Schäden, die infolge eines unsachgemäßen Gebrauchs des Geräts entstanden sind.

**ALLGEMEINE BESCHREIBUNG**

1. Schalter (Kontrolllampe)
2. Temperatureinstellung
3. Basis
4. Siebe (5 Stück)
5. Deckel

**TECHNISCHE DATEN**

- Leistung: 245 W
- Speisespannung: 230V ~ 50Hz

**ANWENDUNG**

Der Trockner SG200N ist für Trocknen der Lebensmittel bestimmt. Unter anderem für:

- Pilze
- Obst
- Fleisch (Rindfleisch, Geflügel)
- Nudeln
- Gemüse (Zum Beispiel bei Vorbereitung von gesunden Instant Speisen ohne Konservierungsstoffe)
- Pflanzen (Blumen, Blätter)
- Kräuter und Gewürze
- Kandiertes Obst, für spätere Verarbeitung in Instant säfte

**BEDINGUNG**

Vor dem ersten Gebrauch sollen die Siebe (4) und der Deckel (5) genau gereinigt und getrocknet werden.

- Die Basis (3) auf gerader, trockener und stabiler Fläche aufstellen.
- Auf der Basis (3) die Siebe (4) mit Produkten aufstellen.
- Den Deckel (5) auf die Siebe (4) legen.

Während des Trocknens der Deckel soll immer auf dem Gerät gelegt werden.

- Den Schalter (1) in Position „0“ und die Einstellung (2) in Position „35“ stellen.
- Das Gerät an das Stromnetz anschließen und mit dem Schalter (1), Position „1“ betätigen.
- Mit dem Temperatureinstellungsriff (2) die Temperatur wählen.

Empfohlene Temperaturwerte für gewählte Produkte:

- Kräuter: 35-40°C
- Gebäck: 40-50°C
- Gemüse: 50-55°C

- Obst: 55-60°C
- Fleisch, Fisch: 65-70°C

Betrieb des Gerätes wird mittels Kontrolllampe (1) in dem Schalter signalisiert. Während der Arbeit des Gerätes warme Luft zirkuliert in dem Trockner zwischen dem Deckel, den Sieben und der Basis. Deshalb sollen die Produkte so gelegt werden, dass unbeeinträchtigte Luftzirkulation möglich ist. Die Produkte sollen in Stücke geschnitten werden, so dass sie frei zwischen aufgestellten Sieben liegen. Nach dem Gebrauch sollen Temperatureinstellung (2) in Position „35°“ und der Schalter (1) in Position „35°“ eingestellt werden und das Gerät soll vom Stromnetz abgeschaltet werden.

### **REINIGUNG UND WARTUNG**

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

- Die Basis (3) darf nicht im Wasser eingetaucht werden.
- Zur Reinigung keine Scheuermittel anwenden
- Die Basis kann mit feuchtem Lappen gereinigt und dann getrocknet werden.
- Siebe (4) und Deckel (5) können in lauwarmem Wasser gespült werden
- Für Spülmaschine nicht geeignet.

### **UMWELTSCHUTZ**

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

### **GARANTIE**

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

### **RATSCHLÄGE UND HINWEISE**

- Die nachstehende Tabelle stellt ungefähre Trocknungszeiten beispielsweise Produkte dar. Die Trocknungszeit hängt von der Produktart, Schichtdicke und dem Feuchtigkeitsgrad ab
- Die Trocknungszeit hängt auch von der Raumtemperatur und -feuchtigkeit ab
- Vor dem Trocknen sollen die Produkte gewaschen werden
- Verfäulte 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 trockenem Platz aufbewahrt werden. Getrocknete Kräuter können in Papiertüten aufbewahrt werden
- Nur abgekühlte Produkte können aufbewahrt werden
- Behälter zur Aufbewahrung müssen trocken und sauber sein

OBST	ZUBEREITUNG	AUSTROCKNUNGS-GRAD	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 abtrocknen.	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.	hart	4-12 Std.

## ПРАВИЛА БЕЗОПАСНОСТИ

Перед включением устройства следует внимательно ознакомиться с настоящей инструкцией обслуживания.

1. запрещается погружать устройство или шнур в воду,
2. не использовать в других целях, чем эксплуатационные,
3. во время работы запрещается переносить или передвигать сушику,
4. не использовать на открытом воздухе,
5. только для домашнего использования,
6. продолжительность однократной работы- не более 72 часов,
7. отсоединить устройство от сети перед чисткой или если прибор не работает,
8. при отсоединении сетевого шнура от электрической розетки, держитесь за электровилку, а не за сам сетевой шнур,
9. перед чисткой или тем как убрать прибор на хранение, следует подождать пока он полностью остынет,
10. запрещается погружать устройство или шнур в воду,
11. не устанавливать сушики вблизи источников тепла,
12. использовать только с оригинальными аксессуарами (в комплекте)
13. Дети старше 8 лет, лица с ограниченными физическими, умственными или сенсорными возможностями или же лица с ограниченным опытом и знаниями могут пользоваться прибором исключительно в ситуации, когда находятся под контролем или же прошли инструктаж в области безопасности использования прибора и ознакомились с угрозами в области использования прибора. Дети не могут играть с прибором. Чистка и уход могут выполняться детьми только под контролем пользователей. Следует обратить особое внимание на прибор и сетевой шнур в ситуации детей младше 8 лет.
14. обратите внимание на то, чтобы дети не игрались с прибором,
15. чтобы избежать перегрузку сети, не включайте

- одновременно несколько приборов,
16. не использовать прибора вблизи гардин, штор и др.
  17. не допустимо нахождение других предметов на крышке сушки,
  18. на поддонах должны находиться только сухие продукты,
  19. не класть теплые или горячие продукты,
  20. запрещается эксплуатация прибора если поврежден сетевой шнур или устройство
  21. В случае повреждения провода питания, во избежание опасности, питающий провод следует заменить в Сервисном центре производителя. Список Сервисных центров представлен в Приложении, а также доступен на сайте производителя [www.eldom.eu](http://www.eldom.eu).
  22. Ремонт устройства может производить исключительно авторизованный Сервисный представитель производителя. Запрещается осуществлять какие-либо усовершенствования или использовать неоригинальные компоненты или сменные детали, так как это может угрожать безопасности использования устройства.
  23. Компания ООО «Eldom» не несет ответственности за возможный ущерб, нанесенный пользователю в результате несоответствующего использования устройства.



**ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА**

1. Кнопка включения  
(контрольная лампочка)
2. Регулятор температуры
3. Корпус
4. Поддоны для сушки (5шт)
5. Крышка

**ТЕХНИЧЕСКАЯ  
ХАРАКТЕРИСТИКА**

- мощность: 245Вт
- напряжение питания: 230В ~ 50Гц

**ПРИМЕНЕНИЕ**

Сушка SG200N предназначена для сушки следующих продуктов:

- грибов
- овощей
- мяса (говядина, дробь)
- макарон
- овощей- напр. с целью приготовления здоровой пищи инстант (без консервантов)
- растений (цветы, листья)
- трав, приправ
- фруктов в сахаре, с целью дальнейшей переработки на соки инстант

**РАБОТА СУШКИ**

Перед первым использованием сушку необходимо промыть водой, затем тщательно высушить поддоны (4) и крышку (5)

- Установить корпус сушки (3) на твердой ровной поверхности.
- Установить поддоны (4) с продуктами на корпус (3).
- Поддоны (4) накрыть крышкой (5).

Крышка должна всегда находиться на сушилке во время работы устройства.

- Кнопку включения (1) установить в пол. «0», а регулятор (2) в пол. «35о».
  - Подключить прибор к сети и начать работу при помощи кнопки включения (1), пол. «1»
  - Установить температуру при помощи регулятора (2).
- Рекомендуемая температура:
- травы: 35-40оС
  - хлеб и булки: 40-50о С
  - овощи: 50-55о С

- фрукты: 55-60о С
- мясо, рыбы: 65-70о С

Контрольная лампочка (1) сигнализирует работу устройства.

Во время работы сушки воздух циркулирует внутри сушки, между крышкой, поддонами, основой. Поэтому продукты на поддонах необходимо укладывать так, чтобы воздух мог свободно циркулировать.

Продукты необходимо порезать на кусочки, так чтобы они свободно поместились между поддонами. После окончания работы регулятор (2) необходимо установить в пол. «35о», кнопку (1) в пол. «0» и отсоединить прибор от сети.

### **ОЧИСТКА И СОДЕРЖАНИЕ УСТРОЙСТВА**

- перед чисткой вытянуть шнур из розетки
- корпус (3) нельзя погружать в воду
- недопустимо использование сильных моющих средств, которые могут повредить поверхность сушки
- основу (3) достаточно протереть влажной тканью и вытереть на сухо
- поддоны (4) и крышку (5) мыть летней водой

### **ОХРАНА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ**

Устройство изготовлено из материалов, которые могут быть повторно использованы или переработаны.

После окончания срока службы, устройство следует передать в соответствующий пункт сбора отходов электрического и электронного оборудования.

### **ГАРАНТИЯ**

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

### **СОВЕТЫ И РЕКОМЕНДАЦИИ**

- в таблице ниже указано приблизительное время сушки некоторых продуктов. Время сушки зависит от вида продукта, толщины, содержания воды в продукте.
- время сушки также зависит от температуры и уровня влажности в помещении
- перед сушкой продукты необходимо помыть
- необходимо удалить семечки и гнилые части
- рекомендуем сушить только молодые листья трав
- высушенные продукты лучше хранить в стеклянных банках, укупоренных 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

ФРУКТЫ	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	6-36 ч
АНАНАС (консерв.)	Отцедить и высушить	Тонкий	6-36 ч
ВИШНИ	Удалить косточки	Твердые	6-36 ч
КОЖУРА АПЕЛЬСИНА	Очистить апельсин, порезать кожуру на ломтики	Хрупкая	6-15 ч
ГРУШИ	Почистить, удалить семечки и сердцевину, порезать на ломтики, на 2, 4 части	Гибкие	Гибкие 5-24 ч
РАБАРБАР	РАБАРБАР Сушить только мягкие стебли	Хрустящий	4-16 ч
ГРИБЫ	Выбрать шампиньоны с завернутой вниз шляпой, очистить от песка или почистить	Твердые и хрупкие	3-10 ч
ПЕТРУШКА	Выложить листочки на поддон	Хрупкие	2-10 ч
МОРКОВЬ	Выбрать молодую хрупкую морковь. Готовить на пару до мягкости, порезать на ломтики или кубики, отцедить	Твердая	4-12 ч

## BEZPEČNOSTNÉ PODMIENKY

Pred zapnutím zariadenia si je potrebné pozorne prečítať celý návod na obsluhu

1. Kábel ani spotrebič neponárať do vody,
2. Nepoužívať na ciele, na ktoré nie je určené,
3. Neprenášať ani nepresúvať počas používania
4. Nepoužívať na voľnom priestranstve,
5. Spotrebič je určený iba na domáce použitie,
6. Nepoužívať dlhšie ako 72 hodín bez prestávky,
7. Vypnúť spotrebič zo siete, ak nie je používaný alebo pred čistením
8. Zariadenie odpájať zo siete vždy potiahnutím za zástrčku a nie za napájací kábel,
9. Pred úschovou alebo čistením odpojiť zariadenie zo siete a počkať, kým úplne vychladne,
10. Neponárať zariadenie alebo kábel do vody,
11. Nesmie sa nachádzať v blízkosti tepelných zdrojov
12. Používať iba s originálne priloženým príslušenstvom,
13. Zariadením môžu používať deti vo veku viac ako 8 rokov a osoby s obmedzenými fyzickými, sensorickými alebo mentálnymi schopnosťami alebo osoby nemajúce dostatočné skúsenosti a znalosti iba ak sa nachádzajú pod dohľadom alebo im boli poskytnuté inštrukcie týkajúce sa bezpečného používania a možných ohrození s tým súvisiacimi. Deti sa so zariadením nemôžu hrať. Čistenie a konzervačné činnosti, ktoré má vykonať používateľ, nesmú vykonávať deti bez dohľadu. Zariadenie a napájací kábel je potrebné chrániť pred deťmi vo veku menej ako 8 rokov.
14. Je potrebné dávať pozor na to, aby sa deti so zariadením nehrali,
15. Je potrebné dávať pozor na to, aby do jedného elektrického obvodu nebolo zapojených príliš veľa prijímačov

16. Zariadenie sa nesmie počas práce nachádzať v blízkosti záclon, závesov atď.
17. Na vežu sa nesmie nič klesať a vežu sa počas práce zariadenia nesmie prikryvať
18. Na sitách ukladať iba suché produkty,
19. Nevkladať teplé alebo horúce produkty,
20. Nepoužívať v prípade poškodenia napájacieho kábla alebo samotného zariadenia
21. Pokiaľ sa poškodí napájací kábel, musí byť, aby sa zabránilo nebezpečenstvu, vymenený v servise výrobcu. Zoznam servisov je v prílohe a na stránkach [www.eldom.eu](http://www.eldom.eu).
22. Opravy zariadenia môže robiť len autorizované servisné miesto. Všetky modernizácie alebo používanie neoriginálnych náhradných dielov alebo súčastí zariadenia sú zakázané a ohrozujú bezpečnosť používania.
23. Firma Eldom Sp. z o. o. nenesie zodpovednosť za prípadné škody vzniknuté v dôsledku nesprávneho používania zariadenia.

### VŠEOBECNÝ OPIS

1. Vypínač (kontrolné svetlo)
2. Nastavenie teploty
3. Podstavec
4. Sitá (5 ks)
6. Veko

### TECHNICKÉ ÚDAJE:

- výkon: 245W
- napätie napájania: 230V ~ 50Hz



### POUŽITIE

Sušička SG200N je určená na sušenie potravín, okrem iného:

- húb
- ovocia
- mäsa (hovädzie mäso, hydina)
- cestovín
- zeleniny – napr. za účelom zdravých jedál instant (bez konzervačných látok)
- rastlín (kvety, listy)
- bylín, korenín
- ovocia v cukre, na neskoršie spracovania na šťavy instant

### POUŽÍVANIE

Pred prvým použitím je potrebné umyť a následne dôkladne vysušiť sitá (4) ako aj veko (5).

- Postaviť podstavec (3) sušičky na stabilný, suchý a rovný povrch.
- Položiť sitá (4) s produktmi na podstavci (3).
- Na sitá (4) nasadiť veko (5).

Počas sušenia by veko malo byť vždy na zariadení.

Vypínač (1) nastaviť na polohu „0“ a regulátor (2) na polohu „35<sup>o</sup>“.

Pripojiť zariadenie do siete a zapnúť vypínačom (1), poloha „1“.

Regulátorom (2) nastaviť teplotu.

Odporúčaná teplota pre niektoré produkty:

- byliny: 35-40°C
- pečivo: 40-50°C
- zelenina: 50-55°C
- ovocie: 55-60°C
- mäso, ryby: 65-70°C

Prácu zariadenia signalizuje kontrolné svetlo vo vypínači (1).

Medzi vekom, sitami a podstavcom krúži počas práce zariadenia teplý vzduch vo vnútri sušičky. Z toho dôvodu je potrebné, aby boli produkty ukladané na sitách spôsobom, ktorý umožňuje slobodný prechod vzduchu.

Produkty je potrebné nakrájať na kúsky, ktoré sa voľne zmestia medzi uloženými sitami.

Po ukončení práce je potrebné regulátor (2) nastaviť na polohu „35°“, vypínač (1) na polohu „0“ a zariadenie odpojiť zo siete.

### **ČISTENIE A ÚDRŽBA**

- pred čistením odpojiť zariadenie zo siete a počkať, kým vychladne
- podstavec (3) sa nesmie ponárať do vody
- na umývanie nepoužívať ostré čistiace prostriedky
- podstavec (3) je možné čistiť trochu zvlhčenou handričkou a utrieť do sucha
- sitá (4) ako aj veko (5) umývať v letnej vode
- nesmie sa umývať v umývačke na riad

### **OCHRANA ŽIVOTNÉHO PROSTREDIA**

- zariadenie sa skladá z materiálov, ktoré môžu byť podrobené opätovnému spracovaniu alebo recyklácii
- odovzdajte ho na príslušné miesto, ktoré sa venuje zberu a recykláciou elektrických a elektronických zariadení

### **ZÁRUKA**

- zariadenie je určené na súkromné použitie v domácnosti,
- nemôže byť používané na profesionálne účely,
- záruka stráca v prípade nesprávnej obsluhy platnosť.

### **RADY A POKYNY**

- nižšie uvedená tabuľka obsahuje približné časy sušenia niektorých produktov. Čas sušenia
- závisí od druhu produktu, hrúbky koliesok, stupňa vlhkosti,
- čas sušenia závisí aj od teploty a vlhkosti miestnosti
- produkty je pred sušením potrebné umyť
- je potrebné odstrániť zhnité časti a kôstky
- v prípade bylín sa odporúča sušiť iba mladé listy
- vysušené produkty sa najlepšie uchovávajú v sklenených nádobách s kovovým vekom na suchom a tmavom mieste. Vysušené byliny je možné uchovávať v papierových vreckách
- uchovávať iba studené produkty
- nádoby na uchovávanie musia byť suché a čisté

ovocie	príprava	príprava stupeň vysušenia	čas
jablká	očistiť, odkôstkovať a nakrájať na kolieska. na 2 minúty ponoriť do marinády. nechať odkvapkať a položiť na sitách.	ohybné	4-15 hod.
slivky	umyť, nechať v celku alebo prekrojiť na polovicu, odstrániť kôstku.	neviditeľné zvlhnutie	5-25 hod.
banány	ošúpať a nakrájať na kúsky s hr. 3 mm	neviditeľné zvlhnutie	5-25 hod.
jahody	umyť a nakrájať na 9 mm kúsky.	neviditeľné zvlhnutie	5-25 hod.
ananás (čerstvý)	ošúpať, nakrájať na kolieska alebo na kocky	tvrdé	6-36 hod.
ananás (z konzervy)	pred položením na sitá nechať odkvapkať a vysušiť	ohybné	6-36 hod.
višne	pred sušením odkôstkovať	tvrdé	6-36 hod.
pomarančová kôra	ošúpanú kôru nakrájať na pásiky	krehké	6-15 hod.
hrušky	ošúpať a vybrať jadro. nakrájať na kolieska, polovičky alebo štvrtky.	ohybné a tvrdé	5-24 hod.
rebarbora	sušiť iba mäkké stonky	chrumkavé	4-16 hod.
huby	vybrať huby s klobúkom zavnutým dole, vyčistiť od piesku alebo ošúpať. sušiť nakrájané alebo v celku	tvrdé a krehké	3-10 hod.
petržlen	položiť listy na sitách.	krehké	2-10 hod.
marchew	na sušenie vybrať mladé krehké korene. variť na pare, kým budú mäkké. nakrájať na kolieska alebo kocky a následne nechať odkvapkať.	tvrdé	4-12 hod.



## BIZTONSÁGI TUDNIVALÓK

Mielőtt beüzemelné a készüléket, gondosan olvassa el az egész használati útmutatót.

1. Tilos a készüléket, illetve a kábelét vízbe áztatni,
2. Kizárólag rendeltetésszerűen használja,
3. Ne helyezze át, illetve ne hordozza működés közben,
4. Tilos a készüléket szabad ég alatt használni,
5. A készülék kizárólag otthoni használatra szolgál,
6. A készülék egyszerre 72 óránál tovább nem maradhat bekapcsolva,
7. Használat után, illetve tisztítás előtt mindig kapcsolja ki a készüléket,
8. Amikor ki akarja húzni készüléket az áramkörrel mindig a csatlakozót húzza, ne pedig a csatlakozó kábelt,
9. Mielőtt eltenné a készüléket, vagy megkezdené annak tisztítását, mindig húzza ki az áramkörből és várja meg amíg kihűl,
10. Tilos a készüléket, illetve a kábelét vízbe áztatni,
11. Ne helyezze a készüléket hőforrás mellé,
12. Kizárólag az eredeti a csomagolásban lévő kellékekkel használható, A készüléket 8 évesnél idősebb gyerekek és korlátozott fizikai, érzéki vagy szellemi képességű felnőttek, illetve nem elegendő tapasztalattal és tudással rendelkező személyek kizárólag felügyelet mellett, vagy akkor használhatják, ha a készülék biztonságos használatáról és a lehetséges kockázatokról megfelelő tájékoztatást kaptak. A tisztítást és karbantartást gyermekek felügyelet nélkül nem végezhetik. Tartsa távol a készüléket és a tápkábelét 8 éven aluli gyermekektől.
13. A gyermekekre felügyelni kell, hogy ne játsszanak a készülékkel,
14. Ügyeljen arra, hogy egy áramkörre ne kapcsoljon túl sok

készüléket

15. Ne helyezze a készüléket munka közben függöny stb. mellé,
16. Ne helyezzen semmi a fedélre és ne takarja le a fedelet, amikor a készülék be van kapcsolva
17. A feltételekre kizárólag száraz élelmiszereket helyezzen el,
18. Ne használjon meleg vagy forró termékeket,
19. Tilos használni hibás tápkábellel vagy ha a készülék maga van meghibásodva
20. Amennyiben a készülék tápkábele megsérült, azt kizárólag engedélyezett márkaszervizben szabad javíttatni. Ha a tápkábel megsérült, a veszély elhárítása érdekében a Gyártó márkaszervizében kell kicserélni. A szervizpontok címét a mellékletben és a [www.eldom.eu](http://www.eldom.eu) honlapon találja.
21. A készülék javítását kizárólag márkaszerviz végezheti. Tilos a készüléket módosítani vagy nem eredeti cserealkatrészeket ill. elemeket használni, mivel ez veszélyt jelenthet a felhasználóra
22. Az Eldom Sp. z o. o. cég nem vállal felelősséget a készülék nem rendeltetésszerű használatából eredő esetleges károkért.

**ÁLTALÁNOS LEÍRÁS**

1. Kapcsoló (jelző lámpa)
2. Hőmérséklet szabályozó
3. Talp
4. Feltét (5 db.)
5. Fedő 4

**MŰSZAKI ADATOK**

- teljesítmény: 245 W
- tápfeszültség: 230 V ~ 50 Hz

A SG200N szárítógép a következő élelmiszerek szárítására szolgál:

- gombák
- gyümölcsök
- húsok (marhahús és szárnyasok)
- tészták,
- zöldségek - pl. egészséges, tartósítószer nélküli instant ételek készítéséhez
- növények (virágok, levelek)
- fűszerek és gyógynövények
- cukrozott gyümölcsök, későbbi instant gyümölcslevekhez

**A KÉSZÜLÉK RENDELTETÉSE**

Az első használat előtt gondosan mossa meg, majd szárítsa ki a feltéteket (4) és a fedelet (5).

- A szárítógép talpát (3) helyezze stabil, száraz és vízszintes felszínre.
- Helyezze el a feltéteket (4) a szárítandó élelmiszerekkel a talpra (3).
- Rakja fel a fedőt (3) a feltétekre (5).

Szárítás közben a fedő mindig legyen a készüléken.

- Helyezze a kapcsolót (1) „0” helyzetbe a hőmérsékletszabályozót (2) pedig kapcsolja „35” fokra.
  - Csatlakoztassa a készüléket a hálózati feszültségre és kapcsolja be a kapcsoló (1) „1” helyzetbe kapcsolásával.
  - Válassza ki a kívánt hőmérsékletet a hőmérsékletszabályozó (2) segítségével.
- Jánlott hőmérséklet a különböző élelmiszerekhez:

- fűszerek: 35-40oC
- pékáru: 40-50oC
- zöldségek: 50-55oC
- gyümölcsök: 55-60oC
- húsok, halak: 65-70oC

A készülék működését a kapcsoló (1) lámpájának fénye jelzi.

A készülék működése során a meleg levegő a szárítógép belsejében, a fedél, a feltétek és a talp között áramlik. Ezért a feltéteken a szárítandó termékeket úgy kell elhelyezni, hogy azok lehetővé tegyék a levegő szabad áramlását.

A szárítandó termékeket olyan mértre kell vágni, hogy azok gond nélkül elférjenek a feltéteken.

A munka befejeztével a hőmérséklet szabályozót (2) „35o” fokra kell állítani, a kapcsolót (1) „0” helyzetbe kapcsolni és kihúzni a készüléket a hálózati feszültségből.

### **TISZTÍTÁS ÉS ÁPOLÁS**

- Tisztítás előtt kapcsolja le a készüléket a tápfeszültségről és várja meg míg lehűl,
- a talpat (3) tilos vízbe áztatni
- a tisztításhoz ne használjon erős súrolószereket,
- a talpat (3) enyhén nedves ronggyal tisztítsa, majd gondosan szárítsa meg
- a feltéteket (4) és a fedelet (5) langyos vízben lehet mosni
- tilos mosogatógépben mosni

### **KÖRNYEZETVÉDELEM**

- a készülék olyan anyagokból készült, amik ártalmatlaníthatók vagy újrahasznosíthatók,
- az elhasznált készüléket vigye hulladékudvarba, ahol szelektíven kezelik az elektromos és elektronikai berendezéseket (az e-hulladékot).

### **JÓTÁLLÁS**

- a készülék otthon történő fogyasztói felhasználásra készült,
- professzionális felhasználása tilos,
- nem rendeltetésszerű használat esetén a jótállás érvényét veszti.

### **SZÁRÍTÁSI TIPPEK**

- az alábbi táblázat a különböző élelmiszerek szárítási idejét tartalmazza. A valós szárítási idő a termék fajtájától, a szeletek vastagságától és nedvességtartalmától függ,
- a szárítási idő az adott helyiség hőmérsékletétől és nedvességtartalmától is függ
- szárítás előtt mindig mossa meg az élelmiszereket
- távolítsa el a romlott részeket és a magokat
- gyógynövények és fűszerek esetén ajánlott csak a fiatal leveleket szárítani
- a szárított termékeket legjobb sötét és száraz helyen, fém fedéllel ellátott üvegedényekben tárolni. A szárított fűszerek és gyógynövények papírzacskókban is tárolhatók.
- az élelmiszereket csak azután csomagolja el, miután kihűltek.
- A tárolásra használt edények vagy dobozok legyenek tiszták és szárazak

GYÜMÖLCS	ELŐKÉSZÍTÉS	SZÁRÍTÁS MÉRTÉKE	IDŐ
ALMA	Hámozza meg, vegye ki a magházat és szeletelje fel. 2 percre merítse mártásba. Szűrje le és helyezze el a feltéten	Nyúlékony	4-15 óra
SZILVA	Mossa meg, hagyja meg egészben, vagy távolítsa el a magot.	Láthatatlan nedvesség	5-25 óra
BANÁN	Hámozza meg és szeletelje fel kb. 3mm vastag szeletekre	Láthatatlan nedvesség	5-25 óra
EPER	Mossa meg és szeletelje fel kb. 9mm vastag szeletekre	Láthatatlan nedvesség	5-25 óra
ANANÁSZ (friss)	Hámozza meg és vágja fel szeletekre vagy kockákra	Kemény	6-36 óra
ANANÁSZ (konzerv)	A feltétel való elhelyezés előtt csepegtesse le és szárítsa meg.	Nyúlékony	6-36 óra
MEGGY	Magozza ki.	Kemény	6-36 óra
NARANCSHÉJ	Vágja csíkokra a lehámozott héjat.	Omlós	6-15 óra
KÖRTE	Hámozza meg, vegye ki a magházat és szeletelje fel szeletekre, felekre vagy negyedekre	Nyúlékony és kemény	5-24 óra
REBARBARA	Csak a lágy szárakat szárítsa ki.	Ropogós	4-16 óra
GOMBÁK	Válasszon olyan gombákat, melyeknek a kalapja befelé hajlik, tisztítsa meg a földtől és hámozza meg. Szárítsa felszeletelve vagy egészben	Kemény és omlós	3-10 óra
PETREZSELYEM	Helyezze a leveleket a feltételre.	Omlós	2-10 óra
RÉPA	Fiatal, ropogós gyökereket válasszon. Addig párolja, amíg lágyak nem lesznek, ezután szeletelje vagy kockázza fel, majd csepegtesse le.	Kemény	4-12 óra

## **MEDIDAS DE SEGURIDAD**

Antes de usar el aparato por favor lea todas las instrucciones.

1. No sumergir el cable ni el aparato en agua,
2. No utilizar para fines distintos a los previstos,
3. No mover ni trasladar durante el uso,
4. No utilizar al aire libre,
5. Aparato está destinado sólo para uso doméstico,
6. No utilizar de una sola vez durante más de 72 horas,
7. Si no se utiliza el aparato o antes de limpiarlo se debe desconectarlo tirando de la clavija y no del cable de alimentación,
8. Antes de guardar y limpiar desconectar el aparato de la corriente y esperar hasta que se enfríe por completo,
9. No colocar el aparato cerca de fuentes de calor,
10. Utilizar solamente con los accesorios suministrados,
11. El aparato puede ser utilizado por niños mayores de 8 años y personas con discapacidad física, sensorial o mental, así como por personas con que carecen de experiencia o conocimiento, si permanecen bajo supervisión o utilizan el aparato de forma segura, siguiendo las instrucciones de uso y si entienden bien los riesgos. Los niños no pueden jugar con el aparato. La limpieza y el mantenimiento no pueden ser realizados por niños sin la supervisión de un adulto.
12. No se deben conectar al circuito eléctrico demasiados receptores,
13. No colocar el aparato en funcionamiento cerca de visillos, cortinas, etc.
14. No colocar encima en la tapa y no tapar la tapa cuando el aparato está puesto en marcha,
15. Colocar sólo los productos secos encima de las bandejas,
16. No colocar productos calientes,
17. No utilizar el aparato si el cable de alimentación o el aparato

está dañado,

18. Si el cable de alimentación está dañado, debe ser reemplazado por el servicio técnico del fabricante,
19. Si el cable está dañado, para evitar el peligro debe ser reemplazado en el Servicio del Fabricante. La lista de servicios está en el anexo y en [www.eldom.eu](http://www.eldom.eu).
20. Sólo el centro de servicio autorizado puede reparar el aparato. Cualquier modificación o uso de piezas de repuesto o elementos no originales están prohibidos y son peligrosos.
21. La empresa Eldom Sp. z o.o. no se hace responsable de los daños causados por un uso incorrecto del aparato.

### DESCRIPCIÓN GENERAL

1. Interruptor (piloto de control)
2. Ajuste de temperatura
3. Base
4. Bandejas (5 uds.)
5. Tapa

### ESPECIFICACIONES

- potencia: 245W
- tensión de alimentación: 230V ~ 50Hz



### USO

El deshidratador SG200N está diseñado para secar alimentos, entre otros:

- setas
- fruta
- carne (ternera, pollo)
- pasta,
- verdura, por ejemplo para preparar comidas instantáneas saludables (sin conservantes)
- plantas (flores, hojas)
- hierbas, especias
- frutas en almíbar para su posterior procesamiento en zumos instantáneos

### FUNCIONAMIENTO

Antes del primer uso, lavar y secar bien las bandejas (4) y la tapa (5).

- Colocar la base (3) del deshidratador sobre una superficie estable, seca y nivelada.
- Colocar las bandejas (4) con los productos en la base (3).
- Colocar la tapa (5) sobre las bandejas (4).

Durante el secado la tapa debe estar siempre sobre el aparato.

- Poner el interruptor (1) en la posición "0" y el ajuste (2) a "35°".
- Conectar el aparato a la red eléctrica y encenderlo con el interruptor (1), posición "1".
- Seleccionar la temperatura con la perilla (2).

La temperatura recomendada para algunos productos:

- hierbas: 35-40°C



- pan: 40-50°C
- verduras: 50-55°C
- fruta: 55-60°C
- carne, pescado: 65-70°C

La puesta en marcha se indica con el piloto de control en el interruptor (1).

Durante el funcionamiento, el aire caliente circula en el interior del deshidratador entre la tapa, las bandejas y la base. Por este motivo, los productos en las bandejas deben estar colocadas de tal manera que sea posible la circulación libre de aire.

Los productos deben ser cortados en trozos para que quepan entre las bandejas.

Después de terminar de usar el aparato, poner el ajuste (2) a "35°", el interruptor (1) a "0" y desconectar el deshidratador de la red eléctrica.

### **GARANTÍA**

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

### **PROTECCIÓN DEL MEDIO AMBIENTE**

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

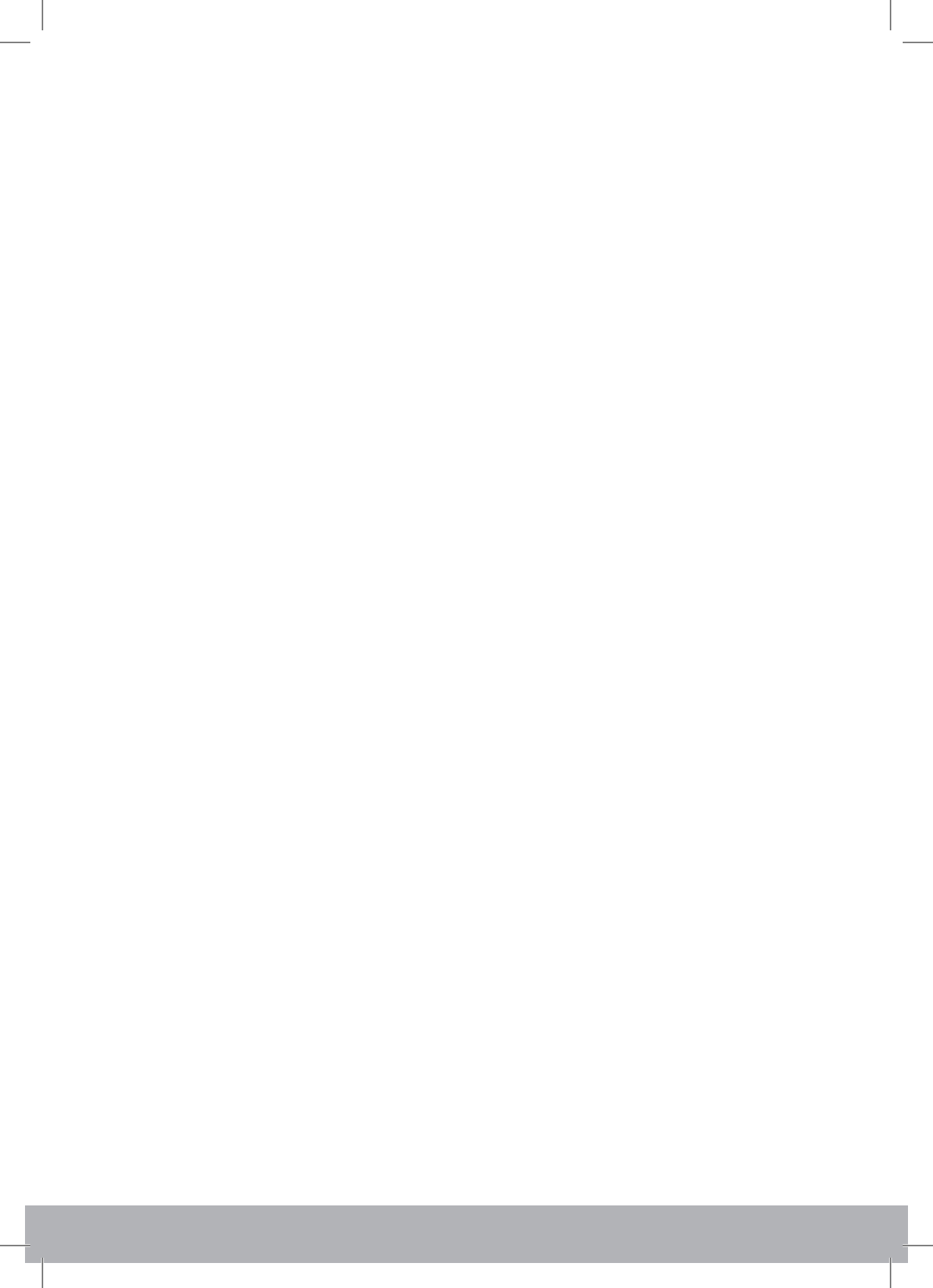
### **LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO**

- antes de limpiar, se debe desconectar el aparato de la red eléctrica y dejar que se enfríe,
- no sumergir la base (3) en agua,
- no utilizar productos abrasivos para limpiar,
- limpiar la base (3) con un paño ligeramente húmedo y luego secar bien,
- las bandejas (4) y la tapa (5) lavarlas en agua tibia,
- no lavar en lavavajillas.

### **CONSEJOS**

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

FRUTA	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





# KARTA GWARANCYJNA

WAŻNA Z DOWODEM ZAKUPU

SUSZARKA DO GRZYBÓW/WARZYW/  
OWOCÓW **SG200N**

pieczęć sklepu i data sprzedaży  
**Sprzęt przeznaczony do użytku domowego**

<b>SUSZARKA SG200N</b> pieczęć sklepu:	<b>1</b>	<b>OPIS NAPRAWY</b>
data sprzedaży: .....		<b>1</b> ..... pieczęćka punktu
<b>SUSZARKA SG200N</b> pieczęć sklepu:	<b>2</b>	<b>OPIS NAPRAWY</b>
data sprzedaży: .....		<b>2</b> ..... pieczęćka punktu
<b>SUSZARKA SG200N</b> pieczęć sklepu:	<b>3</b>	<b>OPIS NAPRAWY</b>
data sprzedaży: .....		<b>3</b> ..... pieczęćka punktu
<b>SUSZARKA SG200N</b> pieczęć sklepu:	<b>4</b>	<b>OPIS NAPRAWY</b>
data sprzedaży: .....		<b>4</b> ..... pieczęćka punktu