



FOOD DEHYDRATOR

Instruction Manual
FOOD DEHYDRATOR

Návod k obsluze
SUŠIČKA POTRAVIN

Návod na obsluhu
SUŠIČKA POTRAVÍN

Használati útmutató
ÉLELMISZER SZÁRÍTÓ

Instrukcja obsługi
SUSZARKA SPOŻYWCZA

Руководство по эксплуатации
ДЕГИДРАТОР ДЛЯ
ПРОДУКТОВ



FD 4010

SUŠIČKA POTRAVIN

OBSAH

- 2 Vaša bezpečnosť na prvom mieste
- 5 Oboznámte sa so svojou sušičkou FD 4010
- 7 Vlastnosti vašej sušičky FD 4010
- 8 Použitie vašej sušičky FD 4010
 - 8 Pred prvým použitím
 - 8 Použitie sušičky
 - 9 Automatický režim
 - 9 Manuálny režim
 - 9 Tipy na správne sušenie
 - 12 Prehľad potravín a odporúčaných časov sušenia
- 13 Starostlivosť a čistenie

VAŠA BEZPEČNOSŤ NA PRVOM MIESTE

Uvedomujeme si, aká dôležitá je bezpečnosť a preto už od začiatočného konceptu až po samotnú výrobu myslíme predovšetkým na vašu bezpečnosť. Napriek tomu vás však prosíme, aby ste pri používaní spotrebiča boli opatrní a dodržiavali nasledujúce pokyny.

- Tento spotrebič môžu používať deti vo veku 8 rokov a staršie a osoby so zníženými fyzickými, zmyslovými alebo mentálnymi schopnosťami alebo s nedostatkom skúseností a znalostí, ak sú pod dozorom alebo boli poučené o používaní spotrebiča bezpečným spôsobom a rozumejú prípadným nebezpečenstvám.
- Deti sa so spotrebičom nesmú hrať. Čistenie a údržbu vykonávanú používateľom nesmú vykonávať deti, ak nie sú staršie ako 8 rokov a pod dozorom.
- Ak je prírodný kábel poškodený, jeho výmenu zverte odbornému servisnému stredisku, aby sa zabránilo vzniku nebezpečnej situácie. Je zakázané používať spotrebič s poškodeným prírodným káblom.
- Deti mladšie ako 8 rokov sa musia držať mimo dosahu spotrebiča a jeho prívodu.
- Časti spotrebiča, ktoré prichádzajú do styku s potravinami, vždy čistite podľa pokynov v tomto návode.

- Tento spotrebič nie je určený na ovládanie prostredníctvom programátora, vonkajšieho časového spínača alebo diaľkového ovládania.
- Pred pripojením spotrebiča k sieťovej zásuvke sa uistite, že sa zhoduje napätie uvedené na jeho typovom štítku s napätím vo vašej zásuvke.
- Používajte iba prírodný kábel dodávaný so spotrebičom.
- Neodpájajte spotrebič od sieťovej zásuvky ťahom za prírodný kábel. Mohlo by dôjsť k poškodeniu prírodného kábla alebo sieťovej zásuvky. Kábel odpájajte od zásuvky ťahom za zástrčku.
- Prírodný kábel spotrebiča nepripájajte a neodpájajte od sieťovej zásuvky mokrými rukami.
- Prírodný kábel udržiajte v suchu. Nikdy nepoužívajte spotrebič v okolí vane, sprchy alebo bazéna.
- Prírodný kábel nepripájajte a neodpájajte od sieťovej zásuvky mokrými rukami.
- Aby ste zabránili prípadnému úrazu elektrickým prúdom, nevystavujte spotrebič alebo jeho prírodný kábel kvapkajúcej alebo striekajúcej vode ani ho neponárajte do vody alebo inej tekutiny.
- Nepoužívajte spotrebič, ak nefunguje správne, ak bol poškodený alebo ponorený do vody.
- Spotrebič vždy vypnite a odpojte od sieťovej zásuvky po ukončení používania.
- Spotrebič je vybavený bezpečnostným mechanizmom, ktorý preruší jeho chod, ak dôjde k otvoreniu dvierok. Po ich zatvorení sa chod opäť obnoví. Ak by po otvorení dvierok nedošlo k prerušeniu chodu, vypnite spotrebič, odpojte zástrčku prírodného kábla od sieťovej zásuvky a obráťte sa na autorizované servisné stredisko.
- Tento spotrebič je určený na použitie v domácnostiach, kanceláriách a podobných priestoroch. Nepoužívajte ho v priemyselnom prostredí alebo vonku alebo v miestnostiach s vysokou vlhkosťou, ako napr. v práčovniach alebo kúpeľniach.
- Nepoužívajte spotrebič na iný účel než na sušenie potravín.
- Nepoužívajte spotrebič na sušenie tekutín ani na sušenie potravín, ktoré sa môžu zmeniť na prášok a vznietiť sa. Do spotrebiča nekladajte sklo, kovy ani iné podobné materiály.
- Spotrebič používajte iba s originálnym príslušenstvom výrobcu. Nikdy nepoužívajte príslušenstvo, ktoré sa nedodáva s týmto spotrebičom alebo nie je výslovne odporúčané výrobcom.
- Spotrebič nevystavujte priamemu slnečnému žiareniu a neumiestňujte ho do blízkosti otvoreného ohňa alebo prístrojov, ktoré sú zdrojom tepla, napr. elektrický a plynový varič.
- Spotrebič umiestňujte iba na čistý, suchý, vodorovný a stabilný povrch. Spotrebič neumiestňujte na okraj pracovnej dosky kuchynskej linky alebo stola ani ho nepoužívajte na odkvapkávacej doske drezu. Takisto ho neumiestňujte na parapety okien. Okolo spotrebiča vždy ponechajte voľný priestor aspoň 15 cm.
- Na spotrebič neodkladajte žiadne predmety ani naň nestúpajte alebo nesadajte.
- Chráňte spotrebič a príslušenstvo pred pádmi na zem alebo na stôl aj z malej výšky a pred pádmi predmetov na ne.
- Do ventilačných otvorov spotrebiča nekladajte žiadne predmety. Nezakrývajte ventilačné otvory spotrebiča, hrozí nebezpečenstvo prehriatia.
- Nemanipulujte so spotrebičom, zatiaľ čo je v prevádzke.

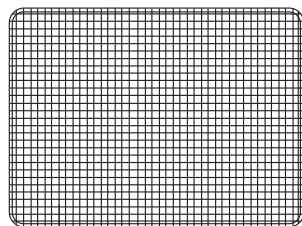
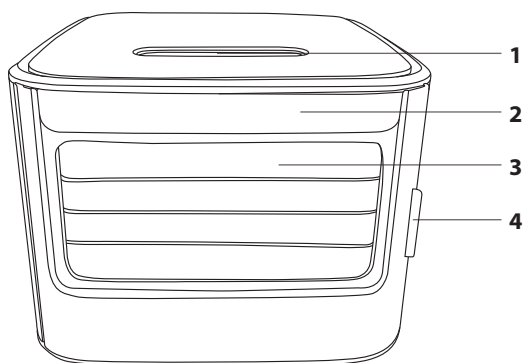
- Ak je spotrebič v prevádzke, dávajte pozor na deti a domáce zvieratá.
- Spotrebič nikdy nenechávajte v prevádzke bez dozoru. Kontrolujte ho po celý čas sušenia potravín.
- V blízkosti spotrebiča nepoužívajte spreje.
- Do vnútorného priestoru spotrebiča nekladajte materiály z papiera alebo plastu. Vo vnútornom priestore spotrebiča nič neskladujte.
- Pri manipulácii so spotrebičom, roštmi a podnosom postupujte opatrne, môžu byť horúce!
- Teplota prístupných povrchov môže byť vyššia, ak je spotrebič v činnosti. Nedotýkajte sa zahriatych povrchov. Spotrebič neprenášajte, ak je horúci.
- Spotrebič vždy vypnite a odpojte od sieťovej zásuvky, ak ho nebudete používať a ak ho nechávate bez dozoru, pred vkladáním alebo vyberaním roštov a podnosu, pred čistením alebo jeho premiestnením. Vždy nechajte spotrebič riadne vychladnúť.
- Rošty a podnos udržiavajte čisté, pretože prichádzajú do priameho kontaktu s potravinami.
- Spotrebič neumývajte pod tečúcou vodou ani ho neponárajte do vody alebo inej tekutiny. Okrem roštov a podnosov nie je žiadna časť spotrebiča určená na umývanie v umývačke riadu.

DÔLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ POKYNY NA POUŽÍVANIE VŠETKÝCH ELEKTRICKÝCH ZARIADENÍ

- Pred použitím celkom odviňte napájací kábel. Spotrebič pripájajte iba k riadne uzemnenej zásuvke.
- Prívodný kábel nenechávajte visieť cez okraj stola alebo pracovnej dosky, dotýkať sa horúcich plôch alebo sa zamotať.
- Z bezpečnostných dôvodov odporúčame zapojiť spotrebič do samostatného elektrického obvodu, oddeleného od ostatných spotrebičov. Nepoužívajte rozvodku ani predlžovací kábel na zapojenie spotrebiča do sieťovej zásuvky.
- Nepoužívajte tento spotrebič v pohybujúcich sa vozidlách alebo na lodi, nepoužívajte ho vonku, nepoužívajte ho na iný účel, než na ktorý je určený. V opačnom prípade môže dôjsť k zraneniu.
- Akúkoľvek inú údržbu okrem bežného čistenia je nutné zveriť autorizovanému servisnému stredisku Catler. Aby ste sa vyvarovali nebezpečenstva úrazu elektrickým prúdom, neopravujte spotrebič sami ani ho nijako neopravujte.
- Odporúčame inštalovať prúdový chránič (štandardné bezpečnostné spínače vo vašej zásuvke), aby ste tak zaistili zvýšenú ochranu pri použití spotrebiča. Odporúčame, aby prúdový chránič (s menovitým zvyškovým prevádzkovým prúdom menej než 30 mA) bol inštalovaný do elektrického obvodu, v ktorom bude spotrebič zapojený. Obráťte sa na svojho elektrikára vo veci ďalšej odbornej rady.

Návod je tiež dostupný na stránkach www.catler.eu.

OBOZNÁMTE SA SO SVOJOU SUŠIČKOU FD 4010



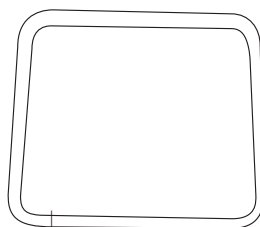
5

1. Ovládací panel
2. Dvierka
3. Okno dvierok
4. Držadlo
5. Rošt (5 ks v balení)
6. Podnos

Bez vyobrazenia

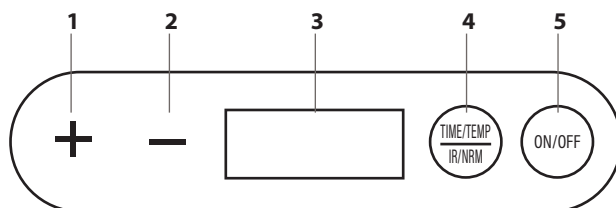
Ventilačné otvory – umiestnené v zadnej časti sušičky

Odnímateľný prívodný kábel



6

OVLÁDACÍ PANEĽ



1. **Tlačidlo +** – slúži na nastavenie teploty, času sušenia alebo na výber prevádzkového režimu.
2. **Tlačidlo -** – slúži na nastavenie teploty, času sušenia alebo na výber prevádzkového režimu.
3. **Displej** – zobrazuje nastavenú teplotu, čas sušenia, prevádzkový režim, prevádzkové aj chybové hlásenia.
4. **Tlačidlo TIME/TEMP/IR/NRM** – slúži na výber jednotlivých funkcií sušičky.
5. **Tlačidlo ON/OFF** – slúži na zapnutie alebo vypnutie sušičky a spustenie procesu sušenia.

VLASTNOSTI VAŠEJ SUŠIČKY FD 4010

REVOLUČNÁ METÓDA SUŠENIA POTRAVÍN

Sušička potravín Catler FD 4010 prichádza s najnovšou inovatívnou metódou sušenia potravín. Využíva tak celkom novú solárnu metódu sušenia potravín, ako aj klasickú metódu sušenia potravín horúcim vzduchom. Solárna metóda sušenia využíva tzv. NIR technológiu („blízka infračervená“ technológia), kde lúče žiariča majú rovnaký efekt ako slnečné lúče a dokážu preniknúť hlbšie do potraviny. Skracuje sa tým čas sušenia, čo prispieva k uchovaniu dôležitých minerálov a vitamínov, ako sú napr. vitamín C alebo D, ktoré sú veľmi citlivé na teplo a tepelné spracovanie.

Vďaka tejto metóde si budete môcť pripraviť svoje vlastné sušené paradajky, sušené hovädzie mäso alebo lahodné zeleninové čipsy, a to len s trochou solárneho tepla, ktoré zároveň dokáže uchovať štruktúru a chuť sušenej potraviny.

Táto metóda je vhodná na sušenie potravín, pri ktorých je dôležité presne ovládať teplotu a cirkuláciu vzduchu. Je preto ideálna pre surové potraviny. Vďaka vylepšenému systému kontroly teploty je možné ju ovládať a uchovávať rovnomernú počas celého procesu sušenia.

INOVATÍVNY DIZAJN

Sušička potravín Catler FD 4010 prichádza nielen s revolučnou technológiou, ale aj s inovatívnym moderným dizajnom. Ako jedna z prvých sušičiek ovocia na svete prichádza s dvoma metódami sušenia potravín: solárna metóda a klasická metóda sušenia. Je vyrobená z vysokokvalitných a odolných materiálov s antikorovými roštmi a podnosom na sušenie potravín, ktoré sa ľahko a rýchlo čistia, aby bola zaistená maximálna hygiena. Vďaka ucelenému

vonkajšiemu vzhľadu, ktorý pripomína rúru na pečenie, a dizajnu vnútorného priestoru dochádza k dokonalému rozprestretiu tepla a cirkulácii vzduchu.

UCHOVANIE MINERÁLOV A VITAMÍNOV

Vďaka inteligentným metódam sušenia môžete uchovávať sušené potraviny bez obáv zo škodlivých prísad. Sušenie je výborný spôsob, ako prirodzene uchovávať živiny v potravinách. Iba 3 – 4 % živín sa stratí pri správnom procese sušenia a ten sušička potravín Catler FD 4010 ponúka. Správny proces sušenia je ten, keď potraviny sú vystavené nižšej teplote, čím nedochádza k zničeniu dôležitých živín. A vďaka solárnej metóde uchováte v potravinách viac vitamínov C aj D.

POUŽITIE VAŠEJ SUŠIČKY FD 4010

PRED PRVÝM POUŽITÍM

Pred prvým použitím odstráňte zo spotrebiča všetky obaly a reklamné štítky/etikety. Skontrolujte obalový materiál pred jeho likvidáciou, či sa v prelisoch nenachádza nejaké príslušenstvo.

Utrite vonkajší povrch sušičky mäkkou hubkou mierne navlhčenou v teplej vode a utrite čistou utierkou dosucha.

Vyberte rošty a podnos a umyte ich v teplej vode s trochou kuchynského prostriedku na umývanie riadu. Opláchnite čistou vodou a utrite čistou utierkou dosucha.

POUŽITIE SUŠIČKY

1. Položte sušičku na rovný, čistý a suchý povrch. Zaistite okolo sušičky dostatočný voľný priestor, aby mohol vzduch okolo sušičky voľne cirkulovať.
2. Na rošty alebo podnos naskladajte potraviny, ktoré chcete sušiť.
3. Otvorte dvierka a vložte rošty a podnos do sušičky. Dvierka zavrite.
4. Koncovku prírodného kábla vložte do zdierky v zadnej časti sušičky a zástrčku prírodného kábla zapojte do sieťovej zásuvky. Zaznie zvukové upozornenie a sušička sa prepne do pohotovostného režimu.
5. Zapnite sušičku stlačením tlačidla **ON/OFF** a zvolte prevádzkový režim: automatický alebo manuálny – viac nižšie v návode. Vyčakajte asi 10 sekúnd a proces sušenia sa spustí.
6. Hneď ako je proces sušenia dokončený, zaznie zvukové upozornenie a na displeji sa zobrazí „END“. Potom sa sušička prepne do pohotovostného režimu a všetky svetelné kontrolky zhasnú. Stlačte tlačidlo **ON/OFF**, aby ste sušičku vypli.
7. Ak počas procesu sušenia otvoríte dvierka, chod sušičky sa automaticky preruší. Na displeji sa zobrazí „E1“ (dvierka sú otvorené). V chode zostane iba vetrák. Ak zavriete dvierka do 2 minút, chod sušičky sa automaticky obnoví. Ak však dvierka do 2 minút nezavriete, chod sušičky sa zastaví a tá sa prepne do pohotovostného režimu. Ak budete chcieť pokračovať v sušení, bude potrebné znovu vykonať nastavenie.
8. Odpojte zástrčku prírodného kábla od sieťovej zásuvky. Vyberte koncovku prírodného kábla zo zdierky v zadnej časti sušičky, ak ju už nebudete používať.
9. Opatrne otvorte dvierka, aby ste sa neoparili od unikajúcej pary, ktorá sa môže počas procesu sušenia vytvoriť. Ide o normálny jav.
10. S nasadenými ochrannými kuchynskými lapkami vyberte rošty alebo podnos a položte ich na kovovú mriežku, aby mohli sušené potraviny vychladnúť.
11. Sušené potraviny premiestnite do sklenených nádob a skladujte v chlade a suchu.
12. Rošty a podnos vyčistite podľa pokynov v časti „Starostlivosť a čistenie“.

POZNÁMKA

Pred opätovným použitím sušičky vždy vyčistite rošty a podnos podľa pokynov v časti „Starostlivosť a čistenie“ a nechajte ju asi 30 minút vychladnúť, obzvlášť ak ste nastavili teplotu vyššiu než 50 °C.

VAROVANIE!
Pred vložením
roštov a podnosu
do sušičky sa uistite,
že sú čisté a suché.
Nikdy nepoužívajte
sušičku bez
vložených roštov
alebo podnosu.

AUTOMATICKÝ REŽIM

V automatickom režime sa teplota, čas sušenia a metóda sušenia nastaví automaticky. Vďaka senzoru merania vlhkosti vo vnútornom priestore sušičky dôjde k ukončeniu procesu sušenia v okamihu, keď úroveň vlhkosti dosiahla 3 % a menej.

1. Zapnite sušičku stlačením tlačidla **ON/OFF**. Tým aktivujete automatický režim:
 - Prednastavená teplota: 50 °C;
 - Prednastavený čas sušenia: 10.00
 - Metóda sušenia: NRM (normálna = bežná metóda sušenia)
2. Vyčkejte asi 10 sekúnd a proces sušenia sa spustí.

POZNÁMKA

Metódu sušenia môžete zmeniť tak, že stlačíte 3-krát krátke po sebe tlačidlo **TIME/TEMP/IR/NRM**. Potom tlačidlami +/- zvolíte metódu sušenia: IR (solárna metóda) alebo NRM (bežná metóda sušenia).

MANUÁLNY REŽIM

V manuálnom režime máte absolútnu kontrolu nad nastavenou teplotou, časom sušenia aj metódou sušenia. V závislosti od rôznych potravín a ich vlhkosti si môžete upraviť nastavenie podľa vlastných preferencií.

1. Zapnite sušičku stlačením tlačidla **ON/OFF**.
2. Stlačte raz krátke tlačidlo **TIME/TEMP/IR/NRM** a na displeji sa zobrazí teplota 50 °C. Tlačidlami +/- zvolíte teplotu sušenia v rozmedzí od 35 do 75 °C v 5° krokoch.
3. Stlačte znovu krátke tlačidlo **TIME/TEMP/IR/NRM** a na displeji sa zobrazí čas sušenia 10:00. Hodnota „10“ sa rozblíkajú. Tlačidlami +/- nastavte hodiny. Krátke stlačte tlačidlo **TIME/TEMP/IR/NRM** a rozblíkajú sa hodnota minút. Tlačidlami +/- nastavte minúty. Čas sušenia môžete nastaviť v rozmedzí od 00:10 do 48:50.
4. Stlačte znovu krátke tlačidlo **TIME/TEMP/IR/NRM** a tlačidlami +/- zvolíte metódu sušenia IR (solárna metóda) alebo NRM (bežná metóda sušenia). Zvolenú metódu vám indikuje iba „rozsvietenie“ alebo „zhasnutie“ infra trubice v sušičke.
5. Po cca 5 sekundách sa nastavenie automaticky uloží. Proces sušenia je spustený. Na displeji sa bude striedavo zobrazovať teplota a čas.

POZNÁMKA

Ak chcete teplotu, čas alebo režim sušenia v priebehu sušenia zmeniť, zopakujte postup podľa bodov 2 – 5.

TIPY NA SPRÁVNE SUŠENIE

V tejto časti nájdete niekoľko tipov na správne sušenie ovocia, zeleniny, orechov alebo korenia.

Odporúčame:

- sušiť zrelé ovocie alebo zeleninu v obvyklom období zberu, prípadne kupovať ovocie alebo zeleninu z lokálnych zdrojov, priamo od farmárov a pod.
- sušiť ovocie alebo zeleninu primeranej zrelosti. Prezreté ovocie alebo zelenina nie sú vhodné na sušenie.
- odstrániť časti, ktoré nie sú vhodné na sušenie, ako napr. stopky, stonky, kôstky, semenka, kôra a pod. Podľa potreby olúpte ovocie alebo zeleninu.
- nakrájať potraviny na rovnako veľké kúsky. Tým zaistíte, že sa všetky potraviny usušia súčasne pri rovnakej kvalite.
- pri sušení korených potravín (napr. s barbecue omáčkou alebo solené mäso) potrieť takéto potraviny olivovým olejom, marinádou alebo medom, aby došlo k preniknutiu korenia do štruktúry potraviny.
- skladovať sušené potraviny v sklenených nádobách.

Ak dôjde k nadmernému vysušeniu potravín, vložte ich do sklenenej nádoby a pridajte jemne navlhčenú papierovú utierku a list šalátu alebo pomocou rozprašovača aplikujte trochu vody na vysušené potraviny.

OVOCIE

- Sušené ovocie je skvelá zdravá desiata na výletoch, pri kempovaní alebo len tak k televízii namiesto slaných čipsov.
- Aby ste dosiahli lepšie výsledky, používajte chrumkavé ovocie (napr. jablká), ale nie veľmi prezreté ovocie.
- Počas procesu sušenia dochádza prirodzene k strate sladkej chuti, a to obzvlášť banány. Po nakrájaní môžete plátky banánov alebo iného ovocia posypať korením, ako je škoric, muškátový oriešok alebo vanilka, alebo sladidlami, ako je agáva, stévia alebo javorový sirup.

- Uistite sa, že ste odstránili kôstky, jadrovníky, semenka a iné časti, ktoré nie sú vhodné na sušenie.

ZELENINA

- Sušená zelenina, ako je mrkva, kukurica, cuketa alebo huby, je skvelým základom na prípravu polievok počas celého roku alebo na dovolenke v kempe.
- Nakrájajte zeleninu na rovnako veľké kúsky.
- Zeleninu olúpte, odstráňte semenka, stopky a iné časti, ktoré nie sú vhodné na sušenie.
- Niektorá zelenina sušením zvýrazní svoju chuť, napr. cibuľa, iná zosladne, napr. mrkva.

OBILNINY

- Pred sušením je potrebné obilniny na 2 – 3 dni namočiť do vody.
- Nechajte zrná naklíčiť, potom ich vysušte a zo sušených naklíčených zŕn si namelíte múku, ktorá bude bohatá na živiny a minerálne látky.
- Pikantné krekry, sladké sušienky alebo aj chlieb môžete pripraviť zo zmesi obilnín, korenia, bylín, zeleniny alebo sušeného ovocia. Vyskúšajte rôzne pomery, aby ste dosiahli optimálne výsledky podľa vašich preferencií.

ORECHY

- Orechy je potrebné pred sušením namočiť do vody. Je dôležité, aby boli všetky orechy ponorené vo vode. Pridajte trochu peroxidu vodíka a nechajte asi 5 minút pôsobiť a potom dôkladne opláchnite. Tým odstránite nežiaduce zárodky plesne.
- Mäkké orechy, ako sú oriešky kešu alebo pekanové orechy, vyžadujú len krátke namočenie. Naopak, tvrdé orechy, ako sú mandle alebo orechy para, vyžadujú dlhší

čas namáčania (asi 6 – 12 hodín). Peroxid vodíka však pridávajúte až v samom závere namáčania, cca na 5 minút.

- Sušené namočené orechy vydržia dlhší čas čerstvé, navyše sú zbavené nežiaducich zárodkov, ktoré pri citlivých jedincoch môžu vyvolať zdravotné ťažkosti. Čas sušenia takýchto orechov môže byť až 48 hodín, v závislosti od typu, veľkosti, dĺžky namáčania aj okolitej vlhkosti.
- Sušené namočené orechy môžete pomlieť a využiť ako alternatívu k bežnej pšeničnej alebo ražnej múke.

SEMIENKA

- Namočte semienka do studenej vody, aby ste z nich odstránili povlak, ktorý ich chráni pred automatickým naklíčením. No niektoré semená kľúčia veľmi ľahko, napr. slnečnicové semienka.
- Ak chcete zo semienok namlieť múku, je potrebné ich namočiť a potom usušiť.
- Namočené semienka zmiešajte s inými potravinami (zeleninou, ovocím, orieškami alebo obilninami). Fungujú dobre ako zahusťovadlo, navyše sú veľmi chutné.
- Môžete ich zmiešať s cereáliami alebo granulou.

KORENIE

- Ak budete sušiť čerstvé bylinky, odstráňte stonky a stvoly, prípadne iné časti, ktoré nie sú vhodné na sušenie.
- Sušiť môžete bylinky jedného druhu samostatne alebo si ich môžete nakombinovať a používať ako zmes korenia.

PREHĽAD POTRAVÍN A ODPORÚČANÝCH ČASOV SUŠENIA

ZELENINA			
Špargľa	5 – 6 hodín	Cibuľa	4 – 8 hodín
Fazuľové struky (zelené aj žlté)	8 – 12 hodín	Paštrnák	7 – 11 hodín
Repa	8 – 12 hodín	Hrášok	4 – 8 hodín
Brokolica	10 – 14 hodín	Papriky (sladké/štiplavé)	4 – 8 hodín
Kapusta	7 – 11 hodín	Pukance	4 – 8 hodín
Mrkva	6 – 10 hodín	Zemiaky	6 – 14 hodín
Zeler	3 – 10 hodín	Tekvica	7 – 11 hodín
Kukurica	6 – 10 hodín	Letná tekvica	10 – 14 hodín
Uhorka	4 – 8 hodín	Paradajky	5 – 9 hodín
Baklažán	4 – 8 hodín	Kvaka	8 – 12 hodín
Zelené listy/vňate	3 – 7 hodín	Zimná tekvica	7 – 11 hodín
Huby	3 – 7 hodín	Sladké zemiaky	7 – 11 hodín
Okra	4 – 8 hodín	Cuketa	7 – 11 hodín

OVOCIE			
Jablká	7 – 15 hodín	Nektárinky	8 – 16 hodín
Marhule	20 – 28 hodín	Broskyne	8 – 16 hodín
Banány	6 – 10 hodín	Hrušky	8 – 16 hodín
Bobuľové ovocie	10 – 15 hodín	Kaki ovocie	11 – 19 hodín
Brusnice	10 – 12 hodín	Slivky	22 – 30 hodín
Figy	22 – 30 hodín	REBARBORA	6 – 10 hodín
Hrozno	22 – 30 hodín	Jahody	7 – 15 hodín
Kivi	7 – 15 hodín	Vodný melón	8 – 10 hodín

OSTATNÉ	
Ovocné rolky	4 – 6 hodín
Sušené mäso (jerky)	4 – 6 hodín
Sušená ryba	12 – 14 hodín
Bylinky a korenie	2 – 4 hodiny
Orechy	10 – 14 hodín
Sušenie len na chrumkavo	1 hodina

POZNÁMKA

Vyššie uvedené hodnoty sú iba orientačné pri teplote 48 °C až 50 °C. Zvýšením alebo znížením teploty sa môže čas sušenia zmeniť.

STAROSTLIVOSŤ A ČISTENIE

Pred čistením spotrebiča vždy najskôr odpojte zástrčku prívodného kábla od sieťovej zásuvky, vyberte koncovku prívodného kábla zo zdierky v zadnej časti spotrebiča a nechajte ho dostatočne vychladnúť.

VAROVANIE!
SPOTREBIČ, JEHO PRÍVODNÝ KÁBEL ANI ZÁSTRČKU PRÍVODNÉHO KÁBLA NEUMÝVAJTE POD TEČÚCOU VODOU A NEPONÁRAJTE DO VODY ANI INEJ TEKUTINY.

UPOZORNENIE:

Na čistenie nepoužívajte ostré predmety, chemikálie, riedidlá, rozpúšťadlá, benzín ani iné podobné látky. V žiadnom prípade nečistite spotrebič pomocou parného prístroja.

Utrite vonkajší povrch sušičky mäkkou hubkou mierne navlhčenou v teplej vode a utrite čistou utierkou dosucha. Vyberte rošty a podnos a umyte ich v teplej vode s trochou kuchynského prostriedku na umývanie riadu. Opláchnite čistou vodou a utrite čistou utierkou dosucha.

ULOŽENIE

Pred uložením sa uistite, že je spotrebič čistý, suchý a celkom vychladnutý. Uložte ho na dobre vetrané suché miesto mimo dosahu detí a zvierat.

CHYBOVÉ HLÁSENIA

Ak sa počas prevádzky na displeji zobrazia nasledujúce chybové hlásenia, postupujte podľa inštrukcií v tejto tabuľke:

Chybové hlásenie	Význam	Riešenie
E1	Dvierka sú otvorené.	Zavrite dvierka a chod sušičky sa obnoví.
E2	Teplotný senzor je pokazený.	Prestaňte sušičku používať, odpojte zástrčku prívodného kábla od sieťovej zásuvky a obráťte sa na autorizované servisné stredisko.

VAROVANIE!
V žiadnom prípade neopravujte sušičku sami. Neobsahuje časti, ktoré by mohol používateľ sám opraviť.

POKYNY A INFORMÁCIE O ZAOBCHÁDZANÍ S POUŽITÝM OBALOM

Použitý obalový materiál odložte na miesto určené obcou na ukladanie odpadu.

LIKVIDÁCIA POUŽITÝCH ELEKTRICKÝCH A ELEKTRONICKÝCH ZARIADENÍ



Tento symbol na produktoch alebo v sprievodných dokumentoch znamená, že použité elektrické a elektronické výrobky sa nesmú pridávať do bežného komunálneho odpadu. S cieľom zaručiť správnu likvidáciu, obnovu a recykláciu odovzdajte tieto výrobky na určených zberných miestach. Alternatívne v niektorých krajinách Európskej únie alebo iných európskych krajinách môžete vrátiť svoje výrobky miestnemu predajcovi pri kúpe ekvivalentného nového produktu. Správnu likvidáciu tohto produktu pomôžete zachovať cenné prírodné zdroje a napomáhate prevencii potenciálnych negatívnych dopadov na životné prostredie a ľudské zdravie, ktoré by mohli byť dôsledkom nesprávnej likvidácie odpadov. Ďalšie podrobnosti si vyžiadajte od miestneho úradu alebo najbližšieho zberného miesta. Pri nesprávnej likvidácii tohto druhu odpadu sa môžu v súlade s národnými predpismi udeliť pokuty.

Pre podnikové subjekty v krajinách Európskej únie

Ak chcete likvidovať elektrické a elektronické zariadenia, vyžiadajte si potrebné informácie od svojho predajcu alebo dodávateľa.

Likvidácia v ostatných krajinách mimo Európskej únie

Tento symbol je platný v Európskej únii. Ak chcete tento výrobok zlikvidovať, vyžiadajte si potrebné informácie o správnom spôsobe likvidácie od miestnych úradov alebo od svojho predajcu.



Tento výrobok spĺňa všetky základné požiadavky smerníc EÚ, ktoré sa naň vzťahujú.

Zmeny v texte, dizajne a technických špecifikáciách sa môžu meniť bez predchádzajúceho upozornenia a vyhradzuje si právo na ich zmenu.

Čeština je pôvodná verzia.

Adresa výrobcu: FAST ČR, a.s., U Sanitasu 1621, Říčany CZ-251 01

Because of continuous improvement of design and other properties, your product may slightly differ from the one shown on the pictures in this manual.

Z důvodu neustálého zdokonaľování designu a dalších vlastností se může vámi zakoupený výrobek mírně lišit od výrobku uvedeného na obrázcích v tomto návodu.

Z dôvodu neustáleho zdokonaľovania dizajnu a ďalších vlastností sa môže vami kúpený výrobok mierne líšiť od výrobku uvedeného na obrázkoch v tomto návode.

A kivitel és más jellemzők állandó fejlődéséért miatt a megvásárolt termék enyhén eltérhet az ezen útmutatóban található képeken mutatott terméktől.

Ze względu na ciągle udoskonalanie designu i innych właściwości, zakupiony produkt może się nieznacznie różnić od produktu przedstawionego na rysunkach w niniejszej instrukcji.

Из-за постоянного улучшения дизайна и других свойств ваш продукт может немного отличаться от представленного на рисунках в данном руководстве.



WWW.CATLER.EU