



FOOD DEHYDRATOR

Instruction Manual
FOOD DEHYDRATOR

Návod k obsluze
SUŠIČKA POTRAVIN

Návod na obsluhu
SUŠIČKA POTRAVIN

Használati útmutató
ÉLELMISZER SZÁRÍTÓ

Instrukcja obsługi
SUSZARKA SPOŻYWCZA

Руководство по эксплуатации
ДЕГИДРАТОР ДЛЯ
ПРОДУКТОВ



FD 4010

SUŠIČKA POTRAVIN

OBSAH

2	Vaše bezpečnost na prvním místě
5	Seznamte se se svou sušičkou FD 4010
7	Vlastnosti vaší sušičky FD 4010
8	Použití vaší sušičky FD 4010
8	Před prvním použitím
8	Použití sušičky
9	Automatický režim
9	Manuální režim
9	Tipy na správné sušení
12	Přehled potravin a doporučených dob sušení
13	Péče a čištění

VAŠE BEZPEČNOST NA PRVNÍM MÍSTĚ

Uvědomujeme si, jak důležitá je bezpečnost, a proto již od počátečního konceptu až po samotnou výrobu myslíme především na vaši bezpečnost. Přesto vás ale prosíme, abyste při používání spotřebiče byli opatrní a dodržovali následující pokyny.

- Tento spotřebič mohou používat děti ve věku 8 let a starší a osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo mentálními schopnostmi nebo s nedostatkem zkušeností a znalostí, pokud jsou pod dozorem nebo byly poučeny o používání spotřebiče bezpečným způsobem a rozumí případným nebezpečím.
- Děti si se spotřebičem nesmějí hrát. Čištění a údržbu prováděnou uživatelem nesmějí provádět děti, pokud nejsou starší 8 let a pod dozorem.
- Pokud je přívodní kabel poškozen, jeho výměnu svěřte odbornému servisnímu středisku, aby se zabránilo vzniku nebezpečné situace. Spotřebič s poškozeným přívodním kabelem je zakázáno používat.
- Děti mladší 8 let se musí držet mimo dosah spotřebiče a jeho přívodu.
- Části spotřebiče, které přicházejí do styku s potravinami, vždy čistěte dle pokynů v tomto návodu.

- Tento spotřebič není určen k ovládání prostřednictvím programátoru, vnějšího časového spínače nebo dálkového ovládání.
- Před připojením spotřebiče k síťové zásuvce se ujistěte, že se shoduje napětí uvedené na jeho typovém štítku s napětím ve vaší zásuvce.
- Používejte pouze přírodní kabel dodávaný se spotřebičem.
- Neodpojujte spotřebič od síťové zásuvky tahem za přírodní kabel. Mohlo by dojít k poškození přírodního kabelu nebo síťové zásuvky. Kabel odpojujte od zásuvky tahem za zástrčku.
- Přírodní kabel spotřebiče nepřipojujte a neodpojujte od síťové zásuvky mokřýma rukama.
- Přírodní kabel udržujte v suchu. Nikdy nepoužívejte spotřebič v okolí vany, sprchy nebo bazénu.
- Přírodní kabel nepřipojujte a neodpojujte od síťové zásuvky mokřýma rukama.
- Abyste zabránili případnému úrazu elektrickým proudem, nevystavujte spotřebič nebo jeho přírodní kabel vodou kapající nebo stříkající vodě ani jej neponořujte do vody nebo jiné tekutiny.
- Nepoužívejte spotřebič, nefunguje-li správně, jestliže byl poškozen nebo ponořen do vody.
- Spotřebič vždy vypněte a odpojte od síťové zásuvky po ukončení používání.
- Spotřebič je vybaven bezpečnostním mechanismem, který přeruší jeho chod, pokud dojde k otevření dvířek. Po jejich zavření se chod opět obnoví. Pokud by po otevření dvířek nedošlo k přerušení chodu, vypněte spotřebič, odpojte zástrčku přírodního kabelu od síťové zásuvky a obraťte se na autorizované servisní středisko.
- Tento spotřebič je určen pro použití v domácnostech, kancelářích a podobných prostorech. Nepoužívejte jej v průmyslovém prostředí nebo venku nebo v místnostech s vysokou vlhkostí, jako např. v prádelnách nebo koupelnách.
- Nepoužívejte spotřebič k jinému účelu než k sušení potravin.
- Nepoužívejte spotřebič k sušení tekutin ani k sušení potravin, které se mohou změnit v prášek a vznítit se. Do spotřebiče nevkládejte sklo, kovy ani jiné podobné materiály.
- Spotřebič používejte pouze s originálním příslušenstvím výrobce. Nikdy nepoužívejte příslušenství, které není dodáváno s tímto spotřebičem nebo není výslovně doporučeno výrobcem.
- Spotřebič nevystavujte přímému slunečnímu záření a neumísťujte jej do blízkosti otevřeného ohně nebo přístrojů, které jsou zdrojem tepla, např. elektrický a plynový vaříč.
- Spotřebič umísťujte pouze na čistý, suchý, vodorovný a stabilní povrch. Spotřebič neumísťujte na okraj pracovní desky kuchyňské linky nebo stolu ani jej nepoužívejte na odkapávací desce dřezu. Rovněž jej neumísťujte na parapety oken. Okolo spotřebiče vždy ponechte volný prostor alespoň 15 cm.
- Na spotřebič neodkládejte žádné předměty ani na něj nestoupejte nebo nesedejte.
- Chraňte spotřebič a příslušenství před pády na zem nebo na stůl i z malé výšky a před pády předmětů na ně.
- Do ventilačních otvorů spotřebiče nevkládejte žádné předměty. Nezakrývejte ventilační otvory spotřebiče, hrozí nebezpečí přehřátí.

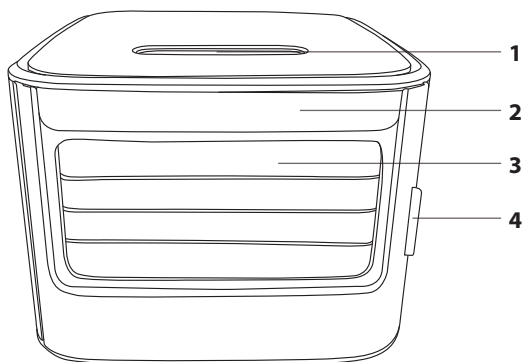
- Nemanipulujte se spotřebičem, zatímco je v provozu.
- Pokud je spotřebič v provozu, dávejte pozor na děti a domácí zvířata.
- Spotřebič nikdy nenechávejte v provozu bez dozoru. Kontrolujte ho po celou dobu sušení potravin.
- V blízkosti spotřebiče nepoužívejte spreje.
- Do vnitřního prostoru spotřebiče nekládejte materiály z papíru nebo plastu. Ve vnitřním prostoru spotřebiče nic neskladujte.
- Při manipulaci se spotřebičem, rošty a podnosem postupujte opatrně, mohou být horké!
- Teplota přístupných povrchů může být vyšší, je-li spotřebič v činnosti. Nedotýkejte se zahřátých povrchů. Spotřebič nepřenášejte, pokud je horký.
- Spotřebič vždy vypněte a odpojte od síťové zásuvky, pokud jej nebudete používat a pokud jej necháváte bez dozoru, před vkládáním nebo vyjímáním roštů a podnosu, před čištěním nebo jeho přemístěním. Vždy nechte spotřebič řádně vychladnout.
- Rošty a podnos udržujte čisté, protože přichází do přímého kontaktu s potravinami.
- Spotřebič nemyjte pod tekoucí vodou ani jej neponořujte do vody nebo jiné tekutiny. Kromě roštů a podnosů není žádná část spotřebiče určena k mytí v myčce nádobí.

DŮLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÍ POKYNY PRO POUŽÍVÁNÍ VŠECH ELEKTRICKÝCH ZAŘÍZENÍ

- Před použitím zcela odviňte napájecí kabel. Spotřebič připojujte pouze k řádně uzemněné zásuvce.
- Přívodní kabel nenechávejte viset přes okraj stolu nebo pracovní desky, dotýkat se horkých ploch nebo se zamotat.
- Z bezpečnostních důvodů doporučujeme zapojit spotřebič do samostatného elektrického obvodu, odděleného od ostatních spotřebičů. Nepoužívejte rozdvojku ani prodlužovací kabel pro zapojení spotřebiče do síťové zásuvky.
- Nepoužívejte tento spotřebič v pohybujících se vozidlech nebo na lodi, nepoužívejte jej venku, nepoužívejte jej pro jiný účel, než pro který je určen. V opačném případě může dojít ke zranění.
- Jakoukoli jinou údržbu kromě běžného čištění je nutné svěřit autorizovanému servisnímu středisku Catler. Abyste se vyvarovali nebezpečí úrazu elektrickým proudem, neopravujte spotřebič sami ani ji nijak neupravujte.
- Doporučujeme instalovat proudový chránič (standardní bezpečnostní spínače ve vaší zásuvce), abyste tak zajistili zvýšenou ochranu při použití spotřebiče. Doporučujeme, aby proudový chránič (se jmenovitým zbytkovým provozním proudem nebyl více než 30 mA) byl instalován do elektrického obvodu, ve kterém bude spotřebič zapojen. Obráťte se na svého elektrikáře pro další odbornou radu.

Návod je rovněž dostupný na stránkách www.catler.eu.

SEZNAMTE SE SE SVOU SUŠIČKOU FD 4010

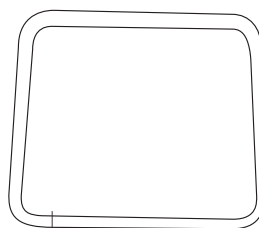
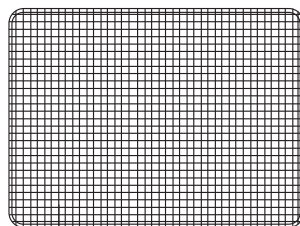


1. Ovládací panel
2. Dvířka
3. Okno dvířek
4. Madlo
5. Rošt (5 ks v balení)
6. Podnos

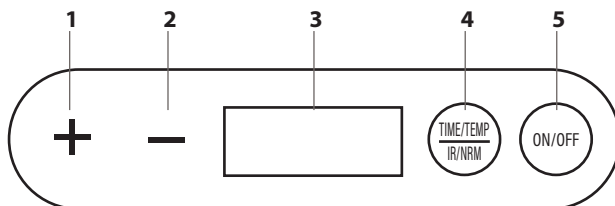
Bez vyobrazení

Ventilační otvory – umístěny v zadní části sušičky

Odnímatelný přívodní kabel



OVLÁDACÍ PANEL



1. **Tlačítko +** – slouží k nastavení teploty, doby sušení nebo k výběru provozního režimu.
2. **Tlačítko -** – slouží k nastavení teploty, doby sušení nebo k výběru provozního režimu.
3. **Displej** – zobrazuje nastavenou teplotu, dobu sušení, provozní režim, provozní i chybová hlášení.
4. **Tlačítko TIME/TEMP/IR/NRM** – slouží k výběru jednotlivých funkcí sušičky.
5. **Tlačítko ON/OFF** – slouží k zapnutí nebo vypnutí sušičky a spuštění procesu sušení.

VLASTNOSTI VAŠÍ SUŠIČKY FD 4010

REVOLUČNÍ METODA SUŠENÍ POTRAVIN

Sušička potravin Catler FD 4010 přichází s nejnovější inovativní metodou sušení potravin. Využívá jak zcela novou solární metodu sušení potravin, tak i klasickou metodu sušení potravin horkým vzduchem. Solární metoda sušení využívá tzv.

NIR technologii („Blízká infračervená“ technologie), kde paprsky zářiče mají stejný efekt jako sluneční paprsky a dokážou proniknout hlouběji do potraviny. Zkracuje se tím doba sušení, což přispívá k uchování důležitých minerálů a vitamínů, jako jsou například vitamín C nebo D, které jsou velmi citlivé na teplo a tepelné zpracování.

Díky této metodě si budete moci připravit svá vlastní sušená rajčata, sušené hovězí maso nebo lahodné zeleninové chipsy, a to jen s trochou solárního tepla, které zároveň dokáže uchovat strukturu a chuť sušené potraviny.

Tato metoda je vhodná pro sušení potravin, u kterých je důležité přesně ovládat teplotu a cirkulaci vzduchu. Je proto ideální pro syrové potraviny. Díky vylepšenému systému kontroly teploty je možné ji ovládat a uchovávat rovnoměrnou během celého procesu sušení.

INOVATIVNÍ DESIGN

Sušička potravin Catler FD 4010 přichází nejen s revoluční technologií, ale i s inovativním moderním designem. Jako jedna z prvních sušiček ovoce na světě přichází s dvěma metodami sušení potravin: solární metoda a klasická metoda sušení. Je vyrobena z vysoce kvalitních a odolných materiálů s nerezovými rošty a podnosem na sušení potravin, které se snadno a rychle čistí, aby byla zajištěna maximální hygiena. Díky ucelenému vnějšímu vzhledu, který připomíná pečící troubu, a designu vnitřního

prostoru dochází k dokonalému rozptýlení tepla a cirkulaci vzduchu.

UCHOVÁNÍ MINERÁLŮ A VITAMÍNŮ

Díky inteligentním metodám sušení můžete uchovávat sušené potraviny bez obav ze škodlivých přísad. Sušení je výborný způsob, jak přirozeně uchovávat živiny v potravinách. Pouze 3–4 % živin se ztratí při správném procesu sušení a ten sušička potravin Catler FD 4010 nabízí. Správný proces sušení je ten, kdy potraviny jsou vystaveny nižší teplotě, čímž nedochází ke zničení důležitých živin. A díky solární metodě uchováte v potravinách více vitamínů C i D.

POUŽITÍ VAŠÍ SUŠIČKY FD 4010

PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

Před prvním použitím odstraňte ze spotřebiče veškeré obaly a reklamní štítky/etikety.

Zkontrolujte obalový materiál před jeho likvidací, zdali se v prolisech nenachází nějaké příslušenství.

Otřete vnější povrch sušičky měkkou houbičkou mírně navlhčenou v teplé vodě a otřete čistou utěrkou dosucha.

Vyjměte rošty a podnos a omyjte je v teplé vodě s trochou kuchyňského prostředku na mytí nádobí. Opláchněte čistou vodou a otřete čistou utěrkou dosucha.

POUŽITÍ SUŠIČKY

1. Položte sušičku na rovný, čistý a suchý povrch. Zajistěte okolo sušičky dostatečný volný prostor, aby mohl vzduch okolo sušičky volně cirkulovat.
2. Na rošty nebo podnos naskládejte potraviny, které chcete sušit.
3. Otevřete dvířka a vložte rošty a podnos do sušičky. Dvířka zavřete.
4. Koncovku přírodního kabelu vložte do zdířky v zadní části sušičky a zástrčku přírodního kabelu zapojte do síťové zásuvky. Zazní zvukové upozornění a sušička se přepne do pohotovostního režimu.
5. Zapněte sušičku stisknutím tlačítka **ON/OFF** a zvolte provozní režim: automatický nebo manuální – více níže v návodu. Vyčkejte asi 10 sekund a proces sušení se spustí.
6. Jakmile je proces sušení dokončen, zazní zvukové upozornění a na displeji se zobrazí „END“. Poté se sušička přepne do pohotovostního režimu a všechny světelné kontrolky zhasnou. Stiskněte tlačítko **ON/OFF**, abyste sušičky vypnuli.
7. Pokud během procesu sušení otevřete dvířka, chod sušičky se automaticky přeruší. Na displeji se zobrazí „E1“ (dvířka jsou otevřena). V chodu zůstane pouze větrák. Pokud zavřete dvířka během 2 minut, chod sušičky se automaticky obnoví. Pokud však dvířka během 2 minut nezavřete, chod sušičky se zastaví a ta se přepne do pohotovostního režimu. Pokud budete chtít pokračovat v sušení, bude třeba znovu provést nastavení.
8. Odpojte zástrčku přírodního kabelu od síťové zásuvky. Vyjměte koncovku přírodního kabelu ze zdířky v zadní části sušičky, pokud ji již nebudete používat.
9. Opatrně otevřete dvířka, abyste se neopařili od unikající páry, která se může během procesu sušení vytvořit. Jedná se o normální jev.
10. S nasazenými ochrannými kuchyňskými chňapkami vyjměte rošty nebo podnos a položte je na kovovou mřížku, aby mohly sušené potraviny vychladnout.
11. Sušené potraviny přemístěte do skleněných nádob a skladujte v chladu a suchu.
12. Rošty a podnos vyčistěte podle pokynů v části „Péče a čištění“.

POZNÁMKA

Před opětovným použitím sušičky vždy vyčistěte rošty a podnos podle pokynů v části „Péče a čištění“ a nechte ji po dobu asi 30 minut vychladnout, zvláště pokud jste nastavili teplotu vyšší než 50 °C.

VAROVÁNÍ!
Před vložením
roštů a podnosu do
sušičky se ujistěte,
že jsou čisté a suché.
Nikdy nepoužívejte
sušičku bez
vložených roštů
nebo podnosu.

AUTOMATICKÝ REŽIM

V automatickém režimu se teplota, doba sušení a metoda sušení nastaví automaticky. Díky sensorům měření vlhkosti ve vnitřním prostoru sušičky dojde k ukončení procesu sušení v okamžiku, kdy úroveň vlhkosti dosáhla 3 % a méně.

1. Zapněte sušičku stisknutím tlačítka **ON/OFF**. Tím aktivujete automatický režim:
 - Přednastavená teplota: 50 °C;
 - Přednastavená doba sušení: 10:00
 - Metoda sušení: NRM (normální = běžná metoda sušení)
2. Vyčkejte asi 10 sekund a proces sušení se spustí.

POZNÁMKA

Metodu sušení můžete změnit tak, že stisknete 3krát krátce po sobě tlačítko **TIME/TEMP/IR/NRM**. Poté tlačítky +/- zvolte metodu sušení: IR (solární metoda) nebo NRM (běžná metoda sušení).

MANUÁLNÍ REŽIM

V manuálním režimu máte absolutní kontrolu nad nastavenou teplotou, dobou sušení i metodou sušení. V závislosti na různých potravinách a jejich vlhkosti si můžete upravit nastavení podle vlastních preferencí.

1. Zapněte sušičku stisknutím tlačítka **ON/OFF**.
2. Stiskněte jednou krátce tlačítko **TIME/TEMP/IR/NRM** a na displeji se zobrazí teplota 50 °C. Tlačítky +/- zvolte teplotu sušení v rozmezí od 35 do 75 °C v 5° krocích. Teplota se uloží do paměti po asi 5 sekundách.
3. Stiskněte znovu krátce tlačítko **TIME/TEMP/IR/NRM** a na displeji se zobrazí doba sušení 10:00. Hodnota "10" se rozblíká. Tlačítky +/- nastavte hodiny. Krátce stiskněte tlačítko **TIME/TEMP/IR/NRM** a rozblíká se hodnota minut. Tlačítky +/- nastavte minuty. Dobu sušení můžete nastavit v rozmezí od 00:10 do 48:50. Doba sušení se uloží do paměti po asi 5 sekundách.
4. Stiskněte znovu krátce tlačítko **TIME/TEMP/IR/NRM** a na displeji se zobrazí metoda sušení NRM (běžná metoda sušení). Tlačítky +/- zvolte metodu sušení: IR (solární metoda) nebo NRM (běžná metoda sušení).
5. Vyčkejte asi 10 sekund anebo stiskněte tlačítko **ON/OFF** a proces sušení se spustí. Na displeji se bude střídavě zobrazovat teplota a čas.

TIPY NA SPRÁVNÉ SUŠENÍ

V této části naleznete několik tipů pro správné sušení ovoce, zeleniny, ořechů nebo koření.

Doporučujeme:

- sušit zralé ovoce nebo zeleninu v obvyklém období sklizně, případně kupovat ovoce nebo zeleninu z lokálních zdrojů, přímo od farmářů apod.

- sušit ovoce nebo zeleninu přiměřené zralosti. Přezrálé ovoce nebo zelenina nejsou vhodné k sušení.
- odstranit části, které nejsou vhodné k sušení, jako např. stopky, stonky, pecky, semínka, kůra apod. Podle potřeby oloupejte ovoce nebo zeleninu.
- nakrájet potraviny na stejně velké kousky. Tím zajistíte, že budou všechny potraviny budou usušeny současně při stejné kvalitě.
- při sušení kořeněných potravin (např. s barbecue omáčkou nebo solené maso) potřít takové potraviny olivovým olejem, marinádou nebo medem, aby došlo k proniknutí koření do struktury potraviny.
- skladovat sušené potraviny ve skleněných nádobách.

Pokud dojde k nadměrnému vysušení potravin, vložte je do skleněné nádoby a přidejte jemně navlhčenou papírovou utěrku a list salátu nebo pomocí rozprašovače aplikujte trochu vody na vysušené potraviny.

OVOCE

- Sušené ovoce je skvělá zdravá svačina na výletech, při kempování nebo jen tak k televizi namísto slaných brambůrků.
- Abyste dosáhli lepších výsledků, používejte křupavé ovoce (např. jablka), ale ne moc přezrálé ovoce.
- Během procesu sušení dochází přirozeně ke ztrátě sladké chuti, a to zvláště banány. Po nakrájení můžete plátky banánů nebo jiného ovoce posypat kořením, jako je skořice, muškátový oříšek nebo vanilka, nebo sladidly, jako je agáve, stévie nebo javorový sirup.
- Ujistěte se, že jste odstranili pecky, jadřince, semínka a jiné části, které nejsou vhodné k sušení.

ZELENINA

- Sušená zelenina, jako je mrkev, kukuřice, cuketa nebo houby, je skvělým základem pro přípravu polévek během celého roku nebo na dovolené v kempu.
- Nakrájejte zeleninu na stejně velké kousky.
- Zeleninu oloupejte, odstraňte semínka, stopky a jiné části, které nejsou vhodné k sušení.
- Některá zelenina sušením zvýrazní svou chuť, např. cibule, jiná zesládně, např. mrkev.

OBILOVINY

- Před sušením je třeba obiloviny 2-3 dny namočit do vody.
- Nechte zrna naklíčit, poté je vysušte a ze sušených naklíčených zrn si umelte mouku, která bude bohatá na živiny a minerální látky.
- Pikantní krekrý, sladké sušenky nebo i chleba můžete připravit ze směsi obilovin, koření, bylinek, zeleniny nebo sušeného ovoce. Vyzkoušejte různé poměry, abyste dosáhli optimálních výsledků podle vašich preferencí.

OŘECHY

- Ořechy je třeba před sušením namočit do vody. Je důležité, aby byly všechny ořechy ponořeny ve vodě. Přidejte trochu peroxidu vodíku a nechte asi 5 minut působit a poté důkladně opláchněte. Tím odstraníte nežádoucí zárodky plísní.
- Měkké ořechy, jako jsou kešu oříšky nebo pekanové ořechy, vyžadují jen krátké namočení. Naopak tvrdé ořechy, jako jsou mandle nebo para ořechy, vyžadují delší dobu namáčení (asi 6–12 hodin). Peroxid vodíku však přidávejte až v samém závěru namáčení, cca na 5 minut.
- Sušené namočené ořechy vydrží delší dobu čerstvé, navíc jsou zbaveny

nežádoucími zárodky, které u citlivých jedinců mohou vyvolat zdravotní obtíže. Doba sušení takových ořechů může být až 48 hodin, v závislosti na typu, velikosti, délce namáčení i okolní vlhkosti.

- Sušené namočené ořechy můžete namlít a využít jako alternativu k běžné pšeničné nebo žitné mouce.

SEMÍNKA

- Namočte semínka do studené vody, abyste z nich odstranili povlak, které je chrání před automatickým naklíčením. Nicméně některá semena klíčí velmi snadno, např. slunečnicová semínka.
- Pokud chcete se semínek umlít mouku, je třeba je namočit a poté usušit.
- Namočená semínka smíchejte s jinými potravinami (zeleninou, ovocem, oříšky nebo obilovinami). Fungují dobře jako zahušťovadlo, navíc jsou velmi chutné.
- Můžete je smíchat s cereáliemi nebo granulou.

KOŘENÍ

- Pokud budete sušit čerstvé bylinky, odstraňte stonky a stvoly, případně jiné části, které nejsou vhodné k sušení.
- Sušit můžete bylinky jedno druhu samostatně nebo si je můžete nakombinovat a používat jako směs koření.

PŘEHLED POTRAVIN A DOPORUČENÝCH DOB SUŠENÍ

ZELENINA			
Chřest	5–6 hodin	Cibule	4–8 hodin
Fazolové lusky (zelené i žluté)	8–12 hodin	Pastinák	7–11 hodin
Řepa	8–12 hodin	Hrášek	4–8 hodin
Brokolice	10–14 hodin	Papriky (sladké / pálivé)	4–8 hodin
Zelí	7–11 hodin	Popkorn	4–8 hodin
Mrkev	6–10 hodin	Brambory	6–14 hodin
Celer	3–10 hodin	Dýně	7–11 hodin
Kukuřice	6–10 hodin	Letní tykev	10–14 hodin
Okurka	4–8 hodin	Rajčata	5–9 hodin
Lilek	4–8 hodin	Tuřín	8–12 hodin
Zelené listy / natě	3–7 hodin	Zimní tykev	7–11 hodin
Houby	3–7 hodin	Sladké brambory	7–11 hodin
Okra	4–8 hodin	Cuketa	7–11 hodin

OVOCE			
Jablka	7–15 hodin	Nektarinky	8–16 hodin
Meruňky	20–28 hodin	Broskve	8–16 hodin
Banány	6–10 hodin	Hrušky	8–16 hodin
Bobulové ovoce	10–15 hodin	Kaki ovoce	11–19 hodin
Brusinky	10–12 hodin	Švestky	22–30 hodin
Fíky	22–30 hodin	Rebarbora	6–10 hodin
Hrozny	22–30 hodin	Jahody	7–15 hodin
Kiwi	7–15 hodin	Vodní meloun	8–10 hodin

OSTATNÍ	
Ovocné rolky	4–6 hodin
Sušené maso (jerky)	4–6 hodin
Sušená ryba	12–14 hodin
Bylinky a koření	2–4 hodiny
Ořechy	10–14 hodin
Sušení jen do křupava	1 hodina

POZNÁMKA

Výše uvedené hodnoty jsou pouze orientační při teplotě 48 °C až 50 °C. Zvýšením nebo snížením teploty se může doba sušení změnit.

PÉČE A ČIŠTĚNÍ

Před čištěním spotřebiče vždy nejdříve odpojte zástrčku přívodního kabelu od síťové zásuvky, vyjměte koncovku přívodního kabelu ze zdířky v zadní části spotřebiče a nechte jej dostatečně vychladnout.

VAROVÁNÍ!
SPOTŘEBIČ, JEHO PŘÍVODNÍ KABEL ANI ZÁSTRČKU PŘÍVODNÍHO KABELU NEOMÝVEJTE POD TEKOUČÍ VODOU A NEPONOŘUJTE DO VODY ANI JINÉ TEKUTINY.

UPOZORNĚNÍ:

K čištění nepoužívejte ostré předměty, chemikálie, ředidla, rozpouštědla, benzín ani jiné podobné látky. V žádné případě nečistěte spotřebič pomocí parního přístroje.

Otřete vnější povrch sušičky měkkou houbičkou mírně navlhčenou v teplé vodě a otřete čistou utěrkou dosucha. Vyjměte rošty a podnos a omyjte je v teplé vodě s trochou kuchyňského prostředku na mytí nádobí. Opláchněte čistou vodou a otřete čistou utěrkou dosucha.

ULOŽENÍ

Před uložením se ujistěte, že je spotřebič čistý, suchý a zcela vychladlý. Uložte jej na dobře větrané suché místo mimo dosah dětí a zvířat.

CHYBOVÁ HLÁŠENÍ

Pokud se během provozu na displeji zobrazí následující chybová hlášení, postupujte podle instrukcí v této tabulce:

Chybové hlášení	Význam	Řešení
E1	Dvířka jsou otevřena.	Zavřete dvířka a chod sušičky se obnoví.
E2	Teplotní senzor je rozbítý.	Přestaňte sušičku používat, odpojte zástrčku přívodního kabelu od síťové zásuvky a obraťte se na autorizované servisní středisko.

VAROVÁNÍ!
V žádném případě neopravujte sušičku sami. Neobsahuje části, které by mohl uživatel sám opravit.

POKYNY A INFORMACE O NAKLÁDÁNÍ S POUŽITÝM OBALEM

Použitý obalový materiál odložte na místo určené obcí k ukládání odpadu.

LIKVIDACE POUŽITÝCH ELEKTRICKÝCH A ELEKTRONICKÝCH ZAŘÍZENÍ



Tento symbol na produktech anebo v průvodních dokumentech znamená, že použité elektrické a elektronické výrobky nesmí být přidány do běžného komunálního odpadu. Ke správné likvidaci, obnově a recyklaci předejte tyto výrobky na určená sběrná místa. Alternativně v některých zemích Evropské unie nebo jiných evropských zemích můžete vrátit své výrobky místnímu prodejci při koupi ekvivalentního nového produktu. Správnou likvidací tohoto produktu pomůžete zachovat cenné přírodní zdroje a napomáháte prevenci potenciálních negativních dopadů na životní prostředí a lidské zdraví, což by mohly být důsledky nesprávné likvidace odpadů. Další podrobnosti si vyžádejte od místního úřadu nebo nejbližšího sběrného místa. Při nesprávné likvidaci tohoto druhu odpadu mohou být v souladu s národními předpisy uděleny pokuty.

Pro podnikové subjekty v zemích Evropské unie

Chcete-li likvidovat elektrická a elektronická zařízení, vyžádejte si potřebné informace od svého prodejce nebo dodavatele.

Likvidace v ostatních zemích mimo Evropskou unii

Tento symbol je platný v Evropské unii. Chcete-li tento výrobek zlikvidovat, vyžádejte si potřebné informace o správném způsobu likvidace od místních úřadů nebo od svého prodejce.



Tento výrobek splňuje veškeré základní požadavky směrnic EU, které se na něj vztahují.

Změny v textu, designu a technických specifikacích se mohou měnit bez předchozího upozornění a vyhrazujeme si právo na jejich změnu.

Čeština je původní verze.

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

