



Instructions for use
FOOD DEHYDRATOR

Návod k obsluze
SUŠIČKA POTRAVIN

Návod na obsluhu
SUŠIČKA POTRAVÍN

Használati útmutató
ÉLELMISZER SZÁRÍTÓ

Instrukcja obsługi
SUSZARKA SPOŻYWCZA

FOOD DEHYDRATOR



FD 4011 | FD 4012

SUŠIČKA POTRAVIN

OBSAH

4	Vaše bezpečnost na prvním místě
8	Seznamte se se svou sušičkou potravin
10	Použití vaší sušičky potravin
16	Péče a čištění

A black and white photograph showing the interior of a food dehydrator. On the left, several metal mesh trays are stacked, showing a close-up of the diamond-shaped mesh pattern. On the right, a vertical door with a dark, curved handle is visible. The image is split horizontally by a white band containing text.

Gratulujeme

vám k zakoupení vaší nové sušičky potravin.

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 elektrických zařízení byli opatrní a dodržovali následující pokyny:

- 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.



Upozornění: Horký povrch. Teplota přístupných povrchů může být vyšší, je-li spotřebič v provozu.

- Před připojením spotřebiče k síťové zásuvce se ujistěte, že se shoduje napětí uvedené na jeho typovém štítku s napětím ve vaší zásuvce.
- Používejte pouze přívodní kabel dodávaný se spotřebičem.
- Neodpojujte spotřebič od síťové zásuvky tahem za přívodní kabel. Mohlo by dojít k poškození přívodního kabelu nebo síťové zásuvky. Kabel odpojujte od zásuvky tahem za zástrčku.
- Přívodní kabel spotřebiče nepřipojujte a neodpojujte od síťové zásuvky mokřima rukama.
- Přívodní kabel udržujte v suchu. Nikdy nepoužívejte spotřebič v okolí vany, sprchy nebo bazénu.
- Abyste zabránili případnému úrazu elektrickým proudem, nevystavujte spotřebič nebo jeho přívodní kabel 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 přívodního 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 nekládejte 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 vařič.
- 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 něj.
- 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 nevkládejte 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. Žádná část spotřebiče není určena k mytí v myčce.

DŮLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÍ POKYNY PRO POUŽÍVÁNÍ VŠECH ELEKTRICKÝCH ZAŘÍZENÍ

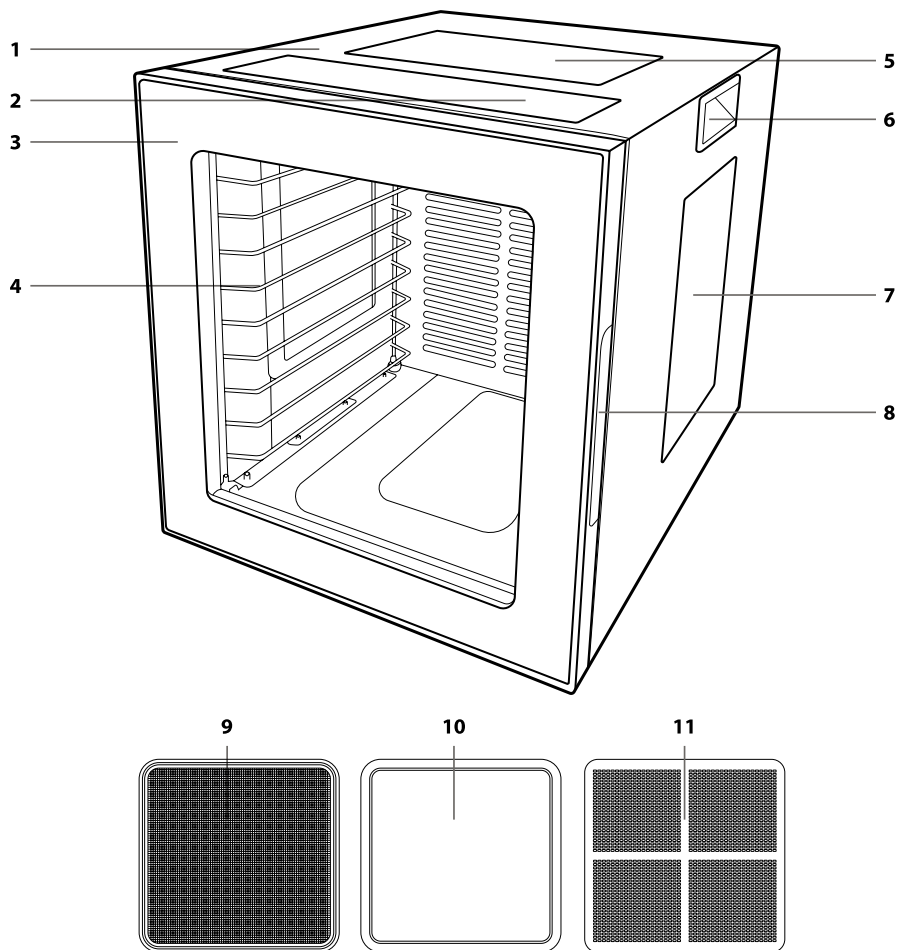
- Před použitím zcela odviňte napájecí kabel. Spotřebič připojujte pouze k řádně uzemněné zásuvce.
- Přívodní kabel nenechávejte viset přes okraj stolu nebo pracovní desky, dotýkat se horkých ploch nebo se zamotat.
- Z bezpečnostních důvodů doporučujeme zapojit spotřebič do samostatného elektrického obvodu, odděleného od ostatních spotřebičů. Nepoužívejte rozdvojku ani prodlužovací kabel pro zapojení spotřebiče do síťové zásuvky.
- Nepoužívejte tento spotřebič v pohyblivých 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 jej 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. Obratťe se na svého elektrikáře pro další odbornou radu.

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

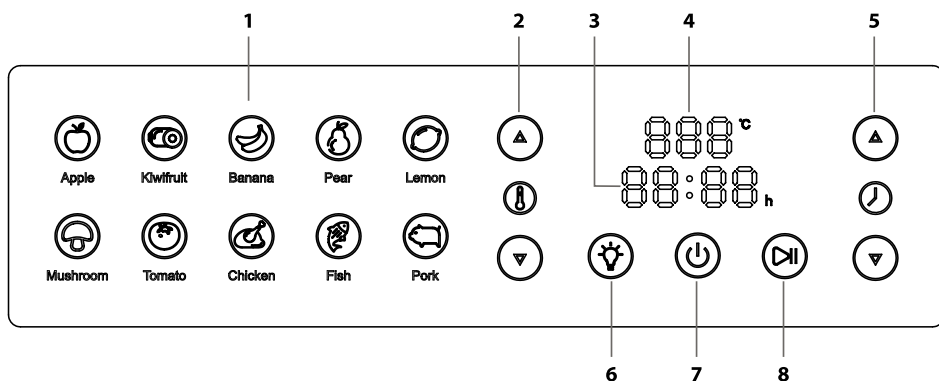
SEZNAMTE SE SE SVOU SUŠIČKOU POTRAVIN

SUŠIČKA POTRAVIN



- | | |
|---|--|
| 1. Vnější plášť sušičky | 7. Postranní průzory (umístěny po obou stranách) |
| 2. Ovládací panel | 8. Madlo dvířek |
| 3. Dvířka s průzorem | 9. Rošt (FD 4011 8 ks; FD 4012 14 ks) |
| 4. Kolejnice na rošty | 10. Táč |
| 5. Horní průzor | 11. Podložka |
| 6. Rukojeti (umístěny po obou stranách) | |

OVLÁDACÍ PANEL



1. Přednastavené programy sušení
2. Tlačítka nastavení teploty
3. Displej doby sušení
4. Displej teploty
5. Tlačítka nastavení doby sušení
6. Tlačítko  k zapnutí/vypnutí osvětlení vnitřního prostoru
7. Tlačítko  k zapnutí/vypnutí sušičky
8. Tlačítko  ke spuštění/přerušení sušičky

POUŽITÍ VAŠÍ SUŠIČKY POTRAVIN

PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

Před prvním použitím odstraňte ze spotřebiče veškeré obaly a reklamní štítky / etikety. Zkontrolujte obalový materiál před jeho likvidací, zda se v prolisech nenachází nějaké příslušenství. Otrete vnější povrch sušičky měkkou houbičkou mírně navlhčenou v teplé vodě a otřete čistou utěrkou dosucha. Vyjměte rošty, podložku a tác a omyjte je v teplé vodě s trochou kuchyňského prostředku na mytí nádobí. Opláchněte čistou vodou a otřete čistou utěrkou dosucha. Vložte zpět do sušičky.

PŘÍSLUŠENSTVÍ

Rošty

Na rošty rozložte potraviny, které budete sušit. Potraviny rovnoměrně rozložte a ponechte volné místo, aby mohl horký vzduch volně proudit.

Podložka

Podložka je určena pro malé nebo křehké kousky potravin. Umístěte podložku na tác nebo na rošt.

Tác

Tác vložte do spodní části sušičky. Slouží k zachytávání drobných kousků nebo marinády při sušení marinovaného masa apod.

POUŽITÍ SUŠIČKY

Umístěte sušičku na rovný, čistý a suchý povrch. Zajistěte okolo sušičky dostatečný volný prostor, aby mohl vzduch okolo sušičky volně cirkulovat.

Na rošty naskládejte potraviny, které chcete sušit.

Otevřete dvířka a vložte rošty do sušičky. Dvířka zavřete.

Zástrčku přírodního kabelu zapojte do řádně uzemněné síťové zásuvky. Zazní zvukové

upozornění, ovládací panel se krátce rozsvítí, poté se sušička přepne do pohotovostního režimu a tlačítko  zůstane rozsvícené.

Zapnutí sušičky

Stiskněte krátce tlačítko , ovládací panel se rozsvítí a sušička se zapne. Na displeji doby sušení se zobrazí „10:00“ a na displeji teploty „60“.

Sušení podle přednastavených programů sušení

Sušička potravin je vybavena 10 přednastavenými programy sušení. Každý z programů je speciálně navržený pro daný typ potravin s vlastní teplotou a doporučenou dobou sušení. Teplotu i dobu sušení je možné upravit.

1. Na rošty naskládejte potraviny, které chcete sušit.
2. Otevřete dvířka a vložte rošty do sušičky. Dvířka zavřete.
3. Zástrčku přírodního kabelu zapojte do síťové zásuvky a sušičku zapněte tlačítkem .
4. Stiskněte tlačítko vybraného programu sušení. To se krátce rozblíká a na displejích se zobrazí přednastavená teplota a doba sušení – více informací naleznete v tabulce programů sušení níže. Po chvíli se tlačítko vybraného programu sušení rozsvítí a ostatní tlačítka programů sušení zhasnou.
5. Úprava teploty: Použijte tlačítka k nastavení teploty. Krátkým stisknutím změníte teplotu o 5 °C, dlouhým stisknutím zrychlíte nastavení. Teplotu můžete nastavit v rozmezí od 35 do 75 °C. Po nastavení se teplota krátce rozblíká, a když se hodnota ustálí, nastavení proběhlo úspěšně. Úspěšné nastavení je doprovázeno i krátkým pípnutím.
6. Úprava doby sušení: Použijte tlačítka k nastavení doby sušení. Krátkým

stisknutím změníte dobu sušení o 30 minut, dlouhým stisknutím zrychlíte nastavení. Doba sušení můžete upravit od 1 do 48 hodin. Po nastavení se doba sušení krátce rozblíká, a když se hodnota ustálí, nastavení proběhlo úspěšně. Úspěšné nastavení je doprovázeno i krátkým pípnutím.

7. Stiskněte tlačítko  a sušička se spustí. Dvojtečka na displeji doby sušení se rozblíká. To signalizuje, že je sušička v provozu.
8. Na displeji se bude odpočítávat doba sušení.
9. Jakmile uplyne doba sušení, zazní zvukové upozornění a sušička se vypne a přepne do pohotovostního režimu.

POZNÁMKA:

Během prvního spuštění můžete zaznamenat mírný zápach nebo kouř. Jedná se o normální jev, který používáním zmizí.

Tabulka přednastavených programů sušení

Program sušení	Teplota	Doba sušení	Poznámka
 Apple	75 °C	9:00	Program vhodný k sušení jablek na křížaly.
 Kiwifruit	75 °C	12:00	Program vhodný k sušení kiwi a podobného ovoce.
 Banana	75 °C	12:00	Program vhodný k sušení banánů na banánové chipsy.
 Pear	70 °C	8:00	Program vhodný k sušení hrušek na křížaly.
 Lemon	75 °C	12:00	Program vhodný k sušení citrusových plodů.

 Mushroom	75 °C	10:00	Program vhodný k sušení hub.
 Tomato	65 °C	8:00	Program vhodný k sušení rajčat.
 Chicken	75 °C	7:00	Program vhodný k sušení drůbežího masa.
 Fish	75 °C	12:00	Program vhodný k sušení ryb.
 Pork	75 °C	7:00	Program vhodný k sušení vepřového masa.

Změna programu sušení

1. **Před spuštěním sušičky:** Když se na ovládacím panelu rozsvítí jen tlačítko vybraného programu sušení a ostatní tlačítka programů sušení zhasnou, stiskněte rozsvícené tlačítko programu sušení a všechna tlačítka programů sušení se rozsvítí.
2. **Když je sušička spuštěná:** Stiskněte krátce tlačítko , sušička přeruší proces sušení, stiskněte rozsvícené tlačítko programu přípravy a rozsvítí se všechna tlačítka programů sušení. Stiskněte tlačítko nového programu sušení a vyčkejte, až se rozsvítí a ostatní tlačítka programů sušení zhasnou. Poté stiskněte tlačítko  a sušička se spustí.

Manuální sušení

Potraviny můžete sušit podle vlastního nastavení.

1. Na rošty naskládejte potraviny, které chcete sušit.
2. Otevřete dvířka a vložte rošty do sušičky. Dvířka zavřete.
3. Zástrčku přívodního kabelu zapojte do síťové zásuvky a sušičku zapnete tlačítkem .

4. **Nastavení teploty:** Použijte tlačítka k nastavení teploty. Krátkým stisknutím změníte teplotu o 5 °C, dlouhým stisknutím zrychlíte nastavení. Teplotu můžete nastavit v rozmezí od 35 do 75 °C. Po nastavení se teplota krátce rozblíká, a když se hodnota ustálí, nastavení proběhlo úspěšně. Úspěšné nastavení je doprovázeno i krátkým pípnutím.
5. **Nastavení doby sušení:** Použijte tlačítka k nastavení doby sušení. Krátkým stisknutím změníte dobu sušení o 30 minut, dlouhým stisknutím zrychlíte nastavení. Doba sušení můžete upravit od 1 do 48 hodin. Po nastavení se doba sušení krátce rozblíká, a když se hodnota ustálí, nastavení proběhlo úspěšně. Úspěšné nastavení je doprovázeno i krátkým pípnutím.
6. Stiskněte tlačítko  a sušička se spustí. Dvojtečka na displeji doby sušení se rozblíká. To signalizuje, že je sušička v provozu.
7. Na displeji se bude odpočítávat doba sušení.
8. Jakmile uplyne doba sušení, zazní zvukové upozornění a sušička se vypne a přepne do pohotovostního režimu.

Přerušení sušení

Proces sušení můžete kdykoli přerušit stisknutím tlačítka . Dvojtečka na displeji doby sušení přestane blikat. Během přerušení můžete zkontrolovat stav sušené potraviny, přeskládat rošty, příp. upravit dobu sušení nebo teplotu. Pro pokračování stiskněte tlačítko , dvojtečka na displeji doby sušení se rozblíká a sušička bude pokračovat v sušení.

Osvětlení

Stiskněte krátce tlačítko  a osvětlení vnitřního prostoru se zapne. Opakovaným stisknutím tlačítka osvětlení vypnete.

Vypnutí sušičky

Sušička se automaticky vypne, když uplyne nastavená doba sušení. V takovém případě zazní krátké pípnutí a ovládací panel zhasne, jen tlačítko  zůstane rozsvícené. Pokud potřebujete sušičku vypnout před ukončením doby sušení, stiskněte krátce tlačítko , abyste přerušili proces sušení, a poté podržte tlačítko  na přibližně 3 sekundy, než se sušička vypne a přepne do pohotovostního režimu.

POZNÁMKA:

Před opětovným použitím sušičky vždy vyčistěte rošty 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 se ujistěte, že jsou čisté a suché. Nepoužívejte sušičku bez vložených roštů.

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 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, použijte křupavé ovoce (např. jablka), ale ne moc přezrálé ovoce.
- Během procesu sušení dochází přirozeně ke ztrátě sladké chuti, a to zvláště u banánů. 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, jádřince, 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 zesládne, 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 za živiny a minerální látky.
- Pikantní krekry, 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 nežádoucích zárodků, 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 ze 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 granolou.

KOŘENÍ

- Pokud budete sušit čerstvé bylinky, odstraňte stonky a stvoly, případně jiné části, které nejsou vhodné k sušení.
- Sušit můžete bylinky jednoho 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	Kakí 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 a nechte jej dostatečně vychladnout. Čistěte sušičku po každém použití, zvláště pokud jste sušili maso, aby nedošlo ke kontaminaci při dalším sušení.



VAROVÁNÍ!

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

K čištění nepoužívejte ostré předměty, chemikálie, ředidla, rozpouštědla, benzín ani jiné podobné látky. V žádném případě nečistěte spotřebič pomocí parního přístroje. Otřete vnější povrch sušičky měkkou houbičkou mírně navlhčenou v teplé vodě a otřete čistou utěrkou dosucha. Vyjměte rošty, podložku a táč a omyjte je v teplé vodě s trochou kuchyňského prostředku na mytí nádobí. Opláchněte čistou vodou a otřete čistou utěrkou dosucha. Vložte zpět do sušičky. Žádná část sušičky není vhodná k mytí v myčce.

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.

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

POZNÁMKY