



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

SUSZARKA SPOŻYWCZA

SPIIS TREŚCI

2	Twoje bezpieczeństwo na pierwszym miejscu
6	Poznaj swoją suszarkę spożywczą FD 4010
8	Właściwości suszarki spożywczej FD 4010
9	Obsługa suszarki spożywczej FD 4010
9	Przed pierwszym użyciem
9	Obsługa suszarki
10	Tryb automatyczny
10	Tryb ręczny
11	Wskazówki dotyczące prawidłowego suszenia
13	Lista produktów i zalecanego czasu suszenia
14	Konserwacja i czyszczenie

TWOJE BEZPIECZEŃSTWO NA PIERWSZYM MIEJSCU

Wiemy, jak ważne jest bezpieczeństwo, i dlatego od samego początku projektowania do końca procesu produkcji zwracamy szczególną uwagę na bezpieczeństwo użytkownika. Pomimo to prosimy o zachowanie ostrożności podczas użytkowania urządzenia i przestrzeganie poniższych zaleceń.

- Z tego urządzenia mogą korzystać dzieci od 8 roku życia oraz osoby o obniżonych zdolnościach fizycznych i umysłowych lub niewielkim doświadczeniu i wiedzy, o ile jest nad nimi sprawowany nadzór lub zostały one pouczone o korzystaniu z urządzenia w bezpieczny sposób i zdają sobie sprawę z ewentualnego niebezpieczeństwa.
- Urządzenie nie służy do zabawy. Czyszczenie i konserwację przeprowadzaną przez użytkownika można powierzyć dzieciom tylko, jeśli ukończyły 8 rok życia i są pod nadzorem.
- W przypadku uszkodzenia kabla zasilającego jego wymianę należy zlecić wykwalifikowanemu serwisowi, aby zapobiec wystąpieniu zagrożenia. Zabrania się używania urządzenia z uszkodzonym kablem zasilającym.
- Dzieci poniżej 8 roku życia muszą pozostawać poza zasięgiem urządzenia i jego zasilania.

- Części urządzenia, które mają kontakt z żywnością, należy zawsze czyścić zgodnie z instrukcjami zawartymi w niniejszej instrukcji.
- Tego urządzenia nie należy obsługiwać za pomocą programatora, zewnętrznego wyłącznika czasowego lub pilota zdalnego sterowania.
- Przed podłączeniem urządzenia do gniazdka sieciowego upewnij się, że napięcie podane na tabliczce znamionowej urządzenia odpowiada napięciu w gniazdku.
- Używaj tylko przewodu zasilającego dostarczonego z urządzeniem.
- Nie odłączaj urządzenia od gniazdka przez pociągnięcie za kabel sieciowy. Mogłoby dojść do uszkodzenia kabla zasilającego lub gniazdka. Kabel odłączaj przez pociągnięcie za wtyczkę.
- Nie podłączaj ani nie odłączaj przewodu zasilającego urządzenia od gniazda sieciowego mokrymi rękami.
- Przewód zasilający należy utrzymywać w stanie suchym. Nigdy nie należy używać urządzenia w pobliżu wanny, prysznica lub basenu.
- Nie podłączaj ani nie odłączaj przewodu zasilającego od gniazda sieciowego mokrymi rękami.
- Aby zapobiec porażeniu prądem, nie należy narażać urządzenia lub jego przewodu zasilającego na działanie kapiącej lub pryskającej wody, ani zanurzać go w wodzie lub innych płynach.
- Nie używaj urządzenia, jeśli nie działa ono prawidłowo, zostało uszkodzone lub zanurzone w wodzie.
- Po zakończeniu użytkowania zawsze wyłączaj urządzenie i odłączaj je od gniazdka sieciowego.
- Urządzenie jest wyposażone w mechanizm ochronny, który przerywa jego działanie w przypadku otwarcia drzwiczek. Po ich zamknięciu następuje wznowienie pracy. Jeżeli po otwarciu drzwiczek nie następuje zatrzymanie pracy, należy wyłączyć urządzenie, wyjąć wtyczkę z gniazdka sieciowego i skontaktować się z autoryzowanym serwisem.
- To urządzenie jest przeznaczone do użytku w gospodarstwach domowych, biurach i podobnego rodzaju pomieszczeniach. Nie należy go używać w środowisku przemysłowym, na zewnątrz oraz w pomieszczeniach o dużej wilgotności, takich jak pralnie czy łazienki.
- Nie używaj urządzenia do innych celów niż suszenie produktów spożywczych.
- Nie używaj urządzenia do suszenia płynów lub suszenia żywności, która może zamienić się w proszek i zapalić się. Do urządzenia nie wolno wkładać szkła, metali ani innych podobnych materiałów.

- Urządzenie należy używać wyłącznie z oryginalnym wyposażeniem producenta. Nigdy nie wolno stosować wyposażenia, które nie zostało dostarczone razem z tym urządzeniem lub nie jest wyraźnie zalecane przez producenta.
- Nie wystawiaj urządzenia na bezpośrednie działanie promieni słonecznych i nie umieszczaj go w pobliżu otwartego ognia lub urządzeń wytwarzających ciepło, takich jak kuchenki elektryczne lub gazowe.
- Urządzenie należy umieszczać wyłącznie na czystej, suchej, równej i stabilnej powierzchni. Nie stawiaj urządzenia na krawędzi blatu kuchennego lub stołu, ani nie używaj go na ociekaczu zlewozmywaka. Nie umieszczaj go również na parapetach okiennych. Wokół urządzenia należy zawsze pozostawić wolną przestrzeń o szerokości co najmniej 15 cm.
- Nie odkładaj na urządzenie żadnych przedmiotów, nie stawaj ani nie siadaj na nim.
- Chroń urządzenie i akcesoria przed upadkiem na ziemię lub stół, nawet z niewielkiej wysokości, oraz przed spadającymi na nie przedmiotami.
- Nie wkładaj żadnych przedmiotów do otworów wentylacyjnych urządzenia. Nie zakrywaj otworów wentylacyjnych urządzenia, istnieje ryzyko przegrzania.
- Nie manipuluj urządzeniem, gdy jest uruchomione.
- Gdy urządzenie jest w użyciu, uważaj na dzieci i zwierzęta domowe.
- Nigdy nie pozostawiaj pracującego urządzenia bez nadzoru. Miej je pod kontrolą przez cały czas trwania procesu suszenia.
- W pobliżu urządzenia nie wolno stosować aerozoli.
- Nie wkładaj do wnętrza urządzenia materiałów papierowych ani plastikowych. Nie przechowuj nic wewnątrz urządzenia.
- Zachowaj ostrożność podczas obchodzenia się z urządzeniem, rusztami i tacą, mogą być gorące!
- Temperatura dostępnych powierzchni może być wyższa, jeśli urządzenie pracuje. Nie dotykaj rozgrzanych powierzchni. Nie przenoś urządzenia, gdy jest gorące.
- Urządzenie należy zawsze wyłączyć i wyjąć wtyczkę z gniazdka zasilającego, jeżeli urządzenie nie będzie używane lub jeśli zostanie pozostawione bez nadzoru, a także przed jego demontażem lub montażem, przed wkładaniem lub wyjmowaniem rusztów i tac, przed czyszczeniem lub przemieszczaniem urządzenia. Zawsze należy pozostawić urządzenie do całkowitego ostygnięcia.
- Utrzymuj ruszty i tacę w czystości, ponieważ mają one bezpośredni kontakt z żywnością.
- Nie myj urządzenia pod bieżącą wodą ani nie zanurzaj go w wodzie lub innej cieczy. Poza rusztami i tacami żadna część urządzenia nie nadaje się do mycia w zmywarce.

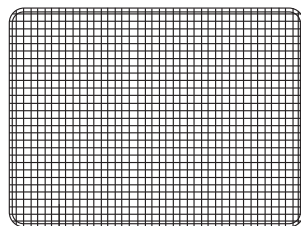
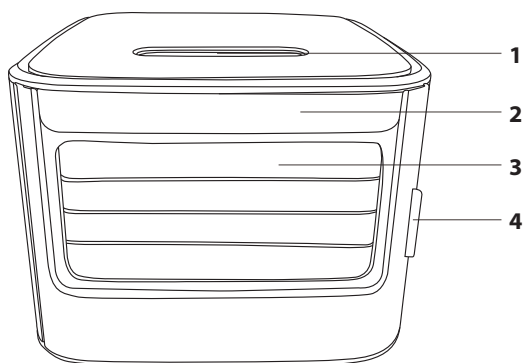
WAŻNE WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZNEGO KORZYSTANIA ZE WSZYSTKICH URZĄDZEŃ ELEKTRYCZNYCH

- Przed użyciem rozwiń całkowicie kabel zasilający. Urządzenie należy podłączać wyłącznie do gniazdka ze stykiem ochronnym.
- Nie przewieszaj kabla zasilającego przez krawędź stołu lub blatu roboczego. Zadbaj o to, aby nie dotykał gorących powierzchni ani się nie splątał.
- Ze względów bezpieczeństwa zaleca się podłączenie urządzenia do obwodu elektrycznego oddzielonego od innych urządzeń. Do podłączenia urządzenia do gniazdka sieciowego nie używaj rozdzielników ani przedłużaczy.

- Nie używaj tego urządzenia w poruszających się pojazdach ani na statkach, nie używaj go na zewnątrz, nie używaj go do innych celów niż ten, do którego zostało przeznaczone. W przeciwnym razie może dojść do obrażeń.
- Jakąkolwiek konserwację wykraczającą poza zwykłe czyszczenie należy powierzyć autoryzowanemu serwisowi Catler. Aby zapobiec porażeniu prądem, nie naprawiaj ani modyfikuj urządzenia we własnym zakresie.
- Zaleca się zainstalowanie ochronnika przepięciowego (standardowy włącznik w gniazdku) w celu zagwarantowania zwiększonej ochrony podczas użytkowania urządzenia. Zaleca się, aby w obwodzie elektrycznym, w którym urządzenie będzie użytkowane, zainstalowany był ochronnik przepięciowy (z nominalnym prądem szczytkowym max. 30 mA). Zwróć się do swego elektryka o specjalistyczną pomoc.

Instrukcja dostępna jest również na stronie www.catler.eu.

POZNAJ SWOJĄ SUSZARKĘ SPOŻYWCZĄ FD 4010



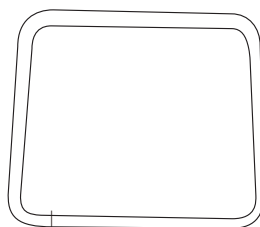
5

1. Panel sterowania
2. Drzwiczki
3. Okno drzwiczek
4. Uchwyt
5. Ruszt (5 szt. w opakowaniu)
6. Taca

Bez ilustracji

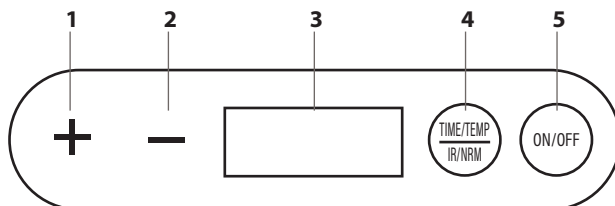
Otworki wentylacyjne – umieszczone w tylnej części suszarki

Zdejmowany przewód zasilania



6

PANEL STEROWANIA



1. **Przycisk +** – służy do regulacji temperatury, czasu suszenia lub do wyboru trybu pracy.
2. **Przycisk -** – służy do regulacji temperatury, czasu suszenia lub do wyboru trybu pracy.
3. **Wyświetlacz** – wyświetla ustawioną temperaturę, czas suszenia, tryb pracy, komunikaty robocze i komunikaty o błędach.
4. **Przycisk TIME/TEMP/IR/NRM** – służy do wyboru poszczególnych funkcji suszarki.
5. **Przycisk ON/OFF** – służy do włączania lub wyłączania suszarki i rozpoczynania procesu suszenia.

WŁAŚCIWOŚCI SUSZARKI SPOŻYWCZEJ FD 4010

REWOLUCYJNA METODA SUSZENIA ŻYWNOSCI

Suszarka do żywności Catler FD 4010 wyposażona jest w najnowszą, innowacyjną metodę suszenia żywności. Wykorzystuje zarówno nową, solarną metodę suszenia żywności, jak i klasyczną metodę suszenia gorącym powietrzem.

Solarna metoda suszenia wykorzystuje tzw. technologię NIR (technologia „Bliska podczerwień”), w której promienie emitera mają taki sam efekt jak promienie słoneczne i mogą wnikać głębiej w żywność. W ten sposób skraca się czas suszenia, co pomaga zachować ważne minerały i witaminy, takie jak witamina C lub D, które są bardzo wrażliwe na ciepło i obróbkę cieplną. Dzięki tej metodzie będziesz w stanie przygotować własne suszone pomidory, suszoną wołowinę lub pyszne chipsy warzywne przy użyciu niewielkiej ilości ciepła słonecznego, co pozwoli zachować teksturę i smak suszonej żywności. Metoda ta jest odpowiednia do suszenia żywności, gdzie ważna jest dokładna kontrola temperatury i cyrkulacji powietrza. Dlatego jest idealna dla surowej żywności. Dzięki ulepszonemu systemowi kontroli temperatury można regulować i utrzymywać równomierną temperaturę podczas całego procesu suszenia.

INNOWACYJNE WZORNICTWO

Suszarka do żywności Catler FD 4010 wyposażona jest nie tylko w rewolucyjną technologię, ale również posiada innowacyjny, nowoczesny design. Jako jedna z pierwszych suszarek do owoców na świecie, oferuje dwie metody suszenia żywności: solarną i konwencjonalną metodę suszenia. Jest wykonana z trwałych materiałów wysokiej jakości i posiada ruszty ze stali

nierdzewnej i tacę do suszenia żywności, które można łatwo i szybko wyczyścić, aby zapewnić maksymalną higienę. Dzięki całościowemu wyglądowi zewnętrznemu, który przypomina piekarnik, oraz projektowi przestrzeni wewnętrznej, zapewniona jest doskonała dystrybucja ciepła i cyrkulacja powietrza.

ZACHOWANIE MINERAŁÓW I WITAMIN

Dzięki inteligentnym metodom suszenia można konserwować suszoną żywność bez obaw o szkodliwe dodatki. Suszenie jest doskonałym sposobem na naturalne zachowanie składników odżywczych w żywności. Przy odpowiednim procesie suszenia traci się tylko 3–4% składników odżywczych, a suszarka spożywcza Catler FD 4010 właśnie to oferuje. Prawidłowy proces suszenia to proces, w którym żywność jest wystawiona na działanie niższej temperatury, dzięki czemu nie niszczy się ważnych składników odżywczych. A dzięki metodzie solarnej zachowasz w produktach spożywczych więcej witamin C i D.

OBSŁUGA SUSZARKI SPOŻYWCZEJ FD 4010

PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

Przed pierwszym użyciem zdejmij z urządzenia wszystkie elementy opakowania i naklejki/etykiety reklamowe.

Przed utylizacją materiału opakowaniowego należy sprawdzić, czy w jego szczelinach nie znajdują się jakieś akcesoria.

Przetrzyj zewnętrzną powierzchnię suszarki miękką gąbką lekko zwilżoną ciepłą wodą i wytrzyj do sucha czystą ściereczką.

Zdejmij ruszty i tacę, a następnie umyj je w ciepłej wodzie z dodatkiem płynu do mycia naczyń. Oplucz czystą wodą i wytrzyj do sucha czystą ściereczką.

OBSŁUGA SUSZARKI

1. Postaw suszarkę na równej, czystej i suchej powierzchni. Zapewnij wystarczającą przestrzeń wokół suszarki, aby powietrze wokół suszarki mogło swobodnie cyrkulować.
2. Umieść produkty, które chcesz wysuszyć, na rusztach lub tacy.
3. Otwórz drzwiczki i umieść ruszty i tacę w suszarce. Zamknij drzwiczki.
4. Włóż koniec przewodu zasilającego do gniazdka z tyłu suszarki i podłącz wtyczkę przewodu zasilającego do gniazdka elektrycznego. Zabrzmi ostrzeżenie dźwiękowe i suszarka przełączy się na tryb gotowości.
5. Włącz suszarkę przez wciśnięcie przycisku **ON/OFF** i wybierz tryb pracy: automatyczny lub ręczny – więcej poniżej w instrukcji. Oczekaj około 10 sekund na uruchomienie procesu suszenia.
6. Gdy proces suszenia zostanie zakończony, rozlegnie się ostrzeżenie dźwiękowe, a na wyświetlaczu pojawi się napis „END”. Następnie suszarka przełącza się na tryb gotowości i wszystkie kontrolki zgasną. Naciśnij przycisk **ON/OFF**, aby wyłączyć suszarkę.
7. Jeśli podczas procesu suszenia otworzysz drzwiczki, suszarka automatycznie zatrzyma pracę. Na wyświetlaczu pokaże się „E1” (otwarte drzwiczki). Pracuje wyłącznie wentylator. Jeśli zamkniesz drzwi w ciągu 2 minut, suszarka automatycznie wznowi pracę. Jeśli jednak nie zamkniesz drzwiczek w ciągu 2 minut, suszarka przestanie pracować i przełączy się na tryb gotowości. Aby wznowić suszenie, należy ponownie wprowadzić ustawienia.
8. Odłącz wtyczkę przewodu zasilającego z gniazda sieciowego. Odłącz przewód zasilający z gniazdka z tyłu suszarki, jeśli nie będziesz jej już używać.
9. Ostrożnie otwórz drzwiczki, aby uniknąć oparzenia wydostającą się parą, która może powstać podczas procesu suszenia. Jest to normalne zjawisko.
10. Z założonymi ochronnymi rękawicami kuchennymi wyjmij ruszty lub tacę i umieść je na metalowej kratce, aby suszone produkty mogły ostygnąć.
11. Wysuszoną żywność przełóż do szklanych pojemników i przechowuj w chłodnym, suchym miejscu.
12. Wyczyść pojemnik i tacę zgodnie z instrukcją w części „Konserwacja i czyszczenie”.

UWAGA

Przed ponownym użyciem suszarki zawsze wyczyść ruszty i tacę zgodnie z instrukcjami w rozdziale „Pielęgnacja i czyszczenie” i pozostaw ją do ostygnięcia na około 30 minut, zwłaszcza jeśli ustawiono temperaturę powyżej 50°C.

UWAGA!

Przed włożeniem rusztów i tacy do suszarki upewnij się, że są one czyste i suche. Nigdy nie używaj suszarki bez włożonych rusztów lub tacki.

TRYB AUTOMATYCZNY

W trybie automatycznym temperatura, czas suszenia i metoda suszenia ustawiane są automatycznie. Dzięki czujnikom wilgotności umieszczonym we wnętrzu suszarki, proces suszenia zatrzymuje się, gdy poziom wilgotności osiągnie 3% lub mniej.

1. Włącz suszarkę przez wciśnięcie przycisku **ON/OFF**. W ten sposób aktywuje się tryb automatyczny:
 - Ustawiona temperatura: 50°C;
 - Ustawiony czas suszenia: 10:00
 - Metoda suszenia: NRM (normalna = zwykła metoda suszenia)
2. Odczekaj około 10 sekund na uruchomienie procesu suszenia.

UWAGA

Metodę suszenia można zmienić, naciskając przycisk **TIME/TEMP/IR/NRM** 3 razy w krótkim odstępie czasu. Następnie przyciskami +/- wybierz metodę suszenia: IR (metoda solarna) lub NRM (zwykła metoda suszenia).

TRYB RĘCZNY

W trybie ręcznym użytkownik ma absolutną kontrolę nad ustawioną temperaturą, czasem suszenia i metodą suszenia. W zależności od różnych produktów spożywczych i ich wilgotności, można dostosować ustawienia do własnych preferencji.

1. Włącz suszarkę przez wciśnięcie przycisku **ON/OFF**.
2. Naciśnij raz krótko przycisk **TIME/TEMP/IR/NRM**, a na wyświetlaczu pojawi się temperatura 50°C. Za pomocą przycisków +/- wybierz temperaturę suszenia w zakresie od 35 do 75°C, w skokach co 5°.
3. Ponownie krótko nacisnąć przycisk **TIME/TEMP/IR/NRM**, a na wyświetlaczu pojawi się czas suszenia 10:00. Wartość „10” zacznie mrugać. Przyciskami +/- ustaw czas. Naciśnij krótko przycisk **TIME/TEMP/IR/NRM**, a minuty będą migać. Ustaw minuty za pomocą przycisków +/- . Czas suszenia można ustawić w zakresie od 00:10 do 48:50.
4. Ponownie krótko naciśnij przycisk **TIME/TEMP/IR/NRM**, i przyciskami +/- wybierz metodę suszenia IR (metoda solarna) lub NRM (zwykła metoda suszenia). Wybraną metodę wskazuje tylko „zapalenie” lub „wygaszenie” rury infra w suszarce.
5. Po ok. 5 sekundach ustawienie zostaje automatycznie zapisane. Proces suszenia zostaje uruchomiony. Na wyświetlaczu będzie na zmianę wyświetlać się temperatura i czas.

UWAGA

Jeśli chcesz zmienić temperaturę, czas lub tryb suszenia podczas suszenia, powtórz kroki według punktów 2–5.

WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE PRAWIDŁOWEGO SUSZENIA

W tym dziale znajdziesz kilka wskazówek, jak prawidłowo suszyć owoce, warzywa, orzechy lub przyprawy.

Zaleca się:

- suszenie dojrzałych owoców lub warzyw w zwykłym czasie zbiorów lub kupowanie owoców lub warzyw z lokalnych źródeł, bezpośrednio od rolników itp.
- suszenie owoców lub warzyw w odpowiednim stadium dojrzałości. Przejrzałe owoce lub warzywa nie nadają się do suszenia.
- usunąć części nienadające się do suszenia, takie jak łodygi, szypułki, pestki, nasiona, skórki itp. W razie potrzeby obierz owoce lub warzywa.
- kroić produkty na kawałki o jednakowej wielkości. Dzięki temu wszystkie produkty spożywcze będą suszone w tym samym czasie przy zachowaniu tej samej jakości.
- podczas suszenia przyprawionych produktów (np. z sosem barbecue lub wędlinami) posmarować je oliwą z oliwek, marynatą lub miodem, aby przyprawy mogły wnikać w strukturę żywności.
- przechowywać suszoną żywność w szklanych naczyniach.

Jeśli produkty stają się nadmiernie suche, umieść je w szklanym pojemniku i włóż lekko zwilżony ręcznik papierowy i liść sałaty lub przy pomocy spryskiwacza nanieś odrobinę wody na wysuszoną żywność.

OWOCE

- Suszone owoce to świetna zdrowa przekąska na wycieczki, biwaki lub przed telewizor zamiast słonych chipsów.

- Aby uzyskać lepszy efekt, używaj chrupiących (np. jabłek), ale nie przejrziałych owoców.
- Podczas suszenia następuje naturalna utrata słodkiego smaku, szczególnie w przypadku bananów. Po pokrojeniu możesz posypać plasterki banana lub inne owoce przyprawami, takimi jak cynamon, gałka muszkatołowa lub wanilia, lub słodzikami, takimi jak agawa, stewia lub syrop klonowy.
- Należy pamiętać o usunięciu pestek, gniazd nasiennych, nasion i innych części, które nie nadają się do suszenia.

WARZYWA

- Suszone warzywa takie jak marchew, kukurydza, cukinia czy grzyby, są świetną bazą do zup przez cały rok lub na wakacjach na kempingu.
- Pokrój warzywa na kawałki równej wielkości.
- Obierz warzywa, usuwając nasiona, łodygi i inne części, które nie nadają się do suszenia.
- Smak niektórych warzyw, np. cebuli, zostanie przez suszenie wzmocniony, smak innych, np. marchwi, osłabnie.

PRODUKTY ZBOŻOWE

- Przed suszeniem produkty zbożowe powinny być moczone w wodzie przez 2-3 dni.
- Pozwól ziarnom wykiełkować, następnie wysusz je i wykorzystaj wysuszone wykiełkowane ziarna do zmielenia mąki, która jest bogata w składniki odżywcze i minerały.
- Możesz przygotować pikantne krakersy, słodkie ciasteczka, a nawet chleb z mieszanki zbóż, przypraw, ziół, warzyw lub suszonych owoców.

Wypróbuj różne proporcje, aby osiągnąć optymalne rezultaty zgodnie z własnymi preferencjami.

ORZECHY

- Przed suszeniem orzechy powinny zostać namoczone w wodzie. To ważne, aby wszystkie orzechy były zanurzone w wodzie. Dodaj odrobinę nadtlenu wodoru i pozostaw na około 5 minut, a następnie dokładnie spłucz. W ten sposób usuniesz niepożądane zarodki pleśni.
- Miękkie orzechy, takie jak nerkowce czy pekany, wymagają jedynie krótkiego namaczania. Natomiast twarde orzechy, takie jak migdały czy orzechy brazylijskie wymagają dłuższego czasu moczenia (około 6-12 godzin). Nadtlenek wodoru dodawaj jednak dopiero na samym końcu moczenia, na około 5 minut.
- Suszone namoczone orzechy pozostaną świeże przez dłuższy czas i są wolne od niepożądanych zarazków, które mogą powodować problemy zdrowotne u osób wrażliwych. Czas suszenia takich orzechów może wynosić do 48 godzin, w zależności od rodzaju, wielkości, długości moczenia i wilgotności otoczenia.
- Suszone namoczone orzechy można zmielić i stosować jako alternatywę dla zwykłej mąki pszennej lub żytniej.

NASIONA

- Namocz nasiona w zimnej wodzie, aby usunąć powłokę, która chroni je przed samoczynnym kiełkowaniem. Niektóre nasiona kiełkują jednak bardzo łatwo, np. nasiona słonecznika.
- Jeśli chcesz zmielić nasiona na mąkę, należy je namoczyć, a następnie wysuszyć.

- Wymieszaj namoczone nasiona z innymi produktami (warzywami, owocami, orzechami lub produktami zbożowymi). Świetnie sprawdzają się jako zagęszczacz, a dodatkowo są bardzo smaczne.
- Możesz je wymieszać z płatkami zbożowymi lub musli.

PRZYPRAWY

- Jeśli suszysz świeże zioła, usuń łodygi i szypułki lub inne części, które nie nadają się do suszenia.
- Zioła tego samego gatunku można suszyć oddzielnie lub można je połączyć z innymi i użyć jako mieszanki ziołowe.

LISTA PRODUKTÓW I ZALECANEGO CZASU SUSZENIA

WARZYWA			
Szparagi	5–6 godzin	Cebula	4–8 godzin
Strączki fasoli (zielone i żółte)	8–12 godzin	Pasternak	7–11 godzin
Buraki	8–12 godzin	Groszek	4–8 godzin
Brokuły	10–14 godzin	Papryki (słodkie/ostre)	4–8 godzin
Kapusta	7–11 godzin	Popcorn	4–8 godzin
Marchew	6–10 godzin	Ziemniaki	6–14 godzin
Seler	3–10 godzin	Dynia	7–11 godzin
Kukurydza	6–10 godzin	Cukinia	10–14 godzin
Ogórek	4–8 godzin	Pomidory	5–9 godzin
Bakłażan	4–8 godzin	Brukiew	8–12 godzin
Zielone liście / nać	3–7 godzin	Zimowe odmiany dyni	7–11 godzin
Grzyby	3–7 godzin	Bataty	7–11 godzin
Okra	4–8 godzin	Cukinia	7–11 godzin

OWOCE			
Jabłka	7–15 godzin	Nektarynki	8–16 godzin
Morele	20–28 godzin	Brzoskwinie	8–16 godzin
Banany	6–10 godzin	Gruszki	8–16 godzin
Owoce jagodowe	10–15 godzin	Owoce kaki	11–19 godzin
Borówka brusznica	10–12 godzin	Śliwki	22–30 godzin
Figi	22–30 godzin	Rabarbar	6–10 godzin
Winogrona	22–30 godzin	Truskawki	7–15 godzin
Kiwi	7–15 godzin	Arbuz	8–10 godzin

INNE	
Rolki owocowe	4–6 godzin
Suszone mięso (jerky)	4–6 godzin
Suszona ryba	12–14 godzin
Zioła i przyprawy	2–4 godzin
Orzechy	10–14 godzin
Suszenie do stanu chrupiącego	1 godzina

UWAGA

Powyższe wartości są jedynie orientacyjne w temperaturze od 48°C do 50°C.
Zwiększenie lub zmniejszenie temperatury może zmienić czas suszenia.

KONSERWACJA I CZYSZCZENIE

Przed rozpoczęciem czyszczenia urządzenia najpierw odłącz wtyczkę kabla zasilającego z gniazdka, wyjmij końcówkę kabla zasilającego z gniazdka z tyłu urządzenia i pozostaw je do ostygnięcia.

UWAGA!
NIE MYJ
URZĄDZENIA,
JEGO KABLA ANI
WTYCZKI POD
BIEŻĄCĄ WODĄ
I NIE ZANURZAJ
ICH W WODZIE ANI
INNEJ CIECZY.

UWAGA:

Do czyszczenia nie używaj ostrych przedmiotów, środków chemicznych, rozpuszczalników, benzyny ani innych podobnych substancji. W żadnym przypadku nie czyść urządzenia przy pomocy urządzeń parowych.

Przetrzyj zewnętrzną powierzchnię suszarki miękką gąbką lekko zwilżoną ciepłą wodą i wytrzyj do sucha czystą ściereczką. Zdejmij ruszty i tacę, a następnie umyj je w ciepłej wodzie z dodatkiem płynu do mycia naczyń. Opłucz czystą wodą i wytrzyj do sucha czystą ściereczką.

PRZECHOWYWANIE

Przed odstawieniem upewnij się, że urządzenie jest czyste, suche i całkowicie zimne. Umieść je w dobrze wentylowanym i suchym miejscu niedostępnym dla dzieci.

KOMUNIKATY O BŁĘDACH

Jeśli podczas pracy urządzenia na wyświetlaczu pojawią się następujące komunikaty o błędach, należy postępować zgodnie z instrukcjami podanymi w tej tabeli:

Komunikat o błędzie	Znaczenie	Rozwiązanie
E1	Drzwiczki są otwarte.	Zamknij drzwiczki i praca suszarki zostanie wznowiona.
E2	Czujnik termiczny jest zepsuty.	Prześń używać suszarkę, odłącz wtyczkę przewodu zasilającego z gniazda sieciowego i zwróć się do autoryzowanego serwisu.

UWAGA!
W żadnym
przypadku nie
naprawiaj suszarki
samodzielnie. Nie
zawiera żadnych
części, które
użytkownik mógłby
naprawić we
własnym zakresie.

WSKAZÓWKI I INFORMACJE DOTYCZĄCE GOSPODARKI ZUŻYTYM OPAKOWANIEM

Zużyte opakowanie należy przekazać na miejsce wyznaczone do składowania odpadu przez lokalny urząd.

UTYLIZACJA ZUŻYTYCH URZĄDZEŃ ELEKTRYCZNYCH I ELEKTRONICZNYCH



Ten symbol umieszczony na produkcie lub w jego dokumentacji przewodniej oznacza, że zużyte urządzenia elektryczne i elektroniczne nie mogą być wyrzucane wraz ze zwykłym odpadem komunalnym. Aby je prawidłowo zutylizować, odnowić lub poddać recyklingowi, przekaż te wyroby do właściwych punktów zbiórki odpadów. W niektórych państwach Unii Europejskiej lub innych krajach europejskich można zwrócić produkt lokalnemu sprzedawcy przy zakupie nowego produktu będącego jego odpowiednikiem. Prawidłowo utylizując produkt, pomagasz zachować cenne źródła surowców naturalnych i przeciwdziałasz ich negatywnemu wpływowi na środowisko naturalne i zdrowie ludzkie, który mógłby być wynikiem nieodpowiedniej utylizacji odpadów. Szczegółowych informacji udzieli najbliższy lokalny urząd lub najbliższy punkt zbiórki odpadów. Za nieprawidłową utylizację tego rodzaju odpadów mogą być nakładane kary zgodne z lokalnymi przepisami.

Dotyczy podmiotów gospodarczych z krajów Unii Europejskiej

Chcąc zutylizować urządzenia elektryczne i elektroniczne, zwróć się o potrzebne informacje do sprzedawcy lub dostawcy wyrobu.

Utylizacja wyrobów w krajach spoza Unii Europejskiej

Ten symbol obowiązuje w Unii Europejskiej. Chcąc zutylizować ten wyrób, zwróć się o potrzebne informacje dotyczące prawidłowego sposobu utylizacji do lokalnych urzędów lub sprzedawcy.



Ten produkt spełnia wszelkie podstawowe wymogi dyrektyw UE, które go dotyczą.

Zastrzegamy sobie możliwość dokonywania zmian tekstu, designu i danych technicznych wyrobu bez uprzedzenia.

Językiem oryginału jest język czeski.

Adres producenta: FAST ČR, a.s., U Sanitasy 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 fejlesztése 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