



Instruction Manual
FOOD DEHYDRATOR

Návod k obsluze
SUŠIČKA POTRAVIN

Návod na obsluhu
SUŠIČKA POTRAVIN

Használati útmutató
ÉLELMISZER SZÁRÍTÓ

Instrukcja obsługi
SUSZARKA SPOŻYWCZA

FOOD DEHYDRATOR



FD 4020

SUSZARKA SPOŻYWCZA

SPIS TREŚCI

3	Twoje bezpieczeństwo na pierwszym miejscu
7	Poznaj swoją suszarkę spożywczą FD 4020
7	Panel sterowania
8	Obsługa suszarki spożywczej FD 4020
8	Przed pierwszym użyciem
8	Obsługa suszarki
8	Włączanie suszarki
8	Ustawienie czasu suszenia
8	Ustawienie temperatury
9	Wyłączanie suszarki
9	Wskazówki dotyczące prawidłowego suszenia
12	Lista produktów i zalecanego czasu suszenia
13	Konserwacja i czyszczenie
13	Przechowywanie



Gratulujemy

zakup nową suszarkę spożywczą FD 4020.

Catler

TWOJE BEZPIECZEŃSTWO NA PIERWSZYM MIEJSCU

Wiemy, jak ważne jest bezpieczeństwo, i dlatego już od projektu początkowego do końca procesu produkcji zwracamy szczególną uwagę na bezpieczeństwo użytkownika. Mimo 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, percepcyjnych lub 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.
- Urządzenia nie należy używać jako zabawki dla dzieci. 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, co zapobiegnie ewentualnym zagrożeniom. 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.
- 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 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 zalecone 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, jeżeli 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. 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, by urządzenie podłączyć do obwodu elektrycznego oddzielonego od innych urządzeń. Do podłączania urządzenia do gniazdka sieciowego nie używaj rozgałęźników 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 czyszczenia należy powierzyć autoryzowanemu serwisowi Catler. Aby zapobiec porażeniu prądem elektrycznym, zabrania się naprawiania urządzenia we własnym zakresie i dokonywania jakichkolwiek modyfikacji.
- 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 szczątkowym maks. 30 mA). Skontaktuj się z elektrykiem w celu uzyskania specjalistycznej pomocy.

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

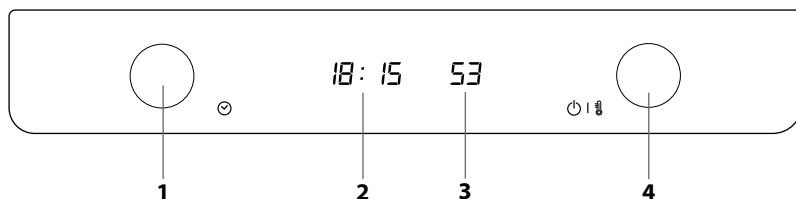
POZNAJ SWOJĄ SUSZARKĘ SPOŻYWCZĄ FD 4020



1. Uchwyt drzwiczek
2. Drzwiczki z okienkiem
3. Ruszty (łącznie 8 sztuk)
4. Panel sterowania
5. Nóżki antypoślizgowe
6. Zewnętrzna część suszarki
7. Boczne okienka (z obu stron)
8. Gniazdo do podłączenia kabla zasilającego (umieszczony z tyłu)

Kabel zasilający (bez oznaczenia)

PANEL STEROWANIA



1. Regulator czas suszenia
2. Wyświetlacz czasu suszenia
3. Wyświetlacz temperatury
4. Włączanie/wyłączanie/regulacja temperatury

OBSŁUGA SUSZARKI SPOŻYWCZEJ FD 4020

PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

1. Przed pierwszym użyciem zdejmij z urządzenia wszystkie elementy opakowania i naklejki/etykiety reklamowe.
2. Przed użyciem materiału opakowaniowego należy sprawdzić, czy w jego szczelinach nie znajdują się jakieś akcesoria.
3. Przetrzyj zewnętrzną powierzchnię suszarki miękką gąbką lekko zwilżoną ciepłą wodą i wytrzyj do sucha czystą ściereczką.
4. Zdejmij ruszty, a następnie umyj je w ciepłej wodzie z dodatkiem płynu do mycia naczyń.
5. Oplucz czystą wodą i wytrzyj do sucha czystą ściereczką. Włóż ruszty z powrotem do suszarki.

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 składniki, które chcesz wysuszyć, na rusztach.
3. Otwórz drzwiczki i umieść ruszty w suszarce. Zamknij drzwiczki.
4. Włóż koniec przewodu zasilającego do gniazdka z tyłu suszarki i podłącz wtyczkę przewodu zasilającego do prawidłowo uziemionego gniazdka elektrycznego. Rozlegnie się ostrzeżenie dźwiękowe, na wyświetlaczu pojawi się na krótko „0”, a następnie suszarka przełączy się w tryb gotowości.

WŁĄCZANIE SUSZARKI

1. Naciśnij krótko przycisk włączania/wyłączania/temperatury, a suszarka

włączy się. Wyświetlacz czasu suszenia pokazuje „10:00”, a wyświetlacz temperatury pokazuje „50”.

USTAWIENIE CZASU SUSZENIA

1. Gdy suszarka jest włączona, naciśnij krótko pokrętkę czasu suszenia, a na wyświetlaczu zaczną migać minuty.
2. Obróć przycisk obrotowy w prawo, aby ustawić minuty w zakresie od 1 do 59.
3. Ponownie naciśnij krótko pokrętkę czasu suszenia, a na wyświetlaczu zacznie migać zegar.
4. Obróć pokrętkę w dowolną stronę, aby ustawić zegar w zakresie od 1 do 48. Obrót w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara wydłuży czas przyrządzania, obrót w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara skracza czas przyrządzania.
5. Gdy wyświetlacz przestanie migać i zaświeci się, ustawiony czas suszenia zostanie zapisany, a odliczanie rozpocznie się automatycznie.

USTAWIENIE TEMPERATURY

1. Gdy suszarka jest włączona, naciśnij krótko przycisk włączania/wyłączania/temperatury, a temperatura zacznie migać na wyświetlaczu.
2. Obróć pokrętkę w dowolną stronę, aby ustawić temperaturę w zakresie od 35 do 70. Obrót w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara zwiększa temperaturę, a obrót w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara obniża temperaturę.
3. Gdy wyświetlacz przestanie migać i zaświeci się, temperatura jest ustawiona.

UWAGA

Podczas procesu suszenia element grzewczy będzie okresowo włączany i wyłączany, a wentylator będzie pracował przez cały czas trwania procesu suszenia. Gdy element grzejny działa, tylna komora suszarki podświetla się. Pozwala to utrzymać stałą temperaturę wewnętrzną. Jest to normalne zjawisko.

UWAGA

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

WYŁĄCZANIE SUSZARKI

Suszarka wyłącza się automatycznie po upływie ustawionego czasu. W takim przypadku rozlegnie się krótki sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu temperatury zacznie migać komunikat „End”. Naciśnij i przytrzymaj przycisk włączania/wyłączania/temperatury, aby wyłączyć suszarkę. Jeśli konieczne jest wyłączenie suszarki przed upływem czasu pracy, należy nacisnąć i przytrzymać przycisk włączania/wyłączania/temperatury, aż rozlegnie się krótki sygnał dźwiękowy, a wskaźniki zgasną. Spowoduje to wyłączenie suszarki.

UWAGA

Gdy suszarka jest wyłączona, wentylator będzie pracował. Jest to normalne zjawisko. Wentylator pomaga odprowadzać gorące powietrze i chłodzić wnętrze, zapobiegając przegrzaniu. Wentylator wyłączy się automatycznie.

OSTRZEŻENIE!
Przed włożeniem rusztów do suszarki upewnij się, że są one czyste i suche. Nie używaj urządzenia bez założonych rusztów.

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 składniki 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 zostały nadmiernie wysuszone, 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 przejrzałych.
- 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 splucz. 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). Nadtlenu 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
Rabarbar	6–10 godzin	Arbuz	8–10 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	Truskawki	7–15 godzin
Winogrona	22–30 godzin	Arbuz	8–10 godzin
Kiwi	7–15 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 czyszczeniem urządzenia zawsze najpierw odłącz wtyczkę kabla zasilającego z gniazdka, wyjmij wtyczkę z gniazdka w tylnej części urządzenia i pozostaw je do ostygnięcia.

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

OSTRZEŻENIE:

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, a następnie umyj je w ciepłej wodzie z dodatkiem płynu do mycia naczyń. Opłucz czystą wodą i wytrzyj do sucha czystą ściereczką. Włóż ruszty z powrotem do suszarki.

PRZECHOWYWANIE

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

WSKAZÓWKI I INFORMACJE DOTYCZĄCE POSTĘPOWANIA ZE ZUŻYTYMI OPAKOWANIAMI

Zużyte opakowanie należy przekazać do punktu wyznaczonego przez lokalny urząd w celu składowania odpadów.

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 zwykłymi odpadami komunalnymi. Aby je prawidłowo zutylizować, odnowić lub poddać recyklingowi, przekaż te wyroby do właściwych punktów zbiórki odpadów. Alternatywnie, w niektórych krajach UE lub innych krajach europejskich można zwrócić produkty do lokalnego sprzedawcy detalicznego przy zakupie równoważnego nowego produktu. Prawidłowo utylizując produkt, pomagasz zachować cenne zasoby surowców naturalnych i przeciwdziałasz negatywnemu oddziaływaniu na środowisko naturalne oraz zdrowie ludzkie, do czego mogłoby dochodzić 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

Jeżeli chcesz zutylizować urządzenia elektryczne i elektroniczne, po potrzebne informacje zwróć się do sprzedawcy lub dostawcy produktu.

Utylizacja wyrobów w krajach spoza Unii Europejskiej

Ten symbol obowiązuje w Unii Europejskiej. Przed utylizacją tego produktu w innym miejscu, po stosowne informacje dotyczące prawidłowej utylizacji zgłoś się do odpowiednich urzędów lokalnych lub sprzedawcy.



Ten produkt spełnia wszelkie dotyczące go podstawowe wymagania dyrektyw UE.

Zastrzegamy sobie prawo do dokonywania zmian tekstu, projektu i danych technicznych produktu bez wcześniejszego informowania o nich.

Językiem oryginału jest język czeski.

Adres producenta: FAST ČR, a.s., U Sanitatu 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.

**WWW.CATLER.EU**