

## NÁVOD K POUŽITÍ

### PC DR 1116 – sušička potravin



#### Všeobecné bezpečnostní pokyny

- Před uvedením tohoto přístroje do provozu si velmi pozorně přečtěte návod k obsluze a tento návod spolu se záručním listem, pokladním blokem a podle možnosti i s obalem a vnitřním vybavením obalu dobře uschovejte.
- Používejte tento přístroj výlučně pro soukromou potřebu a pro stanovené účely. Tento přístroj není určen pro komerční použití. Nepoužívejte jej v otevřeném prostoru (s výjimkou přístrojů, které jsou podmíněně používány venku určeny). Chraňte jej před horkem, přímým slunečním zářením, vlhkostí (v žádném případě jej neponořujte do kapalin) a stykem s ostrými hranami. Nepoužívejte přístroj v případě, že máte vlhké ruce. Jestliže dojde k navlhčení nebo namočení přístroje, okamžitě vytáhněte zástrčku ze zásuvky. Vyvarujte se styku s vodou.
- Přístroj vypněte a vždy vytáhněte zástrčku ze zásuvky (tahejte jen za zástrčku, nikdy ne za kabel), jestliže nebudete přístroj používat, chcete-li namontovat příslušenství, přístroj vyčistit nebo v případě poruchy.
- Abyste ochránili děti před riziky spojenými s elektrickými přístroji, postarejte se o to, aby kabel nevisel dolů a děti na přístroj nedosáhly.
- Pravidelně kontrolujte přístroj a přívodní kabel z hlediska poškození. Jestliže přístroj vykazuje nějakou závadu, neuvádějte jej do provozu.
- Neopravujte přístroj vlastními silami, nýbrž vyhledejte autorizovaného opraváře. Abyste eliminovali rizika, nechejte poškozený přívodní kabel nahradit kabelem se stejnými hodnotami a to jen výrobcem, našim servisem pro zákazníky nebo jinou kvalifikovanou osobou.
- Používejte jen originální příslušenství.
- Respektujte, prosím, následující „Speciální bezpečnostní pokyny.“

#### Speciální bezpečnostní pokyny pro tento přístroj

- Postavte přístroj na rovnou plochu, odolnou vůči působení vlhkosti a tepla. U citlivých povrchů použijte žáruvzdornou podložku.
- Instalujte tento přístroj v dostatečné vzdálenosti od snadno vznětlivých předmětů, jako je např. nábytek, záclony atd. (30cm).
- Z důvodu zajištění bezpečnosti Vašich dětí neponechávejte v jejich dosahu žádné součásti obalu (plastové pytlíky, kartón, polystyren atd.)

**Větrání:** Vždy mějte zajištěné dostatečné větrání.

- Tento spotřebič mohou používat děti ve věku od 8 let a výše,
- Tento přístroj není určen pro osoby s omezenými fyzickými, smyslovými a duševními vlastnostmi nebo s nedostatkem zkušeností a/nebo nedostatkem znalostí, s výjimkou případů, že by na ně dohlížela osoba odpovědná za bezpečnost nebo od ní obdržely pokyny, jak se má přístroj používat.
- Mělo by se dohlížet na děti, aby se zajistilo, že si s přístrojem nehrají. Bezpodmínečně dbejte těchto upozornění, aby nedošlo k nehodám a škodám na přístroji
- Děti si nesmí se spotřebičem hrát.
- Čištění a údržbu nesmí provádět děti, pokud nejsou starší 8 let a pod dohledem.
- Udržujte přístroj a přívodní kabel mimo dosah dětí mladších 8 let.

#### Před prvním použitím

- Odstraňte veškerý obalový a transportní materiál ze zařízení. Všechny díly otřete vlhkým hadříkem. Tím odstraníte prach, který se mohl nashromáždit během přepravy. Síťovou zástrčku zasuněte do správně instalované bezpečnostní zásuvky. Příslušné informace naleznete na typovém štítku zařízení.
- Ujistěte se, že je přístroj vypnutý.
- Umístěte přístroj na suchém a neklouzavém místě.

#### Obecné pokyny

Sušení potravin je způsob efektivního konzervování ovoce, zeleniny, bylinek, masa, atd. Skladování sušených potravin je snadné a vyžaduje malý úložný prostor. Doba použitelnosti může být dále rozšířena skladováním v hermeticky uzavřených nádobách.

Doba sušení závisí na různých faktorech, jako jsou: velikost, struktura jednotlivých kusů, množství, nastavení teploty a teplota okolí.

Před kontrolou, zda je vaše jídlo usušené jej uložte po krátkou dobu na chladném místě. Sušené potraviny by měly být pevné na dotek. Ujistěte se, že nejsou žádné z nich měkké. Vezměte prosím na vědomí, že potraviny, které jste usušili doma jídlo, může mít jiný vzhled než polotovary, které si koupíte v supermarketu nebo prodejně potravin. Důvodem je to, že žádné při domácím sušení se nepoužívají žádná umělá barviva nebo konzervační látky. Můžete také (částečně) změnit proces sušení tím, že sušené ovoce nebo zeleninu vložíte do studené vody nebo povaříte s jinými potravinami.



1. Kryt
2. Rukojeť
3. Průduch
4. Průduch
5. Rošty (4 ks)
6. Základna
7. Tlačítko + zvýšení času/teploty  
Tlačítko – snížení času/teploty
8. Tlačítko START/PAUSE  
pro zapnutí, přerušení nebo ukončení
9. Displej
10. Tlačítko TIME/TEMP

#### Vybalení přístroje

1. Vyjměte přístroj z balení.
2. Odstraňte veškerý obalový materiál, jako jsou fólie, plnidlo, držáky kabelů a lepenky.
3. Ujistěte se, že je obsah balení úplný.
4. Pokud máte balení neúplně nebo poškozené obraťte se na svého prodejce.

### Sušení ovoce a zeleniny

1. Ovoce nebo zeleninu důkladně omyjte.
2. Je-li to nutné, odstraňte všechny pecky, nečistoty a shnilé části.
3. Nakrájejte potraviny, které chcete sušit na kusy požadované velikosti (například rozřízněte meruňky v polovině).
4. V případě potřeby, můžete ovoce či pokapat trochou citronu nebo posypat cukrem, skořicí, medem nebo strouhaným kokosem.
5. Ovoce s přirozeně voskovou slupkou (například hroznové víno, grapefruit, fíky) a dlouhou dobou sušení je třeba blanširovat (ponoření plodu do horké vody (krátké spaření) a jeho následné ochlazení). Díky tomu se slupka snadněji sloupne.
6. Rozprostřete ovoce na roštu (y) takovým způsobem, že ovoce se nedotýkají se navzájem. Každý rošt může obsahovat cca. tři malá nakrájená jablka.

### Sušení masa

1. Odstraňte veškerý tuk a chrupavky z masa. Pak nařezejte maso do úzkých proužků.
2. Naložte maso na 6 až 8 hodin.
3. Umístěte proužky na rošt (y).

### Sušení květin a bylinek

1. Pokud je to možné nakrájejte květiny / bylinky v pozdních odpoledních hodinách, a ne brzy ráno. Pak mohou obsahovat příliš mnoho vlhkosti (rosa).
2. Prosím zvolte květinami nebo byliny, které jsou pevné a nejsou zcela rozkvetlé. Rozkvetlé květiny ztrácí své okvětní lístky během procesu sušení. V případě bylinek můžete použít i kompletní stonky a samotné lístky.
3. Rozložte květiny / bylinky v tenké vrstvě na rošt (y).
4. Za účelem výroby purpury z vašich suchých lístků, sušených květin nebo lístků použijte vzduchotěsnou uzavíratelnou nádobu (preferujte sklo).

Potraviny	Teplota ve stupních	Doba v hodinách	
Ovoce	55 - 65	5 - 21	
ananas		10 - 21	
jablko		5 - 12	
meruňka		10 - 18	
banán		8 - 12	
hruška		8 - 12	
datle		5 - 7	
fíky		5 - 7	
mango		10 - 20	
pomeranč		8 - 20	
švestka		10 - 18	
hroznové víno		12 - 21	
Zelenina		55 - 70	2 - 12
kedluben			6 - 10
pórek	6 - 10		
mrkev	6 - 8		
paprika	8 - 12		
celer	6 - 10		
houby	40	5 - 6	
maso	60	6 - 12	
ryba	60	8 - 11	
bylinky	40	2 - 3	

### Provoz

Poznámka:

- můžete být použity až 4 roštů současně.

1. Zapojte přístroj do zásuvky.
2. Stiskněte tlačítko TIME/TEMP. Uvidíte přednastavenou teplotu 55 ° C. Pokud chcete změnit jednotku, stiskněte tlačítko po dobu 3 vteřina a na displeji se zobrazí „°F“.

# Obsah je uzamčen

**Dokončete, prosím, proces objednávky.**

**Následně budete mít přístup k celému dokumentu.**



**Proč je dokument uzamčen? Nahněvat Vás rozhodně nechceme. Jsou k tomu dva hlavní důvody:**

- 1) Vytvořit a udržovat obsáhlou databázi návodů stojí nejen spoustu úsilí a času, ale i finanční prostředky. Dělali byste to Vy zadarmo? Ne\*. Zakoupením této služby obdržíte úplný návod a podpoříte provoz a rozvoj našich stránek. Třeba se Vám to bude ještě někdy hodit.

*\*) Možná zpočátku ano. Ale vězte, že dotovat to dlouhodobě nelze. A rozhodně na tom nezbohatneme.*

- 2) Pak jsou tady „roboti“, kteří se přiživují na naší práci a „vysávají“ výsledky našeho úsilí pro svůj prospěch. Tímto krokem se jim to snažíme překazit.

A pokud nemáte zájem, respektujeme to. Urgujte svého prodejce. A když neuspějete, rádi Vás uvidíme!