

PROFI  COOK.®

PC – DR 1218



## **Návod k obsluze**

Děkujeme Vám za výběr našeho výrobku. Doufáme, že se spotřebičem budete spokojeni.

### **Symbols v tomto návodu k obsluze**

Důležitá upozornění pro Vaši bezpečnost jsou speciálně označena. Bezpodmínečně dbejte těchto upozornění, aby nedošlo k nehodám a škodám na přístroji:

#### **VÝSTRAHA:**

Varuje před nebezpečím pro Vaše zdraví a upozorňuje na možná rizika zranění.

#### **POZOR:**

Upozorňuje na možná nebezpečí pro přístroj či jiné předměty.

#### **POZNÁMKA:**

Upozorňuje Vás na tipy a informace.

#### **Obecné poznámky**

Před uvedením tohoto přístroje do provozu si velmi pozorně přečtěte návod k obsluze a tento návod spolu se záručním listem, pokladním blokem a podle možností i s obalem a vnitřním vybavením obalu dobře uschovejte. Pokud budete přístroj předávat třetím osobám, odevzdejte jim i tento návod k obsluze.

- 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 určeny pro podmíněné použití venku). 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.
- Pravidelně kontrolujte přístroj. V případě, že je poškozen, nepokračujte v používání přístroje.
- Používejte jen originální příslušenství.
- Pro zajištění bezpečnosti vašich dětí skladujte veškeré části obalu (plastikové sáčky a fólie, polystyrénové díly atd.) mimo dosah dětí.

### **Všeobecné bezpečnostní 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. Čištění a údržbu prováděnou uživatelem nesmějí vykonávat děti, pokud nejsou starší 8 let a pod dozorem. Děti si se spotřebičem nesmějí hrát. Spotřebič a jeho síťový kabel udržujte mimo dosah dětí mladších 8 let.

■ Tento spotřebič je určen pouze pro použití v domácnosti. Není určen pro použití v prostorách, jako jsou:

– kuchyňské kouty pro personál v obchodech, kancelářích a ostatních pracovištích; – zemědělské farmy;

– hotelové nebo motelové pokoje a jiné obytné prostory;

– podniky zajišťující nocleh se snídaní.

■ Spotřebič slouží k tepelné úpravě potravin. Nepoužívejte jej k jiným účelům, než ke kterým je určen.

■ Spotřebič neumísťujte na parapety oken, odkapávací desku dřezu, nestabilní povrchy, elektrický nebo plynový vaříč nebo do jeho blízkosti. Spotřebič umísťujte pouze na stabilní, rovný a suchý povrch.

■ Před připojením spotřebiče k síťové zásuvce se ujistěte, že se napětí uvedené na jeho typovém štítku

shoduje s elektrickým napětím zásuvky. Spotřebič připojujte pouze k řádně uzemněné zásuvce.

Upozornění:

Tento spotřebič není určen k ovládání prostřednictvím programátoru, vnějšího časového spínače nebo dálkového ovládání.

■ Spotřebič používejte pouze s originálním příslušenstvím výrobce.

■ Spotřebič nepoužívejte v blízkosti hořlavých materiálů, jako jsou záclony, utěrky, nádobí, dřevěné povrchy apod.

■ Při provozu musí být ponechán po všech stranách spotřebiče volný prostor alespoň 15 cm pro

zajištění dostatečné cirkulace vzduchu. Na spotřebič neodkládejte žádné předměty a nezakrývejte ventilační otvory.

#### **VÝSTRAHA:**

Zabraňte tomu, aby si malé děti hrály s fólií. **Hrozí nebezpečí udušení!**

#### **Zvláštní bezpečnostní pokyny pro tento přístroj**

#### **VÝSTRAHA: Nebezpečí poranění!**

- Před výměnou příslušenství nebo součástí, které se během provozu přístroje pohybují, je nutno přístroj vypnout a odpojit z elektrické sítě.
- Nedotýkejte se pohybujících se částí.

#### **VÝSTRAHA: Nebezpečí poranění!**

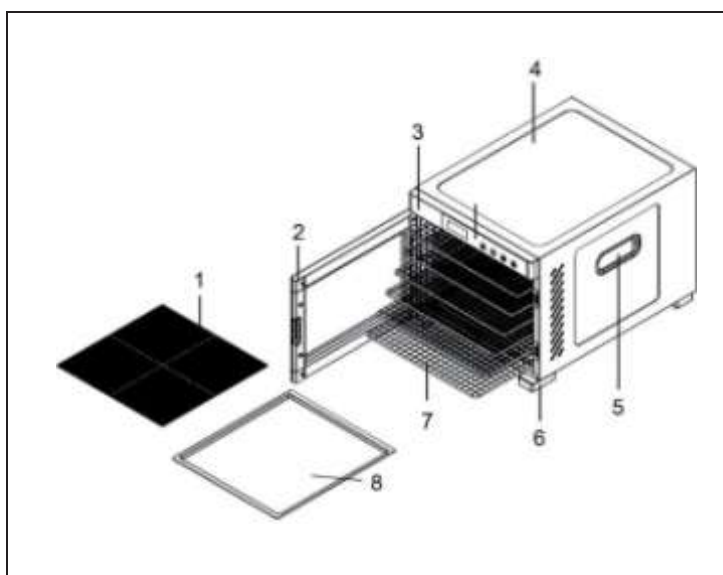
- Před spuštěním přístroje zkontrolujte, zda je veškeré příslušenství správně a náležitě nasazeno.
- Pokud přístroj nepoužíváte nebo jej hodláte skládat, rozebírat či čistit, jej vždy odpojte z elektrické sítě.
- Přístroj sami neopravujte. obraťte se na autorizovaný personál. Poškozený napájecí kabel je nutné s ohledem na prevenci možných rizik vyměnit kabel ekvivalentní. Výměnu smí provést výrobce, náš zákaznický servis nebo jiný kvalifikovaný odborník.
- Tento spotřebič nesmějí používat děti.
- Uchovejte spotřebič a jeho šňůru mimo dosah dětí.
- Děti si nesmějí se zařízením hrát.
- Spotřebiče smí používat osoby s omezenými tělesnými, smyslovými či mentálními schopnostmi nebo s nedostatkem zkušeností a znalostí, pokud jsou pod dohledem nebo byly o **použití těchto zařízení** poučeny a uvědomují si možná nebezpečí.

#### **POZOR:**

Při čištění neponořujte přístroj do vody. Postupujte dle pokynů uvedených v kapitole „Čištění“.

- Nemanipulujte s bezpečnostními spínači.
- Přístroj používejte pouze ke zpracování potravin.
- V důsledku nesprávného použití přístroje může dojít k poranění.

#### **PŘEHLED ZAŘÍZENÍ**



1	Síťka	5	Úchytka
2	Dvířka	6	Nohy
3	Ovládací panel	7	Nerezová síť
4	Hlavní část	8	Rošt na ovoce

**Poznámka:** Zařízení používejte pouze v dobře větraných prostorách. Neblokujte větrací otvory na zadní straně nebo na dveřích sušičky.

## Před prvním použitím

- Ze zařízení odstraňte veškerý obalový materiál a odstraňte veškeré příslušenství.
- Mřížky očistěte vlhkým hadříkem.
- Zařízení umístěte na stabilní a rovný povrch. Zapojte zástrčku do zásuvky. Zasuňte mřížky do zařízení.
- Ponechte zařízení 30 minut bez přidávání potravin. Ujistěte se, že místnost, ve které je jednotka umístěna, má dostatečné větrání, protože jednotka při prvním použití vytváří kouř nebo zápach. To je normální.
- Mřížky opláchněte vodou a všechny komponenty osušte.

## Uvedení do provozu

Položte vyčištěné jídlo na mřížky - Na mřížky nepokládejte příliš mnoho potravin a ujistěte se, že jídlo není nad sebou. Zavřete dveře.

Zasuňte síťovou zástrčku zařízení do zásuvky. Zařízení jednou zapípá. Rozsvítí se indikátor "ON / OFF" a na displeji se zobrazí "0000".

Stiskněte tlačítko "ON / OFF". LED obrazovka zobrazuje přednastavený čas "10:00" a nastavení teploty "70 ° C". Nejdříve se nastartuje motor a ventilátor, topení se spustí o 5 sekund později. Pro nastavení času bliká na displeji LED symbol ":".

Stiskněte tlačítko TEMP / TIME. Na obrazovce bliká indikátor teploty. Pomocí tlačítka + nebo - změňte teplotu (teplotní rozsah je mezi 35 ° C a 75 ° C).

**Poznámka:** Změna teploty je v krocích 5 ° C. Stisknutím a přidržením tlačítka + nebo - rychle změňte teplotu.

Po nastavení teploty opětovným stisknutím tlačítka TEMP / TIME nastavíte čas. Na displeji bliká čas. Chcete-li změnit čas, stiskněte tlačítko + nebo - (časový rozsah od 00:30 do 24:00)).

**Poznámka:** Čas je možné měnit v krocích po 30 minutách. Stisknutím a přidržením tlačítka + nebo - rychle změňte teplotu.

Po nastavení teploty a času se zařízení spustí.

**Poznámka:** Pokud během procesu sušení stisknete tlačítko "ON / OFF", všechny funkce se pozastaví. Na obrazovce se zobrazí "0000". Stisknutím tlačítka TEMP / TIME můžete kdykoli změnit teplotu a čas. Nejprve stiskněte tlačítko TEMP / TIME a pak tlačítko + nebo -.

Po vypršení času přestanou fungovat topná tělesa. Ventilátor bude běžet asi 10 sekund a alarm zazní 20krát (1 čas / sekundu).

Po vysušení odpojte síťovou šňůru od elektrické zásuvky.

**Poznámka:** Ovoce a zelenina, které byly v zařízení sušené, se liší vzhledem k sušené ovoce a zelenině, které si můžete koupit v supermarketu. Je to proto, že váš přístroj nepoužívá žádné konzervační látky a umělá barviva, pouze přírodní přísady.

Zaznamenávání vlhkosti a hmotnosti jídla před a po sušení je užitečné pro budoucí procesy sušení.

---

#### **DOPORUČENÉ NÁSTROJE A POMŮCKY**

---

- Zeleninový nůž
- Deska na krájení
- Skladovací kontejner

---

## TIPY PRO PŘÍPRAVU JÍDLA

---

Ovoce a zelenina obsahují mnoho výživných látek. Proto se nedoporučuje loupat sušené ovoce, pokud se konzumuje jako svačina nebo se používá v sušenkách. Na druhé straně, jablka a rajčata můžete také loupat, pokud je chcete použít v polévkách nebo koláčích. Pokud dáváte přednost loupání ovoce a zeleniny, před sušením v sušičce jejich vyloupajte.

Jedním z nejdůležitějších faktorů úspěšného sušení je způsob, jak rozdělujete jídlo na kousky. Všechny potraviny nakrájejte na kousky stejné velikosti tak, aby měly přibližně stejný obsah vlhkosti. Hrubé plátky se suší pomaleji než tenké plátky. Je jen na vás, jak silné plátky nařežete, ale všechny by měly mít stejnou tloušťku, aby se zajistilo rovnoměrné sušení.

Pokožka mnoha potravin obsahuje cenné složky, ale může bránit procesu sušení. Během sušení se voda odpařuje z řezaných povrchů, ale ne přes šupinu. Čím větší je plocha řezu, tím rychleji a lépe bude suché jídlo.

Z tohoto důvodu by se měla tenká ječný zelenina, jako jsou zelené fazole, chřest a reveň, rozřezat na polovinu podélně nebo nakrájet velmi diagonálně pod úhlem tak, aby byl povrch řezu co největší a kusy dobře suché.

Ovoce nakrájejte na tenké plátky. Brokolice by měla podle velikosti rozdělávat na polovinu nebo na čtvrtinu. Drobné ovoce, jako jsou jahody, se mohou rozpúlit na polovinu. Dokonce i menší bobule mohou být na polovinu nebo oloupané, aby se pokožka snadno rozpadla.

### Naplnění zařízení

Použijte celý povrch zařízení, ale ujistěte se, že mezi každým kusem je dostatek prostoru, aby vzduch v jednotce mohl správně cirkulovat. Ujistěte se, že se jednotlivé kusy nepřekrývají. To platí zejména pro plátky banánů a jablečné kroužky. Pokud jsou některé kusy po vysušení příliš vlhké, je to často proto, že byly během sušení naskládány.

Když se voda během sušení odpařuje, jídlo se smršťuje. Stejně množství potravin proto vyžaduje mnohem méně úložného prostoru. Rozsekané kusy by neměly být tlustší než 1 cm.

Může být nutné otočit nařezané kousky během sušení jednou nebo dvakrát, aby se umožnilo rovnoměrné zaschnutí. V takovém případě vypněte zařízení, odpojte ho, vyberte zásobníky, obraťte kousky, znovu vložte zásobníky a restartujte zařízení.

### SUŠENÍ

Některé potraviny, jako jsou rajčata, citrusové plody nebo slazené ovoce, mají tendenci kapat. Kapání tekutina může ovlivnit chuť potravin ve spodní části. Abyste předešli odkapávání, po umístění potravin něj stiskněte několikrát podnos na kuchyňskou utěrku, abyste odstranili přebytečnou tekutinu.

## Sušení zeleniny

Sušená zelenina je stejně chutná jako sušené ovoce. Můžete ho například použít pro úpravu polévek, dušených nebo dušených pokrmů. Kdekoliv používají čerstvou zeleninu, můžete použít i sušenou zeleninu. Než zeleninu připravíte na sušení, omyjte ji studenou vodou. Zeleninu zpracujte v závislosti na druhu zeleniny, v případě potřeby ji oloupejte a jádra vyberte. Abyste ušetřili čas, můžete také použít kuchyňský robot na loupání a sekání.

Po vysušení zeleniny nechte svou kreativitu volnou. Kusy můžete například umístit do zředěné citrónové šťávy nebo podobně na 2 minuty před sušením, abyste dosáhli čerstvou chuť zeleniny, jako je chřest nebo fazole.

Předběžná úprava zeleniny

Většina zeleniny, až na několik výjimek, musí být před sušením předupravené. Postupujte podle těchto tipů a získáte maximum ze své zeleniny.

Některé druhy zeleniny, jako například cibule, česnek, paprika, rajčata nebo houby, můžete sušit bez předchozí úpravy. Veškerá ostatní zelenina musí být před sušením obvykle předzpracovat.

Mimo právě uvedeného musíte před sušením napařit nebo no blanžírování téměř všechnu ostatní zeleninu. Některé druhy zeleniny obsahují enzymy, které jsou zodpovědné za zrání a pokud se neodstraní, časem budou produkovat nežádoucí aroma. Dokonce i bez předběžné úpravy si tuto zeleninu můžete nechat schnout až 3 měsíce. Předúprava prodlužuje trvanlivost a uchovává chuť déle.

## Vaření v páře

Nejlepší druh předúpravy nabízí vaření v páře. Vložte podložku nebo kousky zeleniny do varné misky nebo do cedníku. Rozdrcené kousky zeleniny by neměly být vysoké více než 1,2 cm. Vařte podnos nebo sítko na malém množství vařící vody v pánvi. Voda by se neměla dotýkat zeleniny. Dávejte pozor na čas. Když zeleninu vyberete, měla by být stále mírně pevná. Nalijte zeleninu do misky studené vody, abyste zastavili proces vaření a udrželi zeleninu v barvě. Zeleninu osušte a rozložte na zařízení.

## Blanžírování

Před sušením doporučujeme blanžírování zelených fazolí, květáku, brokolice, chřestu, brambor a hrachu. Jelikož se tato zelenina často používá k dušenému masu, blanžírování zaručuje, že si zachovává svoji barvu. Přidejte zeleninu do vařící vody maximálně 3-5 minut. Pak nalijte zeleninu do síta, osušte ji a rozložte na zařízení.

Blanžírování je rychlejší než vaření v páře, ale cenné ingredience se ztrácejí ve vroucí vodě. Nedoporučujeme tuto metodu pro zeleninové plátky, protože při blanžírování se rychle uvaří.

Abyste dosáhli dobrých výsledků, nemusíte nutně ovoce předem ošetřovat. Pokud však skladujete sušené ovoce déle než 6 měsíců, některé druhy ovoce, jako jsou jablka, hrušky, broskve, meruňky a banány, však změni barvu. Ovoce je pak stále jedlé, ale velmi nevzhledné. Pokud nechcete, aby ovoce změnilo barvu, měli byste ho předem ošetřit. Přestože banány v neošetřeném stavu zhnědnou, jsou velmi sladké a mají výraznou chuť banánů. Jednoduše nakrájejte banány na plátky a vložte plátky na police. Zohledněte časy sušení ovoce uvedené v části "Doporučené potraviny a časy sušení".

Abyste ovoce ochránili před zbarvením, před sušením ponořte na dvě minuty do citrónové, ananasové nebo pomerančové šťávy. Kusy vysušte pomocí papírové utěrky a položte je na police.

### Předúprava citronem, ananasem a pomerančovým džusem

Čerstvá nebo lahvová citrónová, ananasová a pomerančová šťáva je díky své přirozené sladkosti perfektní na předúpravu. Ananasová a pomerančová šťáva může použít podle potřeby nezředěná a nebo zředěná. Pokud používáte citrónovou šťávu, smíchejte 1 díl šťávy s 8 díly vody a namočte do ovoce na 2 minuty. Může se stát, že chuť citrónové šťávy přehluší přirozenou chuť ovoce a zatemní ovoce navzdory předúpravě. Vyzkoušejte různé doby namáčení a ředění.

### Předběžné ošetření kyselinou askorbovou

Kyselina askorbová nebo prášek vitamínu C na předúpravu ovoce je k dispozici v lékárně. 1 čajovou lžičku prášku vitamínu C smíchejte se 4 šálky (200 ml) vody a namočte do ovoce na 2 minuty. Stejně jako u citrónové šťávy se může stát, že vůně citron přehluší chuť ovoce. Proto experimentujte s různými dobami namáčení a ředěním.

## SUŠENÍ OVOCE

Sušení je jednou z nejlepších metod konzervování ovoce. Sušené ovoce může být čisté nebo použité na ozdobení zmrzliny nebo v koláčích. Sušené ovoce obsahuje pouze přírodní sladkost, žádné přísady.

Sušené ovoce se dá snadno vyrobit pomocí sušičky. Ovoce omyjte dříve, než začnete. Pokud je to nutné, před sušením odstraňte kůži a jádro a nakrájejte ovoce na plátky nebo kroužky.



---

## SUŠENÍ MASA A RYB

---

Používejte pouze libové maso a odřízněte co nejvíce tuku. Maso by se mělo před sušením marinovat, aby bylo pikantní a jemné. Marináda by měla obsahovat sůl, která pomáhá zbavovat maso z vody a konzervovat ho, ale bez oleje. Většina marinád obsahuje formu kyseliny (například rajčatová omáčka nebo ocet), protože kyselina rozděluje vlákna a dělá maso jemným.

Maso se snadněji krájí, když je částečně zmrazené, zvláště pokud chcete tenké plátky. Řezací stroj může práci mnohem usnadnit. Můžete také říci svému řezníkovi, že chcete vyrábět sušené maso nebo trhané hovězí maso. Udělá to rád za vás.

Pokud sušíte maso nebo zvěřinu na masovou, polévku atd., Nezapomeňte, že tento druh masa musí před sušením vařit. Uvařte ho, nakrájejte na malé kostičky a vložte do sušičky. Sušte ho, dokud veškerá vlhkost nevytéká, tedy mezi 2 a 8 hodinami.

Drůbež: Veškerá drůbež musí být před sušením uvařit. Nejlepší metody jsou napařování nebo grilování. Kuřecí prsa jsou hubenější než tmavé maso.

Ryby: Před sušením je dobré ryby napařit. Případně předehejte svou v troubě na 95 ° C a pečte 20 minut.

Typy na přípravu hovězího masa.

Pro výrobu hovězího masa Jerky použijte kvalitní hubený kus hovězího masa z boku nebo zádi. Maso by mělo mít tloušťku asi 2,5 až 3,5 cm. Odstraňte všechn tuk a pojivovou tkáň, protože tuk brání procesu sušení a po vysušení je obtížné žvýkat pojivovou tkáň.

Maso vložte do mrazničky na 30 minut, aby se usnadnilo krájení. Potom ho převraťte a nechte ho v mrazničce dalších 15 minut. Pak ji rozřízněte přes vlákno na 0,3 cm široké proužky.

Marinujte proužky 3 hodiny nebo přes noc. Marináda dělá maso pikantnější a jemnější. Čím déle maso marinujete, tím je kořenitější.

Maso můžete ochutit solí, pepřem, česnekem nebo cibulí nebo jiným kořením. Použijte koření ale střídavě, protože chuť se po vysušení zintenzivní. Experimentujte s kořením, dokud nevyhovuje vašemu vkusu.

Marinované proužky osušte utěrkou a položte je na police. Abyste zabránili odkapávání přebytečné marinády, stiskněte misku několikrát na kuchyňskou utěrku. Sušte proužky, dokud nejsou zcela suché. Proužky musí schnout mezi 6 a 16 hodinami. Na rozdíl od jiného sušeného masa by měl být Jerky tvrdý, ale ne křehký.

**Důležitá poznámka:** Nezapomeňte, že čisté pracoviště je důležité. Před prací s masem si vždy umyjte všechny pracovní povrchy a ruce.

## SUŠENÍ KVĚTIN A BYLIN

**Květiny:** Květiny by měly být shromažďovány po vyschnutí rosy a před navlhnutím večer. Květiny by se měly sušit co nejdříve po sklizni. Zničené nebo hnědé listy vyhodte. Květiny položte do otvorů bez jejich překrývání. Sušte květy asi 2 - 26 hodin.

**Byliny:** Opláchněte a otrepejte vodu. Odstraňte odumřelé nebo bezbarvé listy. Pokud používáte semena, vyberte si bylinky, které změnilly barvu. Byliny nechte na stonku a po ukončení sušení je odstraňte. Volně rozmístěte bylinky na podnose. Časy sušení se liší v závislosti na velikosti a typu. Sušte byliny 2 až 6 hodin.

## SKLADOVÁNÍ SUŠENÝCH POTRAVIN

Po vysušení by mělo být jídlo dobře zabalené, pro uskladnění. Podle pokynů uvedených níže uchovávejte jídlo čerstvé a jedlé tak dlouho, jak je to možné.

### Nádoby

Na uskladnění je vhodný jakýkoliv čistý, nepropustný a vlhkuvzdorný obal. Těžké plastové kapsy se zipem nebo kapsy se zalepením jsou vhodné pro skladování. Naplňte každou kapsu co nejvíce a vytlačte přebytečný vzduch. Naplněné kapsy se mohou skladovat v kovových nádobách s víkem.

## VHODNÉ POTRAVINY A ČASY SUŠENÍ

Maso	Příprava	Test usušení	Čas sušení
Beef Jerky	Libové maso z boku nebo zadku, nařezané na tloušťku 2,5 - 3,5 cm.	Tvrký, ale ne křehký.	6-15 hodin

Ovoce	Příprava	Test usušení	Čas sušení
Jablka	Kůra, jádro, nakrájené na kroužky nebo plátky.	poddajné	5-6 hodin
Meruňky	Polovinu nebo plátek.	poddajné	12-38 hodin
Banány	Oloupat a nakrájíme na plátky široké 0,3	křupavé	8-38 hodin

	cm.		
Bobulové ovoce	Jahody nakrájejte na plátky široké 1 cm a ostatní bobule nechte v jednom kuse.	suché	8-26 hodin
Hrušky	Oloupejte a nakrájejte.	poddajné	8-30 hodin
Brusinky	Rozdělte nebo nechte v jednom kuse.	poddajné	6-26 hodin
Datle	Oloupat a nakrájet.	houževnaté	6-26 hodin
Fíky	Oloupat.	houževnaté	6-26 hodin
Třešně	Zpracování je volitelné nebo se může uskutečnit, když jsou plody 50% sušené.	houževnaté	8-34 hodin
Nektarinky	Na polovinu a osušte pokožkou směrem dolů. Jádro vyberte, když jsou plody 50% suché.	poddajné	8-26 hodin
Pomerančová kůra	Oloupejte dlouhé proužky.	křehká	8-16 hodin

Ovoce	Příprava	Test usušení	Čas sušení
Broskve	Na polovinu nebo čtvrtinu a osušte pokožku stranou dolů. Jádro vyberte, když jsou plody 50% suché.	křehký	10-34 hodin
Hrozny	Nechte v kusech.	křehký	8-38 hodin

Zelenina	Příprava	Test usušení	Čas sušení
Houby	Plátky, nakrájené na plátky nebo sušené v	houževnatý	6-14 hodin

	jednom kuse.		
Rebarbora	Odstraňte vnější pokožku a nakrájejte na kousky široké 0,5 cm.	křupavá	6-38 hodin
Růžičková kapusta	Odstraňte stonek a podélně polovinu.	křupavé	8-30 hodin
Řepa	Blanch, ochladit, odstranit stonek a kořen.	křehký	8-26 hodin
Pažitka	Malé řezání.	křehký	6-10 hodin
Celer	Stonky nakrájejte na kousky široké 0,6 cm.	křehký	6-14 hodin
Chřest	Řezané na kousky 2,5 cm.	křehký	6-14 hodin
Špenát	Blanch, dokud není měkký, ale ne mokrý.	křehký	6-16 hodin
Rajčata	Odstraňte kůži a nakrájejte poloviny nebo plátky.	houževnatý	8-24 hodin
Cuketa	Nakrájejte na plátky široké 0,6 cm.	křehký	6-18 hodin
Cibule	Nakrájejte na tenké plátky.	křehký	8-14 hodin

## ŘEŠENÍ PROBLÉMŮ

Problém	Možná příčina	Prevence
<i>Vlhkost kolem nádoby</i>	Neúplné sušení. Potraviny, jsou nařezány nerovnoměrně, takže sušení je neúplné. Sušené potraviny skladovány příliš dlouho při pokojové teplotě po ochlazení znovu získali vlhkost.	Před vyjmutím ze sušičky vyzkoušejte jídlo na sucho. Potraviny nakrájejte rovnoměrně. Rychle ochlaďte a okamžitě zabalte.

<i>Plíseň na jídle</i>	Neúplné sušení. Potraviny, u kterých nebyl týdně zkontrolován obsah vlhkosti. Skladovací kontejner není vzduchotěsný. Skladovací teplota je příliš teplá / vlhkost v potravinách. Může dojít ke ztvrdnutí skořápky, t. jídlo bylo sušené při příliš vysoké teplotě a jídlo bylo sušené zvenčí, ale ne úplně sušené uvnitř.	Vyzkoušejte několik suchých potravin. Zkontrolujte skladovací nádobu na vlhkost do 1 týdne a v případě potřeby jídlo vysušte. Na skladování používejte vzduchotěsné obaly. Potraviny skladujte na chladných místech, která mají teplotu 21 ° C nebo nižší. Sušte jídlo při vhodných teplotách / jako návod použijte pokyny k sušení
<i>Hnědé skvrny na zelenině</i>	Používá se příliš vysoká teplota sušení. Zelenina se příliš vysušila.	Sušte jídlo při přiměřených teplotách / jako návod použijte pokyny k sušení. Potraviny pravidelně kontrolujte na sucho.
<i>Potraviny se přilepily</i>	Jídlo ste neobrátili.	Po hodině sušení použijte špachtli a převraťte jídlo.

## ČIŠTĚNÍ A PÉČE

**Poznámka:** Před čištěním nebo údržbou se ujistěte, že je zástrčka odpojena a síťový vypínač je v poloze OFF.

Před prvním použitím a po každém použití vyčistěte regály a vnitřní část krytu.

Přepněte hlavní vypínač a časový spínač do polohy OFF. Odpojte síťovou šňůru od elektrické zásuvky.

Před čištěním nechte sušičku úplně vychladnout.

Vyjměte patra.

Sušičku otřete navlhčenou houbou nebo hadrem (zevnitř a zvenčí). Hrany mohou být ostré! Nestříkejte vodu na topné těleso (v prostoru na zadní straně). Voda může poškodit elektrické komponenty a zvýšit riziko úrazu elektrickým proudem. Zařízení neponořujte do vody.

Poličky vyčistěte teplou mýdlovou vodou. Opláchněte čistou vodou a okamžitě je osušte.

Číslo výrobku	PC – DR 1218
Napájení	220-240 V ~ 50/60 Hz
Časovač	30-24: 00 hodin
Velikost	330 mm x 315 mm x 455 mm

Právo provádět v průběhu neustálého vývoje produktu technické změny a změny designu zůstává i nadále vyhrazeno. Tento přístroj byl testován podle všech příslušných, v současné době platných směrnic CE, jako je např. elektromagnetická kompatibilita a direktiva o nízkonapěťové bezpečnosti, a byl zkonstruován podle nejnovějších bezpečnostně-technických předpisů.

## Likvidace

### Význam symbolu “ Popelnice”

Chraňte naše životní prostředí, elektropřístroje nepatří do domovního odpadu. Pro likvidaci elektropřístrojů použijte určených sběrných míst a odevzdejte zde elektropřístroje, jestliže je už nebudete používat. Pomůžete tak předejít možným negativním dopadům na životní prostředí a lidské zdraví, ke kterým by mohlo dojít v důsledku nesprávné likvidace. Přispějete tím ke zhodnocení, recyklaci a dalším formám zhodnocení starých elektronických a elektrických přístrojů. Informace o tom, kde lze tyto přístroje odevzdat k likvidaci, obdržíte prostřednictvím územně správních celků nebo obecního úřadu.

