

**PHILCO®** 

*Famous for Quality the World Over*



## **PHFD 5080**

User's Manual  
Návod k obsluze  
Návod na obsluhu  
Instrukcja obsługi



**PHILCO**<sup>®</sup> 

*Famous for Quality the World Over*

# **FOOD DEHYDRATOR**

## **PHFD 5080**

User's Manual

Dear customer,  
thank you for buying a PHILCO brand product. So that your appliance serves you well, please read all the instructions in this user's manual.

# CONTENTS

PART 1: IMPORTANT SAFEGUARDS.....	3
PART 2: TECHNICAL SPECIFICATIONS.....	11
PART 3: KNOWING YOUR NEW FOOD DEHYDRATOR.....	12
PART 4: TIPS FOR BEST RESULTS.....	13
PART 5: PREPARATIONS.....	14
PART 6: BEFORE FIRST USE.....	16
PART 7: OPERATION.....	17
PART 8: SOLVING PROBLEMS .....	21
PART 9: CARE AND CLEANING .....	24
PART 10: STORAGE .....	25

## DEAR CUSTOMER!

Your new Design Food Dehydrator Natural Plus will be an excellent assistant for getting special ingredients for cooking and baking as well as healthy little snacks.

Home-made dried foodstuffs contain no preservatives, colourants, and artificial flavourings. Moreover, the loss of nutrients is reduced in comparison to commercial products. Due to the dehydration of your food the taste is intensified, and the shelf life is prolonged. Via the hot air circulation system, vegetables, fruits, meat, fish, etc. are dried conveniently and energy saving. The temperature and dehydrating time may be adjusted according to the various types of food and your liking.

The effort for operating and cleaning the Food Dehydrator is reduced to a minimum. Thus, the appliance will give you a plain way to enlarge the variety of your meals in a quite delicious manner.

These instructions for use will inform you on the various functions and features, which make it easy to take pleasure in your new Food Dehydrator. We hope that you will enjoy your new Food Dehydrator.

Thank you very much for buying this product.

Before using your new refrigerator, please read this operation manual to ensure that you gain the maximum benefit from it.

## PART 1: IMPORTANT SAFEGUARDS



Carefully read all instructions, before operating this appliance and save for further reference. Do not attempt to use this appliance for any other than the intended use, described in this booklet. Any other use, especially misuse, can cause severe injuries or damage by electric shock, overheating, and fire.

These instructions are an essential part of the appliance. Do not pass the appliance without this booklet to third parties. Any operation, repair, and technical maintenance of the appliance or any part of it other than described in these instructions may only be performed at an authorised service centre (see: 'Warranty').



### GENERAL SAFETY INSTRUCTIONS

- This appliance is for household use only and NOT intended for use in moving vehicles. Do not operate or store the appliance in humid or wet areas or outdoors. Any use of accessories, attachments or spare parts that are not recommended by the manufacturer or damaged in any way may result

in injuries to persons and/or damage due to fire, electric shock, or harmful substances.

- The appliance is designed for partly unattended operation. However, always ensure correct functioning. before leaving the appliance operate unattended. Wipe off any liquids that dripped onto the top of the heating base. Ensure that the count-down of the dehydrating time has started already. After use always switch off the appliance (holding the On/Off button pressed until the LCD display gets dark) and unplug the appliance from the power supply.
- Check the entire appliance regularly for proper operation. Do not operate the appliance, when the appliance or any part of it is likely to be damaged, or has been subject to inadmissible strain (e.g. over-heating, mechanical or electric shock), or if the appliance is not working properly. Immediately unplug the appliance, if any problems occur during operation. Do not use any parts of the appliance with any other device or for any purpose not described in this booklet.

- Operate the appliance on a well accessible, stable, level, clean, dry, and suitable large table or counter that is resistant against heat and water. Always wipe off spilled liquids immediately. Do not place any clothes or tissue or other foreign objects under or on the appliance during operation, to avoid risk of fire, electric shock and overheating. Do not block the ventilation slits in the heating base and the cover.
- Always keep the appliance in sufficient distance to the edge of the table or counter and to other objects. For operation, leave at least 50 cm of free space above the appliance and at least 10 cm of free space on each side, to ensure good ventilation and avoid damage due to steam and overheating. Do not operate the appliance under overhanging boards and drop-lights or near any delicate objects (e.g. curtains). Always remove the food trays, before moving the appliance to avoid that the food trays fall.
- This appliance may be used or handled by persons (including children from 8 years and above) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or

lack of experience and knowledge, if they have been given supervision or instruction concerning the use of the appliance by a person responsible for their safety and understand the possible hazards. Even cleaning may not be performed by children without supervision. Children must always be supervised to ensure that they do not play with the appliance or any parts of the appliance or the packaging. Always keep the appliance where it is dry, frost-free, and clean, and where young children cannot reach it. Do not leave the appliance or any part of it unattended, when in reach of young children.

- The appliance is heated electrically. Do not place the appliance or any part of it on or near hot surfaces (e.g. burner, heater, or oven). Do not expose the appliance to direct sunlight for an elongated time. Do not handle the appliance or any part of it with violence.
- To enable correct operation, it is essential to keep the cover closed and the food trays may not be overloaded. Do not block the openings in the white fan assembly at the centre of the heating base to avoid



overheating and damage to the appliance. Do not poke in the openings of the fan assembly.

- Even with the cover closed properly, steam will escape during operation. Do not hold your face or any moisture-sensitive objects over or directly near the appliance during operation. Beware of steam and condensate, when removing the cover and the food trays. After operation, do not place the food tray and/or cover on any heat-sensitive or moisture-sensitive surfaces.
- Do not place any hard and/or heavy objects on or in the appliance or any part of it. The food trays are not suitable for any too heavy pieces of food.
- Always switch OFF the appliance (holding the On/Off button pressed until the LCD display gets dark), unplug, and wait for the appliance to cool down completely, before cleaning the appliance and when the appliance is not in use. Do not use any hard, sharp-edged, or abrasive objects with the appliance (e.g. knives, scrapers). Do not use any abrasive cleaners, cleaning pads (e.g. metal scouring pads), or any corrosive chemicals (e.g. bleach) for cleaning.

Do not place the heating base or power cord of the appliance in water or in an automatic dishwasher!



## IMPORTANT SAFEGUARDS FOR ELECTRICAL APPLIANCES

The appliance is heated electrically. Place the appliance near a suitable wall power outlet to connect the appliance to a protected mains power supply with protective conductor (earth/ground) connected properly.

Ensure that the ratings of your mains power supply correspond to the requirements of the appliance (220 - 240 V AC, 50/60 Hz, 8 A).


- The installation of a residual current operated circuit breaker (r.c.c.b.) with a maximum rated residual operating current of 30 mA in the supplying electrical circuit is strongly recommended. If in doubt, contact your electrician for further information.
- In various foreign countries, the specifications for power supplies are subject to incompatible norms. Therefore it is possible that power supplies in foreign countries do not meet the requirements for safe

operation of the appliance. Thus, before operating the appliance abroad, ensure that safe operation is possible.

- Do not use any desk top multi socket outlet, external timer, remote control systems, or extension cord. The power outlet must always be easily accessible so that it would be possible to unplug the appliance immediately in case of any malfunction or danger.
- Always handle power cords with care. The power cord may never touch hot surfaces, sharp edges, or any moving parts. Do not let the plug or power cord hang over the edge of the table or counter. Ensure that no one will pull the appliance by the power cord. Power cords may never be knotted, twisted, pulled, strained or squeezed. Always grasp the plug to disconnect the power cord. Do not touch the appliance or power plug with wet hands, while the appliance is connected to the power supply.
- Do not place or immerse the heating base or power cord in water or any other liquid. DO NOT spill or drip any liquids on the heating base or the power cord to avoid risk of fire and electric shock. Dab

dry extremely wet food, before loading the food trays. When liquids ran under the heating base or run down on the exterior of the heating base, immediately unplug and dry the appliance (see: 'Care and Cleaning'). Little amounts (some droplets) of water dripping from your food onto the heating base are harmless.

## PART 2: TECHNICAL SPECIFICATIONS

Model:	PHFD 5080
Power supply:	220 - 240 V AC, 50/60 Hz
Power consumption:	max. 400 W
Length of power cord:	approx. 95 cm
Weight:	approx. 2,85 kg
Dimensions:	approx. 300 x 250 x 350 mm (including 8 food trays) (width x depth x height)
Capacity:	8 food trays, each approx. 310 x 242mm, 25mm height, 2 muesli pans for up to 8 muesli bars
Certification:	

These specifications may change without notice.

## PART 3: KNOWING YOUR NEW FOOD DEHYDRATOR



### 1 COVER WITH STEAM VENTS

Ensuring correct and efficient operation

### 2 8 TRANSPARENT FOOD TRAYS

Building the dehydration chamber

### 3 HEATING BASE

The white fan assembly in the centre of the top plate

### 4 OPERATING PANEL

With the controls

### 5 LCD DISPLAY

Showing your settings, and the icons of the current operation mode

### 6 ADJUSTING DIAL

Turn this dial to select the desired value

### 7 ON/OFF BUTTON

Press here to switch the appliance on or off

### 8 START/STOP BUTTON

For starting, interrupting, and re-assuming operation

### 9 SET BUTTON

Press here to select the temperature or time for adjustment

### Accessories:

2 silicone muesli pans for up to 8 muesli bars in total.

## PART 4: TIPS FOR BEST RESULTS

- Before dehydrating/drying your food, some steps of preparation are needed. Refer to the following chapter 'Preparations'. Only use flawless food for dehydration.
- The correct dehydrating time depends on the type of food, the freshness and thickness of slices or pieces and the desired consistency (see: 'Preparations').
- Very larger pieces will be dehydrated better, when cut into slices or stripes. However, very small apricots, peaches, and pears may be dried in halves. In these cases, expect a considerably elongated dehydrating time. However, for fitting properly onto the food trays of the appliance and, for free circulation of air, leaving a suitable distance to the food tray or cover above, any pieces of food may not be thicker than 2 cm (4/5 inch).
- Flavours of strongly aromatic types of food (e.g. onions, garlic) could influence other delicate foodstuffs, when dried in the same dehydration cycle. Therefore, you should load your food sorted according to their various tastes and types and process them in separated dehydration cycles. Clean the appliance, before starting the following dehydration cycles to avoid any interference of flavours. To optimize the air flow within the dehydration chamber (built by the food trays), place your food on the food trays beginning with the upper food tray down to the lowest food tray. To allow an efficient air circulation, always use at least 5 food trays, even with some food trays left empty. When food trays are filled with thick pieces, you may alternate empty food trays and loaded food trays.
- **Do not place any food directly on the top plate of the heating base! Additionally, ensure that no pieces of food hang down from the lowest food tray and block the air vents of the fan assembly.**
- Spread your pieces of food on the food trays separated from each other with some free space left between the single pieces. to ensure good circulation of air. This way, your food will be dried evenly and you avoid that the pieces will stick together. Do not overload the trays.
- Always close the dehydration chamber with the cover. Otherwise, the functioning of the appliance as well as favour and quality of your food will be affected disadvantageously. Use the pause function via the Start/Stop button, if you wish to open the dehydration chamber. Immediately after closing the dehydration chamber, continue operation by pressing the Start/Stop button again (see: 'Operation / Pause Function'). Avoid elongated interruptions. During operation, the temperature on the lowest food tray will be the highest. Thus, you should place food needing a higher temperature for dehydration on the lower food trays. For getting an even result on all food trays, you should change the sequence of food trays on the heating base several times during the dehydration process. For this, use the pause function.
- After the dehydration process, store dried food within sterilized and dry vessels in the refrigerator. If possible, you should use the PHILCO Vacuum Sealer for storing your food in evacuated bags and containers. Keep in mind, that the consistency of dried food may change during storage. You should consume dried food before long.
- Use vessels resistant to heat up to at least 100°C for storage. Sterilize the vessels using boiling water. To avoid getting germs in again, do not wipe dry the vessels, but leave them dry naturally.

## PART 5: PREPARATIONS

Clean all pieces of food carefully under running tap water. Remove all inedible parts (e.g. shells, stalks, seeds, and stones). Depending on the type of food, you should perform the following additional preparation processes. However, the hints given below are recommendations only. Possibly, you may prefer other methods. In all cases, you should dab dry the food to be dried, before loading the food tray.

### IMPORTANT:

The maximum thickness of any pieces of food to be dehydrated may not exceed approx. 2 cm (4/5 inch).

### DEHYDRATION OF FRUIT

Combine some water and juice of the fruit to be dried (mixture 1:8) and dip the pieces in this liquid for approx. 2 minutes. For types of fruit sensitive to discolouration by oxygen (e.g. apples), you may add some lemon juice to the liquid before dipping.

Vegetables	Preparation	Consistency	Time [hours]
<b>Apple</b>	seeds removed, sliced, peeled	limb and lithe	5 - 6
<b>Banana</b>	peeled, sliced to 3-4mm pieces	crispy	8 - 38
<b>Cherry</b>	possibly seeds removed when semi-dried	tough	3 - 34
<b>Cowberry</b>	possibly cut open	limb and lithe	6 - 26
<b>Date</b>	seeds removed, sliced or in whole	tough	6 - 72
<b>Fig</b>	sliced	tough	6 - 26
<b>Grape</b>	in whole	limb	8 - 72
<b>Nectarine</b>	cut to halves and air dried, remove the stone when semi-dried	limb and lithe	8 - 26
<b>Orange peel</b>	cut to strips	limb and lithe	8 - 16
<b>Peach</b>	remove the stone when semidried, cut to halves	limb and lithe	10 - 34
<b>Pear</b>	seeds removed, peeled and sliced, small ones may be cut to halves or quarters	limb and lithe	8 - 72



## DEHYDRATING VEGETABLES

Wash thoroughly and remove all inedible parts (e.g. stalks).

Most vegetables should be blanched before dehydration (heated in water, steam or oil for approx. 3-5 minutes). Thereafter, drain thoroughly, dip in lemon juice for approx. 2 minutes and dab dry.

Vegetables	Preparation	Consistency	Time [hours]
<b>Artichoke</b>	sliced to approx. 1cm (1/3 inch)	limb and lithe	5 - 6
<b>Asparagus</b>	sliced to approx. 2-3cm (1 inch)	fragile	6 - 14
<b>Bean</b>	Cut open and steam until transparent	fragile	8 - 26
<b>Beet</b>	steam, then cool down and cut off top and root	fragile	8 - 30
<b>Cauliflower</b>	cut open and steam until a little tender (approx. 3-5 minutes), dry in small florets or slices	fragile	6 - 20
<b>Cabbage</b>	peel the outer leaves, cut to thin slices	tough	6 - 14
<b>Carrot</b>	remove stalk and roots, steam until soft, cut to strips or sliced	instant edible	6 - 12
<b>Celery</b>	sliced to approx. 1cm (1/3 inch) or cut to stripes	fragile	6 - 14
<b>Leek</b>	cut open, perhaps cut lengthwise in halves	fragile	6 - 10
<b>Cucumber</b>	perhaps peeled, sliced to approx. 2 cm (1/2 inch)	tough	6 - 18
<b>Eggplant</b>	sliced to approx. 1 cm (1/3 inch)	fragile	6 - 18
<b>Garlic</b>	cloves peeled and halved	fragile	6 - 16
<b>Fresh pepper</b>	in whole	tough	8 - 14
<b>Mushroom</b>	sliced or in whole	tough	6 - 14
<b>Onion</b>	root and tip removed, sliced to circles	fragile	8 - 14
<b>Pea</b>	steamed for approx. 3-5 minutes	fragile	8 - 14
<b>Capsicum</b>	seeds removed, sliced to 1cm (1/3 inch) strips or in circles	fragile	4 - 14
<b>Potato</b>	cut to slices or strips, steamed for 8-10 minutes	fragile	6 - 18

<b>Rhubarb</b>	peeled, sliced to thin slices	waterless	8 - 38
<b>Spinach</b>	steamed till dry	fragile	6 - 16
<b>Tomato</b>	peeled, cut to halves or sliced	tough	8 - 24
<b>Pumpkin</b>	Sliced to 1 cm (1/3 inch)	fragile	6 - 18


## MEAT, POULTRY AND FISH

- Marinate meat in salty liquid to remove the moisture and keep your meat fresh. You should use 1/4 teaspoon of salt for 1/2 glass of liquid and other flavours and seasons to taste (e.g. tomato sauce, garlic, onion, and pepper). After marinating, cut the meat into stripes and dehydrate via the appliance for approx. 2 - 8 hours until the stripes are sufficiently dry.
- Poultry should be cooked, before starting the dehydration process. Steam or roast the pieces until they are well done. Set the dehydrating time to 2 - 8 hours.
- Fish should be steamed or roasted. For example, place fillets into the oven and bake for approx. 20 minutes. Set the dehydrating time to 2 - 8 hours.

## OTHER TYPES OF FOOD

- Wash **herbs**, dab dry, and remove any already wilted parts. For drying, spread the whole leaves on the food trays. Store the dried herbs in whole. Just before usage, remove the stalks and grind or crumble the dry leaves. This is the best way to avoid the loss of flavour.
- When dehydrating **vanilla pods**, remove any inedible parts from the pods and dab dry. Thereafter, spread the vanilla pods on a food tray and start the appliance with an dehydrating time of 2 - 6 hours.
- **Bread slices** should be dried without the crust. Use a dehydrating time of 30 minutes to 2 hours. You will get a delicious snack, when seasoning the bread slices before dehydration.


## PART 6: BEFORE FIRST USE

 **WARNING – DO NOT let young children play with the appliance, or any part of it, or the packaging!** Always unplug the appliance and leave the appliance cool down, before cleaning it, and when it is not in use. Do not place or immerse the heating base or power cord in water or other liquids or spill any liquids on the heating base or power cord. Do not use any abrasive or corrosive cleaners for cleaning to avoid damage to the surfaces. **Do not place the heating base or power cord in an automatic dishwasher.**

1. Unpack the appliance and all parts and accessories carefully. Check that no parts are damaged or missing (see: 'Knowing Your New Food Dehydrator'). Carefully remove all packaging, shipping materials, stickers, and promotional materials. However, DO NOT remove the model label.
2. Before first use and after a longer period of storage, clean all parts of the appliance (see: 'Care and Cleaning').

**IMPORTANT** – the trays have two different positions. One is intended for storing – in this one the individual trays can be fitted together. The other one – which can be achieved by rotating the tray by 180° – forms space between the trays that is used to dry food.

## PART 7: OPERATION

 **WARNING** – Always ensure that the appliance and all its parts and accessories are out of reach of young children. The appliance is intended for dehydrating edible food via an electrically powered heating system. Do not attempt to heat the appliance or its parts by any other source of heat. Do not pour or spill any liquids into the heating base of the appliance to avoid injuries and damage due to overheating, fire, and electric shock. Improper use or misuse may cause severe injuries and damage. Always unplug the appliance, when the appliance is not in use.

If water runs on or under the heating base during operation, immediately unplug the appliance (see: 'Solving Problems'). However, some droplets of juices on the top of the heating base are quite normal and no need for concern. Do not use violence. Do not place the appliance near the edge of the working space or on inclined surfaces. Ensure to place the appliance on a level, flat, stable, and dry surface.

During operation: Do not move the appliance during operation. The ventilation slits at the bottom of the heating base and the steam vent in the cover may not be blocked. Do not block the openings in the white fan assembly at the centre of the heating base to avoid overheating and damage to the appliance. Do not place any food onto the top plate of the heating base.

**IMPORTANT** – The maximum thickness of any pieces of food to be dehydrated may not exceed approx. 2cm (4/5 inch). Otherwise the dehydration chamber cannot be closed correctly and the air circulation is hindered.

1. Prepare your food (see: 'Tips for Best Results' and 'Preparations'). Dab dry very wet food.
2. Remove the cover and food trays. Then, place the heating base of the appliance on a suitable table or counter near an appropriate wall power outlet.
3. Spread your food on the food trays, leaving some space between the individual pieces to allow unhindered air-circulation. In the chapter 'Tips for Best Results' you will find a lot of useful hints for getting the optimum colour, flavour, and consistency.
4. Place the loaded food trays onto the heating base (see: 'Tips for Best Results').  
With some food trays empty, you should place the empty food trays on the heating base first.  
Close the dehydration chamber (built by the food trays) via the cover.



**IMPORTANT** – Always close the appliance by the designated cover before switching on the appliance. The appliance will not work properly without the cover, and consistency and flavours of your food will be affected disadvantageously.


**NOTE**

The type, amount, consistency, and thickness of the food pieces will determine the required dehydrating time and result.

5. Insert the power plug into the wall power outlet. The LCD display illuminates and shows the default values of temperature and dehydrating time: 40°C and 10:00 hours.

**CAUTION** – Do not pour any water into the appliance. However, during operation, some drops of juices may accumulate on the base. This may happen with very juicy types of food and is no reason for concern.

6. Press the SET button to select the temperature adjusting mode. The temperature value flashes on the LCD display. Turn the adjusting knob to select the desired temperature between 35°C and 70°C in steps of 1°C. Press the SET button again to switch to the timer adjusting mode. Turn the adjusting dial for selecting the desired dehydrating time within the possible range of 30 minutes to 7 hours in steps of 30 minutes. Press the Start/Stop button ► || to start the dehydration cycle.
7. The fan starts operation audibly. On the LCD display, the heating icon  flashes during the complete dehydration cycle. As soon as the actual temperature within the dehydration chamber reaches the set temperature, the timer starts counting down the set dehydrating time.
8. Simply wait until the dehydration cycle has finished with the time display reaching "0", an acoustic signal sounds with the time-out icon  flashing on the LCD display for some seconds. Thereafter, the appliance stops operation automatically and the LCD display is deactivated.

 **CAUTION** – Before leaving the appliance operate without supervision, always ensure correct operation (see: 'Important Safeguards'). Wipe off liquids that dripped onto the heating base. Check, whether the count-down of the dehydrating time started to ensure that the appliance will shut-off automatically in time.

**NOTE**

You can Interrupt or cancel any dehydration cycle at any time you like (see: 'Pause Function'). Also, use this pause function, if you wish to change the set temperature, check the consistency of your food, or change the sequence of food trays on the heating base, while a dehydration cycle is running.

**IMPORTANT** – Being aware of steam and condensate, when removing the food trays. The food trays of the appliance and your food may be a little hot.

9. With your food dried sufficiently, grasp the complete dehydration chamber (food trays and cover) by the handles at both sides and lift the dehydration chamber from the heating base. Then remove your food. Place your food in a sterilized container or bag. If possible, evacuate the container or bag. Store your food in the refrigerator (see: 'Tips for Best Results').

## NOTE

Do not move the appliance with the food trays mounted on the heating base. Otherwise the food trays may fall. Take the food trays off the appliance before moving the heating base. You may fill the food trays with another portion of food immediately and start a new dehydration cycle. In this case, switch on the appliance again with the default settings (50°C, 6:00 hours) by shortly pressing the On/Off button. Thereafter, select the appropriate temperature and dehydrating time as described above.

## NOTE

Do not leave the appliance operate uselessly to avoid useless energy consumption. You may cancel any dehydration cycle at any time by holding the On/Off button pressed until the LCD display gets dark.

10. If you do not wish to operate the appliance again, ensure that the appliance is switched off (LCD display is dark and empty) and unplug the appliance.

11. Clean the appliance and all used parts after each use (see: 'Care and Cleaning').

## PAUSE FUNCTION

You should use the pause function, whenever you wish to open the dehydration chamber during operation. Additionally, with the dehydration cycle interrupted, you can modify the set temperature.

## NOTE

As soon as possible, re-assume operation of the heating element and fan via the Start/Stop button to avoid that the interior of the dehydration chamber cools down.

1. For interrupting the operation of the heating element and fan, simply press the Start/Stop button **▶ ||** once. The LCD display is illuminated and the **set** dehydrating time is shown.
2. If you wish to change the set temperature, press the SET button. Then turn the adjusting dial to enter the desired temperature.
3. If you wish to re-assume operation, press the Start/Stop button again. The remaining dehydrating time of the current dehydration cycle is shown again. To switch off the appliance and cancel the current dehydration cycle, hold the On/Off button **⏻** pressed until the LCD display gets dark. If you wish to dehydrate another portion of food, you can switch on the appliance again with the default settings (50°C, 6:00 hours) by pressing the On/Off button shortly.

## MAKING MUESLI BARS

Via the muesli pans, you can create your own muesli bars, giving a convenient and healthy snack between meals and on the way.

1. Prepare the muesli dough according to your favourite recipe.
2. Spread the muesli dough in the wells of the muesli pans avoiding to overfill the wells.

**NOTE**

You may fill up the wells to the rim. On the other food trays, you may dehydrate other food in the same cycle. In this case, expect an elongated dehydration process.

3. Place the filled muesli pans onto the lowest food tray and activate the appliance with the appropriate settings, given in your recipe. In most cases, the highest possible temperature will do.
4. Leave the appliance operate until the muesli bars reach the desired consistency.
5. Remove the muesli pans and carefully turn out the muesli bars over a sufficiently large flat dish or tray.
6. If your muesli bars are still too wet, carefully place them on the lowest food tray and leave the appliance operate for another period of time.

**MUTE FUNCTION****Mute beeper**

Press and hold the SET button for more than 3 seconds to activate mute mode. The device will not beep at the end of the drying process and displays symbol (🔇). This is handy if you wish to dry overnight. The setting is saved until you press the SET button again for longer than 3 seconds and the mute symbol disappears.

## PART 8: SOLVING PROBLEMS

If any problems occur during operation, you will find the solution in the following table.


Problem	Reason	The Solution
The LCD display remains dark, when plugging in the power plug.	The power outlet is not live.	Ensure that the appliance is connected to a suitable wall power outlet (see: 'Important Safeguards for Electrical Appliances'). Ensure that the wall power outlet is live by connecting a lamp.
	A severe problem occurred. May be the power cord is damaged.	Unplug the appliance. Get in contact with an authorised service centre for examination and repair.
The appliance is live, but the LCD display is dark.	The automatic shut-off of the LCD display is active.	For saving energy, the backlight of the LCD display gets dark after approx. 20 seconds without any input. This is normal. To illuminate the LCD display again for 20 seconds, press the SET button.
	The backlight of the LCD display is out of order.	Get in contact with an authorised service centre for examination and repair.
	A dehydration cycle has been completed and the appliance switched off automatically.	This is normal. Press the On/Off button shortly, if you wish to start operation again (see: 'Operation').
The appliance does not react to the adjusting dial.	The SET button has not been pressed.	Always press the SET button, before attempting to change the temperature or dehydrating time (see: 'Operation').
	The appliance switched back to standby already.	When the SET button has been pressed and no further entry is made, the appliance switches back to standby and the value on the LCD display is not flashing any longer. Press the SET button again and turn the adjusting dial within 5-6 seconds.
	You reached the maximum or minimum temperature already.	The range of temperature settings is from 35°C to 70°C. Turn the adjusting dial to the opposite direction.
	A dehydration cycle is running.	Temperature and dehydrating time cannot be adjusted, while a dehydration cycle is running. Press the Start/ Stop button to pause the running dehydration cycle. Then try again (see: 'Operation / Pause Function').

The appliance is working, but the LCD display is dark.	The automatic shut-off of the LCD display is active.	For saving energy, the backlight of the LCD display gets dark after approx. 20 seconds without any input. This is normal. To illuminate the LCD display again for 20 seconds, press the SET button.
The appliance is working but the count-down of the dehydrating time does not start.	The pre-heating time for reaching the set temperature may increase significantly when increasing the set temperature.	The count-down starts as soon as the set temperature is reached within the dehydration chamber. The pre-heating time depends on the set temperature, the amount of food in the dehydration chamber, and the room temperature. Just wait.
	The environment temperature is too low.	With a high setting of the dehydrating temperature and a very low room temperature, it is possible that the set temperature is not reached at all. Possibly, with a room temperature below 21°C, you need to control the dehydration process manually.
The LCD display is illuminated, but the food is not dried.	The temperature is set below the current room temperature.	Select a sufficiently higher dehydrating temperature (see: 'Operation').
	The humidity of the environment is very high.	The dehydration process depends on the humidity of the air-intake also. With high humidity, you should expect an elongated dehydrating time. Increase the dehydrating time, select a room with low humidity for operation, or select a somewhat higher temperature.
	The internal fuse of the appliance has been triggered or the heating element is broken.	Get in contact with an authorized service centre for examination and repair.



The food is not dried sufficiently within the expected period of time.	The pieces may be too large or too thick.	Cut your food to smaller pieces.
	The food trays have been overloaded.	Separate the individual pieces of food. The air flow within the dehydration chamber may not be blocked. If required, take out some food and separate your food to smaller portions.
	The food has been too wet, when starting operation.	Simply give the dehydration process some more time. Wipe off any liquid that dripped onto the heating base. Dab dry very juicy food, before dehydration. Perhaps, leave very wet pieces of food dry at room temperature first.

## PART 9: CARE AND CLEANING

 **WARNING** – Always switch OFF (holding the On/Off button pressed until the LCD display gets dark), unplug, and leave the appliance cool down, before cleaning the appliance. Always ensure that all parts of the appliance are **out of reach of young children**.

**Do not spill or pour any liquids on or in the heating base or power cord. Do not place or immerse the heating base or power cord in any liquids to avoid damage, risk of fire, and electric shock.**

**DO NOT clean the heating base or power cord in an automatic dishwasher!**

Do not poke under the white top plate of the fan assembly to avoid damage to the fan. Do not use abrasive cleaning agents or aggressive liquids (e.g. bleach, solvng agents) for cleaning the appliance or any part of it, to avoid damage to the surfaces.

Do not use any hard or sharp-edged objects (e.g. scoring pads, knives, scrapers).

Do not use violence.

During usage, the interior of the dehydration chamber (built via the food trays) gets coated with residues of the dehydrated food. To avoid the growth of germs and an unpleasant smell within the dehydration chamber, and for keeping the appliance always ready for use you should clean all used parts of the appliance after each usage.

1. Always unplug the appliance, and leave the appliance cool down to room temperature, before moving or cleaning the appliance.
2. Remove the cover and all food trays from the heating base. Remove any food.
3. Wipe the complete heating base using a soft damp cloth. If there are still any smears left on the top plate of the heating base, damp the cloth with some dishwater, and thereafter wipe with clear water.
4. Wash the food trays, muesli pans (if used) and cover in dishwater using a soft nylon brush. Thereafter, thoroughly rinse with clear tap water.


### NOTE

If there are any dried-on residues left on the food trays and/or cover, soak the parts in warm dishwater for approx. 10 minutes. Then repeat step 4.

5. Wipe dry all parts. and leave the parts dry naturally for approx. 30 minutes, where they are out of reach of young children.

Alternatively, you may clean the food trays, cover, and muesli pans in an automatic dishwasher. Place the parts on the top rack and use a low temperature program.

## PART 10: STORAGE

 **WARNING** – Ensure that the appliance and any part of it are out of reach of young children. Always unplug the appliance, when the appliance is not in use. Always leave the appliance cool down, before cleaning or storing the appliance. Do not place any hard or heavy objects on or in the appliance or any part of it.

Do not use any parts or accessories of the appliance for any other appliance or any other purpose than described in this booklet.

Do not hold the appliance by the power cord for moving the appliance to avoid damage. Always handle the power cord with care. The power cord may never be knotted, twisted, pulled, strained or squeezed.

1. Clean the appliance before storing (see: 'Care and Cleaning'). Always remove the food trays first, before moving the heating base to avoid that the food trays fall.
2. Place the heating base on a frost-free, clean, level, and dry place where it is out of reach of young children and is protected against excessive load (e.g. mechanical or electric shock, heat, direct sunlight).
3. Lay the power cord loosely around the heating base.
4. Mount the food trays and cover on the heating base.

## INSTRUCTIONS AND INFORMATION REGARDING THE DISPOSAL OF USED PACKAGING MATERIALS

Dispose of packaging material at a public waste disposal site.

### DISPOSAL OF USED ELECTRICAL AND ELECTRONIC APPLIANCES



The meaning of the symbol on the product, its accessory or packaging indicates that this product shall not be treated as household waste. Please, dispose of this product at your applicable collection point for the recycling of electrical & electronic equipment waste.

Alternatively in some states of the European Union or other European states you may return your products to your local retailer when buying an equivalent new product. The correct disposal of this product will help save valuable natural resources and help in preventing the potential negative impact on the environment and human health, which could be caused as a result of improper liquidation of waste. Please ask your local authorities or the nearest waste collection centre for further details. The improper disposal of this type of waste may fall subject to national regulations for fines.

#### For business entities in the European Union

If you wish to dispose of an electrical or electronic device, request the necessary information from your seller or supplier.

#### Disposal in other countries outside the European Union

If you wish to dispose of this product, request the necessary information about the correct disposal method from local government departments or from your seller.



This product meets all the basic EU regulation requirements that relate to it.

Changes to the text, design and technical specifications may occur without prior notice and we reserve the right to make these changes.



# SUŠIČKA POTRAVIN

## PHFD 5080

Návod k obsluze

Vážený zákazníku,  
děkujeme, že jste si zakoupil výrobek značky PHILCO. Aby mohl váš spotřebič sloužit dobře, přečtěte si všechny pokyny uvedené v tomto návodu k obsluze.

# OBSAH

ČÁST 1: BEZPEČNOSTNÍ POKYNY.....	3
ČÁST 2: TECHNICKÉ ÚDAJE.....	11
ČÁST 3: SEZNÁMENÍ S VAŠÍ NOVOU SUŠIČKOU.....	12
ČÁST 4: TIPY PRO NEJLEPŠÍ VÝSLEDKY.....	13
ČÁST 5: PŘÍPRAVA.....	14
ČÁST 6: PŘED PRVNÍM POUŽITÍM.....	17
ČÁST 7: OVLÁDÁNÍ.....	18
ČÁST 8: ODSTRAŇOVÁNÍ POTÍŽÍ.....	22
ČÁST 9: PÉČE A ČIŠTĚNÍ.....	24
ČÁST 10: SKLADOVÁNÍ.....	25

## VÁŽENÁ ZÁKAZNICE, VÁŽENÝ ZÁKAZNÍKU!

Díky Vaší nové sušičce budete moci vařit či péct ze speciálních surovin nebo si připravit zdravou, malou svačinku. Potraviny, které si sami usušíte, neobsahují konzervační látky, barviva ani umělá ochucovadla. Zatímco bude chuť potravin vypařením vody intenzivnější, zůstanou výživné látky v porovnání s většinou produktů z obchodu z velké části obsaženy i v usušených potravinách. Kromě toho se sušením prodlouží trvanlivost potravin. Zeleninu, ovoce, maso, ryby a jiné potraviny můžete usušit pohodlně a s úsporou energie. Potraviny jsou během procesu sušení omývány teplým vzduchem, který je šetrně zbaví vody. Teplotu a délku sušení lze nastavit v závislosti na potravinách, které chcete sušit, a požadované konzistenci.

Spotřebič vyžaduje při obsluze a čištění pouze minimální námahu, zároveň díky němu jednoduše připravíte velké množství rozmanitých a chutných pokrmů. Přečtěte si prosím pečlivě tento návod k obsluze, abyste mohli Vaší novou sušičku co nejrychleji efektivně používat.

Vážený zákazníku,

Děkujeme, že jste si koupili výrobek značky PHILCO. Aby mohl váš spotřebič sloužit dobře, přečtěte si všechny pokyny uvedené v tomto návodu k obsluze.

## ČÁST 1: BEZPEČNOSTNÍ POKYNY



Přečtěte si prosím pečlivě a důkladně návod k obsluze dodávaný spolu se spotřebičem a pečlivě ho uschovejte pro případné použití v budoucnu.

Provádějte se spotřebičem pouze takové práce, které jsou popsány v tomto návodu k obsluze (použití v souladu s účelem, ke kterému byl spotřebič určen). Použití spotřebiče k nevhodnému nebo zakázanému účelu může vést k věcným škodám a vážným poraněním osob zapříčiněným nebezpečným elektrickým napětím, přehřátím spotřebiče a požárem. Tento návod k obsluze je důležitou součástí spotřebiče. Pokud předáváte spotřebič jiné osobě, nezapomeňte k němu přiložit tento návod. Veškeré opravy spotřebiče, jeho technickou údržbu nebo výměnu napájecího kabelu smí provést pouze autorizovaný servis (viz „Odpovědnost za vady / Záruka“).



### VŠEOBECNÉ BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

- Tento spotřebič je určen pouze pro provoz v interiéru a k použití v domácnosti. Nepoužívejte spotřebič ani

ho neskladujte v exteriéru nebo ve vlhkém či mokrém prostředí. Nepoužívejte spotřebič na lodích nebo v jedoucích vozidlech. Používejte pouze komponenty, příslušenství a náhradní díly, které byly k tomuto účelu určeny a doporučeny výrobcem. Poškozené nebo nevhodné komponenty a příslušenství mohou vést k přehřátí spotřebiče, úrazu elektrickým proudem nebo poškození spotřebiče a způsobit tak poranění osob a poškození věcí.

- Tento spotřebič nevyžaduje během provozu neustálý dozor. Pokud chcete nechat spotřebič pracovat bez dohledu, nejprve se ujistěte, že spotřebič nevykazuje poruchu. Pokud je kryt spotřebiče potřísněný kapkami tekutin, otřete je. Ujistěte se, že dochází k odpočítávání nastavené doby sušení. Po použití spotřebič ihned VYPNĚTE (stiskněte a podržte tlačítko Zap./Vyp., až LCD displej zhasne) a vytáhněte zástrčku napájecího kabelu ze zásuvky.
- Pravidelně kontrolujte, zda nedošlo k poškození spotřebiče. Nikdy neuvádějte spotřebič do provozu, pokud došlo k poškození jeho částí, pokud spotřebič nepracuje podle očekávání nebo spotřebič vystaven nadměrnému zatížení (například: pád, náraz, vniknutí



tekutin do spotřebiče). Pokud došlo během provozu spotřebiče k závadě, ihned vytáhněte zástrčku napájecího kabelu ze zásuvky. Nikdy nepoužívejte komponenty tohoto spotřebiče pro jiné spotřebiče nebo k účelům, které nejsou uvedeny v tomto návodu k obsluze.

- Pracovní plocha musí být dostatečně velká, dobře přístupná, pevná, rovná, vodorovná, čistá, suchá a odolná teple i vlhkosti. Tekutiny, které přetečou ze spotřebiče, ihned otřete. Nikdy nepokládejte pod ani na zapnutý spotřebič utěrky, ubrousky ani jiné předměty, neboť by mohlo dojít k přehřátí spotřebiče a jeho poškození nebo k poranění osob. Nikdy neblokujte ventilační otvory v základně a víku spotřebiče, pokud je spotřebič v provozu.
- Dbejte na to, aby se spotřebič vždy nacházel v dostatečné vzdálenosti od hrany pracovní desky a od ostatních spotřebičů. Ponechte nad spotřebičem alespoň 50 cm volného prostoru a alespoň 10 cm po stranách spotřebiče, předejdete tak poškození spotřebiče přehřátím a párou. Neuvádějte spotřebič do provozu pod policemi, které přesahují nad spotřebič, závěsným osvětlením ani v blízkosti

choulostivých předmětů (například: záclony).

- Před manipulací se základnou spotřebiče nejprve sejměte všechna sušící plata, zabráníte tak jejich pádu.
- Tento spotřebič smí používat osoby (včetně dětí starších 8 let) s omezenými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo s nedostatečnými zkušenostmi a znalostmi pouze tehdy, pokud se nacházejí pod dohledem odpovědné osoby nebo pokud byly seznámeny se správným a bezpečným používáním spotřebiče a chápou případná rizika s tím spojená. Děti nesmí provádět čištění spotřebiče bez dohledu. Dbejte na to, aby si děti nehrály se spotřebičem, jeho částmi nebo s obalovým materiálem! Skladujte spotřebič vždy v suchém, čistém, bezmrazém místě mimo dosah malých dětí. Nikdy nenechávejte spotřebič ani jeho komponenty bez dozoru, pokud se v blízkosti spotřebiče nacházejí malé děti.
- Spotřebič využívá k sušení potravin elektřinu. Nikdy nestavte spotřebič ani jeho komponenty do blízkosti silných zdrojů tepla, na tyto zdroje ani na horké povrchy (příklad: topení, kamna, oheň). Nevystavujte

spotřebič přímým slunečním paprskům. Při práci se spotřebičem nepoužívejte hrubou sílu.

- Víko musí být během provozu zavřené a na sušicích platech se nesmí nacházet příliš mnoho potravin, v opačném případě by spotřebič nefungoval správně. Nikdy neblokujte otvory v bílém krytu ventilátoru uprostřed základny spotřebiče a nezasunujte do těchto otvorů žádné předměty, neboť by mohlo dojít k přehřátí a poškození spotřebiče.
- I při správně nasazeném víku ze spotřebiče během provozu uniká horká pára. Během provozu se nikdy obličejem nenaklánějte nad spotřebič a dbejte na to, aby se do přímé blízkosti zapnutého spotřebiče nedostaly předměty citlivé na vlhkost. Dávejte pozor na kondenzát a páru, které unikají ze spotřebiče při sejmutí víka a sušicích plat. Nestavte sušicí plata a/ nebo víko ihned po použití spotřebiče na povrch, který není odolný teple ani vlhkosti.
- Nepokládejte na spotřebič a jeho komponenty či příslušenství tvrdé, těžké předměty. Tyto předměty se nesmí dostat ani dovnitř spotřebiče a jeho příslušenství. Sušicí plata nejsou vhodná pro velmi těžké potraviny.

- Před čištěním vždy spotřebič nejprve VYPNĚTE (stiskněte a podržte tlačítko Zap./Vyp., až LCD displej zhasne) a vyčkejte, až spotřebič zcela vychladne. Nikdy nepoužívejte k čištění spotřebiče a jeho komponent či příslušenství abrazivní nebo tvrdé čisticí prostředky (například: drátěnky) nebo tvrdé předměty s ostrými hranami. Nikdy nepoužívejte k čištění spotřebiče agresivní čisticí prostředky (například: bělidla) (viz: „Péče a čištění“). Nikdy neponořujte základnu spotřebiče nebo jeho napájecí kabel do vody ani je nemyjte v myčce nádobí! Nikdy nevkládejte žádné předměty do otvorů krytu ventilátoru.



## BEZPEČNOSTNÍ OPATŘENÍ PŘI ZACHÁZENÍ S ELEKTRINOU

Spotřebič využívá k sušení potravin elektrinu a smí být připojen pouze k zásuvce s ochranným kontaktem a se správnými jmenovitými hodnotami (220 - 240 V, střídavý proud, 50/60 Hz, 8 A). Umístěte spotřebič do blízkosti vhodné zásuvky a připojte ho k elektrické síti bez použití prodlužovacího kabelu nebo vícenásobné zásuvky.

- Zásuvka by měla být opatřena proudovým chráničem, jehož zkratový proud nepřekračuje 30 mA. V případě pochybností se obraťte na svého elektrikáře.
- Zahraniční elektrické sítě nemusí splňovat výše uvedené požadavky. V zahraničí platí částečně odlišné normy pro napájení elektrickou energií, proto nejsme schopni konstruovat a testovat spotřebič pro všechny možné elektrické sítě. Pokud chcete používat spotřebič v zahraničí, nejprve se prosím ujistěte, že je tam možný bezpečný provoz.
- Nepoužívejte spolu se spotřebičem časové spínače, dálkové ovladače, prodlužovací kabely ani výsuvné zásuvky. Použitá zásuvka musí vždy zůstat dobře přístupná, abyste mohli spotřebič v případě výskytu poruchy nebo nebezpečí ihned opojit od elektrické sítě.
- Manipulujte s napájecím kabelem opatrně. Napájecí kabel nesmí přijít do styku s horkým povrchem, ostrými rohy ani pohyblivými díly. Dbejte na to, aby napájecí kabel nevisel přes hranu pracovní desky. Dbejte na to, aby nikdo nemohl zavazit za napájecí kabel a strhnout tak spotřebič na zem. Nikdy

netahejte ani netrhejte za napájecí kabel a dbejte na to, abyste ho neohnuli, nepřiskřípli ani nezamotali. Při odpojování spotřebiče od elektrické sítě tahejte za zástrčku napájecího kabelu, nikoliv za samotný kabel. Nikdy se nedotýkejte napájecího kabelu ani spotřebiče mokřýma rukama, pokud je spotřebič připojen k elektrické síti.

- Nikdy neponořujte základnu spotřebiče nebo napájecí kabel do vody nebo jiné tekutiny a nelijte na základnu spotřebiče a napájecí kabel žádné tekutiny, neboť by mohlo dojít k úrazu elektrickým proudem. Pokud se pod spotřebičem během provozu hromadí voda nebo přetéká přes spotřebič nebo napájecí kabel, ihned vytáhněte zástrčku napájecího kabelu ze zásuvky. Na malé množství vody (několik kapek), které kape z potravin na základnu spotřebiče, nemusíte obracet pozornost. Dodržujte pokyny uvedené v kapitole „Odstraňování potíží“.

## ČÁST 2: TECHNICKÉ ÚDAJE

Model:	PHFD 5080
Napájení:	220 - 240 V AC, 50/60 Hz
Výkon:	max. 400 W
Délka napájecího kabelu:	cca. 95 cm
Hmotnost:	cca. 2,85 kg
Rozměry:	cca. 300 x 250 x 350 mm včetně 8 sušících plat (šířka x hloubka x výška)
Objem:	8 sušících plat, každé o ploše 310 x 242 mm, výška 25 mm, 2 formičky na müsli pro až 8 müsli tyčinek
Schvalovací značka:	

Změna údajů bez předchozího upozornění vyhrazena.

## ČÁST 3: SEZNÁMENÍ S VAŠÍ NOVOU SUŠIČKOU



### 1 VÍKO S OTVORY PRO VÝSTUP PÁRY

Zajišťuje správný a efektivní provoz spotřebiče

### 2 8 TRANSPARENTNÍCH SUŠIČÍCH PLAT

Tvoří spolu s víkem sušicí komoru

### 3 ZÁKLADNA SPOTŘEBIČE

S bílým krytem ventilátoru uprostřed základny

### 4 OVLÁDACÍ PANEL

S ovládacími prvky

### 5 LCD DISPLEJ

S nastavenými hodnotami a symbol aktuálního provozního stavu

### 6 OTOČNÝ VOLIČ

Slouží k nastavení požadované teploty a doby sušení

### 7 TLAČÍTKO ZAP./VYP.

Slouží k zapnutí a vypnutí spotřebiče

### 8 TLAČÍTKO START/STOP

Slouží k zahájení, zastavení a pokračování procesu sušení

### 9 TLAČÍTKO NASTAVENÍ

Slouží k přepínání mezi nastavením teploty a doby sušení

### Příslušenství:

2 silikonové formičky na müsli pro až 8 müsli tyčinek



## ČÁST 4: TIPY PRO NEJLEPŠÍ VÝSLEDKY

- Před sušením musíte potraviny náležitě připravit. Řiďte se pokyny uvedenými v následující kapitole „Příprava“. Pro zpracování se hodí pouze potraviny bezvadné kvality.
- Správná doba sušení závisí na druhu potravin, jejich čerstvosti, tloušťce plátků nebo kousků a požadované jakosti (viz: „Příprava“).
- Velmi velké kusy se lépe usuší, pokud je před zpracováním ve spotřebiči nakrájíte na plátky nebo kousky. Velmi malé meruňky, broskve a hrušky však můžete sušit v půlkách. V takovémto případě trvá podstatně déle, než se potraviny usuší. Dbejte však na to, aby tloušťka půlek ovoce nepřekračovala 2 cm. V opačném případě se ovoce nevejde na sušící plata a vzdálenost mezi ovocem a dalším platem nebo víkem bude příliš malá. Nebude tak zajištěna dostatečná cirkulace vzduchu.
- Potraviny s intenzivní vůní (například: cibule, česnek) mohou ovlivnit chuť jiných potravin, pokud je zpracováváte společně v jednom sušicím procesu. Takovéto potraviny roztříďte a usušte je zvlášť. Mezi jednotlivými sušicími procesy vyčistěte spotřebič, aby nedošlo k negativnímu ovlivnění vůně jednotlivých potravin. Pokud naplníte sušící plata potravinami seshora dolů, optimalizujete cirkulaci vzduchu uvnitř sušící komory (je tvořena sušicími platy). Případně můžete střídát plata s velmi silnými kousky potravin s prázdnými platy. Vždy používejte alespoň 5 sušících plat, i když některá plata zůstanou prázdná. Dosáhnete tak efektivní cirkulace vzduchu.
- **Nepokládejte žádné potraviny přímo na základnu spotřebiče! Dbejte vždy na to, aby nedošlo k blokování otvorů v krytu ventilátoru kousky potravin částečně propadávajícími platem.**
- Jednotlivé kousky potravin položte na sušící plata odděleně od sebe a ponechte mezi nimi mírný odstup. Kousky potravin by se neměly překrývat ani se navzájem dotýkat, aby mezi nimi docházelo ke správné cirkulaci vzduchu. V takovémto případě se potraviny rovnoměrně suší a neslepí se. Nepokládejte na sušící plata příliš mnoho potravin.
- Sušící komora musí být během provozu spotřebiče zakryta víkem. Bez víka dochází k negativnímu ovlivnění vůně a kvality potravin i funkčnosti spotřebiče. Pokud chcete sušící komoru během provozu spotřebiče otevřít, použijte funkci pauzy. Jakmile opět správně sestavíte sušící komoru a zakryjete ji víkem, tlačítkem Start/Stop obnovte provoz (viz: „Ovládání / Funkce pauzy“). Vyvarujte se však delšího přerušování provozu. Funkce pauzy zastaví pouze ventilátor a topné těleso. Odpočítávání nastavené doby sušení i nadále běží, neboť potraviny se – pokud nevyjmete sušící plata ze spotřebiče – stále suší v teplé sušící komoře. Dbejte však na to, abyste v případě častějších a delších přerušování provozu spotřebiče nastavili delší dobu sušení. Během sušícího procesu je teplota na nejspodnějším platu nejvyšší. Proto byste měli potraviny, které vyžadují nejvyšší teplotu, uložit na spodní plato. Pokud chcete dosáhnout rovnoměrného sušení na všech platech, měli byste rozmístění plat v průběhu sušení pravidelně měnit. V takovémto případě aktivujte funkci pauzy.
- Skladujte sušené potraviny ve sterilizované, suché nádobě v chladničce. Pokud je to možné, měli byste při balení potravin do nádob a sáčků použít vakuovou svářečku PHILCO. Dbejte však na to, že se vlastnosti a charakter sušených potravin mohou již po krátké době změnit. Spotřebujte usušené potraviny co nejdříve.
- Ke skladování sušených potravin zvolte nádoby, které jsou stabilní alespoň do 100 °C. Před použitím sterilizujte nádoby ve vroucí vodě. K vysoušení nádob však NEPOUŽÍVEJTE utěrky, neboť by mohlo dojít k opětovné kontaminaci nádob. Nechte nádoby vyschnout na vzduchu.

## ČÁST 5: PŘÍPRAVA

Všechny potraviny pečlivě omyjte pod tekoucí pitnou vodou. Odstraňte všechny nepoživatelné části (například: slupky, stonky, jádra a pecky). V závislosti na druhu potravin, které chcete usušit, proveďte následující kroky. Následující pokyny jsou však míněny pouze jako doporučení, místo kterých můžete upřednostnit jiný postup. Před sušením byste však měli potraviny důkladně osušit a teprve poté je rozmístit na sušicí plata.

### DŮLEŽITÉ:

Jednotlivé kousky potravin nesmí být silnější než cca 2 cm.

## SUŠENÍ OVOCE

Smíchejte vodu s ovocnou šťávou v poměru 1:8 a ponořte do tohoto roztoku ovoce určené k sušení na cca 2 minuty. Pokud zpracováváte ovoce, které působením vzduchu může změnit barvu (například: jablka), přidejte do roztoku trochu citrónové šťávy.

Ovoce	Příprava	Vlastnosti ovoce po usušení	Délka sušení [v hodinách]
<b>Jablka</b>	odstraňte jádřínek, oloupejte a nakrájejte na plátky	měkké a ohebné	5 - 6
<b>Banány</b>	oloupejte a nakrájejte na 3 až 4 mm silné plátky	křupavé	8 - 38
<b>Třešně</b>	podle přání vypeckujte, jakmile třešně trochu seschnou	pevné	3 - 34
<b>Datle</b>	sušte vcelku nebo vypeckujte a nakrájejte na plátky	pevné	6 - 72
<b>Fíky</b>	nakrájejte na plátky	pevné	6 - 26
<b>Hroznové víno</b>	sušte vcelku	měkké	8 - 72
<b>Nektarinky</b>	rozpulte a nechte proschnout na vzduchu, vypeckujte, jakmile ovoce trochu seschne	měkké a ohebné	8 - 26
<b>Pomerančová kůra</b>	nakrájejte na proužky	měkké a ohebné	8 - 16
<b>Broskve</b>	rozpulte a nechte proschnout na vzduchu, vypeckujte, jakmile ovoce trochu seschne	měkké a ohebné	10 - 34
<b>Hrušky</b>	odstraňte jádřínek, oloupejte a nakrájejte na plátky; malé hrušky můžete sušit překrojené na polovinu	měkké a ohebné	8 - 72

## SUŠENÍ ZELENINY

Pečlivě omyjte a odstraňte všechny nepoživatelné části (například: stonky).

Většinu druhů zeleniny byste měli před samotným sušením blanširovat (vařte ve vodě, v páře nebo smažte na oleji po dobu cca 3 až 5 minut). Nechte zeleninu dobře okapat. Poté ji na cca 2 minuty ponořte do citrónové šťávy a otřete dosucha.

Zelenina	Příprava	Vlastnosti zeleniny po usušení	Délka sušení [v hodinách]
<b>Artyčoky</b>	nakrájejte na cca 1 cm silné plátky	měkké a ohebné	5 - 6
<b>Chřest</b>	nakrájejte na cca 2 až 3 cm silné plátky	tvrdé, křehké	6 - 14
<b>Fazole</b>	nařízněte a vařte v páře, dokud nebudou skleněné	tvrdé, křehké	8 - 26
<b>Řepa, červená řepa</b>	vařte v páře, ochladte a odřízněte špičku a kořen	tvrdé, křehké	8 - 30
<b>Květák</b>	nařízněte a vařte v páře cca 3 až 5 minut, rozeberte na malé růžičky nebo nakrájejte na plátky	tvrdé, křehké	6 - 20
<b>Zelí</b>	odstraňte několik vrchních listů, nakrájejte na tenké plátky	pevné	6 - 14
<b>Karotka</b>	odkrojte kořen a listy, vařte v páře, dokud karotka nezměkne, nakrájejte na proužky nebo plátky	pevné, nepřilíš tvrdé	6 - 12
<b>Celer</b>	nakrájejte na cca 1 cm silné proužky nebo plátky	tvrdé, křehké	6 - 14
<b>Pór</b>	nařízněte, případně rozpulte po délce	tvrdé, křehké	6 - 10
<b>Okurky</b>	podle přání oloupejte, nakrájejte na 1 až 2 cm silné plátky	pevné	6 - 18
<b>Lilek</b>	nakrájejte na cca 1 cm silné plátky	tvrdé, křehké	6 - 18
<b>Česnek</b>	oloupejte stroužky a přepulte	tvrdé, křehké	6 - 16
<b>Čerstvý pepř</b>	celá zrnka	pevné	8 - 14
<b>Houby</b>	na plátky nebo vcelku	pevné	6 - 14
<b>Cibule</b>	odkrojte kořen a špičku, oloupejte, nakrájejte na kroužky	tvrdé, křehké	8 - 14
<b>Hrášek</b>	vařte v páře cca 3 až 5 minut	tvrdé, křehké	8 - 14

<b>Sladká paprika</b>	odstraňte semínka a stonek, nakrájejte na 1 cm silné plátky nebo kroužky	tvrdé, křehké	4 - 14
<b>Brambory</b>	nakrájejte na plátky nebo proužky, vařte v páře 8 až 10 minut	tvrdé, křehké	6 - 18
<b>Reveň</b>	oloupejte, nakrájejte na plátky	bez vody	8 - 38
<b>Špenát</b>	vařte v páře, dokud listy neseschnou	tvrdé, křehké	6 - 16
<b>Rajčata</b>	oloupejte, rozpulte nebo nakrájejte na plátky	pevné	8 - 24
<b>Dýně</b>	oloupejte, nakrájejte na cca 1 cm silné plátky	tvrdé, křehké	6 - 18

## MASO, DRŮBEŽ A RYBY

- Marinováním ve marinádě s obsahem soli vytáhnete z masa vlhkost. Maso tak zůstane čerstvé. Marinádu vytvoříte přidáním 1/4 kávové lžičky soli do 1/2 sklenice tekutiny. Marinádu okořeňte podle chuti (například: rajčatová omáčka, česnek, cibule a pepř). Po marinování nakrájejte maso na proužky. Maso sušte 2 až 8 hodin, dokud proužky nebudou suché.
- Drůbež musíte před sušením tepelně upravit. Kousky drůbeže vařte v páře nebo smažte, dokud nebudou hotové. Poté je sušte 2 až 8 hodin.
- Ryby byste měli vařit v páře, smažit nebo cca 20 minut péct v pečící troubě. Poté je sušte 2 až 8 hodin.

## JINÉ DRUHY POTRAVIN

- **Bylinky** byste měli před sušením omýt, opatrně osušit a odstranit všechny zvadlé části. Poté rozložte celé listy (se stonky) na sušící plata. Uchovávejte usušené listy vcelku. Teprve krátce před použitím byste měli odstranit stonky a bylinky rozemlít nebo rozdrtit. Tímto způsobem zachováte jejich plné aroma.
- Pokud chcete usušit čerstvé **vanilkové lusky**, nejprve odstraňte všechny nepoživatelné části lusků a lusky opatrně otřete dosucha. Poté rozprostřete vanilkové lusky na sušící plata a sušte je 2 až 6 hodin.
- **Plátky chleba** byste měli sušit bez kůrky. Sušte je 30 minut až 2 hodiny. Pokud plátky chleba před sušením okořeňte, získáte vynikající svačinku.

## ČÁST 6: PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

**⚠ VAROVÁNÍ – Nikdy nenechávejte malé děti hrát si se spotřebičem, jeho částmi nebo s obalovým materiálem!** Pokud spotřebič nepoužíváte nebo ho chcete vyčistit, vždy nejprve vytáhněte zástrčku napájecího kabelu ze zásuvky a nechte spotřebič vychladnout. Nikdy nepostavte ani neponořujte základnu spotřebiče nebo napájecí kabel do vody nebo jiné tekutiny. Nelijte na základnu spotřebiče ani napájecí kabel žádné tekutiny. Nepoužívejte agresivní ani abrazivní čisticí prostředky, neboť by mohlo dojít k poškození povrchu spotřebiče. **Nikdy nemyjte základnu spotřebiče nebo napájecí kabel v myčce nádobí.**

1. Opatrně vyjměte spotřebič a všechny jeho komponenty z obalu. Ujistěte se, že žádné komponenty nechybí a že nedošlo k jejich poškození (viz: ‚Seznámení s Vaší novou sušičkou‘). Před použitím bezpodmínečně odstraňte ze spotřebiče všechny obaly, reklamní materiály a nálepky. **NEODSTRAŇUJTE** však výrobní štítek.
2. Před prvním použitím a po každém delším skladování vyčistěte spotřebič (viz: ‚Péče a čištění‘).

**DŮLEŽITÉ** – Plata mají dvě polohy. Jedna je pro skladování, kdy jednotlivá plata do sebe zapadají. A druhá, kterou je docíleno otočením plata o 180°, kdy se utvoří mezi platy prostor pro sušení potravin.

## ČÁST 7: OVLÁDÁNÍ

**⚠ VAROVÁNÍ** – Dbejte vždy na to, aby se spotřebič a všechny jeho komponenty i příslušenství nedostaly do rukou malým dětem. Spotřebič slouží k sušení potravin a k tomuto účelu využívá elektřinu. Nikdy se nepokoušejte používat k provozu spotřebiče jiné tepelné zdroje. Dbejte na to, aby nedošlo k potřísnění základny spotřebiče tekutinami nebo vniknutí tekutin do základny. Používejte spotřebič pouze způsobem popsaným v tomto návodu k obsluze. Pokud už spotřebič nechcete používat, nezapomeňte vytáhnout zástrčku napájecího kabelu ze zásuvky.

Pokud během provozu vyteče na nebo pod spotřebič voda, ihned vytáhněte zástrčku napájecího kabelu ze zásuvky (viz: ‚Odstraňování potíží‘). Několik kapek vody nebo štávy na povrchu základny spotřebiče však nepředstavují žádný důvod ke znepokojení. Při práci se spotřebičem nikdy nepoužívejte hrubou sílu. Umístěte spotřebič pouze na pevnou, rovnou, vodorovnou a suchou pracovní plochu. Nikdy nestavte spotřebič na hranu pracovní plochy nebo na nakloněný povrch.

Během provozu: Během provozu nehýbejte se spotřebičem. Ventilační otvory ve spotřebiči musí vždy zůstat volné, aby se předešlo přehřátí spotřebiče a riziku požáru či úrazu elektrickým proudem. Nikdy neblokujte otvory v bílém krytu ventilátoru uprostřed základny spotřebiče, neboť by mohlo dojít k přehřátí a poškození spotřebiče. Potraviny určené k sušení pokládejte vždy pouze na sušící plata, nikdy ne na povrch základny spotřebiče.

**DŮLEŽITÉ** – Kousky potravin by neměly být silnější než cca 2 cm. V opačném případě nebudou sušící plata řádně dosedat na sebe a dojde ke značnému snížení cirkulace vzduchu.

1. Připravte potraviny, které chcete usušit (viz: ‚Tipy pro nejlepší výsledky‘ a ‚Příprava‘).
2. Sejměte víko a sušící plata. Postavte základnu spotřebiče na vhodnou pracovní desku v blízkosti vhodné zásuvky nainstalované ve zdi.
3. Rozdělte připravené potraviny na sušící plata. Ponechte mezi jednotlivými kousky vždy trochu místa, aby byla umožněna dobrá cirkulace vzduchu. Podrobnější informace naleznete v kapitole ‚Tipy pro nejlepší výsledky‘.
4. Nasadte naplněná sušící plata na základnu spotřebiče (viz: ‚Tipy pro nejlepší výsledky‘). Pokud jste nenaplnili všechna plata, umístěte prázdná plata dolů a plná nahoru. Vždy používejte alespoň 5 sušících plat. Zakryjte sušící komoru (tvořenou sušícími platy) víkem.



**DŮLEŽITÉ** – Vždy nejprve nasadte na spotřebič víko a teprve poté zapněte spotřebič. Bez víka nebude spotřebič správně pracovat a vůně Vašich potravin se snadněji vypaří.


**POKYN**

Doba potřebná k usušení závisí na množství a druhu potravin, tloušťce jednotlivých kousků a vlastnostech usušených potravin, kterých chcete dosáhnout.

5. Zasuňte zástrčku napájecího kabelu do vhodné zásuvky. Rozsvítí se LCD displej a zobrazí přednastavené hodnoty pro teplotu a délku sušení: 40 °C a 10:00 hodin.

**POZOR** – Nelijte do spotřebiče žádnou vodu. Během provozu se však na kryt základny spotřebiče může dostat několik kapek vody nebo šťávy. To je možné především u velmi vlhkých potravin a nepředstavuje to důvod k obavám.

6. Stisknutím tlačítka SET nastavíte teplotu. Na LCD displeji bliká teplota. Pomocí otočného voliče nastavte požadovanou hodnotu. Můžete nastavit hodnoty od 35 do 70 °C v krocích po 1 °C. Opětovným stiskem tlačítka SET přejdete k nastavené době sušení. Pomocí otočného voliče nastavte požadovanou dobu sušení zobrazenou na LCD displeji. Můžete nastavit dobu sušení v rozmezí od 30 minut do 7 hodin v krocích po 30 minutách. Stisknutím tlačítka Start/Stop ► || spustíte proces sušení.
7. Během celého procesu sušení bliká na displeji provozní symbol . Jakmile se spotřebič nahřeje na nastavenou teplotu, začne časovač odpočítávat čas zbývajícím do ukončení procesu.
8. Vyčkejte na dokončení procesu sušení. Na displeji se zobrazí „0“, zazní akustický signál a na LCD displeji bude několik sekund blikat symbol ukončení provozu . Spotřebič se poté automaticky vypne a z LCD displeje zmizí všechny hodnoty.

 **POZOR** – Než necháte spotřebič pracovat bez dohledu, vždy se nejprve ujistěte, že spotřebič pracuje bezvadně (viz: „Bezpečnostní pokyny“). Pokud je povrch základní desky znečištěn několika kapkami tekutiny, setřete je. Ujistěte se, že se odpočítává nastavená doba sušení, neboť pouze v takovémto případě bude automatické vypnutí po uplynutí nastavené doby sušení správně pracovat.

**POKYN**

Proces sušení můžete kdykoliv přerušit nebo zastavit (viz: „Funkce pauzy“). Použijte funkci pauzy, když chcete změnit nastavenou teplotu během procesu sušení, zkontrolovat stav potravin nebo změnit pořadí sušících plat.

**DŮLEŽITÉ** – Sušící plata a potraviny mohou být horké. Kromě toho ze spotřebiče může vycházet pára a vytékat kondenzát.

9. Pokud jsou potraviny dokonale suché, sejměte ze základny spotřebiče celou sušící komoru (sušící plata a víko). Vyjměte z komory usušené potraviny. Vložte potraviny do sterilizované nádoby nebo sáčku. Pokud je to možné, použijte k zabalení usušených potravin vakuovou baličku.

## POKYN

Nehýbejte se spotřebičem, pokud je zapnutý nebo se na jeho základně nacházejí sušící plata. V opačném případě by sušící plata mohla spadnout. Pokud chcete základnu spotřebiče přesunout na jiné místo, vždy nejprve sejměte sušící plata.

## POKYN

Nenechávejte spotřebič pracovat zbytečně, zabráníte tak zbytečné spotřebě energie. Každý sušící proces můžete kdykoliv přerušit, a to stisknutím a podržením tlačítka Zap./Vyp., dokud LCD displej nezhasne.

10. Pokud už spotřebič nechcete používat, ujistěte se, že je vypnutý (LCD displej je tmavý a prázdný). Vytáhněte zástrčku napájecího kabelu ze zásuvky.
11. Po ukončení provozu vyčistěte spotřebič a všechny použité komponenty i příslušenství (viz.: Pěče a čištění).

## FUNKCE PAUZY

Pokud chcete během sušícího procesu otevřít sušící komoru, měli byste použít funkci pauzy. Po aktivaci funkce pauzy můžete také znovu nastavit teplotu, při které se budou potraviny sušit.

## POKYN

Jakmile opět sestavíte sušící komoru, tlačítkem Start/Stop opět zapněte topné těleso. V opačném případě sušící komora silně vychladne.

1. Stisknutím tlačítka Start/Stop ► || během sušícího procesu vypnete topné těleso a ventilátor. Rozsvítí se LCD displej a zobrazí se **nastavená** doba sušení.
2. Pokud chcete nastavit jinou teplotu, stiskněte tlačítko SET a zvolte pomocí otočného voliče novou teplotu.
3. Opětovným stisknutím tlačítka Start/stop obnovíte zastavený proces sušení. LCD displej opět ukazuje zbývající dobu sušení aktuálního sušícího procesu. Chcete-li sušící proces přerušit, stiskněte a podržte tlačítko Zap./Vyp. ⏻, dokud LCD displej neztmavne. Poté můžete spotřebič opět zapnout s přednastavenými hodnotami (50 °C, 6:00 hodin), a to krátkým stisknutím tlačítka Zap./Vyp.

## VÝROBA MÜSLI TYČINEK

Pomocí tohoto spotřebiče můžete vyrobit vlastní müsli tyčinky, které si můžete zabalit na cestu nebo nachystat jako malou svačinku. K výrobě müsli tyčinek použijte speciální formičky, které byly dodány spolu se spotřebičem.

1. Připravte si müsli hmotu podle svého oblíbeného receptu.
2. Rozdělte müsli hmotu do prohlubní ve formičkách. Dbejte však na to, abyste jednotlivé prohlubně nepřeplnili.



## POKYN

Můžete naplnit prohlubně až po okraj. Spolu s müsli tyčinkami můžete na platech sušit i jiné potraviny, v takovémto případě se však může prodloužit doba potřebná k usušení potravin.

3. Vložte naplněné müsli formičky na jedno ze sušících plat a uveďte spotřebič do provozu.
4. Nechte spotřebič pracovat podle pokynů uvedených v receptu, dokud müsli tyčinky nedosáhnou požadované konzistence. Všeobecně je nutné nastavit nejvyšší teplotu.
5. Vyjměte müsli formičky ze spotřebiče a opatrně vyklepněte či vymáčkněte müsli tyčinky na dostatečně velký talíř nebo táč.
6. Pokud jsou müsli tyčinky ještě příliš vlhké, opatrně je položte na nejspodnější sušící plato a nechte spotřebič ještě chvíli pracovat.

## FUNKCE MUTE

### Vypnutí zvukového signálu

Přidržením tlačítka SET na déle než 3 sekundy aktivujete režim ztlumení zvuku. Na konci procesu sušení zařízení nepípne a zobrazí symbol (🔇). Je to užitečné, pokud chcete sušit přes noc. Nastavení se uloží, dokud opět nestisknete tlačítko SET na déle než 3 sekundy a symbol ztlumení zmizí.

## ČÁST 8: ODSTRAŇOVÁNÍ POTÍŽÍ

Pokud by se během práce se sušičkou vyskytly potíže, naleznete v následujících řádcích jejich řešení.

Problém	Příčina	Náprava problému
Po zasunutí zástrčky napájecího kabelu do zásuvky zůstává LCD displej tmavý.	Do spotřebiče nejde žádný proud.	Je zástrčka napájecího kabelu zasunutá do vhodné zásuvky se správnými jmenovitými hodnotami (viz: „Bezpečnostní opatření při zacházení s elektřinou“)? Zkontrolujte připojením lampičky, zda do této zásuvky jde proud.
	Vyskytl se vážný problém. Mohlo dojít k poškození napájecího kabelu.	Vytáhněte zástrčku napájecího kabelu ze zásuvky. Obráťte se na autorizované servisní středisko.
Spotřebič je pod proudem, ale LCD displej zůstává tmavý.	Aktivovalo se automatické vypnutí LCD displeje.	Z důvodu úspory energie se podsvícení LCD displeje po 20 sekundách bez stisknutí libovolného tlačítka automaticky vypne. To je v pořádku. Stisknutím tlačítka SET opět zapnete podsvícení LCD displeje.
	Podsvícení LCD displeje nefunguje.	Obráťte se na autorizované servisní středisko.
	Po ukončení sušicího procesu se spotřebič automaticky vypne.	To je v pořádku. Krátkým stisknutím tlačítka Zap./Vyp. spotřebič opět zapnete (viz: „Ovládání“).
Spotřebič nereaguje na otočný volič.	Nestiskli jste tlačítko SET.	Pokud chcete nastavit požadované hodnoty pro teplotu a dobu sušení, musíte nejprve stisknout tlačítko SET.
	Spotřebič se opět přepnul do pohotovostního režimu.	Pokud po stisknutí tlačítka SET neprovedete žádné další nastavení, spotřebič se po uplynutí cca 5 až 6 sekund přepne do pohotovostního režimu a na LCD displeji už neblíká žádné hodnoty. Znovu stiskněte tlačítko SET (viz: „Ovládání“).
	Při nastavování teploty jste už dosáhli maximální nebo minimální hodnoty.	Můžete nastavit teplotu v rozmezí od 35 do 70 °C. Otočte voličem v opačném směru.
	Sušicí proces už běží.	Pokud už sušicí proces běží, nelze provést změnu nastavené teploty a doby sušení. Zastavte sušicí proces tlačítkem Start/Stop a pokuste se o to znovu (viz: „Ovládání / Funkce pauzy“).

Spotřebič pracuje, ačkoliv je LCD displej tmavý.	Aktivovalo se automatické vypnutí podsvícení LCD displeje.	Z důvodu úspory energie se po uplynutí 20 sekund bez stisknutí libovolného tlačítka automaticky vypne podsvícení LCD displeje. Nejsou třeba žádná opatření. Pokud chcete podsvícení LCD displeje opět zapnout, stiskněte tlačítko SET.
Spotřebič pracuje, ale nastavená doba sušení neubíhá.	Doba potřebná k zahřátí spotřebiče na požadovanou teplotu se může výrazně prodloužit, pokud zvýšíte nastavenou teplotu v sušicí komoře.	Odpočet začne teprve po dosažení nastavení teploty v sušicí komoře. Doba potřebná k dosažení nastavené teploty závisí na nastavené teplotě, množství potravin v sušicí komoře a teplotě v místnosti, ve které se spotřebič nachází. Dejte spotřebiči více času.
	Okolní teplota je příliš nízká.	Pokud jste na spotřebiči nastavili vysokou teplotu a spotřebič pracuje při nízké okolní teplotě (pod 21 °C), nemusí být dosaženo nastavené teploty. Přemístěte spotřebič do teplejší místnosti nebo ručně nastavte sušicí program.
LCD displej bliká, ale potraviny se nesuší.	Nastavená teplota je nižší než okolní teplota.	Nastavte na spotřebiči trochu vyšší teplotu (viz: Ovládání).
	Vzdušná vlhkost v místnosti, ve které se spotřebič nachází, je příliš vysoká.	Sušicí proces závisí také na vlhkosti nasávaného vzduchu. Pokud je vzdušná vlhkost příliš vysoká, trvá usušení potravin výrazně déle. Zvolte delší dobu sušení, přemístěte spotřebič do místnosti s nižší vzdušnou vlhkostí nebo zvolte vyšší teplotu.
	Pojistka ve spotřebiči je vadná nebo došlo k poruše topného tělesa.	Obraťte se na autorizované servisní středisko.
Potraviny se za očekávanou dobu dostatečně neusuší.	Nakrájeli jste potraviny na příliš velké kousky nebo silné plátky.	Nakrájejte potraviny na tenčí plátky nebo menší kousky.
	Vložili jste na sušící plata příliš mnoho kousků.	Mezi jednotlivými kousky potravin musí zůstat trochu místa, aby mohl cirkulovat vzduch. V případě potřeby odeberte část potravin z plat a zpracujte potraviny v menších porcích.
	Potraviny jsou příliš vlhké.	Prodlužte dobu sušení. Pokud na základnu spotřebiče kape šťáva, vytřete základnu dosucha. Velmi šťavnaté potraviny před sušením opatrně osušte suchou kuchyňskou utěrkou. Velmi vlhké kousky můžete případně nejprve nechat trochu oschnout na vzduchu.

## ČÁST 9: PÉČE A ČIŠTĚNÍ

**⚠ VAROVÁNÍ** – Pokud už spotřebiči nebudete používat nebo ho chcete vyčistit, vždy ho nejprve VYPNĚTE (stiskněte a podržte tlačítko Zap./Vyp., dokud LCD displej neztmavne), vytáhněte zástrčku napájecího kabelu ze zásuvky a nechte spotřebič vychladnout. **Vždy dbejte na to, aby se všechny komponenty spotřebiče nacházely mimo dosah malých dětí.**

**Nikdy nelijte tekutiny na základnu spotřebiče nebo napájecí kabel. Nestavte ani neponořujte základnu spotřebiče nebo napájecí kabel do tekutin.**

**NIKDY nemyjte základnu spotřebiče nebo napájecí kabel v myčce nádobí!**

Nikdy nestrkejte žádné předměty do otvorů bílého krytu ventilátoru. V opačném případě by mohlo dojít k poškození ventilátoru.

K čištění spotřebiče a jeho příslušenství nikdy nepoužívejte agresivní chemikálie (například: bělidla, rozpouštědla), abrazivní čisticí prostředky nebo abrazivní pomůcky (například: drátěnky), neboť by mohlo dojít k poškození povrchu spotřebiče.

Nikdy nepoužívejte tvrdé předměty ani předměty s ostrými hranami (například: nože, škrabky).

Nikdy nepoužívejte hrubou sílu!

V závislosti na používání se vnitřní stěny sušící komory mohou potáhnout matnou vrstvou.

Toto znečištění je způsobeno výparů z potravin. Abyste předešli růstu zárodků a tvorbě nepříjemného zápachu, měli byste všechny použité části spotřebiče po každém použití umýt.

1. Před přesunutím nebo čištěním spotřebiče vytáhněte zástrčku napájecího kabelu ze zásuvky a nechte spotřebič vychladnout.
2. Sejměte ze základny spotřebiče všechna sušící plata spolu s víkem a odeberte všechny potraviny z plat.
3. Otrete celou základnu spotřebiče měkkým, vlhkým hadříkem. Pokud se na horním krytu základny stále nacházejí šmouhy, otřete kryt hadříkem navlhčeným nejprve trochou prostředku na mytí nádobí a poté čistou vodou. Poté otřete základnu spotřebiče dosucha měkkým, čistým hadříkem.
4. Umyjte všechna sušící plata, víko a formičky na müsli tyčinky (pokud jste je použili) v teplé vodě s trochou prostředku na mytí nádobí. Poté vše pečlivě opláchněte pod tekoucí vodou.


### POKYN

Pokud k sušícím platům, víku nebo formičkám na müsli tyčinky přišnou zbytky potravin, namočte tyto díly na cca 10 minut do teplé vody s trochou prostředku na mytí nádobí. Poté opakujte krok 4.

5. Vysušte všechny díly a nechte je ještě 30 minut doschnout na vzduchu mimo dosah malých dětí.

Případně můžete umýt sušící plata, víko a formičky na müsli tyčinky v myčce nádobí. V takovémto případě vložte tyto díly do horního koše a zvolte nízkou teplotu.

## ČÁST 10: SKLADOVÁNÍ

 **VAROVÁNÍ** – Nikdy nenechávejte malé děti hrát si se spotřebičem nebo jeho komponentami. Pokud spotřebič nebudete delší dobu potřebovat, vytáhněte zástrčku napájecího kabelu ze zásuvky a nechte spotřebič vychladnout.

Nepokládejte na spotřebič ani jeho části žádné těžké, tvrdé předměty.

Nevkládejte takovéto předměty dovnitř spotřebiče. Nikdy nepoužívejte komponenty a příslušenství spotřebiče pro jiné spotřebiče nebo k účelu, který není uveden v tomto návodu k obsluze. Nikdy nepřesunujte spotřebič tahem za napájecí kabel. Manipulujte s napájecím kabelem opatrně. Dbejte na to, aby nedošlo k jeho přelomení, přiskřípnutí nebo zamotání. Netahejte ani netrhejte za kabel.

1. Před skladováním spotřebič nejprve vyčistěte (viz: „Péče a čištění“). Nejprve sejměte sušící plata ze základny a teprve poté základnu přesuňte. V opačném případě by sušící plata mohla spadnout.
2. Skladujte základnu spotřebiče na vodorovném, suchém, čistém a bezmrazém místě, ze kterého nemůže spadnout a na kterém jsou všechny komponenty spotřebiče chráněny před přímými slunečními paprsky a nacházejí se mimo dosah malých dětí.
3. Uložte napájecí kabel volně kolem základny spotřebiče.
4. Postavte sušící plata na základnu spotřebiče a nasadte na ně víko.

## POKYNY A INFORMACE TÝKAJÍCÍ SE LIKVIDACE POUŽITÝCH OBALOVÝCH MATERIÁLŮ

Obalové materiály zlikvidujte na veřejném místě pro likvidaci odpadu.

### LIKVIDACE POUŽITÝCH ELEKTRICKÝCH A ELEKTRONICKÝCH SPOTŘEBIČŮ



Význam symbolu na výrobku, jeho příslušenství nebo obalu znamená, že s tímto výrobkem nesmí být zacházeno jako s domovním odpadem. Tento výrobek zlikviduje na příslušném sběrném místě pro recyklaci odpadu z elektrických a elektronických zařízení. Popřípadě je možné v některých státech Evropské unie nebo jiných evropských státech vrátit své výrobky místnímu prodejci, v případě koupě obdobného nového výrobku. Správná likvidace tohoto výrobku pomůže ušetřit cenné přírodní zdroje a pomoci při prevenci případného negativního vlivu na životní prostředí a lidské zdraví, ke kterému by mohl dojít v důsledku nesprávné likvidace odpadu. Podrobnější informace získáte od místního úřadu nebo v nejbližším středisku pro sběr odpadu. Nesprávná likvidace tohoto typu odpadu může podléhat vnitrostátním předpisům o pokutách.

### Pro podnikatelské subjekty v Evropské unii

Chcete-li zlikvidovat elektrické nebo elektronické zařízení, vyžádejte si potřebné informace od svého prodejce nebo dodavatele.

### Likvidace v jiných zemích mimo Evropskou unii

Chcete-li zlikvidovat tento výrobek, vyžádejte si potřebné informace o správném způsobu likvidace od místních úřadů nebo svého prodejce.



Tento výrobek splňuje všechny základní požadavky nařízení EU, které se na něj vztahují.

Změny v textu, designu a technických údajích se mohou vyskytnout bez předchozího upozornění a vyhrazujeme si právo provést tyto změny.



# SUŠIČKA POTRAVIN

## PHFD 5080

Návod na obsluhu

Vážený zákazník,  
Ďakujeme, že ste si kúpili výrobok značky PHILCO. Aby mohol váš spotrebič slúžiť dobre, prečítajte si všetky pokyny uvedené v tomto návode na obsluhu.

# OBSAH

ČASŤ 1: BEZPEČNOSTNÉ POKYNY.....	3
ČASŤ 2: TECHNICKÉ ÚDAJE.....	11
ČASŤ 3: ZOZNÁMENIE S VAŠOU NOVOU SUŠIČKOU.....	12
ČASŤ 4: TIPY PRE NAJLEPŠIE VÝSLEDKY.....	13
ČASŤ 5: PRÍPRAVA.....	14
ČASŤ 6: PRED PRVÝM POUŽITÍM.....	17
ČASŤ 7: OVLÁDANIE.....	18
ČASŤ 8: ODSTRAŇOVANIE PROBLÉMOV.....	22
ČASŤ 9: STAROSTLIVOSŤ A ČISTENIE.....	24
ČASŤ 10: SKLADOVANIE.....	25

## VÁŽENÁ ZÁKAZNÍČKA, VÁŽENÝ ZÁKAZNÍK!

Vďaka Vašej novej sušičke budete môcť variť alebo piecť zo špeciálnych surovín alebo si pripraviť zdravé, malé jedlo. Potraviny, ktoré si sami usušíte, neobsahujú konzervačné látky, farbivá ani umelé ochucovadlá. Zatiaľ čo bude chuť potravín vyparením vody intenzívnejšia, zostanú výživné látky v porovnaní s väčšinou produktov z obchodu z veľkej časti obsiahnuté aj v usušených potravinách. okrem toho sa sušením predĺži trvanlivosť potravín. Zeleninu, ovocie, mäso, ryby a iné potraviny môžete usušiť pohodlne a s úsporou energie. Potraviny sú počas procesu sušenia obklopené teplým vzduchom, ktorý ich šetrne zbaví vody. Teplotu a dĺžku sušenia je možné nastaviť v závislosti od potravín, ktoré chcete sušiť, a požadovanej konzistencii.

Spotrebič vyžaduje pri obsluhu a čistení len minimálnu námahu, zároveň vďaka nemu jednoducho pripravíte veľké množstvo rozmanitých a chutných pokrmov. Prečítajte si prosím pozorne tento návod na obsluhu, aby ste mohli Vašu novú sušičku čo najrýchlejšie efektívne používať.

Vážený zákazník,

Ďakujeme, že ste si kúpili výrobok značky PHILCO. Aby mohol váš spotrebič slúžiť dobre, prečítajte si všetky pokyny uvedené v tomto návode na obsluhu.



## ČASŤ 1: BEZPEČNOSTNÉ POKYNY



Prečítajte si prosím pozorne a dôkladne návod na obsluhu dodávaný spolu so spotrebičom a pozorne ho uschovajte pre prípadné použitie v budúcnosti.

Vykonávajte so spotrebičom len tie práce, ktoré sú popísané v tomto návode na obsluhu (použitie v súlade s účelom, na ktorý bol spotrebič určený).

Použitie spotrebiča na nevhodný alebo zakázaný účel môže viesť k vecným škodám a vážnym poraneniam osôb zapríčinených nebezpečným elektrickým napätím, prehriatím spotrebiča a požiarom.

Tento návod na obsluhu je dôležitou súčasťou spotrebiča. Ak odovzdávate spotrebič inej osobe, nezabudnite k nemu priložiť tento návod. Všetky opravy spotrebiča, jeho technickú údržbu alebo výmenu napájacieho kábla môže vykonávať len autorizovaný servis (viď „Zodpovednosť za chyby / Záruka“).



### VŠEOBECNÉ BEZPEČNOSTNÉ POKYNY

- Tento spotrebič je určený len na prevádzku v interiéri a na použitie v domácnosti. Nepoužívajte spotrebič

ani ho neskladujte v exteriéri alebo vo vlhkom alebo mokrom prostredí. Nepoužívajte spotrebič na lodiach alebo vidúcich vozidlách. Používajte len komponenty, príslušenstvo a náhradné diely, ktoré boli na tento účel určené a odporúčané výrobcom. Poškodené alebo nevhodné komponenty a príslušenstvo môžu viesť k prehriatiu spotrebiča, úrazu elektrickým prúdom alebo poškodeniu spotrebiča a spôsobiť tak poranenie osôb a poškodeniu vecí.

- Tento spotrebič nevyžaduje počas prevádzky neustály dozor. Ak chcete nechať spotrebič pracovať bez dozoru, najskôr sa uistite, že spotrebič nevykazuje poruchu. Ak je kryt spotrebiča postriekaný kvapkami tekutín, utrite ich. Uistite sa, že dochádza k odpočítavaniu nastavenej doby sušenia. Po použití spotrebič ihneď VYPNITE (stlačte a podržte tlačidlo Zap./Vyp., pokým LCD displej nezhasne) a vytiahnite zástrčku napájacieho kábla zo zásuvky.
- Pravidelne kontrolujte, či nedošlo k poškodeniu spotrebiča. Nikdy neuvádzajte spotrebič do prevádzky, ak došlo k poškodeniu jeho častí, ak spotrebič nepracuje podľa očakávania alebo ak je spotrebič vystavený nadmernému zaťaženiu

(napríklad: pád, náraz, vniknutie tekutín do spotrebiča). Ak došlo počas prevádzky spotrebiča k poruche, ihneď vyťahnite zástrčku napájacieho kábla zo zásuvky. Nikdy nepoužívajte komponenty tohto spotrebiča pre iné spotrebiče alebo na účely, ktoré nie sú uvedené v tomto návode na obsluhu.

- Pracovná plocha musí byť dostatočne veľká, dobre prístupná, pevná, rovná, vodorovná, čistá, suchá a odolná teplu aj vlhkosti. Tekutiny, ktoré pretečú zo spotrebiča, ihneď utrite. Nikdy neodkladajte pod ani na zapnutý spotrebič utierky, obrúsky ani iné predmety, pretože by mohlo dôjsť k prehriatiu spotrebiča a jeho poškodeniu alebo k poraneniu osôb. Nikdy neblokujte ventilačné otvory v základni a veku spotrebiča, ak je spotrebič v prevádzke.
- Dbajte na to, aby sa spotrebič vždy nachádzal v dostatočnej vzdialenosti od hrany pracovnej dosky a od ostatných spotrebičov. Ponechajte nad spotrebičom minimálne 50 cm voľného priestoru a minimálne 10 cm po stranách spotrebiča, predídete tak poškodeniu spotrebiča prehriatím a parou. Neuvádzajte spotrebič do prevádzky pod policami, ktoré presahujú nad spotrebič, nad závesným

osvetlením ani v blízkosti chýlostivých predmetov (napríklad: záclony).

- Pred manipuláciou so základňou spotrebiča najskôr zložte všetky sušiacie plochy, zabránite tak ich pádu.
- Tento spotrebič môžu používať osoby (vrátane detí starších ako 8 rokov) s obmedzenými fyzickými, zmyslovými alebo duševnými schopnosťami alebo s nedostatočnými skúsenosťami a znalosťami len vtedy, ak sa nachádzajú pod dozorom zodpovednej osoby alebo ak boli zoznámené so správnym a bezpečným používaním spotrebiča a chápu prípadné riziká s tým spojené. Deti nesmú vykonávať čistenie spotrebiča bez dozoru. Dbajte na to, aby sa deti nehrali so spotrebičom, jeho časťami alebo s obalovým materiálom! Skladujte spotrebič vždy v suchom, čistom, bezmrazom mieste mimo dosahu malých detí. Nikdy nenechávajte spotrebič ani jeho komponenty bez dozoru, ak sa v blízkosti spotrebiča nachádzajú malé deti.
- Spotrebič využíva na sušenie potravín elektrinu. Nikdy neumiestňujte ani jeho komponenty do blízkosti silných zdrojov tepla, na tieto zdroje ani

na horúce povrchy (príklad: kúrenie, pec, oheň). Nevystavujte spotrebič priamym slnečným lúčom. Pri práci so spotrebičom nepoužívajte hrubú silu.

- Veko musí byť počas prevádzky zatvorené a na sušiacich plochách sa nesmie nachádzať veľmi veľa potravín, v opačnom prípade by spotrebič nefungoval správne. Nikdy neblokujte otvory v bielom kryte ventilátora uprostred základne spotrebiča a nezasúvajte do týchto otvorov žiadne predmety, pretože by mohlo dôjsť k prehriatiu a poškodeniu spotrebiča.
- Aj pri správne naloženom veku zo spotrebiča počas prevádzky uniká horúca para. Počas prevádzky sa nikdy tvárou nenakláňajte nad spotrebič a dbajte na to, aby sa do priamej blízkosti zapnutého spotrebiča nedostali predmety citlivé na vlhkosť. Dávajte pozor na kondenzát a paru, ktoré unikajú zo spotrebiča pri zložení veka a sušiacich plôch. neumiestňujte plochy a/alebo veko ihneď po použití spotrebiča na povrch, ktorý nie je odolný teplu ani vlhkosti.
- Neodkladajte na spotrebič a jeho komponenty či príslušenstvo tvrdé, ťažké predmety. Tieto predmety

sa nesmú dostať ani dovnútra spotrebiča a jeho príslušenstva. Sušiacie plochy nie sú vhodné na veľmi ťažké potraviny.

- Pred čistením vždy spotrebič najskôr VYPNITE (stlačte a podržte tlačidlo Zap./Vyp., pokým LCD displej nezhasne) a vyčkajte, pokým spotrebič úplne nevychladne. Nikdy nepoužívajte na čistenie spotrebiča a jeho komponentov či príslušenstva abrazívne alebo tvrdé čistiace prostriedky (napríklad: drôtenky) alebo tvrdé predmety s ostrými hranami. Nikdy nepoužívajte na čistenie spotrebiča agresívne čistiace prostriedky (napríklad: bielidlá) (viď: ‚Starostlivosť a čistenie‘). Nikdy neponárajte základňu spotrebiča alebo jeho napájací kábel do vody ani ich neumývajte v umývačke riadu! Nikdy nevkladajte žiadne predmety do otvorov krytu ventilátora.



## BEZPEČNOSTNÉ OPATRENIA PRI ZAOBCHÁDZANÍ S ELEKTRINOU

Spotrebič využíva na sušenie potravín elektrinu a môže byť pripojený len k zásuvke s ochranným kontaktom a so správnymi menovitými hodnotami (220 - 240 V, striedavý prúd, 50/60 Hz, 8 A). Umiestnite spotrebič do

blízkosti vhodnej zásuvky a pripojte ho k elektrickej sieti bez použitia predlžovacieho kábla alebo viacnásobnej zásuvky.

- Zásuvka by mala byť opatrená prúdovým chráničom, ktorého skratový prúd neprekračuje 30 mA. V prípade pochybností kontaktujte svojho elektrikára.
- Zahraničné elektrické siete nemusia spĺňať vyššie uvedené požiadavky. V zahraničí platia čiastočne odlišné normy pre napájanie elektrickou energiou, preto nie sme schopní konštruovať a testovať spotrebič pre všetky možné elektrické siete. Ak chcete používať spotrebič v zahraničí, najskôr sa prosím uistite, že je tam možná bezpečná prevádzka.
- Nepoužívajte spolu so spotrebičom časové spínače, diaľkové ovládače, predlžovacie káble ani výsuvné zásuvky. Použitá zásuvka musí vždy zostať dobre prístupná, aby ste mohli spotrebič v prípade výskytu poruchy alebo nebezpečenstva ihneď opojiť od elektrickej siete.
- Manipulujte s napájacím káblom opatrne. Napájací kábel nesmie prísť do kontaktu s horúcim povrchom, ostrými rohmi ani pohyblivými dielmi. Dbajte na to, aby napájací kábel nevisel cez hranu pracovnej

dosky. Dbajte na to, aby nikto nemohol zavadiť za napájací kábel a strhnúť tak spotrebič na zem. Nikdy neťahajte ani netrhajte za napájací kábel a dbajte na to, aby ste ho neohli, nepriškripli ani nezamotali. Pri odpájaní spotrebiča od elektrickej siete ťahajte za zástrčku napájacieho kábla, nie za samotný kábel. Nikdy sa nedotýkajte napájacieho kábla ani spotrebiča mokrými rukami, ak je spotrebič pripojený k elektrickej sieti.

- Nikdy neponárajte základňu spotrebiča alebo napájací kábel do vody alebo inej tekutiny a nelejte na základňu spotrebiča a napájací kábel žiadne tekutiny, pretože by mohlo dôjsť k úrazu elektrickým prúdom. Ak sa pod spotrebičom počas prevádzky hromadí voda alebo preteká cez spotrebič alebo napájací kábel, ihneď vytiahnite zástrčku napájacieho kábla zo zásuvky. Na malé množstvo vody (niekoľko kvapiek), ktoré kvapká z potravín na základňu spotrebiča, nemusíte obracať pozornosť. Dodržiavajte pokyny uvedené v kapitole ‚Odstraňovanie problémov‘.



## ČASŤ 2: TECHNICKÉ ÚDAJE

Model:	PHFD 5080
Napájanie:	220 - 240 V AC, 50/60 Hz
Výkon:	max. 400 W
Dĺžka napájacieho kábla:	cca. 95 cm
Hmotnosť:	cca. 2,85 kg
Rozmery:	cca. 300 x 250 x 350 mm vrátane 8 sušiacich plôch (šírka x hĺbka x výška)
Objem:	8 sušiacich plôch, každá s rozmerom 310 x 242 mm, výškou 25 mm, 2 formičky na müsli až pre 8 müsli tyčiniek
Schvaľovacia značka:	

Zmena údajov bez predchádzajúceho upozornenia vyhradená.

## ČASŤ 3: ZOZNÁMENIE S VAŠOU NOVOU SUŠIČKOU



### 1 VEKO S OTVORMI PRE VÝSTUP PARY

Zaistuje správnu a efektívnu prevádzku spotrebiča

### 2 8 TRANSPARENTNÝCH SUŠIACICH PLÔCH

Tvorí spolu s vekom sušiacu komoru

### 3 ZÁKLADŇA SPOTREBIČA

S bielym krytom ventilátora uprostred základne

### 4 OVLÁDACÍ PANEL

S ovládacími prvkami

### 5 LCD DISPLEJ

S nastavenými hodnotami a symbol aktuálneho prevádzkového stavu

### 6 OTOČNÝ VOLIČ

Slúži na nastavenie požadovanej teploty a doby sušenia

### 7 TLAČIDLO ZAP./VYP.

Slúži na zapnutie a vypnutie spotrebiča

### 8 TLAČIDLO ŠTART/STOP

Slúži na spustenie, zastavenie a pokračovanie procesu sušenia

### 9 TLAČIDLO NASTAVENIA

Slúži na prepínanie medzi nastavením teploty a doby sušenia

### Príslušenstvo:

2 silikónové formičky na müsli až pre 8 müsli tyčíniek

## ČASŤ 4: TIPY PRE NAJLEPŠIE VÝSLEDKY

- Pred sušením musíte potraviny náležite pripraviť. Riadte sa pokynmi uvedenými v nasledujúcej kapitole, Príprava: Na spracovanie sú vhodné len potraviny bezchybnej kvality.
- Správny čas sušenia závisí od druhu potravín, ich čerstvosti, hrúbky plátkov alebo kúskov a požadovanej akosti (viď: Príprava).
- Veľmi veľké kusy sa lepšie usušia, ak ich pred spracovaním v spotrebiči nakrájate na plátky alebo kúsky. Veľmi malé marhule, broskyne a hrušky však môžete sušiť v poloviciach. V takomto prípade trvá podstatne dlhšie, než sa potraviny usušia. Dbajte však na to, aby hrúbka polovic ovocia neprekračovala 2 cm. V opačnom prípade sa ovocie nezmestí na sušiacu plochu a vzdialenosť medzi ovocím a ďalšou plochou alebo vekom bude veľmi malá. Nebude tak zaistená dostatočná cirkulácia vzduchu.
- Potraviny s intenzívnou vôňou (napríklad: cibuľa, cesnak) môžu ovplyvniť chuť iných potravín, ak ich spracováate spoločne v jednom sušiacom procese. Takéto potraviny roztrieďte a usušte ich zvlášť. Medzi jednotlivými sušiacimi procesmi vyčistite spotrebič, aby nedošlo k negatívnemu ovplyvneniu vône jednotlivých potravín. Ak naplníte sušiacu plochu potravinami zhora dolu, optimalizujete cirkuláciu vzduchu v sušiacей komore (je tvorená sušiacimi plochami). Prípadne môžete striedať plochy s veľmi hrubými kúskami potravín s prázdnyimi plochami. Vždy používajte minimálne 5 sušiacich plôch, aj keď niektoré plochy zostanú prázdne. Dosiahnete tak efektívnu cirkuláciu vzduchu.
- **Neodkladajte žiadne potraviny priamo na základňu spotrebiča! Dbajte vždy na to, aby nedošlo k blokovaniu otvorov v kryte ventilátora kúskami potravín čiastočne prepadávajúcimi plochou.**
- Jednotlivé kúsky potravín položte na sušiacu plochu oddelene od seba a ponechajte medzi nimi mierny odstup. Kúsky potravín by sa nemali prekryvať ani sa navzájom dotýkať, aby medzi nimi dochádzalo k správnej cirkulácii vzduchu. V takomto prípade sa potraviny rovnomerne usušia a nezlepia sa. Neumiestňujte na sušiacu plochu veľmi veľa potravín.
- Sušiacia komora musí byť počas prevádzky spotrebiča zakrytá vekom. Bez veka dochádza k negatívnemu ovplyvneniu vône a kvality potravín aj funkčnosti spotrebiča. Ak chcete sušiacu komoru počas prevádzky spotrebiča otvoriť, použite funkciu pauzy. Keď opäť správne zostavíte sušiacu komoru a zakryjete ju vekom, tlačidlom Štart/Stop obnovte prevádzku (viď: „Ovládanie / Funkcia pauzy“). Vyvarujte sa však dlhšieho prerušenia prevádzky. Funkcia pauzy zastaví len ventilátor a ohrevné teleso. Odpočítavanie nastavenej doby sušenia aj naďalej pracuje, pretože potraviny sa – ak nevyberiete sušiacu plochu zo spotrebiča – stále usušia v teplej sušiacей komore. Dbajte však na to, aby ste v prípade častejších a dlhších prerušení prevádzky spotrebiča nastavili dlhší čas sušenia. Počas sušiaceho procesu je teplota na najnižšej ploche najvyššia. Preto by ste mali potraviny, ktoré vyžadujú najvyššiu teplotu, uložiť na dolnú plochu. Ak chcete dosiahnuť rovnomerné sušenie na všetkých plochách, mali by ste rozmiestnenie plôch počas sušenia pravidelne meniť. V takomto prípade aktivujte funkciu pauzy.
- Skladujte sušené potraviny v sterilizovanej, suchej nádobe v chladničke. Ak je to možné, mali by ste pri balení potravín do nádob a vreciek použiť vákuovú zväračku PHILCO. Dbajte však na to, že sa vlastnosti a charakter sušených potravín môžu už po krátkom čase zmeniť. Spotrebujte usušené potraviny čo najskôr.
- Na skladovanie sušených potravín zvolte nádoby, ktoré sú stabilné minimálne do 100 °C. Pred použitím sterilizujte nádoby vo vriacej vode. Na vysušenie nádob však NEPOUŽÍVAJTE utierky, pretože by mohlo dôjsť k opätovnej kontaminácii nádob. Nechajte nádoby vysušiť na vzduchu.

## ČASŤ 5: PRÍPRAVA

Všetky potraviny starostlivo umyte pod tečúcou pitnou vodou. Odstráňte všetky nepoživatelné časti (napríklad: šupky, stonky, jadrá a kôstky). V závislosti od druhu potravín, ktoré chcete usušiť, vykonajte nasledujúce kroky. Nasledujúce pokyny sú však mienené len ako odporúčania, namiesto ktorých môžete uprednostniť iný postup. Pred sušením by ste však mali potraviny dôkladne osušiť a až potom ich rozmiestniť na sušiace plochy.

### DÔLEŽITÉ:

Jednotlivé kúsky potravín nesmú byť hrubšie ako cca. 2 cm.

### SUŠENIE OVOCIA

Zmiešajte vodu s ovocnou šťavou v pomere 1:8 a ponorte do tohto roztoku ovocie určené na sušenie na cca. 2 minúty. Ak spracovávate ovocie, ktoré pôsobením vzduchu môže zmeniť farbu (napríklad: jablká), pridajte do roztoku trochu citrónovej šťavy.

Ovocie	Príprava	Vlastnosti ovocia po usušení	Dĺžka sušenia [v hodinách]
<b>Jablká</b>	odstráňte jadrá, olúpte a nakrájajte na plátky	mäkké a ohybné	5 - 6
<b>Banány</b>	olúpte a nakrájajte na 3 až 4 mm hrubé plátky	chrumkavé	8 - 38
<b>Čerešne</b>	podľa prania vykôstkujte, keď čerešne trochu zoschnú	pevné	3 - 34
<b>Datle</b>	sušte vcelku alebo vykôstkujte a nakrájajte na plátky	pevné	6 - 72
<b>Figy</b>	nakrájajte na plátky	pevné	6 - 26
<b>Hroznové víno</b>	sušte vcelku	mäkké	8 - 72
<b>Nektárinky</b>	rozpoľte a nechajte preschnúť na vzduchu, vykôstkujte, keď ovocie trochu zoschne	mäkké a ohybné	8 - 26
<b>Pomarančová kôra</b>	nakrájajte na prúžky	mäkké a ohybné	8 - 16
<b>Broskyne</b>	rozpoľte a nechajte preschnúť na vzduchu, vykôstkujte, keď ovocie trochu zoschne	mäkké a ohybné	10 - 34
<b>Hrušky</b>	odstráňte jadrá, olúpte a nakrájajte na plátky; malé hrušky môžete sušiť prekrôjené na polovicu	mäkké a ohybné	8 - 72

## SUŠENIE ZELENINY

Starostlivo umyte a odstráňte všetky nepoživatelné časti (napríklad: stonky).

Väčšinu druhov zeleniny by ste mali pred samotným sušením blanširovať (varte vo vode, v pare alebo vyprážajte na oleji cca. 3 až 5 minút). Nechajte zeleninu dobre odkvapkať. Potom ju na cca. 2 minúty ponorte do citrónovej šťavy a utrite dosucha.

Zelenina	Príprava	Vlastnosti zeleniny po usušení	Dĺžka sušenia [v hodinách]
<b>Artičoky</b>	nakrájajte na cca. 1 cm hrubé plátky	mäkké a ohybné	5 - 6
<b>Špargľa</b>	nakrájajte na cca. 2 až 3 cm hrubé plátky	tvrdé, krehké	6 - 14
<b>Fazuľa</b>	narežte a varte v pare, pokým nebudú sklenené	tvrdé, krehké	8 - 26
<b>Repa, červená repa</b>	varte v pare, ochladte a odrežte špičku a koreň	tvrdé, krehké	8 - 30
<b>Karfiol</b>	narežte a varte v pare cca. 3 až 5 minút, rozoberte na malé ružičky alebo nakrájajte na plátky	tvrdé, krehké	6 - 20
<b>Kapusta</b>	odstráňte niekoľko vrchných listov, nakrájajte na tenké plátky	pevné	6 - 14
<b>Mrkva</b>	odkrojte koreň a listy, varte v pare, pokým mrkva nezmäkne, nakrájajte na prúžky alebo plátky	pevné, nie veľmi tvrdé	6 - 12
<b>Zeler</b>	nakrájajte na cca. 1 cm hrubé prúžky alebo plátky	tvrdé, krehké	6 - 14
<b>Pór</b>	narežte, prípadne rozpoľte po dĺžke	tvrdé, krehké	6 - 10
<b>Uhorky</b>	podľa želania olúpte, nakrájajte na 1 až 2 cm hrubé plátky	pevné	6 - 18
<b>Baklažán</b>	nakrájajte na cca. 1 cm hrubé plátky	tvrdé, krehké	6 - 18
<b>Cesnak</b>	olúpte strúčiky a prepoľte	tvrdé, krehké	6 - 16
<b>Čerstvé korenie</b>	celé zrnká	pevné	8 - 14
<b>Huby</b>	na plátky alebo vcelku	pevné	6 - 14
<b>Cibuľa</b>	odkrojte koreň a špičku, olúpte, nakrájajte na kolieska	tvrdé, krehké	8 - 14
<b>Hrášok</b>	varte v pare cca. 3 až 5 minút	tvrdé, krehké	8 - 14

<b>Sladká paprika</b>	odstráňte semenka a stonku, nakrájajte na 1 cm hrubé plátky alebo kolieska	tvrdé, krehké	4 - 14
<b>Zemiaky</b>	nakrájajte na plátky alebo prúžky, varte v pare 8 až 10 minút	tvrdé, krehké	6 - 18
<b>Rebarbora</b>	olúpte, nakrájajte na plátky	bez vody	8 - 38
<b>Špenát</b>	varte v pare, pokým listy nevyschnú	tvrdé, krehké	6 - 16
<b>Paradajky</b>	olúpte, rozpoľte alebo nakrájajte na plátky	pevné	8 - 24
<b>Tekvica</b>	olúpte, nakrájajte na cca. 1 cm hrubé plátky	tvrdé, krehké	6 - 18

## MÄSO, HYDINA A RYBY

- Marinovaním v marináde s obsahom soli vyťahnite z mäsa vlhkosť. Mäso tak zostane čerstvé. Marinádu vytvoríte pridaním 1/4 kávovej lyžičky soli do 1/2 pohára tekutiny. Marinádu okoreňte podľa chuti (napríklad: paradajková omáčka, cesnak, cibuľa a korenie). Po marinovaní nakrájajte mäso na prúžky. Mäso sušte 2 až 8 hodín, pokým prúžky nebudú suché.
- Hydinu musíte pred sušením tepelne upraviť. Kúsky hydiny varte v pare alebo vyprážajte, pokým nebudú hotové. Potom ich sušte 2 až 8 hodín.
- Ryby by ste mali variť v pare, vyprážať alebo cca. 20 minút piecť v rúre. Potom ich sušte 2 až 8 hodín.

## INÉ DRUHY POTRAVÍN

- **Bylinky** by ste mali pred sušením umyť, opatrne usušiť a odstrániť všetky zvädnuté časti. Potom rozložte celé listy (so stonkami) na sušiacie plochy. Uchovávajte usušené listy vcelku. Až potom krátko pred použitím by ste mali odstrániť stonky a bylinky rozomlieť alebo rozdrviť. Týmto spôsobom zachováte ich plnú arómu.
- Ak chcete usušiť čerstvé **vanilkové struky**, najskôr odstráňte všetky nepoživatelné časti strukov a struky opatrne utrite dosucha. Potom rozprestrite vanilkové struky na sušiacie plochy a sušte ich 2 až 6 hodín.
- **Plátky chleba** by ste mali sušiť bez kôrky. Sušte ich 30 minút až 2 hodiny. Ak plátky chleba pred sušením okoreníte, získate vynikajúcu desiatu..

## ČASŤ 6: PRED PRVÝM POUŽITÍM

**⚠ VAROVANIE – Nikdy nenechávajte malé deti hrať sa so spotrebičom, jeho časťami alebo s obalovým materiálom!** Ak spotrebič nepoužívate alebo ho chcete vyčistiť, vždy najskôr vytiahnite zástrčku napájacieho kábla zo zásuvky a nechajte spotrebič vychladnúť. Nikdy nepostavte ani neponorte základňu spotrebiča alebo napájací kábel do vody alebo inej tekutiny. Nelejte na základňu spotrebiča ani napájací kábel žiadne tekutiny. Nepoužívajte agresívne ani abrazívne čistiace prostriedky, pretože by mohlo dôjsť k poškodeniu povrchu spotrebiča. **Nikdy neumývajte základňu spotrebiča alebo napájací kábel v umývačke riadu.**

1. Opatrne vyjmete spotrebič a všetky jeho komponenty z obalu. Uistite sa, že žiadne komponenty nechýbajú a že nedošlo k ich poškodeniu (viď: ‚Zoznámenie s Vašou novou sušičkou‘). Pred použitím bezpodmienečne odstráňte zo spotrebiča všetky obaly, reklamné materiály a nálepky. **NEODSTRÁŇUJTE** však výrobný štítok.
2. Pred prvým použitím a po každom ďalšom skladovaní vyčistite spotrebič (viď: ‚Starostlivosť a čistenie‘).

**DÔLEŽITÉ** – Sušiace plochy majú dve polohy. Jedna je na skladovanie, keď jednotlivé sušiace plochy do seba zapadajú. A druhá, ktorú docielite otočením sušiacich plôch o 180°, keď sa utvorí medzi sušiacimi plochami priestor na sušenie potravín.

## ČASŤ 7: OVLÁDANIE

**!** **VAROVANIE** – Dbajte vždy na to, aby sa spotrebič a všetky jeho komponenty aj príslušenstvo nedostali do rúk malým deťom. Spotrebič slúži na sušenie potravín a na tento účel využíva elektrinu. Nikdy sa nepokúšajte používať na prevádzku spotrebiča iné tepelné zdroje. Dbajte na to, aby nedošlo k postriekaniu základne spotrebiča tekutinami alebo vniknutiu tekutín do základne. Používajte spotrebič len spôsobom popísaným v tomto návode na obsluhu. Ak už spotrebič nechcete používať, nezabudnite vytiahnuť zástrčku napájacieho kábla zo zásuvky.

Ak počas prevádzky vytečie na alebo pod spotrebič voda, ihneď vytiahnite zástrčku napájacieho kábla zo zásuvky (viď: ‚Odstraňovanie problémov‘). Niekoľko kvapiek vody alebo šťavy na povrchu základne spotrebiča však nepredstavujú žiadny dôvod na znepokojenie. Pri práci so spotrebičom nikdy nepoužívajte hrubú silu. Umiestnite spotrebič len na pevnú, rovnú, vodorovnú a suchú pracovnú plochu. Nikdy neumiestňujte spotrebič na hranu pracovnej plochy alebo na naklonený povrch.

Počas prevádzky: Počas prevádzky nehýbte so spotrebičom. Ventiláčne otvory v spotrebiči musia vždy zostať voľné, aby sa predišlo prehriatiu spotrebiča a riziku požiaru či úrazu elektrickým prúdom. Nikdy neblokujte otvory v bielom kryte ventilátora uprostred základne spotrebiča, pretože by mohlo dôjsť k prehriatiu a poškodeniu spotrebiča. Potraviny určené na sušenie pokladajte vždy len na sušiacie plochy, nikdy nie na povrch základne spotrebiča.

**DÔLEŽITÉ** – Kúsky potravín by nemeli byť hrubšie ako cca. 2 cm. V opačnom prípade nebudú sušiacie plochy správne dosadať na seba a dôjde k značnému zníženiu cirkulácie vzduchu.

1. Pripravte potraviny, ktoré chcete usušiť (viď: ‚Tipy pre najlepšie výsledky‘ a ‚Príprava‘).
2. Zložte veko a sušiacie plochy. Postavte základňu spotrebiča na vhodnú pracovnú dosku v blízkosti vhodnej zásuvky nainštalovanej v stene.
3. Rozdeľte pripravené potraviny na sušiacie plochy. Ponechajte medzi jednotlivými kúskami vždy trochu miesta, aby bola umožnená dobrá cirkulácia vzduchu. Podrobnejšie informácie nájdete v kapitole ‚Tipy pre najlepšie výsledky‘.
4. Naložte naplnené sušiacie plochy na základňu spotrebiča (viď: ‚Tipy pre najlepšie výsledky‘). Ak ste nenaplnili všetky plochy, umiestnite prázdne plochy dolu a plné hore. Vždy používajte minimálne 5 sušiacich plôch. Zakryte sušiacu komoru (tvorenú sušiacimi plochami) vekom.

**DÔLEŽITÉ** – Vždy najskôr naložte na spotrebič veko a až potom zapnite spotrebič. Bez veka nebude spotrebič správne pracovať a vôňa Vašich potravín sa ľahšie vyparí.






**POKYN**

Čas potrebný na usušenie závisí od množstva a druhu potravín, hrúbky jednotlivých kúskov a vlastnostiach usušených potravín, ktoré chcete dosiahnuť.

5. Zasuňte zástrčku napájacieho kábla do vhodnej zásuvky. Rozsvieti sa LCD displej a zobrazí prednastavené hodnoty pre teplotu a dĺžku sušenia: 40 °C a 10:00 hodín.

**POZOR** – Nelejte do spotrebiča žiadnu vodu. Počas prevádzky sa však na kryt základne spotrebiča môže dostať niekoľko kvapiek vody alebo šťavy. To je možné predovšetkým pri veľmi vlhkých potravinách a nepredstavuje to dôvod k obavám.

6. Stlačením tlačidla SET nastavíte teplotu. Na LCD displeji bliká teplota. Pomocou otočného voliča nastavte požadovanú hodnotu. Môžete nastaviť hodnoty od 35 do 70 °C v krokoch po 1 °C. Opätovným stlačením tlačidla SET prejdete k nastaveniu času sušenia. Pomocou otočného voliča nastavte požadovaný čas sušenia zobrazený na LCD displeji. Môžete nastaviť čas sušenia v rozmedzí od 30 minút do 7 hodín v krokoch po 30 minútach. Stlačením tlačidla Štart/Stop ► || spustíte proces sušenia.
7. Počas celého procesu sušenia bliká na displeji prevádzkový symbol . Keď sa spotrebič nahreje na nastavenú teplotu, začne časovač odpočítavať čas zostávajúci do ukončenia procesu.
8. Vyčkajte na dokončenie procesu sušenia. Na displeji sa zobrazí „0“, zaznie akustický signál a na LCD displeji bude niekoľko sekúnd blikáť symbol ukončenia prevádzky . Spotrebič sa potom automaticky vypne a z LCD displeja zmiznú všetky hodnoty.

 **POZOR** – Predtým ako necháte spotrebič pracovať bez dozoru sa najskôr uistite, že spotrebič pracuje bezchybne (viď: ‚Bezpečnostné pokyny‘). Ak je povrch základnej dosky znečistený niekoľkými kvapkami tekutiny, utrite ju. Uistite sa, že sa odpočítava nastavený čas sušenia, pretože len v takomto prípade bude automatické vypnutie po uplynutí nastaveného času sušenia správne pracovať.

**POKYN**

Proces sušenia môžete kedykoľvek prerušiť alebo zastaviť (viď: ‚Funkcia pauzy‘). Použite funkciu pauzy, keď chcete zmeniť nastavenú teplotu počas procesu sušenia, skontrolovať stav potravín alebo zmeniť poradie sušiacich plôch.

**DÔLEŽITÉ** – Sušiace plochy a potraviny môžu byť horúce. Okrem toho zo spotrebiča môže vychádzať para a vytekať kondenzát.

9. Ak sú potraviny dokonale suché, zložte zo základne spotrebiča celú sušiacu komoru (sušiace plochy a veko). Vyberte z komory usušené potraviny. Vložte potraviny do sterilizovanej nádoby alebo vrečka. Ak je to možné, použite na zabalenie usušených potravín vákuovú baličku.

**POKYN**

Nehýbte so spotrebičom, ak je zapnutý alebo sa na jeho základni nachádzajú sušiace plochy. V opačnom prípade by sušiace plochy mohli spadnúť. Ak chcete základňu spotrebiča presunúť na iné miesto, vždy najskôr zložte sušiace plochy.

**POKYN**

Nenechávajte spotrebič pracovať zbytočne, zabránite tak zbytočnej spotrebe energie. Každý sušiaci proces môžete kedykoľvek prerušiť, a to stlačením a podržaním tlačidla Zap./Vyp., pokiaľ LCD displej nezhasne.

10. Ak už spotrebič nechcete používať, uistite sa, že je vypnutý (LCD displej je tmavý a prázdny).

Vytiahnite zástrčku napájacieho kábla zo zásuvky.


11. Po ukončení prevádzky vyčistite spotrebič a všetky použité komponenty aj príslušenstvo (vid: „Starostlivosť a čistenie“).

**FUNKCIA PAUZY**

Ak chcete počas sušiaceho procesu otvoriť sušiacu komoru, mali by ste použiť funkciu pauzy. Po aktivácii funkcie pauzy môžete tiež opäť nastaviť teplotu, pri ktorej sa budú potraviny sušiť.

**POKYN**

Keď opäť zostavíte sušiacu komoru, tlačidlom Štart/Stop opäť zapnete ohrevné teleso. V opačnom prípade sušiacia komora vychladne.

1. Stlačením tlačidla Štart/Stop ► || počas sušiaceho procesu vypnete ohrevné teleso a ventilátor. Rozsvieti sa LCD displej a zobrazí sa **nastavený** čas sušenia.
2. Ak chcete nastaviť inú teplotu, stlačte tlačidlo SET a zvolte pomocou otočného voliča novú teplotu.
3. Opätovným stlačením tlačidla Štart/stop obnovíte zastavený proces sušenia. LCD displej opäť zobrazuje zostávajúci čas sušenia aktuálneho sušiaceho procesu. Ak chcete sušiaci proces prerušiť, stlačte a podržte tlačidlo Zap./Vyp. , pokiaľ LCD displej nestmavne. Potom môžete spotrebič opäť zapnúť s prednastavenými hodnotami (50 °C, 6:00 hodín), a to krátkym stlačením tlačidla Zap./Vyp.

**VÝROBA MÜSLI TYČINIEK**

Pomocou tohto spotrebiča môžete vyrobiť vlastné müsli tyčinky, ktoré si môžete zabaliť na cestu alebo nachystať ako malú desiatu. Na výrobu müsli tyčínok použijete špeciálne formičky, ktoré boli dodané spolu so spotrebičom.

1. Pripravte si müsli hmotu podľa svojho obľúbeného receptu.
2. Rozdeľte müsli hmotu do priehlbín vo formičkách. Dbajte však na to, aby ste jednotlivé priehlbiny nepreplnili.

## POKYN

Môžete naplniť priehlbiny až po okraj. Spolu s mäsli tyčinkami môžete na plochách sušiť aj iné potraviny, v takomto prípade sa však môže predĺžiť čas potrebný na usušenie potravín.

3. Vložte naplnené mäsi formičky na jedno zo sušiacich plôch a uveďte spotrebič do prevádzky.
4. Nechajte spotrebič pracovať podľa pokynov uvedených v recepte, pokým mäsi tyčinky nedosiahnu požadovanú konzistenciu. Všeobecne je nutné nastaviť najvyššiu teplotu.
5. Vyberte mäsi formičky zo spotrebiča a opatrne vyklepnite alebo vytlačte mäsi tyčinky na dostatočne veľký tanier alebo tácku.
6. Ak sú mäsi tyčinky ešte veľmi vlhké, opatrne ich položte na najnižšiu sušiacu plochu a nechajte spotrebič ešte chvíľu pracovať.

## FUNKCIA MUTE

### Vypnutie zvukového signálu

Stlačením a podržaním tlačidla SET na dlhšie ako 3 sekundy aktivujete režim stlmenia zvuku. Na konci procesu sušenia zariadenie nepípne a zobrazí symbol (🔇). Je to užitočné, ak chcete sušiť cez noc. Nastavenie sa uloží, pokým opäť nestlačíte tlačidlo SET na dlhšie ako 3 sekundy a symbol stlmenia zmizne.


## ČASŤ 8: ODSTRAŇOVANIE PROBLÉMOV

Ak by sa počas práce so sušičkou vyskytli problémy, nájdete v nasledujúcej tabuľke ich riešenie.

Problém	Príčina	Riešenie problému
Po zasunutí zástrčky napájacieho kábla do zásuvky zostáva LCD displej tmavý.	Do spotrebiča nejde žiadny prúd.	Je zástrčka napájacieho kábla zasunutá do vhodnej zásuvky so správnymi menovitými hodnotami (viď: 'Bezpečnostné opatrenia pri zaobchádzaní s elektrinou')? Skontrolujte pripojením lampičky, či do tejto zásuvky ide prúd.
	Vyskytol sa vážny problém. Mohlo dôjsť k poškodeniu napájacieho kábla.	Vytiahnite zástrčku napájacieho kábla zo zásuvky. Kontaktujte autorizované servisné stredisko.
Spotrebič je pod prúdom, ale LCD displej zostáva tmavý.	Aktivovalo sa automatické vypnutie LCD displeja.	Z dôvodu úspory energie sa podsvietenie LCD displeja po 20 sekundách bez stlačenia ľubovoľného tlačidla automaticky vypne. To je v poriadku. Stlačením tlačidla SET opäť zapnete podsvietenie LCD displeja.
	Podsvietenie LCD displeja nefunguje.	Kontaktujte autorizované servisné stredisko.
	Po ukončení sušiacего procesu sa spotrebič automaticky vypne.	To je v poriadku. Krátkym stlačením tlačidla Zap./Vyp. spotrebič opäť zapnete (viď: 'Ovládanie').
Spotrebič nereaguje na otočný ovládač.	Nestlačili ste tlačidlo SET.	Ak chcete nastaviť požadované hodnoty pre teplotu a čas sušenia, musíte najskôr stlačiť tlačidlo SET.
	Spotrebič sa opäť prepol do pohotovostného režimu.	Ak po stlačení tlačidla SET nevykonáte žiadne ďalšie nastavenie, spotrebič sa po uplynutí cca. 5 až 6 sekúnd prepne do pohotovostného režimu a na LCD displeji už neblíkajú žiadne hodnoty. Opäť stlačte tlačidlo SET (viď: 'Ovládanie').
	Pri nastavovaní teploty ste už dosiahli maximálnu alebo minimálnu hodnotu.	Môžete nastaviť teplotu v rozmedzí od 35 do 70 °C. Otočte voličom v opačnom smere.
	Sušiaci proces už prebieha.	Ak už sušiaci proces prebieha, nie je možné vykonať zmenu nastavenej teploty a doby sušenia. Zastavte sušiaci proces tlačidlom Štart/Stop a pokúste sa o to opäť (viď: 'Ovládanie / Funkcia pauzy').

Spotrebič pracuje, aj keď je LCD displej tmavý.	Aktivovalo sa automatické vypnutie podsvietenia LCD displeja.	Z dôvodu úspory energie sa po uplynutí 20 sekúnd bez stlačenia ľubovoľného tlačidla automaticky vypne podsvietenie LCD displeja. Nie sú potrebné žiadne opatrenia. Ak chcete podsvietenie LCD displeja opäť zapnúť, stlačte tlačidlo SET.
Spotrebič pracuje, ale nastavený čas sušenia neubieha.	Čas potrebný na zahriatie spotrebiča na požadovanú teplotu sa môže výrazne predĺžiť, ak zvýšite nastavenú teplotu v sušiacей komore.	Odpočet začne až po dosiahnutí nastavenia teploty v sušiacей komore. Čas potrebný na dosiahnutie nastavenej teploty závisí od nastavenej teploty, množstva potravín v sušiacей komore a teploty v miestnosti, v ktorej sa spotrebič nachádza. Dajte spotrebiču viac času.
	Okolité teplota je veľmi nízka.	Ak ste na spotrebiči nastavili vysokú teplotu a spotrebič pracuje pri nízkej okolitej teplote (pod 21 °C), nemusí byť dosiahnutá nastavená teplota. Premiestnite spotrebič do teplejšej miestnosti alebo ručne nastavte sušiaci program.
LCD displej bliká, ale potraviny sa nesušia.	Nastavená teplota je nižšia ako okolitá teplota.	Nastavte na spotrebiči trochu vyššiu teplotu (viď: 'Ovládanie').
	Vzdušná vlhkosť v miestnosti, v ktorej sa spotrebič nachádza, je veľmi vysoká.	Sušiaci proces závisí aj od vlhkosti nasávaného vzduchu. Ak je vzdušná vlhkosť veľmi vysoká, trvá usušenie potravín výrazne dlhšie. Zvoľte dlhší čas sušenia, premiestnite spotrebič do miestnosti s nižšou vzdušnou vlhkosťou alebo zvoľte vyššiu teplotu.
	Poistka v spotrebiči je chybná alebo došlo k poruche ohrevného telesa.	Kontaktujte autorizované servisné stredisko.
Potraviny sa za očakávaný čas dostatočne neusušia.	Nakrájali ste potraviny na veľmi veľké kusy alebo hrubé plátky.	Nakrájajte potraviny na tenšie plátky alebo menšie kusy.
	Vložili ste na sušiacе plochy veľmi veľa kúskov.	Medzi jednotlivými kúskami potravín musí zostať trochu miesta, aby mohol cirkulovať vzduch. V prípade potreby odoberte časť potravín z plôch a spracujte potraviny v menších porciách.
	Potraviny sú veľmi vlhké.	Predĺžte čas sušenia. Ak na základňu spotrebiča kvapká šťava, utrite základňu dosucha. Veľmi šťavnaté potraviny pred sušením opatrne osušte suchou kuchynskou utierkou. Veľmi vlhké kusy môžete prípadne najskôr nechať trochu oschnúť na vzduchu.

## ČASŤ 9: STAROSTLIVOSŤ A ČISTENIE

 **VAROVANIE** – Ak už spotrebič nebudete používať alebo ho chcete vyčistiť, vždy ho najskôr VYPNETE (stlačte a podržte tlačidlo Zap/Vyp., pokým LCD displej nestmavne), vytriahnite zástrčku napájacieho kábla zo zásuvky a nechajte spotrebič vychladnúť. **Vždy dbajte na to, aby sa všetky komponenty spotrebiča nachádzali mimo dosahu malých detí.**

**Nikdy nelejte tekutiny na základňu spotrebiča alebo napájací kábel. Neumiestňujte ani neponárajte základňu spotrebiča alebo napájací kábel do tekutín.**

**NIKDY neumývajte základňu spotrebiča alebo napájací kábel v umývačke riadu!**

Nikdy nestrkajte žiadne predmety do otvorov bieleho krytu ventilátora. V opačnom prípade by mohlo dôjsť k poškodeniu ventilátora

Na čistenie spotrebiča a jeho príslušenstvo nikdy nepoužívajte agresívne chemikálie (napríklad: bieliná, rozpúšťadlá), abrazívne čistiace prostriedky alebo abrazívne pomôcky (napríklad: drôtenky), pretože by mohlo dôjsť k poškodeniu povrchu spotrebiča.

Nikdy nepoužívajte tvrdé predmety ani predmety s ostrými hranami (napríklad: nože, škrabky).

Nikdy nepoužívajte hrubú silu!

V závislosti od použitia sa vnútorné steny sušiacej komory môžu potiahnuť matnou vrstvou. Toto znečistenie je spôsobené výparmi z potravín. Aby ste predišli rastu zárodkov a tvorbe nepríjemného zápachu, mali by ste všetky použité časti spotrebiča po každom použití umyť.

1. Pred presunutím alebo čistením spotrebiča vytriahnite zástrčku napájacieho kábla zo zásuvky a nechajte spotrebič vychladnúť.
2. Zložte zo základne spotrebiča všetky sušiacie plochy spolu s vekom a odoberte všetky potraviny z plôch.
3. Utrite celú základňu spotrebiča mäkkou, vlhkou utierkou. Ak sa na hornom kryte základne stále nachádzajú šmuhy, utrite kryt utierkou navlhčenou najskôr trochu prostriedku na umývanie riadu a potom čistou vodou. Potom utrite základňu spotrebiča dosucha mäkkou, čistou utierkou.
4. Umyte všetky sušiacie plochy, veko a formičky na mäsi tyčinky (ak ste ich použili) v teplej vode s trochu prostriedku na umývanie riadu. Potom všetko starostlivo opláchnite pod tečúcou vodou.


### POKYN

Ak k sušiacim plochám, veku alebo formičkám na mäsi tyčinky prischnú zvyšky potravín, namočte tieto diely na cca. 10 minút do teplej vody s trochu prostriedku na umývanie riadu. Potom opakujte krok 4.

5. Vysušte všetky diely a nechajte ich ešte 30 minút vysušiť na vzduchu mimo dosahu malých detí.

Prípadne môžete umyť sušiacie plochy, veko a formičky na mäsi tyčinky v umývačke riadu. V takomto prípade vložte tieto diely do horného koša a zvolte nízku teplotu.

## ČASŤ 10: SKLADOVANIE

 **VAROVANIE** – Nikdy nenechávajte malé deti hrať sa so spotrebičom alebo jeho komponentmi. Ak spotrebič nebudete dlhší čas potrebovať, vytiahnite zástrčku napájacieho kábla zo zásuvky a nechajte spotrebič vychladnúť.

Neodkladajte na spotrebič ani jeho časti žiadne ťažké, tvrdé predmety.

Nevkladajte takéto predmety dovnútra spotrebiča. Nikdy nepoužívajte komponenty a príslušenstvo spotrebiča pre iné spotrebiče alebo na iný účel, ktorý nie je uvedený v tomto návode na obsluhu. Nikdy nepresúvajte spotrebič ťahaním za napájací kábel. Manipulujte s napájacím káblom opatrne. Dbajte na to, aby nedošlo k jeho prelomeniu, pricvaknutiu alebo zamotaniu. Neťahajte ani netrhajte za kábel.

1. Pred skladovaním spotrebič najskôr vyčistite (viď: „Starostlivosť a čistenie“). Najskôr zložte sušiacie plochy zo základne a až potom základňu presuňte. V opačnom prípade by sušiacie plochy mohli spadnúť.
2. Skladujte základňu spotrebiča na vodorovnom, suchom, čistom a bezmrazom mieste, z ktorého nemôže spadnúť a na ktorom sú všetky komponenty spotrebiča chránene pred priamymi slnečnými lúčmi a nachádzajú sa mimo dosahu malých detí.
3. Uložte napájací kábel voľne okolo základne spotrebiča.
4. Postavte sušiacie plochy na základňu spotrebiča a naložte na ne veko.

## POKYNY A INFORMÁCIE TÝKAJÚCE SA LIKVIDÁCIE POUŽITÝCH OBALOVÝCH MATERIÁLOV

Obalové materiály zlikvidujte na verejnom mieste pre likvidáciu odpadu.

### LIKVIDÁCIA POUŽITÝCH ELEKTRICKÝCH A ELEKTRONICKÝCH SPOTREBIČOV



Význam symbolu na výrobku, jeho príslušenstve alebo obale znamená, že s týmto výrobkom nesmie byť zaobchádzané ako s komunálnym odpadom. Tento výrobok zlikviduje na príslušnom zbernom mieste pre recykláciu odpadu z elektrických a elektronických zariadení.

Poprípade je možné v niektorých štátoch Európskej únie alebo iných európskych štátoch vrátiť svoje výrobky miestnemu predajcovi, v prípade kúpy podobného nového výrobku. Správna likvidácia tohto výrobku pomôže ušetriť cenné prírodné zdroje a pomôcť pri prevencii prípadného negatívneho vplyvu na životné prostredie a ľudské zdravie, ku ktorému by mohlo dôjsť v dôsledku nesprávnej likvidácie odpadu. Podrobnejšie informácie získate od miestneho úradu alebo v najbližšom stredisku pre zber odpadu. Nesprávna likvidácia tohto typu odpadu môže podliehať vnútroštátnym predpisom o pokutách.

### Pre podnikateľské subjekty v Európskej únii

Ak chcete zlikvidovať elektrické alebo elektronické zariadenie, vyžiadajte si potrebné informácie od svojho predajcu alebo dodávateľa.

### Likvidácia v iných štátoch mimo Európskej únie

Ak chcete zlikvidovať tento výrobok, vyžiadajte si nevyhnutné informácie o správnom spôsobe likvidácie od miestnych úradov alebo svojho predajcu.



Tento výrobok spĺňa všetky základné požiadavky nariadenia EÚ, ktoré sa naň vzťahujú.

Zmeny v texte, dizajne a technických údajoch sa môžu vyskytnúť bez predchádzajúceho upozornenia a vyhradujeme si právo vykonať tieto zmeny.





# SUSZARKA DO ŻYWNOCÍ

## PHFD 5080

Instrukcja obsługi

Szanowny Kliencie,  
Dziękujemy za zakup produktu marki PHILCO. Aby urządzenie dobrze Ci służyło, przeczytaj wszystkie wskazówki zawarte w tej instrukcji obsługi.

# SPIS TREŚCI

CZĘŚĆ 1: WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA .....	3
CZĘŚĆ 2: DANE TECHNICZNE.....	11
CZĘŚĆ 3: ZAPOZNANIE Z URZĄDZENIEM.....	12
CZĘŚĆ 4: JAK OSIĄGNĄĆ NAJLEPSZE WYNIKI.....	13
CZĘŚĆ 5: PRZYGOTOWANIE.....	14
CZĘŚĆ 6: PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM.....	17
CZĘŚĆ 7: STEROWANIE .....	18
CZĘŚĆ 8: ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW .....	22
CZĘŚĆ 9: KONSERWACJA I CZYSZCZENIE.....	24
CZĘŚĆ 10: PRZECHOWYWANIE.....	25

## SZANOWNA KLIENTKO, SZANOWNY KLIENCIE!

Dzięki nowej suszarce będziesz mógł gotować lub piec ze specjalnych surowców lub przygotować zdrowe przekąski. Produkty, które sam wysuszysz, nie zawierają substancji konserwujących, barwników ani sztucznych wzmacniaczy smaku. Podczas gdy smak żywności w wyniku odparowania wody będzie jeszcze intensywniejszy, substancje odżywcze zostaną w dużej zawartości w wysuszonej żywności, nie tak jak w większości produktów ze sklepu. Poza tym suszenie przedłuży trwałość pokarmów. Warzywa, owoce, mięso, ryby i inne produkty można wysuszyć wygodnie i oszczędzając energię. Produkty podczas procesu suszenia są otoczone ciepłym powietrzem, które w sposób oszczędny pozbawi je wody. Temperaturę i długość suszenia można ustawić w zależności od pokarmu, który chcesz wysuszyć i pożądaną konsystencję.

Urządzenie wymaga podczas obsługi i czyszczenia jedynie minimalnego wysiłku, jednocześnie dzięki niemu łatwo przygotujesz dużą ilość różnorodnych i smacznych pokarmów. Przeczytaj z uwagą niniejszą instrukcję obsługi, abyś mógł jak najszybciej efektywnie korzystać ze swojej nowej suszarki.

Szanowny kliencie,

Dziękujemy, za zakup produktu marki PHILCO. Aby twoje urządzenie mogło ci dobrze służyć, przeczytaj wszystkie wskazówki zawarte w tej instrukcji obsługi.

## CZĘŚĆ 1: WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA



Przeczytaj z uwagą i dokładnie instrukcję obsługi załączoną do urządzenia i zachowaj ją do ewentualnego użytku w przyszłości.

Wykonuj z urządzeniem wyłącznie te prace, które są opisane w tej instrukcji obsługi (używanie zgodnie z celem, do jakiego urządzenie zostało przeznaczone). Użycie urządzenia w nieodpowiednim lub zakazanym celu może prowadzić do szkód materialnych i poważnych obrażeń osób spowodowanych niebezpiecznym napięciem elektrycznym, przegrzaniem urządzenia i pożarem. Ta instrukcja obsługi jest ważną częścią urządzenia. Jeśli przekazujesz urządzenie innej osobie, nie zapomnij dołączyć do niego niniejszej instrukcji. Wszystkie naprawy urządzenia, jego konserwację lub wymianę przewodu zasilania może wykonywać tylko autoryzowany serwis (zob. Odpowiedzialność za awarie / Gwarancja).



### OGÓLNE ZASADY BEZPIECZEŃSTWA

- Urządzenie jest przeznaczone jedynie do użytku we wnętrzach i do użytku domowego. Nie używaj

ani nie przechowuj urządzenia na zewnątrz ani w wilgotnym lub mokrym otoczeniu. Nie używaj urządzenia na statkach lub w poruszających się pojazdach. Używaj tylko komponentów, akcesoriów i części zamiennych, które zostały przeznaczone do tego celu i polecane przez producenta. Uszkodzone lub nieodpowiednie komponenty i akcesoria mogą prowadzić do przegrzania urządzenia, porażenia prądem elektrycznym lub uszkodzenia urządzenia i powodować w ten sposób obrażenia osób i szkody materialne.

- Urządzenie nie wymaga stałego nadzoru w trakcie pracy. Jeśli chcesz zostawić pracujące urządzenie bez nadzoru, najpierw upewnij się, że urządzenie nie wykazuje awarii. Jeśli pokrywa urządzenia jest opryskana kroplami płynów, wytrzyj je. Upewnij się, że dochodzi do odliczania ustawionego czasu suszenia. Po zakończeniu używania urządzenie natychmiast WYŁĄCZ (naciśnij i przytrzymaj przycisk Wł./ Wył., dopóki wyświetlacz LCD nie zgaśnie) i wyciągnij wtyczkę przewodu zasilającego z gniazdka.
- Regularnie kontroluj, czy nie doszło do uszkodzenia urządzenia. Nigdy nie uruchamiaj urządzenia, jeśli doszło do uszkodzenia jego części, gdy urządzenie

nie pracuje zgodnie z oczekiwaniami lub gdy urządzenie jest wystawione na nadmierne obciążenie (na przykład: upadek, uderzenie, wnikięcie płynów do urządzenia). Jeśli podczas pracy urządzenia doszło do awarii, natychmiast wyciągnij wtyczkę przewodu zasilającego z gniazdka. Nigdy nie używaj komponentów tego urządzenia do innych urządzeń lub do celów, które nie są wymienione w niniejszej instrukcji obsługi.

- Miejsce pracy urządzenia musi być dostatecznie duże, łatwo dostępne, mocne, równe, wypoziomowane, czyste, suche oraz odporne na temperaturę i wilgoć. Płyny, które wyciekną z urządzenia, natychmiast wytrzyj. Nigdy nie odkładaj pod ani na włączone urządzenie ścierek, serwetek ani innych przedmiotów, ponieważ mogłoby dojść do przegrzania urządzenia i jego uszkodzenia lub do obrażeń osób. Nigdy nie blokuj otworów wentylacyjnych w podstawie i pokrywie urządzenia, gdy urządzenie pracuje.
- Zadbaj, by urządzenie zawsze znajdowało się w odpowiedniej odległości od krawędzi blatu roboczego i od innych urządzeń. Zostaw nad urządzeniem co najmniej 50 cm wolnej przestrzeni i co najmniej 10 cm po bokach urządzenia, zapobiegiesz

w ten sposób uszkodzeniu urządzenia z powodu przegrzania i pary. Nie uruchamiaj urządzenia pod półkami, które wystają nad urządzeniem, nad wiszącym oświetleniem ani w pobliżu delikatnych przedmiotów (na przykład: franki).

- Przed obsługą podstawy urządzenia najpierw wyjmij wszystkie ruszty, zapobiegniesz w ten sposób ich wypadnięciu.
- Urządzenia mogą używać osoby (w tym dzieci starsze niż 8 lat) o ograniczonych umiejętnościach fizycznych, czuciowych lub umysłowych lub o niedostatecznym doświadczeniu i wiedzy tylko w przypadku, gdy znajdują się pod nadzorem osoby odpowiedzialnej lub jeśli zostały zaznajomione z właściwym i bezpiecznym użytkowaniem urządzenia i rozumieją ewentualne zagrożenia z tym związane. Dzieci nie mogą czyścić urządzenia bez nadzoru. Zadbaj o to, aby dzieci nie bawiły się urządzeniem, jego częściami lub opakowaniem! Przechowuj urządzenie zawsze w suchym, czystym, miejscu bez mrozu z dala od zasięgu małych dzieci. Nigdy nie zostawiaj urządzenia ani jego komponentów bez nadzoru, jeśli w pobliżu urządzenia znajdują się małe dzieci.

- Urządzenie korzysta z elektryczności o suszenia pożywienia. Nigdy nie umieszczaj urządzenia ani jego komponentów w pobliżu silnych źródeł ciepła, na tych źródłach ani na gorących powierzchniach (przykład: ogrzewanie, piec, ogień). Nie wystawiaj urządzenia na bezpośrednie działanie promieni słonecznych. Podczas obsługi urządzenia nie używaj dużo siły.
- Pokrywa musi być podczas pracy zamknięta a na powierzchniach suszących nie może znajdować się dużo potraw, w innym przypadku urządzenie nie będzie działało odpowiednio. Nigdy nie blokuj otworów w białej pokrywie wentylatora po środku podstawy urządzenia i nie wkładaj do tych otworów żadnych przedmiotów, ponieważ mogłoby dojść do przegrzania i uszkodzenia urządzenia.
- Również przy odpowiednio założonej pokrywie z urządzenia podczas pracy wydostaje się gorąca para. Podczas pracy nigdy nie schylaj się twarzą nad urządzeniem i zadbaj, by w bezpośredniej bliskości uruchomionego urządzenia nie znalazły się przedmioty wrażliwe na wilgoć. Uważaj na kondensat i parę, które wydostają się z urządzenia przy zdejmowaniu pokrywy i rusztów. Nie

umieszczaj rusztów i/lub pokrywy zaraz po używaniu urządzenia na powierzchnię, która nie jest odporna na temperaturę ani wilgoć.

- Nie odkładaj na urządzenie i jego komponenty czy akcesoria twardych, ciężkich przedmiotów. Przedmioty te nie mogą się dostać również do wnętrza urządzenia i jego akcesoriów. Ruszty nie są odpowiednie dla bardzo ciężkich produktów.
- Przed czyszczeniem zawsze urządzenie najpierw WYŁĄCZ (naciśnij i przytrzymaj przycisk Wł./Wył., dopóki wyświetlacz LCD nie zgaśnie) i poczekaj, dopóki urządzenie zupełnie wystygnie. Nigdy nie używaj do czyszczenia urządzenia i jego komponentów czy akcesoriów twardych lub żrących środków czyszczących (na przykład: druciaki) lub twardych przedmiotów o ostrych krawędziach. Nigdy nie używaj do czyszczenia urządzenia żrących środków czyszczących (na przykład: wybielacze) (zob.: „Konserwacja i czyszczenie”). Nigdy nie zanurzaj podstawy urządzenia lub jego przewodu zasilającego w wodzie ani i nie myj ich w zmywarce do naczyń! Nigdy nie wkładaj żadnych przedmiotów w otwory pokrywy wentylatora.



## ŚRODKI OSTROŻNOŚCI PRZY OBSŁUDZE ELEKTRYCZNOŚCI


Urządzenie wykorzystuje do suszenia pokarmów elektryczność i może być podłączone jedynie do gniazdka ze stykiem ochronnym i o odpowiednich wartościach znamionowych (220 - 240 V, prąd przemienny, 50/60 Hz, 8 A). Umieść urządzenie w pobliżu odpowiedniego gniazdka i podłącz je do sieci elektrycznej bez użycia przedłużaczy i do pojedynczego gniazdka.

- Gniazdko powinno być wyposażone w bezpiecznik różnicowoprądowy, którego prąd zwarciovowy nie przekracza 30 mA. W razie wątpliwości skontaktuj się z elektrykiem.
- Zagraniczne sieci elektryczne nie muszą spełniać wyżej wymienionych wymogów. Za granicą obowiązują częściowo różne normy dla zasilania energią elektryczną, dlatego nie jesteśmy w stanie skonstruować i przetestować urządzenia dla wszystkich możliwych sieci elektrycznych. Jeśli chcesz używać urządzenia za granicą, najpierw upewnij się, że jest tam możliwa bezpieczna praca urządzenia.

- Nie używaj z urządzeniem przełączników czasowych, pilotów zdalnego sterowania, przedłużaczy ani gniazdek wysuwanych. Użyte gniazdko musi zawsze być łatwo dostępne, aby można było w razie pojawienia się awarii lub zagrożenia natychmiast odłączyć urządzenie od sieci elektrycznej.
- Obsługuj przewód zasilania ostrożnie. Nie może dojść do kontaktu przewodu zasilania z gorącą powierzchnią, ostrymi rogami ani ruchomymi elementami.
- Zadbaj o to, by przewód zasilania nie zwisał przez krawędzie blatu roboczego. Zadbaj, aby nie było ryzyka, że ktoś zaczepi o przewód zasilania i zrzuci urządzenie na podłogę. Nigdy nie ciągnij za przewód zasilania i nie wyginaj go, nie przytrzaśnij ani nie płącz. Podczas odłączania urządzenia od sieci elektrycznej ciągnij za wtyczkę przewodu zasilania, nie za sam kabel. Nigdy nie dotykaj przewodu zasilania ani urządzenia mokrymi rękami, gdy urządzenie jest podłączone do sieci elektrycznej.
- Nigdy nie zanurzaj podstawy urządzenia lub przewodu zasilania w wodzie ani innych płynach, nie polewaj wodą ani inną cieczą podstawy urządzenia ani przewodu zasilania, ponieważ

mogłoby dojść do porażenia prądem elektrycznym. Jeśli pod urządzeniem w trakcie pracy gromadzi się woda lub przecieka przez urządzenie lub przewód zasilania, natychmiast wyciągnij wtyczkę przewodu zasilania z gniazdka. Małe ilości wody (kilka kropel), które kapią z żywności na podstawę urządzenia są normalne i nie należy zwracać na nie uwagi. Dotrzymuj wskazówek wymienionych w rozdziale ‚Rozwiązywanie problemów‘.

## CZĘŚĆ 2: DANE TECHNICZNE

Model:	PHFD 5080
Zasilanie:	220 - 240 V AC, 50/60 Hz
Moc:	max. 400 W
Długość przewodu zasilania	ok. 95 cm
Masa:	ok. 2,85 kg
Wymiary:	ok. 300 x 250 x 350 mm w tym 8 rusztów (szerokość x głębokość x wysokość)
Objętość:	8 rusztów każdy o wymiarach 310 x 242 mm, wys. 25 mm, 2 formy na musli na 8 batoników musli
Znak homologacji:	

Zmiana danych bez wcześniejszego ostrzeżenia zastrzeżona.

## CZĘŚĆ 3: ZAPOZNANIE Z URZĄDZENIEM



### 1 POKRYWA Z OTWORAMI UJŚCIA PARY

Zapewnia odpowiednią i efektywną pracę urządzenia

### 2 8 PRZEZROCZYSTYCH RUSZTÓW

Tworzy wraz z pokrywą komorę suszenia

### 3 PODSTAWA URZĄDZENIA

Z białą pokrywą wentylatora po środku podstawy

### 4 PANEL STEROWANIA

Z elementami sterowania

### 5 WYŚWIETLACZ LCD

Z ustawionymi wartościami i symbolem aktualnego trybu pracy

### 6 POKRĘTŁO

Służy do ustawiania temperatury i czasu suszenia

### 7 PRZYCIISK WŁ./WYŁ.

Służy do włączenia i wyłączenia urządzenia

### 8 PRZYCIISK START/STOP

Służy do uruchomienia, zatrzymania i kontynuowania procesu suszenia

### 9 PRZYCIISK USTAWIEŃ

Służy do przełączania między ustawieniem temperatury i czasu suszenia

### Aksesoria:

2 formy silikonowe na musli na 8 batoników musli

## CZĘŚĆ 4: JAK OSIĄGNĄĆ NAJLEPSZE WYNIKI

- Przed suszeniem żywność należy odpowiednio przygotować. Kieruj się wskazówkami podanymi w następującym rozdziale, 'Przygotowanie'. Do suszenia odpowiednie są jedynie produkty najlepszej jakości.
- Odpowiedni czas suszenia jest zależny od rodzaju produktu, jego świeżości, grubości plastrów lub kawałków i wymaganej jakości (zob.: 'Przygotowanie').
- Bardzo duże kawałki lepiej się wysuszą, jeśli przed obróbką w urządzeniu pokroisz je na plastry lub kawałki. Bardzo małe morele, brzoskwinie i gruszki można jednak suszyć w połówkach. W takim przypadku proces suszenia trwa znacząco dłużej. Zadbaj o to, by grubość połówek owoców nie przekraczała 2 cm. W innym przypadku owoce nie zmieszczą się na ruszty do suszenia a odległość między owocami a następnym rusztem lub pokrywą będzie bardzo mała. Nie zapewni to odpowiedniej cyrkulacji powietrza.
- Żywność o intensywnym zapachu (na przykład: cebula, czosnek) mogą wpływać na smak innych potraw, jeśli ich suszenie odbywa się podczas jednego procesu suszenia. Taką żywność podziel i susz oddzielnie. Między poszczególnymi procesami suszenia wyczyść urządzenie, aby nie doszło do negatywnego wpływu na zapach poszczególnych pokarmów. Gdy napełnisz ruszty żywnością od góry do dołu, optymalizujesz cyrkulację powietrza w komorze suszącej (tworzą ją ruszty suszące). Możesz ewentualnie zmieniać ruszty z bardzo grubymi kawałkami żywności z pustymi. Zawsze używaj przynajmniej 5 rusztów, nawet jeśli niektóre z nich zostaną puste. Osiągniesz w ten sposób efektywną cyrkulację powietrza.
- **Nie kładź żadnych produktów spożywczych bezpośrednio na podstawę urządzenia! Dbaj o to, by nie doszło do blokowania otworów w pokrywie wentylatora kawałkami żywności spadającymi z rusztów.**
- Poszczególne kawałki żywności połóż na rusztach oddzielone od siebie i zostaw między nimi niewielkie odstępy. Kawałki żywności nie powinny się przykrywać ani dotykać się nawzajem, aby zachodziła między nimi odpowiednia cyrkulacja powietrza. W takim przypadku potrawy równomiernie się suszą i nie kleją się.
- Nie umieszczaj na rusztach bardzo dużej ilości żywności.
- Komora susząca musi być podczas pracy urządzenia zakryta pokrywą. Bez pokrywy dochodzi do negatywnego wpływu na zapach i jakość żywności a także funkcjonalności urządzenia. Jeśli chcesz otworzyć komorę suszącą podczas pracy urządzenia, użyj funkcji pauzy. Gdy ponownie odpowiednio zamontujesz komorę suszącą i zakryjesz ją pokrywą, przyciskiem Start/Stop wznowisz pracę (zob.: 'Sterowanie / Funkcja pauzy'). Unikaj jednak dłuższego przerywania pracy. Funkcja pauzy zatrzyma tylko wentylator i element grzejny. Odliczanie ustawionego czasu suszenia nadal postępuje, ponieważ żywność – jeśli nie wymiesz rusztów z urządzenia – nadal suszy się w ciepłej komorze suszącej. Zadbaj o to, aby w przypadku częstszych i dłuższych przerw w pracy urządzenia ustawić dłuższy czas suszenia. Podczas procesu suszenia temperatura na najniższym ruszcie jest najwyższa. Dlatego żywność, która wymaga najwyższej temperatury, należy ułożyć na dolnym ruszcie. Jeśli chcesz osiągnąć równomierne suszenie na wszystkich rusztach, należy regularnie zmieniać rozmieszczenie rusztów podczas suszenia. W takim przypadku aktywuj funkcję pauzy.
- Przechowuj suszoną żywność w sterylizowanym, suchym pojemniku w lodówce. Jeśli to możliwe, należy podczas pakowania żywności do pojemników i worków użyć urządzenia do pakowania próżniowego PHILCO. Pamiętaj jednak o tym, że właściwości i charakter suszonej żywności może się zmienić już po krótkim czasie. Zużyj suszoną żywność jak najszybciej.
- Do przechowywania suszonej żywności wybierz pojemniki, które są stabilne minimalnie do 100 °C. Przed użyciem wysterylizuj pojemniki we wrzącej wodzie. Do wysuszenia pojemników NIE UŻYWAJ jednak ścierek, ponieważ mogłyby dojść do ponownej kontaminacji pojemników. Zostaw pojemniki do wysuszenia na powietrzu.

## CZĘŚĆ 5: PRZYGOTOWANIE

Wszystkie produkty starannie umyj pod bieżącą pitną wodą. Użyj wszystkie niejadalne części (na przykład: skórki, łodygi, ziarna i pestki). W zależności od rodzaju żywności, którą chcesz wysuszyć, wykonaj poniżej zalecane kroki. Poniższe wskazówki są jednak wymienione jako polecenia, na miejsce których możesz wybrać inne postępowanie. Przed suszeniem powinno się jednak dokładnie wysuszyć produkty i dopiero wtedy umieścić je na rusztach.

### WAŻNE:

Poszczególne kawałki żywności nie mogą być grubsze niż ok. 2 cm.

## SUSZENIE OWOCÓW

Wymieszaj wodę z sokiem owocowym w proporcji 1:8 i zanurz do tego roztworu owoce przeznaczone do suszenia na ok. 2 minuty. Jeśli przygotowujesz owoce, które pod wpływem powietrza mogą zmienić kolor (na przykład: jabłka), dodaj do roztworu trochę soku z cytryny.

Owoce	Przygotowanie	Cechy owocu po wysuszeniu	Długość suszenia [w godzinach]
<b>Jabłka</b>	usuń pestki, obierz i pokrój na plastry	miękkie i giętkie	5 - 6
<b>Banany</b>	obierz i pokrój na plastry o grubości 3 do 4 mm	chrupiące	8 - 38
<b>Czereśnie</b>	można wypestkować, gdy czereśnie trochę wyschną	twarde	3 - 34
<b>Daktyle</b>	suszyć w całości lub wypestkować i pokroić na plastry	twarde	6 - 72
<b>Figi</b>	pokroić na plastry	twarde	6 - 26
<b>Winogrona</b>	suszyć w całości	miękkie	8 - 72
<b>Nektarynki</b>	rozpołować i zostawić do wysuszenia na powietrzu, wypestkować, gdy owoce trochę wyschną	miękkie i giętkie	8 - 26
<b>Skórka pomarańczowa</b>	pokroić w paski	miękkie i giętkie	8 - 16
<b>Brzoskwinie</b>	rozpołować i zostawić do wysuszenia na powietrzu, wypestkować, gdy owoce trochę wyschną	miękkie i giętkie	10 - 34
<b>Gruszki</b>	usuń pestki, obierz i pokrój na plastry; małe gruszki można suszyć w połówkach	miękkie i giętkie	8 - 72

## SUSZENIE WARZYW

Starannie umyj i usuń wszystkie niejedalne części (na przykład: łodygi).

Większość rodzajów warzyw należy przed suszeniem blanszować (gotuj w wodzie, na parze lub smaż na oleju ok. 3 do 5 minut). Zostaw warzywa, aby dobrze odsączyć z nich wodę. Następnie na ok. 2 minuty zanurz je w soku z cytryny i wytrzyj do sucha.

Warzywa	Przygotowanie	Cechy warzywa po wysuszeniu	Długość suszenia [w godzinach]
<b>Karczochy</b>	pokrój na plastry o grubości ok. 1 cm	Miękkie i giętkie	5 - 6
<b>Szparagi</b>	pokrój na plastry ok. 2 do 3 cm	twarde, chrupiące	6 - 14
<b>Fasola</b>	pokrój i gotuj na parze, do zeszklenia	twarde, chrupiące	8 - 26
<b>Buraki</b>	gotuj na parze, wystudź, odkrój korzenie i szypułki	twarde, chrupiące	8 - 30
<b>Kalafior</b>	pokrój i gotuj na parze ok. 3 do 5 minut, podziel na małe różyczki lub pokrój na plastry	twarde, chrupiące	6 - 20
<b>Kapusta</b>	usuń kilka wierzchnich liści, pokrój w cienkie plastry	twarde	6 - 14
<b>Marchew</b>	odkrój korzeń i natkę, gotuj na parze, dopóki nie zmięknie, pokrój w słupki albo plastry	trochę twarde	6 - 12
<b>Seler</b>	pokrój na słupki lub plastry grubości ok. 1 cm	twarde, chrupiące	6 - 14
<b>Por</b>	pokroić, ewentualnie rozpołowić wzdłuż	twarde, chrupiące	6 - 10
<b>Ogórki</b>	można obrać, pokroić na plastry o grubości 1 do 2 cm	twarde	6 - 18
<b>Bakłażan</b>	pokrój na plastry o grubości ok. 1 cm	twarde, chrupiące	6 - 18
<b>Czosnek</b>	obierz ząbki i pokrój na połówki	twarde, chrupiące	6 - 16
<b>Świeże zioła</b>	całe ziarenka	twarde	8 - 14
<b>Grzyby</b>	na plastry lub w całości	twarde	6 - 14
<b>Cebula</b>	odkrój korzeń i szypułkę, obierz, pokrój w krążki	twarde, chrupiące	8 - 14
<b>Groszek</b>	gotować na parze ok. 3 do 5 minut	twarde, chrupiące	8 - 14
<b>Słodka papryka</b>	usuń nasiona i łodyżki, pokrój na plastry lub krążki o grubości 1 cm	twarde, chrupiące	4 - 14

<b>Ziemniaki</b>	pokrój w plastry lub słupki, gotuj na parze 8 do 10 minut	twarde, chrupiące	6 - 18
<b>Rabarbar</b>	obrać, pokroić w plastry	bez wody	8 - 38
<b>Szpinak</b>	gotować na parze, dopóki liście nie wyschną	twarde, chrupiące	6 - 16
<b>Pomidory</b>	obrać, rozpołować lub pokroić w plastry	twarde	8 - 24
<b>Dynia</b>	obrać, pokroić na plastry o grubości ok. 1 cm	twarde, chrupiące	6 - 18

## MIĘSO, DRÓB I RYBY

- Marynując w marynacie z zawartością soli, wyciągnij z mięsa wilgoć. Dzięki temu mięso zostanie świeże. Marynatę przygotujesz dodając 1/4 małej łyżeczki soli do 1/2 szklanki płynu. Marynatę doprawisz według gustu (na przykład: sos pomidorowy, czosnek, cebula i przyprawy). Po marynowaniu pokrój mięso na paski. Mięso susz 2 do 8 godzin, dopóki paski nie będą suche.
- Drób należy przed suszeniem obrobić termicznie. Kawałki drobiu gotuj na parze lub smaż, dopóki nie będą gotowe. Następnie susz je 2 do 8 godzin.
- Ryby należy gotować na parze, smażyć lub ok. 20 minut piec w piekarniku. Następnie susz je 2 do 8 godzin.

## INNE RODZAJE ŻYWNOSCI

- **Zioła** przed suszeniem należy umyć, ostrożnie osuszyć i usunąć wszystkie zwiędnięte części. Następnie rozłóż całe listki (z łodyżkami) na rusztach. Przechowuj wysuszone listki w całości. Dopiero później, krótko przed użyciem należy usunąć łodyżki a zioła rozdrobnić lub zmiażdżyć. W ten sposób zachowasz ich pełny aromat.
- Jeśli chcesz wysuszyć świeże **strączki wanilii**, najpierw usuń wszystkie niejadalne części strączków a strączki ostrożnie wytrzyj do sucha. Następnie rozłóż strąki wanilii na rusztach i susz je 2 do 6 godzin.
- **Kromki chleba** należy suszyć bez skórki. Susz je 30 minut do 2 godzin. Jeśli kromki chleba przed suszeniem doprawisz, uzyskasz świetne drugie śniadanie.



## CZĘŚĆ 6: PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

**⚠ OSTRZEŻENIE – Nigdy nie pozwalaj małym dzieciom bawić się urządzeniem, jego częściami lub opakowaniem!** Gdy nie używasz urządzenia lub chcesz je wyczyścić, zawsze najpierw wyciągnij wtyczkę przewodu zasilającego z gniazdka i zostaw urządzenie do ostygnięcia. Nigdy nie stawiaj ani nie zanurzaj podstawy urządzenia lub przewodu zasilającego w wodzie lub innej cieczy. Nie wlewaj na podstawę urządzenia ani przewód zasilania żadnych cieczy. Nie używaj agresywnych ani żrących środków czystości, ponieważ mogłoby dojść do uszkodzenia powierzchni urządzenia. **Nigdy nie myj podstawy urządzenia lub przewodu zasilania w zmywarce do naczyń.**

1. Ostrożnie wyjmij urządzenie i wszystkie jego komponenty z opakowania. Upewnij się, że żadnych komponentów nie brakuje i że nie doszło do ich uszkodzenia (zob.: „Zapoznanie z urządzeniem”). Przed użyciem bezwarunkowo usuń z urządzenia wszystkie materiały, naklejki, materiały reklamowe. **NIE USUWAJ** etykiety produkcyjnej.
2. Przed pierwszym użyciem i po każdym kolejnym przechowywaniu wyczyść urządzenie (zob.: „Konserwacja i czyszczenie”).

**WAŻNE** – Powierzchnie suszące mają dwa poziomy. Jedna służy do przechowywania, gdy poszczególne powierzchnie suszące do siebie przylegają. Druga, którą osiąga się obracając powierzchnie suszące o 180°, gdy pomiędzy powierzchniami suszącymi powstaje przestrzeń do suszenia żywności.

## CZĘŚĆ 7: STEROWANIE

**⚠ OSTRZEŻENIE** – Zadbaj o to, aby urządzenie i wszystkie jego komponenty oraz akcesoria nie dostały się do rąk małych dzieci. Urządzenie służy do suszenia żywności i do tego celu wykorzystuje elektryczność. Nigdy nie próbuj używać do pracy urządzenia innych źródeł ciepła. Zadbaj o to, aby nie doszło do opryskania podstawy urządzenia płynami lub wniknięcia płynów do podstawy. Używaj urządzenia jedynie w sposób opisany w niniejszej instrukcji obsługi. Jeśli nie chcesz już używać urządzenia, nie zapomnij wyciągnąć wtyczki przewodu zasilania z gniazdka.

Jeśli podczas pracy wycieknie na lub pod urządzenie woda, natychmiast wyciągnij wtyczkę przewodu zasilania z gniazdka (zob. Rozwiązywanie problemów). Kilka kropel soku na powierzchni podstawy nie jest powodem do niepokoju. Podczas pracy z urządzeniem nigdy nie używaj dużo siły. Umieszczaj urządzenie tylko na mocnej, równej, wypoziomowanej i suchej powierzchni. Nigdy nie umieszczaj urządzenia na krawędzi blatu roboczego lub na skośnych powierzchniach.

Podczas pracy: Podczas pracy nie poruszaj urządzeniem. Otwory wentylacyjne w urządzeniu muszą zawsze zostać odkryte, aby zapobiec przegrzaniu urządzenia i ryzyku pożaru czy porażenia prądem elektrycznym. Nigdy nie blokuj otworów w białej pokrywie wentylatora po środku podstawy urządzenia, ponieważ mogłoby dojść do przegrzania i uszkodzenia urządzenia. Żywność przeznaczona do suszenia układaj zawsze na rusztach, nigdy na powierzchni podstawy urządzenia.

**WAŻNE** – Kawałki żywności nie powinny być grubsze niż ok. 2 cm. W innym przypadku ruszty nie będą odpowiednio do siebie pasować i dojdzie do znacznego obniżenia cyrkulacji powietrza.

1. Przygotuj żywność, którą chcesz wysuszyć (zob.: „Jak osiągnąć najlepsze wyniki” i „Przygotowanie”).
2. Zdejmij pokrywę i ruszty. Ustaw podstawę urządzenia na odpowiedni blat w pobliżu odpowiedniego gniazdka zainstalowanego w ścianie.
3. Podziel przygotowaną żywność na ruszty. Zostaw pomiędzy poszczególnymi kawałkami zawsze trochę miejsca, aby była możliwa odpowiednia cyrkulacja powietrza. Szczegółowe informacje znajdziesz w rozdziale „Jak osiągnąć najlepsze wyniki”.
4. Włóż wypełnione ruszty na podstawę urządzenia (zob.: „Jak osiągnąć najlepsze wyniki”). Jeśli nie wypełnisz wszystkich rusztów, umieść puste ruszty na dole a pełne na górze. Zawsze używaj przynajmniej 5 rusztów. Przykryj komorę suszącą (którą tworzą ruszty) pokrywą.



**WAŻNE** – Zawsze najpierw nakładaj na urządzenie wieko i dopiero potem uruchamiaj urządzenie. Bez pokrywy urządzenie nie będzie działało a zapach żywności łatwiej wyparuje.


## WSKAZÓWKA

Czas potrzebny do suszenia jest zależny od ilości i rodzaju żywności, grubości poszczególnych kawałków i własności wysuszonych produktów, jakie chcesz osiągnąć.

5. Wsuń wtyczkę przewodu zasilającego do odpowiedniego gniazdka. Zaświeci się wyświetlacz LCD i wyświetli wartości domyślne dla temperatury i długości suszenia: 40 °C i 10:00 godzin.

**UWAGA** – Nie wlewaj do urządzenia wody. Podczas pracy może się dostać na pokrywę podstawy urządzenia kilka kropel wody lub soku. Jest to możliwe przede wszystkim przy bardzo wilgotnych pokarmach i nie jest powodem do niepokoju.

6. Naciskając przycisk SET ustawisz temperaturę. Na wyświetlaczu LCD mruga temperatura. Za pomocą pokrętki ustaw wartość. Możesz ustawić wartości od 35 do 70 °C w krokach po 1 °C. Ponownie naciskając przycisk SET przejdź do ustawień czasu suszenia. Za pomocą pokrętki ustaw pożądany czas suszenia wyświetlany na wyświetlaczu LCD. Możesz ustawić czas suszenia w zakresie od 30 minut do 7 godzin w krokach po 30 minutach. Naciskając przycisk Start/Stop ► || uruchom proces suszenia.
7. Podczas całego procesu suszenia mruga na wyświetlaczu symbol trybu pracy . Gdy urządzenie się nagrzej do ustawionej temperatury, minutnik zacznie odliczać czas pozostały do ukończenia procesu.
8. Poczekaj na zakończenie procesu suszenia. Na wyświetlaczu wyświetli się „0”, zabrzmie sygnał akustyczny i na wyświetlaczu LCD będzie przez kilka sekund mrugać symbol zakończenia pracy . Urządzenie następnie automatycznie się wyłączy a z wyświetlacza LCD znikną wszystkie wartości.

 **UWAGA** – Przed pozostawieniem pracującego urządzenia bez nadzoru, najpierw upewnij się, że urządzenie działa prawidłowo (zob. 'Wskazówki bezpieczeństwa'). Jeśli powierzchnia podstawy jest zanieczyszczona kilkoma kroplami cieczy, wytrzyj ją. Upewnij się, że ustawiony czas suszenia się odlicza, ponieważ tylko w takim przypadku automatyczne wyłączenie po upływie ustawionego czasu suszenia zadziała właściwie.

## WSKAZÓWKA

Proces suszenia możesz kiedykolwiek przerwać lub zatrzymać (zob. 'Funkcja pauzy'). Użyj funkcji pauzy, gdy chcesz zmienić ustawioną temperaturę podczas procesu suszenia, skontrolować stan żywności lub zmienić kolejność rusztów.

**WAŻNE** – Ruszty i żywność mogą być gorące. Poza tym z urządzenia może wydobywać się para i wyciekać kondensat.

9. Gdy żywność jest idealnie wysuszona, zdejmij z podstawy urządzenia całą komorę suszącą (ruszty i pokrywę). Wyjmij z komory wysuszoną żywność. Włóż żywność do wysterylizowanego pojemnika lub woreczka. Jeśli to możliwe, użyj do pakowania suszonej żywności urządzenia do pakowania próżniowego.

## WSKAZÓWKA

Nie ruszaj urządzeniem, gdy jest włączone lub gdy na jego podstawie znajdują się ruszty. W innym razie ruszty mogłyby spaść. Jeśli chcesz przesunąć podstawę urządzenia na inne miejsce, zawsze najpierw zdejmij ruszty.

## WSKAZÓWKA

Nie zostawiaj urządzenia włączonego, jeśli to niepotrzebne, zapobiegiesz zbędnemu zużyciu energii. Każdy proces suszenia możesz w każdej chwili przerwać, przytrzymując wciśnięty przycisk Wł./Wył., dopóki wyświetlacz LCD nie zgaśnie.

10. Jeśli nie chcesz już używać urządzenia, upewnij się, że jest wyłączone (wyświetlacz LCD jest ciemny i pusty). Wyciągnij wtyczkę przewodu zasilającego z gniazdka.

11. Po zakończeniu pracy wyczyść urządzenie i wszystkie użyte komponenty oraz akcesoria (zob.; Konserwacja i czyszczenie).

## FUNKCJA PAUZY

Jeśli chcesz podczas procesu suszenia otworzyć komorę suszącą, należy użyć funkcji paury. Po aktywacji funkcji paury możesz też ponownie ustawić temperaturę suszenia żywności.

## WSKAZÓWKA

Gdy ponownie zmontujesz komorę suszącą, przyciskiem Start/Stop ponownie uruchom element grzejny. W innym przypadku komora susząca wystygnie.

1. Naciskając przycisk Start/Stop ► || podczas procesu suszenia, wyłącz element grzejny i wentylator. Zaświeci się wyświetlacz LCD i pojawi się **ustawiony** czas suszenia.
2. Jeśli chcesz ustawić inną temperaturę, naciśnij przycisk i wybierz za pomocą pokrętki nową temperaturę.
3. Ponownie naciskając przycisk Start/stop odnowisz ustawiony proces suszenia. Wyświetlacz LCD ponownie wyświetla pozostały czas suszenia aktualnego procesu suszenia. Jeśli chcesz zatrzymać proces suszenia, przytrzymaj naciśnięty przycisk Wł./Wył. ⏻, dopóki wyświetlacz LCD nie pociemnieje. Następnie możesz ponownie uruchomić urządzenie z wartościami domyślnymi (50 °C, 6:00 godzin), krótko naciskając przycisk Wł./Wył.

## PRZYGOTOWANIE BATONIKÓW MUSLI

Za pomocą tego urządzenia możesz przygotować własne batoniki musli, które można zabrać ze sobą w podróż lub wykorzystać jako drugie śniadanie. Do przygotowania batoników musli, użyj specjalnych foremek, które zostały dostarczone razem z urządzeniem.

1. Przygotuj masę musli według swojego ulubionego przepisu.
2. Podziel masę musli do otworów w foremce. Uważaj, aby nie przepelnić poszczególnych otworów w foremce.

## WSKAZÓWKA

Możesz napęłnić otwory w foremce po same krawędzie. Razem z batonikami musli możesz suszyć na rusztach również inną żywność, może to jednak wydłużyć czas potrzebny do wysuszenia żywności.

3. Włóż wypełnione foremki na musli na jeden z rusztów i uruchom urządzenie.
4. Zostaw pracujące urządzenie według wskazówek podanych w przepisie, dopóki batoniki musli nie osiągną pożądanego konsystencji. Ogólnie jest konieczne ustawienie najwyższej temperatury.
5. Wyjmij foremki musli z urządzenia i ostrożnie wyklep lub wyciśnij batoniki musli na wystarczająco duży talerz lub tackę.
6. Jeśli batoniki musli są nadal bardzo wilgotne, ostrożnie połóż je na najniższy ruszt i włącz urządzenie jeszcze na chwilę.

## FUNKCJA MUTE

### Wyłączenie sygnału dźwiękowego

Naciskając i przytrzymując przycisk SET dłużej niż 3 sekundy aktywujesz tryb wyciszenia dźwięku. Na koniec procesu suszenia urządzenie nie uruchomi sygnału dźwiękowego i wyświetli symbol (🔇). Jest to przydatne, jeśli chcesz używać suszarki w nocy. Ustawienie zapisze się, dopóki ponownie nie naciśniesz przycisku SET dłużej niż 3 sekundy i symbol wyciszenia nie zniknie.

## CZĘŚĆ 8: ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

Jeśli podczas pracy z suszarką pojawią się problemy, w tabeli znajdziesz ich rozwiązanie.

Problem	Przyczyna	Rozwiązanie problemu
Po włożeniu wtyczki przewodu zasilania do gniazdka wyświetlacz LCD pozostaje ciemny.	Do urządzenia nie dopływa prąd.	Czy wtyczka przewodu zasilania jest włożona do odpowiedniego gniazdka o odpowiednich wartościach mianowanych (zob.;Środki ostrożności przy obsłudze elektryczności')? Sprawdź, podłączając lampkę, czy do gniazdka dochodzi prąd.
	Wystąpił poważny problem. Mogło dojść do uszkodzenia przewodu zasilania.	Wyciągnij wtyczkę przewodu zasilania z gniazdka elektrycznego. Skontaktuj się z autoryzowanym centrum serwisowym.
Urządzenie jest podłączone do prądu, ale wyświetlacz LCD pozostaje ciemny.	Aktywowało się automatyczne wyłączenie wyświetlacza LCD.	W celu oszczędzania energii podświetlenie wyświetlacza LCD po 20 sekundach bez naciśnięcia przycisków automatycznie się wyłączy. Jest to normalne. Naciskając przycisk SET ponownie włączysz podświetlenie wyświetlacza LCD.
	Podświetlenie wyświetlacza LCD nie działa.	Skontaktuj się z autoryzowanym centrum serwisowym.
	Po zakończeniu procesu suszenia urządzenie automatycznie się wyłączy.	Jest to normalne. Krótko naciskając przycisk Wł./Wył. Włączysz ponownie urządzenie (zob.: ,Sterowanie').
Urządzenie nie reaguje na pokrętko.	Nie nacisnąłeś przycisku SET.	Jeśli chcesz ustawić wybrane wartości temperatury i czas suszenia, musisz najpierw nacisnąć przycisk SET.
	Urządzenie przełączyło się do trybu czuwania.	Jeśli po naciśnięciu przycisku SET nie wykonasz żadnych dalszych ustawień, urządzenie po upływie ok. 5 do 6 sekund przełączy się do trybu czuwania i na wyświetlaczu LCD nie będą mrugały żadne wartości. Ponownie naciśnij przycisk SET (zob.: ,Sterowanie').
	Przy ustawianiu temperatury osiągnąłeś już maksymalną lub minimalną wartość.	Możesz ustawić temperaturę w zakresie od 35 do 70 °C. Obróć pokrętkę w przeciwnym kierunku.
	Proces suszenia już przebiega.	Jeśli proces suszenia już trwa, nie można wykonać zmiany ustawionej temperatury i czasu suszenia. Zatrzymaj proces suszenia przyciskiem Start/Stop i spróbuj jeszcze raz (zob.: ,Sterowanie / Funkcja pauzy').

Urządzenie pracuje, nawet gdy wyświetlacz LCD jest ciemny.	Aktywowało się automatyczne wyłączenie podświetlenia wyświetlacza LCD.	Ze względu na oszczędzanie energii po upływie 20 sekund bez naciskania przycisków podświetlenie wyświetlacza LCD automatycznie się wyłączy. Nie są potrzebne żadne środki. Jeśli chcesz ponownie włączyć podświetlenie wyświetlacza LCD, naciśnij przycisk SET.
Urządzenie pracuje, ale ustawiony czas suszenia się nie odlicza.	Czas potrzebny do zagrzania urządzenia do wybranej temperatury może się znacznie wydłużyć, jeśli zwiększysz ustawioną temperaturę w komorze suszącej.	Odliczanie rozpocznie się dopiero po osiągnięciu ustawionej temperatury w komorze suszącej. Czas potrzebny do osiągnięcia ustawionej temperatury jest zależny od ilości żywności w komorze suszącej i temperatury w pomieszczeniu, w którym znajduje się urządzenie. Daj urządzeniu więcej czasu.
	Temperatura otoczenia jest bardzo niska.	Jeśli ustawiłeś na urządzeniu wysoką temperaturę a urządzenie pracuje przy niskiej temperaturze otoczenia (poniżej 21 °C), nie musi zostać osiągnięta ustawiona temperatura. Przenieś urządzenie do cieplejszego pomieszczenia lub ręcznie ustaw program suszenia.
Wyświetlacz LCD mruga, ale żywność się nie suszy.	Ustawiona temperatura jest niższa niż temperatura otoczenia.	Ustaw na urządzeniu trochę wyższą temperaturę (zob. „Sterowanie”).
	Wilgoć powietrza w pomieszczeniu, w którym znajduje się urządzenie, jest bardzo wysoka.	Proces suszenia jest zależny od wilgotności pobieranego powietrza. Jeśli wilgotność otoczenia jest bardzo wysoka, wysuszenie żywności trwa znacznie dłużej. Wybierz dłuższy czas suszenia, przenieś urządzenie do pomieszczenia o niższej wilgotności powietrza lub wybierz wyższą temperaturę.
	Awaria bezpiecznika w urządzeniu lub awaria elementu grzejnego.	Skontaktuj się z autoryzowanym centrum serwisowym.
Żywność nie wysuszyła się dobrze w oczekiwanym czasie.	Żywność została pokrojona na bardzo duże kawałki lub grube plastry.	Pokrój żywność na cieńsze plastry lub mniejsze kawałki.
	Włożono na ruszty do suszenia bardzo dużo kawałków.	Między poszczególnymi kawałkami żywności musi pozostać trochę miejsca, aby mogła zajść cyrkulacja powietrza. W razie potrzeby zabierz część żywności z rusztów i susz żywność w mniejszych porcjach.
	Żywność jest bardzo wilgotna.	Przedłuż czas suszenia. Jeśli na podstawę urządzenia kapie sok, wytrzyj podstawę do sucha. Bardzo soczystą żywność przed suszeniem ostrożnie wysusz suchą ścierką kuchenną. Bardzo wilgotne kawałki możesz ewentualnie najpierw zostawić do wyschnięcia na powietrzu.

## CZĘŚĆ 9: KONSERWACJA I CZYSZCZENIE

**⚠ OSTRZEŻENIE** – Jeśli nie będziesz już używać urządzenia lub chcesz je wyczyścić, zawsze najpierw je WYŁĄCZ (przytrzymaj wciśnięty przycisk Wł./Wył., dopóki wyświetlacz LCD nie ściemnieje), wyciągnij wtyczkę przewodu zasilania z gniazdka i zostaw urządzenie do ostygnięcia. **Zawsze dbaj o to, by wszystkie komponenty urządzenia znajdowały się z dala od zasięgu małych dzieci.**

**Nigdy nie lej cieczy na podstawę urządzenia lub przewód zasilający. Nie umieszczaj ani nie zanurzaj podstawy urządzenia lub przewodu zasilania w cieczach.**

**NIGDY nie myj podstawy urządzenia lub przewodu zasilania w zmywarce do naczyń!**

Nigdy nie wkładaj żadnych przedmiotów w otwory białej pokrywy wentylatora. W innym przypadku mogłoby dojść do uszkodzenia wentylatora.

Do czyszczenia urządzenia i jego akcesoriów nigdy nie używaj silnych chemikaliów (na przykład: wybielacze, rozpuszczalniki), żrące i ściernie środki czyszczące (na przykład: druciaki), ponieważ mogłoby dojść do uszkodzenia powierzchni urządzenia.

Nigdy nie używaj twardych przedmiotów ani przedmiotów o ostrych krawędziach (na przykład: noże, szczotki). Nigdy nie używaj dużo siły!

W zależności od użytkowania wewnętrzne ściany komory suszącej mogą matowieć. To zanieczyszczenie jest powodowane oparami z żywności. Aby zapobiec namnażaniu się bakterii i tworzeniu nieprzyjemnego zapachu, należy umyć po każdym użyciu wszystkie używane części urządzenia.

1. Przed przestawieniem lub czyszczeniem urządzenia wyciągnij wtyczkę przewodu zasilającego z gniazdka i zostaw urządzenie do ostygnięcia.
2. Zdejmij z podstawy urządzenia wszystkie ruszty wraz z pokrywą i zdejmij wszystkie produkty z rusztów.
3. Wytrzyj całą podstawę urządzenia miękką, wilgotną ścierką. Jeśli na górnej pokrywie podstawy nadal znajdują się smugi, wytrzyj pokrywę ścierką nawilżoną najpierw w odrobinie płynu do mycia naczyń a następnie czystą wodą. Następnie wytrzyj podstawę urządzenia do sucha miękką, czystą ścierką.
4. Umyj wszystkie ruszty, pokrywę i foremki na batoniki musli (jeśli ich używałeś) w ciepłej wodzie z odrobiną płynu do mycia naczyń. Następnie wszystko dokładnie opłucz pod bieżącą wodą.

### WSKAZÓWKA


Jeśli do rusztów, pokrywy lub foremek na batoniki musli przyschną pozostałości jedzenia, namocz te części na ok. 10 minut w ciepłej wodzie z odrobiną płynu do mycia naczyń. Później powtórz krok 4.

5. Wysusz wszystkie elementy i zostaw je jeszcze na 30 minut, aby wyschły na powietrzu z dala od zasięgu małych dzieci.

Ewentualnie możesz umyć ruszty, pokrywę i foremki na batoniki musli w zmywarce do naczyń. W takim przypadku włóż te elementy do górnego kosza i wybierz niską temperaturę.



## CZĘŚĆ 10: PRZECHOWYWANIE

 **OSTRZEŻENIE** – Nigdy nie pozwól małym dzieciom bawić się urządzeniem lub jego komponentami. Jeśli nie będziesz przez dłuższy czas potrzebować urządzenia, wyciągnij wtyczkę przewodu zasilania z gniazdka i zostaw urządzenie do ostygnięcia.

Nie odkładaj na urządzenie ani na jego części żadnych ciężkich, twardych przedmiotów.

Nie wkładaj takich przedmiotów do wnętrza urządzenia. Nigdy nie używaj komponentów i akcesoriów urządzenia do innych urządzeń lub do innych celów, które nie są wymienione w niniejszej instrukcji obsługi. Nigdy nie przenoś urządzenia ciągnąc za przewód zasilania. Obsługuj przewód zasilania ostrożnie. Zadbaj o to, by nie doszło do jego złamania, przytrzaśnięcia lub zaplątania. Nie ciągnij za kabel.

1. Przed przechowywaniem urządzenie najpierw wyczyść (zob.: „Konserwacja i czyszczenie”). Najpierw wyjmij ruszty z podstawy a dopiero potem przesunąć podstawę. W innym przypadku ruszty mogłyby spaść.
2. Przechowuj podstawę urządzenia w wypoziomowanym, suchym miejscu bez mrozu, z którego nie może spaść i gdzie wszystkie komponenty urządzenia są chronione przed bezpośrednim wpływem promieni słonecznych i znajdują się z dala od zasięgu małych dzieci.
3. Połóż przewód zasilania obok podstawy urządzenia.
4. Postaw ruszty na podstawę urządzenia i nałóż na nie pokrywę.

## WSKAZÓWKI I INFORMACJE O POSTĘPOWANIU ZE ŻUŻYTYM OPAKOWANIEM

Zużyty materiał opakowania odnieś na miejsce wyznaczone przez administrację.

### LIKWIDACJA ŻUŻYTYCH URZĄDZEŃ ELEKTRYCZNYCH I ELEKTRONICZNYCH



Ten symbol na produktach lub w dokumentach dodatkowych oznacza, że zużyte urządzenie elektryczne i elektroniczne nie mogą zostać wyrzucone z odpadem komunalnym. Aby odpowiednio likwidować, odnawiać i oddawać do recyklingu oddawaj te produkty do odpowiednich punktów zbiórki. Alternatywnie w niektórych krajach Unii Europejskiej lub w innych rajach Europy możesz zwrócić swoje produkty lokalnemu sprzedawcy przy zakupie ekwiwalentnego nowego produktu. Odpowiednio likwidując ten produkt pomożesz zachować cenne źródła naturalne i pomagasz w prewencji potencjalnych negatywnych wpływów na środowisko i zdrowie ludzkie, które mogłyby być wynikiem niewłaściwej likwidacji odpadów. O więcej szczegółów poproś w lokalnej administracji lub w najbliższym punkcie zbiórki odpadów. Za nieodpowiednią likwidację tego rodzaju odpadu mogą zostać udzielone mandaty zgodnie z przepisami państwowymi.

### Dla podmiotów handlowych w krajach Unii Europejskiej

Jeśli chcesz zlikwidować urządzenia elektryczne i elektroniczne, zapytaj o potrzebne informacje swojego sprzedawcę lub dostawcę.

### Likwidacja w innych krajach poza Unią Europejską

Symbol ten obowiązuje w UE. Jeśli chcesz zlikwidować ten produkt, zapytaj o potrzebne informacje o odpowiednim sposobie likwidacji w lokalnej administracji lub u sprzedawcy.



Produkt ten spełnia wszystkie podstawowe wymagania rozporządzeń UE, które się do niego stosują.

Zmiany w tekście, wyglądzie i specyfikacji technicznej mogą się pojawić bez uprzedniego ostrzeżenia zastrzegamy sobie prawo do tych zmian.

Výrobce/Manufacturer:  
Fast ČR, a.s.  
U Sanítasu 1621  
Říčany 251 01, CZECH REPUBLIC

Distributor:  
FAST PLUS, a.s.  
Na pántoch 18  
831 06 Bratislava, SLOVAKIA

Distributor:  
FAST POLAND Sp. z o. o.  
Kwietniowa 36  
05-090 Wypędy, POLAND

**PHILCO**<sup>®</sup> 

**is a pending or registered trademark of Electrolux Home Products, Inc. and used under a license from Electrolux Home Products, Inc.**