

**PHILCO**® 

*Famous for Quality the World Over*



## **PHFD 7067**

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



**PHILCO**<sup>®</sup> 

*Famous for Quality the World Over*

# **FOOD DEHYDRATOR**

## **PHFD 7067**

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: PRECAUTIONS.....	3
PART 2: SPECIFICATIONS.....	5
PART 3: COMPONENTS AND NAMES.....	5
PART 4: OPERATION SPECIFICATION.....	6
PART 5: PROCESS BEFORE FOOD DRYING.....	7
PART 6: TIPS.....	10
PART 7: CLEANING AND MAINTENANCE.....	10
PART 8: FAILURE AND ITS ELIMINATION.....	11

Dry the vegetables, fruits, meats, fish etc easily.

Heated air circulation drying system, drying food faster.

Drying food green ,healthy ,unique taste.

Cabinet design ,can DIY yogurt as like, Adjust temperature 40-45,Time 6-10 hours.

## PART 1: PRECAUTIONS

1. Check that the power supply voltage specified by the product matches the power supply voltage and use the original accessories of the product.
2. Must use a grounded socket, plug should pay attention to plug, otherwise it will cause poor contact with the possibility of fire. Never use a universal socket with other appliances.
3. Do not place the product on an unstable, wet, or heat-resistant surface to avoid damage or malfunction.
4. This product is a wind circulation heating product. When the product is working, it is forbidden to have any foreign matter that can block the air inlet of the product. Otherwise, the product will be directly damaged or dangerous.
5. Do not place the product directly on the fire or any place near the heat source or the fire source. Otherwise, the product may be damaged or malfunctioned, or even cause fire or other dangers.
6. It is forbidden to put the product into water for cleaning. Only use a wet towel to scrub.

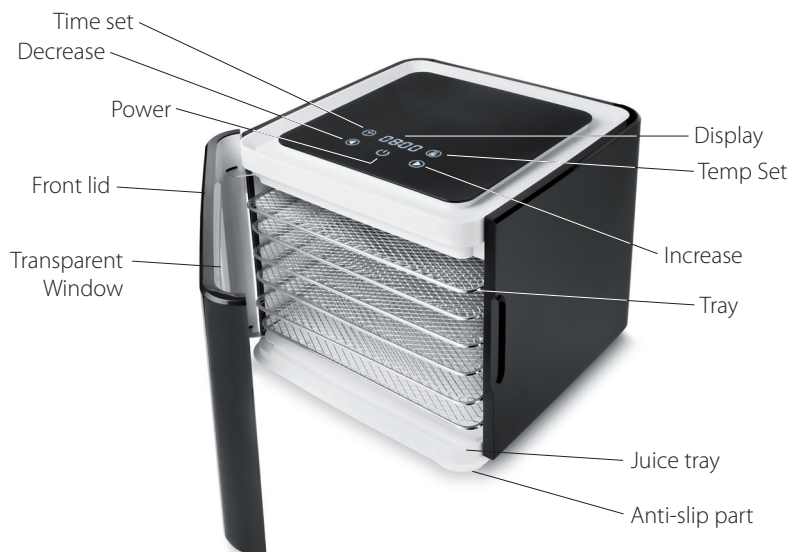
The product must be allowed to cool to room temperature before cleaning.

7. When the product is not in use, do not plug the product plug in the socket for a long time. The plug must be unplugged under the following conditions: failure after use, prior to each cleaning, inspection.
8. If the power cord is damaged, to avoid the danger, it must be replaced by a full-time personnel like the manufacturer or its designated maintenance department, or be directly discarded.
9. Each continuous use time is not easy to exceed 72 hours. If the machine is allowed to cool properly and continue to work, it will effectively improve the service life of the whole machine.
10. After each use, please adjust the temperature knob to the lowest position, turn off the power switch, and unplug the plug.
11. This product can't add water or any other liquid, a small amount of water droplets on the food in the steaming container is allowed.







## PART 2: SPECIFICATIONS

Specification	VDE
Supply Voltage	220-240V
Grid frequency	50-60Hz
Standard power consumption	370-450W
Package weight	3.5 kg, not more than

## PART 3: COMPONENTS AND NAMES



## PART 4: OPERATION SPECIFICATION

1. Pre-treat the food before it is dried; for example, clean, slice or dice, soak, etc. Food pretreatment helps preserve the color and texture of food after drying.
2. Depending on different food and taste requirements, refer to the food drying methods described later in this manual where you will find corresponding pre-treatment and drying methods.
3. Before using the dryer for the first time, clean the dryer and wipe it with a dry rag.
4. Place food prepared in advance on each tray so that it is well-spaced, and then close the front door.
5. Insert the plug of the power cord into the socket, press the power button switch. The indicator light is on, the default working time is 8 hours, the temperature is 35.
6. According to different foods and tastes, adjust the time, touch the button , then touch the  and  increase or decrease the as requests.
7. When adjust temperature, touch the , then  and  increase or decrease the temperature, set 35-40-45-50-55-60-65-70 totally 8 gears.
8. After the set working time, the device will automatically lower the temperature. When the temperature in the dryer is lower than 50 °C, the appliance will turn off.
9. After the food is dried, ture off the power switch and remove the plug.
10. After the work is completed, clean the dryer and juice trays.
11. After the food is dried, if it is not eaten, it should be sealed in a container or plastic bag immediately after the food is sealed and stored in the refrigerator.
12. After the food is dried, adjust the temperature knob to its lowest position, turn off the power switch, and remove the plug.
13. After the work is completed, clean the dryer and the juice tray. It is recommended that all the dryers be placed on the product.



## PART 5: PROCESS BEFORE FOOD DRYING

**Note:** The following methods are for reference only.

### a. Fruit pretreatment

1. Add 1/4 cup of lemon juice with 2 cups of water and dip the desired food for about 2 minutes.
2. Pretreatment Table

Food Name	Preparation	Dry Standard	Time/Hour (approximately)
Apples	cored, sliced or circled	flexible	3-5
Artichokes	cut into 1/8-inch	fragile	-30
Almonds	cut in half or sliced, enucleated	flexible	6-30
Banana	Peeled, cut into 3-4 mm pieces	crisp	6-28
Cherries	can go to the core or wait	tough	5-26 dry core before going nuclear
Bilberry	open or whole	flexible	4-22
Jujube	go nuclear section (or whole)	tough	4-60
Figs	sliced	tough	4-22
Grapes	whole	flexible	6-60
Nectarine	cut in half air-dried, semi-dry to core	flexible	6-22
Orange peel	long strip	fragile	6-12
Peaches	semi-dry to core, half or 1/4	flexible	7-28
Pears	peeled	flexible	6-22

### b. Pretreatment of Vegetables

1. Steaming, boiling water or oil. Recommended for beam, cauliflower.
2. The prepared vegetables are placed into boiling water for around 3-5 minutes.  
Screen out water and put into the tray.
3. The vegetables are dipped into lemon juice for around 2 minutes.

Food Name	Preparation	Dry Standard	Time/Hour
Artichokes	cut into 1/3-inch strips, cook for about 10 minutes	brittle	4-10
Asparagus	cut into 1-inch pieces	brittle	4-10
Leguminous	cut open to translucent	fragile	6-22
Beets	steaming Cooling goes to Roots	fragile	6-22
Brussels leaves	take the leaves off the stem	fragile	8-30
Cauliflower	cut open and soft, about 3-5 minutes	fragile	4-16
Cabbage	stripped and cut into 1/8 inch strips	tough	4-10
Carrots	steamed and sliced or sliced	ready-to-eat	4-8
Cauliflower	steamed, cut	tough	4-12
Celery	sliced into 1/4 inch	fragile	4-11
Leek	cut	fragile	4-8
Cucumber	peeled Slice into 1/2 inch	tough	4-16
Eggplant	sliced into 1/4 inch 1/3 inch thick	fragile	4-14
Garlic	peeled	crushed	4-12
Pepper	whole	fragile	4-10
Mushroom	slice or whole	tough	4-10
Onion	sliced	fragile	6-10
Peas	steamed 3-5 Minutes	fragile	6-10

Pepper	seeded Cut into 1/4-inch strips or rings	fragile	3-10
Potatoes	sliced diced, steamed 8-10 minutes	brittle	4-14
Rhubarb	peeled Cut into 1/8 inch long	moisture-free	6-34
Spinach	steamed to wither	crumbly	4-12
Tomatoes	peeled and sliced → or sliced	tough	6-18
Pumpkin	sliced → into 1/4 inch	fragile	4-15

To dehydrate more effectively, we recommend the following:

1. When drying more thinly-sliced food items, please use the 0.79-inch height rather than the 1.25-inch stacking.
2. Exchange top and bottom trays after 2-3 hours of drying.

### c. Pretreatment of meat, fish and other foods:

1. Lean (no fat):

It is recommended that the meat is marinated prior to drying to maintain a natural taste and to make it tender. Pickled products must have salt to aid in the absorption of moisture from the meat and to preserve freshness.

Marinated standard:

- 1) 1/2 cup bean paste;
- 2) 1 garlic, smashed;
- 3) 2 tablespoons of brown sugar;
- 4) 2 tablespoons ketchup;
- 5) 1/2 cup of Worcestershire sauce;
- 6) 1-1/4 teaspoon of salt;
- 7) 1/2 teaspoon of onion Powder;
- 8) 1/2 teaspoon of pepper;

Mix all ingredients above. Cut the meat into thin slices and place it into the appliance. The drying time is about 2-8 hours until all the water evaporates.

2. Poultry meat:

All poultry meat must be boiled before drying. Steaming or roasting is the best way. The drying time is about 2-8 hours until all the water evaporates.

3. Fish:

It is advisable to steam or roast before baking (in the oven, bake at 200°C, bake for 20 minutes) and dry for about 2-8 hours until all the water evaporates.

**d. Bread etc.:**

Bread etc.: cut it to small pieces (without the crust) Place it freely in the dryer, the drying time is approximately 30 minutes – 2 hours.

**e. Nuts:**

Rinse with hot water. Scatter on the dryer. Store nuts after cooling. The oil contained in the nuts will cause some rotten odors, so it must be kept in the refrigerator to ensure its freshness. When using nuts, take them out at normal room temperature: the drying time is about 18-26 hours.

## PART 6: TIPS

### 1. Celsius corresponds to degrees Fahrenheit

Celsius	35°C	40°C	45°C	50°C	55°C	60°C	65°C	70°C
Fahrenheit	95°F	105°F	115°F	125°F	135°F	145°F	155°F	158°F

- For the first time use, it is recommended to use the first hour of no-load for 1 hour. The temperature is set to 60°C. It is normal for white smoke to appear.
- The default working temperature of the product is 35°C and the working time is 8 hours. The recommended operating temperature is set to 60°C. The working time is specific.
- With the increase in the number of fruit plate layers and the density of fruit placement will affect the temperature of the upper fruit plate, it is recommended that the fruit density should be appropriate; and fruits with higher water content should be placed on the bottom layer.
- When the temperature reaches the set temperature, the machine will stop heating and the LED lights and fans will continue to work.

## PART 7: CLEANING AND MAINTENANCE

- Disconnect the electric dryer from the power supply before cleaning.
- After the food product has been dried, the steamer is washed with warm water, cleaned with a soft cotton cloth, if necessary using a preparation of a cleansing dish, and then wiped dry.
- Do not wash the electric dryer with water flow and place the water to clean the electric dryer base. The surface of the dirty electric dryer base is cleaned with a wet cloth.
- Abrasive cleaners, metal brushes, and organic solvents should not be used.
- Store the cleaned product in a cool, ventilated environment.

## PART 8: FAILURE AND ITS ELIMINATION

Symptoms	Causes	Solutions
Product does not work.	1. Forget to plug or plug the power plug.	Plug in the plug.
	2. The power outlet is damaged.	Replace power outlet.
	3. The power cord is damaged.	Send the designated department or professional maintenance personnel to replace.
The product is working, the light is off.	The power indicator is damaged.	Send the designated department or professional maintenance personnel to replace it.
Product work, no hot air.	1. The temperature is set too low.	The room temperature exceeds the set temperature.
	2. The fuse is blown.	Send the designated department or professional maintenance personnel to replace or scrap.
	3. Heated wire.	Send the designated department or professional maintenance personnel to replace or scrap.

## 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.

**PHILCO**<sup>®</sup> 

*Famous for Quality the World Over*

# SUŠIČKA POTRAVIN

## PHFD 7067

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 OPATŘENÍ.....	3
ČÁST 2: TECHNICKÉ ÚDAJE.....	5
ČÁST 3: JEDNOTLIVÉ ČÁSTI A JEJICH NÁZVY.....	5
ČÁST 4: PROVOZNÍ POKYNY .....	6
ČÁST 5: POSTUP PŘED SUŠENÍM POTRAVIN .....	7
ČÁST 6: TIPY .....	10
ČÁST 7: ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA .....	10
ČÁST 8: PORUCHA A JEJÍ ODSTRANĚNÍ .....	11

Zeleninu, ovoce, maso, ryby atd. snadno osušte.

Systém sušení s cirkulací ohřátého vzduchu představuje rychlejší sušení potravin.

Sušení jídla je ekologické, zdravé, jedinečné chuti.



## ČÁST 1: BEZPEČNOSTNÍ OPATŘENÍ

1. Zkontrolujte, zda se napájecí napětí specifikované na výrobku shoduje s napájecím napětím v síti a použijte originální příslušenství k výrobku.
2. Musíte používat uzemněnou zásuvku, zástrčka by měla pasovat se zástrčkou, jinak by to způsobilo špatný kontakt s možností požáru. Nikdy nepoužívejte univerzální zásuvku s jinými zařízeními.
3. Neumísťujte výrobek na nestabilní, mokrý nebo tepelně neodolný povrch, aby nedošlo k jeho poškození nebo nesprávné funkci.
4. Tento výrobek je výrobkem na cirkulaci horkého vzduchu. Když je výrobek funkční, je zakázáno mít jakékoliv cizí látky, které mohou blokovat přívod vzduchu do výrobku. V opačném případě bude výrobek přímo poškozen nebo nebezpečný.
5. Neumísťujte výrobek přímo na oheň nebo na jakékoliv místo v blízkosti zdroje tepla nebo zdroje ohně. V opačném případě může dojít k poškození nebo nesprávné funkci produktu nebo dokonce ke vzniku požáru nebo jiného nebezpečí.

6. Výrobek je zakázáno dávat do vody na čištění. K čištění používejte pouze vlhkou utěrku. Před čištěním se musí nechat výrobek vychladnout na pokojovou teplotu.
7. Pokud se výrobek nepoužívá, nepřipojíte ho do zásuvky. Zástrčka musí být odpojena za následujících podmínek: porucha po použití, před každým vyčištěním, při kontrole.
8. Pokud je napájecí kabel poškozený, musí ho vyměnit odborný personál, jako je výrobce nebo jím určené oddělení údržby, nebo zlikvidovat, aby se zabránilo nebezpečí.
9. Každý nepřetržitý čas používání nesmí překročit 72 hodin. Pokud se zařízení nechá správně vychladnout a bude pokračovat v práci, efektivně to zlepšit životnost celého zařízení.
10. Po každém použití nastavte ovladač teploty do nejnižší polohy, vypněte hlavní vypínač a vytáhněte zástrčku z elektrické zásuvky.
11. Do tohoto výrobku nesmíte přidávat vodu ani jinou tekutinu, je povoleno malé množství kapek vody na jídle v napařovací nádobě.







## ČÁST 2: TECHNICKÉ ÚDAJE

Specifikace	VDE
Napájení elektrickou energií	220 - 240 V
Síťová frekvence	50 - 60 Hz
Standardní spotřeba elektrické energie	370 - 450 W
Hmotnost balení	3,5 kg, ne více než

## ČÁST 3: JEDNOTLIVÉ ČÁSTI A JEJICH NÁZVY



## ČÁST 4: PROVOZNÍ POKYNY

1. Předběžně upravte jídlo před jeho vysušením; například očistěte, nařežte nebo nakrájejte na kostičky, namočte atd. Předběžná úprava potravin pomáhá zachovat barvu a strukturu potravin po usušení.
2. Podle různých požadavků na jídlo a chuť si přečtete metodu sušení potravin uvedenou dále v tomto návodu, kde najdete odpovídající metody předúpravy a sušení.
3. Před prvním použitím sušičky ji očistěte a otřete suchou utěrkou.
4. Položte předem připravená jídla na každé plato dobře rozložená, pak zavřete přední dvířka.
5. Zasuňte zástrčku napájecího kabelu do zásuvky a stiskněte vypínač. Rozsvítí se indikátor, výchozí pracovní doba je 8 hodin, teplota je 35 °C.
6. Podle různých jídel a chutí upravte čas, stiskněte tlačítko , následně pomocí tlačítka  a  zvyšujte nebo snižujte podle potřeby.
7. Při úpravě teploty stiskněte tlačítko , následně pomocí tlačítka  a  zvyšujte nebo snižujte teplotu, přičemž nastavit ji lze v celkové osmi krocích 35-40-45-50-55-60-65-70.
8. Po nastavené době práce, zařízení automaticky snižuje teplotu. Když je teplota v sušičce nižší než 50 °C, zařízení se vypne. Tuto operaci lze opakovat, pokud potřebujete sušit vícekrát.
9. Po vysušení potravin vypněte hlavní vypínač a vytáhněte zástrčku napájecího kabelu.
10. Po dokončení práce vyčistěte sušičku a odkapávací nádobu.
11. Pokud potraviny po vysušení nejsou konzumovány, měly by se uzavřít do nádoby nebo do plastového sáčku a ihned po uzavření uložit do chladničky.
12. Po vysušení potravin nastavte ovladač teploty do nejnižší polohy, vypněte hlavní vypínač a vytáhněte zástrčku napájecího kabelu.
13. Po dokončení práce vyčistěte sušičku a odkapávací nádobu. Doporučuje umístit všechny podnosy do zařízení.

## ČÁST 5: POSTUP PŘED SUŠENÍM POTRAVIN

**Poznámka:** Následující metody slouží pouze pro informaci účely.

### a. Příprava ovoce

1. Přidejte 1/4 šálku citronové šťávy s 2 šálky vody a ponořte požadované potraviny asi na 2 minuty.
2. Tabulka předběžné úpravy

Název potraviny	Příprava	Standard sušení	Čas/v hodinách (přibližně)
Jablka	zbavená jader, nakrájená na plátky nebo na kroužky	pružné	3 - 5
Artyčoky	nakrájené na 1/8 palce	lámavé	8 - 30
Mandle	nakrájené na polovinu nebo nakrájené na plátky, vypeckované	pružné	6 - 30
Banány	loupané, nakrájené na 3–4 mm kousky	křupavé	6 - 28
Třešně	vypeckované nebo ponechané v celku	tuhé	5 - 26
Borůvky	otevřené nebo celé	pružné	4 - 22
Jujuba	zbavená jader (nebo celá)	tuhé	4 - 60
Fíky	nakrájené na plátky	tuhé	4 - 22
Hrozny	celé	pružné	6 - 60
Nektarinky	nakrájené na poloviny	pružné	6 - 22
Pomerančová kůra	dlouhé proužky	lámavé	6 - 12
Broskve	sušené poloviny, nebo 1/4	pružné	7 - 28
Hrušky	oloupané	pružné	6 - 22

## b. Příprava zeleniny

1. Napařování, vaření ve vodě nebo příprava na oleji. Doporučuje se u fazolí, květáku.
2. Připravená zelenina se vloží do vařící vody asi na 3–5 minut. Vylejte vodu a rozložte na podnos.
3. Zelenina se ponoří do citronové šťávy asi na 2 minuty.

Název potraviny	Příprava	Standard sušení	Čas/v hodinách
Artyčoky	nakrájejte na proužky, povařte asi 10 minut	křehké	4 - 10
Chřest	nakrájejte na 1palcové kousky	křehké	4 - 10
Luštěniny	nařízněte	lámavé	6 - 22
Řepa	napařte a nechte vychladnout	lámavé	6 - 22
Růžičková kapusta	odstraňte listy ze stonku	lámavé	8 - 30
Květák	nakrájejte a povařte přibližně 3-5 minut	lámavé	4 - 16
zelí	oloupejte a nakrájejte na proužky	tuhé	4 - 10
Mrkev	nařežte na plátky, připravte v páře	připravené k jídlu	4 - 8
Květák	nakrájejte, připravte v páře	tuhé	4 - 12
Celer	nakrájejte	lámavé	4 - 11
Pórek	nařízněte	lámavé	4 - 8
Okurka	oloupejte, nakrájejte	tuhé	4 - 16
Lilek	nakrájejte na kroužky o tloušťce 1/4 palce	lámavé	4 - 14
Česnek	oloupejte	drvené	4 - 12
Koření	celé	lámavé	4 - 10
Houby	nakrájejte nebo celé	tuhé	4 - 10
Cibule	nakrájejte	lámavé	6 - 10
Hrách	připravte v páře 3–5 minut	lámavé	6 - 10

Paprika	odstraňte semínka, nakrájejte na proužky nebo kroužky	lámavé	3-10
Brambory	nakrájejte na kostky, připravte v páře 8–10 minut	křehké	4-14
Rebarbora	oloupejte, nařízněte	bez vlhkosti	6-34
Špenát	spařte	drobivé	4-12
Rajčata	oloupejte a nakrájejte	tuhé	6-18
Dýně	nakrájejte	lámavé	4-15

Pro účinnější dehydrataci doporučujeme následující:

1. Chcete-li sušit tenčí plátky potravin, použijte raději výšku 19 mm než 31 mm.
2. Horní a spodní podnos vyměňte po 2–3 hodinách sušení.

### c. Předběžná úprava masa, ryb a jiných potravin:

1. Libové (bez tuku):

Maso se doporučuje před sušením marinovat, aby si zachovalo přirozenou chuť a bylo jemné. Nakládané výrobky musí obsahovat sůl, která pomáhá při absorpci vlhkosti z masa a zachovává čerstvost.

Marinovaný standard:

- 1) 1/2 šálku fazolové pasty;
- 2) 1 česnek, prolisovaný;
- 3) 2 lžičce hnědého cukru;
- 4) 2 lžičce kečupu;
- 5) 1/2 šálku worcestrové omáčky;
- 6) 1- 1/4 čajové lžičky soli;
- 7) 1/2 čajové lžičky sušené cibule;
- 8) 1/2 čajové lžičky pepře;

Smíchejte všechny výše uvedené ingredience. Maso nakrájejte na tenké plátky a vložte do zařízení.

Čas sušení je asi 2–8 hodin, dokud se neodpaří veškerá voda.

2. Drůbeží maso:

Veškeré drůbeží maso musí být před sušením uvařené. Nejlepším způsobem je podušení nebo opečení.

Doba sušení je asi 2–8 hodin, dokud se neodpaří veškerá voda.

3. Ryby:

Před pečením je ryby vhodné upravit na páře nebo opékat (v troubě, péct na 200 ° C, 20 minut) a sušit přibližně 2-8 hodin, pokud se neodpaří veškerá voda.

**d. Pečivo atd.:**

Pečivo atd.: Nakrájejte na malé kousky (bez kůrky). Volně rozmístěte v sušičce, doba sušení je přibližně 30 minut – 2 hodiny.

**e. Ořechy:**

Opláchněte horkou vodou. Rozmístěte v sušičce. Ořechy po vychladnutí uskladněte. Olej obsažený v ořechích způsobí určité shnilé pachy, proto je třeba uchovat je v lednici, aby byla zajištěna jejich čerstvost. Pokud používáte ořechy, vyjměte je při normální pokojové teplotě: čas sušení je přibližně 18–26 hodin.

## ČÁST 6: TIPY

1. Stupně Celsia odpovídají následujícím stupňům Fahrenheita

°Celsia	35 °C	40 °C	45 °C	50 °C	55 °C	60 °C	65 °C	70 °C
°Fahrenheita	95 °F	105 °F	115 °F	125 °F	135 °F	145 °F	155 °F	158 °F

2. Při prvním použití se doporučuje použít zařízení naprázdno bez naplnění v trvání 1 hodiny. Teplota je nastavena na 60 °C. Je normální, pokud se objeví bílý kouř.
3. Předvolená pracovní teplota zařízení je 35 °C a pracovní doba je 8 hodin. Doporučená provozní teplota je nastavená na 60 °C. Pracovní doba je specifická pro konkrétní produkt.
4. Nárůst počtu vrstev podnosů s ovocem a hustota rozložení ovoce ovlivní teplotu horního podnosu s ovocem. Doporučuje se přiměřená hustota ovoce; a na spodní vrstvu by se mělo ukládat ovoce s vyšším obsahem vody.
5. Když teplota dosáhne nastavené teploty, zařízení zastaví ohřev a LED světla a ventilátory budou pokračovat v činnosti.

## ČÁST 7: ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

1. Před čištěním odpojte elektrickou sušičku od zdroje napájení.
2. Po usušení potravinového výrobku omyjte podnos teplou vodou, očistěte měkkou bavlněnou utěrkou, v případě potřeby pomocí čistícího prostředku na nádobí a poté jej otřete dosucha.
3. Elektrickou sušičku nemyjte proudem vody a vodou nečistěte základnu elektrické sušičky. Povrch znečištěné základny elektrické sušičky očistěte vlhkou utěrkou.
4. Nepoužívejte abrazivní čistící prostředky, kovové kartáče a organická rozpouštědla.
5. Vyčištěný výrobek skladujte v chladném a větraném prostředí.



## ČÁST 8: PORUCHA A JEJÍ ODSTRANĚNÍ

Příznaky	Příčiny	Řešení
Produkt nefunguje.	1. Zapomněli jste připojit zástrčku napájecího kabelu.	Připojte zástrčku do elektrické zásuvky.
	2. Elektrická zásuvka je poškozená.	Vyměňte elektrickou zásuvku.
	3. Napájecí kabel je poškozený.	O jeho výměnu požádejte autorizované servisní středisko.
Produkt funguje, světlo nesvítí.	Indikátor napájení je poškozený.	O jeho výměnu požádejte autorizované servisní středisko.
Produkt funguje, nebo nevytváří žádný horký vzduch.	1. Teplota je nastavená na velmi nízkou hodnotu.	Teplota v místnosti překračuje nastavenou teplotu zařízení.
	2. Pojistka je přepálená.	O jeho výměnu požádejte autorizované servisní středisko.
	3. Přepálený vodič.	O jeho výměnu požádejte autorizované servisní středisko.

## 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 zlikvidujte 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 mohlo 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.

**PHILCO**<sup>®</sup> 

*Famous for Quality the World Over*

# SUŠIČKA POTRAVÍN

## PHFD 7067

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 OPATRENIA.....	3
ČASŤ 2: TECHNICKÉ ÚDAJE.....	5
ČASŤ 3: JEDNOTLIVÉ ČASTI A ICH NÁZVY.....	5
ČASŤ 4: PREVÁDZKOVÉ POKYNY.....	6
ČASŤ 5: POSTUP PRED SUŠENÍM POTRAVÍN.....	7
ČASŤ 6: TIPY.....	10
ČASŤ 7: ČISTENIE A ÚDRŽBA.....	10
ČASŤ 8: PORUCHA A JEJ ODSTRÁNENIE.....	11

Zeleninu, ovocie, mäso, ryby atď. ľahko osušte.

Systém sušenia s cirkuláciou ohriateho vzduchu predstavuje rýchlejšie sušenie potravín.

Sušenie jedla je ekologické, zdravé, jedinečnej chuti.

## ČASŤ 1: BEZPEČNOSTNÉ OPATRENIA

1. Skontrolujte, či sa napájacie napätie špecifikované na výrobku zhoduje s napájacím napätím v sieti a použite originálne príslušenstvo k výrobku.
2. Musíte používať uzemnenú zásuvku, zástrčka by mala pasovať so zástrčkou, inak by to spôsobilo zlý kontakt s možnosťou požiaru. Nikdy nepoužívajte univerzálnu zásuvku s inými zariadeniami.
3. Neumiestňujte výrobok na nestabilný, mokrý alebo tepelne neodolný povrch, aby nedošlo k jeho poškodeniu alebo nesprávnej funkcii.
4. Tento výrobok je výrobkom na cirkuláciu horúceho vzduchu. Keď je výrobok funkčný, je zakázané mať akékoľvek cudzie látky, ktoré môžu blokovať prívod vzduchu do výrobku. V opačnom prípade bude výrobok priamo poškodený alebo nebezpečný.
5. Neumiestňujte výrobok priamo na oheň alebo na akékoľvek miesto v blízkosti zdroja tepla alebo zdroja ohňa. V opačnom prípade môže dôjsť k poškodeniu alebo nesprávnej funkcii produktu alebo dokonca k vzniku požiaru alebo iného nebezpečenstva.

6. Výrobok je zakázané dávať do vody na čistenie. Na čistenie používajte iba vlhkú utierku. Pred čistením sa musí nechať výrobok vychladnúť na izbovú teplotu.
7. Ak sa výrobok nepoužíva, nepripájajte ho dlhší čas do zásuvky. Zástrčka musí byť odpojená za nasledujúcich podmienok: porucha po použití, pred každým vyčistením, pri kontrole.
8. Ak je napájací kábel poškodený, musí ho vymeniť odborný personál, ako je výrobca alebo ním určené oddelenie údržby, alebo zlikvidovať, aby sa zabránilo nebezpečenstvu.
9. Každý nepretržitý čas používania nesmie prekročiť 72 hodín. Ak sa zariadenie nechá správne vychladnúť a bude pokračovať v práci, efektívne to zlepší životnosť celého zariadenia.
10. Po každom použití nastavte ovládač teploty do najnižšej polohy, vypnite hlavný vypínač a vytiahnite zástrčku z elektrickej zásuvky.
11. Do tohto výrobku nesmiete pridávať vodu ani inú tekutinu, je povolené malé množstvo kvapiek vody na jedle v naparovacej nádobe.







## ČASŤ 2: TECHNICKÉ ÚDAJE

Špecifikácie	VDE
Napájanie elektrickou energiou	220 - 240 V
Sieťová frekvencia	50 - 60 Hz
Štandardná spotreba elektrickej energie	370 - 450 W
Hmotnosť balenia	3,5 kg, nie viac ako

## ČASŤ 3: JEDNOTLIVÉ ČASTI A ICH NÁZVY



## ČASŤ 4: PREVÁDZKOVÉ POKYNY

1. Predbežne upravte jedlo pred jeho vysušením; napríklad očistite, narežte alebo nakrájajte na kocky, namočte atď. Predbežná úprava potravín pomáha zachovať farbu a štruktúru potravín po usušení.
2. Podľa rôznych požiadaviek na jedlo a chuť si pozrite metódu sušenia potravín uvedenú ďalej v tomto návode, kde nájdete zodpovedajúce metódy predbežnej úpravy a sušenia.
3. Pred prvým použitím sušičky ju očistite a utrite suchou utierkou.
4. Položte vopred pripravené jedlá na každý podnos dobre rozložené, potom zatvorte predný dvierka.
5. Zasuňte zástrčku napájacieho kábla do zásuvky a stlačte vypínač. Rozsvieti sa indikátor, predvolený pracovný čas je 8 hodín, teplota je 35 °C.
6. Podľa rôznych jedál a chutí upravte čas, stlačte tlačidlo , následným stláčaním tlačidla  a  zvyšujte alebo znižujte čas podľa potreby.
7. Pri úprave teploty stlačte tlačidlo , následným stláčaním tlačidla  a  zvyšujte alebo znižujte teplotu, pričom nastaviť ju je možné v celkovo ôsmych krokoch 35-40-45-50-55-60-65-70.
8. Po nastavenom čase práce, zariadenie automaticky znižuje teplotu. Keď je teplota v sušičke nižšia ako 50 °C, zariadenie sa vypne. Túto operáciu môžete opakovať, ak potrebujete sušiť viackrát.
9. Po vysušení potravín vypnite hlavný vypínač a vytiahnite zástrčku napájacieho kábla.
10. Po dokončení práce vyčistite sušičku a odkvapkávaciu nádobu.
11. Ak potraviny po vysušení nie sú konzumované, mali by sa uzavrieť do nádoby alebo do plastového vrečka a ihneď po uzavretí uložiť do chladničky.
12. Po vysušení potravín nastavte ovládač teploty do najnižšej polohy, vypnite hlavný vypínač a vytiahnite zástrčku napájacieho kábla.
13. Po dokončení práce vyčistite sušičku a odkvapkávaciu nádobu. Odporúča umiestniť všetky podnosy do zariadenia.



## ČASŤ 5: POSTUP PRED SUŠENÍM POTRAVIN

**Poznámka:** Nasledujúce metódy slúžia iba na informačné účely.

### a. Príprava ovocia

1. Pridajte 1/4 šálky citrónovej šťavy s 2 šálkami vody a ponorte požadované potraviny asi na 2 minúty.
2. Tabuľka predbežnej úpravy

Názov potraviny	Príprava	Štandard sušenia	Čas/v hodinách (približne)
Jablká	zbavené jadier, nakrájané na plátky alebo na krúžky	pružné	3 - 5
Artičoky	nakrájané na 1/8 palca	lámavé	8 - 30
Mandle	nakrájané na polovicu alebo nakrájané na plátky, odkôstkované	pružné	6 - 30
Banán	ošúpané, nakrájané na 3-4 mm kúsky	chrumkavé	6 - 28
Čerešne	odkôstkované, alebo ponechané v celku	tuhé	5 - 26
Čučoriedky	otvorené alebo celé	pružné	4 - 22
Jujuby	zbavené jadier (alebo celé)	tuhé	4 - 60
Figy	nakrájané na plátky	tuhé	4 - 22
Hrozno	celé	pružné	6 - 60
Nektarinky	nakrájané na polovice	pružné	6 - 22
Pomarančová šupka	dlhé prúžky	lámavé	6 - 12
Broskyne	sušené polovice, alebo 1/4	pružné	7 - 28
Hrušky	olúpané	pružné	6 - 22

**b. Príprava zeleniny**

1. Naparovanie, varenie vo vode alebo príprava na oleji. Odporúča sa pri fazuli, karfirole.
2. Pripravená zelenina sa vloží do vriacej vody asi na 3 - 5 minút.  
Vylejte vodu a poukladajte na podnos.
3. Zelenina sa ponorí do citrónovej šťavy asi na 2 minúty.

Názov potraviny	Príprava	Štandard sušenia	Čas/v hodinách
Artičoky	nakrájajte na prúžky, povarte asi 10 minút	krehké	4 - 10
Špargľa	nakrájajte na 1-palcové kúsky	krehké	4 - 10
Strukoviny	narežte	lámavé	6 - 22
Repa	naparte a nechajte vychladnúť	lámavé	6 - 22
Ružičkový kel	odstráňte listy zo stonky	lámavé	8 - 30
Karfiol	nakrájajte a povarte približne 3-5 minút	lámavé	4 - 16
Kapusta	ošúpte a nakrájajte na prúžky	tuhé	4 - 10
Mrkva	narežte na plátky, pripravte v pare	pripravené na jedenie	4 - 8
Karfiol	nakrájajte, pripravte v pare	tuhé	4 - 12
Zeler	nakrájajte	lámavé	4 - 11
Pór	narežte	lámavé	4 - 8
Uhorka	ošúpte, nakrájajte	tuhé	4 - 16
Baklažán	nakrájajte na krúžky s hrúbkou 1/4 palca	lámavé	4 - 14
Cesnak	ošúpte	drvené	4 - 12
Korenie	celé	lámavé	4 - 10
Huby	nakrájajte alebo celé	tuhé	4 - 10
Cibuľa	nakrájajte	lámavé	6 - 10
Hrach	pripravte v pare 3-5 minút	lámavé	6 - 10

Paprika	z bavte semienok, nakrájajte na pružky alebo krúžky	lámavé	3-10
Zemiaky	nakrájajte na kocky, pripravte v pare 8-10 minút	krehké	4-14
Rebarbora	ošúpte, narežte	bez vlhkosti	6-34
Špenát	zaparte	drobivé	4-12
Paradajky	ošúpte a nakrájajte	tuhé	6-18
Tekvica	nakrájajte	lámavé	4-15

Pre účinnejšiu dehydratáciu odporúčame nasledujúce:

1. Ak chcete sušiť tenšie plátky potravín, použite radšej výšku 19 mm ako 31 mm.
2. Horný a spodný podnos vymeňte po 2 - 3 hodinách sušenia.

### c. Predbežná úprava mäsa, rýb a iných potravín:

1. Chudé (bez tuku):

Mäso sa odporúča pred sušením marinovať, aby si zachovalo prirodzenú chuť a bolo jemné. Nakladané výrobky musia obsahovať soľ, ktorá pomáha pri absorpcii vlhkosti z mäsa a zachováva čerstvosť.

Marinovaný štandard:

- 1) 1/2 šálky fazuľovej pasty;
- 2) 1 cesnak, pretlačený;
- 3) 2 lyžice hnedého cukru;
- 4) 2 lyžice kečupu;
- 5) 1/2 šálky worcesterskej omáčky;
- 6) 1 - 1/4 čajovej lyžičky soli;
- 7) 1/2 čajovej lyžičky sušenej cibule;
- 8) 1/2 čajovej lyžičky korenia;

Zmiešajte všetky vyššie uvedené ingrediencie. Mäso nakrájajte na tenké plátky a vložte do zariadenia. Čas sušenia je asi 2 - 8 hodín, pokiaľ sa neodparí všetka voda.

2. Hydinové mäso:

Všetko hydinové mäso musí byť pred sušením uvarené. Najlepším spôsobom je podusenie alebo opečenie. Čas sušenia je asi 2 - 8 hodín, pokiaľ sa neodparí všetka voda.

3. Ryby:

Pred pečením je ryby vhodné pariť alebo opekať (v rúre, piecť na 200 ° C, 20 minút) a sušiť približne 2-8 hodín, pokiaľ sa neodparí všetka voda.

**d. Pečivo atď.:**

Pečivo atď.: nakrájajte na malé kúsky (bez kôrky). Voľne rozmiestnite v sušičke, čas sušenia je približne 30 minút - 2 hodiny.

**e. Orechy:**

Opláchnite horúcou vodou. Rozmiestnite v sušičke. Orechy po vychladnutí uskladnite. Olej obsiahnutý v orechoch spôsobí určité hnilé pachy, preto ich treba uchovať v chladničke, aby bola zabezpečená ich čerstvosť. Ak používate orechy, vyberte ich pri normálnej izbovej teplote: čas sušenia je približne 18-26 hodín.

## ČASŤ 6: TIPY

1. Stupne Celzia zodpovedajú nasledujúcim stupňom Fahrenheita

°Celzia	35 °C	40 °C	45 °C	50 °C	55 °C	60 °C	65 °C	70 °C
°Fahrenheita	95 °F	105 °F	115 °F	125 °F	135 °F	145 °F	155 °F	158 °F

2. Pri prvom použití sa odporúča použiť zariadenie naprázdno bez naplnenia v trvaní 1 hodiny. Teplota je nastavená na 60 °C. Je normálne, ak sa objaví biely dym.
3. Predvolená pracovná teplota zariadenia je 35 °C a pracovný čas je 8 hodín. Odporúčaná prevádzková teplota je nastavená na 60 °C. Pracovný čas je špecifický pre konkrétny produkt.
4. Nárast počtu vrstiev podnosov s ovocím a hustota rozloženia ovocia ovplyvní teplotu horného podnosu s ovocím. Odporúča sa primeraná hustota ovocia; a na spodnú vrstvu by sa malo ukladať ovocie s vyšším obsahom vody.
5. Keď teplota dosiahne nastavenú teplotu, zariadenie zastaví ohrev a LED svetlá a ventilátory budú pokračovať v činnosti.

## ČASŤ 7: ČISTENIE A ÚDRŽBA

1. Pred čistením odpojte elektrickú sušičku od zdroja napájania.
2. Po usušení potravinového výrobku umyte podnos teplou vodou, očistite mäkkou bavlnenou utierkou, v prípade potreby pomocou čistiaceho prostriedku na riad a potom ho utrite dosucha.
3. Elektrickú sušičku neumývajte prúdom vody a vodou nečistite základňu elektrickej sušičky. Povrch znečistenej základne elektrickej sušičky očistite vlhkou utierkou.
4. Nepoužívajte abrazívne čistiace prostriedky, kovové kefy a organické rozpúšťadlá.
5. Vyčistený výrobok skladujte v chladnom a vetranom prostredí.

## ČASŤ 8: PORUCHA A JEJ ODSTRÁNENIE

Príznaky	Príčiny	Riešenie
Produkt nefunguje.	1. Zabudli ste pripojiť zástrčku napájacieho kábla.	Pripojte zástrčku do elektrickej zásuvky.
	2. Elektrická zásuvka je poškodená.	Vymeňte elektrickú zásuvku.
	3. Napájací kábel je poškodený.	O jeho výmenu požiadajte autorizované servisné stredisko.
Produkt funguje, svetlo nesvieti.	Indikátor napájania je poškodený.	O jeho výmenu požiadajte autorizované servisné stredisko.
Produkt funguje, alebo nevytvára žiaden horúci vzduch.	1. Teplota je nastavená na veľmi nízku hodnotu.	Teplota v miestnosti prekračuje nastavenú teplotu zariadenia.
	2. Poistka je prepálená.	O jeho výmenu požiadajte autorizované servisné stredisko.
	3. Prepálený vodič.	O jeho výmenu požiadajte autorizované servisné stredisko.

## 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. Poprípadne 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 7067

Instrukcja obsługi

Szanowny kliencie,  
Dziękujemy za zakup urządzenia marki PHILCO. Aby mogło Ci ono dobrze służyć, przeczytaj wszystkie wskazówki zawarte w tej instrukcji obsługi.

# SPIS TREŚCI

CZĘŚĆ 1: ŚRODKI BEZPIECZEŃSTWA .....	3
CZĘŚĆ 2: DANE TECHNICZNE.....	5
CZĘŚĆ 3: POSZCZEGÓLNE CZĘŚCI I ICH NAZWY .....	5
CZĘŚĆ 4: WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE PRACY URZĄDZENIA .....	6
CZĘŚĆ 5: PRZED SUSZENIEM ŻYWNOŚCI .....	7
CZĘŚĆ 6: PORADY.....	10
CZĘŚĆ 7: CZYSZCZENIE I KONSERWACJA.....	10
CZĘŚĆ 8: AWARIA I JEJ USUWANIE .....	11

Warzywa, owoce, mięso, ryby itd. lekko wysusz.

System suszenia z cyrkulacją ogrzanego powietrza zapewnia szybsze suszenie żywności.

Suszenie żywności jest ekologiczne, zdrowe, nadaje wyjątkowego smaku.



## CZĘŚĆ 1: ŚRODKI BEZPIECZEŃSTWA

1. Sprawdź, czy napięcie określone na produkcie zgadza się z napięciem w sieci i używaj oryginalnych akcesoriów do produktu.
2. Należy używać uziemionego gniazdka, wtyczka powinna pasować do gniazdka, w przeciwnym razie grozi to pożarem. Nigdy nie używa uniwersalnego gniazdka z innymi urządzeniami.
3. Nie umieszczaj produktu na niestabilnej, mokrej lub wrażliwej na temperaturę powierzchni, aby nie doszło do jej uszkodzenia lub nieprawidłowego funkcjonowania.
4. Ten produkt jest przeznaczony do cyrkulacji gorącego powietrza. Gdy produkt działa, zakazane jest używanie jakichkolwiek substancji obcych, które mogłyby blokować wlot powietrza do produktu. W innym przypadku produkt będzie bezpośrednio uszkodzony lub niebezpieczny.
5. Nie umieszczaj produktu bezpośrednio na ogniu lub w miejscu w pobliżu źródeł ciepła lub ognia. W innym przypadku może dojść do uszkodzenia lub nieprawidłowego działania produktu lub do wybuchu pożaru i innych zagrożeń.

6. Produktu nie wolno wkładać do wody w celu czyszczenia. Do czyszczenia używaj jedynie wilgotnej ścierki. Przed czyszczeniem należy zostawić produkt, aby wystygł do temperatury pokojowej.
7. Gdy produktu nie używasz, nie podłączaj go przez dłuższy czas do gniazdka. Wtyczka musi być odłączona w następujących warunkach: awaria po użyciu, przed każdym czyszczeniem, przy kontroli.
8. Jeśli przewód zasilania jest uszkodzony, musi go wymienić fachowy personel, jakim jest producent lub wyznaczony przez niego dział konserwacji, lub zlikwidować, aby zapobiec zagrożeniom.
9. Każdy nieprzerwany czas używania nie może przekraczać 72 godzin. Jeśli zostawisz urządzenie prawidłowo do ostygnięcia a następnie będzie ono kontynuowało pracę, efektywnie poprawi to żywotność całego urządzenia.
10. Po każdym użyciu ustaw regulator temperatury na najniższą pozycję, wyłącz główny wyłącznik i wyciągnij wtyczkę z gniazdka.
11. Do tego produktu nie wolno wlewać wody ani innych cieczy, dozwolona jest mała ilość kropli wody na jedzeniu w pojemniku parowym.







## CZĘŚĆ 2: DANE TECHNICZNE

Specyfikacja	VDE
Zasilanie energią elektryczną	220 - 240 V
Częstotliwość sieciowa	50 - 60 Hz
Standardowe zużycie energii elektrycznej	370 - 450 W
Masa opakowania	nie więcej niż 3,5 kg

## CZĘŚĆ 3: POSZCZEGÓLNE CZĘŚCI I ICH NAZWY



## CZĘŚĆ 4: WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE PRACY URZĄDZENIA

1. Wstępnie przygotuj jedzenie przed suszeniem; na przykład oczyść, przekrój, pokrój np. na kostki, namocz itd. Wstępne przygotowanie produktów spożywczych pomaga zachować ich kolor i strukturę po wysuszeniu.
2. Zależnie od różnych wymogów co do smaku jedzenia sprawdź metodę suszenia żywności podaną dalej w tej instrukcji obsługi, gdzie znajdziesz odpowiednie wstępne przygotowania i suszenia.
3. Przed pierwszym użyciem suszarki wyczyść ją i wytrzyj suchą ściereką.
4. Połóż wcześniej przygotowane jedzenie na każdej tacy równomiernie rozłożone, następnie zamknij przednie drzwiczki.
5. Włóż wtyczkę przewodu zasilania do gniazdka i naciśnij wyłącznik. Zaświeci się wskaźnik, ustawiony czas pracy to 8 godzin, temperatura to 35 °C.
6. Zależnie od rodzaju żywności gustu zmień czas, naciśnij przycisk , naciskając przycisk  i  skracaj lub wydłużaj czas zależnie od potrzeb.
7. Zmieniając temperaturę naciśnij przycisk , następnie naciskaj przycisk  i  podnosząc lub obniżając temperaturę, przy czym ustawić ją można w ośmiu krokach 35-40-45-50-55-60-65-70.
8. Po ustawionym czasie pracy, urządzenie automatycznie obniża temperaturę. Gdy temperatura w suszarce jest poniżej 50 °C, urządzenie się wyłączy. Możesz tę operację powtarzać, jeśli potrzebujesz suszyć kilkakrotnie.
9. Po wysuszeniu żywności wyłącz główny wyłącznik i wyciągnij wtyczkę przewodu zasilania.
10. Po zakończeniu pracy wyczyść suszarkę i pojemnik odciekowy.
11. Jeśli nie konsumujesz żywności zaraz po wysuszeniu, zamknij je w pojemniku lub woreczku plastikowym i włóż do lodówki.
12. Po wysuszeniu jedzenia ustaw regulator temperatury na najniższą pozycję, wyłącz główny wyłącznik i wyciągnij wtyczkę przewodu zasilania.
13. Po zakończeniu pracy wyczyść suszarkę i pojemnik odciekowy. Umieść wszystkie tace w urządzeniu.

## CZĘŚĆ 5: PRZED SUSZENIEM ŻYWNOSCI

**Wskazówka:** Poniższe metody służą jedynie w celach informacyjnych.

### a. Przygotowanie owoców

1. Dodaj 1/4 szklanki soku z cytryny z 2 szklankami wody i zanurz produkty spożywcze na około 2 minuty.
2. Tabela wstępnego przygotowania.

Nazwa produktu spożywczego	Przygotowania	Standard suszenia	Czas/w godzinach (w przybliżeniu)
Jabłka	wypestkuj, pokrój na plastry lub krążki	giętkie	3 - 5
Karczochy	pokrój na 1/8 cala	łamliwe	8 - 30
Migdały	pokrój na połówki lub na plastry, wypestkuj	giętkie	6 - 30
Banany	obierz ze skórki, pokrój na 3-4 mm kawałki	chrupiące	6 - 28
Czereśnie	wypestkuj lub zostaw w całości	twarde	5 - 26
Jagody leśne	otwarte lub całe	giętkie	4 - 22
Jujuba	wypestkuj lub zostaw w całości	twarde	4 - 60
Figi	pokrój na plastry	twarde	4 - 22
Winogrona	całe	giętkie	6 - 60
Nektarynki	pokrój na połówki	giętkie	6 - 22
Skórka pomarańczy	długie paski	łamliwe	6 - 12
Brzoskwinie	pokrój na połówki lub ćwiartki	giętkie	7 - 28
Gruszki	obierz ze skórki	giętkie	6 - 22

## b. Przygotowanie warzyw

1. Parowanie, gotowanie w wodzie lub przygotowanie na oleju. Polecane dla fasoli, kalafiora.
2. Przygotowane warzywa włożyć do wrzącej wody na około 3 - 5 minut. Wylej wodę, poukładaj na tacy.
3. Warzywa zanurza się w soku z cytryny na około 2 minuty.

Nazwa produktu spożywczego	Przygotowanie	Standard suszenia	Czas/w godzinach
Karczochy	pokrój na paski, gotuj około 10 minut	kruche	4 - 10
Szparagi	pokrój na 1-calowe kawałki	kruche	4 - 10
Rośliny strączkowe	ponacinaj	łamliwe	6 - 22
Rzepa	gotować na parze i ostudzić	łamliwe	6 - 22
Brukselki	usuń liście z łodygi	łamliwe	8 - 30
Kalafior	pokrój i gotuj przez 3-5 minut	łamliwe	4 - 16
Kapusta	obierz i pokrój na paski	twarde	4 - 10
Marchew	pokrój na plastry, przygotuj na parze	gotowe do jedzenia	4 - 8
Kalafior	pokrój, przygotuj na parze	twarde	4 - 12
Seler	pokrój	łamliwe	4 - 11
Por	ponacinaj	łamliwe	4 - 8
Ogórki	obierz, pokrój	twarde	4 - 16
Bakłażan	pokrój na krążki o grubości 1/4 cala	łamliwe	4 - 14
Czosnek	obierz	kruszone	4 - 12
Zioła	w całości	łamliwe	4 - 10
Grzyby	pokrój lub zostaw w całości	twarde	4 - 10
Cebula	pokrój	łamliwe	6 - 10
Groch	przygotuj na parze ok. 3-5 minut	łamliwe	6 - 10

Papryka	wypestkuje, pokrój na paski lub krążki	łamiwe	3-10
Ziemniaki	pokrój na kostki, przygotuj na parze 8-10 minut	kruche	4-14
Rabarbar	obierz, pokrój	bez wilgoci	6-34
Szpinak	przygotuj na parze	łamiwe	4-12
Pomidory	obierz i pokrój	twarde	6-18
Dynia	pokrój	łamiwe	4-15

W celu osiągnięcia efektywnej dehydracji polecamy, co następuje:

1. Jeśli chcesz suszyć cieńsze plastry jedzenia, użyj raczej wysokości 19 mm niż 31 mm.
2. Górną i dolną tacę wymień po 2 - 3 godzinach suszenia.

#### **c. Wstępne przygotowanie mięsa, ryb i innego jedzenia:**

1. Chude (bez tłuszczu):

Mięso przed suszeniem poleca się marynować, aby zachowało naturalny smak i było delikatne. Produkty marynowane muszą zawierać sól, która pomaga w absorpcji soli z mięsa i w zachowaniu świeżości.

Marynowany standard:

- 1) 1/2 szklanki pasty z fasoli;
- 2) 1 czosnek, przeciśnięty;
- 3) 2 łyżki brązowego cukru;
- 4) 2 łyżki keczupu;
- 5) 1/2 szklanki sosu worcestershire;
- 6) 1 - 1/4 łyżeczki soli;
- 7) 1/2 łyżeczki suszonej cebuli;
- 8) 1/2 łyżeczki pieprzu;

Wymieszaj wszystkie wyżej wymienione składniki. Mięso pokrój na cienkie plastry i włóż do urządzenia. Czas suszenia to około 2 - 8 godzin, dopóki cała woda nie odparuje.

2. Mięso drobiowe:

Każde mięso drobiowe musi być przed suszeniem poddane obróbce cieplnej. Najlepszy sposób to duszenie lub pieczenie. Czas suszenia to ok. 2 - 8 godzin, dopóki cała woda nie odparuje.

3. Ryby:

Przed pieczeniem ryby należy upiec lub przygotować na parze (piec w piekarniku na 200 ° C, 20 minut) i suszyć 2-8 godzin, dopóki cała woda nie odparuje.

**d. Pieczywo itd.:**

Pieczywo itd.: pokrój na małe kawałki (bez skórki). Luźno rozłóż w suszarce, czas suszenia to około 30 minut - 2 godziny.

**e. Orzechy:**

Oplucz gorącą wodą. Porozkładaj w suszarce. Orzechy po wysuszeniu przechowuj w odpowiednich warunkach. Olej zawarty w orzechach jest przyczyną określonych zapachów, dlatego należy je przechowywać w lodówce, aby zabezpieczyć ich świeżość. Jeśli używasz orzechów, trzymaj je w normalnej temperaturze pokojowej: czas suszenia to około 18-26 godzin.

## CZĘŚĆ 6: PORADY

1. Stopnie Celsjusza odpowiadają następującym stopniom Fahrenheita

°Celsjusza	35 °C	40 °C	45 °C	50 °C	55 °C	60 °C	65 °C	70 °C
°Fahrenheita	95 °F	105 °F	115 °F	125 °F	135 °F	145 °F	155 °F	158 °F

2. Przy pierwszym użyciu poleca się użycie pustego urządzenia żywności przez 1 godzinę. Temperatura jest ustawiona na 60 °C. Jest normalne pojawienie się białego dymu.
3. Wstępnie ustawiona temperatura pracy urządzenia to 35 °C, a czas pracy to 8 godzin. Polecana temperatura pracy jest ustawiona na 60 °C. Czas pracy jest specyficzny dla konkretnych produktów.
4. Wzrost liczby warstw tac z owocami i gęstość rozłożenia owoców wpływają na temperaturę górnej tacy z owocami. Poleca się średnia gęstość rozłożenia owoców; a na dolną warstwę powinno się układać owoce o wyższej zawartości wody.
5. Gdy temperatura osiągnie ustaloną wartość, urządzenie zatrzyma ogrzewanie a światła LED i wentylatory będą kontynuowały działanie.

## CZĘŚĆ 7: CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

1. Przed czyszczeniem odłącz suszarkę od źródła zasilania.
2. Po wysuszeniu żywności umyj tacę ciepłą wodą, wyczyść miękką bawełnianą ściereczką, w razie potrzeby umyj za pomocą płynu do naczyń, a następnie wytrzyj tacę do sucha.
3. Nie myj suszarki pod bieżącą wodą, nie używaj wody do czyszczenia podstawy suszarki elektrycznej. Powierzchnię zanieczyszczoną podstawy suszarki elektrycznej wyczyść za pomocą wilgotnej ściereki.
4. Nie używaj abrazyjnych środków czyszczących, metalowych szczotek ani rozpuszczalników organicznych.
5. Wyczyszczony produkt przechowuj w zimnym i wentylowanym otoczeniu.



## CZĘŚĆ 8: AWARIA I JEJ USUWANIE

Oznaki	Przyczyny	Rozwiązanie
Produkt nie działa.	1. Zapomniałeś podłączyć wtyczkę przewodu zasilania.	Podłącz wtyczkę do gniazdka.
	2. Gniazdko elektryczne jest uszkodzone.	Wymień gniazdko elektryczne.
	3. Przewód zasilania jest uszkodzony.	O jego wymianę poproś autoryzowany serwis.
Produkt działa, światło nie świeci.	Uszkodzony wskaźnik zasilania.	O jego wymianę poproś autoryzowany serwis.
Produkt działa ale nie wytwarza gorącego powietrza.	1. Temperatura ustawiona na bardzo niską wartość.	Temperatura w pomieszczeniu przekracza ustawioną temperaturę urządzenia.
	2. Przepalony bezpiecznik.	O jego wymianę poproś autoryzowany serwis.
	3. Przepalony przewód.	O jego wymianę poproś autoryzowany serwis.

## WSKAZÓWKI I INFORMACJE O POSTĘPOWANIU ZE ZUŻYTYM OPAKOWANIEM

Zużyty materiał opakowania odnieś na miejsce wyznaczone przez administrację.

## LIKWIDACJA ZUŻYTYCH 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 krajach 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.

**PHILCO®** 

*Famous for Quality the World Over*

# ASZALÓGÉP

## PHFD 7067

Használati utasítás

Tisztelt vásárlónk,  
Köszönjük, hogy PHILCO terméket vásárolt. A készülék megfelelő működése érdekében kérjük, hogy olvassa el az egész használati utasítást.

# TARTALOM

1. RÉSZ: BIZTONSÁGI SZABÁLYOK.....	3
2. RÉSZ: MŰSZAKI PARAMÉTEREK.....	5
3. RÉSZ: AZ EGYES RÉSZEK NEVE.....	5
4. RÉSZ: ÜZEMELTETÉSI SZABÁLYOK.....	6
5. RÉSZ: SZÁRÍTÁS ELŐTT.....	7
6. RÉSZ: TANÁCSOK.....	10
7. RÉSZ: TISZTÍTÁS ÉS ÁPOLÁS.....	10
8. RÉSZ: HIBAELHÁRÍTÁS.....	11

Óvatosan törölje szárazra a zöldséget, gyümölcsöt, húst, halat stb.

A meleg légáramlást használó aszalás az élelmiszer gyorsabb szárítását eredményezi.

A szárított élelmiszer környezetbarát, egészséges és különleges ízű.

## 1. RÉSZ: BIZTONSÁGI SZABÁLYOK

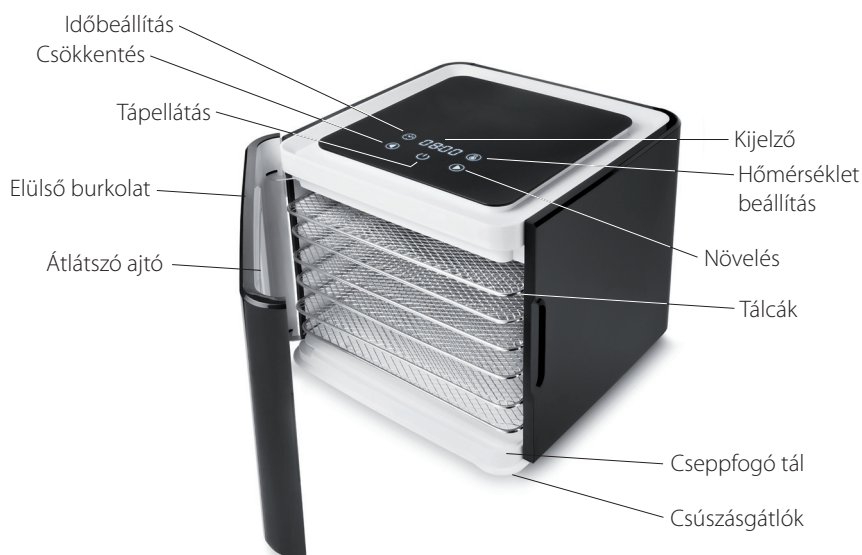
1. Győződjön meg arról, hogy az elektromos hálózat értékei megegyeznek az adatlapon feltüntetett értékekkel.
2. Csatlakoztassa a készüléket egy földelt dugaljhoz. Ha a csatlakozódugó nem illeszkedik pontosan a dugaljba, fennáll a tűzképződés veszélye. Soha ne használjon univerzális elosztót más berendezésekkel közösen.
3. Ne helyezze labilis, vizes vagy nem hőálló felületre a terméket, mert fennáll a károsodás vagy helytelen működés veszélye.
4. Ez a termék forró levegő keringését alkalmazza. Működés közben tilos bármilyen anyag használata, amely leblokkolná a légbemenetet. Ellenkező esetben a készülék megsérülhet és használata veszélyes lehet.
5. Ne helyezze nyílt lángra vagy bármilyen hőforrás vagy láng közelébe a készüléket. A termék megsérülhet, és fennáll a működési zavarok, tűzképződés és más balesetek veszélye.

6. Tilos vízben tisztítani a terméket. A tisztításhoz csak egy benedvesített szövetet használjon. Tisztítás előtt várja meg, amíg a termék kihűlt.
7. Válassza le a terméket az elektromos hálózatról, ha használaton kívül van. Az alábbi esetekben mindig le kell választani a terméket: működési zavar, minden tisztítás előtt, karbantartásnál.
8. A sérült vezetéket a fennálló veszélyek végett csak a gyártó, márkaszerviz vagy más képzett személy cserélheti ki.
9. A megszakítás nélküli használat ideje nem haladhatja meg a 72 órát. A készülék élettartama meghosszabbodik, ha hosszú üzemeltetés után hagyja, hogy lehűljön, és csak ezután használja tovább.
10. Minden használat után állítsa a hőmérséklet-szabályozót a legalacsonyabb állásra, kapcsolja ki a főkapcsolót és húzza ki a csatlakozódugót a dugaljból.
11. Tilos vizet vagy más folyadékot tölteni a készülékbe, pár csepp víz engedélyezett az ételen a párolótartályban.







## 2. RÉSZ: MŰSZAKI PARAMÉTEREK

Specifikációk	VDE
Tápellátás	220 - 240 V
Hálózati frekvencia	50 - 60 Hz
Standard áramfogyasztás	370 - 450 W
Csomag súlya	Nem több, mint 3,5 kg

## 3. RÉSZ: AZ EGYES RÉSZEK NEVE



## 4. RÉSZ: ÜZEMELTETÉSI SZABÁLYOK

1. Az étel kezelése szárítás előtt; tisztítsa meg, szeletelje vagy kockázza fel, áztassa be stb. Az előkészítés hozzájárul az étel színének és szerkezetének megőrzéséhez aszalás után.
2. Tekintse meg az élelmiszárszárítás folyamatát személyes igényeinek és ízlésének megfelelően ebben az útmutatóban, és tanulmányozza át az előzetes feldolgozás és szárítás módját.
3. Üzembe helyezés előtt tisztítsa meg és törölje szárazra az aszalógépet.
4. Az előkészített élelmiszert rakja szét egyenletesen az összes tálcán, majd csukja be az elülső ajtót.
5. Dugja a csatlakozódugót a dugaljba és nyomja meg a főkapcsolót. Felvilágít a jelző, az alapértelmezett üzemeltetési idő 8 óra, a hőmérséklet 35 °C.
6. Állítsa be az időt az étel típusa és személyes ízlése szerint, nyomja meg a  gombot, majd a  és  gombokkal állítsa be szükség szerint az üzemeltetési időt.
7. Ahőmérsékletbeállításához nyomja meg a  gombot, majd a  és  gombokkal állítsa be szükség szerint a hőmérsékletet. Lépésenként összesen nyolc beállítás lehetséges: 35-40-45-50-55-60-65-70.
8. Az üzemeltetési idő letelte után a készülék automatikusan csökkenti a hőmérsékletet. Ha a hőmérséklet a készülék belsejében 50 °C alá csökken, a készülék kikapcsol. Ez a művelet többször is megismételhető, ha további aszalásra van szükség.
9. Az aszalás befejezése után kapcsolja ki a készüléket és húzza ki a csatlakozódugót a dugaljból.
10. Tisztítsa meg az aszalógépet és a cseppfogó tálcát.
11. Ha aszalás után az élelmiszer nem kerül azonnal fogyasztásra, tegye egy zárható tartályba vagy műanyag zacskóba, és tárolja a hűtőszekrényben.
12. Használat után állítsa a hőmérséklet-szabályozót a legalacsonyabb állásra, kapcsolja ki a főkapcsolót és húzza ki a csatlakozódugót a dugaljból.
13. Aszalás után tisztítsa meg az aszalógépet és a cseppfogó tálcát. Tárolja a tálcákat a készülékben.



## 5. RÉSZ: SZÁRÍTÁS ELŐTT

**Megjegyzés:** Az alábbi módszerek csak tájékoztató jellegűek.

### a. Gyümölcs előkészítése

1. Keverjen el 1/4 bögre citromlevet 2 bögre vízzel és áztassa be 2 percre a gyümölcsöt.
2. Előkészítési táblázat

Élelmiszer neve	Előkészítés	Szárítás után	Idő/óra (hozzátétőlegesen)
Alma	kimagozva, szeletekre, darabokra vágva	rugalmas	3 - 5
Articsóka	1/8 hüvelyk vastag szeletekre vágva	törékeny	8 - 30
Mandula	félbevágva, szeletelve, meghámozva	rugalmas	6 - 30
Banán	meghámozva, 3-4 mm vastag szeletekben	ropogós	6 - 28
Cseresznye	kimagozva vagy egészben hagyva	kemény	5 - 26
Áfonya	bevágva vagy egészben	rugalmas	4 - 22
Jujuba	kimagozva (vagy egészben)	kemény	4 - 60
Füge	szeletelve	kemény	4 - 22
Szőlő	egészben	rugalmas	6 - 60
Nektarin	félbevágva	rugalmas	6 - 22
Narancshéj	hosszú csíkokra vágva	törékeny	6 - 12
Őszibarack	félbe, vagy negyedekre vágva	rugalmas	7 - 28
Körte	meghámozva	rugalmas	6 - 22

## b. Zöldség előkészítése

1. Párolás, főzés vagy hőkezelés olajon. Bab, karfiol esetén javasolt.
2. Főzze az előkészített zöldséget 3 – 5 percig forró vízben.
3. Mártsa 2 percre citromlébe a zöldséget.

Élelmiszer neve	Előkészítés	Szárítás után	Idő/óra
Articsóka	felszeletelve, főzze 10 percig	sérülékeny	4 - 10
Spárga	1 hüvelyk vastag szeletekre vágva	sérülékeny	4 - 10
Hüvelyesek	feldarabolva	törékeny	6 - 22
Cékla	párolja meg és hagyja kihűlni	törékeny	6 - 22
Kelbimbó	távolítsa el a szélső leveleket és szárazakat	törékeny	8 - 30
Karfiol	feldarabolva, 3-5 percig előfőzve	törékeny	4 - 16
Káposzta	megtisztítva, szeletekre vágva	kemény	4 - 10
Sárgarépa	felszeletelve, megpárolva	fogyasztásra kész	4 - 8
Karfiol	felszeletelve, gőzben főzve	kemény	4 - 12
Zeller	felszeletelve	törékeny	4 - 11
Póréhagyma	felszeletelve	törékeny	4 - 8
Uborka	hámozva, szeletelve	kemény	4 - 16
Padlizsán	¼ hüvelyk vastag szeletekre vágva	törékeny	4 - 14
Fokhagyma	meghámozva	zúzott	4 - 12
Fűszerek	egészben	törékeny	4 - 10
Gomba	szeletelve vagy egészben	kemény	4 - 10
Vöröshagyma	szeletelve	törékeny	6 - 10
Zöldborsó	3-5 percig párolva	törékeny	6 - 10

Paprika	távolítsa el a magokat, vágja csíkokra vagy szeletekre	törékeny	3-10
Burgonya	felszeletelve párolja 8-10 percig	sérülékeny	4-14
Rebarbara	meghámozva, darabokra vágva	nedvesség nélkül	6-34
Spenót	párolja meg	morzsálódik	4-12
Paradicsom	meghámozva, felszeletelve	kemény	6-18
Tök	felszeletelve	törékeny	4-15

A hatékony szárításhoz tartsa be az alábbiakat:

1. Vékonyra szeletelt élelmiszer szárításához 31 mm helyett állítsa be a 19 mm magasságot.
2. 2 – 3 óra szárítás után cserélje ki a felső és alsó tálcát.

### c. Hús, halak és más élelmiszer előkészítése:

1. Sovány (zsírmentes):

Pácolja be a húst szárítás előtt, hogy megőrizze természetes ízét és lágyágát. A páclének sót is kell tartalmaznia, ami felszívja a nedvességet a húsból és segít megőrizni frissességét.

Alappác:

- 1) 1/2 bögre babkrém;
- 2) 1 áttört fokhagyma;
- 3) 2 kanál barnacukor;
- 4) 2 kanál ketchup;
- 5) 1/2 bögre worcester szósz;
- 6) 1 - 1/4 teáskanál só;
- 7) 1/2 teáskanál szárított hagyma;
- 8) 1/2 teáskanál fűszer;

Keverje össze a fenti hozzávalókat. Szeletelje vékonyra a húst és helyezze be a készülékbe. A szárítási idő mintegy 2 - 8 óra, amíg el nem párolog az összes víz.

2. Baromfi:

A szárnyasokat először mindig meg kell főzni szárítás előtt. Legjobb módszer a párolás vagy gyors sütés. A szárítási idő mintegy 2 - 8 óra, amíg el nem párolog az összes víz.

3. Halak:

Szárítás előtt párolja vagy süssze meg a halat (sütőben, 200 °C-on 20 percig). A szárítási idő mintegy 2 - 8 óra, amíg el nem párolog az összes víz.

**d. Kenyér stb.**

Kenyér stb.: szeletelje kis darabokra (héj nélkül). Lazán rakja szét az aszalógépben, a szárítási idő 30 perc – 2 óra.

**e. Diófélék:**

Öblítse le forró vízzel. Rakja szét az aszalógépben. Tárolja helyesen a diót, ha kihűlt. Az olajtartalom miatt a dióban kellemetlen szag képződhet, ezért a hűtőszekrényben kell tárolni, hogy friss maradjon. Használat előtt vegye ki és hagyja szobahőmérsékleten: a szárítás idő 18-26 óra.

## 6. RÉSZ: TANÁCSOK

### 1. A Celsius fokok átszámítása Fahrenheit fokokra

°Celsius	35 °C	40 °C	45 °C	50 °C	55 °C	60 °C	65 °C	70 °C
°Fahrenheit	95 °F	105 °F	115 °F	125 °F	135 °F	145 °F	155 °F	158 °F

- Üzembe helyezés előtt kapcsolja be a készüléket üresen 1 órára. A beállított hőmérséklet 60 °C. Fehér füst képződése nem jelent rendellenességet.
- Az alapértelmezett hőmérséklet-beállítás 35 °C, az üzemeltetési idő 8 óra. Az ajánlott üzemeltetési hőmérséklet 60 °C. Az üzemeltetési idő az adott terméktől függ.
- A gyümölcszel megakott tálcák rétegjeinek száma és a gyümölcsdarabok mennyisége befolyásolja a felső gyümölcsszáritó tálca hőmérsékletét. Javasoljuk a tálcák mérsékelt megterhelését gyümölcszel; a nagyobb víztartalmú gyümölcsöt tegye az alsó tálcára.
- A célhőmérséklet elérésénél a készülék befejezi a melegítést, a LED lámpák és a ventilátorok tovább működnek.

## 7. RÉSZ: TISZTÍTÁS ÉS ÁPOLÁS

- Tisztítás előtt válassza le az aszalógépet az elektromos hálózatról.
- Élelmiszer szárítása után mossa el a tálcát meleg vízben, tisztítsa meg egy puha szövettel és szükség esetén egy kevés mosogatószerrel, majd törölje szárazra.
- Ne mossa az aszalógépet folyó víz alatt és ne tisztítsa vízzel az elektromos részt. Az elektromos rész felületét szükség esetén törölje át egy benedvesített szövettel.
- Ne használjon súrolószereket, fém keféket és szerves higítókat.
- Tárolja a megtisztított készüléket egy hűvös, szellős helyen.

## 8. RÉSZ: HIBAEELHÁRÍTÁS

<b>Probléma</b>	<b>Ok</b>	<b>Megoldás</b>
Nem működik a termék.	1. Nincs bedugva a csatlakozódugó az aljzatba.	Csatlakoztassa a csatlakozódugót az aljzathoz.
	2. Hibás az elektromos aljzat.	Cserélje ki az elektromos aljzatot.
	3. Megsérült a tápkábel.	Vigye el javításra a márkaszervizbe.
A termék nem működik, a lámpa nem világít.	Nem működik a zápellátás jelzője.	Vigye el javításra a márkaszervizbe.
A termék működik, de nem melegíti a levegőt.	1. Túl alacsonyra van állítva a hőmérséklet.	A helyiség hőmérséklete magasabb a készüléken beállított hőmérsékletnél.
	2. Kiegett a biztosíték.	Vigye el javításra a márkaszervizbe.
	3. Kiegett vezeték.	Vigye el javításra a márkaszervizbe.

## A HASZNÁLT CSOMAGOLÓANYAGOK SELEJTEZÉSÉRE VONATKOZÓ UTASÍTÁSOK ÉS INFORMÁCIÓK

A csomagolóanyagokat csak egy hivatalos hulladékértékesítő telephelyen szabad selejtezni.

## A HASZNÁLT ELEKTROMOS ÉS ELEKTRONIKUS KÉSZÜLÉKEK SELEJTEZÉSE



Az áthúzott konténer ikonja a készüléken vagy a csomagolóanyagon azt jelenti, hogy ezt a készüléket nem szabad a háztartásbeli hulladékkal együtt selejtezni. Az ilyen készüléket egy, az elektromos és elektronikus készülékek újrahasznosításával foglalkozó gyűjtőtelepen kell leadni. Az EU egyes államaiban, akár csak más európai országokban gyakran a termék viszonteladója is átveszi a készüléket egy új készülék vásárlása esetén. A helyes selejtezéssel Ön is hozzájárulhat a régi készülékek megfelelő feldolgozásához és újrahasznosításához. A szakszerű selejtezés megelőzi az esetleges negatív kihatásokat az emberi egészségre és a környezetre. Részletes információkkal a helyi hivatal, vagy a legközelebbi hulladékhasznosító telephely szolgálhat. A termék szabálytalan selejtezése a helyi törvények értelmében büntetendő lehet.

### Vállalkozók az EU területén

Az elektromos és elektronikus készülékek helyes selejtezéséről a helyi viszonteladó vagy forgalmazó tud tájékoztatást nyújtani.

### Selejtezés a nem EU államokban

Kérjük, érdeklődjön a termék helyes selejtezéséről a helyi hivatalokban vagy a termék eladójánál.



Ez a termék megfelel a vonatkozó EU szabványok valamennyi alapvető követelményének.

A gyártó fenntartja a kísérőszöveg, külalak és műszaki adatok előzetes figyelmeztetés nélküli változtatásának jogát.

Manufacturer/Importer:  
Fast ČR, a.s.  
Praha 10, Černokostecká 2111  
CZ-10000; CZECH REPUBLIC

**PHILCO**<sup>®</sup> 

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