



## Suszarka do żywności

Food dehydrator



**FD01 VITA-SAVE**

**PL • EN**



# WARUNKI BEZPIECZEŃSTWA

**Podczas korzystania z urządzeń elektrycznych należy przestrzegać podstawowych zasad bezpieczeństwa w tym następujących:**

1. Przed przystąpieniem do użytkowania dokładnie zapoznaj się z niniejszą instrukcją i zachowaj ją na przyszłość.
2. Upewnij się, że napięcie w gniazdku elektrycznym odpowiada napięciu podanemu na tabliczce znamionowej. Urządzenie musi być podłączone do gniazdka z uziemieniem.
3. By zapobiec pożarowi, porażeniu prądem elektrycznym, bądź zranieniu nie zanurzaj przewodu, wtyczki lub urządzenia w wodzie lub innych cieczach.
4. Zachowaj szczególną ostrożność, gdy urządzenie używane jest przez dzieci lub w ich pobliżu.
5. By wyłączyć urządzenie naciśnij wyłącznik, po czym odłącz urządzenie z gniazdka elektrycznego. Podczas odłączania trzymaj mocno za wtyczkę, zamiast ciągnąć za przewód.
6. Odłącz urządzenie od prądu, kiedy jest ono nieużywane oraz przed przystąpieniem do czyszczenia. Poczekaaj aż części urządzenia ostygną przed rozłożeniem lub złożeniem urządzenia oraz przed czyszczeniem.
7. Nie korzystaj z urządzenia posiadającego uszkodzony przewód, wtyczkę lub w przypadku jakiegokolwiek innej awarii.
8. Korzystanie z akcesoriów nierekomendowanych przez producenta może doprowadzić do powstania pożaru, porażenia prądem elektrycznym lub zranienia.
9. Nie dotykaj gorących powierzchni, korzystaj z uchwytów i pokręteł.
10. Nie używaj urządzenia na wolnym powietrzu oraz w celach komercyjnych.
11. Nie pozwól, aby przewód zasilający zwisał z krawędzi stołu, blatu lub dotykał gorących powierzchni.
12. Używaj suszarki na twardej i równej powierzchni, aby uniknąć przerwy w stałym dopływie powietrza dolną częścią urządzenia. Podczas używania spód urządzenia musi być wolny od wszelkich przedmiotów, które mogłyby zablokować

- wlot powietrza.
13. Wylot gorącego powietrza nie może być przykryty podczas pracy urządzenia.
  14. Tego urządzenia nie można używać przy pomocy zewnętrznego regulatora czasowego, bądź odrębnego systemu zdalnego sterowania.
  15. To urządzenie może być używane przez dzieci powyżej 8 roku życia oraz osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych bądź nieposiadające odpowiedniego doświadczenia i wiedzy, jeśli osoby te są nadzorowane lub zostały poinstruowane odnośnie bezpiecznej obsługi urządzenia i rozumieją zagrożenia. Należy zwrócić szczególną uwagę, aby dzieci nie bawiły się urządzeniem. Czyszczenie i konserwacja nie mogą być wykonywane przez dzieci, chyba że ukończyły one 8 rok życia i są nadzorowane.
  16. Przetrzymuj urządzenie oraz jego przewód z dala od dzieci młodszych niż 8 lat.
  17. Nie umieszczaj urządzenia bezpośrednio w ogniu lub w pobliżu jakiegokolwiek źródła ciepła lub źródła zapłonu.
  18. Nie korzystaj z urządzenia w sposób niezgodny z jego przeznaczeniem.
  19. Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego.  
Wszelkie inne użycie uważa się za niewłaściwe oraz niebezpieczne.
  20. Producent nie ponosi odpowiedzialności za szkody wynikające z nieprzestrzegania niniejszej instrukcji obsługi.

## POZNAJ SWOJĄ SUSZARKĘ DO ŻYWNOCI



- |                    |  |
|--------------------|--|
| 1. Pokrywa         | 5. Przycisk ON/OFF                       |
| 2. Dwustronne sита | 6. Przycisk Start/Stop                   |
| 3. Baza urządzenia | 7. Przycisk ustawiania Czasu/Temperatury |
| 4. Wyświetlacz LCD | 8. Pokrętko                              |




### Dane techniczne:

Moc	370-450W
Napięcie / Częstotliwość	220-240V~50-60Hz
Zakres temperatury	35-70°C
Ilość sit	5

## WAŻNE UWAGI

1. Podczas procesu suszenia należy utrzymywać odpowiednią wentylację urządzenia oraz swobodny przepływ powietrza pomiędzy żywnością na sitach.
2. Sita nie mogą być obciążone ciężkimi produktami.
3. Najdłuższy czas pracy ciągłej nie powinien przekraczać 24 godzin, w przeciwnym razie może to mieć negatywny wpływ na żywotność urządzenia. Pozwól, by urządzenie ostygło po każdym 24 godzinach pracy.
4. Gdy urządzenie jest włączone i działa prawidłowo słychać pracę wentylatora.
5. Nigdy nie dodawaj wody, ani żadnych płynów do urządzenia.
6. Żywność musi zostać poddana wstępnej obróbce przed suszeniem, np.: myciu, krojeniu, obieraniu, drylowaniu.
7. W celu zwiększenia przestrzeni między sitami należy wypustki z górnego sita ustawić na podpórkach dolnego sita.
8. Zaleca się używanie tylko sit, na których znajduje się żywność.
9. Nie należy ustawiać niczego na pokrywie. Pokrywa musi być zamknięta podczas procesu suszenia.
10. Wysuszona żywność, która nie zostanie zjedzona w najbliższym czasie, powinna być zapakowana próżniowo w pudełku lub worku. Nigdy nie pakuj gorących lub ciepłych produktów, pozostaw je do całkowitego ostygnięcia.
11. Jeżeli po tygodniu w pojemnikach pojawi się wilgoć, oznacza to, że produkty nie zostały wysuszone wystarczająco i muszą zostać wysuszone ponownie.

## KORZYSTANIE Z URZĄDZENIA

1. Przed użyciem umyj i wysusz ściereczką wszystkie sita suszarki.
2. Umieść na każdej tacy wstępnie przygotowaną żywność, następnie ułóż tace pionowo na bazie urządzenia i zamknij pokrywę.
3. Podłącz przewód zasilający do gniazdka elektrycznego i naciśnij przycisk ON/OFF.
4. Za pomocą przycisku  oraz pokrętła ustaw żądany czas i temperaturę suszenia. Naciśnij przycisk Start/Stop, by rozpocząć pracę.
5. Po zakończeniu suszenia suszarka wyda charakterystyczny sygnał dźwiękowy, możesz go wyłączyć w dowolnym momencie przytrzymując przycisk  przez 3 sekundy, aż do pojawienia się symbolu  na wyświetlaczu.
6. Wyłącz urządzenie naciskając przycisk ON/OFF i odłącz wtyczkę od gniazdka elektrycznego.
7. Wyjmij wysuszoną żywność i wyczyść sita oraz komorę zbierającą ciecz.



### WSKAZÓWKA:

Sita dołączone do suszarki są dwustronne, ułożenie sit w prawidłowej pozycji pozwala regulować odstęp między nimi, co ułatwia przechowywanie urządzenia.

## WSTĘPNA OBRÓBKA ŻYWNOŚCI – ZALECENIA

- **Owoce**

Dokładnie umyj produkty i osusz.

Pozbądź się pestek i zgniłych części.

Pokrój na plasterki lub susz w całości w przypadku małych owoców.

Aby zapobiec zbrązowieniu skrop owoce sokiem z cytryny lub ananasa.

- **Warzywa**

Dokładnie umyj produkty i osusz.

Pozbądź się pestek i zgniłych części.

Warzywa o długim czasie gotowania sparz uprzednio na parze przez 5 min lub w gorącej wodzie przez 1-2 min.

Sparzone warzywa osusz papierowym ręcznikiem.

Pokrój na plasterki.

- **Grzyby**

Oczyść dokładnie z piasku bez użycia wody.

Większe kapelusze pokrój na plastry.

- **Zioła**

Opłucz pod wodą i osusz ręcznikiem papierowym.

Susz świeżo zerwane zioła.

Susz jednorazowo jeden rodzaj ziół.

- **Mięso**

Oczyść mięso z nadmiaru tłuszczu i błon.

Pokrój w cienie plasterki.

Marynuj mięso przez ok. 10 godzin, a następnie osusz je papierowym ręcznikiem.

## TABELA CZASU SUSZENIA ŻYWNOSCI

**Uwaga:** Poniższa tabela ma jedynie charakter informacyjny, czas suszenia zależy od ilości, wielkości i rodzaju żywności.

Produkt	Stan po wysuszeniu	Czas (Godziny)
<b>OWOCE</b>		
Jabłko	giętkie	4-15
Banan	chrupkie	5-24
Wiśnia	twarde	6-34
Figa	twarde	6-24
Nektarynka	giętkie	6-24
Pomarańcza	chrupkie	10-20
Skórka pomarańczy	kruche	8-16
Brzoskwinia	giętkie	5-24
Gruszka	giętkie	5-24
Kiwi	chrupkie	6-14
Mango	chrupkie	6-16
<b>WARZYWA</b>		
Szparag	kruche	6-14
Fasola	kruche	8-26
Burak	kruche	8-26
Kapusta	twarde	6-14
Marchew	twarde	6-12
Kalafior	twarde	6-16
Seler	kruche	6-14
Por	kruche	6-10
Ogórek	twarde	6-18
Bakłażan	kruche	6-18
Czosnek	kruche	6-16
Grzyb	twarde	3-14
Cebula	kruche	8-14
Groszek	kruche	8-14
Szpinak	kruche	6-16
Pomidor	twarde	8-24
Dynia	kruche	6-18



## CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

1. Odłącz wtyczkę od zasilania przed przystąpieniem do czyszczenia.
2. Sita umyj ciepłą wodą z płynem do mycia naczyń. Użyj miękkiej ściereczki, aby je wyczyścić, a następnie dokładnie osusz.
3. Podstawę urządzenia możesz wyczyścić wilgotną ściereczką.
4. Zabrania się stosowania detergentów ściernych, czyścików drucianych lub rozpuszczalników organicznych.
5. Wyczyszczone urządzenie należy przechowywać w chłodnym, suchym miejscu.

## PROBLEMY I ROZWIĄZANIA

PROBLEM	PRZYCZYNA	ROZWIĄZANIE
Urządzenie nie uruchamia się	Wtyczka nie jest podłączona do gniazdka elektrycznego	Podłącz wtyczkę do gniazdka elektrycznego
	Gniazdko elektryczne jest uszkodzone	Podłącz urządzenie pod inne gniazdko elektryczne
	Przewód zasilający jest uszkodzony	Skontaktuj się z serwisem YOER
Brak gorącego nawiewu	Ustawiona temperatura suszenia jest za niska, temperatura w pomieszczeniu jest wyższa od ustawionej temperatury suszenia	Ustaw wyższą temperaturę suszenia
	Uszkodzony bezpiecznik	Skontaktuj się z serwisem YOER
	Uszkodzony przewód grzejny	Skontaktuj się z serwisem YOER
Zbyt długi czas suszenia	Zbyt duże kawałki żywności	Pokrój żywność na drobniejsze kawałki
	Żywność umieszczona jest zbyt ciasno	Zapewnij odpowiednią wentylację pomiędzy żywnością
	Temperatura suszenia jest za niska	Ustaw wyższą temperaturę suszenia

## ŚRODOWISKO



Produkt zawiera materiały nadające się do recyklingu. Nie wyrzucaj produktu razem z odpadami komunalnymi. Skontaktuj się z najbliższym punktem zbiórki odpadów.

## WARUNKI GWARANCJI I NAPRAWY

Gwarancja na produkt obejmuje usterki powstałe w wyniku błędów materiałowych lub produkcyjnych. W ramach gwarancji producent zobowiązuje się do naprawy lub wymiany wszelkich wadliwych elementów, pod warunkiem, że urządzenie było używane zgodnie z instrukcją i nie było modyfikowane, naprawiane lub w jakikolwiek sposób naruszane przez nieupoważnioną do tego osobę, ani też uszkodzone w wyniku nieprawidłowego użycia lub transportu. Gwarancja nie obejmuje naturalnego zużycia się elementów, ani elementów łatwo tłukących się, jak szkło, czy ceramika.

Niniejsza gwarancja nie ogranicza ustawowych praw konsumenta ani innych praw, jakie konsument posiada zgodnie z obowiązującymi przepisami, które dotyczą zakupu przedmiotów użytkowych.

W przypadku roszczenia gwarancyjnego należy zwrócić się do specjalistycznego punktu sprzedaży lub bezpośrednio do autoryzowanego serwisu YOER. W momencie składania reklamacji należy podać rodzaj usterki oraz dołączyć kopię dowodu zakupu.

## **IMPORTANT SAFEGUARDS**

**When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed, including the following:**

1. Read all instructions before using and keep for future reference.
2. Make sure that your outlet voltage corresponds to the voltage stated on the rating label. The appliance must be plugged into socket with ground protection.
3. To protect against fire, electric shock and injury to persons do not immerse cord, plug or unit in water or other liquid.
4. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
5. To disconnect, turn off the device then remove plug from wall outlet. When unplugging, please hold tight the plug instead of pulling the power cord.
6. Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cooling before putting on or taking off parts, and before cleaning the appliance.
7. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions, or has been damaged in any manner.
8. The use of accessory not recommended by the appliance manufacturer may result in fire, electric shock or injury to persons.
9. Do not touch any hot surfaces, use handles or knob.
10. Do not use outdoors or for commercial purposes.
11. Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surface.
12. Use on a hard, flat level surface only, to avoid interruption of airflow underneath the appliance. During the operation, the bottom of the unit shall be cleared of any objects that might congest the air inlet.
13. The outlet of hot air cannot be covered during operation.
14. This appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
15. The appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental

capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 and supervised.

16. Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.
17. This product shall not be placed directly into the fire or near any heat source or ignition source.
18. Do not use appliance for other than intended use.
19. This appliance is intended to be used for household use only. Any other use is considered inappropriate and dangerous.
20. The manufacturer does not accept liability for damage resulting from failure to follow the instruction sheet.

## KNOW YOUR FOOD DEHYDRATOR



- |                       |                                |
|-----------------------|--------------------------------|
| 1. Cover              | 5. ON/OFF button               |
| 2. Double-sided trays | 6. Start/Stop button           |
| 3. Base               | 7. Time/Temperature set button |
| 4. LCD display        | 8. Knob                        |




### Technical data:

Power	370-450W
Voltage / Frequency	220-240V~50-60Hz
Temperature range	35-70°C
Number of trays	5

## IMPORTANT CAUTIONS

1. During the drying process, proper ventilation of the device and free air flow between food on the trays must be maintained.
2. Trays cannot be loaded with heavy food.
3. The longest time for continuous operation shall not exceed 24 hours, or else the life of the unit might be affected. Let the appliance cool down after every 24 hours of work.
4. When the product is powered and works properly, the fan's operation is audible.
5. Never add any water or other liquid to this product.
6. The food shall be pre-treated before drying; e.g. cleaning, slicing, striping, seeding.
7. To increase the space between trays, the top tray tabs should be set on the lower tray supports.
8. It is recommended to use only trays with food on them.
9. Do not place anything on the cover. The cover must be closed during the drying process.
10. The dried food, if not be eaten for the time being, shall be sealed into a container or plastic bag. Never pack hot or warm products, let it cool completely.
11. If after a week in the containers moisture will appear, it means that the products have not dried enough and need to be dried again.

## OPERATION INSTRUCTIONS

1. Before use clean and wipe by cloth all dehydrator's trays.
2. Place pre-treated food on each tray, then put the trays vertically on the base of appliance and close the cover.
3. Connect power cord to the socket and press the ON/OFF button.
4. Use the  button and the knob to set desired time and temperature of drying. Press Start/Stop button to start work.
5. Once the food drying is completed the food dryer will emit characteristic sound signal, you can turn it off at any time by holding the  button for 3 seconds until the  symbol appears on the display.
6. Turn off the unit by pressing ON/OFF button and unplug the unit from the electrical socket.
7. Remove the dried food and clean the trays and liquid collecting chamber.



### TIP:

The trays included with the food dryer are double-sided, placing the trays in the correct position allows you to adjust the distance between them, which facilitates storage of the device.

## **PRE-TREATMENT OF FOOD – RECOMMENDATIONS**

- **Fruits**

Wash food properly and dry them.  
Remove any pips and blemishes.  
Cut into slices or dry whole small fruits.  
To prevent browning, sprinkle them with lemon or pineapple juice.

- **Vegetables**

Wash food properly and dry them.  
Remove any pips and blemishes.  
Vegetables with a long cooking time must be steamed for 5 minutes or boiled in hot water for 1-2 minutes.  
Parboiled vegetables dry with a paper towel.  
Cut into slices.

- **Mushrooms**

Clean them thoroughly of the sand without using water.  
Bigger pieces cut into slices.

- **Herbs**

Rinse under water and dry with a paper towel.  
Dry freshly picked herbs.  
Dry one kind of herbs at one time.

- **Meat**

Remove excess fat and membranes from the meat.  
Cut into thin slices.  
Marinate the meat for about 10 hours, then dry it with a paper towel.

## TABLE OF FOOD DRYING TIME

**Note:** The below table is for reference only, time of drying depends on the amount, size and type of food.

Food	Dryness standard	Time (Hours)
<b>FRUITS</b>		
Apple	pliable	4-15
Banana	crispy	5-24
Cherry	tough	6-34
Fig	tough	6-24
Nectarine	pliable	6-24
Orange	crispy	10-20
Orange Peel	fragile	8-16
Peach	pliable	5-24
Pear	pliable	5-24
Kiwi	crispy	6-14
Mango	crispy	6-16
<b>VEGETABLES</b>		
Asparagus	fragile	6-14
Bean	fragile	8-26
Beet	fragile	8-26
Cabbage	tough	6-14
Carrot	tough	6-12
Cauliflower	tough	6-16
Celery	fragile	6-14
Leek	fragile	6-10
Cucumber	tough	6-18
Eggplant	fragile	6-18
Garlic	fragile	6-16
Mushroom	tough	3-14
Onion	fragile	8-14
Pea	fragile	8-14
Spinach	fragile	6-16
Tomato	tough	8-24
Pumpkin	fragile	6-18



## CLEANING AND MAINTENANCE

1. Unplug the power plug before cleaning.
2. The steaming trays shall be washed with warm water and dish liquid. Use the soft cloth to clean them and then dry well.
3. The base can be cleaned with wet wipe.
4. Abrasive detergent, metal brush or organic solvent are prohibited.
5. The cleaned product shall be stored at cool and dry place.

## PROBLEMS AND CAUSES

PROBLEM	CAUSE	SOLUTION
Not working	Power plug is unplugged	Connect the power plug to an electrical socket
	Electrical socket is broken	Connect the power plug to an other electrical socket
	Power cord is damaged	Contact with YOER service
Not hot blow	Drying temperature it too low, the room temperature is higher than the set temperature	Set higher drying temperature
	Fuse is broken	Contact with YOER service
	Heating wire is broken	Contact with YOER service
Drying time is too long	Too large pieces of food	Cut the food into smaller pieces
	The food is placed too tight	Ensure proper ventilation between food
	Drying temperature it too low	Set higher drying temperature

## ENVIRONMENT



This product contains recyclable materials. Do not dispose this product as unsorted municipal waste. Contact your local municipality for the nearest collection point.

## WARRANTY AND REPAIR

The product warranty includes defects resulting from material or manufacturing defects. This warranty is only valid if the appliance has been used in accordance with the instructions, and provided that it has not been modified, repaired or interfered with by any unauthorised person or damaged by misuse or transportation. The warranty does not apply to defects resulting from natural wear of components or nor breakables such as glass and ceramic items. If you need a help, please contact seller or directly YOER service.





YOER sp. z o.o.  
Bernardyńska 2  
64-000 Kościan  
Poland  
[www.yoer.pl](http://www.yoer.pl)

