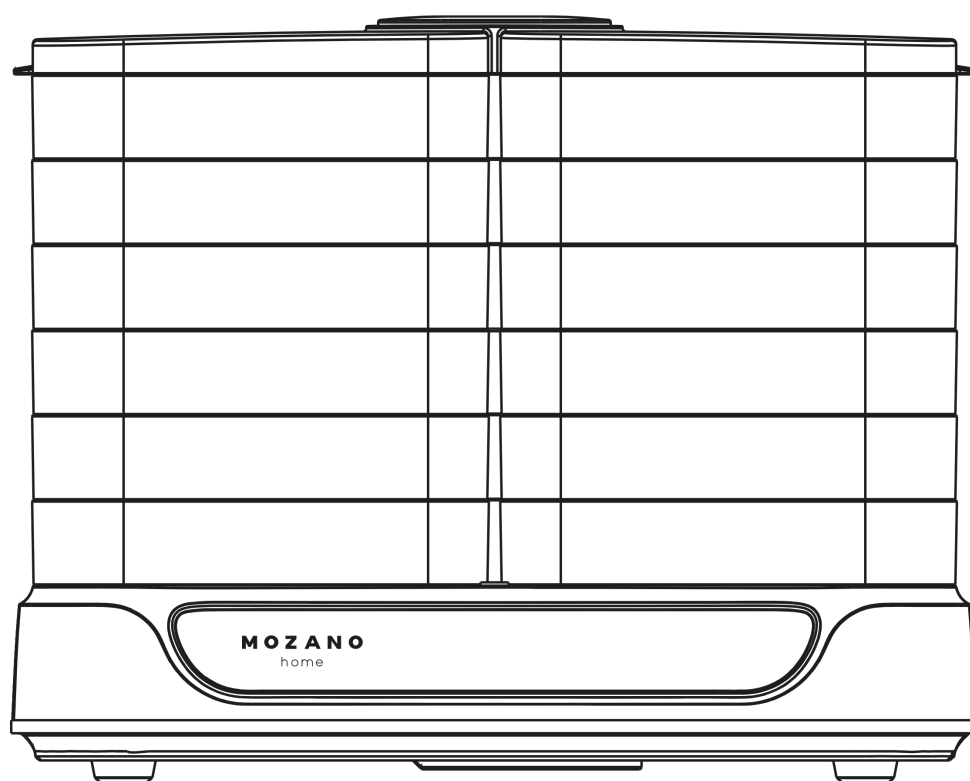


**MOZANO**  
home

Suszarka do żywności  
**VitaDry**

INSTRUKCJA OBSŁUGI



AGD/SUS/04

**UWAGA! Proszę uważnie przeczytać instrukcję obsługi przed uruchomieniem urządzenia. Zaleca się zachowanie instrukcji obsługi oraz opakowania.**

## **BEZPIECZEŃSTWO**

Podczas korzystania z urządzenia należy zawsze przestrzegać podstawowych środków ostrożności, w tym:

- Dzieci powinny być nadzorowane, aby upewnić się, że nie bawią się urządzeniem.
- Nie pozwalaj dzieciom na korzystanie z urządzenia bez ścisłego nadzoru.
- Zawsze upewnij się, że napięcie na etykiecie znamionowej odpowiada napięciu w Twoim domu.
- Regularnie sprawdzaj przewód zasilający i wtyczkę pod kątem uszkodzeń. Jeśli przewód lub wtyczka są uszkodzone, muszą zostać wymienione przez wykwalifikowanego elektryka lub serwis. W razie wątpliwości skontaktuj się z naszym działem obsługi klienta.
- Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego. Użytkowanie przemysłowe lub komercyjne spowoduje unieważnienie gwarancji. Dostawca nie ponosi odpowiedzialności za obrażenia lub szkody, jeśli urządzenie było używane w inny sposób niż zgodnie z przeznaczeniem.
- Nieprawidłowa obsługa i użytkowanie mogą uszkodzić urządzenie i spowodować obrażenia użytkownika.
- Nie używaj urządzenia, jeśli zostało jakikolwiek sposób uszkodzone. Jeśli urządzenie zostało uszkodzone, oddaj je do przeglądu i/lub naprawy przez autoryzowany serwis.
- Nie zanurzaj ani nie wystawiaj zespołu silnika, wtyczki ani przewodu zasilającego na działanie wody ani żadnej innej cieczy.
- Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, musi zostać wymieniony przez producenta lub osobę odpowiednio wykwalifikowaną, aby uniknąć potencjalnego zagrożenia.
- Nie pozwól, aby przewód zwisał z krawędzi stołu lub blatu. Upewnij się, że przewód nie znajduje się w pozycji, w której może zostać przypadkowo pociągnięty lub można się o niego potknąć.
- Nie pozwól, aby przewód dotykał gorących powierzchni i nie umieszczaj przewodu w pobliżu gorącego gazu, palników elektrycznych ani przy nagrzanym piekarniku.
- Nie zaleca się używania przedłużacza z tym urządzeniem. Jeśli jednak konieczne jest użycie przedłużacza, upewnij się, że przedłużacz jest równy lub większy od poboru mocy urządzenia, aby uniknąć przegrzania urządzenia i przedłużacza. Nie używaj żadnego innego urządzenia na przedłużaczu. Nie umieszczaj przedłużacza w pozycji, w której dzieci lub zwierzęta mogą go pociągnąć lub o który można się potknąć.

- Zawsze używaj urządzenia na gładkiej, równej i stabilnej powierzchni.
- Nie umieszczaj urządzenia na gorącej powierzchni.
- Zawsze bezpiecznie odłączaj wtyczkę urządzenia. Nie ciągnij za przewód urządzenia, aby wyjąć wtyczkę urządzenia z gniazdka elektrycznego.
- Nigdy nie obsługuj ani nie używaj urządzenia mokrymi rękami.
- Odłącz urządzenie od zasilania, gdy nie jest używane.
- Przed czyszczeniem urządzenia odłącz je od zasilania.
- Nie przykrywaj urządzenia podczas jego pracy.
- Nie zostawiaj urządzenia bez nadzoru podczas użytkowania.
- Nie zakrywaj otworów wentylacyjnych urządzenie podczas jego pracy.

### ○ **Przed pierwszym użyciem**

1. Wyczyść wszystkie części urządzenia wilgotną szmatką. Uwaga! Nie wkładaj urządzenia do wody.
2. Przed uruchomieniem upewnij się, że urządzenie jest suche.
3. Upewnij się, że wszystkie części są prawidłowo zamontowane i działają prawidłowo.
4. Suszarka może wydzielać specyficzny zapach przy pierwszym użyciu, ale jest to całkowicie normalne.

## **FUNKCJONOWANIE**

Suszenie produktów jest skutecznym sposobem na ich konserwację.

Ciepłe powietrze o stałej, regulowanej temperaturze swobodnie krąży wewnątrz urządzenia pomiędzy górną i dolną pokrywą, oddzielnymi, wyjmowanymi tackami i podstawą. Dlatego produkty, które znajdują się na wszystkich poziomach urządzenia, suszą się równomiernie i z minimalną utratą cennych dla zdrowia witamin. Dzięki temu można cieszyć się owocami, warzywami i grzybami, które zostały przygotowane bez użycia niezdrowych substancji, przez cały rok.

### **Uwaga!**

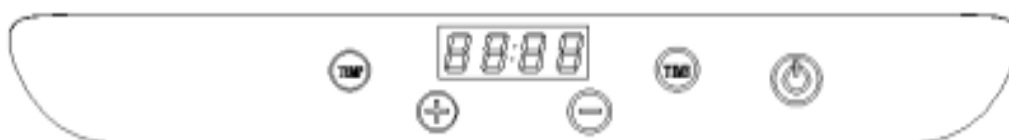
- Zawsze upewnij się, że żywność nie jest przeterminowana i jest dobrej jakości.
- Nie używaj przejrzałych lub gnijących owoców i warzyw, jeśli żywność ma poobijane lub przebarwione części, usuń przebarwioną część przed suszeniem.
- Zawsze dokładnie myj żywność, aby upewnić się, że nie zawiera brudu, bakterii i innych szkodliwych substancji.

Opcjonalnie można obrać owoce i warzywa przed suszeniem. Skórka może stać się twarda podczas procesu suszenia; jednak zależy to od osobistych preferencji.

### o **Przygotowanie suszarki**

1. Umieść urządzenie na gładkim, równym podłożu. Upewnij się, że przewód zasilający znajduje się w niewielkiej odległości od źródła zasilania.
2. Przygotuj i pokrój składniki zgodnie z powyższymi zaleceniami. Umieść je na tackach do suszenia.
3. Ułóż tacki do suszenia na korpusie urządzenia. Upewnij się, że wszystkie tacki są prawidłowo zamontowane do korpusu urządzenia i że tacki są równomiernie ułożone.
4. Włącz główny wyłącznik zasilania elektrycznego.

### o **Ustawienie temperatury i czasu**



1. Po naciśnięciu „**ON/OFF**” na urządzeniu, ekran automatycznie wyświetli 70°C i 12h.
2. Naciśnij przycisk „**Temp**”, aby dostosować temperaturę, naciskając „+” „-”, aby zwiększyć lub zmniejszyć. Zakres temperatur wynosi 40°C-70°C.
3. Naciśnij przycisk „**Time**”, aby dostosować czas, naciskając „+” „-”, aby zwiększyć lub zmniejszyć. Zakres czasu wynosi od 1 do 48 godzin.
4. Urządzenie zatrzyma się automatycznie po upływie ustawionego czasu lub możesz zatrzymać go w dowolnym momencie za pomocą przycisku „**ON/OFF**”. Po zatrzymaniu wyjmij wtyczkę z gniazdka.

Wskazówki dotyczące trybu temperatury:

- **Zioła 35-40°C**
- **Zielenina 40°C**
- **Chleb 40-45°C**
- **Warzywa 50-55°C**
- **Owoce 55-60°C**
- **Mięso, ryby 65-70°C**

## **DODATKOWE INFORMACJE**

Umyj produkty przed włożeniem do urządzenia. Nie wkładaj do urządzenia mokrych produktów, wytrzyj je do sucha.

Odcinaj zepsute części produktów. Pokrój produkty w taki sposób, aby swobodnie umieścić je pomiędzy tackami - czas suszenia produktów zależy od grubości kawałków.

Można zmienić położenie tacek podczas suszenia, jeżeli produkty znajdujące się na nich nie ususzyły się równomiernie. Górne sekcje można położyć u dołu, bliżej podstawy mocy, a dolne sekcje można położyć w miejsce górnych sekcji. Niektóre z owoców mogą być pokryte naturalną warstwą ochronną i dlatego czas suszenia może się wydłużyć. Aby tego uniknąć lepiej jest ugotować produkty przez około 1-2 minuty, a następnie włożyć je do zimnej wody i po tym czasie wysuszyć.

### **SUSZENIE OWOCÓW**

- Umyj owoce.
- Wyjmij pestkę i odetnij zepsute części.
- Pokrój na kawałki, które można swobodnie umieścić między tackami.
- Jeżeli chcesz nadać owocom aromatyczny zapach, możesz dodać cynamon.

### **SUSZENIE WARZYW**

- Umyj warzywa.
- Wyjmij z nich pestki i odetnij zepsute części.
- Pokrój na kawałki, które możesz swobodnie umieścić między tackami.
- Przed suszeniem zaleca się gotowanie warzyw przez około 1-5 minut.

### **PRZECHOWYWANIE SUSZONYCH PRODUKTÓW**

- Pojemniki do przechowywania suszu powinny być czyste i suche.
- Dla lepszego przechowywania suszonych owoców należy używać szklanych pojemników z metalowymi pokrywkami i umieścić je w ciemnym, suchym miejscu, gdzie temperatura powinna wynosić 5-20 stopni.
- W pierwszym tygodniu po suszeniu należy sprawdzić czy w pojemniku nie ma wilgoci. Jeśli jest, oznacza to, że produkt nie został dobrze wysuszony i należy wysuszyć go ponownie. Nie należy wkładać gorących, a nawet ciepłych produktów do pojemników w celu ich dalszego przechowywania.

## CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

Pod żadnym pozorem nie zanurzaj podstawy urządzenia w wodzie ani żadnym innym płynie.

Przed przechowywaniem wyczyść lekko wilgotną ściereczką i dokładnie osusz.

Przechowuj urządzenie w czystym, wolnym od wilgoci środowisku, najlepiej w oryginalnym opakowaniu.

### Dane techniczne

Moc: 550W

Zasilanie: 220V-240V ~ 50/60Hz

Nazwa	Przygotowanie	Stan po suszeniu	Czas suszenia (h)
Morela	Pokroić w plastry i wyjąć pestkę	Miękki	13-28
Skórka pomarańczowa	Pokroić w długie paski	Kruchy	8-16
Ananas świeży	Obrać i pokroić na kawałki lub kwadratowe części	Twardy	6-36
Ananas z puszki	Wylać sok i osuszyć	Miękki	6-36
Banan	Obrać i pokroić na okrągłe kawałki (3-4 mm grubości)	Chrupiące	8-38
Winogrona	Nie trzeba kroić	Miękki	8-38
Wiśnie	Nie jest konieczne wyjmowanie pestki (można ją wyjąć, gdy wiśnia jest na wpół wysuszona)	Twardy	8-26
Gruszka	Obrać i pokroić w plastry	Miękki	8-30
Figa	Pokroić w plasterki	Twardy	6-26
Żurawina	Nie trzeba kroić	Miękki	6-26
Brzoskwinia	Przekroić na 2 części i wyjąć pestkę, gdy owoc jest w połowie wysuszony	Miękki	10-34

Owoce daktylowca	Wyjąć pestkę i pokroić w plasterki	Twardy	6-26
Jabłko	Obrać, wyjąć serce, pokroić w okrągłe kawałki lub cząstki	Miękki	8-30
Karczoch	Pokrój go w paski (grubość 3-4 mm)	Kruchy	5-13
Bakłażan	Obrać i pokroić na kawałki (grubość 6-12 mm)	Kruchy	6-18
Brokuły	Obrać i pokroić. Gotować na parze przez ok. 3-5 min.	Kruchy	6-20
Grzyby	Pokrój w plastry lub wysusz w całości (małe grzyby)	Twardy	6-14
Fasola zielona	Pokroić i gotować aż stanie się przezroczysta	Kruchy	8-26
Cukinia	Pokroić na kawałki (grubość 6 mm)	Kruchy	6-18
Kapusta	Obrać i pokroić w paski (grubość 3 mm). Wyjąć serce	Twardy	6-14
Brukselka	Pokroić łodygi na 2 części	Chrapiące	8-30
Kalafior	Gotować do miękkości	Twardy	6-16
Ziemniak	Pokroić w plastry. Gotować przez ok. 8-10 min.	Chrapiący	8-30
Cebula	Pokroić w cienkie okrągłe kawałki	Chrapiący	8-14

Marchewka	Ugotować do miękkości. Poszatkować lub pokroić na okrągłe kawałki	Chrupiąca	8-14
Ogórek	Obrać i pokroić na okrągłe kawałki (grubość 12 mm)	Twardy	6-18
Papryka słodka	Pokrój ją w paski lub na okrągłe kawałki (6 mm grubości). Wyjąć serce	Chrupiąca	4-14
Papryczka pikantna	Nie trzeba kroić	Twardy	8-14
Pietruszka	Porwij lub pokrój liście	Chrupiąca	2-10
Pomidor	Obrać i pokroić na kawałki lub okrągłe kawałki	Twardy	8-24
Rabarbar	Obrać i pokroić na kawałki (grubość 3 mm)	Utrata wilgotności w warzywie	8-38
Burak ćwikłowy	Ugotować, ostudzić, odciąć korzenie i wierzchołki. Pokroić na okrągłe kawałki	Chrupiący	8-26
Seler	Pokroić na kawałki (grubość 6 mm)	Chrupiący	6-14
Cebula dymka	Poszatkować	Chrupiący	6-10
Szparagi	Pokrój je na kawałki (grubość 2,5 mm)	Chrupiący	6-14
Czosnek	Obrać i pokroić na okrągłe kawałki	Chrupiący	6-16
Szpinak	Gotować aż stanie się blade	Chrupiący	6-16
Pieczarki	Wybieraj pieczarki z kapeluszami, które wyginają się do środka. Pokrój na kawałki lub wysusz w całości	Twarde i chrupiące	3-10

CZAS TRWANIA SUSZENIA PODANY W INSTRUKCJI JEST PRZYBLIŻONY.





Niniejszym Mozano Ściślewsy Spółka Jawna oświadcza, że ten produkt jest zgodny z podstawowymi wymaganiami i pozostałymi postanowieniami Dyrektyw tzw. „Nowego podejścia” Unii Europejskiej.

### **Utylizacja urządzeń elektrycznych i elektronicznych (dotyczy gospodarstw domowych)**



Przedstawiony symbol umieszczony na produktach lub dołączonej do nich dokumentacji informuje, że niesprawnych urządzeń elektrycznych lub elektronicznych, nie można wyrzucać razem z odpadami gospodarczymi. Prawidłowe postępowanie w razie konieczności utylizacji, powtórnego użycia lub odzysku podzespołów polega na przekazaniu urządzenia do wyspecjalizowanego punktu zbiórki, gdzie będzie przyjęte bezpłatnie. W niektórych krajach produkt można oddać lokalnemu dystrybutorowi podczas zakupu innego urządzenia.

Prawidłowa utylizacja urządzenia umożliwi zachowanie cennych zasobów i uniknięcie negatywnego wpływu na zdrowie i środowisko, które może być zagrożone przez nieodpowiednie postępowanie z odpadami. Szczegółowe informacje o najbliższym punkcie zbiórki można uzyskać u władz lokalnych. Nieprawidłowa utylizacja odpadów zagrożona jest karami przewidzianymi w odpowiednich przepisach lokalnych. W razie konieczności pozbycia się urządzeń elektrycznych lub elektronicznych, prosimy skontaktować się z najbliższym punktem sprzedaży lub dostawcą, którzy udzielą dodatkowych informacji.

**www.mozano.pl**

**www.molde.pl**



Mozano Ściślewscy Spółka Jawna

Tel.: 792 638 888

E-mail: [formularz@mozano.pl](mailto:formularz@mozano.pl)

## KARTA GWARANCYJNA

ważna tylko z dowodem zakupu

Nazwa sprzętu: **Suszarka do żywności VitaDry**

Model: **AGD/SUS/04**

Data zakupu\*.....

Nr faktury sprzedaży\*.....

NALEŻY ZACHOWAĆ OPAKOWANIE DO EWENTUALNEJ REKLAMACJI

Data zgłoszenia	Data wykonania	Opis naprawy	Podpis osoby zatwierdzającej naprawę

\*wypełnia klient

Warunki i postępowanie gwarancyjne

[mozano.pl/index.php/gwarancja](http://mozano.pl/index.php/gwarancja)

