RU

СУШИЛКА ДЛЯ ОВОЩЕЙ И ФРУКТОВ ZFD-411

ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

Zigmund & Shtain

Уважаемый покупатель!

Благодарим Вас за выбор бытовой техники компании **Zigmund & Shtain** и приобретение сушилке для овощей и фруктов **ZFD-411**. Надеемся, что наша продукция будет радовать Вас и в будущем Вы также отдадите предпочтение изделиям нашей компании. Приятного использования!

СОДЕРЖАНИЕ

Комплект поставки 3
Гарантийные обязательства 3
Краткое описание 4
Меры предосторожности 6
Перед началом использования 8
Общий вид 9
Разборка/Сборка прибора 11
Эксплуатация 12
Очистка и хранение 17
Возможные проблемы и способы их устранения 18
Технические характеристики 20
Утилизация 20

КОМПЛЕКТ ПОСТАВКИ

1. Сушилка ..... 1 шт.
2. Металлические поддоны ..... 6 шт.
3. Поддон из пищевого пластика для жидкости ..... 6 шт.
4. Сетка ..... 6 шт.
5. Руководство по эксплуатации ..... 1 шт.

ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА

- **Срок гарантии на данное изделие составляет 12 месяцев с момента продажи его потребителю.** Производитель не несет ответственность за повреждения, вызванные несоблюдением правил эксплуатации и требований по технике безопасности, изложенных в данной инструкции.
- **Срок службы прибора составляет 3 года с даты приобретения**, при условии, что изделие используется в строгом соответствии с настоящим руководством по эксплуатации. В течение этого срока эксплуатация устройства не представляет опасности для жизни, здоровья и имущества владельца, а также для окружающей среды. Возможность его дальнейшей безопасной эксплуатации определяется сотрудниками сервисной службы по обращению владельца.

КРАТКОЕ ОПИСАНИЕ

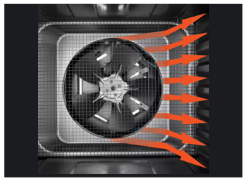
6 уровней
30 x 32 см

Горизонтальный обдув

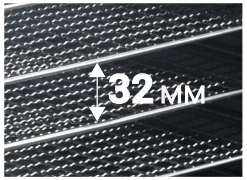
Регулировка температуры
35~75°C

Электронный таймер автоотключения до 24 часов

Сенсорное управление
LED дисплей

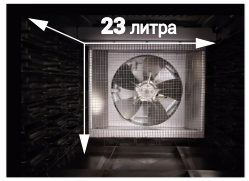


Равномерный прогрев на всех уровнях без перестановки поддонов



6 уровней с шириной между поддонами 32 мм

Сенсорная панель с индикаторами настроек на дисплее



Вместительность 23 л

Электрическая сушилка предназначена для сушки овощей, фруктов, ягод, грибов, корнеплодов, трав и зелени, а также мяса и рыбы, хлеба. С помощью специального поддона для жидкости можно готовить пастилу.

Сушилка имеет в комплекте 6 поддонов из нержавеющей стали, 6 поддонов для жидкости и 6 сеток.

В сушилке установлен мощный нагревательный элемент и вентилятор большого диаметра, обеспечивающий равномерное распределение нагретого воздуха по всему объему камеры. Благодаря горизонтальному обдуву смешение запахов при сушке одновременно разных продуктов минимально.

На сушилке можно установить температуру сушки в диапазоне 35-75 °C с шагом 5 градусов. Сушилка оснащена таймером до 24 часов работы с шагом 30 минут.

МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

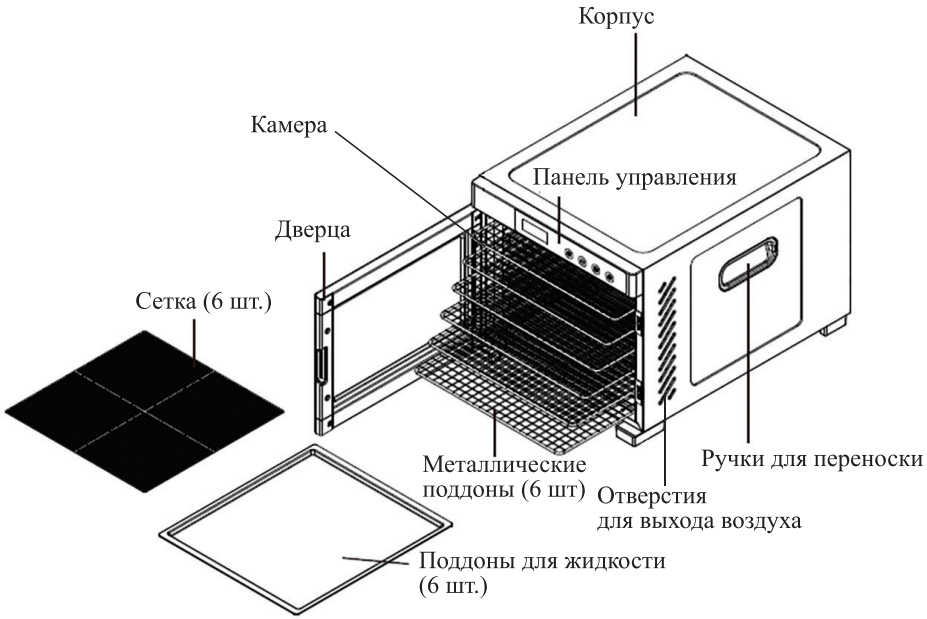
Пожалуйста, внимательно прочтите инструкцию по эксплуатации. Обратите особое внимание на меры предосторожности. Всегда держите инструкцию под рукой.

- Устройство предназначено для использования в бытовых условиях и может применяться в квартирах, загородных домах, гостиничных номерах, офисах и других подобных местах для непромышленной и некоммерческой эксплуатации.
- Используйте устройство только по назначению и в соответствии с указаниями, изложенными в данном руководстве. Нецелевое использование устройства будет считаться нарушением условий надлежащей эксплуатации.
- Перед подключением устройства к электрической розетке убедитесь, что параметры электропитания, указанные на нем, совпадают с параметрами используемого источника питания.
- Для предотвращения поражения электрическим током не погружайте устройство в воду и другие жидкости.
- Не переносите прибор, взявшись за шнур питания. Не тяните за шнур питания при отключении вилки от розетки.
- Не передвигайте прибор во включенном состоянии. Для перестановки прибора отключите его от сети.
- Не используйте устройство, если шнур питания, вилка или другие части прибора повреждены. Во избежание поражения электрическим током не разбирайте устройство самостоятельно - для его ремонта обратитесь к квалифицированному специалисту. Помните, неправильная сборка устройства повышает опасность поражения электрическим током при эксплуатации.
- Детям, людям с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, а также лицам, не обладающим достаточными знаниями и опытом, разрешается пользоваться прибором только под контролем лиц, ответственных за их безопасность, или после инструктажа по эксплуатации устройства. Не позволяйте детям играть с прибором.
- Контролируйте работу прибора, когда рядом находятся дети или домашние животные.
- Не оставляйте работающий прибор без присмотра. Выключите его и отключите от сети, если не используете прибор длительное время или перед проведением обслуживания.

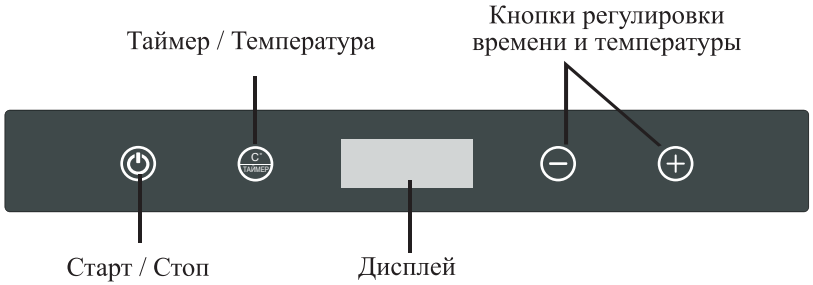
ВНИМАНИЕ!
Корпус прибора может нагреваться во время работы.
Не касайтесь горячих поверхностей руками.
Будьте осторожны! Возможен риск получения ожога!

- Устанавливайте прибор только на устойчивую горизонтальную поверхность на расстоянии не менее 10 см от стены и края стола. Устанавливайте прибор так, чтобы дети не могли случайно дотронуться до горячих поверхностей прибора.
- Не пытайтесь обойти блокировку включения устройства.
- Не допускайте падения прибора и не подвергайте его ударам.
- Храните устройство в недоступных детям местах.
- Используйте только предлагаемые производителем аксессуары или комплектующие. Использование иных дополнительных принадлежностей может привести к поломке устройства или получению травм.
- При повреждении шнура питания его замену во избежание опасности должны производить изготовитель, сервисная служба или подобный квалифицированный персонал.

ОБЩИЙ ВИД



ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ



ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

- Перед первым использованием вымойте поддоны и сетки. Протрите корпус и камеру сушилки влажной тряпкой.
- Установите сушилку па ровную устойчивую горизонтальную поверхность.
- Оставьте свободными сзади и сверху сушилки минимум по 20 см, а по бокам минимум по 10 см для свободной циркуляции воздуха.
- Выложите на поддоны предварительно подготовленные продукты. При этом поддоны следует ориентировать сеткой вверх относительно обода. Поскольку при установке поддонов в камеру места сварки могут препятствовать свободному движению поддонов в направляющих, и царапать их.
- Установите поддон для жидкости на дно камеры, для того чтобы излишняя влага, стекающая с продуктов, попадала на поддон. Установите поддоны с продуктами в камеру, установив их в направляющие, находящиеся по бокам камеры. Камеру можно закрыть.

ЭКСПЛУАТАЦИЯ

1. Подключите сушилку к сети электропитания. Раздастся звуковой сигнал, на дисплее отобразится «**00:00**» и загорятся индикаторы всех кнопок на 5 секунд, затем погаснут. Горит только индикатор кнопки «**Старт/Стоп**» ⏻. Сушилка находится в режиме ожидания.
2. Нажмите кнопку «**Старт/Стоп**» ⏻. На дисплее сушилки отобразятся настройки таймера и температуры по умолчанию: 10 часов, 70 °C. Индикаторы кнопок «+», «−». и «**Таймер/Температура**» C° ТАЙМЕР будут гореть.

ПРИМЕЧАНИЕ
Если не произвести никаких действий, то через 5 секунд сушилка перейдет в режим ожидания. Будет гореть только индикатор кнопки «**Старт/Стоп**» ⏻. Через 60 секунд сушилка перейдет в спящий режим.

3. Нажмите кнопку «**Старт/Стоп**» ⏻, начнется процесс сушки с настройками по умолчанию: 10 часов 70 °C. В процессе сушки индикаторы кнопок горят, вентилятор вращается. Нагревательный элемент может включаться с задержкой несколько секунд, для того, чтобы вентилятор успел набрать скорость, и не произошло перегрева.. На дисплее будет отображаться время сушки.
4. Нажмите кнопку «**Таймер/Температура**» C° ТАЙМЕР один или два раза и измените настройки времени и температуры с помощью кнопок «+» и «−».

ЭКСПЛУАТАЦИЯ

Доступны: следующие настройки:
Температура- 35-75 °C с шагом 5 градусов;
Таймер - 00:30 - 24:00 (30 минут - 24 часа) с шагом 30 минут.

ПРИМЕЧАНИЕ

Для быстрого изменения настроек можно зажимать кнопки «+», «−». Для применения настроек подождите 3 секунды, значения настроек зафиксируются.

5. В процессе сушки можно изменить настройки времени и температуры не прерывая работу сушилки. Для этого нажмите кнопку «**Таймер/Температура**» (C° ТАЙМЕР) один или два раза в зависимости от того, какие настройки вы хотите изменить. Установите новые настройки, и дождитесь 3 секунды, пока значение перестанет мигать.
6. По истечении времени сушки, сушилка подаст пятикратный звуковой сигнал, извещающий об окончании программы сушки. На дисплее отобразиться надпись **«End»** (Завершено).
7. По окончании сушки отключите сушилку от сети электропитания.

- Можно отключить сушку во время работы сушилки, нажав на кнопку «**Старт/Стоп**» (⏻). При этом сушилка отключиться только спустя примерно 1 минуту после выключения. Это необходимо для того, чтобы вентилятор охладил нагревательный элемент до комнатной температуры. Не отключайте сушилку от сети питания, пока вентилятор не остановится.
- **Будьте осторожны. Поддоны могут быть горячими. Используйте прихватку при извлечении поддонов или подождите, пока поддоны остынут. Для этого можно открыть дверцу сушилки и оставить в таком состоянии на некоторое время.**
- В процессе сушки нагревательный элемент может включаться и отключаться для выравнивания температуры.
- Для того чтобы сок с продуктов не стекал вниз на корпус из нержавеющей стали, положите поддон для жидкости в самый низ сушилки, на дно. Тогда все капли будут капать на него. Следите, чтобы поддон не переполнился при сушке особенно водянистых продуктов, например томатов.
- Поддоны для жидкости и сетки устанавливаются на основные металлические поддоны, именно поэтому их размер меньше.

СОВЕТЫ И РЕКОМЕНДАЦИИ

- Для более быстрой сушки порежьте продукты на кусочки. Чем мельче кусочки, тем быстрее они высохнут. Однако помните, что при сушке продукты усыхают и уменьшаются в размерах, так что слишком мелкие кусочки могут начать проваливаться сквозь ячейки поддона. При сушке ягод или прочих мелких продуктов, используйте сетку для мелких продуктов, идущую в комплекте. Также можно положить на поддоны марлю или сетку из пищевого материала, чтобы ягоды не проваливались сквозь ячейки поддона.
- Продукты с толстой кожурой порежьте на части, проткните кожуру в нескольких местах или снимите кожуру.
- Если вы сушите разнотипные продукты, то продукты, с которых капает сок, размещайте на нижних поддонах, чтобы сок от них не попал на продукты другого типа, в противном случае вкус продуктов может смешаться.
- Обязательно подкладывайте поддон для жидкости на дно камеры.
- Продукты разного типа выкладывайте на разные поддоны, чтобы они не смешались между собой.
- В начале сушки установите небольшую температуру и постепенно увеличивайте ее в процессе сушки. Если сразу установить высокую температуру, свежие продукты могут свариться.
- Для равномерной циркуляции воздуха устанавливайте все поддоны, даже если часть из них пустует. В этом случае поддоны с продуктами разместите посередине.
- Не кладите на поддоны слишком много продуктов, чтобы не нарушать циркуляцию воздуха внутри сушилки. Не укладывайте продукты слишком плотно, оставляйте промежуток 5-10 мм между кусочками для более эффективной циркуляции воздуха.
- В процессе сушки периодически перемешивайте продукты на поддонах. Не допускайте прилипания продуктов к поддонам, в конце сушки прилипшие продукты будет затруднительно снять с поддонов.
- При работе сушилки горячий воздух подается из задней части камеры в переднюю, поэтому продукты на дальней стороне поддона могут сохнуть быстрее, чем со стороны дверцы сушилки. Для равномерного высыхания продуктов рекомендуется ближе к концу сушки перевернуть поддоны. Более влажные и сочные продукты размещайте на нижних поддонах.
- Не закрывайте входные и выходные вентиляционные отверстия. Входные отверстия находятся на задней части корпуса, а выходные - на верхней части корпуса.
- Не используйте сушилку более 24 часов подряд. После 24 часов работы выключите сушилку и сделайте перерыв на 1 час перед следующим включением.
- Сушилка оснащена аварийной защитой от перегрева. В задней части корпуса находится термопредохранитель, который при превышении температуры разорвет цепь питания внутри устройства.

РЕЦЕПТЫ

ЯБЛОКИ:
- нарезать дольками толщиной 0,7 см;
- сушить при температуре 55 °С, 8-16 часов.

КЛУБНИКА:
- нарезать кусочками толщиной 0,5 см;
- сушить при температуре 55 °С, 7-14 часов.

АПЕЛЬСИНЫ:
- нарезать дольками толщиной 0,7 см;
- сушить при температуре 55 °С 10-15 часов.

БАНАНЫ:
- нарезать кружками толщиной 0,3 см;
- сушить при температуре 55 °С, 10-16 часов.

ПОМИДОРЫ:
- нарезать кольцами толщиной 0,7 см;
- сушить при температуре 50 °С, 5-10 часов.

МОРКОВЬ:
- нарезать кусочками толщиной 0,5 см;
- сушить при температуре 55 °С, 7-10 часов.

ГРИБЫ:
- нарезать кусочками толщиной 1 см;
- сушить при температуре 50 °С, 5-10 часов.

ВИНОГРАД:
- нарезать кусочками толщиной 1 см;
- сушить россыпью при температуре 55 °С, 12-19 часов.

СУШЕНОЕ МЯСО КУРИЦЫ:
- Нарезать кусочками толщиной примерно 0,5 см. Обильно посолить (0,5-1 ст.л. на 1 кг продукта) и обмазать специями (итальянские травы, паприка, черный перец и т.д.).
- Сушить первые 2-3 часа на температуре 45 градусов. Затем 2-3 часа при температуре 55-65 градусов. Окончательно досушить при температуре 75 градусов в течение 3-5 часов.

При возможности, в начале сушки лучше ставить температуру поменьше, и ближе к окончанию сушки увеличивать. Например, морковь лучше сушить первые 5 часов при температуре 45 °С, затем 4 часа при температуре 65 °С. Аналогично для других овощей. Это необходимо для того, чтобы в начале сушки свежий продукт не сварился в собственной влаге. Повышение температуры ближе к концу сушки необходимо, чтобы испарилась влага, находящаяся глубоко в сердцевине продукта.

Время и температура сушки приведены приблизительно, они могут сильно отличаться для различных сортов фруктов и овощей, степени их свежести, срока хранения. Также сушка может занимать различное время при разной температуре и влажности окружающей среды. Первые несколько раз рекомендуется тщательно контролировать процесс сушки.

ОЧИСТКА И ХРАНЕНИЕ

- Перед чисткой и проведением обслуживания отключите прибор от сети электропитания.
- Протирайте корпус сухой или влажной тряпкой. Поддоны можно мыть в посудомоечной машине.
- Если на поддоны налипли продукты, замочите их на некоторое время в теплой воде. После мойки просушите поддоны.
- Не погружайте устройство в воду и другие жидкости. Не используйте для мытья жесткие мочалки и абразивные или агрессивные моющие средства.
- Храните сушилку в собранном виде в сухом и прохладном месте, недоступном для детей.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

- Напряжение:~ 220-240 В, 50/60 Гц
- Мощность: 650 Вт
- Класс защиты от поражения электрическим током: I
- Таймер: до 24 часов с шагом 30 минут
- Температура сушки: 35-75 °C с шагом 5 °C
- Материал металлических поддонов: хромированная нержавеющая сталь
- Материал поддонов для жидкости и сеток: пищевой пластик
- Длина шнура: 0,8 м
- В комплекте 12 поддонов и 6 сеток.
- Размер металлических поддонов: 300 x 320 мм
- Размер поддонов и сеток: 330 x 305 мм
- Размер упаковки: 485 x 378 x 364 мм
- Вес нетто: 9,1 кг
- Вес брутто: 10,2 кг
- Внутренний объем: 23 л
- Цвет: Черный / Стальной

ПРИМЕЧАНИЕ

В порядке дальнейшего улучшения качества продукции, производитель имеет право вносить изменения в дизайн и конструкцию прибора, которые могут быть не отражены в настоящем руководстве по эксплуатации.

УТИЛИЗАЦИЯ

Прибор собран из современных и безопасных материалов. По окончании срока службы, во избежание возможного причинения вреда жизни, здоровью потребителя, его имуществу или окружающей среде, прибор должен быть утилизирован отдельно от бытовых отходов в соответствии с правилами по утилизации отходов в вашем регионе.

Товар сертифицирован в соответствии с законодательством РФ.

Импортер: ООО "ЭЛЕКОМ"
Адрес: 119530, РФ, г. Москва
Очаковское шоссе, д. 36, пом. 8
Email: elekom_ooo@mail.ru
Изготовитель: Zigmund & Shtain GmbH
Zobeltitzstr. 94
13403 Berlin, Germany
Зигмунд энд Штайн ГмбХ
Зобелтиц штрассе, 94
13403 Берлин, Германия
Произведено на филиале завода-изготовителя в КНР

Дата изготовления, в формате месяц / год, указана на шильдике на корпусе прибора.

Zigmund & Shtain

техника со вкусом