

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 сушилke 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

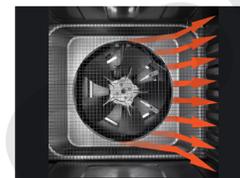
Комплект поставки.....	3
Гарантийные обязательства	3
Краткое описание	4
Меры предосторожности.....	6
Перед началом использования	8
Общий вид	9
Разборка/Сборка прибора	11
Эксплуатация.....	12
Очистка и хранение	17
Возможные проблемы и способы их устранения	18
Технические характеристики.....	20
Утилизация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

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



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.

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.



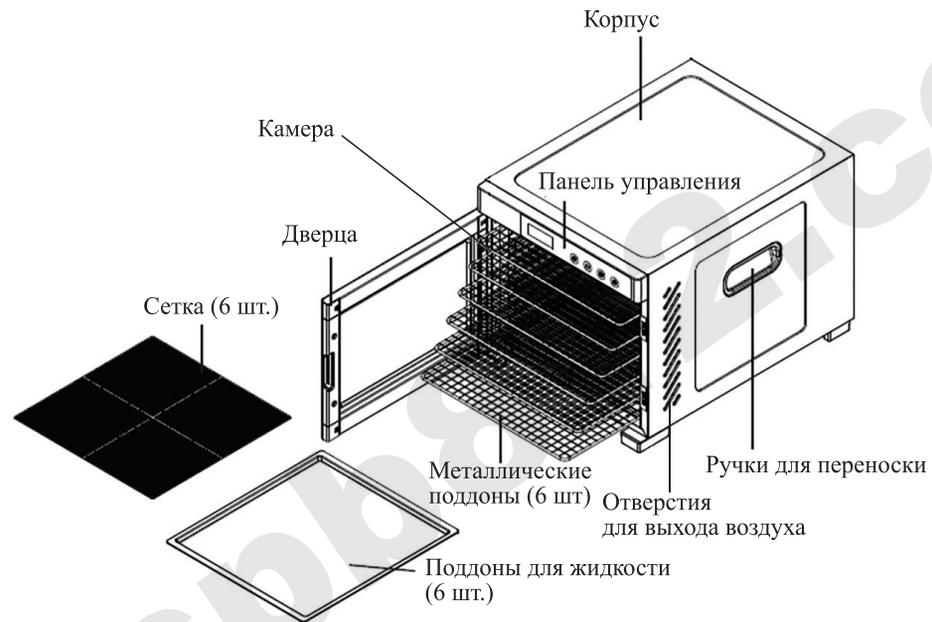
ВНИМАНИЕ!

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

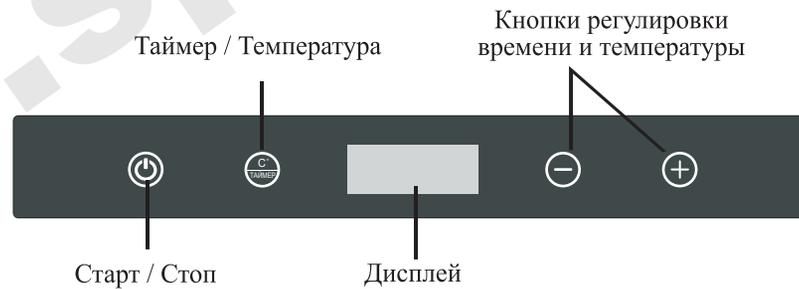
- Устанавливайте прибор только на устойчивую горизонтальную поверхность на расстоянии не менее 10 см от стены и края стола. Устанавливайте прибор так, чтобы дети не могли случайно дотронуться до горячих поверхностей прибора.
- Не пытайтесь обойти блокировку включения устройства.
- Не допускайте падения 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.

RU

ОБЩИЙ ВИД



ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ



ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

RU

- Перед первым использованием вымойте поддоны и сетки. Протрите корпус и камеру сушилки влажной тряпкой.
- Установите сушилку на 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 °С. Индикаторы кнопок «+» , «-» , и «Таймер/Температура»  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 °С. 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»  один или два раза и измените настройки времени и температуры с помощью кнопок «+»  и «-» .

Доступны: следующие настройки:
Температура- 35-75 °С 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**»  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 отобразится 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 отключится 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.

- 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 термopредохранитель, 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.

- 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 °С с шагом 5 °С
- 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
 Zobelitzstr. 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