

Zigmund & Shtain

ТЕХНИКА СО ВКУСОМ



Электрическая сушилка
ZFD-402/ZFD-403

ЛУЧШИЙ СПОСОБ СОХРАНИТЬ УРОЖАЙ



Фрукты и овощи, ягоды и грибы, прошедшие обработку в электросушилке, сохраняют естественный вкус и аромат.



Пять поддонов обеспечивают этой модели хорошую вместительность 20 литров



Регулировка высоты поддонов позволяет разнообразить степень обработки продуктов.



ДВА ВАРИАНТА ЦВЕТА

Современный внешний вид, два варианта цвета
черный и бежевый, новая сушилка станет стильным
дополнением интерьера вашей кухни.



ZFD-402



ZFD-403

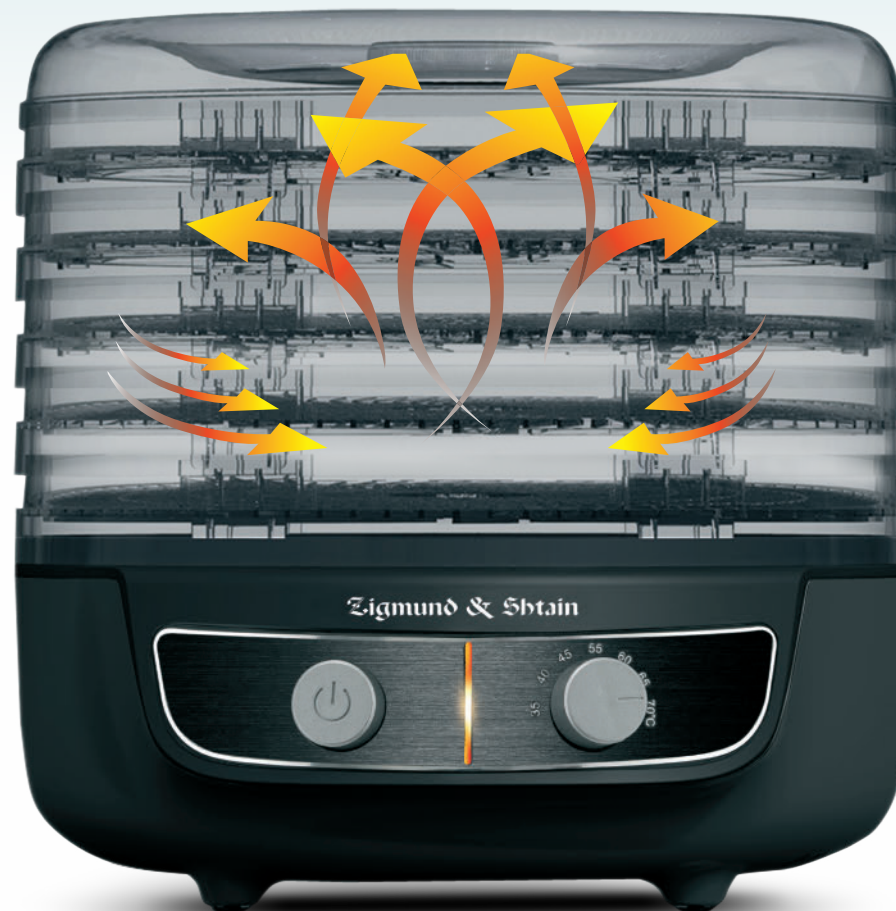
РЕГУЛИРОВКА



Регулировка
температуры
35~70°C



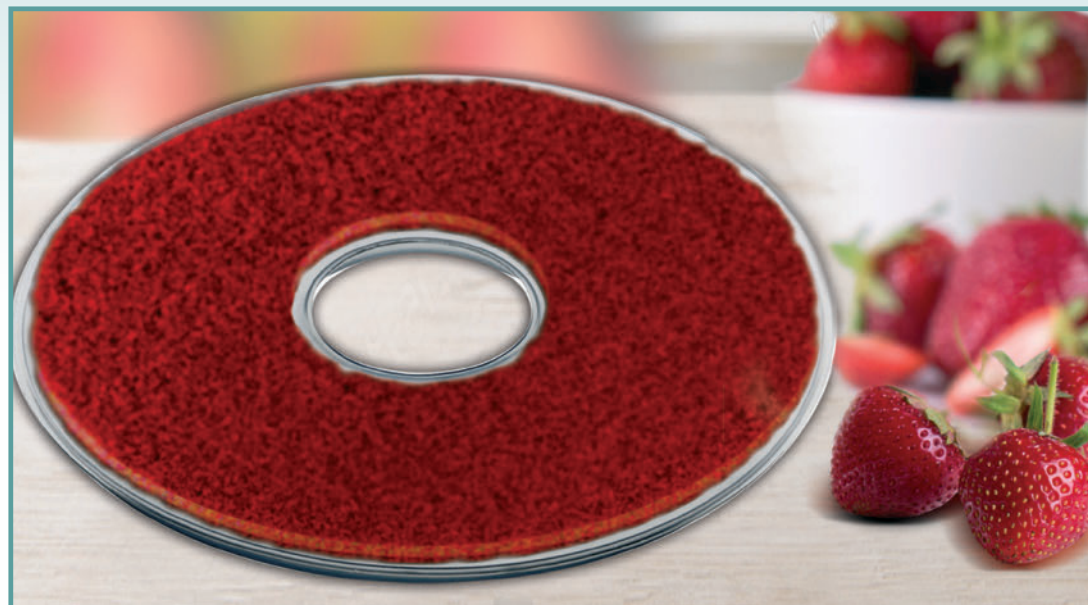
**КОНВЕКЦИОННАЯ
СУШКА**



ФУНКЦИОНАЛЬНОСТЬ



Поддон для
мармелада



Возможность
приготовления
йогурта



ОСНОВНЫЕ ПРЕИМУЩЕСТВА



Регулировка
температуры
35~70°C

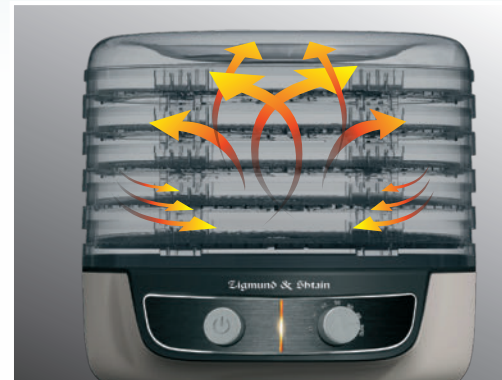
Регулировка
температуры



5 поддонов
(3 неразборных + 2 разборных)



Регулировка уровня
установки и высоты поддонов



Конвекционная сушка –
максимальное сохранение
ВИТАМИНОВ



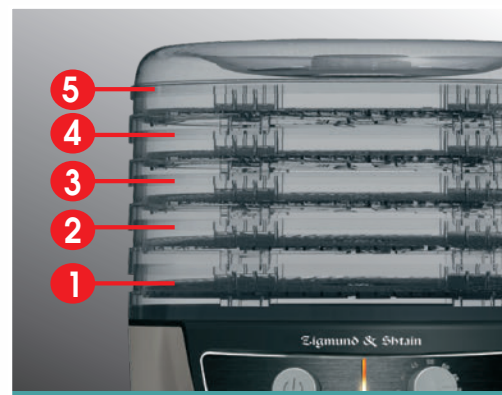
Регулировка уровня
установки и высоты поддонов



Поддон для пастилы
и мармелада



Приготовление
йогурта



5 уровней/Объем 20 л

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

- Мощность: 500 Вт
- Номинальное напряжение:
~220-240В, 50/60Гц
- Тип нагрева: конвекционный
- Регулировка температуры:
35-70° С
- Объем: 20л
- Кол-во поддонов: 5
- Размер поддона: 32 см/
высота 4 см
- Габаритные размеры: 35х
32,8 х 28,5 см
- Вес (нетто/брутто): 2,8/3,4 кг
- Длина сетевого шнура: 1м
- Материал корпуса: пластик



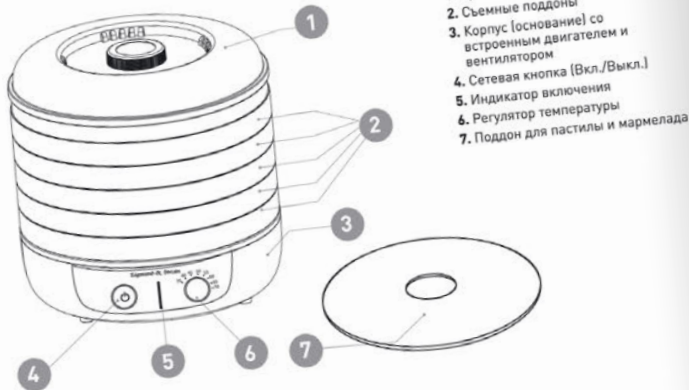


Инструкция содержит подробное описание прибора и его функций, пошаговые иллюстрации по сборке. Её отличает печать на глянцевой качественной бумаге, крупный шрифт, удобный формат.

Подробная ИНСТРУКЦИЯ

Zigmund & Shtain

ОБЩИЙ ВИД



1. Крышка
2. Съемные поддоны
3. Корпус [основание] со встроенным двигателем и вентилятором
4. Сетевая кнопка (Вкл./Выкл.)
5. Индикатор включения
6. Регулятор температуры
7. Поддон для пастилы и мармелада

ЭКСПЛУАТАЦИЯ

ПОДГОТОВКА ПРОДУКТОВ

- Перед началом работы подготовьте продукты: хорошо промойте их и подсушите, удалите толстую кожуру и нарежьте на кружочки или дольки толщиной не более 2-10 мм.
- Разрезанные продукты необходимо укладывать в поддон срезом вверх, т. к. влага лучше испаряется со срезов.
- Мелкие ягоды и грибы можно сушить целыми.

ПРИМЕЧАНИЕ

Для обеспечения равномерного прогрева и одновременного высушивания продуктов рекомендуется нарезать их на одинаковые по размеру плоские дольки, кружки или пластины. Кожуру также лучше удалить, т. к. она значительно увеличивает время сушки.

БЛАНШИРОВАНИЕ

- Перед сушкой некоторые продукты рекомендуется бланшировать, т.е. провести их кратковременную термическую обработку в кипятке или на пару. Это позволит уничтожить болезнетворные микроорганизмы и инактивировать окислительные ферменты, что способствует сохранению цвета и аромата продуктов во время сушки. Также бланширование сокращает время сушки, т. к. способствует быстрой влагоотдаче продуктов в процессе сушки.
- Бланшируйте обработанные и нарезанные продукты на пару 5-10 минут или в кипящей воде 1-5 минут, после чего обдайте их холодной водой.

СБОРКА ПРИБОРА

- Подготовленные продукты равномерно (в один слой) разложите на дне съемных поддонов. Не раскладывайте их слишком плотно для лучшей циркуляции воздуха во время сушки.
- Затем поддоны установите на основание прибора - поочередно один на другой. Сверху закройте крышкой.
- Вы можете регулировать высоту установки поддонов и расстояние между уровнями. Для этого поддоны можно установить на выступы, расположенные на внутренней стенке поддона [Рис.1].



Zigmund & Shtain

Электросушилка для продуктов
ZFD-402/ZFD-403

Стильная
качественная
упаковка



Товарный вид

Zigmund & Shtain

ТЕХНИКА СО ВКУСОМ



Спасибо за внимание!