

Link do produktu: <https://www.redvelvet.pl/suszarka-do-zywnosci-zyle-zypromax-10-tac-1100w-p-2121.html>



Profesjonalna suszarka do owoców i grzybów Zyle ZYPROMAX, 10 tac, 1100 W, stal nierdzewna

Cena	1 599,00 zł
Numer katalogowy	ZYPROMAX
Kod EAN	4779025998703
Producent	Zyle

Opis produktu

Profesjonalna suszarka do żywności Zyle ZYPROMAX – 10 tac, 1100 W

Przygotuj pyszne i zdrowe przekąski z **suszonych owoców, jagód, suszonego mięsa, grzybów** i innych produktów **bez konserwantów** dzięki suszarce do żywności **Zyle ZYPROMAX**. Unikalny system grzewczy zachowuje maksimum składników odżywczych i enzymów, a produkty schną równomiernie przez cały czas pracy urządzenia.

Różne produkty wymagają innej temperatury suszenia. Dzięki **precyzyjnej regulacji temperatury** wysuszysz w suszarce Zyle zioła, warzywa, owoce i grzyby bez utraty ich wartości odżywczych. To idealne urządzenie dla osób, które unikają niezdrowej żywności, jako przekąski wybierają suszone owoce i jagody, a potrawy wzbogacają suszonymi warzywami, grzybami i ziołami.

Suszarka Zyle ma wszystkie cechy idealnej suszarki: **poziomy system suszenia, regulowaną temperaturę, timer, przezroczyste drzwiczki oraz metalowe tace**.

Mocny silnik o mocy 1100 W

Suszarka wyróżnia się mocnym silnikiem o maksymalnej mocy **1100 W**. Dzięki temu produkty schną jeszcze lepiej, a ciepłe powietrze rozchodzi się w komorze równomiernie.

10 poziomych tac ze stali nierdzewnej

Suszarka ma aż **10 tac ze stali nierdzewnej**, więc możesz suszyć jednocześnie dużą ilość produktów. Tace ułożone są w **systemie poziomym**, który pozwala zachować w suszu maksimum składników odżywczych i enzymów.

Wentylator znajduje się z tyłu urządzenia. Podgrzane powietrze jest precyzyjnie rozprowadzane między tacami, dzięki czemu produkty schną równomiernie od wewnątrz i z zewnątrz, na wszystkich poziomach. W większości przypadków nie trzeba wyjmować ani obracać tac. Aby suszyć większe lub grubsze produkty, wystarczy wyjąć jedną lub kilka tac.

Obudowa ze stali nierdzewnej

Obudowa suszarki wykonana jest z **trwałej i solidnej stali nierdzewnej**. Gwarantuje to długą żywotność i wytrzymałość urządzenia.

Regulacja temperatury i timer 24 h

Temperaturę ustawisz w zakresie **35-75°C co 5°C**. Wbudowany **timer** pozwala zaprogramować czas suszenia **od 30 minut do 24 godzin**. Po jego upływie suszarka automatycznie wyłączy grzałkę i zasygnalizuje koniec pracy.

Przezroczyste drzwiczki

Przez przezroczyste drzwiczki obserwujesz suszone produkty bez otwierania urządzenia i bez utraty ciepła.

Specyfikacja techniczna

- **Model:** ZYPROMAX
- **Moc:** 900-1100 W
- **Zasilanie:** 220-240 V, 50-60 Hz
- **Liczba tac:** 10 wyjmowanych tac ze stali nierdzewnej
- **Wymiary tacy:** 39,5 x 39,5 cm
- **Regulacja temperatury:** 35-75°C (co 5°C)
- **Timer:** od 30 min do 24 h
- **Wymiary urządzenia:** 43 x 53,5 x 41,8 cm
- **Obudowa:** stal nierdzewna
- **Zabezpieczenie przed przegrzaniem:** tak
- **Pobór mocy w trybie czuwania:** maks. 0,8 W (automatyczne przejście w tryb czuwania po ok. 1 minucie)
- **Zastosowanie:** owoce, warzywa, jagody, zioła, grzyby, mięso, pieczywo, kwiaty

Budowa urządzenia i wyposażenie

- A. Obudowa
- B. Panel sterowania
- C. Tace ze stali nierdzewnej (10 szt.)
- D. Drzwiczki
- E. Uchwyt
- F. Mata siatkowa
- G. Tacka ociekowa (pojemnik na resztki)
- H. Nóżki

Instrukcja obsługi suszarki Zyle ZYPROMAX

Przed pierwszym użyciem

1. Usuń wszystkie materiały, które zabezpieczały urządzenie podczas transportu. Zachowaj opakowanie lub zutylizuj je zgodnie z przepisami.
2. Przetrzyj wszystkie 10 tac, drzwiczki i tackę ociekową wilgotną ściereczką. W razie potrzeby użyj płynu do mycia. **Nie zanurzaj urządzenia, przewodu ani wtyczki w wodzie ani innym płynie!**
3. Włącz pustą suszarkę na ok. **30 minut**. Może wydobywać się z niej nieprzyjemny zapach i opary, dlatego zapewnij dobrą wentylację pomieszczenia.
4. Wyłącz urządzenie, wyjmij tace, umyj je wodą i osusz. Te czynności wykonuje się tylko przed pierwszym użyciem.

Montaż

Ustaw suszarkę na stabilnej i równej powierzchni. Włóż tace i podłącz wtyczkę do gniazdka. Suszarka jest gotowa do pracy.

Panel sterowania

Panel ma wyświetlacz oraz przyciski: „-”, „+”, „TIME/TEMP” (czas/temperatura) i „START/STOP”.

Obsługa krok po kroku

1. Rozłóż umyte produkty na tacach. Nie przeładuj tac i nie układaj produktów jeden na drugim. Zamknij drzwiczki.
2. Podłącz urządzenie do gniazdka. Wyświetlacz i przycisk włączania zaświecą się, rozlegnie się sygnał dźwiękowy, a na ekranie pojawi się „0000”.
3. Naciśnij przycisk włączania. Suszarka zacznie pracę z domyślnymi ustawieniami: **70°C przez 10 godzin**.
4. Aby zmienić temperaturę, naciśnij „TIME/TEMP”, a następnie „+” lub „-”. Dostępne wartości to 35, 40, 45, 50, 55, 60, 65, 70 i 75°C.
5. Naciśnij ponownie „TIME/TEMP”. Na wyświetlaczu pojawi się domyślny czas „10.00”. Przyciskami „+” lub „-” ustaw czas od 00.30 do 24.00 h.
6. Po ustawieniu temperatury i czasu naciśnij „START/STOP”. Timer zacznie odliczanie.

Wskazówki dotyczące obsługi

- Do małych lub cienkich kawałków oraz niewielkiej ilości produktów wybierz **niską temperaturę**. Do dużych lub grubych kawałków oraz dużej ilości produktów wybierz **wysoką temperaturę**. Temperaturę możesz też obniżyć w trakcie cyklu suszenia.
- Aby sprawdzić lub zmienić pozostały czas, nie musisz przerywać suszenia. Naciśnij „TIME/TEMP” i zmień ustawienie przyciskami „+” lub „-”.
- Naciśnięcie przycisku włączania w trakcie suszenia zatrzymuje pracę urządzenia. Wentylator działa jeszcze przez ok. 10 sekund. Gdy się zatrzyma, wyjmij wtyczkę z gniazdka.

- Gdy timer osiągnie „00:00”, grzałka wyłączy się, wentylator popracuje jeszcze ok. 10 sekund, a urządzenie wyda 20 sygnałów dźwiękowych i wyświetli komunikat „END”. Następnie wyjmij wtyczkę z gniazdka.

Informacje dodatkowe

- Urządzenie ma 10 tac i wbudowane **zabezpieczenie przed przegrzaniem**.
- Tace mają otwory, które zapewniają właściwą cyrkulację powietrza.
- Gorące powietrze jest nadmuchiwane z tyłu urządzenia na wszystkie tace i usuwa wilgoć.
- Czas suszenia zależy od wilgotności produktów i powietrza. Używaj suszarki w dobrze wentylowanym, ciepłym, suchym i niezapylonym pomieszczeniu.
- Wygląd suszonych owoców i warzyw zmienia się w porównaniu z produktami świeżymi. To naturalne, ponieważ suszenie odbywa się **bez konserwantów i sztucznych barwników**.
- Warto prowadzić dziennik suszenia: zapisuj wilgotność, wagę i rodzaj produktów przed suszeniem i po nim. Ułatwi to uzyskanie najlepszych efektów w przyszłości.

Porady dla najlepszych efektów

Czas suszenia zależy od:

1. grubości plasterków i kawałków,
2. liczby użytych tac,
3. ilości suszonych produktów,
4. wilgotności powietrza w otoczeniu,
5. Twoich preferencji co do stopnia wysuszenia.

Zalecamy:

- sprawdzać suszone produkty co godzinę,
- obrócić lub zamienić tace miejscami, jeśli produkty schną nierównomiernie,
- zapisywać rodzaj produktu, datę i czas suszenia,
- wstępnie przygotować produkty przed suszeniem,
- przechowywać susz w odpowiednich pojemnikach, aby zachować jego jakość i wartości odżywcze.

Przechowywanie suszonej żywności

- Do pojemników wkładaj wyłącznie **wystudzone** produkty.
- Susz przechowywany w chłodnym i ciemnym miejscu zachowa świeżość dłużej.
- Usuń z pojemnika jak najwięcej powietrza i szczelnie go zamknij.
- Zalecana temperatura przechowywania to **15°C lub niższa**.
- Nie przechowuj suszu w metalowych ani nieszczelnych, przepuszczających powietrze pojemnikach.
- Po kilku tygodniach sprawdź, czy w suszu nie zbiera się wilgoć. Jeśli tak, dosusz produkty.
- Suszone owoce, warzywa, zioła, orzechy i pieczywo przechowuj w lodówce maks. **3 miesiące**, a w zamrażarce maks. **1 rok**.
- Suszone mięso, drób i ryby przechowuj w lodówce maks. **3 miesiące**, a w zamrażarce maks. **1 rok**.

Czyszczenie i konserwacja

Przed czyszczeniem wyjmij wtyczkę z gniazdka i poczekaj, aż urządzenie ostygnie. Przywarte resztki jedzenia usuń miękką szczoteczką. Obudowę przetrzyj wilgotną ściereczką. Przed odłożeniem urządzenia na miejsce dokładnie osusz wszystkie elementy. **Nie myj urządzenia, przewodu ani wtyczki pod bieżącą wodą.** Nie używaj agresywnych środków chemicznych ani materiałów ściernych, ponieważ mogą uszkodzić powierzchnię. Części urządzenia nie nadają się do mycia w zmywarce, chyba że zaznaczono inaczej.

Zasady bezpieczeństwa

- Urządzenie przeznaczone jest **wyłącznie do użytku domowego**, nie do celów komercyjnych. Nie używaj go na zewnątrz.
- Ustaw suszarkę na równym i stabilnym podłożu, które utrzyma jej ciężar razem z produktami.
- Nigdy nie zostawiaj pracującego urządzenia bez nadzoru.
- Przechowuj suszarkę w miejscu niedostępnym dla dzieci.
- Osoby z ograniczonymi zdolnościami fizycznymi, sensorycznymi lub umysłowymi oraz osoby bez odpowiedniej wiedzy i doświadczenia mogą korzystać z urządzenia tylko pod nadzorem albo po instruktażu bezpiecznego użytkowania.
- Przed podłączeniem sprawdź, czy napięcie w sieci odpowiada napięciu na tabliczce znamionowej.
- Przed odłączeniem od zasilania, czyszczeniem lub naprawą upewnij się, że urządzenie jest wyłączone. Wyjmując wtyczkę, ciągnij za wtyczkę, a nie za przewód.
- Nie kładź urządzenia ani przewodu na ostrych krawędziach, w pobliżu gorących urządzeń lub otwartego ognia.
- Nie zanurzaj urządzenia ani wtyczki w wodzie. Nie obsługuj suszarki mokrymi rękami.
- Nie używaj suszarki w łazience, przy basenie, w pobliżu naczyń z wodą, na mokrych powierzchniach ani w wilgotnych

pomieszczeniach.

- Jeśli urządzenie wpadnie do wody, natychmiast odłącz zasilanie w gniazdku i wyjmij wtyczkę. **Nie wyciągaj urządzenia z wody.** Zamoczoną suszarkę można ponownie użyć dopiero po sprawdzeniu przez wykwalifikowanego technika.
- Regularnie sprawdzaj stan urządzenia i przewodu. Nie używaj uszkodzonej suszarki. Uszkodzony przewód może wymienić tylko producent, serwis lub wykwalifikowana osoba.
- Używaj wyłącznie akcesoriów zalecanych przez producenta oraz sprawdzonych przedłużaczy.
- Trzymaj ręce, włosy i przybory z dala od ruchomych części pracującego urządzenia.
- Ciepło wydzielane przez urządzenie może uszkodzić sąsiednie sprzęty lub zapalić łatwopalne materiały. Nie używaj suszarki w pobliżu źródeł ciepła, materiałów łatwopalnych ani aerozoli.
- **UWAGA:** nie używaj urządzenia dłużej niż 24 godziny bez przerwy. Po 24 godzinach odłącz je od zasilania i pozwól mu ostygnąć przez co najmniej 2 godziny.
- Nie dotykaj **gorących** powierzchni pracującego urządzenia.
- Przekazując urządzenie osobom trzecim, dołącz do niego instrukcję obsługi.

Instrukcję obsługi możesz również pobrać ze strony producenta: **www.zyle.eu**.

O producencie ZYLE

ZYLE – marka małego AGD i sprzętu domowego. Funkcjonalne urządzenia do kuchni i domu: blendery, czajniki, tostery, odkurzacze i więcej. Europejska jakość, nowoczesny design, atrakcyjna cena. Pełna gwarancja producenta i wsparcie serwisowe w Polsce. Sprawdź szczegóły w opisie marki.