

ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ СУШИЛКА  
ДЛЯ ПРОДУКТОВ  
ZFD-404/ZFD-405

# Zigmund & Shtain

Руководство  
по эксплуатации



ЛУЧШИЙ СПОСОБ  
СОХРАНИТЬ УРОЖАЙ

# Zigmund & Shtain

---

## Уважаемый покупатель!

Благодарим Вас за выбор бытовой техники компании **Zigmund & Shtain** и приобретение **электрической сушилки для продуктов ZFD-404/ZFD-405**. 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  |
| Меры предосторожности .....                    | 4  |
| Перед началом использования .....              | 5  |
| Общий вид .....                                | 6  |
| Эксплуатация.....                              | 7  |
| Очистка и хранение .....                       | 12 |
| Возможные проблемы и методы их устранения..... | 13 |
| Технические характеристики .....               | 15 |
| Утилизация .....                               | 15 |

## КОМПЛЕКТ ПОСТАВКИ

- 1 Электрическая сушилка:
  - основание (корпус)..... 1 шт.
  - съемные поддоны: ..... 5 шт.
  - крышка..... 1 шт.
- 2 Руководство по эксплуатации – 1 шт.
- 3 Гарантийный талон – 1 шт.

## ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА

- **При покупке проверьте соответствие номера устройства с номером, указанным в гарантийном талоне.** Убедитесь в наличии даты продажи, штампа торгующей организации и разборчивой подписи (или штампа) продавца в гарантийном талоне. Помните, что при утере гарантийного талона Вы лишаетесь права на гарантийный ремонт.
- **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.

## МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

- Перед началом эксплуатации внимательно ознакомьтесь с руководством - в нем содержится важная информация по правильному и безопасному использованию прибора, а также рекомендации по уходу за ним.
- Прибор предназначен для использования только внутри помещений.
- Данный прибор может использоваться только в бытовых условиях и не предназначен для использования в коммерческих и промышленных целях.
- Используйте прибор только по назначению и в соответствии с условиями эксплуатации. Использование прибора в целях, не указанных в руководстве пользователя, является нарушением правил эксплуатации прибора.
- Включайте прибор в сеть только тогда, когда он полностью собран. Перед включением убедитесь, что секции установлены правильно и надежно зафиксированы.
- Во время работы не накрывайте прибор тканью или другими посторонними предметами, поскольку это может вызвать деформацию или повреждение корпуса.
- При установке обеспечьте зазор не менее 5-10 см между прибором и другими поверхностями для свободной циркуляции воздуха во время работы.
- Всегда устанавливайте сушилку только на ровные, твердые, устойчивые и термостойкие поверхности.
- Не включайте прибор в электросеть, напряжение которой выходит за пределы, указанные в технических характеристиках.
- Во избежание короткого замыкания и поражения электрическим током, не прикасайтесь к проводу или розетке мокрыми руками.
- Не погружайте основание прибора и сетевой шнур в воду или другие жидкости. Не мойте его под проточной водой и в посудомоечной машине.
- Во избежание возникновения пожара никогда не располагайте прибор рядом с газовой плитой, открытым огнем и другими источниками тепла.
- Избегайте попадания посторонних предметов и влаги между секциями и внутрь основания прибора.
- Следите за тем, чтобы основание прибора и его внутренняя поверхность были всегда сухими и чистыми. Несоблюдение этого требования может привести к повреждению устройства.
- Во избежание повреждения прибора перед отключением его от электросети, обязательно выключите сушилку сетевой кнопкой.
- Всегда отключайте прибор от электросети перед проведением любых операций по обслуживанию, очистке и ремонту.
- Мойте поддоны сразу после использования, не допуская засыхания загрязнений на поддонах, что в дальнейшем затруднит их очистку и ухудшит дальнейшее использование.
- Запрещается мытьё корпуса и других частей сушилки в посудомоечной машине.

## МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

- Для очистки корпуса используйте мягкую ткань и при необходимости нейтральные чистящие средства. Нельзя применять такие растворители как бензин, спирт, амилацетат и пр.
- Для корректной работы прибора не перегибайте сильно шнур, избегайте его изломов или повреждений об острые края.
- Не храните устройство в сырых, незащищенных от коррозии местах.
- При обнаружении дефектов корпуса, сетевого шнура или аксессуаров немедленно прекратите работу. Не производите ремонт самостоятельно – обратитесь в авторизованный сервисный центр.
- Не допускается самостоятельное использование прибора людьми (в т. ч. детьми) с недостатком опыта и знаний, а также лицами с ограниченными возможностями, пониженным восприятием органами чувств, психическими отклонениями. Не оставляйте вышеуказанных лиц рядом с прибором во время его работы, за исключением случаев, когда за такими лицами осуществляется надзор или проводится подробное инструктирование относительно использования данного прибора лицом, отвечающим за их безопасность.

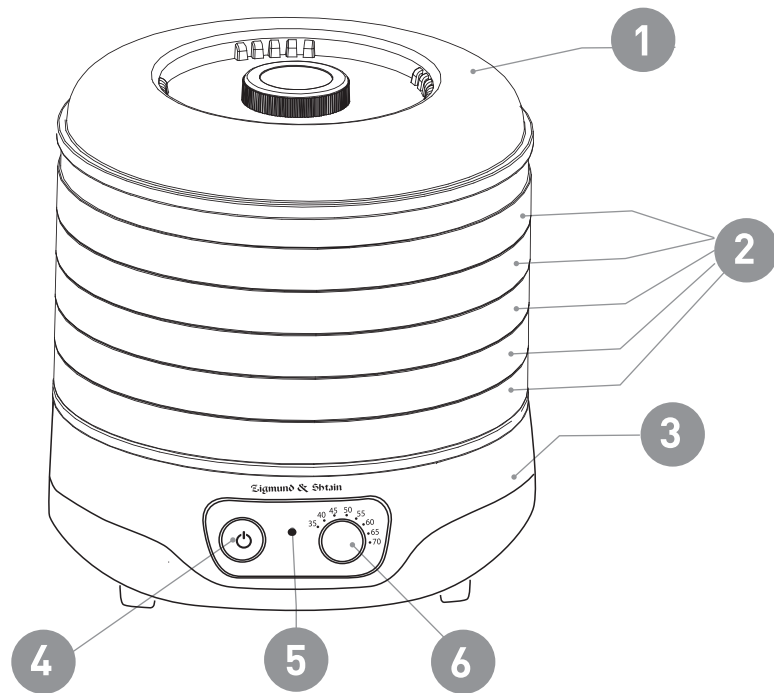
### **ВНИМАНИЕ!**

**Непрерывное время эксплуатации сушилки - не более 40 часов. По истечении этого времени выключите прибор и дайте ему хорошо остыть в течение 2-3 часов перед последующим включением.**

## ПЕРЕД НАЧАЛОМ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

- После хранения сушилки в холодном помещении или перевозки в зимних условиях перед началом использования дайте прибору прогреться при комнатной температуре в течение 2–3 часов в распакованном виде.
- Извлеките прибор из коробки. Удалите упаковочные и рекламные материалы. Внимательно осмотрите устройство на предмет возможных дефектов, сколов и других повреждений корпуса и аксессуаров. Использование сушилки с любыми повреждениями или неисправностями запрещено.
- Промойте съемные секции теплой водой с мягким моющим средством, хорошо просушите их и установите на основу прибора.
- Установите устройство на ровную устойчивую поверхность. Ваш прибор готов к работе. Желаем Вам приятного использования!

## ОБЩИЙ ВИД



1. Крышка
2. Съёмные поддоны
3. Корпус (основание) со встроенным двигателем и вентилятором
4. Сетевая кнопка (Вкл./Выкл.)
5. Индикатор включения
6. Регулятор температуры

### 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.

## ЭКСПЛУАТАЦИЯ

### ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПРИБОРА

- Положите заранее приготовленные продукты на съемные секции. Секции должны быть помещены в электросушилку таким образом, чтобы воздух мог свободно циркулировать между ними. Поэтому не рекомендуется класть на секции много продуктов и накладывать продукты друг на друга.

ПРИМЕЧАНИЕ: всегда начинайте закладывать продукты с нижней секции.

- Установите секции на базу.
- Накройте прибор крышкой.
- Подключите электросушилку к сети электропитания. Намите на кнопку **Вкл/Выкл** (4).
- С помощью регулятора температуры (5) установите температуру работы сушилки:
  - Зелень 35°C
  - Грибы 50-55°C
  - Овощи 50-55°C
  - Фрукты – 55-60°C
  - Мясо, рыба 65-70° C
- По окончании сушки переведите регулятор в минимальное положение и выключите прибор, нажав на кнопку **Вкл/Выкл**. Отключите прибор от электросети.

### ДОПОЛНИТЕЛЬНО:

- Мойте продукты перед сушкой. Перед тем, как поместить их в прибор, необходимо вытереть их насухо.
- Вырежьте испорченные части из продуктов, при наличии таковых.
- Порежьте продукты на кусочки, чтобы их можно было свободно разложить на секциях. Длительность сушки зависит от толщины кусочков.
- Рекомендуется менять положение секций каждые несколько часов, чтобы все продукты подсушились до желаемой степени, - верхнюю секцию поместить ближе к базе питания, а нижнюю наверх. Также секции с высушенным продуктом можно убирать.

ПРИМЕЧАНИЕ: длительность сушки, указанная в данном руководстве, приближительна. Она может зависеть от температуры в помещении, уровня влажности продуктов, толщины кусочков.



## ЭКСПЛУАТАЦИЯ

### ВЫБОР ТЕМПЕРАТУРЫ И ВРЕМЕНИ СУШКИ

- Температура сушки регулируется от 35 до 70°C. Выбирайте температуру в зависимости от вида, размера и количества продуктов. Для небольших и тонких кусочков устанавливайте более низкую температуру, для крупных или сочных плодов - более высокую. Ближе к концу сушки для щадящего досушивания температуру можно снизить.
- Примерные рекомендации по выбору времени приведены в таблице. Точное время готовности тех или иных продуктов может варьироваться в зависимости от следующих факторов: 1) содержания влаги в продуктах; 2) размера нарезки и наличия кожуры; 3) уровня влажности и температуры в помещении.

| Продукт          | Предварительная обработка            | Структура после сушки | Время сушки (часы) |
|------------------|--------------------------------------|-----------------------|--------------------|
| Картофель        | Тонкие ломтики/Бланширование         | Хрустящая             | 6-18               |
| Морковь          | Соломка, брусочки/Бланширование      | Твердая или хрустящая | 6-12               |
| Огурец           | Круглые дольки                       | Твердая               | 6-18               |
| Помидоры         | Круглые дольки                       | Твердая               | 10-24              |
| Баклажан/Кабачок | Круглые дольки                       | Твердая или хрустящая | 6-18               |
| Капуста          | Полоски                              | Твердая               | 6-14               |
| Бобы             | Целиком/Бланширование                | Твердая               | 6-10               |
| Спаржа           | Небольшие кусочки/Бланширование      | Хрустящая             | 6-14               |
| Лук репчатый     | Кольца/Бланширование<br>10-15 секунд | Хрустящая             | 6-10               |

## ЭКСПЛУАТАЦИЯ

| Продукт                    | Предварительная обработка             | Структура после сушки | Время сушки (часы) |
|----------------------------|---------------------------------------|-----------------------|--------------------|
| Чеснок                     | Дольки                                | Хрустящая             | 6-15               |
| Грибы                      | Мелкие-целиком,<br>крупные-пластинами | Твердая               | 6-15               |
| Травы и зелень             | Целиком                               | Хрупкая               | 1-3                |
| Сладкий перец              | Дольки или кусочки                    | Твердая               | 5-15               |
| Острый стручковый<br>перец | Целиком                               | Твердая               | 5-15               |
| Яблоки                     | Дольки                                | Мягкая                | 5-10               |
| Груша                      | Дольки                                | Мягкая                | 8-15               |
| Абрикос                    | Половинки (без кожицы)                | Мягкая                | 15-30              |
| Слива                      | Половинки (без кожицы)                | Мягкая                | 10-15              |
| Персик                     | Половинки (без кожицы)                | Мягкая                | 10-38              |
| Банан                      | Дольки                                | Хрустящая             | 10-30              |
| Ягоды                      | Целиком или половинки                 | Твердая               | 10-25              |

### СУШКА ПРОДУКТОВ

- Подключите прибор к сети. Регулятором температуры установите нужное значение.
- Нажмите на кнопку включения.
- В процессе работы контролируйте готовность продуктов. Периодически переставляйте поддоны с нижнего на верхний уровень и наоборот, а также перемешивайте продукты на поддонах. Прежде чем произвести указанные действия, обязательно отключайте сушилку от сети.
- **Максимальное время непрерывной работы сушилки не должно превышать 40 часов. По истечении этого времени выключите прибор и дайте ему охладиться в течение 2-3 часов перед последующим включением.**
- По окончании сушки нажмите кнопку включения и отключите прибор от сети.
- Высушенные продукты хорошо охладите, храните их в герметичных емкостях в прохладном, защищенном от влаги и света месте.

### СУШКА ФРУКТОВ:

1. Некоторые фрукты могут быть покрыты воском или обработаны химикатами, в этом случае их достаточно обдать кипятком, помыть в холодной проточной воде и обсушить.
2. Вырежьте косточки и испорченные участки.
3. Порежьте на кусочки.
4. Чтобы фрукты не потускнели, опустите нарезанные кусочки фруктов в натуральный лимонный или ананасовый сок, оставьте на несколько минут, после чего немного просушите и выкладывайте на секции.
5. Если Вы хотите придать фруктам дополнительный приятный аромат, добавьте корицу или ванилин.

### СУШКА ОВОЩЕЙ:

1. Рекомендуется обдать овощи кипятком, затем промыть в холодной воде и обсушить.
2. Вырежьте косточки и испорченные участки. Порежьте на кусочки.

### СУШКА ТРАВ:

1. Рекомендуется сушить молодые листья и побеги.
2. После сушки следует поместить травы в бумажные пакеты или стеклянные емкости и положить в темное прохладное место.

## ХРАНЕНИЕ СУХОФРУКТОВ:

- Не кладите на хранение теплые и горячие продукты. Дайте им остыть.
- Емкости для хранения должны быть чистыми и сухими
- Для лучшей сохранности высушенных фруктов рекомендуется использовать стеклянные емкости с металлическими крышками, и хранить их в сухом прохладном месте при температуре 5-20°C.
- На протяжении первой недели после высушивания рекомендуется проверять наличие влаги в емкости. Если она есть, значит продукты высушены недостаточно хорошо и должны быть высушены еще раз.

## ОЧИСТКА И ХРАНЕНИЕ

- Перед проведением каких-либо операций по уходу за прибором следует отключить его от электрической сети. Разберите прибор.
- Съёмные поддоны и крышку прибора промойте под проточной водой с мягким моющим средством, после чего хорошо просушите их.
- При необходимости протрите основание прибора слегка влажной тряпкой. Не используйте абразивные чистящие средства и спиртовые растворы, а также такие растворители как ацетон, уайт-спирит и т. п
- Тщательно просушите прибор в открытом виде.
- Не погружайте основание прибора в воду, не мойте его под проточной водой и в посудомоечной машине. Это может вызвать короткое замыкание и поломку прибора. Съёмные секции также нежелательно мыть в посудомоечной машине.
- Уберите прибор на хранение в сухое, прохладное и вентилируемое место, вдали от воспламеняющихся и взрывоопасных веществ.

## ВОЗМОЖНЫЕ ПРОБЛЕМЫ И СПОСОБЫ ИХ УСТРАНЕНИЯ

Прежде чем обратиться в сервисный центр, пожалуйста, попробуйте самостоятельно устранить неполадки в работе соковыжималки, руководствуясь нижеприведенной таблицей.

| Проблема  | Причина   | Способ устранения  |
|---|---|--|
| Прибор не включается  | Отключено сетевое питание   | Проверьте надежность подключения к электрической сети  |
|   | Электророзетка неисправна   | Проверьте исправность электророзетки   |
| Прибор включен, вентилятор работает, но нагрев воздуха не происходит                          | Нагревательный элемент неисправен   | Обратитесь в сервисный центр   |
| Прибор включен, нагрев воздуха происходит, но вентилятор не работает                          | Двигатель неисправен или вентилятор заблокирован по причине попадания посторонних предметов в лопасти | Отключите прибор от электросети. Удалите посторонние предметы между лопастями – для этого переверните основание прибора. Если после этого вентилятор не заработал, обратитесь в сервисный центр. |
| Во время работы прибор перегревается или, наоборот, не нагревается до необходимой температуры | Нагревательный элемент или термодатчик неисправны   | Обратитесь в сервисный центр   |

## ВОЗМОЖНЫЕ ПРОБЛЕМЫ И СПОСОБЫ ИХ УСТРАНЕНИЯ

| Проблема   | Причина  | Способ устранения  |
|--|--|--|
| Сушка продолжается длительное время  | Продукты нарезаны очень крупно, уложены несколькими слоями и переполняют секции    | Соблюдайте рекомендации инструкции по нарезке и распределению продуктов в секциях                              |
|  | Поддоны установлены неправильно или деформированы                                  | Собирайте прибор в соответствии с указаниями инструкции. Не используйте поломанные или деформированные поддоны |
|  | Работа вентилятора затруднена  | В случае попадания между лопастями вентилятора посторонних предметов, удалите их                               |
| Продукты высушиваются неравномерно или остаются влажными. Высушенные куски неоднородны по своей структуре. | Поддоны переполнены продуктами   | Не переполняйте поддоны продуктами, равномерно раскладывайте их в один слой                                    |
|  | Одновременная сушка разных видов продуктов   | Рекомендуется одновременно сушить только одинаковые по структуре и сочности продукты                           |
|  | В процессе сушки поддоны не переставлялись, продукты на поддонах не перемешивались | В процессе сушки периодически переставляйте поддоны на разные уровни, а продукты на поддонах перемешивайте     |

## ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

### Электрическая сушилка для продуктов ZFD-404/ZFD-405

|                                  |                                     |
|----------------------------------|-------------------------------------|
| Мощность .....                   | 250 Вт                              |
| Номинальное напряжение:.....     | ~220-240 В, 50/60 Гц                |
| Регулировка температуры: .....   | 35-70°C                             |
| Рабочий объем:.....              | 8 л                                 |
| Кол-во поддонов:.....            | 5                                   |
| Размер поддона:.....             | Ø 26см / высота 3,3 см              |
| Габаритные размеры:.....         | 28x28x22,5 см                       |
| Вес (нетто/брутто):.....         | 2,2/1,9 кг                          |
| Материал корпуса/поддонов: ..... | пластик                             |
| Длина сетевого шнура: .....      | 1 м                                 |
| Цвет: .....                      | ZFD-404 (бежевый) /ZFD-405 (черный) |

### 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.**

**Zigmund & Shtain**  
ТЕХНИКА СО ВКУСОМ