

Zigmund & Shtain

ТЕХНИКА СО ВКУСОМ



Аерофритюрница
ZAF-900

Zigmund & Shtain

Аэрофритюрница ZAF-900

Жарка. Запекание. Выпечка.

Аэрофритюрница ZAF-900 – это современная мультипечь, которая позволяет жарить, запекать или печь овощи, мясо, рыбу, выпечку и пр. без добавления масла и жира. Приготовление основано на инновационной технологии жарки горячим воздухом и сочетает в себе все преимущества аэрогриля, фритюрницы и духовки с конвекцией.

1300 Вт

2.6 л



Zigmund & Shtain

Аэрофритюрница ZAF-900

Жарка - без масла и жира!

Вкусные полезные блюда и хрустящая корочка.

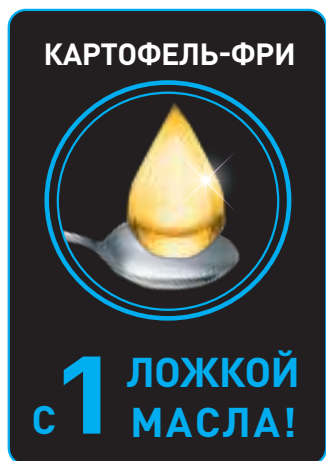
Жарка в аэрофритюрнице происходит потоком горячего воздуха, который создается мощным нагревательным элементом и циркулирует под воздействием вентилятора. В результате конвекции пища внутри равномерно прожаривается, а снаружи образуется румяная хрустящая корочка. Все блюда в аэрофритюрнице получаются очень вкусными и в то же время диетическими, т.к. готовятся без или с минимумом масла.



Zigmund & Shtain

Аэрофритюрница ZAF-900

Здоровая альтернатива фритюрнице



- ✓ Экономит масло и бережет здоровье!
- ✓ Любимый картофель-фри - с одной ложкой масла!

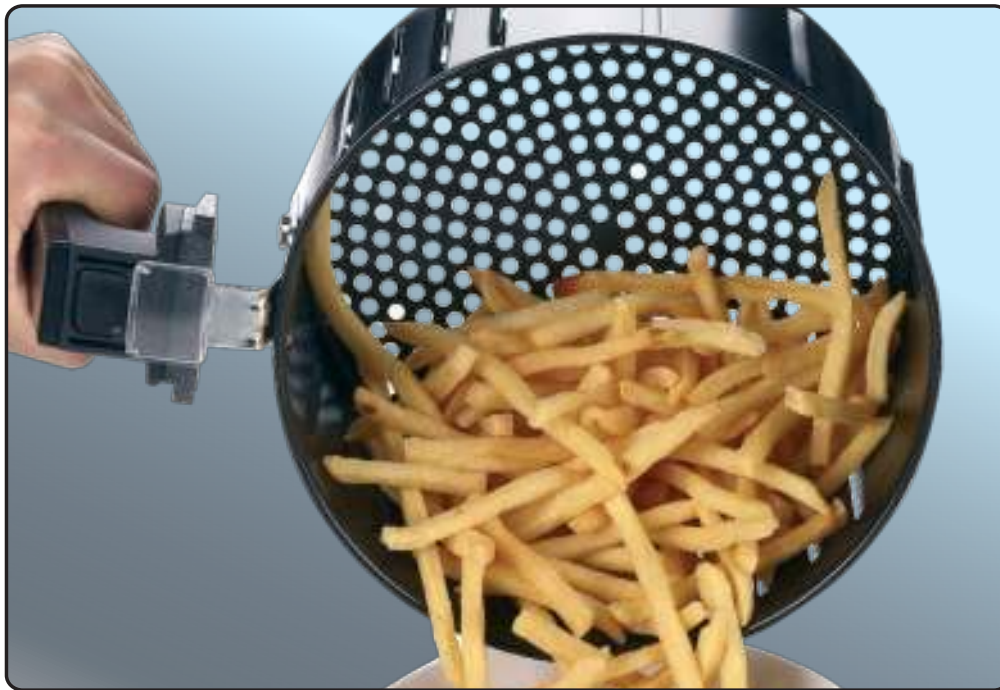
Для тех, кто заботится о правильном питании, но любит вкусно поесть, **аэрофритюрница ZAF-900** – настоящая находка! Даже любимый картофель-фри становится в аэрофритюрнице полезным блюдом.



Zigmund & Shtain

Аэрофритюрница ZAF-900

Преимущества



- Функции мультиспеци: Жарка/Запекание/Выпечка/Подогрев и пр.
- Жарка с конвекцией
- Диетические блюда с хрустящей корочкой без масла и жира
- Электронное управление

Zigmund & Shtain

Аэрофритюрница ZAF-900

Преимущества



- Сенсорный LED-дисплей
- Регулировка температуры приготовления: 80-200°C
- Таймер: 60 минут
- Съёмная чаша с антипригарным покрытием
- Нескользящие резиновые ножки
- Легкий уход: съёмные части прибора можно мыть в посудомоечной машине.



Zigmund & Shtain

Аэрофритюрница ZAF-900

Технические характеристики

- Мощность: 1300 Вт
- Номинальное напряжение:..... 220-240В, 50/60 Гц
- Объем: 2.6 л
- Температура приготовления:.....80-200°C
- Таймер:..... 60 минут
- Сенсорный LED-дисплей/Электронное управлениеесть
- Материал корпуса:..... высокопрочный пластик
- Материал съемной чаши:..... сталь с антипригарным покрытием
- Нескользящие прорезиненные ножки.....есть
- Габаритные размеры:..... 27x34,5x32,5 см
- Длина шнура:..... 1,2 м
- Вес: 4,35 кг
- Цвет: черный



Zigmund & Shtain

Аэрофритюрница ZAF-900

Комплектация



- 1** Аэрофритюрница:
 - Корпус..... 1 шт.
 - Съёмная чаша 1 шт.
 - Съёмная стальная корзина с ручкой..... 1 шт.
- 2** Гарантийный талон 1 шт.
- 3** Руководство по эксплуатации 1 шт.

Zigmund & Shtain

Аэрофритюрница ZAF-900



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

Подробная инструкция
с рецептами



Zigmund & Shtain

СОДЕРЖАНИЕ

Комплект поставки	4
Гарантийные обязательства	5
Краткое описание	6
Меры предосторожности	8
Перед началом использования	11
Подготовка к работе	11
Общий вид	12
Оборка/разборка прибора	14
Эксплуатация	16
Обслуживание и хранение	23
Возможные проблемы и способы их устранения	24
Технические характеристики	27
Утилизация	27

РЕЦЕПТЫ

Картофель жареный	29
Куриная голень в соусе BBQ	30
Грудка индейки запеченная	31
Треска жареная	32
Крокеты творожные с зеленью	33
Креветки жареные	34

Zigmund & Shtain

Аэрофритюрница ZAF-900



Инструкция также содержит рецепты вкусных и полезных блюд с прекрасными красочными иллюстрациями.

Подробная инструкция с рецептами



Куриная голень в соусе BBQ

Ингредиенты:

- Куриная голень — 500 г

Маринад:

- Соевый соус — 4 ст.л.
- Мед — 10 г
- Томатный соус — 1 ст.л.
- Приправа для курицы — 1 ст.л.
- Оливковое масло — 2 ст.л.

Приготовление:

Приготовьте соус и замаринуйте в нем голень на 2 часа. Аэрофритюрницу предварительно разогрейте 3 минуты при температуре 180°C. Подготовленную голень выложите в корзину и готовьте 20 минут при температуре 200°C.

Грудка индейки запеченная

Ингредиенты:

- Грудка индейки — 500 г
- Оливковое масло — 1 ст.л.
- Соль, перец по вкусу

Приготовление:

Грудку помойте и обсушите. Обмажьте оливковым маслом, посолите, поперчите. Аэрофритюрницу предварительно разогрейте 3 минуты при температуре 180°C. Грудку выложите в корзину и готовьте 10 минут при температуре 180°C, после чего переверните ее на другую сторону и готовьте еще 10 минут при той же температуре.



Zigmund & Shtain

Аэрофритюрница ZAF-900

Стильная качественная упаковка



Товарный вид



Zigmund & Shtain

ТЕХНИКА СО ВКУСОМ



**Спасибо за
внимание!**