



Zigmund & Shtain

Уважаемый покупатель!

Благодарим Вас за выбор бытовой техники компании **Zigmund & Shtain** и приобретение **аэрофритюрницы-мультипечи ZAF-904** (далее - аэрофритюрница). Надеемся, что наша продукция будет радовать Вас и в будущем Вы также отдадите предпочтение изделиям нашей компании.

Приятного использования!

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.

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.
- 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.
- Прибор предназначен для использования только внутри помещений.
- Не включайте прибор в электросеть, напряжение которой выходит за пределы, указанные в технических характеристиках.
- Во избежание возникновения пожара периодически протирайте пыль с сетевой вилки.
- Во избежание короткого замыкания и поражения электрическим током, не прикасайтесь к проводу или розетке мокрыми руками.
- Избегайте попадания посторонних предметов и влаги внутрь корпуса прибора.
- Во избежание возникновения пожара никогда не располагайте прибор рядом с газовой плитой, открытым огнем и другими источниками тепла.
- Прибор во время работы должен находиться на ровной устойчивой поверхности.
- Для корректной работы прибора не перегибайте сильно шнур, избегайте его изломов или повреждений об острые края.

МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

- Для предотвращения повреждения внутреннего покрытия не используйте металлические или другие острые предметы, которые могут поцарапать покрытие
- Не оставляйте работающее устройство без присмотра.
- Следите за тем, чтобы корпус прибора всегда был сухим и чистым. Несоблюдение этого требования может привести к повреждению устройства.
- Не погружайте корпус прибора в воду или другие жидкости. Не мойте его под проточной струей воды.



- Во избежание ожогов не прикасайтесь ко внутренней поверхности прибора и особенно к нагревательному элементу во время работы и после использования до полного остывания. Остерегайтесь горячего пара, выходящего из отверстий для отвода воздуха во время работы.
- При извлечении горячего блюда и аксессуаров из прибора соблюдайте осторожность, т.к. они сильно нагреваются. При необходимости применяйте специальный ухват и защитные рукавицы.

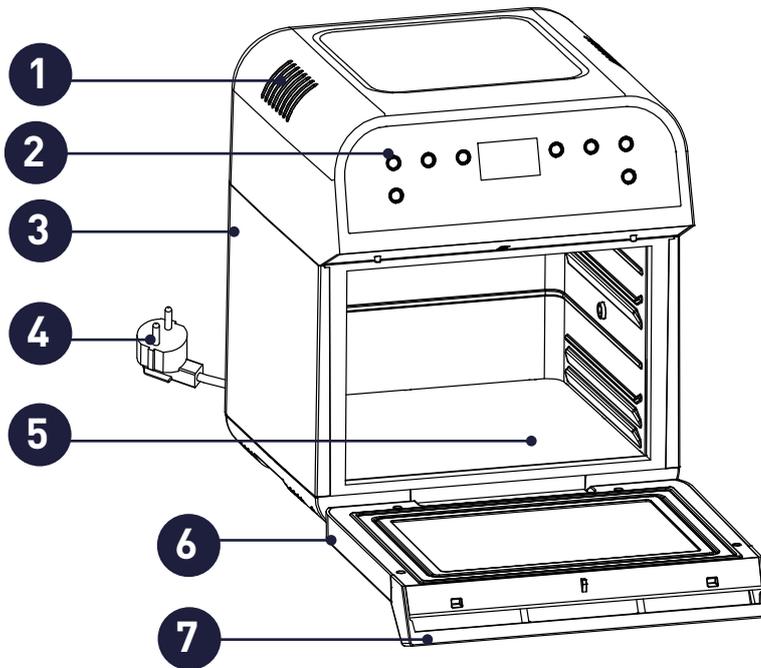
- Запрещается переносить или перемещать прибор во время работы!
- Включенный прибор должен находиться только в вертикальном положении.
- Запрещается помещать внутрь любые посторонние предметы, кроме аксессуаров, входящих в комплект.
- При установке аэрофритюрницы следите за тем, чтобы вокруг устройства был зазор не менее 10 см между корпусом и другими поверхностями для свободной циркуляции охлаждающего воздуха.

МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

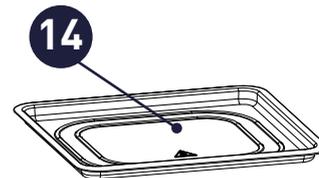
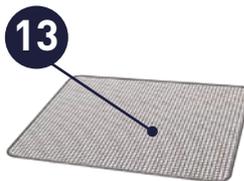
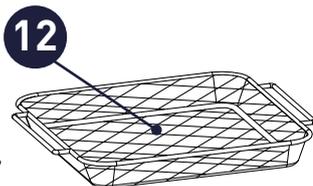
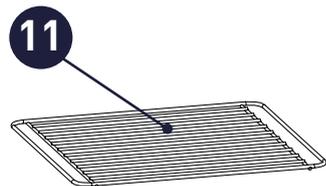
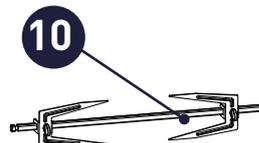
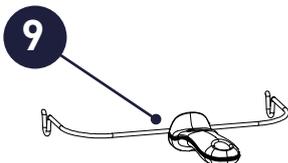
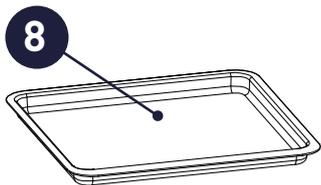
- Запрещается накрывать аэрофритюрницу, ставить сверху посторонние предметы и перекрывать вентиляционные отверстия на корпусе во время работы, т.к. это может привести к нарушению циркуляции воздуха и поломке прибора.
- В случае появления дыма и специфического запаха из прибора, немедленно отключите прибор от сети.
- Прежде чем начать очистку аэрофритюрницы, достаньте вилку шнура питания из розетки и убедитесь, что она достаточно остыла.
- Всегда отключайте устройство от сети по окончании работы, перед очисткой или перемещением. При отключении сетевого шнура от сети тяните за вилку, а не за шнур.
- Для очистки внутренней поверхности и корпуса используйте мягкую ткань и при необходимости нейтральные чистящие средства. Нельзя применять абразивные средства и материалы, а также любые растворители (бензин, спирт, амилацетат и пр.).
- 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.

ПЕРЕД НАЧАЛОМ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

- 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.
- После хранения аэрофритюрницы 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 материалы и рекламные наклейки. Внимательно осмотрите устройство на предмет возможных дефектов, сколов и других повреждений корпуса и аксессуаров. Использование прибора с любыми повреждениями или неисправностями запрещено.
- Перед началом использования тщательно промойте внутреннюю поверхность и все аксессуары, которые будут контактировать с продуктами. Хорошо просушите прибор.
- Установите аэрофритюрницу на ровную устойчивую поверхность.
- Ваш прибор готов к работе. Желаем Вам приятного использования!



1. Вентиляционные отверстия
2. Панель управления
3. Корпус
4. Сетевой шнур
5. Внутренняя камера
6. Дверца
7. Ручка дверцы

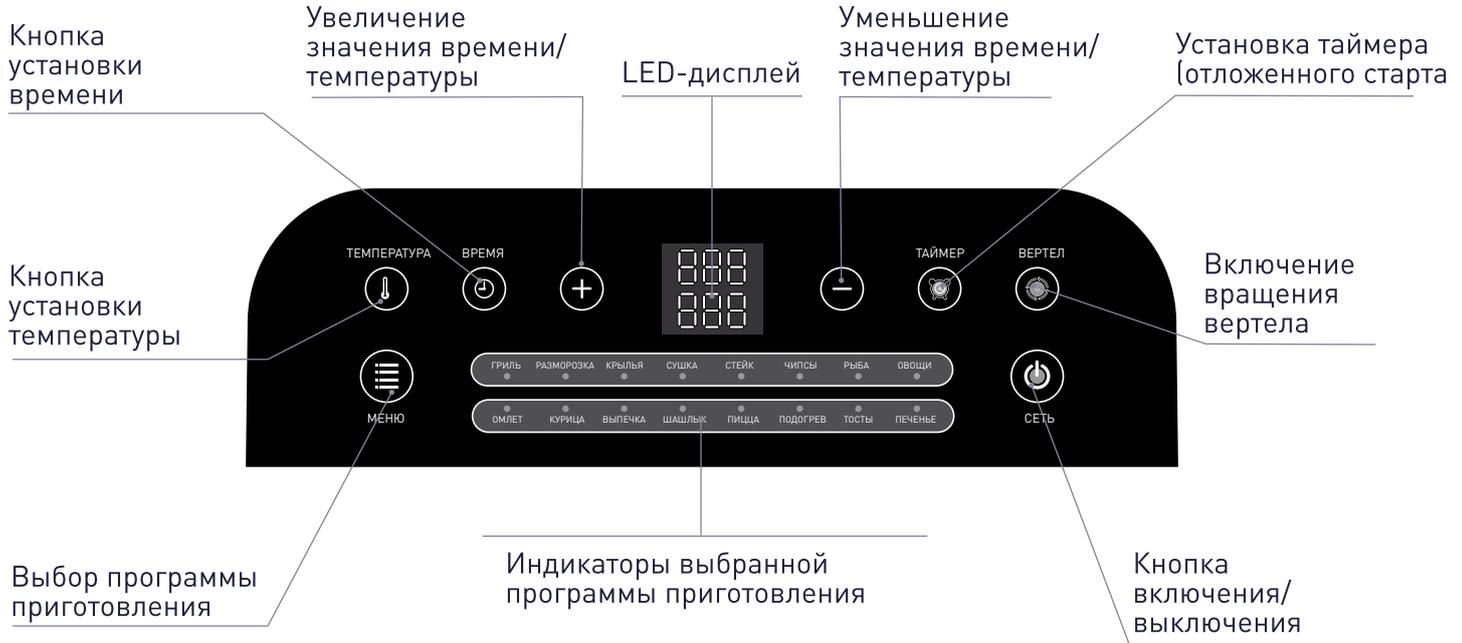


Аксессуары:

- 8. Противень
- 9. Ухват для вертела
- 10. Вертел
- 11. Решетка

- 12. Корзина
- 13. Сетка для сушки (2 шт.)
- 14. Поддон для сбора жира

ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ С LED-ДИСПЛЕЕМ



- Установите аэрофритюрницу на ровную устойчивую поверхность.
- Подготовьте продукты и разместите их на противне, решетке, корзине, сетке или вертеле.
- Откройте дверцу, потянув ее ручку на себя.
- Если для приготовления сочных и жирных продуктов используется решетка, корзина или вертел, обязательно установите внизу специальный поддон для сбора жира – так вы облегчите уход за прибором и сохраните чистоту и эстетичный вид внутренней камеры (Рис.1).

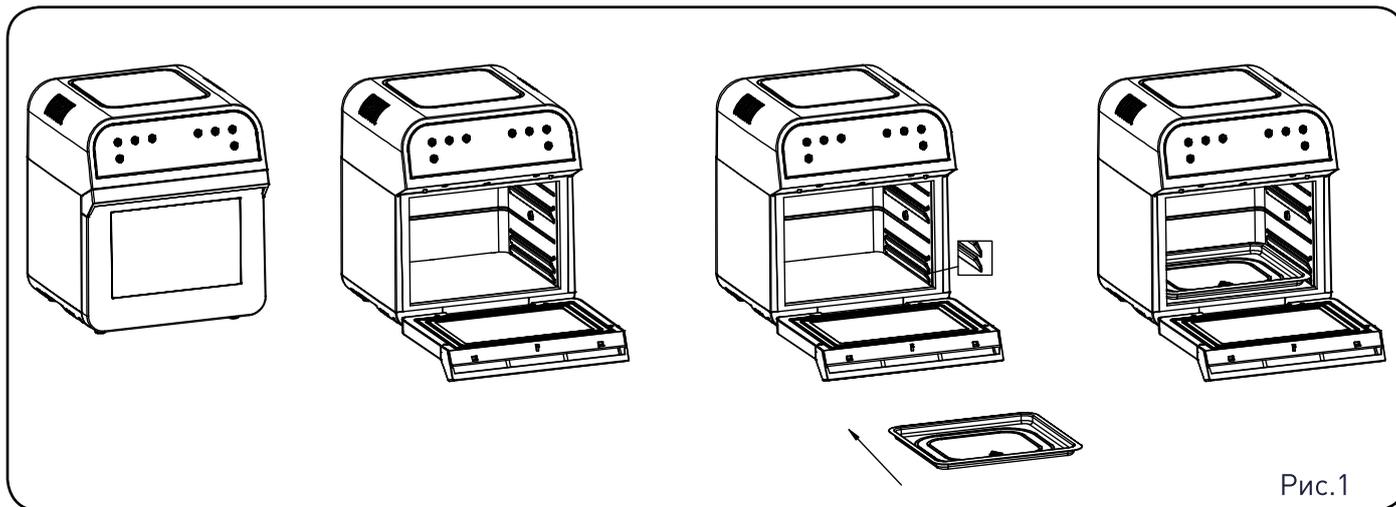


Рис.1

ЭКСПЛУАТАЦИЯ

- Поместите в камеру подготовленные продукты. Противень, решетку или корзину вставьте в направляющие на стенках камеры и введите внутрь (Рис.2). Закройте дверцу.

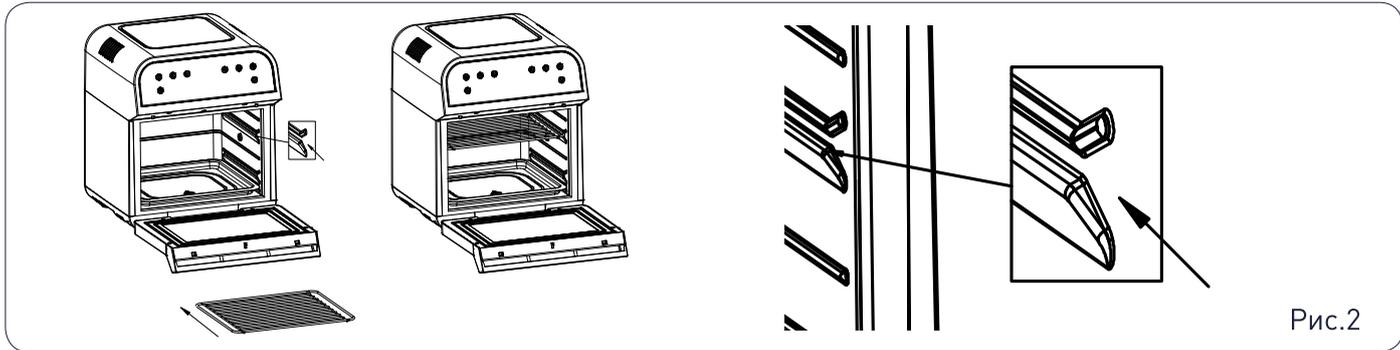


Рис.2

- Подключите прибор к сети. Нажмите кнопку **СЕТЬ**. Загорится LED-дисплей с нулевыми значениями времени и температуры приготовления: **000/000**.
- Последовательным нажатием кнопки **МЕНЮ** выберите программу приготовления. Загорится соответствующий индикатор.
- При необходимости измените время приготовления. Для этого нажмите кнопку **ВРЕМЯ**, а затем нажатием кнопок «+/-» установите необходимое значение времени приготовления в диапазоне от 1 до 60 минут. Интервал регулировки времени составляет 1 минуту. При длительном нажатии на данные кнопки происходит ускоренное изменение значений.
- При необходимости измените температуру приготовления. Для этого нажмите кнопку **ТЕМПЕРАТУРА**, а затем нажатием кнопок «+/-» установите необходимое значение температуры приготовления в диапазоне от 50 до 220°C. Интервал регулировки температуры составляет 10°C. При длительном нажатии на данные кнопки происходит ускоренное изменение значений.

ПРИМЕЧАНИЕ

На программе СУШКА диапазон регулировки температуры составляет от 50 до 70°C, а времени – от 1 минуты до 8 часов.

- Для начала работы нажмите кнопку **СЕТЬ**. Начнется процесс приготовления, включится нагревательный элемент и вентилятор, на дисплее отобразится температура и обратный отсчет времени до окончания процесса приготовления.

ПРИМЕЧАНИЕ

Для наилучшего результата рекомендуется в середине процесса приготовления перевернуть продукты на противне/решетке или перемешать в корзине, после чего продолжить приготовление.

- После окончания приготовления аэрофритюрница автоматически выключится, о чем сигнализирует звуковой сигнал. Вентилятор продолжит некоторое время работу по охлаждению прибора, после чего также отключится.
- Чтобы выключить прибор, нажмите кнопку **СЕТЬ**. Извлеките готовое блюдо из камеры.

Соблюдайте осторожность! При открывании и извлечении блюда из корпуса во время и после приготовления возможен выход горячего пара или брызг. Избегайте прикосновений к внутренней поверхности камеры и верхнему нагревательному элементу, т.к. они сильно нагреваются. Чтобы избежать ожогов, используйте специальные рукавицы или прихватки.

ПРИМЕЧАНИЕ

- Чтобы при необходимости остановить процесс приготовления, в любой момент нажмите кнопку **СЕТЬ**.
- При открытой дверце прибор временно отключается, но после ее закрытия продолжит работу согласно текущим настройкам. Краткосрочная остановка практически не влияет на качество приготовления.
- Если дверца остается открытой более 10 минут, то аэрофритюрница автоматически выключается.

ЭКСПЛУАТАЦИЯ

ТАЙМЕР (ОТЛОЖЕННЫЙ СТАРТ)

Таймер позволяет отложить начало приготовления блюда на срок от 1 минуты до 10 часов.

- Выберите программу приготовления. При необходимости внесите в нее корректировки времени и/или температуры.
- Нажмите кнопку **ТАЙМЕР**, а затем нажатием кнопок «+/-» установите необходимое значение времени, через которое программа начнет работу. Интервал регулировки температуры составляет 1 минуту. При длительном нажатии на данные кнопки происходит ускоренное изменение значений.
- Подтвердите установки нажатием кнопки **СЕТЬ**. После этого на дисплее пойдет обратный отсчет времени до старта, а индикаторы таймера и выбранной программы будут гореть. Через установленный интервал аэрофритюрница включится и начнет работу.

ПРИМЕЧАНИЕ

В аэрофритюрнице предусмотрена возможность отложенного старта до 10 часов, но не рекомендуется использовать эту функцию для сырого мяса и молочных продуктов, которые при комнатной температуре могут испортиться в течение 2-3 часов. При установке отложенного старта всегда ориентируйтесь на вид используемых продуктов и погодные условия.

ВЕРТЕЛ

Используется для приготовления курицы-гриль, шашлыка, ростбифа и др. крупных кусков мяса.

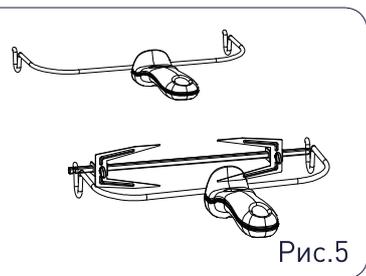
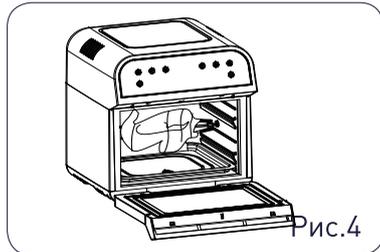
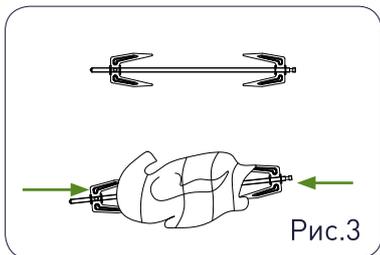
- Предварительно подготовленное (замаринованное) мясо или курицу насадите на вертел. С двух сторон прочно зажмите его зубцами вилок и зафиксируйте их, закрутив болты на каждой вилке до упора. У курицы закрепите ножки кулинарной нитью (Рис.3). Для достижения лучшего результата можно сделать несколько проколов с внутренней стороны бедра, т.к. эти места очень толстые и плохо пропекаются.

ПРИМЕЧАНИЕ

Вес курицы не должен превышать 1,3-1,5 кг! При вращении вертела ножки или другие части тушки не должны касаться стенок камеры.

- Вставьте закругленный конец вертела в специальное отверстие на правой стенке камеры, а квадратный наконечник установите в разъем на левой стороне (Рис.4).
- Выберите программу **Гриль** (для мяса) или **Курица** (для курицы), нажмите кнопку **ВЕРТЕЛ**, а затем кнопку **СЕТЬ**. Начнется процесс приготовления на вращающемся электромеханическом вертеле.
- После окончания приготовления извлеките вертел с мясом или курицей при помощи специального ухвата, входящего в комплект (Рис.5).

Соблюдайте осторожность: внутренняя камера, нагревательный элемент, вертел и готовое блюдо очень горячие!



РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ ЗАМОРОЖЕННОГО КАРТОФЕЛЯ-ФРИ

- Для приготовления картофеля-фри рекомендуется использовать замороженный полуфабрикат, который имеется в продаже. В этом случае добавлять масло не надо.
- Замороженный картофель-фри не требуется размораживать. Оптимальный вес загружаемого картофеля – 500 г.
- Положите в стальную корзину картофель. Готовьте от 10 до 20 минут (в зависимости от объема и желаемой степени зажаренности) на программе Чипсы. Предустановленное время 20 минут на программе Чипсы рассчитано на объем картофеля 500-600 г.
- Обязательно 1-2 раза за время жарки перемешайте картофель в корзине, после чего продолжите приготовление.
- По окончании приготовления посолите картофель по вкусу.

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ КАРТОФЕЛЯ-ФРИ ИЗ СВЕЖЕГО КАРТОФЕЛЯ

- Подготовьте картофель: очистите, нарежьте тонкими брусочками, дольками или пластиками, поместите в воду на 20 минут, затем хорошо обсушите на кухонном полотенце, чтобы впитались излишки влаги.



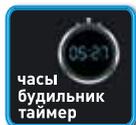
Zigmund & Shtain

ТЕРМОЩУПЫ

Кüchen-Profi MP-66 W/ MP-66 B



Кüchen-Profi MP-60 W/ MP-60 B



ПРИМЕНЕНИЕ:

- Измеряют температуру и определяют готовность мяса, птицы, рыбы, выпечки, жидкостей, детского питания и др. продуктов
- Контролируют температуру и время приготовления блюда в духовке, на плите или гриле
- Незаменимы при приготовлении стейка, шашлыка, барбекю



ФУНКЦИОНАЛЬНОСТЬ:

- 20 автоматических режимов выбора вида мяса и типа прожарки
- Ручной режим установки параметров

- Очистку аэрофритюрницы необходимо производить после каждого использования.
- Перед началом очистки обязательно отключите прибор от сети и дайте ему остыть.
- Извлеките поддон, аккуратно слейте жир и влагу, выделившиеся во время приготовления.
- Протрите внутреннее пространство корпуса слегка влажной тряпкой. При необходимости удалите загрязнения с нагревательного элемента мягкой щеткой, после чего также протрите его влажной тряпкой.
- При сильном загрязнении еще теплую внутреннюю поверхность протрите губкой с каплей мягкого моющего средства. Затем чистой слегка влажной тряпкой протрите все внутреннее пространство, тщательно удаляя загрязнения и остатки моющего средства, при необходимости повторите очистку. После чего для удаления разводов сухой тряпкой протрите внутренние стенки до блеска.
- Не погружайте корпус прибора в воду или другие жидкости. Не мойте его в посудомоечной машине или под проточной струей воды.
- Для очистки корпуса используйте мягкую ткань и при необходимости нейтральные чистящие средства. Нельзя применять такие растворители как бензин, спирт, амилацетат и пр.
- Все съемные аксессуары извлеките из корпуса и бережно промойте их в теплой воде с мягким моющим средством. Не используйте жесткие губки и абразивные моющие средства.
- При сильных загрязнениях аксессуаров замочите их в теплой воде с мягким моющим средством. После чего тщательно промойте все части, сполосните чистой водой и высушите.
- Противень и поддон для жира можно мыть в посудомоечной машине при температуре не выше 60°C.
- Все чистые аксессуары хорошо просушите и уберите на хранение.
- Храните аэрофритюрницу в сухом, прохладном и вентилируемом месте, 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 устройства, руководствуясь нижеприведенной таблицей.

| Проблема | Причина | Способ устранения |
|---|---|---|
| Устройство не включается | Проблемы с энергопитанием или сетевым кабелем | Проверьте надежность подключения сетевого кабеля к устройству |
| | | Проверьте электропитание в электрической сети |
| | | Проверьте, не поврежден ли сетевой кабель |
| | | Проверьте надежность соединения вилки сетевого кабеля с розеткой электрической сети |
| Блюдо приготовлено некачественно | Корзина или противень перегружены продуктами, большой объем в форме для запекания | Готовьте небольшими порциями, которые более равномерно прожариваются и быстрее готовятся. В середине приготовления перемешайте или переверните ингредиенты. |
| | Неправильно выбрано время и/или температура приготовления | Руководствуйтесь рекомендациями инструкции по времени и температуре приготовления. Корректируйте время приготовления в зависимости от размеров порции. |
| В процессе приготовления из прибора пошел белый дым | При приготовлении очень жирных продуктов, жир может вытекать в чашу и там под воздействием горячего воздуха начать дымиться | После каждого использования производите очистку прибора, т.к. подгоревшие остатки могут ухудшить вкус и запах приготавливаемой пищи |
| | На внутренней поверхности камеры остались загрязнения или остатки пищи | |

ВОЗМОЖНЫЕ ПРОБЛЕМЫ И СПОСОБЫ ИХ УСТРАНЕНИЯ

| Проблема | Причина | Способ устранения |
|--|--|--|
| Продукты сырые внутри, снаружи подгорели | Неравномерное расположение продуктов | Раскладывайте продукты равномерно. Оставляйте между ними пространство для свободной циркуляции воздуха. |
| | Использование верхнего уровня для длительного запекания | Для запекания больших кусков используйте вертел, средний или нижний уровень |
| | В процессе приготовления продукты не перемешивали/не переворачивали | Продукты, которые размещаются в несколько слоев в процессе приготовления необходимо несколько раз перемешать, а крупные куски – перевернуть |
| В процессе приготовления из прибора пошел черный дым и характерный запах | Блюдо подгорает из-за неправильной установки температуры и/или времени приготовления | Во избежание возгорания, немедленно отключите устройство от сети. Извлеките из корпуса подгоревшие продукты. Тщательно промойте и очистите прибор. |
| | | Не устанавливайте для небольших порций или маленьких кусков высокую температуру и длительное время приготовления. |
| | | Не запекайте длительное время на верхнем и среднем уровне, используйте нижний. |

Прибор оснащен микропроцессором, контролирующим его работу. В случае неисправности аэрофритюрница автоматически отключается, а на дисплее загорается код ошибки. Для ее устранения обратитесь в авторизованный сервисный центр

| Код ошибки | Возможная причина |
|------------|---|
| E1 | Обрыв температурного NTC датчика |
| E2 | Короткое замыкание температурного датчика |
| E3 | Неисправность платы управления или ее внешней электроцепи |

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Аэрофритюрница-мультипечь ZAF-904

| | |
|--|---------------------|
| Мощность: | 1600 Вт |
| Номинальное напряжение: | 220-240 В, 50/60 Гц |
| Объем: | 12 л |
| Регулировка температуры: | 50-220°C |
| Регулировка времени: | 1-60 минут |
| Регулировка температуры (Сушка): | 50-70°C |
| Регулировка времени (Сушка): | 1 минута-8 часов |
| Таймер (отложенный старт): | до 10 часов |
| Конвекция | да |
| Вращающийся электромеханический вертел | да |
| Сенсорный LED-дисплей/Электронное управление | да |
| Материал корпуса: | пластик |
| Внутренняя поверхность: | н/ж сталь |
| Дверца с двухслойным смотровым окном: | стекло/РС-пластик |
| Габаритные размеры: | 31.5x33.4x37 см |
| Вес: | 7.7 кг |
| Длина шнура: | 1.2 м |
| Цвет: | белый |

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.