



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.

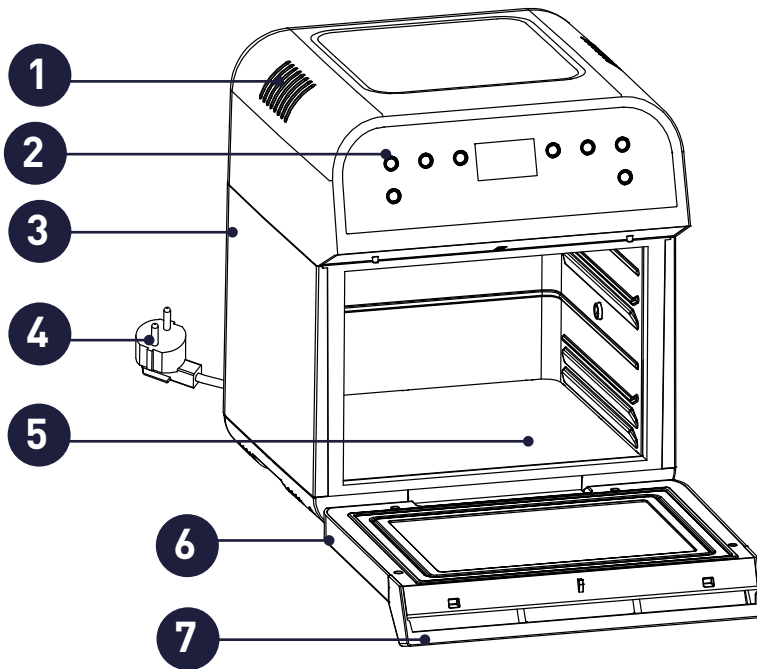
- Запрещается переносить или перемещать прибор во время работы!
- Включенный прибор должен находиться только в вертикальном положении.
- Запрещается помещать внутрь любые посторонние предметы, кроме аксессуаров, входящих в комплект.
- При установке аэрофритюрницы следите за тем, чтобы вокруг устройства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

МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

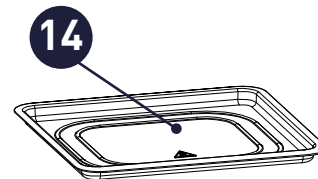
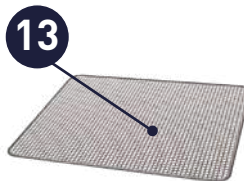
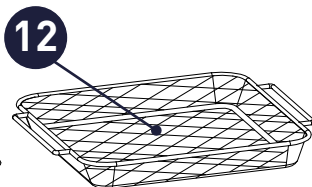
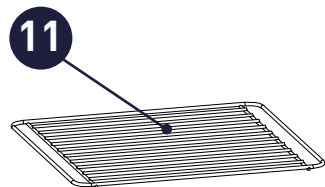
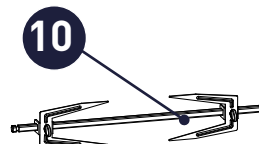
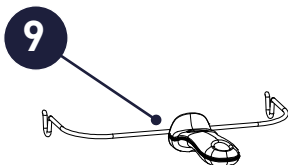
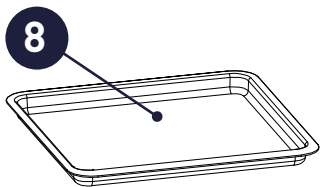
- Запрещается накрывать аэрофритюрницу, ставить сверху посторонние предметы и перекрывать вентиляционные отверстия на корпусе во время работы, т.к. это может привести к нарушению циркуляции воздуха и поломке прибора.
- В случае появления дыма и специфического запаха из прибора, немедленно отключите прибор 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

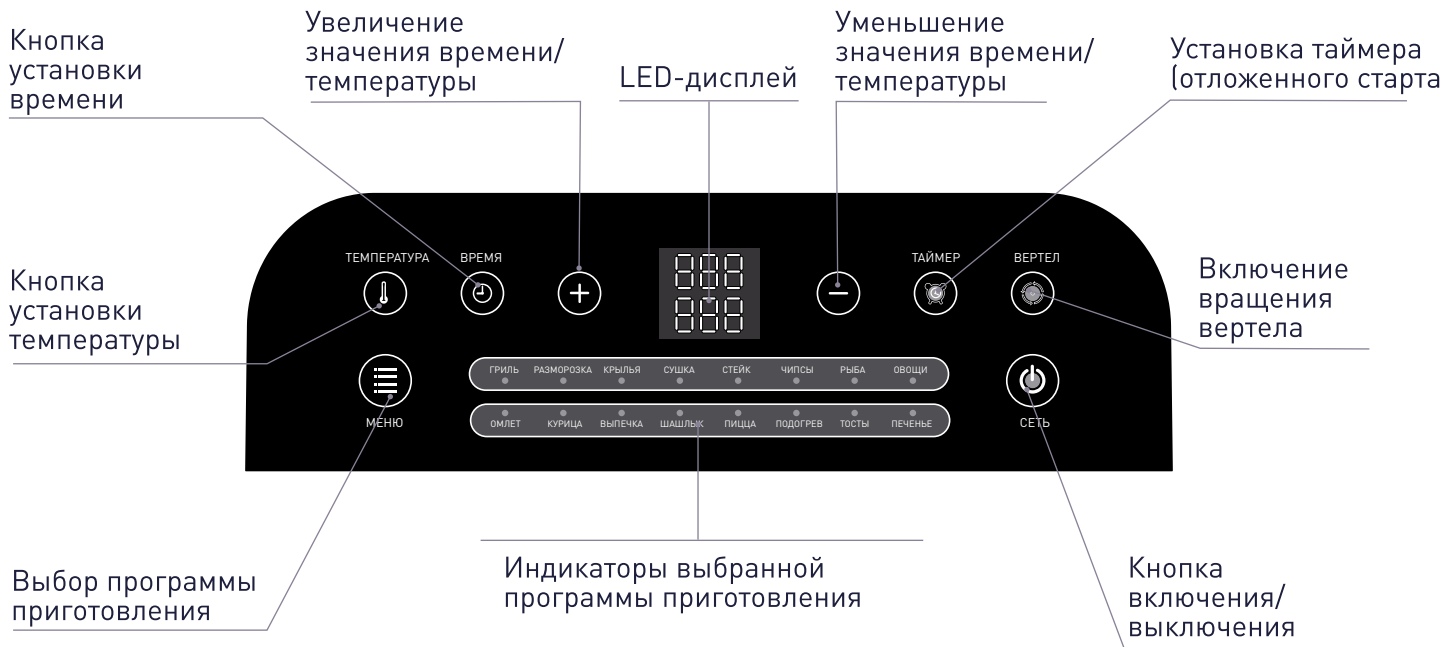


Аксессуары:

- 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).

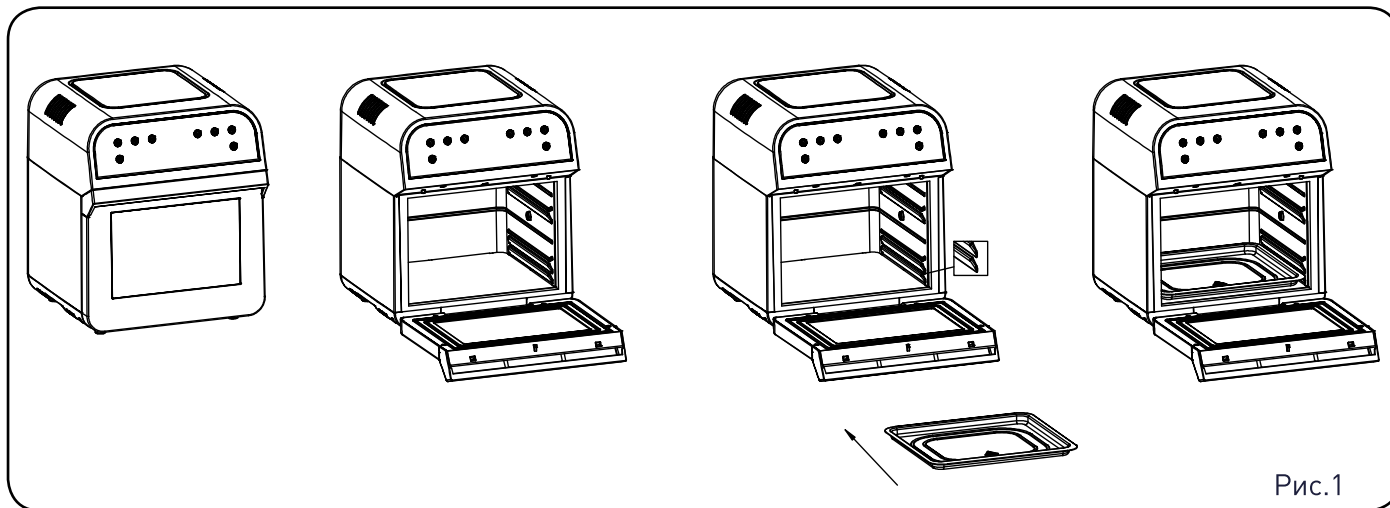
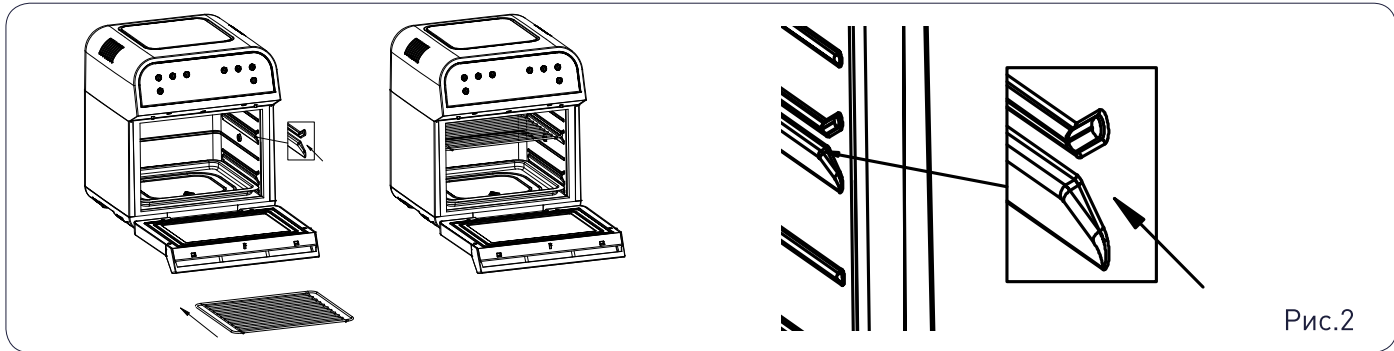


Рис.1

ЭКСПЛУАТАЦИЯ

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



- 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.

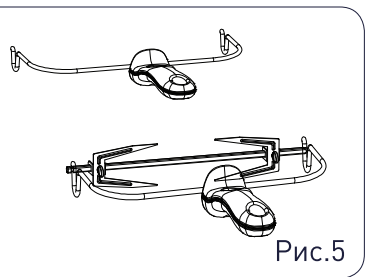
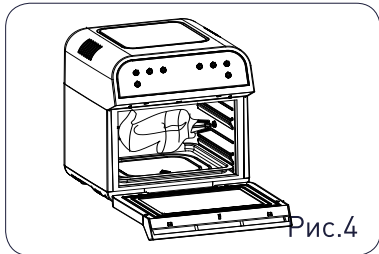
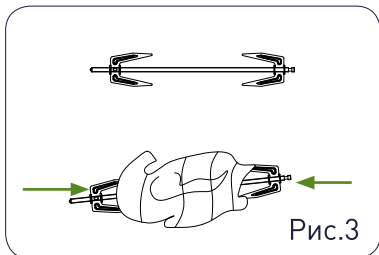
- Предварительно подготовленное (замаринованное) мясо или курицу насадите на вертел. С двух сторон прочно зажмите его зубцами вилок и зафиксируйте их, закрутив болты на каждой вилке до упора. У курицы закрепите ножки кулинарной нитью (Рис.3). Для достижения лучшего результата можно сделать несколько 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.



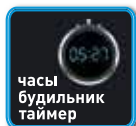
Zigmund & Shtain

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/ПС-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.