

Zigmund & Shtain

**Инструкция
по эксплуатации
+ рецепты**



**Аэрофритюрница
ZAF-902**



Zigmund & Shtain

Уважаемый покупатель!

Благодарим Вас за выбор бытовой техники компании **Zigmund & Shtain** и приобретение **аэрофритюрницы ZAF-902.**

(далее - аэрофритюрница). Надеемся, что наша продукция будет радовать Вас и в будущем Вы также отдадите предпочтение изделиям нашей компании.

Приятного использования!

СОДЕРЖАНИЕ

Комплект поставки.....	4
Гарантийные обязательства	5
Краткое описание	6
Меры предосторожности.....	8
Перед первым использованием.....	11
Общий вид	12
Эксплуатация.....	14
Очистка и хранение	17
Возможные проблемы и способы их устранения	18
Технические характеристики	20
Утилизация	20
Рецепты.....	21



- 1 Аэрофритюрница
- 2 Решетка
- 3 Прихватка-подставка силиконовая
- 4 Стеклоанная чаша
- 5 Инструкция + рецепты
- 6 Гарантийный талон

- **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.

КРАТКОЕ ОПИСАНИЕ

Аэрофритюрница ZAF-902 от Zigmund & Shtain представляет собой современное устройство для приготовления пищи с минимальным количеством масла, что способствует поддержанию здорового питания.

- Технология циркуляции горячего воздуха обеспечивает равномерное приготовление блюд с хрустящей корочкой без лишнего жира.
- Стеклоанная чаша позволяет контролировать процесс приготовления, а стильный внешний вид устройства гармонично сочетается с любым интерьером кухни.
- Сенсорная панель управления и наличие автоматических программ делают эксплуатацию устройства максимально удобной.



Преимущества:

- Высокая мощность 1400 Вт;
- 8 автоматических программ для ежедневного использования;
- Объем чаши 5.5 л;
- Сенсорный LED-дисплей;
- Диапазон температуры 40-200°
- Конвекционная жарка горячим воздухом;
- Возможность регулирования температуры и времени приготовления;
- Легкий уход: съемные части прибора можно мыть в посудомоечной машине.

Аэрофритюрница ZAF-902 от Zigmund & Shtain — рациональный выбор для тех, кто ценит качество, скорость и полезность приготовления пищи. Готовьте быстро и с удовольствием!



Овощи



Мясо



Картофель фри



Рыба



Куриные крылья



Курица



Ручной режим



Разморозка

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.

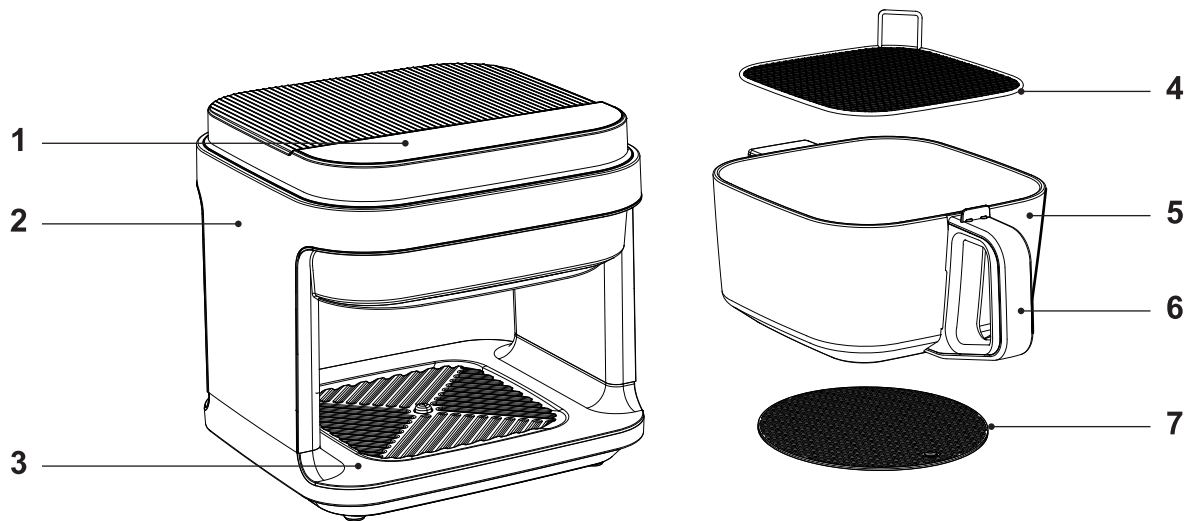
МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

- 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 ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

- После транспортировки или хранения при низких температурах, необходимо выдержать прибор при комнатной температуре не менее 2 часов перед включением.
- Перед первым использованием удалите все упаковочные материалы.
- Протрите корпус аэрогриля влажной тряпочкой. Чашу и решетку сполосните теплой водой с мягким моющим средством. Вытрите насухо.
- Рекомендуется первый раз включить аэрогриль без продуктов на параметрах: 180°C, 10 минут.

Внимание! При первом использовании может появиться небольшой дым и запах. Это нормально и пройдет при последующем использовании прибора.



- 1 – сенсорная панель управления
- 2 – корпус
- 3 – основание
- 4 – решетка
- 5 – стеклянная чаша
- 6 – ручка
- 7 – силиконовая подставка

ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ С LED-ДИСПЛЕЕМ



ЭКСПЛУАТАЦИЯ

После транспортировки или хранения при низких температурах необходимо выдержать прибор при комнатной температуре не менее 2 часов перед включением.

Перед первым использованием удалите все упаковочные материалы. Протрите корпус аэрогриля влажной тряпочкой. Чашу и решетку сполосните теплой водой с мягким моющим средством. Вытрите насухо.

Рекомендуется первый раз включить аэрогриль без продуктов на параметрах: 180°C, 10 минут.

Внимание! При первом использовании может появиться небольшой дым и запах. Это нормально и пройдет при последующем использовании прибора.

Установите аэрогриль на ровную горизонтальную поверхность.

Поставьте внутрь чаши решетку. Установите чашу внутрь аэрогриля.

Чаша должна быть установлена надлежащим образом. Если чаша установлена внутрь не до конца, то аэрогриль не будет работать, а на дисплее отобразится ---. За это отвечает специальный датчик.

Включите аэрогриль в сеть. Раздастся звуковой сигнал, все индикаторы на дисплее загорятся и погаснут, кроме кнопки включения . Нажмите на нее, прибор перейдет в режим ожидания. В режиме ожидания активны все кнопки, кроме кнопок  и .

Выберите необходимую автопрограмму, нажав на соответствующую ей пиктограмму. Затем нажмите кнопку включения . Чтобы изменить предустановленные параметры приготовления, нажмите на кнопку , выберите параметр (температура/время) и установите необходимые значения с помощью кнопок  и .

Шаг изменения температуры 5°C. Шаг изменения времени 1 минута. Для быстрого изменения параметров, удерживайте кнопку  / .

Для старта нажмите кнопку . Во время работы на дисплее будут отображаться параметры температуры и времени.

По завершении приготовления трижды раздастся звуковой сигнал, аэрогриль завершит работу. На дисплее отобразится OFF.

Вентилятор продолжит работать в течение 1 минуты для охлаждения прибора.

Вытащите чашу за ручку. Нажмите на кнопку выключения.

Отключите прибор от сети.

ПАУЗА

Для остановки работы аэрогриля нажмите на кнопку , для продолжения работы снова нажмите на кнопку . Если в режиме паузы не будет нажата ни одна кнопка в течение 10 минут, прибор перейдет в режим ожидания.

Вы можете вытащить чашу в процессе приготовления, аэрофритюрница автоматически остановит работу и перейдет в режим паузы. Работа возобновится автоматически после установки чаши в прибор.

ТАБЛИЦА ПАРАМЕТРОВ ТЕМПЕРАТУРЫ И ВРЕМЕНИ

Автопрограмма	Иконка	Температура	Время	Возможная температура	Возможное время
Ручной режим		120 °C	20 мин	40-200 °C	1-60 мин
Овощи		160 °C	10 мин	150-170 °C	1-60 мин
Мясо		180 °C	12 мин	170-190 °C	1-60 мин
Картофель фри		185 °C	25 мин	170-200 °C	1-60 мин
Куриные крылья		180 °C	15 мин	170-190 °C	1-60 мин
Рыба		160 °C	20 мин	150-170 °C	1-60 мин
Курица		180 °C	35 мин	170-190 °C	1-60 мин
Разморозка		80 °C	10 мин	70-90 °C	1-60 мин

ОЧИСТКА И ХРАНЕНИЕ

Обязательно мойте чашу и решетку аэрогриля после каждого использования.

Перед очисткой отключите прибор от сети и дайте ему остыть.

Не погружайте аэрогриль и шнур питания в воду и другие жидкости.

Не используйте абразивные чистящие средства и материалы.

Протрите корпус и дисплей слегка влажной тряпочкой и вытрите насухо.

Чашу и решетку промойте теплой водой с мягким моющим средством. Вытрите насухо.

В случае сильных загрязнений налейте в чашу горячую воду с мягким моющим средством и оставьте на некоторое время. После чего тщательно промойте ее.

Не мойте чашу, решетку и силиконовую прихватку в посудомоечной машине.

ПРИМЕЧАНИЕ: Производитель оставляет за собой право изменять комплектующие части изделия для разных партий поставок без предварительного уведомления, не влияя при этом на основные технические параметры изделия. Это может повлечь за собой изменение веса и габаритов изделия, но не более чем на 5-10%.

ВОЗМОЖНЫЕ ПРОБЛЕМЫ И СПОСОБЫ ИХ УСТРАНЕНИЯ

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

Проблема	Возможная причина	Решение
Прибор не работает	Прибор не включен в сеть	Включите прибор в сеть
	Чаша не установлена/ установлена неправильно	Установите чашу правильно
Продукты не готовы	Слишком большой размер продуктов	Нарежьте на более мелкие кусочки
	Недостаточное время приготовления	Увеличьте время приготовления
	Слишком большой вес продуктов	Убедитесь, что объем продуктов в чаше не превышает 4/5 ее объема. Убедитесь, что продукты достаточно свободно размещены в чаше
	Продукты не разморожены	Разморозьте продукты полностью
Продукты приготовлены неравномерно	Продукты не были перемешаны/ перевернуты во время приготовления	Рекомендуется периодически перемешивать/переворачивать продукты
Белый дым	Жирные продукты	Немного убавьте температуру. Небольшой дым при приготовлении жирных продуктов допустим
	Застывший жир с предыдущего использования	Убедитесь, что чаша чистая после предыдущего использования
Картофель фри не хрустящий	Картофель недостаточно обсох. Брусочки нарезанного картофеля слишком толстые. Низкое качество используемого масла.	Убедитесь, что картофель достаточно обсох и нарезан не слишком толстыми брусочками. Попробуйте использовать предварительный разогрев аэрофритюрницы

ВОЗМОЖНЫЕ ПРОБЛЕМЫ И СПОСОБЫ ИХ УСТРАНЕНИЯ

Проблема	Возможная причина	Решение
На дисплее ошибка "E01"	Обрыв цепи в температурном датчике	Обратитесь в сервисный центр
На дисплее ошибка "E02"	Короткое замыкание в температурном датчике	Обратитесь в сервисный центр
На дисплее ошибка "E02"	Слишком высокая температура внутри	Отключите от сети, вытащите чашу, дайте прибору остыть



ИМПОРТЕР: ООО "ЗИГМУНД И ШТАЙН"
 Адрес: 119530, г. Москва, вн.тер.г. муниципальный
 округ Очаково-Матвеевское, ш. Очаковское, д. 36,
 стр. 2, помещ. 14.
 Email: zigmundshtain.company@mail.ru
 Изготовитель: Zigmund & Shtain GmbH
 Zobelfeldstr. 94
 13403 Berlin, Germany
 Зигмунд энд Штайн ГмбХ
 Зобельфельдштрассе, 94
 13403 Берлин, Германия
 Произведено на филиале завода-изготовителя в КНР

Дата изготовления, в формате месяц / год, указана на шильдике на корпусе прибора.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Мощность.....	1400 Вт
Напряжение.....	220-240 В, 50/60 Гц
Объем чаши.....	5.5 л
Количество программ.....	8
Материал корпуса.....	ABS-пластик
Материал чаши.....	стекло
Температура.....	40-200°
Таймер.....	60 минут
LED-дисплей.....	есть
Длина шнура.....	0.9 м
Вес (нетто/брутто).....	5.4 кг/6.4 кг
Габаритные размеры.....	392*340*330 мм
Цвет.....	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.



ВКУСНЫЕ РЕЦЕПТЫ НА КАЖДЫЙ ДЕНЬ





Программа **ОВОЩИ**

Запечённые овощи с пряностями



Ингредиенты:

- 1 болгарский перец
- 1 кабачок
- 1 морковь
- 1 ст. л. оливкового масла
- 1/2 ч. л. соли
- 1 ч. л. сушёного тимьяна
- 1 ч. л. паприки



Приготовление:

Овощи помойте и нарежьте крупными кубиками (около 2-3 см).

В большой миске смешайте овощи с оливковым маслом, солью, тимьяном и паприкой, равномерно распределите специи.

Выложите овощи в корзину аэрофритюрницы ровным слоем.

Включите режим «Овощи» и готовьте 15-20 минут, пока овощи не станут мягкими и слегка подрумянятся. В середине готовки перемешайте овощи для равномерного обжаривания.

Программа **КУРИНЫЕ КРЫЛЬЯ**

Пряные куриные крылышки



Ингредиенты:

- 500 г куриных крылышек
- 2 ст. л. соевого соуса
- 1 ч. л. паприки
- 1 ч. л. чесночного порошка
- Щепотка соли



Приготовление:

Крылышки промойте, обсушите бумажным полотенцем.

В миске смешайте соевый соус, паприку, чесночный порошок и соль. Обмажьте этой смесью куриные крылья, оставьте мариноваться минимум 20 минут.

Выложите крылья в корзину аэрофритюрницы в один слой.

Выберите режим «Куриные крылья» и готовьте 20-25 минут. Переверните крылья на середине времени для равномерной корочки.





Программа **КАРТОФЕЛЬ ФРИ**

Классический картофель фри



Ингредиенты:

- 3 средних картофелины
- 1 ст. л. растительного масла
- 1/2 ч. л. соли



Приготовление:

Картофель тщательно вымойте, очистите и нарежьте тонкими полосками одинакового размера. Промойте картофель в холодной воде, чтобы убрать лишний крахмал, затем хорошо обсушите полотенцем.

В миске смешайте картофель с маслом и солью. Поместите картофель в корзину аэрофритюрницы ровным слоем.

Включите режим «Картофель фри» и готовьте 15-20 минут до золотистой и хрустящей корочки. В середине готовки встряхните корзину для равномерности.

Говяжьи стейки



Ингредиенты:

- 2 порционных говяжьих стейка (около 200 г каждый)
- Соль, свежемолотый чёрный перец
- 1 ч. л. сушёного розмарина



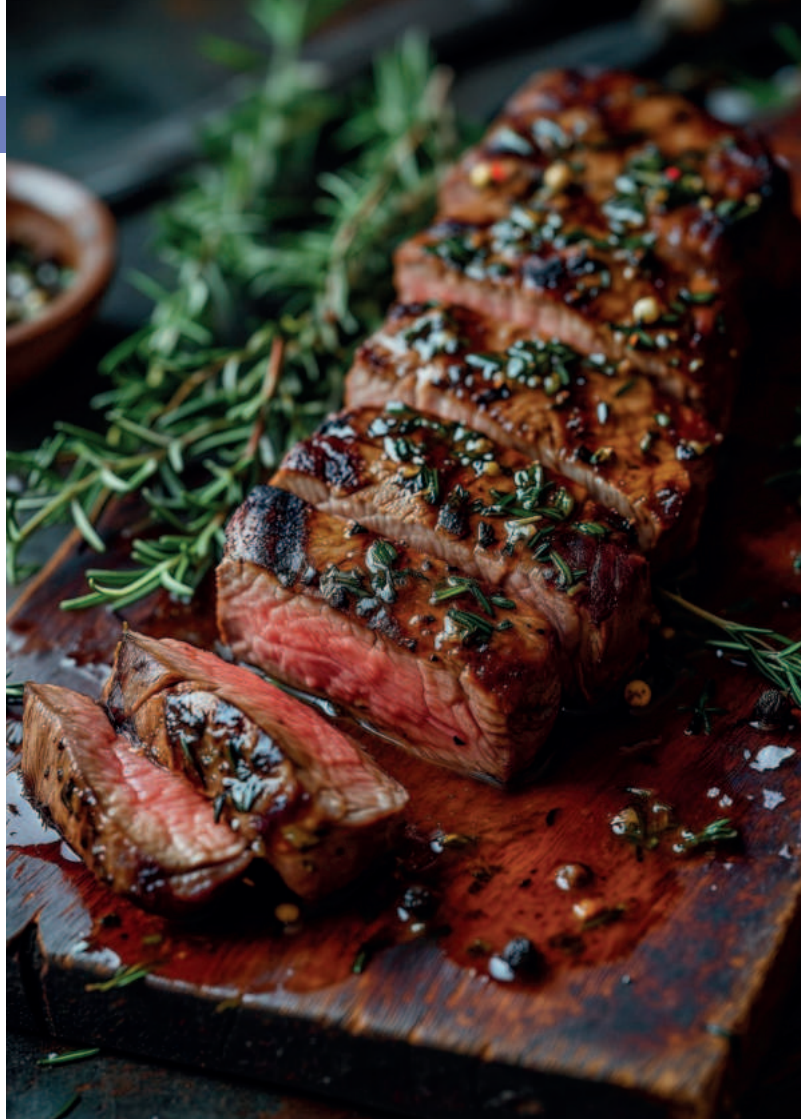
Приготовление:

Приправьте стейки с двух сторон солью, перцем и розмарином.

Оставьте приправленные стейки на 10 минут при комнатной температуре.

Выложите стейки в корзину аэрофритюрницы.

Выберите режим «Мясо» и готовьте 12-15 минут, перевернув стейки на середине времени. Время зависит от желаемой степени прожарки.





Программа **РЫБА**

Запечённая рыба с лимоном



Ингредиенты:

- 2 филе белой рыбы (треска, хек или судак)
- Соль, перец по вкусу
- Сок половины лимона
- 1 ст. л. оливкового масла
- 2 ломтика лимона



Приготовление:

Филе рыбы промойте и обсушите бумажным полотенцем.

Посолите, поперчите рыбу, сбрызните лимонным соком и оливковым маслом.

Аккуратно положите ломтики лимона сверху на рыбу.

Выложите филе в корзину аэрофритюрницы.

Установите режим «Рыба» и готовьте 10-12 минут до полной готовности и лёгкого подрумянивания.

Программа **КУРИЦА**

Куриная грудка с травами



Ингредиенты:

- 1 куриная грудка без кожи и костей (около 200-250 г)
- 1 ст. л. оливкового масла
- 1/2 ч. л. соли
- 1/2 ч. л. чёрного перца
- 1 ч. л. сушёных трав (базилик, орегано или смесь прованских трав)



Приготовление:

Куриную грудку замаринуйте в оливковом масле, посолите, поперчите и добавьте травы. Оставьте мариноваться минимум на 15 минут.

Выложите грудку в корзину аэрофритюрницы.

Выберите режим «Курица» и готовьте 15-18 минут до полной готовности, при необходимости переверните в середине.





Программа **РУЧНОЙ РЕЖИМ**

Мини-пицца из лаваша



Ингредиенты:

- 1 круглый лаваш (около 20 см)
- 2 ст. л. томатного соуса
- 50 г тёртого сыра (моцарелла или другой плавящийся)
- 50 г ветчины, нарезанной кубиками
- По желанию: нарезанные помидоры, болгарский перец, маслины



Приготовление:

Лаваш выложите на рабочую поверхность и смажьте равномерно томатным соусом.

Посыпьте тёртым сыром, выложите ветчину и овощи.

Аккуратно переложите мини-пиццу в корзину аэрофритюрницы.

Установите ручной режим на 180 °С, время 8-10 минут, до расплавления сыра и лёгкой румяности корочки.

Овощные чипсы



Ингредиенты:

- 2 средние свеклы или моркови
- 1 ст. л. оливкового масла
- Щепотка соли



Приготовление:

Свеклу или морковь очистите и нарежьте очень тонкими слайсами (лучше всего использовать слайсер или нож для нарезки).

Смешайте слайсы с маслом и солью.

Выложите в корзину аэрофритюрницы в один слой. Установите ручной режим на 160-170 °С, готовьте около 12-15 минут, чтобы получить хрустящие чипсы.





Программа **РУЧНОЙ РЕЖИМ**

Куриные котлеты



Ингредиенты:

- 400 г куриного фарша
- 1 небольшая луковица, мелко нарезанная
- 1 зубчик чеснока, измельчённый
- Соль, перец по вкусу
- 1 ст. л. панировочных сухарей (по желанию)



Приготовление:

Смешайте куриный фарш с луком, чесноком, солью, перцем и сухарями.

Сформируйте небольшие котлетки диаметром около 6-7 см.

Выложите котлеты в корзину аэрофритюрницы, оставляя место между ними.

Выберите ручной режим, установите температуру 180 °С, готовьте 15-18 минут, перевернув котлеты на середине времени.

Zigmund & Shtain
техника со вкусом

Zigmund & Shtain
техника со вкусом