



БАГАТОФУНКЦІОНАЛЬНИЙ

АЕРОГРИЛЬ

МОДЕЛЬ: ZP-00376

- ПОСІБНИК КОРИСТУВАЧА -



ВАЖЛИВО!!!!

Уважно прочитайте цю інструкцію перед початком використання приладу та збережіть її для подальшого використання.

!!!!Небезпека!!!!

- Ніколи не занурюйте корпус приладу, який містить електричні компоненти та нагрівальні елементи, у воду та не мийте його під проточною водою.
- Не допускайте потрапляння води чи інших рідин усередину приладу, оскільки це може призвести до ураження електричним струмом.
- Завжди поміщайте продукти для смаження в кошик, щоб вони не торкалися нагрівальних елементів.
- Не закривайте отвори для забору та виходу повітря під час роботи приладу.
- Не наливайте олію в піддон для смаження, оскільки це може спричинити пожежу.
- Ніколи не торкайтеся внутрішньої частини приладу під час його роботи.
- Перед підключенням приладу перевірте, чи відповідає напруга, зазначена на ньому, напрузі місцевої електромережі.
- Не використовуйте прилад, якщо пошкоджені вилка, шнур живлення або сам прилад.
- У разі пошкодження шнура живлення його заміну повинен виконувати авторизований сервісний центр або інший кваліфікований спеціаліст, щоб уникнути небезпеки.
- Цей прилад не призначений для використання особами, зокрема дітьми, з обмеженими фізичними, сенсорними чи розумовими можливостями або недостатнім досвідом і знаннями, якщо вони не перебувають під наглядом або не отримали інструкції щодо безпечного користування приладом від особи, відповідальної за їхню безпеку.
- Тримайте прилад і шнур живлення в місці, недоступному для дітей, коли прилад увімкнений або охолоджується.
- Не допускайте контакту шнура живлення з гарячими поверхнями.
- Не підключайте прилад до мережі та не користуйтеся панеллю керування мокрими руками.
- Підключайте прилад лише до заземленої розетки. Завжди перевіряйте, чи правильно вставлена вилка в розетку.
- Ніколи не підключайте прилад до зовнішнього таймера або окремої системи дистанційного керування.

- Не розміщуйте прилад на легкозаймистих матеріалах або поблизу них, таких як скатертини чи штори.
- Не ставте прилад впритул до стіни або інших приладів. Залишайте щонайменше 10 см вільного простору ззаду, з боків і зверху. Не кладіть нічого на прилад.
- Використовуйте прилад лише за призначенням, описаним у цій інструкції.
- Не залишайте прилад без нагляду під час роботи.
- Під час приготування гарячим повітрям із вентиляційних отворів виходить гаряча пара. Тримайте руки й обличчя на безпечній відстані від пари та отворів виходу повітря.
- Будьте особливо обережні з гарячою парою та повітрям, коли виймаєте піддон для смаження з приладу.
- Дверцята або зовнішня поверхня можуть нагріватися під час роботи приладу.
- негайно від'єднайте прилад від мережі, якщо побачите, що з нього йде темний дим.
- Діти повинні перебувати під наглядом, щоб не гратися з приладом.
- Прилад не призначений для роботи за допомогою зовнішнього таймера або окремої системи дистанційного керування.
- Перш ніж виймати піддон для смаження з приладу, дочекайтеся, поки припиниться виділення диму.



ОБЕРЕЖНО!!

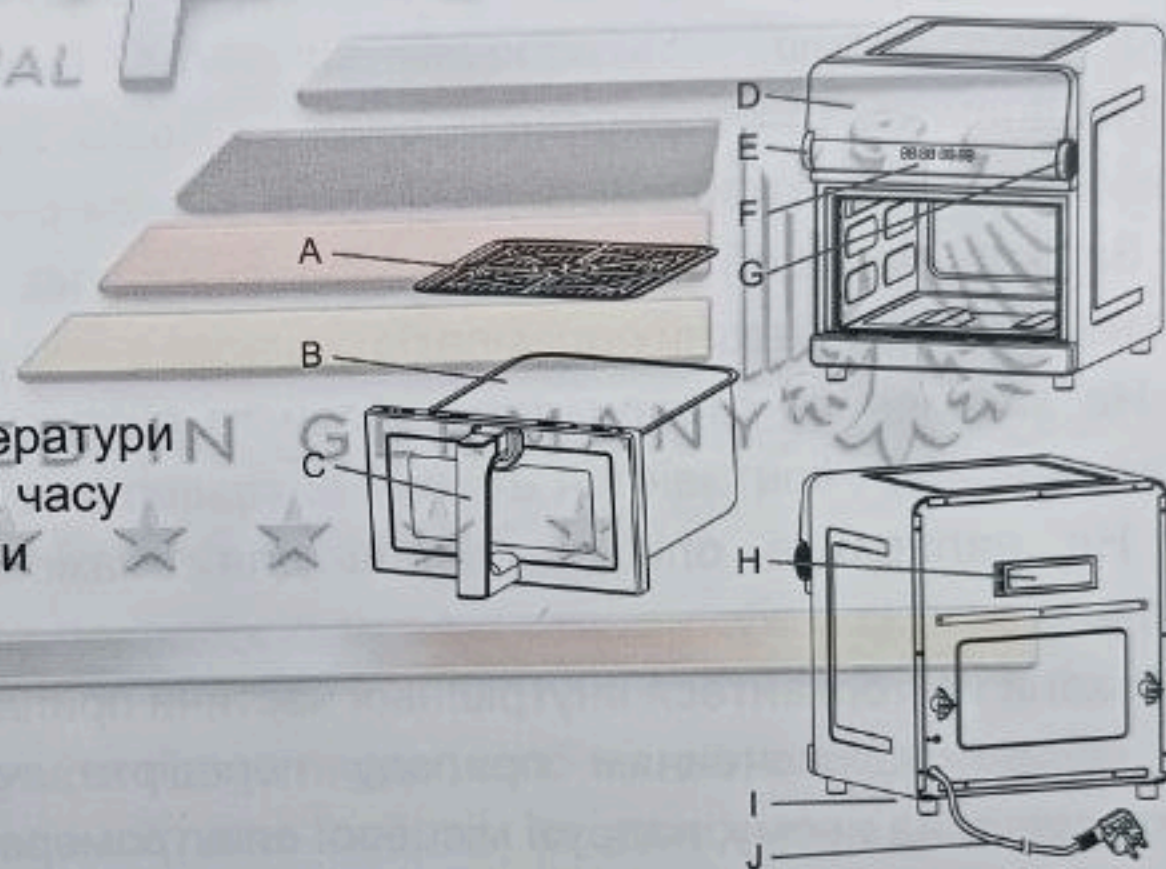
- Ставте прилад на горизонтальну, рівну та стійку поверхню.
- Цей прилад призначений лише для звичайного домашнього використання. Він не призначений для використання в таких місцях, як кухні для персоналу, офіси, ферми чи інші робочі приміщення. Також він не призначений для використання клієнтами в готелях або подібних закладах.
- Якщо прилад використовується неправильно або не відповідно до інструкції з експлуатації, гарантія стає недійсною, а продавець не несе жодної відповідальності за можливі пошкодження.
- Завжди від'єднуйте прилад від мережі після використання.
- Дайте приладу охолонути приблизно 30 хвилин, перш ніж брати його в руки або чистити.
- Видаляйте залишки пригорілої їжі.

Вступ

Дякуємо за придбання цієї високоякісної аерофритюрниці. Тепер ви зможете готувати широкий асортимент страв кориснішим способом — з невеликою кількістю олії або взагалі без неї! Аерофритюрниця використовує гаряче повітря в поєднанні з високошвидкісною циркуляцією повітря та верхнім грилем, щоб готувати страви швидко й легко. Інгредієнти нагріваються з усіх боків одночасно, і в більшості випадків немає потреби додавати олію.

Загальний опис

- A: Піддон
- B: Кошик
- C: Ручка кошика
- D: Панель керування
- E: Ручка регулювання температури
- F: Дисплей часу/температури
- G: Ручка регулювання часу
- H: Вентиляційні отвори
- I: Повітрозабірник
- J: Шнур живлення



- A: Блокування
- B: Меню
- C: Пуск/Пауза
- D: Увімк./Вимк.
- E: Підсвітка

Приготування домашньої картоплі фрі

Для найкращого результату радимо використовувати попередньо підготовлену картоплю фрі. Якщо ви хочете приготувати домашню картоплю фрі, виконайте такі кроки:

1. Очистіть картоплю від шкірки та наріжте її брусочками.
2. Замочіть картопляні брусочки в мисці з водою щонайменше на 30 хвилин, потім дістаньте їх і висушіть кухонним папером.
3. Налийте в миску 1½ столові ложки оливкової олії, покладіть туди картоплю та перемішайте, щоб брусочки вкрилися олією.
4. Дістаньте брусочки з миски пальцями або кухонним приладдям так, щоб зайва олія залишилася в мисці. Потім покладіть картоплю в кошик.
5. Смажте картопляні брусочки відповідно до інструкцій у цьому розділі.

Примітка: не нахиляйте миску, висипаючи всю картоплю в кошик за один раз, щоб зайва олія не зібралася на дні піддона для смаження.

Очищення

Очищуйте прилад після кожного використання.

Піддон для смаження, кошик і внутрішня частина приладу мають антипригарне покриття. Не використовуйте металеві кухонні прилади або абразивні засоби для очищення, оскільки це може пошкодити антипригарне покриття.

1. Вийміть вилку з розетки та дайте приладу охолонути.

Примітка: вийміть піддон для смаження, щоб аерофритюрниця охолола швидше.

2. Протріть зовнішню частину приладу вологою тканиною.

3. Очищуйте піддон для смаження та кошик гарячою водою, невеликою кількістю рідкого мийного засобу та неабразивною губкою.

Для видалення залишків бруду можна використовувати рідкий мийний засіб.

Примітка: піддон для смаження та кошик можна мити в посудомийній машині.

Порада: якщо бруд пристав до кошика або до дна піддона для смаження, налейте в піддон гарячу воду з невеликою кількістю рідкого мийного засобу. Поставте кошик у піддон і залиште їх відмокати приблизно на 10 хвилин.

4. Очистьте внутрішню частину приладу гарячою водою та неабразивною губкою.
5. Очистьте нагрівальний елемент щіткою, щоб видалити залишки їжі.

Зберігання

1. Від'єднайте прилад від мережі та дайте йому повністю охолонути.
2. Переконайтеся, що всі частини чисті.

Страва	Час (хв)	Температура (°C)	Струшування	Додаткова інформація
--------	-------------	---------------------	-------------	-------------------------

Картопля та картопля фрі

Тонка заморожена картопля фрі	12-16	250	Струшування	
Товста заморожена картопля фрі	12-20	250	Струшування	
Домашня картопля фрі (6×8 мм)	18-25	230	Струшування	Додати 1/2 ст. л. олії
Домашні картопляні дольки	18-22	230	Струшування	Додати 1/2 ст. л. олії
Домашні картопляні кубики	12-18	250	Струшування	Додати 1/2 ст. л. олії
Рості	15-18	230		
Картопляний гратен	18-22	230		

М'ясо та птиця

Стейк	8-12	230		
Гамбургер	7-14	230		
Ковбаски	13-15	230		
Курячі гомілки	18-22	230		
Куряча грудка	10-15	230		

Весняні рулети	8-10	250	Струшування	Можливість використання готових продуктів-полуфабрикатів
Заморожені курячі нагетси	6-10	250	Струшування	Можливість використання готових продуктів-полуфабрикатів
Заморожені рибні палички	6-10	250		Можливість використання готових продуктів-полуфабрикатів
Заморожені сирні закуски в паніровці	10	250		Можливість використання готових продуктів-полуфабрикатів
Фаршировані овочі	10	210		Можливість використання готових продуктів-полуфабрикатів

Примітка: Якщо прилад холодний, додайте 3 хвилини до часу приготування перед початком смаження.

Примітка: під час першого використання аерофритюрниці Health Fryer може з'явитися легкий дим або запах. Це нормально і незабаром мине. Переконайтеся, що навколо аерофритюрниці є достатньо вільного простору для вентиляції.

Налаштування

Окрім попередньо встановлених програм, ви також можете використовувати цю аерофритюрницю для приготування інших страв, самотійно встановлюючи час і температуру. Наведена нижче таблиця допоможе вам вибрати основні налаштування для продуктів, які ви хочете приготувати.

Примітка: майте на увазі, що ці налаштування наведені лише для довідки. Оскільки продукти можуть відрізнятися за походженням, розміром, формою, а також брендом, ми не можемо гарантувати, що саме ці налаштування будуть найкращими для ваших продуктів.

Завдяки технології Rapid Air, яка миттєво повторно нагріває повітря всередині приладу, короткочасне виймання піддона для смаження під час приготування гарячим повітрям майже не впливає на процес.

Поради:

- менші шматочки продуктів зазвичай потребують трохи меншого часу приготування, ніж більші;
- більша кількість продуктів потребує лише трохи довшого часу приготування, а менша кількість — трохи меншого;
- струшування дрібних продуктів у середині приготування покращує кінцевий результат і допомагає уникнути нерівномірного обсмаження;
- для хрусткого результату можна злегка змастити свіжу картоплю невеликою кількістю олії. Після додавання олії готуйте її в аерофритюрниці протягом кількох хвилин;
- не готуйте в аерофритюрниці надто жирні продукти, наприклад сосиски;
- закуски, які можна готувати в духовці, також можна готувати в аерофритюрниці;
- оптимальна кількість для приготування хрусткої картоплі фри — 500 г;
- використовуйте готове тісто, щоб швидко та легко готувати закуски з начинкою. Готове тісто також потребує менше часу приготування, ніж домашнє;
- аерофритюрницю також можна використовувати для розігрівання їжі, встановивши температуру 150°C і таймер приблизно на 10 хвилин.

- Етапи роботи -

1. Вставте вилку живлення в заземлену розетку.
2. Покладіть продукти в кошик і встановіть кошик у піддон для смаження.
3. Встановіть піддон для смаження в правильне положення. Виберіть функцію в меню та натисніть START/PAUSE, щоб розпочати приготування.
4. Дисплей екрана
На екрані відображаються температура та час. Температура — це встановлена температура, а час — це час, що залишився до завершення роботи.
Обрана функція буде блимати.
5. Деякі продукти потрібно струшувати на середині часу приготування (див. розділ «Налаштування» у цій главі). Щоб струсити продукти, витягніть піддон для смаження з приладу за ручку і струсіть його. Потім знову вставте піддон в аерофритюрницю.
Обережно: не натискайте кнопку вивільнення кошика під час струшування.
6. Коли ви почуєте звуковий сигнал таймера, це означає, що встановлений час приготування закінчився. Вийміть піддон із приладу та поставте його на жаростійку поверхню.
7. Перевірте, чи готові продукти.
Якщо продукти ще не готові, просто вставте піддон назад у прилад і готуйте ще кілька хвилин.
Порада: щоб зменшити вагу, можна вийняти кошик із піддона і струшувати лише кошик. Для цього витягніть піддон із приладу, поставте його на жаростійку поверхню та натисніть кнопку вивільнення кошика.
8. Щоб вийняти дрібні продукти, натисніть кнопку вивільнення кошика та підніміть кошик із піддона для смаження.
Не перевертайте кошик догори дном, поки піддон для смаження ще прикріплений до нього, оскільки надлишок олії, що зібрався на дні піддона, може вилитися на продукти.
Після приготування гарячим повітрям піддон для смаження і продукти є гарячими. Залежно від типу продуктів в аерофритюрниці, з піддона може виходити пара.
9. Висипте продукти з кошика в миску або на тарілку.
Порада: щоб дістати великі або крихкі продукти, використовуйте кухонні щипці.
10. Коли одна порція продуктів готова, аерофритюрниця відразу готова до приготування наступної порції.

Примітка
може з'яв
Перекона
простор

Налашту

Окрім
використ
самостій
допомож
хочете п

Примітка

довідки.
розміро
саме ці
Завдяки
всередині
час при

Поради

- менш
- приготу
- біль
- приготу
- стру
- кінцев
- для
- невелик
- аерофр
- не п
- сосиски
- заку
- аерофр
- опти
- викор
- начинк
- домаш
- аеро
- встано

- МЕНЮ -

	Програми	Час (хв)	Температура (°C)
ФУНКЦІЯ	 Попередній розігрів	3	230
	 Картопля по-селянськи	18	250
	 Реберця баранини	30	250
	 Курячі гомілки	25	250
	 Котлети по-київськи	20	230
	 Сирники	18	210
	 Креветки	10	230
	 Риба (хек, Лосось тощо)	25	230
	 Піца	20	230
	 Ціла курка	45	250
	 Овочі	15	210
	 Дегідратація	Діапазон налаштуванн я- від 0,5 до 24 годин	110

Обережно: не торкайтеся піддона під час використання та приблизно 30 хвилин після використання, оскільки він сильно нагрівається. Тримайте піддон лише за ручку.

Натисніть кнопку ще раз —  підсвітка вимкнеться.

3. Запуск, пауза і зупинка

Після вибору функції та встановлення потрібного часу і температури натисніть

кнопку . Індикатор почне блимати, пролунає звуковий сигнал, і прилад почне працювати.

Під час роботи приладу натисніть кнопку , після звукового сигналу прилад призупинить роботу, а індикатор перестане блимати.

Щоб повністю зупинити роботу приладу та повернути його в режим очікування,

натисніть кнопку .

Примітки

1. Під час роботи можна вийняти кошик для смаження. Прилад тимчасово зупиниться, щоб ви могли перевірити ступінь готовності продуктів або додати ще інгредієнти. Після повернення кошика на місце прилад продовжить виконання програми.

2. Якщо під час роботи вимкнеться електроенергія або прилад буде відключено від мережі, робота припиниться, а всі індикатори згаснуть. Після повторного підключення або відновлення живлення прилад продовжить роботу за тією самою програмою.

3. Під час роботи п'ять червоних індикаторів постійно блимають по черзі.

4. Завершення програми

Після завершення встановленого часу нагрівальний елемент припиняє роботу, на дисплеї відображається 00 min, а мотор продовжує працювати. Пролунає звуковий сигнал.

Мотор працюватиме ще 1 хвилину для охолодження приладу, після чого прилад автоматично перейде в режим очікування.

Використання приладу

1. Увімкнення

Підключіть прилад до електромережі. Пролунає звуковий сигнал, і загоряться індикатори. Через 1 секунду прилад перейде в режим очікування: усі індикатори

згаснуть, окрім кнопки живлення.



2. Вибір меню / температури / часу

Після підключення прилад перебуває в режимі очікування натисніть кнопку

живлення . За замовчуванням буде встановлено температуру 180°C і час 15 хвилин. Після цього ви можете вільно змінювати час і температуру за допомогою кнопок +/-

Також можна натиснути будь-яку функціональну кнопку для приготування різних продуктів. Після натискання відповідної кнопки індикатори

блиматимуть. Потім натисніть кнопку  і прилад почне працювати. Для кожної функції передбачені власні стандартні значення часу та температури, наведені в таблиці. За потреби користувач може змінити ці значення кнопками Time +/- і Temperature +/-.

Регулювання температури

Діапазон регулювання температури становить 50–250°C.

Кожне натискання кнопки + або - змінює температуру на 10°C.

Якщо при значенні 250°C натиснути "+", значення повернеться до 50°C.

Якщо при значенні 50°C натиснути "-", значення повернеться до 250°C.

Під час налаштування цифрове значення температури блимає на дисплеї. Після трьох блимання налаштування буде збережено.

Регулювання часу

Діапазон регулювання часу становить 1–60 хвилин.

Кожне натискання кнопки + або - змінює час на 1 хвилину.

Якщо при значенні 60 хвилин натиснути "+", значення повернеться до 1 хвилини.

Якщо при значенні 1 хвилини натиснути "-", значення повернеться до 60 хвилин.

Під час налаштування цифрове значення часу блимає на дисплеї. Після трьох блимання налаштування буде збережено.

Підсвітка

Натисніть кнопку підсвітки  вона увімкнеться.

Перед першим використанням

1. Видаліть увесь пакувальний матеріал.
2. Зніміть із приладу всі наклейки та етикетки, окрім таблички з технічними даними.
3. Ретельно вимийте кошик і піддон для смаження гарячою водою з рідким мийним засобом, використовуючи неабразивну губку.
4. Протріть внутрішню та зовнішню поверхню приладу вологою тканиною.

Підготовка до використання

1. Поставте прилад на стіл або іншу стійку, горизонтальну, рівну та жаростійку поверхню.
 2. Правильно встановіть кошик у піддон для смаження.
- Не наливайте в піддон для смаження олію або будь-яку іншу рідину.

Не кладіть нічого зверху на прилад. Це порушує циркуляцію повітря та впливає на результат приготування в аерофритюрниці.

z.e.p line
INTERNATIONAL

DESIGNED IN GERMANY



Ситуація	Можливий випадок	Вирішення
	У чаші залишився жир від попереднього використання.	Білий дим з'являється через нагрівання жиру в чаші. Після кожного використання ретельно мийте чашу.
Свіжа картопля фрі або картопля по-селянськи смажиться нерівномірно в аерофритюрниці	Ви недостатньо добре замочили картопляні палички перед смаженням.	Замочіть картопляні палички в мисці з водою щонайменше на 30 хвилин, потім дістаньте та висушіть кухонним папером.
	Ви використали невідповідний сорт картоплі.	Використовуйте свіжу картоплю і переконайтеся, що вона залишається твердою під час смаження.
Свіжа картопля фрі не хрустка після приготування в аерофритюрниці	Хрусткість картоплі фрі залежить від кількості олії та води в ній.	Переконайтеся, що добре висушили картопляні палички перед тим, як змащувати їх олією.
		Наріжте картоплю тоншими паличками для більш хрусткого результату.
		Додайте трохи більше олії для більш хрусткого результату.

z.e.p line
INTERNATIONAL

DESIGNED IN GERMANY



Можливі несправності та методи їх вирішення

Ситуація	Можливий випадок	Вирішення
Аерофритюрниця не працює	Прилад не підключений до електромережі.	Вставте вилку в заземлену розетку.
	Ви не встановили таймер.	Поверніть ручку таймера на потрібний час приготування, щоб увімкнути прилад.
Інгредієнти, приготовані в аерофритюрниці, не готові	У кошику занадто багато інгредієнтів.	Кладіть у кошик менші порції продуктів. Менші порції готуються рівномірніше.
	Встановлена температура занадто низька.	Поверніть регулятор температури на потрібне значення температури (див. розділ «Налаштування»).
	Час приготування занадто короткий.	Поверніть ручку таймера на потрібний час приготування (див. розділ «Налаштування»).
Інгредієнти в аерофритюрниці просмажуються нерівномірно.	Деякі види продуктів потрібно струшувати в середині процесу приготування.	Продукти, які лежать зверху або один на одному (наприклад, картопля фрі), потрібно струшувати в середині часу приготування (див. розділ «Налаштування»).
Смажені закуски не хрусткі після приготування в аерофритюрниці	Ви використали тип закусок, призначений для приготування у звичайній фритюрниці.	Використовуйте закуски, призначені для духовки, або злегка змастіть їх олією для хрусткішого результату.
Неможливо правильно вставити чашу в прилад	У кошику занадто багато їжі.	Не наповнюйте кошик вище максимальної позначки, вказаної в таблиці на попередній сторінці.
	Кошик неправильно встановлений у чашу.	Натисніть кошик униз у чашу, доки не почуєте клацання.
З приладу виходить білий дим	Ви готуєте жирні продукти.	Слідкуйте, щоб температура була добре контрольована і не перевищувала 180°C, коли готуєте жирні продукти в аерофритюрниці.