English

Română

Magyar

ZASS®

Worldwide comfort

OPERATING INSTRUCTIONS
INSTRUCŢIUNI DE UTILIZARE
HASZNÁLATI UTASÍTÁS

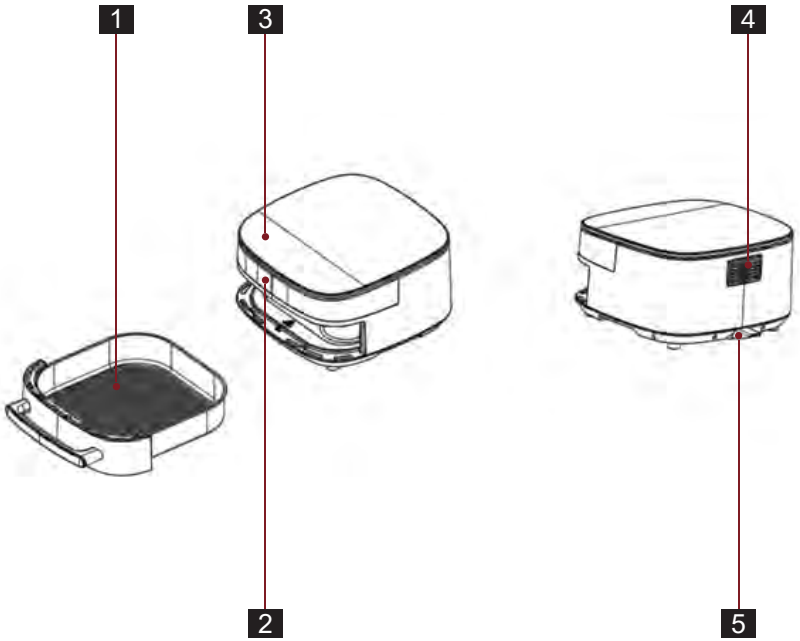
AIR FRYER/FRITEUZĂ CU AER CALD/ FORRÓLEVEGŐS SÜTŐ
MODEL/MODEL/MODELL: **ZAF 19**

READ THESE INSTRUCTIONS CAREFULLY BEFORE USING THE MACHINE
CITIŢI CU ATENŢIE ACESTE INSTRUCŢIUNI DE FOLOSIRE ÎNAINTE DE A UTILIZA APARATUL
A GÉP HASZNÁLATA ELŐTT ALAPOSAN OLVASSA EL EZT A HASZNÁLATI UTASÍTÁST

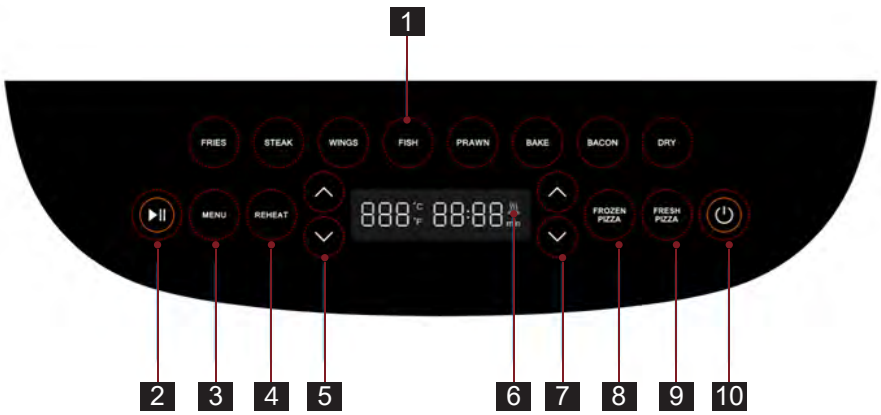
CE

Sole importer in Romania: ZASS Romania SRL (CUI RO15328988)
Unic importator în România: Ungheni nr. 40 A, cod 547605, Mureş
Egyetlen importőr Romániában: Telefon: 0265-262870, 0265-269209, Fax: 0265-307670
www.zassromania.ro, e-mail: office@zass.ro

A


1
3
4
2
5

B


1
FRIES
STEAK
WINGS
FISH
PRAWN
BAKE
BACON
DRY
MENU
REHEAT
FROZEN PIZZA
FRESH PIZZA
2
3
4
5
6
7
8
9
10

Congratulations on purchasing this ZASS product. Like all ZASS products, this product was designed on the basis of the latest technical knowledge and was manufactured using the most reliable and modern electrical / electronic components.
Before putting the appliance into operation, please allow yourself a few minutes to read the following instructions for use.
Thank you !

Carefully read the precautions in this manual before operating the unit!

DO NOT TOUCH HOT SURFACES. USE THE HANDLES AND BUTTONS FOR OPERATION AND HANDLING!

1. GENERAL INFORMATION and SAFETY PRECAUTIONS

CAUTION!
During the appliance frying, hot steam will exhaust through the air outlet openings.

1. Read all instructions.
2. DO NOT touch hot surfaces. Use handles or knobs.
3. To protect against electrical hazards, do not immerse cord, plugs, or the appliance in water or other liquid.
4. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children. Do not allow children to play with the appliance. Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.
5. This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are old than 8 and supervised.
6. Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts, and before cleaning the appliance.
7. DO NOT operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions or has been damaged in any manner.
DO NOT open the main housing of the product for servicing. Return appliance to ZASS or an authorized service representative for
examination, servicing, repair or adjustment.
8. The use of accessories or attachments not recommended by ZASS may cause fire, electric shock or injury.
9. DO NOT use outdoors.
10. DO NOT let cord hang over edge of table or counter or touch hot surfaces.
11. DO NOT place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
12. DO NOT immerse the housing in water or any other liquid.
13. Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.
14. Always attach plug to appliance first, then plug cord into the wall outlet.
15. To disconnect, turn any control to “OFF”, then remove plug from wall outlet.
16. DO NOT use appliance for other than intended use.
17. DO NOT leave unit unattended while in use.
18. DO NOT insert oversized foods or utensils into the appliance as

they may create a fire or risk of electric shock. DO NOT overfill the Basket.
19. DO NOT place any of the following materials in the appliance; paper, cardboard, plastic, and the like.
20. CAUTION: To reduce the risk or electric shock, cook only in the provided Removable Basket.
21. Use on a heat resistant and even surface. Keep sides and top
of appliance at least 6" (15 cm) away from walls and any other
flammable items. DO NOT place on or near combustible materials such as curtains, tablecloths or placemats.
22. The outside of the appliance will be hot during use. Use the Basket Handle to remove the Basket to check food. Use oven mitts.
23. When the appliance stops the Air Fryer will be hot for a period of
time. DO NOT move or clean the appliance before it has completely cooled.
24. Ensure that the Basket is fully closed and locked securely, while the Air Fryer is in operation.
CAUTION: After hot air frying, the
Removable Basket and the cooked food is hot. Extreme caution
must be used when handling the hot Air Fryer Basket.
25. DO NOT place anything on top of the appliance.
26. DO NOT cover the air inlets or air outlets when the appliance is working.
27. During air frying hot steam is released through the air outlets. Keep your hands and face at a safe distance from the steam and from
the air outlets. Also be careful of hot steam when you pull out the basket when cooking.
28. The appliances are not intended to be operated by means of an external timer of separate remote-control system.
29. The manufacturer/importer is not responsible for damages resulting from incorrect use of the device.

2. DESCRIPTION OF THE APPLIANCE (Page 2)

A 1 - Pot;
A 2 - Viewing window;
A 3 - Control panel;
A 4 - Air outlet;
A 5 - Power cord;

B 1 - Menu selection display;
B 2 - Start/Pause button;
B 3 - Menu selection button;
B 4 - Reheat button;
B 5 - Temperature increase/decrease buttons;
B 6 - Time/temperature/heating display;
B 7 - Time increase/decrease buttons;
B 8 - Frozen pizza program button;
B 9 - Fresh pizza program button;
B 10 - On/Off button.

Menu: a) FRIES; b) STEAK; c) WINGS; d) FISH; e) PRAWN; f) BAKE; g) BACON; h) DRY.

3. USAGE

Before first use

1. Remove all packaging materials.
2. Remove any stickers or labels from the appliance .
3. Thoroughly clean the pot with hot water, some washing-up liquid and a non-abrasive sponge.
4.Wipe inside and outside of the appliance with a moist cloth.

This is an oil-free fryer that works on hot air, Do not fill the pot with oil or frying fat.

Preparing for use

1 Place the appliance on a stable, horizontal and even surface.

Do not place the appliance on non-heart-resistant surface.

2 Do not fill the pot with oil or any other liquid.

Do not put anything on top of the appliance, the airflow will be disrupted and affects the hot air frying result.

Using the appliance

The oil-free can prepare a large range of ingredients. The recipe table bellow helps you get to know the appliance.

Hot air frying

1. Connect the mains plug into an earthed wall socket.
2. Carefully pull the pot out of the Hot-air fryer .
3. Put the ingredients in the pot.
4. Slide the pot back into the Hot-air fryer .

Noting to carefully align with the guides in the body of the fryer.

Caution: Do not touch the pot during and some time after use, as it gets very hot. Only hold the pot by the handle.

5.Determine the required preparation time for the ingredient (see section 'Settings' in this chapter).

6.Some ingredients require shaking halfway through the preparation time (see section "Settings" in this chapter). To shake the ingredients, pull the pot out of the appliance by the handle and shake it. Then slide the pot back into the air fryer.

7. When you hear the timer beep sound, the set preparation time has elapsed. Pull the pot out of the appliance and place it on a the trial framework.

Note: You can also switch off the appliance manually.

8. Check if the ingredients are ready.

If the ingredients are not ready yet, simply slide the pot back into the appliance and set the timer to a few extra minutes.

9. To remove ingredients (eg, French fries), remove the pot from the hot air fryer, place it on a test table, and clip into the prepared container using food tongs.

Do not turn the pot upside down, as excess oil that collects in the bottom of the pot can leak onto the ingredients.

The pot and the ingredients are hot . Depending on the type of the ingredients in the air fryer, steam may escape from the pot.

10. When a batch of ingredients is ready, the Hot-air fryer is instantly ready for preparing another batch.

Control panel instructions

1. When you slot the plug into the electrical socket, you will hear a 'BEEP' and the whole control panel will illuminate for a second. Then only the on/off button will light up and enter the standby state.

2. Press the power button on the control panel. You will hear a 'BEEP', and the screen will all light up. The default display is 200°C/15 min. Long press the power button 3 seconds to turn off the air fryer.

Menu mode: Press this button, you can choose eight preset cooking programs: FRIES, STEAK, WINGS, FISH, PRAWN, BAKE, BACON, DRY. Simply press Menu button to choose your desired preset program. The selected menu light flashes, and unselected menus are steady on. The digital screen alternately displays the preset temperature and time. When you press the MENU button to choose the program, the REHEAT, FROZEN PIZZA and FRESH PIZZA are also steady on.

REHEAT mode: You can press this button to reheat food. When you one touch to enter this mode, MENU button, FROZEN PIZZA button and FRESH PIZZA button will be off. The digital screen alternately displays the preset temperature and time.

FROZEN PIZZA mode: You can press this button to cook frozen pizza. The maximum size of pizza is 12 inches. When you one touch to enter this mode, MENU button, REHEAT button and FRESH PIZZA button will be off. The digital screen alternately displays the preset temperature and time.

FRESH PIZZA mode: You can press this button to cook fresh pizza. The maximum size of pizza is 12 inches. When you one touch to enter this mode, MENU button, FROZEN PIZZA button and REHEAT button will be off. The digital screen alternately displays the preset temperature and time.

3. To start the cooking, press the Start/Pause button. The fryer will start cooking at the preset time and temperature for the specific program.

4. Once the cooking is finished, 'End' will be shown on the display panel. The air fryer will stop heating. The fryer will 'BEEP' five times but the fan will keep running for 30 seconds then shut down completely.

Note: There are many variances on pizzas and would advise that if it comes out a little too dark for your liking you can try lowering the temperature or cooking it for a shorter time. If it's not quite cooked enough you might want to increase the temperature or add a couple more minutes to the cooking time. We recommend that you monitor your first few pizza cooking sessions closely, until you are familiar with the characteristics of the air fryer. Always make sure your pizza is fully cooked!

5. The time and temperature can be adjusted before or during cooking. After pressing the temperature increase or decrease button, the temperature can be increased or decreased by 5°C each time. And long press the temperature increase or decrease button to increase or decrease the temperature continuously. After pressing the time increase or decrease button, you can increase or decrease the cooking time by 1 minute each time. And long press the time increase or decrease button to increase or decrease the time continuously.

6. Remove the pot from the main housing. The control panel display 'OPEN' and you will hear a ' BEEP'. The heating pipes and the fan stops working. When you slide the pot back, the air fryer can continue to cook in 10 minutes.

Settings

This table below will help you to select the basic settings for the ingredients.

Programs	Preset temp. (°C)	Preset time (min)	Time range (min)	Temp. range (°C)
FRESH PIZZA	220	11	1-60	120-230
FROZEN PIZZA	220	12	1-60	120-230
REHEAT	180	5	1-60	120-230
FRIES	200	20	1-60	120-200
STEAK	200	12	1-60	120-230
WINGS	200	20	1-60	120-200
FISH	160	18	1-60	120-200
SHRIMP	180	12	1-60	120-200
BAKE	150	18	1-60	120-200
BACON	180	6	1-60	120-230
DRY	60	480	1-720	40-100

Note: Keep in mind that these settings are indications. As ingredients differ in origin, size, shape as well as brand, we cannot guarantee the best setting for your ingredients. Because the Rapid Air technology instantly reheats the air inside the appliance instantly, pull the pot briefly out of the appliance during hot air frying barely disturbs the process.

Tips

- Smaller ingredients usually require a slightly shorter preparation time than larger ingredients.
- A larger amount of ingredients only requires a slightly longer preparation time, a smaller amount of ingredients only requires a slightly shorter preparation time.
- Shaking smaller ingredients halfway through the preparation time optimizes the end result and can help prevent unevenly fried ingredients.
- Add some oil to fresh potatoes for a crispy result. Fry your ingredients in the Hot-air fryer within a few minutes after you added the oil.
- Do not prepare extremely greasy ingredients such as sausages in the Hot-air fryer .
- Snacks that can be prepared in a oven can also be prepared in the Hot-air fryer
- The optimal amount for preparing crispy fries is 700 grams.
- Use pre-made dough to prepare filled snacks quickly and easily. Pre-made dough also requires a shorter preparation time than home-made dough.
- You can also use the Hot-air fryer to reheat ingredients. To reheat, you can use the Reheat quick menu or manually set the temperature to 150°C and the time to 5-10 minutes, depending on the food.

Pure air fryer recipe:

Note: Add 3 minutes to the preparation time when you start frying while the Hot-air fryer is still cold.

Note: These settings are directional, please understand that when the origin, size, shape and brand of the ingredients are different, we cannot guarantee that your cooking settings are the best.

	Min-max Amount (g)	Time (min.)	Temp (ºC)	Shake
Potato & fries				
Thin frozen fries	300-800	14-18	200	No
Thick frozen fries	300-800	16-20	200	No
Potato gratin	500	20-25	200	No
Meat & Poultry				
Steak	100-600	12-18	180	No
Pork chops	100-600	12-18	180	No
Hamburger	100-600	10-20	180	No
Sausage roll	100-600	13-15	200	No
Drumsticks	100-600	25-30	180	No
Chicken breast	100-600	18-25	180	No
Snacks				
Spring rolls	100-600	8-10	200	No
Frozen chicken nuggets	100-600	8-12	180	No
Frozen fish fingers	100-500	6-10	200	No
Frozen bread crumbed cheese snacks	100-500	8-10	180	No
Stuffed vegetables	100-500	12-20	160	No
Baking				
Cake	300	18	150	No
Quiche	300	20-22	180	No
Muffins	300	15-18	200	No
Sweet snacks	300	20	160	No

4. CLEANING

Important: Caution: Be sure to unplug this appliance before cleaning.

Clean the appliance after every use.
The pot and the metal rack are with the non-stick coating . Do not use metal kitchen utensils or abrasive cleaning materials to clean them, as this may damage the non-stick coating.
1 Remove the mains plug from the wall socket and let the appliance cool down.
Note: Remove the pot to let the Hot-air fryer cool down more quickly.
2 Wipe the outside of the appliance with a moist cloth.
You can use degreasing liquid to remove any remaining dirt.
Tip: If dirt is stuck to the metal rack or the bottom of the pot, fill the pot with hot water with some washing-up liquid. Put the metal rack in the pot and let the pot and the metal rack soak for approximately 10 minutes.
3 Clean the inside of the appliance with hot water and non-abrasive sponge.
4 Clean the heating element with a cleaning brush to remove any food residues.
Storage
1 Unplug the appliance and let it cool down.
2 Make sure all parts are clean and dry.

6. TROUBLESHOOTING

Problem	Possible cause	Solution
The Hot-air fryer does not work	The appliance is not plugged in.	Put the mains plug in an earthed wall socket.
	You have not set the timer.	Set the timer key to the required preparation time to switch on the appliance.
The ingredients fried with the air fryer are not done	The amount of ingredients in the basket is too big.	Put smaller batches of ingredients in the basket. Smaller batches are fried more evenly.
	The set temperature is too low.	Set the temperature key to the required temperature setting (see section 'settings' in chapter 'Using the appliance').
	The preparation time is too short.	Set the timer to the required preparation time (see section 'Settings' in chapter' Using the appliance').
The ingredients are fried unevenly in the air fryer	Certain types of ingredients need to be shaken halfway through the preparation time.	Ingredients that lie on top of or across each other (e.g. fries) need to be shaken halfway through the preparation time. See section 'Settings' in chapter 'Using the appliance'.
Fried snacks are not crispy when they come out of the air fryer	You used a type of snacks meant to be prepared in a traditional deep fryer.	Use oven snacks or lightly brush some oil onto the snacks for a crispier result.
I cannot slide the pan into the appliance properly	There are too much ingredients in the basket.	Do not fill the basket beyond the MAX indication.
	The basket is not placed in the pot correctly.	Push the basket down into the pot until you hear a click.
White smoke comes out of the appliance	You are preparing greasy ingredients.	When you fry greasy ingredients in the air fryer, a large amount of oil will leak into the pot. The oil produces white smoke and the pot may heat up more than usual. This does not affect the appliance or the end result.
	The pot still contains grease residues from previous use.	White smoke is caused by grease heating up in the pan. make sure you clean the pan properly after each use.
Fresh fries are fried unevenly in the air fryer	You did not use the right potato type.	Use fresh potatoes and make sure they stay firm during frying.
	You did not rinse the potato sticks properly before you fried them.	Rinse the potato sticks properly to remove starch from the outside of the sticks.
Fresh fries are not crispy when they come out of the air fryer.	The crispiness of the fries depends on the amount of oil and water in the fries.	Make sure you dry the potato sticks properly before you add the oil.
		Cut the potato sticks smaller for a crispier result.
		Add slightly more oil for a crispier result.

5. TECHNICAL DATA

Model	ZAF 19
Voltage / Frequency	220-240V / 50-60Hz
Basket capacity	6 liters
Power	2850W
Noise level	< 55 dB(A)
Protection class	Class I

Felicitări pentru cumpărarea acestui produs ZASS. Ca toate produsele ZASS, şi acest produs a fost conceput pe baza cunoştinţelor tehnice cele mai noi şi s-a fabricat prin utilizarea componentelor electrice/electronice cele mai fiabile şi moderne.
Înainte de a pune aparatul în funcţiune, vă rugăm să vă acordaţi câteva minute ca să citiţi instrucţiunile de utilizare care urmează.
Vă mulţumim !

Vă rugăm citiţi cu atenţie aceste intrucţiuni de utilizare înainte de utilizarea aparatului!

NU ATINGEŢI SUPRAFEŢELE FIERBINŢI. FOLOSIŢI MÂNERELE ŞI BUTOANELE PENTRU OPERARE ŞI MANEVRARE!

1. INFORMAȚII GENERALE şi MĂSURI DE PRECAUŢIE

ATENŢIE !
ATUNCI CÂND FOLOSIȚI APARATE ELECTRICE, TREBUIE ÎNTOTDEAUNA RESPECTATE PRECAUȚIILE DE SIGURANȚĂ PENTRU A REDUCE RISCUL DE INCENDIU SAU ȘOC ELECTRIC!

• Citiţi toate instrucţiunile. Vă rugăm păstraţi instrucţiunile de utilizare pentru referinţe ulterioare, certificatul de garanţie, chitanţa de cumpărare şi ambalajul produsului.
• Verificaţi dacă tensiunea şi frecvenţa corespund cu cele înscrise pe eticheta aparatului. Aparatul se va conecta doar la o priză cu împământare.
• Nu atingeţi suprafeţele fierbinţi. Folosiţi mânerele şi butoanele pentru operare şi manevrare și purtați mănuși de bucătarie în timpul funcționării aparatului.
• Pentru a preveni pericolul de electrocutare nu introduceţi cordonul, ştecherul sau aparatul în apă sau în alte lichide. Evitați pătrunderea lichidului în aparat.
• Atunci când aparatul nu este utilizat, se va curăţa, monta/demonta accesoriile, ștecherul trebuie scos din priză.
• Lăsaţi aparatul să se răcească înainte de a-l deplasa, curăţa, depozita sau a monta/demonta accesorii.
• Nu acoperiți orificiile de intrare și de evacuare a aerului când aparatul funcționează.
• Trebuie asigurată o bună aerisire a încăperii în care este utilizat aparatul.
• Nu așezați aparatul pe perete sau pe alte aparate. Păstrați în jur, faţă de alte obiecte, un spațiu de minim 10 cm pe toate laturile friteuzei. Nu așezați nimic pe partea superioară a aparatului.
• Aşezaţi aparatul pe o suprafaţă plană şi stabilă. Nu folosiţi aparatul pe/sau lângă aragaz sau alte aparate care generează căldură.
• Verificaţi starea aparatului şi a cablului de alimentare înainte de orice utilizare. Dacă există o problemă de orice tip, nu utilizaţi aparatul. Apelaţi la un Service autorizat ZASS pentru a vă verifica şi/sau repara aparatul. Nu reparaţi singuri aparatul.
• Folosirea accesoriilor care nu sunt recomandate sau vândute de ZASS poate duce la accidente sau la distrugerea aparatului.
• Nu folosiţi aparatul în exterior sau în zone cu umezeală ridicată. Nu utilizaţi aparatul în apropierea materialelor explozive/inflamabile.
• Uscați complet coșul după curățare și înainte de a pune alimentele în el.
• Folosiți întotdeauna recipientul pentru prepararea alimentelor, astfel încât mâncarea să nu se ardă.
• Așezați întotdeauna recipientul de gătit și grilul pe o suprafață rezistentă la căldură.
• Nu umpleți niciodată recipientul de gătit cu grăsime sau ulei.
• Daca este emis un fum negru, deconectați imediat aparatul. Așteptați până când fumul dispare înainte de a scoate recipientul de gătit din aparat.
• Purtați mănuși de bucătarie în timpul funcționării aparatului.
• Nu atingeți grilele de aerisire din partea laterală a aparatului. Atingeți numai mânerele și butoanele de control. Nu introduceți mâna în aparat și nu atingeți recipientul fierbinte.
• Nu mișcați aparatul în timp ce acesta este pornit sau dacă nu este răcit complet după utilizare.
• Mâncărurile preparate ar trebui să fie maro-aurii și nu întunecate sau arse. Îndepărtați reziduurile arse.
• Coacerea, gătitul și frigerea la o temperatură prea ridicată pot produce substanțe periculoase pentru sănătate. Îndepărtați reziduurile arse. Nu gătiți în exces mâncarea în timpul coacerii sau frigerii.

• În timpul funcționării temperatura este ridicată în coșul friteuzei, vă rugăm să nu puneți vase de plastic, boluri sau folie de protecție în ea.
• În timpul prăjirii aparatului, aburul fierbinte se va evacua prin orificiul de evacuare a aerului din spate. Țineți mâinile și fața la o distanță sigură de orificiile de evacuare a aburului și a aerului. De asemenea, aveți grijă la aburul fierbinte și la aer când scoateți coșul și grilajul din aparat.
• Poate exista pericolul de incendiu dacă aparatul este acoperit sau atinge materiale inflamabile inclusiv perdele, draperii, etc. și altele asemenea atunci când este în funcțiune.
• Nu turnați niciodată ulei în coș! Vă puteți arde și răni!
• În timpul preparării, interiorul aparatului se încinge foarte tare. Pentru a evita accidentările, nu introduceți niciodată mâna în interiorul aparatului până când nu s-a răcit complet.
• Nu utilizați niciodată acest aparat în combinație cu un temporizator sau cu un sistem de telecomandă. Nu folosiți niciodată aparatul cu un cablu prelungitor.
• Nu lăsaţi cordonul de alimentare să atârne peste marginea mesei şi nici să atingă suprafeţe fierbinţi.
• Aparatul se scoate din priză trăgând de capătul ştecherului şi nu de cordonul de alimentare; nu răsuciţi cablul.
• Acest aparat este destinat numai pentru utilizare casnică. Nu folosiţi aparatul pentru alte scopuri decât cele menţionate în instrucţiuni.
• Este necesară o atentă supraveghere când aparatul este folosit lângă copii. Nu lăsaţi aparatul funcţionând nesupravegheat. Nu lăsaţi aparatul la îndemâna copiilor cu vârsta mai mică de 8 ani.
• Acest aparat poate fi utilizat de copii cu vârsta de 8 ani și mai mari și de persoane cu abilități fizice sau mentale mai reduse sau cu lipsă de experiență și cunoștințe dacă sunt sub supraveghere sau au beneficiat de instruire pentru utilizarea în siguranță a produsului și dacă înțeleg potențialele pericole. Copiii nu trebuie să se joace cu aparatul. Curățarea și întreținerea efectuate de către utilizator nu trebuie să fie efectuate de copii decât dacă aceștia au vârsta de peste 8 ani și sunt supravegheați. Copiii cu vârsta sub 8 ani trebuie să fie ținuți departe de aparat și de sursa de alimentare a acestuia.
• Firma producătoare/importatoare nu este responsabilă pentru pagube rezultate din utilizarea incorectă a aparatului.

2. PREZENTARE (Pagina 2)

- A 1 - Coș (vas);
- A 2 - Fereastră de vizualizare;
- A 3 - Panoul de control și afișaj;
- A 4 - Evacuare aer (în spatele aparatului);
- A 5 - Cablu de alimentare;

- B 1 - Afișaj selectare MENIU;
- B 2 - Buton START/PAUZĂ;
- B 3 - Buton selectare MENIU;
- B 4 - Buton Reîncălzire;
- B 5 - Butoane creștere/scădere temperatură;
- B 6 - Afișaj timp/temperatură/încălzire;
- B 7 - Butoane creștere/scădere timp;
- B 8 - Buton program PIZZA ÎNGHEȚATĂ;
- B 9 - Buton program PIZZA PROASPĂTĂ;
- B 10 - Buton PORNIRE/OPRIRE.

Meniu: a) cartofi pai; b) friptură; c) aripioare; d) pește; e) creveți; f) coacere; g) bacon; h) deshidratare.

3. UTILIZAREA APARATULUI

Prima utilizare

Verificați ca toate accesoriile să fie complete și că aparatul nu este deteriorat.

1. Îndepărtați toate materialele de ambalare, autocolante și etichete.

2. Curățați coșul și toate celelalte accesorii cu apă fierbinte, lichid de spălat vase și un burete fin, neabraziv.

3. Ștergeți interiorul și exteriorul aparatului cu o cârpă moale, ușor umezită.

4. După curățare, puteți porni friteuza în gol pentru 15-20 de minute, setată la temperatură maximă, pentru ca elementul de încălzire și restul componentelor să se curețe de posibile resturi din procesul de fabricație.

5. Când utilizați pentru prima dată aparatul, este posibil să simțiți un ușor miros și să apară un pic de fum. Acest lucru este normal deoarece se ard reziduuri rămase din procesul de fabricație și acest fenom va dispărea în scurt timp după începerea utilizării.

Așezați aparatul pe o suprafață orizontală. Păstrați distanță cel puțin 15 cm la spate și laterale și țineți aparatul departe de draperii, perdele, tapet și alte materiale inflamabile. După ce ați scos coșul, plasați alimentele în interiorul acestuia şi introduceţi vasul în aparat. Puteți utiliza în coș hartie de copt, folie de aluminiu sau suport de silicon, înainte de a plasa alimentele în coș.

Notă:

• După gătire, scoateți coșul folosind mănuși termorezistente, de bucătărie.

• Nu umpleți complet vasul cu alimente, lăsați o distanță de minim 3 cm față de marginea superioară a coșului. Este necesar ca aerul din interior să poată circula liber, de asemenea alimentele pot deveni mai mari după încălzire.

• Aparatul este dotat cu un întrerupător de siguranță. Numai când coșul este corect montat în aparat, acesta va funcționa corespunzător.

Utilizarea aparatului

1. După cuplarea alimentării veți auzi un sunet (beep), afişajul digital şi toate luminile indicatoare se aprind, după o secundă se sting, rămâne aprins numai butonul “PORNIRE/OPRIRE” și aparatul intră în starea de așteptare.

2. Apăsați butonul “PORNIRE/OPRIRE” pentru a porni aparatul, tot afișajul se va aprinde, valoarea implicită este 200°C/15 minute. Țineți apăsat 3 secunde butonul “PORNIRE/OPRIRE”pentru a opri aparatul.

Mod MENIU: Apăsând butonul “MENU”, puteți alege din opt programe de gătit presetate: CARTOFI PAI, FRIPTURĂ, ARIPIOARE, PEȘTE, CREVEȚI, COACERE, BACON și DESHIDRATARE. Pur și simplu apăsați butonul “MENU” pentru a alege programul presetat dorit. Lumina meniului selectat clipește, iar meniurile neselectate rămân aprinse continuu. Ecranul digital afișează alternativ temperatura și timpul presetate. Când apăsați butonul “MENU” pentru a alege programul, și opțiunile “REHEAT” (REÎNCĂLZIRE), “FROZEN PIZZA” (PIZZA CONGELATĂ) și “FRESH PIZZA” (PIZZA PROASPĂTĂ) rămân aprinse continuu.

Mod REHEAT (REÎNCĂLZIRE): Puteți apăsa acest buton pentru a reîncălzi alimentele. Când apăsați butonul “REHEAT” butonul “MENU”, butonul “FROZEN PIZZA” (PIZZA CONGELATĂ) și butonul “FRESH PIZZA” (PIZZA PROASPĂTĂ) se vor stinge. Ecranul

digital afișează alternativ temperatura și timpul presetate.
Mod FROZEN PIZZA (PIZZA CONGELATĂ): Puteți apăsa butonul “FROZEN PIZZA” pentru a găti pizza congelată. Dimensiunea maximă a pizzei (diametrul) este de 30 cm (12 inch). Când apăsați butonul “FROZEN PIZZA”, butonul “MENU”, butonul “REHEAT” și butonul “FRESH PIZZA” vor fi dezactivate. Ecranul digital afișează alternativ temperatura și timpul presetate.
Mod FRESH PIZZA (PIZZA PROASPĂTĂ): Puteți apăsa butonul “FRESH PIZZA” pentru a găti pizza proaspătă. Diametrul maxim al pizzei este de 30 cm(12 inch). Când apăsați butonul “FRESH PIZZA”, butonul “MENU”, butonul “FROZEN PIZZA” și butonul “REHEAT” vor fi dezactivate. Ecranul digital afișează alternativ temperatura și timpul presetate.
3. Pentru a începe gătitul, apăsați butonul “START/PAUZĂ”. Friteuza va începe să gătească la timpul și temperatura presetate pentru programul specific.
4. După finalizarea gătitului, pe panoul de afișare va apărea „End”. Friteuza cu aer se va opri din încălzire. Friteuza va emite un „BIP” de cinci ori, dar ventilatorul va continua să funcționeze timp de 30 de secunde, apoi se va opri complet.
Notă: Există multe variante de pizza și vă recomandăm, dacă iese puțin prea închisă la culoare (mai arsă) pentru gustul dvs., să încercați să reduceți temperatura sau să o gătiți pentru un timp mai scurt. Dacă nu este suficient de gătită, puteți crește temperatura sau să adăugați câteva minute în plus la timpul de gătire. Vă recomandăm să monitorizați cu atenție primele câteva sesiuni de gătire a pizzei, până când vă familiarizați cu caracteristicile friteuzei cu aer. Asigurați-vă întotdeauna că pizza este complet gătită!
5. Timpul și temperatura pot fi ajustate înainte sau în timpul gătirii. După apăsarea butonului de creștere sau scădere a temperaturii, temperatura poate fi crescută sau scăzută cu 5°C de fiecare dată. Apăsați lung butonul de creștere sau scădere a temperaturii pentru a crește sau a reduce temperatura continuu (în mod rapid). Intervalul de temperatură care se poate regla este 40°C - 230°C (în funcție de meniu). După apăsarea butonului de creștere sau scădere a timpului, puteți crește sau reduce durata de gătire cu 1 minut de fiecare dată. Apăsați lung butonul de creștere sau scădere a timpului pentru a crește sau a reduce timpul continuu (mai rapid). Intervalul în care se poate regla durata este între 1 - 720 minute (în funcție de meniu).
6. Scoateți coșul (recipientul) din corpul principal. Panoul de control afișează “OPEN” („DESCHIS”) și veți auzi un „BIP”. Țevile de încălzire și ventilatorul se opresc. Când glisați recipientul înapoi, friteuza cu aer poate continua să gătească în 10 minute.
Atenție! În timpul funcţionării şi după oprire coşul, corpul aparatului, accesoriile şi alimentele sunt foarte fierbinţi. Nu le atingeţi direct cu mâna.

Selectarea programelor predefinite
Friteuza dispune de câteva programe predefinite. În tabelul de mai jos găsiţi descrierea acestor programe. Puteți modifica durata și temperatura în funcție de necesități și preferințe.
Tabel meniuri predefinite

MENIU (Program)	Temperatura implicită (°C)	Durata implicită (min.)	Intervalul de timp (min.)	Intervalul de temp. (°C)
PIZZA PROASPĂTĂ	220	11	1-60	120-230
PIZZA ÎNGHEȚATĂ	220	12	1-60	120-230
REÎNCĂLZIRE	180	5	1-60	120-230
CARTOFI PAI	200	20	1-60	120-200
FRIPTURĂ	200	12	1-60	120-230
ARIPIOARE	200	20	1-60	120-200
PEȘTE	160	18	1-60	120-200
CREVEȚI	180	12	1-60	120-200
COACERE	150	18	1-60	120-200
BACON	180	6	1-60	120-230
DESHIDRATARE	60	480	1-720	40-100

Notă:

• Cu cât este mai mare porția de pui prăjit sau alte alimente, cu atât este nevoie de mai mult timp pentru gătirea lui iar uneori și de o temperatură mai ridicată.

• Rețineți că aceste setări sunt orientative. Deoarece ingredientele diferă în ceea ce privește originea, dimensiunea, forma și marca, nu putem garanta cea mai bună setare pentru ingredientele dumneavoastră.

Tabel gătire

ALIMENT	Cantitatea minimă-maximă (g)	Timp (min.)	Temperatura (°C)	Amestecare, agitare
Cartofi și cartofi pai				
Cartofi congelați subțiri	300-800	14-18	200	Da
Cartofi congelați groși	300-800	16-20	200	Da
Cartofi gratinați	500	20-25	200	Da
Carne & Carne de pasăre				
Friptură	100-600	12-18	180	Da
Cotlete de porc	100-600	12-18	180	Nu
Hamburger	100-600	10-20	180	Nu
Rulou cu cârnați	100-600	13-15	200	Nu
Pulpe de pui	100-600	25-30	180	Da
Piept de pui	100-600	18-25	180	Da
Snacks (gustări)				
Rulouri de primăvară	100-600	8-10	200	Da
Nuggets de pui congelate	100-600	8-12	180	Da
Crochete congelate de pește	100-500	6-10	200	Nu
Gustări congelate cu brânză pane	100-500	8-10	180	Nu
Legume umplute	100-500	12-20	160	Nu
Coacere				
Prăjitură	300	18	150	Nu
Quiche	300	20-22	180	Nu
Brioșe	300	15-18	200	Nu
Gustări dulci	300	20	160	Nu

ATENȚIE! Se recomandă ca pasărea și carnea să fie gătite la temperaturile de mai sus, pentru a vă asigura că toate bacteriile dăunătoare au fost eliminate.
Verificați întotdeauna rezultatele cu un termometru de carne (cu citire instantanee) înainte de servire, în special atunci când gătiți bucăți mai mari de carne.

Terminarea programului

1. La finalizarea programului, aparatul va emite un sunet după care se va opri automat. Ventilatorul continuă să se mai învârtă o perioadă pentru disiparea căldurii din interior.
2. Scoateţi vasul şi aşezaţi-l pe o suprafaţă orizontală şi stabilă. Vasul este foarte fierbinte, aşezaţi un suport de silicon (sau ceramică, lemn, etc.) sub el.
3. Scoateți mâncarea în farfurii sau în vasele din care se va servi, cu ajutorul unei spatule sau altor ustensile.
4. După gătit scoateţi cablul de alimentare din priză (dacă aparatul nu este oprit, apăsaţi timp de 3 secunde butonul Start/Pauză pentru a opri aparatul).

Notă:

• La manipularea vasului şi accesoriilor aveți grijă să nu vă ardeţi, ele fiind fierbinţi.
• Este recomandat să curățați vasul doar după ce s-a răcit complet.
• Nu răsturnaţi vasul, pentru că uleiul sau grăsimea poate să picure din el.

Sfaturi și sugestii pentru preparate reușite

• Se recomandă 3 minute pentru preîncălzirea aparatului.
• În timpul gătitului, întoarceţi de câteva ori alimentele în coș pentru a se rumeni uniform.
• Mâncarea va fi mai sănătoasă (și gustoasă) dacă se gătește cu o temperatură mai joasă și un timp prelungit.
• Mâncărurile formate din bucăți mici necesită de obicei un timp de gătire mai scurt decât cele formate din bucăți mai mari.
• Cantitățile mari de mâncăruri necesită o perioadă doar puțin mai lungă decât cantitățile mai mici.
• Pulverizați o cantitate mică de ulei de gătit pe cartofii proaspeți pentru rezultate crocante. Adăugați cu puțin timp înainte de începerea prăjirii o cantitate mică de ulei la cartofi sau întoarceți cartofii în puțin ulei.
• Gustările preparate în mod normal în cuptor pot fi preparate și această friteuză (reduceți temperaturile menționate în rețetele pentru cuptor).
• Utilizați aluat semipreparat pentru a prepara rapid și ușor gustări umplute. Aluatul semipreparat necesită un timp de coacere mai scurt decât aluatul de casă.
• Utilizați o formă de copt sau un vas ignifug când preparați prăjituri în această friteuză. De asemenea, dacă preparați mâncăruri ușor de rupt sau umplute folosiți o formă de copt.
• Recomandăm utilizarea hârtiei de copt specială pentru friteuzele cu aer cald, perforată sau întreagă, acestea vor ajuta la o curățare mai ușoară și vor reține grăsimile nedorite.
• Cantitatea optimă pentru prepararea cartofilor pai crocanți este de 600-700 de grame.
• Poți folosi friteuza cu aer cald pentru a reîncălzi alimentele gata preparate. Pentru a reîncălzi, puteți folosi meniul rapid Reîncălzire sau puteți seta manual temperatura la 150°C și timpul la 5-10 minute, funcție de alimente.
• Amestecarea sau întoarcerea ingredientelor la jumătatea timpului de gătire va îmbunătăți rezultatele. Dacă alimentele le doriți crocante, gătiți în loturi mai mici (decât în cantități mari odată).
• Ștergerea excesului de umiditate de pe alimente înainte de gătire ajută la o bună

rumenire și evită excesul de fum.
• NU utilizați spray-uri de gătit cu aerosoli, deoarece acestea pot deteriora învelișul antiaderent.
• Pentru cele mai bune rezultate, atunci când gătiți alimente cu conținut natural ridicat de grăsimi, cum ar fi aripioare de pui sau cârnați, poate fi necesar să goliți excesul de ulei sau grăsime din coș, între gătiri succesive.
• Pentru a face cartofi pai gustoși, vă recomandăm următoarele:
- Tăiați cartofii în fâșii și înmuiați-i în apă timp de 30 de minute.
- Scurgeți pe un prosop de bucătărie.
- Turnați ½ lingură de ulei de măsline într-un bol, adăugați fâșiile de cartofi și amestecați până când sunt acoperite cu ulei.
- Prăjiți, într-un singur strat, la meniul predefinit Cartofi Pai.
- Amestecați la jumătatea timpului de gătire.
• Pentru o rumenire uniformă, aranjați alimentele într-un strat uniform. Dacă alimentele se suprapun, agitați-le la jumătatea timpului de gătire.
• NU folosiți aluaturi vrac care ar fi folosite în mod normal într-o friteuză tradițională (cu ulei).

4. CURĂȚARE ȘI ÎNTREȚINERE

Curăţaţi aparatul și accesoriile după fiecare utilizare şi păstraţi-le curate.
1. Scoateţi ştecherul din priză şi lăsaţi aparatul să se răcească pentru cel puţin 10 minute înainte de a-l curăţa.
2. Ştergeţi suprafața aparatului cu o lavetă moale, umedă.
3. Nu scufundaţi cablul de alimentare şi corpul aparatului în apă sau alte lichide, pentru că apare riscul deteriorării aparatului, incendiilor, electrocutării sau rănirii personale.
Sfat: Dacă murdăria s-a lipit de fundul coșului, umpleți coșul cu apă fierbinte și detergent de vase. Lăsați coșul la înmuiat timp de aproximativ 10 minute.
Depozitare
Lăsaţi aparatul să se răcească complet înainte de depozitare.
Asiguraţi-vă că toate părţile componente sunt curate şi uscate, asamblaţi aparatul şi păstraţi-l într-un mediu uscat, curat şi necoroziv, departe de accesul copiilor.
Este de preferat să păstrați aparatul în ambalajul original.

5. DATE TEHNICE

Model	ZAF 19
Tensiune / Frecvență	220-240V / 50-60Hz
Capacitate coș	6 litri
Putere	2850W
Nivel zgomot	< 55 dB(A)
Clasa de protecție	Clasa I

6. ERORI ȘI DEPANARE

Problemă	Cauza posibilă	Soluția
Aparatul nu funcționează	Aparatul nu este conectat la priză.	Verificaţi ca ştecherul să fie în priză.
	Vasul din sticlă nu este corect montat la locul său.	Așezați corect vasul din sticlă la locul său.
Mâncarea nu este complet gătită	Alimentele sunt prea mari/groase.	Introduceţi bucăţi mai mici şi mai subţiri de alimente în coșul din sticlă.
	Timpul de preparare este prea scurt.	Reglaţi timpul de gătire.
	Temperatura de preparare este prea joasă.	Reglaţi temperatura.
	Prea multe alimente în vas.	Nu umpleţi vasul cu alimente mai mult de 4/5 din capacitate sa și nu îl supraîncărcaţi, lăsaţi spaţiu între ingrediente.
	Alimentele nu sunt complet decongelate.	Decongelaţi complet alimentele.
Alimentele sunt gătite neuniform	Unele alimente necesită întoarcere în timpul preparării.	În timpul gătirii scoateţi vasul şi întoarceţi alimentele la fiecare 5-8 minute.
Este emanat fum alb din vasul de sticlă	Alimente prea grase/uleioase.	Alimentele grase vor elibera mai multă grăsime. La temperatură ridicată grăsimea produce fum alb dacă ajunge pe rezistența electrică, acest lucru este normal. La finalul gătirii, după ce s-a răcit aparatul, curățați grilajul rezistenței de încălzire de posibile depuneri de grăsime.
	Ulei rămas în vas de la ultima utilizare/ gătire.	Curăţaţi vasul înainte și după fiecare utilizare.
Cartofii pai nu sunt crocanți	Depinde de conţinutul de apă şi ulei al ingredientelor.	Feliile de cartofi să fie tăiate mai subțiri. Dacă sunt tăiaţie prea gros va dura mai mult timp până se coc. Puteţi preîncălzi 3 minute vasul înainte de a adăuga cartofii. Uscați bine cartofii înainte să-i puneți în vasul friteuzei.

Gratulálunk a ZASS termék megvásárlásához. Mint minden ZASS termék, ez a termék a legújabb műszaki ismeretek alapján készült, és a legmegbízhatóbb és legmodernebb elektromos / elektronikus alkatrészek felhasználásával készült.
Mielőtt üzembe helyezné a készüléket, kérjük, hagyja magát néhány percig, hogy elolvassa az alábbi használati utasításokat.
Köszönjük!

Kérjük, olvassa el figyelmesen ezeket az utasításokat használat előtt.

Ne érintse meg a forró felületeket. A kezeléshez és kezeléshez használja a fogantyúkat és gombokat!

1. ÁLTALÁNOS TUDNIVALÓK és BIZTONSÁGI ELŐÍRÁSOK

FIGYELEM !
MINDIG TARTSAN BE AZ ELEKTROMOS KÉSZÜLÉKEK HASZNÁLATAKOR A BIZTONSÁGI ÓVINTÉZKEDÉSEKET AZ ÉGÉS- ÉS ÁRAMÜTÉS VESZÉLYÉNEK CSÖKKENTÉSE ÉRDEKÉBEN!

• Olvassa el az összes utasítást. Kérjük, őrizze meg a használati utasítást a későbbi használathoz, a jótállási jegyet, a vásárlási bizonylatot és a termék csomagolását.
• Ellenőrizze, hogy a feszültség és a frekvencia megfelel-e a készülék címkéjén feltüntetett értékeknek. A készülék csak földelt konnektorba csatlakoztatható.
• Ne érintse meg a forró felületeket. Használja a fogantyúkat és gombokat a készülék működtetéséhez és kezeléséhez, és viseljen konyhai kesztyűt a készülék használata közben.
• Az áramütés veszélyének elkerülése érdekében ne merítse a vezetéket, készüléket vízbe vagy más folyadékba. Kerülje el, hogy folyadék kerüljön a készülékbe.
• Amikor a készüléket nem használja, tisztítja vagy fel-le szereli a tartozékokat, a tápkábelt húzza ki a konnektorból.
• Mozgatás, tisztítás, tárolás vagy tartozékok felszerelése/eltávolítása előtt hagyja a készüléket kihűlni.
• Ne takarja le a levegő be- és kiáramló nyílásait, amikor a készülék működik.
•Biztosítani kell a megfelelő szellőzést azon helyiségben, ahol a készüléket használja.
•Ne helyezze a készüléket túl közel a falhoz vagy más készülékekre. Hagyjon legalább 10 cm-es szabad teret a forrólevegős sütő minden oldalán. Ne helyezzen semmit a készülék tetejére.
• Helyezze a készüléket sík és stabil felületre. Ne használja a készüléket tűzhely vagy egyéb hőforrás közelében.
• Ellenőrizze a készülék és a tápkábel állapotát minden használat előtt. Ha bármilyen probléma merül fel, ne használja a készüléket. Hívjon egy hivatalos ZASS szervizt a készülék ellenőrzésére és/vagy javítására. Ne javítsa meg a készüléket saját maga.
• A ZASS által nem ajánlott vagy nem értékesített kiegészítők használata balesetekhez vagy a készülék tönkremeneteléhez vezethet.
• Ne használja a készüléket kültéren vagy magas páratartalmú helyeken. Ne használja a készüléket robbanásveszélyes/gyúlékony anyagok közelében.
• Tisztítás után mindig alaposan szárítsa meg az üvegedényt, mielőtt ételt tesz bele.
•Mindig használja úgy a készüléket, hogy elkerülje az étel megégését.
•Az üvegedényt és a grillrácsot mindig hőálló felületre helyezze.
• Soha ne töltse meg az üvegedényt zsírral vagy olajjal.
• Ha fekete füstöt bocsát ki, azonnal kapcsolja ki a készüléket. Várjon, amíg a füst eloszlik, mielőtt eltávolítja az üvegedényt a készülékből.
• Viseljen konyhai kesztyűt a készülék működtetése közben.
• Ne érintse meg a készülék oldalán található szellőzőrácsokat. Csak a fogantyúkat és a vezérlőgombokat érintse meg. Ne nyúljon a készülékbe, és ne érintse meg a forró edényt.
• Ne mozgassa a készüléket, amíg az be van kapcsolva, vagy ha még nem hűlt le teljesen a használat után.
• A készített ételeknek aranybarna színűnek kell lenniük, nem pedig túl sötétnek vagy égettnek. Távolítsa el az égett maradványokat.
• A túl magas hőmérsékleten történő sütés, főzés során egészségre veszélyes anyagok keletkezhetnek.

Távolítsa el az égett maradványokat. Főzés vagy sütés közben ne készítse túl az ételt.
• A készülék működése során az üvegedényében magas hőmérséklet keletkezik. Kérjük, ne helyezzen bele műanyag edényeket, tálakat vagy fóliát.
- Használat során a forró gőz a készülék hátsó szellőzőnyílásán keresztül távozik. Tartsa kezét és az arcát biztonságos távolságra a gőz- és levegőelvezető nyílásoktól. Ügyeljen arra is, hogy ne érintkezzen a forró gőzzel vagy levegővel, amikor eltávolítja az edényt és a grillrácsot a készülékből.
•Tűzveszélyes helyzet állhat elő, ha a készüléket letakarják, vagy gyúlékony anyagokkal (például függönyökkel, drapériákkal stb.) érintkezik, miközben működik.
• Soha ne öntsön olajat az üvegedénybe! Megsérülhet és megégetheti magát!
•A készülék működése közben az eszköz belseje nagyon felmelegszik. Az esetleges sérülések elkerülése érdekében soha ne nyúljon a készülék belsejébe, amíg az teljesen le nem hűlt.
• Soha ne használja ezt a készüléket időzítővel vagy távirányítóval együtt. Soha ne használja a készüléket hosszabbító kábellel.
• Ne hagyja, hogy a tápvezeték lelógjon az asztal szélén, és ne érintkezzen forró felületekkel.
• A készüléket az aljzatból úgy húzza ki, hogy a dugó végét fogja meg, ne a tápvezetéket; ne csavarja meg a kábelt.
• Ez a készülék kizárólag háztartási használatra készült. Ne használja a készüléket a használati utasításban meghatározottaktól eltérő célokra.
•Gondos felügyelet szükséges, ha a készüléket gyermekek közelében használják. Ne hagyja a készüléket felügyelet nélkül működni. Ne hagyja a készüléket 8 évesnél fiatalabb gyermekek közelében.
• Ezt a készüléket 8 éves vagy annál idősebb gyermekek, valamint kisebb fizikai vagy szellemi képességű, illetve tapasztalat és ismeretek nélküli személyek is használhatják, ha felügyelet alatt állnak, vagy ha a termék biztonságos használatára vonatkozó képzésben részesültek, és megértették a lehetséges veszélyeket.
• Gyermekek nem játszhatnak a készülékkel. A felhasználó által végzett tisztítást és karbantartást csak 8 év feletti, felügyelettel rendelkező gyermekek végezhetik. A 8 év alatti gyermekeket távol kell tartani a készüléktől és annak áramforrásától.
• A gyártó nem vállal felelősséget a készülék helytelen használatából eredő károkért.

2. A KÉSZÜLÉK ALKOTÓELEMEI (2 Oldal)

A 1 - Kosár (edény);
A 2 - Megfigyelőablak;
A 3 - Vezérlőpanel és kijelző;
A 4 - Levegőkivezetés;
A 5 - Tápkábel;

B 1 - MENÜ kiválasztó kijelző;
B 2 - START/SZÜNET gomb;
B 3 - MENÜ választó gomb;
B 4 - Újramelegítés gomb;
B 5 - Hőmérséklet növelése/ csökkentése gombok;
B 6 - Idő/hőmérséklet/fűtés kijelző;
B 7 - Idő növelése/csökkentése gombok;
B 8 - FAGYASZTOTT PIZZA program gomb;
B 9 - FRISS PIZZA program gomb;
B 10 - BE/KI gomb.

Menü lehetőségek: a) hasábburgonya, b) sült hús, c) csirkeszárnyak, d) hal, e) garnélarák, f) sütés, g) bacon szalonna, h) aszalás/szárítás

3. HASZNÁLAT

Első használat

Ellenőrizze, hogy minden tartozék megvan-e, és hogy a készülék nem sérült-e.
Távolítsa el az összes csomagolóanyagot, matricát és címkét.
Tisztítsa meg a kosarat és az összes többi tartozékot forró vízzel, mosogatószerrel és egy finom, nem koptató szivaccsal.
Törölje át a készülék belsejét és külsejét egy puha, enyhén nedves ruhával.
A tisztítás után a sütőt 15-20 percig üresen, maximális hőmérsékleten működtetheti, hogy a fűtőelem és a többi alkatrész megtisztuljon a gyártási folyamatból származó esetleges maradványoktól.
Amikor először használja a készüléket, enyhe szagot érezhet, és egy kis füst is megjelenhet. Ez normális, mivel a gyártási folyamatból visszamaradt maradványok égnek el, és ez röviddel a használat után el fog tűnni.
Helyezze a készüléket vízszintes felületre. Tartson legalább 15 cm távolságot hátul és oldalt, és tartsa a készüléket távol a függönyöktől, tapétáktól és más gyúlékony anyagoktól.
A kosár kivétele után tegye bele az ételt, majd helyezze az edényt a készülékbe. A kosárba helyezés előtt használhat sütőpapírt, alufóliát vagy szilikon alátétet
MEGJEGYZÉS:

• Használat után hőálló, sütőkesztyűvel vegye ki a kosarat.
• Ne töltse meg teljesen az edényt élelmiszerrel – hagyjon legalább 3 cm távolságot a kosár felső peremétől. Fontos, hogy a belső levegő szabadon tudjon áramlani, mivel a felmelegedés során az ételek térfogata megnövekedhet.
• A készülék biztonsági kapcsolóval rendelkezik (lásd a mellékelt ábrát). A készülék csak akkor működik megfelelően, ha a kosár megfelelően van behelyezve.

A készülék használata

1. Miután csatlakoztatta a készüléket a hálózathoz, egy hangjelzést (sípolást) fog hallani, a digitális kijelző és az összes jelzőfény felgyullad, majd egy másodperc múlva kialszik, és csak a „BE/KI” gomb marad világítva – ekkor a készülék készenléti állapotba lép.
2. Nyomja meg a „BE/KI” gombot a készülék bekapcsolásához: az összes jelző felgyullad, az alapértelmezett érték 200 °C / 15 perc. A készülék kikapcsolásához tartsa lenyomva a „BE/KI” gombot 3 másodpercig.

MENÜ MÓD: A „MENU” gomb megnyomásával választhat a nyolc előre beállított főzési program közül: HASÁBBURGONYA, SÜLT HÚS, CSIRKESZÁRNYAK, HAL, GARNÉLA, SÜTÉS, BACON(SZALONNA), ASZALÁS/SZÁRÍTÁS. Egyszerűen nyomja meg többször a „MENU” gombot a kívánt program kiválasztásához. A kiválasztott program lámpája villog, a többi világít folyamatosan. A digitális kijelző felváltva mutatja a beállított hőmérsékletet és időt.A „MENU” gomb használatakor a „REHEAT” (ÚJRAMELEGÍTÉS), „FROZEN PIZZA” (FAGYASZTOTT PIZZA) és „FRESH PIZZA” (FRISS PIZZA) opciók folyamatosan világítanak.

ÚJRA MELEGÍTÉS mód (REHEAT): Ezt a gombot megnyomva újramelegítheti az ételeket. A „REHEAT” megnyomásakor a „MENU”, „FROZEN PIZZA” (FAGYASZTOTT

PIZZA) és „FRESH PIZZA” (FRISS PIZZA) gombok inaktívvá válnak (kialszanak). A kijelzőn felváltva látható a beállított hőmérséklet és idő.

FAGYASZTOTT PIZZA mód (FROZEN PIZZA): A „FROZEN PIZZA” gombbal fagyasztott pizzát készíthet el. A maximális pizza átmérője 30 cm (12 inch). A „FROZEN PIZZA” gomb megnyomásakor a „MENU”, „REHEAT” és „FRESH PIZZA” gombok inaktívak lesznek. A kijelző felváltva mutatja a beállított hőmérsékletet és időt.

FRISS PIZZA mód (FRESH PIZZA): A „FRESH PIZZA” gombbal friss pizzát süthet. A maximális pizza átmérője szintén 30 cm (12 inch). A „FRESH PIZZA” gomb megnyomásakor a „MENU”, „FROZEN PIZZA” és „REHEAT” opciók inaktívvá válnak. A kijelző felváltva mutatja a beállított hőmérsékletet és időt.

3. A sütés indításához nyomja meg a „START/PAUSE” gombot. A készülék a kiválasztott program előre beállított idejével és hőmérsékletével kezdi el a sütést.

4. A sütés végén a kijelzőn megjelenik az „End” felirat. A készülék leállítja a fűtést. Ötször fog sípolni, miközben a ventilátor még 30 másodpercig tovább forog a hő eloszlatásához, majd teljesen leáll.

Megjegyzés: Számos pizza típus létezik, ezért, ha túl sötétre sül (kissé égettnek érzi), próbálja csökkenteni a hőmérsékletet vagy rövidebb ideig sütni. Ha nem sül meg eléggé, növelje a hőmérsékletet vagy adjon hozzá néhány percet a sütési időhöz. Javasoljuk, hogy az első néhány sütésnél figyelje alaposan a folyamatot, amíg kiismeri a készülék jellemzőit. Mindig győződjön meg róla, hogy a pizza teljesen átsült!

5. Az idő és a hőmérséklet beállítható a főzés előtt vagy közben is. A hőmérsékletnövelő vagy -csökkentő gomb megnyomásával a hőmérséklet minden alkalommal 5 °C-kal nő, vagy csökken. Ha lenyomva tartja a hőmérsékletnövelő vagy -csökkentő gombot, a hőmérséklet folyamatosan (gyorsan) változik. A beállítható hőmérséklet-tartomány 40 °C és 230 °C között van (a kiválasztott menütől függően). Az időnövelő vagy -csökkentő gomb megnyomásával a főzési idő minden alkalommal 1 perccel nő, vagy csökken. Ha lenyomva tartja a gombot, az idő folyamatosan (gyorsan) változik. A beállítható időtartomány 1 és 720 perc között van (a menütől függően).

6. Vegye ki a kosarat (az edényt) a készülékből. A vezérlőpanelen megjelenik az „OPEN” (NYITVA) felirat, és egy figyelmeztető hangot hall. A fűtőszálak és a ventilátor leállnak. Amikor visszacsúsztatja az edényt a helyére, a forrólevegős sütő 10 percen belül folytatja a sütést.

Figyelem! Használat közben és közvetlenül utána a kosár, a készülékház, a tartozékok és az ételek nagyon forrók. Ne érintse meg őket közvetlenül kézzel!

Előre beállított programok kiválasztása

A sütő több előre beállított programmal rendelkezik. Az alábbi táblázatban megtalálja ezeknek a programoknak a leírását. Az időtartamot és a hőmérsékletet igényeinek megfelelően módosíthatja.

Előre beállított programok

MENÜ (Program)	Alapértelmezett hőmérséklet (°C)	Alapértelmezett időtartam (perc)	Idő-tartomány (perc)	Hőmérséklet-tartomány (°C)
FRISS PIZZA	220	11	1-60	120-230
FAGYASZTOTT PIZZA	220	12	1-60	120-230
ÚJRA MELEGÍTÉS	180	5	1-60	120-230
HASÁBBURGONYA	200	20	1-60	120-200
SÜLT HÚS	200	12	1-60	120-230
CSIRKESZÁRNY	200	20	1-60	120-200
HAL	160	18	1-60	120-200
GARNÉLARÁK	180	12	1-60	120-200
SÜTÉS (PÉKÁRU)	150	18	1-60	120-200
BACON (SZALONNA)	180	6	1-60	120-230
ASZALÁS	60	480	1-720	40-100

Megjegyzés:

• Minél nagyobb a sült csirke vagy más étel adagja, annál több időre van szükség az elkészítéshez, és néha magasabb hőmérsékletre is.

• Kérjük, vegye figyelembe, hogy ezek a beállítások csak tájékoztató jellegűek. Mivel az összetevők eredete, mérete, formája és márkája eltérő lehet, nem tudjuk garantálni, hogy ezek a beállítások a legmegfelelőbbek az Ön hozzávalóihoz.

Sütési táblázat

ÉLELMISZER	Minimális - maximális mennyiség (g)	Idő (perc)	Hőmérséklet (°C)	Keverés, rázás
Burgonya & hasábburgonya				
Vékony fagyasztott hasábburgonya	300-800	14-18	200	Igen
Vastag fagyasztott hasábburgonya	300-800	16-20	200	Igen
Gratinált burgonya	500	20-25	200	Igen
Hús & Szárnyas				
Sült hús	100-600	12-18	180	Igen
Sertésszelet	100-600	12-18	180	Nem
Hamburger	100-600	10-20	180	Nem
Kolbászos tekercs	100-600	13-15	200	Nem
Csirkecomb	100-600	25-30	180	Igen
Csirkemell	100-600	18-25	180	Igen
Rágcsálnivalók / Falatkák				
Tavaszi tekercs	100-600	8-10	200	Igen
Fagyasztott csirkenuggets	100-600	8-12	180	Igen
Fagyasztott halrudacskák	100-500	6-10	200	Nem
Panírozott sajtfalatok	100-500	8-10	180	Nem
Töltött zöldségek	100-500	12-20	160	Nem
Sütés				
Sütemény	300	18	150	Nem
Quiche (sós pite)	300	20-22	180	Nem
Muffin	300	15-18	200	Nem
Édes falatok / Édességek	300	20	160	Nem

FIGYELEM! Ajánlatos, hogy a szárnyast és a húst a fent megadott hőmérsékleten süsse, hogy biztosan elpusztuljon az összes káros baktérium.
Mindig ellenőrizze az eredményt húshőmérővel (azonnali leolvasással), mielőtt tálalná, különösen nagyobb húsdarabok esetén.

A program befejezése

1. A program végén a készülék hangjelzést ad, majd automatikusan kikapcsol. A ventilátor még egy ideig tovább forog, hogy eloszlassa a belső hőt.
2. Vegye ki az edényt, és helyezze vízszintes, stabil felületre. Az edény nagyon forró lesz – tegyen alá szilikon, kerámia, fa vagy más hőálló alátétet.
3. Tálalja az ételt tányérokra vagy tálakba spatula vagy más konyhai eszköz segítségével.
4. Főzés után húzza ki a hálózati csatlakozót a konnektorból. Ha a készülék még be van kapcsolva, nyomja meg 3 másodpercig a Start/Szünet gombot a kikapcsoláshoz.

Megjegyzés:

• Az edény és tartozékok kezelésekor vigyázzon, ne égesse meg magát, mert forróak.
• Az edényt csak akkor tisztítsa meg, ha teljesen kihűlt.
• Ne fordítsa meg az edényt, mert az olaj vagy zsír kifolyhat belőle.

Tippek és javaslatok a sikeres ételek elkészítéséhez

• Ajánlott 3 percig előmelegíteni a készüléket.
• Használat közben többször forgassa meg az ételt a kosárban, hogy egyenletesen piruljon.
• Az étel egészségesebb (és ízletesebb) lesz, ha alacsonyabb hőmérsékleten és hosszabb ideig készül.
• A kis darabokból álló ételek általában rövidebb sütési időt igényelnek, mint a nagyobb darabokból álló ételek.
• A nagy mennyiségű ételek hosszabb sütési időt igényelnek, mint a kisebb mennyiségűek.
• A friss burgonyára permetezzen egy kis mennyiségű sütőolajat a ropogósabb eredmény érdekében. Röviddel a sütés megkezdése előtt adjon egy kis mennyiségű olajat a burgonyához, vagy forgassa meg a burgonyát egy kevés olajban.
• A hagyományos sütőben elkészített harapnivalók nagyrésze ebben a sütőben is elkészíthető (csökkentse a sütőre vonatkozó receptekben megadott hőmérsékletet).
• Használjon félig kész tésztát a töltött ételek gyors és egyszerű elkészítéséhez. A félig kész tészta rövidebb sütési időt igényel, mint a házi tészta.
• Használjon sütőformát vagy tűzálló edényt, ha süteményeket készít. Ha könnyen törhető vagy töltött ételeket készít, szintén használjon sütőformát.
• Javasoljuk, hogy használjon speciális, perforált vagy sima sütőpapírt a meleg levegős sütőkhöz, mivel ezek megkönnyítik a tisztítást és visszatartják a felesleges zsírt.
• A ropogós hasábburgonya optimális mennyisége 600–700 gramm.
• A forrólevegős sütőt használhatod már elkészült ételek újramelegítésére is. Ehhez használd a Gyorsmenü: Újramelegítés funkciót, vagy állítsd be manuálisan a hőmérsékletet 150 °C-ra és az időt 5–10 percre, az étel típusától függően.
• A hozzávalók megkeverése vagy megfordítása a sütési idő felénél javítja az eredményt. Ha ropogós ételt szeretnél, inkább kisebb adagokat süss egyszerre, ne egyszerre nagy mennyiséget.
• Az ételek felesleges nedvességének letörlése sütés előtt elősegíti a ropogós kérget és csökkenti a füstölést.
• NE használj aeroszolos olajspray-t, mert károsíthatja a tapadásmentes bevonatot.

• Zsírosabb ételek sütésénél (pl. csirkeszárny, kolbász) érdemes lehet két sütés között kiönteni a felesleges zsírt vagy olajat a kosárból a legjobb eredmény érdekében.
• Így készíthetsz finom hasábburgonyát:
- Vágd a krumplit csíkokra, és áztasd vízbe 30 percre.
- Szárítsd meg konyharuhával.
- Önts ½ evőkanál olívaolajat egy tálba, add hozzá a burgonyacsíkokat, és keverd át, hogy minden darab bevonódjon olajjal.
- Süss egyetlen rétegben, a Hasábburgonya előre beállított programon.
- A sütés felénél keverd vagy rázd meg a burgonyát.
• Az egyenletes pirulás érdekében rendezd az ételt egyenletes rétegben. Ha az ételek fedik egymást, rázd meg vagy forgasd meg őket sütés közben.
• NE használjon olyan folyékony tésztákat, amelyeket hagyományos olajsütőben használnának.

4. TISZTÍTÁS ÉS KARBANTARTÁS

Tisztítsa meg a készüléket és a tartozékokat minden használat után, és tartsa őket tisztán.
1. Húzza ki a hálózati csatlakozót a konnektorból, és hagyja a készüléket legalább 10 percig lehűlni, mielőtt takarítaná.
2. A készülék külső felületét törölje le egy puha, nedves kendővel.
3. Soha ne merítse a hálózati kábelt vagy a készülékházat vízbe vagy más folyadékba! Ez tönkreteheti a készüléket, tüzet, áramütést vagy személyi sérülést okozhat.
Tipp: Ha a kosár aljára vagy a fémrácsra odaragadt az étel vagy a zsír, töltse meg a kosarat forró vízzel és mosogatószerrel. Helyezze bele a fémrácsot, és hagyja ázni kb. 10 percig, így könnyebben tisztítható lesz.

Tárolás

Mindig hagyja a készüléket teljesen lehűlni, mielőtt elteszi.
Gondoskodjon róla, hogy minden alkatrész tiszta és száraz legyen.
Szerelje össze a készüléket, és tárolja száraz, tiszta, korrózióméntes helyen, gyermekektől elzárva.
A legjobb, ha az eredeti csomagolásában tárolja.

5. MŰSZAKI ADATOK

Modell	ZAF 19
Feszültség / Frekvencia	220-240V / 50-60Hz
Kapacitás	6 liter
Telsesítmény	2850W
Zajszint	< 55 dB(A)
Védelmi osztály	Clasa I

6. HIBÁK ÉS HIBAELHÁRÍTÁS

Hiba	Lehetséges okok	Megoldás
A készülék nem működik	A készülék nincs csatlakoztatva a konnektorba.	Ellenőrizze, hogy a csatlakozó be van-e dugva a konnektorba.
	Az edény (kosár) nincs megfelelően a helyére téve.	Helyezze vissza megfelelően az edényt a helyére.
Az étel nincs teljesen átsülve	Az ételek túl nagyok vagy túl vastagok.	Tegyen kisebb és vékonyabb darabokat a kosárba.
	A főzési idő túl rövid.	Állítsa be hosszabb főzési időre.
	A beállított hőmérséklet túl alacsony.	Állítsa magasabb hőmérsékletre.
	Túl sok étel van a kosárban.	Ne töltse meg a kosarat több mint 4/5-ig, és ne zsúfolja túl – hagyjon helyet az összetevők között.
	Az ételek nincsenek teljesen kiolvasztva.	Olvassza ki teljesen az ételeket.
Az étel egyenetlenül sül meg	Egyes ételeket sütés közben meg kell fordítani.	Sütés közben vegye ki a kosarat és forgassa meg az ételeket 5–8 percenként.
Nagy mennyiségű füst (fehér) keletkezik	Túl zsíros/olajos ételek.	A zsíros ételek több zsírt engednek ki. Magas hőmérsékleten a zsír fehér füstöt okozhat, ha rákerül a fűtőszálra – ez normális. Sütés után, miután a készülék kihűlt, tisztítsa meg a fűtőszál rácsát a lerakódott zsírtól.
	Az előző használatból visszamaradt olaj a kosárban.	Tisztítsa ki a kosarat minden használat előtt és után.
A hasábburgonya nem ropogós.	Az összetevők víz- és olajtartalmától függ.	A burgonyaszeleteket vágja vékonyabbra. Ha túl vastagok, tovább tart megsülniük. Melegítse elő 3 percig a kosarat, mielőtt beletenné a burgonyát. Jól törölje szárazra a burgonyát, mielőtt a kosárba teszi.

IMPORTANT INFORMATION CONCERNING THE CORRECT DEFECTS OF THE PRODUCT IN ACCORDANCE WITH EC DIRECTIVE 2012/19 / EU

Worn electrical appliances are valuable materials, which is why their place is not in household waste! For this reason, please support and participate in the protection of natural resources and the environment by handing this appliance to their take-over centers or to the importer whose address you can find in this manual or in the warranty certificate. By removing home appliances separately, you will avoid the potential negative consequences that your environment and health may have on the wrong removal, and you will be able to capitalize on the constituent materials for saving energy and resources. Further details may be requested from your local government or your nearest collection point. Inappropriate waste disposal may, in accordance with national regulations, be amended. The separate decommissioning of an electrical appliance is specified by marking the product with the image of a cut bay.

INFORMAŢII IMPORTANTE CU PRIVIRE LA DEZAFECTAREA CORECTĂ A PRODUSULUI ÎN CONFORMITATE CU DIRECTIVA CE 2012/19/UE

Aparatele electrice uzate sunt materiale valoroase, motiv pentru care locul lor nu este la gunoiul menajer! Din această cauză, vă rugăm să ne sprijiniţi şi să participaţi la protejarea resurselor naturale şi a mediului înconjurător, prin predarea acestui aparat la centrele de preluare a acestora sau la importatorul a cărui adresă o puteţi găsi în acest manual sau în certificatul de garanţie. Înlăturând separat dispozitivele electrocasnice, veţi evita eventualele consecinţe negative pe care le-ar putea avea asupra mediului şi sănătăţii înlăturarea incorectă, şi veţi permite valorificarea materialelor constituente pentru economisirea energiei şi a resurselor. Detalii suplimentare se pot solicita la administraţia locală sau la cel mai apropiat punct de colectare. Îndepărtarea necorespunzătoare a deşeurilor poate fi, în conformitate cu reglementările naţionale, amendată. Dezafectarea separată a unui dispozitiv electrocasnic este specificată prin marcarea produsului cu imaginea unei pubele tăiate.

FONTOS INFORMÁCIÓK A TERMÉK MEGFELELŐ HATÁSÁRA VONATKOZÓAN A 2012/19 / EU IRÁNYELVEKEN

Ez a szimbólum azt jelöli, hogy a terméket nem szabad a háztartási szeméttel együtt kidobni, ahogy azt a WEEE direktíva (2002/96/EC) és a nemzeti törvények előírják. A terméket a kijelölt gyűjtőhelyeken, vagy egy hasonló új termék esetében egy-azegyben csere formájában, vagy egy arra felhatalmazott gyűjtőponton le kell adni, ahol gondoskodnak az elektronikai és elektromos berendezések megfelelő újrafeldolgozásáról (EEE). Ilyen hulladék nem megfelelő kezelése negatív hatással lehet a környezetre és az emberi egészségre a potenciálisan veszélyes anyagok miatt, melyeket általában az EEE-kben használnak (elektronikai és elektromos berendezések). Ugyanakkor az Ön együttműködése a termék megfelelő újrafeldolgozásában segít a természeti erőforrások hatékony kihasználásában is. További információkat a használt készülékek megsemmisítésével kapcsolatban a helyi önkormányzatnál, hulladékkezelő szervezetnél, vagy arra feljogosított WEEE vagy háztartási hulladékfeldolgozónál kaphat.

This appliance complies with European electromagnetic safety and compliance standards.

Acest aparat este conform cu standardele Europene de securitate şi conformitate electromagnetică.

Ez a készülék megfelel az európai elektromágneses biztonsági és megfelelőségi előírásoknak.

This product does not contain hazardous materials for the environment (lead, mercury, cadmium, hexavalent chromium and brominated flammable agents: PBB and PBDE).

Acest produs nu conţine materiale periculoase pentru mediul înconjurator (plumb, mercur, cadmiu, crom hexavalent şi agenţi inflamabili bromuraţi: PBB şi PBDE).

Ez a termék nem tartalmaz veszélyes anyagokat a környezet számára (ólom, higany, kadmium, hatértékű króm és brómozott gyúlékony anyagok: PBB és PBDE).

We assume the right to make changes to these provisions without further notice.
SC ZASS ROMANIA S.R.L. is not responsible for any printing errors.

Ne asumăm dreptul de a face modificări ale acestor prevederi fără o altă notificare.
S.C. ZASS ROMANIA S.R.L. nu răspunde pentru eventualele greşeli de tipar.

Feltételezzük a jogot, hogy ezeket a rendelkezéseket további értesítés nélkül megváltoztassuk.
SC ZASS ROMANIA S.R.L. nem vállal felelősséget a nyomtatási hibákért.

ZASS®
Worldwide comfort

www.zassromania.ro

Rev.01 11072025