

Manual

Pizza Oven G21 Bianca





VITALITY



Thank you for purchasing our product.

Before using this unit, please read this manual.

Security measures

- Please read this manual carefully before use.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with impaired physical, sensory or mental abilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction in the use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Do not plug the device into an extension socket.
- Do not leave the device unattended during use.
- For pizza and meat programs, never place baking paper on the accessories to prevent fire.
- Do not immerse the power cord and the body of the device in water or other liquid to avoid electric shock.
- If the power cord is damaged, contact the authorized G21 service center.
- The air inlet and outlet openings must not be covered.
- When using this device, ensure that there is sufficient space on all sides for air circulation.
- Only insert the supplied accessories into the device.
- Before inserting accessories into the device, make sure they are clean and dry.
- The device is intended for domestic and indoor use only.
- Use the device on a flat and stable surface only.
- Use kitchen mitts when inserting or removing accessories or ingredients to avoid the risk of burns.
- Place the raw materials only on the accessories, never directly on the heating tubes.
- Do not insert paper, cardboard, plastic, baking bags, etc. into the appliance.
- Unplug the device when not in use.
- Allow the equipment to cool completely before cleaning, transporting and storing. Clean the equipment according to the instructions in the „Maintenance and Cleaning“ section.
- Do not use the device as a heat source.

Before first use

- Remove and dispose of all packaging material.
- Remove all accessories from the packaging and read these instructions carefully. Please pay special attention to the operating instructions, warnings and important safety precautions to avoid personal injury or damage to property.
- Wash the accessories (except the pizza stone) in warm, soapy water, then rinse and dry. Never wash the body of the appliance or accessories in the dishwasher.
- We recommend placing all accessories in the appliance and running the „Air Fry“ program at maximum temperature for 10 minutes without food.
- Certain odors and smoke appear on first use. This is a normal phenomenon as there is a protective coating on the surface of the heating tubes. With a lot of use, this condition will decrease and disappear.
- Make sure the area is well ventilated.

Product description and accessories



1. Appliance

2. Enamel baking tray

Always place on the oven rack.

Distortion may occur during use due to high temperature. It will return to its normal shape after cooling.

3. Accessory removal/insertion tool

4. Pizza peel

5. Frying basket

Keep in the top groove.

6. Oven grate

Keep in the bottom groove.

The edge with the raised shape needs to be inserted into the device as the back side

7. Pizza stone

Always place on the oven rack.

The stone is fragile and can break if struck or dropped.

The stone is very hot during use and stays hot for a long time. Allow it to cool before moving, cleaning or storing.

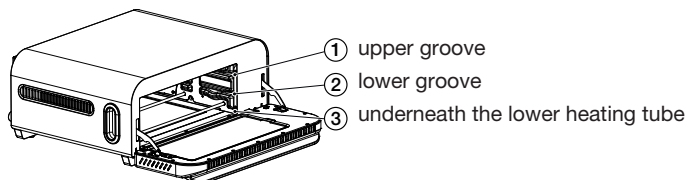
Never cool the stone with water.

8. Drying tray

Keep in the bottom groove

For fruit drying

Designated accessory position



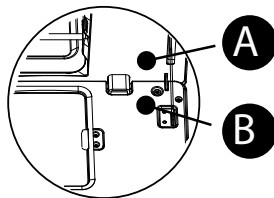
Smart door switch

The smart door switch is made of parts A and B.

Part A is located next to the control panel and part B is in the door.

The intelligent door switch works as follows:

1. When you open the door:
 - interior light is on,
 - the running program is paused.
2. When you close the door:
 - the device resumes the running program.
 - Make sure the door is properly closed during use..



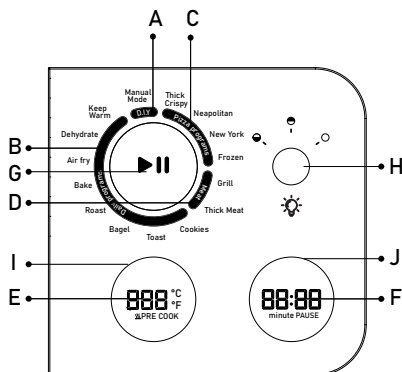
Automatic saving of settings

This setting makes it easy to repeat the same program, for example, to bake multiple pizzas in a row. Once the set cooking time and temperature have elapsed, the device remembers this setting and you don't have to set it again.

Note: The settings are not saved if you interrupt the program.

Control panel

- A – DIY mode - program without preset temperature and baking time
- B – preset daily programs (more information below)
- C – pizza programs
- D – meat programs
- E – temperature setting
- F – time setting
- G – Start/Pause knob
- H – top/bottom cooking selection, light bulb inside the appliance



„Start/Pause“ knob

Turn the top left „Start/Pause“ knob to select the desired cooking program. Press the knob to start the program. Press the knob while the program is running to pause it. Long press and hold the knob while the program is running to cancel it.

Temperature and time settings

Turn the right knob (F) to set the desired cooking time.

Turn the left knob (E) to set the desired cooking temperature. When selecting the Toast or Bagel program, use this knob to set the desired browning level.

„Pause“ will light up on the right knob if you pause a program in progress by pressing the „Start/Pause“ knob (G).

„Cook“ lights up on the left knob during the cooking program.

Selecting upper/lower heating and switching the interior light on

Use the top right knob (H) to select the desired type of heating:

- Top heating
- Bottom heating
- Top and bottom heating

Pressing this button during the cooking program will light up the inside of the appliance so you can check the status of the ingredients being cooked. The light will automatically turn off after 30 seconds.

DIY and daily programs (A), (B)

In addition to DIY mode, all programs have preset cooking times and DIY temperatures. This time can be freely adjusted.

When baking with these programs, it is not necessary to heat the accessories first.

Program	Suitable for
DIY	DIY mode - program without preset temperature and time. (The adjustable temperature range is 40-400 °C.)
Keep Warm	For warming food/holding temperature after baking.
Dehydrate	For drying fruit and other foods.
Air fry	Hot air baking with minimum added oil.
Bake	Baking classic sweet dishes.
Roast	Roasting meat.
Bagel	Toasting bagel/buns - cut the bagel in half, place both halves directly on the oven grate and select the desired toasting level (1-6) with the left knob (E).
Toast	Toasting toast/bread - place the bread directly on the oven grate and select the desired browning level (1-6) using the left knob (E).
Cookies	Baking biscuits


Pizza programs (C)

For best results, preheat the appliance to 160 °C for five minutes before baking. If baking on a stone, also allow it to heat up before starting the program.



Program	Suitable for
Thick Crispy	For pizzas 3-4 cm thick.
Neapolitan	For Neapolitan pizza (with tomatoes and cheese).
New York	For pizza with a thickness of 1.5 cm.
Frozen	For frozen pizza.

Meat programs (D)

Automatic warm-up

If the „PRE “ appears on the display, the device is in the process of heating up. This is an automatic assistance program that starts if the cooking program requires a high temperature and the inside of the appliance is not sufficiently heated.

Before starting the program, we recommend that you also put the accessories you want to cook the meat on into the oven.

When the automatic warm-up is complete, the device beeps and „“, „“ or „OPEN“ appears on the display.

Thick Meat Program

This program is suitable for searing thick slices of meat (up to 6 cm including the skin).

We recommend cooking the meat first and rubbing it with the marinade before roasting to achieve an excellent flavor.

When baking on this program, use an enameled baking tray, which should be properly heated before baking.

The baking time can be adjusted and the baking temperature is fixed.

Grill program

This program is suitable for roasting steaks and slices of meat 2 cm thick. In a short time you will achieve beautifully browned meat that retains its juices.

When roasting on this program, place an enameled baking tray under the lower heating tube to catch any dripping juices and roast the meat on the rack. Allow both accessories to heat up properly before starting the program.

After starting the program, the device will beep within a moment - at this point we recommend opening the oven, pulling up the rack and quickly turning the meat. This will ensure even browning.

The baking time can be adjusted, the baking temperature is fixed.

Important notes for pizza or meat programs

Due to the extremely high baking temperature, place the appliance in a well-ventilated area.

Never put baking paper on the baking tray when selecting these programs to prevent fire.

It is recommended to keep an eye on the baked food during the baking process to ensure that it does not burn.

When removing the trays and racks from the oven, use a kitchen mitt or the accessories provided.

We recommend using a high smoke point oil for roasting - for example, rapeseed or avocado oil.

Always wash and degrease used accessories properly after cooling.

Maintenance and cleaning

Do not wash the appliance or accessories in the dishwasher.

After each use, disconnect the power cord and allow the device to cool completely. Remove all accessories except the pizza stone and soak them in warm, soapy water. Use a soft-bristled brush for cleaning. After washing, rinse the accessories with clean water and dry thoroughly.

Clean the pizza stone with a dry cloth.

Wipe the device with a soft damp cloth.

Troubleshooting

Problem	Solution
The device does not switch on	Check that the power cord is plugged into a working power outlet.
After heating and closing the door, the device does not work	Check that the door and hinges are clean and dry. See „Smart Door Switch“ chapter The door is too hot, wait for it to cool down. If the appliance still does not work after it has cooled down, contact an authorized G21 service center.
The ingredients are undercooked when air-frying	When using the frying basket, bake smaller batches of ingredients at a time. Check that you have set the correct cooking time and temperature.
Smoke coming from the device	This is a normal phenomenon when first used, which disappears after time. Ensure sufficient ventilation. When using the appliance again, disconnect the power cord and, after the appliance has cooled down, check that all internal surfaces and accessories are properly cleaned and free of food residues from previous baking. If the problem still persists, contact the authorized G21 service center.
Steam comes out of the door of the appliance	This is a normal phenomenon. The door is vented to release the steam generated when baking foods with a high moisture content.
Uneven frying with hot air	Halfway through the frying time, toss the food in the frying basket. Be careful not to burn yourself.
A circuit breaker blew	This device draws high current during operation. When used with other kitchen appliances on the same power circuit, the circuit breaker may trip. Check whether other appliances (kettle, toaster, microwave oven) are operating at the same time and isolate them from the same circuit.

Error codes

E1	Unplug the power cord and wait for the device to cool down. Then try using it again. If the error code is still displayed, contact an authorized G21 service center. Do not attempt to repair the device yourself.
E2	
E4	
E5	

Technical specification:

Voltage: 220-240 V ~ 50/60 Hz

Power: 2000 W

Volume: 18 L

Temperature range: 40–400 °C



The English version of the manual is an exact translation of the original manufacturer's instructions. Images used in this manual are for illustrational purposes only and may differ from the actual product.



Vielen Dank, dass Sie sich für unser Produkt entschieden haben.

Bevor Sie dieses Gerät verwenden, lesen Sie bitte dieses Handbuch.

Sicherheitsmaßnahmen

- Bitte lesen Sie dieses Handbuch vor dem Gebrauch sorgfältig durch.
- Dieses Gerät ist nicht dafür bestimmt, durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangels Erfahrung und mangels Wissen benutzt zu werden, es sei denn, sie werden durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt oder erhalten von ihr Anweisungen, wie das Gerät zu benutzen ist.
- Schließen Sie das Gerät nicht an eine Verlängerungssteckdose an.
- Lassen Sie das Gerät während des Gebrauchs nicht unbeaufsichtigt.
- Legen Sie bei Pizza- und Fleischprogrammen niemals Backpapier auf das Zubehör, um Brände zu vermeiden.
- Tauchen Sie das Netzkabel und das Gehäuse des Geräts nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten, um einen Stromschlag zu vermeiden.
- Wenn das Netzkabel beschädigt ist, wenden Sie sich an das autorisierte G21-Servicezentrum.
- Die Luftein- und -austrittsöffnungen dürfen nicht verdeckt werden.
- Achten Sie bei der Verwendung dieses Geräts darauf, dass an allen Seiten ausreichend Platz für die Luftzirkulation vorhanden ist.
- Setzen Sie nur das mitgelieferte Zubehör in das Gerät ein.
- Vergewissern Sie sich vor dem Einsetzen des Zubehörs in das Gerät, dass es sauber und trocken ist.
- Das Gerät ist nur für den Gebrauch im Haushalt und in Innenräumen bestimmt.
- Verwenden Sie das Gerät nur auf einer ebenen und stabilen Oberfläche.
- Verwenden Sie Küchenhandschuhe, wenn Sie Zubehör oder Zutaten einlegen oder herausnehmen, um Verbrennungen zu vermeiden.
- Legen Sie die Rohstoffe nur auf das Zubehör, niemals direkt auf die Heizrohre.
- Legen Sie kein Papier, keine Pappe, keinen Kunststoff, keine Backbeutel usw. in das Gerät ein.
- Ziehen Sie den Netzstecker, wenn Sie das Gerät nicht benutzen.
- Lassen Sie das Gerät vor dem Reinigen, Transportieren und Lagern vollständig abkühlen. Reinigen Sie das Gerät gemäß den Anweisungen im Abschnitt „Wartung und Reinigung“.
- Verwenden Sie das Gerät nicht als Wärmequelle.

Vor der ersten Benutzung

- Entfernen und entsorgen Sie das gesamte Verpackungsmaterial.
- Nehmen Sie alle Zubehörteile aus der Verpackung und lesen Sie diese Anleitung sorgfältig durch. Bitte beachten Sie insbesondere die Bedienungshinweise, Warnhinweise und wichtigen Sicherheitsvorkehrungen, um Personen- und Sachschäden zu vermeiden.
- Waschen Sie das Zubehör (außer dem Pizzastein) in warmem Seifenwasser, spülen Sie es ab und trocknen Sie es. Waschen Sie das Gerät und die Zubehörteile niemals in der Spülmaschine.
- Wir empfehlen, alle Zubehörteile in das Gerät zu legen und das Programm „Luftfrittieren“ bei maximaler Temperatur 10 Minuten lang ohne Lebensmittel laufen zu lassen.
- Bei der ersten Benutzung treten gewisse Gerüche und Rauch auf. Dies ist ein normales Phänomen, da sich auf der Oberfläche der Heizrohre eine Schutzschicht befindet. Mit zunehmender Nutzung wird dieser Zustand abnehmen und verschwinden.
- Stellen Sie sicher, dass der Bereich gut belüftet ist.

Produktbeschreibung und Zubehör



1. Gerät

2. Backblech aus Emaille

Immer auf den Backofenrost stellen.

Bei der Verwendung kann es aufgrund der hohen Temperatur zu Verformungen kommen. Nach dem Abkühlen kehrt es in seine normale Form zurück.

3. Werkzeug zum Entfernen/Einsetzen von Zubehörteilen

4. Pizzaschale

5. Frittierkorb

Bleiben Sie in der oberen Rille.

6. Backofenrost

In der unteren Rille aufbewahren.

Die Kante mit der erhabenen Form muss als Rückseite in das Gerät eingeführt werden.

7. Pizzastein

Immer auf den Backofenrost stellen.

Der Stein ist zerbrechlich und kann brechen, wenn er geschlagen oder fallen gelassen wird.

Der Stein ist während des Gebrauchs sehr heiß und bleibt lange Zeit heiß. Lassen Sie ihn abkühlen, bevor Sie ihn bewegen, reinigen oder lagern.

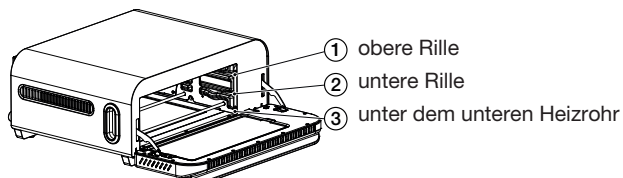
Kühlen Sie den Stein niemals mit Wasser ab.

8. Trocknungsschale

In der unteren Rille bleiben

Zum Trocknen von Obst

Vorgesehene Position des Zubehörs



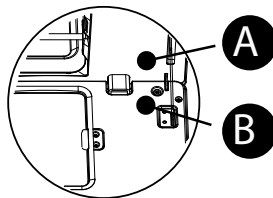
Intelligenter Türschalter

Der intelligente Türschalter besteht aus den Teilen A und B.

Teil A befindet sich neben dem Bedienfeld und Teil B in der Tür.

Der intelligente Türschalter funktioniert wie folgt:

1. Wenn Sie die Tür öffnen:
 - Die Innenbeleuchtung leuchtet,
 - wird das laufende Programm angehalten.
2. Wenn Sie die Tür schließen:
 - setzt das Gerät das laufende Programm fort.
 - Vergewissern Sie sich, dass die Tür während der Benutzung richtig geschlossen ist



Automatische Speicherung der Einstellungen

Diese Einstellung macht es einfach, dasselbe Programm zu wiederholen, zum Beispiel um mehrere Pizzen hintereinander zu backen. Sobald die eingestellte Garzeit und Temperatur abgelaufen sind, merkt sich das Gerät diese Einstellung und Sie müssen sie nicht erneut einstellen.

Hinweis: Die Einstellungen werden nicht gespeichert, wenn Sie das Programm unterbrechen.

Bedienfeld

A – DIY-Modus - Programm ohne voreingestellte Temperatur und Backzeit

B – voreingestellte Tagesprogramme (weitere Informationen unten)

C – Pizzaprogramme

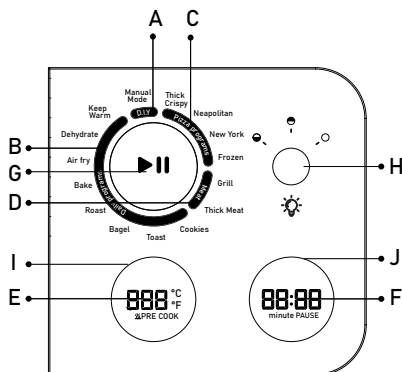
D – Fleischprogramme

E – Temperatureinstellung

F – Zeiteinstellung

G – Start/Pause-Knopf

H – Wahl des Kochens von oben/unten, Glühbirne im Inneren des Geräts



Drehknopf „Start/Pause“

Drehen Sie den oberen linken „Start/Pause“-Knopf, um das gewünschte Garprogramm auszuwählen. Drücken Sie den Knopf, um das Programm zu starten. Drücken Sie den Knopf, während das Programm läuft, um es zu unterbrechen. Halten Sie den Knopf bei laufendem Programm lang gedrückt, um es abzubrechen.

Temperatur- und Zeiteinstellungen

Drehen Sie den rechten Drehknopf (F), um die gewünschte Garzeit einzustellen.

Drehen Sie den linken Drehknopf (E), um die gewünschte Gartemperatur einzustellen. Wenn Sie das Toast- oder Bagelprogramm wählen, stellen Sie mit diesem Drehknopf den gewünschten Bräunungsgrad ein.

„Pause“ leuchtet auf dem rechten Knopf auf, wenn Sie ein laufendes Programm durch Drücken des Knopfes „Start/Pause“ (G) anhalten.

Während des Garprogramms leuchtet auf dem linken Drehknopf „Cook“ auf.

Wahl der oberen/unteren Heizung und Einschalten der Innenbeleuchtung

Wählen Sie mit dem oberen rechten Drehknopf (H) die gewünschte Heizungsart:

- Obere Heizung
- Untere Heizung
- Ober- und Unterhitze

Wenn Sie diese Taste während des Garprogramms

drücken, leuchtet das Innere des Geräts auf, so dass Sie den Status der zu garenden Zutaten überprüfen können. Die Beleuchtung schaltet sich nach 30 Sekunden automatisch aus.

Heimwerker- und Tagesprogramme (A), (B)

Zusätzlich zum Heimwerkermodus sind bei allen Programmen Garzeiten und Temperaturen voreingestellt. Diese Zeiten können frei eingestellt werden.

Beim Backen mit diesen Programmen ist es nicht notwendig, das Zubehör vorher aufzuheizen.

Programm	Geeignet für
DIY	DIY-Modus - Programm ohne voreingestellte Temperatur und Zeit. (Der einstellbare Temperaturbereich beträgt 40-400 °C.)
Keep Warm	Zum Aufwärmen von Speisen/Temperaturhalten nach dem Backen.
Dehydrate	Zum Trocknen von Obst und anderen Lebensmitteln.
Air fry	Heißluftbacken mit minimalem Ölzusatz.
Bake	Klassische Süßspeisen backen.
Roast	Braten von Fleisch.
Bagel	Bagel/Brötchen rösten - Bagel halbieren, beide Hälften direkt auf den Ofenrost legen und mit dem linken Knopf (E) die gewünschte Röststufe (1-6) wählen.
Toast	Toast/Brot rösten - das Brot direkt auf den Rost legen und mit dem linken Drehknopf (E) die gewünschte Bräunungsstufe (1-6) wählen.
Cookies	Kekse backen


Pizza-Programme (C)

Um ein optimales Ergebnis zu erzielen, heizen Sie das Gerät vor dem Backen fünf Minuten lang auf 160 °C vor. Wenn Sie auf einem Stein backen, lassen Sie ihn ebenfalls aufheizen, bevor Sie das Programm starten.

Programm	Geeignet für
Thick Crispy	Für 3-4 cm dicke Pizzen.
Neapolitan	Für neapolitanische Pizza (mit Tomaten und Käse).
New York	Für Pizzen mit einer Dicke von 1,5 cm.
Frozen	Für Tiefkühlpizza.

Fleischprogramme (D)

Automatisches Aufwärmen

Wenn das Symbol „PRE “ auf dem Display erscheint, wird das Gerät gerade aufgeheizt. Dabei handelt es sich um ein automatisches Hilfsprogramm, das gestartet wird, wenn das Garprogramm eine hohe Temperatur erfordert und das Innere des Geräts nicht ausreichend aufgeheizt ist.

Bevor Sie das Programm starten, empfehlen wir Ihnen, auch das Zubehör, auf dem Sie das Fleisch garen möchten, in den Ofen zu stellen.

Wenn die automatische Aufwärmphase abgeschlossen ist, gibt das Gerät einen Signalton ab und auf dem Display erscheint „ $\overset{R}{i}$ $\overset{d}{d}$ “, „ $\overset{F}{i}$ $\overset{L}{L}$ “ oder „ $\overset{O}{P}{E}{N}$ “.

Thick-Meat-Programm

Dieses Programm eignet sich zum Anbraten von dicken Fleischscheiben (bis zu 6 cm inklusive Haut).

Wir empfehlen, das Fleisch zuerst zu kochen und es vor dem Braten mit der Marinade einzureiben, um einen ausgezeichneten Geschmack zu erzielen.

Wenn Sie mit diesem Programm backen, sollten Sie ein emailliertes Backblech verwenden, das vor dem Backen gut aufgeheizt werden sollte.

Die Backzeit kann eingestellt werden und die Backtemperatur ist festgelegt.

Grill-Programm

Dieses Programm eignet sich zum Braten von Steaks und 2 cm dicken Fleischscheiben. In kurzer Zeit erhalten Sie schön gebräuntes Fleisch, das seinen Saft behält.

Wenn Sie mit diesem Programm braten, stellen Sie ein emailliertes Backblech unter das untere Heizungsrohr, um eventuell abtropfende Säfte aufzufangen, und braten Sie das Fleisch auf dem Rost. Lassen Sie beide Zubehöerteile richtig aufheizen, bevor Sie das Programm starten.

Nach dem Start des Programms gibt das Gerät einen kurzen Signalton ab - dann empfiehlt es sich, den Ofen zu öffnen, den Rost hochzuziehen und das Fleisch schnell zu wenden. So wird eine gleichmäßige Bräunung gewährleistet.

Die Backzeit kann eingestellt werden, die Backtemperatur ist festgelegt.

Wichtige Hinweise für Pizza- oder Fleischprogramme

Stellen Sie das Gerät wegen der extrem hohen Backtemperatur in einem gut belüfteten Raum auf.

Legen Sie bei diesen Programmen niemals Backpapier auf das Backblech, um einen Brand zu vermeiden.

Es wird empfohlen, das Backgut während des Backvorgangs im Auge zu behalten, um sicherzustellen, dass es nicht anbrennt.

Verwenden Sie zum Herausnehmen der Bleche und Roste aus dem Backofen einen Küchenhandschuh oder das mitgelieferte Zubehör.

Wir empfehlen, zum Braten ein Öl mit hohem Rauchpunkt zu verwenden - zum Beispiel Raps- oder Avocadoöl.

Waschen und entfetten Sie gebrauchtes Zubehör nach dem Abkühlen immer gründlich.

Wartung und Reinigung

Waschen Sie das Gerät oder das Zubehör nicht in der Spülmaschine.

Ziehen Sie nach jedem Gebrauch den Netzstecker und lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen. Entfernen Sie alle Zubehöerteile mit Ausnahme des Pizzasteins und weichen Sie sie in warmem Seifenwasser ein. Verwenden Sie zur Reinigung eine Bürste mit weichen Borsten. Spülen Sie die Zubehöerteile nach dem Waschen mit klarem Wasser ab und trocknen Sie sie gründlich.

Reinigen Sie den Pizzastein mit einem trockenen Tuch.

Wischen Sie das Gerät mit einem weichen, feuchten Tuch ab.

Fehlersuche

Problem	Lösung
Das Gerät lässt sich nicht einschalten	Überprüfen Sie, ob das Netzkabel an eine funktionierende Steckdose angeschlossen ist.
Nach dem Aufheizen und Schließen der Tür funktioniert das Gerät nicht	Prüfen Sie, ob die Tür und die Scharniere sauber und trocken sind. Siehe Kapitel „Smart Door Switch“ Die Tür ist zu heiß, warten Sie, bis sie abgekühlt ist. - Wenn das Gerät auch nach dem Abkühlen nicht funktioniert, wenden Sie sich an ein autorisiertes G21-Servicezentrum.
Die Zutaten werden beim Luftfrittieren nicht ausreichend gegart	Wenn Sie den Frittierkorb verwenden, backen Sie jeweils kleinere Chargen von Zutaten auf einmal. Überprüfen Sie, ob Sie die richtige Garzeit und Temperatur eingestellt haben.
Rauchentwicklung aus dem Gerät	Dies ist ein normales Phänomen bei der ersten Benutzung, das mit der Zeit verschwindet. Sorgen Sie für eine ausreichende Belüftung. Wenn Sie das Gerät wieder benutzen, ziehen Sie den Netzstecker und überprüfen Sie, nachdem das Gerät abgekühlt ist, ob alle Innenflächen und Zubehörteile ordnungsgemäß gereinigt und frei von Speiserückständen vom vorherigen Backen sind. Sollte das Problem weiterhin bestehen, wenden Sie sich bitte an das autorisierte G21 Service-Center.
Dampf tritt aus der Tür des Geräts aus	Dies ist ein normales Phänomen. Die Tür ist belüftet, um den Dampf abzulassen, der beim Backen von Speisen mit hohem Feuchtigkeitsgehalt entsteht.
Ungleichmäßiges Braten mit Heißluft	Nach der Hälfte der Frittierzeit schwenken Sie die Lebensmittel im Frittierkorb. Achten Sie darauf, sich nicht zu verbrennen.
Ein Stromkreisunterbrecher ist durchgebrannt	Dieses Gerät nimmt während des Betriebs viel Strom auf. Wenn es zusammen mit anderen Küchengeräten im selben Stromkreis verwendet wird, kann der Schutzschalter ausgelöst werden. Prüfen Sie, ob andere Geräte (Wasserkocher, Toaster, Mikrowellenherd) gleichzeitig in Betrieb sind, und trennen Sie sie vom selben Stromkreis.

Fehlercodes

E1	Ziehen Sie den Netzstecker und warten Sie, bis das Gerät abgekühlt ist. Versuchen Sie dann, es erneut zu benutzen. Wenn der Fehlercode weiterhin angezeigt wird, wenden Sie sich an ein autorisiertes G21-Servicezentrum. Versuchen Sie nicht, das Gerät selbst zu reparieren.
E2	
E4	
E5	

Technische Spezifikationen:

Spannung: 220-240 V ~ 50/60 Hz
Leistung: 2000 W
Volumen: 18 L
Temperaturbereich: 40–400 °C



Die deutsche Version der Anleitung ist eine genaue Übersetzung der Anleitung des Herstellers. Die in diesem Handbuch verwendeten Bilder dienen nur zur Illustration und können nicht genau das Produkt entsprechen.



Děkujeme za nákup našeho výrobku.

Před použitím si prosím přečtěte tento návod.

Bezpečnostní opatření

- Před použitím si pečlivě přečtěte tento manuál.
- Toto zařízení není určeno pro používání osobami (včetně dětí) se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi, nebo nedostatkem zkušenosti a znalosti, pokud jim nebyl poskytnut dohled nebo instrukce tykající se použití spotřebiče osobou zodpovědnou za jejich bezpečnost.
- Nezapojujte zařízení do prodlužovací zásuvky.
- Nenechávejte zařízení během používání bez dozoru.
- U programů na pizzu a na maso nikdy na příslušenství nepokládejte pečící papír, aby nedošlo ke vzniku požáru.
- Napájecí kabel a tělo zařízení neponořujte do vody nebo jiné kapaliny, aby nedošlo k úrazu elektrickým proudem.
- Pokud je napájecí kabel poškozený, obraťte se na autorizovaný servis G21.
- Otvory pro přívod a odvod vzduchu nesmí být zakryté.
- Při používání tohoto zařízení zajistěte dostatečný prostor ze všech stran pro cirkulaci vzduchu.
- Do zařízení vkládejte pouze dodané příslušenství.
- Před vložením příslušenství do zařízení se ujistěte, že je čisté a suché.
- Zařízení je určeno pouze pro domácí a vnitřní použití.
- Zařízení používejte pouze na rovném a stabilním povrchu.
- Při vkládání nebo vyjímání příslušenství nebo surovin použijte kuchyňské čňapky, abyste předešli riziku popálení.
- Suroviny vkládejte pouze na příslušenství, nikdy ne přímo na topné trubice.
- Do zařízení nevkładejte papír, karton, plast, sáčky na pečení a podobně.
- Pokud zařízení nepoužíváte, odpojte jej ze zásuvky.
- Před čištěním, přenášením a skladováním nechte zařízení zcela vychladnout. Zařízení čistěte dle návodu v části „Údržba a čištění“.
- Nepoužívejte zařízení jako zdroj tepla.

Před prvním použitím

- Odstraňte a zlikvidujte veškerý obalový materiál.
- Vyjměte veškeré příslušenství z obalu a pečlivě si přečtěte tento návod. Věnujte prosím zvláštní pozornost provozním pokynům, varováním a důležitým bezpečnostním opatřením, aby nedošlo ke zranění osob nebo poškození majetku.
- Příslušenství (kromě kamene na pizzu) omyjte v teplé mýdlové vodě, poté opláchněte a osušte. Nikdy nemyjte tělo zařízení ani příslušenství v myčce na nádobí.
- Doporučujeme umístit veškeré příslušenství do zařízení a spustit program „Air Fry“ na maximální teplotu po dobu 10 minut bez potravin.
- Při prvním použití se objevují určité pachy a kouř. Jedná se o normální jev, protože na povrchu topných trubice je ochranný nátěr. S množstvím používání se tento stav sníží a zmizí.
- Ujistěte se, že je prostor dobře větraný.

Popis produktu a příslušenství



1. Zařízení

2. Smaltovaný plech na pečení

Vždy pokládejte na rošt trouby

Během používání může dojít k deformaci v důsledku vysoké teploty. Po vychladnutí se vrátí do normálního tvaru.

3. Nástroj pro vyjmutí/vložení horkého příslušenství

4. Lopatka na pizzu

5. Fritovací košík

Udržujte v horní drážce.

6. Rošt do trouby

Udržujte ve spodní drážce.

Okraj s vyvýšeným tvarem je potřeba vložit do zařízení jako zadní stranu.

7. Kámen na pizzu

Vždy jej pokládejte na rošt trouby.

Kámen je křehký a při nárazu nebo pádu se může zlomit.

Kámen je během používání velmi horký a zůstává horký po dlouhou dobu. Před přemístěním, čištěním nebo skladováním jej nechte vychladnout.

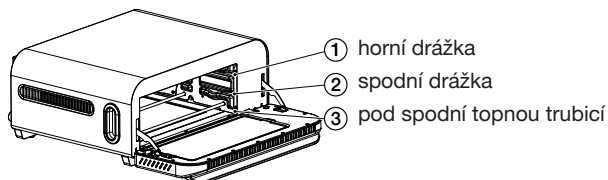
Nikdy neochlazujte kámen vodou

8. Táč na sušení

Udržujte ve spodní drážce

Pro sušení ovoce

Určená pozice příslušenství



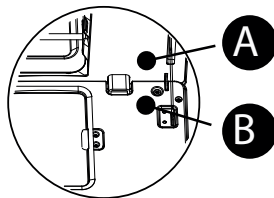
Chytrý dveřní spínač

Chytrý dveřní spínač je vyroben z dílů A a B.

Díl A je umístěn vedle ovládacího panelu a díl B je ve dveřích.

Inteligentní dveřní spínač funguje následovně:

1. Když otevřete dvířka:
 - Vnitřní osvětlení svítí.
 - Spuštěný program se pozastaví.
2. Když zavřete dvířka:
 - Zařízení obnoví spuštěný program.
 - Během používání se ujistěte, že jsou dvířka řádně zavřená.



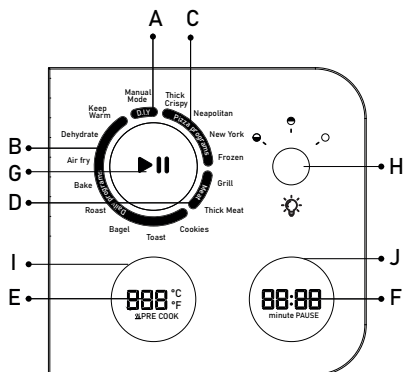
Automatické uložení nastavení

Toto nastavení usnadňuje opakování stejného programu, které využijete například pro pečení více pizz za sebou. Po uplynutí nastavené doby a teploty pečení si zařízení toto nastavení pamatuje a nemusíte jej nastavovat znovu.

Poznámka: Nastavení se neuloží, pokud program přerušíte.

Kontrolní panel

- A – DIY mód – program bez přednastavené teploty a doby pečení
- B – přednastavené programy (více informací níže)
- C – program na pizzu
- D – program na maso
- E – nastavení teploty
- F – nastavení času
- G – knoflík Start/Pause
- H – volba pečení shora/zdola, rozsvícení žárovky uvnitř spotřebiče



Knoflík „Start/Pause“

Otáčením horního levého knoflíku „Start/Pause“ navolte požadovaný pečící program. Stisknutím knoflíku program spustíte. Stisknutím knoflíku při probíhajícímu programu jej pozastavíte. Dlouhým podržením knoflíku při probíhajícímu programu jej zrušíte.

Nastavení teploty a času

Otáčením pravého knoflíku (F) nastavíte požadovanou dobu pečení.

Otáčením levého knoflíku (E) nastavíte požadovanou teplotu pečení. Při zvolení programu Toast nebo Bagel tímto knoflíkem nastavíte požadovanou míru opečení.

Na pravém knoflíku se rozsvítí „Pause“, pokud pozastavíte probíhající program zmáčknutím knoflíku „Start/Pause“ (G).

Na levém knoflíku během pečícího programu svítí „Cook“.

Zvolení horního/spodního ohřevu a rozsvícení vnitřní žárovky

Knoflíkem (H) navolíte požadovaný typ ohřevu:

- Horní ohřev
- Spodní ohřev
- Horní i spodní ohřev

Zmáčknutím tohoto tlačítka knoflíku během pečícího programu se vnitřek zařízení rozsvítí a můžete tak zkontrolovat stav pečených surovin. Po 30 vteřinách světlo automaticky zhasne.

DIY a běžné programy (A), (B)

Kromě DIY módu mají všechny programy přednastavenou dobu a teplotu pečení. Tato doba může být libovolně upravena.

Při pečení pomocí těchto programů není nutné příslušenství nejprve nahřát.

Program	Vhodný pro
DIY	DIY mód – program bez přednastavené teploty a času. (Nastavitelné teplotní rozmezí je 40-400 °C.)
Keep Warm	Pro ohřev jídla/udržení teploty po pečení.
Dehydrate	Pro sušení ovoce a ostatních potravin.
Air fry	Horkovzdušné pečení s minimem přidaného oleje.
Bake	Pečení klasických sladkých pokrmů.
Roast	Pečení masa.
Bagel	Opékání bagelu/housek – rozřízněte bagel napůl, obě půlky položte přímo na rošt a navolte požadovanou míru opečení (1-6) levým knoflíkem (E).
Toast	Opékání toustu/chlebu – pečivo položte přímo na rošt a navolte požadovanou míru opečení (1-6) levým knoflíkem (E).
Cookies	Pečení sušenek


Programy na pizzu (C)

Pro dosažení nejlepších výsledků zařízení před pečením nahřejte na 160 °C po dobu pěti minut. Při pečení na kameni jej nechte před spuštěním programu také nahřát.




Program	Vhodný pro
Thick Crispy	Pro pizzu o tloušťce 3-4 cm.
Neapolitan	Pro neapolskou pizzu (s rajčaty a sýrem).
New York	Pro pizzu o tloušťce 1,5 cm.
Frozen	Pro mraženou pizzu.

Programy na maso (D)

Automatické nahřátí

Pokud se na displeji objeví symbol „PRE “ znamená to, že zařízení je v procesu nahřívání. Jedná se o automatický asistenční program, který se spustí, pokud pečicí program vyžaduje vysokou teplotu a vnitřek zařízení není dostatečně nahřátý.

Před spuštěním programu doporučujeme do trouby vložit i příslušenství, na kterém chce maso péct.

Po dokončení automatického nahřátí zařízení zapípá a na displeji se objeví „“ „“ nebo „“.

Program Thick Meat

Tento program je vhodný pro dopečení silných plátků masa (do 6 cm včetně kůže).

Doporučujeme maso nejprve uvařit a pro dosažení vynikající chuti jej před pečením potřít marinádou.

Při pečení na tento program použijte smaltovaný plech, který před pečením nechte řádně nahřát.

Doba pečení lze nastavit, teplota pečení je fixní.

Program Grill

Tento program je vhodný pro pečení steaků a plátků masa o tloušťce 2 cm. Během krátké doby dosáhnete krásně opečeného masa, které si zachová šťávu.

Při pečení na tento program pod spodní topnou trubici vložte smaltovaný plech, aby zachytil odkapávající šťávu a maso pečte na roštu. Oboje příslušenství nechte před spuštěním programu řádně nahřát.

Po spuštění programu zařízení během chvíle zapípá – v tu chvíli doporučujeme troubu otevřít, rošt povytáhnout a rychle maso otočit. Díky tomu dosáhnete rovnoměrného opečení.

Doba pečení lze nastavit, teplota pečení je fixní.

Důležité upozornění pro programy na pizzu nebo na maso

Kvůli extrémně vysoké teplotě při pečení umístěte zařízení na dobře větrané místo.

Při zvolení těchto programů na plech nikdy nedávejte pečicí papír, abyste zabránili vzniku požáru.

Po dobu pečení doporučujeme pečené pokrmy sledovat, aby se nepřepálily.

Při vyjímání plechů a roštů z trouby používejte kuchyňskou chňapku nebo dodané příslušenství tomu určené.

Na pečení doporučujeme použít olej s vysokým bodem zakouření – například řepkový nebo avokádový.

Použitá příslušenství po vychladnutí vždy řádně umyjte a odmastěte.

Údržba a čištění

Zařízení ani příslušenství nemyjte v myčce na nádobí.

Po každém použití odpojte napájecí kabel a nechte zařízení kompletně vychladnout. Vyjměte všechno příslušenství a kromě kamene na pizzu je namočte do teplé mýdlové vody. K čištění použijte kartáč s měkkými štětinami. Příslušenství po umytí opláchněte čistou vodou a důkladně osušte.

Kámen na pizzu očistěte suchým hadříkem.

Zařízení otřete jemným navlhčeným hadříkem.

Řešení problémů

Problém	Řešení
Zařízení se nezapíná	Zkontrolujte, zda je napájecí kabel připojený do funkční zásuvky.
Po nahřátí a zavření dvířek zařízení nefunguje	Zkontrolujte, zda jsou dvířka a panty čistá a suchá. Viz „Chytrý spínač dvířek“ Dvířka jsou příliš horká, počkejte než vychladnou. Pokud ani po vychladnutí zařízení nefunguje, obraťte se na autorizovaný servis G21.
Suroviny jsou nedopečené	Při použití fritovacího koše pečte menší dávky surovin najednou. Zkontrolujte, zda jste nastavili správnou dobu a teplotu pečení.
Ze zařízení vychází kouř	Při prvním použití se jedná o normální jev. Po vypálení zařízení tento jev odezní. Zajistěte dostatečné větrání. Při opakovaném použití odpojte napájecí kabel a po vychladnutí zařízení zkontrolujte, zda jsou všechny vnitřní povrchy a příslušenství řádně vyčištěné a bez zbytků jídla z přechozího pečení. Pokud problém stále přetrvává, obraťte se na autorizovaný servis G21.
Z dvířek zařízení vychází pára	Jedná se normální jev. Dvířka jsou odvětrávána, aby docházelo k uvolnění páry vytvořené při pečení potravin s vysokým obsahem vlhkosti.
Nerovnoměrné smažení horkým vzduchem	V polovině doby smažení potraviny ve fritovacím koši proházejte. Dbejte opatrnosti, abyste se nepopálili.
Shodil se jistič	Toto zařízení odebírá při provozu vysoký proud. Při současném použití s jinými kuchyňskými spotřebiči ve stejném napájecím okruhu může dojít ke shození jističe. Zkontrolujte, zda jsou současně v provozu i jiné spotřebiče (rychlovarná konvice, toustovač, mikrovlnná trouba) a izolujte je od stejného okruhu.

Chybové kódy

E1	
E2	Odpojte napájecí kabel a vyčkejte, než zařízení vychladne. Poté jej zkuste znovu použít. Pokud se chybový kód stále zobrazuje, obraťte se na autorizovaný servis G21.
E4	Nepokoušejte se zařízení sami opravit.
E5	

Technické parametry:

Napětí: 220-240 V ~ 50/60 Hz

Výkon: 2000 W

Objem: 18 L

Teplotní rozsah: 40–400 °C



Česká verze návodu je přesným překladem originálního návodu výrobce.

Fotografie použité v manuálu jsou pouze ilustrační a nemusí se přesně shodovat s výrobkem.



Ďakujeme za nákup nášho výrobku.

Pred použitím si prosím prečítajte tento návod.

Bezpečnostné opatrenia

- Pred použitím si starostlivo prečítajte tento manuál.
- Toto zariadenie nie je určené pre používanie osobami (vrátane detí) so zníženými fyzickými, zmyslovými alebo duševnými schopnosťami, alebo nedostatkom skúsenosti a znalosti, pokiaľ im nebol poskytnutý dohľad alebo inštrukcie týkajúce sa použitia spotrebiča osobou zodpovednou za ich bezpečnosť.
- Nezapájajte zariadenie do predlžovacej zásuvky.
- Nenechávajte zariadenie počas používania bez dozoru.
- Pri programoch na pizzu a na mäso nikdy na príslušenstvo nekladte papier na pečenie, aby nedošlo k vzniku požiaru.
- Napájací kábel a telo zariadenia neponárajte do vody alebo inej kvapaliny, aby nedošlo k úrazu elektrickým prúdom.
- Ak je napájací kábel poškodený, obráťte sa na autorizovaný servis G21.
- Otvory pre prívod a odvod vzduchu nesmú byť zakryté.
- Pri používaní tohto zariadenia zaistíte dostatočný priestor zo všetkých strán pre cirkuláciu vzduchu.
- Do zariadenia vkladajte iba dodané príslušenstvo.
- Pred vložением príslušenstva do zariadenia sa uistite, že je čisté a suché.
- Zariadenie je určené iba pre domáce a vnútorné použitie.
- Zariadenie používajte iba na rovnom a stabilnom povrchu.
- Pri vkladaní alebo vyberaní príslušenstva alebo surovín použite kuchynské chňapky, aby ste predišli riziku popálenia.
- Suroviny vkladajte iba na príslušenstvo, nikdy nie priamo na vykurovacie trubice.
- Do zariadenia nekladajte papier, kartón, plast, vrecká na pečenie a podobne.
- Ak zariadenie nepoužívate, odpojte ho zo zásuvky.
- Pred čistením, prenášaním a skladovaním nechajte zariadenie úplne vychladnúť. Zariadenie čistite podľa návodu v časti „Údržba a čistenie“.
- Nepoužívajte zariadenie ako zdroj tepla.

Pred prvým použitím

- Odstráňte a zlikvidujte všetok obalový materiál.
- Vyberte všetko príslušenstvo z obalu a starostlivo si prečítajte tento návod. Venujte prosím zvláštnu pozornosť prevádzkovým pokynom, varovaniam a dôležitým bezpečnostným opatreniam, aby nedošlo k zraneniu osôb alebo poškodeniu majetku.
- Príslušenstvo (okrem kameňa na pizzu) umyte v teplej mydlovej vode, potom opláchnite a osušte. Nikdy neumývajte telo zariadenia ani príslušenstvo v umývačke riadu.
- Odporúčame umiestniť všetko príslušenstvo do zariadenia a spustiť program „Air Fry“ na maximálnu teplotu po dobu 10 minút bez potravín.
- Pri prvom použití sa objavujú určité pachy a dym. Ide o normálny jav, pretože na povrchu vykurovacích trubíc je ochranný náter. S množstvom používania sa tento stav zníži a zmizne.
- Uistite sa, že je priestor dobre vetraný.

Popis produktu a príslušenstvo



1. Zariadenie

2. Smaltovaný plech na pečenie

Vždy pokladajte na rošt rúry

Počas používania môže dôjsť k deformácii v dôsledku vysokej teploty. Po vychladnutí sa vráti do normálneho tvaru.

3. Nástroj na vybratie/vloženie horúceho príslušenstva

4. Lopatka na pizzu

5. Fritovací košík

Udržujte v hornej drážke.

6. Rošt do rúry

Udržujte v spodnej drážke

Okraj s vyvýšeným tvarom je potrebné vložiť do zariadenia ako zadnú stranu.

7. Kameň na pizzu

Vždy ho pokladajte na rošt rúry

Kameň je krehký a pri náraze alebo páde sa môže zlomiť.

Kameň je počas používania veľmi horúci a zostáva horúci po dlhú dobu. Pred premiestnením, čistením alebo skladovaním ho nechajte vychladnúť.

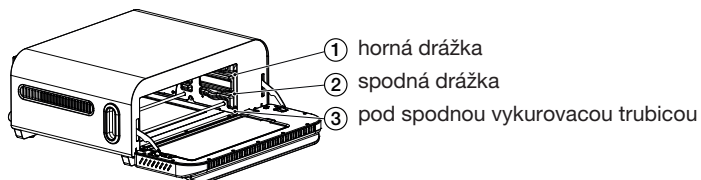
Nikdy neochladzujte kameň vodou.

8. Tácka na sušenie

Udržujte v spodnej drážke

Na sušenie ovocia

Určená pozícia príslušenstvahorní



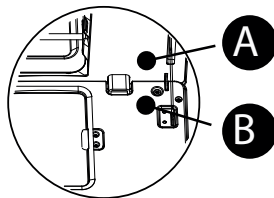
Šikový dverový spínač

Chytrý dverový spínač je vyrobený z dielov A a B.

Diel A je umiestnený vedľa ovládacieho panela a diel B je vo dverách.

Inteligentný dverový spínač funguje nasledovne:

- Keď otvoríte dverka:
 - vnútorné osvetlenie svieti,
 - spustený program sa pozastaví .
- Keď zatvoríte dverka:
 - zariadenie obnoví spustený program.
 - Počas používania sa uistite, že sú dverka riadne zatvorené.



Automatické uloženie nastavenia

Toto nastavenie uľahčuje opakovanie rovnakého programu, ktoré využijete napríklad na pečenie viacerých pizz za sebou. Po uplynutí nastavenej doby a teploty pečenia si zariadenie toto nastavenie pamätá a nemusíte ho nastavovať znova.

Poznámka: Nastavenie sa neuloží, ak program prerušíte.

Kontrolný panel

A – DIY mód – program bez prednastavenej teploty a doby pečenia

B – prednastavené programy (viac informácií nižšie)

C – program na pizzu

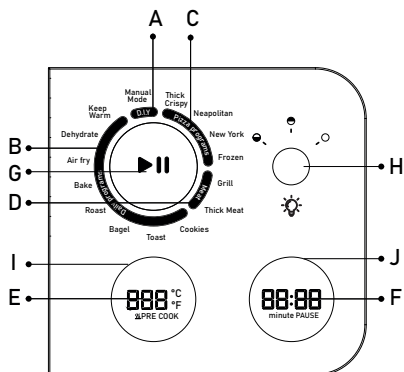
D – program na mäso

E – nastavenie teploty

F – nastavenie času

G – gombík Start/Pause

H – voľba pečenia zhora/zdola, rozsvietenie žiarovky vo vnútri spotrebiča



Gombík „Start/Pause“

Otáčaním horného ľavého gombíka „Start/Pause“ navoľte požadovaný program na pečenie. Stlačením gombíka program spustíte. Stlačením gombíka pri prebiehajúcom programe ho pozastavíte. Dlhým podržaním gombíka pri prebiehajúcom programe ho zrušíte.

Nastavenie teploty a času

Otáčaním pravého gombíka (F) nastavíte požadovanú dobu pečenia.

Otáčaním ľavého gombíka (E) nastavíte požadovanú teplotu pečenia. Pri zvolení programu Toast alebo Bagel týmto gombíkom nastavíte požadovanú mieru opečenia.

Na pravom gombíku sa rozsvieti „Pause“, ak pozastavíte prebiehajúci program stlačením gombíka „Start/Pause“ (G).

Na ľavom gombíku počas programu pečenia svieti „Cook“.

Zvolenie horného/spodného ohrevu a rozsvietenie vnútornej žiarovky

Gombíkom (H) navolíte požadovaný typ ohrevu:

- Horný ohrev
- Spodný ohrev
- Horný a spodný ohrev

Stlačením tohto tlačidla gombíka počas programu na pečenie sa vnútro zariadenia rozsvieti a môžete tak skontrolovať stav pečených surovín. Po 30 vteňároch svetlo automaticky zhasne.

DIY a bežné programy (A), (B)

Okrem DIY módu majú všetky programy prednastavenú dobu a teplotu pečenia. Táto doba môže byť ľubovoľne upravená.

Pri pečení pomocou týchto programov nie je nutné príslušenstvo najskôr nahriať.

Program	Vhodný pre
DIY	DIY mód – program bez prednastavenej teploty a času. (Nastaviteľné teplotné rozmedzie je 40-400 °C.)
Keep Warm	Na ohrev jedla/udržanie teploty po pečení.
Dehydrate	Na sušenie ovocia a ostatných potravín.
Air fry	Teplovzdušné pečenie s minimom pridaného oleja.
Bake	Pečenie klasických sladkých pokrmov.
Roast	Pečenie mäsa.
Bagel	Opekanie bagelu / zemiľ – rozrežte bagel napoly, obe polovice položte priamo na rošt a navolte požadovanú mieru opečenia (1-6) ľavým gombíkom (E).
Toast	Opekanie toastu/chleba – pečivo položte priamo na rošt a navolte požadovanú mieru opečenia (1-6) ľavým gombíkom (E).
Cookies	Pečenie sušienok


Programy na pizzu (C)

Na dosiahnutie najlepších výsledkov zariadenia pred pečením nahrejte na 160 °C po dobu piatich minút. Pri pečení na kameni ho nechajte pred spustením programu tiež nahriať.



Program	Vhodný pre
Thick Crispy	Na pizzu s hrúbkou 3-4 cm.
Neapolitan	Pre neapolskú pizzu (s paradajkami a syrom).
New York	Na pizzu s hrúbkou 1,5 cm.
Frozen	Pre mrazenú pizzu.

Programy na mäso (D)

Automatické nahriatie

Pokiaľ sa na displeji objaví symbol „PRE “ znamená to, že zariadenie je v procese nahrievania. Ide o automatický asistenčný program, ktorý sa spustí, pokiaľ program na pečenie vyžaduje vysokú teplotu a vnútro zariadenia nie je dostatočne nahriate.

Pred spustením programu odporúčame do rúry vložiť aj príslušenstvo, na ktorom chcete mäso piecť.

Po dokončení automatického nahriatia zariadenie zapípa a na displeji sa objaví „“ alebo „“.

Program Thick Meat

Tento program je vhodný na dopečenie hrubých plátkov mäsa (do 6 cm vrátane kože).

Odporúčame mäso najprv uvariť a na dosiahnutie vynikajúcej chuti ho pred pečením potrieť marinádou.

Pri pečení na tento program použijete smaltovaný plech, ktorý pred pečením nechajte riadne nahriať.

Dobu pečenia je možné nastaviť, teplota pečenia je fixná.

Program Grill

Tento program je vhodný na pečenie steakov a plátkov mäsa s hrúbkou 2 cm. Počas krátkej doby dosiahnete krásne opečené mäso, ktoré si zachová šťavu.

Pri pečení na tento program pod spodnú vykurovaciu trubicu vložte smaltovaný plech, aby zachytil odkvapkávajúcu šťavu a mäso pečte na rošte. Oboje príslušenstvo nechajte pred spustením programu riadne nahriať.

Po spustení programu zariadenie behom chvíle zapípa – v tej chvíli odporúčame rúru otvoriť, rošt povytiahnuť a rýchlo mäso otočiť. Vďaka tomu dosiahnete rovnomerné opečenie.

Dobu pečenia je možné nastaviť, teplota pečenia je fixná.

Dôležité upozornenie pre programy na pizzu alebo na mäso

Kvôli extrémne vysokej teplote pri pečení umiestnite zariadenie na dobre vetrané miesto.

Pri zvolení týchto programov na plech nikdy nedávajte papier na pečenie, aby ste zabránili vzniku požiaru.

Počas pečenia odporúčame pečené pokrmy sledovať, aby sa neprepálili.

Pri vyberaní plechov a roštov z rúry používajte kuchynskú chňapku alebo dodané príslušenstvo k tomu určené.

Na pečenie odporúčame použiť olej s vysokým bodom prepálenia – napríklad repkový alebo avokádový.

Použitie príslušenstvo po vychladnutí vždy riadne umyte a odmastite.

Údržba a čistenie

Zariadenie ani príslušenstvo neumývajte v umývačke riadu.

Po každom použití odpojte napájací kábel a nechajte zariadenie kompletne vychladnúť. Vyberte všetko príslušenstvo a okrem kameňa na pizzu ho namočte do teplej mydlovej vody. Na čistenie použijte kefu s mäkkými štetinami. Príslušenstvo po umytí opláchnite čistou vodou a dôkladne osušte.

Kameň na pizzu očistite suchou handričkou.

Zariadenie utrite jemnou navlhčenou handričkou.

Riešenie problémov

Problém	Riešenie
Zariadenie sa nezapína	Skontrolujte, či je napájací kábel pripojený do funkčnej zásuvky.
Po nahriatí a zatvorení dvierok zariadenie nefunguje	Skontrolujte, či sú dvierka a pánty čisté a suché. Pozri „Chytrý spínač dvierok“ Dvierka sú príliš horúce, počkajte kým vychladnú. Ak ani po vychladnutí zariadenie nefunguje, obráťte sa na autorizovaný servis G21.
Suroviny sú nedopečené	Pri použití fritovacieho koša pečte menšie dávky surovín naraz. Skontrolujte, či ste nastavili správny čas a teplotu pečenia.
Zo zariadenia vychádza dym	Pri prvom použití sa jedná o normálny jav. Po vypálení zariadenia tento jav odznie. Zaistite dostatočné vetranie. Pri opakovanom použití odpojte napájací kábel a po vychladnutí zariadenia skontrolujte, či sú všetky vnútorné povrchy a príslušenstvo riadne vyčistené a bez zvyškov jedla z predchádzajúceho pečenia. Ak problém stále pretrváva, obráťte sa na autorizovaný servis G21.
Z dvierok zariadenia vychádza para	Ide o normálny jav. Dvierka sú odvetrávané, aby dochádzalo k uvoľneniu pary vytvorenej pri pečení potravín s vysokým obsahom vlhkosti.
Nerovnomerné vyprážanie horúcim vzduchom	V polovine doby smaženia potraviny vo fritovacím koši prohádzajte. Dbejte opatrnosti, abyste se nepopálili.
Vyhodilo istič	Toto zariadenie odoberá pri prevádzke vysoký prúd. Pri súčasnom použití s inými kuchynskými spotrebičmi v rovnakom napájacím okruhu môže dôjsť k vyhodeniu ističa. Skontrolujte, či sú súčasne v prevádzke aj iné spotrebiče (rýchlovarná kanvica, sendvičovač, mikrovlnná rúra) a izolujte ich od rovnakého okruhu.

Chybové kódy

E1	
E2	Odpojte napájací kábel a počkajte, kým zariadenie vychladne. Potom ho skúste znova použiť. Ak sa chybový kód stále zobrazuje, obráťte sa na autorizovaný servis G21.
E4	Nepokúšajte sa zariadenie sami opraviť.
E5	

Technické špecifikácie:

Napätie: 220-240 V ~ 50/60 Hz

Výkon: 2000 W

Objem: 18 L

Teplotný rozsah: 40–400 °C



Slovenská verzia návodu je presným prekladom originálneho návodu výrobcu.
Fotografie použité v návode sú len ilustračné a nemusia sa presne zhodovať s výrobkom.



Köszönjük, hogy megvásárolta termékünket.

Kérjük, használat előtt olvassa el ezeket az utasításokat.

Biztonsági intézkedések

- Használat előtt figyelmesen olvassa el ezt a kézikönyvet.
- Ezt a készüléket nem használhatják csökkent fizikai, érzékszervi vagy mentális képességekkel rendelkező személyek (beleértve a gyermekeket is), vagy nem rendelkeznek tapasztalattal és tudással, kivéve, ha a készülék használatáért felelős személy felügyeli őket, vagy nem utasította őket a készülék használatára vonatkozóan. biztonság.
- Ne csatlakoztassa a készüléket hosszabbító aljzathoz.
- Használat közben ne hagyja felügyelet nélkül a készüléket.
- Pizza és húsos programok esetén soha ne helyezzen sütőpapírt a tartozékokra, hogy elkerülje a tüzet.
- Az áramütés elkerülése érdekében ne merítse vízbe vagy más folyadékba a tápkábelt és a készülék testét.
- Ha a tápkábel sérült, forduljon egy hivatalos G21 szervizhez.
- A levegő bemeneti és kimeneti nyílásait nem szabad letakarni.
- A készülék használatakor biztosítson elegendő helyet minden oldalon a levegő keringéséhez.
- Csak a mellékelt tartozékokat helyezze be a készülékbe.
- Mielőtt a tartozékokat behelyezné a készülékbe, győződjön meg arról, hogy az tiszta és száraz.
- A készülék kizárólag háztartási és beltéri használatra készült.
- A készüléket csak sík és stabil felületen használja.
- Az égési sérülések elkerülése érdekében használjon konyhai kesztyűt a tartozékok vagy összetevők behelyezésekor vagy eltávolításakor.
- Az alapanyagokat csak a tartozékokra helyezze, soha ne közvetlenül a fűtőcsövekre.
- Ne helyezzen a készülékbe papírt, kartont, műanyagot, sütőzacskót stb.
- Ha nem használja a készüléket, húzza ki a konnektorból.
- Tisztítás, szállítás és tárolás előtt hagyja teljesen kihűlni a készüléket. Tisztítsa meg a készüléket a „Karbantartás és tisztítás” fejezetben leírtak szerint.
- Ne használja a készüléket hőforrásként.
- Távolítsa el és dobjon ki minden csomagolóanyagot.

Első használat előtt

- Távolítsa el minden tartozékot a csomagolásból, és figyelmesen olvassa el ezt a kézikönyvet. Kérjük, fordítson különös figyelmet a használati utasításokra, a figyelmeztetésekre és a fontos biztonsági óvintézkedésekre, hogy elkerülje a személyi sérüléseket és az anyagi károkat.
- Mossa el a tartozékokat (kivéve a pizzakövet) meleg, szappanos vízben, majd öblítse le és szárítsa meg. Soha ne mossa a készülék testét vagy tartozékait mosogatógépben.
- Javasoljuk, hogy helyezzen be minden tartozékot a készülékbe, és futtassa az „Air Fry” programot maximális hőmérsékleten 10 percig étel nélkül.
- Első használatkor bizonyos szagok és füst jelentkezik. Ez normális jelenség, mert a fűtőcsövek felületén védőbevonat van. Sok használat esetén ez az állapot csökkenni fog és eltűnik.
- Győződjön meg arról, hogy a terület jól szellőzik.

Termékleírás és tartozékok



1. Berendezés

2. Zománcozott tepsi

Mindig a sütőrácsra helyezze

Használat közben deformálódhat a magas hőmérséklet miatt. Lehűlés után visszanyeri normál alakját.

3. Szerszám forró tartozékok eltávolítására/behelyezésére

4. Pizzalapát

5. Sütőkosár

Tartsa a felső nyílásban.

6. Sütőrács

Tartsa az alsó horonyban.

A megemelt formájú élt hátoldalként kell behelyezni a készülékbe.

7. Pizza kő

Mindig a sütőrácsra helyezze

A kő törékeny, és ütés vagy leejtéskor eltörhet.

A kő nagyon felforrósodik használat közben, és sokáig forró marad. Hagyja kihűlni, mielőtt áthelyezi, tisztítja vagy tárolja.

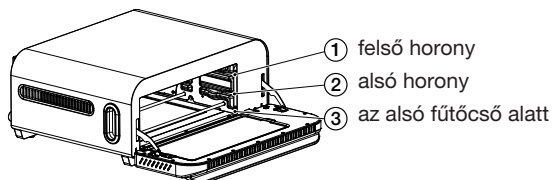
Soha ne hűtse le a követ vízzel.

8. Száritótálca

Tartsa az alsó horonyban

Gyümölcs szárításához

A tartozékok kijelölt helye



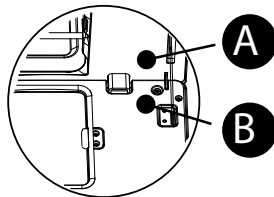
Intelligens ajtókapcsoló

Az intelligens ajtókapcsoló A és B részből áll.

Az A rész a vezérlőpanel mellett, a B rész pedig az ajtóban található.

Az intelligens ajtókapcsoló a következőképpen működik:

- Amikor kinyitja az ajtót:
 - a belső világítás be van kapcsolva,
 - a futó program felfüggesztésre kerül.
- Amikor becsukja az ajtót:
 - a készülék visszaállítja a futó programot.
 - Győződjön meg arról, hogy az ajtó megfelelően be van zárva használat közben.



A beállítások automatikus mentése

Ezzel a beállítással könnyebben megismételheti ugyanazt a programot, amelyet például több pizza egymás utáni sütéséhez használ. A beállított főzési idő és hőmérséklet letelte után a készülék megjegyzi ezt a beállítást, és nem kell újra beállítania.

Megjegyzés: A beállítások nem kerülnek mentésre, ha megszakítja a programot.

Vezérlőpult

A – DIY mód – program előre beállított hőmérséklet és sütési idő nélkül

B – előre beállított programok (további információ lent)

C – pizza program

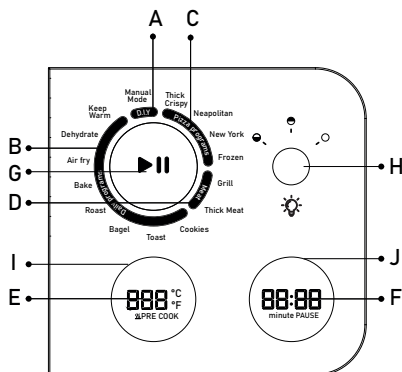
D – húsos program

E – hőmérséklet beállítás

F – időbeállítás

G – Start/Pause gomb

H – sütés választás felülről/alulról, a villanykörte megvilágítása a készülék belsejében



„Start/Pause“ gomb

Válassza ki a kívánt sütési programot a bal felső „Start/Pause“ gomb elforgatásával. Nyomja meg a gombot a program elindításához. A program futása közben nyomja meg a gombot a szüneteltetéshez. A programot a gomb hosszan tartó nyomva tartásával törölheti.

Hőmérséklet és idő beállításai

Forgassa el a jobb oldali gombot (F) a kívánt sütési idő beállításához.

Forgassa el a bal oldali gombot (E) a kívánt sütési hőmérséklet beállításához. Ha a Toast vagy Bagel programot választja, ezzel a gombbal állítsa be a kívánt barnulási fokot.

A „Pause“ világít a jobb gombon, ha a futó programot a „Start/Pause“ gomb (G) megnyomásával szünetelteti.

A sütési program alatt a bal gombon világít a „Cook“ felirat.

A felső/alsó fűtés és a belső izzó világításának kiválasztása

A (H) gombbal válassza ki a kívánt fűtési módot:

- Felső fűtés
- Alsó fűtés
- Felső és alsó fűtés

A sütési program alatt ezt a gombot megnyomva a készülék belseje világít, és ellenőrizheti a sütött hozzávalók állapotát. 30 másodperc elteltével a lámpa automatikusan kikapcsol.

DIY és közös programok (A), (B)

A DIY mód kivételével minden programnak van előre beállított sütési ideje és hőmérséklete. Ez az időtartam tetszés szerint módosítható.

Ha ezekkel a programokkal süt, nem szükséges először felmelegíteni a tartozékokat.

Program	Alkalmas
DIY	DIY mód – program előre beállított hőmérséklet és idő nélkül. (Az állítható hőmérséklet tartomány 40-400 °C.)
Keep Warm	Ételek melegítésére/hőmérséklet fenntartására sütés után.
Dehydrate	Gyümölcsök és egyéb élelmiszerek szárításához.
Air fry	Forró levegős sütés minimális hozzáadott olajjal.
Bake	Klasszikus édes ételek sütése.
Roast	Hús sütés.
Bagel	Beigli/zsemle pirítása – vágja ketté a bagelt, helyezze mindkét felét közvetlenül a rácsra, és válassza ki a kívánt pirítási fokot (1-6) a bal gombbal (E).
Toast	Pirítás/kenyér – helyezze a kenyeret közvetlenül a rácsra, és válassza ki a kívánt pirítási fokot (1-6) a bal gombbal (E).
Cookies	Sütemény sütés


Pizza programok (C)

A legjobb eredmény érdekében sütés előtt melegítse elő a készüléket 160°C-ra öt percig. Kövön sütéskor a program elindítása előtt hagyjuk azt is felmelegedni.

Program	Alkalmas
Thick Crispy	3-4 cm vastag pizzához.
Neapolitan	Nápolyi pizzához (paradicsommal és sajttal).
New York	1,5 cm vastag pizzához.
Frozen	Fagyasztott pizzához.



Húsos programok (D)

Automatikus fűtés

Ha a szimbólum megjelenik a kijelzőn „PRE “ ez azt jelenti, hogy a készülék felmelegszik. Ez egy automatikus segítő program, amely

akkor indul el, ha a sütési program magas hőmérsékletet igényel, és a készülék belseje nem melegszik fel eléggé.

Javasoljuk, hogy a program elindítása előtt tegye be a sütőbe azokat a tartozékokat, amelyeken a húst sütni szeretné.

Az automatikus bemelegítés befejezése után a készülék sípol, és a kijelzőn megjelenik a „“, „“ vagy „OPEN“ felirat.

Program Vastag hús

Ez a program vastag hússzeletek sütésére alkalmas (legfeljebb 6 cm-ig a bőrrel együtt).

Javasoljuk, hogy a húst először főzze meg, és a kiváló íz elérése érdekében sütés előtt kenje be páccal.

Ha ezen a programon süt, használjon zománcozott tepsit, amelyet sütés előtt megfelelően fel kell melegíteni.

A sütési idő állítható, a sütési hőmérséklet fix.

Grill program

Ez a program 2 cm vastagságú steakok és hússzeletek sütésére alkalmas. Rövid időn belül gyönyörűen sült húst kap, amely megtartja a levét.

Ha ezen a programon süt, helyezzen egy zománcozott tányért az alsó fűtőcső alá, hogy felfogja a lecsepegő levet, és a húst a grillen megsüti. A program elindítása előtt hagyja mindkét tartozékot megfelelően felmelegedni.

A program elindítása után a készülék egy ideig sípol – ebben a pillanatban javasoljuk a sütő kinyitását, a rács kihúzását és a hús gyors megfordítását. Ennek köszönhetően egyenletes pörkölést fog elérni.

A sütési idő állítható, a sütési hőmérséklet fix.

Fontos megjegyzés pizza vagy húsos programokkal kapcsolatban

A sütés közbeni rendkívül magas hőmérséklet miatt a készüléket jól szellőző helyre helyezze.

Amikor kiválasztja ezeket a programokat, soha ne tegyen sütőpapírt a tálcára a tűz elkerülése érdekében.

A sütési idő alatt javasoljuk, hogy figyelje a megsült ételt, nehogy megégjen.

Amikor tálcákat és rácsokat távolít el a sütőből, használjon konyhai kesztyűt vagy az erre a célra szánt tartozékokat.

A sütéshez magas füstpontú olaj használatát javasoljuk – például repce- vagy avokádóolajat.

Mindig megfelelően mossa ki és zsírtalanítsa a használt tartozékokat, miután lehűlt.

Karbantartás és tisztítás

Ne mossa a készüléket vagy a tartozékokat mosogatógépben.

Minden használat után húzza ki a tápkábelt, és hagyja teljesen kihűlni a készüléket. Távolítson el minden tartozékot, és áztassa be meleg szappanos vízbe, kivéve a pizzakövet. A tisztításhoz használjon puha sörtéjű kefét. Mosás után öblítse le tiszta vízzel a tartozékokat, és alaposan szárítsa meg.

Tisztítsa meg a pizzakövet száraz ruhával.

Törölje le a készüléket puha, nedves ruhával.

Problémamegoldás

Probléma	Megoldás
A készülék nem kapcsol be	Ellenőrizze, hogy a tápkábel működő csatlakozóaljzathoz van-e csatlakoztatva.
Bemelegítés és az ajtó bezárása után a készülék nem működik	Ellenőrizze, hogy az ajtó és a zsanérok tiszták és szárazak-e. Lásd „Intelligens ajtókapcsoló“ Az ajtó túl meleg, várjon, amíg kihűl. Ha a készülék lehűlés után sem működik, forduljon hivatalos G21 szervizhez.
A hozzávalók alulfőttek	A sütőkosár használatakor egyszerre kisebb adag hozzávalókat süsse meg. Ellenőrizze, hogy a megfelelő sütési időt és hőmérsékletet állította-e be.
Füst jön ki a készülékből	Ez normális jelenség az első használatkor. A készülék kiégetése után ez a jelenség eltűnik. Biztosítson megfelelő szellőzést. Ismételt használathoz húzza ki a tápkábelt, és miután a készülék lehűlt, ellenőrizze, hogy minden belső felület és tartozék megfelelően meg van-e tisztítva, és mentes-e az előző főzésből származó ételmaradékoktól. Ha a probléma továbbra is fennáll, forduljon egy hivatalos G21 szervizhez.
A készülék ajtaján gőz jön ki	Ez normális jelenség. Az ajtó szellőztetett, hogy kiengedje a magas nedvességtartalmú ételek sütésekor keletkező gőzt.
Egyenetlen sütés forró levegővel	A sütési idő felénél keverje meg az ételt a sütőkosárban. Vigyázzon, nehogy megégesse magát.
Az áramkör megszakítója kioldott	Ez a készülék nagy áramot fogyaszt működés közben. Ha más konyhai készülékekkel egyidejűleg használják ugyanabban az áramkörben, a megszakító kioldhat. Ellenőrizze, hogy más készülékek (tűzhely, kenyérpíró, mikrohullámú sütő) működnek-e egyidejűleg, és válassza le őket ugyanabból az áramkörből.

Hibakódok

E1	
E2	Húzza ki a tápkábelt, és várja meg, amíg a készülék lehűl. Ezután próbálja meg újra használni. Ha a hibakód továbbra is megjelenik, lépjen kapcsolatba egy hivatalos G21 szervizzel. Ne kísérelje meg saját maga megjavítani a készüléket.
E4	
E5	

Műszaki adatok:

Feszültség: 220-240 V ~ 50/60 Hz

Teljesítmény: 2000 W

Térfogat: 18 L

Hőmérséklet-tartomány: 40-400 °C



A magyar használati utasítás a gyártótól kapott verzió pontos fordítása.

A kézikönyvben használt fényképek csak illusztrációk, nem egyeznek meg pontosan a termékkel.

Dziękujemy za zakup naszego produktu.

Przed użyciem należy zapoznać się z niniejszą instrukcją.

Środki bezpieczeństwa

- Przed rozpoczęciem użytkowania należy uważnie przeczytać niniejszą instrukcję.
- Urządzenie nie jest przeznaczone do użytku przez osoby (w tym dzieci) o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych, a także osoby nieposiadające doświadczenia i wiedzy, chyba że będą one nadzorowane lub zostaną poinstruowane w zakresie obsługi urządzenia przez osobę odpowiedzialną za ich bezpieczeństwo.
- Nie wolno podłączać urządzenia do gniazda przedłużacza.
- Nie pozostawiać urządzenia bez nadzoru podczas użytkowania.
- W przypadku programów do pizzy i mięsa nigdy nie należy umieszczać papieru do pieczenia na akcesoriach, aby uniknąć pożaru.
- Aby uniknąć porażenia prądem, nie należy zanurzać przewodu zasilającego ani korpusu urządzenia w wodzie lub innej cieczy.
- Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, należy skontaktować się z autoryzowanym centrum serwisowym G21.
- Otwory wlotu i wylotu powietrza nie mogą być zakryte.
- Podczas korzystania z tego urządzenia należy zapewnić wystarczającą ilość miejsca ze wszystkich stron dla cyrkulacji powietrza.
- Do urządzenia należy wkładać wyłącznie dostarczone akcesoria.
- Przed włożeniem akcesoriów do urządzenia należy upewnić się, że są one czyste i suche.
- Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego i wewnątrz pomieszczeń.
- Z urządzenia należy korzystać wyłącznie na płaskiej i stabilnej powierzchni.
- Podczas wkładania i wyjmowania akcesoriów lub składników należy używać rękawic kuchennych, aby uniknąć ryzyka poparzenia.
- Surowce należy umieszczać wyłącznie na akcesoriach, nigdy bezpośrednio na rurach grzewczych.
- Nie wkładać do urządzenia papieru, kartonu, plastiku, torebek do pieczenia itp.
- Nieużywane urządzenie należy odłączyć od zasilania.
- Przed czyszczeniem, przenoszeniem i przechowywaniem należy odczekać, aż urządzenie całkowicie ostygnie. Urządzenie należy czyścić zgodnie z instrukcjami zawartymi w rozdziale „Konserwacja i czyszczenie“.
- Nie używaj urządzenia jako źródła ciepła.

Przed pierwszym użyciem

- Usunąć i zutylizować wszystkie materiały opakowaniowe.
- Wyjąć wszystkie akcesoria z opakowania i uważnie przeczytać niniejszą instrukcję. Należy zwrócić szczególną uwagę na instrukcje obsługi, ostrzeżenia i ważne środki ostrożności, aby uniknąć obrażeń ciała lub uszkodzenia mienia.
- Akcesoria (z wyjątkiem kamienia do pizzy) należy myć w ciepłej wodzie z płynem do naczyń, a następnie spłukać i wysuszyć. Nigdy nie myj korpusu urządzenia ani akcesoriów w zmywarce do naczyń.
- Zalecamy umieszczenie wszystkich akcesoriów w urządzeniu i uruchomienie programu „Air Fry“ w maksymalnej temperaturze na 10 minut bez jedzenia.
- Przy pierwszym użyciu pojawią się pewne zapachy i dym. Jest to zjawisko normalne, ponieważ na powierzchni rurek grzewczych znajduje się powłoka ochronna. Przy dłuższym użytkowaniu zapachy te zmniejszą się i znikną.
- Upewnij się, że pomieszczenie jest dobrze wentylowane.

Opis produktu i akcesoria



1. Urządzenie

2. Emaliowana blacha do pieczenia

Zawsze umieszczać na ruszcie piekarnika

Podczas użytkowania mogą wystąpić odkształcenia spowodowane wysoką temperaturą. Po ostygnięciu powróci do normalnego kształtu.

3. Narzędzie do wyjmowania/wkładania gorących akcesoriów

4. Łopatką do pizzy

5. Kosz do smażenia

Przechowywać w górnym rowku.

6. Ruszt piekarnika

Trzymać w dolnym rowku.

Krawędź z wypukłym kształtem powinna być włożona do urządzenia tylną stroną.

7. Kamień do pizzy

Kamień należy zawsze umieszczać na ruszcie piekarnika

Kamień jest delikatny i może pęknąć w przypadku uderzenia lub upuszczenia.

Kamień nagrzewa się podczas użytkowania i pozostaje gorący przez długi czas. Przed przeniesieniem, czyszczeniem lub przechowywaniem należy odczekać, aż ostygnie.

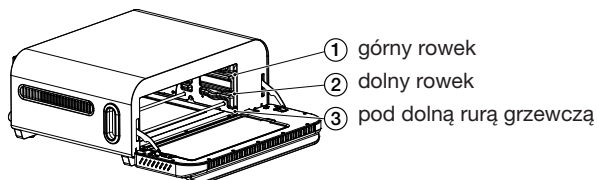
Nigdy nie chłodzić kamienia wodą.

8. Taca do suszenia

Przechowywać w dolnym rowku

Do suszenia owoców

Wyznaczona pozycja akcesoriów



① górny rowek

② dolny rowek

③ pod dolną rurą grzewczą

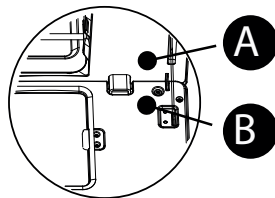
Inteligentny przełącznik drzwiowy

Inteligentny wyłącznik drzwiowy składa się z części A i B.

Część A znajduje się obok panelu sterowania, a część B w drzwiach.

Inteligentny przełącznik drzwiowy działa w następujący sposób:

- Po otwarciu drzwi:
 - oświetlenie wewnętrzne jest włączone,
 - uruchomiony program jest wstrzymany.
- Po zamknięciu drzwi:
 - urządzenie wznowia działanie programu.
 - Podczas użytkowania należy upewnić się, że drzwi są prawidłowo zamknięte.



Automatyczne zapisywanie ustawień

To ustawienie ułatwia powtarzanie tego samego programu, na przykład w celu upieczenia kilku pizz z rzędu. Po upływie ustawionego czasu pieczenia i temperatury urządzenie zapamiętuje to ustawienie i nie trzeba go ustawiać ponownie.

Uwaga: Ustawienia nie są zapisywane w przypadku przerwania programu.

Panel sterowania

A – tryb DIY - program bez ustawionej temperatury i czasu pieczenia

B – zaprogramowane programy (więcej informacji poniżej)

C – program do pizzy

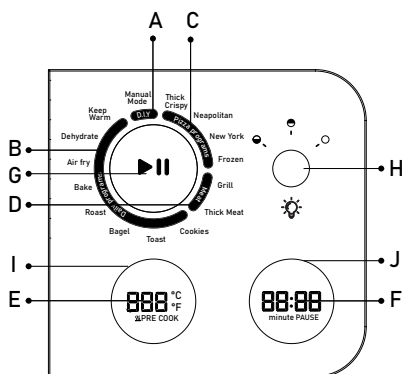
D – program mięsny

E – ustawienie temperatury

F – ustawienie czasu

G – pokrętko Start/Pause

H – wybór pieczenia górnego/dolnego, żarówka wewnątrz urządzenia



Przycisk „Start/Pause“

Obróć lewe górne pokrętko „Start/Pauza“, aby wybrać żądany program gotowania. Naciśnij pokrętko, aby uruchomić program. Naciśnij pokrętko podczas trwania programu, aby go wstrzymać. Naciśnij i przytrzymaj pokrętko podczas trwania programu, aby go anulować.

Ustawienia temperatury i czasu

Obróć prawe pokrętko (F), aby ustawić żądany czas gotowania.

Obróć lewe pokrętko (E), aby ustawić żądaną temperaturę pieczenia. W przypadku wybrania programu Tost lub Bajgiel użyj tego pokrętła, aby ustawić żądany poziom przyrumienienia.

Prawe pokrętko podświetli „Pause“, jeśli wstrzymasz trwający program, naciskając pokrętko „Start/Pauza“ (G).

Podczas trwania programu gotowania na lewym pokrętkle świeci się napis „Cook“.

Wybór górnego/dolnego ogrzewania i zapalenie wewnętrznej żarówki

Użyj pokrętła (H), aby wybrać żądany typ ogrzewania:

- Górne ogrzewanie
- Ogrzewanie dolne
- Ogrzewanie górne i dolne

Naciśnięcie tego przycisku podczas programu pieczenia spowoduje podświetlenie wnętrza urządzenia, dzięki czemu można sprawdzić stan pieczonych składników. Po 30 sekundach światło wyłączy się automatycznie.

DIY i programy konwencjonalne (A), (B)

Z wyjątkiem trybu DIY, wszystkie programy mają wstępnie ustawiony czas gotowania i temperaturę. Czas ten można dowolnie regulować.

Podczas pieczenia w tych programach nie jest konieczne wcześniejsze podgrzewanie akcesoriów.

Program	Odpowiedni dla
DIY	Tryb DIY - program bez ustawionej temperatury i czasu. (Regulowany zakres temperatury wynosi 40-400 °C).
Keep Warm	Do podgrzewania potraw/utrzymywania temperatury po upieczeniu.
Dehydrate	Do suszenia owoców i innych produktów spożywczych.
Air fry	Pieczenie gorącym powietrzem z minimalnym dodatkiem oleju.
Bake	Pieczenie klasycznych słodkich potraw.
Roast	Pieczenie mięsa.
Bagel	Opiekanie bajgla/housek - przekrój bajgla na pół, umieść obie połówki bezpośrednio na grillu i wybierz żądany poziom opiekania (1-6) za pomocą lewego pokrętła (E).
Toast	Opiekanie tostów/chleba - umieść chleb bezpośrednio na ruszcie i wybierz żądany stopień przyrumienienia (1-6) za pomocą lewego pokrętła (E).
Cookies	Pieczenie ciastek


Programy na pizzę (C)

Aby uzyskać najlepsze rezultaty, przed pieczeniem należy rozgrzać urządzenie do temperatury 160°C przez pięć minut. W przypadku pieczenia na kamieniu, przed uruchomieniem programu należy go również rozgrzać.

Program	Odpowiedni dla
Thick Crispy	Do pizzy o grubości 3-4 cm.
Neapolitan	Do pizzy neapolitańskiej (z pomidorami i serem).
New York	Do pizzy o grubości 1,5 cm.
Frozen	W przypadku mrożonej pizzy.

Programy mięsne (D)

Automatyczne rozgrzewanie

Jeśli na wyświetlaczu pojawi się symbol „PRE “ oznacza, że urządzenie jest w trakcie nagrzewania. Jest to automatyczny program wspomagający, który uruchamia się, jeśli program gotowania wymaga wysokiej temperatury, a wewnątrz urządzenia nie jest wystarczająco nagrzane.

Przed uruchomieniem programu zalecamy włożenie do piekarnika akcesoriów, na których ma być pieczone mięso.

Po zakończeniu automatycznego nagrzewania urządzenie wyemituje sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu pojawi się komunikat „ $R_{i_n}^{d_d}$ “, „ $F_{i_n}^{L_L}$ “ lub „OPEN“.

Program Thick Meat

Ten program jest odpowiedni do smażenia grubych plastrów mięsa (do 6 cm włącznie ze skórą).

Zalecamy wcześniejsze ugotowanie mięsa i posmarowanie go marynatą przed pieczeniem, aby uzyskać doskonały smak.

Podczas pieczenia w tym programie należy używać emaliowanej blachy do pieczenia, którą należy odpowiednio rozgrzać przed pieczeniem.

Czas pieczenia można regulować, a temperatura pieczenia jest stała.

Program Grill

Ten program jest odpowiedni do pieczenia steków i plastrów mięsa o grubości 2 cm. W krótkim czasie uzyskasz pięknie przyrumienione mięso, które zachowa swoje soki.

Podczas pieczenia w tym programie należy umieścić emaliowaną tacę pod dolną rurą grzewczą, aby zebrać kapiące soki i upiec mięso na ruszcie. Przed rozpoczęciem programu należy odczekać, aż oba akcesoria odpowiednio się nagrzeją.

Po uruchomieniu programu urządzenie wyemituje sygnał dźwiękowy - w tym momencie zalecamy otwarcie piekarnika, podniesienie rusztu i szybkie obrócenie mięsa. Zapewni to równomierne przyrumienienie.

Czas pieczenia można regulować, a temperatura pieczenia jest stała.

Ważne uwagi dotyczące pizzy lub programów mięsnych

Ze względu na bardzo wysoką temperaturę pieczenia urządzenie należy umieścić w dobrze wentylowanym miejscu.

Podczas wybierania tych programów nigdy nie należy umieszczać papieru do pieczenia na blasze do pieczenia, aby uniknąć pożaru.

Zalecamy obserwowanie pieczonej potrawy podczas procesu pieczenia, aby upewnić się, że się nie przypali.

Podczas wyjmowania blach i rusztów z piekarnika należy używać rękawicy kuchennej lub dotychczasowych akcesoriów.

Zalecamy stosowanie oleju o wysokim punkcie dymienia, takiego jak olej rzepakowy lub olej z awokado.

Po ostygnięciu używane akcesoria należy zawsze dokładnie umyć i odtłuścić.

Konserwacja i czyszczenie

Nie myć urządzenia ani akcesoriów w zmywarce.

Po każdym użyciu odłącz przewód zasilający i pozostaw urządzenie do całkowitego ostygnięcia. Wyjmij wszystkie akcesoria z wyjątkiem kamienia do pizzy i namocz je w ciepłej wodzie z mydłem. Do czyszczenia używaj szczotki z miękkim włosiem. Po umyciu optucz akcesoria czystą wodą i dokładnie wysusz.

Wyczyść kamień do pizzy suchą szmatką.

Wytrzyj urządzenie miękką, wilgotną ściereczką.

Rozwiązywanie problemów

Problem	Rozwiązanie
Urządzenie nie włącza się	Sprawdź, czy przewód zasilający jest podłączony do działającego gniazdka elektrycznego.
Po nagraniu i zamknięciu drzwiczek urządzenie nie działa	Sprawdź, czy drzwi i zawiasy są czyste i suche. Patrz „Inteligentny przełącznik drzwi“ Drzwi są zbyt gorące, poczekaj aż ostygną. Jeśli urządzenie nie działa nawet po ostygnięciu, skontaktuj się z autoryzowanym centrum serwisowym G21.
Składniki są niedopieczone	Podczas korzystania z kosza do smażenia należy piec mniejsze partie składników na raz. Sprawdź, czy ustawiłeś prawidłowy czas i temperaturę pieczenia.
Dym wydobywający się z urządzenia	Jest to normalne zjawisko podczas pierwszego użycia. Po uruchomieniu urządzenia zjawisko to zanika. Należy zapewnić odpowiednią wentylację. Podczas ponownego korzystania z urządzenia należy odłączyć przewód zasilający i po ostygnięciu urządzenia sprawdzić, czy wszystkie wewnętrzne powierzchnie i akcesoria są odpowiednio wyczyszczone i wolne od resztek jedzenia z poprzedniego pieczenia. Jeśli problem nadal występuje, należy skontaktować się z autoryzowanym serwisem G21.
Para wydobywa się z drzwiczek urządzenia	Jest to normalne zjawisko. Drzwiczki są wentylowane, aby uwalniać parę powstającą podczas pieczenia potraw o dużej zawartości wilgoci.
Nierównomierne smażenie gorącym powietrzem	W połowie czasu smażenia wrzuć jedzenie do kosza do smażenia. Uważaj, aby się nie poparzyć.
Spadł bezpiecznik	Urządzenie to pobiera podczas pracy duży prąd. W przypadku jednoczesnego używania z innymi urządzeniami kuchennymi w tym samym obwodzie zasilania może nastąpić zadziałanie wyłącznika automatycznego. Sprawdź, czy inne urządzenia (szybwar, toster, kuchenka mikrofalowa) działają w tym samym czasie i odizoluj je od tego samego obwodu.

Chybové kódy

E1	
E2	Odłącz przewód zasilający i poczekaj, aż urządzenie ostygnie. Następnie spróbuj użyć go ponownie. Jeśli kod błędu jest nadal wyświetlany, skontaktuj się z autoryzowanym centrum serwisowym G21. Nie próbuj samodzielnie naprawiać urządzenia.
E4	
E5	

Specyfikacja techniczna:

Napięcie: 220-240 V ~ 50/60 Hz

Moc: 2000 W

Pojemność: 18 l

Zakres temperatur: 40-400 °C



Polska wersja językowa instrukcji jest dokładnym tłumaczeniem oryginalnej instrukcji producenta. Zdjęcia wykorzystane w tym podręczniku są jedynie ilustracją i nie może dokładnie dopasować produkt.



Zahvaljujemo što ste kupili naš proizvod.

Prije uporabe ove jedinice, pročitajte ovaj priručnik.

Sigurnosne mjere

- Prije uporabe pažljivo pročitajte ovaj priručnik.
- Ovaj uređaj nije namijenjen za korištenje od strane osoba (uključujući djecu) s oštećenim fizičkim, osjetilnim ili mentalnim sposobnostima, ili nedostatkom iskustva i znanja, osim ako nisu pod nadzorom ili upute u korištenju uređaja od strane osobe odgovorne za njihovu sigurnost.
- Nemojte uključivati uređaj u produžnu utičnicu.
- Ne ostavljajte uređaj bez nadzora tijekom uporabe.
- Za pizzu i mesne programe nikada ne stavljajte papir za pečenje na pribor kako biste spriječili požar.
- Nemojte uranjati kabel za napajanje i tijelo uređaja u vodu ili drugu tekućinu kako biste izbjegli strujni udar.
- Ako je strujni kabel oštećen, obratite se ovlaštenom G21 servisnom centru.
- Otvori za dovod i odvod zraka ne smiju biti prekriveni.
- Kada koristite ovaj uređaj, osigurajte da sa svih strana ima dovoljno prostora za cirkulaciju zraka.
- U uređaj stavljajte samo isporučeni pribor.
- Prije umetanja dodataka u uređaj provjerite jesu li čisti i suhi.
- Uređaj je namijenjen samo za kućnu i unutarnju upotrebu.
- Koristite uređaj samo na ravnoj i stabilnoj površini.
- Koristite kuhinjske rukavice kada umećete ili uklanjate pribor ili sastojke kako biste izbjegli rizik od opekline.
- Sirovine stavljajte samo na pribor, nikada izravno na grijaće cijevi.
- Ne stavljajte papir, karton, plastiku, vrećice za pečenje itd. u uređaj.
- Isključite uređaj iz struje kada se ne koristi.
- Ostavite opremu da se potpuno ohladi prije čišćenja, transporta i skladištenja. Očistite opremu prema uputama u odjeljku „Održavanje i čišćenje“.
- Nemojte koristiti uređaj kao izvor topline.

Prije prve uporabe

- Uklonite i odložite sav materijal za pakiranje.
- Izvadite sav pribor iz pakiranja i pažljivo pročitajte ove upute. Obratite posebnu pozornost na upute za uporabu, upozorenja i važne sigurnosne mjere kako biste izbjegli tjelesne ozljede ili oštećenje imovine.
- Operite pribor (osim kamena za pizzu) u toploj vodi sa sapunom, zatim isperite i osušite. Nikada ne perite tijelo uređaja ili pribor u perilici posuđa.
- Preporučamo da sav pribor stavite u uređaj i uključite program „Air Fry“ na maksimalnoj temperaturi 10 minuta bez hrane.
- Određeni mirisi i dim pojavljuju se prilikom prve uporabe. Ovo je normalna pojava jer postoji zaštitni sloj na površini grijaćih cijevi. S puno korištenja ovo će se stanje smanjiti i nestati.
- Provjerite je li prostor dobro prozračen.

Opis proizvoda i pribor



1. Uređaj

2. Emajlirana posuda za pečenje

Uvijek stavljajte na rešetku za pećnicu.

Može doći do izobličavanja tijekom upotrebe zbog visoke temperature. Nakon hlađenja će se vratiti u normalan oblik.

3. Alat za uklanjanje/umetanje pribora

4. Kora za pizzu

5. Košarica za prženje

Držite u gornjem utoru.

6. Rešetka za pećnicu

Držite u donjem utoru.

Rub uzdignutog oblika potrebno je umetnuti u uređaj kao stražnju stranu.

7. Kamen za pizzu

Uvijek stavljajte na rešetku za pećnicu.

Kamen je krhak i može se slomiti ako ga udarite ili ispustite.

Kamen je jako vruć tijekom korištenja i dugo ostaje vruć. Pustite da se ohladi prije premještanja, čišćenja ili pohranjivanja.

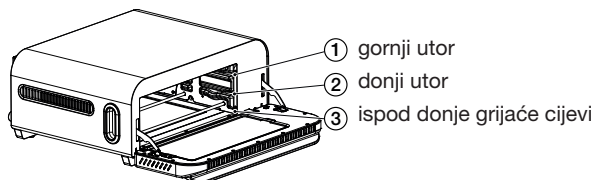
Nikada ne hladite kamen vodom.

8. Posuda za sušenje

Držite u donjem utoru

Za sušenje voća

Određeni položaj pribora



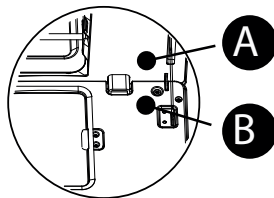
Pametni prekidač za vrata

Pametni prekidač za vrata sastoji se od dijelova A i B.

Dio A nalazi se pored upravljačke ploče, a dio B je u vratima.

Inteligentni prekidač za vrata radi na sljedeći način:

1. Kada otvorite vrata:
 - unutar je svjetlo upaljeno,
 - tekući program je pauziran.
2. Kada zatvorite vrata:
 - uređaj nastavlja pokrenuti program.
 - Provjerite jesu li vrata dobro zatvorena tijekom uporabe.



Automatsko spremanje postavki

Ova postavka olakšava ponavljanje istog programa, na primjer, pečenje više pizza zaredom. Nakon isteka podešenog vremena kuhanja i temperature, uređaj pamti tu postavku i ne morate je ponovno postavljati.

Napomena: Postavke se ne spremaju ako prekinete program.

Upravljačka ploča

A – DIY - program bez prethodno postavljene temperature i vremena pečenja

B – unaprijed postavljene dnevni programi (više informacija u nastavku)

C – programi za pizzu

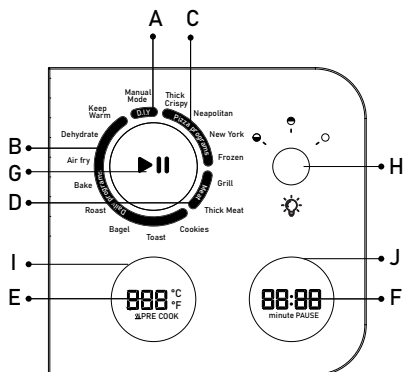
D – mesni programi

E – postavka temperature

F – postavka vremena

G – Gumb Start/Pauza

H – izbor kuhanja gore/dolje, žarulja unutar uređaja



Gumb „Start/Pauza“.

Okrenite gornji lijevi gumb „Start/Pauza“ za odabir željenog programa kuhanja. Pritisnite tipku za početak programa. Pritisnite tipku dok je program u tijeku da biste ga pauzirali. Dugo pritisnite i držite gumb dok je program u tijeku kako biste ga poništili.

Postavke temperature i vremena

Okrećite desnu tipku (F) za podešavanje željenog vremena kuhanja.

Okrenite lijevu tipku (E) za postavljanje željene temperature kuhanja. Prilikom odabira programa Toast ili Bagel, ovim gumbom postavite željenu razinu pečenja.

„Pause“ će zasvijetliti na desnom gumbu ako pauzirate program koji je u tijeku pritiskom na gumb „Start/Pauza“ (G).

Tijekom programa kuhanja na lijevom gumbu svijetli „Cook“.

Odabir gornjeg/donjeg grijanja i uključivanje unutarnjeg svjetla

Koristite gornji desni gumb (H) za odabir željene vrste grijanja:

- Gornje grijanje
- Donje grijanje
- Gornje i donje grijanje

Pritiskom na ovu tipku tijekom programa kuhanja zasvijetlit će unutrašnjost uređaja tako da možete provjeriti status sastojaka koji se kuhaju. Svjetlo će se automatski isključiti nakon 30 sekundi.

DIY i dnevni programi (A), (B)

Uz DIY način rada, svi programi imaju unaprijed postavljena vremena i temperature kuhanja. Ovo vrijeme se može slobodno prilagoditi.

Kod pečenja na ovim programima nije potrebno prethodno zagrijavati pribor.

Program	Prikladno za
DIY	DIY način - program bez prethodno postavljene temperature i vremena. (Podesivi raspon temperature je 40-400 °C.)
Keep Warm	Za zagrijavanje hrane/održavanje temperature nakon pečenja.
Dehydrate	Za sušenje voća i drugih namirnica.
Air fry	Pečenje na vrućem zraku uz minimalno dodanog ulja.
Bake	Pečenje klasičnih slatkih jela.
Roast	Pečenje mesa.
Bagel	Tosting bagel/peciva - prerežite pecivo na pola, obje polovice stavite izravno na rešetku pećnice i lijevim gumbom (E) odaberite željenu razinu pečenja (1-6).
Toast	Tostiranje tosta/kruha - stavite kruh direktno na rešetku pećnice i odaberite željenu razinu pečenja (1-6) pomoću lijevog gumba (E).
Cookies	Pečenje kolačića.


Programi za pizzu (C)

Za najbolje rezultate zagrijte uređaj na 160 °C pet minuta prije pečenja. Ako pečete na kamenu, također ga ostavite da se zagrije prije pokretanja programa.




Program	Prikladno za
Thick Crispy	Za pizze debljine 3-4 cm.
Neapolitan	Za napuljsku pizzu (s rajčicama i sirom).
New York	Za pizzu debljine 1,5 cm.
Frozen	Za smrznutu pizzu.

Mesni programi (D)

Automatsko zagrijavanje

Ako se simbol „PRE “ pojavi na zaslonu, uređaj se zagrijava. Ovo je automatski pomoćni program koji se pokreće ako program kuhanja zahtijeva visoku temperaturu, a unutrašnjost uređaja nije dovoljno zagrijana.

Prije pokretanja programa preporučujemo da u pećnicu stavite i pribor na kojem želite peći meso.

Kada je automatsko zagrijavanje završeno, uređaj se oglašava zvučnim signalom i na zaslonu se pojavljuje „“, „“ ili „“.

Program Thick Meat

Ovaj program je prikladan za pečenje debelih šnita mesa (do 6 cm uključujući kožu).

Preporučamo da meso prije pečenja skuhate i natrljate marinadom kako biste postigli izvrstan okus.

Kod pečenja na ovom programu koristite emajlirani pleh koji prije pečenja treba dobro zagrijati.

Vrijeme pečenja se može podesiti, a temperatura pečenja je fiksna.

Program Grill

Ovaj program je prikladan za pečenje odrezaka i narezaka mesa debljine 2 cm. Za kratko vrijeme dobit ćete lijepo zapečeno meso koje zadržava sok.

Kod pečenja na ovom programu ispod donje cijevi za grijanje stavite emajliranu tepsiju da skupi sok koji curi i pecite meso na rešetki. Pustite da se oba pribora pravilno zagriju prije pokretanja programa.

Nakon pokretanja programa, uređaj će se oglasiti zvučnim signalom u roku od jednog trenutka - u ovom trenutku preporučujemo da otvorite pećnicu, povučete rešetku i brzo okrenete meso. To će osigurati ravnomjerno pečenje.

Vrijeme pečenja se može podešavati, temperatura pečenja je fiksna.

Važne napomene za pizzu ili mesne programe

Zbog izuzetno visoke temperature pečenja, postavite uređaj u dobro prozračen prostor.

Nikada ne stavljajte papir za pečenje na pleh kada birate ove programe kako biste spriječili požar.

Preporučljivo je pripaziti na pečenu hranu tijekom procesa pečenja kako ne bi zagorjela.

Kada vadite pladnjeve i rešetke iz pećnice, koristite kuhinjsku rukavicu ili pribor koji ste dobili.

Preporučamo da za pečenje koristite ulje s visokom točkom dimljenja - na primjer, uljane repice ili ulja avokada.

Uvijek dobro operite i odmastite korišteni pribor nakon hlađenja.

Održavanje i čišćenje

Ne perite uređaj ili dodatke u perilici posuđa.

Nakon svake uporabe odspojite kabel za napajanje i ostavite uređaj da se potpuno ohladi. Uklonite sve dodatke osim kamena za pizzu i potopite ih u toplu vodu s sapunom. Za čišćenje koristite četku s mekim vlaknima. Nakon pranja, pribor isperite čistom vodom i temeljito osušite.

Očistite kamen za pizzu suhom krpom.

Obrišite uređaj mekom vlažnom krpom.

Rješavanje problema

Problem	Otopina
Uređaj se ne uključuje	Provjerite je li kabel za napajanje uključen u ispravnu utičnicu.
Nakon zagrijavanja i zatvaranja vrata uređaj ne radi	Provjerite jesu li vrata i šarke čisti i suhi. Pogledajte poglavlje „Pametni prekidač za vrata“. Vrata su prevruća, pričekajte da se ohlade. Ako uređaj i dalje ne radi nakon što se ohladi, obratite se ovlaštenom servisu G21.
Sastojci su nedovoljno kuhani prilikom prženja na zraku	Kada koristite košaru za prženje, pecite manje količine sastojaka odjednom. Provjerite jeste li podesili ispravno vrijeme i temperaturu kuhanja.
Iz uređaja izlazi dim	Ovo je normalna pojava pri prvoj uporabi, koja s vremenom nestaje. Osigurajte dostatnu ventilaciju. Prilikom ponovnog korištenja aparata, isključite strujni kabel i nakon što se aparat ohladi provjerite jesu li sve unutarnje površine i dodaci dobro očišćeni i bez ostataka hrane od prethodnog pečenja. Ako problem i dalje postoji, obratite se ovlaštenom G21 servisnom centru.
Para izlazi iz vrata uređaja	Ovo je normalna pojava. Vrata su odzračena kako bi se ispustila para koja se stvara prilikom pečenja hrane s visokim sadržajem vlage.
Neravnomjerno prženje vrućim zrakom	Na pola vremena prženja bacite hranu u košaru za prženje. Pazite da se ne opečete.
Aktivirao se prekidač	Ovaj uređaj tijekom rada troši jaku struju. Kada se koristi s drugim kuhinjskim aparatima na istom strujnom krugu, prekidač strujnog kruga može se aktivirati. Provjerite rade li drugi uređaji (kuhalo za vodu, toster, mikrovalna pećnica) u isto vrijeme i odvojite ih od istog kruga.

Kodovi grešaka

E1	
E2	Isključite kabel za napajanje i pričekajte da se uređaj ohladi. Zatim ga pokušajte ponovno upotrijebiti. Ako se šifra pogreške i dalje prikazuje, obratite se ovlaštenom G21 servisnom centru. Ne pokušavajte sami popraviti uređaj.
E4	
E5	

Tehnička specifikacija

Napon: 220-240 V ~ 50/60 Hz

Snaga: 2000 W

Zapremina: 18 L

Raspon temperature: 40-400 °C



Hrvatska verzija upute točan je prijevod originalne upute proizvođača.

Fotografije upotrijebljene u uputi ilustrativne su i ne moraju biti u potpunosti identične s proizvodom.

Zahvaljujemo se vam za nakup našega izdelka.

Pred uporabo te enote preberite ta priročnik.

Varnostni ukrepi

- Pred uporabo natančno preberite ta priročnik.
- Ta naprava ni namenjena za uporabo osebam (vključno z otroki) z zmanjšanimi fizičnimi, senzoričnimi ali duševnimi sposobnostmi ali osebam s pomanjkanjem izkušenj in znanja, razen če jih pri uporabi naprave nadzira ali jim daje navodila oseba, ki je odgovorna za njihovo varnost.
- Naprave ne priključite v podaljšek vtičnice.
- Med uporabo naprave ne puščajte brez nadzora.
- Pri programih za pico in meso nikoli ne postavljajte papirja za peko na pribor, da preprečite požar.
- Ne potaplajte napajalnega kabla in ohišja naprave v vodo ali drugo tekočino, da se izognete električnemu udaru.
- Če je napajalni kabel poškodovan, se obrnite na pooblaščen servisni center G21.
- Odprtini za dovod in odvod zraka ne smeta biti pokriti.
- Pri uporabi te naprave poskrbite, da je na vseh straneh dovolj prostora za kroženje zraka.
- V napravo vstavite samo priloženo dodatno opremo.
- Pred vstavljanjem dodatkov v napravo se prepričajte, da so čisti in suhi.
- Naprava je namenjena samo za domačo in notranjo uporabo.
- Napravo uporabljajte le na ravni in stabilni površini.
- Pri vstavljanju ali odstranjevanju dodatkov ali sestavin uporabljajte kuhinjske rokavice, da se izognete nevarnosti opeklin.
- Surovine polagajte le na pribor, nikoli neposredno na grelne cevi.
- V aparat ne vstavljajte papirja, kartona, plastike, vrečk za peko itd.
- Ko naprave ne uporabljate, jo izključite iz električnega omrežja.
- Pred čiščenjem, prevozom in shranjevanjem pustite, da se oprema popolnoma ohladi. Opremo očistite v skladu z navodili iz poglavja „Vzdrževanje in čiščenje“.
- Naprave ne uporabljajte kot vir toplote.

Pred prvo uporabo

- Odstranite in zavržite ves embalažni material.
- Odstranite vso dodatno opremo iz embalaže in natančno preberite ta navodila. Posebno pozornost namenite navodilom za uporabo, opozorilom in pomembnim varnostnim ukrepom, da se izognete telesnim poškodbam ali materialni škodi.
- Pribor (razen kamna za pico) operite v topli milnici, nato ga sperite in posušite. Nikoli ne umivajte ohišja aparata ali dodatkov v pomivalnem stroju.
- Priporočamo, da v aparat vstavite vso dodatno opremo in program „Air Fry“ pri najvišji temperaturi za 10 minut zažene brez hrane.
- Ob prvi uporabi se pojavijo določene vonjave in dim. To je normalen pojav, saj je na površini grelnih cevi zaščitni premaz. Z veliko uporabe se bo to stanje zmanjšalo in izginilo.
- Poskrbite, da bo prostor dobro prezračen.

Opis izdelka in dodatna oprema



1. Naprave

2. Emajlni pladenj za peko

Vedno postavite na rešetko v pečici.

Med uporabo lahko pride do popačenja zaradi visoke temperature. Po ohladitvi se povrne v normalno obliko.

3. Orodje za odstranjevanje/vstavljanje dodatne opreme

4. Lupina za pico

5. Košara za cvrtje

Ohranite v zgornjem utoru.

6. Rešetka za pečico

Ohranite v spodnjem utoru.

Rob z dvignjeno obliko je treba vstaviti v napravo kot zadnjo stran.

7. Kamen za pico

Vedno postavite na rešetko v pečici.

Kamen je krhek in se lahko ob udarcu ali padcu zlomi.

Kamen je med uporabo zelo vroč in dolgo ostane vroč. Pred premikanjem, čiščenjem ali shranjevanjem počakajte, da se ohladi.

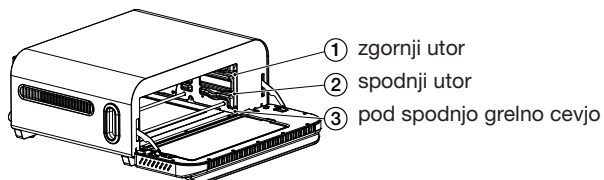
Kamna nikoli ne ohlajajte z vodo.

8. Pladenj za sušenje

Ohranite v spodnjem utoru

Za sušenje sadja

Določen položaj za dodatno opremo



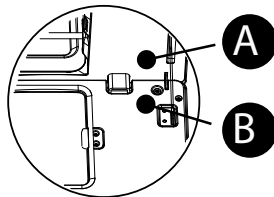
Pametno stikalo za vrata

Pametno stikalo za vrata je sestavljeno iz delov A in B.

Del A se nahaja poleg nadzorne plošče, del B pa v vratih.

Inteligentno stikalo vrat deluje na naslednji način:

1. Ko odprete vrata:
 - notranja lučka je prižgana,
 - tekoči program se ustavi.
2. Ko zaprete vrata:
 - naprava nadaljuje z delujočim programom.
 - Prepričajte se, da so vrata med uporabo pravilno zaprta.



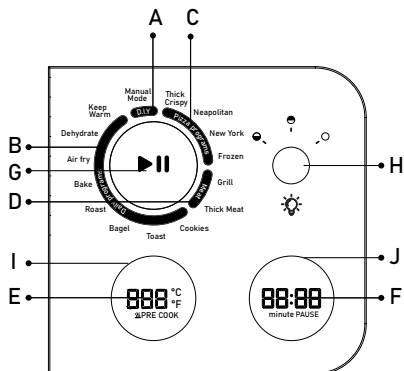
Samodejno shranjevanje nastavitvev

Ta nastavitvev omogoča enostavno ponavljanje istega programa, na primer za peko več pic zapored. Ko nastavljeni čas in temperatura pečenja potečeta, si naprava to nastavitvev zapomni in vam je ni treba ponovno nastavljati.

Opomba: Če prekinete program, se nastavitvev ne shranijo.

Nadzorna plošča

- A – način DIY - program brez vnaprejšnje nastavitvev temperature in časa peke
- B – prednastavljeni dnevni programi (več informacij spodaj)
- C – programi za pico
- D – programi za meso
- E – nastavitvev temperature
- F – nastavitvev časa
- G – Gumb za Start/Pause
- H – izbira kuhanja zgoraj/spodaj, žarnica v aparatu



Gumb „Start/Pause“

Obrnite levi zgornji gumb „Start/Pause“, da izberete želeni program kuhanja. Pritisnite gumb za zagon programa. Med izvajanjem programa pritisnite gumb, da ga prekinete. Dolgo pritisnite in držite gumb med izvajanjem programa, da ga prekličete.

Nastavitvev temperature in časa

Z vrtenjem desnega gumba (F) nastavite želeni čas kuhanja.

Z vrtenjem levega gumba (E) nastavite želeno temperaturo kuhanja. Ko izberete program Toast ali Bagel, s tem gumbom nastavite želeno stopnjo porjavitve.

„Pause“ se prižge na desnem gumbu, če s pritiskom na gumb „Start/Pause“ (G) prekinete tekoči program.

Med programom kuhanja se na levem gumbu prižge napis „Cook“.

Izbira zgornjega/spodnjega ogrevanja in vklop notranje luči

Z desnim zgornjim gumbom (H) izberite zeleno vrsto ogrevanja:

- Top ogrevanje
- Spodnje ogrevanje
- Zgornje in spodnje segrevanje

Če med programom kuhanja pritisnete ta gumb, se osvetli notranjost aparata, da lahko preverite stanje sestavin, ki se kuhajo. Lučka se po 30 sekundah samodejno ugasne.

DIY in dnevni programi (A), (B)

Poleg načina DIY imajo vsi programi prednastavljene čase in temperature kuhanja. Ta čas lahko poljubno prilagajate.

Pri peki s temi programi ni treba najprej segrevati dodatkov.

Program	Primerno za
DIY	Način „naredi sam“ - programiranje brez prednastavljene temperature in časa. (Nastavljivo temperaturno območje je 40-400 °C.)
Keep Warm	Za segrevanje živil/ohranjevanja temperature po peki.
Dehydrate	Za sušenje sadja in drugih živil.
Air fry	Peka na vročem zraku z minimalno količino dodanega olja.
Bake	Peka klasičnih sladkih jedi.
Roast	Pečenje mesa.
Bagel	Praženje bagel/buhteljnov - bagel prerežite na pol, obe polovici položite neposredno na rešetko pečice in z levim gumbom (E) izberite zeleno stopnjo praženja (1-6).
Toast	Praženje toasta/ kruha - kruh položite neposredno na rešetko pečice in z levim gumbom (E) izberite zeleno stopnjo zapečenosti (1-6).
Cookies	Peka piškotov


Programi za pico (C)

Za najboljše rezultate aparat pred peko pet minut segrevajte na 160 °C. Če pečete na kamnu, počakajte, da se pred začetkom programa segreje tudi ta.




Program	Primerno za
Thick Crispy	Za pice debeline 3-4 cm.
Neapolitan	Za neapeljsko pico (s paradižnikom in sirom).
New York	Za pico debeline 1,5 cm.
Frozen	Za zamrznjeno pico.

Programi za meso (D)

Samodejno ogrevanje

Če se na zaslonu prikaže simbol „PRE “, pomeni, da se naprava segreva. To je samodejni asistenčni program, ki se sproži, če program kuhanja zahteva visoko temperaturo, notranjost naprave pa ni dovolj segreti.

Pred začetkom programa priporočamo, da v pečico vstavite tudi pribor, na katerem želite peči meso.

Ko se samodejno segrevanje konča, naprava zapiska in na zaslonu se prikaže „“, „“ ali „“.

Program Thick Meat

Ta program je primeren za peko debelih rezin mesa (do 6 cm vključno s kožo).

Priporočamo, da meso najprej skuhate in ga pred pečenjem premažete z marinado, da bi dosegli odličen okus.

Pri peki v tem programu uporabite emajliran pekač, ki ga je treba pred peko ustrezno segreti.

Čas peke lahko prilagodite, temperatura peke pa je fiksna.

Program Grill

Ta program je primeren za peko zrezkov in rezin mesa debeline 2 cm. V kratkem času boste dosegli lepo zapečeno meso, ki ohrani sokove.

Pri pečenju v tem programu pod spodnjo grelno cev položite emajliran pekač, da se zadrži iztekajoči sok, in meso pecite na rešetki. Pred začetkom programa počakajte, da se oba pripomočka ustrezno segrejeta.

Po zagonu programa bo naprava v trenutku zapiskala - takrat priporočamo, da odprete pečico, dvignete rešetko in hitro obrnete meso. To bo zagotovilo enakomerno porjavitiv.

Čas pečenja lahko prilagodite, temperatura pečenja je fiksna.

Pomembne opombe za programe za pico ali meso

Zaradi izredno visoke temperature pečenja postavite aparat na dobro prezračevano mesto.

Pri izbiri teh programov na pekač nikoli ne položite papirja za peko, da preprečite požar.

Priporočljivo je, da med peko pazite na pečeno hrano, da se ne zažge.

Pri odstranjevanju pladnjevi in rešetki iz pečice uporabite kuhinjsko rokavico ali priložene pripomočke.

Priporočamo, da za praženje uporabite olje z visoko točko dimljenja, na primer olje oljne ogrščice ali avokada.

Uporabljene pripomočke po ohladitvi vedno ustrezno operite in razmastite.

Vzdrževanje in čiščenje

Naprave ali dodatkov ne pomivajte v pomivalnem stroju.

Po vsaki uporabi odklopite napajalni kabel in počakajte, da se naprava popolnoma ohladi. Odstranite vso dodatno opremo, razen kamna za pico, in jo namočite v toplo milnico. Za čiščenje uporabite krtačo z mehкими ščetinami. Po umivanju pribor sperite s čisto vodo in ga temeljito osušite.

Kamen za pico očistite s suho krpo.

Napravo obrišite z mehko vlažno krpo.

Odpravljanje težav

Problem	Rešitev
Naprava se ne vklopi	Preverite, ali je napajalni kabel priključen v delujočo vtičnico.
Po ogrevanju in zaprtju vrat naprava ne deluje	Preverite, ali so vrata in tečaji čisti in suhi. Glejte poglavje „Pametno stikalo vrat“ Vrata so prevroča, počakajte, da se ohladijo. - Če aparat po ohladitvi še vedno ne deluje, se obrnite na pooblaščen servisni center G21.
Pri cvrtju na zraku so sestavine premalo kuhane	Če uporabljate košaro za cvrtje, pecite manjše serije sestavin naenkrat. Preverite, ali ste nastavili pravi čas in temperaturo pečenja.
Dim, ki prihaja iz naprave	To je običajen pojav ob prvi uporabi, ki sčasoma izgine. Zagotovite zadostno prezračevanje. Ob ponovni uporabi aparata odklopite napajalni kabel in po tem, ko se aparat ohladi, preverite, ali so vse notranje površine in dodatki ustrezno očiščeni in brez ostankov hrane od prejšnjega pečenja. Če težava še vedno traja, se obrnite na pooblaščen servisni center G21.
Iz vrat aparata prihaja para	To je običajen pojav. Vrata so prezračevana, da se sprosti para, ki nastane pri peki živil z visoko vsebnostjo vlage.
Neenakomerno cvrtje z vročim zrakom	Na polovici časa cvrtja hrano vrzite v košaro za cvrtje. Pazite, da se ne opečete.
Prekinil se je odklopnik električnega tokokroga	Ta naprava med delovanjem porablja velik tok. Pri uporabi z drugimi kuhinjskimi aparati na istem električnem tokokrogu se lahko odklopi odklopnik. Preverite, ali sočasno delujejo tudi druge naprave (kuhalnik, opekač kruha, mikrovalovna pečica), in jih izločite iz istega tokokroga.

Kode napak

E1	
E2	Odklopite napajalni kabel in počakajte, da se naprava ohladi. Nato jo poskusite znova uporabiti. Če je koda napake še vedno prikazana, se obrnite na pooblaščen servisni center G21. Naprave ne poskušajte popraviti sami.
E4	
E5	

Tehnična specifikacija:

Napetost: 220-240 V ~ 50/60 Hz

Moč: 2000 W

Prostornina: 18L

Temperaturno območje: 40-400 °C



Slovenska različica priročnika je natančen prevod originalnih navodil proizvajalca.
Slike, uporabljene v priročniku, so samo za ilustracijo in se morda ne ujemajo natančno z izdelkom.



VITALITY



powerful blenders



hand mixers



reverse osmosis



juicers



vacuum sealers



sous-vide



kitchen machines



multifunction fryer



food dehydrators

More products G21