guzzanti

HORKOVZDUŠNÁ FRITÉZA S FUNKCÍ PEČICÍ TROUBY
TEPLOVZDUŠNÁ FRITÉZA S FUNKCIOU RÚRY NA PEČENIE
FRYTKOWNICA NA GORĄCE POWIETRZE Z FUNKCJĄ PIEKARNIKA
MELEGLEVEGŐS FRITŐZ SÜTŐ FUNKCIÓVAL
CVRTNIK NA VROČ ZRAK S FUNKCIJO PEČICE
HEISSLUFTFRITTEUSE MIT BACKOFENFUNKTION
AIR FRYER OVEN

GZ-39D

CZ	Návod k obsluze
SK	Návod na obsluhu
PL	Instrukcja obsługi
H	Használati útmutató
SI	Navodila za uporabo
DE	Gebrauchsanleitung
EN	Instruction manual

Před prvním použitím si prosím pozorně přečtěte tento návod k obsluze.

BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

Při používání elektrospotřebiče vždy dodržujte základní bezpečnostní pokyny včetně následujících, předejdete tak nebezpečí požáru, úrazu elektrickým proudem a poranění osob.

Nebezpečí

1. Tento spotřebič smí používat osoby (včetně dětí mladších 8 let) s omezenými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo s nedostatečnými zkušenostmi a znalostmi pouze tehdy, pokud se nacházejí pod dohledem odpovědné osoby nebo pokud byly seznámeny se správným a bezpečným používáním spotřebiče a chápou případná rizika s tím spojená.
2. Před připojením spotřebiče k elektrické síti zkontrolujte, zda napětí v síti odpovídá hodnotám uvedeným na výrobním štítku spotřebiče.
3. Nepoužívejte spotřebič, pokud došlo k poškození síťové zástrčky, napájecího kabelu nebo samotného spotřebiče.
4. Nikdy neotevírejte plášť spotřebiče. Tělo spotřebiče obsahuje elektrické součástky a topná tělesa. Neponořujte spotřebič do vody ani jej nedržte pod tekoucí vodou.
5. Dbejte na to, aby do spotřebiče nevnikla voda nebo jiná tekutina. V opačném případě by mohlo dojít k úrazu elektrickým proudem.
6. Potraviny, které chcete fritovat, vždy vložte do dodaného příslušenství, aby nepřišly do styku s topnými tělesy.
7. Během provozu spotřebiče nezakrývejte otvory pro vstup a výstup vzduchu.
8. Nelijte na odkapávací plech olej, mohli byste tak zapříčinit požár.
9. Během provozu spotřebiče se vnitřní teplota může vyšplhat až na několik set stupňů Fahrenheita. Nikdy nevkládejte ruce dovnitř spotřebiče, který není zcela vychladlý, PŘEDEJDETE TAK MOŽNÉMU PORANĚNÍ.
10. Dbejte na to, aby si děti se spotřebičem nehrály. Čištění a uživatelskou údržbu smí provádět pouze děti starší 8 let, které se zároveň nacházejí pod dohledem odpovědné osoby.
11. Dbejte na to, aby napájecí kabel nepřišel do styku s horkým povrchem.
12. Neumísťujte spotřebič na hořlavé materiály, jako jsou ubrusy nebo záclony, ani do jejich blízkosti.
13. Neumísťujte spotřebič ke zdi nebo do blízkosti jiných spotřebičů. Kolem spotřebiče i nad ním musí zůstat alespoň 10 cm / 3,9 in volného prostoru. Neumísťujte na horní část spotřebiče žádné předměty.
14. Používejte spotřebič pouze k účelu uvedeném v tomto návodu k obsluze.
15. Během fritování vychází v otvorů pro výstup vzduchu horká pára. Nepřibližujte se rukama ani obličejem k páře vycházející z těchto otvorů. Dávejte také pozor na horkou páru a horký vzduch při vyjímání příslušenství z fritézy.

16. Během používání spotřebiče se přístupné povrchy mohou zahřívat.
17. Po použití spotřebiče je kovový kryt velmi horký. Nedotýkejte se jej, dokud nevychladne.
18. Pokud ze spotřebiče vychází tmavý kouř, ihned vytáhněte zástrčku napájecího kabelu ze zásuvky. Počkejte, až se kouř rozplyne, a teprve poté vyjměte příslušenství ze spotřebiče.
19. Po uplynutí doby fritování nastavené na časovači spotřebič přestane fritovat, ventilátor SE VŠAK STÁLE OTÁČÍ dalších 20 sekund a ochlazuje tak spotřebič.

UPOZORNĚNÍ

1. Umístěte spotřebič na vodorovný, rovný a stabilní povrch.
2. Nesprávné použití spotřebiče a použití výrobků neuvedených v tomto návodu k obsluze má za následek ztrátu záruky. V takovém případě výrobce nenese odpovědnost za způsobené škody.
3. Po použití vždy vytáhněte zástrčku napájecího kabelu ze zásuvky.
4. Před čištěním nebo jinou manipulací nechte spotřebič přibližně 30 minut vychladnout.
5. Při prvním použití spotřebiče může z varného povrchu vycházet kouř. Nejedná se o závadu a kouř zmizí během několika minut.

OCHRANA PŘED PŘEHŘÁTÍM

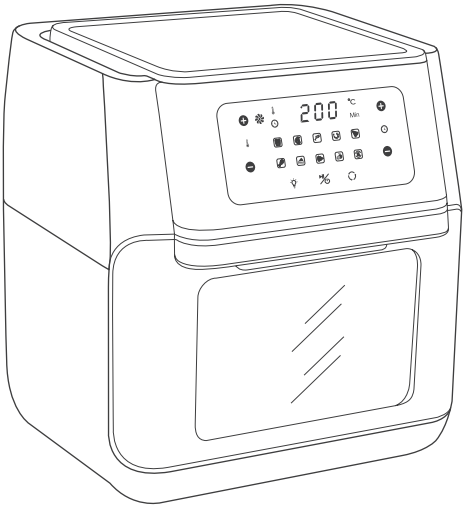
Spotřebič je vybaven systémem ochrany před přehřátím. Pokud systém ovládání vnitřní teploty zaznamená chybu, dojde k automatickému vypnutí spotřebiče. V takovém případě vytáhněte zástrčku napájecího kabelu ze zásuvky, nechte spotřebič vychladnout a odešlete jej do autorizovaného servisního střediska na opravu.

AUTOMATICKÉ VYPNUTÍ

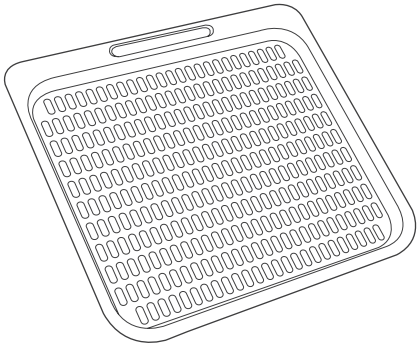
Spotřebič je vybaven zabudovaným vypínacím zařízením, které jej automaticky vypne po uplynutí doby fritování nastavené na časovači. Spotřebič však můžete kdykoliv vypnout ručně, a to stisknutím tlačítka zap./vyp. Ventilátor se bude otáčet ještě přibližně 20 sekund, aby spotřebič vychladl.

USCHOVEJTE SI TENTO NÁVOD K OBSLUZE

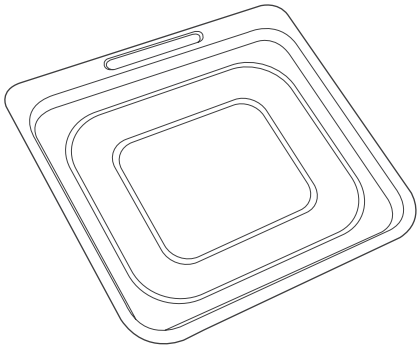
OBSAH BALENÍ



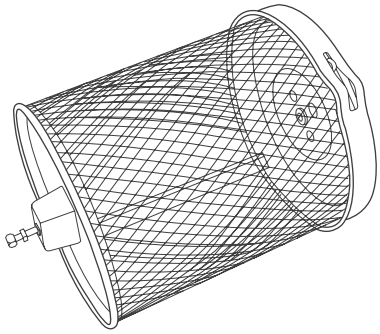
1 x horkovzdušná fritéza



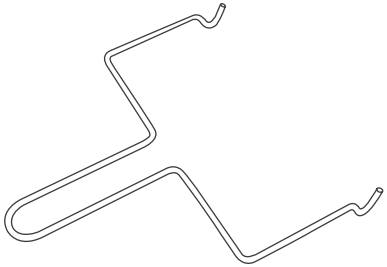
2 x drátěné rošty



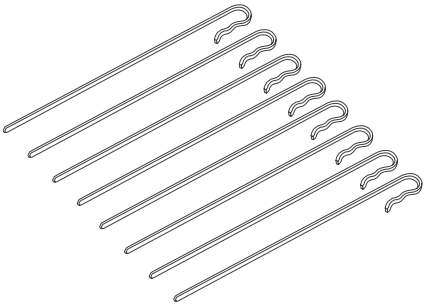
1 x odkapávací plech



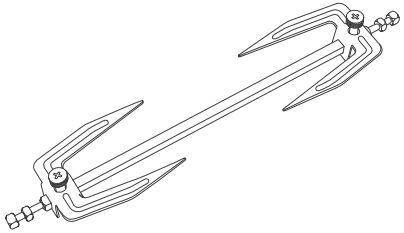
1 x grilovací koš



1 x náčiní pro vyjmutí koše

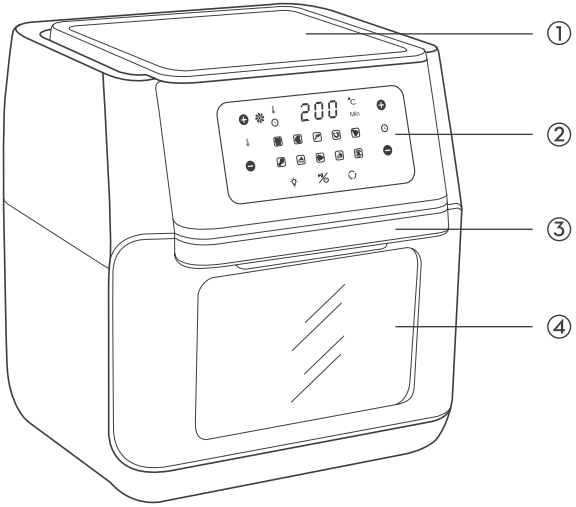


8 x grilovací jehly

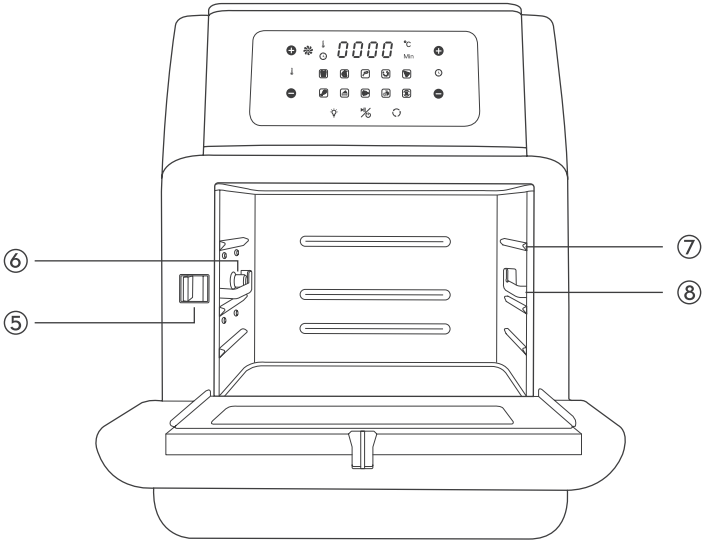


1 x otočný rožeň

POPIS SPOTŘEBIČE

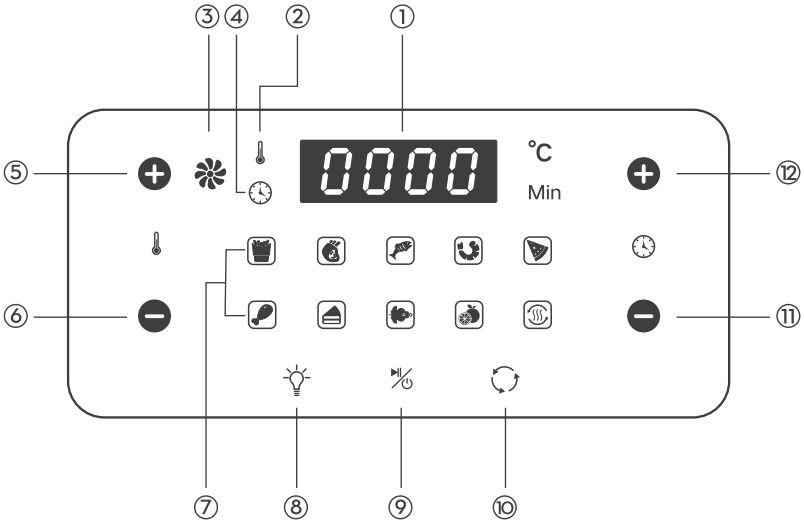


① Horní kryt
② Ovládací panel
③ Madlo
④ Dvířka



⑤ Přepínač
⑥ Zajištění rožně / grilovacího koše
⑦ Zásuvné úrovně
⑧ Držák rožně / grilovacího koše

OVLÁDACÍ PANEL



① LCD displej
② Kontrolka teploty
③ Provozní kontrolka
④ Kontrolka času
⑤ Zvýšení teploty +
⑥ Snížení teploty -
⑦ Kontrolky provozního režimu: Hranolky, opékání, ryby, krevety, pizza, kuře, pečení, grilování, sušení, ohřívání
⑧ Tlačítko osvětlení
⑨ Tlačítko zapnutí/pauza (dlouhým stisknutím vypnete spotřebič)
⑩ Tlačítko otáčení
⑪ Snížení času -
⑫ Zvýšení času +

TECHNICKÉ ÚDAJE

Model	GZ39D
Napájení	AC 22O-240 V 5O HZ
Výkon	1500 W
Objem	10 L
Teplota	8O-200 °C

PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

1. Odstraňte veškerý obalový materiál.
2. Zkontrolujte, zda nedošlo k poškození spotřebiče během přepravy a zda nechybí příslušenství.
3. Odstraňte ze spotřebiče veškeré nálepky a štítky.
4. Pečlivě umyjte příslušenství v horké vodě s trochou šetrného čisticího prostředku, použijte měkkou houbičku.
5. Otřete vnitřek i vnějšek spotřebiče vlhkým hadříkem.

Poznámka: Nikdy nemyjte spotřebič ve vodě ani jej neponořujte do vody.

POUŽÍVÁNÍ SPOTŘEBIČE

Připojte spotřebič ke zdroji napájení. Spotřebič se přepne do pohotovostního stavu a zazní akustický signál. Všechny kontrolky na ovládacím panelu jednou bliknou.

Tlačítko zap./vyp.
Stisknutím tlačítka napájení zapnete spotřebič. Zazní akustický signál. Všechny kontrolky na ovládacím panelu se rozsvítí.
Opětovným stisknutím tlačítka spotřebič vypnete. Ventilátor se otáčí ještě 20 sekund po vypnutí spotřebiče.

Tlačítko osvětlení
Když je spotřebič zapnutý, stisknutím tohoto tlačítka zapnete nebo vypnete osvětlení.

Předehřátí spotřebiče
Když je spotřebič zapnutý, stisknutím tohoto tlačítka jej předehřejete, pokud je to nutné.

Výběr požadovaného režimu přípravy pokrmu
1. Když je spotřebič zapnutý, stisknutím tlačítka pro výběr režimu vyberte požadovaný režim přípravy pokrmu. Rozsvítí se příslušná kontrolka zvoleného režimu. Na LCD displeji se zobrazuje teplota a doba tepelné úpravy střídavě se zbývající dobou tepelné úpravy v minutách.
2. Po výběru požadovaného režimu stiskněte tlačítko zap./vyp., zvolený proces se spustí. Nebo můžete vyčkat 3 sekundy, příprava pokrmu se poté spustí automaticky. Po spuštění zvoleného režimu přípravy pokrmu se rozbliká provozní kontrolka.
3. Když během přípravy pokrmu otevřete dvířka, spotřebič se pozastaví. Po zavření dvířek se provoz spotřebiče obnoví v souladu se zbývající dobou tepelné úpravy a nastavenou teplotou.

Poznámka: Stisknutím tlačítka otáčení spustíte otáčení grilovacích jehel nebo grilovacího koše, dosáhnete tak rovnoměrnějšího propečení a zezlátnutí pokrmu.

Výchozí doba tepelné úpravy a teplota

Režim přípravy pokrmu	Teplota	Doba tepelné úpravy
Hranolky	200 °C	15 min
Opékání	180 °C	25 min
Ryby	170 °C	15 min
Krevety	160 °C	12 min
Pizza	180 °C	15 min
Kuře	180 °C	30 min
Pečení	160 °C	30 min
Grilování	190 °C	30 min
Sušení	40 °C	120 min
Ohřívání	120 °C	6 min

Nastavení doby tepelné úpravy
Stisknutím tlačítka pro zvýšení/snížení doby tepelné úpravy zvýšíte/snížíte dobu tepelné úpravy, a to v krocích po 1 minutě.

Nastavení teploty
Stisknutím tlačítka pro zvýšení/snížení teploty změníte teplotu přípravy pokrmu.

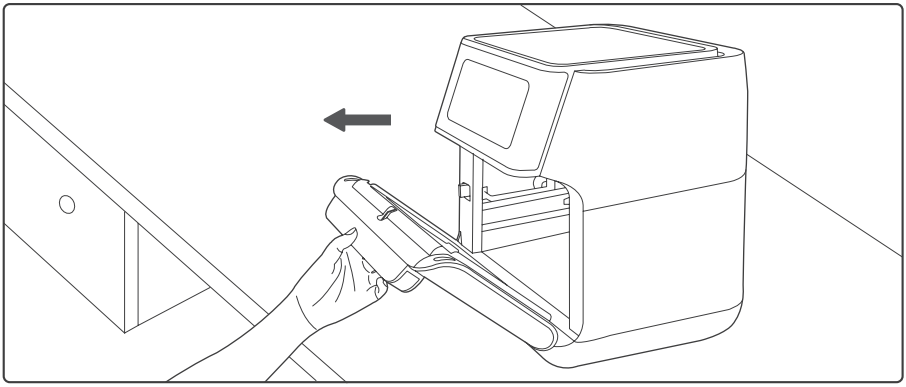
Doporučená doba tepelné úpravy a teplota

Pokrm	Množství	Čas	Teplota	Doporučení
Tenké hranolky	1,5 - 3 šálky	15 - 16 min	200 °C	
Silné hranolky	1,5 - 3 šálky	15 - 20 min	200 °C	
Domácí hranolky	1,5 – 3,5 šálky	10 - 16 min	200 °C	Přidejte ½ polévkové lžíce oleje
Domácí americké brambory	1,5 – 3,5 šálky	18 - 22 min	182 °C	Přidejte ½ polévkové lžíce oleje
Domácí brambory na kostičky	1,5 – 3 šálky	12 - 18 min	182 °C	Přidejte ½ polévkové lžíce oleje
Bramboráčky	1 šálek	15 - 18 min	182 °C	
Gratinované brambory	2 šálky	15 - 18 min	200 °C	
Steak	100 – 500 g	8 - 12 min	182 °C	
Vepřové kotlety	100 – 500 g	10 - 14 min	182 °C	
Hamburger	100 – 500 g	7 - 14 min	182 °C	

Pokrm	Množství	Čas	Teplota	Doporučení
Párek v těstíčku	100 – 500 g	13 - 15 min	200 °C	
Kuřecí paličky	100 – 500 g	18 - 22 min	182 °C	
Kuřecí prsa	100 – 500 g	10 - 15 min	182 °C	
Jarní závitky	100 – 350 g	15 - 20 min	200 °C	Použijte závitky vhodné do trouby
Mražené kuřecí nugetky	100 – 500 g	10 - 15 min	200 °C	Použijte nugetky vhodné do trouby
Mražené rybí prsty	100 – 500 g	6 - 10 min	200 °C	Použijte prsty vhodné do trouby
Prsty z mozzarelly	100 – 500 g	8 - 10 min	182 °C	Použijte prsty vhodné do trouby
Plněná zelenina	100 – 500 g	10 min	160 °C	
Koláč	1,25 šálku	20 - 25 min	160 °C	Použijte pečicí formu
Quiche	1,5 šálku	20 - 22 min	182 °C	Použijte pečicí nebo zapékací formu
Muffiny	1,25 šálku	15 - 18 min	200 °C	Použijte pečicí formu
Sladké pečivo	1,5 šálku	20 min	160 °C	Použijte pečicí nebo zapékací formu
Mražené cibulové kroužky	450 g	15 min	200 °C	

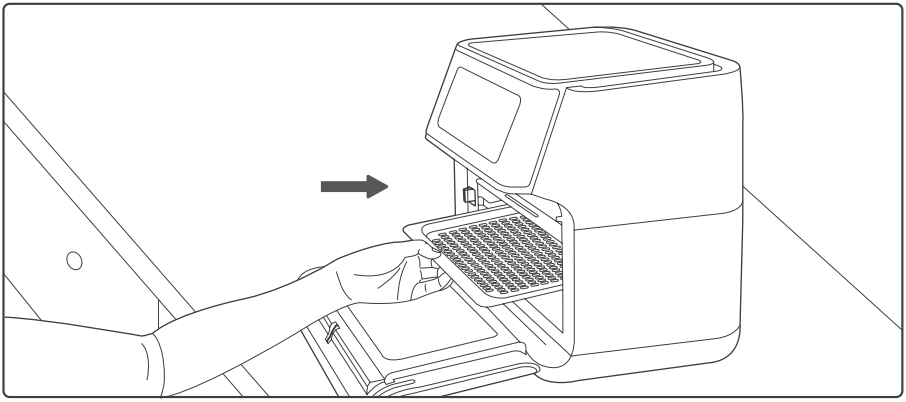
Používání příslušenství

Vyberte si správné příslušenství podle pokrmu, který chcete připravit. Uchopte madlo a otevřete dvířka spotřebiče. Nainstalujte příslušenství podle níže uvedených pokynů.

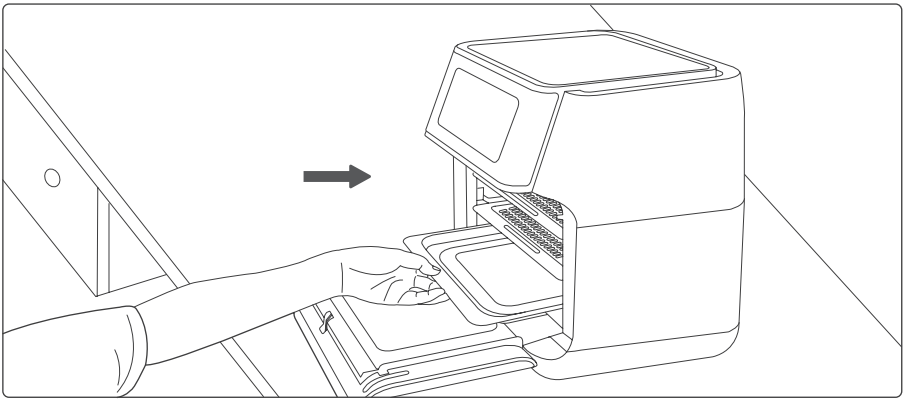


Drátěné rošty

Pokud chcete sušit potraviny, připravovat křupavé svačinky nebo ohřívat pokrmy, jako je pizza, zasuňte drátěné rošty na horní dvě zásuvné úrovně.

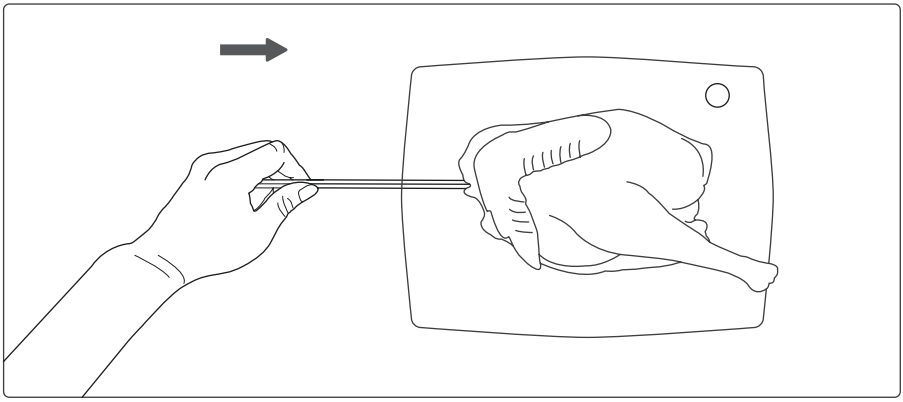


Odkapávací plech
Zasuňte odkapávací plech na nejnižší zásuvnou úroveň. Plech zachytí olej kapající z připravovaného pokrmu a případné zbytky pokrmu a usnadní Vám čištění spotřebiče.

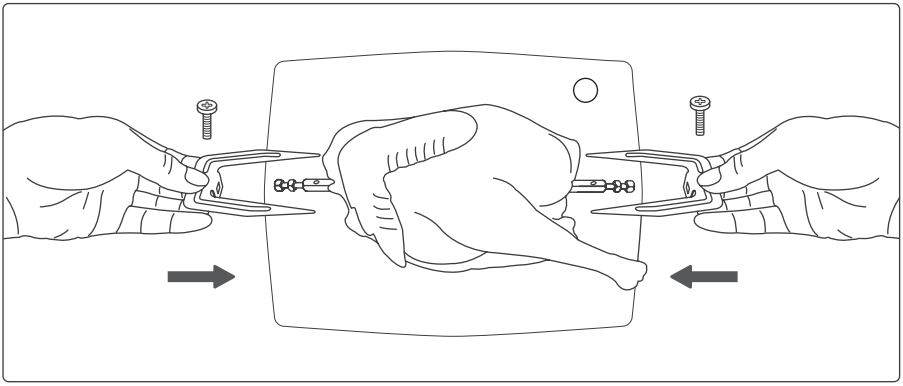


Rožeň
Používá se k rožnění celého kuřete nebo velkých kusů masa.

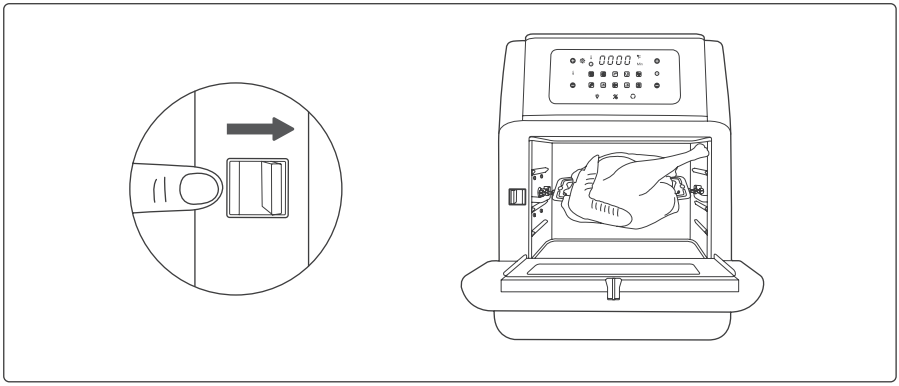
1. Protáhněte rožeň podélně celým kuřetem.



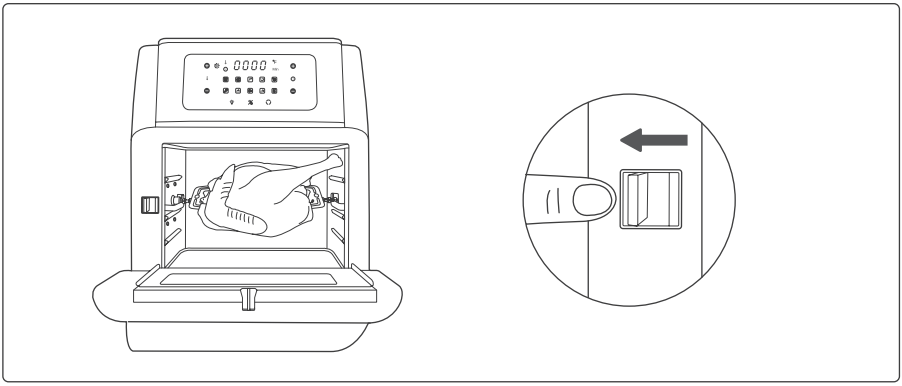
2. Namontujte na rožeň vidlice a zasuňte je do kuřete. Upevněte vidlice šrouby.



3. Přesuňte přepínač doprava. Vložte rožeň do držáků a zatlačte jej do uzamčené polohy.

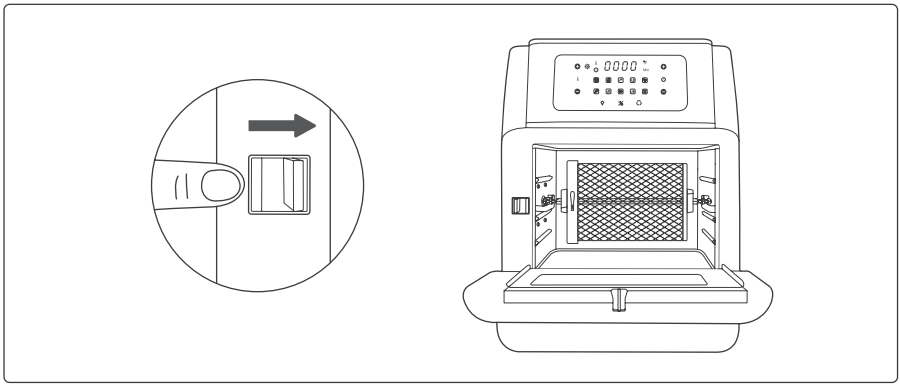


4. Uvolněním přepínače zajistěte rožeň na místě.

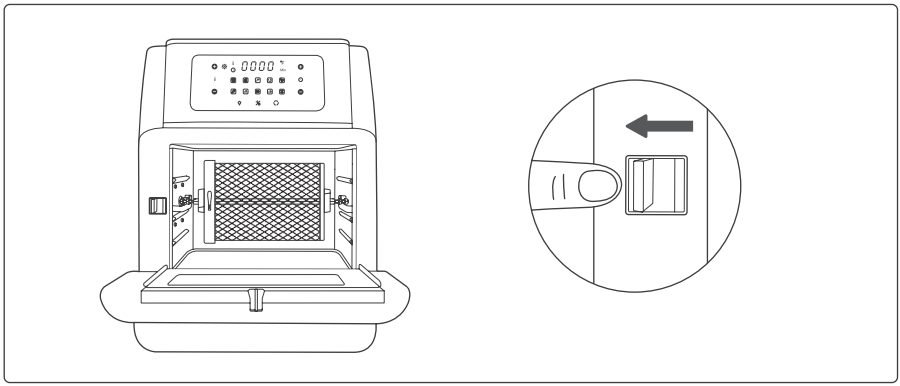


Grilovací koš

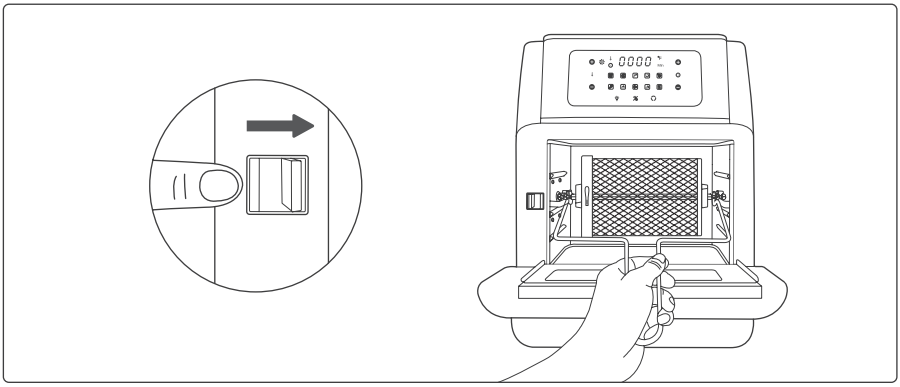
1. Přesuňte přepínač doprava. Vložte hřídel grilovacího koše do držáků a zatlačte ji do uzamčené polohy.



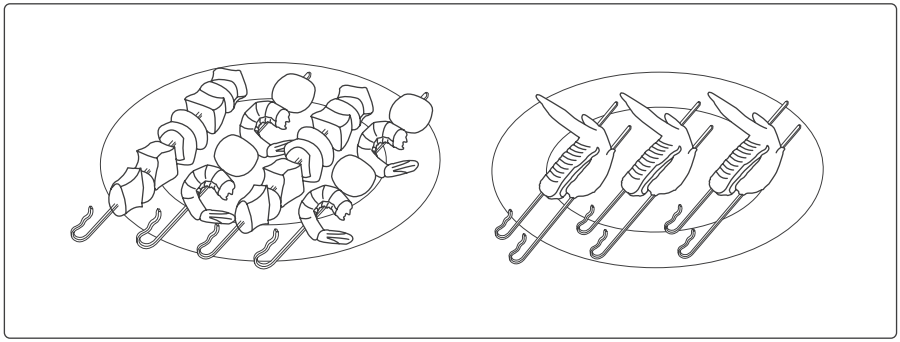
2. Uvolněním přepínače zajistěte koš na místě.



3. K vyjmutí koše použijte náčiní dodané spolu se spotřebičem, abyste se nepopálili.



Grilovací jehly
Používají se spolu se stojanem k rožnění kousků masa, ryb, zeleniny a jiných surovin.



Varování
Grilovací jehly jsou spolu s ostatním příslušenstvím relativně ostré. Buďte při manipulaci s tímto příslušenstvím velmi opatrní a pokud je to nutné, chraňte se odpovídajícím způsobem. Teplota příslušenství je po dokončení pokrmu velmi vysoká. Nedotýkejte se horkého příslušenství holýma rukama, mohli byste se popálit. Skladujte příslušenství mimo dosah dětí.

ČIŠTĚNÍ A SKLADOVÁNÍ

Čištění
Čistěte horkovzdušnou fritézu po každém použití. Před čištěním vytáhněte zástrčku napájecího kabelu ze zásuvky a nechte spotřebič zcela vychladnout.

1. Příslušenství lze mýt v myčce nádobí, nikdy však k jeho vyčištění nepoužívejte abrazivní čisticí prostředky nebo náčiní. V opačném případě byste příslušenství mohli poškrábat.
2. Příslušenství s připečenými zbytky pokrmu nejprve namočte do teplé vody s trochou prostředku na mytí nádobí, půjde pak snáze umýt.
3. Otřete vnitřek spotřebiče hadříkem navlhčeným teplou vodou s trochou šetrného prostředku na mytí nádobí.
4. K čištění vnitřku spotřebiče použijte měkkou houbičku navlhčenou teplou vodou s trochou šetrného prostředku na mytí nádobí. Pokud je to nutné, použijte k odstranění zbytků pokrmu z ovládacího panelu kartáček.

Skladování
1. Vytáhněte zástrčku napájecího kabelu ze zásuvky a nechte spotřebič zcela vychladnout.
2. Ujistěte se, že jsou všechny součásti spotřebiče čisté a suché.
3. Uložte spotřebič na čisté, suché místo.

ODSTRAŇOVÁNÍ POTÍŽÍ

Problém	Možná příčina	Náprava
Spotřebič nefunguje.	Spotřebič není připojený k elektrické síti.	Zasuňte zástrčku napájecího kabelu do zásuvky.
	Nezapnuli jste spotřebič nastavením doby tepelné úpravy a teploty.	Nastavte teplotu a dobu tepelné úpravy podle pokynů v tomto návodu.
	Dvířka nejsou řádně zavřená.	Řádně zavřete dvířka.
Pokrm není hotový.	Vložili jste do spotřebiče příliš mnoho potravin.	Snižte množství potravin pro jednu dávku.
	Nastavili jste příliš nízkou teplotu.	Nastavte vyšší teplotu.
Pokrm je nerovnoměrně propečený.	Pokud připravujete pokrm na plechu, neupravili jste polohu plechu.	Během přípravy pokrmu upravte polohu plechu.
Ze spotřebiče vychází bílý kouř.	Připravujete tučné potraviny.	Pokud ve fritéze připravujete tučné potraviny, na plechu se hromadí mnoho tuku. Tuk vytváří bílý kouř a plech se může zahřát více než obvykle. Nemá to však vliv na spotřebič ani konečný výsledek.
	Plech obsahuje zbytky tuku z předchozího použití.	Bílý kouř vzniká zahříváním tuku na plechu. Nezapomeňte plech po každém použití řádně umýt.
Hranolky nejsou křupavé.	Křupavost hranolek závisí na množství přidaného oleje a vody obsažené v bramborách.	Před přidáním oleje hranolky řádně osušte. Pokud chcete mít hranolky křupavější, nakrájejte brambory na tenčí kousky. Přidejte o trochu více oleje, hranolky budou křupavější.

ZÁRUČNÍ PODMÍNKY

Záruka na tento spotřebič představuje 24 měsíců od data zakoupení. Nárok na záruku je možné uplatnit pouze po předložení originálu dokladu o zakoupení výrobku (paragon, faktura) s typovým označením výrobku, datem prodeje a čitelným razítkem prodejce. Záruka zahrnuje výměnu nebo opravu částí spotřebiče, které se poškodí z důvodu poruch ve výrobě spotřebiče. Po uplynutí záruční doby bude spotřebič opraven za poplatek. Výrobce neodpovídá za poškození nebo úrazy osob, zvířat z důvodu nesprávného použití spotřebiče a nedodržení pokynů v návodu k použití. Výrobek je určen výhradně jako domácí spotřebič pro použití v domácnosti. Smluvní záruka je 6 měsíců, pokud je kupující podnikatel - fyzická osoba a spotřebič kupuje pro podnikatelskou činnost nebo komerční využití (§ 429 Obchodního zákoníku). Záruka se snižuje dle § 619 odst. 2 občanského zákoníku na 6 měsíců pro: žárovky, baterie, křemíkové a halogenové trubice.

Záruka se nevztahuje

- jakékoliv mechanické poškození výrobku nebo jeho části
- na vady způsobené nevhodným zacházením nebo umístěním.
- je-li zařízení obsluhováno v rozporu s návodem, případně zásahem neoprávněné osoby.
- nesprávně používán, skladován nebo přenášen.
- na záruku 24 měsíců se nevztahují opravy, například: výměna žárovky, trubice, čištění a odvápňování kávovarů, žehliček, zvlhčovačů, atd. Zde bude účtováno servisem za smluvní cenu.
- pokud nebude při kontrole přístroje zjištěna žádná závada nebo nebudou splněny záruční podmínky, uhradí režijní náklady spojené s kontrolou nebo opravou výrobku kupující.
- zákazník ztrácí záruku při používání výrobků k profesionální či jiné výdělečné činnosti v provozovnách.
- závada byla způsobena vnějšími a živelními podmínkami (např. poruchami v elektrické síti nebo bytové instalaci)
- záruka se netýká poškození vnějšího vzhledu nebo jiných, které nebrání standardní obsluze.

Pokud zboží při uplatňování vady ze strany spotřebitele bude zasíláno poštou nebo přepravní službou musí být zabaleno v obalu vhodném pro přepravu tak, aby se zabránilo poškození výrobku.

Zodpovědný zástupce za servis pro ČR na značky: ARDES, Guzzanti, Scarlett, Luxell, Graef

ČERTES spol. s r.o.
Donínská 83
463 34 Hrádek nad Nisou
Tel./fax 482771487 - příjem oprav- servis.
Tel./fax 482718718 - náhradní díly
Mobil: 721018073, 731521116, 608719174
Pracovní doba 8 - 16,30
www: certes.info, e-mail: certes@certes.info

Záruční list

Tento oddíl vyplňte prosím hůlkovým písmem a přiložte k výrobku.

Odesílatel: .....

Příjmení/jméno: .....

Stát/PSČ/obec/ulice: .....

Telefonní číslo: .....

Číslo/označení (zbožní) položky: .....

Datum/místo prodeje: .....

Popis závady: .....

.....

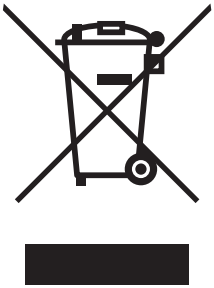
Dátum/podpis: .....

Záruka se nevztahuje.

☐ Zašlete prosím neopravený výrobek za cenu poštovného zpět.

☐ Sdělte mi, kolik budou činit náklady. Opravte výrobek za úhradu.

Informace pro uživatele k likvidaci elektrických a elektronických zařízení (domácnosti)



Tento symbol na produktech anebo v průvodních dokumentech znamená, že použité elektrické a elektronické výrobky nesmí být přidány do běžného komunálního odpadu.
Ke správné likvidaci, obnově a recyklaci doručte tyto výrobky na určená sběrná místa, kde budou přijata zdarma. Alternativně v některých zemích můžete vrátit své výrobky místnímu prodejci při koupi ekvivalentního nového produktu.
Správnou likvidací tohoto produktu pomůžete zachovat cenné přírodní zdroje a napomáháte prevenci potenciálních negativních dopadů na životní prostředí a lidské zdraví, což by mohly být důsledky nesprávné likvidace odpadů. Další podrobnosti si vyžádejte od místního úřadu nebo nejbližšího sběrného místa.
Při nesprávné likvidaci tohoto druhu odpadu mohou být v souladu s národními předpisy uděleny pokuty.

Pro podnikové uživatele v zemích Evropské unie
Chcete-li likvidovat elektrická a elektronická zařízení, vyžádejte si potřebné informace od svého prodejce nebo dodavatele.

Informace k likvidaci v ostatních zemích mimo Evropskou unii
Tento symbol je platný jen v Evropské unii.
Chcete-li tento výrobek zlikvidovat, vyžádejte si potřebné informace o správném způsobu likvidace od místních úřadů nebo od svého prodejce.

Dovozce:
PRIVEST s.r.o.
Na Zlatnici 301/2
Praha 4, PSČ 147 00
www: www.privest.cz
Email: info@privest.cz
Telefon: (+420) 241 410 819

Pred prvým použitím si prosím pozorne prečítajte tento návod na obsluhu.

BEZPEČNOSTNÉ POKYNY

Pri používaní elektro spotrebiča vždy dodržiavajte základné bezpečnostné pokyny vrátane nasledujúcich, predídete tak nebezpečenstvu požiaru, úrazu elektrickým prúdom a poraneniu osôb.

Nebezpečenstvo

1. Tento spotrebič môžu používať osoby (vrátane detí mladších ako 8 rokov) s obmedzenými fyzickými, zmyslovými alebo duševnými schopnosťami alebo s nedostatočnými skúsenosťami a vedomosťami iba vtedy, pokiaľ sa nachádzajú pod dozorom zodpovednej osoby alebo keď boli oboznámené so správnym a bezpečným používaním spotrebiča a rozumejú prípadným rizikám s tým spojenými.
2. Pred pripojením spotrebiča k elektrickej sieti skontrolujte, či napätie v sieti zodpovedá hodnotám uvedeným na výrobnom štítku spotrebiča.
3. Nepoužívajte spotrebič, pokiaľ došlo k poškodeniu sieťovej zástrčky, napájacieho kábla alebo samotného spotrebiča.
4. Nikdy neotvárajte plášť spotrebiča. Telo spotrebiča obsahuje elektrické súčiastky a ohrevné telesá. Neponárajte spotrebič do vody ani ho nedržte pod tečúcou vodou.
5. Dbajte na to, aby do spotrebiča nevnikla voda alebo iná tekutina. V opačnom prípade by mohlo dôjsť k úrazu elektrickým prúdom.
6. Potraviny, ktoré chcete fritovať, vždy vložte do dodaného príslušenstva, aby neprišli do styku s ohrevnými telesami.
7. Počas prevádzky spotrebiča nezakrývajte otvory pre vstup a výstup vzduchu.
8. Nelejte na odkvapkávací plech olej, mohli by ste tak zapríčiniť požiar.
9. Počas práce dosahuje vnútorná teplota jednotky niekoľko sto stupňov Celzia. Nikdy nevkladajte ruky do vnútra spotrebiča, ktorý nie je celkom vychladnutý, PREDÍDETE TAK MOŽNÉMU PORANENIU.
10. Dbajte na to, aby sa deti so spotrebičom nehrali. Čistenie a používateľskú údržbu môžu vykonávať iba deti staršie ako 8 rokov, ktoré sa zároveň nachádzajú pod dozorom zodpovednej osoby.
11. Dbajte na to, aby napájací kábel neprišiel do styku s horúcim povrchom.
12. Neumiestňujte spotrebič na horľavé materiály, ako sú obrusy alebo záclony, ani do ich blízkosti.
13. Neumiestňujte spotrebič ku stene alebo do blízkosti iných spotrebičov. Okolo spotrebiča aj nad ním musí zostať aspoň 10 cm voľného priestoru. Neumiestňujte na hornú časť spotrebiča žiadne predmety.
14. Používajte spotrebič len na účel uvedený v tomto návode na obsluhu.
15. Počas fritovania vychádza v otvorov pre výstup vzduchu horúca para. Nepribližujte sa rukami ani tvárou k pare vychádzajúcej z týchto otvorov. Dávajte taktiež pozor na horúcu paru a horúci vzduch pri vyberaní príslušenstva z fritézy.

16. Počas používania spotrebiča sa prístupné povrchy môžu zahrievať.
17. Po použití spotrebiča je kovový kryt veľmi horúci. Nedotýkajte sa ho, pokým nevychladne.
18. Pokiaľ zo spotrebiča vychádza tmavý dym, ihneď vytiahnite zástrčku napájacieho kábla zo zásuvky. Počkajte, kým sa dym rozplynie, a až potom vyberte príslušenstvo zo spotrebiča.
19. Po uplynutí doby fritovania nastavenej na časovači spotrebič prestane fritovať, ventilátor SA VŠAK STÁLE OTÁČA ďalších 20 sekúnd a ochladzuje tak spotrebič.

UPOZORNENIE

1. Umiestnite spotrebič na vodorovný, rovný a stabilný povrch.
2. Nesprávne použitie spotrebiča a použitie výrobkov neuvedených v tomto návode na obsluhu má za následok stratu záruky. V takom prípade výrobca nenesie zodpovednosť za spôsobené škody.
3. Po použití vždy vytiahnite zástrčku napájacieho kábla zo zásuvky.
4. Pred čistením alebo inou manipuláciou nechajte spotrebič približne 30 minút vychladnúť.
5. Pri prvom použití spotrebiča môže z varného povrchu vychádzať dym. Nejedná sa o poruchu a dym zmizne počas niekoľkých minút.

OCHRANA PRED PREHRIATÍM

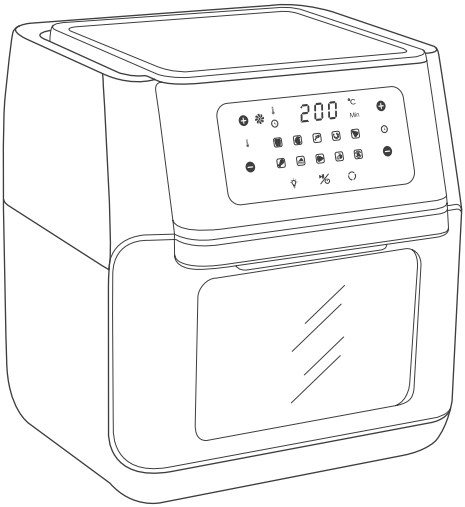
Spotrebič je vybavený systémom ochrany pred prehriatím. Pokiaľ systém ovládania vnútornej teploty zaznamená chybu, dôjde k automatickému vypnutiu spotrebiča. V takom prípade vytiahnite zástrčku napájacieho kábla zo zásuvky, nechajte spotrebič vychladnúť a odošlite ho do autorizovaného servisného strediska na opravu.

AUTOMATICKÉ VYPNUTIE

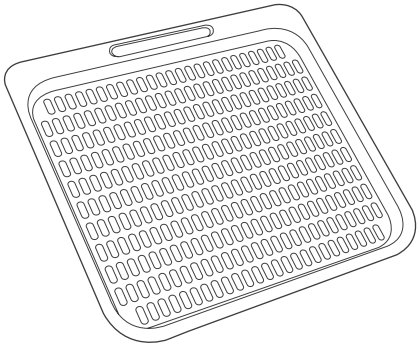
Spotrebič je vybavený zabudovaným vypínacím zariadením, ktoré ho automaticky vypne po uplynutí doby fritovania nastavenej na časovači. Spotrebič však môžete kedykoľvek vypnúť manuálne, a to stlačením tlačidla Zap./Vyp. Ventilátor sa bude otáčať ešte približne 20 sekúnd, aby spotrebič vychladol.

USCHOVAJTE SI TENTO NÁVOD NA OBSLUHU

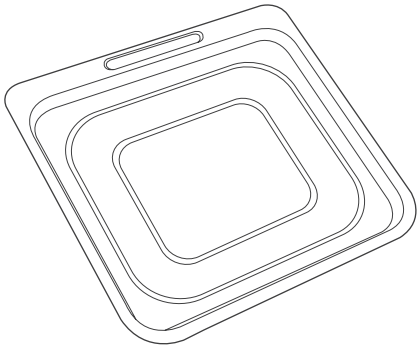
OBSAH BALENIA



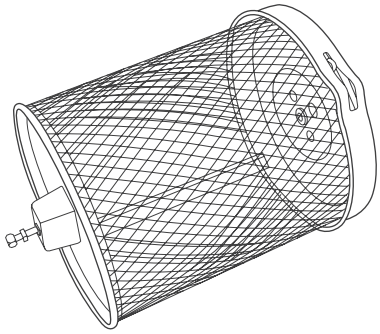
1 x teplovzdušná fritéza



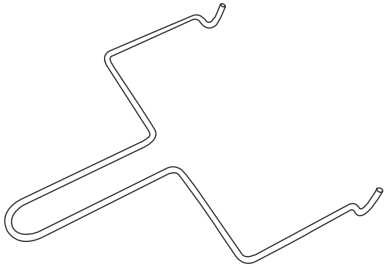
2 x drôtené rošty



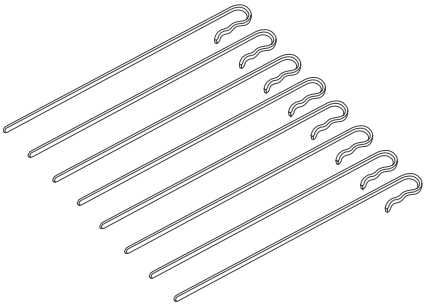
1 x odkvapkávací plech



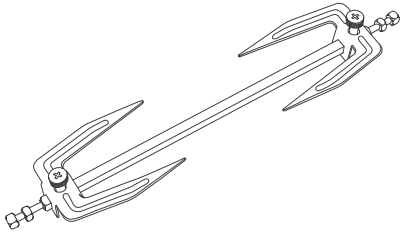
1 x grilovací kôš



1 x náradie na vybratie koša

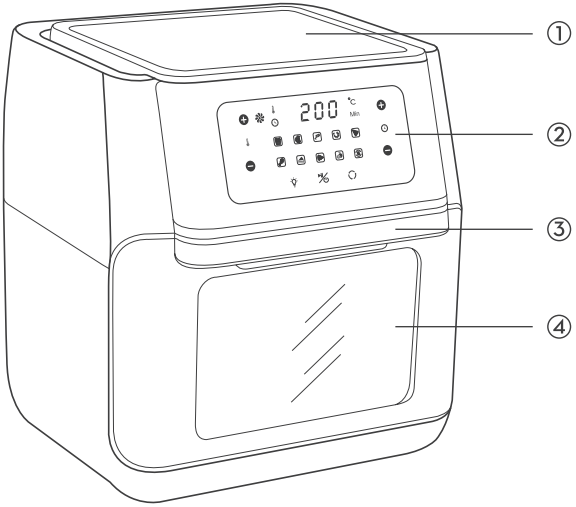


8 x grilovacie ihly

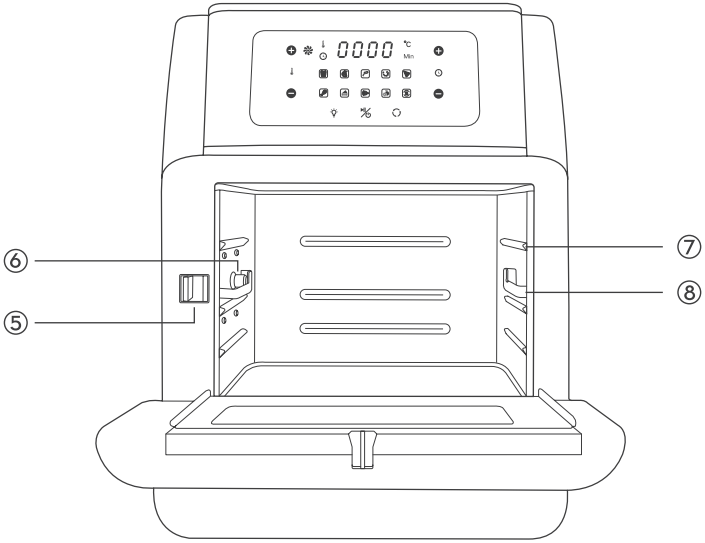


1 x otočný ražeň

OPIS SPOTREBIČA

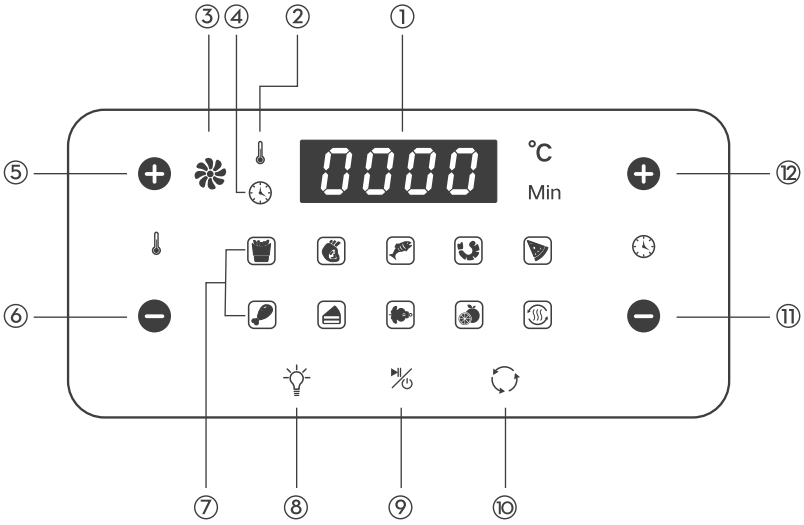


① Horný kryt
② Ovládací panel
③ Rukoväť
④ Dvierka



⑤ Prepínač
⑥ Zaistenie ražňa / grilovacieho koša
⑦ Zásuvné úrovne
⑧ Držiak ražňa / grilovacieho koša

OVLÁDACÍ PANEL



① LCD displej
② Kontrolka teploty
③ Prevádzková kontrolka
④ Kontrolka času
⑤ Zvýšenie teploty +
⑥ Zníženie teploty -
⑦ Kontrolky prevádzkového režimu: Hranolčeky, opekanie, ryby, krevety, pizza, kurča, pečenie, grilovanie, sušenie, ohrievanie
⑧ Tlačidlo osvetlenia
⑨ Tlačidlo zapnutia/pauza (dlhým stlačením vypnete spotrebič)
⑩ Tlačidlo otáčania
⑪ Zníženie času -
⑫ Zvýšenie času +

TECHNICKÉ ÚDAJE

Model	GZ39D
Napájanie	AC 22O-240 V 5O HZ
Výkon	1500 W
Objem	10 L
Teplota	8O-200 °C

PRED PRVÝM POUŽITÍM

1. Odstráňte všetok obalový materiál.
2. Skontrolujte, či nedošlo k poškodeniu spotrebiča počas prepravy a či nechýba príslušenstvo.
3. Odstráňte zo spotrebiča všetky nálepky a štítky.
4. Dôkladne umyte príslušenstvo v teplej vode s trochou šetrného čistiaceho prostriedku, použite mäkkú špongiu.
5. Utrite vnútornú aj vonkajšiu časť spotrebiča vlhkou handričkou.

Poznámka: Nikdy neumývajte spotrebič vo vode ani ho neponárajte do vody.

POUŽÍVANIE SPOTREBIČA

Pripojte spotrebič ku zdroju napájania. Spotrebič sa prepne do pohotovostného stavu a zaznie akustický signál. Všetky kontrolky na ovládacím paneli jeden krát bliknú.

Tlačidlo Zap./Vyp.
Stlačením tlačidla napájania zapnete spotrebič. Zaznie akustický signál. Všetky kontrolky na ovládacom paneli sa rozsvietia.
Opätovným stlačením tlačidla spotrebič vypnete. Ventilátor sa otáča ešte 20 sekúnd po vypnutí spotrebiča.

Tlačidlo osvetlenia
Keď je spotrebič zapnutý, stlačením tohto tlačidla zapnete alebo vypnete osvetlenie.

Predhriatie spotrebiča
Keď je spotrebič zapnutý, stlačením tohto tlačidla ho predhrejete, pokiaľ je to potrebné.

Výber požadovaného režimu prípravy pokrmu
1. Keď je spotrebič zapnutý, stlačením tlačidla pre výber režimu vyberte požadovaný režim prípravy pokrmu. Rozsvieti sa príslušná kontrolka zvoleného režimu. Na LCD displeji sa zobrazuje teplota a čas tepelnej úpravy striedavo so zvyšným časom tepelnej úpravy v minútach.
2. Po výbere požadovaného režimu stlačte tlačidlo Zap./Vyp., zvolený proces sa spustí. Alebo môžete počkať 3 sekundy, príprava pokrmu sa potom spustí automaticky. Po spustení zvoleného režimu prípravy pokrmu sa rozbliká prevádzková kontrolka.
3. Keď počas prípravy pokrmu otvoríte dvierka, spotrebič sa pozastaví. Po zatvorení dvierok sa prevádzka spotrebiča obnoví v súlade so zvyšným časom tepelnej úpravy a nastavenou teplotou.

Poznámka: Stlačením tlačidla otáčania spustíte otáčanie grilovacích ihiel alebo grilovacieho koša, dosiahnete tak rovnomernejšie prepečenie a zozlatnutie pokrmu.

Predvolený čas tepelnej úpravy a teplota

Režim prípravy pokrmu	Teplota	Čas tepelné úpravy
Hranolčeky	200 °C	15 min.
Opekanie	180 °C	25 min.
Ryby	170 °C	15 min.
Krevety	160 °C	12 min.
Pizza	180 °C	15 min.
Kurča	180 °C	30 min.
Pečenie	160 °C	30 min.
Grilovanie	190 °C	30 min.
Sušenie	40 °C	120 min.
Ohrievanie	120 °C	6 min.

Nastavenie času tepelnej úpravy
Stlačením tlačidla pre zvýšenie/zníženie času tepelnej úpravy zvýšite/znížite čas tepelnej úpravy, a to v krokoch po 1 minúte.

Nastavenie teploty
Stlačením tlačidla pre zvýšenie/zníženie teploty zmeníte teplotu prípravy pokrmu.

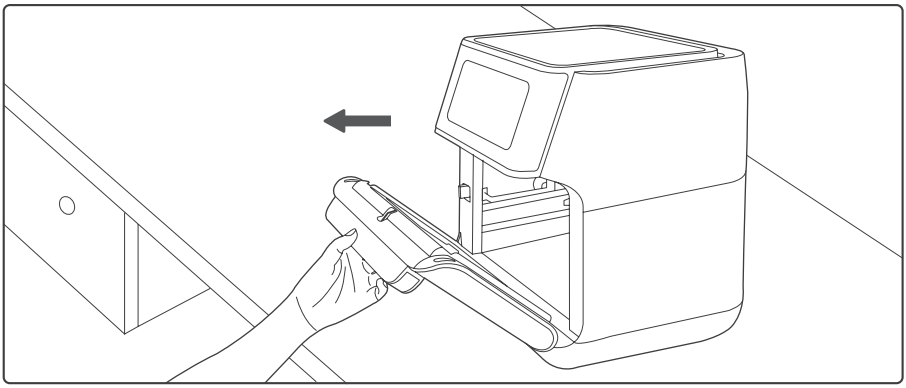
Odporúčaný čas tepelnej úpravy a teplota

Pokrm	Množstvo	Čas	Teplota	Odporúčanie
Tenké hranolčeky	1,5 - 3 šálky	15 - 16 min.	200 °C	
Hrubé hranolčeky	1,5 - 3 šálky	15 - 20 min.	200 °C	
Domáce hranolčeky	1,5 – 3,5 šálky	10 - 16 min.	200 °C	Pridajte ½ polievkovej lyžice oleja
Domáce americké zemiaky	1,5 – 3,5 šálky	18 - 22 min.	182 °C	Pridajte ½ polievkovej lyžice oleja
Domáce zemiaky na kocky	1,5 – 3 šálky	12 - 18 min.	182 °C	Pridajte ½ polievkovej lyžice oleja
Zemiakové placky	1 šálka	15 - 18 min.	182 °C	
Gratinované zemiaky	2 šálky	15 - 18 min.	200 °C	
Steak	100 – 500 g	8 - 12 min.	182 °C	
Bravčové kotlety	100 – 500 g	10 - 14 min.	182 °C	
Hamburger	100 – 500 g	7 - 14 min.	182 °C	

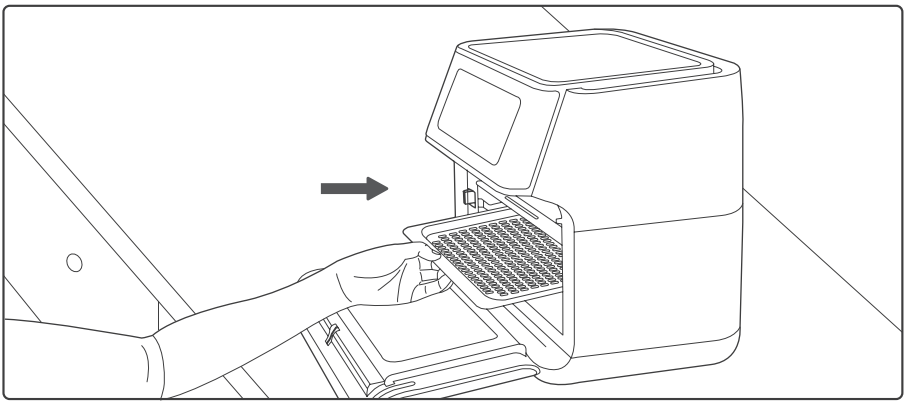
Pokrm	Množstvo	Čas	Teplota	Odporúčanie
Párok v cestíčku	100 – 500 g	13 - 15 min.	200 °C	
Kuracie paličky	100 – 500 g	18 - 22 min.	182 °C	
Kuracie prsia	100 – 500 g	10 - 15 min.	182 °C	
Jarné závitky	100 – 350 g	15 - 20 min.	200 °C	Použite závitky vhodné do rúry
Mrazené kuracie nugetky	100 – 500 g	10 - 15 min.	200 °C	Použite nugetky vhodné do rúry
Mrazené rybie prsty	100 – 500 g	6 - 10 min.	200 °C	Použite prsty vhodné do rúry
Prsty z mozzarelly	100 – 500 g	8 - 10 min.	182 °C	Použite prsty vhodné do rúry
Plnená zelenina	100 – 500 g	10 min.	160 °C	
Koláč	1,25 šálku	20 - 25 min.	160 °C	Použite formu na pečenie
Quiche	1,5 šálku	20 - 22 min.	182 °C	Použite formu na pečenie alebo zapekanie
Muffiny	1,25 šálku	15 - 18 min.	200 °C	Použite formu na pečenie
Sladké pečivo	1,5 šálku	20 min.	160 °C	Použite formu na pečenie alebo zapekanie
Mrazené cibuľové krúžky	450 g	15 min.	200 °C	

ZAČÍNAME

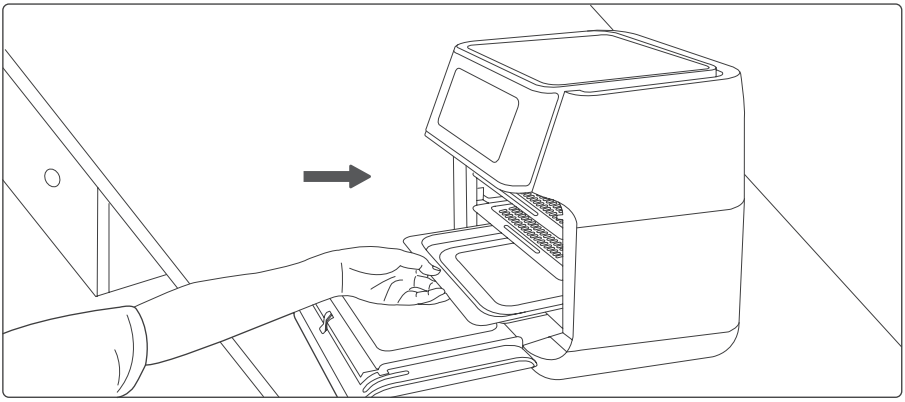
Používanie príslušenstva
Vyberte si správne príslušenstvo podľa pokrmu, ktorý chcete pripraviť. Uchopte rukoväť a otvorte dvierka spotrebiča. Nainštalujte príslušenstvo podľa nižšie uvedených pokynov.



Drôtené rošty
Pokiaľ chcete sušiť potraviny, pripravovať chrumkavé desiaty alebo ohrievať pokrmy, ako je pizza, zasuňte drôtené rošty na horné dve zásuvné úrovne.

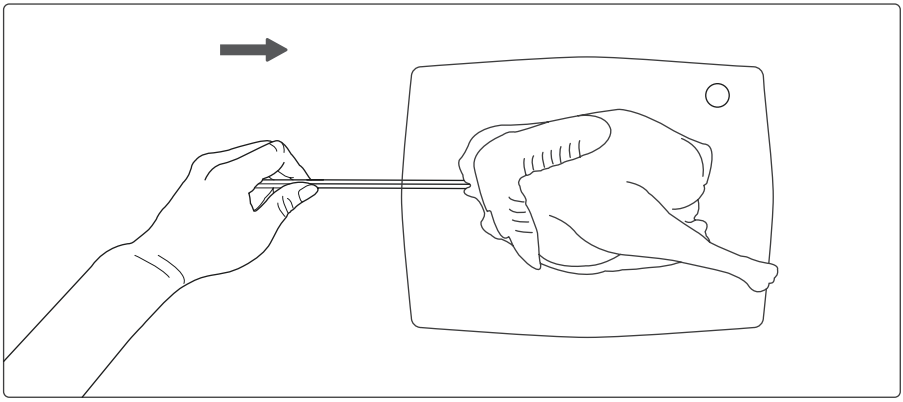


Odkvapkávací plech
Zasuňte odkvapkávací plech na najnižšiu zásuvnú úroveň. Plech zachytí olej kvapkajúci z pripravovaného pokrmu a prípadné zvyšky pokrmu a uľahčí Vám čistenie spotrebiča.

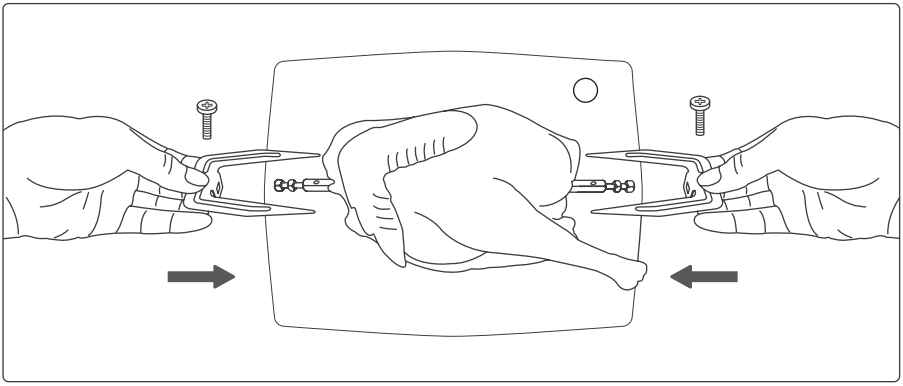


Ražeň
Používa sa na ražnenie celého kurčaťa alebo veľkých kusov mäsa.

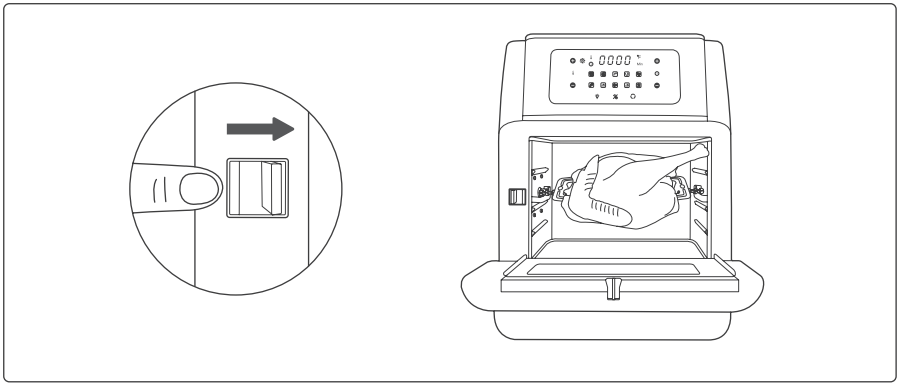
1. Pretiahnite ražeň pozdĺžne celým kurčaťom.



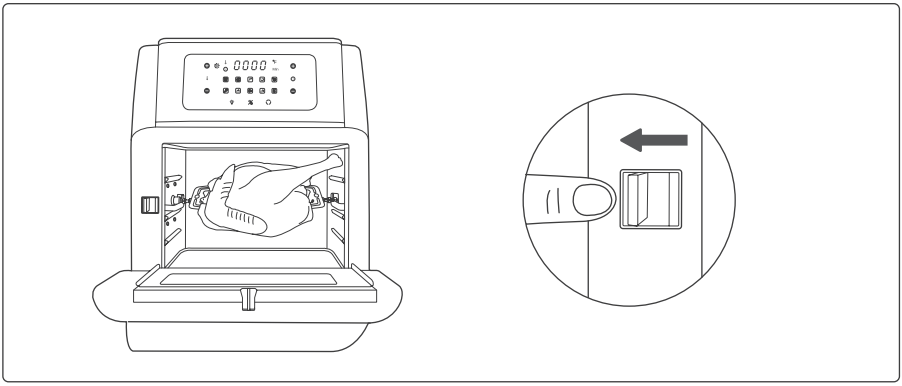
2. Namontujte na ražeň vidlice a zasuňte ich do kurčaťa. Pripevnite vidlice skrutky.



3. Presuňte prepínač doprava. Vložte ražeň do držiakov a zatlačte ho do uzamknutej polohy.

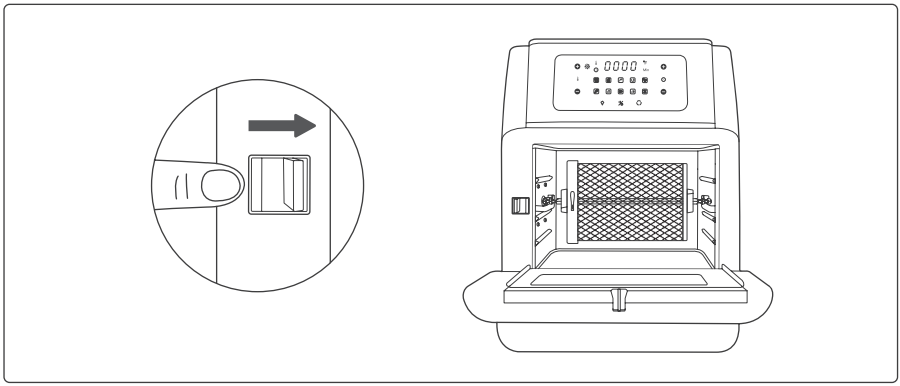


4. Uvoľnením prepínača zaistite ražeň na mieste.

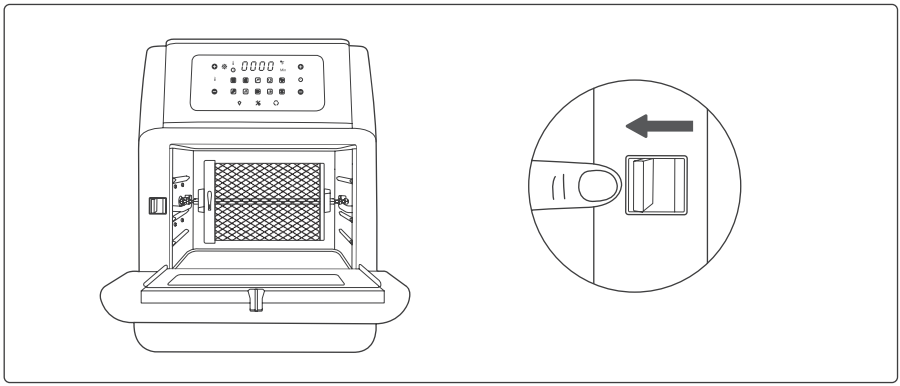


Grilovací kôš

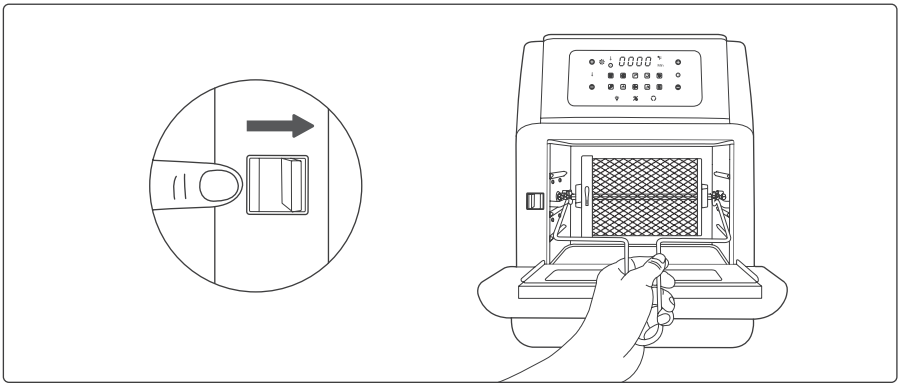
1. Presuňte prepínač doprava. Vložte hriadeľ grilovacieho koša do držiakov a zatlačte ho do uzamknutej polohy.



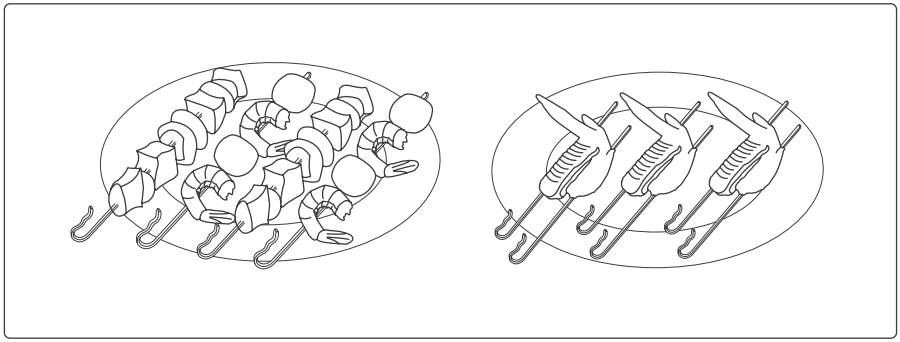
2. Uvoľnením prepínača zaistite kôš na mieste.



3. Na vybratie koša použite náradie dodané spolu so spotrebičom, aby ste sa nepopálili.



Grilovacie ihly
Používajú sa spolu so stojanom k ražnenie kúskov mäsa, rýb, zeleniny a iných surovín.



Varovanie
Grilovacie ihly sú spolu s ostatným príslušenstvom relatívne ostré. Buďte pri manipulácii s týmto príslušenstvom veľmi opatrní a pokiaľ je to potrebné, chráňte sa zodpovedajúcim spôsobom. Teplota príslušenstva je po dokončení pokrmu veľmi vysoká. Nedotýkajte sa horúceho príslušenstva holými rukami, mohli by ste sa popáliť. Skladujte príslušenstvo mimo dosahu detí.

ČISTENIE A SKLADOVANIE

Čistenie
Teplovzdušnú fritézu čistite po každom použití. Pred čistením vytiahnite zástrčku napájacieho kábla zo zásuvky a nechajte spotrebič celkom vychladnúť.
1. Príslušenstvo môžete umývať v umývačke riadu, nikdy však k jeho vyčisteniu nepoužívajte abrazívne čistiace prostriedky alebo náradie. V opačnom prípade by ste príslušenstvo mohli poškrabať.
2. Príslušenstvo s pripečenými zvyškami pokrmu najskôr namočte do teplej vody s trochou prostriedku na umývanie riadu, pôjde potom ľahšie umyť.
3. Utrite vnútornú časť spotrebiča handričkou navlhčenou v teplej vode s trochou šetrného prostriedku na umývanie riadu.
4. Na čistenie vnútornej časti spotrebiča použite mäkkú špongiu navlhčenú v teplej vode s trochou šetrného prostriedku na umývanie riadu. Pokiaľ je to potrebné, použite na odstránenie zvyškov pokrmu z ovládacieho panela kefku.

Skladovanie
1. Vytiahnite zástrčku napájacieho kábla zo zásuvky a nechajte spotrebič celkom vychladnúť.
2. Uistite sa, či sú všetky súčasti spotrebiča čisté a suché.
3. Uložte spotrebič na čisté, suché miesto.

ODSTRAŇOVANIE PROBLÉMOV

Problém	Možná príčina	Oprava
Spotrebič nefunguje.	Spotrebič nie je pripojený k elektrickej sieti.	Zasuňte zástrčku napájacieho kábla do zásuvky.
	Nezapli ste spotrebič nastavením času tepelnej úpravy a teploty.	Nastavte teplotu a čas tepelnej úpravy podľa pokynov v tomto návode.
	Dvierka nie sú poriadne zatvorené.	Zatvorte poriadne dvierka.
Pokrm nie je hotový.	Vložili ste do spotrebiča veľmi veľa potravín.	Znížte množstvo potravín pre jednu dávku.
	Nastavili ste veľmi nízku teplotu.	Nastavte vyššiu teplotu.
Pokrm je nerovnomerne prepečený.	Pokiaľ pripravujete pokrm na plechu, neupravili ste polohu plechu.	Počas prípravy pokrmu upravte polohu plechu.
Zo spotrebiča vychádza biely dym.	Pripravujete mastné potraviny.	Pokiaľ vo fritéze pripravujete mastné potraviny, na plechu sa hromadí množstvo tuku. Tuk vytvára biely dym a plech sa môže zahriať viac ako obvykle. Nemá to však vplyv na spotrebič ani konečný výsledok.
	Plech obsahuje zvyšky tuku z predchádzajúceho použitia.	Biely dym vzniká zahrievaním tuku na plechu. Nezabudnite plech po každom použití poriadne umyť.
Hranolčeky nie sú chrumkavé.	Chrumkavosť hranolčekov závisí od množstva pridaného oleja a vody obsiahnutého v zemiakoch.	Pred pridaním oleja hranolčeky poriadne vysušte. Pokiaľ chcete mať hranolčeky chrumkavejšie, nakrájajte zemiaky na tenšie kúsky. Pridajte o trochu viac oleja, hranolčeky budú chrumkavejšie.

ZÁRUČNÉ PODMIENKY

Záruka na tento spotrebič predstavuje 24 mesiacov od dátumu zakúpenia. Nárok na záruku je možné uplatniť len po predložení originálu dokladu o zakúpení výrobku (paragón, faktúra) s typovým označením výrobku, dátumom predaja a čitateľnou pečiatkou predajcu. Záruka zahŕňa výmenu alebo opravu častí spotrebiča, ktoré sa poškodia z dôvodu porúch vo výrobe spotrebiča. Po uplynutí záručnej doby bude spotrebič opravený za poplatok. Výrobca nezodpovedá za poškodenia alebo úrazy osôb, zvierat z dôvodu nesprávneho použitia spotrebiča a nedodržania pokynov v návode na obsluhu. Výrobok je určený výhradne ako domáci spotrebič pre použitie v domácnosti. Zmluvná záruka je 6 mesiacov, ak je kupujúci podnikateľ - fyzická osoba a spotrebič kupuje pre podnikateľskú činnosť alebo komerčné využitie. Záruka sa znižuje podľa občianskeho zákonníka na 6 mesiacov pre: žiarovky, batérie, kremíkové a halogénové trubice.

Záruka sa nevzťahuje na

- akékoľvek mechanické poškodenie výrobku alebo jeho časti
- na chyby spôsobené nevhodným zaobchádzaním alebo umiestnením.
- ak je zariadenie obsluhované v rozpore s návodom, prípadne zásahom neoprávnenej osoby.
- nesprávne používaný, skladovaný alebo prenášaný.
- na záruku 24 mesiacov sa nevzťahujú opravy, napríklad: výmena žiarovky, trubice, čistenie a odvápňovanie kávovarov, žehličiek, zvlhčovačov, atď. Tu bude účtované servisom za zmluvnú cenu.
- ak nebude pri kontrole zariadenia zistená žiadna porucha alebo nebudú splnené záručné podmienky, uhradí režijné náklady spojené s kontrolou alebo opravou výrobku kupujúci.
- zákazník stráca záruku pri používaní výrobkov na profesionálnej alebo inej zárobkovej činnosti v prevádzkach.
- porucha bola spôsobená vonkajšími a živelnými podmienkami (napr. poruchami v elektrickej sieti alebo bytovej inštalácii).
- záruka sa netýka poškodenia vonkajšieho vzhľadu alebo iných, ktoré nebránia štandardnej obsluhe.

Ak tovar pri uplatňovaní poruchy zo strany spotrebiteľa bude zasielaný poštou alebo prepravnou službou, musí byť zabalený v obale vhodnom pre prepravu tak, aby sa zabránilo poškodeniu výrobku.

Zodpovedný zástupca za servis pre SR

ČERTES SK, s.r.o.
Pažite č. 42
010 09 Žilina
tel./fax: +421 41 5680 171, 5680 173
mobil: +421 905 259213
+421 907 241912
Pracovná doba Po-Pia. 9:00 - 15:00
e-mail: certes.sk@gmail.com
certes@eslovakia.sk

Záručný list

Tento oddiel vyplňte prosím paličkovým písmom a priložte k výrobku.

Odosielateľ: .....

Priezvisko/meno: .....

Štát/PSČ/obec/ulica: .....

Telefónne číslo: .....

Číslo/označenie (tovaru) položky: .....

Dátum/miesto predaja: .....

Popis poruchy: .....

.....

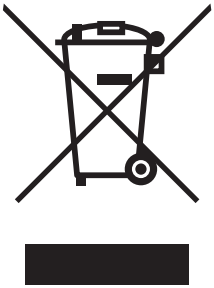
Dátum/podpis: .....

Záruka sa nevzťahuje.

☐ Zašlite prosím neopravený výrobok za cenu poštovného späť.

☐ Informujte ma, koľko budú predstavovať náklady. Opravte výrobok za úhradu.

Informácie o likvidácii opotrebovaného elektrického zariadenia (súkromné domácnosti)



Tento symbol na produktoch a/alebo na priložených dokumentoch znamená, že sa pri likvidácii nesmú elektrické a elektronické zariadenia miešať so všeobecným domácim odpadom.
V záujme správneho obhospodarovania, obnovy a recyklácie odvezte, prosím, tieto produkty na určené zberné miesta, kde budú prijaté bez poplatku. V niektorých krajinách je možné tieto produkty vrátiť priamo miestnemu maloobchodu v prípade, ak si objednáte podobný nový výrobok. Správna likvidácia týchto produktov pomôže ušetriť hodnotné zdroje a zabrániť možným negatívnym vplyvom na ľudské zdravie a prostredie, ktoré môžu inak vzniknúť v dôsledku nesprávneho zaobchádzania s odpadom. Bližšie informácie o najbližšom zbernom mieste získate na miestnom úrade.
V prípade nesprávnej likvidácie odpadu môžu byť uplatnené pokuty v súlade s platnou legislatívou.

Pre právnické osoby v Európskej únii

Ak potrebujete zlikvidovať opotrebované elektrické a elektronické zariadenia, bližšie informácie získate od svojho miestneho predajcu alebo dodávateľa.

Informácie o likvidácii v krajinách mimo Európskej únie

Tento symbol je platný len v Európskej únii. Ak si želáte zlikvidovať toto zariadenie, obráťte sa na miestny úrad alebo predajcu a poinformujte sa o správnom spôsobe likvidácie tohto typu odpadu.

Dovozca:
PRIVEST s.r.o.
Na Zlatnici 301/2
Praha 4, PSČ 147 00
www: www.privest.cz
Email: info@privest.cz
Telefón: (+420) 241 410 819

Prosimy o uważne przeczytanie niniejszej instrukcji obsługi przed pierwszym użyciem.

INSTRUKCJE BEZPIECZEŃSTWA

Podczas korzystania z urządzenia należy zawsze przestrzegać podstawowych instrukcji bezpieczeństwa, w tym poniższych, aby uniknąć ryzyka pożaru, porażenia prądem i obrażeń ciała.

Niebezpieczeństwo

1. To urządzenie jest przeznaczone do użytku przez osoby (w tym dzieci w wieku poniżej 8 lat) o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych lub bez doświadczenia i wiedzy, tylko pod nadzorem osoby odpowiedzialnej lub poinformowane o prawidłowym i bezpiecznym użytkowaniu urządzenia oraz zrozumieją potencjalne ryzyko.
2. Przed podłączeniem urządzenia do sieci należy upewnić się, że napięcie sieciowe odpowiada wartościom podanym na tabliczce znamionowej urządzenia.
3. Nie używaj urządzenia, jeśli wtyczka, przewód zasilający lub samo urządzenie zostały uszkodzone.
4. Nigdy nie otwieraj obudowy urządzenia. Korpus urządzenia zawiera elementy elektryczne i grzejniki. Nie zanurzaj urządzenia w wodzie ani nie trzymaj go pod bieżącą wodą.
5. Upewnij się, że do urządzenia nie dostaje się woda ani inny płyn. Niezastosowanie się do tego może spowodować porażenie prądem.
6. Żywność, którą chcesz usmażyć, zawsze umieszczaj w dostarczonych akcesoriach, tak aby nie stykała się z grzejnikami.
7. Nie zakrywać otworów wlotowych i wylotowych powietrza podczas pracy urządzenia.
8. Nie wylewać oleju na tackę ociekową, ponieważ może to spowodować pożar.
9. W trakcie pracy temperatura wewnętrzna urządzenia dochodzi do kilkuset stopni Celsjusza. Nigdy nie wkładaj rąk do wnętrza urządzenia, jeśli nie ostygło całkowicie, ABY UNIKNĄĆ OBRAŻEŃ.
10. Upewnić się, że dzieci nie bawią się urządzeniem. Czyszczenie i konserwację mogą wykonywać wyłącznie dzieci powyżej 8 roku życia, które są również pod nadzorem osoby odpowiedzialnej.
11. Upewnij się, że przewód zasilający nie styka się z gorącymi powierzchniami.
12. Nie umieszczaj urządzenia na łatwopalnych materiałach, takich jak obrusy lub zasłony, ani w ich pobliżu.
13. Nie umieszczaj urządzenia przy ścianie lub w pobliżu innych urządzeń. Wokół i nad urządzeniem musi być co najmniej 10 cm wolnej przestrzeni. Nie umieszczaj żadnych przedmiotów na urządzeniu.
14. Urządzenie należy używać wyłącznie do celów określonych w niniejszej instrukcji obsługi.

15. Podczas smażenia z wylotów powietrza wydobywa się gorąca para. Trzymaj ręce i twarz z dala od pary wydobywającej się z tych otworów. Uważaj również na gorącą parę i gorące powietrze podczas wyjmowania akcesoriów z frytkownicy.
16. Dostępne powierzchnie mogą się nagrzewać podczas użytkowania urządzenia.
17. Metalowa osłona jest bardzo gorąca po użyciu urządzenia. Nie dotykaj go, dopóki nie ostygnie.
18. Jeśli z urządzenia wydobywa się ciemny dym, natychmiast odłącz przewód zasilający. Przed wyjęciem akcesoriów z urządzenia poczekaj, aż dym się rozproszy.
19. Po upływie czasu smażenia ustawionego w minutniku, urządzenie przestaje smażyć, ALE wentylator WCIĄŻ OBRACA SIĘ przez kolejne 20 sekund, aby schłodzić urządzenie.

OSTRZEŻENIE

1. Ustaw urządzenie na poziomej, równej i stabilnej powierzchni.
2. Niewłaściwe użytkowanie urządzenia i użycie produktów nie wymienionych w niniejszej instrukcji obsługi powoduje utratę gwarancji. W takim przypadku producent nie ponosi odpowiedzialności za spowodowane szkody.
3. Po użyciu zawsze odłącz przewód zasilający.
4. Przed czyszczeniem lub innymi czynnościami pozostawić urządzenie do ostygnięcia na ok. 30 minut.
5. Podczas pierwszego użycia urządzenia z powierzchni gotowania może wydobywać się dym. Nie oznacza to usterki i dym zniknie w ciągu kilku minut.

OCHRONA PRZED PRZEGRZANIEM

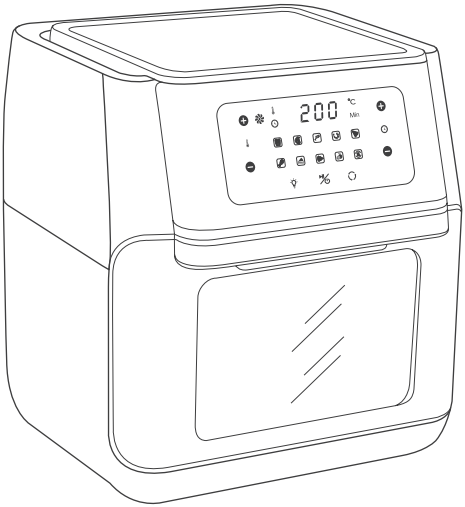
Urządzenie wyposażone jest w system ochrony przed przegrzaniem. Jeśli system kontroli temperatury wewnętrznej wykryje błąd, urządzenie wyłącza się automatycznie. W takim przypadku odłącz przewód zasilający, pozwól urządzeniu ostygnąć i wyślij je do autoryzowanego serwisu w celu naprawy.

AUTOMATYCZNE WYŁĄCZENIE

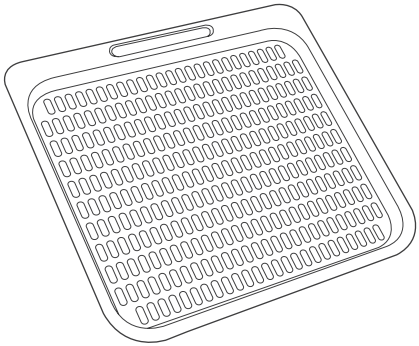
Urządzenie wyposażone jest we wbudowane urządzenie wyłączające, które automatycznie wyłącza je po upływie czasu smażenia ustawionego na minutniku. W każdej chwili można jednak wyłączyć urządzenie ręcznie, naciskając przycisk Wł. / Wył. Wentylator będzie się obracał przez około 20 sekund, aby urządzenie ostygło.

ZACHOWAJ TE INSTRUKCJE

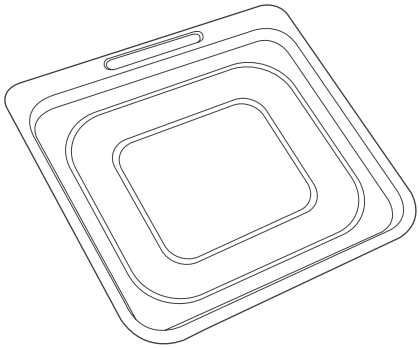
ZAWARTOŚĆ OPAKOWANIA



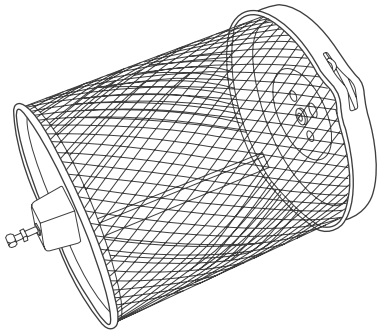
1 x frytkownica na gorące powietrze



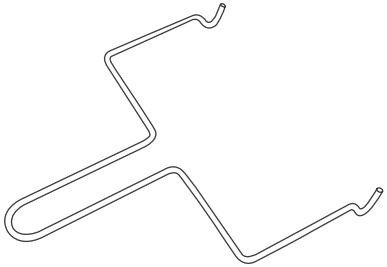
2 x druciane ruszty



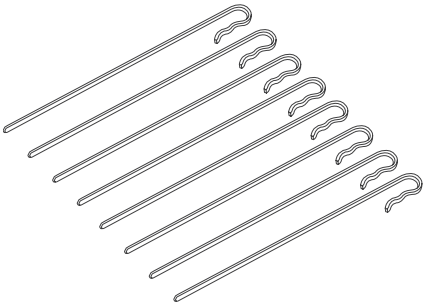
1 x taca ociekowa



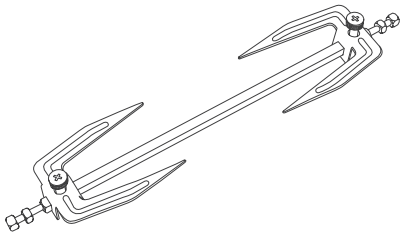
1 x kosz do grillowania



1 x uchwyt do wyjęcia kosza

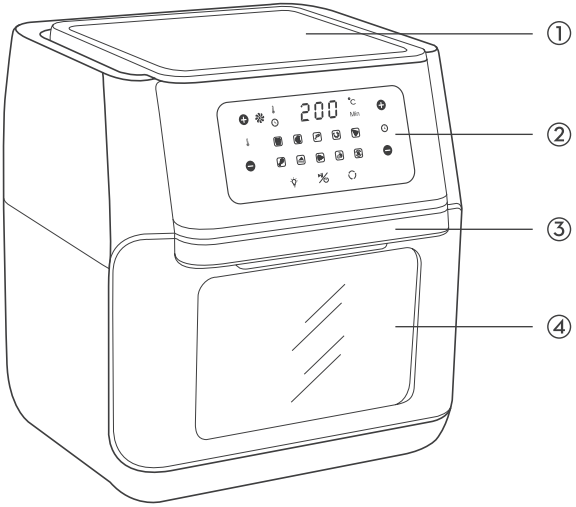


8 x igły do grillowania

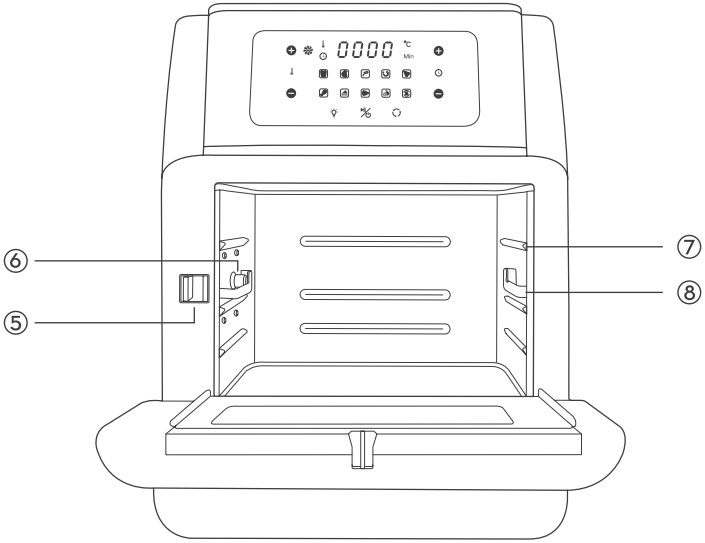


1 x obrotowy szpikulec

OPIS URZĄDZENIA

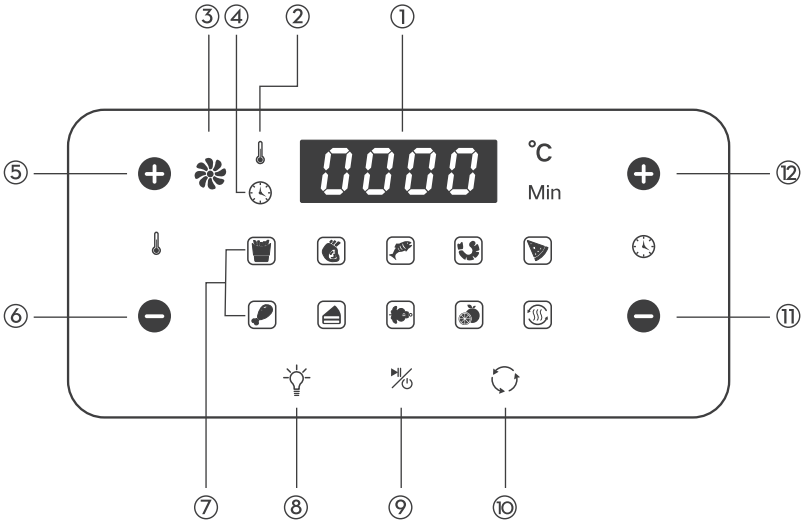


① Górna pokrywa
② Panel sterowania
③ Rączka
④ Drzwiczki



⑤ Przełącznik
⑥ Mocowanie szpikulca / kosza do grillowania
⑦ Przesuwane poziomy
⑧ Uchwyt na szpikulec / kosz do grillowania

PANEL STEROWANIA



① LCD wyświetlacz
② Wskaźnik temperatury
③ Wskaźnik działania
④ Wskaźnik czasu
⑤ Zwiększenie temperatury +
⑥ Zmniejszenie temperatury -
⑦ Wskaźniki trybu pracy: frytki, grillowanie, ryby, krewetki, pizza, kurczak, pieczenie, suszenie, podgrzewanie
⑧ Przycisk oświetlenia
⑨ Przycisk włączenia/pauza (długie naciśnięcie wyłącza urządzenie)
⑩ Przycisk obracania
⑪ Zmniejszenie czasu -
⑫ Zwiększenie czasu +

SPECYFIKACJA TECHNICZNA

Model	GZ39D
Zasilanie	AC 22O-240 V 5O HZ
Moc	1500 W
Objętość	10 L
Temperatura	8O-200 °C

PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

1. Usuń wszystkie elementy opakowania.
2. Sprawdź, czy urządzenie nie zostało uszkodzone podczas transportu i czy nie brakuje akcesoriów.
3. Usuń wszystkie naklejki i etykiety z urządzenia.
4. Dokładnie umyj akcesoria w ciepłej wodzie z dodatkiem niewielkiej ilości delikatnego detergentu, użyj miękkiej gąbki.
5. Wytrzyj wewnętrzną i zewnętrzną stronę urządzenia wilgotną szmatką.

Uwaga: Nigdy nie myj urządzenia w wodzie ani nie zanurzaj go w wodzie.

KORZYSTANIE Z URZĄDZNIA

Podłączyć urządzenie do zasilania. Urządzenie przełącza się w tryb czuwania i rozlega się sygnał dźwiękowy. Wszystkie kontrolki na panelu sterowania migną raz.

Przycisk Włączenie /Wyłączenie
Naciśnij przycisk zasilania, aby włączyć urządzenie. Rozlega się sygnał dźwiękowy. Zapalają się wszystkie kontrolki na panelu sterowania.
Ponownie naciśnij przycisk, aby wyłączyć urządzenie. Wentylator obraca się jeszcze przez 20 sekund po wyłączeniu urządzenia.

Przycisk oświetlenia
Gdy urządzenie jest włączone, naciśnij ten przycisk, aby włączyć lub wyłączyć oświetlenie.

Grzanie wstępne urządzenia
Gdy urządzenie jest włączone, naciśnij ten przycisk, aby w razie potrzeby podgrzać urządzenie.

Wybór żądanego programu gotowania
1. Gdy urządzenie jest włączone, naciśnij przycisk wyboru trybu, aby wybrać żądany tryb gotowania. Zapala się odpowiednia lampka kontrolna wybranego trybu. Wyświetlacz LCD pokazuje na przemian temperaturę i czas gotowania z pozostałym czasem gotowania w minutach.
2. Po wybraniu żądanego trybu, naciśnij przycisk Wł. / Wył., Rozpocznie się wybrany proces. Możesz też poczekać 3 sekundy, wtedy gotowanie rozpocznie się automatycznie. Po uruchomieniu wybranego trybu gotowania lampka kontrolna miga.
3. Jeśli otworzysz drzwi podczas gotowania, urządzenie zatrzyma się. Po zamknięciu drzwiczek urządzenie wznawia pracę zgodnie z pozostałym czasem gotowania i ustawioną temperaturą.

Uwaga: Naciśnij przycisk obracania, aby rozpocząć obracanie igieł do grillowania lub kosza do grillowania, aby uzyskać bardziej równomierne pieczenie i złocistość potraw.

Domyślny czas i temperatura obróbki cieplnej

Tryb przygotowania pokarmów	Temperatura	Czas gotowania
Frytki	200 °C	15 min.
Opiekanie	180 °C	25 min.
Ryby	170 °C	15 min.
Krewetki	160 °C	12 min.
Pizza	180 °C	15 min.
Kurczak	180 °C	30 min.
Pieczenie	160 °C	30 min.
Grillowanie	190 °C	30 min.
Suszenie	40 °C	120 min.
Ogrzewanie	120 °C	6 min.

Ustawienie czasu obróbki cieplnej
Naciśnij przycisk zwiększania / zmniejszania czasu obróbki cieplnej, aby zwiększać / zmniejszać czas obróbki cieplnej o 1 minutę.

Ustawienie temperatury
Naciśnij przycisk zwiększania / zmniejszania temperatury, aby zmienić temperaturę gotowania.

Zalecany czas i temperatura obróbki cieplnej

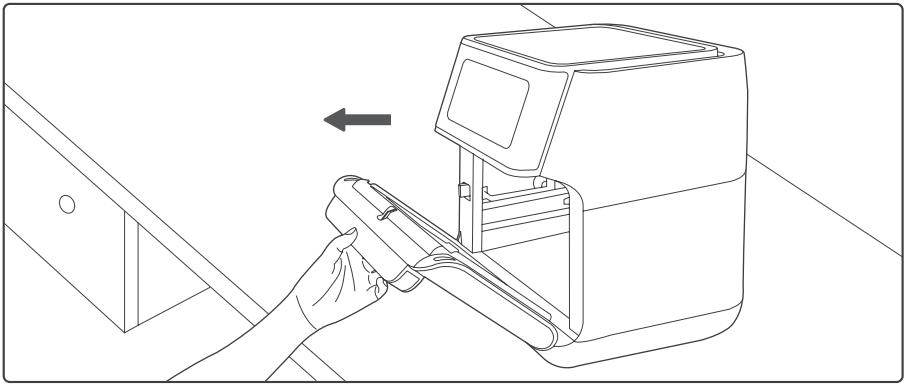
Pokarm	Ilość	Czas	Temperatura	Zalecenie
Cienkie frytki	1,5 - 3 kubki	15 - 16 min.	200 °C	
Grube frytki	1,5 - 3 kubki	15 - 20 min.	200 °C	
Frytki domowe	1,5 – 3,5 kubka	10 - 16 min.	200 °C	Dodaj ½ łyżki oleju
Domowe ziemniaki amerykańskie	1,5 – 3,5 kubka	18 - 22 min.	182 °C	Dodaj ½ łyżki oleju
Domowe ziemniaki w kostki	1,5 – 3 kubki	12 - 18 min.	182 °C	Dodaj ½ łyżki oleju
Placki ziemniaczane	1 kubek	15 - 18 min.	182 °C	
Tarte ziemniaki	2 kubki	15 - 18 min.	200 °C	
Stek	100 – 500 g	8 - 12 min.	182 °C	
Kotlety wieprzowe	100 – 500 g	10 - 14 min.	182 °C	
Hamburger	100 – 500 g	7 - 14 min.	182 °C	

Pokarm	Ilość	Czas	Temperatura	Zalecanie
Parówka w cieście	100 – 500 g	13 - 15 min.	200 °C	
Patyczki z kurczaka	100 – 500 g	18 - 22 min.	182 °C	
Piersi z kurczaka	100 – 500 g	10 - 15 min.	182 °C	
Sajgonki	100 – 350 g	15 - 20 min.	200 °C	Używać sajgonki odpowiednie do piekarnika
Mrożone nuggetsy z kurczaka	100 – 500 g	10 - 15 min.	200 °C	Użyj nuggetsów odpowiednich do piekarnika
Mrożone paluszki rybne	100 – 500 g	6 - 10 min.	200 °C	Używaj paluszków odpowiednich do piekarnika
Paluszki z Mozzarelli	100 – 500 g	8 - 10 min.	182 °C	Używaj paluszków odpowiednich do piekarnika
Faszerowane warzywa	100 – 500 g	10 min.	160 °C	
Ciasto	1,25 kubka	20 - 25 min.	160 °C	Użyj formy do pieczenia
Quiche	1,5 kubka	20 - 22 min.	182 °C	Użyj formy do pieczenia
Muffiny	1,25 kubka	15 - 18 min.	200 °C	Użyj formy do pieczenia
Słodkie pieczywo	1,5 kubka	20 min.	160 °C	Użyj formy do pieczenia
Mrożone krążki cebulowe	450 g	15 min.	200 °C	

ZACZYNAMY

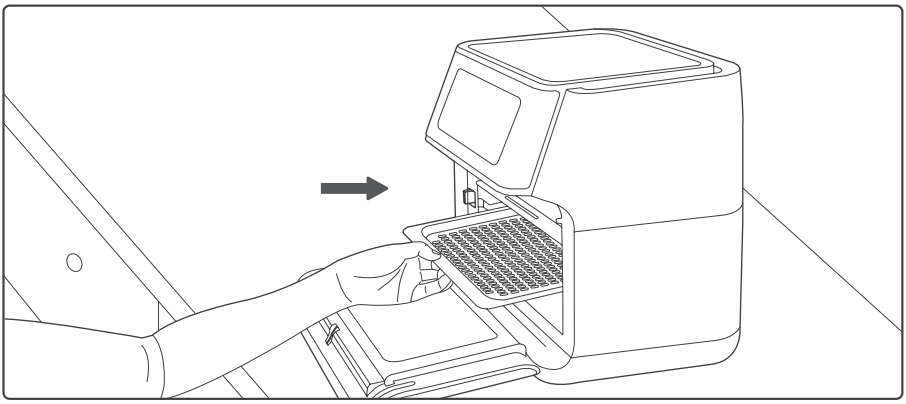
Korzystanie z akcesoriów

Dobierz odpowiednie akcesoria do potrawy, którą chcesz przygotować. Chwycić za uchwyt i otworzyć drzwi urządzenia. Postępuj zgodnie z poniższymi instrukcjami, aby zainstalować akcesoria.

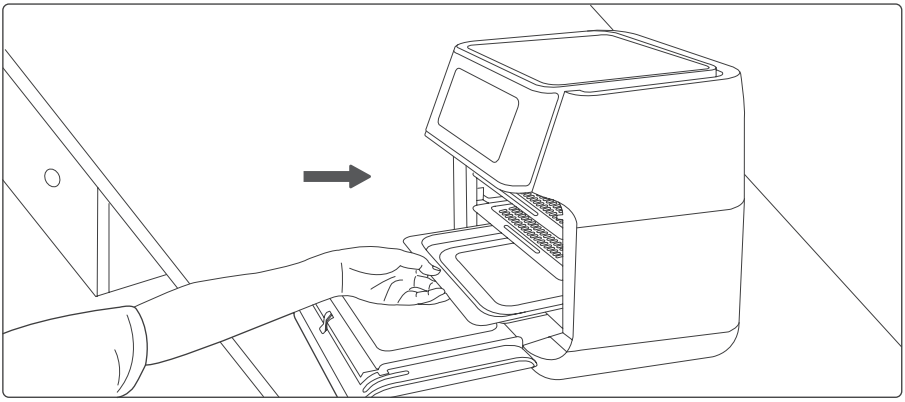


Druciane ruszty

Jeśli chcesz wysuszyć jedzenie, przygotować chrupiące potrawy lub podgrzać potrawy, takie jak pizza, wsuń ruszty do dwóch górnych szuflad.

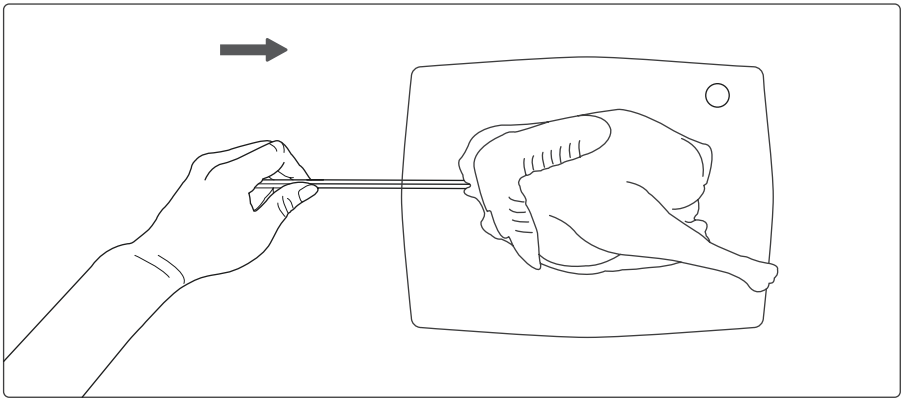


Taca ociekowa
Przesuń tackę ociekową na najniższy poziom wkładu. Płytka wychwytuje olej skapujący z przygotowanej potrawy oraz wszelkie resztki potraw i ułatwia czyszczenie urządzenia.

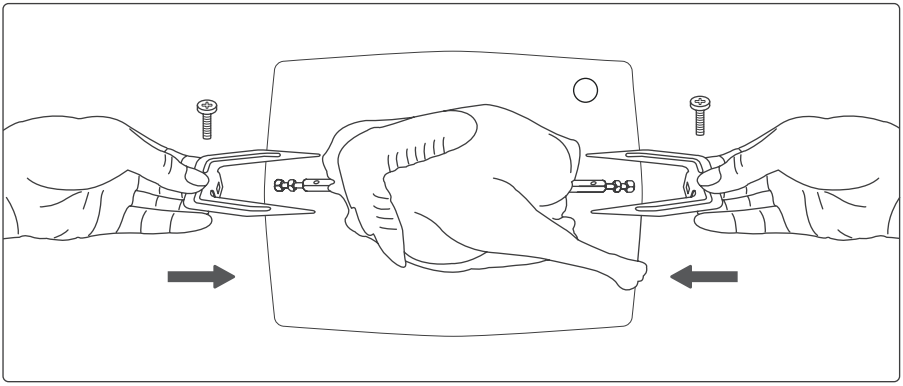


Szpikulec
Służy do pieczenia całego kurczaka lub dużych kawałków mięsa.

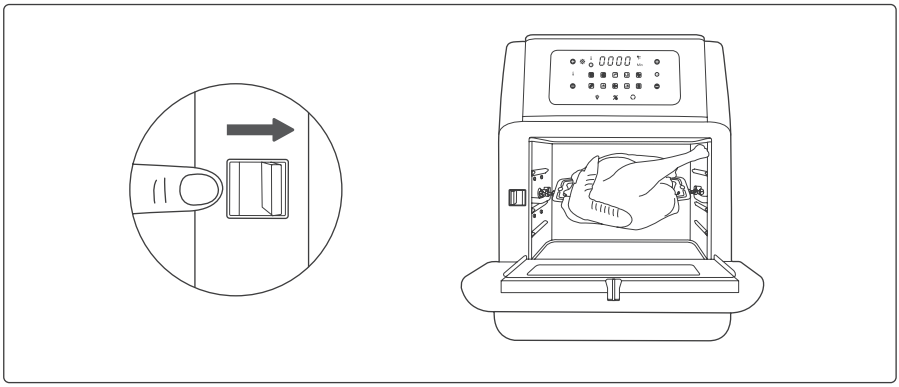
1. Rozciągnij szpikulec wzdłuż całego kurczaka.



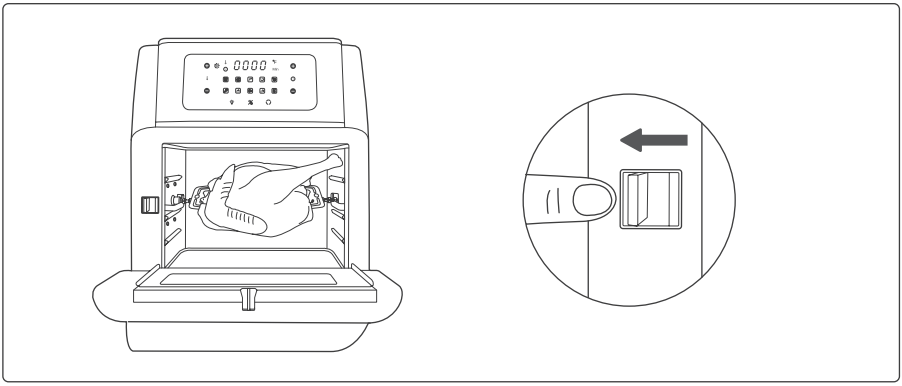
2. Zamontuj widelce na szpikulcu i włóż je do kurczaka. Przymocuj śruby widelca.



3. Przesuń przełącznik w prawo. Włóż rożen do uchwytów i wepchnij go w położenie zablokowane.

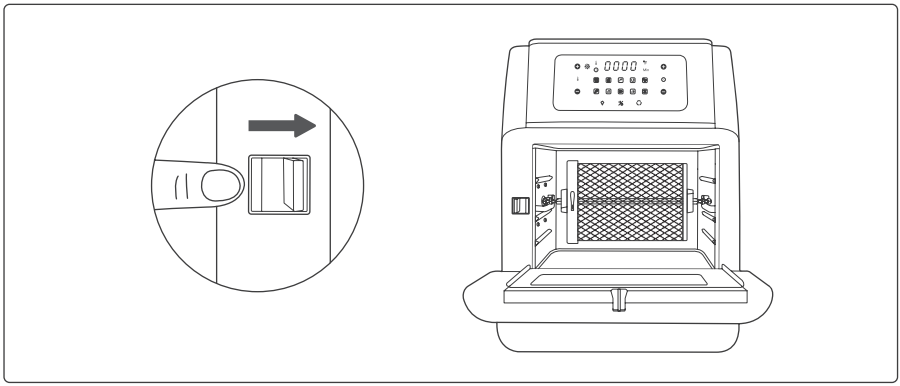


4. Zwolnij przełącznik, aby zamocować rożen na miejscu.

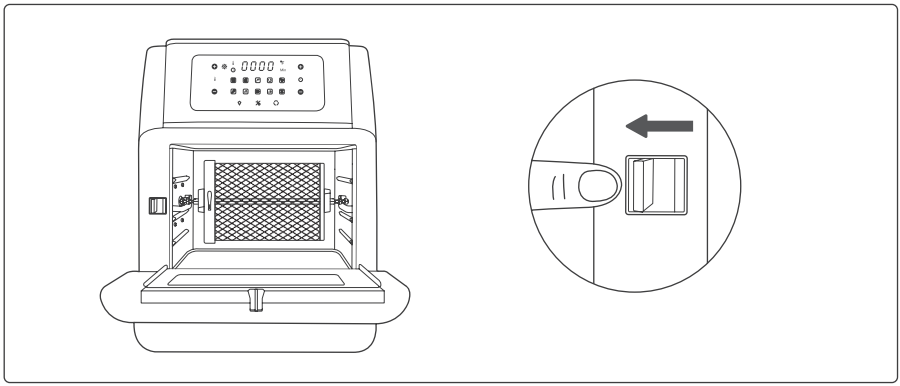


Kosz do grillowania

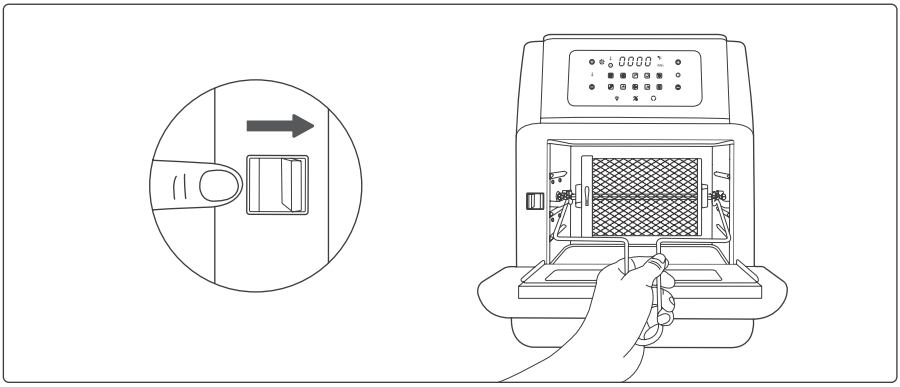
1. Przesuń przełącznik w prawo. Włożyć trzonek kosza do grilla w uchwyty i wcisnąć go w położenie zablokowane.



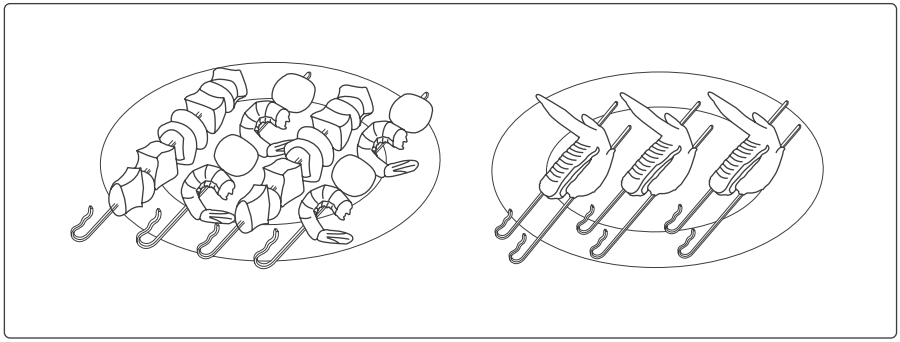
2. Zwolnij przełącznik, aby zablokować kosz na miejscu.



3. Aby wyjąć kosz, użyj narzędzi dostarczonych z urządzeniem, aby uniknąć poparzeń.



Igły do grillowania
Używane są razem ze stojakiem do dziurkowania kawałków mięsa, ryb, warzyw i innych składników.



Ostrzeżenie
Igły do grillowania razem z innymi akcesoriami są stosunkowo ostre. Zachowaj ostrożność podczas obchodzenia się z tymi akcesoriami i, jeśli to konieczne, odpowiednio się zabezpiecz. Po skończonym posiłku temperatura akcesoriów jest bardzo wysoka. Nie dotykaj gorących akcesoriów gołymi rękami, ponieważ możesz się poparzyć. Przechowuj akcesoria poza zasięgiem dzieci.

CZYSZCZENIE I PRZECHOWYWANIE

Czyszczenie
Wyczyść frytkownicę na gorące powietrze po każdym użyciu. Przed czyszczeniem odłącz przewód zasilający i pozostaw urządzenie do całkowitego ostygnięcia.

1. Akcesoria można myć w zmywarce do naczyń, ale nigdy nie należy używać do czyszczenia środków ściernych ani narzędzi. W przeciwnym razie możesz zarysować akcesorium.
2. Najpierw namocz akcesoria z przypieczonymi resztkami jedzenia w ciepłej wodzie z dodatkiem niewielkiej ilości detergentu, wtedy łatwiej będzie się umyć.
3. Przetrzyj wnętrze urządzenia szmatką zwilżoną ciepłą wodą i odrobiną delikatnego detergentu.
4. Do czyszczenia wnętrza urządzenia użyj miękkiej gąbki zwilżonej ciepłą wodą z dodatkiem niewielkiej ilości delikatnego detergentu. W razie potrzeby użyj szczotki, aby usunąć resztki jedzenia z panelu sterowania.

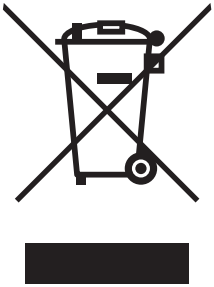
Przechowywanie

1. Odłącz urządzenie i pozwól mu całkowicie ostygnąć.
2. Upewnij się, że wszystkie części urządzenia są czyste i suche.
3. Przechowuj urządzenie w czystym, suchym miejscu.

ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

Problem	Możliwa przyczyna	Naprawa
Urządzenie nie działa.	Urządzenie nie jest podłączone do sieci elektrycznej.	Włóż wtyczkę przewodu zasilającego do gniazdka.
	Urządzenie nie zostało włączone przez ustawienie czasu gotowania i temperatury.	Ustaw temperaturę i czas obróbki cieplnej zgodnie z instrukcjami zawartymi w niniejszej instrukcji.
	Drzwi nie są prawidłowo zamknięte.	Zamknij prawidłowo drzwi.
Jedzenie nie jest gotowe.	Do urządzenia włożyłeś dużo żywności.	Zmniejsz ilość jedzenia na jedną dawkę.
	Ustawiłeś bardzo niską temperaturę.	Ustaw wyższą temperaturę.
Jedzenie jest nierówno ugotowane.	Podczas przygotowywania potraw na blasze do pieczenia nie zmieniono położenia blachy do pieczenia.	Dostosuj położenie płyty podczas gotowania.
Z urządzenia wydobywa się biały dym.	Przygotowujesz tłuste potrawy.	Jeśli przygotowujesz tłuste potrawy we frytkownicy, na blasze do pieczenia gromadzi się dużo tłuszczu. Tłuszcz wytwarza biały dym, a talerz może się nagrzewać bardziej niż zwykle. Nie ma to jednak wpływu na urządzenie ani na wynik końcowy.
	Blacha zawiera pozostałości tłuszczu z poprzedniego użycia.	Biały dym powstaje po podgrzaniu tłuszczu na talerzu. Pamiętaj, aby dokładnie umyć talerz po każdym użyciu.
Frytki nie są chrupiące.	Chrupkość frytek zależy od ilości dodanego oleju i wody zawartych w ziemniakach.	Dokładnie wysusz frytki przed dodaniem oleju. Jeśli chcesz, aby frytki były bardziej chrupiące, pokrój ziemniaki na cieńsze kawałki. Dodaj trochę więcej oleju, frytki będą bardziej chrupiące.

Informacje dotyczące sposobu likwidacji zużytego sprzętu elektrycznego (dla gospodarstw domowych)



Powyższy symbol umieszczony na produktach lub w załączonych dokumentach oznacza, że nie wolno likwidować zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego ze zwykłym odpadem komunalnym.
W celu utylizacji należy odnieść tego typu odpad do punktu selektywnego zbioru, gdzie zostanie odebrany bez żadnych opłat. W niektórych państwach można zwrócić tego typu odpad bezpośrednio u sprzedawcy w momencie nabycia nowego produktu.
Prawidłowa likwidacja takich produktów zbytecznie nie obciąża środowiska naturalnego i nie ma negatywnego wpływu na ludzkie zdrowie. Szczegółowych informacji o najbliższym punkcie zbioru udzieli najbliższy urząd miejski.
W przypadku nieprawidłowej likwidacji odpadu właściciel może zostać obciążony karą grzywny zgodnie z obowiązującymi przepisami.

Dla osób prawnych w Unii Europejskiej

Bliższych informacji dotyczących likwidacji zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego udzieli sprzedawca lub dystrybutor.

Informacje dotyczące likwidacji w państwach nie należących do Unii Europejskiej

Powyższy symbol obowiązuje wyłącznie w krajach Unii Europejskiej. Aby zlikwidować urządzenie, należy zwrócić się o pomoc do urzędu miejskiego lub dystrybutora w celu zasięgnięcia informacji o prawidłowym sposobie likwidacji tego typu odpadu.

Kérjük, hogy üzembe helyezés előtt olvassa el figyelmesen az útmutatót.

BIZTONSÁGI SZABÁLYOK

Az elektromos készülékek használatánál a tűz, áramütés, vagy sérülések veszélyének elkerüléséhez mindig be kell tartani az alapvető biztonsági szabályokat, az alábbiakat is beleértve.

Veszélyes

1. A készüléket használhatják 8 évnél idősebb gyerekek, és korlátozott fizikai, érzékszervi vagy mentális képességű, illetve kellő tapasztalatokkal nem rendelkező személyek is, ha a biztonságukért felelős személy ügyel rájuk, és kellő felvilágosításban részesültek a készülék helyes és biztonságos használatáról, beleértve a fennálló veszélyeket is.
2. A készülék csatlakoztatása előtt ellenőrizze, hogy a hálózati feszültség megegyezik-e a terméklapon feltüntetett értékekkel.
3. Ne használja a készüléket, ha megsérült a csatlakozódugó, tápkábel vagy maga a készülék.
4. Soha ne szerelje szét a készülék külső burkolatát. A készülékben elektromos alkatrészek és fűtőtestek vannak. Ne merítse vízbe a készüléket, és ne tegye folyó víz alá.
5. Ügyeljen, hogy ne kerüljön víz vagy más folyadék a készülékbe. Ellenkező esetben fennáll az áramütés veszélye.
6. A sütésre szánt élelmiszert mindig a mellékelt tartozékba kell helyezni, hogy ne érintkezzen a fűtőtestekkel.
7. Üzemeltetés közben ne takarja le a készülék légbevezető és légkivezető nyílásait.
8. Ne öntsön olajat a zsírfogó tálcába, mert fennáll a tűzképződés veszélye.
9. Üzemeltetés közben a termék belső hőmérséklete több száz Celsius fokot is elérhet. Soha ne tegye a kezét a készülékbe, amíg az nem hűlt ki teljesen, MERT FENNÁLL A SÉRÜLÉSEK VESZÉLYE.
10. Ügyeljen, hogy gyermekek ne játszanak a készülékkel. A készülék tisztítását és ápolását nem végezhetik 8 évnél fiatalabb gyermekek felügyelet nélkül.
11. Ügyeljen, hogy a vezeték ne érintkezzen a forró felületekkel.
12. Ne helyezze gyúlékony anyagokra vagy ilyenek közelébe a készüléket, mint pl. az asztalterítők vagy függönyök.
13. Ne tegye falhoz vagy annak közelébe a készüléket. A készülék körül és felett legalább 10 cm üres teret kell biztosítani. Ne helyezzen semmit a készülék tetejére.
14. A készülék csak rendeltetési céljára használható az útmutató szerint.
15. Sütés közben forró gőz áramlik a légkivezető nyílásokból. Ne tegye ki a kezét vagy arcát a nyílásokból áramló gőz hatásának. Ügyeljen a forró gőzre és a forró levegőre a tartozékok kiemelésénél a fritőzből.

16. Használat közben a készülék felülete felforrósodhat.
17. Használat után a fémváz nagyon forró. Ne érintse meg, amíg ki nem hűlt.
18. Ha sötét füst áramlik a termékből, azonnal húzza ki a csatlakozódugót a dugaljból. Várjon amíg eloszlik a füst, csak ezután emelje ki a tartozékokat a termékből.
19. Ha letelt az időzítőn beállított sütési idő, a készülék befejezi a sütést, a ventilátor VISZONT TOVÁBB FOROG még 20 másodpercig, ezzel hűti a készüléket.

FIGYELMEZTETÉS

1. Helyezze egy vízszintes, egyenes és szilárd felületre a készüléket.
2. A készülék helytelen használata és olyan kiegészítők alkalmazása, amelyek nem szerepelnek ebben az útmutatóban, a jótállás elveszítéséhet vezet. Ilyen esetekben a gyártó nem vállal felelősséget a fellépő károkért.
3. Használat után mindig húzza ki a csatlakozódugót a dugaljból.
4. Tisztítás vagy más beavatkozás előtt hagyja mintegy 30 percig hűlni a készüléket.
5. A termék első használatánál füst képződhet a főzőfelületen. Ez nem számít rendellenességnek, és néhány perc után a füst eltűnik.

TÚLMELEGEDÉS ELLENI VÉDELEM

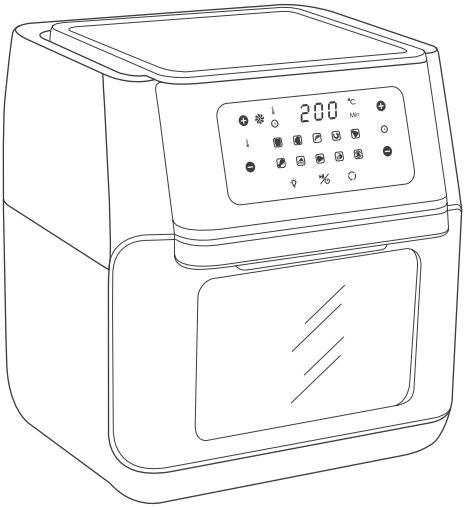
A készülék egy túlmelegedés elleni védőrendszerrel van ellátva. Ha a belső hőmérsékletet szabályozó rendszer hibát észlel, a készülék automatikusan kikapcsol. Ilyen esetben húzza ki a csatlakozódugót a dugaljból, hagyja kihűlni a terméket és küldje el javításra a márkaszervizbe.

AUTOMATIKUS KIKAPCSOLÁS

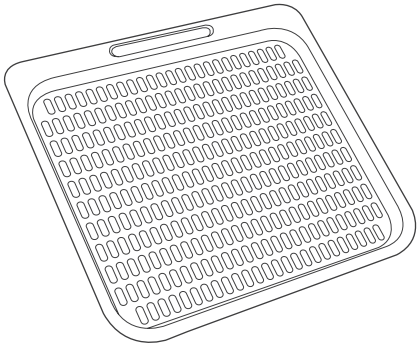
A készülékben beépített kikapcsoló eszköz van, amely automatikusan kikapcsolja az időzítőn beállított sütési idő letelte után. A készüléket bármikor ki lehet kapcsolni manuálisan is a Be/Ki gomb megnyomásával. A ventilátor még mintegy 20 másodpercen át forogni fog és lehűti a készüléket.

ŐRIZZE MEG A HASZNÁLATI UTASÍTÁST

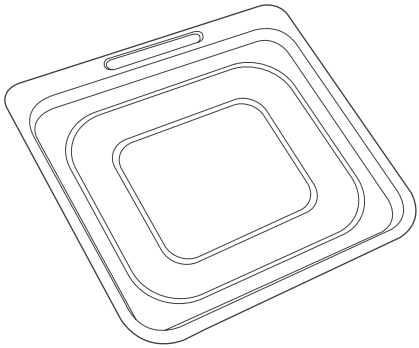
A CSOMAG TARTALMA



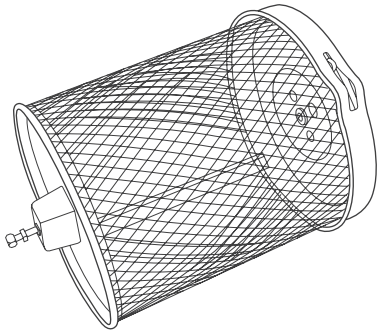
1 x meleglevegős fritőz



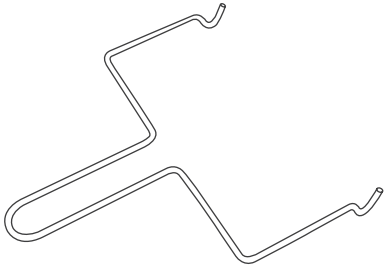
2 x fémrács



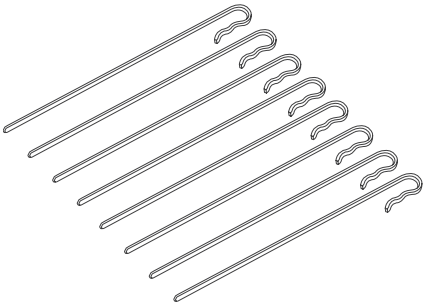
1 x csepegtető tálca



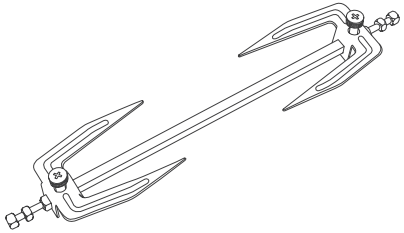
1 x sütőkosár



1 x kosárkiemelő eszköz

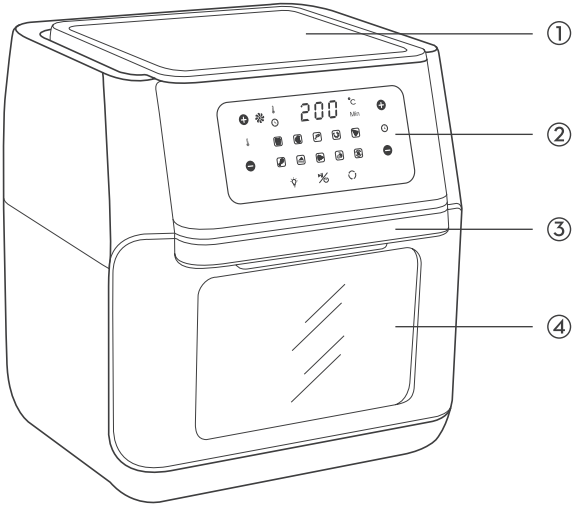


8 x grillnyárs

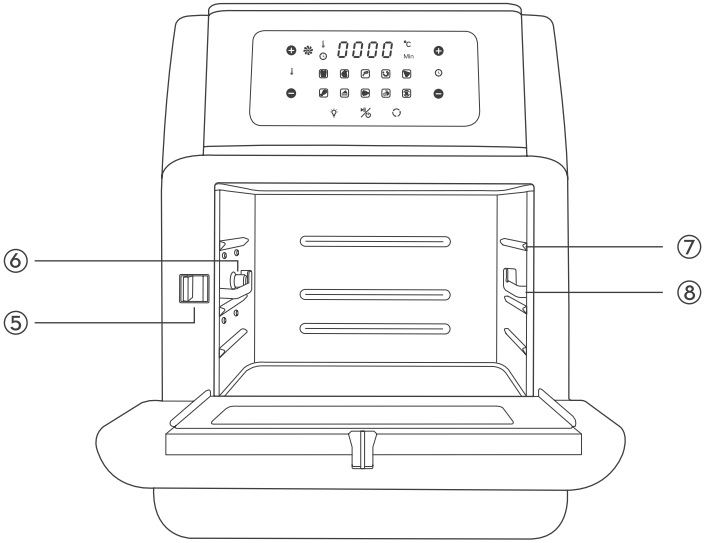


1 x forgónyárs

A KÉSZÜLÉK RÉSZEI

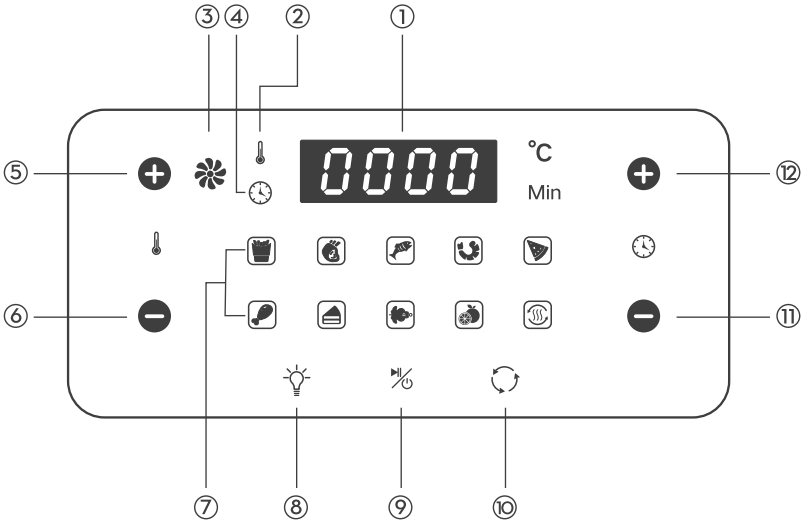


① Fedőlap
② Vezérlőpanel
③ Fogantyú
④ Ajtó



⑤ Kapcsoló
⑥ Nyárs / sütőkosár rögzítő
⑦ Behelyezési szintek
⑧ Nyárs / sütőkosár tartó

VEZÉRLŐPANEL



① LCD kijelző
② Hőmérséklet-jelző
③ Üzemeltetés-jelző
④ Időjelző
⑤ Hőmérséklet-növelés+
⑥ Hőmérséklet-csökkentés -
⑦ Üzemmód-jelzők: hasábburgonya, pirítás, hal, garnéla, pizza, csirke, sütés, grill, szárítás, melegítés
⑧ Világítás gomb
⑨ Bekapcsolás/megszakítás gomb (hosszú megnyomásával kikapcsolás)
⑩ Forgatás gomb
⑪ Idő csökkentése -
⑫ Idő növelése +

MŰSZAKI ADATOK

Modell	GZ39D
Tápellátás	AC 22O-240 V 5O HZ
Teljesítmény	1500 W
Térfogat	10 L
Hőmérséklet	8O-200 °C

ÜZEMBE HELYEZÉS ELŐTT

1. Távolítsa el a csomagolást.
2. Ellenőrizze, nem sérült-e meg a készülék a szállításnál, vagy nem hiányzik-e valamelyik alkatrész.
3. Távolítsa el az összes matricát és címkét a készülékről.
4. Gondosan mossa el mosogatószeres meleg vízben a tartozékokat, használjon egy puha szivacsot.
5. A készülék külső és belső felületét törölje át egy benedvesített ronggyal.

Megjegyzés: Soha ne mossa el vízben és ne merítse vízbe a készüléket!

A KÉSZÜLÉK HASZNÁLATA

Csatlakoztassa a készüléket az áramforráshoz. A készülék készenléti módra kapcsol, egy hangjelzés lesz hallható. A vezérlőpanelen egyszer felvillan az összes jelzőlámpa.

Be/ki gomb
A gomb megnyomásával a készülék bekapcsol. Egy hangjelzés lesz hallható. A vezérlőpanelen felvilágít az összes jelzőlámpa.
A gomb újabb megnyomásával a készülék kikapcsol. Kikapcsolás után a ventilátor még mintegy 20 másodpercig forogni fog.

Világítás gomb
Bekapcsolt állapotban a gomb megnyomásával be vagy ki lehet kapcsolni a világítást.

A készülék előmelegítése
Bekapcsolt állapotban a gomb megnyomásával szükség szerint elő lehet melegíteni a készüléket.

Az üzemmód kiválasztása az ételkészítéshez
1. Bekapcsolt állapotban, az üzemmód-beállító gombbal válassza ki az étel elkészítéséhez szükséges üzemmódot. Felvilágít a megfelelő jelző. Az LCD kijelző megjeleníti a hőmérsékletet és a hőkezelés időtartamát, a hőkezelés végéig fennmaradó percekkel felváltva.
2. Az üzemmód beállítása után nyomja meg a Be/Ki gombot, a beállított művelet elindul. Tetszés szerint várjon 3 másodpercet, és a készülék automatikusan bekapcsol. A beállított üzemmód aktiválása után villogni kezd az üzemeltetés jelzője.
3. A készülék leáll, ha működés közben kinyitja az ajtaját. Az ajtó becsukása után az üzemeltetés folytatódik a maradék hőkezelési idő és beállított hőmérséklet alapján.

Megjegyzés: A forgatás gomb megnyomásával forogni kezdenek a grillnyársak vagy a forgatónyárs, az étel így egyenletesebben fog átsülni, és aranybarna kérge lesz.

Alapértelmezett hőkezelési idő és hőmérséklet

Üzemmód	Hőmérséklet	Hőkezelési idő
Hasábburgonya	200 °C	15 perc
Pirítás	180 °C	25 perc
Hal	170 °C	15 perc
Garnéla	160 °C	12 perc
Pizza	180 °C	15 perc
Csirke	180 °C	30 perc
Sütés	160 °C	30 perc
Grill	190 °C	30 perc
Szárítás	40 °C	120 perc
Melegítés	120 °C	6 perc

A hőkezelés időtartamának beállítása
A hőkezelés idejét növelő/csökkentő gomb megnyomása 1 perces lépésekben növeli/csökkenti a hőkezelés időtartamát.

Hőmérséklet-beállítás
A hőmérsékletet növelő/csökkentő gomb megnyomásával be lehet állítani a hőmérsékletet.

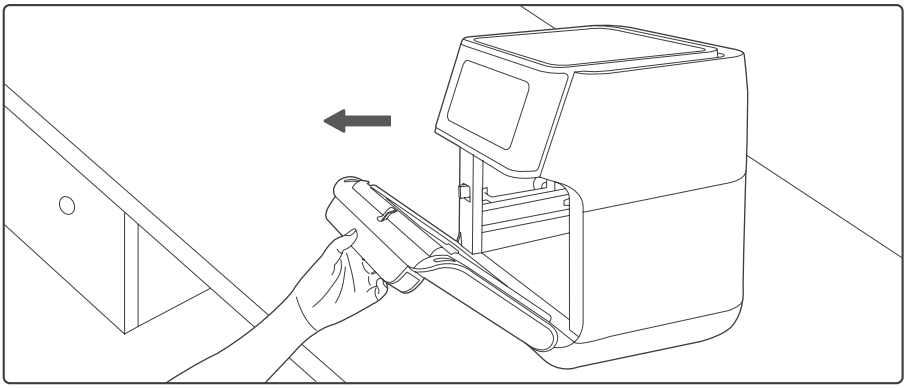
Ajánlott hőkezelési idő és hőmérséklet

Étel	Mennyiség	Idő	Hőmérséklet	Ajánlás
Vékony hasábburgonya	1,5 - 3 bögre	15 - 16 perc	200 °C	
Vastag hasábburgonya	1,5 - 3 bögre	15 - 20 perc	200 °C	
Házi hasábburgonya	1,5 – 3,5 bögre	10 - 16 perc	200 °C	Tegyen hozzá ½ evőkanál olajat
Házi amerikai hasábburgonya	1,5 – 3,5 bögre	18 - 22 perc	182 °C	Tegyen hozzá ½ evőkanál olajat
Házi kockázott burgonya	1,5 – 3 bögre	12 - 18 perc	182 °C	Tegyen hozzá ½ evőkanál olajat
Burgonyalepény	1 bögre	15 - 18 perc	182 °C	
Röszti	2 bögre	15 - 18 perc	200 °C	
Steak	100 – 500 g	8 - 12 perc	182 °C	
Sertéskotlett	100 – 500 g	10 – 14 perc	182 °C	
Hamburger	100 – 500 g	7 - 14 perc	182 °C	

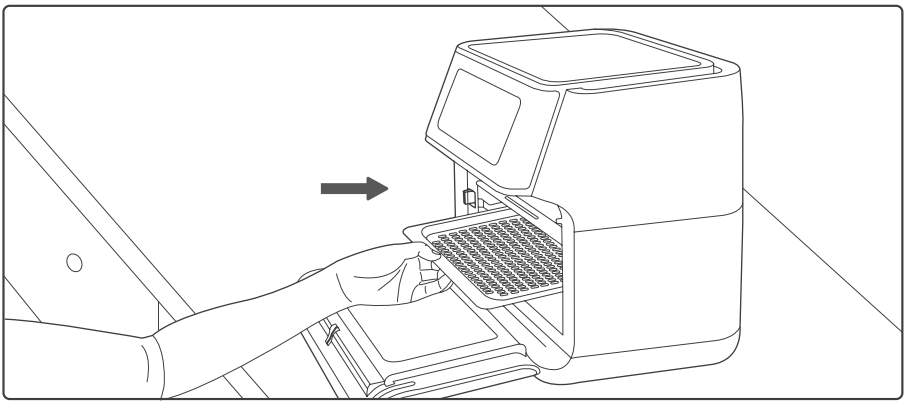
Étel	Mennyiség	Idő	Hőmérséklet	Ajánlás
Virsli tésztában	100 – 500 g	13 - 15 perc	200 °C	
Csirkerudak	100 – 500 g	18 - 22 perc	182 °C	
Csirkemell	100 – 500 g	10 - 15 perc	182 °C	
Tavaszi tekercs	100 – 350 g	15 - 20 perc	200 °C	Használjon sütőbe alkalmas tavaszi tekercset
Fagyasztott csirkefalatok	100 – 500 g	10 - 15 perc	200 °C	Használjon sütőbe alkalmas csirkefalatokat
Fagyasztott halrudak	100 – 500 g	6 - 10 perc	200 °C	Használjon sütőbe alkalmas halrudakat
Mozarella rudak	100 – 500 g	8 – 10 perc	182 °C	Használjon sütőbe alkalmas rudakat
Töltött zöldég	100 – 500 g	10 perc	160 °C	
Kalács	1,25 bögre	20 - 25 perc	160 °C	Használjon sütőformát
Quiche	1,5 bögre	20 - 22 perc	182 °C	Használjon sütőformát vagy sütőlemezt
Muffin	1,25 bögre	15 – 18 perc	200 °C	Használjon sütőformát
Édes tészta	1,5 bögre	20 perc	160 °C	Használjon sütőformát vagy sütőlemezt
Fagyasztott hagymakarikák	450 g	15 perc	200 °C	

SÜTÉS

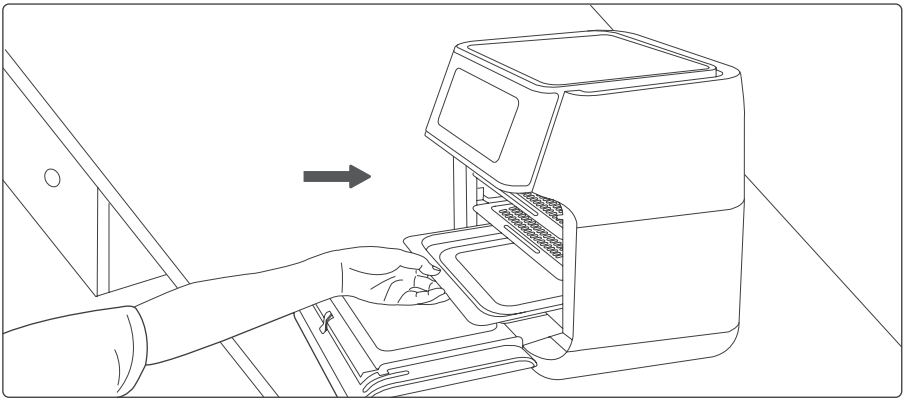
Tartozékok használata
Válassza ki az elkészítés módjának megfelelő tartozékot. A fogantyúnál fogva nyissa ki a készülék ajtaját. Szerelje fel a tartozékokat a lenti utasítások szerint.



Fémrács
Élelmiszer szárításához, ropogós uzsonna készítéséhez vagy pl. pizza melegítéséhez csúsztassa a fémrácsokat a két felső sütési szintre.

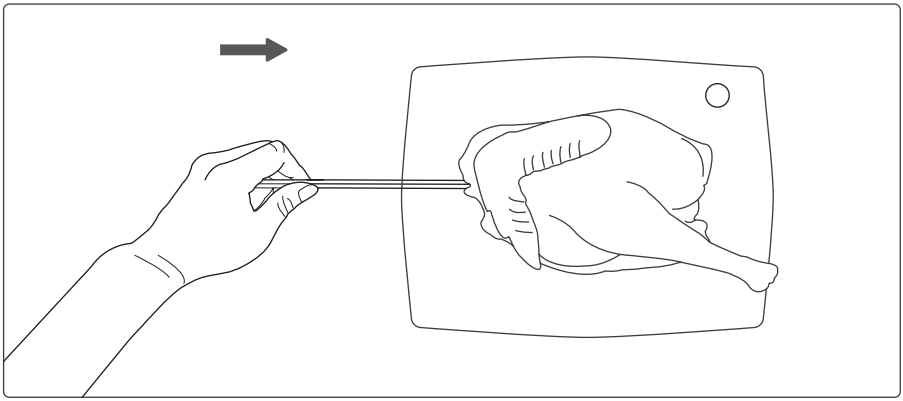


Zsírfelfogó tálca
Csúsztassa be a zsírfelfogó tálcát a legalacsonyabb szintre. A tálca felfogja az ételből kicsepegő zsiradékot és az esetleges ételdarabokat, és megkönnyíti a készülék tisztítását.

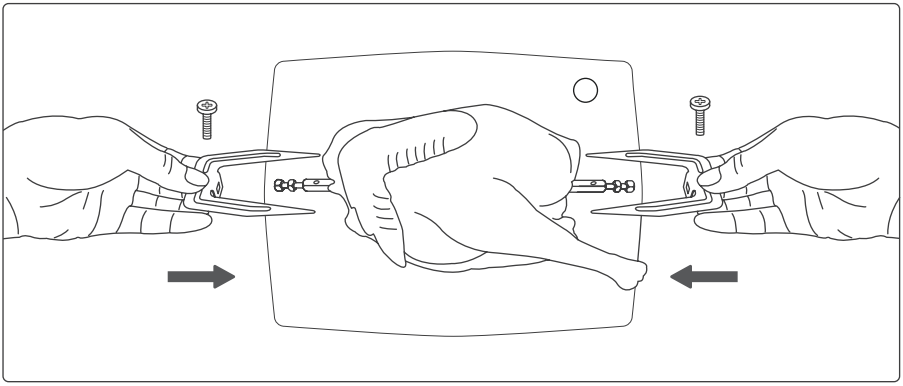


Nyárs
Egész csirke vagy nagyobb húsdarabok nyársra húzásához.

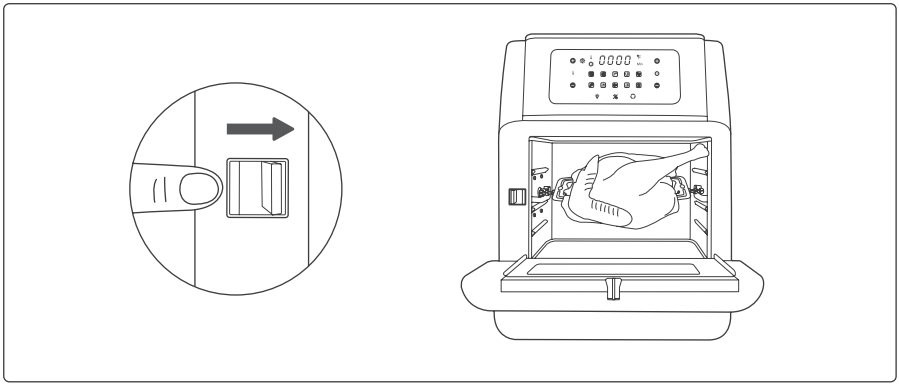
1. Húzza fel a nyársra hosszában az egész csirkét.



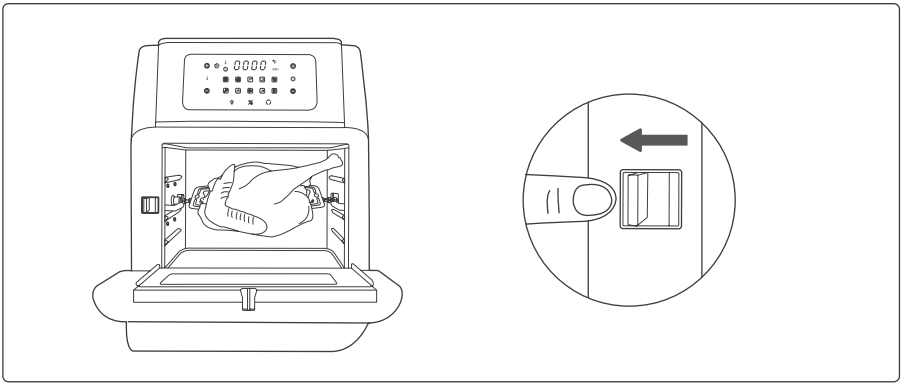
2. Szerelje fel a villákat a nyársra, és nyomja be a csirkébe. Rögzítse a villákat a csavarokkal.



3. Csúsztassa jobbra a kapcsolót. Helyezze a nyársat a tartókba és nyomja zárt helyzetbe.

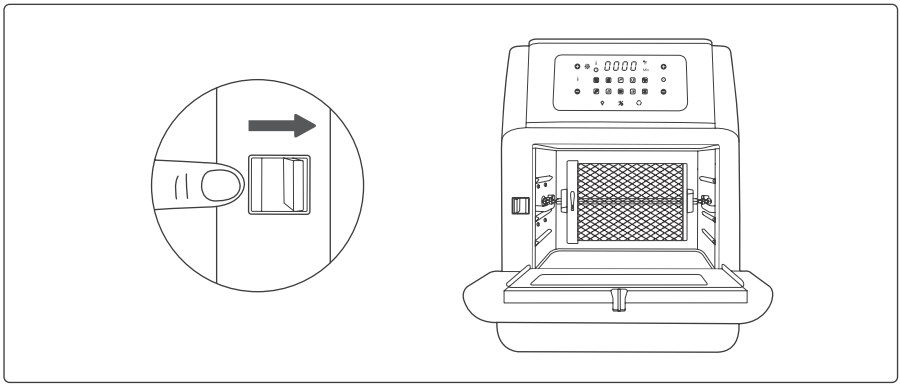


4. A kapcsoló elengedésével rögzítse a nyársat a helyén.

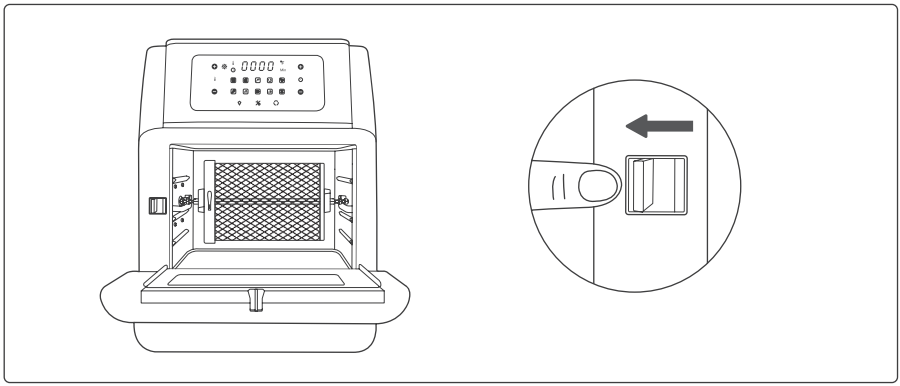


Grillkosár

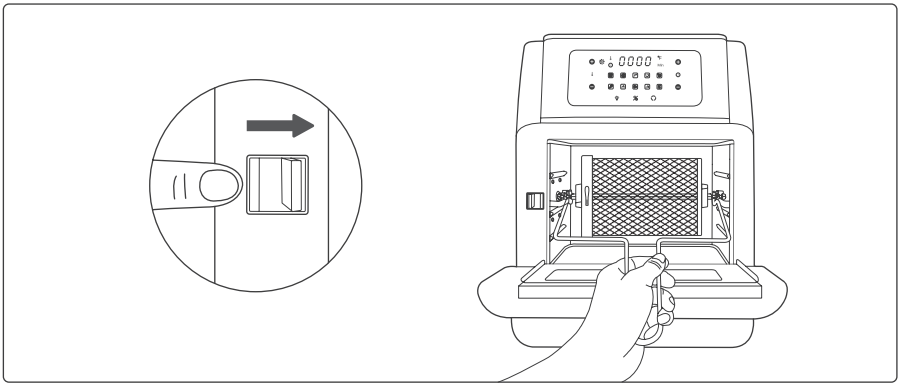
1. Csúsztassa jobbra a kapcsolót. Helyezze be a grillkosár tengelyét a tartókba és nyomja zárt helyzetbe.



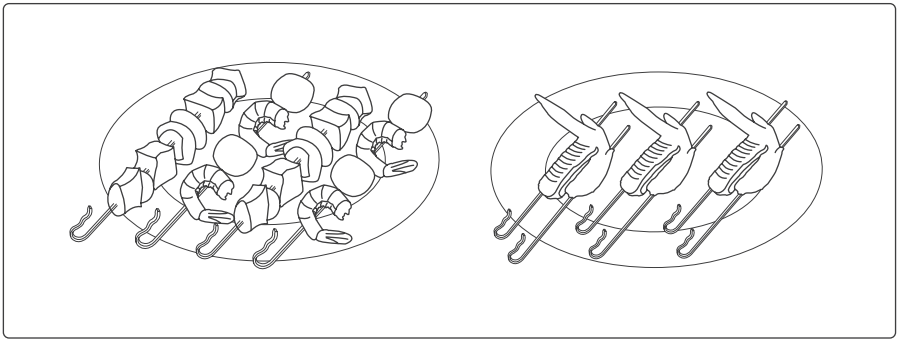
2. A kapcsoló elengedésével rögzítse a kosarat a helyén.



3. A kosár kiemeléséhez használja a készülékhez mellékelt eszközt, így megelőzheti az égési sérüléseket.



Grillnyársak
Az állvánnyal együtt használatosak húsdarabok, halak, zöldségek és más ételek nyárson sütéséhez.



Figyelmeztetés
A grillnyársak más tartozékokkal együtt viszonylag élesek. Legyen nagyon óvatos ezeknek a tartozékoknak a használatánál, és ha szükséges, védekezzen megfelelő módon.
A tartozékok hőfoka nagyon magas a hőkezelés befejezése után. Ne érintse meg puszta kézzel a tartozékokat, mert ezek égési sérüléseket okozhatnak. A tartozékokat gyermekek szempontjából elérhetetlen helyen kell tárolni.

TISZTÍTÁS ÉS TÁROLÁS

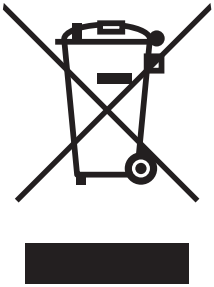
Tisztítás
A meleglevegős fritőzt minden használat után meg kell tisztítani. Tisztítás előtt húzza ki a tápkábelt a dugaljból és hagyja teljesen kihűlni a készüléket.
1. A tartozékokat a mosogatógépben is lehet tisztítani, de sosem szabad súroló porokat vagy durva felületű eszközöket használni, ellenkező esetben a tartozékok felülete megsérülhet.
2. A tartozékokat az odaégett ételmaradványokkal először mosogatószeres meleg vízbe kell áztatni, ezután egyszerűbb lesz a tisztításuk.
3. A készülék belső részét törölje át mosogatószeres meleg vízbe áztatott törlőkendővel.
4. A belső rész tisztításához használjon egy mosogatószeres meleg vízbe áztatott puha szivacsot. Szükség esetén egy kefével távolítsa el az ételmaradványokat a készülék felületéről.

Tárolás
1. Húzza ki a csatlakozódugót és hagyja teljesen kihűlni a készüléket.
2. Győződjön meg arról, hogy a készülék összes része teljesen tiszta és száraz.
3. Tárolja a készüléket egy tiszta, száraz helyen.

HIBAELHÁRÍTÁS

Probléma	Lehetséges ok	Megoldás
A készülék nem működik.	A készülék nincs csatlakoztatva az áramkörhöz.	Dugja a csatlakozódugót a dugaljba.
	Nem kapcsolta be a készüléket a hőkezelési idő és hőmérséklet beállításával.	Állítsa be a hőmérsékletet és hőkezelési időt az útmutató utasításai szerint.
	Nincs jól becsukva a készülék ajtaja.	Gondosan csukja be az ajtót.
Nem sült meg az étel.	Túl sok élelmiszer lett behelyezve.	Csökkentse az egy adag élelmiszer mennyiségét.
	Túl alacsony a beállított hőmérséklet.	Állítson be magasabb hőmérsékletet.
Az étel nem sült meg egyenletesen.	Rosszul lett beállítva a sütőlemez helyzete.	Sütés közben állítsa be a sütőlemez szintjét.
Fehér füst áramlik a készülékből.	Túl zsíros étel készítése.	Zsíros étel készítésénél a tálcán sok zsiradék halmozódik fel. Ez fehér füstöt képez, és a tálca a szokásosnál jobban felmelegedhet. Ez azonban nem befolyásolja a készüléket és a végeredményt.
	A tálcán zsiradék maradt az előző használatból.	A fehér füst a zsiradék felforrósodásánál képződik. Gondosan tisztítsa meg a tálcát minden használat után.
Nem ropogós a hasábburgonya.	A hasábburgonya ropogóssága a hozzáadott olaj mennyiségétől és a burgonya víztartalmától függ.	Gondosan szárítsa meg a burgonyát az olaj betöltése előtt. Ha ropogósabb burgonyát szeretne, szeletelje kisebb darabokra. Töltsön be több olajat és a burgonya ropogósabb lesz.

Információk a használt elektromos készülékek likvidálásáról (magánháztartások)



Ez az ikon a készüléken vagy a mellékelt iratokon arra figyelmeztet, hogy az elektrikus és elektronikus készülékek nem likvidálhatóka háztartási hulladékkal együtt.
A helyes feldolgozás, újítás és recikláció érdekében kérjük, szállítsa az ilyen készüléket egy megfelelő gyűjtőhelyre, ahol ingyen leadható. Néhány országban ezek a készülékek az eladónál is leadhatók, amennyiben egy új, hasonló terméketvásárol ott. A termékek helyes likvidálása értékes nyersanyagokat spórolhat meg, és megelőzheti az emberi egészségre és a környezetre való negatív kihatásokat, amelyeka hulladék helytelen likvidálása esetében következhetnek be. A helyi hivatal részletes információkkal szolgálhat a legközelebbi gyűjtőhelyet illetően.
A helytelen likvidálás az érvényes szabályok értelmében büntetendő.

Jogi személyek az EU keretén belül

Amennyiben használt elektrikus és elektromos készülékeket szeretne likvidálni, forduljon részletes információkért a helyi eladóhoz vagy közvetítőhöz.

Információk a likvidálásról az EU tagállamokon kívül

Ez az ikon csakaz Európai Unióban érvényes. Amennyiben likvidálni szeretné ezta készüléket, forduljon a helyi hivatalhoz vagy az eladóhoz, és kérjen tőle információkat a termék helyes likvidálásáról.

Pred prvo uporabo natančno preberite navodila za uporabo.

VARNOSTNI NAPOTKI

Da bi pri uporabi aparata zmanjšali nevarnost požara, električnega udara ali poškodbe, upoštevajte naslednje osnovne varnostne ukrepe.

Nevarnost

Napravo lahko uporabljajo otroci od 8 let in osebe z zmanjšanimi fizičnimi, zaznavnimi ali psihičnimi sposobnostmi ali s pomanjkanjem izkušenj in znanja, če so pod nadzorom odgovorne osebe, oziroma so bile seznanjene s pravilno in varno uporabo aparata in možnimi tveganji pri uporabi aparata.

2. Pred priključitvijo aparata na električno omrežje se prepričajte, da parametri električnega omrežja ustrezajo vrednostim, navedenim na tablici.
3. Ne uporabljajte aparata, če je poškodovan napajalni kabel, vtič ali sam aparat.
4. Nikoli ne odpirajte ohišja aparata. Ohišje naprave vsebuje električne komponente in grelne elemente. Ne potapljajte naprave v vodo in ne imejte ga pod tekočo vodo.
5. Ne dovolite, da bi voda ali druga tekočina vdrla v aparat. V nasprotnem primeru lahko pride do električnega udara.
6. Hrano, ki jo želite cvreti, vedno dajte v priloženo dodatno opremo, tako da ne pride v stik z grelnimi elementi.
7. Ne pokrivajte odprtin za dovod in odvod zraka, ko naprava deluje.
8. V pladenj za prestrezanje tekočine ne dajajte olja, saj lahko to povzroči požar.
9. Med delovanjem notranja temperatura naprave doseže nekaj sto stopinj Celzija. Nikoli ne vstavljajte rok v aparat, ko še ni popolnoma ohlajen, DA PREPREČITE TELESNE POŠKODBE.
10. Otroke je treba nadzorovati, da se ne bi igrali z napravo. Otroci lahko opravljajo čiščenje in uporabniško vzdrževanje aparata samo, če so starejše od 8 let in so pod nadzorom odgovorne osebe.
11. Pazite, da napajalni kabel ne pride v stik z vročimi površinami.
12. Naprave ne postavljajte na ali v bližino vnetljivih materialov, kot so prti ali zavese.
13. Naprave ne postavljajte ob steno ali v bližino drugih naprav. Okoli naprave in nad njo mora biti vsaj 10 mm praznega prostora. Na napravo ne postavljajte nobenih predmetov.
14. Uporabljajte aparat samo za namene, navedene v navodilih za uporabo.
15. Med cvrtjem lahko iz odprtin za odvajanje zraka izhaja vroča para. Z rokami in obrazom se ne približujte k pari, ki prihaja iz teh odprtin. Bodite pozorni na vročo paro in vroč zrak tudi pri odstranjevanju dodatkov s cvrtnika.

16. Dostopne površine se lahko med uporabo naprave segrejejo.
17. Po uporabi aparata je kovinsko ohišje zelo vroče. Ne dotikajte se ga, dokler se ne ohladi.
18. Če iz naprave izhaja temen dim, takoj izvlecite napajalni kabel. Počakajte, da se dim razpusti, šele nato odstranite dodatke iz naprave.
19. Po poteku časa cvrtja, nastavljenega na časovniku, naprava ustavi cvrtje, ventilator PA SE ŠE 20 SEKUND VRTI, da se naprava ohladi.

OPOZORILO

1. Postavite aparat na vodoravno, ravno in stabilno površino.
2. Z nepravilno uporabo naprave ali z uporabo dodatkov, ki niso navedeni v teh navodilih za uporabo, povzročite razveljavitev garancije. V tem primeru proizvajalec ni odgovoren za škodo.
3. Po uporabi vedno izključite napajalni kabel.
4. Pred čiščenjem ali drugim ravnanjem z napravo počakajte približno 30 minut, da se naprava ohladi.
5. Pri prvi uporabi naprave lahko s kuhalne površine izhaja dim. To ni okvara in dim izgine v nekaj minutah.

ZAŠČITA PRED PREGRETJEM

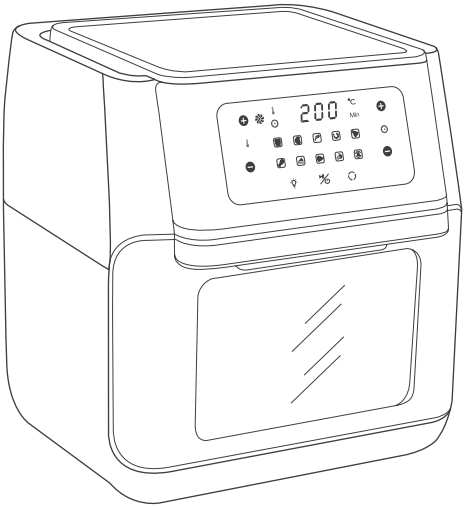
Naprava je opremljena s sistemom za zaščito pred pregrevanjem. Če sistem za nadzor temperature v notranjosti naprave zazna napako, se naprava samodejno izklopi.
V tem primeru izključite napajalni kabel, pustite, da se naprava ohladi, in jo pošljite na popravilo v pooblaščeni servis.

SAMODEJNI IZKLOP

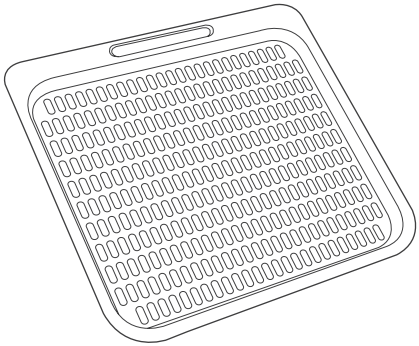
Naprava je opremljena z vgrajeno izklopno napravo, ki jo samodejno izklopi po preteku časa cvrtja, nastavljenega na časovniku. Aparat lahko kadar koli ročno izklopite s pritiskom na gumb za vklop/izklop. Ventilator se bo še naprej vrtel približno 20 sekund, da se naprava ohladi.

SHRANITE NAVODILA ZA UPORABO

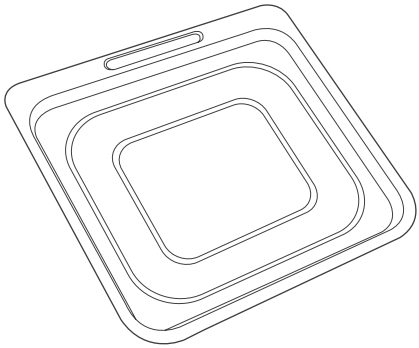
VSEBINA PAKETA



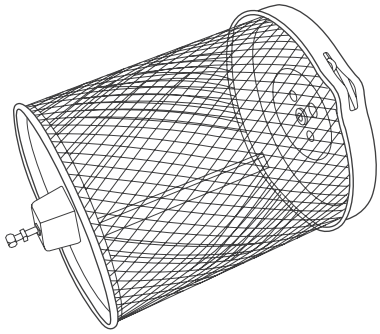
1 x cvrtnik na vroč zrak



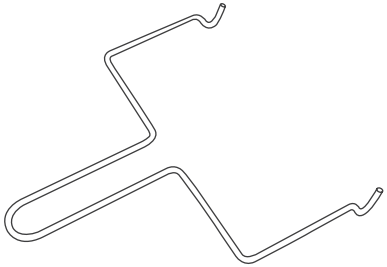
2 x rešetka



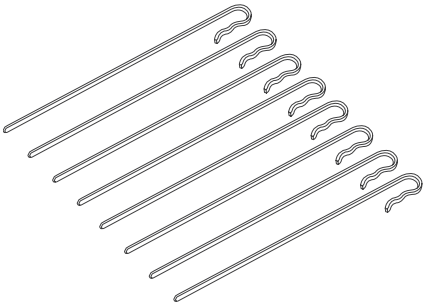
1 x pladenj za prestrezanje tekočine



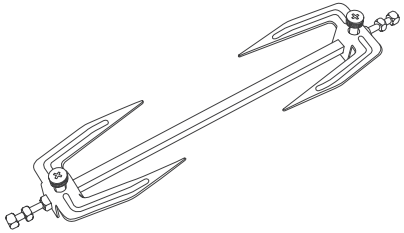
1 x košara za peko na žaru



1 x orodje za odstranjevanje košare

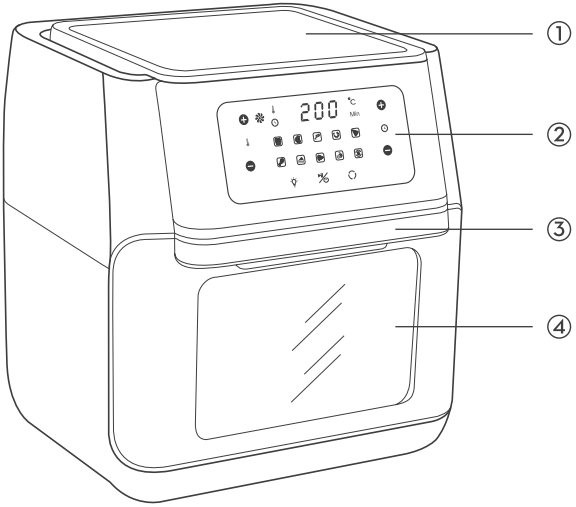


8 x nabodala za peko na žaru

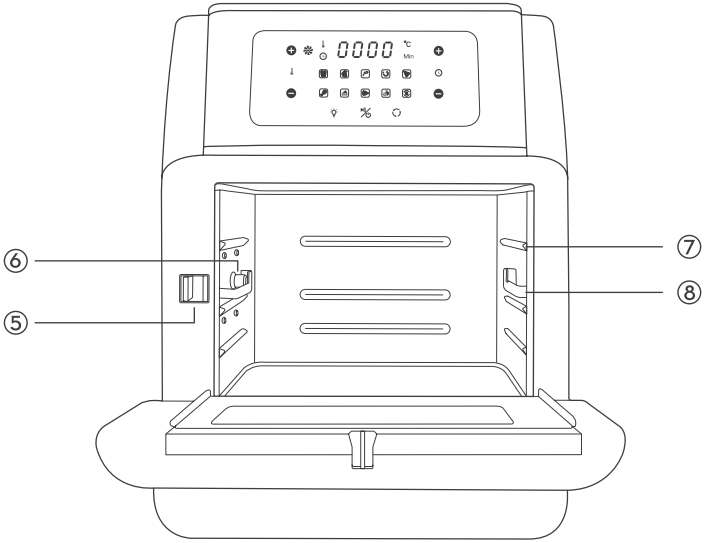


1 x vrtljivi raženj

OPIS APARATA

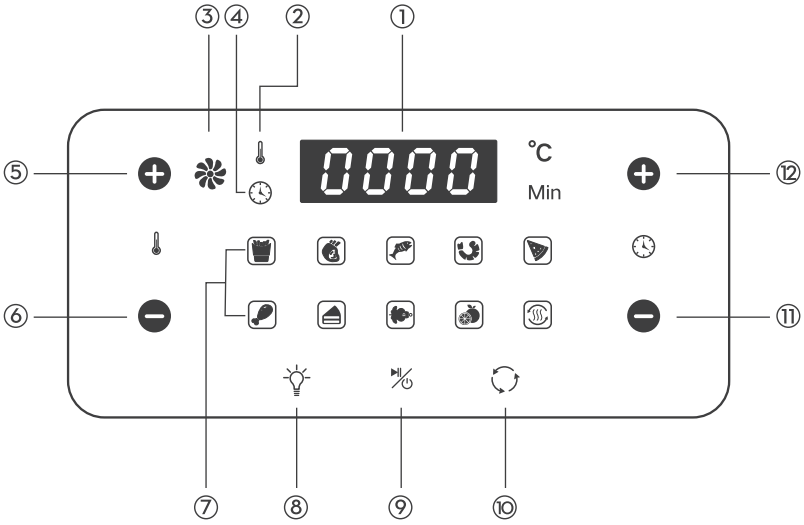


① Zgornji pokrov
② Upravljalna plošča
③ Ročaj
④ Vrata



⑤ Stikalo
⑥ Pritrditev ražnja / košare za peko na žaru
⑦ Nivoji vstavitve
⑧ Nosilec ražnja / košare za peko na žaru

UPRAVLJALNA PLOŠČA



① LCD zaslon
② Indikator temperature
③ Indikator delovanja
④ Indikator časa
⑤ Zvišanje temperature +
⑥ Znižanje temperature -
⑦ Indikatorji načina delovanja: Pomfrit, opekanje, ribe, kozice, pica, piščanec, peka, peka na žaru, sušenje, ogrevanje
⑧ Tipka za osvetlitev
⑨ Tipka za vklop/pavzo (ko jo pridržite, se aparat izklopi)
⑩ Stikalo za funkcijo vrtenja
⑪ Skrajšanje časa -
⑫ Podaljšanje časa +

TEHNIČNI PODATKI

Model	GZ39D
Električna priključitev	AC 22O-240 V 5O HZ
Moč	1500 W
Prostornina	10 L
Temperatura	80-200 °C

PRED PRVO UPORABO

1. Odvijte embalažni material.
2. Preverite, ali se naprava med transportom ni poškodovala in ali paket vsebuje vso dodatno opremo.
3. Odstranite z naprave vse nalepke.
4. Dodatke temeljito pomijte v topli vodi z malo blagega detergenta, uporabite mehko gobo.
5. Notranjost in zunanjost aparata obrišite z vlažno krpo.

Opomba: Nikoli ne pomivajte aparata v vodi, ne potapljajte ga v vodo.

UPORABA APARATA

Priključite aparat na omrežje. Naprava preklopi v stanje pripravljenosti in oglasi se zvočni signal. Vsi indikatorji na upravljalni plošči enkrat utripnejo.

Tipka za vklop/izklop
S pritiskom na tipko vklopite aparat. Oglasi se zvočni signal. Vsi indikatorji na upravljalni plošči zasvetijo.
S ponovnim pritiskom na tipko se aparat izklopi. Ventilator deluje še 20 sekund po izklopu aparata.

Tipka za osvetlitev
Ko je aparat vklopljen, s pritiskom na to tipko vklopite ali izklopite osvetlitev.

Predgretje aparata
Ko je naprava vklopljena in jo hočete predgreti, pritisnite na to tipko.

Izbira želenega načina priprave jedi
1. Ko je aparat vklopljen, pritisnite na to tipko za izbiro načina, da izberete želeni način priprave hrane. Zasveti indikator izbranega načina. LCD zaslon prikazuje temperaturo in čas toplotne obdelave izmenično s preostalim časom toplotne obdelave v minutah.
2. Ko izberete želeni način, pritisnite na tipko za vklop/izklop in izbrani postopek se zažene. Lahko pa počakate 3 sekunde in priprava hrane se začne samodejno. Ko se zažene izbrani način priprave, indikator delovanja utripa.
3. Če med pripravo hrane odprete vrata, se naprava ustavi. Ko vrata zaprete, aparat nadaljuje z delom v skladu s preostalim časom toplotne obdelave in nastavljeno temperaturo.

Opomba: Pritisnite na tipko za funkcijo vrtenja nabodal za peko na žaru ali košare za peko na žaru, da se hrana bolj enakomerno peče in dobi zlato barvo.

Privzeti čas toplotne obdelave in temperatura

Način priprave jedi	Temperatura	Trajanje toplotne obdelave
Pomfrit	200 °C	15 min.
Opekanje	180 °C	25 min.
Ribe	170 °C	15 min.
Kozice	160 °C	12 min.
Pica	180 °C	15 min.
Piščanec	180 °C	30 min.
Peka	160 °C	30 min.
Peka na žaru	190 °C	30 min.
Sušenje	40 °C	120 min.
Ogrevanje	120 °C	6 min.

Nastavitev trajanja toplotne obdelave
S pritiskom na tipko za podaljšanje/skrajšanje trajanja toplotne obdelave podaljšate/skrajšate trajanje toplotne obdelave, v korakih po 1 minuti.

Nastavitev temperature
Če pritisnete na tipko za zvišanje/znižanje temperature, spremenite nastavitev temperature za pripravo jedi.

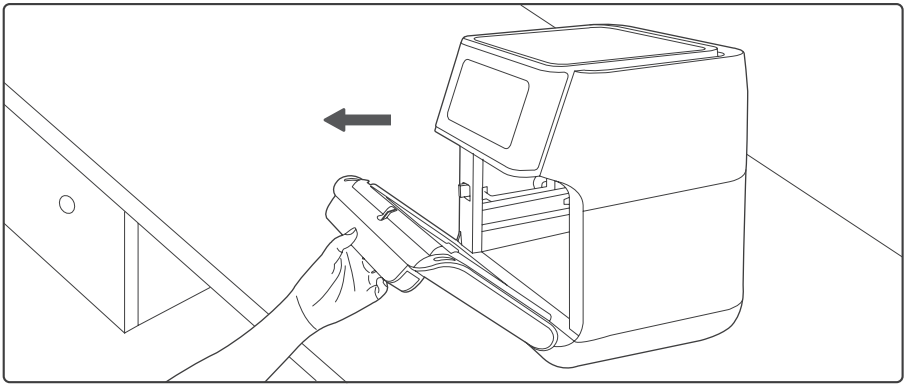
Priporočeno trajanje toplotne obdelave in temperatura

Jed	Količina	Trajanje	Temperatura	Priporočilo
Tanek pomfrit	1,5 - 3 skodelice	15 - 16 min.	200 °C	
Debel pomfrit	1,5 - 3 skodelice	15 - 20 min.	200 °C	
Domač pomfrit	1,5 - 3,5 skodelice	10 - 16 min.	200 °C	Dodajte ½ žlice olja
Domač ameriški krompirček	1,5 – 3,5 skodelice	18 - 22 min.	182 °C	Dodajte ½ žlice olja
Domač krompir v kockah	1,5 – 3 skodelice	12 - 18 min.	182 °C	Dodajte ½ žlice olja
Krompirjeve palačinke	1 skodelica	15 - 18 min.	182 °C	
Gratiniran krompir	2 skodelici	15 - 18 min.	200 °C	
Steak	100 - 500 g	8 - 12 min.	182 °C	
Svinjski kotleti	100 - 500 g	10 - 14 min.	182 °C	

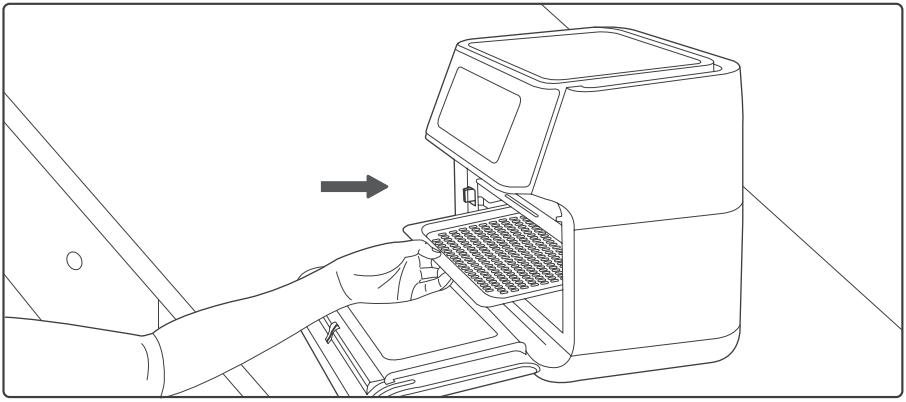
Jed	Količina	Trajanje	Temperatura	Priporočilo
Hamburger	100 - 500 g	7 - 14 min.	182 °C	
Hrenovka v testu	100 - 500 g	13 - 15 min.	200 °C	
Piščančje palčke	100 - 500 g	18 - 22 min.	182 °C	
Piščančje prsi	100 - 500 g	10 - 15 min.	182 °C	
Spomladanski zavitki	100 - 350 g	15 - 20 min.	200 °C	Uporabite zavitke, primerne za pečico
Zamrznjeni piščančji medaljončki	100 - 500 g	10 - 15 min.	200 °C	Uporabite medaljončke, primerne za pečico
Zamrznjene ribje palčke	100 - 500 g	6 - 10 min.	200 °C	Uporabite palčke, primerne za pečico
Mocareline palčke	100 - 500 g	8 - 10 min.	182 °C	Uporabite palčke, primerne za pečico
Polnjena zelenjava	100 - 500 g	10 min.	160 °C	
Pecivo	1,25 skodelice	20 - 25 min.	160 °C	Uporabite pekač
Kiš (quiche)	1,5 skodelice	20 - 22 min.	182 °C	Uporabite pekač za peko ali zapekanje
Mafini	1,25 skodelice	15 - 18 min.	200 °C	Uporabite pekač
Sladko pecivo	1,5 skodelice	20 min.	160 °C	Uporabite pekač za peko ali zapekanje
Zamrznjeni čebulni obročki	450 g	15 min.	200 °C	

ZAČETEK

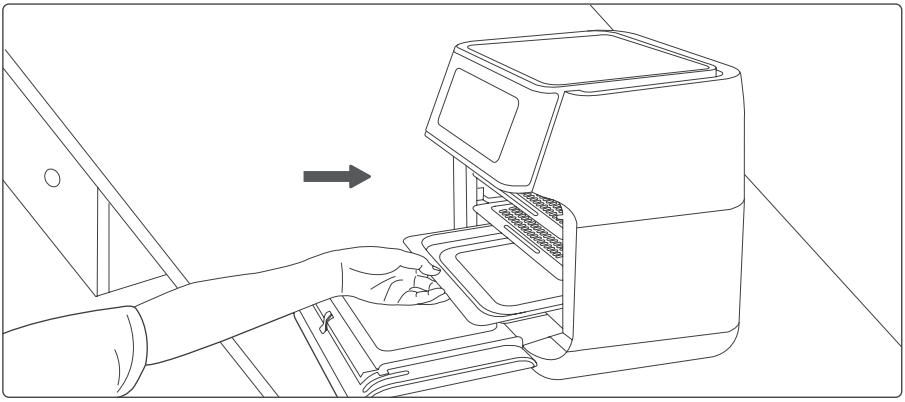
Uporaba dodatkov
Izberite ustrezne dodatke glede na jed, ki jo želite pripraviti. Primite ročaj in odprite vrata naprave. Za namestitev dodatne opreme sledite spodnjim navodilom.



Rešetke
Če želite hrano sušiti, pripraviti hrustljavo jed ali pogreti jed, npr. pico, potisnite rešetki na zgornja dva nivoja.

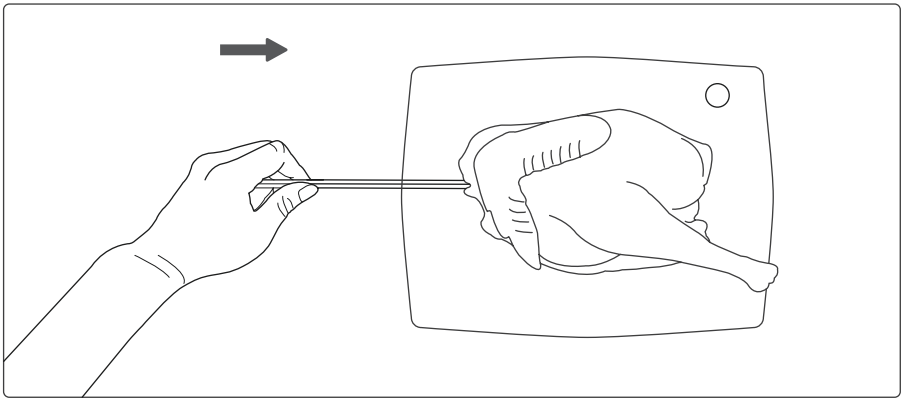


Pladenj za prestrezanje tekočine
Potisnite pladenj za prestrezanje tekočine na najnižji nivo. Pladenj prestreže maščobo, ki kaplja iz hrane, ki se pripravlja, in ostanke hrane, kar vam bo olajšalo čiščenje naprave.

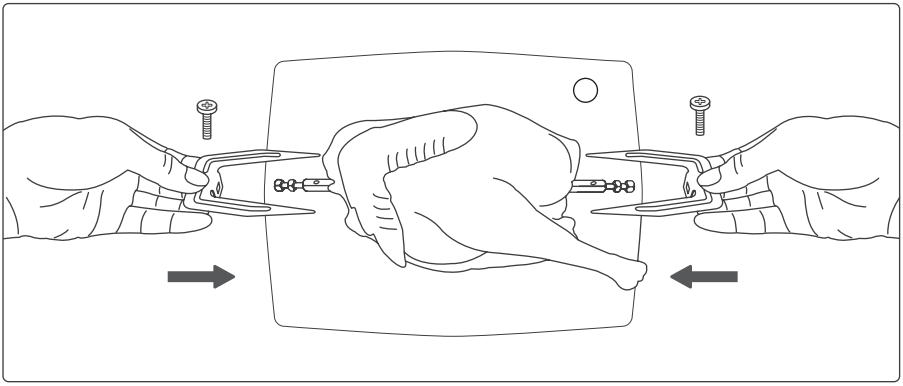


Raženj
Uporablja se za peko celega piščanca ali večjih kosov mesa.

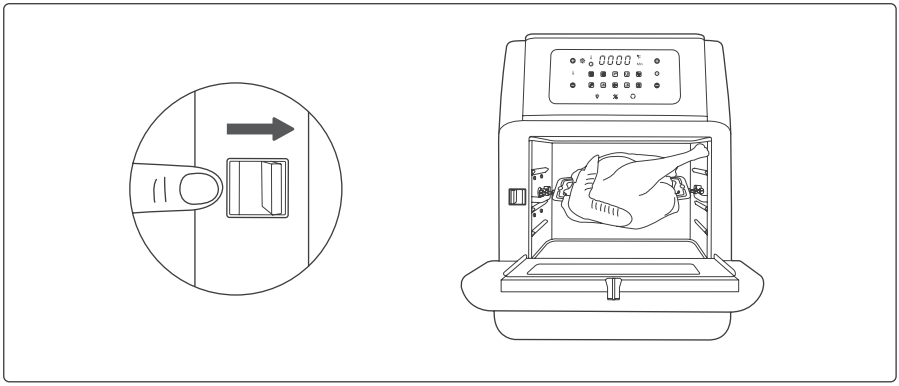
1. Raženj potisnite po dolžini skozi celega piščanca.



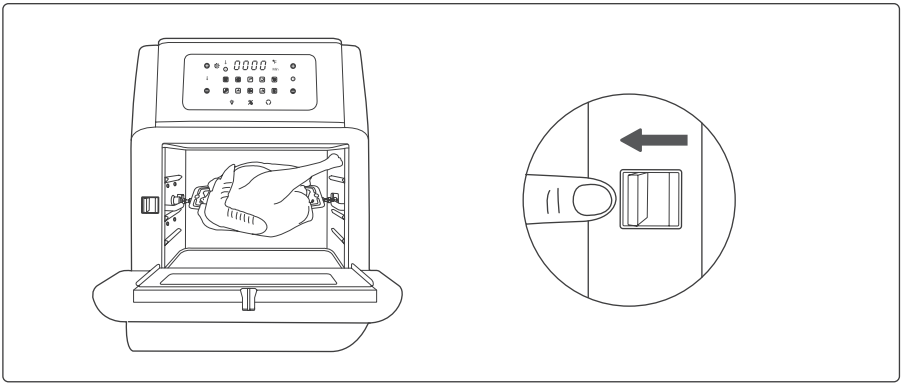
2. Namestite na raženj vilice in zabodite jih v piščanca. Pritrdite na vilice vijaka.



3. Premaknite stikalo v desno. Raženj vstavite v nosilca in potisnite v zaklenjen položaj.

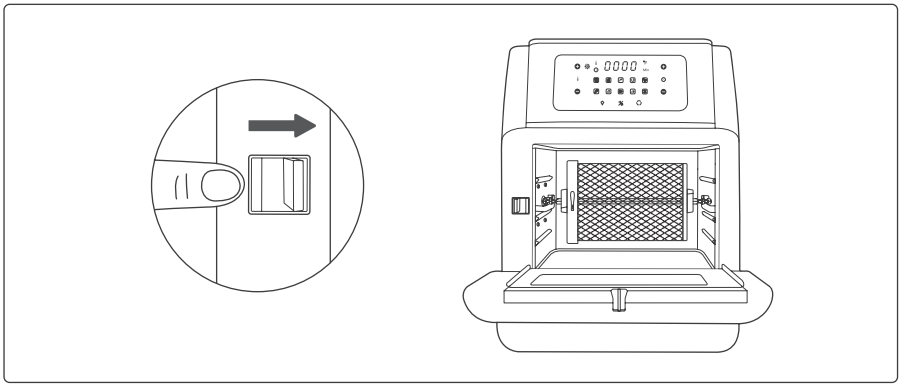


4. Sprostite stikalo, da raženj pritrdite.

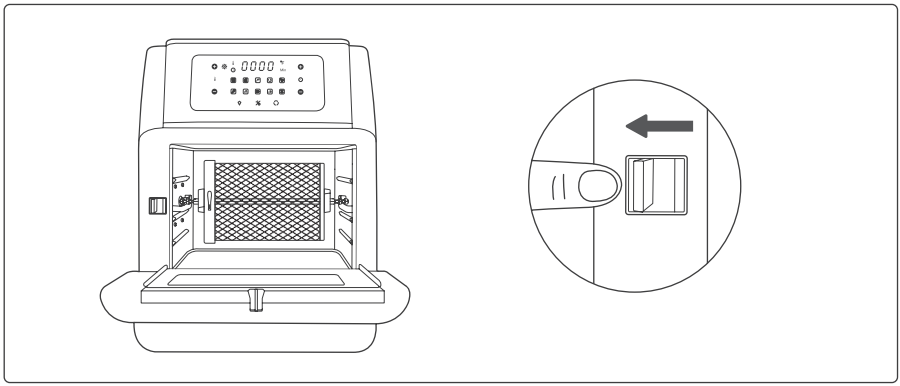


Košara za peko na žaru

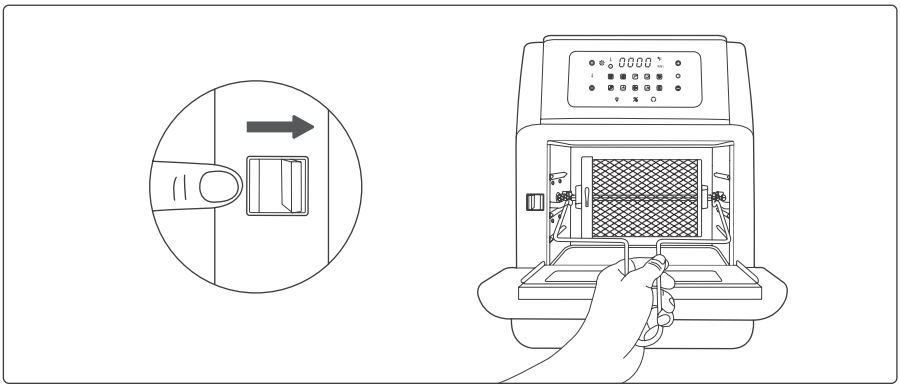
1. Premaknite stikalo v desno. Vstavite os košare za peko na žaru v nosilca in jo potisnite v zaklenjen položaj.



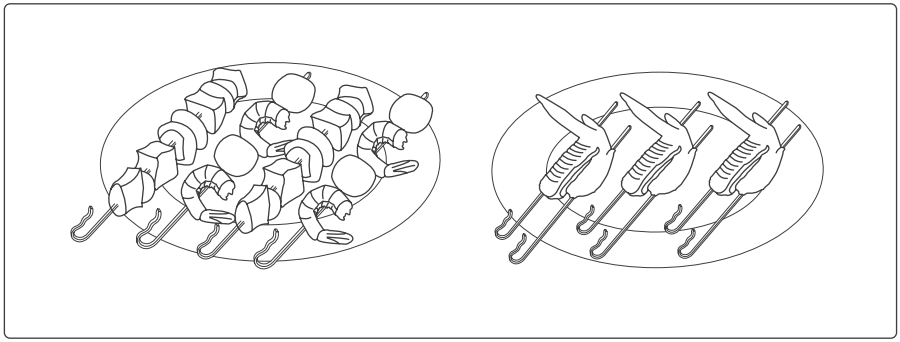
2. Sprostite stikalo, da košaro pritrdite.



3. Če želite košaro odstraniti, uporabite priloženo orodje, da se izognete opeklinam.



Nabodala za peko na žaru
Uporabljajo se skupaj s stojalom za preko kosov mesa, rib, zelenjave in drugih surovin.



Pozor
Nabodala za peko na žaru in drugi dodatki so razmeroma ostri. Pri ravnanju s to dodatno opremo bodite zelo previdni, po potrebi se ustrezno zaščitite.
Po končani toplotni obdelavi je temperatura dodatkov zelo visoka. Vročih dodatkov se ne dotikajte z golimi rokami, saj se lahko opečete. Dodatke hranite izven dosega otrok.

ČIŠČENJE IN SHRANJEVANJE

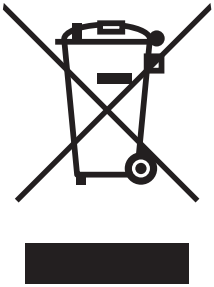
Čiščenje
Cvrtnik očistite po vsaki uporabi. Pred čiščenjem izvlecite vtič iz vtičnice in pustite aparat, da se ohladi.
1. Dodatke lahko pomijete v pomivalnem stroju, vendar jih nikoli ne čistite z abrazivnimi čistili ali pripomočki. V nasprotnem primeru lahko opraskate dodatno opremo.
2. Dodatke s pečenimi ostanki hrane najprej namočite v topli vodi z malo detergenta, da ga lažje pomijete.
3. Notranjost aparata obrišite s krpo, namočeno v topli vodi z malo blagega detergenta.
4. Za čiščenje notranjosti aparata uporabite mehko gobo, namočeno v topli vodi z malo blagega detergenta. Po potrebi s krtačo odstranite ostanke hrane z upravljalne plošče.

Shranjevanje
1. Pred čiščenjem izvlecite vtič iz vtičnice in pustite aparat, da se ohladi.
2. Prepričajte se, da so vsi deli naprave čisti in suhi.
3. Napravo shranjujte v čistem in suhem prostoru.

ODPRAVLJANJE TEŽAV

Težava	Možen vzrok	Rešitev
Aparat ne deluje.	Aparat ni priključen na omrežje.	Vtaknite vtič napajalnega kabla v vtičnico.
	Naprave niste vklopili z nastavitvijo trajanja in temperature toplotne obdelave.	Nastavite temperaturo in trajanje toplotne obdelave po navodilih v tem priročniku.
	Vrata niso pravilno zaprta.	Popolnoma zaprite vrata.
Jed ni gotova.	V aparat ste dali veliko hrane.	Zmanjšajte količino hrane.
	Nastavili ste zelo nizko temperaturo.	Nastavite višjo temperaturo.
Hrana je neenakomerno pečena.	Pri peki na pekaču niste pravilno prilagodili položaja pekača.	Pravilno prilagodite položaj pekača.
Iz naprave izhaja bel dim.	Pripravljate mastno hrano.	Če v cvrtniku pripravljate mastno hrano, se na pekaču nabere veliko maščobe. Maščoba ustvarja bel dim in pekač se lahko segreje več kot običajno. Vendar to ne vpliva na aparat ali končni rezultat.
	V pekaču so ostanki maščobe iz prejšnje uporabe.	Bel dim nastaja s segrevanjem maščobe na pekaču. Po vsaki uporabi pekač temeljito očistite.
Pomfrit ni hrustljav.	Hrustljavost krompirčka je odvisna od količine dodanega olja in vode, ki jo vsebuje krompir.	Preden dodate olje, krompirček temeljito posušite. Če želite, da bo pomfrit bolj hrustljav, krompir narežite na tanjše koščke. Dodajte malo več olja, pomfrit bo bolj hrustljav.

Informacije o odlaganju odpadne električne opreme (zasebna gospodinjstva)



Ta simbol na izdelkih in/ali spremnih dokumentih pomeni, da rabljene električne in elektronske opreme ne smemo zavreči skupaj z drugimi gospodinjskimi odpadki.
Za pravilno ravnanje, predelavo in reciklažo vas prosimo, da te izdelke brezplačno vrnete na določena zbirna mesta. V nekaterih državah je te izdelke mogoče vrniti neposredno prodajalcu ob nakupu podobnega novega izdelka.
S pravilnim odlaganjem teh izdelkov pomagate hraniti dragocene vire in preprečiti morebitne negativne učinke na zdravje ljudi in okolje, do katerih bi sicerzaradi nepravilnega ravnanja z odpadki lahko prišlo. Za več informacij o najbližjem zbirnem mestu se obrnite na lokalni urad. Za nepravilno odlaganje odpadkov so možne kazni v skladu z veljavno zakonodajo.

Za poslovne uporabnike v Evropski uniji

Če želite zavreči električno in elektronsko opremo, se za več informacij obrnite na lokalnega prodajalca ali dobavitelja.

Informacije o odlaganju v državah izven Evropske unije

Ta simbol velja samo v Evropski uniji. Če želite odstraniti to napravo, se obrnite na ustrezne organe lokalne skupnosti ali prodajalca in povprašajte po ustreznem načinu odstranitve.

Lesen Sie vor der Erstverwendung des Gerätes aufmerksam diese Gebrauchsanleitung.

SICHERHEITSHINWEISE

Um Brand-, Stromunfall- und Personenverletzungsrisiko zu vermeiden, halten Sie bei der Verwendung dieses Elektrogerätes alle Basissicherheitshinweise einschließlich folgender:

Gefahr

1. Dieses Gerät dürfen Personen (einschließlich Kindern bis zum 8. Lebensjahr) mit begrenzten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mit mangelnden Erfahrungen und Kenntnissen nur dann verwenden, wenn sie sich unter Aufsicht einer erfahrenen Person befinden oder wenn sie mit der sicheren und sachgemäßen Verwendung des Gerätes vertraut gemacht worden sind und eventuelle damit verbundene Risiken verstehen.
2. Prüfen Sie vor dem Anschluss des Gerätes ans Stromnetz, ob die Spannung im Netz den Angaben auf dem Typenschild des Gerätes entspricht.
3. Wenn es zur Beschädigung des Netzsteckers, Netzkabels oder Gerätes gekommen ist, darf das Gerät nicht verwendet werden.
4. Öffnen Sie nie das Gerätegehäuse. Der Gerätekörper enthält elektrische Komponenten und Heizelemente. Tauchen Sie das Gerät nie in Wasser und halten Sie es nie unter fließendem Wasser.
5. Ins Gerät darf nie Wasser oder andere Flüssigkeit eindringen, sonst könnte es zum Stromschlag kommen.
6. Lebensmittel, die Sie frittieren wollen, müssen in das mitgelieferte Zubehör gelegt werden, sodass sie in Berührung mit den Heizkörpern nicht kommen.
7. Während des Gerätebetriebes dürfen keine Öffnungen für den Luftein- und ausgang blockiert werden.
8. Gießen Sie auf das Abtropfblech kein Öl, ansonsten könnte es zum Brand kommen.
9. Während des Gerätebetriebes kann die Temperatur im Innenraum mehrere Hundert Grad Fahrenheit erreichen. Stecken Sie Ihre Hände nie in das Gerät, das noch nicht vollkommen kalt ist. Auf diese Weise VERMEIDEN SIE MÖGLICHE VERLETZUNG.
10. Kinder dürfen mit dem Gerät nicht spielen. Kinder dürfen Reinigung und Benutzerwartung des Gerätes nur dann durchführen, wenn sie mindestens 8 Jahre alt sind und sich unter Aufsicht einer verantwortlichen Person befinden.
11. Das Netzkabel darf nie in Berührung mit heißen Oberflächen kommen.
12. Stellen Sie das Gerät auf keine brennbaren Materialien, wie z.B. Tischtücher oder Gardinen, oder in ihre Nähe.
13. Stellen Sie das Gerät nie zur Wand oder in die Nähe anderer Geräte. Um das Gerät herum und über dem Gerät muss mindestens 10 cm / 3,9 in Freiraum bleiben. Stellen Sie auf den Oberdeckel des Gerätes keine Gegenstände.
14. Verwenden Sie das Gerät nur zum angegebenen Zweck.

15. Während des Frittierens steigt heißer Dampf aus den Öffnungen für den Luftausgang. Halten Sie Ihre Hände und Ihr Gesicht fern vom Dampf, der aus diesen Öffnungen steigt. Schützen Sie sich auch vor dem heißen Dampf und der heißen Luft, wenn Sie das Zubehör aus der Fritteuse herausnehmen.
16. Zugängliche Geräteoberflächen können während des Betriebes heiß werden.
17. Nach der Verwendung ist das Metallgehäuse des Gerätes sehr heiß. Berühren Sie das Gehäuse nicht, bis es abkühlt.
18. Wenn ein dunkler Rauch aus dem Gerät steigt, ziehen Sie den Netzstecker des Netzkabels sofort aus der Steckdose. Warten Sie, bis sich der Rauch auflöst, und erst dann nehmen Sie das Zubehör aus dem Gerät heraus.
19. Nach dem Ablauf der eingestellten Frittierzeit hört das Gerät auf zu frittieren, der Ventilator DREHT SICH JEDOCH weitere 20 Sekunden, um das Gerät abzukühlen.

WARNUNG

1. Stellen Sie das Gerät auf eine waagerechte, ebene und stabile Oberfläche.
2. Eine unsachgemäße Verwendung des Gerätes und Verwendung von Produkten, die in dieser Gebrauchsanleitung nicht angegeben sind, führt zum Verlust der Garantie. In solchem Fall trägt der Hersteller für eventuelle Schäden keine Verantwortung.
3. Ziehen Sie den Netzstecker des Netzkabels nach der Verwendung immer aus der Steckdose.
4. Lassen Sie das Gerät vor der Reinigung oder einer anderen Manipulation ungefähr 30 Minuten abkühlen.
5. Während der Erstverwendung kann aus der Geräteoberfläche Rauch steigen. Es handelt sich um keinen Fehler, der Rauch verschwindet in einigen Minuten.

ÜBERHITZUNGSSCHUTZ

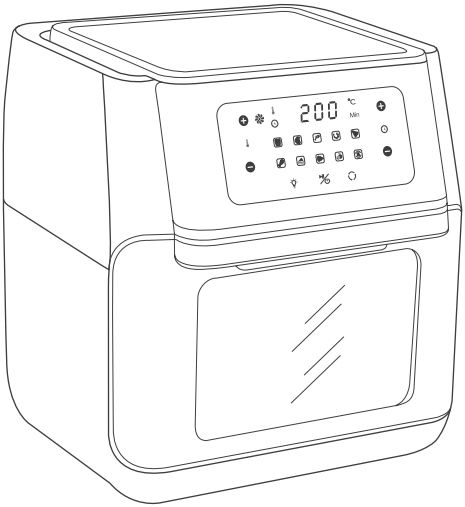
Das Gerät ist mit einem Überhitzungsschutzsystem ausgestattet. Wenn das System der Innentemperaturregulierung einen Fehler entdeckt, schaltet sich das Gerät automatisch aus. Ziehen Sie in solchem Fall den Netzstecker des Netzkabels aus der Steckdose, lassen Sie das Gerät abkühlen und schicken Sie es in eine autorisierte Servicestelle, wo es repariert wird.

AUTOMATISCHES AUSSCHALTEN

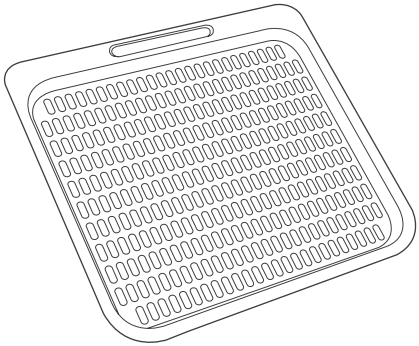
Das Gerät ist mit einer eingebauten Ausschaltvorrichtung ausgestattet. Diese Vorrichtung schaltet das Gerät nach Ablauf der eingestellten Frittierzeit automatisch aus. Das Gerät kann jedoch jederzeit manuell ausgeschaltet werden, und zwar mit dem Drücken der Taste EIN/AUS. Der Ventilator dreht sich noch ungefähr 20 Sekunden weiter, um das Gerät abzukühlen.

BEWAHREN SIE DIESE GEBRAUCHSANLEITUNG AUF

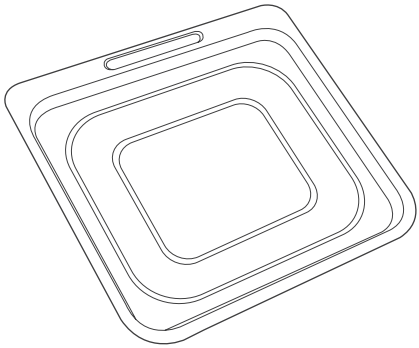
INHALT DER PACKUNG



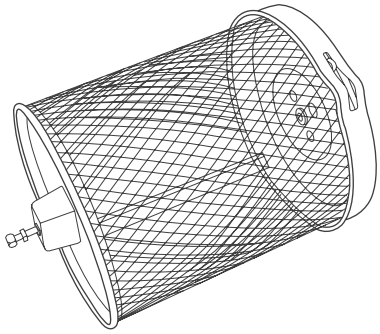
1 x Heißluftfritteuse



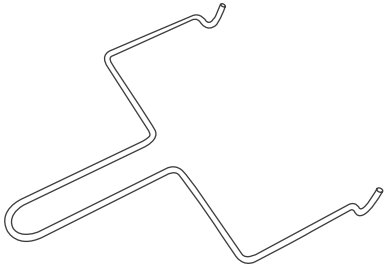
2 x Drahtrost



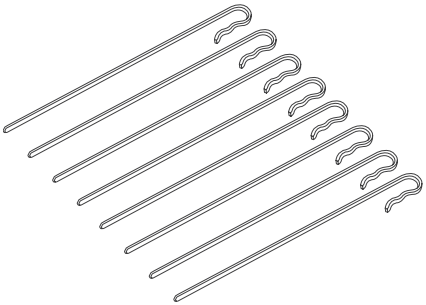
1 x Abtropfblech



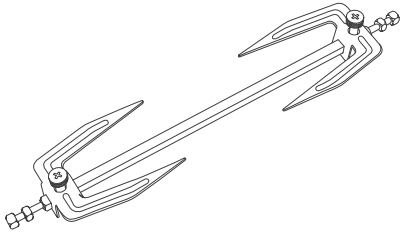
1 x Drehkorb



1 x Griff zum Herausnehmen des Drehkorbs

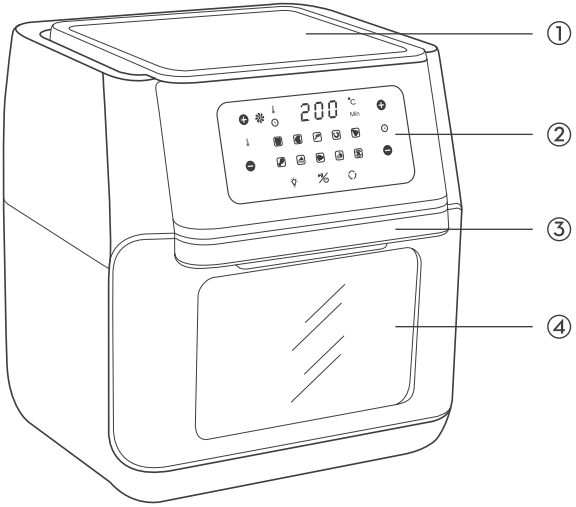


8 x Grillspieße

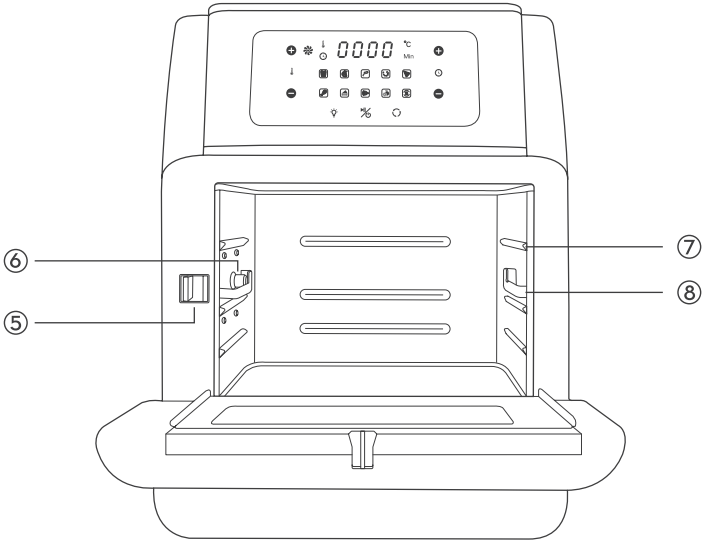


1 x Drehspieß

BESCHREIBUNG DES GERÄTES

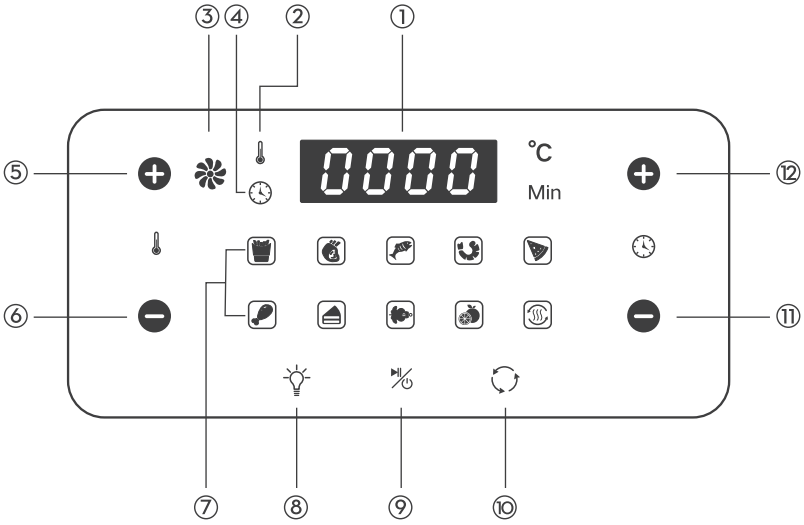


① Oberdeckel
② Bedienblende
③ Griff
④ Tür



⑤ Umschalter
⑥ Drehspieß-/Drehkorbsicherung
⑦ Einschubpositionen
⑧ Drehspieß-/Drehkorbhalter

BEDIENBLENDE



① LCD-Display
② Temperaturanzeige
③ Betriebsanzeige
④ Zeitanzeige
⑤ Temperaturerhöhung +
⑥ Temperatursenkung -
⑦ Anzeigen des Betriebsmodus: Pommes frites, Braten, Fische, Garnelen, Pizza, Hähnchen, Backen, Grillen, Dörren, Aufwärmen
⑧ Taste der Beleuchtung
⑨ Taste für Einschalten/Pause (mit einem langen Drücken der Taste schalten Sie das Gerät aus)
⑩ Grilltaste
⑪ Zeitsenkung -
⑫ Zeiterhöhung +

TECHNISCHE ANGABEN

Modell	GZ39D
Spannung	AC 220-240 V 50 HZ
Leistung	1500 W
Fassungsvermögen	10 l
Temperatur	80-200 °C

VOR DER ERSTVERWENDUNG

1. Entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial.
2. Prüfen Sie, ob das Gerät nicht beschädigt ist und ob das Zubehör komplett ist.
3. Entfernen Sie vom Gerät alle Aufkleber und Schilder.
4. Reinigen Sie das Zubehör sorgfältig im heißen Wasser mit etwas feinem Spülmittel, verwenden Sie einen weichen Schwamm.
5. Wischen Sie den Innenraum des Gerätes mit einem feuchten Tuch.

Anmerkung: Waschen Sie das Gerät nie in Wasser und tauchen Sie es nie in Wasser.

VERWENDUNG DES GERÄTES

Schließen Sie das Gerät ans Stromnetz an. Das Gerät schaltet sich in den Bereitschaftsbetrieb um und es ertönt ein akustisches Signal. Alle Anzeigen an der Bedienblende blinken einmal.

Taste EIN/AUS
Mit dem Drücken dieser Taste schalten Sie das Gerät ein. Es ertönt ein akustisches Signal. Alle Anzeigen an der Bedienblende erleuchten sich.
Mit dem erneuten Drücken dieser Taste schalten Sie das Gerät aus. Der Ventilator dreht sich noch 20 Sekunden nach dem Ausschalten des Gerätes.

Taste der Beleuchtung
Wenn das Gerät eingeschaltet ist, können Sie mit dem Drücken dieser Taste die Beleuchtung ein- oder ausschalten.

Vorheizen des Gerätes
Wenn das Gerät eingeschaltet ist, können Sie es mit dem Drücken dieser Taste bei Bedarf vorheizen.

Auswahl des gewünschten Betriebsmodus
1. Wenn das Gerät eingeschaltet ist, drücken Sie die Taste für die Auswahl des Betriebsmodus, um den gewünschten Betriebsmodus einzustellen. Auf dem LCD-Display werden die Temperatur und Zeit abwechselnd mit der restlichen Zeit in Minuten angezeigt.
2. Nach der Auswahl des gewünschten Betriebsmodus drücken Sie die Taste EIN/AUS, um den eingestellten Betriebsmodus zu starten. Oder Sie können 3 Sekunden warten, der ausgewählte Betriebsmodus startet dann automatisch. Nach dem Start des eingestellten Betriebsmodus beginnt die Betriebsanzeige zu blinken.
3. Wenn Sie während der Gerichtzubereitung die Tür öffnen, das Gerät hält den Betrieb an. Nach dem Schließen der Tür setzt der Gerätebetrieb fort, und zwar in Übereinstimmung mit der restlichen Zeit und eingestellten Temperatur.

Anmerkung: Mit dem Drücken der Grilltaste starten Sie das Drehen der Grillspieße oder des Grillkorbs. Auf diese Weise erreichen Sie ein gleichmäßiges Durchbacken und Anbräunen des Gerichtes.

Ausgangswerte für Zeit und Temperatur

Betriebsmodus	Temperatur	Zeit
Pommes frites	200 °C	15 min
Braten	180 °C	25 min
Fische	170 °C	15 min
Garnelen	160 °C	12 min
Pizza	180 °C	15 min
Hähnchen	180 °C	30 min
Backen	160 °C	30 min
Grillen	190 °C	30 min
Dörren	40 °C	120 min
Aufwärmen	120 °C	6 min

Zeiteinstellung
Mit dem Drücken der Taste für Zeiterhöhung/-senkung erhöhen/senken Sie die Zubereitungszeit, und zwar in Schritten von 1 Minute.

Temperatureinstellung
Mit dem Drücken der Taste für Temperaturerhöhung/-senkung ändern Sie die Temperatur der Speisezubereitung.

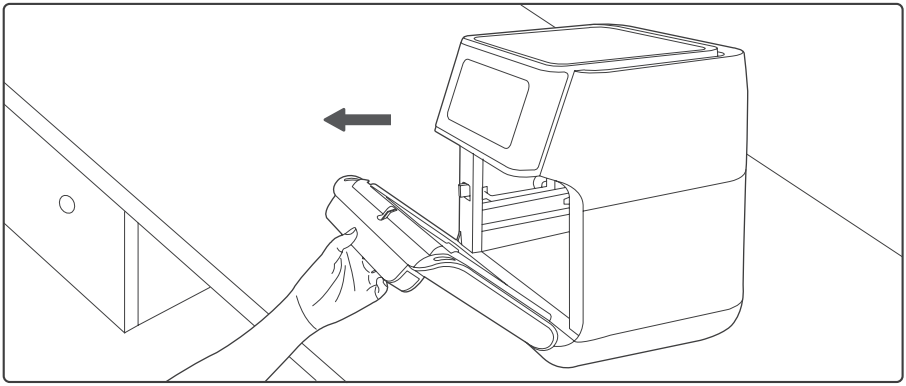
Empfohlene Zeit und Temperatur

Speise	Menge	Zeit	Temperatur	Empfehlung
Dünne Pommes frites	1,5-3 Tassen	15-16 min	200 °C	
Dicke Pommes frites	1,5-3 Tassen	15-20 min	200 °C	
Hausgemachte Pommes frites	1,5-3,5 Tassen	10-16 min	200 °C	½ Esslöffel Öl dazugeben
Hausgemachte Kartoffelecken	1,5-3,5 Tassen	18-22 min	182 °C	½ Esslöffel Öl dazugeben
Hausgemachte Kartoffelwürfel	1,5-3 Tassen	12-18 min	182 °C	½ Esslöffel Öl dazugeben
Rösti	1 Tasse	15-18 min	182 °C	
Gratinierte Kartoffeln	2 Tassen	15-18 min	200 °C	
Steak	100-500 g	8-12 min	182 °C	
Schweinekoteletts	100-500 g	10-14 min	182 °C	
Hamburger	100-500 g	7-14 min	182 °C	

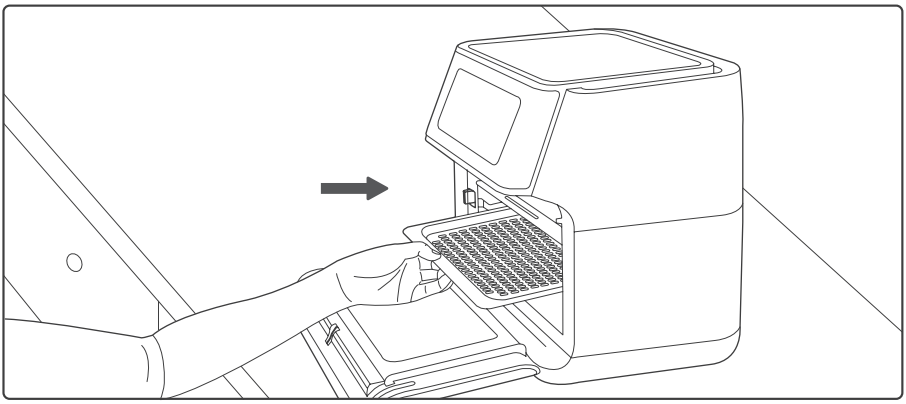
Speise	Menge	Zeit	Temperatur	Empfehlung
Würstchen im Teigmantel	100-500 g	13-15 min	200 °C	
Hähnchenschenkel	100-500 g	18-22 min	182 °C	
Hähnchenbrust	100-500 g	10-15 min	182 °C	
Frühlingsrollen	100-350 g	15-20 min	200 °C	Frühlingsrollen für Backofen verwenden
Gefrorene Hähnchennuggets	100-500 g	10-15 min	200 °C	Nuggets für Backofen verwenden
Gefrorene Fischfinger	100-500 g	6-10 min	200 °C	Fischfinger für Backofen verwenden
Mozzarellafinger	100-500 g	8-10 min	182 °C	Mozzarellafinger für Backofen verwenden
Gefülltes Gemüse	100-500 g	10 min	160 °C	
Kuchen	1,25 Tasse	20-25 min	160 °C	Backform verwenden
Quiche	1,5 Tasse	20-22 min	182 °C	Back- oder Gratinform verwenden
Muffins	1,25 Tasse	15-18 min	200 °C	Backform verwenden
Süßgebäck	1,5 Tasse	20 min	160 °C	Back- oder Gratinform verwenden
Gefrorene Zwiebelringe	450 g	15 min	200 °C	

VERWENDUNG DES GERÄTES

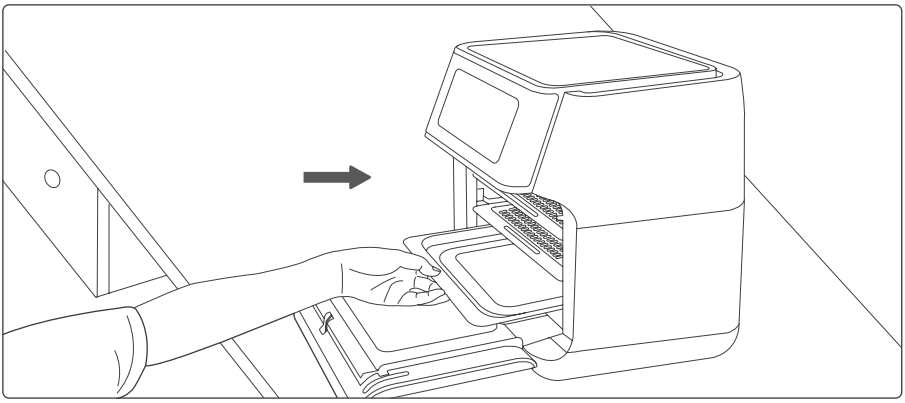
Verwendung des Zubehörs
Wählen Sie das richtige Zubehör aus, und zwar je nach dem Gericht, das Sie zubereiten wollen. Öffnen Sie die Tür, verwenden Sie dabei den Griff. Installieren Sie das Zubehör in Übereinstimmung mit den folgenden Hinweisen.



Drahtroste
Wenn Sie Lebensmittel dörren, knusprige Snacks zubereiten oder Speisen wie Pizza aufwärmen wollen, schieben Sie die Drahtroste auf obere zwei Einschubhöhen.

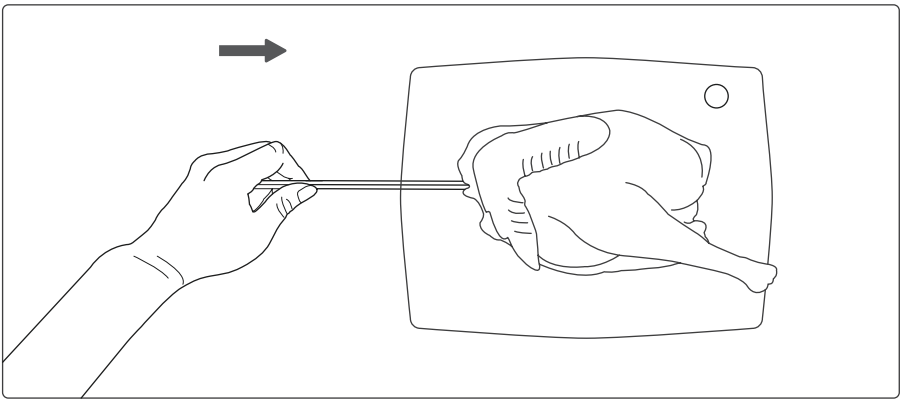


Abtropfblech
Schieben Sie das Abtropfblech in die niedrigste Einschubhöhe. Das Abtropfblech dient zum Auffangen von abtropfendem Öl und eventuellen Speiseresten und erleichtert Ihnen die Reinigung des Gerätes.

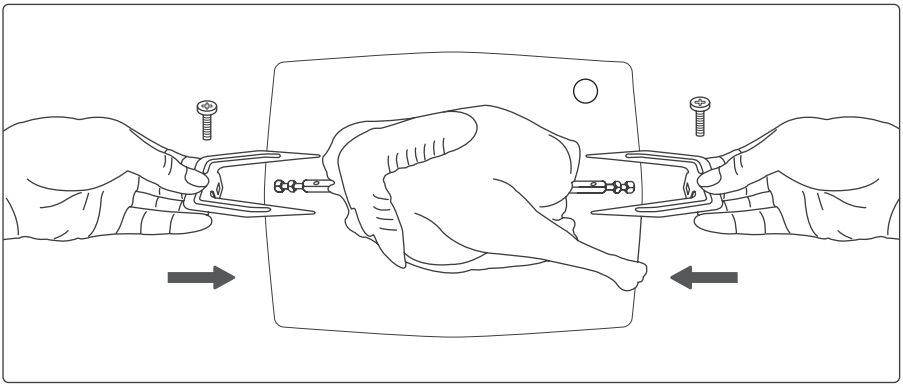


Drehspieß
Der Drehspieß wird zum Grillen großer Fleischstücke oder eines ganzen Hähnchens verwendet.

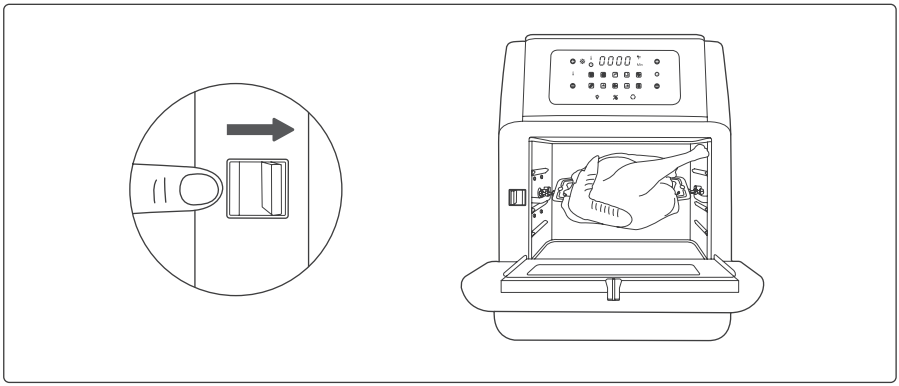
1. Ziehen Sie den Drehspieß durch das ganze Hähnchen hindurch.



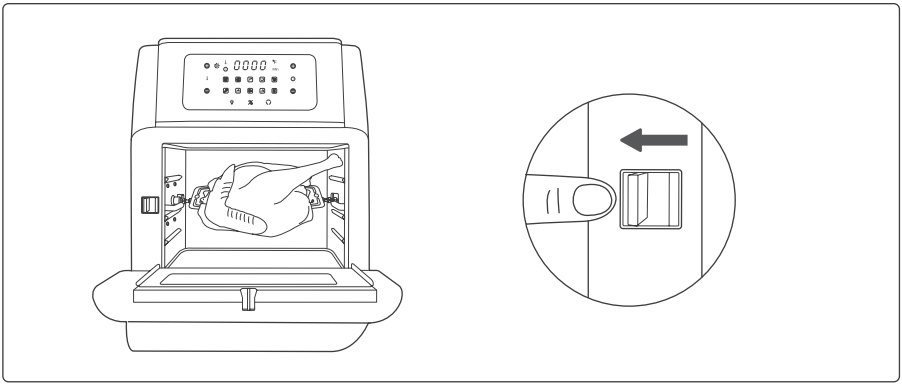
2. Setzen Sie auf den Drehspieß die Gabeln ein und schieben Sie sie in das Hähnchen. Befestigen Sie die Gabeln mit Schrauben.



3. Verschieben Sie den Umschalter nach rechts. Legen Sie den Drehspieß in die Halter und drücken Sie ihn in befestigte Position.

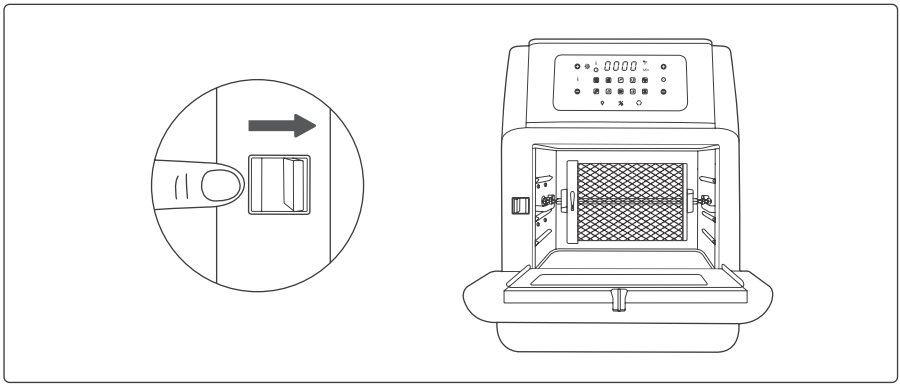


4. Befestigen Sie den Drehspieß in der Position, indem Sie den Umschalter lockern.

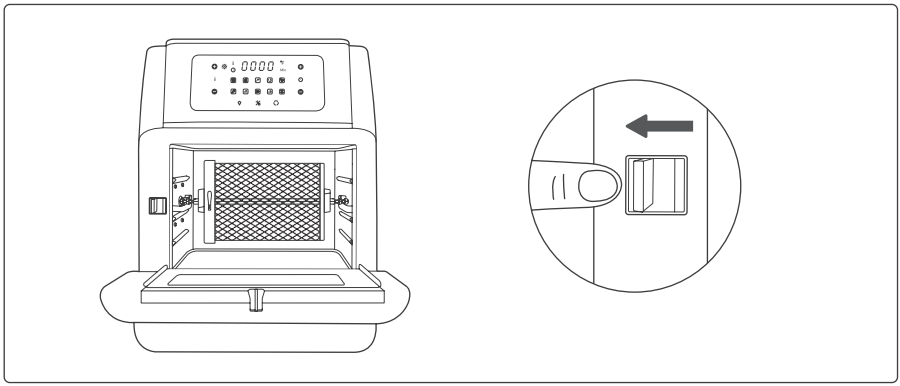


Grillkorb

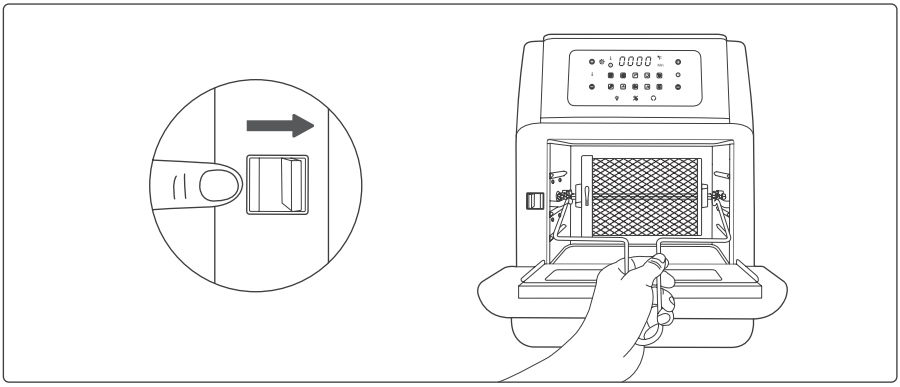
1. Verschieben Sie den Umschalter nach rechts. Legen Sie die Achse des Grillkorbs in die Halter und drücken Sie sie in befestigte Position.



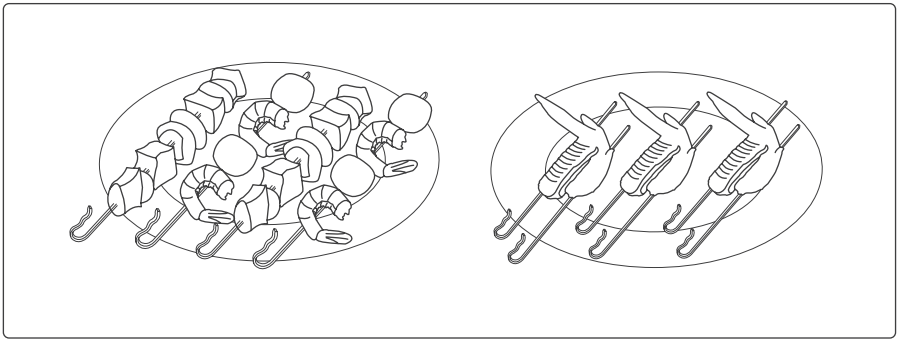
2. Befestigen Sie den Grillkorb in der Position, indem Sie den Umschalter lockern.



3. Verwenden Sie zum Herausnehmen des Grillkorbs das mitgelieferte Werkzeug, um sich nicht zu verbrennen.



Grillspieße
Sie dienen zusammen mit dem Halter zum Grillen von Fleischstücken, Fischen, Gemüse und anderen Lebensmitteln.



Warnung
Die Grillspieße sind zusammen mit dem übrigen Zubehör relativ scharf. Seien Sie beim Umgang mit den Grillspießen sehr vorsichtig und wenn es notwendig ist, schützen Sie sich entsprechend. Die Temperatur des Zubehörs ist nach dem Beenden des Grillens sehr hoch. Berühren Sie kein Zubehör mit ungeschützten Händen, denn Sie könnten sich verbrennen. Bewahren Sie das Zubehör außerhalb der Reichweite von Kindern auf.

REINIGUNG UND AUFBEWAHRUNG

Reinigung
Reinigen Sie die Heißluftfritteuse nach jeder Verwendung. Ziehen Sie den Netzstecker des Netzkabels vor der Reinigung aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen.

1. Das Zubehör kann im Geschirrspüler gereinigt werden, verwenden Sie zur Reinigung jedoch keine abrasiven Reinigungsmittel oder Werkzeuge. Ansonsten könnten Sie das Zubehör zerkratzen.
2. Das Zubehör mit eingebrannten Speiseresten sollte zuerst eingeweicht werden, und zwar im warmen Wasser mit etwas Spülmittel. Dann lässt es sich leichter reinigen.
3. Wischen Sie die Geräteoberfläche mit einem feuchten Tuch, verwenden Sie warmes Wasser mit etwas Spülmittel.
4. Verwenden Sie zur Reinigung des Innenraumes einen weichen Schwamm und warmes Wasser mit etwas Spülmittel. Wenn es notwendig ist, benutzen Sie eine Bürste, um Speisereste von der Bedienblende zu entfernen.

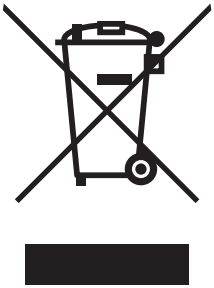
Aufbewahrung

1. Ziehen Sie den Netzstecker des Netzkabels aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen.
2. Vergewissern Sie sich, dass alle Gerätekomponenten sauber und trocken sind.
3. Bewahren Sie das Gerät an einem sauberen, trockenen Ort auf.

BESEITIGUNG VON SCHWIERIGKEITEN

Problem	Mögliche Ursache	Lösung
Das Gerät funktioniert nicht.	Das Gerät ist ans Stromnetz nicht angeschlossen.	Stecken Sie den Netzstecker des Netzkabels in die Steckdose.
	Sie haben die Zeit und Temperatur nicht eingestellt.	Stellen Sie die Temperatur und Zeit ein, orientieren Sie sich dabei an den Hinweisen in dieser Gebrauchsanweisung.
	Die Tür ist nicht richtig geschlossen.	Schließen Sie die Tür.
Die Speise ist nicht fertig.	Sie haben zu viele Lebensmittel in das Gerät gegeben.	Senken Sie die Lebensmittelmenge.
	Sie haben eine zu niedrige Temperatur eingestellt.	Stellen Sie eine höhere Temperatur ein.
Die Speise ist nicht gleichmäßig durchgebacken.	Bei der Zubereitung der Speise auf dem Backblech haben Sie eine ungeeignete Einschubhöhe gewählt.	Korrigieren Sie die Einschubhöhe.
Aus dem Gerät steigt ein weißer Rauch.	Es werden fette Lebensmittel zubereitet.	Wenn Sie in der Fritteuse fette Lebensmittel zubereiten, wird auf dem Backblech viel Fett gesammelt. Das Fett erzeugt einen weißen Rauch, außerdem kann das Backblech mehr heiß werden als normalerweise. Dies beeinflusst jedoch weder das Gerät noch das fertige Gericht.
	Auf dem Backblech sind Fettreste vom letzten Mal geblieben.	Ein weißer Rauch entsteht, wenn das Fett auf dem Backblech heiß wird. Vergessen Sie nicht, das Backblech nach jeder Verwendung gründlich zu reinigen.
Die Pommes frites sind nicht knusprig.	Die Knusprigkeit der Pommes frites hängt von der dazugegebenen Ölmenge und von Menge an Wasser, das in den Kartoffeln enthalten ist, ab.	Bevor Sie Öl dazugeben, müssen Sie die Pommes frites gründlich abtrocknen. Wenn die Pommes knuspriger sein sollen, schneiden Sie die Kartoffeln dünner. Wenn Sie mehr Öl dazugeben, werden die Pommes knuspriger.

Benutzerhinweise zur Entsorgung von elektrischen und elektronischen Altgeräten (im Haushalt)



Dieses Symbol auf Produkten oder in begleitenden Dokumenten besagt, dass elektrische und elektronische Altgeräte nicht zusammen mit dem Hausmüll entsorgt werden dürfen.
Bringen Sie diese Altgeräte zu den eigens vom Staat eingerichteten Sammelstellen, wo sie kostenlos angenommen und ökologisch entsorgt werden. Alternativ in einigen Ländern können Sie die Altgeräte Ihrem lokalen Fachhändler beim Kauf eines neuen äquivalenten Produktes zurückgeben.
Durch die sachgemäße Entsorgung dieses Produktes helfen Sie bei der Vermeidung möglicher Umwelt- und Gesundheitsgefahren durch unkontrollierte Entsorgung. Weitere Hinweise zur Entsorgung erhalten Sie bei Ihrer Ortsverwaltung, dem Entsorgungsunternehmen oder Ihrem Fachhändler.
Eine unsachgemäße Entsorgung dieser Art von Müll kann gemäß den nationalen Vorschriften bestraft werden.

Für Unternehmen in den EU-Ländern

Wenn Sie elektrische und elektronische Altgeräte entsorgen wollen, verlangen Sie erforderliche Informationen von Ihrem Fachhändler oder Lieferanten.

Hinweise zur Entsorgung in anderen Ländern außerhalb der EU

Dieses Symbol gilt nur in der EU.
Wenn Sie dieses Gerät entsorgen wollen, verlangen Sie erforderliche Informationen über die sachgemäße Entsorgung von Ihrer Ortsverwaltung oder Ihrem Fachhändler.

Please read this instruction thoroughly before use.

IMPORTANT SAFEGUARDS

When using your electrical appliances, basic safety precautions should always be followed to reduce the risk of fire, electric hazard and injury to persons, including the following.

Danger

1. This appliance is not intended for use by persons (in eluding children below 8 years old) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning the use of appliance by a person responsible for their safety.
2. Check if the voltage indicated on the appliance corresponds to the local mains voltage before you connect the appliance.
3. Do not use the appliance if the plug or the mains cord or the appliance itself is damaged.
4. Never immerse the housing, which contains electrical components and the heating elements, in water nor rinse under tap water.
5. Do not let any water or other liquid enter the appliance to prevent electric shock.
6. Always put the ingredients to be fried in the accessories to prevent it from coming into contact with the heating elements.
7. Do not cover the air inlet and the air outlet while the appliance is operating.
8. Do not fill the pan with oil as this may cause a fire hazard.
9. While working, the internal temperature of the unit reaches several hundred degrees Fahrenheit. TO AVOID PERSONAL INJURY, never place hands inside the unit unless it is thoroughly cooled.
10. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 and supervised.
11. Keep the mains cord away from hot surfaces.
12. Do not place the appliance on or near combustible materials such as a tablecloth or curtain.
13. Do not place the appliance against a wall or against other appliances. Leave at least 10cm / 3.9in free space on the back and sides and 10cm / 3.9in free space above the appliance. Do not place anything on top of the appliance.
14. Do not use the appliance for any other purpose than described in this manual.
15. During hot air frying, hot steam is released through the air outlet openings. Keep your hands and face at a safe distance from the steam and from the air outlet openings. Also be careful of hot steam and air when you remove the pan from the appliance.

16. The accessible surfaces may become hot during use.
17. After using the appliance, the metal cover inside is very hot, avoid contact with it after cooking.
18. Immediately unplug the appliance if you see dark smoke coming out of the appliance. Wait for the smoke emission to stop before you remove the pan from the appliance.
19. When reaches the set timer, cooking will stop but the fan WILL CONTINUE RUNNING for 20 seconds to cool down the Unit.

CAUTION

1. Place the appliance on a horizontal, even and stable surface.
2. Improper use and use of the product not listed in the user guide will void the warranty and we are not liable for the damage caused.
3. Always unplug the appliance after use.
4. Let the appliance cool down for approx. 30 minutes before you handle or clean it.
5. The cooktop may smoke the first time it is used. It is not defective and the smoke will burn off within a few minutes.

OVERHEATING PROTECTION

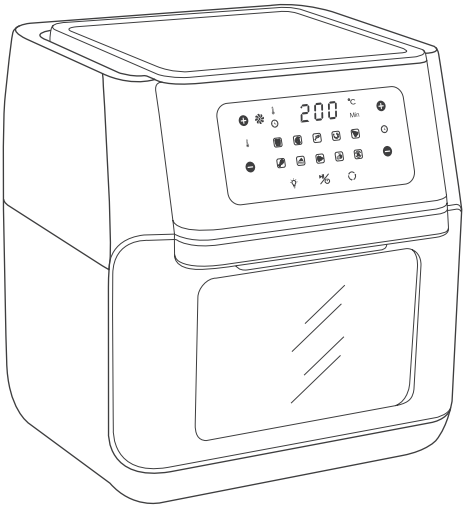
The appliance comes with an overheating protection system. It will be turned off automatically if the inner temperature control system fails. Unplug the mains cord, let the appliance cool down and send it to authorized service centre for repairing.

AUTOMATIC SWITCH-OFF

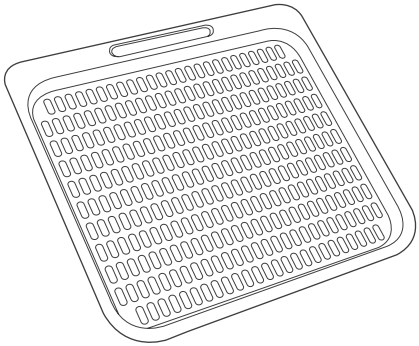
The appliance comes with a built in shut-off device that will automatically shut down the unit when reaches the set timer. You can manually switch off the appliance at any time by pressing the Power Button. The fan will continue running for about 20 seconds to cool down the unit.

SAVE THE INSTRUCTIONS

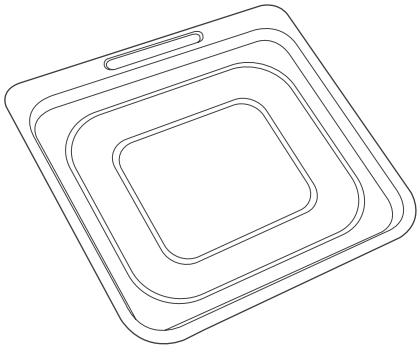
PACKAGE CONTENTS



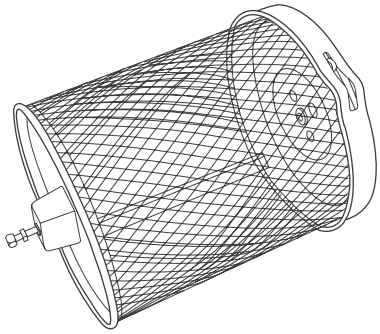
1 x Air Fryer Oven



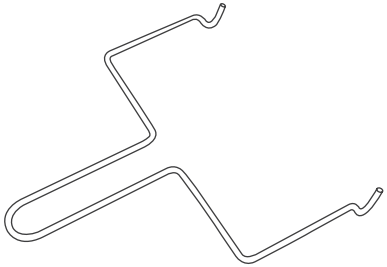
2 x Mesh Racks



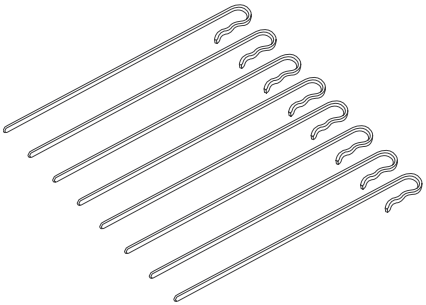
1 x Drip Tray



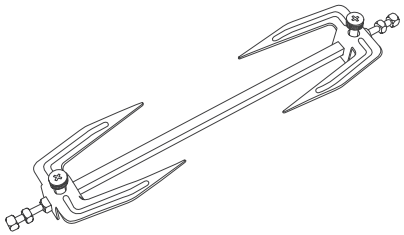
1 x Rotisserie Basket



1 x Removal Tool

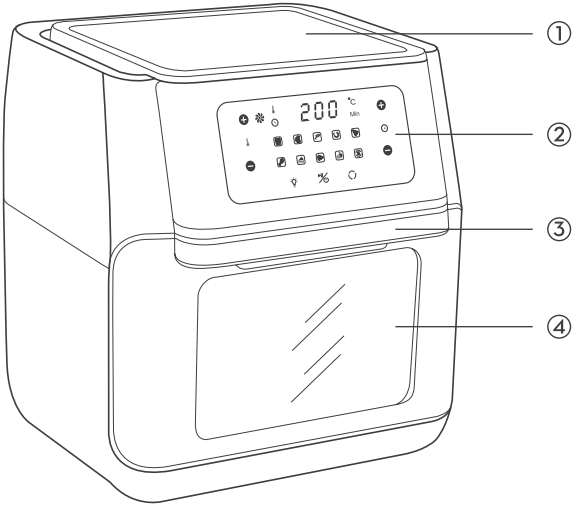


8 x Skewers

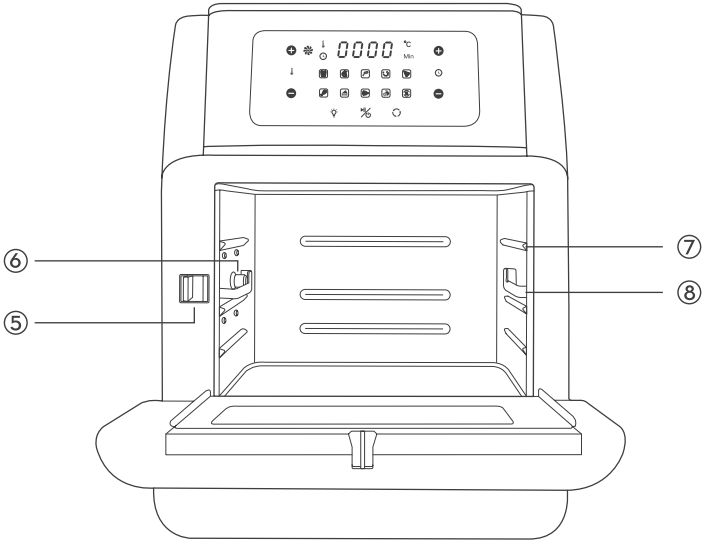


1 x Rotisserie Shaft

PRODUCT DIAGRAM

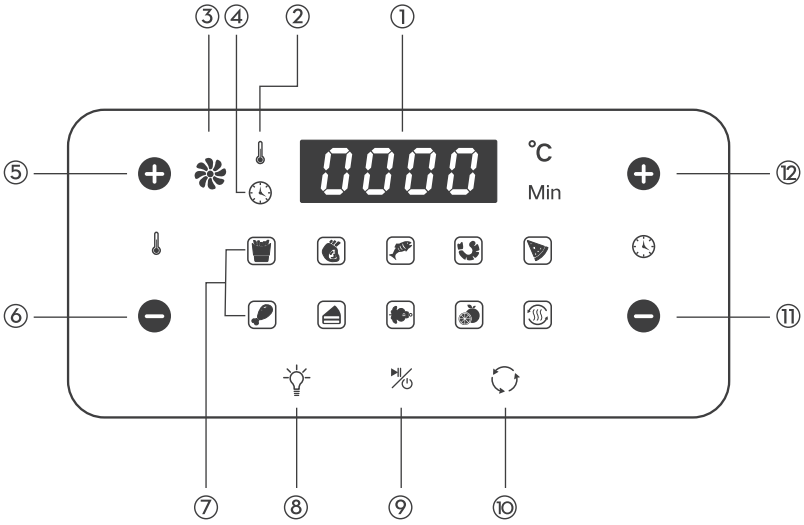


① Top Lid
② Control Panel
③ Handle
④ Window



⑤ Switch
⑥ Lock
⑦ Rails
⑧ Sliding Chute

CONTROL PANEL



① LCD Display
② Temperature Indicator
③ Working Indicator
④ Time Indicator
⑤ Temperature +
⑥ Temperature -
⑦ Mode Indicators: French Fry, roast, fish, shrimp, pizza, chicken, bake, rotisserie, dehydrate, reheat
⑧ Light Button
⑨ Power on/Pause Button (Long-press to turn off the machine)
⑩ Rotating Button
⑪ Time -
⑫ Time +

SPECIFICATIONS

Model	GZ39D
Supply Power	AC 22O-240 V 5O HZ
Rated Power	1500 W
Capacity	10 L
Temperature	8O-200 °C

BEFORE FIRST USE

1. Remove all packaging
2. Check the intactness of the appliance and completeness of the accessories.
3. Remove any stickers or labels from the appliance.
4. Thoroughly clean the accessories with hot water, some mild detergent and a non-abrasive sponge.
5. Wipe the inside and outside of the appliance with a damp cloth.

Note: Never wash or submerge the main unit in water.

HOW TO USE

Connect the appliance to a power source, it enters standby mode with a beep. All the indicators on the control panel will flash once.

Power On / Off
Tap the Power Button to turn on the appliance with a beep. All the indicators on the control panel will light up.
Tap it again to turn off the appliance. When it is off, the fan will continue working for 20 seconds.

Light Control
When the appliance is on, press the Light Button to turn on / off the light.

Preheat the Oven
When the appliance is on, tap the Preheat Button to preheat it if needed.

Choose the Cooking Mode
1. When the unit is on, tap the Mode Button to choose the cooking mode as desired. The corresponding mode indicator will light up. The LCD display will show the cooking temperature and cooking time alternatively with the latter counting down by the minute.
2. When the mode is selected, press the Power Button to start the cooking process. Or you can wait for 3 seconds and cooking will start automatically. The Working Indicator will keep flashing once cooking is started.
3. Open the Window during a cooking process, the oven will pause working. Close it again, the appliance will resume working under the previous reaming time and temperature.

Note: Tap the Rotating Button to start rotating if the rotisserie shaft or basket is used for more even result.

Default Cooking Time and Temperature

Cooking Mode	Temperature	Cooking Time
French Fries	200 °C	15 min
Roast	180 °C	25 min
Fish	170 °C	15 min
Shrimp	160 °C	12 min
Pizza	180 °C	15 min
Chicken	180 °C	30 min
Baking	160 °C	30 min
Rotisserie	190 °C	30 min
Dehydrate	40 °C	120 min
Reheat	120 °C	6 min

Set the Cooking Time
Tap the Time + / - Buttons to increase / decrease the cooking time with a difference of 1 minute in each tap.

Set the Cooking Temperature
Tap the Temperature + / - Buttons to change the cooking temperature.

Recommended Cooking Time and Temperature

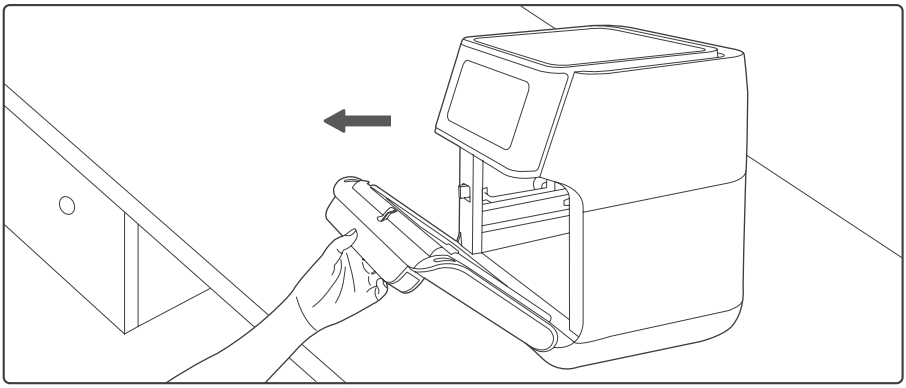
Food	Amount	Time	Temperature	Recommendations
Thin Frozen Fries	1.5-3 cups	15-16 mins	200 °C	
Thick Frozen Fries	1.5-3 cups	15-20 mins	200 °C	
Homemade Fries	1.5-3.5 cups	10-16 mins	200 °C	Add 1/2 tbsp, oil
Homemade Potato Wedges	1.5-3.5 cups	18-22 mins	182 °C	Add 1/2 tbsp, oil
Homemade Potato Cubes	1.5-3 cups	12-18 mins	182 °C	Add 1/2 tbsp, oil
Hash Browns	1 cup	15-18 mins	182 °C	
Potato Gratin	2 cups	15-18 mins	200 °C	
Steak	1/4-1.1 lb	8-12 mins	182 °C	
Pork Chops	1/4-1.1 lb	10-14 mins	182 °C	
Hamburger	1/4-1.1 lb	7-14 mins	182 °C	

Food	Amount	Time	Temperature	Recommendations
Sausage Roll	1/4-1.1 lb	13-15 mins	200 °C	
Chicken Drumsticks	1/4-1.1 lb	18-22 mins	182 °C	
Chicken Breast	1/4-1.1 lb	10-15 mins	182 °C	
Spring Rolls	1/4-3/4 lb	15-20 mins	200 °C	Use oven-ready
Frozen Chicken Nuggets	1/4-1.1 lb	10-15 mins	200 °C	Use oven-ready
Frozen Fish Sticks	1/4-1.1 lb	6-10 mins	200 °C	Use oven-ready
Mozzarella Sticks	1/4-1.1 lb	8-10 mins	182 °C	Use oven-ready
Stuffed Vegetables	1/4-1.1 lb	10 mins	160 °C	
Cake	1.25 cups	20-25 mins	160 °C	Use baking tin
Quiche	1.5 cups	20-22 mins	182 °C	Use baking tin/oven dish
Muffins	1.25 cups	15-18 mins	200 °C	Use baking tin
Sweet Snacks	1.5 cups	20 mins	160 °C	Use baking tin / oven dish
Frozen Onion Rings	1 lb	15 mins	200 °C	

GET STARTED

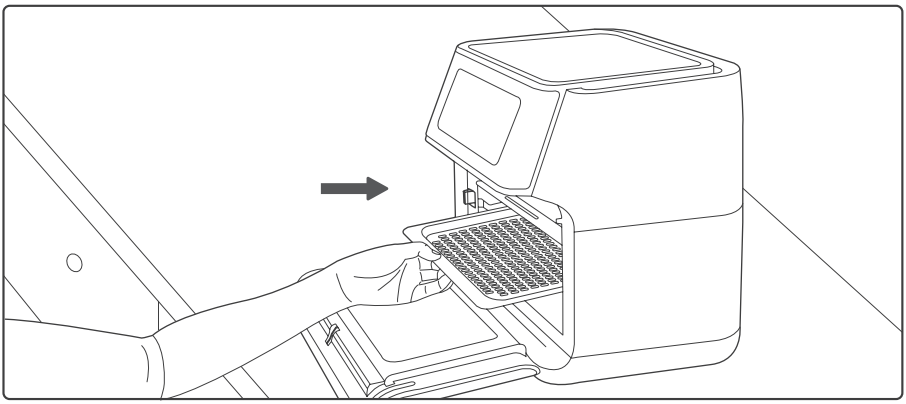
Use the Accessories

Please choose the proper accessories as per the ingredients to be cooked. Pull the Handle to open the window and install the accessories as instructed below.

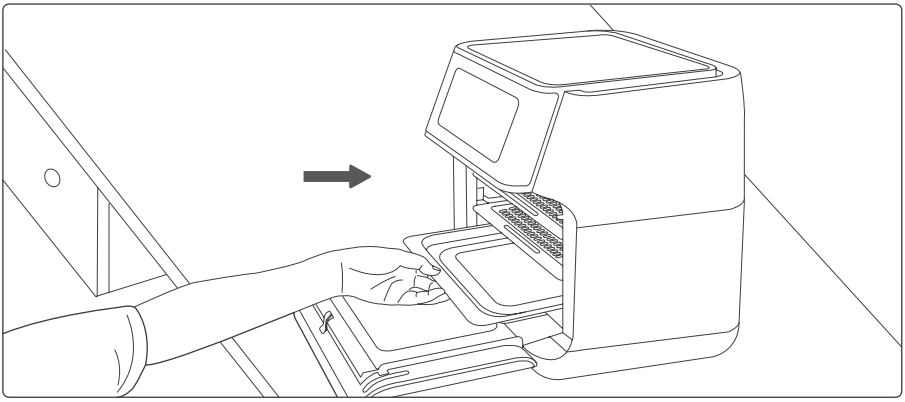


Mesh Racks

Slide the mesh racks into the upper two sliding chutes for dehydration or to cook crispy snacks / reheat items like pizza.

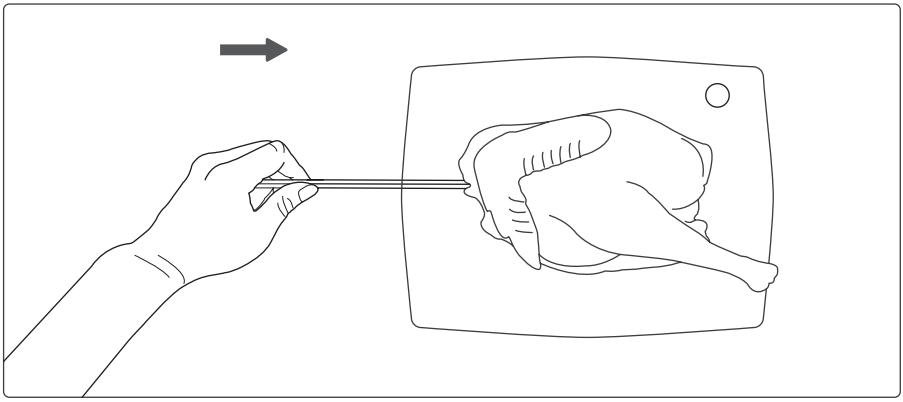


Drip Tray
Slide the drip tray into the lowest sliding chute to collect the dripping oil and residue for easier cleaning of the oven.

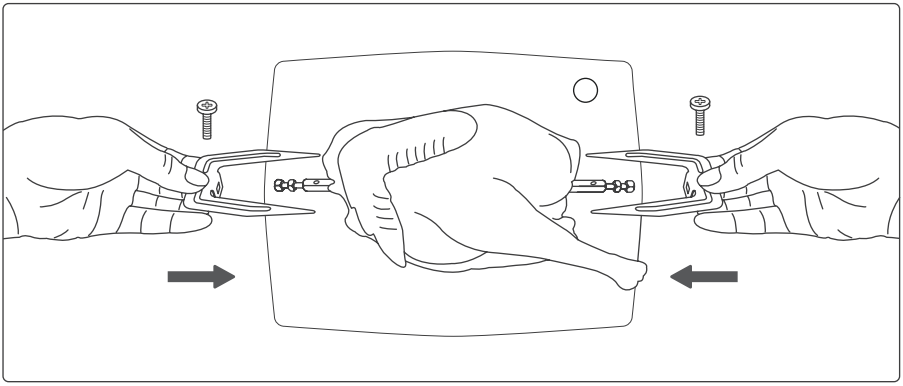


Rotisserie Shaft
It is used to roast whole chicken and relatively large pieces of meat.

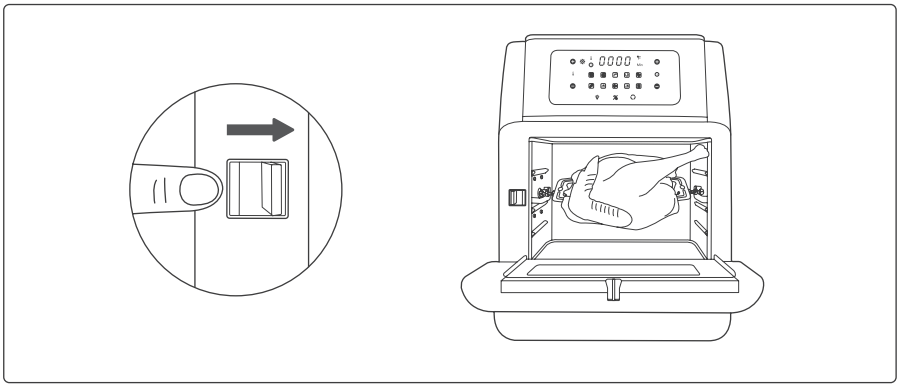
1. Pass the shaft through the lenght of the whole chicken.



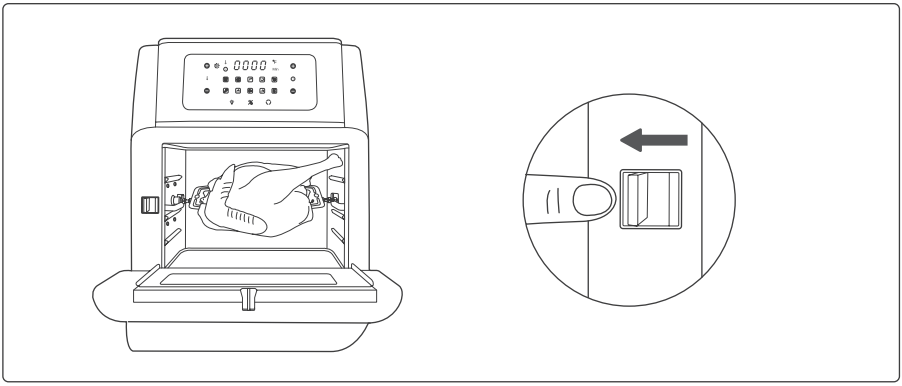
2. Mount the meat forks onto the shaft and insert it into the meat. Fix the forks with the screws.



3. Toggle the Switch to the right. Place the rotisserie shaft onto the rails push it into the Lock position.

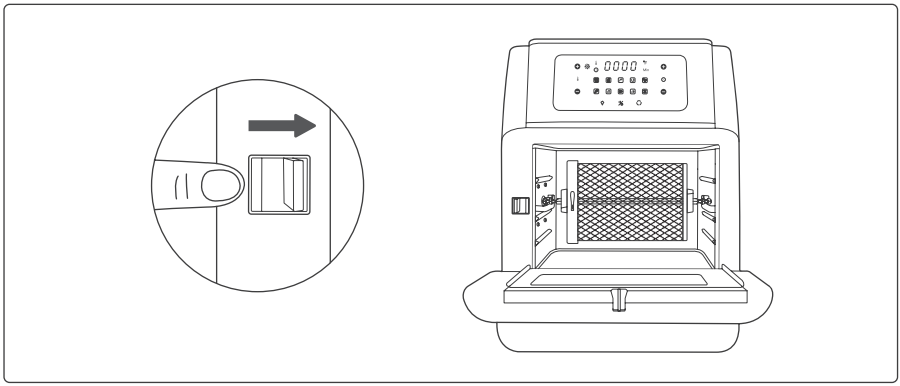


4. Release the Switch and lock the shaft into place.

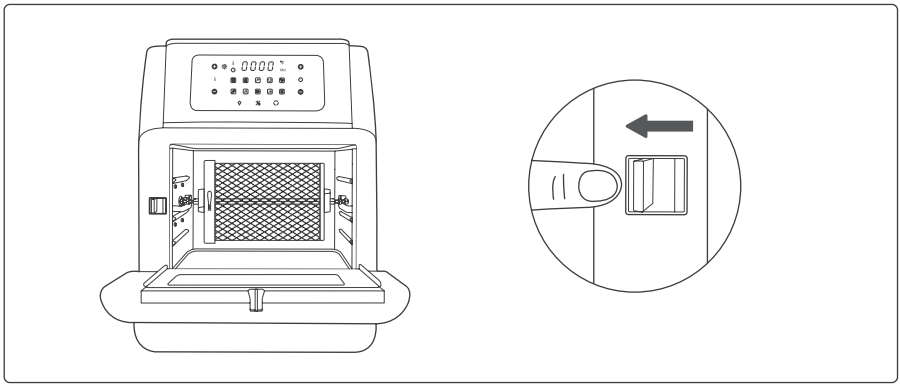


Rotisserie Basket

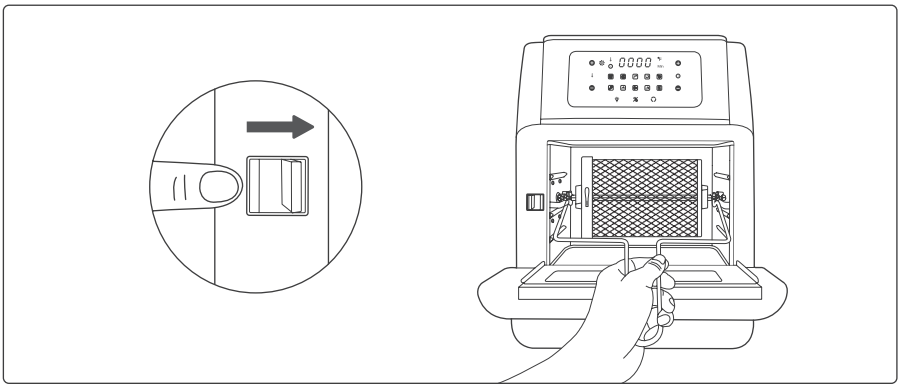
1. Toggle the Switch to the right. Place the rotisserie shaft onto the rails push it into the Lock position.



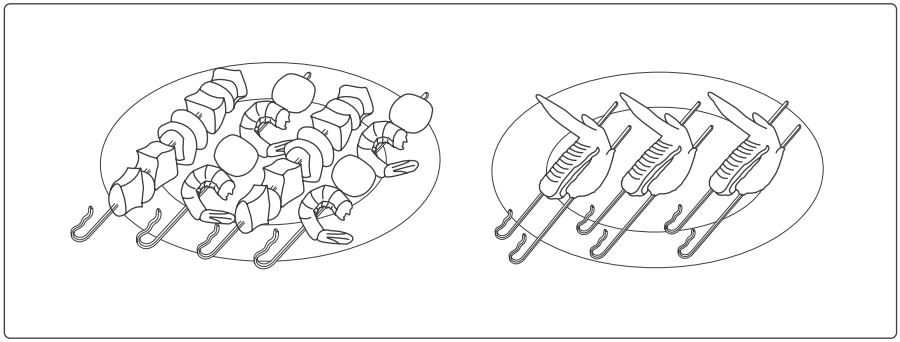
2. Release the Switch and lock the basket into place.



3. Use the removal tool to remove the basket to avoid scalding.



Skewers
It is used together with skewer racks to wear meat, fish, vegetables and other ingredient.



Warning
Skewers and other accessories are relatively sharp due to functional requirements. Please pay special attention during use, and take appropriate protection when necessary. When cooking is done, the temperature of the accessories is very high. Do not touch directly to prevent scalding. Please keep the accessories properly to prevent children from coming into contact with them.

CLEANING AND STORAGE

Cleaning
Clean the air fryer oven after each use. Unplug the power cord from the wall socket and be certain the appliance is thoroughly cooled before cleaning.

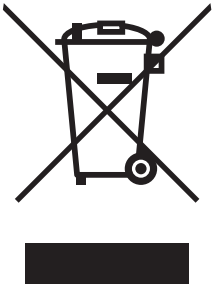
1. The accessories are dishwasher safe but never use abrasive cleaning materials or utensils on their surfaces to avoid scratches.
2. Soak the caked-on food in warm, soapy water for easy removal.
3. Wipe the outside of the appliance with a warm cloth damped with mild detergent.
4. Clean the inside of the appliance with a warm nonabrasive sponge damped with mild detergent. If necessary, remove unwanted food residue from the control panel with a cleaning brush.

Storage
1. Unplug the appliance and let it cool thoroughly.
2. Make sure all components are clean and dry.
3. Place the appliance in the clean, dry place.

TROUBLESHOOTING

Problem	Possible Cause	Solution
The oven does not work.	The appliance is not plugged in.	Plug power cord into wall socket.
	You have not turned on the Unit by setting the cooking time and temperature.	Set the temperature and time as instructed.
	The product window is not closed properly.	Check that window is closed.
The ingredients fried with the air oven are not done.	Too much amount of food.	Reduce the amount of food for single cooking.
	Setting temperature too low.	Set the temperature higher.
The ingredients are fried unevenly.	When tray is used to make food, the tray position is not adjusted.	During cooking, adjust the tray position appropriately.
White smoke comes out of the appliance.	You are preparing greasy ingredients.	When you fry greasy ingredients in the air fryer, a large amount of oil will leak into the pan. The oil produces white smoke and the pan may heat up more than usual. This does not affect the appliance or the end result.
	The pan still contains grease residues from previous use	White smoke is caused by grease heating up in the pan. Make sure you clean the pan properly after each use.
Fresh fries are not crispy.	The crispiness of the fries depends on the amount of oil and water in the fries.	Make sure you dry the potato sticks properly before you add the oil, Cut the potato sticks smaller for a crispier result. Add slightly more oil for a crispier result.

DISPOSAL OF USED ELECTRICAL AND ELECTRONIC EQUIPMENT



This symbol on products or original documents means that used electric or electronic products must not be added to ordinary municipal waste. For proper disposal, renewal and recycling hand over these appliances to determined collection points. Alternatively, in some European Union states or other European countries you may return your appliances to the local retailer when buying an equivalent new appliance. Correct disposal of this product helps save valuable natural resources and prevents potential negative effects on the environment and human health, which could result from improper waste disposal. Ask your local authorities or collection facility for more details. In accordance with national regulations penalties may be imposed for the incorrect disposal of this type of waste.

For business entities in European Union states

If you want to dispose of electric or electronic appliances, ask your retailer or supplier for the necessary information.

Disposal in other countries outside the European Union.

This symbol is valid in the European Union. If you wish to dispose of this product, request the necessary information about the correct disposal method from the local council or from your retailer.