



Manual Multifunctional fryer G21 Inovation



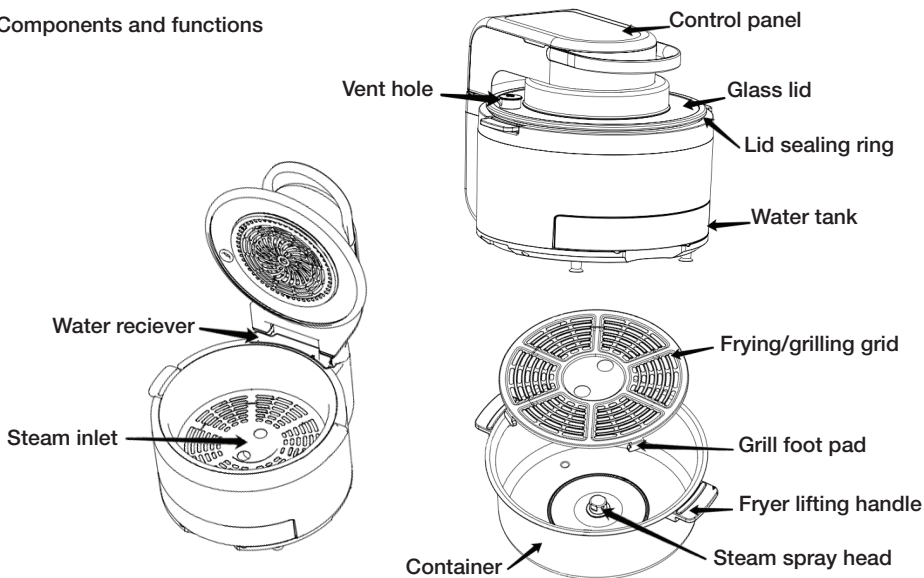


EN


Thank you for purchasing our product.

Before using this unit, please read this manual.

Components and functions



Safety precautions

1. During the working period, the surface temperature will rise. The area/surface marked with “high temperature surface” symbol  will become hot during the working process. Please pay attention to it to avoid scalding.
2. This product is not intended to be used by people (including children) with physical, sensory or mental disabilities or lack of experience and knowledge in using it, unless they are supervised or directed in relation to the use of the appliance by a person responsible for their safety. Make sure to prevent children from playing with this product.
3. All packaging materials must be removed before use, otherwise the product might cause fire and burn during the working process.
4. Please ensure that the grounding wire is well grounded before using the appliance.
5. Make sure you plug the power cord to a properly grounded socket.
6. It is strictly prohibited to use the appliance for cooking food in any other way than by steaming and baking.
7. Wet hands are strictly prohibited when plugging or unplugging the power plug to avoid electric shock.
8. Please operate the appliance on a horizontal and firm surface. Do not operate on carpets, towels, plastic, paper and other flammable materials.
9. Do not put this appliance on an unstable, wet, high-temperature, smooth table surface without a heat resistant layer to avoid electric shock, fire, falling off or other injury accidents and property losses.

10. Do not use in an environment with gas leakage and electric leakage, otherwise it might cause fire and electric shock.
11. Do not use the appliance under or near combustible materials such as curtains and closets to prevent fire.
12. Do not allow the appliance to work unattended, in case of burnt ingredients cause a fire.
13. When the appliance is used, enough space should be left around and a space of at least 10 cm should be kept from surrounding objects to prevent cooking fumes from contaminating furniture and even causing fire.
14. Ensure that the power cord does not come in contact with sharp edges, rough edges, other sharp objects or objects with high surface heat to prevent leakage of electricity and electric shock or fire.
15. During the working period, do not touch the high-temperature surface and interior of the appliance to avoid scalding.
16. The appliance shall not be heated empty for a long time (without any ingredients) to prevent spontaneous combustion and other injuries and property losses. Do not use for more than 3 hours continuously.
17. It is strictly prohibited to put any paper, plastic and other flammable materials in the appliance when using it to avoid fire hazards.
18. Do not place glassware, closed containers and other explosives in the appliance for heating to avoid explosion risks.
19. Make sure that the food does not touch the inside wall during use. Please do not bake extra-large food items, otherwise it will lead to smoke and fire.
20. When baking acidic ingredients with pH lower than 5 (e.g. vinegar or lemon juice), be sure to wrap them in a foil.
21. The appliance will produce high temperature and steam during the working process. Do not touch with your hands or bring your face up close. Be especially careful when turning on the electric oven. There may be hot steam from the fryer, so please be careful to avoid scalding.
22. When pulling out the plug, please hold the plug itself and pull it out. Do not yank or twist the power cord to prevent damage of the power cord and the risk of electric leakage.
23. Please use high temperature insulating items to take out high temperature food to avoid scalding.
24. After each use, the hot pot, frying and baking pan should be cleaned, in order to prevent the residual powder, oil stains and so on from smoking or causing fire during the next use.
25. In case of failure of this product, please be sure to unplug the power plug to prevent damage caused by electric leakage or accidents.
26. If the power cord is damaged, send it to the G21 service center for repair.
27. Except for frying pans, the hot pot body and baking pan, the main machine is not allowed to be washed or soaked in water or other liquid. Do not spray water on it to avoid damaging the components or leakage of electricity.
28. If the product breaks down or is damaged, please stop using it and send it to the G21 service center for repair. Do not repair by yourself to avoid danger.
29. When discarding this product, please cut off the power cord and send it to the competent department for recycling and discarding.
30. Do not use corrosive cleaners or sharp metal utensils to clean the glass lid. Do not scratch the glass or knock the edge of the glass, so as not to damage the surface of the glass or cause the glass to break.

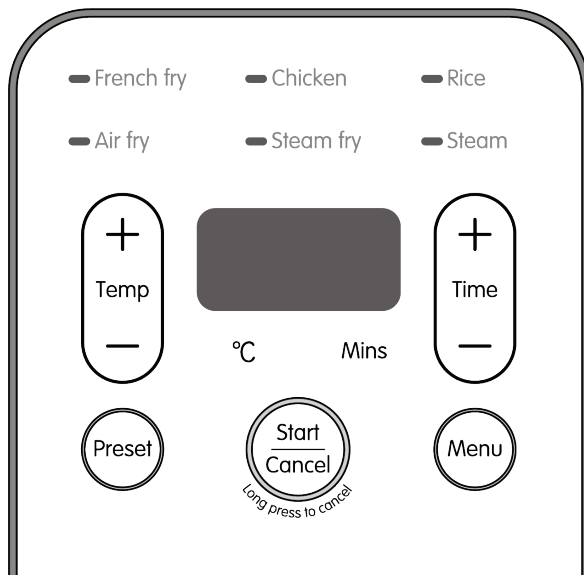
Useful tips

- Before the first use, clean the cooking surfaces with detergent. After cleaning and drying put them into the appliance and pre-heat for 10 minutes.
- It is normal to have a small amount of smoke or a slight odor at the beginning of use
- Please use only the original accessories of this product.

	Name of parts	Function
1	Control panel	Set temperature, time, function; Start/Cancel, etc.
2	Vent hole	Ventilation hole for discharging hot air and steam. Can be disassembled and cleaned.
3	Glass lid	Use to close the space of the fryer and observe the cooking state of the food.
4	Lid sealing ring	Use to seal the heat and steam in the inner pot to prevent heat loss and steam leakage. The sealing ring can be removed and cleaned.
5	Water tank	Used for containing operating water. Be sure to use only pure water.
6	Water receiver	Use for collecting condensate water.
7	Steam inlet	Transfer steam to steam nozzle.
8	Frying/grilling grid	Use to contain food and place it in the fryer.
9	Grill foot pad	Use to improve the stability of the grill placement and avoid friction between the grill and the fryer.
10	Steam spray head	Transfer steam to the fryer.
11	Fryer handle	For manipulating the fryer.
12	Container	Use to place the grid.

How to use the product

Front panel introduction



French Fry	Chicken	Rice
Air Fry	Steam Fry	Steam
Temperature "+", "-"	Displaying °C and Minutes	Time "+", "-"
Preset function	Start/Cancel button (Long press to cancel ongoing program)	

- [Start/Cancel] key: used for start and cancel functions (in case of water shortage alarm during work, press this key to cancel the alarm and continue working).
- Temperature [+], [-] keys: used to adjust the working temperature.
- Time [+], [-] key: used to adjust the work or preset time.
- [Preset] key: delayed start setting.
- [Menu] key: used to select functions or menu.

Preparation before first use

1. Remove all packaging materials.
2. Take out the fryer and remove bubble wrap from the grill.
3. Clean the fryer and grill with warm water, wipe the sides and bottom of the electric oven with a damp cloth soaked in detergent and use it is after completely dry.
4. Place the electric oven on a smooth surface.
5. Enough space should be reserved around the electric oven to ensure that the distance between the surface and other articles is at least 10cm and no articles can be placed at the outlet.

Note: For the first time, the electric oven should be pre-heated for 5 minutes with the function of “Air fry” to remove residual cooking fumes.

For the first time when you use it, you may smell a peculiar smell, which is a normal phenomenon, not a failure of the electric oven.

Instructions for use

1. Place the food on the grid.
2. Properly place the food on the grid according to the height of food and make sure that the food does not exceed the height of the fryer.
3. Place the grid in the fryer and place it in the electric oven. Set the heat to the desired temperature according to the recipe or personal preference.
4. When using the “Steam” or “Steam Roast” function and “Chicken” or “Rice” menu, you need to add enough pure water into the water tank.

Note: Ensure that the water tank is fully inserted into the product during assembly to ensure normal pumpin.

Steps for use

1. Briefly press the “Function” button to select the desired function/menu. The selected function/menu lamp lights up during the switching process.
2. Determine how long it will take to cook the ingredients. Briefly press the „Time +“ and „Time -“ buttons to enter the time adjustment mode and adjust the time. Long press to quickly add or subtract time. 1 minute/press in the range of 1-30 minutes; o 2 minutes/press in the range of 30-60 minutes (maximum time setting range: 1-60 minutes).
3. Confirm the temperature required to cook the ingredients. Briefly press the „temperature +“ and „temperature -“ buttons to enter the temperature adjustment mode and adjust the temperature. You can quickly add or subtract the temperature by long pressing. Air Fry setting range: 30-200 °C, Steam Fry: 100-200 °C, steam: 80-110 °C (to ensure the effect of correct and even cooking, the cooking temperature has been fixed internally for the functions for French Fry:170-190°C, Chicken: 180-200°C, Rice: the temperature is not adjustable, but the time can be set to a limited extent).
4. After determining the temperature and time required to cook the ingredients, tap the “Start/Cancel” key on the control panel. The remaining working time will be displayed by default after starting work.
5. When hearing the “ticking” prompt sound and “End” is displayed on the screen, this indicates the set cooking has been completed. At this time, take out the grid from the product and place it on a heat-resistant table to enjoy the food.

Note: When the cover is opened in the working process, an “E11” alarm will be displayed, accompanied by an alarm sound. The alarm indicates that the cover is currently open at work and the work will be suspended. Close the cover or cancel the work to turn off the alarm.

Preset function/Delayed start setting

1. Select the desired cooking menu and adjust the desired temperature and time according to the instructions in the previous paragraph.
2. Press the „Pre-set“ button and adjust the desired delayed start time. (By default it is 6 hours, press the „Time +“ and „Time -“ buttons to adjust the preset time with a selection range of 0,5-24 hours).
3. Press the „Start/Cancel“ button to switch to the preset cooking mode. The preset time displayed is the cooking end time. „End“ on the display means that the cooking of the ingredients is complete.

Rice function

Pour the rice into a ceramic or stainless steel container and add the appropriate amount of water. Select the „Rice“ function from the menu. When cooking is completed, the appliance automatically switches to the heat storage state. „BXX“ appears on the display. „B“ indicates heat retention and „XX“ shows the current heat retention time (minutes) - the maximum heat retention time is 60 minutes.

Water shortage/open the lid

- The product cannot work normally when the lid is open and the display screen will prompt the E11 alarm, accompanied by a “ticking” alarm sound.
- When using the “Steam” or “Steam Fry” function and the menu of “Chicken” or “Rice”, a certain amount of pure water should be added to the water tank. When the water in the water tank of the product is insufficient, the display screen will display the E12 alarm, accompanied by the „tinkling“ alarm sound.

Tips

1. Use only heat-resistant utensils to place food in the fryer.
2. Cooking time can be adjusted according to personal preference. We recommend checking the food during cooking so that it does not burn.
3. To improve the effect of grilling and baking, we recommend preheating the device for 5-10 minutes before using it.
4. To prevent injury, do not touch the appliance during cooking.
5. Before starting cooking, make sure that the appliance is placed on a firm and stable surface.

Cleaning and maintenance

1. Before cleaning the electric oven, unplug the appliance and wait until the product is completely cooled.
2. If the body wall of the electric oven is greasy, wipe it with a soft wet cloth soaked in neutral detergent.
3. Clean all accessories, including container and grid with a neutral detergent.
4. Do not wash the whole product in water or other liquid to avoid electric shock hazards or functional failure.
5. After cleaning, store the product in a cool and dry place after drying.

Troubleshooting

Fault phenomenon	Reason analysis	Trouble removal
The product is not working	The power unplugged.	Plug the power cord into the ground socket.
	Loose internal wires.	Contact G21 Authorized Service.
Fan does not rotate	The machine is not connected.	Start working after plugging into the power plug.
	Motor damage or short circuit of other components.	Contact G21 Authorized Service.
Food materials not fully fried	Placed too many food materials on the grid.	If there are too many food materials, put them on the grid in batches.
	The set temperature is too low.	Set the temperature control knob to the desired temperature.
	Baking time is too short.	Extend cooking time.
Food materials not fully steamed	Placed too many food materials on the grid.	If there are too many food materials, put them on the grid in batches.
	Steaming time is too short.	Extend cooking time.
The fried food ingredients are not crispy	Traditional fried ingredients are not used.	Suitable fried snacks can be used. For non-oil food materials, a layer of oil can be brushed on the surface of the food.
White smoke comes out	Baking greasy food materials.	It is a normal phenomenon that there will be a lot of smoke leakage when cooking greasy food.
	There is still a residue of grease in the fryer from the last baking.	Be sure to clean the fryer after each baking.
Steam escaped from the outside of the machine	The head of the machine is not properly covered.	Cover the machine head in place.
	Seal failure.	The lid seal is inserted upside down, remove it and insert it correctly.

Troubleshooting

Fault phenomenon	Reason analysis	Trouble removal
“E01”	The cavity thermostat is open.	Contact G21 Authorized Service.
“E02”	The cavity temperature sensor short-circuited.	Contact G21 Authorized Service.
“E03”	The boiler temperature sensor is open.	Contact G21 Authorized Service.
“E04”	The boiler temperature sensor has short-circuited.	Contact G21 Authorized Service.
“E05”	Abnormal power panel zero-crossing module.	Contact G21 Authorized Service.

Fault phenomenon	Reason analysis	Trouble removal
“E06”	Failed to draw water.	Check whether or not there is enough water in the water tank, and re-plug the water tank to ensure the installation is in place. If it still alarms E06, send it to G21 Authorized Service for repair.
“E07”	The circuit board communication is abnormal.	Contact G21 Authorized Service.
“E11”	Reminder that the lid is open in the working process.	Cover opening alarm in the working process is a reminder that the cover is open, which is a normal phenomenon and closing the cover can cancel the alarm.
“E12”	Water shortage in water tank.	Add pure water of rated capacity to the water tank.
	The water tank is not plugged in tightly.	Insert the water tank into the machine completely until tightly buckled.
	Water pump damage.	Contact G21 Authorized Service.

- If the problem cannot be resolved, do not disassemble the machine, please send it to the G21 authorized service department for maintenance.

Basic product information and packing details

Product size (length × width × height): 345 mm × 326 mm × 284 mm

Executive standards: EN 60335-2-9 • EN 60335-2-15 • EN 60335-1 • EN 62233:2008

Product net weight: About 5.7 kg

Rated voltage: 230 V

Rated frequency: 50 Hz

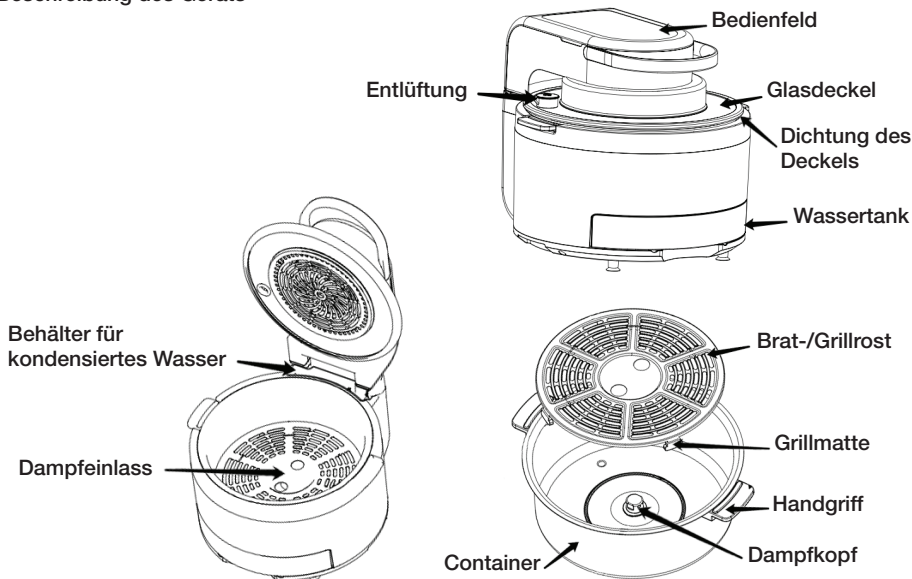
Rated power: 1250 W




Danke, dass Sie unser Produkt gekauft haben!

Lesen Sie diese Anleitung vor der Verwendung sorgfältig durch.

Beschreibung des Geräts



Sicherheitshinweise:

1. Während des Arbeitsprozesses erwärmt sich das Gerät. Die durch das Symbol  als „heißer Bereich“ gekennzeichneten Bereiche sind während des Kochens heiß - berühren Sie sie nicht, um Verbrennungen zu vermeiden.
2. Dieses Produkt ist nicht für die Verwendung durch Personen (einschließlich Kinder) mit körperlichen, sensorischen oder geistigen Behinderungen oder mit mangelnder Erfahrung und Kenntnissen im Umgang mit dem Gerät bestimmt, es sei denn, sie werden von einer für ihre Sicherheit verantwortlichen Person beaufsichtigt oder sind in die ordnungsgemäße Verwendung des Geräts eingewiesen worden. Achten Sie darauf, dass Kinder nicht mit diesem Gerät spielen.
3. Vor der Verwendung des Geräts muss das gesamte Verpackungsmaterial entfernt werden, um Feuer oder Verbrennungen des Benutzers während der Verwendung zu vermeiden.
4. Prüfen Sie vor dem Anschluss an das Stromnetz, ob es mit der örtlichen Netzspannung übereinstimmt.
5. Stellen Sie sicher, dass Sie das Gerät an eine ordnungsgemäß geerdete Steckdose anschließen.
6. Es ist strengstens untersagt, das Gerät zum Garen von Lebensmitteln auf andere Weise als durch Dämpfen, Grillen oder Braten zu verwenden.
7. Vergewissern Sie sich, dass Ihre Hände trocken sind, bevor Sie das Netzkabel aus der Steckdose ziehen, um einen Stromschlag zu vermeiden.

8. Betreiben Sie das Gerät nur auf einer waagerechten und festen Unterlage. Es ist verboten, das Gerät auf Teppichen, Handtüchern, Plastik, Papier oder anderen brennbaren Materialien zu betreiben.
9. Stellen Sie das Gerät nicht auf eine instabile, nasse, heiße oder sehr glatte Oberfläche, die nicht mit einer hitzebeständigen Schicht versehen ist.
10. Verwenden Sie es nicht in einer Umgebung mit Gaslecks und elektrischen Lecks, um Feuer oder Stromschläge zu vermeiden.
11. Nicht in der Nähe von brennbaren Materialien wie Vorhängen oder Tüchern verwenden, um Brände zu vermeiden.
12. Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt laufen, es besteht Brandgefahr, wenn die Inhaltsstoffe verbrannt werden.
13. Wenn das Gerät in Betrieb ist, sollte um das Gerät herum genügend Platz sein und ein Abstand von mindestens 10 cm zu den umgebenden Gegenständen eingehalten werden, um zu verhindern, dass die Kochdämpfe die Möbel verunreinigen oder einen Brand verursachen.
14. Stellen Sie sicher, dass das Netzkabel nicht mit scharfen Kanten, rauen Rändern, anderen scharfen Gegenständen oder Gegenständen mit hoher Oberflächenhitze in Berührung kommt, um elektrische Lecks, Stromschläge oder Brände zu vermeiden.
15. Berühren Sie während des Arbeitsvorgangs nicht die heiße Oberfläche und das Innere des Geräts, um Verbrühungen zu vermeiden.
16. Das Gerät darf nicht über längere Zeit leer (ohne Zusatzstoffe) erhitzt werden, um Selbstentzündung und andere Verletzungen und Sachschäden zu vermeiden. Nicht länger als 3 Stunden ununterbrochen verwenden.
17. Es ist strengstens verboten, Papier, Plastik und andere brennbare Materialien während des Gebrauchs in das Gerät einzuführen, um einen Brand zu verhindern.
18. Stellen Sie keine geschlossenen Behälter, Glas oder Gegenstände, die durch die Hitze explodieren könnten, in das Heizgerät, um Verletzungen oder Sachschäden zu vermeiden.
19. Achten Sie darauf, dass die Lebensmittel während des Gebrauchs nicht mit der Innenwand in Berührung kommen. Kochen Sie nicht zu große Speisen, da sonst Rauch und Feuer entstehen können.
20. Säurehaltige Zutaten mit einem pH-Wert unter 5 (z. B. Essig oder Zitronensaft) beim Backen unbedingt in Folie einpacken.
21. Das Gerät erzeugt während des Arbeitsvorgangs hohe Temperaturen und Dampf. Berühren Sie es nicht mit den Händen und kommen Sie ihm nicht mit dem Gesicht zu nahe. Seien Sie besonders vorsichtig, wenn Sie den Deckel des Geräts öffnen. Aus der Fritteuse kann heißer Dampf austreten, seien Sie also vorsichtig, um sich nicht zu verbrühen.
22. Wenn Sie das Netzkabel aus dem Stecker ziehen, halten Sie den Stecker fest und ziehen Sie ihn heraus. Ziehen Sie nicht am Netzkabel und verdrehen Sie es nicht, um eine Beschädigung des Netzkabels und das Risiko eines Stromausfalls zu vermeiden.
23. Hitzebeständige Gegenstände zum Entfernen von Lebensmitteln verwenden, um Verbrühungen zu vermeiden.
24. Die Kochflächen müssen nach jeder Benutzung ordnungsgemäß gereinigt werden, um Speisereste, Ölflecken usw. zu entfernen, damit das Gerät bei der nächsten Benutzung nicht raucht oder Feuer fängt.
25. Ziehen Sie im Falle einer Fehlfunktion dieses Produkts unbedingt den Stecker aus der Steckdose, um Verletzungen durch austretenden Strom oder andere Verletzungen zu vermeiden.
26. Wenn das Netzkabel beschädigt ist, wenden Sie sich an den G21 Service.

27. Mit Ausnahme der Kochflächen dürfen die Geräte nicht in Wasser oder anderen Flüssigkeiten gewaschen oder eingeweicht werden. Spritzen Sie kein Wasser auf das Gerät, um Schäden an den Bauteilen oder elektrische Leckagen zu vermeiden.
28. Wenn das Produkt kaputt oder beschädigt ist, benutzen Sie es nicht mehr und schicken Sie es zur Reparatur an den G21 Service.
29. Wenn Sie dieses Produkt entsorgen, schneiden Sie das Netzkabel ab und schicken Sie es zum Recycling und zur Entsorgung an die G21 Serviceabteilung.
30. Verwenden Sie zur Reinigung des Glasdeckels keine aggressiven Reinigungsmittel oder Scheuerschwämme. Achten Sie darauf, den Deckel nicht zu zerkratzen, und klopfen Sie nicht auf den Rand des Deckels, um eine Beschädigung der Deckeloberfläche oder einen Bruch des Glases zu vermeiden.

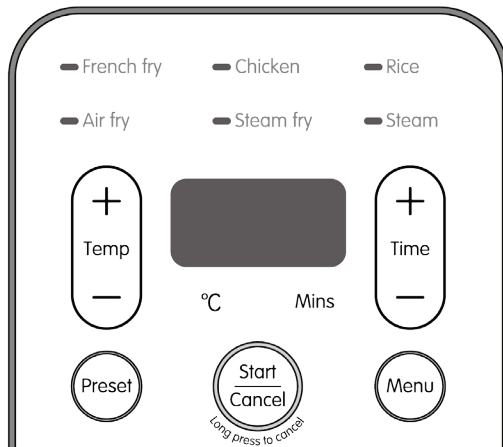
Nützliche Tipps

- Reinigen Sie die Kochflächen vor dem ersten Gebrauch mit Spülmittel. Nach der Reinigung setzen Sie sie wieder ein und heizen das Gerät 10 Minuten lang vor.
- Eine kleine Menge Rauch oder ein leichter Geruch ist bei der ersten Benutzung normal.
- Bitte verwenden Sie nur Originalzubehör für dieses Produkt.

	Bedienfeld	Einstellen von Temperatur, Zeit, Funktion, Start/Abbruch usw.
1	Entlüftungsöffnung	Belüftungsöffnung für Heißluft und Dampf - kann entfernt und gereinigt werden.
2	Glasdeckel	Zum Verschließen des Fritteusenfachs und zur Überwachung des Garzustands der Speisen.
3	Dichtung des Deckels	Sie dient dazu, Wärme und Dampf im Innentopf zu versiegeln, um Wärmeverlust und Dampfaustritt zu verhindern. Der Dichtungsring kann entfernt und gereinigt werden.
4	Wasserbehälter	Wird zum Dampfgaren verwendet. Verwenden Sie nur sauberes Wasser.
5	Ölabscheider-Netz	Zum Auffangen von Öl - kann entfernt und gereinigt werden.
6	Dampfeinlass	Übergabe des Dampfes an die Dampfdüse.
7	Brat/Grillrost	Die Zutaten darauf verteilen und in die Fritteuse geben.
8	Grillmatte	Es wird verwendet, um die Stabilität der Grillpositionierung zu verbessern und Reibung zwischen dem Grill und der Fritteuse zu verhindern.
9	Dampfkopf	Dampf in die Fritteuse übertragen.
10	Handgriff	Für die Handhabung der Fritteuse.
11	Gefäß	Zum Aufbewahren des Rostes.

Wie das Produkt zu verwenden ist

Frontplatte



Pommes (French Fry)	Hähnchen (Chicken)	Reis (Rice)
Luftbraten (Air Fry)	Dampfbraten (Steam Fry)	Dampf (Steam)
Temperatur "+", "-" (Temp)	°C und Minuten anzeigen	Zeit "+", "-" (Time)
Preset-Funktion (Preset)	Start/Cancel Taste (Lange drücken, um das laufende Programm abzubrechen)	

- Taste [Start/Cancel]: für die Start- und Abbruchfunktion (im Falle eines Wassermangelalarms während des Arbeitsvorgangs, drücken Sie diese Taste, um den Alarm abzubrechen und weiterzuarbeiten).
- Temperaturtasten [+], [-]: zum Einstellen der Arbeitstemperatur.
- Zeittaste [+], [-]: dient zur Einstellung der Arbeitszeit.
- Taste [Preset]: geplanten Start.
- Taste [Menu]: dient zur Auswahl von Funktionen oder Menüs.

Vorbereitung vor der ersten Verwendung

1. Das gesamte Verpackungsmaterial entfernen.
2. Nehmen Sie die Fritteuse heraus und entfernen Sie die Luftpolsterfolie.
3. Reinigen Sie die Kochflächen mit warmem Wasser und wischen Sie die Seiten und den Boden des Geräts mit einem feuchten, in Spülmittel getränkten Tuch ab. Die Fritteuse ist erst dann einsatzbereit, wenn sie vollständig trocken ist.
4. Stellen Sie die Fritteuse auf eine waagerechte und feste Unterlage.
5. Um die Fritteuse herum sollte genügend Platz sein, um einen Abstand von mindestens 10 cm zu anderen Gegenständen zu gewährleisten.

Hinweis: Heizen Sie die Fritteuse vor dem ersten Gebrauch 5 Minuten lang mit der Funktion „Luftfrittieren“ vor, um Restdämpfe zu entfernen.

Möglicherweise riechen Sie bei der ersten Benutzung einen seltsamen Geruch, was normal ist und keine Fehlfunktion darstellt.

Verwenden Sie

1. Das Essen auf den Grill legen.
2. Legen Sie die Speisen entsprechend der Höhe der Speisen auf den Rost und achten Sie darauf, dass die Speisen die Höhe der Fritteuse nicht überschreiten.
3. Setzen Sie den Rost in den Behälter ein und stellen Sie den Behälter in die Fritteuse. Stellen Sie die gewünschte Temperatur je nach Rezept oder persönlicher Vorliebe ein.
4. Wenn Sie die Funktion „Dämpfen“ oder „Dampfbraten“ und das Menü „Hähnchen“ oder „Reis“ verwenden, müssen Sie den Wassertank an der Vorderseite des Geräts entfernen und ausreichend sauberes Wasser einfüllen.

Hinweis: Stellen Sie sicher, dass der Wassertank während der Installation vollständig in das Gerät eingesetzt ist, um eine normale und reibungslose Wasserförderung zu gewährleisten.

Schritte zur Verwendung

1. Drücken Sie kurz die Taste „Function“, um die gewünschte Function/das gewünschte Menü auszuwählen. Während des Umschaltvorgangs leuchtet die Kontrollleuchte der gewählten Funktion/des gewählten Menüs auf.
2. Bestimmen Sie, wie lange die Zutaten zum Kochen brauchen. Drücken Sie kurz die Tasten „Time +“ und „Time -“, um in den Zeiteinstellungsmodus zu gelangen und die Zeit einzustellen. Lange drücken, um schnell Zeit zu addieren oder zu subtrahieren. Um 1 Minute/Druck im Bereich von 1-30 Minuten; um 2 Minuten/Druck im Bereich von 30-60 Minuten (maximaler Zeiteinstellbereich: 1-60 Minuten).
3. Bestätigen Sie die zum Garen der Zutaten erforderliche Temperatur. Drücken Sie kurz die Tasten „Temperatur +“ und „Temperatur -“, um in den Modus zur Temperatureinstellung zu gelangen und die Temperatur einzustellen. Langes Drücken, um die Temperatur schnell zu addieren oder zu subtrahieren. Einstellbereich Frittieren: 30-200 °C, Kochen: 100-200 °C, Dämpfen: 80-110 °C (um ein korrektes und gleichmäßiges Garen zu gewährleisten, wurde die Gartemperatur für die Funktionen Pommes frites, Hähnchen und Reis intern festgelegt, so dass die Temperatur nicht einstellbar ist, aber die Zeit innerhalb eines begrenzten Bereichs eingestellt werden kann).
4. Nachdem Sie die Temperatur und die Garzeit für die Zutaten festgelegt haben, tippen Sie auf die Taste „Start/Cancel“ auf dem Bedienfeld. Die verbleibende Arbeitszeit wird standardmäßig auf dem Display angezeigt, sobald die Arbeit begonnen hat.
5. Wenn ein akustisches Signal ertönt und „Ende“ auf dem Bildschirm erscheint, bedeutet dies, dass der Garvorgang abgeschlossen ist. Nehmen Sie nun den Behälter aus der Fritteuse und stellen Sie ihn auf eine hitzebeständige Unterlage.

- Hinweis: Wenn der Deckel während des Arbeitsablaufs geöffnet wird, erscheint die Fehlermeldung „E11“, begleitet von einem akustischen Warnton. Die Warnung zeigt an, dass der Deckel gerade geöffnet ist und der Garvorgang unterbrochen wird. Um die Warnung auszuschalten, schließen Sie den Deckel oder brechen Sie den Garvorgang ab.

Preset/geplanten Start.

- Wählen Sie das gewünschte Menü und stellen Sie die gewünschte Temperatur und Zeit wie im vorhergehenden Abschnitt beschrieben ein.
- Drücken Sie die Taste „ Pre-set „ und stellen Sie die gewünschte Startverzögerung ein. (Die Standardeinstellung ist 6 Stunden. Drücken Sie die Tasten „+“ und „-“, um die voreingestellte Zeit in einem Bereich von 0,5-24 Stunden einzustellen).
- Drücken Sie die Taste „Start/Cancel“, um in den voreingestellten Kochmodus zu gelangen. Die angezeigte voreingestellte Zeit ist die Fertigstellungszeit des Garvorgangs. „End“ auf dem Display zeigt an, dass der Garvorgang der Zutaten abgeschlossen ist.

Funktion Reis

Geben Sie den Reis in einen Keramik- oder Edelstahlbehälter und fügen Sie die entsprechende Menge Wasser hinzu. Wählen Sie die Funktion „Reis“ aus dem Menü. Nach Beendigung des Garvorgangs schaltet das Gerät automatisch in den Warmhaltezustand. Auf dem Display wird „bXX“ angezeigt. „B“ steht für Wärmespeicherung und „XX“ für die aktuelle Wärmespeicherzeit (Minuten) - die maximale Wärmespeicherzeit beträgt 60 Minuten. (Wir empfehlen die Verwendung eines Keramik- oder Edelstahlbehälters.)

Mangel an Wasser/offener Deckel

1. Das Gerät funktioniert nicht mehr, wenn der Deckel geöffnet ist - auf dem Display erscheint die Fehlermeldung „E11“, begleitet von einem akustischen Signal.
2. Wenn Sie die Funktion „Dämpfen“ oder „Dampfbraten“ und das Menü „Hähnchen“ oder „Reis“ verwenden, sollte eine bestimmte Menge sauberes Wasser in den Wassertank gefüllt werden. Wenn die Wassermenge im Wassertank nicht ausreicht, erscheint auf dem Display die Fehlermeldung „E12“, begleitet von einem akustischen Signal.

Tipps

1. Verwenden Sie nur hitzebeständiges Kochgeschirr, um Lebensmittel in die Fritteuse zu geben.
2. Die Garzeit kann je nach persönlicher Vorliebe eingestellt werden. Es wird empfohlen, das Essen während des Kochens zu kontrollieren, damit es nicht anbrennt.
3. Um einen besseren Grill und Backeffekt zu erzielen, empfehlen wir, das Gerät vor dem Gebrauch 5-10 Minuten vorzuheizen.
4. Berühren Sie das Gerät während des Kochens nicht, um Verletzungen zu vermeiden.
5. Achten Sie darauf, dass das Gerät vor dem Kochen auf einer festen und stabilen Unterlage steht.

Reinigung und Wartung

1. Bevor Sie das Gerät reinigen, ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und warten Sie, bis das Gerät vollständig abgekühlt ist.
2. Wenn die Wand des Geräts gereinigt werden muss, wischen Sie sie mit einem weichen, feuchten, in ein neutrales Reinigungsmittel getauchten Tuch ab.
3. Reinigen Sie alle Zubehörteile, einschließlich Schüssel und Rost, mit einem neutralen Reinigungsmittel.
4. Waschen Sie das gesamte Gerät nicht in Wasser oder anderen Flüssigkeiten, um einen elektrischen Schlag oder eine Beschädigung des Geräts zu vermeiden.
5. Nach der Reinigung und vollständigen Trocknung an einem kühlen, trockenen Ort lagern.

Problemlösung

Problem	Mögliche Ursache	Lösung
Das Gerät funktioniert nicht	Netzkabel nicht angeschlossen.	Stecken Sie das Netzkabel in eine Steckdose.
	Entspannte interne Stromversorgung.	Bitte wenden Sie sich an ein autorisiertes G21 Service Center.
Der Ventilator dreht sich nicht	Netzkabel nicht angeschlossen.	Stecken Sie das Netzkabel in eine Steckdose.
	Beschädigung des Motors oder Kurzschluss von anderen Komponenten.	Bitte wenden Sie sich an ein autorisiertes G21 Service Center.
Das Essen ist nicht vollständig durchgebraten	Zu viele Lebensmittel.	Teilen Sie das Essen in kleinere Portionen auf.
	Die eingestellte Temperatur ist zu niedrig.	Stellen Sie die Temperatur ein.
	Kurze Kochzeit.	Verlängern Sie die Garzeit.
Das Essen ist nicht vollständig gedämpft	Zu viele Lebensmittel.	Teilen Sie das Essen in kleinere Portionen auf.
	Die Garzeit ist kurz.	Verlängern Sie die Schmorzeit.
Frittierte Lebensmittel sind nicht knusprig	Schlecht ausgewählte Lebensmittel/schlechtes Frittierverfahren.	Lebensmittel, die von Natur aus nicht fettig sind, werden knusprig, wenn man sie vor dem Braten mit etwas Öl einpinselt.

Problem	Mögliche Ursache	Lösung
"E01"	Backen von fettigen Lebensmitteln	Beim Garen von fettigen Speisen ist es normal, dass Rauch aus der Pfanne entweicht.
	Fehler im Temperatursensor	Bitte wenden Sie sich an ein autorisiertes Service-Center von G21.
"E02"	Schlecht geschlossener Deckel	Schließen Sie den Deckel des Geräts richtig.
	Dichtungsfehler	Die Deckeldichtung ist verkehrt herum eingesetzt, entfernen Sie sie und setzen Sie sie richtig ein.
	Kurzschluss im Temperatursensor	Bitte wenden Sie sich an ein autorisiertes Service-Center von G21.
"E03"	Fehler im Temperatursensor	Bitte wenden Sie sich an ein autorisiertes Service-Center von G21.
"E04"	Kurzschluss im Temperatursensor	Bitte wenden Sie sich an ein autorisiertes Service-Center von G21.

Problem	Mögliche Ursache	Lösung
“E05”		Bitte wenden Sie sich an ein autorisiertes Service-Center von G21.
“E06”	Es wurde kein Wasser für den Schmorprozess entnommen	Stellen Sie sicher, dass genügend Wasser im Wassertank ist und stellen Sie ihn wieder an die richtige Stelle. Wenn der Fehler E06 weiterhin auftritt, wenden Sie sich an ein autorisiertes G21-Servicecenter.
“E07”	Kommunikationsfehler auf der Leiterplatte	Bitte wenden Sie sich an ein autorisiertes Service-Center von G21.
“E11”	Deckel öffnen	Um die Erinnerung zu löschen, schließen Sie den Deckel oder brechen Sie den Garvorgang ab.
“E12”	Mangel an Wasser im Wasserbehälter.	Füllen Sie ausreichend Wasser in den Behälter.
	Wasserbehälter nicht an der richtigen Stelle	Stellen Sie den Wasserbehälter an seinen richtigen Platz.
	Beschädigung der Pumpe	Bitte wenden Sie sich an ein autorisiertes Service-Center von G21.

- Wenn das Problem nicht behoben werden kann, zerlegen Sie das Gerät bitte nicht und schicken Sie es zur Wartung an ein autorisiertes G21-Servicezentrum

Technische Parameter

Größe: 345 mm × 326 mm × 284 mm

Leistungsstandards: EN 60335-2-9 • EN 60335-2-15 • EN 60335-1 • EN 62233:2008

Nettogewicht des Produkts: 5.7 kg

Spannung: 230 V

Frequenz: 50 Hz

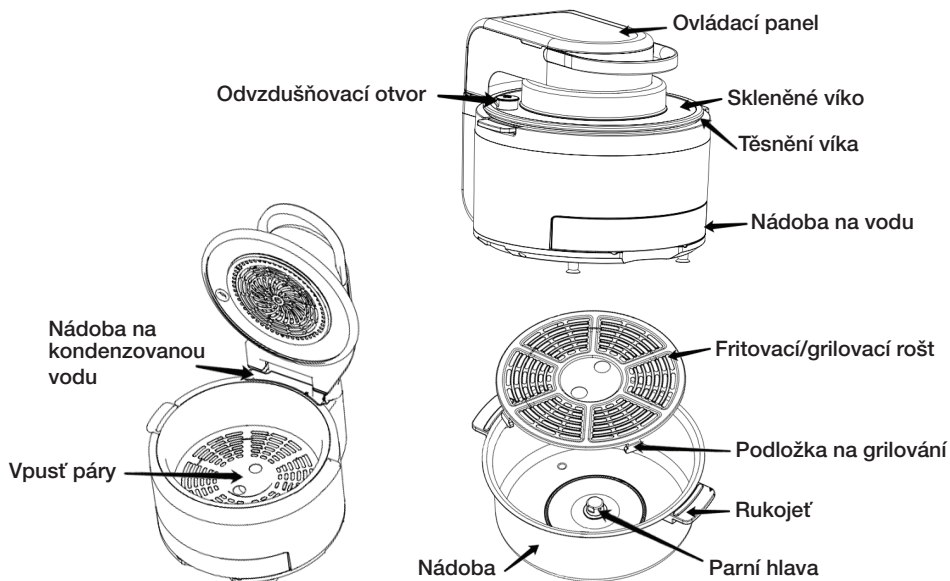
Leistung: 1250 W




Děkujeme, že jste si zakoupili náš produkt!

Před použitím si pečlivě přečtěte tento manuál.

Popis zařízení



Bezpečnostní instrukce:

- Během pracovního procesu se zařízení zahřívá. Oblasti označené jako „horká plocha“ pomocí symbolu  jsou během vaření horké – nedotýkejte se jich, abyste zabránili popálení.
- Tento výrobek není určen k používání osobami (včetně dětí) s tělesným, smyslovým nebo mentálním postižením nebo s nedostatkem zkušeností a znalostí pro jeho používání, pokud na ně není dohlíženo osobou odpovědnou za jejich bezpečnost nebo pokud o správném užívání zařízení nebyli poučeni. Ujistěte se, že si děti s tímto zařízením nehrají.
- Před použitím zařízení musí být odstraněn veškerý obalový materiál, aby během použití nedošlo k požáru nebo aby zařízení nezpůsobilo uživateli popáleniny.
- Před zapojením k napájecímu zdroji zkontrolujte, zda je v souladu s místním napájecím napětím.
- Ujistěte se, že zařízení připojujete k řádně uzemněné zásuvce.
- Je přísně zakázáno používat zařízení k vaření pokrmů jiným způsobem než parním vařením, grilováním nebo fritováním.
- Před vypojením napájecího kabelu ze zástrčky se ujistěte, že máte suché ruce, aby nedošlo k úrazu elektrickým napětím.
- Zařízení provozujte pouze na vodorovném a pevném povrchu. Je zakázáno zařízení provozovat na kobercích, ručnících, plastech, papírech a jakýchkoliv jiných hořlavých materiálech.

9. Nepokládejte toto zařízení na nestabilní, vlhký, horký nebo velmi hladký povrch, který nemá tepelně odolnou vrstvu.
10. Nepoužívejte v prostředí s únikem plynu a únikem elektrického proudu, aby nedošlo k požáru nebo úrazu.
11. Nepoužívejte v blízkosti hořlavých materiálů, jako jsou záclony či utěrky, aby nedošlo k požáru.
12. Nenechávejte zařízení pracovat bez dozoru, v případě spálení přísad může vzniknout požár.
13. Pokud je zařízení používáno, měl by kolem něj zůstat dostatek místa a měl by být ponechán prostor alespoň 10 cm od okolních předmětů, aby výpary z vaření nekontaminovaly nábytek nebo aby nezpůsobily požár.
14. Zajistěte, aby napájecí kabel nepřicházel do styku s ostrými hranami, drsnými hranami, jinými ostrými předměty nebo předměty s vysokým povrchovým teplem, aby nedošlo k úniku elektřiny a úrazu elektrickým proudem nebo k požáru.
15. Během pracovního procesu se nedotýkejte horkého povrchu a vnitřku spotřebiče, aby nedošlo k opaření.
16. Spotřebič nesmí být dlouho vyhříván prázdný (bez přísad), aby nedošlo k samovznícení a jiným zraněním a ztrátám na majetku. Nepoužívejte nepřetržitě déle než 3 hodiny.
17. Při používání je přísně zakázáno vkládat do spotřebiče papír, plasty a jiné hořlavé materiály, aby nedošlo k požáru.
18. Do ohřívače neumísťujte uzavřené nádoby, sklo nebo věci, které by mohly vlivem tepla explodovat, aby nedošlo k úrazu nebo poškození majetku.
19. Ujistěte se, že se jídlo během používání nedotýká vnitřní stěny. Nepečte příliš velké potraviny, jinak by mohlo dojít ke vzniku kouře, potažmo požáru.
20. Když pečete kyselé přísady s pH nižším než 5 (např. ocet nebo citronová šťáva), nezapomeňte je zabalit do alobalu.
21. Spotřebič bude během pracovního procesu produkovat vysokou teplotu a páru. Nedotýkejte se jej rukama ani se k němu nepřibližujte obličejem. Při otevírání víka spotřebiče buďte obzvláště opatrní. Z fritézy může vyjít horká pára, proto dávejte pozor, abyste se neopařili.
22. Při vytahování napájecího kabelu ze zástrčky pevně držte přípojku a vytáhněte ji. Netahejte ani neotáčejte napájecím kabelem, abyste zabránili poškození napájecího kabelu a riziku úniku elektrického proudu.
23. K vyjmutí jídla použijte teplu odolné předměty, aby nedošlo k opaření.
24. Po každém použití musí být vařící plochy řádně vyčištěny, aby došlo k odstranění zbytků jídla, olejových skvrn atd., aby se při dalším použití ze zařízení nekouřilo nebo nedošlo k požáru.
25. V případě poruchy tohoto produktu nezapomeňte vytáhnout zástrčku ze zásuvky, abyste zabránili poranění způsobenému únikem elektrického proudu nebo jinému zranění.
26. Pokud je napájecí kabel poškozen, obraťte se na servisní oddělení G21.
27. S výjimkou vařících ploch nesmí být zařízení umýváno nebo namočeno ve vodě nebo jiné tekutině. Vodu na něj ani nestříkejte, aby nedošlo k poškození součástí nebo úniku elektřiny.
28. Pokud se produkt porouchá nebo je poškozen, přestaňte jej používat a pošlete jej k opravě na servisní oddělení G21. Nepokoušíte se jej opravovat sami.
29. Při likvidaci tohoto produktu odřízněte napájecí kabel a zašlete jej na servisní oddělení G21 k recyklaci a likvidaci.
30. K očištění skleněného víka nepoužívejte agresivní čisticí prostředky ani drátěnky. Dbejte, aby se víko nepoškrábalo a neklepejte na jeho okraj, aby nedošlo k poškození povrchu víka nebo prasknutí skla.

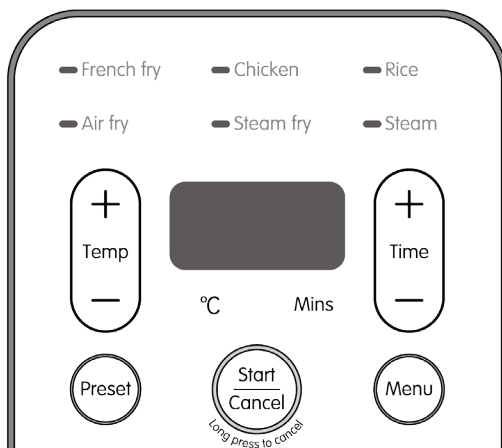
Užitečné tipy

- Před prvním použitím očistěte vařící plochy saponátem. Po vyčištění a osušení je vložte zpět na své místo a zařízení předehejte po dobu 10 minut.
- Malé množství kouře nebo mírný zápach je při prvním použití normální.
- Používejte prosím pouze originální příslušenství tohoto produktu.

	Název	Funkce
1	Ovládací panel	Nastavit teplotu, čas, funkci; Start/Cancel, atd.
2	Odvzdušňovací otvor	Ventilační otvor pro odvod horkého vzduchu a páry - lze demontovat a vyčistit.
3	Skleněné víko	Použijte k uzavření prostoru fritézy a ke sledování stavu vaření pokrmu.
4	Těsnění víka	Slouží k utěsnění tepla a páry ve vnitřním hrnci, aby se zabránilo ztrátám tepla a úniku páry. Těsnicí kroužek lze vyjmout a vyčistit.
5	Nádoba na vodu	Používá se pro parní vaření. Používejte pouze čistou vodu.
6	Nádoba na kondenzovanou vodu	Slouží ke sběru kondenzované vody.
7	Vpusť páry	Přesun páry do parní trysky.
8	Fritovací/grilovací rošt	Rozložte na něj ingredience a vložte jej do fritézy.
9	Podložka na grilování	Slouží ke zlepšení stability umístění roštu a zabránění tření mezi roštem a fritézou.
10	Parní hlava	Přesun páry do fritézy.
11	Rukojeť	Pro manipulaci s fritézou.
12	Nádoba	Pro uložení roštu.

Jak produkt používat

Přední panel



Hranolky (French Fry)	Kuře (Chicken)	Rýže (Rice)
Fritování (Air Fry)	Fritování s parním vařením (Steam Fry)	Pára (Steam)
Teplota "+", "-" (Temp)	Zobrazení °C a minut	Čas "+", "-" (Time)
Odložený start (Preset)	Tlačítko Start/Cancel (dlouhým stisknutím zrušíte probíhající program)	

- Tlačítko [Start/Cancel]: Používá se pro funkci spuštění a zrušení (v případě alarmu nedostatku vody během pracovního procesu stiskněte toto tlačítko pro zrušení alarmu a pokračování v práci).
- Tlačítka teploty [+], [-]: Slouží k nastavení pracovní teploty.
- Tlačítko Čas [+], [-]: Slouží k nastavení pracovního času.
- Tlačítko [Preset]: Nastavení odloženého startu.
- Tlačítko [Menu]: Slouží k výběru funkcí nebo nabídky.

Příprava před prvním použitím

1. Odstraňte veškerý obalový materiál.
2. Vytáhněte fritézu a odstraňte bublinkovou fólii.
3. Očistěte vařicí plochy teplou vodou, otřete boky a dno zařízení vlhkým hadříkem namočeným v čisticím prostředku. Fritéza je připravena k použití až po jejím úplném vyschnutí.
4. Fritézu postavte na vodorovný a pevný povrch.
5. Kolem fritézy by měl být vyhrazen dostatek místa, aby mezi ní a ostatními předměty byla zajištěna vzdálenost alespoň 10 cm.

Poznámka: Před prvním použitím fritézu předejte po dobu 5 minut s funkcí „Air Fry“, aby se odstranily zbytkové výpary.

Při prvním použití můžete cítit zvláštní zápach, což je normální jev, nikoli porucha.

Použití

1. Vložte jídlo na rošt.
2. Správně umístěte jídlo na rošt podle výšky jídla a ujistěte se, že jídlo nepřesahuje výšku fritézy.
3. Vložte rošt do nádoby a tu vložte do fritézy. Nastavte požadovanou teplotu podle receptu nebo osobních preferencí.
4. Pokud používáte funkci „Steam“ nebo „Steam Roast“ a nabídku „Chicken“ nebo „Rice“, musíte vyjmout nádrž na vodu na přední straně zařízení a přidat dostatek čisté vody.

Poznámka: Zajistěte, aby byla nádrž na vodu během montáže zcela zasunuta do zařízení, aby bylo zajištěno normální a plynulé čerpání vody.

Kroky k použití

1. Krátkým stisknutím tlačítka „Function“ vyberte požadovanou funkci/nabídku. Během procesu přepínání se rozsvítí kontrolka vybrané funkce/nabídky.
2. Určete, jak dlouho bude trvat vaření ingrediencí. Krátkým stisknutím tlačítka „Time +“ a „Time -“ vstoupíte do režimu úpravy času a upravíte čas. Dlouhým stisknutím můžete rychle přidat nebo odečíst čas. O 1 minutu/stisknutí v rozmezí 1-30 minut; o 2 minuty/stisknutí v rozmezí 30-60 minut (maximální rozsah nastavení času: 1-60 minut).
3. Potvrďte teplotu potřebnou k vaření ingrediencí. Krátkým stisknutím tlačítek „teplota +“ a „teplota -“ vstoupíte do režimu úpravy teploty a upravíte teplotu. Dlouhým stisknutím můžete rychle přidat nebo odečíst teplotu. Rozsah nastavení smažení: 30-200 °C, vaření: 100-200 °C, pára: 80-110 °C (pro zajištění efektu správného a rovnoměrného vaření byla teplota vaření interně fixována pro funkce na hranolky, kuře a rýži, tudíž teplota není nastavitelná, ale čas lze nastavit v omezeném rozsahu).
4. Po určení teploty a času potřebného k vaření ingrediencí klepněte na ovládacím panelu na tlačítko „Start/Cancel“. Zbývající pracovní doba se standardně zobrazí na displeji po zahájení práce.
5. Když uslyšíte zvukové upozornění a na obrazovce se zobrazí „End“, znamená to, že vaření bylo dokončeno. V tomto okamžiku vyjměte nádobu z fritézy a položte ji na tepelně odolný povrch.

Poznámka: Když se v pracovním procesu otevře víko, zobrazí se chybová hláška „E11“ doprovázená zvukovým upozorněním. Upozornění označuje, že víko je aktuálně otevřené a vaření bude pozastaveno. Chcete-li upozornění vypnout, zavřete víko nebo zrušte proces vaření.

Funkce Preset/Nastavení odloženého startu

1. Vyberte požadované menu vaření a upravte požadovanou teplotu a čas podle pokynů v přecházejícím odstavci.
2. Stiskněte tlačítko „Pre-set“ a upravte požadovaný čas odloženého startu. (Ve výchozím nastavení je to 6 hodin a stisknutím tlačítka „+“ a „-“ upravíte přednastavený čas s rozsahem výběru 0,5-24 hodin).
3. Stisknutím tlačítka „Start/Cancel“ přejděte do přednastaveného režimu vaření. Zobrazený přednastavený čas je čas dokončení vaření. „End“ na displeji znamená, že vaření ingrediencí je dokončeno.

Funkce Rice

Rýži nasypete do nádoby z keramiky nebo nerezů a přidejte patřičné množství vody. Z nabídky vyberte funkci „Rice“. Po dokončení vaření zařízení automaticky přejde do stavu uchování tepla. Na displeji se zobrazí „bXX“. „B“ označuje uchování tepla a „XX“ ukazuje aktuální dobu uchování tepla (minuty) - maximální doba uchování tepla je 60 minut. (Doporučujeme použít nádobu z keramiky nebo nerezů).

Nedostatek vody/otevřené víko

- Zařízení přestane pracovat, pokud je víko otevřené - na displeji se zobrazí chybová hláška „E11“ doprovázená zvukovým upozorněním.
- Pokud používáte funkci „Steam“ nebo „Steam roast“ a nabídku „Chicken“ nebo „Rice“, mělo by se do nádrže na vodu přidat určité množství čisté vody. Pokud množství vody v nádrži na vodu není dostatečné, na displeji se zobrazí chybová hláška „E12“ doprovázená zvukovým upozorněním.

Tipy

1. K vložení potravin do fritézy používejte pouze náčiní odolné teple.
2. Čas vaření lze upravit podle osobního preference. Doporučujeme jídlo během vaření kontrolovat, aby se nespálilo.
3. Aby byl efekt grilování a pečení lepší, doporučujeme před použitím zařízení předehřát na 5-10 minut.
4. Nedotýkejte se zařízení během vaření, aby nedošlo k úrazu.
5. Před zahájením vaření se ujistěte, že je zařízení umístěno na pevném a stabilním povrchu.

Čištění a údržba

1. Před čištěním zařízení vyjměte napájecí kabel ze zásuvky a vyčkejte, dokud zařízení kompletně nevychladne.
2. Pokud je třeba očistit stěnu zařízení, otřete ji měkkým vlhkým hadříkem namočeným v neutrálním čisticím prostředku.
3. Veškeré příslušenství, včetně nádoby a roštu, očistěte neutrálním čisticím prostředkem.
4. Neumývejte celé zařízení ve vodě nebo jiné tekutině, aby nedošlo k úrazu elektrickým proudem nebo poškození zařízení.
5. Po vyčištění a kompletním vyschnutí skladujte na chladném a suchém místě.

Řešení problémů

Problém	Možná příčina	Řešení
Zařízení nefunguje	Není připojený napájecí kabel	Zapojte napájecí kabel do zásuvky.
	Uvolněné vnitřní napájení	Obratťe se na G21 autorizovaný servis.
Větrák se netočí	Není připojený napájecí kabel	Zapojte napájecí kabel do zásuvky.
	Poškození motoru nebo zkrat jiných součástí	Obratťe se na G21 autorizovaný servis.
Potraviny nejsou kompletně smažené	Příliš mnoho potravin	Rozdělte potraviny na menší porce.
	Nastavená teplota je nízká	Upravte nastavení teploty.
	Krátká doba vaření	Prodlužte dobu vaření.
Potraviny nejsou kompletně dušené	Příliš mnoho potravin	Rozdělte potraviny na menší porce.
	Doba dušení je krátká	Prodlužte dobu dušení.
Smažené potraviny nejsou křupavé	Špatně zvolené potraviny/ špatný proces smažení	U potravin, které nejsou přirozeně mastné, lze křupavosti dosáhnout tím, že je před smažením potřete trochou oleje.
Bílý kouř	Pečení mastných potravin	Při pečení mastných potravin je normální, že z nádoby uniká kouř.
	Ve fritéze z posledního použití zůstaly zbytky tuku	Po každém použití fritézu řádně vyčistěte.
Pára uniká ze strany zařízení	Špatně zavřené víko	Řádně zavřete víko zařízení.
	Chyba těsnění	Těsnění víka je vloženo naopak, vyjměte jej a vložte jej správně.

Řešení problémů

Problém	Možná příčina	Řešení
"E01"	Chyba snímače teploty	Obratťe se na G21 autorizovaný servis.
"E02"	Zkrat snímače teploty	Obratťe se na G21 autorizovaný servis.
"E03"	Chyba senzoru teploty	Obratťe se na G21 autorizovaný servis.
"E04"	Zkrat senzoru teploty	Obratťe se na G21 autorizovaný servis.
"E05"		Obratťe se na G21 autorizovaný servis.
"E06"	Nebyla vtažena voda pro proces dušení	Zkontrolujte, zda je v nádobě na vodu dostatek vody a znovu ji umístěte na její správné místo. Pokud se stále objevuje chyba E06, obratťe se na G21 autorizovaný servis.

Problém	Možná příčina	Řešení
"E07"	Chyba komunikace obvodové desky	Obrat'te se na G21 autorizovaný servis.
"E11"	Otevřené víko	Připomínku zrušíte zavřením víka nebo zrušením procesu vaření.
"E12"	Nedostatek vody v nádobě na vodu	Dolijte do nádoby dostatek vody.
	Nádoba na vodu není na správném místě	Dejte nádobu na vodu na její správné místo.
	Poškození čerpadla	Obrat'te se na G21 autorizovaný servis.

- Pokud problém nelze vyřešit, zařízení nerozebírejte a zašlete jej, prosím, autorizovanému servisu G21 k údržbě.v

Technické parametry

Velikost: 345 mm × 326 mm × 284 mm

Normy: EN 60335-2-9 • EN 60335-2-15 • EN 60335-1 • EN 62233:2008

Váha (netto): Cca 5.7 kg

Napětí: 230 V

Frekvence: 50 Hz

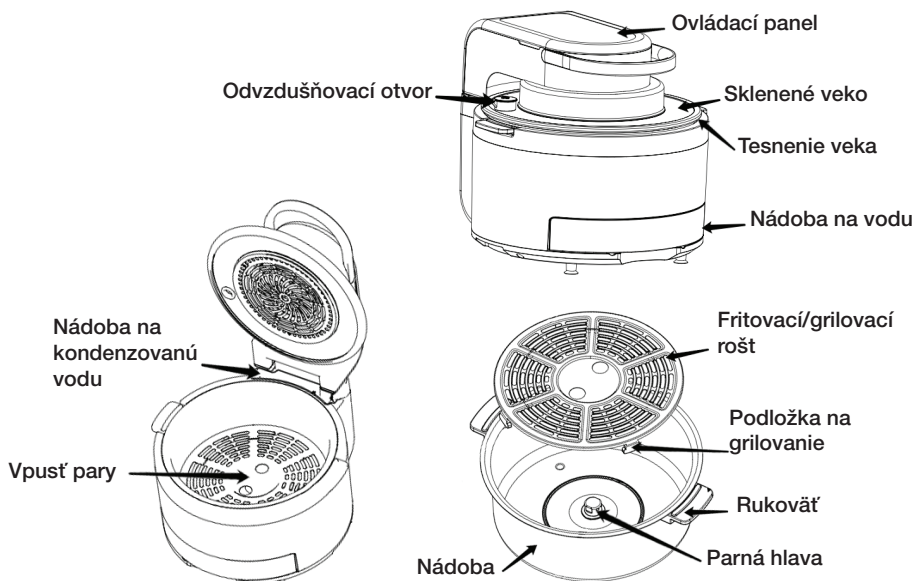
Výkon: 1250 W




SK

Ďakujeme, že ste si zakúpili náš produkt!
Pred použitím si dôkladne prečítajte tento manuál.

Popis zariadenia



Bezpečnostné inštrukcie:

- Počas pracovného procesu sa zariadenie zahrieva. Oblasť označené ako „horúca plocha“ pomocou symbolu  sú počas varenia horúce – nedotýkajte sa ich, aby ste zabránili popáleniu.
- Tento výrobok nie je určený na používanie osobami (vrátane detí) s telesným, zmyslovým alebo mentálnym postihnutím alebo s nedostatkom skúseností a znalostí pre jeho používanie, ak na ne nie je dohliadané osobou zodpovednou za ich bezpečnosť alebo ak o správnom užívaní zariadenia neboli poučené. Uistite sa, že sa deti s týmto zariadením nehrajú.
- Pred použitím zariadenia musí byť odstránený všetok obalový materiál, aby počas použitia nedošlo k požiaru alebo aby zariadenie nespôsobilu užívateľovi popáleniny.
- Pred zapojením k napájaciemu zdroju skontrolujte, či je v súlade s miestnym napájacím napätím.
- Uistite sa, že zariadenie pripájate k riadne uzemnenej zásuvke.
- Je prísne zakázané používať zariadenie na varenie pokrmov iným spôsobom ako parným varením, grilovaním alebo fritovaním.
- Pred vypojením napájacieho kábla zo zástrčky sa uistite, že máte suché ruky, aby nedošlo k úrazu elektrickým napätím.

8. Zariadenie prevádzkujte iba na vodorovnom a pevnom povrchu. Je zakázané zariadenie prevádzkovať na koberecch, uterácoch, plastoch, papieroch a akýchkoľvek iných horľavých materiáloch.
9. Nekládte toto zariadenie na nestabilný, vlhký, horúci alebo veľmi hladký povrch, ktorý nemá tepelne odolnú vrstvu.
10. Nepoužívajte v prostredí s únikom plynu a únikom elektrického prúdu, aby nedošlo k požiaru alebo úrazu.
11. Nepoužívajte v blízkosti horľavých materiálov, ako sú záclony či utierky, aby nedošlo k požiaru.
12. Nenechávajte zariadenie pracovať bez dozoru, v prípade spálenia prísad môže vzniknúť požiar.
13. Ak sa zariadenie používa, mal by okolo neho zostať dostatok miesta a mal by byť ponechaný priestor aspoň 10 cm od okolitých predmetov, aby výpary z varenia nekontaminovali nábytok alebo aby nespôsobili požiar.
14. Zaisťte, aby napájací kábel neprichádzal do styku s ostrými hranami, drsnými hranami, inými ostrými predmetmi alebo predmetmi s vysokým povrchovým teplom, aby nedošlo k úniku elektriny a úrazu elektrickým prúdom alebo k požiaru.
15. Počas pracovného procesu sa nedotýkajte horúceho povrchu a vnútra spotrebiča, aby nedošlo k obareniu.
16. Spotrebič nesmie byť dlho vyhrievaný prázdny (bez prísad), aby nedošlo k samovznieteniu a iným zraneniam a stratám na majetku. Nepoužívajte nepretržite dlhšie ako 3 hodiny.
17. Pri používaní je prísne zakázané vkladať do spotrebiča papier, plasty a iné horľavé materiály, aby nedošlo k požiaru.
18. Do ohrievača neumiestňujte uzavreté nádoby, sklo alebo veci, ktoré by mohli vplyvom tepla explodovať, aby nedošlo k úrazu alebo poškodeniu majetku.
19. Uistite sa, že sa jedlo počas používania nedotýka vnútornej steny. Nepečte príliš veľké potraviny, inak by mohlo dôjsť k vzniku dymu, prípadne požiaru.
20. Keď pečiete kyslé prísady s pH nižším ako 5 (napr. ocot alebo citrónová šťava), nezabudnite ich zabaliť do alobalu.
21. Spotrebič bude počas pracovného procesu produkovať vysokú teplotu a paru. Nedotýkajte sa ho rukami ani sa k nemu nepribližujte tvárou. Pri otváraní veka spotrebiča buďte obzvlášť opatrní. Z fritézy môže vyjsť horúca para, preto dávajte pozor, aby ste sa nepopáliili.
22. Pri vyťahovaní napájacieho kábla zo zástrčky pevne držte prípojku a vyťahnite ju. Neťahajte ani neotáčajte napájacím káblom, aby ste zabránili poškodeniu napájacieho kábla a riziku úniku elektrického prúdu.
23. Na vybratie jedla použite teplu odolné predmety, aby nedošlo k obareniu.
24. Po každom použití musia byť varné plochy riadne vyčistené, aby došlo k odstráneniu zvyškov jedla, olejových škvŕn atď., aby sa pri ďalšom použití zo zariadenia nedymilo alebo nedošlo k požiaru.
25. V prípade poruchy tohto produktu nezabudnite vytiahnuť zástrčku zo zásuvky, aby ste zabránili poraneniu spôsobenému únikom elektrického prúdu alebo inému zraneniu.
26. Ak je napájací kábel poškodený, obráťte sa na servisné oddelenie G21.
27. S výnimkou variácií plôch nesmie byť zariadenie umývané alebo namočené vo vode alebo inej tekutine. Vodu naň ani nestriekajte, aby nedošlo k poškodeniu súčastí alebo úniku elektriny.
28. Ak sa výrobok pokazí alebo je poškodený, prestaňte ho používať a pošlite ho na opravu na servisné oddelenie G21. Nepokúšate sa ho opravovať sami.

29. Pri likvidácii tohto produktu odrežte napájací kábel a pošlite ho na servisné oddelenie G21 k recyklácii a likvidácii.
30. Na očistenie skleneného veka nepoužívajte agresívne čistiace prostriedky ani drôtenky. Dbajte, aby sa veko nepoškriabalo a neklepte na jeho okraj, aby nedošlo k poškodeniu povrchu veka alebo prasknutiu skla.

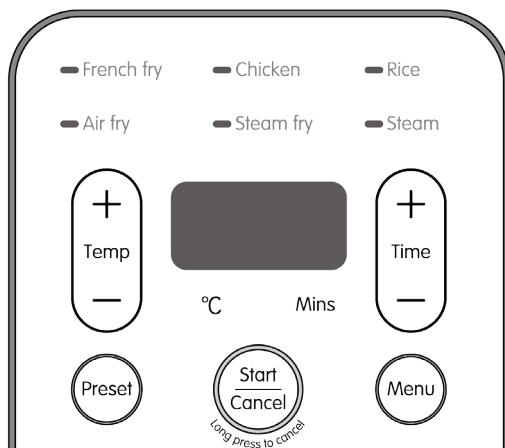
Užitočné tipy

- Pred prvým použitím očistite varné plochy saponátom. Po vyčistení a osušení ich vložte späť na svoje miesto a zariadenie predhrejte po dobu 10 minút.
- Malé množstvo dymu alebo mierny zápach je pri prvom použití normálny.
- Používajte prosím len originálne príslušenstvo tohto produktu.

	Názov	Funkcie
1	Ovládací panel	Nastaviť teplotu, čas, funkciu; Start/Cancel, atd.
2	Odvzdušňovací otvor	Ventilačný otvor pre odvod horúceho vzduchu a pary – možno demontovať a vyčistiť.
3	Sklenené veko	Použite na uzatvorenie priestoru fritézy a na monitorovanie stavu varenia pokrmu.
4	Tesnenie veka	Slúži na utesnenie tepla a pary vo vnútornom hrnci, aby sa zabránilo stratám tepla a úniku pary. Tesniaci krúžok je možné vybrať a vyčistiť.
5	Nádoba na vodu	Používa sa pre parné varenie. Používajte iba čistú vodu.
6	Nádoba na kondenzovanú vodu	Slúži na zber kondenzovanej vody.
7	Vpusť pary	Presun pary do parnej trysky.
8	Fritovací/grilovací rošt	Rozložte naň ingrediencie a vložte ho do fritézy.
9	Podložka na grilovanie	Slúži na zlepšenie stability umiestnenia roštu a zabránenie trenia medzi roštom a fritézou.
10	Parná hlava	Presun pary do fritézy.
11	Rukoväť	Pre manipuláciu s fritézou.
12	Nádoba	Pre uloženie roštu.

Ako produkt používať

Predný panel



Hranolky (French Fry)	Kura (Chicken)	Ryža (Rice)
Fritovanie (Air Fry)	Fritovanie s parným varením (Steam Fry)	Para (Steam)
Teplota "+", "-" (Temp)	Zobrazenie °C and minút	Čas "+", "-" (Time)
Odložený štart (Preset)	Tlačidlo Štart/Cancel (dlhým stlačením zrušíte prebiehajúci program)	

- Tlačidlo [Start/Cancel]: používa sa pre funkciu spustenia a zrušenia (v prípade alarmu nedostatku vody počas pracovného procesu stlačte toto tlačidlo pre zrušenie alarmu a pokračovanie v práci).
- Tlačidlá teploty [+], [-]: Slúžia na nastavenie pracovnej teploty.
- Tlačidlo Čas [+], [-]: Slúži na nastavenie pracovného času.
- Tlačidlo [Preset]: Nastavenie odloženého štartu.
- Tlačidlo [Menu]: Slúži na výber funkcie alebo ponuky.

Príprava pred prvým použitím

1. Odstráňte všetok obalový materiál.
2. Vytiahnite fritézu a odstráňte bublinkovú fóliu.
3. Očistite varné plochy teplou vodou, utrite boky a dno zariadenia vlhkou handričkou namočenou v čistiacom prostriedku. Fritéza je pripravená na použitie až po jej úplnom vyschnutí.
4. Fritézu postavte na vodorovný a pevný povrch.
5. Okolo fritézy by mal byť vyhradený dostatok miesta, aby medzi ňou a ostatnými predmetmi bola zaistená vzdialenosť aspoň 10 cm.

Poznámka: Pred prvým použitím fritézu predhrejte po dobu 5 minút s funkciou „Air Fry“, aby sa odstránili zbytkové výpary.

Pri prvom použití môžete cítiť zvláštny zápach, čo je normálny jav, nie porucha.

Použitie

1. Vložte jedlo na rošt.
2. Správne umiestnite jedlo na rošt podľa výšky jedla a uistite sa, že jedlo nepresahuje výšku fritézy.
3. Vložte rošt do nádoby a tú vložte do fritézy. Nastavte požadovanú teplotu podľa receptu alebo osobných preferencií.
4. Ak používate funkciu „Steam“ alebo „Steam Roast“ a ponuku „Chicken“ alebo „Rice“, musíte vyňať nádrž na vodu na prednej strane zariadenia a pridať dostatok čistej vody.

Poznámka: Zaisťte, aby bola nádrž na vodu počas montáže úplne zasunutá do zariadenia, aby bolo zaistené normálne a plynulé čerpanie vody.

Kroky na použitie

1. Krátkym stlačením tlačidla „Function“ vyberte požadovanú funkciu/ponuku. Počas procesu prepínania sa rozsvieti kontrolka vybranej funkcie/ponuky.
2. Určite, ako dlho bude trvať varenie ingrediencií. Krátkym stlačením tlačidla „Time +“ a „Time -“ vstúpite do režimu úpravy času a upravíte čas. Dlhým stlačením môžete rýchlo pridať alebo odpočítať čas. O 1 minútu/stlačenie v rozmedzí 1-30 minút; o 2 minúty/stlačenie v rozmedzí 30-60 minút (maximálny rozsah nastavenia času: 1-60 minút.
3. Potvrďte teplotu potrebnú na varenie ingrediencií. Krátkym stlačením tlačidiel „teplota +“ a „teplota -“ vstúpite do režimu úpravy teploty a upravíte teplotu. Dlhým stlačením môžete rýchlo pridať alebo odpočítať teplotu. Rozsah nastavenia vyprážanie: 30-200 °C, varenie: 100-200 °C, para: 80-110 °C (pre zaistenie efektu správneho a rovnomerného varenia bola teplota varenia interne fixovaná pre funkcie na hranolky, kura a ryžu, teda teplota nie je nastaviteľná, ale čas je možné nastaviť v obmedzenom rozsahu).
4. Po určení teploty a času potrebného na varenie ingrediencií kliknite na ovládacom paneli na tlačidlo „Start/Cancel“. Zostávajúca pracovná doba sa štandardne zobrazí na displeji po začatí práce.
5. Keď budete počuť zvukové upozornenie a na obrazovke sa zobrazí „End“, znamená to, že varenie bolo dokončené. V tomto okamihu vyberte nádobu z fritézy a položte ju na tepelne odolný povrch.

Poznámka: Keď sa v pracovnom procese otvorí veko, zobrazí sa chybová hláška „E11“ sprevádzaná zvukovým upozornením. Upozornenie označuje, že veko je aktuálne otvorené a varenie bude pozastavené. Ak chcete upozornenia vypnúť, zatvorte veko alebo zrušte proces varenia.

Funkcia Preset/Nastavenie odloženého štartu

1. Vyberte požadované menu varenia a upravte požadovanú teplotu a čas podľa pokynov v prechádzajúcom odseku.
2. Stlačte tlačidlo „Pre-set“ a upravte požadovaný čas odloženého štartu. (V predvolenom nastavení to 6 hodín a stlačením tlačidla „+“ a „-“ upravíte prednastavený čas s rozsahom výberu 0,5-24 hodín).
3. Stlačením tlačidla „Start/Cancel“ prejdite do prednastaveného režimu varenia. Zobrazený prednastavený čas je čas dokončenia varenia. „End“ na displeji znamená, že varenie ingrediencií je dokončené.

Funkcia Rice

Ryžu nasypete do nádoby z keramiky alebo nerez a pridajte patričné množstvo vody. Z ponuky vyberte funkciu „Rice“. Po dokončení varenia zariadenie automaticky prejde do stavu uchovania tepla. Na displeji sa zobrazí „bXX“. „B“ označuje uchovanie tepla a „XX“ ukazuje aktuálnu dobu uchovania tepla (minúty) – maximálna doba uchovania tepla je 60 minút. (Doporučujeme použiť nádobu z keramiky alebo nerez).

Nedostatok vody/otvorené veko

- Zariadenie prestane pracovať, ak je veko otvorené – na displeji sa zobrazí chybová hláška „E11“ sprevádzaná zvukovým upozornením.
- Ak používate funkciu „Steam“ alebo „Steam roast“ a ponuku „Chicken“ alebo „Rice“, malo by sa do nádrže na vodu pridať určité množstvo čistej vody. Ak množstvo vody v nádrži na vodu nie je dostatočné, na displeji sa zobrazí chybová hláška „E12“ sprevádzaná zvukovým upozornením.

Tipy

1. Na vloženie potravín do fritézy používajte len riad odolný teplu.
2. Čas varenia je možné upraviť podľa osobných preferencií. Odporúčame jedlo počas varenia kontrolovať, aby sa nespálilo.
3. Aby bol efekt grilovania a pečenia lepší, odporúčame pred použitím zariadenie predhriať na 5-10 minút.
4. Nedotýkajte sa zariadenia počas varenia, aby nedošlo k úrazu.
5. Pred začatím varenia sa uistite, že je zariadenie umiestnené na pevnom a stabilnom povrchu.

Čistenie a údržba

1. Pred čistením zariadenia vyberte napájací kábel zo zásuvky a počkajte, kým zariadenie kompletne nevychladne.
2. Ak je potrebné očistiť stenu zariadenia, utrite ju mäkkou vlhkou handričkou namočenou v neutrálnom čistiacom prostriedku.
3. Všetko príslušenstvo, vrátane nádoby a roštu, očistite neutrálnym čistiacim prostriedkom.
4. Neumývajte celé zariadenie vo vode alebo inej tekutine, aby nedošlo k úrazu elektrickým prúdom alebo poškodeniu zariadenia.
5. Po vyčistení a kompletom vyschnutí skladujte na chladnom a suchom mieste.

Riešenie problémov

Problém	Možná príčina	Riešenie
Zariadenie nefunguje	Nie je pripojený napájací kábel	Zapojte napájací kábel do zásuvky.
	Uvoľnené vnútorné napájanie	Obráťte sa na G21 autorizovaný servis.
Vetrák sa netočí	Nie je pripojený napájací kábel	Zapojte napájací kábel do zásuvky.
	Poškodenie motora alebo skrat iných súčastí	Obráťte sa na G21 autorizovaný servis.
Potraviny nie sú kompletne vypražené	Príliš veľa potravín	Rozdeľte potraviny na menšie porcie.
	Nastavená teplota je nízka	Upravte nastavenie teploty.
	Krátka doba varenia	Predĺžte dobu varenia.
Potraviny nie sú kompletne dusené	Príliš veľa potravín	Rozdeľte potraviny na menšie porcie.
	Doba dusenia je krátka	Predĺžte dobu dusenia.
Vyprážené potraviny nie sú chrumkavé	Zle zvolené potraviny/zlý proces vyprážania	Pri potravinách, ktoré nie sú prirodzene masťné, možno chrumkavosť dosiahnuť tým, že ich pred vyprážením potriete trochu oleja.
Biely dym	Pečenie masťných potravín	Pri pečení masťných potravín je normálne, že z nádoby uniká dym.
	Vo fritéze z posledného použitia zostali zvyšky tuku	Po každom použití fritézu riadne vyčistite.
Para uniká zo strany zariadenia	Zle zatvorené veko	Riadne zatvorte veko zariadenia.
	Chyba tesnenia	Tesnenie veka je vložené naopak, vyberte ho a vložte ho správne.

Riešenie problémov

Problém	Možná príčina	Riešenie
"E01"	Chyba snímača teploty	Obráťte sa na G21 autorizovaný servis.
"E02"	Skrat snímača teploty	Obráťte sa na G21 autorizovaný servis.
"E03"	Chyba senzora teploty	Obráťte sa na G21 autorizovaný servis.
"E04"	Skrat senzora teploty	Obráťte sa na G21 autorizovaný servis.
"E05"		Obráťte sa na G21 autorizovaný servis.
"E06"	Nebola vtihnutá voda pre proces dusenia	Skontrolujte, či je v nádobe na vodu dostatok vody a znovu ju umiestnite na jej správne miesto. Ak sa stále objavuje chyba E06, obráťte sa na G21 autorizovaný servis.

Problém	Možná příčina	Riešenie
"E07"	Chyba komunikácie obvodovej dosky	Obráťte sa na G21 autorizovaný servis.
"E11"	Otvorené veko	Pripomienku zrušíte zavretím veka alebo zrušením procesu varenia.
"E12"	Nedostatok vody v nádobe na vodu	Dolejte do nádoby dostatok vody.
	Nádoba na vodu nie je na správnom mieste	Dajte nádobu na vodu na jej správne miesto.
	Poškodenie čerpadla	Obráťte sa na G21 autorizovaný servis.

- Ak problém nemožno vyriešiť, zariadenie nerozoberajte a pošlite ho, prosím, autorizovanému servisu G21 na údržbu.

Technické parametre

Velkosť: 345 mm × 326 mm × 284 mm

Normy: EN 60335-2-9 • EN 60335-2-15 • EN 60335-1 • EN 62233:2008

Váha (netto): Cca 5.7 kg

Napätie: 230 V

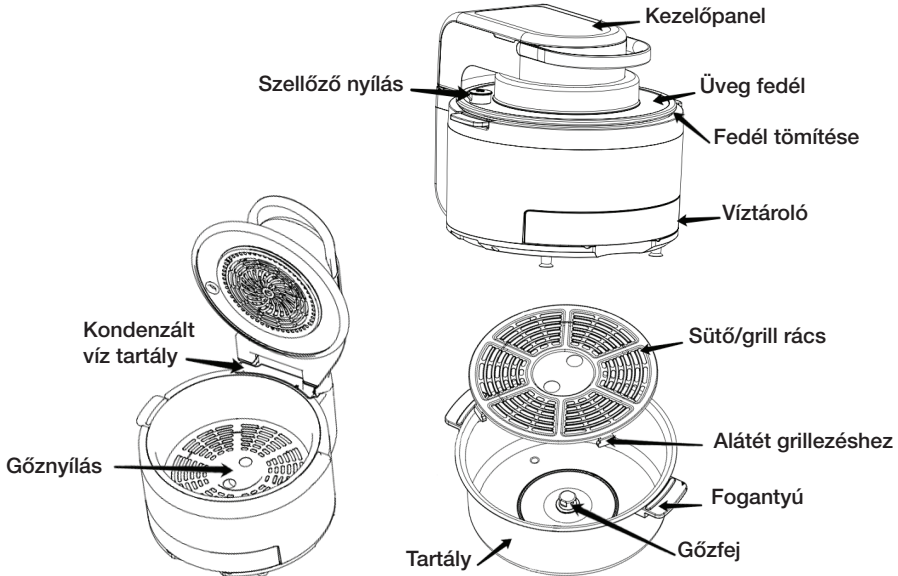
Frekvencia: 50 Hz

Výkon: 1250 W




Köszönjük, hogy megvásárolta a termékünket!
 Használat előtt figyelmesen olvassa el ezt a kézikönyvet.

A termék leírása



Biztonsági utasítások:

1. A munkafolyamat során a készülék felmelegszik. A „forró felület“ szimbólummal  jelölt területek forróak a főzés során – ne érintse meg őket az égési sérülések elkerülése érdekében.
2. Ezt a terméket fizikai, érzékszervi vagy mentális fogyatékossgal élő személyek (beleértve a gyermekeket is), vagy a használatához szükséges tapasztalatok és ismeretek hiányában lévő személyek nem használhatják, kivéve, ha a biztonságukért felelős személy felügyelete vagy a termék megfelelő használatára vonatkozó utasítást megkapták. Ügyeljen arra, hogy a gyerekek ne játszanak ezzel az eszközzel.
3. A készülék használata előtt minden csomagolóanyagot el kell távolítani, hogy megakadályozza a tüzet, vagy a használat közbeni égési sérüléseket.
4. A tápegység csatlakoztatása előtt győződjön meg arról, hogy az megfelel a helyi tápfeszültségnek.
5. Győződjön meg arról, hogy a készüléket megfelelően földelt aljzathoz csatlakoztatja.
6. Szigorúan tilos a főzőberendezést gőzfőzéssel, grillezéssel vagy sütéssel más módon használni.
7. A tápkábel kihúzása előtt győződjön meg arról, hogy a keze száraz, hogy elkerülje az áramütést.
8. A készüléket csak vízszintes és szilárd felületen üzemeltesse. Tilos a készüléket szőnyegen, törülközőn, műanyagon, papíron és bármilyen más gyúlékony anyagon üzemeltetni.

9. Ne helyezze ezt a készüléket instabil, párás, forró vagy nagyon sima felületre, amely nem rendelkezik hőálló réteggel.
10. A tűz vagy sérülés kockázatának csökkentése érdekében ne használja gázzsivárgó környezetben.
11. A tűz megelőzése érdekében ne használja gyúlékony anyagok, például függöny vagy konyharuha közelében.
12. Ne hagyja felügyelet nélkül a készüléket, mert az égő összetevők tüzet okozhatnak.
13. Ha a készüléket használja, elegendő helyet kell hagynia körülötte, és legalább 10 cm távolságot kell hagynia a környező tárgyaktól, hogy a főzési füst ne szennyezze a bútorokat és ne okozzon tüzet.
14. Ügyeljen arra, hogy a tápkábel ne érjen hozzá éles élekekhez, érdes élekekhez, más éles tárgyakhoz vagy nagy felületi hőmérsékletű tárgyakhoz, hogy elkerülje az áramütést, vagy a tüzet.
15. A leforrázás elkerülése érdekében ne érintse meg a forró felületet és a készülék belsejét a munkafolyamat során.
16. A készüléket nem szabad sokáig üresen melegíteni (adalékanyagok nélkül) az öngyulladás és egyéb sérülések és vagyoni károk elkerülése érdekében. Ne használja folyamatosan 3 óránál tovább.
17. Használat közben szigorúan tilos papírt, műanyagot és más gyúlékony anyagokat a készülékbe tenni a tűz megelőzése érdekében.
18. A sérülések vagy anyagi károk elkerülése érdekében ne tegyen zárt edényeket, üvegeket vagy tárgyakat, amelyek felrobbanhatnak a hő hatására a készülékbe.
19. Ügyeljen arra, hogy az étel ne érjen a belső falhoz használat közben. Ne süssön túl nagy ételeket, különben füst vagy tűz keletkezhet.
20. Ha savas összetevőket süt, amelyek pH-ja 5 alatt van (pl. Ecet vagy citromlé), feltétlenül csomagolja fóliába.
21. A készülék magas hőmérsékletet és gőzt termel a munkafolyamat során. Ne érintse meg kézzel, és ne közelítse meg az arcával. Legyen különösen óvatos, amikor kinyitja a készülék fedelét. Forró gőz jöhet ki az olajsütőből, ezért ügyeljen arra, hogy ne forrázza le magát.
22. Amikor kihúzza a tápkábelt, erősen fogja meg a dugót, és húzza ki. Ne húzza vagy csavarja a tápkábelt, hogy elkerülje a tápkábel sérülését és az áramütés kockázatát.
23. Az étel eltávolításához használjon hőálló tárgyakat, hogy elkerülje a leforrázást.
24. Minden használat után a főzőfelületeket megfelelően meg kell tisztítani az ételmaradékok, olajfoltok stb. eltávolítása érdekében, hogy a készülék ne füstöljön és ne gyulladjon ki, ha újra használja.
25. A termék meghibásodása esetén feltétlenül húzza ki a dugót a konnektorból, hogy elkerülje az áramütés vagy más sérülések okozta sérüléseket.
26. Ha a tápkábel megsérült, lépjen kapcsolatba a G21 márkaszervizzel.
27. A főzőfelületeken kívül a készüléket nem szabad mosni vagy vízben, illetve más folyadékban áztatni. Ne permetezzen rá vizet, hogy megelőzze az alkatrészek károsodását vagy az áramszivárgást.
28. Ha a termék meghibásodik vagy megsérül, hagyja abba a használatát, és küldje el javításra a G21 márkaszervizbe. Ne próbálja meg saját maga megjavítani.
29. A termék áramtalanításakor vágja le a tápkábelt, és küldje el a G21 szervizközpontba újrahasonosítás és ártalmatlanítás céljából.
30. Ne használjon agresszív tisztítószerket vagy súrolószivacsokat az üvegfedél tisztításához. Ügyeljen arra, hogy ne karcolja meg a fedelet és ne érintse meg a fedél szélét, nehogy megsérüljön a fedél felülete, vagy megrepedjen az üveg.

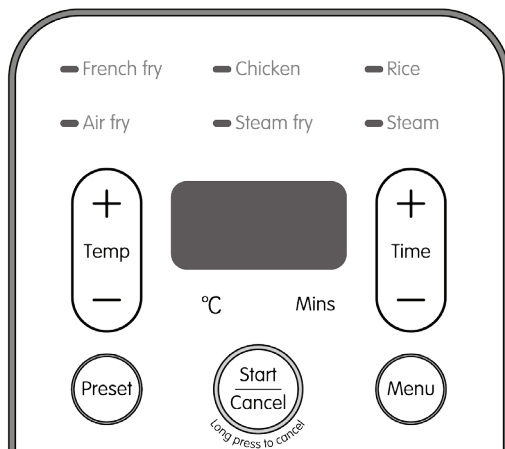
Hasznos tippek

- Az első használat előtt tisztítsa meg a főzőfelületeket mosószerrel. Tisztítás után tegye vissza a helyükre, és melegítse fel a készüléket kb. 10 percig.
- Kis mennyiségű füst vagy enyhe szag normális az első használatkor.
- Kérjük, csak a termék eredeti tartozékait használja.

	Név	Funkció
1	Kezelőpanel	Beállíthatja a hőmérsékletet, időt, a Start/Cancel funkciót, stb.
2	Szellőző nyílás	Szellőzőnyílás a forró levegő és a gőz elszívásához – szétszerelhető és tisztítható.
3	Üveg fedél	Használja a sütőrekesz bezárásához és az étel főzési állapotának ellenőrzéséhez.
4	Fedél tömítése	Hő és gőz lezárására szolgál a belső edényben, hogy megakadályozza a hővesztést és a gőzszivárgást. A tömítőgyűrű eltávolítható és tisztítható.
5	Víz tároló	Gőzfőzéshez használják. Csak tiszta vizet használjon.
6	Kondenzált víz tartály	Kondenzált víz összegyűjtésére szolgál.
7	Gőznyílás	Gőztranszfer a gőzfűvókához.
8	Sütő/grill rács	Helyezze el rajta a hozzávalókat és tegye a sütőbe.
9	Alátét grillezéshez	A rostély helyének stabilitását javítja, és megakadályozza a súrlódást a rostély és a sütő között.
10	Gőzfej	Gőz továbbítása a sütőbe.
11	Fogantyú	A sütő mozgatásához és kezeléséhez.
12	Tartály	A rács tárolására.

A termék használata

Elülső panel



Hasábburgonya (French Fry)	Csirke (Chicken)	Rizs (Rice)
Sütés (Air Fry)	Gőzben sütés (Steam Fry)	Gőz (Steam)
Hőfok "+", "-" (Temp)	°C és perc megjelenítése	Idő "+", "-" (Time)
Késleltetett indítás (Preset)	Start/Cancel gomb (Hosszan megnyomva a folyamatban lévő program törléséhez)	

- [Start/Cancel] gomb: az indítás és törlés funkcióhoz használható (ha a munkafolyamat során alacsony vízszintű riasztás történik, nyomja meg ezt a gombot a riasztás törléséhez és a munka folytatásához).
- [+], [-] Hőmérséklet gombok: Az üzemi hőmérséklet beállítására szolgál.
- Idő [+], [-] gomb: A munkaidő beállítására szolgál.
- [Preset] gomb: Késleltetett indítás beállítás.
- [Menu] gomb: Funkciók vagy menük kiválasztására szolgál.

Előkészítés az első használat előtt

1. Távolítsa el minden csomagolóanyagot.
2. Húzza ki a sütőt, és távolítsa el a buborékfóliát.
3. Tisztítsa meg a főzőfelületeket meleg vízzel, törölje le a készülék oldalát és alját egy nedves, tisztítószerezrel átitatott ruhával. Az olajsütő csak akkor használható, ha teljesen megszáradt.
4. Helyezze az olajsütőt vízszintes és szilárd felületre.
5. Elegendő helyet kell hagyni a sütő körül, hogy legalább 10 cm távolságot biztosítson a készülék és más tárgyak között.

Megjegyzés: A sütő első használata előtt melegítse 5 percig az „Air-Fry” funkcióval, hogy eltávolítsa a maradék füstöt.

Az első használatkor furcsa szagot érezhet, ami normális és nem hiba.

Használat

1. Helyezze az ételt a rácsra.
2. Az ételt a rácson az étel magasságának megfelelően helyezze el, és ügyeljen arra, hogy az étel ne haladjon meg a sütő magasságát.
3. Helyezze a rácsot a tartályba, és helyezze a sütőbe. Állítsa be a kívánt hőmérsékletet a recept vagy a személyes preferencia szerint.
4. Ha a „Steam” vagy a „Steam Roast” funkciót és a „Chicken” vagy a „Rice” menüt használja, akkor vegye ki a víztartályt a készülék elején és adjon hozzá elegendő tiszta vizet.

Megjegyzés: Győződjön meg arról, hogy a víztartály teljesen be van helyezve a készülékbe a telepítés során a normál és egyenes vízszivattyúzás biztosítása érdekében.

Használati lépések

1. Nyomja meg röviden a „Function” gombot a kívánt funkció/menü kiválasztásához. A kiválasztott funkció/menü lámpa világít a kapcsolási folyamat során.
2. Határozza meg, hogy mennyi ideig kell főzni az összetevőket. Nyomja meg röviden a „Time+” és a „Time-”, gombot az időbeállítási módba való belépéshez és az idő beállításához. Hosszan megnyomva gyorsan hozzáadhat vagy elvehet időt. 1 perchez nyomja meg 1-30 perc tartományban, 2 perchez nyomja meg a 30-60 perc tartományban (maximális időbeállítási tartomány: 1-60 perc).
3. Ellenőrizze az összetevők főzéséhez szükséges hőmérsékletet. Röviden nyomja meg a „Hőmérséklet+” és a „Hőmérséklet-”, gombot a hőmérséklet beállítási módba való belépéshez és a hőmérséklet beállításához. Hosszú megnyomással gyorsan hozzáadhat vagy levehet a hőmérsékletből. Sütési beállítási tartomány 30-200°C, főzés: 100-200°C, gőz: 80-110°C (a helyes és egyenes főzés hatásának biztosítása érdekében a főzési hőmérsékletet belül rögzítették a hasáburgonya, csirke és rizs funkcióihoz, ezért a hőmérséklet nem állítható, de az idő korlátozott mértékben igen).
4. Az összetevők elkészítéséhez szükséges hőmérséklet és idő megadása után kattintson a „Start/Cancel” gombra a kezelőpanelen. Alapértelmezés szerint a hátralévő munkaidő megjelenik a kijelzőn a munkafolyamat megkezdése után.
5. Ha hangos hangjelzést hall, és a képernyőn megjelenik az „End” felirat, az azt jelenti, hogy a főzés befejeződött. Ekkor vegye ki a serpenyőt a sütőből, és tegye hőálló felületre.

Megjegyzés: Amikor kinyitja a fedelet a munkafolyamat közben, megjelenik az „E11” hibaüzenet, hangjelzéssel együtt. A figyelmeztetés azt jelzi, hogy a fedél jelenleg nyitva van, és a főzés szünetel. A figyelmeztetés kikapcsolásához csukja le a fedelet vagy szakítsa meg a folyamatot.

Preset funkció/Késleltetett indítás beállítás

1. Válassza ki a kívánt főzési menüt, és állítsa be a kívánt hőmérsékletet és időt az előző bekezdés utasításai szerint.
2. Nyomja meg a „Pre-set” gombot és állítsa be a kívánt késleltetett indítási időt (alapértelmezés szerint 6 óra, és nyomja meg a „+” és a „-” gombot a kívánt idő beállításához 0,5-24 órás választási tartományban).
3. Nyomja meg a „Start/Cancel” gombot az előre beállított sütési módra való váltáshoz. A kijelzett előre beállított idő a főzés befejezési ideje. A kijelzőn látható „End” azt jelenti, hogy az összetevők elkészítése befejeződött.

Rice funkció

Öntsük a rizst egy kerámia vagy rozsdamentes acél edénybe, és adjunk hozzá megfelelő mennyiségű vizet. Válassza ki a „Rice” funkciót a menüből. A főzés befejeztével a készülék automatikusan hőtároló állapotba kapcsol. „BXX” jelenik meg a kijelzőn. A „B” jelzi a hővisszatartást, az „XX” pedig az aktuális hővisszatartási időt (perc) – a maximális hővisszatartási idő 60 perc (Kerámia vagy rozsdamentes acél edény használatát javasoljuk).

Vízhiány/nyitott fedél

- A készülék leáll, amikor a fedél nyitva van – az „E11” hibaüzenet jelenik meg a kijelzőn hangjelzéssel együtt.
- Ha a „Steam” vagy a „Steam roast” funkciót és a „Chicken” vagy a „Rice” menüt használja, bizonyos mennyiségű tiszta vizet kell hozzáadni a víztartályhoz. Ha a víztartályban nem elegendő a vízmennyiség, az „E12” hibaüzenet jelenik meg a kijelzőn hangjelzéssel együtt.

Tipp

1. Kizárólag hőálló edényeket használjon az ételek sütőbe helyezéséhez.
2. A főzési idő személyre szabható. Javasoljuk, hogy ellenőrizze az ételt főzés közben, hogy ne égjen meg.
3. A grillezés és sütés hatásának javítása érdekében javasoljuk a készülék 5-10 perces előmelegítését használat előtt.
4. A sérülések elkerülése érdekében ne érintse meg a készüléket főzés közben.
5. A főzés megkezdése előtt győződjön meg arról, hogy a készüléket szilárd és stabil felületre helyezi.

Tisztítás és karbantartás

1. A gép tisztítása előtt húzza ki a tápkábelt, és várja meg, amíg a készülék teljesen lehűl.
2. Ha a készülék falát meg kell tisztítani, törölje le egy puha nedves ruhával, amelyet semleges tisztítószerrel áztatott át.
3. Tisztítsa meg az összes tartozékot, beleértve a tartályt és a rostélyt semleges tisztítószerrel.
4. Az áramütés vagy a készülék károsodásának kockázatának csökkentése érdekében ne mossa le az egész készüléket vízzel vagy más folyadékkal.
5. Tisztítás és teljes szárítás után tárolja hűvös és száraz helyen.

Problémamegoldás

Probléma	Lehetséges kiváltó ok	Megoldás
A készülék nem működik	A tápkábel nincs csatlakoztatva	Csatlakoztassa a tápkábelt egy elektromos aljzathoz.
	Belső tápegység kioldva	Keresse fel a G21 hivatalos szervizét.
A szellőző nem forog	A tápkábel nincs csatlakoztatva	Csatlakoztassa a tápkábelt egy elektromos aljzathoz.
	A motor károsodása vagy más alkatrészek rövidzárata	Keresse fel a G21 hivatalos szervizét.
Az étel nem sül meg teljesen	Túl sok étel	Ossza fel az ételeket kisebb adagokra.
	A beállított hőmérséklet alacsony	Módosítsa a beállított hőmérsékletet.
	Rövid főzési idő	Növelje a főzési időt.
Az étel nem főtt meg	Túl sok étel	Ossza fel az ételeket kisebb adagokra.
	Rövid főzési idő	Növelje a főzési időt.
A rántott ételek nem ropogósak	Rossz ételválasztás/rossz sütési folyamat	Azoknál az ételeknél, amelyek természetesen nem zsírosak a ropogósság úgy érhető el, ha sütés előtt megkenjük őket egy kevés olajjal.
Fehér füst	Zsíros ételek sütése	Zsíros ételek sütésekor normális, hogy füst távozik az edényből.
	Az előző sütésből maradt zsír	Minden használat után tisztítsa meg megfelelően a sütőt.
Gőz távozik a készülékből	Nem megfelelően lezárt fedél	Zárja le megfelelően a készülék fedelét.
	Tömítés hiba	A fedél tömítését fejjel lefelé helyezze be, vegye ki és helyezze be megfelelően.

Problémamegoldás

Probléma	Lehetséges kiváltó ok	Megoldás
“E01”	Hőmérséklet-érzékelő hiba	Keresse fel a G21 hivatalos szervizét.
“E02”	Hőmérséklet érzékelő rövidzárlat	Keresse fel a G21 hivatalos szervizét.
“E03”	Hőmérséklet-érzékelő hiba	Keresse fel a G21 hivatalos szervizét.
“E04”	Hőmérséklet érzékelő rövidzárlat	Keresse fel a G21 hivatalos szervizét.
“E05”		Keresse fel a G21 hivatalos szervizét.
“E06”	A gőzöléshez szükséges víz nem lett beszívva	Győződjön meg arról, hogy elegendő víz van a tartályban, és tegye vissza a megfelelő helyre. Ha az E06 hiba továbbra is fennáll, lépjen kapcsolatba a hivatalos G21 szervizzel.

Probléma	Lehetséges kiváltó ok	Megoldás
“E07”	Áramkörü kommunikációs hiba	Keresse fel a G21 hivatalos szervizét.
“E11”	Nyitott fedél	A figyelmeztetés törléséhez csukja be a fedelet vagy szakítsa meg a főzési folyamatot.
“E12”	Vízhiány a víztartályban	Töltse fel a tartályt elegendő vízzel.
	A víztartály nincs a megfelelő helyen	Helyezze a víztartályt a megfelelő helyre.
	A szivattyú károsodása	Keresse fel a G21 hivatalos szervizét.

- Ha a probléma nem oldható meg, ne szerelje szét a készüléket és küldje el a hivatalos G21 szervizközpontba karbantartás céljából.

Technikai paraméterek:

Méret: 345 mm × 326 mm × 284 mm

Normák: EN 60335-2-9 • EN 60335-2-15 • EN 60335-1 • EN 62233:2008

Súly (nettó): Cca 5.7 kg

Feszültség: 230 V

Frekvencia: 50 Hz

Teljesítmény: 1250 W

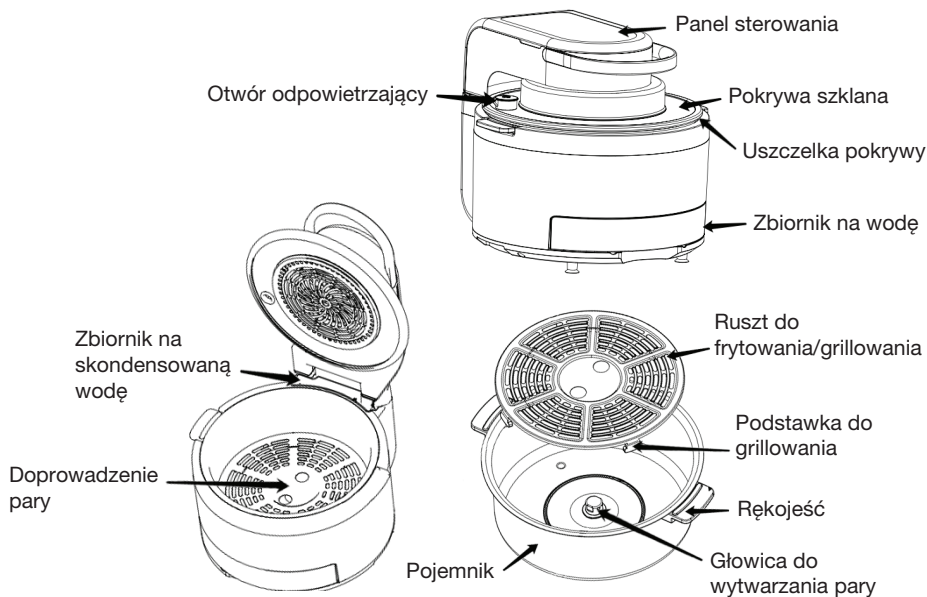


PL

Dziękujemy za zakup naszego produktu.

Przed użyciem prosimy starannie przeczytać tę instrukcję.

Opis urządzenia



Instrukcja bezpieczeństwa:



1. Urządzenie nagrzewa się podczas pracy. Miejsca oznaczone symbolem „gorąca powierzchnia” są gorące podczas gotowania – nie dotykaj ich, aby uniknąć poparzeń.
2. Ten produkt nie jest przeznaczony do użytku przez osoby (w tym dzieci) z niepełnosprawnością fizyczną, sensoryczną lub umysłową lub z brakiem doświadczeń i wiedzy do korzystania z niego, chyba że są nadzorowane przez osobę odpowiedzialną za ich bezpieczeństwo lub są poinstruowane w zakresie prawidłowego użytkowania urządzenia. Upewnij się, że dzieci nie bawią się tym urządzeniem.
3. Przed użyciem urządzenia należy usunąć wszystkie materiały opakowaniowe, aby podczas użytkowania nie doszło do pożaru albo aby urządzenie nie spowodowało oparzenia użytkownikowi.
4. Przed podłączeniem do źródła zasilania upewnij się, że jest zgodne z lokalnym napięciem zasilania.
5. Upewnij się, że podłączasz urządzenie do prawidłowo uziemionego gniazdka.
6. Surowo zabrania się używania sprzętu kuchennego do innego sposobu gotowania niż gotowanie na parze, grillowanie lub smażenie.
7. Przed odłączeniem przewodu zasilania z gniazdka upewnij się, że masz suche ręce, aby uniknąć porażenia prądem.

8. Używaj urządzenia tylko na poziomej i stabilnej powierzchni. Zabrania się używać urządzenia na dywanach, ręcznikach, tworzywach sztucznych, papierach i innych łatwopalnych materiałach.
9. Nie umieszczaj urządzenia na niestabilnej, wilgotnej, gorącej lub bardzo gładkiej powierzchni, która nie jest pokryta warstwą odporną na ciepło.
10. Aby zmniejszyć ryzyko pożaru lub obrażeń, nie używaj urządzenia w środowisku z ulatniającym się gazem, lub w którym może dojść do przebicia prądu elektrycznego.
11. Aby zapobiec pożarowi, nie używaj urządzenia w pobliżu materiałów łatwopalnych, takich jak firanki lub ściereki kuchenne.
12. Nie pozostawiaj uruchomione urządzenie bez nadzoru, ponieważ w przypadku spalania składników może dojść do powstania pożaru.
13. Jeśli urządzenie jest używane, należy pozostawić wokół niego wystarczająco dużo miejsca i pozostawić co najmniej 10 cm od otaczających go przedmiotów, aby opary kuchenne nie zanieczyściły mebli lub aby nie spowodowały pożaru.
14. Upewnij się, że przewód zasilający nie styka się z ostrymi krawędziami, szorstkimi krawędziami, innymi ostrymi przedmiotami lub przedmiotami o wysokiej temperaturze powierzchniowej, aby nie doszło do upływu prądu elektrycznego i porażenia prądem lub pożaru.
15. Aby zapobiec poparzeniom, nie dotykaj gorącej powierzchni i wnętrza urządzenia podczas pracy.
16. Urządzenie nie może być przez dłuższy czas ogrzewane w stanie pustym (bez dodatków), aby uniknąć samozapłonu i zapobiec innym obrażeniom i utracie majątku. Nie używaj nieprzerwanie dłużej niż 3 godziny.
17. Podczas użytkowania surowo zabrania się wkładać do urządzenia papier, tworzywa sztuczne oraz inne łatwopalne materiały, które mogłyby spowodować pożar urządzenia.
18. Aby uniknąć obrażeń ciała lub uszkodzenia mienia, nie należy do nagrzewnicy umieszczać zamkniętych pojemników, szkło lub przedmiotów, które mogłyby pod wpływem ciepła eksplodować.
19. Upewnij się, że żywność podczas użytkowania nie dotyka wewnętrznej ścianki. Nie należy piec zbyt dużych potraw, w przeciwnym razie może dojść do powstania dymu lub pożaru.
20. Podczas pieczenia kwaśnych składników o pH poniżej 5 (np. octu lub soku z cytryny), nie zapomnij je zawinąć w folię aluminiową.
21. Urządzenie podczas pracy będzie wytwarzało wysoką temperaturę i parę. Nie dotykaj go rękami ani nie zbliżaj się do niego twarzą. Zachowaj szczególną ostrożność podczas otwierania pokrywy urządzenia. Z frytownicy może wydobywać się gorąca para, należy więc uważać, aby się nie poparzyć.
22. Podczas wyciągania przewodu zasilającego z gniazdka mocno trzymaj wtyczkę i wyciągnij ją. Nie ciągnij ani nie skręcaj przewodu zasilającego, aby zapobiec jego uszkodzeniu i ryzyku upływu prądu elektrycznego.
23. Do wyjmowania gotowych potraw używaj przedmiotów żaroodpornych, aby zapobiec poparzeniom.
24. Po każdym użyciu należy powierzchnie do gotowania odpowiednio wyczyścić, aby usunąć resztki jedzenia, płamy olejowe itp., aby urządzenie nie dymiło lub aby nie doszło do powstania pożaru.
25. W przypadku awarii tego nie zapomnij wyjąć wtyczkę z gniazdka, aby zapobiec porażeniu prądem elektrycznym lub innym obrażeniom.
26. Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, skontaktuj się z pracownikami serwisu G21.

27. Z wyjątkiem powierzchni do gotowania, urządzenia nie wolno myć ani moczyć w wodzie lub innym płynie. Nie spryskuj go wodą, aby zapobiec uszkodzeniu komponentów lub upływu prądu elektrycznego.
28. Jeśli produkt zepsuje się lub zostanie uszkodzony, przestań go używać i wyślij go do serwisu G21 w celu naprawy. Nie próbuj go sam naprawiać.
29. W przypadku likwidacji tego produktu, odetnij przewód zasilający i wyślij go do działu serwisowego G21 w celu recyklingu i utylizacji.
30. Do czyszczenia szklanej pokrywy nie używaj agresywnych środków czyszczących ani zmywaków drucianych. Uważaj, aby nie zarysować pokrywy ani nie stukają w jej krawędź, aby uniknąć uszkodzenia powierzchni pokrywy lub pęknięcia szkła.

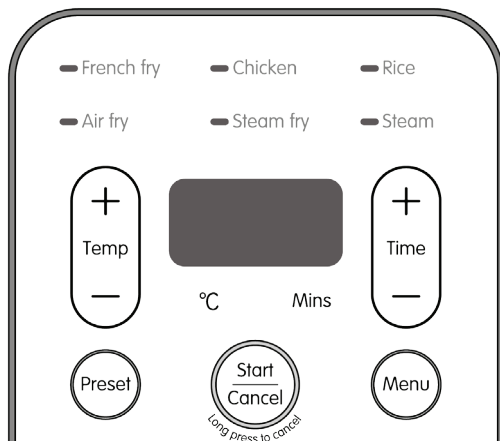
Przydatne wskazówki

- Przed pierwszym użyciem wyczyść powierzchnie do gotowania odpowiednim środkiem czystości. Po oczyszczeniu włóż je z powrotem i podgrzewaj urządzenie przez 10 minut.
- Niewielka ilość dymu lub nieznaczny zapach to normalne zjawisko przy pierwszym użyciu.
- Proszę używać tylko oryginalnych akcesoriów tego produktu.

	Nazwa	Funkcja
1	Panel sterowania	Ustawić temperaturę, czas, funkcję; Start/Cancel, itd.
2	Otwór odpowietrzający	Otwór wentylacyjny do odprowadzania gorącego powietrza i pary - można go zdemontować i wyczyścić.
3	Pokrywa szklana	Służy do zamykania obszaru wewnętrznego frytownicy i do monitorowania stanu gotowania potrawy.
4	Uszczelka pokrywy	Służy do uszczelniania ciepła i pary w pojemniku wewnętrznym, aby zapobiec utracie ciepła i ulatnianiu pary. Pierścień uszczelniający można wyjąć i wyczyścić.
5	Zbiornik na wodę	Służy do gotowania na parze. Używaj wyłącznie czystej wody.
6	Zbiornik na skondensowaną wodę	Służy do zbierania skondensowanej wody.
7	Doprowadzenie pary	Przeniesienie pary do dyszy parowej.
8	Ruszt do frytowania/ grillowania	Rozłóż na nim składniki i włóż do frytownicy.
9	Podstawka do grillowania	Służy poprawie stabilności położenia ruszta i zapobiega tarcia pomiędzy rusztem a frytownicą.
10	Głowica do wytwarzania pary	Przeniesienie pary do frytownicy.
11	Rękojeść	Do obsługi frytownicy.
12	Pojemnik	Do manipulacji z rusztem.

Jak korzystać z produktu

Przedni panel



Frytki (French Fry)	Kurczak (Chicken)	Ryż (Rice)
Smażenie (Air Fry)	Smażenie z gotowaniem na parze (Steam Fry)	Parowy (Steam)
Temperatura "+", "-" (Temp)	Wyświetlanie °C i minut	Czas "+", "-" (Time)
Opóźniony start (Preset)	Przycisk Start/Cancel (długie naciśnięcie powoduje anulowanie trwającego programu)	

- Przycisk [Start / Cancel]: Używany do funkcji uruchamiania i anulowania (w przypadku alarmu niskiego poziomu wody podczas procesu pracy, naciśnij ten przycisk, aby anulować alarm i kontynuować pracę).
- Przyciski temperatury [+], [-]: Służą do ustawiania temperatury roboczej.
- Przycisk Czas [+], [-]: Służy do ustawiania czasu pracy.
- Przycisk [Preset]: Ustawienie opóźnionego startu.
- Przycisk [Menu]: Służy do wybierania funkcji lub menu.

Przygotowanie przed pierwszym użyciem

1. Usunąć cały materiał opakowaniowy.
2. Wyciągnij frytownicę i zdejmij folię bąbelkową.
3. Powierzchnie do gotowania oczyścić ciepłą wodą, przetrzyj boki i spód urządzenia wilgotną szmatką nasączoną środkiem czystości. Frytownica nie jest gotowa do użycia, dopóki nie jest całkowicie sucha.
4. Umieścić frytownicę na poziomej i twardej powierzchni.
5. Wokół frytownicy należy zachować wystarczająco dużo miejsca, aby zapewnić odległość co najmniej 10 cm między nią a innymi przedmiotami.

Uwaga: Przed pierwszym użyciem frytownicy należy ją wstępnie podgrzać przez 5 minut za pomocą funkcji „Air Fry”, aby usunąć pozostałości oparów.

Przy pierwszym użyciu możesz wyczuć dziwny zapach, co jest normalnym zjawiskiem i nie jest usterką.

Używanie

1. Połóż potrawę na ruszt.
2. Prawidłowo umieść potrawę na ruszcie zgodnie z jego wysokością i upewnij się, że nie przekracza wysokości frytownicy.
3. Włóż ruszt do pojemnika i ten wóź do frytownicy. Ustaw wymaganą temperaturę zgodnie z przepisem lub osobistymi preferencjami.
4. W przypadku korzystania z funkcji „Steam” lub „Steam Roastr” oraz menu „Chicken” lub „Rice” należy wyjąć zbiornik na wodę z przodu urządzenia i dolać wystarczającą ilość czystej wody.

Uwaga: Upewnij się, że zbiornik na wodę został podczas montażu całkowicie włożony do urządzenia, aby zapewnić normalne i płynne czerpanie wody.

Kroki do użycia

1. Krótco naciśnij przycisk „Function”, aby wybrać wymaganą funkcję / menu. Podczas procesu przełączania zaświeci się lampka kontrolna wybranej funkcji / menu.
2. Określ, ile czasu zajmie gotowanie składników. Krótco naciśnij przyciski „Time +” i „Time -”, aby przejść do trybu regulacji czasu i ustaw czas. Przytrzymując dłużej można szybko dodać lub odjąć czas. O 1 minutę / naciśnięcie w zakresie 1-30 minut; o 2 minuty / naciśnięcie w zakresie 30-60 minut (maksymalny zakres ustawienia czasu: 1-60 minut).
3. Potwierdź temperaturę wymaganą do ugotowania składników. Krótco naciskając przyciski „Temperatura +” i „Temperatura -” przejdziesz do trybu regulacji temperatury i poprawisz temperaturę. Przytrzymując dłużej można szybko dodać lub odjąć temperaturę. Zakres ustawień smażenia: 30-200 ° C, gotowanie: 100-200 ° C, para: 80-110 ° C (aby zapewnić efekt prawidłowego i równomiernego gotowania, temperatura gotowania została ustalona wewnętrznie dla funkcji frytki, kurczak i ryż, więc temperatury nie można regulować, ale czas można ustawić w ograniczonym zakresie).
4. Po określeniu temperatury i czasu wymaganego do ugotowania składników kliknij przycisk „Start / Cancel” na panelu sterowania. Pozostały czas pracy jest standardowo pokazywany na wyświetlaczu po rozpoczęciu pracy.
5. Gdy usłyszysz ostrzeżenie dźwiękowe, a na ekranie pojawi się komunikat „End”, oznacza to, że gotowanie zostało zakończone. W tym momencie wyjmij pojemnik z frytownicy i odłóż ją na żaroodpornej powierzchni.

Uwaga: Gdy pokrywa zostanie otwarta w trakcie pracy, wyświetlany jest komunikat o błędzie „E11”, któremu towarzyszy ostrzeżenie dźwiękowe. Ostrzeżenie wskazuje, że pokrywa jest aktualnie otwarta i gotowanie zostanie wstrzymane. Aby wyłączyć ostrzeżenie, zamknij pokrywę lub anuluj proces gotowania.

Funkcja Preset / Ustawienie opóźnionego startu

1. Wybierz wymagane menu gotowania i ustaw odpowiednią temperaturę i czas zgodnie z instrukcjami w poprzednim ustępie.
2. Naciśnij przycisk „Pre-set” i ustaw wymagany czas opóźnienia startu. (Domyślnie ustawiono 6 godzin i naciskając przycisk „+” i „-”, poprawisz wcześniej ustawiony czas w zakresie wyboru 0,5-24 godzin).
3. Naciskając przycisk „Start / Cancel”, przejdziesz do wstępnie ustawionego trybu gotowania. Wyświetlany wcześniej ustawiony czas to czas zakończenia gotowania. „End” na wyświetlaczu oznacza, że gotowanie składników zostało zakończone.

Funkcja Rice

Wsymp ryż do naczynia ceramicznego lub ze stali nierdzewnej i dodaj odpowiednią ilość wody. Wybierz z menu funkcję „Rice”. Po zakończeniu gotowania urządzenie automatycznie przechodzi w stan akumulacji ciepła. Na wyświetlaczu pojawi się „bXX”. „B” oznacza zachowanie ciepła, a „XX” pokazuje aktualny czas zachowania ciepła (w minutach) – maksymalny czas zachowania ciepła wynosi 60 minut. (Zalecamy użycie pojemnika ceramicznego lub ze stali nierdzewnej).

Brak wody/otwarta pokrywa

- Urządzenie przestaje działać, gdy pokrywa jest otwarta - na wyświetlaczu pojawia się komunikat o błędzie „E11”, któremu towarzyszy ostrzeżenie dźwiękowe.
- W przypadku korzystania z funkcji „Steam” lub „Steam roast” oraz menu „Chicken” lub „Rice” należy do zbiornika na wodę dolać pewną ilość czystej wody. Jeśli ilość wody w zbiorniku na wodę jest niewystarczająca, na wyświetlaczu pojawi się komunikat błędu „E12” wraz z ostrzeżeniem dźwiękowym.

Wskazówki

1. Do wkładania potraw do frytownicy należy używać wyłącznie naczynie żaroodporne.
2. Czas gotowania można ustawić zgodnie z osobistymi preferencjami. Zalecamy sprawdzać potrawę podczas gotowania, aby się nie przypalił.
3. Aby poprawić efekt grillowania i pieczenia zalecamy wstępne rozgrzanie urządzenia przez 5-10 minut przed jego użyciem.
4. Aby uniknąć obrażeń, nie dotykaj urządzenia podczas gotowania.
5. Przed rozpoczęciem gotowania upewnij się, że urządzenie jest ustawione na twardej i stabilnej powierzchni.

Oczyszczanie i konserwacja

1. Przed czyszczeniem urządzenia wyciągnij przewód zasilający z gniazdka i poczekaj, aż urządzenie całkowicie ostygnie.
2. Jeśli ściana urządzenia wymaga oczyszczenia, przetrzyj ją miękką wilgotną ściereczką nasączoną neutralnym środkiem czystości.
3. Wyczyść wszystkie akcesoria, razem z pojemnikiem i rusztem, neutralnym środkiem czystości.
4. Aby zmniejszyć ryzyko porażenia prądem elektrycznym lub uszkodzenia urządzenia, nie myj całego urządzenia w wodzie lub w innym płynie.
5. Po oczyszczeniu i całkowitym wyschnięciu przechowuj urządzenie w chłodnym i suchym miejscu.

Rozwiązywanie problemów

Problem	Możliwa przyczyna	Rozwiązanie
Urządzenie nie działa	Przewód zasilający nie jest podłączony	Podłącz przewód zasilający do gniazdka elektrycznego.
	Zwolnione zasilanie wewnętrzne	Skontaktuj się z autoryzowanym serwisem G21.
Wentylator się nie obraca	Przewód zasilający nie jest podłączony	Podłącz przewód zasilający do gniazdka elektrycznego.
	Uszkodzenie silnika lub zwarcie innych elementów	Skontaktuj się z autoryzowanym serwisem G21.
Potrawa nie jest całkowicie usmażona?	Za dużo potraw	Podziel potrawę na mniejsze porcje.
	Ustawiona temperatura jest niska	Popraw ustawienie temperatury.
	Krótki czas gotowania	Wydłuż czas gotowania.
Potrawa nie jest całkowicie duszona?	Za dużo potraw	Podziel potrawę na mniejsze porcje.
	Czas duszenia jest krótki	Wydłuż czas duszenia.
Smażone potrawy nie są chrupiące	Złe wybrane potrawy / zły proces smażenia	W przypadku potraw, które nie są naturalnie tłuste, chrupkość można uzyskać, jeśli posmarujemy je odrobiną oleju przed smażeniem.
Biały dym	Pieczenia tłustych potraw	Podczas pieczenia tłustych potraw normalnym zjawiskiem jest ulatnianie się dymu z pojemnika.
	W frytownicy pozostały resztki tłuszczu z ostatniego smażenia	Po każdym użyciu należy frytownicę dokładnie wyczyścić.
Para wydostaje się z oku urządzenia	Żle zamknięta pokrywa	Prawidłowo zamknij pokrywę urządzenia.
	Błąd uszczelnienia	Uszczelka pokrywy jest włożona odwrotnie, wyjmij ją i włóż prawidłowo.

Problem	Możliwa przyczyna	Rozwiązanie
"E01"	Błąd czujnika temperatury	Skontaktuj się z autoryzowanym serwisem G21.
"E02"	Zwarcie czujnika temperatury	Skontaktuj się z autoryzowanym serwisem G21.
"E03"	Błąd sensora temperatury	Skontaktuj się z autoryzowanym serwisem G21.
"E04"	Zwarcie sensor temperatury	Skontaktuj się z autoryzowanym serwisem G21.
"E05"		Skontaktuj się z autoryzowanym serwisem G21.

Problem	Możliwa przyczyna	Rozwiązanie
“E06”	Do duszenia nie została pobrana woda	Upewnij się, że w zbiorniku wody jest wystarczająca ilość wody i umieść go ponownie we właściwym miejscu. Jeśli błąd E06 nadal występuje, skontaktuj się z autoryzowanym centrum serwisowym G21.
“E07”	Błąd komunikacji płytki obwodu drukowanego	Skontaktuj się z autoryzowanym serwisem G21.
“E11”	Otwórz pokrywę	Aby anulować przypomnienie, zamknij pokrywę lub anuluj proces gotowania.
“E12”	Brak wody w zbiorniku na wodę	Dolej do zbiornika wystarczającą ilość wody.
	Zbiornik na wodę nie jest we właściwym miejscu	Umieść zbiornik na wodę we właściwym miejscu.
	Uszkodzenie pompy	Skontaktuj się z autoryzowanym serwisem G21.

- Jeśli problemu nie da się rozwiązać, nie demontuj urządzenia i wyślij je do autoryzowanego serwisu G21 w celu konserwacji.

Parametry techniczne

Rozmiar: 345 mm × 326 mm × 284 mm

Standardy wydajności: EN 60335-2-9 • EN 60335-2-15 • EN 60335-1 • EN 62233:2008

Waga (netto): 5.7 kg

Napięcie: 230 V

Częstotliwość: 50 Hz

Wydajność: 1250 W







powerful blenders



hand mixers



juicers



vacuum sealers



sous-vide



kitchen machines



food dehydrators



More products G21