

guzzanti

**ELEKTRICKÁ MINI TROUBA
ELEKTRICKÁ MINI RÚRA
MINI PIEKARNIK ELEKTRYCZNY
ELEKTROMOS MINI SÜTŐ
ELEKTRIČNA MINI PEČICA
ELEKTRISCHER MINI-BACKOFEN
ELECTRIC MINI OVEN**

GZ-4511 / GZ-4541



**Návod k obsluze
Návod na obsluhu
Instrukcja obsługi
Használati útmutató
Navodila za uporabo
Gebrauchsanleitung
Instruction manual**

TECHNICKÉ VLASTNOSTI	3
DŮLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÍ INFORMACE.....	4
INSTALACE.....	7
INSTALACE NOŽÍČEK.....	8
MONTÁŽ SEŘIZOVAČE MEZERY OD ZADNÍ STĚNY	9
POUŽÍVÁNÍ TROUBY	10
JEDNOTLIVÉ ČÁSTI A PŘÍSLUŠENSTVÍ TROUBY	11
OVLÁDACÍ PANEL	13
PŘÍPRAVA JOGURTU	15
ČIŠTĚNÍ A SKLADOVÁNÍ.....	16
ODSTRANĚNÍ MOŽNÝCH PROBLÉMŮ	17
TABULKA PŘÍPRAVY POKRMŮ	18
TYPY TÝKAJÍCÍ SE PEČENÍ	19
LIKVIDACE STARÉHO SPOTŘEBIČE	19

Symbody a definice:

V návodu k obsluze se zobrazují následující symboly.

	Důležité informace a užitečné tipy týkající se obsluhy
	Varování před nebezpečnými situacemi ohrožujícími život a majetek
	Varování před rizikem úrazu elektrickým proudem
	Varování před rizikem vzniku požáru
	Ochrana před horkými povrchy

TECHNICKÉ VLASTNOSTI

Model	GZ-4511	GZ-4541
Napětí/Frekvence	220-240 V / 50-60 Hz	220-240 V / 50-60 Hz
Celková spotřeba energie	1400 W	1600 W
Vnější rozměry (šířka x výška x hloubka)	590 x 464,6 x 325	590 x 464,6 x 354,4
Vnitřní osvětlení	18 W	18 W
Výkon varných desek	-	1500-1000 / 1000-800 W
Třída a stupeň IP	TRIEDA 1 IP20	TRIEDA 1 IP20

-  Specifikace se mohou změnit bez předchozího upozornění za účelem zlepšení kvality zařízení.
-  Obrázky v návodu jsou schematické a nemusí přesně odpovídat vašemu zařízení.
-  Hodnoty uvedené na označení zařízení nebo v jiných tištěných dokumentech dodaných se zařízením byly stanoveny v laboratorním prostředí v souladu s příslušnými normami. Tyto hodnoty se mohou lišit v závislosti na použití a okolních podmínkách.
-  Troubu používejte s uzemněnou zástrčkou s pojistkou nejméně 16 A.

DŮLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÍ INFORMACE

Vážený zákazníku,

tento spotřebič byl vyroben v moderních zařízeních a podroben přísné kontrole kvality, přičemž chceme, abyste z vašeho spotřebiče vytěžil maximum. Proto si před použitím spotřebiče pozorně přečtěte celý návod a uschovejte si jej jako referenční zdroj. Pokud spotřebič předáte jiné osobě, předejte jí i tento návod.

1. Spotřebič obsahuje termostat a měl by se používat pouze vhodný termostat.
2. Tento spotřebič NENÍ určen k používání osobami se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo s nedostatkem zkušeností a vědomostí, pokud nejsou pod dohledem nebo jim nebyly poskytnuty pokyny týkající se používání spotřebiče od osoby odpovědné za jejich bezpečnost. NENECHÁVEJTE jej bez dozoru v blízkosti dětí nebo domácích zvířat. Nikdo není oprávněn obsluhovat nebo čistit toto zařízení, pokud si úplně nepřečetl a neporozuměl všem provozním a bezpečnostním pokynům v tomto návodu.
3. Děti ve věku 8 let a starší mohou používat tento spotřebič pod dohledem nebo po řádném poučení. Děti nesmí se spotřebičem manipulovat.
4. Spotřebič a napájecí kabel uchovávejte mimo dosah dětí mladších 8 let.
5. Vaše trouba NENÍ URČENA k ovládání pomocí externího časovače nebo nezávislého systému dálkového ovládání.
6. Tento spotřebič je určen pouze pro běžné použití v domácnosti a podobné účely. NENÍ URČEN pro použití v komerčním nebo maloobchodním prostředí. Pokud se tato trouba používá nesprávně nebo pro profesionální či poloprofesionální účely, nebo pokud se nepoužívá v souladu s pokyny v návodu k obsluze, záruka bude neplatná a výrobce nebude nést odpovědnost za žádné škody.
7.  **UPOZORNĚNÍ - HORKÉ PLOCHY:** Tento symbol označuje, že přístupné plochy se během provozu mohou velmi zahřát. Výstražný štítek s tímto symbolem se nesmí odstranit. Nedotýkejte se horkých ploch. Používejte rukojeti.
8. Spotřebič VŽDY umístěte na rovný, teplu-vzdorný povrch. Je určen k použití pouze na kuchyňské lince. NEPROVOZUJTE jej na nestabilních površích. NEPROVOZUJTE spotřebič ve stísněném prostoru ani pod závěsnými skříňkami. Abyste předešli poškození majetku v důsledku výparů uvolňovaných během provozu spotřebiče, je zapotřebí dostatečný prostor a větrání. Spotřebič nikdy nepoužívejte v blízkosti hořlavých materiálů, jako jsou papírové utěrky, záclony nebo plastové fólie. Ujistěte se, zda napájecí kabel NEVISÍ přes okraj stolu nebo kuchyňské linky a nedotýká se horkých ploch.
9. **UPOZORNĚNÍ - HORKÉ PLOCHY:** Tento spotřebič v průběhu provozu vytváří nadměrné teplo a výpary. Je třeba přijmout přiměřená opatření k tomu, aby se předešlo riziku zranění osob, vzniku požáru a poškození majetku.

10. NEUKLÁDEJTE pod spotřebič podložku. Pokud musíte spotřebič umístit na podložku, přijměte opatření, abyste zabránili sklouznutí spotřebiče z podložky.
11. Během vaření NEUMÍSŤUJTE spotřebič ke zdi ani na jiné spotřebiče. Na horní, zadní, bočních stranách spotřebiče ponechte alespoň 13 cm volného prostoru. NEUMÍSŤUJTE na spotřebič žádné předměty.
12. NEUMÍSŤUJTE spotřebič na horní část pečicí trouby.
13. VAROVÁNÍ: Abyste minimalizovali riziko úrazu elektrickým proudem, používejte k vaření pouze dodané vyjímatelné příslušenství, plechy, rošty atd.
14. Používání příslušenství, které NEDOPORUČUJE výrobce spotřebiče, může vést ke zranění.
15.  Z bezpečnostních důvodů nepoužívejte troubu bez montážní nožičky.
16. NIKDY nepoužívejte spotřebič s prodlužovacím kabelem. Součástí dodávaného příslušenství je krátký napájecí kabel (nebo odnímatelný napájecí kabel), aby se minimalizovalo riziko zamotání nebo zakopnutí o delší kabel. NIKDY nepoužívejte elektrickou zásuvku pod pracovní deskou.
17. NEPOUŽÍVEJTE spotřebič venku.
18. NEPOUŽÍVEJTE spotřebič tehdy, je-li jeho napájecí kabel nebo zástrčka poškozena. Pokud se během používání spotřebiče vyskytne závada, okamžitě jej odpojte z elektrické sítě. NEPOUŽÍVEJTE ANI SE NEPOKOUŠEJTE OPRAVIT VADNÝ SPOTŘEBIČ. Se žádostí o pomoc kontaktujte autorizované servisní středisko.
19. Pokud spotřebič nepoužíváte a před jeho čištěním jej odpojte z elektrické sítě. Před instalací nebo demontáží částí spotřebiče nechte troubu vychladnout. NIKDY neponořujte spotřebič do vody. Pokud vám spotřebič spadne nebo se náhodně ponoří do vody, okamžitě jej odpojte z elektrické sítě. Neponořujte ani neoplachujte napájecí kabel ani zástrčku do vody nebo jiných tekutin.
20. Vnější povrchy spotřebiče se mohou během používání zahřát. Při manipulaci s horkými povrchy a komponenty mějte nasazené rukavice na pečení.
21. Po použití VŽDY odpojte spotřebič z elektrické sítě.
22. Buďte mimořádně opatrní při manipulaci se spotřebičem, který obsahuje horký olej nebo jiné horké kapaliny.
23. Při vyjímání plechů nebo vylévání horkého tuku BUŇTE VELMI OPATRNÍ.
24. NEČISTĚTE spotřebič kovovou drátěnkou. Díly se mohou oddělit od základny a přijít do kontaktu s elektrickými částmi, což představuje nebezpečí úrazu elektrickým proudem. Používejte nekovové čisticí drátěnky.
25. Do spotřebiče NEDÁVEJTE nadměrně velké potraviny ani kovové náčiní, protože by to mohlo způsobit požár nebo úraz elektrickým proudem.
26. Buďte mimořádně opatrní při používání nádob vyrobených z jiného materiálu než kov nebo nádob vyrobených z jiného materiálu než sklo.
27. Když se spotřebič nepoužívá, neskladujte v něm žádné jiné materiály než příslušenství doporučené výrobcem.
28. Nevkládejte do spotřebiče žádné z následujících materiálů: papír, karton, plast.
29. Nezakrývejte odkapávací plech ani jiné části spotřebiče kovovou fólií, protože by to mohlo způsobit přehřátí spotřebiče.

DŮLEŽITÉ

- Odkapávací plech by měl být používán na svém místě a všechny potraviny by měly být vyjmuty, když je naplněn více než do poloviny. Odkapávací plech (ani žádné jiné příslušenství) nikdy neumísťujte přímo na troubu.

USCHOVEJTE SI TENTO NÁVOD - VÝHRADNĚ PRO POUŽITÍ V DOMÁCNOSTI

VAROVÁNÍ:

- NIKDY nic neumísťujte na vrchní část spotřebiče.
- NIKDY nezakrývejte větrací otvory na vrchní, zadní a bočních stranách varného spotřebiče.
- Při vyjímání horkých předmětů ze spotřebiče vždy používejte kuchyňské rukavice.
- Nikdy nepokládejte nic na dvířka trouby, když jsou otevřená.
- Nenechávejte dvířka trouby otevřená delší dobu.
- Před zavřením dvířek trouby se vždy ujistěte, zda z trouby nic nemůže vypadnout.
- Dvířka trouby vždy zavírejte pomalu a nebouchajte jimi. Při otevírání a zavírání dvířek vždy držte rukojeť dvířek trouby.
- **Životnost tohoto spotřebiče je 10 (deset) let.**

VAROVÁNÍ: Připojení napájecího kabelu

- Napájecí kabel připojte do určené elektrické zásuvky. Do stejné elektrické zásuvky nesmí být připojena žádná jiná zařízení. Připojení jiných zařízení do této elektrické zásuvky přetíží elektrický obvod.
- Nepoužívejte s tímto spotřebičem prodlužovací kabel.
- Chcete-li spotřebič odpojit, vypněte všechny ovládací prvky a poté jej odpojte z elektrické zásuvky.

Elektrická energie

Pokud je elektrický obvod přetížen jinými zařízeními, vaše nové zařízení nemusí fungovat správně. Musí být provozováno ve vyhrazeném elektrickém obvodu.



Riziko požáru v důsledku pokrmu nevhodného ke grilování

Grilujte pouze ten pokrm, který lze připravovat na intenzivním teple grilování. Neumísťujte pokrm velmi daleko na gril. Toto je místo s nejvyšší teplotou a pokrm obsahující tuk by se mohl vznítit.



Před použitím spotřebiče

Zákazník je zodpovědný za volbu místa instalace spotřebiče a přípravu elektrické instalace.



Spotřebič musí být nainstalován v souladu s místními elektroinstalačními normami.



Před instalací zkontrolujte, zda není spotřebič poškozený. Pokud je spotřebič poškozený, neinstalujte jej. Poškozené spotřebiče představují riziko pro vaši bezpečnost.

Připojení napájení



Tento spotřebič se musí používat s uzemněným napájecím vedením!

Výrobce neodpovídá za žádné škody způsobené používáním spotřebiče bez uzemňovacího vodiče!



Napájecí kabel nesmí být stlačený, ohnutý ani přiskřípnutý a nesmí přijít do kontaktu s horkými částmi spotřebiče. Pokud je napájecí kabel poškozený, musí jej vyměnit kvalifikovaný elektrikář.

- Údaje o síťovém napájení musí odpovídat údajům na štítku s referenčním číslem zařízení. Štítek s referenčním číslem zařízení se nachází na zadní straně spotřebiče.
- Napájecí kabel spotřebiče musí odpovídat technickým specifikacím a spotřebě energie; Viz kapitola „Technické vlastnosti“.
- Zástrčka musí být po instalaci spotřebiče na snadno dostupném místě.
- Záruka na tento spotřebič začíná platit až po jeho správné instalaci.

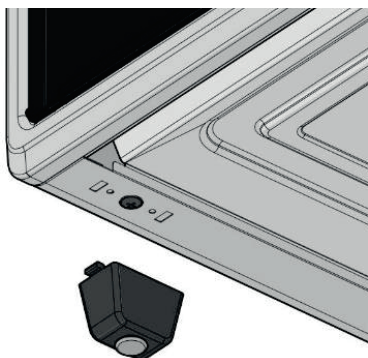


Před zahájením jakékoli činnosti na elektrické instalaci odpojte spotřebič z elektrické sítě.

INSTALACE NOŽÍČEK

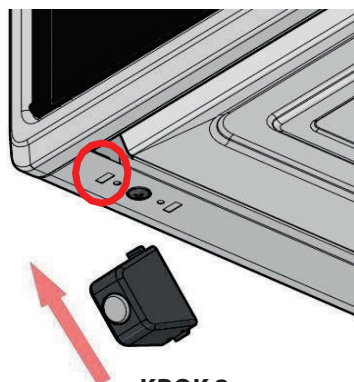


1 : Pevná úchytka
2 : Pohyblivá úchytka



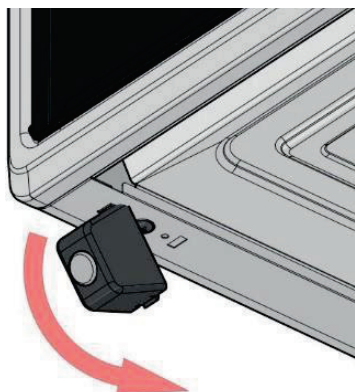
KROK 1

Zarovnejte plastovou část
nožičky podle obrázku.



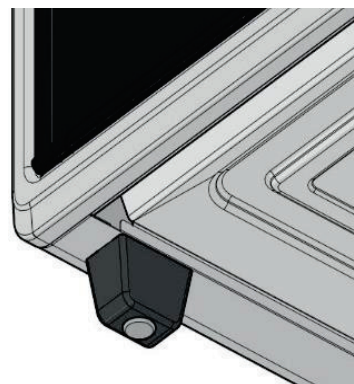
KROK 2

Nejprve připevněte pevné
úchytky, bez ohledu na směr.



KROK 3

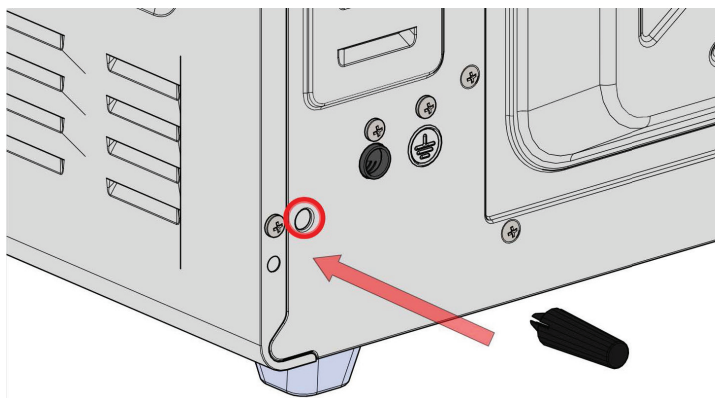
Potom mírným tlakem
připevněte pohyblivou úchytku.



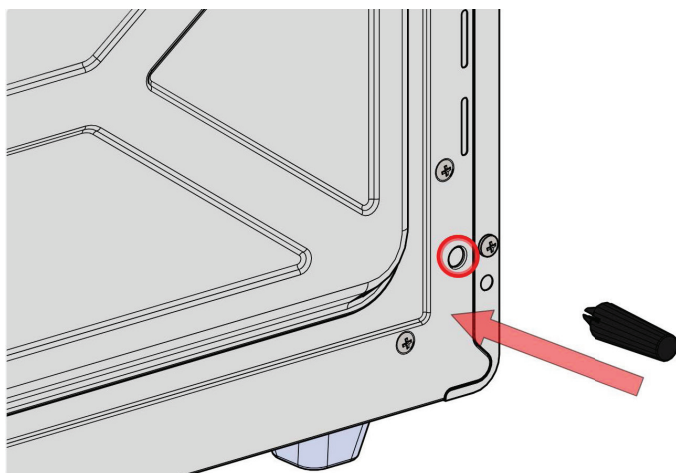
KROK 4

Použijte nožičky spolu s
podpěrami navrchu.

MONTÁŽ SEŘIZOVAČE MEZERY OD ZADNÍ STĚNY



Nastavte seřizovače mezery od zadní stěny
do levého a pravého otvoru podle obrázku.
Připojte je mírným tlakem.



Počáteční použití

- Odstraňte veškerý obalový materiál.
- Před prvním použitím omyjte ručně veškeré příslušenství určené k přípravě pokrmu. Potom otřete vnější i vnitřní stranu trouby hadříkem navlhčeným v teplé vodě a jemném čisticím prostředku.
- Potom předehejte troubu v trvání 10 minut. Trouba musí být prázdná a s otevřenými dvířky.
UPOZORNĚNÍ: Při prvním použití může ze spotřebiče unikat kouř nebo zápach spáleniny v důsledku olejů použitých jako nátěr při ochraně topných těles.
- Nakonec otřete spotřebič vlhkým hadříkem.

Provoz trouby

- Nastavte tu funkci trouby, ve které chcete připravovat svůj pokrm.
- Nastavte časovač na požadovaný čas nebo do manuální polohy (ikona hodin).
- Po nastavení požadované teploty se spustí provoz vaší trouby.

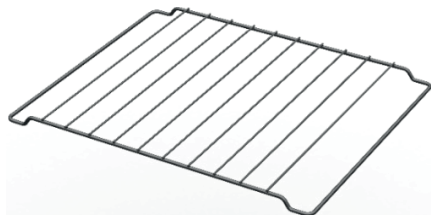
VAROVÁNÍ: Vaše trouba nebude fungovat tehdy, je-li zapnut termostat a ovládací prvky trouby, ale není nastaven časovač nebo je přepnut do manuální polohy.

JEDNOTLIVÉ ČÁSTI A PŘÍSLUŠENSTVÍ TROUBY



*6 	7 
*8 	9 
10 	(): Volitelné

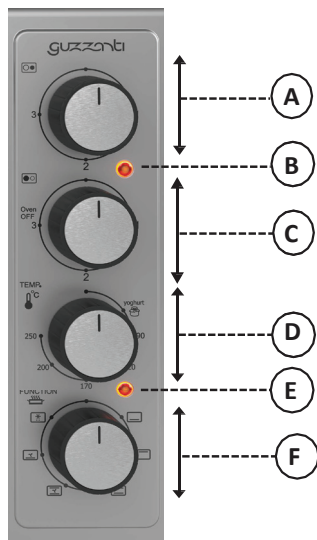
1. **Varná deska:** Je to topný prvek. Nedotýkejte se ho holými rukama.
2. **Rukojeť dvířek:** Vždy používejte rukojeť a nedotýkejte se skleněných dvířek. Skleněná dvířka se mohou během pečení velmi zahřát a způsobit zranění.
3. **Skleněná dvířka:** Pevné a odolné tvrzené sklo udržuje teplo uvnitř a zajišťuje rovnoměrné rozložení tepla pro potraviny. Nikdy nepřipravujte pokrm s otevřenými dvířky.
4. **Ovládací panel:** Jsou na něm obsažena ovládací tlačítka.
5. **Nožičky trouby:** Nepoužívejte tuto troubu bez nožiček.
6. **Kulatý pečicí plech:** Používejte na grilu, který je součástí spotřebiče.
7. **Čtvercový pečicí plech:** Použijte jej tak, že jej položíte na pečicí plech dle vlastního výběru.
8. **Odkapávací plech:** Umístěte jej přímo pod topná tělesa trouby. Připravujete-li šťavnaté pokrmy, odkapávací plech se může naplnit. Odkapávací plech vyprázdněte tehdy, když je naplněn více než do poloviny.
Vyprázdnění odkapávacího plechu během pečení: S nasazenými kuchyňskými rukavicemi otevřete dvířka a opatrně vytáhněte odkapávací plech z trouby. Vylijte obsah odkapávacího plechu a vložte jej zpět do trouby. Zavřete dvířka, abyste ukončili proces přípravy pokrmu.
 (Volitelné příslušenství, nemusí být součástí vašeho spotřebiče).
9. **Kovová mřížka:** Slouží k umístění chleba, baget a kulatých plechů.
10. **Rožň na grilování kuřat:** (Volitelné příslušenství, nemusí být součástí vašeho spotřebiče).



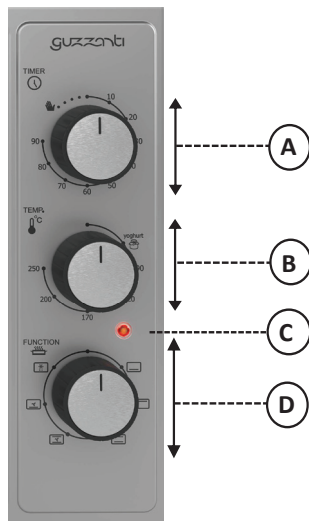
Poznámka: Vyjměte veškeré příslušenství z obalu. Odstraňte průhlednou nebo modrou ochrannou fólii ze veškerého příslušenství. Obsah se bude lišit v závislosti na modelu spotřebiče.

VAROVÁNÍ: Kovová mřížka by měla být umístěna na roštu tak, jak je znázorněno na obrázku.

OVLÁDACÍ PANEL



- A. Tlačítko ovládání varné desky:** Slouží k nastavení požadované úrovně ohřevu.
- B. Indikátor:** Indikátor se rozsvítí tehdy, když je zapnuta kterákoli z varných desek.
- C. Tlačítko ovládání varné desky:** Slouží k nastavení požadované úrovně ohřevu.
- D. Tlačítko ovládání teploty:** Používá se k nastavení požadované teploty vaření.
- E. Indikátor:** Indikátor se rozsvítí tehdy, když je nastaven režim pečení a časovač. Zhasne tehdy, když vnitřní prostor trouby dosáhne nastavené teploty. Jeho blikání v průběhu pečení je normální.
- F. Tlačítko funkcí:** Používá se k nastavení funkce vaření/pečení.



- A. Časovač:** Použijte jej k nastavení požadovaného času přípravy pokrmu. Rozsah ovládání času je 1–90 minut.
- B. Tlačítko na ovládání teploty:** Používá se k nastavení požadované teploty pečení.
- C. Indikátor:** Když je nastaven režim pečení a časovač, rozsvítí se tento indikátor. Indikátor zhasne tehdy, když vnitřní prostor trouby dosáhne nastavené teploty. Blikání indikátoru v průběhu pečení je normální.
- D. Tlačítko funkcí:** Používá se k nastavení funkce pečení.

	Spodní ohřev K dispozici je pouze spodní ohřev. Můžete mít pokrm, který bude křupavý na spodní straně a měkký na povrchu. Tento režim je vhodný pro přípravu pizzy nebo pokrmu, který je třeba zapéct odspodu.
	Horní ohřev Používáte-li pouze horní ohřev, můžete péct koláče s lesklým povrchem a připravovat pokrmy, které je třeba zapéct nahoře.
	Horní a spodní ohřev Pokrm se peče současně na vrchní i na spodní straně. Můžete péct nadýchané koláče, měkké pečivo, křupavé pečivo nebo připravovat lahodné zapékané pokrmy. K pečení použijte jeden plech.
	Horní a spodní ohřev s turbo ventilátorem (*) Spodní a horní ohřev pracují společně prostřednictvím turbo ventilátoru. Turbo ventilátor zajišťuje rovnoměrnější proudění vzduchu. Můžete péct měkké koláče, pečivo nebo připravovat lahodné zapékané pokrmy. K pečení použijte jeden plech.
	Rozmrazování (*) Tento režim pomáhá rozmrazit mražené potraviny v krátké době a šetří tak čas. Potraviny, které chcete rozmrazit, umístěte na střední příčku nad grilovací desku. Na nejnižší příčku umístěte pečicí plech, abyste mohli zachytit vodu, která se nahromadí při rozmrazování.
	Horní ohřev + Rožň na kuře (*) Ohříváním shora můžete připravit jemné maso. Při tomto režimu se doporučuje použít odkapávací plech nebo běžný pečicí plech. Maximální hmotnost kuřete při pečení na rožni je 2 kg.
	Gril a rožň na kuře (*) Díky funkci grilu můžete připravit jemné a pečené maso větším ohřevem shora. Doporučuje se použít odkapávací plech nebo běžný pečicí plech.
	Gril (*) Maso se při vysoké teplotě uzavře a uvnitř zůstane šťavnaté. Při tomto režimu můžete připravovat pokrmy jako maso, kuřecí maso a ryby. Doporučuje se použít odkapávací plech nebo běžný pečicí plech.
	Gril a turbo ventilátor (*) Umožňuje grilování na více úrovních rovnoměrným rozložením teploty uvnitř trouby.
	Spodní ohřev a turbo ventilátor (*) Spodní ohřev a turbo ventilátor pracují společně. Rovnoměrné rozložení horkého vzduchu v troubě zajišťuje to, že spodní část pokrmů, jako jsou turecká placka (lahmacun) a pita chléb, je lépe propečená a křupavá.

(*): Volitelné

PŘÍPRAVA JOGURTU

Když je trouba prázdná, pomocí termostatu zvolte režim přípravy jogurtu a nastavte přepínač do polohy . Předehřívání se nastaví na 10 minut. Na proces fermentace vařte syrové mléko 10–15 minut. Doporučuje se použít ocelový hrnec k vaření. Potom nechte mléko vychladnout na fermentační teplotu. (45–50 °C).

TIP: Když je mléko teplé, neprobíhá fermentace, když je horké, jogurt zkysne.

Když mléko dosáhne této teploty, přidejte jogurt pokojové teploty a jemně promíchejte.

TIP: Na 1 litr mléka použijte 1 polévkovou lžici jogurtu.

Vložte nepřikryté na 1. úroveň předehřáté trouby, zavřete dvířka trouby a nastavte časovač na manuální nastavení. Nechte fermentovat 5 hodin bez otevírání dvířek trouby. Po uplynutí nastaveného času vyjměte misky. Nechte je půl hodiny dosáhnout pokojové teploty, aniž byste nasadili víčka. Potom nasadte víčka a vložte misky do chladničky. Před konzumací uchovávejte v chladničce alespoň 12 hodin.

(Funkce fermentace jogurtu je **volitelná** a nemusí být součástí vašeho spotřebiče).

Čištění

Spotřebič vyčistěte po každém jeho použití. Před čištěním odpojte spotřebič od elektrické sítě a ujistěte se, zda zcela vychladl.

1. Vnější povrch spotřebiče otřete hadříkem navlhčeným v teplé vodě s jemným čisticím prostředkem.
2. Při čištění dvírek trouby jemně otřete obě strany hadříkem navlhčeným v teplé vodě s čisticím prostředkem. NEPONOŘUJTE spotřebič do vody ani jej nemyjte v myčce nádobí.
3. Vnitřní prostor spotřebiče vyčistěte jemnou houbou navlhčenou v teplé vodě s jemným čisticím prostředkem. Nečistěte topná tělesa spotřebiče, protože jsou křehká a mohou se zlomit. Potom spotřebič důkladně otřete hadříkem navlhčeným v čisté vodě. Ve vnitřním prostoru spotřebiče nenechávejte žádnou vodu.
4. Některé čisticí prostředky mohou poškodit povrch spotřebiče. Nepoužívejte abrazivní čisticí prostředky, čisticí prášky/krémy ani ostré předměty.
5. Pro snadné odstranění přilepených pokrmů z příslušenství spotřebiče, namočte příslušenství do teplé vody s čisticím prostředkem.
6. Kyselé látky, jako je rozlitý olej, citron atd. se doporučuje okamžitě utřít.
7. Veškerou ostatní údržbu by měl provádět autorizovaný servisní zástupce.

Skladování

1. Odpojte spotřebič od elektrické sítě a nechte jej zcela vychladnout.
2. Ujistěte se, zda jsou všechny komponenty spotřebiče čisté a suché.
3. Spotřebič umístěte na čisté a suché místo.

Osvětlení trouby (*)



VAROVÁNÍ: Abyste předešli riziku úrazu elektrickým proudem, před výměnou žárovky osvětlení odpojte troubu z elektrické sítě a ujistěte se, zda trouba vychladla.

Demontujte ochranné sklo osvětlení trouby jeho otočením.

Potom vyjměte žárovku a nainstalujte novou žárovku se stejnými specifikacemi.

Nakonec nainstalujte skleněný ochranný kryt na jeho původní místo.

Používaná žárovka je wolframová halogenová žárovka.

POZNÁMKA: Nedívejte se příliš dlouho do halogenové žárovky.

(Volitelné, váš spotřebič nemusí mít tento druh žárovky).

ODSTRANĚNÍ MOŽNÝCH PROBLÉMŮ

Problém	Příčina	Řešení
Spotřebič nefunguje.	Spotřebič není připojen k elektrické síti.	Připojte spotřebič k elektrické síti.
	Není nastaven časovač a teplota.	Upravte teplotu a časovač.
	Spotřebič je možná připojen do elektrické zásuvky, která je sdílena s jinými zařízeními.	Tento spotřebič připojte do samostatné elektrické zásuvky.
Nefunguje pečení.	Spotřebič je přeplněný.	Používejte malé dávky, abyste zajistili rovnoměrné pečení.
	Teplota je nastavena na velmi nízkou hodnotu.	Zvyšte teplotu.
Pokrm není připraven rovnoměrně.	Některé potraviny je třeba během pečení otáčet.	Některé potraviny je třeba během pečení otáčet.
	Potraviny různých velikostí jsou pečený spolu.	Společně pečte potraviny podobné velikosti.
	Pokud se používá více než jeden pečicí plech, plechy je třeba střídat.	Střídejte umístění plechů na pečení shora dolů nebo naopak.
Ze spotřebiče vychází bílý kouř.	Je použito nadměrné množství oleje.	Přebytečný olej odstraňte hadříkem.
	Na příslušenství jsou přebytečné zbytky oleje z předchozího pečení.	Po každém použití vyčistěte komponenty a vnitřní prostor spotřebiče.

TABULKA PŘÍPRAVY POKRMŮ

V níže uvedené tabulce naleznete informace o potravinách, které jsme testovali v našich laboratořích a určili jejich hodnoty přípravy. Časy pečení se mohou lišit v závislosti na síťovém napětí, kvalitě a množství surovin, které se mají péct a teplotě. Pokrmy, které připravíte s použitím těchto hodnot, nemusí vyhovovat vaší chuti. Můžete experimentovat a nastavit různé hodnoty, abyste dosáhli různých chutí a výsledků podle své chuti.

Pokrmy	Teplota (°C)	Doba pečení (min.)	Funkce
Koláč	170 - 190 °C	30 - 40	Spodní a horní ohřev
Sušenky			
Pizza	200 °C	15 - 20	Spodní a horní ohřev
Nákyp	200 °C	30 - 40	Spodní a horní ohřev
Pečené kuře	Max.	150	Horní ohřev
Grilované kuře	Max.	60	Gril
Telecí maso	Max.	25 - 35	Spodní a horní ohřev
Ryby			
Rozmrazování	-	-	Rozmrazování

VAROVÁNÍ: Před pečením troubu předehřejte. Čas předehřívání je ten čas, dokud indikátor poprvé nezhasne.

KLÍČOVÉ BODY

Při pečení v troubě mějte na paměti následující fakta.

Skutečnost, že horní část pokrmu je upečená, neznamená, že je upečený i vnitřek.

Potraviny pečené při vysokých teplotách za krátkou dobu vyschnou. Aby se vnitřní část pokrmu připravila správně, musí se pokrm péct déle při nižších teplotách.

Při pečení koláčů a pečiva je třeba troubu předehřát. Během pečení koláčů neotvírejte dvířka trouby alespoň 20 minut. Koláč zkontrolujete tak, že do něj zapíchnete párátko; pokud je párátko po vyjmutí čisté, koláč je hotový. Tuto kontrolu byste měli provést po uplynutí 3/4 doby pečení.

- Zejména při pečení **červeného masa nepřidávejte sůl předem**, ale až v polovině doby pečení. Červené maso pečte na vysoké teplotě na začátku a ke konci je třeba teplotu snížit.
- U bílého masa **udržujte nižší teplotu** během celého procesu přípravy.
- **Chcete-li zkontrolovat, zda je maso upečené**, zatlačte do masa vidličkou. Když se vidlička zapíchne do masa, maso je upečené.

TIPY TÝKAJÍCÍ SE PEČENÍ

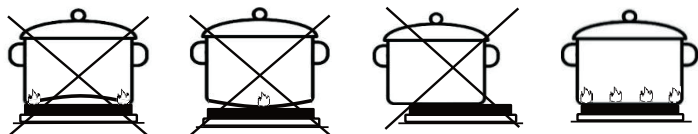


Riziko požáru v důsledku použití pokrmu nevhodného ke grilování

Grilujte pouze potraviny, které lze grilovat při intenzivní teplotě.

Neumísťujte potraviny příliš daleko na mřížku. Toto je nejteplejší místo v troubě a pokrm obsahující tuk by se mohl vznítit.

Správné používání varných nádob (pouze model GZ-4541)



LIKVIDACE STARÉHO SPOTŘEBIČE

Starý spotřebič zlikvidujte způsobem šetrným k životnímu prostředí.

-  Toto zařízení je označeno symbolem (OEEZ), který znamená, že odpad z elektrických a elektronických zařízení by měl být sbírán odděleně. To znamená, že zařízení musí být recyklováno nebo demontováno v souladu se směrnici EU 2002/96/ES, aby se minimalizoval jeho vliv na životní prostředí. Další informace získáte od místních a regionálních úřadů.
- Elektronická zařízení, která nepodléhají kontrolovanému sběru odpadu, představují potenciální riziko pro životní prostředí a lidské zdraví v důsledku obsahu znečišťujících látek.
- O způsobu likvidace výrobku se informujte se u svého prodejce nebo ve sběrné službě odpadu ve vaší obci.
- Před likvidací zařízení odpojte napájecí kabel a odemkněte kryt, je-li k dispozici, abyste ochránili děti před nebezpečím uvíznutí v zařízení.
- Obalové materiály jsou pro děti nebezpečné, uchovávejte všechny obalové materiály mimo dosah dětí.

INFORMACE O OBALECH

Obaly zařízení jsou vyrobeny z recyklovatelných materiálů v souladu s naší národní legislativou. Nevyhazujte obalový odpad spolu s domovním odpadem ani jiným odpadem, ale zlikvidujte jej na sběrných místech určených místními úřady.

ZÁRUČNÍ PODMÍNKY

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

Záruka se nevztahuje

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

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

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

CERTES spol. s r.o.

Donínská 83

463 34 Hrádek nad Nisou

Tel./fax 482771487 - příjem oprav- servis.

Tel./fax 482718718 - náhradní díly

Mobil: 721018073, 731521116, 608719174

Pracovní doba 8 - 16,30

www: certes.info, e-mail: certes@certes.info



Záruční list

Tento oddíl vyplňte prosím hůlkovým písmem a přiložte k výrobku.

Odesílatel:

Příjmení/jméno:

Stát/PSČ/obec/ulice:

Telefonní číslo:

Číslo/označení (zboží) položky:

Datum/místo prodeje:

Popis závady:

.....

Dátum/podpis:

Záruka se nevztahuje.

☐

Zašlete prosím neopravený výrobek za cenu poštovného zpět.

☐

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

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



Tento symbol na produktech anebo v průvodních dokumentech znamená, že použité elektrické a elektronické výrobky nesmí být přidány do běžného komunálního odpadu.

Ke správné likvidaci, obnově a recyklaci doručte tyto výrobky na určená sběrná místa, kde budou přijata zdarma. Alternativně v některých zemích můžete vrátit své výrobky místnímu prodejci při koupi ekvivalentního nového produktu.

Správnou likvidací tohoto produktu pomůžete zachovat cenné přírodní zdroje a napomáháte prevenci potenciálních negativních dopadů na životní prostředí a lidské zdraví, což by mohly být důsledky nesprávné likvidace odpadů. Další podrobnosti si vyžádejte od místního úřadu nebo nejbližšího sběrného místa.

Při nesprávné likvidaci tohoto druhu odpadu mohou být v souladu s národními předpisy uděleny pokuty.

Pro podnikové uživatele v zemích Evropské unie

Chcete-li likvidovat elektrická a elektronická zařízení, vyžádejte si potřebné informace od svého prodejce nebo dodavatele.

Informace k likvidaci v ostatních zemích mimo Evropskou unii

Tento symbol je platný jen v Evropské unii.

Chcete-li tento výrobek zlikvidovat, vyžádejte si potřebné informace o správném způsobu likvidace od místních úřadů nebo od svého prodejce.

Dovozce:

PRIVEST s.r.o.

Na Zlatnici 301/2

Praha 4, PSČ 147 00

www: www.privest.cz

Email: info@privest.cz

Telefon: (+420) 241 410 819

TECHNICKÉ VLASTNOSTI	3
DÔLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ INFORMÁCIE	4
INŠTALÁCIA	7
INŠTALÁCIA NOŽIČIEK	8
MONTÁŽ NASTAVOVAČA MEDZERY OD ZADNEJ STENY	9
POUŽÍVANIE RÚRY	10
JEDNOTLIVÉ ČASTI A PRÍSLUŠENSTVO RÚRY	11
OVLÁDACÍ PANEL	13
PRÍPRAVA JOGURTU	15
ČISTENIE A SKLADOVANIE	16
ODSTRÁNENIE MOŽNÝCH PROBLÉMOV	17
TABUĽKA PRÍPRAVY POKRMOV	18
TIPY TÝKAJÚCE SA PEČENIA	19
LIKVIDÁCIA STARÉHO SPOTREBIČA	19

Symbody a definície:

V návode na obsluhu sa zobrazujú nasledujúce symbody.

	Dôležité informácie a užitočné tipy týkajúce sa obsluhy
	Varovanie pred nebezpečnými situáciami ohrozujúcimi život a majetok
	Varovanie pred rizikom úrazu elektrickým prúdom
	Varovanie pred rizikom vzniku požiaru
	Ochrana pred horúcimi povrchmi

TECHNICKÉ VLASTNOSTI

Model	GZ-4511	GZ-4541
Napätie/Frekvencia	220-240 V / 50-60 Hz	220-240 V / 50-60 Hz
Celková spotreba energie	1400 W	1600 W
Vonkajšie rozmery (šírka x výška x hĺbka)	590 x 464,6 x 325	590 x 464,6 x 354,4
Vnútorne osvetlenie	18 W	18 W
Výkon varných platní	-	1500-1000 / 1000-800 W
Trieda a stupeň IP	TRIEDA 1 IP20	TRIEDA 1 IP20

-  Špecifikácie sa môžu zmeniť bez predchádzajúceho upozornenia za účelom zlepšenia kvality zariadenia.
-  Obrázky v návode sú schematické a nemusia presne zodpovedať vášmu zariadeniu.
-  Hodnoty uvedené na označení zariadenia alebo v iných tlačенých dokumentoch dodaných so zariadením boli stanovené v laboratórnom prostredí v súlade s príslušnými normami. Tieto hodnoty sa môžu líšiť v závislosti od použitia a okolitých podmienok.
-  Rúru používajte s uzemnenou zástrčkou s poistkou najmenej 16 A.

DÔLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ INFORMÁCIE

Vážený zákazník,

tento spotrebič bol vyrobený v moderných zariadeniach a podrobený prísnej kontrole kvality, pričom chceme, aby ste z vášho spotrebiča vyťažili maximum. Preto si pred použitím spotrebiča pozorne prečítajte celý návod a uschovajte si ho ako referenčný zdroj. Ak spotrebič odovzdáte inej osobe, odovzdajte jej aj tento návod.

1. Spotrebič obsahuje termostat a mal by sa používať iba vhodný termostat.
2. Tento spotrebič NIE JE určený na používanie osobami so zníženými fyzickými, zmyslovými alebo duševnými schopnosťami alebo s nedostatkom skúseností a vedomostí, pokiaľ nie sú pod dohľadom alebo neboli im poskytnuté pokyny týkajúce sa používania spotrebiča od osoby zodpovednej za ich bezpečnosť. NENECHÁVAJTE ho bez dozoru v blízkosti detí alebo domácich zvierat. Nikto nie je oprávnený obsluhovať alebo čistiť toto zariadenie, pokiaľ si úplne neprečítal a neporozumel všetkým prevádzkovým a bezpečnostným pokynom v tomto návode.
3. Deti vo veku 8 rokov a staršie môžu používať tento spotrebič pod dohľadom alebo po riadnom poučení. Deti nesmú so spotrebičom manipulovať.
4. Spotrebič a napájací kábel uchováajte mimo dosahu detí mladších ako 8 rokov.
5. Vaša rúra NIE JE URČENÁ na ovládanie pomocou externého časovača alebo nezávislého systému diaľkového ovládania.
6. Tento spotrebič je určený len na bežné použitie v domácnosti a podobné účely. NIE JE URČENÝ na použitie v komerčnom alebo maloobchodnom prostredí. Ak sa táto rúra používa nesprávne alebo na profesionálne či poloprofesionálne účely, alebo ak sa nepoužíva v súlade s pokynmi v návode na obsluhu, záruka bude neplatná a výrobca nebude niesť zodpovednosť za žiadne škody.
7.  **UPOZORNENIE - HORÚCE POVRCHY:** Tento symbol označuje, že prístupné povrchy sa počas prevádzky môžu veľmi zahriať. Výstražný štítok s týmto symbolom sa nesmie odstrániť. Nedotýkajte sa horúcich povrchov. Používajte rukavice.
8. Spotrebič VŽDY umiestnite na rovný, teplu-vzdorný povrch. Je určený na použitie len na kuchynskej linke. NEPREVÁDZKUJTE ho na nestabilných povrchoch. NEPREVÁDZKUJTE spotrebič v stiesnenom priestore ani pod závesnými skrinkami. Aby ste predišli poškodeniu majetku v dôsledku výparov uvoľňovaných v priebehu prevádzky spotrebiča, je potrebný dostatočný priestor a vetranie. Spotrebič nikdy nepoužívajte v blízkosti horľavých materiálov, ako sú papierové utierky, záclony alebo plastové fólie. Uistite sa, či napájací kábel NEVISÍ cez okraj stola alebo kuchynskej linky a nedotýka sa horúcich povrchov.
9. **UPOZORNENIE - HORÚCE POVRCHY:** Tento spotrebič v priebehu prevádzky vytvára nadmerné teplo a výpary. Je potrebné prijať primerané opatrenia na to, aby sa predišlo riziku zranenia osôb, vzniku požiaru a poškodenia majetku.

10. NEUKLADAJTE pod spotrebič podložku. Ak musíte spotrebič umiestniť na podložku, prijmite opatrenia, aby ste zabránili zošmyknutiu spotrebiča z podložky.
11. Počas varenia NEUMIESTŇUJTE spotrebič k stene ani na iné spotrebiče. Na hornej, zadnej, bočných stranách spotrebiča ponechajte aspoň 13 cm voľného priestoru. NEUMIESTŇUJTE na spotrebič žiadne predmety.
12. NEUMIESTŇUJTE spotrebič na hornú časť rúry na pečenie.
13. VAROVANIE: Aby ste minimalizovali riziko úrazu elektrickým prúdom, používajte na varenie iba dodané vyberateľné príslušenstvo, plechy, rošty atď.
14. Používanie príslušenstva, ktoré NEODPORÚČA výrobca spotrebiča, môže viesť k zraneniu.
15.  Z bezpečnostných dôvodov nepoužívajte rúru bez montážnej nožičky.
16. NIKDY nepoužívajte spotrebič s predlžovacím káblom. Súčasťou dodávaného príslušenstva je krátky napájací kábel (alebo odnímateľný napájací kábel), aby sa minimalizovalo riziko zamotania alebo zakopnutia o dlhší kábel. NIKDY nepoužívajte elektrickú zásuvku pod pracovnou doskou.
17. NEPOUŽÍVAJTE spotrebič vonku.
18. NEPOUŽÍVAJTE spotrebič vtedy, ak je jeho napájací kábel alebo zástrčka poškodená. Ak sa v priebehu používania spotrebiča vyskytne porucha, okamžite ho odpojte z elektrickej siete. NEPOUŽÍVAJTE ANI SA NEPOKÚŠAJTE OPRAVIŤ CHYBNÝ SPOTREBIČ. So žiadosťou o pomoc kontaktujte autorizované servisné stredisko.
19. Ak spotrebič nepoužívate a pred jeho čistením ho odpojte z elektrickej siete. Pred inštaláciou alebo demontážou častí spotrebiča nechajte rúru vychladnúť. NIKDY neponárajte spotrebič do vody. Ak vám spotrebič spadne alebo sa náhodne ponorí do vody, okamžite ho odpojte z elektrickej siete. Neponárajte ani neoplachujte napájací kábel ani zástrčku do vody alebo iných tekutín.
20. Vonkajšie povrchy spotrebiča sa môžu počas používania zahriať. Pri manipulácii s horúcimi povrchmi a komponentmi majte nasadené rukavice na pečenie.
21. Po použití VŽDY odpojte spotrebič z elektrickej siete.
22. Buďte mimoriadne opatrní pri manipulácii so spotrebičom, ktorý obsahuje horúci olej alebo iné horúce kvapaliny.
23. Pri vyberaní plechov alebo vylievaní horúceho tuku BUĎTE VEĽMI OPATRNÍ.
24. NEČISTITE spotrebič kovovou drôtenkou. Diely sa môžu oddeliť od základne a prísť do kontaktu s elektrickými časťami, čo predstavuje nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom. Používajte nekovové čistiace drôtenky.
25. Do spotrebiča NEDÁVAJTE nadmerne veľké potraviny ani kovové náčinie, pretože by to mohlo spôsobiť požiar alebo úraz elektrickým prúdom.
26. Buďte mimoriadne opatrní pri používaní nádob vyrobených z iného materiálu ako kov alebo nádob vyrobených z iného materiálu ako sklo.
27. Keď sa spotrebič nepoužíva, neskladujte v ňom žiadne iné materiály ako príslušenstvo odporúčané výrobcom, .
28. Nevkladajte do spotrebiča žiadne z nasledujúcich materiálov: papier, kartón, plast.
29. Nezakrývajte odkvapkávací plech ani iné časti spotrebiča kovovou fóliou, pretože by to mohlo spôsobiť prehriatie spotrebiča.

DÔLEŽITÉ

- Odkvapkávací plech by mal byť používaný na svojom mieste a všetky potraviny by sa mali vybrať, keď je naplnený viac ako do polovice. Odkvapkávací plech (ani žiadne iné príslušenstvo) nikdy neumiestňujte priamo na rúru.

ODLOŽTE SI TENTO NÁVOD - VÝHRADNE NA POUŽITIE V DOMÁCNOSTI

VAROVANIE:

- NIKDY nič neumiestňujte na vrchnú časť spotrebiča.
- NIKDY nezakrývajte vetracie otvory na vrchnej, zadnej a bočných stranách varného spotrebiča.
- Pri vyberaní horúcich predmetov zo spotrebiča vždy používajte kuchynské rukavice.
- Nikdy nekladte nič na dvierka rúry, keď sú otvorené.
- Nenechávajte dvierka rúry otvorené dlhší čas.
- Pred zatvorením dvierok rúry sa vždy uistite, či z rúry nič nemôže vyjsť.
- Dvierka rúry vždy zatvárajte pomaly a nebúchajte nimi. Pri otváraní a zatváraní dvierok vždy držte rukoväť dvierok rúry.
- **Životnosť tohto spotrebiča je 10 (desať) rokov.**

VAROVANIE: Pripojenie napájacieho kábla

- Napájací kábel pripojte do určenej elektrickej zásuvky. Do tej istej elektrickej zásuvky nesmú byť pripojené žiadne iné zariadenia. Pripojenie iných zariadení do tejto elektrickej zásuvky preťaží elektrický obvod.
- Nepoužívajte s týmto spotrebičom predlžovací kábel.
- Ak chcete spotrebič odpojiť, vypnite všetky ovládacie prvky a potom ho odpojte z elektrickej zásuvky.

Elektrická energia

Ak je elektrický obvod preťažený inými zariadeniami, vaše nové zariadenie nemusí fungovať správne. Musí byť prevádzkované vo vyhradenom elektrickom obvode.



Riziko požiaru v dôsledku pokrmu nevhodného na grilovanie

Grilujte iba ten pokrm, ktorý je možné pripravovať na intenzívnom teple grilovania. Neumiestňujte pokrm veľmi ďaleko na gril. Toto je miesto s najvyššou teplotou a pokrm obsahujúci tuk by sa mohol vznietiť.



Pred použitím spotrebiča

Zákazník je zodpovedný za voľbu miesta inštalácie spotrebiča a prípravu elektrickej inštalácie.



Spotrebič musí byť nainštalovaný v súlade s miestnymi elektroinštaláčnymi normami.



Pred inštaláciou skontrolujte, či nie je spotrebič poškodený. Ak je spotrebič poškodený, neinštalujte ho. Poškodené spotrebiče predstavujú riziko pre vašu bezpečnosť.

Pripojenie napájania



Tento spotrebič sa musí používať s uzemneným napájacím vedením!

Výrobca nezodpovedá za žiadne škody spôsobené používaním spotrebiča bez uzemňovacieho vodiča!



Napájací kábel nesmie byť stlačený, ohnutý ani pricviknutý a nesmie prísť do kontaktu s horúcimi časťami spotrebiča. Ak je napájací kábel poškodený, musí ho vymeniť kvalifikovaný elektrikár.

- Údaje o sieťovom napájaní musia zodpovedať údajom na štítke s referenčným číslom zariadenia. Štítok s referenčným číslom zariadenia sa nachádza na zadnej strane spotrebiča.
- Napájací kábel spotrebiča musí zodpovedať technickým špecifikáciám a spotrebe energie; Pozrite si kapitolu „Technické vlastnosti“.
- Zástrčka musí byť po inštalácii spotrebiča na ľahko dostupnom mieste.
- Záruka na tento spotrebič začína platiť až po jeho správnej inštalácii.

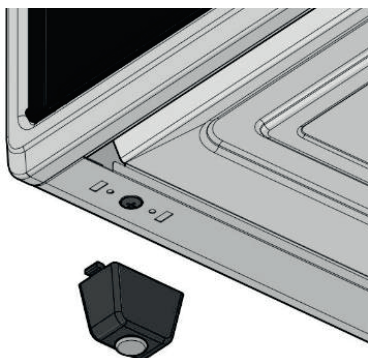


Pred začatím akejkoľvek činnosti na elektrickej inštalácii odpojte spotrebič z elektrickej siete.

INŠTALÁCIA NOŽIČIEK

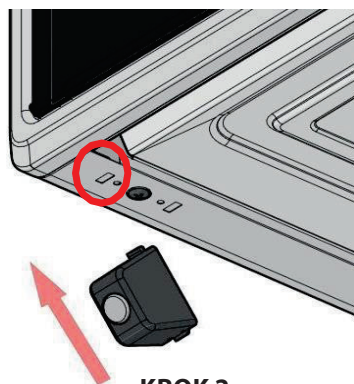


1 : Pevná úchytka
2 : Pohyblivá úchytka



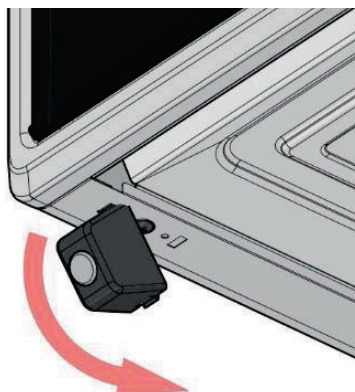
KROK 1

Zarovnajzte plastovú časť nožičky podľa obrázka.



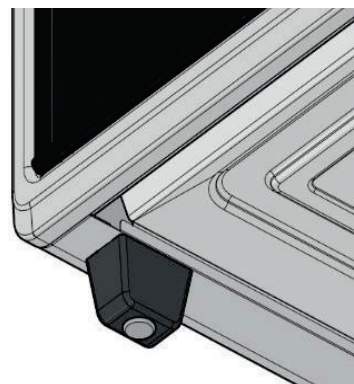
KROK 2

Najskôr pripevnite pevné úchytka, bez ohľadu na smer.



KROK 3

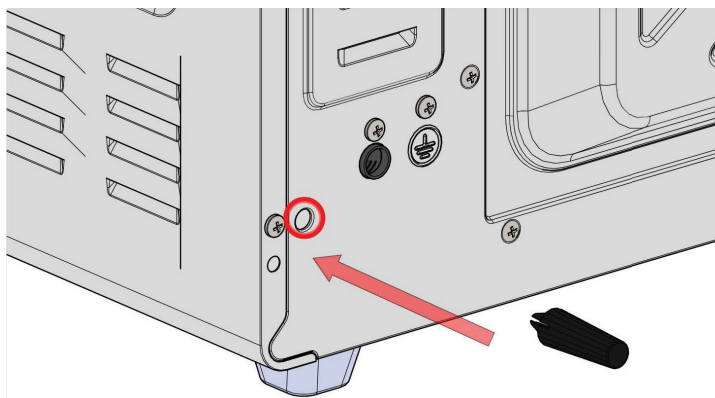
Potom miernym tlakom pripevnite pohyblivú úchytka.



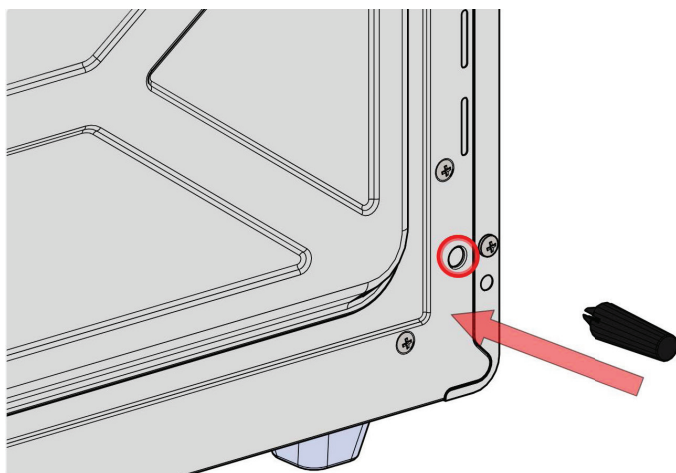
KROK 4

Použite nožičky spolu s podperami navrchu.

MONTÁŽ NASTAVOVAČA MEDZERY OD ZADNEJ STENY



Nastavte nastavovače medzery od zadnej steny
do ľavého a pravého otvoru podľa obrázka.
Pripojte ich miernym tlakom.



Počiatkové použitie

- Odstráňte všetok obalový materiál.
- Pred prvým použitím umyte ručne všetko príslušenstvo určené na prípravu pokrmu. Potom utrite vonkajšiu aj vnútornú stranu rúry handričkou navlhčenou v teplej vode a jemnom čistiacom prostriedku.
- Potom predhrejte rúru v trvaní 10 minút. Rúra musí byť prázdna a s otvorenými dvierkami.

UPOZORNENIE: Pri prvom použití môže zo spotrebiča unikať dym alebo zápach spáleniny v dôsledku olejov použitých ako náter pri ochrane vyhrievacích telies.

- Nakoniec utrite spotrebič vlhkou handričkou.

Prevádzka rúry

- Nastavte tú funkciu rúry, v ktorej chcete pripravovať svoj pokrm.
- Nastavte časovač na požadovaný čas alebo do manuálnej polohy (ikona hodín).
- Po nastavení požadovanej teploty sa spustí prevádzka vašej rúry.

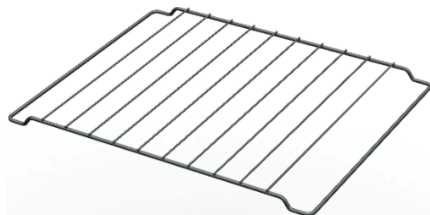
VAROVANIE: Vaša rúra nebude fungovať vtedy, ak je zapnutý termostat a ovládacie prvky rúry, ale nie je nastavený časovač alebo je prepnutý do manuálnej polohy.

JEDNOTLIVÉ ČÁSTI A PŘÍSLUŠENSTVO RÚRY



*6 	7 
*8 	9 
10 	(): Volitelné

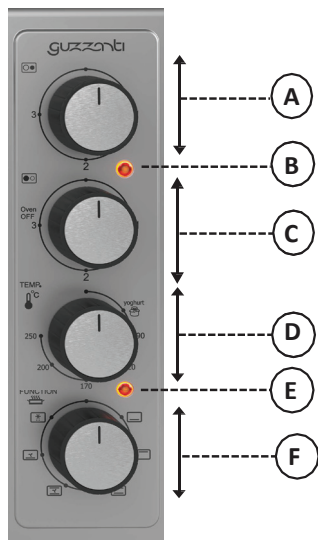
1. **Varná platňa:** Je to vyhrievací prvok. Nedotýkajte sa ho holými rukami.
2. **Rukoväť dvierok:** Vždy používajte rukoväť a nedotýkajte sa sklenených dvierok. Sklenené dvierka sa môžu počas pečenia veľmi zahriať a spôsobiť zranenie.
3. **Sklenené dvierka:** Pevné a odolné tvrdené sklo udržiava teplo vo vnútri a zabezpečuje rovnomerné rozloženie tepla pre potraviny. Nikdy nepripravujte pokrm s otvorenými dvierkami.
4. **Ovládací panel:** Sú na ňom obsiahnuté ovládacie tlačidlá.
5. **Nožičky rúry:** Nepoužívajte túto rúru bez nožičiek.
6. **Okrúhly plech na pečenie:** Používajte na grile, ktorý je súčasťou spotrebiča.
7. **Štvorcový plech na pečenie:** Použite ho tak, že ho položíte na plech na pečenie podľa vlastného výberu.
8. **Odkvapkavací plech:** Umiestnite ho priamo pod vyhrievacie telesá rúry. Ak pripravujete šťavnaté pokrmy, odkvapkavací plech sa môže naplniť. Odkvapkavací plech vyprázdnite vtedy, keď je naplnený viac ako do polovice.
Vyprázdnenie odkvapkavacieho plechu v priebehu pečenia: S nasadenými kuchynskými rukavicami otvorte dvierka a opatrne vytiahnite odkvapkavací plech z rúry. Vylejte obsah odkvapkavacieho plechu a vložte ho späť do rúry. Zatvorte dvierka, aby ste ukončili proces prípravy pokrmu.
 (Voliteľné príslušenstvo, nemusí byť súčasťou vášho spotrebiča).
9. **Kovová mriežka:** Slúži na umiestnenie chleba, bagiet a okrúhlych plechov.
10. **Špíz na grilovanie kurčiat:** (Voliteľné príslušenstvo, nemusí byť súčasťou vášho spotrebiča).



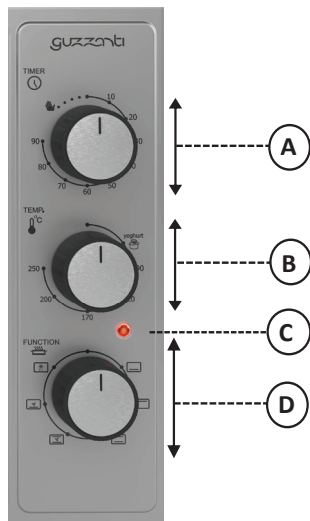
Poznámka: Vyberte všetko príslušenstvo z obalu. Odstráňte priehľadnú alebo modrú ochrannú fóliu zo všetkého príslušenstva. Obsah sa bude líšiť v závislosti od modelu spotrebiča.

VAROVANIE: Kovová mriežka by mala byť umiestnená na rošte tak, ako je znázornené na obrázku.

OVLÁDACÍ PANEL



- A. Tlačidlo ovládania varnej platne:** Slúži na nastavenie požadovanej úrovne ohrevu.
- B. Indikátor:** Indikátor sa rozsvieti vtedy, keď je zapnutá ktorákoľvek z varných platní.
- C. Tlačidlo ovládania varnej platne:** Slúži na nastavenie požadovanej úrovne ohrevu.
- D. Tlačidlo ovládania teploty:** Používa sa na nastavenie požadovanej teploty varenia.
- E. Indikátor:** Indikátor sa rozsvieti vtedy, keď je nastavený režim pečenia a časovač. Zhasne vtedy, keď vnútorný priestor rúry dosiahne nastavenú teplotu. Jeho blikanie v priebehu pečenia je normálne.
- F. Tlačidlo funkcií:** Používa sa na nastavenie funkcie varenia/pečenia.



- A. Časovač:** Použite ho na nastavenie požadovaného času prípravy pokrmu. Rozsah ovládania času je 1-90 minút.
- B. Tlačidlo na ovládanie teploty:** Používa sa na nastavenie požadovanej teploty pečenia.
- C. Indikátor:** Keď je nastavený režim pečenia a časovač, rozsvieti sa tento indikátor. Indikátor zhasne vtedy, keď vnútorný priestor rúry dosiahne nastavenú teplotu. Blikanie indikátora v priebehu pečenia je normálne.
- D. Tlačidlo funkcií:** Používa sa na nastavenie funkcie pečenia.

	Spodný ohrev K dispozícii je iba spodný ohrev. Môžete mať pokrm, ktorý bude chrumkavý na spodnej strane a mäkký na povrchu. Tento režim je vhodný na prípravu pizze alebo pokrmu, ktorý je potrebné zapieť odspodu.
	Horný ohrev Ak používate iba horný ohrev, môžete piecť koláče s lesklým povrchom a pripravovať pokrmy, ktoré je potrebné zapieť navrchu.
	Horný a spodný ohrev Pokrm sa pečie súčasne na vrchnej aj na spodnej strane. Môžete piecť nadýchané koláče, mäkké pečivo, chrumkavé pečivo alebo pripravovať lahodné zapekané pokrmy. Na pečenie použite jeden plech.
	Horný a spodný ohrev s turbo ventilátorom (*) Spodný a horný ohrev pracujú spoločne prostredníctvom turbo ventilátora. Turbo ventilátor zaisťuje rovnomernejšie prúdenie vzduchu. Môžete piecť mäkké koláče, pečivo alebo pripravovať lahodné zapekané pokrmy. Na pečenie použite jeden plech.
	Rozmrazovanie (*) Tento režim pomáha rozmraziť mrazené potraviny v krátkom čase a šetrí tak čas. Potraviny, ktoré chcete rozmraziť, umiestnite na strednú priechku nad grilovaciu platňu. Na najnižšiu priechku umiestnite plech na pečenie, aby ste mohli zachytiť vodu, ktorá sa nahromadí pri rozmrazovaní.
	Horný ohrev + Ražň na kurča (*) Ohrievaním zhora môžete pripraviť jemné mäso. Pri tomto režime sa odporúča použiť odkvapkávaci plech alebo bežný plech na pečenie. Maximálna hmotnosť kurčata pri pečení na ražni je 2 kg.
	Gril a ražň na kurča (*) Vďaka funkcii grilu môžete pripraviť jemné a pečené mäso väčším ohrevom zhora. Odporúča sa použiť odkvapkávaci plech alebo bežný plech na pečenie.
	Gril (*) Mäso sa pri vysokej teplote uzavrie a vo vnútri zostane šťavnaté. Pri tomto režime môžete pripravovať pokrmy ako mäso, kuracie mäso a ryby. Odporúča sa použiť odkvapkávaci plech alebo bežný plech na pečenie.
	Gril a turbo ventilátor (*) Umožňuje grilovanie na viacerých úrovniach rovnomerným rozložením teploty vo vnútri rúry.
	Spodný ohrev a turbo ventilátor (*) Spodný ohrev a turbo ventilátor pracujú spoločne. Rovnomerné rozloženie horúceho vzduchu v rúre zaisťuje to, že spodná časť pokrmov, ako sú turecká placka (lahmacun) a pita chlieb, je lepšie prepečená a chrumkavá.

(*): Voliteľné

PRÍPRAVA JOGURTU

Keď je rúra prázdna, pomocou termostatu zvolte režim prípravy jogurtu a nastavte prepínač do polohy . Predhrievanie sa nastaví na 10 minút. Na proces fermentácie varte surové mlieko 10-15 minút. Odporúča sa použiť oceľový hrniec na varenie. Potom nechajte mlieko vychladnúť na fermentačnú teplotu (45 - 50 °C).

TIP: Keď je mlieko teplé, neprebíha fermentácia, keď je horúce, jogurt skysne.

Keď mlieko dosiahne túto teplotu, pridajte jogurt izbovej teploty a jemne premiešajte.

TIP: Na 1 liter mlieka použite 1 polievkovú lyžicu jogurtu.

Vložte neprikryté na 1. úroveň predhriatej rúry, zatvorte dvierka rúry a nastavte časovač na manuálne nastavenie. Nechajte fermentovať 5 hodín bez otvárania dvierok rúry. Po uplynutí nastaveného času vyberte misky. Nechajte ich pol hodiny dosiahnuť izbovú teplotu bez toho, aby ste nasadili viečka. Potom nasadte viečka a vložte misky do chladničky. Pred konzumáciou uchovávajte v chladničke aspoň 12 hodín.

(Funkcia fermentácie jogurtu je **voliteľná** a nemusí byť súčasťou vášho spotrebiča).

Čistenie

Spotrebič vyčistite po každom jeho použití. Pred čistením odpojte spotrebič od elektrickej siete a uistite sa, či úplne vychladol.

1. Vonkajší povrch spotrebiča utrite handričkou navlhčenou v teplej vode s jemným čistiacim prostriedkom.
2. Pri čistení dvierok rúry jemne utrite obe strany handričkou navlhčenou v teplej vode s čistiacim prostriedkom. NEPONÁRAJTE spotrebič do vody ani ho neumývajte v umývačke riadu.
3. Vnútny priestor spotrebiča vyčistite jemnou špongiou navlhčenou v teplej vode s jemným čistiacim prostriedkom. Nečistite vyhrievacie telesá spotrebiča, pretože sú krehké a môžu sa zlomiť. Potom spotrebič dôkladne utrite handričkou navlhčenou v čistej vode. Vo vnútornom priestore spotrebiča nenechávajte žiadnu vodu.
4. Niektoré čistiace prostriedky môžu poškodiť povrch spotrebiča. Nepoužívajte abrazívne čistiace prostriedky, čistiace prášky/krémy ani ostré predmety.
5. Pre jednoduché odstránenie prilepených pokrmov z príslušenstva spotrebiča, namočte príslušenstvo do teplej vody s čistiacim prostriedkom.
6. Kyslé látky, ako je rozliaty olej, citrón atď. sa odporúča okamžite utrieť.
7. Všetku ostatnú údržbu by mal vykonávať autorizovaný servisný zástupca.

Skladovanie

1. Odpojte spotrebič od elektrickej siete a nechajte ho úplne vychladnúť.
2. Uistite sa, či sú všetky komponenty spotrebiča čisté a suché.
3. Spotrebič umiestnite na čisté a suché miesto.

Osvetlenie rúry (*)



VAROVANIE: Aby ste predišli riziku úrazu elektrickým prúdom, pred výmenou žiarovky osvetlenia odpojte rúru z elektrickej siete a uistite sa, či rúra vychladla.

Demontujte ochranné sklo osvetlenia rúry jeho otočením.

Potom vyberte žiarovku a nainštalujte novú žiarovku s rovnakými špecifikáciami.

Nakoniec nainštalujte sklenený ochranný kryt na jeho pôvodné miesto.

Používaná žiarovka je voľfrámová halogénová žiarovka.

POZNÁMKA: Nepozerajte sa veľmi dlho do halogénovej žiarovky.

(**Voliteľné,** váš spotrebič nemusí mať tento druh žiarovky).

ODSTRÁNENIE MOŽNÝCH PROBLÉMOV

Problém	Príčina	Riešenie
Spotrebič nefunguje.	Spotrebič nie je pripojený k elektrickej sieti.	Pripojte spotrebič k elektrickej sieti.
	Nie je nastavený časovač a teplota.	Upravte teplotu a časovač.
	Spotrebič je možno pripojený do elektrickej zásuvky, ktorá je zdieľaná s inými zariadeniami.	Tento spotrebič pripojte do samostatnej elektrickej zásuvky.
Nefunguje pečenie.	Spotrebič je preplnený.	Používajte malé dávky, aby ste zabezpečili rovnomerné pečenie.
	Teplota je nastavená na veľmi nízku hodnotu.	Zvýšte teplotu.
Pokrm nie je pripravený rovnomerne.	Niektoré potraviny je potrebné počas pečenia otáčať.	Niektoré potraviny je potrebné počas pečenia otáčať.
	Potraviny rôznych veľkostí sú pečené spolu.	Spolu pečte potraviny podobnej veľkosti.
	Ak sa používa viac ako jeden plech na pečenie, plechy je potrebné striedať.	Striadajte umiestnenie plechov na pečenie zhora nadol alebo naopak.
Zo spotrebiča vychádza biely dym.	Je použité nadmerné množstvo oleja.	Prebytočný olej odstráňte handričkou.
	Na príslušenstve sú prebytočné zvyšky oleja z predchádzajúceho pečenia.	Po každom použití vyčistite komponenty a vnútorný priestor spotrebiča.

TABUĽKA PRÍPRAVY POKRMOV

V nižšie uvedenej tabuľke nájdete informácie o potravinách, ktoré sme testovali v našich laboratóriách a určili ich hodnoty prípravy. Časy pečenia sa môžu líšiť v závislosti od sieťového napätia, kvality a množstva surovín, ktoré sa majú piecť a teploty. Pokrm, ktoré pripravíte s použitím týchto hodnôt, nemusia vyhovovať vašej chuti. Môžete experimentovať a nastaviť rôzne hodnoty, aby ste dosiahli rôzne chute a výsledky podľa svojej chuti.

Pokrm	Teplota (°C)	Čas pečenia (min.)	Funkcia
Koláč	170 - 190 °C	30 - 40	Spodný a horný ohrev
Sušienky			
Pizza	200 °C	15 - 20	Spodný a horný ohrev
Nákyp	200 °C	30 - 40	Spodný a horný ohrev
Pečené kurča	Max.	150	Horný ohrev
Grilované kurča	Max.	60	Gril
Teľacie mäso	Max.	25 - 35	Spodný a horný ohrev
Ryby			
Rozmrazovanie	-	-	Rozmrazovanie

VAROVANIE: Pred pečením rúru predhrejte. Čas predhrievania je ten čas, pokiaľ indikátor prvýkrát nezhasne.

KLÚČOVÉ BODY

Pri pečení v rúre majte na pamäti nasledujúce fakty.

Skutočnosť, že horná časť pokrmu je upečená neznamena, že je upečené aj vnútro. Potraviny pečené pri vysokých teplotách za krátky čas vyschnú. Aby sa vnútorná časť pokrmu pripravila správne, musí sa pokrm piecť dlhšie pri nižších teplotách.

Pri pečení koláčov a pečiva je potrebné rúru predhriať. Počas pečenia koláčov neotvárajte dvierka rúry aspoň 20 minút. Koláč skontrolujete tak, že doň zapichnete špáradlo; ak špáradlo vyjde čisté, koláč je hotový. Túto kontrolu by ste mali vykonať po uplynutí 3/4 času pečenia.

- Najmä pri pečení **červeného mäsa nepridávajte soľ vopred**, ale až v polovici času pečenia. Červené mäso pečte na vysokej teplote na začiatku a ku koncu je potrebné teplotu znížiť.
- Pri bielom mäse **udržiavajte nižšiu teplotu** počas celého procesu prípravy.
- **Ak chcete skontrolovať, či je mäso upečené**, zatlačte do mäsa vidličkou. Keď sa vidlička zapichne do mäsa, mäso je upečené.

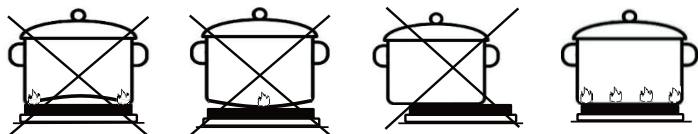
TIPY TÝKAJÚCE SA PEČENIA



Riziko požiaru v dôsledku použitia pokrmu nevhodného na grilovanie

Grilujte iba potraviny, ktoré je možné grilovať pri intenzívnej teplote. Neumiestňujte potraviny veľmi ďaleko na mriežku. Toto je najteplejšie miesto v rúre a pokrm obsahujúci tuk by sa mohol vznietiť.

Správne používanie varných nádob (iba model GZ-4541)



LIKVIDÁCIA STARÉHO SPOTREBIČA

Starý spotrebič zlikvidujte spôsobom šetrným k životnému prostrediu.

-  Toto zariadenie je označený symbolom (OEEZ), ktorý označuje, že odpad z elektrických a elektronických zariadení by sa mal byť zbieraný oddelene. To znamená, že zariadenie sa musí recyklovať alebo demontovať v súlade so smernicou EÚ 2002/96/ES, aby sa minimalizoval jeho vplyv na životné prostredie. Ďalšie informácie získate od miestnych a regionálnych úradov.
- Elektronické zariadenia, ktoré nepodliehajú kontrolovanému zberu odpadu, predstavujú potenciálne riziko pre životné prostredie a ľudské zdravie v dôsledku obsahu znečisťujúcich látok.
- O spôsobe likvidácie výrobku sa informujte sa u svojho predajcu alebo v zbernej službe odpadu vo vašej obci.
- Pred likvidáciou zariadenia odpojte napájací kábel a odomknite kryt, ak je k dispozícii, aby ste ochránili deti pred nebezpečenstvom uviaznutia v zariadení.
- Obalové materiály sú pre deti nebezpečné, uchovávajte všetky obalové materiály mimo dosahu detí.

INFORMÁCIE O OBALOCH

Obaly zariadenia sú vyrobené z recyklovateľných materiálov v súlade s našou národnou legislatívou. Nevyhadzujte obalový odpad spolu s domovým odpadom ani iným odpadom, ale zlikvidujte ho na zberných miestach určených miestnymi úradmi.

ZÁRUČNÉ PODMIENKY

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

Záruka sa nevzťahuje na

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

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

Zodpovedný zástupca za servis pre SR

ČERTES SK, s.r.o.

Pažite č. 42

010 09 Žilina

tel./fax: +421 41 5680 171, 5680 173

mobil: +421 905 259213

+421 907 241912

Pracovná doba Po-Pia. 9:00 - 15:00

e-mail: certes.sk@gmail.com

certes@eslovakia.sk



Záručný list

Tento oddiel vyplňte prosím paličkovým písmom a priložte k výrobku.

Odosielateľ:

Priezvisko/meno:

Štát/PSČ/obec/ulica:

Telefónne číslo:

Číslo/označenie (tovaru) položky:

Dátum/miesto predaja:

Popis poruchy:

.....

Dátum/podpis:

Záruka sa nevzťahuje.

☐

Zašlite prosím neopravený výrobok za cenu poštovného späť.

☐

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

Informácie o likvidácii opotrebovaného elektrického zariadenia (súkromné domácnosti)



Tento symbol na produktoch a/alebo na priložených dokumentoch znamená, že sa pri likvidácii nesmú elektrické a elektronické zariadenia miešať so všeobecným domácim odpadom.

V záujme správneho obhospodarovania, obnovy a recyklácie odveďte, prosím, tieto produkty na určené zberné miesta, kde budú prijaté bez poplatku. V niektorých krajinách je možné tieto produkty vrátiť priamo miestnemu maloobchodu v prípade, ak si objednáte podobný nový výrobok. Správna likvidácia týchto produktov pomôže ušetriť hodnotné zdroje a zabrániť možným negatívnym vplyvom na ľudské zdravie a prostredie, ktoré môžu inak vzniknúť v dôsledku nesprávneho zaobchádzania s odpadom. Bližšie informácie o najbližšom zbernom mieste získate na miestnom úrade.

V prípade nesprávnej likvidácie odpadu môžu byť uplatnené pokuty v súlade s platnou legislatívou.

Pre právnické osoby v Európskej únii

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

Informácie o likvidácii v krajinách mimo Európskej únie

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

Dovozca:

PRIVEST s.r.o.

Na Zlatnici 301/2

Praha 4, PSČ 147 00

www: www.privest.cz

Email: info@privest.cz

Telefón: (+420) 241 410 819

SPIS TREŚCI

SPECYFIKACJA TECHNICZNA.....	3
WAŻNE INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA.....	4
INSTALACJA	7
INSTALACJA NÓŻEK	8
MONTAŻ ELEMENTU REGULUJĄCEGO ODSTĘP OD TYLNEJ ŚCIANY.....	9
UŻYWANIE PIEKARNIKA	10
POSZCZEGÓLNE CZĘŚCI I AKCESORIA	11
PANEL STEROWANIA.....	13
PRZYGOTOWANIE JOGURTU	15
CZYSZCZENIE I PRZECHOWYWANIE	16
ELIMINACJA MOŻLIWYCH PROBLEMÓW	17
TABELA PRZYGOTOWANIA POTRAW	18
WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE PIECZENIA.....	19
UTYLIZACJA STAREGO URZĄDZENIA	19

Symbole i definicje:

W instrukcji obsługi wyświetlane są następujące symbole.

	Ważne informacje i przydatne wskazówki dotyczące obsługi
	Ostrzeżenie przed sytuacjami zagrażającymi życiu i mieniu
	Ostrzeżenie przed ryzykiem porażenia prądem elektrycznym
	Ostrzeżenie przed ryzykiem pożaru
	Ochrona przed gorącymi powierzchniami

SPECYFIKACJA TECHNICZNA

Model	GZ-4511	GZ-4541
Napięcie/częstotliwość	220-240 V / 50-60 Hz	220-240 V / 50-60 Hz
Całkowite zużycie energii	1400 W	1600 W
Wymiary zewnętrzne (szerokość x wysokość x głębokość)	590 x 464,6 x 325	590 x 464,6 x 354,4
Oświetlenie wewnętrzne	18 W	18 W
Wydajność płyt grzewczych	-	1500-1000 / 1000-800 W
Klasa i stopień IP	KLASA 1 IP20	KLASA 1 IP20

-  Specyfikacje mogą ulec zmianie bez uprzedniego powiadomienia w celu poprawy jakości urządzenia.
-  Ilustracje w instrukcji są schematyczne i mogą nie odpowiadać dokładnie Twojemu urządzeniu.
-  Wartości podane na oznaczeniu urządzenia lub w innych dokumentach drukowanych dostarczonych wraz z urządzeniem zostały określone w warunkach laboratoryjnych zgodnie z odpowiednimi normami. Wartości te mogą się różnić w zależności od zastosowania i warunków otoczenia.
-  Piekarnik należy używać z uziemioną wtyczką z bezpiecznikiem o wartości co najmniej 16 A.

WAŻNE INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

Drogi kliencie,

Urządzenie zostało wyprodukowane w nowoczesnych zakładach i poddane rygorystycznej kontroli jakości, dlatego chcemy, abyście mogli w pełni wykorzystać jego możliwości. Przed użyciem urządzenia należy uważnie przeczytać całą instrukcję i zachować ją jako źródło informacji. W przypadku przekazania urządzenia innej osobie należy przekazać jej również niniejszą instrukcję.

1. Urządzenie zawiera termostat i należy używać wyłącznie odpowiedniego termostatu.
2. Urządzenie to NIE JEST przeznaczone do użytku przez osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych lub osoby niedoświadczone i nieposiadające wiedzy, chyba że są one nadzorowane lub otrzymały instrukcje dotyczące użytkowania urządzenia od osoby odpowiedzialnej za ich bezpieczeństwo. NIE POZOSTAWIAJ go bez nadzoru w pobliżu dzieci lub zwierząt domowych. Nikt nie jest uprawniony do obsługi lub czyszczenia tego urządzenia, jeśli nie przeczytał i nie zrozumiał wszystkich instrukcji obsługi i bezpieczeństwa zawartych w niniejszej instrukcji.
3. Dzieci w wieku 8 lat i starsze mogą używać tego urządzenia pod nadzorem lub po odpowiednim przeszkoleniu. Dzieci nie mogą obsługiwać urządzenia.
4. Urządzenie i kabel zasilający należy przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci poniżej 8 roku życia.
5. Piekarnik NIE JEST PRZEZNACZONY do sterowania za pomocą zewnętrznego timera lub niezależnego systemu zdalnego sterowania.
6. Urządzenie to jest przeznaczone wyłącznie do normalnego użytku domowego i podobnych zastosowań. NIE JEST PRZEZNACZONE do użytku w środowisku komercyjnym lub detalicznym. W przypadku nieprawidłowego użytkowania piekarnika lub wykorzystania go do celów profesjonalnych lub półprofesjonalnych, lub jeśli nie jest on używany zgodnie z instrukcją obsługi, gwarancja traci ważność, a producent nie ponosi odpowiedzialności za żadne szkody.
7.  **OSTRZEŻENIE – GORĄCE POWIERZCHNIE:** Ten symbol oznacza, że dostępne powierzchnie mogą się bardzo nagrzewać podczas pracy. Nie wolno usuwać naklejki ostrzegawczej z tym symbolem. Nie dotykaj gorących powierzchni. Używaj uchwytu.
8. Urządzenie należy ZAWSZE ustawić na płaskiej, odpornej na wysoką temperaturę powierzchni. Jest ono przeznaczone wyłącznie do użytku na blacie kuchennym. NIE NALEŻY używać go na niestabilnych powierzchniach. NIE NALEŻY używać urządzenia w ciasnych pomieszczeniach ani pod wiszącymi szafkami. Aby zapobiec uszkodzeniom mienia spowodowanym oparami uwalnianymi podczas pracy urządzenia, należy zapewnić odpowiednią przestrzeń i wentylację. Nigdy nie używaj urządzenia w pobliżu materiałów łatwopalnych, takich jak papierowe ręczniki, zasłony lub folie plastikowe. Upewnij się, że przewód zasilający NIE WISI nad krawędzią stołu lub blatu kuchennego i nie dotyka gorących powierzchni.

9. **OSTRZEŻENIE – GORĄCE POWIERZCHNIE:** Podczas pracy urządzenie wytwarza nadmierne ciepło i opary. Należy podjąć odpowiednie środki ostrożności, aby zapobiec ryzyku obrażeń ciała, pożaru i uszkodzenia mienia.
10. NIE WOLNO umieszczać pod urządzenia podkładki. Jeśli konieczne jest umieszczenie urządzenia na podkładce, należy podjąć środki zapobiegające ześlizgnięciu się urządzenia z podkładki.
11. Podczas gotowania NIE STAWIAJ urządzenia przy ścianie ani innych urządzeniach. Z tyłu, z boku i z góry urządzenia należy pozostawić co najmniej 13 cm wolnej przestrzeni. NIE STAWIAJ żadnych przedmiotów na urządzeniu.
12. NIE STAWIAJ urządzenia na górnej części piekarnika.
13. ALERT: Aby zminimalizować ryzyko porażenia prądem elektrycznym, do gotowania należy używać wyłącznie dostarczonych wyjmowanych akcesoriów, blach, rusztów itp.
14. Używanie akcesoriów, które NIE SĄ ZALECANE przez producenta urządzenia, może prowadzić do obrażeń ciała.
15.  Ze względów bezpieczeństwa nie należy używać piekarnika bez nóżki montażowej.
16. NIGDY nie używaj urządzenia z przedłużaczem. W zestawie znajduje się krótki kabel zasilający (lub odłączany kabel zasilający), aby zminimalizować ryzyko zapłatania się lub potknięcia o dłuższy kabel. NIGDY nie używaj gniazdka elektrycznego pod blatem roboczym.
17. NIE UŻYWAJ urządzenia na zewnątrz.
18. NIE UŻYWAJ urządzenia, jeśli jego przewód zasilający lub wtyczka są uszkodzone. Jeśli podczas użytkowania urządzenia wystąpi awaria, należy natychmiast odłączyć je od sieci elektrycznej. NIE UŻYWAJ ANI NIE PRÓBUJ NAPRAWIAĆ USZKODZONEGO URZĄDZENIA. Aby uzyskać pomoc, skontaktuj się z autoryzowanym centrum serwisowym.
19. Jeśli nie używasz urządzenia, przed czyszczeniem odłącz je od zasilania elektrycznego. Przed montażem lub demontażem części urządzenia należy poczekać, aż piekarnik ostygnie. NIGDY nie zanurzaj urządzenia w wodzie. Jeśli urządzenie upadnie lub przypadkowo zostanie zanurzone w wodzie, natychmiast odłącz je od zasilania. Nie zanurzaj ani nie myj przewodu zasilającego ani wtyczki w wodzie lub innych płynach.
20. Zewnętrzne powierzchnie urządzenia mogą się nagrzewać podczas użytkowania. Podczas dotykania gorących powierzchni i elementów należy nosić rękawice kuchenne.
21. Po użyciu ZAWSZE odłącz urządzenie od sieci elektrycznej.
22. Zachowaj szczególną ostrożność podczas obsługi urządzenia zawierającego gorący olej lub inne gorące płyny.
23. Podczas wyjmowania blach lub wylewania gorącego tłuszczu NALEŻY ZACHOWAĆ DUŻĄ OSTROŻNOŚĆ.
24. NIE CZYSZCZ urządzenia metalową drucianą szczotką. Części mogą odłączyć się od podstawy i wejść w kontakt z elementami elektrycznymi, co stwarza ryzyko porażenia prądem elektrycznym. Używaj niemetalowych szczotek czyszczących.
25. NIE WKŁADAJ do urządzenia zbyt dużych produktów spożywczych ani metalowych przyborów kuchennych, ponieważ może to spowodować pożar lub porażenie prądem elektrycznym.
26. Należy zachować szczególną ostrożność podczas używania naczyń wykonanych z materiałów innych niż metal lub naczyń wykonanych z materiałów innych niż szkło.

27. Gdy urządzenie nie jest używane, nie przechowuj w nim żadnych materiałów innych niż akcesoria zalecane przez producenta.
28. Nie wkładaj do urządzenia żadnych z następujących materiałów: papier, karton, plastik.
29. Nie należy przykrywać blachy ociekowej ani innych części urządzenia folią metalową, ponieważ może to spowodować przegrzanie urządzenia.

WAŻNE

- Taca ociekająca powinna być używana zgodnie z przeznaczeniem, a wszystkie produkty spożywcze należy wyjąć, gdy taca jest wypełniona w ponad połowie. Nigdy nie należy umieszczać tacy ociekającej (ani żadnych innych akcesoriów) bezpośrednio na piekarniku.

ZACHOWAJ TĘ INSTRUKCJĘ – TYLKO DO UŻYTKU DOMOWEGO

ALERT:

- NIGDY nie umieszczaj niczego na górnej części urządzenia.
- NIGDY nie zakrywaj otworów wentylacyjnych na górze, z tyłu i po bokach urządzenia kuchennego.
- Podczas wyjmowania gorących przedmiotów z urządzenia należy zawsze używać rękawic kuchennych.
- Nigdy nie kładź niczego na otwartych drzwiczkach piekarnika.
- Nie pozostawiaj drzwiczek piekarnika otwartych przez dłuższy czas.
- Przed zamknięciem drzwiczek piekarnika zawsze upewnij się, że nic nie może z niego wypaść.
- Drzwi piekarnika należy zawsze zamykać powoli i nie trzaskać nimi. Podczas otwierania i zamykania drzwi należy zawsze trzymać uchwyty drzwi piekarnika.
- **Żywotność tego urządzenia wynosi 10 (dziesięć) lat.**

ALERT: Podłączenie kabla zasilającego

- Podłącz kabel zasilający do przeznaczonego do tego celu gniazdka elektrycznego. Do tego samego gniazdka elektrycznego nie wolno podłączać żadnych innych urządzeń. Podłączenie innych urządzeń do tego gniazdka elektrycznego spowoduje przeciążenie obwodu elektrycznego.
- Nie używaj przedłużacza z tym urządzeniem.
- Aby odłączyć urządzenie, wyłącz wszystkie elementy sterujące, a następnie odłącz je od gniazdka elektrycznego.

Energia elektryczna

Jeśli obwód elektryczny jest przeciążony przez inne urządzenia, nowe urządzenie może nie działać prawidłowo. Musi być zasilane z wydzielonego obwodu elektrycznego.



Ryzyko pożaru spowodowane potrawą nieodpowiednią do grillowania

Grilluj tylko potrawy, które można przygotowywać w wysokiej temperaturze. Nie umieszczaj potraw zbyt daleko od grilla. Jest to miejsce o najwyższej temperaturze i potrawy zawierające tłuszcz mogą się zapalić.



Przed użyciem urządzenia

Klient jest odpowiedzialny za wybór miejsca instalacji urządzenia i przygotowanie instalacji elektrycznej.



Urządzenie musi być zainstalowane zgodnie z lokalnymi normami instalacji elektrycznych.



Przed instalacją sprawdź, czy urządzenie nie jest uszkodzone. Jeśli urządzenie jest uszkodzone, nie instaluj go. Uszkodzone urządzenia stanowią zagrożenie dla bezpieczeństwa.

Podłączenie zasilania



Urządzenie to musi być używane z uziemionym przewodem zasilającym!

Producent nie ponosi odpowiedzialności za jakiegokolwiek szkody spowodowane używaniem urządzenia bez przewodu uziemiającego!



Kabel zasilający nie może być ściskany, zginany ani przygniatany i nie może stykać się z gorącymi częściami urządzenia. Jeśli kabel zasilający jest uszkodzony, należy go wymienić przez wykwalifikowanego elektryka.

- Dane dotyczące zasilania sieciowego muszą być zgodne z danymi na etykiecie z numerem referencyjnym urządzenia. Etykieta z numerem referencyjnym urządzenia znajduje się z tyłu urządzenia.
- Kabel zasilający urządzenia musi odpowiadać specyfikacjom technicznym i zużyciu energii; patrz rozdział „Właściwości techniczne”.
- Wtyczka musi znajdować się w łatwo dostępnym miejscu po zainstalowaniu urządzenia.
- Gwarancja na to urządzenie zaczyna obowiązywać dopiero po jego prawidłowym zainstalowaniu.

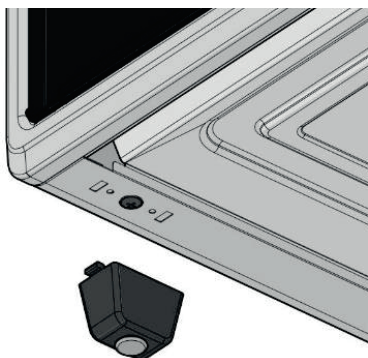


Przed rozpoczęciem jakichkolwiek czynności przy instalacji elektrycznej należy odłączyć urządzenie od sieci elektrycznej.

INSTALACJA NÓŻEK

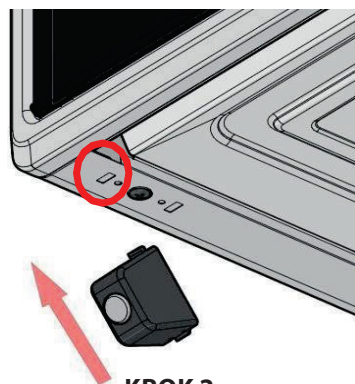


1: Solidny uchwyt
2: Ruchomy uchwyt



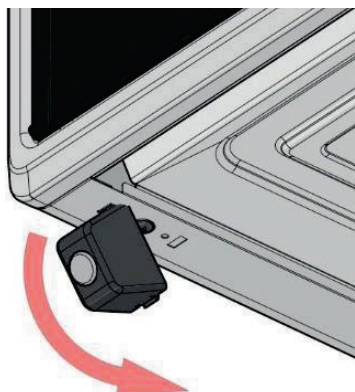
KROK 1

Wyrównaj plastikową część nóżki zgodnie z ilustracją.



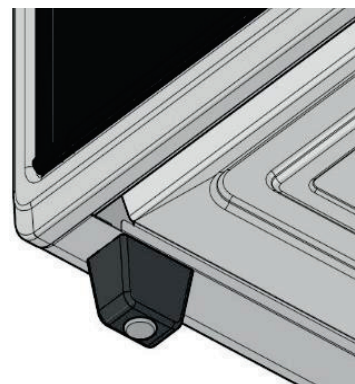
KROK 2

Najpierw zamocuj solidne uchwyty, niezależnie od kierunku.



KROK 3

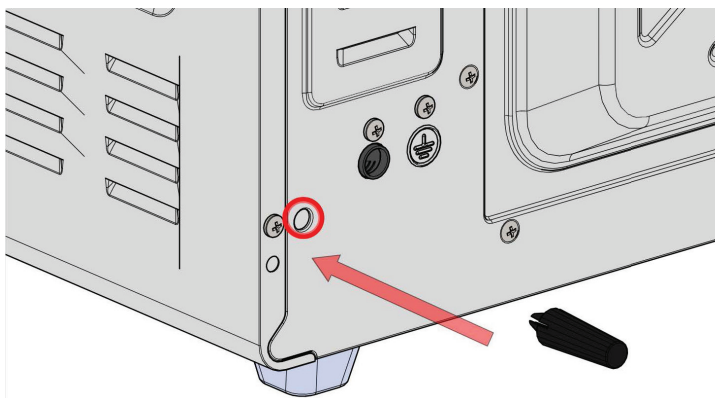
Następnie delikatnie docisnąć ruchomy uchwyt.



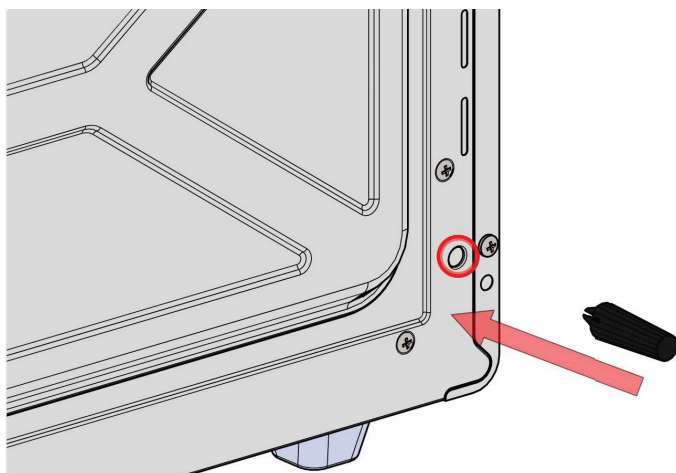
KROK 4

Użyj nóżek wraz z podpórkami na górze.

MONTAŻ ELEMENTU REGULUJĄCEGO ODSTĘP OD TYLNEJ ŚCIANY



Ustaw regulatory odstępu od tylnej ściany do
lewego i prawego otworu zgodnie z rysunkiem.
Podłącz je, lekko dociskając.



Pierwsze użycie

- Usuń wszystkie materiały opakowaniowe.
- Przed pierwszym użyciem należy ręcznie umyć wszystkie akcesoria przeznaczone do przygotowywania potraw. Następnie należy wytrzeć zewnętrzną i wewnętrzną stronę piekarnika ściereczką zwilżoną ciepłą wodą i delikatnym środkiem czyszczącym.
- Następnie rozgrzej piekarnik przez 10 minut. Piekarnik musi być pusty, a drzwiczki otwarte.

OSTRZEŻENIE: Podczas pierwszego użycia z urządzenia może wydobywać się dym lub zapach spalenizny spowodowany olejami używanymi jako powłoka ochronna elementów grzejnych.

- Na koniec wytrzyj urządzenie wilgotną ściereczką.

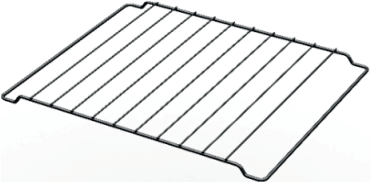
Obsługa piekarnika

- Ustaw funkcję piekarnika, w której chcesz przygotować potrawę.
- Ustawić timer na żądany czas lub w pozycji ręcznej (ikona zegara).
- Po ustawieniu żądanej temperatury piekarnik rozpocznie pracę.

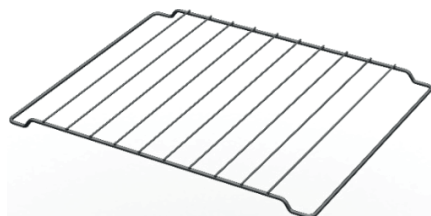
ALERT: Piekarnik nie będzie działał, jeśli termostat i elementy sterujące piekarnika są włączone, ale nie ustawiono timera lub przełączono go w tryb ręczny.

POSZCZEGÓLNE CZĘŚCI I AKCESORIA



*6 	7 
*8 	9 
10 	(): Opcjonalne

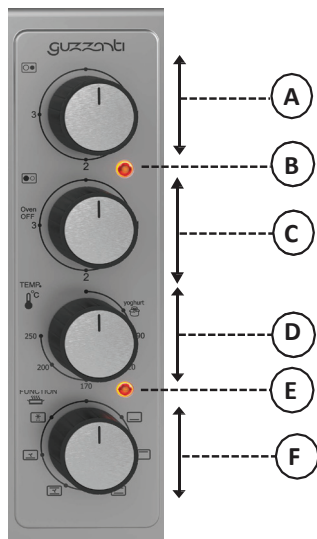
1. **Płyta grzewcza:** Jest to element grzewczy. Nie dotykaj go gołymi rękami.
2. **Uchwyt drzwi:** Zawsze używaj uchwytu i nie dotykaj szklanych drzwiczek. Podczas pieczenia szklane drzwiczki mogą się bardzo nagrzewać i spowodować obrażenia.
3. **Szklane drzwiczki:** Mocne i wytrzymałe hartowane szkło zatrzymuje ciepło wewnątrz i zapewnia równomierne rozprowadzanie ciepła dla potraw. Nigdy nie przygotowywuj potraw przy otwartych drzwiczkach.
4. **Panel sterowania:** Zawiera przyciski sterujące.
5. **Nóżki piekarnika:** Nie używaj tego piekarnika bez nóżek.
6. **Okrągła blacha do pieczenia:** Używaj na grillu, który jest częścią urządzenia.
7. **Kwadratowa blacha do pieczenia:** Użyj go, kładąc go na wybranej przez siebie blasze do pieczenia.
8. **Blacha ociekowa:** Umieść go bezpośrednio pod elementami grzejnymi piekarnika. Jeśli przygotujesz soczyste potrawy, tacka ociekająca może się zapełnić. Opróżnij tackę ociekającą, gdy jest wypełniona w ponad połowie.
Opróżnianie blachy ociekającej podczas pieczenia: Załóż rękawice kuchenne, otwórz drzwiczki i ostrożnie wyjmij blachę ociekową z piekarnika. Wylej zawartość blachy ociekowej i włóż ją z powrotem do piekarnika. Zamknij drzwiczki, aby zakończyć proces przygotowywania potrawy.
 (Akcesoria opcjonalne, mogą nie być częścią wyposażenia urządzenia).
9. **Metalowa kratka:** Służy do umieszczania chleba, bagietek i okrągłych blach.
10. **Szpikuliec do grillowania kurczaków:** (Akcesoria opcjonalne, mogą nie być częścią wyposażenia urządzenia).



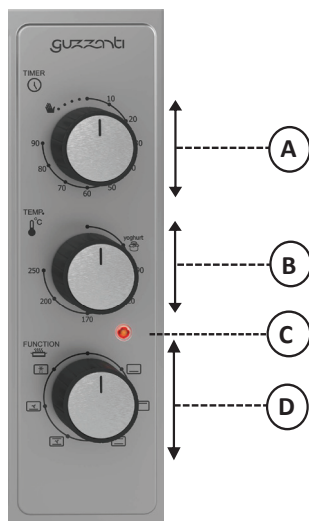
Uwaga: Wyjmij wszystkie akcesoria z opakowania. Zdejmij przezroczystą lub niebieską folię ochronną ze wszystkich akcesoriów. Zawartość będzie się różnić w zależności od modelu urządzenia.

ALERT: Metalowa kratka powinna być umieszczona na ruszcie w sposób pokazany na rysunku.

PANEL STEROWANIA



- A. Przycisk obsługi płyty grzejnej:** Służy do ustawienia żądanego poziomu ogrzewania.
- B. Wskaźnik:** Wskaźnik zapala się, gdy włączona jest dowolna płyta grzejna.
- C. Przycisk obsługi płyty grzejnej:** Służy do ustawienia żądanego poziomu ogrzewania.
- D. Przycisk regulacji temperatury:** Służy do ustawienia żądanej temperatury gotowania.
- E. Wskaźnik:** Wskaźnik zapala się po ustawieniu trybu pieczenia i timera. Gaśnie, gdy wewnątrz piekarnika osiągnie ustawioną temperaturę. Jego migotanie podczas pieczenia jest normalne.
- F. Przycisk funkcji:** Służy do ustawiania funkcji gotowania/pieczenia.



- A. Timer:** Użyj go do ustawienia żądanego czasu przygotowania potrawy. Zakres regulacji czasu wynosi od 1 do 90 minut.
- B. Przycisk do regulacji temperatury:** Służy do ustawienia żądanej temperatury pieczenia.
- C. Wskaźnik:** Po ustawieniu trybu pieczenia i timera zapala się ten wskaźnik. Wskaźnik gaśnie, gdy wewnątrz piekarnika osiągnie ustawioną temperaturę. Miganie wskaźnika podczas pieczenia jest zjawiskiem normalnym.
- D. Przycisk funkcji:** Służy do ustawiania funkcji pieczenia.

	Grzanie dolne Dostępne jest tylko ogrzewanie dolne. Można uzyskać potrawę, która będzie chrupiąca od spodu i miękka na powierzchni. Tryb ten nadaje się do przygotowywania pizzy lub potraw, które należy upiec od spodu.
	Grzanie górne Jeśli używasz tylko górnego ogrzewania, możesz piec ciasta z błyszczącą powierzchnią i przygotowywać potrawy, które wymagają zapiekania na wierzchu.
	Grzanie górne i dolne Potrawa piecze się jednocześnie z góry i z dołu. Można piec puszyste ciasta, miękkie wypieki, chrupiące pieczywo lub przygotowywać pyszne zapiekanki. Do pieczenia należy używać jednej blachy.
	Grzanie górne i dolne z termoobiegiem (*) Dolne i górne ogrzewanie działają wspólnie za pomocą wentylatora turbo. Wentylator turbo zapewnia bardziej równomierny przepływ powietrza. Można piec miękkie ciasta, pieczywo lub przygotowywać pyszne zapiekanki. Do pieczenia należy używać jednej blachy.
	Rozmrażanie (*) Ten tryb pomaga szybko rozmrozić zamrożone produkty spożywcze, oszczędzając czas. Produkty spożywcze, które chcesz rozmrozić, umieść na środkowej półce nad płytą grillową. Na najniższej półce umieść blachę do pieczenia, aby zebrać wodę, która zgromadzi się podczas rozmrażania.
	Górne grzanie + Rożen do kurczaka (*) Podgrzewając od góry, można przygotować delikatne mięso. W tym trybie zaleca się użycie blachy ociekowej lub zwykłej blachy do pieczenia. Maksymalna waga kurczaka podczas pieczenia na rożnie wynosi 2 kg.
	Grill i rożen do kurczaka (*) Dzięki funkcji grillowania można przygotować delikatne i pieczone mięso, podgrzewając je od góry. Zaleca się użycie blachy ociekowej lub zwykłej blachy do pieczenia.
	Grill (*) Wysoka temperatura sprawia, że mięso zamyka się, a w środku pozostaje soczyste. W tym trybie można przygotowywać potrawy takie jak mięso, drób i ryby. Zaleca się użycie blachy ociekowej lub zwykłej blachy do pieczenia.
	Grill z termoobiegiem (*) Umożliwia grillowanie na wielu poziomach dzięki równomiernemu rozkładowi temperatury wewnątrz piekarnika.
	Grzanie dolne z termoobiegiem (*) Ogrzewanie dolne i wentylator turbo działają razem. Równomierne rozprowadzenie gorącego powietrza w piekarniku sprawia, że spód potraw, takich jak turecka placka (lahmacun) i chleb pita, jest lepiej upieczony i chrupiący.

(*): **Volitellé**

PRZYGOTOWANIE JOGURTU

Gdy piekarnik jest pusty, za pomocą termostatu wybierz tryb przygotowywania jogurtu i ustaw przełącznik w pozycji . Podgrzewanie ustawić na 10 minut. W celu przeprowadzenia fermentacji gotować surowe mleko przez 10–15 minut. Zaleca się użycie stalowego garnka do gotowania. Następnie pozostawić mleko do ostygnięcia do temperatury fermentacji (45–50°C).

WSKAZÓWKA: Gdy mleko jest ciepłe, nie zachodzi fermentacja, a gdy jest gorące, jogurt się zsiada.

Gdy mleko osiągnie tę temperaturę, dodaj jogurt o temperaturze pokojowej i delikatnie wymieszaj.

WSKAZÓWKA: Na 1 litr mleka użyj 1 łyżkę jogurtu.

Włóż nieprzykryte miseczki na pierwszy poziom rozgrzanego piekarnika, zamknij drzwiczki piekarnika i ustaw timer na tryb ręczny. Pozostaw do fermentacji na 5 godzin bez otwierania drzwiczek piekarnika. Po upływie ustawionego czasu wyjmij miseczki. Pozostaw je na pół godziny w temperaturze pokojowej bez zakrywania pokrywkami. Następnie zakryj pokrywkami i włóż miseczki do lodówki. Przed spożyciem przechowuj w lodówce przez co najmniej 12 godzin.

(Funkcja fermentacji jogurtu jest **opcjonalna** i może nie być dostępna w Twoim urządzeniu).

Czyszczenie

Urządzenie należy czyścić po każdym użyciu. Przed czyszczeniem należy odłączyć urządzenie od sieci elektrycznej i upewnić się, że całkowicie ostygło.

1. Zewnętrzną powierzchnię urządzenia przetrzeć ściereczką zwilżoną ciepłą wodą z dodatkiem delikatnego środka czyszczącego.
2. Podczas czyszczenia drzwiczek piekarnika delikatnie przetrzyj obie strony ściereczką zwilżoną ciepłą wodą z dodatkiem środka czyszczącego. **NIE ZANURZAJ** urządzenia w wodzie ani nie myj go w zmywarce.
3. Wnętrze urządzenia należy wyczyścić delikatną gąbką zwilżoną ciepłą wodą z dodatkiem delikatnego środka czyszczącego. Nie należy czyścić elementów grzejnych urządzenia, ponieważ są one delikatne i mogą ulec uszkodzeniu. Następnie urządzenie należy dokładnie wytrzeć ściereczką zwilżoną czystą wodą. Nie pozostawiaj wody we wnętrzu urządzenia.
4. Niektóre środki czyszczące mogą uszkodzić powierzchnię urządzenia. Nie należy używać środków czyszczących o właściwościach ściernych, proszków/kremów czyszczących ani ostrych przedmiotów.
5. Aby łatwo usunąć przywarte resztki potraw z akcesoriów urządzenia, należy je namoczyć w ciepłej wodzie z dodatkiem środka czyszczącego.
6. Kwaśne substancje, takie jak rozlany olej, cytryna itp., należy natychmiast wytrzeć.
7. Wszelkie pozostałe czynności konserwacyjne powinny być wykonywane przez autoryzowanego przedstawiciela serwisowego.

Przechowywanie

1. Odłącz urządzenie od zasilania elektrycznego i pozostaw do całkowitego ostygnięcia.
2. Upewnij się, że wszystkie elementy urządzenia są czyste i suche.
3. Urządzenie należy umieścić w czystym i suchym miejscu.

Oświetlenie piekarnika (*)



ALERT: Aby uniknąć ryzyka porażenia prądem elektrycznym, przed wymianą żarówki należy odłączyć piekarnik od sieci elektrycznej i upewnić się, że piekarnik ostygł.

Zdejmij osłonę lampy piekarnika, obracając ją.

Następnie wyjmij żarówkę i zainstaluj nową żarówkę o takich samych parametrach. Na koniec zainstaluj szklaną osłonę w jej pierwotnym miejscu.

Zastosowana żarówka to żarówka halogenowa z wolframem.

UWAGA: Nie patrz zbyt długo na żarówkę halogenową.

(**Opcjonalne**, Twoje urządzenie może nie być przystosowane do tego rodzaju żarówek).

ELIMINACJA MOŻLIWYCH PROBLEMÓW

Problem	Przyczyna	Rozwiązanie
Urządzenie nie działa.	Urządzenie nie jest podłączone do sieci elektrycznej.	Podłącz urządzenie do sieci elektrycznej.
	Nie jest ustawiony timer i temperatura.	Ustaw temperaturę i timer.
	Urządzenie może być podłączone do gniazdka elektrycznego, które jest współdzielone z innymi urządzeniami.	Podłącz to urządzenie do osobnego gniazdka elektrycznego.
Pieczenie nie działa.	Urządzenie jest przepełnione.	Używaj małych porcji, aby zapewnić równomierne pieczenie.
	Temperatura jest ustawiona na bardzo niską wartość.	Zwiększ temperaturę.
Potrawa nie jest równomiernie przygotowana.	Niektóre produkty spożywcze należy obracać podczas pieczenia.	Niektóre produkty spożywcze należy obracać podczas pieczenia.
	Produkty spożywcze o różnych rozmiarach są pieczone razem.	Pieczcie razem produkty spożywcze o podobnej wielkości.
	Jeśli używasz więcej niż jednej blachy do pieczenia, należy je zmieniać.	Zmieniaj położenie blach do pieczenia od góry do dołu lub odwrotnie.
Z urządzenia wydobywa się biały dym.	Użyto nadmiernej ilości oleju.	Nadmiar oleju usuń szmatką.
	Na akcesoriach znajdują się nadmiarowe pozostałości oleju z poprzedniego pieczenia.	Po każdym użyciu należy wyczyścić elementy i wewnątrz urządzenia.

TABELA PRZYGOTOWANIA POTRAW

W poniższej tabeli znajdują się informacje o produktach spożywczych, które przetestowaliśmy w naszych laboratoriach i określiliśmy ich wartości przygotowania. Czasy pieczenia mogą się różnić w zależności od napięcia sieciowego, jakości i ilości pieczonych produktów oraz temperatury. Potrawy przygotowane przy użyciu tych wartości mogą nie odpowiadać Państwa gustom. Można eksperymentować i ustawiać różne wartości, aby uzyskać różne smaki i rezultaty zgodnie z własnymi upodobaniami.

Potrawy	Temperatura (°C)	Czas pieczenia (min.)	Funkcja
Ciasto	170 - 190 °C	30 - 40	Grzanie górne i dolne
Ciasteczka			
Pizza	200 °C	15 - 20	Grzanie górne i dolne
Kaszka	200 °C	30 - 40	Grzanie górne i dolne
Kurczak pieczony	Max.	150	Grzanie górne
Kurczak grillowany	Max.	60	Grill
Cielęcina	Max.	25 - 35	Grzanie górne i dolne
Ryby			
Rozmrażanie	-	-	Rozmrażanie

ALERT: Przed pieczeniem rozgrzej piekarnik. Czas rozgrzewania to czas, w którym wskaźnik po raz pierwszy zgaśnie.

KLUCZOWE PUNKTY

Podczas pieczenia w piekarniku należy pamiętać o następujących kwestiach. To, że górna część potrawy jest upieczona, nie oznacza, że wewnątrz również jest upieczona. Potrawy pieczone w wysokich temperaturach przez krótki czas wysychają. Aby wewnątrz potrawy było odpowiednio przygotowane, należy piec ją dłużej w niższych temperaturach.

Podczas pieczenia ciast i wypieków należy rozgrzać piekarnik. Podczas pieczenia ciast nie otwieraj drzwiczek piekarnika przez co najmniej 20 minut. Ciasto sprawdzisz, wbijając w nie wykałaczkę; jeśli wykałaczka będzie czysta, ciasto jest gotowe. Kontrolę tę należy przeprowadzić po upływie 3/4 czasu pieczenia.

- Zwłaszcza podczas pieczenia **czerwonego mięsa nie dodawaj soli**, na początku, ale dopiero w połowie pieczenia. Czerwone mięso piecz na wysokiej temperaturze na początku, a pod koniec należy ją obniżyć.
- W przypadku białego mięsa **utrzymuj niższą temperaturę** przez cały proces przygotowywania.
- Aby sprawdzić, **czy mięso jest upieczone, należy wbić w nie widelec**. Jeśli widelec wbija się w mięso, oznacza to, że jest ono upieczone.

WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE PIECZENIA

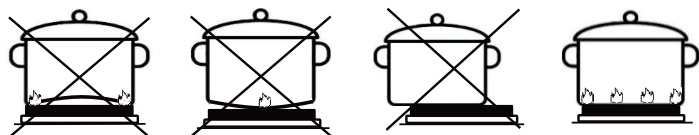


Ryzyko pożaru w wyniku użycia potrawy nieodpowiedniej do grillowania

Grilluj tylko potrawy, które można grillować w wysokiej temperaturze.

Nie umieszczaj potraw zbyt daleko od rusztu. Jest to najgorętsze miejsce w piekarniku i potrawy zawierające tłuszcz mogą się zapalić.

Prawidłowe używanie naczyń kuchennych (tylko model GZ-4541)



UTYLIZACJA STAREGO URZĄDZENIA

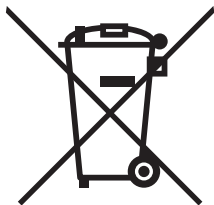
Stary sprzęt należy utylizować w sposób przyjazny dla środowiska.

1.  Urządzenie to jest oznaczone symbolem (OEEZ), który oznacza, że odpady z urządzeń elektrycznych i elektronicznych powinny być zbierane oddzielnie. Oznacza to, że urządzenie musi zostać poddane recyklingowi lub demontażowi zgodnie z dyrektywą UE 2002/96/WE, aby zminimalizować jego wpływ na środowisko. Więcej informacji można uzyskać od lokalnych i regionalnych władz.
2. Urządzenia elektroniczne, które nie podlegają kontrolowanej zbiórce odpadów, stanowią potencjalne zagrożenie dla środowiska naturalnego i zdrowia ludzkiego ze względu na zawartość substancji zanieczyszczających.
3. Informacje na temat sposobu utylizacji produktu można uzyskać u sprzedawcy lub w punkcie zbiórki odpadów w swojej gminie.
4. Przed utylizacją urządzenia należy odłączyć kabel zasilający i odblokować pokrywę, jeśli jest dostępna, aby chronić dzieci przed niebezpieczeństwem uwięzienia w urządzeniu.
5. Materiały opakowaniowe są niebezpieczne dla dzieci, należy przechowywać wszystkie materiały opakowaniowe w miejscu niedostępnym dla dzieci.

INFORMACJE O OPAKOWANIACH

Opakowania urządzenia są wykonane z materiałów nadających się do recyklingu zgodnie z naszym krajowym prawem. Nie wyrzucaj opakowań wraz z odpadami domowymi lub innymi odpadami, ale utylizuj je w punktach zbiórki wyznaczonych przez lokalne władze.

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



Powyższy symbol umieszczony na produktach lub w załączonych dokumentach oznacza, że nie wolno likwidować zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego ze zwykłym odpadem komunalnym. W celu utylizacji należy odnieść tego typu odpad do punktu selektywnego zbioru, gdzie zostanie odebrany bez żadnych opłat. W niektórych państwach można zwrócić tego typu odpad bezpośrednio u sprzedawcy w momencie nabycia nowego produktu.

Prawidłowa likwidacja takich produktów zbytecznie nie obciąża środowiska naturalnego i nie ma negatywnego wpływu na ludzkie zdrowie. Szczegółowych informacji o najbliższym punkcie zbioru udzieli najbliższy urząd miejski.

W przypadku nieprawidłowej likwidacji odpadu właściciel może zostać obciążony karą grzywny zgodnie z obowiązującymi przepisami.

Dla osób prawnych w Unii Europejskiej

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

Informacje dotyczące likwidacji w państwach nie należących do Unii Europejskiej

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

TARTALOM

MŰSZAKI JELLEMZŐK.....	3
FONTOS BIZTONSÁGI TUDNIVALÓK.....	4
TELEPÍTÉS	7
A LÁBAK FELSZERELÉSE.....	8
A RÉSBEÁLLÍTÓ FELSZERELÉSE A HÁTSÓ FALTÓL	9
A SÜTŐ HASZNÁLATA.....	10
A SÜTŐ RÉSZEI ÉS TARTOZÉKAI.....	11
VEZÉRLŐPANEL	13
JOGHURTKÉSZÍTÉS	15
TISZTÍTÁS ÉS TÁROLÁS	16
HIBELHÁRÍTÁS.....	17
SÜTÉSI TÁBLÁZAT	18
TIPPEK A SÜTÉSHEZ.....	19
A HASZNÁLT TERMÉK ÁRTALMATLANÍTÁSA	19

Jelölések és definíciók:

A használati utasításban a következő jelölések találhatók.

	Fontos információk és hasznos tippek a kezeléssel kapcsolatban
	Figyelmeztetés életveszélyes és vagyonszélyes helyzetekre
	Figyelmeztetés az áramütés veszélyére
	Figyelmeztetés a tűzveszélyre
	Forró felületek elleni védelem

MŰSZAKI JELLEMZŐK

Modell	GZ-4511	GZ-4541
Feszültség /Frekvencia	220-240 V / 50-60 Hz	220-240 V / 50-60 Hz
Teljes áramfogyasztás	1400 W	1600 W
Külső méretek (szél. x mag. x mély.)	590 x 464,6 x 325	590 x 464,6 x 354,4
Belső világítás	18 W	18 W
Főzőlapok teljesítménye	-	1500-1000 / 1000-800 W
Osztály és IP fokozat	1 IP20 OSZTÁLY	1 IP20 OSZTÁLY

-  A specifikációk előzetes értesítés nélkül változhatnak a készülék minőségének javítása érdekében.
-  A kézikönyvben szereplő ábrák sematikusak, és nem feltétlenül felelnek meg pontosan az Ön készülékének.
-  A készüléken vagy a készülékkel együtt szállított egyéb nyomtatott dokumentumokban feltüntetett értékeket laboratóriumi körülmények között, a vonatkozó szabványoknak megfelelően határozták meg. Ezek az értékek a felhasználás és a környezeti feltételek függvényében eltérhetnek.
-  A süttőt földelt, legalább 16 A biztosítóval ellátott dugóval kell használni.

FONTOS BIZTONSÁGI TUDNIVALÓK

Tisztelt, vásárlónk,

Ez a készülék modern berendezésekben készült és szigorú minőség-ellenőrzésen esett át a maximális felhasználhatóság érdekében. Ezért a használat előtt figyelmesen olvassa el a teljes használati utasítást, és őrizze meg referenciaként. Ha a készüléket más személynek adja át, adja át neki ezt a használati utasítást is.

1. A készülék termosztáttal rendelkezik, és csak megfelelő termosztáttal használható.
2. Ez a készüléket NEM használhatják korlátozott fizikai, érzékszervi vagy szellemi képességű személyek, vagy akiknek nincs megfelelő tapasztalatuk és ismeretük, kivéve, ha felügyelet alatt állnak, vagy a biztonságukért felelős személytől megkapták a készülék használatára vonatkozó utasításokat. NE HAGYJA felügyelet nélkül gyermekek vagy háziállatok közelében. Senki sem jogosult a készülék kezelésére vagy tisztítására, ha nem olvasta el és sajátította el az útmutatóban szereplő összes üzemeltetési és biztonsági utasítást.
3. 8 éves és annál idősebb gyermekek felügyelet mellett vagy megfelelő oktatás után használhatják ezt a készüléket. A gyermekek nem kezelhetik a készüléket.
4. A készüléket és a tápkábelt tartsa 8 év alatti gyermekektől elzárva.
5. A sütő NEM alkalmas külső időzítővel vagy független távvezérlő rendszerrel történő vezérlésre.
6. Ez a készülék kizárólag háztartási és hasonló célokra használható. NEM ALKALMAS kereskedelmi vagy kiskereskedelmi környezetben való használatra. Ha ezt a sütőt helytelenül, professzionális vagy félprofesszionális célokra használják, vagy ha nem a használati utasításban szereplő utasítások szerint használják, a garancia érvényét veszti, és a gyártó nem vállal felelősséget semmilyen károkért.
7.  **FIGYELEM – FORRÓ FELÜLETEK:** Ez a szimbólum jelzi, hogy a hozzáférhető felületek működés közben nagyon felmelegedhetnek. A figyelmeztető címkét ezzel a jelöléssel nem szabad eltávolítani. Ne érintse meg a forró felületeket. Használja a fogantyút.
8. A készüléket MINDIG sima, hőálló felületre helyezze. Kizárólag konyhai munkalapon használható. NE HASZNÁLJA instabil felületeken. NE HASZNÁLJA a készüléket szűk helyen vagy fali szekrények alatt. A készülék működése során felszabaduló gőzök által okozott anyagi károk elkerülése érdekében elegendő helyet és szellőzést kell biztosítani. Soha ne használja a készüléket gyúlékony anyagok, például papírtörölők, függönyök vagy műanyag fóliák közelében. Győződjön meg arról, hogy a tápkábel NEM lóg le az asztal vagy a konyhai munkalap széléről, és nem érint forró felületeket.
9. **FIGYELEM – FORRÓ FELÜLETEK:** Ez a készülék működés közben sok hőt és gőzt termel. Megfelelő intézkedéseket kell tenni a személyi sérülések, tűzveszély és anyagi károk elkerülése érdekében.

10. NE TEGYEN alátétet a készülék alá. Ha a készüléket alátétre kell helyezni, tegyen óvintézkedéseket, hogy a készülék ne csússzon le az alátétról.
11. Főzés közben NE HELYEZZE a készüléket a falhoz vagy más készülékekhez. Felülről, hátulról és kétoldalt legalább 13 cm szabad helyet hagyjon. NE HELYEZZEN semmilyen tárgyat a készülékre.
12. NE HELYEZZE a készüléket egy sütő tetejére.
13. FIGYELMEZTETÉS: Az áramütés veszélyének minimalizálásához csak a mellékelt kivehető tartozékokat, tepsiket, rácsokat stb. használja a főzéshez.
14. A készülék gyártója által NEM AJÁNLOTT tartozékok használata sérülésekhez vezethet.
15.  Biztonsági okokból ne használja a sütőt szerelőtalp nélkül.
16. SOHA ne használja a készüléket hosszabbító kábelrel. A mellékelt tartozékok között található egy rövid tápkábel (vagy levehető tápkábel), hogy minimális legyen a hosszabb kábelek összegabalyodásának vagy a botlás veszélye. SOHA ne használja a munkalap alatti elektromos aljzatot.
17. NE HASZNÁLJA a szabadban a készüléket.
18. NE HASZNÁLJA a készüléket, ha a tápkábele vagy a dugó sérült. Ha a készülék használat közben meghibásodik, azonnal válassza le az elektromos hálózatról. NE HASZNÁLJA ÉS NE PRÓBÁLJA MEG JAVÍTANI A MEGHIBÁSODOTT KÉSZÜLÉKET. Forduljon segítségért a hivatalos szervizközponthoz.
19. Ha nem használja a készüléket, és tisztítás előtt is, válassza le az elektromos hálózatról. A készülék alkatrészeinek felszerelése vagy leszerelése előtt hagyja kihűlni a sütőt. SOHA ne merítse a készüléket vízbe. Ha a készülék leesik vagy véletlenül vízbe merül, azonnal válassza le az elektromos hálózatról. Ne merítse vízbe és ne öblítse le a tápkábelt vagy a dugót vízzel vagy más folyadékkal.
20. A készülék külső felületei használat közben felmelegedhetnek. Forró felületek és alkatrészek kezelésekor viseljen sütőkesztyűt.
21. Használat után MINDIG válassza le a készüléket az elektromos hálózatról.
22. Legyen különösen óvatos forró olajat vagy más forró folyadékot tartalmazó készülék használatánál.
23. A tepsik kivétele vagy a forró zsír kiöntése során LEGYEN KÜLÖNÖSEN ÓVATOS!
24. NE TISZTÍTSA a készüléket drótkéfével. Az alkatrészek leválhatnak az alapról, és érintkezésbe kerülhetnek az elektromos alkatrészekkel, ami áramütésveszélyt jelent. Használjon fémmentes tisztító keféket.
25. NE TEGYEN túl nagy méretű ételt vagy fém eszközöket a készülékbe, mert ez tűzhoz vagy áramütéshez vezethet.
26. Legyen különösen óvatos nem fémből készült edények vagy nem üvegből készült edények használatánál.
27. Ha a készüléket nem használja, ne tároljon benne más anyagokat, csak a gyártó által ajánlott tartozékokat.
28. Ne tegyen a készülékbe következő anyagokat: papír, karton, műanyag.
29. Ne takarja le a cseppfogó tálcát vagy a készülék más részeit fóliával, mert ez a készülék túlmelegedéséhez vezethet.

FONTOS

- A cseppfogó tálcát használni kell, és minden ételt ki kell venni, ha több mint félig megtelt. A cseppfogó tálcát (és más kiegészítőket) soha ne helyezze közvetlenül a sütőre.

ŐRIZZE MEG AZ ÚTMUTATÓT - KIZÁRÓLAG HÁZTARTÁSI CÉLRA

FIGYELMEZTETÉS:

- SOHA ne tegyen semmit a készülék felületére.
- SOHA ne takarja el a főzőlap tetején, hátulján és oldalain lévő szellőzőnyílásokat.
- Forró tárgyakat a készülékből mindig konyhai kesztyűvel vegyen ki.
 - Soha ne tegyen semmit a sütő ajtajára, amikor az nyitva van.
 - Ne hagyja hosszabb ideig nyitva a sütő ajtaját.
 - A sütő ajtajának bezárása előtt mindig ellenőrizze, hogy semmi nem eshet ki a sütőből.
 - A sütő ajtaját mindig lassan csukja be, és ne csapja be. Az ajtó kinyitásakor és bezárásakor mindig fogja meg az ajtó fogantyúját.
 - **A készülék élettartama 10 (tíz) év.**

FIGYELMEZTETÉS: A tápkábel csatlakoztatása

- Csatlakoztassa a tápkábelt a kijelölt elektromos aljzathoz. Ugyanahhoz az elektromos aljzathoz nem csatlakoztatható más eszköz. Más eszközök csatlakoztatása ehhez az elektromos aljzathoz túlterheli az áramkört.
- Ne használjon hosszabbító kábelt ezzel a készülékkel.
- Ha le akarja választani a készüléket, kapcsolja ki az összes vezérlőelemet, majd húzza ki az aljzatból.

Elektromos energia

Ha az áramkör más készülékekkel túlterhelt, az új készülék nem biztos, hogy megfelelően fog működni. Kizárólag a számára kijelölt elektromos áramkörön szabad üzemeltetni.



Tűzveszély grillezésre nem alkalmas ételek miatt

Csak olyan ételeket grillezzen, amelyek intenzív hőmérsékleten készíthetők. Ne helyezze az ételt túl messzire a grillre. Ez a legmagasabb hőmérsékletű hely és a zsírtartalmú ételek meggyulladhatnak.



Használat előtt

Az ügyfél felelős a készülék telepítési helyének kiválasztásáért és az elektromos hálózat előkészítéséért.



A készüléket a helyi elektromos szerelési előírásoknak megfelelően kell felszerelni.



A telepítés előtt ellenőrizze, hogy a készülék nem sérült-e. Ha a készülék sérült, ne telepítse. A sérült készülékek veszélyt jelentenek a biztonságára.

A tápellátás csatlakoztatása



Ezt a készüléket földelt tápvezetékekkel kell használni!

A gyártó nem vállal felelősséget a földelővezeték nélküli készülék használatából eredő károkért!



A tápkábel nem lehet összenyomva, meghajlítva vagy összekapcsolva, és nem érintkezhet a készülék forró részeivel. Ha a tápkábel megsérült, azt egy képzett villanyszerelőnek kell kicserélnie.

- A hálózati tápellátás adatainak meg kell egyezniük a készülék referenciaszámát tartalmazó címkén szereplő adatokkal. A készülék referenciaszámát tartalmazó címke a készülék hátoldalán található.
- A készülék tápkábeleinek meg kell felelniük a műszaki előírásoknak és az energiafogyasztásnak; lásd a „Műszaki jellemzők” fejezetet.
- A csatlakozódugó a szerelés után könnyen hozzáférhető helyen legyen.
- A készülékre vonatkozó garancia csak a megfelelő telepítés esetén érvénybe.

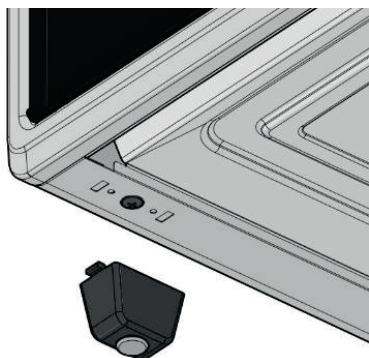


Bármilyen, elektromos telepítéssel kapcsolatos munka kezdete előtt válassza le a készüléket az elektromos hálózatról.

A LÁBAK FELSZERELÉSE

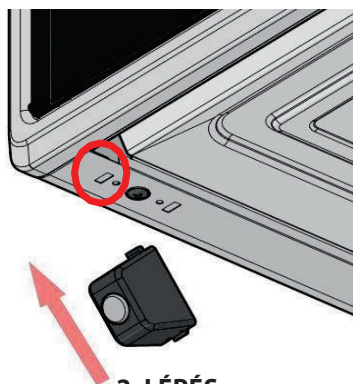


1: Szilárd kapocs
2: Mozgatható kapocs



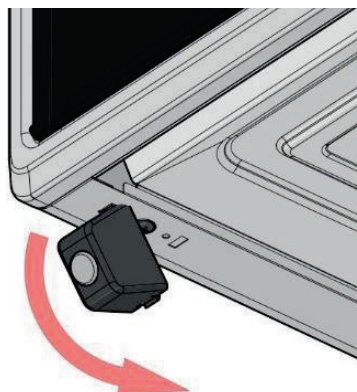
1. LÉPÉS

Állítsa be a láb műanyag részét az ábra szerint.



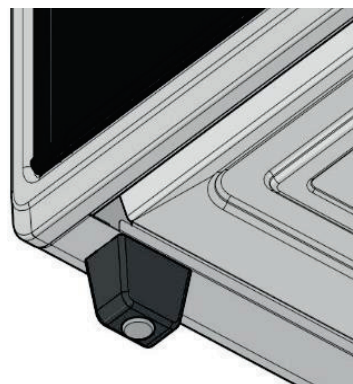
2. LÉPÉS

Először rögzítse a szilárd kapcsokat, az iránytól függetlenül.



3. LÉPÉS

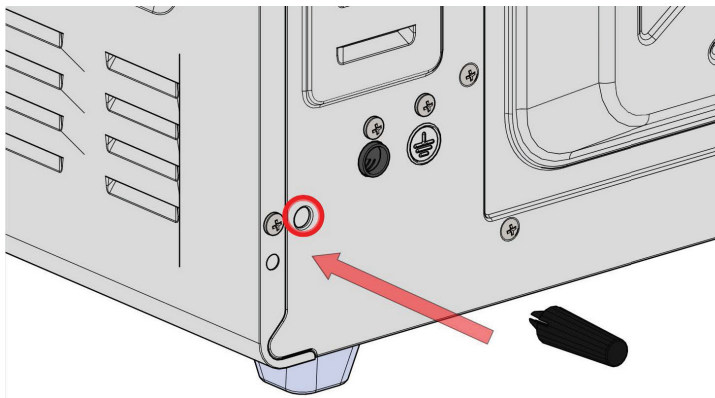
Most enyhe nyomással rögzítse a mozgatható kapcsot.



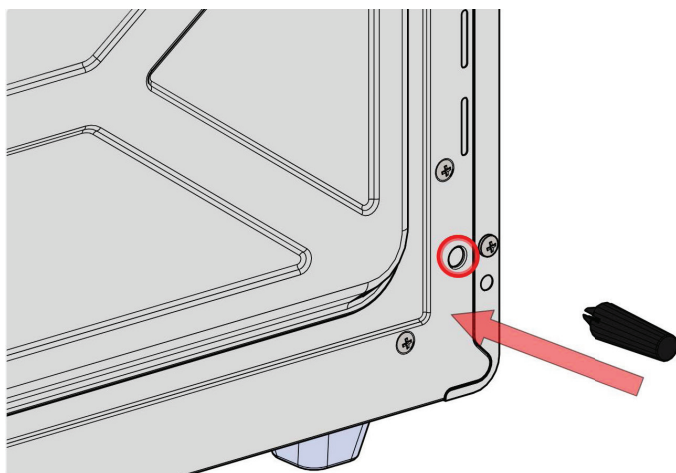
4. LÉPÉS

Használja a lábakat a felső támasztékokkal együtt.

A RÉSBEÁLLÍTÓ FELSZERELÉSE A HÁTSÓ FALTÓL



Állítsa be a részbeállítót a hátsó faltól a bal és jobb oldali nyílásokig az ábrán látható módon.
Rögzítse őket enyhe nyomással.



A SÜTŐ HASZNÁLATA

Első használat

- Távolítsa el az összes csomagolást.
- Első használat előtt kézzel mossa el az étel elkészítéséhez szükséges összes kiegészítőt. Ezután törölje le a sütő külső és belső felületét meleg vízzel és enyhe tisztítószerrel megnedvesített ruhával.
- Ezután melegítse elő a sütőt 10 percre. A sütőnek üresnek kell lennie, és az ajtajának nyitva kell lennie.
FIGYELEM: Az első használatkor a készülékből füst vagy égett szag áradhat, ami a fűtőtestek védelmére használt olajokból származik.
- Végül törölje le a készüléket egy nedves ruhával.

A sütő használata

- Állítsa be azt a sütőfunkciót, amelyen az ételt szeretné elkészíteni.
- Állítsa be az időzítőt a kívánt időre vagy kézi üzemmódra (óra ikon).
- A kívánt hőmérséklet beállítása után a sütő működni kezd.

FIGYELMEZTETÉS: A sütő nem fog működni, ha a termosztát és a sütő vezérlőelemei be vannak kapcsolva, de az időzítő nincs beállítva, vagy kézi üzemmódba van kapcsolva.

A SÜTŐ RÉSZEI ÉS TARTOZÉKAI



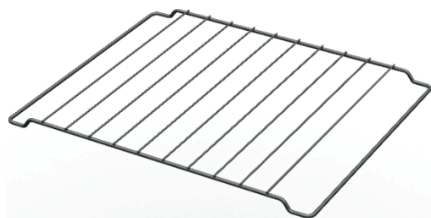
*6 	7 
*8 	9 
10 	(): Opcionális

1. **Főzőlap:** Ez egy fűtőelem. Ne érintse meg csupasz kézzel.
2. **Ajtófogantyú:** Mindig használja a fogantyút, és ne érintse meg az üvegajtót. A sütés során az üvegajtó nagyon felmelegedhet, és sérüléseket okozhat.
3. **Üvegajtó:** A szilárd és ellenálló edzett üveg a sütőben tartja a hőt, és biztosítja az egyenletes hőeloszlást az ételeknek. Soha ne főzzön nyitott ajtóval!
4. **Vezérlőpanel:** A vezérlőgombokat tartalmazza.
5. **A sütő lábai:** Ne használja a sütőt a lábak nélkül.
6. **Gömbölyű sütőlap:** Használja a készülékhez tartozó grillrácson.
7. **Szögletes sütőlap:** Használja úgy, hogy egy szabadon választott tepsire helyezi.
8. **Cseppfogó tálca:** Helyezze közvetlenül a sütő fűtőelemei alá. Ha szaftos ételeket készít, a cseppfogó tálca megtelik. A cseppfogó tálcát akkor ürítse ki, ha több mint félig megtelt.

A cseppfogó tálca kiürítése sütés közben: Konyhai kesztyűben nyissa ki az ajtót, és óvatosan vegye ki a cseppfogó tálcát a sütőből. Öntse ki a cseppfogó tálca tartalmát, majd tegye vissza a sütőbe. Csukja be az ajtót, és fejezze be az étel elkészítését.

(Opcionális tartozék, nem feltétlenül része a készüléknek)

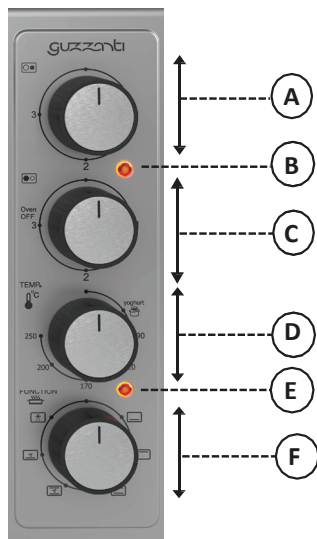
9. **Fémrács:** Kenyér, bagett és kerek tepsik elhelyezésére szolgál.
10. **Csirke-grillnyárs:** (Opcionális tartozék, nem feltétlenül része a készüléknek)



Megjegyzés: Vegye ki az összes tartozékot a csomagolásból. Távolítsa el az átlátszó vagy kék védőfóliát az összes tartozékról. A tartalom az eszköz típusától függően eltérő lehet.

FIGYELMEZTETÉS: A fémrácsot a képen látható módon kell elhelyezni a rostélyon.

VEZÉRLŐPANEL



A. Főzőlap vezérlőgomb: A kívánt melegítési szint beállítására szolgál.

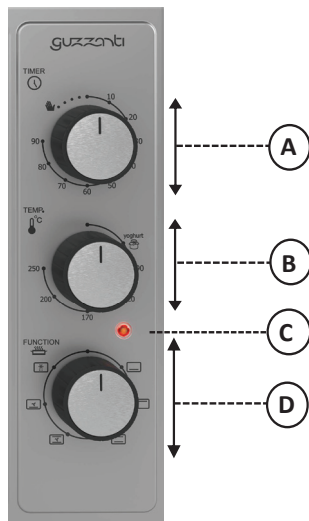
B. Jelzőfény: A jelzőfény felvilágít, ha bármelyik főzőlap be van kapcsolva.

C. Főzőlap vezérlőgomb: A kívánt melegítési szint beállítására szolgál.

D. Hőmérséklet vezérlőgomb: A kívánt főzési hőmérséklet beállítására szolgál.

E. Jelzőfény: A jelzőfény akkor világít, ha a sütés mód és az időzítő be van állítva. Akkor alszik ki, amikor a sütő belső tere eléri a beállított hőmérsékletet. A villogás sütés közben normális jelenség.

F. Funkciógomb: A főzés/sütés funkció beállításához használatos.



A. Időzítő: Használja a kívánt főzési idő beállításához. A beállítási időtartomány 1-90 perc.

B. Hőmérséklet-beállító gomb: A kívánt sütési hőmérséklet beállítására szolgál.

C. Jelzőfény: A sütési mód és az időzítő beállítása után ez a jelzőfény kigyullad. A jelzőfény akkor alszik ki, amikor a sütő belső tere eléri a beállított hőmérsékletet. A jelzőfény villogása sütés közben normális jelenség.

D. Funkciógomb: A sütési funkció beállítására szolgál.

	Alsó melegítés Csak alsó melegítés áll rendelkezésre. Így az étel alja ropogós, teteje pedig puha lesz. Ez a mód pizza vagy olyan ételek elkészítésére alkalmas, amelyeket alulról kell megsütni.
	Felső melegítés Csak a felső melegítés használatával fényes felületű sütemények és olyan ételeket készíthetők, amelyeket a tetején kell megsütni.
	Felső és alsó melegítés Az étel egyszerre sül a felső és az alsó oldalon. Légies sütemények, puha péksütemények, ropogós péksütemények, vagy finom rakott ételeket készíthetők. A sütéshez használjon egy tepsit.
	Felső és alsó melegítés turbóventilátorral (*) Az alsó és felső melegítés turbóventilátor segítségével működik együtt. A turbóventilátor egyenletesebb légáramlást biztosít. Puha sütemények, péksütemények, vagy finom rakott ételek készíthetők. A sütéshez használjon egy tepsit.
	Kiolvasztás (*) Ez a mód segít a fagyasztott ételek gyors felolvasztásában, így idő takarítható meg. A felolvasztani kívánt ételeket helyezze a grilltálca feletti középső rácsra. A legalsó rácsra helyezzen egy tepsit, hogy felfogja a felolvasztás során keletkező vizet.
	Felső melegítés + Csirke - grillnyárs (*) A felső melegítéssel finom hús készíthető. Ehhez a módhoz ajánlott cseppfogó tálcát vagy hagyományos tepsit használni. A nyárson sült csirke maximális súlya 2 kg.
	Grill és csirke - grillnyárs (*) A grill funkcióval finom sült hús készíthető nagyobb hőmérsékleten, felülről. Ajánlott cseppfogó tálcát vagy hagyományos tepsit használni.
	Grill (*) A hús magas hőmérsékleten lezárul, és belül szaftos marad. Ebben a módban marhahús, csirkehús, hal, és hasonló ételek készíthetők. Ajánlott cseppfogó tálcát vagy hagyományos tepsit használni.
	Grill és turbóventilátor (*) Lehetővé teszi a többszintű grillezést az egyenletes hőeloszlásnak köszönhetően a sütő belsejében.
	Alsó melegítés turbóventilátor (*) Az alsó melegítés és a turbóventilátor együtt működnek. A forró levegő egyenletes eloszlása a sütőben biztosítja, hogy az étel alsó része, például a török lepény (lahmacun) és a pita, jobban megsüljön és ropogós legyen.

(*): Opcionális

JOGHURTKÉSZÍTÉS

Ha a sütő üres, a termosztáttal válassza ki a joghurtkészítési módot, és állítsa a kapcsolót  állásba. Az előmelegítést állítsa be 10 percre. Az erjesztési folyamathoz főzze a nyers tejet 10-15 percig. Ajánlatos acél edényt használni a főzéshez. Ezután hagyja a tejet lehűlni az erjesztési hőmérsékletre (45-50 °C).

TIPP: Ha a tej meleg, nem zajlik erjesztés, ha forró, a joghurt megsavanyodik.

Amikor a tej eléri ezt a hőmérsékletet, tegyen hozzá szobahőmérsékletű joghurtot, és óvatosan keverje össze.

TIPP: 1 liter tejhez használjon 1 evőkanál joghurtot.

Helyezze fedél nélkül az előmelegített sütő 1. szintjére, csukja be a sütő ajtaját, és állítsa az időzítőt kézi beállításra. Hagyja 5 órán át erjedni anélkül, hogy kinyitná a sütő ajtaját. A beállított idő letelte után vegye ki a tálkákat. Hagyja fél órán át szobahőmérsékletre melegedni, fedő nélkül. Ezután tegye rá a fedőket, és tegye a tálkákat a hűtőbe. Fogyasztás előtt legalább 12 órán át tartsa hűtőben.

(A joghurtkészítés funkció **opcionális**, és nem feltétlenül része a készüléknek).

Tisztítás

Tisztítsa meg a készüléket minden használat után. A tisztítás előtt válassza le a készüléket az elektromos hálózatról, és győződjön meg arról, hogy teljesen kihűlt.

1. A készülék külső felületét törölje le meleg vízben megnedvesített ruhával és enyhe tisztítószerrel.
2. A sütő ajtajának tisztításához óvatosan törölje le mindkét oldalát meleg vízben és tisztítószerben megnedvesített ruhával. NE merítse a készüléket vízbe és ne mossa mosogatógépben!
3. A készülék belső terét tisztítsa meg puha, meleg vízben és enyhe tisztítószerben megnedvesített szivaccsal. Ne tisztítsa meg a készülék fűtőelemeit, mert azok törékenyek és eltörhetnek. Ezután alaposan törölje át a készüléket egy tiszta vízben megnedvesített ruhával. Ne hagyjon vizet a készülék belső terében.
4. Egyes tisztítószerek károsíthatják a készülék felületét. Ne használjon súroló hatású tisztítószereket, tisztítóporokat/krémeket vagy éles tárgyakat.
5. A készülék tartozékaira tapadt ételmaradványok könnyű eltávolítása érdekében áztassa a tartozékokat tisztítószeres meleg vízben.
6. A savas anyagokat, mint a kiömlött olaj, citrom stb. ajánlatos azonnal letörölni.
7. Minden egyéb karbantartási munkát hivatalos szervizképviselőnek kell elvégeznie.

Tárolás

1. Húzza ki a készüléket a konnektorból, és hagyja teljesen kihűlni.
2. Győződjön meg arról, hogy a készülék összes alkatrésze tiszta és száraz.
3. Helyezze a készüléket tiszta és száraz helyre.

A sütő világítása (*)



FIGYELMEZTETÉS: Az áramütés veszélyének elkerüléséhez az izzó cseréje előtt válassza le a sütőt az elektromos hálózatról, és győződjön meg arról, hogy kihűlt.

Csavarja le a sütő világításának védőüvegét.

Ezután vegye ki az izzót, és helyezzen be egy új, azonos specifikációjú izzót. Végül helyezze vissza az üveg védőburkolatot a helyére.

A használt izzó egy volfrám halogén izzó.

MEGJEGYZÉS: Ne nézz sokáig a halogénizzóba.

(Opcionális, az Ön készüléke nem biztos, hogy ilyen típusú izzóval rendelkezik.)

Probléma	Ok	Megoldás
A készülék nem működik.	Nincs csatlakoztatva az elektromos hálózathoz.	Csatlakoztassa a készüléket az elektromos hálózathoz.
	Nincs beállítva az időzítő és a hőmérséklet.	Állítsa be a hőmérsékletet és az időzítőt.
	A készülék valószínűleg olyan aljzathoz van csatlakoztatva, amit más készülékek is használnak.	Csatlakoztassa ezt a készüléket egy saját elektromos aljzathoz.
A sütés nem működik.	Túl van töltve a készülék.	Az egyenletes sütéshez használjon kis adagokat.
	A hőmérséklet nagyon alacsonyra van állítva.	Növelje a hőmérsékletet.
Az étel nem sült át egyenletesen.	Egyes ételeket sütés közben meg kell fordítani.	Egyes ételeket sütés közben meg kell fordítani.
	Különböző méretű ételeket együtt sülnek.	Süssön együtt a hasonló méretű ételeket.
	Ha több tepsit használ, akkor azokat fel kell cserélni.	Változtassa meg a tepsik elhelyezkedését felülről lefelé vagy fordítva.
Fehér füst árad a készülékből.	Túl sok olaj használata.	Törölje le a felesleges olajat egy törlővel.
	A tartozékokon a korábbi sütésből származó olaj-maradványok vannak.	Minden használat után tisztítsa meg a készülék részeit és belső terét.

SÜTÉSI TÁBLÁZAT

Az alábbi táblázat olyan élelmiszereket tartalmaz, amelyeket laboratóriumainkban teszteltünk és meghatároztuk elkészítési idejüket. A sütési idők a hálózati feszültségtől, az alapanyagok minőségétől és mennyiségétől, valamint a hőmérséklettől függően eltérhetnek. A lenti értékekkel elkészített ételek nem feltétlenül felelnek meg az Ön ízlésének. Kísérletezzen különböző beállításokkal, hogy különböző ízeket és személyi ízlésének megfelelő eredményeket kapjon.

Étel	Hőmérséklet (°C)	Sütési idő (perc)	Funkció
Sütemény	170 - 190 °C	30 - 40	Alsó és felső melegítés
Kecs			
Pizza	200 °C	15 - 20	Alsó és felső melegítés
Felfújt	200 °C	30 - 40	Alsó és felső melegítés
Sült csirke	Max.	150	Felső melegítés
Grillcsirke	Max.	60	Grill
Borjúhús	Max.	25 - 35	Alsó és felső melegítés
Hal			
Kiolvasztás	-	-	Kiolvasztás

FIGYELMEZTETÉS: Sütés előtt melegítse elő a sütőt. Az előmelegítési idő az az idő, amíg a jelzőfény először kialszik.

KULCSPONTOK

A sütőben való sütés során vegye figyelembe a következő tényeket.

Az, hogy az étel felső része megsült, nem jelenti azt, hogy a belseje is megsült.

A magas hőmérsékleten rövid idő alatt sült ételek kiszáradnak. Ahhoz, hogy az étel belseje megfelelően elkészüljön, hosszabb ideig, alacsonyabb hőmérsékleten kell sütni.

Sütemények és péksütemények sütéséhez elő kell melegíteni a sütőt. A sütés során legalább 20 percre ne nyissa ki a sütő ajtaját. A süteményt úgy ellenőrizheti, hogy egy fogpiszkálót szúr bele; ha a fogpiszkáló tiszta marad, akkor a sütemény készen van. Ezt az ellenőrzést a sütési idő 3/4-ének letelte után kell elvégezni.

- Különösen vörös hús sütésekor ne sózzon előre, hanem csak a sütés felénél. A vörös húst kezdetben magas hőmérsékleten süssse, majd a végén csökkenteni kell a hőmérsékletet.
- Fehér húskoknál tartson alacsonyabb hőmérsékletet a teljes sütés alatt.
- Ha ellenőrizni akarja, hogy a hús megsült-e, nyomja meg villával. Ha a villa a húsba mélyed, akkor a hús megsült.

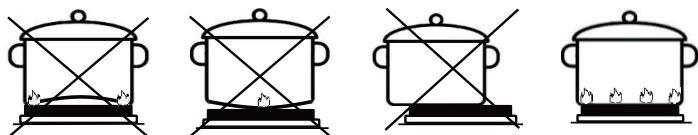
TIPPEK A SÜTÉSHEZ



Tűzveszély grillezésre nem alkalmas ételek használata miatt

Csak olyan ételeket grillezzen, amelyek intenzív hőmérsékleten készíthetők. Ne helyezze az ételt túl messzire a grillre. Ez a legmagasabb hőmérsékletű hely és a zsírtartalmú ételek meggyulladhatnak.

A főzőedények helyes használata (csak a GZ-4541 modell)



A HASZNÁLT TERMÉK ÁRTALMATLANÍTÁSA

A régi készüléket környezetkímélő módon ártalmatlanítsa.

-  Ez a készülék (OEEZ) jelöléssel van ellátva, amely azt jelzi, hogy az elektromos és elektronikus szközők hulladékát külön kell gyűjteni. Ez azt jelenti, hogy a készüléket az EU 2002/96/ES irányelvei szerint kell  újrahasznosítani vagy szétszerelni, hogy minimálisra csökkenjen a környezetre gyakorolt hatása. További információkkal a helyi és regionális hatóságok szolgálhatnak.
- Az ellenőrzött hulladékgyűjtés hatálya alá nem tartozó elektronikus eszközök a szennyező anyagok tartalmuk miatt potenciális kockázatot jelentenek a környezetre és az emberi egészségre.
- A termék ártalmatlanításának módjáról érdeklődjön kereskedőjénél vagy a településén működő hulladékgyűjtő szolgálatnál.
- A készülék megsemmisítése előtt húzza ki a tápkábelt, és ha van, nyissa ki a fedelet, hogy megvédje a gyermekeket a beszorulástól a készülékbe.
- A csomagolóanyagok veszélyesek a gyermekek számára, ezért tartsa azokat gyermekektől elzárva.

A CSOMAGOLÁSRÓL

A készülék csomagolása újrahasznosítható anyagokból készült, összhangban a nemzeti jogszabályokkal. Ne dobja a csomagolást a háztartási hulladékokkal vagy más hulladékokkal együtt, hanem adja le a helyi hatóságok által kijelölt gyűjtőhelyeken.

Információk a használt elektromos készülékek likvidálásáról (magánháztartások)



Ez az ikon a készüléken vagy a mellékelt iratokon arra figyelmeztet, hogy az elektrikus és elektronikus készülékek nem likvidálhatóak háztartási hulladékkal együtt.

A helyes feldolgozás, újítás és recikláció érdekében kérjük, szállítsa az ilyen készüléket egy megfelelő gyűjtőhelyre, ahol ingyen leadható. Néhány országban ezek a készülékek az eladónál is leadhatók, amennyiben egy új, hasonló termékvásárol ott. A termékek helyes likvidálása értékes nyersanyagokat spórolhat meg, és megelőzheti az emberi egészségre és a környezetre való negatív khatásokat, amelyek a hulladék helytelen likvidálása esetében következhetnek be. A helyi hivatal részletes információkkal szolgálhat a legközelebbi gyűjtőhelyet illetően.

A helytelen likvidálás az érvényes szabályok értelmében büntetendő.

Jogi személyek az EU keretén belül

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

Információk a likvidálásról az EU tagállamokon kívül

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

TEHNIČNE LASTNOSTI.....	3
POMEMBNI VARNOSTNI NAPOTKI.....	4
NAMESTITEV.....	7
NAMESTITEV NOG.....	8
PRITRDITEV DISTANČNIKA OD ZADNJE STENE.....	9
UPORABA PEČICE.....	10
DELI APARATA IN DODATNA OPREMA PEČICE.....	11
UPRAVLJALNA PLOŠČA.....	13
PRIPRAVA JOGURTA.....	15
ČIŠČENJE IN SHRANJEVANJE.....	16
ODPRAVLJANJE TEŽAV.....	17
TABELA ZA PRIPRAVO JEDI.....	18
NASVETI GLEDE PEKE.....	19
ODSTRANITEV STAREGA APARATA.....	19

Simboli in definicije:

V navodilih za uporabo se prikazujejo naslednje simboli.

	Pomembne informacije in koristni nasveti glede uporabe
	Opozorilo pred nevarnimi situacijami, ki ogrožajo življenje in premoženje
	Opozorilo pred nevarnostjo električnega udara
	Opozorilo pred nevarnostjo nastanka požara
	Zaščita pred vročimi površinami

TEHNIČNE LASTNOSTI

Model	GZ-4511	GZ-4541
Napetost/frekvenca	220-240 V / 50-60 Hz	220-240 V / 50-60 Hz
Skupna poraba energije	1400 W	1600 W
Zunanje mere (širina x višina x globina)	590 x 464,6 x 325	590 x 464,6 x 354,4
Notranja osvetlitev	18 W	18 W
Moč kuhalnih plošč	-	1500-1000 / 1000-800 W
Razred in stopnja IP	RAZRED 1 IP20	RAZRED 1 IP20

-  Zaradi izboljševanja kakovosti naprave se lahko specifikacije spremenijo brez predhodnega obvestila.
-  Slike v tem priročniku so le ilustrativne, vaš aparat se lahko razlikuje.
-  Vrednosti, navedene na napisni tablici naprave ali v drugih tiskanih dokumentih, dostavljenih z napravo, so bile določene v laboratorijskem okolju v skladu z ustreznimi standardi. Te vrednosti se lahko razlikujejo glede na uporabo in pogoje v okolici pečice.
-  Pečico uporabljajte samo z ozemljenim vtičem z varovalko vsaj 16 A.

POMEMBNI VARNOSTNI NAPOTKI

Spoštovani kupec,

ta aparat je bil izdelan v sodobnih obratih pod strogim nadzorom kakovosti. Želimo, da kar najbolje izkoristite svoj aparat. Pred uporabo naprave natančno preberite ta navodila za uporabo in jih shranite za kasnejšo uporabo. Če daste napravo drugi osebi, ji morate dati tudi navodila za uporabo.

1. Aparat vsebuje termostat. Vedno je treba uporabiti ustrezen termostat.
2. Naprava NI namenjena za uporabo osebam (vključno z otroki) z zmanjšanimi fizičnimi, zaznavnimi ali psihičnimi sposobnostmi ali s pomanjkanjem izkušenj in znanja, razen če so pod nadzorom ali so prejele navodila glede uporabe naprave s strani osebe, ki je odgovorna za njihovo varnost. NE PUŠČAJTE aparata brez nadzora v bližini otrok ali hišnih ljubljencev. To napravo lahko uporablja ali čisti samo nekdo, ki je prebral in razumel vsa navodila za uporabo in varnostne napotke v tem priročniku.
3. Otroci, stari 8 let in več, lahko to napravo uporabljajo pod nadzorom ali če so prejeli podrobna navodila. Otroci ne smejo ravnati z aparatom.
4. Hranite aparat in napajalni kabel izven dosega otrok, mlajših od 8 let.
5. Naprava NI NAMENJENA za upravljanje z zunanjim časovnikom ali ločenim daljinskim upravljalnikom.
6. Ta naprava je namenjena za uporabo v gospodinjstvu in za podobne namene. NI NAMENJENA uporabi v komercialnem ali maloprodajnem okolju. Če se ta pečica uporablja nepravilno ali za profesionalne ali polprofesionalne namene ali če se ne uporablja v skladu z navodili v navodilih za uporabo, se garancija razveljavi in proizvajalec ne odgovarja za škodo.
7.  **OPOZORILO - VROČE POVRŠINE:** Ta simbol kaže, da se lahko dostopne površine med delovanjem zelo segrejejo. Opozorilne nalepke s tem simbolom ne smete odstraniti. Ne dotikajte se vročih površin. Uporabljajte ročaje.
8. Aparat VEDNO postavite na ravno, ognjevarno površino. Namenjen je samo uporabi v kuhinji. NE UPORABLJAJTE ga na nestabilnih površinah. Naprave NE UPORABLJAJTE v utesnjemem prostoru ali pod visečimi omaricami. Da bi preprečili materialno škodo zaradi hlapov, sproščenih med delovanjem naprave, mora imeti dovolj prostora in dobro prezračevanje. Nikoli ne uporabljajte naprave v bližini vnetljivih materialov, kot so papirnate brisače, zavese ali plastične folije. Kabel NE SME VISETI čez rob mize ali delovne površine in ne sme se dotikati vročih površin.
9. **OPOZORILO - VROČE POVRŠINE:** Ta naprava med delovanjem ustvarja prekomerno toploto in hlape. Zato je treba sprejeti ustrezne ukrepe, da se izognete tveganju za telesne poškodbe, nastanek požara in materialne škode.

10. Pod napravo NE DAJAJTE podloge. Če morate napravo postaviti na podlogo, upoštevajte previdnostne ukrepe, da preprečite, da bi naprava zdrsnila z nje.
11. Med kuhanjem NE POSTAVLJAJTE naprave k steni ali na druge naprave. Pustite vsaj 13 cm prostora nad, za in ob strani naprave. Na aparat NE POLAGAJTE nobenih predmetov.
12. NE POLAGAJTE aparata na zgornji del pečice.
13. OPOZORILO: Če želite zmanjšati tveganje za električni šok, za kuhanje uporabite samo priložene odstranljive dodatke, pekače, rešetke itd.
14. Uporaba drugih dodatkov RAZEN TISTI, KI JIH PRIPOROČA proizvajalec, lahko ima za posledico telesne poškodbe.
15.  Iz varnostnih razlogov ne uporabljajte pečice brez montažne noge.
16. Aparata NIKOLI ne uporabljajte s podaljškom. Naprava ima kratek napajalni kabel (ali odstranljiv napajalni kabel), da se zmanjša tveganje zapletanja ali spotikanja ob dolg kabel. NIKOLI ne uporabljajte električne vtičnice pod delovno ploščo.
17. NE UPORABLJAJTE naprave na prostem.
18. NE UPORABLJAJTE naprave, če je poškodovan napajalni kabel ali vtič. Če pride do napake med uporabo naprave, jo takoj odklopite z omrežja. NE UPORABLJAJTE JE IN NE SKUŠAJTE SAMI POPRAVLJATI NAPRAVE. Obrnite se na pooblaščen servisni center.
19. Če aparata ne uporabljate in pred čiščenjem ga izključite iz omrežja. Pred montažo in demontažo aparat pustite, da se ohladi. NIKOLI ne potapljajte naprave v vodo. Če naprava pade ali se po naključju potopi v vodo, jo takoj odklopite iz omrežja. Ne potapljajte nobenega dela naprave, napajalnega kabla ali vtiča v vodo ali druge tekočine.
20. Površina aparata se med uporabo lahko segreje. Pri ravnanju z vročimi površinami in predmeti nosite kuhinjske rokavice.
21. Po uporabi VEDNO izklopite aparat iz električnega omrežja.
22. Bodite previdni pri premeščanju aparata, ki vsebuje vroče olje ali drugo vročo tekočino.
23. BODITE ZELO PREVIDNI pri odstranjevanju pekača ali odstranjevanju vroče maščobe.
24. NE ČISTITE naprave z žičnimi gobici. Iz njih se lahko ločijo delčki, ki lahko pridejo v stik z električnimi deli, kar predstavlja tveganje za električni udar. Uporabljajte nekovinska čistilna sredstva.
25. V napravo NE DAJAJTE pretirano velikih živil ali kovinskih pripomočkov, saj lahko to povzroči požar ali električni udar.
26. Bodite izjemno previdni pri uporabi posod drugih materialov, razen kovine ali stekla.
27. Ko naprave ne uporabljate, ne shranjujte nobenih predmetov, razen dodatkov, ki jih priporoča proizvajalec.
28. V aparat ne dajajte materialov, kot so papir, karton in plastika.
29. Ne pokrivajte pladnja za prestrzanje tekočine ali drugih delov naprave s kovinsko folijo, saj bi to lahko povzročilo pregretje naprave.

POMEMBNO

- Pladenj za prestrzanje tekočine mora biti nameščen. Ko jo napolnjen več kot do polovice, je treba vsa živila odstraniti. Pladnja za prestrzanje tekočine (niti drugih dodatkov) nikoli ne postavljajte neposredno na pečico.

SHRANITE TA NAVODILA - SAMO ZA UPORABO V GOSPODINJSTVU

OPOZORILO:

- NIKOLI ničesar ne postavljajte na aparat.
- NIKOLI ne pokrivajte zračnikov na zgodnji, zadnji in stranskih stenah kuhalnega aparata.
- Pri jemanju vročih predmetov iz naprave vedno uporabljajte kuhinjske rokavice.
- Ko so vrata pečice odprta, ne postavljajte nanje nobenih predmetov.
- Ne puščajte vrat pečice odprtih dlje časa.
- preden zaprete vrata pečice, se vedno prepričajte, če iz pečice nič ne štrli.
- Vrata pečice vedno zapirajte počasi in ne treskajte z njimi. Pri odpiranju in zapiranju vrat vedno držite za ročaj vrat pečice.
- **Življenjska doba te naprave je 10 (deset) let.**

OPOZORILO: PRIKLJUČITEV NAPAVALNEGA KABLA

- Napajalni kabel priključite na ustrezno električno vtičnico. V isto električno vtičnico ne smete priključiti nobene druge naprave. Priključitev drugih naprav na to električno vtičnico bi preobremenila električno vezje.
- S to napravo ne uporabljajte podaljška.
- Če želite odklopiti napravo, izklopite vse upravljalne elemente, nato pa jo odklopite iz električne vtičnice.

Električna energija

Če je električno vezje preobremenjeno z drugimi napravami, vaša nova naprava morda ne bo delovala pravilno. Treba jo je uporabljati v samostojnem električnem vezju.



Tveganje za požar zaradi hrane, neprimerne za peko na žaru

Peko na žaru uporabljajte samo za hrano, ki je primerna za pripravo na visoki temperaturi žara. Hrane ne postavljajte zelo daleč na žar. To je mesto z najvišjo temperaturo in hrana, ki vsebuje maščobo, bi se lahko vžgala.



Pred uporabo aparata

Stranka je odgovorna za izbiro mesta namestitve naprave in pripravo električne napeljave.



Aparat mora biti nameščen v skladu z lokalnimi standardi za električno napeljavo.



Pred namestitvijo preverite, če aparat ni poškodovan. Če je izdelek poškodovan, ga ne nameščajte. Poškodovani aparati predstavljajo tveganje za vašo varnost.

Priključek napajanja



Aparat mora biti priključen na ozemljeno električno napeljavo!

Proizvajalec ne odgovarja za škodo, ki jo povzroči uporaba neozemljenih električnih vtičnic!



Napajalni kabel ne sme biti pretrgan, stisnjen ali spremenjen in ne sme priti v stik z vročimi deli naprave. Poškodovan napajalni kabel mora zamenjati usposobljen serviser.

- Preverite, ali parametri električnega omrežja ustrezajo vrednostim, navedenim na napisni tablici naprave. Napisna tablica se nahaja na hrbtni strani naprave.
- Napajalni kabel naprave mora ustrezati tehničnim specifikacijam in porabi energije; Glej poglavje "Tehnične lastnosti".
- Vtič mora biti po namestitvi na lahko dostopnem mestu.
- Garancija za to napravo začne veljati šele po pravilni namestitvi.

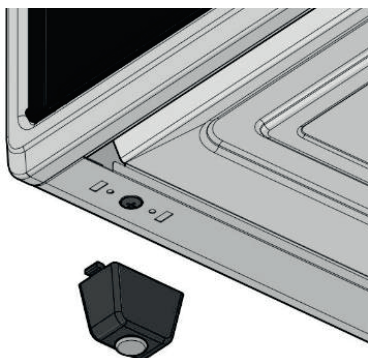


Pred začetkom kakršne koli dejavnosti na električni namestitvi odklopite napravo iz omrežja.

NAMESTITEV NOG

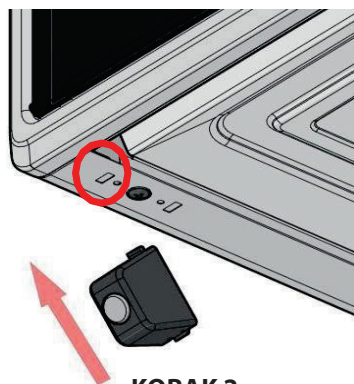


1: Trdni kaveljček
2: Pomični kaveljček



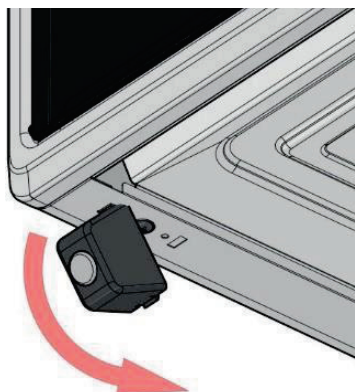
KORAK 1

Poravnajte plastični del noge, kot je prikazano.



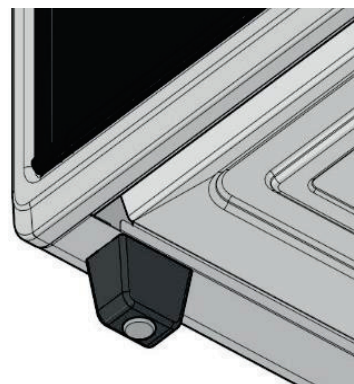
KORAK 2

Najprej pritrdite trdne kaveljčke, ne glede na smer.



KORAK 3

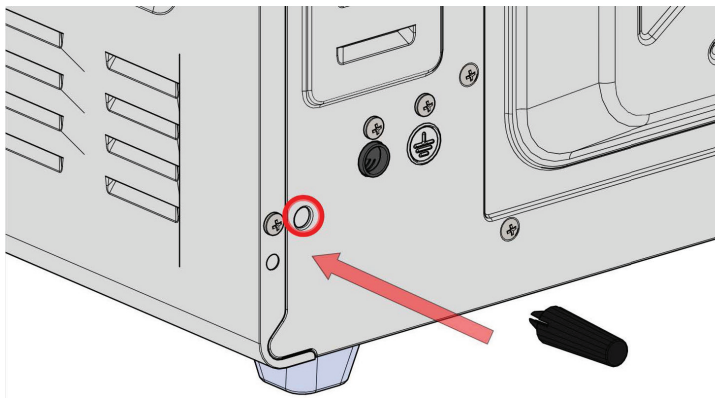
Nato z rahlim pritiskom pritrdite pomični kaveljček.



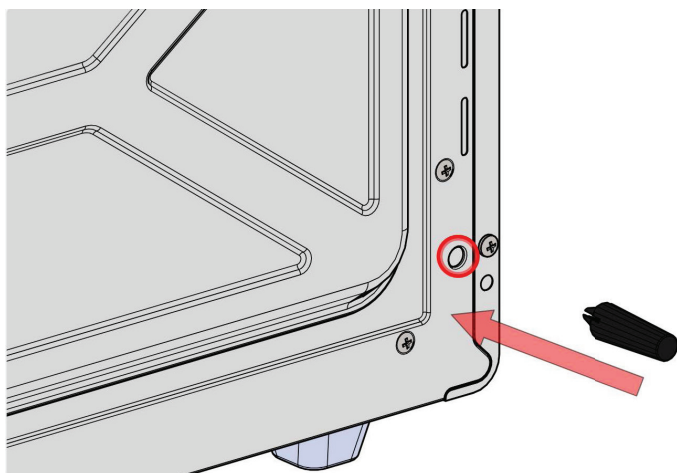
KORAK 4

Uporabite noge skupaj z nosilci na vrhu.

PRITRDITEV DISTANČNIKA OD ZADNJE STENE



Nastavite distančnike od zadnje stene do leve in desne odprtine, kot kaže slika. Pritrdite jih z rahlim pritiskom.



Začetek uporabe

- Odvijte embalažni material.
- Pred prvo uporabo ročno pomijte vse dodatke, namenjene za pripravo hrane. Nato zunanost in notranjost pečice obrišite s krpo, navlaženo s toplo vodo in blagim detergentom.
- Nato pečico predhodno segrevajte 10 minut. Pečica mora biti prazna in z odprtimi vrati.
OPOZORILO: Pri prvi uporabi naprave se lahko pojavi dim ali neprijeten vonj zaradi olj, ki se uporabljajo kot prevleka za zaščito grelnih elementov.
- Nazadnje obrišite aparat z vlažno krpo.

Delovanje pečice

- Nastavite funkcijo pečice, v kateri želite pripraviti hrano.
- Časovnik nastavite na želeni čas ali na ročni način (ikona ure).
- Po nastavitvi želene temperature pečica začne delovati.

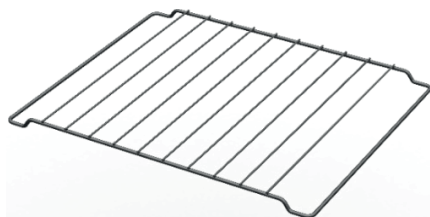
OPOZORILO: Pečica ne bo delovala, če je vklopljen termostatski in upravljalni elementi pečice, vendar časovnik ni nastavljen ali je preklopljen na ročni način.

DELI APARATA IN DODATNA OPREMA PEČICE



*6 	7 
*8 	9 
10 	(): Opcija

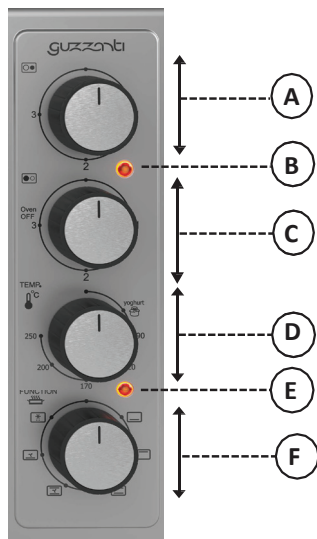
1. **Kuhalna plošča:** Gre za grelni element. Ne dotikajte se ga z golimi rokami.
2. **Steklena vrata:** Trdno in trpežno kaljeno steklo ohranja toploto v notranjosti in zagotavlja enakomerno porazdelitev toplote za hrano. Nikoli ne uporabljajte pečice z odprtimi vrati.
3. **Upravljalna plošča:** Na njej se nahajajo tipke za upravljanje.
4. **Noge pečice:** Ne uporabljajte pečice brez nog.
5. **Okrogli pekač:** Uporabljajte na žaru, ki je del naprave.
6. **Podolgovat pekač:** Uporabite ga tako, da ga postavite na pekač po vaši izbiri.
7. **Pladenj za prestrezanje tekočine:** Postavite ga neposredno pod grelne elemente v pečici. Če pripravljate sočne jedi, se pladenj lahko napolni. Pladenj za prestrezanje tekočine izpraznite, ko je napolnjen več kot do polovice.
Izpraznjevanje pladnja za prestrezanje tekočine med peko: S kuhinjskimi rokavicami na rokah odprite vrata in previdno izvalcite pladenj za prestrezanje tekočine iz pečice. Vsebino pladnja izlijte in dajte ga nazaj v pečico. Zaprite vrata, da dokončate postopek priprave hrane.
 (Neobvezna dodatna oprema, ni nujno del vašega aparata).
9. **Kovinska rešetka:** Namenjena za kruh, bagete in okrogle pekače.
10. **Ražnjič za peko piščanca:** (Neobvezna dodatna oprema, ni nujno del vašega aparata).



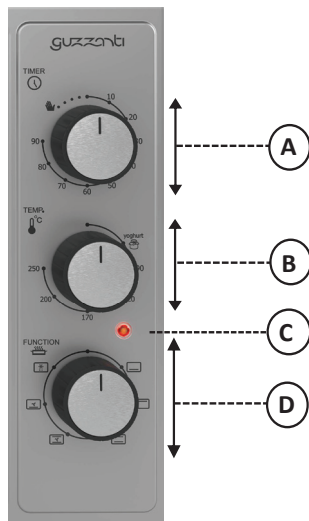
Opomba: Vzemite vso dodatno opremo iz embalaže. Odstranite prozorno ali modro zaščitno folijo z vseh dodatkov. Vsebina je odvisna od modela aparata.

OPOZORILO: Kovinsko rešetko je treba namestiti, kot je prikazano na sliki.

UPRAVLJALNA PLOŠČA



- A. Tipka za upravljanje kuhalne plošče:** Uporablja se za nastavev želeni ravni gretja.
- B. Indikator:** Indikator se prižge, ko je vklopljena katera koli kuhalna plošča.
- C. Tipka za upravljanje kuhalne plošče:** Uporablja se za nastavev želeni ravni gretja.
- D. Tipka za nastavev temperature:** Uporablja se za nastavev želeni temperature kuhanja.
- E. Indikator:** Ko sta nastavljeni način peke in časovnik, se prižge ta indikator. Indikator ugasne, ko notranji prostor pečice doseže nastavljeni temperaturo. Utrpanje indikatorja med peko je normalno.
- F. Gumb funkcij:** Uporablja se za nastavev funkcije kuhanja/peke.



- A. Časovnik:** Uporabite ga za nastavev želenega časa priprave hrane. Območje nastavitve časa je 1-90 minut.
- B. Tipka za upravljanje temperature:** Uporablja se za nastavev želeni temperature peke.
- C. Indikator:** Ko sta nastavljeni način peke in časovnik, se prižge ta indikator. Indikator ugasne, ko notranji prostor pečice doseže nastavljeni temperaturo. Utrpanje indikatorja med peko je normalno.
- D. Gumb funkcij:** Uporablja se za nastavev funkcije peke.

	Spodnje gretje Na voljo je samo spodnje gretje. Lahko dobite jed, ki bo hrustljava na spodnji strani in mehka na vrhu. Primerno je za peko pice ali hrane, ki jo je treba peči od spodaj.
	Zgornje gretje Če uporabljate samo zgornje gretje, lahko pečete pecivo s sijajno površino in pripravite jedi, ki jih je treba zapeči na vrhu.
	Zgornje in spodnje gretje Hrana se peče hkrati na zgornji in spodnji strani. Lahko spečete puhaste torte, mehko pecivo, hrustljivo pecivo ali pripravite okusne zapečene jedi. Uporabljajte samo en pekač.
	Zgornje in spodnje gretje s turbo ventilatorjem (*) Spodnje in zgornje gretje delujeta skupaj s pomočjo turbo ventilatorja. Turbo ventilator omogoča enakomernejše kroženje zraka. Lahko spečete biskvit, pecivo ali pripravite okusne zapečene jedi. Uporabljajte samo en pekač.
	Odtajanje živil (*) Ta način pomaga odtaliti zamrznjeno hrano v kratkem času in tako prihrani čas. Hrano, ki jo želite odtaliti, postavite na srednji nivo nad ploščo za peko na žaru. Na najnižji nivo položite pekač za prestrezanje vode, ki se nabira pri odtajanju.
	Zgornje gretje + raženj za piščanca (*) Zgornje gretje lahko uporabite za fino meso. V tem načinu je priporočljivo uporabljati pladenj za prestrezanje tekočine ali navadni pekač. Največja teža piščanca za peko na ražnju je 2 kg.
	Žar in raženj za piščanca (*) Zahvaljujoč funkciji žara lahko pripravite fino in pečeno meso z močnejšim gretjem od zgoraj. Priporočljivo je uporabljati pladenj za prestrezanje tekočine ali navadni pekač.
	Žar (*) Meso se pri visoki temperaturi zapre in ostane sočno v notranjosti. V tem načinu lahko pripravite jedi, kot so meso, piščanec in ribe. Priporočljivo je uporabljati pladenj za prestrezanje tekočine ali navadni pekač.
	Žar in turbo ventilator (*) Omogoča peko na žaru na več nivojih z enakomerno porazdelitvijo temperature znotraj pečice.
	Spodnje gretje in turbo ventilator (*) Spodnje gretje in turbo ventilator delujeta istočasno. Enotna porazdelitev vročega zraka v pečici zagotavlja, da je spodnji del hrane, na primer turške pice (lahmacun) in pita kruha, bolj prepečen in hrustljiv.

(*): Opcija

PRIPRAVA JOGURTA

Ko je pečica prazna, izberite način za pripravo jogurta, nastavite stikalo na . Predgrevanje se nastavi na 10 minut. Za postopek fermentacije kuhajte surovo mleko 10-15 minut. Priporočljivo je za kuhanje uporabiti jekleni lonec. Nato pustite, da se mleko ohladi na temperaturo za fermentacijo (45 - 50 °C).

NASVET: Ko je mleko toplo, ne fermentira, ko je vroče, se jogurt skisa.

Ko mleko doseže to temperaturo, dodajte jogurt sobne temperature in rahlo premešajte.

NASVET: Na 1 liter mleka uporabite 1 veliko žlico jogurta.

Vstavite odkrito na 1. nivo predgrete pečice, zaprite vrata pečice in nastavite časovnik na ročno nastavitvev. Pustite 5 ur, da fermentira brez odpiranja vrat pečice. Ko nastavljeni čas preteče, vzemite lončke iz pečice. Pustite jih pol ure, da dosežejo sobno temperaturo, ne da bi jih zaprli s pokrovčki. Nato jih pokrijte s pokrovčki in dajte v hladilnik. Jogurt naj bo v hladilniku vsaj 12 ur pred serviranjem.

(Funkcija fermentacije jogurta je **neobvezna** in ni nujno del vašega aparata).

Čiščenje

Po vsaki uporabi aparat očistite. Pred čiščenjem odklopite napravo iz omrežja in se prepričajte, da se je popolnoma ohladila.

1. Nato zunanost pečice obrišite s krpo, navlaženo s toplo vodo in blagim detergentom.
2. Vrata pečice rahlo obrišite s krpo, navlaženo s toplo vodo in blagim detergentom. NE POTAPLJAJTE naprave v vodo in ne pomivajte je v pomivalnem stroju.
3. Notranji prostor aparata umijte s fino gobico s toplo vodo ali blagim detergentom. Ne čistite grelnih elementov naprave, saj so krhki in se lahko zlomijo. Nato napravo temeljito obrišite s krpo, navlaženo s čisto vodo. Ne puščajte vode v notranjosti naprave.
4. Neustrezna čistilna sredstva lahko poškodujejo površino aparata. Ne uporabljajte abrazivnih čistilnih sredstev, čistilnih praškov/krem ali ostrih predmetov.
5. Prilepljeno hrano enostavno odstranite tako, da dodatke pečice namočite v topli vodi z detergentom.
6. Jedke snovi, napr. razlito olje, limono itd. je priporočljivo takoj obrisati.
7. Vsa ostala vzdrževalna dela in popravila mora opraviti usposobljen serviser.

Shranjevanje

1. Izključite aparat iz omrežja in pustite ga, da se ohladi.
2. Prepričajte se, da so vsi deli naprave čisti in suhi.
3. Napravo shranjujte v čistem in suhem prostoru.

Osvetlitev pečice (*)



OPOZORILO: Da preprečite nevarnost električnega udara, se pred menjavo žarnice za osvetlitev pečice prepričajte, da je aparat izključen.

Odstranite stekleni zaščitni pokrov tako, da ga zavrtite.

Nato odstranite žarnico, tako da jo zavrtite, in namestite novo žarnico z enakimi specifikacijami. Nazadnje ponovno namestite stekleni zaščitni pokrov.

Uporabljena žarnica je volframova halogenska žarnica.

OPOMBA: Ne glejte dolgo v halogensko žarnico.

(**Opcija**, vaš aparat morda nima take žarnice).

ODPRAVLJANJE TEŽAV

Težava	Vzrok	Rešitev
Aparat ne deluje.	Aparat ni priključen na omrežje.	Priključite aparat na električno omrežje.
	Časovnik in temperatura nista nastavljena.	Nastavite temperaturo in časovnik.
	Naprava je možno povezana z električno vtičnico, kjer so priključene tudi druge naprave.	Napravo priključite na samostojno električno vtičnico.
Ne peče.	Aparat je prenapolnjen.	Uporabite majhne količine, da zagotovite enakomerno peko.
	Temperatura je nastavljena prenizko.	Nastavite višjo temperaturo.
Hrana ni enakomerno toplotno obdelana.	Nekatera živila je treba med peko obračati.	Nekatera živila je treba med peko obračati.
	Hrana različnih velikosti se peče skupaj.	Skupaj pecite hrano podobne velikosti.
	Če uporabite več pekačev naenkrat, med peko zamenjajte položaj le-teh.	Menjajte položaj pekačev od zgoraj navzdol ali obratno.
Iz naprave izhaja bel dim.	Uporabili ste preveč olja.	Odvečno olje odstranite s krpo.
	Na dodatkih so odvečni ostanki olja iz prejšnje peke.	Po vsaki uporabi očistite sestavne dele in notranji prostor aparata.

TABELA ZA PRIPRAVO JEDI

Spodaj najdete informacije o živilih, ki smo jih preizkusili v naših laboratorijih, da smo določili čas kuhanja/peke. Časi kuhanja/peke se lahko razlikujejo glede na omrežno napetost, kakovost, količino surovin, ki jih je treba pripraviti in temperature. Jedi, ki jih pripravite z uporabo teh vrednosti, morda ne ustrezajo vašemu okusu. Preizkusite različne vrednosti, da dosežete rezultate, ki ustrezajo vašemu okusu.

Jedi	Temperatura (°C)	Čas peke (min.)	Funkcija
Biskvitna torta	170 - 190 °C	30 - 40	Spodnje in zgornje gretje
Keksi			
Pica	200 °C	15 - 20	Spodnje in zgornje gretje
Narastek	200 °C	30 - 40	Spodnje in zgornje gretje
Pečen piščanec	Max.	150	Zgornje gretje
Piščanec na žaru	Max.	60	Žar
Teletina	Max.	25 - 35	Spodnje in zgornje gretje
Ribe			
Odtajanje živil	-	-	Odtajanje živil

OPOZORILO: Pečico predhodno ogrejte. Čas predgrevanja lahko traja, dokler indikator gretja prvič ne ugasne.

SPLOŠNI NASVETI

Pri peki v pečici upoštevajte naslednja dejstva.

Dejstvo, da je hrana pečena na površini, še ne pomeni, da je pečena tudi notranjost. Hrana, pečena pri visokih temperaturah, se v kratkem času izsuši. Da bi se pravilno obdelala tudi notranjost hrane, je treba hrano peči dlje pri nižjih temperaturah.

Pri peki biskvita in peciva je treba pečico predhodno segreti. Med peko biskvita vsaj 20 minut ne odpirajte vrat pečice. Preverite ga tako, da vanj zabodete zobotrebec; če je po tem zobotrebec čist, je biskvit pečen. To preverite po poteku 3/4 časa peke.

- Predvsem pri peki **rdečega mesa ne solite vnaprej**, ampak šele na sredini časa peke. Rdeče meso pecite pri visoki temperaturi na začetku in na koncu znižajte temperaturo.
- Belo meso **pecite ves čas na nižji temperaturi**.
- **Če želite preveriti, ali je meso pečeno**, pritisnite z vilicami v meso. Če se vilice zabodejo v meso, je meso pečeno.

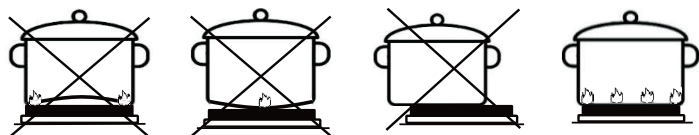
NASVETI GLEDE PEKE



Tveganje za požar zaradi hrane, neprimerne za peko na žaru

Na žaru pecite samo živila, ki so primerna za peko na visokih temperaturah. Hrane ne postavljajte zelo daleč na žar. To je mesto z najvišjo temperaturo in hrana, ki vsebuje maščobo, bi se lahko vžgala.

Pravilna uporaba posod (samo za model GZ-4541)



ODSTRANITEV STAREGA APARATA

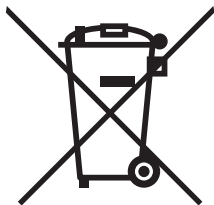
Rabljen aparat zavržite na okolju prijazen način.

-  Ta naprava je označena s simbolom (OEEO), ki pomeni, da se mora odpadna električna in elektronska oprema odstranjevati ločeno. To pomeni, da je treba napravo reciklirati ali razstaviti v skladu z direktivo EU 2002/96/ES, da se zmanjša njen vpliv na okolje. Za dodatne informacije se obrnite na ustrezno lokalno službo.
- Elektronske naprave, ki niso pod nadzorom zbiranja odpadkov, predstavljajo potencialno tveganje za okolje in zdravje ljudi zaradi vsebnosti onesnaževal.
- O načinu odstranitve izdelka se pozanimajte se pri svojem prodajalcu ali storitvi zbiranja odpadkov v vaši občini.
- Preden zavržete napravo, odklopite napajalni kabel in odklenite pokrov, če je na voljo, da preprečite nevarnost, da bi se otroci mogli zapreti v napravi.
- Emblažni materiali so za otroke nevarni. Vse emblažne materiale hranite izven dosega otrok.

INFORMACIJE O EMBALAŽI

Emblaža je v skladu z nacionalno zakonodajo izdelana iz materialov, ki jih je mogoče reciklirati. Ne odlagajte emblažnih odpadkov skupaj z gospodinjskimi odpadki ali drugimi odpadki, ampak jih izročite v zbirnih centrih, ki jih določajo lokalne oblasti.

Informacije o odlaganju odpadne električne opreme (zasebna gospodinjstva)



Ta simbol na izdelkih in/ali spremnih dokumentih pomeni, da rabljene električne in elektronske opreme ne smemo zavreči skupaj z drugimi gospodinjskimi odpadki.

Za pravilno ravnanje, predelavo in reciklažo vas prosimo, da te izdelke brezplačno vrnete na določena zbirna mesta. V nekaterih državah je te izdelke mogoče vrniti neposredno prodajalcu ob nakupu podobnega novega izdelka.

S pravilnim odlaganjem teh izdelkov pomagajte hraniti dragocene vire in preprečiti morebitne negativne učinke na zdravje ljudi in okolje, do katerih bi sicer zaradi nepravilnega ravnanja z odpadki lahko prišlo. Za več informacij o najbližjem zbirnem mestu se obrnite na lokalni urad. Za nepravilno odlaganje odpadkov so možne kazni v skladu z veljavno zakonodajo.

Za poslovne uporabnike v Evropski uniji

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

Informacije o odlaganju v državah izven Evropske unije

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

INHALT

TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN.....	3
WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE.....	4
INSTALLATION	7
INSTALLATION DER GERÄTEFÜSSE.....	8
MONTAGE DES ABSTANDSHALTERS.....	9
VERWENDUNG DES BACKOFENS.....	10
EINZELNE KOMPONENTEN UND ZUBEHÖR DES BACKOFENS.....	11
BEDIENBLENDE	13
JOGHURTZUBEREITUNG.....	15
REINIGUNG UND AUFBEWAHRUNG	16
BESEITIGUNG MÖGLICHER PROBLEME	17
TABELLE DER SPEISENZUBEREITUNG.....	18
BACKTIPPS.....	19
ENTSORGUNG DES ALTGERÄTES.....	19

Symbole und Definitionen:

In der Gebrauchsanleitung werden folgende Symbole angezeigt.

	Wichtige Informationen und nützliche Bedienungstipps
	Warnung vor gefährlichen Situationen, die Leben und Eigentum gefährden
	Warnung vor Stromschlaggefahr
	Warnung vor Brandgefahr
	Schutz vor heißen Oberflächen

TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN

Modell	GZ-4511	GZ-4541
Spannung/Frequenz	220-240 V / 50-60 Hz	220-240 V / 50-60 Hz
Gesamtstromverbrauch	1400 W	1600 W
Außenabmessungen (Breite x Höhe x Tiefe)	590 x 464,6 x 325	590 x 464,6 x 354,4
Innenbeleuchtung	18 W	18 W
Kochzonenleistung	-	1500-1000 / 1000-800 W
Klasse und Grad von IP	KLASSE 1 IP20	KLASSE 1 IP20

-  Die Änderungen der technischen Daten zur Qualitätsverbesserung des Gerätes bleiben ohne vorherige Ankündigung vorbehalten.
-  Die Abbildungen in dieser Gebrauchsanleitung sind schematisch und entsprechen möglicherweise Ihrem Gerät nicht genau.
-  Die auf dem Typenschild des Gerätes oder in den mitgelieferten Dokumenten angegebenen Werte wurden in Laborumgebungen gemäß den geltenden Normen ermittelt. Diese Werte können je nach Nutzung und Umgebungsbedingungen variieren.
-  Benutzen Sie den Backofen mit einem geerdeten Stecker mit einer Sicherung von mindestens 16 A.

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

Sehr geehrter Kunde,

dieses Gerät wurde in modernen Werkanlagen hergestellt und unterliegt strengen Qualitätskontrollen. Wir möchten, dass Sie Ihr Gerät optimal nutzen können. Lesen Sie deshalb vor der Inbetriebnahme die gesamte Gebrauchsanleitung aufmerksam durch und bewahren Sie sie zum Nachschlagen auf. Wenn Sie das Gerät weitergeben, vergessen Sie nicht, diese Gebrauchsanleitung mitzupacken.

1. Das Gerät verfügt über einen Thermostat. Es darf nur eingeeigneter Thermostat verwendet werden.
2. Dieses Gerät ist NICHT für die Verwendung durch Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mit mangelnden Erfahrungen und Kenntnissen, es sei denn, sie werden von einer für ihre Sicherheit verantwortlichen Person beaufsichtigt oder sie sind mit der sicheren und sachgemäßen Verwendung des Gerätes vertraut.
Lassen Sie das Gerät NICHT unbeaufsichtigt in der Nähe von Kindern oder Haustieren. Niemand darf dieses Gerät bedienen oder reinigen, ohne alle Bedienungs- und Sicherheitshinweise in dieser Gebrauchsanleitung gelesen und verstanden zu haben.
3. Kinder im Alter ab 8 Jahren dürfen dieses Gerät nur unter Aufsicht oder nach entsprechender Einweisung benutzen. Kinder dürfen das Gerät nicht verstellen.
4. Bewahren Sie das Gerät und sein Netzkabel außer Reichweite von Kindern unter 8 Jahren auf.
5. Ihr Backofen ist NICHT für die Bedienung über eine externe Zeitschaltuhr oder ein unabhängiges Fernbedienungssystem vorgesehen.
6. Dieses Gerät ist nur für den normalen Gebrauch im Haushalt und für ähnliche Zwecke bestimmt. ES IST NICHT für den Einsatz in kommerziellen Umgebungen oder im Einzelhandel BESTIMMT. Bei unsachgemäßer oder professioneller bzw. semiprofessioneller Verwendung dieses Backofens oder bei Nichtbeachtung der Anweisungen in der Gebrauchsanleitung erlischt die Garantie und der Hersteller haftet für keine Schäden.
7.  **ACHTUNG – HEISSE OBERFLÄCHEN:** Dieses Symbol weist darauf hin, dass zugängliche Oberflächen während des Betriebes sehr heiß werden können. Das Warnschild mit diesem Symbol darf nicht entfernt werden. Berühren Sie keine heißen Oberflächen. Benutzen Sie die Griffe.
8. Stellen Sie das Gerät IMMER auf eine ebene, hitzebeständige Oberfläche. Es ist nur für die Verwendung auf einer Küchenarbeitsfläche vorgesehen. Betreiben Sie das Gerät NICHT auf instabilen Oberflächen. Betreiben Sie das Gerät NICHT in geschlossenen, engen Räumen oder unter Hängeschränken. Um Sachschäden durch während des Betriebes freigesetzte Dämpfe zu vermeiden, sind ausreichend Platz und Belüftung erforderlich. Verwenden Sie das Gerät niemals in der Nähe von brennbaren Materialien wie Papiertüchern, Vorhängen oder Plastikfolien. Stellen Sie sicher, dass das Netzkabel NICHT über die Kante eines Tisches oder einer Arbeitsfläche herunterhängt und dass es keine heißen Oberflächen berührt.

9. **ACHTUNG – HEISSE OBERFLÄCHEN:** Dieses Gerät erzeugt während des Betriebes übermäßige Hitze und Dämpfe. Es müssen entsprechende Vorsichtsmaßnahmen getroffen werden, um das Risiko von Personenverletzungen, Brandentstehung und Sachschäden zu vermeiden.
10. Legen Sie unter das Gerät KEINE Unterlage. Wenn Sie das Gerät auf eine Unterlage stellen müssen, treffen Sie Vorkehrungen, damit es von der Unterlage nicht rutscht.
11. Stellen Sie das Gerät während des Backens NICHT in die Nähe einer Wand oder anderer Geräte. Lassen Sie oben, hinten und an den Seiten des Gerätes mindestens 13 cm Freiraum. Stellen Sie auf das Gerät KEINE Gegenstände.
12. Stellen Sie das Gerät NICHT auf einen Backofen.
13. **WARNUNG:** Um das Risiko eines Stromschlags zu minimieren, verwenden Sie zum Backen nur die mitgelieferten Bleche, Roste und Zubehörteile.
14. Die Verwendung von Zubehör, das vom Gerätehersteller NICHT EMPFOHLEN wird, kann zu Verletzungen führen.
15.  Verwenden Sie das Gerät aus Sicherheitsgründen nie ohne Montagefüße.
16. Verwenden Sie das Gerät NIE mit einem Verlängerungskabel. Das mitgelieferte kurze (oder abnehmbare) Netzkabel minimiert das Risiko einer Verhedderung im Kabel oder Stolperung darüber. Verwenden Sie NIE eine Steckdose unter einer Arbeitsplatte.
17. Verwenden Sie das Gerät NICHT draußen.
18. Verwenden Sie das Gerät NICHT, wenn das Netzkabel oder der Netzstecker beschädigt ist. Sollte ein Fehler während des Betriebes auftreten, ziehen Sie sofort den Netzstecker aus der Steckdose. VERWENDEN SIE EIN DEFEKTES GERÄT NICHT UND VERSUCHEN SIE NICHT, ES ZU REPARIEREN. Wenden Sie sich an eine autorisierte Servicestelle.
19. Ziehen Sie nach der Verwendung oder vor der Reinigung des Gerätes den Netzstecker des Netzkabels aus der Steckdose. Lassen Sie den Backofen abkühlen, bevor Sie die Geräteteile ein- oder ausbauen. Tauchen Sie das Gerät NIEMALS in Wasser. Wenn das Gerät herunterfällt oder versehentlich in Wasser getaucht wird, ziehen Sie den Netzstecker sofort aus der Steckdose. Tauchen Sie das Netzkabel und den Netzstecker nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten und spülen Sie sie nie mit Wasser oder anderen Flüssigkeiten ab.
20. Die Außenflächen des Gerätes können während des Betriebes heiß werden. Tragen Sie beim Umgang mit den Heißen Oberflächen und Komponenten immer Küchenhandschuhe.
21. Trennen Sie das Gerät nach der Verwendung IMMER vom Stromnetz.
22. Seien Sie beim Umgang mit Geräten, die heißes Öl oder andere heiße Flüssigkeiten enthalten, äußerst vorsichtig.
23. Gehen Sie beim Herausnehmen von Backblechen oder beim Ausgießen von heißem Fett mit äußerster Vorsicht vor.
24. **REINIGEN** Sie das Gerät NIE mit einem Metallscheuerschwamm. Teile können sich von der Basis lösen und mit elektrischen Teilen in Kontakt kommen, was zu einem Stromschlag führen kann. Verwenden Sie nur solche Scheuerschwämme, die keine Metallkomponenten enthalten.
25. Geben Sie KEINE allzu großen Lebensmittel oder Metallutensilien in das Gerät, weil dies zum Brand oder Stromschlag führen kann.
26. Seien Sie äußerst vorsichtig, wenn Sie Geschirr aus anderen Materialien als Metall oder Glas verwenden.
27. Bewahren Sie im Gerät, das gerade nicht verwendet wird, keine anderen Materialien auf, es sei denn, es handelt sich um vom Hersteller empfohlenes Zubehör.

28. Folgende Materialien dürfen in das Gerät nicht gegeben werden: Papier, Pappe, Kunststoff.
29. Decken Sie das Abtropfblech oder andere Geräteteile nie mit Metallfolie ab, weil dies zur Überhitzung des Gerätes führen kann.

WICHTIG

- Das Abtropfblech sollte an seinem Platz verwendet werden und alle Lebensmittel sollten herausgenommen werden, wenn das Blech mehr als halb voll ist. Stellen Sie das Abtropfblech (oder anderes Zubehör) niemals direkt auf den Backofen.

BEWAHREN SIE DIESE GEBRAUCHSANLEITUNG GUT AUF – NUR FÜR DEN HAUSHALTSGEBRAUCH

WARNUNG:

- Stellen Sie auf das Gerät NIEMALS beliebige Gegenstände.
- Decken Sie NIEMALS die Belüftungsöffnungen oben, hinten und an den Seiten des Gerätes ab.
- Verwenden Sie immer Küchenhandschuhe, wenn Sie heiße Gegenstände aus dem Gerät herausnehmen.
- Stellen Sie auf die geöffnete Backofentür keine Gegenstände.
- Lassen Sie die Backofentür nie lange offen.
- Stellen Sie vor dem Schließen der Backofentür sicher, dass nichts aus dem Backofen fallen kann.
- Schließen Sie die Backofentür immer langsam und schlagen Sie sie nicht knallend zu. Halten Sie beim Öffnen und Schließen der Tür den Türgriff immer fest.
- **Die Lebensdauer dieses Gerätes beträgt 10 (zehn) Jahre.**

WARNUNG: ANSCHLUSS DES NETZKABELS

- Schließen Sie das Netzkabel an eine passende elektrische Steckdose an. An diese Steckdose dürfen keine anderen Elektrogeräte angeschlossen werden. Der Anschluss anderer Geräte an diese elektrische Steckdose könnte zur Überlastung des elektrischen Kreises führen.
- Verwenden Sie zum Anschluss dieses Gerätes ans Stromnetz kein Verlängerungskabel.
- Wenn Sie das Gerät vom Stromnetz trennen wollen, schalten Sie alle Bedienelemente aus und ziehen Sie dann den Netzstecker des Netzkabels aus der Steckdose.

Elektrische Energie

Wenn der elektrische Kreis mit anderen Geräten überlastet ist, muss Ihr neues Gerät nicht richtig funktionieren. Es muss deshalb in einem selbstständigen elektrischen Kreis betrieben werden.



Brandgefahr infolge einer Speise, die für das Grillen nicht geeignet ist

Grillen Sie nur solche Speisen, die mit intensiver Hitze gegrillt werden können. Stellen Sie die Speise nicht allzu tief auf den Grill. Dies ist der Platz mit der höchsten Temperatur und die Speise mit Ölgehalt könnte entflammen.



Vor der Geräteverwendung

Der Kunde entspricht für die Auswahl des Geräteinstallationsortes und die Vorbereitung der elektrischen Installation.



Das Gerät muss in Übereinstimmung mit den örtlichen Elektroinstallationsnormen.



Vergewissern Sie sich vor der Installation, dass das Gerät nicht beschädigt ist. Wenn das Gerät eine Beschädigung aufweist, installieren Sie es nicht. Beschädigte Geräte stellen eine Gefahr für Ihre Sicherheit dar.

Stromanschluss



Dieses Gerät muss mit einer geerdeten Stromversorgung verwendet werden!

Der Hersteller trägt keine Verantwortung für Schäden, zu denen es im Zusammenhang mit der Verwendung des Gerätes ohne den Erdungsleiter gekommen ist!



Das Netzkabel darf weder gedrückt noch gebogen oder eingeklemmt werden und es darf nie mit heißen Geräteteilen in Berührung kommen. Das beschädigte Netzkabel darf nur von einem qualifizierten Elektriker ausgetauscht werden.

- Die Werte der Netzspannung müssen mit den Angaben auf dem Typenschild des Gerätes übereinstimmen. Das Typenschild befindet sich an der Geräterückseite.
- Das Netzkabel des Gerätes muss den technischen Angaben und dem Stromverbrauch entsprechen, siehe das Kapitel „Technische Eigenschaften“.
- Der Netzstecker muss auch nach der Installation des Gerätes problemlos zugänglich bleiben.
- Die Garantie für dieses Gerät ist erst nach seiner ordnungsgemäßen Installation gültig.

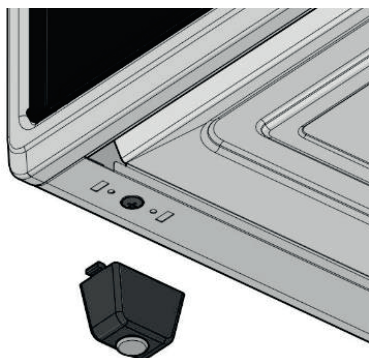


Vor dem Beginn beliebiger Tätigkeiten, die mit der elektrischen Installation verbunden sind, muss das Gerät vom Stromnetz getrennt werden.

INSTALLATION DER GERÄTEFÜSSE

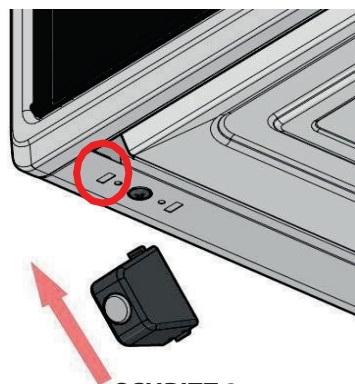


1 : Fester Halter
2 : Beweglicher Halter



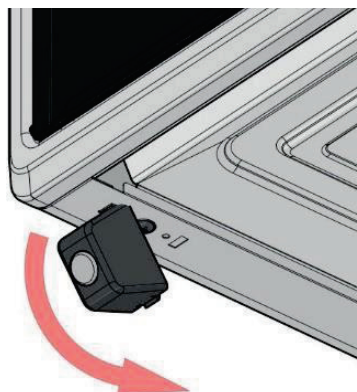
SCHRITT 1

Richten Sie den Kunststoffteil des Gerätefußes aus, siehe Abbildung.



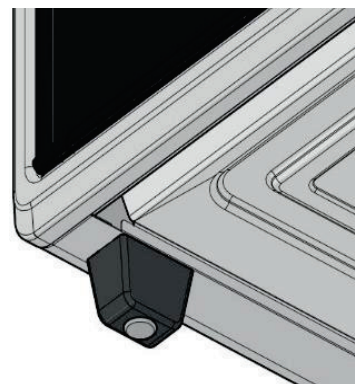
SCHRITT 2

Befestigen Sie zuerst feste Halter, die Richtung spielt keine Rolle.



SCHRITT 3

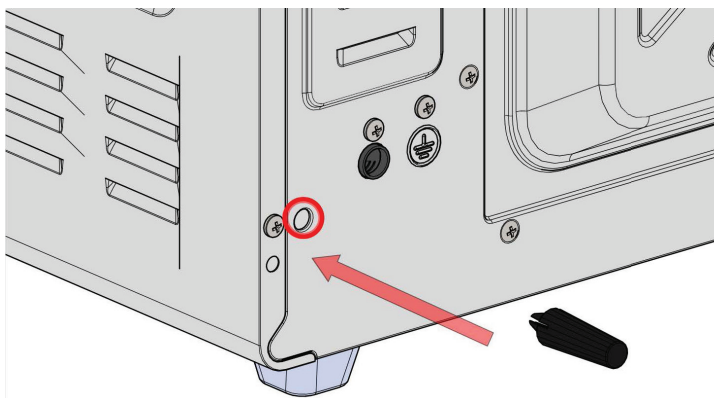
Befestigen Sie dann mit einem leichten Druck den beweglichen Halter.



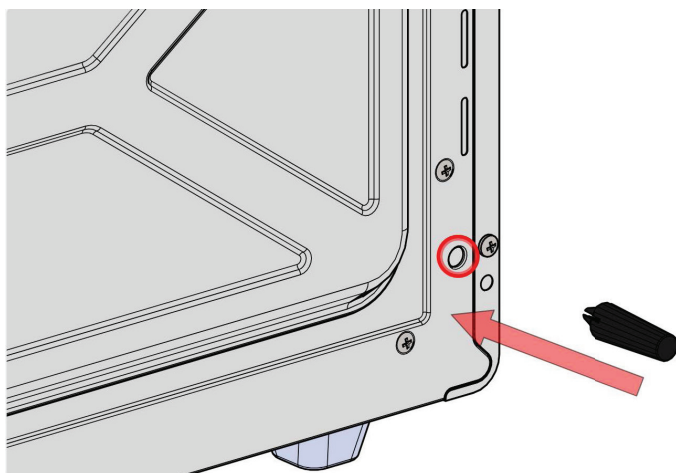
SCHRITT 4

Verwenden Sie Gerätefüße zusammen mit den Haltern oben.

MONTAGE DES ABSTANDSHALTERS



Stecken Sie die Abstandshalter in die linke und rechte Öffnung, siehe Abbildung.
Üben Sie einen leichten Druck aus, um sie zu befestigen.



VERWENDUNG DES BACKOFENS

Erstverwendung

- Entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial.
- Reinigen Sie vor der Erstverwendung manuell sämtliches Zubehör, das zur Speisenzubereitung bestimmt ist. Wischen Sie dann die Außen- und Innenseiten des Backofens mit einem feuchten Tuch ab, verwenden Sie dazu warmes Wasser und sanftes Reinigungsmittel.
- Heizen Sie dann den Backofen für 10 Minuten vor. Der Backofen muss leer und mit offener Tür sein.
ACHTUNG: Während der Erstverwendung kann Rauch oder Brandgeruch aus dem Gerät entweichen. Dies verursachen Öle, die als Schutzbeschichtung der Heizkörper verwendet wurden.
- Wischen Sie das Gerät danach mit einem feuchten Tuch ab.

Backofenbetrieb

- Stellen Sie das Backprogramm, das Sie zur Speisenzubereitung verwenden wollen.
- Stellen Sie den Timer auf die gewünschte Zeit oder in manuelle Position (Symbol der Uhr) ein.
- Nach der Einstellung der gewünschten Temperatur startet der Backofen den Betrieb.

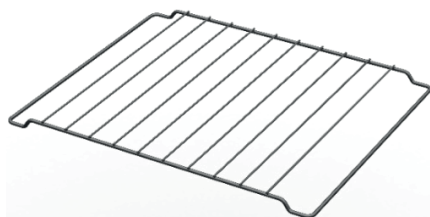
WARNUNG: Ihr Backofen wird nicht funktionieren, wenn der Thermostat nicht eingeschaltet ist oder wenn er sich in der manuellen Position befindet, obwohl der Thermostat und die Bedienelemente eingeschaltet sind.

EINZELNE KOMPONENTEN UND ZUBEHÖR DES BACKOFENS



*6 	7 
*8 	9 
10 	(): Fakultativ

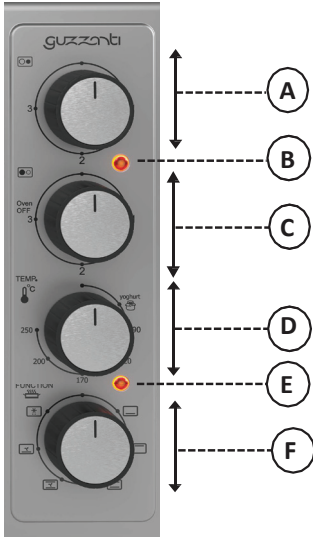
1. **Kochzone:** Es handelt sich um einen Heizkörper. Berühren Sie die Kochzone nie mit ungeschützten Händen.
2. **Türgriff:** Verwenden Sie immer den Türgriff und berühren Sie die Glastür nicht. Die Glastür kann während des Backofenbetriebes sehr heiß werden und eine Verletzung verursachen.
3. **Glastür:** Festes und langlebiges gehärtetes Glas hält die Wärme im Garraum und sorgt für eine gleichmäßige Wärmeverteilung für Speisen. Bereiten Sie eine Speise niemals bei geöffneter Backofentür zu.
4. **Bedienblende:** Sie umfasst Bedientasten.
5. **Backofenfüße:** Verwenden Sie diesen Backofen nie ohne Füße.
6. **Rundbackblech:** Es ist zum Grillen von Speisen verwendet. Dieses Gerät ist mit der Grillfunktion ausgestattet.
7. **Viereckbackblech:** Schieben Sie das Viereckbackblech auf die gewünschte Backebene.
8. **Abtropfblech:** Stellen Sie das Abtropfblech direkt unter die Backofenheizkörper. Wenn Sie saftige Speisen zubereiten, kann sich das Abtropfblech mit Saft und Fett füllen. Wenn das Abtropfblech mehr als zur Hälfte voll ist, müssen Sie es ausleeren. Ausleeren des Abtropfblechs während des Backens: Ziehen Sie die Küchenhandschuhe an, öffnen Sie die Gerätetür und ziehen Sie das Abtropfblech vorsichtig aus dem Backofen. Gießen Sie den Inhalt des Abtropfblechs aus und schieben Sie dann das Blech in den Backofen zurück. Schließen Sie die Tür, um den Betrieb des Backofens fortzusetzen. (Fakultatives Zubehör, es muss mit Ihrem Gerät nicht mitgeliefert werden.)
9. **Metallrost:** Auf den Metallrost werden Brotlaibe, Baguettes und runde Backformen gestellt.
10. **Spieß zum Grillen von Hähnchen:** (Fakultatives Zubehör, es muss mit Ihrem Gerät nicht mitgeliefert werden.)



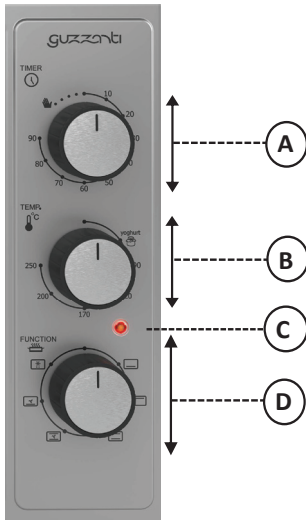
Anmerkung: Nehmen Sie sämtliches Zubehör aus der Verpackung heraus. Entfernen Sie aus allen Zubehörteilen durchsichtige oder blaue Schutzfolie. Der Inhalt unterscheidet sich je nach Gerätemodell.

WARNUNG: Der Metallrost sollte in den Garraum in der richtigen Position geschoben werden, siehe Abbildung links.

BEDIENBLENDE



- A. Taste für die Bedienung der Kochzone:** Sie dient zur Einstellung der gewünschten Kochleistung.
- B. Anzeige:** Die Anzeige erleuchtet sich, wenn eine beliebige Kochzone eingeschaltet ist.
- C. Taste für die Bedienung der Kochzone:** Sie dient zur Einstellung der gewünschten Kochleistung.
- D. Taste für die Temperatureinstellung:** Sie wird zur Einstellung der gewünschten Kochtemperatur verwendet.
- E. Anzeige:** Die Anzeige erleuchtet sich nach der Einstellung des Backmodus und Timers. Sie erlischt, wenn der Garraum des Backofens die eingestellte Temperatur erreicht. Es ist normal, wenn diese Anzeige während des Backens blinkt.
- F. Funktionstaste:** Sie dient zur Einstellung der Koch-/Backfunktionen.



- A. Timer:** Verwenden Sie den Timer, um die gewünschte Garzeit einzustellen. Der Timer kann im Bereich von 1 bis 90 Minuten eingestellt werden.
- B. Taste zur Temperatureinstellung:** Sie wird zur Einstellung der gewünschten Backtemperatur eingestellt.
- C. Anzeige:** Wenn der Backmodus und der Timer eingestellt sind, erleuchtet sich diese Anzeige. Die Anzeige erlischt, wenn der Garraum die eingestellte Temperatur erreicht. Das Blinken dieser Anzeige während des Backens ist normal.
- D. Funktionstaste:** Sie dient zur Einstellung der Backfunktionen.

	Unterhitze Es ist nur die Unterhitze verfügbar. So können Sie Speisen zubereiten, die unten knusprig und oben weich sind. Diese Heizart eignet sich für die Zubereitung von Pizza oder Speisen, die von unten gebacken werden müssen.
	Oberhitze Wenn Sie nur Oberhitze verwenden, können Sie Kuchen mit glänzender Oberfläche backen und Speisen zubereiten, die von oben gebacken werden müssen.
	Ober- und Unterhitze Die Speise wird gleichzeitig von oben sowie von unten gebacken. Mit dieser Heizart können Sie fluffige Kuchen, weiches Gebäck, knuspriges Gebäck oder leckere Gratinspeisen backen. Verwenden Sie zum Backen ein Backblech.
	Ober- und Unterhitze mit Turboventilator (*) Die Unter- und Oberhitze arbeiten mit dem Turboventilator zusammen. Der Turboventilator sorgt für einen gleichmäßigeren Luftstrom. Mit dieser Heizart können Sie weiche Kuchen, Gebäck oder leckere Gratinspeisen backen. Verwenden Sie zum Backen ein Backblech.
	Auftauen (*) Dieser Betriebsmodus hilft Ihnen, Tiefkühlkost schnell und zeitsparend aufzutauen. Platzieren Sie die aufzutauenden Lebensmittel auf die mittlere Ebene über der Grillplatte. Stellen Sie ein Backblech auf die unterste Ebene, um das beim Auftauen entstehende Wasser aufzufangen.
	Oberhitze + Hähnchenspieß (*) Mit der Oberhitze können Sie zartes Fleisch zubereiten. Verwenden Sie am besten ein Abtropfblech oder ein Backblech. Das maximale Hähnchengewicht beim Braten am Spieß beträgt 2 kg.
	Grill und Hähnchenspieß (*) Mit der Grillfunktion können Sie zartes Bratfleisch zubereiten, denn die Hitze kommt von oben. Verwenden Sie ein Abtropfblech oder ein Backblech.
	Grill (*) Das Fleisch wird bei hoher Temperatur gebraten und bleibt innen saftig. Mit dieser Funktion können Sie Gerichte wie Fleisch, Hähnchen und Fische zubereiten. Verwenden Sie am besten ein Abtropfblech oder ein Backblech.
	Grill und Turboventilator (*) Dieser Betriebsmodus ermöglicht das Grillen auf mehreren Ebenen durch gleichmäßige Temperaturverteilung im Garraum.
	Unterhitze und Turboventilator (*) Die Unterhitze und der Turboventilator arbeiten zusammen. Durch die gleichmäßige Heißluftverteilung im Garraum wird die Unterseite von Gerichten knusprig und besser durchgebacken. Geeignet für türkisches Fladenbrot (lahmacun) und Pita-Brot.

(*): Fakultativ

JOGHURTZUBEREITUNG

Wenn der Backofen leer ist, wählen Sie mit dem Thermostatregler den Modus der Joghurtzubereitung aus und drehen Sie den Umschalter in die Position . Lassen Sie den Backofen 10 Minuten vorheizen. Kochen Sie die Rohmilch 10 bis 15 Minuten, um den Fermentierungsprozess zu starten. Wir empfehlen Ihnen einen Edelstahlkochtopf zu verwenden. Lassen Sie dann die Milch auf die Fermentierungstemperatur (45 bis 50 °C) abkühlen.

TIPP: Wenn die Milch warm ist, erfolgt keine Fermentierung. Wenn sie heiß ist, wird der Joghurt sauer.

Wenn die Milch diese Temperatur erreicht, geben Sie Joghurt bei Zimmertemperatur dazu und rühren Sie alles vorsichtig miteinander.

TIPP: Verwenden Sie 1 Esslöffel Joghurt pro 1 Liter Milch.

Stellen Sie die Mischung im Gefäß ohne Deckel auf die 1. Ebene des vorgeheizten Backofens, schließen Sie die Backofentür und stellen Sie den Timer auf die manuelle Einstellung ein. Lassen Sie die Mischung 5 Stunden fermentieren, ohne die Backofentür zu öffnen. Nach Ablauf dieser Zeit können Sie das Gefäß herausnehmen. Lassen Sie den Joghurt eine halbe Stunde auf Zimmertemperatur abkühlen. Setzen Sie dann den Deckel auf und geben Sie den Joghurt in den Kühlschrank. Lassen Sie den Joghurt mindestens 12 Stunden im Kühlschrank stehen, bevor Sie es verzehren.

(Die Funktion der Joghurtzubereitung ist fakultativ und Ihr Gerät muss darüber nicht verfügen.)

Reinigung

Reinigen Sie das Gerät nach jeder Verwendung. Trennen Sie das Gerät vor der Reinigung vom Stromnetz und vergewissern Sie sich, dass es vollständig ausgekühlt ist.

1. Wischen Sie die Geräteoberfläche mit einem feuchten Tuch, verwenden Sie dazu warmes Wasser und feines Reinigungsmittel.
2. Reinigen Sie beide Seiten der Backofentür mit einem Tuch und einer Lösung aus Warmwasser und Reinigungsmittel. TAUCHEN Sie das Gerät NIE in Wasser und reinigen Sie es nicht im Geschirrspüler.
3. Reinigen Sie den Garraum mit einem feinen Schwamm und einer Lösung von Warmwasser und sanftem Reinigungsmittel. Reinigen Sie die Heizkörper nicht, denn sie sind zerbrechlich und können leicht gebrochen werden. Wischen Sie dann das Gerät mit einem feuchten Tuch und reinem Wasser. Im Garraum des Gerätes darf kein Wasser bleiben.
4. Einige Reinigungsmittel können die Geräteoberfläche beschädigen. Verwenden Sie keine abrasiven Reinigungsmittel, Reinigungspulver oder Reinigungscremes. Vermeiden Sie scharfe Gegenstände.
5. Um die am Gerätezubehör anhaftenden Speisereste einfach zu entfernen, weichen Sie das Zubehör im warmen Wasser mit etwas Reinigungsmittel ein.
6. Verschüttete Sauerstoffe wie Öl, Zitrone usw. sollten sofort entfernt werden.
7. Sämtliche andere Wartung darf nur von einem autorisierten Servicevertreter durchgeführt werden.

Aufbewahrung

1. Trennen Sie das Gerät vom Stromnetz und lassen Sie es vollständig abkühlen.
2. Vergewissern Sie sich, dass alle Gerätekomponenten sauber und trocken sind.
3. Bewahren Sie das Gerät in einem sauberen und trockenen Raum auf.

Beleuchtung des Backofens (*)



WARNUNG: Um das Stromschlagrisiko zu minimieren, muss der Backofen vor dem Austausch der Glühbirne vom Stromnetz getrennt werden. Vergewissern Sie sich dann, dass der Backofen kühl ist.

Drehen Sie das Schutzglas der Backofenbeleuchtung, um es zu demontieren. Nehmen Sie dann die Glühbirne heraus und installieren Sie eine neue Glühbirne mit denselben Spezifikationen. Installieren Sie danach die Glasschutzabdeckung wieder auf ihren Platz. In diesem Gerät wird eine Wolframhalogenleuchtstofflampe verwendet.

ANMERKUNG: Schauen Sie in die Halogenleuchtstofflampe nicht allzu lange hinein.
(**Fakultativ:**, Ihr Gerät muss mit diesem Glühbirnentyp nicht ausgestattet sein.)

BESEITIGUNG MÖGLICHER PROBLEME

Problem	Ursache	Lösung
Das Gerät funktioniert nicht.	Das Gerät ist ans Stromnetz nicht angeschlossen.	Schließen Sie das Gerät ans Stromnetz an.
	Der Timer und die Temperatur sind nicht eingestellt.	Stellen Sie die Temperatur und den Timer ein.
	Das Gerät ist an eine Steckdose angeschlossen, die mit anderen Geräten geteilt wird.	Schließen Sie das Gerät an eine selbstständige elektrische Steckdose an.
Das Backen funktioniert nicht.	Das Gerät ist überfüllt.	Verwenden Sie kleine Dosen, um ein gleichmäßiges Garen zu sichern.
	Die Temperatur ist auf einen sehr niedrigen Wert eingestellt.	Erhöhen Sie die Temperatur.
Die Speise ist nicht gleichmäßig durchgebacken.	Einige Lebensmittel müssen während des Backens gewendet werden.	Wenden Sie die Lebensmittel während des Backens.
	Es sind Lebensmittel verschiedener Größe zusammen gebacken.	Backen Sie Lebensmittel ähnlicher Größe zusammen.
	Wenn mehrere Backbleche auf einmal verwendet werden, ist es notwendig, die Bleche auf den Backebenen zu tauschen.	Schieben Sie nach einiger Zeit das obere Backblech nach unten und umgekehrt.
Aus dem Gerät steigt weißer Rauch.	Es wurde zu viel Öl verwendet.	Entfernen Sie übermäßiges Öl mit einem Tuch.
	Auf dem Zubehör befinden sich Ölreste vom letzten Mal.	Reinigen Sie das Zubehör und den Garraum nach jeder Verwendung.

TABELLE DER SPEISENZUBEREITUNG

Die folgende Tabelle enthält Informationen zu den Lebensmitteln, die wir in unseren Laboren getestet haben, um die Backzeiten zu bestimmen. Die Backzeiten können je nach Netzspannung, Art des Backguts, Menge und Temperatur variieren. Gerichte, die nach diesen Werten zubereitet werden, entsprechen möglicherweise Ihrem Geschmack nicht. In solchem Fall können Sie verschiedene Werte ausprobieren, um Ergebnisse zu erzielen, die Ihrem Geschmack entsprechen.

Speise	Temperatur (°C)	Backzeit (min)	Funktion
Kuchen	170 - 190 °C	30 - 40	Ober- und Unterhitze
Kekse			
Pizza	200 °C	15 - 20	Ober- und Unterhitze
Auflauf	200 °C	30 - 40	Ober- und Unterhitze
Brathähnchen	Max.	150	Oberhitze
Grillhähnchen	Max.	60	Grill
Kalbsfleisch	Max.	25 - 35	Ober- und Unterhitze
Fische			
Auftauen	-	-	Auftauen

WARNUNG: Heizen Sie den Backofen vor. Der Backofen heizt sich vor, bis die Temperaturanzeige das erste Mal erlischt.

SCHLÜSSELPUNKTE

Beachten Sie beim Backen im Backofen folgende Fakten.

Nur weil die Oberseite der Speise gar ist, heißt es nicht, dass auch das Innere gar ist. Bei hohen Temperaturen gebackene Lebensmittel trocknen schnell aus. Um das Innere richtig zu garen, muss die Speise länger bei niedriger Temperatur gebacken werden.

Beim Backen von Kuchen und Gebäck muss der Backofen vorgeheizt werden. Öffnen Sie die Backofentür während des Backens mindestens die ersten 20 Minuten nicht. Prüfen Sie, ob der Kuchen bereits fertig ist, indem Sie mit einem Zahnstocher hinein stechen. Wenn der Zahnstocher sauber herauskommt, ist der Kuchen fertig. Diese Kontrolle sollte nach $\frac{3}{4}$ Backzeit durchgeführt werden.

- **Salzen Sie** insbesondere **beim Braten von rotem Fleisch nicht im Voraus**, sondern erst nach Ablauf der Hälfte von Bratzeit. Braten Sie rotes Fleisch zu Beginn bei hoher Temperatur und senken Sie die Temperatur gegen Ende ab.
- **Halten Sie bei weißem Fleisch** während des gesamten Bratvorgangs eine **niedrigere Temperatur**.
- **Um zu prüfen, ob das Fleisch gar ist**, stechen Sie mit einer Gabel hinein. Wenn die Gabel im Fleisch steckt, ist es gar.

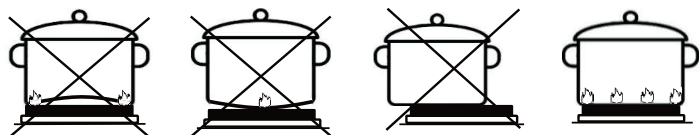
BACKTIPPS



Brandgefahr durch Verwendung nicht grillgeeigneter Lebensmittel

Grillen Sie nur solche Lebensmittel, die zum Grillen bei intensiven Temperaturen bestimmt sind. Platzieren Sie die Lebensmittel nicht zu weit auf dem Rost. Dies ist der heißeste Teil des Backofens und fetthaltige Lebensmittel könnten entflammen.

Sachgemäße Verwendung von Kochgeschirr (nur Modell GZ-4541)



ENTSORGUNG DES ALTGERÄTES

Entsorgen Sie Ihr Altgerät umweltgerecht.

1.  Dieses Gerät ist mit dem WEEE-Symbol gekennzeichnet. Dieses Symbol weist darauf hin, dass elektrische und elektronische Altgeräte getrennt gesammelt und entsorgt werden müssen. Das bedeutet, dass das Gerät  gemäß der EU-Richtlinie 2002/96/EG recycelt oder demontiert werden muss, um die Umweltbelastung zu minimieren. Falls Sie weitere Informationen brauchen, wenden Sie sich bitte an Ihre örtlichen und regionalen Behörden.
2. Elektrische und elektronische Geräte, die der kontrollierten Abfallsammlung unterliegen, stellen aufgrund ihres Schadstoffgehalts eine potenzielle Gefahr für die Umwelt und menschliche Gesundheit dar.
3. Informationen zur Entsorgung des Produktes erhalten Sie bei Ihrem Händler oder Ihrem örtlichen Entsorgungsdienst.
4. Trennen Sie vor der Entsorgung des Gerätes den Netzstecker mit dem Netzkabel vom Gerät und entriegeln Sie die Abdeckung, falls vorhanden, um Kinder vor dem Einklemmen im Gerät zu schützen.
5. Die Verpackungsmaterialien sind für Kinder gefährlich. Bewahren Sie deshalb alle Verpackungsmaterialien außer Reichweite von Kindern auf.

VERPACKUNGSMATERIALIEN

Die Verpackung des Gerätes besteht aus recycelbaren Materialien gemäß unserer nationalen Gesetzgebung. Werfen Sie die Verpackung nicht in den Hausmüll, sondern bringen Sie sie zu einer von den örtlichen Behörden dafür vorgesehenen Sammelstelle.

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



Dieses Symbol auf Produkten oder in begleitenden Dokumenten besagt, dass elektrische und elektronische Altgeräte nicht zusammen mit dem Hausmüll entsorgt werden dürfen.

Bringen Sie diese Altgeräte zu den eigens vom Staat eingerichteten Sammelstellen, wo sie kostenlos angenommen und ökologisch entsorgt werden. Alternativ in einigen Ländern können Sie die Altgeräte Ihrem lokalen Fachhändler beim Kauf eines neuen äquivalenten Produktes zurückgeben.

Durch die sachgemäße Entsorgung dieses Produktes helfen Sie bei der Vermeidung möglicher Umwelt- und Gesundheitsgefahren durch unkontrollierte Entsorgung. Weitere Hinweise zur Entsorgung erhalten Sie bei Ihrer Ortsverwaltung, dem Entsorgungsunternehmen oder Ihrem Fachhändler.

Eine unsachgemäße Entsorgung dieser Art von Müll kann gemäß den nationalen Vorschriften bestraft werden.

Für Unternehmen in den EU-Ländern

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

Hinweise zur Entsorgung in anderen Ländern außerhalb der EU

Dieses Symbol gilt nur in der EU.

Wenn Sie dieses Gerät entsorgen wollen, verlangen Sie erforderliche Informationen über die sachgemäße Entsorgung von Ihrer Ortsverwaltung oder Ihrem Fachhändler.

CONTENT

TECHNICAL FEATURES.....	3
IMPORTANT SAFETY INFORMATION	4
INSTALLATION	7
LEG INSTALLATION	8
BACK WALL GAP FIXER ASSEMBLY	9
USING THE OVEN	10
PARTS AND ACCESSORIES	11
CONTROL PANEL.....	13
CURING YOGHURT	15
CLEANING AND STORAGE	16
TROUBLESHOOTING	17
COOKING TABLE.....	18
TIPS RELATED TO COOKING	19
DISPOSING OF THE WASTE PRODUCT	19

Symbols and Definitions:

The following symbols appear in the user manual.

	Important information and useful tips for operation
	Warning for dangerous situations with regard to life and property.
	Warning for electric shock risk
	Warning for fire hazard risk
	Protection against hot surfaces

TECHNICAL FEATURES

Model	GZ-4511	GZ-4541
Voltage/Frequency	220-240 V / 50-60 Hz	220-240 V / 50-60 Hz
Total power consumption	1400 W	1600 W
External dimensions (width x height x depth)	590 x 464.6 x 325	590 x 464.6 x 354.4
Interior Lighting	18 W	18 W
Plate Powers	-	1500-1000 / 1000-800 W
Class and IP degree	CLASS 1 IP20	CLASS 1 IP20

-  Specifications are subject to change without notice to improve product quality.
-  The illustrations in the manual are schematic and may not exactly match your product.
-  The values indicated in the labeling on the product or in other printed documents supplied with the product are determined in a laboratory setting in accordance with the relevant standards. These values may differ depending on the use and ambient conditions.
-  Use your oven on a grounded plug with a fuse rating of at least 16 A.

IMPORTANT SAFETY INFORMATION

Dear Customer,

Manufactured in modern facilities and subjected to strict quality control, we want you to get the most out of your product. Therefore, read the entire manual carefully before using the product and keep it as a reference source. If you pass the product on to another person, give them the manual.

1. The product contains a thermostat and only a suitable thermostat should be used.
2. This appliance is NOT intended for use by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning the use of the appliance by a person responsible for their safety. DO NOT LEAVE unattended near children or pets. No one is authorized to operate or clean this equipment unless they have fully read and understood all operating and safety instructions in this manual.
3. Children 8 years of age and older may use this equipment under supervision or after proper instruction. Children must not tamper with the appliance.
4. Keep the appliance and power cord out of the reach of children under 8 years of age.
5. Your oven is NOT DESIGNED to be operated from an external timer or an independent remote control system.
6. This appliance is intended for normal household and similar use only. It is NOT INTENDED for use in commercial or retail environments. If this oven is used improperly or for professional or semi-professional purposes, or if it is not used in accordance with the instructions in the user manual, the warranty will be void and the manufacturer will not be held liable for any damages.
7.  **CAUTION - HOT SURFACES:** This symbol indicates that accessible surfaces may become very hot during operation. The warning label with this symbol must not be removed. Do not touch hot surfaces. Use handles.
8. ALWAYS place the appliance on a flat, heat-resistant surface. Intended for countertop use only. DO NOT operate on unstable surfaces. DO NOT operate the unit in a confined space or under hanging cabinets. To prevent any property damages from fumes released during operation, adequate space and ventilation are required. Never operate the unit near combustible materials such as paper towels, curtains or plastic sheets. Make sure the cord does NOT hang over the edge of a table or countertop or touch hot surfaces.
9. **CAUTION - HOT SURFACES:** This appliance generates excessive heat and fumes during use. Proper precautions must be taken to avoid the risk of personal injury, fire and property damage.

10. DO NOT place a mat under the unit. If you must place the appliance on a mat, take precautions to prevent the appliance from sliding off the mat.
11. DO NOT place the appliance against the wall or on top of other appliances while cooking. Allow at least 5 inches or 13 cm of clearance on the top, back, sides and top of the unit. DO NOT place any objects on top of the appliance.
12. DO NOT place the appliance on the tops of the oven.
13. WARNING: To minimize the risk of electric shock, use only the supplied removable utensils, trays, grates, etc. for cooking.
14. Using accessories which are NOT RECOMMENDED by the appliance manufacturer may result in injury.
15.  For your safety do not use the oven without mounting leg unit.
16. NEVER use with an extension cord, a short power cord (or detachable power cord) is provided to minimize the risk of tangling or tripping over a longer cord. NEVER use the power outlet under the countertop.
17. DO NOT use the appliance outdoors.
18. DO NOT operate if the cord or plug is damaged. If the appliance malfunctions during use, unplug it immediately. DO NOT USE OR ATTEMPT TO REPAIR A DEFECTIVE UNIT. Contact customer service for assistance.
19. Unplug the appliance when not in use and before cleaning the oven. Allow the oven to cool down before installing or removing parts. NEVER immerse the body in water. If the unit is dropped or accidentally immersed in water, unplug it immediately. Do not immerse or rinse the cord or plug in water or other liquids.
20. The external surfaces of the unit may become hot during use. Wear oven gloves when handling hot surfaces and components.
21. ALWAYS unplug the appliance after use.
22. Use extreme caution when handling an appliance that contains hot oil or other hot liquids.
23. USE EXTREME CAUTION when removing trays or disposing of hot grease.
24. DO NOT clean with a metal scouring pad. Parts may come off the base and come in contact with electrical parts, creating a shock hazard. Use non-metallic scouring pads.
25. DO NOT attach oversized food or metal utensils to the unit as this may cause a fire or electric shock.
26. Use extreme caution when using containers made of a material other than metal or containers made of a material other than glass.
27. Do not store any materials other than the accessories that are recommended by the manufacturer in this unit when not in use.
28. Do not place any of the following materials in the unit: Paper, cardboard, plastic.
29. Do not cover the spill tray or other parts of the unit with metal foil, as this may cause the unit to overheat.

IMPORTANT

- The spill tray should be operated in place and all food should be removed from the spill tray when it is more than half full. Never place the spill tray (or any other accessory) directly on the oven.

KEEP THESE INSTRUCTIONS - FOR HOME USE ONLY

WARNING:

- NEVER place anything on top of the unit.
- NEVER cover the ventilation openings on the top, back and sides of the cooking unit.
- Always use oven gloves when removing anything hot from the unit.
- Never place anything on the oven door when it is open.
- Do not leave the oven door open for extended periods of time.
- Always make sure nothing can come out of the oven before closing the oven door.
- Always close the oven door slowly and do not slam it. Always hold the oven door handle when opening and closing the door.
- **The usage life of this product is 10 (ten) years.**

WARNING: Attaching the power cord

- Plug the power cord into a designated power outlet. No other devices should be plugged into the same outlet. Plugging other equipment into the outlet will overload the circuit.
- Do not use an extension cord with this product.
- To disconnect, turn off all controls, then unplug from the wall.

Electrical power

If the circuit is overloaded with other equipment, your new device may not work properly. It must be operated on a dedicated circuit.



Fire risk due to food not suitable for the grill

Only grill the food that can be cooked in intense grill fire.

Do not place the food too far back on the grill. This is the hottest location and food containing fat may catch fire.

INSTALLATION



Before using the product.

The customer is responsible for choosing where to install the device and preparing the electrical installation.



The product must be installed in accordance with local electrical standards.



Inspect the product for any damage before installation. Do not install the product if it is damaged. Damaged products cause a risk for your safety.

Power connection



The product must be used with a grounded line!

The manufacturer is not liable for any damages caused by usage without an earthing line!



The power cord must not be crushed, bended or pinched or come into contact with hot parts of the product. If the power cord is damaged, it must be replaced by a qualified electrician.

- The data of the mains supply must correspond to the data on the unit reference label of the device. The unit reference label is located on the back of the product.
- The product's connection cable must comply with the technical specifications and power consumption; Check. Technical features page 3
- Plug must be in an easily accessible location after installation.
- The warranty for the product starts only after correct installation.

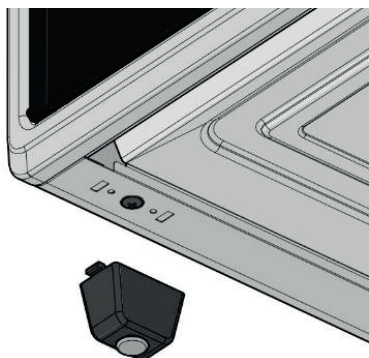


Before initiating any operation on the electrical installation, please unplug the device.

LEG INSTALLATION

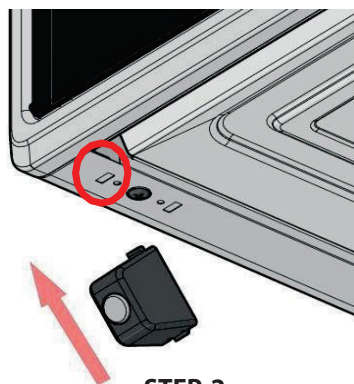


1 : Fixed Tab
2 : Moving Tab



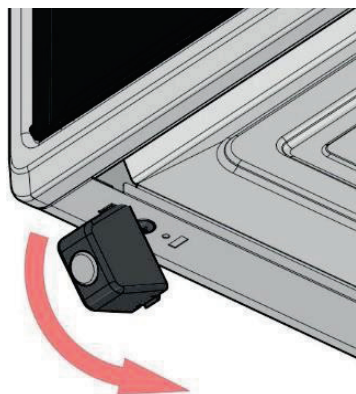
STEP-1

Align the leg plastic as shown in the image.



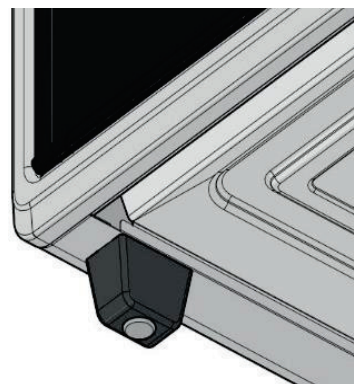
STEP-2

Attach the fixed tabs first, regardless of direction.



STEP-3

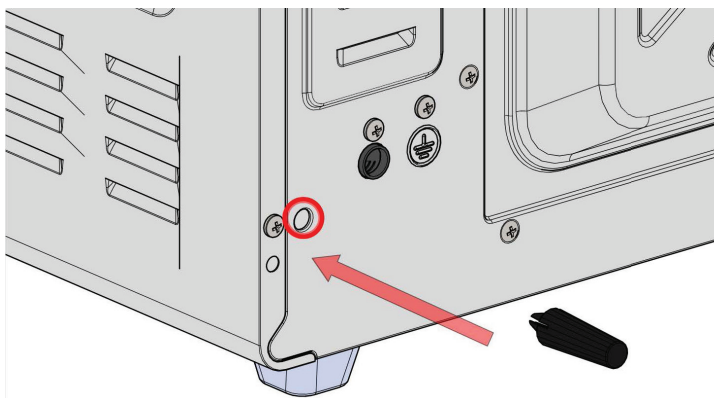
Then attach the movable tab with light force.



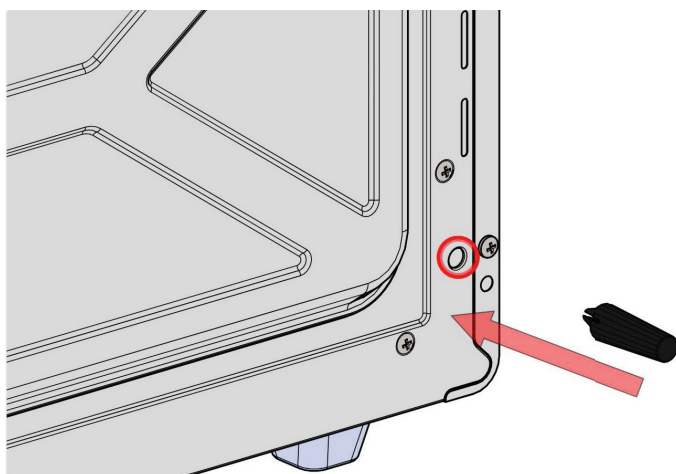
STEP-4

Please use the legs together with the footings on top.

BACK WALL GAP FIXER ASSEMBLY



Adjust the back wall gap adjusters
to left and right holes as shown.
Plug them in with a moderate push.



USING THE OVEN

Initial use

- Remove all the packing material.
- Wash the cooking accessories by hand before using them for the first time. Then wipe the outside and inside of the oven with a warm, damp cloth and mild detergent.
- Then preheat the oven for 10 minutes, while empty and with the door open.
CAUTION: When used for the first time, the unit may let out smoke or emit a burning odour due to the oils used to coat and protect the heating elements.
- Finally, wipe the appliance with a damp cloth.

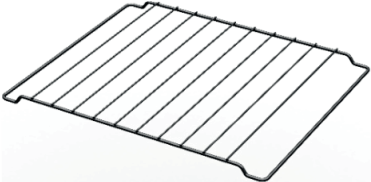
Operating the Oven

- Set the oven function in which you want to cook.
- Set your timer to the desired time or manual position (clock icon).
- After you set the desired temperature, your oven will start to work.

WARNING: Your oven will not work if the thermostat and oven control are on, but the timer is not set or switched to the manual position.

PARTS AND ACCESSORIES



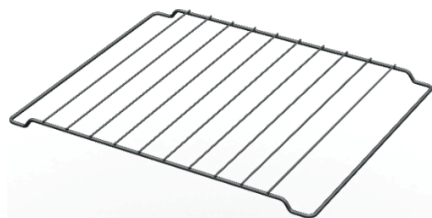
5* 	6 
7* 	8 
10 	(): Optional

1. **Hotplate:** It is a heating element. Do not touch with bare hands.
2. **Door handle:** Always use the handle and avoid touching the glass door. The glass door can become very hot during cooking and cause injury.
3. **Glass door:** Solid, durable tempered glass keeps the heat inside and provides even heat distribution for food products. Never cook with the door open.
4. **Control panel:** Contains control buttons.
5. **Oven legs:** Do not operate the oven without legs.
6. **Round tray:** Use on the grill delivered with the product.
7. **Square tray:** Use it by placing it on the baking tray of your choice.
8. **Spill tray:** Place it directly under the heating elements. If you are preparing succulent foods, the spill tray may fill. Empty the spill tray when it is more than half full.

To empty the spill tray during cooking: Using oven gloves, open the lid and carefully slide the spill tray out of the oven. Empty the spill tray and place it back in the oven. Close the door to end the cooking process.

(Optional, may not be included with your product).

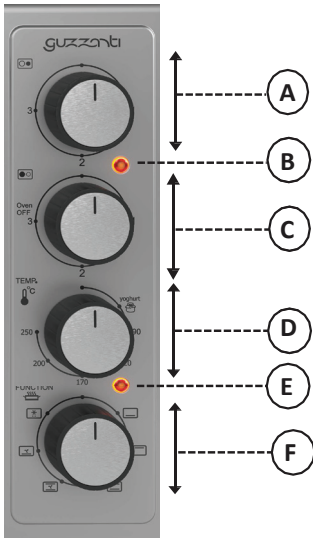
9. **Wire grill:** For positioning bread, bagels and round trays.
10. **Grilled chicken skewer and dovetails:** (Optional, may not be included with your product).



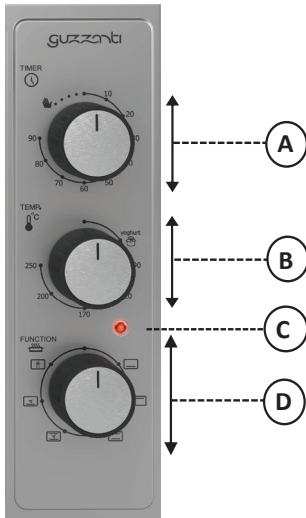
Note: Remove all the contents from the packaging. Remove the clear or blue protective film off all accessories. The contents will vary depending on the model.

WARNING: The wire grill should be placed on the shelf as shown in the figure.

CONTROL PANEL



- A. Hotplate Control Button:** Use for desired heat level.
- B. Signal Light:** The signal lamp turns on when any of the hot plates works.
- C. Hotplate Control Button:** Use for desired heat level.
- D. Temperature Control Button:** Use for setting the desired cooking temperature.
- E. Signal Light:** When cooking mode and timer are set, the light comes on. It goes off when the inside of the oven reaches the set temperature. Flashing during cooking is normal.
- F. Function Button:** Use for setting the cooking function.



- A. Timer:** Use it to set the desired cooking time. The time control range is 1-90 minutes.
- B. Temperature Control Button:** Use for setting the desired cooking temperature.
- C. Signal Light:** When cooking mode and timer are set, the light comes on. It goes off when the inside of the oven reaches the set temperature. Flashing during cooking is normal.
- D. Function Button:** Use for setting the cooking function.

	Lower Part Heating Only lower heating is available. You can have crispy food on the bottom and soft on the top. It is suitable for pizza or food that needs to be browned from the bottom.
	Upper Part Heating If you heat only from the top, you can bake cakes with shiny top and cook food that need to be browned on the top.
	Upper and Lower Heating The food is cooked on the top and at bottom at the same time. You can bake fluffy cakes, soft pastries, crispy pastries or cook delicious casseroles. Use a single tray for cooking.
	Top and lower heating with turbo fan (*) The lower and the upper heater work together via the turbo motor. The turbo motor provides more even heating. You can bake soft cakes, pastries or cook delicious casseroles. Use a single tray for cooking.
	Defrost (*) It helps to defrost frozen food in a short time and saves time. Place the food to be defrosted on the middle rack over the grill plate Place a baking sheet on the lowest rack to catch the water that accumulates from defrosting.
	Top Heating + Rotisserie Chicken (*) By heating from the top, you can cook tender meat. It is recommended to use a drip tray or a regular tray. The maximum weight for rotisserie chicken is 2 kg.
	Grill Heating and Rotisserie Chicken(*) Due to the grill function, you can cook tender and roasted meat by heating more from the top. It is recommended to use a drip tray or a regular tray.
	Grill Heating(*) The meat is sealed at high heat and remain juicy inside. You can cook food such as meat, chicken and fish. It is recommended to use a drip tray or a regular tray.
	Grill Heater and Turbo Fan (*) Allows grilling on multiple surfaces by evenly distributing the temperature inside the oven.
	Lower Heating and Turbo Fan (*) Lower heating and turbo fan work together. The even distribution of hot air in the oven ensures that the bottom of food such as lahmacun and pita bread are better cooked and crispy.

(*): Optional

CURING YOGHURT

When the oven is empty, the yogurt mode is selected using the thermostat, the switch is set to  It resistance, preheat for 10 minutes. For the fermentation process, boil the raw milk for 10-15 minutes. It is recommended to use a steel pot for boiling. Then cool to fermentation temperature (45 - 50 °C).

HINT: When the milk is warm, fermentation does not occur; when it is hot, the yogurt becomes sour.

When the milk reaches this temperature range, add the yogurt at room temperature and stir gently.

HINT: Use 1 tablespoon of yogurt per 1 liter of milk.

Place uncovered on the 1st rack of preheated oven and close the oven door and set timer to manual setting. Allow to ferment for 5 hours without opening. Remove the trays at the end of the set time. Let them reach room temperature for half an hour without closing the lids. Then close the lids and put them in the refrigerator. Keep at least 12 hours before eating.

(The yogurt fermentation feature is **optional**, it may not be included in your product).

CLEANING AND STORAGE

Cleaning

Clean the appliance after each use. Unplug the appliance and make sure it is completely cooled before cleaning.

1. Wipe the outside of the unit with a warm, damp cloth and mild detergent.
2. To clean the door, gently wipe both sides using warm detergent water and a damp cloth. **DO NOT IMMERSE** the unit in water or wash it in the dishwasher.
3. Clean the inside of the unit with warm water, a mild detergent and a non-abrasive sponge. Do not clean the heating coils as they are fragile and may break. Then rinse the unit thoroughly with a clean, damp cloth. Do not leave water inside the unit.
4. Some detergents or cleaning agents may damage the surface. Do not use abrasive cleaners, cleaning powders/creams or sharp objects.
5. To easily remove food sticking to the accessories, soak them in warm detergent water.
6. It is recommended that acidic substances such as spilled oil, lemon, etc. be cleaned immediately.
7. All other maintenance should be performed by an authorized service representative.

Storage

1. Unplug the unit and allow it to cool completely.
2. Make sure all components are clean and dry.
3. Place the unit in a clean and dry location.

Oven Lamp (*)



WARNING: To avoid electric shock risk, unplug the oven before replacing the lamp and make sure the oven has cooled down.

Remove the glass protector by turning it.

Then remove the lamp and install a new lamp with the same specifications. Finally, install the glass protector in its original position.

The lamp class is tungsten halogen.

NOTE: Do not look too long into the halogen lamp.

(**Optional**, your product may not have one).

TROUBLESHOOTING

Problem	Cause	Solution
Device does not work	The device is not	Plug in the device.
	Timer and temperature did not turn on.	Adjust the temperature and timer.
	The device may be plugged into an outlet that is shared with other devices.	Connect the device to a single outlet.
Does not cook	The appliance is overloaded.	Use small batches to ensure even cooking.
	The temperature is set too low.	Increase the temperature.
Food is not cooked evenly	Some foods need to be flipped during cooking.	Some foods need to be flipped during cooking.
	Food of different sizes are cooked together.	Cook foods of similar size together.
	If more than one rack is used, the trays must be rotated.	Turn the trays from top to bottom or vice versa.
White smoke comes out of the device	Excess oil used.	Remove excess oil with a cloth.
	The accessories have excess oil residue from previous cooking.	Clean the components and the inside of the unit after each use.

COOKING TABLE

In the table below, you will find the information about the foods that we have tested in our laboratories and determined their cooking values. Cooking times may vary as per mains voltage, quality, amount of the ingredients to be cooked, and the temperature. Meals you cook using these values may not appeal to your tastes. You can experiment and set different values to achieve different flavours and results to your taste.

Meals	Temperature (°C)	Cooking time (min)	Function
Cake	170 - 190 °C	30 - 40	Bottom-Top
Cookie			
Pizza	200 °C	15 - 20	Bottom-Top
Pie	200 °C	30 - 40	Bottom-Top
Chicken Broiler	Max	150	Top
Chicken Broiler	Max	60	Grill
Veal	Max	25 - 35	Top-Bottom
Fish			
Defrosting	-	-	Defrosting

WARNING: Pre-heat your oven before baking. Pre-heating time is the time until the indicator light goes off for the first time.

KEY POINTS

When Baking In the Oven, Keep the Following in Mind.

The fact that the top of the food is cooked does not mean that the inside is cooked. Foods cooked at high temperatures in a short time will dry out. Food must be cooked longer at low temperatures for the inside of the food to be properly cooked.

When cakes and pastries are baked pre-heating the oven is necessary. Do not open the oven door during the the bakery rising for at least 20 minutes. To check if the pastry is done, insert a toothpick and test; if the toothpick comes out clean, the pastry is done. This check should be done after 3/4 of the baking time has elapsed.

- Especially when cooking **red meat salt is not added beforehand**, but halfway through the cooking time. Red meat is cooked at high heat at the beginning and the heat is reduced towards the end.
- For white meat, **keep the heat low** throughout the cooking process.
- **To check if the meat is cooked**, press into the meat with a fork. When the fork sinks into the meat, the meat is cooked.

TIPS RELATED TO COOKING

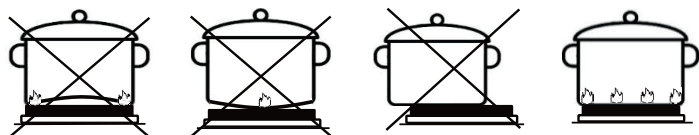


Fire risk due to food not suitable for the grill

Only grill the food that can be cooked in intense grill fire.

Do not place the food too far back on the grill. This is the hottest location and food containing fat may catch fire.

Using Cookware Correctly (only GZ-4541)



DISPOSING OF THE WASTE PRODUCT

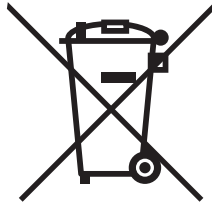
Dispose of the old product in an environmentally sound manner.

-  This product is marked with a symbol (WEEE) indicating that waste electrical and electronic equipment should be collected separately. This means that the equipment must be recycled or dismantled in accordance with EU Directive 2002/96/EC to minimize its impact on the environment. For more information, please contact your local and regional authorities.
- Electronic products that are not subject to controlled waste collection pose a potential risk to the environment and human health due to the pollutants they contain.
- Check with your dealer or the waste collection service in your community on how to dispose of the product.
- Before disposing of the product, unplug the power cord and break the cover lock, if present, to protect children from danger.
- Packaging materials are dangerous to children, keep all packaging materials out of the reach of children.

PACKAGING INFORMATION

The packaging of the product is made of recyclable materials in accordance with our national legislation. Do not dispose the packaging waste together with the household waste or other wastes, dispose it to the packaging collection areas specified by local authorities.

DISPOSAL OF USED ELECTRICAL AND ELECTRONIC EQUIPMENT



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

For business entities in European Union states

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

Disposal in other countries outside the European Union.

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