

AMBIANO®

Heissluftfritteuse Friteuse à air chaud Heteluchtfriteuse

GT-AF-23



3 Jahre
Ans
Jaar
GARANTIE

KUNDENSERVICE • SERVICE CLIENTÈLE • KLANTENSERVICE
☎ +32 (0) 3 707 14 49 (Festnetz / tarif fixe / vast tarief)
💻 gt-support@teknihall.be
AN: BE 2007030136592, DE 2009010405988 31/2026

BEDIENUNGSANLEITUNG (1-23) • MODE D'EMPLOI (27-49) • GEBRUIKSAANWIJZING (53-75)



GTIN: schwarz/noir/zwart 4070757090285 / creme/crème/room 4070757090292
2007030136592
31/2026
P051033605

INHALTSVERZEICHNIS

Allgemeines 1

Betriebsanleitung lesen und
aufbewahren 1

Zeichenerklärung 1

Sicherheit 2

Bestimmungsgemäßer Gebrauch 2

Sicherheitshinweise 2

Acrylamidarme Zubereitung 7

Lieferumfang / Geräteteile 9

Erstinbetriebnahme 10

Lieferumfang prüfen 10

Vor dem ersten Gebrauch 10

Gerät aufstellen 11

Aufbau 11

Bedienung 11

Vorheizen 12

Manuelle Vorwahl der Garzeit und der

Temperatur 13

Garen mit der Programmfunktion ... 14

Start-Verzögerungsfunktion 15

SHAKE-Funktion 15

Obst dörren 16

Der Gar- / Dörrvorgang ist beendet .. 17

Warmhaltefunktion 17

Garzeiten, Temperaturen und Mengen . 18

Dörrzeiten. 19

Reinigung und Aufbewahrung 20

Reinigung 20

Aufbewahrung 21

Technische Daten 21

Fehlersuche 22

Konformitätserklärung 23

Entsorgung 23

Verpackung und Gerät entsorgen ... 23

Garantiekarte

**WICHTIGE ANWEISUNGEN.
FÜR DEN SPÄTEREN GEBRAUCH AUFBEWAHREN.**

ALLGEMEINES

Betriebsanleitung lesen und aufbewahren



Die Betriebsanleitung enthält wichtige Informationen zur Inbetriebnahme und zum Betrieb.

Lesen Sie die Betriebsanleitung, insbesondere die Sicherheitshinweise, sorgfältig durch, bevor Sie diesen Artikel benutzen. Die Nichtbeachtung dieser Betriebsanleitung kann zu schweren Verletzungen oder Sachschäden führen.

Die Betriebsanleitung basiert auf den in der Europäischen Union gültigen Normen und Regeln. Beachten Sie im Ausland auch landesspezifische Richtlinien und Gesetze.

Bewahren Sie die Betriebsanleitung für die weitere Nutzung auf. Wenn Sie diesen Artikel an Dritte weitergeben, geben Sie unbedingt diese Betriebsanleitung mit.

Sie können diese Betriebsanleitung auch als PDF-Datei auf der Homepage www.gt-support.de herunterladen.

ZEICHENERKLÄRUNG

Die folgenden Symbole und Signalworte werden in dieser Betriebsanleitung, auf dem Artikel oder auf der Verpackung verwendet.



GEFAHR!

Dieses Signalsymbol/-wort bezeichnet eine Gefährdung mit einem hohen Risikograd, die, wenn sie nicht vermieden wird, den Tod oder eine schwere Verletzung zur Folge hat.



WARNUNG!

Dieses Signalsymbol/-wort bezeichnet eine Gefährdung mit einem mittleren Risikograd, die, wenn sie nicht vermieden wird, den Tod oder eine schwere Verletzung zur Folge haben kann.



VORSICHT!

Dieses Signalsymbol/-wort bezeichnet eine Gefährdung mit einem niedrigen Risikograd, die, wenn sie nicht vermieden wird, eine geringfügige oder mäßige Verletzung zur Folge haben kann.



Heiße Oberfläche! Dieses Symbol kennzeichnet heiße Oberflächen im Betrieb – nicht mit bloßen Händen berühren.

HINWEIS!

Dieses Signalsymbol/-wort warnt vor möglichen Sachschäden.



Dieses Symbol gibt Ihnen nützliche Zusatzinformationen zum Aufbau oder zur Bedienung.



Für den Kontakt mit Lebensmitteln geeignet.



Konformitätserklärung (siehe Kapitel „Konformitätserklärung“): Mit diesem Symbol gekennzeichnete Produkte erfüllen alle anzuwendenden Gemeinschaftsvorschriften des Europäischen Wirtschaftsraums.



Das Siegel „Geprüfte Sicherheit“ (GS-Zeichen) bestätigt, dass dieser Artikel den Anforderungen des deutschen Produktsicherheitsgesetzes entspricht.



Wechselspannung

Bezeichnet elektrische Spannung, die in regelmäßiger Wiederholung ihre Richtung (Polarität) ändert.

SICHERHEIT

Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Dieses Gerät ist ausschließlich für das Zubereiten von Lebensmitteln in haushaltsüblichen Mengen geeignet und darf nur in Innenräumen verwendet werden.

Es kann sowohl zum Zubereiten von z. B. Gemüse, Pommes frites, Fisch, Fleisch und Geflügel als auch für Kuchen verwendet werden.

Das Gerät ist ausschließlich für den Privatgebrauch bestimmt.

Verwenden Sie das Gerät nur wie in dieser Betriebsanleitung beschrieben.

Jede andere Verwendung gilt als nicht bestimmungsgemäß und kann zu Sachschäden oder sogar zu Personenschäden führen.

Verwenden Sie die Heissluftfritteuse keinesfalls zum Erhitzen von Wasser oder anderen Flüssigkeiten.

Der Hersteller oder Händler übernimmt keine Haftung für Schäden, die durch nicht bestimmungsgemäße Verwendung, unsachgemäße Reparaturen, unerlaubt vorgenommenen Veränderungen oder Verwendung nicht zugelassener Zubehör- oder Ersatzteile entstanden sind.

Dieser Artikel ist nicht für den gewerblichen Bereich geeignet, wie z. B.:

- in Küchen für Mitarbeiter oder Läden und anderen gewerblichen Bereichen,
- in landwirtschaftlichen Anwesen,
- von Kunden in Hotels, Motels oder anderen Wohneinrichtungen,
- in Frühstückspensionen.

Sicherheitshinweise



GEFAHR!

Stromschlaggefahr!

Fehlerhafte Elektroinstallation oder zu hohe Netzspannung können zu elektrischen Schlägen führen.

- Schließen Sie das Gerät nur an, wenn die Netzspannung der Steckdose mit der Angabe auf dem Typenschild übereinstimmt.
- Schließen Sie das Gerät nur an eine gut zugängliche Steckdose an, damit Sie es bei einem Störfall schnell vom Stromnetz trennen können.
- Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn es selbst, das Netzkabel oder der Netzstecker sichtbare Schäden aufweist oder das Zubehör stark verschmutzt ist.
- Wenn das Netzkabel des Gerätes beschädigt ist, muss es durch den Hersteller, seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.

- Öffnen Sie das Gehäuse nicht, sondern überlassen Sie die Reparatur Fachkräften. Wenden Sie sich dazu an die auf der Garantiekarte angegebene Serviceadresse.
- Das Produkt darf aus Sicherheits- und Zulassungsgründen (CE) nicht manipuliert oder verändert werden!
- Führen Sie keine metallischen oder andere Gegenstände in die Öffnungen des Gerätes ein. Benutzen Sie das zum Lieferumfang gehörende Zubehör bestimmungsgemäß.
- In diesem Gerät befinden sich elektrische und mechanische Teile, die zum Schutz gegen Gefahrenquellen unerlässlich sind.
- Der Sicherheitsschalter **5** darf nicht überbrückt oder anderweitig manipuliert werden.
- Das Gerät darf nicht mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernwirkssystem betrieben werden.
- Halten Sie das Gerät, das Netzkabel und den Netzstecker von Wasser und anderen Flüssigkeiten sowie von offenem Feuer, Wärmequellen und heißen Flächen fern.
- Fassen Sie das Gerät und den Netzstecker niemals mit feuchten Händen an.
- Ziehen Sie den Netzstecker nie am Netzkabel aus der Steckdose, sondern fassen Sie immer den Netzstecker an.
- Verwenden Sie das Netzkabel nie als Tragegriff.
- Verlegen Sie das Netzkabel so, dass es nicht zur Stolperfalle wird.
- Knicken Sie das Netzkabel nicht und legen Sie es nicht über scharfe Kanten.
- Lagern Sie das Gerät nie so, dass es in eine Wanne oder in ein Waschbecken fallen kann.
- Greifen Sie niemals nach dem Gerät, wenn es ins Wasser gefallen ist. Ziehen Sie in einem solchen Fall sofort den Netzstecker aus der Steckdose.
- Schalten Sie das Gerät immer aus und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, wenn:
 - Sie das Gerät nicht beaufsichtigen oder mit der Zubereitung fertig sind,
 - Sie das Gerät nicht benutzen oder es reinigen,
 - bei Gewitter oder wenn eine Störung auftritt.

**GEFAHR!****Stromschlag-
gefahr!**

Anschlusskabel nicht um das Gerät oder Teile des Gerätes wickeln. Falls eine Kabelaufwicklung vorhanden ist, diese entsprechend nutzen. Durch fehlerhaftes Aufwickeln kann die Kabelisolation beschädigt werden und es besteht Stromschlaggefahr.

**WARNUNG!****Brandgefahr!**

Wenn Sie Zwischenstecker oder Verlängerungskabel verwenden und die maximal zulässige Stromstärke überschreiten, kann es zum Brand kommen.

- Verwenden Sie nur Zwischenstecker und Verlängerungskabel, die den gültigen Sicherheitsbestimmungen entsprechen. Überschreiten Sie nicht die maximal zulässige Stromstärke des Zwischensteckers oder Verlängerungskabels.

**WARNUNG!****Gefahren für Kin-
der und Personen**

**mit verringerten physischen, sensori-
schen oder mentalen Fähigkeiten oder
Mangel an Erfahrung und Wissen!**

Kinder und Personen mit körperlichen oder geistigen Einschränkungen erkennen nicht die Gefahr, die beim Umgang mit diesem Gerät entstehen kann.

Unfälle mit schweren Verletzungen können die Folge sein.

- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und darüber und von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt werden oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Reinigung und Benutzerwartung dürfen nicht durch Kinder durchgeführt werden, es sei denn, sie sind älter als 8 Jahre und beaufsichtigt.

- Kinder jünger als 8 Jahre sollen vom Gerät und vom Netzkabel ferngehalten werden.
- Lassen Sie Kinder nicht mit der Verpackungsfolie spielen. Sie können sich beim Spielen darin verfangen oder diese über den Kopf stülpen und ersticken.



WARNUNG!

Verletzungsgefahr!



Heiße Oberfläche! Teile dieses Gerätes werden im Betrieb sehr heiß. Unsachgemäßer Umgang kann zu schweren Verletzungen führen.

- Teile des Gerätes werden während des Gebrauchs heiß. Berühren Sie diese nicht, um Verbrennungen zu vermeiden.
- Berühren Sie das Gerät während des Betriebes nur an dem Griff des Einschubes und am Touch-Display!
- Um Verletzungen zu verhindern, dürfen Haare, Schmuck und Kleidung nicht mit dem im Betrieb befindlichen Gerät in Kontakt kommen.
- Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn eines der Geräteteile beschädigt ist.

- Weisen Sie auch andere Benutzer auf die Gefahren hin.
- Während des Garens tritt heißer Dampf aus, insbesondere, wenn der Garkorb herausgezogen wird. Benutzen Sie unbedingt Küchenhandschuhe und beugen Sie sich nicht über das Gerät.
- Trocknen Sie vor dem Garen die Lebensmittel gut ab, um übermäßige Dampfbildung zu vermeiden.
- Entfernen Sie Reif und Eisstücke von gefrorenen Lebensmitteln.



WARNUNG!

Verletzungsgefahr! Bei Kontakt mit heißem Wasserdampf kann es zu schweren Verletzungen kommen!

- Während des Garens tritt heiße Luft aus der Luftaustrittsöffnung an der Rückseite des Gerätes aus. Halten Sie Hände und Gesicht in sicherem Abstand zu der heißen Luft und der Luftaustrittsöffnung. Geben Sie auch Acht auf den heißen Dampf, der aus den Fugen an der Vorderseite des Gerätes austritt. Besondere Vorsicht ist geboten, wenn Sie den Garkorb aus dem Gerät nehmen.

⚠️ WARNUNG! Brandgefahr!

Es besteht Brandgefahr durch heiße Oberflächen.

Wenn Sie Backpapier oder Alufolie ohne Lebensmittel im Garkorb benutzen, kann sich das Backpapier entzünden und es kann zu einem Brand führen.

Wenn Sie Backpapier oder Alufolie verwenden achten Sie darauf, dass das Gargut gleichmäßig verteilt ist. Das Backpapier oder die Alufolie könnte in das Heizelement gelangen und sich entzünden.

Wenn Sie Backpapier oder Alufolie im Garkorb benutzen, wird der Luftstrom der heißen Luft reduziert oder unterbrochen. Der Garvorgang muss ggf. verlängert werden und fällt ungleichmäßig aus.

- Stellen Sie das Gerät nicht auf einen heißen Gas- oder Elektroherd jeglicher Art, elektrische Kochplatten oder in den beheizten Ofen.
- Stellen Sie das Gerät auf einer gut zugänglichen, ebenen, trockenen, hitzebeständigen und ausreichend stabilen Arbeitsfläche auf.
- Legen Sie gegebenenfalls eine rutschfeste Unterlage unter die Silikonfüße des Gerätes, da Oberflächen mit den unterschiedlichsten Reinigungsmitteln behandelt werden und manche der Inhaltsstoffe die Silikonfüße angreifen und aufweichen können.
- Stellen Sie das Gerät nicht an den Rand oder an die Kante der Arbeitsfläche.
- Platzieren Sie das Gerät nicht unter einem Hängeschränk oder in einer Ecke. Achten Sie darauf, dass das Gerät nach oben hin frei steht.
- Halten Sie einen Mindestabstand von 30 cm von der Geräterückwand zu anderen Gegenständen und mindestens 10 cm zu den Seiten ein.
- Legen Sie keine Gegenstände auf das Gerät.
- Decken Sie das Gerät nicht ab.
- Stellen Sie das Gerät während des Betriebes nicht um. Warten Sie, bis das Gerät vollständig abgekühlt ist.
- Netzkabel von Kindern fernhalten. Kinder könnten daran ziehen und das Gerät auf sich ziehen.

- Füllen Sie den Einschub nicht mit Fett oder Öl.
- Stellen Sie den heißen Einschub / Garkorb immer auf einer hitzebeständigen Unterlage ab.

VORSICHT!

Gesundheitsge- fährdung!

Zu heißes Backen, Garen oder Grillen kann gesundheitsschädliche Stoffe entstehen lassen.

- Lassen Sie die Speisen beim Backen oder Grillen nicht zu dunkel werden.
- Entfernen Sie verbrannte Speisereste.

Acrylamidarme Zubereitung



Acrylamid steht im Verdacht ein krebserzeugender Stoff zu sein, der beim Erhitzen von stärkehaltigen Lebensmitteln über 175 °C sprunghaft ansteigt.

Achten Sie daher bei der Zubereitung auf die Farbveränderung der Lebensmittel. Frittiertes sollte nicht braun serviert werden, sondern nur „goldgelb“.

HINWEIS!

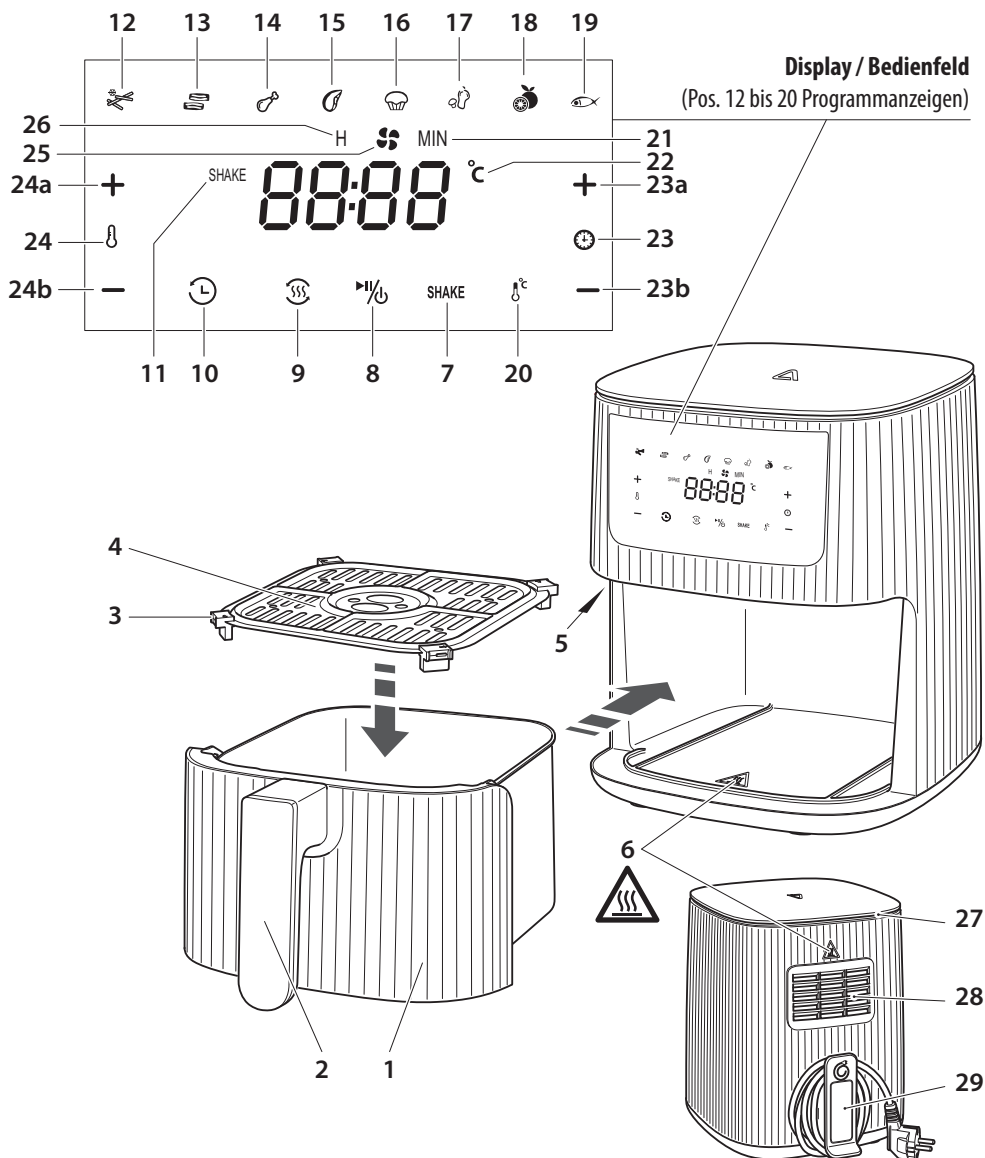
Beschädigungsge- fahr!

Unsachgemäßer Umgang mit dem Gerät kann zur Überhitzung und zur Beschädigung führen.

- Betreiben Sie das Gerät nie unbeaufsichtigt leer. Das Gerät kann überhitzen, siehe **Fehlersuche**.

Dabei können die Heizwendel und die Antihafbeschichtung beschädigt werden und es kann zur Rauchentwicklung kommen. Öffnen Sie in dem Fall die Fenster und lüften Sie den Raum gründlich.

LIEFERUMFANG / GERÄTETEILE



LIEFERUMFANG / GERÄTETEILE

- 1 Einschub
- 2 Garkorbgriff
- 3 Silikontülle (Kratzschutz)
- 4 Grillrost
- 5 Sicherheitsschalter
- 6 Warnsymbol: Heiße Oberfläche
- 7 Sensor-Feld SHAKE
- 8 Sensor-Feld  Start/Stop
- 9 Sensor-Feld  Vorheizen
Voreinstellung 15 Minuten bei 200 °C
- 10 Sensor-Feld  Start Verzögerungsfunktion
- 11 Symbol der SHAKE-Funktion
- 12  Voreinstellung „Pommes frites“
18 Minuten bei 200 °C
- 13  Voreinstellung „Bacon“
10 Minuten bei 180 °C
- 14  Voreinstellung „Hähnchen“
20 Minuten bei 180 °C
- 15  Voreinstellung „Steak / Kotelett“
12 Minuten bei 180 °C
- 16  Voreinstellung „Kuchen“
30 Minuten bei 160 °C
- 17  Voreinstellung „Gemüse“
15 Minuten bei 160 °C
- 18  Voreinstellung „Obst dörren“
2 Stunden bei 50 °C
- 19  Voreinstellung „Fisch“
10 Minuten bei 180 °C
- 20  Voreinstellung „Warmhaltefunktion“
60 Minuten bei 60 °C
- 21 Zeit in Minuten (MIN)
- 22 Temperatur in Grad Celsius (°C)
- 23 Symbol der Zeitanzeige
- 23a Sensor-Feld  (Zeit erhöhen)
- 23b Sensor-Feld  (Zeit verringern)
- 24 Symbol der Temperaturanzeige
- 24a Sensor-Feld  (Temperatur erhöhen)
- 24b Sensor-Feld  (Temperatur verringern)
- 25 Lüfter aktiv
- 26 Zeit in Stunden (H)
- 27 Lufteintrittsöffnungen
- 28 Luftaustrittsöffnung
- 29 Netzkabelhalterung
- Originalbetriebsanleitung / Garantiekarte

ERSTINBETRIEBNAHME

Lieferumfang prüfen

HINWEIS!

Beschädigungsgefahr!

Wenn Sie die Verpackung unvorsichtig mit einem scharfen Messer oder anderen spitzen Gegenständen öffnen, kann das Gerät beschädigt werden.

– Gehen Sie beim Öffnen vorsichtig vor.

1. Entnehmen Sie alle Teile des Gerätes und die Betriebsanleitung aus dem Karton und entfernen Sie ggf. Schutzfolien und eingelegte Pappstücke.



Ziehen Sie den Einschub **1** am Garkorbgriff **2** aus dem Gerät. Entnehmen Sie das Grillrost **4** aus dem Einschub.

2. Prüfen Sie, ob die Lieferung vollständig ist (siehe **Lieferumfang / Geräteteile**).
3. Kontrollieren Sie, ob die Einzelteile Schäden aufweisen. Ist dies der Fall, benutzen Sie sie nicht. Wenden Sie sich dazu an die auf der Garantiekarte angegebene Serviceadresse.

Vor dem ersten Gebrauch

⚠ GEFAHR!

Stromschlaggefahr!

Heissluftfritteuse niemals ins Wasser oder eine andere Flüssigkeit tauchen und niemals mit Wasser oder Reinigungsmitteln spülen!

⚠ VORSICHT!

Produktionsrückstände!

Produktionsbedingte Rückstände können sich auf oder in sämtlichen Komponenten des Artikels befinden.

Alle Teile, die mit Lebensmitteln in Kontakt kommen können – insbesondere Einschub und das Grillrost – sind vor dem ersten Gebrauch sorgfältig zu kontrollieren und gründlich zu reinigen.

Die Reinigung sollte entweder im Geschirrspüler oder alternativ mit einem weichen Schwamm oder Tuch im warmen Seifenwasser und anschließend mit klarem Wasser erfolgen.

HINWEIS!

Keine Scheuer- und Lösungsmittel oder

scharfkantige Gegenstände verwenden!

1. Wischen Sie die Heissluftfritteuse mit einem leicht feuchten Tuch von innen und außen ab.

HINWEIS!

Beschädigungsgefahr!

Ventilator und Heizelement befinden sich oben innen im Einschubfach der Heissluftfritteuse. Diesen Bereich sehr vorsichtig abwischen.

2. Wischen Sie den Einschub **1** und das Grillrost **4** mit einem feuchten Tuch von innen und außen ab.

Gerät aufstellen

Stellen Sie das Gerät auf einer gut zugänglichen, ebenen, trockenen, hitzebeständigen und ausreichend stabilen Arbeitsfläche auf. Die Gummifüße an der Unterseite sorgen hier für einen sicheren Halt.

Halten Sie einen Mindestabstand von 30 cm von der Geräterückwand zu anderen Gegenständen und mindestens 10 cm zu den Seiten ein.

Nehmen Sie das Netzkabel von der Netzkabelhalterung **29** ab.

Aufbau



VORSICHT! Stellen Sie sicher, dass das Gerät beim Aufbau noch **NICHT** an das Stromnetz angeschlossen ist.

1. Setzen Sie das Grillrost **4** in den Einschub **1** ein.
2. Schieben Sie den Einschub vollständig in die Heissluftfritteuse, bis er hörbar einrastet und bündig mit dem Gehäuse abschließt.

BEDIENUNG



GEFAHR! Die Heissluftfritteuse erst nach dem kompletten **AUFBAU** an das Stromnetz anschließen.

Stromschlaggefahr! Darauf achten, dass das Netzkabel nicht mit den heißen Teilen der Fritteuse in Berührung kommen kann.



Heiße Oberfläche! Das Gehäuse und die Teile des Gerätes werden im Betrieb sehr heiß.

Stellen Sie das Gerät während des Betriebes nicht um. Schalten Sie das Gerät aus, ziehen Sie den Netzstecker und lassen Sie das Gerät 30 Minuten abkühlen, bevor Sie es umstellen.



WARNUNG! Brandgefahr!

- Wenn Sie Backpapier oder Alufolie ohne Lebensmittel im Garkorb benutzen, kann sich das Backpapier entzünden und es kann zu einem Brand führen.
- Wenn Sie Backpapier oder Alufolie verwenden achten Sie darauf, dass das Gargut gleichmäßig verteilt ist. Das Backpapier oder die Alufolie könnte in das Heizelement gelangen und sich entzünden.
- Wenn Sie Backpapier oder Alufolie im Garkorb benutzen, wird der Luftstrom der heißen Luft reduziert oder unterbrochen. Der Garvorgang muss ggf. verlängert werden und fällt ungleichmäßig aus.

1. Stellen Sie das Gerät auf, siehe **Gerät aufstellen** und bereiten Sie es vor, siehe **Aufbau**.
2. Bereiten Sie das Gargut zu und legen Sie es in den Einschub **1**.



Achten Sie darauf, dass das Gargut nicht über den Rand des Einschubs hinausragt. Beachten Sie die MAX Markierung im Einschub.

Wenn Sie einzelne Gargutteile zubereiten, verteilen Sie diese möglichst mit etwas Abstand zueinander, sodass alle gleichmäßig von der heißen Luft umströmt werden. Damit erreichen Sie ein gleichmäßiges Garen.

3. Schieben Sie den Einschub **1** vollständig in die Heissluftfritteuse.
4. Schließen Sie den Netzstecker an das Stromnetz an. Im Display leuchten alle Symbole kurz auf und es ertönen 2 kurze Pieptöne. Das Sensor-Feld  **8** Start/Stopp bleibt anschließend beleuchtet.
5. Berühren Sie das Sensor-Feld  **8**. Das Display zeigt nun abwechselnd und blinkend die Vorwahl-möglichkeit der Garzeit und der Gartemperatur.



Erfolgt nach dem Einschalten keine weitere Bedienung, wird nach 60 Sekunden der Standby-Zustand aktiviert. Aus dem Standby-Zustand wird zunächst die manuelle Vorwahl der Garzeit und der Temperatur aufgerufen. Um aus einer Programmfunktion in die manuelle Vorwahl zu gelangen, berühren Sie das Sensor-Feld  **8** für ca. 2 Sekunden. Die Heissluftfritteuse schaltet in den Standby-Zustand.

Berühren Sie es anschließend erneut, um in die manuelle Vorwahl zu gelangen.

Erfolgt nach dem Unterbrechen des Garvorgangs (Beenden / Pausieren mit Feld  **8** oder Einschub herausgezogen) für 15 Minuten keine weitere Bedienung, wird der Standby-Zustand aktiviert.

Vorheizen

1. Berühren Sie im Standby das Sensor-Feld  **8**.
2. Mit dem Sensor-Feld  **9** wird die Funktion **Vorheizen** aktiviert. Im Display werden 200 °C abwechselnd mit 15 MIN angezeigt.
3. Mit den Sensor-Feldern **— 24b** bzw. **+ 24a** können Sie die Temperatur in einem Bereich von 40 bis 200 °C anpassen (auch wenn das Vorheizen gestartet ist).
4. Mit den Sensor-Feldern **— 23b** bzw. **+ 23a** können Sie die Zeit in einem Bereich von 1 bis 60 Minuten anpassen (Voreinstellung 15 MIN).



3 Sekunden nach der letzten Eingabe startet das Vorheizen. Im Display wird die aktuelle Temperatur angezeigt und das Sensor-Feld  **9** blinkt. Nach dem Erreichen der gewählten Vorheiztemperatur leuchtet das Sensor-Feld und das Aufheizen wird beendet. Es ertönen 3 kurze Pieptöne. Die Temperatur wird für die eingestellte Zeit gehalten, wobei die Zeit im Minutentakt abläuft und dabei jeweils 3 kurze Pieptöne ertönen. Abwechselnd werden die gewählte Temperatur und die verbleibende Zeit angezeigt. Nach Ablauf der Zeit kehrt das Gerät zum Standby zurück.



Nach dem Vorheizen können Sie wie unter **Manuelle Vorwahl der Garzeit und der Temperatur** bzw. **Garen mit der Programmfunktion** beschrieben, mit dem Garen Ihrer Zubereitung beginnen.

Damit die Lebensmittel möglichst homogen durch den Heißluftstrom gegart werden, sollten sie nach der halben Garzeit neu verteilt, gewendet oder geschüttelt werden.

Bei der Zubereitung von Pommes frites sollten diese innerhalb der Garzeit 2x geschüttelt werden.

Manuelle Vorwahl der Garzeit und der Temperatur



WARNUNG!

Benutzen Sie die Start-Verzögerungsfunktion 10 nicht, wenn Sie leicht verderbliche Lebensmittel zubereiten wollen (z. B. Fleisch oder Fisch).

1. Die vorgewählte Temperatur °C wird blinkend und abwechselnd mit der vorgewählten Zeit MIN angezeigt.
2. Mit den Sensor-Feldern **+ 24a** bzw. **- 24b** erhöhen bzw. verringern Sie die Temperatur. Mit den Sensor-Feldern **+ 23a** bzw. **- 23b** erhöhen bzw. verringern Sie die Zeit.
 - Die Temperatur wird in 5 °C Schritten verändert in einem Bereich von 40 bis 200 °C.
 - Die Zeit wird in Minutenschritten verändert in einem Bereich von 1 Minute bis 60 Minuten.

Wenn Sie das Sensor-Feld dauerhaft berühren, erfolgt ein schneller Vor- bzw. Rücklauf der Temperatur bzw. der Zeit.

3. Starten Sie den Garvorgang mit dem Sensor-Feld **▶ 8**.

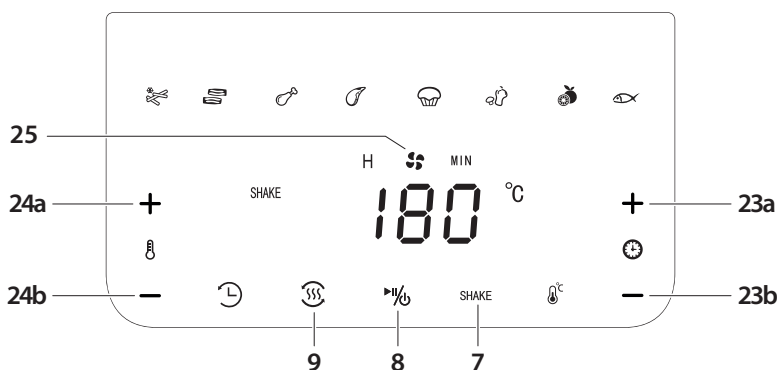


Die Anzeige „Lüfter aktiv“ **25** zeigt den Betrieb an. Sie können die Garzeit und die Temperatur jederzeit nach Bedarf wie oben beschrieben während des Betriebes ändern.

Wenn Sie den Heizvorgang unterbrechen wollen, berühren Sie im Betrieb das Sensor-Feld **▶ 8**. Der Heizvorgang wird unterbrochen, die Zeit angehalten und das Sensor-Feld blinkt. Der Lüfter arbeitet in der Zeit noch ein paar Sekunden weiter. Erneutes Berühren des Sensor-Feldes setzt den Garvorgang fort.

Wenn Sie den Garvorgang kontrollieren wollen oder Zutaten hinzufügen oder entnehmen wollen, können Sie den Einschub **1** im Betrieb herausziehen. Dabei werden Lüfter und Heizung ausgeschaltet und die eingestellte Zeit angehalten. Das Sensor-Feld **▶ 8** blinkt. Erneutes Einschieben des Einschubs setzt den Garvorgang fort.

4. Um das Gerät innerhalb der nächsten Minute auszuschalten, berühren Sie das Sensor-Feld **▶ 8** ca. 2 Sekunden. Der Lüfter läuft nach dem Ausschalten noch einige Zeit nach.



Garen mit der Programmfunktion



WARNUNG!

Benutzen Sie die Start-Verzögerungsfunktion 10 nicht, wenn Sie leicht verderbliche Lebensmittel zubereiten wollen (z. B. Fleisch oder Fisch).



Es stehen 10 Programme zur Verfügung mit vorprogrammierter Zeit und Temperatur. Die Abbildung unten zeigt die Einstellung „Kuchen“ 16.

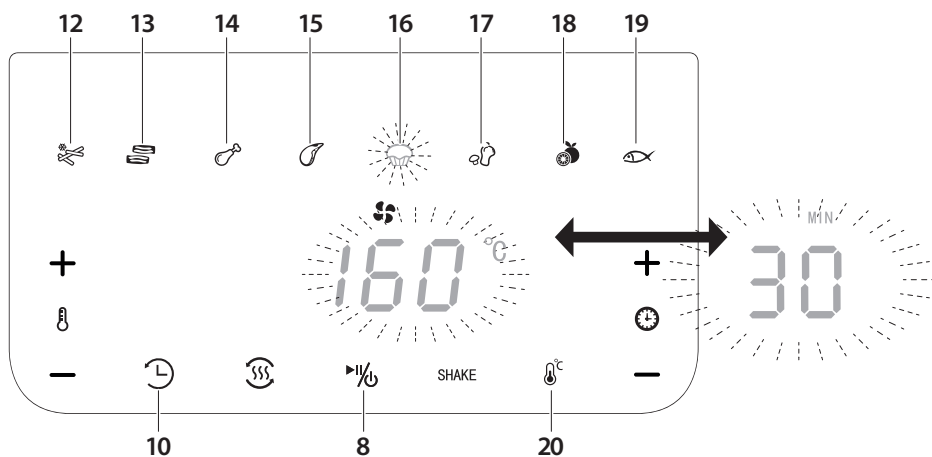
1. Berühren Sie nach dem Einschalten das entsprechende Programmsymbol (12 bis 20, siehe auch unter **Lieferumfang / Geräteteile**).



Es wird abwechselnd zunächst blinkend die Temperatur des Programms und anschließend die Zeit angezeigt. Die Garzeit und/oder die Temperatur können jederzeit nach Bedarf wie unter **Manuelle Vorwahl der Garzeit und der Temperatur** beschrieben, vor, sowie während des Betriebes geändert werden.

Erfolgt nach der Programmwahl keine weitere Bedienung, wird der Standby-Zustand aktiviert.

Wenn Sie das Gargut während der Garzeit mehrmals neu verteilen, wenden oder schütteln, erreichen Sie ein gleichmäßigeres Garen (sehen Sie unter **SHAKE-Funktion**). Ziehen Sie hierzu den Einschub heraus und schieben Sie ihn anschließend zurück in das Gerät. Alternativ stellen Sie den Einschub auf eine hitzebeständige Unterlage und wenden/verteilen Sie das Gargut mit Hilfe entsprechender Kochutensilien.



Start-Verzögerungsfunktion

⚠️ WARNUNG! Diese Funktion darf nicht benutzt werden, wenn sich in Wohnräumen niemand aufhält.

Benutzen Sie die Start-Verzögerungsfunktion 10 nicht, wenn Sie leicht verderbliche Lebensmittel zubereiten wollen (z. B. Fleisch oder Fisch).

1. Bereiten Sie das Gargut zu, schieben Sie den Einschub **1** vollständig in die Heissluftfritteuse und schließen Sie den Netzstecker an das Stromnetz an.
2. Nehmen Sie die Einstellung der Temperatur und Zeit vor oder wählen Sie die gewünschte Programmfunktion.
3. Berühren Sie das Sensor-Feld  **10**. Das Display zeigt nun **90 MIN** an. Mit wiederholtem Berühren der Sensor-Felder **+ 23a** bzw. **- 23b** können Sie die Start-Verzögerungszeit anpassen:
10->20->30->60->90->120->150->180

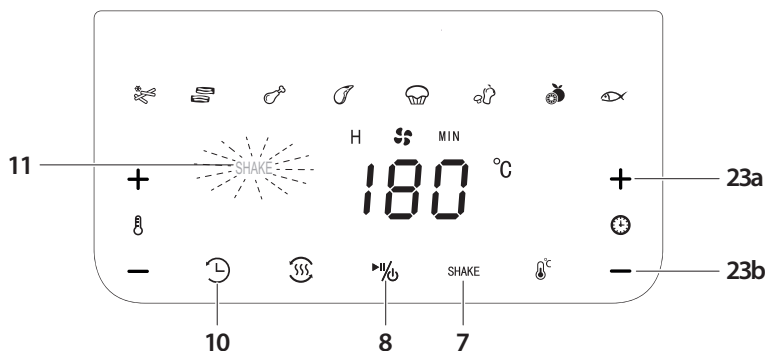
4. Berühren Sie das Sensor-Feld  **8**, um den Timer zu starten. Das Sensor-Feld  **10** blinkt und im Display wird die verbleibende Zeit bis zum Programmstart angezeigt. Nach dem Ablauf der eingestellten Minuten startet der Garvorgang.

i Wenn Sie das Sensor-Feld  **8** nicht betätigen, bleibt das Gerät eingeschaltet. Um die Verzögerungszeit während der Funktion zu verändern, berühren Sie das Sensor-Feld  **10** zwei Mal. Es werden **90 MIN** angezeigt. Stellen Sie die neu gewünschte Verzögerungszeit ein und starten Sie den Garvorgang mit  **8**.

SHAKE-Funktion

i Die SHAKE-Funktion erinnert Sie nach der halben Garzeit durch das Blinken des Symbols **SHAKE 7** und durch kurze Pieptöne, wenn das Gargut während der Garzeit neu verteilt, gewendet oder geschüttelt werden soll.

Eine Besonderheit stellt das Programm „Pommes frites“ dar. Hier erfolgt der Hinweis nach einem Drittel und nach zwei Drittel der Garzeit.



1. Berühren Sie vor oder nach dem Programmstart das Sensor-Feld **SHAKE 7**. Das Symbol **SHAKE 11** leuchtet dauerhaft.

Das Symbol blinkt nach Erreichen der halben (ein Drittel / zwei Drittel bei „Pommes frites“) Garzeit.

Nachdem Sie den Einschub entnommen haben, wird die SHAKE-Funktion deaktiviert. Beim Programm „Pommes frites“ wird die SHAKE-Funktion nach dem zweiten Hinweis und dem anschließenden Herausziehen des Einschubs deaktiviert.

Obst dörren



Bereiten Sie das Obst vor, indem Sie z. B. Äpfel in dünne Scheiben schneiden oder beispielsweise Kernobst teilen und die Kerne entnehmen.

Da das Dörren stark vom Wassergehalt des Obstes abhängig ist, können Sie die folgenden Angaben nur als Richtwerte betrachten.

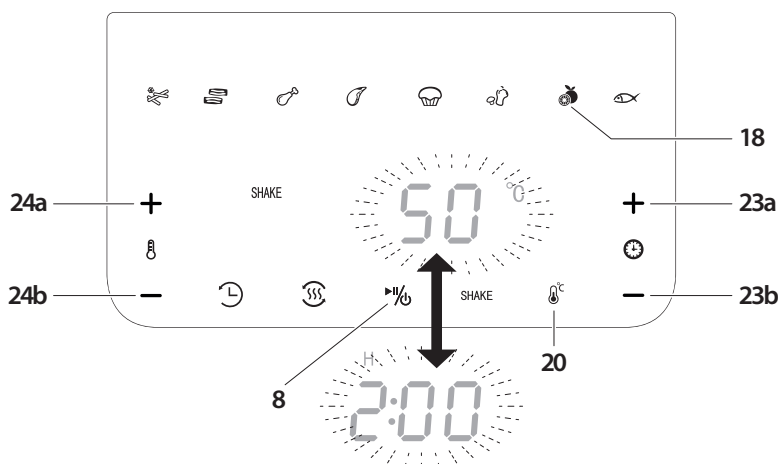
Bei einer Temperatur von ca. 60 °C z. B. Birnen etwa 5-6 Stunden, Äpfel etwa 7-8 Stunden, Bananen etwa 8-10 Stunden, Aprikosen in kleinen Stücken etwa 15 Stunden.

Lassen Sie das Obst nach dem Dörren trocknen, bevor Sie es in verschließbaren Behältern aufbewahren und nach Bedarf genießen.

1. Berühren Sie das Sensorfeld  **18**. Die vorgewählte Temperatur °C (50 °C) wird blinkend und abwechselnd mit der vorgewählten Zeit **H** (2:00 H) angezeigt.
2. Mit den Sensor-Feldern **+ 24a** bzw. **— 24b** erhöhen bzw. verringern Sie die Temperatur. Mit den Sensor-Feldern **+ 23a** bzw. **— 23b** erhöhen bzw. verringern Sie die Zeit.
 - Die Temperatur wird in 5 °C Schritten verändert in einem Bereich von 40 bis 100 °C.
 - Die Zeit wird in Minutenschritten verändert in einem Bereich von 1:00 bis 24:00 Stunden (H) in 30 Minuten Schritten.

Wenn Sie das Sensor-Feld dauerhaft berühren, erfolgt ein schneller Vor- bzw. Rücklauf der Temperatur bzw. der Zeit.

3. Starten Sie das Programm mit dem Sensorfeld  **8**.



Der Gar- / Dörrvorgang ist beendet



Nach dem Ablauf der Zeit ertönen 3 kurze Pieptöne und der Standby-Zustand wird aktiviert.

Wenn Sie den Garvorgang vorzeitig beenden wollen, berühren Sie das Sensor-Feld  **8** ca. 2 Sekunden. Der Lüfter läuft nach dem Ausschalten noch einige Zeit nach. Während dieser Zeit kann keine weitere Einstellung vorgenommen werden.

1. Trennen Sie das Gerät vom Stromnetz.



Heiße Oberfläche! Das Gehäuse und die Teile des Gerätes werden im Betrieb

sehr heiß.

2. Ziehen Sie den Einschub **1** am Garkorbgriff **2** aus dem Gerät und setzen Sie ihn auf einer hitzebeständigen Unterlage ab.
3. Entnehmen Sie das Gargut aus dem Garkorb.

Warmhaltefunktion



Nach Ablauf des gewählten Programms können Sie die Warmhaltefunktion starten. In der Warmhaltefunktion können Sie nur die Zeit verringern, die Temperatur ist mit 60 °C voreingestellt und ist nicht veränderbar.

1. Berühren Sie das Sensor-Feld  **8** und wählen Sie die Warmhaltefunktion  **20** aus.
2. Verringern Sie ggf. die Warmhaltezeit mit **— 23b**.
Nach dem Verringern kann die Zeit erneut bis auf 60 Minuten erhöht werden.
3. Starten Sie die Warmhaltefunktion mit dem Sensor-Feld  **8**.

Die Warmhaltezeit ist nach dem Programmstart innerhalb von 60 Minuten ebenfalls veränderbar.

Nach dem Ablauf der Zeit ertönen 3 kurze Pieptöne und der Standby-Zustand wird aktiviert.

Garzeiten, Temperaturen und Mengen



Die im Folgenden aufgeführten Zeiten, Temperaturen und Mengen sind nur Anhaltswerte. Sie können in Abhängigkeit der Beschaffenheit vom Gargut mehr oder weniger variieren.

Kartoffeln / Pommes frites	Menge in Gramm	Zeit in Minuten	Temperatur in °C	Wenden / Schütteln	Zusatzinformation
Röstis	200	15 - 18	180	Nein	--
Dünne tiefgekühlte Pommes frites	300 - 400	18 - 25	200	Ja	--
Dicke tiefgekühlte Pommes frites	300 - 400	20 - 25	200	Ja	--
Pommes frites frisch (8 x 8 mm)	300 - 400	20 - 25	200	Ja	1/2 Esslöffel Öl hinzufügen
Kartoffelgratin	500	20 - 25	200	Ja	Passendes Gefäß verwenden



Fügen Sie frischen Kartoffeln etwas Öl hinzu, sie werden dann knuspriger und verkleben nicht. Fügen Sie das Öl zu, nachdem Sie die Kartoffeln geschnitten haben und bevor Sie die Kartoffeln in den Garkorb füllen. Durch das anschließende Umrühren wird das Öl auf den Schnittstellen verteilt. Lassen Sie überflüssiges Öl vor dem Einfüllen in den Garkorb abtropfen.

Fleisch, Geflügel und Meeresfrüchte	Menge in Gramm	Zeit in Minuten	Temperatur in °C	Zusatzinformation
Fisch	100 - 400	10 - 18	180	--
Scampi	100 - 400	8 - 15	180	--
Steak	100 - 350	12 - 20	180 - 200	vorheizen
Schweinekotelett	100 - 400	10 - 15	180 - 200	vorheizen
Hähnchenschenkel	100 - 500	20 - 25	180	--
Hähnchenbrust	100 - 500	20 - 25	180	--
Chicken Nuggets, gefroren	100 - 500	15 - 20	200	wenden / schütteln



Vermeiden Sie das Garen von Lebensmitteln mit sehr hohem Fettanteil. Beachten Sie, dass große Stücke länger brauchen als z. B. zwei kleinere. Wenden Sie kleinere Stücke während des Garens, um ein gleichmäßiges Garen zu erreichen.

Nachtisch / Gemüse	Menge in Gramm	Zeit in Minuten	Temperatur in °C	Wenden / Schütteln	Zusatzinformation
Kuchen	300	30	120 - 160	Nein	Passendes Gefäß verwenden
Muffin	300	15	160	Nein	--
Frühlingsrolle	100 - 400	8 - 10	200	Ja	--
Panierter Backkäse	100 - 400	8 - 10	180	Nein	--
Gemüse, gekocht	100 - 400	15 - 20	160	Ja	1/2 Esslöffel Öl hinzufügen

DÖRRZEITEN



Je nach Größe, Beschaffenheit des Dörrguts und verwendeter Menge kann die tatsächliche Dörrzeit abweichen.

Dörrgut	Vorbereitung (Richtwerte)	Dörrtemperatur	Dörrzeit in Stunden (Richtwerte)
Apfel	Scheiben: 3 - 4 mm	60 °C	7 - 8 h
Banane	Scheiben: 3 - 4 mm	60 °C	8 - 10 h
Ananas	Scheiben: 10 mm	60 °C	6 - 8 h
Erdbeere	halbieren	60 °C	6 - 8 h

REINIGUNG UND AUFBEWAHRUNG

Reinigung

⚠ GEFAHR! Stromschlaggefahr!

Vor der Reinigung, Gerät ausschalten und Netzstecker aus der Steckdose ziehen.

Heissluftfritteuse niemals ins Wasser oder eine andere Flüssigkeit tauchen und niemals mit Wasser oder Reinigungsmitteln spülen!

⚠ WARNUNG! Heiße Oberflächen!



Es besteht Verbrennungsgefahr durch heiße Oberflächen.

Lassen Sie das Gerät vor der Reinigung mindestens 30 Minuten abkühlen. Entnehmen Sie den Einschub 1, damit das Gerät schneller abkühlen kann.

HINWEIS! Beschädigungsgefahr!

Keine Scheuer- und Lösungsmittel oder scharfkantige Gegenstände verwenden!



Alle Teile abkühlen lassen, bevor Sie sie reinigen. Zubehörteile nach Gebrauch gründlich reinigen, damit Rückstände nicht eintrocknen.

1. Reinigen Sie die Oberflächen des Gerätes mit einem feuchten Tuch.
2. Reinigen Sie den Einschub 1 und das Grillrost 4 mit heißem Wasser, ein wenig Spülmittel und einem nicht kratzenden Schwamm.

Der Einschub und das Grillrost sind spülmaschinengeeignet.

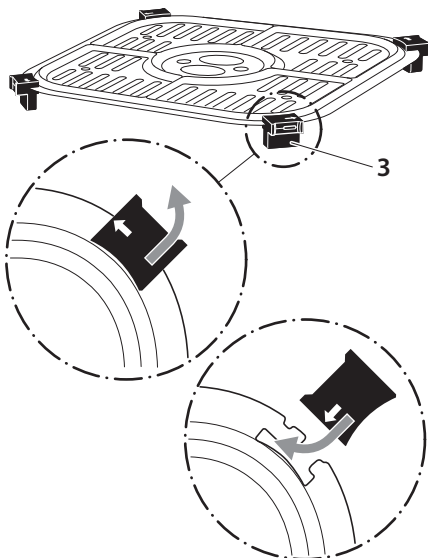


Hartnäckige Verschmutzungen erst im warmen Wasser einweichen lassen.

Sie können ein fettlösendes Reinigungsmittel verwenden, um verbleibenden Schmutz zu entfernen. Trocknen Sie anschließend alle Teile gut ab.

Kontrollieren Sie in regelmäßigen Abständen die Silikontüllen 3 auf verbleibenden Schmutz. Die Silikontüllen können ggf. zur Reinigung abgenommen werden.

Vorsicht! Die Silikontüllen können beschädigt werden – nicht gerade abziehen! Ziehen Sie die Silikontüllen mit einer Drehbewegung gegen den Uhrzeigersinn ab. Die Montage erfolgt entsprechend umgekehrt.



3. Reinigen Sie die Innenseite der Heissluftfritteuse mit einem feuchten Tuch und etwas Spülmittel.

Aufbewahrung



GEFAHR!

Stromschlaggefahr!

Anschlusskabel nicht um das Gerät oder Teile des Gerätes wickeln. Falls eine Kabelaufwicklung vorhanden ist, diese entsprechend nutzen. Durch fehlerhaftes Aufwickeln kann die Kabelisolation beschädigt werden und es besteht Stromschlaggefahr.

Wickeln Sie das Netzkabel um die Netzkabelhalterung **29**, sodass Sie das Gerät kompakt verstauen können. Reinigen Sie das Gerät und bewahren Sie es an einem trockenen und vor Schmutz geschützten Ort außerhalb der Reichweite von Kindern auf.

TECHNISCHE DATEN

Rev.-Nummer:	2026_01
Modell:	GT-AF-23
Versorgungsspannung:	220-240 V~
Netzfrequenz:	50 Hz
Leistungsaufnahme:	1180-1400 W
Schutzklasse:	I /  Elektrisch leitfähige Gehäuseteile sind mit dem Schutzleiter verbunden.
Kabellänge:	ca. 100 cm inkl. Stecker
Fassungsvermögen:	ca. 3,5 L
Timer:	1 Minute bis 24 Stunden
Temperaturbereich:	40-200 °C

Modus	Energieaufnahme (Watt)	Zeitraum (Minuten)
Aus	0,3	0
Standby	-	-

Da unsere Produkte ständig weiterentwickelt und verbessert werden, sind Design- und technische Änderungen möglich.

FEHLERSUCHE

Problem	Mögliche Ursache und Abhilfe
Das Gerät funktioniert nicht.	Gerät ist nicht ans Stromnetz angeschlossen. — Schließen Sie das Gerät an das Stromnetz an.
	Das Sensor-Feld  8 wurde nicht betätigt. — Symbol berühren
	Der Einschub 1 ist nicht vollständig eingeschoben. — Einschub bündig zur Gerätefront einschieben.
	Überhitzungsschutz ausgelöst. — Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose. Benutzen Sie das Gerät nicht mehr. Wenden Sie sich an das Servicecenter.
Gargut ist noch roh.	Zu viel Gargut im Garkorb. — Verringern Sie die Menge.
	Temperatur zu gering. — Erhöhen Sie die Temperatur.
	Garzeit zu kurz. — Verlängern Sie die Garzeit.
Gargut ist nicht gleichmäßig gegart.	Gargut muss gewendet werden. — Wenden Sie das Gargut.
Dampf tritt aus.	Ein normaler Vorgang beim Frittieren.
Weißer Rauch tritt aus.	Sehr fetthaltiges Gargut. — Zubereitung wird nicht beeinträchtigt. Vermeiden Sie Zutaten, die stark fetthaltig sind.
	Ölrückstände im Einschub verblieben. — Reinigen Sie alle Teile nach dem Gebrauch.
Nach Entnahme des Einschubs läuft das Gerät weiter.	Sicherheitsschalter 5 oder eine andere Komponente fehlerhaft. — Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose. Benutzen Sie das Gerät nicht mehr. Wenden Sie sich an das Servicecenter.
Display zeigt E01 oder E02 an.	Kurzschluss oder Stromkreis unterbrochen. — Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose. Benutzen Sie das Gerät nicht mehr. Wenden Sie sich an das Servicecenter.

KONFORMITÄTSERKLÄRUNG

Die Konformität des Produktes mit den gesetzlich vorgeschriebenen Standards wird gewährleistet.

Die vollständige Konformitätserklärung finden Sie im Internet unter **www.gt-support.de**

ENTSORGUNG

Verpackung und Gerät entsorgen



Entsorgen Sie die Verpackung sortenrein. Geben Sie Pappe und Karton zum Altpapier, Folien in die Wertstoff-Sammlung.



Altgeräte gehören nicht in den Hausmüll!

Das Symbol mit der durchgestrichenen Mülltonne bedeutet, dass Elektro- und Elektronikgeräte nicht zusammen mit dem Hausmüll entsorgt werden dürfen. Verbraucher sind gesetzlich dazu verpflichtet, Elektro- und Elektronikgeräte am Ende ihrer Lebensdauer einer vom unsortierten Siedlungsabfall getrennten Erfassung zuzuführen.

Auf diese Weise wird eine umwelt- und ressourcenschonende Verwertung sichergestellt.

Elektro- und Elektronikgerätebesitzer aus privaten Haushalten können diese bei den Sammelstellen der öffentlich-rechtlichen Entsorgungsträger oder bei den von den Herstellern bzw. Vertriebern eingerichteten Sammelstellen abgeben. Die Abgabe von Altgeräten ist unentgeltlich.

Generell haben Vertrieber die Pflicht, die unentgeltliche Rücknahme von Altgeräten durch geeignete Rücknahmemöglichkeiten in zumutbarer Entfernung zu gewährleisten.

Verbraucher haben die Möglichkeit zur unentgeltlichen Abgabe eines Altgeräts bei einem rücknahmepflichtigen Vertrieber, wenn sie ein gleichwertiges Neugerät mit einer im Wesentlichen gleichen Funktion erwerben. Diese Möglichkeit besteht auch bei Lieferungen an einen privaten Haushalt.

Garantiekarte (ab Kaufdatum (Kaufbeleg aufbewahren))

Artikel: Heissluftfritteuse GT-AF-23 (AN: BE 2007030136592)

Händler

Firmenname:
Straße / Nr.:
PLZ / Ort:

Käufer

Name / Vorname:	
Straße / Nr.:	
PLZ / Ort:	
E-Mail: (für Statusmeldungen zur Reparatur)	Unterschrift:

Garantiebedingungen

das von Ihnen gekaufte Produkt wurde mit größter Sorgfalt und unter ständiger Produktkontrolle hergestellt. Die Garantiefrist beträgt 3 Jahre und beginnt mit dem Tag des Kaufs.

- 1. Wenn das Gerät trotz sorgfältiger Herstellung und ständiger Produktkontrolle doch einmal ausfallen sollte, nehmen Sie bitte Kontakt mit unserem Service Center auf.
- 2. Bitte wenden Sie sich mit allen Fragen nach näheren Informationen und Bestellungen von zu ersetzenden Teilen telefonisch an unser Service Center.
- 3. Unsere Garantie bieten wir nach den entsprechenden gesetzlichen / landesspezifischen Bestimmungen (Kaufnachweis durch Kassenbeleg). Schäden, die auf normalen Verschleiß, übermäßige Belastung oder unsachgemäße Nutzung zurückzuführen sind, sind von der Garantie ausgeschlossen.

Wenden Sie sich bei einer Reklamation bitte zuerst telefonisch an unsere Service-Hotline: +32 (0) 3 707 14 49
Dort wird man Sie gern über die weiteren Abläufe informieren.

Senden Sie bitte den gekauften Artikel NIE unaufgefordert an uns!

Heben Sie den Kassenbeleg als Nachweis für den Kauf gut auf.
Diese Garantie deckt keine Schäden ab, die durch einen Störfall, durch unsachgemäße Nutzung und / oder durch Höhere Gewalt entstanden sind.
Wenn ein Garantiefall vorliegt, wenden Sie sich bitte an unsere Service-Hotline:



Globaltronics Service Center
c/o teknikhall Benelux bvba, Brusselstraat 33, 2321 Meer, BELGIEN

Der Anspruch auf Garantie erlischt, wenn sich zeigt, dass Unbefugte Abänderungen an diesem Gerät vorgenommen haben. Wenn das Gerät an unseren Kundendienst gesendet wird, achten Sie bitte auf eine geeignete Verpackung. Für etwaige Transportschäden sind wir nicht haftbar.



SOMMAIRE

Généralités.....	27	Fonction de départ différé	41
Lire le mode d'emploi et le conserver	27	Fonction SHAKE	41
Explication des symboles	27	Déshydratation des fruits	42
Sécurité.....	28	Fin de cuisson / de déshydratation ...	43
Usage conforme du produit	28	Fonction de maintien au chaud	43
Consignes de sécurité	28	Temps de cuisson, températures et	
Préparation pauvre en acrylamide ...	33	quantités	44
Contenu de l'emballage / Éléments de		Durées de déshydratation	45
l'appareil.....	34	Nettoyage et stockage	46
Première mise en service	36	Nettoyage.....	46
Vérifier le contenu de l'emballage....	36	Stockage.....	47
Avant la première utilisation	36	Caractéristiques techniques	47
Installer l'appareil	37	Dépannage.....	48
Montage.....	37	Déclaration de conformité	49
Utilisation.....	37	Recyclage	49
Préchauffage	38	Élimination de l'emballage et de	
Présélection manuelle du temps de		l'appareil.....	49
cuisson et de la température	39	Carte de garantie	
Cuisson avec la fonction programmation	40		

INSTRUCTIONS IMPORTANTES.
À CONSERVER POUR RÉFÉRENCE ULTÉRIEURE.

GÉNÉRALITÉS

Lire le mode d'emploi et le conserver



Le mode d'emploi contient des informations importantes concernant la mise en service et le fonctionnement de l'appareil.

Lisez attentivement le mode d'emploi dans son intégralité, en particulier les consignes de sécurité, avant d'utiliser cet appareil. Le non-respect du présent mode d'emploi peut occasionner de graves blessures et d'importants dommages matériels.

Le mode d'emploi se fonde sur les normes et les règles en vigueur dans l'Union européenne. Tenez également compte des directives et lois spécifiques à votre pays.

Conservez le mode d'emploi pour l'utilisation ultérieure de l'appareil. Si vous donnez l'appareil à une autre personne, remettez-lui impérativement ce mode d'emploi.

Cette notice d'utilisation peut être téléchargée au format PDF sur notre site Internet www.gt-support.de

EXPLICATION DES SYMBOLES

Les symboles et les termes de mise en garde suivants sont utilisés dans le présent mode d'emploi, sur l'appareil ou sur l'emballage.



DANGER ! Ce symbole / cette mention d'avertissement décrit un danger avec un niveau de risque élevé pouvant provoquer la mort ou une blessure grave s'il n'est pas évité.



AVERTISSEMENT ! Ce symbole / terme de mise en garde désigne un danger comportant un risque d'importance moyenne pouvant entraîner la mort ou une grave blessure s'il n'est pas évité.



ATTENTION ! Ce symbole / terme de mise en garde désigne un danger comportant un risque de faible importance pouvant entraîner une blessure légère ou sans gravité s'il n'est pas évité.



Surface brûlante ! Ce symbole désigne des surfaces brûlantes pendant le fonctionnement de l'appareil : ne pas toucher à mains nues.



REMARQUE ! Ce symbole / terme de mise en garde met en garde contre d'éventuels dommages matériels.



Ce symbole vous donne des informations utiles supplémentaires pour le montage ou l'utilisation.



Convient au contact alimentaire.



CE Déclaration de conformité (voir chapitre « Déclaration de conformité ») : Les produits portant ce symbole sont conformes à toutes les réglementations applicables de l'Espace économique européen.



Le sigle « Sécurité contrôlée » (certificat GS) confirme que cet appareil répond aux exigences de la loi sur la sécurité des produits.



Tension alternative
Désigne une tension électrique qui change de direction (polarité) de manière répétée.

SÉCURITÉ

Usage conforme du produit

Cet appareil est exclusivement destiné à faire frire des aliments dans des quantités normales pour un ménage et il ne convient pas à un usage en plein air.

Il peut être utilisé pour faire cuire des légumes, des frites, du poisson, de la viande et de la volaille, ainsi que des gâteaux.

L'appareil est destiné exclusivement à un usage domestique.

Utilisez l'appareil uniquement de la manière décrite dans ce mode d'emploi.

Toute autre utilisation est considérée comme non conforme et peut entraîner des dommages matériels ou même corporels.

N'utilisez jamais la friteuse pour chauffer de l'eau ou d'autres liquides.

Le fabricant et le revendeur déclinent toute responsabilité pour des dommages occasionnés par une utilisation non conforme à l'usage prévu de l'appareil, par des réparations incorrectes, des modifications effectuées sans autorisation ou l'emploi d'accessoires ou de pièces de rechange non homologués.

La friteuse n'est pas adaptée à une utilisation à des fins commerciales, par ex. :

- dans les cuisines pour le personnel de magasins, de bureaux ou d'autres locaux professionnels,
- dans les exploitations agricoles,
- par des clients dans les hôtels, motels et autres établissements d'hébergement,
- dans les chambres d'hôtes.

Consignes de sécurité



DANGER !

**Danger
d'électrocution !**

Une installation électrique défectueuse ou une tension secteur trop forte peut provoquer des électrocutions.

- Ne branchez l'appareil que si la tension secteur de la prise correspond à l'indication figurant sur la plaque signalétique.
- Ne branchez l'appareil que sur une prise facilement accessible, afin de pouvoir le débrancher rapidement en cas de dysfonctionnement.
- N'utilisez pas l'appareil s'il est endommagé ou si le cordon d'alimentation ou la fiche secteur présentent des dommages visibles, ou encore si les accessoires sont fortement encrassés.
- Si le cordon d'alimentation de cet appareil est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant ou son SAV ou par une personne qualifiée afin d'éviter tout risque.

- N'essayez jamais d'ouvrir l'appareil : si des réparations sont nécessaires, confiez-le à des spécialistes et adressez-vous au SAV dont l'adresse est indiquée sur la carte de garantie.
- Pour des raisons de sécurité et d'homologation (CE), il est interdit de manipuler ou de modifier le produit !
- N'introduisez aucun objet métallique ou autre objet dans les ouvertures de l'appareil. N'utilisez que les objets figurant parmi les accessoires, conformément à l'usage prescrit.
- À l'intérieur de l'appareil se trouvent des pièces électriques et mécaniques qui sont indispensables contre les sources de danger.
- Il est interdit de shunter ou de modifier le commutateur de sécurité **5**.
- L'appareil ne doit pas être utilisé avec une minuterie extérieure ou un système de commande à distance séparé.
- L'appareil, son cordon d'alimentation et sa fiche secteur doivent être tenus éloignés de l'eau et des autres liquides et à l'écart de toute flamme nue, des sources de chaleur et des surfaces brûlantes.
- Ne saisissez jamais l'appareil et la fiche secteur avec des mains humides.
- Pour débrancher l'appareil, tirez sur la fiche secteur, jamais sur le cordon.
- N'utilisez jamais le cordon d'alimentation pour porter l'appareil.
- Disposez le cordon d'alimentation de manière à éviter tout risque de chute.
- Le cordon d'alimentation ne doit pas être plié et doit être tenu à l'écart des arêtes tranchantes.
- Ne posez jamais l'appareil à proximité d'un évier, d'un lavabo ou d'une baignoire où il risquerait de tomber.
- N'essayez pas de saisir l'appareil s'il est tombé dans l'eau et débranchez immédiatement la fiche secteur.
- Éteignez toujours l'appareil et débranchez-le dans les cas suivants :
 - si l'appareil est laissé sans surveillance ou que la préparation est terminée,
 - si l'appareil n'est pas utilisé ou lorsque vous le nettoyez,
 - en cas d'orage ou de panne.

⚠ DANGER !

**Danger
d'électrocution !**

N'enroulez pas le câble d'alimentation autour de l'appareil ou de pièces de l'appareil. Si l'appareil dispose d'un système d'enroulement du câble, utilisez-le.

Un mauvais enroulement du câble peut endommager son isolation et entraîner un risque d'électrocution.

⚠ AVERTISSEMENT !

**Risque
d'incendie !**

Il existe un risque d'incendie en cas d'utilisation d'une multiprise ou d'une rallonge lorsque l'intensité maximale est dépassée.

- Utilisez exclusivement des adaptateurs et des rallonges conformes aux règles de sécurité en vigueur. L'intensité maximale admissible de l'adaptateur ou de la rallonge ne doit pas être dépassée.

⚠ AVERTISSEMENT !

**Dangers pour les
enfants ou les per-**

sonnes présentant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites et un manque d'expérience et de connaissances.

Les enfants et les personnes ayant des capacités physiques et mentales réduites n'ont pas conscience du danger que représente l'utilisation de cet appareil.

Il peut en résulter des accidents entraînant de graves blessures.

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de plus de 8 ans et par des personnes présentant des capacités physiques, sensorielles ou mentales restreintes ou manquant d'expérience et / ou de connaissances s'ils sont surveillés ou s'ils ont reçu des instructions pour pouvoir utiliser l'appareil en toute sécurité et ont compris les dangers qui en découlent.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants, sauf s'ils sont surveillés.

- Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus éloignés de l'appareil et du cordon d'alimentation.
- Ne laissez pas les enfants jouer avec le film d'emballage. Risque de suffocation et d'asphyxie !



Risque de blessure !



Surface brûlante ! Des éléments de cet appareil deviennent brûlants pendant son fonctionnement. Un maniement incorrect peut entraîner de graves blessures.

- Des éléments de l'appareil deviennent brûlants pendant son utilisation. Évitez tout contact avec ces éléments pour ne pas vous brûler.
- Pendant le fonctionnement, ne touchez l'appareil qu'au niveau de la poignée du panier à friture et de l'écran tactile !
- Veillez à ce que vos cheveux, vos bijoux ou vos vêtements n'entrent pas en contact avec l'appareil en cours de fonctionnement.
- N'utilisez pas l'appareil si l'un de ses éléments est endommagé.

- Informez également les autres utilisateurs des dangers encourus.
- De la vapeur chaude s'échappe de l'appareil en cours de cuisson et surtout au moment du retrait du panier. Utilisez impérativement des maniques et évitez de vous pencher sur l'appareil.
- Séchez bien les aliments avant la cuisson pour éviter la formation excessive de vapeur.
- Enlevez tous les résidus de congélation (glace).



Risque de blessure !

Le contact avec de la vapeur chaude peut provoquer des blessures graves !

- En cours de cuisson, de la vapeur s'échappe par la grille d'aération située à l'arrière de l'appareil. Gardez vos mains et votre visage à bonne distance de cette grille. Soyez également attentif à la vapeur chaude qui s'échappe des joints à l'avant de l'appareil. Prenez des précautions lorsque vous retirez le panier à friture de l'appareil.



Risque d'incendie !

Risque d'incendie dû aux surfaces chaudes.

Si vous utilisez du papier sulfurisé ou du papier aluminium sans nourriture dans le panier, le papier sulfurisé peut s'enflammer et provoquer un incendie.

Si vous utilisez du papier sulfurisé ou du papier aluminium, veillez à ce que les aliments soient répartis uniformément. Le papier sulfurisé ou la feuille d'aluminium pourraient pénétrer dans l'élément chauffant et s'enflammer.

Si vous utilisez du papier sulfurisé ou du papier aluminium dans le panier, le flux d'air chaud est réduit ou interrompu. Le processus de cuisson doit être prolongé si nécessaire et n'est pas uniforme.

- Ne placez pas l'appareil sur une cuisinière à gaz ou électrique, sur une plaque de cuisson électrique ou dans le four chauffé.
- Posez l'appareil sur une surface de travail facilement accessible, plane, sèche, résistante à la chaleur et suffisamment stable.

- Placez le cas échéant un support antidérapant sous les pieds en caoutchouc de l'appareil ; en effet, les surfaces sont traitées avec divers détergents qui peuvent attaquer le caoutchouc et le ramollir.
- Ne posez pas l'appareil au bord de la surface de travail.
- Ne placez pas l'appareil sous un placard suspendu ou dans un coin. Veillez à laisser suffisamment d'espace au-dessus de l'appareil.
- Respectez une distance minimale de 30 cm entre l'arrière de l'appareil et les autres objets et de 10 cm sur les côtés.
- Ne posez pas d'objets sur l'appareil.
- Ne couvrez pas l'appareil.
- Ne déplacez pas l'appareil pendant son fonctionnement. Attendez que la friteuse ait refroidi.
- Tenez les enfants éloignés du cordon d'alimentation : ils risquent de l'attraper et de tirer l'appareil vers eux.
- Ne remplissez pas le tiroir avec de la graisse ou de l'huile.
- Placez toujours la cuve / le panier de la friteuse chaud(e) sur une surface résistante à la chaleur.

⚠ ATTENTION ! Danger pour la santé !

La cuisson au four, à la poêle ou sur le gril à une température excessivement élevée peut produire des substances nocives pour la santé.

- Ne laissez pas les aliments brunir excessivement pendant la cuisson au four ou sur le gril.
- Enlever les restes de nourriture brûlés.

Préparation pauvre en acrylamide

i L'acrylamide est soupçonné d'être une substance cancérigène dont la quantité augmente brusquement lorsqu'on chauffe des denrées alimentaires contenant de l'amidon à plus de 175 °C.

Vous devez donc prêter attention au changement de couleur des aliments pendant la préparation. Les frites ne doivent pas être servies brunes, mais seulement « dorées ».

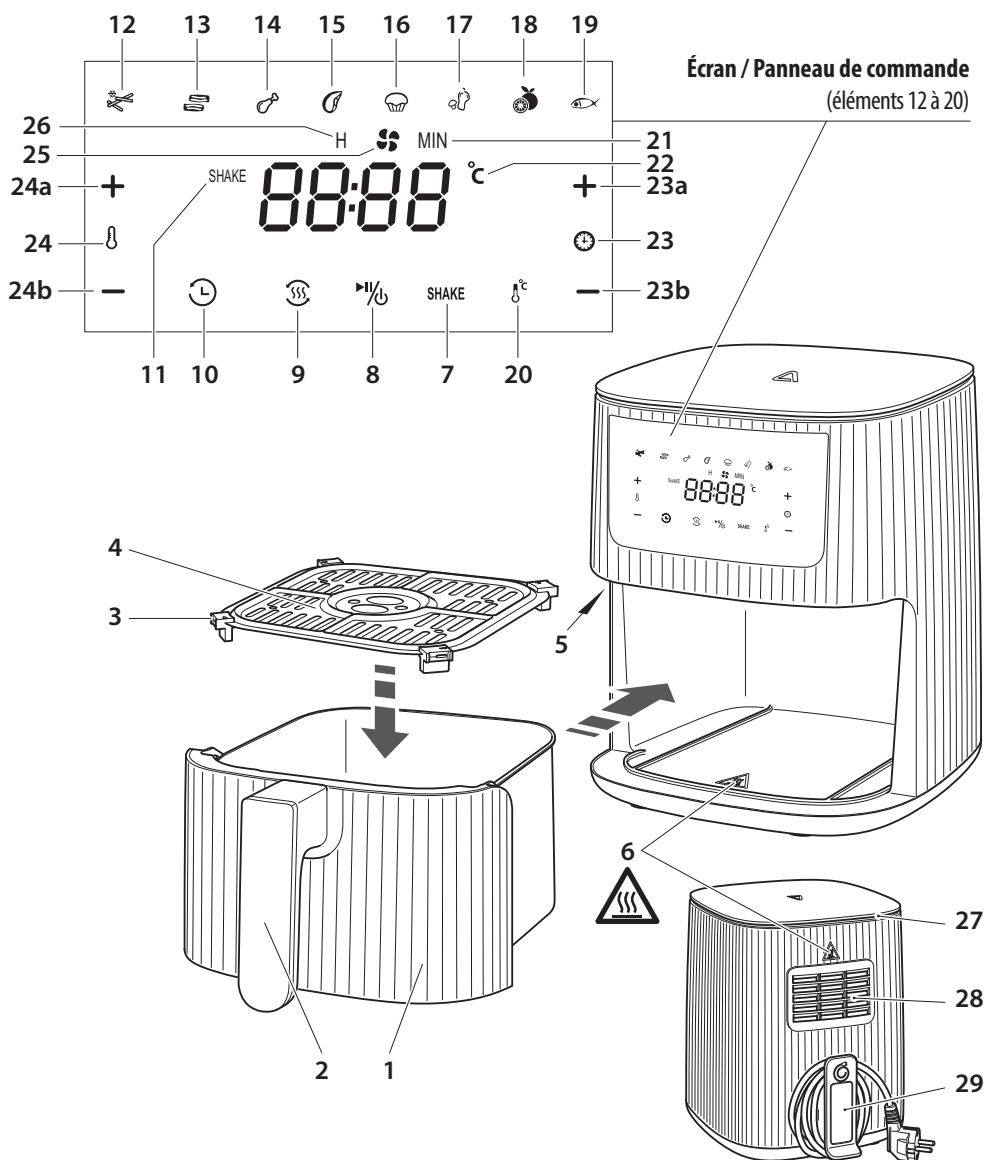
REMARQUE ! Risque de détérioration !

Un maniement incorrect de l'appareil peut provoquer une surchauffe et la détérioration de celui-ci.

- Ne jamais faire fonctionner l'appareil sans surveillance ou à vide, voir la section **Dépannage**.

La résistance et le revêtement anti-adhésif risquent d'être endommagés et de la fumée peut se dégager. Dans ce cas, ouvrez les fenêtres et aérez soigneusement la pièce.

CONTENU DE L'EMBALLAGE / ÉLÉMENTS DE L'APPAREIL



CONTENU DE L'EMBALLAGE / ÉLÉMENTS DE L'APPAREIL

- 1 Cuve
- 2 Poignée du panier à friture
- 3 Embouts en silicone
(protection contre les rayures)
- 4 Grille
- 5 Commutateur de sécurité
- 6 Symbole d'avertissement : Surface brûlante
- 7 Zone tactile SHAKE
- 8 Zone tactile  On / Off ou Marche / Arrêt
- 9 Zone tactile  Préchauffage
Préréglage 15 minutes à 200 °C
- 10 Zone  tactile Fonction de départ différé
- 11 Icône d'affichage de fonction SHAKE
- 12  Préréglage « Frites »
18 minutes à 200 °C
- 13  Préréglage « Bacon »
10 minutes à 180 °C
- 14  Préréglage « Poulet »
20 minutes à 180 °C
- 15  Préréglage « Steaks / Côtelettes »
12 minutes à 180 °C
- 16  Préréglage « Gâteau »
30 minutes à 160 °C
- 17  Préréglage « Légumes »
15 minutes à 160 °C
- 18  Préréglage
« Déshydratation de fruits / légumes »
2 heures à 50 °C
- 19  Préréglage « Poisson »
10 minutes à 180 °C
- 20  Préréglage „Fonction de maintien au chaud
“60 minutes à 60 °C
- 21 Temps en minutes (MIN)
- 22 Température en degrés Celsius (°C)
- 23 Icône d'affichage de l'heure
- 23a Zone tactile  (augmenter le temps)
- 23b Zone tactile  (réduire le temps)
- 24 Icône d'affichage la température
- 24a Zone tactile  (augmenter la température)
- 24b Zone tactile  (réduire la température)
- 25 Icône de fonctionnement « Ventilateur actif »
- 26 Temps en heures (H)
- 27 Entrée d'air
- 28 Sortie d'air
- 29 Support de cordon d'alimentation
- Notice d'utilisation / carte de garantie

PREMIÈRE MISE EN SERVICE

Vérifier le contenu de l'emballage

REMARQUE !

Risque
de détérioration !

Si vous ouvrez l'emballage sans précaution avec un couteau tranchant ou d'autres objets pointus, l'appareil peut subir des dommages.

— Ouvrez prudemment l'emballage.

1. Sortez toutes les pièces de l'appareil ainsi que le mode d'emploi du carton et retirez les films de protection ainsi que les morceaux de carton.



Sortez la cuve **1** contenant le panier à friture de l'appareil en tirant sur la poignée du panier **2**. Retirez la grille **4** de la cuve **1**.

2. Vérifiez que tous les éléments sont présents (voir **contenu de l'emballage / éléments de l'appareil**).
3. Vérifiez si les divers éléments présentent des détériorations. Si c'est le cas, ne les utilisez pas. Adressez-vous alors au SAV dont l'adresse est indiquée sur la carte de garantie.

Avant la première utilisation



Danger
d'électrocution !

Ne jamais immerger la friteuse dans l'eau, ni tout autre liquide et ne jamais la rincer avec de l'eau ou des produits de nettoyage !



ATTENTION ! Résidus de production !

Des résidus liés à la production peuvent se trouver sur ou dans tous les composants de l'article.

Toutes les pièces susceptibles d'entrer en contact avec des aliments, en particulier la cuve et la grille, doivent être soigneusement contrôlées et nettoyées avant la première utilisation.

Le nettoyage des pièces doit être effectué soit au lave-vaisselle, soit à l'aide d'une éponge ou d'un chiffon doux dans de l'eau savonneuse tiède, puis les rincer à l'eau claire.

REMARQUE !

Ne pas utiliser de
produit abrasif, ni de
solvant ni d'objet tranchant !

1. Essuyer l'intérieur et l'extérieur de la friteuse à air cuve **1** avec un chiffon légèrement humide.

REMARQUE !

Risque de dommage !
Le ventilateur et l'élément chauffant sont situés en haut à l'intérieur de la cuve de la friteuse à air chaud. Essuyer cette zone très soigneusement.

2. Essuyer l'intérieur et l'extérieur de la cuve **1** et du la grille **4** avec un chiffon humide.

Installer l'appareil

Installez l'appareil sur une surface de travail facilement accessible, plane, sèche, résistante à la chaleur et suffisamment stable. Les pieds en caoutchouc situés sous l'appareil assurent une bonne stabilité.

Respectez une distance minimale de 30 cm entre l'arrière de l'appareil et les autres objets et de 10 cm sur les côtés.

Retirez le cordon d'alimentation de son support **29**.

Montage

⚠ ATTENTION ! Assurez-vous que la friteuse **N'EST PAS encore raccordée au secteur au moment du montage.**

1. Insérez la grille **4** dans la cuve **1**.
2. Insérez entièrement le panier dans la friteuse jusqu'à ce que vous entendiez un déclic et qu'il soit bien à sa place dans la cuve.

UTILISATION

⚠ DANGER ! Ne raccordez la friteuse à air chaud à l'alimentation électrique qu'une fois l'installation terminée.

Danger d'électrocution ! Veillez à ce que le cordon d'alimentation ne puisse pas entrer en contact avec les éléments brûlants de la friteuse.



Surface brûlante 6 !

Le corps et les pièces de l'appareil deviennent très chauds pendant le fonctionnement.

Ne déplacez jamais l'appareil en fonctionnement. Mettez l'appareil hors tension, débranchez le cordon d'alimentation et laissez-le refroidir pendant une demi-heure avant de le déplacer.



Risque d'incendie !

- Si vous utilisez du papier sulfurisé ou du papier aluminium sans nourriture dans le panier, le papier sulfurisé peut s'enflammer et provoquer un incendie.
- Si vous utilisez du papier sulfurisé ou du papier aluminium, veillez à ce que les aliments soient répartis uniformément. Le papier sulfurisé ou la feuille d'aluminium pourraient pénétrer dans l'élément chauffant et s'enflammer.
- Si vous utilisez du papier sulfurisé ou du papier aluminium dans le panier, le flux d'air chaud est réduit ou interrompu. Le processus de cuisson doit être prolongé si nécessaire et n'est pas uniforme.

1. Mettez l'appareil en service, voir **Installer l'appareil** et préparez l'appareil, voir **Montage**.
2. Préparez les aliments à frire et posez-les dans la cuve **1**.



Veillez à ce que les aliments ne dépassent pas du bord du panier. Ne dépassez pas le repère **MAX** de la cuve.

Lorsque vous préparez des aliments en portions, répartissez-les aussi loin que possible les uns des autres afin que l'air chaud circule uniformément autour d'eux. Vous obtenez ainsi une cuisson uniforme.

3. Poussez la cuve **1** dans la friteuse à air chaud jusqu'au bout.
4. Branchez la fiche dans la prise secteur. Tous les symboles s'allument brièvement à l'écran et 2 bips sonores retentissent. La zone tactile  Marche / Arrêt **8** devient rouge.
5. Touchez la zone tactile  **8**. L'écran affiche maintenant, de façon alternée et en clignotant, l'option de présélection pour le temps de cuisson et la température de cuisson.



Si aucune fonction n'est activée après la mise en marche, le mode veille est activé après 60 secondes. Après un passage en mode veille, la présélection du temps de cuisson et de la température devra d'abord être effectuée manuellement. Pour passer d'une fonction du programme à la présélection manuelle, touchez la zone tactile  **8** pendant env. 2 secondes et retouchez la brièvement. La friteuse à air passe en mode veille.

Appuyez ensuite à nouveau dessus pour accéder à la numérotation manuelle.

Si aucune autre opération n'est effectuée pendant 15 minutes après l'interruption du processus de cuisson (fin / pause avec la zone tactile  **8** ou retrait la cuve), le mode veille est activé.

Préchauffage

1. En mode veille, touchez la zone tactile  **8**.
2. La zone tactile  **9** permet d'activer la fonction de **préchauffage**. L'écran affiche 200 °C en alternance avec 15 MIN.
3. Les zones tactiles **— 24b** ou **+ 24a** vous permettent de régler la température de 40 à 200 °C (même après avoir lancé le préchauffage).
4. Les zones tactiles **— 23b** ou **+ 23a** vous permettent de régler le temps de cuisson de 1 à 60 minutes avant le début du préchauffage (par défaut 15 MIN).



Le préchauffage démarre 3 secondes après la dernière saisie. Sur l'écran, la température actuelle s'affiche et la zone tactile  **8** clignote. Après avoir atteint la température de préchauffage sélectionnée, la zone tactile s'éclaire et la montée en température s'arrête. 3 bips brefs retentissent. La température est maintenue pour la durée réglée, le temps s'écoulant à intervalles d'une minute et 3 bips brefs retentissent à chaque minute. La température sélectionnée et le temps restant s'affichent alternativement. Une fois le temps écoulé, l'appareil revient en mode veille.



Une fois le préchauffage terminé, vous pouvez commencer la cuisson de votre préparation comme dans **Présélection manuelle du temps de cuisson et de la température** ou **Cuisson avec la fonction programmation**.

Pour que les aliments soient cuits de la façon la plus homogène possible par le flux d'air chaud, vous devez les redistribuer, tourner ou secouer à mi-cuisson.

Les frites doivent être secouées 2 fois pendant le temps de cuisson.

Présélection manuelle du temps de cuisson et de la température

⚠ AVERTISSEMENT ! N'utilisez pas la fonction de départ différé 10 si vous voulez préparer des aliments périssables (p. ex. de la viande ou du poisson).

1. La température présélectionnée °C s'affiche en clignotant et en alternance avec le temps **MIN** présélectionné.
2. Les champs de détection **+ 24a** ou **- 24b** vous permettent d'augmenter ou de baisser la température. Les champs de détection **+ 23a** ou **- 23b** vous permettent d'augmenter ou de réduire le temps de cuisson.
 - La température est modifiée par paliers de 5 °C sur une plage de température de 40 à 200°C.
 - Le temps est modifié par paliers de 1 minute dans une fourchette allant d'une minute à 60 minutes.

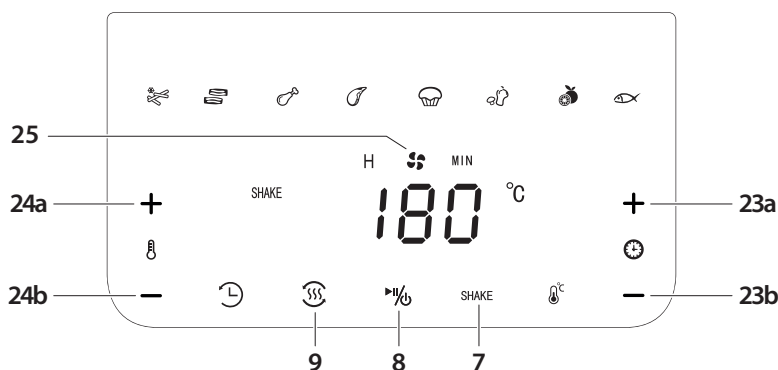
Si vous laissez votre doigt posé sur la zone tactile, la température ou le temps augmentent ou diminuent plus rapidement.

3. Commencez le processus de cuisson en effleurant la zone tactile **▶/◀ 8**.

i L'affichage « Ventilateur actif » **25** clignote pour indiquer que le ventilateur est en marche. Vous pouvez modifier à tout moment le temps de cuisson et la température, comme indiqué ci-dessus.

Si vous voulez interrompre le processus de chauffe, il vous suffit d'effleurer la zone tactile **▶/◀ 8** en cours de fonctionnement. Le processus de chauffage est interrompu, le temps est arrêté et la zone tactile clignote. Le ventilateur continue de fonctionner pendant quelques secondes. Le processus de cuisson se poursuit lorsque vous effleurez à nouveau cette zone tactile. Si vous voulez contrôler le processus de cuisson ou ajouter ou retirer des ingrédients, vous pouvez extraire la cuve **1** en cours de fonctionnement. L'extraction de la cuve provoque un arrêt du ventilateur et du système de chauffe et suspend la minuterie. La zone tactile **▶/◀ 8** clignote. Le processus de cuisson se poursuit dès que la cuve est réinsérée.

4. Pour arrêter l'appareil dans la minute qui suit, touchez la zone tactile **▶/◀ 8** pendant environ 2 secondes. Le ventilateur continue à fonctionner pendant quelques minutes après l'arrêt de l'appareil.



Cuisson avec la fonction programmation

⚠ AVERTISSEMENT ! N'utilisez pas la fonction de départ différé 10 si vous voulez préparer des aliments périssables (p. ex. de la viande ou du poisson).

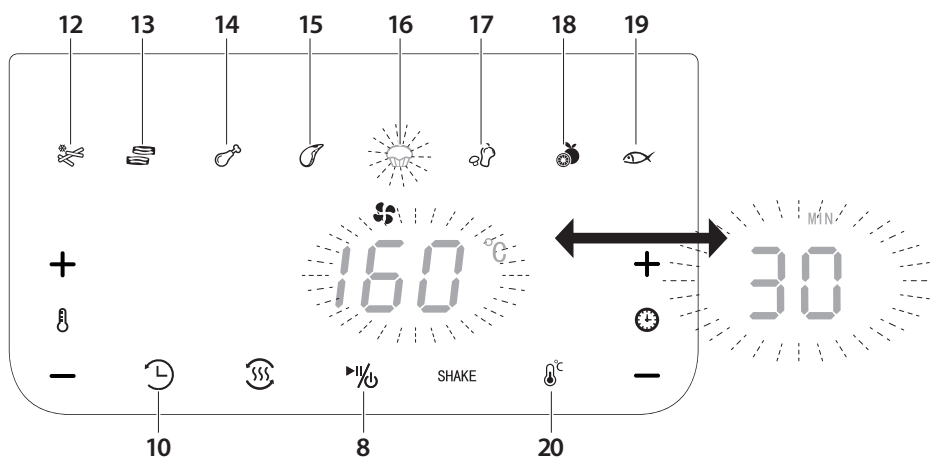
i L'appareil propose 10 programmes avec un temps et une température préprogrammés. L'illustration ci-dessous décrit le programme « Gâteau » 16.

1. Après la mise sous tension, touchez l'icône du programme correspondant (12 à 20, voir également sous **Contenu de l'emballage / Éléments de l'appareil**).

i La température du programme puis le temps de cuisson s'affichent tour à tour et clignotent. Le temps de cuisson et / ou la température peuvent être modifiés à tout moment si nécessaire, comme indiqué dans la rubrique « **Présélection manuelle du temps de cuisson et de la température** », ainsi qu'en cours de fonctionnement.

Si aucune fonction n'est activée après la sélection d'un programme, la friteuse passe en mode veille.

Si vous redivisez, retournez ou remuez les aliments à plusieurs reprises pendant le temps de cuisson, vous obtiendrez une cuisson plus homogène (voir la section sur la **Fonction SHAKE**). Pour cela, sortez le panier et réinsérez-le une fois les aliments remués. Vous pouvez également placer le panier sur une surface résistante à la chaleur et retourner / répartir les aliments à l'aide des ustensiles appropriés.



Fonction de départ différé



AVERTISSEMENT !

Cette fonction ne doit pas être utilisée lorsque personne ne se trouve dans le salon.

N'utilisez pas la fonction de départ différé 10 si vous voulez préparer des aliments périssables (p. ex. de la viande ou du poisson).

1. Préparez l'aliment, insérez la cuve **1** dans la friteuse à air chaud et branchez le cordon d'alimentation.
2. Réglez la température et le temps de cuisson et sélectionnez le programme souhaité.
3. Touchez la zone tactile **10**. L'écran affiche **90 MIN**. En touchant, de façon répétée, les zones tactiles **+ 23a** et **- 23b**, vous pouvez modifier le départ différé :
10->20->30->60->90->120->150->180

4. Touchez la zone tactile **8** pour lancer le décompte. La zone tactile **10** clignote et le temps restant avant le lancement du programme s'affiche sur l'écran. Une fois le temps écoulé, la cuisson commence.



Si vous ne touchez pas la zone tactile **8**, l'appareil reste allumé. Pour modifier le départ différé lorsque l'appareil est en marche, touchez la zone tactile **10** deux fois. L'information **90 MIN** s'affiche sur l'écran. Réglez le nouveau départ différé souhaité et lancez le processus de cuisson en appuyant sur **8**.

Fonction SHAKE



À la moitié du temps de cuisson, la fonction **SHAKE 7** clignote et émet de brefs signaux sonores pour vous indiquer que les aliments doivent être mieux répartis, tournés ou secoués.

Cette fonction est différente pour le programme « Frites ». En effet, les signaux sonores sont émis après un tiers du temps de cuisson et après les deux tiers du temps de cuisson.



1. Touchez le champ **SHAKE 7** avant ou après le début du programme. Le symbole **SHAKE 11** reste allumé.

Le symbole clignote après avoir atteint la moitié du temps de cuisson (un tiers et deux tiers du temps de cuisson pour les « Frites »).

Lorsque vous sortez le panier de cuisson, la fonction SHAKE est désactivée. Pour le programme « Frites », la fonction SHAKE est désactivée après le deuxième signal et le retrait du panier de cuisson.

Déshydratation des fruits



Préparez les fruits en coupant les pommes en fines rondelles ou en retirant les pépins des fruits à pépins.

La déshydratation étant très variable en fonction de la teneur en eau des fruits, les informations ci-dessous ne sont données qu'à titre indicatif.

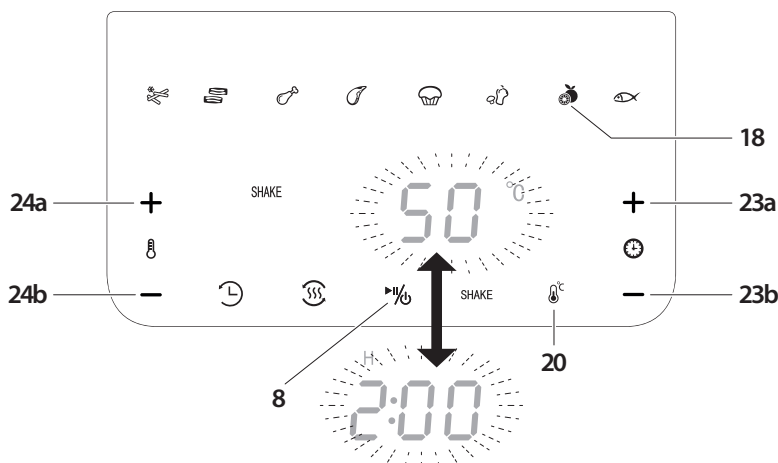
À une température d'env. 60 °C par exemple : 5 à 6 heures pour les poires, près de 7-8 heures pour les pommes, 8-10 heures pour les bananes et 15 heures pour les abricots coupés en petits morceaux.

Une fois la déshydratation terminée, faites sécher les fruits avant de les conserver dans des récipients hermétiques et de les savourer.

1. Touchez le champ tactile  **18**. La température présélectionnée °C (50 °C) s'affiche en clignotant et en alternance avec le temps **H** (2:00 H) présélectionné.
2. Les champs de détection **+ 24a** ou **- 24b** vous permettent d'augmenter ou de baisser la température. Les champs de détection **+ 23a** ou **- 23b** vous permettent d'augmenter ou de réduire le temps de cuisson.
 - La température est modifiée par tranches de 5 °C sur une plage de température de 40 à 100°C.
 - L'heure est modifiée par incréments de minutes dans une plage de 1h00 à 24h00 (H) par incréments de 30 minutes.

Si vous laissez votre doigt posé sur la zone des capteurs, la température ou le temps augmentent ou diminuent plus rapidement.

3. Démarrez le programme en effleurant la zone tactile  **8**.



Fin de cuisson / de déshydratation



Une fois le temps écoulé, trois petits bips sonores retentissent et le mode veille est activé.

Si vous voulez arrêter le processus de cuisson avant la fin, touchez la zone tactile  **8** pendant environ 2 secondes. Le ventilateur continue à fonctionner pendant quelques minutes après l'arrêt de l'appareil.

N'effectuez aucun autre réglage pendant ce temps.

1. Sortez les aliments du panier de friture.



Surface chaude 6 ! Certaines parties de cet appareil deviennent très chaudes pendant le fonctionnement.

2. Sortez la cuve contenant le panier de friture **1** de l'appareil en tirant sur la poignée du panier de friture **2** et placez-la sur une surface résistante à la chaleur.
3. Sortez les aliments du panier de friture.

Fonction de maintien au chaud



À la fin du programme de cuisson sélectionné, vous pouvez lancer la fonction de maintien au chaud. Cette fonction vous permet uniquement de réduire le temps, la température de 60 °C est préréglée et ne peut pas être modifiée.

1. Touchez le champ du capteur  **8** et sélectionnez la fonction de maintien au chaud  **20**.
2. Le cas échéant, réduisez le temps de maintien au chaud en touchant la zone tactile  **23b**.

Après avoir réduit le temps, vous pouvez le régler à nouveau sur 60 minutes.

3. Activez la fonction de maintien au chaud en touchant la zone tactile  **8**.

Une fois le programme lancé, le temps de maintien au chaud peut également être modifié dans un délai de 60 minutes.

3 bips retentissent lorsque le temps est écoulé et le mode veille est activé.

TEMPS DE CUISSON, TEMPÉRATURES ET QUANTITÉS



Les temps, températures et quantités indiqués ci-dessous ne sont que des valeurs approximatives. Elles peuvent varier en fonction de la nature des aliments à cuire.

Pommes de terre / frites	Quantité en grammes	Durée de cuisson (minutes)	Température en °C	Retourner / Secouer	Informations supplémentaires
Röstis	200	15 - 18	180	Non	--
Frites allumettes surgelées	300 - 400	18 - 25	200	Oui	--
Frites surgelées épaisses	300 - 400	20 - 25	200	Oui	--
Frites fraîches (8 x 8 mm)	300 - 400	20 - 25	200	Oui	Ajouter 1/2 cuillère à soupe d'huile
Gratin de pommes de terre	500	20 - 25	200	Oui	Utiliser un récipient approprié



Ajoutez de l'huile aux pommes de terre fraîches, elles deviendront plus croustillantes et ne colleront pas. Ajoutez l'huile après avoir coupé les pommes de terre et avant de les verser dans le panier à friture. L'huile se répand sur les morceaux coupés si vous secouez le panier. Égouttez l'excédent d'huile avant de les verser dans le panier.

Viande, volaille et fruits de mer	Quantité en grammes	Durée de cuisson (minutes)	Température en °C	Information supplémentaire
Poisson	100 - 400	10 - 18	180	--
Langoustines	100 - 400	8 - 15	180	--
Steak	100 - 350	12 - 20	180 - 200	préchauffage
Côtelettes de porc	100 - 400	10 - 15	180 - 200	préchauffage
Cuisses de poulet	100 - 500	20 - 25	180	--
Blancs de poulet	100 - 500	20 - 25	180	--
Nuggets de poulet, congelés	100 - 500	15 - 20	200	retourner / secouer



Évitez de cuire des aliments à très forte teneur en matières grasses. Notez que les gros morceaux prennent plus de temps pour cuire que deux petits, par exemple. Retourner les petits morceaux pendant la cuisson pour obtenir une cuisson uniforme.

Dessert / légumes	Quantité en grammes	Durée de cuisson (minutes)	Température en °C	Retourner / Secouer	Informations supplémentaires
Gâteaux	300	30	120 - 160	Non	Utiliser un récipient approprié
Muffins	300	15	160	Non	--
Rouleau de printemps	100 - 400	8 - 10	200	Oui	--
Fromage pané à frire	100 - 400	8 - 10	180	Non	--
Légumes cuits	100 - 400	15 - 20	160	Oui	Ajouter 1/2 cuillère à soupe d'huile

DURÉES DE DÉSHYDRATATION



La durée de déshydratation peut varier en fonction de la taille, de la consistance de l'aliment à déshydrater.

Aliment à déshydrater	Préparation (valeurs indicatives)	Température de déshydratation	Temps de séchage en heures (valeurs indicatives)
Pomme	en lamelles : 3 - 4 mm	60 °C	7 - 8 heures
Banane	en lamelles : 3 - 4 mm	60 °C	8 - 10 heures
Ananas	en tranches : 10 mm	60 °C	6 - 8 heures
Fraises	coupées en deux	60 °C	6 - 8 heures

NETTOYAGE ET STOCKAGE

Nettoyage



**Danger
d'électrocution !**

Éteignez l'appareil et retirez la fiche de la prise avant chaque nettoyage.

Ne jamais immerger la friteuse dans l'eau, ni tout autre liquide et ne jamais la rincer avec de l'eau ou des produits de nettoyage !



**Surfaces
chaudes !**



**Il y a un risque de brûlures
par les surfaces chaudes.**

Laisser refroidir l'appareil pendant au moins 30 minutes avant de le nettoyer. Retirer la cuve 1 pour permettre à l'appareil de refroidir plus rapidement.

REMARQUE !

**Risque de
dommage !**

N'utilisez ni produits récurants ni solvants, ni objets à arêtes tranchantes !



Laissez refroidir tous les éléments avant de les nettoyer. Nettoyez à fond les accessoires après utilisation, afin d'éviter que des résidus ne dessèchent.

1. Nettoyez les surfaces de l'appareil avec un chiffon humide.
2. Nettoyez la cuve 1 et la grille 4 avec de l'eau chaude, un peu de détergent et une éponge non abrasive. La cuve et la grille peuvent être nettoyées dans le lave-vaisselle.

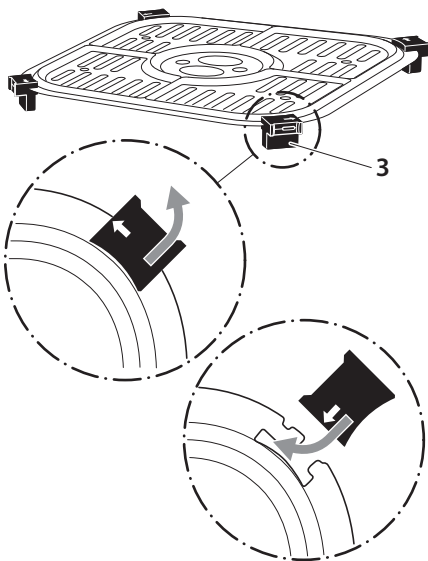


Commencez par faire tremper les taches tenaces dans de l'eau tiède.

Vous pouvez utiliser un détergent dégraissant pour enlever les salissures restantes. Puis, séchez bien toutes les pièces.

Vérifiez régulièrement que les embouts en silicone 3 ne présentent aucune saleté résiduelle. Si nécessaire, les embouts en silicone peuvent être retirés pour être nettoyés.

Attention ! Les embouts en silicone sont fragiles ; ne les retirez pas en tirant dessus ! Retirez-les en effectuant un mouvement de rotation dans le sens inverse des aiguilles d'une montre. L'installation s'effectue en sens inverse.



3. Nettoyez l'intérieur de la friteuse à air chaud avec un chiffon humide et un peu de détergent.

Stockage



Danger
d'électrocution !

N'enroulez pas le câble d'alimentation autour de l'appareil ou de pièces de l'appareil. Si l'appareil dispose d'un système d'enroulement du câble, utilisez-le. Un mauvais enroulement du câble peut endommager son isolation et entraîner un risque d'électrocution.

Enroulez le cordon d'alimentation autour de son support **29** pour ranger l'appareil de manière compacte. Rangez l'appareil et les accessoires dans un endroit propre et sec, hors de portée des enfants.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

- Numéro de version : 2026_01
Modèle : GT-AF-23
Tension d'alimentation : 220-240 V~
Fréquence secteur : 50 Hz
Puissance absorbée : 1180-1400 W
Classe de protection : I /  Des pièces de boîtier électriquement conductrices sont reliées au conducteur de protection.

Longueur de câble : environ 100 cm, prise comprise
Capacité : environ 3,5 L
Minuterie : 1 minute à 24 heures
Plage de température : 40-200 °C

Mode	Apport énergétique (Watt)	Période (Minutes)
Arrêt	0,3	0
Attendre	-	-

Nous développons et améliorons nos produits en permanence. Des modifications techniques et d'apparence peuvent donc survenir.

DÉPANNAGE

Problème	Cause possible et remède
L'appareil ne fonctionne pas.	L'appareil n'est pas raccordé au secteur. — Raccordez l'appareil au secteur. La zone tactile  8 n'a pas été activée. — Touchez l'icône tactile La cuve 1 n'est pas entièrement refermée. — Insérez la cuve jusqu'à ce qu'elle soit enclenchée correctement. Le système de protection anti-surchauffe s'est déclenché. — Retirez la fiche secteur de la prise murale. N'utilisez plus l'appareil. Contactez le SAV.
Les aliments à cuire sont encore crus.	Il y a trop d'aliments à cuire dans le panier. — Réduisez la quantité. Température trop basse — Augmenter la température. Temps de cuisson trop court — Prolonger le temps de cuisson
Les aliments ne sont pas cuits de façon uniforme.	Les aliments à cuire doivent être retournés. — Retournez les aliments.
De la vapeur sort de l'appareil.	Processus normal pour la friture.
De la fumée blanche s'échappe.	Nourriture très grasse. — Cela n'affecte pas la préparation. Évitez les ingrédients à forte teneur en matières grasses. Des résidus d'huile sont restés dans la cuve. — Nettoyer toutes les pièces après utilisation.
La cuve est sortie mais l'appareil continue à fonctionner.	Le commutateur de sécurité 5 ou un autre composant sont défectueux. — Retirez la fiche secteur de la prise murale. N'utilisez plus l'appareil. Contactez le SAV.
L'écran affiche E01 ou E02.	Court-circuit ou circuit ouvert. — Retirez la fiche secteur de la prise murale. N'utilisez plus l'appareil. Contactez le SAV.

DÉCLARATION DE CONFORMITÉ

La conformité de ce produit avec les normes légales est garantie. Vous trouverez la déclaration de conformité intégrale sur Internet sous www.gt-support.de

RECYCLAGE

Élimination de l'emballage et de l'appareil



Triez les emballages. Papier et carton sont à jeter dans votre poubelle à papier, les films plastiques avec la collecte des matières recyclables.



Les appareils usagés ne doivent pas être jetés avec les déchets ménagers!

Le symbole de la poubelle barrée signifie que les appareils électriques et électroniques ne doivent jamais être jetés dans la poubelle des ordures ménagères. Les consommateurs sont contraints par la loi de jeter les appareils électriques et électroniques arrivés en fin de vie, séparément des déchets ménagers non triés. Cela permettra de garantir une valorisation des déchets respectueuse de l'environnement et des ressources.

Les propriétaires privés d'appareils électriques et électroniques peuvent les déposer dans des déchetteries municipales ou les déposer dans les points de collecte mis en place par les fabricants ou les revendeurs. Le dépôt d'appareils usagés est gratuit.

D'une manière générale, les revendeurs sont tenus de proposer un service gratuit de reprise des appareils usagés, en mettant à disposition des points de collecte appropriés, à une distance raisonnable.

Les consommateurs ont la possibilité de déposer gratuitement un appareil usagé auprès d'un revendeur soumis à l'obligation de reprendre ces appareils, lorsqu'ils achètent un appareil neuf équivalent, offrant globalement les mêmes fonctions. Cette possibilité est aussi offerte pour les livraisons à un ménage privé.

CARTE DE GARANTIE (à partir de la date d'achat (conservez votre reçu))

Article : Friteuse à air chaud GT-AF-23 (AN: BE 2007030136592)

Revendeur

Nom de l'entreprise :
Rue / No. :
Code postal, lieu :

Acheteur

Nom :	
Rue / No. :	
Code postal, lieu :	
Mail : (Pour les messages concernant l'état en cas de réparation)	Signature :

Conditions de la garantie

Le produit que vous venez d'acheter a été fabriqué soigneusement et sous surveillance constante. La période de garantie a une durée de 3 ans à compter de la date d'achat.

- 1. Au cas où l'appareil devait présenter un dysfonctionnement malgré les processus de fabrication et de contrôle très élaborés, nous vous prions de vous adresser à notre hotline du service après-vente.
- 2. Pour toutes les questions et commandes de pièces de rechange, veuillez vous adresser par téléphone à notre centre de service après-vente.
- 3. Notre garantie correspond aux dispositions légales spécifiques des pays d'achat (selon justificatif / facture ou bon de livraison). Les endommagements dus à l'usure habituelle, la surcharge ou l'utilisation non conforme sont exclus de la garantie.

Dans le cas d'une réclamation, veuillez contacter notre service après-vente au préalable par téléphone: +32 (0) 3 707 14 49

Celui-ci vous renseignera sur la suite de la procédure.

S'il vous plaît, n'envoyez pas votre article sans appel !

Veuillez conserver le bon de caisse comme justificatif d'achat.

Cette garantie ne couvre pas les dommages dus à un accident, à une utilisation non conforme et à un cas de force majeure.

Pour le cas de garantie, veuillez vous adresser à notre hotline de service après-vente :



Globaltronics Service Center

c/o teknihall Benelux bvba, Brusselstraat 33, 2321 Meer, BELGIQUE

La garantie devient nulle en cas d'interventions sur l'appareil effectuées par des personnes non compétentes. Si vous devez envoyer votre produit défectueux au service après-vente (veuillez contacter le hotline avant), veuillez à emballer le produit correctement. Nous n'endossons aucune responsabilité pour les dommages produits lors du transport.



INHOUD

Algemeen.....	53	Startuitstelfunctie	67
Gebruiksaanwijzing lezen en bewaren	53	SHAKE-functie	67
Legenda	53	Fruit drogen	68
Veiligheid.....	54	Het kookproces / droogproces is voltooid	69
Voorschriftmatig gebruik	54	Warmhoudfunctie	69
Veiligheidsvoorschriften	54	Kooktijden, temperaturen en hoeveelheden	70
Acrylamide verminderen bij het frituren	59	Droogtijden	71
Inhoud levering / Apparaatonderdelen	60	Reinigen en opbergen	72
Eerste inbedrijfstelling	62	Reinigen	72
Levering controleren	62	Bewaren	73
Voor het eerste gebruik	62	Technische specificaties.....	73
Apparaat opstellen	63	Foutopsporing.....	74
Installatie.....	63	Conformiteitsverklaring	75
BEDIENING	63	Afvoeren.....	75
Voorverwarmen	64	Afvoer van verpakking en apparaat	75
Handmatige voorselectie van de kooktijd en van de temperatuur	65	Garantiekaart	
Koken met de programmafunctie.....	66		

BELANGRIJKE INSTRUCTIES.
BEWAAR DEZE VOOR TOEKOMSTIG GEBRUIK.

ALGEMEEN

Gebruiksaanwijzing lezen en bewaren



De gebruiksaanwijzing bevat belangrijke informatie over de inbedrijfstelling en het gebruik.

Lees de gebruiksaanwijzing, en dan vooral de veiligheidsinstructies, zorgvuldig door voordat u dit artikel gebruikt. De niet-naleving van deze gebruiksaanwijzing kan ernstig persoonlijk letsel of materiële schade veroorzaken.

De gebruiksaanwijzing is gebaseerd op de normen en regels die in de Europese Unie gelden. Let in het buitenland ook op landspecifieke richtlijnen en wetten.

Bewaar de gebruiksaanwijzing voor verder gebruik. Wanneer u dit artikel aan iemand anders doorgeeft, doe er dan ook deze gebruiksaanwijzing bij.

Deze gebruiksaanwijzing kan ook als Pdf-bestand van onze Homepage www.gt-support.de worden gedownload.

LEGENDA

De volgende symbolen en signaalwoorden worden in deze gebruiksaanwijzing, op het artikel of op de verpakking gebruikt.



GEVAAR!

Dit signaalsymbool / signaalwoord duidt op een gevaar met een hoog risiconiveau, dat, indien niet vermeden, leidt tot de dood of een ernstig letsel.



WAARSCHUWING!

Dit signaalsymbool / signaalwoord duidt op een gevaar met een gemiddeld risiconiveau, dat, indien niet vermeden, kan leiden tot de dood of een ernstig letsel.



VOORZICHTIG!

Dit signaalsymbool / signaalwoord duidt op een gevaar met een laag risiconiveau, dat, indien niet vermeden, een klein of matig letsel tot gevolg kan hebben.



Heet oppervlak! Dit symbool duidt op hete oppervlakken tijdens de werking. Raak het oppervlak niet aan met blote handen.

OPMERKING!

Dit signaalsymbool / signaalwoord waarschuwt voor mogelijke materiële schade.



Dit symbool geeft u nuttige bijkomende informatie over de installatie of over de bediening.



Geschikt voor contact met levensmiddelen.



Conformiteitsverklaring (zie hoofdstuk "Conformiteitsverklaring"): Met dit symbool gemarkeerde producten voldoen aan alle toe te passen Gemeenschapsvoorschriften van de Europese Economische Ruimte.



Het zegel "Gekeurde veiligheid" (GS-teken) bevestigt dat dit artikel voldoet aan de eisen van de Duitse productveiligheidswet.



Wisselspanning

Beschrijft elektrische spanning waarvan de richting (polariteit) regelmatig verandert.

VEILIGHEID

Voorschriftmatig gebruik

Dit apparaat is alleen geschikt voor het koken van voedsel in normale, huishoudelijke hoeveelheden en mag alleen binnenshuis worden gebruikt.

Het apparaat is uitsluitend bedoeld voor privé-gebruik.

Het kan gebruikt worden voor het bereiden van bijvoorbeeld groenten, friet, vis, vlees, gevogelte en cake.

Gebruik het apparaat alleen zoals beschreven in deze gebruiksaanwijzing.

Elk ander gebruik wordt beschouwd als onjuist en kan leiden tot materiële schade of zelfs tot persoonlijk letsel.

Gebruik de heteluchtfriteuse nooit om water of andere vloeistoffen te verwarmen.

De fabrikant of handelaar aanvaardt geen enkele aansprakelijkheid voor schade die door onjuist gebruik, onjuiste reparaties, wijzigingen die zonder toestemming werden uitgevoerd of het gebruik van niet-toegelaten toebehoren of onderdelen.

De friteuse is niet geschikt voor commercieel gebruik zoals:

- in keukens voor werknemers of winkels en andere commerciële zones,
- in boerenbedrijven,
- door klanten in hotels, motels of andere residentiële voorzieningen,
- In B&B's.

Veiligheidsvoorschriften



GEVAAR!

Gevaar voor een elektrische schok!

Een defecte elektrische installatie of te hoge netspanning kan leiden tot elektrische schokken.

- Het apparaat alleen aansluiten wanneer de netspanning van het stopcontact overeenkomt met de specificatie op het typeplaatje.
- Sluit het apparaat alleen aan op een gemakkelijk toegankelijk stopcontact zodat u het bij een incident snel van het elektriciteitsnet kunt halen.
- Gebruik het apparaat niet wanneer het apparaat zelf, de voedingskabel of de stekker zichtbaar beschadigd is of de toebehoren zeer vuil zijn.
- Als de voedingskabel van het apparaat beschadigd is, moet het door de fabrikant, zijn klantendienst of een soortgelijk gekwalificeerd persoon worden vervangen om risico's te vermijden.

- Open de behuizing niet maar laat reparaties over aan vakmensen. Wend u daarvoor tot het serviceadres dat op de garantiekaart staat aangegeven.
- Om veiligheids- en toelatingsredenen (CE) mag het product niet worden gemanipuleerd of gewijzigd!
- Steek geen metalen of andere voorwerpen in de openingen van het apparaat. Alleen wat meegeleverd werd als toebehoren gebruiken zoals de bedoeling is.
- In dit apparaat bevinden zich elektrische en mechanische onderdelen die essentieel zijn om te beschermen tegen de gevaren van dit apparaat.
- De veiligheidsschakelaar **5** mag niet worden overbrugd of op een andere manier worden gemanipuleerd.
- Het apparaat mag niet worden gebruikt met een externe timer of een aparte afstandsbediening.
- Houd het apparaat, de voedingskabel en de stekker uit de buurt van water en andere vloeistoffen. Houd het ook uit de buurt van open vuur, warmtebronnen en hete oppervlakken.
- Raak het apparaat of de stekker nooit aan met vochtige handen.
- Stekker nooit uit het stopcontact trekken door aan de voedingskabel te trekken, maar altijd aan de stekker trekken.
- Gebruik de voedingskabel nooit om het apparaat te dragen.
- Leg de stroomkabel zo dat niemand erover kan struikelen.
- Maak geen knik in de voedingskabel en leg de kabel niet over scherpe randen.
- Berg het apparaat nooit zo op dat het in een bad of een wastafel kan vallen.
- Grijp nooit naar het apparaat wanneer het in het water gevallen is. Trek in zo'n geval onmiddellijk de stekker uit het stopcontact.
- Schakel het apparaat altijd uit en trek de stekker uit het stopcontact wanneer:
 - u geen toezicht houdt op het apparaat of klaar bent met het bereiden van voedsel,
 - u het apparaat niet gebruikt, het schoonmaakt of
 - bij onweer of wanneer er zich een storing voordoet.

⚠ GEVAAR!

Gevaar voor een elektrische schok!

Aansluitkabel niet om het apparaat of onderdelen van het apparaat wikkelen. Indien een kabelhaspel aanwezig is, gebruik deze dan dienovereenkomstig. Verkeerd opwikkelen kan de isolatie van de kabel beschadigen en gevaar voor elektrische schokken opleveren.

⚠ WAARSCHUWING!

Brandgevaar!

Wanneer u een tussenstekker of verlengsnoer gebruikt en de maximaal toegelaten stroomsterkte overschrijdt, kan dit brand veroorzaken.

- Gebruik alleen tussenstekkers en verlengsnoeren die voldoen aan de geldende veiligheidsbepalingen. Overschrijd de maximaal toegelaten stroomsterkte van de tussenstekker of het verlengsnoer niet.

⚠ WAARSCHUWING!

Gevaarlijk voor kinderen en personen met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of mentale vermogens of met gebrek aan ervaring en kennis!

Kinderen en personen met lichamelijke of geestelijke beperkingen herkennen het gevaar niet dat kan ontstaan bij het gebruiken van dit apparaat.

Ongevallen met ernstige verwondingen kunnen het gevolg zijn.

- Dit apparaat kan door kinderen vanaf 8 jaar en ouder en ook door personen met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of mentale capaciteiten of een gebrek aan ervaring en / of kennis worden gebruikt, als er toezicht op hen is, of als ze geïnstrueerd werden met betrekking tot het veilige gebruik van het apparaat en de daaruit voortvloeiende gevaren hebben begrepen.
- Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.
- De reiniging en het gebruikersonderhoud mogen niet door kinderen worden uitgevoerd, tenzij ze ouder zijn dan 8 jaar en er toezicht op hen wordt gehouden.

- Kinderen jonger dan 8 jaar dienen uit de buurt van het apparaat en het aansluit-snoer te worden gehouden.
- Laat kinderen niet spelen met de ver-pakkingsfolie. Ze kunnen er zich in ver-strikken bij het spelen of de verpakking over het hoofd trekken en verstikken.



Risico op letsels!



Heet oppervlak! Delen van dit apparaat worden tijdens het gebruik zeer heet. Onjuist gebruik kan leiden tot ernstige letsels.

- Delen van het apparaat worden heet tij-dens het gebruik. Raak deze delen niet aan om brandwonden te voorkomen.
- Raak het apparaat tijdens het gebruik alleen aan de handgreep van de lade en aan het touchdisplay aan!
- Om letsels te voorkomen mogen haren, sieraden en kleding niet in contact ko-men met een apparaat dat in werking is.
- Gebruik het apparaat ook niet wanneer een van de onderdelen van het apparaat beschadigd is.

- Wijs ook andere gebruikers op de geva-ren.
- Tijdens het koken komt er warme stoom vrij, vooral wanneer de kookpan wordt uitgetrokken. Gebruik in ieder geval keu-kenhandschoenen en buig u niet over het apparaat.
- Droog het voedsel voor het koken goed af om overmatige stoomvorming te voorko-men.
- Verwijder rijm en stukjes ijs van bevroren levensmiddelen.



Risico op letsels! Contact met hete stoom kan ernstig letsel veroorzaken!

- Tijdens het koken ontsnapt er hete lucht uit het rooster van de luchtuitlaat aan de achterkant van het apparaat. Houd uw handen en gezicht op een veilige af-stand van de hete lucht en de luchtuit-laatopening. Let ook op de hete stoom die uit de voegen aan de voorkant van het apparaat ontsnapt. Bij het uitnemen van de frituurmand uit het apparaat, dient u bijzonder aandachtig te zijn.

 WAARSCHUWING! Brandgevaar!

Er bestaat brandgevaar door hete oppervlakken.

Als u bakpapier of aluminiumfolie in de kookmand gebruikt zonder voedsel kan het bakpapier vlam vatten en brand veroorzaken.

Als u bakpapier of aluminiumfolie gebruikt, zorg er dan voor dat het te koken voedsel gelijkmatig verdeeld is. Het bakpapier of de aluminiumfolie kan in het verwarmingselement terecht komen en vuur vatten.

Als u bakpapier of aluminiumfolie in de kookmand gebruikt, wordt de luchtstroom van de hete lucht vermindert of onderbroken. Het kookproces moet eventueel verlengd worden en het resultaat valt ongelijkmatig uit.

- Plaats het apparaat niet op een gas- of elektrisch fornuis van welke aard dan ook, elektrische kookplaten of in de verwarmde oven.
- Plaats het apparaat op een gemakkelijk toegankelijk, vlak, droog, hittebestendig en voldoende stabiel werkoppervlak.
- Leg eventueel een antislipmat onder de rubberen voetjes van het apparaat aangezien oppervlakken met de meest diverse reinigingsmiddelen worden behandeld en sommige van de bestanddelen de rubberen voetjes kunnen aantasten en verweken.
- Zet het apparaat niet op de rand of aan de kant van het werkvlak.
- Plaats het apparaat niet onder een hangkast of in een hoek. Let erop dat het apparaat bovenaan vrij is.
- Houd een minimale afstand van 30 cm van de achterwand van het apparaat tot andere voorwerpen en minstens 10 cm van de zijkanalen.
- Leg niets bovenop het apparaat.
- Het apparaat niet afdekken.
- Laat het apparaat tijdens het gebruik niet zonder toezicht. Wacht tot het apparaat volledig is afgekoeld.
- Aansluitsnoer buiten bereik van kinderen houden. Kinderen zouden eraan kunnen trekken en het apparaat op zich trekken.

- Vul de lade niet met vet of olie.
- Plaats de hete Lade / Frituurmand altijd op een hittebestendig oppervlak.



VOORZICHTIG! Gevaar voor de gezondheid!

Te heet bakken, koken of grillen kan stoffen produceren die schadelijk zijn voor de gezondheid.

- Laat het eten niet te donker worden bij het bakken of grillen.
- Verwijder verbrande etensresten.

Acrylamide verminderen bij het frituren



Men verdenkt acrylamide ervan om een kankerverwekkende stof te zijn die sterk toeneemt bij het verhitten van zetmeelhoudende producten boven 175 °C.

Let daarom tijdens de bereiding op de kleurverandering van het voedsel. Gefrituurd voedsel mag niet bruin geserveerd worden maar “goudgeel”.

OPMERKING!

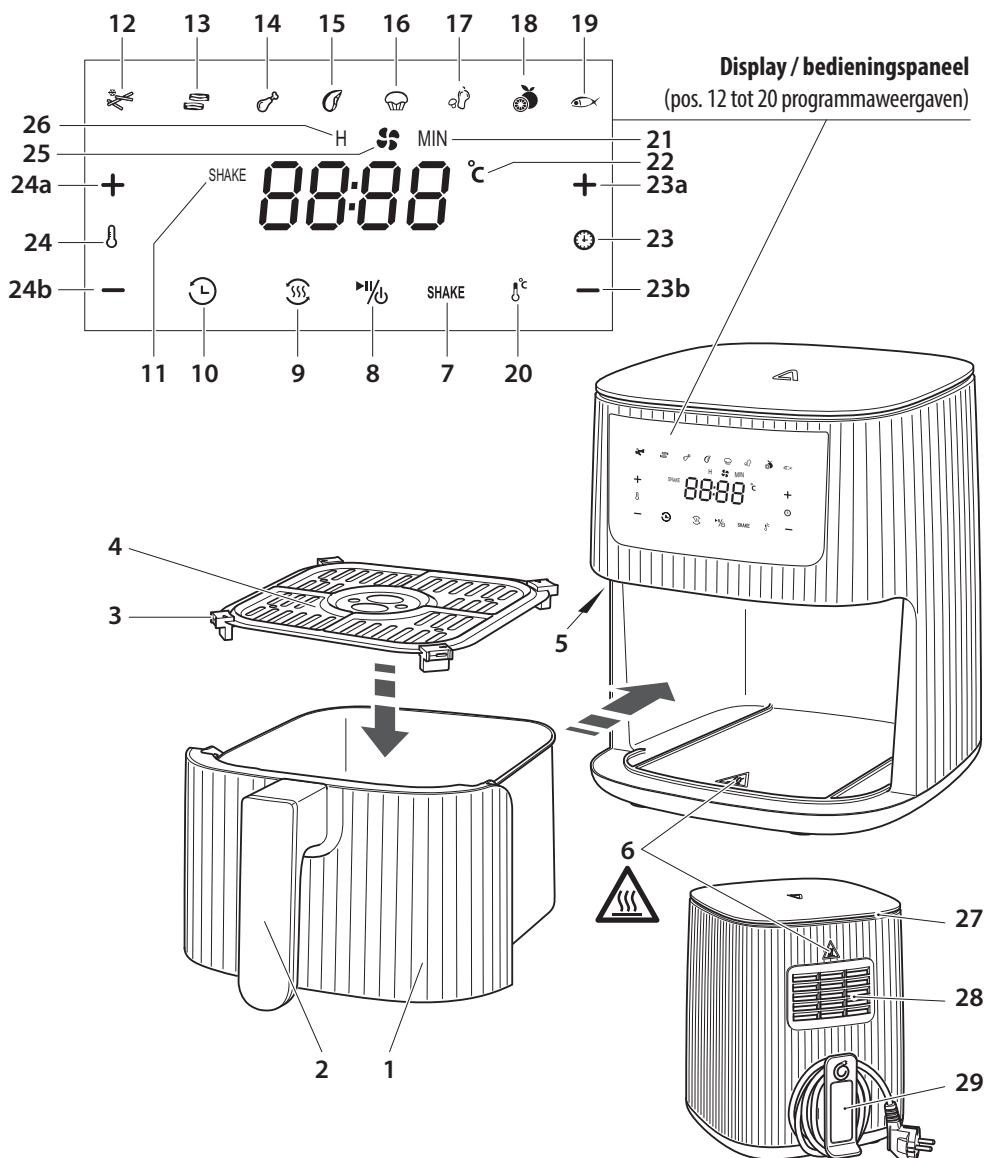
Gevaar voor schade!

Oneigenlijk gebruik van het apparaat kan leiden tot oververhitting en tot schade.

- Gebruik het apparaat nooit zonder toezicht en leeg. Het apparaat kan oververhitten, zie **Foutopsporing**.

Hierbij kunnen het verwarmingselement en de antikleeflaag beschadigd worden en er kan rookontwikkeling ontstaan. Open in dat geval de vensters en ventileer de ruimte grondig.

INHOUD LEVERING / APPARAATONDERDELEN



INHOUD LEVERING / APPARAATONDERDELEN

- 1 Lade
- 2 Greep frituurmand
- 3 Silicone doorvoeren (krasbescherming)
- 4 Grillrooster
- 5 Veiligheidsschakelaar
- 6 Waarschuwingssymbool: Heet oppervlak
- 7 Sensorveld SHAKE
- 8  Sensorveld start / stop
- 9  Sensorveld Voorverwarmen
Standaardinstelling 15 minuten op 200 °C
- 10  Sensorveld Startuittelfunctie
- 11 Weergave voor SHAKE
- 12  Standaardinstelling "Friet"
18 minuten op 200 °C
- 13  Standaardinstelling „Spek“
10 minuten op 180 °C
- 14  Standaardinstelling "Kip"
20 minuten op 180 °C
- 15  Standaardinstelling "Biefstuk / kotelet"
12 minuten op 180 °C
- 16  Standaardinstelling "Cake"
30 minuten op 160 °C
- 17  Standaardinstelling "Groenten"
15 minuten op 160 °C
- 18  Voorinstelling "fruit drogen"
2 uur op 50 °C
- 19  Standaardinstelling "Vis"
10 minuten op 180 °C
- 20  Standaardinstelling „Warmhoudfunctie“
60 minuten op 60 °C
- 21 Tijd in minuten (MIN)
- 22 Temperatuur in graden Celsius (°C)
- 23 Weergave voor tijdweergave
- 23a Sensorveld  (tijd verhogen)
- 23b Sensorveld  (tijd verminderen)
- 24 Weergave voor temperatuurweergave
- 24a Sensorveld  (temperatuur verhogen)
- 24b Sensorveld  (temperatuur verlagen)
- 25 Bedrijfsaanduiding 'Ventilator actief'
- 26 Tijd in uren (H)
- 27 Luchtinlaatopening
- 28 Luchtuitlaatopening
- 29 Netsnoerhouder
- Bedieningshandleiding / garantiekaart

EERSTE INBEDRIJFSTELLING

Levering controleren

OPMERKING! Gevaar voor schade!

Wanneer u de verpakking onvoorzichtig met een scherp mes of een ander scherp voorwerp opent, kan het apparaat beschadigd worden.

— Ga bij het openen voorzichtig te werk.

1. Haal alle onderdelen van het apparaat en de gebruiksaanwijzing uit de doos en verwijder alle beschermfolie en stukken karton die in de verpakking zitten.



Trek de lade **1** uit het apparaat door aan de handgreep van de frituurmand **2** te trekken. Verwijder het grillrooster **4** van de lade.

2. Controleer of de levering volledig is (zie **Inhoud levering/apparaatonderdelen**).
3. Controleer of de afzonderlijke delen beschadigingen vertonen. Als dit het geval is, gebruik ze dan niet. Wend u daarvoor tot het serviceadres dat op de garantietaal staat aangegeven.

Voor het eerste gebruik



GEVAAR!

Gevaar voor een elektrische schok!

Dompel de heteluchtfriteuse nooit in water of een andere vloeistof en spoel deze nooit met water of reinigingsmiddelen!



VOORZICHTIG! Productieresten!

Productiegerelateerde resten kunnen zich op of in alle onderdelen van het artikel bevinden.

Alle onderdelen die in contact kunnen komen met voedsel – met name de lade en het grillrooster – moeten voor het eerste gebruik zorgvuldig worden gecontroleerd en grondig worden gereinigd.

De reiniging dient te gebeuren in de vaatwasser of met een zachte spons of doek in warm zeepwater en vervolgens met schoon water.

OPMERKING!

Gebruik geen schuur- of oplosmiddelen of voorwerpen met scherpe randen!

1. Veeg de heteluchtfriteuse van binnen en van buitenaf met een licht vochtige doek.

OPMERKING!

Gevaar voor schade!

Ventilator en verwarmingselement bevinden bovenaan in de lade van de heteluchtfriteuse. Veeg deze zone zeer zorgvuldig schoon.

2. Veeg de lade **1** en de grillrooster **4** van binnen en van buitenaf met een vochtige doek.

Apparaat opstellen

Plaats het apparaat op een goed toegankelijk, egaal, droog, hittebestendig en voldoende stabiel werkvlak. De rubberen voetjes aan de onderkant zorgen voor een veilige grip.

Houd een minimale afstand van 30 cm van de achterwand van het apparaat tot andere voorwerpen en minstens 10 cm van de zijkanten.

Wikkel het netsnoer van de netsnoerhouder **29** af.

Installatie

⚠ VOORZICHTIG! Controleren of de friteuse bij de installatie nog **NIET** aangesloten is op het elektriciteitsnet.

1. Zet de grillrooster **4** in de lade **1**.
2. Schuif de lade volledig in de heteluchtfriteuse tot deze hoorbaar vastklikt en op gelijke hoogte met de behuizing afsluit.

BEDIENING

⚠ GEVAAR! Sluit de heteluchtfriteuse pas na de voltooiing van de volledige **INSTALLATIE** op de stroomvoorziening aan.

Gevaar voor een elektrische schok! Zorg ervoor dat het aansluitsnoer niet in contact kan komen met de hete onderdelen van de friteuse.



Heet oppervlak 6! De behuizing en de onderdelen van het apparaat worden **zeer heet tijdens het gebruik.**

Laat het apparaat tijdens het gebruik niet zonder toezicht. Schakel het apparaat uit, trek de stekker van het netsnoer uit het stopcontact en laat het apparaat een half uur afkoelen voordat u het verplaatst.



WAARSCHUWING! Brandgevaar!

- Als u bakpapier of aluminiumfolie in de kookmand gebruikt zonder voedsel kan het bakpapier vlam vatten en brand veroorzaken.
- Als u bakpapier of aluminiumfolie gebruikt, zorg er dan voor dat het te koken voedsel gelijkmatig verdeeld is. Het bakpapier of de aluminiumfolie kan in het verwarmingselement terechtkomen en vuur vatten.
- Als u bakpapier of aluminiumfolie in de kookmand gebruikt, wordt de luchtstroom van de hete lucht verminderd of onderbroken. Het kookproces moet eventueel verlengd worden en het resultaat valt ongelijkmatig uit.

1. Stel het apparaat op, zie **Apparaat opstellen** en bereid het voor, zie **MONTAGE**.
2. Bereid het te koken voedsel voor en leg het in de lade **1**.



Zorg ervoor dat het voedsel niet over de rand van de lade. Let op de MAX-markeering in de lade.

Leg bij het bereiden van individuele stukken voedsel de stukken indien mogelijk met wat afstand tot elkaar zodat de hete lucht gelijkmatig om de stukken heen stroomt. Zo zorgt u ervoor dat het eten gelijkmatig kookt.

3. Schuif de lade **1** volledig in de heteluchtfriteuse.
4. Sluit de stekker op het elektriciteitsnet aan. Alle symbolen lichten kort op in het display en er klinken 2 korte pieptonen. Het sensorveld  **8** start / stop licht rood op.
5. Raak het sensorveld  **8** aan. Het display toont nu afwisselend en knipperend de voorselectieoptie van de kooktijd en de kooktemperatuur.



Als na het inschakelen geen verdere handelingen worden verricht, wordt na 60 seconden de stand-by-modus geactiveerd. Vanuit de stand-by-modus wordt eerst de handmatige voorselectie van kooktijd en temperatuur opgeroepen. Om van een programmafunctie naar de handmatige voorkeuze te gaan, raakt u sensorveld  **8** gedurende ca. 2 seconden aan. De heteluchtfriteuse schakelt over naar de standby modus.

Raak het vervolgens nogmaals aan om handmatig te kiezen. Als er na het onderbreken van het kookproces (beëindigen / pauzeren met sensorveld  **8** of uittrekken van de schaal) gedurende 15 minuten geen verdere handeling wordt uitgevoerd, wordt de stand-bymodus geactiveerd.

Voorverwarmen

1. Raak in stand-by het sensorveld  **8** aan.
2. De functie **voorverwarmen** wordt geactiveerd met het sensorveld  **9**. Op het display wordt afwisselend 200 °C en 15 MIN weergegeven.
3. Met de sensorvelden **— 24b** respectievelijk **+ 24a** kunt u de temperatuur tussen 40 en 200 °C instellen (ook wanneer het voorverwarmen al is begonnen).
4. Met de sensorvelden **— 23b** respectievelijk **+ 23a** kunt u de tijd tussen 1 en 60 minuten instellen (standaardinstelling 15 MIN).



3 seconden na de laatste invoer begint het voorverwarmen. Op het display wordt de actuele temperatuur weergegeven en het sensorveld  **9** knippert. Na het bereiken van de geselecteerde voorverwarmingstemperatuur brandt het sensorveld en wordt het opwarmen beëindigd. Er klinken 3 korte pieptonen. De temperatuur wordt gedurende de ingestelde tijd gehandhaafd waarbij de tijd in minuten afloopt en er telkens 3 korte pieptonen klinken. De geselecteerde temperatuur en de resterende tijd worden afwisselend weergegeven. Na afloop van de tijd keert het apparaat terug naar stand-by.



Na het voorverwarmen kunt u zoals beschreven onder **Handmatige voorselectie van de kooktijd en van de temperatuur** respectievelijk **Koken met de programmafunctie** beginnen met het koken van uw bereiding.

Om ervoor te zorgen dat het voedsel zo homogeen mogelijk gaart door de hete luchtstroom dient het na de helft van de bereidingstijd opnieuw te worden verdeeld, omgedraaid of geschud.

Als u friet bereidt, moet u ze tijdens de bereidingstijd twee keer schudden.

Handmatige voorselectie van de kooktijd en van de temperatuur

WAARSCHUWING! Gebruik de start-uitstelfunctie **10** niet bij het bereiden van bederfelijke levensmiddelen (bijv. vlees of vis).

1. De voorgeselecteerde temperatuur °C wordt knipperend weergegeven, afwisselend met de voorgeselecteerde tijd **MIN**.
2. Met de sensorvelden **+ 24a** of **— 24b** verhoogt of verlaagt u de temperatuur. Met de sensorvelden **+ 23a** of **— 23b** verhoogt of verlaagt u de tijd.
 - De temperatuur wordt in stappen van 5 °C gewijzigd in een bereik van 40 tot 200°C.
 - De tijd wordt in stappen van een minuut gewijzigd in een bereik van 1 minuut tot 60 minuten.

Als u het sensorveld langdurig aanraakt, gaat de temperatuur of de tijd snel vooruit of achteruit.

3. Start het kookproces met het sensorveld **10**.

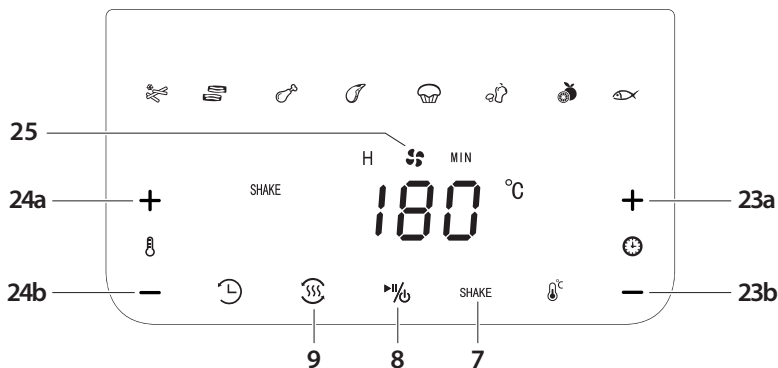


De weergave 'Ventilator actief' **25** geeft de werking aan. U kunt de kooktijd en de temperatuur op elk moment tijdens het gebruik wijzigen zoals hierboven beschreven.

Als u het verwarmingsproces wilt onderbreken, raakt u tijdens het bedrijf het sensorveld **10** aan. Het verwarmingsproces wordt onderbroken, de tijd wordt gestopt en het sensorveld knippert. De ventilator blijft in die tijd nog een paar seconden werken. Door het sensorveld opnieuw aan te raken wordt het kookproces voortgezet.

Als u het kookproces wilt controleren of ingrediënten wilt toevoegen of verwijderen, kunt u tijdens het gebruik de lade **1** eruit trekken. De ventilator en de verwarming worden dan uitgeschakeld en de ingestelde tijd wordt gestopt. Het sensorveld **10** knippert. Door de lade er opnieuw in te schuiven wordt het kookproces voortgezet.

4. Om het apparaat binnen de volgende minuut uit te schakelen, raakt u het sensorveld **10** gedurende ca. 2 seconden aan. De ventilator blijft na het uitschakelen nog enige tijd draaien.



Koken met de programmafunctie



WAARSCHUWING! Gebruik de start-
uitstelfunctie **10**
niet bij het bereiden van bederfelijke
levensmiddelen (bijv. vlees of vis).



Er zijn 10 programma's beschikbaar met voor-
geprogrammeerde tijd en temperatuur. De
afbeelding laat de instelling "Cake" **16** zien.

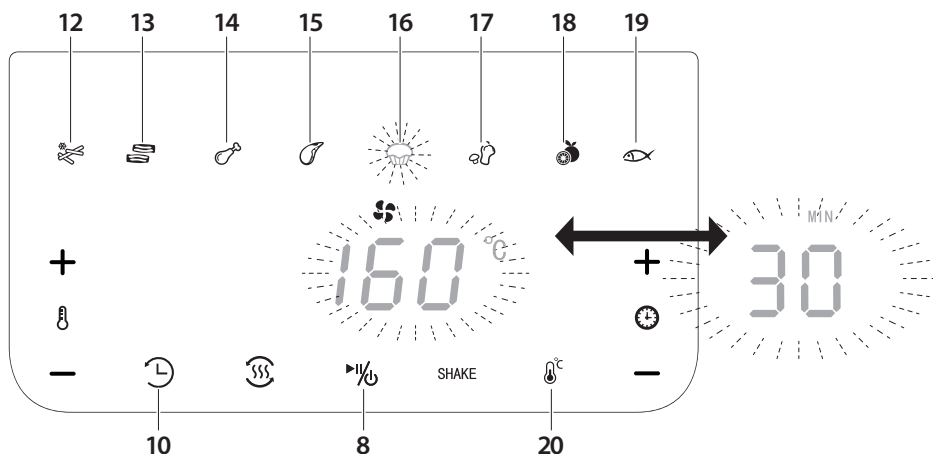
1. Raak na het inschakelen het bijbehorende program-
mapictogram (**12** tot **20**, zie ook onder **Inhoud**
levering / Apparaatonderdelen) aan.



De temperatuur van het programma wordt
eerst knipperend weergegeven en vervolgens
wordt de tijd weergegeven. De kooktijd en /
of de temperatuur kunnen op elk moment voor en tijdens
het gebruik naar wens worden gewijzigd zoals beschre-
ven onder '**Handmatige voorselectie van de kook-
tijd en de temperatuur**'.

Als na de programmakeuze geen verdere handelingen
worden verricht, wordt de stand-by-modus geactiveerd.

Als u het voedsel tijdens de kooktijd meerdere malen
herverdeelt, omdraait of schudt, zult u een gelijkmati-
gere garing krijgen (zie onder **SHAKE-functie**). Om
dit te doen trekt u de lade eruit en duwt u het daarna
terug in het apparaat. U kunt de lade ook op een hitte-
bestendig oppervlak plaatsen en het voedsel draaien /
verspreiden met behulp van het juiste kookgerei.



Startuitstelfunctie



WAARSCHUWING! Deze functie mag niet worden gebruikt wanneer er zich niemand in de woonruimtes bevindt.

Gebruik de startuitstelfunctie 10 niet bij het bereiden van bederfelijke levensmiddelen (bijv. vlees of vis).

1. Bereid het te bereiden voedsel voor, schuif de lade **1** volledig in de heteluchtfriteuse en sluit de netstekker aan op het elektriciteitsnet.
2. Stel de temperatuur en de tijd in of selecteer de gewenste programmafunctie.
3. Raak het sensorveld **10** aan. Het display geeft nu **90 MIN** aan. Door de sensorvelden **+ 23a** en **— 23b** herhaaldelijk aan te raken, kunt u de startuitsteltijd aanpassen:
10→20→30→60→90→120→150→180

4. Raak het sensorveld **8** aan om de timer te starten. Het sensorveld **10** knippert en op het display verschijnt de tijd die nog rest tot het programma start. Na het verstrijken van de ingestelde minuten begint het kookproces.



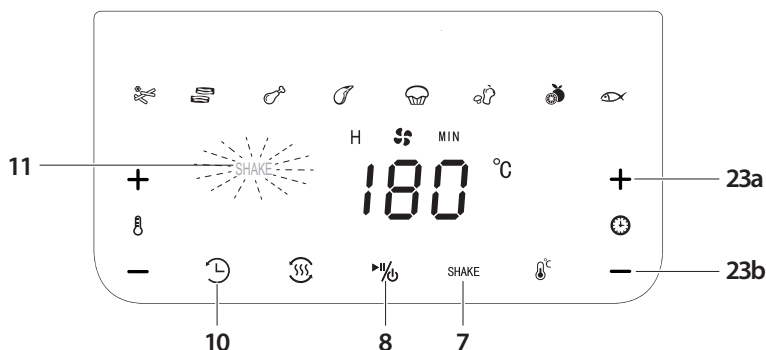
Als u het sensorveld **8** niet aanraakt, blijft het apparaat ingeschakeld. Om de uitgestelde tijd tijdens het functioneren te wijzigen, raakt u het sensorveld **10** tweemaal aan. Er wordt **90 MIN** weergegeven. Stel nu de nieuwe gewenste uitgestelde tijd in en start het kookproces met **8**.

SHAKE-functie



De SHAKE-functie herinnert u na de helft van de kooktijd door het knipperen van het symbool **SHAKE 7** en door korte pieptonen wanneer het voedsel tijdens de kooktijd opnieuw verdeeld, gedraaid of geschud moet worden.

Het programma "Friet" is een speciale functie. Hier wordt de aanwijzing gegeven na één derde en na twee derde van de kooktijd.



1. Raak het sensorveld **SHAKE 7** aan voor of na het starten van het programma. Het symbool **SHAKE 11** brandt continu.

Het symbool knippert na het bereiken van de halve (een derde / twee derde voor 'Friet') bereidingstijd.

Nadat u de lade hebt verwijderd, is de SHAKE-functie uitgeschakeld. In het programma "Friet" wordt de SHAKE-functie uitgeschakeld na de tweede melding en de daaropvolgende verwijdering van de lade.

Fruit drogen



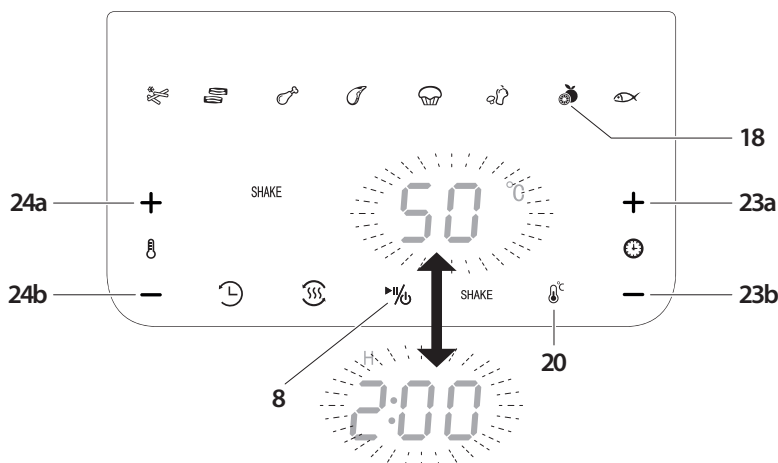
Bereid het fruit voor door bijvoorbeeld appels in dunne schijfjes te snijden of vruchten met pitten te verdelen en de pitjes te verwijderen.

Aangezien het drogen sterk afhankelijk is van het watergehalte van het fruit kan de volgende informatie alleen als richtlijn worden gebruikt.

Bij een temperatuur van ongeveer 60 °C bijvoorbeeld: peren ongeveer 5-6 uur, appels ongeveer 7-8 uur, bananen ongeveer 8-10 uur, abrikozen in kleine stukjes ongeveer 15 uur.

Laat het fruit na het droog worden drogen voordat u het in afsluitbare bakjes bewaart en naar wens opeet.

1. Raak het sensorveld  **18** aan. De voorgeselecteerde temperatuur °C (50 °C) wordt knipperend weergegeven, afwisselend met de voorgeselecteerde tijd **H** (2:00 H).
2. Met de sensorvelden **+ 24a** of **- 24b** verhoogt of verlaagt u de temperatuur. Met de sensorvelden **+ 23a** of **- 23b** verhoogt of verlaagt u de tijd.
 - De temperatuur wordt in stappen van 5 °C gewijzigd in een bereik van 40 tot 100°C.
 - De tijd wordt gewijzigd in stappen van minuten in een bereik van 1:00 tot 24:00 uur (H) in stappen van 30 minuten.
- Als u het sensorveld langdurig aanraakt, gaat de temperatuur of de tijd snel vooruit of achteruit.
3. Start het programma met het sensorveld  **8**.



Het kookproces / droogproces is voltooid



Na het verstrijken van de tijd klinken 3 korte pieptonen en schakelt het apparaat uit.

Als u het kookproces voortijdig wilt beëindigen, drukt u gedurende circa 2 seconden lang op het sensorveld  **8**. De ventilator blijft na het uitschakelen nog enige tijd draaien. Gedurende deze tijd kunnen geen verdere instellingen gebeuren.

1. Koppel het apparaat los van het elektriciteitsnet.



Heet oppervlak 6! De behuizing en de onderdelen van het apparaat worden zeer heet tijdens het gebruik.

2. Trek de lade **1** met de handgreep van de frituurmand **2** eruit en plaats deze op een hittebestendige ondergrond.
3. Neem het voedsel uit de lade.

Warmhoudfunctie



Na afloop van het gekozen programma kunt u de warmhoudfunctie starten. In de warmhoudfunctie kunt u alleen de tijd verkorten. De temperatuur is vooraf ingesteld op 60 °C en kan niet worden gewijzigd.

1. Raak het sensorveld  **8** aan en selecteer de warmhoudfunctie  **20**.

2. Verkort zo nodig de warmhoudtijd met **— 23b**.

Na het verkorten kan de tijd weer worden verlengd tot 60 minuten.

3. Start de warmhoudfunctie met het sensorveld  **8**.

De warmhoudtijd kan ook binnen 60 minuten na de programmastart worden gewijzigd.

Na het verstrijken van de tijd klinken 3 korte pieptonen en wordt de stand-by-modus in werking gesteld.

KOOKTIJDEN, TEMPERATUREN EN HOEVEELHEDEN



De onderstaande tijden, temperaturen en hoeveelheden zijn slechts benaderende waarden. Ze kunnen meer of minder variëren, afhankelijk van de aard van het voedsel dat gekookt wordt.

Aardappelen / frieten	Hoeveelheid in gram	Tijd in minuten	Temperatuur in °C	Draaien / schudden	Extra informatie
Rösti	200	15 - 18	180	Nee	--
Dunne diepvriesfriet	300 - 400	18 - 25	200	Ja	--
Dikke diepvriesfriet	300 - 400	20 - 25	200	Ja	--
Verse frieten (8 x 8 mm)	300 - 400	20 - 25	200	Ja	1/2 eetlepel olie toevoegen
Aardappelgratin	500	20 - 25	200	Ja	Gebruik een geschikt recipiënt



Voeg wat olie toe aan verse aardappelen. Ze worden dan krokanter en plakken niet aan elkaar vast. Voeg de olie toe nadat u de aardappelen hebt gesneden en voor u de aardappelen in de frituurmand doet. Door daarna te roeren wordt de olie over de snijvlakken verdeeld. Laat de overtollige olie uitlekken voordat u de kookpan vult.

Vlees, gevogelte en zeevruchten	Hoeveelheid in gram	Tijd in minuten	Temperatuur in °C	Extra informatie
Vis	100 - 400	10 - 18	180	--
Scampi	100 - 400	8 - 15	180	--
Steak	100 - 350	12 - 20	180 - 200	voorverwarmen
Varkenskotelet	100 - 400	10 - 15	180 - 200	voorverwarmen
Kippendijen	100 - 500	20 - 25	180	--
Kipfilet	100 - 500	20 - 25	180	--
Chicken nuggets, diepgevroren	100 - 500	15 - 20	200	draaien / schudden



Vermijd het koken van voedsel met een zeer hoog vetgehalte. Merk op dat grote stukken meer tijd nodig hebben dan bijvoorbeeld twee kleinere stukken. Draai tijdens het koken kleinere stukken om zodat u een gelijkmatige garing krijgt.

Nagerecht / groenten	Hoeveelheid in gram	Tijd in minuten	Temperatuur in °C	Draaien / schudden	Extra informatie
Gebak	300	30	120 - 160	Nee	Gebruik een geschikt recipiënt
Muffin	300	15	160	Nee	--
Loempia	100 - 400	8 - 10	200	Ja	--
Gepaneerde bakkaas	100 - 400	8 - 10	180	Nee	--
Gekookte groenten	100 - 400	15 - 20	160	Ja	1/2 eetlepel olie toevoegen

DROOGTIJDEN



Afhankelijk van de afmetingen, de toestand van het gedroogd voedsel en de gebruikte hoeveelheid kan de werkelijke droogtijd afwijken.

Gedroogde producten	Vorbereiding (richtwaarden)	Droogtemperatuur	Droogtijd in uur (richtwaarden)
Appel	Schijven: 3 - 4 mm	60 °C	7 - 8 uur
Banaan	Schijven: 3 - 4 mm	60 °C	8 - 10 uur
Ananas	Schijven: 10 mm	60 °C	6 - 8 uur
Aardbeien	halveren	60 °C	6 - 8 uur

REINIGEN EN OPBERGEN

Reinigen

GEVAAR!

Gevaar voor een elektrische schok!

Voor het schoonmaken het apparaat uitschakelen en de stekker uit het stopcontact trekken.

Heteluchtfriteuse nooit in het water of een andere vloeistof dompelen en nooit met water of schoonmaakmiddelen spoelen!

WAARSCHUWING!

Hete oppervlakken!



Er bestaat risico op brandwonden door hete oppervlakken.

Laat het apparaat ten minste 30 minuten afkoelen voordat u het reinigt. Verwijder de lade 1 om het apparaat sneller te laten afkoelen.

OPMERKING! Gevaar voor schade!

Geen schurende of oplosmiddelen gebruiken en ook geen scherpe voorwerpen gebruiken!



Alle delen laten afkoelen voor u ze schoonmaakt. Toebehoren na gebruik grondig reinigen zodat restanten niet aandrogen.

1. Reinig de oppervlakken van het apparaat met een vochtige doek.
2. Reinig de lade 1 en de grillrooster 4 met heet water, een beetje afwasmiddel en een niet krassende spons.

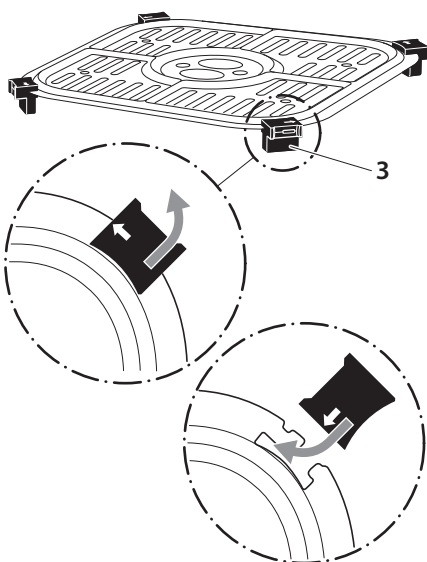
De lade en de grillrooster zijn geschikt voor wasmachines.



Week hardnekkig vuil eerst in warm water. U kunt een ontvettende reiniger gebruiken om eventueel resterend vuil te verwijderen. Droog vervolgens alle onderdelen grondig af.

Controleer de silicone doorvoeren 3 regelmatig op eventueel resterend vuil. De silicone doorvoeren kunnen indien nodig worden verwijderd om ze schoon te maken.

Let op! De siliconen afdichtingsringen kunnen beschadigd raken – trek ze er niet rechtstreeks af! Verwijder de silicone doorvoeren door ze tegen de klok in te draaien. De montage is de omgekeerde procedure.



3. Reinig de binnenkant van de heteluchtfriteuse met een vochtige doek en een beetje afwasmiddel.

Bewaren



GEVAAR!

Gevaar voor een elektrische schok!

Aansluitkabel niet om het apparaat of onderdelen van het apparaat wikkelen. Indien een kabelhaspel aanwezig is, gebruik deze dan dienovereenkomstig. Verkeerd opwikkelen kan de isolatie van de kabel beschadigen en gevaar voor elektrische schokken opleveren.

Wikkel het netsnoer om de netsnoerhouder **29**, zodat u het apparaat compact kunt opbergen. Reinig het apparaat en bewaar het op een droge en tegen vuil beschermde plek, buiten bereik van kinderen.

TECHNISCHE SPECIFICATIES

revisienummer: 2026_01

Model: GT-AF-23

Voedingsspanning: 220-240 V~

Netfrequentie : 50 Hz

Vermogensopname: 1180-1400 W

Beschermingsklasse: I /  Elektrisch geleidende behuizingsdelen zijn op de aarding aangesloten.

Lengte kabel: ca. 100 cm inclusief stekker

Inhoud: ca. 3,5 L

Timer: 1 minuut tot 24 uur

Temperatuurbereik: 40-200 °C

Modus	Energie-in-name (Watt)	Periode (Notulen)
Uit	0,3	0
Stand-by	-	-

Omdat onze producten voortdurend verder ontwikkeld en verbeterd worden, zijn wijzigingen in het design en technische veranderingen mogelijk.

FOUTOPSPORING

Probleem	Mogelijke oorzaak en deze verhelpen
Het apparaat werkt niet.	Apparaat is niet aangesloten aan het elektriciteitsnet. — Sluit het apparaat aan het elektriciteitsnet aan.
	Het sensorveld  8 werd niet geactiveerd. — Symbool aanraken
	De lade 1 is niet volledig ingeschoven. — De lade gelijk met de voorkant van het apparaat inschuiven.
	Oververhittingsbeveiliging geactiveerd. — Trek de stekker uit het stopcontact. Gebruik het apparaat niet meer. Neem contact op met het servicecenter.
Voedsel is nog rauw.	Te veel voedsel in de pan. — Verminder de hoeveelheid.
	Temperatuur te laag. — Verhoog de temperatuur.
	Kooktijd te kort. — Verleng de kooktijd.
Het voedsel is niet gelijkmatig gekookt.	Voedsel moet worden omgedraaid. — Draai het voedsel om.
Stoom ontsnapt.	Een normale gebeurtenis tijdens het frituren.
Er komt witte rook uit.	Zeer vet voedsel. — Geen invloed op de bereiding. Vermijd ingrediënten met een hoog vetgehalte.
	Olieresten bleven in de lade zitten. — Reinig alle onderdelen na gebruik.
Na het verwijderen van de lade blijft het apparaat werken.	Veiligheidsschakelaar 5 of een andere component defect. — Trek de stekker uit het stopcontact. Gebruik het apparaat niet meer. Neem contact op met het servicecenter.
Het display geeft E01 of E02 weer.	Kortsluiting of onderbreking. — Trek de stekker uit het stopcontact. Gebruik het apparaat niet meer. Neem contact op met het servicecenter.

CONFORMITEITSVERKLARING

De conformiteit van het product met de wettelijk voorgeschreven normen wordt gewaarborgd.

De volledige conformiteitsverklaring vindt u op het internet op **www.gt-support.de**

AFVOEREN

Afvoer van verpakking en apparaat



Gooi de verpakking soort bij soort weg. Leg karton en kartonnen dozen bij het oud papier en breng folie naar de inzameling van herbruikbare materialen.



Oude apparaten mogen niet bij het huisvuil!

Het symbool met de doorstreepte vuilnisbak betekent dat elektrische en elektronische apparaten niet samen met het huisvuil mogen worden weggegooid. Consumenten zijn wettelijk verplicht elektrische en elektronische apparaten aan het einde van hun levensduur gescheiden van ongesorteerd huishoudelijk afval in te leveren. Dit garandeert dat de recycling op een milieuvriendelijke en grondstofbesparende manier wordt uitgevoerd.

Eigenaars van elektrische en elektronische apparaten van particuliere huishoudens kunnen deze inleveren bij de inzamelpunten van de overheidsinstanties voor afvalbeheer of bij de door de fabrikanten of distributeurs opgezette inzamelpunten. Het inleveren van oude apparaten is gratis.

In het algemeen zijn de distributeurs verplicht ervoor te zorgen dat oude apparaten kosteloos worden teruggenomen door geschikte terugnamefaciliteiten binnen een redelijke afstand ter beschikking te stellen.

Consumenten hebben de mogelijkheid een oud apparaat gratis terug te brengen naar een distributeur die verplicht is het terug te nemen indien u een gelijkwaardig nieuw apparaat met in wezen dezelfde functie koopt. Deze mogelijkheid bestaat ook voor leveringen aan een particulier huishouden.

Garantiekaart (vanaf de aankoopdatum (bewaar aankoopbewijs))
Artikel: Heteluchtfriteuse GT-AF-23 (AN: BE 2007030136592)

Verkoper

Verkocht door ALDI-filiaal:
Straat:
Postcode / plaats:

Koper

Naam van de koper:	
Straat:	
Postcode / plaats:	
E-mail: (Voor statusmeldingen in verband met reparatie)	Handtekening:

Garantievoorwaarden

Het door u gekochte product werd met de grootste zorg en onder voortdurende productiebewaking gefabriceerd. De garantietermijn bedraagt 3 jaar en begint op de dag van aankoop.

1. Mocht het apparaat ondanks zorgvuldige vervaardigingen controleprocedures eens uitvallen, dan neemt u contact op met ons servicecenter.
2. Richt u voor alle vragen om nadere inlichtingen en bestellingen van vervangen onderdelen telefonisch tot ons servicecenter.
3. We bieden garantie overeenkomstig de wettelijke / landspecifieke bepalingen (bewijs door rekening). Beschadigingen die op natuurlijke slijtage, overbelasting of onjuiste behandeling zijn terug te voeren, blijven van de garantie uitgesloten.

Neem in geval van een klacht vooraf telefonisch contact op met de service-hotline: +32 (0) 3 707 14 49

Daar zal men u graag omtrent de verdere procedure informeren.

Zend uw artikel NIET ongevraagd in!

Bewaar de kassabon als bewijs voor de aankoop.

Deze garantie geldt niet in geval van beschadigingen, die door ongevallen, onjuist gebruik en / of overmacht zijn ontstaan.

In geval van garantie wendt u zich tot onze service-hotline:



Globaltronics Service Center
c/o tehnikhall Benelux bvba, Brusselstraat 33, 2321 Meer, BELGIË

De garantieclaim vervalt als blijkt dat onbevoegden op de een of andere wijze ingrepen aan dit apparaat hebben uitgevoerd. Mocht het apparaat naar ons serviceadres worden gestuurd, dan moet u erop letten dat dit gebeurt in een geschikte verpakking. Wij zijn niet verantwoordelijk voor schade tijdens het transport.



KUNDENSERVICE • SERVICE CLIENTÈLE • KLANTENSERVICE

 **+32 (0) 3 707 14 49** (Festnetz / tarif fixe / vast tarief)



gt-support@teknihall.be

AN: BE 2007030136592, DE 2009010405988

31/2026

Globaltronics Service Center

c/o teknihall Benelux bvba

Brusselstraat 33

2321 Meer

BELGIEN / BELGIQUE / BELGIË

Vertrieben durch (Keine Serviceadresse!):

Distribué par (Ce n'est pas l'adresse du SAV) :

Geïmporteerd door (Geen serviceadres):

Globaltronics GmbH & Co. KG

Bei den Mühren 5

20457 Hamburg / Hambourg, Deutschland / Allemagne / Duitsland

info@globaltronics.com