AMBIANO®

Heißluftfritteuse 6,5 L

GT-AF-24



3 Jahre GARANTIE

KUNDENSERVICE
+32 (0) 3 707 14 49 (Festnetz)
gt-support@teknihall.be
AN: BE 2007030090566, DE 2009010007625 46/2026

ORIGINALBETRIEBSANLEITUNG

GTIN: 4070757272445
3009056
46/2026
P051033740

Inhaltsverzeichnis

Allgemeines **1**
Betriebsanleitung lesen und aufbewahren 1
Zeichenerklärung **1**
Sicherheit **2**
Bestimmungsgemäßer Gebrauch 2
Sicherheitshinweise **2**
Acrylamidarme Zubereitung **5**
Lieferumfang / Geräteteile **5**
Erstinbetriebnahme **6**
Lieferumfang prüfen 6
Vor dem ersten Gebrauch 7
Gerät aufstellen 7
Aufbau 7
Bedienung **7**
Vorheizen 8
Manuelle Vorwahl der Garzeit und der Temperatur 8
Speicherfunktion für manuelle Vorwahl der Garzeit und der Temperatur 9
Speicherplatz aufrufen 9
Garen mit der Programmfunktion 9
Start-Verzögerungsfunktion 9
SHAKE-Funktion 10
Obst dörren 10
Der Garvorgang/Dörrvorgang ist beendet 10
Warmhaltefunktion 11
Garzeiten, Temperaturen und Mengen **11**
Dörrzeiten **12**
Reinigung und Aufbewahrung **12**
Reinigung 12
Aufbewahrung 13
Technische Daten **13**
Fehlersuche **13**
Konformitätserklärung **14**
Entsorgung **14**
Verpackung und Gerät entsorgen 14
Garantie **15**

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.
	Geeignet für den Kontakt mit Lebensmitteln.
~	Wechselspannung; Bezeichnet elektrische Spannung, die in regelmäßiger Wiederholung ihre Richtung (Polarität) ändert.
CE	Konformitätserklärung (siehe Kapitel „Konformitätserklärung"): Mit diesem Symbol gekennzeichnete Produkte erfüllen alle anzuwendenden Gemeinschaftsvorschriften des Europäischen Wirtschaftsraums.
GS	Das Siegel „Geprüfte Sicherheit" (GS-Zeichen) bestätigt, dass dieser Artikel den Anforderungen des deutschen Produktsicherheitsgesetzes entspricht.

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 Garantie angegebene Serviceadresse.
– Das Produkt darf aus Sicherheits- und Zulassungsgründen (CE) nicht manipuliert oder verändert werden!
– Führen Sie keine metallischen oder anderen 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 Fernwirksystem 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! **Stromschlaggefahr!** Anschlusskabel nicht um das Gerät oder Teile des Gerätes wickeln. Falls eine Kabelaufwicklung vorhanden ist, diese entsprechend nutzen. Durch fehlerhaftes Aufwickeln kann die Kabelisolierung 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 Kinder und Personen mit verringerten physischen, sensorischen 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 den Luftaustrittsöffnungen an der Rückseite des Gerätes aus. Halten Sie Hände und Gesicht in sicherem Abstand zu der heißen Luft und den Luftaustrittsöffnungen. 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 Gummifüße des Gerätes, da Oberflächen mit den unterschiedlichsten Reinigungsmitteln behandelt werden und manche der Inhaltsstoffe die Gummifüße 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 Hängeschrank 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! **Gesundheitsgefährdung!** 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.
– Reinigen Sie den Artikel wie unter **Reinigung und Aufbewahrung** beschrieben.

HINWEIS! **Beschädigungsgefahr!** Unsachgemäßer Umgang mit dem Gerät kann zur Überhitzung und zur Beschädigung führen.

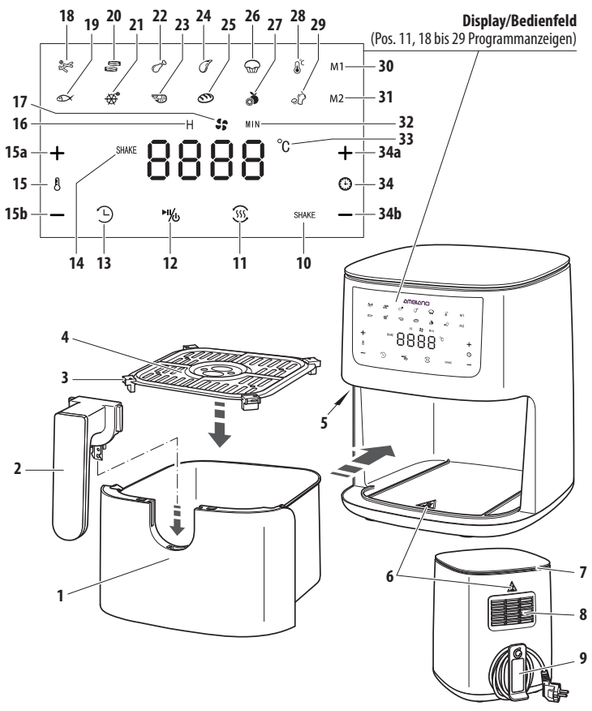
– Betreiben Sie das Gerät nie unbeaufsichtigt leer. Das Gerät kann überhitzen, siehe **Fehlersuche**.
Dabei können die Heizwendel und die Antihaftbeschichtung beschädigt werden und es kann zur Rauchentwicklung kommen. Öffnen Sie in dem Fall die Fenster und lüften Sie den Raum gründlich.

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".

Lieferumfang / Geräteteile



1	Einschub
2	Garkorbgriff (Bitte in den Einschub einrasten)
3	Silikontülle (Kratzschutz)
4	Grillrost
5	Sicherheitsschalter
6	Heiße Oberfläche
7	Lufteintrittsöffnungen
8	Luftaustrittsöffnung
9	Netzkabelhalterung
10	Sensorfeld SHAKE
11	Sensorfeld Vorheizen 15 Minuten bei 200 °C
12	Sensorfeld Start/Stopp
13	Sensorfeld Start Verzögerungsfunktion
14	Symbol der SHAKE-Funktion
15	Symbol der Temperaturanzeige
15a	Sensorfeld + (Temperatur erhöhen)
15b	Sensorfeld — (Temperatur verringern)
16	Zeit in Stunden (**H**)
17	Lüfter aktiv
18	Voreinstellung „Pommes" 20 Minuten bei 200 °C
19	Voreinstellung „Fisch" 10 Minuten bei 180 °C
20	Voreinstellung „Bacon" 10 Minuten bei 180 °C
21	Voreinstellung „Gefrorenes" 15 Minuten bei 180 °C
22	Voreinstellung „Hähnchen" 20 Minuten bei 180 °C
23	Voreinstellung „Shrimps" 12 Minuten bei 180 °C
24	Voreinstellung „Steak/Kotelett" 12 Minuten bei 180 °C
25	Voreinstellung „Brot" 15 Minuten bei 160 °C
26	Voreinstellung „Kuchen" 30 Minuten bei 160 °C
27	Voreinstellung „Obst dörren" 2 Stunden bei 50 °C
28	Voreinstellung „Warmhaltefunktion" 60 Minuten bei 60 °C
29	Voreinstellung „Gemüse" 15 Minuten bei 160 °C
30	Sensorfeld **M1** (Speicherplatz 1)
31	Sensorfeld **M2** (Speicherplatz 2)
32	Zeit in Minuten (**MIN**)
33	Temperatur in Grad Celsius (**°C**)
34	Symbol der Zeitanzeige
34a	Sensorfeld + (Zeit erhöhen)
34b	Sensorfeld — (Zeit verringern)
-	Original Betriebsanleitung/Garantie

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.
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 Garantie angegebene Serviceadresse.
4. Drücken Sie den Garkorbgriff **2** in die dafür vorgesehene Mulde am Einschub **1** bis er fest einrastet. Der Griff rastet dauerhaft ein und ist danach nicht mehr abnehmbar.

Vor dem ersten Gebrauch

⚠ GEFAHR! **Stromschlaggefahr! Heißluftfritteuse niemals ins Wasser oder eine andere Flüssigkeit tauchen und niemals mit Wasser oder Reinigungsmitteln spülen!**

⚠ VORSICHT! **Nicht für den Verzehr geeignete produktionsbedingte Rückstände können sich auf oder in allen Komponenten des Artikels befinden. Komponenten die mit Lebensmitteln in Kontakt kommen können, sind vor dem ersten Gebrauch zu kontrollieren und sorgfältig zu reinigen.**

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 **9** 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! **Betreiben Sie die Fritteuse ausschließlich mit eingesetztem Griff. 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 6! 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 Garkorbeinschub **1**.

Achten Sie darauf, dass das Gargut nicht über den Rand des Garkorbeinschubs hinausragt. Beachten Sie die **MAX** Markierung im Garkorbeinschub.

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 Garkorbeinschub **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 Sensorfeld ▶/Ⅱ **12** Start/Stopp bleibt anschließend beleuchtet.
5. Berühren Sie das Sensorfeld ▶/Ⅱ **12**. Das Display zeigt nun abwechselnd und blinkend die Vorwahlmöglichkeit 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 Sensorfeld ▶/Ⅱ **12** 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 ▶/Ⅱ **12** oder Einschub herausgezogen) für 15 Minuten keine weitere Bedienung, wird der Standby-Zustand aktiviert.

Vorheizen

1. Berühren Sie im Standby das Sensorfeld ▶/Ⅱ **12**.
2. Mit dem Sensorfeld **11** wird die Funktion **Vorheizen** aktiviert. Im Display werden 200 °C abwechselnd mit 15 MIN angezeigt.
3. Mit den Sensorfeldern — **15b** bzw. + **15a** können Sie die Temperatur in einem Bereich von 40 bis 200 °C anpassen (auch wenn das Vorheizen gestartet ist).
4. Mit den Sensorfeldern — **34b** bzw. + **34a** 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 Sensorfeld **11** blinkt. Nach dem Erreichen der gewählten Vorheiztemperatur leuchtet das Sensorfeld 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 13 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 Sensorfeldern + **15a** bzw. — **15b** erhöhen bzw. verringern Sie die Temperatur. Mit den Sensorfeldern + **34a** bzw. — **34b** 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 Sensorfeld dauerhaft berühren, erfolgt ein schneller Vor- bzw. Rücklauf der Temperatur bzw. der Zeit.
3. Starten Sie den Garvorgang mit dem Sensorfeld ▶/Ⅱ **12**.

Die Anzeige „Lüfter aktiv“ **17** 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 Sensorfeld ▶/Ⅱ **12**. Der Heizvorgang wird unterbrochen, die Zeit angehalten und das Sensorfeld blinkt. Der Lüfter arbeitet in der Zeit noch ein paar Sekunden weiter. Erneutes Berühren des Sensorfeldes 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 Sensorfeld ▶/Ⅱ **12** blinkt. Erneutes Einschieben des Einschubs setzt den Garvorgang fort.

4. Um das Gerät innerhalb der nächsten Minute auszuschalten, berühren Sie das Sensorfeld ▶/Ⅱ **12** ca. 2 Sekunden. Der Lüfter läuft nach dem Ausschalten noch einige Zeit nach.

Speicherfunktion für manuelle Vorwahl der Garzeit und der Temperatur

⚠ WARNUNG! Benutzen Sie die Start-Verzögerungsfunktion 13 nicht, wenn Sie leicht verderbliche Lebensmittel zubereiten wollen (z. B. Fleisch oder Fisch).

Mit Hilfe der Funktion **M1 30**/**M2 31** können Sie zwei individuelle Programme für Garzeit und Temperatur speichern.

1. Berühren Sie das Sensorfeld ▶/Ⅱ **12**. Das Display zeigt nun abwechselnd und blinkend die Vorwahlmöglichkeit der Garzeit und der Gartemperatur.
2. Berühren Sie das Sensorfeld **M1 30** für den Speicherplatz 1 und das Sensorfeld **M2 31** für den Speicherplatz 2. Sind die Speicherplätze leer, werden 20 Minuten bei 180 °C angezeigt.
3. Stellen Sie mit den Sensorfeldern + **15a** bzw. — **15b** und + **34a** bzw. — **34b** die gewünschte Temperatur und Zeit ein.
4. Halten Sie den entsprechenden Speicherplatz ca. 2 Sekunden berührt, um die Einstellung auf den gewählten Speicherplatz zu speichern.

Speicherplatz aufrufen

1. Nach dem Einschalten berühren Sie das Sensorfeld **M1 30** oder **M2 31**.
2. Starten Sie den Garvorgang mit Sensorfeld ▶/Ⅱ **12**. Der entsprechende Speicherplatz und das Lüftersymbol blinken. Abwechselnd werden die noch zu verstreichende Zeit und die Temperatur angezeigt.

Garen mit der Programmfunktion

⚠ WARNUNG! Benutzen Sie die Start-Verzögerungsfunktion 13 nicht, wenn Sie leicht verderbliche Lebensmittel zubereiten wollen (z. B. Fleisch oder Fisch).

Es stehen 13 Programme zur Verfügung mit vorprogrammierter Zeit und Temperatur. Die Abbildung unten zeigt die Einstellung „Kuchen“ **26**.

1. Berühren Sie nach dem Einschalten das entsprechende Programmsymbol (**11**, **18** bis **29**).

   Das gewählte Programm wird durch das blinkende Symbol dargestellt.

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 13 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 Sensorfeld 🕒 **13**. Das Display zeigt nun **90 MIN** an. Mit wiederholtem Berühren der Sensorfelder + **34a** bzw. — **34b** können Sie die Start-Verzögerungszeit anpassen:

   10–>20–>30–>60–>90–>120–>150–>180
4. Berühren Sie das Sensorfeld ▶/Ⅱ **12**, um den Timer zu starten. Das Sensorfeld 🕒 **13** blinkt und im Display wird die verbleibende Zeit bis zum Programmstart angezeigt. Nach dem Ablauf der eingestellten Minuten startet der Garvorgang.

Wenn Sie das Sensorfeld ▶/Ⅱ **12** nicht betätigen, bleibt das Gerät eingeschaltet. Um die Verzögerungszeit während der Funktion zu verändern, berühren Sie das Sensorfeld 🕒 **13** zwei Mal. Es werden **90 MIN** angezeigt. Stellen Sie die neu gewünschte Verzögerungszeit ein und starten Sie den Garvorgang mit ▶/Ⅱ **12**.

SHAKE-Funktion

Die SHAKE-Funktion erinnert Sie nach der halben Garzeit durch das Blinken des Symbols **SHAKE 14** und durch kurze Pieptöne, wenn das Gargut während der Garzeit neu verteilt, gewendet oder geschüttelt werden soll.

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

1. Berühren Sie vor oder nach dem Programmstart das Sensorfeld **SHAKE 10**. Das Symbol **SHAKE 14** leuchtet dauerhaft.

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

   Nachdem Sie den Einschub entnommen haben, wird die SHAKE-Funktion deaktiviert. Beim Programm „Pommes“ 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 9 Stunden, Bananen etwa 11 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 **27**. Die vorgewählte Temperatur **°C** (50 °C) wird blinkend und abwechselnd mit der vorgewählten Zeit **H** (2:00 H) angezeigt.
2. Mit den Sensorfeldern + **15a** bzw. — **15b** erhöhen bzw. verringern Sie die Temperatur. Mit den Sensorfeldern + **34a** bzw. — **34b** 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 30 Minuten Schritten verändert in einem Bereich von 1:00 bis 24:00 Stunden (H).

   Wenn Sie das Sensorfeld dauerhaft berühren, erfolgt ein schneller Vor- bzw. Rücklauf der Temperatur bzw. der Zeit.
3. Starten Sie das Programm mit dem Sensorfeld ▶/Ⅱ **12**.

Der Garvorgang/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 ▶/Ⅱ **12** 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.

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 Sensorfeld ▶/Ⅱ **12** und wählen Sie die Warmhaltefunktion °C **28** aus.
2. Verringern Sie ggf. die Warmhaltezeit mit — **34b**.
   Nach dem Verringern kann die Zeit erneut bis auf 60 Minuten erhöht werden.
3. Starten Sie die Warmhaltefunktion mit dem Sensorfeld ▶/Ⅱ **12**.
   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. Überfüllen Sie den Garkorbeinschub nicht. Beachten Sie die MAX-Markierungen.

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
Brot	350 - 1100	15 - 55	120 - 160	Nein	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 - 25	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 - 9 h
Banane	Scheiben: 3 - 4 mm	60 °C	8 - 11 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!

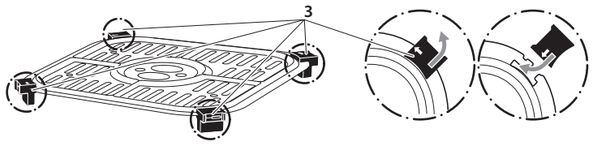
Alle Teile abkühlen lassen, bevor Sie sie reinigen. Zubehörteile nach Gebrauch gründlich reinigen, damit Rückstände nicht eintrocknen.

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 Kabelisolierung beschädigt werden und es besteht Stromschlaggefahr.

Wickeln Sie das Netzkabel um die Netzkabelhalterung **9**, 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	Schutzklasse:	I / ⏚ Elektrisch leitfähige Gehäuseteile sind mit dem Schutzleiter verbunden.
Modell:	GT-AF-24	Kabellänge:	ca. 100 cm inklusive Stecker
Versorgungsspannung:	220-240 V~	Fassungsvermögen:	ca. 6,5 L
Netzfrequenz:	50 Hz	Timer:	1 Minute bis 24 Stunden
Leistungsaufnahme:	1700 W	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 Sensorfeld ▶/Ⅱ **12** 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. Batterien und Akkus, die nicht fest vom Elektro- oder Elektronikgerät umschlossen sind und zerstörungsfrei entnommen werden können, sind vor der Abgabe des Geräts an einer Erfassungsstelle von diesem zu trennen und einer vorgesehenen Entsorgung zuzuführen. Das Gleiche gilt für Lampen, die zerstörungsfrei aus dem Gerät entnommen werden können.
Elektro- und Elektronikgerätebesitzer aus privaten Haushalten können diese bei den Sammelstellen der öffentlich-rechtlichen Entsorgungsträger oder bei den von den Herstellern bzw. Vertreibern eingerichteten Sammelstellen abgeben. Die Abgabe von Altgeräten ist unentgeltlich.
Generell haben Vertreiber 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 Vertreiber, wenn sie ein gleichwertiges Neugerät mit einer im Wesentlichen gleichen Funktion erwerben.
Diese Möglichkeit besteht auch bei Lieferungen an einen privaten Haushalt.

Serviceadresse: Globaltronics Service Center c/o teknihall Benelux bvba, Brusselstraat 33, 2321 Meer, BELGIEN

Vertrieben durch (keine Serviceadresse!):
Globaltronics GmbH & Co. KG, Bei den Mühren 5, 20457 Hamburg, Deutschland
info@globaltronics.com

Garantie

(ab Kaufdatum (Kaufbeleg aufbewahren))
Artikel: Heißluftfritteuse 6,5 L GT-AF-24 (AN: BE 2007030090566)

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 teknihall 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.

P051033740 46/2026