AMBIANO®

Friteuse à air chaud 6,5 L

GT-AF-24



3 Ans GARANTIE

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

NOTICE D'UTILISATION

GTIN: 4070757272445
3009056
46/2026
P051033740

Sommaire

Généralités **1**
Lire le mode d'emploi et le conserver 1
Explication des symboles **1**
Sécurité **2**
Usage conforme du produit 2
Consignes de sécurité **2**
Préparation pauvre en acrylamide **4**
Contenu de l'emballage / Éléments de l'appareil **5**
Déclaration de conformité **6**
Première mise en service **6**
Vérifier le contenu de l'emballage 6
Avant la première utilisation 7
Installer l'appareil 7
Montage 7
Utilisation **7**
Préchauffage 8
Présélection manuelle du temps de cuisson et de la température 8
Fonction mémoire pour la présélection manuelle du temps de cuisson et de la température 9
Accéder à l'espace de stockage 9
Cuisson avec la fonction programmation 9
Fonction de départ différé 9
Fonction SHAKE 10
Déshydratation des fruits 10
Fin de cuisson/de déshydratation 10
Fonction de maintien au chaud 10
Temps de cuisson, températures et quantités **11**
Durées de déshydratation **12**
Nettoyage et stockage **12**
Nettoyage 12
Stockage 12
Caractéristiques techniques **13**
Dépannage **13**
Élimination **14**
Élimination de l'emballage et de l'appareil 14
Garantie **15**

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.
~	Tension alternative ; Désigne une tension électrique qui change de direction (polarité) de manière répétée.
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.
GS	Le sigle « Sécurité contrôlée » (certificat GS) confirme que cet appareil répond aux exigences de la loi sur la sécurité des produits.

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 présente 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 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 personnes 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 la maintenance par l'utilisateur ne doivent pas être réalisés par des enfants, à moins qu'ils soient âgés de 8 ans ou plus et soient sous la surveillance d'un adulte.
– 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 !

⚠ AVERTISSEMENT ! **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).

⚠ AVERTISSEMENT ! **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.

⚠ AVERTISSEMENT ! **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.
– Nettoyez l'appareil comme décrit dans le chapitre **Nettoyage et rangement**.

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

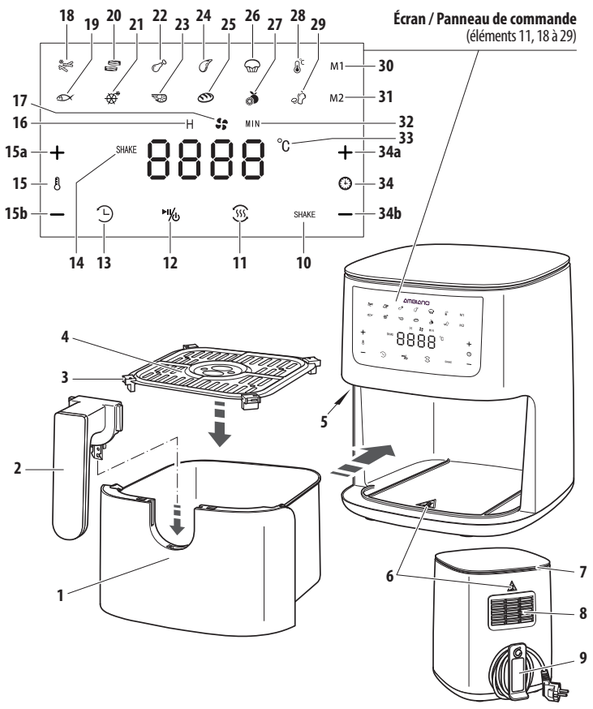
– Ne jamais faire fonctionner l'appareil sans surveillance ou à vide, voir la section **Dépannage**.
La résistance et le revêtement anti-adhésif risquent d'être endommagés et de la fumée peut se dégager. Dans ce cas, ouvrez les fenêtres et aérez soigneusement la pièce.

Préparation pauvre en acrylamide

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 ».

Contenu de l'emballage / Éléments de l'appareil



1 Cuve
2 Poignée du panier à friture (veuillez cliquer dans la cuve prévu)
3 Embouts en silicone (protection contre les rayures)
4 Grille
5 Commutateur de sécurité
6 Surface brûlante
7 Entrée d'air
8 Sortie d'air
9 Support de cordon d'alimentation
10 Zone tactile SHAKE
11 Zone tactile Préchauffage 15 minutes à 200 °C
12 Zone tactile ▶/II On/Off ou Marche/Arrêt
13 Zone tactile Fonction de départ différé
14 Icône d'affichage de fonction SHAKE
15 Icône d'affichage la température
15a Zone tactile + (augmenter la température)
15b Zone tactile — (réduire la température)
16 Temps en heures (**H**)
17 Icône de fonctionnement « Ventilateur actif »
18 Préréglage « Frites » 20 minutes à 200 °C
19 Préréglage « Poisson » 10 minutes à 180 °C
20 Préréglage « Bacon » 10 minutes à 180 °C
21 Préréglage „Produits surgelés“ 15 minutes à 180 °C
22 Préréglage « Poulet » 20 minutes à 180 °C
23 Préréglage « Crevettes » 12 minutes à 180 °C
24 Préréglage «Steaks/Côtelettes » 12 minutes à 180 °C
25 Préréglage « Pain » 15 minutes à 160 °C
26 Préréglage « Gâteau » 30 minutes à 160 °C
27 Préréglage « Déshydratation de fruits/légumes » 2 heures à 50 °C
28 Préréglage „Fonction de maintien au chaud“ 60 minutes à 60 °C
29 Préréglage « Légumes » 15 minutes à 160 °C
30 Zone tactile **M1** (Espace de stockage 1)
31 Zone tactile **M2** (Espace de stockage 2)
32 Temps en minutes (**MIN**)
33 Température en degrés Celsius (°**C**)
34 Icône d'affichage de l'heure
34a Zone tactile + (augmenter le temps)
34b Zone tactile — (réduire le temps)
- Notice d'utilisation/Garantie

Déclaration de conformité

La conformité de ce produit avec les normes légales est garantie. Vous trouverez la déclaration de conformité intégrale sur Internet à l'adresse **www.gt-support.de**

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.
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 garantie.
4. Enfoncez la poignée **2** du panier à friture dans l'encoche prévue à cet effet sur la cuve **1** jusqu'à ce qu'elle s'enclenche fermement. La poignée sera alors verrouillée définitivement et ne pourra plus être retirée.

Avant la première utilisation

⚠ DANGER ! **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 de production impropres à la consommation peuvent être présents sur ou dans tous les composants de cet article.**

Les composants susceptibles d'être en contact avec des aliments, doivent être inspectés avec la première utilisation et nettoyés soigneusement.

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 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 **9**.

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 ! **N'utilisez la friteuse qu'avec la poignée insérée. 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.

⚠ AVERTISSEMENT ! **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 ▶/II Marche/Arrêt **12** devient rouge.

5. Touchez la zone tactile ⏯ **12**. 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 ⏯ **12** 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 ⏯ **12** ou retrait la cuve), le mode veille est activé.

Préchauffage

1. En mode veille, touchez la zone tactile ⏯ **12**.
2. La zone tactile **11** permet d'activer la fonction de **préchauffage**. L'écran affiche 200 °C en alternance avec 15 MIN.
3. Les zones tactiles **15b** ou **15a** vous permettent de régler la température de 40 à 200 °C (même après avoir lancé le préchauffage).
4. Les zones tactiles **34b** ou **34a** vous permettent de régler les 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 **11** 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 13 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 **15a** ou **15b** vous permettent d'augmenter ou de baisser la température. Les champs de détection **34a** ou **34b** 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 ⏯ **12**.

L'affichage « Ventilateur actif » **17** 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 ⏯ **12** 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 ⏯ **12** 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 ⏯ **12** pendant environ 2 secondes. Le ventilateur continue à fonctionner pendant quelques minutes après l'arrêt de l'appareil.

Fonction mémoire pour la présélection manuelle du temps de cuisson et de la température

AVERTISSEMENT ! N'utilisez pas la fonction de départ différé 13 si vous voulez préparer des aliments périssables (p. ex. de la viande ou du poisson).

Grâce à la fonction **M1 30**/**M2 31**, vous pouvez enregistrer deux programmes individuels pour le temps de cuisson et la température.

1. Touchez la zone tactile ⏯ **12**. L'écran affiche désormais les options de présélection pour le temps de cuisson et la température de cuisson en alternance et en clignotant.
2. Touchez la zone tactile **M1 30** pour l'emplacement de mémoire 1 et sur la zone tactile **M2 31** pour l'emplacement de mémoire 2. Si les emplacements de mémoire sont vides, 20 minutes à 180 °C s'affichent.
3. Réglez la température et la durée souhaitées à l'aide des zones tactile **15a** ou **15b** et **34a** ou **34b**.
4. Appuyez et maintenez l'emplacement de mémoire correspondant pendant environ 2 secondes pour enregistrer le paramètre dans l'emplacement de mémoire sélectionné.

Accéder à l'espace de stockage

1. Après la mise en marche, touchez le champ du capteur **M1 30** ou **M2 31**.
2. Démarrez le processus de cuisson à l'aide du champ de détection ⏯ **12**. L'emplacement de mémoire correspondant et le symbole du ventilateur clignotent. Le temps restant et la température s'affichent en alternance.

Cuisson avec la fonction programmation

AVERTISSEMENT ! N'utilisez pas la fonction de départ différé 13 si vous voulez préparer des aliments périssables (p. ex. de la viande ou du poisson).

L'appareil propose 13 programmes avec un temps et une température préprogrammés. L'illustration ci-dessous décrit le programme « Gâteau » **26**.

1. Après la mise sous tension, touchez l'icône du programme correspondant (**11**, **18** à **29**).
   Le programme sélectionné est représenté par le symbole clignotant.

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 13 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 **13**. L'écran affiche **90 MIN**. En touchant, de façon répétée, les zones tactiles **34a** et **34b**, vous pouvez modifier le départ différé : 10–>20–>30–>60–>90–>120–>150–>180
4. Touchez la zone tactile ⏯ **12** pour lancer le décompte. La zone tactile **13** 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 ⏯ **12**, l'appareil reste allumé. Pour modifier le départ différé lorsque l'appareil est en marche, touchez la zone tactile **13** 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 ⏯ **12**.

Fonction SHAKE

À la moitié du temps de cuisson, la fonction **SHAKE 14** 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 10** avant ou après le début du programme. Le symbole **SHAKE 14** 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 9 heures pour les pommes, 11 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 **27**. 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 **15a** ou **15b** vous permettent d'augmenter ou de baisser la température. Les champs de détection **34a** ou **34b** 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 30 minutes dans une plage allant de 1h00 à 24h00 (H).

   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 ⏯ **12**.

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 ⏯ **12** 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.
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 ⏯ **12** et sélectionnez la fonction de maintien au chaud **28**.
2. Le cas échéant, réduisez le temps de maintien au chaud en touchant la zone tactile **34b**.
   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 ⏯ **12**. 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. Ne remplissez pas trop le panier à friture. Ne dépassez pas le repère MAX.

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
Pain	350 - 1100	15 - 55	120 - 160	Non	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	Informations supplémentaires
Poisson	100 - 400	10 - 18	180	
Langoustines	100 - 400	8 - 15	180	
Steak	100 - 350	12 - 20	180 - 200	préchauffer
Côtelettes de porc	100 - 400	10 - 15	180 - 200	préchauffer
Cuisses de poulet	100 - 500	20 - 25	180	
Blancs de poulet	100 - 500	20 - 25	180	
Nuggets de poulet, congelés	100 - 500	15 - 25	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	Disposez les moules à muffins en les espaçant un peu.
Rouleau de printemps	100 - 400	8 - 10	200	Oui	
Légumes cuits	100 - 400	15 - 20	160	Oui	Ajouter 1/2 cuillère à soupe d'huile
Fromage pané à frire	100 - 400	8 - 10	180	Non	

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 - 9 heures
Banane	en lamelles : 3 - 4 mm	60 °C	8 - 11 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 ! 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 !

AVERTISSEMENT ! 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 !

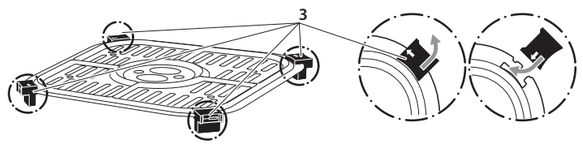
Laissez refroidir tous les éléments avant de les nettoyer. Nettoyez à fond les accessoires après utilisation, afin d'éviter que des résidus ne dessèchent.

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 ! 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 **9** 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	Classe de protection:	I / ⏚ Des pièces de boîtier électriquement conductrices sont reliées au conducteur de protection.
Modèle :	GT-AF-24	Longueur de câble :	environ 100 cm avec prise
Tension d'alimentation :	220-240 V~	Capacité :	environ 6,5 L
Fréquence secteur :	50 Hz	Minuterie :	1 minute à 24 heures
Puissance absorbée :	1700 W	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 ⏯ **12** n'a pas été activée. – Touchez l'icône tactile
	La cuve 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 est 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.

Élimination

Élimination de l'emballage et de l'appareil

Éliminez l'emballage selon les sortes. Mettez le carton dans la collecte de vieux papier, les films dans la collecte de recyclage.

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 batteries et accumulateurs qui ne sont pas fixés dans l'appareil électrique ou électronique et qui peuvent être extraits sans dommage, doivent être retirés de l'appareil avant de l'emmener dans un point de collecte et éliminés de manière appropriée. Cela s'applique également aux ampoules qui peuvent être extraites de l'appareil sans dommage.

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.

Fabriqué pour (Ce n'est pas l'adresse du SAV !) :
Globaltronics GmbH & Co. KG, Bei den Mühren 5, 20457 Hambourg, Allemagne
info@globaltronics.com

Garantie

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

Article : Friteuse à air chaud 6,5 L GT-AF-24 (AN: BE 2007030090566)

Revendeur

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

Acheteur

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

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 dûs 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.

Veuillez ne pas envoyer votre article sans appel préalable !

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

Cette garantie ne couvre pas les dommages dûs 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), veillez à emballer le produit correctement. Nous n'endossons aucune responsabilité pour les dommages produits lors du transport.

PO51033740 46/2026