AMBIANO®

Heteluchtfriteuse 6,5 L

GT-AF-24



3 Jaar GARANTIE

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

GEBRUIKSAANWIJZING

GTIN: 4070757272445
3009056
46/2026
P051033740

Inhoud

Algemeen **1**
Gebruiksaanwijzing lezen en bewaren 1
Legenda **1**
Veiligheid **2**
Voorschriftmatig gebruik 2
Veiligheidsvoorschriften **2**
Acrylamide verminderen bij het frituren **5**
Inhoud levering/Apparaatonderdelen **5**
Conformiteitsverklaring **6**
Eerste inbedrijfstelling **6**
Levering controleren 6
Voor het eerste gebruik 7
Apparaat opstellen 7
Installatie 7
Bediening **7**
Voorverwarmen 8
Handmatige voorselectie van de kooktijd en van de temperatuur 8
Geheugenfunctie voor handmatige voorselectie van kooktijd en temperatuur 9
Geheugenplaats oproepen 9
Koken met de programmafunctie 9
Startuitstelfunctie 9
SHAKE-functie 10
Fruit drogen 10
Het kookproces/ droogproces is voltooid 10
Warmhoudfunctie 11
Kooktijden, temperaturen en hoeveelheden **11**
Droogtijden **12**
Reinigen en opbergen **12**
Reinigen 12
Bewaren 13
Technische specificaties **13**
Foutopsporing **13**
Afvoer **14**
Verpakking verwijderen 14
Weggooien van oud apparaat 14
Garantie **15**

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 information over de installatie of over de bediening.
	Geschikt voor contact met levensmiddelen.
~	Wisselspanning; Beschrijft elektrische spanning waarvan de richting (polariteit) regelmatig verandert.
CE	Conformiteitsverklaring (zie hoofdstuk "Conformiteitsverklaring"): Met dit symbool gemarkeerde producten voldoen aan alle toe te passen Gemeenschapsvoorschriften van de Europese Economische Ruimte.
GS	Het zegel "Gekeurde veiligheid" (GS-teken) bevestigt dat dit artikel voldoet aan de eisen van de Duitse productveiligheidswet.

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, wijzigen 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 garantie 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 aansluitsnoer te worden gehouden.
– Laat kinderen niet spelen met de verpakkingsfolie. Ze kunnen er zich in verstrikken bij het spelen of de verpakking over het hoofd trekken en verstikken.

⚠WAARSCHUWING! **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 tijdens 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 komen 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 gevaren.
– Tijdens het koken komt er warme stoom vrij, vooral wanneer de kookpan wordt uitgetrokken. Gebruik in ieder geval keukenhandschoenen en buig u niet over het apparaat.
– Droog het voedsel voor het koken goed af om overmatige stoomvorming te voorkomen.
– Verwijder rijm en stukjes ijs van bevroren levensmiddelen.

⚠WAARSCHUWING! **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 afstand van de hete lucht en de luchtuitlaatopening. 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 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.

– 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 zijkanten.
– 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.
– Reinig het artikel zoals beschreven onder **Reinigen en opbergen**.

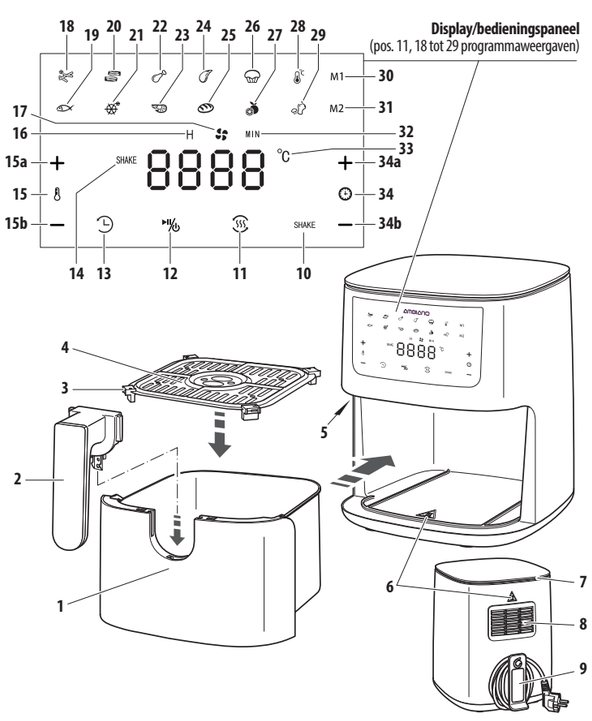
OPMERKING! **Gevaar voor schade!** Oneigenlijk gebruik van het apparaat kan leiden tot oververhitting en tot schade.

– 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.

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".

Inhoud levering/Apparaatonderdelen



1 Lade
2 Greep frituurmand (klik in het lade)
3 Silicone doorvoeren (krasbescherming)
4 Grillrooster
5 Veiligheidsschakelaar
6 Heet oppervlak
7 Luchtinlaatopening
8 Luchtuitlaatopening
9 Netsnoerhouder
10 Sensorveld SHAKE
11 Sensorveld Voorverwarmen 15 minuten op 200 °C
12 Sensorveld start/ stop
13 Sensorveld Startuitstelfunctie
14 Weergave voor SHAKE
15 Weergave voor temperatuurweergave
15a Sensorveld + (temperatuur verhogen)
15b Sensorveld — (temperatuur verlagen)
16 Tijd in uren (**H**)
17 Bedrijfsaanduiding 'Ventilator actief'
18 Standaardinstelling "Friet" 20 minuten op 200 °C
19 Standaardinstelling "Vis" 10 minuten op 180 °C
20 Standaardinstelling „Spek" 10 minuten op 180 °C
21 Standaardinstelling „Bevroren" 15 minuten op 180 °C
22 Standaardinstelling "Kip" 20 minuten op 180 °C
23 Standaardinstelling "Garnalen" 12 minuten op 180 °C
24 Standaardinstelling "Biefstuk/kotelet" 12 minuten op 180 °C
25 Standaardinstelling "Brood" 15 minuten op 180 °C
26 Standaardinstelling "Cake" 30 minuten op 160 °C
27 Voorinstelling "fruit drogen" 2 uur op 50 °C
28 Standaardinstelling „Warmhoudfunctie" 60 minuten op 60 °C
29 Standaardinstelling "Groenten" 15 minuten op 160 °C
30 Sensorveld **M1** (Opslagruimte 1)
31 Sensorveld **M2** (Opslagruimte 2)
32 Tijd in minuten (**MIN**)
33 Temperatuur in graden Celsius (**°C**)
34 Weergave voor tijdweergave
34a Sensorveld + (tijd verhogen)
34b Sensorveld — (tijd verminderen)
- Bedieningshandleiding/Garantie

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**

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.
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 garantie staat aangegeven.
4. Druk de greep frituurmand **2** in de daarvoor bestemde uitsparing in het lade **1** totdat deze stevig vastklikt. De greep frituurmand vergrendelt nu permanent en kan daarna niet meer worden verwijderd.

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 die niet geschikt zijn voor consumptie kunnen aanwezig zijn op of in alle onderdelen van het artikel. Onderdelen die in contact kunnen komen met levensmiddelen, dienen te worden gecontroleerd en zorgvuldig gereinigd vóór het eerste gebruik.**

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.ek.

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 **9** 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! **Gebruik de heteluchtfriteuse alleen wanneer de handgreep erin zit. 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**-markering 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 ▶/Ⅱ **12** start/stop licht rood op.
5. Raak het sensorveld ▶/Ⅱ **12** 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 ▶/Ⅱ **12** 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 ▶/Ⅱ **12** 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 ▶/Ⅱ **12** aan.
2. De functie **voorverwarmen** wordt geactiveerd met het sensorveld **11**. Op het display wordt afwisselend 200 °C en 15 MIN weergegeven.
3. Met de sensorvelden **15b** respectievelijk **15a** kunt u de temperatuur tussen 40 en 200 °C instellen (ook wanneer het voorverwarmen al is begonnen).
4. Met de sensorvelden **34b** respectievelijk **34a** 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 **11** 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 startuitstelfunctie 13 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 **15a** of **15b** verhoogt of verlaagt u de temperatuur. Met de sensorvelden **34a** of **34b** 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 ▶/Ⅱ **12**.

De weergave 'Ventilator actief' **17** 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 ▶/Ⅱ **12** 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 ▶/Ⅱ **12** 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 ▶/Ⅱ **12** gedurende ca. 2 seconden aan. De ventilator blijft na het uitschakelen nog enige tijd draaien.

Geheugenfunctie voor handmatige voorselectie van kooktijd en temperatuur

WAARSCHUWING! Gebruik de startuitstelfunctie 13 niet bij het bereiden van bederfelijke levensmiddelen (bijv. vlees of vis).

Met de functie **M1 30**/**M2 31** kunt u twee afzonderlijke programma's voor kooktijd en temperatuur opslaan.

1. Raak het sensorveld ▶/Ⅱ **12** aan. Het display toont nu afwisselend en knipperend de voorselectieoptie van de kooktijd en de kooktemperatuur.
2. Raak het sensorveld **M1 30** voor geheugenplaats 1 en het sensorveld **M2 31** voor geheugenplaats 2 aan. Als de geheugensleuven leeg zijn, wordt '20 minuten op 180 °C' weergegeven.
3. Stel de gewenste temperatuur en tijd in met de sensorvelden **15a** of **15b** en **34a** of **34b**.
4. Raak de overeenkomstige geheugenlocatie ongeveer 2 seconden aan om de instelling op de geselecteerde geheugenlocatie op te slaan.

Geheugenplaats oproepen

1. Raak na het inschakelen het sensorveld **M1 30** of **M2 31** aan.
2. Start het kookproces met behulp van sensorveld ▶/Ⅱ **12**. De bijbehorende geheugenplaats en het ventilatorsymbool knipperen. De resterende tijd en de temperatuur worden afwisselend weergegeven.

Koken met de programmafunctie

WAARSCHUWING! Gebruik de startuitstelfunctie 13 niet bij het bereiden van bederfelijke levensmiddelen (bijv. vlees of vis).

Er zijn 13 programma's beschikbaar met voorgeprogrammeerde tijd en temperatuur. De afbeelding laat de instelling "Cake" **26** zien.

1. Raak na het inschakelen het bijbehorende programmapictogram (**11**, **18** tot **29**) aan.
   Het geselecteerde programma wordt weergegeven door het knipperende symbool.

De temperatuur van het programma wordt eerst knipperend weergegeven en vervolgens wordt de tijd weergeven. De kooktijd en/of de temperatuur kunnen op elk moment voor en tijdens het gebruik naar wens worden gewijzigd zoals beschreven onder '**Handmatige voorselectie van de kooktijd 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 gelijkmatigere 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 hittebestendig 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 13 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 **13** aan. Het display geeft nu **90 MIN** aan. Door de sensorvelden **34a** en **34b** herhaaldelijk aan te raken, kunt u de startuitsteltijd aanpassen: 10–>20–>30–>60–>90–>120–>150–>180
4. Raak het sensorveld ▶/Ⅱ **12** aan om de timer te starten. Het sensorveld **13** 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 ▶/Ⅱ **12** niet aanraakt, blijft het apparaat ingeschakeld. Om de uitgestelde tijd tijdens het functioneren te wijzigen, raakt u het sensorveld **13** tweemaal aan. Er wordt **90 MIN** weergegeven. Stel nu de nieuwe gewenste uitgestelde tijd in en start het kookproces met ▶/Ⅱ **12**.

SHAKE-functie

De SHAKE-functie herinnert u na de helft van de kooktijd door het knipperen van het symbool **SHAKE 14** 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 10** aan voor of na het starten van het programma. Het symbool **SHAKE 14** 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 9 uur, bananen ongeveer 11 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 **27** aan. De voorgeselecteerde temperatuur **°C** (50 °C) wordt knipperend weergegeven, afwisselend met de voorgeselecteerde tijd **H** (2:00 H).
2. Met de sensorvelden **15a** of **15b** verhoogt of verlaagt u de temperatuur. Met de sensorvelden **34a** of **34b** 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 30 minuten, van 01:00 tot 24:00 uur (H).

   Als u het sensorveld langdurig aanraakt, gaat de temperatuur of de tijd snel vooruit of achteruit.
3. Start het programma met het sensorveld ▶/Ⅱ **12**.

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 ▶/Ⅱ **12**. 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.
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 ▶/Ⅱ **12** aan en selecteer de warmhoudfunctie **28**.
2. Verkort zo nodig de warmhoudtijd met **34b**.
   Na het verkorten kan de tijd weer worden verlengd tot 60 minuten.
3. Start de warmhoudfunctie met het sensorveld ▶/Ⅱ **12**.
   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. Vul het kookmandje niet te vol. Let op de MAX-markeringen.

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
Brood	350 - 1100	15 - 55	120 - 160	Nee	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 - 25	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	Zet de muffinvormpjes met wat ruimte ertussen neer.
Loempia	100 - 400	8 - 10	200	Ja	
Gekookte groenten	100 - 400	15 - 20	160	Ja	1/2 eetlepel olie toevoegen
Gepaneerde gebakken kaas	100 - 400	8 - 10	180	Nee	

Droogtijden

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

Gedroogde producten	Voorbereiding (richtwaarden)	Droogtemperatuur	Droogtijd in uur (richtwaarden)
Appel	Schijven: 3 - 4 mm	60 °C	7 - 9 uur
Banaan	Schijven: 3 - 4 mm	60 °C	8 - 11 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!

GEVAAR! 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!

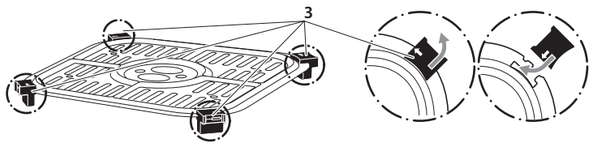
Alle delen laten afkoelen voor u ze schoonmaakt. Toebehoren na gebruik grondig reinigen zodat restanten niet aandrogen.

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 **9**, 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	Beschermingsklasse:	I / ⏚ Elektrisch geleidende behuizingsdelen zijn op de aardleiding aangesloten.
Model:	GT-AF-24	Lengte kabel:	ca. 100 cm inclusief stekker
Voedingsspanning:	220-240 V~	Inhoud:	ca. 6,5 L
Net frequentie:	50 Hz	Timer:	1 minuut tot 24 uur
Vermogensopname:	1700 W	Temperatuurbereik:	40-200 °C

Modus	**Energie-inname** (Watt)	**Tijdsduur** (minuten)
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 ▶/Ⅱ **12** werd niet geactiveerd. – Symbool aanraken
	De lade 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.

Afvoer

Verpakking afvoeren

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.

Weggooien van oude apparaten

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.

Batterijen en accu's die niet vast in het elektrische of elektronische apparaat zijn ingesloten en die kunnen worden verwijderd zonder te worden vernietigd dienen van de apparaten te worden gescheiden voordat u het apparaat inlevert bij een inzamelpunt en naar een aangewezen verwijderingspunt brengt. Hetzelfde geldt voor lampen die uit het apparaat kunnen worden verwijderd zonder te worden vernietigd.

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.

Klanteservice: Globaltronics Service Center c/o teknihall Benelux bvba, Brusselstraat 33, 2321 MEER, BELGIË

Geïmporteerd door (geen serviceadres!):
Globaltronics GmbH & Co. KG, Bei den Mühren 5, 20457 Hamburg, Duitsland
info@globaltronics.com

Garantie

(vanaf de aankoopdatum (houd aankoopbewijs))
Artikel: Heteluchtfriteuse 6,5 L GT-AF-24 (AN: BE 2007030090566)

Handelaar

Verkocht door ALDI-filiaal:

Straat:

Postcode/plaats:

Koper

Naam van de koper:

Straat:

Postcode/plaats:

E-mail: Handtekening:
(Voor statusmeldingen in verband met reparatie)

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 teknihall 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.

P051033740 46/2026