

# AMBIANO®

## Heteluchtfriteuse Friteuse à air chaud Heißluftfritteuse

GT-DAF-01



**3** Jaar  
Ans  
Jahre  
**GARANTIE**

KLANTENSERVICE • SERVICE CLIENTS • KUNDENSERVICE  
NL FR DE 03 707 14 49  
gt-support@teknihall.be  
ART.-NR.: 3004682 AA 33/23 C

GEBRUIKSAANWIJZING (2-21) • MODE D'EMPLOI (22-43) • BEDIENUNGSANLEITUNG (44-65)

CE

2007030046822  
AA 33/23 C  
P051031649

# Inhoud

<b>Algemeen</b>	<b>1</b>	<b>Bediening</b>	<b>11</b>
Gebruiksaanwijzing lezen en bewaren	1	Handmatige voorselectie van de kooktijd en van de temperatuur	12
<b>Legenda</b>	<b>1</b>	Koken met de programmafunctie	13
<b>Veiligheid</b>	<b>2</b>	SYNC-functie	14
Voorschriftmatig gebruik	2	MATCH-functie	15
Veiligheidsvoorschriften	2	Het kookproces is voltooid	16
Acrylamide verminderen bij het frituren	7	Warmhoudfunctie	16
<b>Inhoud levering/ apparaatonderdelen</b>	<b>8</b>	<b>Kooktijden, temperaturen en hoeveelheden</b>	<b>17</b>
<b>Eerste inbedrijfstelling</b>	<b>10</b>	<b>Reinigen en opbergen</b>	<b>18</b>
Levering controleren	10	Reinigen	18
Voor het eerste gebruik	10	Bewaren	19
Apparaat opstellen	10	<b>Technische specificaties</b>	<b>19</b>
Installatie	10	<b>Foutopsporing</b>	<b>20</b>
		<b>Conformiteitsverklaring</b>	<b>21</b>
		<b>Afvoer</b>	<b>21</b>
		Afvoer van verpakking en apparaat	21

## 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](http://www.gt-support.de) worden gedownload.

## LEGENDA

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



**GEVAAR!**

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



**WAARSCHUWING!**

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



**VOORZICHTIG!**

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



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

handen.

**OPMERKING!**

Dit signaalsymbool/signaalwoord waarschuwt voor mogelijke materiële schade.



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



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



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

## 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 voor een elektrische schok!**

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

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

- Open de behuizing niet maar laat reparaties over aan vakmensen. Wend u daarvoor tot het serviceadres dat op de garantiekaart staat aangegeven.
  - 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 **2** 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 wikkel en. Indien een kabelhaspel aanwezig is, gebruik deze dan dienovereenkomstig.**

**Verkeerd opwickelen kan de isolatie van de kabel beschadigen en gevaar voor elektrische schokken opleveren.**

**⚠ WAARSCHUWING!**

**Brandgevaar!**

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

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

**⚠ WAARSCHUWING!**

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

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

Ongevallen met ernstige verwondingen kunnen het gevolg zijn.

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

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



### **Risico op letsels!**



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

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

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



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

- Tijdens het koken ontsnapt er hete lucht uit het rooster van de luchtuitleat aan de achterkant van het apparaat. Houd uw handen en gezicht op een veilige af-stand van de hete lucht en de luchtuitleatopening. 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.**

- Plaats het apparaat niet op een gas- of elektrisch fornuis van welke aard dan ook, elektrische kookplaten of in de verwarmde oven.
- Plaats het apparaat op een gemakkelijk toegankelijk, vlak, droog, hittebestendig en voldoende stabiel werkoppervlak.
- Leg eventueel een antislipmat onder de rubberen voetjes van het apparaat aangezien oppervlakken met de meest diverse reinigingsmiddelen worden behandeld en sommige van de bestanddelen de rubberen voetjes kunnen aantasten en verweken.
- Zet het apparaat niet op de rand of aan de kant van het werkvlak.
- Plaats het apparaat niet onder een hangkast of in een hoek. Let erop dat het apparaat bovenaan vrij is.

- Houd een minimale afstand van 30 cm van de achterwand van het apparaat tot andere voorwerpen en minstens 10 cm van de zijkanalen.
- Leg niets bovenop het apparaat.
- Het apparaat niet afdekken.
- Laat het apparaat tijdens het gebruik niet zonder toezicht. Wacht tot het apparaat volledig is afgekoeld.
- Aansluitsnoer buiten bereik van kinderen houden. Kinderen zouden eraan kunnen trekken en het apparaat op zich trekken.
- Vul de lade niet met vet of olie.
- Plaats de hete Lade/Frituurmand altijd op een hittebestendig oppervlak.

**⚠ VOORZICHTIG! Gevaar voor de gezondheid!**

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

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



## Acrylamide verminderen bij het frituren



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

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

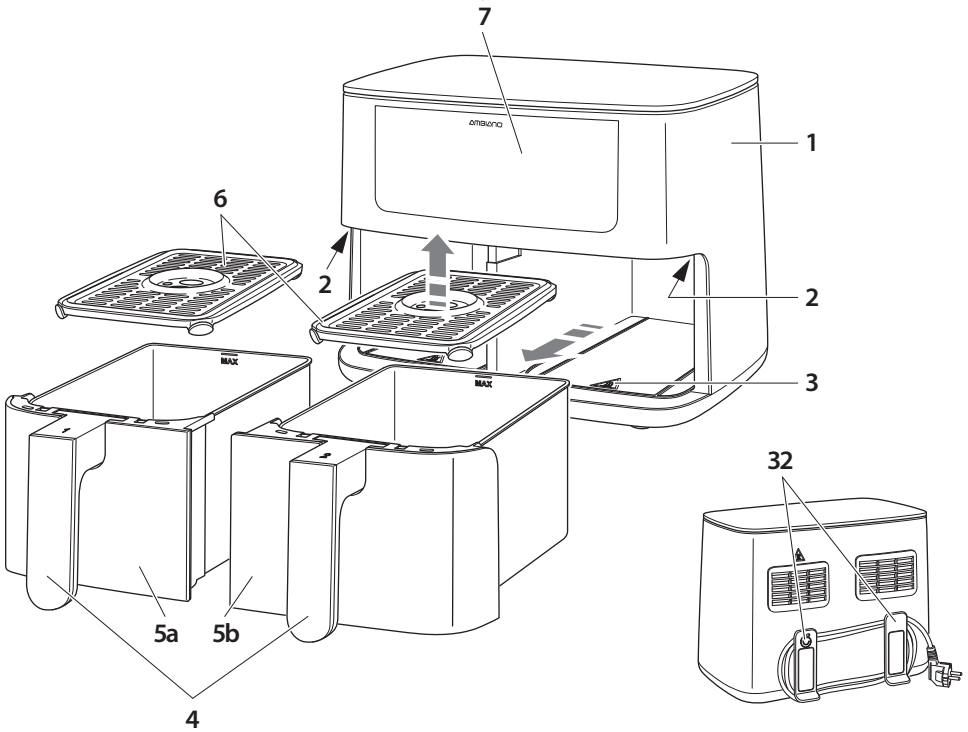
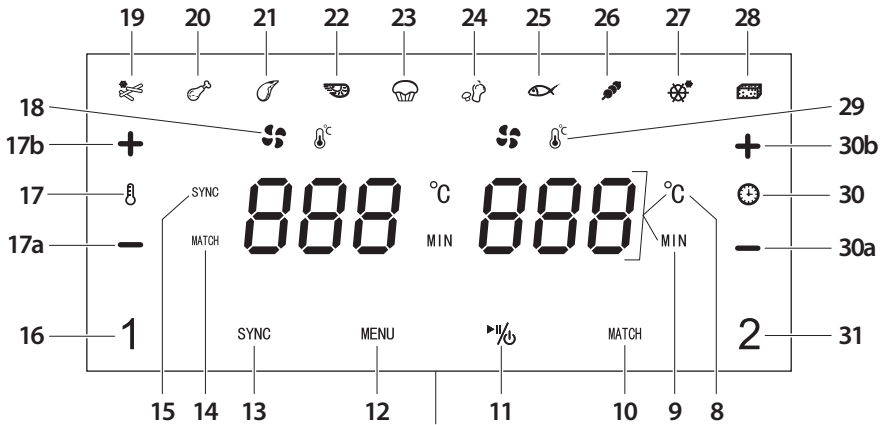
### **OPMERKING!** Gevaar voor schade!

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













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

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

# INHOUD LEVERING/APPARAATONDERDELEN



## INHOUD LEVERING/ APPARAATONDERDELEN

- 1 Heteluchtfriteuse
- 2 Veiligheidsschakelaar
- 3 Heet oppervlak
- 4 Greep frituurmand
- 5a Kookmandlade nr. 1
- 5b Kookmandlade nr. 2
- 6 Grillrooster
- 7 Display/bedieningspaneel (pos. 19 tot 28 programmaweergaven)
- 8 Temperatuur in graden Celsius (°C)
- 9 Tijd in minuten (MIN)
- 10 Sensorveld **MATCH**
- 11 Sensorveld  aan/uit of start/stop
- 12 Sensorveld **MENU** (menuselectie)
- 13 Sensorveld **SYNC**
- 14 **MATCH** functie icoon
- 15 **SYNC** functie icoon
- 16 Sensorveld Lade No. 1
- 17 Temperatuurmeter functie icoon
- 17a Sensorveld **—** (temperatuur verlagen)
- 17b Sensorveld **+** (temperatuur verhogen)
- 18 Bedrijfsaanduiding
- 19  Standaardinstelling "Friet"  
18 minuten op 200 °C
- 20  Standaardinstelling "Kip"  
20 minuten op 180 °C
- 21  Standaardinstelling "Biefstuk/kotelet"  
12 minuten op 180 °C
- 22  Standaardinstelling "Garnalen"  
12 minuten op 180 °C
- 23  Standaardinstelling "Cake"  
30 minuten op 160 °C
- 24  Standaardinstelling "Groenten"  
10 minuten op 180 °C
- 25  Standaardinstelling "Vis"  
10 minuten op 180 °C
- 26  Standaardinstelling "Spiesjes"  
12 minuten op 180 °C
- 27  Standaardinstelling „Bevroren“  
25 minuten op 180 °C
- 28  Standaardinstelling „Tofoe“  
15 minuten op 160 °C
- 29  Standaardinstelling „Warmhoudfunctie“  
60 minuten op 60 °C
- 30 Tijdweergave icoon
- 30a Sensorveld **—** (tijd verkorten)
- 30b Sensorveld **+** (tijd verlengen)
- 31 Sensorveld Lade No. 2
- 32 Netsnoerhouder
  - Gebruiksaanwijzing/Garantiekaart

# EERSTE INBEDRIJFSTELLING

## Levering controleren

**OPMERKING!** Gevaar voor schade!

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

- Ga bij het openen voorzichtig te werk.
- 1. Haal alle onderdelen van het apparaat en de gebruiksaanwijzing uit de doos en verwijder alle beschermfolie en stukken karton die in de verpakking zitten.



Trek de kookmandlade nr. 1 **5a** en nr. 2 **5b** uit het apparaat aan de handgrepen **4** en verwijder het grillrooster **6**.

- 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 garantiekaart staat aangegeven.

## Voor het eerste gebruik

**⚠ GEVAAR!** Gevaar voor een elektrische schok!

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

**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 no. 1 **5a** en de lade no. 2 **5b** van binnen en van buitenaf met een vochtige doek.

## Apparaat opstellen

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

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

Wikkel het netsnoer van de netsnoerhouder **32** af.

## Installatie

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

- 1. Plaats de grillroosters **6** in de kookmandlade **5a** en **5b**.
- 2. Schuif de kookmandlades **5a** en **5b** volledig in de heteluchtfriteuse totdat ze hoorbaar vastklikken en gelijk liggen met de behuizing.

## BEDIENING

### **GEVAAR!**

**Sluit de hetelucht-friteuse 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.**

**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.**

**Gebruik geen bakpapier want de lucht kan dan niet meer voldoende circuleren.**



**Heet oppervlak 3! De behuizing en de onderdelen van het apparaat worden zeer heet tijdens het gebruik.**

1. Stel het apparaat op, zie **Apparaat opstellen** en bereid het voor, zie **Installatie**.





Het apparaat is voorzien van twee kookmandlades. Deze kunnen afzonderlijk of tegelijkertijd worden gebruikt om te koken.

2. Bereid het te koken voedsel en leg het in de kookmandlades nr. 1 **5a** of/en nr. 2 **5b**.




Zorg ervoor dat het te koken voedsel niet over de rand van de kookmandlade uitsteekt. Met op de MAX-markering in de kookmandlade.

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 kookmandlade **5a** of/en **5b** 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  **11** start/stop licht rood op.
5. Raak het sensorveld  **11** aan. Op het display verschijnt nu afwisselend en knipperend de voorselectieoptie voor de kooktijd en de kooktemperatuur voor beide kookmandlades (180°C/15 min.). Door nogmaals op  **11** te drukken kunt u direct beginnen koken met de voorinstelling.



Als na het inschakelen geen verdere handelingen worden gesteld, wordt de stand-by-modus geactiveerd. Vanuit de stand-by-modus wordt eerst de handmatige voorselectie van de kooktijd en de temperatuur opgeroepen. Om van een programmafunctie naar de handmatige voorselectie te gaan, raakt u sensorveld  **11** gedurende ongeveer 3 seconden aan en raakt u het vervolgens nogmaals kort aan.

## Handmatige voorselectie van de kooktijd en van de temperatuur



Als u slechts voor één kookmandlade de instellingen uitvoert en dan het kookproces met het sensorveld **11** start, wordt het kookproces alleen gestart voor de geselecteerde kookmandlade. Als u de instellingen voor beide kookmandlades uitvoert, worden beide kookprocessen met sensorveld **11** gestart.

1. Raak het sensorveld **1 16** aan om de instelling voor de kookmandlade nr. **1 5a** te activeren. Raak het sensorveld **2 31** aan om de instelling voor de kookmandlade nr. **2 5b** te activeren.



De velden **17** en de vooraf geselecteerde temperatuur in **°C** worden knipperend en afwisselend met de velden **30** en de vooraf geselecteerde tijd in **MIN** weergegeven.

2. Met de sensorvelden **+ 17b** of **- 17a** verhoogt of verlaagt u de temperatuur. Met de sensorvelden **+ 30b** of **- 30a** verhoogt of verlaagt u de tijd.
  - De temperatuur wordt in stappen van 5 °C gewijzigd in een bereik van 60 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.



Als het kookproces na de instelling met **11** niet wordt gestart, wordt de stand-by-modus geactiveerd.

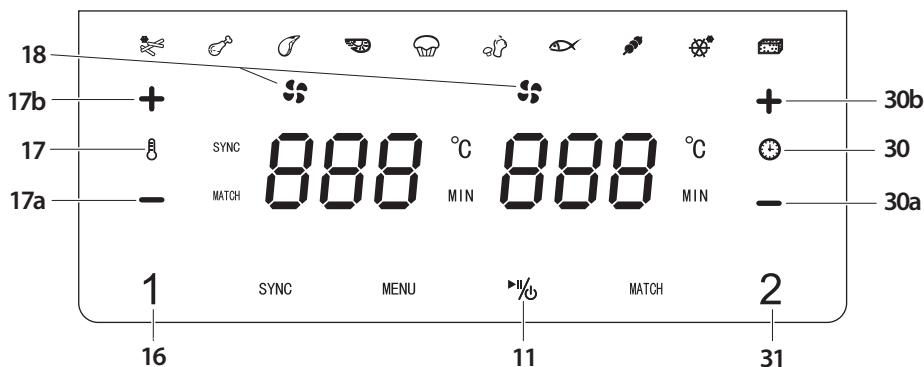
3. Start het kookproces binnen 15 seconden met sensorveld **11**.

Anders raakt u het betreffende sensorveld **1 16** of **2 31** opnieuw aan. De uitgevoerde instellingen blijven behouden.



Als u slechts in één kookmandlade kookt, geeft het display van de tweede kookmandlade met **- - -** aan dat de tweede kookmandlade niet in werking is. Het display "ventilator actief" **18** 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 **11** 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 de werking een of beide kookmandlades uittrekken. De ventilator en de verwarming worden dan uitgeschakeld en de ingestelde tijd wordt gestopt. Door de lade er opnieuw in te schuiven wordt het kookproces voortgezet.

- Om het apparaat binnen de volgende minuut uit te schakelen, raakt u het sensorveld **11** gedurende ca. 3 seconden aan. De ventilator blijft na het uitschakelen nog enige tijd draaien.

## Koken met de programmafunctie

**i** Er zijn 11 programma's beschikbaar met voorgeprogrammeerde tijd en temperatuur. De afbeelding laat de instelling "Kip" **20** en "Cake" **23** zien.

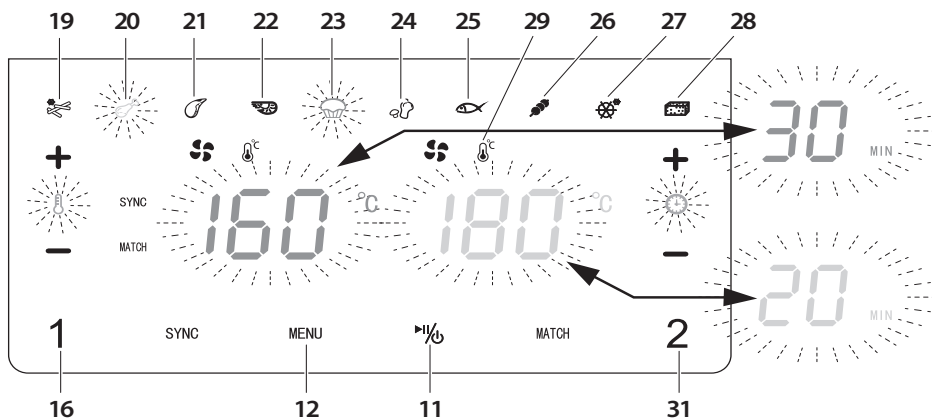
- Voor de instelling van de kookmandlade nr. 1 raakt u eerst het sensorveld **16** aan en voor de instelling van de kookmandlade nr. 2 raakt u eerst het sensorveld **31** aan.
- Raak het sensorveld **MENU 12** herhaaldelijk aan om te wisselen tussen de programma's **19** tot **28**.  
Voor het programma "Warmhoudfunctie" **29**, zie het hoofdstuk over de warmhoudfunctie.

**i** Als u slechts voor één kookmandlade de instellingen uitvoert en dan het kookproces met het sensorveld **11** start, wordt het kookproces alleen gestart voor de geselecteerde kookmandlade. Als u de instellingen voor beide kookmandlades uitvoert, worden beide kookprocessen met sensorveld **11** gestart.

**i** De temperatuur van het programma wordt afwisselend weergegeven, eerst knipperend en dan de tijd. 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 er na de programmaselectie geen verdere handelingen meer plaatsvinden, wordt de stand-by-modus geactiveerd.

Als u het voedsel tijdens de kooktijd meerdere malen herverdeelt, omdraait of schudt, zult u een gelijkmatige garing krijgen. 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.



## SYNC-functie



Met de SYNC-functie **13** worden verschillende kooktijden zo op elkaar afgestemd dat het kookproces van beide kookmandlades tegelijk eindigt.

1. Voer de instelling uit zoals beschreven onder 'Handmatige voorselectie van de kooktijd en de temperatuur' of onder 'Koken met de programmafunctie'.
2. Raak het sensorveld **SYNC 13** aan om de functie te activeren.
3. Start het kookproces met sensorveld **11**. De SYNC-indicator **15** knippert tijdens de kooktijd en op het display wordt het wachtsymbool **17a** met de kortere kooktijd weergegeven. Wanneer de resterende tijd van de langere kooktijd de instelling van de kortere kooktijd bereikt, wordt aan beide zijden dezelfde resterende kooktijd weergegeven.

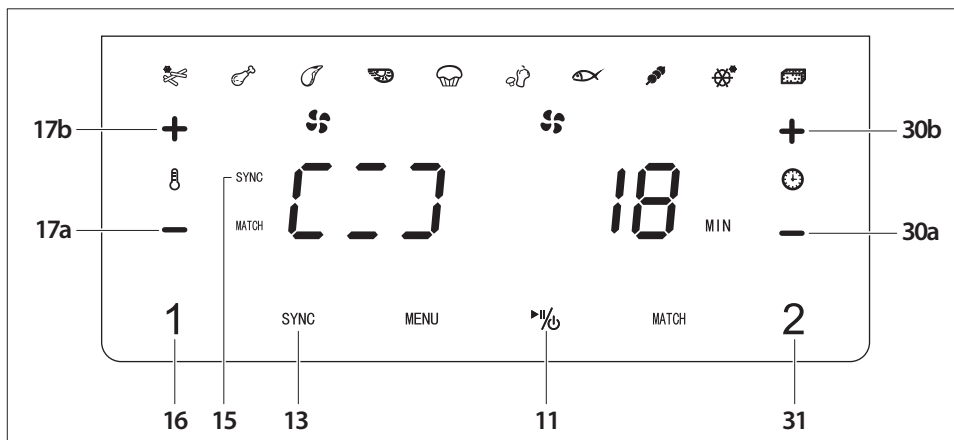


De kooktijd en de temperatuur kunnen pas worden gewijzigd nadat het kookproces voor de kortere kooktijd is gestart. Na het starten van het kookproces met de kortere kooktijd licht de SYNC-indicator **13** continu op en klinken er 3 korte pieptonen.

Met de sensorvelden **+ 30b** of **- 30a** wordt de tijd voor beide kookfasen gelijktijdig verhoogd of verlaagd.

Om de temperatuur te wijzigen kiest u eerst de kookmandlade nr. 1 **16** of nr. 2 **31** voordat u de wijziging met de sensorvelden **+ 17b** of **- 17a** uitvoert.

Met sensorveld **+ 30b** of **- 30a** wordt de synchronisatie weer geactiveerd.





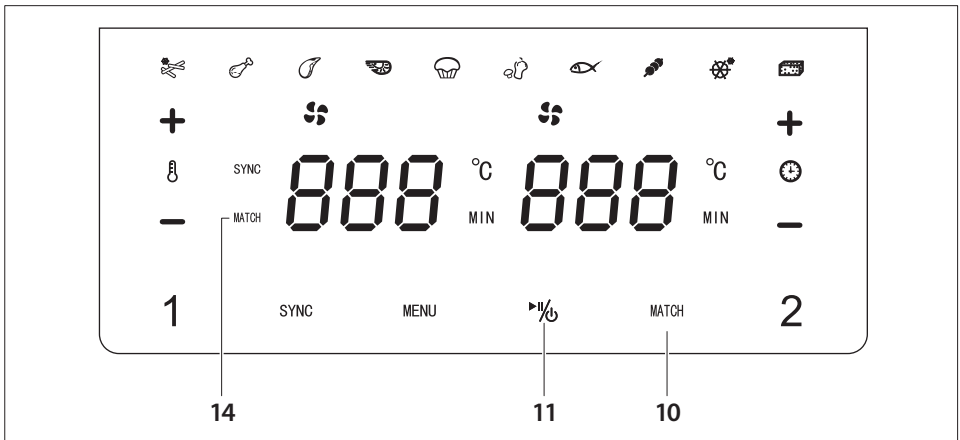
## MATCH-functie



Met de MATCH-functie **10** kan uw instelling voor één kookmandlade worden toegepast op de tweede.

1. Voer voor een kookmandlade de instelling uit zoals beschreven onder 'Handmatige voorselectie van de kooktijd en de temperatuur' of 'Koken met de programmafunctie' en start het kookproces met het sensorveld **11**.


2. Raak nogmaals het sensorveld **11** aan en vervolgens het sensorveld MATCH **10** om de functie te activeren. De MATCH-indicator **14** licht op. De indicator voor beide kookmandlades knippert 3 keer kort en brandt dan permanent.
3. Raak het sensorveld MATCH **10** aan om de functie te deactiveren.



## Het kookproces is voltooid



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

Als u het kookproces voortijdig wilt beëindigen, drukt u gedurende circa 3 seconden lang op het sensorveld  **11**. 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 kookmandlade met de handgreep van de kookmand **4** uit het apparaat en plaats deze op een hittebestendige ondergrond.
3. Neem het voedsel uit de kookmandlade.

## Warmhoudfunctie



Na afloop van het gekozen programma kunt u de warmhoudfunctie voor kookmandlade nr. 1 en/of nr. 2 starten. In de warmhoudfunctie (maximaal 60 minuten) kunt u alleen de tijd verkorten. De temperatuur is vooraf ingesteld op 60 °C en kan niet worden gewijzigd.

1. Raak het sensorveld  **11**.



De warmhoudfunctie kan ook direct vanuit het beginmenu worden opgeroepen.

1. Raak daarvoor het sensorveld **MENU 12** gedurende 3 seconden aan.
2. Voor de instelling van de kookmandlade nr. 1 raakt u eerst het sensorveld **1 16** aan en voor de instelling van de kookmandlade nr. 2 raakt u eerst het sensorveld **2 31** aan.
3. Selecteer de warmhoudfunctie  **29** door sensorveld **MENU 12** herhaaldelijk aan te raken.
4. Verkort zo nodig de warmhoudtijd met **— 30a**.  
Na het verkorten kan de tijd weer worden verlengd tot 60 minuten.
3. Start de warmhoudfunctie met het sensorveld  **11**.

De warmhoudtijd kan ook worden gewijzigd binnen 60 minuten na de start van het programma.

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

## KOOKTIJDEN, TEMPERATUREN EN HOEVEELHEDEN



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

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



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

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



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

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

## 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 spelen!**



**WAARSCHUWING!**

**Hete oppervlakken!**



**Er bestaat risico op brandwonden door hete oppervlakken.**

**Laat het apparaat ten minste 30 minuten afkoelen voordat u het reinigt.**

**Verwijder beide kookmandlades 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 met heet water, een beetje afwasmiddel en een niet krassende spons.  
U kunt de kookmandlades ook in de vaatwasser reinigen.



U kunt een vetoplossend reinigingsmiddel gebruiken om eventueel achtergebleven vuil te verwijderen.

3. Droog daarna alle delen grondig af.  
Reinig de binnenkant van de heteluchtfriteuse met een vochtige doek en een beetje afwasmiddel.

## Bewaren



**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 **32**, 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:	2023_01
Model:	GT-DAF-01
Voedingsspanning:	220-240 V~
Net frequentie:	50 Hz
Vermogensopname:	2.600 W
Lengte kabel:	ca. 85 cm
Inhoud:	2 x 4L
Timer:	1-60 minuten
Temperatuurbereik:	60-200 °C

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  <b>11</b> 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 <b>2</b> of een andere component defect. – Trek de stekker uit het stopcontact. Gebruik het apparaat niet meer. Neem contact op met het servicecenter.

## CONFORMITEITSVERKLARING

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

De volledige conformiteitsverklaring vindt u op het internet op [www.gt-support.de](http://www.gt-support.de)

## AFVOEREN

### Afvoer van verpakking en apparaat



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



**Oude apparaten mogen niet bij het huisvuil!**

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

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

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

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

# Sommaire

<b>Généralités</b>	<b>23</b>	<b>Utilisation</b>	<b>33</b>
Lire le mode d'emploi et le conserver	23	Présélection manuelle du temps de cuisson et de la température	34
<b>Explication des symboles</b>	<b>23</b>	Cuisson avec la fonction programmation	35
<b>Sécurité</b>	<b>24</b>	Fonction SYNC	36
Usage conforme du produit	24	Fonction MATCH	37
Consignes de sécurité	24	Fin de cuisson	38
Préparation pauvre en acrylamide	29	Fonction de maintien au chaud	38
<b>Contenu de l'emballage / éléments de l'appareil</b>	<b>30</b>	<b>Temps de cuisson, températures et quantités</b>	<b>39</b>
<b>Première mise en service</b>	<b>32</b>	<b>Nettoyage et stockage</b>	<b>40</b>
Vérifier le contenu de l'emballage	32	Nettoyage	40
Avant la première utilisation	32	Stockage	41
Installer l'appareil	32	<b>Caractéristiques techniques</b>	<b>41</b>
Montage	32	<b>Dépannage</b>	<b>42</b>
		<b>Déclaration de conformité</b>	<b>43</b>
		<b>Mise au rebut</b>	<b>43</b>
		Élimination de l'emballage et de l'appareil	43



# 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](http://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 dan-

ger 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.



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



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

## 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



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 carte de garantie.
  - 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 **2**.
  - 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 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.**



### **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.



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

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

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

Il peut en résulter des accidents entraînant de graves blessures.

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

- Ne placez pas l'appareil sur une cuisinière à gaz ou électrique, sur une plaque de cuisson électrique ou dans le four chauffé.
- Posez l'appareil sur une surface de travail facilement accessible, plane, sèche, résistante à la chaleur et suffisamment stable.
- Placez le cas échéant un support antidérapant sous les pieds en caoutchouc de l'appareil ; en effet, les surfaces sont traitées avec divers détergents qui peuvent attaquer le caoutchouc et le ramollir.
- Ne posez pas l'appareil au bord de la surface de travail.
- Ne placez pas l'appareil sous un placard suspendu ou dans un coin. Veillez à laisser suffisamment d'espace au-dessus de l'appareil.

- Respectez une distance minimale de 30 cm entre l'arrière de l'appareil et les autres objets et de 10 cm sur les côtés.
- Ne posez pas d'objets sur l'appareil.
- Ne couvrez pas l'appareil.
- Ne déplacez pas l'appareil pendant son fonctionnement. Attendez que la friteuse ait refroidi.
- Tenez les enfants éloignés du cordon d'alimentation : ils risquent de l'attraper et de tirer l'appareil vers eux.
- Ne remplissez pas le tiroir avec de la graisse ou de l'huile.
- Placez toujours la cuve / le panier de la friteuse chaud(e) sur une surface résistante à la chaleur.



**ATTENTION!**

## **Danger pour la santé !**

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

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

## Préparation pauvre en acrylamide



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

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

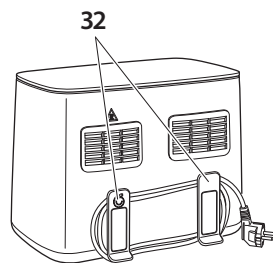
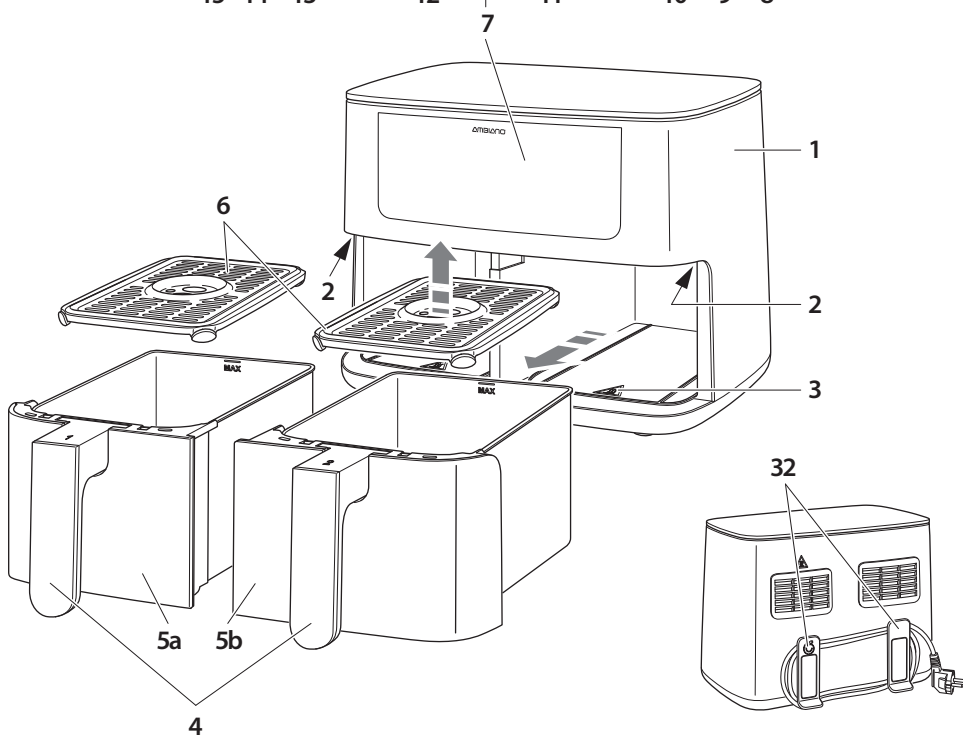
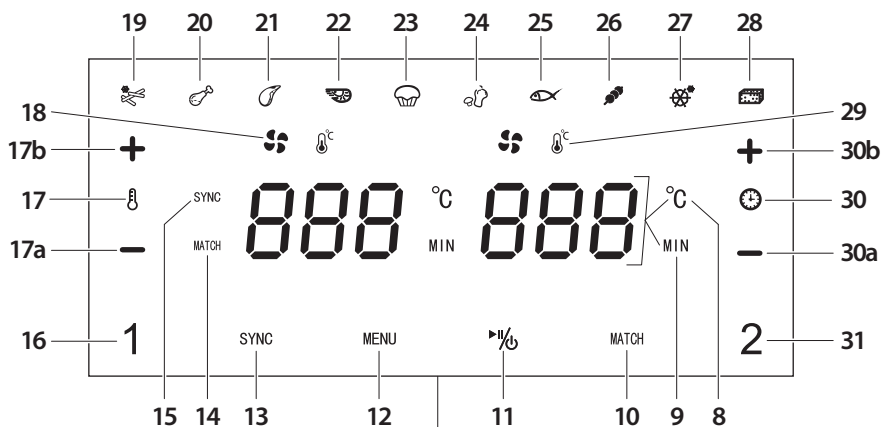
### **REMARQUE !** Risque de détérioration !

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

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













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

# CONTENU DE L'EMBALLAGE / ÉLÉMENTS DE L'APPAREIL





## CONTENU DE L'EMBALLAGE / ÉLÉMENTS DE L'APPAREIL

- 1 Friteuse à air chaud
- 2 Commutateur de sécurité
- 3 Surface brûlante
- 4 Poignée du panier à friture
- 5a Panier à friture no. 1
- 5b Panier à friture no. 2
- 6 Grille
- 7 Écran / Panneau de commande (éléments 19 à 28)
- 8 Température en degrés Celsius (°C)
- 9 Temps en minutes (MIN)
- 10 Zone tactile **MATCH**
- 11 Zone tactile  On/Off ou Marche/Arrêt
- 12 Zone tactile **MENU** (sélection dans le menu)
- 13 Zone tactile **SYNC**
- 14 Icône d'affichage de fonction MATCH
- 15 Icône d'affichage de fonction SYNC
- 16 Zone tactile Panier à friture No. 1
- 17 Icône d'affichage de la température
- 17a Zone tactile **—** (réduire la température)
- 17b Zone tactile **+** (augmenter la température)
- 18 Icône de fonctionnement
- 19  Préréglage « Frites »  
18 minutes à 200 °C
- 20  Préréglage « Poulet »  
20 minutes à 180 °C
- 21  Préréglage « Steaks/Côtelettes »  
12 minutes à 180 °C
- 22  Préréglage « Crevettes »  
12 minutes à 180 °C
- 23  Préréglage « Gâteau »  
30 minutes à 160 °C
- 24  Préréglage « Légumes »  
10 minutes à 180 °C
- 25  Préréglage « Poisson »  
10 minutes à 180 °C
- 26  Préréglage « Brochettes »  
12 minutes à 180 °C
- 27  Préréglage « Produits surgelés »  
25 minutes à 180 °C
- 28  Préréglage « Tofu »  
15 minutes à 160 °C
- 29  Préréglage « Fonction de maintien au chaud »  
60 minutes à 60 °C
- 30 Icône d'affichage de l'heure
- 30a Zone tactile **—** (réduire le temps)
- 30b Zone tactile **+** (augmenter le temps)
- 31 Zone tactile Panier à friture No. 2
- 32 Support de cordon d'alimentation
  - Notice d'utilisation/carte de garantie

## PREMIÈRE MISE EN SERVICE

### Vérifier le contenu de l'emballage

#### **REMARQUE !** Risque de détérioration !

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

— Ouvrez prudemment l'emballage.

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



Sortez le panier de friture n° 1 **5a** et n° 2 **5b** de la friteuse, en tirant sur les poignées **4**, comme sur le schéma A et enlevez les grilles **6**.

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

### Avant la première utilisation

#### **⚠ DANGER !** 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 !**

#### **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 les paniers de friture n° 1 et n° 2 avec un chiffon humide, à l'intérieur et à l'extérieur.

### 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 **32**.

### Montage

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

1. Insérez les grilles **6** dans les paniers de friture **5a** et **5b**.
2. Insérez complètement les paniers de friture **5a** et **5b** dans la friteuse à air chaud, jusqu'à ce que vous entendiez un « clic » et qu'ils affleurent le boîtier.

## UTILISATION



**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.**

**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.**

**N'utilisez pas de papier sulfurisé, l'air ne pourrait plus circuler suffisamment.**

### Surface brûlante !



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

1. Mettez l'appareil en service, voir **Installer l'appareil** et préparez l'appareil, voir **Montage**.



L'appareil est équipé de deux paniers de friture. Ces deux paniers peuvent être utilisés simultanément.

2. Préparez les aliments à frire et posez-les dans le panier de friture n° 1 **5a** et/ou le panier de friture n° 2 **5b**.



Veillez à ce que les aliments ne dépassent pas du bord du panier de friture. Respectez le repère MAX dans le panier de friture.

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. Insérez complètement le panier de friture **5a** et/ou **5b** dans la friteuse à air chaud.
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 **11** Marche/Arrêt **11** devient rouge.
5. Touchez la zone tactile **11**. L'écran affiche maintenant, de façon alternée et en clignotant, l'option de présélection du temps de cuisson et de la température de cuisson, pour les deux paniers de friture (180 °C / 15 MIN). Appuyez à nouveau sur le bouton **11** pour lancer directement la cuisson, en fonction du pré réglage.



Si aucune fonction n'est activée après la mise en marche, la friteuse passe en mode veille. 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 **11** pendant env. 3 secondes et retouchez la brièvement.

## Présélection manuelle du temps de cuisson et de la température

**i** Si vous effectuez les réglages pour un seul panier de friture et que vous lancez le processus de cuisson en effleurant la zone tactile **11**, seul le processus de cuisson du panier de friture sélectionné commencera. Si vous effectuez les réglages pour les deux paniers de friture, les processus de cuisson des deux paniers commenceront en effleurant la zone tactile **11**.

1. Effleurez la zone tactile **16** pour activer le réglage du panier de friture n° 1 **5a**. Effleurez la zone tactile **231** pour activer le réglage du panier de friture n° 2 **5b**.

**i** Les champs **17** et la température présélectionnée en **°C** ainsi que les champs **30** et le temps de cuisson présélectionné en **MIN**, clignoteront et s'afficheront tour à tour.

2. Les champs de détection **+ 17a** ou **- 17b** vous permettent d'augmenter ou de baisser la température. Les champs de détection **+ 30a** ou **- 30b** 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 60 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 augmente ou diminue plus rapidement.

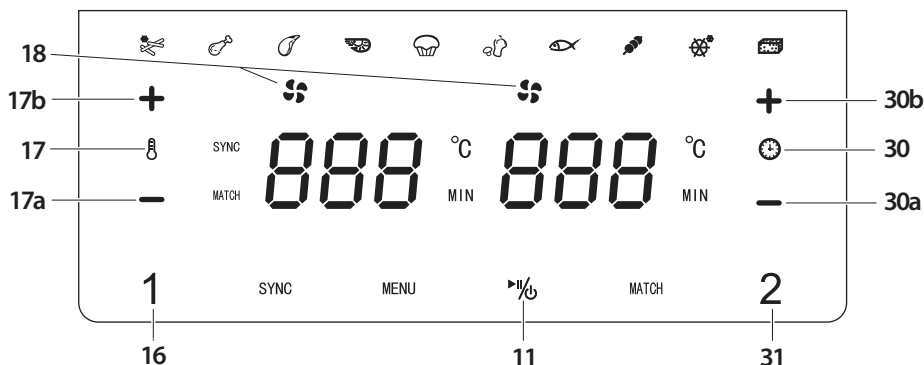
**i** Si le processus de cuisson ne démarre pas après le réglage, en appuyant sur le bouton **11**, le mode veille est activé.

3. Lancez le processus de cuisson en effleurant la zone tactile **11**, dans un délai maximal de 15 secondes.


Dans le cas contraire, vous devrez à nouveau effleurer la zone tactile **16** ou **231** correspondante. Les réglages effectués sont conservés.

**i** Si vous cuisinez dans un seul panier de friture, l'écran d'affichage du second panier montre - - - que le second panier de friture n'est pas utilisé. L'affichage « Ventilateur actif » **18** 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 **11** 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.



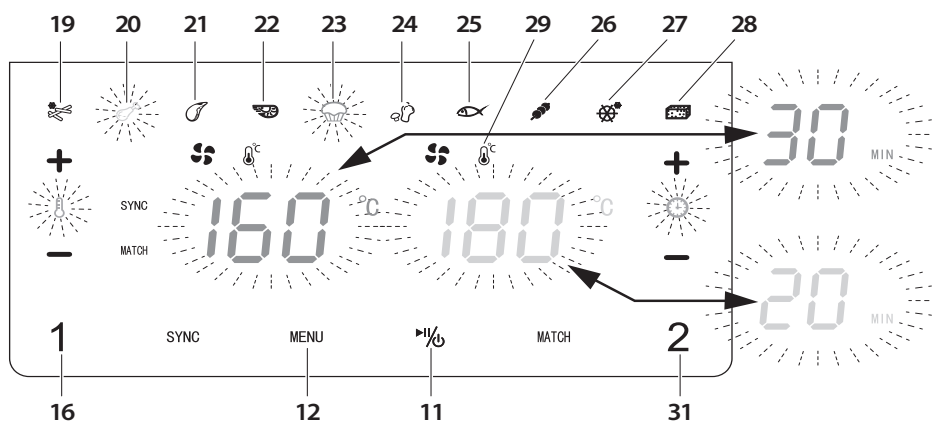
Si vous voulez contrôler le processus de cuisson ou ajouter ou retirer des ingrédients, vous pouvez extraire un ou les deux paniers de friture en cours de fonctionnement. Si vous voulez contrôler le processus de cuisson ou ajouter ou retirer des ingrédients, vous pouvez extraire la cuve 5 en cours de fonctionnement. L'extraction de la cuve provoque un arrêt du ventilateur et du système de chauffe et suspend la minuterie. 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  11 pendant environ 3 secondes. Le ventilateur continue à fonctionner pendant quelques minutes après l'arrêt de l'appareil.




## Cuisson avec la fonction programmation


 L'appareil propose 11 programmes avec un temps et une température préprogrammés. L'illustration ci-dessous décrit le programme « Poulet » 20 et « Gâteau » 23.

1. Pour effectuer le réglage du panier de friture n° 1, effleurez d'abord la zone tactile 1 16, et pour effectuer le réglage du panier de friture n° 2, effleurez d'abord la zone tactile 2 31.
2. Effleurez la zone tactile MENU 12 de façon répétée, pour passer des programmes 19 à 28.



Pour le programme « maintien au chaud » 29, reportez-vous au chapitre intitulé **Maintien au chaud**.

 Si vous effectuez les réglages pour un seul panier de friture et que vous lancez le processus de cuisson en appuyant sur le champ tactile  11, seul le processus de cuisson du panier de friture sélectionné démarrera. Si vous effectuez les réglages pour les deux paniers de friture, les processus de cuisson des deux paniers démarreront en effleurant la zone tactile  11.

 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. 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 SYNC



La fonction SYNC **13** permet de synchroniser les temps de cuisson de sorte que le processus de cuisson des deux paniers de friture se termine en même temps.

1. Effectuez le réglage comme indiqué dans la rubrique « Présélection manuelle du temps de cuisson et de la température » ou comme décrit sous « Cuire avec la fonction de programmation ».
2. Effleurez la zone tactile **SYNC 13** pour activer la fonction.
3. Commencez le processus de cuisson en effleurant la zone tactile **11**. Le symbole SYNC **15** clignote pendant le temps de cuisson et sur l'écran avec le temps de cuisson le plus court, le symbole de l'attente est affiché [ \_ \_ ]. Lorsque le temps restant du temps de cuisson le plus long atteint le réglage du temps de cuisson plus court, le même temps de cuisson restant s'affiche des deux côtés.

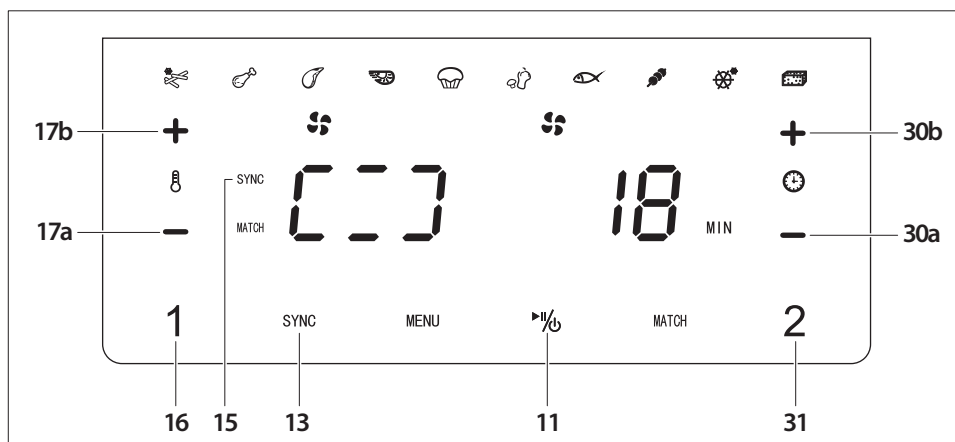


Le temps de cuisson et la température ne peuvent être modifiés qu'après avoir lancé le processus de cuisson ayant le temps le plus court. Une fois le processus de cuisson le plus court lancé, le symbole SYNC **13** reste allumé et l'appareil émet 3 bips brefs.

Le temps de cuisson des deux paniers de frites peut être augmenté ou réduit en effleurant les zones tactiles **+ 30b** ou **- 30a**.

Pour modifier la température, sélectionnez le panier de friture n° **1 16** ou n° **2 31** avant d'effectuer la modification en effleurant les zones tactiles **+ 17b** ou **- 17a**.


Effleurez à nouveau la zone tactile **+ 30b** ou **- 30a** pour activer la synchronisation.




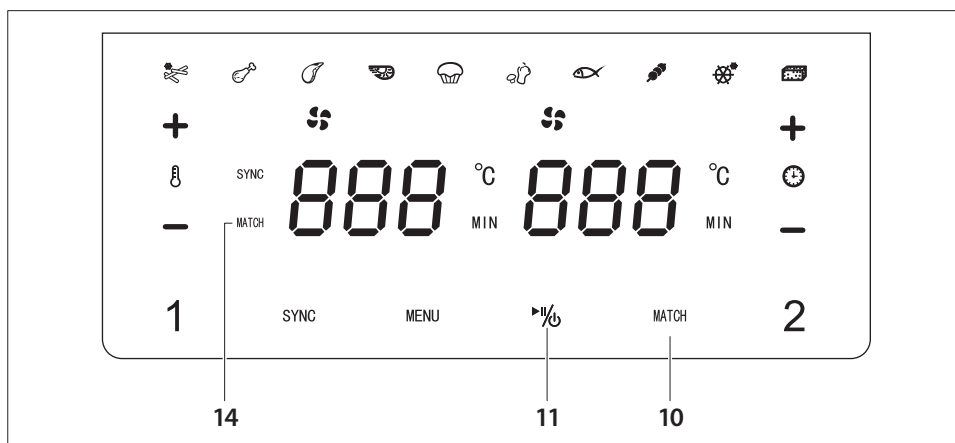
## Fonction MATCH



La fonction MATCH **10** permet d'appliquer le réglage d'un panier de friture au second panier de friture.

1. Effectuez le réglage d'un panier de friture comme indiqué dans la rubrique « Présélection manuelle du temps de cuisson et de la température » ou comme décrit sous « Cuire avec la fonction de programmation » et lancez le processus de cuisson en effleurant la zone tactile  **11**.


2. Effleurez à nouveau la zone tactile  **11** puis la zone tactile MATCH **10** pour activer la fonction. Le symbole MATCH **14** s'allume. Le symbole des deux paniers de friture clignote 3 fois puis reste allumé.
3. Effleurez la zone tactile MATCH **10** pour désactiver la fonction.



## Fin de cuisson



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  **11** pendant environ 3 secondes. Le ventilateur continue à fonctionner pendant quelques minutes après l'arrêt de l'appareil.

N'effectuez aucun autre réglage pendant ce temps.

1. Retirez la fiche secteur de la prise murale.
2. Sortez le panier de friture de l'appareil en tirant sur la poignée **4** et placez-le sur une surface résistante à la chaleur.
3. Sortez les aliments du panier de friture.

## Fonction de maintien au chaud





Une fois le programme de cuisson terminé, vous pouvez activer la fonction de maintien au chaud du panier de friture n° 1 et/ou n° 2. Cette fonction vous permet uniquement de réduire le temps (60 minutes maximum), la température de 60 °C est pré-réglée et ne peut pas être modifiée.

1. Touchez la zone tactile  **11**.



La fonction de maintien au chaud peut également être activée depuis le menu d'accueil. Pour cela, laissez votre doigt sur la zone tactile **MENU 12** pendant 3 secondes.

2. Pour effectuer le réglage du panier de friture n° 1, effleurez d'abord la zone tactile **1 16**, et pour effectuer le réglage du panier de friture n° 2, effleurez d'abord la zone tactile **2 31**.
3. Sélectionnez la fonction de maintien au chaud  **29**, en effleurant la zone tactile **MENU 12** à plusieurs reprises.
4. Le cas échéant, réduisez le temps de maintien au chaud en touchant la zone tactile **— 30a**.  
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  **11**.

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

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



## TEMPS DE CUISSON, TEMPÉRATURES ET QUANTITÉS



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

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



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

Viande, volaille et fruits de mer	Quantité en grammes	Durée de cuisson (minutes)	Température en °C	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	12 - 15	200	retourner / secouer



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

Dessert / légumes	Quantité en grammes	Durée de cuisson (minutes)	Température en °C	Retourner / Secouer	Informations supplémentaires
Gâteaux	300	30	120 - 160	Non	Utiliser un récipient approprié
Muffins	300	15	160	Non	
Rouleau de printemps	100 - 400	8 - 10	200	Oui	
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	

## 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.**

**Sortez les deux paniers de friture pour que l'appareil refroidisse plus vite.**

### 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 le panier à friture avec de l'eau chaude, un peu de détergent et une éponge non abrasive. Vous pouvez laver les paniers de friture dans le lave-vaisselle.



Vous pouvez utiliser un détergent dégraissant pour enlever les salissures restantes.

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

## Stockage



**Danger  
d'électrocution !**

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


Enroulez le cordon d'alimentation autour de son support **32** 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 :	2023_01
Modèle :	GT-DAF-01
Tension d'alimentation :	220-240 V~
Fréquence secteur :	50 Hz
Puissance absorbée :	2.600 W
Longueur de câble :	environ 85 cm
Capacité :	2 x 4L
Minuterie :	1-60 minutes
Plage de température :	60-200 °C

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  <b>11</b> 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 <b>2</b> ou un autre composant est défectueux. — Retirez la fiche secteur de la prise murale. N'utilisez plus l'appareil. Contactez le SAV.

## DÉCLARATION DE CONFORMITÉ

La conformité de ce produit avec les normes légales est garantie. Vous trouverez la déclaration de conformité intégrale sur Internet à l'adresse [www.gt-support.de](http://www.gt-support.de)

## MISE AU REBUT

### Élimination de l'emballage et de l'appareil



Éliminer l'emballage et l'appareil selon leur type.



**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.

# Inhaltsverzeichnis

<b>Allgemeines</b>	<b>45</b>	<b>Garzeiten, Temperaturen und Mengen</b>	<b>61</b>
Betriebsanleitung lesen und aufbewahren	45	<b>Reinigung und Aufbewahrung</b>	<b>62</b>
<b>Zeichenerklärung</b>	<b>45</b>	Reinigung	62
<b>Sicherheit</b>	<b>46</b>	Aufbewahrung	63
Bestimmungsgemäßer Gebrauch	46	<b>Technische Daten</b>	<b>63</b>
Sicherheitshinweise	46	<b>Fehlersuche</b>	<b>64</b>
Acrylamidarme Zubereitung	51	<b>Konformitätserklärung</b>	<b>65</b>
<b>Lieferumfang / Geräteteile</b>	<b>52</b>	<b>Entsorgung</b>	<b>65</b>
<b>Erstinbetriebnahme</b>	<b>54</b>	Verpackung und Gerät entsorgen	65
Lieferumfang prüfen	54		
Vor dem ersten Gebrauch	54		
Gerät aufstellen	54		
Aufbau	54		
<b>Bedienung</b>	<b>55</b>		
Manuelle Vorwahl der Garzeit und der Temperatur	56		
Garen mit der Programmfunktion	57		
SYNC-Funktion	58		
MATCH-Funktion	59		
Der Garvorgang ist beendet	60		
Warmhaltefunktion	60		

## 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](http://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.



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



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

## SICHERHEIT

### Bestimmungsgemäßer Gebrauch

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

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

Das Gerät ist ausschließlich für den Privatgebrauch bestimmt.

Verwenden Sie das Gerät nur wie in dieser Betriebsanleitung beschrieben.

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

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

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

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

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

## Sicherheitshinweise



**GEFAHR!**

**Stromschlaggefahr!**

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

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



- Öffnen Sie das Gehäuse nicht, sondern überlassen Sie die Reparatur Fachkräften. Wenden Sie sich dazu an die auf der Garantiekarte angegebene Serviceadresse.
  - Führen Sie keine metallischen oder andere Gegenstände in die Öffnungen des Gerätes ein. Benutzen Sie das zum Lieferumfang gehörende Zubehör bestimmungsgemäß.
  - In diesem Gerät befinden sich elektrische und mechanische Teile, die zum Schutz gegen Gefahrenquellen unerlässlich sind.
  - Der Sicherheitsschalter **2** darf nicht überbrückt oder anderweitig manipuliert werden.
  - Das Gerät darf nicht mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernwirkssystem betrieben werden.
  - Halten Sie das Gerät, das Netzkabel und den Netzstecker von Wasser und anderen Flüssigkeiten sowie von offenem Feuer, Wärmequellen und heißen Flächen fern.
  - Fassen Sie das Gerät und den Netzstecker niemals mit feuchten Händen an.
- Ziehen Sie den Netzstecker nie am Netzkabel aus der Steckdose, sondern fassen Sie immer den Netzstecker an.
  - Verwenden Sie das Netzkabel nie als Tragegriff.
  - Verlegen Sie das Netzkabel so, dass es nicht zur Stolperfalle wird.
  - Knicken Sie das Netzkabel nicht und legen Sie es nicht über scharfe Kanten.
  - Lagern Sie das Gerät nie so, dass es in eine Wanne oder in ein Waschbecken fallen kann.
  - Greifen Sie niemals nach dem Gerät, wenn es ins Wasser gefallen ist. Ziehen Sie in einem solchen Fall sofort den Netzstecker aus der Steckdose.
  - Schalten Sie das Gerät immer aus und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, wenn:
    - Sie das Gerät nicht beaufsichtigen oder mit der Zubereitung fertig sind,
    - Sie das Gerät nicht benutzen oder es reinigen,
    - bei Gewitter oder wenn eine Störung auftritt.



**GEFAHR!**

**Stromschlag-  
gefahr!**

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



**WARNUNG!**

**Brandgefahr!**

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

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



**WARNUNG!**

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

**▲ WARNUNG! Brandgefahr!**

**Es besteht Brandgefahr durch heiße Oberflächen.**

- 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 Hängeschränk oder in einer Ecke. Achten Sie darauf, dass das Gerät nach oben hin frei steht.

- Halten Sie einen Mindestabstand von 30 cm von der Geräterückwand zu anderen Gegenständen und mindestens 10 cm zu den Seiten ein.
- Legen Sie keine Gegenstände auf das Gerät.
- Decken Sie das Gerät nicht ab.
- Stellen Sie das Gerät während des Betriebes nicht um. Warten Sie, bis das Gerät vollständig abgekühlt ist.
- Netzkabel von Kindern fernhalten. Kinder könnten daran ziehen und das Gerät auf sich ziehen.
- Füllen Sie den Einschub nicht mit Fett oder Öl.
- Stellen Sie den heißen Einschub/Garkorb immer auf einer hitzebeständigen Unterlage ab.

**▲ VORSICHT! 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.

## Acrylamidarme Zubereitung



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

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

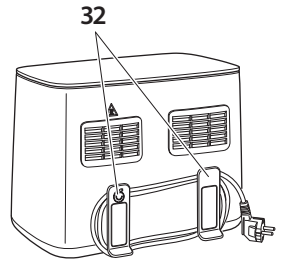
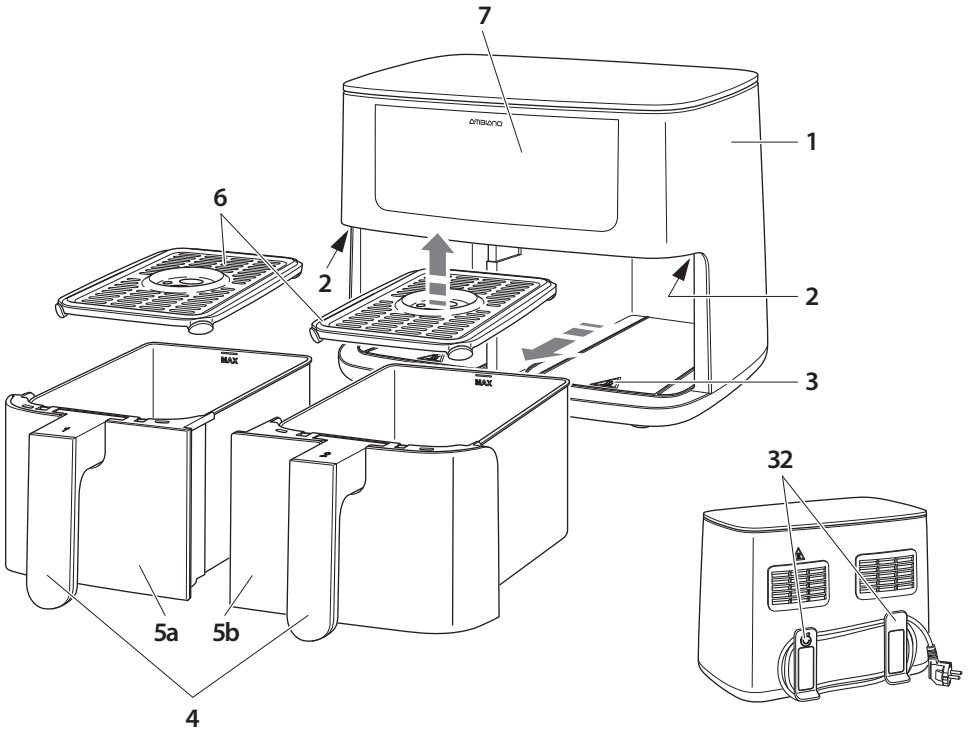
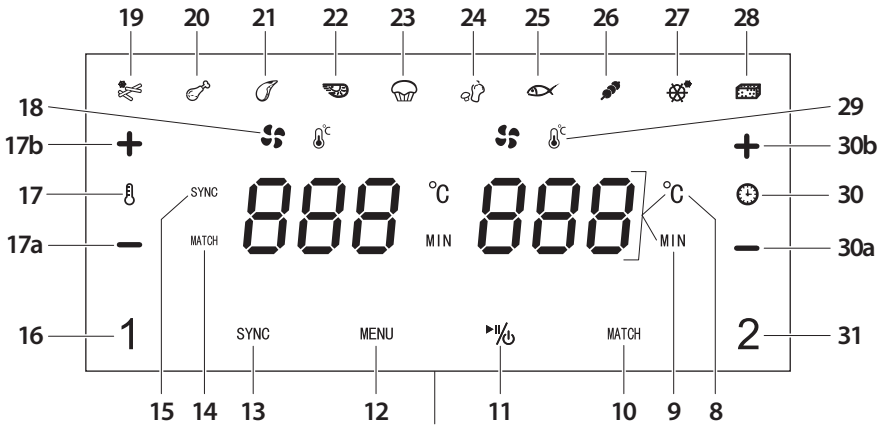
### **HINWEIS!** Beschädigungsgefahr!

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 Anti-Haft-Beschichtung beschädigt werden und es kann zur Rauchentwicklung kommen. Öffnen Sie in dem Fall die Fenster und lüften Sie den Raum gründlich.

# LIEFERUMFANG / GERÄTETEILE



## LIEFERUMFANG / GERÄTETEILE

- 1 Heißluftfritteuse
- 2 Sicherheitsschalter
- 3 Heiße Oberfläche
- 4 Garkorbgriff
- 5a Garkorbeinschub Nr. 1
- 5b Garkorbeinschub Nr. 2
- 6 Grillrost
- 7 Display/Bedienfeld (Pos. 19 bis 28 Programmanzeigen)
- 8 Temperatur in Grad Celsius (°C)
- 9 Zeit in Minuten (min)
- 10 Sensor-Feld **MATCH**
- 11 Sensor-Feld  Start/Stopp
- 12 Sensor-Feld **MENU**
- 13 Sensor-Feld **SYNC**
- 14 Symbol der MATCH-Funktion
- 15 Symbol der SYNC-Funktion
- 16 Sensor-Feld Garkorbeinschub Nr. 1
- 17 Symbol der Temperaturanzeige
- 17a Sensor-Feld  (Temperatur verringern)
- 17b Sensor-Feld  (Temperatur erhöhen)
- 18 Betriebsanzeige
- 19  Voreinstellung „Pommes frites“  
18 Minuten bei 200 °C
- 20  Voreinstellung „Hähnchen“  
20 Minuten bei 180 °C
- 21  Voreinstellung „Steak/Kotelett“  
12 Minuten bei 180 °C
- 22  Voreinstellung „Shrimps“  
8 Minuten bei 180 °C
- 23  Voreinstellung „Kuchen“  
30 Minuten bei 160 °C
- 24  Voreinstellung „Gemüse“  
15 Minuten bei 160 °C
- 25  Voreinstellung „Fisch“  
10 Minuten bei 180 °C
- 26  Voreinstellung „Spießchen“  
12 Minuten bei 180 °C
- 27  Voreinstellung „Gefrorenes“  
25 Minuten bei 180 °C
- 28  Voreinstellung „Tofu“  
15 Minuten bei 160 °C
- 29  Voreinstellung „Warmhaltefunktion“  
60 Minuten bei 60 °C
- 30 Symbol der Zeitanzeige
- 30a Sensor-Feld  (Zeit verringern)
- 30b Sensor-Feld  (Zeit erhöhen)
- 31 Sensor-Feld Garkorbeinschub Nr. 2
- 32 Netzkabelhalterung
  - Betriebsanleitung/Garantiekarte

## ERSTINBETRIEBNAHME

### Lieferumfang prüfen

#### **HINWEIS!** Beschädigungsgefahr!

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

- Gehen Sie beim Öffnen vorsichtig vor.
- 1. Entnehmen Sie alle Teile des Gerätes und die Betriebsanleitung aus dem Karton und entfernen Sie ggf. Schutzfolien und eingelegte Pappstücke.



Ziehen Sie den Garkorbeinschub Nr. 1 **5a** und Nr. 2 **5b** an den Griffen **4** aus dem Gerät und entnehmen Sie die Grillroste **6**.

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

### Vor dem ersten Gebrauch

#### **⚠ GEFAHR!** Stromschlaggefahr!

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

#### **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 die Garkorbeinschübe Nr. **1** und Nr. **2** 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 **32** ab.

### Aufbau

#### **⚠ VORSICHT!**

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

- 1. Setzen Sie die Grillroste **6** in die Garkorbeinschübe **5a** und **5b** ein.
- 2. Schieben Sie die Garkorbeinschübe **5a** und **5b** vollständig in die Heißluftfritteuse, bis sie hörbar einrasten und bündig mit dem Gehäuse abschließen.



## BEDIENUNG



**GEFAHR!**

Die Heißluftfritteuse erst nach dem kompletten **AUFBAU** an das Stromnetz anschließen.

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

**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.**

**Benutzen Sie kein Backpapier, die Luft könnte nicht mehr ausreichend zirkulieren.**



**Heiße Oberfläche 3! Das Gehäuse und die Teile des Gerätes werden im Betrieb sehr heiß.**

1. Stellen Sie das Gerät auf, siehe **Gerät aufstellen** und bereiten Sie es vor, siehe **Aufbau**.






Das Gerät ist mit zwei Garkorbeinschüben ausgestattet. Diese können einzeln oder gleichzeitig zum Garen benutzt werden.

2. Bereiten Sie das Gargut zu und legen Sie es in den Garkorbeinschub Nr. 1 **5a** oder/und Nr. 2 **5b**.




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 **5a** oder/und **5b** vollständig in die Heißluftfritteuse.
4. Schließen Sie den Netzstecker an das Stromnetz an. Im Display leuchten alle Symbole kurz auf und es ertönen 2 kurze Pieptöne. Das Sensor-Feld  **11** Start/Stopp bleibt anschließend beleuchtet.
5. Berühren Sie das Sensor-Feld  **11** an. Das Display zeigt nun abwechselnd und blinkend die Vorwahlmöglichkeit der Garzeit und der Gartemperatur für beide Garkorbeinschübe (180 °C / 15 MIN). Mit dem erneuten Berühren von  **11**, können Sie das Garen mit der Voreinstellung direkt starten.



Erfolgt nach dem Einschalten keine weitere Bedienung, wird der Standby-Zustand aktiviert. Aus dem Standby-Zustand wird zunächst die manuelle Vorwahl der Garzeit und der Temperatur aufgerufen. Um aus einer Programmfunktion in die manuelle Vorwahl zu gelangen, berühren Sie das Sensor-Feld  **11** für ca. 3 Sekunden und berühren Sie es anschließend erneut kurz.

## Manuelle Vorwahl der Garzeit und der Temperatur



Wenn Sie nur für einen Garkorbanschub die Einstellungen vornehmen und anschließend den Garvorgang mit dem Sensor-Feld **11** starten, wird der Garvorgang nur für den gewählten Garkorbanschub gestartet. Wenn Sie für beide Garkorbanschübe die Einstellungen vornehmen, werden mit dem Sensor-Feld **11** beide Garvorgänge gestartet.

1. Berühren Sie das Sensorfeld **16**, um die Einstellung für den Garkorbanschub Nr. **1 5a** zu aktivieren. Mit dem Sensorfeld **2 31** wird die Einstellung für den Garkorbanschub Nr. **2 5b** aktiviert.



Die Felder **17** und die vorgewählte Temperatur **°C** werden blinkend und abwechselnd mit den Feldern **30** und der vorgewählten Zeit **MIN** angezeigt.

2. Mit den Sensor-Feldern **+ 17a** bzw. **- 17b** erhöhen bzw. verringern Sie die Temperatur. Mit den Sensor-Feldern **+ 30a** bzw. **- 30b** erhöhen bzw. verringern Sie die Zeit.
  - Die Temperatur wird in 5 °C Schritten verändert in einem Bereich von 60 bis 200 °C.
  - Die Zeit wird in Minutenschritten verändert in einem Bereich von 1 Minute bis 60 Minuten.



Wird der Garvorgang nach der Einstellung mit **11** nicht gestartet, wird der Standby-Zustand aktiviert.

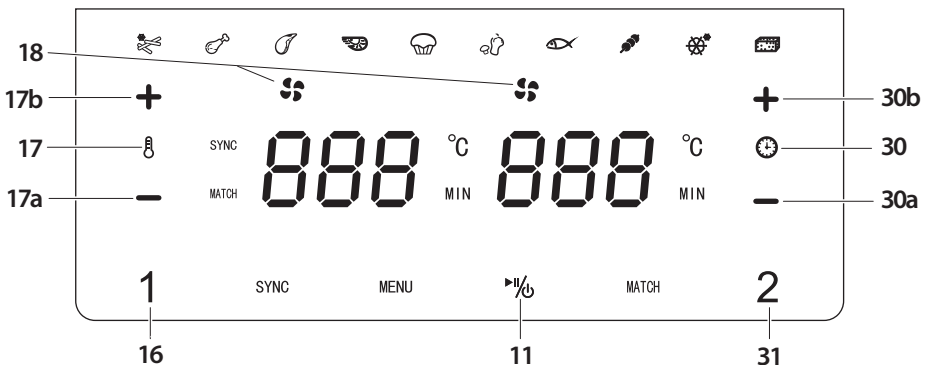
3. Starten Sie innerhalb von 15 Sekunden den Garvorgang mit dem Sensor-Feld **11**.

Andernfalls müssen Sie das entsprechende Sensorfeld **16** oder **2 31** erneut berühren. Die vorgenommenen Einstellungen bleiben erhalten.



Wenn Sie nur in einem Garkorbanschub garen, zeigt die Anzeige des zweiten Garkorbanschubs mit **- - -**, dass der zweite Garkorbanschub nicht in Betrieb ist. Die Anzeige „Lüfter aktiv“ **18** zeigt den Betrieb an. Sie können die Garzeit und die Temperatur jederzeit nach Bedarf wie oben beschrieben während des Betriebes ändern.

Wenn Sie den Heizvorgang unterbrechen wollen, berühren Sie im Betrieb das Sensor-Feld **11**. Der Heizvorgang wird unterbrochen, die Zeit angehalten und das Sensor-Feld blinkt. Der Lüfter arbeitet in der Zeit noch ein paar Sekunden weiter. Erneutes Berühren des Sensor-Feldes setzt den Garvorgang fort.



Wenn Sie den Garvorgang kontrollieren wollen oder Zutaten hinzufügen oder entnehmen wollen, können Sie einen oder beide Garkorbbeinschübe im Betrieb herausziehen. Dabei werden Lüfter und Heizung ausgeschaltet und die eingestellte Zeit angehalten. Erneutes Einschieben des Einschubs setzt den Garvorgang fort.

- Um das Gerät innerhalb der nächsten Minute auszuschalten, berühren Sie das Sensor-Feld **11** ca. 3 Sekunden. Der Lüfter läuft nach dem Ausschalten noch einige Zeit nach.

## Garen mit der Programmfunktion

Es stehen 11 Programme zur Verfügung mit vorprogrammierter Zeit und Temperatur. Die Abbildung unten zeigt die Einstellung „Hähnchen“, **20** und „Kuchen“ **23**.

- Für die Einstellung des Garkorbbeinschubs Nr. 1 berühren Sie zunächst das Sensorfeld **16** und für die Einstellung des Garkorbbeinschubs Nr. 2 berühren Sie zunächst das Sensorfeld **231**.
- Mit wiederholten Berühren des Sensor-Feldes **MENU 12** wechseln Sie zwischen den Programmen **19** bis **28**.

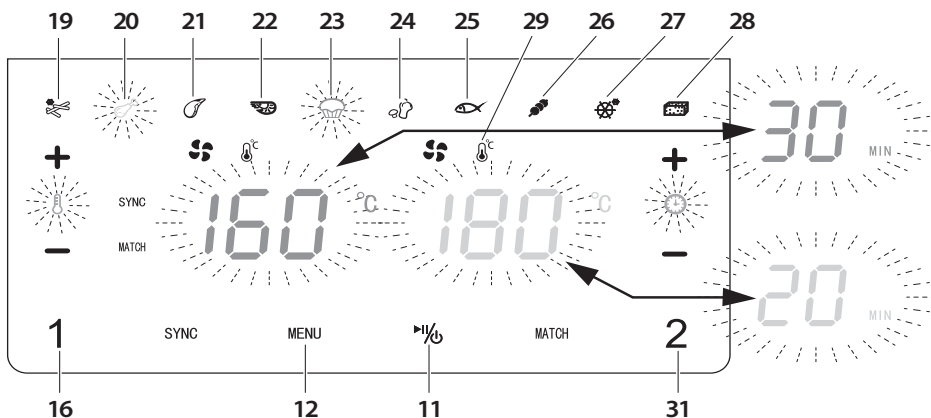
Für das Programm „Warmhaltefunktion“ **29** sehen Sie im Kapitel **Warmhaltefunktion** nach.

Wenn Sie nur für einen Garkorbbeinschub die Einstellungen vornehmen und anschließend den Garvorgang mit dem Sensor-Feld **11** starten, wird der Garvorgang nur für den gewählten Garkorbbeinschub gestartet. Wenn Sie für beide Garkorbbeinschübe die Einstellungen vornehmen, werden mit dem Sensor-Feld **11** beide Garvorgänge gestartet.

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. 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.



## SYNC Funktion



Mit der SYNC-Funktion **13** werden unterschiedliche Garzeiten so aufeinander abgestimmt, dass der Garvorgang für beide Garkorbinschübe gleichzeitig endet.

1. Nehmen Sie die Einstellung wie unter Manuelle Vorwahl der Garzeit und der Temperatur oder unter Garen mit der Programmfunktion beschrieben vor.
2. Berühren Sie das Sensorfeld **SYNC 13**, um die Funktion zu aktivieren.
3. Starten Sie den Garvorgang mit dem Sensor-Feld **17a** **11**. Die SYNC-Anzeige **15** blinkt während der Garzeit und in der Anzeige mit der kürzeren Garzeit wird das Wartesymbol **17b** gezeigt. Wenn die Restzeit der längeren Garzeit die Einstellung der kürzere Garzeit erreicht, wird auf beiden Seiten die gleiche Restgarzeit angezeigt.

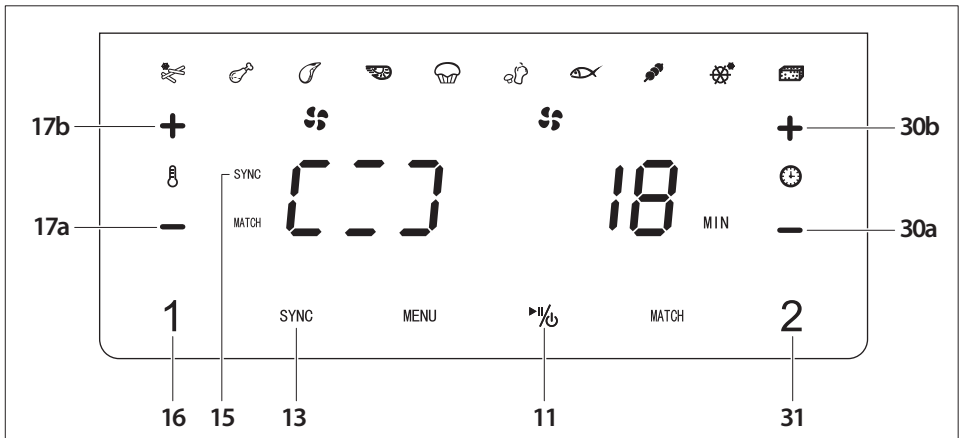


Eine Veränderung der Garzeit und der Temperatur kann erst nachdem der Garvorgang der kürzeren Garzeit gestartet ist vorgenommen werden. Nach dem Start des Garvorgangs mit der kürzeren Garzeit leuchtet die SYNC-Anzeige **13** dauerhaft und es ertönen 3 kurze Pieptöne.

Die Zeit wird für beide Garkorbinschübe gleichzeitig mit den Sensor-Feldern **+ 30a** bzw. **- 30b** erhöht bzw. verringert.

Um die Temperatur zu verändern wählen Sie zunächst den Garkorbinschub Nr. 1 **16** bzw. Nr. 2 **31**, bevor Sie die Veränderung mit den Sensor-Feldern **+ 17a** bzw. **- 17b** vornehmen.

Mit dem Sensor-Feld **+ 30b** oder **- 30a** wird die Synchronisierung erneut zu aktiviert.



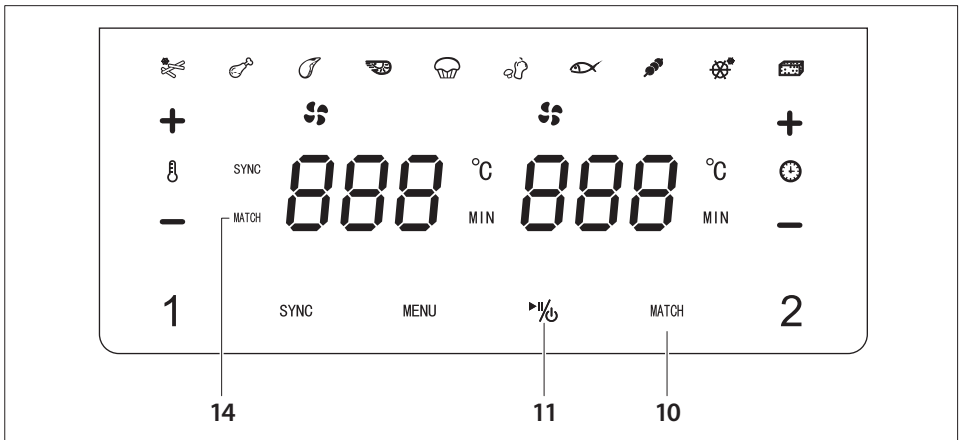
## MATCH Funktion



Mit der MATCH-Funktion **10** kann Ihre Einstellung für einen Garkorbanschub auf den Zweiten übernommen werden.

1. Nehmen Sie für einen Garkorbanschub die Einstellung wie unter **Manuelle Vorwahl der Garzeit und der Temperatur** oder unter **Garen mit der Programmfunktion** beschrieben vor und starten Sie den Garvorgang mit dem Sensor-Feld **11**.

2. Berühren Sie erneut das Sensor-Feld **11** und anschließend das Sensorfeld **MATCH 10**, um die Funktion zu aktivieren. Die **MATCH-Anzeige 14** leuchtet. Die Anzeige für beide Garkorbanschübe blinkt 3 Mal kurz und leuchtet anschließend dauerhaft.
3. Berühren Sie das Sensorfeld **MATCH 10**, um die Funktion zu deaktivieren.



## Der Garvorgang ist beendet



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

Wenn Sie den Garvorgang vorzeitig beenden wollen, halten Sie das Sensor-Feld **11** ca. 3 Sekunden berührt. 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 Garkorbanschub am Garkorbgriff **4** aus dem Gerät und setzen Sie ihn auf einer hitzebeständigen Unterlage ab.
3. Entnehmen Sie das Gargut aus dem Garkorbanschub.

## Warmhaltefunktion



Nach Ablauf des gewählten Programms können Sie die Warmhaltefunktion für den Garkorbanschub Nr. 1 und/oder Nr. 2 starten. In der Warmhaltefunktion können Sie nur die Zeit verringern (60 Minuten maximal), die Temperatur ist mit 60 °C voreingestellt und ist nicht veränderbar.

1. Berühren Sie das Sensor-Feld **8**.



Die Warmhaltefunktion kann auch direkt aus dem Einstiegsmenü aufgerufen werden. Halten Sie dazu Sensor-Feld **MENU 12** für 3 Sekunden berührt.

2. Für die Einstellung des Garkorbanschubs Nr. 1 berühren Sie zunächst das Sensorfeld **16** und für die Einstellung des Garkorbanschubs Nr. 2 berühren Sie zunächst das Sensorfeld **21**.
3. Wählen Sie durch wiederholtes Berühren von Sensor-Feld **MENU 12** die Warmhaltefunktion **29** aus.
4. Verringern Sie ggf. die Warmhaltezeit mit **30a**. Nach dem Verringern kann die Zeit erneut bis auf 60 Minuten erhöht werden.
3. Starten Sie die Warmhaltefunktion mit dem Sensor-Feld **11**.

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

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

## GARZEITEN, TEMPERATUREN UND MENGEN



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

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



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

Fleisch, Geflügel und Meeresfrüchte	Menge in Gramm	Zeit in Minuten	Temperatur in °C	Zusatzinformation
Fisch	100 - 400	10 - 18	180	
Scampi	100 - 400	8 - 15	180	
Steak	100 - 350	12 - 20	200	vorheizen
Schweinekotelett	100 - 400	10 - 15	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	
Gemüse, gekocht	100 - 400	15 - 20	160	Ja	1/2 Esslöffel Öl hinzufügen
Panierter Backkäse	100 - 400	8 - 10	180	Nein	

## 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 beide Garkorbinschübe, 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 die Einschübe mit heißem Wasser, ein wenig Spülmittel und einem nicht kratzenden Schwamm.

Die Garkorbinschübe können Sie auch im Geschirrspüler reinigen.



Sie können ein fettlösendes Reinigungsmittel verwenden, um verbleibenden Schmutz zu entfernen.

Trocknen Sie anschließend alle Teile gut ab.

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



## Aufbewahrung



**GEFAHR!**

**Stromschlaggefahr!**

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


Wickeln Sie das Netzkabel um die Netzkabelhalterung **32**, 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:	2023_01
Modell:	GT-DAF-01
Versorgungsspannung:	220-240 V~
Netzfrequenz:	50 Hz
Leistungsaufnahme:	2.600 W
Kabellänge:	ca. 85 cm
Fassungsvermögen:	2 x 4L
Timer:	1-60 Minuten
Temperaturbereich:	60-200 °C

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

## FEHLERSUCHE

Problem	Mögliche Ursache und Abhilfe
Das Gerät funktioniert nicht.	Gerät ist nicht ans Stromnetz angeschlossen. – Schließen Sie das Gerät an das Stromnetz an.
	Das Sensor-Feld  <b>11</b> wurde nicht betätigt. – Symbol berühren
	Der Einschub 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 <b>2</b> oder eine andere Komponente fehlerhaft. – 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](http://www.gt-support.de)

## ENTSORGUNG

### Verpackung und Gerät entsorgen



Entsorgen Sie die Verpackung und das Gerät sortenrein.



#### **Altgeräte gehören nicht in den Hausmüll!**

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

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

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

Generell haben Vertreter 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 Vertreter, wenn sie ein gleichwertiges Neugerät mit einer im Wesentlichen gleichen Funktion erwerben. Diese Möglichkeit besteht auch bei Lieferungen an einen privaten Haushalt.

KLANTENSERVICE • SERVICE CLIENTS • KUNDENSERVICE

 (NL) (FR) (DE) 03 707 14 49

 [gt-support@teknihall.be](mailto:gt-support@teknihall.be)

ART.-NR.: 3004682

AA 33/23 C

## Globaltronics Service Center

c/o teknihall Benelux bvba

Brusselstraat 33

2321 Meer

België / Belgique / Belgien

**Verkocht door** (Geen serviceadres):

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

**Vertrieben durch** (Keine Serviceadresse!):

Globaltronics GmbH & Co. KG

Bei den Mühren 5

20457 Hamburg, Duitsland/Allemagne/Deutschland