



Dual Zone Heißluftfritteuse

GT-DAF-03



3 Jahre
GARANTIE

KUNDENSERVICE
☎ +32 (0) 3 707 14 49 (Festnetz)
💻 gt-support@tekinhal.be
AN: BE 2007030046822, DE 2009010226422 36/2026

BEDIENUNGSANLEITUNG



GTIN: 4070757176071
3004682
36/2026
POS1033677

Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn eines der Geräteteile beschädigt ist.

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

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

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

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

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

⚠️ VORSICHT! Gesundheitsgefährdung! Zu heißes Backen, Garen oder Grillen kann gesundheitsschädliche Stoffe entstehen lassen.

- Lassen Sie die Speisen beim Backen oder Grillen nicht zu dunkel werden.
- Entfernen Sie verbrannte Speisereste.
- Reinigen Sie den Artikel wie unter **Reinigung und Aufbewahrung** beschrieben.

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

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

Inhaltsverzeichnis

Allgemeines	1	Garen mit der Programmfunktion	9
Betriebsanleitung lesen und aufbewahren	1	SERVE Funktion	9
Zeichenerklärung	1	PAIR Funktion	10
Sicherheit	2	Der Garvorgang ist beendet	10
Bestimmungsgemäßer Gebrauch	2	Warmhaltefunktion	10
Sicherheitshinweise	2	Garzeiten, Temperaturen und Mengen	11
Acrylamidarme Zubereitung	5	Reinigung und Aufbewahrung	12
Lieferumfang / Geräteteile	5	Reinigung	12
Erstinbetriebnahme	6	Aufbewahrung	12
Lieferumfang prüfen	6	Technische Daten	13
Vor dem ersten Gebrauch	7	Fehlersuche	13
Gerät aufstellen	7	Konformitätserklärung	14
Aufbau	7	Entsorgung	14
Bedienung	7	Verpackung entsorgen	14
Vorheizen	8	Altgerät entsorgen	14
Manuelle Vorwahl der Garzeit und der Temperatur ..	8	Garantiekarte	15

WICHTIGE ANWEISUNGEN. FÜR DEN SPÄTEREN GEBRAUCH AUFBEWAHREN.

Allgemeines

Betriebsanleitung lesen und aufbewahren

Die Betriebsanleitung enthält wichtige Informationen zur Inbetriebnahme und zum Betrieb. Lesen Sie die Betriebsanleitung, insbesondere die Sicherheitshinweise, sorgfältig durch, bevor Sie diesen Artikel benutzen. Die Nichtbeachtung dieser Betriebsanleitung kann zu schweren Verletzungen oder Sachschäden führen.

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

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

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

Zeichenerklärung

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

⚠️ GEFAHR!	Dieses Signalsymbol/-wort bezeichnet eine Gefährdung mit einem hohen Risikograd, die, wenn sie nicht vermieden wird, den Tod oder eine schwere Verletzung zur Folge hat.
⚠️ WARNUNG!	Dieses Signalsymbol/-wort bezeichnet eine Gefährdung mit einem mittleren Risikograd, die, wenn sie nicht vermieden wird, den Tod oder eine schwere Verletzung zur Folge haben kann.
⚠️ VORSICHT!	Dieses Signalsymbol/-wort bezeichnet eine Gefährdung mit einem niedrigen Risikograd, die, wenn sie nicht vermieden wird, eine geringfügige oder mäßige Verletzung zur Folge haben kann.
🔥	Heiße Oberfläche! Dieses Symbol kennzeichnet heiße Oberflächen im Betrieb – nicht mit bloßen Händen berühren.

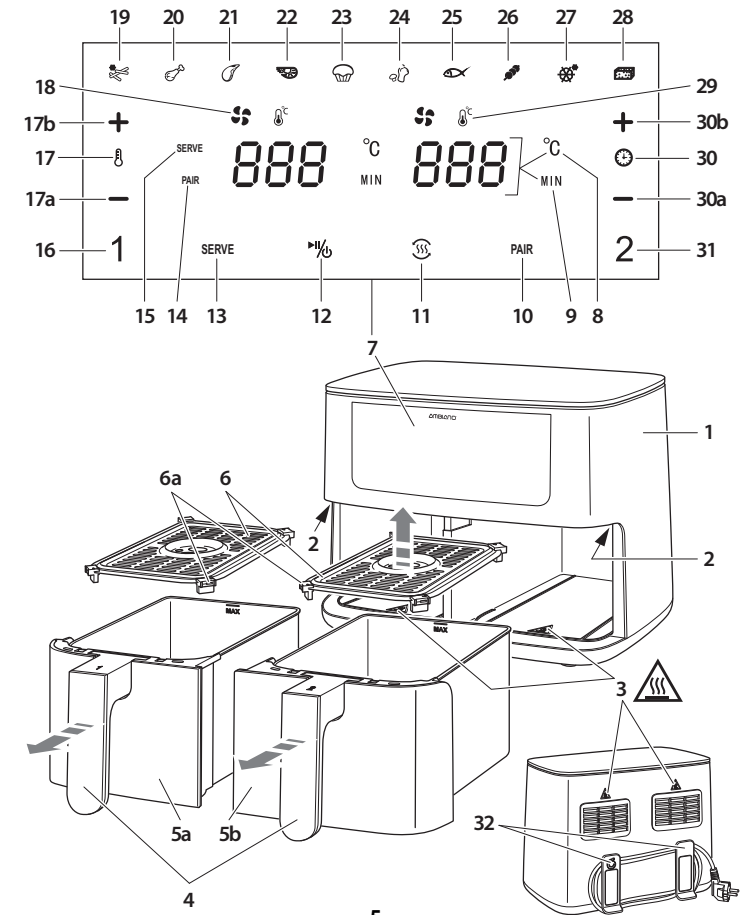
– 1 –

Acrylamidarme Zubereitung

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

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

Lieferumfang / Geräteteile



– 5 –

HINWEIS!	Dieses Signalsymbol/-wort warnt vor möglichen Sachschäden.
i	Dieses Symbol gibt Ihnen nützliche Zusatzinformationen zum Aufbau oder zur Bedienung.
🍴	Geeignet für den Kontakt mit Lebensmitteln.
~	Wechselspannung; Bezeichnet elektrische Spannung, die in regelmäßiger Wiederholung ihre Richtung (Polarität) ändert.
CE	Konformitätserklärung (siehe Kapitel „Konformitätserklärung“): Mit diesem Symbol gekennzeichnete Produkte erfüllen alle anzuwendenden Gemeinschaftsvorschriften des Europäischen Wirtschaftsraums.
GS	Das Siegel „Geprüfte Sicherheit“ (GS-Zeichen) bestätigt, dass dieser Artikel den Anforderungen des deutschen Produktsicherheitsgesetzes entspricht.

Sicherheit

Bestimmungsgemäßer Gebrauch

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

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

Das Gerät ist ausschließlich für den Privatgebrauch bestimmt.

Verwenden Sie das Gerät nur wie in dieser Betriebsanleitung beschrieben.

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

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

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

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

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

Sicherheitshinweise

⚠️ GEFAHR! Stromschlaggefahr! Fehlerhafte Elektroinstallation oder zu hohe Netzspannung können zu elektrischen Schlägen führen.

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

– 2 –

1 Dual Zone Heißluftfritteuse

2 Sicherheitsschalter

3 Heiße Oberfläche

4 Garkorbgriff

5a Garkorbbeinschub Nr. 1

5b Garkorbbeinschub Nr. 2

6 Grillroste

6a Silikonküllten (Kratzschutz)

7 Display/Bedienfeld

(Pos. 19 bis 28 Programmanzeigen)

8 Temperatur in Grad Celsius (°C)

9 Zeit in Minuten (min)

10 Sensorfeld PAIR

11 Sensorfeld ⏻ Vorheizen

12 Sensorfeld ⏻ Start/Stopp

13 Sensorfeld SERVE

14 Symbol der PAIR-Funktion

15 Symbol der SERVE-Funktion

16 Sensorfeld Garkorbbeinschub Nr. 1

17 Symbol der Temperaturanzeige

17a Sensorfeld ⏻ (Temperatur verringern)

17b Sensorfeld ⏻ (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 Sensorfeld ⏻ (Zeit verringern)

30b Sensorfeld ⏻ (Zeit erhöhen)

31 Sensorfeld Garkorbbeinschub Nr. 2

32 Netzkabelalterung

- 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 Papptücke.

i Ziehen Sie den Garkorbbeinschub 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.

– 6 –

- Das Produkt darf aus Sicherheits- und Zulassungsgründen (CE) nicht manipuliert oder verändert werden!
- Führen Sie keine metallischen oder anderen Gegenstände in die Öffnungen des Gerätes ein. Benutzen Sie das zum Lieferumfang gehörende Zubehör bestimmungsgemäß.
- In diesem Gerät befinden sich elektrische und mechanische Teile, die zum Schutz gegen Gefahrenquellen unerlässlich sind.
- Die Sicherheitsschalter **2** dürfen 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! Stromschlaggefahr! Anschlusskabel nicht um das Gerät oder Teile des Gerätes wickeln. Falls eine Kabelaufwicklung vorhanden ist, diese entsprechend nutzen. Durch fehlerhaftes Aufwickeln kann die Kabelisolierung beschädigt werden und es besteht Stromschlaggefahr.

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

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

⚠️ WARNUNG! Gefahren für Kinder und Personen mit verringerten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen! Kinder und Personen mit körperlichen oder geistigen Einschränkungen erkennen nicht die Gefahr, die beim Umgang mit diesem Gerät entstehen kann. Unfälle mit schweren Verletzungen können die Folge sein.

– Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und darüber und von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt werden oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.

– Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.

– Reinigung und Benutzerwartung dürfen nicht durch Kinder durchgeführt werden, es sei denn, sie sind älter als 8 Jahre und beaufsichtigt.

– Kinder jünger als 8 Jahre sollen vom Gerät und vom Netzkabel ferngehalten werden.

– Lassen Sie Kinder nicht mit der Verpackungsfolie spielen. Sie können sich beim Spielen darin verfangen oder diese über den Kopf stülpen und erstickern.

⚠️ 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.

– 3 –

Vor dem ersten Gebrauch

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

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

HINWEIS! Keine Scheuer- und Lösungsmittel oder scharfkantige Gegenstände verwenden!

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

HINWEIS! Beschädigungsgefahr! Ventilator und Heizelement befinden sich oben innen im Einschubfach der Heißluftfritteuse. Diesen Bereich sehr vorsichtig abwischen.

2. Wischen Sie die Garkorbbeinschübe Nr. 1 **5a** und Nr. 2 **5b** 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 Netzkabelalterung **32** ab.

Aufbau

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

HINWEIS! Beschädigungsgefahr! Die Grillroste **6** nicht ohne Silikonküllten **6a** in die Garkorbbeinschübe einsetzen. Die Beschichtung der Garkorbbeinschübe könnte beschädigt werden.

1. Setzen Sie die Grillroste **6** in die Garkorbbeinschübe **5a** und **5b** ein.

2. Schieben Sie die Garkorbbeinschübe **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.

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

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

⚠️ WARNUNG! Brandgefahr!

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

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

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

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

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

– 7 –

– 4 –

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

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

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

- Schieben Sie den Garkorbinschub **5a** oder/und **5b** vollständig in die Heißluftfritteuse.
- Schließen Sie den Netzstecker an das Stromnetz an. Im Display leuchten alle Symbole kurz auf und es ertönen 2 kurze Pieptöne. Das Sensorfeld **% 12** Start/Stopp bleibt anschließend beleuchtet.
- Berühren Sie das Sensorfeld **% 12**. Das Display zeigt nun abwechselnd und blinkend die Vorwahlmöglichkeit der Garzeit und der Gartemperatur für beide Garkorbinschübe (180 °C / 15 MIN). Mit dem erneuten Berühren von **% 12**, können Sie das Garen mit der Voreinstellung direkt starten.

i Erfolgt nach dem Einschalten keine weitere Bedienung, wird der Standby-Zustand aktiviert. Aus dem Stand-by-Zustand wird zunächst die manuelle Vorwahl der Garzeit und der Temperatur aufgerufen. Um aus einer Programmfunktion in die manuelle Vorwahl zu gelangen, berühren Sie das Sensorfeld **% 12** für ca. 3 Sekunden und anschließend erneut kurz.

Vorheizen

- Berühren Sie im Standby das Sensorfeld **% 12**.
- Berühren Sie das Sensorfeld **116** für den Garkorbinschub Nr. 1 , bzw. das Sensorfeld **2 31** für den Garkorbinschub Nr. 2.
- Berühren Sie das Sensorfeld **% 11**. Die Voreinstellung 200 °C und 15 Minuten werden angezeigt. Mit dem Sensorfeld **— 17a** bzw. **+ 17b** können Sie die Temperatur im Bereich zwischen 60 und 200 °C einstellen. Mit dem Sensorfeld **— 30a** bzw. **+ 30b** können Sie die Zeit im Bereich zwischen einer und 60 Minuten einstellen. Die Zeit ist nur vor dem Start oder nach dem Erreichen der gewählten Temperatur veränderbar.

i Ein Wechsel zwischen den Garkorbinschüben, um eine Veränderung der Temperatur bzw. Zeit vorzunehmen, ist vor dem Start möglich. Dazu jeweils vorher das Sensorfeld **116** bzw. **2 31** berühren. Wenn Sie nur einen Garkorbinschub vorheizen, zeigt die Anzeige des zweiten Garkorbinschubs mit **— — —**, dass der zweite Garkorbinschub nicht vorgeheizt wird.

- Starten Sie mit dem Sensorfeld **% 12** das Vorheizen für den ausgewählten, bzw. für beide Garkorbinschübe.

i Das Sensorfeld **%** und das Lüftersymbol **18** blinken bis zum Erreichen der eingestellten Temperatur. Anschließend blinkt nur noch das Lüftersymbol und es ertönen 3 kurze Pieptöne. Die Temperatur wird danach für die eingestellte Zeit gehalten, wobei die Zeit im Minutentakt abläuft und dabei jeweils 3 kurze Pieptöne ertönen. Nach Ablauf der Zeit ertönen 3 kurze Pieptöne, das Display kehrt zum Standby zurück und der Lüfter läuft mit dem blinkenden Lüftersymbol noch kurze Zeit nach.

Sie können das Vorheizen auch unterbrechen, indem Sie den entsprechenden Garkorbinschub herausziehen. Das Einschieben setzt den Vorgang fort.

Berühren Sie das Sensorfeld **% 12** für ca. 3 Sekunden, um das Vorheizen vorzeitig zu beenden. Das Display kehrt zum Standby zurück und der Lüfter läuft mit dem blinkenden Lüftersymbol noch kurze Zeit nach.

- i** Nach dem Vorheizen können Sie wie unter **Manuelle Vorwahl der Garzeit und der Temperatur** bzw. **Garen mit der Programmfunktion** mit Garen Ihrer Zubereitung beginnen. Damit die Lebensmittel möglichst homogen durch den Heißluftstrom gegart werden, sollten sie nach der halben Garzeit neu verteilt, gewendet oder geschüttelt werden. Bei der Zubereitung von Pommes frites sollten diese innerhalb der Garzeit 2x geschüttelt werden.

Manuelle Vorwahl der Garzeit und der Temperatur

i Wenn Sie nur für einen Garkorbinschub die Einstellungen vornehmen und anschließend den Garvorgang mit dem Sensorfeld **% 12** starten, wird der Garvorgang nur für den gewählten Garkorbinschub gestartet. Wenn Sie für beide Garkorbinschübe die Einstellungen vornehmen, werden mit dem Sensorfeld **% 12** beide Garvorgänge gestartet.

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!**

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

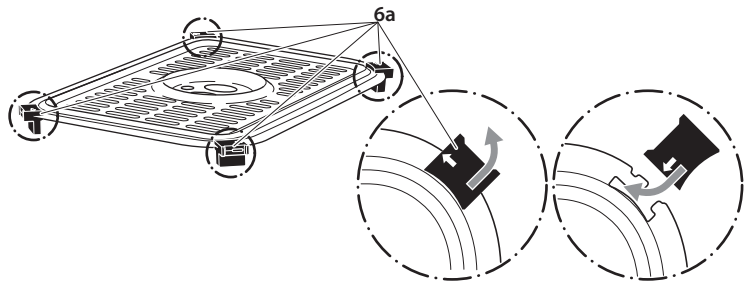
- Reinigen Sie die Oberflächen des Gerätes mit einem feuchten Tuch.
- Reinigen Sie die Einschübe mit heißem Wasser, ein wenig Spülmittel und einem nicht kratzenden Schwamm. Die Einschübe und die Grillroste sind spülmaschinengeeignet.

- i** Hartnäckige Verschmutzungen erst im warmen Wasser einweichen lassen.

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

Kontrollieren Sie in regelmäßigen Abständen die Silikontüllen **6a** auf verbleibenden Schmutz. Die Silikontüllen können ggf. zur Reinigung abgenommen werden.

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



- 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.

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

i Die vorgewählte Temperatur 180 °C wird abwechselnd mit der vorgewählten Zeit 15 MIN angezeigt.

- Mit den Sensorfeldern **+ 17b** bzw. **— 17a** erhöhen bzw. verringern Sie die Temperatur. Mit den Sensorfeldern **+ 30b** bzw. **— 30a** 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.

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

- Starten Sie innerhalb von 15 Sekunden den Garvorgang mit dem Sensorfeld **% 12**. Andernfalls müssen Sie das entsprechende Sensorfeld **1 16** oder **2 31** erneut berühren. Die vorgenommenen Einstellungen bleiben erhalten.

i Wenn Sie nur in einem Garkorbinschub garen, zeigt die Anzeige des zweiten Garkorbinschubs mit **— — —**, dass der zweite Garkorbinschub 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 Sensorfeld **% 12**. Der Heizvorgang wird unterbrochen, die Zeit angehalten und das Sensorfeld blinkt. Der Lüfter arbeitet in der Zeit noch ein paar Sekunden weiter. Erneutes Berühren des Sensorfeldes setzt den Garvorgang fort. Wenn Sie den Garvorgang kontrollieren wollen oder Zutaten hinzufügen oder entnehmen wollen, können Sie einen oder beide Garkorbinschübe 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 Sensorfeld **% 12** ca. 3 Sekunden. Der Lüfter läuft nach dem Ausschalten noch einige Zeit nach.

Garen mit der Programmfunktion

i Es stehen 12 Programme zur Verfügung mit vorprogrammierter Zeit und Temperatur.

- Für die Einstellung des Garkorbinschubs Nr. 1 berühren Sie zunächst das Sensorfeld **1 16** und für die Einstellung des Garkorbinschubs Nr. 2 berühren Sie zunächst das Sensorfeld **2 31**.
- Berühren Sie das entsprechende Programmsymbol (**19** bis **28**) und starten mit Sensorfeld **% 12**. Für das Programm „Warmhaltefunktion“ **29** sehen Sie im Kapitel **Warmhaltefunktion** nach.

i Wenn Sie nur für einen Garkorbinschub die Einstellungen vornehmen und anschließend den Garvorgang mit dem Sensorfeld **% 12** starten, wird der Garvorgang nur für den gewählten Garkorbinschub gestartet. Wenn Sie für beide Garkorbinschübe die Einstellungen vornehmen, werden mit dem Sensorfeld **% 12** beide Garvorgänge gestartet.

i 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 nach 5 Minuten 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.

SERVE Funktion

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

Technische Daten

Rev.-Nummer:	2026_01	Schutzklasse: I / Elektrisch leitfähige Gehäuseteile sind mit dem Schutzleiter verbunden.
Modell:	GT-DAF-03	
Versorgungsspannung:	220-240 V~	
Netzfrequenz:	50 Hz	
Leistungsaufnahme:	2.600 W	
		Kabellänge: ca. 100 cm inklusive Stecker
		Fassungsvermögen: 2 x 4 L
		Timer: 1-60 Minuten
		Temperaturbereich: 60-200 °C

Modus	Energieaufnahme (Watt)	Zeitraum (Minuten)
Aus	-	-
Standby	0,4	1

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

Fehlersuche

Problem	Mögliche Ursache und Abhilfe
Das Gerät funktioniert nicht.	Gerät ist nicht ans Stromnetz angeschlossen. - Schließen Sie das Gerät an das Stromnetz an. Das Sensorfeld % 12 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 2 oder eine andere Komponente fehlerhaft. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose. Benutzen Sie das Gerät nicht mehr. Wenden Sie sich an das Servicecenter.

- Nehmen Sie die Einstellung wie unter **Manuelle Vorwahl der Garzeit und der Temperatur** oder unter **Garen mit der Programmfunktion** beschrieben vor.
- Berühren Sie das Sensorfeld **SERVE 13**, um die Funktion zu aktivieren.
- Starten Sie den Garvorgang mit dem Sensorfeld **% 12**. Die SERVE-Anzeige **15** blinkt während der Garzeit und in der Anzeige mit der kürzeren Garzeit wird das Wartesymbol **=** gezeigt. Wenn die Restzeit der längeren Garzeit die Einstellung der kürzeren Garzeit erreicht, wird auf beiden Seiten die gleiche Restgarzeit angezeigt.

i 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 SERVE-Anzeige **13** dauerhaft und es ertönen 3 kurze Pieptöne. Die Zeit wird für beide Garkorbinschübe gleichzeitig mit den Sensorfeldern **+ 30b** bzw. **— 30a** 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 Sensorfeldern **+ 17b** bzw. **— 17a** vornehmen.

PAIR Funktion

i Mit der PAIR-Funktion **10** kann Ihre Einstellung für einen Garkorbinschub auf den Zweiten übernommen werden.

- Berühren Sie das Sensorfeld PAIR **10**, um die Funktion zu aktivieren.
- Nehmen Sie für einen Garkorbinschub die Einstellung wie unter **Manuelle Vorwahl der Garzeit und der Temperatur** oder unter **Garen mit der Programmfunktion** beschrieben vor.
- Starten Sie den Garvorgang mit dem Sensorfeld **% 12**. Die Anzeige für beide Garkorbinschübe leuchtet anschließend dauerhaft.
- Berühren Sie das Sensorfeld PAIR **10** erneut, um die Funktion zu deaktivieren.

Der Garvorgang ist beendet

i 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 Sensorfeld **% 12** ca. 3 Sekunden berührt. Der Lüfter läuft nach dem Ausschalten noch einige Zeit nach. Während dieser Zeit kann keine weitere Einstellung vorgenommen werden.

- Trennen Sie das Gerät vom Stromnetz.
- Ziehen Sie den Garkorbinschub am Garkorbgriff **4** aus dem Gerät und setzen Sie ihn auf einer hitzebeständigen Unterlage ab.
- Entnehmen Sie das Gargut aus dem Garkorbinschub.

Warmhaltefunktion

i Nach Ablauf des gewählten Programms können Sie die Warmhaltefunktion für den Garkorbinschub 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.

- Berühren Sie das Sensorfeld **% 12**.
- Für beide Garkorbinschübe berühren Sie eines der Programmsymbole **19** bis **28** für 3 Sekunden. Für die Einstellung des Garkorbinschubs Nr. 1 berühren Sie zunächst das Sensorfeld **1 16** und für die Einstellung des Garkorbinschubs Nr. 2 berühren Sie zunächst das Sensorfeld **2 31**. Berühren Sie anschließend eines der Programmsymbole **19** bis **28** für 3 Sekunden.
- Verringern Sie ggf. die Warmhaltezeit mit **— 30a**. Nach dem Verringern kann die Zeit erneut bis auf 60 Minuten erhöht werden.
- Starten Sie die Warmhaltefunktion mit dem Sensorfeld **% 12**. Die Warmhaltezeit ist nach dem Programmstart innerhalb von 60 Minuten ebenfalls veränderbar. Nach dem Ablauf der Zeit ertönen 3 kurze Pieptöne und der Standby-Zustand wird aktiviert.

Konformitätserklärung

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

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

Entsorgung

Verpackung entsorgen

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

Altgerät entsorgen

⚠ **Altgeräte gehören nicht in den Hausmüll!** Das Symbol mit der durchgestrichenen Mülltonne bedeutet, dass Elektro- und Elektronikgeräte nicht zusammen mit dem Hausmüll entsorgt werden dürfen. Verbraucher sind gesetzlich dazu verpflichtet, Elektro- und Elektronikgeräte am Ende ihrer Lebensdauer einer vom unsortierten Siedlungsabfall getrennten Erfassung zuzuführen. Auf diese Weise wird eine umwelt- und ressourcenschonende Verwertung sichergestellt.

Batterien und Akkus, die nicht fest vom Elektro- oder Elektronikgerät umschlossen sind und zerstörungsfrei entnommen werden können, sind vor der Abgabe des Geräts an einer Erfassungsstelle von diesem zu trennen und einer vorgesehenen Entsorgung zuzuführen. Das Gleiche gilt für Lampen, die zerstörungsfrei aus dem Gerät entnommen werden können.

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

Generell haben 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 Lieferung an einen privaten Haushalt.

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

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

Garzeiten, Temperaturen und Mengen

i Die im Folgenden aufgeführten Zeiten, Temperaturen und Mengen sind nur Anhaltswerte. Sie können in Abhängigkeit der Beschaffenheit vom Gargut mehr oder weniger variieren. Überfüllen Sie den Garkorbinschub nicht. Beachten Sie die MAX-Markierungen. Wir empfehlen jedoch den Garkorbinschub für eine einfache Handhabung nur zu 75 % zu befüllen.

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

i 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 je Korbseite	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
Schweinекotelett	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

i 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	Ordnen Sie die Muffinformen mit etwas Abstand voneinander.
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	

– 11 –

Garantiekarte

(ab Kaufdatum (Kaufbeleg aufbewahren))

Artikel: Dual Zone Heißluftfritteuse GT-DAF-03 (AN: BE 2007030046822)

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

Garantiebedingungen

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

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

Wenden Sie sich bei einer Reklamation bitte zuerst telefonisch an unsere Service-Hotline: +32 (0) 3 707 14 49

Dort wird man Sie gem über die weiteren Abläufe informieren.

Senden Sie bitte den gekauften Artikel NIE unaufgefordert an uns!

Heben Sie den Kassenbeleg als Nachweis für den Kauf gut auf.

Diese Garantie deckt keine Schäden ab, die durch einen Störfall, durch unsachgemäße Nutzung und/oder durch Höhere Gewalt entstanden sind.

Wenn ein Garantiefall vorliegt, wenden Sie sich bitte an unsere Service-Hotline:

A **Globaltronics Service Center**
c/o teknihall Benelux bvba, Brusselstraat 33, 2321 Meer, BELGIEN

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