

AMBIANO®

Heißluftfritteuse Friteuse à air chaud Heteluchtfriteuse

GT-FAF-01



3 Jahre
Ans
Jaar
GARANTIE

KUNDENSERVICE • SERVICE CLIENTÈLE • KLANTENSERVICE
☎ +32 (0) 3 707 14 49
💻 gt-support@teknihall.be
AN: DE 2009010243375/BE 2007030083469 50/2024

BEDIENUNGSANLEITUNG (1-24) • MODE D'EMPLOI (27-50) • GEBRUIKSAANWIJZING (53-76)



2007030083469
50/2024
P051032634

Inhaltsverzeichnis

Allgemeines	1	Bedienung	11
Betriebsanleitung lesen		Allgemein	12
und aufbewahren	1	Vorheizen	13
Zeichenerklärung	1	Manuelle Vorwahl der	
Sicherheit	2	Garzeit und der Temperatur	14
Bestimmungsgemäßer		Garen mit der	
Gebrauch	2	Programmfunktion	16
Sicherheitshinweise	2	SERVE-Funktion	17
Acrylamidarme Zubereitung	7	PAIR-Funktion	18
Lieferumfang / Geräteteile	8	Obst dörren	18
Erstinbetriebnahme	10	Der Garvorgang/	
Lieferumfang prüfen	10	Dörrvorgang ist beendet	19
Vor dem ersten Gebrauch	10	Warmhaltefunktion	19
Gerät aufstellen	10	Garzeiten, Temperaturen	
Aufbau	11	und Mengen	20
		Dörrzeiten	21
		Reinigung und	
		Aufbewahrung	21
		Reinigung	21
		Aufbewahrung	22
		Technische Daten	22
		Fehlersuche	23
		Konformitätserklärung	24
		Entsorgung	24
		Verpackung und Gerät	
		entsorgen	24
		Garantie-Urkunde	

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.



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.



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.



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.



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.
- 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!****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.

**ACHTUNG!****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.

**ACHTUNG!****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.



ACHTUNG!

Verletzungs- gefahr!



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.



ACHTUNG!

Verletzungs- gefahr! 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.

⚠ ACHTUNG! 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 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!

Gesundheitsge- fährdung!

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!

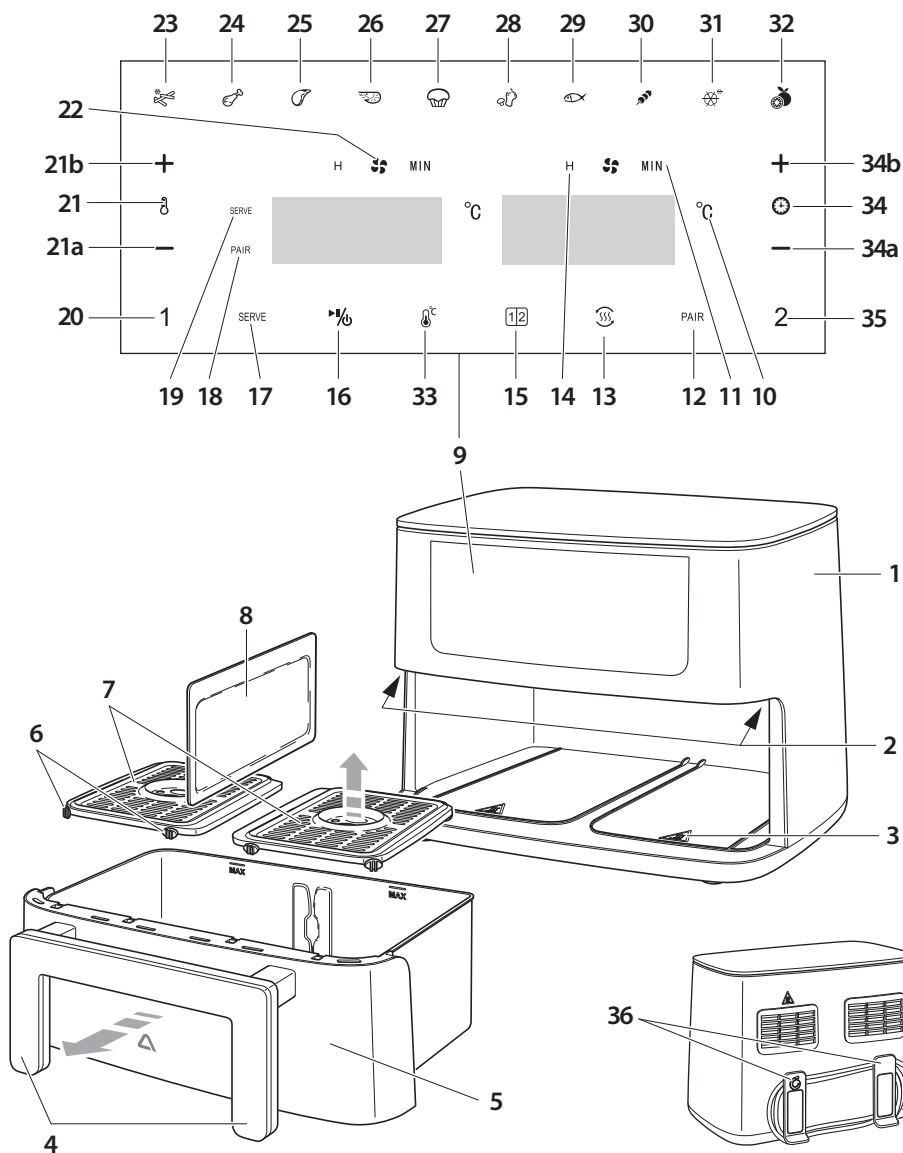
Beschädigungsge- fahr!

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 Garkorbgriffe
- 5 Garkorbeinschub
- 6 Grillroste
- 7 Silikontüllen (können bei Verlust über den Kundenservice nachbestellt werden)
- 8 Trennsteg
- 9 Display/Bedienfeld
(Pos. 23 bis 33 Programmanzeigen)
- 10 Temperatur in Grad Celsius (°C)
- 11 Zeit in Minuten (**min**)
- 12 Sensor-Feld **PAIR**
- 13 Sensor-Feld  Vorheizen
- 14 Zeit in Stunden (**H**)
- 15 Sensor-Feld  Garraum gesamt
- 16 Sensor-Feld  Start/Stop
- 17 Sensor-Feld **SERVE**
- 18 Symbol der PAIR-Funktion
- 19 Symbol der SERVE-Funktion
- 20 Sensor-Feld Garraum 1 (links)
- 21 Symbol der Temperaturanzeige
- 21a Sensor-Feld  (Temperatur verringern)
- 21b Sensor-Feld  (Temperatur erhöhen)
- 22 Betriebsanzeige
- 23  Voreinstellung „Pommes frites“
18 Minuten bei 200 °C
- 24  Voreinstellung „Hähnchen“
22 Minuten bei 180 °C
- 25  Voreinstellung „Steak/Kotelett“
12 Minuten bei 180 °C
- 26  Voreinstellung „Shrimps“
8 Minuten bei 180 °C
- 27  Voreinstellung „Kuchen“
30 Minuten bei 160 °C
- 28  Voreinstellung „Gemüse“
15 Minuten bei 160 °C
- 29  Voreinstellung „Fisch“
10 Minuten bei 180 °C
- 30  Voreinstellung „Spießchen“
12 Minuten bei 180 °C
- 31  Voreinstellung „Gefrorenes“
25 Minuten bei 180 °C
- 32  Voreinstellung „Obst dörren“
120 Minuten bei 50 °C
- 33  Voreinstellung „Warmhaltefunktion“
60 Minuten bei 60 °C
- 34 Symbol der Zeitanzeige
- 34a Sensor-Feld  (Zeit verringern)
- 34b Sensor-Feld  (Zeit erhöhen)
- 35 Sensor-Feld Garraum 2 (rechts)
- 36 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 Garkorb einschieben **5** an den Griffen **4** aus dem Gerät und entnehmen Sie den Trennsteg **8** und die Grillroste **7**.

- 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!

⚠ 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 den Garkorb einschieben **5**, die Grillroste **7** und den Trennsteg **8** mit einem feuchten Tuch 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 **36** ab.

Aufbau

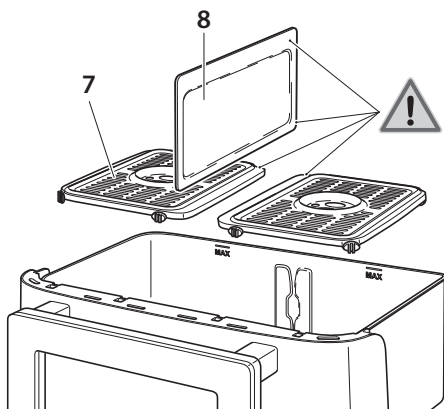


VORSICHT! Stellen Sie sicher, dass das Gerät beim Aufbau noch NICHT an das Stromnetz angeschlossen ist.

1. Setzen Sie die Grillroste **7** und den Trennsteg **8** wie abgebildet ein.



Die Grillroste und der Trennsteg passen nur in der abgebildeten Position in den Garkorbeneinschub.



2. Schieben Sie den Garkorbeneinschub vollständig in die Heißluftfritteuse, bis er auf beiden Seiten hörbar einrastet und bündig mit dem Gehäuse abschließt.

BEDIENUNG



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

Stromschlaggefahr! Darauf achten, dass das Netzkabel nicht mit den hei-

ßen Teilen der Fritteuse in Berührung kommen kann.



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

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



ACHTUNG! 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**.



Das Gerät ist mit einem Garkorbeinschub ausgestattet, der mit eingesetztem Trennsteg zwei Garbereiche bietet. Diese können einzeln oder gleichzeitig zum Garen benutzt werden. Ohne Trennsteg verfügt der Garkorbeinschub über einen großen Garraum.

2. Bereiten Sie das Gargut zu.



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

3. Legen Sie das Gargut in den Garkorbeinschub.



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

4. Schieben Sie den Garkorbeinschub **5** vollständig in die Heißluftfritteuse.
5. Schließen Sie den Netzstecker an das Stromnetz an. Im Display leuchten alle Symbole kurz auf und es ertönen 2 kurze Pieptöne. Das Sensorfeld  **16** Start/Stopp bleibt anschließend beleuchtet.

6. Berühren Sie das Sensorfeld . 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  **16**, können Sie das Garen mit der Voreinstellung direkt starten.

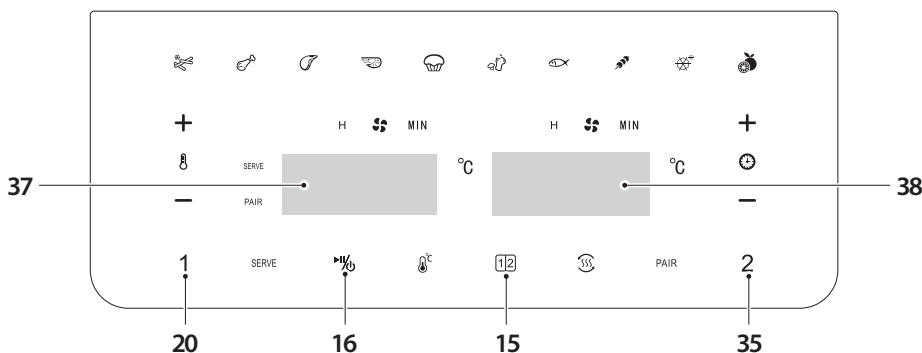


Erfolgt nach dem Einschalten keine weitere Bedienung, wird der Standby-Zustand aktiviert. Aus dem Standby-Zustand wird zunächst die manuelle Vorwahl der Garzeit und der Temperatur aufgerufen. Um aus einer Programmfunktion in die manuelle Vorwahl zu gelangen, berühren Sie das Sensorfeld  **16** für ca. 3 Sekunden (Standby-Zustand) und anschließend erneut kurz.

Allgemein



VORSICHT! Der Garkorbeinschub kann auf Grund der Größe und damit der Menge des Garguts schwer sein. Benutzen Sie zum Herausziehen oder Einsetzen stets beide Griffe **5**. Andernfalls kann es beim einseitigen Anheben des Garkorbeinschubs zum Auskippen des Garguts kommen.





Das Gerät bietet drei Garbereiche, zwei für unterschiedliche oder kleinere Gerichte und beide zusammen für ein größeres Gericht.

Bevor Sie die Zeit und die Temperatur einstellen bzw. ein Programm starten, erfolgt die Wahl des Garbereichs.

Der Garbereich links wird mit dem Sensorfeld 1 **20** aktiviert, der Garbereich rechts wird mit dem Sensorfeld 2 **35** aktiviert. Entsprechend werden im linken Feld **37** die Temperatur in °C und die Zeit in H (Stunde) und MIN (Minuten) abwechselnd für den linken Garbereich, und im rechten Feld **38** die Temperatur und die Zeit abwechselnd für den rechten Garbereich angezeigt. Beide Bereiche können gleichzeitig oder unabhängig voneinander benutzt werden.

Der einstellbare Temperaturunterschied zwischen dem linken und rechten Garbereich beträgt 100 °C. Wenn Sie z. B. für den linken Garbereich die Temperatur auf 50 °C einstellen, können Sie für den rechten Garbereich maximal 150 °C einstellen. Für eine Erhöhung der Temperatur für den rechten Garraum (über 150 °C), muss zunächst die Temperatur für den linken Garraum erhöht werden.

Mit dem Sensorfeld **12** **15** werden der linke und der rechte Garbereich zusammengefasst zu einem großen Garbereich, z. B. für ein ganzes Hähnchen. Im linken Feld **37** wird dabei die Temperatur, und im rechten Feld **38** die Zeit angezeigt.

Vorheizen



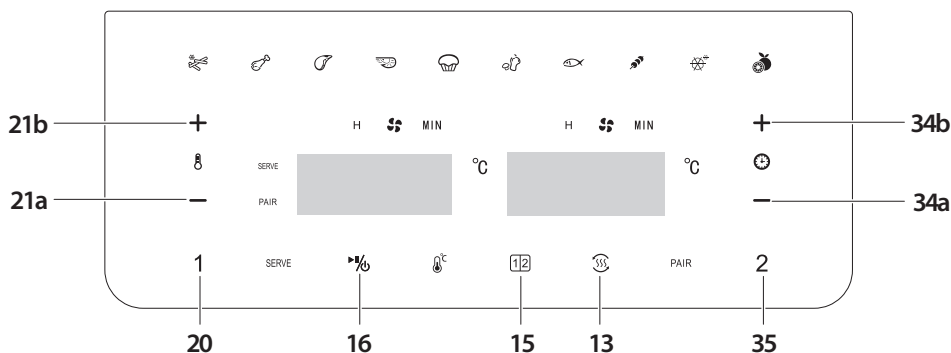
Gehen Sie beim Eingeben zügig voran, da ansonsten keine weiteren Eingaben möglich sind. Eine Eingabe ist nur möglich, solange der ausgewählte Garbereich (1, 2 oder **12**) blinkt.

1. Berühren Sie im Standby das Sensorfeld **16**.
2. Wählen Sie zunächst den Garbereich aus. Sensorfeld 1 **20** für den linken, Sensorfeld 2 **35** für den rechten oder Sensorfeld **12** **15** für beide Bereiche, wie im Kapitel **Allgemein** beschrieben. Das entsprechende Sensorfeld 1, 2 oder **12** blinkt anschließend. Danach das Sensorfeld **13**. Mit dem Sensorfeld **21a** bzw. **21b** können Sie die Temperatur im Bereich zwischen 40 und 200 °C einstellen. Mit dem Sensorfeld **34a** bzw. **34b** können Sie die Zeit im Bereich zwischen einer und 60 Minuten einstellen.



Ein Wechsel zwischen den Garbereichen, um eine Veränderung der Temperatur bzw. Zeit vorzunehmen, ist vor dem Start möglich. Dazu jeweils vorher das Sensorfeld 1 **20** bzw. 2 **35** berühren. Wenn Sie nur einen Garbereich Vorheizen, zeigt die Anzeige des zweiten Garbereich mit — — —, dass der zweite Bereich nicht vorgeheizt wird.

3. Starten Sie nun das Vorheizen, solange der zuletzt eingetragene Garbereich noch blinkt, mit dem Sensorfeld **16**.





Das Sensorfeld und das Lüftersymbol 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 4 kurze Pieptöne, das Display kehrt in den Bereitschaftsmodus zurück und der Lüfter läuft mit dem blinkenden Lüftersymbol noch kurze Zeit nach.

Wenn anschließend innerhalb von 5 Minuten keine weitere Bedienung erfolgt, wird Standby aktiviert.

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

Berühren Sie das Sensorfeld **16** 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.



Nach dem Vorheizen können Sie wie unter **Manuelle Vorwahl der Garzeit und der Temperatur** bzw. **Garen mit der Programmfunktion**

mit dem Garen Ihrer Zubereitung beginnen.

Damit die Lebensmittel möglichst homogen durch den Heißluftstrom gegart werden, sollten sie nach der halben Garzeit neu verteilt, gewendet oder geschüttelt werden.

Bei der Zubereitung vom Pommes Frites sollten diese innerhalb der Garzeit 2x geschüttelt werden.

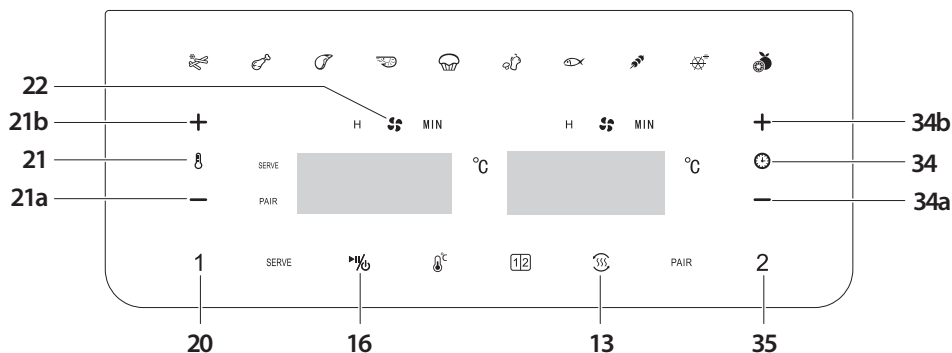
Manuelle Vorwahl der Garzeit und der Temperatur

1. Berühren Sie das Sensorfeld **16**.
2. Wählen Sie zunächst den Garbereich aus. Sensorfeld **1 20** für den linken, Sensorfeld **2 35** für den rechten oder Sensorfeld **1 2 15** für beide Bereiche, wie im Kapitel **Allgemein** beschrieben. Das entsprechende Sensorfeld 1, 2 oder **1 2** blinkt anschließend.



Die vorgewählte Temperatur 180 °C wird abwechselnd mit der vorgewählten Zeit 15 MIN im entsprechenden Feld (**37** bzw. **38**) angezeigt. Nach der Wahl des gesamten Garbereichs wird im linken Feld die Temperatur, und im rechten Feld die Zeit angezeigt.

3. Mit den Sensorfeldern **+ 21b** bzw. **— 21a** erhöhen bzw. verringern Sie die Temperatur. Mit den Sensorfeldern **+ 34b** bzw. **— 34a** 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.

4. Starten Sie innerhalb von 15 Sekunden den Garvorgang mit dem Sensorfeld  **16**.

Andernfalls müssen Sie das entsprechende Sensorfeld **1 20, 2 35** oder  **15** erneut berühren. Die vorgenommenen Einstellungen bleiben erhalten.



Wenn Sie nur auf einer Seite garen, zeigt die Anzeige der anderen Seite mit **---**, dass die zweite Seite nicht im Betrieb ist. Die Anzeige „Lüfter aktiv“ **22** 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  **16**. Der Heizvorgang wird unterbrochen, die Zeit angehalten und das Sensorfeld blinkt. Der Lüfter arbeitet in der Zeit noch ein paar Sekunden weiter. Erneutes Berühren des Sensorfeldes setzt den Garvorgang fort.

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

5. Um das Gerät innerhalb der nächsten Minute auszuschalten, berühren Sie das Sensorfeld  **16** ca. 3 Sekunden. Der Lüfter läuft nach dem Ausschalten noch einige Zeit nach.

Garen mit der Programmfunktion

i Es stehen 11 Programme zur Verfügung mit vorprogrammierter Zeit und Temperatur.

1. Wählen Sie zunächst den Garbereich aus. Sensorfeld 1 **20** für den linken, Sensorfeld 2 **35** für den rechten oder Sensorfeld **12** **15** für beide Bereiche, wie im Kapitel **Allgemein** beschrieben. Das entsprechende Sensorfeld 1, 2 oder **12** blinkt anschließend.

2. Berühren Sie des gewünschte Sensorfeld **23** bis **33**.

Für das Programm „Obst dörren“  **32** sehen Sie im Kapitel **Obst dörren** nach.

Für das Programm „Warmhaltefunktion“  **33** sehen Sie im Kapitel Warmhaltefunktion nach.

23  Voreinstellung „Pommes“
18 Minuten bei 200 °C

24  Voreinstellung „Hähnchen“
22 Minuten bei 180 °C

25  Voreinstellung „Steak/Kotelett“
12 Minuten bei 180 °C

26  Voreinstellung „Shrimps“
8 Minuten bei 180 °C

27  Voreinstellung „Kuchen“
30 Minuten bei 160 °C

28  Voreinstellung „Gemüse“
15 Minuten bei 160 °C

29  Voreinstellung „Fisch“
10 Minuten bei 180 °C

30  Voreinstellung „Spießchen“
12 Minuten bei 180 °C

31  Voreinstellung „Gefrorenes“
25 Minuten bei 180 °C

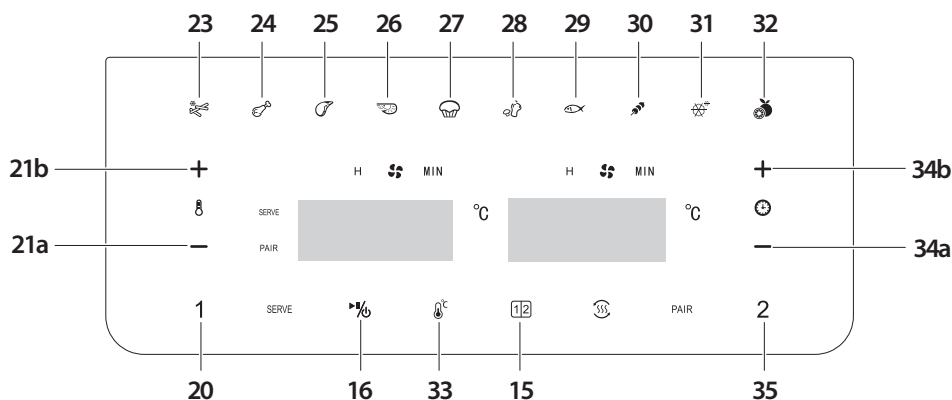
32  Voreinstellung „Obst dörren“
120 Minuten bei 50 °C

33  Voreinstellung „Warmhaltefunktion“
60 Minuten bei 60 °C

Das gewählte Programm wird mit dem entsprechenden Garbereich blinkend dargestellt.

3. Starten Sie das Programm mit dem Sensorfeld  **16**.

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 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 **17** werden unterschiedliche Garzeiten aufeinander abgestimmt. Der Garvorgang endet für das Gericht mit der kürzeren Garzeit 15 Sekunden vor dem Gericht mit der längeren Garzeit.

Sind die Garzeiten beider Seiten gleich, endet der Garvorgang links 15 Sekunden vor dem Garvorgang rechts.

Die SERVE-Funktion ist nur verfügbar, wenn die Garbereiche links und rechts benutzt werden.

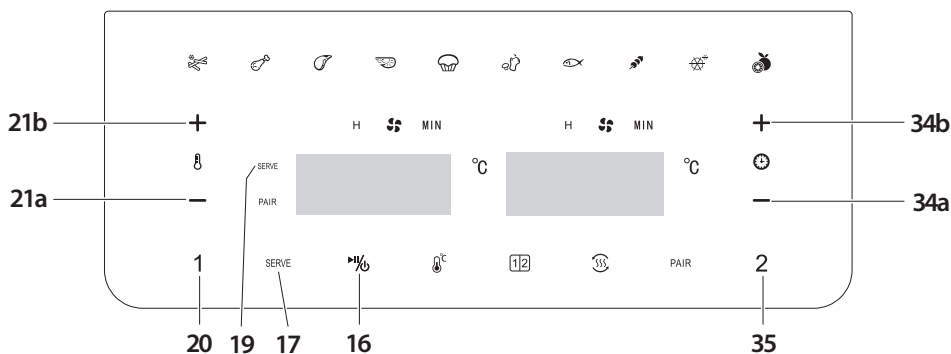
1. Nehmen Sie die Einstellung wie unter **Manuelle Auswahl der Garzeit und der Temperatur** oder unter **Garen mit der Programmfunktion** beschrieben vor.

2. Berühren Sie das Sensorfeld **SERVE 17**, um die Funktion zu aktivieren.
3. Starten Sie den Garvorgang mit dem Sensorfeld **16**. Die SERVE-Anzeige **19** blinkt während der Garzeit und in der Anzeige mit der kürzeren Garzeit wird das Wartesymbol **12** gezeigt. Wenn die Restzeit der längeren Garzeit die Einstellung der kürzeren Garzeit erreicht, wird die rechte Restgarzeit mit 15 Sekunden Verzögerung zur linken Zeit 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 **19** dauerhaft und es ertönen 3 kurze Pieptöne.

Die Zeit wird für beide Garbereiche gleichzeitig mit den Sensorfeldern **+ 34b** bzw. **- 34a** erhöht bzw. verringert.

Um die Temperatur zu verändern, wählen Sie zunächst den Garbereich links **1 20** bzw. rechts **2 35**, bevor Sie die Veränderung mit den Sensorfeldern **+ 21b** bzw. **- 21a** vornehmen.



PAIR Funktion



Mit der PAIR-Funktion **12** werden Ihre Einstellungen für den linken und rechten Garbereich **1 20** bzw. **2 35** gleichzeitig vorgenommen. Die PAIR-Funktion ist nur verfügbar, wenn die Garbereiche links und rechts benutzt werden.

1. Berühren Sie erneut das Sensorfeld PAIR **12**, um die Funktion zu aktivieren. Die PAIR-Anzeige **18** leuchtet.
2. Nehmen Sie für einen Garkorbanschub die Einstellung wie unter **Manuelle Vorwahl der Garzeit und der Temperatur** oder unter **Garen mit der Programmfunktion** beschrieben vor.
3. Starten Sie den Garvorgang mit dem Sensorfeld **16**. Die Anzeige für beide Garbereiche blinken kurz und leuchtet anschließend dauerhaft. Das Sensorfeld PAIR blinkt anschließend mit dem gewählten Programm. Bei der manuellen Vorwahl wird in den Feldern **37** bzw. **38** abwechselnd die Temperatur und die Zeit angezeigt.
4. Berühren Sie das Sensorfeld PAIR **12**, um die Funktion zu deaktivieren.

Obst dörren



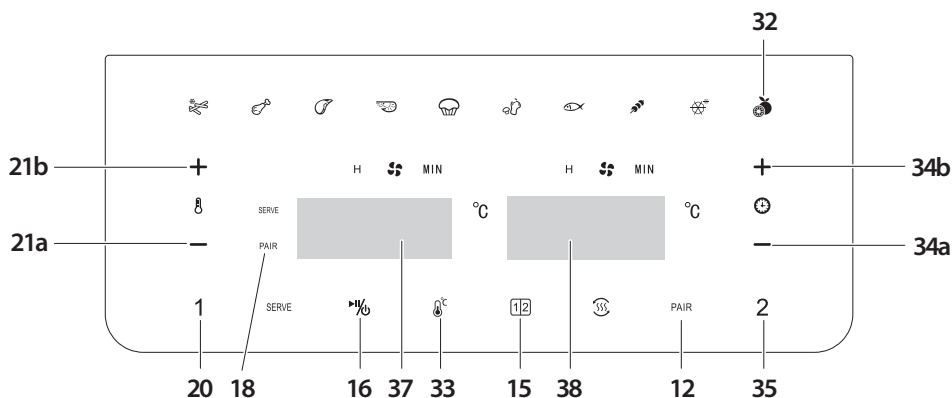
Das Programm ist nur bei dem Benutzen des gesamten Garraums (Funktion **12 15**) verfügbar. Entnehmen Sie vorher den Trennsteg **8** aus dem Garkorbanschub **5**. Der Garbereich links und/oder rechts können aber ebenfalls mit dem Trennsteg benutzt werden.

Bereiten Sie das Obst vor, indem Sie z. B. Äpfel in dünne Scheiben schneiden oder beispielsweise Kernobst teilen und die Kerne entnehmen.

Da das Dörren stark vom Wassergehalt des Obstes abhängig ist, können Sie die folgenden Angaben nur als Richtwerte betrachten.

Bei einer Temperatur von ca. 60-70 °C z. B. Birnen etwa 5-6 Stunden, Äpfel etwa 9 Stunden, Bananen etwa 11 Stunden, Aprikosen in kleinen Stücken etwa 15 Stunden.

Lassen Sie das Obst nach dem Dörren trocknen, bevor Sie es in verschließbaren Behältern aufbewahren und nach Bedarf genießen.



1. Wählen Sie zunächst den gesamten Garraum mit dem Sensorfeld  **15**. Das Sensorfeld  blinkt anschließend.
2. Berühren Sie des Sensorfeld  **32**. Es werden 50 °C links und 02:00 H rechts angezeigt.
3. Passen Sie die Temperatur mit den Feldern **21a** bzw. **21b** im Bereich von 40 bis 100 °C in 5° Schritten an.
4. Passen Sie die Zeit mit den Feldern **34a** bzw. **34b** im Bereich von 2:00 bis 24:00 Stunden in 30 Minuten Schritten an.
5. Starten Sie das Programm mit dem Sensorfeld  **16**.

Der Garvorgang/Dörrvorgang ist beendet

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

Wenn Sie den Gar- bzw. Dörrvorgang vorzeitig beenden wollen, berühren Sie das Sensorfeld  **16** für ca. 3 Sekunden. Der Lüfter läuft nach dem Ausschalten noch einige Zeit nach. Während dieser Zeit kann keine weitere Einstellung vorgenommen werden.

1. Trennen Sie das Gerät vom Stromnetz.
2. Ziehen Sie den Garkorbeinschub **5** an den Griffen **4** aus dem Gerät und setzen Sie ihn auf einer hitzebeständigen Unterlage ab.
3. Entnehmen Sie das Gar- bzw. Dörrgut aus dem Garkorbeinschub.

Warmhaltefunktion

 Nach Ablauf des gewählten Programms können Sie die Warmhaltefunktion 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. Wählen Sie zunächst den Bereich aus, den Sie benutzen wollen. Sensorfeld 1 **20** für den linken, Sensorfeld 2 **35** für den rechten oder Sensorfeld  **15** für beide Bereiche, wie im Kapitel Allgemein beschrieben. Das entsprechende Sensorfeld 1, 2 oder  blinkt anschließend.
2. Berühren Sie des Sensorfeld  **33**. Je nach Wahl des Garbereichs werden 01:00 H und 60 °C abwechselnd oder links und rechts in den Anzeigefeldern **37** bzw. **38** angezeigt.
3. Verringern Sie ggf. die Warmhaltezeit mit **— 34a**. Nach dem Verringern kann die Zeit erneut bis auf 60 Minuten erhöht werden.
4. Starten Sie die Warmhaltefunktion mit dem Sensorfeld  **16**.

Die Warmhaltezeit ist nach dem Programmstart innerhalb von 60 Minuten ebenfalls veränderbar und kann mit dem Sensorfeld  **33** auch neu gesetzt werden.

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

GARZEITEN, TEMPERATUREN UND MENGEN



Die im Folgenden aufgeführten Zeiten, Temperaturen und Mengen sind nur Anhaltswerte. Sie können in Abhängigkeit der Beschaffenheit vom Gargut mehr oder weniger variieren. Überfüllen Sie den Garkorb einschieben nicht. Beachten Sie die MAX-Markierungen. Wir empfehlen jedoch den Garkorb einschieben 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	550	18 - 25	200	Ja	
Dicke tiefgekühlte Pommes frites	550	20 - 25	200	Ja	
Pommes frites, frisch (8 x 8 mm)	550	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 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
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 - 20	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	

DÖRRZEITEN



Je nach Größe, Beschaffenheit des Dörrguts und verwendeter Menge kann die tatsächliche Dörrzeit abweichen.

Dörrgut	Vorbereitung (Richtwerte)	Dörrtemperatur	Dörrzeit in Minuten (Richtwerte)
Apfel	Scheiben: 3 mm	60 °C	420 - 480
Banane	Scheiben: 3 mm	60 °C	480 - 600
Ananas	Scheiben: 10 mm	60 °C	360 - 480
Erdbeere	halbieren	60 °C	360 - 480

REINIGUNG UND AUFBEWAHRUNG

Reinigung



GEFAHR! Stromschlaggefahr!

Vor der Reinigung, Gerät ausschalten und Netzstecker aus der Steckdose ziehen.

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

WARNUNG!

Heiße Oberflächen!



Es besteht Verbrennungsgefahr durch heiße Oberflächen.

Lassen Sie das Gerät vor der Reinigung mindestens 30 Minuten abkühlen.

Entnehmen Sie den Garkorbeinschub, damit das Gerät schneller abkühlen kann.

HINWEIS!

Beschädigungsgefahr!

Keine Scheuer- und Lösungsmittel oder scharfkantige Gegenstände verwenden!



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

1. Reinigen Sie die Oberflächen des Gerätes mit einem feuchten Tuch.
2. Reinigen Sie den Garkorbeinschub mit heißem Wasser, ein wenig Spülmittel und einem nicht kratzenden Schwamm.

Bitte reinigen Sie auch die Bereiche unter der Silikonklippe des Trennstegs mit einem nicht aggressiven Reiniger, um Verschmutzungen schonend zu beseitigen.

Die Garkorbeinschub ist spülmaschinene geeignet.



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 **36**, 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:	2024_01
Modell:	GT-FAF-01
Versorgungsspannung:	220-240 V~
Netzfrequenz:	50 Hz
Leistungsaufnahme:	2.600 W
Schutzklasse:	I / 
	Elektrisch leitfähige Gehäuseteile sind mit dem Schutzleiter verbunden.
Kabellänge:	ca. 100 cm
Fassungsvermögen:	9 L
Timer:	1-60 Minuten
Temperaturbereich:	40-200 °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 Sensorfeld  16 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.

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.

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

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

Garantiekarte (ab Kaufdatum (Kaufbeleg aufbewahren))

Artikel: Heißluftfritteuse GT-FAF-01 (AN: BE 2007030083469)

Händler

Firmenname:
Straße/Nr.:
PLZ/Ort:

Käufer

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

Garantiebedingungen

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

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

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

Dort wird man Sie gern über die weiteren Abläufe informieren.

Senden Sie bitte den gekauften Artikel NIE unaufgefordert an uns!

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

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

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



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

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

Sommaire

Généralités	1	Cuisson avec la fonction programmation	16
Lire le mode d'emploi et le conserver	1	Fonction SERVE	17
Explication des symboles	1	Fonction PAIR	18
Sécurité	2	Déshydratation des fruits	18
Usage conforme du produit	2	Fin de cuisson/ de déshydratation	19
Consignes de sécurité	2	Fonction de maintien au chaud	19
Préparation pauvre en acrylamide	7	Temps de cuisson, températures et quantités	20
Contenu de l'emballage / éléments de l'appareil	8	Durées de déshydratation	21
Première mise en service	10	Nettoyage et stockage	21
Vérifier le contenu de l'emballage	10	Nettoyage	21
Avant la première utilisation	10	Stockage	22
Installer l'appareil	10	Caractéristiques techniques	22
Montage	11	Dépannage	23
Utilisation	11	Déclaration de conformité	24
Informations générales	12	Recyclage	24
Préchauffage	13	Élimination de l'emballage et de l'appareil	24
Présélection manuelle du temps de cuisson et de la température	14	Carte de garantie	

GÉNÉRALITÉS

Lire le mode d'emploi et le conserver



Le mode d'emploi contient des informations importantes concernant la mise en service et le fonctionnement de l'appareil.

Lisez attentivement le mode d'emploi dans son intégralité, en particulier les consignes de sécurité, avant d'utiliser cet appareil. Le non-respect du présent mode d'emploi peut occasionner de graves blessures et d'importants dommages matériels.

Le mode d'emploi se fonde sur les normes et les règles en vigueur dans l'Union européenne. Tenez également compte des directives et lois spécifiques à votre pays.

Conservez le mode d'emploi pour l'utilisation ultérieure de l'appareil. Si vous donnez l'appareil à une autre personne, remettez-lui impérativement ce mode d'emploi.

Cette notice d'utilisation peut être téléchargée au format PDF sur notre site Internet www.gt-support.de

EXPLICATION DES SYMBOLES

Les symboles et les termes de mise en garde suivants sont utilisés dans le présent mode d'emploi, sur l'appareil ou sur l'emballage.



DANGER ! Ce symbole/cette mention d'avertissement décrit un danger avec un niveau de risque élevé pouvant provoquer la mort ou une blessure grave s'il n'est pas évité.



ATTENTION ! Ce symbole/terme de mise en garde désigne un danger comportant un risque d'importance moyenne pouvant entraîner la mort ou une grave blessure s'il n'est pas évité.



ATTENTION ! Ce symbole/terme de mise en garde désigne un danger comportant un risque de faible importance pouvant entraîner une blessure légère ou sans gravité s'il n'est pas évité.



Surface brûlante ! Ce symbole désigne des surfaces brûlantes pendant le fonctionnement de l'appareil : ne pas toucher à mains nues.



REMARQUE ! Ce symbole/terme de mise en garde met en garde contre d'éventuels dommages matériels.



Ce symbole vous donne des informations utiles supplémentaires pour le montage ou l'utilisation.



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



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

SÉCURITÉ

Usage conforme du produit

Cet appareil est exclusivement destiné à faire frire des aliments dans des quantités normales pour un ménage et il ne convient pas à un usage en plein air.

Il peut être utilisé pour faire cuire des légumes, des frites, du poisson, de la viande et de la volaille, ainsi que des gâteaux.

L'appareil est destiné exclusivement à un usage domestique.

Utilisez l'appareil uniquement de la manière décrite dans ce mode d'emploi.

Toute autre utilisation est considérée comme non conforme et peut entraîner des dommages matériels ou même corporels.

N'utilisez jamais la friteuse pour chauffer de l'eau ou d'autres liquides.

Le fabricant et le revendeur déclinent toute responsabilité pour des dommages occasionnés par une utilisation non conforme à l'usage prévu de l'appareil, par des réparations incorrectes, des modifications effectuées sans autorisation ou l'emploi d'accessoires ou de pièces de rechange non homologués.

La friteuse n'est pas adaptée à une utilisation à des fins commerciales, par ex. :

- dans les cuisines pour le personnel de magasins, de bureaux ou d'autres locaux professionnels,
- dans les exploitations agricoles,
- par des clients dans les hôtels, motels et autres établissements d'hébergement,
- dans les chambres d'hôtes.

Consignes de sécurité



Danger d'électrocution !

Une installation électrique défectueuse ou une tension secteur trop forte peut provoquer des électrocutions.

- Ne branchez l'appareil que si la tension secteur de la prise correspond à l'indication figurant sur la plaque signalétique.
- Ne branchez l'appareil que sur une prise facilement accessible, afin de pouvoir le débrancher rapidement en cas de dysfonctionnement.
- N'utilisez pas l'appareil s'il est endommagé ou si le cordon d'alimentation ou la fiche secteur présente des dommages visibles, ou encore si les accessoires sont fortement encrassés.
- Si le cordon d'alimentation de cet appareil est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant ou son SAV ou par une personne qualifiée afin d'éviter tout risque.

- N'essayez jamais d'ouvrir l'appareil : si des réparations sont nécessaires, confiez-le à des spécialistes et adressez-vous au SAV dont l'adresse est indiquée sur la 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 !**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.

⚠ ATTENTION !**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.

⚠ ATTENTION !**Dangers pour les
enfants ou les per-
sonnes présentant des capacités phy-
siques, sensorielles ou mentales ré-
duites 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 !



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).



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.



Risque d'incendie !

Risque d'incendie dû aux surfaces chaudes.

Si vous utilisez du papier sulfurisé ou du papier aluminium sans nourriture dans le panier, le papier sulfurisé peut s'enflammer et provoquer un incendie.

Si vous utilisez du papier sulfurisé ou du papier aluminium, veillez à ce que les aliments soient répartis uniformément. Le papier sulfurisé ou la feuille d'aluminium pourraient pénétrer dans l'élément chauffant et s'enflammer.

Si vous utilisez du papier sulfurisé ou du papier aluminium dans le panier, le flux d'air chaud est réduit ou interrompu. Le processus de cuisson doit être prolongé si nécessaire et n'est pas uniforme.

- Ne placez pas l'appareil sur une cuisinière à gaz ou électrique, sur une plaque de cuisson électrique ou dans le four chauffé.
- Posez l'appareil sur une surface de travail facilement accessible, plane, sèche, résistante à la chaleur et suffisamment stable.

- Placez le cas échéant un support anti-dérapant 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 !

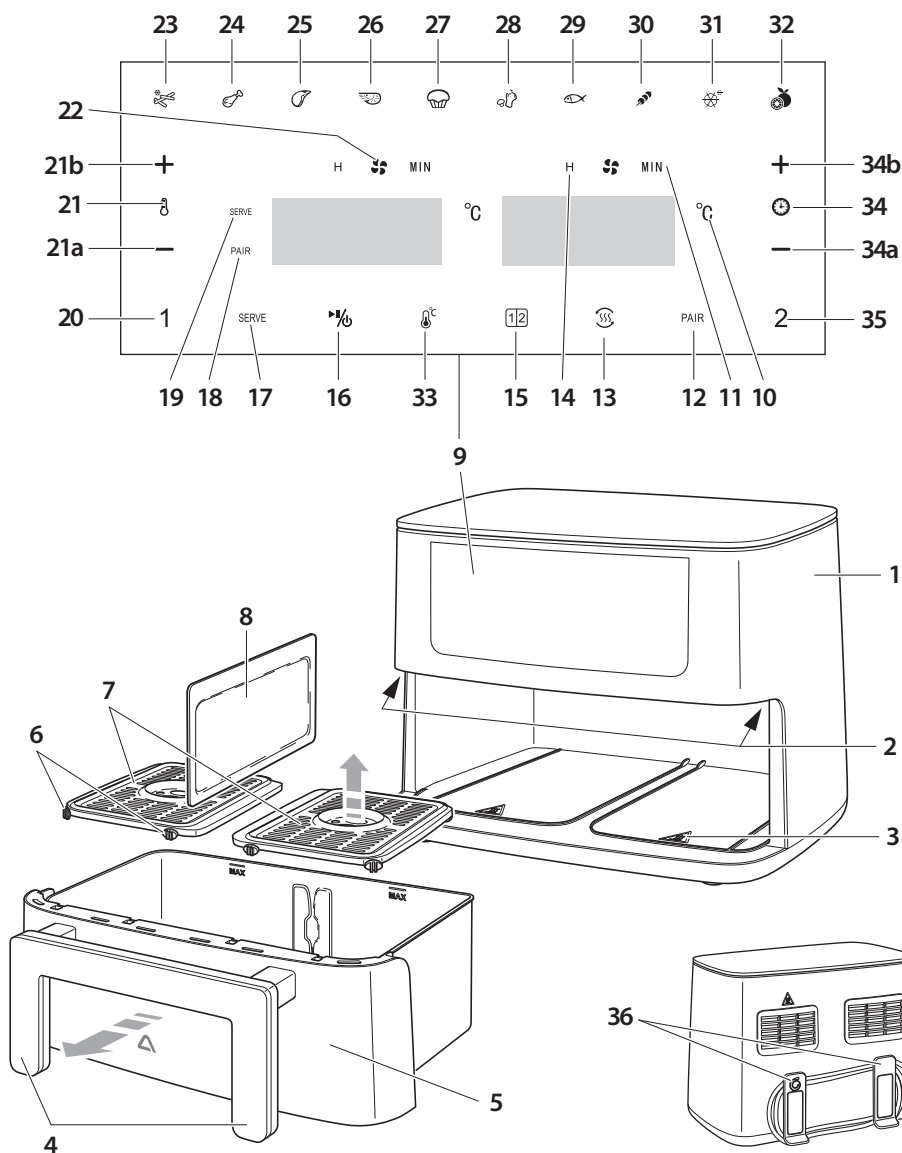
Risque de détérioration !

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 Poignées du panier à friture
- 5 Panier à friture
- 6 Grilles
- 7 Embouts en silicone (vous pouvez les commander auprès du service client si vous les avez perdus)
- 8 Paroi de séparation
- 9 Écran / Panneau de commande (éléments 23 à 33)
- 10 Température en degrés Celsius (°C)
- 11 Temps en minutes (MIN)
- 12 Zone tactile **PAIR**
- 13 Zone tactile  Fonction de préchauffage
- 14 Temps en heures (H)
- 15 Champ tactile  du grand compartiment
- 16 Zone tactile  On/Off ou Marche/Arrêt
- 17 Zone tactile **SERVE**
- 18 Icône d'affichage de fonction PAIR
- 19 Icône d'affichage de fonction SERVE
- 20 Champ tactile du compartiment 1 (gauche)
- 21 Icône d'affichage de la température
- 21a Zone tactile  (réduire la température)
- 21b Zone tactile  (augmenter la température)
- 22 Icône de fonctionnement
- 23  Préréglage « Frites »
18 minutes à 200 °C
- 24  Préréglage « Poulet »
20 minutes à 180 °C
- 25  Préréglage « Steaks/Côtelettes »
12 minutes à 180 °C
- 26  Préréglage « Crevettes »
12 minutes à 180 °C
- 27  Préréglage « Gâteau »
30 minutes à 160 °C
- 28  Préréglage « Légumes »
10 minutes à 180 °C
- 29  Préréglage « Poisson »
10 minutes à 180 °C
- 30  Préréglage « Brochettes »
12 minutes à 180 °C
- 31  Préréglage « Produits surgelés »
25 minutes à 180 °C
- 32  Préréglage « Déshydratation des fruits »
120 minutes à 50 °C
- 33  Préréglage « Fonction de maintien au chaud »
60 minutes à 60 °C
- 34 Icône d'affichage de l'heure
- 34a Zone tactile  (réduire le temps)
- 34b Zone tactile  (augmenter le temps)
- 35 Champ tactile du compartiment 2 (droite)
- 36 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 à friture **5** de l'appareil en tirant la poignée **4** et retirez la paroi de séparation **8** et les grilles **7**.

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 !

⚠ ATTENTION !

Résidus de
production !

Des résidus de production impropres à la consommation peuvent être présents sur ou dans tous les composants de cet article.

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

REMARQUE !

Ne pas utiliser de
produit abrasif, ni de
solvant ni d'objet tranchant !

1. Essuyer l'intérieur et l'extérieur de la friteuse à air avec un chiffon légèrement humide.

REMARQUE !

Risque de dommage !

Le ventilateur et l'élément chauffant sont situés en haut à l'intérieur de la cuve de la friteuse à air chaud. Essuyer cette zone très soigneusement.

2. Essuyez le panier de friture **5**, les grilles **7** et la paroi de séparation **8** avec un chiffon humide.

Installer l'appareil

Installez l'appareil sur une surface de travail facilement accessible, plane, sèche, résistante à la chaleur et suffisamment stable. Les pieds en caoutchouc situés sous l'appareil assurent une bonne stabilité.

Respectez une distance minimale de 30 cm entre l'arrière de l'appareil et les autres objets et de 10 cm sur les côtés.

Retirez le cordon d'alimentation de son support **36**.

Montage

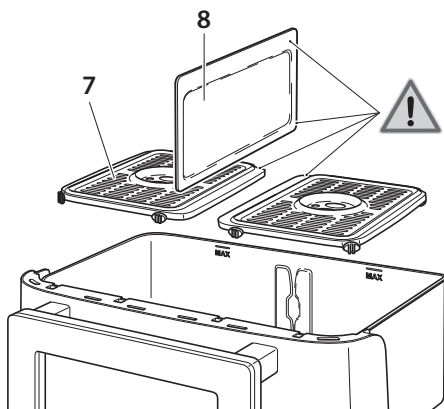


Assurez-vous que la friteuse N'EST PAS encore raccordée au secteur au moment du montage.

1. Réinsérez les grilles **7** et la paroi de séparation **8** comme illustré.



Les grilles et la paroi de séparation peuvent uniquement être insérées aux endroits indiqués dans le panier à friture.



2. Rentrez complètement le panier à friture dans la friteuse à air chaud jusqu'à ce que vous entendiez un « clic » des deux côtés et qu'il affleure 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.



Surface brûlante 3 !

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

Ne déplacez jamais l'appareil en fonctionnement. Mettez l'appareil hors tension, débranchez le cordon d'alimentation et laissez-le refroidir pendant une demi-heure avant de le déplacer.



AVERTISSEMENT ! Risque d'incendie !

- Si vous utilisez du papier sulfurisé ou du papier aluminium sans nourriture dans le panier, le papier sulfurisé peut s'enflammer et provoquer un incendie.
- Si vous utilisez du papier sulfurisé ou du papier aluminium, veillez à ce que les aliments soient répartis uniformément. Le papier sulfurisé ou la feuille d'aluminium pourraient pénétrer dans l'élément chauffant et s'enflammer.
- Si vous utilisez du papier sulfurisé ou du papier aluminium dans le panier, le flux d'air chaud est réduit ou interrompu. Le processus de cuisson doit être prolongé si nécessaire et n'est pas uniforme.

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



Cet appareil est équipé d'un panier à friture qui offre deux zones de cuisson lorsque la paroi de séparation est mise en place. Ces deux zones peuvent être utilisées séparément ou simultanément. Sans la paroi de séparation, le panier à friture dispose d'un grand espace de cuisson.

2. Préparez les aliments.



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

3. Posez les aliments dans le panier à friture.



Lorsque vous préparez des aliments individuels, 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.

4. Rentrez complètement le panier à friture **5** dans la friteuse à air chaud.
5. Branchez la fiche dans la prise secteur. Tous les symboles s'allument brièvement à l'écran et 2 bips sonores retentissent. La zone tactile **Marche/ Arrêt 16** devient rouge.

6. Touchez la zone tactile **Marche/ Arrêt 16**. 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 **Marche/ Arrêt 16** pour lancer directement la cuisson, en fonction du pré-réglage.



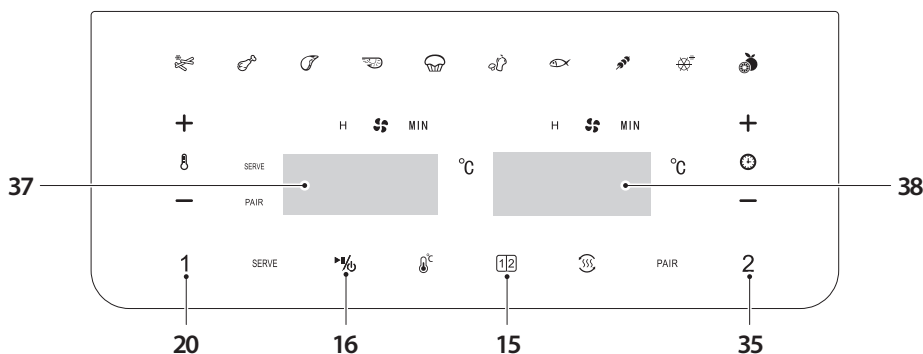
Si aucune fonction n'est activée après la mise en marche, la friteuse passe en mode veille.

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 **Marche/ Arrêt 11** pendant env. 3 secondes (état de veille) et retouchez la brièvement.

Informations générales



ATTENTION ! Le panier à friture peut être lourd en raison de sa taille et de la quantité d'aliments qu'il contient. Utilisez toujours les deux poignées et 5 pour sortir ou insérer le panier. L'utilisation d'une seule poignée peut faire basculer les aliments lorsque vous soulevez le panier.





L'appareil dispose de trois zones de cuisson : deux zones pour des plats différents ou plus petits et un espace de cuisson plus grand pour des plats plus importants lorsque les deux zones sont réunies.

Avant de programmer le temps ou la température ou de lancer un programme, vous devez sélectionner le compartiment.

Le compartiment de gauche est activé par le champ tactile 1 **20**, le compartiment de droite, par le champ tactile 2 **35**. Par conséquent, dans le champ de gauche **37**, sont affichés tour à tour, la température en °C et le temps en H (heure) et MIN (minutes) pour le compartiment gauche et dans le champ de droite **38**, sont affichés tour à tour, la température et le temps pour le compartiment droit. Les deux zones peuvent être utilisées simultanément et indépendamment l'une de l'autre.

L'écart de température réglable entre le compartiment gauche et droit est de 100 °C. Si vous réglez, par exemple, la température à 50°C pour le compartiment gauche, vous pouvez régler le compartiment droit sur 150°C maximum. Pour augmenter la température du compartiment droit (au-dessus de 150°C), vous devez d'abord augmenter la température du compartiment gauche.

Le champ tactile **12** **15** permet de réunir le compartiment gauche et droit en un grand compartiment, par ex. pour un poulet entier. La température est affichée dans le champ tactile gauche **37** et le temps est affiché dans le champ tactile droit **38**.

Préchauffage



Effectuez la saisie rapidement pour qu'elle soit prise en compte, dans le cas contraire, vous ne pourrez pas effectuer d'autres saisies. Vous ne pouvez effectuer une saisie uniquement tant que la zone de cuisson (1, 2 ou **12**) clignote.

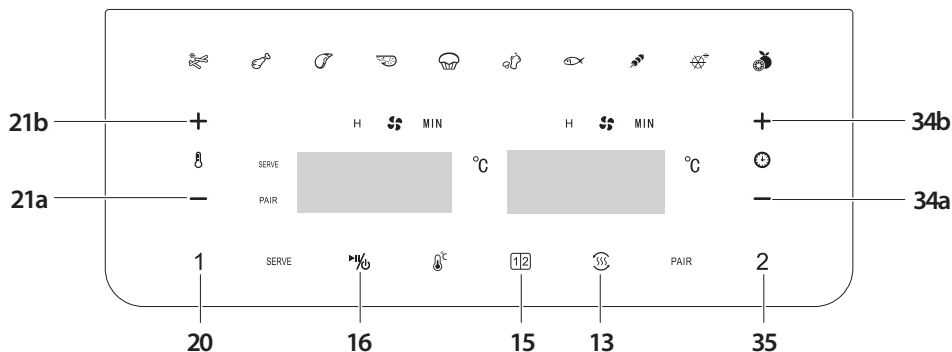
1. En mode veille, touchez la zone tactile **1/2** **16**.
2. Sélectionnez d'abord le compartiment. Champ tactile 1 **20** pour le compartiment gauche, champ tactile 2 **35** pour le compartiment droit ou champ tactile **12** **15** pour les deux compartiments, comme décrit au chapitre « **Informations générales** ». Le champ tactile 1, 2 ou **12** correspondant clignote alors. Cliquez ensuite sur le champ tactile **13**.

La zone tactile **21a** ou **+21b** vous permet de régler la température sur une place de 40 à 200 °C. La zone tactile **34a** ou **+34b** vous permet de régler le temps de une à 60 minutes.



Un passage d'un compartiment à l'autre pour modifier la température ou le temps, peut être effectué avant le lancement. Pour ce faire, touchez d'abord le champ tactile 1 **20** ou 2 **35**. Si vous ne préchauffez qu'un seul compartiment, l'écran du second compartiment indique — — qu'il n'est pas préchauffé.

3. Démarrez le préchauffage, en appuyant sur le champ tactile **1/2** **16**, tant que la zone de cuisson pour laquelle vous avez effectué la dernière saisie clignote.





La zone tactile et le symbole du ventilateur clignotent jusqu'à ce que la température soit atteinte. Puis, seul le symbole du ventilateur clignote et 3 bips brefs retentissent. La température est alors maintenue pour la durée programmée, le temps s'écoulant à intervalles d'une minute et 3 bips brefs retentissent à chaque minute.

Une fois le temps écoulé, 4 bips retentissent, l'écran revient en mode attente et le ventilateur continue à tourner quelques minutes avec le symbole du ventilateur qui clignote.

Si aucune action n'est effectuée dans les 5 minutes qui suivent, le mode veille s'active.

Vous pouvez également interrompre le préchauffage en sortant le panier à friture. La réinsertion permet de poursuivre le processus.

Touchez la zone tactile **16** pendant env. 3 secondes pour interrompre prématurément le préchauffage. L'écran revient en mode veille, le ventilateur continue à fonctionner un instant et le symbole du ventilateur clignote.



Une fois le préchauffage terminé, vous pouvez commencer la cuisson de votre préparation comme dans la **Présélection manuelle du temps de cuisson et de la température** ou la **Cuisson avec la fonction programmation**.

Pour que les aliments soient cuits de la façon la plus homogène possible par le flux d'air chaud, vous devez les redistribuer, tourner ou secouer à mi-cuisson.

Les frites doivent être secouées 2 fois pendant le temps de cuisson.

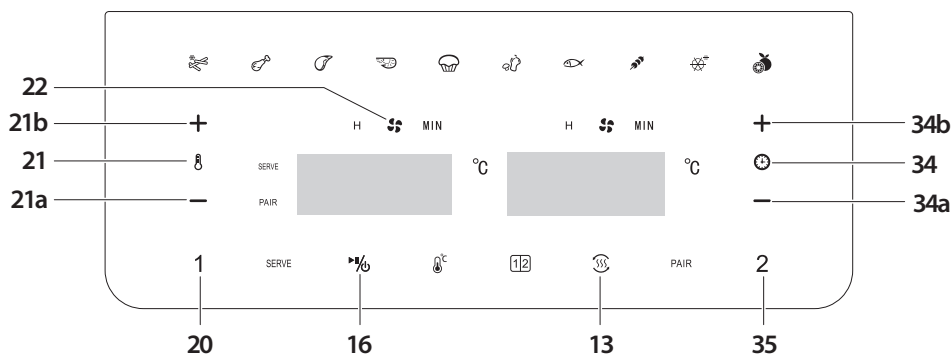
Présélection manuelle du temps de cuisson et de la température

1. Touchez la zone tactile **16**.
2. Sélectionnez d'abord le compartiment. Champ tactile 2 **20** pour le compartiment gauche, champ tactile 2 **35** pour le compartiment droit ou champ tactile **15** pour les deux compartiments, comme décrit au chapitre « **Informations générales** ». Le champ tactile 1, 2 ou correspondant clignote alors.



La température de 180 °C présélectionnée et le temps de 15 MIN présélectionné, s'affichent tour à tour dans le champ tactile correspondant (**37** ou **38**). Si vous sélectionnez le compartiment complet, la température s'affiche dans le champ de gauche et le temps, dans le champ de droite.

3. Les champs de détection **+ 21b** ou **— 21a** vous permettent d'augmenter ou de baisser la température. Les champs de détection **+ 34b** ou **— 34a** 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.

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

Sinon, vous devez à nouveau toucher le champ tactile correspondant **1 20**, **2 35** ou **1|2 15**. Les réglages effectués sont conservés.



Si vous n'utilisez qu'un compartiment sur les deux, l'affichage de l'autre compartiment indique par les signes — —, que le second compartiment n'est pas utilisé. L'affichage « Ventilateur actif » **22** 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  **16** 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. 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.

5. Pour arrêter l'appareil dans la minute qui suit, touchez la zone tactile  **16** 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.

1. Sélectionnez d'abord le compartiment. Champ tactile 1 **20** pour le compartiment gauche, champ tactile 2 **35** pour le compartiment droit ou champ tactile **12** **15** pour les deux compartiments, comme décrit au chapitre « **Informations générales** ». Le champ tactile 1, 2 ou **12** correspondant clignote alors.
2. Touchez le champ tactile **23** à **33** souhaité.

Pour le programme « Déshydratation des fruits »  **32**, reportez-vous au chapitre intitulé **Déshydratation des fruits**.

Pour le programme « maintien au chaud »  **33**, reportez-vous au chapitre intitulé **Maintien au chaud**.

- 23**  Préréglage « Frites »
18 minutes à 200 °C
- 24**  Préréglage « Poulet »
22 minutes à 180 °C
- 25**  Préréglage « Steaks/Côtelettes »
13 minutes à 180 °C
- 26**  Préréglage « Crevettes »
9 minutes à 180 °C

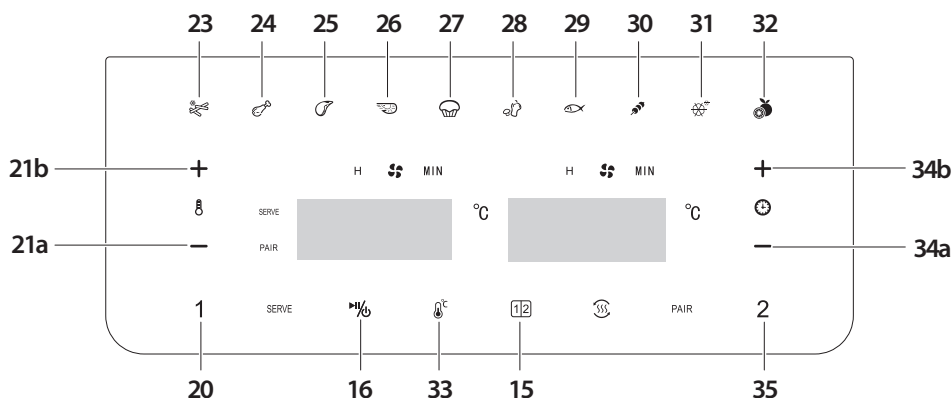
- 27**  Préréglage « Gâteau »
30 minutes à 160 °C
- 28**  Préréglage « Légumes »
15 minutes à 160 °C
- 29**  Préréglage « Poisson »
10 minutes à 180 °C
- 30**  Préréglage „Brochettes“
12 minutes à 180 °C
- 31**  Préréglage „Produits surgelés“
25 minutes à 180 °C
- 32**  Préréglage „Déshydratation des fruits“
120 minutes à 50 °C
- 33**  Préréglage „Fonction de maintien au chaud“
60 minutes à 60 °C

Le programme sélectionné sera représenté par le compartiment correspondant qui clignote.

3. Démarrez le programme en effleurant le champ tactile  **16**.



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 SERVE

 Avec la fonction SERV **17**, différents temps de cuisson sont coordonnés. La cuisson du plat ayant le temps de cuisson le plus court, se termine 15 secondes avant celle du plat ayant le temps de cuisson le plus long.

Si les temps de cuisson sont identiques pour les deux zones, la cuisson de la zone gauche se termine 15 secondes avant la cuisson de la zone droite.

La fonction SERVE est uniquement disponible lorsque les deux zones de cuisson sont utilisées.

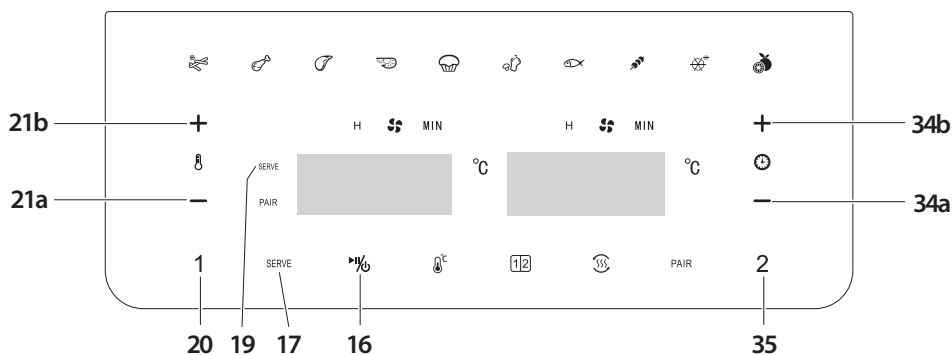
1. Effectuez le réglage comme indiqué dans la rubrique « **Présélection manuelle du temps de cuisson et de la température** » ou comme décrit sous « **Cuire avec la fonction de programmation** ».

2. Effleurez la zone tactile **SERVE 17** pour activer la fonction.
3. Commencez le processus de cuisson en effleurant la zone tactile **16**. Le symbole **SERVE 19** 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 **[-]**. Si le temps restant de la cuisson la plus longue atteint le réglage de la cuisson la plus courte, le temps de cuisson restant dans la zone droite s'affiche avec un différé de 15 secondes par rapport à la zone gauche.

 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 **SERVE 19** reste allumé et l'appareil émet 3 bips brefs.

Le temps est augmenté ou diminué simultanément pour les deux zones de cuisson, avec les champs tactiles **+ 34b** ou **- 34a**.

Pour modifier la température, sélectionnez le compartiment gauche **20** ou droit **35** avant d'apporter les modifications avec les champs tactiles **+ 21b** ou **- 21a**.



Fonction PAIR



La fonction PAIR **12** permet d'effectuer simultanément les réglages pour le compartiment gauche et droit **20** ou **35**. La fonction PAIR est uniquement disponible lorsque les deux zones de cuisson sont utilisées.

1. Effleurez à nouveau la zone tactile PAIR **12** pour activer la fonction. Le voyant PAIR **18** s'allume.
2. 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 **Cuisson avec la fonction programmation**.
3. Démarrez le processus de cuisson en effleurant le champ tactile **16**. Le voyant des deux zones de cuisson clignote brièvement, puis il reste allumé. Le champ tactile PAIR clignote ensuite avec le programme sélectionné. Lors de la présélection manuelle, la température et le temps s'affichent tour à tour dans les champs **37** ou **38**.
4. Effleurez la zone tactile PAIR **12** pour désactiver la fonction.

Déshydratation des fruits



Ce programme est uniquement disponible lors de l'utilisation du grand compartiment (fonction **12** **15**). Sortez d'abord la paroi de séparation **8** du panier à friture **5**.

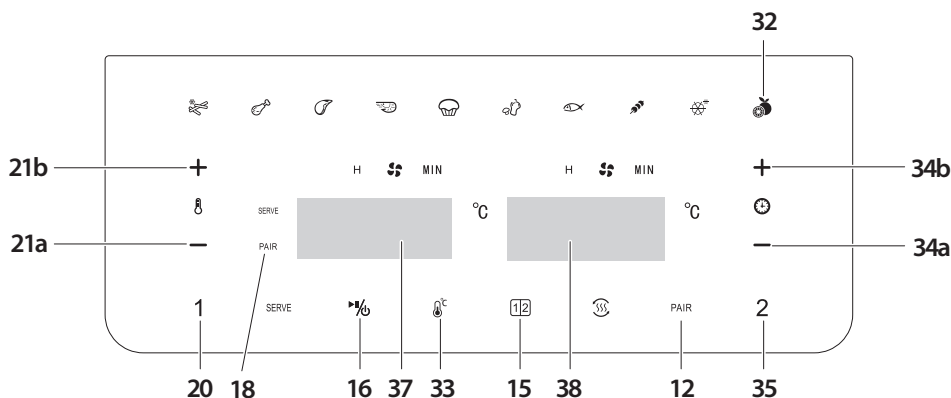
Les zones de cuisson gauche et/ou droite, peuvent également être utilisées avec la paroi de séparation.

Préparez les fruits en coupant les pommes en fines rondelles ou en retirant les pépins des fruits à pépins.

La déshydratation étant très variable en fonction de la teneur en eau des fruits, les informations ci-dessous ne sont données qu'à titre indicatif.

À une température d'env. 60 à 70°C par exemple : 5 à 6 heures pour les poires, près de 9 heures pour les pommes, 11 heures pour les bananes et 15 heures pour les abricots coupés en petits morceaux.

Une fois la déshydratation terminée, faites sécher les fruits avant de les conserver dans des récipients hermétiques et de les savourer.



1. Sélectionnez d'abord le compartiment complet avec le champ tactile **12 15**. Le champ tactile **12** clignote.
2. Touchez le champ tactile  **32**. 50 °C s'affiche à gauche et 02:00 H à droite.
3. Modifiez la température avec les champs **21a** ou **21b** sur une plage de 40 à 100 °C, par paliers de 5°.
4. Modifiez le temps avec les champs **34a** ou **34b** dans la plage de 2:00 à 24:00 heures, par paliers de 30 minutes.
5. Démarrez le programme en effleurant le champ tactile  **16**.

Fin de cuisson/de déshydratation

 Une fois le temps écoulé, trois petits bips sonores retentissent et le mode veille est activé.

Si vous voulez arrêter le processus de cuisson avant la fin, touchez la zone tactile  **16** 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 **5** 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

 À la fin du programme de cuisson sélectionné, vous pouvez lancer la fonction de maintien au chaud. Cette fonction vous permet uniquement de réduire le temps (60 minutes maximum), la température de 60 °C est préréglée et ne peut pas être modifiée.

1. Sélectionnez d'abord la zone que vous voulez utiliser. Champ tactile **1 20** pour le compartiment gauche, champ tactile **2 35** pour le compartiment droit ou champ tactile **12 15** pour les deux compartiments, comme décrit au chapitre « Informations générales ». Le champ tactile 1, 2 ou **12** correspondant clignote alors.
2. Touchez le champ tactile  **33**. En fonction du compartiment sélectionné, 01:00 H et 60°C sont affichés tour à tour ou à gauche et à droite dans les champs d'affichage **37** ou **38**.
3. Le cas échéant, réduisez le temps de maintien au chaud en touchant la zone tactile **— 34a**.
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  **16**.

Le temps de maintien au chaud peut être modifié dans les 60 minutes suivant le lancement du programme et peut être redéfini avec le champ tactile  **33**.

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

TEMPS DE CUISSON, TEMPÉRATURES ET QUANTITÉS



Les temps, températures et quantités indiqués ci-dessous ne sont que des valeurs approximatives. Elles peuvent varier en fonction de la nature des aliments à cuire. Ne remplissez pas trop le panier à friture. Ne dépassez pas le repère MAX. Pour faciliter la manipulation, nous vous recommandons toutefois de ne pas remplir le panier à friture à plus de 75 %.

Pommes de terre / frites	Quantité en grammes par côté du panier	Durée de cuisson (minutes)	Température en °C	Retourner / Secouer	Informations supplémentaires
Röstis	200	15 - 18	180	Non	
Frites allumettes surgelées	550	18 - 25	200	Oui	
Frites surgelées épaisses	550	20 - 25	200	Oui	
Frites fraîches (8 x 8 mm)	550	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 par côté du panier	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	200	préchauffer
Côtelettes de porc	100 - 400	10 - 15	200	préchauffer
Cuisses de poulet	100 - 500	20 - 25	180	
Blancs de poulet	100 - 500	20 - 25	180	
Nuggets de poulet, congelés	100 - 500	15 - 20	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	

DURÉES DE DÉSHYDRATATION



La durée de déshydratation peut varier en fonction de la taille, de la consistance de l'aliment à déshydrater.

Aliment à déshydrater	Préparation (valeurs indicatives)	Température de déshydratation	Durée de déshydratation en minutes (valeurs indicatives)
Pomme	en lamelles : 3 mm	60 °C	420 - 480
Banane	en lamelles : 3 mm	60 °C	480 - 600
Ananas	en tranches : 10 mm	60 °C	360 - 480
Fraises	coupées en deux	60 °C	360 - 480

NETTOYAGE ET STOCKAGE

Nettoyage



**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 !



Surfaces chaudes !



Il y a un risque de brûlures par les surfaces chaudes.

Laissez refroidir l'appareil pendant au moins 30 minutes avant de le nettoyer.

Retirez le panier de cuisson 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. Le panier à friture peut être lavé au lave-vaisselle. Veuillez également nettoyer les zones situées sous le joint en silicone du séparateur avec un nettoyant doux, pour éliminer délicatement les impuretés.



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

Ensuite, séchez bien toutes les pièces.

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 **36** 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 :	2024_01
Modèle :	GT-FAF-01
Tension d'alimentation :	220-240 V~
Fréquence secteur :	50 Hz
Puissance absorbée :	2600 W
Classe de protection :	I /

Des pièces de boîtier électriquement conductrices sont reliées au conducteur de protection.

Longueur de câble :	environ 100 cm
Capacité :	9,0 L
Minuterie :	1-60 minutes
Plage de température :	40-200 °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  16 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 2 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**

MISE AU REBUT

Élimination de l'emballage et de l'appareil



Triez les emballages. Papier et carton sont à jeter dans votre poubelle à papier, les films plastiques avec la collecte des matières recyclables.



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 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.

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

Article : Friteuse à air chaud GT-FAF-01 (AN: BE 2007030083469)

Revendeur

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

Acheteur

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

Conditions de la garantie

Le produit que vous venez d'acheter a été fabriqué soigneusement et sous surveillance constante. La période de garantie a une durée de 3 ans à compter de la date d'achat.

- 1. Au cas où l'appareil devait présenter un dysfonctionnement malgré les processus de fabrication et de contrôle très élaborés, nous vous prions de vous adresser à notre hotline du service après-vente.
- 2. Pour toutes les questions et commandes de pièces de rechange, veuillez vous adresser par téléphone à notre centre de service après-vente.
- 3. Notre garantie correspond aux dispositions légales spécifiques des pays d'achat (selon justificatif / facture ou bon de livraison). Les endommagements dus à l'usure habituelle, la surcharge ou l'utilisation non conforme sont exclus de la garantie.

Dans le cas d'une réclamation, veuillez contacter notre service après-vente au préalable par téléphone:
+32 (0) 3 707 14 49

Celui-ci vous renseignera sur la suite de la procédure.

S'il vous plaît, n'envoyez pas votre article sans appel !

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

Cette garantie ne couvre pas les dommages dus à un accident, à une utilisation non conforme et à un cas de force majeure.

Pour le cas de garantie, veuillez vous adresser à notre hotline de service après-vente :



Globaltronics Service Center
c/o teknihall Benelux bvba, Brusselstraat 33, 2321 Meer, BELGIQUE

La garantie devient nulle en cas d'interventions sur l'appareil effectuées par des personnes non compétentes. Si vous devez envoyer votre produit défectueux au service après-vente (veuillez contacter le hotline avant), veuillez à emballer le produit correctement. Nous n'endossons aucune responsabilité pour les dommages produits lors du transport.



Inhoud

Algemeen	1	Koken met de programmafunctie	16
Gebruiksaanwijzing lezen en bewaren	1	SERVE-functie	17
Legenda	1	PAIR-functie	18
Veiligheid	2	Fruit drogen	18
Voorschriftmatig gebruik	2	Het kookproces/ droogproces is voltooid	19
Veiligheidsvoorschriften	2	Warmhoudfunctie	19
Acrylamide verminderen bij het frituren	7	Kooktijden, temperaturen en hoeveelheden	2020
Inhoud levering/ apparaatonderdelen	8	Droogtijden	21
Eerste inbedrijfstelling	10	Reinigen en opbergen	21
Levering controleren	10	Reinigen	21
Voor het eerste gebruik	10	Bewaren	22
Apparaat opstellen	10	Technische specificaties	22
Installatie	11	Foutopsporing	23
Bediening	11	Conformiteitsverklaring	24
Algemeen	12	Afvoer	24
Voorverwarmen	13	Verpakking verwijderen	24
Handmatige voorselectie van de kooktijd en van de temperatuur	14	Weggoeien van oud apparaat	24
		Garantiekaart	

ALGEMEEN

Gebruiksaanwijzing lezen en bewaren



De gebruiksaanwijzing bevat belangrijke informatie over de inbedrijfstelling en het gebruik.

Lees de gebruiksaanwijzing, en dan vooral de veiligheidsinstructies, zorgvuldig door voordat u dit artikel gebruikt. De niet-naleving van deze gebruiksaanwijzing kan ernstig persoonlijk letsel of materiële schade veroorzaken.

De gebruiksaanwijzing is gebaseerd op de normen en regels die in de Europese Unie gelden. Let in het buitenland ook op landspecifieke richtlijnen en wetten.

Bewaar de gebruiksaanwijzing voor verder gebruik. Wanneer u dit artikel aan iemand anders doorgeeft, doe er dan ook deze gebruiksaanwijzing bij.

Deze gebruiksaanwijzing kan ook als Pdf-bestand van onze Homepage www.gt-support.de worden gedownload.

LEGENDA

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



GEVAAR!

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



WAARSCHUWING!

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



VOORZICHTIG!

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



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

handen.

OPMERKING!

Dit signaalsymbool/signaalwoord waarschuwt voor mogelijke materiële schade.



Dit symbool geeft u nuttige bijkomende 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-ten) 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 wikkelen. Indien een kabelhaspel aanwezig is, gebruik deze dan dienovereenkomstig. Verkeerd opwikkelen kan de isolatie van de kabel beschadigen en gevaar voor elektrische schokken opleveren.

⚠ WAARSCHUWING!

Brandgevaar!

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

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

⚠ WAARSCHUWING!

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

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

Ongevallen met ernstige verwondingen kunnen het gevolg zijn.

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

- Kinderen jonger dan 8 jaar dienen uit de buurt van het apparaat en het 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 luchtuitlaat aan de achterkant van het apparaat. Houd uw handen en gezicht op een veilige af-stand van de hete lucht en de luchtuit-laatopening. Let ook op de hete stoom die uit de voegen aan de voorkant van het apparaat ontsnapt. Bij het uitnemen van de frituurmand uit het apparaat, dient u bijzonder aandachtig te zijn.

 WAARSCHUWING! Brandgevaar!

Er bestaat brandgevaar door hete oppervlakken.

Als u bakpapier of aluminiumfolie in de kookmand gebruikt zonder voedsel kan het bakpapier vlam vatten en brand veroorzaken.

Als u bakpapier of aluminiumfolie gebruikt, zorg er dan voor dat het te koken voedsel gelijkmatig verdeeld is. Het bakpapier of de aluminiumfolie kan in het verwarmingselement terecht komen en vuur vatten.

Als u bakpapier of aluminiumfolie in de kookmand gebruikt, wordt de luchtstroom van de hete lucht verminderd of onderbroken. Het kookproces moet eventueel verlengd worden en het resultaat valt ongelijkmatig uit.

- Plaats het apparaat niet op een gas- of elektrisch fornuis van welke aard dan ook, elektrische kookplaten of in de verwarmde oven.
- Plaats het apparaat op een gemakkelijk toegankelijk, vlak, droog, hittebestendig en voldoende stabiel werkoppervlak.

- Leg eventueel een antislipmat onder de rubberen voetjes van het apparaat aangezien oppervlakken met de meest diverse reinigingsmiddelen worden behandeld en sommige van de bestanddelen de rubberen voetjes kunnen aantasten en verweken.
- Zet het apparaat niet op de rand of aan de kant van het werkvlak.
- Plaats het apparaat niet onder een hangkast of in een hoek. Let erop dat het apparaat bovenaan vrij is.
- Houd een minimale afstand van 30 cm van de achterwand van het apparaat tot andere voorwerpen en minstens 10 cm van de 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!

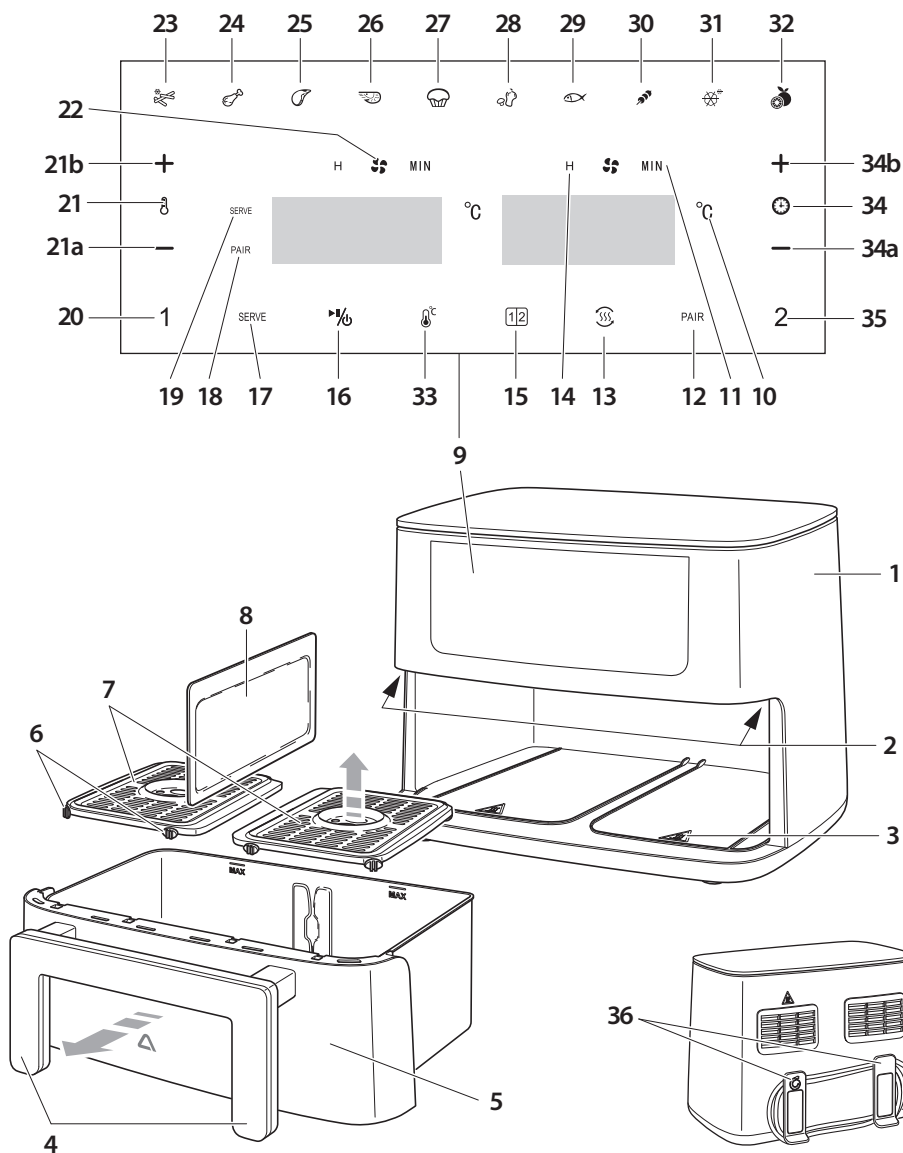
Gevaar voor schade!

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
- 5 Kookmandlade
- 6 Grillrooster
- 7 Silicone doorvoeren (kunnen worden bijbesteld bij de klantendienst als ze zoekraken)
- 8 Verdeelschot
- 9 Display/bedieningspaneel (pos. 23 tot 33 programmaweergaven)
- 10 Temperatuur in graden Celsius (°C)
- 11 Tijd in minuten (MIN)
- 12 Sensorveld PAIR
- 13 Sensorveld  voorverwarmen
- 14 Tijd in uren (H)
- 15 Sensorveld  Kookruimte in totaal
- 16 Sensorveld  aan/uit of start/stop
- 17 Sensorveld SERVE
- 18 PAIR functie icoon
- 19 SERVE functie icoon
- 20 Sensorveld Kookruimte 1 (links)
- 21 Temperatuurmeter functie icoon
- 21a Sensorveld — (temperatuur verlagen)
- 21b Sensorveld + (temperatuur verhogen)
- 22 Bedrijfsaanduiding
- 23  Standaardinstelling "Friet"
18 minuten op 200 °C
- 24  Standaardinstelling "Kip"
20 minuten op 180 °C
- 25  Standaardinstelling "Biefstuk/kotelet"
12 minuten op 180 °C
- 26  Standaardinstelling "Garnalen"
12 minuten op 180 °C
- 27  Standaardinstelling "Cake"
30 minuten op 160 °C
- 28  Standaardinstelling "Groenten"
10 minuten op 180 °C
- 29  Standaardinstelling "Vis"
10 minuten op 180 °C
- 30  Standaardinstelling "Spiesjes"
12 minuten op 180 °C
- 31  Standaardinstelling „Bevroren“
25 minuten op 180 °C
- 32  Standaardinstelling „Fruit drogen“
120 minuten op 50 °C
- 33  Standaardinstelling „Warmhoudfunctie“
60 minuten op 60 °C
- 34 Tijdweergave icoon
- 34a Sensorveld — (tijd verkorten)
- 34b Sensorveld + (tijd verlengen)
- 35 Sensorveld kookruimte 2 (rechts)
- 36 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 **5** aan de handgreep **4** uit het apparaat en verwijder het verdeelschot **8** en het grillrooster **7**.

- 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 garantietaal 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!

⚠ VOORZICHTIG! Productieresten!

Productiegerelateerde resten die niet geschikt zijn voor consumptie kunnen aanwezig zijn op of in alle onderdelen van het artikel.

Onderdelen die in contact kunnen komen met levensmiddelen, dienen te worden gecontroleerd en zorgvuldig gereinigd vóór het eerste gebruik.

OPMERKING! Gebruik geen schuur- of oplosmiddelen of voorwerpen met scherpe randen!

- 1. Veeg de heteluchtfriteuse van binnen en van buitenaf met een licht vochtige doek.

OPMERKING! Gevaar voor schade!

Ventilator en verwarmingselement bevinden bovenaan in de lade van de heteluchtfriteuse. Veeg deze zone zeer zorgvuldig schoon.

- 2. Veeg de kookmandlade **5**, het grillrooster **7** en het verdeelschot **8** af 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 **36** af.

Installatie

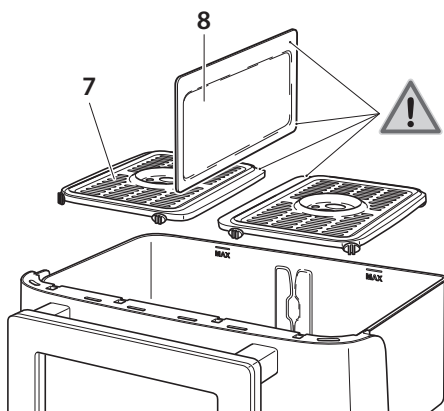


VOORZICHTIG! Controleren of de friteuse bij de installatie nog **NIET** aangesloten is op het elektriciteitsnet.

1. Plaats het grillrooster **7** en het verdeelschot **8** zoals afgebeeld.



Drie grillroosters en het verdeelschot passen alleen in de afgebeelde positie in de kookmandlade.



2. Schuif de kookmandlade volledig in de heteluchtfriteuse totdat hij aan beide zijden hoorbaar vastklikt en gelijk met de behuizing afsluit.

BEDIENING



GEVAAR! Sluit de heteluchtfriteuse pas na de voltooiing van de volledige **INSTALLATIE** op de stroomvoorziening aan.

Gevaar voor een elektrische schok!

Zorg ervoor dat het aansluitsnoer niet in contact kan komen met de hete onderdelen van de friteuse.



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

Laat het apparaat tijdens het gebruik niet zonder toezicht. Schakel het apparaat uit, trek de stekker van het netsnoer uit het stopcontact en laat het apparaat een half uur afkoelen voordat u het verplaatst.



WAARSCHUWING! Brandgevaar!

- Als u bakpapier of aluminiumfolie in de kookmand gebruikt zonder voedsel kan het bakpapier vlam vatten en brand veroorzaken.
- Als u bakpapier of aluminiumfolie gebruikt, zorg er dan voor dat het te koken voedsel gelijkmatig verdeeld is. Het bakpapier of de aluminiumfolie kan in het verwarmingselement terechtkomen en vuur vatten.
- Als u bakpapier of aluminiumfolie in de kookmand gebruikt, wordt de luchtstroom van de hete lucht verminderd of onderbroken. Het kookproces moet eventueel verlengd worden en het resultaat valt ongelijkmatig uit.

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



Het apparaat is uitgerust met een kookmandlade die door het geplaatste verdeelschot twee kookzones biedt.

Deze kunnen afzonderlijk of tegelijkertijd worden gebruikt om te koken. Zonder verdeelschot beschikt de kookmandlade over een grote kookruimte.

2. Bereid het te koken voedsel voor.



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

3. Leg het te bereiden voedsel in de kookmandlade.



Leg bij het bereiden van individuele stukken voedsel de stukken indien mogelijk zo ver mogelijk uit elkaar zodat de hete lucht er gelijkmatig omheen stroomt. Zo zorgt u ervoor dat het eten gelijkmatig kookt.

4. Schuif de kookmandlade **5** volledig in de hete-luchtfriteuse.
5. Sluit de stekker op het elektriciteitsnet aan. Alle symbolen lichten kort op in het display en er klinken 2 korte pieptonen. Het sensorveld **16** start/stop licht rood op.

6. Raak het sensorveld **16** 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 **16** te drukken kunt u direct beginnen koken met de voorinstelling.

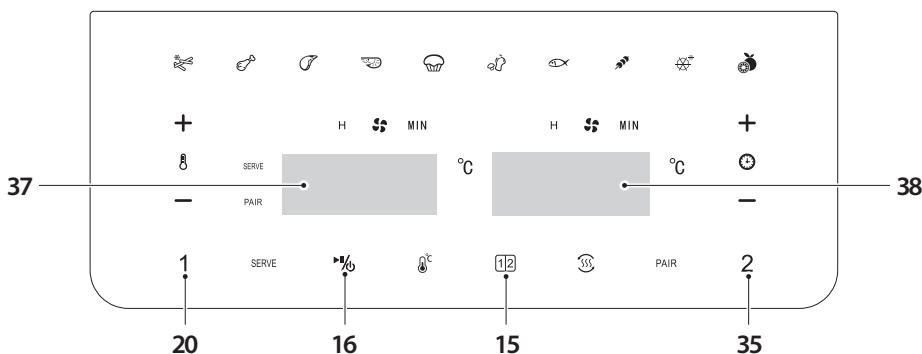


Als na het inschakelen geen verdere handelingen worden gesteld, wordt de stand-by-modus geactiveerd. Vanuit de stand-by-modus wordt eerst de handmatige voorselectie van de kooktijd en de temperatuur opgeroepen. Om van een programmafunctie naar de handmatige voorselectie te gaan, raakt u sensorveld **16** gedurende ongeveer 3 seconden (stand-by-modus) aan en raakt u het vervolgens nogmaals kort aan.

Algemeen



VOORZICHTIG! De kookmandlade kan zwaar zijn omwille van de grootte en daardoor de hoeveelheid te koken voedsel. Maak voor het uittrekken of inzetten altijd gebruik van beide handgrepen **5**. Als u dit niet doet, kan het bij het optillen aan één kant van de kookmandlade het te koken voedsel eruit vallen.





Het apparaat heeft drie kookzones, twee voor verschillende of kleinere gerechten en beide samen voor een groter gerecht.

Voordat u de tijd en de temperatuur instelt of een programma start, dient u de kookzone te selecteren.

De kookzone links wordt geactiveerd met het sensorveld **1 20**, de kookzone rechts wordt geactiveerd met het sensorveld **2 35**.

Dienovereenkomstig worden in het linker veld **37** de temperatuur in °C en de tijd in H (uren) en MIN (minuten) voor de linker kookzone en in het rechter veld **38** de temperatuur en de tijd voor de rechter kookzone weergegeven. Beide zones kunnen tegelijkertijd of onafhankelijk van elkaar worden gebruikt.

Het instelbare temperatuurverschil tussen de linker en de rechter kookzone is 100 °C. Als u bijvoorbeeld de temperatuur voor de linker kookzone instelt op 50 °C, kunt u maximaal 150 °C instellen voor de rechter kookzone. Om de temperatuur voor de rechter kookzone te verhogen (boven 150 °C), dient de temperatuur voor de linker kookzone eerst te worden verhoogd.

Sensorveld **12 15** wordt gebruikt om de linker en rechter kookzone te combineren tot één grote kookruimte, bijvoorbeeld voor een hele kip. De temperatuur wordt dan weergegeven in het linkerveld **37** en de tijd in het rechterveld **38**.

Voorverwarmen



Ga snel te werk bij het invoeren omdat anders geen verder invoer mogelijk is. Een invoer is alleen mogelijk zolang de geselecteerde kookzone (1, 2 of **12**) knippert.

1. Raak in stand-by het sensorveld **16** aan.
2. Selecteer eerst de kookzone. Sensorveld **1 20** voor de linker zone, sensorveld **2 35** voor de rechter zone of sensorveld **12 15** voor beide zones, zoals beschreven in het hoofdstuk **"Algemeen"**. Vervolgens knippert het corresponderende sensorveld 1, 2 of **12**. Vervolgens het sensorveld **13**.

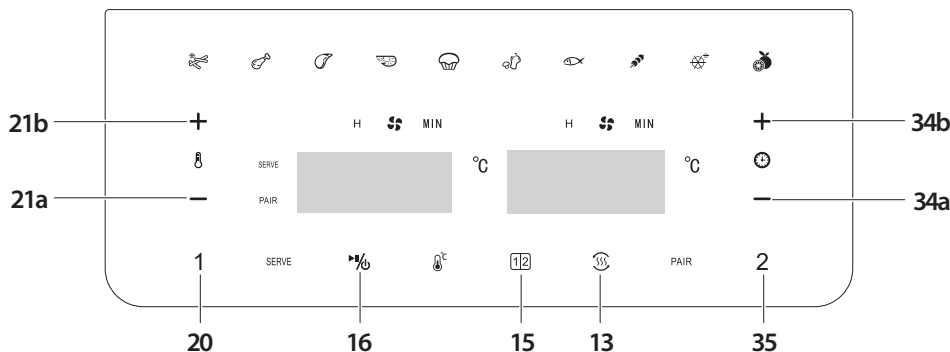
Met het sensorveld **— 21a** respectievelijk **+ 21b** kunt u de temperatuur tussen 60 en 200 °C instellen.

Met het sensorveld **— 34a** respectievelijk **+ 34b** kunt u de tijd tussen één en 60 minuten instellen.



Het is mogelijk om voordat u begint tussen de kookzones te wisselen om te temperatuur of de tijd te wijzigen. Raak hiervoor vooraf het sensorveld **1 20** of **2 35** aan. Als u slechts één kookzone voorverwarmt, geeft het display van de tweede kookzone met **— —**, aan dat de tweede zone niet is voorverwarmd.

3. Begin nu met het voorverwarmen met het sensorveld **16** zolang de laatst ingevoerde kookzone nog knippert.





Het sensorveld en het ventilatorsymbool knipperen tot de ingestelde temperatuur is bereikt. Daarna knippert alleen nog het ventilatorsymbool en klinken er 3 korte pieptonen. De temperatuur wordt vervolgens gedurende de ingestelde tijd gehandhaafd waarbij de tijd in minuten vermindert en er telkens 3 korte pieptonen klinken.

Nadat de tijd is verstreken, klinken er 4 korte pieptonen, keert het display terug naar de stand-bymodus en blijft de ventilator nog even draaien met een ventilatorsymbool dat knippert.

Als er binnen de 5 minuten geen verdere bediening plaatsvindt, wordt de stand-by geactiveerd.

U kunt het voorverwarmen ook onderbreken door de kookmandlade uit te trekken. Door de mand terug in te duwen wordt het proces voortgezet.

Raak het sensorveld **16** gedurende ongeveer 3 seconden aan om het voorverwarmen voortijdig te beëindigen. Het display keert terug naar stand-by en de ventilator blijft nog even draaien met een ventilatorsymbool dat knippert.



Na het voorverwarmen kunt u beginnen met het koken van uw bereiding zoals beschreven onder **Handmatige voorselectie van de kooktijd en van de temperatuur** of **Koken met de programmafuntie**.

Om ervoor te zorgen dat het voedsel zo gelijkmatig mogelijk gaar wordt door de hete luchtstroom, dient het na de helft van de kooktijd opnieuw te worden verdeeld, omgedraaid of geschud.

Als u friet bereidt, moet u ze tijdens de bereidingstijd twee keer schudden.

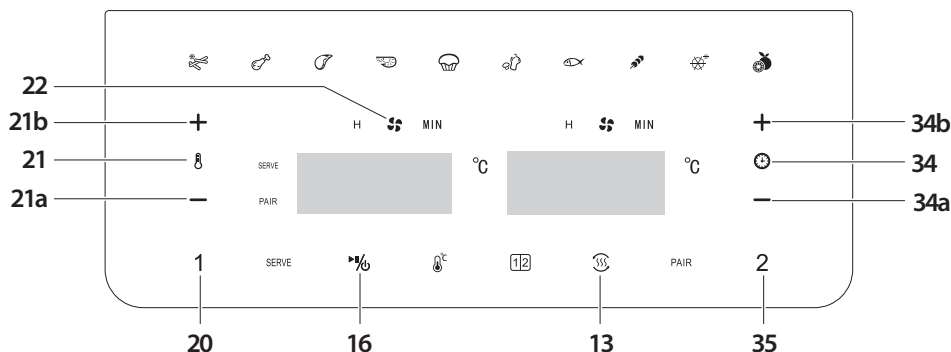
Handmatige voorselectie van de kooktijd en van de temperatuur

1. Raak het sensorveld **16**.
2. Selecteer eerst de kookzone. Sensorveld 1 **20** voor de linker zone, sensorveld 2 **35** voor de rechter zone of sensorveld **12** **15** voor beide zones, zoals beschreven in het hoofdstuk "**Algemeen**". Vervolgens knippert het corresponderende sensorveld 1, 2 of .



De vooringestelde temperatuur 180 °C wordt afwisselend weergegeven met de vooringestelde tijd 15 MIN in het overeenkomstige veld (**37** of **38**). Na selectie van de volledige kookzone wordt de temperatuur in het linker veld weergegeven en de tijd in het rechterveld.

3. Met de sensorvelden **+ 21b** of **- 21a** verhoogt of verlaagt u de temperatuur. Met de sensorvelden **+ 34b** of **- 34a** 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.

4. Start het kookproces binnen 15 seconden met sensorveld  **16**.

Anders raakt u het betreffende sensorveld **1 20, 2 35** of  **15** opnieuw aan. De uitgevoerde instellingen blijven behouden.



Als u slechts aan één kant kookt, geeft het display aan de andere kant met – – aan dat de tweede kant niet in werking is. Het display “ventilator actief” **22** 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  **16** 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.

5. Om het apparaat binnen de volgende minuut uit te schakelen, raakt u het sensorveld  **16** 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 voor-geprogrammeerde tijd en temperatuur.

- 1. Selecteer eerst de kookzone. Sensorveld 1 **20** voor de linker zone, sensorveld 2 **35** voor de rechter zone of sensorveld **12** **15** voor beide zones, zoals beschreven in het hoofdstuk **"Algemeen"**. Vervolgens knippert het corresponderende sensorveld 1, 2 of **12**.
- 2. Raak het gewenste sensorveld **23** tot **33** aan.

Voor het programma "Fruit drogen" **32**, zie het hoofdstuk **"Fruit drogen"**.

Voor het programma "Warmhoudfunctie" **33**, zie het hoofdstuk over de **Warmhoudfunctie**.

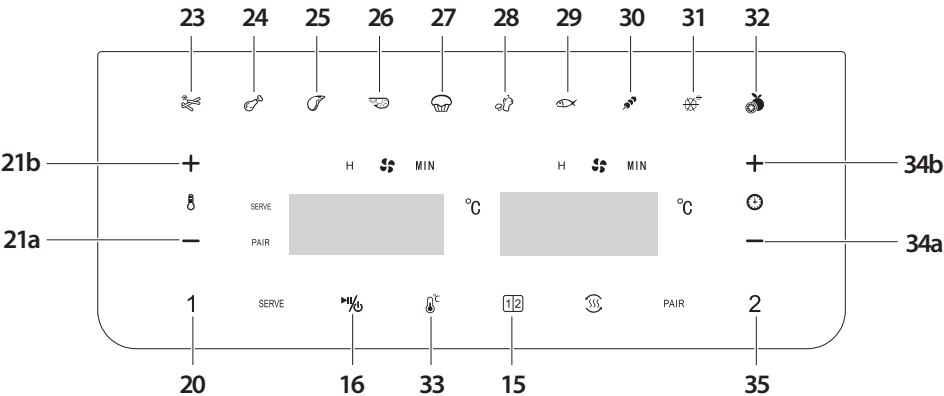
- 23** Standaardinstelling "Friet"
18 minuten op 200 °C
- 24** Standaardinstelling "Kip"
20 minuten op 180 °C
- 25** Standaardinstelling "Biefstuk/kotelet"
12 minuten op 180 °C
- 26** Standaardinstelling "Garnalen"
12 minuten op 180 °C

- 27** Standaardinstelling "Cake"
30 minuten op 160 °C
- 28** Standaardinstelling "Groenten"
10 minuten op 180 °C
- 29** Standaardinstelling "Vis"
10 minuten op 180 °C
- 30** Standaardinstelling "Spiesjes"
12 minuten op 180 °C
- 31** Standaardinstelling „Bevroren“
25 minuten op 180 °C
- 32** Standaardinstelling „Fruit drogen“
120 minuten op 50 °C
- 33** Standaardinstelling „Warmhoudfunctie“
60 minuten op 60 °C

Het geselecteerde programma wordt weergegeven met de bijbehorende kookzone die knippert.

- 3. Start het programma met het sensorveld **16**.

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 na de programmakeuze geen verdere handelingen worden verricht, wordt de stand-by-modus geactiveerd.

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

SERVE-functie

i De SERVE-functie **17** wordt gebruikt om verschillende kooktijden op elkaar af te stemmen. Het kookproces voor het gerecht met de kortere kooktijd eindigt 15 seconden voor het gerecht met de langere kooktijd.

Als de kooktijden aan beide zijden gelijk zijn, eindigt het kookproces aan de linkerkant 15 seconden voor het kookproces aan de rechterkant.

De SERVE-functie is alleen beschikbaar als de kookzones links en rechts worden gebruikt.

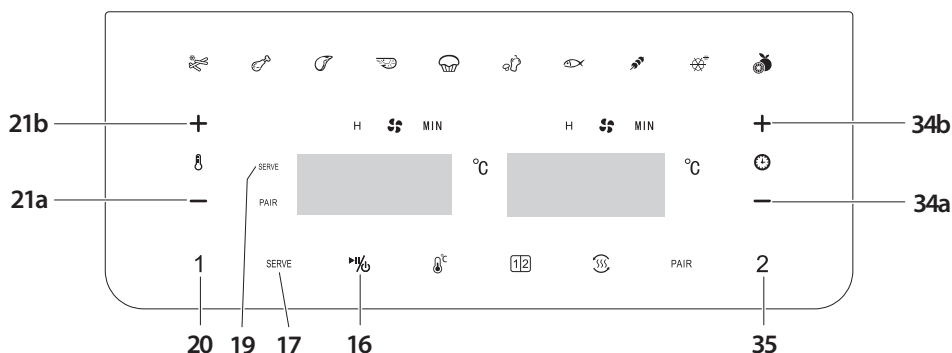
1. Voer de instelling uit zoals beschreven onder 'Handmatige voorselectie van de kooktijd en de temperatuur' of onder 'Koken met de programmafunctie'.

2. Raak het sensorveld **SERVE 17** aan om de functie te activeren.
3. Start het kookproces met sensorveld **16**. De SERVE-indicator **19** knippert tijdens de kooktijd en op het display wordt het wachtsymbool  met de kortere kooktijd weergegeven. Wanneer de resterende tijd van de langere kooktijd de instelling van de kortere kooktijd bereikt, wordt de rechter resterende kooktijd weergegeven met een vertraging van 15 seconden ten opzichte van de linker tijd.

i 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 SERVE-indicator **19** continu op en klinken er 3 korte pieptonen.

Met de sensorvelden **+ 34b** of **— 34a** wordt de tijd voor beide kookzones gelijktijdig verhoogd of verlaagd.

Om de temperatuur te wijzigen kiest u eerst de kookzone links **20** of rechts **35** voordat u de wijziging met de sensorvelden **+ 21b** of **— 21a** uitvoert.



PAIR-functie



Met de PAIR-functie **12** worden uw instellingen voor de linker en de rechter kookzone **20** of **35** tegelijkertijd uitgevoerd. De PAIR-functie is alleen beschikbaar als de kookzones links en rechts worden gebruikt.

1. Raak het sensorveld PAIR **12** opnieuw aan om de functie te activeren. De PAIR-indicator **18** licht op.
2. Voer voor een kookmandlade de instelling uit zoals beschreven onder '**Handmatige voorselectie van de kooktijd en de temperatuur**' of '**Koken met de programmafunctie**'.
3. Start het kookproces met sensorveld **16**. De indicator voor beide kookzones knippert kort en brandt dan permanent. Het sensorveld PAIR knippert vervolgens met het geselecteerde programma. Bij de handmatige voorselectie worden afwisselend de temperatuur en de tijd weergegeven in de velden **37** of **38**.
4. Raak het sensorveld PAIR **12** aan om de functie te deactiveren.

Fruit drogen



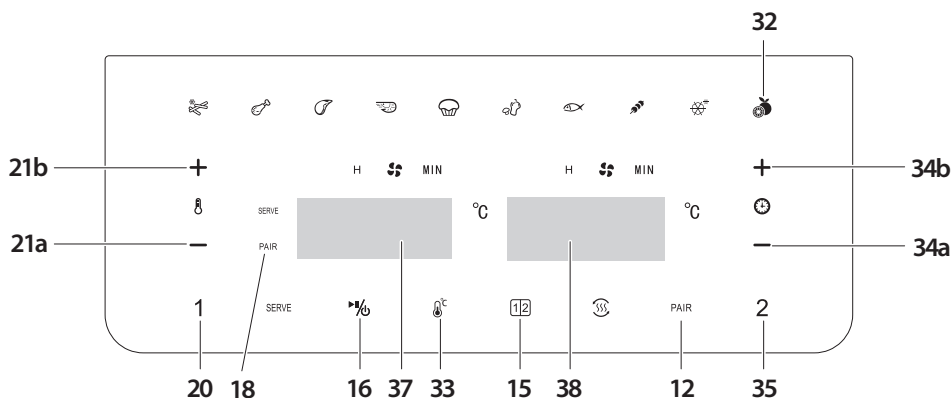
Het programma is alleen beschikbaar bij gebruik van de hele kookruimte (functie **12** **15**). Verwijder vooraf het verdeelschot **8** uit de kookmandlade **5**. De kookzone links en/of recht kan echter ook met het verdeelschot worden gebruikt.

Bereid het fruit voor door bijvoorbeeld appels in dunne schijfjes te snijden of vruchten met pitten te verdelen en de pitjes te verwijderen.

Aangezien het drogen sterk afhankelijk is van het watergehalte van het fruit kan de volgende informatie alleen als richtlijn worden gebruikt.

Bij een temperatuur van ongeveer 60-70 °C bijvoorbeeld: peren ongeveer 5-6 uur, appels ongeveer 9 uur, bananen ongeveer 11 uur, abrikozen in kleine stukjes ongeveer 15 uur.

Laat het fruit na het droog worden drogen voordat u het in afsluitbare bakjes bewaart en naar wens opeet.



1. Selecteer eerst de volledige kookruimte met het sensorveld **12** **15**. Het sensorveld **12** knippert vervolgens.
2. Raak het sensorveld **32** aan. Links wordt 50 °C en rechts wordt 02:00 H weergegeven.
3. Pas de temperatuur met de velden **21a** of **21b** in de zone van 40 tot 100 °C in stappen van 5° aan.
4. Pas de tijd met de velden **34a** of **34b** in de zone van 2:00 tot 24:00 uren aan in stappen van 30 minuten.
5. Start het programma met het sensorveld **16**.

Het kookproces/ droogproces 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 **16**. 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 **5** met de handgreep **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 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. Kies eerst de zone uit die u wilt gebruiken. Sensorveld **120** voor de linker zone, sensorveld **235** voor de rechter zone of sensorveld **12** **15** voor beide zones, zoals beschreven in het hoofdstuk "Algemeen". Vervolgens knippert het corresponderende sensorveld 1, 2 of **12**.
2. Raak het sensorveld **33** aan. Afhankelijk van de kookzone worden 01:00 H en 60 °C afwisselend of links en rechts in de displayvelden **37** of **38** weergegeven.
3. Verkort zo nodig de warmhoudtijd met **34a**.
Na het verkorten kan de tijd weer worden verlengd tot 60 minuten.
4. Start de warmhoudfunctie met het sensorveld **16**.

De warmhoudtijd kan ook worden gewijzigd binnen 60 minuten na de start van het programma en kan ook worden gewijzigd en met sensorveld **33** opnieuw worden gereset.

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. Doe de kookmandlade niet te vol. Let op de MAX-markeringen. Om de kookmandlade gemakkelijk te kunnen manipuleren, raden wij aan om de kookmandlade slechts voor 75% te vullen.

Aardappelen / frieten	Hoeveelheid in gram per mandzijde	Tijd in minuten	Temperatuur in °C	Draaien / schudden	Extra informatie
Rösti	200	15 - 18	180	Nee	
Dunne diepvriesfriet	550	18 - 25	200	Ja	
Dikke diepvriesfriet	550	20 - 25	200	Ja	
Verse frieten (8 x 8 mm)	550	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 per mandzijde	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	15 - 20	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	

DROOGTIJDEN



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

Gedroogde producten	Vorbereiding (richtwaarden)	Droogtemperatuur	Droogtijd in minuten (richtwaarden)
Appel	Schijven: 3 mm	60 °C	420 - 480
Banaan	Schijven: 3 mm	60 °C	480 - 600
Ananas	Schijven: 10 mm	60 °C	360 - 480
Aardbeien	halveren	60 °C	360 - 480

REINIGEN EN OPBERGEN

Reinigen



GEVAAR!

Gevaar voor een elektrische schok!

Voor het schoonmaken het apparaat uitschakelen en de stekker uit het stopcontact trekken.

Heteluchtfriteuse nooit in het water of een andere vloeistof dompelen en nooit met water of schoonmaakmiddelen spoelen!



Hete oppervlakken!



Er bestaat risico op brandwonden door hete oppervlakken.

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

Verwijder kookmandlade 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 kookmandlade met heet water, een beetje afwasmiddel en een niet krassende spons.

De kookmandlade is geschikt voor wasmachines.

Maak ook de zones onder de siliconen rand van het tussenschot schoon met een niet-agressief schoonmaakmiddel om vuil voorzichtig te verwijderen.



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

Droog daarna alle delen grondig af.

3. 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 **36**, 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: 2024_01

Model: GT-FAF-01

Voedingsspanning: 220-240 V~

Net frequentie: 50 Hz

Vermogensopname: 2.600 W

Beschermingsklasse: I /  Elektrisch geleidende behuizingsdelen zijn op de aardleiding aangesloten.

Lengte kabel: ca. 100 cm

Inhoud: 9,0 L

Timer: 1-60 minuten

Temperatuurbereik: 40-200 °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  16 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 2 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

AFVOER

Verpakking verwijderen



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

Weggooien van oud apparaat



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.

Garantiekaart (vanaf de aankoopdatum (bewaar aankoopbewijs))
Artikel: Heteluchtfriteuse GT-FAF-01 (AN: BE 2007030083469)

Verkoper

Verkocht door ALDI-filiaal:
Straat:
Postcode/plaats:

Koper

Naam van de koper:	
Straat:	
Postcode/plaats:	
E-mail: (Voor statusmeldingen in verband met reparatie)	Handtekening:

Garantievoorwaarden

Het door u gekochte product werd met de grootste zorg en onder voortdurende productiebewaking gefabriceerd. De garantietermijn bedraagt 3 jaar en begint op de dag van aankoop.

- 1. Mocht het apparaat ondanks zorgvuldige vervaardigingen controleprocedures eens uitvallen, dan neemt u contact op met ons servicecenter.
- 2. Richt u voor alle vragen om nadere inlichtingen en bestellingen van vervangen onderdelen telefonisch tot ons servicecenter.
- 3. We bieden garantie overeenkomstig de wettelijke/landspecifieke bepalingen (bewijs door rekening). Beschadigingen die op natuurlijke slijtage, overbelasting of onjuiste behandeling zijn terug te voeren, blijven van de garantie uitgesloten.

Neem in geval van een klacht vooraf telefonisch contact op met de service-hotline: +32 (0) 3 707 14 49

Daar zal men u graag omtrent de verdere procedure informeren.

Zend uw artikel NIET ongevraagd in!

Bewaar de kassabon als bewijs voor de aankoop.

Deze garantie geldt niet in geval van beschadigingen, die door ongevallen, onjuist gebruik en/of overmacht zijn ontstaan.

In geval van garantie wendt u zich tot onze service-hotline:



Globaltronics Service Center
c/o tehnikhall Benelux bvba, Brusselstraat 33, 2321 Meer, BELGIË

De garantieclaim vervalt als blijkt dat onbevoegden op de een of andere wijze ingrepen aan dit apparaat hebben uitgevoerd. Mocht het apparaat naar ons serviceadres worden gestuurd, dan moet u erop letten dat dit gebeurt in een geschikte verpakking. Wij zijn niet verantwoordelijk voor schade tijdens het transport.



KUNDENSERVICE • SERVICE CLIENTÈLE • KLANTENSERVICE

 +32 (0) 3 707 14 49



gt-support@teknihall.be

AN: DE 2009010243375/BE 2007030083469

50/2024

Globaltronics Service Center

c/o teknihall Benelux bvba

Brusselstraat 33

2321 Meer

BELGIEN / BELGIQUE / BELGIË

Vertrieben durch (Keine Serviceadresse!):

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

Geïmporteerd door (Geen serviceadres):

Globaltronics GmbH & Co. KG

Bei den Mühren 5

20457 Hamburg/Hambourg, Deutschland/Allemagne/Duitsland

info@globaltronics.com