

AMBIANO®

Combizone heteluchtfriteuse

GT-FAF-01



GEBRUIKSAANWIJZING



2003020101366
50/2024
P051032633

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
		Garantiecertificaat	

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-tekens) 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!

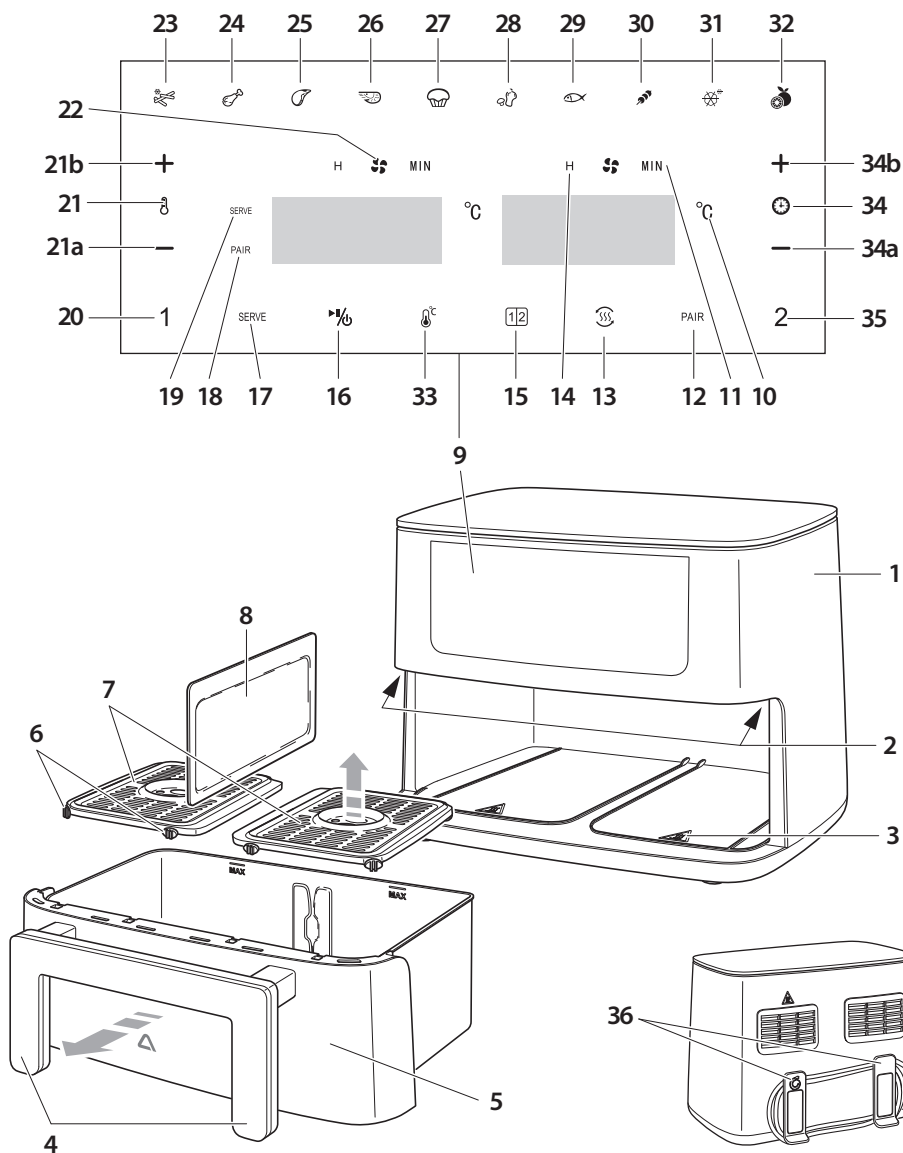
Gevaar voor schade!

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 verdeel-schot **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

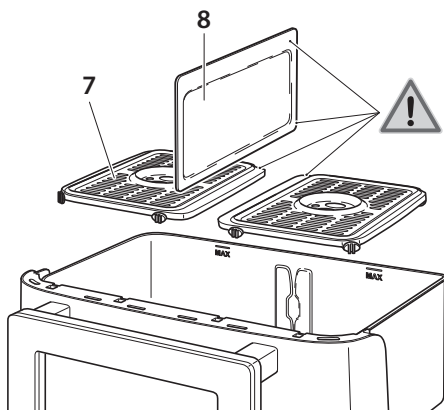


VOORZICHTIG! Controleren of de friteuse bij de installatie nog **NIET** aangesloten is op het elektriciteitsnet.

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.

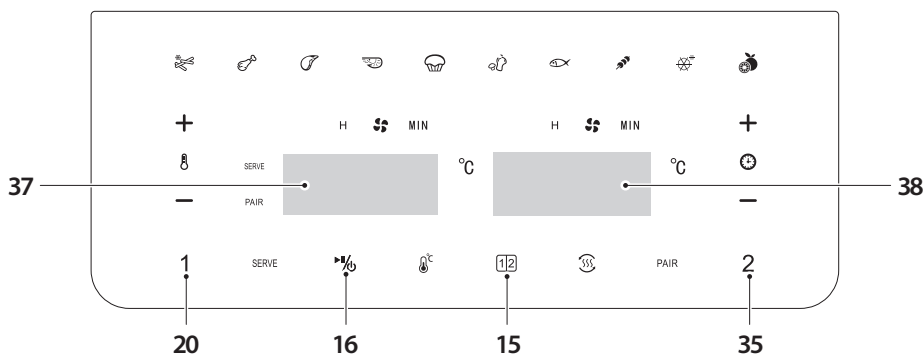


Als na het inschakelen geen verdere handelingen worden gesteld, wordt de stand-by-modus geactiveerd. Vanuit de stand-by-modus wordt eerst de handmatige voorselectie van de kooktijd en de temperatuur opgeroepen. Om van een programmafunctie naar de handmatige voorselectie te gaan, raakt u sensorveld **16** 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 **1 2 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 **1 2**) knippert.

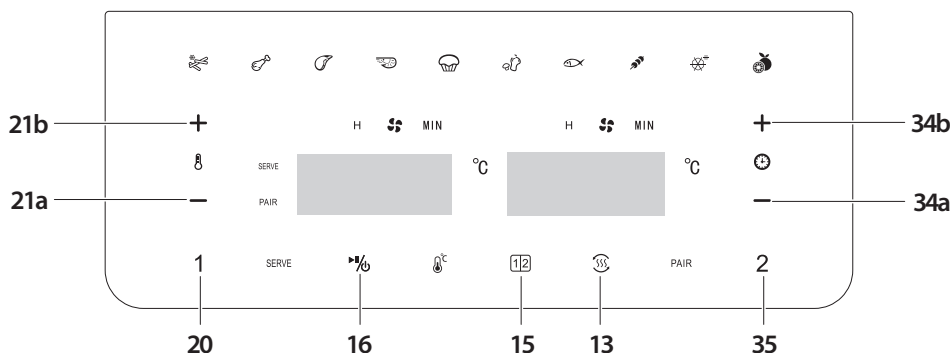
1. Raak in stand-by het sensorveld **1 16** aan.
2. Selecteer eerst de kookzone. Sensorveld **1 20** voor de linker zone, sensorveld **2 35** voor de rechter zone of sensorveld **1 2 15** voor beide zones, zoals beschreven in het hoofdstuk **"Algemeen"**. Vervolgens knippert het corresponderende sensorveld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

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.

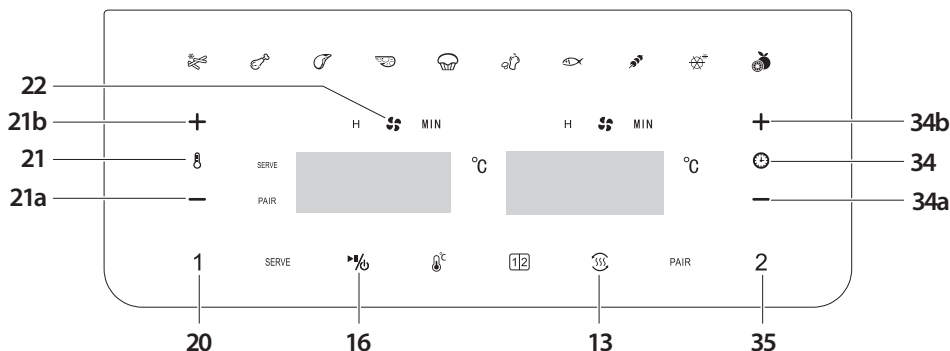
Handmatige voorselectie van de kooktijd en van de temperatuur

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 12.



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

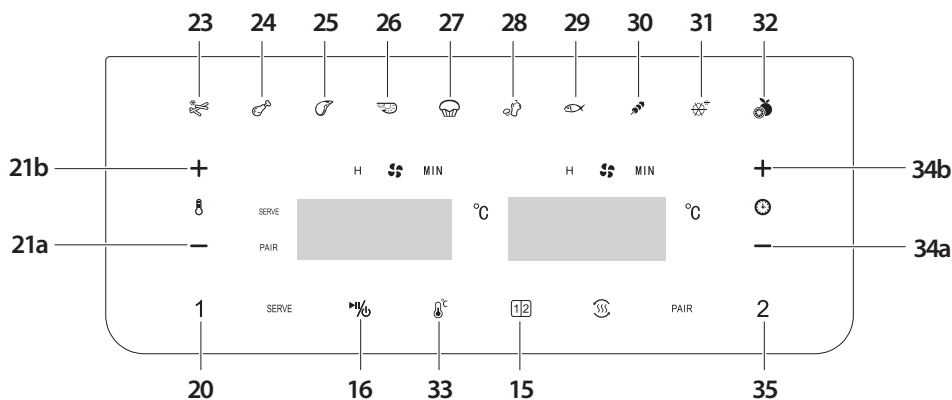
32  Standaardinstelling „Fruit drogen“
120 minuten op 50 °C

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.

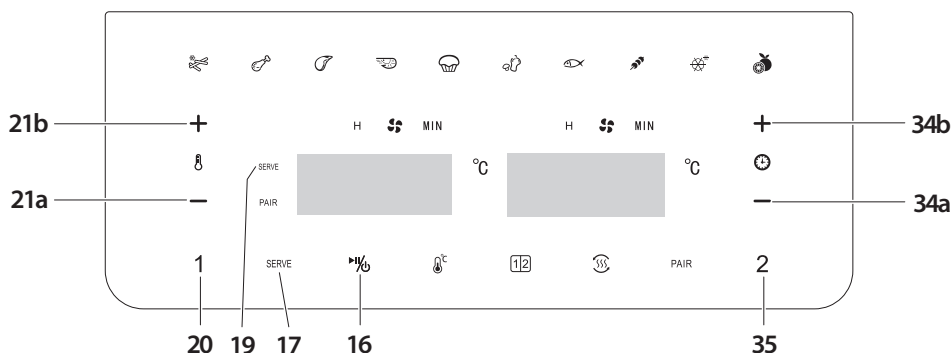
1. Voer de instelling uit zoals beschreven onder 'Handmatige voorselectie van de kooktijd en de temperatuur' of onder 'Koken met de programmafunctie'.

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



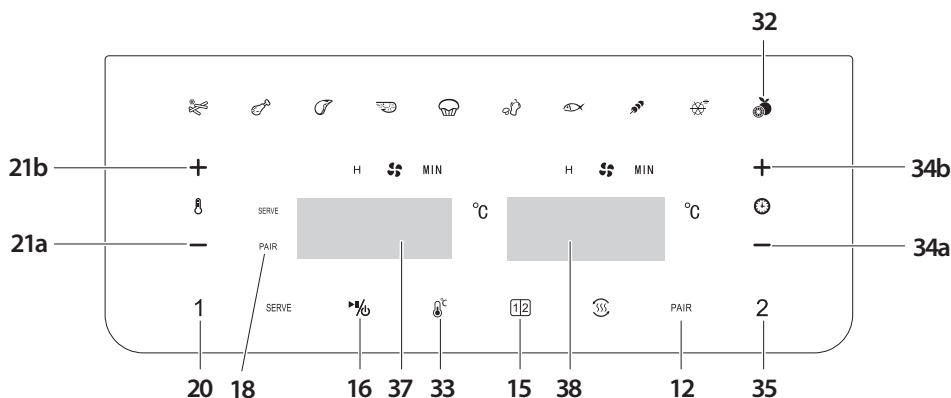
Het programma is alleen beschikbaar bij gebruik van de hele kookruimte (functie **12** **15**). Verwijder vooraf het verdeelschot **8** uit de kookmandlade **5**. De kookzone links en/of recht kan echter ook met het verdeelschot worden gebruikt.

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

i 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

i 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 **1215** 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 folies naar de inzameling van recycleerbare 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.

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

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

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

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

Afgezien daarvan kunnen consumenten oude apparaten van een bepaald type gratis inleveren bij een inzamelpunt van een distributeur, zonder dat dit gekoppeld is aan de aankoop van een nieuw apparaat. De randlengtes van de respectieve apparaten mogen echter niet meer dan 25 cm zijn.

Garantiecertificaat

(vanaf de aankoopdatum (houd aankoopbewijs))

Artikel: Combizone heteluchtfriteuse GT-FAF-01 (AN: NL 2003020101366)

Verkoper

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

Koper

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

Geachte klant,

Onze producten zijn aan een strenge kwaliteitscontrole onderworpen. Wanneer desondanks een van onze producten onverhoopt niet naar behoren functioneert, dan verzoeken wij u contact op te nemen met ons servicebedrijf. U kunt ons telefonisch bereiken via bovenstaande servicehotline. Wij zijn u graag van dienst.



Globaltronics Service Center, c/o tehnikhall Benelux bvba, Brusselstraat 33, 2321 Meer, Belgium
Klantenservice: 0900 / 44 666 44 • Mail: gt-support@teknihall.be

Ook kunt u met het product teruggaan naar één van de ALDI-filialen. Op uw verzoek kan ALDI de garantieafwikkeling voor u verzorgen. Ten aanzien van het door u bij ALDI gekochte product heeft u recht op garantie conform de onderstaande bepalingen, zulks onverminderd eventuele overige u toekomende rechten:

1. U kunt tot drie jaar na aankoopdatum aanspraak maken op garantie. De garantie is beperkt tot materiaal- en fabricagefouten en geeft u recht op herstel van deze gebreken of vervanging van het betreffende product zonder dat hieraan voor u kosten zijn verbonden.
2. Na constatering van het defect dient u binnen redelijke tijd een beroep te doen op de garantie. Het invoeren van enige garantie na afloop van de garantietermijn is niet mogelijk, tenzij het een gebrek betreft ten aanzien waarvan binnen bewakende tijd, doch in elk geval binnen twee maanden na afloop van de garantietermijn wordt gereclameerd.
3. U kunt het defecte product samen met uw garantiekaart en de kassabon portvrij toesturen aan het antwoordnummer van ons servicebedrijf. Wanneer het defect binnen de garantieregeling valt, ontvangt u het betreffende product gerepareerd terug of ontvangt u een nieuw product. Na reparatie of vervanging van een product begint de garantietermijn niet opnieuw te lopen. Dit geldt ook bij de verlening van aan-huis-service.

Wij wijzen u erop dat onze garantie vervalt in geval van oneigenlijk of ondeskundig gebruik van het product, in geval de voor het product geldende veiligheidsvoorschriften niet in acht zijn genomen, bij het gebruik van geweld ten aanzien van het product of in geval er reparaties of ingrepen aan het product zijn uitgevoerd door anderen dan ons servicebedrijf.

Gebreken die niet (of niet langer) onder de garantiebepalingen vallen, worden door ons servicebedrijf alleen verholpen tegen vergoeding van de hieraan verbonden kosten. Indien u hiervan gebruik wenst te maken, verzoeken wij u contact op te nemen met ons servicebedrijf.

Wanneer u bij ALDI een product aanschaft, heeft u het wettelijk recht (boek 7 BW) om een deugdelijk product van ALDI te ontvangen. ALDI geeft zich rekenschap van deze wettelijke verplichting en komt deze na.

KLANTENSERVICE

 0900 / 44 666 44

 gt-support@teknihall.be

AN: NL 2003020101366

50/2024

Globaltronics Service Center

c/o tehnikhall Benelux bvba
Brusselstraat 33
2321 MEER
BELGIË

Verkocht door
(geen serviceadres!):

Globaltronics GmbH & Co. KG
Bei den Mühren 5
20457 Hamburg
Duitsland

info@globaltronics.com