

AMBIANO®

Heissluftfritteuse mit Grill Friteuse à air chaud avec gril Heteluchtfriteuse met grill

GT-GAF-01



3 Jahre
Ans
Jaar
GARANTIE

KUNDENSERVICE • SERVICE CLIENTÈLE • KLANTENSERVICE
☎ +32 (0) 3 707 14 49 (Festnetz / tarif fixe / vast tarief)
💻 gt-support@teknihall.be
AN: DE 2009010346137/BE 2007030094267 15/2025

BEDIENUNGSANLEITUNG (1-20) • MODE D'EMPLOI (23-42) • GEBRUIKSAANWIJZING (45-64)



www.tuv.com
ID 111120681

AN: DE 2009010346137
AN: BE 2007030094267
15/2025
P051032921

Inhaltsverzeichnis

Allgemeines	1	Bedienung	11
Betriebsanleitung lesen		Der Garvorgang	12
und aufbewahren	1	Während des Garvorgangs	13
Zeichenerklärung	1	Die Thermometerfunktion	13
Sicherheit	2	Obst dörren	14
Bestimmungsgemäßer Gebrauch	2	Garzeiten, Temperaturen	
Sicherheitshinweise	2	und Mengen	15
Acrylamidarme Zubereitung	7	Dörrzeiten	16
Lieferumfang / Geräteteile	8	Reinigung und Aufbewahrung	17
Erstinbetriebnahme	10	Reinigung	17
Lieferumfang prüfen	10	Aufbewahrung	18
Vor dem ersten Gebrauch	10	Technische Daten	18
Gerät aufstellen	10	Fehlersuche	19
Betriebsbereitschaft herstellen	11	Konformitätserklärung	20
		Entsorgung	20
		Verpackung und Gerät entsorgen	20
		Garantiekarte	

WICHTIGE ANWEISUNGEN. FÜR DEN SPÄTEREN GEBRAUCH AUFBEWAHREN.

ALLGEMEINES

Betriebsanleitung lesen und aufbewahren



Die Betriebsanleitung enthält wichtige Informationen zur Inbetriebnahme und zum Betrieb.

Lesen Sie die Betriebsanleitung, insbesondere die Sicherheitshinweise, sorgfältig durch, bevor Sie diesen Artikel benutzen. Die Nichtbeachtung dieser Betriebsanleitung kann zu schweren Verletzungen oder Sachschäden führen.

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

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

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

ZEICHENERKLÄRUNG

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



GEFAHR!

Dieses Signalsymbol/-wort bezeichnet eine Gefährdung mit einem hohen Risikograd, die, wenn sie nicht vermieden wird, den Tod oder eine schwere Verletzung zur Folge hat.



WARNUNG!

Dieses Signalsymbol/-wort bezeichnet eine Gefährdung mit einem mittleren Risikograd, die, wenn sie nicht vermieden wird, den Tod oder eine schwere Verletzung zur Folge haben kann.



VORSICHT!

Dieses Signalsymbol/-wort bezeichnet eine Gefährdung mit einem niedrigen Risikograd, die, wenn sie nicht vermieden wird, eine geringfügige oder mäßige Verletzung zur Folge haben kann.



Heiße Oberfläche! Dieses Symbol kennzeichnet heiße Oberflächen im Betrieb – nicht mit bloßen Händen berühren.

HINWEIS!

Dieses Signalsymbol/-wort warnt vor möglichen Sachschäden.



Dieses Symbol gibt Ihnen nützliche Zusatzinformationen zum Aufbau oder zur Bedienung.



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



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

SICHERHEIT

Bestimmungsgemäßer Gebrauch

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

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

Das Gerät ist ausschließlich für den Privatgebrauch bestimmt.

Verwenden Sie das Gerät nur wie in dieser Betriebsanleitung beschrieben.

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

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

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

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

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

Sicherheitshinweise



GEFAHR!

Stromschlaggefahr!

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

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

- Öffnen Sie das Gehäuse nicht, sondern überlassen Sie die Reparatur Fachkräften. Wenden Sie sich dazu an die auf der Garantiekarte angegebene Serviceadresse.
- Führen Sie keine metallischen oder andere Gegenstände in die Öffnungen des Gerätes ein. Benutzen Sie das zum Lieferumfang gehörende Zubehör bestimmungsgemäß.
- In diesem Gerät befinden sich elektrische und mechanische Teile, die zum Schutz gegen Gefahrenquellen unerlässlich sind.
- Der Hauptschalter **4** darf nicht überbrückt oder anderweitig manipuliert werden.
- Das Gerät darf nicht mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernwirkssystem betrieben werden.
- Halten Sie das Gerät, das Netzkabel und den Netzstecker von Wasser und anderen Flüssigkeiten sowie von offenem Feuer, Wärmequellen und heißen Flächen fern.
- Fassen Sie das Gerät und den Netzstecker niemals mit feuchten Händen an.
- Ziehen Sie den Netzstecker nie am Netzkabel aus der Steckdose, sondern fassen Sie immer den Netzstecker an.
- Verwenden Sie das Netzkabel nie als Tragegriff.
- Verlegen Sie das Netzkabel so, dass es nicht zur Stolperfalle wird.
- Knicken Sie das Netzkabel nicht und legen Sie es nicht über scharfe Kanten.
- Lagern Sie das Gerät nie so, dass es in eine Wanne oder in ein Waschbecken fallen kann.
- Greifen Sie niemals nach dem Gerät, wenn es ins Wasser gefallen ist. Ziehen Sie in einem solchen Fall sofort den Netzstecker aus der Steckdose.
- Schalten Sie das Gerät immer aus und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, wenn:
 - Sie das Gerät nicht beaufsichtigen oder mit der Zubereitung fertig sind,
 - Sie das Gerät nicht benutzen oder es reinigen,
 - bei Gewitter oder wenn eine Störung auftritt.

⚠ GEFAHR! 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.

⚠ WARNUNG! Brandgefahr!

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

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

⚠ WARNUNG! Gefahren für Kinder und Personen

mit verringerten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen!

Kinder und Personen mit körperlichen oder geistigen Einschränkungen erkennen nicht die Gefahr, die beim Umgang mit diesem Gerät entstehen kann.

Unfälle mit schweren Verletzungen können die Folge sein.

- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und darüber und von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt werden oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Reinigung und Benutzerwartung dürfen nicht durch Kinder durchgeführt werden, es sei denn, sie sind älter als 8 Jahre und beaufsichtigt.

- Kinder jünger als 8 Jahre sollen vom Gerät und vom Netzkabel ferngehalten werden.
- Lassen Sie Kinder nicht mit der Verpackungsfolie spielen. Sie können sich beim Spielen darin verfangen oder diese über den Kopf stülpen und ersticken.

⚠️ WARNUNG! Verletzungsgefahr!



Heiße Oberfläche! Teile dieses Gerätes werden im Betrieb sehr heiß. Unsachgemäßer Umgang kann zu schweren Verletzungen führen.

- Teile des Gerätes werden während des Gebrauchs heiß. Berühren Sie diese nicht, um Verbrennungen zu vermeiden.
- Berühren Sie das Gerät während des Betriebes nur an dem Griff des Deckels!
- 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.

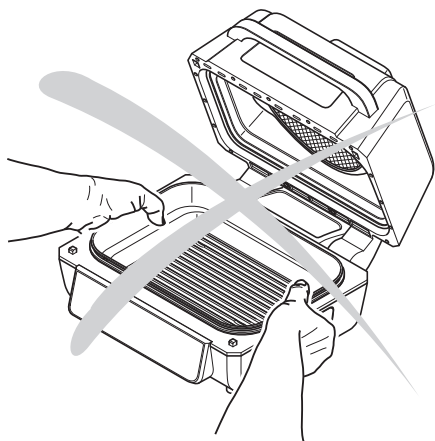
- Weisen Sie auch andere Benutzer auf die Gefahren hin.
- Während des Garens tritt heißer Dampf aus, insbesondere, wenn der Deckel geöffnet wird. Benutzen Sie unbedingt Küchenhandschuhe und beugen Sie sich nicht über das Gerät.
- Trocknen Sie vor dem Garen die Lebensmittel gut ab, um übermäßige Dampfbildung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

⚠️ WARNUNG! Verletzungsgefahr!

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

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

Das Gerät nicht mit geöffnetem Deckel tragen oder umstellen.



- 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 die Bleche nicht mit Fett oder Öl.

⚠️ WARNUNG! Brandgefahr!

Es besteht Brandgefahr durch heiße Oberflächen.

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

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

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

- Stellen Sie das Gerät nicht auf einen heißen Gas- oder Elektroherd jeglicher Art, elektrische Kochplatten oder in den beheizten Ofen.
- Stellen Sie das Gerät auf einer gut zugänglichen, ebenen, trockenen, hitzebeständigen und ausreichend stabilen Arbeitsfläche auf.

- Legen Sie gegebenenfalls eine rutschfeste Unterlage unter die Gummifüße des Gerätes, da Oberflächen mit den unterschiedlichsten Reinigungsmitteln behandelt werden und manche der Inhaltsstoffe die Gummifüße angreifen und aufweichen können.
- Stellen Sie das Gerät nicht an den Rand oder an die Kante der Arbeitsfläche.
- Platzieren Sie das Gerät nicht unter einem 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.

VORSICHT!

Gesundheits- gefährdung!

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!

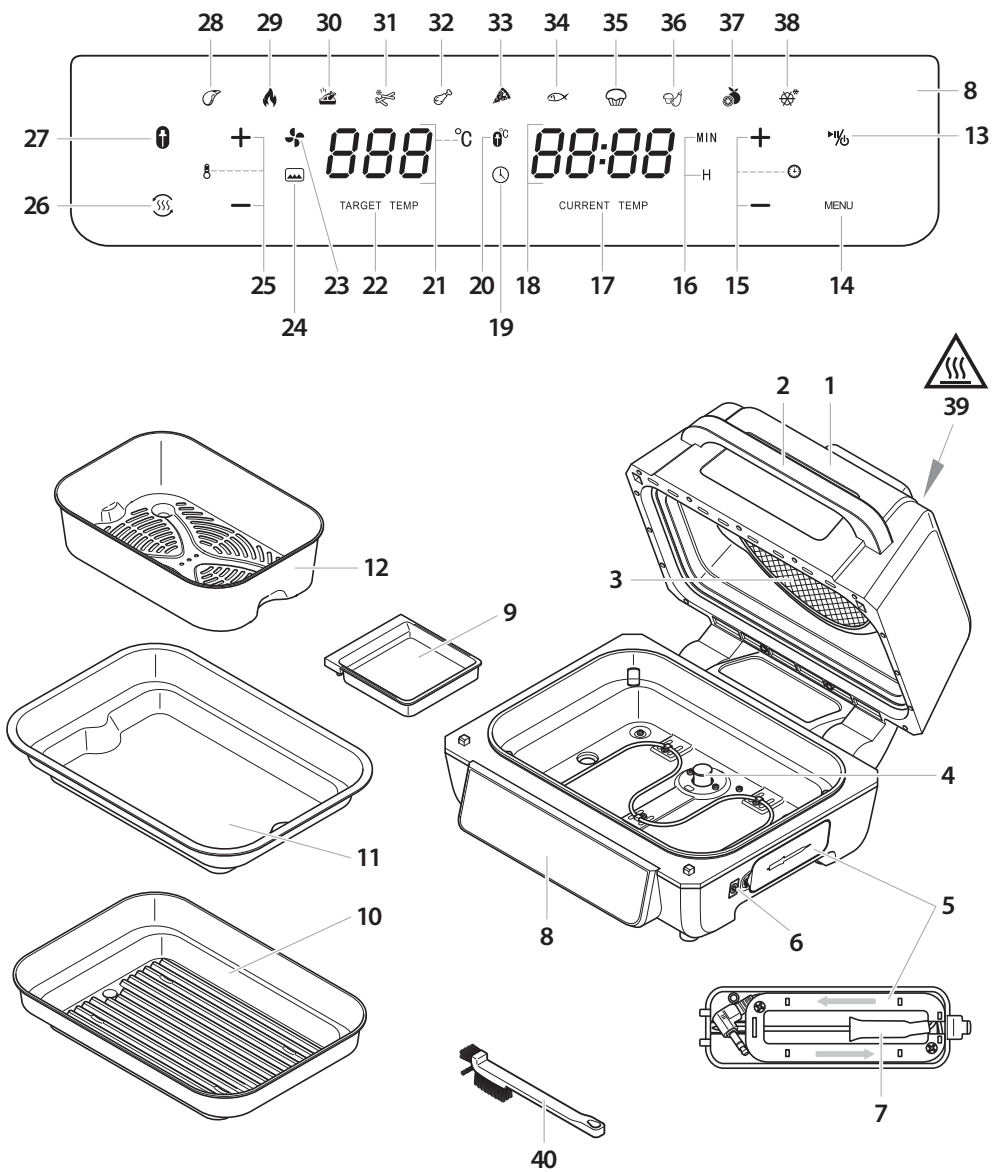
Beschädigungs- gefahr!

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

LIEFERUMFANG / GERÄTETEILE



- 1 Deckel
- 2 Griff
- 3 Berührungsschutz
- 4 Hauptschalter
- 5 Thermometerfach
- 6 Anschlussbuchse für Thermometer
- 7 Thermometer
- 8 Display/Bedienfeld
- 9 Auffangschale für Öl/Fett
- 10 Grillplatte
- 11 Plancha-Pfanne
- 12 Frittierkorb
- 13 Sensor-Feld  Start/Stop
- 14 Sensor-Feld **MENU** Programmwahl
- 15 Sensor-Felder **+** / **-** (Zeit erhöhen/verringern)
- 16 **MIN** für Minutenanzeige / **H** für Stundenanzeige
- 17 **CURRENT TEMP** Anzeige aktuelle Temperatur bei Thermometerfunktion
- 18 Temperatur- bzw. Zeitanzeige
- 19  Symbol Pos. 18 ist Zeitanzeige
- 20  °C Symbol Pos. 18 ist Temperaturanzeige
- 21 Temperaturanzeige
- 22 **TARGET TEMP** Anzeige Zieltemperatur bei Thermometerfunktion
Voreinstellung  60 °C /  80 °C /  65 °C,
einstellbar 40-90 °C
- 23  Betriebsanzeige Oberhitze
(bei geschlossenem Deckel)
- 24  Kann mit geöffnetem Deckel benutzt werden
(nur Unterhitze)
- 25 Sensor-Felder **+** / **-**
(Temperatur erhöhen/verringern)
- 26 Sensor-Feld  Vorheizen
- 27  Thermometerfunktion aktiv
- 28  Voreinstellung „Steak/Kotelett“
10 Minuten bei 230 °C
Einstellbar 1-30 min / 180-230 °C
- 29  Voreinstellung „Chrip“
10 Minuten bei 230 °C
Einstellbar 1-30 min
- 30  Voreinstellung „ganzes Hähnchen“
60 Minuten bei 200 °C
Einstellbar 1-90 min / 125-200 °C
- 31  Voreinstellung „Pommes Frites“
24 Minuten bei 190 °C
Einstellbar 1-60 min / 125-200 °C
- 32  Voreinstellung „Hähnchenschenkel“
15 Minuten bei 200 °C
Einstellbar 1-60 min / 125-200 °C
- 33  Voreinstellung „Pizza“
20 Minuten bei 170 °C
Einstellbar 1-60 min / 125-200 °C
- 34  Voreinstellung „Fisch“
15 Minuten bei 160 °C
Einstellbar 1-60 min / 125-200 °C
- 35  Voreinstellung „Kuchen“
20 Minuten bei 150 °C
Einstellbar 1-60 min / 125-200 °C
- 36  Voreinstellung „Gemüse“
25 Minuten bei 180 °C
Einstellbar 1-60 min / 125-200 °C
- 37  Voreinstellung „Obst dörren“
2 Stunden bei 50 °C
Einstellbar 2 - 24 h / 40-150 °C
- 38  Voreinstellung „Auftauen“
10 Minuten bei 60 °C
Einstellbar 1-60 min / 40-90 °C
- 39 Achtung! Heißer Dampfaustritt
- 40 Reinigungsbürste
- 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.
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!

Den inneren Bereich, insbesondere den Hauptschalter **4**, vorsichtig abwischen. Keinesfalls Flüssigkeit eindringen lassen.

2. Wischen Sie anschließend alle Zubehörteile mit einem feuchten Tuch von innen und außen ab.

Gerät aufstellen

Stellen Sie das Gerät auf einer gut zugänglichen, ebenen, trockenen, hitzebeständigen und ausreichend stabilen Arbeitsfläche auf. Die Gummifüße an der Unterseite sorgen hier für einen sicheren Halt.

Halten Sie einen Mindestabstand von 30 cm von der Geräterückwand zu anderen Gegenständen und mindestens 10 cm zu den Seiten ein.

Betriebsbereitschaft herstellen



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



Das Gerät lässt sich nur in Betrieb nehmen, wenn der Hauptschalter **4** durch das Einsetzen der Grillplatte **10** betätigt wird.

Die Grillplatte 10 muss immer eingesetzt werden, wenn Sie das Gerät benutzen wollen. Andernfalls wird im Display **Add PAN** angezeigt und ein Warnton ertönt für ca. 10 Sekunden.

- Schieben Sie die Auffangschale für Öl/Fett **9** ein.

Grillplatte

- Benutzen Sie die Grillplatte **10** (Abtropföffnung links) wenn Sie
 - mit geschlossenem Deckel dickere Fleischstücke zubereiten,
 - mit geöffnetem Deckel grillen.

Plancha-Pfanne (auf die Grillplatte setzen)

- Benutzen Sie die Plancha-Pfanne **11** wenn Sie
 - mit geschlossenem Deckel gefrorenes auftauen, z. B. Kuchen (Muffins) backen oder Obst dörren,
 - mit geöffnetem Deckel z. B. Gemüse grillen.

Frittierkorb

(auf die Grillplatte setzen, MAX-Markierung beachten)

- Benutzen Sie den Frittierkorb **12** wenn Sie
 - mit geschlossenem Deckel z. B. Pommes Frites zubereiten.

BEDIENUNG



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

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



Achtung! Heißer Dampfaustritt 39 an der Rückseite des Deckels! 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.



- 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.

Der Garvorgang

1. Stellen Sie das Gerät auf, siehe **Gerät aufstellen** und bereiten Sie es vor, siehe **Betriebsbereitschaft herstellen**.
2. Bereiten Sie das Gargut zu.
3. Setzen Sie nur die Grillplatte **10** oder die Plancha-Pfanne **11** auf die Grillplatte ein.
4. Achten Sie auf den korrekten Sitz der Auffangschale **9**.
5. Schließen Sie den Deckel **1**.
6. Schließen Sie den Netzstecker an das Stromnetz an. Im Display leuchten alle Symbole kurz auf und es ertönen 2 kurze Pieptöne. Das Sensor-Feld **13** Start/Stopp bleibt anschließend beleuchtet.
7. Berühren Sie das Sensor-Feld **13**. Das Display zeigt nun abwechselnd und blinkend die Vorwahlmöglichkeit der Garzeit und der Gartemperatur für das Programm **Steak/Kotelett 28**.

Das blinkende Symbol **28** zeigt das gewählte Programm an.



Erfolgt nach dem Einschalten keine weitere Bedienung, wird nach 5 Minuten der Standby-Zustand aktiviert. Zum Ausschalten, halten Sie das Sensor-Feld **13** für ca. 3 Sekunden berührt.

Durch Berühren des blinkenden Symbols **MENU** haben Sie die Möglichkeit das Programm zu wechseln (von **28** bis **38**). Wenn Sie das Sensor-Feld dauerhaft berühren, erfolgt ein schneller Programmwechsel.



Die angezeigte Temperatur und Zeit der jeweiligen Programme kann jederzeit in den einstellbaren Bereichen (sehen Sie unter **Lieferumfang / Geräteteile**) mit den Sensorfeldern **25** für Temperatur und **15** für Zeit mit **+** oder **—** angepasst werden. Wenn Sie das Sensor-Feld dauerhaft berühren, erfolgt ein schneller Vor- bzw. Rücklauf der Temperatur bzw. der Zeit.

Die blinkenden Symbole **24** und **23** zeigen die Funktion der Unterhitze bzw. der Oberhitze an. Je nach Programm werden hier beide oder ein einzelnes Symbol angezeigt.



Die Programme **28** bis **35** sind mit einer Vorheizfunktion ausgestattet. Sie wird nach der Programmauswahl zunächst mit dem Sensor-Feld **13** aufgerufen. Das Vorheizen erfolgt für 3 Minuten mit der gewählten oder der Gartemperatur des jeweiligen Programms. Nach Ablauf von 3 Minuten zeigt das Display **Add Food** (Gargut hinzufügen) an.

8. Öffnen Sie den Deckel und legen Sie das Gargut auf die Grillplatte **10** bzw. die Plancha-Pfanne **11** oder bereiten Sie den Frittierkorb **12** mit dem Gargut vor und setzen Sie ihn auf die Grillplatte.



Achten Sie darauf, dass das Gargut im Frittierkorb nicht über den Rand hinausragt.

Das Gargut sollte auch genügend Abstand zum Berührungsschutz haben, und darf keinen Kontakt zu diesem haben.

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



Wenn Sie die Vorheizfunktion nicht benötigen, berühren Sie das Sensor-Feld  Vorheizen **26**. Das Symbol leuchtet dauerhaft und Sie können den Garvorgang mit dem Sensor-Feld  **13** starten.

9. Starten Sie den Garvorgang mit dem Sensor-Feld  **13**.

Während des Garvorgangs



Öffnen Sie den Deckel nur leicht, wenn Sie das Gargut nur kurz kontrollieren wollen. Dabei wird der Garvorgang nicht unterbrochen, das Gerät und die Zeit laufen weiter.

Wenn Sie den Garvorgang pausieren wollen, um z. B. Zutaten hinzuzufügen oder aufzulockern, öffnen Sie den Deckel ganz. Die Zeit wird dabei angehalten. Nach dem erneuten Schließen des Deckels wird der Garvorgang fortgesetzt.



Erfolgt während des pausierten Garvorgangs 30 Minuten keine weitere Bedienung, wird Standby aktiviert.

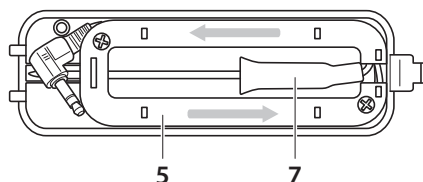
Wenn Sie den Garvorgang vorzeitig abbrechen wollen, halten Sie das Sensor-Feld  **13** für ca. 3 Sekunden berührt. Es ertönen 3 kurze Pieptöne und Standby wird aktiviert.

Die Thermometerfunktion



Beim Benutzen des Thermometers wird das Garen mit Hilfe der Temperatur kontrolliert. Stellen Sie bei Bedarf die Zeit ein. Die Funktion kann nur aufgerufen werden, wenn zuvor eines der Programme  **28**,  **30** oder  **34** ausgewählt wird.

1. Entnehmen Sie das Thermometerfach **5** und drehen Sie es um.
2. Wickeln Sie zunächst das Kabel mit dem Stecker ab und entnehmen Sie anschließend das Thermometer **7**.



Reinigen Sie das Thermometer nach dem Gebrauch und setzen Sie es wie dargestellt in das Thermometerfach wieder ein (Kabel-Wickeldurch Pfeile dargestellt).

3. Bereiten Sie das Gargut vor und stechen Sie für genaue Ergebnisse den Messfühler des Thermometers **7** nur so tief ein, dass die Spitze in der dicksten Stelle steckt. Die Temperatur wird an der Spitze des Thermometers gemessen.
4. Berühren Sie das Sensor-Feld  **13** und wählen Sie eines der Programme  **28**,  **30** oder  **34**.
5. Schließen Sie den Stecker an die Anschlussbuchse **6** an und berühren Sie das Sensor-Feld  **27**. Es wird nun **TARGET TEMP 22**
60 °C Voreinstellung für 
80 °C Voreinstellung für 
65 °C Voreinstellung für 
und **CURRENT TEMP 17** im Display angezeigt.

Zusätzlich wird mit dem Symbol **6°C 20** angezeigt, dass im Feld **18** nun die aktuelle Temperatur angezeigt wird.

6. Mit den Sensorfeldern **25 +** oder **—** können Sie die gewünschte Kerntemperatur im Grad-Schritt von 40 bis 90 °C verändern und mit dem Sensor-Feld **13** den Garvorgang starten.

Erreicht die **CURRENT TEMP** Anzeige (aktuelle Temperatur) die **TARGET TEMP** Anzeige (Zieltemperatur), ist der Garvorgang beendet.

Im Display wird mit 3 kurzen Pieptöne für ca. 30 Sekunden **End** angezeigt. Anschließend wird das komplette Display wieder aktiviert.



Wenn nach 90 Minuten die gemessene Temperatur die Zieltemperatur nicht erreicht, wird der Garvorgang beendet.

Obst dörren



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. 50 - 70 °C z. B. Birnen etwa 5-6 Stunden. Bei Äpfeln, Bananen oder Aprikosen den Dörrvorgang ggf. mehrfach wiederholen.

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

Garzeiten, Temperaturen und Mengen



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

Kartoffeln / Pommes Frites	Menge in Gramm	Zeit in Minuten	Temperatur in °C	Wenden / Schütteln	Zusatzinformation
Röstis	200	15 - 18	180	Ja, mehrfach	
Dünne tiefgekühlte Pommes Frites	300 - 400	18 - 25	200	Ja, mehrfach	
Dicke tiefgekühlte Pommes Frites	300 - 400	20 - 25	200	Ja, mehrfach	
Pommes Frites frisch (8 x 8 mm)	300 - 400	20 - 25	200	Ja, mehrfach	1/2 Esslöffel Öl hinzufügen
Kartoffelgratin	500	20 - 25	200	Ja, wenden	Passendes Gefäß verwenden
Brot	350 - 1100	15 - 55	120 - 160	Nein	Passendes Gefäß verwenden



Fügen Sie frischen Kartoffeln etwas Öl hinzu, sie werden dann knuspriger und verkleben nicht. Fügen Sie das Öl zu, nachdem Sie die Kartoffeln geschnitten haben und bevor Sie die Kartoffeln in den Garkorb füllen.

Durch das anschließende Umrühren wird das Öl auf den Schnittstellen verteilt. Lassen Sie überflüssiges Öl vor dem Einfüllen in den Garkorb abtropfen.

Fleisch, Geflügel und Meeresfrüchte	Menge in Gramm	Zeit in Minuten	Temperatur in °C	Zusatzinformation
Fisch	100 - 400	10 - 18	180	
Scampi	100 - 400	8 - 15	180	
Steak	100 - 350	12 - 20	180 - 200	
Schweinekotelett	100 - 400	10 - 15	180 - 200	
Hähnchenschenkel	100 - 500	20 - 25	180	
Hähnchenbrust	100 - 500	20 - 25	180	
Chicken Nuggets, gefroren	100 - 500	15 - 25	200	wenden / schütteln



Vermeiden Sie das Garen von Lebensmitteln mit sehr hohem Fettanteil. Beachten Sie, dass große Stücke länger brauchen als z. B. zwei kleinere. Wenden Sie kleinere Stücke während des Garens, um ein gleichmäßiges Garen zu erreichen.

Nachtisch / Gemüse	Menge in Gramm	Zeit in Minuten	Temperatur in °C	Wenden / Schütteln	Zusatzinformation
Kuchen	300	30	120 - 160	Nein	Passendes Gefäß verwenden
Muffin	300	15	160	Nein	Passende Gefäße verwenden
Frühlingsrolle	100 - 400	8 - 10	200	Ja	
Gemüse, gekocht	100 - 400	15 - 20	160	Ja, mehrfach	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 in der Grillplatte mit geschlossenem Deckel zubereiten	Vorbereitung (Richtwerte)	Dörrtemperatur	Dörrzeit in Stunden (Richtwerte)
Apfel	Scheiben: 3 mm	60 - 70 °C	8 - 9 h
Banane	Scheiben: 3 mm	60 - 70 °C	10 - 12 h
Ananas	Scheiben: 10 mm	50 °C	5 - 8 h
Erdbeere	halbieren	50 °C	9 - 12 h

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!

⚠ WARNING! Achtung! Heißer Dampfaustritt 39

an der Rückseite des Deckels!



Es besteht Verbrennungsgefahr durch heiße Oberflächen.

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

Öffnen Sie den Deckel, damit das Gerät schneller abkühlen kann.

HINWEIS! Beschädigungsgefahr!

Keine Scheuer- und Lösungsmittel oder scharfkantige Gegenstände verwenden!



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

1. Reinigen Sie die Oberflächen des Gerätes mit einem feuchten Tuch.
2. Reinigen Sie die Zubehörteile (Grillplatte, Plancha-Pfanne, Frittierkorb, Auffangschale für Öl/Fett) mit heißem Wasser, ein wenig Spülmittel und einem nicht kratzenden Schwamm oder mit der Reinigungsbürste **40**.

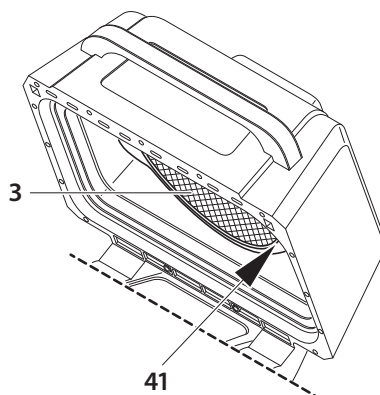
Diese Zubehörteile sind auch spülmaschinengeeignet.



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

Trocknen Sie anschließend alle Teile gut ab.

3. Den Spritzschutz **3** können Sie nach Bedarf reinigen. Zur Reinigung kann er abgenommen werden, dazu die kleine Kreuzschlitzschraube **41** herausdrehen und den Spritzschutz aushängen. Nach dem Einsetzen des Spritzschutzes die Schraube erneut montieren.



4. Reinigen Sie die Innenseite der Heißluftfritteuse mit einem feuchten Tuch und etwas Spülmittel.
5. Reinigen Sie die Auffangschale **9** regelmäßig nach der Nutzung der Grillplatte. Achten Sie darauf, dass diese Auffangschale wieder eingeschoben wird.

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.

Alle Zubehörteile können platzsparend ineinander gestellt werden und im Gerät aufbewahrt werden.

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-GAF-01

Versorgungsspannung: 220-240 V~

Netzfrequenz: 50 Hz

Leistungsaufnahme: 2.460 W

Schutzklasse: I /

Elektrisch leitfähige
Gehäuseteile sind mit dem
Schutzleiter verbunden.

Kabellänge: ca. 100 cm

Fassungsvermögen: ca. 4 L Grillplatte
ca. 3,8 L Korb

Timer: 1 Minute bis 24 Stunden

Temperaturbereich: 40-230 °C

Gerät zur Nutzung in Innenräumen.

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.
	Hauptschalter 4 nicht betätigt. — Grillplatte einsetzen. Das Gerät lässt sich nur in Betrieb nehmen, wenn der Hauptschalter 4 durch das Einsetzen der Grillplatte 10 betätigt wird.
	Das Sensor-Feld  13 wurde nicht betätigt. — Symbol berühren
	Überhitzungsschutz ausgelöst. — Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose. Benutzen Sie das Gerät nicht mehr. Wenden Sie sich an das Servicecenter.
	Hauptschalter 4 oder eine andere Komponente fehlerhaft. — 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. — 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/geschüttelt werden. — Wenden/Schütteln 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.
Fett links unter dem Gerät.	Auffangschale ist nicht eingesetzt. — Auffangschale 9 einsetzen.
Displayanzeige E1, E2, E3 oder E4	Gerät hat einen internen Fehler und ist defekt. — Bitte an den Service wenden.

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 und Gerät entsorgen



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



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 mit Grill GT-GAF-01 (AN: BE 2007030094267)

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	23	Utilisation	33
Lire le mode d'emploi et le conserver	23	Le processus de cuisson	34
Explication des symboles	23	Pendant le processus de cuisson	35
Sécurité	24	La fonction thermomètre	35
Usage conforme du produit	24	Temps de cuisson, températures et quantités	37
Consignes de sécurité	24	Durées de déshydratation	38
Préparation pauvre en acrylamide	29	Nettoyage et stockage	39
Contenu de l'emballage / éléments de l'appareil	30	Nettoyage	39
Première mise en service	32	Stockage	40
Vérifier le contenu de l'emballage	32	Caractéristiques techniques	40
Avant la première utilisation	32	Dépannage	41
Installer l'appareil	32	Déclaration de conformité	42
Montage	33	Mise au rebut	42
		Élimination de l'emballage et de l'appareil	42
		Carte de garantie	

CONSIGNES IMPORTANTES. CONSERVER POUR UNE UTILISATION ULTÉRIEURE.

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.



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.



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.



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.



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



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



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



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

SÉCURITÉ

Usage conforme du produit

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

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

L'appareil est destiné exclusivement à un usage domestique.

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

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

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

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

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

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

Consignes de sécurité



DANGER !

**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 présentent 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 4.
- 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.

⚠ AVERTISSEMENT !**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.

⚠ AVERTISSEMENT !**Dangers pour les
enfants ou les per-**

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

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

Il peut en résulter des accidents entraînant de graves blessures.

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

- Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus éloignés de l'appareil et du cordon d'alimentation.
- Ne laissez pas les enfants jouer avec le film d'emballage. Risque de suffocation et d'asphyxie !



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 couvercle !
- 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.
- Pendant la cuisson, de la vapeur chaude s'échappe, en particulier lorsque le couvercle est ouvert. 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).

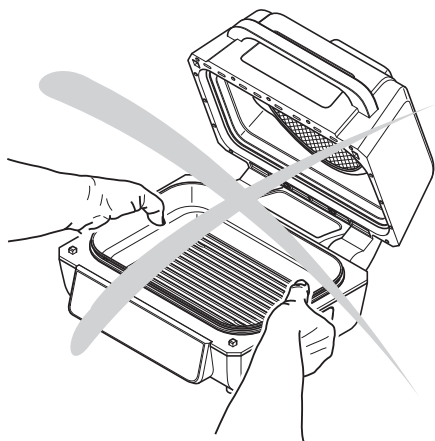


Risque de blessure !

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. Il convient de faire preuve de la plus grande prudence lorsque vous ouvrez le couvercle.

Ne pas porter ou déplacer l'appareil lorsque le couvercle est ouvert.



- Ne déplacez jamais l'appareil en 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 les plaques avec de la graisse ou de l'huile.

⚠ AVERTISSEMENT ! 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 antidérapant sous les pieds en caoutchouc de l'appareil ; en effet, les surfaces sont traitées avec divers détergents qui peuvent attaquer le caoutchouc et le ramollir.
- Ne posez pas l'appareil au bord de la surface de travail.
- Ne placez pas l'appareil sous un placard suspendu ou dans un coin. Veillez à laisser suffisamment d'espace au-dessus de l'appareil.
- Respectez une distance minimale de 30 cm entre l'arrière de l'appareil et les autres objets et de 10 cm sur les côtés.
- Ne posez pas d'objets sur l'appareil.
- Ne couvrez pas l'appareil.



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 !

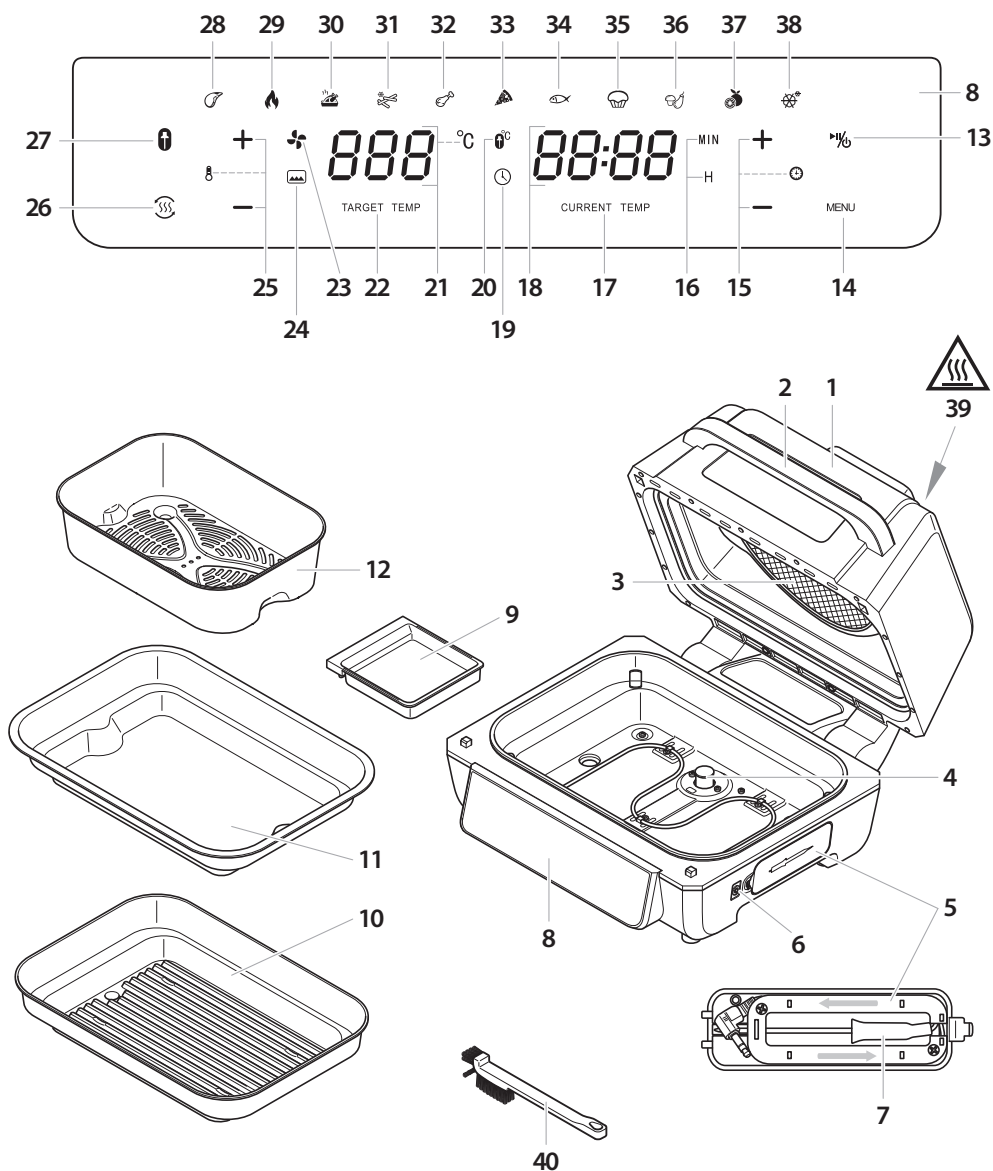
Risque de détérioration !

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



- 1 Couvercle
- 2 Poignée
- 3 Protection contre les contacts
- 4 Interrupteur principal
- 5 Compartiment du thermomètre
- 6 Prise de raccordement du thermomètre
- 7 Thermomètre
- 8 Écran d'affichage / Panneau de commande
- 9 Bac collecteur d'huile/de graisse
- 10 Plaque de grill
- 11 Plancha
- 12 Panier à friture
- 13 Zone tactile  Marche/Arrêt
- 14 Zone tactile **MENU** sélection du programme
- 15 Zone tactile **+** / **-** (Augmenter/réduire le temps)
- 16 **MIN** pour l'affichage des minutes / **H** pour l'affichage des heures
- 17 **CURRENT TEMP** Affichage de la température réelle par la fonction de thermomètre
- 18 Affichage de la température ou du temps
- 19  Symbole en position 18 correspondant à l'affichage du temps
- 20  Symbole en position 18 correspondant à l'affichage de la température
- 21 Affichage de la température
- 22 **TARGET TEMP** Affichage de la température souhaitée par la fonction de thermomètre
Préréglage  60 °C /  80 °C /  65 °C, réglable de 40 à 90 °C
- 23  Voyant de chaleur de voûte (lorsque le couvercle est fermé)
- 24  Peut être utilisé avec le couvercle ouvert (uniquement chaleur de sole)
- 25 Zones tactiles **+** / **-** (Augmenter/réduire la température)
- 26  Zone tactile de préchauffage
- 27  Fonction de thermomètre activée
- 28  Préréglage « Steak/Côtelette »
10 minutes à 230 °C
Réglable de 1 à 30 min et de 180 à 230 °C
- 29  Préréglage « Crevettes »
10 minutes à 230 °C
Réglable de 1 à 30 min
- 30  Préréglage « Poulet entier »
60 minutes à 200 °C
Réglable de 1 à 90 min et de 125 à 200 °C
- 31  Préréglage « Frites »
24 minutes à 190 °C
Réglable de 1 à 60 min et de 125 à 200 °C
- 32  Préréglage « Cuisses de poulet »
15 minutes à 200 °C
Réglable de 1 à 60 min et de 125 à 200 °C
- 33  Préréglage « Pizza »
20 minutes à 170 °C
Réglable de 1 à 60 min et de 125 à 200 °C
- 34  Préréglage « Poisson »
5 minutes à 160 °C
Réglable de 1 à 60 min et de 125 à 200 °C
- 35  Préréglage « Gâteaux »
20 minutes à 150 °C
Réglable de 1 à 60 min et de 125 à 200 °C
- 36  Préréglage « Légumes »
25 minutes à 180 °C
Réglable de 1 à 60 min et de 125 à 200 °C
- 37  Préréglage « Déshydratation des fruits »
2 heures à 50 °C
Réglable de 2 à 24 h et de 40 à 150 °C
- 38  Préréglage « Décongélation »
10 minutes à 60 °C
Réglable de 1 à 60 min et de 40 à 90 °C
- 39 Attention ! Émission de vapeur chaude
- 40 Brosse de nettoyage
- Mode d'emploi/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.
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 !

Essuyer l'intérieur avec précaution, en particulier l'interrupteur principal **4**. Ne laisser aucun liquide pénétrer à l'intérieur de l'appareil.

2. Essuyer ensuite l'intérieur et l'extérieur de tous les accessoires 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.

Montage



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



L'appareil ne peut être mis en marche que lorsque l'interrupteur principal 4 est activé par l'insertion de la plaque grill.

La plaque grill 10 doit toujours être insérée avant d'utiliser l'appareil. Si ce n'est pas le cas, Add PAN s'affiche à l'écran et un signal sonore retentit pendant env. 10 secondes.

- Insérez le bac collecteur d'huile/de graisse 9.

Plaque grill

- Utilisez la plaque grill 10 (zone d'égouttement sur la gauche) lorsque vous
 - préparez des morceaux de viande avec le couvercle fermé,
 - grillez avec le couvercle ouvert.

Plancha (à poser sur la plaque grill)

- Utilisez la plancha 11 lorsque vous
 - décongelez des aliments avec le couvercle fermé, par ex. lorsque vous faites cuire un gâteau (des muffins) ou lorsque vous déshydratez des fruits,
 - grillez des légumes, par exemple, avec le couvercle ouvert

Panier à friture (le poser sur la plaque grill, ne pas dépasser le repère MAX)

- Utilisez le panier à friture 12 lorsque vous
 - préparez, par exemple, des frites avec le couvercle fermé.

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.



Attention ! Émission de vapeur chaude 39 à l'arrière du couvercle ! Le boîtier et les pièces de l'appareil deviennent très chauds pendant le fonctionnement.

Ne déplacez jamais l'appareil en fonctionnement. Arrêtez l'appareil, débranchez le cordon d'alimentation et laissez l'appareil refroidir pendant 30 minutes 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.

Le processus de cuisson

1. Installez l'appareil, voir **Installation de l'appareil** et préparez-le, **Préparation en vue de l'utilisation**.
2. Préparez les aliments.
3. Insérez uniquement la plaque grill **10** ou la plancha **11** sur la plaque grill.
4. Veillez à ce que le bac collecteur **9** soit bien en place.
5. Fermez le couvercle **1**.
6. Insérez la fiche du câble dans la prise secteur. Tous les symboles s'allument brièvement à l'écran et 2 bips sonores retentissent. Puis la zone tactile  **13** Marche/Arrêt reste allumée.
7. Touchez la zone tactile  **13**. 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 le programme  « Steak/Côtelette » **28**.

Le symbole clignotant  **28** affiche le programme sélectionné.



Si aucune fonction n'est activée après la mise en marche, la friteuse passe en mode veille au bout de 5 minutes. Pour l'éteindre, maintenez votre doigt appuyé sur la zone tactile  **13** pendant env. 3 secondes.

En appuyant sur le symbole **MENU** clignotant, vous avez la possibilité de modifier le programme (de **28** à **38**). Si vous maintenez votre doigt appuyé sur la zone tactile, les programmes défilent plus rapidement.



La température et le temps affichés pour les différents programmes peuvent être adaptés à tout moment, en appuyant sur les symboles + ou - dans les zones de réglages (voir la section **Contenu du colis / Pièces de l'appareil**), notamment avec les zones tactiles  /  **25** pour la température et **15** pour le temps. Si vous maintenez votre doigt appuyé sur la zone tactile, la température ou le temps défilent plus rapidement vers l'avant ou vers l'arrière.

Les symboles clignotants  **24** et  **23** affichent la fonction de chaleur de voûte ou chaleur de sole. En fonction du programme, les deux types ou un seul type de chaleur s'affichent.



Les programmes **28** à **35** incluent une fonction de préchauffage. Elle peut être activée en appuyant sur la zone tactile  **13** après avoir sélectionné le programme. L'appareil préchauffe pendant 3 minutes à la température sélectionnée ou à la température de cuisson du programme choisi. Une fois ces 3 minutes écoulées, l'écran affiche **Add Food** (ajouter les aliments).

8. Ouvrez le couvercle et posez les aliments sur la plaque grill **10** ou sur la plancha **11** ou préparez le panier à friture **12** avec les aliments et posez-le sur la plaque grill.



Veillez à ce que les aliments placés dans le panier à friture ne dépassent pas le bord du panier.

Gardez une distance suffisante entre les aliments et la protection contre les contacts, afin que les aliments ne touchent pas cette protection.

Lorsque vous préparez des aliments individuels, réparetissez-les aussi loin que possible les uns des autres afin que la chaleur circule uniformément autour d'eux. Vous obtenez ainsi une cuisson uniforme.



Si vous n'avez pas besoin de la fonction de préchauffage, touchez la zone tactile  de préchauffage **26**. Le symbole s'allume en permanence et vous pouvez lancer le processus de cuisson en appuyant sur la zone tactile  **13**.

9. Démarrez le processus de cuisson en effleurant la zone tactile  **13**.

Pendant le processus de cuisson



N'ouvrez que légèrement le couvercle si vous souhaitez seulement vérifier brièvement les aliments. Le processus de cuisson n'est pas interrompu, l'appareil et le temps continuent de fonctionner.

Si vous souhaitez interrompre le processus de cuisson, par ex. B. Pour ajouter des ingrédients ou pour les détacher, ouvrez complètement le couvercle. Le temps est arrêté. Après avoir refermé le couvercle, le processus de cuisson continue.



Si aucune fonction n'est activée pendant 30 minutes lorsque le processus de cuisson est en pause, la friteuse passe en mode veille.

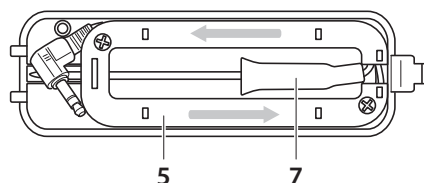
Si vous voulez interrompre le processus de cuisson avant la fin, touchez la zone tactile  **13** pendant environ 3 secondes. **3 bips courts retentiront et la veille sera activée.**

La fonction thermomètre



Lorsque vous utilisez le thermomètre, la cuisson est contrôlée par la température. Ajustez l'heure si nécessaire. Cette fonction ne peut être utilisée qu'avec les programmes  **28**,  **30** ou  **34**.

1. Sortez le compartiment du thermomètre **5** et retournez-le.
2. Déroulez le câble et la fiche, puis sortez le thermomètre **7**.



Nettoyez le thermomètre après utilisation et remplacez-le dans son compartiment, comme illustré (le sens d'enroulement du câble est indiqué par la flèche).

3. Préparez l'aliment et pour obtenir des résultats précis, insérez la sonde du thermomètre **7** de façon à ce que la pointe soit placée dans la partie la plus épaisse de l'aliment. La température sera mesurée à la pointe du thermomètre.
4. Touchez la zone tactile  **13** et sélectionnez les programmes  **28**,  **30** ou  **34**.
5. Branchez la fiche sur la prise **6** et touchez la zone tactile  **27**. L'écran affiche maintenant **TARGET TEMP 22**
60 °C pré-réglage pour 
80 °C pré-réglage pour 
65 °C pré-réglage pour 
et **CURRENT TEMP 17**.

De plus, le symbole **°C 20** indique que la température réelle est affichée dans la zone **18**.

6. Les zones tactiles **25** **+** ou **—** vous permettent de modifier la température à cœur par paliers de 40 à 90 °C et de lancer le processus de cuisson en touchant la zone tactile **13**.

Lorsque l'affichage **CURRENT TEMP** (température réelle) atteint l'affichage **TARGET TEMP** (température ciblée), le processus de cuisson est terminé.

END s'affiche à l'écran pendant env. 30 secondes et 3 bips brefs retentissent. L'ensemble de l'affichage est alors à nouveau activé.



Si la température réelle n'atteint pas la température ciblée au bout de 90 minutes, le processus de cuisson est terminé.

Déshydratation des fruits



Préparez les fruits en coupant, par exemple, des 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. 50 à 70°C, la déshydratation des poires dure environ 5 à 6 heures. Pour les pommes, les bananes ou les abricots, répéter le processus de déshydratation plusieurs fois si nécessaire.

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

TEMPS DE CUISSON, TEMPÉRATURES ET QUANTITÉS



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

Pommes de terre / frites	Quantité en grammes	Durée de cuisson (minutes)	Température en °C	Retourner / Secouer	Informations supplémentaires
Röstis	200	15 - 18	180	Oui, plusieurs fois	
Frites allumettes surgelées	300 - 400	18 - 25	200	Oui, plusieurs fois	
Frites surgelées épaisses	300 - 400	20 - 25	200	Oui, plusieurs fois	
Frites fraîches (8 x 8 mm)	300 - 400	20 - 25	200	Oui, plusieurs fois	Ajouter 1/2 cuillère à soupe d'huile
Gratin de pommes de terre	500	20 - 25	200	Oui, tourner	Utiliser un récipient approprié
Pain	350 - 1100	15 - 55	120 - 160	Non	Utiliser un récipient approprié



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

Viande, volaille et fruits de mer	Quantité en grammes	Durée de cuisson (minutes)	Température en °C	Information supplémentaire
Poisson	100 - 400	10 - 18	180	
Langoustines	100 - 400	8 - 15	180	
Steak	100 - 350	12 - 20	180 - 200	
Côtelettes de porc	100 - 400	10 - 15	180 - 200	
Cuisses de poulet	100 - 500	20 - 25	180	
Blancs de poulet	100 - 500	20 - 25	180	
Nuggets de poulet, congelés	100 - 500	15 - 25	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	Utiliser récipients appropriés
Rouleau de printemps	100 - 400	8 - 10	200	Oui	
Légumes cuits	100 - 400	15 - 20	160	Oui, plusieurs fois	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.

Préparez les aliments séchés sur la plaque du gril avec le couvercle fermé	Préparation (valeurs indicatives)	Température de déshydratation	Durée de déshydratation en heures (valeurs indicatives)
Pomme	en lamelles : 3 mm	60 - 70 °C	8 - 9 h
Banane	en lamelles : 3 mm	60 - 70 °C	10 - 12 h
Ananas	en tranches : 10 mm	50 °C	5 - 8 h
Fraises	coupées en deux	50 °C	9 - 12 h

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 !



Attention ! Émission de vapeur chaude 39 à l'arrière du couvercle !



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

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

Ouvrez le couvercle 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. Nettoyer les accessoires (plaque grill, plancha, panier de friture, bac collecteur d'huile/de graisse) avec de l'eau chaude et un peu de liquide vaisselle, en utilisant une éponge non abrasive ou la brosse de nettoyage **40**.

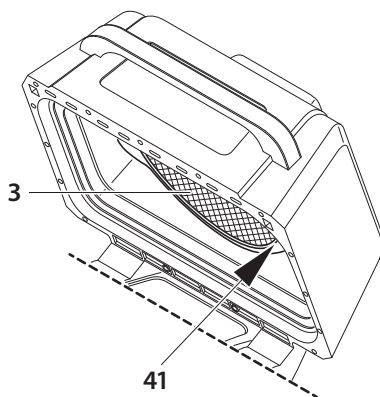
Ces accessoires peuvent également être lavés dans le lave-vaisselle.



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

Ensuite, séchez bien toutes les pièces.

3. Le capot antiprojections **3** peut également être nettoyé si nécessaire. Pour le nettoyer, détachez-le de l'appareil en dévissant la petite vis cruciforme **41**. Une fois le capot antiprojections remis en place, revissez la vis cruciforme.



4. Nettoyez l'intérieur de la friteuse à air chaud avec un chiffon humide et un peu de détergent.
5. Nettoyez le bac collecteur **9** après chaque utilisation de la plaque grill. Veillez à bien réinsérer ce bac collecteur.

Stockage



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.

Tous les accessoires peuvent être empilés et rangés dans l'appareil pour gagner de la place.

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-GAF-01

Tension d'alimentation : 220-240 V~

Fréquence secteur : 50 Hz

Puissance absorbée : 2.460 W

Classe de protection : I /

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

Longueur de câble : env. 100 cm

Capacités : Plaque de gril : env. 4 l
Panier : env. 3,8 l

Minuteur : 1 minute à 24 heures

Plage de température : 40-230 °C

Appareil pour usage intérieur.

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.
	Interrupteur principal 4 non activé. — Insérez la plaque de gril. L'appareil ne peut être mis en marche que lorsque l'interrupteur principal 4 est activé par l'insertion de la plaque gril 10 .
	La zone tactile  13 n'a pas été activée. — Touchez l'icône tactile
	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.
	L'interrupteur principal 4 ou un autre composant est défectueux. — 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. — 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.
Il y a de la graisse dans la partie gauche, sous l'appareil.	Le bac collecteur n'est pas en place. — Insérer le bac collecteur 9 .
Affichages E1, E2, E3 ou E4 à l'écran	L'appareil rencontre une erreur interne et il est défectueux. — Veuillez vous adresser au service après-vente.

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



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

cyclables.



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 avec gril GT-GAF-01

(AN: BE 2007030094267)

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	45	Bediening	55
Gebruiksaanwijzing lezen		Het kookproces	56
en bewaren	45	Tijdens het kookproces	57
Legenda	45	De thermometerfunctie	57
Veiligheid	46	Fruit drogen	58
Voorschriftmatig gebruik	46	Kooktijden, temperaturen en	
Veiligheidsvoorschriften	46	hoeveelheden	59
Acrylamide verminderen		Droogtijden	60
bij het frituren	51	Reinigen en opbergen	61
Inhoud levering/ apparaatonderdelen	52	Reinigen	61
Eerste inbedrijfstelling	54	Bewaren	62
Levering controleren	54	Technische specificaties	62
Voor het eerste gebruik	54	Foutopsporing	63
Apparaat opstellen	54	Conformiteitsverklaring	64
Installatie	55	Afvoer	64
		Verpakking verwijderen	64
		Weggoeien van oud apparaat	64
		Garantiekaart	

BELANGRIJKE INSTRUCTIES. BEWAAR VOOR LATER GEBRUIK.

ALGEMEEN

Gebruiksaanwijzing lezen en bewaren



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

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

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

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

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

LEGENDA

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



GEVAAR!

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



WAARSCHUWING!

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



VOORZICHTIG!

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



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

OPMERKING!

Dit signaalsymbool/signaalwoord waarschuwt voor mogelijke materiële schade.



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



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



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

VEILIGHEID

Voorschriftmatig gebruik

Dit apparaat is alleen geschikt voor het koken van voedsel in normale, huishoudelijke hoeveelheden en mag alleen binnenshuis worden gebruikt.

Het apparaat is uitsluitend bedoeld voor privé-gebruik.

Het kan gebruikt worden voor het bereiden van bijvoorbeeld groenten, friet, vis, vlees, gevogelte en cake.

Gebruik het apparaat alleen zoals beschreven in deze gebruiksaanwijzing.

Elk ander gebruik wordt beschouwd als onjuist en kan leiden tot materiële schade of zelfs tot persoonlijk letsel.

Gebruik de heteluchtfriteuse nooit om water of andere vloeistoffen te verwarmen.

De fabrikant of handelaar aanvaardt geen enkele aansprakelijkheid voor schade die door onjuist gebruik, onjuiste reparaties, wijzigen die zonder toestemming werden uitgevoerd of het gebruik van niet-toegelaten toebehoren of onderdelen.

De friteuse is niet geschikt voor commercieel gebruik zoals:

- in keukens voor werknemers of winkels en andere commerciële zones,
- in boerenbedrijven,
- door klanten in hotels, motels of andere residentiële voorzieningen,
- In B&B's.

Veiligheidsvoorschriften



Gevaar voor een elektrische schok!

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

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

- Open de behuizing niet maar laat reparaties over aan vakmensen. Wend u daarvoor tot het serviceadres dat op de garantiekaart staat aangegeven.
- Steek geen metalen of andere voorwerpen in de openingen van het apparaat. Alleen wat meegeleverd werd als toebehoren gebruiken zoals de bedoeling is.
- In dit apparaat bevinden zich elektrische en mechanische onderdelen die essentieel zijn om te beschermen tegen de gevaren van dit apparaat.
- De veiligheidsschakelaar **4** 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 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 al-leen aan bij de handgreep van het deksel!
- 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.

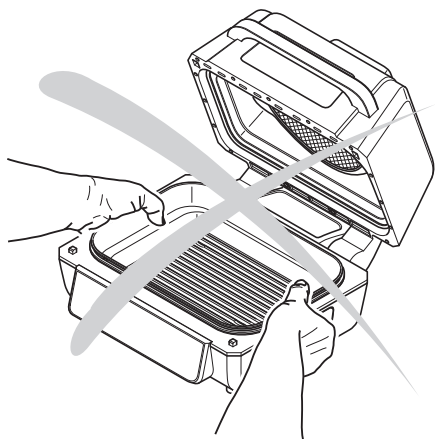
- Wijs ook andere gebruikers op de geva-ren.
- Tijdens het koken komt hete stoom vrij, vooral wanneer het deksel wordt ge-opend. Gebruik in ieder geval keuken-handschoenen en buig u niet over het apparaat.
- Droog het voedsel voor het koken goed af om overmatige stoomvorming te voorko-men.
- Verwijder 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-laatoening. 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.

Draag of verplaats het apparaat niet met geopend deksel.



- Verplaats het apparaat niet tijdens het gebruik. 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 bakjes niet met vet of olie.

⚠ 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.



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!

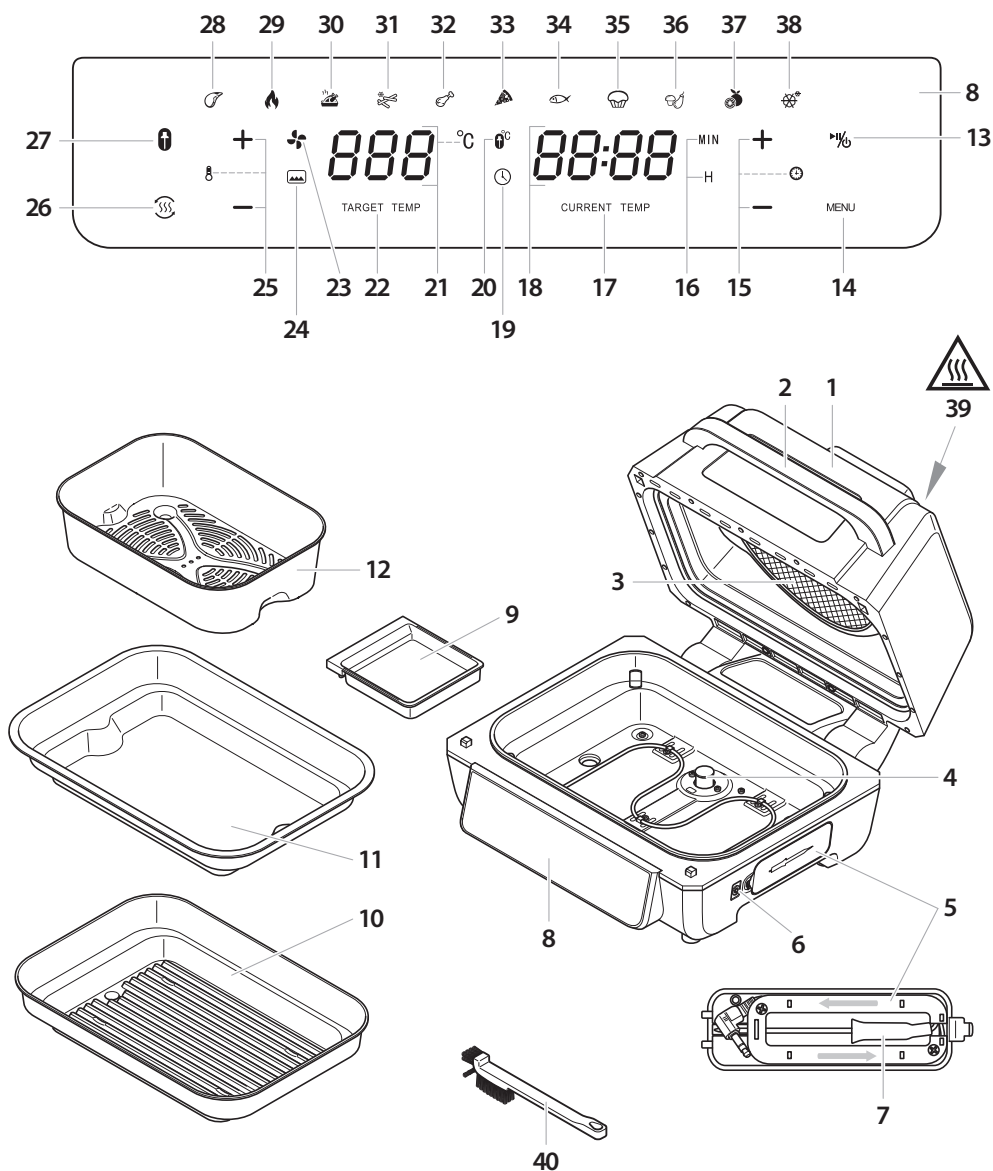
Gevaar voor schade!

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



- 1 deksel
- 2 handgreep
- 3 contactbeveiliging
- 4 hoofdschakelaar
- 5 thermometer
- 6 aansluitbus voor thermometer
- 7 thermometer
- 8 display/bedieningspaneel
- 9 opvangbak voor olie/vet
- 10 grillplaat
- 11 planchapan
- 12 frituurmand
- 13 sensorveld  Start/Stop
- 14 sensorveld **MENU** programmeerkeuze
- 15 sensorvelden **+** / **-** / (tijd verhogen/verlagen)
- 16 **MIN** voor minutenweergave / **H** voor uurweergave
- 17 **CURRENT TEMP** weergave van de huidige temperatuur bij thermometerfunctie
- 18 temperatuur- of tijdweergave
- 19  symbool pos. 18 is tijdweergave
- 20  °C symbool pos. 18 is temperatuurweergave
- 21 temperatuurweergave
- 22 **TARGET TEMP** weergave van de gewenste temperatuur bij thermometerfunctie
Voorinstelling  60 °C /  80 °C /  65 °C, instelbaar 40-90 °C
- 23  bedrijfsaanduiding bovenwarmte (bij gesloten deksel)
- 24  kan met geopend deksel worden gebruikt (alleen onderwarmte)
- 25 sensorveld **+** / **-** (temperatuur verhogen/verlagen)
- 26 sensorveld  voorverwarmen
- 27  thermometerfunctie actief
- 28  voorinstelling "steak/kotelet"
10 minuten op 230 °C
Instelbaar 1-30 min / 180-230 °C
- 29  voorinstelling "crisp"
10 minuten op 230 °C
Instelbaar 1-30 min
- 30  voorinstelling "hele kip"
60 minuten op 200 °C
Instelbaar 1-90 min / 125-200 °C
- 31  voorinstelling "friet"
24 minuten op 190 °C
Instelbaar 1-60 min / 125-200 °C
- 32  voorinstelling "kippendijen"
15 minuten op 200 °C
Instelbaar 1-60 min / 125-200 °C
- 33  voorinstelling "pizza"
20 minuten op 170 °C
Instelbaar 1-60 min / 125-200 °C
- 34  voorinstelling "vis"
15 minuten op 160 °C
Instelbaar 1-60 min / 125-200 °C
- 35  voorinstelling "gebak"
20 minuten op 150 °C
Instelbaar 1-60 min / 125-200 °C
- 36  voorinstelling "groenten"
25 minuten op 180 °C
Instelbaar 1-60 min / 125-200 °C
- 37  Voorinstelling "fruit drogen"
2 uur op 50 °C
Instelbaar 2 - 24 h / 40-150 °C
- 38  voorinstelling "ontdooien"
10 minuten op 60 °C
Instelbaar 1-60 min / 40-90 °C
- 39 Pas op! Uitlaat hete stoom
- 40 schoonmaakborstel
- 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.
- 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 garantietafel 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!

Veeg de binnenkant voorzichtig schoon, vooral de hoofdschakelaar **4**. Laat in geen geval vloeistof binnendringen.

2. Veeg vervolgens alle accessoires van binnen en buiten af met een licht 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 zijkanalen.

Installatie



VOORZICHTIG!

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



Het apparaat kan alleen in gebruik worden genomen als de hoofdschakelaar **4** wordt geactiveerd door de grillplaat **10** te plaatsen.

De grillplaat 10 moet altijd geplaatst zijn als u het apparaat wilt gebruiken. Anders verschijnt **Add PAN** op het display en klinkt er gedurende ca. 10 seconden een waarschuwingstoon.

- Plaats de lekbak voor olie/vet **9**.

Grillplaat

- Gebruik grillplaat **10** (druppelopening links) als u
 - dikkere stukken vlees bereidt met gesloten deksel,
 - met geopend deksel grilt.

Planchapan (op de grillplaat plaatsen)

- Gebruik de planchapan **11** als u
 - met gesloten deksel bevroren voedsel ontdooit, bijv. taarten (muffins) bakt of fruit droogt,
 - met geopend deksel bijvoorbeeld groenten grilt

Frituurmand (op de grillplaat plaatsen, let op MAX-markering)

- Gebruik de frituurmand **12** als u
 - met gesloten deksel bijvoorbeeld friet klaar-maakt.

BEDIENING



GEVAAR!

Sluit de hetelucht-friteuse pas na de voltooiing van de volledige INSTALLATIE op de stroomvoorziening aan.

Gevaar voor een elektrische schok! Zorg ervoor dat het aansluitsnoer niet in contact kan komen met de hete onderdelen van de friteuse.



Pas op! Uitlaat hete stoom 39 aan de achterkant van het deksel! De behuizing en de onderdelen van het apparaat worden zeer heet tijdens het gebruik.

Verplaats het apparaat niet tijdens het gebruik. Schakel het apparaat uit, trek de stekker van het netsnoer uit het stopcontact en laat het apparaat 30 minuten 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.

Het kookproces

1. Stel het apparaat op, zie **Apparaat opstellen** en bereid het voor, zie Gereedmaken voor gebruik.
2. Bereid het te koken voedsel.
3. Plaats alleen de grillplaat **10** of de planchapan **11** op de grillplaat.
4. Controleer of de opvangbak **9** goed is geplaatst.
5. Sluit het deksel **1**.
6. Sluit de stekker op het elektriciteitsnet aan. Alle symbolen lichten kort op in het display en er klinken 2 korte pieptonen. Het sensorveld 13 start/stop blijft daarna verlicht.
7. Raak het sensorveld  **13** aan. Op het display knipperen nu afwisselend de voorkeuzemogelijkheid voor de kooktijd en de kooktemperatuur voor het programma "steak/kotelet" **28**.
Het knipperende symbool  **28** geeft het geselecteerde programma aan.



Als na het inschakelen geen verdere handelingen worden verricht, wordt na 5 minuten de stand-by-modus geactiveerd. Houd sensorveld  **13** gedurende ongeveer 3 seconden ingedrukt om uit te schakelen.

U kunt het programma wijzigen (van **28** tot **38**) door het knipperende **MENU**-symbool aan te raken. Als u het sensorveld langdurig aanraakt, verandert het programma snel.



De weergegeven temperatuur en tijd van de respectieve programma's kunnen op elk moment worden aangepast in de instelbare bereiken (zie **Leveringsomvang / onderdelen van het apparaat**) met behulp van de sensorvelden **25** voor temperatuur en **15** voor tijd met  of . Als u het sensorveld langdurig aanraakt, gaat de temperatuur of de tijd snel vooruit of achteruit.

De knipperende symbolen  en  geven de functie onderwarmte of bovenwarmte aan. Afhankelijk van het programma worden hier beide of slechts één symbool weergegeven.



De programma's **28** tot **35** zijn uitgerust met een voorverwarmfunctie. Deze wordt eerst opgeroepen met sensorveld  **13** na het selecteren van het programma. Er wordt 3 minuten voorverwarmd op de geselecteerde kooktemperatuur of de kooktemperatuur van het desbetreffende programma. Na 3 minuten verschijnt **Add Food** (voedsel toevoegen) op het display.

8. Open het deksel en leg het voedsel op de grillplaat **10** of de planchapan **11** of bereid de frituurmand **12** voor met het voedsel en zet het op de grillplaat.



Zorg ervoor dat het te bereiden voedsel in het frituurmandje niet over de rand uitsteekt.

Het te bereiden voedsel dient ook op voldoende afstand van de aanraakbeveiliging te staan en mag er niet mee in contact komen.

Leg bij het bereiden van individuele stukken voedsel de stukken indien mogelijk met wat afstand uit elkaar zodat de hete lucht gelijkmatig om de stukken heen stroomt. Zo zorgt u ervoor dat het eten gelijkmatig kookt.



Als u de voorverwarmingsfunctie niet nodig hebt, raakt u het sensorveld  voorverwarmen **26** aan. Het symbool brandt permanent en u kunt het kookproces starten met het sensorveld  **13**.

9. Start het kookproces met sensorveld  **13**.

Tijdens het kookproces



Open het deksel alleen een stukje als u het voedsel slechts kort wilt controleren. Het kookproces wordt niet onderbroken, het apparaat en de tijd blijven doorlopen.

Als u het kookproces wilt onderbreken, b.v. B. Om ingrediënten toe te voegen of los te maken, opent u het deksel volledig. De tijd staat stil. Nadat u het deksel weer heeft gesloten, gaat het kookproces verder.



Als er gedurende 30 minuten geen bediening wordt uitgevoerd tijdens het gepauzeerde kookproces, wordt de stand-by geactiveerd.

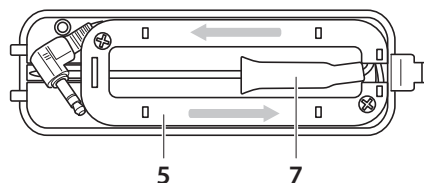
Als u het kookproces voortijdig wilt afbreken, houdt u het sensorveld  **13** gedurende ongeveer 3 seconden ingedrukt. Er klinken 3 korte pieptonen en de stand-by wordt geactiveerd.

De thermometerfunctie



Bij gebruik van de thermometer wordt het koken gecontroleerd aan de hand van de temperatuur. Pas indien nodig de tijd aan. De functie kan alleen worden opgeroepen als vooraf een van de programma's  **28**,  **30** of  **34** is geselecteerd.

1. Verwijder het thermometervak **5** en draai het om.
2. Wikkel eerst de kabel met de stekker af en verwijder dan de thermometer **7**.



Reinig de thermometer na gebruik en plaats deze weer in het thermometervak zoals afgebeeld (de richting van de kabelwikkeling wordt aangegeven door de pijlen).

3. Bereid het voedsel en steek voor nauwkeurige resultaten de meetsonde van de thermometer **7** maar zo diep dat de punt in het dikste gedeelte zit. De temperatuur wordt gemeten aan de punt van de thermometer.
4. Raak het sensorveld  **13** aan en selecteer een van de programma's  **28**,  **30** of  **34**.
5. Steek de stekker in de aansluitbus **6** en raak het sensorveld  **27** aan. Nu wordt **TARGET TEMP 22**
60° C voorinstelling voor 
80 °C voorinstelling voor 
65 °C voorinstelling voor 
en **CURRENT TEMP 17** op het display weergegeven.

Bovendien geeft het symbool **6°C 20** aan dat de huidige temperatuur nu in veld **18** wordt weergegeven.

6. U kunt de sensorvelden **25 +** of **—** gebruiken om de gewenste kerntemperatuur in stappen van 40 tot 90 °C te wijzigen en het kookproces met sensorveld **13** te starten.

Wanneer de aanduiding **CURRENT TEMP** (huidige temperatuur) de aanduiding **TARGET TEMP** (gewenste temperatuur) bereikt, is het kookproces voltooid.

Op het display wordt met 3 korte pieptonen gedurende ongeveer 30 seconden **END** weergegeven. Het gehele display wordt dan weer geactiveerd.



Als de gedetecteerde temperatuur na 90 minuten de gewenste temperatuur niet bereikt, wordt het kookproces beëindigd.

Fruit drogen



Bereid het fruit voor door bijvoorbeeld appels in dunne schijfjes te snijden of vruchten met pitten te verdelen en de pitten 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 50-70 °C bijvoorbeeld peren gedurende ongeveer 5-6 uur. Herhaal het droogproces verschillende keren voor appels, bananen of abrikozen indien nodig.

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

KOOKTIJDEN, TEMPERATUREN EN HOEVEELHEDEN



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

Aardappelen / frieten	Hoeveelheid in gram	Tijd in minuten	Temperatuur in °C	Draaien / schudden	Extra informatie
Rösti	200	15 - 18	180	Ja, meerdere keren	
Dunne diepvriesfriet	300 - 400	18 - 25	200	Ja, meerdere keren	
Dikke diepvriesfriet	300 - 400	20 - 25	200	Ja, meerdere keren	
Verse frieten (8 x 8 mm)	300 - 400	20 - 25	200	Ja, meerdere keren	1/2 eetlepel olie toevoegen
Aardappelgratin	500	20 - 25	200	Ja, roteren	Gebruik een geschikt recipiënt
Brood	350 - 1100	15 - 55	120 - 160	Nee	Gebruik een geschikt recipiënt



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

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



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

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

Bereid gedroogd voedsel in de grillplaat met gesloten deksel	Vorbereiding (richtwaarden)	Droogtemperatuur	Droogtijd in uur (richtwaarden)
Appel	Schijven: 3 mm	60 - 70 °C	8 - 9 h
Banaan	Schijven: 3 mm	60 - 70 °C	10 - 12 h
Ananas	Schijven: 10 mm	50 °C	5 - 8 h
Aardbeien	halveren	50 °C	9 - 12 h

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!



WAARSCHUWING!

Pas op! Uitlaat hete stoom 39 aan

de achterkant van het deksel!



Er bestaat risico op brandwonden door hete oppervlakken.

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

Openen het deksel 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 accessoires (grillplaat, planchapan, frieturmand, opvangbak voor olie/vet) met heet water, een beetje afwasmiddel en een niet krassende spons of met de reinigingsborstel **40**.

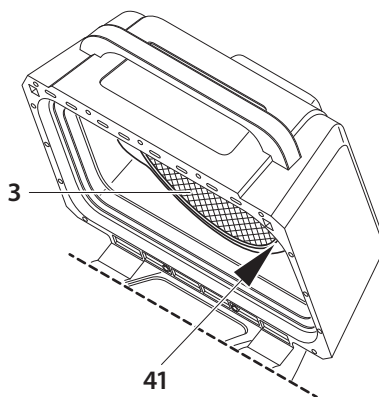
Deze accessoires zijn ook vaatwasmachinebestendig.



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

Droog daarna alle delen grondig af.

3. U kunt de contactbeveiliging **3** indien nodig schoonmaken. U kunt de spatbescherming verwijderen door de kleine kruiskopschroef **41** los te draaien en de spatbescherming los te maken. Zet de schroef weer vast nadat u de spatbescherming hebt teruggeplaatst.



4. Reinig de binnenkant van de heteluchtfriteuse met een vochtige doek en een beetje afwasmiddel.
5. Maak de opvangbak **9** regelmatig schoon na gebruik van de grillplaat. Zorg ervoor dat deze opvangbak weer naar binnen is geschoven.

Bewaren



GEVAAR!

Gevaar voor een elektrische schok!

Aansluitkabel niet om het apparaat of onderdelen van het apparaat wikkelen. Indien een kabelhaspel aanwezig is, gebruik deze dan dienovereenkomstig.

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

Alle accessoires kunnen in elkaar worden geschoven om ruimte te besparen en kunnen in het apparaat worden opgeborgen.

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-GAF-01

Voedingsspanning: 220-240 V~

Netfrequentie: 50 Hz

Vermogensopname: 2.460 W

Beschermingsklasse: I /

Elektrisch geleidende behuizingsdelen zijn op de aardleiding aangesloten.

Lengte kabel: ca. 100 cm

Inhoud: ca. 4 liter grillplaat
ca. 3,8 liter mand

Timer: 1 minuut tot 24 uur

Temperatuurbereik: 40-230 °C

Apparaat voor gebruik binnenshuis.

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.
	Hoofdschakelaar 4 niet geactiveerd. — Grillplaat plaatsen. Het apparaat kan alleen in gebruik worden genomen als de hoofdschakelaar 4 wordt geactiveerd door de grillplaat 10 te plaatsen.
	Het sensorveld  13 werd niet geactiveerd. — Symbool aanraken
	Oververhittingsbeveiliging geactiveerd. — Trek de stekker uit het stopcontact. Gebruik het apparaat niet meer. Neem contact op met het servicecenter.
	Hoofdschakelaar 4 of een andere component defect. — Trek de stekker uit het stopcontact. Gebruik het apparaat niet meer. Neem contact op met het servicecenter.
Voedsel is nog rauw.	Te veel voedsel. — 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.
Vet links onder het apparaat.	Opvangbak is niet geplaatst. — Opvangbak 9 plaatsen.
Schermmweigave E1, E2, E3 of E4	Apparaat heeft een interne fout en is defect. — Neem contact op met de serviceafdeling.

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

Afvoeren

Afvoer van verpakking en apparaat



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.



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 met grill GT-GAF-01

(AN: BE 2007030094267)

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** (Festnetz / tarif fixe / vast tarief)



gt-support@teknihall.be

AN: DE 2009010346137/BE 2007030094267

15/2025

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