



Multifunctionele heteluchtfriteuse XXL

Friteuse à air chaud multifonctionnelle XXL

Multifunktionale Heißluftfritteuse XXL

GT-MAF-01



GEBRUIKSAANWIJZING (1-24) • MODE D'EMPLOI (26-50) • BEDIENUNGSANLEITUNG (52-76)



2007030053691
AA 51/23 C
P051031911

Inhoud

Algemeen	1	Bediening	13
Gebruiksaanwijzing lezen en bewaren	1	Algemeen	13
Legenda	1	Grilltrommel gebruiken	13
Veiligheid	2	Kipspies gebruiken	15
Voorschriftmatig gebruik	2	Kebabspies gebruiken	15
Veiligheidsvoorschriften	2	Grillrooster gebruiken	16
Acrylamide verminderen bij het frituren	7	Afdruipplaat gebruiken	16
Inhoud levering/ apparaatonderdelen	8	Het gaar koken	17
Bedieningselementen	10	Handmatige voorselectie van de kooktijd en van de temperatuur	17
Eerste inbedrijfstelling	11	Koken met de programmafunctie	18
Levering controleren	11	Het kookproces is voltooid	18
Voor het eerste gebruik	12	Opwarmfunctie	18
Apparaat opstellen	12	Kooktijden, temperaturen en gegevens bij benadering	19
		Reinigen en opbergen	21
		Reinigen	21
		Bewaren	22
		Technische specificaties	22
		Conformiteitsverklaring	22
		Foutopsporing	23
		Afvoer	24
		Afvoer van verpakking en apparaat	24

ALGEMEEN

Gebruiksaanwijzing lezen en bewaren



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

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

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

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

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

LEGENDA

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



GEVAAR!

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



WAARSCHUWING!

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



VOORZICHTIG!

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



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

OPMERKING!

Dit signaalsymbool/signaalwoord waarschuwt voor mogelijke materiële schade.



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



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

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



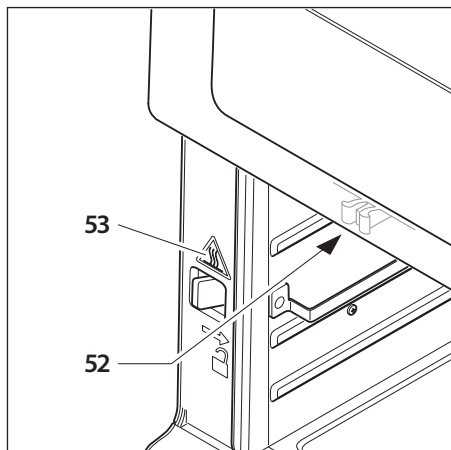
GEVAAR!

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 **52** mag niet overbrugd of op een andere manier gemanipuleerd worden.



- Het apparaat mag niet worden gebruikt met een externe timer of een aparte afstandsbediening.
- Houd het apparaat, de voedingskabel en de stekker uit de buurt van water en andere vloeistoffen. Houd het ook uit de buurt van open vuur, warmtebronnen en hete oppervlakken.
- Raak het apparaat of de stekker nooit aan met vochtige handen.
- Stekker nooit uit het stopcontact trekken door aan de voedingskabel te trekken, maar altijd aan de stekker trekken.
- Gebruik de voedingskabel nooit om het apparaat te dragen.
- Leg de stroomkabel zo dat niemand erover kan struikelen.
- Maak geen knik in de voedingskabel en leg de kabel niet over scherpe randen.
- Berg het apparaat nooit zo op dat het in een bad of een wastafel kan vallen.
- Grijp nooit naar het apparaat wanneer het in het water gevallen is. Trek in zo'n geval onmiddellijk de stekker uit het stopcontact.
- Schakel het apparaat altijd uit en trek de stekker uit het stopcontact wanneer:
 - u geen toezicht houdt op het apparaat of klaar bent met het bereiden van voedsel,
 - u het apparaat niet gebruikt, het schoonmaakt of
 - bij onweer of wanneer er zich een storing voordoet.

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

Aansluitkabel niet om het apparaat of onderdelen van het apparaat wikkelen. Indien een kabelhaspel aanwezig is, gebruik deze dan dienovereenkomstig. Verkeerd opwikkelen kan de isolatie van de kabel beschadigen en gevaar voor elektrische schokken opleveren.

⚠ WAARSCHUWING!**Brandgevaar!**

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

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

⚠ WAARSCHUWING!

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

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

Ongevallen met ernstige verwondingen kunnen het gevolg zijn.

- Dit apparaat kan door kinderen vanaf 8 jaar en ouder en ook door personen met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of mentale capaciteiten of een gebrek aan ervaring en/of kennis worden gebruikt, als er toezicht op hen is, of als ze geïnstrueerd werden met betrekking tot het veilige gebruik van het apparaat en de daaruit voortvloeiende gevaren hebben begrepen.
- Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.
- De reiniging en het gebruikersonderhoud mogen niet door kinderen worden uitgevoerd, tenzij ze ouder zijn dan 8 jaar en er toezicht op hen wordt gehouden.
- Kinderen jonger dan 8 jaar dienen uit de buurt van het apparaat en het aansluit-snoer te worden gehouden.
- Laat kinderen niet spelen met de verpakkingsfolie. Ze kunnen er zich in verstrikken bij het spelen of de verpakking over het hoofd trekken en verstikken.



Risico op letsels!



Heet oppervlak 53! Delen van dit apparaat worden tijdens het gebruik zeer heet. Onjuist gebruik kan leiden tot ernstige letsels.

- Delen van het apparaat worden heet tijdens het gebruik. Raak deze delen niet aan om brandwonden te voorkomen.
- Raak het apparaat tijdens het gebruik alleen aan bij de deurgreep en het aanraakscherm!
- Om letsels te voorkomen mogen haren, sieraden en kleding niet in contact komen 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 gevaren.
- Tijdens het koken komt er warme stoom vrij, vooral wanneer de deur van de kookruimte wordt geopend. Gebruik in ieder geval keukenhandschoenen en buig u niet over het apparaat.
- Droog het voedsel voor het koken goed af om overmatige stoomvorming te voorkomen.

- 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 afstand van de hete lucht en de luchtuitlaatopening. Let ook op de hete stoom die uit de voegen aan de voorkant van het apparaat ontsnapt. Bijzonder voorzichtig zijn bij het openen van de deur van de kookruimte.



Verwondingsgevaar door scherpe randen!

- Afzonderlijke onderdelen kunnen puntig zijn of scherpe randen hebben. Voorzichtig zijn bij het gebruik van afzonderlijke onderdelen, vooral de metalen inzetstukken.

⚠ WAARSCHUWING! Brandgevaar!

Er bestaat brandgevaar door hete oppervlakken.

- Plaats het apparaat niet op een gas- of elektrisch fornuis van welke aard dan ook, elektrische kookplaten of in de verwarmde oven.
- Plaats het apparaat op een gemakkelijk toegankelijk, vlak, droog, hittebestendig en voldoende stabiel werkoppervlak.
- Leg eventueel een antislipmat onder de rubberen voetjes van het apparaat aangezien oppervlakken met de meest diverse reinigingsmiddelen worden behandeld en sommige van de bestanddelen de rubberen voetjes kunnen aantasten en verweken.
- Zet het apparaat niet op de rand of aan de kant van het werkvlak.
- Plaats het apparaat niet onder een hangkast of in een hoek. Let erop dat het apparaat bovenaan vrij is.
- Houd een minimale afstand van 30 cm van de achterwand van het apparaat tot andere voorwerpen en minstens 10 cm van de zijkanalen.

- Leg niets bovenop het apparaat.
- Het apparaat niet afdekken.
- Laat het apparaat tijdens het gebruik niet zonder toezicht. Wacht tot het apparaat volledig is afgekoeld.
- Aansluitsnoer buiten bereik van kinderen houden. Kinderen zouden eraan kunnen trekken en het apparaat op zich trekken.
- Plaats de hete inzetstukken altijd op een hittebestendige ondergrond.

⚠ WAARSCHUWING! Risico op letsels!

De deur van de kookruimte 1 is verwijderbaar. Vanuit een bepaalde openingshoek kan de deur naar boven worden uitgetrokken. Probeer het apparaat niet op te tillen of te dragen aan de deurgreep 2.

- Gebruik nadat het apparaat is afgekoeld de verzonken handgrepen **5** om het te verplaatsen of te dragen.

OPMERKING!

Gevaar voor schade!

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

- Gebruik de open deur niet als plank! Plaats geen voorwerpen op de geopen-de deur.
- Gebruik het apparaat nooit zonder toezicht en leeg. Het apparaat kan oververhitten.

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.

- Dompel de verwijderde deur van de kookruimte **1** niet in water of een andere vloeistof.

De deur van de kookruimte is niet vaatwasmachinebestendig.



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.

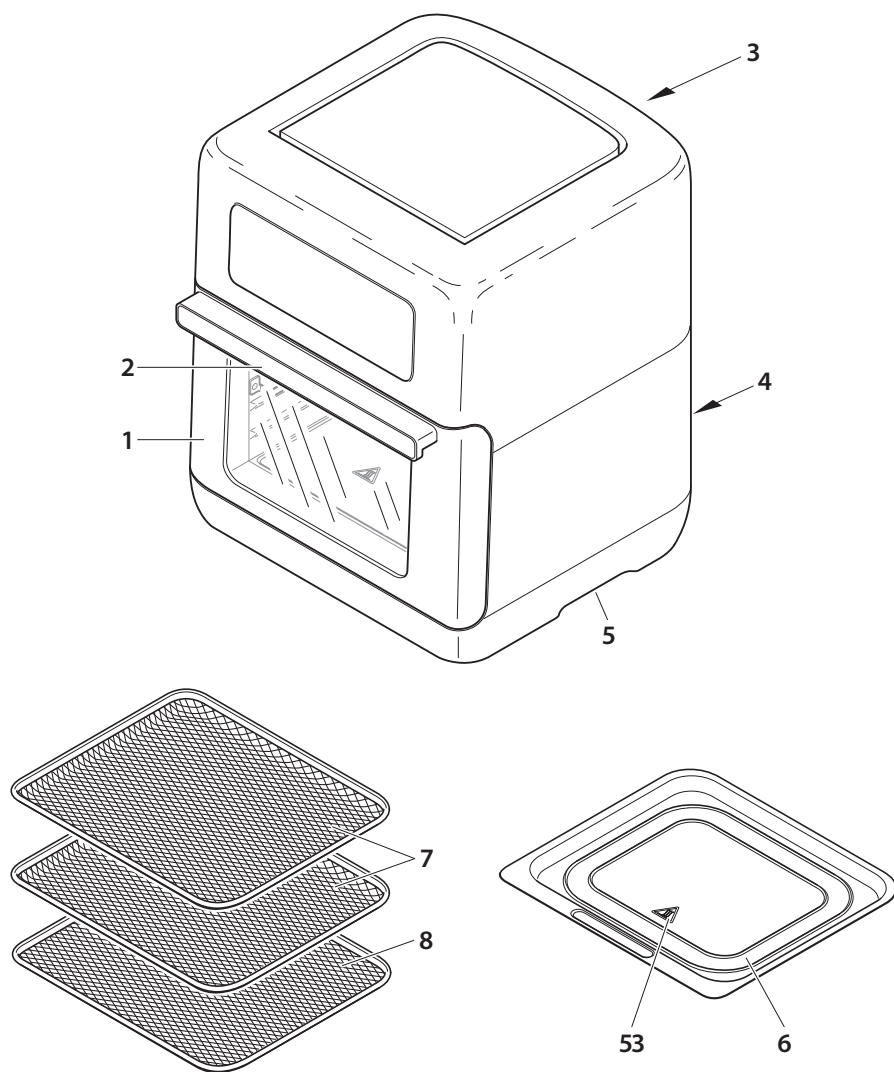
Acrylamide verminderen bij het frituren



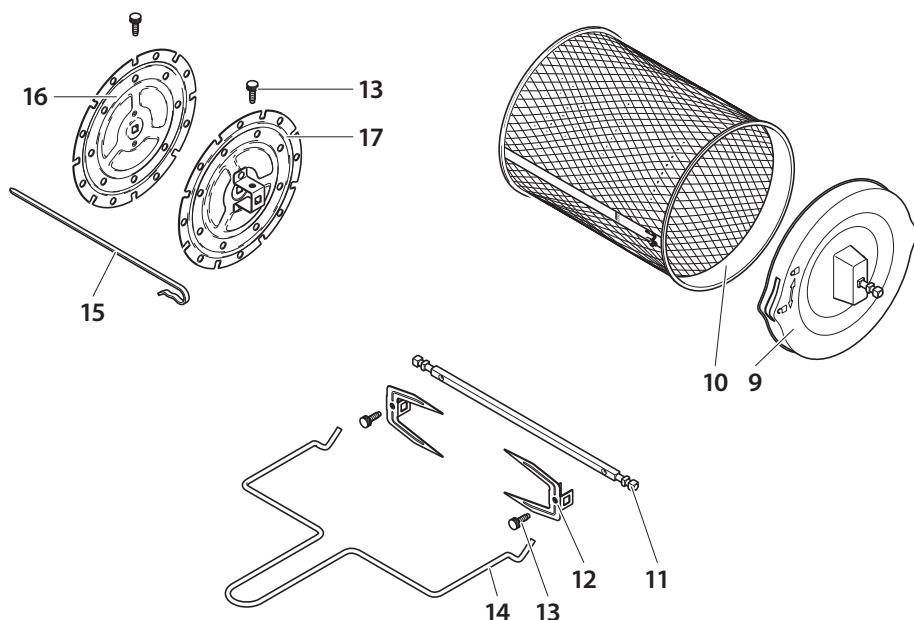
Men verdenkt acrylamide ervan om een kankerverwekkende stof te zijn die sterk toeneemt bij het verhitten van zetmeelhoudende producten boven 175 °C.

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

INHOUD LEVERING / APPARAATONDERDELEN



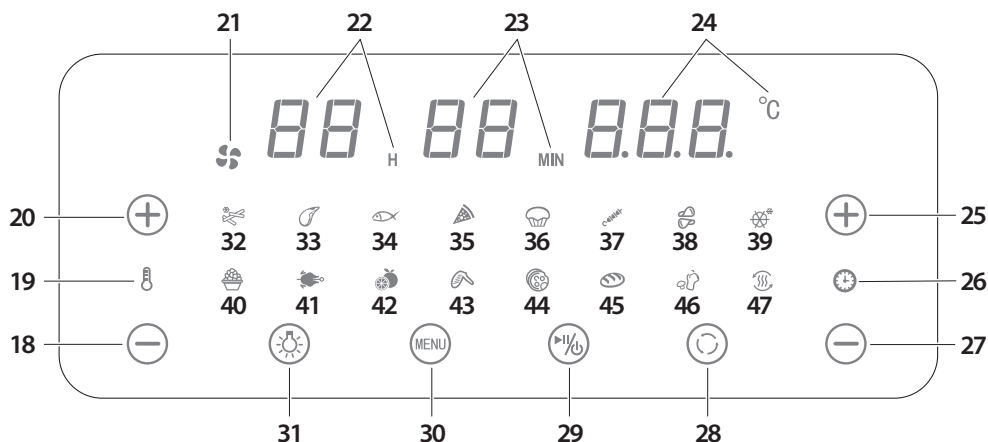
INHOUD LEVERING / APPARAATONDERDELEN



- 1** Deur van de kookruimte (afneembaar)
- 2** Deurgreep
- 3** Ventilatiooroster
- 4** Snoeropwikkeling
- 5** Verzonken handgreep (aan beide kanten)
- 6** Afdruipplaat
- 7** Grillrooster dieper (2 x)
- 8** Grillrooster plat
- 9** Deksel griltrommel

- 10** Griltrommel
- 11** Draaibaar spit
- 12** Draaispivork kipspies (2 x)
- 13** Vergrendelingsschroef (4 x)
- 14** Handgreep om in te zetten
- 15** Kebabspies (8 x)
- 16** Vastzetschijf voor kebabspies, links **L**
- 17** Vastzetschijf voor kebabspies, rechts **R**
- Gebruiksaanwijzing/Garantiekaart

BEDIENINGSELEMENTEN



- 18** Sensorveld **—** (temperatuur verlagen)
- 19** Temperatuur icoon
- 20** Sensorveld **+** (temperatuur verhogen)
- 21** Bedrijfsaanduiding
- 22** Resterende tijd in uren **H**
- 23** Resterende tijd in minuten **MIN**
- 24** Kooktemperatuur **°C**
- 25** Sensorveld **+** (tijd verlengen)
- 26** Tijd icoon
- 27** Sensorveld **—** (tijd verkorten)
- 28** Draaifunctie aan/uit
- 29** Sensorveld start/stop
- 30** Sensorveld **MENU**
- 31** Verlichting kookruimte aan/uit
- 32** Standaardinstelling „Friet”
15 minuten op 200 °C
- 33** Standaardinstelling „Biefstuk/kotelet”
25 minuten op 175 °C
- 34** Standaardinstelling „Vis”
15 minuten op 165 °C
- 35** Standaardinstelling „Pizza”
20 minuten op 180 °C
- 36** Standaardinstelling „Muffins”
30 minuten op 160 °C
- 37** Standaardinstelling „Kebab”
12 minuten op 200 °C
- 38** Standaardinstelling „Chips”
12 minuten op 200 °C
- 39** Standaardinstelling „Bevroren”
15 minuten op 180 °C
- 40** Standaardinstelling „Popcorn”
5 minuten op 200 °C
- 41** Standaardinstelling „Kip aan het kipspies”
45 minuten op 190 °C
- 42** Standaardinstelling „Drogen van fruit/groenten”
2 uur op 50 °C
- 43** Standaardinstelling „Kippenvleugels”
20 minuten op 180 °C

- 44**  Standaardinstelling „Koekjes“
18 minuten op 180 °C
- 45**  Standaardinstelling „Brood“
20 minuten op 160 °C
- 46**  Standaardinstelling „Groenten“
15 minuten op 160 °C
- 47**  Standaardinstelling „Opwarmen“
60 minuten op 60 °C

EERSTE INBEDRIJFSTELLING

Levering controleren

WAARSCHUWING! Verwondingsge-
vaar door scherpe
randen!

- Afzonderlijke onderdelen kunnen puntig zijn of scherpe randen hebben. Voorzichtig zijn bij het uitpakken van de metalen inzetstukken.

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.

i Er zitten verzonken handgrepen **5** aan de linker- en rechteronderkant van de heteluchtfriteuse. Gebruik bij het opstellen, dragen of verplaatsen van het apparaat de verzonken handgrepen om de heteluchtfriteuse veilig te verplaatsen.

WAARSCHUWING! Risico op letsels!

De deur van de kookruimte 1 is verwijderbaar. Vanuit een bepaalde openingshoek kan de deur naar boven worden uitgetrokken. Probeer het apparaat niet op te tillen of te dragen aan de deurgreep 2.

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.



Open de deur van de kookruimte **1** door aan de deurgreep **2** te trekken en verwijder eventueel daar aanwezige stukken karton of beschermfolie uit de kookruimte.

2. Controleer of de levering volledig is (**zie Inhoud levering/apparaatonderdelen**).
3. Controleer of de afzonderlijke delen beschadigingen vertonen. Als dit het geval is, gebruik ze dan niet. Wend u daarvoor tot het serviceadres dat op de garantietaal staat aangegeven.

Voor het eerste gebruik



GEVAAR!

Gevaar voor een elektrische schok!

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

OPMERKING!

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

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

OPMERKING!

Gevaar voor schade!

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

2. De metalen inzetstukken (**6** tot **17**) kunt u afspoeien met een beetje afwasmiddel of in de vaatwasser laten reinigen.



Voordat u de metalen inzetstukken gebruikt, dienen deze volledig droog te zijn.

Apparaat opstellen



VOORZICHTIG!

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

1. Plaats het apparaat op een gemakkelijk toegankelijk, vlak, droog, hittebestendig en voldoende stabiel werkoppervlak. De rubberen voetjes aan de onderkant zorgen voor een veilige grip.
Houd een minimale afstand van 30 cm van de achterwand van het apparaat tot andere voorwerpen en minstens 10 cm van de zijkanten.
2. Wikkel het netsnoer helemaal af.

BEDIENING

⚠ GEVAAR!

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

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

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

Gebruik geen bakpapier want de lucht kan dan niet meer voldoende circuleren. Er bestaat ook brandgevaar als het bakpapier in contact komt met de verwarmingsspiraal.



Heet oppervlak 53! Dit symbool geeft oppervlakken aan die zeer heet worden tijdens gebruik.

Raak oppervlakken die op deze manier gemarkeerd zijn niet met blote handen aan.

Algemeen

Deze heteluchtfriteuse combineert verschillende functies in één apparaat, bijvoorbeeld:

- frituren met hete lucht
- grillen aan het draaibare spit
- koken in de grilltrommel
- fruit drogen
- taarten of koekjes bakken

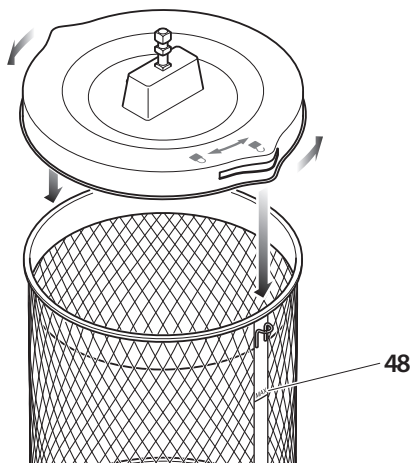
Grilltrommel gebruiken

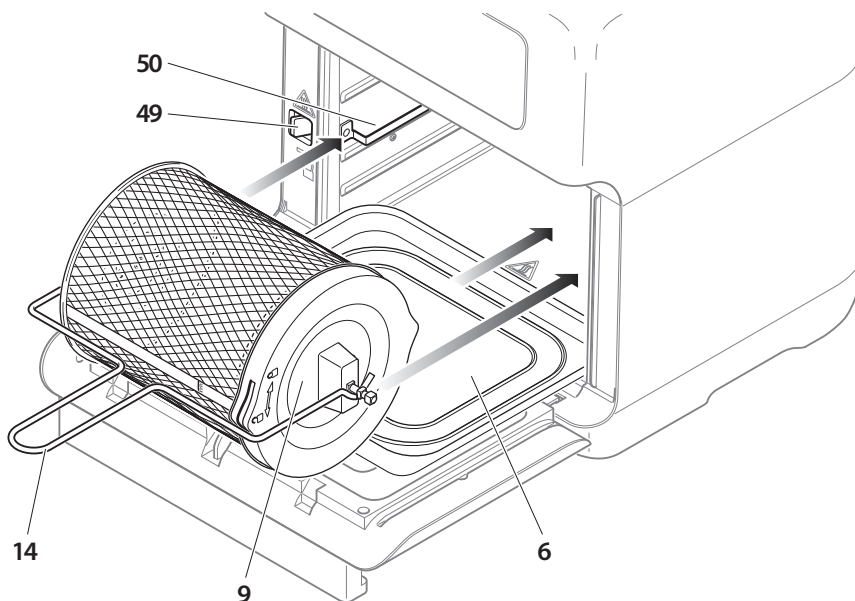
1. Vul de grilltrommel met het voorbereide voedsel.



Let op de **MAX**-markering **48**. Het voedsel moet zich kunnen bewegen en gelijkmatig worden verspreid tijdens het draaien van de trommel.

2. Plaats het deksel zoals afgebeeld en draai het naar links tot aan de aanslag.





3. Schuif de afdruiplaat **6** onderaan in de kookruimte.



Zorg ervoor dat de grilltrommel altijd in de afgebeelde positie is geplaatst (deksel van de trommel **9** rechts).

Dit zorgt ervoor dat het deksel niet opengaat als de trommel wordt gedraaid. De aandrijving van de trommel bevindt zich aan de linkerkant.

4. Pak de grilltrommel op met de insteekhandgreep **14** zoals aangegeven in de afbeelding en schuif de trommel met de asuiteinden aan beide zijden over de geleiderails **50** in de kookruimte.
5. Druk de vergrendelingshendel **49** naar rechts zodat de linker trommelas in de aandrieffkoppeling van de aandrijving kan grijpen en laat de vergrendelingshendel los.



Als de linker trommelas in de aandrieffkoppeling grijpt, kan de trommel niet met de hand worden gedraaid.



WAARSCHUWING! Heet oppervlak!
Na het kookproces
is de vergrendelingshendel **49** heet.

Gebruik ovenhandschoenen.

Gebruik ook altijd ovenhandschoenen om de grilltrommel te openen.

6. Om de grilltrommel te verwijderen drukt u eerst de vergrendelingshendel **49** naar rechts.
7. Pak de trommel op met de vork **14** en haal de trommel uit de kookruimte.

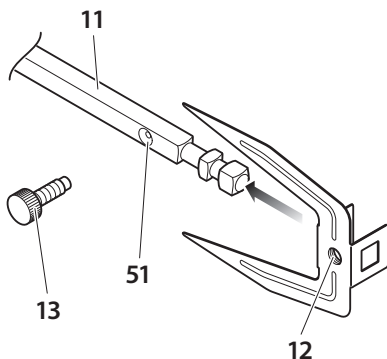
Kipspies gebruiken

1. Bereid de kip voor.



De kip mag niet langer zijn dan 18 cm. Er mogen geen kippendelen in het gebied tussen de asuiteinden van het draaibare spit **11** zitten omdat de spit dan niet meer vrij kan draaien.

2. Lijn het schroefgat aan de draaispivork **12** van de kipspies uit met de uitsparing **51** op het draaibaar spit **11** en schuif de kipspies op het draaibaar spit totdat het gat en de uitsparing op één lijn liggen.



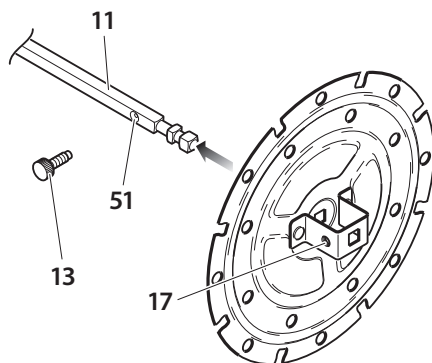
3. Draai de schroef **13** erin en draai de schroef vast.
4. Leg de kip of een braadstuk in het midden van het draaibaar spit **11** en druk op de uiteinden van de kipspies.
5. Monteer aan de andere kant van het draaibaar spit **11** de draaispivork voor kip **12** in spiegelbeeld volgens de afbeelding.
6. Bevestig losse of uitstekende delen met een grill- of keukentouw stevig vast aan de kip.



Steek het geheel in de kookruimte met de inzetvork **14** zoals beschreven onder **Grill-trommel gebruiken**.

Kebabspies gebruiken

1. Bereid de ingrediënten met een maximale diameter van 3 cm voor.
2. Lijn het schroefgat aan de vastzetschijf voor kebabspiezen **17** uit met de uitsparing op het draaibaar spit **51** en schuif de vastzetschijf op het draaibaar spit totdat het gat en de uitsparing op één lijn liggen.

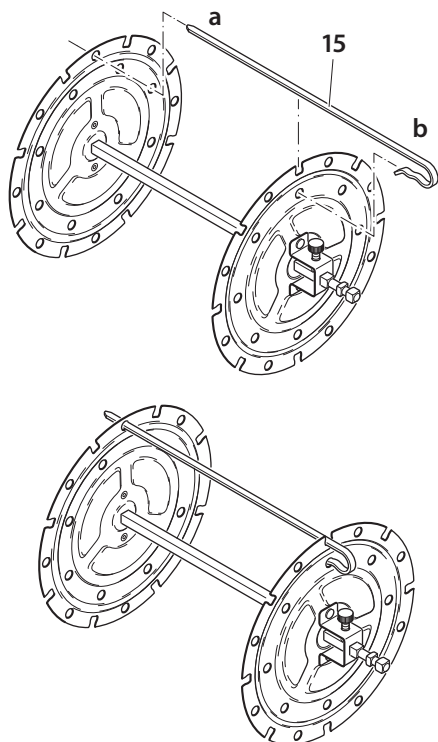


3. Draai de schroef **13** erin en draai de schroef vast.
4. Monteer aan de andere kant van het draaibaar spit **11** de vastzetschijf **16** in spiegelbeeld volgens de afbeelding.
5. Steek niet meer dan 5 ingrediënten op de kebabspies **15**.



Als u minder dan 8 kebabspiesjes gebruikt, verdeel ze dan gelijkmatig over de omtrek van de vastzetschijf. Dit voorkomt ongelijkmatige draaiende bewegingen tijdens het garen.

6. Bevestig de kebabspies aan de vastzetschijven door ze in de volgorde a→b te steken. De kebabspiezen kunnen van links of van rechts worden vastge maakt.



Zorg ervoor dat de ingrediënten zich tussen de twee vastzetschijven bevinden. Er mogen zich geen ingrediënten op de zijken van de asuiteinden bevinden omdat de draaiende beweging dan belemmerd kan worden.

Grillrooster gebruiken



Heet oppervlak!

De grillroosters zijn zeer heet tijdens het kookproces. Gebruik ovenhandschoenen.

U kunt de grillroosters **7** en **8** afzonderlijk of meerdere tegelijk gebruiken en tijdens het koken van positie wisselen of het voedsel gemakkelijk omdraaien. Het platte grillrooster **8** is bedoeld voor de onderste stand.

De lucht circuleert bijzonder goed door het rooster. Voedsel dat weinig druipt zoals friet, vissticks, pizza, garnalen enz. wordt hierdoor gelijkmatig gaar.

Om de kookruimte schoon te houden schuift u de afdruiplaat **6** onderaan in de kookruimte in.

Afdruiplaat gebruiken



Heet oppervlak!

De afdruiplaat is zeer heet tijdens het kookproces. Gebruik ovenhandschoenen.

Gebruik de afdruiplaat elke keer dat u kookt door de plaat onderaan in de kookruimte in te schuiven. Het vangt druipe resten op en voorkomt dat de kookruimte vuil wordt waardoor schoonmaken gemakkelijker wordt.

De afdruiplaat is echter ook geschikt als bakplaat.

Voedsel dat veel druipt of dat vooral van bovenaf dient te worden verwarmd, bijvoorbeeld om te gratineren, kan op de bakplaat worden bereid. U kunt een van de drie afstanden tot de verwarmingsspiraal kiezen en zo de bovenwarmte beïnvloeden.

Het gar koken



Hete lucht ontsnapt wanneer de deur van de kookruimte wordt geopend tijdens het kookproces! Niet over het apparaat buigen!

Gevaar voor verbranding! Alle onderdelen en oppervlakken in de kookruimte zijn zeer heet! Gebruik ovenhandschoenen.

1. Stel het apparaat op, zie **Apparaat opstellen**.
2. Bereid het te koken voedsel voor.



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

Let vooral op de hoofdstukken:

- Grilltrommel gebruiken
- Kipspies gebruiken
- Kebabspies gebruiken

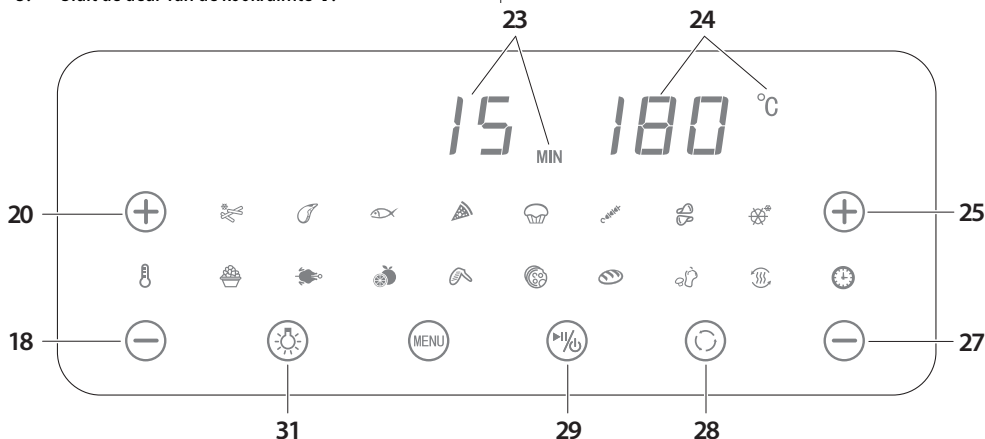
3. Sluit de deur van de kookruimte 1.



4. Sluit de stekker op het elektriciteitsnet aan. Alle symbolen lichten kort op in het display en er klinken een pieptoon. Het sensorveld Start/stop 29 blijft daarna verlicht (stand-by).
5. Raak het sensorveld Start/stop 29 aan. Op het display verschijnt in de handmatige voorselectie 15 minuten 23 bij 180 °C 24.

Handmatige voorselectie van de kooktijd en van de temperatuur

1. Met de sensorvelden **+ 20** resp. **— 18** verhoogt of verlaagt u de temperatuur. Met de sensorvelden **+ 25** resp. **— 27** verhoogt of verlaagt u de tijd.
 - De temperatuur verandert in stappen van 5 °C in een bereik van 50 tot 200 °C (50 tot 80 °C bij het drogen van fruit/groenten 42).
 - De tijd verandert in stappen van 1 minuut in een bereik van 1 minuut tot 60 minuten (2 tot 24 uur in stappen van 30 minuten bij het drogen van fruit/groenten 42).


Als u een sensorveld langdurig aanraakt, gaat de temperatuur of de tijd snel vooruit of achteruit.



2. Begin het kookproces met het sensorveld  Start/stop **29**. De bedrijfsaanduiding  **21** knippert tijdens het kookproces.

i Wanneer u een van de spiezen of de grilltrommel gebruikt, kunt u met het sensorveld  draaifunctie **28** het draaien starten of stoppen.

Tijdens het kookproces kunnen de tijd en de temperatuur op elk moment worden gewijzigd.

U kunt de verlichting in de kookruimte in- of uitschakelen met het sensorveld verlichting kookruimte  **31**.

Als u de verlichting niet handmatig uitschakelt, wordt deze na ongeveer 1,5 minuut automatisch uitgeschakeld.

Nadat de vooraf ingestelde tijd is verstreken, geeft het display **OFF** weer en knippert de bedrijfsaanduiding  **21** gedurende ongeveer 25 seconden. Daarna klinken 5 korte pieptonen. Het sensorveld  Start/stop **29** blijft daarna verlicht (stand-by).

U kunt het kookproces ook op elk moment onderbreken door het sensorveld  Start/stop **29** aan te raken.

Het sensorveld  knippert tijdens de onderbreking met de actieve functies.


Als u het kookproces wilt onderbreken, bijvoorbeeld om het te koken voedsel te controleren of om te draaien, opent u de deur van de kookruimte **1**. Daardoor gaat de verlichting van de kookruimte aan en begint de temperatuur- en tijdweergave te knipperen met de actieve functies.

Als u de deur van de kookruimte sluit, gaat het kookproces verder.

Koken met de programmafunctie

i Er zijn 16 programma's beschikbaar met voor-geprogrammeerde tijd en temperatuur.

De vooraf ingestelde tijden en temperaturen van het respectieve programma vindt u in het hoofdstuk **BEDIE-NINGSELEMENTEN** (items **32** tot **47**).

Het programma (kookproces) wordt gestart door het sensorveld  Start/stop **29** aan te raken.




U kunt het programma ook wijzigen vóór de program- mastart.

De bedrijfsaanduiding  **21** knippert tijdens het kook- proces en het programmasymbool wordt weergegeven.


Tijdens het kookproces kunnen de tijd en de temperatuur op elk moment worden gewijzigd.

Het is niet mogelijk om de temperatuur te veranderen in het programma Opwarmen  **47**.

De draaifunctie  **28** en de verlichting van de kookruim- te **31** kunnen bij alle programma's worden gebruikt.

Bij de programma's friet **32**  kebab **37**  en kip aan het kipspies **41**  is de draaifunctie na de program- mastart automatisch actief.

Het kookproces kan met het sensorveld  **29** of door **1** het openen van de deur van de kookruimte onderbroken worden om bijvoorbeeld het voedsel te controleren of om te draaien.


Het programma wordt hervat na het sluiten van de deur van de kookruimte of het aanraken van het sensorveld .

Het kookproces is voltooid






i Nadat de vooraf ingestelde tijd is verstreken, geeft het display **OFF** weer en knippert de be- drijsaanduiding  **21** gedurende ongeveer 25 seconden. Daarna klinken 5 korte pieptonen. Het sensor- veld  Start/stop **29** blijft daarna verlicht (stand-by).




1. Koppel het apparaat los van het elektriciteitsnet.
2. Open de deur van de kookruimte.
3. Neem het voedsel uit de kookruimte.

Opwarmfunctie

i Het programma Opwarmen  **47** is vooraf ingesteld op 60 minuten op 60 °C. De tijd kan handmatig worden gewijzigd in een bereik van 1 tot 60 minuten, maar de temperatuur kan niet worden gewijzigd.

KOOKTIJDEN, TEMPERATUREN EN GEGEVENS BIJ BENADERING

Levensmiddel	Hoeveelheid in gram	Tijd in minuten	Temperatuur in °C	Aanvullende informatie
Friet dun, diepgevroren/ voorgebakken	350	15 - 17	200	- Programma 32  - Grillrooster 7 of 8 of grilltrommel 10 met draaifunctie
Friet dik, diepgevroren/ voorgebakken		15 - 20		
Friet, zelfgemaakte	400	18 - 22	200	- Programma 32  - Grillrooster 7 of 8 of grilltrommel 10 met draaifunctie - Meng er 1/2 eetlepel olie door
Gebakken aardappelen, bloemige ongeveer 6 stuks	900	40	180	- 15 minuten voorkoken - In aluminiumfolie wikkelen - Grillrooster 7 of 8
Kippendijen, kipfilet vers	300 per stuk	30	180	- Programma 38  - Grillrooster 7 of 8
Chicken Wings, diepgevroren	400	15 - 18	200	- Programma 32  - Grillrooster 7 of 8
Chicken nuggets, diepgevroren/voorgebakken	200	10 - 15	200	- Grillrooster 7 of 8
Vissticks, diepgevroren/ voorgebakken	200	7 - 10	200	- Grillrooster 7 of 8
Gepaneerde kaas, diepgevroren/voorgebakken	200	4-6	180	- Grillrooster 7 of 8
Vlees-/groentespies	1000	20	200	- Kebabspies 15 met vastzetschijf 16 op het draaibaar spit 11 en draaifunctie
Bakken	Max. 1500	50	180	- Programma 41  - Draaispivorken voor kipspies 12 met draaibaar spit 11 en draaifunctie Kooktijd en temperatuur zijn sterk afhankelijk van het gewicht. Kerntemperatuur met een bakthermometer controleren. Eventueel overhangend vlees vastbinden met keukentouw.

Levensmiddel	Hoeveelheid in gram	Tijd in minuten	Temperatuur in °C	Aanvullende informatie
Kip, hele	Max. 1500	45 - 55	200	<ul style="list-style-type: none"> - Programma 41  - Draaispivorken voor kipspies 12 met draaibaar spit 11 en draaifunctie <p>Kooktijd en temperatuur zijn sterk afhankelijk van het gewicht. Kerntemperatuur met een bakthermometer controleren. Kip met keukentouw samenbinden.</p>
Muffins	--	15 - 20	160	<ul style="list-style-type: none"> - Programma 36  - Afdruipplaat 6
Appelringen drogen	500	150 - 300	80	<ul style="list-style-type: none"> - Programma 42  - Grillrooster 7 of 8 <p>Grillroosters regelmatig veranderen van insteekhoogte en insteekpositie.</p>



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

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.

REINIGEN EN OPBERGEN

Reinigen



GEVAAR!

Gevaar voor een elektrische schok!

**Voor het schoonmaken het apparaat uit-
schakelen en de stekker uit het stopcon-
tact trekken.**

**Heteluchtfriteuse nooit in het water
of een andere vloeistof dompelen en
nooit met water of schoonmaakmidde-
len spoelen!**



WAARSCHUWING!

**Hete
oppervlakken 53!**



**Er bestaat risico op brand-
wonden door hete opper-
vlakken.**

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

**Neem alle inzetstukken uit de kook-
ruimte.**



WAARSCHUWING!

**Verwondingsge-
vaar door scherpe**

randen!

- Afzonderlijke onderdelen kunnen puntig zijn of scherpe randen hebben. Voorzich-
tig zijn bij het schoonmaken van afzon-
derlijke onderdelen, vooral de metalen
inzetstukken.

OPMERKING!

Gevaar voor schade!

**Geen schurende of oplosmiddelen gebruiken en
ook geen scherpe voorwerpen gebruiken!**



Alle delen laten afkoelen voor u ze schoon-
maakt. Toebehoren na gebruik grondig reini-
gen zodat restanten niet aandrogen.

1. Reinig de oppervlakken van het apparaat met een
vochtige doek.
2. Maak de kookruimte van de heteluchtfriteuse
schoon met een vochtige doek en wat afwasmid-
del.

Om het schoonmaken te vergemakkelijken kan
de deur van de kookruimte **1** worden verwijderd.
Open hiervoor de deur tot halverwege en trek de
deur naar boven uit. De deur wordt in omgekeerde
volgorde teruggeplaatst.



U kunt een vetoplossend reinigingsmid-
del gebruiken om eventueel achterge-
bleven vuil te verwijderen.

Laat alles goed drogen voordat u het weer gebruikt.

3. Alle inzetstukken van de heteluchtfriteuse kunnen
in de vaatwasser.

OPMERKING!

Gevaar voor schade!

**Dompel de verwijderde deur van de kookruimte 1
niet in water of een andere vloeistof.**

**De deur van de kookruimte is niet vaatwasmachi-
nebestendig.**

Bewaren



Gevaar voor een elektrische schok!

Aansluitkabel niet om het apparaat of onderdelen van het apparaat wikkelen. Indien een kabelhaspel aanwezig is, gebruik deze dan dienovereenkomstig. Verkeerd opwikkelen kan de isolatie van de kabel beschadigen en gevaar voor elektrische schokken opleveren.

1. Reinig het apparaat en bewaar het op een droge en tegen vuil beschermde plek, buiten bereik van kinderen.

TECHNISCHE SPECIFICATIES

Revisienummer: 2023_01

Model: GT-MAF-01

Voedingsspanning: 230 V~

Net frequentie: 50 Hz

Vermogensopname: 1.800 W

Bescherming klasse: I /

Elektrisch geleidende
behuizingsdelen zijn verbonden
met de aardleiding.

Lengte kabel: ca. 100 cm

Timer: 1-1.440 minuten

Temperatuurbereik: 50-200 °C


Omdat onze producten voortdurend verder ontwikkeld en verbeterd worden, zijn wijzigingen in het design en technische veranderingen mogelijk.

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**

FOUTOPSPORING

Probleem	Mogelijke oorzaak en deze verhelpen
Het apparaat werkt niet.	Apparaat is niet aangesloten aan het elektriciteitsnet. — Sluit het apparaat aan het elektriciteitsnet aan.
	Het sensorveld  Start/stop 29 werd niet geactiveerd. — Sensorveld  aanraken
	Deur van de kookruimte niet volledig gesloten. — Deur van de kookruimte sluiten.
	Oververhittingsbeveiliging geactiveerd. — Trek de stekker uit het stopcontact. Gebruik het apparaat niet meer. Neem contact op met het servicecenter.
Voedsel is nog rauw.	Te veel voedsel om te koken. — Verminder de hoeveelheid.
	Temperatuur te laag. — Verhoog de temperatuur.
	Kooktijd te kort. — Verleng de kooktijd.
Het voedsel is niet gelijkmatig gekookt.	Voedsel moet worden omgedraaid. — Draai het voedsel om.
Stoom ontsnapt.	Een normale gebeurtenis tijdens het frituren.
Er komt witte rook uit.	Zeer vet voedsel. — Geen invloed op de bereiding. Vermijd ingrediënten met een hoog vetgehalte.
	Olieresten bleven in de kookruimte zitten. — Reinig alle onderdelen na gebruik.
Na het openen van de deur van de kookruimte draait het apparaat verder.	De veiligheidsschakelaar van de deur van de kookruimte of een ander onderdeel is defect. — Trek de stekker uit het stopcontact. Gebruik het apparaat niet meer. Neem contact op met het servicecenter.

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.

Sommaire

Généralités	27	Utiliser les brochettes à chachlyk	41
Lire le mode d'emploi et le conserver	27	Utiliser les grilles	42
Explication des symboles	27	Utiliser le lèche-frite	42
Sécurité	28	La cuisson	43
Usage conforme du produit	28	Présélection manuelle du temps de cuisson et de la température	43
Consignes de sécurité	28	Cuisson avec la fonction de programmation	44
Préparation pauvre en acrylamide	33	La cuisson est terminée	44
Contenu de l'emballage / éléments de l'appareil	34	Fonction de réchauffage	44
Éléments de commande	36	Temps de cuisson, températures et valeurs approximatives	45
Première mise en service	37	Nettoyage et stockage	47
Vérifier le contenu de l'emballage	37	Nettoyage	47
Avant la première utilisation	38	Stockage	48
Installation de l'appareil	38	Caractéristiques techniques	48
Utilisation	39	Déclaration de conformité	48
Généralités	39	Dépannage	49
Utiliser le panier pour tournebroche	39	Mise au rebut	50
Utiliser les broches pour poulet	41	Élimination de l'emballage et de l'appareil	50

GÉNÉRALITÉS

Lire le mode d'emploi et le conserver



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

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

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

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

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

EXPLICATION DES SYMBOLES

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



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



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



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



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



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



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



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.

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



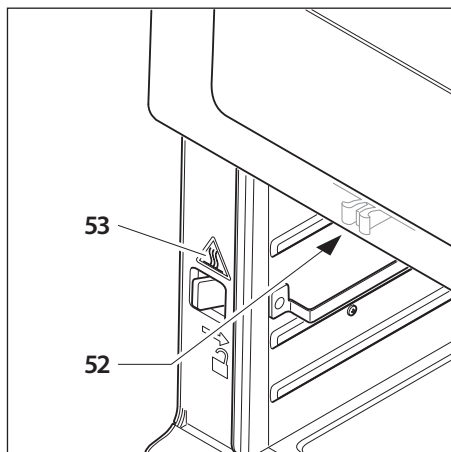
DANGER !

**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 présente des dommages visibles, ou encore si les accessoires sont fortement encrassés.
- Si le cordon d'alimentation de cet appareil est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant ou son SAV ou par une personne qualifiée afin d'éviter tout risque.
- N'essayez jamais d'ouvrir l'appareil : si des réparations sont nécessaires, confiez-le à des spécialistes et adressez-vous au SAV dont l'adresse est indiquée sur la carte de garantie.

- N'introduisez aucun objet métallique ou autre objet dans les ouvertures de l'appareil. N'utilisez que les objets figurant parmi les accessoires, conformément à l'usage prescrit.
- À l'intérieur de l'appareil se trouvent des pièces électriques et mécaniques qui sont indispensables contre les sources de danger.
- Le commutateur de sécurité **52** ne doit pas être shunté ni modifié d'une autre façon.



- 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 éloi-

gnés 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 personnes 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 53 ! 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 touchez l'appareil au niveau de la poignée et de l'écran tactile !
- Veillez à ce que vos cheveux, vos bijoux ou vos vêtements n'entrent pas en contact avec l'appareil en cours de fonctionnement.
- N'utilisez pas l'appareil si l'un de ses éléments est endommagé.
- Informez également les autres utilisateurs des dangers encourus.
- De la vapeur chaude sort de l'appareil pendant la cuisson, en particulier quand la porte d'enceinte de cuisson est ouverte. Assurez-vous d'utiliser des maniques et ne vous penchez pas au-dessus de 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 lors de l'ouverture de la porte d'enceinte de cuisson.



Risque de blessure sur les bords

tranchants !

- Certains éléments peuvent être pointus ou tranchants. Faites preuve de prudence lors de l'utilisation de certaines pièces métalliques.



Risque d'incendie !

Risque d'incendie dû aux surfaces chaudes.

- Ne placez pas l'appareil sur une cuisinière à gaz ou électrique, sur une plaque de cuisson électrique ou dans le four chauffé.
- Posez l'appareil sur une surface de travail facilement accessible, plane, sèche, résistante à la chaleur et suffisamment stable.
- Placez le cas échéant un support antidérapant sous les pieds en caoutchouc de l'appareil ; en effet, les surfaces sont traitées avec divers détergents qui peuvent attaquer le caoutchouc et le ramollir.
- Ne posez pas l'appareil au bord de la surface de travail.
- Ne placez pas l'appareil sous un placard suspendu ou dans un coin. Veillez à laisser suffisamment d'espace au-dessus de l'appareil.
- Respectez une distance minimale de 30 cm entre l'arrière de l'appareil et les autres objets et de 10 cm sur les côtés.

- Ne posez pas d'objets sur l'appareil.
- Ne couvrez pas l'appareil.
- Ne déplacez pas l'appareil pendant son fonctionnement. Attendez que la friteuse ait refroidi.
- Tenez les enfants éloignés du cordon d'alimentation : ils risquent de l'attraper et de tirer l'appareil vers eux.
- Ne remplissez pas le tiroir avec de la graisse ou de l'huile.
- Placez toujours les inserts sur une surface résistante à la chaleur.



Risque de blessures !

La porte de l'enceinte de cuisson 1 est amovible. À partir d'un certain angle d'ouverture, la porte peut être extraite vers le haut. N'essayez pas de lever ou de porter l'appareil par la poignée 2.

- Une fois l'appareil refroidi, utilisez la poignée encastree **5** pour le déplacer ou le porter.

REMARQUE !

Risque de détérioration !

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

- N'utilisez pas la porte ouverte comme étagère ! Ne placez aucun objet sur la porte ouverte.
- Ne jamais faire fonctionner l'appareil sans surveillance ou à vide.

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.

- Ne plongez pas la porte d'enceinte de cuisson **1** extraite dans l'eau ou dans un autre liquide.

La porte d'enceinte de cuisson ne va pas au lave-vaisselle.

⚠ 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.

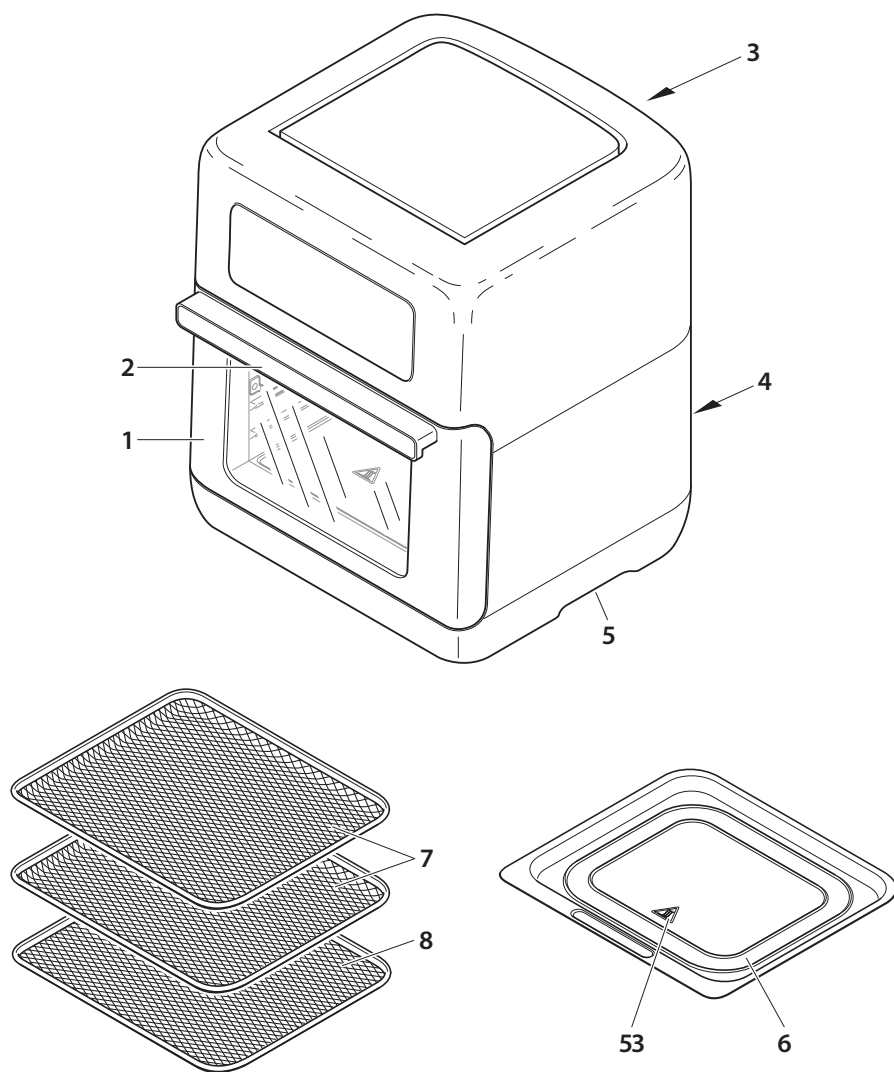
Préparation pauvre en acrylamide



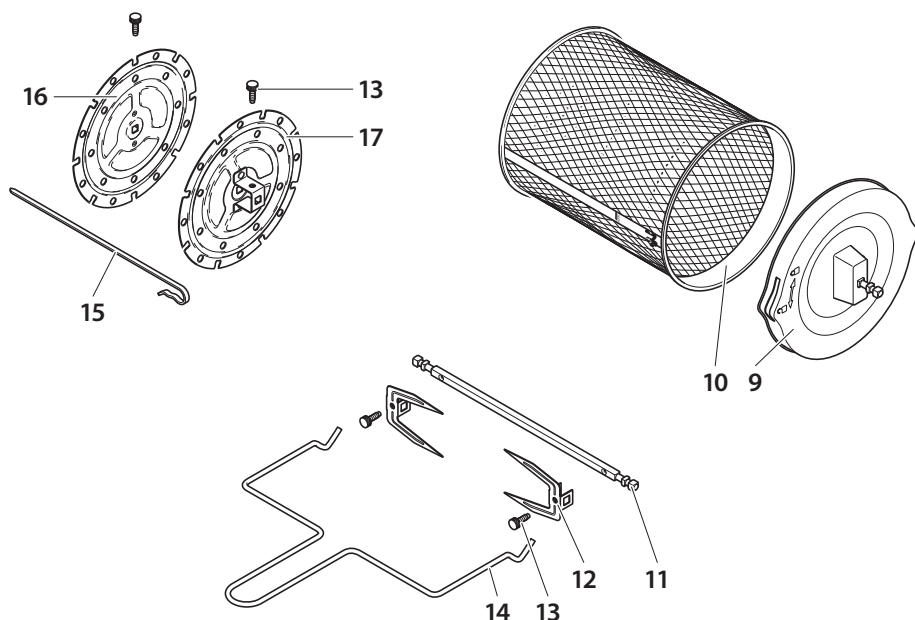
L'acrylamide est soupçonné d'être une substance cancérigène dont la quantité augmente brusquement lorsqu'on chauffe des denrées alimentaires contenant de l'amidon à plus de 175 °C.

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 ».

CONTENU DE L'EMBALLAGE / ÉLÉMENTS DE L'APPAREIL



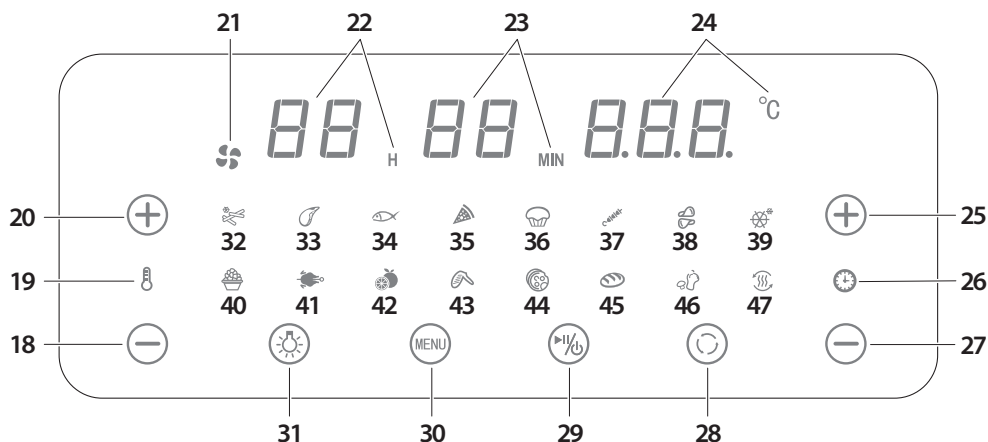
CONTENU DE L'EMBALLAGE / ÉLÉMENTS DE L'APPAREIL



- 1** Porte d'enceinte de cuisson (amovible)
- 2** Poignée de porte
- 3** Grille d'aération
- 4** Enroulement du câble
- 5** Poignée encastrée (bilatérale)
- 6** Lèchefrite
- 7** Grilles creuses (2 x)
- 8** Grille plate
- 9** Couvercle du panier pour tournebroche
- 10** Panier pour tournebroche

- 11** Tournebroche
- 12** Extrémité des broches pour poulet (2 x)
- 13** Vis de blocage (4 x)
- 14** Fourche d'insertion
- 15** Pics à brochettes
- 16** Disque de retenue pour brochettes à chachlyk, gauche **L**
- 17** Disque de retenue pour brochettes à chachlyk, droite **R**
- Notice d'utilisation/carte de garantie

ÉLÉMENTS DE COMMANDE



- 18** Zone tactile **—** (réduire la température)
- 19** Icône de température
- 20** Zone tactile **+** (augmenter la température)
- 21** Indicateur de puissance
- 22** Temps restant en heures **H**
- 23** Temps restant en minutes **MIN**
- 24** Température de cuisson en **°C**
- 25** Zone tactile **+** (augmenter le temps)
- 26** Icône du temps
- 27** Zone tactile **—** (réduire le temps)
- 28** Fonction de rotation On/Off
- 29** Zone tactile Marche/Arrêt
- 30** Zone tactile **MENU**
- 31** Éclairage de l'enceinte de cuisson On/Off
- 32** Préréglage « Frites »
15 minutes à 200 °C
- 33** Préréglage « Steaks/Côtelettes »
25 minutes à 175 °C

- 34** Préréglage « Poisson »
15 minutes à 165 °C
- 35** Préréglage « Pizza »
20 minutes à 180 °C
- 36** Préréglage « Muffins »
30 minutes à 160 °C
- 37** Préréglage « Brochettes »
12 minutes à 200 °C
- 38** Préréglage « Chips »
12 minutes à 200 °C
- 39** Préréglage « Produits surgelés »
15 minutes à 180 °C
- 40** Préréglage « Pop-corn »
5 minutes à 200 °C
- 41** Préréglage « Poulet à la broche »
45 minutes à 190 °C
- 42** Préréglage « Déshydratation de fruits/légumes »
2 heures à 50 °C
- 43** Préréglage « Chicken Wings »
20 minutes à 180 °C

- 44** 🍪 Préréglage « Cookies »
18 minutes à 180 °C
- 45** 🍞 Préréglage « Pain »
20 minutes à 160 °C
- 46** 🥕 Préréglage « Légumes »
15 minutes à 160 °C
- 47** 🍲 Préréglage « Réchauffage »
60 minutes à 60 °C

PREMIÈRE MISE EN SERVICE

Vérifier le contenu de l'emballage



**Risque de blessure
sur les bords**

tranchants !

- Certains éléments peuvent être pointus ou tranchants. Faites preuve de prudence lors du déballage des inserts métalliques.

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.



Les poignées encastrées **5** sont situées sur le bas du côté gauche et droit de la friteuse à air chaud. Utilisez les poignées encastrées pour installer, porter ou déplacer la friteuse à air chaud en toute sécurité.



**Risque de
blessures !**

La porte de l'enceinte de cuisson 1 est amovible. À partir d'un certain angle d'ouverture, la porte peut être extraite vers le haut. N'essayez pas de lever ou de porter l'appareil par la poignée 2.

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.



Ouvrez la porte de l'enceinte de cuisson **1** en tirant sur la poignée de porte **2** et sortez, le cas échéant, le carton ou le film de protection présent dans l'enceinte de cuisson.

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
d'électrocution !

Ne jamais immerger la friteuse dans l'eau, ni tout autre liquide et ne jamais la rincer avec de l'eau ou des produits de nettoyage !

REMARQUE !

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

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

REMARQUE !

Risque de dommage !

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

2. Les inserts métalliques (**6 à 17**) peuvent être lavés avec un peu de liquide vaisselle ou être lavés dans le lave-vaisselle.



Laissez bien sécher les inserts métalliques avant de les réutiliser.

Installer l'appareil



Assurez-vous que la friteuse N'EST

PAS encore raccordée au secteur au moment du montage.

1. Mettez l'appareil sur un plan de travail facilement accessible, plat, sec, résistant à la chaleur et suffisamment stable. Les pieds en caoutchouc en dessous permettent un maintien sûr.

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

2. Déroulez complètement le câble.

UTILISATION



Ne raccordez la friteuse à air chaud à l'alimentation électrique qu'une fois l'installation terminée.

Danger d'électrocution ! Veillez à ce que le cordon d'alimentation ne puisse pas entrer en contact avec les éléments brûlants de la friteuse.

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

N'utilisez pas de papier sulfurisé, l'air ne pourrait plus circuler suffisamment. Il existe également un risque d'incendie en cas de contact entre le papier cuisson et le serpentín chauffant.



Surface chaude 53 ! Ce pictogramme désigne des surfaces qui deviennent très chaudes lorsque l'appareil est en marche.

Ne touchez pas ces surfaces à mains nues.

Généralités

Cette friteuse à air chaud réunit différentes fonctions en un seul appareil, notamment :

- Friture à l'air chaud
- Grillades au tournebroche
- Cuisson dans le panier pour tournebroche
- Déshydratation des fruits
- Cuisson des gâteaux ou biscuits

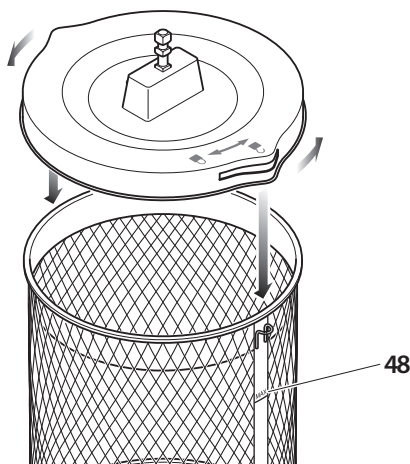
Utiliser le panier pour tournebroche

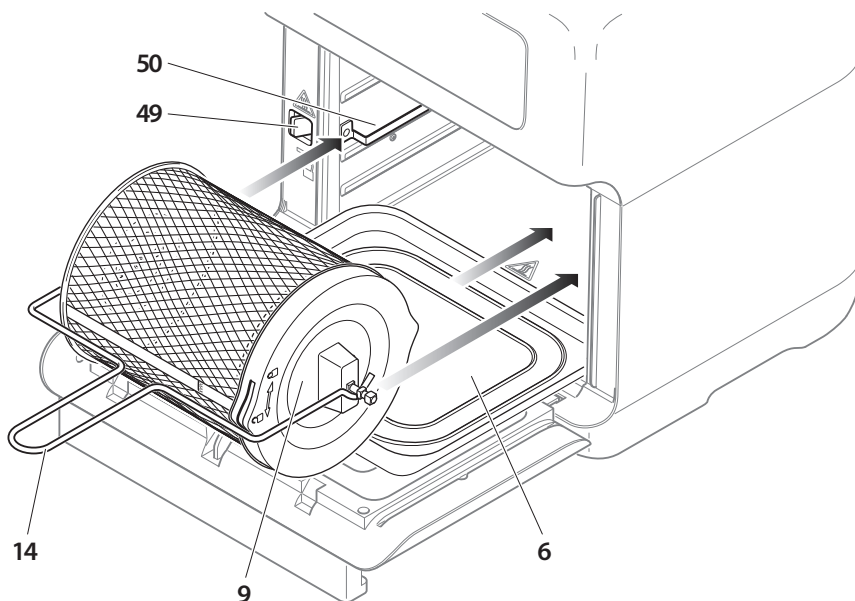
1. Remplissez le panier pour tournebroche avec les aliments préparés.



Ne dépassez pas le repère **MAX 48**.
Lors de la rotation du panier, les aliments doivent se déplacer et être répartis uniformément.

2. Posez le couvercle comme indiqué et tournez-le dans le sens inverse des aiguilles d'une montre, jusqu'à la butée.





3. Insérez le lèche-frite **6** dans la partie basse de l'enceinte de cuisson.



Veillez à ce que le panier pour tournebroche soit toujours inséré dans la position indiquée (le couvercle du panier **9** sur la droite). Cela permet d'éviter une ouverture du couvercle lors de la rotation du panier. Le moteur du panier est situé sur le côté gauche.

4. Saisissez le panier pour tournebroche à l'aide la fourche d'insertion **14** comme illustré et insérez le panier, en posant les extrémités de l'axe de rotation sur les deux côtés du rail de guidage, **50** dans l'enceinte de cuisson.
5. Poussez le levier de blocage **49** vers la droite afin que l'axe gauche du panier s'insère dans l'accouplement d'entraînement du moteur et relâchez le levier de blocage.



ment.

Une fois l'axe gauche du panier relié à l'accouplement d'entraînement, le panier ne peut plus être tourné manuellement.



Surface chaude !
Après le cycle

de cuisson, le levier de blocage 49 est chaud.

Utilisez des maniques. Utilisez également des maniques pour ouvrir le panier pour tournebroche.

6. Pour sortir le panier pour tournebroche, poussez d'abord le levier de blocage **49** vers la droite.
7. Saisissez le panier avec la fourche **14** et sortez le panier de l'enceinte de cuisson.

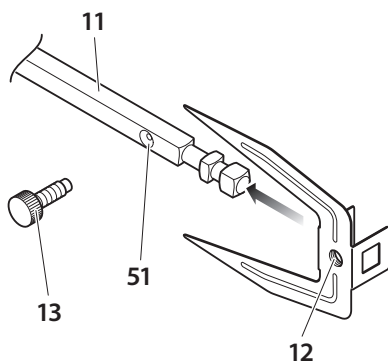
Utiliser les broches pour poulet

1. Préparez le poulet.



La longueur du poulet ne doit pas dépasser 18 cm. Aucun morceau de poulet ne doit se trouver au niveau des axes de rotation du tournebroche **11** afin de ne pas entraver la rotation de la broche.

2. Axez le trou de vis situé sur l'extrémité de la broche pour poulet **12** sur le trou **51** situé sur le tournebroche **11** et rapprochez la broche pour poulet et le tournebroche l'un de l'autre jusqu'à ce que les trous soient alignés.



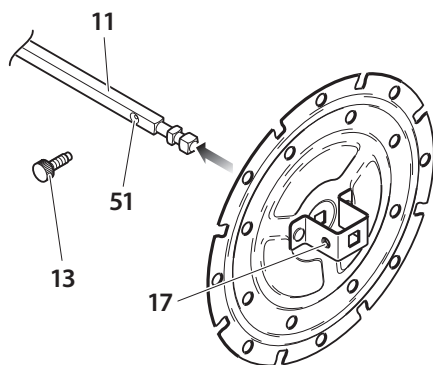
3. Insérez la vis **13** et serrez-la.
4. Piquez le poulet ou un morceau de rôti au centre du tournebroche **11** et enfoncez-le sur les extrémités de la broche pour poulet.
5. De l'autre côté du tournebroche **11** montez l'extrémité de la broche pour poulet **12** comme illustré.
6. Serrez les morceaux qui se détachent avec de la ficelle alimentaire.



Insérez le tout dans l'enceinte de cuisson à l'aide de la fourche d'insertion **14** comme décrit dans la section **Utiliser le panier pour tournebroche**.

Utiliser les brochettes à chachlyk

1. Préparez des ingrédients d'un diamètre maximal de 3 cm.
2. Axez le trou de vis situé sur le disque de retenue pour brochette à chachlyk **17** sur le trou situé sur le tournebroche **51** et rapprochez le disque de retenue et le tournebroche l'un de l'autre jusqu'à ce que les trous soient alignés.

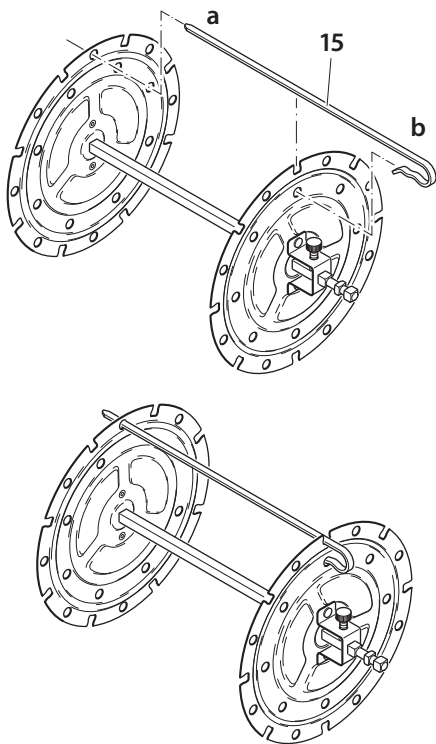


3. Insérez la vis **13** et serrez-la.
4. De l'autre côté du tournebroche **11** montez le disque de retenue **16** comme illustré.
5. Ne piquez pas plus de 5 ingrédients sur les brochettes à chachlyk **15**.



Si vous utilisez moins de 8 brochettes à chachlyk, répartissez-les uniformément sur les disques de retenue. Vous éviterez ainsi une rotation irrégulière pendant la cuisson.

6. Fixez les brochettes à chachlyk sur les disques de retenue en les insérant dans l'ordre a→b. Les brochettes à chachlyk peuvent être fixées sur la gauche ou sur la droite.



i Assurez-vous, lors de la fixation, que les aliments sont bien situés entre les deux disques de retenue. Aucun ingrédient ne doit se trouver sur les côtés des axes de rotation pour ne pas entraver le mouvement de rotation.

Utiliser les grilles

⚠ AVERTISSEMENT ! Surface chaude !

Lors du cycle de cuisson, les grilles sont très chaudes. Utilisez des maniques.

Vous pouvez utiliser la grille **7** et **8** séparément ou plusieurs grilles simultanément et échanger leur position pendant la cuisson ou tourner légèrement l'aliment. La grille plate **8** est conçue pour être placée en bas.

L'air circule particulièrement bien à travers cette grille. Cette grille permet de cuire uniformément des aliments assez secs, tels que les frites, les bâtonnets de poisson, les pizzas, les crevettes, etc.

Pour que l'enceinte de cuisson reste propre, insérez le lèche-frite **6** dans la partie basse de l'enceinte de cuisson.

Utiliser le lèche-frite

⚠ AVERTISSEMENT ! Surface chaude !

Lors du cycle de cuisson, le lèche-frite est très chaud. Utilisez des maniques.

Utilisez le lèche-frite lors de chaque cycle de cuisson en l'insérant dans la partie basse de l'enceinte de cuisson. Il recueille la graisse qui s'écoule des aliments, évite d'encrasser l'enceinte de cuisson et facilite ainsi le nettoyage. Le lèche-frite peut également être utilisé comme plaque de cuisson.

Un aliment qui goutte beaucoup ou qui a essentiellement besoin de la chaleur provenant du haut du four, notamment pour gratiner, peut être cuit sur cette plaque. Vous pouvez choisir une des trois distances du serpentin chauffant et ainsi éviter toute surchauffe.

La cuisson



De l'air chaud peut sortir de la porte de l'enceinte de cuisson si elle est ouverte pendant le cycle de cuisson ! Ne vous penchez pas au-dessus de l'appareil !

Risque de brûlures ! Tous les éléments et surfaces de l'enceinte de cuisson sont très chauds ! Utilisez des maniques.

Risque de brûlures ! Tous les éléments et surfaces de l'enceinte de cuisson sont très chauds ! Utilisez des maniques.

1. Mettez l'appareil en place, voir la **Section Installation de l'appareil**.
2. Préparez les aliments.



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

Consultez notamment les chapitres suivants :

- Utiliser le panier pour tournebroche
- Utiliser les broches pour poulet
- Utiliser les brochettes à chachlyk

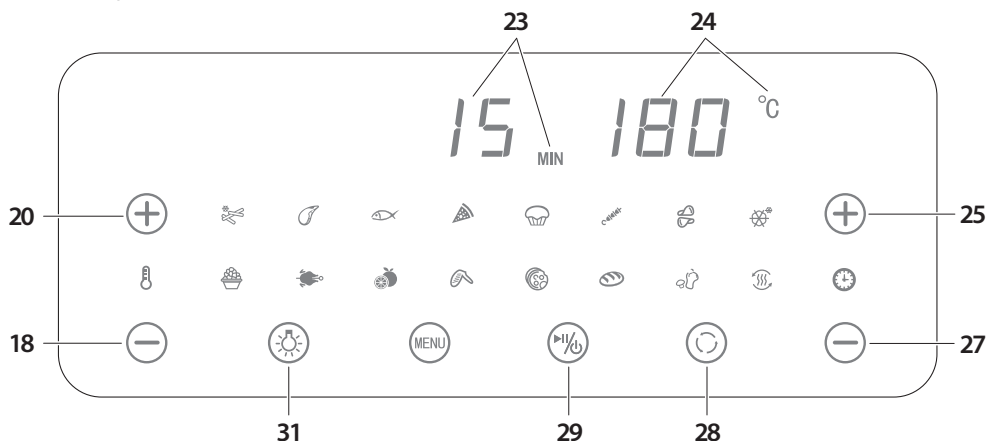
3. Fermez la porte de l'enceinte de cuisson **1**.



4. Mettez la fiche du câble dans la prise secteur . Tous les symboles s'allument brièvement à l'écran et un bip sonore retentit. La zone tactile Marche/Arrêt **29** reste ensuite allumée (standby).
5. Touchez la zone tactile Marche/Arrêt **29**. Dans la présélection manuelle, l'écran affiche 15 minutes **23** à 180 °C **24**.

Présélection manuelle du temps de cuisson et de la température


1. Utilisez les champs tactiles **+** 20 ou **-** 18 pour augmenter ou baisser la température. Utilisez les champs tactiles **+** 25 ou **-** 27 pour augmenter ou diminuer le temps.
 - La température est modifiée par paliers de 5 °C, sur une plage de températures de 50 à 200 °C (50 à 80 °C pour la déshydratation des fruits/légumes **42**).
 - Le temps est modifié par paliers de 1 minute, sur une plage de 1 à 60 minutes (de 2 à 24 heures par paliers de 30 minutes pour la déshydratation des fruits/légumes **42**).

Le maintien de votre doigt sur l'un de ces champs tactiles, entraîne une avance rapide en avant ou en arrière de la température ou du temps.




2. Lancez le cycle de cuisson en touchant le champ tactile  Marche/Arrêt **29**. Le voyant de fonctionnement  **21** clignote pendant le cycle de fonctionnement.







Si vous utilisez l'une des broches ou le panier pour tournebroche, vous pouvez lancer ou arrêter la rotation en appuyant sur le champ tactile de la fonction  de rotation **28**.

Le temps et la température peuvent être modifiés à tout moment pendant le cycle de cuisson.

Le champ tactile d'éclairage de l'enceinte de cuisson  **31** vous permet d'allumer ou d'éteindre la lumière dans l'enceinte de cuisson.

Si vous n'éteignez pas la lumière manuellement, elle s'éteint automatiquement au bout d'env. 1 minute 1/2.

Lorsque le temps présélectionné est écoulé, l'écran affiche **OFF** et le voyant de fonctionnement  **21** clignote pendant env. 25 secondes. Puis 5 bips brefs retentissent. Le champ tactile  Marche/Arrêt **29** reste ensuite allumé (standby).

Vous pouvez également interrompre le cycle de cuisson à tout moment, en touchant le champ tactile  Marche/Arrêt **29**. Le champ tactile  clignote si l'appareil est interrompu avec les fonctions actives.

Si vous voulez interrompre le cycle de cuisson, notamment pour contrôler ou retourner l'aliment, ouvrez la porte de l'enceinte de cuisson **1**. La lumière de l'enceinte de cuisson s'allume et l'affichage de la température et du temps clignotent avec les fonctions actives.


Le cycle de cuisson se poursuit lorsque vous refermez la porte de l'enceinte de cuisson.

Cuisson avec la fonction de programmation



L'appareil propose 16 programmes avec un temps et une température préprogrammés.


Le temps et la température pré réglés du programme sélectionné, sont indiqués dans le chapitre **ÉLÉMENTS DE COMMANDE** (éléments **32** à **47**).



Le programme (cycle de cuisson) est lancé lorsque vous touchez le champ tactile  **29**.

Vous pouvez encore modifier le programme avant qu'il soit lancé.


Le voyant de fonctionnement  **21** clignote pendant le cycle de cuisson et le symbole du programme s'affiche.


Le temps et la température peuvent être modifiés à tout moment pendant le cycle de cuisson.

Il est toutefois impossible de modifier la température du programme « Réchauffage »  **47**.

La fonction de rotation  **28** et l'éclairage de l'enceinte de cuisson  **31** peuvent être utilisés avec tous les programmes.



Pour les programmes Frites **32** , Chachlyk **37**  et poulet à la broche **41** , la fonction de rotation s'active automatiquement après le lancement du programme.

Le cycle de cuisson peut être interrompu en touchant le champ tactile  **29** ou en ouvrant la porte **1** de l'enceinte de cuisson ! Notamment pour contrôler ou retourner l'aliment.

Le programme se poursuit alors en refermant la porte de l'enceinte de cuisson ou en touchant à nouveau le champ tactile .

La cuisson est terminée




Lorsque le temps présélectionné est écoulé, l'écran affiche **OFF** et le voyant de fonctionnement  **21** clignote pendant env. 25 secondes. Puis 5 bips brefs retentissent. Le champ tactile  Marche/Arrêt **29** reste ensuite allumé (standby).






1. Enlever la partie bloc secteur de la prise murale.
2. Ouvrez la porte de l'enceinte de cuisson.
3. Sortez l'aliment de l'enceinte de cuisson.




Fonction de réchauffage



Le programme Réchauffage  **47** est pré réglé sur 60 minutes à 60 °C. Le temps peut être modifié manuellement sur une plage de 1 à 60 minutes mais la température ne peut pas être modifiée.

TEMPS DE CUISSON, TEMPÉRATURES ET VALEURS APPROXIMATIVES

Aliments	Quantité en grammes	Temps de cuisson en minutes	Température en °C	Informations complémentaires
Frites fines, surgelées/ pré-frites	350	15 - 17	200	<ul style="list-style-type: none"> - Programme 32  - Grille 7 ou 8 ou panier pour tournebroche 10 avec fonction de rotation
Frites épaisses, surgelées/ pré-frites		15 - 20		
Frites, maison	400	18 - 22	200	<ul style="list-style-type: none"> - Programme 32  - Grille 7 ou 8 ou panier pour tournebroche 10 avec fonction de rotation - Ajouter 1/2 cuillère à soupe d'huile
Env. 6 pommes de terre au four farineuses	900	40	180	<ul style="list-style-type: none"> - Les faire précuire 15 minutes - Les entourer de papier aluminium - Grille 7 ou 8
Pilons de poulet, blancs de poulet frais	300 par morceau	30	180	<ul style="list-style-type: none"> - Programme 38  - Grille 7 ou 8
Chicken Wings, surgelées	400	15 - 18	200	<ul style="list-style-type: none"> - Programme 32  - Grille 7 ou 8
Nuggets de poulet, surgelés/pré-frits	200	10 - 15	200	- Grille 7 ou 8
Bâtonnets de poisson, surgelés/pré-frits	200	7 - 10	200	- Grille 7 ou 8
Fromage pané, surgelé/ pré-frit	200	4-6	180	- Grille 7 ou 8
Brochettes de viande/de légumes	1000	20	200	<ul style="list-style-type: none"> - Brochettes à chachlyk 15 avec disque de retenue 16 sur le tournebroche 11 et fonction de rotation
Rôtir	Max. 1500	50	180	<ul style="list-style-type: none"> - Programme 41  - Extrémités des broches pour poulet 12 avec tournebroche 11 et fonction de rotation <p>Le temps de cuisson et la température dépendent du poids. Contrôler la température à cœur à l'aide d'une sonde de température à cœur. Le cas échéant, resserrer la viande qui dépasse avec de la ficelle alimentaire.</p>

Aliments	Quantité en grammes	Temps de cuisson en minutes	Température en °C	Informations complémentaires
Poulet, entier	Max. 1500	45 - 55	200	<ul style="list-style-type: none"> - Programme 41  - Extrémités de la broche pour poulet 12, avec tournebroche 11 et fonction de rotation <p>Le temps de cuisson et la température dépendent du poids. Contrôler la température à cœur à l'aide d'une sonde de température à cœur.</p> <p>Ficeler le poulet avec de la ficelle alimentaire.</p>
Muffins	--	15 - 20	160	<ul style="list-style-type: none"> - Programme 36  - Lèchefrite 6
Déshydrater des rondelles de pomme	500	150 - 300	80	<ul style="list-style-type: none"> - Programme 42  - Grille 7 ou 8 <p>Changer régulièrement la grille de niveau d'insertion et de position.</p>



Les temps, températures et quantités ne sont donnés qu'à titre indicatif. Ils peuvent augmenter ou diminuer en fonction de la consistance des aliments.

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

NETTOYAGE ET STOCKAGE

Nettoyage



**Danger
d'électrocution !**

Éteignez l'appareil et retirez la fiche de la prise avant chaque nettoyage.

Ne jamais immerger la friteuse dans l'eau, ni tout autre liquide et ne jamais la rincer avec de l'eau ou des produits de nettoyage !



**Surfaces
chaudes 53 !**



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

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

Sortez tous les inserts de l'enceinte de cuisson.



**Risque de blessure
sur les bords**

tranchants !

- Certains éléments peuvent être pointus ou tranchants. Faites preuve de prudence lorsque vous nettoyez les différents éléments, en particulier les inserts métalliques.

REMARQUE !

**Risque de
dommage !**

N'utilisez ni produits récurants ni solvants, ni objets à arêtes tranchantes !



Laissez refroidir tous les éléments avant de les nettoyer. Nettoyez à fond les accessoires après utilisation, afin d'éviter que des résidus ne dessèchent.

1. Nettoyez les surfaces de l'appareil avec un chiffon humide.
2. Nettoyez l'enceinte de cuisson de la friteuse à air chaud avec un chiffon humide et un peu de liquide vaisselle.

Pour simplifier le nettoyage, vous pouvez ôter la porte de l'enceinte de cuisson **1**. Pour cela, ouvrez la porte jusqu'à la moitié et extrayez la porte en la tirant vers le haut. La remise en place de la porte doit être effectuée dans le sens inverse.



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

Bien laisser sécher les éléments avant de les réutiliser.

3. Tous les inserts de la friteuse à air chaud peuvent être lavés au lave-vaisselle.

REMARQUE !

**Risque de
détérioration !**

Ne plongez pas la porte de l'enceinte de cuisson 1 dans l'eau ou dans tout autre liquide.

La porte d'enceinte de cuisson ne va pas au lave-vaisselle.

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.

1. Rangez l'appareil et les accessoires dans un endroit propre et sec, hors de portée des enfants.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Numéro de version : 2023_01

Modèle : GT-MAF-01

Tension d'alimentation : 230 V~

Fréquence secteur : 50 Hz

Puissance absorbée : 1 800 W

Classe de protection : I /

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

Longueur de câble : environ 100 cm

Minuterie : 1-1.440 minutes



Plage de température : 50-200 °C

Nous développons et améliorons nos produits en permanence. Des modifications techniques et d'apparence peuvent donc survenir.

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**

DÉPANNAGE

Problème	Cause possible et remède
L'appareil ne fonctionne pas.	L'appareil n'est pas raccordé au secteur. — Raccordez l'appareil au secteur.
	Le champ tactile  Marche/Arrêt 29 n'a pas été touché. — Toucher le champ tactile  .
	La porte de l'enceinte de cuisson n'est pas complètement fermée. — Fermer la porte d'enceinte de cuisson.
	Le système de protection anti-surchauffe s'est déclenché. — Retirez la fiche secteur de la prise murale. N'utilisez plus l'appareil. Contactez le SAV.
Les aliments à cuire sont encore crus.	Trop d'aliments. — 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.
	Résidus de graisse dans l'enceinte de cuisson. — Nettoyer toutes les pièces après utilisation.
L'appareil continue à fonctionner après l'ouverture de la porte de l'enceinte de cuisson.	Le commutateur de sécurité de la porte de l'enceinte de cuisson ou un autre composant sont défectueux. — Retirez la fiche secteur de la prise murale. N'utilisez plus l'appareil. Contactez le SAV.

Mise au rebut

Élimination de l'emballage et de l'appareil



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



Les appareils usagés ne doivent pas être jetés avec les déchets ménagers!

Le symbole de la poubelle barrée signifie que les appareils électriques et électroniques ne doivent jamais être jetés dans la poubelle des ordures ménagères. Les consommateurs sont contraints par la loi de jeter les appareils électriques et électroniques arrivés en fin de vie, séparément des déchets ménagers non triés. Cela permettra de garantir une valorisation des déchets respectueuse de l'environnement et des ressources.

Les propriétaires privés d'appareils électriques et électroniques peuvent les déposer dans des déchetteries municipales ou les déposer dans les points de collecte mis en place par les fabricants ou les revendeurs. Le dépôt d'appareils usagés est gratuit.

D'une manière générale, les revendeurs sont tenus de proposer un service gratuit de reprise des appareils usagés, en mettant à disposition des points de collecte appropriés, à une distance raisonnable.

Les consommateurs ont la possibilité de déposer gratuitement un appareil usagé auprès d'un revendeur soumis à l'obligation de reprendre ces appareils, lorsqu'ils achètent un appareil neuf équivalent, offrant globalement les mêmes fonctions. Cette possibilité est aussi offerte pour les livraisons à un ménage privé.

Inhaltsverzeichnis

Allgemeines	53	Manuelle Vorwahl der Garzeit und der Temperatur	69
Betriebsanleitung lesen und aufbewahren	53	Garen mit der Programmfunktion	70
Zeichenerklärung	53	Der Garvorgang ist beendet	70
Sicherheit	54	Aufwärmfunktion	70
Bestimmungsgemäßer Gebrauch	54	Garzeiten, Temperaturen und ca.-Angaben	71
Sicherheitshinweise	54	Reinigung und Aufbewahrung	73
Acrylamidarme Zubereitung	59	Reinigung	73
Lieferumfang / Geräteteile	60	Aufbewahrung	74
Bedienelemente	62	Technische Daten	74
Erstinbetriebnahme	63	Konformitätserklärung	74
Lieferumfang prüfen	63	Fehlersuche	75
Vor dem ersten Gebrauch	64	Entsorgung	76
Gerät aufstellen	64	Verpackung und Gerät entsorgen	76
Bedienung	65		
Allgemein	65		
Grilltrommel benutzen	65		
Hähnchenspieße benutzen	67		
Schaschlikspieße benutzen	67		
Grillgitter benutzen	68		
Abtropfblech benutzen	68		
Das Garen	69		

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.

SICHERHEIT

Bestimmungsgemäßer Gebrauch

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

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

Das Gerät ist ausschließlich für den Privatgebrauch bestimmt.

Verwenden Sie das Gerät nur wie in dieser Betriebsanleitung beschrieben.

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

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

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

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

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

Sicherheitshinweise



GEFAHR!

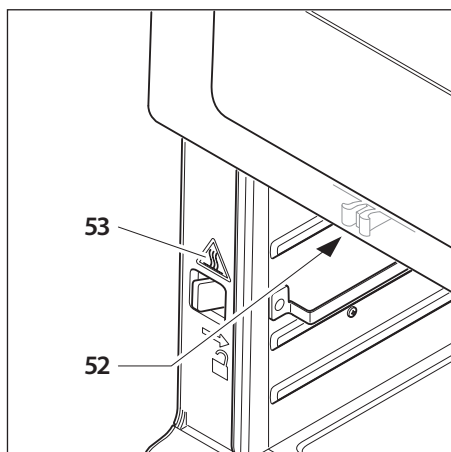
Stromschlaggefahr!

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

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

Gerätes ein. Benutzen Sie das zum Lieferumfang gehörende Zubehör bestimmungsgemäß.

- In diesem Gerät befinden sich elektrische und mechanische Teile, die zum Schutz gegen Gefahrenquellen unerlässlich sind.
- Der Sicherheitsschalter **52** darf nicht überbrückt oder anderweitig manipuliert werden.



- Das Gerät darf nicht mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernwirkssystem betrieben werden.
 - Halten Sie das Gerät, das Netzkabel und den Netzstecker von Wasser und anderen Flüssigkeiten sowie von offenem Feuer, Wärmequellen und heißen Flächen fern.
- Fassen Sie das Gerät und den Netzstecker niemals mit feuchten Händen an.
 - Ziehen Sie den Netzstecker nie am Netzkabel aus der Steckdose, sondern fassen Sie immer den Netzstecker an.
 - Verwenden Sie das Netzkabel nie als Tragegriff.
 - Verlegen Sie das Netzkabel so, dass es nicht zur Stolperfalle wird.
 - Knicken Sie das Netzkabel nicht und legen Sie es nicht über scharfe Kanten.
 - Lagern Sie das Gerät nie so, dass es in eine Wanne oder in ein Waschbecken fallen kann.
 - Greifen Sie niemals nach dem Gerät, wenn es ins Wasser gefallen ist. Ziehen Sie in einem solchen Fall sofort den Netzstecker aus der Steckdose.
 - Schalten Sie das Gerät immer aus und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, wenn:
 - Sie das Gerät nicht beaufsichtigen oder mit der Zubereitung fertig sind,
 - Sie das Gerät nicht benutzen oder es reinigen,
 - bei Gewitter oder wenn eine Störung auftritt.

⚠ GEFAHR!**Stromschlag-
gefahr!**

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

⚠ WARNUNG!**Brandgefahr!**

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

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

⚠ WARNUNG!**Gefahren für Kinder und Personen**

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

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

Unfälle mit schweren Verletzungen können die Folge sein.

- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und darüber und von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt werden oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Reinigung und Benutzerwartung dürfen nicht durch Kinder durchgeführt werden, es sei denn, sie sind älter als 8 Jahre und beaufsichtigt.
- Kinder jünger als 8 Jahre sollen vom Gerät und vom Netzkabel ferngehalten werden.
- Lassen Sie Kinder nicht mit der Verpackungsfolie spielen. Sie können sich beim Spielen darin verfangen oder diese über den Kopf stülpen und ersticken.

⚠️ WARNUNG!

**Verletzungs-
gefahr!**



Heiße Oberfläche 53! 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 am Türgriff und am Touch-Display!
- Um Verletzungen zu verhindern, dürfen Haare, Schmuck und Kleidung nicht mit dem im Betrieb befindlichen Gerät in Kontakt kommen.
- Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn eines der Geräteteile beschädigt ist.
- Weisen Sie auch andere Benutzer auf die Gefahren hin.
- Während des Garens tritt heißer Dampf aus, insbesondere, wenn die Garraumtür 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!

**Verletzungs-
gefahr! Bei Kontakt
mit heißem Wasserdampf kann es zu
schweren Verletzungen kommen!**

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

⚠️ WARNUNG!

**Verletzungs-
gefahr durch scharfe
Kanten!**

- Einzelne Teile können spitz oder scharfkantig sein. Seien Sie vorsichtig beim Benutzen einzelner Teile, insbesondere bei den Metalleinsätzen.

⚠️ WARNUNG! Brandgefahr!

Es besteht Brandgefahr durch heiße Oberflächen.

- Stellen Sie das Gerät nicht auf einen heißen Gas- oder Elektroherd jeglicher Art, elektrische Kochplatten oder in den beheizten Ofen.
- Stellen Sie das Gerät auf einer gut zugänglichen, ebenen, trockenen, hitzebeständigen und ausreichend stabilen Arbeitsfläche auf.
- Legen Sie gegebenenfalls eine rutschfeste Unterlage unter die Gummifüße des Gerätes, da Oberflächen mit den unterschiedlichsten Reinigungsmitteln behandelt werden und manche der Inhaltsstoffe die Gummifüße angreifen und aufweichen können.
- Stellen Sie das Gerät nicht an den Rand oder an die Kante der Arbeitsfläche.
- Platzieren Sie das Gerät nicht unter einem Hängeschränk oder in einer Ecke. Achten Sie darauf, dass das Gerät nach oben hin frei steht.
- Halten Sie einen Mindestabstand von 30 cm von der Geräterückwand zu anderen Gegenständen und mindestens 10 cm zu den Seiten ein.

- Legen Sie keine Gegenstände auf das Gerät.
- Decken Sie das Gerät nicht ab.
- Stellen Sie das Gerät während des Betriebes nicht um. Warten Sie, bis das Gerät vollständig abgekühlt ist.
- Netzkabel von Kindern fernhalten. Kinder könnten daran ziehen und das Gerät auf sich ziehen.
- Stellen Sie die heißen Einsätze immer auf einer hitzebeständigen Unterlage ab.

⚠️ WARNUNG! Verletzungsgefahr!

Die Garraumtür 1 ist abnehmbar. Ab einem bestimmten Öffnungswinkel lässt sie sich nach oben herausziehen. Versuchen Sie nicht das Gerät am Türgriff 2 anzuheben oder zu tragen.

- Nachdem das Gerät abgekühlt ist, benutzen Sie zum Umstellen oder zum Tragen die Griffmulden **5**.

HINWEIS!

Beschädigungsgefahr!

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

- Benutzen Sie die geöffnete Tür nicht als Ablage! Keine Gegenstände auf die geöffnete Tür ablegen.
- Betreiben Sie das Gerät nie unbeaufsichtigt leer. Das Gerät kann überhitzen..

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

- Tauchen Sie die abgenommene Garraumtür **1** nicht in Wasser oder eine andere Flüssigkeit.

Die Garraumtür ist nicht spülmaschinengeeignet.

▲ VORSICHT!

Gesundheitsgefährdung!

Zu heißes Backen, Garen oder Grillen kann gesundheitsschädliche Stoffe entstehen lassen.

- Lassen Sie die Speisen beim Backen oder Grillen nicht zu dunkel werden.
- Entfernen Sie verbrannte Speisereste.

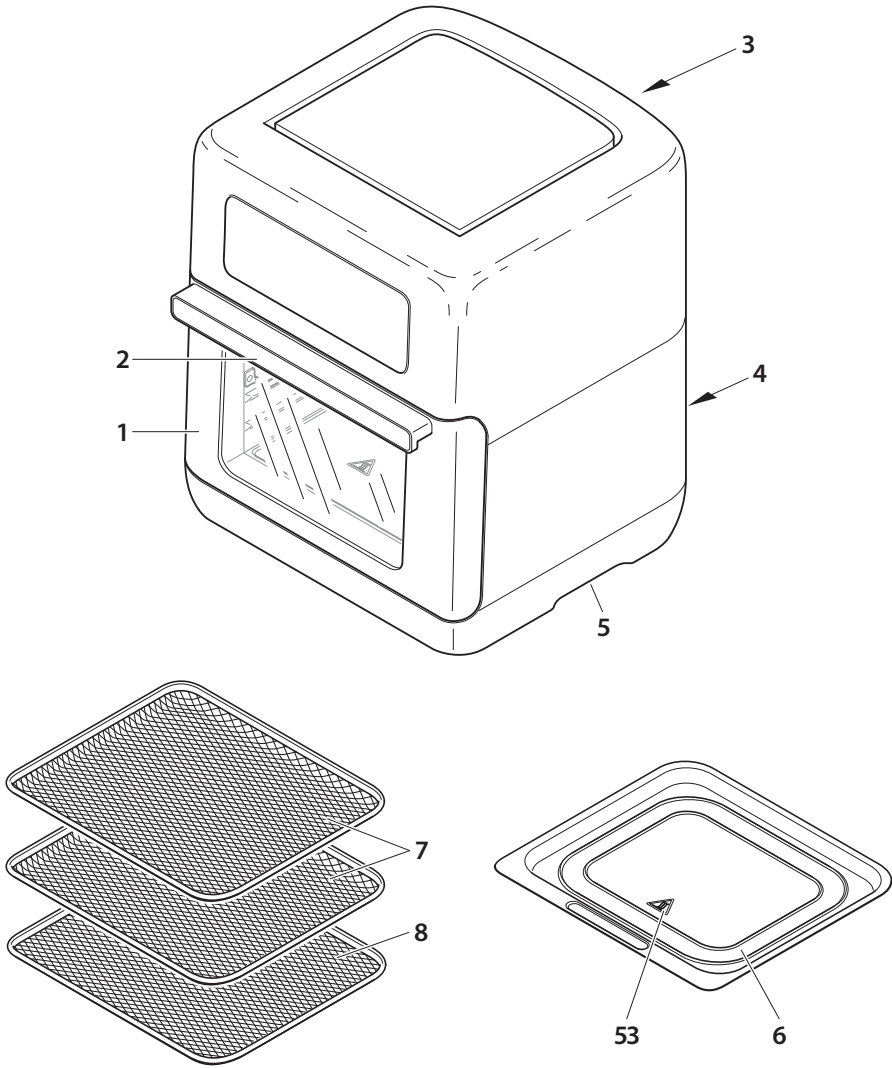
Acrylamidarme Zubereitung



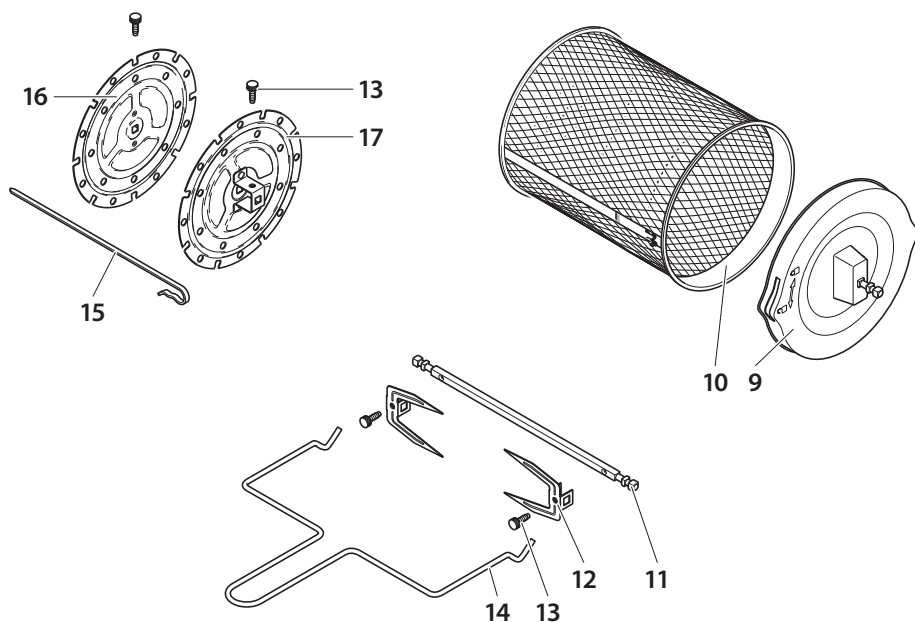
Acrylamid steht im Verdacht ein krebserzeugender Stoff zu sein, der beim Erhitzen von stärkehaltigen Lebensmitteln über 175 °C sprunghaft ansteigt.

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

LIEFERUMFANG / GERÄTETEILE



LIEFERUMFANG / GERÄTETEILE



1 Garraumtür (abnehmbar)

2 Türgriff

3 Lüftungsgitter

4 Kabelaufwicklung

5 Griffmulde (beidseitig)

6 Abtropfblech

7 Grillgitter vertieft (2 x)

8 Grillgitter flach

9 Deckel Grilltrommel

10 Grilltrommel

11 Drehspeiß

12 Hähnchenspieß-Begrenzung (2 x)

13 Arretier-Schraube (4 x)

14 Einsetzgabel

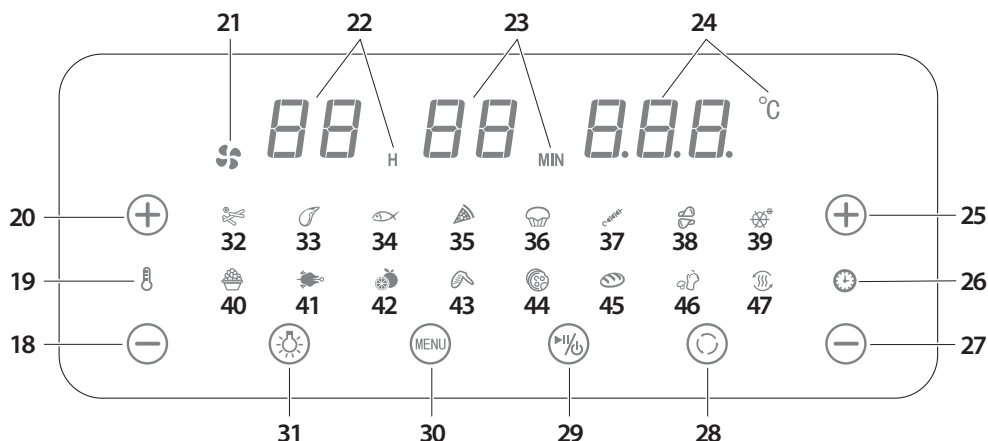
15 Schaschlikspieß (8 x)

16 Haltescheibe für Schaschlikspieße, links **L**

17 Haltescheibe für Schaschlikspieße, rechts **R**

- Betriebsanleitung/Garantiekarte

BEDIENELEMENTE



18 Sensor-Feld (Temperatur verringern)

19 Temperatursymbol

20 Sensor-Feld (Temperatur erhöhen)

21 Betriebsanzeige

22 Restzeit in Stunden **H**

23 Restzeit in Minuten **MIN**

24 Gartemperatur **°C**

25 Sensor-Feld (Zeit erhöhen)

26 Zeitsymbol

27 Sensor-Feld (Zeit verringern)

28 Drehfunktion Ein/Aus

29 Sensor-Feld Start/Stopp

30 Sensor-Feld **MENU**

31 Garraumbeleuchtung Ein/Aus

32 Voreinstellung „Pommes Frites“
15 Minuten bei 200 °C

33 Voreinstellung „Steak/Kotelett“
25 Minuten bei 175 °C

34 Voreinstellung „Fisch“
15 Minuten bei 165 °C

35 Voreinstellung „Pizza“
20 Minuten bei 180 °C

36 Voreinstellung „Muffin“
30 Minuten bei 160 °C

37 Voreinstellung „Schaschlik“
12 Minuten bei 200 °C

38 Voreinstellung „Chips“
12 Minuten bei 200 °C





39 Voreinstellung „Gefrorenes“
15 Minuten bei 180 °C

40 Voreinstellung „Popcorn“
5 Minuten bei 200 °C

41 Voreinstellung „Hähnchen am Hähnchenspieß“
45 Minuten bei 190 °C

42 Voreinstellung „Dörren von Obst/Gemüse“
2 Stunden bei 50 °C

43 Voreinstellung „Chicken Wings“
20 Minuten bei 180 °C

- 44**  Voreinstellung „Cookies“
18 Minuten bei 180 °C
- 45**  Voreinstellung „Brot“
20 Minuten bei 160 °C
- 46**  Voreinstellung „Gemüse“
15 Minuten bei 160 °C
- 47**  Voreinstellung „Aufwärmen“
60 Minuten bei 60 °C

ERSTINBETRIEBNAHME

Lieferumfang prüfen

⚠️ WARNUNG! Verletzungsgefahr durch scharfe Kanten!

- Einzelne Teile können spitz oder scharfkantig sein. Gehen Sie vorsichtig beim Auspacken der Metalleinsätze vor.

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.

i An den Seiten der Heißluftfritteuse links und rechts unten befinden sich Griffmulden **5**. Benutzen Sie zum Aufstellen, Tragen oder Umstellen die Griffmulden, um die Heißluftfritteuse sicher bewegen zu können.

⚠️ WARNUNG!

Verletzungsgefahr!

Die Garraumtür 1 ist abnehmbar. Ab einem bestimmten Öffnungswinkel lässt sie sich nach oben herausziehen. Versuchen Sie nicht das Gerät am Türgriff 2 anzuheben oder zu tragen.

1. Entnehmen Sie alle Teile des Gerätes und die Betriebsanleitung aus dem Karton und entfernen Sie ggf. Schutzfolien und eingelegte Pappstücke.

i Öffnen Sie die Garraumtür **1** durch Ziehen am Türgriff **2** und entfernen Sie ggf. eingelegte Pappstücke oder Schutzfolien aus dem Garraum.
2. Prüfen Sie, ob die Lieferung vollständig ist (siehe **Lieferumfang/Geräteteile**).
3. Kontrollieren Sie, ob die Einzelteile Schäden aufweisen. Ist dies der Fall, benutzen Sie sie nicht. Wenden Sie sich dazu an die auf der Garantiekarte angegebene Serviceadresse.

Vor dem ersten Gebrauch

⚠ GEFAHR! Stromschlaggefahr!

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

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

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

HINWEIS! Beschädigungsgefahr!

Ventilator und Heizelement befinden sich oben innen im Garraum der Heißluftfritteuse. Diesen Bereich sehr vorsichtig abwischen.

2. Die Metalleinsätze (**6** bis **17**) können Sie mit etwas Spülmittel spülen oder im Geschirrspüler reinigen.



Bevor Sie die Metalleinsätze benutzen, müssen diese vollständig trocken sein.

Gerät aufstellen

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

1. 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.
2. Wickeln Sie das Netzkabel vollständig ab.

BEDIENUNG



GEFAHR!

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

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

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

Benutzen Sie kein Backpapier, die Luft könnte nicht mehr ausreichend zirkulieren. Es besteht zudem Brandgefahr, wenn das Backpapier an die Heizwendel kommt.



Heiße Oberfläche 53! Dieses Symbol kennzeichnet Oberflächen, die im Betrieb sehr heiß werden.

Berühren Sie so gekennzeichnete Oberflächen nicht mit bloßen Händen.

Allgemein

Diese Heißluftfritteuse vereint verschiedene Funktionen in einem Gerät – zum Beispiel:

- mit Heißluft frittieren
- grillen am Drehspieß
- garen in der Grilltrommel
- Obst dörren
- Kuchen oder Kekse backen

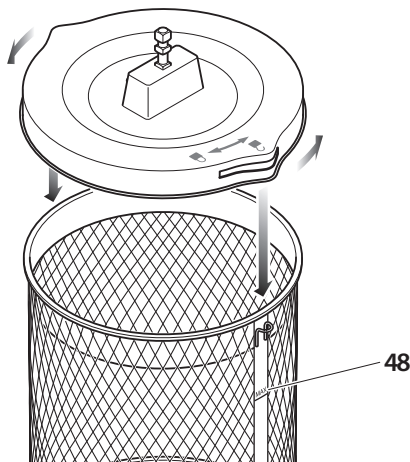
Grilltrommel benutzen

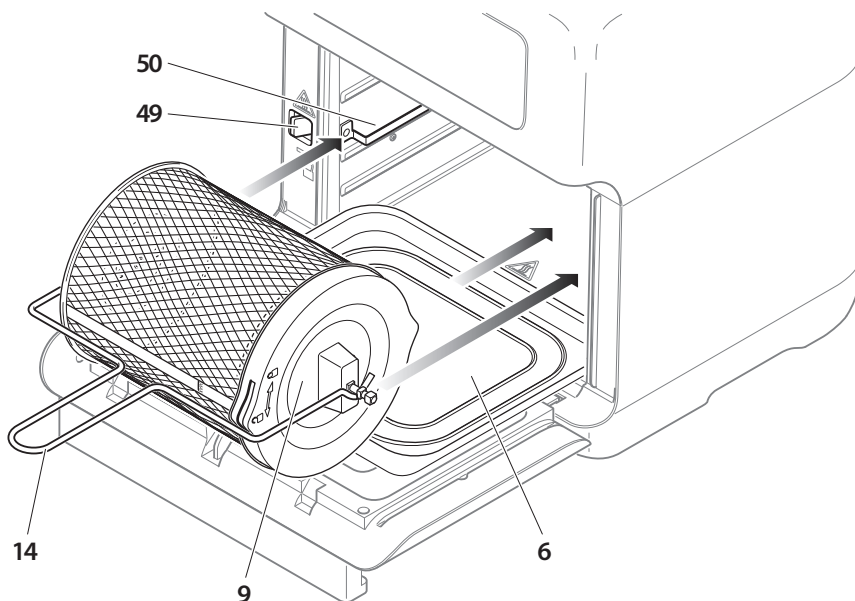
1. Befüllen Sie die Grilltrommel mit dem vorbereiteten Gargut.



Beachten Sie die **MAX** Markierung **48**. Das Gargut soll sich beim Drehen der Trommel bewegen und gleichmäßig verteilen können.

2. Setzen Sie den Deckel wie dargestellt auf und drehen Sie ihn gegen den Uhrzeigersinn bis zum Anschlag.





3. Schieben Sie das Abtropfblech **6** unten in den Garraum ein.



Achten Sie darauf, dass die Grilltrommel immer in der gezeigten Position eingesetzt wird (Deckel der Trommel **9** rechts). Dadurch wird sichergestellt, dass sich der Deckel beim Drehen der Trommel nicht öffnet. Der Antrieb der Trommel ist auf der linken Seite.

4. Nehmen Sie die Grilltrommel mit der Einsetzgabel **14** wie im Bild gezeigt auf und schieben Sie die Trommel mit den Wellenenden auf beiden Seiten über die Führungsschienen **50** in den Garraum ein.
5. Drücken Sie den Arretierhebel **49** nach rechts, damit die linke Trommelwelle in die Antriebskupplung des Antriebs eingreifen kann und lassen Sie den Arretierhebel los.



Wenn die linke Trommelwelle mit der Antriebskupplung verbunden ist, lässt sich die Trommel nicht von Hand drehen.

! WARNUNG!

**Heiße Oberfläche!
Nach dem Garvor-**

gang ist der Arretierhebel **49 heiß.
Benutzen Sie Ofenhandschuhe.**

Zum Öffnen der Grilltrommel benutzen Sie ebenfalls unbedingt Ofenhandschuhe.

6. Um die Grilltrommel zu entnehmen, drücken Sie zunächst den Arretierhebel **49** nach rechts.
7. Nehmen Sie die Trommel mit der Gabel **14** auf und entnehmen Sie die Trommel aus dem Garraum.

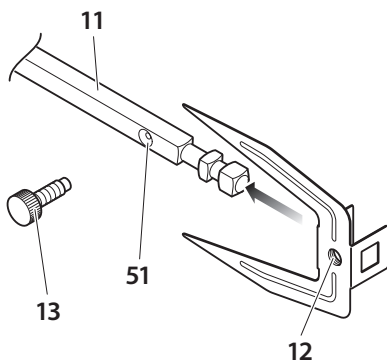
Hähnchenspieße benutzen

1. Bereiten Sie das Hähnchen vor.



Das Hähnchen darf nicht länger als 18 cm sein. Im Bereich der Wellenenden des Drehspießes **11** dürfen sich keine Hähnchenteile befinden, da sich der Spieß nicht mehr frei drehen könnte.

2. Richten Sie die Schraubenbohrung an der Hähnchenspieß-Begrenzung **12** zur Vertiefung **51** am Drehspieß **11** aus und schieben Sie den Hähnchenspieß auf den Drehspieß bis Bohrung und Vertiefung aufeinander liegen.



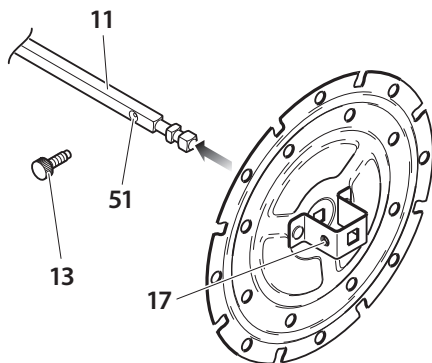
3. Drehen Sie die Schraube **13** ein und ziehen Sie sie fest.
4. Stecken Sie das Hähnchen oder ein Bratenstück mittig auf den Drehspieß **11** auf und drücken Sie es auf die Spitzen des Hähnchenspießes.
5. Montieren Sie auf der anderen Seite des Drehspießes **11** die Hähnchenspieß-Begrenzung **12** entsprechen der Abbildung spiegelbildlich.
6. Befestigen Sie lose oder überstehende Teile mit Grill- /Bratenschnur eng am Hähnchen.



Das Einsetzen in den Garraum erfolgt mit der Einsetzgabel **14** wie unter **Grilltrommel benutzen** beschrieben.

Schaschlikspieße benutzen

1. Bereiten Sie die Zutaten mit einem maximalen Durchmesser von 3 cm vor.
2. Richten Sie die Schraubenbohrung an der Haltescheibe für Schaschlikspieße **17** zur Vertiefung am Drehspieß **51** aus und schieben Sie die Haltescheibe auf den Drehspieß bis Bohrung und Vertiefung aufeinander liegen.

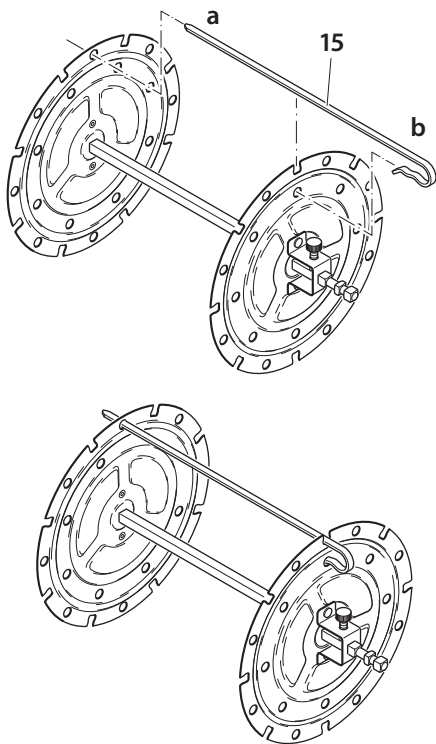


3. Drehen Sie die Schraube **13** ein und drehen Sie sie fest.
4. Montieren Sie auf der anderen Seite des Drehspießes **11** die Haltescheibe **16** entsprechen der Abbildung spiegelbildlich.
5. Bestücken Sie die Schaschlikspieße **15** mit nicht mehr als 5 Zutaten.



Wenn Sie weniger als 8 Schaschlikspieße benutzen, verteilen Sie diese gleichmäßig am Umfang der Haltescheiben. Damit vermeiden Sie eine ungleichmäßige Drehbewegung während des Garens.

6. Befestigen Sie die Schaschlikspieße an den Haltescheiben, indem Sie sie in der Reihenfolge a→b einsetzen. Die Schaschlikspieße können von links oder von rechts befestigt werden.



i Achten Sie darauf, dass sich die Zutaten zwischen den beiden Haltescheiben befinden. Auf den Seiten der Wellenenden dürfen sich keine Zutaten befinden, da die Drehbewegung behindert werden könnte.

Grillgitter benutzen

⚠ WARNUNG!

**Heiße Oberfläche!
Im Garvorgang**

sind die Grillgitter sehr heiß. Benutzen Sie Ofenhandschuhe.

Sie können die Grillgitter **7** und **8** einzeln oder mehrere gleichzeitig benutzen und während des Garens in der Position tauschen oder das Gargut leicht wenden. Das flache Grillgitter **8** ist für die untere Position gedacht.

Durch das Gitter zirkuliert die Luft besonders gut. Wenig tropfende Speisen, z. B. Pommes Frites, Fischstäbchen, Pizza, Shrimps etc., werden dadurch gleichmäßig gegart.

Um den Garraum sauber zu halten, schieben Sie das Abtropfblech **6** unten in den Garraum ein.

Abtropfblech benutzen

⚠ WARNUNG!

**Heiße Oberfläche!
Im Garvorgang ist**

das Abtropfblech sehr heiß. Benutzen Sie Ofenhandschuhe.

Benutzen Sie das Abtropfblech bei jedem Garvorgang, indem Sie es unten in den Garraum einschieben. Es fängt tropfendes auf und verhindert die Verschmutzung des Garraums und erleichtert damit die Reinigung.

Das Abtropfblech ist aber auch als Backblech geeignet. Gargut, das stark tropft oder die Hitze hauptsächlich von oben benötigt, z. B. zum Überbacken, kann auf dem Blech gegart werden. Dabei können Sie einen der drei Abstände zur Heizwendel wählen und somit die Oberhitze beeinflussen.

Das Garen



Heiße Luft tritt aus, wenn die Garraumtür im Garvorgang geöffnet wird! Nicht über das Gerät beugen!

Verbrennungsgefahr! Alle Teile und Oberflächen im Garraum sind sehr heiß! Benutzen Sie Ofenhandschuhe.

1. Stellen Sie das Gerät auf, siehe **Gerät aufstellen**.
2. Bereiten Sie das Gargut zu.



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

Beachten Sie insbesondere die Kapitel:

- **Grilltrommel benutzen**
- **Hähnchenspieße benutzen**
- **Schaschlikspieße benutzen**

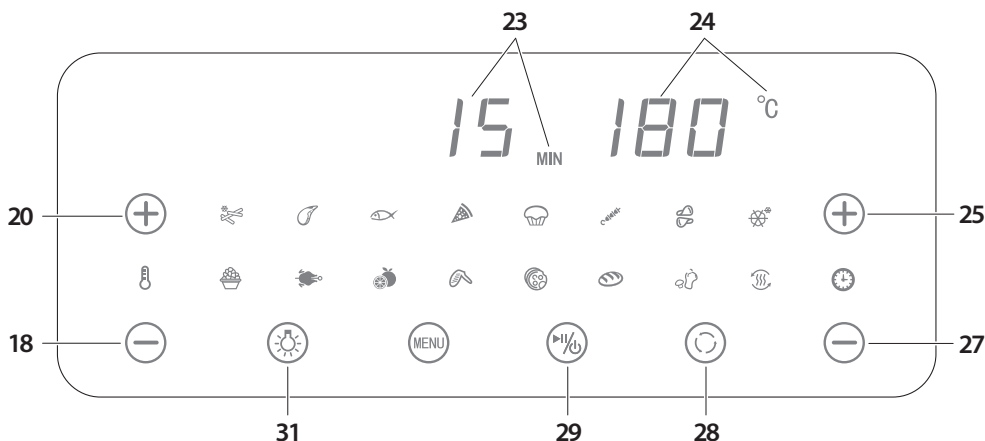
3. Schließen Sie die Garraumtür **1**.

4. Schließen Sie den Netzstecker an das Stromnetz an. Im Display leuchten alle Symbole kurz auf und es ertönt ein Piepton. Das Sensor-Feld **23** Start/Stopp bleibt anschließend beleuchtet (Standby).
5. Berühren Sie das Sensor-Feld **23** Start/Stopp **29**. Das Display zeigt in der manuellen Vorwahl 15 Minuten **23** bei 180 °C **24**.

Manuelle Vorwahl der Garzeit und der Temperatur


1. Mit den Sensor-Feldern **+ 20** bzw. **- 18** erhöhen bzw. verringern Sie die Temperatur. Mit den Sensor-Feldern **+ 25** bzw. **- 27** erhöhen bzw. verringern Sie die Zeit.
 - Die Temperatur wird in 5 °C Schritten verändert in einem Bereich von 50 bis 200 °C (50 bis 80 °C bei Dörren von Obst /Gemüse **42**).
 - Die Zeit wird in Minutenschritten verändert in einem Bereich von 1 Minute bis 60 Minuten (2 bis 24 Stunden in 30 Minuten Schritten bei Dörren von Obst /Gemüse **42**).

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






2. Starten Sie den Garvorgang mit dem Sensor-Feld  Start/Stopp **29**. Die Betriebsanzeige  **21** blinkt während des Garvorgangs.





Wenn Sie einen der Spieße oder die Grilltrommel benutzen, können Sie mit dem Sensorfeld  Drehfunktion **28** die Drehung starten bzw. stoppen.

Während des Garvorgangs können Zeit und Temperatur jederzeit verändert werden.

Mit dem Sensorfeld Garraumbeluchtung  **31** können Sie die Beleuchtung im Garraum ein- bzw. ausschalten. Wenn Sie die Beleuchtung nicht manuell ausschalten, schaltet sich die Beleuchtung nach ca. 1 1/2 Minuten automatisch aus.

Nach Ablauf der vorgewählten Zeit zeigt das Display **OFF** und die Betriebsanzeige  **21** blinkt für ca. 25 Sekunden. Anschließend ertönen 5 kurze Pieptöne. Das Sensor-Feld  Start/Stopp **29** bleibt danach beleuchtet (Standby).

Sie können den Garvorgang auch jederzeit unterbrechen, indem Sie das Sensor-Feld  Start/Stopp **29** berühren. Das Sensor-Feld  blinkt während der Unterbrechung mit den aktiven Funktionen.

Wenn Sie den Garvorgang unterbrechen wollen, z. B. um das Gargut zu kontrollieren oder zu wenden, öffnen Sie die Garraumtür **1**. Dabei schaltet sich die Garraumbeluchtung ein und die Temperatur- und die Zeitanzeige blinken mit den aktiven Funktionen.

Wenn Sie die Garraumtür schließen, wird der Garvorgang fortgesetzt.

Garen mit der Programmfunktion




Es stehen 16 Programme zur Verfügung mit vorprogrammierter Zeit und Temperatur.

Die voreingestellten Zeiten und Temperaturen des jeweiligen Programms können Sie dem Kapitel **BE-DIENELEMENTE** entnehmen (Pos. **32** bis **47**).



Der Programmstart (Garvorgang) erfolgt indem Sie das Sensor-Feld  Start/Stopp **29** berühren.




Vor dem Programmstart können Sie das Programm auch wechseln.



Die Betriebsanzeige  **21** blinkt während des Garvorgangs und das Programmsymbol wird gezeigt.

Während des Garvorgangs können Zeit und Temperatur jederzeit verändert werden.

Die Veränderung der Temperatur im Programm Aufwärmen  **47** ist nicht möglich.



Die Drehfunktion  **28** und die Garraumbeluchtung  **31** können bei allen Programmen benutzt werden.

Bei den Programmen Pommes Frites **32** , Schaschlik **37**  und Hähnchen am Hähnchenspieß **41**  ist die Drehfunktion nach dem Programmstart automatisch aktiv.

Der Garvorgang kann mit dem Sensor-Feld  **29** oder durch das Öffnen der Garraumtür **1** unterbrochen werden, z. B. um das Gargut zu kontrollieren oder zu wenden. Das Programm wird nach dem Schließen der Garraumtür oder dem Berühren des Sensor-Felds  fortgesetzt.

Der Garvorgang ist beendet




Nach Ablauf der vorgewählten Zeit zeigt das Display **OFF** und die Betriebsanzeige  **21** blinkt für ca. 25 Sekunden. Anschließend ertönen 5 kurze Pieptöne. Das Sensor-Feld  Start/Stopp **29** bleibt danach beleuchtet (Standby).






1. Trennen Sie das Gerät vom Stromnetz.
2. Öffnen Sie die Garraumtür.
3. Entnehmen Sie das Gargut aus dem Garraum.




Aufwärmfunktion



Das Programm Aufwärmen  **47** ist auf 60 Minuten bei 60 °C voreingestellt. Die Zeit kann im Bereich von 1 bis 60 Minuten manuell verändert werden, die Temperatur ist jedoch nicht veränderbar.

GARZEITEN, TEMPERATUREN UND CA.-ANGABEN

Lebensmittel	Menge in Gramm	Zeit in Minuten	Temperatur in °C	Zusatzinformation
Pommes Frites dünn, gefroren/vorfrittiert	350	15 - 17	200	- Programm 32  - Grillgitter 7 oder 8 oder Grilltrommel 10 mit Drehfunktion
Pommes Frites dick, gefroren/vorfrittiert		15 - 20		
Pommes Frites, hausgemacht	400	18 - 22	200	- Programm 32  - Grillgitter 7 oder 8 oder Grilltrommel 10 mit Drehfunktion - 1/2 Esslöffel Öl untermischen
Ofenkartoffeln, mehlig kochend ca. 6 Stück	900	40	180	- 15 Minuten vorgaren - In Alufolie wickeln - Grillgitter 7 oder 8
Hähnchenschenkel, Hähnchenbrust frisch	300 je Stück	30	180	- Programm 38  - Grillgitter 7 oder 8
Chicken Wings, gefroren	400	15 - 18	200	- Programm 32  - Grillgitter 7 oder 8
Chicken-Nuggets, gefroren/vorfrittiert	200	10 - 15	200	- Grillgitter 7 oder 8
Fischstäbchen, gefroren/vorfrittiert	200	7 - 10	200	- Grillgitter 7 oder 8
Panierter Käse, gefroren/vorfrittiert	200	4-6	180	- Grillgitter 7 oder 8
Fleisch-/Gemüsespieße	1000	20	200	- Schaschlikspieße 15 mit Haltescheiben 16 am Drehspieß 11 und Drehfunktion
Braten	Max. 1500	50	180	- Programm 41  - Hähnchenspieß-Begrenzungen 12 mit Drehspieß 11 und Drehfunktion Garzeit und Temperatur hängen stark vom Gewicht ab. Kerntemperatur mit einem Bratenthermometer kontrollieren. Ggf. Überstehendes mit Küchengarn binden.

Lebensmittel	Menge in Gramm	Zeit in Minuten	Temperatur in °C	Zusatzinformation
Hähnchen, ganz	Max. 1500	45 - 55	200	<ul style="list-style-type: none"> - Programm 41  - Hähnchenspieß-Begrenzungen 12 mit Drehspieß 11 und Drehfunktion <p>Garzeit und Temperatur hängen stark vom Gewicht ab. Kerntemperatur mit einem Bratenthermometer kontrollieren. Hähnchen mit Küchengarn zusammenbinden.</p>
Muffins	--	15 - 20	160	<ul style="list-style-type: none"> - Programm 36  - Abtropfblech 6
Apfelringe dörren	500	150 - 300	80	<ul style="list-style-type: none"> - Programm 42  - Grillgitter 7 oder 8 <p>Grillgitter regelmäßig in der Einschubhöhe und -position tauschen.</p>



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

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.

REINIGUNG UND AUFBEWAHRUNG

Reinigung

⚠ GEFAHR! Stromschlaggefahr!

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

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

⚠ WARNUNG! Heiße Oberflächen 53!



Es besteht Verbrennungsgefahr durch heiße Oberflächen.

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

Entnehmen Sie alle Einsätze aus dem Garraum.

⚠ WARNUNG! Verletzungsgefahr durch scharfe

Kanten!

- Einzelne Teile können spitz oder scharfkantig sein. Gehen Sie vorsichtig beim Reinigen einzelner Teile vor, insbesondere bei den Metalleinsätzen.

HINWEIS! Beschädigungsgefahr!

Keine Scheuer- und Lösungsmittel oder scharfkantige Gegenstände verwenden!



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

1. Reinigen Sie die Oberflächen des Gerätes mit einem feuchten Tuch.
2. Reinigen Sie den Garraum der Heißluftfritteuse mit einem feuchten Tuch und etwas Spülmittel.

Zur einfacheren Reinigung kann die Garraumtür **1** abgenommen werden. Öffnen Sie dazu die Tür zur Hälfte und ziehen Sie sie nach oben heraus. Das Einsetzen der Tür erfolgt in umgekehrter Reihenfolge.



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

Vor dem erneuten Benutzen alles gründlich trocknen lassen.

3. Alle Einsätze der Heißluftfritteuse können im Geschirreiniger gereinigt werden.

HINWEIS! Beschädigungsgefahr!

Tauchen Sie die abgenommene Garraumtür 1 nicht in Wasser oder eine andere Flüssigkeit.

Die Garraumtür ist nicht spülmaschinengeeignet.

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.

1. Reinigen Sie das Gerät und bewahren Sie es an einem trockenen und vor Schmutz geschützten Ort außerhalb der Reichweite von Kindern auf.

TECHNISCHE DATEN

Rev.-Nummer:	2023_01
Modell:	GT-MAF-01
Versorgungsspannung:	230 V~
Netzfrequenz:	50 Hz
Leistungsaufnahme:	1.800 W
Schutzklasse:	I /  Elektrisch leitfähige Gehäuseteile sind mit dem Schutzleiter verbunden.
Kabellänge:	ca. 100 cm
Timer:	1-1.440 Minuten
Temperaturbereich:	50-200 °C



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

KONFORMITÄTSERKLÄRUNG

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

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

FEHLERSUCHE

Problem	Mögliche Ursache und Abhilfe
Das Gerät funktioniert nicht.	Gerät ist nicht ans Stromnetz angeschlossen. — Schließen Sie das Gerät an das Stromnetz an.
	Das Sensor-Feld  Start/Stop 29 wurde nicht betätigt. — Sensor-Feld  berühren
	Garraumtür nicht vollständig geschlossen. — Garraumtür schließen.
	Überhitzungsschutz ausgelöst. — Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose. Benutzen Sie das Gerät nicht mehr. Wenden Sie sich an das Servicecenter.
Gargut ist noch roh.	Zu viel Gargut. — Verringern Sie die Menge.
	Temperatur zu gering. — Erhöhen Sie die Temperatur.
	Garzeit zu kurz. — Verlängern Sie die Garzeit.
Gargut ist nicht gleichmäßig gegart.	Gargut muss gewendet werden. — Wenden Sie das Gargut.
Dampf tritt aus.	Ein normaler Vorgang beim Frittieren.
Weißer Rauch tritt aus.	Sehr fetthaltiges Gargut. — Zubereitung wird nicht beeinträchtigt. Vermeiden Sie Zutaten, die stark fetthaltig sind.
	Ölrückstände im Garraum verblieben. — Reinigen Sie alle Teile nach dem Gebrauch.
Nach dem Öffnen der Garraumtür läuft das Gerät weiter.	Sicherheitsschalter der Garraumtür oder eine andere Komponente fehlerhaft. — Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose. Benutzen Sie das Gerät nicht mehr. Wenden Sie sich an das Servicecenter.

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.

KLANTENSERVICE • SERVICE CLIENTÈLE • KUNDENSERVICE

 **+32 (0) 3 707 14 49**



gt-support@teknihall.be

ART.-NR.: 3005369

AA 51/23 C

Globaltronics Service Center

c/o tehnikhall Benelux bvba

Brusselstraat 33

2321 Meer

België / Belgique / Belgien

Verkocht door (Geen serviceadres):

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

Vertrieben durch (Keine Serviceadresse!):

Globaltronics GmbH & Co. KG

Bei den Mühlen 5

20457 Hamburg, Duitsland/Allemagne/Deutschland