

AMBIANO®

Multifunctionele heteluchtfriteuse XXL

GT-MAF-01



GEBRUIKSAANWIJZING



www.tuv.com
ID: 111128807

2003020024306
52/2024
P051032712

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	Spiezen 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
		Garantiekaart	

ALGEMEEN

Gebruiksaanwijzing lezen en bewaren



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

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

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

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

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

LEGENDA

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



GEVAAR!

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



WAARSCHUWING!

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



VOORZICHTIG!

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



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

OPMERKING!

Dit signaalsymbool/signaalwoord waarschuwt voor mogelijke materiële schade.



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



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



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

VEILIGHEID

Voorschriftmatig gebruik

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

Het apparaat is uitsluitend bedoeld voor privé-gebruik.

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

Gebruik het apparaat alleen zoals beschreven in deze gebruiksaanwijzing.

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

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

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

De friteuse is niet geschikt voor commercieel gebruik zoals:

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

Veiligheidsvoorschriften

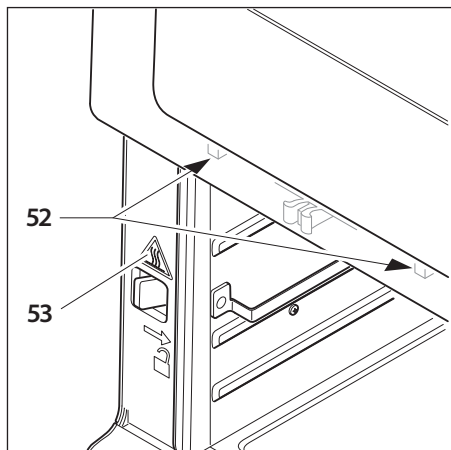


Gevaar voor een elektrische schok!

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

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

- Steek geen metalen of andere voorwerpen in de openingen van het apparaat. Alleen wat meegeleverd werd als toebehoren gebruiken zoals de bedoeling is.
- In dit apparaat bevinden zich elektrische en mechanische onderdelen die essentieel zijn om te beschermen tegen de gevaren van dit apparaat.
- De veiligheidsschakelaars **52** mogen 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.

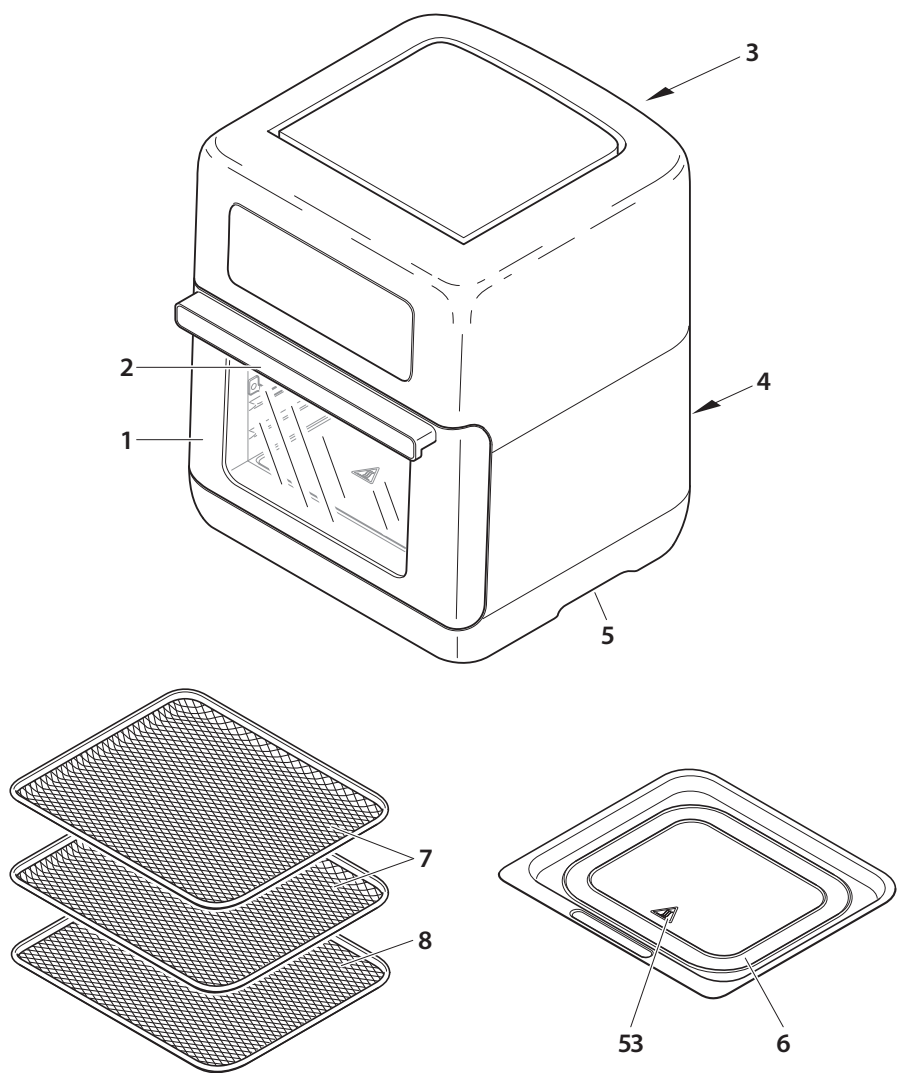
Acrylamide verminderen bij het frituren



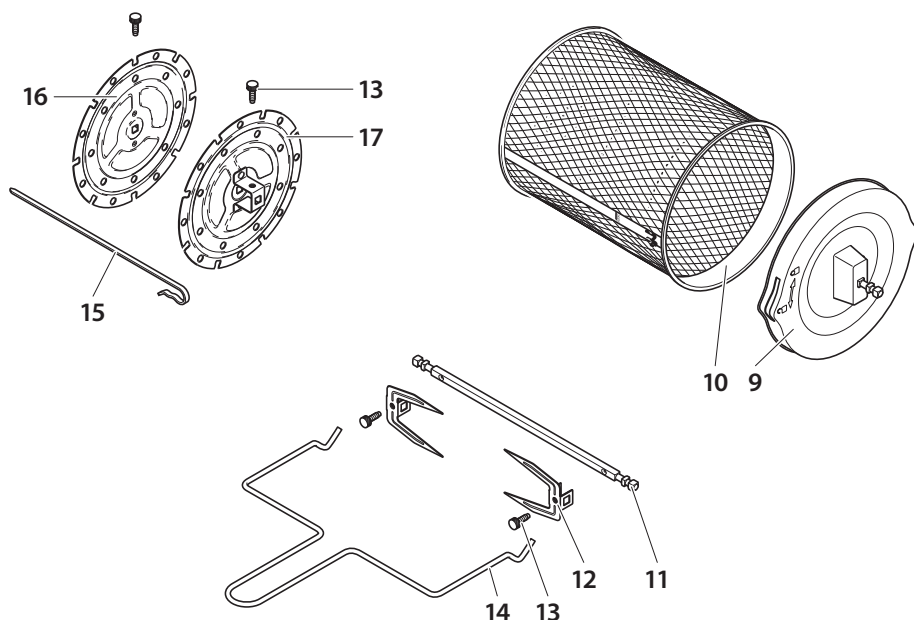
Men verdenkt acrylamide ervan om een kankerverwekkende stof te zijn die sterk toeneemt bij het verhitten van zetmeelhoudende producten boven 175 °C.

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

INHOUD LEVERING / APPARAATONDERDELEN



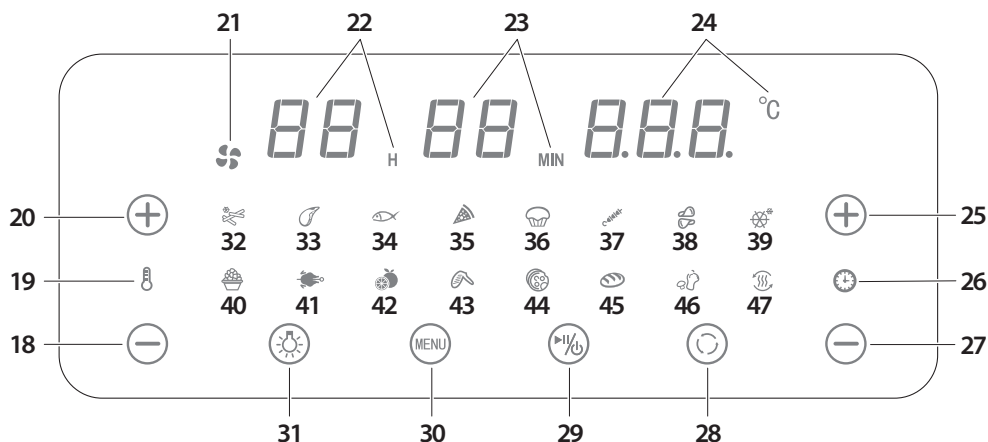
INHOUD LEVERING / APPARAATONDERDELEN



- 1** Deur van de kookruimte (afneembaar)
- 2** Deurgreep
- 3** Luchtuitlaatopening
- 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** Spiezen (8 x)
- 16** Vastzetschijf voor spiesen, links **L**
- 17** Vastzetschijf voor spiesen, rechts **R**
- Gebruiksaanwijzing/Garantiekarta

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 „Spiezen”
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! Verwondings-
gevaar!

- Afzonderlijke onderdelen kunnen puntig zijn. 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 zijkanalen.
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 hetelucht-friteuse 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

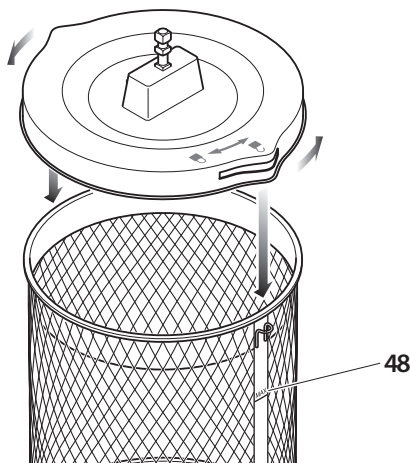
Grilltrommel gebruiken

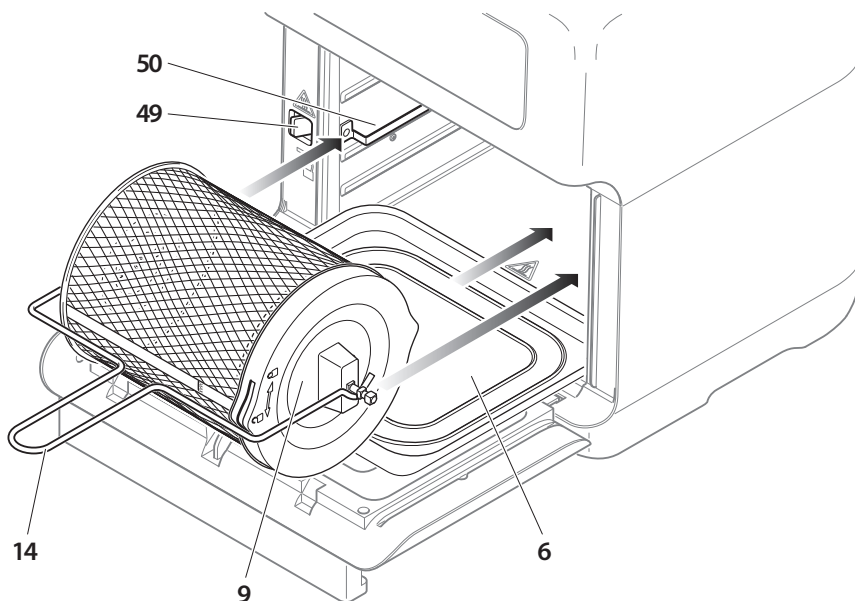
1. Vul de grilltrommel met het voorbereide voedsel.



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.



**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.

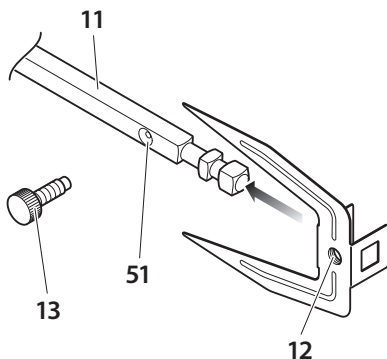
Kipspies gebruiken

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.



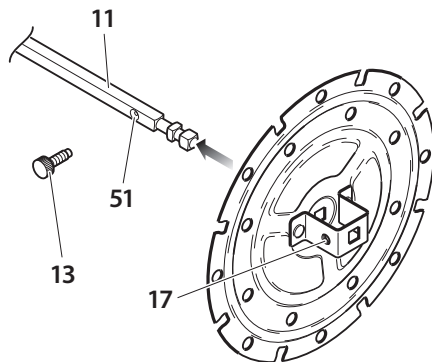
3. Draai de schroef **13** erin en draai de schroef vast.
4. Leg de kip of een braadstuk in het midden van het draaibaar spit **11** en druk op de uiteinden van de kipspies.
5. Monteer aan de andere kant van het draaibaar spit **11** de draaispivork voor kip **12** in spiegelbeeld volgens de afbeelding.
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**.

Spiezen gebruiken

1. Bereid de ingrediënten met een maximale diameter van 3 cm voor.
2. Lijn het schroefgat aan de vastzetschijf voor spiezen **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.

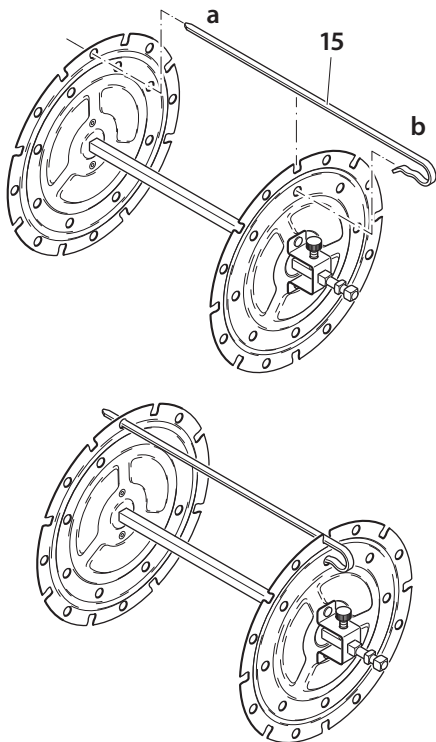


3. Draai de schroef **13** erin en draai de schroef vast.
4. Monteer aan de andere kant van het draaibaar spit **11** de vastzetschijf **16** in spiegelbeeld volgens de afbeelding.
5. Steek niet meer dan 5 ingrediënten op de spiezen **15**.



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

6. Bevestig de spiezen aan de vastzetschijven door ze in de volgorde a→b te steken. De spiezen kunnen van links of van rechts worden vastgemaakt.



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 drupt 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
- Spiezen gebruiken

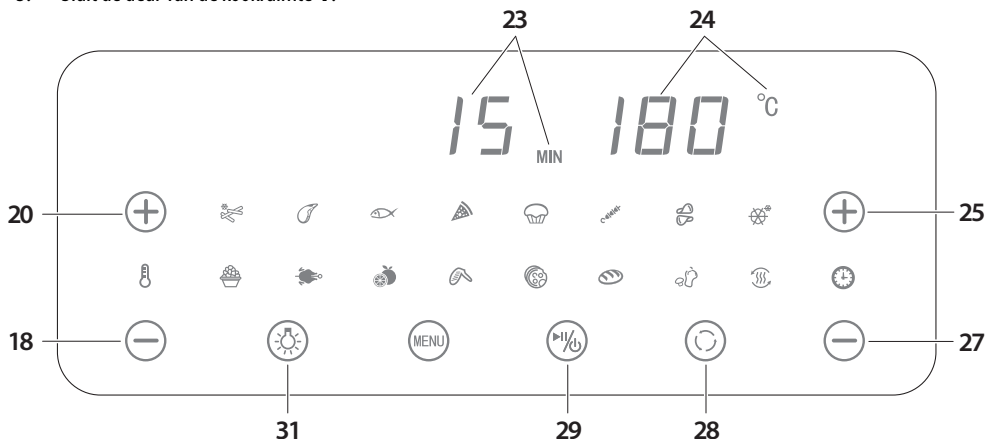
3. Sluit de deur van de kookruimte 1.

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, u hoort 1 korte pieptoon 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 vooropgeprogrammeerde tijd en temperatuur.

De vooraf ingestelde tijden en temperaturen van het respectieve programma vindt u in het hoofdstuk **BEDIENINGSELEMENTEN** (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 programmastart.

De bedrijfsaanduiding  **21** knippert tijdens het kookproces 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 kookruimte **31** kunnen bij alle programma's worden gebruikt.

Bij de programma's friet **32** , spiezen **37**  en kip aan het kipspies **41**  is de draaifunctie na de programmastart 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 bedrijfsaanduiding  **21** gedurende ongeveer 25 seconden. Daarna klinken 5 korte pieptonen. Het sensorveld  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	- Spiezen 15 met vastzetschijf 16 en 17 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	- 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. Kip met keukentouw samenbinden.
Muffins	--	15 - 20	160	- Programma 36  - Afdruipplaat 6
Appelringen drogen	500	150 - 300	80	- Programma 42  - Grillrooster 7 of 8 Grillroosters regelmatig veranderen van insteekhoogte en insteekpositie.



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!

**Verwondings-
gevaar!**

- Afzonderlijke onderdelen kunnen puntig zijn. Voorzichtig zijn bij het schoonmaken van afzonderlijke 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:	2024 _01
Model:	GT-MAF-01
Voedingsspanning:	230 V~ (Wisselstroom)
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 folies naar de inzameling van recycleerbare 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.

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

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

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

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

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

Garantiekaart (vanaf de aankoopdatum (houd aankoopbewijs))
Artikel: Multifunctionele heteluchtfriteuse XXL GT-MAF-01
(AN: NL 2003020024306)

Verkoper

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

Koper

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

Geachte klant,

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



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

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

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

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

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

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

KLANTENSERVICE

 0900 / 44 666 44

 gt-support@teknihall.be

AN: NL 2003020024306

52/2024

Globaltronics Service Center

c/o teknihall Benelux bvba
Brusselstraat 33
2321 MEER
BELGIË

Verkocht door
(geen serviceadres!):

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

info@globaltronics.com