

QUIGG

XXL Heteluchtfriteuse
XXL Friteuse à air chaud
XXL Heißluftfritteuse



GT-AF-01

3 Jaar
Ans
Jahre
GARANTIE

KLANTENSERVICE - SERVICE CLIENTS - KUNDENSERVICE
NL 03 707 14 49 FR 03 707 14 49
DE 03 707 14 49
gt-support@teknihall.be
ART.-NR. 4534 AA 15/19 E

BEDIENINGSHANDLEIDING (2-25) • NOTICE D'UTILISATION (26-49) • BEDIENUNGSANLEITUNG (50-73)

CE

27045343
AA 15/19 E
P051001993

INHOUD

Algemeen	2
Gebruiksaanwijzing lezen en bewaren	2
Legenda	3
Veiligheid	4
Voorschriftmatig gebruik	4
Veiligheidsvoorschriften	5
Overzicht apparaten	10
Inhoud levering/ apparaatonderdelen	11
Eerste inwerkingstelling	12
Levering controleren	12
Voor het eerste gebruik	12
Apparaat opstellen	13
Installatie	14
Bediening	15
Het koken	17
Het kookproces is voltooid	18
Kooktijden, temperaturen en hoeveelheden	20
Reinigen en opbergen	22
Reinigen	22
Bewaren	23
Technische specificaties	23
Foutopsporing	24
Conformiteitsverklaring	25
Afvoer	25

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.



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



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-teken) bevestigt dat dit artikel voldoet aan de eisen van de Duitse productveiligheidswet.

VEILIGHEID

Voorschriftmatig gebruik

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

Het apparaat is uitsluitend bedoeld voor privé-gebruik.

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

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 repa-

raties, 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



WAARSCHUWING!

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.
- 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.



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.



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

Kinderen en personen met lichamelijke of geestelijke beperkin-

gen 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 gebruiker-sonderhoud 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 aansluitsnoer te worden gehouden.

- Haal de stekker altijd uit het stopcontact vooraleer u het apparaat monteert, demonteert of schoonmaakt.
- Haal de stekker na elke gebruik uit het stopcontact.
- 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! 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.
- 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 onderde-

len van het apparaat beschadigd is.

- Wijs ook andere gebruikers op de gevaren.
- Tijdens het koken komt er warme stoom vrij, vooral wanneer de kookpan wordt uitgetrokken. 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. Bij het uitnemen van de frituurmand uit het apparaat, dient u bijzonder aandachtig te zijn.



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 zijkanten.
- Leg niets bovenop het apparaat.
- Het apparaat niet afdekken.
- Laat het apparaat tijdens het gebruik niet zonder toezicht. Wacht tot het apparaat volledig is afgekoeld.
- Aansluitsnoer buiten bereik van kinderen houden. Kinderen zouden eraan kunnen trekken en het apparaat op zich trekken.
- Vul de lade niet met vet of olie.
- Plaats de hete kookpan altijd op een hittebestendig oppervlak.



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.

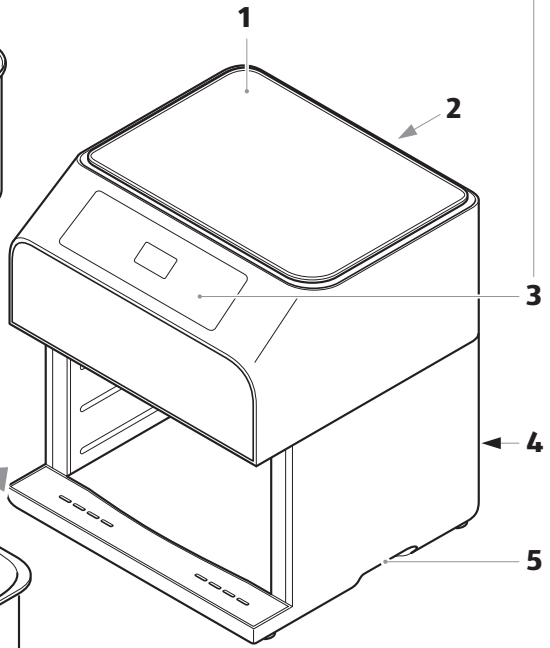
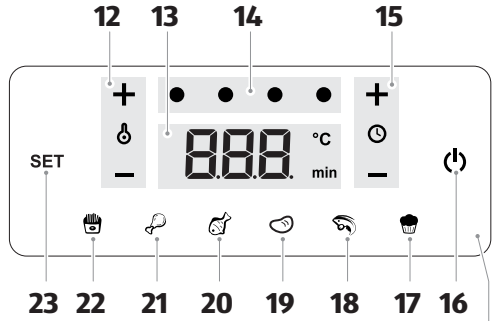
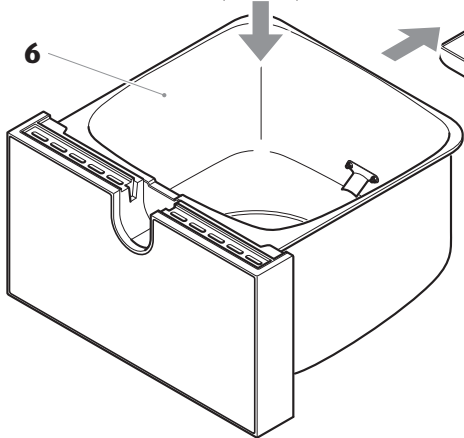
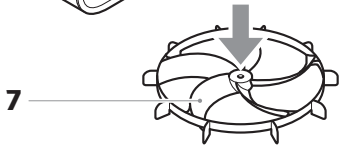
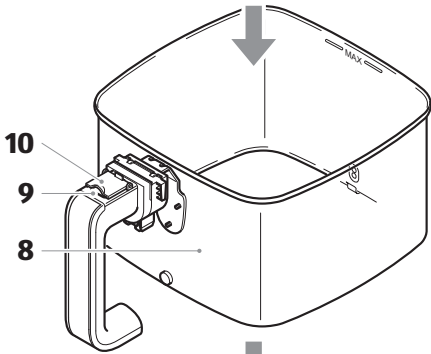
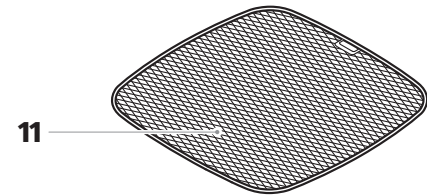
OPMERKING!

Gevaar voor schade!

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

- Gebruik het apparaat nooit zonder toezicht en leeg. Het apparaat kan oververhitten. Hierbij kunnen het verwarmingsspoel en de antik-leeflaag beschadigd worden en er kan rookontwikkeling ontstaan. Open in dat geval de vensters en ventileer de ruimte grondig.

OVERZICHT APPARATEN



INHOUD LEVERING / APPARAATONDERDELEN

- 1** Heteluchtfriteuse
- 2** Rooster van de luchtuitlaat
- 3** Touchdisplay
- 4** Kabelhouder
- 5** Verzonken handgrepen
- 6** Lade
- 7** Circulatieluchtverdeler
- 8** Frituurmand
- 9** Vergrendeling van de frituurmand
- 10** Beschermende flap
- 11** Rooster
 - Bedieningshandleiding/garantiebewijs

Touchdisplay (3)

- 12** Temperatuur + / - (instelling van de temperatuur)
- 13** Weergave van temperatuur en tijd (verandert om de 3 seconden)
- 14** Bedrijfsaanduiding (sequentieel knipperen)
- 15** Kooktijd + / - (instellen van de kooktijd)
- 16** Aan-/uitsymbool
- 17** Standaardinstelling “Bakken”
- 18** Standaardinstelling “Garnalen”
- 19** Standaardinstelling “Steak/kotelet”
- 20** Standaardinstelling “Vis”
- 21** Standaardinstelling “Kip”
- 22** Standaardinstelling “Friet”
- 23** Standaardinstelling “Handmatige instelling” (SET)


EERSTE INBEDRIJFSTELLING

Levering controleren

OPMERKING! **Gevaar voor schade!**

Wanneer u de verpakking onvoorzichtig met een scherp mes of een ander scherp voorwerp opent, kan het apparaat beschadigd worden.

- Ga bij het openen voorzichtig te werk.
- 1. Haal alle onderdelen van het apparaat en de gebruiksaanwijzing uit de doos en verwijder alle beschermfolie.

 Klap de beschermende flap **10** omhoog en druk op de vergrendeling van de frituurmand **9** om de frituurmand **8** te kunnen verwijderen.

- 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 garantiekaart staat aangegeven.

Voor het eerste gebruik



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 **1** van binnen en van buitenaf met een licht vochtige doek.

OPMERKING! **Gevaar voor schade!**

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

2. Veeg de lade **6** en de kookpan **8** van binnen en van buitenaf met een vochtige doek.
3. Spoel de circulatieluchtverdeler **7** en het rooster **11** af met lauwwarm water en droog de onderdelen zorgvuldig af.

Apparaat opstellen

Plaats het apparaat op een goed toegankelijk, egaal, droog, hittebestendig en voldoende stabiel werkvlak. De rubberen voetjes aan de onderkant zorgen voor een veilige grip.

Houd een minimale afstand van 30 cm van de achterwand van het apparaat tot andere voorwerpen en minstens 10 cm van de zijkanalen.

INSTALLATIE

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

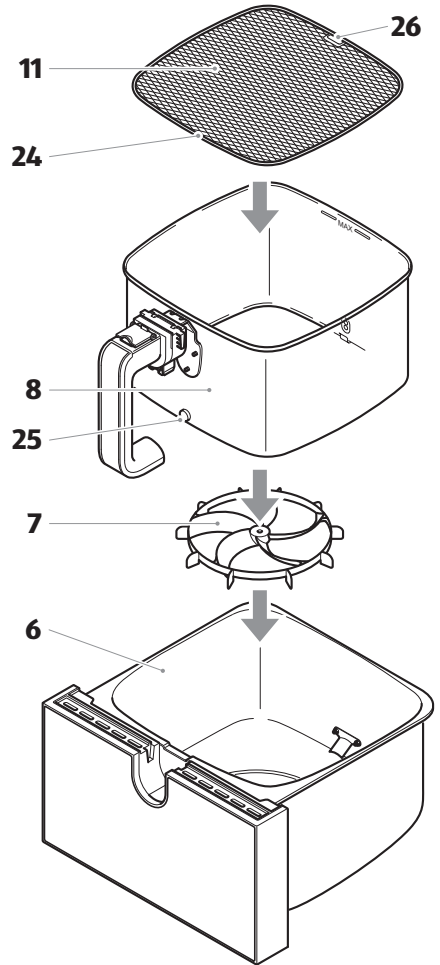
1. Plaats de circulatieluchtverdeler **7** zoals afgebeeld op de as in de bodem van lade **6**.

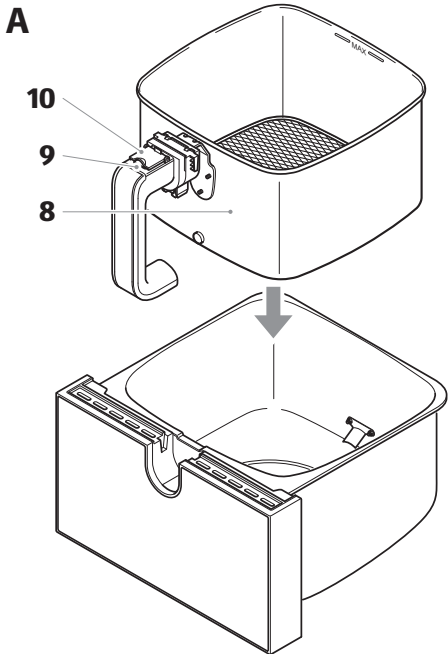
i De as kan voordien worden ingevet met een druppel olie om te koken. De circulatieluchtverdeler zal dan gemakkelijker en stiller draaien.

2. Plaats de rooster **11** zoals afgebeeld in de kookpan **8**. Plaats het frituurrooster onder een lichte hoek in de frituurmand en plaats daarbij de rand **24** eerst onder de houder **25** (in de frituurmand).

i Het rooster **11** kan alleen in deze positie worden geplaatst.

3. Druk nu de uitsparing **26** in de daarvoor voorziene houder op de bodem van het frituurrooster.





4. Zet nu de kookpan **8** in de lade (afbeelding **A**).

Zorg ervoor dat de kookpanvergrendeling **9** duidelijk hoorbaar vastklikt.

5. Klap eventueel de beschermende flap **10** naar beneden.

6. Schuif de lade **6** volledig in de heteluchtfriteuse (afbeelding **B**).

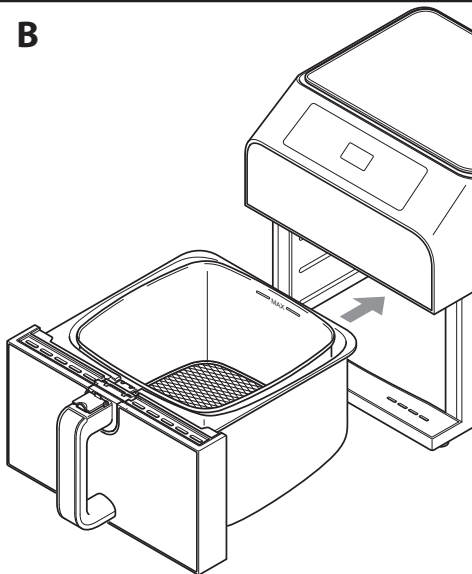
BEDIENING



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

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

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 voor het verplaatsen aaneen de verzonken handgrepen 5, zie leveromvang / apparaatonderdelen.

Gebruik geen bakpapier want de lucht kan dan niet meer voldoende circuleren.

⚠ VOORZICHTIG! Zorg ervoor dat de beschermende flap 10 over de vergrendeling van de frituurmand 9 naar beneden wordt geklapt zodat de vergrendeling niet kan worden ingedrukt. De lade zou loskomen en naar beneden vallen wanneer de vergrendeling wordt gebruikt.

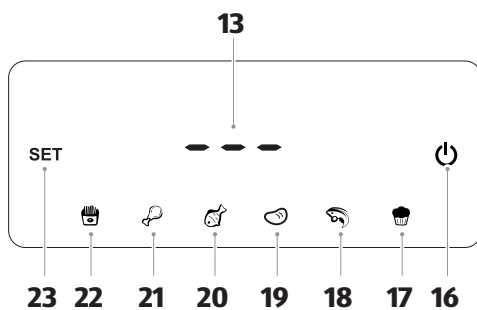
1. Stel het apparaat op, zie **Apparaat opstellen** en bereid het voor, zie **MONTAGE**.
2. Bereid het voedsel en leg het op het rooster **11**.

i Zorg ervoor dat het voedsel niet over de rand van de kookpan uitsteekt. Met op de MAX-markering in de frituurmand.
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.

3. Schuif de lade 8 volledig in de heteluchtfriteuse (afbeelding **B**).
4. Sluit de stekker op het elektriciteitsnet aan. Het display toont de symbolen **13** en **16**.
5. Raak het symbool **16** aan.

i Het display toont nu de voorselectieoptie van de kooktijd en de kooktemperatuur.



- 13** Geen tijd en temperatuur voorgeselecteerd.
- 16** Schakel het apparaat in en uit.
- 17** "Bakken" Tijd: 16 minuten /

Temperatuur: 160 °C

18 “Garnalen” Tijd: 12 minuten /
Temperatuur: 180 °C

19 “Steak/kotelet” Tijd: 15 minu-
ten / Temperatuur: 200 °C


20 “Vis” Tijd: 16 minuten / Tempe-
ratuur: 180 °C

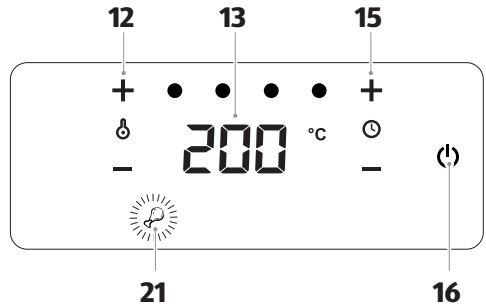
21 “Kip” Tijd: 22 minuten / Tem-
peratuur: 200 °C

22 “Friet” Tijd: 20 minuten / Tem-
peratuur: 200 °C

23 “DIY” uw eigen instelling van
tijd en temperatuur. De ba-
sisinstelling (na aansluiting
op het elektriciteitsnet of na
opnieuw inschakelen) be-
draagt voor de tijd 5 minu-
ten en voor de temperatuur
120 °C. U kunt deze instelling
bijvoorbeeld gebruiken voor
het voorverwarmen.

Het koken

 De voorselectieoptie “Kip”
wordt als voorbeeld ge-
toond. Alle andere voorselectie-
opties kunnen dienovereen-
komstig worden geselecteerd en
gewijzigd.



1. Raak het symbool **21** “Kip” aan. Het symbool knippert en de temperatuur en de kooktijd worden afwisselend weergegeven **13**.

Gebruik de velden +/- **12** en kooktijd +/- **15** om de standaardinstellingen aan te passen.

De temperatuur kan in stappen van 5 °C (80-200 °C) worden gewijzigd door kort in te drukken, de tijd in stappen van een minuut (1-60 minuten).

Als u uw vinger op het symbool houdt, zal het display snel vooruit- of terugspoelen in stappen van 10°C.

2. Begin met koken door het aan-/uitsymbool **16** aan te raken.



De bedrijfsaanduiding **14** knippert sequentieel, de temperatuur en de resterende tijd worden om de 3 seconden afwisselend weergegeven.




De behuizing en de onderdelen van het apparaat worden zeer heet tijdens het gebruik. Gebruik keukenhandschoenen wanneer u de lade inzet of verwijdert.

Na de helft van de kooktijd dient u het voedsel opnieuw te verspreiden/ om te keren om het gelijkmatig te laten garen.

Trek hiervoor de lade eruit, schud het voedsel voorzichtig en schuif de lade terug in het apparaat. U kunt de lade ook op een hittebestendig oppervlak plaatsen en het voedsel draaien/verspreiden met behulp van het juiste kookgerei.



Bevestig het gekozen kookproces binnen 5 seconden door het aan-/uitsymbool  aan te raken.

U kunt de kooktijd en de temperatuur op elk moment indien nodig wijzigen met de velden temperatuur +/- **12** en kooktijd +/- **15**.

Het kookproces wordt onderbroken bij het uittrekken van de lade en wordt voortgezet nadat de lade weer is ingeschoven.

Als het apparaat wordt uitgeschakeld of losgekoppeld van het elektriciteitsnet, wordt de standaardinstelling niet verwijderd.

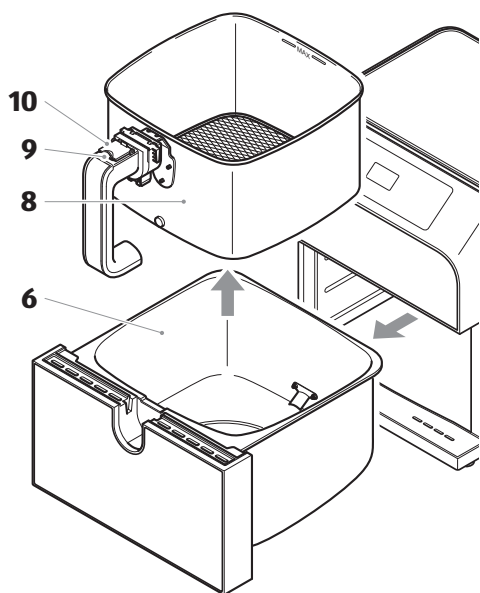
Het kookproces is voltooid



Na afloop van de tijd klinkt er een pieptoon en schakelt het apparaat zichzelf uit.

Als u het kookproces voortijdig wilt beëindigen, dan houdt u uw vinger gedurende 3 seconden op het aan-/uitsymbool. De ventilator blijft dan nog ongeveer 30 seconden draaien.

1. Koppel het apparaat los van het elektriciteitsnet.



2. Trek de lade **6** eruit en plaats deze op een warmtebestendige ondergrond.
3. Klap de beschermende flap **10** omhoog.
4. Druk op de kookpanvergrendeling **9** en neem de kookpan langs boven uit de lade **6**.
5. Plaats de frituurmand **8** op een hittebestendig oppervlak.
6. Neem het voedsel uit de kookpan.



Risico op letsels!

Het per ongeluk losraken van de frituurmand **8 kan leiden tot verwondingen en schade.**

Houd de beschermende flap **10 altijd naar beneden gedrukt wanneer u deze uit het apparaat haalt om een onbedoelde bediening van de kookpanvergrendeling te voorkomen.**


KOOKTIJDEN, TEMPERATUREN EN HOEVEELHEDEN

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

Aardappelen / frieten	Hoeveelheid in gram	Tijd in minuten	Temperatuur in °C	Voedsel omdraaien?	Extra informatie
Rösti	250	15 - 18	180		
Gebakken aardappelen, dun	300 - 700	12 - 16	200	Ja	
Gebakken aardappelen, dik	300 - 800	12 - 25	200	Ja	1/2 lepel olie toevoegen
Verse frieten (8 x 8 mm)	300 - 800	18 - 30	180	Ja	1/2 lepel olie toevoegen
Gebakken aardappelen vers	300 - 800	18 - 22	180	Ja	1/2 lepel olie toevoegen
Aardappelblokjes	300 - 750	12 - 18	180	Ja	
Gratin in geschikte kom	500	18 - 22	180		

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

Vlees, gevogelte en zeevruchten	Hoeveelheid in gram	Tijd in minuten	Temperatuur in °C
Vis	100 - 800	8 - 16	180
Gepaneerde vis, diepgevroren	100 - 600	6 - 12	180
Scampi	100 - 800	5 - 15	180
Krabben	100 - 800	8 - 15	180
Steak	100 - 600	8 - 15	200
Varkenskotelet	100 - 600	10 - 16	200
Kippendijen	100 - 800	18 - 25	200
Kipfilet	100 - 600	10 - 15	180
Chicken nuggets, diepgevroren	100 - 600	6 - 12	180
Kip	1000 - 1200	22 - 35	200
Hamburger	100 - 600	7 - 16	180
Worstjes	100 - 600	13 - 15	180

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

Nagerecht / groenten	Hoeveelheid in gram	Tijd in minuten	Temperatuur in °C	Voedsel omdraaien?
Cake in geschikte vorm	100 - 500	15 - 30	160	
Loempia	100 - 600	8 - 15	180	Ja
Spiesen	100 - 600	8 - 15	200	
Zoete aardappelen	100 - 600	30 - 45	200	
Gekookte groenten	100 - 500	10	160	
Gegrilde kaas, diepgevroren	100 - 600	8 - 12	180	

REINIGEN EN OPBERGEN

Reinigen



Gevaar voor een elektrische schok!

Voor het schoonmaken het apparaat uitschakelen en de stekker uit het stopcontact trekken. Heteluchtfriteuse nooit in het water of een andere vloeistof dompelen en nooit met water of schoonmaakmiddelen spoelen!



Hete oppervlakken!



Er bestaat risico op brandwonden door hete oppervlakken.

Laat het apparaat ten minste 30 minuten afkoelen voordat u het reinigt. Verwijder de lade 6 en de kookpan 8 om het apparaat sneller te laten afkoelen.

OPMERKING! Gevaar voor schade!

Geen schurende of oplosmiddelen gebruiken en ook geen scherpe voorwerpen gebruiken! Plaats de circulatieluchtverdelers 7 niet in de vaatwasser.



Alle delen laten afkoelen voor u ze schoonmaakt.

Toebehoren na gebruik grondig reinigen zodat restanten niet aandrogen.

Trek de lade eruit om het apparaat af te koelen.

1. Reinig de oppervlakken van het apparaat met een vochtige doek.
2. Reinig de lade **6**, de circulatieluchtverdeler **7**, de kookpan **8** en het rooster **11** met heet water, een beetje afwasmiddel en een niet krassende spons.



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

Als er resten aan de lade, de circulatieluchtverdeler, de kookpan of het rooster vastkleven, vult u de lade met heet water en een beetje afwasmiddel. Zet de circulatieluchtverdeler, de kookpan en het rooster in de lade en laat alles ca. 10 minuten lang inweken.

Droog daarna alle delen grondig af.

3. Reinig de binnenkant van de heteluchtfriteuse met heet water en een niet krassende spons.
4. Reinig het verwarmingselement met een schoonmaakborstel om eventuele voedselresten te verwijderen.

Bewaren

De voedingskabel kan om plaats te besparen om de kabelhouder **4** aan de rugzijde van het apparaat gewikkeld worden.

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

TECHNISCHE SPECIFICATIES

Model: GT-AF-01

Voedingsspanning: 230 V~, 50 Hz

Vermogensopname: 1700 W

Lengte kabel: ca. 100 cm

Inhoud: ca. 5,5 l

Timer: 1-60 minuten

Temperatuurbereik: 80-200 °C

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

FOUTOPSPORING

Probleem	Mogelijke oorzaak en deze verhelpen
Het apparaat werkt niet.	Apparaat is niet aangesloten aan het elektriciteitsnet. – Sluit het apparaat aan het elektriciteitsnet aan.
	De aan-uitschakelaar 16 werd niet geactiveerd. – Pictogram aanraken
	De lade 6 is niet volledig ingeschoven. – De lade gelijk met de voorkant van het apparaat inschuiven.
Voedsel is nog rauw.	Te veel voedsel in de pan. – Verminder de hoeveelheid.
	Temperatuur te laag. – Verhoog de temperatuur.
	Kooktijd te kort. – Verleng de kooktijd.
Het voedsel is niet gelijkmatig gekookt.	Voedsel moet worden omgedraaid. – Draai het voedsel om.
De lade kan niet worden ingeschoven.	De kookpan zit niet volledig in de lade. – Bij het plaatsen van de kookpan moet de kookpanvergrendeling hoorbaar vastklikken.
Er komt witte rook uit.	Zeer vet voedsel. – Geen invloed op de bereiding. Vermijd ingrediënten met een hoog vetgehalte.
	Olieresten bleven in de lade zitten. – Reinig alle onderdelen na gebruik.
De circulatieluchtverdelers 7 maakt geluid.	Breng een druppel olie om te koken aan op de draaias in de bodem van de lade 6 .

CONFORMITEITSVERKLARING

De conformiteit van het product met de wettelijk voorgeschreven normen wordt gewaarborgd.

De volledige conformiteitsverklaring vindt u op het internet op www.gt-support.de.

AFVOER

Verpakking verwijderen



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

Weggoeien van oud apparaat

(Van toepassing in de Europese Unie en andere Europese landen met systemen voor gescheiden inzameling van recyclebare materialen)



Oude apparaten mogen niet bij het huisvuil!

Mocht het apparaat ooit niet meer kunnen worden gebruikt, **dan is iedere gebruiker wettelijk verplicht, oude apparaten gescheiden van het huisvuil**, bijv. bij een inzamelpunt van zijn gemeente/zijn wijk, af te geven. Hiermee wordt gewaarborgd, dat oude apparaten deskundig worden verwerkt en negatieve effecten op het milieu worden vermeden. Daarom zijn elektrische apparaten met het bovenstaand symbool gekenmerkt.

SOMMAIRE

Généralités	26
Lire le mode d'emploi et le conserver	26
Explication des symboles	27
Sécurité	28
Usage conforme du produit	28
Consignes de sécurité	29
Aperçu de l'appareil	34
Contenu de l'emballage / Éléments de l'appareil	35
Première mise en service	36
Vérifier le contenu de l'emballage	36
Avant la première utilisation	36
Installer l'appareil	37
Montage	38
Maniement	39
Cuisson	41
La cuisson est terminée	42
Temps de cuisson, températures et quantités	44
Nettoyage et stockage	46
Nettoyage	46
Stockage	47
Données techniques	47
Recherche de panne	48
Déclaration de conformité	49
Mise au rebut	49

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 à l'étranger des directives et lois spécifiques au 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 en format PDF de notre site Internet

www.gt-support.de

Explication des symboles

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



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



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



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

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



Ce symbole vous donne d'utiles informations supplémentaires pour le montage ou pour le maniement.

CE Déclaration de conformité (voir chapitre « Déclaration de conformité ») : les produits caractérisés par ce symbole répondent à toutes les réglementations communautaires applicables de l'espace économique européen.



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

SÉCURITÉ

Usage conforme du produit

Cet appareil est exclusivement destiné à la friture d'aliments en quantité domestique et ne peut être utilisé qu'à l'intérieur.

Il peut être utilisé pour cuire les légumes, les frites, le poisson, la viande et la volaille, ainsi que les pâtes.

L'appareil est destiné exclusivement à un usage privé.

Utilisez l'appareil seulement 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 ou le revendeur n'assume aucune responsabilité pour des dommages occasionnés par une utilisation non conforme à la destination 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 des cuisines pour collaborateurs ou des boutiques et autres locaux commerciaux,
- dans des propriétés agricoles,
- une utilisation par les clients des hôtels, des motels ou d'autres résidences publiques,
- Pour hôtels B&B.

Consignes de sécurité



Danger d'électrocution !

Une installation électrique défectueuse ou une tension secteur trop forte peuvent 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 lorsque lui-même, le câble de raccordement ou la fiche secteur présente des dommages visibles ou que les accessoires sont fortement encrassés.
- Si le câble de raccordement au réseau de cet appareil est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant ou son service après-vente ou par une personne semblablement qualifiée pour éviter de vous mettre en danger.
- N'ouvrez pas le corps de l'appareil, mais confiez la réparation à des spécialistes. Adressez-vous pour ce faire au service 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.
- L'appareil ne doit pas être utilisé avec une minuterie extérieure ou un système de commande à distance séparé.
- Tenez l'appareil, le câble de raccordement et la fiche secteur éloignés de l'eau et d'autres liquides ainsi que d'un feu ouvert, de sources de chaleur et de surfaces brûlantes.

- Ne saisissez jamais l'appareil et la fiche secteur avec des mains humides.
- Ne retirez jamais la fiche secteur de la prise en tirant sur le câble, mais saisissez toujours la fiche.
- N'utilisez jamais le câble de raccordement comme poignée.
- Disposez le câble de raccordement de manière à ce qu'il ne vous fasse pas trébucher.
- Ne pliez pas le câble de raccordement et ne le posez pas sur des arêtes tranchantes.
- Ne stockez jamais l'appareil de manière qu'il puisse tomber dans une baignoire ou un lavabo.
- Ne cherchez jamais à saisir l'appareil lorsqu'il est tombé dans l'eau. Dans un cas semblable, retirez aussitôt la fiche de la prise.
- Éteignez toujours l'appareil et retirez la fiche secteur de la prise quand :
 - vous ne surveillez pas l'appareil ou que vous avez achevé la préparation,

- vous n'utilisez pas l'appareil, quand vous le nettoyez ou
- il y a un orage ou en cas de dysfonctionnement.



Risque d'incendie !

Si vous utilisez une prise intermédiaire ou un câble de prolongation qui dépasse l'intensité maximale, il y a un risque d'incendie.

- N'utiliser que des fiches d'adaptation et des rallonges conformes aux règles de sécurité en vigueur. Ne dépasser pas le courant maximal admissible de la fiche de l'adaptateur ou du câble de rallonge.



Dangers pour les enfants ou 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 ne discernent pas le danger que peut présenter l'utilisation du présent appareil.

Il peut en résulter des accidents entraînant de graves blessures.

- Cet article peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans ou plus et par des personnes avec des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou des personnes qui manquent de l'expérience et du savoir requis pour l'utilisation sûre de cet appareil à condition d'être surveillés ou instruits à propos de l'utilisation sûre et concernant les risques liés à l'utilisation.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- Les enfants ne sont pas autorisés à exécuter le nettoyage et la maintenance de l'appareil, à moins d'être surveillés par une personne responsable.
- Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus éloignés de l'appareil et du câble de raccordement.
- Débranchez toujours l'appareil avant de le monter, de le démonter ou de le nettoyer.

- Débranchez l'appareil après chaque utilisation.
- Ne laissez pas les enfants jouer avec le film d'emballage. Ils pourraient en jouant se prendre dans celui-ci ou y engager la tête et s'étouffer.




Risque de blessure !



Surface brûlante ! Des éléments de cet appareil deviennent brûlants pendant son fonctionnement. Un maniement incorrect peut entraîner de graves blessures.

- Des éléments de l'appareil deviennent brûlants pendant son utilisation. Ne touchez pas ceux-ci afin d'éviter les brûlures.
- Pour éviter les blessures, les cheveux, les bijoux et l'habillement ne doivent pas entrer en contact avec l'appareil pendant son fonctionnement.
- N'utilisez pas l'appareil, si l'un de ses éléments est endommagé.
- Informez également les autres utilisateurs des dangers encourus.

- La vapeur chaude s'échappe pendant la cuisson, surtout lorsque le récipient de cuisson est retiré. Utilisez impérativement des gants de cuisine et ne vous penchez pas sur l'appareil.
- Bien sécher les aliments avant la cuisson pour éviter la formation excessive de vapeur.
- Enlevez tous les morceaux de glace.

 **AVERTISSEMENT!** **Risque de blessure ! Le contact avec de la vapeur chaude peut provoquer des blessures graves !**

- Pendant la cuisson, la vapeur s'échappe de la grille de sortie d'air située à l'arrière de l'appareil. Gardez vos mains et votre visage à une distance sécuritaire de la sortie de vapeur et d'air. Faites également attention à la vapeur chaude qui s'échappe des joints à l'avant de l'appareil. Un soin particulier doit être apporté au moment de retirer le panier de friture de l'appareil.



Risque d'incendie !

Il y a un risque d'incendie dû aux surfaces chaudes.

- Ne placer pas l'appareil sur une cuisinière à gaz ou électrique, sur une plaque de cuisson électrique ou dans le four chauffé.
- Mettez l'appareil sur une surface de travail facilement accessible, plane, sèche, résistante à la chaleur et suffisamment stable.
- Placez le cas échéant un substrat antidérapant sous les pieds en caoutchouc de l'appareil car les surfaces sont traitées avec les nettoyants les plus divers. De nombreuses substances qui les composent peuvent attaquer et amollir les pieds en caoutchouc.
- 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 ce que l'appareil soit dégagé vers le haut.

- Respecter une distance minimale de 30 cm de la paroi arrière de l'appareil par rapport aux autres objets et d'au moins 10 cm des côtés.
- Ne posez pas d'objets sur l'appareil.
- Ne pas recouvrir l'appareil.
- Ne déplacez pas l'appareil pendant son fonctionnement. Attendez que la friteuse soit refroidie.
- Tenez les enfants éloignés du câble de raccordement. Les enfants pourraient l'attraper et tirer l'appareil vers eux.
- Ne remplissez pas le tiroir avec de la graisse ou de l'huile.
- Placez toujours la casserole chaude sur une surface résistante à la chaleur.



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 trop brunir pendant la cuisson au four ou sur le gril.
- Enlever les restes de nourriture brûlés.

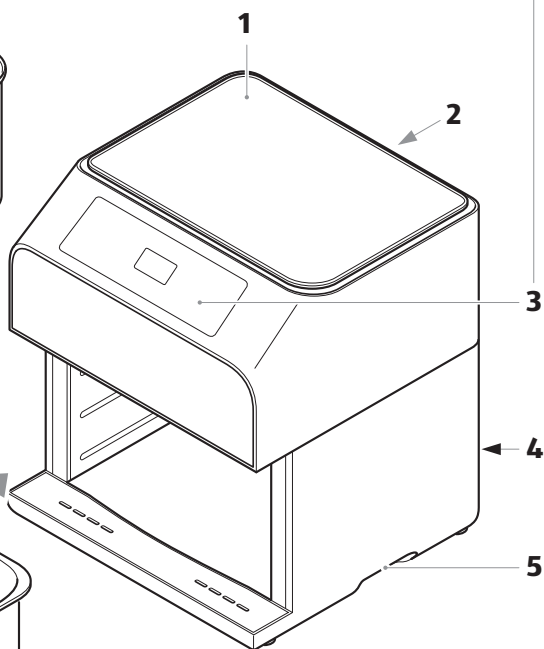
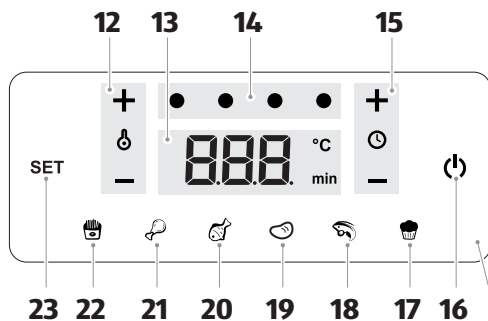
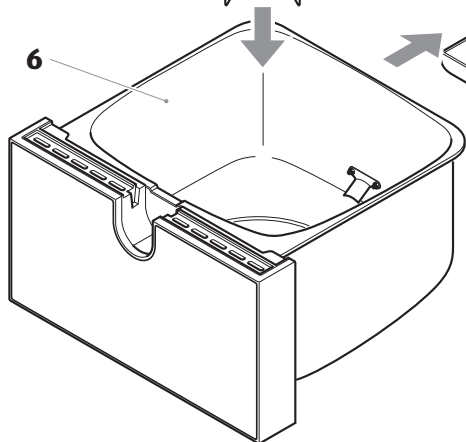
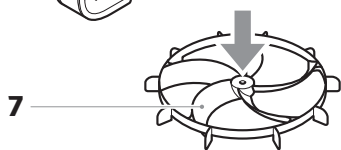
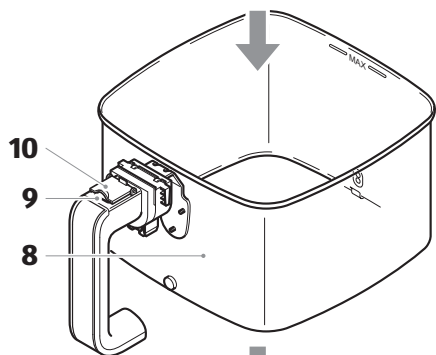
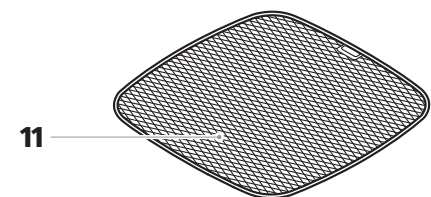
REMARQUE !

Risque de détérioration !

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

- Ne jamais opérer l'appareil sans surveillance ou vide. Le serpent de chauffage 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.

APERÇU DE L'APPAREIL



CONTENU DE LA LIVRAISON / ÉLÉMENTS DE L'APPAREIL

- 1** Friteuse à air chaud
- 2** Grille d'échappement d'air
- 3** Écran tactile
- 4** Support de câble
- 5** Poignées encastrées
- 6** Tiroir
- 7** Distributeur d'air recirculé
- 8** Panier de la friteuse
- 9** Verrouillage du panier de friture
- 10** Couvercle de protection
- 11** Gril
 - Notice d'utilisation/carte de garantie

Écran tactile (3)

- 12** Température + / - (réglage de la température)
- 13** Affichage de la température et de l'heure (changement toutes les 3 secondes)
- 14** Affichage de fonctionnement (clignotement séquentiel)
- 15** Temps de cuisson + / - (Réglage du temps de cuisson)
- 16** Symbole marche/arrêt
- 17** Préréglage « cuisson four »
- 18** Préréglage « crevettes »
- 19** Préréglage « steak / côtelette »
- 20** Préréglage « poisson »
- 21** Préréglage « poulet »
- 22** Préréglage « frites »
- 23** Préréglage « réglage manuel" (SET)


PREMIERE MISE EN SERVICE

Vérifier le contenu de la livraison

REMARQUE ! Risque de détérioration !

Si vous ouvrez l'emballage sans précaution avec un couteau tranchant ou d'autres objets pointus, l'appareil peut subir des dommages.

- Ouvrez prudemment l'emballage.
- 1. Sortez du carton tous les éléments de l'appareil ainsi que le mode d'emploi et ôtez les films de protection.

 Relevez le couvercle de protection **10** et appuyez sur le bouton de réglage de la cuisson **9** pour retirer le panier de friture **8**.

- 2. Vérifiez que la livraison est complète (voir **contenu de la livraison/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 service 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 contondant !

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

REMARQUE ! Risque de dommage !

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

2. Essuyer le tiroir **6** et la casserole **8** avec un chiffon humide de l'intérieur et de l'extérieur.
3. Rincer le distributeur d'air recirculé **7** et la grille **11** à l'eau tiède et sécher soigneusement les pièces.

Installer l'appareil

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

Respecter une distance minimale de 30 cm de la paroi arrière de l'appareil par rapport aux autres objets et d'au moins 10 cm des côtés.

MONTAGE

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

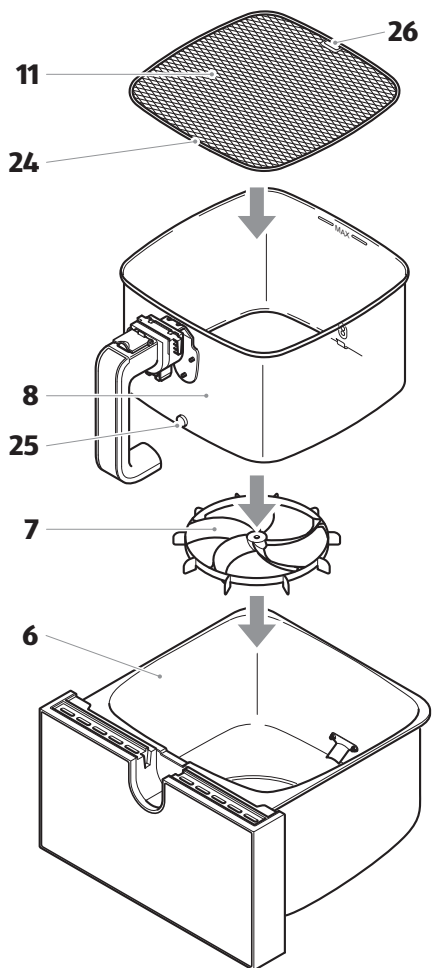
1. Placer le distributeur d'air recirculé **7** comme indiqué sur l'axe au fond du module **6**.

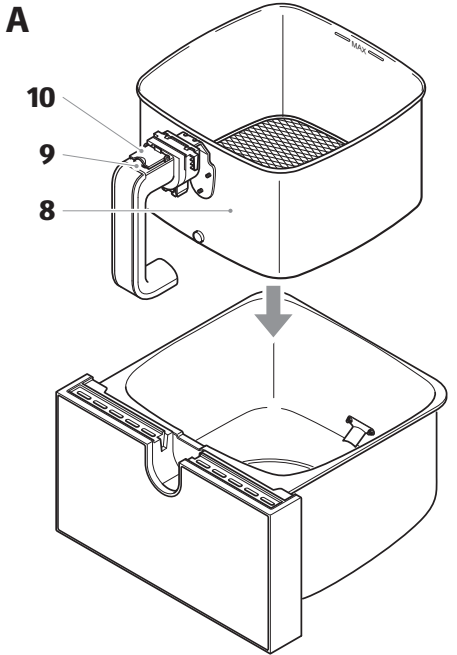
i On peut, avant cela, graisser l'axe avec une goutte d'huile de cuisson. Le collecteur de recirculation tournera alors plus facilement et plus silencieusement.

2. Placer le gril **11** dans la poêle **8** comme indiqué. Insérez la grille légèrement inclinée dans le panier à friture et placez d'abord le bord **24** sous le support **25** (à l'intérieur du panier à friture).

i Le gril **11** s'utilise uniquement dans cette position.

3. Poussez maintenant l'évidement **26** dans le support prévu à cet effet sur le fond de la grille de cuisson.





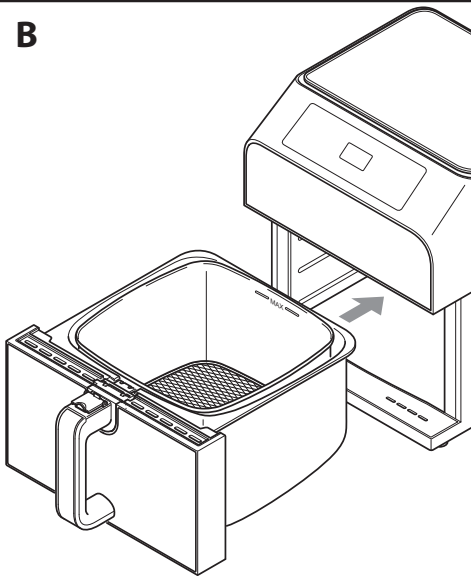
4. Insérez maintenant la poêle à cuisson **8** dans le tiroir (figure **A**). Assurez-vous que le verrouillage du plateau **9** s'enclenche de manière audible.
5. Si nécessaire, rabattre le couvercle de protection **10**.
6. Poussez le tiroir **6** dans la friteuse à air chaud jusqu'au bout (fig. **B**).

MANIEMENT

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

Danger d'électrocution ! Veillez à ce que le câble de raccordement 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.



Utilisez uniquement les poignées encastrées 5 pour le changement de format, voir la livraison / Pièces d'équipement.

N'utilisez pas de papier sulfurisé, l'air ne pourrait plus circuler suffisamment.

ATTENTION! Veillez à ce que le volet de protection 10 soit rabattu sur le réglage de friture 9 de manière à ce que le réglage ne puisse pas être pressé. Le tiroir se détacherait et tomberait si le dispositif de verrouillage était actionné.

1. Mettre l'appareil en service, voir **Mise en service** et préparation de l'appareil, voir **ASSEMBLAGE**.

2. Préparez les aliments et placez-les sur le gril 11.

i Veillez à ce que les aliments ne dépassent pas du bord de la poêle de cuisson. Notez le niveau MAX dans le panier de friture.

Lorsque vous préparez des aliments individuels, répartis-

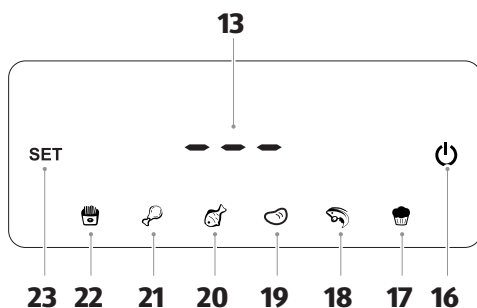
sez-les aussi loin que possible les uns des autres afin que l'air chaud circule uniformément autour d'eux. Vous obtenez ainsi une cuisson uniforme.

3. Poussez le tiroir 6 dans la friteuse à air chaud jusqu'au bout (fig. B).

4. Mettez la fiche du câble dans la prise secteur 220 V. Les symboles 13 et 16 s'affichent dans le display.

5. Touchez l'icône 16 «Poulet».


i L'écran affiche maintenant l'option de présélection pour le temps de cuisson et la température de cuisson.

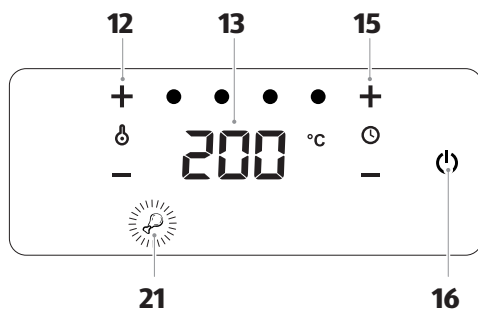


13 Pas de présélection de l'heure et de la température.


- 16** Allumer et éteindre l'appareil.
- 17** Temps de cuisson type four : 16 minutes / température : 160 °C
- 18** „crevettes“ temps : 12 minutes / température : 180 °C
- 19** „steak / côtelette“ temps : 15 minutes / température : 200 °C
- 20** „poisson“ temps : 16 minutes / température : 180 °C
- 21** „poulet“ temps : 22 minutes / température : 200 °C
- 22** „frites“ temps : 20 minutes / température : 200 °C
- 23** „DIY“ votre propre réglage de temps et température. Le réglage par défaut (après le raccordement au réseau ou la remise sous tension) est pour le réglage de l'heure : 5 minutes et pour la température : 120 °C. 120 °C. Vous pouvez utiliser ce réglage pour le préchauffage, par exemple.


Cuisson

 L'option de présélection «Poulet» est présentée à titre d'exemple. Toutes les autres options de présélection peuvent être sélectionnées et modifiées en conséquence.



1. Touchez l'icône **21** «Poulet». Le symbole clignote et la température et le temps de cuisson s'affichent en alternance **13**. Utilisez les champs Température +/- **12** et Temps de cuisson +/- **15** pour régler les paramètres par de base. La température peut être modifiée par degrés de 5 °C (80-200 °C) en appuyant brièvement dessus, le temps en pas de minutes (1-60 minutes). Si vous laissez votre doigt appuyé sur le symbole, l'affichage avance ou recule rapidement.
2. Commencez la cuisson en touchant le symbole Marche/Arrêt **16**.


 L'affichage de fonctionnement **14** clignote séquentiellement, la température et le temps restant sont affichés en alternance toutes les 3 secondes.

 **Le boîtier et les pièces de l'appareil deviennent très chauds pendant le fonctionnement. Munissez-vous de gants de cuisine lorsque vous insérer ou retirer un tiroir.**

Une fois la moitié du temps de cuisson atteinte, redistribuez / retournez les aliments pour qu'ils puissent cuire uniformément.

Pour ce faire, sortez le tiroir, secouez soigneusement les aliments et repoussez le tiroir dans l'appareil. Vous pouvez également placer le plateau sur une surface résistante à la chaleur et retourner/distribuer les aliments à l'aide des ustensiles de cuisson appropriés.

 Veuillez confirmer le processus de cuisson sélectionné


dans les 5 secondes en touchant le symbole marche/arrêt .

Les champs Température +/- **12** et Temps de cuisson +/- **15** vous permettent de modifier le temps et la température de cuisson à tout moment pendant le fonctionnement.

Le processus de cuisson est interrompu lorsque le tiroir est retiré et se poursuit après qu'il est remis en place.

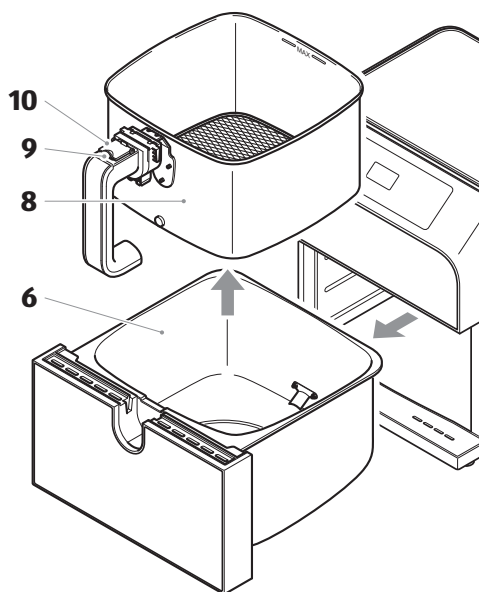
Si l'appareil est éteint ou débranché du secteur, le réglage par défaut s'efface.

La cuisson est terminée

 Une fois le temps écoulé, un bip sonore retentit et l'appareil s'éteint de lui-même.

Si vous souhaitez mettre fin prématurément à la cuisson, maintenez votre doigt sur le symbole marche/arrêt pendant 3 secondes. Le ventilateur continue alors à tourner pendant environ 30 secondes.

1. Enlever la partie bloc secteur de la prise murale.




2. Retirer le tiroir **6** et placez-le sur une surface résistante à la chaleur.
3. Relever le couvercle de protection **10**.
4. Appuyez sur le dispositif de verrouillage de la poêle à cuisson **9** et retirez la poêle du tiroir **6** en la tirant vers le haut.
5. Placer le panier de friture **8** sur une surface résistante à la chaleur.
6. Retirer les aliments de la poêle.


ATTENTION! Risque de blessure !

Le desserrage accidentel du panier de friture **8 peut entraîner des blessures et des dommages. Maintenez toujours le volet de protection **10** enfoncé avec le pouce lorsque vous le retirez de l'appareil afin d'éviter tout actionnement involontaire du verrouillage de l'appareil.**

TEMPS DE CUISSON, TEMPÉRATURES ET QUANTITÉS

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

Pommes de terre / frites	Quantité en grammes	Durée de cuisson (minutes)	Température en °C	Retourner l'aliment à cuire ?	Information supplémentaires
Röstis	250	15 - 18	180		
Pommes de terre rissolées congelées, minces	300 - 700	12 - 16	200	Oui	
Pommes de terre rissolées congelées	300 - 800	12 - 25	200	Oui	Ajouter 1/2 cuillère à soupe d'huile
Frites fraîches (8 x 8 mm)	300 - 800	18 - 30	180	Oui	Ajouter 1/2 cuillère à soupe d'huile
Pommes de terre rissolées fraîches	300 - 800	18 - 22	180	Oui	Ajouter 1/2 cuillère à soupe d'huile
Pommes de terre en cube	300 - 750	12 - 18	180	Oui	
Gratin dans un récipient assorti	500	18 - 22	180		

 Ajoutez de l'huile aux pommes de terre fraîches, elles deviendront plus croustillantes et ne colleront pas. Ajouter l'huile après avoir coupé les pommes de terre et avant de les verser dans le panier de friture. L'huile se répand sur les morceaux coupés si le tiroir est agité. Égoutter l'excédent d'huile avant de le verser dans la poêle à cuisson.

Viande, volaille et fruits de mer	Quantité en grammes	Durée de cuisson (minutes)	Température en °C
Poisson	100 - 800	8 - 16	180
Poisson pané, congelé	100 - 600	6 - 12	180
Langoustines	100 - 800	5 - 15	180
Petites crevettes	100 - 800	8 - 15	180
Steak	100 - 600	8 - 15	200
Côtelettes de porc	100 - 600	10 - 15	200
Cuisses de poulet	100 - 800	18 - 25	200
Blancs de poulet	100 - 600	10 - 15	180
Pépites de poulet, congelées	100 - 600	6 - 12	180
Poulet	1000 - 1200	22 - 35	200
Hamburger	100 - 600	7 - 16	180
Saucisses	100 - 600	13 - 15	180

i Évitez de cuire des aliments à très forte teneur en matières grasses. Notez que les gros morceaux prennent plus de temps pour cuire que deux petits, par exemple. Retourner les petits morceaux pendant la cuisson pour obtenir une cuisson uniforme.

Dessert / légumes	Quantité en grammes	Durée de cuisson (minutes)	Température en °C	Retourner l'aliment à cuire ?
Gâteau dans un contenant approprié	100 - 500	15 - 30	160	
Rouleau de printemps	100 - 600	8 - 15	180	Oui
Brochettes	100 - 600	8 - 15	200	
Patates douces	100 - 600	30 - 45	200	
Légumes cuits	100 - 500	10	160	
Fromage à griller, congelé	100 - 600	8 - 12	180	

NETTOYAGE ET STOCKAGE

Nettoyage



**Danger
d'électrocution !**

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

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



**Surfaces
chaudes !**



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

Laisser refroidir l'appareil pendant au moins 30 minutes avant de le nettoyer. Retirer la fente 6 et la casserole 8 pour permettre à l'appareil de refroidir plus rapidement.

REMARQUE ! Risque de
dommage !

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

Le distributeur d'air de recirculation 7 fait du bruit.



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

1. Nettoyez les surfaces de l'appareil avec un chiffon humide.
2. Nettoyer le tiroir 6, le distributeur d'air de circulation 7, la poêle 8 et le gril 11 avec de l'eau chaude, un peu de détergent et une éponge non abrasive.



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

Si des résidus adhèrent au tiroir, au distributeur d'air de circulation, à la plaque de cuisson ou au gril, remplissez le tiroir d'eau chaude et d'un peu de détergent. Placer le distributeur d'air recirculé, la poêle à cuisson et le gril dans le tiroir et laissez-les tremper pendant 10 minutes.

Puis, séchez bien toutes les pièces.

3. Nettoyez l'intérieur de la friteuse à air chaud avec de l'eau chaude et une éponge non abrasive.
4. Nettoyez l'élément chauffant à l'aide d'une brosse pour enlever tout résidu alimentaire.

Stockage

On peut économiser de la place en enroulant le câble de raccordement **4** autour du support de câble placé au dos de l'appareil.

Ranger l'appareil et les accessoires à un endroit propre et sec, hors de la portée d'enfants.

DONNÉES TECHNIQUES

Modèle : GT-AF-01

Tension d'alimentation :
230 V~, 50 Hz

Puissance absorbée : 1700 W

Longueur de câble : env. 100 cm

Capacité : env. 5,5 l

Minuterie : 1-60 minutes

Plage de température : 80-200 °C

Comme nos produits sont constamment en développement et en amélioration, des modifications techniques et de design peuvent survenir.

RECHERCHE DE PANNE

Problème	Cause possible et remède
L'appareil ne fonctionne pas.	L'appareil n'est pas raccordé au secteur. – Raccordez l'appareil au secteur.
	L'interrupteur 16 n'a pas été actionné. – Touchez l'icône tactile
	Le tiroir 6 n'est pas entièrement refermé. – Insérez le tiroir jusqu'à ce qu'il soit à fleur avec le devant de l'appareil.
Les aliments à cuire sont encore crus.	Il y a trop d'aliments à cuire dans la poêle à cuisson. – 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 la nourriture.
Il n'est pas possible de rentrer le tiroir	Le panier n'est pas complètement en place dans le tiroir. – En insérant la poêle à cuisson, son dispositif de verrouillage doit s'engager de manière audible.
De la fumée blanche s'échappe.	Nourriture très grasse. – Cela n'affecte pas la préparation. Évitez les ingrédients à forte teneur en matières grasses.
	Des résidus d'huile sont restés dans le tiroir. – Nettoyer toutes les pièces après utilisation.
Le distributeur d'air de recirculation 7 fait du bruit	Appliquer une goutte d'huile de cuisson sur l'axe de rotation au fond du tiroir 6 .

DECLARATION DE CONFORMITE

La conformité de ce produit avec les normes légales est garantie. Vous trouverez la déclaration de conformité intégrale sur Internet sous **www.gt-support.de**

MISE AU REBUT

Éliminer l'emballage



Mettez au rebut l'emballage selon les exigences de tri. Mettez le carton et les boîtes en carton au vieux papier, les films à la collecte des matières de valeur.

Éliminer l'appareil hors d'usage (Applicable dans l'Union européenne et d'autres Etats européens disposant de systèmes pour la collecte séparée des matières de valeur)



Les appareils hors d'usage ne doivent pas être jetés avec les ordures ménagères !

Si un appareil ne peut plus être utilisé, **tout utilisateur a l'obligation légale d'éliminer les appareils hors d'usage différemment des ordures ménagères**, par exemple à un point de collecte de sa commune/de son quartier. Ceci permet de garantir que les appareils hors d'usage sont traités professionnellement et d'éviter des effets négatifs sur l'environnement. C'est pourquoi les appareils électriques sont caractérisés par le symbole figurant ci-dessus.

INHALTSVERZEICHNIS

Allgemeines 50

- Bedienungsanleitung lesen und aufbewahren **50**
- Zeichenerklärung **51**

Sicherheit 52

- Bestimmungsgemäßer Gebrauch **52**
- Sicherheitshinweise **53**

Geräteübersicht 58

Lieferumfang/Geräteteile 59

Erstinbetriebnahme 60

- Lieferumfang prüfen **60**
- Vor dem ersten Gebrauch **60**
- Gerät aufstellen **61**

Aufbau 62

Bedienung 63

- Das Garen **65**
- Der Garvorgang ist beendet **66**

Garzeiten, Temperaturen und Mengen 68

Reinigung und Aufbewahrung 70

- Reinigung **70**
- Aufbewahrung **71**

Technische Daten 71

Fehlersuche 72

Konformitätserklärung 73

Entsorgung 73

ALLGEMEINES

Bedienungsanleitung lesen und aufbewahren



Die Bedienungsanleitung enthält wichtige Informationen zur Inbetriebnahme und zum Betrieb.

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

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

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

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

Zeichenerklärung

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



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



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



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



Dieses Signalsymbol/-wort warnt vor möglichen Sachschäden.



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



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



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

SICHERHEIT

Bestimmungsgemäßer Gebrauch

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

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

Das Gerät ist ausschließlich für den Privatgebrauch bestimmt.

Verwenden Sie das Gerät nur wie in dieser Bedienungsanleitung 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



WARNUNG! 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. Nur die im Zubehör enthaltenen bestimmungsgemäß benutzen.
- In diesem Gerät befinden sich elektrische und mechanische Teile, die zum Schutz gegen Gefahrenquellen unerlässlich sind.
- Das Gerät darf nicht mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernwirksystem 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.

⚠️ 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 Ein-


schränkungen 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 Benutzer-Wartung 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 der Anschlussleitung ferngehalten werden.

- Trennen Sie immer den Netzstecker vom Stromnetz, bevor Sie das Gerät zusammensetzen, zerlegen oder reinigen.
- Trennen Sie nach jedem Gebrauch den Netzstecker vom Stromnetz.
- Lassen Sie Kinder nicht mit der Verpackungsfolie spielen. Sie können sich beim Spielen darin verfangen oder diese über den Kopf stülpen und erstickten.

 **WARNUNG!** **Verletzungsfahr!**

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

- Teile des Gerätes werden während des Gebrauchs heiß. Berühren Sie diese nicht, um Verbrennungen zu vermeiden.
- Um Verletzungen zu verhindern, dürfen Haare, Schmuck und Kleidung nicht mit dem

im Betrieb befindlichen Gerät in Kontakt kommen.

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

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

- Während des Garens tritt heiße Luft aus dem Luftaustritts-

gitter 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 den Frittierkorb aus dem Gerät nehmen.

⚠️ 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 Reinigungs-

mitteln behandelt werden und manche der Inhaltsstoffe die GummifüÙe 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 Hängeschrank 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.
- Anschlussleitung von Kindern fernhalten. Kinder könnten daran ziehen und das Gerät auf sich ziehen.
- Füllen Sie den Einschub nicht mit Fett oder Öl.

- Stellen Sie die heiÙe Garpfanne immer auf einer hitzebeständigen Unterlage ab.

▲ 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.

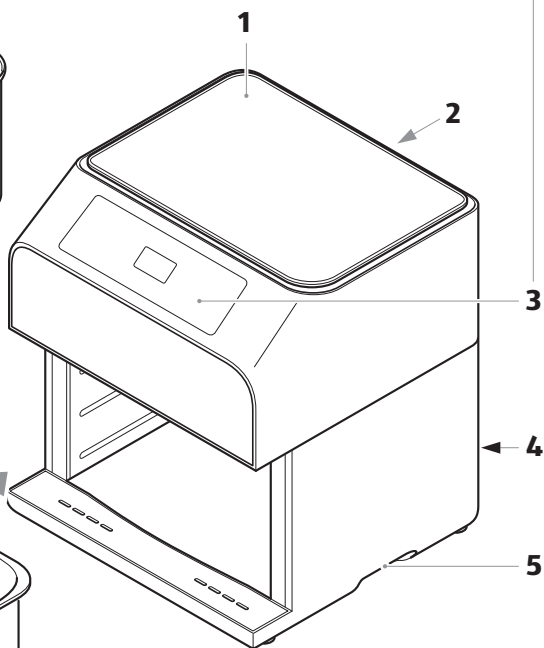
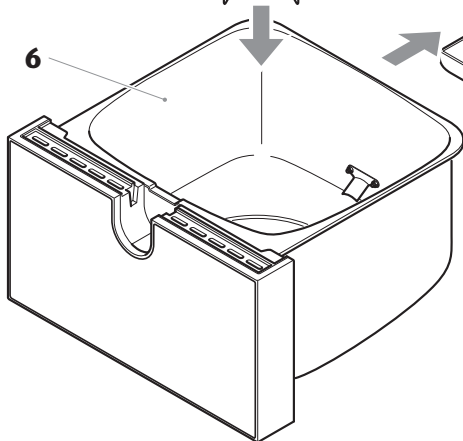
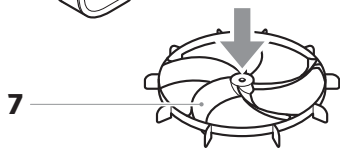
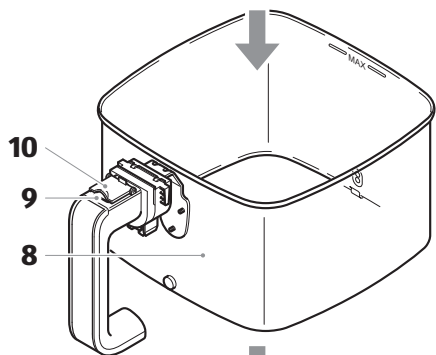
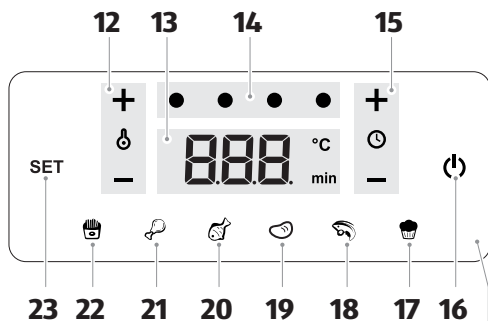
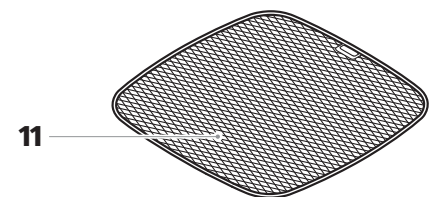
HINWEIS!

Beschädigungsgefahr!

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

- 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.

GERÄTEÜBERSICHT



LIEFERUMFANG/GERÄTETEILE

- 1** Heißluftfritteuse
- 2** Luftaustrittsgitter
- 3** Touch-Display
- 4** Kabelhalterung
- 5** Griffmulden
- 6** Einschub
- 7** Umluftverteiler
- 8** Frittierkorb
- 9** Frittierkorbarretierung
- 10** Schutzklappe
- 11** Frittierrost
- Original-Bedienungsanleitung/Garantiekarte

Touch-Display (3)

- 12** Temperatur + / – (Einstellung der Temperatur)
- 13** Anzeige der Temperatur und Zeit (wechselt alle 3 Sekunden)
- 14** Betriebsanzeige (sequentielles Blinken)
- 15** Garzeit + / – (Einstellung der Garzeit)
- 16** Ein-/Aus-Symbol
- 17** Voreinstellung „Backen“
- 18** Voreinstellung „Schrimps“
- 19** Voreinstellung „Steak/Kotelett“
- 20** Voreinstellung „Fisch“
- 21** Voreinstellung „Hähnchen“
- 22** Voreinstellung „Pommes“
- 23** Voreinstellung „Manuelle Einstellung“ (SET)

ERSTINBETRIEBNAHME


Lieferumfang prüfen

HINWEIS! Beschädigungsgefahr!

Wenn Sie die Verpackung unvorsichtig mit einem scharfen Messer oder anderen spitzen Gegenständen öffnen, kann das Gerät beschädigt werden.

– Gehen Sie beim Öffnen vorsichtig vor.

1. Entnehmen Sie alle Teile des Gerätes und die Bedienungsanleitung aus dem Karton und entfernen Sie die Schutzfolien.

 Klappen Sie die Schutzklappe **10** hoch und drücken Sie die Frittierkorbarretierung **9**, um den Frittierkorb **8** entnehmen zu können.

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

WARNUNG! 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 **1** mit einem leicht feuchten Tuch von innen und außen ab.

HINWEIS! Beschädigungsgefahr!

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

2. Wischen Sie den Einschub **6** und den Frittierkorb **8** mit einem feuchten Tuch von innen und außen ab.
3. Spülen Sie den Umluftverteiler **7** und den Frittierrost **11** mit lauwarmen Wasser und trocknen Sie die Teile sorgfältig ab.

Gerät aufstellen

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

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

AUFBAU



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

1. Setzen Sie den Umluftverteiler **7** wie abgebildet auf die Achse im Boden des Einschubs **6**.



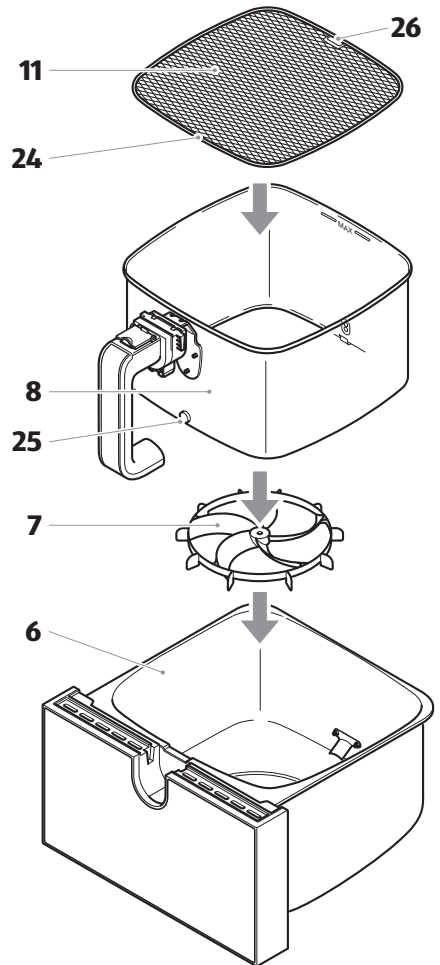
Die Achse kann zuvor durch einen Tropfen Speiseöl gefettet werden. Der Umluftverteiler dreht sich dann leichter und leiser.

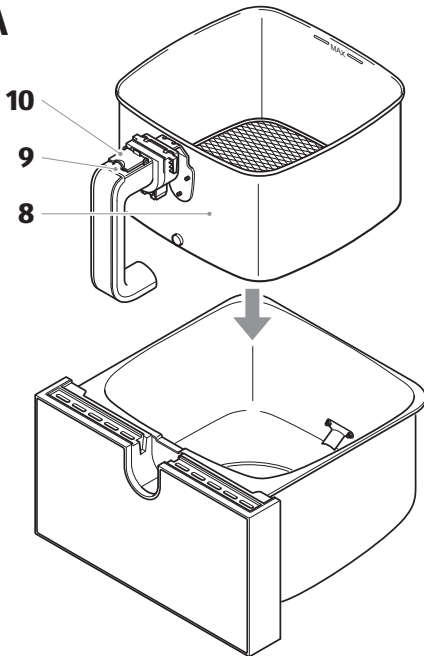
2. Der Frittierrost **11** wie dargestellt in den Frittierkorb **8** einsetzen. Führen Sie den Frittierrost leicht schräg in den Frittierkorb ein und setzen Sie dabei den Rand **24** zuerst unter die Halterung **25** (innen im Frittierkorb).



Der Frittierrost **11** kann nur in dieser Position eingesetzt werden.

3. Drücken Sie nun die Aussparung **26** in die dafür vorgesehene Halterung am Boden des Frittierrostes.



A

4. Setzen Sie nun den Frittierkorb **8** in den Einschub ein (Bild **A**).

Achten Sie darauf, dass die Frittierkorbarretierung **9** deutlich hörbar einrastet.

5. Klappen Sie ggf. die Schutzklappe **10** herunter.
6. Schieben Sie den Einschub **6** vollständig in die Heißluftfritteuse (Bild **B**).

BEDIENUNG

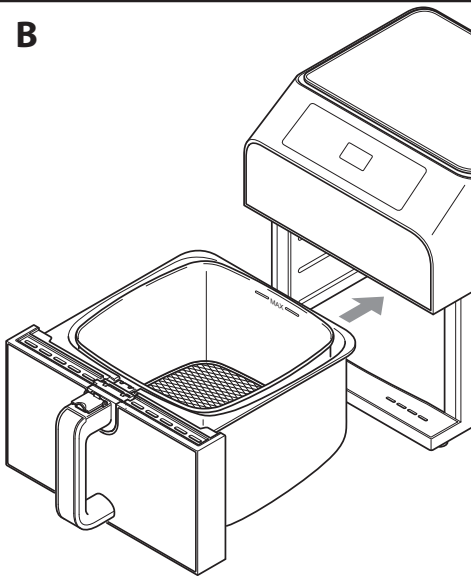


WARNUNG!

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

Stromschlaggefahr! Darauf achten, dass die Anschlussleitung 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.

B

Benutzen Sie zum Umstellen ausschließlich die Griffmulden 5, siehe Lieferumfang/Geräteteile. Benutzen sie kein Backpapier, die Luft könnte nicht mehr ausreichend zirkulieren.

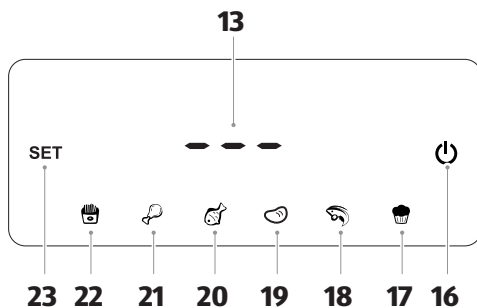
⚠ VORSICHT! Vergewissern Sie sich, dass die Schutzklappe 10 über der Frittierkorbarretierung 9 heruntergeklappt ist, sodass die Arretierung nicht gedrückt werden kann. Der Einschub würde sich beim Betätigen der Arretierung lösen und herabfallen.

1. Stellen Sie das Gerät auf, siehe **Gerät aufstellen** und bereiten Sie es vor, siehe **AUFBAU**.
2. Bereiten Sie das Gargut zu und legen Sie es auf den Frittierrost **11**.

i Achten Sie darauf, dass das Gargut nicht über den Rand der Garpfanne hinausragt. Beachten Sie die MAX Markierung im Frittierkorb. Wenn Sie einzelne Gargutteile zubereiten, verteilen Sie

diese möglichst mit etwas Abstand zueinander, sodass alle gleichmäßig von der heißen Luft umströmt werden. Damit erreiche Sie ein gleichmäßiges Garen.


3. Schieben Sie den Einschub **6** vollständig in die Heißluftfritteuse (Bild **B**).
 4. Schließen Sie den Netzstecker an das Stromnetz an. Das Display zeigt die Symbole **13** und **16** an.
 5. Berühren Sie das Symbol **16**.
- i** Das Display zeigt nun die Vorwahlmöglichkeit der Garzeit und der Gartemperatur.

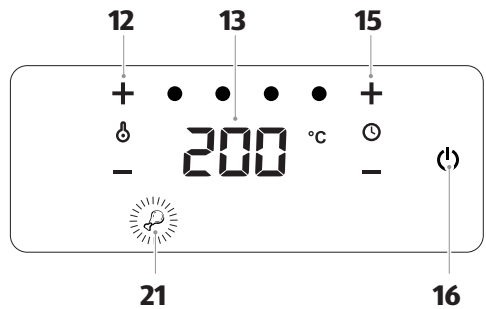


- 13** Keine Zeit und Temperatur vorgewählt.
- 16** Gerät ein- und ausschalten.

- 17** „Backen“ Zeit: 16 Minuten / Temperatur: 160 °C.
- 18** „Shrimps“ Zeit: 12 Minuten / Temperatur: 180 °C.
- 19** „Steak/Kotelett“ Zeit: 15 Minuten / Temperatur: 200 °C.
- 20** „Fisch“ Zeit: 16 Minuten / Temperatur: 180 °C.
- 21** „Hähnchen“ Zeit: 22 Minuten / Temperatur: 200 °C.
- 22** „Pommes“ Zeit: 20 Minuten / Temperatur: 200 °C.
- 23** „SET“ Ihre eigene Einstellung der Zeit und Temperatur. Die Grundeinstellung (nach dem Anschließen an das Stromnetz oder dem erneuten Einschalten) ist für die Zeit: 5 Minuten und für die Temperatur: 120 °C. Diese Einstellung können Sie z. B. zum Vorheizen benutzen.

Das Garen

 Beispielhaft ist die Vorwahlmöglichkeit „Hähnchen“ dargestellt. Alle anderen Vorwahlmöglichkeiten können entsprechend gewählt und verändert werden.



1. Berühren Sie das Symbol **21** „Hähnchen“. Das Symbol blinkt und es wird abwechselnd die Temperatur und die Garzeit angezeigt **13**. Mit den Feldern Temperatur +/- **12** und Garzeit +/- **15** können Sie die Voreinstellungen anpassen. Die Temperatur kann in 5 °C Schritten (80-200 °C) durch kurzes Drücken verändert werden, die Zeit im Minutenschritt (1-60 Minuten). Wenn Sie den Finger auf dem Symbol belassen, erfolgt ein schneller Vor- bzw. Rücklauf der Anzeige in 10 °C Schritten.
2. Starten Sie den Garvorgang durch das Berühren des Ein-/Aussymbols **16**.



Die Betriebsanzeige **14** blinkt sequentiell, die Temperatur und die Restzeit werden im 3 Sekundentakt abwechselnd angezeigt.



Das Gehäuse und die Teile des Gerätes werden im Betrieb sehr heiß. Benutzen Sie Küchenhandschuhe, wenn Sie den Einschub einsetzen oder entnehmen.

Nach der Hälfte der Garzeit sollten Sie das Gargut neu verteilen / wenden, um ein gleichmäßiges Garen zu erreichen. Ziehen Sie hierzu den Einschub heraus, schütteln Sie die Lebensmittel vorsichtig und schieben Sie den Einschub zurück in das Gerät. Alternativ stellen Sie den Einschub auf einer hitzebeständige Unterlage und Wenden /verteilen Sie das Gargut mit Hilfe entsprechender Kochutensilien.



Bitte bestätigen Sie den gewählten Garvorgang innerhalb von 5 Sekunden durch

das Berühren des Ein-/Aus-Symbols

Sie können die Garzeit und die Temperatur jederzeit nach Bedarf mit den Feldern Temperatur +/- **12** und Garzeit +/- **15** während des Betriebes ändern.

Der Garvorgang wird beim Herausziehen des Einschubs unterbrochen und wird nach dem erneuten Einschieben fortgesetzt.

Wird das Gerät ausgeschaltet oder vom Stromnetz getrennt, wird die Voreinstellung nicht gelöscht.

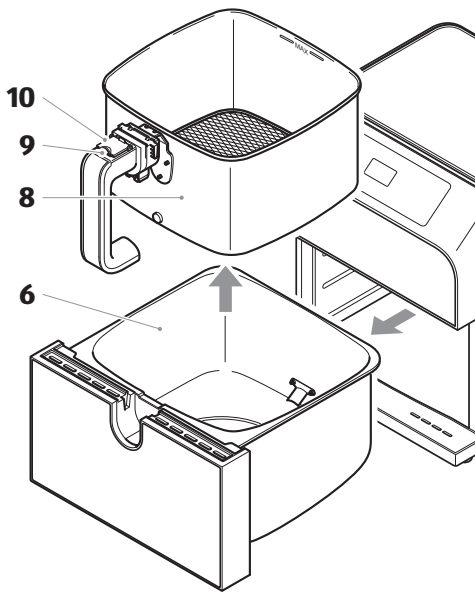
Der Garvorgang ist beendet



Nach dem Ablauf der Zeit ertönt ein Piepton und das Gerät schaltet sich aus.

Wenn Sie den Garvorgang vorzeitig beenden wollen, halten Sie den Finger für 3 Sekunden auf dem Ein-/Ausymbol. Der Lüfter läuft dann ca. 30 Sekunden lang nach.

1. Trennen Sie das Gerät vom Stromnetz.



▲ VORSICHT! Verletzungsgefahr!

Durch versehentliches Lösen des Frittierkorbes 8 kann es zu Verletzungen und Beschädigungen kommen.

Halten Sie die Schutzklappe 10 bei der Entnahme aus dem Gerät mit Ihrem Daumen stets heruntergedrückt, um eine ungewollte Betätigung der Garpfannena-rrettierung zu vermeiden.

2. Ziehen Sie den Einschub 6 heraus und setzen Sie ihn auf einer hitzebeständigen Unterlage ab.
3. Klappen Sie die Schutzklappe 10 hoch.
4. Drücken Sie die Frittierkorbarretierung 9 und entnehmen Sie den Frittierkorb nach oben aus dem Einschub 6.
5. Stellen Sie den Frittierkorb 8 auf einer hitzebeständigen Oberfläche ab.
6. Entnehmen Sie das Gargut aus der Garpfanne.

GARZEITEN, TEMPERATUREN UND MENGEN

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

Kartoffeln / Pommes	Menge in Gramm	Zeit in Minuten	Temperatur in °C	Gargut wenden?	Zusatzinformation
Röstis	250	15 - 18	180		
Bratkartoffeln gefroren, dünn	300 - 700	12 - 16	200	Ja	
Bratkartoffeln gefroren, dick	300 - 800	12 - 25	200	Ja	1/2 Löffel Öl hinzufügen
Pommes frisch (8 x 8 mm)	300 - 800	18 - 30	180	Ja	1/2 Löffel Öl hinzufügen
Bratkartoffeln frisch	300 - 800	18 - 22	180	Ja	1/2 Löffel Öl hinzufügen
Kartoffelwürfel	300 - 750	12 - 18	180	Ja	
Gratin im passenden Gefäß	500	18 - 22	180		

i Fügen Sie frischen Kartoffeln etwas Öl hinzu, sie werden dann knuspriger und verkleben nicht. Fügen Sie das Öl zu, nachdem Sie die Kartoffeln geschnitten haben und bevor Sie die Kartoffeln in den Frittierkorb füllen. Durch das anschließende Umrühren wird das Öl auf den Schnittstellen verteilt. Lassen Sie überflüssiges Öl vor dem Einfüllen in die Garpfanne abtropfen.

Fleisch, Geflügel und Meeresfrüchte	Menge in Gramm	Zeit in Minuten	Temperatur in °C
Fisch	100 - 800	8 - 16	180
Fisch paniert, gefroren	100 - 600	6 - 12	180
Scampi	100 - 800	5 - 15	180
Krabben	100 - 800	8 - 15	180
Steak	100 - 600	8 - 15	200
Schweinekotelett	100 - 600	10 - 15	200
Hähnchenschenkel	100 - 800	18 - 25	200
Hähnchenbrust	100 - 600	10 - 15	180
Chicken nuggets, gefroren	100 - 600	6 - 12	180
Hähnchen	1000 - 1200	22 - 35	200
Hamburger	100 - 600	7 - 16	180
Würstchen	100 - 600	13 - 15	180

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

Nachtisch / Gemüse	Menge in Gramm	Zeit in Minuten	Temperatur in °C	Gargut wenden?
	100 - 500	15 - 30	160	
Frühlingsrolle	100 - 600	8 - 15	180	Ja
Spieße	100 - 600	8 - 15	200	
Süßkartoffeln	100 - 600	30 - 45	200	
Gemüse gekocht	100 - 500	10	160	
Grillkäse, gefroren	100 - 600	8 - 12	180	

REINIGUNG UND AUFBEWAHRUNG

Reinigung



WARNUNG! Stromschlaggefahr!

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

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



WARNUNG! Heiße Oberflächen!

 Es besteht Verbrennungsgefahr durch heiße Oberflächen.

Lassen Sie das Gerät vor der Reinigung mindestens 30 Minuten abkühlen. Entnehmen Sie den Einschub 6 und die Garpfanne 8, damit das Gerät schneller abkühlen kann.

HINWEIS!

Beschädigungsgefahr!

Keine Scheuer- und Lösungsmittel oder scharfkantige Gegenstände verwenden! Geben Sie den Umluftverteiler 7 nicht in die Spülmaschine.



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 Einschub 6, den Umluftverteiler 7, den Frittierkorb 8 und den Frittierrost 11 mit heißem Wasser, ein wenig Spülmittel und einem nicht kratzenden Schwamm.



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

Wenn Rückstände im Einschub, dem Umluftverteiler, der Garpfanne oder am Frittierrost festkleben, füllen Sie den Einschub mit heißem Wasser und etwas Spülmittel. Setzen Sie den Umluftverteiler, den Frittierkorb und den Frittierrost in den Einschub, und lassen Sie alles ca. 10 Minuten lang einweichen.

Trocknen Sie anschließend alle Teile gut ab.

3. Reinigen Sie die Innenseite der Heißluftfritteuse mit heißem Wasser und einem nicht kratzenden Schwamm.
4. Reinigen Sie gegebenenfalls das Heizelement mit einer Reinigungsbürste, um etwaige Lebensmittlrückstände zu entfernen.

Aufbewahrung

Das Netzkabel kann platzsparend um die Kabelhalterung **4** an der Rückseite des Gerätes gewickelt werden.

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

TECHNISCHE DATEN

Modell: GT-AF-01

Versorgungsspannung:
230 V~, 50 Hz

Leistungsaufnahme: 1700 W~, 50 Hz

Kabellänge: ca. 100 cm

Fassungsvermögen: ca. 5,5 l

Timer: 1-60 Minuten

Temperaturbereich: 80-200 °C

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

FEHLERSUCHE

Problem	Mögliche Ursache und Abhilfe
Das Gerät funktioniert nicht.	Gerät ist nicht ans Stromnetz angeschlossen. – Schließen Sie das Gerät an das Stromnetz an.
	Das Ein-/Aus-Symbol 16 wurde nicht betätigt. – Symbol berühren
	Der Einschub 6 ist nicht vollständig eingeschoben. – Einschub bündig zur Gerätefront einschieben.
Gargut ist noch roh.	Zu viel Gargut in der Garpfanne. – 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.
Einschub lässt sich nicht einschieben.	Der Frittierkorb ist nicht vollständig in dem Einschub eingelegt. – Beim Einsetzen der Garpfanne muss die Frittierkorbarretierung hörbar einrasten.
Weißer Rauch tritt aus.	Sehr fetthaltiges Gargut. – Zubereitung wird nicht beeinträchtigt. Vermeiden Sie Zutaten, die stark fetthaltig sind.
	Ölrückstände im Einschub verblieben. – Reinigen Sie alle Teile nach dem Gebrauch.
Der Umluftverteiler 7 macht Geräusche	Geben Sie einen Tropfen Speiseöl auf die Drehachse im Boden des Einschubs 6 .

KONFORMITÄTSERKLÄRUNG

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

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

ENTSORGUNG

Verpackung entsorgen



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

Altgerät entsorgen

(Anwendbar in der Europäischen Union und anderen europäischen Staaten mit Systemen zur getrennten Sammlung von Wertstoffen)



Altgeräte dürfen nicht in den Hausmüll!

Sollte das Gerät einmal nicht mehr benutzt werden können, so ist jeder Verbraucher **gesetzlich verpflichtet, Altgeräte getrennt vom Hausmüll**, z. B. bei einer Sammelstelle seiner Gemeinde/seines Stadtteils, abzugeben. Damit wird gewährleistet, dass Altgeräte fachgerecht verwertet und negative Auswirkungen auf die Umwelt vermieden werden. Deswegen sind Elektrogeräte mit obenstehendem Symbol gekennzeichnet.

KLANTENSERVICE · SERVICE CLIENTS · KUNDENSERVICE



NL

03 707 14 49

FR

03 707 14 49

DE

03 707 14 49



gt-support@teknihall.be

ART.-NR. 4534

AA 15/19 E

Verkocht door (Geen serviceadres):

Distribution par (Pas l'adresse du SAV) :

Vertrieben durch (Keine Serviceadresse!):

Globaltronics GmbH & Co. KG

Domstr. 19

20095 Hamburg, Germany