



Bedienungsanleitung Mode d'emploi Istruzioni per l'uso

AMBIANO®

XXL Heißluftfritteuse

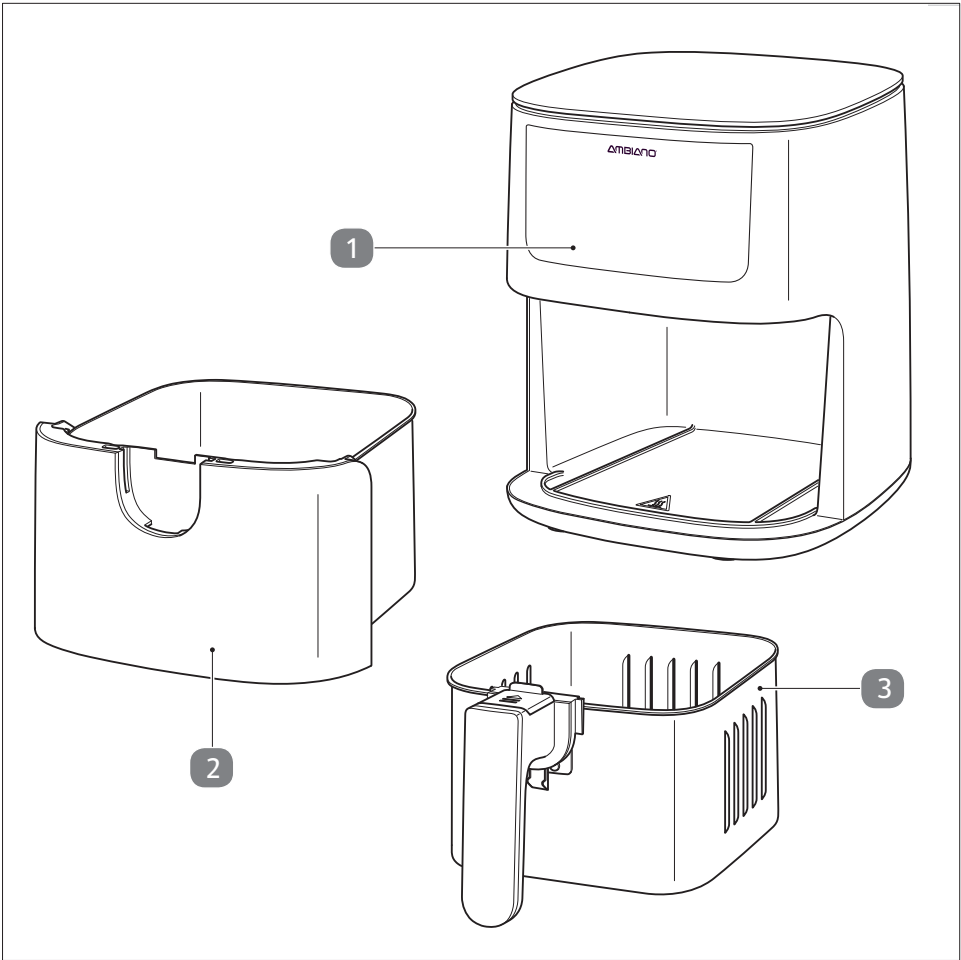
Friteuse à air chaud

Friggitrice ad aria calda



Deutsch.....2
Français34
Italiano64

Original-Bedienungsanleitung
Notice originale | Istruzioni originali



Lieferumfang

- 1 Heißluftfritteuse
- 2 Einschub
- 3 Garkorb
- Original-Bedienungsanleitung/Garantiekarte

Inhaltsverzeichnis

Lieferumfang	2
Allgemeines	4
Bedienungsanleitung lesen und aufbewahren.....	4
Zeichenerklärung	5
Sicherheit	6
Bestimmungsgemäßer Gebrauch	6
Sicherheitshinweise	6
Acrylamidarme Zubereitung	13
Erstinbetriebnahme	14
Lieferumfang prüfen	14
Vor dem ersten Gebrauch	15
Gerät aufstellen	15
Aufbau	15
Bedienung	16
Manuelle Vorwahl der Garzeit und der Temperatur.....	18
Speicherfunktion für manuelle Vorwahl der Garzeit und der Temperatur.....	19
Garen mit der Programmfunktion	20
Start-Verzögerungsfunktion.....	22
SHAKE-Funktion.....	23
Der Garvorgang ist beendet	24
Warmhaltefunktion	25
Garzeiten, Temperaturen und Mengen	26
Reinigung und Aufbewahrung	28
Reinigung	28
Aufbewahrung	29
Technische Daten	29
Fehlersuche	30
Konformitätserklärung	31
Entsorgung	31
Verpackung entsorgen.....	31
Altgerät entsorgen	31

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 hohen Risikograd, die, wenn sie nicht vermieden wird, den Tod oder eine schwere Verletzung zur Folge hat.



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.

Sicherheit

Bestimmungsgemäßer Gebrauch

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

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

Das Gerät ist ausschließlich für den Privatgebrauch bestimmt.

Verwenden Sie das Gerät nur wie in dieser 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 vorgenommene Veränderungen oder Verwendung nicht zugelassener Zubehör- oder Ersatzteile entstanden sind.

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

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

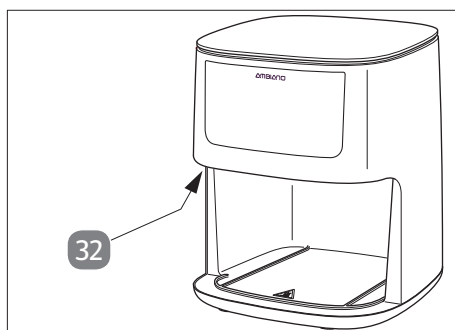
Sicherheitshinweise

⚠ GEFAHR! Stromschlaggefahr!

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

- Schließen Sie das Gerät nur an, wenn die Netzspannung der Steckdose mit der Angabe auf dem Typenschild übereinstimmt.
- Schließen Sie das Gerät nur an eine gut zugängliche Steckdose an, damit Sie es bei einem Störfall schnell vom Stromnetz trennen können.

- Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn es selbst, das Netzkabel oder der Netzstecker sichtbare Schäden aufweist oder das Zubehör stark verschmutzt ist.
- Wenn das Netzkabel des Gerätes beschädigt ist, muss es durch den Hersteller, seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- Öffnen Sie das Gehäuse nicht, sondern überlassen Sie die Reparatur Fachkräften. Wenden Sie sich dazu an die auf der Garantiekarte angegebene Serviceadresse.
- Führen Sie keine metallischen oder andere Gegenstände in die Öffnungen des Gerätes ein. Benutzen Sie das zum Lieferumfang gehörende Zubehör bestimmungsgemäß.
- In diesem Gerät befinden sich elektrische und mechanische Teile, die zum Schutz gegen Gefahrenquellen unerlässlich sind.
- Der Sicherheitsschalter 32 darf nicht überbrückt oder anderweitig manipuliert werden.
- Das Gerät darf nicht mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernwirkssystem betrieben werden.
- Halten Sie das Gerät, das Netzkabel und den Netzstecker von Wasser und anderen Flüssigkeiten sowie von offenem Feuer, Wärmequellen und heißen Flächen fern.
- Fassen Sie das Gerät und den Netzstecker niemals mit feuchten Händen an.



- Ziehen Sie den Netzstecker nie am Netzkabel aus der Steckdose, sondern fassen Sie immer den Netzstecker an.
- Verwenden Sie das Netzkabel nie als Tragegriff.
- Verlegen Sie das Netzkabel so, dass es nicht zur Stolperfalle wird.
- Knicken Sie das Netzkabel nicht und legen Sie es nicht über scharfe Kanten.
- Lagern Sie das Gerät nie so, dass es in eine Wanne oder in ein Waschbecken fallen kann.
- Greifen Sie niemals nach dem Gerät, wenn es ins Wasser gefallen ist. Ziehen Sie in einem solchen Fall sofort den Netzstecker aus der Steckdose.
- Schalten Sie das Gerät immer aus und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, wenn:
 - Sie das Gerät nicht beaufsichtigen oder mit der Zubereitung fertig sind,
 - Sie das Gerät nicht benutzen oder es reinigen,
 - bei Gewitter oder wenn eine Störung auftritt.

⚠ GEFAHR! Stromschlaggefahr!

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

⚠️ WARNUNG! Brandgefahr!

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

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

⚠️ WARNUNG! Gefahren für Kinder und Personen mit verringerten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen!

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

Unfälle mit schweren Verletzungen können die Folge sein.

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

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

⚠️ WARNUNG! Verletzungsgefahr!



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

- Teile des Gerätes werden während des Gebrauchs heiß. Berühren Sie diese nicht, um Verbrennungen zu vermeiden.
- Berühren Sie das Gerät während des Betriebes nur an dem Griff des Einschubes und am Touch-Display!
- Um Verletzungen zu verhindern, dürfen Haare, Schmuck und Kleidung nicht mit dem im Betrieb befindlichen Gerät in Kontakt kommen.
- Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn eines der Geräteteile beschädigt ist.
- Weisen Sie auch andere Benutzer auf die Gefahren hin.
- Während des Garens tritt heißer Dampf aus, insbesondere, wenn der Einschub 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 der Luftaustrittsöffnung an der Rückseite des Gerätes aus. Halten Sie Hände und Gesicht in sicherem Abstand zu der heißen Luft und der Luftaustrittsöffnung. Geben Sie auch Acht auf den heißen Dampf, der aus den Fugen an der Vorderseite des Gerätes austritt. Besondere Vorsicht ist geboten, wenn Sie den Einschub 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 Reinigungsmitteln behandelt werden und manche der Inhaltsstoffe die Gummifüße angreifen und aufweichen können.
- Stellen Sie das Gerät nicht an den Rand oder an die Kante der Arbeitsfläche.
- Platzieren Sie das Gerät nicht unter einem 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 Geräte-
rückwand zu anderen Gegenständen und mindestens 10 cm
zu den Seiten ein.
- Legen Sie keine Gegenstände auf das Gerät.
- Decken Sie das Gerät nicht ab.
- Stellen Sie das Gerät während des Betriebes nicht um. Warten
Sie, bis das Gerät vollständig abgekühlt ist.
- Netzkabel von Kindern fernhalten. Kinder könnten daran zie-
hen und das Gerät auf sich ziehen.
- Füllen Sie den Einschub nicht mit Fett oder Öl.
- Stellen Sie den heißen Einschub/Garkorb immer auf einer hit-
zebeständigen Unterlage ab.

 VORSICHT! Gesundheitsgefährdung!

Zu heißes Backen, Garen oder Grillen kann gesundheitsschädli-
che Stoffe entstehen lassen.

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

Acrylamidarme Zubereitung



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

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

HINWEIS! Beschädigungsgefahr!

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

- Betreiben Sie das Gerät nie unbeaufsichtigt leer. Das Gerät kann überhitzen, siehe **Fehlersuche**.

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

Erstinbetriebnahme

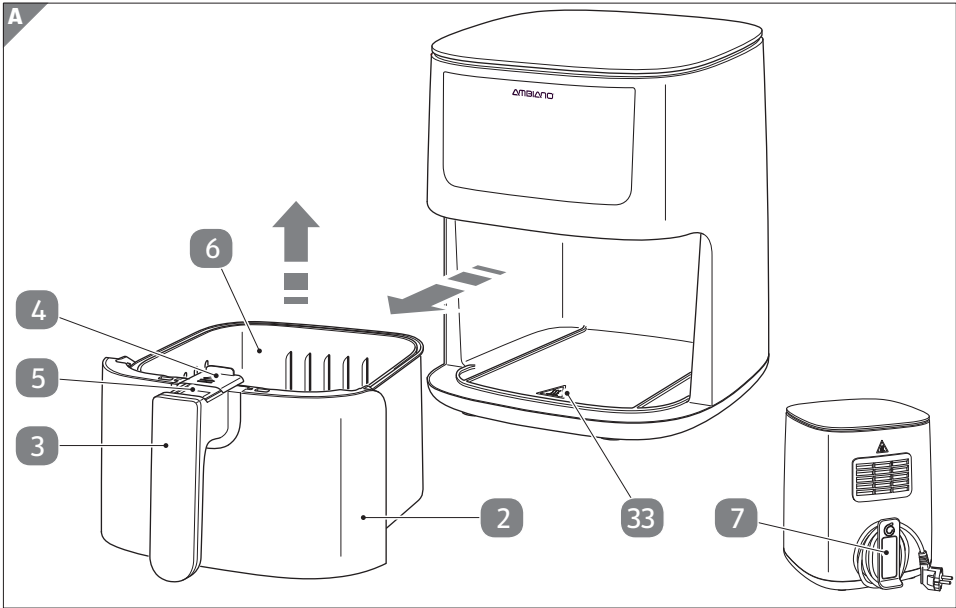
Lieferumfang prüfen

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 ggf. die Schutzfolien und eingelegte Pappstücke.



i Ziehen Sie den Einschub **2** am Garkorbgriff **3** aus dem Gerät, siehe **Abb. A**. Schieben Sie die Schutzklappe **4** nach vorne und drücken Sie die Garkorbbarrierung **5**, um den Garkorb **6** entnehmen zu können.

2. Prüfen Sie, ob die Lieferung vollständig ist (siehe **Lieferumfang**).
3. Kontrollieren Sie, ob die Einzelteile Schäden aufweisen. Ist dies der Fall, benutzen Sie sie nicht. Wenden Sie sich dazu an die auf der Garantiekarte angegebene Serviceadresse.

Vor dem ersten Gebrauch

⚠ GEFAHR! Stromschlaggefahr!

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

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

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

HINWEIS! Beschädigungsgefahr!

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

2. Wischen Sie den Einschub **2** und den Garkorb **6** mit einem feuchten Tuch von innen und außen ab.

Gerät aufstellen

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

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

Nehmen Sie das Netzkabel von der Netzkabelhalterung **7** ab.

Aufbau

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

1. Setzen Sie nun den Garkorb **6** in den Einschub **2** ein.
Achten Sie darauf, dass die Garkorbarretierung **5** deutlich hörbar einrastet.
2. Schieben Sie die Schutzklappe **4** über die Garkorbarretierung **5**.
3. Schieben Sie den Einschub vollständig in die Heißluftfritteuse, bis er hörbar einrastet und bündig mit dem Gehäuse abschließt.

Bedienung



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

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

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

Benutzen Sie kein Backpapier, die Luft könnte nicht mehr ausreichend zirkulieren.



Vergewissern Sie sich beim Einsetzen oder Entnehmen des Einschubs, dass die Schutzklappe **4**

über die Garkorbarretierung **5** geschoben wird, sodass die Arretierung nicht gedrückt werden kann. Der Einschub würde sich beim Betätigen der Arretierung lösen und herabfallen.



Heiße Oberfläche **33!** Das Gehäuse und die Teile des Gerätes werden im Betrieb sehr heiß.

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 in den Garkorb **6**.



Achten Sie darauf, dass das Gargut nicht über den Rand des Garkorbs hinausragt. Beachten Sie die **MAX** Markierung im Garkorb.

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

3. Schieben Sie den Einschub **2** vollständig in die Heißluftfritteuse.

4. Schließen Sie den Netzstecker an das Stromnetz an. Im Display leuchten alle Symbole kurz auf und es ertönen 2 kurze Pieptöne. Das Sensor-Feld **10** Start/Stopp bleibt anschließend beleuchtet.

5. Berühren Sie das Sensor-Feld **10**. Das Display zeigt nun abwechselnd und blinkend die Vorwahlmöglichkeit der Garzeit und der Gartemperatur.



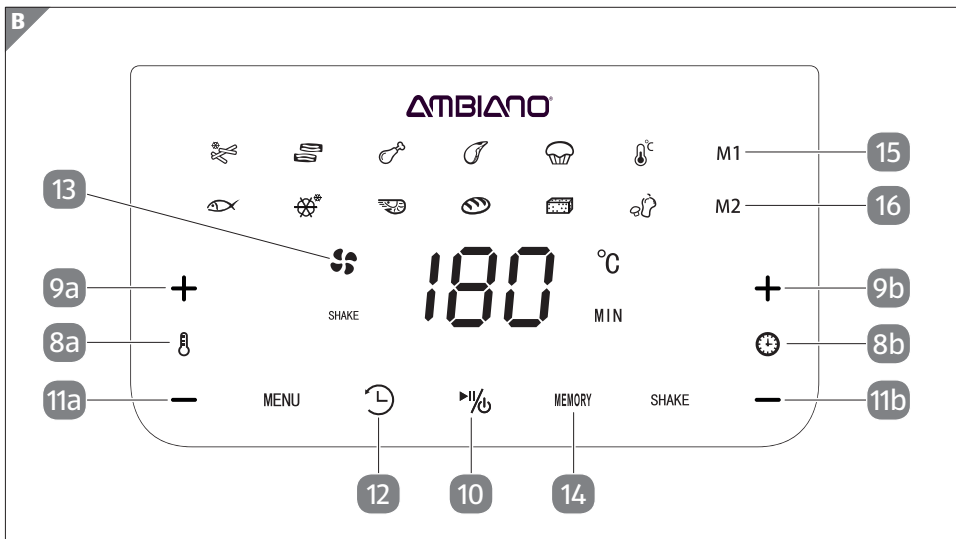
Erfolgt nach dem Einschalten keine weitere Bedienung, wird der Standby-Zustand aktiviert. Aus dem Standby-Zustand wird zunächst die manuelle Vorwahl der Garzeit und der Temperatur aufgerufen. Um aus einer Programmfunktion in die manuelle Vorwahl zu gelangen, berühren Sie das Sensor-Feld **10** für ca. 3 Sekunden und berühren Sie es anschließend erneut kurz.

Manuelle Vorwahl der Garzeit und der Temperatur

⚠️ WARNUNG! Benutzen Sie die Start-Verzögerungsfunktion **12** nicht, wenn Sie leicht verderbliche Lebensmittel zubereiten wollen (z. B. Fleisch oder Fisch).


- Die Felder **8a** und die vorgewählte Temperatur **°C** werden blinkend und abwechselnd mit den Feldern **8b** und der vorgewählten Zeit **MIN** angezeigt.
- Mit den Sensor-Feldern **+ 9a** bzw. **- 11a** erhöhen bzw. verringern Sie die Temperatur. Mit den Sensor-Feldern **+ 9b** bzw. **- 11b** erhöhen bzw. verringern Sie die Zeit.
 - Die Temperatur wird in 5 °C Schritten verändert in einem Bereich von 60 bis 200 °C.
 - Die Zeit wird in Minutenschritten verändert in einem Bereich von 1 Minute bis 60 Minuten.


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




- Starten Sie den Garvorgang mit dem Sensor-Feld **10**, siehe **Abb. B**.

i Die Anzeige „Lüfter aktiv“ **13** zeigt den Betrieb an. Sie können die Garzeit und die Temperatur jederzeit nach Bedarf wie oben beschrieben während des Betriebes ändern.


Wenn Sie den Heizvorgang unterbrechen wollen, berühren Sie im Betrieb das Sensor-Feld  **10**. Der Heizvorgang wird unterbrochen, die Zeit angehalten und das Sensor-Feld blinkt. Der Lüfter arbeitet in der Zeit noch ein paar Sekunden weiter. Erneutes Berühren des Sensor-Feldes setzt den Garvorgang fort.

Wenn Sie den Garvorgang kontrollieren wollen oder Zutaten hinzufügen oder entnehmen wollen, können Sie den Einschub **2** im Betrieb herausziehen. Dabei werden Lüfter und Heizung ausgeschaltet und die eingestellte Zeit angehalten. Das Sensor-Feld  **10** blinkt. Erneutes Einschieben des Einschubs setzt den Garvorgang fort.

- Um das Gerät innerhalb der nächsten Minute auszuschalten, berühren Sie das Sensor-Feld  **10** ca. 3 Sekunden. Der Lüfter läuft nach dem Ausschalten noch einige Zeit nach.


Speicherfunktion für manuelle Vorwahl der Garzeit und der Temperatur

 **WARNUNG!** Benutzen Sie die Start-Verzögerungsfunktion **12** nicht wenn Sie leicht verderbliche Lebensmittel zubereiten wollen (z. B. Fleisch oder Fisch).

 Mit Hilfe der Funktion **MEMORY** **14** können Sie zwei individuelle Programme für Garzeit und Temperatur speichern.

- Berühren Sie das Sensor-Feld  **10**. Das Display zeigt nun abwechselnd und blinkend die Vorwahlmöglichkeit der Garzeit und der Gartemperatur.
- Berühren Sie das Sensor-Feld **MEMORY** **14** einmal für den Speicherplatz **M1** **15** und zweimal für den Speicherplatz **M2** **16**.
Sind die Speicherplätze leer, werden 15 Minuten bei 180 °C angezeigt.
- Stellen Sie mit den Sensor-Feldern **+** **9a** bzw. **-** **11a** und **+** **9b** bzw. **-** **11b** die gewünschte Temperatur und Zeit ein.
- Halten Sie das Sensor-Feld **MEMORY** **14** ca. 3 Sekunden berührt, um die Einstellung auf den gewählten Speicherplatz zu speichern.

Speicherplatz aufrufen













- Nach dem Einschalten berühren Sie das Sensor-Feld **MEMORY** **14** einmal für den Speicherplatz **M1** **15** und zweimal für den Speicherplatz **M2** **16**.
- Starten Sie den Garvorgang mit Sensor-Feld  **10**.

Garen mit der Programmfunktion

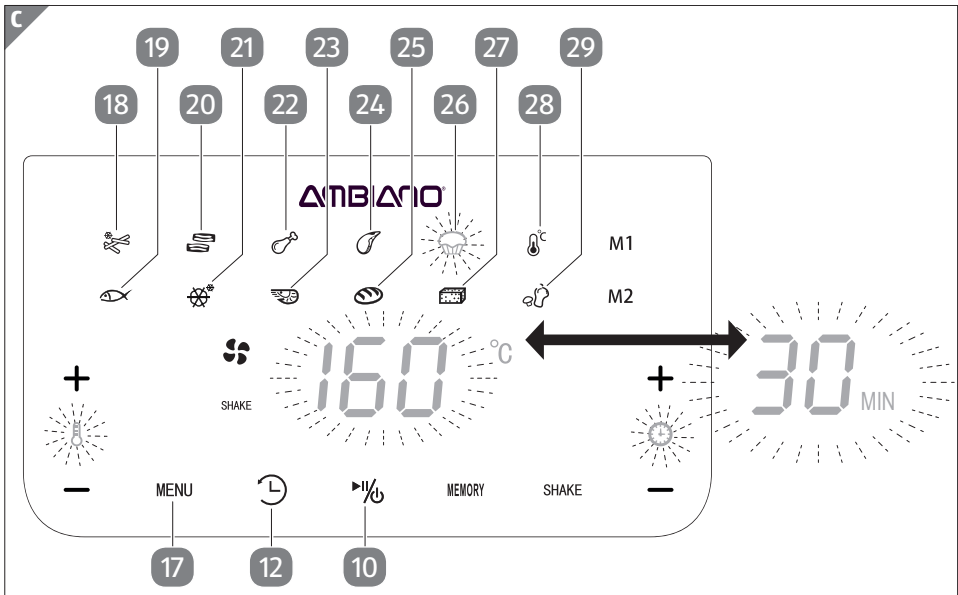
⚠️ WARNUNG! Benutzen Sie die Start-Verzögerungsfunktion **12** nicht, wenn Sie leicht verderbliche Lebensmittel zubereiten wollen (z. B. Fleisch oder Fisch).

i Es stehen 12 Programme zur Verfügung mit vorprogrammierter Zeit und Temperatur. Die **Abbildung C** zeigt die Einstellung „Kuchen“ **26**.

1. Berühren Sie das Sensor-Feld MENU **17** nach dem Einschalten wiederholt, um zwischen den Programmen (**18** bis **29**) zu wechseln.

- | | | | |
|-----------|---|------------------------------------|-----------------------|
| 18 |  | Voreinstellung „Pommes Frites“ | 20 Minuten bei 200 °C |
| 19 |  | Voreinstellung „Fisch“ | 10 Minuten bei 180 °C |
| 20 |  | Voreinstellung „Bacon“ | 10 Minuten bei 180 °C |
| 21 |  | Voreinstellung „Gerfohrenes“ | 15 Minuten bei 180 °C |
| 22 |  | Voreinstellung „Hähnchen“ | 20 Minuten bei 180 °C |
| 23 |  | Voreinstellung „Shrimps“ | 12 Minuten bei 180 °C |
| 24 |  | Voreinstellung „Steak/Kotelett“ | 12 Minuten bei 180 °C |
| 25 |  | Voreinstellung „Brot“ | 15 Minuten bei 160 °C |
| 26 |  | Voreinstellung „Kuchen“ | 30 Minuten bei 160 °C |
| 27 |  | Voreinstellung „Tofu“ | 15 Minuten bei 160 °C |
| 28 |  | Voreinstellung „Warmhaltefunktion“ | 60 Minuten bei 60 °C |
| 29 |  | Voreinstellung „Gemüse“ | 15 Minuten bei 160 °C |

Das gewählte Programm wird durch das blinkende Symbol dargestellt.



i Es wird abwechselnd zunächst blinkend die Temperatur des Programms und anschließend die Zeit angezeigt. Die Garzeit und/oder die Temperatur können jederzeit nach Bedarf wie unter **Manuelle Vorwahl der Garzeit und der Temperatur** beschrieben vor, sowie während des Betriebes geändert werden.

Erfolgt nach der Programmwahl keine weitere Bedienung, wird der Standby-Zustand aktiviert.

Wenn Sie das Gargut während der Garzeit mehrmals neu verteilen, wenden oder schütteln, erreichen Sie ein gleichmäßigeres Garen (sehen Sie unter **SHAKE-Funktion**). Ziehen Sie hierzu den Einschub heraus und schieben Sie ihn anschließend zurück in das Gerät. Alternativ stellen Sie den Einschub auf eine hitzebeständige Unterlage und wenden/verteilen Sie das Gargut mit Hilfe entsprechender Kochutensilien.

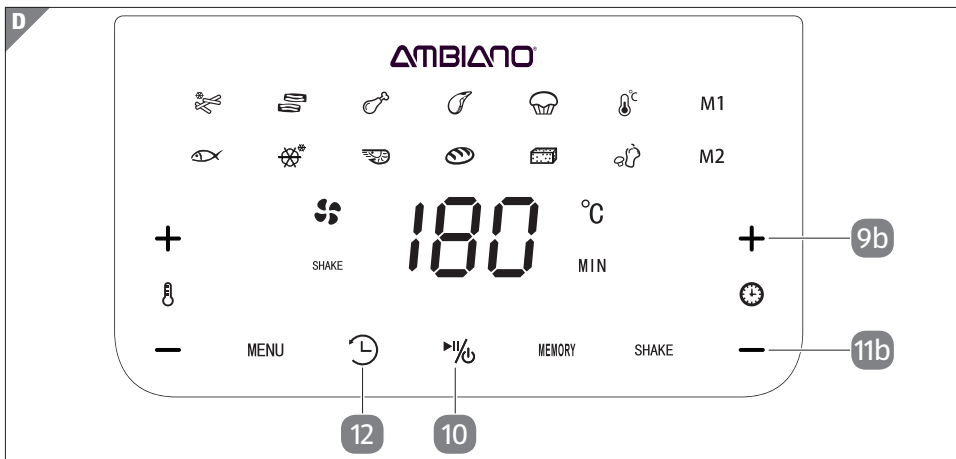
Start-Verzögerungsfunktion

⚠️ WARNUNG! Diese Funktion darf nicht benutzt werden, wenn sich in Wohnräumen niemand aufhält.

Benutzen Sie die Start-Verzögerungsfunktion nicht, wenn Sie leicht verderbliche Lebensmittel zubereiten wollen (z. B. Fleisch oder Fisch).

1. Bereiten Sie das Gargut zu, schieben Sie den Einschub **2** vollständig in die Heißluftfritteuse und schließen Sie den Netzstecker an das Stromnetz an.
2. Nehmen Sie die Einstellung der Temperatur und Zeit vor oder wählen Sie die gewünschte Programmfunktion.
3. Berühren Sie das Sensor-Feld **12**. Das Display zeigt nun **90 MIN** an. Mit wiederholten Berühren der Sensor-Felder **+ 9b** und **- 11b** können Sie die Start-Verzögerungszeit anpassen:

10->20->30->60->90->120->150->180



4. Berühren Sie das Sensor-Feld **10** **▶️⏸️**, um den Timer zu starten. Das Sensor-Feld **12** blinkt und im Display wird die verbleibende Zeit bis zum Programmstart angezeigt. Nach dem Ablauf der eingestellten Minuten startet der Garvorgang.

i Wenn Sie das Sensor-Feld **▶️⏸️** nicht betätigen, bleibt das Gerät eingeschaltet. Um die Verzögerungszeit während der Funktion zu verändern, berühren Sie das Sensor-Feld **12** zwei Mal. Es werden **90 MIN** angezeigt. Stellen Sie die neu gewünschte Verzögerungszeit ein und starten Sie den Garvorgang mit **▶️⏸️**.

SHAKE-Funktion



Die SHAKE-Funktion erinnert Sie nach der halben Garzeit durch das Blinken des Symbols **SHAKE** 31 und durch kurze Pieptöne, wenn das Gargut während der Garzeit mehrmals neu verteilt, gewendet oder geschüttelt werden soll.

Eine Besonderheit stellt das Programm „Pommes Frites“ dar. Hier erfolgt der Hinweis nach einem Drittel und nach zwei Drittel der Garzeit.



1. Berühren Sie vor oder nach dem Programmstart das Sensor-Feld **SHAKE** 30. Das Symbol SHAKE 31 leuchtet dauerhaft.


Das Symbol blinkt nach Erreichen der halben (ein Drittel/zwei Drittel bei „Pommes Frites“) Garzeit.

Nachdem Sie den Einschub entnommen haben, wird die SHAKE-Funktion deaktiviert. Beim Programm „Pommes Frites“ wird die SHAKE-Funktion nach dem zweiten Hinweis und dem anschließenden Herausziehen des Einschubs deaktiviert.

Der Garvorgang ist beendet



Nach dem Ablauf der Zeit ertönen 3 kurze Pieptöne und der Standby-Zustand wird aktiviert.

Wenn Sie den Garvorgang vorzeitig beenden wollen, halten Sie das Sensor-Feld  10 ca. 3 Sekunden berührt. Der Lüfter läuft nach dem Ausschalten noch einige Zeit nach.

Während dieser Zeit kann keine weitere Einstellung vorgenommen werden.

1. Trennen Sie das Gerät vom Stromnetz.



VORSICHT! Verletzungsgefahr!

Durch versehentliches Lösen des Garkorbs 6 kann es zu Verletzungen und Beschädigungen kommen.

Halten Sie die Schutzklappe 4 bei der Entnahme des Einschubs aus dem Gerät mit Ihrem Daumen stets zu sich gezogen, um eine ungewollte Betätigung der Garkorbarretierung 5 zu vermeiden.

2. Ziehen Sie den Einschub 2 am Garkorbgriff 3 aus dem Gerät und setzen Sie ihn auf einer hitzebeständigen Unterlage ab.
3. Schieben Sie die Schutzklappe 4 nach vorne.
4. Drücken Sie die Garkorbarretierung 5 und entnehmen Sie den Garkorb nach oben aus dem Einschub 2.
5. Stellen Sie den Garkorb 6 auf einer hitzebeständigen Oberfläche ab.
6. Entnehmen Sie das Gargut aus dem Garkorb.

Warmhaltefunktion



Nach Ablauf des gewählten Programms können Sie die Warmhaltefunktion starten. In der Warmhaltefunktion können Sie nur die Zeit verringern, die Temperatur ist mit 60 °C voreingestellt und ist nicht veränderbar.

1. Berühren Sie das Sensor-Feld $\frac{\text{p}}{\%}$ **10** und wählen Sie durch wiederholtes Berühren von Sensor-Feld MENU **17** die Warmhaltefunktion δ^{c} **28** aus.
2. Verringern Sie ggf. die Warmhaltezeit mit **—** **11b**.
Nach dem Verringern kann die Zeit erneut bis auf 60 Minuten erhöht werden.
3. Starten Sie die Warmhaltefunktion mit dem Sensor-Feld $\frac{\text{p}}{\%}$ **10**.
Die Warmhaltezeit ist nach dem Programmstart innerhalb von 60 Minuten ebenfalls veränderbar.
Nach dem Ablauf der Zeit ertönen 3 kurze Pieptöne und der Standby-Zustand wird aktiviert.

Garzeiten, Temperaturen und Mengen



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	Wenden / Schütteln	Zusatzinformation
Röstis	200	15 - 18	180	Nein	
Dünne tiefgekühlte Pommes	300 - 400	18 - 25	200	Ja	
Dicke tiefgekühlte Pommes	300 - 400	20 - 25	200	Ja	
Pommes frisch (8 x 8 mm)	300 - 400	20 - 25	200	Ja	1/2 Esslöffel Öl hinzufügen
Kartoffelgratin	500	20 - 25	200	Ja	Passendes Gefäß verwenden
Brot	--	20 - 25	160	Nein	Passendes Gefäß verwenden



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

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



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

Nachtisch / Gemüse	Menge in Gramm	Zeit in Minuten	Temperatur in °C	Wenden / Schütteln	Zusatzinformation
Kuchen	300	30	160	Nein	Passendes Gefäß verwenden
Muffin	300	15	160	Nein	
Frühlingsrolle	100 - 400	8 - 10	200	Ja	
Gemüse, gekocht	100 - 400	15 - 20	160	Ja	1/2 Esslöffel Öl hinzufügen
Panierter Backkäse	100 - 400	8 - 10	180	Nein	
Tofu	--	15-25	200	Nein	

Reinigung und Aufbewahrung

Reinigung

⚠ GEFAHR! Stromschlaggefahr!

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

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

⚠ WARNUNG! Heiße Oberflächen!



Es besteht Verbrennungsgefahr durch heiße Oberflächen.

Lassen Sie das Gerät vor der Reinigung mindestens 30 Minuten abkühlen. Entnehmen Sie den Einschub **2 und den Garkorb **6**, damit das Gerät schneller abkühlen kann.**

HINWEIS! Beschädigungsgefahr!

Keine Scheuer- und Lösungsmittel oder scharfkantige Gegenstände verwenden!



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

1. Reinigen Sie die Oberflächen des Gerätes mit einem feuchten Tuch.
2. Reinigen Sie den Einschub **2** und den Garkorb **6** mit heißem Wasser, ein wenig Spülmittel und einem nicht kratzenden Schwamm.
Den Garkorb (ohne des Einschubs) können Sie auch im Geschirrspüler reinigen.



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

Trocknen Sie anschließend alle Teile gut ab.

3. Reinigen Sie die Innenseite der Heißluftfritteuse mit einem feuchten Tuch und etwas Spülmittel.

Aufbewahrung

⚠ GEFAHR! Stromschlaggefahr!

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


Wickeln Sie das Netzkabel um die Netzkabelhalterung **7**, sodass Sie das Gerät kompakt verstauen können, siehe **Abb. A**. 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-08-CH
Versorgungsspannung:	230 V~, 50 Hz
Leistungsaufnahme:	1.700 W
Kabellänge:	ca. 100 cm
Fassungsvermögen:	ca. 5,5L
Timer:	1-60 Minuten
Temperaturbereich:	60-200 °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 Sensor-Feld  10 wurde nicht betätigt. – Symbol berühren
	Der Einschub 2 ist nicht vollständig eingeschoben. – Einschub bündig zur Gerätefront einschieben.
	Überhitzungsschutz ausgelöst. – Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose. Benutzen Sie das Gerät nicht mehr. Wenden Sie sich an das Servicecenter.
Gargut ist noch roh.	Zu viel Gargut im Garkorb. – 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 Garkorb ist nicht vollständig in dem Einschub eingelegt. – Beim Einsetzen des Garkorbs muss die Garkorbarretierung 5 hörbar einrasten.
Dampf tritt aus.	Ein normaler Vorgang beim Frittieren.
Weißer Rauch tritt aus.	Sehr fetthaltiges Gargut. – Zubereitung wird nicht beeinträchtigt. Vermeiden Sie Zutaten, die stark fetthaltig sind.
	Ölrückstände im Einschub verblieben. – Reinigen Sie alle Teile nach dem Gebrauch.
Nach Entnahme des Einschubs läuft das Gerät weiter.	Sicherheitsschalter 32 oder eine andere Komponente fehlerhaft, siehe Sicherheitshinweise . – Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose. Benutzen Sie das Gerät nicht mehr. Wenden Sie sich an das Servicecenter.

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!

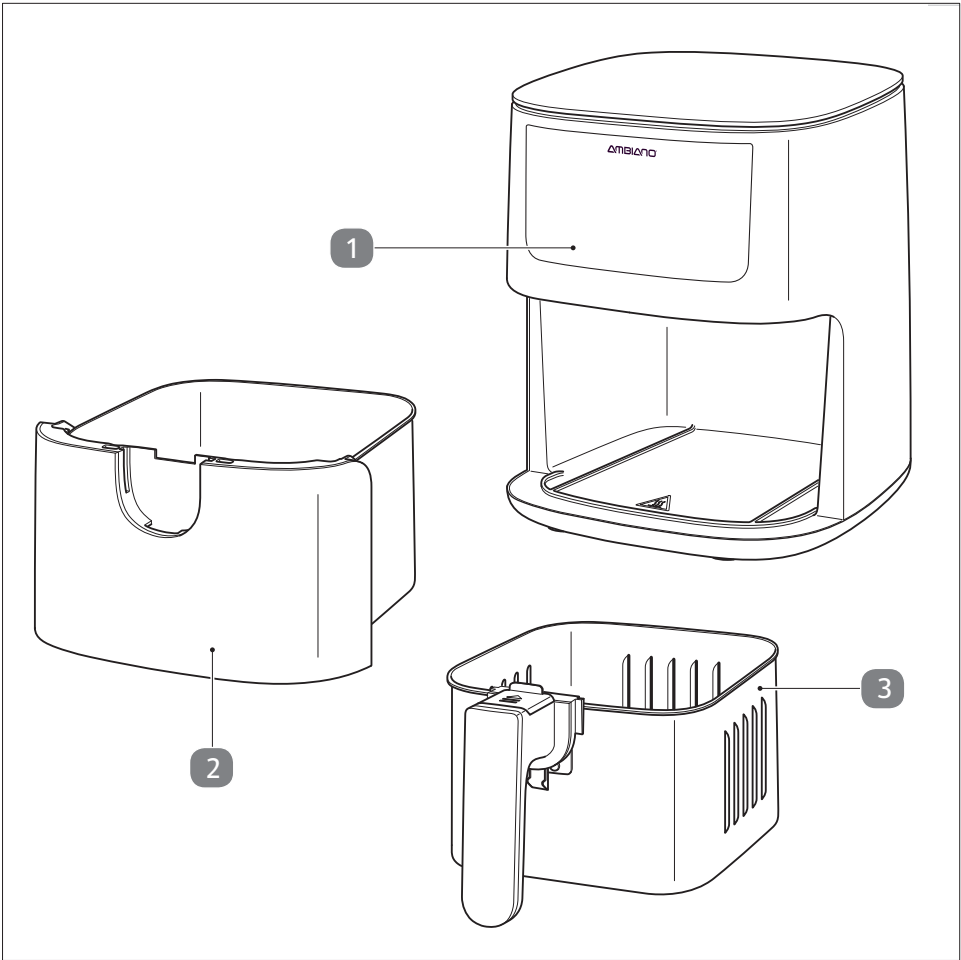
Das Symbol mit der durchgestrichenen Mülltonne bedeutet, dass Elektro- und Elektronikgeräte nicht zusammen mit dem Hausmüll entsorgt werden dürfen. Verbraucher sind gesetzlich dazu verpflichtet, Elektro- und Elektronikgeräte am Ende ihrer Lebensdauer einer vom unsortierten Siedlungsabfall getrennten Erfassung zuzuführen. Auf diese Weise wird eine umwelt- und ressourcenschonende Verwertung sichergestellt.

Batterien und Akkus, die nicht fest vom Elektro- oder Elektronikgerät umschlossen sind und zerstörungsfrei entnommen werden können, sind vor der Abgabe des Geräts an einer Erfassungsstelle von diesem zu trennen und einer vorgesehenen Entsorgung zuzuführen. Das Gleiche gilt für Lampen, die zerstörungsfrei aus dem Gerät entnommen werden können.

Elektro- und Elektronikgerätebesitzer aus privaten Haushalten können diese bei den Sammelstellen der öffentlich-rechtlichen Entsorgungsträger oder bei den von den Herstellern bzw. Vertreibern eingerichteten Sammelstellen abgeben. Die Abgabe von Altgeräten ist unentgeltlich.

Generell haben Vertreter die Pflicht, die unentgeltliche Rücknahme von Altgeräten durch geeignete Rücknahmemöglichkeiten in zumutbarer Entfernung zu gewährleisten.

Verbraucher haben die Möglichkeit zur unentgeltlichen Abgabe eines Altgeräts bei einem rücknahmepflichtigen Vertreiber, wenn sie ein gleichwertiges Neugerät mit einer im Wesentlichen gleichen Funktion erwerben. Diese Möglichkeit besteht auch bei Lieferungen an einen privaten Haushalt.



Contenu de l'emballage

- 1 Friteuse à air chaud
- 2 Tiroir
- 3 Panier de la friteuse
- Notice d'utilisation/carte de garantie

Sommaire

Contenu de l'emballage	34
Généralités	36
Lire le mode d'emploi et le conserver	36
Explication des symboles	37
Sécurité	38
Usage conforme du produit.....	38
Consignes de sécurité.....	38
Préparation pauvre en acrylamide.....	45
Première mise en service	46
Vérifier le contenu de l'emballage	46
Avant la première utilisation	47
Installer l'appareil.....	47
Montage.....	48
Maniement	48
Présélection manuelle du temps de cuisson et de la température	50
Fonction mémoire pour la présélection manuelle du temps de cuisson et de la température	51
Cuisson avec la fonction de programmation	52
Fonction de départ différé	54
Fonction SHAKE	55
La cuisson est terminée	56
Fonction de maintien au chaud	57
Temps de cuisson, températures et quantités	58
Nettoyage et stockage	60
Nettoyage	60
Stockage	61
Données techniques	61
Recherche de panne	62
Declaration de conformité	63
Mise au rebut	63
Éliminer l'emballage	63
Éliminer l'appareil hors d'usage.....	63

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.



DANGER !

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



AVERTISSEMENT !

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



ATTENTION !

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



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

REMARQUE !

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



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



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.

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 des gâteaux.

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'assument 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.

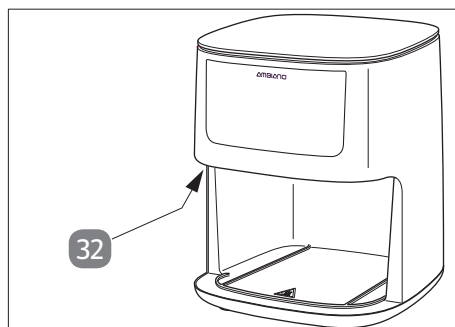
Consignes de sécurité

 **DANGER !** **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 présentent 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 SAV 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 SAV dont l'adresse est indiquée sur la carte de garantie.
- N'introduisez aucun objet métallique ou autre objet dans les ouvertures de l'appareil. N'utilisez que les objets figurant parmi les accessoires, conformément à l'usage prescrit.
- À l'intérieur de l'appareil se trouvent des pièces électriques et mécaniques qui sont indispensables contre les sources de danger.
- Il est interdit de shunter ou de modifier le commutateur de sécurité **32**.
- 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.



DANGER !

Danger d'électrocution !


N'enroulez pas le câble d'alimentation autour de l'appareil ou de pièces de l'appareil. Si l'appareil dispose d'un système d'enroulement du câble, utilisez-le.

Un mauvais enroulement du câble peut endommager son isolation et entraîner un risque d'électrocution.

 AVERTISSEMENT! Risque d'incendie !

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.

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

- 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.

 **AVERTISSEMENT ! 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.
- Pendant le fonctionnement, ne touchez l'appareil qu'au niveau de la poignée du panier à friture et de l'écran tactile !
- 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.



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. Garder 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 nettoyeurs 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 tiroir/panier de la friteuse chaude sur une surface résistante à la chaleur.

 ATTENTION ! Danger pour la santé !

La cuisson au four, à la poêle ou sur le gril à une température excessivement élevée peut produire des substances nocives pour la santé.

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

Préparation pauvre en acrylamide

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

Vous devez donc prêter attention au changement de couleur des aliments pendant la préparation. Les pommes frites ne doivent pas être servies brunes, mais seulement « dorées ».

REMARQUE ! Risque de détérioration !

Un maniement incorrect de l'appareil peut provoquer une surchauffe et la détérioration de celui-ci, voir **Recherche de panne**.

- Ne jamais faire fonctionner l'appareil sans surveillance ou à vide. Le serpentin 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.

Avant la première utilisation

⚠ DANGER ! Danger d'électrocution !

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

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 2 et la casserole 6 avec un chiffon humide de l'intérieur et de l'extérieur.

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.

Retirez le câble de son support 7.

Montage

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

1. Insérez maintenant le panier de friture 6 dans le tiroir 2.
Assurez-vous que le verrouillage du plateau 5 s'enclenche de manière audible.
2. Rabattez le capot de protection 4 au-dessus du bouton de verrouillage du panier de cuisson 5.
3. Insérer complètement l'élément enfichable dans la friteuse à air chaud jusqu'à ce que vous entendiez un « clic » et qu'il affleure le boîtier.

Maniement





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.

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



Lors de l'insertion ou du retrait du panier, veiller à ce que le capot de protection  soit rabattu sur le bouton de verrouillage  du panier de cuisson de façon à éviter tout appui accidentel sur ce bouton. Le tiroir se détacherait et tomberait si le dispositif de verrouillage était actionné.



Surface brûlante  ! Le boîtier et les pièces de l'appareil deviennent très chauds pendant le fonctionnement.

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

2. Préparez les aliments à frire et posez-les dans le panier de friture **6**.



Veillez à ce que les aliments ne dépassent pas du bord du panier de friture. Ne dépassez pas le repère **MAX** de la cuve.

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

3. Poussez le tiroir **2** dans la friteuse à air chaud jusqu'au bout.

4. Mettez la fiche du câble dans la prise secteur. Tous les symboles s'allument brièvement à l'écran et 2 bips sonores retentissent. Puis la zone tactile **Marche/Arrêt** **10** reste allumée.

5. Touchez la zone tactile **Marche/Arrêt**. L'écran affiche maintenant, de façon alternée et en clignotant, l'option de présélection pour le temps de cuisson et la température de cuisson.



Si aucune fonction n'est activée après la mise en marche, la friteuse passe en mode veille. Après un passage en mode veille, la présélection du temps de cuisson et de la température devra d'abord être effectuée manuellement. Pour passer d'une fonction du programme à la présélection manuelle, touchez la zone tactile **Marche/Arrêt** **10** pendant env. 3 secondes et retouchez la brièvement.

Présélection manuelle du temps de cuisson et de la température

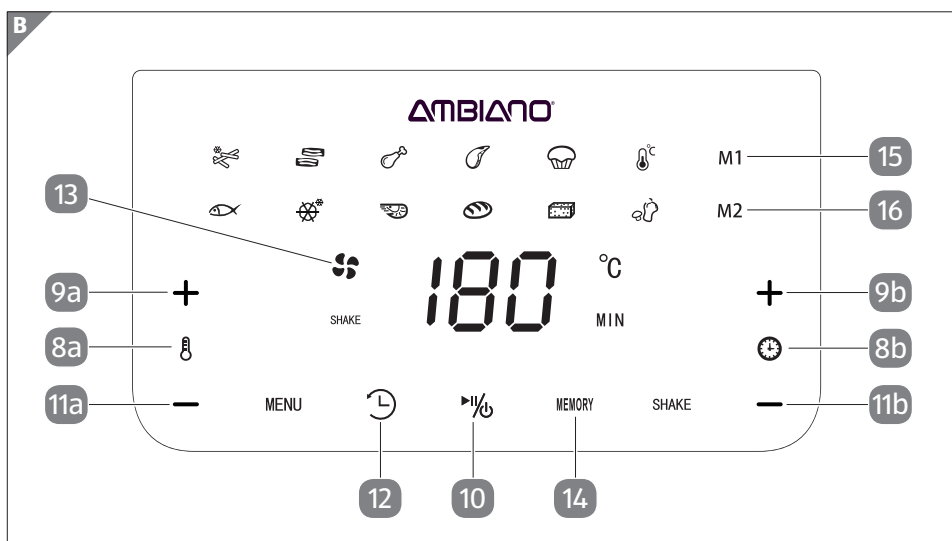


N'utilisez pas la fonction de départ différé 12 si vous voulez préparer des aliments périssables

(p. ex. de la viande ou du poisson).

1. Les champs 8a et la température présélectionnée en °C ainsi que les champs 8b et le temps de cuisson présélectionné en MIN, clignoteront et s'afficheront tour à tour.
2. Les champs de détection + 9a ou - 11a vous permettent d'augmenter ou de baisser la température. Les champs de détection + 9b ou - 11b vous permettent d'augmenter ou de réduire le temps de cuisson.
 - La température est modifiée par tranches de 5 °C sur une plage de température de 60 à 200°C.
 - Le temps est modifié par paliers de 1 minute dans une fourchette allant d'une minute à 60 minutes.

Si vous laissez votre doigt posé sur la zone des capteurs, la température ou le temps augmentent ou diminuent plus rapidement.



3. Commencez le processus de cuisson en effleurant la zone tactile 1/2 10, voir schéma B.



L'affichage « Ventilateur actif » **13** clignote pour indiquer que le ventilateur est en marche. Vous pouvez modifier à tout moment le temps de cuisson et la température, comme indiqué ci-dessus.

Si vous voulez interrompre le processus de chauffe, il vous suffit d'effleurer la zone tactile **10** en cours de fonctionnement. Le processus de chauffage est interrompu, le temps est arrêté et la zone des capteurs clignote. Le ventilateur continue de fonctionner pendant quelques secondes pendant ce temps. Le processus de cuisson se poursuit lorsque vous effleurez à nouveau cette zone tactile.

Si vous voulez contrôler le processus de cuisson ou ajouter ou retirer des ingrédients, vous pouvez extraire la cuve **2** en cours de fonctionnement. L'extraction de la cuve provoque un arrêt du ventilateur et du système de chauffe et suspend le temps. La zone tactile **10** clignote. Le processus de cuisson se poursuit dès que la cuve est réinsérée.

4. Pour arrêter l'appareil dans la minute qui suit, touchez la zone tactile **10** pendant environ 3 secondes. Le ventilateur continue à fonctionner pendant quelques minutes après l'arrêt de l'appareil.

Fonction mémoire pour la présélection manuelle du temps de cuisson et de la température



N'utilisez pas la fonction de départ différé **12 si vous voulez préparer des aliments périssables (p. ex. de la viande ou du poisson).**



La fonction **MEMORY** **14** vous permet d'enregistrer deux programmes personnalisés en termes de temps de cuisson et de température.

1. Touchez la zone tactile **10**. L'écran affiche maintenant, de façon alternée et en clignotant, l'option de présélection pour le temps de cuisson et la température de cuisson.
2. Touchez une fois la zone tactile **MEMORY** **14** pour l'espace mémoire **M1** **15** et deux fois pour l'espace mémoire **M2** **16**.
Si les espaces mémoires sont vides, un temps de cuisson de 15 minutes et une température de 180 °C s'affichent.
3. Réglez la température et le temps de cuisson souhaités en touchant les zones tactiles **+ 9a** ou **- 11a** et **+ 9b** ou **- 11b**.
4. Maintenez la zone tactile **MEMORY** **14** enfoncée pendant 3 secondes pour mémoriser les réglages sur l'espace mémoire souhaité.

Accéder à l'espace mémoire

1. Après avoir mis la friteuse en marche, touchez une fois la zone tactile **MEMORY** **14** pour accéder à l'espace mémoire **M1** **15** et deux fois pour accéder à l'espace mémoire **M2** **16**.
2. Lancez le processus de cuisson en touchant la zone tactile **10**.

Cuisson avec la fonction de programmation



N'utilisez pas la fonction de départ différé ¹² si vous voulez préparer des aliments périssables

(p. ex. de la viande ou du poisson).

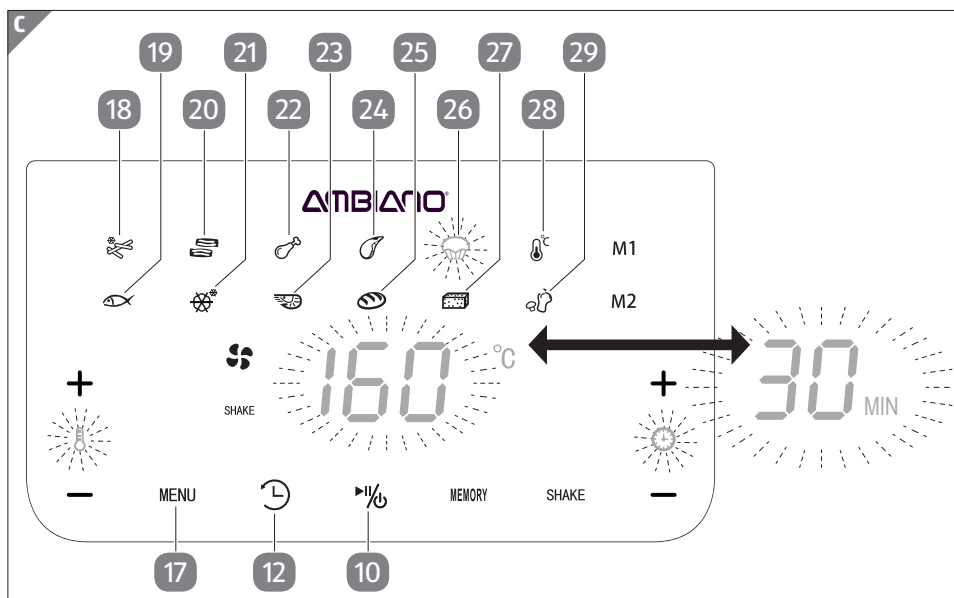


L'appareil propose 12 programmes avec un temps et une température préprogrammés. L'illustration C ci-dessous décrit le programme « Gâteau » ²⁶.

1. Touchez à nouveau la zone tactile MENU ¹⁷ après la mise en marche pour passer d'un programme à un autre (¹⁸ à ²⁹).

- | | | |
|---|--|---------------------|
| ¹⁸  | Préréglage « Frites » | 20 minutes à 200 °C |
| ¹⁹  | Préréglage « Poisson » | 10 minutes à 180 °C |
| ²⁰  | Préréglage « Bacon » | 10 minutes à 180 °C |
| ²¹  | Préréglage „Produits surgelés“ | 15 minutes à 180 °C |
| ²²  | Préréglage « Poulet » | 20 minutes à 180 °C |
| ²³  | Préréglage « Crevettes » | 12 minutes à 180 °C |
| ²⁴  | Préréglage «Steaks/Côtelettes » | 12 minutes à 180 °C |
| ²⁵  | Préréglage « Pain » | 15 minutes à 160 °C |
| ²⁶  | Préréglage « Gâteau » | 30 minutes à 160 °C |
| ²⁷  | Préréglage « Tofu » | 15 minutes à 160 °C |
| ²⁸  | Préréglage „Fonction de maintien au chaud“ | 60 minutes à 60 °C |
| ²⁹  | Préréglage « Légumes » | 15 minutes à 160 °C |

Le programme sélectionné est représenté par le symbole qui clignote sur l'écran.



i La température du programme puis le temps de cuisson s'affichent tour à tour et clignotent. Le temps de cuisson et/ou la température peuvent être modifiés à tout moment si besoin, comme indiqué dans la rubrique « **Présélection manuelle du temps de cuisson et de la température** », ainsi qu'en cours de fonctionnement.

Si aucune fonction n'est activée après la sélection d'un programme, la friteuse passe en mode veille.

Si vous redivisez, retournez ou remuez les aliments à plusieurs reprises pendant le temps de cuisson, vous obtiendrez une cuisson plus homogène (Voir la section sur la **Fonction SHAKE**). Pour cela, sortez le panier et réinsérez-le une fois les aliments remués. 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.

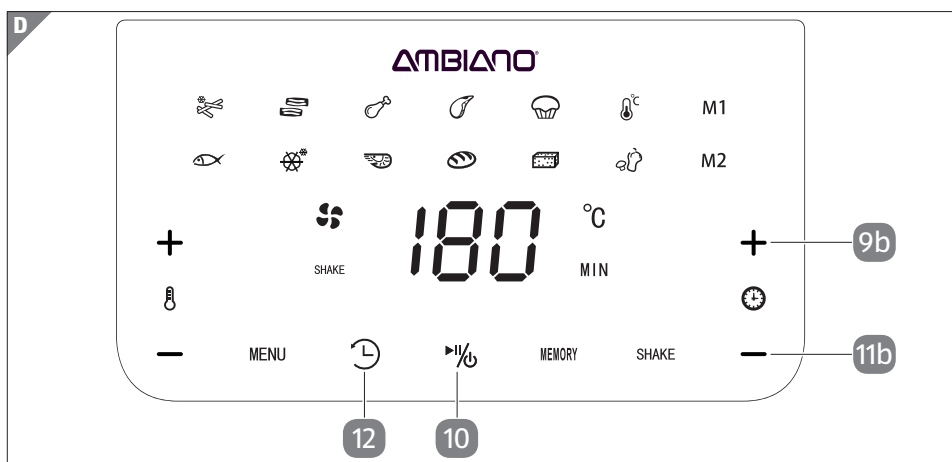
Fonction de départ différé



Cette fonction ne peut être utilisée par des enfants sans surveillance.

N'utilisez pas la fonction de départ différé **12 si vous voulez préparer des aliments périssables (p. ex. de la viande ou du poisson).**

1. Préparez l'aliment, insérez le panier **2** dans la friteuse à air chaud et branchez le câble d'alimentation.
2. Réglez la température et le temps de cuisson et sélectionnez le programme souhaité.
3. Touchez la zone tactile **12** . L'écran affiche **90 MIN**. En touchant, de façon répétée, les zones tactiles **+ 9b** et **- 11b**, vous pouvez modifier le départ différé : 10->20->30->60->90->120->150->180



4. Touchez la zone tactile **10** pour lancer le décompte. La zone tactile **12** clignote et le temps restant avant le lancement du programme s'affiche sur l'écran. Une fois le temps écoulé, la cuisson commence.

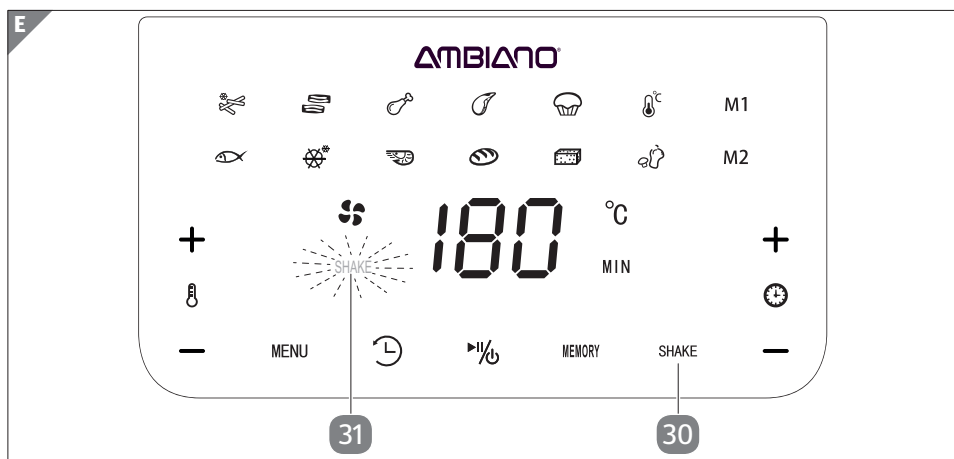
Si vous ne touchez pas la zone tactile , l'appareil reste allumé. Pour modifier le départ différé lorsque l'appareil est en marche, touchez la zone tactile **12** deux fois. L'information **90 MIN** s'affiche sur l'écran. Réglez le nouveau départ différé souhaité et lancez le processus de cuisson en appuyant sur .

Fonction SHAKE



À la moitié du temps de cuisson, la fonction SHAKE **31** clignote et émet de brefs signaux sonores pour vous indiquer que les aliments doivent être mieux répartis, tournés ou secoués.

Cette fonction est différente pour le programme « Frites ». En effet, les signaux sonores sont émis après un tiers du temps de cuisson et après les deux tiers du temps de cuisson.



1. Touchez le champ **SHAKE 30** avant ou après le début du programme. Le symbole **SHAKE 31** reste allumé.


Le symbole clignote après avoir atteint la moitié du temps de cuisson (un tiers et deux tiers du temps de cuisson pour les « Frites »).

Lorsque vous sortez le panier de cuisson, la fonction SHAKE est désactivée. Pour le programme « Frites », la fonction SHAKE est désactivée après le deuxième signal et le retrait du panier de cuisson.

La cuisson est terminée



Une fois le temps écoulé, trois petits bips sonores retentissent et le mode veille est activé.

Si vous voulez arrêter le processus de cuisson avant la fin, touchez la zone tactile  10 pendant environ 3 secondes. Le ventilateur continue à fonctionner pendant quelques minutes après l'arrêt de l'appareil.

N'effectuez aucun autre réglage pendant ce temps.

1. Retirer la fiche secteur de la prise murale.



ATTENTION ! Risque de blessure !

Le desserrage accidentel du panier de friture 6 peut entraîner des blessures et des dommages.



Maintenez toujours le volet de protection 4 enfoncé avec le pouce lorsque vous le retirez de l'appareil afin d'éviter tout actionnement involontaire du verrouillage de l'appareil 5.

2. Sortez la cuve contenant le panier de friture 2 de l'appareil en tirant sur la poignée du panier de friture 3 et placez-le sur une surface résistante à la chaleur.
3. Relever le couvercle de protection 4.
4. Appuyez sur le dispositif de verrouillage du panier 5 et retirez le panier en le tirant 2 vers le haut.
5. Placer le panier de friture 6 sur une surface résistante à la chaleur.
6. Sortez les aliments du panier de friture.


Fonction de maintien au chaud



À la fin du programme de cuisson sélectionné, vous pouvez lancer la fonction de maintien au chaud. Cette fonction vous permet uniquement de réduire le temps, la température de 60 °C est préréglée et ne peut pas être modifiée.

1. Touchez la zone tactile  **10** et sélectionnez la fonction de maintien au chaud  **28** en appuyant plusieurs fois sur la zone tactile **MENU** **17**.
2. Le cas échéant, réduisez le temps de maintien au chaud en touchant la zone tactile **—** **11b**.

Après avoir réduit le temps, vous pouvez le régler à nouveau sur 60 minutes.

3. Activez la fonction de maintien au chaud en touchant la zone tactile  **10**.
Une fois le programme lancé, le temps de maintien au chaud peut également être modifié dans un délai de 60 minutes.
3 bips retentissent lorsque le temps est écoulé et le mode veille est activé.

Temps de cuisson, températures et quantités



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

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



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 les verser dans le panier.

Viande, volaille et fruits de mer	Quantité en grammes	Durée de cuisson (minutes)	Température en °C	Information supplémentaires
Poisson	100 - 400	10 - 18	180	
Langoustines	100 - 400	8 - 15	180	
Steak	100 - 350	12 - 20	200	préchauffer
Côtelettes de porc	100 - 400	10 - 15	200	préchauffer
Cuisses de poulet	100 - 500	20 - 25	180	
Blancs de poulet	100 - 500	20 - 25	180	
Nuggets de poulet, congelées	100 - 500	15 - 25	200	Retourner / Secouer



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

Dessert / légumes	Quantité en grammes	Durée de cuisson (minutes)	Température en °C	Retourner / Secouer	Information supplémentaires
Gâteaux	300	30	160	Non	Utiliser un récipient approprié
Muffins	300	15	160	Non	
Rouleau de printemps	100 - 400	8 - 10	200	Oui	
Fromage pané à frire	100 - 400	15 - 20	160	Oui	Ajouter 1/2 cuillère à soupe d'huile
Légumes cuits	100 - 400	8 - 10	180	Non	
Tofu	--	15-25	200	Nein	

Nettoyage et stockage

Nettoyage

 **DANGER !** 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 !

 **AVERTISSEMENT !** 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 le tiroir **2 et le panier **6** 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 !

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

1. Nettoyez les surfaces de l'appareil avec un chiffon humide.
2. Nettoyez la cuve **2** et le panier de friture **6** avec de l'eau chaude, un peu de détergent et une éponge non abrasive.

Le panier de cuisson (sans la cuve) peut être lavé dans le lave-vaisselle.

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

Puis, séchez bien toutes les pièces.


3. Nettoyez l'intérieur de la friteuse à air chaud avec un chiffon humide et un peu de détergent.

Stockage

 **DANGER !** Danger d'électrocution !

N'enroulez pas le câble d'alimentation autour de l'appareil ou de pièces de l'appareil. Si l'appareil dispose d'un système d'enroulement du câble, utilisez-le.

Un mauvais enroulement du câble peut endommager son isolation et entraîner un risque d'électrocution.

Enroulez le câble d'alimentation autour de son support  pour ranger l'appareil de manière compacte, voir **fig. A**. Ranger l'appareil et les accessoires dans un endroit propre et sec, hors de portée d'enfants.

Données techniques

Modèle : GT-AF-08-CH

Tension d'alimentation : 230 V~, 50 Hz

Puissance absorbée : 1700 W

Longueur de câble : env. 100 cm


Capacité : env. 5,5L

Minuterie : 1-60 minutes

Plage de température : 60-200 °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.
	La zone tactile  10 n'a pas été activée. – Touchez l'icône tactile
	Le tiroir 2 n'est pas entièrement refermé. – Insérez le tiroir jusqu'à ce qu'il soit enclenché correctement.
	Le système de protection anti-surchauffe s'est déclenché. – Retirez la fiche secteur de la prise murale. N'utilisez plus l'appareil. Contactez le service après-vente.
Les aliments à cuire sont encore crus.	Il y a trop d'aliments à cuire dans le panier. – 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 le panier, son dispositif de verrouillage 5 doit s'engager de manière audible.
De la vapeur sort de l'appareil.	Un processus normal pour la friture.
De la fumée blanche s'échappe.	Nourriture très grasse. – Cela n'affecte pas la préparation. Évitez les ingrédients à forte teneur en matières grasses.
	Des résidus d'huile sont restés dans le tiroir. – Nettoyer toutes les pièces après utilisation.
La cuve est sortie mais l'appareil continue à fonctionner.	Le commutateur de sécurité 32 ou un autre composant sont défectueux, voir Consignes de sécurité . – Retirez la fiche secteur de la prise murale. N'utilisez plus l'appareil. Contactez le service après-vente.

Declaration de conformite

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

Mise au rebut

 liminer 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.

 liminer 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 usagés ne doivent pas être jetés avec les déchets ménagers!

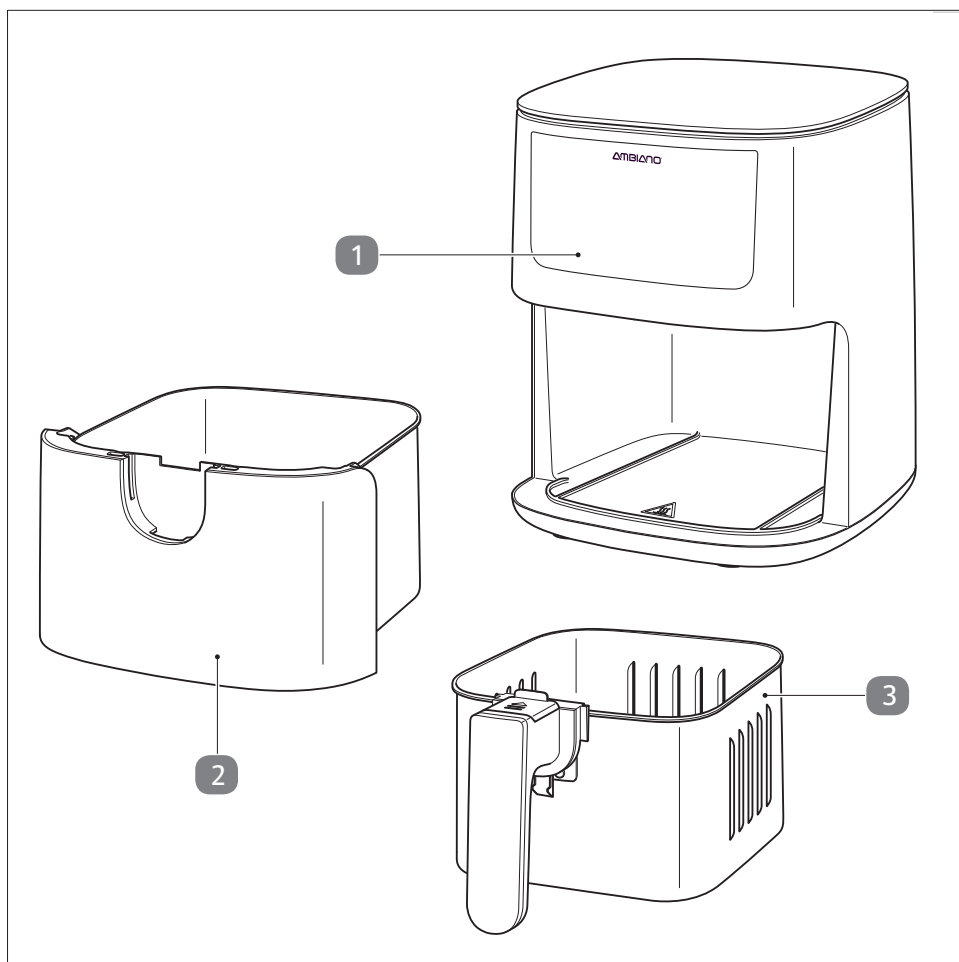
Le symbole de la poubelle barr e signifie que les appareils électriques et électroniques ne doivent jamais être jetés dans la poubelle des ordures ménagères. Les consommateurs sont contraints par la loi de jeter les appareils électriques et électroniques arrivés en fin de vie, séparément des déchets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

Les batteries et accumulateurs qui ne sont pas fixés dans l'appareil électrique ou électronique et qui peuvent être extraits sans dommage, doivent être retirés de l'appareil avant de l'emmener dans un point de collecte et éliminés de manière appropriée. Cela s'applique également aux ampoules qui peuvent être extraites de l'appareil sans dommage.

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

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

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



Volume di fornitura

1 Friggitrice ad aria calda

2 Inserto

3 Cestello per friggere

- Istruzioni per l'uso/Certificato di garanzia convenzionale

Sommario

Volume di fornitura	64
Informazioni generalità	66
Leggere e conservare le istruzioni per l'uso	66
Legenda	67
Sicurezza	68
Utilizzo conforme	68
Indicazioni di sicurezza	68
Preparazione a basso contenuto di acrilammide.....	75
Prima messa in funzione	76
Controllo volume di fornitura	76
Prima del primo impiego	77
Posizionare l'apparecchio	77
Assemblaggio	77
Uso	78
Preselezione manuale del tempo di cottura e della temperatura	80
Funzione memoria per la preselezione manuale del tempo di cottura e della temperatura	81
Cottura con funzione programma	82
Funzione avvio ritardato	84
Funzione SHAKE	85
Il processo di cottura è concluso	86
Funzione mantenimento in caldo	87
Tempi di cottura, temperature e quantità	88
Pulizia e conservazione	90
Pulizia	90
Conservazione	91
Dati tecnici	91
Ricerca errori	92
Dichiarazione di conformità	93
Smaltimento	93
Smaltimento della confezione	93
Smaltimento dell'apparecchio	93

Informazioni generali

Leggere e conservare le istruzioni per l'uso

Le istruzioni per l'uso contengono informazioni importanti sulla messa in funzione e per l'utilizzo.



Leggere accuratamente le istruzioni per l'uso, in particolare le indicazioni di sicurezza, prima di utilizzare questo articolo. Il mancato rispetto delle presenti istruzioni per l'uso può comportare lesioni gravi o danni materiali.

Le istruzioni per l'uso si basano sulle norme e sui regolamenti in vigore nell'Unione Europea. All'estero rispettare anche le direttive e le leggi specifiche della relativa nazione.

Conservare le presenti istruzioni per l'uso per un utilizzo successivo. Se l'articolo viene consegnato a terzi, è obbligatorio consegnare anche le presenti istruzioni per l'uso.

Le presenti istruzioni per l'uso possono essere scaricate anche in formato PDF dalla home page **www.gt-support.de**

Legenda

I seguenti simboli e segnali vengono utilizzati nelle presenti istruzioni per l'uso, sull'articolo o sulla confezione.



Questo simbolo/segnale indica un pericolo con un grado di rischio elevato, che, se non evitato, comporta lesioni gravi o mortali.



Questo simbolo/termine indica un pericolo con un grado di rischio medio, che, se non evitato, può comportare lesioni gravi o la morte.



Questo simbolo/segnale indica un pericolo con un grado di rischio basso, che, se non evitato, può comportare lesioni lievi o moderate.



Superficie calda! Questo simbolo segnala superfici calde durante il funzionamento - non toccare a mani nude.

AVVISO!

Questo simbolo/segnale mette in guardia da possibili danni materiali.



Questo simbolo fornisce delle informazioni aggiuntive utili per l'assemblaggio o per l'utilizzo.

CE Dichiarazione di conformità (vedi capitolo „Dichiarazione di conformità“): I prodotti contrassegnati da questo simbolo sono conformi a tutte le norme comunitarie applicabili dell'area economica europea.

Sicurezza

Utilizzo conforme

Questo apparecchio è adatto esclusivamente alla preparazione di alimenti in quantità consuete in ambito domestico e deve essere utilizzato esclusivamente in ambienti chiusi.

Può essere utilizzato sia per la preparazione ad es. di verdure, patatine, pesce, carne e pollame che per farinacei.

L'apparecchio è destinato esclusivamente all'utilizzo privato.

Utilizzare l'apparecchio esclusivamente come descritto nelle presenti istruzioni per l'uso.

Qualsiasi altro utilizzo non è considerato conforme alle disposizioni e può provocare danni materiali o alle persone.

Non utilizzare assolutamente la friggitrice ad aria calda per riscaldare dell'acqua o altri liquidi.

Il produttore o rivenditore non si assume alcuna responsabilità per i danni derivanti da un utilizzo non conforme, riparazioni eseguite in modo non competente, modifiche non autorizzate

o un impiego di accessori o ricambi non autorizzati.

L'articolo non è adatto all'utilizzo in ambito commerciale, come ad es.:

- nelle cucine per collaboratori e nei negozi o in altre aree commerciali,
- in fattorie,
- da parte di clienti in alberghi, motel o altre strutture di accoglienza,
- in bed and breakfast.

Indicazioni di sicurezza



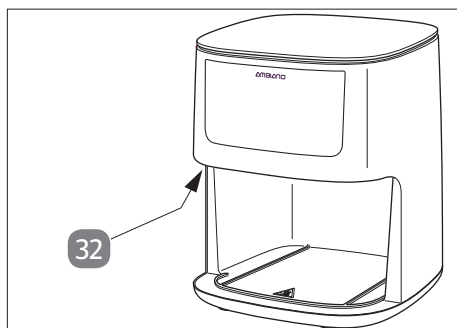
PERICOLO!

Pericolo di scossa elettrica!

Una installazione elettrica errata o una tensione di rete troppo elevata possono provocare scosse elettriche.

- Collegare l'apparecchio alla rete elettrica esclusivamente se la tensione di rete della presa corrisponde alle informazioni sulla targhetta di identificazione.

- Collegare l'apparecchio esclusivamente a una presa elettrica comodamente accessibile per poter scollegare rapidamente l'apparecchio in caso di guasto.
- Non utilizzare l'apparecchio se sono presenti danni visibili allo stesso, al cavo elettrico o al connettore di rete oppure se gli accessori sono molto sporchi.
- Se il cavo elettrico dell'apparecchio è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, dal suo servizio clienti o da altra persona qualificata similare per evitare pericoli.
- Non aprire l'alloggiamento, incaricare della riparazione il personale qualificato. Rivolgersi a un centro di assistenza indicato sul certificato di garanzia.
- Non introdurre oggetti metallici o di altro tipo nelle aperture dell'apparecchio. Utilizzare secondo le disposizioni solo quelli inclusi come accessori.
- Nell'apparecchio sono presenti componenti elettrici e meccanici indispensabili alla protezione dai pericoli.
- Non effettuare un ponte sull'interruttore di sicurezza **32** e non manipolare l'interruttore in alcun modo.
- L'apparecchio non deve essere collegato a un timer o a un altro sistema di controllo a distanza.
- Tenere l'apparecchio, il cavo elettrico e la spina elettrica lontano dall'acqua e da altri liquidi nonché dalle fiamme libere, dalle fonti di calore e dalle superfici calde.



- Non toccare mai l'apparecchio e il cavo elettrico con le mani bagnate.
- Non estrarre mai la spina dalla presa elettrica tirando il cavo elettrico, ma afferrare sempre la spina.
- Non utilizzare il cavo elettrico per il trasporto dell'apparecchio.
- Disporre il cavo in modo che non sussista il rischio d'inciampare.
- Non posizionare il cavo elettrico su bordi taglienti e non piegarlo.
- Posizionare l'apparecchio in modo che non possa cadere in una vasca o nel lavello.
- Non cercare mai di toccare l'apparecchio se è caduto nell'acqua. In questo caso estrarre immediatamente la spina elettrica dalla presa.
- Spegnerne sempre l'apparecchio ed estrarre la spina elettrica dalla presa:
 - quando l'apparecchio non è sorvegliato oppure quando la preparazione è terminata,
 - quando l'apparecchio non è in uso o quando viene pulito,
 - in caso di temporale o in presenza di un guasto.

 PERICOLO! Pericolo di scossa elettrica!

Il cavo di collegamento non deve essere avvolto attorno all'apparecchio o a parti dell'apparecchio. Se è presente un avvolgimento cavo questo deve essere utilizzato adeguatamente.

Un avvolgimento errato del cavo può danneggiare l'isolamento del cavo con conseguente rischio di scossa elettrica.

 AVVERTIMENTO! Pericolo d'incendio!

In caso di utilizzo di adattatori o prolunghe non adeguate all'ampereggio massimo sussiste il rischio di incendio.

- Utilizzare esclusivamente adattatori e prolunghe conformi alle disposizioni di sicurezza in vigore. Non superare l'ampereggio massimo ammesso dell'adattatore o del cavo di prolunga.

 AVVERTIMENTO! Pericoli per bambini e persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte o con scarsa esperienza e competenza!

I bambini e le persone con limitazioni fisiche e mentali non riconoscono i pericoli che comporta l'utilizzo di questo apparecchio.

Ciò può causare infortuni con lesioni gravi.

- Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini dagli 8 anni di età in su e da persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte o senza esperienza e/o competenza, se sorvegliate o istruite sull'utilizzo in sicurezza dell'apparecchio e se hanno compreso i pericoli che ne risultano.
- I bambini non devono giocare con l'apparecchio.
- La pulizia e la manutenzione a carico dell'utente non devono essere eseguite da bambini, eccetto nel caso in cui essi abbiano più di 8 anni e siano sorvegliati.
- Tenere l'apparecchio e il cavo di collegamento lontani dalla portata dei bambini con meno di 8 anni.
- Non lasciare giocare i bambini con la pellicola della confezione.

Durante il gioco potrebbero restare impigliati oppure metterlo sulla testa rischiando di soffocare.

 **AVVERTIMENTO! Pericolo di lesioni!**



Superficie calda! Le parti di questo apparecchio durante il funzionamento si surriscaldano. L'utilizzo non corretto può causare lesioni gravi.

- Durante l'utilizzo alcune parti dell'apparecchio diventano molto calde. Non toccarle per evitare ustioni.
- Durante il funzionamento toccare l'apparecchio esclusivamente sul manico dell'inserito e sul display touch!
- Per evitare lesioni evitare il contatto di capelli, gioielli e abbigliamento con l'apparecchio in funzione.
- Non utilizzare l'apparecchio se uno dei componenti è danneggiato.
- Avvisare del pericolo anche gli altri utilizzatori.
- Durante il processo di cottura fuoriesce vapore caldo, in particolare quando il cestello per friggere viene estratto. Utilizzare sempre guanti da cucina e non chinarsi sopra l'apparecchio.
- Prima della cottura asciugare accuratamente gli alimenti per evitare l'eccessiva formazione di vapore.
- Eliminare la brina e i pezzetti di ghiaccio dagli alimenti surgelati.



Pericolo di lesioni! In caso di contatto con il vapore bollente possono essere provocate lesioni gravi!

- Durante la cottura fuoriesce aria bollente dalle aperture per l'uscita dell'aria sul retro dell'apparecchio. Tenere le mani e il viso a una distanza di sicurezza dall'aria calda e dall'apertura per l'uscita dell'aria. Fare anche attenzione al vapore bollente che esce dalle fughe del lato anteriore dell'apparecchio. Fare particolare attenzione quando si preleva il cestello per friggere dall'apparecchio.



Pericolo d'incendio!

Sussiste il pericolo di incendio causato dalle superfici calde.

- Non posizionare l'apparecchio su un piano di cottura a gas o elettrico di qualsiasi genere, su piastre di cottura elettriche o nel forno acceso.
- Posizionare l'apparecchio su una superficie di lavoro comodamente accessibile, in piano, asciutta, resistente al calore e sufficientemente stabile.
- Eventualmente posizionare un supporto antiscivolo sotto i piedini di gomma dell'apparecchio, poiché le superfici possono essere trattate con i detersivi più differenti e alcuni ingredienti potrebbero aggredire i piedini di gomma ammorbidendoli.
- Non posizionare l'apparecchio vicino al bordo della superficie di lavoro.
- Non posizionare l'apparecchio sotto un pensile o in un angolo. Fare attenzione che l'apparecchio sia libero in alto.

- Tenere una distanza minima di 30 cm tra il retro dell'apparecchio e altri oggetti e minimo 10 cm ai lati.
- Non posare oggetti sull'apparecchio.
- Non coprire l'apparecchio.
- Non lasciare incustodito l'apparecchio durante il funzionamento. Attendere fino a quando l'apparecchio si è completamente raffreddato.
- Tenere i cavi di alimentazione fuori dalla portata dei bambini. Potrebbero tirarli e tirarsi addosso l'apparecchio.
- Non riempire l'inserito di grasso o olio.
- Posizionare sempre il cestello per friggere caldo/l'inserito su una superficie resistente al calore.

 ATTENZIONE! Rischi per la salute!

Le cotture a temperature troppo elevate possono causare la formazione di sostanze dannose alla salute.

- Durante la cottura degli alimenti fare attenzione a che questi non diventino troppo scuri.
- Eliminare i residui di cibo bruciato.

Preparazione a basso contenuto di acrilammide



L'acrilammide è una sostanza sospetta di essere cancerogena la cui concentrazione aumenta notevolmente con il riscaldamento degli alimenti contenenti amidi oltre i 175°C.

Durante la preparazione osservare il cambiamento di colore degli alimenti. I fritti dovrebbero presentare un colore dorato, non marrone, quando vengono serviti.

AVVISO! Pericolo di danni!

L'utilizzo non corretto dell'apparecchio può causare il surriscaldamento e il danneggiamento dello stesso.

- Non utilizzare mai l'apparecchio vuoto se non sorvegliato. L'apparecchio può surriscaldarsi, vedi **Ricerca errori**.

La resistenza e il rivestimento antiaderente potrebbero restarne danneggiati e sviluppare del fumo. In questo caso aprire le finestre ed arieggiare accuratamente il locale.

Prima messa in funzione

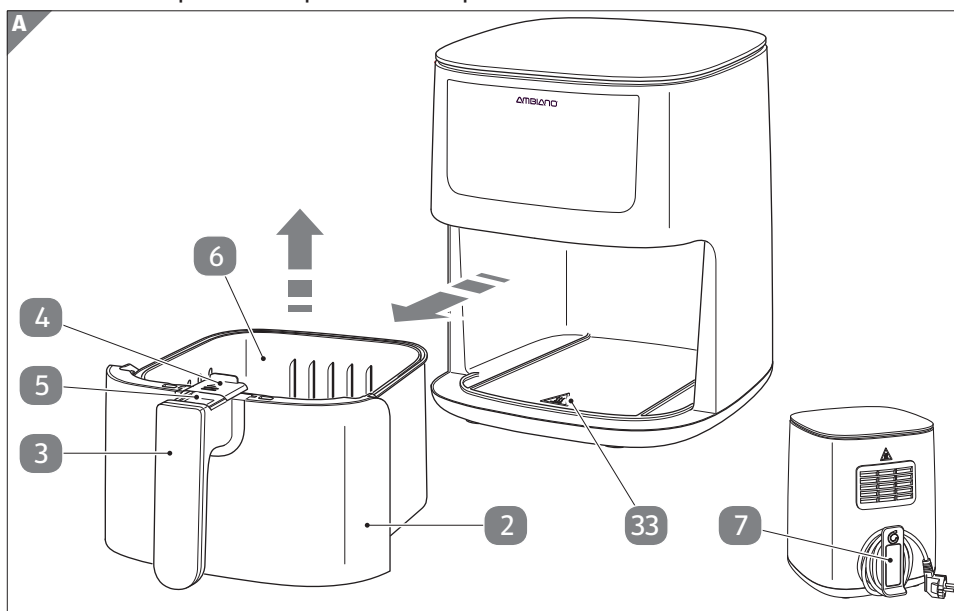
Controllo volume di fornitura

AVVISO! Pericolo di danni!

Se la confezione viene aperta con scarsa cautela con un coltello affilato o con altri oggetti appuntiti l'apparecchio potrebbe essere danneggiato.

– Fare attenzione durante l'apertura della confezione.

1. Estrarre tutte le parti dell'apparecchio e le istruzioni per l'uso dalla confezione, rimuovere le pellicole di protezione e i pezzi di cartone.



i Estrarre l'inserto **2** tramite il manico del cestello per friggere **3** dall'apparecchio, vedi **Fig. A**. Spingere in avanti il cappuccio di protezione **4** e premere il blocco del recipiente di cottura **5** per poter estrarre il recipiente di cottura **6**.

2. Controllare che la confezione sia completa di tutti gli articoli (vedi **Volume di fornitura**).
3. Controllare che tutti i componenti siano integri e non danneggiati. In caso di danni non utilizzarli. Rivolgersi a un centro di assistenza indicato sul certificato di garanzia.

Prima del primo impiego

⚠ PERICOLO! Pericolo di scossa elettrica!

Non immergere mai la friggitrice ad aria calda nell'acqua o in un altro liquido e non lavarla mai con acqua o detersivi!

AVVISO!

Non utilizzare solventi, detersivi abrasivi od oggetti appuntiti!

1. Pulire la friggitrice ad aria calda con un panno leggermente umido sia all'interno che all'esterno.

AVVISO!

Pericolo di danni!

Il ventilatore e l'elemento riscaldante si trovano in alto, all'interno dello scomparto dell'inserito della friggitrice ad aria calda. Pulire questa parte con particolare cautela.

2. Pulire l'inserito **2** e il cestello per friggere **6** con un panno umido sia internamente che esternamente.

Posizionare l'apparecchio

Posizionare l'apparecchio su una superficie di lavoro comodamente accessibile, in piano, asciutta, resistente al calore e sufficientemente stabile. I piedini di gomma della parte inferiore assicurano un posizionamento stabile.

Tenere una distanza minima di 30 cm tra il retro dell'apparecchio e altri oggetti e minimo 10 cm ai lati.

Togliere il cavo elettrico dal supporto cavo **7**.

Assemblaggio

⚠ ATTENZIONE!

Assicurarsi che l'apparecchio NON sia ancora collegato alla rete elettrica durante l'assemblaggio.

1. Ora inserire il cestello per friggere **6** nell'inserito **2**.
Fare attenzione a che il blocco del cestello per friggere **5** si agganci in modo udibile.
2. Spingere il cappuccio di protezione **4** sopra il blocco del cestello di cottura **5**.
3. Spingere l'inserito completamente nella friggitrice ad aria calda fino alla chiusura completa con uno scatto udibile.

Uso

⚠ PERICOLO! Collegare la friggitrice ad aria calda alla rete elettrica solo dopo averla **ASSEMBLATA** completamente!

Pericolo di scossa elettrica! Fare attenzione a che il cavo di alimentazione non possa entrare in contatto con le parti calde della friggitrice.

Non spostare l'apparecchio durante il funzionamento. Spegnerre l'apparecchio, estrarre la spina elettrica dalla presa e lasciare raffreddare l'apparecchio per 30 minuti prima di spostarlo.

Non utilizzare carta da forno, l'aria non riuscirebbe a circolare correttamente.

⚠ ATTENZIONE! Accertarsi durante l'inserimento o il prelievo dell'insero che il cappuccio di protezione **4** sia spinto sopra il blocco cestello di cottura **5** in modo che il blocco non possa essere premuto. L'insero potrebbe sganciarsi in caso di azionamento del blocco e cadere.



Superficie calda **33!** L'alloggiamento e le parti dell'apparecchio diventano molto caldi durante il funzionamento.

1. Posizionare l'apparecchio, vedi **Posizionare l'apparecchio** e prepararlo, vedi **ASSEMBLAGGIO**.

2. Preparare gli alimenti da cuocere e inserirli nel cestello per friggere **6**.



Fare attenzione a che gli alimenti non sporgano al di sopra del bordo del cestello per friggere. Rispettare la marcatura **MAX** nel recipiente di cottura.

Quando si preparano singoli pezzi di alimento, distribuirli a una certa distanza l'uno dall'altro in modo che l'aria calda possa circolare in modo uniforme attorno agli stessi. In questo modo si ottiene una cottura uniforme.

3. Inserire completamente l'inserito **2** nella friggitrice ad aria calda.

4. Collegare la spina elettrica alla rete elettrica. Tutti i simboli nel display si illuminano brevemente e l'apparecchio emette 2 brevi bip. Il campo sensore **Start/Stop 10** resta illuminato.

5. Toccare il campo sensore **Start/Stop 10**. Ora il display indica alternativamente e lampeggiando le possibilità di preselezione del tempo di cottura e della temperatura di cottura.



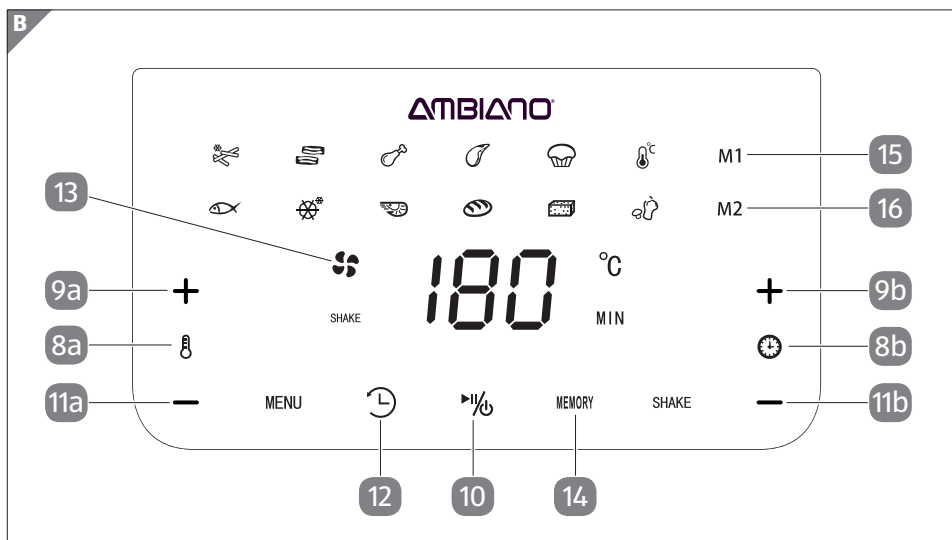
Se dopo l'accensione non viene attivato nessun comando si attiva lo stato di standby. Dallo stato di standby viene richiamata prima la preselezione manuale del tempo di cottura e della temperatura. Per passare da una funzione programma alla preselezione manuale toccare il campo sensore **Start/Stop 10** per ca. 3 secondi e quindi toccarlo nuovamente per breve tempo.

Preselezione manuale del tempo di cottura e della temperatura

AVVERTIMENTO! Non utilizzare la funzione avvio ritardato **12** se si desidera preparare alimenti facilmente deperibili (ad es. carne o pesce).


1. Di campi **8a** e la temperatura preselezionata °C vengono visualizzati lampeggiando e in alternanza con i campi **8b** e il tempo preselezionato MIN.
2. Con i campi sensore **+ 9a** e **- 11a** è possibile incrementare o ridurre la temperatura. Con i campi sensore **+ 9b** e **- 11b** è possibile incrementare o ridurre il tempo.
 - La temperatura viene modificata in passi di 5°C da 60 fino a 200°C.
 - Il tempo viene modificato in passi da un minuto da 1 fino a 60 minuti.


Se si mantiene premuto il campo sensore la modifica in avanti o indietro del tempo o della temperatura avviene più rapidamente.




3. Avviare il processo di cottura tramite il campo sensore **10**, vedi **Fig. B**.

i L'indicazione "Ventilazione attiva" **13** indica il funzionamento del ventilatore. Il tempo di cottura e la temperatura possono essere modificati in qualsiasi momento in base alle esigenze come sopra descritto durante il funzionamento dell'apparecchio.

Se si desidera interrompere il processo di riscaldamento, toccare il campo sensore  **10** durante il funzionamento. Il processo di riscaldamento viene interrotto, il timer si ferma e il campo sensore lampeggia. Il ventilatore lavora ancora per un paio di secondi. Un nuovo tocco del campo sensore riattiva il processo di cottura.

Quando si desidera controllare il processo di cottura oppure aggiungere o togliere degli ingredienti è possibile estrarre l'inserito **2** durante il funzionamento. Il ventilatore e l'elemento riscaldante vengono spenti e il tempo bloccato. Il campo sensore  **10** lampeggia. L'inserimento dell'inserito farà proseguire il processo di cottura.

4. Per spegnere l'apparecchio entro il minuto successivo mantenere premuto il campo sensore  **10** per ca. 3 secondi. Il ventilatore continua a funzionare per qualche tempo dopo lo spegnimento.


Funzione memoria per la preselezione manuale del tempo di cottura e della temperatura




AVVERTIMENTO! Non utilizzare la funzione avvio ritardato **12** se si desidera preparare alimenti facilmente deperibili (ad es. carne o pesce).



Tramite la funzione **MEMORY** **14** è possibile memorizzare due programmi individuali per il tempo di cottura e la temperatura.

1. Toccare il campo sensore  **10**. Ora il display indica alternativamente e lampeggiando le possibilità di preselezione del tempo di cottura e della temperatura di cottura.
2. Toccare il campo sensore blocco **MEMORY** **14** una volta per la posizione memoria **M1** **15** e due volte per la posizione memoria **M2** **16**.
Se le posizioni memoria sono vuote vengono indicati 15 minuti a 180°C.
3. Nei campi sensore **+ 9a** o **- 11a** und **+ 9b** o **- 11b** impostare la temperatura e il tempo desiderati.
4. Tenere toccato il campo sensore **MEMORY** **14** per ca. 3 secondi per memorizzare le impostazioni nella posizione memoria selezionata.

Richiamare la posizione memoria

1. Dopo l'accensione toccare il campo sensore **MEMORY** **14** una volta per la posizione memoria **M1** **15** e due volte per la posizione memoria **M2** **16**.
2. Avviare il processo di cottura tramite il campo sensore  **10**.

Cottura con funzione programma



Non utilizzare la funzione avvio ritardato **12 se si desidera preparare alimenti facilmente deperibili (ad es. carne o pesce).**

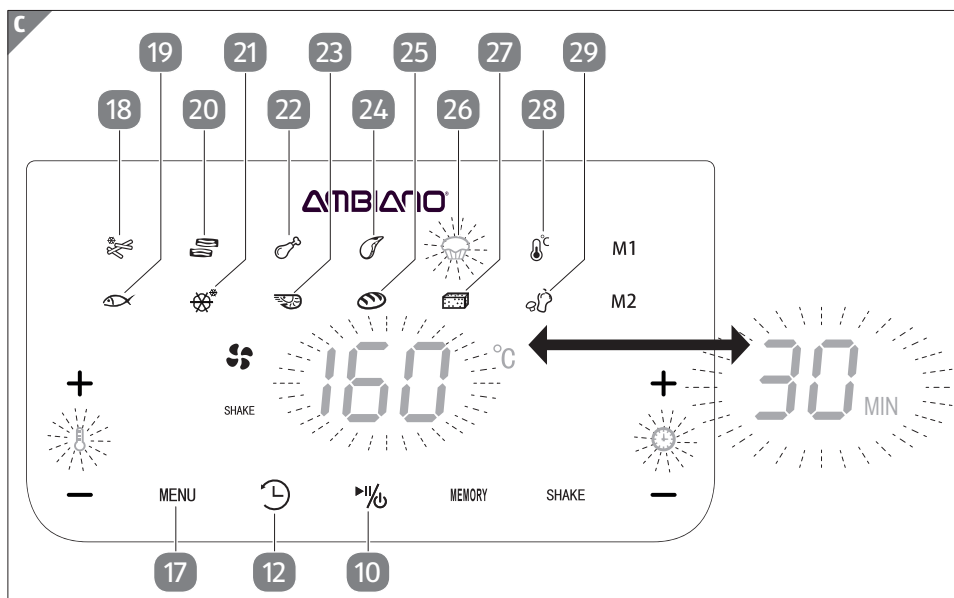


Sono disponibili 12 programmi con il tempo e la temperatura preprogrammati. L'immagine **C** mostra l'impostazione „Torta“ **26**.

1. Toccare ripetutamente il campo sensore MENU **17** dopo l'accensione, per scorrere i programmi (da **18** a **29**).

- | | | | |
|-----------|--|--|--------------------|
| 18 | | Preimpostazione "Patatine" | 20 minuti a 200 °C |
| 19 | | Preimpostazione "Pesce" | 10 minuti a 180 °C |
| 20 | | Preimpostazione "Bacon" | 10 minuti a 180 °C |
| 21 | | Preimpostazione „Surgelati“ | 15 minuti a 180 °C |
| 22 | | Preimpostazione "Pollo" | 20 minuti a 180 °C |
| 23 | | Preimpostazione „Shrimps“ | 12 minuti a 180 °C |
| 24 | | Preimpostazione "Steak/Cotoletta" | 12 minuti a 180 °C |
| 25 | | Preimpostazione „Pane“ | 15 minuti a 160 °C |
| 26 | | Preimpostazione "Torta" | 30 minuti a 160 °C |
| 27 | | Preimpostazione „Tofu“ | 15 minuti a 160 °C |
| 28 | | Preimpostazione „Funzione mantenimento in caldo“ | 60 minuti a 60 °C |
| 29 | | Preimpostazione "Verdure" | 15 minuti a 160 °C |

Il programma selezionato viene indicato dal simbolo lampeggiante.



i Vengono visualizzati in modo alternato inizialmente lampeggiando la temperatura del programma e successivamente il tempo. Il tempo di cottura e la temperatura possono essere modificati in qualsiasi momento prima e durante il funzionamento in base alle esigenze come descritto in **Preselezione manuale del tempo di cottura e della temperatura**.


Se dopo la selezione programma non viene attivato nessun comando viene attivato lo standby.

Per ottenere una cottura più uniforme ridistribuire, girare o scuotere ripetutamente gli alimenti da cuocere (vedere sotto **Funzione SHAKE**). A questo scopo estrarre l'inserito e successivamente inserirlo nuovamente nell'apparecchio. A questo scopo estrarre l'inserito, scuotere gli alimenti con cautela e quindi reinserire l'inserito nell'apparecchio. In alternativa posizionare l'inserito su una superficie resistente al calore e mescolare o ridistribuire gli alimenti con l'aiuto di un utensile da cucina adatto.



Funzione avvio ritardato




AVVERTIMENTO! Questa funzione non deve essere utilizzata se non è presente nessuna persona nei locali.

Non utilizzare la funzione avvio ritardato se si desidera preparare alimenti facilmente deperibili (ad es. carne o pesce).

1. Preparare gli alimenti da cuocere, inserire completamente l'insero **2** nella friggitrice ad aria calda e collegare la spina elettrica alla rete elettrica.
2. Eseguire le impostazioni di temperatura e tempo o selezionare la funzione programma desiderata.
3. Toccare il campo sensore **12** . Il display indica ora **90 MIN**. Toccando ripetutamente i campi sensore **+ 9b** e **- 11b** è possibile modificare il tempo di avvio ritardato: 10->20->30->60->90->120->150->180



4. Toccare il campo sensore **10**  per avviare il timer. Il campo sensore **23**  lampeggia e nel display viene visualizzato il tempo rimanente prima dell'avvio del programma. Allo scadere del tempo impostato si avvia il processo di cottura.

i Quando il campo sensore  non viene azionato l'apparecchio resta acceso. Per modificare il tempo di avvio ritardato durante il funzionamento toccare due volte il campo sensore **12** . Vengono indicati **90 MIN**. Impostare nuovamente il tempo di avvio ritardato e avviare il processo tramite .

Funzione SHAKE

i La funzione SHAKE ricorda dopo che è trascorso metà del tempo di cottura, tramite il lampeggiamento del simbolo SHAKE **31** e con brevi segnali sonori, quando è necessario ridistribuire, girare o scuotere ripetutamente gli alimenti da cuocere.

Il programma „Pommes frites“ è differente. In questo caso l'indicazione avviene dopo un terzo e due terzi del tempo di cottura.



1. Prima o dopo l'avvio del programma toccare il campo sensore **SHAKE 30**. Il simbolo **SHAKE 31** resta illuminato.


Il simbolo lampeggia al raggiungimento della metà (un terzo/due terzi per „Pommes frites“) del tempo di cottura.

Dopo aver prelevato l'inserto la funzione SHAKE viene disattivata. Nel programma „Pommes frites“ la funzione SHAKE viene disattivata dopo il secondo segnale e l'estrazione dell'inserto.

Il processo di cottura è concluso



Allo scadere del tempo impostato l'apparecchio emette 3 bip brevi e si attiva lo stato di standby.

Se si desidera interrompere precocemente il processo di cottura tenere toccato il campo sensore  **10** per ca. 3 secondi. Il ventilatore continua a funzionare per qualche tempo dopo lo spegnimento.

Durante questo periodo non è possibile effettuare altre impostazioni.

1. Separare l'apparecchio dalla rete elettrica.



ATTENZIONE! Pericolo di lesioni!

Uno sblocco involontario del cestello per friggere **6 può provocare lesioni e danni.**






Quando si preleva l'inserto dall'apparecchio tenere sempre premuto con il pollice il cappuccio di protezione **4 per evitare l'azionamento involontario del blocco del cestello per friggere **5**.**

2. Estrarre l'inserto **2** dall'apparecchio afferrandolo dal manico del cestello per friggere **3** e posizionarlo su una superficie resistente al calore.
3. Spingere in avanti il cappuccio di protezione **4**.
4. Premere il blocco del cestello per friggere **5** e sollevare il cestello per friggere dall'inserto **2**.
5. Posizionare il cestello per friggere **6** su una superficie resistente al calore.
6. Prelevare gli alimenti dal cestello per friggere.

Funzione mantenimento in caldo



Al termine del programma selezionato è possibile attivare la funzione di mantenimento in caldo. Nella funzione di mantenimento in caldo è possibile solo ridurre il tempo, la temperatura è preimpostata a 60°C e non è modificabile.

1. Toccare il campo sensore  10 e toccando ripetutamente il campo sensore MENU  17 selezionare la funzione mantenimento in caldo  28.
2. Eventualmente ridurre il tempo di mantenimento in caldo tramite  11b.
Dopo aver ridotto il tempo è possibile aumentarlo nuovamente fino a 60 minuti.
3. Avviare la funzione mantenimento in caldo tramite il campo sensore  10.
Anche il tempo di mantenimento in caldo è modificabile dopo l'avvio del programma entro 60 minuti.
Allo scadere del tempo vengono emessi 3 bip brevi e lo stato di standby viene attivato.

Tempi di cottura, temperature e quantità




I valori di tempi, temperature e quantità riportati di seguito sono solo indicativi. Possono variare in più o in meno in relazione alle caratteristiche degli alimenti.

Patate/patatine	Quantità in grammi	Tempo in minuti	Temperatura in °C	Girare/scuotere	Informazioni supplementari
Rösti	200	15 - 18	180	No	
Patatine sottili surgelate	300 - 400	18 - 25	200	Sì	
Patatine spesse surgelate	300 - 400	20 - 25	200	Sì	
Patatine fresche (8 x 8 mm)	300 - 400	20 - 25	200	Sì	Aggiungere 1/2 cucchiaino di olio
Gratin di patate	500	20 - 25	200	Sì	Utilizzare un recipiente adatto
Pane	--	20 - 25	160	No	Utilizzare un recipiente adatto



Aggiungere un poco di olio alle patate fresche, diventano più croccanti e non si attaccano. Aggiungere l'olio dopo aver tagliato le patate e prima di inserire le patate nel cestello per friggere. Mescolando le patate l'olio si distribuisce. Lasciare sgrondare l'olio in eccesso prima di inserire le patate nel cestello.

Carne, pollame e frutti di mare	Quantità in grammi	Tempo in minuti	Temperatura in °C	Informazioni supplementari
Pesce	100 - 400	10 - 18	180	
Scampi	100 - 400	8 - 15	180	
Steak	100 - 350	12 - 20	200	preriscaldamento
Cotoletta di maiale	100 - 400	10 - 15	200	preriscaldamento
Cosciotto di pollo	100 - 500	20 - 25	180	
Petto di pollo	100 - 500	20 - 25	180	
Chicken nuggets, surgelati	100 - 500	15 - 25	200	girare/scuotere

 Evitare la cottura di alimenti con un contenuto elevato di grasso. Ricordare che i pezzi di maggiori dimensioni richiedono tempi di cottura maggiori rispetto ad es. a due pezzi più piccoli. Girare i pezzi piccoli durante la cottura per ottenere una cottura uniforme.

Dessert/verdure	Quantità in grammi	Tempo in minuti	Temperatura in °C	Girare/scuotere	Informazioni supplementari
Torta	300	30	160	No	Usare un recipiente adatto
Muffin	300	15	160	No	
Involtini primavera	100 - 400	8 - 10	200	Sì	
Verdure cotte	100 - 400	15 - 20	160	Sì	Aggiungere 1/2 cucchiaino di olio
Formaggio da forno impanato	100 - 400	8 - 10	180	No	
Tofu	--	15-25	200	No	

Pulizia e conservazione

Pulizia

 **PERICOLO!** Pericolo di scossa elettrica!

Prima della pulizia spegnere l'apparecchio ed estrarre la spina dalla presa elettrica.

Non immergere mai la friggitrice ad aria calda nell'acqua o in un altro liquido e non lavarla mai con acqua o detersivi!

 **AVVERTIMENTO!** Superfici calde!




Sussiste il pericolo di ustioni causate dalle superfici calde.

Lasciare raffreddare l'apparecchio per almeno 30 minuti prima di pulirlo. Estrarre l'inserto ② e il cestello per friggere ⑥, per far raffreddare l'apparecchio più rapidamente.


AVVISO! Pericolo di danni!

Non utilizzare solventi, detersivi abrasivi od oggetti appuntiti!

 Lasciar raffreddare tutte le parti prima di pulirle. Pulire accuratamente gli accessori dopo l'utilizzo per non lasciare indurire i residui.

1. Pulire le superfici dell'apparecchio con un panno umido.
2. Pulire l'inserto ② e il cestello per friggere ⑥ con acqua calda, un poco di detersivo per piatti e una spugna che non graffia.

È possibile lavare il recipiente di cottura (senza inserto) anche in lavastoviglie.

 È possibile utilizzare un detersivo sgrassante per eliminare lo sporco residuo.

Asciugare accuratamente tutte le parti.

3. Pulire l'interno della friggitrice ad aria calda con un panno umido e un poco di detersivo per piatti.

Conservazione

⚠ PERICOLO! Pericolo di scossa elettrica!

Il cavo di collegamento non deve essere avvolto attorno all'apparecchio o a parti dell'apparecchio. Se è presente un avvolgimento cavo questo deve essere utilizzato adeguatamente.

Un avvolgimento errato del cavo può danneggiare l'isolamento del cavo con conseguente rischio di scossa elettrica.


Avvolgere il cavo elettrico attorno al supporto cavo **7**, per poter riporre l'apparecchio in modo più compatto, vedi **Fig. A**. Pulire l'apparecchio e conservarlo in un luogo asciutto e al riparo dalla polvere al di fuori della portata dei bambini.

Dati tecnici

Modello:	GT-AF-08-CH
Tensione di alimentazione:	230 V~, 50 Hz
Potenza assorbita:	1.700 W
Lunghezza cavo:	ca. 100 cm
Capacità:	ca. 5,5L
Timer:	1-60 minuti
Range di temperature:	60-200 °C

Dato che i nostri prodotti vengono costantemente sviluppati e migliorati sono possibili variazioni tecniche e di design.

Ricerca errori

Problema	Possibili cause e soluzioni
L'apparecchio non funziona.	L'apparecchio non è collegato alla rete elettrica. <ul style="list-style-type: none"> – Collegare l'apparecchio alla rete elettrica.
	Il campo sensore  10 non è stato attivato. <ul style="list-style-type: none"> – Toccare il simbolo.
	L'inserto 2 non è completamente inserito. <ul style="list-style-type: none"> – Inserire l'inserto completamente nel fronte dell'apparecchio.
	Protezione da sovratensioni attivata. <ul style="list-style-type: none"> – Estrarre la spina elettrica dalla presa elettrica. Non utilizzare ulteriormente l'apparecchio. Rivolgersi a un servizio di assistenza.
Gli alimenti sono crudi.	Troppi alimenti nel cestello. <ul style="list-style-type: none"> – Ridurre le quantità.
	Temperatura troppo bassa. <ul style="list-style-type: none"> – Aumentare la temperatura.
	Tempo di cottura troppo breve. <ul style="list-style-type: none"> – Aumentare il tempo di cottura.
Gli alimenti non sono cotti in modo uniforme.	Gli alimenti devono essere girati. <ul style="list-style-type: none"> – Girare gli alimenti.
Non è possibile inserire l'inserto.	Il cestello per friggere non è stato inserito a fondo nell'inserto. <ul style="list-style-type: none"> – Inserendo il cestello, il blocco del cestello per friggere 5 deve agganciarsi in modo udibile.
Esce del vapore.	Un processo normale durante la fase di frittura.
Esce del fumo bianco.	Alimenti molto grassi. <ul style="list-style-type: none"> – La preparazione non viene compromessa. Evitare gli ingredienti molto grassi.
	Residui di grasso rimasti nell'inserto. <ul style="list-style-type: none"> – Pulire i componenti dopo l'uso.
Dopo l'estrazione dell'inserto l'apparecchio continua a funzionare.	Interruttore di sicurezza 32 o un altro componente guasto, vedi Indicazioni di sicurezza . <ul style="list-style-type: none"> – Estrarre la spina elettrica dalla presa elettrica. Non utilizzare ulteriormente l'apparecchio. Rivolgersi a un servizio di assistenza.

Dichiarazione di conformità

Si garantisce la conformità del prodotto agli standard prescritti per legge. Per la dichiarazione di conformità completa vedere in internet **www.gt-support.de**

Smaltimento

Smaltimento della confezione



Smaltire la confezione in modo conforme. Il cartone e la carta devono essere conferiti con la carta da riciclare, le pellicole nella raccolta apposita.

Smaltimento dell'apparecchio

(Applicazione nell'Unione Europea e in altri Stati europei con sistemi per la raccolta differenziata dei materiali)



Non smaltire gli apparecchi con i rifiuti domestici!

Il simbolo con il bidone barrato significa che gli apparecchi elettrici ed elettronici non devono essere smaltiti insieme ai rifiuti domestici. I consumatori hanno l'obbligo per legge di conferire gli apparecchi elettrici ed elettronici al termine della loro durata separatamente dai rifiuti domestici. In questo modo si assicura un riciclaggio conforme nel rispetto delle risorse evitando effetti negativi sull'ambiente.

Batterie ed accumulatori, non completamente integrati nell'apparecchio elettrico o elettronico, che possono essere separati dallo stesso senza distruggerlo, devono essere separati dall'apparecchio prima della consegna presso un centro di raccolta e conferiti per uno smaltimento conforme. Ciò vale anche per le lampade che possono essere prelevate senza distruggere l'apparecchio.

I proprietari di apparecchi elettrici ed elettronici utilizzati in casa possono conferirli presso i centri di raccolta ufficiali e pubblici addetti allo smaltimento o presso i punti di raccolta approntati dai produttori o distributori. Il conferimento degli apparecchi vecchi è gratuito.

In generale i distributori hanno l'obbligo di garantire il ritiro gratuito degli apparecchi vecchi tramite opportunità di ritiro entro distanze ragionevoli.

I consumatori hanno la possibilità di consegna gratuita di un apparecchio vecchio presso un distributore con obbligo di ritiro quando acquistano un apparecchio nuovo equivalente con funzioni essenzialmente identiche. Questa possibilità esiste anche in caso di consegna a un domicilio privato.



CH

**Vertrieben durch: | Commercialisé par : |
Commercializzato da:**

GLOBALTRONICS GMBH & CO. KG
BEI DEN MÜHREN 5
20457 HAMBURG
GERMANY

**KUNDENDIENST • SERVICE APRÈS-VENTE
ASSISTENZA POST-VENDITA** 821278



CH 00800 / 093 485 67



gt-support@zeitlos-vertrieb.de

MODELL / MODÈLE / MODELLO:
GT-AF-08-CH

03/2023

3

**JAHRE GARANTIE
ANS GARANTIE
ANNI GARANZIA**