



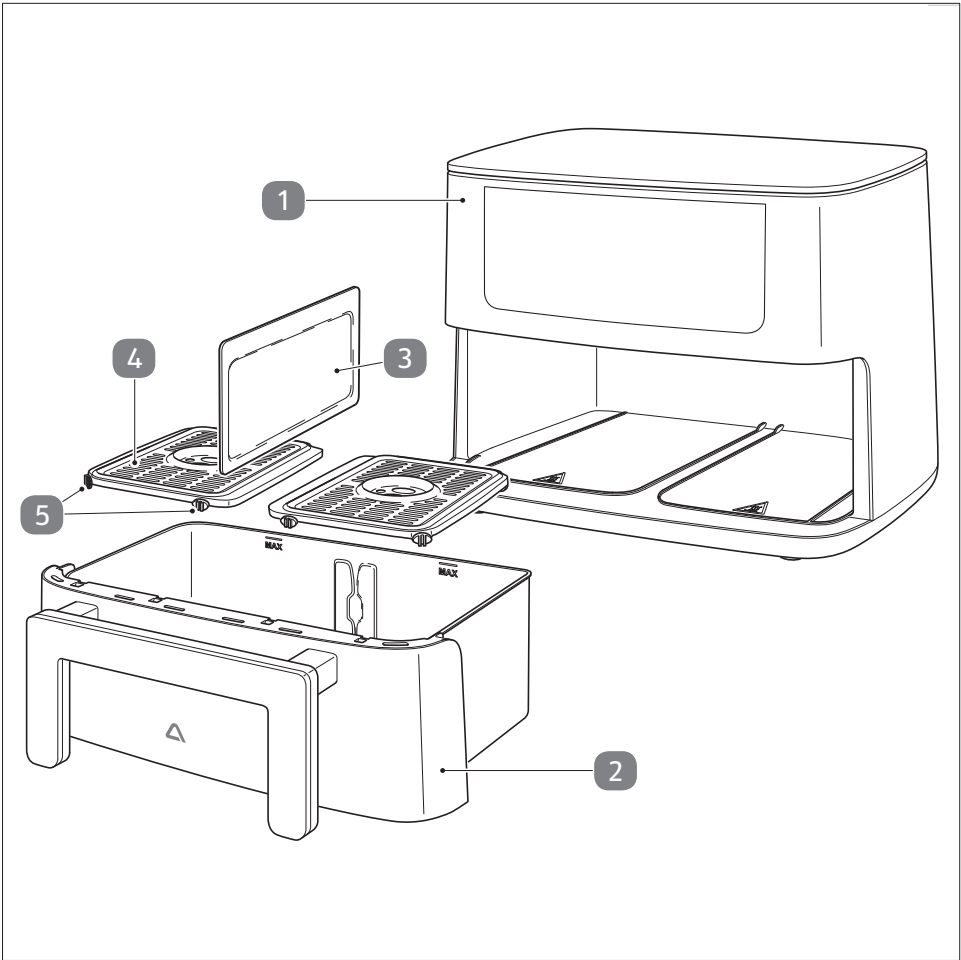
Bedienungs- anleitung

AMBIANO®

COMBI ZONE HEIßLUFTFRITTEUSE



Original-Bedienungsanleitung



Lieferumfang

- 1 Heißluftfritteuse
 - 2 Garkorbeneinschub
 - 3 Trennsteg
 - 4 Grillrost
 - 5 Silikontülle
(Kratzschutz, 8x, können bei Verlust über den Kundenservice nachbestellt werden)
- 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	16
Aufbau	16
Bedienung	17
Allgemein	18
Vorheizen.....	20
Manuelle Vorwahl der Garzeit und der Temperatur.....	21
Garen mit der Programmfunktion	22
SERVE-Funktion	24
PAIR-Funktion	25
Obst dörren	26
Der Garvorgang/Dörrvorgang ist beendet.....	27
Warmhaltefunktion	27
Garzeiten, Temperaturen und Mengen	28
Dörrzeiten	29
Reinigung und Aufbewahrung	30
Reinigung	30
Aufbewahrung	31
Technische Daten	31
Fehlersuche	32
Konformitätserklärung	33
Entsorgung	33
Verpackung entsorgen.....	33
Altgerät entsorgen	33

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.



GEFAHR!

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



WARNUNG!

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



VORSICHT!

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



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

HINWEIS!

Dieses Signalsymbol/-wort warnt vor möglichen Sachschäden.



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



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



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

Sicherheit

Bestimmungsgemäßer Gebrauch

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

Es kann sowohl zum Zubereiten von z. B. Gemüse, Pommes, 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.

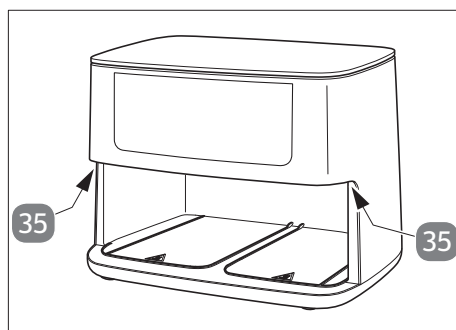
Sicherheitshinweise

⚠ 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.
- Die Sicherheitsschalter 35 dürfen nicht überbrückt oder anderweitig manipuliert werden.
- Das Gerät darf nicht mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernwirksystem betrieben werden.
- Halten Sie das Gerät, das Netzkabel und den Netzstecker von Wasser und anderen Flüssigkeiten sowie von offenem Feuer, Wärmequellen und heißen Flächen fern.
- Fassen Sie das Gerät und den Netzstecker niemals mit feuchten Händen an.



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

 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 Benutzer-Wartung dürfen nicht durch Kinder durchgeführt werden, es sei denn, sie sind älter als 8 Jahre und beaufsichtigt.

- Kinder jünger als 8 Jahre sollen vom Gerät und 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.



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

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

 **Brandgefahr!**

Es besteht Brandgefahr durch heiße Oberflächen.

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

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

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

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

- Legen Sie gegebenenfalls eine rutschfeste Unterlage unter die Gummifüße des Gerätes, da Oberflächen mit den unterschiedlichsten Reinigungsmitteln behandelt werden und manche der Inhaltsstoffe die Gummifüße angreifen und aufweichen können.
- Stellen Sie das Gerät nicht an den Rand oder an die Kante der Arbeitsfläche.
- Platzieren Sie das Gerät nicht unter einem 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 ziehen und das Gerät auf sich ziehen.
- Füllen Sie den Einschub nicht mit Fett oder Öl.
- Stellen Sie den heißen Einschub/Garkorb immer auf einer hitzebeständigen Unterlage ab.

▲ VORSICHT! Gesundheitsgefährdung!

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

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

Acrylamidarme Zubereitung

i 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

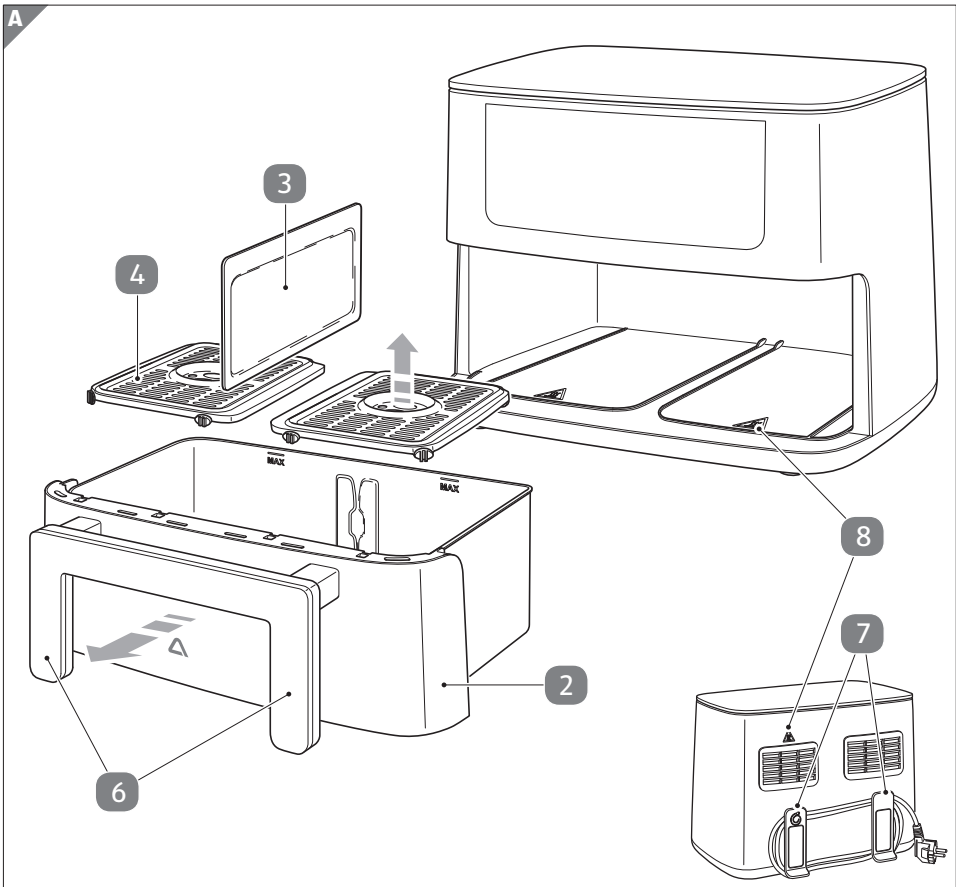
Lieferumfang prüfen

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.





Ziehen Sie den Garkorbeinschub **2** an den Griffen **6** aus dem Gerät, siehe **Abb. A** und entnehmen Sie den Trennsteg **3** und die Grillroste **4**.

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!

⚠ VORSICHT! Produktionsrückstände!

Nicht für den Verzehr geeignete produktionsbedingte Rückstände können sich auf oder in allen Komponenten des Artikels befinden. Komponenten die mit Lebensmitteln in Kontakt kommen können, sind vor dem ersten Gebrauch zu kontrollieren und sorgfältig zu reinigen.

HINWEIS!

Keine Scheuer- und Lösungsmittel oder scharfkantige Gegenstände verwenden!

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

HINWEIS!

Beschädigungsgefahr!

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

2. Wischen Sie den Garkorbeinschub **2**, die Grillroste **4** und den Trennsteg **3** mit einem feuchten Tuch 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!

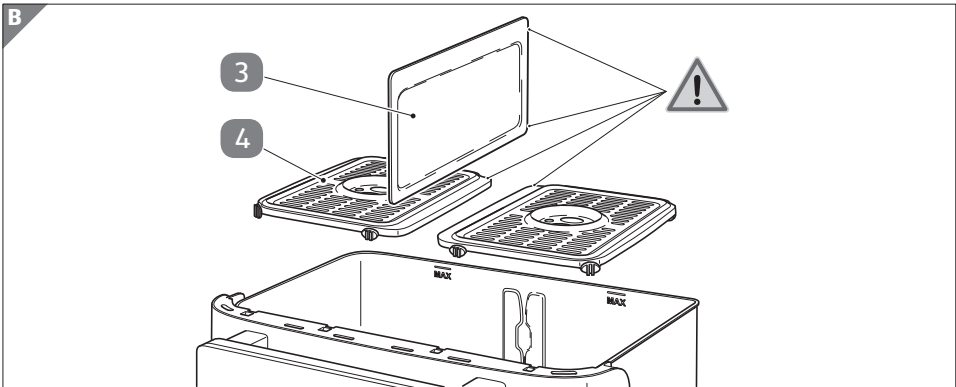
Stellen Sie sicher, dass das Gerät beim Aufbau noch NICHT an das Stromnetz angeschlossen ist.

1. Setzen Sie die Grillroste **4** und den Trennsteg **3** wie abgebildet ein.



Die Grillroste und der Trennsteg passen nur in der abgebildeten Position in den Garkorbeinschub.

2. Schieben Sie den Garkorbeinschub vollständig in die Heißluftfritteuse, bis er auf beiden Seiten 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.



Achtung, heiße Oberfläche 8! Das Gehäuse und die Teile des Gerätes werden im Betrieb sehr heiß.

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



Brandgefahr!

- Wenn Sie Backpapier oder Alufolie ohne Lebensmittel im Garkorb benutzen, kann sich das Backpapier entzünden und es kann zu einem Brand führen.
- Wenn Sie Backpapier oder Alufolie verwenden achten Sie darauf, dass das Gargut gleichmäßig verteilt ist. Das Backpapier oder die Alufolie könnte in das Heizelement gelangen und sich entzünden.
- Wenn Sie Backpapier oder Alufolie im Garkorb benutzen, wird der Luftstrom der heißen Luft reduziert oder unterbrochen. Der Garvorgang muss ggf. verlängert werden und fällt ungleichmäßig aus.

1. Stellen Sie das Gerät auf, siehe **Gerät aufstellen** und bereiten Sie es vor, siehe **Aufbau**.



Das Gerät ist mit einem Garkorbeinschub ausgestattet, der mit eingesetztem Trennsteg zwei Garbereiche bietet. Diese können einzeln oder gleichzeitig zum Garen benutzt werden. Ohne Trennsteg verfügt der Garkorbeinschub über einen großen Garraum.

2. Bereiten Sie das Gargut zu.






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


3. Legen Sie das Gargut in den Garkorbeinschub.



Wenn Sie einzelne Gargutteile zubereiten wollen, 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 Garkorbeinschub **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 Sensorfeld  Start/Stop **9** bleibt anschließend beleuchtet.
5. Berühren Sie das Sensorfeld . Das Display zeigt nun abwechselnd und blinkend die Vorwahlmöglichkeit der Garzeit und der Gartemperatur für beide Garkorbeinschübe (180 °C / 15 MIN). Mit dem erneuten Berühren von  **9**, können Sie das Garen mit der Voreinstellung direkt starten.

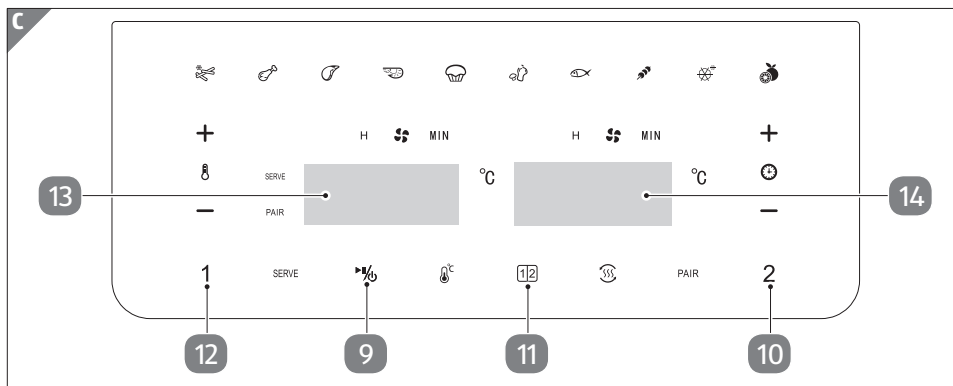


Erfolgt nach dem Einschalten keine weitere Bedienung, wird der Standby-Zustand aktiviert. Aus dem Standby-Zustand wird zunächst die manuelle Vorwahl der Garzeit und der Temperatur aufgerufen. Um aus einer Programmfunktion in die manuelle Vorwahl zu gelangen, berühren Sie das Sensorfeld  **9** für ca. 3 Sekunden (Standby-Zustand) und berühren Sie es anschließend erneut kurz.

Allgemein



VORSICHT! Der Garkorbeinschub kann auf Grund der Größe und damit der Menge des Garguts schwer sein. Benutzen Sie zum Herausziehen oder Einsetzen stets beide Griffe **6**. Andernfalls kann es beim einseitigen Anheben des Garkorbeinschubs zum Auskippen des Garguts kommen.



i Das Gerät bietet drei Garbereiche, zwei für unterschiedliche oder kleinere Gerichte und beide zusammen für ein größeres Gericht.

Bevor Sie die Zeit und die Temperatur einstellen bzw. ein Programm starten, erfolgt die Wahl des Garbereichs.

Der Garbereich links wird mit dem Sensorfeld **1** **12** aktiviert, der Garbereich rechts wird mit dem Sensorfeld **2** **10** aktiviert. Entsprechend werden im linken Feld **13** die Temperatur in °C und die Zeit in **H** (Stunde) und **MIN** (Minuten) abwechselnd für den linken Garbereich, und im rechten Feld **14** die Temperatur und die Zeit abwechselnd für den rechten Garbereich angezeigt. Beide Bereiche können gleichzeitig oder unabhängig voneinander benutzt werden.

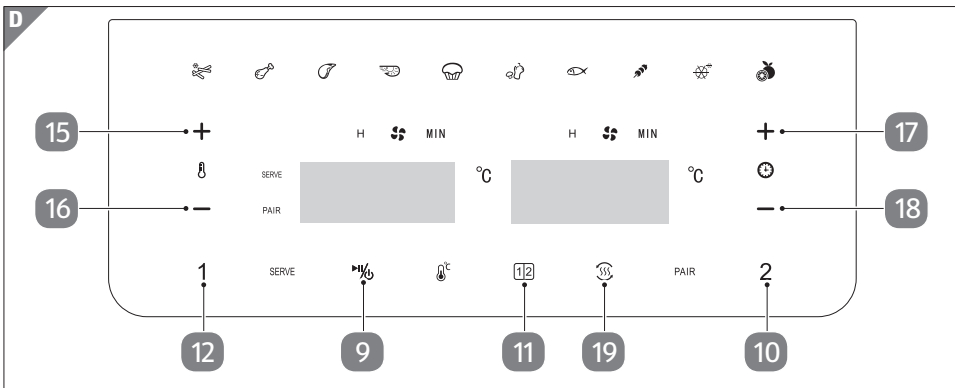
Der einstellbare Temperaturunterschied zwischen dem linken und rechten Garbereich beträgt 100 °C. Wenn Sie z. B. für den linken Garbereich die Temperatur auf 50 °C einstellen, können Sie für den rechten Garbereich maximal 150 °C einstellen. Für eine Erhöhung der Temperatur für den rechten Garraum (über 150 °C), muss zunächst die Temperatur für den linken Garraum erhöht werden.

Mit dem Sensorfeld **1/2** **11** werden der linke und der rechte Garbereich zusammengefasst zu einem großen Garbereich, z. B. für ein ganzes Hähnchen. Im linken Feld **13** wird dabei die Temperatur, und im rechten Feld **14** die Zeit angezeigt.

Vorheizen

i Gehen Sie beim Eingeben zügig voran, da ansonsten keine weiteren Eingaben möglich sind. Eine Eingabe ist nur möglich, solange der ausgewählte Garbereich (1, 2 oder 1/2) blinkt.

1. Berühren Sie im Standby das Sensorfeld 9.
2. Wählen Sie zunächst den Garbereich aus. Sensorfeld 1 12 für den linken, Sensorfeld 2 10 für den rechten oder Sensorfeld 1/2 11 für beide Bereiche, wie im Kapitel **Allgemein** beschrieben. Das entsprechende Sensorfeld 1, 2 oder 1/2 blinkt anschließend. Danach das Sensorfeld 19.



Mit dem Sensorfeld **- 16** bzw. **+ 15** können Sie die Temperatur im Bereich zwischen 40 und 200 °C einstellen. Mit dem Sensorfeld **- 18** bzw. **+ 17** können Sie die Zeit im Bereich zwischen einer und 60 Minuten einstellen.

i Ein Wechsel zwischen den Garbereichen, um eine Veränderung der Temperatur bzw. Zeit vorzunehmen, ist vor dem Start möglich. Dazu jeweils vorher das Sensorfeld **1 12** bzw. **2 10** berühren. Wenn Sie nur einen Garbereich Vorheizen, zeigt die Anzeige des zweiten Garbereich mit ---, dass der zweite Bereich nicht vorgeheizt wird.


3. Starten Sie nun das Vorheizen, solange der zuletzt eingegebene Garbereich noch blinkt, mit dem Sensorfeld 9.

i Das Sensorfeld 19 und das Lüftersymbol blinken bis zum Erreichen der eingestellten Temperatur. Anschließend blinkt nur noch das Lüftersymbol und es ertönen 3 kurze Pieptöne. Die Temperatur wird danach für die eingestellte Zeit gehalten, wobei die Zeit im Minutentakt abläuft und dabei jeweils 3

kurze Pieptöne ertönen. Nach Ablauf der Zeit ertönen 4 kurze Pieptöne, das Display kehrt in den Bereitschaftsmodus zurück und der Lüfter läuft mit dem blinkenden Lüftersymbol noch kurze Zeit nach.

Wenn anschließend innerhalb von 5 Minuten keine weitere Bedienung erfolgt, wird Standby aktiviert.

Sie können das Vorheizen auch unterbrechen, indem Sie den Garkorb einziehen. Das Einschieben setzt den Vorgang fort.

Berühren Sie das Sensorfeld  für ca. 3 Sekunden, um das Vorheizen vorzeitig zu beenden. Das Display kehrt zum Standby zurück und der Lüfter läuft mit dem blinkenden Lüftersymbol noch kurze Zeit nach.









Nach dem Vorheizen können Sie wie unter **Manuelle Vorwahl der Garzeit und der Temperatur** bzw. **Garen mit der Programmfunktion** mit dem Garen Ihrer Zubereitung beginnen.



Damit die Lebensmittel möglichst homogen durch den Heißluftstrom gegart werden, sollten sie nach der halben Garzeit neu verteilt, gewendet oder geschüttelt werden.





Bei der Zubereitung vom Pommes Frites sollten diese innerhalb der Garzeit 2x geschüttelt werden.

Manuelle Vorwahl der Garzeit und der Temperatur






- Berühren Sie im Standby das Sensorfeld .
- Wählen Sie zunächst den Garbereich aus. Sensorfeld **1**  für den linken, Sensorfeld **2**  für den rechten oder Sensorfeld   für beide Bereiche, wie im Kapitel **Allgemein** beschrieben. Das entsprechende Sensorfeld **1**, **2** oder  blinkt anschließend.






Die vorgewählte Temperatur 180 °C wird abwechselnd mit der vorgewählten Zeit 15 MIN im entsprechenden Feld ( bzw. ) angezeigt. Nach der Wahl des gesamten Garbereichs wird im linken Feld die Temperatur, und im rechten Feld die Zeit angezeigt.

- Mit den Sensorfeldern  bzw.  erhöhen bzw. verringern Sie die Temperatur. Mit den Sensorfeldern  bzw.  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.

4. Starten Sie innerhalb von 15 Sekunden den Garvorgang mit dem Sensor-Feld  9. Andernfalls müssen Sie das entsprechende Sensorfeld **1** , **2**  oder   erneut berühren. Die vorgenommenen Einstellungen bleiben erhalten.


 Wenn Sie nur auf einer Seite garen, zeigt die Anzeige der anderen Seite mit – – –, dass die zweite Seite nicht im Betrieb ist. Die Anzeige „Lüfter aktiv“  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  9. 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.

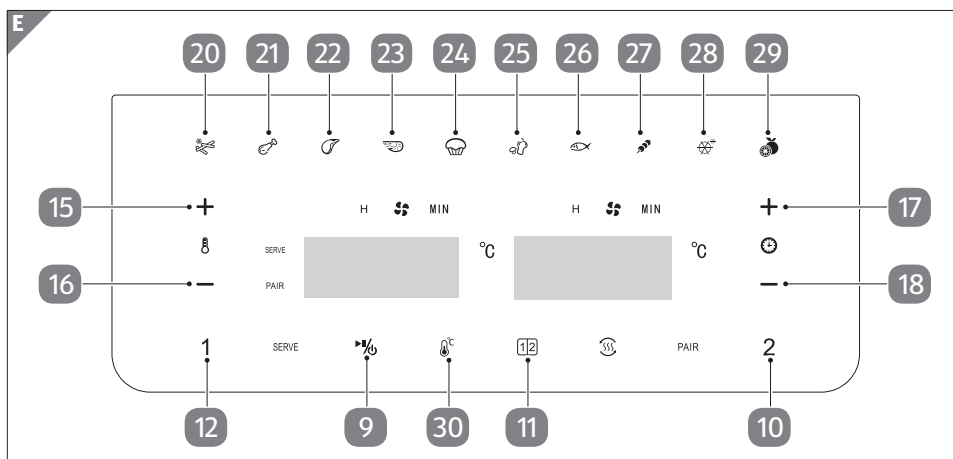
Wenn Sie den Garvorgang kontrollieren wollen oder Zutaten hinzufügen oder entnehmen wollen, können Sie den Garkorbeinschub im Betrieb herausziehen. Dabei werden Lüfter und Heizung ausgeschaltet und die eingestellte Zeit angehalten. Erneutes Einschub des Einschubs setzt den Garvorgang fort.

5. Um das Gerät innerhalb der nächsten Minute auszuschalten, berühren Sie das Sensor-Feld  9 ca. 3 Sekunden. Der Lüfter läuft nach dem Ausschalten noch einige Zeit nach.

Garen mit der Programmfunktion

 Es stehen 11 Programme zur Verfügung mit vorprogrammierter Zeit und Temperatur.

1. Wählen Sie zunächst den Garbereich aus. Sensorfeld **1**  für den linken, Sensorfeld **2**  für den rechten oder Sensorfeld   für beide Bereiche, wie im Kapitel **Allgemein** beschrieben. Das entsprechende Sensorfeld **1**, **2** oder  blinkt anschließend.
 2. Berühren Sie des gewünschte Sensor-Feld  bis .
- Für das Programm „Obst dörren“   29 sehen Sie im Kapitel **Obst dörren** nach.
Für das Programm „Warmhaltefunktion“   30 sehen Sie im Kapitel **Warmhaltefunktion** nach.



- | | | | |
|----|--|------------------------------------|-----------------------|
| 20 | | Voreinstellung „Pommes“ | 18 Minuten bei 200 °C |
| 21 | | Voreinstellung „Hähnchen“ | 22 Minuten bei 180 °C |
| 22 | | Voreinstellung „Steak/Kotelett“ | 12 Minuten bei 180 °C |
| 23 | | Voreinstellung „Shrimps“ | 8 Minuten bei 180 °C |
| 24 | | Voreinstellung „Kuchen“ | 30 Minuten bei 160 °C |
| 25 | | Voreinstellung „Gemüse“ | 15 Minuten bei 160 °C |
| 26 | | Voreinstellung „Fisch“ | 10 Minuten bei 180 °C |
| 27 | | Voreinstellung „Spießchen“ | 12 Minuten bei 180 °C |
| 28 | | Voreinstellung „Gefrorenes“ | 25 Minuten bei 180 °C |
| 29 | | Voreinstellung „Obst dörren“ | 120 Minuten bei 50 °C |
| 30 | | Voreinstellung „Warmhaltefunktion“ | 60 Minuten bei 60 °C |

Das gewählte Programm wird mit dem entsprechenden Garbereich blinkend dargestellt.

3. Starten Sie das Programm mit dem Sensor-Feld 9.



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. 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.

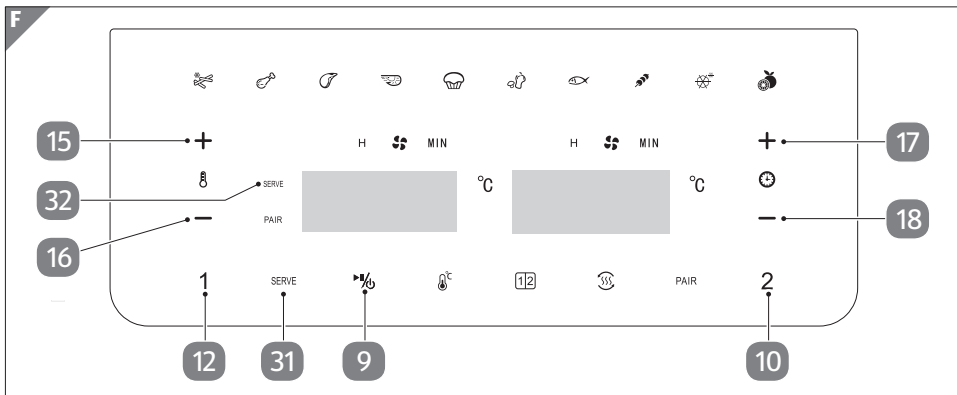
SERVE-Funktion



Mit der **SERVE**-Funktion **31** werden unterschiedliche Garzeiten aufeinander abgestimmt. Der Garvorgang endet für das Gericht mit der kürzeren Garzeit 15 Sekunden vor dem Gericht mit der längeren Garzeit.

Sind die Garzeiten beider Seiten gleich, endet der Garvorgang links 15 Sekunden vor dem Garvorgang rechts.

Die SERVE-Funktion ist nur verfügbar, wenn die Garbereiche links und rechts benutzt werden.



1. Nehmen Sie die Einstellung wie unter **Manuelle Vorwahl der Garzeit und der Temperatur** oder unter **Garen mit der Programmfunktion** beschrieben vor.
2. Berühren Sie das Sensorfeld **SERVE 31**, um die Funktion zu aktivieren.
3. Starten Sie den Garvorgang mit dem Sensor-Feld **P%U 9**. Die SERVE-Anzeige **32** blinkt während der Garzeit und in der Anzeige mit der kürzeren Garzeit wird das Wartesymbol [_] gezeigt. Wenn die Restzeit der längeren Garzeit die Einstellung der kürzeren Garzeit erreicht, wird die rechte Restgarzeit mit 15 Sekunden Verzögerung zur linken Zeit angezeigt.

i Eine Veränderung der Garzeit und der Temperatur kann erst nachdem der Garvorgang der kürzeren Garzeit gestartet ist vorgenommen werden. Nach dem Start des Garvorgangs mit der kürzeren Garzeit leuchtet die SERVE-Anzeige **32** dauerhaft und es ertönen 3 kurze Pieptöne.

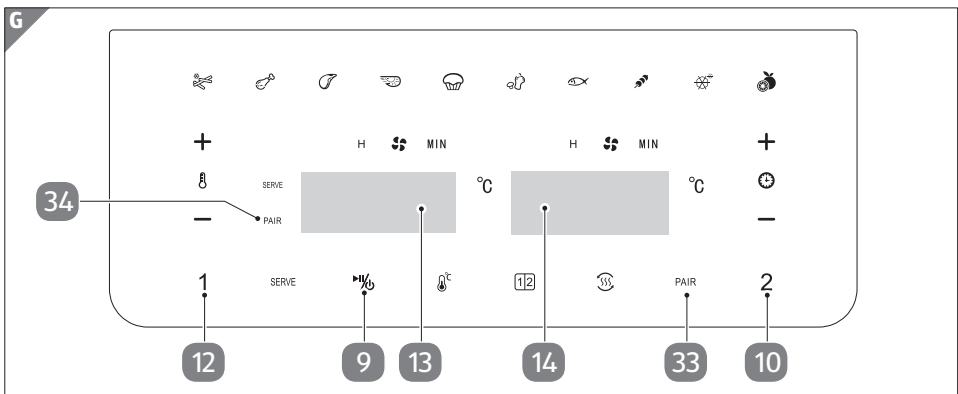
Die Zeit wird für beide Garbereiche gleichzeitig mit den Sensor-Feldern **+** **17** bzw. **-** **18** erhöht bzw. verringert.

Um die Temperatur zu verändern, wählen Sie zunächst den Garbereich links **12** bzw. rechts **10**, bevor Sie die Veränderung mit den Sensor-Feldern **+** **15** bzw. **-** **16** vornehmen.






PAIR-Funktion

i Mit der **PAIR-Funktion** **34** werden Ihre Einstellungen für den linken und rechten Garbereich **12** bzw. **10** gleichzeitig vorgenommen. Die PAIR-Funktion ist nur verfügbar, wenn die Garbereiche links und rechts benutzt werden.

1. Berühren Sie das Sensorfeld **PAIR** **33**, um die Funktion zu aktivieren. Die PAIR-Anzeige **34** leuchtet.
2. Nehmen Sie die Einstellung wie unter **Manuelle Vorwahl der Garzeit und der Temperatur** oder unter **Garen mit der Programmfunktion** beschrieben vor.
3. Starten Sie den Garvorgang mit dem Sensor-Feld **1/2** **9**. Die Anzeige für beide Garbereiche blinken kurz und leuchtet anschließend dauerhaft. Das Sensorfeld **PAIR** blinkt anschließend mit dem gewählten Programm. Bei der manuellen Vorwahl wird in den Feldern **13** bzw. **14** abwechselnd die Temperatur und die Zeit angezeigt.
4. Berühren Sie das Sensorfeld **PAIR** **33**, um die Funktion zu deaktivieren.



Obst dörren











 Das Programm ist nur bei dem Benutzen des gesamten Garraums (Funktion  ) verfügbar. Entnehmen Sie vorher den Trennsteg  aus dem Garkorbbeinschub . Der Garbereich links und/oder rechtes können aber ebenfalls mit dem Trennsteg benutzt werde.

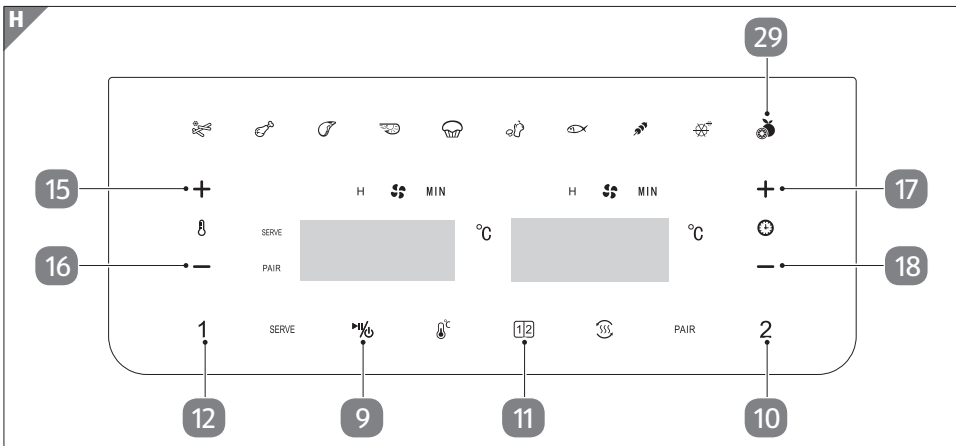
Bereiten Sie das Obst vor, indem Sie z. B. Äpfel in dünne Scheiben schneiden oder beispielsweise Kernobst teilen und die Kerne entnehmen.

Da das Dörren ist stark vom Wassergehalt des Obstes abhängig ist, können Sie die folgenden Angaben nur als Richtwerte betrachten.

Bei einer Temperatur von ca. 60-70 °C z. B.: Birnen etwa 5-6 Stunden, Äpfel etwa 9 Stunden, Bananen etwa 11 Stunden, Aprikosen in kleinen Stücken etwa 15 Stunden

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


1. Wählen Sie zunächst den gesamten Garraum mit dem Sensorfeld  . Das Sensorfeld  blinkt anschließend.
2. Berühren Sie des Sensor-Feld . Es werden 50 °C links und 02:00 H rechts angezeigt.
3. Passen Sie die Temperatur mit den Feldern  bzw.  im Bereich von 40 bis 100 °C in 5° Schritten an.
4. Passen Sie die Zeit mit den Feldern  bzw.  im Bereich von 2:00 bis 24:00 Stunden in 30 Minuten Schritten an.
5. Starten Sie das Programm mit dem Sensor-Feld  .



Der Garvorgang/Dörrvorgang 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  **9** ca. 3 Sekunden berührt. Der Lüfter läuft nach dem Ausschalten noch einige Zeit nach.

1. Trennen Sie das Gerät vom Stromnetz.
2. Ziehen Sie den Garkorb ein Schub **2** an den Griffen **6** aus dem Gerät und setzen Sie ihn auf einer hitzebeständigen Unterlage ab.
3. Entnehmen Sie das Gargut aus dem Garkorb ein Schub.

Warmhaltefunktion



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

1. Wählen Sie zunächst den Bereich aus, den Sie benutzen wollen. Sensorfeld **1** **12** für den linken, Sensorfeld **2** **10** für den rechten oder Sensorfeld **12** **11** für beide Bereiche, wie im Kapitel **Allgemein** beschrieben. Das entsprechende Sensorfeld **1**, **2** oder **12** blinkt anschließend.
2. Berühren Sie das Sensor-Feld  **30**. Je nach Wahl des Garbereichs werden 01:00 H und 60 °C abwechselnd oder links und rechts in den Anzeigefeldern **13** bzw. **14** angezeigt.
3. Verringern Sie ggf. die Warmhaltezeit mit **—** **18**.
Nach dem Verringern kann die Zeit erneut bis auf 60 Minuten erhöht werden.
4. Starten Sie die Warmhaltefunktion mit dem Sensor-Feld  **9**.
Die Warmhaltezeit ist nach dem Programmstart innerhalb von 60 Minuten ebenfalls veränderbar und kann mit dem Sensor-Feld  **30** auch neu gesetzt werden.
Nach dem Ablauf der Zeit ertönen 3 kurze Pieptöne und der Standby-Zustand wird aktiviert.

Garzeiten, Temperaturen und Mengen

i Die im Folgenden aufgeführten Zeiten, Temperaturen und Mengen sind nur Anhaltswerte. Sie können in Abhängigkeit der Beschaffenheit des Garguts mehr oder weniger variieren. Überfüllen Sie den Garkorb nicht. Beachten Sie die MAX-Markierungen. Wir empfehlen jedoch den Garkorb für eine einfache Handhabung nur zu 75% zu befüllen.

Kartoffeln / Pommes	Menge in Gramm je Korbseite	Zeit in Minuten	Temperatur in °C	Wenden / Schütteln	Zusatzinformation
Röstis	200	15 - 18	180	Nein	
Dünne tiefgekühlte Pommes	550	18 - 25	200	Ja	
Dicke tiefgekühlte Pommes	550	20 - 25	200	Ja	
Pommes frisch (8 x 8 mm)	550	20 - 25	200	Ja	1/2 Esslöffel Öl hinzufügen
Kartoffelgratin	500	20 - 25	200	Ja	Passendes Gefäß verwenden

i Fügen Sie frischen Kartoffeln etwas Öl hinzu, sie werden dann knuspriger und verkleben nicht. Fügen Sie das Öl zu, nachdem Sie die Kartoffeln geschnitten haben und bevor Sie die Kartoffeln in den 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 je Korbseite	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	120 - 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	

Dörrzeiten



Je nach Größe, Beschaffenheit des Dörrguts und verwendeter Menge kann die tatsächliche Dörrzeit abweichen.

Dörrgut	Vorbereitung (Richtwerte)	Dörrtemperatur	Dörrzeit in Minuten (Richtwerte)
Apfel	Scheiben: 3 mm	60 °C	420 - 480
Banane	Scheiben: 3 mm	60 °C	480 - 600
Ananas	Scheiben: 10 mm	60 °C	360 - 480
Erdbeere	halbieren	60 °C	360 - 480

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 beide Garkorbeinschübe, 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 Garkorbeinschub mit heißem Wasser, ein wenig Spülmittel und einem nicht kratzenden Schwamm.

Die Garkorbeinschub ist spülmaschinengeeignet.

Bitte reinigen Sie auch die Bereiche unter der Silikonlippe des Trennstegs mit einem nicht aggressiven Reiniger, um Verschmutzungen schonend zu beseitigen.



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

⚠ GEFÄHR! 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-FAF-01
Versorgungsspannung:	220-240 V~
Netzfrequenz:	50 Hz
Leistungsaufnahme:	2.600 W
Schutzklasse:	I / 
	Elektrisch leitfähige Gehäuseteile sind mit dem Schutzleiter verbunden.
Kabellänge:	ca. 100 cm
Fassungsvermögen:	ca. 9,0 L
Timer:	1 Minute bis 24 Stunden
Temperaturbereich:	40-200 °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  9 wurde nicht betätigt. – Symbol berühren
	Der Garkorbeinschub 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.
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  35 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 Vertreter, wenn sie ein gleichwertiges Neugerät mit einer im Wesentlichen gleichen Funktion erwerben. Diese Möglichkeit besteht auch bei Lieferungen an einen privaten Haushalt.



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

info@globaltronics.com

SERVICECENTER

830265



AT 00800 456 22 000



gt-support-at@teknihall.com

MODELL:
GT-FAF-01

12/2024

3

**JAHRE
GARANTIE**