



Bedienungsanleitung
Használati útmutató
Navodila za uporabo
Istruzioni per l'uso

AMBIANO®

HEISSLUFTFRITTEUSE

FORRÓLEVEGŐS SÜTŐ

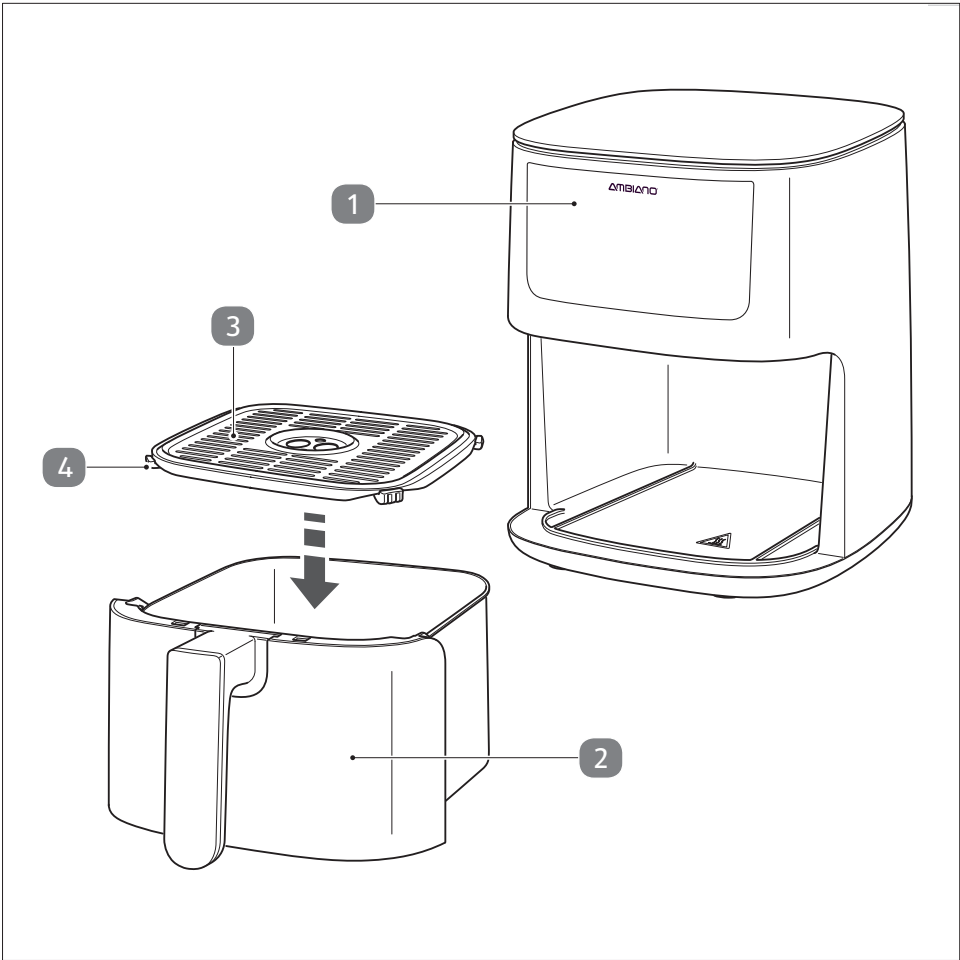
FRITEZA NA VROČI ZRAK

FRIGGITRICE AD ARIA CALDA



Original-Bedienungsanleitung
Eredeti használati utasítás
Originalna navodila za uporabo
Istruzioni originali

Deutsch 2
Magyar 36
Slovensko.. 70
Italiano.... 104



Lieferumfang

- 1 Heißluftfritteuse
- 2 Einschub
- 3 Grillrost
- 4 Silikontülle
(Kratzschutz, 4x, 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	15
Aufbau	15
Bedienung	16
Vorheizen	18
Manuelle Vorwahl der Garzeit und der Temperatur	19
Speicherfunktion für manuelle Vorwahl der Garzeit und der Temperatur	20
Garen mit der Programmfunktion	21
Start-Verzögerungsfunktion	23
SHAKE-Funktion	24
Obst dörren	25
Der Garvorgang/Dörrvorgang ist beendet	26
Warmhaltefunktion	26
Garzeiten, Temperaturen und Mengen	27
Dörrzeiten	29
Reinigung und Aufbewahrung	30
Reinigung	30
Aufbewahrung	31
Technische Daten	32
Fehlersuche	33
Konformitätserklärung	34
Entsorgung	34
Verpackung entsorgen	34
Altgerät entsorgen	34

WICHTIGE ANWEISUNGEN. FÜR DEN SPÄTEREN GEBRAUCH AUFBEWAHREN.

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.



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



Wechselstrom

Bezeichnet elektrischen Strom, der in regelmäßiger Wiederholung seine Richtung (Polarität) ändert.

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 vorgenommenen Veränderungen oder Verwendung nicht zugelassener Zubehör- oder Ersatzteile entstanden sind.

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

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

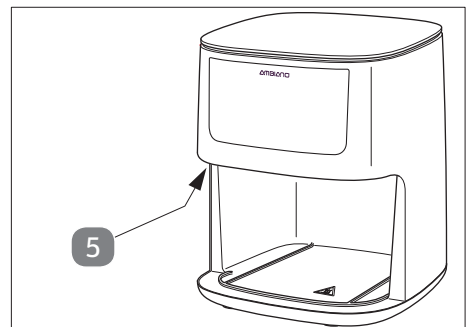
Sicherheitshinweise

⚠ GEFAHR! Stromschlaggefahr!

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

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

- Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn es selbst, das Netzkabel oder der Netzstecker sichtbare Schäden aufweist oder das Zubehör stark verschmutzt ist.
- Wenn das Netzkabel des Gerätes beschädigt ist, muss es durch den Hersteller, seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- Öffnen Sie das Gehäuse nicht, sondern überlassen Sie die Reparatur Fachkräften. Wenden Sie sich dazu an die auf der Garantiekarte angegebene Serviceadresse.
- Führen Sie keine metallischen oder andere Gegenstände in die Öffnungen des Gerätes ein. Benutzen Sie das zum Lieferumfang gehörende Zubehör bestimmungsgemäß.
- In diesem Gerät befinden sich elektrische und mechanische Teile, die zum Schutz gegen Gefahrenquellen unerlässlich sind.
- Der Sicherheitsschalter **5** darf nicht überbrückt oder anderweitig manipuliert werden.
- Das Gerät darf nicht mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernwirsystem 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.

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 Hängeschränk oder in einer Ecke. Achten Sie darauf, dass das Gerät nach oben hin frei steht.
- Halten Sie einen Mindestabstand von 30 cm von der Geräterückwand zu anderen Gegenständen und mindestens 10 cm zu den Seiten ein.
- Legen Sie keine Gegenstände auf das Gerät.
- Decken Sie das Gerät nicht ab.
- Stellen Sie das Gerät während des Betriebes nicht um. Warten Sie, bis das Gerät vollständig abgekühlt ist.
- Netzkabel von Kindern fernhalten. Kinder könnten daran ziehen und das Gerät auf sich ziehen.
- 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

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 Antihafbeschichtung beschädigt werden und es kann zur Rauchentwicklung kommen. Öffnen Sie in dem Fall die Fenster und lüften Sie den Raum gründlich.

Erstinbetriebnahme

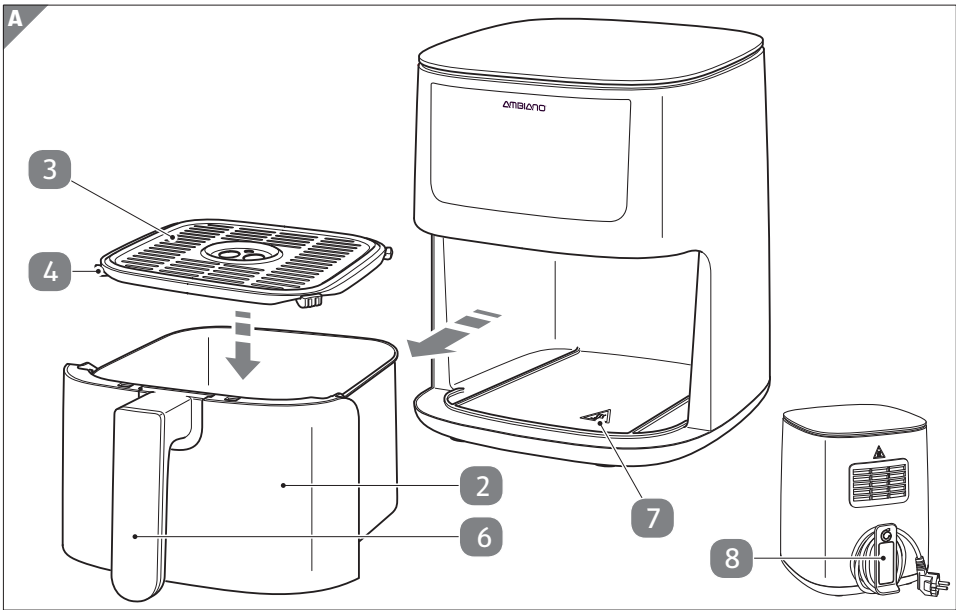
Lieferumfang prüfen

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 Einschub **2** am Garkorbgriff **6** aus dem Gerät. Entnehmen Sie das Grillrost **3** aus dem Einschub.

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 Einschub **2** und das Grillrost **3** 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 **8** ab.

Aufbau

⚠ VORSICHT!

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

1. Setzen Sie nun das Grillrost **3** in den Einschub **2** ein.
2. Schieben Sie den Einschub vollständig in die Heißluftfritteuse, bis er hörbar einrastet und bündig mit dem Gehäuse abschließt.

Bedienung

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

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



Heiße Oberfläche 7! 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.

⚠ WARNUNG! 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**.

2. Bereiten Sie das Gargut zu und legen Sie es in den Einschub **2**.



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  Start/Stopp **12** bleibt anschließend beleuchtet.
5. Berühren Sie das Sensor-Feld . 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  **12** für ca. 2 Sekunden und berühren Sie es anschließend erneut kurz.

Vorheizen

1. Berühren Sie im Standby das Sensor-Feld  **12**.
2. Mit dem Sensor-Feld  **14** wird die Funktion **Vorheizen** aktiviert. Im Display werden 200 °C abwechselnd mit 15 MIN angezeigt.
3. Mit den Sensor-Feldern **— 11a** bzw. **+ 10a** können Sie die Temperatur in einem Bereich von 40 bis 200 °C anpassen.
4. Mit den Sensor-Feldern **— 11b** bzw. **+ 10b** können Sie die Zeitdauer in einem Bereich von 1 bis 60 Minuten anpassen (Voreinstellung 15 Minuten).

 3 Sekunden nach der letzten Eingabe startet das Vorheizen. Im Display wird die aktuelle Temperatur angezeigt und das Sensor-Feld  **14** blinkt. Nach dem Erreichen der gewählten Vorheiztemperatur leuchtet das Sensor-Feld und das Aufheizen wird beendet. Es ertönen 3 kurze Pieptöne. Die Temperatur wird für die voreingestellte Zeit gehalten, wobei die Zeit im Minutentakt abläuft und dabei jeweils 3 kurze Pieptöne ertönen. Abwechselnd werden die gewählte Temperatur und die verbleibende Zeit angezeigt. Nach Ablauf der Zeit kehrt das Gerät zum Standby zurück.

 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.

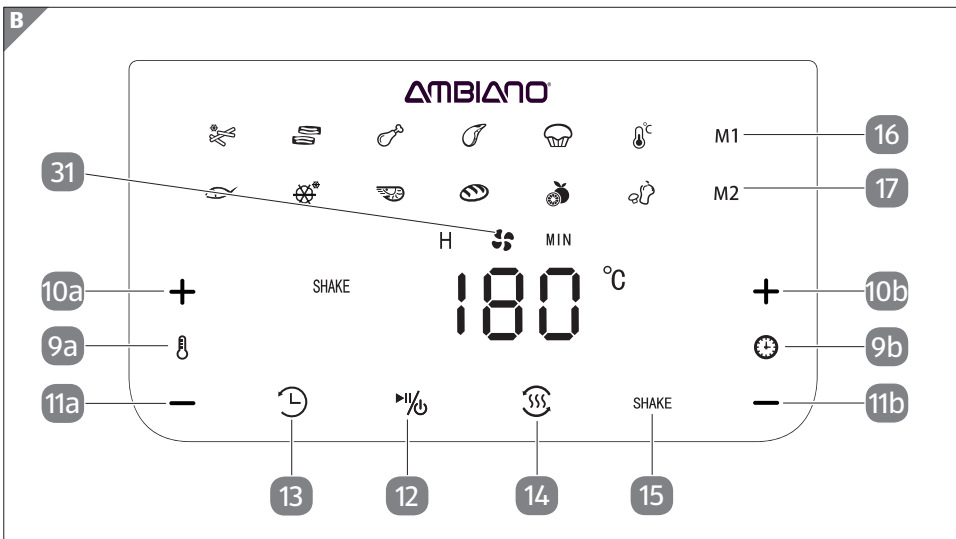
Manuelle Vorwahl der Garzeit und der Temperatur


WARNUNG!

Benutzen Sie die Start-Verzögerungsfunktion ¹³ nicht wenn Sie leicht verderbliche Lebensmittel zubereiten wollen (z. B. Fleisch oder Fisch).

1. Die vorgewählte Temperatur °C wird blinkend und abwechselnd mit der vorgewählten Zeit **MIN** angezeigt.
2. Mit den Sensor-Feldern **+ ^{10a}** bzw. **- ^{11a}** erhöhen bzw. verringern Sie die Temperatur. Mit den Sensor-Feldern **+ ^{10b}** bzw. **- ^{11b}** erhöhen bzw. verringern Sie die Zeit.
 - Die Temperatur wird in 5 °C Schritten verändert in einem Bereich von 40 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.



3. Starten Sie den Garvorgang mit dem Sensor-Feld **▶% ¹²**, siehe **Abb. B**.



Die Anzeige „Lüfter aktiv“ **31** 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  **12**. 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  **12** blinkt. Erneutes Einschieben des Einschubs setzt den Garvorgang fort.

4. Um das Gerät innerhalb der nächsten Minute auszuschalten, berühren Sie das Sensor-Feld  **12** ca. 2 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 **13** nicht wenn Sie leicht verderbliche Lebensmittel zubereiten wollen (z. B. Fleisch oder Fisch).

 Mit Hilfe der Funktion **M1 16** / **M2 17** können Sie zwei individuelle Programme für Garzeit und Temperatur speichern.

1. Berühren Sie das Sensor-Feld  **12**. Das Display zeigt nun abwechselnd und blinkend die Vorwahlmöglichkeit der Garzeit und der Gartemperatur.
2. Berühren Sie das Sensor-Feld **M1 16** für den Speicherplatz 1 und das Sensor-Feld **M2 17** für den Speicherplatz 2.
Sind die Speicherplätze leer, werden 20 Minuten bei 200 °C angezeigt.
3. Stellen Sie mit den Sensor-Feldern **+** **10a** bzw. **- 11a** und **+** **10b** bzw. **- 11b** die gewünschte Temperatur und Zeit ein.
4. Halten Sie den entsprechenden Speicherplatz ca. 2 Sekunden berührt, um die Einstellung auf den gewählten Speicherplatz zu speichern.

Speicherplatz aufrufen

1. Nach dem Einschalten berühren Sie das Sensor-Feld **M1 16** oder **M2 17**.
2. Starten Sie den Garvorgang mit Sensor-Feld  **12**. Der entsprechende Speicherplatz und das Lüftersymbol blinken. Abwechselnd werden die noch zu verstreichende Zeit und die Temperatur angezeigt.

Garen mit der Programmfunktion



WARNUNG!

Benutzen Sie die Start-Verzögerungsfunktion ¹³ nicht wenn Sie leicht verderbliche Lebensmittel

zubereiten wollen (z. B. Fleisch oder Fisch).

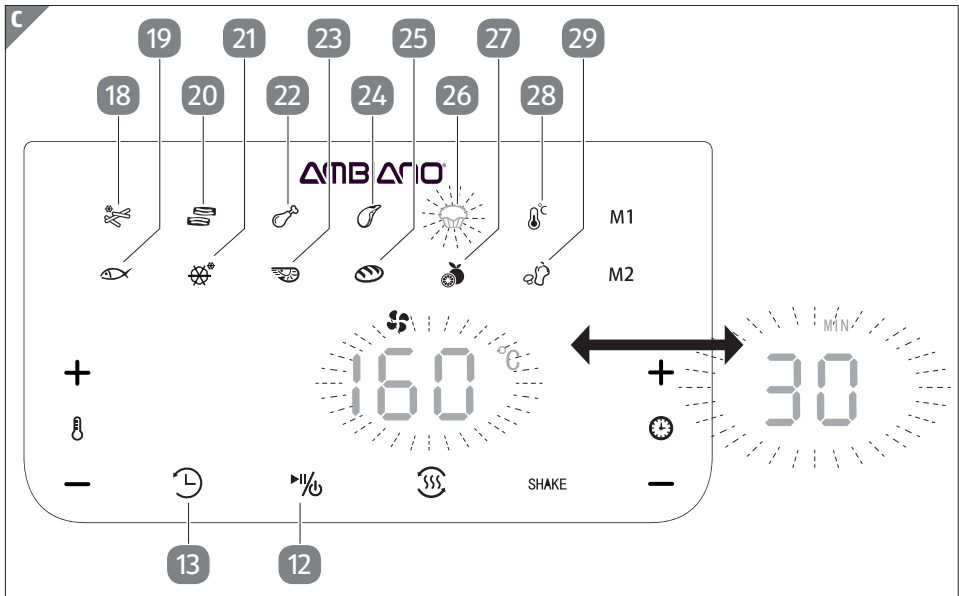


Es stehen 12 Programme zur Verfügung mit vorprogrammierter Zeit und Temperatur. Die **Abbildung C** zeigt die Einstellung „Kuchen“ ²⁶.

1. Berühren Sie nach dem Einschalten das entsprechende Programmsymbol (¹⁸ bis ²⁹).

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 „Gefrorenes“	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 „Obst dörren“	2 Stunden bei 50 °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

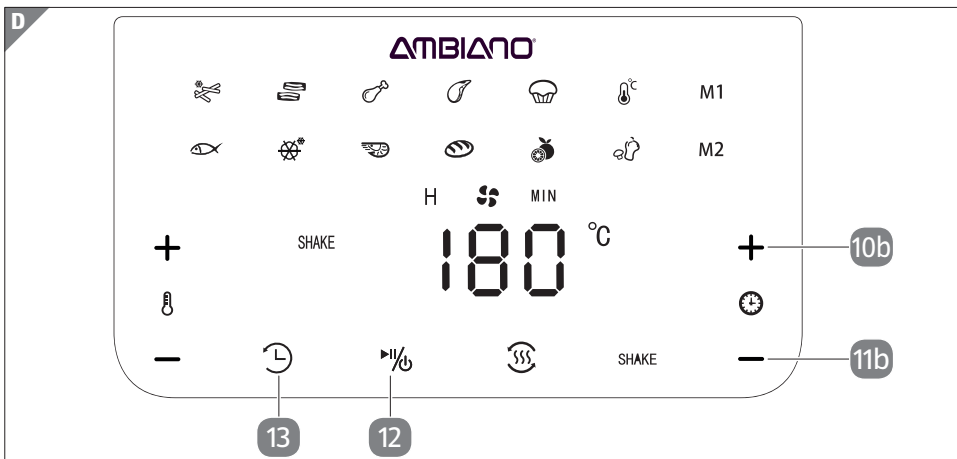

WARNUNG!

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 **13**. Das Display zeigt nun **90 MIN** an. Mit wiederholten Berühren der Sensor-Felder **+** **10b** und **-** **11b** können Sie die Start-Verzögerungszeit anpassen:

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



4. Berühren Sie das Sensor-Feld **12** , um den Timer zu starten. Das Sensor-Feld **13** blinkt und im Display wird die verbleibende Zeit bis zum Programmstart angezeigt. Nach dem Ablauf der eingestellten Minuten startet der Garvorgang.



Wenn Sie das Sensor-Feld nicht betätigen, bleibt das Gerät eingeschaltet. Um die Verzögerungszeit während der Funktion zu verändern, berühren Sie das Sensor-Feld **13** 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 15** 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 15**. Das Symbol **SHAKE 30** 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.

Obst dörren



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

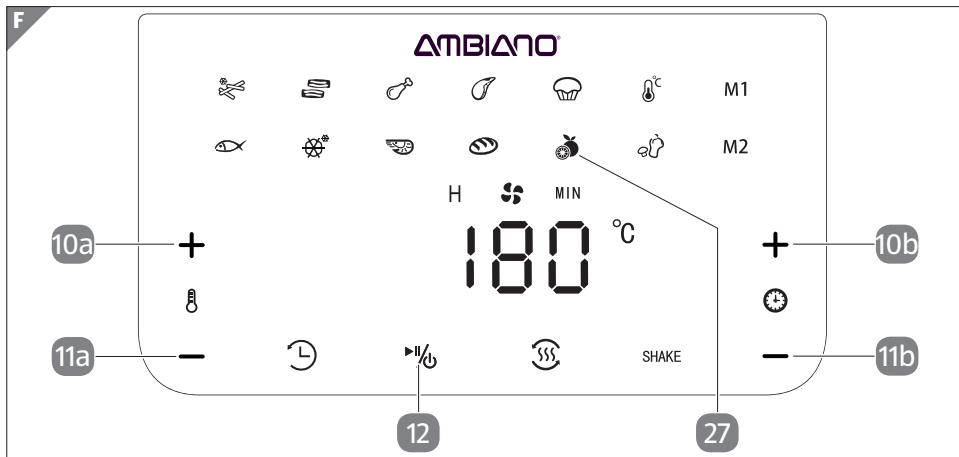
Bei einer Temperatur von ca. 60-70 °C z. B. Birnen etwa 5-6 Stunden, Äpfel etwa 9 Stunden, Bananen etwa 11 Stunden, Aprikosen in kleinen Stücken etwa 15 Stunden.

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

1. Berühren Sie des Sensorfeld  **27**. Die vorgewählte Temperatur °C (50) wird blinkend und abwechselnd mit der vorgewählten Zeit H (2:00) angezeigt.
2. Mit den Sensor-Feldern **+** **10a** bzw. **-** **11a** erhöhen bzw. verringern Sie die Temperatur. Mit den Sensor-Feldern **+** **10b** bzw. **-** **11b** erhöhen bzw. verringern Sie die Zeit.
 - Die Temperatur wird in 5 °C Schritten verändert in einem Bereich von 40 bis 100 °C.
 - Die Zeit wird in Minutenschritten verändert in einem Bereich von 2:00 bis 24:00 Stunden (H) in 30 Minuten Schritten an.

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

3. Starten Sie das Programm mit dem Sensorfeld  **12**.



Der Garvorgang/Dörrvorgang ist beendet



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

Wenn Sie den Gar- bzw. Dörrvorgang vorzeitig beenden wollen, berühren Sie das Sensorfeld  12 für ca. 2 Sekunden. 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!



Heiße Oberfläche 7! Teile dieses Gerätes werden im Betrieb sehr heiß.

2. Ziehen Sie den Einschub 2 am Garkorbgriff 6 aus dem Gerät und setzen Sie ihn auf einer hitzebeständigen Unterlage ab.
3. Entnehmen Sie das Gargut aus dem Einschub.

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  12 und wählen Sie die Warmhaltefunktion  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  12.
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 Frites	Menge in Gramm	Zeit in Minuten	Temperatur in °C	Wenden / Schütteln	Zusatzin-formation
Röstis	200	15 - 18	180	Nein	
Dünne tiefgekühlte Pommes Frites	300 - 400	18 - 25	200	Ja	
Dicke tiefgekühlte Pommes Frites	300 - 400	20 - 25	200	Ja	
Pommes Frites 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	350 - 1100	15 - 55	120 - 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	180 - 200	vorheizen
Schweinekotelett	100 - 400	10 - 15	180 - 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 Stunden (Richtwerte)
Apfel	Scheiben: 3 mm	60 °C	7 - 8 h
Banane	Scheiben: 3 mm	60 °C	8 - 10 h
Ananas	Scheiben: 10 mm	60 °C	6 - 8 h
Erdbeere	halbieren	60 °C	6 - 8 h

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 , 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  und das Grillrost  mit heißem Wasser, ein wenig Spülmittel und einem nicht kratzenden Schwamm.
Der Einschub und das Grillrost sind Spülmaschinengeeignet.



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 , 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-18
Versorgungsspannung:	220-240 V~
Netzfrequenz:	50 Hz
Leistungsaufnahme:	1700 W
Kabellänge:	ca. 100 cm
Schutzklasse:	I /  Elektrisch leitfähige Gehäuseteile sind mit dem Schutzleiter verbunden.
Fassungsvermögen:	ca. 6,5 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  12 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 Einschub. – 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 5 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



Altgeräte dürfen nicht in den Hausmüll!

Das nebenstehende Symbol zeigt an, dass dieses Gerät der Richtlinie 2012/19/EU unterliegt. Diese Richtlinie besagt, dass Sie dieses Gerät am Ende seiner Nutzungszeit nicht mit dem normalen Haushaltsmüll entsorgen dürfen, sondern in speziell eingerichteten Sammelstellen, Wertstoffhöfen oder Entsorgungsbetrieben abgeben müssen. Diese Entsorgung ist für Sie kostenfrei.

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.

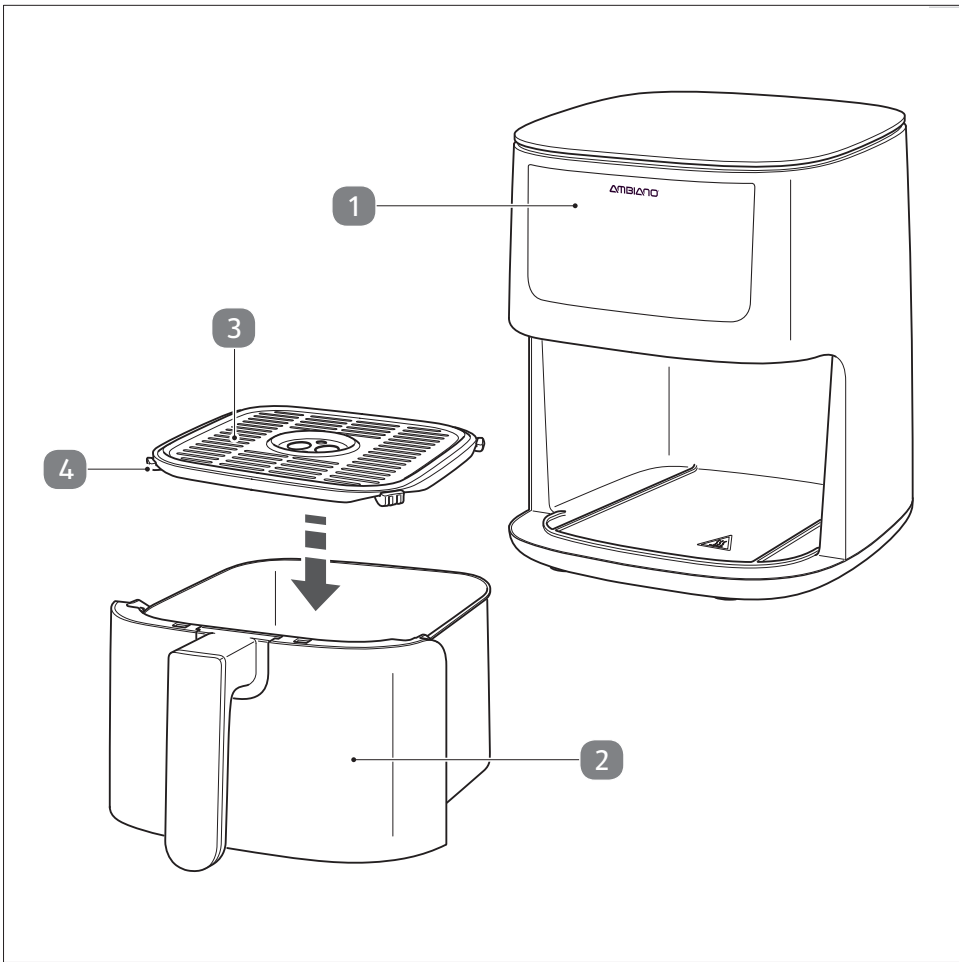
Das Gleiche gilt für Lampen, die zerstörungsfrei aus dem Gerät entnommen werden können.

Schonen Sie die Umwelt und entsorgen Sie fachgerecht. Für den deutschen Markt gilt:

Beim Kauf eines Neugerätes haben Sie das Recht, das entsprechende Altgerät an Ihren Händler zurückzugeben. Händler von Elektro- und Elektronikgeräten mit einer Verkaufsfläche von mindestens 400 m² sowie Lebensmittelhändler mit einer Verkaufsfläche von mindestens 800 m², die regelmäßig Elektro- und Elektronikgeräte verkaufen, sind außerdem verpflichtet bis zu drei Altgeräte einer Geräteart unentgeltlich zurückzunehmen, auch ohne dass ein Neugerät gekauft wird, wenn die Altgeräte in keiner Abmessung größer sind als 25 cm.

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

Informieren Sie sich auch bei Ihrem Händler über die Rücknahmemöglichkeiten vor Ort.



Csomag tartalma

- 1 Forrólevegős sütő
- 2 Sütőtartály
- 3 Grillrostély
- 4 Szilikongyűrű
(karcolás elleni védelem, 4x, elvesztés esetén az ügyfélszolgálatnál utánrendelhető)
- Használati útmutató/
Garanciakártya

Tartalom

Csomag tartalma	36
Általános tudnivalók	38
A Használati útmutató elolvasása és megőrzése	38
Jelmagyarázat	39
Biztonság	40
Rendeltetésszerű használat	40
Biztonsági útmutatások	40
Akrilamidmentes elkészítés	47
Első üzembe helyezés	48
Csomag tartalma ellenőrzése	48
Az első használat előtt	49
Készülék felállítása	49
Összeszerelés	49
Kezelés	50
Előfűtés	52
Az elkészítési idő és a hőmérséklet kézi beállítása.....	53
Az elkészítési idő és a hőmérséklet kézi beállítás tárolására szolgáló tárolási funkció	54
Programfunkcióval való elkészítés	55
Indításkésleltetés	57
SHAKE (FELRÁZÁS) funkció	58
Gyümölcs aszalása	59
A főzési/aszalási folyamat befejeződött.....	60
Melegen tartás funkció	60
Elkészítési idők, hőmérsékletek és mennyiségek	61
Aszalási idők	63
Tisztítás és tárolás	64
Tisztítás	64
Tárolás	65
Műszaki adatok	66
Hibaelhárítás	67
Megfelelőségi nyilatkozat	68
Hulladékkénti elhelyezés	68
Csomagolás hulladékkénti elhelyezése.....	68
Régi készülék hulladékkénti elhelyezése.....	68

FONTOS UTASÍTÁSOK. TÁROLJA KÉSŐBBI HASZNÁLATRA.

Általános tudnivalók

A Használati útmutató elolvasása és megőrzése

Az üzembe helyezésre és kezelésre vonatkozó fontos információkat tartalmaz a Használati útmutató.



A termék használata előtt alaposan olvassa át a Használati útmutatót, különösen a biztonsági útmutatásokat. E Használati útmutató tartalmának figyelmen kívül hagyása súlyos sérülésekhez vagy anyagi kár okozásához vezethet.

A használati útmutató az Európai Unióban érvényes szabványok és szabályok alapján készült. Ügyeljen az országspecifikus irányelvek és törvények betartására.

Későbbi használatra őrizze meg a Használati útmutatót. Amennyiben a terméket továbbadja másoknak, feltétlenül mellékelje a Használati útmutatót is.

A PDF-formátumú Használati útmutató a **www.gt-support.de** című webhelyről is letölthető.

Jelmagyarázat

E Használati útmutatóban, a terméken vagy a csomagoláson a következő jelölések és figyelemfelhívó szavak szerepelnek.



VESZÉLY!

E szimbólumok/figyelemfelhívó szavak egy olyan magas kockázati szintű veszélyt jelölnek, melyet, ha nem kerülnek el, akkor halálos baleset vagy súlyos sérülés következhet be.



FIGYELEMZTETÉS!

E szimbólumok/figyelemfelhívó szavak egy olyan közepes kockázati szintű veszélyt jelölnek, melyet, ha nem kerülnek el, akkor halálos baleset vagy súlyos sérülés következhet be.



ELŐVIGYÁZATOSSÁG!

E figyelemfelhívó jel/szó alacsony kockázatú veszély jelölése, melyet, ha nem kerülnek el, csekély vagy közepes sérülés lehet a következménye.



Forró felületek! Az üzem közben forró felületeket jelzi e szimbólum – ne érintse meg csupasz kézzel ezeket.

ÚTMUTATÁS!

E szimbólum/figyelemfelhívó szó a lehetséges anyagi károkra figyelmeztet.



Az összeszereléssel vagy a használattal kapcsolatos hasznos kiegészítő információkat jelez e szimbólum.



Megfelelőségi nyilatkozat (lásd a „Megfelelőségi nyilatkozat” című rész): A jellel ellátott áruk teljesítik az Európai Gazdasági Térség közösségi előírásainak valamennyi követelményét.



A „Bevizsgált biztonság” (GS-jelzés) pecséttel jelzett biztonság igazolja, hogy a termék megfelel a német termékbiztonsági törvénynek.

~ Váltakozó áram

Olyan elektromos áramot ír le, amely szabályos időközönként változtatja az irányt (polaritást).

Biztonság

Rendeltetésszerű használat

E készülék kizárólag élelmiszerek szokásos háztartási mennyiségű elkészítésére szolgál és csak belső terekben használható.

Egyaránt alkalmas pl. zöldség, burgonya, hal, hús és szárnyas, illetve torta elkészítésére.

Kizárólag magáncélú használatra szolgál a termék.

A terméket kizárólag az eredeti tartozékaival és e Használati útmutatónak megfelelően szabad használni.

Bármely más használat rendeltetésellenes használatnak minősül, anyagi kárt vagy személyi sérülést okozhat.

Sohase használja víz vagy más folyadékok melegítésére a forrólevegős sütőt.

A gyártó és a kereskedő nem vállal felelősséget az olyan károkért, melyek nem rendeltetésszerű használatból, szakszerűtlen javításokból, engedély nélküli végrehajtott változtatásokból

vagy jóvá nem hagyott tartozékok, illetve pótalkatrészek használatából erednek.

Nem alkalmas olyan jövedelemszerző tevékenységek folytatására a forrólevegős sütő, mint pl.:

- munkatársak számára fenntartott konyhákban, üzletekben és más jövedelemszerző területeken,
- mezőgazdasági birtokokon,
- szállodákban, motelekben vagy egyéb szálláshelyeken,
- reggelit biztosító panziókban.

Biztonsági útmutatások

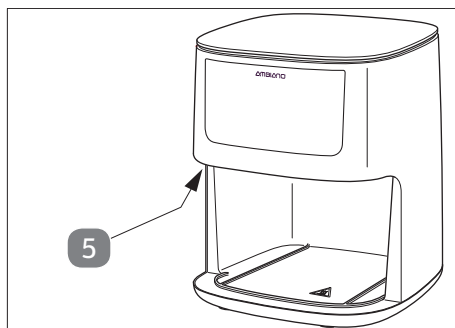
VESZÉLY!

Áramütés veszélye!

A hibás elektromos csatlakoztatás, illetve a túl magas hálózati feszültség áramütéshez vezethet.

- A készüléket csak a típustáblán szereplő értékeknek megfelelő hálózati feszültségű csatlakozóaljzathoz csatlakoztassa.
- Ügyeljen arra, hogy csak jól megközelíthető csatlakozóaljzathoz csatlakoztassa a készüléket, hogy szükség esetén a hálózati kábel csatlakozódugóját gyorsan ki lehessen húzni a hálózati csatlakozóaljzathoz.

- Ne használja a készüléket, ha látható sérüléseket tapasztal, a készüléken, a hálózati kábelén vagy a hálózati csatlakozódugón, illetve erősen szennyezett a tartozék.
- Ha a készülék hálózati kábele sérült, a veszélymegelőzés érdekében ki kell cseréltetni a gyártóval, a vevőszolgálattal vagy hasonló képzettséggel rendelkező személlyel.
- Ne bontsa meg a készülék burkolatát, hanem bízza szakemberre a javítást. Forduljon a garanciakártyán megadott szervizcímre található szervizhez.
- Ne dugjon fém- vagy más tárgyakat a készülék nyílásaiba. Kizárólag a tartozékok között szereplő kiegészítők használata tekinthető rendeltetésszerű használatnak.
- A készülékben olyan elektromos és mechanikus részek vannak találhatóak, amelyek nélkülözhetetlenek a veszélyforrások elhárításához.
- Az **5** biztonsági kapcsoló megkerülése vagy más módon történő megváltoztatása tilos.
- Tilos a készüléket kapcsolóról vagy külön távvezérlő rendszerről üzemeltetni.
- Tartsa távol a készüléket, a hálózati kábelt és a hálózati csatlakozódugót víztől vagy más folyadékoktól, hőforrásoktól és forró felületektől.
- Nedves kézzel soha ne fogja meg a készüléket és a hálózati kábel csatlakozódugóját.



- A hálózati csatlakozót sohase a hálózati kábelnél, hanem a csatlakozódugónál fogva húzza ki a csatlakozóaljzatból.
- Ne hálózati kábelnél fogva szállítsa.
- Úgy vezesse a hálózati kábelt, hogy az ne idézzen elő botlásvesztélyt.
- Ne törje meg és ne vezesse éles peremeken keresztül a hálózati kábelt.
- Sohase tegye olyan helyre a készüléket, ahonnan kádba vagy mosdókagylóba eshet.
- Ne nyúljon a készülék után, ha az a vízbe esett. Ilyen esetben azonnal húzza ki a hálózati kábel csatlakozódugóját a hálózati csatlakozóaljzatból.
- Azonnal kapcsolja ki a készüléket és húzza ki a hálózati kábel csatlakozódugóját a csatlakozóaljzatból, ha:
 - Nincs felügyelet alatt a készülék vagy elkészült a főzéssel,
 - Nem használja a készüléket, illetve tisztítja azt,
 - vihar idején vagy hiba esetén.

⚠ VESZÉLY! Áramütés veszélye!

Ne csavarja a hálózati kábelt a készülék vagy a készülék egy része köré. Ha van kábelcsévélő, akkor ezt a megfelelő módon használja. A hibás csévélés károsíthatja a kábel szigetelését, és áramütés veszélye áll fenn.



Tűzveszély!

Ha elosztódugót vagy hosszabbítókábelt használ, akkor tüzet okozhat a maximálisan megengedett áramerősség túllépése.

- Kizárólag olyan elosztódugót vagy hosszabbítókábelt használjon, mely megfelel a hatályos biztonsági előírásoknak. Nem haladja meg elosztódugó vagy hosszabbítókábel esetén megengedett maximális áramerősséget.



Veszélyes a gyermekekre és a korlátozott fizikai, érzékszervi vagy mentális képességű személyekre vagy azon személyekre, akik nem rendelkeznek megfelelő tapasztalattal és tudással!

A gyermekek és a testi vagy szellemi fogyatékoságban szenvedő személyek nem ismerik fel e készülék használatából származható veszélyt.

Súlyos sérüléssel járó baleset lehet a következménye.

- E terméket 8 évnél idősebb gyermekek, valamint olyan személyek, akiknek csökkentek a fizikai, érzékszervi vagy szellemi képességeik, illetve nem rendelkeznek kellő tapasztalattal és/vagy hozzáértéssel csak akkor használhatják, ha megfelelő személy felügyeli őket vagy a termék biztonságos használatával kapcsolatos tájékoztatásban részesültek, továbbá megértették a használatból származó veszélyeket.
- Nem játszhatnak gyermekek a készülékkel.
- Nem végezhetik gyermekek a tisztítást és a felhasználói karbantartást kivéve, ha 8 évesnél idősebbek és felügyelet alatt végzik azt.
- Tartsa távol a készüléktől és a csatlakozóvezetéktől a 8 évnél fiatalabb gyermekeket.

- Ne engedje, hogy a gyerekek a csomagolófóliával játsszanak. Játék közben belegabalyodhatnak vagy a fejükre húzhatják és megfulladhatnak.



Sérülésveszély!



Forró felületek! Működés közben nagyon felforrósodhatnak e készülék egyes részei. Súlyos sérülésekhez vezethet a szakszerűtlen kezelés.

- Használat közben felforrósodhatnak e készülék egyes részei. Az égési sérülések elkerülése érdekében ne érintse meg ezeket.
- Csak a rekesz fogóját és az éritőképernyőt érintse meg a készülék működése közben!
- A sérülések megakadályozására nem kerülhet a működő készülékkel érintkezésbe haj, ékszer vagy ruha.
- Ne használja a készüléket, ha annak egyik készülékrésze sérült.
- Más használókat is tájékoztasson a veszélyekről!
- Forró gőz csaphat ki a sütés során, különösen, különösen, amikor kiveszi a sütőkosarat. Feltétlenül használjon konyhai kesztyűt és ne hajoljon a készülék fölé.
- A túlzott gőzképződés elkerülésére, elkészítés előtt alaposan szárítsa meg az élelmiszert.
- Távolítsa a deret és minden a jégdarabot a mélyhűtött élelmiszerekről.



Sérülésveszély! Súlyos égési sérüléseket okozhat a forró vízgőzzel való érintkezés!

- Elkészítés közben forró levegő lép ki a készülék hátoldalán található levegőkivezető nyílásokon keresztül. Tartsa biztonságos távolságra a kezét és az arcát a forró gőztől és a levegőkivezető nyílásoktól. Figyeljen arra gőzre is, mely a készülék elülső oldalán található illesztéseken keresztül lép ki. Különösen akkor kell figyelnie, amikor kiveszi a sütőkosarat a készülékből.



Tűzveszély!

A forró felületek miatt égésveszély áll fenn.

Amikor étel nélkül használ sütőpapírt vagy alufóliát a sütőkosárban, akkor meggyulladhat és tüzet okozhat a sütőpapír.

Amikor sütőpapírt vagy alufóliát használ, akkor ügyeljen arra, hogy egyenletesen legyen elosztva az elkészítendő étel. A fűtőelembe érve meggyulladhat a sütőpapír vagy az alufólia.

Amikor sütőpapírt vagy alufóliát használ a sütőkosárban, akkor csökken vagy megszakad a forró levegő áramlása. Szükség esetén meg kell hosszabbítani és különböző időközönként le kell állítani a sütési eljárást.

- Ne tegye a készüléket forró gáz- vagy villanytűzhelyre, elektromos sütőlapokra vagy forró sütőbe.
- Tegye a készüléket egy jól hozzáférhető, sík, száraz, hőálló és megfelelően stabil munkafelületre.
- Tegyen csúszásmentes alátétet a készülék gumilábai alá, mivel különböző tisztítószerrel kezelik a felületeket és azok összetevői megtámadhatják a gumilábakat és megpuhíthatja azokat.

- Ne tegye a készüléket a munkafelület szélére vagy peremére.
- Ne tegye a készüléket függőszekrény alá vagy sarokba. Ügyeljen arra, hogy szabad tér legyen a konyhagép felett.
- Tartson legalább 30 cm-es távolságot a készülék hátlapja és más tárgyak között és legalább 10 cm-es oldaltávolságot.
- Ne tegyen semmilyen tárgyat se a készülékre.
- Ne fedje le a készüléket.
- Ne helyezze át működés közben a készüléket. Várjon, amíg teljesen le nem hűl a készülék.
- Tartsa távol a gyermekektől a csatlakozókábelt. Abba kapaszkodhatnak a gyermekek és magukra ráncolhatják a készüléket.
- Ne töltsön zsírt vagy olajat a sütőtartályba.
- Mindig hőálló alátétre tegye a forró sütőkosár biztonsági kapcsoló/sütőtartály.



Egészségkárosodás veszélye!

Egészséget károsító anyagok keletkezhetnek a túl magas hőmérsékleten végzett sütés, főzés vagy grillezés során.

- Ne süsse vagy grillezze túl sötétre az ételeket.
- Távolítsa el a ráégett ételmaradékokat.

Akrilamidmentes elkészítés



Azt gyanítják, hogy rákkeltő anyag az akrilamid, melynek mennyisége keményítő tartalmú élelmiszerek melegítése során 175 °C felett ugrásszerűen növekszik.

Ezért az elkészítés során ügyeljen az élelmiszer színváltozására. Ezért ne barnára, hanem „aránysárgára“ sütve tálalja a sült ételket.

ÚTMUTATÁS! Anyagi kár okozásának veszélye!

Túlmelegedéshez és sérüléshez vezethet a készülék szakszerűtlen használata.

- Sohase működtesse üresen a készüléket. Túlmelegedhet a készülék, lásd a **Hibaelhárítás**.

Ezáltal sérülhet a fűtőtest és a csúszásgátló bevonat és ez füstképződéssel járhat. Ilyen esetben nyissa ki az ablakot és alaposan szellőztesse ki a helyiséget.

Első üzembe helyezés

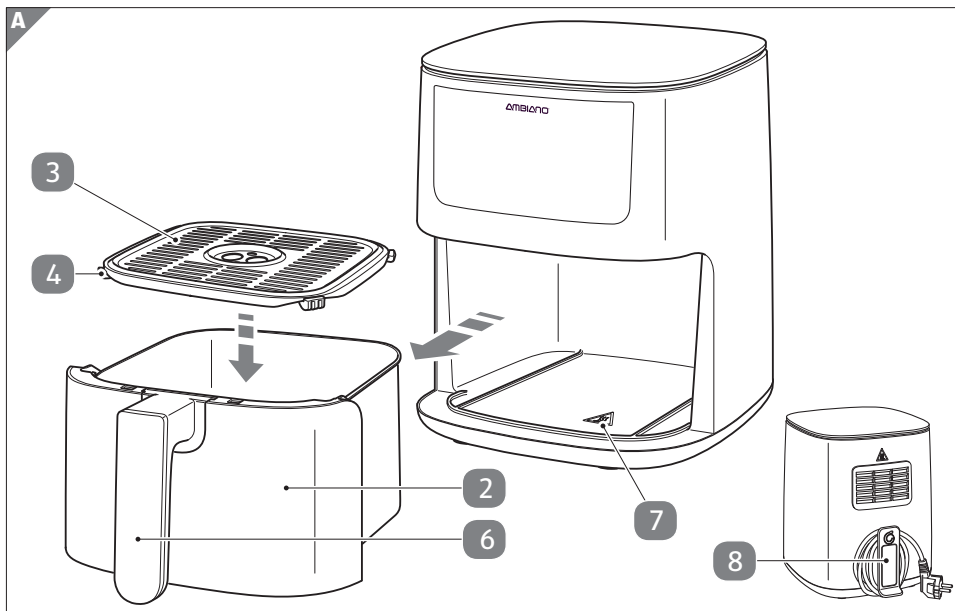
Csomag tartalma ellenőrzése

ÚTMUTATÁS! Anyagi kár okozásának veszélye!

Megsérülhet a készülék, ha kellő körültekintés nélkül nyitja ki egy éles késsel vagy hegyes tárggyal nyitja ki a csomagolást.

– Körültekintően végezze a nyitást.

1. Vegye ki a készülék minden alkotóelemét és a Használati útmutatót a dobozból, majd távolítsa el a védőfóliákat és a betett kartonlapokat.



i A sütőkosár fogantyúnál **6** fogva húzza ki a sütőtartályt **2** a készülékből, lásd. Vegye ki a grillrácsot **3** a tálcából.

2. Ellenőrizze, hogy hiánytalan-e a szállítmány (lásd a **Csomag tartalma**).
3. Sérülések szempontjából ellenőrizze az egyes alkatrészeket. Ha sérülést lát, akkor ne használja. Forduljon a garanciakártyán megadott szervízcímen található szervízhez.

Az első használat előtt



VESZÉLY! Áramütés veszélye!

Sohase merítse vízbe vagy más folyadékba a forrólevegős sütőt, továbbá sohasse öblítse le vízzel vagy tisztítószerrel!



ELŐVIGYÁZATOSSÁG! Gyártási maradványok!

Nem találhatóak fogyasztásra alkalmas gyártási maradványok a terméken vagy az alkotóelemein, vagy alkotóelemeiben. Az élelmiszerekkel érintkező alkotóelemeket az első használat előtt ellenőrizni kell, illetve gondosan meg kell tisztítani azokat.



ÚTMUTATÁS! Ne használjon folyékony súroló- és oldószert, illetve éles tárgyakat!

1. Kissé megnedvesített kendővel tisztítsa meg belül és kívül a forrólevegős sütőt.



ÚTMUTATÁS! Anyagi kár okozásának veszélye!

A ventilátor és fűtőelem a forrólevegős sütő sütőtartálya feletti részben található. Nagyon körültekintően végezze e rész letétlérését.

2. Megnedvesített kendővel végezze a sütőtartály **2** és a grillrostély **3** belső és külső tisztítását.

Készülék felállítása

Tegye a készüléket egy jól hozzáférhető, sík, száraz, hőálló és megfelelően stabil munkafelületre. Az alsó részen található gumilábak gondoskodnak a biztos tartásról.

Tartson legalább 30 cm-es távolságot a készülék hátlapja és más tárgyak között és legalább 10 cm-es oldaltávolságot.

Vegye ki a hálózati kábelt a hálózati kábel tartóból **8**.

Összeszerelés



ELŐVIGYÁZATOSSÁG! Ellenőrizze, hogy az összeszerelés előtt, hogy még **NINCS-E** a hálózati feszültségre csatlakoztatva a készülék.

1. Tegye a grillrostély **3** a sütőtartályba **2**, lásd.
2. Ütközésig tolja a sütőtartályt a forrólevegős olajsütőbe, amíg az hallhatóan nem reteszeli, illetve egy szintbe nem kerül a házzal.

Kezelés



VESZÉLY!

Csak teljes **ÖSSZSZERELÉSE** csatlakoztassa a forrólevegős sütőt a hálózati csatlakozóaljzathoz.

Áramütés veszélye! Ügyeljen arra, hogy a csatlakozókábel ne érintkezheszen az olajsütő forró részeivel.



Forró felületek 7! Működés közben nagyon felforrósodik a ház, illetve felforrósodnak a készülék részei.

Ne helyezze át működés közben a készüléket. Áthelyezés előtt kapcsolja ki a készüléket, húzza ki a hálózati kábel csatlakozódugóját és hagyja 30 percig hűlni a készüléket.



FIGYELMEZTETÉS!

Tűzveszély!

- Amikor étel nélkül használ sütőpapírt vagy alufóliát a sütőkosárban, akkor meggyulladhat és tüzet okozhat a sütőpapír.
- Amikor sütőpapírt vagy alufóliát használ, akkor ügyeljen arra, hogy egyenletesen legyen elosztva az elkészítendő étel. A fűtőelembe érve meggyulladhat a sütőpapír vagy az alufólia.
- Amikor sütőpapírt vagy alufóliát használ a sütőkosárban, akkor csökken vagy megszakad a forró levegő áramlása. Szükség esetén meg kell hosszabbítani és különböző időközönként le kell állítani a sütési eljárást.

1. Állítsa fel a készüléket, lásd a **Készülék felállítása** című rész, majd készítse elő a készüléket, lásd az **ÖSSZESZERELÉS** című rész.
2. Készítse elő és tegye a sütőtartályt **2** az elkészítendő ételt.



Ügyeljen arra, hogy ne nyúljon a sütőkosár peremén túl az elkészítendő étel. Figyeljen a főzőedény **MAX** jelzésére.

Amikor több részből áll az elkészítendő étel, akkor egymástól bizonyos távolságra helyezze el azokat, annak érdekében, hogy egyformán érje a forró levegőáram azokat. Hogy ezáltal egyenletesen süljenek meg.

3. Ütközésig tolja a sütőtartályt **2** a forrólevegős sütőbe.
4. A hálózati csatlakozódugóval csatlakoztassa a készüléket a hálózati feszültséghez. Rövid ideig világít a kijelző összes ikonja, és 2 rövid sípjelzés hallható. Ezt követően az Indítás/leállítás érintőgomb  **12** világít tovább.
5. Érintse meg a  érintőmezőt. A kijelzőn felváltva és villogva jelenik meg az elkészítési idő és az elkészítési hőmérséklet beállítási lehetőség kijelzése.



Ha bekapcsolás után nem végez egyéb műveletet, akkor áttér a Készenléti módra a készülék. Az elkészítési idő és a hőmérséklet kézi beállításakor lép ki a Készenléti módból a készülék. Egy programból a kézi beállításra való áttéréshez kb. 3 másodpercig tartsa megérintve a  **12** érintőgombot, majd rövid időre ismét érintse meg azt.

Előfűtés

1. A Készenléti módban érintse meg az érintőgombot  **12**.
2. Az érintőgomb  **14** megérintésével történik az Előfűtés funkció aktiválása. A kijelzőn váltakozva 200 °C és 15 MIN jelenik meg.
3. A **— 11a** ill. **+ 10a** érzékelőmezőkkel a hőmérsékletet 40 és 200 °C közötti tartományban állíthatja be.
4. A **— 11b** ill. **+ 10b** érzékelő mezők lehetővé teszik az időtartam beállítását egy és 60 perc közötti tartományban (alapbeállítás 15 perc).

 Az utolsó beállítás után, 3 másodperc elteltével kezdődők az előfűtés. Az aktuális hőmérséklet jelenik meg a kijelzőn és világít az érintőgomb  **14**. A kiválasztott előfűtési hőmérséklet elérését követően villogni kezd az érintőgomb, és befejeződik a felfűtés. 3 rövid csipogás hallható. A hőmérséklet az előprogramozott ideig változatlan marad, az idő percenként lefelé számlál, és minden alkalommal 3 rövid hangjelzés hangzik el. A kiválasztott hőmérséklet és a hátralévő idő felváltva jelenik meg a kijelzőn. Az idő elteltével vissza tér a Készenléti módba a készülék.

 Az előmelegítés után a **„Az elkészítési idő és a hőmérséklet kézi beállítása”** vagy a **„Programfunkcióval való elkészítés”** című fejezetekben leírtak szerint kezdheti el a főzést.

Azért, hogy az étel lehetőleg egyenletesen süljön a forró levegőáramban, az elkészítési idő felének elteltével újra el kell osztani, meg kell fordítani vagy fel kell rázni az ételt.

Hasábburgonya készítésekor az elkészítési idő alatt 2x fel kell rázni azt.

Az elkészítési idő és a hőmérséklet kézi beállítása

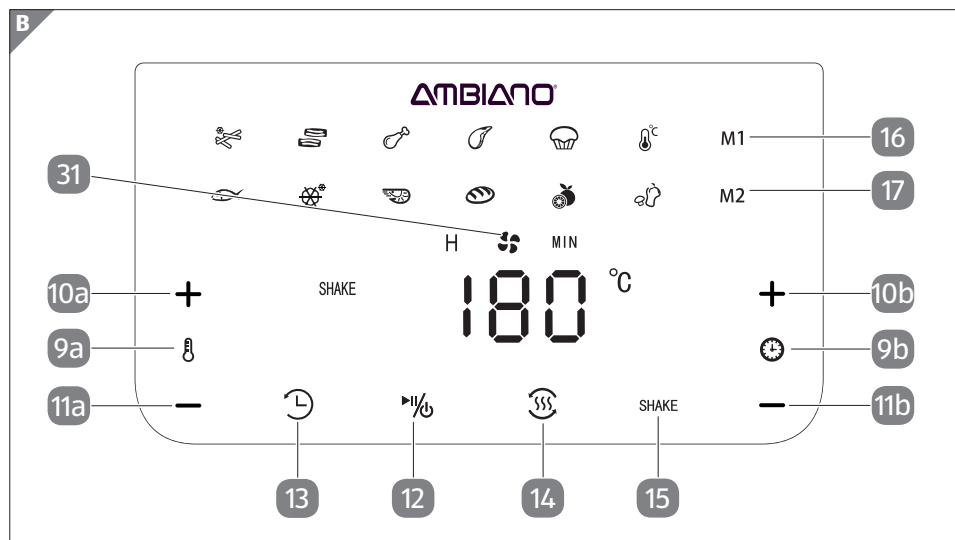


FIGYELMEZTETÉS!

Ne használja az Indításkésleltetés funkciót **13, ha romlékony ételt akar elkészíteni (pl. hús vagy hal).**

1. Az előre kiválasztott hőmérséklet °C villogva és váltakozva jelenik meg az előre kiválasztott **MIN** idővel.
2. A **+** **10a**, illetve **–** **11a** érintőgombbal növelheti, illetve csökkentheti a hőmérsékletet. A **+** **10b**, illetve **–** **11b** érintőgombbal növelheti, illetve csökkentheti az időt.
 - 5 °C-os lépésekben, 40 és 200 °C között változtatható a hőmérséklet.
 - Egy perces lépésekben egy és 60 perc között változtatható az idő.

Az érintőgomb tartós érintése esetén gyorsabban nő vagy csökken a hőmérséklet, illetve idő értéke.



3. A érintőgomb **12** megérintésével indítsa el az elkészítési eljárást, lásd **B ábra**.



A „Működik a ventilátor” **31** ikon jelzi a működést. Az előzőekben leírt módon, működés közben is bármikor megváltoztathatja az elkészítési időt és hőmérsékletet.

Ha meg akarja szakítani a melegítési eljárást, akkor a működés közben érintse meg a  érintőgombot **12**. Megszakad a melegítési eljárás, leállításra kerül az óra és villog az érintőgomb. Pár másodperccel tovább még működik a ventilátor. Érintse meg újból az érintőgombot az elkészítési eljárás folytatásához.

Amikor ellenőrizni akarja az elkészítés állását, hozzávalókat akar hozzáadni vagy kivenni, akkor működés közben húzza ki a sütőtartályt **2**. Ezalatt kikapcsolódik a ventilátor és a fűtés és leáll a beállított idő csökkenése. Villog az érintőgomb  **12**. Az elkészítési eljárás folytatásához tolja vissza a sütőtartályt.

4. A készülék egy percben belüli kikapcsolásához kb. 2 másodpercre érintse meg az érintőgombot  **12**. A kikapcsolás után még egy ideig működik a ventilátor.

Az elkészítési idő és a hőmérséklet kézi beállítás tárolására szolgáló tárolási funkció



Ne használja az Indításkésleltetés funkciót **13, ha romlékony ételt akar elkészíteni (pl. hús vagy hal).**



A **M1 16 / M2 17** funkció használatával két külön program tárolható az elkészítési idő és a hőmérséklet számára.

1. Érintse meg az érintőgombot  **12**. A kijelzőn felváltva és villogva jelenik meg az elkészítési idő és az elkészítési hőmérséklet beállítás kijelzése.
2. Érintse meg az **M1** érzékelőmezőt **16** az 1. memóriahelyhez és az **M2** érzékelőmezőt **17** a 2. memóriahelyhez.
Ha üresen marad a memóriahely, akkor 20 perc és 180 °C kijelzés jelenik meg.
3. Végezze el a **+** **10a** és a **-** **11a**, illetve **+** **10b** és a **-** **11b** érintőgombbal a kívánt hőmérséklet és idő beállítását.
4. Érintse meg és tartsa lenyomva a megfelelő memóriahelyet kb. 2 másodpercig a beállítás kiválasztott memóriahelyre történő mentéséhez.

Memóriahely lekérdezése

1. A bekapcsolás után érintse meg az **M1 16** vagy **M2 17** érzékelőmezőt.
2. Indítsa el a sütést az érintőgombbal  **12**. A megfelelő memóriahely és a ventilátor szimbólum villog. A hátralévő idő és a hőmérséklet felváltva jelenik meg.

Programfunkcióval való elkészítés

Ne használja az Indításkésleltetés funkciót ⁽¹³⁾, ha romlékony ételt akar elkészíteni (pl. hús vagy hal).

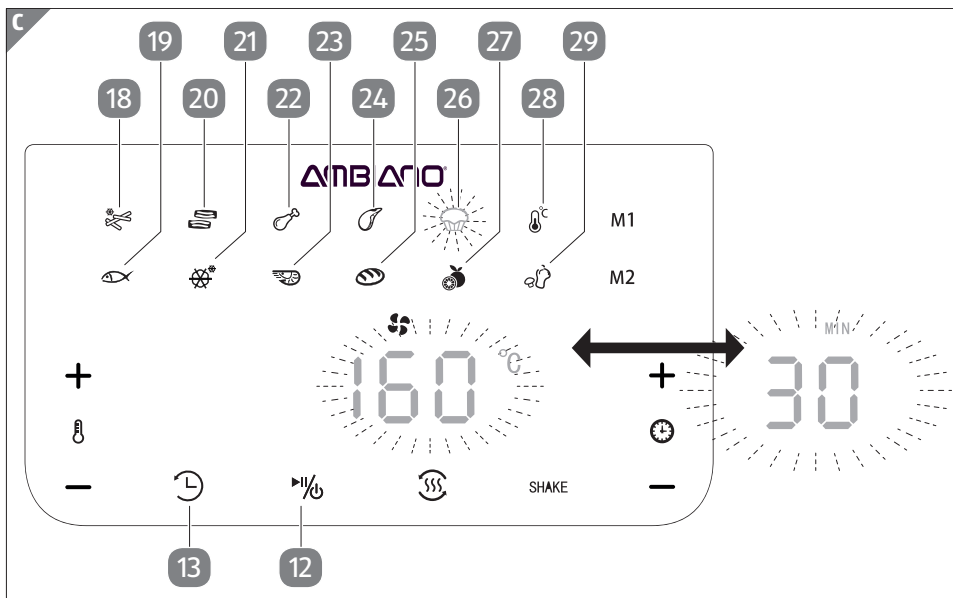


Előreprogramozott idővel és hőmérséklettel 12 program áll rendelkezésre. Az **ábrán C** a „Torta” ⁽²⁶⁾ szimbólum látható.

1. A bekapcsolás után érintse meg a megfelelő programszimbólumot (⁽¹⁸⁾ - ⁽²⁹⁾).

- | | | |
|-----------------|---------------------------------------|-------------------|
| ⁽¹⁸⁾ | „Burgonya” előbeállítás | 20 perc 200 °C-on |
| ⁽¹⁹⁾ | „Hal” előbeállítás | 10 perc 180 °C-on |
| ⁽²⁰⁾ | „Szalonna” előbeállítás | 10 perc 180 °C-on |
| ⁽²¹⁾ | „Mélyhűtött ételek” előbeállítás | 15 perc 180 °C-on |
| ⁽²²⁾ | „Csirke” előbeállítás | 20 perc 180 °C-on |
| ⁽²³⁾ | „Garnélarák” előbeállítás | 12 perc 180 °C-on |
| ⁽²⁴⁾ | „Szték/kotlett” előbeállítás | 12 perc 180 °C-on |
| ⁽²⁵⁾ | „Kenyér” előbeállítás | 15 perc 160 °C-on |
| ⁽²⁶⁾ | „Torta” előbeállítás | 30 perc 160 °C-on |
| ⁽²⁷⁾ | „Szárított gyümölcsök” előbeállítás | 2 óra 50°C-on |
| ⁽²⁸⁾ | „Melegen tartás funkció” előbeállítás | 60 perc 60 °C-on |
| ⁽²⁹⁾ | „Zöldség” előbeállítás | 15 perc 160 °C-on |

Villogó szimbólum jelzi a kiválasztott programot.



i Felváltva villog a program hőmérsékletének és az idejének a kijelzése. Szükség esetén bármikor változtatható az elkészítési idő és/vagy a hőmérséklet **Az elkészítési idő és a hőmérséklet kézi beállítása** című résznél leírtak szerint, valamint ezek a működés közben is változtathatóak.

Ha programválasztás után nem végez egyéb műveletet, akkor áttér a Készenléti módra a készülék.

Ha a sütési idő alatt többször darabolja, megfordítja vagy megkeveri az ételt, akkor egyenletesebb sütést biztosít (lásd a SHAKE funkció). Ehhez húzza ki a rekeszt, majd tolja vissza a készülékbe. Vagy állítsa a sütőtartályt egy hőálló alátételre és megfelelő konyha eszköz segítségével fordítsa meg/válassza szét az elkészítendő ételt.

Indításkésleltetés

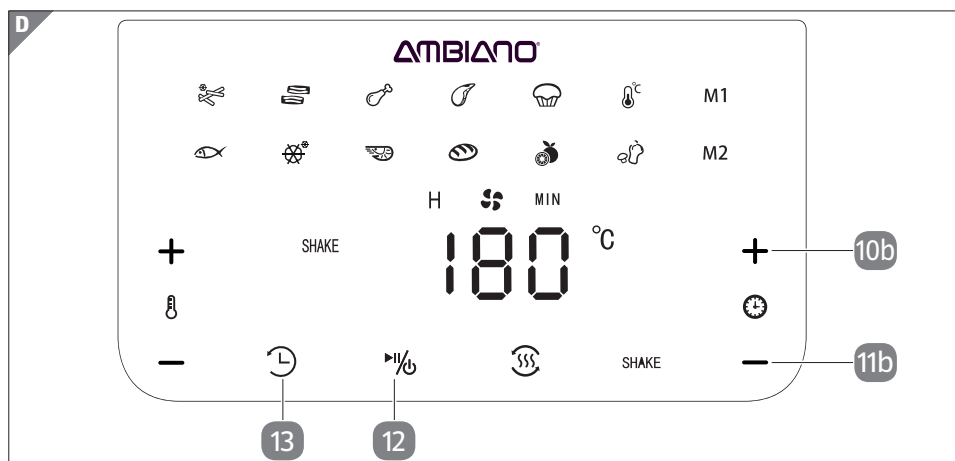


Nem használható e funkció, ha senki sem tartózkodik a lakóhelységben.

Ne használja az Indításkésleltetés funkciót **13, ha romlékony ételt akar elkészíteni (pl. hús vagy hal).**

1. Készítse elő az elkészítendő ételt, ütközésig tolja a sütőtartályt **2** a forrólevegős olajsütőbe, és a hálózati csatlakozódugóval csatlakoztassa a készüléket a hálózati feszültséghez.
2. Végezze el a hőmérséklet és az idő beállítását, vagy válassza ki a kívánt programot.
3. Érintse meg a **13** érértőmezőt. **90 MIN** jelenik meg a kijelzőn. Az **+ 10b** és **- 11b** érintőgomb ismételt megérintésével módosítható a késleltetési idő kezdete:

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



4. Érintse meg az **12** érértőmezőt az időzítő elindítására. Villog az érintőgomb **13** érértőmező, és a programindításig hátralévő idő kijelzése jelenik meg a kijelzőn. A beállított idő elteltével kezdődik a sütés.



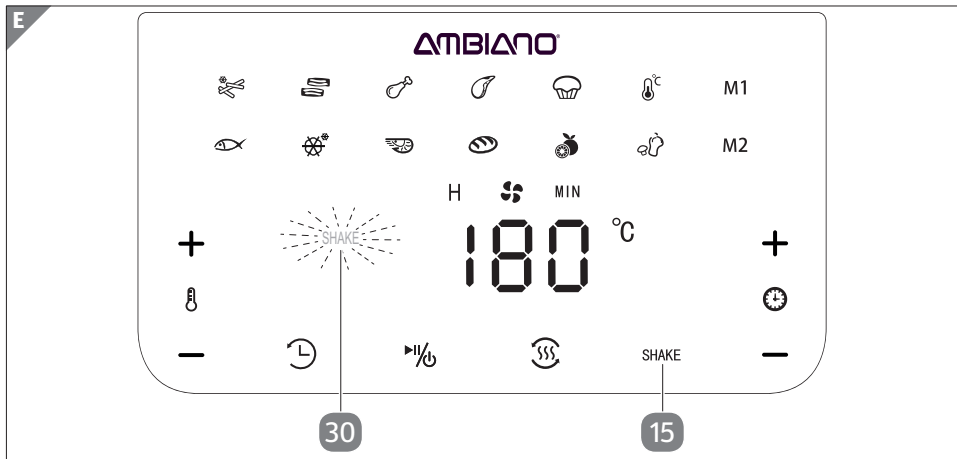
Ha nem működött az érintőgomb **12**, akkor bekapcsolva marad a készülék. A funkció késleltetési idejének a megváltoztatására kétszer érintse meg az érintőgombot **13** érértőmezőt. **90 MIN** (90 PERC) kijelzés jelenik meg. Állítsa be a kívánt késleltetési időt, és a **12** érértőmezővel indítsa el a sütést.

SHAKE (FELRÁZÁS) funkció



A SHAKE (FELRÁZÁS) funkció emlékezteti a **SHAKE** kijelzés **15** villogásával és rövid sípjelzésekkel, hogy a sütési idő felének az elteltével az elkészítendő ételt többször újra el kell osztani, meg kell fordítani vagy fel kell rázni.

Egy sajátossággal rendelkezik a „Hasábburgonya” program. A sütési idő egyharmada, illetve kétharmada elteltével történik a jelzés.



1. A program indítása előtt vagy után érintse meg a **SHAKE (FELRÁZÁS)** **15** ikont. Folyamatosan világít a **SHAKE (FELRÁZÁS)** **30** ikon.

Az elkészítési idő felének („Hasábburgonya” esetén az idő egy-/kétharmada) elteltével villogni kezd az ikon.

A betolható fiók kivétele után kerül sor a **SHAKE (FELRÁZÁS)** funkció inaktíválására. A „Hasábburgonya” funkció esetén a második jelzés, majd a betolható fiók kivétele után kerül sor a **SHAKE (FELRÁZÁS)** funkció inaktíválására.

Gyümölcs aszalása



Készítse elő a gyümölcsöt például úgy, hogy az almát vékony szeletekre vágja, vagy a magvas gyümölcsöket feldarabolja, és eltávolítja a magokat.

Mivel az aszalás nagymértékben függ a gyümölcs víztartalmától, az alábbi információk csak tájékoztató jellegűek.

Kb. 60-70 °C-os hőmérsékleten például a körtét kb. 5-6 órán keresztül, az almát kb. 9 órán keresztül, a banánt kb. 11 órán keresztül, a kis darabokra vágott sárgabarackot pedig kb. 15 órán keresztül kell aszalni.

Az aszalás után hagyja a gyümölcsöt kiszáradni, mielőtt lezárható tárolóedényekben tárolja azt, és fogyasszon belőle kedvére.

1. Érintse meg az érzékelőmezőt  **27**. Az előre kiválasztott hőmérséklet **°C** (50) villogva és váltakozva jelenik meg az előre kiválasztott **MIN** (2:00) idővel.
2. A **+** **10a**, illetve **-** **11a** érintőgombbal növelheti, illetve csökkentheti a hőmérsékletet. A **+** **10b**, illetve **-** **11b** érintőgombbal növelheti, illetve csökkentheti az időt.
 - 5 °C-os lépésekben, 40 és 200 °C között változtatható a hőmérséklet.
 - Egy perces lépésekben egy és 60 perc között változtatható az idő.

Az érintőgomb tartós érintése esetén gyorsabban nő vagy csökken a hőmérséklet, illetve idő értéke.

3. A program indítása az érzékelőmezővel  **12**.



A főzési/aszalási folyamat befejeződött



3 rövid sípjelzés hallható az idő letelte után, majd áttér a Készenléti módra a készülék.

Ha az eljárás befejeződése előtt akarja azt befejezni, akkor kb. 2 másodpercre érintse meg a  érintőgombot **12**. A kikapcsolás után még egy ideig működik a ventilátor. Ezen idő alatt nem végezhetőek további beállítások.

1. Bontsa a készülék hálózati feszültség csatlakozását.



Sérülésveszély!



Forró felület **7! A készülék részei működés közben nagyon felforrósodnak.**

2. A sütőkosár fogantyújánál **6** fogva húzza ki a sütőtartályt **2** a készülékből és tegye azt a hőálló alátételre.
3. Vegye ki az elkészítendő ételt a sütőkosárból.

Melegen tartás funkció



A kiválasztott program befejezése után indíthatja el a Melegen tartás funkció működését. A Melegen tartás funkció működése során csupán az időt tudja csökkenteni, előre be van állítva és nem változtatható a 60 °C-os hőmérséklet.

1. Érintse meg a  **12**-es érzékelőmezőt, és válassza ki a  **28**-as melegen tartás funkciót.
2. Szükség esetén a  **11b** érintőgomb megnyomásával csökkentse a melegen tartási időt.
A csökkentés után ismét 60 percre növelhető az idő.
3. A  **12** érintőgomb megnyomásával indítsa el a Melegen tartás funkció működését.
A program elindítását követően 60 percen belül változtatható melegen tartási idő.
Az idő eltelte után 3 rövid sípjelzés hallható, majd áttér a Készenléti módra a készülék.

Elkészítési idők, hőmérsékletek és mennyiségek



Csupán referenciaértékként szerepelnek a következőkben szereplő idő-, hőmérséklet- és mennyiségi értékek. Az elkészítendő étel állagától függően növeljeli vagy csökkentheti azokat.

Burgonya/hasáburgonya	Mennyiség gramm-ban	Idő percben	Hőmérséklet °C-ban	Fordítsa meg/rázza fel	Kiegészítő információk
Hasáburgonya	200	15 - 18	180	Nem	
Vékony mélyhűtött sült burgonya	300 - 400	18 - 25	200	Igen	
Vastag mélyhűtött sült burgonya	300 - 400	20 - 25	200	Igen	
Hasáburgonya, friss (8 x 8 mm)	300 - 400	20 - 25	200	Igen	1/2 evőkanálnyi olaj hozzáadása
Burgonya gratin	500	20 - 25	200	Igen	Megfelelő edényt használjon.
Kenyér	350 - 1100	15 - 55	120 - 160	Nem	Megfelelő edényt használjon.



Adjon egy kevés olajat a friss burgonyához, hogy az ropogósabb legyen és ne tapadjon össze. A burgonya felszeletelése után, de a burgonyának a sütőkosárba tétele előtt adja az olajt hozzá. Az azt követő keverés során oszlik el az olaj a burgonya felületén. A sütőkosárba tétel előtt hagyja lecsöpögni a felesleges olajat.

Hús, szárnyas és a tenger gyümölcsei	Mennyiség gramm-ban	Idő perc-ben	Hőmérséklet °C-ban	Kiegészítő információk
Hal	100 - 400	10 - 18	180	
Szkampi	100 - 400	8 - 15	180	
Steak	100 - 350	12 - 20	180 - 200	előmelegítsük
Sertéskaraj	100 - 400	10 - 15	180 - 200	előmelegítsük
Csirkecomb	100 - 500	20 - 25	180	
Csirkemell	100 - 500	20 - 25	180	
Csirkefalatok, mélyhűtött	100 - 500	15 - 25	200	Fordítsa meg/rázza fel



Kerülje a nagy zsírtartalmú ételek elkészítését. Vegye figyelembe, hogy a hosszabb időt igényel egy nagy darab elkészítése, mint pl. két kisebbé. Az egyenletes sülés érdekében fordítsa meg az elkészítés során a darabokat.

Utóétel/zöldség	Mennyiség gramm-ban	Idő perc-ben	Hőmérséklet °C-ban	Fordítsa meg/rázza fel	Kiegészítő információk
Sütemény	300	30	120 - 160	Nem	Megfelelő edényt használjon.
Muffin	300	15	160	Nem	
Tavaszi tekercs	100 - 400	8 - 10	200	Igen	
Főtt zöldség	100 - 400	15 - 20	160	Igen	1/2 evőkanálnyi olaj hozzáadása
Rántott sajt	100 - 400	8 - 10	180	Nem	

Aszalási idők



A tényleges aszalási idő a szárítandó élelmiszer méretétől, jellegétől és a felhasznált mennyiségtől függően változhat.

Aszalandó termék	Előkészítés (irányadó érté- kek)	Aszalási hőmér- séglet	Aszalási idő órákban (irányértékek)
Alma	Szeletek: 3 mm	60 °C	7 - 8 óra
Banán	Szeletek: 3 mm	60 °C	8 - 10 óra
Ananász	Szeletek: 10 mm	60 °C	6 - 8 óra
Eper	felezve	60 °C	6 - 8 óra

Tisztítás és tárolás

Tisztítás

⚠ VESZÉLY! Áramütés veszélye!

Tisztítás előtt kapcsolja ki a készüléket, húzza ki a hálózati kábel csatlakozódugóját a csatlakozóaljzatból.

Sohase merítse vízbe vagy más folyadékba a forrólevegős sütőt, továbbá sohasse öblítse le vízzel vagy tisztítószerrel!

⚠ FIGYELMEZTETÉS! Forró felületek!



A forró felületek miatt égésveszély áll fenn.

Tisztítás előtt hagyja legalább 30 percig hűlni a készüléket. Vegye ki a sütőtartályt **2 a készülék gyorsabb hűlése érdekében.**

ÚTMUTATÁS! Anyagi kár okozásának veszélye!

Ne használjon folyékony súroló- és oldószert, illetve éles tárgyakat!



Tisztítás előtt hagyjon minden alkotóelemet lehűlni. A használat után alaposan tisztítsa meg a tartozékokat, hogy ne száradjanak rájuk a maradványok.

1. Nedves kendővel tisztítsa meg a készülék felületeit.
2. Kevés mosogatószeres meleg vízzel és egy nem karcoló szivaccsal végezze a sütőtartály **2** és a grillrostély **3** tisztítását.

A sütőtartály és a grillrostély mosogatógépben mosható.



Zsíroló tisztítószerrel használhatja a makacs szennyeződések eltávolítására. Minden alkatrészt teljesen szárítsa meg.

3. Kevés mosogatószeres nedves kendővel végezze a forrólevegős sütő belsejének a tisztítását.

Tárolás



Áramütés veszélye!

Ne csavarja a hálózati kábelt a készülék vagy a készülék egy része köré. Ha van kábelcsévélő, akkor ezt a megfelelő módon használja. A hibás csévelés károsíthatja a kábel szigetelését, és áramütés veszélye áll fenn.

Csévelje fel a hálózati kábelt a hálózati kábel tartóra **8**, hogy kis helyen legyen elhelyezhető a készülék, lásd **A ábra**. Tisztítsa meg a készüléket és gyermekek által el nem érhető, száraz és szennyeződéstől védett helyen tárolja a készüléket.

Műszaki adatok

Típus: GT-AF-18

Hálózati feszültség: 220-240 V~

Hálózati frekvencia: 50 Hz

Teljesítményfelvétel: 1.700 W

Kábelhossz: kb. 100 cm

Védelmi osztály: I / 

Az elektromosan vezető házrészek
a védővezetőre vannak csatlakoztatva.

Befogadóképesség: kb. 6,5L

Időzítő: 1 perctől 24 óráig

Hőmérséklettartomány: 40 –200 °C

Mivel termékeinket folyamatosan továbbfejlesztjük, ezért kiviteli és műszaki eltérések lehetségesek.

Hibaelhárítás

Probléma	Lehetséges okok és elhárításuk
Nem működik a készülék.	Nincs a hálózati feszültségre csatlakoztatva a készülék. – Csatlakoztassa a hálózati feszültségre a készüléket. Nem működik az érintógomb  12. – A szimbólumot érintse meg. Nincs ütközésig betolva a sütőtartály 2. – A készülék elejével állítsa egy vonalba a sütőtartályt. Kioldott a túlmelegedés elleni védelem. – Húzza ki a hálózati kábel csatlakozódugóját a csatlakozóaljzatból. Ne használja tovább a készüléket. Forduljon a szervizközponthoz.
Még nyers az elkészítendő étel.	Túl sok elkészítendő ételt tett a sütőkosárba. – Csökkentse a mennyiséget. Túl alacsony a hőmérséklet. – Növelje a hőmérsékletet. Túl rövid az elkészítési idő. – Növelje meg az elkészítési időt.
Nem egyenletes sül az elkészítendő étel.	Meg kell fordítani az elkészítendő ételt. – Fordítsa meg az elkészítendő időt.
Gőz lép ki.	Normál jelenség az elkészítés során.
Fehér füstöt bocsájt ki.	Nagyon zsíros az elkészítendő étel. – Nem befolyásolja károsan az ételkészítést. Kerülje nagy zsírtartalmú hozzávalók használatát. Olajmaradékok találhatóak a sütőtartályban. – Minden használat után tisztítsa meg az összes alkatrészt.
A sütőtartály kivétele után is működik a készülék.	Meghibásodott a biztonsági kapcsoló 5 vagy egy másik alkatrész, lásd a csomag tartalma. – Húzza ki a hálózati kábel csatlakozódugóját a csatlakozóaljzatból. Ne használja tovább a készüléket. Forduljon a szervizközponthoz.

Megfelelőségi nyilatkozat

Garantált a termék törvényesen előírt szabványoknak való megfelelése. A teljes megfelelési nyilatkozat a **www.gt-support.de** internetcímünkön olvasható.

Hulladékkénti elhelyezés

Csomagolás hulladékkénti elhelyezése



Gondoskodjon a csomagolóanyagok szelektív elhelyezéséről. Vigye a papírt és a kartont a hulladékpapír, míg a fóliákat egy műanyag gyűjtőhelyre.

Régi készülék hulladékkénti elhelyezése



Tilos a háztartási szemétbe dobni a hulladékokat!

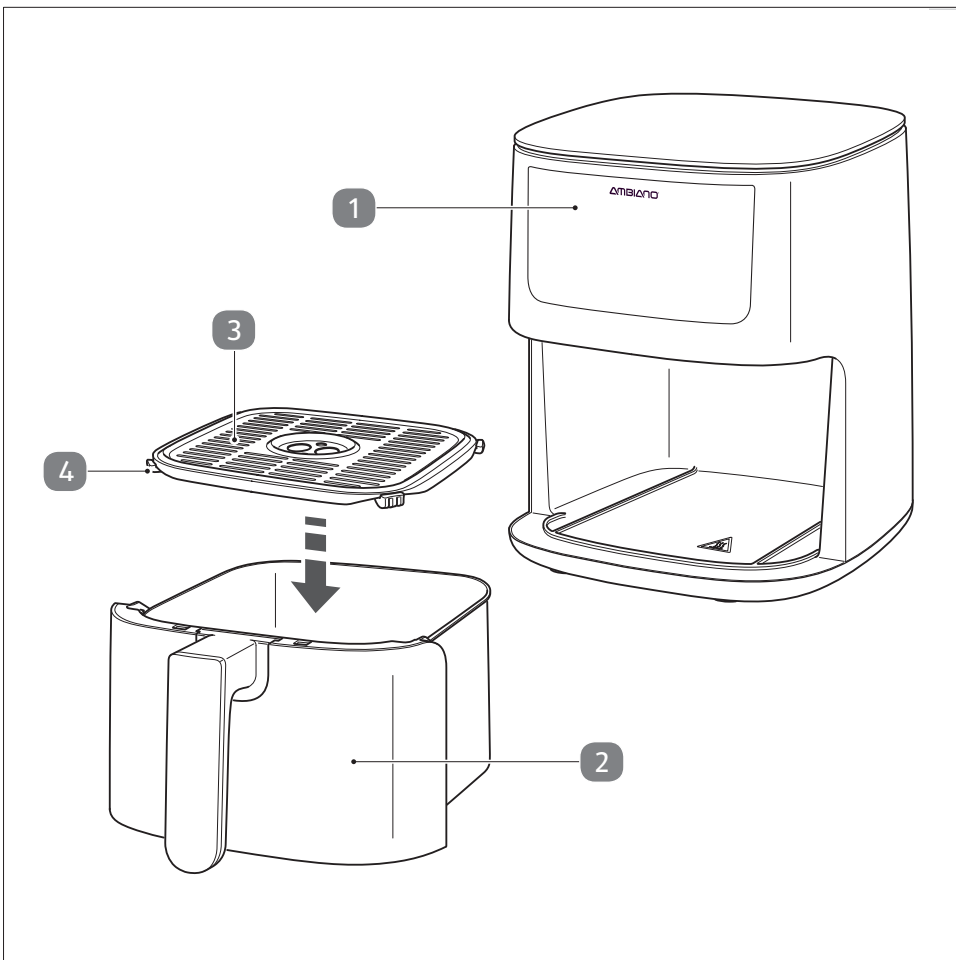
Azt jelenti az áthúzott kuka szimbólum, hogy tilos a háztartási szemétként hulladékként elhelyezni az elektromos és elektronikus készülékeket. Törvény kötelezi a felhasználókat arra, hogy az élettartamuk végén az elektromos és elektronikus készülékeket a válogatatlan települési hulladéktól elválasztva gyűjtsék. Így biztosított a környezet- és erőforráskímélő hasznosítás.

Azokat az elemeket és akkumulátorokat, amelyek nincsenek az elektromos és elektronikus készülékekbe beépítve és a károsításuk nélkül kivehetőek, a készülékek gyűjtőhelyen való leadása előtt ki kell venni, és az erre célra előírt módon kell azokat hulladékként elhelyezni. Ugyanez vonatkozik a károsításuk nélkül kivehető lámpákra is.

A magán háztartásokból származó elektromos és elektronikus készülékek tulajdonosai a helyi közterületfenntartó vállalatnál vagy a gyártó, illetve a forgalmazó gyűjtőhelyén adhatják le készülékeket. Díjtalan a régi készülékek leadása.

Általában a forgalmazó kötelezett a régi készülékek ingyenes visszavételére szolgáló egyszerű távolságra lévő visszavételi lehetőség biztosítására.

Akkor van a felhasználónak lehetősége a régi készülékek ingyenes leadására, ha hasonló értékű és lényegében azonos funkciójú új készüléket vásárol. Ez a lehetőség magán háztartásokba való szállításkor is rendelkezésre áll.



Obseg dobave

- 1 Friteza na vroči zrak
- 2 Predal
- 3 Rešetka za žar
- 4 Silikonski nastavek (zaščita pred praskami, 4x, če jih izgubite, jih lahko ponovno naročite prek službe za stranke)
- Navodila za uporabo/garancijska kartica

Kazalo vsebine

Obseg dobave	70
Splošno.....	72
Branje in shranjevanje navodil	72
Razlaga znakov	73
Varnost.....	74
Namenska uporaba	74
Varnostni napotki.....	74
Priprava z malo akril amida	81
Prva uporaba.....	82
Preverjanje obsega dobave.....	82
Pred prvo uporabo	83
Postavljanje naprave	83
Sestavljanje	83
Upravljanje.....	84
Predgretje.....	86
Ročna predizbira časa kuhanja in temperature	87
Pomnilniška funkcija za ročno predizbiro časa kuhanja in temperature	88
Kuhanje s programsko funkcijo	89
Funkcija zakasnitve vklopa	91
Funkcija SHAKE	92
Sušenje sadja	93
Postopek kuhanja/sušenja je končan	94
Funkcija ohranjanja toplote	94
Časi kuhanja, temperature in količine	95
Časi sušenja.....	97
Čiščenje in shranjevanje	98
Čiščenje	98
Shranjevanje	99
Tehnični podatki.....	100
Iskanje napak.....	101
Izjava o skladnosti.....	102
Odstranjevanje odpadkov	102
Odstranjevanje embalaže	102
Odstranitev stare naprave	102

POMEMBNA NAVODILA. SHRANITE ZA KASNEJŠO UPORABO.

Splošno

Branje in shranjevanje navodil

Navodila za uporabo vsebujejo pomembne informacije o zagonu in delovanju naprave.



Pred uporabo tega izdelka skrbno preberite navodila za uporabo, še posebej varnostna obvestila. Neupoštevanje tega navodila za uporabo lahko povzroči resne poškodbe ali materialno škodo.

Navodila za uporabo temeljijo na standardih in predpisih, ki veljajo v Evropski uniji. V tujini upoštevajte tudi smernice in zakone posameznih držav.

Navodila za uporabo shranite za nadaljnjo uporabo. Če ta izdelek predate tretji osebi, obvezno priložite tudi to navodila za uporabo.

To navodila za uporabo lahko snamete tudi v obliki PDF-datoteke na naši spletni strani **www.gt-support.de**

Razlaga znakov

Naslednji simboli in signalne besede so uporabljeni v teh navodilih za uporabo, na izdelku ali na embalaži.



Ta signalni simbol/signalna beseda označuje nevarnost z visoko stopnjo tveganja, ki lahko, če se ji ne izognete, povzroči smrt ali hudo telesno poškodbo.



Ta signalni simbol/signalna beseda označuje nevarnost s srednjo stopnjo tveganja, ki lahko, če se ji ne izognete, povzroči smrt ali hudo telesno poškodbo.



Ta signalni simbol/signalna beseda označuje nevarnost z nizko stopnjo tveganja, ki lahko, če se ji ne izognete, povzroči majhno ali zmerno telesno poškodbo.



Vroče površine! Ta simbol označuje vroče površine med obratovanjem – ne dotikajte se jih z golimi rokami.

NAPOTEK!

Ta signalni simbol/signalna beseda svari pred možnimi materialnimi škodami.



Ta simbol vam daje koristne dodatne informacije o sestavi ali upravljanju.



Izjava o skladnosti (glejte poglavje „Izjava o skladnosti“): S tem simbolom označeni izdelki izpolnjujejo vse veljavne predpise Skupnosti v okviru Evropskega gospodarskega prostora.



Pečat „Testirana varnost“ (znak GS) potrjuje, da ta izdelek ustreza zahtevam nemškega Zakona o varnosti naprav in izdelkov.

~ Izmenični tok

Opisuje električni tok, ki spreminja smer (polarnost) v rednih intervalih.

Varnost

Namenska uporaba

Ta naprava je primerna izključno za pripravo živil v običajnih gospodinjskih količinah in se jo sme uporabljati le v notranjih prostorih.

Lahko se uporablja tako za pripravo npr. zelenjave, ocvrtega krompirja, rib, mesa in perutnine, pa tudi za torto.

Naprava je namenjena izključno za zasebno uporabo.

Napravo uporabljajte le na način, kot je opisan v teh navodilih za uporabo.

Vsaka druga uporaba velja kot nenamenska in lahko vodi do materialnih škod ali celo do telesnih poškodb.

Friteze na vroči zrak v nobenem primeru ne uporabljajte za segrevanje vode ali drugih tekočin.

Proizvajalec ali trgovec ne prevzemata nobenega jamstva za škode, ki so nastale zaradi nenamenske uporabe, nestrokovnih popravil, nedovoljeno opravljenih sprememb ali uporabe nedovoljenih delov pribora ali nadomestnih delov.

Ta izdelek ni primeren za komercialno uporabo, kot npr.:

- v kuhinjah za zaposlene ali v trgovinah in drugih gospodarskih območjih,
- v kmetijskih objektih,
- za stanke v hotelih, motelih ali drugih bivalnih objektih,
- v penzionih z zajtrkom.

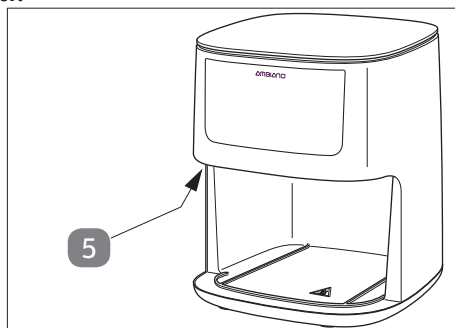
Varnostni napotki

 **NEVARNOST! Nevarnost udara električnega toka!**

Pomanjkljiva električna instalacija ali previsoka omrežna napetost lahko vodita do udarov električnega toka.

- Napravo priključite le, če se omrežna napetost vtičnice ujema z navedbo na tipski tablici.
- Napravo priključite le na dobro dostopno vtičnico, da jo lahko v primeru motnje hitro odklopite z električnega omrežja.

- Naprave ne uporabljajte, če so sama naprava, omrežni kabel ali omrežni vtič vidno poškodovani ali če je pribor močno umazan.
- Če je omrežni kabel naprave poškodovan, ga mora proizvajalec, njegova servisna služba ali podobno usposobljena oseba zamenjati, da se prepreči nevarnosti.
- Ne odpirajte ohišja, temveč prepustite popravilo strokovnjakom. V ta namen se obrnite na servisni naslov, naveden na garancijski kartici.
- V odprtine naprave na vstavljajte kovinskih ali drugih predmetov. Uporabljajte le namenske predmete, vsebovane v priboru.
- V tej napravi so električni in mehanski deli, ki so nujno potrebni za zaščito proti virom nevarnosti.
- Varnostnih stikal **5** ne smete premikati ali kako drugače manipulirati.
- Naprave se ne sme uporabljati z zunanjo časovno stikalno uro ali ločenim daljinskim sistemom.
- Naprave, omrežnega kabla in omrežnega vtiča ne približujte vodi ali drugim tekočinam ter tudi ne odprtemu ognju, virom toplote in vročim površinam.
- Naprave in omrežnega vtiča nikoli ne prijemajte z vlažnimi rokami.
- Omrežnega vtiča nikoli ne vlecite iz vtičnice za omrežni kabel, temveč vedno primite omrežni vtič.



- Omrežnega kabla nikoli ne uporabljajte kot nosilni ročaj.
- Omrežni kabel položite tako, da ne predstavlja nevarnosti za spotikanje.
- Omrežnega kabla ne prepogibajte in ne polagajte ga preko ostrih robov.
- Naprave nikoli ne shranjujte tako, da lahko pade v korito ali v umivalnik.
- Nikoli ne posegajte po napravi, če je padla v vodo. V tem primeru takoj izvalcite omrežni vtič iz vtičnice.
- Napravo vedno izklopite in izvalcite omrežni vtič iz vtičnice, če:
 - naprave ne nadzorujete ali ste s pripravo končali,
 - naprave ne uporabljate ali jo čistite,
 - v primeru nevihte ali če pride do motnje.

** NEVARNOST! Nevarnost udara električnega toka!**

Priključnega kabla ne navijajte okoli naprave ali njenih delov. Če obstaja element za navijanje kabla, ga ustrezno uporabite. Zaradi napačnega navijanja se lahko izolacija kabla poškoduje in obstaja nevarnost električnega udara.

⚠ OPOZORILO! Nevarnost požara!

Če uporabljate vmesni vtič ali električni podaljšek in le-ta presega največjo jakost toka, lahko pride do požara.

- Uporabljajte le vmesni vtič in električni podaljšek, ki ustrezata veljavnim varnostnim predpisom. Ne prekoračite največje dovoljene jakosti toka vmesnega vtiča ali električnega podaljška.

⚠ OPOZORILO! Nevarnosti za otroke in osebe z zmanjšanimi fizičnimi, senzoričnimi ali duševnimi sposobnostmi ali pomanjkljivimi izkušnjami in znanjem!

Otroci in osebe s telesnimi ali duševnimi omejitvami ne prepoznajo nevarnosti, ki lahko nastanejo pri rokovanju s to napravo.

Posledica so lahko nesreče s hudimi telesnimi poškodbami.

- To napravo lahko uporabljajo otroci od 8. leta dalje in osebe z zmanjšanimi fizičnimi, senzoričnimi ali duševnimi sposobnostmi ali pomanjkljivimi izkušnjami in/ali znanjem, če so nadzorovani ali so bili poučeni o varni uporabi naprave in so razumeli nevarnosti, ki izhajajo iz uporabe izdelka.
- Otroci se z napravo ne smejo igrati.
- Otroci ne smejo opravljati čiščenja in uporabniškega vzdrževanja, razen če so starejši od 8 let in nadzorovani.
- Otrok, mlajših od 8 let, ne smete pustiti k napravi in priključni napeljavi.
- Ne dovolite otrokom, da se igrajo z embalažno folijo. Med igranjem se lahko vanjo zapletejo ali si jo povežejo čez glavo in se zadušijo.

⚠ OPOZORILO! Nevarnost telesnih poškodb!



Vročje površine! Deli te naprave se med obratovanjem zelo segrejejo. Nestrokovna uporaba lahko vodi do hudih poškodb.

- Deli naprave postanejo med uporabo vroči. Ne dotikajte se jih, da preprečite opekline.
- Med delovanjem se naprave dotikajte le za ročaj predala in na zaslonu na dotik!
- Da preprečite poškodbe, lasje, nakit in oblačila ne smejo priti v stik z napravo, ki deluje.
- Naprave ne uporabljajte, če je kateri izmed delov naprave poškodovan.
- Na nevarnosti opozorite tudi druge uporabnike!
- Med kuhanjem izstopa vroča para, še posebej, ko izvlečete fritirno košaro. Obvezno uporabljajte kuhinjske rokavice in ne sklanjajte se nad napravo.
- Pred kuhanjem živila dobro posušite, da preprečite prekomerno nastajanje pare.
- Odstranite srež in ledene koščke zmrznjenih živil.

⚠ OPOZORILO!**Nevarnost telesnih poškodb! Ob stiku z vročo vodno paro lahko pride do hudih telesnih poškodb!**

- Med kuhanjem izstopa iz odprtih za izstop zraka na zadnji strani naprave vroč zrak. Roke in obraz držite na varni razdalji od vročega zraka in odprtih za izstop zraka. Bodite pozorni tudi na vročo paro, ki izhaja iz spojev na sprednji strani naprave. Bodite posebej previdni, ko jemljete fritirno košaro iz naprave.

⚠ OPOZORILO!**Nevarnost požara!**

Obstaja nevarnost požara zaradi vročih površin.

Če uporabljate papir za peko ali aluminijasto folijo brez živil v košari za kuhanje, se lahko papir za peko vname in povzroči požar.

Če uporabljate papir za peko ali aluminijasto folijo, poskrbite, da bodo živila enakomerno razporejena. Papir za peko ali aluminijasta folija lahko prideta v grelni element in se vnameta.

Če uporabljate papir za peko ali aluminijasto folijo v košari za kuhanje, bo pretok vročega zraka zmanjšan ali prekinjen. Postopek kuhanja bo morda treba podaljšati in bo potekal neenakomerno.

- Naprave ne postavljajte na vroč plinski ali električni štedilnik katere koli vrste, električne kuhalne plošče ali v segreto pečico.
- Napravo postavite na dobro dostopno, ravno, suho, toplotno odporno in dovolj stabilno delovno površino.
- Po potrebi podstavite pod gumijaste nogice naprave nedrsljivo podlago, ker so površine obdelane z najrazličnejšimi čistilnimi sredstvi in lahko nekatere sestavine načnejo in razmehčajo gumijaste nogice.

- Naprave ne postavljajte na rob delovne površine.
- Naprave ne postavljajte pod visečo omarico ali v kot. Pazite na to, da je nad napravo prazen prostor.
- Ohranjajte minimalno razdaljo 30 cm od zadnje stene naprave do drugih predmetov in najmanj 10 cm ob strani.
- Na napravo ne polagajte nobenih predmetov.
- Naprave ne prekrivajte.
- Med obratovanjem naprave ne prestavljajte. Počakajte, da se naprava popolnoma ohladi.
- Priključni kabel hranite proč od otrok. Otroci bi ga lahko potegnili in povlekli napravo nase.
- Vlagalnika ne polnite z mastjo ali oljem.
- Vročo fritirno košaro/predal vedno postavite na površino, odporno na toploto.

** PREVIDNO! Nevarnost za zdravje!**

Zaradi prevročega pečenja, kuhanja ali peke na žaru lahko nastanejo škodljive snovi.

- Pri pečenju ali peki na žaru ne pustite, da hrana preveč potemni.
- Odstranite zažgane ostanke hrane.

Priprava z malo akril amida



Sumi se, da je akrilamid rakotvorna snov, ki se med segrevanjem živil, ki vsebujejo škrob, nad 175 °C močno dvigne.

Pri pripravi pazite na barvno spremembo živil. Fritirana živila se ne sme postreči rjava, temveč le „zlato rumena“.

NAPOTEK! Nevarnost poškodb!

Nepravilno rokovanje z napravo lahko vodi do pregrevanja in poškodovanja.

- Naprave nikoli ne uporabljajte prazne in brez nadzora. Naprava se lahko pregreje, glejte **Iskanje napak**.

Pri tem se lahko poškodujeta grelna spirala in prevleka proti prijemanju in lahko pride do nastajanja dima. V tem primeru odprite okno in temeljito prezračite prostor.

Prva uporaba

Preverjanje obsega dobave

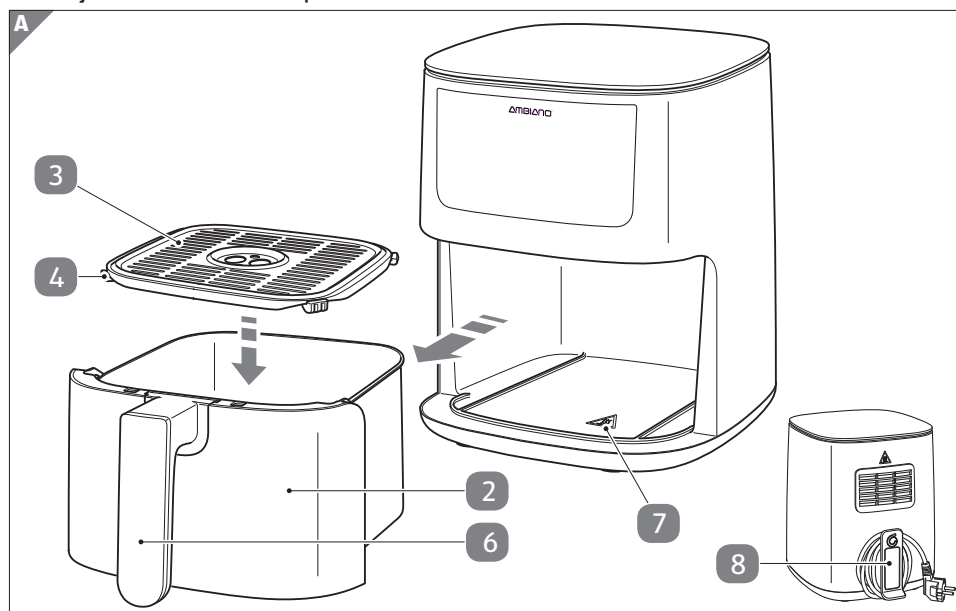
NAPOTEK!

Nevarnost poškodb!

Če embalažo odpirate neprevidno z ostrim nožem ali drugimi koničastimi predmeti, se lahko naprava poškoduje.

– Pri odpiranju ravnajte previdno.

1. Vzemite vse dele naprave in navodila za uporabo iz kartona in odstranite zaščitne folije in vložene kose lepenske.



i Predal **2** na ročaju fritirne košare **6** izvlecite iz naprave. Odstranite rešetko za žar **3** z predalo.

2. Preverite, ali je obseg dobave popoln (glejte **Obseg dobave**).
3. Preverite, ali posamezni deli izkazujejo škodo. Če je tako, naprave ne uporabljajte. V ta namen se obrnite na servisni naslov, naveden na garancijski kartici.

Pred prvo uporabo

⚠ NEVARNOST! Nevarnost udara električnega toka!

Friteze na vroči zrak nikoli ne potaplajte v vodo ali drugo tekočino in nikoli je ne splakujte z vodo ali čistilnimi sredstvi!

⚠ PREVIDNO! Ostanki proizvodnje!

Ostanki, povezani s proizvodnjo, ki niso primerni za uživanje, so lahko prisotni na ali v vseh komponentah izdelka. Komponente, ki lahko pridejo v stik z živili, morate pred prvo uporabo pregledati in skrbno očistiti.

NAPOTEK!

Ne uporabljajte abrazivnih sredstev in topil ali predmetov z ostrimi robovi!

1. Fritezo na vroči zrak obrišite z rahlo vlažno krpo z notranje in zunanje strani.

NAPOTEK!

Nevarnost poškodb!

Ventilator in grelni element se nahajata na vrhu znotraj predala vlagalnika friteze na vroči zrak. To področje zelo previdno obrišite.

2. Predal **2** in rešetko za žar **3** obrišite z vlažno krpo z notranje in zunanje strani.

Postavljanje naprave

Napravo postavite na dobro dostopno, ravno, suho, toplotno odporno in dovolj stabilno delovno površino. Gumijaste nogice na spodnji strani skrbijo za varen oprijem.

Ohranjajte minimalno razdaljo 30 cm od zadnje stene naprave do drugih predmetov in najmanj 10 cm ob strani.

Odstranite omrežni kabel z držala za omrežni kabel **8**.

Sestavljanje

⚠ PREVIDNO!

Zagotovite, da naprava pri sestavljanju še NI priključena na električno omrežje.

1. Zdaj vstavite rešetko za žar **3** v predal **2**.
2. Vložek v celoti potisnite v fritezo na vroči zrak, dokler se slišno ne zaskoči in se poravnano zaključi z ohišjem.

Upravljanje



NEVARNOST!

Fritezo na vroči zrak priključite na električno omrežje šele potem, ko je popolnoma **SESTAVLJENA**.

Nevarnost električnega udara! Pazite na to, da priključni kabel ne more priti v stik z vročimi deli friteze.



Vroče površine 7! Ohišje in deli naprave postanejo med delovanjem zelo vroči.

Med obratovanjem naprave ne prestavljajte. Napravo izklopite, izvlecite omrežni vtič in pustite napravo, da se 30 minut ohlaja, preden jo prestavljate.



OPOZORILO!

Nevarnost požara!

- Če uporabljate papir za peko ali aluminijasto folijo brez živil v košari za kuhanje, se lahko papir za peko vname in povzroči požar.
- Če uporabljate papir za peko ali aluminijasto folijo, poskrbite, da bodo živila enakomerno razporejena. Papir za peko ali aluminijasta folija lahko prideta v grelni element in se vnameta.
- Če uporabljate papir za peko ali aluminijasto folijo v košari za kuhanje, bo pretok vročega zraka zmanjšan ali prekinjen. Postopek kuhanja bo morda treba podaljšati in bo potekal neenakomerno.

1. Namestite napravo, glejte **Postavljanje naprave**, in jo pripravite, glejte **Sestavljanje**.
2. Pripravite hrano in jo položite v predal **2**.



Pazite, da hrana ne sega čez rob fritirne košare. Upoštevajte oznako **MAX** v posodi za kuhanje.

Če pripravljate posamezne dele živila, jih razporedite čim bolj oddaljeno drug od drugega, tako da lahko vroč zrak enakomerno teče okoli njih. Tako dosežete enakomerno kuhanje.

3. Predal **2** potisnite v celoti v fritezo na vroči zrak.
4. Omrežni vtič priključite na električno omrežje. Na zaslonu se na kratko zasvetijo vsi simboli in zaslišita se 2 kratka piska. Senzorno polje  Start/Stop **12** ostane nato osvetljeno.
5. Dotaknite se senzornega polja . Zaslon zdaj izmenično in utripajoče kaže možnost predizbire časa in temperature kuhanja.



Če po vklopu naprave ne upravljate več, se aktivira stanje pripravljenosti. Iz stanja pripravljenosti se najprej prikljči ročna predizbira časa kuhanja in temperature. Za preklap iz programske funkcije v ročno predizbiro se dotaknite senzorskega polja  **12** za približno 2 sekunde in se ga nato ponovno na kratko dotaknite.

Predgretje

1. V stanju pripravljenosti se dotaknite senzorskega polja  **12**.
2. S senzorskim poljem  **14** se bo aktivirala funkcija **Predgretje**. Na zaslonu se izmenično prikazuje 200 °C s 15 minutami.
3. S senzorskimi polji **— 11a** in **+ 10a** lahko nastavite temperaturo v območju od 40 do 200 °C.
4. S senzorskimi polji **— 11b** in **+ 10b** lahko nastavite čas v razponu od ene do 60 minut (privzeta nastavitve 15 minut).



3 sekunde po zadnjem vnosu se začne predgretje. Na zaslonu se prikaže trenutna temperatura in senzorsko polje  **14** sveti. Ko je dosežena izbrana temperatura predgretja, senzorsko polje utripa in segrevanje se konča. Zaslišijo se 3 kratki piski. Temperatura se 15 minut ohranja, pri čemer se čas odšteva v minutah in vsakič se oglasijo 3 kratki piski. Po preteku časa se naprava vrne v stanje pripravljenosti.



Po predgretju lahko začnete kuhati svoj pripravek, kot je opisano v poglavju **Ročna predizbira časa kuhanja in temperature** ali **Kuhanje s programsko funkcijo**.

Da bi zagotovili čim bolj homogeno kuhanje hrane s tokom vročega zraka, jo je treba na polovici časa kuhanja prerazporediti, obrniti ali stresati.

Pri pripravi ocvrtega krompirčka ga med kuhanjem dvakrat potresemo.

Ročna predizbira časa kuhanja in temperature

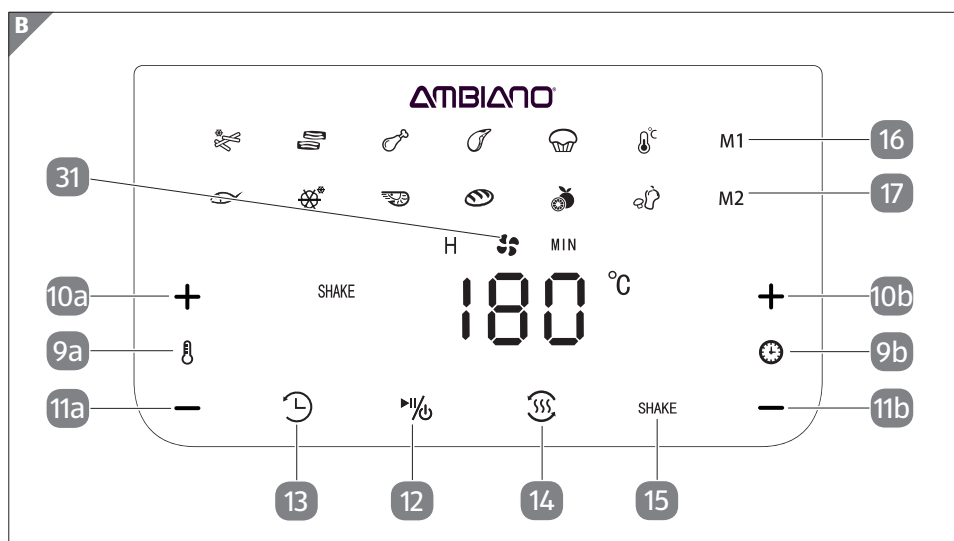


OPOZORILO!

Funkcije zakasnitve vklopa ne uporabljajte **13**, če želite pripraviti hitro pokvarljiva živila (npr. meso ali ribe).

1. Prednastavljena temperatura $^{\circ}\text{C}$ so prikazana utripajoče in izmenično s prednastavljenim časom **MIN**.
2. Senzorski polji **+10a** oz. **-11a** uporabite za zvišanje ali znižanje temperature. Senzorski polji **+10b** oz. **-11b** uporabite za povečanje ali zmanjšanje časa.
 - Temperatura se spreminja v korakih po 5°C v razponu od 40 do 200°C .
 - Čas se spreminja v korakih po eno minuto v razponu od ene minute do 60 minut.

Če se senzornega polja neprekinjeno dotikate, se temperatura oz. čas hitreje premika-ta naprej oz. nazaj.



3. Postopek kuhanja začnite s senzornim poljem **12**, glejte **sl. B**.



Prikaz »Ventilator aktiven« **31** kaže delovanje. Čas in temperaturo kuhanja lahko po potrebi spremenite kadarkoli med delovanjem, kot je opisano zgoraj.

Če želite segrevanje prekiniti, se med delovanjem dotaknite senzornega polja  **12**. Postopek gretja se prekine, čas se zaustavi in polje senzorja utripa. Ventilator še nekaj sekund deluje. S ponovnim dotikom senzornega polja se postopek kuhanja nadaljuje.

Če želite nadzorovati postopek kuhanja ali dodajati ali odstranjevati sestavine, lahko med delovanjem izvlečete predal **2**. Pri tem se ventilator in grelec izklopita in nastavljeni čas se ustavi. Senzorno polje  **12** utripa. Ponovna vstavev vlagalnika nadaljuje postopek kuhanja.

4. Za izklop naprave v naslednji minuti se za pribl. 2 sekunde dotaknite senzornega polja  **12**. Ventilator po izklopu še nekaj časa deluje.

Pomnilniška funkcija za ročno predizbiro časa kuhanja in temperature



OPOZORILO! Funkcije zakasnitve vklopa ne uporabljajte **13**, če želite pripraviti hitro pokvarljiva živila (npr. meso ali ribe).



S pomočjo funkcije **M1** **16** / **M2** **17** lahko shranite dva posamezna programa za čas kuhanja in temperaturo.

1. Dotaknite se senzorskega polja  **12**. Zaslona zdaj izmenično in utripajoče kaže možnost predizbire časa in temperature kuhanja.
2. Dotaknite se senzorskega polja **M1** **16** za pomnilniško lokacijo 1 in senzorskega polja **M2** **17** za pomnilniško lokacijo 2.
Če so pomnilniška mesta prazna, se prikaže 20 minut pri 180 °C.
3. S senzorskimi polji **+** **10a** oz. **-** **11a** in **+** **10b** oz. **-** **11b** nastavite želeno temperaturo in čas.
4. Dotaknite se ustrezne pomnilniške lokacije za približno 2 sekundi, da shranite nastavev na izbrano pomnilniško mesto.

Priklic pomnilniškega mesta

1. Po vklopu se dotaknite senzorskega polja **M1** **16** ali **M2** **17**.
2. Postopek kuhanja začnite s senzorskim poljem  **12**. Ustrezen prostor za shranjevanje in simbol ventilatorja utripata. Izmenično se prikazujeta preostali čas in temperatura.

Kuhanje s programsko funkcijo



OPOZORILO!

Funkcije zakasnitve vklopa ne uporabljajte (13), če želite pripraviti hitro pokvarljiva živila (npr. meso ali ribe).

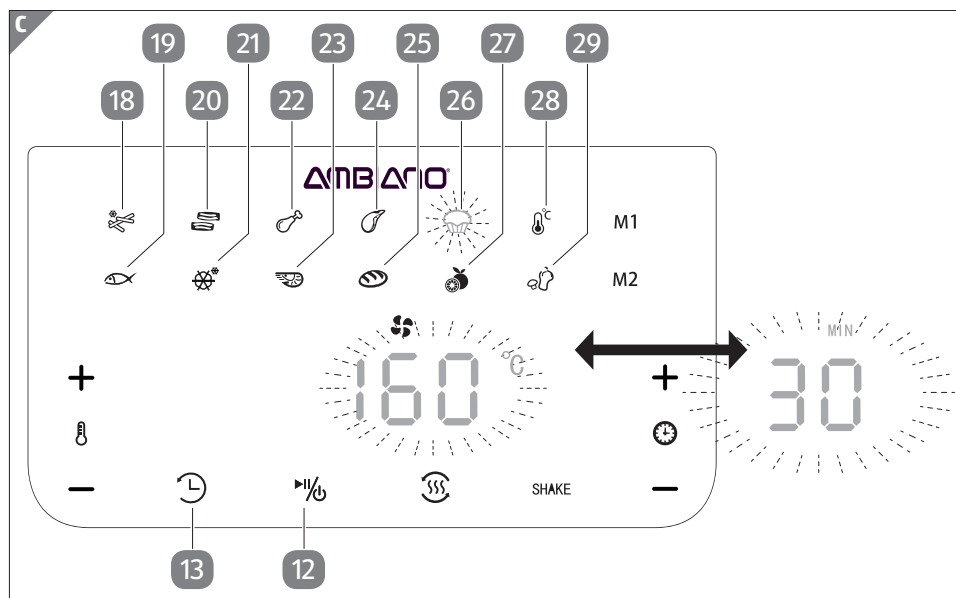


Na voljo je 12 programov s programiranim časom in temperaturo. Slika C prikazuje nastavitve „Torta“ (26).

1. Po vklopu se dotaknite ikone ustreznega programa (18 do 29).

- | | | | |
|----|--|--|---------------------|
| 18 | | Prednastavitev „Ocvrt krompir“ | 20 minut pri 200 °C |
| 19 | | Prednastavitev „Riba“ | 10 minut pri 180 °C |
| 20 | | Prednastavitev „Slanina“ | 10 minut pri 180 °C |
| 21 | | Prednastavitev „Zamrznjene jedi“ | 15 minut pri 180 °C |
| 22 | | Prednastavitev „Piščanec“ | 20 minut pri 180 °C |
| 23 | | Prednastavitev „Rakci“ | 12 minut pri 180 °C |
| 24 | | Prednastavitev „Zrezek/kotlet“ | 12 minut pri 180 °C |
| 25 | | Prednastavitev „Kruh“ | 15 minut pri 160 °C |
| 26 | | Prednastavitev „Torta“ | 30 minut pri 160 °C |
| 27 | | Prednastavitev „Sušenje sadja“ | 2 uri pri 50 °C |
| 28 | | Prednastavitev „Funkcija ohranjanja toplote“ | 60 minut pri 60 °C |
| 29 | | Prednastavitev „Zelenjava“ | 15 minut pri 160 °C |

Izbrani program je označen z utripajočim simbolom.



i Izmenično je najprej utripajoče prikazana temperatura programa in nato čas. Čas kuhanja in/ali temperaturo lahko po potrebi pred in med delovanjem kadarkoli spremenite, kot je opisano v poglavju **Ročna predizbira časa kuhanja in temperature**.

Če po izbiri programa naprave ne upravljate več, se aktivira stanje pripravljenosti.

Če v času kuhanja hrano večkrat prerazporedite, obrnete ali stresete, boste dosegli bolj enakomerno kuhanje (glejte pod **Funkcija SHAKE**). V ta namen izvlecite pladenj in ga nato potisnite nazaj v napravo. Alternativno postavite predal na površino, ki je odporna na vročino, in hrano obrnite/prerazporedite z ustreznimi kuhinjskimi pripomočki.

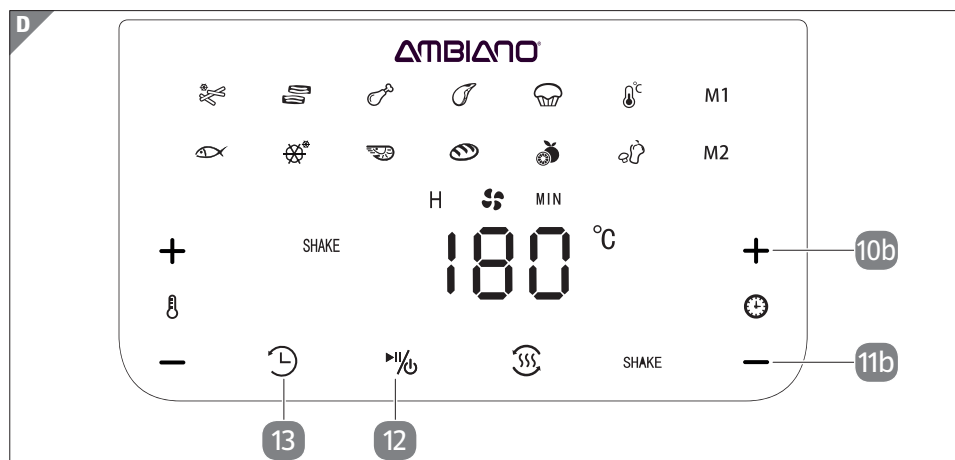
Funkcija zakasnitve vklopa

⚠ OPOZORILO! Te funkcije se ne sme uporabljati, če se v bivalnih prostorih nihče ne zadržuje.

Funkcije zakasnitve vklopa ne uporabljajte 13, če želite pripraviti hitro pokvarljiva živila (npr. meso ali ribe).

1. Pripravite hrano za kuhanje, predal 2 popolnoma potisnite v cvrtnik in priključite omrežni vtič na električno omrežje.
2. Nastavite temperaturo in čas ali izberite želeno funkcijo programa.
3. Dotaknite se senzorskega polja 13 ⌚. Prikaz kaže zdaj **90 MIN.** Čas zakasnitve začetka lahko prilagodite tako, da se večkrat dotaknete senzornih polj + 10b in - 11b:

10→20→30→60→90→120→150→180



4. Dotaknite se senzorskega polja 12 ⚡, da zaženete časovnik. Senzorno polje 13 ⌚ utripa in na zaslonu je prikazan preostali čas do zagona programa. Po poteku nastavljenih minut se začne postopek kuhanja.

i Če senzornega polja ⚡ ne aktivirate, ostane naprava vklopljena. Če želite spremeniti čas zakasnitve med funkcijo, se senzornega polja 13 ⌚ dotaknite dvakrat. Prikaže se **90 MIN.** Nastavite nov želeni čas zakasnitve in postopek kuhanja zaženite s ⚡.

Funkcija SHAKE

i Funkcija SHAKE vas bo po polovici časa kuhanja z utripanjem simbola **SHAKE** 15 in kratkimi piski opomnila, če je treba hrano med časom kuhanja večkrat prerazporediti, obrniti ali pretresti.

Posebnost je program »Pommes (pomfrit)«. Tukaj se opozorilo prikaže po tretjini in po dveh tretjinah časa kuhanja.



1. Pred ali po začetku programa se dotaknete senzorskega polja **SHAKE** 15. Simbol SHAKE 30 sveti neprekinjeno.

Simbol utripa, ko je dosežena polovica časa kuhanja (ena tretjina/dve tretjini pri »Pommes (pomfrit)«).

Po odstranitvi pladnja bo funkcija SHAKE onemogočena. Pri programu »Pommes (pomfrit)« se po drugem opozorilu in nadaljnjem izvleku pladnja funkcija SHAKE izključi.

Sušenje sadja



Sadje pripravite tako, da na primer jabolka narežete na tanke rezine ali na primer pečkato sadje razdelite in mu odstranite pečke.

Ker je sušenje močno odvisno od vsebnosti vode v sadju, lahko naslednje informacije upoštevate le kot smernico.

Pri temperaturi pribl. 60–70 °C npr.: hruške pribl. 5–6 ur, jabolka pribl. 9 ur, banane pribl. 11 ur, marelice v majhnih koščkih pribl. 15 ur.

Po sušenju pustite, da se sadje posuši, preden ga shranite v zaprte posode in uživajte po potrebi.

1. Dotaknite se senzorskega polja  **27**. Prednastavljena temperatura °C (50) je prikazana utripajoče in izmenično s prednastavljenim časom **H** (2:00).
2. Senzorski polji **+10a** oz. **–11a** uporabite za zvišanje ali znižanje temperature. Senzorski polji **+10b** oz. **–11b** uporabite za povečanje ali zmanjšanje časa.
 - Temperatura se spreminja v korakih po 5 °C v razponu od 40 do 200 °C.
 - Čas se spreminja v korakih po 30 minut v razponu od 2:00 do 24:00 ure (**H**).

Če se senzornega polja neprekinjeno dotikate, se temperatura oz. čas hitreje premika naprej oz. nazaj.

3. Program zaženite s senzorskim poljem  **12**.



Postopek kuhanja/sušenja je končan



Po preteku časa se zaslišijo 3 kratki piski in aktivira se stanje pripravljenosti.

Če želite postopek kuhanja predčasno končati, držite pribl. 3 sekunde senzorno polje  **12** pritisnjeno. Ventilator po izklopu še nekaj časa deluje.

V tem času ni mogoče izvesti dodatnih nastavitev.

1. Napravo odklopite z električnega omrežja.



PREVIDNO! Nevarnost telesnih poškodb!



Vroča površina ! Deli te naprave se med delovanjem zelo segrejejo.

2. Povlecite predal **2** za ročaj fritirne košare **6** iz naprave in ga odložite na podlago, odporno na toploto.
3. Odstranite hrano iz predal.

Funkcija ohranjanja toplote



Po poteku izbranega programa lahko zaženete funkcijo ohranjanja toplote. Pri funkciji ohranjanja toplote lahko samo skrajšate čas, temperatura je prednastavljena na 60 °C in je ni mogoče spremeniti.

1. Dotaknite se senzorskega polja  **12** in izberite funkcijo ohranjanja toplote  **28**.
2. Po potrebi skrajšajte čas ohranjanja toplote z  **11b**.
Po skrajšanju se lahko čas ponovno poveča do 60 minut.
3. Zaženite funkcijo ohranjanja toplote s senzorskim poljem  **12**.
Čas ohranjanja toplote lahko spremenite tudi v roku 60 minut po začetku programa.
Po preteku časa se oglasijo 3 kratki piski in aktivira se stanje pripravljenosti.

Časi kuhanja, temperature in količine



V nadaljevanju navedeni časi, temperature in količine so samo referenčne vrednosti. Odvisno od narave živila se lahko bolj ali manj razlikujejo.

Krompir / ocvrt krompir	Količina v gramih	Čas v minutah	Temperatura v °C	Obrniti / Pretresti	Dodatna informacija
Tanke rezine praženega krompirja	200	15 - 18	180	Ne	
Tanek globoko zmrznjen pomfrit	300 - 400	18 - 25	200	Da	
Debel globoko zmrznjen pomfrit	300 - 400	20 - 25	200	Da	
Ocvrt krompir, svež (8 x 8 mm)	300 - 400	20 - 25	200	Da	Dodajte 1/2 jedilne žlice olja
Pečen krompir	500	20 - 25	200	Da	Uporabite primerno posodo
Kruh	350 - 1100	15 - 55	120 - 160	Ne	Uporabite primerno posodo



Svežemu krompirju dodajte nekaj olja, da postane bolj hrustljiv in se ne zlepi. Potem ko ste krompir narezali in preden ga preložite v fritirno košaro, mu dodajte olje. Krompir premešajte, da se olje povsod porazdeli. Preden krompir prestavite v posodo, odcedite odvečno olje.

Meso, perutnina in morski sadeži	Količina v gramih	Čas v minutah	Temperatura v °C	Dodatna informacija
Riba	100 - 400	10 - 18	180	
Škampi	100 - 400	8 - 15	180	
Zrezki	100 - 350	12 - 20	180 - 200	predgretje
Svinjski kotleti	100 - 400	10 - 15	180 - 200	predgretje
Piščančja bedra	100 - 500	20 - 25	180	
Piščančja prsa	100 - 500	20 - 25	180	
Piščančji medaljoni, zmrznjeni	100 - 500	15 - 25	200	obrniti / pretresti



Izogibajte se kuhanju živil z zelo visoko vsebnostjo maščob. Upoštevajte, da veliki kosi potrebujejo več časa kot npr. dva manjša kosa. Manjše kose med kuhanjem obračajte, da dosežete enakomerno kuhanje.

Poobedki / zelenjava	Količina v gramih	Čas v minutah	Temperatura v °C	Obrniti / Pretresti	Dodatna informacija
Kolač	300	30	120 - 160	Ne	Uporabite primerno posodo
Mafin	300	15	160	Ne	
Spomladanski zavitki	100 - 400	8 - 10	200	Da	
Kuhana zelenjava	100 - 400	15 - 20	160	Da	Dodajte 1/2 jedilne žlice olja
Paniran sir	100 - 400	8 - 10	180	Ne	
Tofu	200 - 400	15-25	200	Ne	

Časi sušenja



Odvisno od velikosti, vrste živila, ki ga sušite, in uporabljene količine se lahko dejanski čas sušenja razlikuje.

Živilo za sušenje	Priprava (orientacijske vrednosti)	Temperatura sušenja	Čas sušenja v urah (orientacijske vrednosti)
Jabolko	Rezine: 3 mm	60 °C	7 - 8 ur
Banana	Rezine: 3 mm	60 °C	8 - 10 ur
Ananas	Rezine: 10 mm	60 °C	6 - 8 ur
Jagode	Razpolovljene	60 °C	6 - 8 ur

Čiščenje in shranjevanje

Čiščenje

⚠ NEVARNOST! Nevarnost udara električnega toka!

Pred čiščenjem napravo izklopite in izvlecite omrežni vtič iz vtičnice.

Friteze na vroči zrak nikoli ne potaplajte v vodo ali drugo tekočino in nikoli je ne splakujte z vodo ali čistilnimi sredstvi!

⚠ OPOZORILO! Vroče površine!



Obstaja nevarnost opeklin zaradi vročih površin.

Pred čiščenjem pustite napravo, da se najmanj 30 minut ohlaja. Odstranite predal 2, da se lahko naprava hitreje ohladi.

NAPOTEK! Nevarnost poškodb!

Ne uporabljajte abrazivnih sredstev in topil ali predmetov z ostrimi robovi!



Vse dele pustite, da se ohladijo, preden jih čistite. Dele pribora po uporabi temeljito očistite, da se ostanki ne prisušijo.

1. Površine naprave očistite z vlažno krpo.
2. Očistite predal 2 in rešetko za žar 3 z vročo vodo, malo detergenta in gobico, ki ne praska.
Predal in rešetka za žar sta primerna za pomivalni stroj.



Za odstranjevanje preostale umazanije lahko uporabite čistilo za razmaščevanje.

Nato vse dele dobro posušite.

3. Notranjost friteze na vroči zrak očistite z vlažno krpo in nekaj detergenta.

Shranjevanje

⚠ NEVARNOST! Nevarnost udara električnega toka!

Priključnega kabla ne navijajte okoli naprave ali njenih delov. Če obstaja element za navijanje kabla, ga ustrezno uporabite. Zaradi napačnega navijanja se lahko izolacija kabla poškoduje in obstaja nevarnost električnega udara.

Omrežni kabel navijte okoli držala omrežnega kabla **8**, da boste lahko napravo kompaktno pospravili, glejte **sl. A**. Napravo očistite in jo shranite na suhem in pred umazanijo zaščitenem mestu izven dosega otrok.

Tehnični podatki

Model:	GT-AF-18
Napajalna napetost:	220-240 V~
Omrežna frekvenca:	50 Hz
Poraba moči:	1.700 W
Dolžina kabla:	pribl. 100 cm
Razred zaščite:	I /  Električno prevodni deli ohišja so povezani z zaščitnim vodnikom.
Prostornina:	pribl. 6,5L
Timer:	1 minuta do 24 ur
Temperaturno območje:	40-200 °C

Ker naše proizvode nenehno razvijamo naprej in izboljšujemo, so možne spremembe v dizajnu in tehnične spremembe.

Iskanje napak

Problem	Možen vzrok in pomoč
Naprava ne deluje.	Naprava ni priključena na električno omrežje. – Priključite napravo na električno omrežje.
	Senzorno polje "12" ni bilo aktivirano. – Dotaknite se simbola
	Predal 2 ni popolnoma vstavljen. – Predal vstavite poravnano s sprednjo stranjo naprave.
	Sprožila se je zaščita pred pregrevanjem. – Izvlecite omrežni vtič iz vtičnice. Naprave ne uporabljajte več. Obrnite se na servisni center.
Hrana je še vedno surova.	Preveč hrane v posodi za kuhanje. – Zmanjšajte količino.
	Temperatura je prenizka. – Povečajte temperaturo.
	Čas kuhanja je prekratek. – Podaljšajte čas kuhanja.
Hrana ni kuhana enakomerno.	Hrano je treba obrniti. – Obrnite hrano
Izhaja para.	Običajen postopek pri fritiranju.
Izstopa bel dim.	Zelo mastna hrana. – Ne vpliva na pripravo. Izogibajte se sestavinam, ki imajo veliko maščob.
	Ostanki olja so ostali v predalu. – Vse dele po uporabi očistite.
Po odstranitvi predala naprava še naprej deluje.	Varnostno stikalo 5 ali druga komponenta v okvari, glejte Varnost . – Izvlecite omrežni vtič iz vtičnice. Naprave ne uporabljajte več. Obrnite se na servisni center.

Izjava o skladnosti

Zagotovljena je skladnost proizvoda z zakonsko predpisanimi standardi. Popolno Izjavo o skladnosti najdete na internetni strani **www.gt-support.de**

Odstranjevanje med odpadke

Odstranjevanje embalaže



Embalažo zavrzite sortno čisto. Lepenko in karton oddajte med star papir, folije v zbiralnik reciklrinih materialov.

Odstranitev stare naprave



Stare naprave ne sodijo med gospodinjske odpadke!

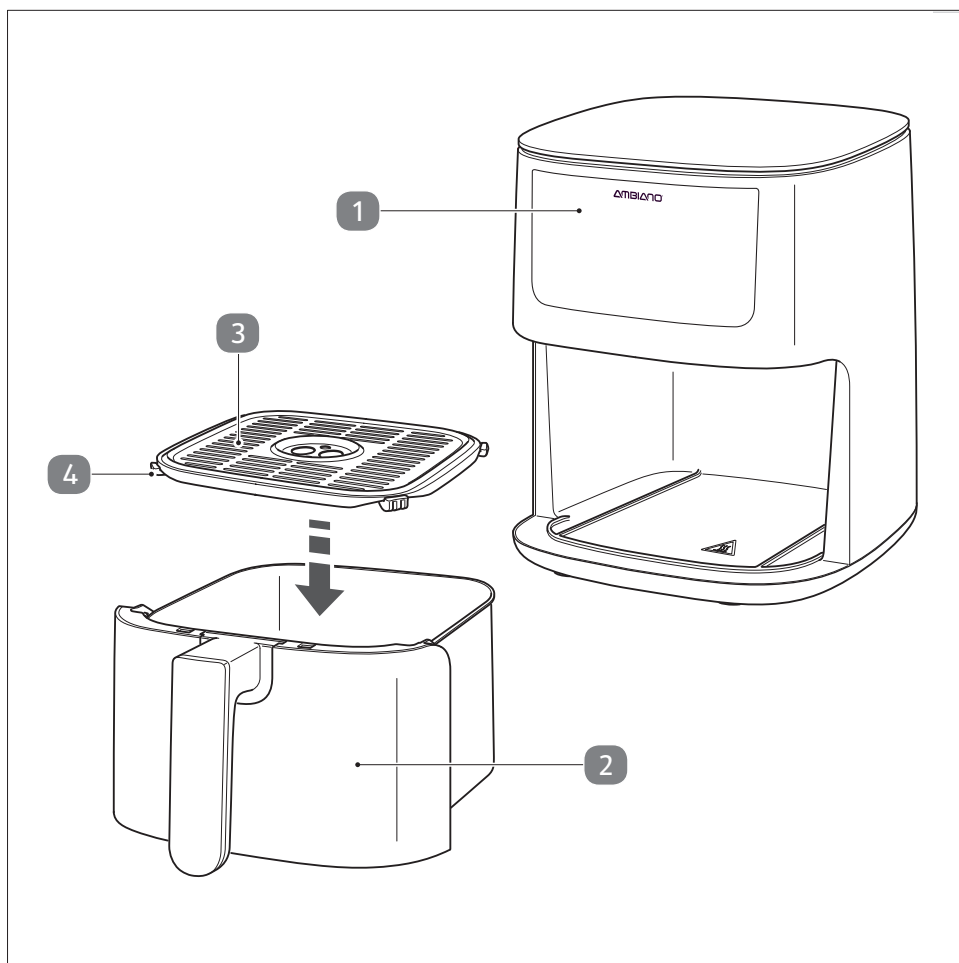
Simbol s prečrtanim smetnjakom na kolesih pomeni, da električne in elektronske opreme ne smete odvreči med gospodinjske odpadke. Potrošniki so zakonsko zavezani, da električno in elektronsko opremo ob koncu njihove življenjske dobe zbirajo ločeno od nerazvrščenih komunalnih odpadkov. Na ta način je zagotovljeno okolju prijazno recikliranje, ki varčuje z viri.

Baterije in akumulatorje, ki niso trdno zaprti z električno ali elektronsko napravo in jih je mogoče odstraniti, ne da bi jih uničili, je treba ločiti od naprave, preden jo predate na zbirno mesto in odpeljete na za to določeno odlagališče. Enako velja za svetilke, ki jih je mogoče odstraniti iz naprave, ne da bi jih uničili.

Lastniki električnih in elektronskih naprav iz zasebnih gospodinjstev lahko le-te oddajo na zbirnih mestih javnih organov za ravnanje z odpadki ali na zbirnih mestih, ki jih postavijo proizvajalci oziroma distributerji. Oddaja stare opreme je brezplačna.

Na splošno so distributerji dolžni zagotoviti, da se stara oprema brezplačno odvzame nazaj, tako da zagotovijo ustrezne možnosti vračila na razumni razdalji.

Potrošniki imajo možnost, da staro opremo brezplačno oddajo distributerju, ki jo je dolžan prevzeti nazaj, če potrošnik kupi novo opremo enake vrednosti z načeloma enako funkcijo. Ta možnost obstaja tudi za dostavo v zasebno gospodinjstvo.



Volume di fornitura

1 Friggitrice ad aria calda

2 Inserto

3 Griglia

4 Bordini in silicone (protezione antigraffio, 4 pz. In caso di smarrimento, possono essere riordinati tramite il servizio clienti.)

- Istruzioni per l'uso/Certificato di garanzia convenzionale

Sommario

Volume di fornitura	104
Informazioni generalità	106
Leggere e conservare le istruzioni per l'uso	106
Legenda	107
Sicurezza	108
Utilizzo conforme	108
Indicazioni di sicurezza	108
Preparazione a basso contenuto di acrilammide	115
Prima messa in funzione	116
Controllo volume di fornitura	116
Prima del primo impiego	117
Posizionare l'apparecchio	117
Assemblaggio	117
Uso	118
Preriscaldamento	120
Preselezione manuale del tempo di cottura e della temperatura	121
Funzione memoria per la preselezione manuale del tempo di cottura e della temperatura	122
Cottura con funzione programma	123
Funzione avvio ritardato	125
Funzione SHAKE	126
Essiccazione di frutta	127
Il processo di cottura/di essiccazione è concluso	128
Funzione mantenimento in caldo	128
Tempi di cottura, temperature e quantità	129
Tempi di essiccazione	131
Pulizia e conservazione	132
Pulizia	132
Conservazione	133
Dati tecnici	134
Ricerca errori	135
Dichiarazione di conformità	136
Smaltimento	136
Smaltimento della confezione	136
Smaltimento dell'apparecchio	136

ISTRUZIONI IMPORTANTI. CONSERVARE PER UN USO SUCCESSIVO.

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.

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

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

 **ATTENZIONE!** 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.

 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.

 Il marchio „Sicurezza controllata“ (simbolo GS, Geprüfte Sicherheit) certifica che questo prodotto è conforme alle direttive della legge tedesca sulla sicurezza dei prodotti.

~ Corrente alternata
Descrive la corrente elettrica che cambia direzione (polarità) a intervalli regolari.

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



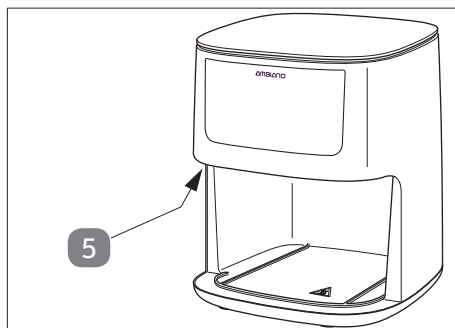
PERICOLO!

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 solo 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 bypassare gli interruttori di sicurezza **5** né manomettere 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'ampereaggio massimo sussiste il rischio di incendio.

- Utilizzare esclusivamente adattatori e prolunghe conformi alle disposizioni di sicurezza in vigore. Non superare l'ampereaggio 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.



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.

Se si usa la carta da forno o il foglio di alluminio senza il cibo nel cassetto di cottura, la carta da forno può prendere fuoco e si può verificare un incendio.

Se si usa la carta da forno o il foglio di alluminio, assicurarsi che il cibo sia distribuito in modo uniforme. La carta da forno o il foglio di alluminio potrebbero finire nell'elemento riscaldante e incendiarsi.

Se si utilizza carta da forno o fogli di alluminio nel cassetto di cottura, il flusso d'aria calda si potrebbe ridurre o interrompere. Potrebbe essere necessario prolungare il processo di cottura e pertanto potrebbe risultare irregolare.

- 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 detergenti 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

i 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**.

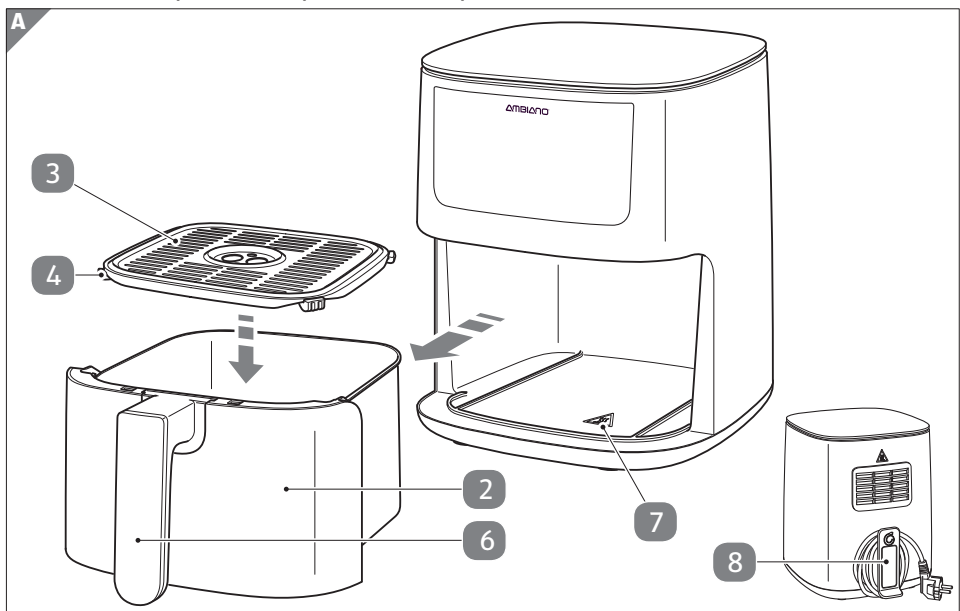
La resistenza e il rivestimento antiaderente potrebbero restarne danneggiati e sviluppare del fumo. In questo caso aprire le finestre ed arieggiare accuratamente il locale.

AVVISO!

Pericolo di danni!

- 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.



Estrarre l'inserito **2** tramite il manico del cestello per friggere **3** dall'apparecchio. Rimuovere la griglia **3** dalla inserto.

- Controllare che la confezione sia completa di tutti gli articoli (vedi **Volume di fornitura**).
- 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 detergenti!

⚠ ATTENZIONE! Residui di produzione!

I residui legati alla produzione e non adatti al consumo possono essere presenti su o in tutti i componenti dell'articolo. I componenti che possono entrare in contatto con gli alimenti devono essere controllati e puliti accuratamente prima del primo utilizzo.

AVVISO! Non utilizzare solventi, detergenti 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 la griglia **(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 **(8)**.

Assemblaggio

⚠ ATTENZIONE! Assicurarsi che l'apparecchio **NON** sia ancora collegato alla rete elettrica durante l'assemblaggio.

1. Ora inserisci la griglia **(3)** nella l'inserito **(2)**.
2. Spingere l'inserito completamente nella friggitrice ad aria calda fino alla chiusura completa con uno scatto udibile.

Uso



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.



Superficie calda 7! L'alloggiamento e le parti dell'apparecchio diventano molto caldi durante il funzionamento. 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.



Pericolo d'incendio!

- **Se si usa la carta da forno o il foglio di alluminio senza il cibo nel cassetto di cottura, la carta da forno può prendere fuoco e si può verificare un incendio.**
- **Se si usa la carta da forno o il foglio di alluminio, assicurarsi che il cibo sia distribuito in modo uniforme. La carta da forno o il foglio di alluminio potrebbero finire nell'elemento riscaldante e incendiarsi.**
- **Se si utilizza carta da forno o fogli di alluminio nel cassetto di cottura, il flusso d'aria calda si potrebbe ridurre o interrompere. Potrebbe essere necessario prolungare il processo di cottura e pertanto potrebbe risultare irregolare.**

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

2. Preparare gli alimenti da cuocere e inserirli nel l'inserto **2**.



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'inserto **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 **12** resta illuminato.
5. Toccare il campo sensore ⌂ . 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 ⌂ **12** per ca. 2 secondi e quindi toccarlo nuovamente per breve tempo.

Preriscaldamento

1. In modalità standby, toccare il campo del sensore  **12**.
2. Con il campo del sensore  **14** si attiverà la funzione **Preriscaldamento**. Sul display viene visualizzato 200 °C alternato a 15 MIN.
3. Con i campi sensore **— 11a** e **+ 10a** è possibile regolare la durata in un intervallo compreso tra 40 e 200 °C.
4. Con i campi sensore **— 11b** e **+ 10b** è possibile regolare la temperatura in un intervallo compreso tra uno e 60 minuti (impostazione predefinita 15 minuti).



Il preriscaldamento inizia 3 secondi dopo avere impostato il valore. Il display visualizza la temperatura attuale e il campo del sensore  **14** si illumina. Una volta raggiunta la temperatura di preriscaldamento selezionata, il campo del sensore lampeggia e termina il riscaldamento. Vengono emessi 3 brevi segnali acustici. La temperatura viene mantenuta per il tempo preimpostato; il timer scatta con cadenza di un minuto e quindi emette 3 brevi segnali acustici. Allo scadere del tempo, l'unità torna in standby.



Dopo il preriscaldamento potete iniziare a cuocere la vostra preparazione come descritto in **Preselezione manuale del tempo di cottura e della temperatura** oppure **Cottura con funzione programma**.

Per garantire una cottura il più omogenea possibile del cibo con il getto d'aria calda, è opportuno ridistribuirlo, girarlo o scuoterlo a metà del tempo di cottura.

Quando si preparano le patatine fritte, devono essere agitate due volte durante il tempo di cottura.

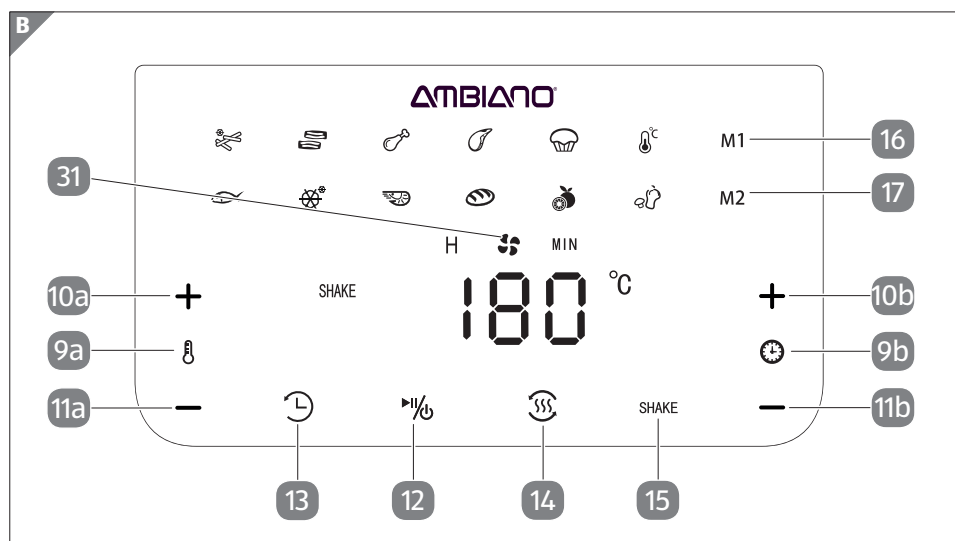
Preselezione manuale del tempo di cottura e della temperatura



AVVERTIMENTO! Non utilizzare la funzione avvio ritardato **13** se si desidera preparare alimenti facilmente deperibili (ad es. carne o pesce).

1. La temperatura preselezionata °C viene visualizzata lampeggiante ed alternata al tempo preselezionato **MIN**.
2. Con i campi sensore **+10a** e **-11a** è possibile incrementare o ridurre la temperatura. Con i campi sensore **+10b** e **-11b** è possibile incrementare o ridurre il tempo.
 - La temperatura viene modificata in passi di 5°C da 40 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 **▶12**, vedi **Fig. B**.



L'indicazione "Ventilazione attiva" **31** 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 **12** 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 **12** 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 **12** per ca. 2 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



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



Tramite la funzione **M1 16** / **M2 17** è possibile memorizzare due programmi individuali per il tempo di cottura e la temperatura.

1. Toccare il campo sensore **12**. Ora il display indica alternativamente e lampeggiando le possibilità di preselezione del tempo di cottura e della temperatura di cottura.
2. Toccare il campo del sensore **M1 16** per la posizione di memoria 1 e il campo del sensore **M2 17** per la posizione di memoria 2.
Se le posizioni memoria sono vuote vengono indicati 20 minuti a 180°C.
3. Nei campi sensore **+ 10a** o **- 11a** e **+ 10b** o **- 11b** impostare la temperatura e il tempo desiderati.
4. Toccare e tenere premuta la posizione di memoria corrispondente per circa 2 secondi per salvare l'impostazione nella posizione di memoria selezionata.

Richiamare la posizione memoria

1. Dopo l'accensione toccare il campo sensore **M1 16** o **M2 17**.
2. Avviare il processo di cottura tramite il campo sensore **12**. Lo spazio di memoria corrispondente e il simbolo del ventilatore lampeggiano. Il tempo trascorso e la temperatura vengono visualizzati alternativamente.

Cottura con funzione programma



AVVERTIMENTO! Non utilizzare la funzione avvio ritardato **13** se si desidera preparare alimenti facilmente deperibili (ad es. carne o pesce).

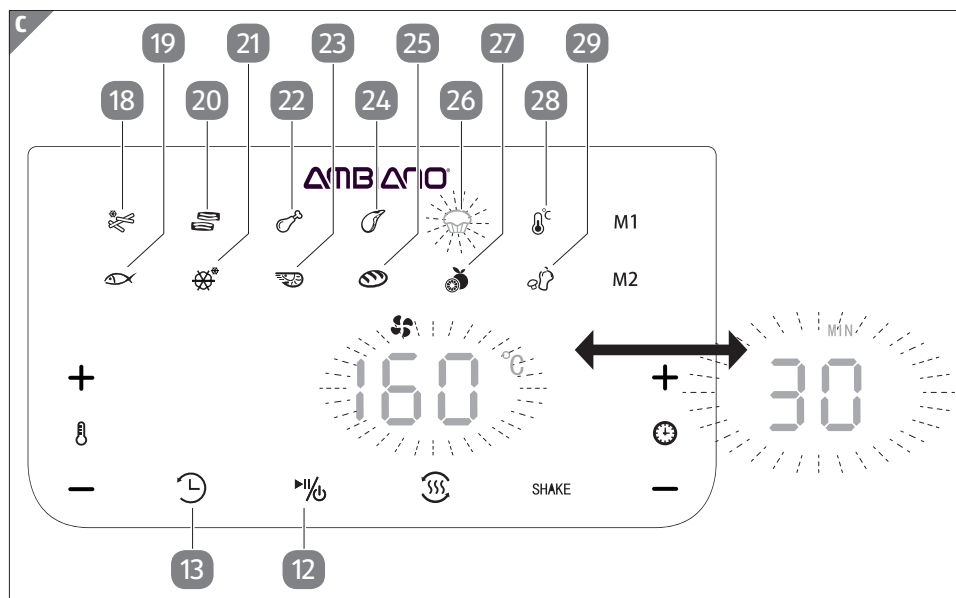


Sono disponibili 12 programmi con il tempo e la temperatura preprogrammati. L'immagine **C** mostra l'impostazione „Torta“ **26**.

1. Dopo l'accensione toccare l'icona del programma corrispondente (**18** da 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 „Gamberetto“ | 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 „Essiccazione di frutta“ | 2 ore a 50 °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 mescolare 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, mescolare 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

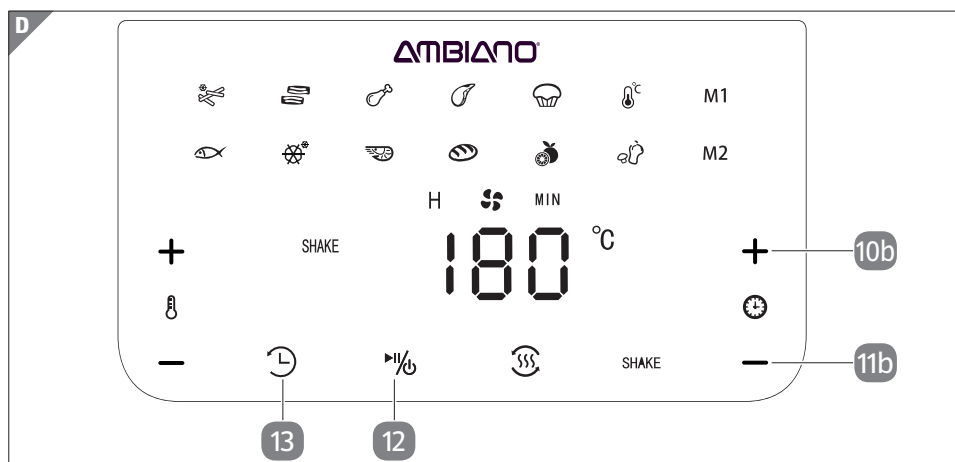


AVVERTIMENTO!

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'inserito **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 **13** . Il display indica ora **90 MIN**. Toccando ripetutamente i campi sensore **+ 10b** e **- 11b** è possibile modificare il tempo di avvio ritardato:
10-→20-→30-→60-→90-→120-→150-→180



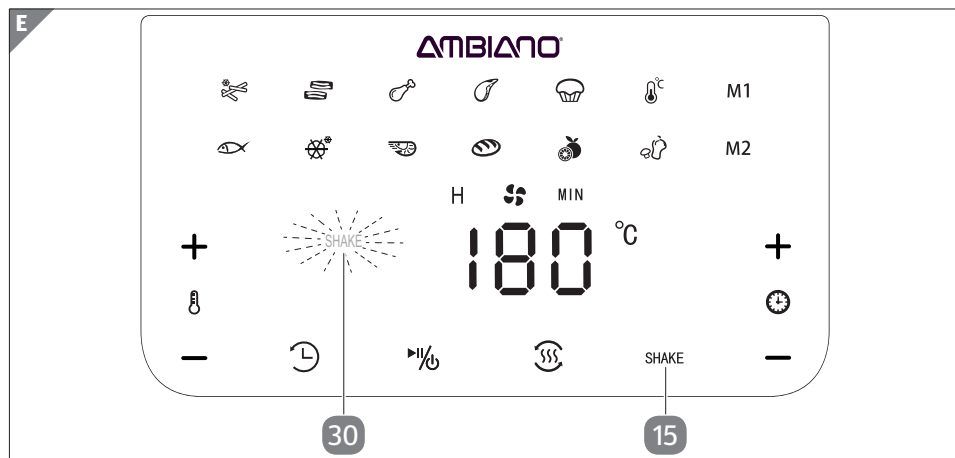
4. Toccare il campo sensore **12** per avviare il timer. Il campo sensore **13** lampeggia e nel display viene visualizzato il tempo rimanente prima dell'avvio del programma. Allo scadere del tempo impostato si avvia il processo di cottura.



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 **13** . Vengono indicati **90 MIN**. Impostare nuovamente il tempo di avvio ritardato e avviare il processo tramite .

Funzione SHAKE

 La funzione SHAKE ricorda dopo che è trascorso metà del tempo di cottura, tramite il lampeggiamento del simbolo **SHAKE 15** e con brevi segnali sonori, quando è necessario ridistribuire, girare o mescolare ripetutamente gli alimenti da cuocere. Il programma „Pommes“ 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 15**. Il simbolo **SHAKE 30** resta illuminato.

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

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

Essiccazione di frutta



Preparare la frutta, ad es. tagliare a fette sottili le mele o eliminare nocciolo o semi dalla frutta in cui sono presenti.

Poiché l'essiccazione dipende fortemente dal contenuto di acqua della frutta, i seguenti dati devono essere considerati solo indicativi.

Con una temperatura di ca. 60-70 °C ad es.: pere circa 5-6 ore, mele circa 9 ore, banane circa 11 ore, albicocche a piccoli pezzi circa 15 ore.

Dopo l'essiccazione lasciare asciugare la frutta, prima riporla per la conservazione in contenitori richiudibili e successivamente gustarla in base alle proprie esigenze.

1. Toccare il tasto sensore  **27**. La temperatura preselezionata °C (50) viene visualizzata lampeggiante e alternata all'orario preselezionato **H** (2:00).
2. Con i campi sensore **+10a** e **-11a** è possibile incrementare o ridurre la temperatura. Con i campi sensore **+10b** e **-11b** è possibile incrementare o ridurre il tempo.
 - La temperatura viene modificata in passi di 5°C da 40 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 programma di cottura tramite il tasto sensore  **12**.



Il processo di cottura/di essiccazione 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 12 per ca. 2 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!



Superficie calda 7! Alcune parti di questo dispositivo diventano molto calde durante il funzionamento.

2. Estrarre l'inserito 2 dall'apparecchio afferrandolo dal manico del cestello per friggere 6 e posizionarlo su una superficie resistente al calore.
3. Prelevare gli alimenti dal l'inserito.

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 12 e selezionare la funzione di 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 12.
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/mescolare	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	350 - 1100	15 - 55	120 - 160	No	Utilizzare un recipiente adatto



Aggiungere un po' 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 sgondare l'olio in eccesso prima di inserire le patate nel cestello.

Tempi di cottura, temperature e quantità

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	180 - 200	preriscalda-mento
Cotoletta di maiale	100 - 400	10 - 15	180 - 200	preriscalda-mento
Cosciotto di pollo	100 - 500	20 - 25	180	
Petto di pollo	100 - 500	20 - 25	180	
Chicken nuggets, surge- lati	100 - 500	15 - 25	200	girare/mesco-lare

 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 gram- mi	Tem- po in minuti	Tempe- rature in °C	Girare/ mesco- lare	Infor- mazioni supple- mentari
Torta	300	30	120 - 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	Aggiun- gere 1/2 cucchiaino di olio
Formaggio da forno impanato	100 - 400	8 - 10	180	No	

Tempi di essiccazione



A seconda delle dimensioni, della natura degli alimenti da essiccare e della quantità utilizzata, il tempo di essiccazione effettivo può variare.

Alimenti da essiccare	Preparazione (valori indicativi)	Temperatura di essiccazione	Tempo di essic- cazione in ore (valori indicativi)
Mela	Fette: 3 mm	60 °C	7 - 8 ore
Banana	Fette: 3 mm	60 °C	8 - 10 ore
Ananas	Fette: 10 mm	60 °C	6 - 8 ore
Fragole	dimezzare	60 °C	6 - 8 ore

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 detergenti!

⚠ 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, per far raffreddare l'apparecchio più rapidamente.

AVVISO! Pericolo di danni!

Non utilizzare solventi, detergenti 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 la griglia ③ con acqua calda, un poco di detergente per piatti e una spugna che non graffia.

L'inserto e la griglia sono adatto in lavastoviglie.



È possibile utilizzare un detergente 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 detergente per piatti.

Conservazione



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 **8**, 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-18

Tensione di alimentazione: 220-240 V~

Frequenza di rete: 50 Hz

Potenza assorbita: 1.700 W

Lunghezza cavo: ca. 100 cm

Classe di protezione: I / 

Parti della custodia elettricamente conduttive collegate al conduttore di protezione.

Capacità: ca. 6,5L

Timer: da 1 minuto a 24 ore

Range di temperature: 40-200 °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. – Collegare l'apparecchio alla rete elettrica.
	Il campo sensore  12 non è stato attivato. – Toccare il simbolo.
	L'inserto 2 non è completamente inserito. – Inserire l'inserto completamente nel fronte dell'apparecchio.
	Protezione da sovratensioni attivata. – 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. – Ridurre le quantità.
	Temperatura troppo bassa. – Aumentare la temperatura.
	Tempo di cottura troppo breve. – Aumentare il tempo di cottura.
Gli alimenti non sono cotti in modo uniforme.	Gli alimenti devono essere girati. – Girare gli alimenti.
Esce del vapore.	Un processo normale durante la fase di frittura.
Esce del fumo bianco.	Alimenti molto grassi. – La preparazione non viene compromessa. Evitare gli ingredienti molto grassi.
	Residui di grasso rimasti nell'inserto. – Pulire i componenti dopo l'uso.
Dopo l'estrazione dell'inserto l'apparecchio continua a funzionare.	Interruttore di sicurezza 5 o un altro componente guasto, vedi Indicazioni di sicurezza . – 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



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.



Made in China / Származási hely: Kína
Gyártó: / Distributer: /
Prodotto in: Cina

GLOBALTRONICS GMBH & CO. KG
BEI DEN MÜHREN 5
20457 HAMBURG/AMBURGO
GERMANY/GERMANIA
info@globaltronics.com

KUNDENDIENST / ÜGYFÉLSZOLGÁLAT / POPRODAJNA
PODPORA / ASSISTENZA POST-VENDITA 842494

Bitte wenden Sie sich an Ihre HOFER-Filiale.
Kérjük forduljon a magyarországi ALDI áruházakhoz.
Prosimo, oglasite se v vam najbližji HOFERjevi poslovalnici.
La preghiamo di recarsi nel suo punto vendita ALDI

MODELL/A FOGYASZTÁSI CIKK TÍPUSA/IZDELEK/MODELLO:
GT-AF-18 P051032793 03/2025

3

JAHRE GARANTIE
ÉV JÓTÁLLÁS
LETA GARANCIJE
ANNI DI GARANZIA