



BEDIENUNGSANLEITUNG

MODE D'EMPLOI

ISTRUZIONI PER L'USO

HEIßLUFTFRITTEUSE

FRITEUSE À AIR CHAUD

FRIGGITRICE AD ARI A CALDA

AMBIANO®



Deutsch 2

Français 22

Italiano..... 42

SERVICECENTER • SERVICE APRÈS-VENTE

847418

ASSISTENZA POST-VENDITA

BITTE WENDEN SIE SICH AN IHRE **ALDI SUISSE** FILIALE.
VEUILLEZ VOUS ADRESSER À VOTRE FILIALE **ALDI SUISSE**.
LA PREGHIAMO DI RIVOLGERSI ALLA SUA FILIALE **ALDI SUISSE**.

MODELL/MODÈLE/MODELLO:

GT-AF-18-CH

P051032797

11/2025

3

JAHRE GARANTIE
ANS GARANTIE
ANNI GARANZIA

INHALTSVERZEICHNIS

1 Allgemeines	3
1.1 Bedienungsanleitung lesen und aufbewahren	3
1.2 Zeichenerklärung	3
2 Sicherheit	4
2.1 Bestimmungsgemäßer Gebrauch	4
2.2 Sicherheitshinweise	4
2.3 Acrylamidarme Zubereitung	6
3 Lieferumfang	7
4 Erstinbetriebnahme	8
4.1 Lieferumfang prüfen	8
4.2 Vor dem ersten Gebrauch	9
4.3 Gerät aufstellen	9
4.4 Aufbau	9
5 Bedienung	9
5.1 Vorheizen	10
5.2 Manuelle Vorwahl der Garzeit und der Temperatur	10
5.3 Speicherfunktion für manuelle Vorwahl der Garzeit und der Temperatur	11
5.4 Speicherplatz aufrufen	11
5.5 Garen mit der Programmfunktion	12
5.6 Start-Verzögerungsfunktion	13
5.7 SHAKE-Funktion	14
5.8 Obst dörren	14
5.9 Der Garvorgang/Dörrvorgang ist beendet	15
5.10 Warmhaltefunktion	15
6 Garzeiten, Temperaturen und Mengen	16
7 Dörrzeiten	17
8 Reinigung und Aufbewahrung	17
8.1 Reinigung	17
8.2 Aufbewahrung	18
9 Technische Daten	18
10 Fehlersuche	19
11 Konformitätserklärung	19
12 Entsorgung	20
12.1 Verpackung entsorgen	20
12.2 Altgerät entsorgen	20
13 Garantie	21
13.1 Garantiebedingungen	21

1 ALLGEMEINES

1.1 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.

1.2 ZEICHENERKLÄRUNG

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

GEFAHR!

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

WARNUNG!

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

VORSICHT!

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

HINWEIS!

» Dieses Signalsymbol/-wort warnt vor möglichen Sachschäden.



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



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



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



Wechselstrom

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

2 SICHERHEIT

2.1 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.

2.2 SICHERHEITSHINWEISE



GEFAHR!

FEHLERHAFT 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  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!
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 erstickern.

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

HINWEIS

BESCHÄDIGUNGSGEFAHR! UNSACHGEMÄßER UMGANG MIT DEM GERÄT KANN ZUR ÜBERHITZUNG UND ZUR BESCHÄDIGUNG FÜHREN.

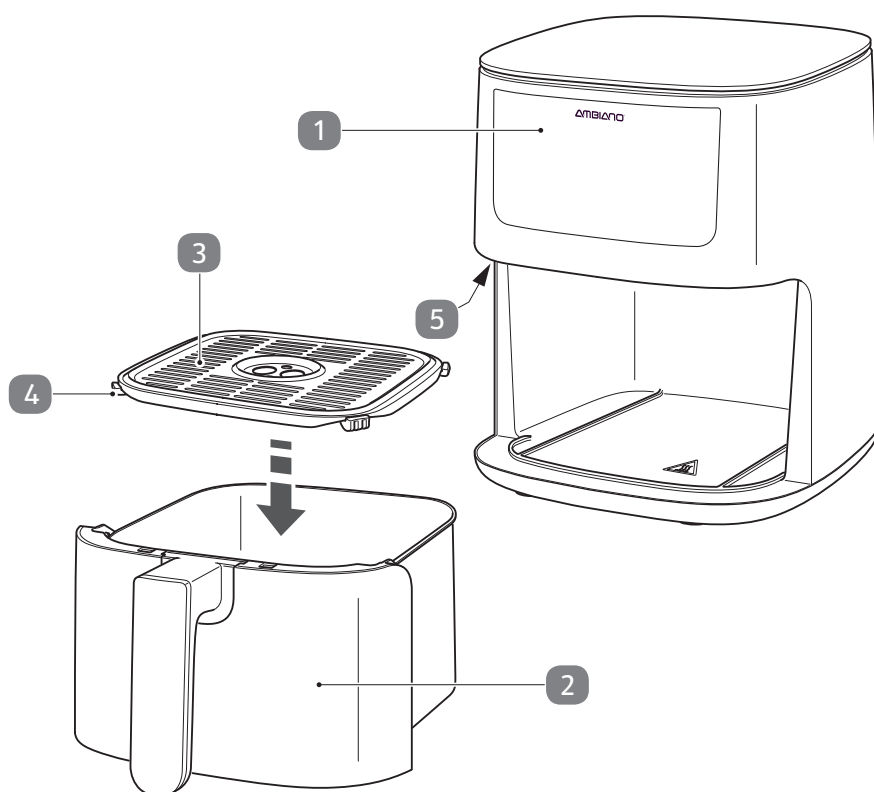
- » Betreiben Sie das Gerät nie unbeaufsichtigt leer. Das Gerät kann überhitzen, siehe Fehlersuche.
- » Dabei können die Heizwendel und die Antihafbeschichtung beschädigt werden und es kann zur Rauchentwicklung kommen. Öffnen Sie in dem Fall die Fenster und lüften Sie den Raum gründlich.

2.3 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“.

3 LIEFERUMFANG



- 1 Heißluftfritteuse
- 2 Einschub
- 3 Grillrost
- 4 Silikontülle (Kratzschutz)
- 5 Sicherheitsschalter
- Original-Bedienungsanleitung/Garantiekarte

4 ERSTINBETRIEBNAHME

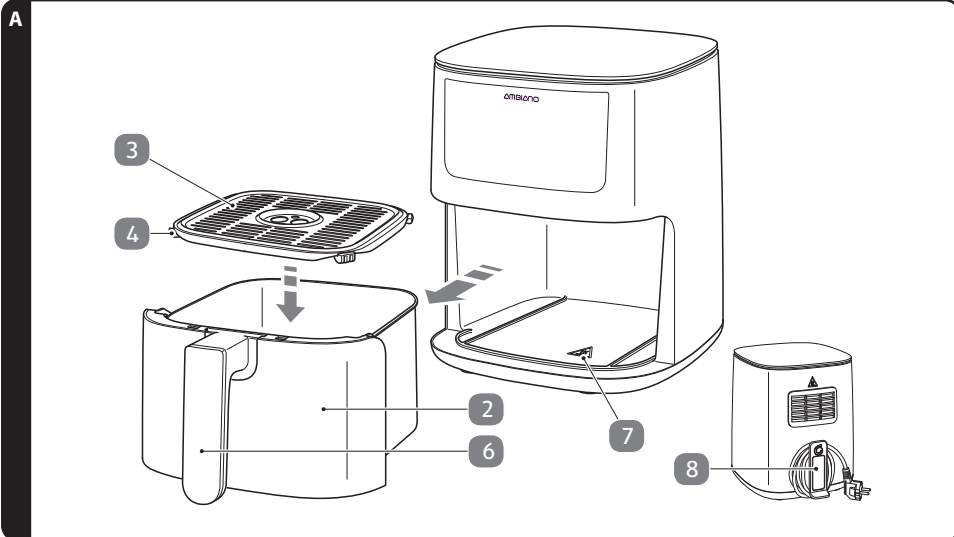
4.1 LIEFERUMFANG PRÜFEN

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.

4.2 VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH



GEFAHR

STROMSCHLAGGEFAHR! HEIßLUFTFRITTEUSE NIEMALS INS WASSER ODER EINE ANDERE FLÜSSIGKEIT TAUCHEN UND NIEMALS MIT WASSER ODER REINIGUNGSMITTELEN SPÜLEN!



VOESICHT!

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!

- » 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.

1. Wischen Sie den Einschub **2** und das Grillrost **3** mit einem feuchten Tuch von innen und außen ab.

4.3 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.

4.4 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.

5 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.**



GEFAHR 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 **11b** Start/Stopp **12** bleibt anschließend beleuchtet.
 5. Berühren Sie das Sensor-Feld **11b**. 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 **11b** **12** für ca. 2 Sekunden und berühren Sie es anschließend erneut kurz.

5.1 VORHEIZEN

1. Berühren Sie im Standby das Sensor-Feld **11b** **12**.
2. Mit dem Sensor-Feld **11a** **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 **11a** **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.

5.2 MANUELLE VORWAHL DER GARZEIT UND DER TEMPERATUR



WARNUNG!

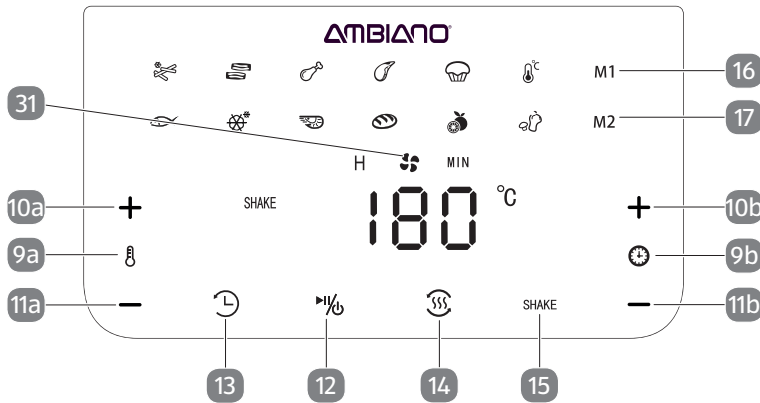
BENUTZEN SIE DIE START-VERZÖGERUNGSFUNKTION **13 NICHT WENN SIE LEICHT VERDERBLICHE LEBENSMITTEL ZUBEREITEN WOLLEN (Z. B. FLEISCH ODER FISCH).**

1. Die vorgewählte Temperatur °C wird blinkend und abwechselnd mit der vorgewählten Zeit MIN angezeigt.
2. Mit den Sensor-Feldern **10a** / **11a** erhöhen bzw. verringern Sie die Temperatur. Mit den Sensor-Feldern **10b** / **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.

5.3 SPEICHERFUNKTION FÜR MANUELLE VORWAHL DER GARZEIT UND DER TEMPERATUR

⚠ WARNUNG!

BENÜTZEN 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 180 °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.

5.4 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.

5.5 GAREN MIT DER PROGRAMMFUNKTION

⚠️ WARNUNG!

BENUTZEN SIE DIE START-VERZÖGERUNGSFUNKTION (13) NICHT WENN SIE LEICHT VERDERBLICHE LEBENSMITTEL ZUBEREITEN WOLLEN (Z. B. FLEISCH ODER FISCH).

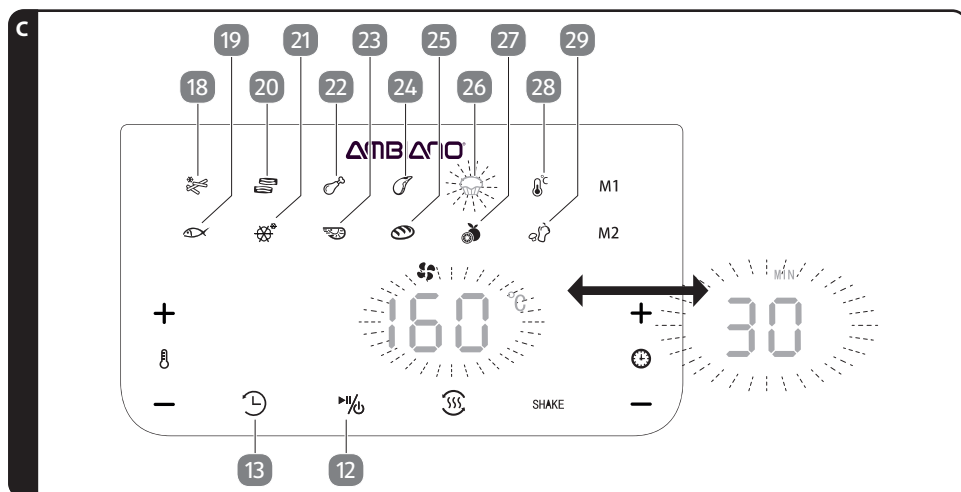


» Es stehen 12 Programme zur Verfügung mit vorprogrammierter Zeit und Temperatur. Die Abbildung C zeigt die Einstellung „Kuchen“ (26).

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.





- » 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.

5.6 START-VERZÖGERUNGSFUNKTION

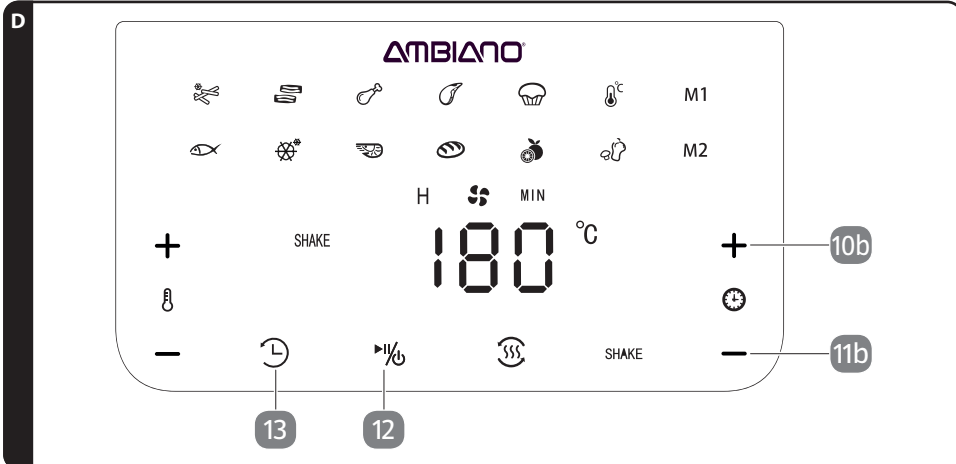


WARNUNG!

DIESE FUNKTION DARF NICHT BENUTZT WERDEN, WENN SICH IN WOHNÄUMEN 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.

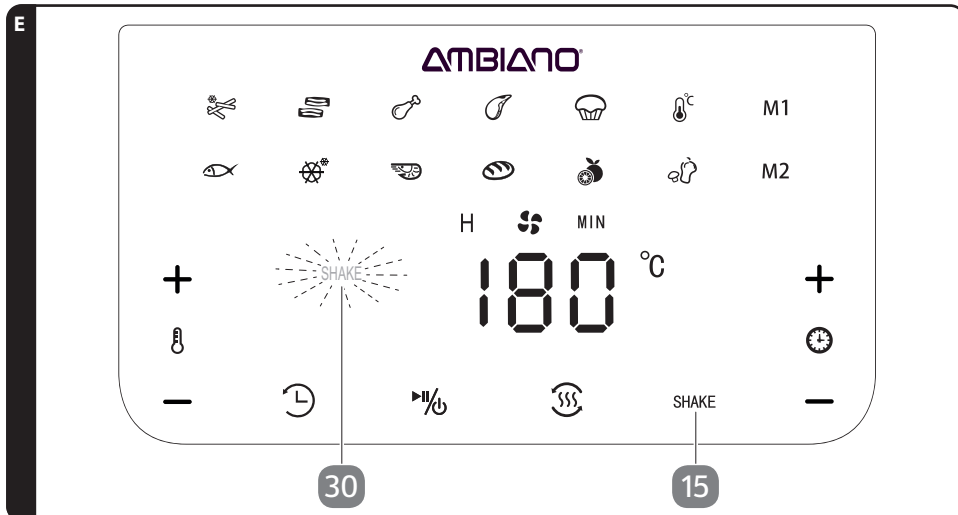


- » Wenn Sie das Sensor-Feld nicht betätigen, bleibt das Gerät eingeschaltet. Um die Verzögerungszeit während der Funktion zu verändern, berühren Sie das Sensor-Feld **13** zwei Mal. Es werden 90 MIN angezeigt. Stellen Sie die neu gewünschte Verzögerungszeit ein und starten Sie den Garvorgang mit .

5.7 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.
2. Das Symbol blinkt nach Erreichen der halben (ein Drittel/zwei Drittel bei „Pommes Frites“) Garzeit.
3. 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.

5.8 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 30 Minuten Schritten verändert in einem Bereich von 1:00 bis 24:00 Stunden (H).
 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**.



5.9 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.

5.10 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.

6 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	Zusatzinformation
Röstis	200	15 - 18	180	Nein	
Dünne tiefgeköhlte Pommes Frites	300 - 400	18 - 25	200	Ja	
Dicke tiefgeköhlte 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.

Nachtsch / 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	

7 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 - 4 mm	60 °C	7 - 9 h
Banane	Scheiben: 3 - 4 mm	60 °C	8 - 11 h
Ananas	Scheiben: 10 mm	60 °C	6 - 8 h
Erdbeere	halbieren	60 °C	6 - 8 h

8 REINIGUNG UND AUFBEWAHRUNG

8.1 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 REINIGUNGSMITTELEN SPÜLEN!



WARNUNG! HEIßE OBERFLÄCHE!



ES BESTeht VERBRENNUNGSGEFAHR DURCH HEIßE OBERFLÄCHEN.

LASSEN SIE DAS GERÄT VOR DER REINIGUNG MINDESTENS 30 MINUTEN ABKÜHLEN. ENTNEHMEN SIE DEN EINSCHUB **2**, DAMIT DAS GERÄT SCHNELLER ABKÜHLEN KANN.

HINWEIS

BESCHÄDIGUNGSGEFAHR! KEINE SCHEUER- UND LÖSUNGSMITTEL ODER SCHARFKANTIGE GEGENSTÄNDE VERWENDEN!



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

1. Reinigen Sie die Oberflächen des Gerätes mit einem feuchten Tuch.
2. Reinigen Sie den Einschub **2** und das Grillrost **3** 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.

8.2 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.

9 TECHNISCHE DATEN

Modell:	GT-AF-18-CH
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.

10 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.

11 KONFORMITÄTSERKLÄRUNG

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

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

12 ENTSORGUNG

12.1 VERPACKUNG ENTSORGEN



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

12.2 ALTGERÄT ENTSORGEN



Altgeräte dürfen nicht in den Hausmüll!

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

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

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

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

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

13 GARANTIEKARTE

Modell: Heißluftfritteuse GT-AF-18-CH

Artikelnummer: 847418

Bitte wenden Sie sich mit dem Produkt und zugehörigem Kassenbon an Ihre **ALDI SUISSE Filiale**.

ALDI SUISSE AG, Niederstettenstrasse 3, 9536 Schwarzenbach, SWITZERLAND

Beschreibung der Störung: _____

Ihre Informationen

Name: _____

Adresse: _____

E-Mail: _____



13.1 GARANTIEBEDINGUNGEN

Sehr geehrter Kunde,

Die **ALDI SUISSE Garantie** bietet Ihnen weitreichende Vorteile gegenüber der gesetzlichen Gewährleistungspflicht:

Garantiezeit: 3 Jahre ab Zeitpunkt der Übernahme

Garantieleistung: Kostenfreier Austausch oder Geldrückgabe
Keine Transportkosten

Bitte beachten Sie, dass die Art der Garantieleistung im Einzelfall von **ALDI SUISSE** bestimmt wird.

Um die Garantie in Anspruch zu nehmen:

- Wenden Sie sich mit dem Produkt, der Garantiekarte und zugehörigem Kassenbon an Ihre **ALDI SUISSE Filiale**.

Die Garantie gilt nicht:

- bei Schäden durch Elementarereignisse. (z. B. Blitz, Wasser, Feuer, Frost, etc.), Unfall, Transport, ausgelaufene Batterien oder unsachgemäße Benutzung
- bei Beschädigung oder Veränderung durch den Käufer/Dritte
- bei Missachtung der Sicherheits- und Wartungsvorschriften, Bedienungsfehlern
- bei Verkalkung, Datenverlust, Schadprogrammen, Einbrennschäden
- auf die normale Abnutzung von Verschleissteilen (z. B. Akkukapazität)

Die gesetzliche Gewährleistungspflicht des Übergebers wird durch diese Garantie nicht eingeschränkt. Die Garantiezeit kann nur verlängert werden, wenn dies eine gesetzliche Norm vorsieht. In den Ländern, in denen eine (zwingende) Garantie und/oder eine Ersatzteillagerhaltung und/oder eine Schadenersatzregelung gesetzlich vorgeschrieben sind, gelten die gesetzlich vorgeschriebenen Mindestbedingungen. Das Serviceunternehmen und der Verkäufer übernehmen bei Reparaturannahme keine Haftung für eventuell auf dem Produkt vom Kunden gespeicherte Daten oder Einstellungen.

SOMMAIRE

1 Généralités	23
1.1 Lire le mode d'emploi et le conserver	23
1.2 Explication des symboles	23
2 Sécurité	24
2.1 Usage conforme du produit	24
2.2 Consignes de sécurité	24
2.3 Préparation pauvre en acrylamide	26
3 Contenu de l'emballage	27
4 Première mise en service	28
4.1 Vérifier le contenu de l'emballage	28
4.2 Avant la première utilisation	29
4.3 Installer l'appareil	29
4.4 Avant la première utilisation	29
5 Maniement	29
5.1 Préchauffage	30
5.2 Présélection manuelle du temps de cuisson et de la température	30
5.3 Fonction mémoire pour la présélection manuelle du temps de cuisson et de la température	31
5.4 Accéder à l'espace mémoire	31
5.5 Cuisson avec la fonction de programmation	32
5.6 Fonction de départ différé	33
5.7 Fonction SHAKE	34
5.8 Déshydratation des fruits	34
5.9 Fin de cuisson/de déshydratation	35
5.10 Fonction de maintien au chaud	35
6 Temps de cuisson, températures et quantités	36
7 Durées de déshydratation	37
8 Nettoyage et stockage	37
8.1 Nettoyage	37
8.2 Stockage	38
9 Données techniques	38
10 Recherche de panne	39
11 Déclaration de conformité	39
12 Mise au rebut	40
12.1 Éliminer l'emballage	40
12.2 Éliminer l'appareil hors d'usage	40
13 Carte de garantie	41
13.1 Conditions de garantie	41

1 GÉNÉRALITÉS

1.1 LIRE LE MODE D'EMPLOI ET LE CONSERVER



Le mode d'emploi contient des informations importantes concernant la mise en service et le fonctionnement de l'appareil. Lisez attentivement le mode d'emploi dans son intégralité, en particulier les consignes de sécurité, avant d'utiliser cet appareil. Le non-respect du présent mode d'emploi peut occasionner de graves blessures et d'importants dommages matériels. Le mode d'emploi se fonde sur les normes et les règles en vigueur dans l'Union européenne. Tenez également compte à l'étranger des directives et lois spécifiques au pays.

Conservez le mode d'emploi pour l'utilisation ultérieure de l'appareil. Si vous donnez l'appareil à une autre personne, remettez-lui impérativement ce mode d'emploi.

Cette notice d'utilisation peut être téléchargée en format PDF sur notre site Internet www.gt-support.de

1.2 EXPLICATION DES SYMBOLES

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

DANGER !

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

AVERTISSEMENT !

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

ATTENTION !

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

REMARQUE !

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



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



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



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



Courant alternatif

Décrit le courant électrique qui change de direction (polarité) à intervalles réguliers.

2 SÉCURITÉ

2.1 USAGE CONFORME DU PRODUIT

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

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

L'appareil est destiné exclusivement à un usage privé.

Utilisez l'appareil seulement de la manière décrite dans ce mode d'emploi.

Toute autre utilisation est considérée comme non conforme et peut entraîner des dommages matériels ou même corporels.

N'utilisez jamais la friteuse pour chauffer de l'eau ou d'autres liquides.

Le fabricant ou le revendeur n'assume aucune responsabilité pour des dommages occasionnés par une utilisation non conforme à la destination de l'appareil, par des réparations incorrectes, des modifications effectuées sans autorisation ou l'emploi d'accessoires ou de pièces de rechange non homologués.

La friteuse n'est pas adaptée à une utilisation à des fins commerciales, par ex. :

- dans des cuisines pour collaborateurs ou des boutiques et autres locaux commerciaux,
- dans des propriétés agricoles,
- une utilisation par les clients des hôtels, des motels ou d'autres résidences publiques,
- Pour hôtels B&B.

2.2 CONSIGNES DE SÉCURITÉ



UNE INSTALLATION ÉLECTRIQUE DÉFECTUEUSE OU UNE TENSION SECTEUR TROP FORTE PEUVENT PROVOQUER DES ÉLECTROCUTIONS.

- » Ne branchez l'appareil que si la tension secteur de la prise correspond à l'indication figurant sur la plaque signalétique.
- » Ne branchez l'appareil que sur une prise facilement accessible, afin de pouvoir le débrancher rapidement en cas de dysfonctionnement.
- » N'utilisez pas l'appareil lorsque lui-même, le câble de raccordement ou la fiche secteur présentent des dommages visibles ou que les accessoires sont fortement encrassés.
- » Si le câble de raccordement au réseau de cet appareil est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant ou son SAV ou par une personne semblablement qualifiée pour éviter de vous mettre en danger.
- » N'ouvrez pas le corps de l'appareil, mais confiez la réparation à des spécialistes. Adressez-vous pour ce faire au SAV dont l'adresse est indiquée sur la carte de garantie.
- » N'introduisez aucun objet métallique ou autre objet dans les ouvertures de l'appareil. N'utilisez que les objets figurant parmi les accessoires, conformément à l'usage prescrit.
- » À l'intérieur de l'appareil se trouvent des pièces électriques et mécaniques qui sont indispensables contre les sources de danger.
- » Il est interdit de shunter ou de modifier le commutateur de sécurité **5**.
- » L'appareil ne doit pas être utilisé avec une minuterie extérieure ou un système de commande à distance séparé.
- » Tenez l'appareil, le câble de raccordement et la fiche secteur éloignés de l'eau et d'autres liquides ainsi que d'un feu ouvert, de sources de chaleur et de surfaces brûlantes.
- » Ne saisissez jamais l'appareil et la fiche secteur avec des mains humides.
- » Ne retirez jamais la fiche secteur de la prise en tirant sur le câble, mais saisissez toujours la fiche.
- » N'utilisez jamais le câble de raccordement comme poignée.
- » Disposez le câble de raccordement de manière à ce qu'il ne vous fasse pas trébucher.
- » Ne pliez pas le câble de raccordement et ne le posez pas sur des arêtes tranchantes.
- » Ne stockez jamais l'appareil de manière qu'il puisse tomber dans une baignoire ou un lavabo.
- » Ne cherchez jamais à saisir l'appareil lorsqu'il est tombé dans l'eau. Dans un cas semblable, retirez aussitôt la fiche de la prise.
- » Éteignez toujours l'appareil et retirez la fiche secteur de la prise quand :
 - » • vous ne surveillez pas l'appareil ou que vous avez achevé la préparation,
 - » • vous n'utilisez pas l'appareil, quand vous le nettoyez ou
 - » • il y a un orage ou en cas de dysfonctionnement.

**⚠ DANGER !
DANGER D'ÉLECTROCUTION !**

- » N'enroulez pas le câble d'alimentation autour de l'appareil ou de pièces de l'appareil. Si l'appareil dispose d'un système d'enroulement du câble, utilisez-le. Un mauvais enroulement du câble peut endommager son isolation et entraîner un risque d'électrocution.

**⚠ AVERTISSEMENT !
SI VOUS UTILISEZ UNE PRISE INTERMÉDIAIRE OU UN CÂBLE DE PROLONGATION QUI DÉPASSE L'INTENSITÉ MAXIMALE, IL Y A UN RISQUE D'INCENDIE.**

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

**⚠ AVERTISSEMENT !
DANGERS POUR LES ENFANTS OU LES PERSONNES PRÉSENTANT DES CAPACITÉS PHYSIQUES, SENSORIELLES OU MENTALES RÉDUITES ET UN MANQUE D'EXPÉRIENCE ET DE CONNAISSANCES.**

- » Les enfants et les personnes ayant des capacités physiques et mentales réduites ne discernent pas le danger que peut présenter l'utilisation du présent appareil.
- » Il peut en résulter des accidents entraînant de graves blessures.
- » Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de plus de 8 ans et par des personnes présentant des capacités physiques, sensorielles ou mentales restreintes ou manquant d'expérience et/ou de connaissances s'ils sont surveillés ou s'ils ont reçu des instructions pour pouvoir utiliser l'appareil en toute sécurité et ont compris les dangers qui en découlent.
- » Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- » Le nettoyage et la maintenance par l'utilisateur ne doivent pas être réalisés par des enfants, à moins qu'ils soient âgés de 8 ans ou plus et soient sous la surveillance d'un adulte.
- » Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus éloignés de l'appareil et du câble de raccordement.
- » Ne laissez pas les enfants jouer avec le film d'emballage. Ils pourraient en jouant se prendre dans celui-ci ou y engager la tête et s'étouffer.

⚠ AVERTISSEMENT ! RISQUE DE BLESSURE !

- »  Surface brûlante ! Des éléments de cet appareil deviennent brûlants pendant son fonctionnement. Un maniement incorrect peut entraîner de graves blessures.
- » Des éléments de l'appareil deviennent brûlants pendant son utilisation. Ne touchez pas ceux-ci afin d'éviter les brûlures.
- » Pendant le fonctionnement, ne touchez l'appareil qu'au niveau de la poignée du panier à friture et de l'écran tactile !
- » Pour éviter les blessures, les cheveux, les bijoux et l'habillement ne doivent pas entrer en contact avec l'appareil pendant son fonctionnement.
- » N'utilisez pas l'appareil, si l'un de ses éléments est endommagé.
- » Informez également les autres utilisateurs des dangers encourus.
- » La vapeur chaude s'échappe pendant la cuisson, surtout lorsque le récipient de cuisson est retiré. Utilisez impérativement des gants de cuisine et ne vous penchez pas sur l'appareil.
- » Bien sécher les aliments avant la cuisson pour éviter la formation excessive de vapeur.
- » Enlevez tous les morceaux de glace.

⚠ AVERTISSEMENT !

RISQUE DE BLESSURE ! LE CONTACT AVEC DE LA VAPEUR CHAUDE PEUT PROVOQUER DES BLESSURES GRAVES !

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

⚠ AVERTISSEMENT ! RISQUE D'INCENDIE !

IL Y A UN RISQUE D'INCENDIE DÙ AUX SURFACES CHAUDES.

SI VOUS UTILISEZ DU PAPIER SULFURISÉ OU DU PAPIER ALUMINIUM SANS NOURRITURE DANS LE PANIER, LE PAPIER SULFURISÉ PEUT S'ENFLAMMER ET PROVOQUER UN INCENDIE.

SI VOUS UTILISEZ DU PAPIER SULFURISÉ OU DU PAPIER ALUMINIUM, VEILLEZ À CE QUE LES ALIMENTS SOIENT RÉPARTIS UNIFORMÉMENT. LE PAPIER SULFURISÉ OU LA FEUILLE D'ALUMINIUM POURRAIENT PÉNÉTRER DANS L'ÉLÉMENT CHAUFFANT ET S'ENFLAMMER.

SI VOUS UTILISEZ DU PAPIER SULFURISÉ OU DU PAPIER ALUMINIUM DANS LE PANIER, LE FLUX D'AIR CHAUD EST RÉDUIT OU INTERROMPU. LE PROCESSUS DE CUISSON DOIT ÊTRE PROLONGÉ SI NÉCESSAIRE ET N'EST PAS UNIFORME.

- » Ne placez pas l'appareil sur une cuisinière à gaz ou électrique, sur une plaque de cuisson électrique ou dans le four chauffé.
- » Mettez l'appareil sur une surface de travail facilement accessible, plane, sèche, résistante à la chaleur et suffisamment stable.
- » Placez le cas échéant un substrat antidérapant sous les pieds en caoutchouc de l'appareil car les surfaces sont traitées avec les nettoyants les plus divers. De nombreuses substances qui les composent peuvent attaquer et amollir les pieds en caoutchouc.
- » Ne posez pas l'appareil au bord de la surface de travail.
- » Ne placez pas l'appareil sous un placard suspendu ou dans un coin. Veillez à ce que l'appareil soit dégagé vers le haut.
- » Respecter une distance minimale de 30 cm de la paroi arrière de l'appareil par rapport aux autres objets et d'au moins 10 cm des côtés.
- » Ne posez pas d'objets sur l'appareil.
- » Ne pas recouvrir l'appareil.
- » Ne déplacez pas l'appareil pendant son fonctionnement. Attendez que la friteuse soit refroidie.
- » Tenez les enfants éloignés du câble de raccordement. Les enfants pourraient l'attraper et tirer l'appareil vers eux.
- » Ne remplissez pas le tiroir avec de la graisse ou de l'huile.
- » Placez toujours la tiroir/panier de la friteuse chaude sur une surface résistante à la chaleur.

⚠ ATTENTION ! DANGER POUR LA SANTÉ !

LA CUISSON AU FOUR, À LA POÊLE OU SUR LE GRIL À UNE TEMPÉRATURE EXCESSIVEMENT ÉLEVÉE PEUT PRODUIRE DES SUBSTANCES NOCIVES POUR LA SANTÉ.

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

REMARQUE !

UN MANIEMENT INCORRECT DE L'APPAREIL PEUT PROVOQUER UNE SURCHAUFFE ET LA DÉTÉRIORATION DE CELUI-CI, VOIR RECHERCHE DE PANNE.

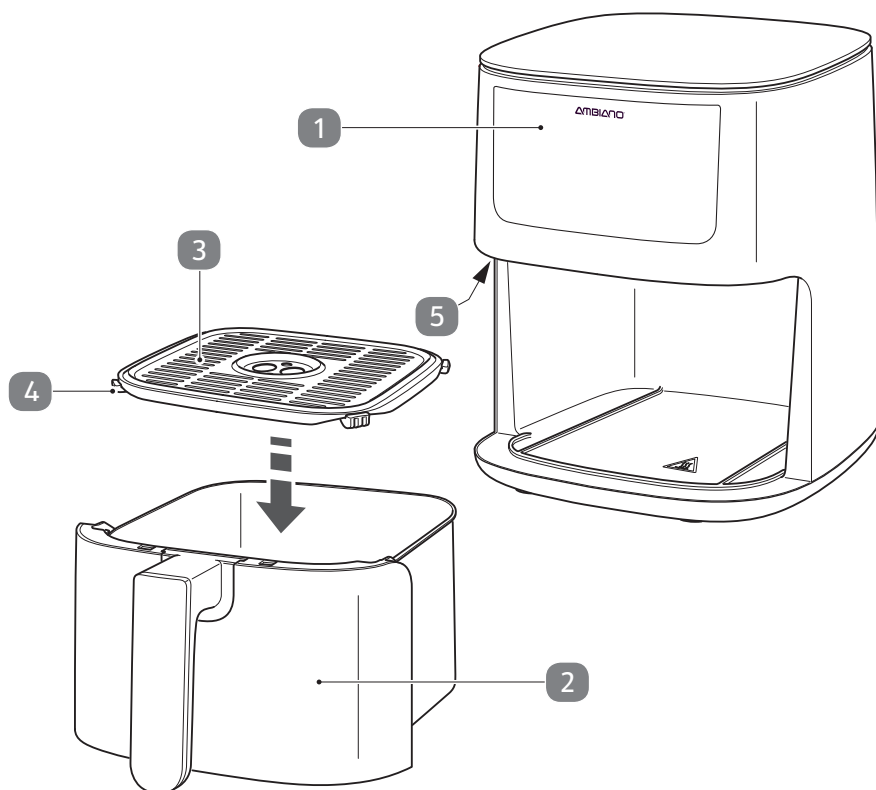
- » Ne jamais faire fonctionner l'appareil sans surveillance ou à vide.
- » Le serpentin de chauffage et le revêtement anti-adhésif risquent d'être endommagés et de la fumée peut se dégager. Dans ce cas, ouvrez les fenêtres et aérez soigneusement la pièce.

2.3 PRÉPARATION PAUVRE EN ACRYLAMIDE



- » L'acrylamide est soupçonné d'être une substance cancérigène dont la quantité augmente brusquement lorsqu'on chauffe des denrées alimentaires contenant de l'amidon à plus de 175 °C. Vous devez donc prêter attention au changement de couleur des aliments pendant la préparation. Les pommes frites ne doivent pas être servies brunes, mais seulement « dorées ».

3 CONTENU DE L'EMBALLAGE



- 1 Friteuse à air chaud
- 2 Tiroir
- 3 Grille
- 4 Embouts en silicone (protection contre les rayures)
- 5 Commutateur de sécurité
- Notice d'utilisation/carte de garantie

4 PREMIERE MISE EN SERVICE

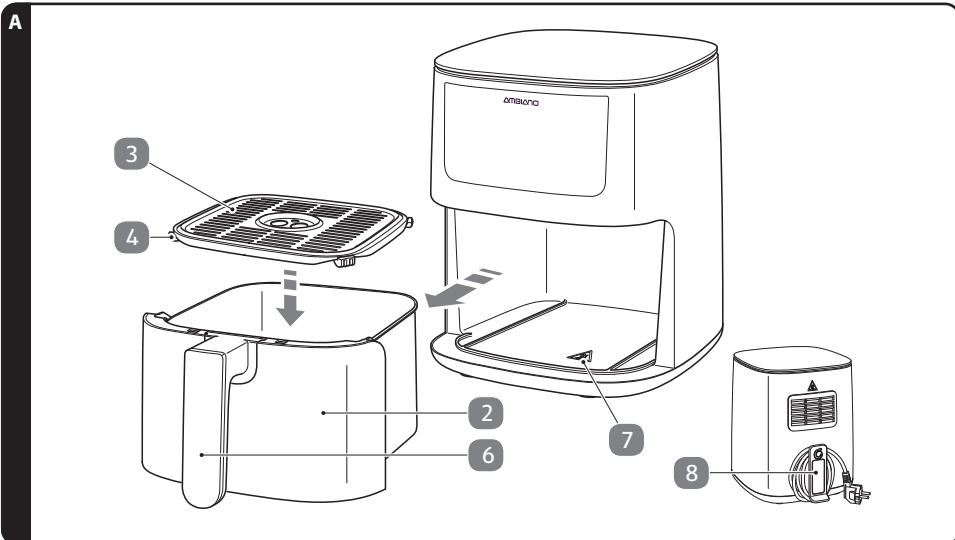
4.1 VÉRIFIER LE CONTENU DE L'EMBALLAGE

REMARQUE !

RISQUE DE DÉTÉRIORATION ! SI VOUS OUVREZ L'EMBALLAGE SANS PRÉCAUTION AVEC UN COUTEAU TRANCHANT OU D'AUTRES OBJETS POINTUS, L'APPAREIL PEUT SUBIR DES DOMMAGES.

» Ouvrez prudemment l'emballage.

1. Sortez toutes les pièces de l'appareil ainsi que le mode d'emploi du carton et retirez les films de protection ainsi que les morceaux de carton.



i

» Sortez la cuve contenant le panier de friture (2) de l'appareil en tirant sur la poignée (6). Retirez la grille (3) du panier de friture.

2. Vérifiez que tous les éléments présents (voir contenu de l'emballage).
3. Vérifiez si les divers éléments présentent des détériorations. Si c'est le cas, ne les utilisez pas. Adressez-vous alors au SAV dont l'adresse est indiquée sur la carte de garantie.

4.2 AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION



DANGER !

DANGER D'ÉLECTROCUTION ! NE JAMAIS IMMERGER LA FRITEUSE DANS L'EAU, NI TOUT AUTRE LIQUIDE ET NE JAMAIS LA RINCER AVEC DE L'EAU OU DES PRODUITS DE NETTOYAGE !



ATTENTION !

RÉSIDUS DE PRODUCTION !

» Des résidus de production impropres à la consommation peuvent être présents sur ou dans tous les composants de cet article. Les composants susceptibles d'être en contact avec des aliments, doivent être inspectés avec la première utilisation et nettoyés soigneusement.

REMARQUE !

NE PAS UTILISER DE PRODUIT ABRASIF, NI DE SOLVANT NI D'OBJET CONTONDANT !

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

REMARQUE !

RISQUE DE DOMMAGE !

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

1. Nettoyez la cuve contenant le panier de friture **2** et la grille **3** avec de l'eau chaude, un peu de détergent et une éponge non abrasive.

4.3 INSTALLER L'APPAREIL

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

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

Retirez le câble de son support **8**.

4.4 AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION



ATTENTION !

» Assurez-vous que l'appareil N'est PAS branché pendant le montage.

1. Insérez la grille **3** dans la cuve contenant le panier de friture **2**.
2. Insérez complètement le panier de friture dans la friteuse à air chaud jusqu'à ce que vous entendiez un « clic » et qu'il affleure le boîtier.

5 MANIEMENT



DANGER !

NE RACCORDER LA FRITEUSE À AIR CHAUD À L'ALIMENTATION ÉLECTRIQUE QU'UNE FOIS L'INSTALLATION TERMINÉE.

DANGER D'ÉLECTROCUTION ! VEILLES À CE QUE LE CÂBLE DE RACCORDEMENT NE PUISSE PAS ENTRER EN CONTACT AVEC LES ÉLÉMENTS BRÛLANTS DE LA FRITEUSE.



SURFACE BRÛLANTE **7 ! LE BOÎTIER ET LES PIÈCES DE L'APPAREIL DEVIENNENT TRÈS CHAUDS PENDANT LE FONCTIONNEMENT. NE DÉPLACEZ JAMAIS L'APPAREIL EN FONCTIONNEMENT. METTEZ L'APPAREIL HORS TENSION, DÉBRANCHEZ LE CORDON D'ALIMENTATION ET LAISSEZ-LE REFROIDIR PENDANT UNE DEMI-HEURE AVANT DE LE DÉPLACER.**



DANGER ! RISQUE D'INCENDIE !

SI VOUS UTILISEZ DU PAPIER SULFURISÉ OU DU PAPIER ALUMINIUM SANS NOURRITURE DANS LE PANIER, LE PAPIER SULFURISÉ PEUT S'ENFLAMMER ET PROVOQUER UN INCENDIE.

SI VOUS UTILISEZ DU PAPIER SULFURISÉ OU DU PAPIER ALUMINIUM, VEILLES À CE QUE LES ALIMENTS SOIENT RÉPARTIS UNIFORMÉMENT. LE PAPIER SULFURISÉ OU LA FEUILLE D'ALUMINIUM POURRAIENT PÉNÉTRER DANS L'ÉLÉMENT CHAUFFANT ET S'ENFLAMMER.

SI VOUS UTILISEZ DU PAPIER SULFURISÉ OU DU PAPIER ALUMINIUM DANS LE PANIER, LE FLUX D'AIR CHAUD EST RÉDUIT OU INTERROMPU. LE PROCESSUS DE CUISSON DOIT ÊTRE PROLONGÉ SI NÉCESSAIRE ET N'EST PAS UNIFORME.

1. Mettre l'appareil en service, voir Mise en service et préparation de l'appareil, voir ASSEMBLAGE.
2. Préparez les aliments à frire et posez-les dans le tiroir **2**.



- » Veillez à ce que les aliments ne dépassent pas du bord du panier de friture. Ne dépassez pas le repère MAX de la cuve.
- » Lorsque vous préparez des aliments individuels, répartissez-les aussi loin que possible les uns des autres afin que l'air chaud circule uniformément autour d'eux. Vous obtenez ainsi une cuisson uniforme.

3. Poussez le tiroir **2** dans la friteuse à air chaud jusqu'au bout.
4. Mettez la fiche du câble dans la prise secteur. Tous les symboles s'allument brièvement à l'écran et 2 bips sonores retentissent. Puis la zone tactile **11a** Marche/Arrêt **12** reste allumée.
5. Touchez la zone tactile **11a**. L'écran affiche maintenant, de façon alternée et en clignotant, l'option de présélection pour le temps de cuisson et la température de cuisson.



- » Si aucune fonction n'est activée après la mise en marche, la friteuse passe en mode veille. Après un passage en mode veille, la présélection du temps de cuisson et de la température devra d'abord être effectuée manuellement. Pour passer d'une fonction du programme à la présélection manuelle, touchez la zone tactile **11a** **12** pendant env. 2 secondes et retouchez la brièvement.

5.1 PRÉCHAUFFAGE

1. En mode veille, touchez le champ de capteur **11a** **12**.
2. Avec le champ de capteur **11a** **14**, la fonction de Préchauffage est activée. L'écran affiche 200 °C en alternance avec 15 MIN.
3. La zone tactile **11a** ou **10a** vous permet de régler la température sur une plage de 40 à 200 °C.
4. La zone tactile **11b** bzw **10b** vous permet de régler le temps de une à 60 minutes. (par défaut 15 minutes).



- » Le préchauffage démarre 3 secondes après la dernière saisie. La température actuelle est affichée à l'écran et le champ de capteur **11a** **14** s'allume.
- » Après avoir atteint la température de préchauffage sélectionnée, le champ du capteur clignote et le chauffage est arrêté. 3 bips courts retentissent.
- » La température est maintenue pendant la durée prédéfinie, le temps étant décompté toutes les minutes et 3 bips courts retentissent à chaque fois. La température sélectionnée et le temps restant s'affichent alternativement. Une fois le temps écoulé, l'appareil revient en mode veille.
- » Après le préchauffage, vous pouvez lancer la cuisson, comme avec la Présélection manuelle du temps de cuisson et de la température ou avec la Cuisson avec la fonction de programmation.
- » Pour que les aliments soient cuits de manière aussi homogène que possible par le flux d'air chaud, ils doivent être redistribués, retournés ou secoués après la moitié du temps de cuisson.
- » Lors de la préparation des frites, elles doivent être secouées 2 fois pendant la cuisson.

5.2 PRÉSÉLECTION MANUELLE DU TEMPS DE CUISSON ET DE LA TEMPÉRATURE



ATTENTION !
N'UTILISEZ PAS LA FONCTION DE DÉPART DIFFÉRÉ **13** SI VOUS VOULEZ PRÉPARER DES ALIMENTS PÉRISSABLES (P. EX. DE LA VIANDE OU DU POISSON).

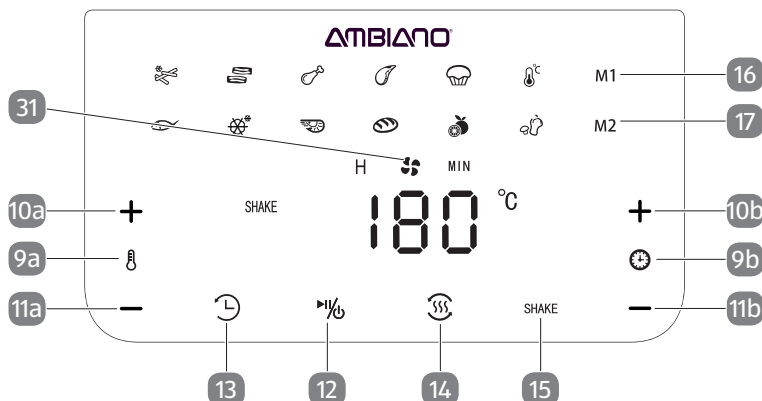
1. La température présélectionnée °C s'affiche en clignotant et en alternance avec le temps MIN présélectionné.
2. Les champs de détection **10a** ou **11a** vous permettent d'augmenter ou de baisser la température. Les champs de détection **10b** ou **11b** vous permettent d'augmenter ou de réduire le temps de cuisson.

La température est modifiée par tranches de 5 °C sur une plage de température de 40 à 200 °C.

Le temps est modifié par paliers de 1 minute dans une fourchette allant d'une minute à 60 minutes.

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

B



3. Commencez le processus de cuisson en effleurant la zone tactile 12, voir schéma B.



- » L'affichage « Ventilateur actif » 31 clignote pour indiquer que le ventilateur est en marche. Vous pouvez modifier à tout moment le temps de cuisson et la température, comme indiqué ci-dessus.
- » Si vous voulez interrompre le processus de chauffe, il vous suffit d'effleurer la zone tactile 12 en cours de fonctionnement. Le processus de chauffage est interrompu, le temps est arrêté et la zone des capteurs clignote. Le ventilateur continue de fonctionner pendant quelques secondes pendant ce temps. Le processus de cuisson se poursuit lorsque vous effleurez à nouveau cette zone tactile.
- » Si vous voulez contrôler le processus de cuisson ou ajouter ou retirer des ingrédients, vous pouvez extraire la cuve 2 en cours de fonctionnement. L'extraction de la cuve provoque un arrêt du ventilateur et du système de chauffe et suspend le temps. La zone tactile 12 clignote. Le processus de cuisson se poursuit dès que la cuve est réinsérée.

4. Pour arrêter l'appareil dans la minute qui suit, touchez la zone tactile 12 pendant environ 2 secondes. Le ventilateur continue à fonctionner pendant quelques minutes après l'arrêt de l'appareil.

5.3 FONCTION MÉMOIRE POUR LA PRÉSÉLECTION MANUELLE DU TEMPS DE CUISSON ET DE LA TEMPÉRATURE



AVERTISSEMENT !

N'UTILISEZ PAS LA FONCTION DE DÉPART DIFFÉRÉ 13 SI VOUS VOLEZ PRÉPARER DES ALIMENTS PÉRISSABLES (P. EX. DE LA VIANDE OU DU POISSON).



» La fonction M1 16/M2 17 vous permet d'enregistrer deux programmes personnalisés en termes de temps de cuisson et de température.

1. Touchez la zone tactile 12. L'écran affiche maintenant, de façon alternée et en clignotant, l'option de présélection pour le temps de cuisson et la température de cuisson.
2. Touchez la zone tactile M1 16 pour l'emplacement mémoire 1 et la zone tactile M2 17 pour l'emplacement mémoire 2. Si les espaces mémoires sont vides, un temps de cuisson de 20 minutes et une température de 180 °C s'affichent.
3. Réglez la température et le temps de cuisson souhaités en touchant les zones tactiles + 10a ou - 11a et + 10b ou - 11b.
4. Touchez et maintenez l'emplacement mémoire correspondant pendant environ 2 secondes pour enregistrer le paramètre dans l'emplacement mémoire sélectionné

5.4 ACCÉDER À L'ESPACE MÉMOIRE

1. Après la mise sous tension, touchez la zone tactile M1 16 ou M2 17.
2. Lancez le processus de cuisson en touchant la zone tactile 12. L'espace de stockage correspondant et le symbole du ventilateur clignotent. Le temps restant et la température sont affichés alternativement.

5.5 CUISSON AVEC LA FONCTION DE PROGRAMMATION

⚠ AVERTISSEMENT !

N'UTILISEZ PAS LA FONCTION DE DÉPART DIFFÉRÉ (13) SI VOUS VOULEZ PRÉPARER DES ALIMENTS PÉRISSABLES (P. EX. DE LA VIANDE OU DU POISSON).

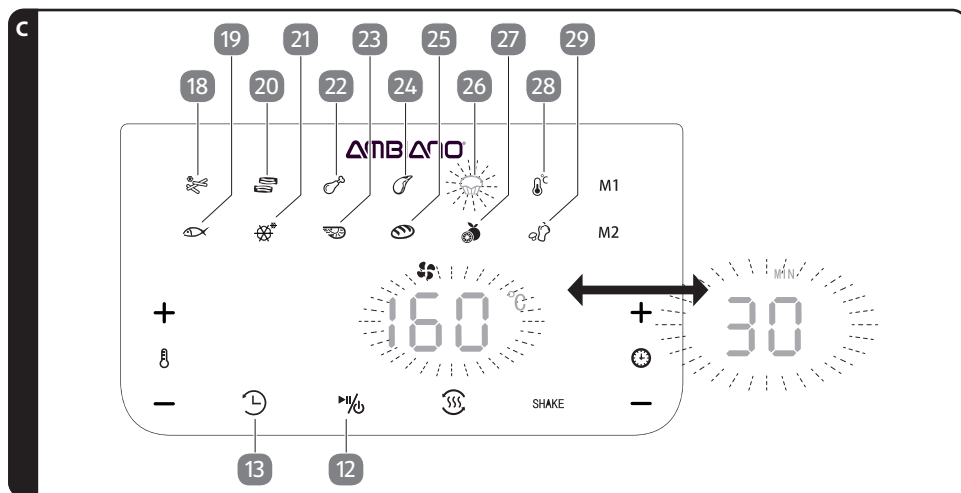


» L'appareil propose 12 programmes avec un temps et une température préprogrammés. L'illustration C ci-dessous décrit le programme « Gâteau » 26.

1. Après la mise sous tension, touchez l'icône du programme correspondant (18 à 29).

18		Préréglage « Frites »	20 minutes à 200 °C
19		Préréglage « Poisson »	10 minutes à 180 °C
20		Préréglage « Bacon »	10 minutes à 180 °C
21		Préréglage « Produits surgelés »	15 minutes à 180 °C
22		Préréglage « Poulet »	20 minutes à 180 °C
23		Préréglage « Crevettes »	12 minutes à 180 °C
24		Préréglage « Steaks/Côtelettes »	12 minutes à 180 °C
25		Préréglage « Pain »	15 minutes à 160 °C
26		Préréglage « Gâteau »	30 minutes à 160 °C
27		Préréglage « Déshydratation des fruits »	2 heures à 50 °C
28		Préréglage « Fonction de maintien au chaud »	60 minutes à 60 °C
29		Préréglage « Légumes »	15 minutes à 160 °C

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





- » La température du programme puis le temps de cuisson s'affichent tour à tour et clignotent. Le temps de cuisson et/ou la température peuvent être modifiés à tout moment si besoin, comme indiqué dans la rubrique « Prélégion manuelle du temps de cuisson et de la température », ainsi qu'en cours de fonctionnement.
- » Si aucune fonction n'est activée après la sélection d'un programme, la friteuse passe en mode veille.
- » Si vous redivisez, retournez ou remuez les aliments à plusieurs reprises pendant le temps de cuisson, vous obtiendrez une cuisson plus homogène (Voir la section sur la Fonction SHAKE). Pour cela, sortez le panier et réinsérez-le une fois les aliments remués. Vous pouvez également placer le plateau sur une surface résistante à la chaleur et retourner/distribuer les aliments à l'aide des ustensiles de cuisson appropriés.

5.6 FONCTION DE DÉPART DIFFÉRÉ

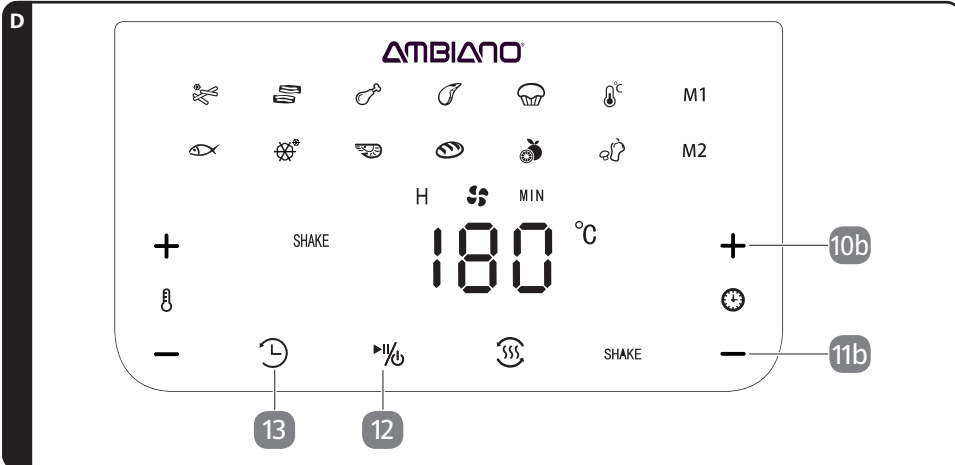


AVERTISSEMENT !

CETTE FONCTION NE DOIT PAS ÊTRE UTILISÉE LORSQUE PERSONNE NE SE TROUVE DANS LE SALON.

N'UTILISEZ PAS LA FONCTION DE DÉPART DIFFÉRÉ (13) SI VOUS VOULEZ PRÉPARER DES ALIMENTS PÉRISSEBLES (P. EX. DE LA VIANDE OU DU POISSON).

1. Préparez l'aliment, insérez le panier (2) dans la friteuse à air chaud et branchez le câble d'alimentation.
2. Réglez la température et le temps de cuisson et sélectionnez le programme souhaité.
3. Touchez la zone tactile (13). L'écran affiche 90 MIN. En touchant, de façon répétée, les zones tactiles + (10b) et - (11b), vous pouvez modifier le départ différé : 10->20->30->60->90->120->150->180



4. Touchez la zone tactile (12) pour lancer le décompte. La zone tactile (13) clignote et le temps restant avant le lancement du programme s'affiche sur l'écran. Une fois le temps écoulé, la cuisson commence.

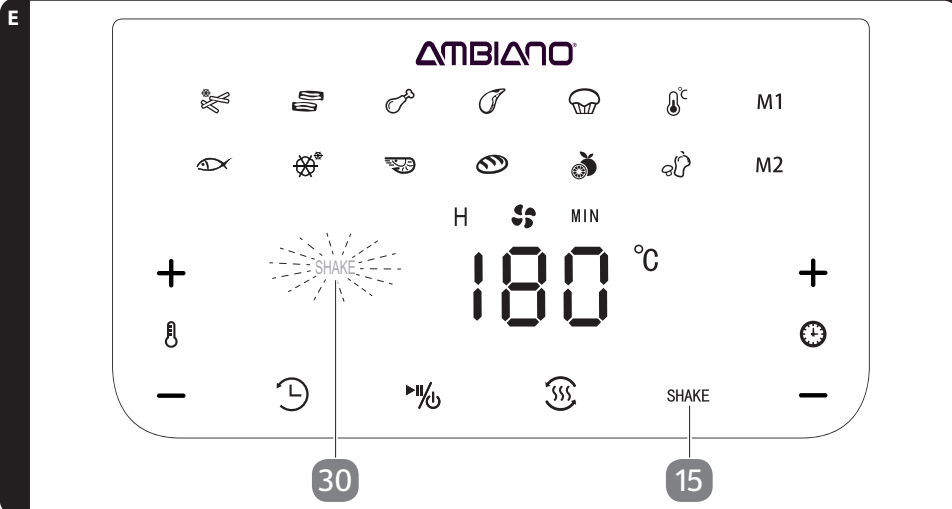


- » Si vous ne touchez pas la zone tactile (12), l'appareil reste allumé. Pour modifier le départ différé lorsque l'appareil est en marche, touchez la zone tactile (13) deux fois. L'information 90 MIN s'affiche sur l'écran. Réglez le nouveau départ différé souhaité et lancez le processus de cuisson en appuyant sur (12).

5.7 FONCTION SHAKE



- » À la moitié du temps de cuisson, la fonction SHAKE **15** clignote et émet de brefs signaux sonores pour vous indiquer que les aliments doivent être mieux répartis, tournés ou secoués.
- » Cette fonction est différente pour le programme « Frites ». En effet, les signaux sonores sont émis après un tiers du temps de cuisson et après les deux tiers du temps de cuisson.



1. Touchez le champ SHAKE **15** avant ou après le début du programme. Le symbole SHAKE **30** reste allumé.
2. Le symbole clignote après avoir atteint la moitié du temps de cuisson (un tiers et deux tiers du temps de cuisson pour les « Frites »).
3. Lorsque vous sortez le panier de cuisson, la fonction SHAKE est désactivée. Pour le programme « Frites », la fonction SHAKE est désactivée après le deuxième signal et le retrait du panier de cuisson.

5.8 DÉSHYDRATATION DES FRUITS



- » Préparez les fruits en coupant les pommes en fines rondelles ou en retirant les pépins des fruits à pépins.
- » La déshydratation étant très variable en fonction de la teneur en eau des fruits, les informations ci-dessous ne sont données qu'à titre indicatif.
- » À une température d'env. 60 à 70 °C par exemple : 5 à 6 heures pour les poires, près de 9 heures pour les pommes, 11 heures pour les bananes et 15 heures pour les abricots coupés en petits morceaux.
- » Une fois la déshydratation terminée, faites sécher les fruits avant de les conserver dans des récipients hermétiques et de les savourer.

1. Touchez le champ tactile **27**. La température présélectionnée °C (50) s'affiche en clignotant et en alternance avec le temps H (2:00) présélectionné.
2. Les champs de détection **+** **10a** ou **-** **11a** vous permettent d'augmenter ou de baisser la température. Les champs de détection **+** **10b** ou **-** **11b** vous permettent d'augmenter ou de réduire le temps de cuisson.
 - La température est modifiée par tranches de 5 °C sur une plage de température de 40 à 100 °C.
 - L'heure est modifiée par incréments de minutes dans une plage de 1:00 à 24:00 (H) par incréments de 30 minutes.
 Si vous laissez votre doigt posé sur la zone des capteurs, la température ou le temps augmentent ou diminuent plus rapidement.
3. Démarrez le programme en effleurant la zone tactile **12**.

F



5.9 FIN DE CUISSON/DE DÉSHYDRATATION



- » Une fois le temps écoulé, trois petits bips sonores retentissent et le mode veille est activé.
- » Si vous voulez arrêter le processus de cuisson avant la fin, touchez la zone tactile 12 pendant environ 2 secondes. Le ventilateur continue à fonctionner pendant quelques minutes après l'arrêt de l'appareil.
- » N'effectuez aucun autre réglage pendant ce temps.

- Sortez les aliments du panier de friture.



ATTENTION ! RISQUE DE BLESSURE !



SURFACE CHAUDE 7 ! CERTAINES PARTIES DE CET APPAREIL DEVIENNENT TRÈS CHAUDES PENDANT LE FONCTIONNEMENT.

- Sortez la cuve contenant le panier de friture 2 de l'appareil en tirant sur la poignée du panier de friture 6 et placez-le sur une surface résistante à la chaleur.
- Sortez les aliments du panier de friture.

5.10 FONCTION DE MAINTIEN AU CHAUD



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

- Touchez le champ du capteur 12 et sélectionnez la fonction de maintien au chaud 28.
 - Le cas échéant, réduisez le temps de maintien au chaud en touchant la zone tactile 11b. Après avoir réduit le temps, vous pouvez le régler à nouveau sur 60 minutes.
 - Activez la fonction de maintien au chaud en touchant la zone tactile 12.
- Une fois le programme lancé, le temps de maintien au chaud peut également être modifié dans un délai de 60 minutes. 3 bips retentissent lorsque le temps est écoulé et le mode veille est activé.

6 TEMPS DE CUISON, TEMPÉRATURES ET QUANTITÉS



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

Pommes de terre / frites	Quantité en grammes	Durée de cuisson (minutes)	Température en °C	Retourner / Secouer	Information supplémentaires
Röstis	200	15 - 18	180	Non	
Frites minces surgelées	300 - 400	18 - 25	200	Oui	
Frites surgelées épaisses	300 - 400	20 - 25	200	Oui	
Frites fraîches (8 x 8 mm)	300 - 400	20 - 25	200	Oui	Ajouter 1/2 cuillère à soupe d'huile
Gratin de pommes de terre	500	20 - 25	200	Oui	Utiliser un récipient approprié
Pain	350 - 1100	15 - 55	120 - 160	Non	Utiliser un récipient approprié



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

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



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

Dessert / légumes	Quantité en grammes	Durée de cuisson (minutes)	Température en °C	Retourner / Secouer	Information supplémentaires
Gâteaux	300	30	120 - 160	Non	Utiliser un récipient approprié
Muffins	300	15	160	Non	
Rouleau de printemps	100 - 400	8 - 10	200	Oui	
Fromage pané à frire	100 - 400	15 - 20	160	Oui	Ajouter 1/2 cuillère à soupe d'huile
Légumes cuits	100 - 400	8 - 10	180	Non	

7 DURÉES DE DÉSHYDRATATION



» La durée de déshydratation peut varier en fonction de la taille, de la consistance de l'aliment à déshydrater.

Aliment à déshydrater	Préparation (valeurs indicatives)	Température de déshydratation	Temps de séchage en heures (valeurs indicatives)
Pomme	en lamelles : 3 - 4 mm	60 °C	7 - 9 heures
Banane	en lamelles : 3 - 4 mm	60 °C	8 - 11 heures
Ananas	en tranches : 10 mm	60 °C	6 - 8 heures
Fraises	coupées en deux	60 °C	6 - 8 heures

8 NETTOYAGE ET STOCKAGE

8.1 NETTOYAGE



DANGER !

DANGER D'ÉLECTROCUTION !

ÉTEIGNEZ L'APPAREIL ET RETIREZ LA FICHE DE LA PRISE AVANT CHAQUE NETTOYAGE.

NE JAMAIS IMMERGER LA FRITEUSE DANS L'EAU, NI TOUT AUTRE LIQUIDE ET NE JAMAIS LA RINCER AVEC DE L'EAU OU DES PRODUITS DE NETTOYAGE !



AVERTISSEMENT !



SURFACES CHAUDES ! IL Y A UN RISQUE DE BRÛLURES PAR LES SURFACES CHAUDES.

LAISSER REFROIDIR L'APPAREIL PENDANT AU MOINS 30 MINUTES AVANT DE LE NETTOYER. RETIRER LE TIROIR **(2) POUR PERMETTRE À L'APPAREIL DE REFROIDIR PLUS RAPIDEMENT.**

REMARQUE ! RISQUE DE DOMMAGE !

N'UTILISEZ NI PRODUITS RÉCURANTS NI SOLVANTS, NI OBJETS À ARÊTES TRANCHANTES !



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

1. Nettoyez les surfaces de l'appareil avec un chiffon humide.
2. Nettoyez la cuve **(2)** et la grille **(3)** avec de l'eau chaude, un peu de détergent et une éponge non abrasive. Le panier de cuisson et la grille vont adapté dans le lave-vaisselle.



» Vous pouvez utiliser un détergent dégraissant pour enlever les salissures restantes. Puis, séchez bien toutes les pièces.

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

8.2 STOCKAGE



DANGER !

DANGER D'ÉLECTROCUTION !

N'ENROULEZ PAS LE CÂBLE D'ALIMENTATION AUTOUR DE L'APPAREIL OU DE PIÈCES DE L'APPAREIL. SI L'APPAREIL DISPOSE D'UN SYSTÈME D'ENROULEMENT DU CÂBLE, UTILISEZ-LE.

UN MAUVAIS ENROULEMENT DU CÂBLE PEUT ENDOMMAGER SON ISOLATION ET ENTRAÎNER UN RISQUE D'ÉLECTROCUTION.

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

9 DONNÉES TECHNIQUES

Modèle :	GT-AF-18-CH
Tension d'alimentation :	220-240 V~
Fréquence secteur :	50 Hz
Puissance absorbée :	1700 W
Longueur de câble :	env. 100 cm
Classe de protection:	I /  Des pièces de boîtier électriquement conductrices sont reliées au conducteur de protection.
Capacité :	env. 6,5 L
Minuterie :	1 minute à 24 heures
Plage de température :	40-200 °C

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

10 RECHERCHE DE PANNE

Problème	Cause possible et remède
L'appareil ne fonctionne pas.	L'appareil n'est pas raccordé au secteur. — Raccordez l'appareil au secteur.
	La zone tactile  12 n'a pas été activée. — Touchez l'icône tactile
	Le tiroir 2 n'est pas entièrement refermé. — Insérez le tiroir jusqu'à ce qu'il soit enclenché correctement.
	Le système de protection anti-surchauffe s'est déclenché. — Retirez la fiche secteur de la prise murale. N'utilisez plus l'appareil. Contactez le service après-vente.
Les aliments à cuire sont encore crus.	Il y a trop d'aliments à cuire dans le panier. — Réduisez la quantité.
	Température trop basse — Augmenter la température.
	Temps de cuisson trop court — Prolonger le temps de cuisson
Les aliments ne sont pas cuits de façon uniforme.	Les aliments à cuire doivent être retournés. — Retournez la nourriture.
De la vapeur sort de l'appareil.	Un processus normal pour la friture.
De la fumée blanche s'échappe.	Nourriture très grasse. — Cela n'affecte pas la préparation. Évitez les ingrédients à forte teneur en matières grasses.
	Des résidus d'huile sont restés dans le tiroir. — Nettoyer toutes les pièces après utilisation.
La cuve est sortie mais l'appareil continue à fonctionner.	Le commutateur de sécurité 5 ou un autre composant sont défectueux, voir Consignes de sécurité. — Retirez la fiche secteur de la prise murale. N'utilisez plus l'appareil. Contactez le service après-vente.

11 DÉCLARATION DE CONFORMITÉ

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

12 MISE AU REBUT

12.1 ÉLIMINER L'EMBALLAGE



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

12.3 ÉLIMINER L'APPAREIL HORS D'USAGE



Les appareils usagés ne doivent pas être jetés avec les déchets ménagers!

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

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

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

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

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

13 CARTE DE GARANTIE

Modell: Friteuse à air chaud GT-AF-18-CH

Numéro d'article: 847418

Veillez rapporter le produit et le ticket de caisse respectif dans votre **filiale ALDI SUISSE**.

ALDI SUISSE AG, Niederstettenstrasse 3, 9536 Schwarzenbach, SWITZERLAND

Description du dysfonctionnement: _____

Vos coordonnées

Nom : _____

Adresse : _____

E-Mail : _____



13.1 CONDITIONS DE GARANTIE

Cher client,

La **garantie d'ALDI SUISSE** vous offre grand nombre d'avantages par rapport aux obligations de garantie légales :

Période de garantie : 3 ans à partir de la réception de la marchandise

Garantie : Échange gratuit ou remboursement
Pas de coûts de transport

Veillez noter que le type de garantie est déterminé au cas par cas par **ALDI SUISSE**.

Afin de bénéficier de la présente garantie :

- rapportez le produit, la carte de garantie et le ticket de caisse respectif dans votre filiale **ALDI SUISSE**.

La garantie ne s'applique pas :

- aux dommages causés par un phénomène naturel (p. ex. foudre, inondation, incendie, gel, etc.), par un accident, par le transport, par les piles qui ont fui ou par une utilisation non conforme
- aux dommages causés ou aux modifications effectuées par le client/par des tiers
- dans le cas d'un non-respect des recommandations de sécurité et d'entretien ou d'une erreur de manipulation
- à l'entartrement, à la perte de données, aux programmes malveillants et aux brûlures d'écran
- aux pièces d'usure dans le cadre d'une utilisation normale (p. ex. capacité de charge de la batterie)

L'obligation de garantie légale du fournisseur n'est pas limitée par la présente garantie. La durée de validité de la garantie ne peut être prolongée que si cette prolongation est prévue par une disposition légale. Dans les pays où la législation en vigueur prévoit une garantie (obligatoire) et/ou une obligation de tenue de stock de pièces détachées et/ou une réglementation des dédommagements, ce sont les obligations minimum prévues par la loi qui seront prises en considération. L'entreprise de service après-vente et le vendeur déclinent toute responsabilité relative aux données contenues et aux réglages effectués par le déposant sur le produit lors de l'envoi en réparation.

SOMMARIO

1 Informazioni generalità	65
1.1 Leggere e conservare le istruzioni per l'uso	65
1.2 Legenda	65
2 Sicurezza	66
2.1 Utilizzo conforme	66
2.2 Indicazioni di sicurezza	66
2.3 Preparazione a basso contenuto di acrilammide	68
3 Volume di fornitura	69
4 Prima messa in funzione	70
4.1 Controllo volume di fornitura	70
4.2 Prima del primo impiego	71
4.3 Posizionare l'apparecchio	71
4.4 Assemblaggio	71
5 Uso.....	71
5.1 Preriscaldamento	72
5.2 Preselezione manuale del tempo di cottura e della temperatura	72
5.3 Funzione memoria per la preselezione manuale del tempo di cottura e della temperatura	73
5.4 Richiamare la posizione memoria	73
5.5 Cottura con funzione programma	74
5.6 Funzione avvio ritardato.....	75
5.7 Funzione SHAKE	76
5.8 Essiccazione di frutta	76
5.9 Il processo di cottura/di essiccazione è concluso.....	77
5.10 Funzione mantenimento in caldo	77
6 Tempi di cottura, temperature e quantità.....	78
7 Tempi di essiccazione.....	79
8 Pulizia e conservazione	79
8.1 Pulizia	79
8.2 Conservazione	80
9 Dati tecnici	80
10 Ricerca errori	81
11 Dichiarazione di conformità	81
12 Smaltimento	82
12.1 Smaltimento della confezione	82
12.2 Smaltimento dell'apparecchio.....	82
13 Scheda di garanzia	83
13.1 Condizioni di garanzia	83

1 INFORMAZIONI GENERALI

1.1 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

1.2 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.

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.



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



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.



Corrente alternata

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

2 SICUREZZA

2.1 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'uso 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.

2.2 INDICAZIONI DI SICUREZZA

PERICOLO!

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 effettuare un ponte sull'interruttore di sicurezza  e non manipolare l'interruttore in alcun modo.
- » L'apparecchio non deve essere collegato a un timer o a un altro sistema di controllo a distanza.
- » Tenere l'apparecchio, il cavo elettrico e la spina elettrica lontano dall'acqua e da altri liquidi nonché dalle fiamme libere, dalle fonti di calore e dalle superfici calde.
- » Non toccare mai l'apparecchio e il cavo elettrico con le mani bagnate.
- » Non estrarre mai la spina dalla presa elettrica tirando il cavo elettrico, ma afferrare sempre la spina.
- » Non utilizzare il cavo elettrico per il trasporto dell'apparecchio.
- » Disporre il cavo in modo che non sussista il rischio d'inciampare.
- » Non posizionare il cavo elettrico su bordi taglienti e non piegarlo.
- » Posizionare l'apparecchio in modo che non possa cadere in una vasca o nel lavello.
- » Non cercare mai di toccare l'apparecchio se è caduto nell'acqua. In questo caso estrarre immediatamente la spina elettrica dalla presa.
- » Spegnerne sempre l'apparecchio ed estrarre la spina elettrica dalla presa:
 - quando l'apparecchio non è sorvegliato oppure quando la preparazione è terminata,
 - quando l'apparecchio non è in uso o quando viene pulito,
 - in caso di temporale o in presenza di un guasto.

⚠ PERICOLO!
PERICOLO DI SCOSSA ELETTRICA!

- » Il cavo di collegamento non deve essere avvolto attorno all'apparecchio o a parti dell'apparecchio. Se è presente un avvolgimento cavo questo deve essere utilizzato adeguatamente. Un avvolgimento errato del cavo può danneggiare l'isolamento del cavo con conseguente rischio di scossa elettrica.

⚠ AVVERTIMENTO!
IN CASO DI UTILIZZO DI ADATTATORI O PROLUNGHE NON ADEGUATE ALL'AMPERAGGIO 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.

⚠ AVVERTIMENTO! PERICOLO DI LESIONI!

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

⚠ AVVERTIMENTO!

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.

⚠ AVVERTIMENTO! 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.

AVVISO!

PERICOLO DI DANNI! L'UTILIZZO NON CORRETTO DELL'APPARECCHIO PUÒ CAUSARE IL SURRISCALDAMENTO E IL DANNEGGIAMENTO DELLO STESSO.

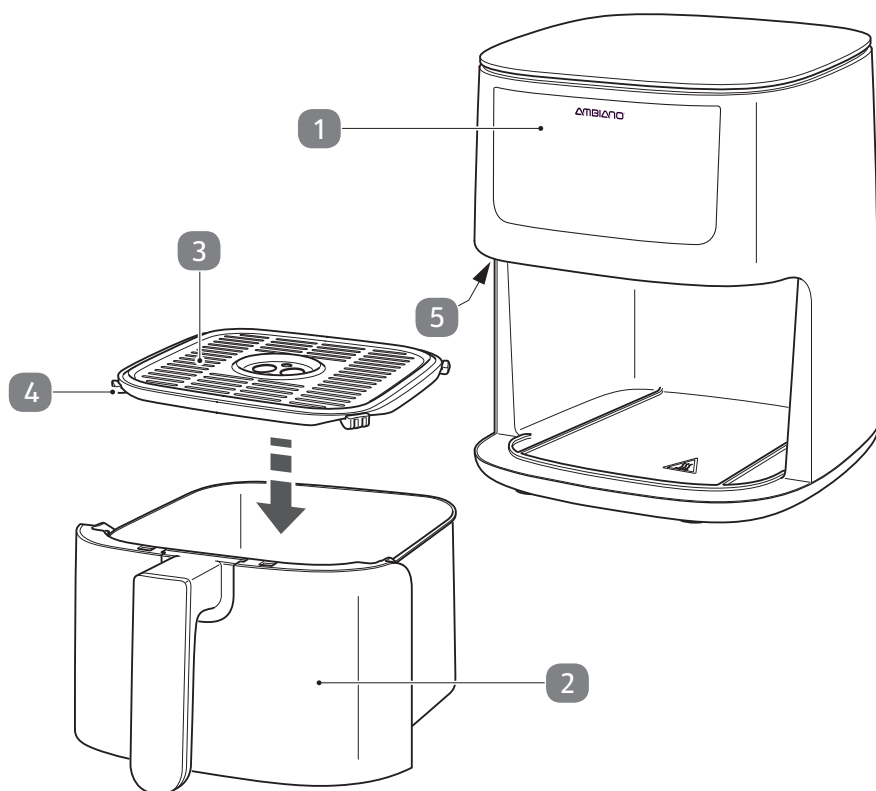
- » Non utilizzare mai l'apparecchio vuoto se non sorvegliato. L'apparecchio può surriscaldarsi, vedi Ricerca errori.
- » La resistenza e il rivestimento antiaderente potrebbero restarne danneggiati e sviluppare del fumo. In questo caso aprire le finestre ed aerare accuratamente il locale.

2.3 PREPARAZIONE A BASSO CONTENUTO DI ACRILAMMIDE



- » L'acrilammide è una sostanza sospetta di essere cancerogena la cui concentrazione aumenta notevolmente con il riscaldamento degli alimenti contenenti amidi oltre i 175 °C. Durante la preparazione osservare il cambiamento di colore degli alimenti. I fritti dovrebbero presentare un colore dorato, non marrone, quando vengono serviti.

3 VOLUME DI FORNITURA



- 1 Friggitrice ad aria calda
- 2 Inserto
- 3 Griglia
- 4 Bordini in silicone (protezione antigraffio)
- 5 Interruttore di sicurezza
- Istruzioni per l'uso/Certificato di garanzia convenzionale

4 PRIMA MESSA IN FUNZIONE

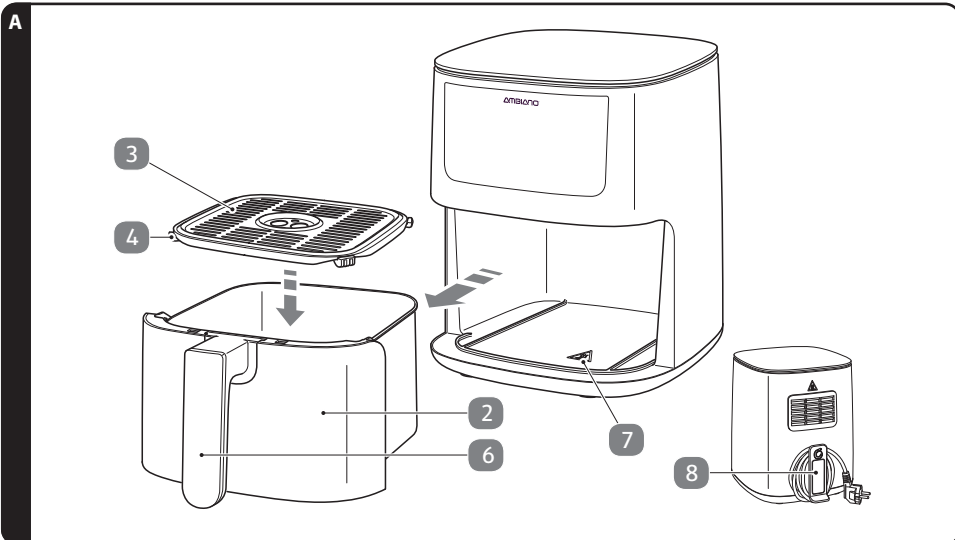
4.1 CONTROLLO VOLUME DI FORNITURA

AVVISO!

PERICOLO DI DANNI! SE LA CONFEZIONE VIENE APERTA CON SCARSA CAUTELA CON UN COLTELLO AFFILATO O CON ALTRI OGGETTI APPUNTITI L'APPARECCHIO POTREBBE ESSERE DANNEGGIATO.

» Fare attenzione durante l'apertura della confezione.

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



i

» Estrarre l'inserto (2) tramite il manico del cestello per friggere (6) dall'apparecchio. Rimuovere la griglia (3) dall'inserto.

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

4.2 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!

» 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.

1. Pulire l'inserito  e la griglia  con un panno umido sia internamente che esternamente.

4.3 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 .

4.4 ASSEMBLAGGIO

ATTENZIONE!

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

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

5 Uso

PERICOLO!

COLLEGARE LA FRIGGITRICE AD ARIA CALDA ALLA RETE ELETTRICA SOLO DOPO AVERLA ASSEMBLATA COMPLETAMENTE! PERICOLO DI SCOSSA ELETTRICA! FARE ATTENZIONE A CHE IL CAVO DI ALIMENTAZIONE NON POSSA ENTRARE IN CONTATTO CON LE PARTI CALDE DELLA FRIGGITRICE.



SUPERFICIE CALDA ! L'ALLOGGIAMENTO E LE PARTI DELL'APPARECCHIO DIVENTANO MOLTO CALDI DURANTE IL FUNZIONAMENTO.

NON SPOSTARE L'APPARECCHIO DURANTE IL FUNZIONAMENTO. SPEGNERE L'APPARECCHIO, ESTRARRE LA SPINA ELETTRICA DALLA PRESA E LASCIARE RAFFREDDARE L'APPARECCHIO PER 30 MINUTI PRIMA DI SPOSTARLO.

PERICOLO! 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 INTERRUPERE. 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 nell'inserito **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'inserito **2** nella friggitrice ad aria calda.
 4. Collegare la spina elettrica alla rete elettrica. Tutti i simboli nel display si illuminano brevemente e l'apparecchio emette 2 brevi bip. Il campo sensore **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.

5.1 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 temperatura in un intervallo compreso tra 40 e 200 °C.
4. Con i campi sensore **11b** bzw **10b** è possibile regolare la temperatura in un intervallo compreso tra uno e 60 minuti (impostazione predefinita 20 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 è possibile iniziare a cuocere la 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.

5.2 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).**

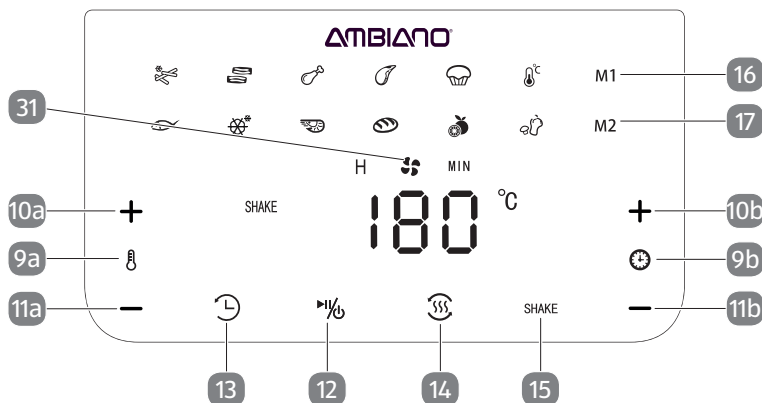
1. La temperatura preselezionata °C viene visualizzata lampeggiante ed alternata al tempo preselezionato MIN.
2. Con i campi sensore **10a** e **11a** è possibile incrementare o ridurre la temperatura. Con i campi sensore **10b** / **11b** è possibile incrementare o ridurre il tempo.

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.

B



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'inserto 2 durante il funzionamento. Il ventilatore e l'elemento riscaldante vengono spenti e il tempo bloccato. Il campo sensore 12 lampeggia. L'inserimento dell'inserto 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.

5.3 FUNZIONE MEMORIA PER LA 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).



- » 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.

5.4 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.

5.5 COTTURA CON FUNZIONE PROGRAMMA

⚠ AVVERTIMENTO!

NON UTILIZZARE LA FUNZIONE AVVIO RITARDATO (13) SE SI DESIDERA PREPARARE ALIMENTI FACILMENTE DEPERIBILI (AD ES. CARNE O PESCE).

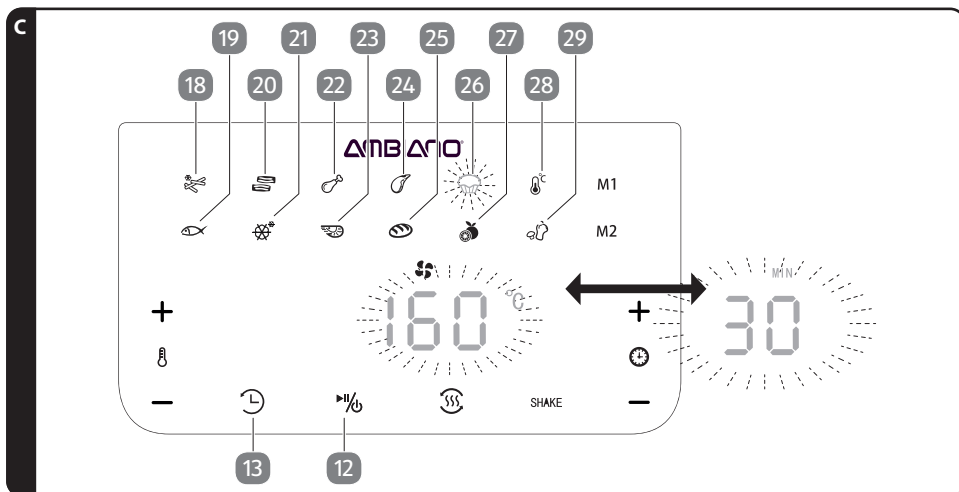


» Sono disponibili 12 programmi con il tempo e la temperatura preprogrammati. L'immagine C mostra l'impostazione „Torta“ (26).

1. Dopo l'accensione toccare l'icona del programma corrispondente (18 da a 19).

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.





- » 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.

5.6 FUNZIONE AVVIO RITARDATO



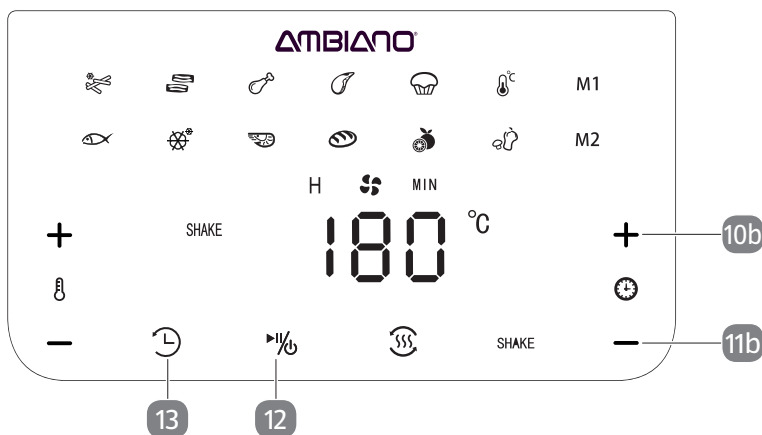
AVVERTIMENTO!

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

D



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.

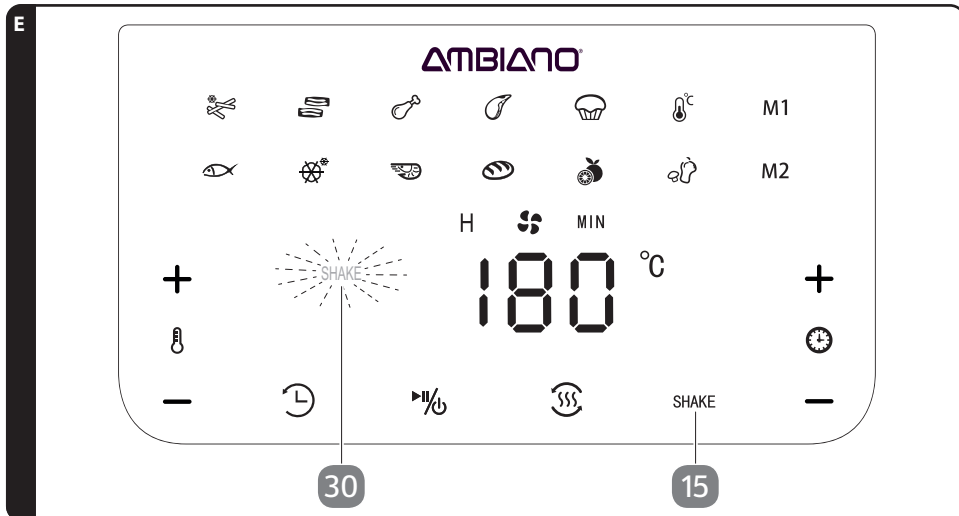


- » Quando il campo sensore  **12** non viene azionato l'apparecchio resta acceso. Per modificare il tempo di avvio ritardato durante il funzionamento toccare due volte il campo sensore  **13**. Vengono indicati 90 MIN. Impostare nuovamente il tempo di avvio ritardato e avviare il processo tramite .

5.7 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'inserto la funzione SHAKE viene disattivata. Nel programma „Pommes” la funzione SHAKE viene disattivata dopo il secondo segnale e l'estrazione dell'inserto.

5.8 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 100 °C.
 - L'ora viene modificata con incrementi di minuti in un intervallo compreso tra 1:00 e 24:00 ore (H) con incrementi di 30 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**.

F



5.9 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.

5.10 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.

6 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	Temperature 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	
Patate 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 sgrondare l'olio in eccesso prima di inserire le patate nel cestello.

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



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

Dessert/verdure	Quantità in grammi	Tempo in minuti	Temperature in °C	Girare/mescolare	Informazioni supplementari
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	Aggiungere 1/2 cucchiaino di olio
Formaggio da forno impanato	100 - 400	8 - 10	180	No	

7 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 asciugatura in ore (valori indicativi)
Mela	Fette: 3 - 4 mm	60 °C	7 - 9 ore
Banana	Fette: 3 - 4 mm	60 °C	8 - 11 ore
Ananas	Fette: 10 mm	60 °C	6 - 8 ore
Fragole	dimezzare	60 °C	6 - 8 ore

8 PULIZIA E CONSERVAZIONE

8.1 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 po' di detergente per piatti e una spugna che non graffia. L'inserto e la griglia possono essere messi 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 po' di detergente per piatti.

8.2 CONSERVAZIONE

PERICOLO!

PERICOLO DI SCOSSA ELETTRICA!

IL CAVO DI COLLEGAMENTO NON DEVE ESSERE AVVOLTO ATTORNO ALL'APPARECCHIO O A PARTI DELL'APPARECCHIO. SE È PRESENTE UN AVVOLGIMENTO CAVO QUESTO DEVE ESSERE UTILIZZATO ADEGUATAMENTE.

UN AVVOLGIMENTO ERRATO DEL CAVO PUÒ DANNEGGIARE L'ISOLAMENTO DEL CAVO CON CONSEGUENTE RISCHIO DI SCOSSA ELETTRICA.

» Avvolgere il cavo elettrico attorno al supporto cavo , 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.

9 DATI TECNICI

Modello: GT-AF-18-CH

Tensione di alimentazione: 220-240 V~

Frequenza di rete: 50 Hz

Potenza assorbita: 1700 W

Lunghezza cavo: approx. 100 cm

Classe di protezione: I /  Parti della custodia elettricamente conduttive collegate al conduttore di protezione.

Capacità: ca. 6,5 L

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.

10 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.

11 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

12 SMALTIMENTO

12.1 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.

12.2 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.

13 SCHEDA DI GARANZIA

Modelle: Friggitrice ad ari a calda GT-AF-18-CH

Codice articolo: 847418

La preghiamo di recarsi nella sua **filiale ALDI SUISSE** con il prodotto e il relativo scontrino di cassa.

ALDI SUISSE AG, Niederstettenstrasse 3, 9536 Schwarzenbach, SWITZERLAND

Descrizione della problematica: _____

I suoi dati

Nome: _____

Indirizzo: _____

E-Mail: _____



13.1 CONDIZIONI DI GARANZIA

Gentile cliente

La **garanzia ALDI SUISSE** le offre vantaggi ben superiori rispetto a quanto previsto dall'obbligo di garanzia legale:

Durata della garanzia: **3 anni** a partire dal momento di ricezione della merce

Garanzia: riparazioni gratuite/sostituzione dell'articolo oppure rimborso.
Nessun costo di trasporto

La preghiamo di tenere presente che il tipo di garanzia viene definito caso per caso da **ALDI SUISSE**.

Per attivare la garanzia la preghiamo di:

- recarsi nella sua filiale ALDI SUISSE con il prodotto, la scheda di garanzia e il relativo scontrino di cassa.

La garanzia non si estende a danni causati da:

- eventi naturali (p. es. fulmini, acqua, fuoco, gelo ecc.), incidenti, trasporto, batterie che perdono liquido oppure utilizzo improprio
- danni o modifiche da parte dell'acquirente/di terzi
- inadempienza delle misure di sicurezza e di manutenzione, errori d'uso
- calcificazione, perdita di dati, programmi dannosi, bruciature dello schermo
- normale usura delle parti ad essa soggette (p. es. la capacità della batteria)

L'obbligo di garanzia obbligatorio per legge da parte del venditore non viene limitato dalla presente garanzia. Il periodo di garanzia può essere prolungato solo se previsto dalle norme legislative. Nei Paesi in cui sono previste dalla legge una garanzia (obbligatoria) e/o la conservazione delle parti di ricambio e/o un regolamento per il risarcimento valgono le condizioni minime previste dalla legge. Il venditore e l'azienda di servizio non si assumono la responsabilità per i dati o le impostazioni eventualmente salvati da parte del cliente sul prodotto.



VERTRIEBEN DURCH

COMMERCIALISÉ PAR
COMMERCIALIZZATO DA

GLOBALTRONICS GmbH & Co. KG

BEI DEN MÜHREN 5

20457 HAMBURG / HAMBOURG / AMBURGO

DEUTSCHLAND / ALLEMAGNE / GERMANIA

INFO@GLOBALTRONICS.COM