



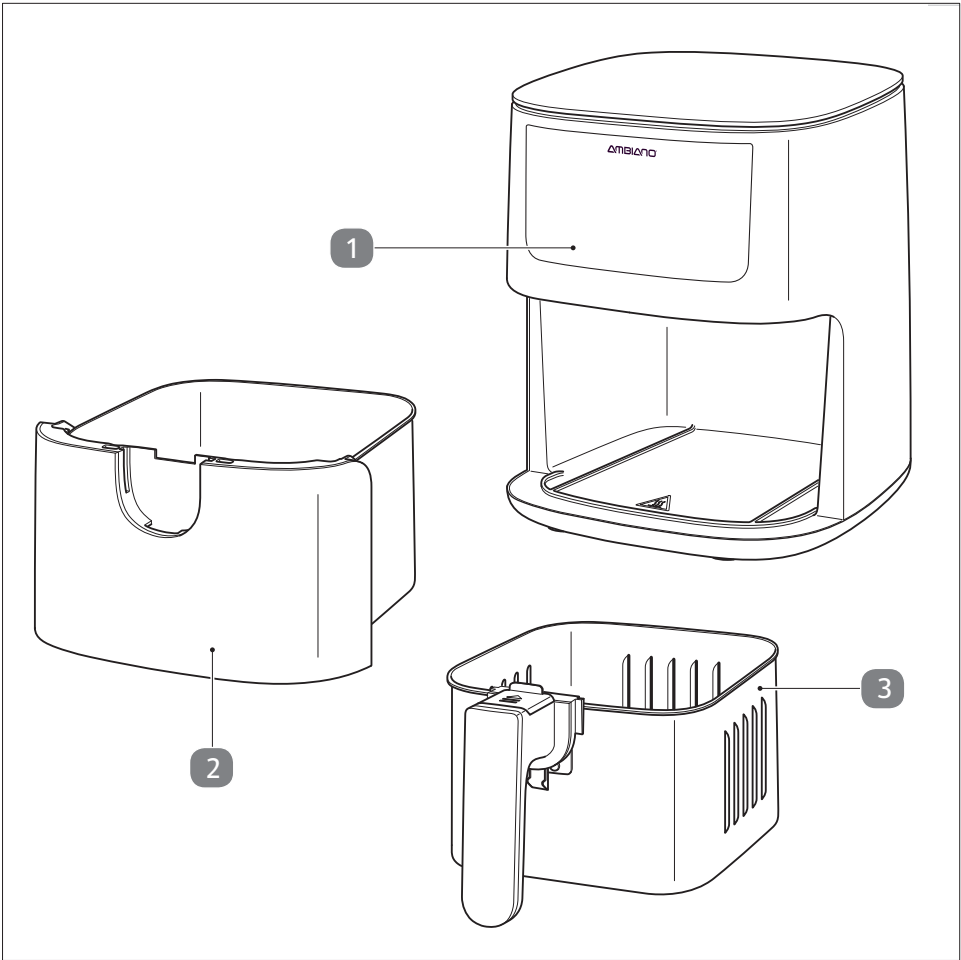
# Bedienungs- anleitung

AMBIANO®

## HEIßLUFTFRITTEUSE XXL



Original-Bedienungsanleitung



## Lieferumfang

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

---

# Inhaltsverzeichnis

<b>Lieferumfang</b> .....	<b>2</b>
<b>Allgemeines</b> .....	<b>4</b>
Bedienungsanleitung lesen und aufbewahren.....	4
<b>Zeichenerklärung</b> .....	<b>5</b>
<b>Sicherheit</b> .....	<b>6</b>
Bestimmungsgemäßer Gebrauch .....	6
Sicherheitshinweise.....	6
Acrylamidarme Zubereitung .....	13
<b>Erstinbetriebnahme</b> .....	<b>14</b>
Lieferumfang prüfen .....	14
Vor dem ersten Gebrauch .....	15
Gerät aufstellen .....	15
Aufbau .....	15
<b>Bedienung</b> .....	<b>16</b>
Vorheizen.....	17
Manuelle Vorwahl der Garzeit und der Temperatur.....	18
Speicherfunktion für manuelle Vorwahl der Garzeit und der Temperatur.....	19
Garen mit der Programmfunktion .....	20
Start-Verzögerungsfunktion.....	22
SHAKE-Funktion.....	23
Der Garvorgang ist beendet .....	23
Warmhaltefunktion .....	24
<b>Garzeiten, Temperaturen und Mengen</b> .....	<b>25</b>
<b>Reinigung und Aufbewahrung</b> .....	<b>27</b>
Reinigung .....	27
Aufbewahrung .....	28
<b>Technische Daten</b> .....	<b>28</b>
<b>Fehlersuche</b> .....	<b>29</b>
<b>Konformitätserklärung</b> .....	<b>30</b>
<b>Entsorgung</b> .....	<b>30</b>
Verpackung entsorgen.....	30
Altgerät entsorgen .....	30

## Allgemeines

### Bedienungsanleitung lesen und aufbewahren

Die Bedienungsanleitung enthält wichtige Informationen zur Inbetriebnahme und zum Betrieb.



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

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

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

Sie können diese Bedienungsanleitung auch als PDF-Datei auf der Homepage **[www.gt-support.de](http://www.gt-support.de)** herunterladen.

## Zeichenerklärung

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



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



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



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



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



Dieses Signalsymbol/-wort warnt vor möglichen Sachschäden.



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



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



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

## Sicherheit

### Bestimmungsgemäßer Gebrauch

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

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

Das Gerät ist ausschließlich für den Privatgebrauch bestimmt.

Verwenden Sie das Gerät nur wie in dieser Bedienungsanleitung beschrieben.

Jede andere Verwendung gilt als nicht bestimmungsgemäß und kann zu Sachschäden oder sogar zu Personenschäden führen.

**Verwenden Sie die Heißluftfritteuse keinesfalls zum Erhitzen von Wasser oder anderen Flüssigkeiten.**

Der Hersteller oder Händler übernimmt keine Haftung für Schäden, die durch nicht bestimmungsgemäße Verwendung, unsachgemäße Reparaturen, unerlaubt vorgenommene Veränderungen oder Verwendung nicht zugelassener Zubehör- oder Ersatzteile entstanden sind.

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

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

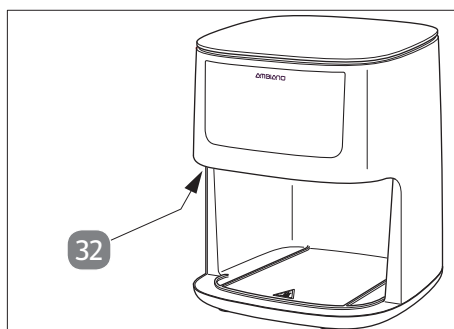
### Sicherheitshinweise

**⚠ GEFAHR! Stromschlaggefahr!**

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

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

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



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

** GEFAHR! Stromschlaggefahr!**

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



**⚠️ WARNUNG! Brandgefahr!**

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

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

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

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

Unfälle mit schweren Verletzungen können die Folge sein.

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

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

**⚠️ WARNUNG! Verletzungsgefahr!**



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

- Teile des Gerätes werden während des Gebrauchs heiß. Berühren Sie diese nicht, um Verbrennungen zu vermeiden.
- Berühren Sie das Gerät während des Betriebes nur an dem Griff des Einschubes und am Touch-Display!
- Um Verletzungen zu verhindern, dürfen Haare, Schmuck und Kleidung nicht mit dem im Betrieb befindlichen Gerät in Kontakt kommen.
- Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn eines der Geräteteile beschädigt ist.
- Weisen Sie auch andere Benutzer auf die Gefahren hin.
- Während des Garens tritt heißer Dampf aus, insbesondere, wenn der Einschub herausgezogen wird. Benutzen Sie unbedingt Küchenhandschuhe und beugen Sie sich nicht über das Gerät.
- Trocknen Sie vor dem Garen die Lebensmittel gut ab, um übermäßige Dampfbildung zu vermeiden.
- Entfernen Sie Reif und Eisstücke von gefrorenen Lebensmitteln.



**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.



**Brandgefahr!**

**Es besteht Brandgefahr durch heiße Oberflächen.**

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

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

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

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

- Legen Sie gegebenenfalls eine rutschfeste Unterlage unter die Gummifüße des Gerätes, da Oberflächen mit den unterschiedlichsten Reinigungsmitteln behandelt werden und manche der Inhaltsstoffe die Gummifüße angreifen und aufweichen können.
- Stellen Sie das Gerät nicht an den Rand oder an die Kante der Arbeitsfläche.
- Platzieren Sie das Gerät nicht unter einem Hängeschrank oder in einer Ecke. Achten Sie darauf, dass das Gerät nach oben hin frei steht.
- Halten Sie einen Mindestabstand von 30 cm von der Geräte-rückwand zu anderen Gegenständen und mindestens 10 cm zu den Seiten ein.
- Legen Sie keine Gegenstände auf das Gerät.
- Decken Sie das Gerät nicht ab.
- Stellen Sie das Gerät während des Betriebes nicht um. Warten Sie, bis das Gerät vollständig abgekühlt ist.
- Netzkabel von Kindern fernhalten. Kinder könnten daran ziehen und das Gerät auf sich ziehen.
- Füllen Sie den Einschub nicht mit Fett oder Öl.
- Stellen Sie den heißen Einschub/Garkorb immer auf einer hitzebeständigen Unterlage ab.

**▲ VORSICHT! Gesundheitsgefährdung!**

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

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

**Acrylamidarme Zubereitung**

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

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

**HINWEIS! Beschädigungsgefahr!**

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

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

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

# Erstinbetriebnahme

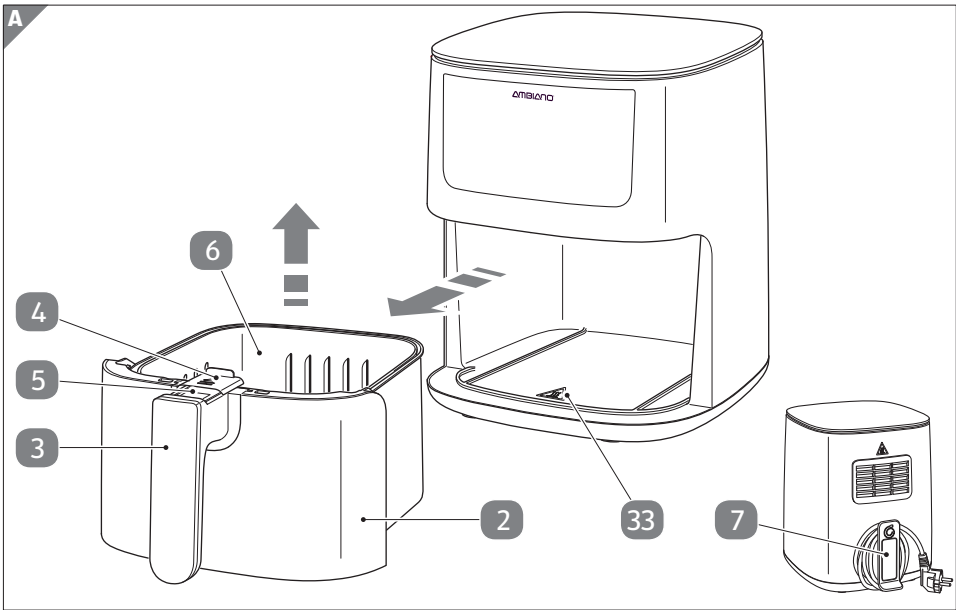
## Lieferumfang prüfen

### HINWEIS! Beschädigungsgefahr!

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

– Gehen Sie beim Öffnen vorsichtig vor.

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



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

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

## Vor dem ersten Gebrauch

**⚠ GEFAHR!** Stromschlaggefahr!

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

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

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

**HINWEIS!** Beschädigungsgefahr!

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

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

## Gerät aufstellen

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

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

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

## Aufbau

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

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

## Bedienung



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

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



**Heiße Oberfläche 33!** 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.



Vergewissern Sie sich beim Einsetzen oder Entnehmen des Einschubs, dass die Schutzklappe 4 über die Garkorbarretierung 5 geschoben wird, sodass die Arretierung nicht gedrückt werden kann. Der Einschub würde sich beim Betätigen der Arretierung lösen und herabfallen.



**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 Garkorb **6**.




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


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

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

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


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



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


## Vorheizen

1. Berühren Sie im Standby das Sensor-Feld  **10**.

2. Mit dem Sensor-Feld  **34** wird die Funktion **Vorheizen** aktiviert. Im Display wird 200 °C angezeigt.

4. Mit dem Sensor-Feld  **11a** können Sie die Temperatur verringern.



3 Sekunden nach der letzten Eingabe startet das Vorheizen. Im Display wird die aktuelle Temperatur angezeigt und das Sensor-Feld  **34** leuchtet. Nach dem Erreichen der gewählten Vorheiztemperatur blinkt das Sensor-Feld und das Aufheizen wird beendet. Es ertönen 3 kurze Pieptöne. Die Temperatur wird für 15 Minuten gehalten, wobei die Zeit im Minutentakt abläuft und dabei jeweils 3 kurze Pieptöne ertönen. Nach Ablauf der Zeit kehrt das Gerät zum Standby zurück.

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

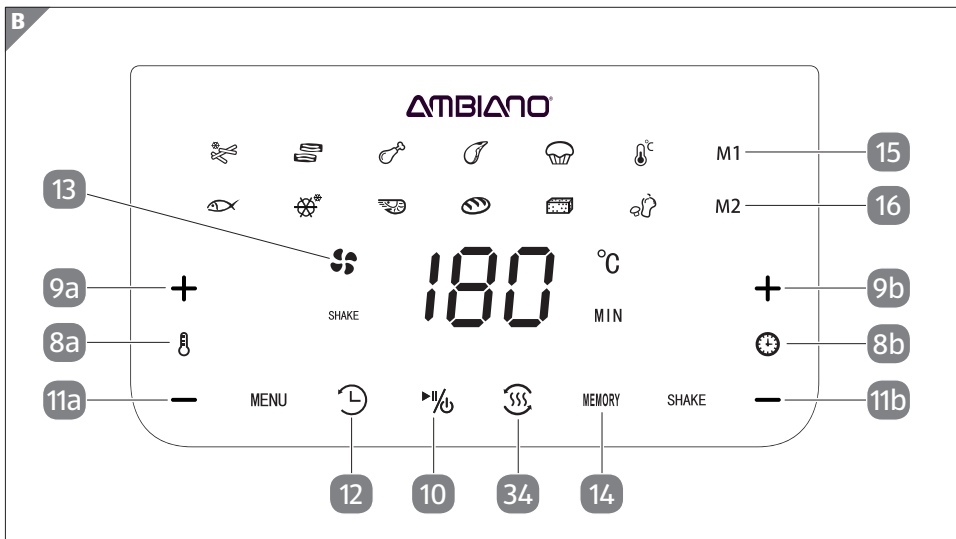
Bei der Zubereitung von Pommes Frites sollten diese innerhalb der Garzeit 2x geschüttelt werden.

## Manuelle Vorwahl der Garzeit und der Temperatur

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

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

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



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

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

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

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

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

## Speicherfunktion für manuelle Vorwahl der Garzeit und der Temperatur

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

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

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

### Speicherplatz aufrufen













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

## Garen mit der Programmfunktion

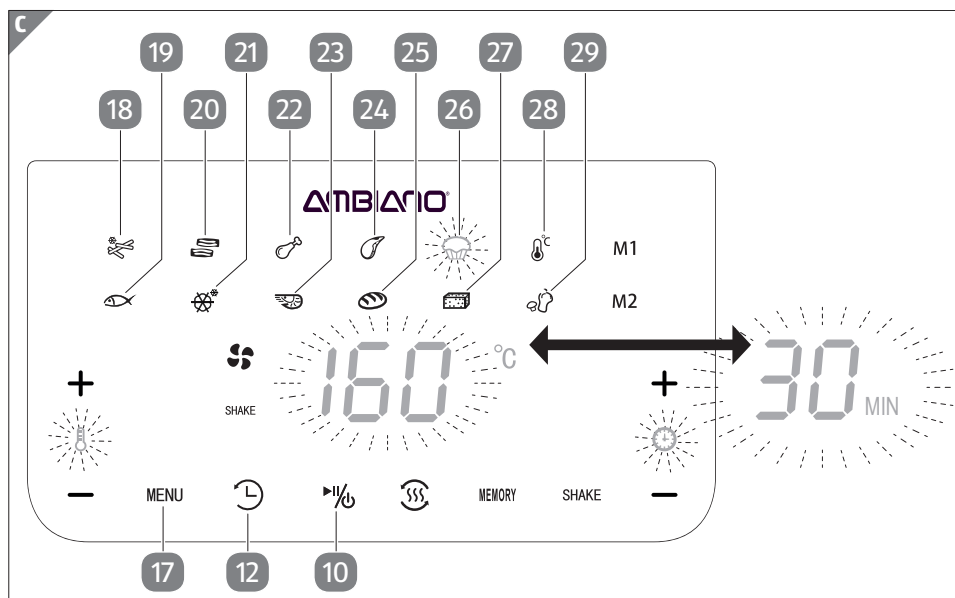
**⚠️ WARNUNG!** Benutzen Sie die Start-Verzögerungsfunktion **12** nicht wenn Sie leicht verderbliche Lebensmittel zubereiten wollen (z. B. Fleisch oder Fisch).

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

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

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

Das gewählte Programm wird durch das blinkende Symbol dargestellt.



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

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

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

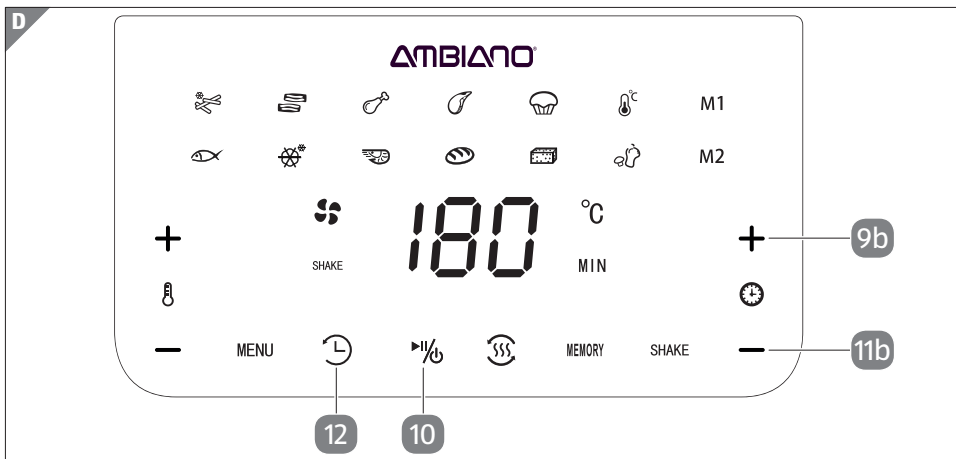
## Start-Verzögerungsfunktion

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

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

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

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



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

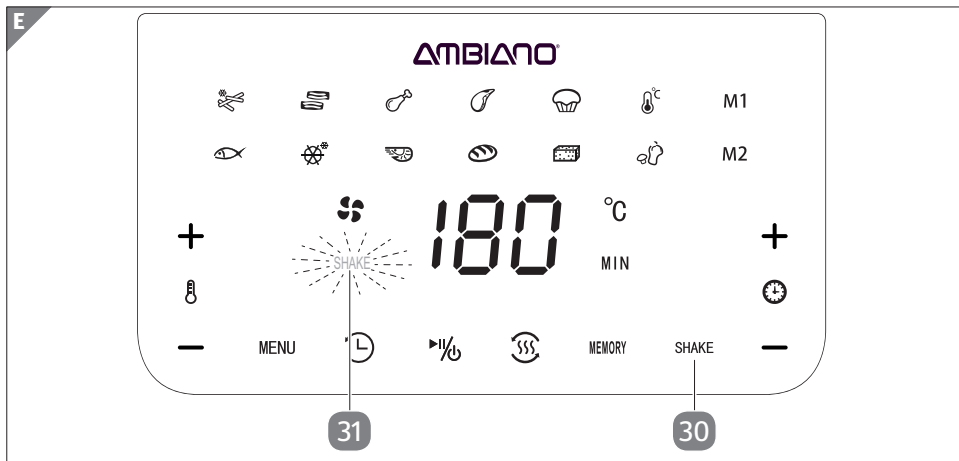
**i** Wenn Sie das Sensor-Feld nicht betätigen, bleibt das Gerät eingeschaltet. Um die Verzögerungszeit während der Funktion zu verändern, berühren Sie das Sensor-Feld **12** zwei Mal. Es werden **90 MIN** angezeigt. Stellen Sie die neu gewünschte Verzögerungszeit ein und starten Sie den Garvorgang mit **10**.

## SHAKE-Funktion



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

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



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

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

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

## Der Garvorgang ist beendet



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

Wenn Sie den Garvorgang vorzeitig beenden wollen, halten Sie das Sensor-Feld  $\frac{1}{2}$  10 ca. 3 Sekunden berührt. Der Lüfter läuft nach dem Ausschalten noch einige Zeit nach.

Während dieser Zeit kann keine weitere Einstellung vorgenommen werden.

1. Trennen Sie das Gerät vom Stromnetz.

**▲ VORSICHT! Verletzungsgefahr!**

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

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

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

## Warmhaltefunktion

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

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



## Garzeiten, Temperaturen und Mengen




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

Kartoffeln / Pommes Frites	Menge in Gramm	Zeit in Minuten	Temperatur in °C	Wenden / Schütteln	Zusatzinformation
Röstis	200	15 - 18	180	Nein	
Dünne tiefgekühlte Pommes Frites	300 - 400	18 - 25	200	Ja	
Dicke tiefgekühlte Pommes Frites	300 - 400	20 - 25	200	Ja	
Pommes Frites frisch (8 x 8 mm)	300 - 400	20 - 25	200	Ja	1/2 Esslöffel Öl hinzufügen
Kartoffelgratin	500	20 - 25	200	Ja	Passendes Gefäß verwenden
Brot	350 - 1100	15 - 55	120 - 160	Nein	Passendes Gefäß verwenden



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

<b>Fleisch, Geflügel und Meeresfrüchte</b>	<b>Menge in Gramm</b>	<b>Zeit in Minuten</b>	<b>Temperatur in °C</b>	<b>Zusatzinformation</b>
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.

<b>Nachtisch / Gemüse</b>	<b>Menge in Gramm</b>	<b>Zeit in Minuten</b>	<b>Temperatur in °C</b>	<b>Wenden / Schütteln</b>	<b>Zusatzinformation</b>
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	
Tofu	200 - 400	15-25	200	Nein	

# Reinigung und Aufbewahrung

## Reinigung

**⚠ GEFAHR!** Stromschlaggefahr!

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

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

**⚠ WARNUNG!** Heiße Oberflächen!



**Es besteht Verbrennungsgefahr durch heiße Oberflächen.**

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

**HINWEIS!** Beschädigungsgefahr!

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



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

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



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

Trocknen Sie anschließend alle Teile gut ab.

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


## Aufbewahrung

**⚠ GEFAHR! Stromschlaggefahr!**

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

Wickeln Sie das Netzkabel um die Netzkabelhalterung **7**, sodass Sie das Gerät kompakt verstauen können, siehe **Abb. A**. Reinigen Sie das Gerät und bewahren Sie es an einem trockenen und vor Schmutz geschützten Ort außerhalb der Reichweite von Kindern auf.

## Technische Daten

Modell:	GT-AF-12
Versorgungsspannung:	230 V~, 50 Hz
Leistungsaufnahme:	1700 W
Kabellänge:	ca. 100 cm
Schutzklasse:	I /  Elektrisch leitfähige Gehäuseteile sind mit dem Schutzleiter verbunden.
Fassungsvermögen:	ca. 5,5L
Timer:	1-60 Minuten
Temperaturbereich:	60-200 °C

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

## Fehlersuche

Problem	Mögliche Ursache und Abhilfe
Das Gerät funktioniert nicht.	Gerät ist nicht ans Stromnetz angeschlossen. – Schließen Sie das Gerät an das Stromnetz an.
	Das Sensor-Feld  10 wurde nicht betätigt. – Symbol berühren
	Der Einschub  2 ist nicht vollständig eingeschoben. – Einschub bündig zur Gerätefront einschieben.
	Überhitzungsschutz ausgelöst. – Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose. Benutzen Sie das Gerät nicht mehr. Wenden Sie sich an das Servicecenter.
Gargut ist noch roh.	Zu viel Gargut im Garkorb. – Verringern Sie die Menge.
	Temperatur zu gering. – Erhöhen Sie die Temperatur.
	Garzeit zu kurz. – Verlängern Sie die Garzeit.
Gargut ist nicht gleichmäßig gegart.	Gargut muss gewendet werden. – Wenden Sie das Gargut.
Einschub lässt sich nicht einschieben.	Der Garkorb ist nicht vollständig in dem Einschub eingelegt. – Beim Einsetzen des Garkorbs muss die Garkorbarretierung  5 hörbar einrasten.
Dampf tritt aus.	Ein normaler Vorgang beim Frittieren.
Weißer Rauch tritt aus.	Sehr fetthaltiges Gargut. – Zubereitung wird nicht beeinträchtigt. Vermeiden Sie Zutaten, die stark fetthaltig sind.
	Ölrückstände im Einschub verblieben. – Reinigen Sie alle Teile nach dem Gebrauch.
Nach Entnahme des Einschubs läuft das Gerät weiter.	Sicherheitsschalter  32 oder eine andere Komponente fehlerhaft, siehe <b>Sicherheitshinweise</b> . – Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose. Benutzen Sie das Gerät nicht mehr. Wenden Sie sich an das Servicecenter.

## Konformitätserklärung

Die Konformität des Produktes mit den gesetzlich vorgeschriebenen Standards wird gewährleistet. Die vollständige Konformitätserklärung finden Sie im Internet unter [www.gt-support.de](http://www.gt-support.de)

## Entsorgung

### Verpackung entsorgen



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

### Altgerät entsorgen

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



**Altgeräte dürfen nicht in den Hausmüll!**

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

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

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

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

Beim Kauf eines Neugerätes haben Sie das Recht, das entsprechende Altgerät an Ihren Händler zurückzugeben. Händler von Elektro- und Elektronikgeräten mit einer Verkaufsfläche von mindestens 400 m<sup>2</sup> sowie Lebensmittelhändler mit einer Verkaufsfläche von mindestens 800 m<sup>2</sup>, die regelmäßig Elektro- und Elektronikgeräte verkaufen, sind außerdem verpflichtet bis zu drei Altgeräte einer Geräteart unentgeltlich zurückzunehmen, auch ohne dass ein Neugerät gekauft wird, wenn die Altgeräte in keiner Abmessung größer sind als 25 cm.

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

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





DE

**Importiert durch:**

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

**SERVICECENTER**

830365



DE 0800 / 500 36 01



[garantie.aldi-sued.de](http://garantie.aldi-sued.de)

MODELL:  
GT-AF-12

03/2024

**3**

**JAHRE  
GARANTIE**