



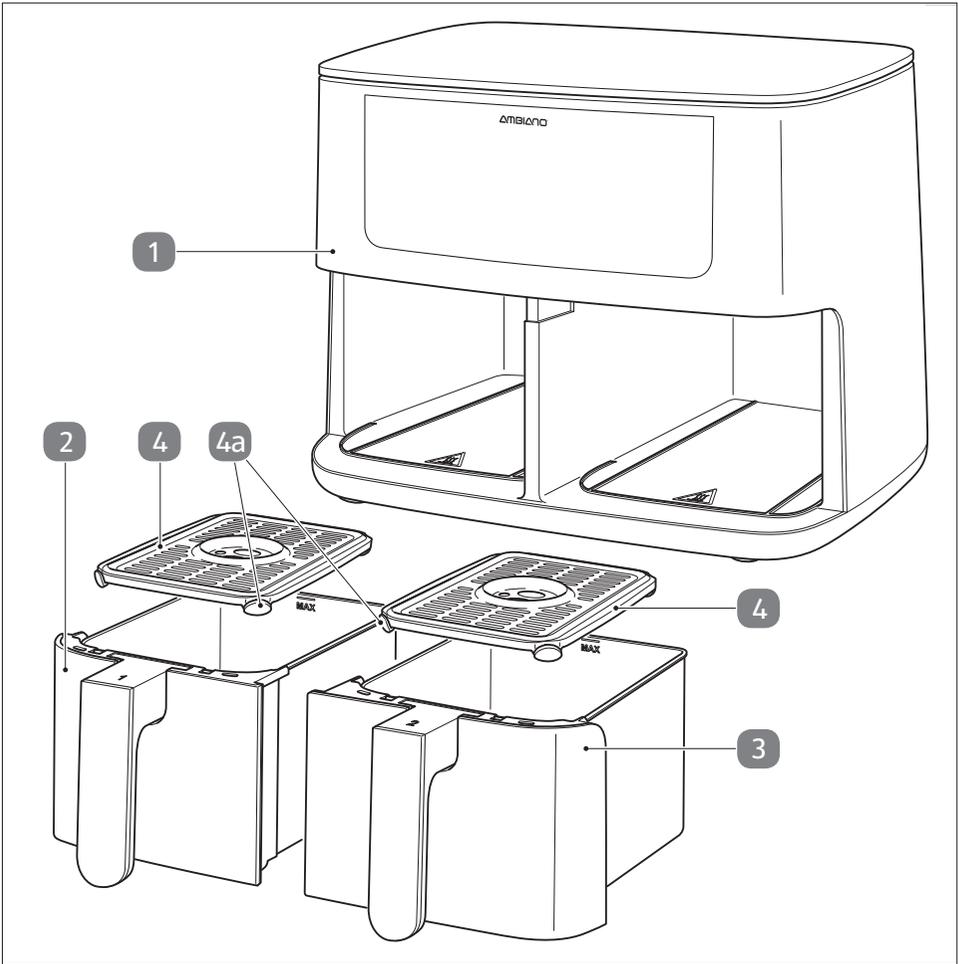
Bedienungs- anleitung

AMBIANO®

DUAL ZONE HEILUFTFRITTEUSE



Original-Bedienungsanleitung



Lieferumfang

- 1 Heißluftfritteuse
- 2 Garkorbeinschub Nr. 1
- 3 Garkorbeinschub Nr. 2
- 4 Grillrost
- 4a Silikontüllen (können bei Verlust über den Kundenservice nachbestellt werden)
 - Original-Bedienungsanleitung/Garantiekarte

Inhaltsverzeichnis

Lieferumfang	2
Allgemeines	4
Bedienungsanleitung lesen und aufbewahren.....	4
Zeichenerklärung	5
Sicherheit	6
Bestimmungsgemäßer Gebrauch	6
Sicherheitshinweise.....	6
Acrylamidarme Zubereitung	13
Erstinbetriebnahme	14
Lieferumfang prüfen	14
Vor dem ersten Gebrauch	15
Gerät aufstellen	15
Aufbau	15
Bedienung	16
Vorheizen.....	18
Manuelle Vorwahl der Garzeit und der Temperatur.....	19
Garen mit der Programmfunktion	21
SERVE-Funktion	23
PAIR-Funktion	24
Der Garvorgang ist beendet	25
Warmhaltefunktion	25
Garzeiten, Temperaturen und Mengen	26
Reinigung und Aufbewahrung	28
Reinigung	28
Aufbewahrung	29
Technische Daten	29
Fehlersuche	30
Konformitätserklärung	31
Entsorgung	31
Verpackung entsorgen.....	31
Altgerät entsorgen	31

Allgemeines

Bedienungsanleitung lesen und aufbewahren

Die Bedienungsanleitung enthält wichtige Informationen zur Inbetriebnahme und zum Betrieb.



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

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

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

Sie können diese Bedienungsanleitung auch als PDF-Datei auf der Homepage **www.gt-support.de** herunterladen.

Zeichenerklärung

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



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



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



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



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



Dieses Signalsymbol/-wort warnt vor möglichen Sachschäden.



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



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



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

Sicherheit

Bestimmungsgemäßer Gebrauch

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

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

Das Gerät ist ausschließlich für den Privatgebrauch bestimmt.

Verwenden Sie das Gerät nur wie in dieser Bedienungsanleitung beschrieben.

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

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

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

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

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

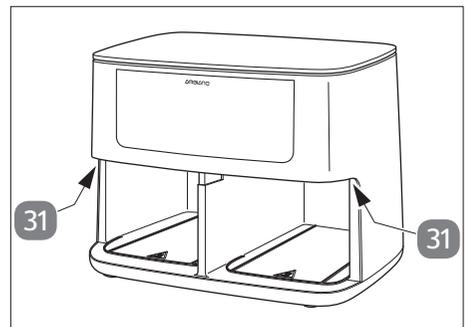
Sicherheitshinweise

⚠ GEFAHR! Stromschlaggefahr!

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

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

- Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn es selbst, das Netzkabel oder der Netzstecker sichtbare Schäden aufweist oder das Zubehör stark verschmutzt ist.
- Wenn das Netzkabel des Gerätes beschädigt ist, muss es durch den Hersteller, seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- Öffnen Sie das Gehäuse nicht, sondern überlassen Sie die Reparatur Fachkräften. Wenden Sie sich dazu an die auf der Garantiekarte angegebene Serviceadresse.
- Führen Sie keine metallischen oder andere Gegenstände in die Öffnungen des Gerätes ein. Benutzen Sie das zum Lieferumfang gehörende Zubehör bestimmungsgemäß.
- In diesem Gerät befinden sich elektrische und mechanische Teile, die zum Schutz gegen Gefahrenquellen unerlässlich sind.
- Die Sicherheitsschalter 31 dürfen nicht überbrückt oder anderweitig manipuliert werden.
- Das Gerät darf nicht mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernwirkssystem betrieben werden.
- Halten Sie das Gerät, das Netzkabel und den Netzstecker von Wasser und anderen Flüssigkeiten sowie von offenem Feuer, Wärmequellen und heißen Flächen fern.
- Fassen Sie das Gerät und den Netzstecker niemals mit feuchten Händen an.



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

 GEFAHR! Stromschlaggefahr!

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

⚠️ WARNUNG! Brandgefahr!

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

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

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

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

Unfälle mit schweren Verletzungen können die Folge sein.

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

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

⚠️ WARNUNG! Verletzungsgefahr!



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

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



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

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

 **Brandgefahr!**

Es besteht Brandgefahr durch heiße Oberflächen.

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

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

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

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

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

 VORSICHT! Gesundheitsgefährdung!

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

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

Acrylamidarme Zubereitung

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

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

HINWEIS! Beschädigungsgefahr!

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

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

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

Erstinbetriebnahme

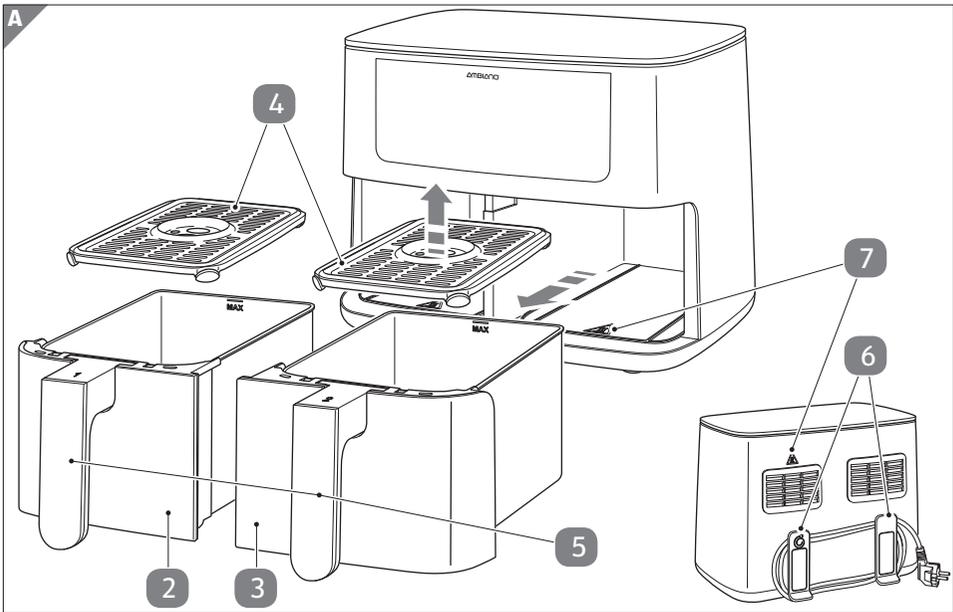
Lieferumfang prüfen

HINWEIS! Beschädigungsgefahr!

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

– Gehen Sie beim Öffnen vorsichtig vor.

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



Ziehen Sie den Garkorbteilschub Nr. 1 (2) und Nr. 2 (3) an den Griffen (5) aus dem Gerät, siehe **Abb. A** und entnehmen Sie die Grillroste (4).

2. Prüfen Sie, ob die Lieferung vollständig ist (siehe **Lieferumfang**).

3. Kontrollieren Sie, ob die Einzelteile Schäden aufweisen. Ist dies der Fall, benutzen Sie sie nicht. Wenden Sie sich dazu an die auf der Garantiekarte angegebene Serviceadresse.

Vor dem ersten Gebrauch

⚠ GEFAHR! Stromschlaggefahr!

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

⚠ VORSICHT! Produktionsrückstände!

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

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

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

HINWEIS! Beschädigungsgefahr!

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

2. Wischen Sie den Garkorbeinschub Nr. 1 **2** und Nr. 2 **3** mit einem feuchten Tuch von innen und außen ab.

Gerät aufstellen

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

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

Nehmen Sie das Netzkabel von der Netzkabelhalterung **6** ab.

Aufbau

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

1. Setzen Sie die Grillroste **4** in die Garkorbeinschübe **2** und **3** ein.
2. Schieben Sie die Garkorbeinschübe **2** und **3** vollständig in die Heißluftfritteuse, bis sie hörbar einrasten und bündig mit dem Gehäuse abschließen.

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.



Achtung, heiße Oberfläche 7! Das Gehäuse und die Teile des Gerätes werden im Betrieb sehr heiß.

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

⚠ WARNUNG! Brandgefahr!

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

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



Das Gerät ist mit zwei Garkorbeinschüben ausgestattet. Diese können einzeln oder gleichzeitig zum Garen benutzt werden.

2. Bereiten Sie das Gargut zu und legen Sie es in den Garkorbeinschub Nr. 1 **2** oder/und Nr. 2 **3**.



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

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 Garkorbeinschub **2** oder/und **3** vollständig in die Heißluftfritteuse.
4. Schließen Sie den Netzstecker an das Stromnetz an. Im Display leuchten alle Symbole kurz auf und es ertönen 2 kurze Pieptöne. Das Sensor-Feld **Start/Stopp 10** bleibt anschließend beleuchtet.
5. Berühren Sie das Sensor-Feld **Start/Stopp 10**. Das Display zeigt nun abwechselnd und blinkend die Vorwahlmöglichkeit der Garzeit und der Gartemperatur für beide Garkorbeinschübe (180 °C / 15 MIN). Mit dem erneuten Berühren von **Start/Stopp 10**, können Sie das Garen mit der Voreinstellung direkt starten.



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

Vorheizen

1. Berühren Sie im Standby das Sensor-Feld  **10**.
2. Berühren Sie das Sensorfeld **1**  **11** für den Garkorbeinschub Nr. 1, bzw. das Sensorfeld **2**  **12** für den Garkorbeinschub Nr. 2.

Mit dem Sensor-Feld **-**  **8c** bzw. **+**  **8b** können Sie die Temperatur im Bereich zwischen 60 und 200 °C einstellen. Mit dem Sensor-Feld **-**  **9c** bzw. **+**  **9b** können Sie die Zeit im Bereich zwischen einer und 60 Minuten einstellen.



Ein Wechsel zwischen den Garkorbeinschüben, um eine Veränderung der Temperatur bzw. Zeit vorzunehmen, ist vor dem Start möglich. Dazu jeweils vorher das Sensorfeld **1**  **11** bzw. **2**  **12** berühren. Wenn Sie nur ein Garkorbeinschub Vorheizen, zeigt die Anzeige des zweiten Garkorbeinschubs mit - - -, dass der zweite Garkorbeinschub nicht vorgeheizt wird.

3. Starten Sie mit dem Sensor-Feld  **30** das Vorheizen für den ausgewählten, bzw. für beide Garkorbeinschübe.



Das Sensor-Feld  und das Lüftersymbol  **13** blinken bis zum Erreichen der eingestellten Temperatur. Anschließend blinkt nur noch das Lüftersymbol und es ertönen 3 kurze Pieptöne. Die Temperatur wird danach für die eingestellte Zeit gehalten, wobei die Zeit im Minutentakt abläuft und dabei jeweils 3 kurze Pieptöne ertönen. Nach Ablauf der Zeit ertönen 4 kurze Pieptöne, das Display kehrt zum Standby zurück und der Lüfter läuft mit dem blinkenden Lüftersymbol noch kurze Zeit nach.

Sie können das Vorheizen auch unterbrechen, indem Sie den entsprechenden Garkorbeinschub herausziehen. Das Einschieben setzt den Vorgang fort.

Berühren Sie das Sensor-Feld  **10** für ca. 3 Sekunden, um das Vorheizen vorzeitig zu beenden. Das Display kehrt zum Standby zurück und der Lüfter läuft mit dem blinkenden Lüftersymbol noch kurze Zeit nach.



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

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

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

Manuelle Vorwahl der Garzeit und der Temperatur

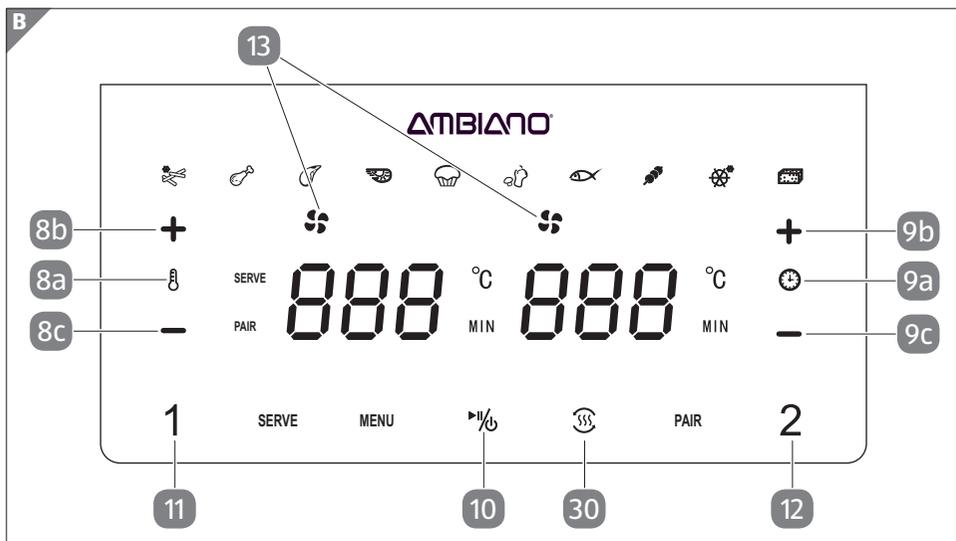
i Wenn Sie nur für einen Garkorbanschub die Einstellungen vornehmen und anschließend den Garvorgang mit dem Sensor-Feld  **10** starten, wird der Garvorgang nur für den gewählten Garkorbanschub gestartet. Wenn Sie für beide Garkorbanschübe die Einstellungen vornehmen, werden mit dem Sensor-Feld  **10** beide Garvorgänge gestartet.

1. Berühren Sie das Sensorfeld **1** **11**, um die Einstellung für den Garkorbanschub Nr. 1 **2** zu aktivieren. Mit dem Sensorfeld **2** **12** wird die Einstellung für den Garkorbanschub Nr. 2 **3** aktiviert.

i Die vorgewählte Temperatur 180 °C wird abwechselnd mit der vorgewählten Zeit 15 MIN angezeigt.

2. Mit den Sensor-Feldern **+** **8b** bzw. **-** **8c** erhöhen bzw. verringern Sie die Temperatur. Mit den Sensor-Feldern **+** **9b** bzw. **-** **9c** erhöhen bzw. verringern Sie die Zeit.
 - Die Temperatur wird in 5 °C Schritten verändert in einem Bereich von 60 bis 200 °C.
 - Die Zeit wird in Minutenschritten verändert in einem Bereich von 1 Minute bis 60 Minuten.

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



3. Starten Sie innerhalb von 15 Sekunden den Garvorgang mit dem Sensor-Feld  **10**, siehe **Abb. B**.

Andernfalls müssen Sie das entsprechende Sensorfeld **1 11** oder **2 12** erneut berühren. Die vorgenommenen Einstellungen bleiben erhalten.



Wenn Sie nur in einem Garkorbeinschub garen, zeigt die Anzeige des zweiten Garkorbeinschubs mit – – –, dass der zweite Garkorbeinschub nicht in Betrieb ist. 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 einen oder beide Garkorbeinschübe im Betrieb herausziehen. Dabei werden Lüfter und Heizung ausgeschaltet und die eingestellte Zeit angehalten. Erneutes Einschieben des Einschubs setzt den Garvorgang fort.

4. 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.

Garen mit der Programmfunktion



Es stehen 11 Programme zur Verfügung mit vorprogrammierter Zeit und Temperatur. Die **Abbildung C** zeigt die Einstellung „Kuchen“ **19** und Hähnchen **16**.

1. Für die Einstellung des Garkorbeinschubs Nr. 1 berühren Sie zunächst das Sensorfeld **1** **11** und für die Einstellung des Garkorbeinschubs Nr. 2 berühren Sie zunächst das Sensorfeld **2** **12**.
2. Mit wiederholten Berühren des Sensor-Feldes MENU **14** wechseln Sie zwischen den Programmen **15** bis **21** und **23** bis **25**.

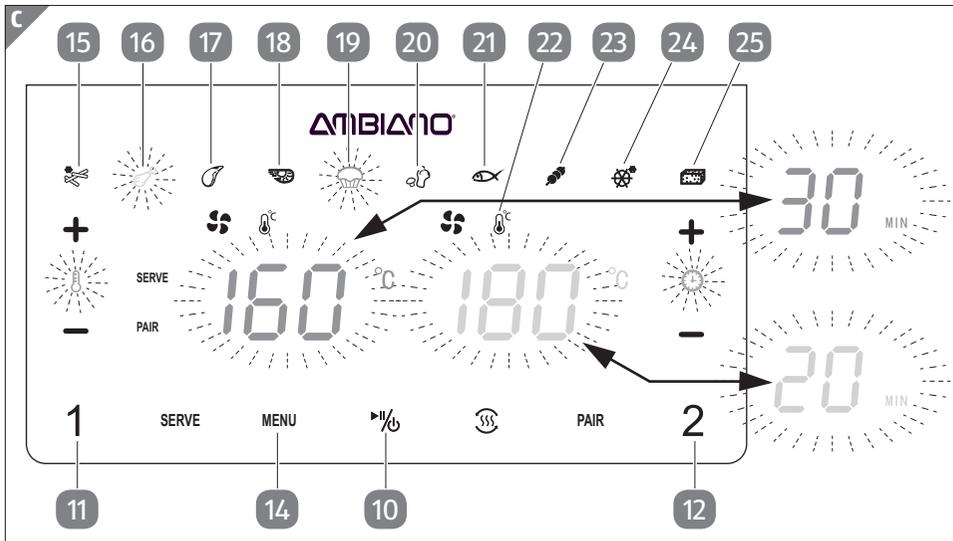
Für das Programm „Warmhaltefunktion“ **22** sehen Sie im Kapitel **Warmhaltefunktion** nach.

15		Voreinstellung „Pommes“	18 Minuten bei 200 °C
16		Voreinstellung „Hähnchen“	20 Minuten bei 180 °C
17		Voreinstellung „Steak/Kotelett“	12 Minuten bei 180 °C
18		Voreinstellung „Shrimps“	8 Minuten bei 180 °C
19		Voreinstellung „Kuchen“	30 Minuten bei 160 °C
20		Voreinstellung „Gemüse“	15 Minuten bei 160 °C
21		Voreinstellung „Fisch“	10 Minuten bei 180 °C
22		Voreinstellung „Warmhaltefunktion“	60 Minuten bei 60 °C
23		Voreinstellung „Spießchen“	12 Minuten bei 180 °C
24		Voreinstellung „Gefrorenes“	25 Minuten bei 180 °C
25		Voreinstellung „Tofu“	15 Minuten bei 160 °C

Die gewählten Programme werden durch die entsprechend blinkenden Symbole dargestellt.



Wenn Sie nur für einen Garkorbeinschub die Einstellungen vornehmen und anschließend den Garvorgang mit dem Sensor-Feld **10** starten, wird der Garvorgang nur für den gewählten Garkorbeinschub gestartet. Wenn Sie für beide Garkorbeinschübe die Einstellungen vornehmen, werden mit dem Sensor-Feld **10** beide Garvorgänge gestartet.



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.

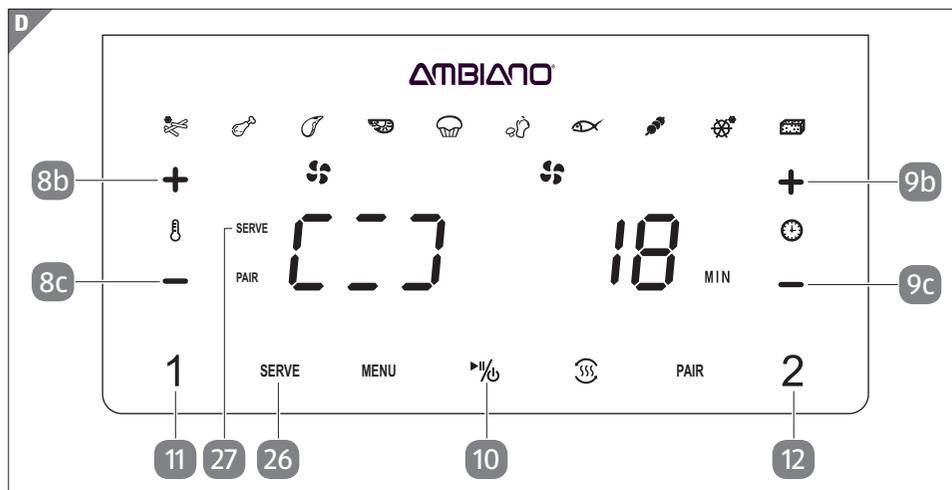
Erfolgt nach der Programmwahl keine weitere Bedienung, wird der Standby-Zustand aktiviert.

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

SERVE-Funktion



Mit der **SERVE-Funktion 26** werden unterschiedliche Garzeiten aufeinander abgestimmt. Der Garvorgang endet für den Garkorbeinschub Nr. 2 bei dieser Funktion 30 Sekunden nach dem Ende des Garkorbeinschubs Nr. 1.



1. Nehmen Sie die Einstellung wie unter **Manuelle Vorwahl der Garzeit und der Temperatur** oder unter **Garen mit der Programmfunktion** beschrieben vor.
2. Berühren Sie das Sensorfeld **SERVE 26**, um die Funktion zu aktivieren.
3. Starten Sie den Garvorgang mit dem Sensor-Feld **10**. Die SERVE-Anzeige **27** blinkt während der Garzeit und in der Anzeige mit der kürzeren Garzeit wird das Wartesymbol [] gezeigt. Wenn die Restzeit der längeren Garzeit die Einstellung der kürzeren Garzeit erreicht, wird auf beiden Seiten die gleiche Restgarzeit angezeigt.



Eine Veränderung der Garzeit und der Temperatur kann erst nachdem der Garvorgang der kürzeren Garzeit gestartet ist vorgenommen werden. Nach dem Start des Garvorgangs mit der kürzeren Garzeit leuchtet die SERVE-Anzeige **27** dauerhaft und es ertönen 3 kurze Pieptöne.

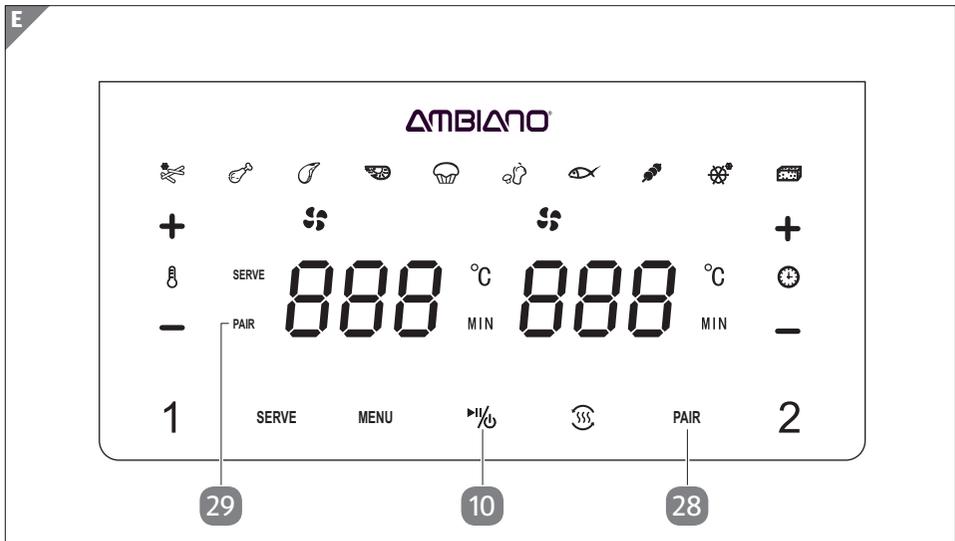
Die Zeit wird für beide Garkorbeinschübe gleichzeitig mit den Sensor-Feldern **+ 9b** bzw. **- 9c** erhöht bzw. verringert.

Um die Temperatur zu verändern wählen Sie zunächst den Garkorbeinschub Nr. 1 **11** bzw. Nr. 2 **12**, bevor Sie die Veränderung mit den Sensor-Feldern **+ 8b** bzw. **- 8c** vornehmen.

PAIR-Funktion

i Mit der **PAIR-Funktion** **28** werden Ihre Einstellungen für beide Garkorbeinschübe gleichzeitig vorgenommen.

1. Berühren Sie das Sensorfeld **PAIR** **28**, um die Funktion zu aktivieren. Die PAIR-Anzeige **29** leuchtet.
2. Nehmen Sie die Einstellung wie unter **Manuelle Vorwahl der Garzeit und der Temperatur** oder unter **Garen mit der Programmfunktion** beschrieben vor.
3. Starten Sie den Garvorgang mit dem Sensor-Feld **10**. Die Anzeige für beide Garkorbeinschübe blinkt 3 Mal kurz und leuchtet anschließend dauerhaft.
4. Berühren Sie das Sensorfeld **PAIR** **28**, um die Funktion zu deaktivieren.



Der Garvorgang ist beendet



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

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

Während dieser Zeit kann keine weitere Einstellung vorgenommen werden.

1. Trennen Sie das Gerät vom Stromnetz.
2. Ziehen Sie den Garkorbeinschub am Garkorbgriff **5** aus dem Gerät und setzen Sie ihn auf einer hitzebeständigen Unterlage ab.
3. Entnehmen Sie das Gargut aus dem Garkorbeinschub.

Warmhaltefunktion



Nach Ablauf des gewählten Programms können Sie die Warmhaltefunktion für den Garkorbeinschub Nr. 1 und/oder Nr. 2 starten. In der Warmhaltefunktion (60 Minuten maximal) können Sie nur die Zeit verändern, die Temperatur ist mit 60 °C voreingestellt und ist nicht veränderbar.

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



Die Warmhaltefunktion kann auch direkt aus dem Einstiegsmenü aufgerufen werden. Halten Sie dazu Sensor-Feld MENU **14** für 3 Sekunden berührt.

2. Für die Einstellung des Garkorbeinschubs Nr. 1 berühren Sie zunächst das Sensorfeld **1** **11** und für die Einstellung des Garkorbeinschubs Nr. 2 berühren Sie zunächst das Sensorfeld **2** **12**.
3. Wählen Sie durch wiederholtes Berühren von Sensor-Feld MENU **14** die Warmhaltefunktion $\delta^{\circ}\text{C}$ **22** aus.
4. Verringern Sie ggf. die Warmhaltezeit mit — **9c**.
Nach dem Verringern kann die Zeit erneut bis auf 60 Minuten erhöht werden.
5. Starten Sie die Warmhaltefunktion mit dem Sensor-Feld  **10**.

Die Warmhaltezeit ist nach dem Programmstart innerhalb von 60 Minuten ebenfalls veränderbar.

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

Garzeiten, Temperaturen und Mengen



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

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



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

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



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

Nachtisch / Gemüse	Menge in Gramm	Zeit in Minuten	Temperatur in °C	Wenden / Schütteln	Zusatzinformation
Kuchen	300	30	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	

Reinigung und Aufbewahrung

Reinigung

⚠ GEFAHR! Stromschlaggefahr!

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

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

⚠ WARNUNG! Heiße Oberflächen!



Es besteht Verbrennungsgefahr durch heiße Oberflächen.

Lassen Sie das Gerät vor der Reinigung mindestens 30 Minuten abkühlen. Entnehmen Sie beide Garkorbeinschübe, damit das Gerät schneller abkühlen kann.

HINWEIS! Beschädigungsgefahr!

Keine Scheuer- und Lösungsmittel oder scharfkantige Gegenstände verwenden!



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

1. Reinigen Sie die Oberflächen des Gerätes mit einem feuchten Tuch.
2. Reinigen Sie die Garkorbeinschübe mit heißem Wasser, ein wenig Spülmittel und einem nicht kratzenden Schwamm.

Die Garkorbeinschübe sind spülmaschineneeignet.



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

Trocknen Sie anschließend alle Teile gut ab.

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

Aufbewahrung

⚠ GEFÄHR! Stromschlaggefahr!

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

Wickeln Sie das Netzkabel um die Netzkabelhalterung **6**, 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-DAF-02
Versorgungsspannung:	220-240 V~
Netzfrequenz:	50 Hz
Leistungsaufnahme:	2.600 W
Schutzklasse:	I / 
	Elektrisch leitfähige Gehäuseteile sind mit dem Schutzleiter verbunden.
Kabellänge:	ca. 85 cm
Fassungsvermögen:	2 x 4,0L
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 Garkorbeinschub ist nicht vollständig eingeschoben. – Einschub bündig zur Gerätefront einschieben.
	Überhitzungsschutz ausgelöst. – Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose. Benutzen Sie das Gerät nicht mehr. Wenden Sie sich an das Servicecenter.
Gargut ist noch roh.	Zu viel Gargut im Garkorb. – Verringern Sie die Menge.
	Temperatur zu gering. – Erhöhen Sie die Temperatur.
	Garzeit zu kurz. – Verlängern Sie die Garzeit.
Gargut ist nicht gleichmäßig gegart.	Gargut muss gewendet werden. – Wenden Sie das Gargut.
Dampf tritt aus.	Ein normaler Vorgang beim Frittieren.
Weißer Rauch tritt aus.	Sehr fetthaltiges Gargut. – Zubereitung wird nicht beeinträchtigt. Vermeiden Sie Zutaten, die stark fetthaltig sind.
	Ölrückstände im Einschub verblieben. – Reinigen Sie alle Teile nach dem Gebrauch.
Nach Entnahme des Einschubs läuft das Gerät weiter.	Sicherheitsschalter 31 oder eine andere Komponente fehlerhaft, siehe Sicherheitshinweise . – Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose. Benutzen Sie das Gerät nicht mehr. Wenden Sie sich an das Servicecenter.

Konformitätserklärung

Die Konformität des Produktes mit den gesetzlich vorgeschriebenen Standards wird gewährleistet. Die vollständige Konformitätserklärung finden Sie im Internet unter www.gt-support.de

Entsorgung

Verpackung entsorgen



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

Altgerät entsorgen

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



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

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

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

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

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

Generell haben 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.



Importiert durch:

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

SERVICECENTER

838894



DE 0800 / 500 36 01



garantie.aldi-sued.de

MODELL:
GT-DAF-02

12/2024

3

**JAHRE
GARANTIE**