

GUTFELS

Heißluftfritteuse

Air fryer

Friteuse à air chaud

Heteluchtfriteuse

Fritadeira a ar quente

Freidora de aire caliente

AIRFRY 5010

DE GEBRAUCHSANWEISUNG

EN INSTRUCTION MANUAL

FR NOTICE D'UTILISATION

NL GEBRUIKSAANWIJZIG

ES MANUAL DE INSTRUCCIONES

PT MANUAL DE INSTRUÇÕES

Sehr geehrte Kunden,

wir danken Ihnen für den Kauf unseres Gerätes.

Sie haben gut gewählt. Ihr GUTFELS Gerät wurde für den Einsatz im privaten Haushalt gebaut und ist ein Qualitätserzeugnis, das höchste technische Ansprüche mit praxisgerechtem Bedienkomfort verbindet – wie andere GUTFELS – Geräte auch, die zur vollen Zufriedenheit ihrer Besitzer in ganz Europa arbeiten.

Lesen Sie diese Gebrauchsanweisung sorgfältig vor der ersten Inbetriebnahme durch. Es beinhaltet wichtige Sicherheitsanweisungen und Informationen bezüglich des Betriebs und der Installation des Gerätes. Eine richtige Handhabung trägt zu einer effizienten Nutzung bei.

Die falsche Nutzung könnte zu gefährlichen Situationen führen, besonders für Kinder. Bewahren Sie diese Gebrauchsanweisung für den späteren Gebrauch auf. Geben Sie diese an jeden zukünftigen Besitzer dieses Produkts weiter. Bei weiteren Fragen oder Themen, die nicht ausführlich in dieser Anweisung beschrieben sind, gehen Sie auf unsere Homepage www.ggv-service.de.

Der Hersteller arbeitet stets an der Entwicklung aller Typen und Modelle. Bei allen Typen und Modellen sind Änderungen an Design, Eigenschaften und Ausrüstung ohne vorherige Mitteilung vorbehalten.

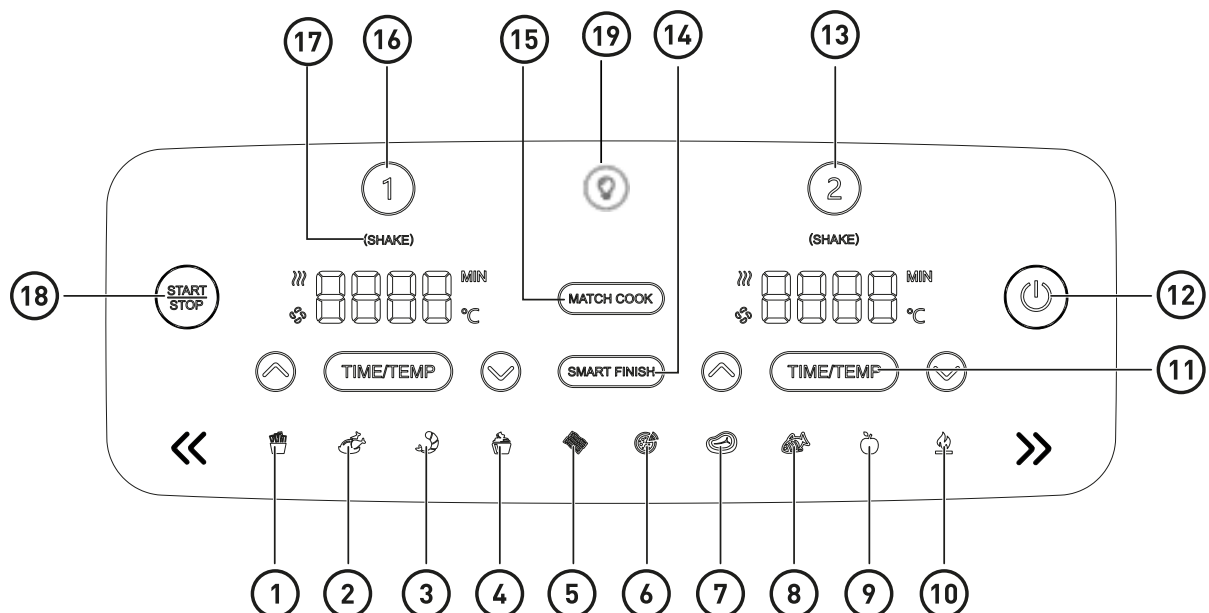
Gerät kennenlernen

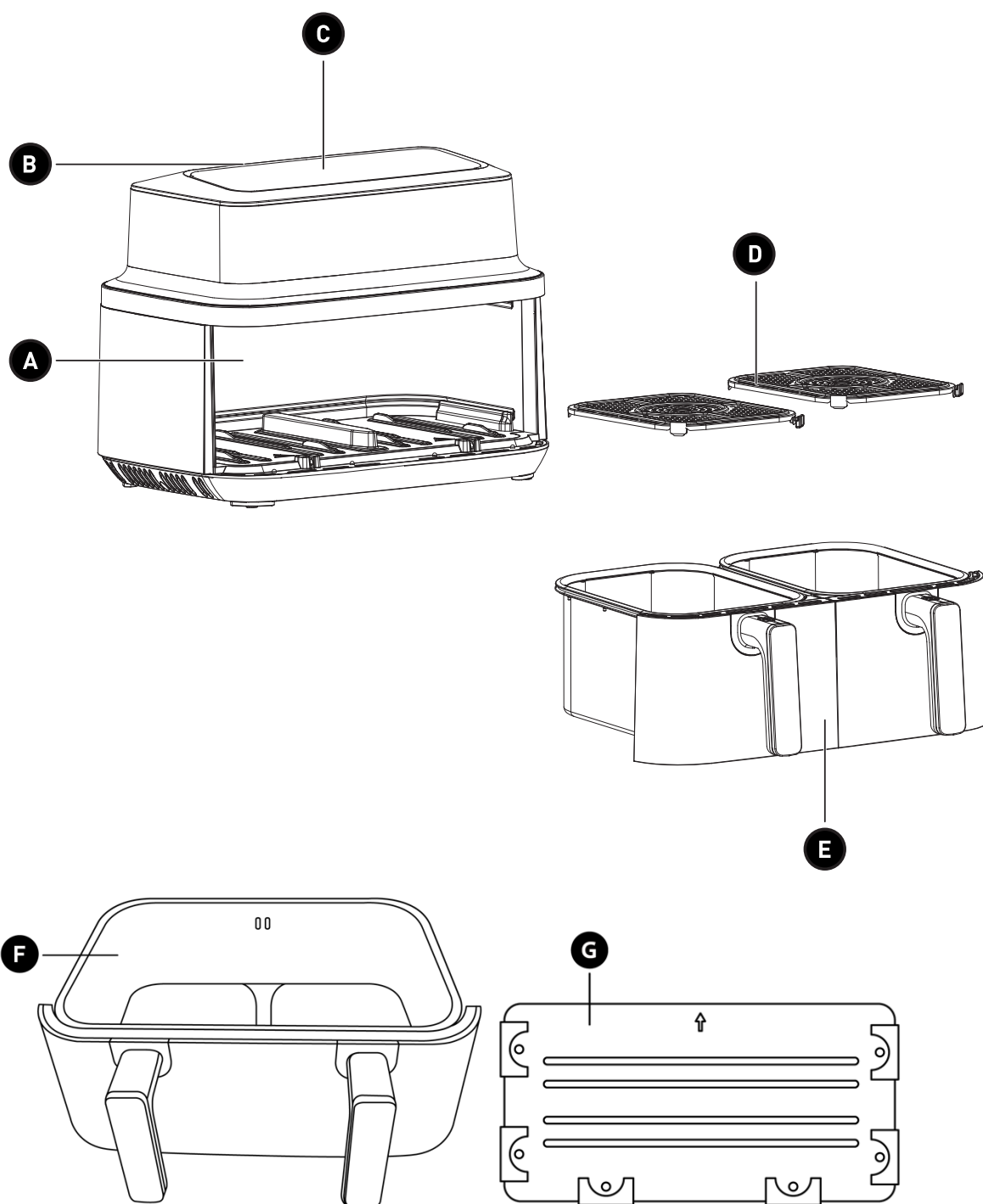
Lieferumfang

1x Gebrauchsanweisung

LIEFERUMFANG / GERÄTETEILE

- 1) Geeignet für Tiefkühlprodukte wie Pommes, french fries ohne hinzufügen von öl.
 - 2) Geflügel
 - 3) Krabben
 - 4) Kuchen
 - 5) Speck
 - 6) kl. Pizza
 - 7) Steak
 - 8) Fisch
 - 9) Gardampfen (Fleisch, Gemüse, Obst)
 - 10) Aufwärmen
 - 11) Timer / Temperatur
 - 12) Power / Start
 - 13) Taste für die 2 Zone
 - 14) SMART FINISH
 - 15) MATCH COOK Knopf
 - 16) Steuerung der Zone 1
 - 17) SHAKE
 - 18) START/STOP
 - 19) Licht (während des Kochens auf die Lichttaste drücken, um den Garvorgang zu überprüfen)
- A) Gehäuse
 - B) Lüftungsschlitze
 - C) Bedienfeld
 - D) Gitterrost
 - E) 2 Stk. Antihaltbeschichtete Behälter (Spülmaschinenfest)
 - F) 1 Stk. Antihaltbeschichteter Behälter (gross) geeignet für grosse Mengen an Lebensmitteln.
 - G) Trennteil für den grossen Behälter.





Technische Daten; Technical information ; Caractéristiques techniques Technische gegevens; Especificaciones Técnicas Especificações técnicas

MODELL		AIRFRY5010
Elektrischer Anschluss Electrical connection Raccordement électrique Elektrische aansluiting Ligação eléctrica	V~ Hz	220-240 V~ 50-60 Hz
Leistung; Power Puissance; Vermogen; capacidad; prestazione	W	2600
EAN		4016572026993

CE-Kennzeichnung

Zum Zeitpunkt der Markteinführung erfüllt das Produkt die Anforderungen, die in der Richtlinie zur Vereinheitlichung der Gesetze der Mitgliedstaaten bezüglich der elektromagnetischen Verträglichkeit 2014/30/EU von elektrischer Ausrüstung innerhalb bestimmter Spannungsgrenzen (2014/35/EU) festgelegt wurden. Dieses Produkt ist mit dem CE-Kennzeichen identifiziert und wird mit einer Konformitätserklärung zur Untersuchung durch die Marktüberwachungsautorität geliefert.

CE Marking

At the time of its introduction on the market the product fulfills the requirements, which were specified in the directive for the standardization of the laws of the Member States concerning the electromagnetic compatibility (2014/30/EU) of electrical equipment within certain voltage limits (2014/35/EU). This product is identified by the CE marking and delivered with a declaration of conformity for inspection by the market monitoring authority.

Marquage CE

Au moment de la mise sur le marché, le produit satisfait aux exigences fixées par la directive relative à l'harmonisation des législations des États membres concernant la compatibilité électromagnétique (2014/30/EU) du matériel électrique destiné à être employé dans certaines limites de tension (2014/35/EU). Ce produit porte le marquage CE ; il est livré avec une déclaration de conformité qui peut être consultée par l'autorité de surveillance du marché.

CE-markering

Op het moment van de lancering op de markt voldoet het product aan de eisen, die in de richtlijn betreffende de harmonisatie van de wetgeving van de lidstaten inzake de elektromagnetische compatibiliteit 2014/ 30/EU van elektrische uitrusting binnen bepaalde spanningsgrenzen (2014/ 35/ EU) werden vastgelegd. Dit product is voorzien van de CE-markering en wordt met een conformiteitsverklaring voor onderzoek door de autoriteit voor markttoezicht geleverd.

Declaração CE

Na altura do lançamento no mercado, o produto cumpre os requisitos definidos pela diretiva relativa à harmonização da legislação dos Estados-Membros respeitante à compatibilidade eletromagnética 2014/30/UE de material elétrico destinado a ser utilizado dentro de certos limites de tensão (2014/35/UE). Este produto está marcado com um marca CE e é distribuído com uma declaração de conformidade sobre a avaliação da autoridade de vigilância de mercado.

Marcado CE

En el momento de su lanzamiento al mercado, el producto cumple los requisitos establecidos en la directiva 2014/30/UE, relativa a la armonización de las legislaciones de los Estados miembros en materia de compatibilidad electromagnética de equipos eléctricos dentro de determinados límites de tensión (2014/35/UE). Este producto está identificado con marcado CE y se suministra con una declaración de conformidad para su comprobación por la autoridad de vigilancia del mercado.

Inhaltsverzeichnis

1	Sicherheit.....	9
1.1	Bestimmungsgemäße Verwendung	9
1.2	Sicherheit zu bestimmten Personengruppen	10
1.3	Fehlgebrauch	10
2	Inbetriebnahme	11
2.1	Erstinbetriebnahme.....	11
2.2	Elektrischer Anschluss	11
2.3	Geräte bedienen	13
2.4	Rezepte.....	15
3	Reinigung & Pflege	16
3.1	Gerät reinigen	16
3.2	Aufbewahren.....	17
4	Entsorgung.....	17
5	Garantiebedingungen.....	18

Table of contents

6	Safety.....	22
6.1	Intended use.....	22
6.2	Safety for specific groups of people	23
6.3	Improper use	23
7	Putting into operation	24
7.1	Using for the first time	24
7.2	Electrical connection.....	24
7.3	Operating appliances.....	26
7.4	Recipes	28
8	Cleaning and maintenance.....	29
8.1	Cleaning the appliance	29
8.2	Storage	30
9	Disposal	30
10	Warranty terms.....	31

Table des matières

11	Sécurité	35
11.1	Utilisation conforme	35
11.2	Sécurité pour certains groupes de personnes	36
11.3	Utilisation incorrecte	36
12	Mise en service	37
12.1	Première mise en service	37
12.2	Raccordement électrique	37
12.3	Utilisation de l'appareil	39
12.4	Recettes	41
13	Nettoyage et entretien	42
13.1	Nettoyage de l'appareil	42
13.2	Stockage	43
14	Élimination	43
15	Conditions de garantie	44

Inhoudsopgave

16	Veiligheid	48
16.1	Reglementair gebruik	48
16.2	Veiligheid voor specifieke personengroepen	49
16.3	Oneigenlijk gebruik	49
17	Ingebruikneming	50
17.1	Eerste ingebruikneming	50
17.2	Elektrische aansluiting	50
17.3	Apparaten bedienen	52
17.4	Recepten	54
18	Reiniging & onderhoud	55
18.1	Apparaat reinigen	55
18.2	Opslag	56
19	Verwijdering	56
20	Garantievoorwaarden	57

Índice

21	Seguridad	61
21.1	Uso previsto.....	61
21.2	Seguridad para grupos concretos de personas	62
21.3	Mal uso	62
22	Puesta en servicio	63
22.1	Primera puesta en servicio	63
22.2	Conexión eléctrica.....	63
22.3	Uso de los aparatos.....	65
22.4	Recetas	67
23	Limpieza y cuidados.....	68
23.1	Limpiar el aparato.....	68
23.2	Conservación	69
24	Eliminación.....	69
25	Condiciones de garantía	70

Índice

26	Segurança.....	74
26.1	Utilização prevista.....	74
26.2	Segurança de determinados grupos de pessoas	75
26.3	Utilização incorreta	75
27	Colocação em funcionamento	76
27.1	Primeira colocação em funcionamento	76
27.2	Ligação elétrica	76
27.3	Operar o aparelho.....	78
27.4	Receitas	80
28	Limpeza & cuidados	81
28.1	Limpar o aparelho.....	81
28.2	Armazenamento	82
29	Eliminação.....	82
30	Condições de garantia	83

1 Sicherheit

Für eine sichere und sachgerechte Verwendung die Gebrauchsanweisung und die weiteren produktbegleitenden Unterlagen sorgfältig lesen und für die spätere Verwendung aufbewahren. Der Hersteller lehnt jegliche Haftung für Verletzungen und Schäden ab, die aus der Nichtbeachtung der Anweisungen zur Installation, Gebrauch sowie Reinigung und Pflege des Gerätes entstanden sind.

Kennzeichnung und Erklärung der Warnhinweise

Alle Sicherheitshinweise in dieser Gebrauchsanweisung sind mit einem Warnsymbol versehen.



GEFAHR

Bezeichnet eine unmittelbar gefährliche Situation, welche bei Nichtbeachtung zum Tod oder zu schwerwiegenden Verletzungen führt!



WARNUNG

Bezeichnet eine möglicherweise gefährliche Situation, welche bei Nichtbeachtung zum Tod oder zu schwerwiegenden Verletzungen führen kann!



VORSICHT

Bezeichnet eine gefährliche Situation, welche bei Nichtbeachtung zu leichten oder mäßigen Verletzungen führen kann!

ACHTUNG

Bezeichnet eine Situation, welche bei Nichtbeachtung zu Sachschäden führt.

Verwendete Symbole

- Informationen und Hinweise, die zu beachten sind.
- Markiert eine Aufzählung
- ✓ Markiert Prüfungsschritte der Reihe nach und Maßnahmen zur Vermeidung von Gefahrensituationen
 1. Markiert Arbeitsschritte der Reihe nach
- Beschreibt die Reaktion des Gerätes auf den Arbeitsschritt

1.1 Bestimmungsgemäße Verwendung

Das Gerät ist ausschließlich zum Frittieren von Lebensmitteln geeignet und nur für den Privatgebrauch bestimmt und nicht für den gewerblichen Bereich geeignet.

- Gerät nicht für andere Zwecke als zum Frittieren von Lebensmitteln benutzen. Der Hersteller übernimmt keine Haftung für eventuelle Schäden.
- Umbauten oder Veränderungen am Gerät sind aus Sicherheitsgründen nicht zulässig.
- Jedwede Verwendung, die außerhalb dieser Anwendungsbereiche liegt, ist nicht bestimmungsgemäß und gilt somit als Fehlgebrauch.
- Die Verwendung von Mehrfachsteckern oder Steckdosenleisten ist wegen der damit verbundenen Brandgefahr verboten.

1.2 Sicherheit zu bestimmten Personengruppen

Das Gerät dürfen Kinder ab 8 Jahren sowie Personen, deren physische, sensorische oder mentale Fähigkeiten beeinträchtigt sind, oder die einen Mangel an Erfahrung und/oder Wissen vorweisen, bedienen. Jedoch muss man sie dabei beaufsichtigen oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Geräts unterweisen und sie müssen die möglichen Gefahren verstehen.

Reinigung und Wartung dürfen nicht von Kindern durchgeführt werden, es sei denn, sie sind älter als 8 Jahre und werden beaufsichtigt.

GEFAHR

ERSTICKUNG DURCH VERPACKUNGS-MATERIALIEN!

Kinder beaufsichtigen, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.

GEFAHR

STRANGULIERUNG DURCH NETZKABEL

Kinder unter 8 Jahren vom Netzkabel des Gerätes fernhalten.

1.3 Fehlgebrauch

Folgende Tätigkeiten gelten als Fehlgebrauch und sind somit untersagt:

- Für die gewerbliche Nutzung ist das Gerät nicht geeignet.
- Gerät nicht im Freien aufstellen.
- Das Gerät nicht in einer heißen, nassen oder sehr feuchten Umgebung oder in der Nähe von brennbarem Material aufstellen.
- Gerät nicht mit Mehrfachsteckdosen am Stromnetz anschließen.
- Netzkabel nicht auf Spannung verlegen.
- Netzkabel nicht knicken.
- Gerät so aufstellen, dass der Netzstecker zugänglich ist.
- Den Netzstecker nicht am Netzkabel aus der Steckdose ziehen.
- Stellen Sie das Gerät nicht an den Rand oder an die Kante der Arbeitsfläche.
- Stellen Sie das Gerät nie auf oder in der Nähe von heißen Oberflächen ab (z.B. Herdplatten etc.).
- Verwenden Sie das Gerät nicht mehr, wenn die Kunststoffbauteile des Gerätes Risse oder Sprünge haben oder sich verformt haben.
- Ein beschädigtes Netzkabel nicht verwenden, um Gefährdungen zu vermeiden. Kundendienst kontaktieren.

2 Inbetriebnahme

Gerät auspacken

Vor dem Öffnen die Verpackung auf Schäden prüfen. Die Verpackung muss unbeschädigt sein. Das Gerät auf Transportschäden überprüfen. Ein beschädigtes Gerät auf keinen benutzen. Im Schadensfall an den Lieferanten/Händler wenden.

- ✓ Gerät aus der Verpackung entnehmen.
- ✓ Lieferung auf Vollständigkeit prüfen.
- ✓ Bei unvollständiger oder beschädigter Lieferung Kundendienst siehe Serviceadresse kontaktieren.

ACHTUNG

SACHSCHADEN!

- Verpackungsmaterial nicht mit einem scharfen Gegenstand, z.B. Teppichmesser durchtrennen.
- Transportschutz entfernen.
- Das Gerät sowie Montage oder Zubehöerteile sind für den Transport geschützt. Alle Klebebänder und Verpackungsteile aus dem Gerät entfernen.
- Auf dem Gerät können sich Sticker mit Warnhinweise befinden. Diese unbedingt beachten und nicht vom Gerät entfernen.

2.1 Erstinbetriebnahme

Gerät reinigen

- ✓ Das Verpackungsmaterial und sämtliche Schutzfolien entfernen.
- ✓ Vor der erstmaligen Benutzung alle Teile des Gerätes wie im Kapitel „Reinigung“ beschrieben reinigen.

Gerät aufstellen

- Das Gerät auf eine ebene, feste und hitzebeständige Arbeitsfläche geschützt vor Wasserspritzern stellen.
- Die Schüssel weder mit Öl noch mit anderen Flüssigkeiten füllen.
- Auf das Gerät nichts stellen, dies würde den Luftstrom unterbrechen und das Ergebnis des Heißluftfrittierens beeinträchtigen.

2.2 Elektrischer Anschluss

Für einen sicheren und fehlerfreien Betrieb des Gerätes sind beim elektrischen Anschluss folgende Hinweise zu beachten:

- ✓ Vor dem Anschließen des Gerätes die Anschlussdaten (Spannung und Frequenz) auf dem Typenschild mit denen Ihres Elektronetzes vergleichen. Diese Daten müssen übereinstimmen, damit keine Schäden am Gerät auftreten. Im Zweifelsfall eine Elektro-Fachkraft kontaktieren.
- ✓ Die Steckdose muss über einen 16A-Sicherungsschutzschalter abgesichert sein.
- ✓ Bei Verwendung eines Verlängerungskabels muss dieses einen Querschnitt von 1,5mm² haben.

Gerät aufheizen

Während des Aufheizvorganges beseitigt die Hitze mögliche Rückstände der Produktion.

- Beim ersten Aufheizen sind Geruchs- und Rauchentwicklung normal und kein Grund zur Besorgnis.
- Für gute Durchlüftung des Raumes sorgen, damit etwaige Gerüche und Rauch schnell abziehen. Je nach Gegebenheiten Fenster öffnen oder Lüftung einschalten.

WARNUNG

VERBRENNUNGSGEFAHR!

Während des Aufheizens wird das Gerät sehr heiß.

- ✓ Heiße Oberflächen nicht berühren.
- ✓ Kinder vom Gerät fernhalten.

Für das Aufheizen folgendermaßen vorgehen:

1. Behälter Zone 1 und Zone 2 zuschieben.
 2. Gerät für ca. 15 Minuten bei maximaler Temperatur aufheizen.
 3. Nach dem Aufheizvorgang das Gerät ausschalten und abkühlen lassen. Bei Bedarf nochmals reinigen.
- Nach Beendigung des Aufheizvorganges und der Reinigung ist das Gerät betriebsbereit.

Vorheizen abhängig vom Gericht

1. Das Netzkabel des Gerätes in einer Netzsteckerdose stecken.
2. Eventuell das Gerät ohne Lebensmittel vorheizen.
3. Temperatur auf die gewünschte Position stellen.
4. Timer auf 10 min drehen und das Gerät startet.
5. Nach Ablauf der gesetzten Timerzeit ist das Gerät vorgeheizt und betriebsbereit.
6. Behälter vorsichtig aus dem Gerät ziehen.
7. Die zu garenen / frittierenden Lebensmittel hineinlegen.
8. Nicht die Max Linie beim Befüllen überschreiten. Es kann die Qualität des Frittierens beeinträchtigen.
9. Behälter in die Fritteuse zurückschieben.



VORSICHT

VERBRENNUNGSGEFAHR, WENN DAS GERÄT VORGEHEIZT IST.

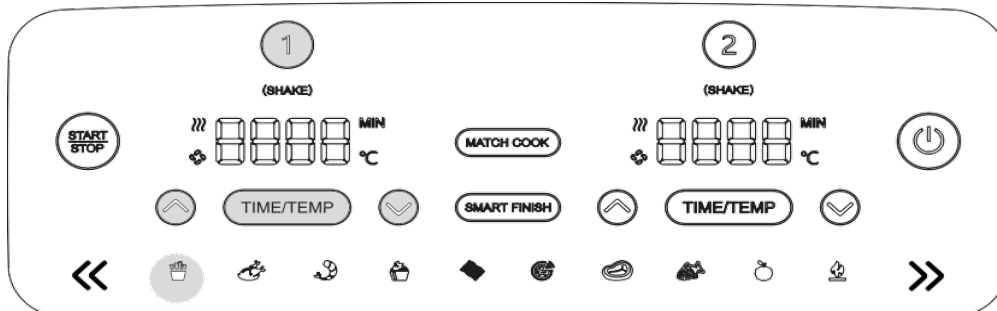
- Die Schüssel immer am Griff fassen.
- Die Schüssel nicht umdrehen, angesammeltes Fett könnte auf die Speisen troffen.
- Nach dem Frittieren sind die Speisen sehr heiß.
- Die Schüssel nicht umdrehen, angesammeltes Fett könnte auf die Speisen troffen.
- Nach dem Frittieren sind die Speisen sehr heiß.

2.3 Geräte bedienen

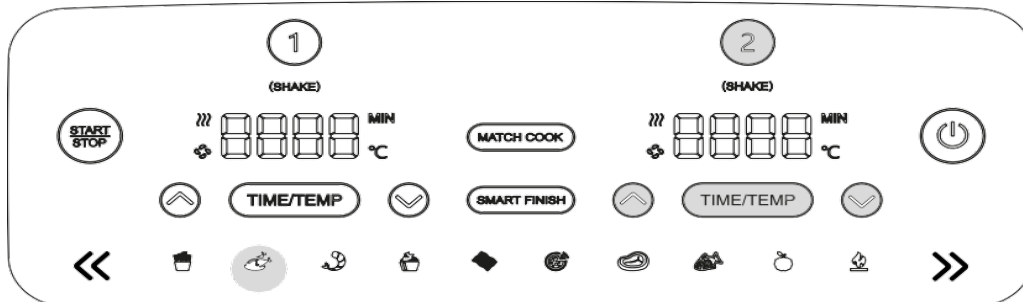
SMART FINISH

Um den Garvorgang gleichzeitig zu beenden, wenn die Speisen unterschiedliche Garzeiten, Temperaturen oder sogar Funktionen haben:

1. Die Zutaten in den Behälter der 1 Zone legen und zuschieben bis der Behälter einrastet.
2. Gerät mit der Power Taste einschalten
3. Zone 1 wählen und auf die gewünschte Autokochfunktion drücken.
4. Auf TIME/TEMP drücken, um die Zeit und Temperatur einzustellen.



Zone 2 wählen und die Schritte wie oben wiederholen.



5. Auf die SMART Finish Taste drücken und anschließend auf die Start /Pause Taste.
→ Der Kochvorgang startet mit der Zone, welche die längere Kochdauer hat.



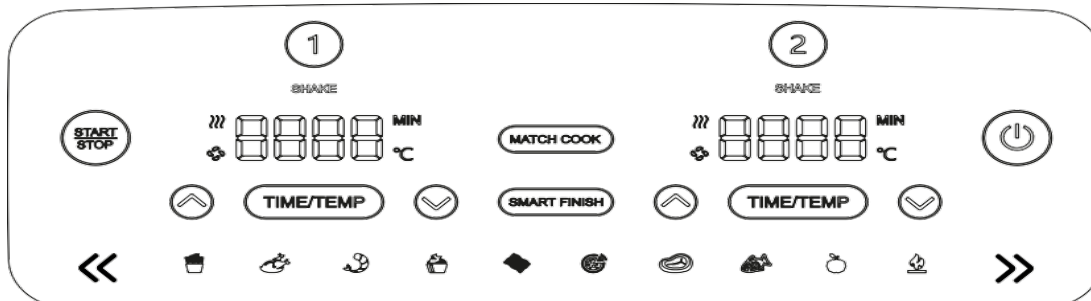
- Die Autokochfunktion bietet für jedes Autokochprogramm eine Einstellung, welche beliebig änderbar ist.
- Zone 2 kann anders eingestellt werden als Zone 1.

Shake- Anzeige

Nach 2/3 der Garzeit ertönt ein Signal und die Anzeige Shake blinkt.

Den Behälter der jeweiligen Zone öffnen, das Gargut schütteln und wieder zu schieben.

Wenn die Garzeit erreicht ist, ertönt 5x ein Signal und in der entsprechenden Zone ist 0000 ersichtlich.

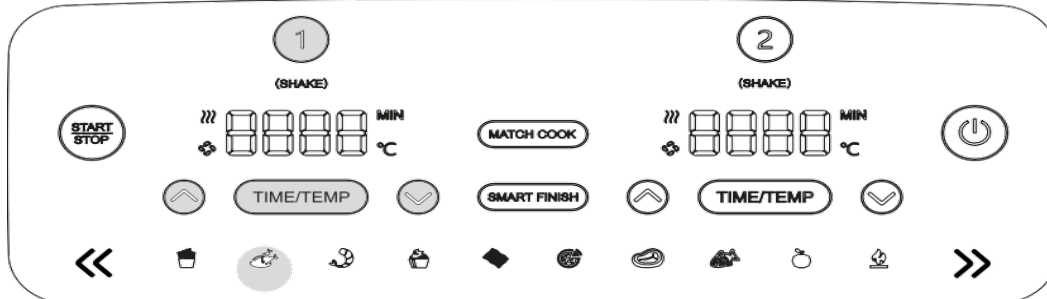


- Das Fertige Gargut vorsichtig auf einen Teller, Schlüssel legen. Die heiße Schublade nicht auf den Tisch oder die Arbeitsplatte stellen.

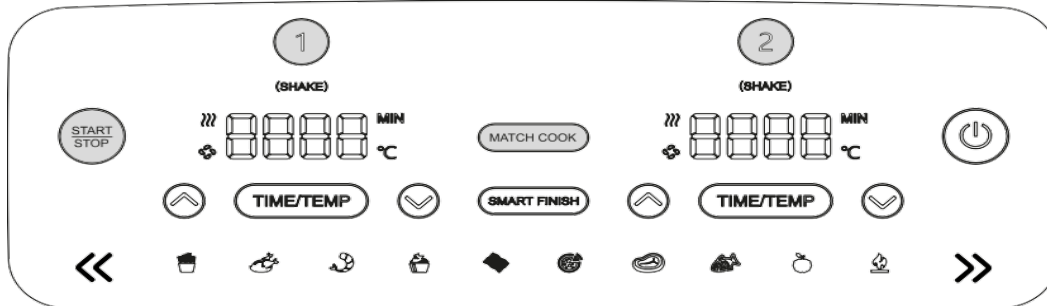
Match Cook

Große Mengen an Lebensmittel über beide Zonen verteilen oder andere Lebensmittel für die gleiche Einstellung von Zeit und Temperatur.

1. Zutaten in den Behälter der 1 Zone legen und zuschieben, bis der Behälter einrastet.
2. Gerät mit der Power Taste einschalten.
3. Zone 1 wählen und auf die gewünschte Autokochfunktion drücken.
4. Auf TIME/TEMP drücken, um die Zeit- und Temperatur einzustellen.



5. Auf die Taste Match Cook drücken, um den Garvorgang in Zone 2 zu kopieren.
6. Auf die Taste Start / Pause drücken, um den Garvorgang zu starten.

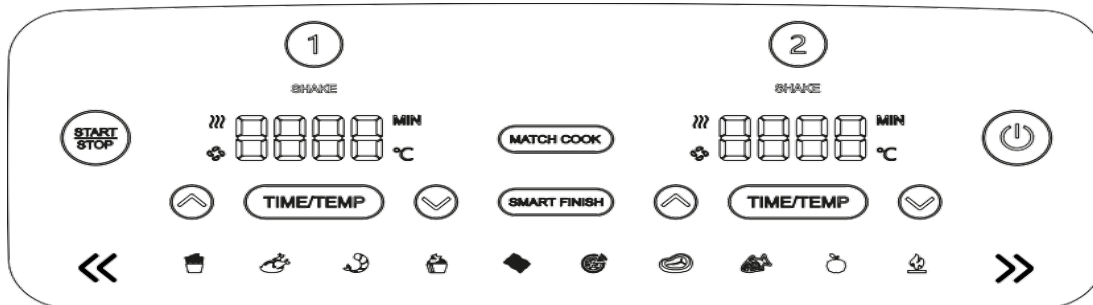


Shake- Anzeige:

Nach 2/3 der Garzeit ertönt ein Signal und die Anzeige Shake blinkt.

Den Behälter der jeweiligen Zone öffnen, das Gargut schütteln und wieder zu schieben.

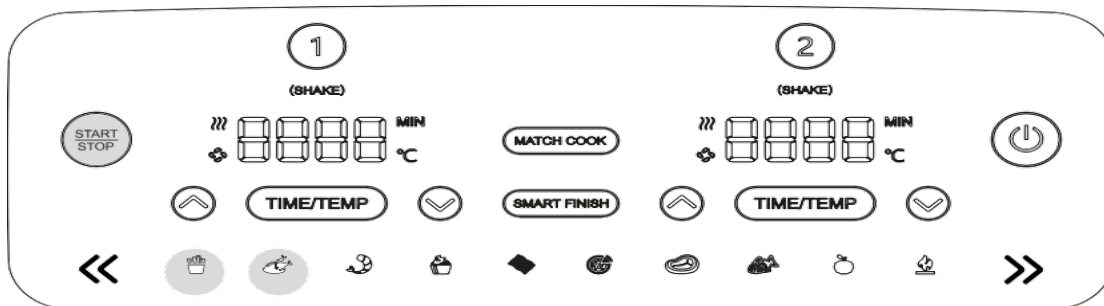
Wenn die Garzeit erreicht ist, ertönt 5x ein Signal und in der entsprechenden Zone ist 0000 ersichtlich.



- Das Fertige Gargut vorsichtig auf ein Teller, Schlüssel legen. Die heiße Schublade nicht auf den Tisch oder die Arbeitsplatte stellen.

Beide Zonen gleichzeitig starten mit unterschiedlichen Endzeiten.

1. Zone 1 wählen und die gewünschte Autokochfunktion einstellen



2. Zone 2 wählen und eine andere Autokochfunktion einstellen.
3. Auf Start / Stop drücken
4. Der Garvorgang startet



- Ist ein Garvorgang einer Zone beendet, bevor die eingestellte Zeit abgelaufen ist, auf die entsprechende Zone 1 oder Zone 2 drücken.

Garvorgang pausieren

1. Während des Garvorgangs den Behälter einer Zone herausziehen.
→ Garvorgang pausiert.
2. Behälter wieder zu schieben, um den Garvorgang fortzusetzen.

Smart Finish oder Match Cooking Modus

1. Während des Garvorgangs den Behälter einer Zone herausziehen.
→ Garvorgang pausiert.
2. Behälter wieder zu schieben, um den Garvorgang fortzusetzen.

Garen mit einer Zone / Zone 1 oder Zone 2

1. Gerät ans Stromnetz anschließen.
2. Power Taste drücken.
3. Zone 1 oder Zone 2 wählen.
4. Autokochprogramm wählen.
5. Time/ Temp Taste drücken und die erforderliche Zeit/ Temperatur je nach Lebensmittel wählen.
6. Start / Pause drücken, um den Garvorgang zu starten.

2.4 Rezepte

GARGUT	MENGE (G)	ZEIT (MIN)	TEMP. °C	SCHÜTTELN
Tiefgekühlte Pommes	300-700	15-20	200	Ja
Tiefgekühlte Nuggets	100-600	7-12	200	Ja
Tiefgekühlte Käsestäbchen	125	8	180	

Tipps

- Kleinere Lebensmittel benötigen gewöhnlich eine etwas kürzere Garzeit als größere Lebensmittel.
- Die Lebensmittel von kleinerer Größe nach der Hälfte der Garzeit schütteln, um das Endergebnis zu verbessern. Zudem verhindert man, dass die Speisen ungleichmäßig garen.
- Geben Sie zu frischen Kartoffeln etwas Öl dazu, um ein knuspriges Ergebnis zu erhalten. Frittieren Sie die Kartoffeln innerhalb einiger Minuten, nachdem Sie einen Löffel Öl dazugegeben haben.
- Die HHeißluft Fritteuse ist auch zum Aufwärmen von Speisen geeignet. Zum Aufwärmen von Speisen die Temperatur für bis zu 10 Minuten lang auf 160°C stellen.

3 Reinigung & Pflege

Aus hygienischen Gründen das Gerät außen und innen, einschließlich Zubehör und Innenausstattung regelmäßig reinigen.

Vor allen Wartungs- und Pflegetätigkeiten das Gerät vom Stromnetz trennen.

ACHTUNG

SACHSCHADEN!

Unsachgemäßer Umgang mit dem Gerät kann zu Beschädigungen führen.

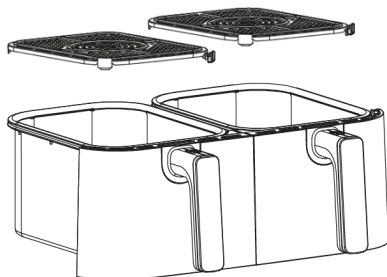
- Das Gerät vor dem Reinigen ausschalten und den Stecker aus der Steckdose ziehen.
- Für die Reinigung ein weiches Tuch verwenden.
- Das Gerät ist nicht spülmaschinengeeignet.
- Das Gerät niemals in Wasser eintauchen.
- Das Gerät nie mit Dampfreinigungsgeräten reinigen. Feuchtigkeit könnte in elektrische Bauteile gelangen.
- Die Schüssel und das Gitter sind mit einer Antihafbeschichtung versehen. Keine scheuernden, aggressiven Reinigungsmittel benutzen. Keine kratzenden Schwämme verwenden.
- Ätherische Öle und organische Lösungsmittel, z.B. Saft von Zitronen- oder Apfelsinenschalen, Buttersäure oder Reinigungsmittel, die Essigsäure enthalten, können Kunststoffteile angreifen. Solche Substanzen nicht mit den Geräteteilen in Kontakt bringen.

ACHTUNG

KURZSCHLUSS!

- Wasser im Gehäuse kann einen Kurzschluss herbeiführen.
- Gerät niemals in Wasser tauchen und darauf achten, dass kein Wasser in den Motorsockel gelangt.

3.1 Gerät reinigen



1. Netzstecker ziehen.
2. Gerät abkühlen lassen.
3. Gerät demontieren siehe "Gerät kennen lernen".
4. Alle losen Teile bis auf das Gehäuse unter warmem, fließendem Wasser oder im Geschirrspüler reinigen.
5. Das Gerät nach jedem Gebrauch reinigen.
6. Die Schüssel und das Gitter mit heißem Wasser, etwas Geschirrspülmittel und einem nicht scheuernden Schwamm abwaschen.
7. Die Innenseite des Gerätes mit einem in heißem Wasser angefeuchteten Tuch abwischen.
8. Das Heizelement mit einer trockenen Reinigungsbürste reinigen, um Speisereste zu entfernen.

Tip: Falls Schmutz am Boden der Schüssel und dem Gitter haftet, füllen Sie die Schüssel mit heißem Wasser und etwas Geschirrspülmittel. Lassen Sie die Schüssel und das Gitter etwa 10 Minuten lang einweichen. Dann beide Teile abspülen und abtrocknen.

3.2 Aufbewahren

Das Gerät ggf. noch einmal reinigen.

Das Gerät und alle Zubehörteile an einem trockenen Ort aufbewahren, der vor direktem Sonnenlicht und dem Zugriff durch Kinder oder Tiere geschützt

4 Entsorgung

Verpackung entsorgen



Die Verpackung sortenrein entsorgen. Pappe und Karton zum Altpapier und Folien in die Wertstoffsammlung geben.

Altgerät entsorgen (DE)



Altgeräte dürfen nicht in den Hausmüll

Das Symbol der durchgestrichenen Abfalltonne auf Rädern auf dem Produkt oder seiner Verpackung bedeutet, dass das Gerät nicht im Hausmüll entsorgt werden darf, sondern

■ eine separate Entsorgung erfordert. Sie können das Altgerät kostenfrei bei einer geeigneten kommunalen Sammelstelle für Elektro- und Elektronikaltgeräte, z.B. einem Wertstoffhof, abgeben.

Die Adressen erhalten Sie von Ihrer Stadt- bzw. Kommunalverwaltung.

Alternativ können Sie kleine Elektroaltgeräte mit einer Kantenlänge bis zu 25 cm bei Händlern mit einer Verkaufsfläche für Elektro- und Elektronikgeräte von mind. 400 m² oder Lebensmittelhändlern mit einer Gesamtverkaufsfläche von mind. 800 m², die zumindest mehrmals im Jahr Elektro- und Elektronikgeräte anbieten, unentgeltlich zurückgeben.

Größere Altgeräte können beim Neukauf eines Geräts der gleichen Geräteart, das im Wesentlichen die gleichen Funktionen wie das neue Gerät erfüllt, bei einem entsprechenden Händler kostenfrei zurückgegeben werden. Bezüglich der Modalitäten der Rückgabe eines Altgeräts im Fall der Auslieferung des neuen Geräts, wenden Sie sich bitte an Ihren Händler.

Bitte Entnehmen Sie – sofern möglich – vor der Entsorgung des Produkts sämtliche Batterien und Akkus sowie alle Lampen, die zerstörungsfrei entnommen werden können.

Wir weisen darauf hin, dass Sie für die Löschung personenbezogener Daten auf dem zu entsorgendes Gerät selbst verantwortlich sind.

Kinder können Gefahren, die im Umgang mit Haushaltsgeräten liegen, oft nicht erkennen. Für die notwendige Aufsicht sorgen und Kinder nicht mit dem Gerät spielen lassen.

Altgeräte entsorgen (AT)



Das Symbol der durchgestrichenen Abfalltonne auf Rädern auf dem Produkt oder seiner Verpackung bedeutet, dass das Gerät nicht im Hausmüll entsorgt werden darf, sondern eine separate Entsorgung erfordert. Sie können das Altgerät kostenfrei bei einer

■ geeigneten kommunalen Sammelstelle für Elektro- und Elektronikaltgeräte, z.B. einem Wertstoffhof, abgeben. Die Adressen erhalten Sie von Ihrer Stadt- bzw. Kommunalverwaltung.

Alternativ können Sie Elektroaltgeräte beim Kauf eines neuen Geräts der gleichen Art und mit derselben Funktion bei einem stationären Händler unentgeltlich zurückgeben. Bezüglich der Modalitäten der Rückgabe eines Altgeräts im Fall der Auslieferung des neuen Geräts, wenden Sie sich bitte an Ihren Händler.

Bitte Entnehmen Sie – sofern möglich – vor der Entsorgung des Produkts sämtliche Batterien und Akkus sowie alle Lampen, die zerstörungsfrei entnommen werden können.

Wir weisen darauf hin, dass Sie für die Löschung personenbezogener Daten auf dem zu entsorgenden Gerät selbst verantwortlich sind.

Das Gerät kann Stoffe enthalten, die bei falscher Entsorgung Umwelt und menschliche Gesundheit gefährden können. Das Materialrecycling hilft, Abfall zu reduzieren und Ressourcen zu schonen.

Durch die getrennte Sammlung von Altgeräten und deren Recycling tragen Sie zur Vermeidung negativer Auswirkungen auf die Umwelt und die menschliche Gesundheit bei

5 Garantiebedingungen

Die nachstehenden Bedingungen, die Voraussetzungen und Umfang unserer Garantieleistung beschreiben, lassen das Gewährleistungsrecht des Endabnehmers unberührt. Für dieses Gerät leisten wir Garantie gemäß nachstehenden Bedingungen:

Als Käufer eines **GUTFELS** – Gerätes haben Sie eine Herstellergarantie (2 Jahre ab Kaufdatum). Während dieser Garantiezeit haben Sie die Möglichkeit, Ihre Ansprüche direkt in der Serviceplattform des Herstellers unter www.ggv-service.de geltend zu machen.

Beim Abschluss einer zusätzlichen Garantie zwischen Ihnen und Ihrem Händler sind jegliche Ansprüche nach Ablauf der 24-monatigen Herstellergarantie ausgeschlossen. Wenden Sie sich in diesem Fall direkt an Ihrem Händler.

Leistungsdauer

Die Garantie läuft 24 Monate ab Kaufdatum (Kaufbeleg ist vorzulegen). Während der ersten 12 Monate beseitigt der Kundendienst Mängel am Gerät unentgeltlich. Voraussetzung ist, dass das Gerät ohne besonderen Aufwand für Reparaturen zugänglich ist. In den weiteren 12 Monaten ist der Käufer verpflichtet nachzuweisen, dass der Mangel bereits bei Lieferung bestand.

Bei gewerblicher Nutzung (z.B. in Hotels, Kantinen) oder bei Gemeinschaftsnutzung durch mehrere Haushalte, beträgt die Garantie 12 Monate ab Kaufdatum (Kaufbeleg ist vorzulegen). Während der ersten 6 Monate beseitigt der Kundendienst Mängel am Gerät unentgeltlich. Voraussetzung ist, dass das Gerät ohne besonderen Aufwand für Reparaturen zugänglich ist. In den weiteren 6 Monaten ist der Käufer verpflichtet nachzuweisen, dass der Mangel bereits bei Lieferung bestand.

Durch die Inanspruchnahme der Garantie verlängert sich die Garantie weder für das Gerät noch für die neu eingebauten Teile.

Umfang der Mängelbeseitigung

Innerhalb der genannten Fristen beseitigen wir alle Mängel am Gerät, die nachweisbar auf mangelhafte Ausführung oder Materialfehler zurückzuführen sind. Ausgewechselte Teile gehen in unser Eigentum über.

Ausgeschlossen sind:

Normale Abnutzung, vorsätzliche oder fahrlässige Beschädigung, Schäden, die durch Nichtbeachtung der Gebrauchsanweisung, unsachgemäße Aufstellung, bzw. Installation oder durch Anschluss an falsche Netzspannung entstehen, Schäden aufgrund von chemischer bzw. elektrothermischer Einwirkung oder durch sonstige anormale Umweltbedingungen, Glas-, Lack- oder Emaille Schäden und evtl. Farbunterschiede sowie defekte Glühlampen.

Ebenso sind Mängel am Gerät ausgeschlossen, die aufgrund von Transportschäden zurückzuführen sind. Wir erbringen auch dann keine Leistungen, wenn – ohne unsere besondere, schriftliche Genehmigung – von nicht ermächtigten Personen am Gerät Arbeiten vorgenommen oder Teile fremder Herkunft verwendet wurden. Diese Einschränkung gilt nicht für mangelfreie, durch eine qualifizierte Fachkraft mit unseren Originalteilen, durchgeführte Arbeiten zur Anpassung des Gerätes an die technischen Schutzvorschriften eines anderen EU-Landes.

Geltungsbereich

- Unsere Garantie gilt für Geräte, die in der Bundesrepublik Deutschland oder Österreich erworben wurden und in Betrieb sind.
- Bei Reklamationen defekter Geräte müssen Absender- und Empfänger Anschrift in der Bundesrepublik Deutschland oder Österreich sein.
- Für Geräte, die in anderen europäischen Ländern erworben und betrieben werden, gelten die Garantiebedingungen des Verkäufers.

Für Reparaturaufträge außerhalb der Garantiezeit gilt:

Wird ein Gerät repariert, sind die Reparaturrechnungen sofort fällig und ohne Abzug zu bezahlen.

Dear Customer,

We thank you for purchasing one of our appliances.

You have made a good choice. Your GUTFELS appliance was built for use in private households and is a quality product that combines the highest technical sophistication with practical ease of use, just like other GUTFELS appliances that are in operation throughout Europe to the complete satisfaction of their owners.

Read this instruction manual carefully before putting the appliance into operation. It contains important safety instructions and information regarding the operation and installation of the appliance. Proper handling contributes to efficient use.

Improper use could result in hazardous situations, particularly for children. Keep this instruction manual in a safe place for future reference. Pass it on to any future owner of this product. For further questions or topics not described in detail in these instructions, go to our homepage www.ggv-service.de.

The manufacturer is working constantly on the further development of all types and models. With all types and models, modifications in design, properties and configuration are possible without prior notice.

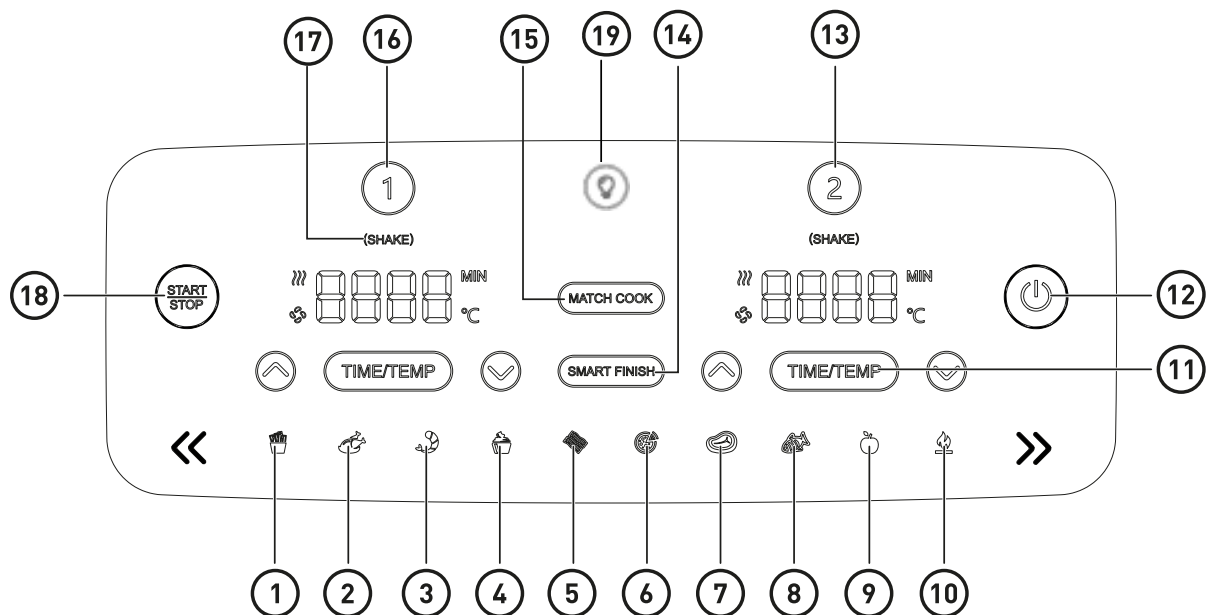
Getting to know your appliance

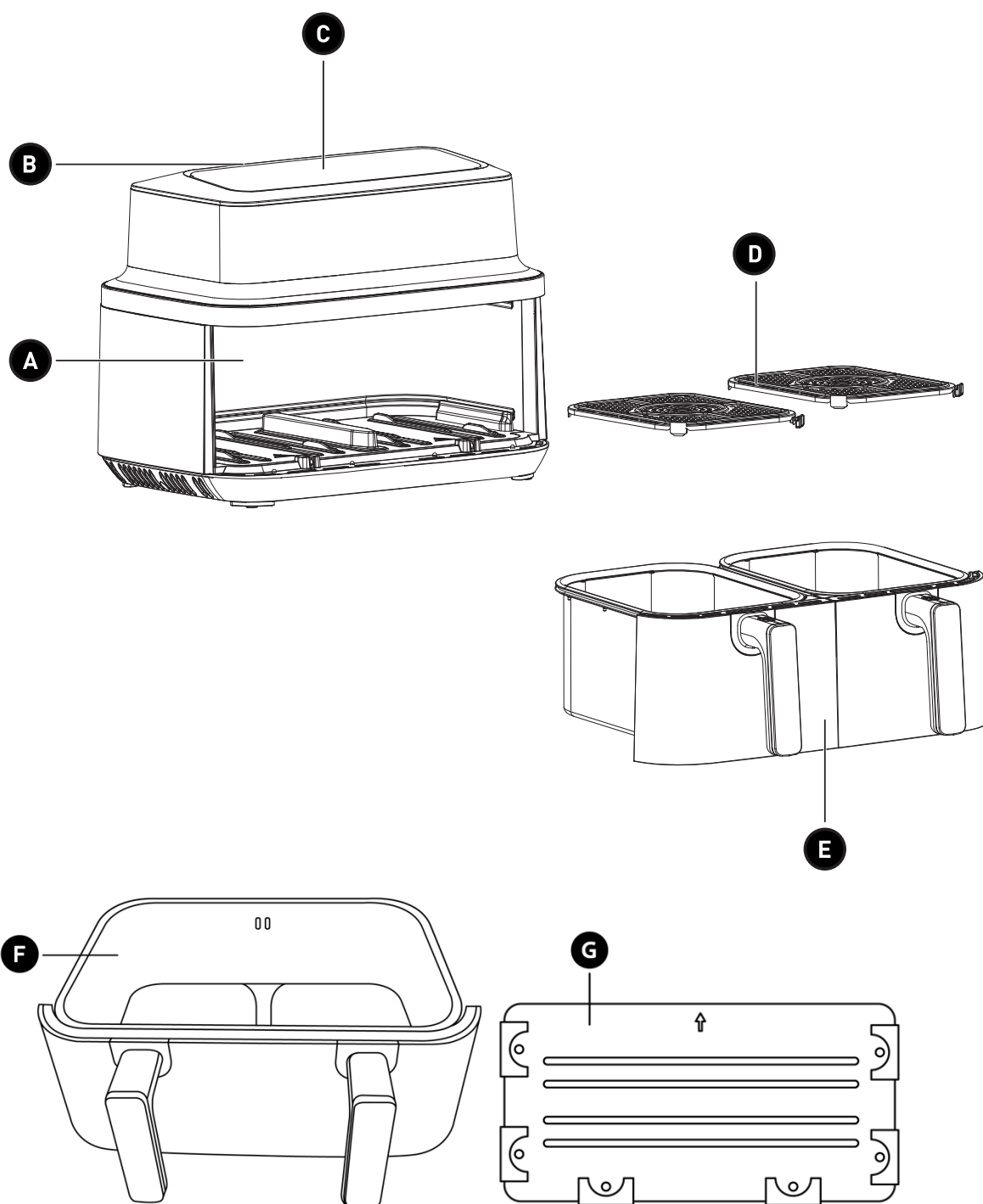
Scope of supply

1x Instruction manual

SCOPE OF DELIVERY/ COMPONENTS

- 1) Suitable for frozen products such as chips and French fries without adding oil.
- 2) Poultry
- 3) Crabs
- 4) Cakes
- 5) Bacon
- 6) Small pizza
- 7) Steak
- 8) Fish
- 9) Steaming (meat, vegetables, fruit)
- 10) Heating
- 11) Timer / temperature
- 12) Power / Start
- 13) Button for the 2 zone
- 14) SMART FINISH
- 15) MATCH COOK button
- 16) Zone 1 control
- 17) SHAKE
- 18) START/STOP
- 19) Light (Press the light button while cooking to check the cooking process.)
- A) Housing
- B) Ventilation slots
- C) Control panel
- D) Grating
- E) 2x non-stick coated containers (dishwasher-safe)
- F) 1x anti-stick coated container (large) suitable for large quantities of food.
- G) Separating part for the large container.





6 Safety

For safe and proper use of the appliance, read the instruction manual and other documentation accompanying the product and keep in a safe place for future reference.
The manufacturer declines all liability for injury and damage resulting from failure to comply with the information and instructions for service and operation of the appliance.

Labelling and explanation of warnings

All safety instructions in this instruction manual are marked with a warning symbol.

DANGER

Indicates a hazardous situation which, if not avoided, will lead to very serious injuries or even death!

WARNING

Indicates a hazardous situation which, if not avoided, can lead to very serious injuries or even death!

CAUTION

Indicates a hazardous situation which, if not avoided, can lead to minor or moderate injuries!

ATTENTION

Indicates a situation which, if not avoided, will lead to material damage.

Symbols used

- Information and instructions to be observed.
- Indicates a list
- ✓ Marks examination steps in sequence and measures to avoid dangerous situations
- 1. Indicates work steps in sequence
- Describes the response of the appliance to the work step

6.1 Intended use

The appliance is intended exclusively for frying food and is intended for domestic use only and is not suitable for commercial use.

- Do not use the appliance for purposes other than frying food. The manufacturer accepts no liability for any damage.
- For safety reasons, modifications or alterations to the appliance are not permitted.
- Any use outside these areas of application is not in accordance with the intended use and is therefore considered improper use.
- The use of multiple plugs or power strips is prohibited due to the associated fire hazard.

6.2 Safety for specific groups of people

The appliance may be operated by children over 8 years of age and persons whose physical, sensory or mental aptitude are impaired or who lack experience and/or knowledge. However, they must be supervised or instructed in the safe use of the appliance and understand the possible risks. Cleaning and maintenance must not be performed by children unless they are older than 8 years and are supervised.

DANGER

DANGER OF SUFFOCATION DUE TO PACKAGING MATERIALS

Supervise children to ensure that they do not play with the appliance.

DANGER

DANGER OF STRANGULATION DUE TO MAINS POWER CABLE

Keep children under 8 years of age away from the mains power cable of the appliance.

6.3 Improper use

The following activities are considered improper use and are therefore prohibited:

- The appliance is not suitable for commercial use.
- Do not set up the appliance outdoors.
- Do not place the appliance in a hot, wet or very humid environment or near combustible material.
- Do not connect the appliance to the mains power supply using multiple socket strips.
- Do not route the mains power cable under voltage.
- Do not kink the mains power cable.
- Set up the appliance so that the mains plug is accessible at all times.
- Do not pull the mains plug out of the plug socket at the mains power cable.
- Do not place the appliance on the edge of a work surface.
- Never place the appliance on or near hot surfaces (e.g. cooker hotplates, etc.).
- Do not use the appliance if the plastic components of the appliance are cracked, split or deformed.
- Do not use a damaged mains power cable to avoid hazards. Contact After Sales Service.

7 Putting into operation

Unpacking the appliance

Before opening, check the packaging for damage. The packaging materials must be undamaged. Inspect the appliance for transport damage. On no account should a damaged appliance be used. In case of damage, contact the supplier/dealer.

- ✓ Remove the appliance from the packaging.
- ✓ Check delivery for completeness.
- ✓ In case of incomplete or damaged delivery, contact customer service - see service address.

ATTENTION

APPLIANCE DAMAGE!

- Do not cut packaging material with a sharp object, e.g. carpet knife.
- Remove the transport protection.
- The appliance and installation parts or accessories are secured for transport. Remove all adhesive tapes and packaging parts from the appliance.
- There may be stickers with warnings on the appliance. These must be observed and not removed from the appliance.

7.1 Using for the first time

Cleaning the appliance

- ✓ Remove the packaging material and all protective films.
- ✓ Before using the appliance for the first time, clean all parts of the appliance as described in the "Cleaning" section.

Setting up the appliance

- Place the appliance on a flat, firm and heat-resistant work surface protected from water splashes.
- Do not fill the pan with oil or other liquids.
- Do not place anything on top of the appliance, this would interrupt the air flow and affect the air frying result.

7.2 Electrical connection

To ensure safe and fault-free operation of the appliance, the following instructions must be observed when making the electrical connection:

- ✓ Before connecting the appliance, compare the connection data (voltage and frequency) on the type plate with those of your electrical network. This data must match to prevent damage to the appliance. If in doubt, contact a qualified electrician.
- ✓ The socket must be protected by a 16A circuit breaker.
- ✓ If using an extension cable, it must have a cross-section of 1.5mm².

Heat up the appliance

During the heating-up process, the heat eliminates any possible production residues.

- Odour and smoke development occurring during heating up for the first time are normal and no cause for concern.
- Ensure good ventilation of the room so that odours and smoke can be dispelled quickly. Depending on the situation, possibly open windows or switch on the ventilation.



WARNING

RISK OF BURNS!

The appliance becomes very hot during heating.

- ✓ Do not touch hot surfaces.
- ✓ Keep children away from the appliance.

To heat up, proceed as follows:

1. Move container to zone 1 and zone 2.
 2. Heat the appliance for approx. 15 minutes at maximum temperature.
 3. After the heating process, switch off the appliance and let it cool down. Clean again if necessary.
- Once the heating process is complete and the appliance has been cleaned, it is ready for operation.

Preheating depending on the dish

1. Plug the mains power cable of the appliance into a mains socket.
2. If necessary, preheat the appliance without food.
3. Set the temperature to the desired position.
4. Turn the timer to 10 min; the appliance starts.
5. After the set timer period has elapsed, the appliance is preheated and ready for operation.
6. Carefully pull the container out of the appliance.
7. Place the food to be cooked/fried in it.
8. Do not exceed the Max line when filling. This could affect the quality of the frying.
9. Push the container back into the deep fryer.



CAUTION

DANGER OF BURNS IF THE APPLIANCE IS PREHEATED.

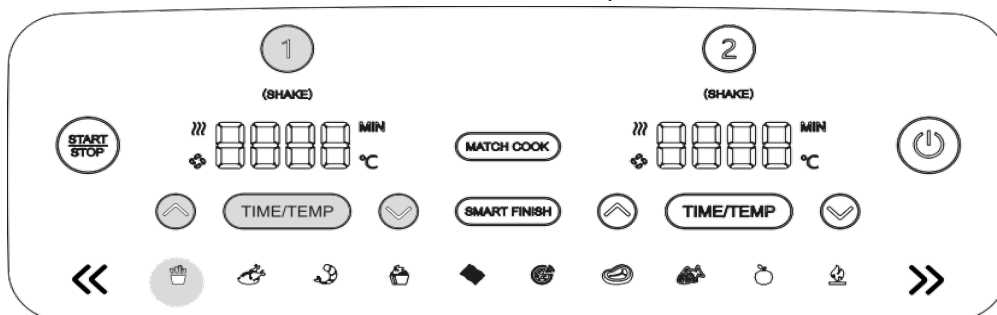
- Always hold the pan by the handle.
- Do not turn the pan upside down; accumulated fat could drip onto the food.
- After air frying, the food is very hot.
- Do not turn the pan upside down; accumulated fat could drip onto the food.
- After air frying, the food is very hot.

7.3 Operating appliances

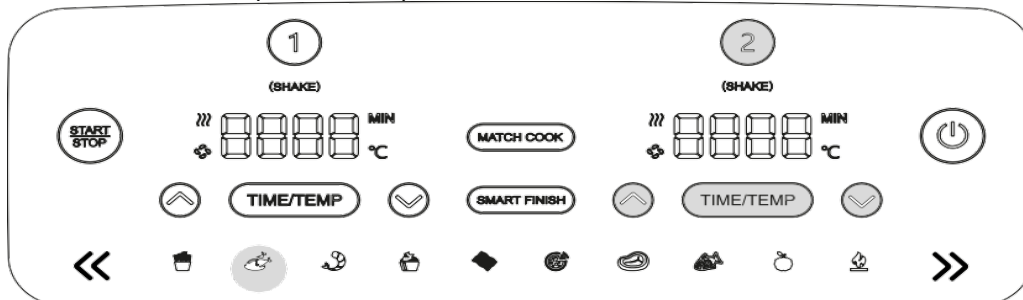
SMART FINISH

To end the cooking process at the same time if the food has different cooking times, temperatures or even functions:

1. Place the ingredients in the container of zone 1 and push it shut until the container clicks into place.
2. Use the Power button to switch on the appliance
3. Select zone 1 and press the desired auto-cook function.
4. Press TIME/TEMP to set the time and temperature.



Select zone 2 and repeat the steps as above.



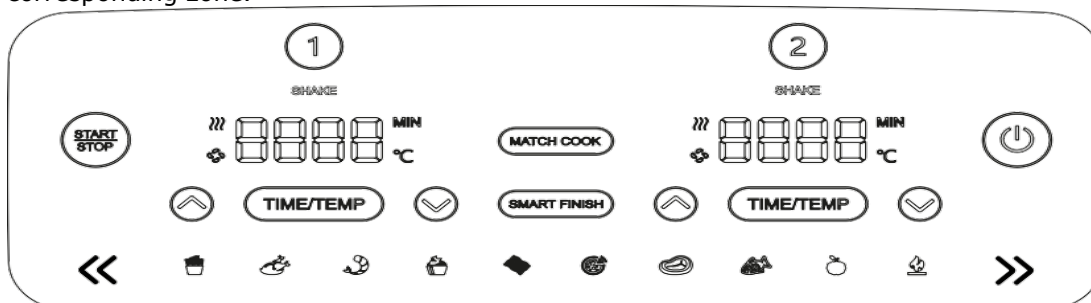
5. Press the SMART Finish button and then the Start/Pause button.
→ The cooking process starts with the zone that has the longer cooking time.



- The auto-cook function offers a setting for each auto-cook programme which can be changed as required.
- Zone 2 can be set differently to zone 1.

Shake display

After 2/3 of the cooking time, a signal sounds and the Shake indicator flashes. Open the container of the respective zone, shake the food and push it closed again. When the cooking time is reached, a signal sounds 5 times and 0000 is displayed in the corresponding zone.

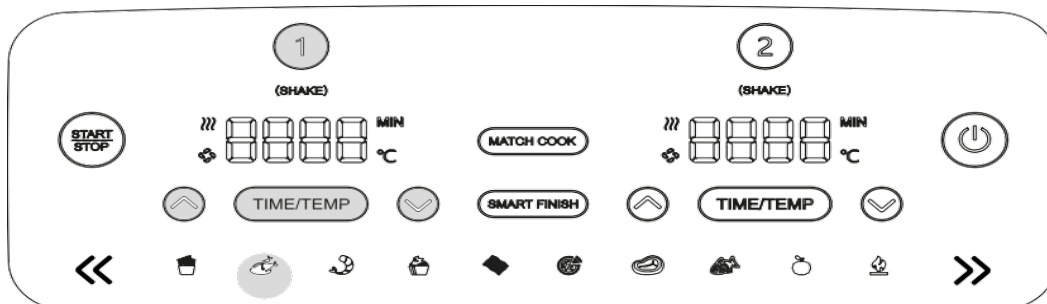


- Carefully place the finished food on a plate or dish. Do not place the hot drawer on the table or worktop.

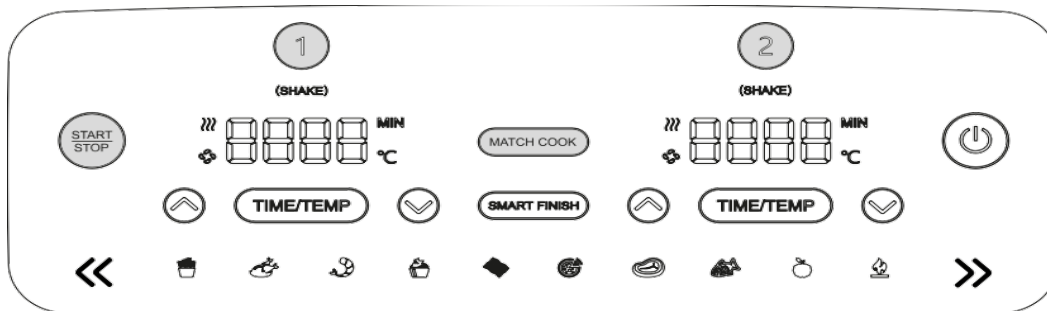
Match Cook

Distribute large quantities of food across both zones or other food for the same time and temperature setting.

1. Place the ingredients in the 1 zone container and push it shut until the container clicks into place.
2. Use the Power button to switch on the appliance
3. Select zone 1 and press the desired auto-cook function.
4. Press TIME/TEMP to set the time and temperature.

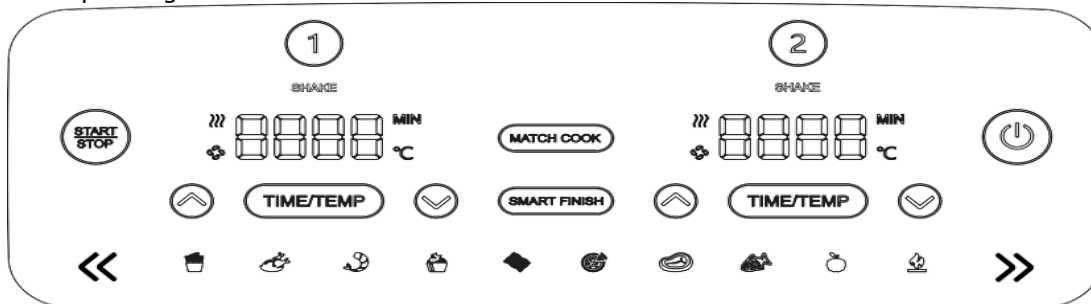


5. Press the Match Cook button to copy the cooking process to zone 2.
6. Press the Start/pause button to start the cooking process.



Shake display:

After 2/3 of the cooking time, a signal sounds and the Shake indicator flashes. Open the container of the respective zone, shake the food and push it closed again. When the cooking time is reached, a signal sounds 5 times and 0000 is displayed in the corresponding zone.

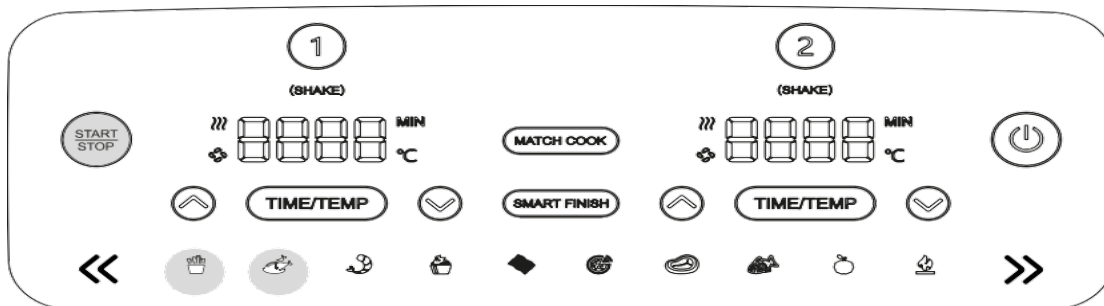


- Carefully place the finished food on a plate or dish. Do not place the hot drawer on the table or worktop.

Putting into operation

Both zones start at the same time with different end times.

1. Select zone 1 and set the desired auto-cook function



2. Select zone 2 and set a different auto-cook function.
3. Press Start / Stop
4. The cooking process starts



- If a cooking process of a zone is finished before the set time has elapsed, press the corresponding zone 1 or zone 2 button.

Pausing the cooking process

1. Pull out the container of a zone during the cooking process.
→ Cooking process paused
2. Push in the container again to continue the cooking process.

Smart Finish or Match Cooking mode

1. Pull out the container of a zone during the cooking process.
→ Cooking process paused.
2. Push in container again to continue the cooking process.

Cooking with one zone / zone 1 or zone 2

1. Connect the appliance to the mains power supply
2. Press the Power button.
3. Select zone 1 or zone 2.
4. Select auto-cook programs.
5. Press the Time/ Temp button and select the required time/temperature depending on the food.
6. Press the Start/Pause button to start the cooking process.

7.4 Recipes

FOOD	QUANTITY (G)	TIME (MIN)	TEMP. °C	SHAKE
Frozen chips	300-700	15-20	200	Yes
Frozen nuggets	100-600	7-12	200	Yes
Frozen cheese sticks	125	8	180	

Tips

- Small-sized food usually require a slightly shorter cooking time than large-size foods.
- Shake the food of smaller size halfway through the cooking time to improve the final result. This also prevents the food from cooking unevenly.
- Add a little oil to fresh potatoes for a crispy result. Fry the potatoes within a few minutes after adding a spoonful of oil.
- The air fryer is also suitable for reheating food. To reheat food, set the temperature to 160°C for up to 10 minutes.

8 Cleaning and maintenance

For hygienic reasons, regularly clean the outside and inside of the appliance, including accessories and interior fittings.

Before carrying out any maintenance and servicing work, disconnect the appliance from the mains power supply.

ATTENTION

APPLIANCE DAMAGE!

Improper use of the appliance can result in damage.

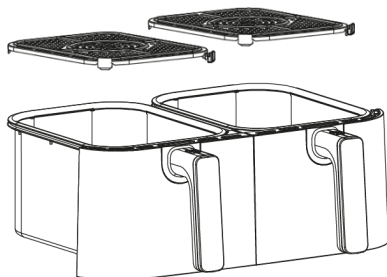
- Switch off the appliance and remove the plug from the plug socket before cleaning.
- Use a soft cloth for cleaning.
- The appliance is not dishwasher safe.
- Never immerse the appliance in water.
- Never clean the appliance with a steam cleaner. Moisture could get into electrical components.
- The pan and the grille have a non-stick coating. Do not use abrasive or aggressive cleaning agents. Do not use abrasive sponges.
- Essential oils and organic solvents, e.g. the juice of lemon or orange peel, butyric acid or cleaning agents containing acetic acid can attack plastic parts. Do not allow such substances to come into contact with parts of the appliance.

ATTENTION

SHORT CIRCUIT!

- Water in the housing can cause a short circuit.
- Never immerse the appliance in water and make sure that no water gets into the motor base.

8.1 Cleaning the appliance



1. Pull out the mains plug.
2. Allow the appliance to cool down.
3. To dismantle the appliance, see "Getting to know the appliance".
4. Clean all loose parts except the housing under warm running water or in the dishwasher.
5. Clean the appliance after each use.
6. Wash the pan and the grille with hot water, a little washing-up liquid and a non-abrasive sponge.
7. Wipe the inside of the appliance with a cloth moistened in hot water.
8. Clean the heating element with a dry cleaning brush to remove food residues.

Tip: If dirt sticks to the bottom of the pan and the grille, fill the pan with hot water and a little dishwashing liquid. Leave the pan and the grille to soak for about 10 minutes. Then rinse and dry both parts.

8.2 Storage

Clean the appliance again if necessary.

Store the appliance and all accessories in a dry place away from direct sunlight and from access by children or animals.

9 Disposal

Disposing of packaging materials



Sort packaging materials before disposal. Paper and cardboard with the waste paper and plastic film in the recycled materials bin.

Disposing of old appliances (EN)



Old appliances must not be disposed of with household waste

The symbol of the crossed-out wheeled bin on the product or its packaging means that the appliance must not be disposed of with household waste but requires separate disposal.

■ You can return the old appliance free of charge to a suitable municipal collection point for old electrical and electronic equipment, e.g. a recycling centre.

You can obtain the addresses from your city administration or local government.

Alternatively, you can return old electrical appliances with an edge length of up to 25 cm free of charge to retailers with a sales area for electrical and electronic equipment of at least 400 m² or food retailers with a total sales area of at least 800 m² who offer electrical and electronic equipment at least several times a year.

Larger old appliances can be returned free of charge to an appropriate retailer when purchasing a new appliance of the same type that performs essentially the same functions as the new appliance. Please contact your dealer regarding the modalities of returning an old appliance when delivering the new appliance.

Please remove - if possible - all (rechargeable) batteries as well as all lamps that can be removed without destroying them before disposing of the product.

Please note that you are responsible for deleting personal data from the appliance to be disposed of.

Children can often not recognise the hazards associated with household appliances. Ensure the necessary supervision and do not let children play with the appliance.

Disposing of old appliances



The symbol of the crossed-out wheeled bin on the product or its packaging means that the appliance must not be disposed of with household waste but requires separate disposal.

■ You can return the old appliance free of charge to a suitable municipal collection point for old electrical and electronic equipment, e.g. a recycling centre. You can obtain the addresses from your city administration or local government. Alternatively, you can return old electrical appliances free of charge when you buy a new appliance of the same type and with the same function from an offline retailer. Please contact your dealer regarding the modalities of returning an old appliance when delivering the new appliance.

Please remove - if possible - all (rechargeable) batteries as well as all lamps that can be removed without destroying them before disposing of the product.

Please note that you are responsible for deleting personal data from the appliance to be disposed of.

The appliance may contain substances that can endanger the environment and human health if disposed of incorrectly. Material recycling helps to reduce waste and conserve resources. By collecting old appliances separately and recycling them, you help prevent negative impacts on the environment and human health.

10 Warranty terms

The following terms describing the preconditions for and scope of our warranty, do not infringe the warranty rights of the ultimate buyer.

Our warranty for this appliance is granted under the following terms:

As the purchaser of an Gutfels appliance, you have a manufacturer's warranty (2 years from the date of purchase).

During this warranty period, you can make your warranty claims directly on the manufacturer's Service platform at www.ggv-service.de.

If an additional warranty is concluded between you and your dealer, all claims against the manufacturer will become void after the end of the 24-month manufacturer's warranty. In this case, please contact your dealer directly.

Warranty period

The warranty period is 24 months from the date of purchase (proof of purchase must be presented). During the first 12 months, After Sales Service will fix defects in the appliance free of charge. on condition that the appliance is accessible for repairs without any great effort. During the following 12 months, the buyer is obliged to prove that the defect already existed at the time of delivery.

In the case of commercial use (e.g. in hotels, canteens) or joint use by several households, the warranty period is 12 months from the date of purchase (proof of purchase must be presented). During the first 6 months, After Sales Service will fix defects in the appliance free of charge. on condition that the appliance is accessible for repairs without any great effort. During the following 6 months, the buyer is obliged to prove that the defect already existed at the time of delivery.

The claim under warranty does not prolong the warranty period for either the appliance or for newly installed parts.

Scope of the defect remedy

Within the periods indicated, we will remedy all defects in the appliance that are demonstrably attributable to poor workmanship or material flaws. Replaced parts become our property.

The warranty does not cover:

Normal wear and tear, intentional or negligent damage, damage caused by non-compliance with the operating instructions, improper set-up or installation or by connection to incorrect mains voltage, damage due to chemical or electrothermal effects or due to other abnormal environmental conditions, glass, paint or enamel damage and possible colour differences as well as defective bulbs.

Defects in the appliance resulting from transport damage are also not covered. We also do not provide any services if - without our special written approval - work has been carried out on the appliance by unauthorised persons or parts of third-party origin have been used. This limitation shall not apply to faultless work carried out by a qualified person using our original parts to adapt the appliance to the technical safety regulations of another EU member state.

Scope

- Our warranty applies to appliances purchased and in operation in the Federal Republic of Germany or Austria.
- In the case of complaints about defective appliances, the sender's and recipient's addresses must be in the Federal Republic of Germany or Austria.
- For appliances purchased and operated in other European countries, the warranty conditions of the seller apply.

For repairs outside the warranty period:

If an appliance is repaired, the repair invoices are payable immediately without deduction.

Cher Client,

Nous vous remercions pour l'achat de notre appareil.

Le choix que vous avez fait est excellent. Votre appareil GUTFELS est destiné à être utilisé dans le cadre domestique, c'est un produit de qualité qui satisfait aux exigences techniques élevées tout en offrant une facilité d'utilisation pratique. A l'instar des autres appareils GUTFELS qui contribuent à la satisfaction entière de leurs propriétaires dans toute l'Europe.

Veuillez lire attentivement le présent mode d'emploi avant la première mise en service. Il contient des consignes de sécurité importantes concernant le fonctionnement et l'installation de l'appareil. Une manipulation correcte contribue à une utilisation efficace.

Une mauvaise utilisation de l'appareil peut être source de danger, surtout pour les enfants. Conservez le mode d'emploi pour pouvoir vous y reporter ultérieurement. Remettez-le au nouveau propriétaire de l'appareil. Pour en savoir plus sur les questions et les thèmes qui ne sont pas décrits en détail dans ce mode d'emploi, allez sur notre site Web : www.ggv-service.de.

Le fabricant travaille constamment au développement continu de tous les types et modèles. Nous nous réservons le droit de modifier sans préavis le design, les caractéristiques et l'équipement sur tous les types et modèles.

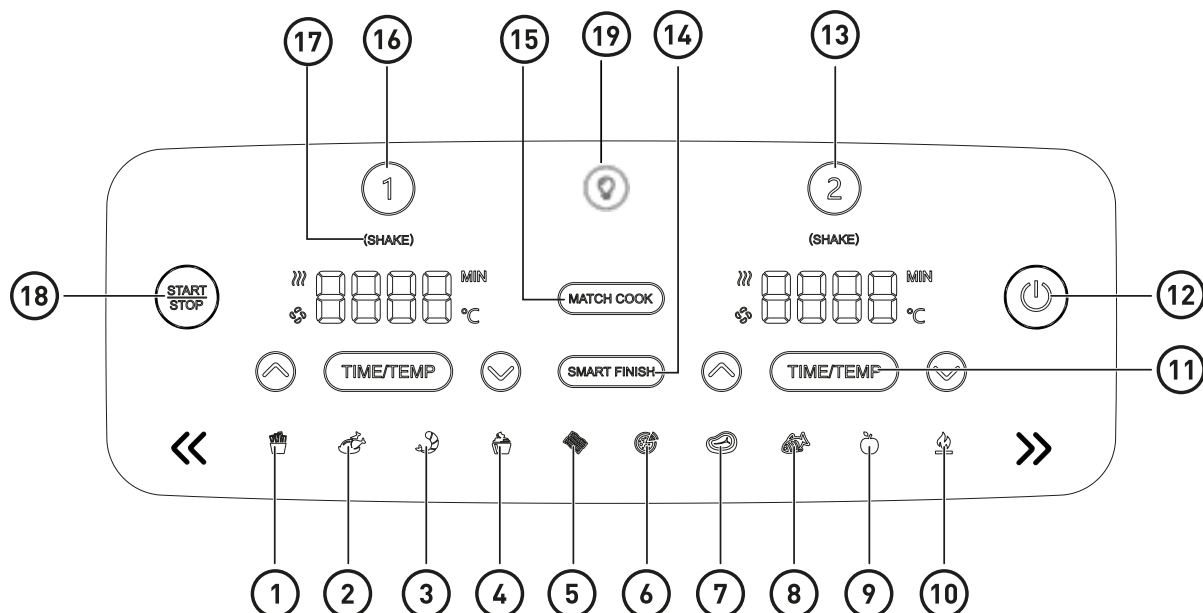
Se familiariser avec l'appareil

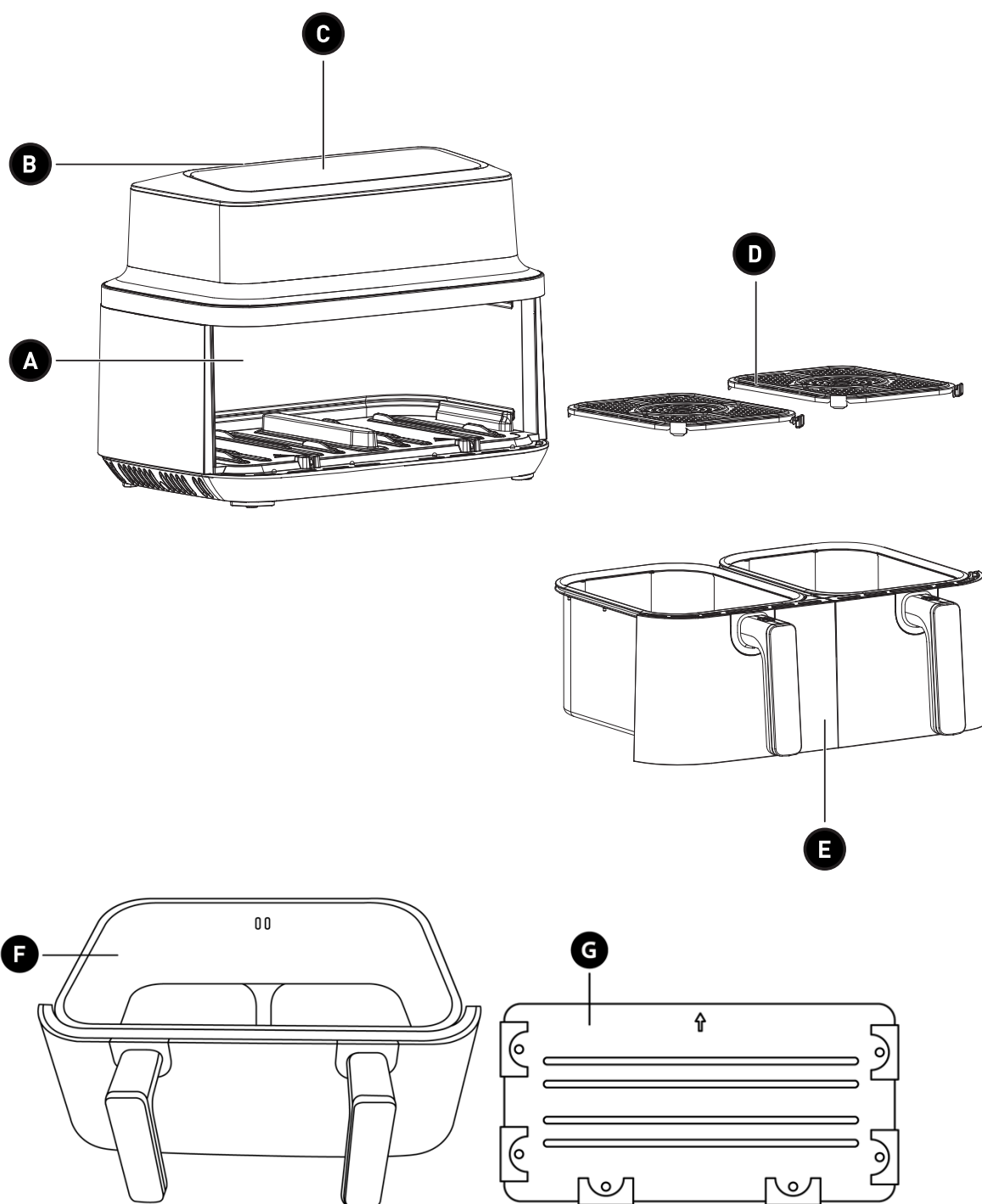
Contenu de la livraison

1x mode d'emploi

CONTENU DE LA LIVRAISON / PIÈCES DE L'APPAREIL

- 1) Convient pour les produits surgelés comme les frites, les french fries sans ajouter d'huile.
 - 2) Volailles
 - 3) Crevettes
 - 4) Gâteaux
 - 5) Bacon
 - 6) Petite pizza
 - 7) Steak
 - 8) Poisson
 - 9) Cuisson vapeur (viande, légumes, fruits)
 - 10) Réchauffer
 - 11) Minuterie / température
 - 12) Power / Start
 - 13) Bouton pour la 2ème zone
 - 14) SMART FINISH
 - 15) Bouton MATCH COOK
 - 16) Contrôle de la zone 1
 - 17) SHAKE
 - 18) START/STOP
 - 19) Appuyez sur le bouton lumière pendant la cuisson pour vérifier le processus de cuisson.
- A) Boîtier
B) Fentes d'aération
C) Panneau de commande
D) Grille
E) 2x récipients à revêtement anti-adhésif (lavables au lave-vaisselle)
F) 1x récipient à revêtement anti-adhésif (grand format) adapté aux grandes quantités d'aliments.
G) Séparation pour le grand récipient.





11 Sécurité

Lisez attentivement le mode d'emploi et les autres documents qui accompagnent le produit pour une utilisation sûre et conforme, et conservez-les pour une utilisation ultérieure.

Le fabricant ne peut être tenu responsable des blessures et dommages survenus suite au non-respect des instructions d'installation, d'utilisation, de nettoyage et d'entretien de l'appareil.

Étiquetage et explication des avertissements

Toutes les consignes de sécurité dans ce mode d'emploi sont marquées d'un symbole d'avertissement.

DANGER

Signale une situation dangereuse imminente qui entraîne la mort ou des blessures graves en cas de non-respect !

AVERTISSEMENT

Signale une situation dangereuse potentielle pouvant entraîner la mort ou des blessures graves en cas de non-respect !

ATTENTION

Signale une situation dangereuse pouvant provoquer des blessures légères ou modérées en cas de non-respect !

ATTENTION

Signale une situation qui entraîne des dommages matériels en cas de non-respect.

Symboles utilisés

- Informations et remarques à observer.
- Signale une énumération
- ✓ Signale les étapes de contrôle dans l'ordre et les mesures à prendre pour éviter les situations dangereuses
 1. Signale les étapes de travail l'une après l'autre
 → Décrit la réaction de l'appareil à l'étape de travail

11.1 Utilisation conforme

L'appareil est exclusivement conçu pour faire frire des aliments dans le cadre d'un usage privé et n'est pas adapté pour un usage commercial.

- L'appareil ne doit pas être utilisé à d'autres fins que pour faire frire des aliments. Le fabricant n'est pas responsable des éventuels dommages.
- Les transformations ou les modifications sur l'appareil sont interdites pour des raisons de sécurité.
- Toute utilisation qui est en dehors de ces domaines d'application, n'est pas conforme et est ainsi considérée comme incorrecte.
- L'utilisation de prises multiples ou multiprises est interdite en raison du risque d'incendie associé.

11.2 Sécurité pour certains groupes de personnes

Cet appareil peut être utilisé par des enfants, à partir de 8 ans, ainsi que par des personnes ayant un handicap physique, sensoriel ou mental ou ayant un manque d'expérience et/ou de connaissances, si elles sont surveillées ou ont été instruites sur l'usage sûr de l'appareil et qu'elles comprennent les risques pouvant en découler.

Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être effectués par des enfants, sauf s'ils ont plus de 8 ans et s'ils sont surveillés.



DANGER

ASPHYXIE AVEC LES MATÉRIAUX D'EMBALLAGE !

Ne laissez pas les enfants sans surveillance et assurez-vous qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.



DANGER

STRANGULATION AVEC LE CÂBLE SECTEUR

Tenez les jeunes enfants de moins de 8 ans à distance du câble secteur de l'appareil.

11.3 Utilisation incorrecte

Les activités suivantes sont considérées comme une utilisation incorrecte et sont ainsi interdites :

- L'appareil n'est pas adapté pour un usage commercial.
- N'installez pas l'appareil à l'air libre.
- N'installez pas l'appareil dans un environnement chaud, humide ou très humide ou à proximité de matériaux inflammables.
- Ne branchez pas l'appareil avec des multiprises au réseau électrique.
- Ne posez pas le câble secteur sous tension.
- Ne coudez pas le câble secteur.
- Installez l'appareil de sorte que la fiche secteur soit accessible.
- Ne débranchez pas la fiche secteur de la prise en tirant sur le câble secteur.
- Ne placez pas l'appareil sur le bord ou l'angle de la surface de travail.
- Assurez-vous que l'appareil ne se trouve jamais sur ou à proximité de surfaces chaudes (p.ex. plaques de cuisson, etc.).
- N'utilisez plus l'appareil si les composants en plastique ou métalliques de l'appareil présentent des fissures ou des éclats ou s'ils se sont déformés.
- N'utilisez pas un câble secteur endommagé pour éviter les dommages. Contactez le service après-vente.

12 Mise en service

Déballer l'appareil

Vérifiez la présence de dommages avant d'ouvrir l'emballage. L'emballage ne doit présenter aucun dommage.

Vérifier si l'appareil présente des dommages liés au transport. N'utilisez en aucun cas un appareil endommagé. Retournez l'appareil au fournisseur/revendeur en cas de dommages.

- ✓ Retirez l'appareil de son emballage.
- ✓ Vérifiez si la livraison est complète.
- ✓ En cas de livraison incomplète ou endommagée, contactez le service-clients, voir Adresse du service après-vente.

ATTENTION

DOMMAGES MATÉRIELS !

- Ne coupez pas le matériau d'emballage avec un objet pointu comme un cutter.
- Enlevez la protection de transport.
- L'appareil ainsi que les pièces de montage ou accessoires sont protégés pendant le transport. Retirez tous les rubans adhésifs et pièces d'emballage de l'appareil.
- Des autocollants avec des avertissements se trouvent sur l'appareil. Observez-les strictement et ne les retirez pas de l'appareil.

12.1 Première mise en service

Nettoyage de l'appareil

- ✓ Retirez les matériaux d'emballage et tous les films de protection.
- ✓ Avant la première utilisation, nettoyez toutes les pièces de l'appareil comme décrit au chapitre « Nettoyage ».

Installation de l'appareil

- Placez l'appareil sur une surface de travail plane, solide, résistant à la chaleur et à l'abri des projections d'eau.
- Ne remplissez pas le bol avec de l'huile ou d'autres liquides.
- Ne placez rien sur l'appareil car cela pourrait obstruer le flux d'air et altérer le résultat de la friture à air chaud.

12.2 Raccordement électrique

Pour un fonctionnement sûr et sans défaut de l'appareil, les remarques suivantes doivent être observées lors du raccordement électrique :

- ✓ Avant de raccorder l'appareil, comparez les données de raccordement (tension et fréquence) sur la plaque signalétique avec celles de votre réseau électrique. Ces données doivent correspondre pour qu'aucun dommage ne survienne sur l'appareil. En cas de doute, contactez un électricien spécialisé.
- ✓ La prise doit être protégée avec un disjoncteur 16A.
- ✓ Lorsqu'une rallonge est utilisée, celle-ci doit présenter une section de 1,5 mm².

Chauffer l'appareil

Pendant le chauffage, la chaleur élimine les éventuels résidus de production.

- Les odeurs et la fumée dégagée pendant le premier chauffage sont normales et ne constituent pas un motif de préoccupation.
- Veillez à une bonne aération de la pièce afin d'éliminer rapidement les éventuelles odeurs et fumées. Ouvrez la fenêtre ou mettez en marche la ventilation en fonction de la situation.



AVERTISSEMENT

RISQUE DE BRULURES !

Pendant le chauffage, l'appareil devient très chaud.

- ✓ Ne touchez pas les surfaces brûlantes.
- ✓ Ne laissez pas les enfants s'approcher de l'appareil.

Pour le chauffage, procédez comme suit :

1. Fermer les récipients de la zone 1 et de la zone 2.
 2. Faire chauffer l'appareil pendant env. 15 minutes à la température maximale.
 3. Après le chauffage, éteindre l'appareil et le laisser refroidir. Nettoyer à nouveau si nécessaire.
- Après le réchauffage et le nettoyage, l'appareil est opérationnel.

Préchauffage en fonction du plat

1. Branchez le câble secteur de l'appareil dans une fiche.
2. Préchauffez éventuellement l'appareil sans aliments.
3. Réglez la température sur la position souhaitée.
4. Tournez la minuterie sur 10 min et l'appareil démarre.
5. Une fois le temps écoulé, l'appareil est préchauffé et prêt à fonctionner.
6. Retirez le récipient avec précaution de l'appareil.
7. Insérez les aliments à cuire / frire.
8. Ne dépassez pas la ligne max. lors du remplissage. Cela peut altérer la qualité de la friture.
9. Remplacez le récipient dans la friteuse.



PRUDENCE

RISQUE DE BRULURES LORSQUE L'APPAREIL EST PRECHAUFFE.

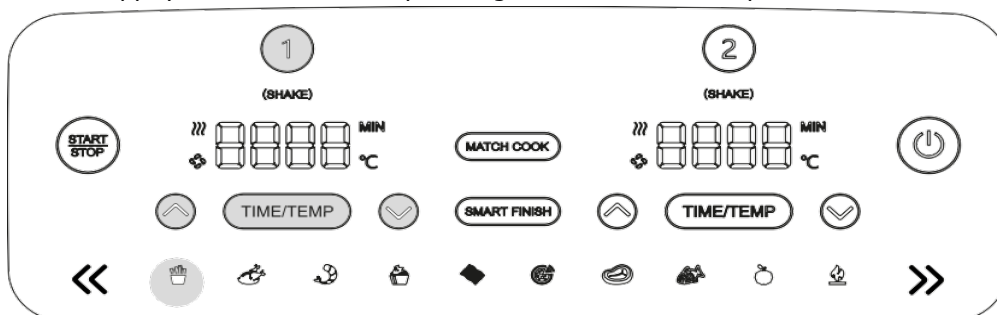
- Saisissez toujours le bol par la poignée.
- Ne retournez pas le bol, la graisse accumulée pourrait s'égoutter sur les aliments.
- Après la friture, les aliments sont très chauds.
- Ne retournez pas le bol, la graisse accumulée pourrait s'égoutter sur les aliments.
- Après la friture, les aliments sont très chauds.

12.3 Utilisation de l'appareil

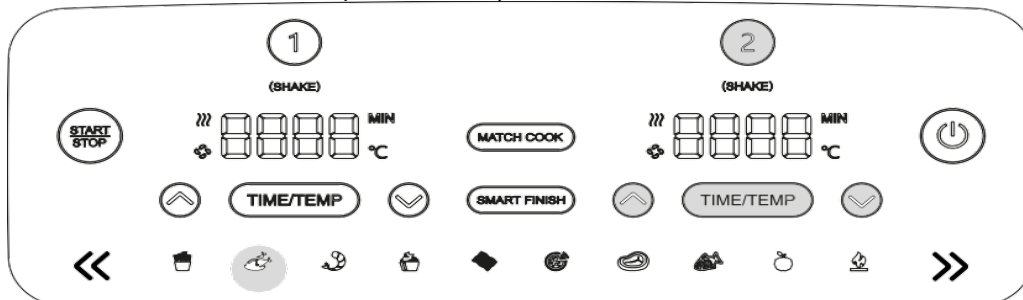
SMART FINISH

Pour terminer la cuisson en même temps si les aliments ont des temps de cuisson, des températures ou même des fonctions différentes :

1. Placez les ingrédients dans le récipient de la zone 1 et fermez-le jusqu'à ce que le récipient s'enclenche.
2. Allumez l'appareil avec le bouton Power
3. Sélectionnez la zone 1 et appuyez sur la fonction d'autocuisseur souhaitée.
4. Appuyez sur TIME/TEMP pour régler l'heure et la température.



Sélectionnez la zone 2 et répétez les étapes comme ci-dessus.



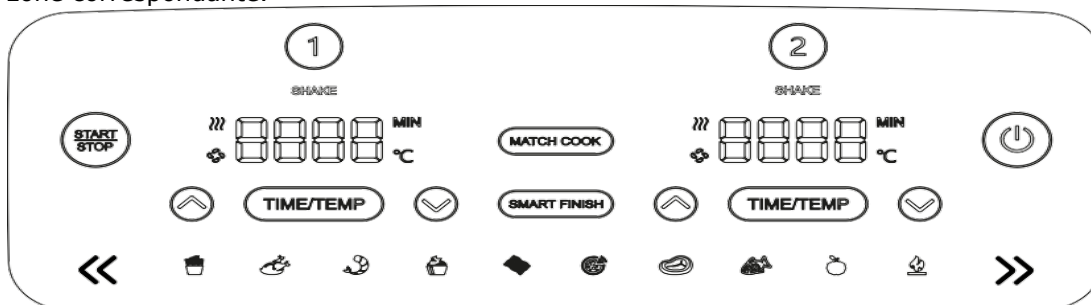
5. Appuyez sur le bouton SMART Finish, puis sur le bouton Start/Pause.
→ la cuisson commence par la zone qui a la durée de cuisson la plus longue.



- La fonction d'autocuisseur offre pour chaque programme d'autocuisseur un réglage qui peut être modifié à volonté.
- La zone 2 peut être réglée différemment de la zone 1.

Voyant Shake

Aux 2/3 du temps de cuisson, un signal sonore retentit et le voyant Shake clignote. Ouvrez le récipient de la zone correspondante, secouez l'aliment à cuire et refermez le récipient. Lorsque le temps de cuisson est atteint, un signal sonore retentit 5 fois et 0000 apparaît dans la zone correspondante.

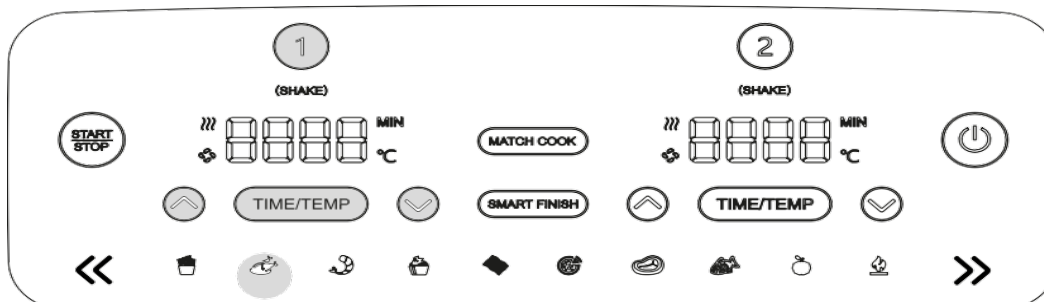


- Déposez délicatement les aliments cuits sur une assiette ou dans un bol. Ne posez pas le tiroir chaud sur la table ou le plan de travail.

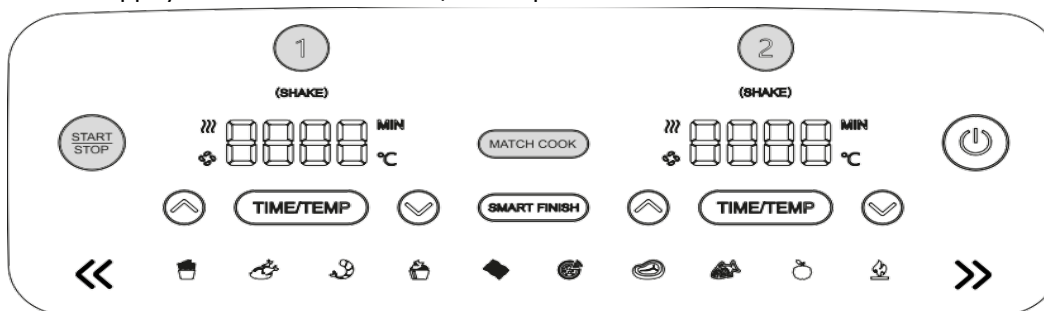
Match Cook /

Répartissez de grandes quantités d'aliments sur les deux zones ou d'autres aliments pour le même réglage de temps et de température.

1. Placez les ingrédients dans le récipient de la zone 1 et fermez jusqu'à ce que le récipient s'enclenche.
2. Allumez l'appareil en appuyant sur le bouton Power.
3. Sélectionnez la zone 1 et appuyez sur la fonction d'autocuiseur souhaitée.
4. Appuyez sur TIME/TEMP pour régler l'heure et la température.

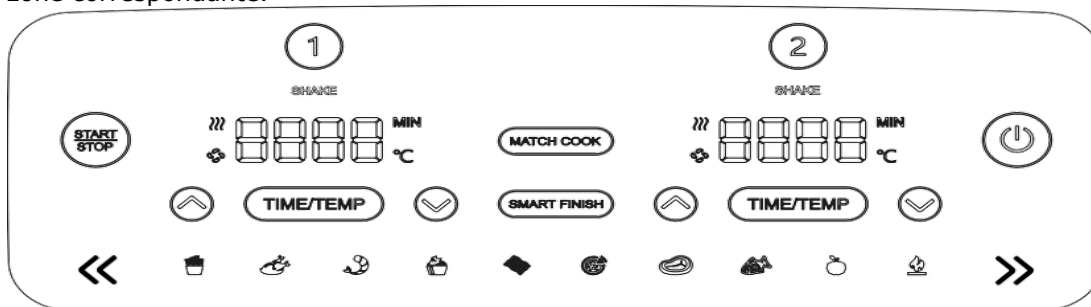


5. Appuyez sur le bouton Match Cook pour copier la cuisson dans la zone 2.
6. Appuyez sur le bouton Start/Pause pour démarrer la cuisson.



Voyant Shake:

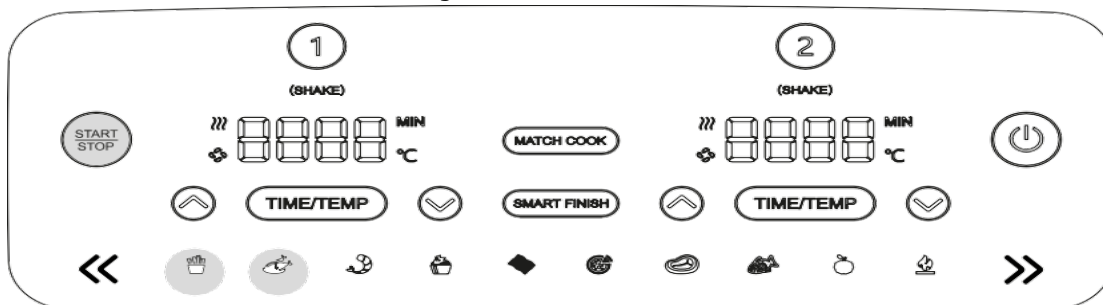
Aux 2/3 du temps de cuisson, un signal sonore retentit et le voyant Shake clignote. Ouvrez le récipient de la zone correspondante, secouez l'aliment à cuire et refermez le récipient. Lorsque le temps de cuisson est atteint, un signal sonore retentit 5 fois et 0000 apparaît dans la zone correspondante.



- Déposez délicatement les aliments cuits sur une assiette ou dans un bol. Ne posez pas le tiroir chaud sur la table ou le plan de travail.

Les deux zones démarrent en même temps avec des heures de fin différentes.

1. Sélectionnez la zone 1 et réglez la fonction d'autocuiseur souhaitée.



2. Sélectionnez la zone 2 et réglez une autre fonction d'autocuiseur.
3. Appuyez sur Start / Stop.
4. La cuisson démarre.



- Si une cuisson d'une zone est terminée avant que le temps réglé ne soit écoulé, appuyez sur la zone 1 ou la zone 2 correspondante.

Mettre la cuisson en pause

1. Pendant la cuisson, retirez le récipient d'une zone.
→ Cuisson en pause
2. Poussez à nouveau le récipient pour poursuivre la cuisson.

Mode Smart Finish ou Match Cooking

1. Pendant la cuisson, retirez le récipient d'une zone.
→ La cuisson est en pause.
2. Poussez à nouveau le récipient pour poursuivre la cuisson.

Cuisson avec une zone / zone 1 ou zone 2

1. Branchez l'appareil sur l'alimentation électrique
2. Appuyez sur le bouton Power
3. Sélectionnez la zone 1 ou la zone 2
4. Sélectionnez le programme d'autocuiseur
5. Appuyez sur le bouton Time/ Temp et sélectionnez le temps/la température nécessaire en fonction de l'aliment.
6. Appuyez sur Start / Pause pour démarrer la cuisson.

12.4 Recettes

	QUANTITE (G)	TEMPS (MIN)	TEMP. °C	SECOUER
Frites surgelées	300-700	15-20	200	Oui
Nuggets surgelés	100-600	7-12	200	Oui
Bâtonnets de fromage surgelés	125	8	180	

Conseils

- Les aliments de petite taille ont généralement un temps de cuisson plus court que les aliments de grande taille.
- Secouez les aliments de petite taille à la moitié du temps de cuisson pour obtenir un meilleur résultat final. On évite ainsi une cuisson non uniforme des aliments.
- Versez un peu d'huile sur les pommes de terre fraîches pour qu'elles soient croustillantes. Faites frire les pommes de terre en quelques minutes après avoir versé une cuillère d'huile.
- La friteuse à air chaud sert également à réchauffer les aliments. Pour réchauffer les aliments, réglez la température pendant max. 10 minutes sur 160 °C.

13 Nettoyage et entretien

Pour des raisons d'hygiène, nettoyez régulièrement l'intérieur et l'extérieur de l'appareil, y compris les accessoires et l'équipement intérieur.

Avant tous les travaux d'entretien et de nettoyage, l'appareil doit être débranché de l'alimentation électrique.

ATTENTION

DOMMAGES MATÉRIELS !

Une mauvaise manipulation de l'appareil peut entraîner des dommages.

- Arrêtez l'appareil avant de le nettoyer et débranchez la fiche de la prise.
- Utilisez un chiffon doux pour le nettoyage.
- L'appareil ne peut pas être lavé dans un lave-vaisselle.
- Ne plongez jamais l'appareil dans l'eau.
- Ne nettoyez jamais l'appareil avec des nettoyeurs à vapeur. De l'humidité pourrait pénétrer dans les composants électriques.
- Le bol et la grille sont dotés d'un revêtement anti-adhésif. N'utilisez pas de produits d'entretien abrasifs et agressifs.

N'utilisez pas d'éponges grattantes.

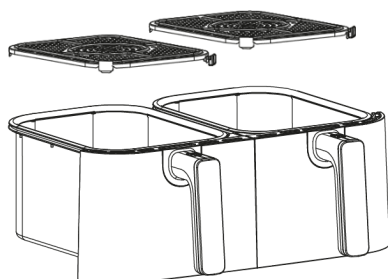
- Les huiles essentielles et les solvants organiques peuvent endommager les pièces en plastique, par ex. les écorces de citron ou d'orange, l'acide butyrique ou les produits d'entretien à base d'acide acétique. Ces substances ne doivent pas entrer en contact avec les pièces de l'appareil.

ATTENTION

COURT-CIRCUIT !

- L'eau présente dans le boîtier peut provoquer un court-circuit.
- Ne plongez jamais l'appareil dans l'eau et veillez à ce que l'eau n'accède pas au socle moteur.

13.1 Nettoyage de l'appareil



1. Débranchez la fiche secteur.
2. Laissez refroidir l'appareil.
3. Démontez l'appareil, voir « Se familiariser avec l'appareil ». (Fehler! Verweisquelle konnte nicht gefunden werden.)
4. Nettoyez toutes les pièces détachées jusqu'au boîtier sous l'eau chaude ou dans un lave-vaisselle.
5. Nettoyez l'appareil après chaque utilisation.
6. Lavez le bol et la grille à l'eau chaude, avec un peu de produit vaisselle et une éponge non abrasive.
7. Essuyez l'intérieur de l'appareil avec un chiffon imbibé d'eau chaude.
8. Nettoyez l'élément chauffant avec une brosse sèche pour éliminer les résidus d'aliment.

Conseil : Si de la saleté adhère au fond du bol et à la grille, remplissez le bol d'eau chaude et versez une petite quantité de liquide vaisselle. Laissez tremper le bol et la grille pendant environ 10 minutes. Puis rincez et séchez les deux pièces.

13.2 Stockage

Nettoyez encore une fois l'appareil.

Stockez l'appareil et tous les accessoires dans un endroit sec, à l'abri des rayons directs du soleil et hors de portée des enfants ou animaux.

14 Élimination

Élimination de l'emballage



Éliminez l'emballage proprement trié. Éliminez les cartons et les cartons ondulés dans la collecte de vieux papier et éliminez les films dans celle des matières recyclées.

Élimination des appareils usagés (Allemagne)



N'éliminez pas les appareils usagés avec les ordures ménagères

Le symbole de poubelle sur roues barrée sur le produit ou son emballage signifie que l'appareil ne doit pas être éliminé avec les ordures ménagères mais qu'il nécessite une élimination séparée. Vous pouvez retourner gratuitement l'appareil usagé auprès d'un point de collecte communal approprié pour les appareils électriques et électroniques, par ex. centre de recyclage.

Contactez l'administration municipale ou communale en question pour les adresses.

En alternative, vous pouvez retourner gratuitement les petits appareils électriques usagés avec une longueur de bord max. de 25 cm auprès des revendeurs avec une surface de vente pour appareils électriques et électroniques de min. 400 m² ou auprès des magasins d'alimentation avec une surface de vente totale de min. 800 m², qui offrent au moins plusieurs fois par an des appareils électriques et électroniques.

Les grands appareils usagés peuvent être retournés gratuitement auprès d'un revendeur approprié lors de l'achat d'un appareil équivalent, qui a essentiellement les mêmes fonctions que le nouvel appareil. Concernant les modalités de retour d'un appareil usagé dans le cas de la livraison du nouvel appareil, veuillez contacter votre revendeur.

Avant la mise au rebut de l'appareil, veuillez retirer – si possible – toutes les batteries et piles ainsi que les lampes qui peuvent être retirées sans dommages.

Notez que vous êtes responsable de la suppression de vos données personnelles sur l'appareil mis au rebut.

Les enfants ne sont pas conscients des dangers encourus lorsqu'ils manipulent les appareils ménagers. Veillez pour cela à la surveillance des enfants et ne les laissez pas jouer avec l'appareil.

Élimination des appareils usagés (Autriche)



Le symbole de poubelle sur roues barrée sur le produit ou son emballage signifie que l'appareil ne doit pas être éliminé avec les ordures ménagères mais qu'il nécessite une élimination séparée. Vous pouvez retourner gratuitement l'appareil usagé auprès d'un point de collecte communal approprié pour les appareils électriques et électroniques, par ex. centre de recyclage. Contactez l'administration municipale ou communale en question pour les adresses. Pour tout achat d'un nouvel appareil de même type et avec les mêmes fonctions, vous pouvez retourner gratuitement les appareils électriques usagés auprès d'un revendeur permanent. Concernant les modalités de retour d'un appareil usagé dans le cas de la livraison du nouvel appareil, veuillez contacter votre revendeur.

Avant la mise au rebut de l'appareil, veuillez retirer – si possible – toutes les batteries et piles ainsi que les lampes qui peuvent être retirées sans dommages.

Notez que vous êtes responsable de la suppression de vos données personnelles sur l'appareil mis au rebut.

L'appareil peut contenir des substances pouvant représenter un danger pour l'environnement et la santé humaine en cas d'élimination incorrecte. Le recyclage des matériaux contribue à réduire les déchets et à ménager les ressources. Grâce à la collecte sélective des appareils usagés et à leur recyclage, vous contribuez à limiter les effets négatifs pour l'environnement et la santé humaine.

15 Conditions de garantie

Les conditions ci-après, qui décrivent les conditions préalables et l'étendue de notre garantie, ne modifient pas le droit à la garantie de l'utilisateur final.

Pour cet appareil, notre garantie s'applique conformément aux conditions ci-après :

En tant qu'acheteur d'un appareil Gutfels, vous disposez d'une garantie fabricant (2 ans à compter de la date d'achat).

Pendant cette période de garantie, vous avez la possibilité de faire valoir vos droits directement dans la plateforme de service du fabricant à l'adresse www.ggv-service.de.

Si vous contractez une garantie supplémentaire auprès de votre revendeur, toute réclamation est exclue après expiration d'une garantie fabricant de 24 mois. Contactez directement votre revendeur dans ce cas.

Durée de la garantie

La garantie est valable 24 mois à compter de la date d'achat (fournir la preuve d'achat). Au cours des 12 premiers mois, les défauts de l'appareil sont réparés gratuitement par le service après-vente. Toutefois, il est impératif que l'appareil soit accessible sans difficultés majeures pour procéder aux réparations. Dans les 12 mois restants, l'acheteur doit prouver que le vice existait déjà à la livraison.

En cas d'utilisation commerciale (p. ex. dans les hôtels, les cantines) ou d'usage collectif par plusieurs ménages, la période de garantie est de 12 mois à compter de la date d'achat (fournir la preuve d'achat). Au cours des 6 premiers mois, les défauts de l'appareil sont réparés gratuitement par le service après-vente. Toutefois, il est impératif que l'appareil soit accessible sans difficultés majeures pour procéder aux réparations. Dans les 6 mois restants, l'acheteur doit prouver que le vice existait déjà à la livraison.

Toute réparation ou tout remplacement de pièce ne prolonge en aucun cas la durée de la période de garantie.

Cadre d'élimination des défauts

Dans les délais définis ci-dessus, nous réparons tous les défauts prouvés de fabrication ou de matériaux. Les pièces remplacées deviennent notre propriété.

Sont exclus de la garantie :

Les dommages dus à l'usure normale, les dommages causés intentionnellement ou par négligence, les dommages résultant du non-respect du mode d'emploi, une installation ou un montage non conforme ou le raccordement à une tension de réseau incorrecte, les dommages dus à l'influence chimique ou électro-thermique ou à d'autres conditions ambiantes anormales, les bris de verre, les dommages sur la peinture ou les dommages sur les surfaces émaillées et les potentielles différences de coloris ainsi que les ampoules grillées.

Sont également exclus de la garantie les défauts liés au transport de l'appareil. Aucune prestation ne sera octroyée, si des personnes non autorisées ont manipulé l'appareil, ont utilisé des pièces non originales, sans notre autorisation expressément écrite. Cette restriction ne s'applique pas si les travaux sont effectués dans les règles de l'art par un personnel qualifié et avec nos pièces d'origine pour adapter l'appareil aux dispositions de protection techniques d'un autre pays membre de l'U.E.

Portée de la garantie

- Notre garantie concerne les appareils qui ont été achetés et mise en service en Allemagne et en Autriche.
- En cas de réclamations pour appareils défectueux l'adresse de l'expéditeur et de l'acheteur doit être en Allemagne ou en Autriche.
- Pour les appareils qui sont achetés et utilisés dans les autres pays européens, les conditions de garantie du vendeur s'appliquent.

Les conditions suivantes s'appliquent pour les ordres de réparation en dehors de la période de garantie :

Après réparation de l'appareil, les factures de réparation sont dues immédiatement et doivent être réglées sans déduction.

Geachte klanten,

Bedankt voor het kopen van ons apparaat.

U hebt goed gekozen. Uw GUTFELS -apparaat is gebouwd voor gebruik in particuliere huishoudens en is een kwaliteitsproduct dat de hoogste technische eisen combineert met praktisch gebruiksgemak, net als andere GUTFELS -apparaten die tot volle tevredenheid van hun eigenaars in heel Europa werken.

Lees deze gebruiksaanwijzing zorgvuldig door voor de eerste ingebruikneming. Het bevat belangrijke veiligheidsaanwijzingen en informatie over de bediening en de montage van het apparaat. Een juiste hantering draagt bij tot een efficiënt gebruik.

Het verkeerde gebruik kan leiden tot gevaarlijke situaties, vooral voor kinderen. Bewaar deze gebruiksaanwijzing voor toekomstig gebruik. Geef het door aan elke toekomstige eigenaar van dit product. Voor verdere vragen of onderwerpen die niet uitvoerig in deze instructies worden beschreven, kunt u terecht op onze homepage www.ggv-service.de.

De fabrikant werkt voortdurend aan de ontwikkeling van alle typen en modellen. Bij alle typen en modellen kunnen zonder kennisgeving het design, de eigenschappen en uitrusting worden gewijzigd.

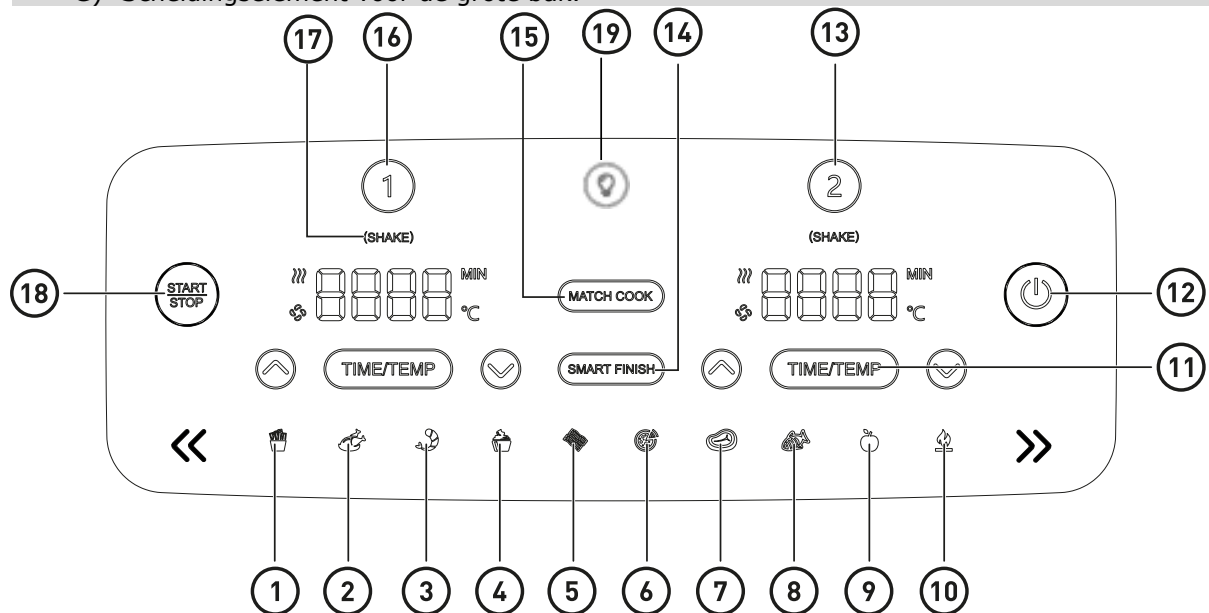
Het apparaat leren kennen

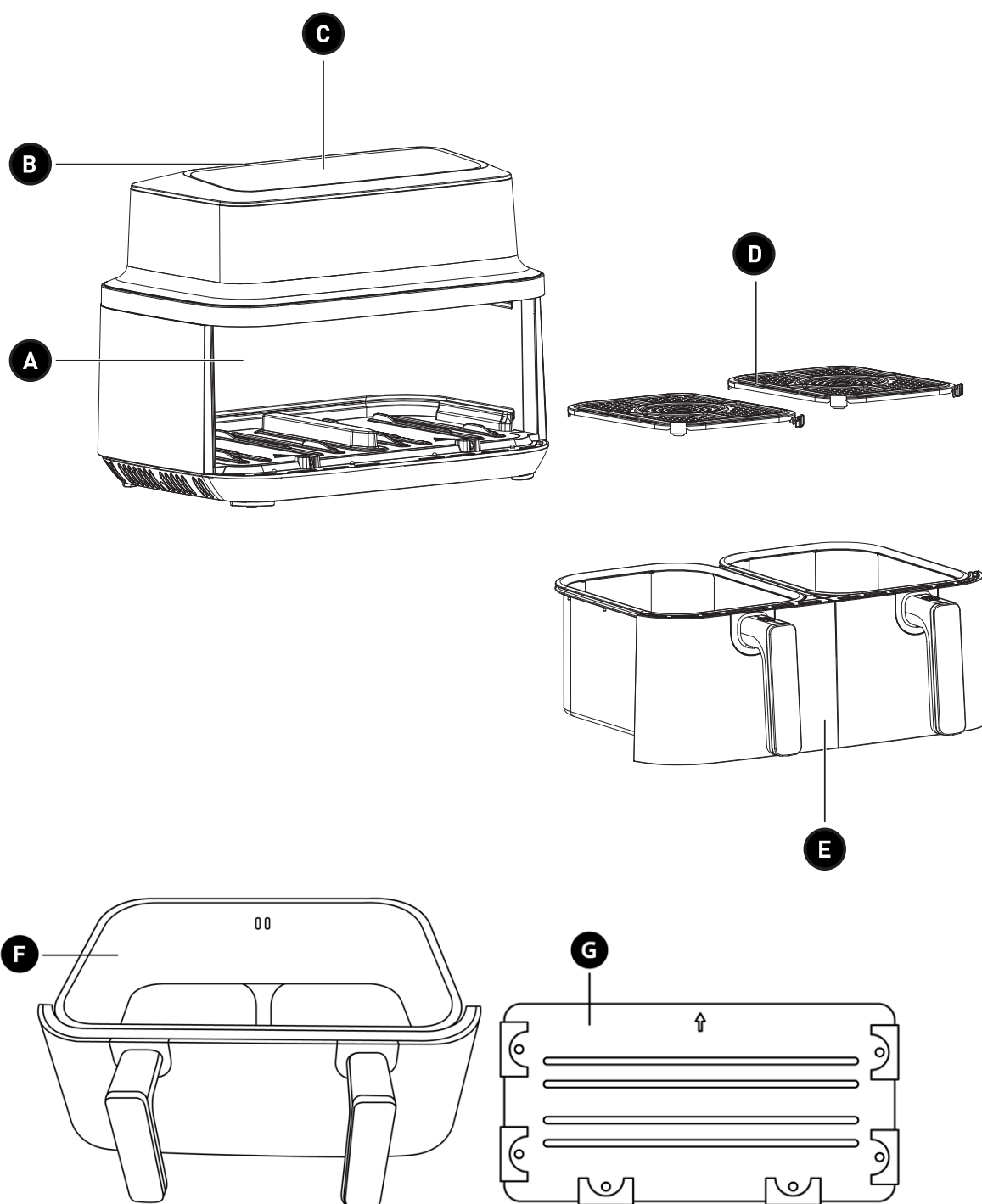
Leveringsomvang

1x gebruiksaanwijzing

LEVERINGSOMVANG/APPARAATONDERDELEN

- 1) Geschikt voor diepvriesproducten zoals frietjes, zonder olie toe te voegen.
- 2) Gevogelte
- 3) Krabben
- 4) Taart
- 5) Spek
- 6) kleine pizza
- 7) Biefstuk
- 8) Vis
- 9) Stomen (vlees, groenten, fruit)
- 10) Opwarmen
- 11) Timer / temperatuur
- 12) Aan/uit / Starten
- 13) Knop voor de 2 zones
- 14) SMART FINISH
- 15) Knop MATCH COOK
- 16) Bediening van zone 1
- 17) SHAKE
- 18) START/STOP
- 19) Lichtknop (Druk op de lichtknop tijdens het koken om het kookproces te controleren).
- A) Behuizing
- B) Ventilatie-openingen
- C) Bedieningspaneel
- D) Rooster
- E) 2 bakken met antikleeflaag (vaatwasserbestendig)
- F) 1 bak met antikleeflaag (groot) geschikt voor grote hoeveelheden levensmiddelen.
- G) Scheidingselement voor de grote bak.





16 Veiligheid

Lees voor een veilig en correct gebruik de gebruiksaanwijzing en de andere productgerelateerde documentatie zorgvuldig en bewaar deze voor later gebruik.

De fabrikant is niet aansprakelijk voor letsel en schade als gevolg van het niet opvolgen van de instructies voor installatie, gebruik, evenals reiniging en onderhoud van het apparaat.

Etikettering en verklaring van de waarschuwingen

Alle veiligheidsaanwijzingen in deze gebruiksaanwijzing zijn gemarkeerd met een waarschuwingssymbool.

GEVAAR

Geeft een onmiddellijke gevaarlijke situatie aan die, als deze niet wordt vermeden, de dood of ernstig letsel tot gevolg heeft!

WAARSCHUWING

Geeft een mogelijk gevaarlijke situatie aan die, als deze niet wordt vermeden, de dood of ernstig letsel tot gevolg kan hebben!

VOORZICHTIG

Geeft een gevaarlijke situatie aan die, als deze niet wordt vermeden, licht of relatief gering letsel tot gevolg kan hebben!

OPGELET

Geeft een situatie aan die, als deze niet wordt vermeden, tot materiële schade leidt.

Gebruikte symbolen

- Informatie en opmerkingen die in acht moeten worden genomen.
- Duidt op een opsomming
- ✓ Markeert teststappen in volgorde en maatregelen om gevaarlijke situaties te vermijden
 1. Duidt op werkstappen in volgorde
 - Beschrijft de reactie van het apparaat op de werkstap

16.1 Reglementair gebruik

Het apparaat is uitsluitend geschikt voor het frituren van levensmiddelen en is alleen bedoeld voor privégebruik en is niet geschikt voor commercieel gebruik.

- Gebruik het apparaat niet voor andere doeleinden dan het frituren van levensmiddelen. De fabrikant aanvaardt geen aansprakelijkheid voor eventuele schade.
- Modificaties of wijzigingen aan het apparaat zijn om veiligheidsredenen niet toegestaan.
- Elk gebruik buiten deze toepassingsgebieden is niet in overeenstemming met het beoogde doel en wordt daarom beschouwd als oneigenlijk gebruik.
- Het gebruik van meervoudige stekkers of stekkerdozen is verboden wegens het daarmee gepaard gaande brandgevaar.

16.2 Veiligheid voor specifieke personengroepen

Het apparaat kan worden bediend door kinderen vanaf 8 jaar en personen met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens of met een gebrek aan ervaring en/of kennis. Zij moeten echter wel onder toezicht staan of geïnstrueerd worden in het veilige gebruik van het apparaat en zij moeten de mogelijke gevaren begrijpen. Reiniging en onderhoud mogen niet door kinderen worden uitgevoerd, tenzij ze ouder zijn dan 8 jaar en onder toezicht staan.

GEVAAR

VERSTIKKINGSGEVAAR DOOR VERPAKKINGSMATERIALEN!

Houd toezicht op kinderen om ervoor te zorgen dat ze niet met het apparaat spelen.

GEVAAR

WURGINGSGEVAAR DOOR NETSNOER

Houd kinderen jonger dan 8 jaar uit de buurt van het netsnoer van het apparaat.

16.3 Oneigenlijk gebruik

De volgende handelingen worden beschouwd als oneigenlijk gebruik en zijn daarom verboden:

- Het apparaat is niet geschikt voor commercieel gebruik.
- Plaats het apparaat niet buitenshuis.
- Plaats het apparaat niet in een warme, natte of zeer vochtige omgeving of in de buurt van brandbaar materiaal.
- Sluit het apparaat niet aan op het stroomnet met behulp van meervoudige contactdozen.
- Zet het netsnoer niet onder spanning.
- Knik het netsnoer niet.
- Zet het apparaat zodanig neer, dat de stekker toegankelijk is.
- Trek de stekker niet aan het netsnoer uit het stopcontact. Plaats het apparaat niet in de buurt aan de zijkant of rand van een oppervlak.
- Plaats het apparaat nooit op of in de buurt van hete oppervlakken (bijv. kookplaten, enz.).
- Gebruik het apparaat niet meer als de kunststofcomponenten van het apparaat barsten, scheuren of vervorming vertonen.
- Gebruik geen beschadigd netsnoer om gevaar te voorkomen. Neem contact op met de klantenservice.

17 Ingebruikneming

Apparaat uitpakken

Controleer de verpakking op beschadiging voordat u deze opent. De verpakking moet onbeschadigd zijn.

Het apparaat op transportschade controleren. Een beschadigd apparaat nooit gebruiken. Neem in geval van schade contact op met de leverancier/handelaar.

- ✓ Haal het apparaat uit de verpakking.
- ✓ Controleer de levering op volledigheid.
- ✓ In geval van onvolledige of beschadigde levering, neem contact op met de klantendienst zie service adres.

OPGELET

MATERIËLE SCHADE!

- Snijd het verpakkingsmateriaal niet door met een scherp voorwerp, bijv. stanleymes.
- Transportbeveiliging verwijderen.
- Het apparaat, plaatsing en accessoires zijn beschermd voor transport. Verwijder alle plakband en verpakking van het apparaat.
- Het apparaat kan voorzien zijn van stickers met waarschuwingen. Deze moeten in acht worden genomen en mogen niet van het apparaat worden verwijderd.

17.1 Eerste ingebruikneming

Apparaat reinigen

- ✓ Verwijder het verpakkingsmateriaal en alle beschermfolie.
- ✓ Voordat u het apparaat voor de eerste keer gebruikt, reinigt u alle onderdelen van het apparaat zoals beschreven in het hoofdstuk "Reiniging".

Het apparaat plaatsen

- Plaats het apparaat op een vlak, stevig en hittebestendig werkoppervlak, beschermd tegen waterspatten.
- Vul de kom niet met olie of andere vloeistoffen.
- Plaats niets op het apparaat, dit zou de luchtstroom onderbreken en het resultaat van het heteluchtfrituren beïnvloeden.

17.2 Elektrische aansluiting

Voor een veilige en storingsvrije werking van het apparaat moeten bij het maken van de elektrische aansluiting de volgende opmerkingen in acht worden genomen:

- ✓ Alvorens het apparaat aan te sluiten, dient u de aansluitgegevens (spanning en frequentie) op het typeplaatje te vergelijken met die van uw elektriciteitsnet. Deze gegevens moeten overeenstemmen om schade aan het apparaat te voorkomen. Neem in geval van twijfel contact op met een gekwalificeerde elektricien.
- ✓ Het stopcontact moet gezekeerd zijn via een stroomonderbreker van 16A.
- ✓ Indien een verlengkabel wordt gebruikt, moet deze een doorsnede van 1,5 mm² hebben.

Het apparaat opwarmen

Tijdens het verwarmingsproces elimineert de warmte alle productieresiduen.

- De ontwikkeling van geur en rook tijdens de eerste verwarming is normaal en geen reden tot bezorgdheid.
- Zorg voor goede ventilatie van de ruimte, zodat eventuele geuren en rook snel worden verwijderd. Afhankelijk van de omstandigheden ramen openen of ventilatie inschakelen.

WAARSCHUWING

GEVAAR VOOR BRANDWONDEN!

Het apparaat wordt zeer heet tijdens het verwarmingsproces.

- ✓ Hete oppervlakken niet aanraken.
- ✓ Houd kinderen uit de buurt van het apparaat.

Ga als volgt te werk om het apparaat te verwarmen:

1. Schuif de bak in zone 1 en zone 2.
 2. Verwarm het apparaat ongeveer 15 minuten op maximale temperatuur.
 3. Schakel het apparaat na het verwarmen uit en laat het afkoelen. Reinig opnieuw indien nodig.
- Na afloop van het verwarmingsproces en de reiniging is het apparaat klaar voor gebruik.

Voorverwarmen afhankelijk van het gerecht

1. Steek het netsnoer van het apparaat in een stopcontact.
2. Eventueel het apparaat zonder levensmiddelen voorverwarmen.
3. Zet de temperatuur op de gewenste stand.
4. Zet de timer op 10 minuten en het apparaat start.
5. Nadat de ingestelde timertijd is verstreken, is het apparaat voorverwarmd en klaar voor gebruik.
6. Trek de bak voorzichtig uit het apparaat.
7. De levensmiddelen, die gegaard/gefrituurd moeten worden, erin leggen.
8. Overschrijd de max-lijn niet bij het vullen. Het kan de kwaliteit van het frituren beïnvloeden.
9. Schuif de bak terug in de friteuse.

VOORZICHTIG

VERBRANDINGSGEVAAR, ALS HET APPARAAT VOORVERWARMD IS.

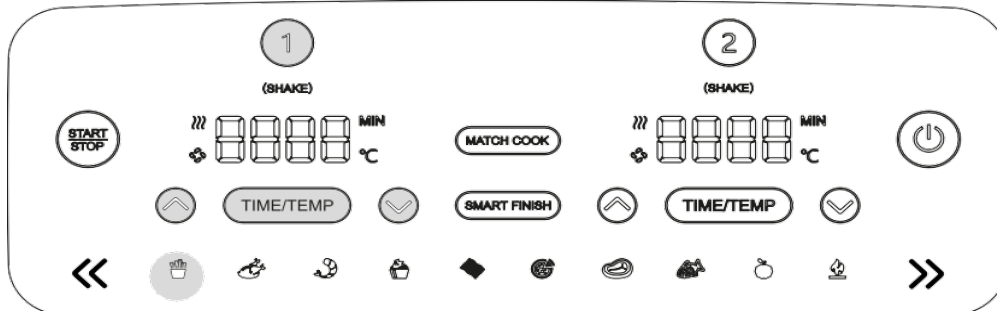
- Houd de kom altijd bij het handvat vast.
- Draai de kom niet om, opgehoopt vet kan op de etenswaren komen.
- Na het frituren zijn de etenswaren erg heet.
- Draai de kom niet om, opgehoopt vet kan op de etenswaren komen.
- Na het frituren zijn de etenswaren erg heet.

17.3 Apparaten bedienen

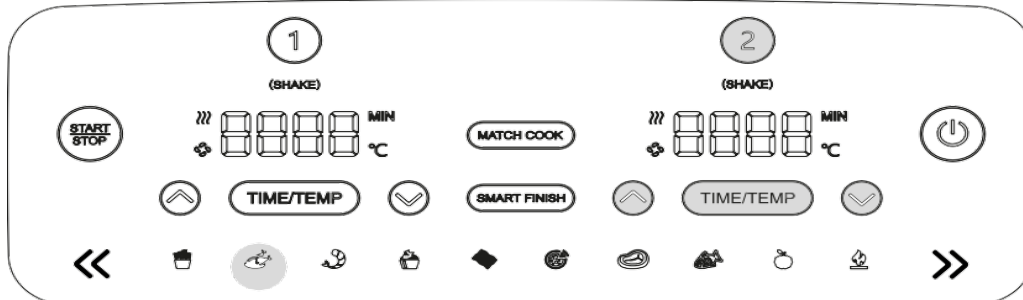
SMART FINISH

Om het gaarproces op hetzelfde moment te beëindigen als het voedsel verschillende gaartijden, temperaturen of zelfs functies nodig heeft:

1. Doe de ingrediënten in de bak van zone 1 en schuif deze er in totdat de bak vastklikt.
2. Schakel het apparaat in met de aan/uit-knop
3. Selecteer zone 1 en druk op de gewenste automatische kookfunctie.
4. Druk op TIME/TEMP om de tijd en temperatuur in te stellen.



Selecteer zone 2 en herhaal de bovenstaande stappen.



5. Druk op de knop SMART Finish en vervolgens op de knop Start/Pauze.
→ het kookproces begint met de zone die de langere kooktijd heeft.

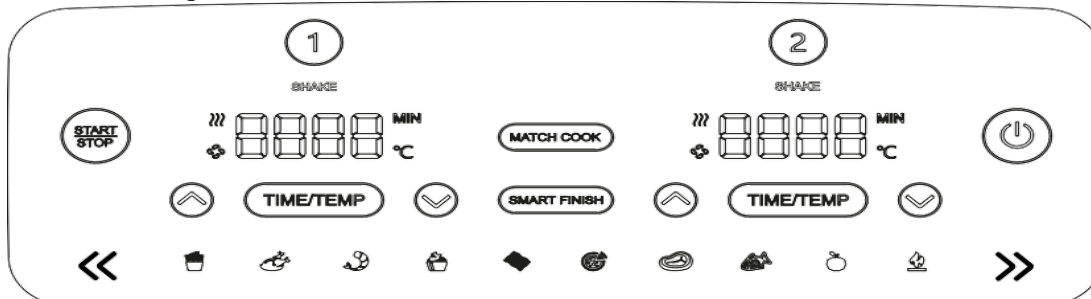


- De automatische kookfunctie biedt voor elk automatisch kookprogramma een instelling die naar wens kan worden gewijzigd.
- Zone 2 kan anders worden ingesteld dan zone 1.

Shake-indicator

Na 2/3 van de gaartijd klinkt er een signaal en knippert de Shake-indicator.

Open de bak van de betreffende zone, schud het voedsel door elkaar en doe alles weer dicht. Wanneer de gaartijd bereikt is, klinkt er 5 keer een signaal en wordt 0000 weergegeven in de overeenkomstige zone.

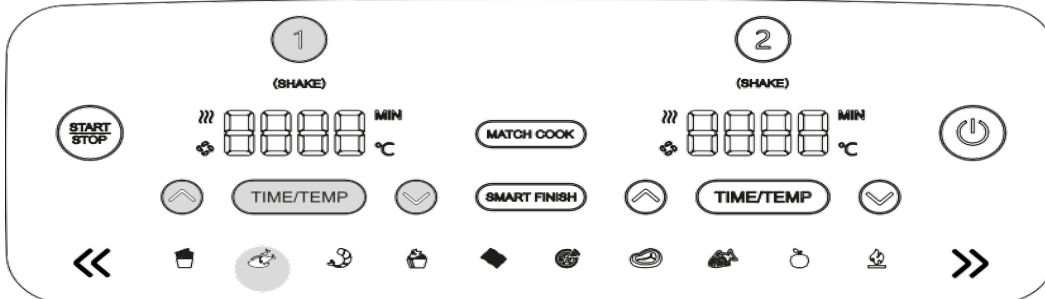


- Leg het bereide voedsel voorzichtig op een bord of schotel. Plaats de hete lade niet op de tafel of het aanrechtblad.

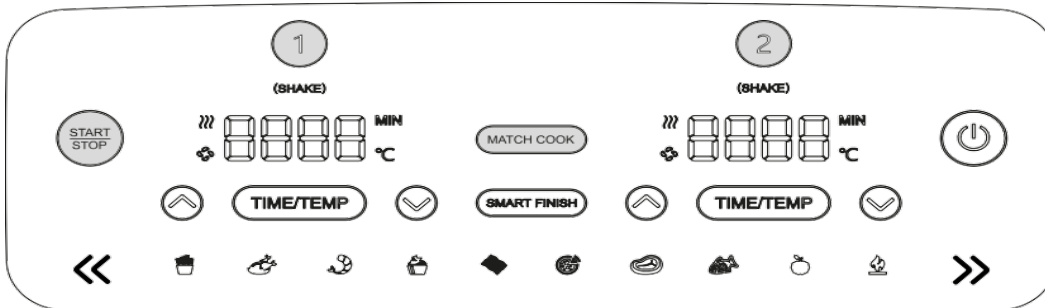
Match Cook

Verdeel grote hoeveelheden levensmiddelen over beide zones of ander levensmiddelen voor dezelfde tijd en temperatuurstelling.

1. Doe de ingrediënten in de bak van zone 1 en schuif deze er in totdat de bak vastklikt.
2. Schakel het apparaat in met de aan/uit-knop.
3. Selecteer zone 1 en druk op de gewenste automatische kookfunctie.
4. Druk op TIME/TEMP om de tijd en temperatuur in te stellen.



5. Druk op de knop Match Cook om het gaarproces naar zone 2 te kopiëren.
6. Druk op de Start/Pauze-toets om het gaarproces te starten.

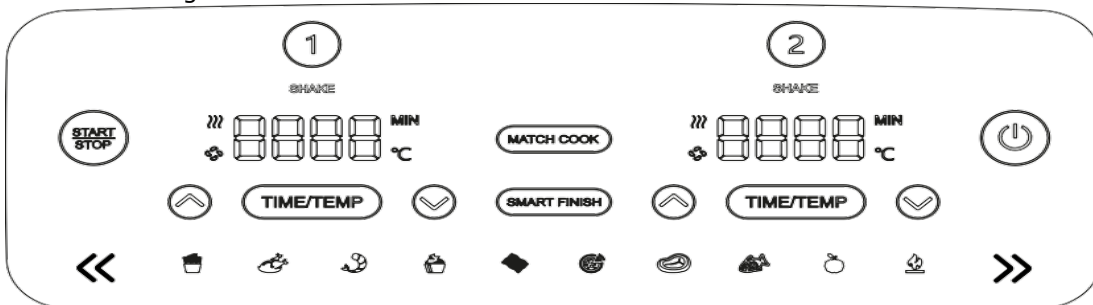


Shake-indicator:

Na 2/3 van de gaartijd klinkt er een signaal en knippert de Shake-indicator.

Open de bak van de betreffende zone, schud het voedsel door elkaar en doe alles weer dicht.

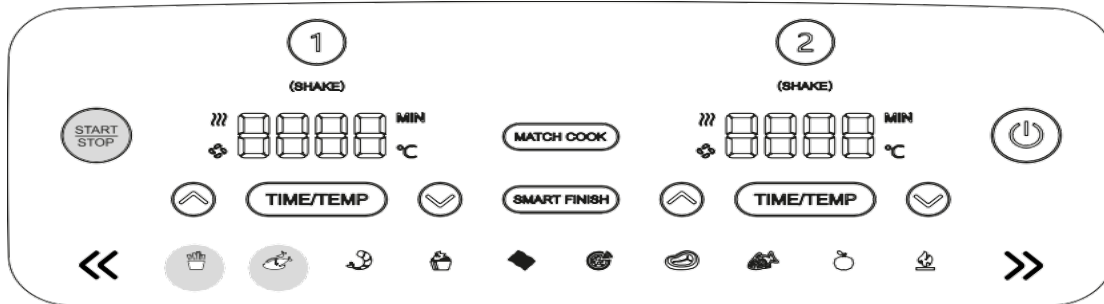
Wanneer de gaartijd bereikt is, klinkt er 5 keer een signaal en wordt 0000 weergegeven in de overeenkomstige zone.



- Leg het bereide voedsel voorzichtig op een bord of schotel. Plaats de hete lade niet op de tafel of het aanrechtblad.

Beide zones beginnen op dezelfde tijd met verschillende eindtijden.

1. Selecteer zone 1 en stel de gewenste automatische kookfunctie in



2. Selecteer zone 2 en stel een andere automatische kookfunctie in.
3. Druk op Start / Stop
4. Het gaarproces begint



- Als een gaarproces in een zone klaar is voordat de ingestelde tijd is verstreken, druk dan op de betreffende zone 1 of zone 2.

Het gaarproces pauzeren

1. Trek de bak van een zone eruit tijdens het gaarproces.
→ Gaarproces gepauzeerd
2. Schuif de bak er weer in om het gaarproces voort te zetten.

Smart Finish of Match Cooking-modus

1. Trek de bak van een zone eruit tijdens het gaarproces.
→ Gaarproces gepauzeerd.
2. Schuif de bak er weer in om het gaarproces voort te zetten.

Garen met één zone / zone 1 of zone 2

1. Sluit het apparaat op het stroomnet aan
2. Druk op de aan/uit-knop.
3. Selecteer zone 1 of zone 2.
4. Selecteer automatisch kookprogramma.
5. Druk op de knop Time/ Temp en selecteer de gewenste tijd/temperatuur, afhankelijk van de levensmiddelen.
6. Druk op Start/Pauze om het gaarproces te starten.

17.4 Recepten

	HOEEVEELHEID [G]	TIJD (MIN)	TEMP. °C	SCHUDDEN
Bevroren frietjes	300-700	15-20	200	Ja
Bevroren nuggets	100-600	7-12	200	Ja
Bevroren kaasstengels	125	8	180	

Tips

- Kleinere levensmiddelen hebben meestal iets minder gaartijd nodig dan grotere levensmiddelen.
- De kleinere levensmiddelen halverwege de gaartijd schudden om het eindresultaat te verbeteren. Het voorkomt bovendien dat etenswaren ongelijk garen.
- Voeg wat olie toe aan verse aardappelen voor een krokant resultaat. Frituur de aardappelen binnen enkele minuten, na het toevoegen van een lepel olie.
- De heteluchtfriteuse is ook geschikt voor het opwarmen van etenswaren. Om etenswaren op te warmen, de temperatuur maximaal 10 minuten op 160°C instellen.

18 Reiniging & onderhoud

Reinig om hygiënische redenen regelmatig de buitenkant en de binnenkant van het apparaat, inclusief de accessoires en de binneninrichting. Koppel het apparaat los van het stroomnet alvorens onderhouds- of reparatiewerkzaamheden uit te voeren.

OPGELET

MATERIËLE SCHADE!

Onjuiste behandeling van het apparaat kan schade veroorzaken.

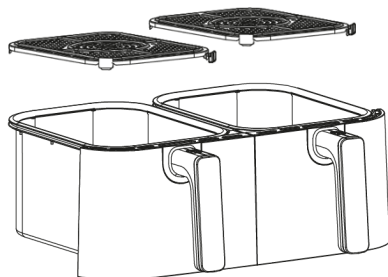
- Schakel het apparaat uit en haal de stekker uit het stopcontact voordat u het reinigt.
- Gebruik een zachte doek voor het schoonmaken.
- Het apparaat is niet voor de vaatwasser bestemd.
- Dompel het apparaat nooit onder in water.
- Het apparaat nooit met stoomreinigers reinigen. Vocht kan in elektrische componenten terechtkomen.
- De kom en het rooster hebben een antikleeflaag. Geen schurende, agressieve reinigingsmiddelen gebruiken. Geen krassende sponzen gebruiken.
- Etherische oliën en organische oplosmiddelen, bijv. sap van citroen- of sinaasappelschillen, boterzuur of reinigingsmiddel dat azijnzuur bevat, kunnen kunststof onderdelen aantasten. Breng dergelijke stoffen niet in contact met de onderdelen van het apparaat.

OPGELET

KORTSLUITING!

- Water in de behuizing kan kortsluiting veroorzaken.
- Dompel het apparaat nooit onder in water en zorg ervoor dat er geen water in de motorbasis terechtkomt.

18.1 Apparaat reinigen



1. Stekker uittrekken.
2. Apparaat laten afkoelen.
3. Voor het demonteren van het apparaat, zie "Kennismaking met het apparaat". (Fehler! Verweisquelle konnte nicht gefunden werden.)
4. Alle losse delen behalve de behuizing onder warm stromend water of in de vaatwasser reinigen.
5. Reinig het apparaat na elk gebruik.
6. Was de kom en het rooster met heet water, een beetje afwasmiddel en een niet-schurende spons.
7. Veeg de binnenkant van het apparaat schoon met een doek die is bevochtigd met heet water.
8. Reinig het verwarmingselement met een droge reinigingsborstel om etensresten te verwijderen.

Tip: Als er vuil aan de bodem van de kom en het rooster blijft kleven, vul de kom dan met heet water en een beetje afwasmiddel. Laat de kom en het rooster ongeveer 10 minuten inweken. Vervolgens beide delen afspoelen en afdrogen.

18.2Opslag

Reinig het apparaat opnieuw indien nodig.

Bewaar het apparaat en alle accessoires op een droge plaats, niet in direct zonlicht en niet toegankelijk voor kinderen of dieren

19 Verwijdering

Verpakking verwijderen

De verpakking uitgesorteerd verwijderen. Karton en dozen naar het oud papier en folies in de inzameling van recyclebare materialen afgeven.

Oude apparaten afvoeren (DE)

Oude apparaten mogen niet met huishoudelijk afval worden weggegooid

Het symbool van de doorkruiste vuilnisbak met wieltjes op het product of de verpakking ervan betekent dat het apparaat niet met het huishoudelijk afval mag worden weggegooid, maar afzonderlijk moet worden afgevoerd. U kunt het oude apparaat gratis inleveren bij een daarvoor geschikt gemeentelijk inzamelpunt voor oude elektrische en elektronische apparatuur, bijv. een milieupark.

U kunt de adressen opvragen bij uw stad of gemeente.

U kunt ook kleine oude elektronische apparatuur met een lengte tot 25 cm gratis inleveren bij detailhandelaren met een verkoopoppervlakte voor elektrische en elektronische apparatuur van ten minste 400 m² of detailhandelaren in levensmiddelen met een totale verkoopoppervlakte van ten minste 800 m² die ten minste enkele keren per jaar elektrische en elektronische apparatuur aanbieden.

Grotere oude apparaten kunnen gratis worden ingeleverd bij een geschikte handelaar bij aankoop van een nieuw apparaat van hetzelfde type dat in wezen dezelfde functies vervult als het nieuwe apparaat. Neem contact op met uw handelaar over de procedures voor het retourneren van een oud apparaat in geval van levering van het nieuwe apparaat.

Wanneer u het product afvoert, dient u - indien mogelijk - alle batterijen en accu's te verwijderen, evenals alle lampen die kunnen worden verwijderd zonder ze te beschadigen.

We wijzen u erop dat u verantwoordelijk bent voor het wissen van persoonsgegevens op het af te voeren apparaat.

Kinderen herkennen vaak niet de gevaren van huishoudapparaten. Zorg voor het nodige toezicht en laat kinderen niet met het apparaat spelen.

Oude apparaten afvoeren (AT)

Het symbool van de doorkruiste vuilnisbak met wieltjes op het product of de verpakking ervan betekent dat het apparaat niet met het huishoudelijk afval mag worden weggegooid, maar afzonderlijk moet worden afgevoerd. U kunt het oude apparaat gratis inleveren bij een daarvoor geschikt gemeentelijk inzamelpunt voor oude elektrische en elektronische apparatuur, bijv. een milieupark. U kunt de adressen opvragen bij uw stad of gemeente. U kunt de elektronische oude apparaten ook gratis inleveren wanneer u een nieuw apparaat van hetzelfde type en met dezelfde functie koopt bij een stationaire handelaar. Neem contact op met uw handelaar over de procedures voor het retourneren van een oud apparaat in geval van levering van het nieuwe apparaat.

Wanneer u het product afvoert, dient u - indien mogelijk - alle batterijen en accu's te verwijderen, evenals alle lampen die kunnen worden verwijderd zonder ze te beschadigen.

We wijzen u erop dat u verantwoordelijk bent voor het wissen van persoonsgegevens op het af te voeren apparaat.

Het apparaat kan stoffen bevatten die het milieu en de menselijke gezondheid in gevaar kunnen brengen als ze op onjuiste wijze worden afgevoerd. Recycling van materiaal helpt om afval te verminderen en grondstoffen te sparen. Door oude apparaten apart in te zamelen en te recyclen, helpt u negatieve gevolgen voor het milieu en de volksgezondheid te voorkomen

20 Garantievoorwaarden

De volgende bepalingen, die de voorwaarden en omvang van onze garantie beschrijven, laten het garantierecht van de eindafnemer onaangetast.

Voor dit apparaat bieden wij garantie conform de volgende bepalingen:

Als koper van een Gutfells-apparaat hebt u een fabrieksgarantie (2 jaar vanaf de aankoopdatum). Tijdens deze garantie hebt u de mogelijkheid om uw claims direct via het serviceplatform van de fabrikant op

www.ggv-service.de.

Bij het afsluiten van een extra garantie tussen u en uw dealer, zijn alle claims na het verlopen van de 24-maanden fabrieksgarantie uitgesloten. Neem in dit geval direct contact op met uw dealer.

Vergoedingstermijn

De garantie is 24 maanden geldig vanaf de datum van aankoop (er moet een aankoopbewijs worden verstrekt). Tijdens de eerste 12 maanden elimineert de klantenservice defecten aan het apparaat kosteloos. De voorwaarde is dat het apparaat zonder bijzondere inspanning toegankelijk is voor reparaties. In de volgende 12 maanden is de koper verplicht om te bewijzen dat het defect al bij levering bestond.

In het geval van commercieel gebruik (bijv. in hotels, kantines) of gedeeld gebruik door meerdere huishoudens, is de garantie 12 maanden vanaf de datum van aankoop (er moet een aankoopbewijs worden verstrekt). Tijdens de eerste 6 maanden elimineert de klantenservice defecten aan het apparaat kosteloos. De voorwaarde is dat het apparaat zonder bijzondere inspanning toegankelijk is voor reparaties. In de volgende 6 maanden is de koper verplicht om te bewijzen dat het defect al bij levering bestond.

Door gebruik te maken van de garantie wordt de garantie voor het apparaat of de nieuw geïnstalleerde onderdelen niet verlengd.

Omvang van de eliminatie van de gebreken

Binnen de opgegeven termijnen elimineren we alle defecten aan het apparaat, die aantoonbaar te wijten zijn aan gebrekkige uitvoering of materiaalfouten. Vervangen onderdelen worden ons eigendom.

Uitgesloten zijn:

Normale slijtage, opzettelijke of nalatige schade, schade als gevolg van niet-naleving van de gebruiksaanwijzing, onjuiste opstelling resp. montage of aansluiting op verkeerde netspanning, schade door chemische of elektro-thermische effecten of door andere abnormale omgevingsomstandigheden, glas, lak of emailschade en mogelijk kleurverschillen en defecte lampen.

Evenzo zijn defecten aan het apparaat uitgesloten, die het gevolg zijn van transportschade. We zullen ook dan geen diensten verrichten, wanneer - zonder onze speciale, schriftelijke toestemming - door onbevoegde personen aan het apparaat is gewerkt of onderdelen van vreemde oorsprong werden gebruikt. Deze beperking is niet van toepassing voor foutloze, door een gekwalificeerde vakman met onze originele onderdelen, uitgevoerde werkzaamheden voor de aanpassing van het apparaat aan de technische beschermingsvoorschriften van een ander EU-land.

Geldigheidsbereik

- Onze garantie geldt voor apparaten die in de Bondsrepubliek Duitsland of Oostenrijk zijn gekocht en in gebruik zijn.
- Bij klachten over een defect apparaat moet het adres van de afzender en het adres van de ontvanger zich in de Bondsrepubliek Duitsland of Oostenrijk bevinden.
- Voor apparaten die in andere Europese landen zijn gekocht en worden gebruikt, gelden de garantievoorwaarden van de verkoper.

Voor reparatieorders buiten de garantieperiode geldt:

Als een apparaat wordt gerepareerd, moeten de reparatiefacturen onmiddellijk en zonder aftrek worden betaald.

Estimado cliente:

Gracias por haber adquirido nuestro aparato.

Ha tomado una buena decisión. Su aparato GUTFELS se ideó para su uso privado en el hogar y es un producto de calidad que combina las más altas exigencias técnicas con un funcionamiento cómodo y práctico, al igual que otros aparatos GUTFELS que funcionan a la perfección para satisfacer las necesidades de usuarios en toda Europa.

Lea el manual de instrucciones con atención antes de la primera puesta en servicio, ya que contiene importantes instrucciones de seguridad e información relativa al funcionamiento e instalación del aparato. Su manejo correcto contribuye a un uso eficiente.

El uso indebido puede provocar situaciones de peligro, especialmente para los niños. Guarde este manual de instrucciones para futuras consultas. Entréguelo a cualquier futuro propietario de este producto. Si tiene más preguntas o si hay temas que no se describen en detalle en estas instrucciones, visite nuestra página web www.ggv-service.de.

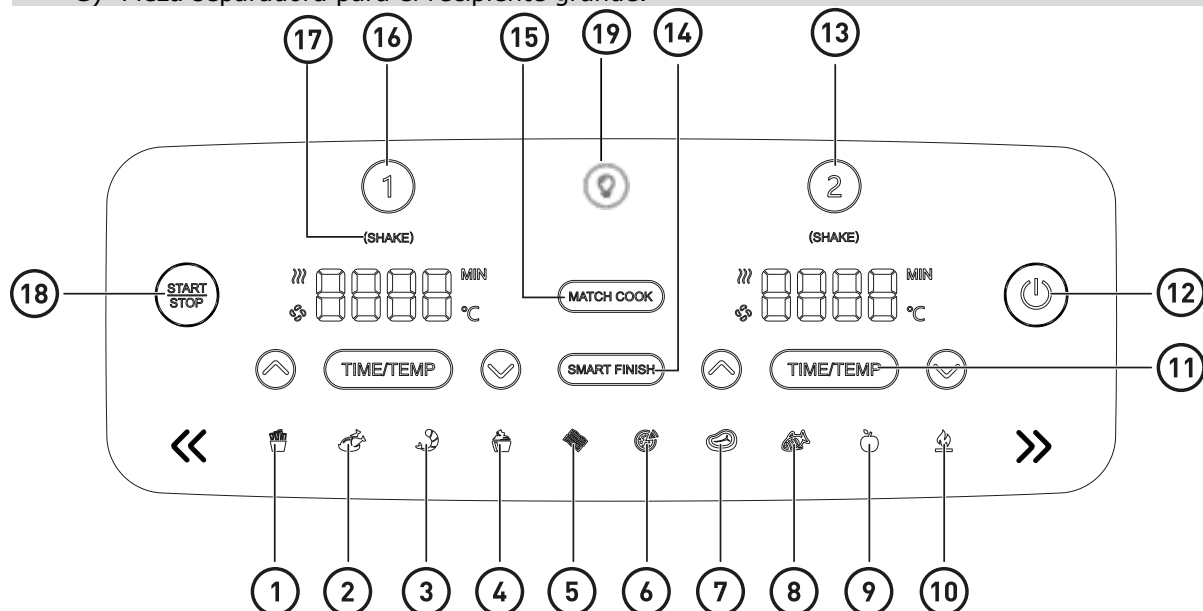
El fabricante trabaja continuamente en el desarrollo de todos los tipos y modelos. El diseño, las características y el equipamiento de todos los tipos y modelos están sujetos a cambios sin previo aviso.

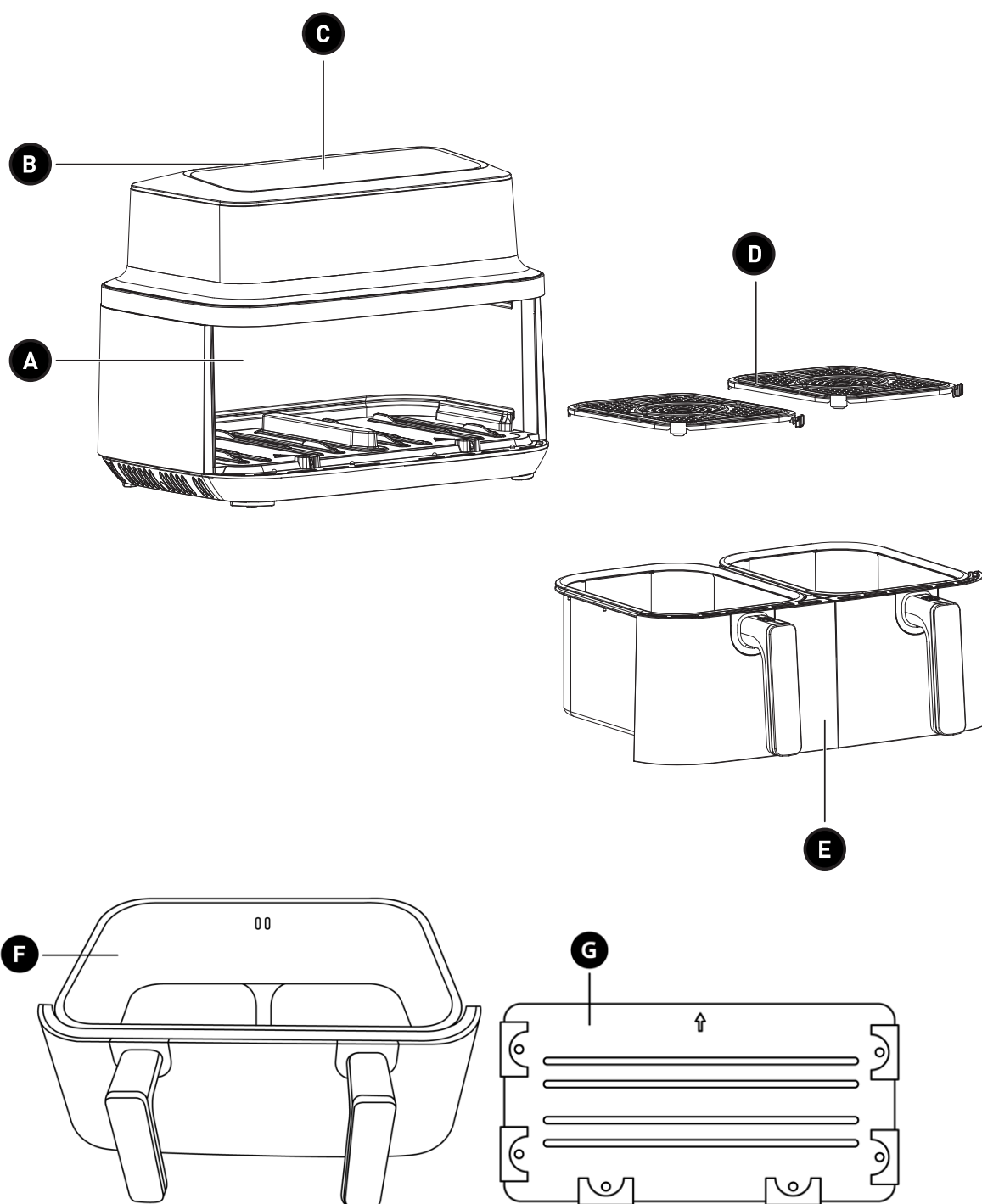
Conocer el aparato

Incluido en el suministro
1x manual de instrucciones

SUMINISTRO / PIEZAS DEL APARATO

- 1) Adecuado para productos congelados como patatas fritas y patatas fritas sin añadir aceite.
- 2) Ave
- 3) Cangrejos
- 4) Pasteles
- 5) Bacon
- 6) Pizza pequeña
- 7) Bistec
- 8) Pescado
- 9) Cocción al vapor (carne, verduras, fruta)
- 10) Calentar
- 11) Temporizador / temperatura
- 12) Encendido / Arranque
- 13) Botón para la zona 2
- 14) ACABADO INTELIGENTE (SMART FINISH)
- 15) Botón MATCH COOK
- 16) Control de zona 1
- 17) SHAKE
- 18) START/STOP
- 19) Luz (Presione el botón de luz mientras cocina para verificar el proceso de cocción)
- A) Carcasa
- B) Ranuras de ventilación
- C) Panel de control
- D) Rejilla
- E) 2 uds. recipientes con revestimiento antiadherente (aptos para lavavajillas)
- F) 1 ud. recipiente con revestimiento antiadherente (grande) adecuado para grandes cantidades de alimentos.
- G) Pieza separadora para el recipiente grande.





21 Seguridad

Para un uso seguro y conforme a lo previsto, lea atentamente el manual de instrucciones y el resto de documentos que se incluyen con el producto y consérvelos para un futuro uso.

El fabricante declina toda responsabilidad por las lesiones y los daños derivados del incumplimiento de las instrucciones de instalación y las indicaciones de mantenimiento y del uso del aparato.

Marcado y explicación de las instrucciones de advertencia

Todas las instrucciones de seguridad contenidas en este manual de instrucciones están identificadas con un símbolo de advertencia.



PELIGRO

Tipifica una situación inminente peligrosa que puede ser causa de muerte o de lesiones graves en caso de no ser tomado en consideración.



ADVERTENCIA

Se refiere a una situación peligrosa que puede ser causa de muerte o de lesiones graves en caso de no ser tomado en consideración.



PRECAUCIÓN

Tipifica una situación peligrosa que puede ser causa de lesiones leves o moderadas en caso de no ser tomado en consideración.

ATENCIÓN

Indica una situación que, de no ser tomada en consideración, resultará en daños materiales.

Símbolos utilizados

- Información e instrucciones que deben tenerse en cuenta.
- Marca una enumeración
- ✓ Marca los pasos del examen en secuencia y las medidas para evitar situaciones peligrosas
 1. Marca pasos de trabajo por orden
 - Describe la reacción del aparato al paso de trabajo en cuestión

21.1 Uso previsto

El aparato solo es apto para freír alimentos y el uso privado, no profesional.

- No utilice el aparato para otros fines distintos a la fritura de alimentos. El fabricante no asume ninguna responsabilidad por los posibles daños.
- Por razones de seguridad, no están permitidas las modificaciones o los cambios en el aparato.
- Se considera un uso indebido cualquier utilización fuera de estos ámbitos de aplicación.
- Está prohibido el uso de bases de enchufe múltiples o de regletas de enchufe debido al riesgo inherente de incendio.

21.2 Seguridad para grupos concretos de personas

Este aparato puede ser utilizado por niños a partir de 8 años de edad y por personas con discapacidad física, sensorial o mental o con falta de experiencia y conocimientos previos. Esto es posible si son supervisados o si son instruidos en el uso seguro del aparato y han comprendido los peligros vinculados al mismo.

La limpieza y el mantenimiento general del aparato no puede ser realizado por niños, a no ser que sean mayores de 8 años y estén supervisados por un adulto.

PELIGRO

PELIGRO DE ASFIXIA CON LOS MATERIALES

No deje a los niños desatendidos para asegurarse de que no jueguen con el aparato.

PELIGRO

PELIGRO DE ESTRANGULAMIENTO CON EL CABLE DE ALIMENTACIÓN

Mantenga a los niños menores de 8 años alejados del cable de alimentación del aparato.

21.3 Mal uso

Las siguientes actividades se consideran un uso indebido y, por lo tanto, están prohibidas:

- El aparato no es apto para su uso profesional.
- No coloque el aparato al aire libre.
- No coloque el aparato en un ambiente caliente, mojado o muy húmedo, ni cerca de material inflamable.
- No conecte el aparato a la red eléctrica utilizando una toma múltiple de corriente.
- No coloque el cable de alimentación mientras está bajo tensión.
- No doble el cable de alimentación.
- Instale el aparato de manera que el enchufe de alimentación sea accesible.
- No saque el enchufe de la toma tirando del cable de alimentación.
- No coloque el aparato en el borde de la superficie de trabajo.
- No ponga nunca el aparato encima de superficies calientes ni cerca de ellas (p. ej., placas de cocción, etc.).
- No utilice el aparato si las piezas de plástico del mismo están agrietadas o deformadas.
- No utilice un cable dañado y evite así peligros. Contacte con el servicio de atención al cliente.

22 Puesta en servicio

Desembalar el aparato

Compruebe la ausencia de daños en el embalaje antes de abrirlo. El embalaje no debe estar dañado.

Compruebe posibles daños por transporte en el aparato. No utilice nunca un aparato dañado.

Diríjase a su proveedor o distribuidor en caso de daños.

- ✓ Saque el aparato del embalaje.
- ✓ Compruebe que el suministro está completo.
- ✓ En caso de que el suministro esté incompleto o presente daños, póngase en contacto con el servicio de atención al cliente. Consulte la dirección de servicio.

ATENCIÓN

¡PELIGRO DE DAÑOS MATERIALES!

- No corte el material de embalaje con un objeto afilado, como un cúter.
- Retire la protección para el transporte.
- El aparato y las piezas para montar o los accesorios están protegidas para el transporte. Retire todas las tiras adhesivas y partes del embalaje del aparato.
- Puede haber adhesivos con advertencias en el aparato. Por favor, respételas y no las retire del aparato.

22.1 Primera puesta en servicio

Limpiar el aparato

- ✓ Retire el material del embalaje y todas las películas de protección.
- ✓ Antes de proceder al primer uso, limpie todas las piezas del aparato según lo descrito en el capítulo «Limpieza».

Instalación del aparato

- Coloque el aparato sobre una superficie plana, firme y resistente al calor, alejado de salpicaduras de agua.
- No llene el bol con aceite ni con otros líquidos.
- No ponga nada encima del aparato. Esto interrumpiría el flujo de aire y afectaría al resultado de la fritura con aire caliente.

22.2 Conexión eléctrica

Para garantizar un funcionamiento seguro y sin averías del aparato, deben observarse las siguientes instrucciones al realizar la conexión eléctrica:

- ✓ Antes de conectar el aparato, compare los datos de conexión (tensión y frecuencia) especificados en la placa de características con los de su red eléctrica. Estos datos deben coincidir para evitar daños en el aparato. En caso de duda, póngase en contacto con un electricista profesional.
- ✓ La toma debe estar protegida por un interruptor automático de 16 A.
- ✓ Si se utiliza un cable alargador, este debe tener una sección de 1,5 mm².

Calentar el aparato

Durante el proceso de calentamiento, el calor elimina los posibles residuos de fabricación.

- Se pueden producir olores y humo durante el primer calentamiento. Esto es normal y no debe ser motivo de preocupación.
- Asegúrese de que la estancia esté bien ventilada, para que los olores y el humo puedan escapar rápidamente. Según las circunstancias, abra las ventanas o encienda la ventilación.



ADVERTENCIA

¡PELIGRO DE QUEMADURAS!

Durante el calentamiento, el aparato se calienta mucho.

- ✓ No tocar las superficies calientes.
- ✓ Mantenga a los niños lejos del aparato.

Para calentar, proceda del siguiente modo:

1. Mueva el recipiente a la zona 1 y a la zona 2.
 2. Caliente el aparato durante unos 15 minutos a la temperatura máxima.
 3. Una vez finalizado el proceso de calentamiento, apague el aparato y deje que se enfríe. Limpiar de nuevo si es necesario.
- Después de completar el proceso de calentamiento y la limpieza, el aparato está listo para funcionar.

Precalentamiento según el plato

1. Enchufe el cable de alimentación del aparato a una toma de corriente.
2. Al ser posible, precaliente el aparato sin alimentos.
3. Ajuste la temperatura a la posición deseada.
4. Ponga el temporizador en 10 min y el aparato se pondrá en marcha.
5. Una vez transcurrido el tiempo programado, el aparato está precalentado y listo para su uso.
6. Extraiga con cuidado el recipiente del aparato.
7. Coloque en él los alimentos que se van a cocinar / freír.
8. No sobrepase la línea de llenado máximo. Podría afectar a la calidad de la fritura.
9. Vuelva a introducir el recipiente en la freidora.



PRECAUCIÓN

PELIGRO DE QUEMADURAS CON EL APARATO PRECALENTADO.

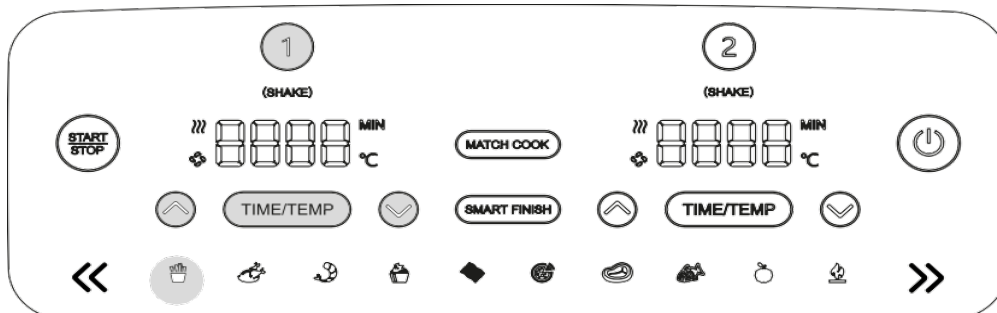
- Sujete siempre el bol por el asa.
- No ponga el bol boca abajo, la grasa acumulada podría gotear sobre los alimentos.
- Después de freír, los alimentos están muy caliente.
- No ponga el bol boca abajo, la grasa acumulada podría gotear sobre los alimentos.
- Después de freír, los alimentos están muy caliente.

22.3 Uso de los aparatos

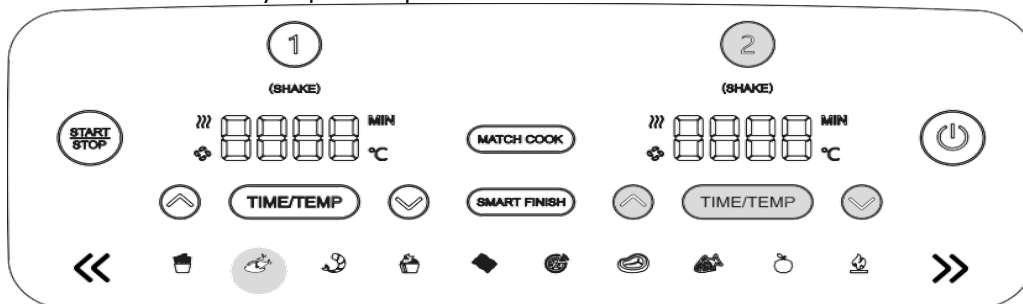
ACABADO INTELIGENTE (SMART FINISH)

Para finalizar el proceso de cocción al mismo tiempo si los alimentos tienen diferentes tiempos de cocción, temperaturas o incluso funciones:

1. Coloque los ingredientes en el recipiente de la zona 1 y empújelo hasta que encaje.
2. Encienda el aparato con el botón de encendido
3. Seleccione la zona 1 y pulse la función de auto-cocción deseada.
4. Pulse TIME/TEMP para ajustar el tiempo y la temperatura.



Seleccione la zona 2 y repita los pasos anteriores.



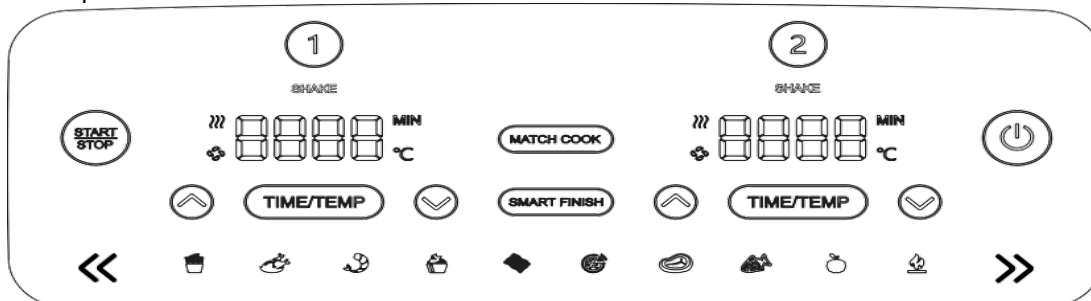
5. Pulse el botón SMART Finish y, a continuación, el botón Inicio/ Pausa.
→ el proceso de cocción comienza con la zona que tiene el tiempo de cocción más largo.



- La función de cocción automática ofrece un ajuste para cada programa de cocción automática que puede modificarse según sea necesario.
- La zona 2 puede ajustarse de forma diferente a la zona 1.

Indicador Shake

Transcurridos 2/3 del tiempo de cocción, suena una señal y el indicador Shake parpadea. Abra el recipiente de la zona correspondiente, remueva los alimentos y vuelva a introducirlo. Cuando se alcanza el tiempo de cocción, suena una señal 5 veces y aparece 0000 en la zona correspondiente.

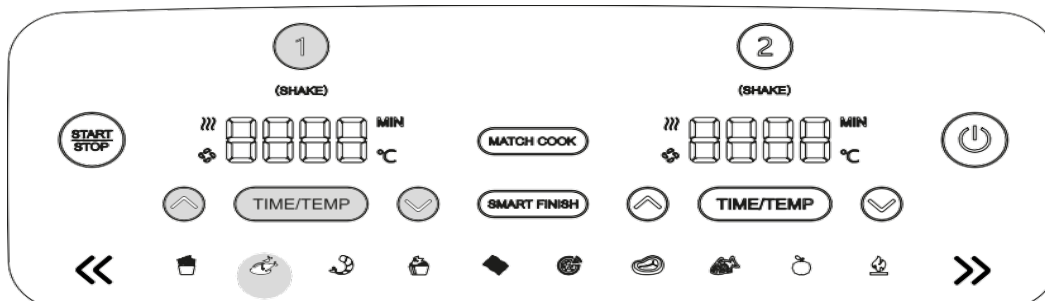


- Coloque con cuidado la comida terminada en un plato o cuenco. No coloque el cajón caliente sobre la mesa o la encimera.

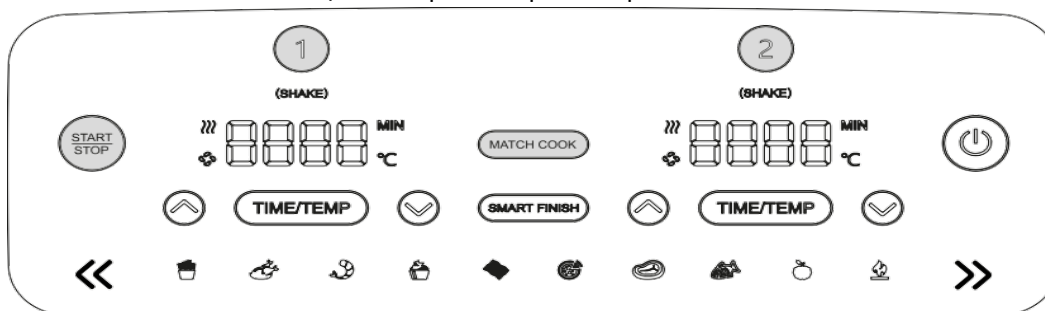
Match Cook

Distribuya grandes cantidades de alimentos en ambas zonas u otros alimentos para el mismo ajuste de tiempo y temperatura.

1. Coloque los ingredientes en el recipiente de la zona 1 y empújelo hasta que encaje.
2. Encienda el aparato con el botón de encendido.
3. Seleccione la zona 1 y pulse la función de auto-cocción deseada.
4. Pulse TIME/TEMP para ajustar el tiempo y la temperatura.

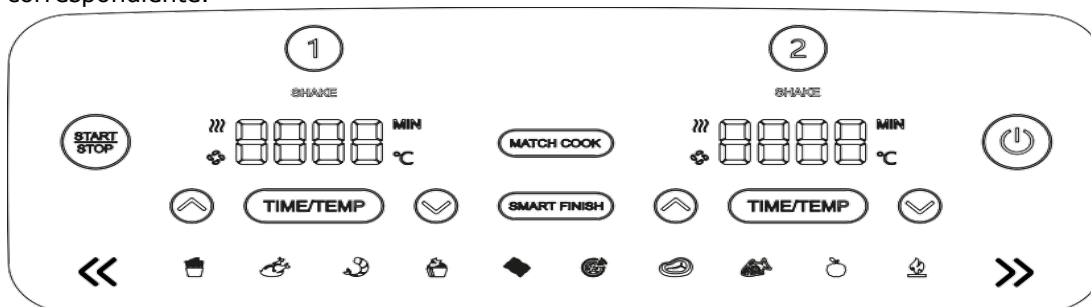


5. Pulse el botón Match Cook para copiar el proceso de cocción a la zona 2.
6. Pulse la tecla Start/ Pause para empezar a procesar la cocción.



Indicador Shake:

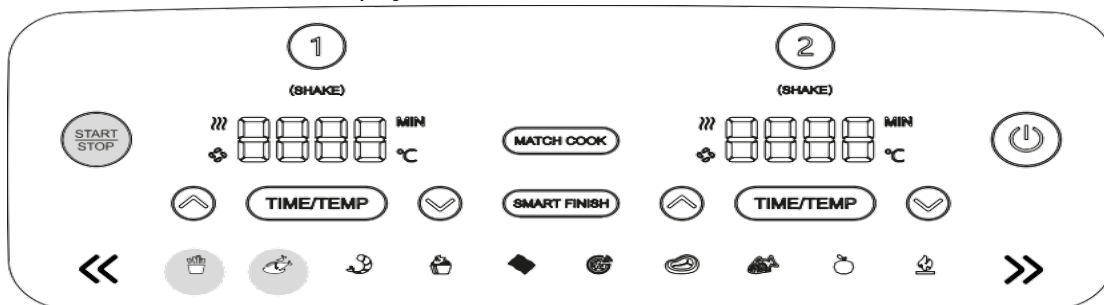
Transcurridos 2/3 del tiempo de cocción, suena una señal y el indicador Shake parpadea. Abra el recipiente de la zona correspondiente, remueva los alimentos y vuelva a introducirlo. Cuando se alcanza el tiempo de cocción, suena una señal 5 veces y aparece 0000 en la zona correspondiente.



- Coloque con cuidado la comida terminada en un plato o cuenco. No coloque el cajón caliente sobre la mesa o la encimera.

Empezar ambas zonas al mismo tiempo con distintos tiempos de finalización.

1. Seleccione la zona 1 y ajuste la función de cocción automática deseada



2. Seleccione la zona 2 y configure otra función de cocción automática.
3. Pulse Start / Stop
4. Comienza el proceso de cocción



- Si el proceso de cocción en una zona finaliza antes de que haya transcurrido el tiempo programado, pulse la zona 1 o la zona 2 correspondiente.

Pausar el proceso de cocción

1. Sacar el recipiente de una zona durante el proceso de cocción.
→ Proceso de cocción en pausa.
2. Introducir de nuevo el recipiente para continuar el proceso de cocción.

Modo Smart Finish o Match Cooking

1. Sacar el recipiente de una zona durante el proceso de cocción.
→ Se detiene el proceso de cocción.
2. Introducir de nuevo el recipiente para continuar el proceso de cocción.

Cocinar con una zona / zona 1 o zona 2

1. Conectar el aparato a la red eléctrica.
2. Pulsar el botón de encendido.
3. Seleccionar zona 1 o zona 2.
4. Seleccionar el programa de cocción automático.
5. Pulsar el botón Tiempo/ Temperatura y seleccionar el tiempo/ temperatura deseado en función del alimento.
6. Pulsar Inicio/Pausa para que comience el programa de cocción.

22.4 Recetas

	CANTIDAD (G)	TIEMPO (MIN)	TEMP. °C	AGITAR
Patatas ultracongeladas	300-700	15-20	200	Sí
Nuggets congelados	100-600	7-12	200	Sí
Varitas de queso congeladas	125	8	180	

Consejos

- Los alimentos más pequeños suelen requerir un tiempo de cocción ligeramente inferior al de los alimentos más grandes.
- Agite los alimentos de menor tamaño a mitad del tiempo de cocción para mejorar el resultado final. También evita que los alimentos se cocinen de forma desigual.
- Añada un poco de aceite a las patatas naturales para obtener un resultado crujiente. Fría las patatas unos minutos después de añadir una cucharada de aceite.
- La freidora de aire también es adecuada para calentar alimentos. Para calentar alimentos, ponga la temperatura durante hasta 10 minutos a 160 °C.

23 Limpieza y cuidados

Por razones de higiene, limpie con regularidad el exterior y el interior del aparato, incluidos los accesorios y la equipación interior.
Desenchufe el aparato de la red eléctrica antes de cualquier actividad de mantenimiento y cuidados.

ATENCIÓN

¡PELIGRO DE DAÑOS MATERIALES!

El uso inadecuado del aparato puede causar daños.

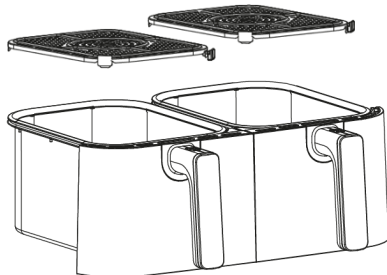
- Apague el aparato y retire el enchufe de la toma eléctrica antes de limpiarlo.
- Utilice un paño suave para la limpieza.
- El aparato no es apto para lavavajillas.
- No sumerja nunca el aparato en agua.
- No limpie nunca el aparato con un aparato de limpieza a vapor. La humedad podría entrar en los componentes eléctricos.
- El bol y la rejilla tienen un recubrimiento antiadherente. No utilice productos de limpieza abrasivos y agresivos.
- No use esponjas que puedan rayar.
- Los aceites esenciales y los disolventes orgánicos, como el zumo de limón o la cáscara de naranja, el ácido butírico o productos de limpieza con contenido en ácido acético pueden atacar las piezas de plástico. No ponga esas sustancias en contacto con las piezas del aparato.

ATENCIÓN

¡CORTOCIRCUITO!

- La presencia de agua en la carcasa puede provocar un cortocircuito.
- No sumerja nunca el aparato en agua y asegúrese de que no entre agua en la base del motor.

23.1 Limpiar el aparato



1. Desconecte el enchufe de alimentación.
2. Deje enfriar el aparato.
3. Siga lo especificado en «Conocer el aparato» para desmontarlo. (Fehler! Verweisquelle konnte nicht gefunden werden.)
4. Limpie todas las piezas sueltas, excepto la carcasa, con agua corriente caliente o en el lavavajillas.
5. Limpie el aparato después de cada uso.
6. Lave el bol y la rejilla con agua caliente, un poco de detergente líquido y una esponja no abrasiva.
7. Limpie el interior del aparato con un paño humedecido en agua caliente.
8. Limpie el elemento calefactor con un cepillo de limpieza en seco para eliminar restos de comida.

Consejo: Si la suciedad se pega al fondo del bol y a la rejilla, llene el bol con agua caliente y un poco de detergente lavavajillas. Deje el bol y la rejilla en remojo durante unos 10 minutos. A continuación, aclare y seque ambas partes.

23.2 Conservación

Vuelva a limpiar el aparato si es necesario.

Conserve el aparato y todos sus componentes en un lugar seco protegido de la luz solar directa y del alcance de los niños o de los animales.

24 Eliminación

Eliminar el embalaje



Deseche el embalaje separando los materiales según su tipo. Deposite el cartón y la cartulina en el papel de desecho y los plásticos en el centro de recogida de materiales reciclables.

Eliminar el aparato usado (Alemania)



Los aparatos viejos no pueden ir a la basura doméstica

El símbolo del contenedor de basura tachado sobre el producto o el embalaje indica que este producto no debe eliminarse con la basura doméstica normal, sino que precisa de una eliminación por separado. Puede depositar el aparato viejo gratuitamente en un punto de recogida municipal apto para residuos de aparatos eléctricos y electrónicos, como p. ej., un centro de reciclaje.

Puede obtener las direcciones de tales centros en su ayuntamiento o administración municipal. También puede depositar gratuitamente los aparatos eléctricos usados pequeños de hasta 25 cm en los locales de distribuidores con una superficie de venta de aparatos eléctricos y electrónicos de al menos 400 m², o minoristas de alimentación con una superficie total de venta de al menos 800 m² que ofrezcan entre sus productos aparatos eléctricos y electrónicos en varias campañas durante el año.

Los aparatos viejos de mayor tamaño pueden depositarse gratuitamente en un distribuidor donde se compre un aparato nuevo del mismo tipo que cumpla esencialmente las mismas funciones que el anterior. Póngase en contacto con su distribuidor para saber cómo hacer llegar un aparato viejo cuando le entreguen el nuevo.

Antes de proceder a la eliminación del producto, saque si es posible todas las pilas y baterías, así como todas las bombillas que puedan desmontarse sin que se rompan.

Le advertimos de que usted es responsable de la eliminación de los datos personales almacenados en el aparato que se va a eliminar.

Los niños a menudo no pueden reconocer los peligros que conlleva la manipulación de electrodomésticos. Asegure la debida supervisión y no deje que los niños jueguen con el aparato.

Retirada del aparato viejo (AUSTRIA)



El símbolo del contenedor de basura con ruedas tachado sobre el producto o embalaje indica que este aparato no debe eliminarse con la basura doméstica normal, sino que precisa de una eliminación por separado. Puede depositar el aparato viejo gratuitamente en un punto de recogida municipal apto para residuos de aparatos eléctricos y electrónicos, como p. ej., un centro de reciclaje. Puede obtener las direcciones de tales centros en su ayuntamiento o administración municipal. También puede depositar electrodomésticos usados de forma gratuita al comprar un nuevo aparato del mismo tipo y con la misma función en un comercio especializado. Póngase en contacto con su distribuidor para saber cómo hacer llegar un aparato viejo cuando le entreguen el nuevo.

Antes de proceder a la eliminación del producto, saque si es posible todas las pilas y baterías, así como todas las bombillas que puedan desmontarse sin que se rompan.

Le advertimos de que usted es responsable de la eliminación de los datos personales almacenados en el aparato que se va a eliminar.

El aparato puede contener sustancias peligrosas para el medio ambiente y la salud de las personas si se eliminan de forma incorrecta. El reciclaje de materiales ayuda a reducir los residuos y a cuidar de los recursos. Mediante la retirada selectiva y el reciclaje de los aparatos viejos, usted contribuye a evitar el impacto perjudicial sobre el medio ambiente y la salud humana.

25 Condiciones de garantía

Las siguientes condiciones, que describen los requisitos y el alcance de nuestro servicio de garantía, no afectan a los derechos de garantía del usuario final.

Proporcionamos una garantía para este aparato de acuerdo con las siguientes condiciones:

Usted tiene la garantía del fabricante por la compra de un aparato Gutfels (2 años desde la fecha de compra).

Durante el periodo de garantía puede realizar su reclamación directamente en la plataforma de atención al cliente del fabricante en www.ggv-service.de.

Al contratar una garantía adicional directamente con el vendedor, queda excluida toda reclamación después de transcurridos los 24 meses de garantía del fabricante. En este caso, diríjase directamente a su vendedor.

Duración de la garantía

La garantía vence transcurridos 24 meses desde la fecha de compra (se debe presentar el justificante de compra). Durante los primeros 12 meses, el servicio de atención al cliente solucionará los problemas del aparato de forma gratuita. El requisito previo es que el aparato esté accesible para reparaciones sin esfuerzo adicional. En los siguientes 12 meses, la persona compradora deberá demostrar que el defecto ya existía en el momento del suministro.

Para su uso comercial (p.ej., hoteles, cafeterías) o comunitario, la garantía es de 12 meses a partir de la fecha de compra (presentar factura). Durante los primeros 6 meses, el servicio de atención al cliente solucionará los problemas del aparato de forma gratuita. Para ello, el aparato deberá estar accesible para las reparaciones sin esfuerzo adicional. En los siguientes 6 meses, la persona compradora deberá demostrar que el defecto ya existía en el momento del suministro.

Al interponer una reclamación de garantía, no se extiende la garantía, ni para el aparato, ni para las piezas de nueva instalación.

Alcance de la reparación de defectos

Dentro de los plazos mencionados, reparamos todos los defectos del aparato debidos a defectos de fabricación o de material. Las piezas sustituidas pasan a ser de nuestra propiedad.

Quedan excluidos:

Desgaste normal, daños intencionados o por negligencia, daños causados por el incumplimiento del manual de instrucciones, por un montaje o instalación inadecuados o por la conexión a una tensión de red incorrecta, daños debidos a efectos químicos o electrotérmicos u otras condiciones ambientales anómalas, daños en el vidrio, la pintura o el esmalte y posibles diferencias de color, así como lámparas defectuosas.

Además, quedan excluidos los defectos del aparato atribuibles a daños de transporte. Tampoco prestamos ningún servicio de garantía si, sin nuestro permiso explícito y por escrito, se han realizado trabajos en el aparato por personas no autorizadas o se han utilizado piezas de terceros. Esta restricción no se aplica en caso de trabajos realizados por parte de un especialista cualificado usando nuestras piezas originales para adaptar el aparato a la normativa sobre protección de otro país de la UE.

Ámbito de validez

- Nuestra garantía es válida para todos los aparatos adquiridos y que están en funcionamiento en la República Federal de Alemania o en Austria.
- Para reclamaciones sobre aparatos defectuosos, la dirección del remitente y el destinatario debe estar en la República Federal de Alemania o en Austria.
- Para aquellos aparatos adquiridos y utilizados en otro país europeo, son válidas las condiciones de garantía del vendedor.

Para pedidos de reparación fuera del periodo de garantía:

Tras reparar un aparato, las facturas de reparación serán pagaderas inmediatamente y se desembolsarán sin descuentos.

Estimado cliente,

Muito obrigado por ter comprado o nosso aparelho.

Fez uma excelente escolha. O seu aparelho GUTFELS foi concebido para uma utilização doméstica, e é um produto de qualidade que, tal como os outros aparelhos GUTFELS alia a mais elevada qualidade técnica a um excelente conforto de utilização, proporcionando, assim, uma satisfação plena aos seus utilizadores por toda a Europa.

Leia atentamente este manual de instruções na sua íntegra antes da primeira colocação em funcionamento. O manual contém instruções de segurança e informações importantes sobre o funcionamento e instalação do aparelho. Um manuseamento correto contribui para uma utilização eficiente.

A utilização incorreta pode causar situações perigosas, especialmente para crianças. Guarde este manual de instruções para futura referência. Caso revenda ou ofereça o produto a terceiros, entregue-lhes este manual. Para questões ou temas que não sejam descritos de forma detalhada nestas instruções, vá à nossa homepage www.ggv-service.de.

O fabricante desenvolve continuamente todos os tipos e modelos. Este reserva-se, assim, o direito de alterar o design, as características e o equipamento sem notificação prévia.

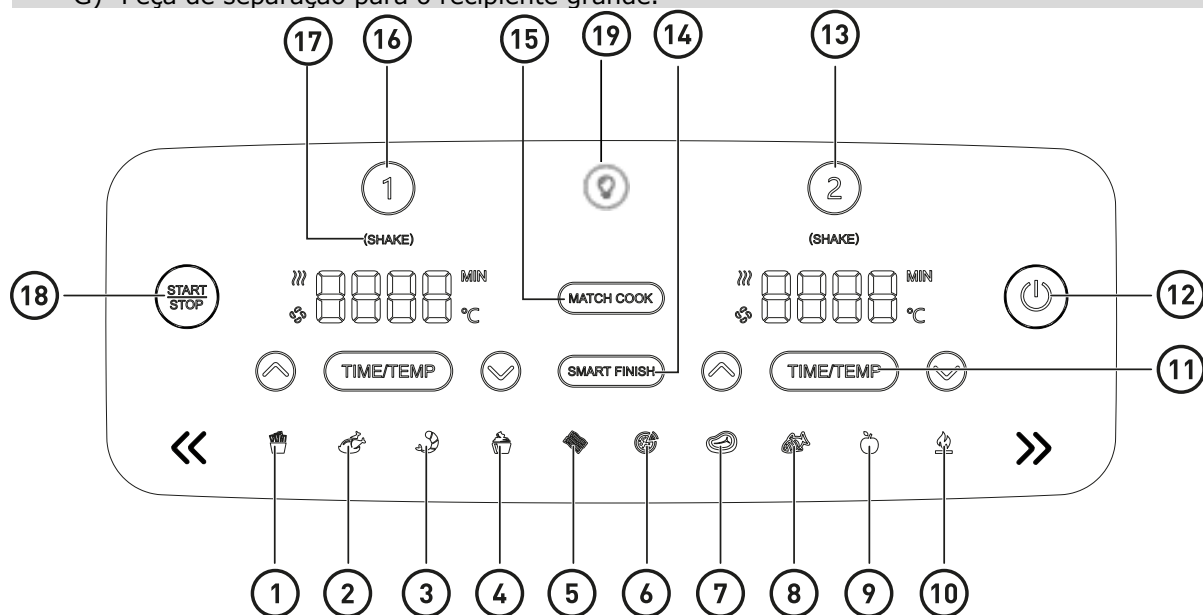
Conhecer o aparelho

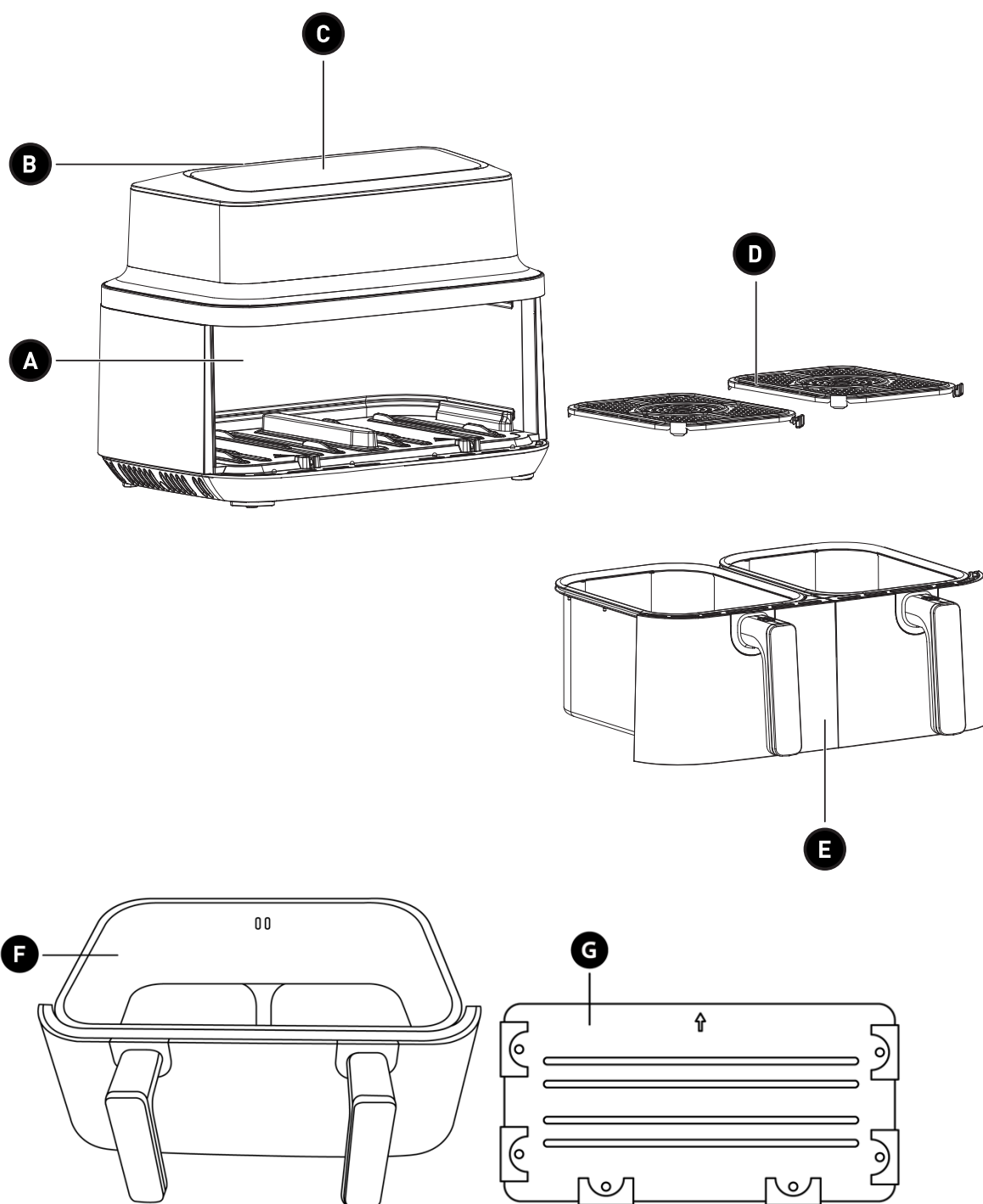
Volume de fornecimento

1x Manual de instruções

VOLUME DE FORNECIMENTO / PEÇAS DO APARELHO

- 1) Adequado para produtos congelados, como batatas fritas sem adição de óleo.
 - 2) Ave de capoeira
 - 3) Caranguejo
 - 4) Bolos
 - 5) Bacon
 - 6) Piza pequena
 - 7) Bife
 - 8) Peixe
 - 9) Cozedura a vapor (carne, legumes, fruta)
 - 10) Aquecer
 - 11) Temporizador / temperatura
 - 12) Power / Start
 - 13) Botão para a Zona 2
 - 14) SMART FINISH
 - 15) Botão MATCH COOK
 - 16) Controlo da Zona 1
 - 17) SHAKE
 - 18) START/STOP
 - 19) Luz (Pressione o botão de luz enquanto cozinha para verificar o processo de cozimento).
- A) Caixa
B) Ranhuras de ventilação
C) Painel de controlo
D) Grelha
E) 2 recipientes com revestimento antiaderente (laváveis na máquina de lavar loiça)
F) 1 recipiente com revestimento antiaderente (grande) adequado para grandes quantidades de alimentos.
G) Peça de separação para o recipiente grande.





26 Segurança

Para uma utilização segura e correta, leia atentamente o manual de instruções e **ELIMINAR** outra documentação que acompanhe o produto, e guarde a mesma para consulta futura. O fabricante rejeita toda e qualquer responsabilidade por ferimentos e danos que resultem da inobservância das instruções de instalação, utilização, bem como limpeza e cuidados do aparelho.

Rotulagem e explicação das advertências

Todas as indicações de segurança neste manual de instruções estão assinaladas com um símbolo de advertência.



PERIGO

Designa uma situação de perigo iminente cuja inobservância resulta em morte ou ferimentos graves!



ATENÇÃO

Designa uma situação potencialmente perigosa cuja inobservância pode resultar em morte ou ferimentos graves!



CUIDADO

Designa uma situação perigosa cuja inobservância pode resultar em ferimentos ligeiros ou moderados!

AVISO

Designa uma situação cuja inobservância resulta em danos materiais.

Símbolos utilizados

- Informações e notas que devem ser observadas.
- Assinala uma enumeração
- ✓ Marca etapas do ensaio em sequência e toma medidas para evitar situações perigosas
- 1. Assinala passos de trabalho de forma sequencial
- Descreve a reação do aparelho ao passo de trabalho

26.1 Utilização prevista

O aparelho é apenas adequado para fritar alimentos e destina-se exclusivamente à utilização doméstica, e não é adequado para a utilização comercial.

- Não utilizar o aparelho para outras finalidades que não sejam a fritura de alimentos. O fabricante não assume qualquer responsabilidade por eventuais danos.
- Modificações ou alterações no aparelho não são permitidas por motivos de segurança.
- Qualquer utilização para além destas áreas de aplicação não corresponde à finalidade prevista e, consequentemente, é considerada uma utilização incorreta.
- É proibido utilizar blocos ou régua de tomadas múltiplas devido ao perigo de incêndio que estes constituem.

26.2 Segurança de determinados grupos de pessoas

O aparelho pode ser operado por crianças com mais de 8 anos de idade, bem como por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais diminuídas ou com falta de experiência e conhecimentos. Todavia, estas terão de ser supervisionadas, ou ter recebido instruções relativamente à utilização segura do aparelho, e têm de compreender os possíveis perigos. A limpeza e a manutenção não podem ser efetuadas por crianças, exceto se estas tiverem mais de 8 anos e forem supervisionadas.



PERIGO

ASFIXIA DEVIDO AOS MATERIAIS DA EMBALAGEM!

Supervisionar as crianças para assegurar que não brincam com o aparelho.



PERIGO

ESTRANGULAMENTO DEVIDO AO CABO DE ALIMENTAÇÃO ELÉTRICA

Mantenha crianças com menos de 8 anos de idade afastadas do cabo de alimentação elétrica do aparelho.

26.3 Utilização incorreta

As seguintes ações são consideradas uma utilização incorreta e, por conseguinte, são proibidas:

- O aparelho não se destina à utilização comercial.
- Não montar o aparelho ao ar livre.
- Não montar o aparelho num ambiente quente, molhado ou muito húmido, ou na proximidade de material comburentes.
- Não ligar o aparelho à rede elétrica através de tomadas múltiplas.
- Não colocar o cabo de alimentação elétrica sob tensão.
- Não dobrar o cabo de alimentação elétrica.
- Montar o aparelho de forma que a ficha do cabo de alimentação fique acessível.
- Não retire a ficha da tomada puxando pelo cabo de alimentação elétrica.
- Não colocar o aparelho à beira ou na extremidade da superfície de trabalho.
- Nunca coloque o aparelho sobre ou na proximidade de superfícies quentes (por ex., discos de fogão, etc.).
- Não voltar a utilizar o aparelho se as suas peças de plástico apresentarem fissuras ou fendas, ou se estiverem deformadas.
- Não utilizar um cabo de alimentação elétrica danificado, por forma a evitar perigos. Contacte o serviço de apoio ao cliente.

27 Colocação em funcionamento

Desembalar o aparelho

Antes de proceder à abertura, verifique a embalagem quanto a danos. A embalagem não deve apresentar danos.

Verifique o aparelho quanto a danos de transporte. Não utilizar, em circunstância alguma, um aparelho danificado. Em caso de dano, contactar o fornecedor/revendedor.

- ✓ Retirar o aparelho da embalagem.
- ✓ Verificar se o material fornecido está completo.
- ✓ Em caso de fornecimento incompleto ou deficiente, contactar o serviço de apoio ao cliente, ver o respetivo endereço.



ATENÇÃO

DANOS MATERIAIS!

- Não corte o material de embalagem com um objeto afiado como, por exemplo, um x-ato.
- Remover a proteção de transporte.
- O aparelho, bem como as peças de montagem e acessórios estão protegidos para o transporte. Remover todas as fitas adesivas e peças de embalagem do aparelho.
- É possível que o aparelho tenha autocolantes com avisos. Estes devem ser observados e não podem ser removidos do aparelho.

27.1 Primeira colocação em funcionamento

Limpar o aparelho

- ✓ Retire o material da embalagem e todas as películas de proteção.
- ✓ Antes da primeira utilização, limpar todas as peças do aparelho como descrito no capítulo "Limpeza".

Montar o aparelho

- Colocar o aparelho sobre uma superfície de trabalho plana, sólida e resistente ao calor, protegida de salpicos de água.
- Não encher o recipiente com óleo ou outros líquidos.
- Não colocar nada em cima do aparelho, isto interromperia o fluxo de ar e afetaria o resultado da fritura por ar quente.

27.2 Ligação elétrica

Para um funcionamento seguro e sem falhas do aparelho, é necessário observar as seguintes notas durante a ligação elétrica:

- ✓ Antes de conectar o aparelho, confronte os dados de ligação (tensão e frequência) da placa de características com os da sua rede elétrica. Estes dados devem coincidir, para que não ocorram danos no aparelho. Em caso de dúvida, contacte um eletricitista.
- ✓ A tomada deve ser protegida através de um interruptor de segurança de 16A.
- ✓ Em caso de utilização de um cabo de extensão, o mesmo tem de apresentar uma secção transversal de 1,5 mm².

Aquecer o aparelho

Durante o processo de aquecimento, o calor elimina possíveis resíduos da produção.

- A formação de odores e fumo durante o primeiro aquecimento é normal e não constitui nenhum motivo de preocupação.
- Assegure uma boa ventilação da divisão para que eventuais odores e o fumo se dissipem rapidamente. Em função das características do local, abra janelas ou ligue a ventilação.



ATENÇÃO

PERIGO DE QUEIMADURA!

O aparelho aquece muito durante a utilização.

- ✓ Não tocar em superfícies quentes.
- ✓ Manter crianças afastadas do aparelho.

Para aquecer o aparelho, proceder da seguinte forma:

1. Deslocar o recipiente para a Zona 1 e para a Zona 2.
 2. Aquecer o aparelho durante aprox. 15 minutos à temperatura máxima.
 3. Após o processo de aquecimento, desligar e deixar arrefecer o aparelho. Limpar novamente, se necessário.
- Após a conclusão do processo de aquecimento e de limpeza, o aparelho está pronto a ser utilizado.

Pré-aquecimento consoante o prato

1. Ligar o cabo de alimentação elétrica do aparelho a uma tomada elétrica.
2. Eventualmente, pré-aquecer o aparelho sem comida.
3. Ajustar a temperatura para o nível desejado.
4. Ajustar o temporizador para 10 min e o aparelho arranca.
5. Depois de decorrido o tempo definido no temporizador, o aparelho está pré-aquecido e pronto a ser utilizado.
6. Puxar o recipiente cuidadosamente para fora do aparelho.
7. Colocar a comida a ser cozinhada / frita no interior.
8. Não exceder a linha de enchimento Max. Pode afetar a qualidade da fritura.
9. Voltar a colocar o recipiente na fritadeira.



CUIDADO

PERIGO DE QUEIMADURA SE O APARELHO ESTIVER PRÉ-AQUECIDO.

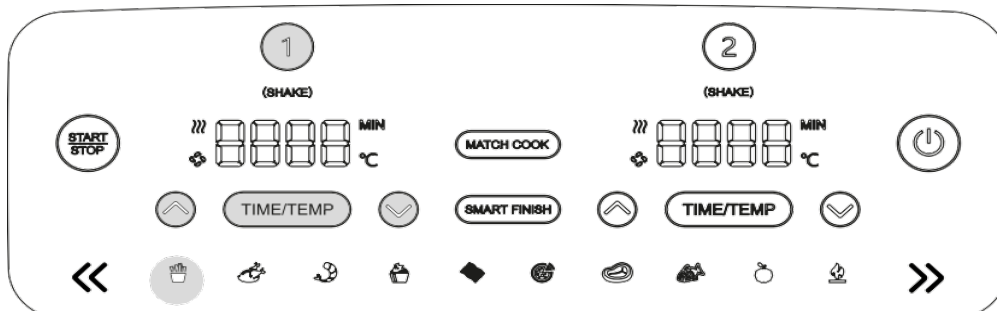
- Segurar o recipiente sempre pela pega.
- Não virar o recipiente ao contrário, a gordura acumulada pode pingar sobre a comida.
- Os alimentos estão muito quentes após a fritura.
- Não virar o recipiente ao contrário, a gordura acumulada pode pingar sobre a comida.
- Os alimentos estão muito quentes após a fritura.

27.3 Operar o aparelho

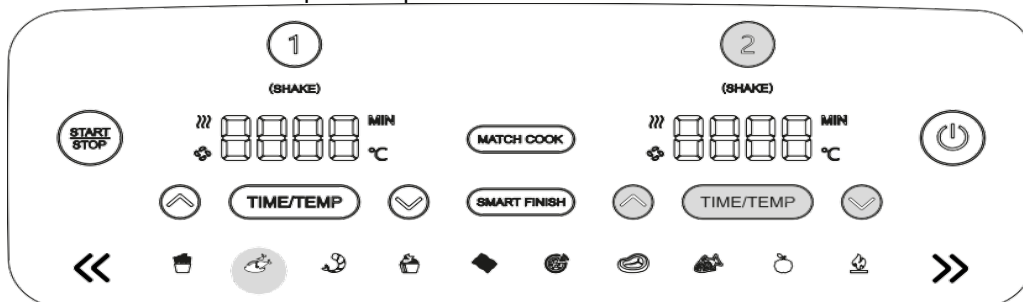
SMART FINISH

Para terminar o processo de cozedura ao mesmo tempo se os alimentos tiverem tempos de cozedura, temperaturas ou mesmo funções diferentes:

1. Colocar os ingredientes no recipiente da Zona 1 e inseri-lo até o recipiente engatar.
2. Ligar o aparelho com o botão Power
3. Seleccionar a Zona 1 e premir a função de cozedura automática pretendida.
4. Premir TIME/TEMP para definir o tempo e a temperatura.



Seleccionar a Zona 2 e repetir os passos indicados acima.



5. Premir o botão SMART Finish e, em seguida, o botão /Pause.
→ O processo de cozedura começa com a zona que tem o tempo de cozedura mais longo.



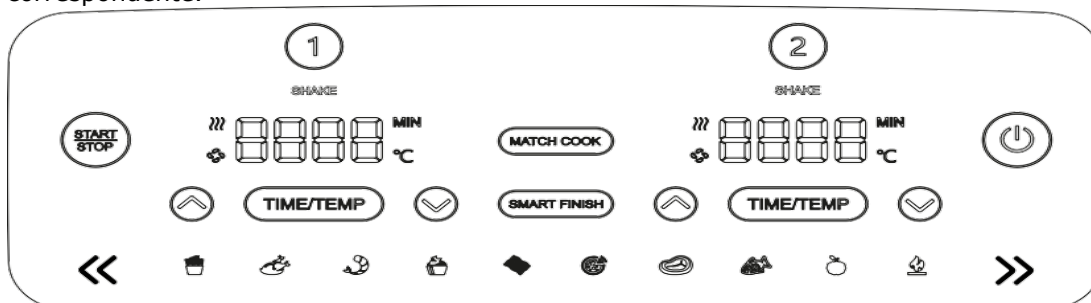
- A função de cozedura automática oferece uma definição para cada programa de cozedura automática que pode ser alterada conforme necessário.
- A Zona 2 pode ser definida de forma diferente da Zona 1.

Indicador Shake (agitação)

Após 2/3 do tempo de cozedura, é emitido um sinal sonoro e o indicador Shake pisca.

Abrir o recipiente da respetiva zona, agitar os alimentos e voltar a fechá-lo.

Quando é atingido o tempo de cozedura, são emitidos 5 sinais sonoros, e é indicado 0000 na zona correspondente.

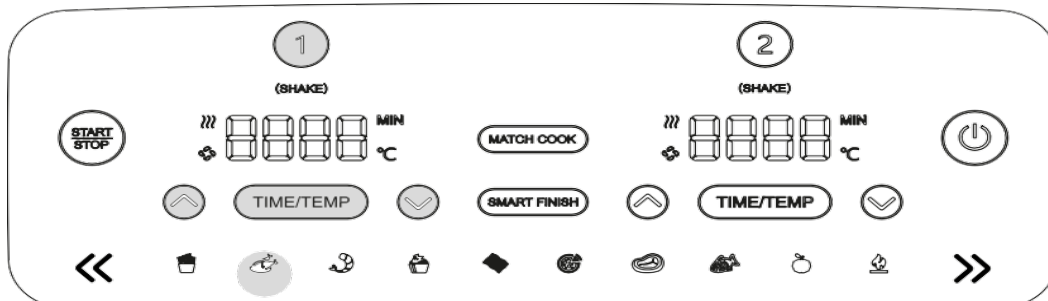


- Colocar cuidadosamente a comida pronta num prato ou taça. Não pousar a gaveta quente sobre a mesa ou a bancada.

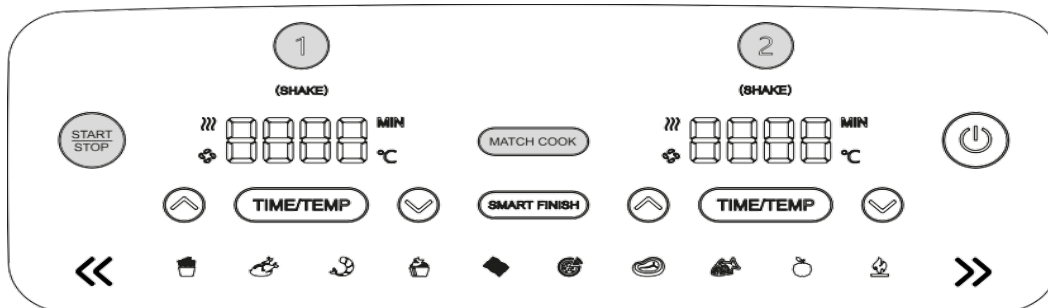
Match Cook /

Distribuir grandes quantidades de alimentos por ambas as zonas ou outros alimentos para a mesma definição de tempo e temperatura.

1. Colocar os ingredientes no recipiente da Zona 1 e inseri-lo até o recipiente engatar.
2. Ligar o aparelho com o botão Power.
3. Seleccionar a Zona 1 e premir a função de cozedura automática pretendida.
4. Premir TIME/TEMP para definir o tempo e a temperatura.



5. Premir o botão Match Cook para copiar o processo de cozedura para a Zona 2.
6. Premir o botão Start/Pause para iniciar o processo de cozedura.

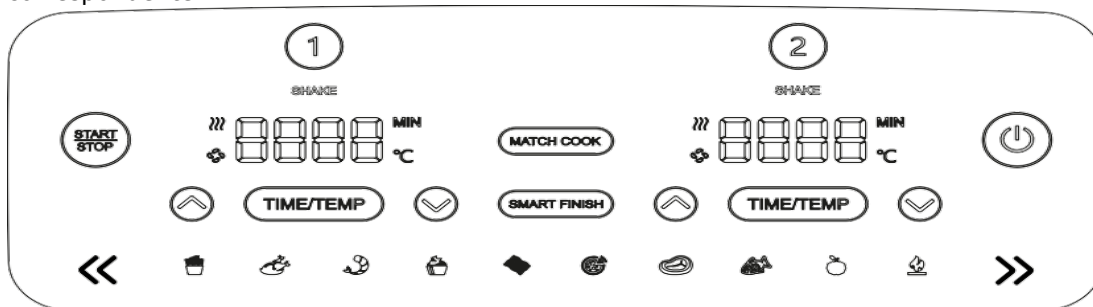


Indicador Shake:

Após 2/3 do tempo de cozedura, é emitido um sinal sonoro e o indicador Shake pisca.

Abrir o recipiente da respetiva zona, agitar os alimentos e voltar a fechá-lo.

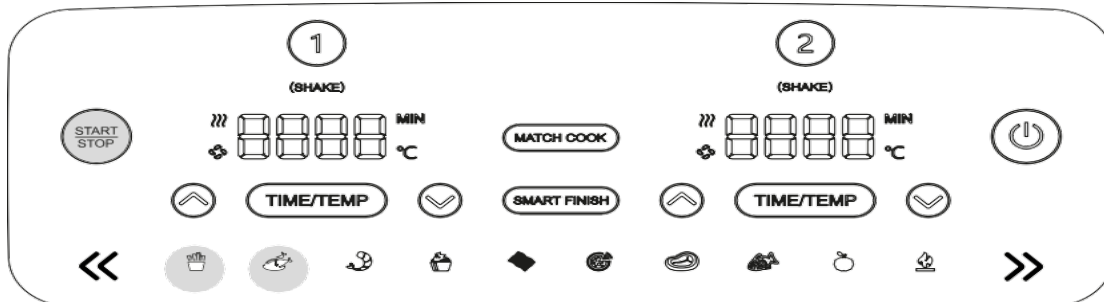
Quando é atingido o tempo de cozedura, são emitidos 5 sinais sonoros, e é indicado 0000 na zona correspondente.



- Colocar cuidadosamente a comida pronta num prato ou taça. Não pousar a gaveta quente sobre a mesa ou a bancada.

Ambas as zonas são iniciadas à mesma hora, com horas de fim diferentes.

1. Selecionar a Zona 1 e definir a função de cozedura automática pretendida



2. Selecionar a Zona 2 e definir outra função de cozedura automática.
3. Premir Start / Stop
4. O processo de cozedura começa



- Se um processo de cozedura for concluído numa zona antes de ter decorrido o tempo definido, premir a Zona 1 ou a Zona 2 correspondente.

Pausar o processo de cozedura

1. Retirar o recipiente de uma zona durante o processo de cozedura.
→ Processo de cozedura pausado
2. Inserir novamente o recipiente, para continuar o processo de cozedura.

Modo Smart Finish ou Match Cooking

1. Retirar o recipiente de uma zona durante o processo de cozedura.
→ Processo de cozedura pausado
2. Voltar a inserir o recipiente, para continuar o processo de cozedura.

Cozinhar com uma zona / Zona 1 ou Zona 2

1. Ligar o aparelho à rede elétrica.
2. Premir o botão Power.
3. Selecionar Zona 1 ou Zona 2.
4. Selecionar o programa de cozedura automático.
5. Premir o botão Time/ Temp e selecionar o tempo/temperatura necessários em função dos alimentos.
6. Premir Start / Pause para iniciar o processo de cozedura.

27.4Receitas

	QUANTIDADE (G)	TEMPO (MIN)	TEMP. °C	AGITAR
Batatas fritas congeladas	300-700	15-20	200	Sim
Nuggets congelados	100-600	7-12	200	Sim
Palitos de queijo congelados	125	8	180	

Dicas

- Por norma, os alimentos mais pequenos requerem um tempo de cozedura ligeiramente mais curto do que os alimentos maiores.
- Agitar os alimentos de tamanho mais pequeno a meio do tempo de cozedura, para melhorar o resultado final. Assim, também se evita que os alimentos cozinhem de forma irregular.
- Adicione um pouco de óleo às batatas, para um resultado estaladiço. Frite as batatas poucos minutos, depois de adicionar uma colher de óleo.
- A fritadeira a ar quente também é adequada para aquecer alimentos. Para aquecer alimentos, ajustar a temperatura para os 160 °C até 10 minutos.

28 Limpeza & cuidados

Por motivos de higiene, limpar regularmente o interior e exterior do aparelho, incluindo os acessórios e o equipamento interior.
Desligar o aparelho da rede elétrica antes de quaisquer trabalhos de manutenção e cuidados.

ATENÇÃO

DANOS MATERIAIS!

A utilização indevida do aparelho pode causar danos.

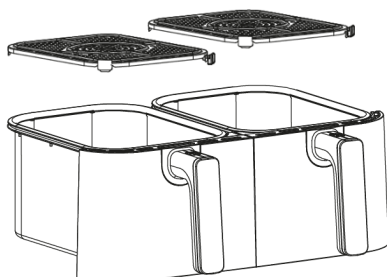
- Antes da limpeza, desligar o aparelho e retirar a ficha da tomada.
- Usar um pano macio para efeitos de limpeza.
- O aparelho não é adequado para a lavagem na máquina.
- Nunca submergir o aparelho em água.
- Nunca limpar o aparelho com aparelhos de limpeza a vapor. É possível que entre humidade nos componentes elétricos.
- O recipiente e a grelha têm um revestimento anti-aderente. Não use produtos de limpeza agressivos ou abrasivos.
- Não use esponjas abrasivas.
- Óleos essenciais e solventes orgânicos como, por exemplo, as substâncias libertadas por cascas de limão ou laranja, ácido butírico ou produtos de limpeza que contenham ácido acético podem atacar as peças de plástico. Estas substâncias não podem entrar em contacto com as peças do aparelho.

ATENÇÃO

CURTO-CIRCUITO!

- Água que se infiltre na caixa pode causar um curto-circuito.
- Nunca submergir o aparelho em água e assegurar que não entra água na base do motor.

28.1 Limpar o aparelho



1. Desligar a ficha da tomada.
2. Deixar arrefecer o aparelho.
3. Desmontar o aparelho, ver "Conhecer o aparelho". (Fehler! Verweisquelle konnte nicht gefunden werden.)
4. Lavar todas as peças soltas, exceto a caixa, sob água corrente morna ou na máquina de lavar loiça.
5. Limpar o aparelho após cada utilização.
6. Lavar o recipiente e a grelha com água quente, um pouco de detergente da loiça e uma esponja não abrasiva.
7. Limpar o interior do aparelho com um pano humedecido com água quente.
8. Limpar o elemento de aquecimento com uma escova de limpeza seca, para remover resíduos alimentares.

Dica: Se ficar sujidade agarrada ao fundo do recipiente e à grelha, encha o recipiente com água quente e um pouco de detergente da loiça. Deixe o recipiente e a grelha de molho durante aprox. 10 minutos. Em seguida, enxague e seque ambas as partes.

28.2 Armazenamento

Se for necessário, limpar mais uma vez o aparelho.

Guardar o aparelho e todos os acessórios num local seco e escuro, protegidos da luz solar direta e do acesso por parte de crianças ou animais

29 Eliminação

Eliminar a embalagem

Eliminar a embalagem através da recolha separada dos resíduos. Colocar a cartolina e cartão no ecoponto azul e películas no ecoponto amarelo.

Eliminar o aparelho usado (PT)

Aparelhos usados não podem ser eliminados com o lixo doméstico

O símbolo do caixote do lixo com rodas com uma cruz no produto ou na respetiva embalagem significa que o aparelho não pode ser eliminado no lixo doméstico, mas apenas em separado. Pode entregar o aparelho antigo gratuitamente num posto de recolha do seu município adequado para aparelhos elétricos e eletrónicos usados, p. ex., um centro de reciclagem.

Pode obter os endereços junto da junta de freguesia ou câmara municipal da sua zona de residência.

Em alternativa, pode devolver gratuitamente pequenos aparelhos elétricos usados com um comprimento de aresta até 25 cm junto de revendedores cuja superfície de venda para aparelhos elétricos e eletrónicos seja de, pelo menos, 400 m², ou revendedores de bens alimentares com uma superfície total de, pelo menos, 800 m², que vendam aparelhos elétricos e eletrónicos, no mínimo, duas vezes por ano.

Os aparelhos usados de maiores dimensões podem ser devolvidos gratuitamente ao revendedor por ocasião da compra de um aparelho novo do mesmo tipo, que, no essencial, apresente funções idênticas. Relativamente às modalidades da devolução de um aparelho usado em caso de fornecimento de um novo, contacte o seu revendedor.

Antes da eliminação do produto, remova, sempre que possível, todas as pilhas, baterias e lâmpadas que possam ser removidas sem causar danos.

Chamamos a atenção para o facto de o utilizador ser o responsável pela eliminação de dados pessoais que constem no aparelho a descartar.

Muitas vezes, as crianças não se apercebem dos perigos associados ao manuseamento de eletrodomésticos. Assegurar a supervisão necessária e não permitir que crianças brinquem com o aparelho.

Eliminar aparelhos usados (AT)

O símbolo do caixote do lixo com rodas com uma cruz no produto ou na respetiva embalagem significa que o aparelho não pode ser eliminado no lixo doméstico, mas apenas em separado. Pode entregar o aparelho antigo gratuitamente num posto de recolha do seu município adequado para aparelhos elétricos e eletrónicos usados, p. ex., um centro de reciclagem. Pode obter os endereços junto da junta de freguesia ou câmara municipal da sua zona de residência. Em alternativa, pode devolver gratuitamente os aparelhos elétricos usados por ocasião da compra de um aparelho novo do mesmo tipo e com a mesma função na loja do revendedor. Relativamente às modalidades da devolução de um aparelho usado em caso de fornecimento de um novo, contacte o seu revendedor.

Antes da eliminação do produto, remova, sempre que possível, todas as pilhas, baterias e lâmpadas que possam ser removidas sem causar danos.

Chamamos a atenção para o facto de o utilizador ser o responsável pela eliminação de dados pessoais que constem do aparelho a descartar.

O aparelho pode conter substâncias que, caso sejam incorretamente eliminadas, podem ser prejudiciais ao meio ambiente e para a saúde pública. A reciclagem do material ajuda a reduzir o lixo e a preservar os recursos. Através da separação de aparelhos antigos e da respetiva reciclagem, estará a contribuir para evitar efeitos negativos no ambiente e na saúde pública

30 Condições de garantia

As seguintes condições, os requisitos e o volume do nosso serviço de garantia não obstam o direito de garantia do consumidor final.

Para este aparelho, proporcionamos uma garantia conforme as seguintes condições:

Ao comprar um aparelho Gutfels tem direito à uma garantia do fabricante (2 anos a partir da data de compra).

Durante este tempo de garantia, pode fazer valer os seus direitos diretamente na plataforma de serviço do fabricante em www.ggv-service.de.

Caso tenha uma garantia adicional do revendedor, todos os seus direitos cessam após a garantia de 24 meses do fabricante. Neste caso, contacte diretamente o seu revendedor.

Validade

A garantia é válida por um período de 24 meses a partir da data de compra (é necessário apresentar uma prova de compra). Durante os primeiros 12 meses, o serviço de apoio ao cliente repara defeitos no aparelho gratuitamente. Para tal, o aparelho tem de estar facilmente acessível para reparações. Nos seguintes 12 meses, o comprador tem de comprovar que o defeito já estava presente aquando da entrega.

Em caso de utilização comercial (p. ex., em hotéis, cantinas) ou de utilização conjunta por vários lares, o período de garantia é de 12 meses a partir da data de compra (é necessário apresentar uma prova de compra). Durante os primeiros 6 meses, o serviço de apoio ao cliente repara defeitos no aparelho gratuitamente. Para tal, o aparelho tem de estar facilmente acessível para reparações. Nos seguintes 6 meses, o comprador tem de comprovar que o defeito já estava presente aquando da entrega.

O acionamento da garantia não prolonga a garantia nem do aparelho nem das peças novas que tenham sido colocadas.

Âmbito da correção de defeitos

Dentro do prazo indicado, corrigimos todos os defeitos do aparelho que, de forma comprovada, tenham sido causados por erro de fabrico ou de material. As peças substituídas passam a ser da nossa propriedade.

Exceções:

Desgaste normal, danificação intencional ou negligente, danos causados pela inobservância do manual de instruções, montagem ou instalação incorreta ou ligação a uma tensão de rede inadequada, danos resultantes de ações químicas ou eletrotérmicas ou outras condições ambientais anormais, danos em vidros, vernizes ou esmaltes e eventuais diferenças de coloração e lâmpadas defeituosas.

Além disso, excluem-se também defeitos no aparelho que resultem de danos de transporte. Também não prestamos serviços se, sem a nossa expressa autorização por escrito, tiverem sido realizados trabalhos no aparelho por pessoas não autorizadas ou se tiverem sido utilizadas peças de origem desconhecida. Esta restrição não se aplica a trabalhos sem falhas, realizados por um técnico qualificado com as nossas peças originais, de adaptação do aparelho às normas de proteção de um outro país da UE.

Âmbito

- A nossa garantia aplica-se a aparelhos que tenham sido adquiridos e estejam em funcionamento na Alemanha ou na Áustria.
- Em caso de reclamações de aparelhos com defeito a morada do remetente e do destinatário deve ser na Alemanha ou na Áustria.
- Para aparelhos que tenham sido adquiridos e estejam em funcionamento noutros países europeus, aplicam-se as condições de garantia do vendedor.

Para pedidos de manutenção fora do período de garantia é válido o seguinte:

Se um aparelho for reparado, as faturas da reparação têm de ser pagas imediatamente e sem deduções.

GUTFELS

**GGV HANDELSGES. MBH & CO. KG
AUGUST-THYSSEN-STR. 8
D-41564 KAARST**

AIRFRY5010_BDA_Multi_E1-0-REV-2025-02.docx

www.gutfels.de