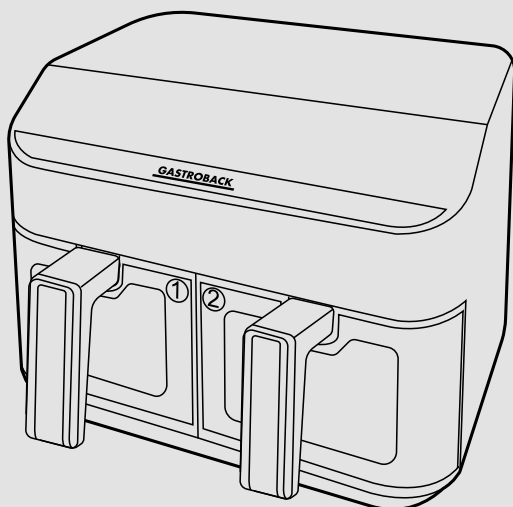


# **GASTROBACK®**

## HEISSLUFTFRITTEUSE | AIR FRYER



**DE** **BEDIENUNGSANLEITUNG**

**GB** **INSTRUCTION MANUAL**

### **MULTI-HEISSLUFTFRITTEUSE DUO FAMILY 9 L** **MULTI AIR FRYER DUO FAMILY 9 L**

**Art.-Nr. 42586    Item No. 42586**



[www.gastroback.de](http://www.gastroback.de)



[www.gastroback.de/en/](http://www.gastroback.de/en/)

## **WICHTIGER HINWEIS – BITTE SORGFÄLTIG LESEN – BEVOR SIE DAS GERÄT IN BENUTZUNG NEHMEN!**

Alle Produkte von GASTROBACK® sind für die Verarbeitung von Nahrungs- und Lebensmitteln vorgesehen. **Aus Gründen des Gesundheitsschutzes und der Hygiene dürfen deshalb Produkte nicht zurückgegeben werden, die alltäglich benutzt oder auch nur einmalig gebraucht sind.** Prüfen Sie die Ware nur so, wie Sie es in einem Ladengeschäft auch tun würden.

Sie müssen für einen etwaigen Wertverlust der Waren nur aufkommen, wenn dieser Wertverlust auf einen zur Prüfung der Beschaffenheit, Eigenschaften und Funktionsweise der Waren nicht notwendigen Umgang zurückzuführen ist.

Ein nicht notwendiger Umgang für die Prüfung der Beschaffenheit, Eigenschaften und Funktionsweise der Waren ist die Verarbeitung von Lebensmitteln zu Speisen und Getränken.

Haben Sie Fragen zu Produkten von GASTROBACK® oder funktioniert Ihr Gerät zur Zeit nicht einwandfrei, benötigen Sie Zubehör oder Ersatzteile für Ihr GASTROBACK® Produkt, dann nehmen Sie bitte vor der Rücksendung zuerst Kontakt zu unserem Kundenservice auf.

### **GASTROBACK® Kundenservice Hotline:**

Tel.: **04165 – 22 25 0**

E-Mail: **info@gastroback.de**

## **IMPORTANT NOTE - PLEASE READ CAREFULLY - BEFORE YOU USE THE DEVICE!**

All GASTROBACK® products are intended for food processing of food products and groceries. **For reasons of health protection and hygiene, products that are used on a daily basis or used only once, are not allowed to be returned.** Check the goods just as you would do in a retail store.

You only have to pay for a possible loss in value of the goods, if this loss of value is due to a non-necessary for the examination of the nature, characteristics and function of the goods handling.

An unnecessary way to check the nature, characteristics and function of the goods is the processing of food products or groceries into food and drinks.

If you have any questions about GASTROBACK® products, if your unit is not working properly straight away or if you need any accessories or spare parts for your GASTROBACK® product please contact our customer service before returning.

### **GASTROBACK® Customer Service Hotline:**

Phone: **+49 (0) 4165 – 22 25 0**

E-Mail: **info@gastroback.de**





Wir legen viel Wert auf Ihre Sicherheit. Deshalb bitten wir Sie, alle Hinweise und Anleitungen, die mit dem Gerät geliefert werden, sorgfältig und vollständig durchzulesen, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen. Dadurch lernen Sie auch alle Funktionen und Eigenschaften Ihres Gerätes kennen. Bitte befolgen Sie sorgfältig alle Sicherheitshinweise!



We attach a certain importance to your safety. Thus, we ask you to read all provided instructions and information in this booklet carefully and completely, before you start running the appliance. This will help you to know all functions and properties of your new appliance. We especially ask you to adhere strictly to the safety information mentioned in these instructions.

## INHALTSVERZEICHNIS

|                                     |    |
|-------------------------------------|----|
| Beschreibung.....                   | 6  |
| Sicherheitshinweise .....           | 6  |
| Elektrische Sicherheit.....         | 10 |
| Das Gerät.....                      | 11 |
| Vor der ersten Inbetriebnahme ..... | 12 |
| Betrieb .....                       | 12 |
| Nach dem Gebrauch .....             | 16 |
| Reinigung .....                     | 16 |
| Lagerung .....                      | 16 |
| Demontage des Handgriffs .....      | 17 |
| Störung und Behebung .....          | 17 |
| Überhitzungsschutz.....             | 18 |
| Umweltschutz.....                   | 18 |
| Entsorgungshinweise .....           | 18 |
| Information und Service .....       | 19 |
| Gewährleistung/Garantie.....        | 19 |

## TABLE OF CONTENTS

|                                |    |
|--------------------------------|----|
| Description.....               | 21 |
| Safety warnings .....          | 21 |
| Electrical safety.....         | 24 |
| The Appliance .....            | 25 |
| Before first use .....         | 26 |
| Operation .....                | 26 |
| After use .....                | 29 |
| Cleaning .....                 | 29 |
| Storage.....                   | 30 |
| Handle disassembly .....       | 30 |
| Troubleshooting.....           | 30 |
| Overheating protection .....   | 31 |
| Environmental protection ..... | 31 |
| Notes for disposal .....       | 32 |
| Information and service .....  | 32 |
| Warranty.....                  | 32 |

## BESCHREIBUNG

Dieses Gerät ist zum Heißluft-Frittieren, Heißluftgaren, schonendem Garen, Backen, Rösten, intensivem Bräunen und Erhitzen von Lebensmitteln geeignet.

Das Gerät ist für den Privatgebrauch bestimmt und nicht für den professionellen Betrieb ausgelegt. Das Gerät ist nur für den Gebrauch in Innenräumen bestimmt.

Verwenden Sie das Gerät nur, wie in dieser Gebrauchsanweisung beschrieben. Jede andere Verwendung kann zu Sach- oder Personenschäden führen.

Es wird keine Haftung für Schäden übernommen, die durch nicht bestimmungsgemäßen Gebrauch oder Missachtung dieser Gebrauchsanweisung entstanden sind.

## SICHERHEITSHINWEISE

WICHTIGE SICHERHEITSANWEISUNGEN! SORGFÄLTIG LESEN UND FÜR DEN WEITEREN GEBRAUCH AUFBEWAHREN! ACHTEN SIE BESONDERS AUF ALLE ABBILDUNGEN AUF DER ILLUSTRATIONSSEITE!



Lesen Sie diese Bedienungsanleitung vor Gebrauch des Gerätes aufmerksam durch. Machen Sie sich mit der Nutzung, den Einstellmöglichkeiten und Funktionen der Schalter vertraut. Verinnerlichen Sie Sicherheitshinweise und Bedienungsanweisungen und befolgen Sie diese, um mögliche Risiken und Gefahren zu vermeiden.



Entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien.



**WARNUNG - ERSTICKUNGSGEFAHR!** Verpackungsmaterialien sind kein Spielzeug, Kinder dürfen mit Verpackungsmaterialien nicht spielen, da sie diese verschlucken und daran ersticken können!



**WARNUNG!** Schalten Sie das Gerät aus, trennen Sie es von der Stromversorgung und lassen Sie es vollständig abkühlen, bevor Sie Zubehörteile austauschen, das Gerät bewegen, das Gerät reinigen oder wenn es nicht in Gebrauch ist.



**WARNUNG - STROMSCHLAGGEFAHR!** Schützen Sie das Gerät und dessen elektrische Teile vor Feuchtigkeit. Tauchen Sie das Gerät und dessen elektrische Teile nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten ein, um einen Stromschlag zu vermeiden. Halten Sie das Gerät nie unter fließendes Wasser. Beachten Sie die Pflege- und Reinigungshinweise.



Betreiben Sie das Gerät nicht mit nassen oder feuchten Händen oder während Sie auf einem nassen oder feuchten Untergrund stehen. Berühren Sie den Netzstecker nicht mit nassen oder feuchten Händen.



**WARNUNG - HEISSE OBERFLÄCHE!** Die Oberflächen können während des Gebrauchs heiß werden.



Dieses Gerät entspricht der Schutzklasse I und muss daher an den Schutzleiter angeschlossen werden.



Nur zur Verwendung in trockenen Innenräumen.



Trocken



Feucht

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

5. Überprüfen Sie den Netzstecker und die Netzanschlussleitung regelmäßig auf Anzeichen von Beschädigungen. Wenn die Netzanschlussleitung dieses Gerätes beschädigt wird, muss sie durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
6. Dieses Gerät ist nicht dazu bestimmt, mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernwirkssystem betrieben zu werden.
7. Dieses Gerät ist dazu bestimmt im Haushalt und in ähnlichen Anwendungen verwendet zu werden wie beispielsweise:
  - in Küchen für Mitarbeiter in Läden, Büros und anderen gewerblichen Bereichen;
  - in landwirtschaftlichen Anwesen
  - von Kunden in Hotels, Motels und anderen Wohneinrichtungen;
  - in Frühstückspensionen.
8.  **STROMSCHLAGGEFAHR!** Versuchen Sie nie, das Gerät selbst zu reparieren. Lassen Sie das Gerät im Falle von Störungen nur von qualifizierten Fachleuten reparieren.
9. Während des Betriebs des Gerätes kann die Temperatur der berührbaren Oberflächen sehr hoch sein.
10. Verwenden Sie niemals Zubehörteile, die vom Hersteller nicht ausdrücklich empfohlen werden. Diese können ein Sicherheitsrisiko für den Benutzer darstellen und das Gerät beschädigen. Verwenden Sie deshalb nur Originalteile und -zubehör.
11. Schützen Sie das Gerät vor Staub, direkter Sonneneinstrahlung, Tropf- und Spritzwasser.
12. Ziehen Sie den Netzstecker nicht am Kabel aus der Steckdose und wickeln Sie die Anschlussleitung nicht um das Gerät.
13. Schalten Sie das Gerät stets aus, bevor Sie den Netzstecker aus der Steckdose ziehen.
14. Platzieren und betreiben Sie das Gerät stets auf einer ebenen, stabilen, hitzebeständigen und trockenen Oberfläche.
15. Lassen Sie das Gerät während des Betriebs nicht unbeaufsichtigt.

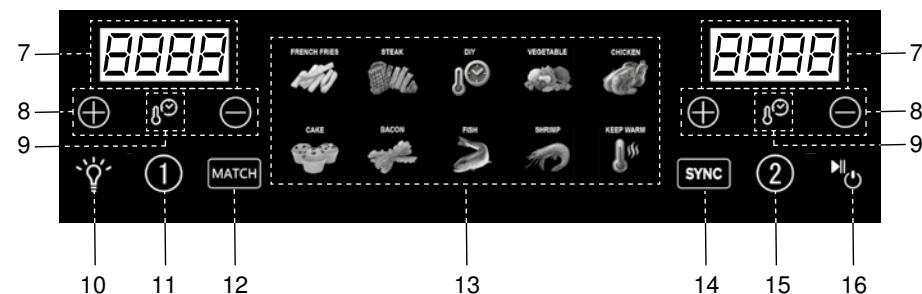
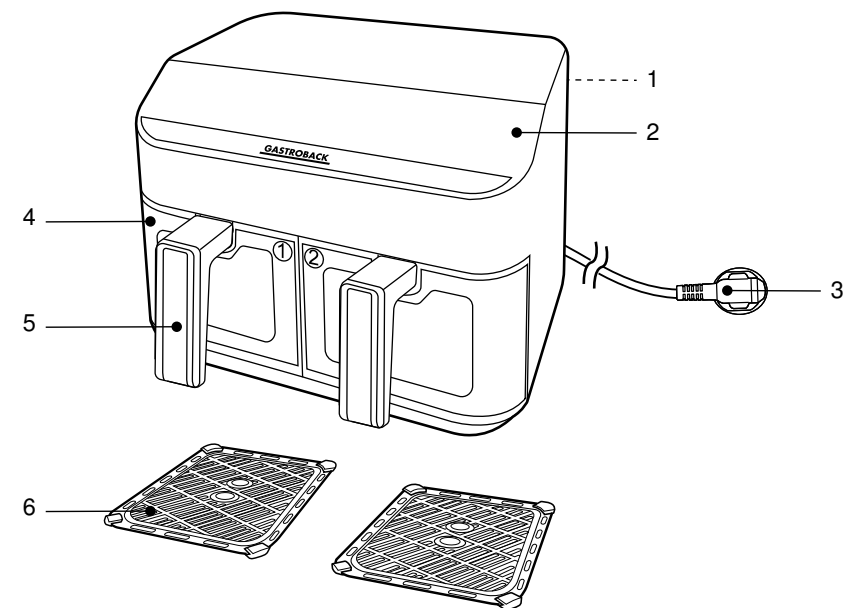
16. Trocknen Sie das Gerät und alle Zubehörteile ab, bevor Sie es mit der Netzversorgung verbinden und bevor Sie Zubehörteile befestigen.
17. Für Einzelheiten zur Reinigung von Oberflächen, welche mit Speisen in Berührung kommen, ziehen Sie bitte das Kapitel „Nach dem Gebrauch“ zu Rate.
18. **WARNUNG!** Nicht bestimmungsgemäßer Gebrauch kann zu Verletzungen führen. Gerät ausschließlich gemäß dieser Gebrauchsanweisung verwenden. Versuchen Sie nicht, das Gerät in irgendeiner Form zu modifizieren.
19. Ziehen Sie den Netzstecker nicht am Kabel aus der Steckdose und wickeln Sie die Anschlussleitung nicht um das Gerät.
20. Verbinden Sie den Netzstecker mit einer gut erreichbaren Steckdose, um im Notfall das Gerät schnell von der Netzversorgung trennen zu können.
21. Bei Benutzung von Verlängerungskabeln oder Mehrfachsteckdosen müssen diese für die entsprechende Leistung geeignet sein.
22. Schalten Sie das Gerät stets aus, bevor Sie den Netzstecker aus der Steckdose ziehen.
23. **WARNUNG!** Das Gerät darf während des Gebrauchs nicht in einen Schrank gestellt werden.
24. Stellen Sie das Gerät niemals gegen Wände oder andere Objekte. Lassen Sie mindestens 30 cm Freiraum an der Rückseite, den Seiten und der Oberseite des Gerätes. Stellen Sie sicher, dass das Gerät ausreichend Platz auf allen Seiten hat und nicht in Kontakt mit entzündlichem Material kommt. Das Gerät darf nicht abgedeckt werden.
25. Das Gerät muss vor Gebrauch vollständig zusammengebaut werden! Benutzen Sie kein unvollständig zusammengebautes Gerät bzw. eines mit beschädigten Teilen.
26. Verwenden Sie das Gerät stets mit eingesetztem Rost, auch, wenn Sie Back- oder Ofenformen verwenden.
27.  **FEUERGEFAHR!** Den Heißluft-Frittiervorb niemals mit Öl füllen.

28. Stellen Sie vor dem Gebrauch immer sicher, dass die Heißluft-Frittierkörbe und die Roste richtig positioniert sind.
29. Stellen Sie sicher, dass alle Papiere, Pappe oder Kunststoffe entfernt wurden, bevor Sie Speisen im Gerät zubereiten.
30. **WARNUNG!** Während des Betriebs tritt heiße Luft aus den Belüftungsöffnungen aus. Halten Sie einen sicheren Abstand ein und halten Sie Hände und Gesicht von den Belüftungsöffnungen fern. Geben Sie Acht auf die heiße Luft beim Herausnehmen des Heißluft-Frittierkorbs/der Heißluft-Frittierkörbe.

## ELEKTRISCHE SICHERHEIT

1. Stellen Sie vor dem Anschluss an die Stromversorgung sicher, dass die auf dem Typenschild angegebene Netzspannung mit der Ihrer Stromversorgung übereinstimmt.
2. Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn das Netzkabel oder der Netzstecker beschädigt ist, wenn das Gerät nicht ordnungsgemäß funktioniert oder anderweitig beschädigt ist.
3. Schützen Sie die Anschlussleitung gegen Beschädigungen. Lassen Sie diese nicht über scharfe Kanten hängen und quetschen oder knicken Sie diese nicht. Halten Sie die Anschlussleitung fern von heißen Oberflächen und offenen Flammen und stellen Sie sicher, dass niemand darüber stolpern kann.
4. Öffnen Sie unter keinen Umständen das Gehäuse. Führen Sie keine Finger oder Fremdkörper in die Öffnungen des Geräts ein und blockieren Sie keine Lüftungsöffnungen.
5. Schützen Sie das Gerät vor Hitze. Stellen Sie das Gerät nicht in der unmittelbaren Nähe von offenen Flammen oder Hitzequellen wie z.B. Herden oder Heizgeräten auf.

## DAS GERÄT



1. Belüftungsöffnungen
2. Touch-Bedienfeld
3. Netzkabel mit Netzstecker
4. Heißluft-Frittierkorb
5. Handgriff
6. Rost

7. Zeit-/Temperaturanzeige
8. +/- Taste
9. Zeit-/Temperaturtaste
10. Innenbeleuchtungstaste
11. Frittierkorb-Auswahltaste 1 (links)
12. Angleichungs-Taste (Match)

13. Speisearten-Tasten
14. Synchroniserungs-Taste
15. Frittierkorb-Auswahltaste 2 (rechts)
16. Ein/Aus/Start/Pause-Taste

## VOR DER ERSTEN INBETRIEBNAHME

1. Montieren Sie die Handgriffe an den Heißluft-Frittierkörben. Drücken Sie den jeweiligen Griff mit dem Daumen herunter auf die dafür vorgesehene Stelle an der Vorderseite des Heißluft-Frittierkorbs, bis er mit einem Klickgeräusch einrastet. Schütteln Sie den Griff mehrmals vorsichtig hin und her, um sicherzustellen, dass er sich nicht löst. Dies zeigt an, dass der Griff sicher befestigt ist.
2. Reinigen Sie das Gerät wie im Kapitel „Nach dem Gebrauch“ beschrieben. Lassen Sie alle Teile gründlich trocknen.
3. Legen Sie den Rost in den Heißluft-Frittierkorb und setzen Sie den Heißluft-Frittierkorb in das Gerät ein. Platzieren Sie das Gerät auf einer ebenen, stabilen, hitzebeständigen und trockenen Oberfläche.
4. Verbinden Sie den Netzstecker mit der Stromversorgung.
5. Betreiben Sie das Gerät ca. 15 Minuten lang ohne Lebensmittel.

### HINWEIS

Beim ersten Betrieb des Geräts kann es zu Geruchs- oder Rauchentwicklung kommen, die durch die Schutzbeschichtung auf dem Heizelement verursacht wird. Dies ist normal. Bitte öffnen Sie Türen und Fenster und sorgen Sie für eine gute Belüftung des Raumes.

6. Das Gerät ist nun betriebsbereit.

## BETRIEB

| Taste                                                                               | Spei-seart       | Stan-dard-Tempe-ratur | Anpass-bare Tempe-ratur | Stan-dard-Garzeit | Anpass-bare Garzeit | Schüt-tel-Erinne-rung | Empfoh-lenes max. Gewicht /Korb |
|-------------------------------------------------------------------------------------|------------------|-----------------------|-------------------------|-------------------|---------------------|-----------------------|---------------------------------|
|  | Pommes<br>Frites | 200°C                 | 80 -<br>200°C           | 20<br>Min.        | 1 - 60<br>Min.      | Ja                    | 500 g                           |
|  | Steak            | 170°C                 | 80 -<br>200°C           | 15<br>Min.        | 1 - 60<br>Min.      | Nein                  | 300 g                           |
|  | DIY              | 180°C                 | 80 -<br>200°C           | 15<br>Min.        | 1 - 60<br>Min.      | Ja                    | /                               |

| Taste                                                                                | Spei-seart  | Stan-dard-Tempe-ratur | Anpass-bare Tempe-ratur | Stan-dard-Garzeit | Anpass-bare Garzeit | Schüt-tel-Erinne-rung | Empfoh-lenes max. Gewicht /Korb |
|--------------------------------------------------------------------------------------|-------------|-----------------------|-------------------------|-------------------|---------------------|-----------------------|---------------------------------|
|   | Gemüse      | 200°C                 | 80 -<br>200°C           | 8 Min.            | 1 - 60<br>Min.      | Ja                    | 300 g                           |
|   | Hühn-chen   | 185°C                 | 80 -<br>200°C           | 38<br>Min.        | 1 - 60<br>Min.      | Ja                    | 800 g                           |
|   | Kuchen      | 160°C                 | 80 -<br>200°C           | 8 Min.            | 1 - 60<br>Min.      | Nein                  | 300 g                           |
|   | Speck       | 200°C                 | 80 -<br>200°C           | 7 Min.            | 1 - 60<br>Min.      | Nein                  | 300 g                           |
|   | Fisch       | 160°C                 | 80 -<br>200°C           | 15<br>Min.        | 1 - 60<br>Min.      | Ja                    | 400 g                           |
|   | Garne-len   | 180°C                 | 80 -<br>200°C           | 8 Min.            | 1 - 60<br>Min.      | Ja                    | 600 g                           |
|  | Warm-halten | 70°C                  | 60 -<br>90°C            | 120<br>Min.       | 1 - 120<br>Min.     | Nein                  | /                               |

### HINWEISE

- Stellen Sie sicher, dass alle Verpackungsmaterialien entfernt sind, bevor Sie Speisen in den Heißluft-Frittierkorb geben.
- Bei manchen Speisearten kann es erforderlich sein, die Speisen während des Garvorgangs zu wenden/schütteln, um ein gleichmäßiges Garen/Bräunen zu gewährleisten. Nehmen Sie den Heißluft-Frittierkorb aus dem Gerät, wenn die Hälfte der Garzeit erreicht ist und ein akustisches Signal zur Erinnerung ertönt. Überprüfen Sie die Speisen auf dem Rost und wenden oder schütteln Sie sie dann.
- Wenn im Einstellungsmodus 5 Minuten lang keine Tasteneingabe erfolgt, wechselt das Gerät in den Standby-Modus. Alle Anzeigen/Tasten außer der Ein/Aus/Start/Pause-Taste erlöschen und die Ein/Aus/Start/Pause-Taste wird rot.

## HINWEISE

- Wenn Sie im Einstellungsmodus noch keine Speiseart ausgewählt haben, können Sie durch Tippen auf die Ein/Aus/Start/Pause-Taste ebenfalls in den Standby-Modus zurückkehren.
- Drücken Sie die Angleichungs-Taste (Match) ein zweites Mal, um die Angleichungs-Funktion im Einstellungsmodus abubrechen.
- Sie können den Betrieb jederzeit beenden, indem Sie die Ein/Aus/Start/Pause-Taste für ca. 3 Sekunden gedrückt halten. Das Gerät kehrt dann in den Standby-Modus zurück.
- Um den Betrieb zu pausieren, tippen Sie auf die Ein/Aus/Start/Pause-Taste. Die Taste bleibt während der Pause grün. Tippen Sie erneut auf die Taste, um den Betrieb fortzusetzen.
- Um die Temperatur/Garzeit während des Betriebs anzupassen, tippen Sie auf die gewünschte Frittierkorb-Auswahl Taste. Tippen Sie anschließend zur Anpassung auf die +/- Taste. Bei Verwendung der Angleichungs-Funktion werden Temperatur/Garzeit für beide Heißluft-Frittierkörbe gleichzeitig angepasst.
- Wenn das Gerät in Betrieb ist und ein Frittierkorb entfernt wird, wird der andere Frittierkorb 20 Sekunden lang luftgekühlt, bevor der Betrieb eingestellt wird. Wenn beide Frittierkörbe gleichzeitig entfernt werden, stellen beide Seiten sofort den Betrieb ein. Wird der entnommene Heißluft-Frittierkorb innerhalb von 5 Minuten wieder eingesetzt, nimmt das Gerät den Betrieb gemäß der ursprünglich eingestellten Zeit wieder auf. Wird er nicht innerhalb von 5 Minuten wieder eingesetzt, wird der Betrieb beendet und das Gerät wechselt in den Standby-Modus.
- Wird ein Heißluft-Frittierkorb aus dem Gerät genommen, wird „Pot“ auf dem entsprechenden Display angezeigt.
- Die Innenbeleuchtung schaltet sich bei Beginn des Betriebs automatisch ein und nach 20 Sekunden wieder aus. Um eine Leuchte manuell einzuschalten, drücken Sie die gewünschte Frittierkorb-Auswahl Taste und anschließend die Innenbeleuchtung Taste. Drücken Sie die Taste erneut, um die Leuchte auszuschalten; andernfalls schaltet sie sich nach 20 Sekunden automatisch wieder aus. Um beide Leuchten ein- oder auszuschalten, drücken Sie direkt die Innenbeleuchtung Taste.
- Die Innenbeleuchtung ist im Standby-Modus oder bei entnommenem Heißluft-Frittierkorb stets ausgeschaltet und kann nicht aktiviert werden.

1. Ziehen Sie den Heißluft-Frittierkorb am Handgriff aus dem Gerät.
2. Setzen Sie den Rost in den Heißluft-Frittierkorb ein.
3. Legen Sie die Speisen gleichmäßig auf den Rost. Achten Sie darauf, den Heißluft-Frittierkorb nicht zu überfüllen.

## HINWEIS

Falls ein Vorheizen erforderlich ist, heizen Sie das Gerät zunächst 3 Minuten lang auf die gewünschte Temperatur vor und geben Sie erst dann die Speisen in den Heißluft-Frittierkorb. Vorsicht, der Heißluft-Frittierkorb ist nach dem Vorheizen sehr heiß – fassen Sie sie nur am Handgriff an!

4. Setzen Sie den Heißluft-Frittierkorb vollständig in das Gerät ein.
5. Verbinden Sie den Netzstecker mit der Stromversorgung. Es ertönt ein akustisches Signal und die Ein/Aus/Start/Pause-Taste leuchtet rot auf. Das Gerät befindet sich nun im Standby-Modus.
6. Tippen Sie auf die Ein/Aus/Start/Pause-Taste. Alle Anzeigen/Tasten des Touch-Bedienfelds leuchten dauerhaft und die Ein/Aus/Start/Pause-Taste wird grün.
7. Tippen Sie auf die gewünschte Frittierkorb-Auswahl Taste (1 oder 2). Die entsprechende Taste blinkt. Alternativ können Sie die Angleichungs-Taste (Match) drücken, um beide Heißluft-Frittierkörbe mit denselben Einstellungen zu betreiben. Beide Frittierkorb-Auswahl Tasten sowie die Angleichungs-Taste blinken.
8. Tippen Sie auf die gewünschte Speisearten-Taste. Die entsprechende Taste blinkt, und die Standardtemperatur und -garzeit der Speiseart blinken abwechselnd auf dem Display des ausgewählten Heißluft-Frittierkorbs (oder auf beiden Displays, wenn die Angleichungs-Funktion verwendet wird).
9. Wenn die Standardtemperatur blinkt, tippen Sie wiederholt auf die +/- Taste, um die Temperatur in 5°C-Schritten anzupassen. Wenn die Standardgarzeit blinkt, tippen Sie wiederholt auf die +/- Taste, um die Garzeit anzupassen. Sie können auch zwischen den beiden Anzeigen wechseln, indem Sie auf die Zeit-/Temperatur Taste tippen.
10. Wenn die Angleichungs-Funktion nicht aktiviert ist, wiederholen Sie die Punkte 7 - 9 für den zweiten Heißluft-Frittierkorb, falls dieser verwendet wird.
11. Wenn die Angleichungs-Funktion nicht aktiviert ist, Sie aber beide Heißluft-Frittierkörbe verwenden, tippen Sie jetzt auf die Synchronisierungs-Taste, damit beide Frittierkörbe gleichzeitig fertig werden, auch wenn deren Garzeiten unterschiedlich sind. Der Frittierkorb mit der längeren Garzeit startet zuerst, derjenige mit der kürzeren Garzeit startet verzögert.
12. Tippen Sie auf die Ein/Aus/Start/Pause-Taste, um den Betrieb zu starten. Alle Speisearten-Tasten außer der/den ausgewählten erlöschen. Die gewählte Garzeit und Temperatur werden abwechselnd auf dem Display des/der betriebenen Heißluft-Frittierkorbs/Heißluft-Frittierkörbe angezeigt.
13. Wenn der Garvorgang beendet ist, stoppt das Gerät automatisch. Es ertönt wiederholt ein akustisches Signal und „End“ blinkt auf dem/den Display(s). Anschließend kehrt das Gerät in den Standby-Modus zurück. Der Lüfter läuft noch ca. 20 Sekunden weiter, um das Gerät abzukühlen.

14. Ziehen Sie den Heißluft-Frittierkorb am Handgriff aus dem Gerät. Geben Sie die Speisen auf einen Teller oder in eine Schüssel. Nutzen Sie hierfür Küchenhandschuhe und ein geeignetes Küchenwerkzeug, welches die Antihafbeschichtung des Heißluft-Frittierkorbs nicht beschädigt.

15. Trennen Sie den Netzstecker von der Stromversorgung.

## NACH DEM GEBRAUCH

### REINIGUNG

#### HINWEIS

Reinigen Sie das Gerät so schnell wie möglich nach jedem Gebrauch, um es in einem sicheren und hygienischen Betriebszustand zu erhalten.

- Stecken Sie das Gerät vor der Reinigung aus und lassen Sie es vollständig abkühlen.
- Reinigen Sie das Gerät nicht mit Stahlwolle, starken Chemikalien, alkalischen, scheuernden oder desinfizierenden Reinigungsmitteln, da diese dessen Oberfläche beschädigen können.
- Tauchen Sie das Gerät nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten, um es zu reinigen. Stellen Sie sicher, dass während der Reinigung kein Wasser in das Gerät eintritt und die elektrischen Teile des Gerätes nicht nass oder feucht werden.
- Reinigen Sie das Gerätegehäuse mit einem weichen, angefeuchteten Tuch und, falls nötig, ein wenig mildem Reinigungsmittel. Mit einem trockenen, weichen Tuch abtrocknen.
- Die Heißluft-Frittierkörbe und die Roste sind spülmaschinengeeignet. Um eine längere Lebensdauer der Antihafbeschichtung zu gewährleisten, empfehlen wir die Reinigung von Hand in warmem Wasser mit einem weichen Schwamm und mildem Reinigungsmittel. Mit einem trockenen, weichen Tuch abtrocknen.
- Reinigen Sie die Heizelemente mit einer Reinigungsbürste, um etwaige Essensreste zu entfernen.
- Das Gerät darf erst dann erneut verwendet werden, wenn es vollständig getrocknet ist.

### LAGERUNG

- Stellen Sie vor der Lagerung stets sicher, dass das Gerät vollständig trocken und abgekühlt ist.
- Bewahren Sie das Gerät an einem kühlen, trockenen Ort auf, an dem es vor Feuchtigkeit geschützt ist und sich außer Reichweite von Kindern befindet.
- Bewahren Sie das Gerät vorzugsweise in seiner Originalverpackung auf.

## DEMONTAGE DES HANDGRIFFS

1. Entfernen Sie den kleinen Silikonstopfen aus der Öffnung oben am Griff.
2. Führen Sie einen Kreuz-Schraubenzieher (4 mm Schlitzaufnahme) in die Öffnung ein und drücken Sie dessen untere Spitze in Richtung des Inneren des Heißluft-Frittierkorbs. Heben Sie dabei mit der anderen Hand den Griff an.

## STÖRUNG UND BEHEBUNG

### WARNUNG

Schalten Sie bei Funktionsstörungen das Gerät sofort aus und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.

Führen Sie nur die in dieser Gebrauchsanweisung beschriebenen Schritte durch! Sämtliche weiteren Inspektions-, Wartungs- und Reparaturarbeiten müssen durch ein autorisiertes Dienstleistungszentrum oder einen ähnlich qualifizierten Spezialisten durchgeführt werden.

| Problem                                | Mögliche Ursache                                                               | Lösung                                                                                                                                                                                      |
|----------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Gerät funktioniert nicht.              | Netzstecker nicht eingesteckt.                                                 | Stellen Sie sicher, dass der Netzstecker fest eingesteckt ist.                                                                                                                              |
|                                        | Es wurde keine Speiseart ausgewählt.                                           | Wählen Sie eine Speiseart aus und drücken Sie die Ein/Aus/Start/Pause-Taste.                                                                                                                |
|                                        | Ein/Aus/Start/Pause-Taste wurde nach der Auswahl der Speiseart nicht gedrückt. | Drücken Sie die Ein/Aus/Start/Pause-Taste.                                                                                                                                                  |
| Speisen sind nicht durchgegart.        | Zu viele Speisen im Heißluft-Frittierkorb.                                     | Garen Sie die Speisen in kleineren Portionen.                                                                                                                                               |
|                                        | Eingestellte Temperatur ist zu niedrig.                                        | Stellen Sie die passende Temperatur ein und garen Sie die Speisen weiter.                                                                                                                   |
|                                        | Garzeit ist zu kurz.                                                           | Stellen Sie die passende Garzeit ein und garen Sie die Speisen weiter.                                                                                                                      |
| Speisen sind nicht gleichmäßig gegart. | Speisen wurden während des Garvorgangs nicht geschüttelt.                      | Nach der Hälfte des Garvorgangs den Heißluft-Frittierkorb herausnehmen und schütteln, um überlappende Speisen zu trennen, dann den Heißluft-Frittierkorb wieder einsetzen, um fortzufahren. |
| Speisen sind nicht knusprig.           | Zu manchen Speisen muss Öl hinzugegeben werden.                                | Bestreichen Sie die Speisen mit einer dünnen Schicht Öl und garen Sie sie anschließend.                                                                                                     |

| Problem                                                      | Mögliche Ursache                                            | Lösung                                                                                                  |
|--------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Heißluft-Frittierkorb lässt sich nicht problemlos einsetzen. | Heißluft-Frittierkorb ist überfüllt und zu schwer.          | Entnehmen Sie einige Speisen aus dem Heißluft-Frittierkorb. Überschreiten Sie die MAX-Markierung nicht. |
|                                                              | Rost ist nicht richtig im Heißluft-Frittierkorb platziert.  | Drücken Sie den Rost in den Heißluft-Frittierkorb.                                                      |
|                                                              | Handgriff ist falsch montiert.                              | Montieren Sie den Handgriff korrekt. Achten Sie darauf, dass er waagrecht ausgerichtet ist.             |
| Gerät raucht.                                                | Im Gerät werden fettige Speisen zubereitet.                 | Normales Phänomen.                                                                                      |
|                                                              | Heißluft-Frittierkorb enthält noch Öl vom letzten Gebrauch. | Reinigen Sie die Heißluft-Frittierkörbe und die Roste nach jedem Gebrauch.                              |

## ÜBERHITZUNGSSCHUTZ

Das Gerät ist mit einem Überhitzungsschutzsystem ausgestattet. Wenn das Gerät droht, zu überhitzen, schaltet es sich automatisch aus. Das Display erlischt und das Gerät kann nun nicht mehr genutzt werden. Trennen Sie den Netzstecker von der Netzversorgung und lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen, bevor Sie es erneut benutzen.

## UMWELTSCHUTZ

Dieses Produkt wurde so konzipiert, dass es der Verordnung (EU) 2023/826 der Kommission in Bezug auf Ökodesign entspricht.

| Modus | Leistungsaufnahme (Watt) | Zeit (Minuten) | Stromsparfunktion |
|-------|--------------------------|----------------|-------------------|
| Aus   | 0,4                      | 0              | Nein              |

## ENTSORGUNGSHINWEISE



Gerät und Verpackung müssen entsprechend den örtlichen Bestimmungen zur Entsorgung von Elektroschrott und Verpackungsmaterial entsorgt werden. Informieren Sie sich gegebenenfalls bei Ihrem örtlichen Entsorgungsunternehmen.

Entsorgen Sie elektrische Geräte nicht im Hausmüll. Nutzen Sie die Sammelstellen Ihrer Gemeinde. Fragen Sie ihre Gemeindeverwaltung nach den Standorten der Sammelstellen. Wenn elektrische Geräte unkontrolliert entsorgt werden, können während der Verwitterung oder durch die Müllverbrennung gefährliche Stoffe in Grundwasser und Luft und damit in die Nahrungskette gelangen, und die Flora

und Fauna können auf Jahre vergiftet werden. Wenn Sie das Gerät durch ein neues ersetzen, ist der Verkäufer gesetzlich verpflichtet, das alte zumindest kostenlos zur Entsorgung entgegenzunehmen.

## INFORMATION UND SERVICE

Weitere Informationen erhalten Sie im Internet unter [www.gastroback.de](http://www.gastroback.de).

Wenden Sie sich mit Problemen, Fragen und Wünschen gegebenenfalls an den GASTROBACK Kundenservice, Tel.: 04165/2225-0 oder per E-Mail: [info@gastroback.de](mailto:info@gastroback.de)

Auf unserer Internetseite finden Sie auch diese Bedienungsanleitung als PDF.



Bitte beachten Sie unsere geltenden Hinweise zur Reparaturabwicklung sowie Rücksendung.

## GEWÄHRLEISTUNG/GARANTIE

Wir gewährleisten für alle GASTROBACK®-Elektrogeräte, dass sie zum Zeitpunkt des Kaufes mangelfrei sind. Nachweisliche Fabrikations- oder Materialfehler werden unter Ausschluss weitergehender Ansprüche und innerhalb der gesetzlichen Frist kostenlos ersetzt oder behoben. Ein Gewährleistungsanspruch des Käufers besteht nicht, wenn der Schaden an dem Gerät auf unsachgemäße Behandlung, Überlastung und/oder Installationsfehler zurückgeführt werden kann. Ohne unsere schriftliche Einwilligung erfolgte, technische Eingriffe von Dritten, führen zum sofortigen Erlöschen des Gewährleistungsanspruchs. Der Käufer muss zur Geltendmachung des Anspruchs den Original-Kaufbeleg vorlegen und trägt im Gewährleistungsfall die Kosten und das Risiko des Transportes.

### HINWEIS

Kunden aus Deutschland und Österreich: Für die Reparatur- und Serviceabwicklung möchten wir Sie bitten, GASTROBACK® Produkte an folgende Anschrift zu senden: GASTROBACK GmbH, Gewerbestr. 20, 21279 Hollenstedt.

Kunden anderer Länder: Bitte kontaktieren Sie Ihren Händler

Bitte haben Sie dafür Verständnis, dass unfreie Sendungen nicht angenommen werden können. Einsendung von Geräten: Bitte verpacken Sie das Gerät transportsicher, ohne Zubehör und legen Sie den Garantiebeleg sowie eine kurze Fehlerbeschreibung bei. Die Bearbeitungszeit nach Wareneingang des defekten Gerätes beträgt ca. 2 Wochen; wir informieren Sie automatisch. Bei defekten Geräten außerhalb der Garantie senden Sie uns das Gerät bitte an die angegebene Adresse. Sie erhalten dann einen kostenlosen Kostenvoranschlag und können dann entscheiden, ob das Gerät zu den ggf. anfallenden Kosten repariert, unrepariert und kostenlos an Sie zurück gesendet oder vor Ort kostenlos entsorgt werden soll.

**Das Gerät ist ausschließlich für den Privatgebrauch bestimmt und ist nicht für den gewerblichen Betrieb ausgelegt. Verwenden Sie das Gerät nur wie in dieser Gebrauchsanleitung beschrieben. Jede andere Verwendung gilt als nicht bestimmungsgemäß und kann zu Sachschäden oder sogar zu Personenschäden führen. Der Hersteller übernimmt keine Haftung für Schäden, die durch nicht bestimmungsgemäßen Gebrauch entstanden sind.**

## DESCRIPTION

This appliance is intended for air frying, hot air cooking, gentle cooking, baking, roasting, intense browning and warming up food.

The appliance is intended for private use and not for professional operation. The appliance is intended for indoor use only.

Use the appliance only as described in this manual. Any other use might lead to damage of the appliance, property or personal injury.

No liability will be accepted for damage resulting from improper use or non-compliance with this manual.

## SAFETY WARNINGS

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS! READ CAREFULLY AND KEEP FOR FUTURE REFERENCE! PAY PARTICULAR ATTENTION TO ALL FIGURES ON THE ILLUSTRATION PAGE!



Read this instruction manual carefully before using the appliance. Familiarise yourself with the operation, adjustments and functions of switches. Internalise and follow the safety and operation instructions in order to avoid possible risks and hazards.



Remove all packaging materials.



**WARNING - DANGER OF SUFFOCATION!** Packaging materials are not toys. Children should not play with the packaging materials, as they pose a risk of swallowing and suffocation!



**WARNING!** Switch the appliance off, disconnect it from the power supply and let it cool down completely before replacing attachments, moving the appliance, cleaning work and when not in use.



**WARNING - RISK OF ELECTRIC SHOCK!** Protect the appliance and its electrical parts against moisture. Do not immerse the appliance and its electrical parts in water or other liquids to avoid electrical shock. Never hold the appliance under running water. Pay attention to the instructions for cleaning and care.



Do not operate the appliance with wet hands or while standing on a wet floor. Do not touch the power plug with wet hands.



**WARNING - HOT SURFACE!** The surfaces are liable to get hot during use.



This appliance is classified as protection class I and must be connected to a protective ground.



Only use in dry indoor rooms.



Dry



Damp

1. This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
2. Children shall not play with the appliance.
3. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 and supervised.
4. Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.
5. Regularly check the power plug and power cord for damage. If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
6. This appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
7. This appliance is intended to be used in household and similar applications such as:
  - staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
  - farm houses;

- by clients in hotels, motels and other residential type environments;
- bed and breakfast type environments.

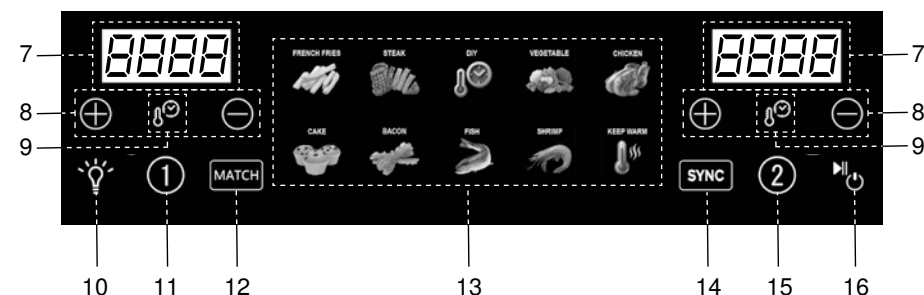
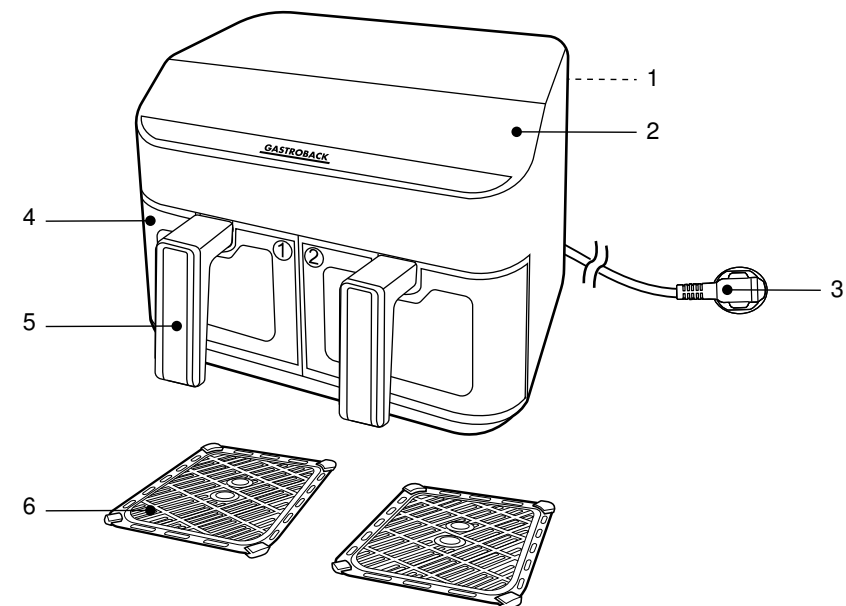
8. **⚠ DANGER OF ELECTRIC SHOCK!** Do not attempt to repair the appliance yourself. In case of malfunction, repairs are to be conducted by qualified personnel only.
9. The temperature of accessible surfaces may be high when the appliance is operating.
10. Never use accessories which are not recommended by the manufacturer. They could pose a safety risk to the user and might damage the appliance. Only use original parts and accessories.
11. Protect the appliance against dust, direct sunlight, dripping and splashing water.
12. Do not pull the power plug out of the electrical outlet by the power cord and do not wrap the power cord around the appliance.
13. Always turn the appliance off before disconnecting the power plug.
14. Always place and operate the appliance on an even, stable, heat-resistant and dry surface.
15. Do not leave the appliance unattended during operation.
16. Dry the appliance and all accessories before connecting to the power supply and prior to attaching the accessories.
17. Regarding the instructions for cleaning surfaces in contact with food, please refer to chapter "After use".
18. **WARNING!** Misuse may lead to injury. Use this appliance solely in accordance with these instructions. Do not attempt to modify the appliance in any way.
19. Do not pull the power plug out of the electrical outlet by the power cord and do not wrap the power cord around the appliance.
20. Connect the mains plug to an easily accessible socket, in order to quickly disconnect the appliance from the mains supply in an emergency.
21. If you use an extension cord or a multi-socket unit, it must have an appropriate power rating.
22. Always turn the appliance off before disconnecting the power plug.

23. **WARNING!** The appliance shall not be placed in a cabinet when in use.
24. Do not place the appliance against walls or other objects. Leave at least 30 cm free space on the back, sides and above the appliance. Make sure that the appliance has sufficient space around it and does not come in contact with flammable material. The appliance must not be covered.
25. The appliance must be fully assembled before use! Do not use an appliance which is only partially assembled or assembled with damaged parts.
26. Always use the appliance with the rack installed, also when using baking or oven tins.
27. **⚠ DANGER OF FIRE!** Never fill the air frying basket with oil.
28. Before use, always ensure that the air frying baskets and racks are positioned correctly.
29. Make sure all papers, cardboard or plastic have been removed before preparing food in the appliance.
30. **WARNING!** Hot air will flow out through the ventilation openings during operation. Keep a safe distance and do not put your hands or face close to the ventilation openings. Beware of the hot air when removing the air frying basket(s).

## ELECTRICAL SAFETY

1. Ensure the rated voltage shown on the rating label corresponds with the voltage of the power supply.
2. Do not operate any appliance with a damaged power cord or plug, when the appliance malfunctions or has been damaged in any manner.
3. Protect the power cord against damages. Do not let it hang over sharp edges, do not squeeze or bend it. Keep the power cord away from hot surfaces and ensure that nobody can trip over it.
4. Do not open the housing under any circumstances. Do not insert fingers or foreign objects in any opening of the appliance and do not obstruct the air vents.
5. Protect the appliance against heat. Do not place close to open flames or heat sources such as stoves or heating appliances.

## THE APPLIANCE



1. Ventilation openings
2. Touch control panel
3. Power cord with power plug
4. Air frying basket
5. Handle
6. Rack

7. Time/temperature display
8. +/- button
9. Time/temperature button
10. Interior light button
11. Frying basket selection button 1 (left)
12. Match button

13. Food type buttons
14. Sync finish button
15. Frying basket selection button 2 (right)
16. On/off/start/pause button

## BEFORE FIRST USE

1. Assemble the handles to each of the air frying baskets. Use your thumb to push each the handle down onto the designated area at the front of the air frying basket until you hear a "click" sound. Carefully shake the handle from side to side several times to ensure it does not detach. This indicates the handle is securely installed.
2. Clean the appliance as described in chapter "After use". Let all parts dry thoroughly.
3. Place the rack in the air frying basket and insert the air frying basket into the appliance. Place the appliance on an even, stable, heat-resistant and dry surface.
4. Connect the power plug to the power supply.
5. Operate the appliance without foodstuff for approx. 15 minutes.

### NOTE

When the appliance is operated for the first time, odor or smoke will occur, caused by the protective film on the heating element. This is normal. Please open doors and windows and make sure the room is well ventilated.

6. The appliance is now ready to be used.

## OPERATION

| Button                                                                              | Food type    | Default temperature | Adjustable temperature | Default cooking time | Adjustable cooking time | Shake reminder | Suggested max. weight /basket |
|-------------------------------------------------------------------------------------|--------------|---------------------|------------------------|----------------------|-------------------------|----------------|-------------------------------|
|   | French fries | 200°C               | 80 - 200°C             | 20 min.              | 1 - 60 min.             | Yes            | 500 g                         |
|  | Steak        | 170°C               | 80 - 200°C             | 15 min.              | 1 - 60 min.             | No             | 300 g                         |
|  | DIY          | 180°C               | 80 - 200°C             | 15 min.              | 1 - 60 min.             | Yes            | /                             |
|  | Vegetable    | 200°C               | 80 - 200°C             | 8 min.               | 1 - 60 min.             | Yes            | 300 g                         |

| Button                                                                              | Food type | Default temperature | Adjustable temperature | Default cooking time | Adjustable cooking time | Shake reminder | Suggested max. weight /basket |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-----------|---------------------|------------------------|----------------------|-------------------------|----------------|-------------------------------|
|  | Chicken   | 185°C               | 80 - 200°C             | 38 min.              | 1 - 60 min.             | Yes            | 800 g                         |
|  | Cake      | 160°C               | 80 - 200°C             | 8 min.               | 1 - 60 min.             | No             | 300 g                         |
|  | Bacon     | 200°C               | 80 - 200°C             | 7 min.               | 1 - 60 min.             | No             | 300 g                         |
|  | Fish      | 160°C               | 80 - 200°C             | 15 min.              | 1 - 60 min.             | Yes            | 400 g                         |
|  | Shrimp    | 180°C               | 80 - 200°C             | 8 min.               | 1 - 60 min.             | Yes            | 600 g                         |
|  | Keep warm | 70°C                | 60 - 90°C              | 120 min.             | 1 - 120 min.            | No             | /                             |

### NOTES

- Make sure all the packaging materials are removed before placing food in the air frying basket.
- For some food types, it may be necessary to flip/shake the food during the cooking process to assure even cooking/browning. Remove the air frying basket from the appliance when half of the cooking time is reached and an acoustic signal sounds as a reminder. Check, and then flip or shake the foods on the rack.
- If there is no button input for 5 minutes in setting mode, the appliance returns to standby mode. All indicators/buttons besides the On/off/start/pause button go out and the On/off/start/pause button turns red.
- If you still haven't selected a food type in setting mode, you can also return to standby mode by tapping the On/off/start/pause button.
- Press the Match button again to cancel the Match function in setting mode.
- You can stop the operation at any time by keeping the On/off/start/pause button pressed for approx. 3 seconds. The appliance will then return to standby mode.

## NOTES

- To pause the operation, tap the On/off/start/pause button. The button remains green during pause. Tap the button again to continue the operation.
- To readjust the temperature/cooking time during operation, tap the desired frying basket selection button. Then tap the +/- button for readjustment. If the Match function is used, the temperature/cooking time will be readjusted for both air frying baskets simultaneously.
- If the appliance is in operation and any frying basket is removed, the other frying basket will be air-cooled for 20 seconds before stopping working. If both frying baskets are removed at the same time, both sides will immediately stop working. If the removed air frying basket is reinserted within 5 minutes, the appliance resumes operation according to the originally set time. If it is not reinserted within 5 minutes, the operation stops and the appliance returns to standby mode.
- When an air frying basket is removed from the appliance, "Pot" is shown on its respective display.
- The interior light turns on automatically when the operation begins and turns off again after 20 seconds. To turn on one light manually, press the desired frying basket selection button and then the interior light button. Press again to turn the light off, otherwise it will turn off again automatically after 20 seconds. To turn both lights on or off, press the interior light button directly.
- The interior light is always off and cannot be activated during standby mode or when an air frying basket is removed.

1. Pull the air frying basket out of the appliance by the handle.
2. Insert the rack into the air frying basket.
3. Put the food evenly onto the rack. Ensure not to overfill the air frying basket.

## NOTE

If preheating is necessary, first preheat the appliance for 3 minutes to the desired temperature and only then put the food into the air frying basket. Be careful, the air frying basket is very hot after preheating, only hold it by the handle!

4. Fully insert the air frying basket into the appliance.
5. Connect the power plug to the power supply. An acoustic signal sounds and the On/off/start/pause button lights up red. The appliance is now in standby mode.
6. Tap the On/off/start/pause button. All indicators/buttons on the touch control panel light up continuously and the On/off/start/pause button turns green.
7. Tap the desired frying basket selection button (1 or 2). The respective button flashes. Alternatively, press the Match button to operate both air frying baskets with the same settings. Both frying basket selection buttons and the Match button flash.

8. Tap the desired food type button. The respective button flashes and the food type's default temperature and cooking time flash alternately on the display of the selected air frying basket (or on both displays if the Match function is used).
9. When the default temperature flashes, tap the +/- button repeatedly to adjust the temperature in 5°C increments. When the default cooking time flashes, tap the +/- button repeatedly to adjust the cooking time. You can also toggle between the two by tapping the time/temperature button.
10. If the Match function isn't enabled, repeat points 7 - 9 for the second air frying basket, if used.
11. If the Match function isn't enabled, but you're using both air frying baskets, tap the Sync finish button now to make both baskets finish at the same time, even if their cooking times are different. The basket with the longer cooking time will start first, while the basket with the shorter cooking time will start with a delay.
12. Tap the On/off/start/pause button to start the operation. All food type buttons besides the selected one(s) go out. The selected cooking time and temperature are displayed alternately on the display of the operating air frying basket(s).
13. When the cooking process is finished, the appliance stops automatically. An acoustic signal sounds repeatedly and "End" flashes on the display(s). Afterwards, the appliance returns to standby mode. The fan continues to work for approx. 20 seconds to cool the appliance down.
14. Pull the air frying basket out of the appliance by the handle. Transfer the food onto a plate or into a bowl. For this, use kitchen gloves and a suitable kitchen tool that does not damage the non-stick coating of the air frying basket.
15. Disconnect the power plug from the power supply.

## AFTER USE

## CLEANING

## NOTE

Clean the appliance as soon as possible after each use to keep it in a safe and hygienic working condition.

- Before cleaning, unplug the appliance and let it cool down completely.
- Do not clean the appliance with steel wool, strong chemicals, alkali, abrasive or disinfecting agents as they may damage its surface.
- Do not immerse the appliance in water or other liquids to clean it. Make sure that no water enters the appliance while cleaning it and that the electrical parts do not become wet or damp.
- Clean the body of the appliance with a soft damp cloth and, if necessary, a little mild detergent. Wipe with a dry and soft cloth.
- The air frying baskets and racks are dishwasher safe. To ensure that the non-stick coating lasts longer, we recommend hand washing in warm water with a soft

sponge and mild detergent. Wipe with a dry and soft cloth.

- Clean the heating elements with a cleaning brush to remove any food residues.
- The appliance may only be used again after it is dried completely.

## STORAGE

- Before storage, always make sure that the appliance is completely dry and cooled down.
- Store the appliance in a cool, dry place, protected from moisture and out of the reach of children.
- Preferably store the appliance in its original packaging.

## HANDLE DISASSEMBLY

1. Remove the small silicone pad from the hole at the top of the handle.
2. Insert a Phillips screwdriver (4 mm slot) into the hole and push its lower tip toward the inside the air frying basket. While doing this, use your other hand to lift the handle upward.

## TROUBLESHOOTING

### WARNING

In case of dysfunctions, immediately turn off the appliance and unplug the power cord from the power outlet.

Only perform the steps described in this instruction manual! All further inspection, maintenance and repair work must be performed by an authorized service center or a similarly qualified specialist.

| Problem                     | Possible cause                                                        | Solution                                                    |
|-----------------------------|-----------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------|
| Appliance does not operate. | Power plug is not plugged in.                                         | Make sure that the power plug is plugged in tightly.        |
|                             | No food type selected.                                                | Select a food type and press the On/off/start/pause button. |
|                             | On/off/start/pause button wasn't pressed after selecting a food type. | Press the On/off/start/pause button button.                 |

| Problem                                        | Possible cause                                         | Solution                                                                                                                                                         |
|------------------------------------------------|--------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Food is not cooked through.                    | Too much food in the air frying basket.                | Cook the food in smaller batches.                                                                                                                                |
|                                                | Set temperature is too low.                            | Set an appropriate temperature and cook the food further.                                                                                                        |
|                                                | Cooking time is too short.                             | Set an appropriate cooking time and cook the food further.                                                                                                       |
| Food is not cooked evenly.                     | Food was not shaken midway through cooking.            | In the middle of the cooking process, pull out the air frying basket and shake it to separate overlapping food, then reinsert the air frying basket to continue. |
| Food is not crispy.                            | Oil has to be added to some food.                      | Coat the food with a thin layer of oil, then cook it.                                                                                                            |
| Air frying basket cannot be inserted smoothly. | Air frying basket is overfilled and too heavy.         | Remove some of the food from the air frying basket. Do not exceed the MAX marking.                                                                               |
|                                                | Rack is not correctly placed in the air frying basket. | Press the rack into the air frying basket.                                                                                                                       |
|                                                | Handle assembled incorrectly.                          | Assemble the handle correctly. Ensure it is in a horizontal position.                                                                                            |
| Appliance is smoking.                          | Oily food is cooked in the appliance.                  | Normal phenomenon.                                                                                                                                               |
|                                                | Air frying basket still contains oil from last use.    | Clean the air frying baskets and racks after each use.                                                                                                           |

## OVERHEATING PROTECTION

The appliance is equipped with an overheating protection system. If the appliance is about to overheat, it automatically switches off. The display goes out and the appliance is now no longer ready to be used. Disconnect the power plug from the power supply and let the appliance cool down completely before using it again.

## ENVIRONMENTAL PROTECTION

This product has been designed to meet Commission Regulation (EU) 2023/826 with regard to ecodesign.

| Mode | Power consumption (Watts) | Period (minutes) | Power Management function |
|------|---------------------------|------------------|---------------------------|
| Off  | 0.4                       | 0                | No                        |

## NOTES FOR DISPOSAL



Dispose of the appliance and packaging must be effected in accordance with the corresponding local regulations and requirements for electrical appliances and packaging. Please contact your local disposal company.

Do not dispose of electrical appliances as unsorted municipal waste, use separate collection facilities. Contact your local government for information regarding the collection systems available. If electrical appliances are disposed of in landfills, dumps, or refuse incineration, hazardous substances can leak into the groundwater or can be emitted into air, thus getting into the food chain, and damaging your health and well-being as well as poisoning flora and fauna. When replacing old appliances with new ones, the vendor is legally obligated to take back your old appliance for disposal at least for free of charge.

## INFORMATION AND SERVICE

Please check [www.gastroback.de](http://www.gastroback.de) for further information.

For technical support, please contact GASTROBACK® Customer Care Center by phone: +49 (0) 4165/22 25-0 or e-mail [info@gastroback.de](mailto:info@gastroback.de).

Please refer to our home page for a copy of these operating instructions in PDF.



Please note our applicable instructions for repair processing and returns.

## WARRANTY

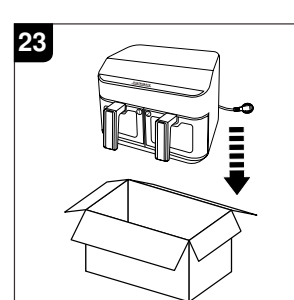
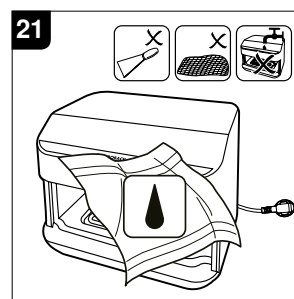
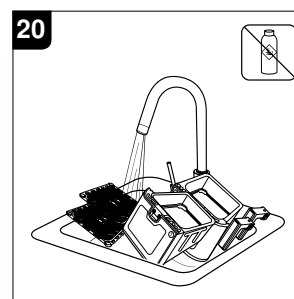
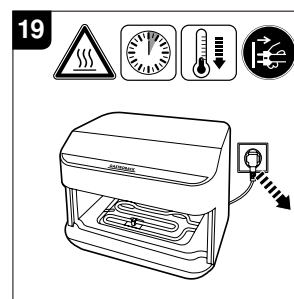
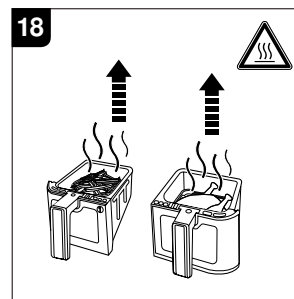
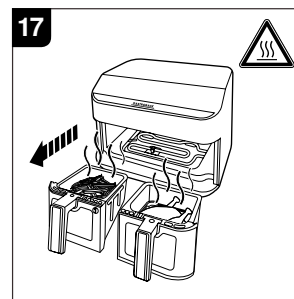
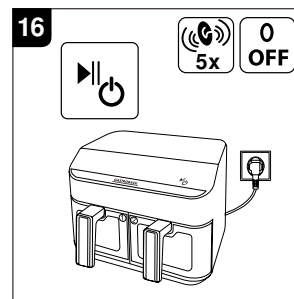
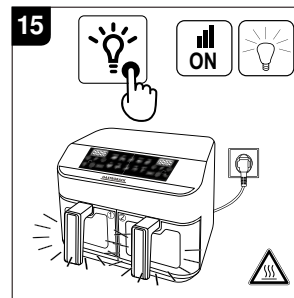
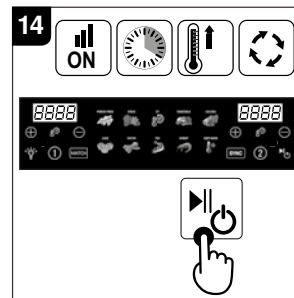
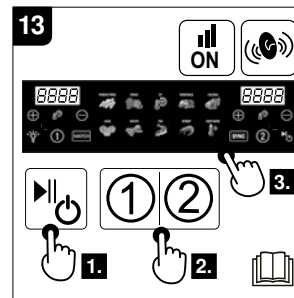
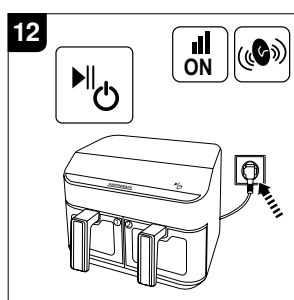
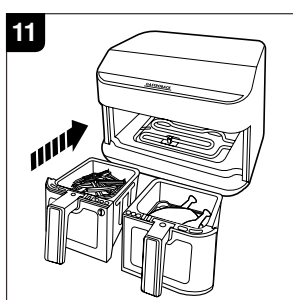
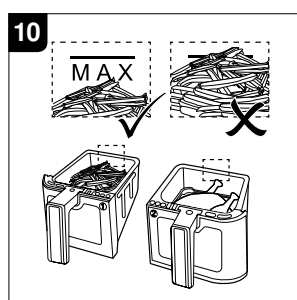
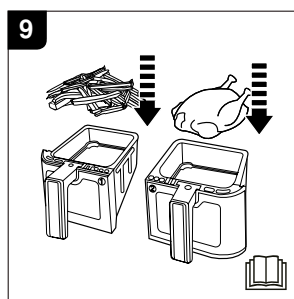
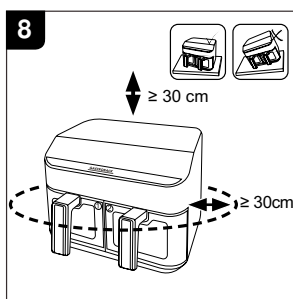
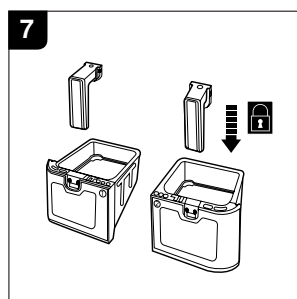
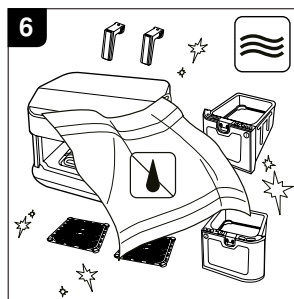
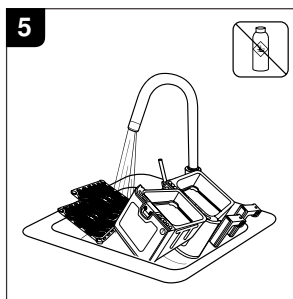
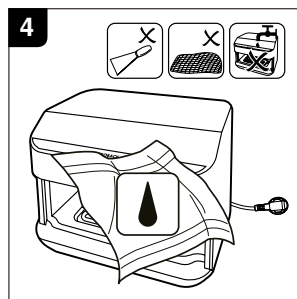
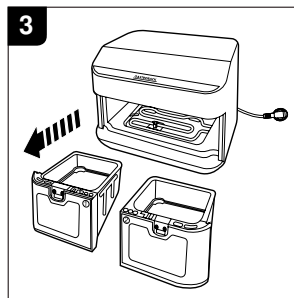
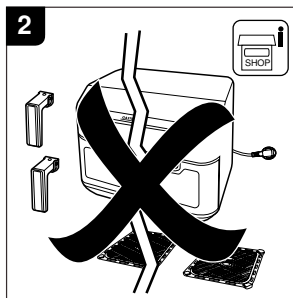
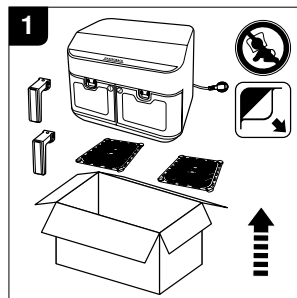
We guarantee that all our products are free of defects at the time of purchase. Any demonstrable manufacturing or material defects will be to the exclusion of any further claim and within 2 years after purchasing the appliance free of charge repaired or substituted. There is no Warranty claim of the purchaser if the damage or defect of the appliance is caused by inappropriate treatment, over loading or installation mistakes. The Warranty claim expires if there is any technical interference of a third party without a written agreement. The purchaser has to present the sales slip in assertion-of-claim and has to bear all charges of costs and risk of the transport.

## NOTE

Customers from Germany and Austria: For repair and service, please send GASTROBACK® products to the following address:  
GASTROBACK GmbH, Gewerbestr. 20, D-21279 Hollenstedt, Germany.  
Customers from other countries: Please contact your dealer.

Please agree that we cannot bear the charge of receipt. Submission of appliances: Please ensure packing the appliance ready for shipment without accessories. Add the sales slip and a short fault description. The processing time after receipt of the defective appliance will be approx. 2 weeks; we will inform you automatically. After the warranty period, please send defective appliances to the given address. You will get a free quotation and, thereafter, can decide, whether we shall repair the appliance to the costs possibly accrued, send back the defective appliance for free of charge, or dispose of the appliance for free of charge.

**The appliance is intended for household use only and NOT suited for commercial usage. Do not attempt to use this appliance in any other way or for any other purpose than the intended use, described in these instructions. Any other use is regarded as unintended use or misuse, and can cause severe injuries or damage. There is no warranty claim of the purchaser if any injuries or damages are caused by unintended use.**



|                  |               |        |                           |      |                |  |
|------------------|---------------|--------|---------------------------|------|----------------|--|
| 220 - 240<br>V ~ | 50 - 60<br>Hz | 2900 W | max. 9 l<br>(4.5 + 4.5 l) | IPX0 | < 70<br>dB (A) |  |
|------------------|---------------|--------|---------------------------|------|----------------|--|

# **GASTROBACK®**

---

## **GASTROBACK GmbH**

Gewerbestraße 20 • 21279 Hollenstedt / Germany  
Phone +49(0)41 65 / 22 25-0 • Fax +49(0)41 65 / 22 25-29  
info@gastroback.de

20251212



[www.gastroback.de](http://www.gastroback.de)



[www.gastroback.de/en/](http://www.gastroback.de/en/)