



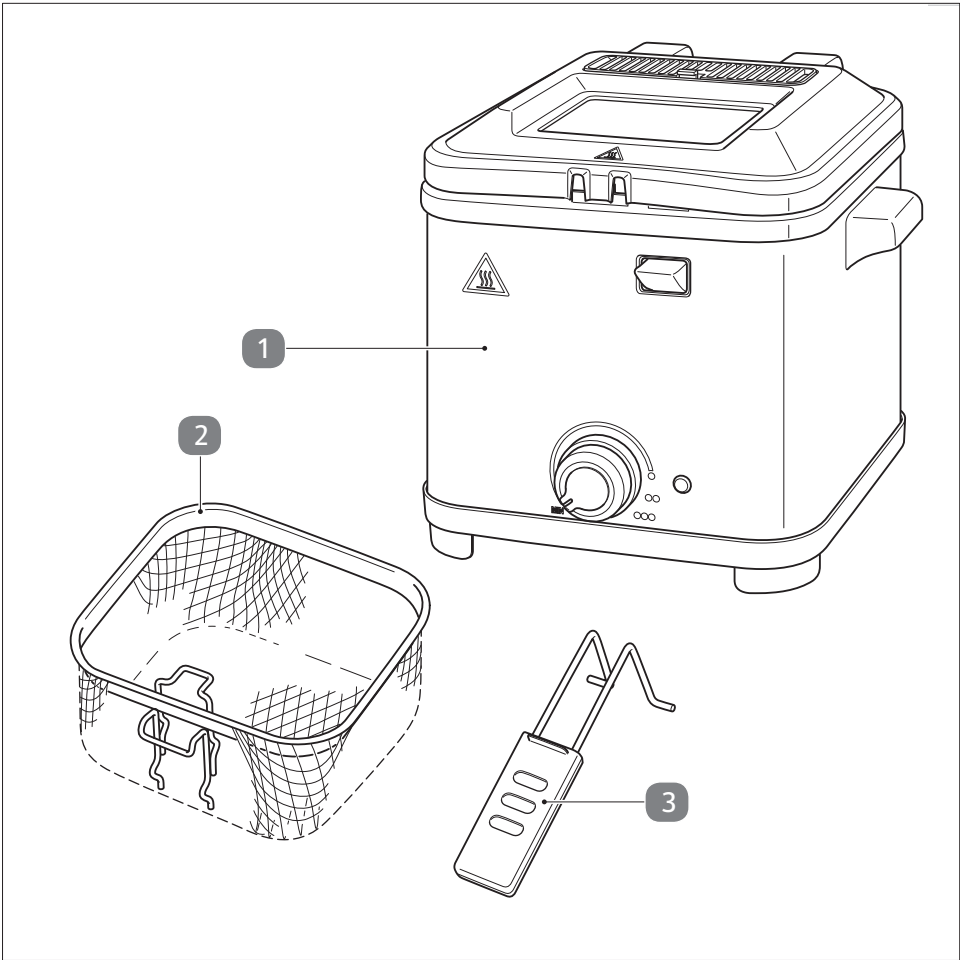
Istruzioni
per l'uso

AMBIANO®

MINI FRIGGITRICE



Istruzioni originali



Volume di fornitura

- 1** Mini friggitrice
- 2** Cestello
- 3** Maniglia del cestello per frittura
- Istruzioni per l'uso/Certificato di garanzia convenzionale

Indice

Volume di fornitura	2
Informazioni generali	4
Leggere e conservare le istruzioni all'uso.....	4
Legenda	5
Sicurezza	6
Utilizzo conforme	6
Indicazioni di sicurezza.....	7
Prima messa in funzione	14
Controllo volume di fornitura	14
Prima del primo impiego	15
Installazione dell'apparecchio	15
Montaggio	16
Fissare la maniglia al cestello	16
Coperchio rimovibile.....	16
Informazioni generali sulla frittura	17
Oli e grassi per la friggitrice	17
Oli e grassi dopo l'utilizzo	17
Preparazione a scarso contenuto di acrilammide.....	18
Temperatura di frittura corretta	18
Uso	20
Svuotare la vasca olio/grasso	24
Pulizia e conservazione	24
Pulizia.....	24
Conservazione	26
Ricerca errori	27
Dati tecnici	28
Dichiarazione di conformità	28
Smaltimento	28
Smaltimento della confezione.....	28
Smaltimento dell'olio/grasso per friggere.....	28
Smaltimento dell'apparecchio	28
Arrivare all'obiettivo in modo veloce e semplice grazie ai codici QR	31

Informazioni generali

Leggere e conservare le istruzioni per l'uso



Le istruzioni per l'uso contengono informazioni importanti sulla messa in funzione e sull'esercizio.

Leggere accuratamente le istruzioni per l'uso, in particolare le indicazioni di sicurezza, prima di utilizzare questo articolo. Il mancato rispetto delle presenti istruzioni per l'uso può comportare lesioni gravi o danni materiali.

Le istruzioni all'uso si basano sulle norme e sui regolamenti in vigore nell'Unione Europea. All'estero rispettare anche le direttive e le leggi specifiche della relativa nazione.

Conservare le presenti istruzioni all'uso per un utilizzo successivo. Se l'articolo viene consegnato a terzi, è obbligatorio consegnare anche le presenti istruzioni per l'uso.

Le presenti istruzioni per l'uso possono essere scaricate anche come file PDF dalla home page **www.gt-support.de**

Legenda

I seguenti simboli e segnali vengono utilizzati nelle presenti istruzioni per l'uso, sull'articolo o sulla confezione.



Questo simbolo/segnale indica un pericolo con un grado di rischio medio, che, se non evitato, può comportare lesioni gravi o mortali.



Questo simbolo/segnale indica un pericolo con un grado di rischio basso, che, se non evitato, può comportare lesioni lievi o moderate.



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

AVVISO!

Questo simbolo/segnale mette in guardia da possibili danni materiali.



Questo simbolo fornisce delle informazioni aggiuntive utili per l'assemblaggio o per l'utilizzo.

CE Dichiarazione di conformità (vedi capitolo «Dichiarazione di conformità»): I prodotti contrassegnati da questo simbolo sono conformi a tutte le norme comunitarie applicabili dell'area economica europea.

Sicurezza

Utilizzo conforme

Questo apparecchio è adatto esclusivamente alla frittura di alimenti in normali quantità ad uso familiare e può solo essere utilizzato in ambienti interni.

L'apparecchio è destinato esclusivamente all'utilizzo privato. Utilizzare l'apparecchio esclusivamente come descritto nelle presenti istruzioni per l'uso.

Qualsiasi altro utilizzo non è considerato conforme alle disposizioni e può provocare danni materiali o alle persone.

Non utilizzare assolutamente la friggitrice per riscaldare dell'acqua o altri liquidi.

Il produttore non si assume alcuna responsabilità per danni derivati dall'utilizzo non a norma, da riparazioni non corrette, da modifiche non autorizzate o dall'utilizzo di accessori o pezzi di ricambio non autorizzati.

La friggitrice non è adatta all'utilizzo in ambito commerciale, come ad es.:

- nelle cucine per collaboratori e nei negozi o in altre aree commerciali,
- in fattorie,
- dai clienti di hotel, motel o altre strutture,
- in bed & breakfast.

Indicazioni di sicurezza



Pericolo di scossa elettrica!

Una installazione elettrica errata o una tensione di rete troppo elevata possono comportare scossa elettrica.

- Collegare l'apparecchio alla rete elettrica esclusivamente se la tensione di rete della presa corrisponde alle informazioni sulla targhetta di identificazione.
- Collegare l'apparecchio esclusivamente a una presa elettrica comodamente accessibile per poter scollegare rapidamente l'apparecchio in caso di guasto.
- Non utilizzare l'apparecchio se sono presenti danni visibili allo stesso, al cavo elettrico o al connettore di rete oppure se gli accessori sono molto sporchi.
- Il cavo di collegamento non deve essere avvolto attorno all'apparecchio o a parti dell'apparecchio. Se è presente un avvolgimento cavo questo deve essere utilizzato adeguatamente. Un avvolgimento errato del cavo può danneggiare l'isolamento del cavo con conseguente rischio di scossa elettrica.
- Se il cavo elettrico dell'apparecchio è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, dal suo servizio clienti o da altra persona qualificata similare per evitare pericoli.
- Non aprire l'alloggiamento, incaricare della riparazione il personale qualificato. Rivolgersi a un centro di assistenza indicato sul certificato di garanzia.
- Non introdurre oggetti metallici o di altro tipo nelle aperture dell'apparecchio. Utilizzare secondo le disposizioni solo quelli inclusi come accessori.

- Nell'apparecchio sono presenti componenti elettrici e meccanici indispensabili alla protezione dai pericoli.
- L'apparecchio non deve essere collegato a un timer o a un altro sistema di controllo a distanza.
- Tenere l'apparecchio, il cavo elettrico e spina elettrica lontano dall'acqua e da altri liquidi nonché dalle fiamme libere, dalle fonti di calore e dalle superfici calde.
- Non toccare mai l'apparecchio e il cavo elettrico con le mani bagnate.
- Non estrarre mai la spina dalla presa elettrica tirando il cavo elettrico, ma afferrare sempre la spina.
- Non utilizzare il cavo elettrico per il trasporto dell'apparecchio.
- Disporre il cavo in modo che non sussista il rischio d'inciampare.
- Non posizionare il cavo elettrico su bordi taglienti e non piegarlo.
- Posizionare l'apparecchio in modo che non possa cadere in una vasca o nel lavello.
- Non cercare mai di toccare l'apparecchio se è caduto nell'acqua. In questo caso estrarre immediatamente la spina elettrica.
- Spegnerne sempre l'apparecchio ed estrarre la spina elettrica dalla presa se:
 - non si ha sotto controllo l'apparecchio o se si è conclusa la preparazione,
 - non si utilizza l'apparecchio, lo si pulisce oppure
 - in caso di temporale o in presenza di un guasto.

 AVVERTIMENTO! Pericolo d'incendio!

Se si utilizzano spine intermedie o cavi di prolunga, che superano la potenza massima, sussiste il rischio di incendio.

- Utilizzare solo spine intermedie e cavi di prolunga conformi alle disposizioni di sicurezza in vigore e che non superino la corrente massima.

 AVVERTIMENTO! Pericolo d'incendio!

Non fondere mai blocchi di grasso nella friggitrice.

- A causa dei focolai di calore che si generano fintantoché il grasso non è completamente coperto nella vasca olio, l'elemento riscaldante può venire danneggiato o può scoppiare un incendio! Sciogliere il grasso in precedenza in una pentola o simili.

 AVVERTIMENTO! Pericolo d'incendio!

Non spegnere mai con acqua incendi provocati da olio o grasso.

- Olio/ Grasso vecchio o sporco può prendere fuoco in seguito al surriscaldamento.
- Estrarre la spina elettrica e reprimere l'olio/il grasso con un coperchio.

 AVVERTIMENTO! Pericoli per bambini e persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte o con scarsa esperienza e conoscenza!

I bambini e le persone con limitazioni fisiche e mentali non riconoscono i pericoli che comporta l'utilizzo di questo apparecchio.

Ciò può causare infortuni con lesioni gravi.

- Questo apparecchio non deve essere utilizzato da **bambini** di età tra 0 e 8 anni. Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini di età superiore agli 8 anni se costantemente sorvegliati. Questo apparecchio può essere utilizzato da persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte o senza esperienza e/o conoscenza, se sorvegliate o istruite sull'utilizzo in sicurezza dell'apparecchio e se hanno compreso i pericoli che ne risultano. L'apparecchio e il relativo cavo elettrico devono essere conservati al di fuori della portata dei bambini di età inferiore agli 8 anni. **La pulizia e la manutenzione** a carico dell'utente non deve essere eseguita da bambini.
- I bambini non devono giocare con questo articolo.
- Non lasciare incustodito l'apparecchio durante il funzionamento.
- Separare sempre la spina elettrica dalla rete elettrica prima di montare, smontare o pulire l'apparecchio.
- Dopo ciascun utilizzo separare la spina elettrica dalla rete.
- Non lasciare giocare i bambini con la pellicola della confezione. Durante il gioco potrebbero impigliarsi o mettersela sopra la testa e soffocare.

⚠ AVVERTIMENTO! Pericolo di lesioni!

Superficie calda! Le parti di questo apparecchio durante il funzionamento si surriscaldano. L'utilizzo non corretto può causare lesioni gravi.

- Durante l'utilizzo alcune parti dell'apparecchio diventano molto calde. Non toccarle, per evitare scottature.
- Per evitare lesioni, i capelli, i gioielli e gli indumenti non devono entrare a contatto con l'apparecchio in funzione.
- Non utilizzare l'apparecchio se una delle parti è danneggiata.
- Avvisare del pericolo anche gli altri utilizzatori.
- Durante il processo di frittura fuoriesce vapore caldo, in particolare, quando il coperchio è aperto. Utilizzare sempre guanti da cucina e non chinarsi sopra l'apparecchio.
- Assicurarsi che tutte le parti siano completamente asciutte prima di introdurre olio o grasso liquido nella friggitrice. I residui di acqua evaporano in modo simile a un'esplosione e l'olio/il grasso caldo vengono proiettati all'esterno.
- Prima di friggere asciugare accuratamente gli alimenti per evitare schizzi di grasso/olio bollente.
- Rimuovere i pezzi di ghiaccio dagli alimenti congelati. La presenza di ghiaccio sugli alimenti provoca schizzi caldi di olio/grasso.



Pericolo di lesioni! Il contatto con olio/grasso caldo può provocare ustioni gravi!

- Posizionare l'apparecchio su una superficie di lavoro accessibile, in piano, asciutta, resistente al calore e sufficientemente stabile per evitare la fuoriuscita del liquido caldo. Il piano di lavoro deve essere resistente agli schizzi di grasso.
- Non posizionare l'apparecchio vicino al bordo della superficie di lavoro.
- Non lasciare incustodito l'apparecchio durante il funzionamento. Attendere fino a quando l'apparecchio si è completamente raffreddato.
- Tenere lontano il cavo di collegamento dalla portata dei bambini. I bambini potrebbero tirarlo e rovesciare l'olio/il grasso caldo.

AVVISO!

Pericolo di danni!

L'utilizzo non corretto dell'apparecchio può causare il surriscaldamento e il danneggiamento dello stesso.

- Non mettere mai in funzione l'apparecchio senza olio/grasso. L'apparecchio può surriscaldarsi. La resistenza e il rivestimento antiaderente potrebbero restarne danneggiati e sviluppare del fumo. In questo caso aprire le finestre ed arieggiare accuratamente il locale.

- Non introdurre mai una quantità di olio/grasso superiore a quella indicata per il livello MAX e mai meno di quella indicata per il livello MIN nella vasca olio. A ogni attivazione assicurarsi che sia presente una quantità sufficiente di olio/grasso.
- Non posizionare l'apparecchio sotto un pensile o in un angolo. Assicurarsi che l'apparecchio sia libero nella parte superiore.
- Non posare oggetti sull'apparecchio.
- Inserire eventualmente una base antiscivolo sotto i piedini in gomma dell'apparecchio, in quanto le superfici vengono trattate con i detergenti più disparati e alcune sostanze possono attaccare i piedini in gomma e indebolirli.

Prima messa in funzione

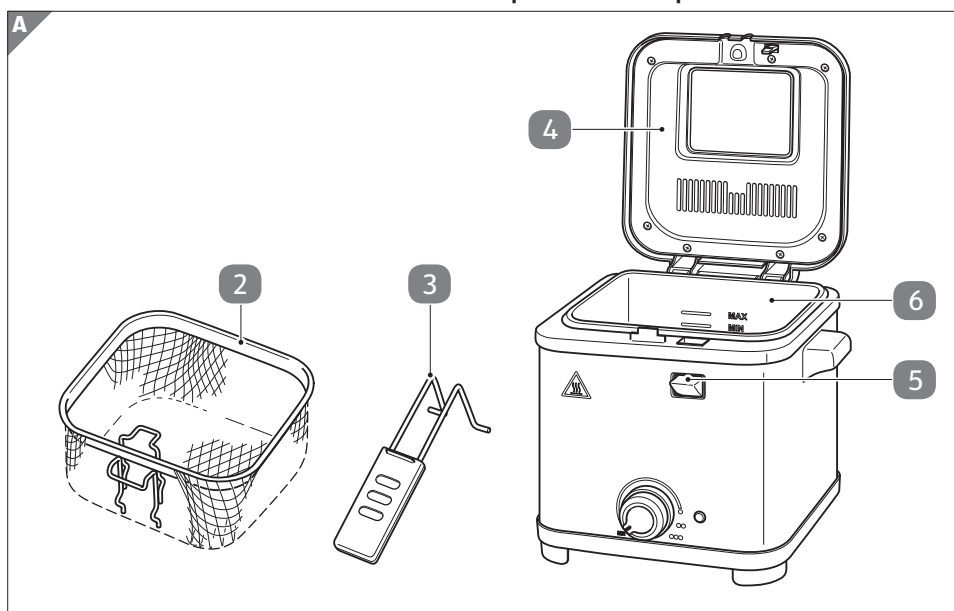
Controllo volume di fornitura

AVVISO! Pericolo di danni!

Se la confezione viene aperta con scarsa cautela con un coltello affilato o con altri oggetti appuntiti l'apparecchio potrebbe essere danneggiato.

- Fare attenzione durante l'apertura della confezione.

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



2. Aprire il coperchio **4**, premendo sul tasto di sblocco **5**. Estrarre il cestello per friggere.
3. Controllare che la confezione sia completa (vedi **Volume di fornitura**).

4. Controllare che tutti i componenti siano integri e non danneggiati. In caso di danni non utilizzarli. Rivolgersi a un centro di assistenza indicato sul certificato di garanzia.

Prima del primo impiego

⚠ AVVERTIMENTO! Pericolo di scossa elettrica!

Non immergere mai la friggitrice nell'acqua o in un altro liquido e non lavarla mai con acqua o detergenti!

AVVISO! Non utilizzare abrasivi e solventi od oggetti affilati!

1. Prima del primo utilizzo dell'apparecchio lavare il cestello **2** e la maniglia del cestello **3** con acqua corrente e asciugare le parti con cura.
2. Strofinare la vasca olio **6** con un panno umido. Strofinare poi il coperchio e il corpo.
3. Asciugare tutte le parti a fondo.

Installazione dell'apparecchio

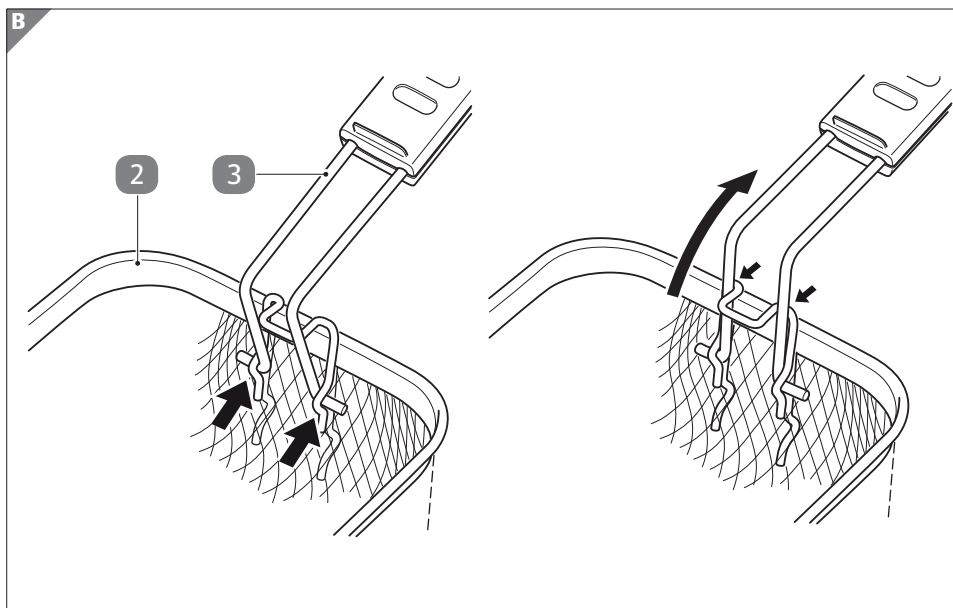
Posizionare l'apparecchio su una superficie di lavoro comodamente accessibile, in piano, asciutta, resistente al calore e sufficientemente stabile. I piedini in gomma nella parte inferiore garantiscono a tale scopo una base stabile.

Montaggio



ATTENZIONE! Assicurarsi che la friggitrice **NON** sia ancora collegata alla rete elettrica durante il montaggio.

Fissare la maniglia al cestello



1. Premere insieme leggermente le estremità piegate del manico del cestello per friggere **3** e inserirle negli occhielli nel cestello per friggere **2**.
2. Premere la maniglia fino all'arresto contro il cestello.

Coperchio rimovibile



AVVERTIMENTO! Pericolo di lesioni! Non rimuovere mai il coperchio quando l'olio/il grasso è ancora caldo.



Il coperchio 4 della friggitrice non può essere rimosso.

1. Tirare il coperchio aperto a sinistra e destra nell'altezza della cerniera leggermente verso di sé ed estrarlo verso l'alto.
2. Per l'inserimento premere il coperchio dall'alto nelle due cerniere fino a bloccarlo in posizione in modo udibile.

Informazioni generali sulla frittura

Oli e grassi per la friggitrice



Utilizzare solo oli o grassi “non frizzanti” adatti alla frittura. Non mischiare tipi differenti di oli o grassi. Potrebbero produrre troppa schiuma.

Per l'utilizzo di questa friggitrice si consiglia olio per frittura o grasso liquido per frittura.

È anche possibile utilizzare grasso per frittura solido, ma questo deve essere sciolto in una pentola sul fornello o in bagno d'acqua in un recipiente adeguato prima di essere versato nella vasca olio.

Oli e grassi dopo l'utilizzo



Per motivi d'igiene si dovrebbero conservare oli e grassi nel frigorifero dopo il raffreddamento. Utilizzare a tale scopo un recipiente di vetro.

Non lasciare nella friggitrice l'olio o il grasso usati.

1. Innanzitutto lasciar raffreddare l'olio o il grasso caldi nella friggitrice (non lasciar congelare il grasso).
2. Posizionare un filtro con uno strato di carta da cucina e filtrare l'olio o il grasso tiepido.

Se si cucinano principalmente patate con la friggitrice e l'olio o il grasso vengono filtrati dopo ogni utilizzo, si potranno riutilizzare fino a 10-12 volte, ma non per un periodo più lungo di sei mesi.

Rispettare inoltre sempre le istruzioni sulla confezione. Non mischiare olio fresco con olio usato.

Sostituire l'olio o il grasso quando durante il riscaldamento schiumano, quando hanno un gusto o un odore troppo forte o quando diventano scuri e densi.

Per un nuovo utilizzo liquefare il grasso solido con un recipiente in vetro in un bagno d'acqua calda, prima di versarlo nella friggitrice.

Preparazione a scarso contenuto di acrilammide



L'acrilamide è una sostanza potenzialmente cancerogena che in caso di riscaldamento superiore a 175° C di alimenti amidacei aumenta in modo esponenziale.

Pertanto ad es. non friggere le patate con una temperatura superiore a 170° C. L'alimento fritto non dovrebbe essere servito di colore marrone ma solamente "dorato".

Temperatura di frittura corretta



La tabella seguente mostra ad esempio quali alimenti possono essere sottoposti a frittura, a quale temperatura e per quanto tempo.

Se le istruzioni sulla confezione del prodotto da friggere si discostano dai valori di questa tabella, seguire le indicazioni sulla confezione.

Asciugare gli alimenti bagnati prima di immergerli nell'olio o grasso bollente.

In questo modo si evitano gli schizzi e inoltre si forma una crosta uniforme sugli alimenti fritti con un conseguente minore assorbimento di grasso.


Gli alimenti surgelati devono sempre essere scongelati e asciugati per eliminare l'umidità superficiale.

Evitare di aggiungere sale e spezie prima della frittura: il sale favorisce il passaggio di acqua dall'interno fino alla superficie dell'alimento e la formazione di sostanze tossiche.

Prima di aggiungere alimenti impanati, ad esempio cotolette, eliminare l'eccesso di briciole dall'alimento da friggere. Le piccole particelle si carbonizzano rapidamente nell'olio e ne accelerano la scadenza.

La carne o il pesce non impanati non formano acrilamide consentendo anche temperature più elevate (ca. 190°C).

Alimenti	Temperatura (ca.)	Tempo in minuti
Polpette (surgelate)	150 °C	3 - 5 minuti
Cotolette di maiale (impanate)	150 °C	15 - 25 minuti
Porzioni di pollo (pezzi di grandi dimensioni)	150 °C	10 - 18 minuti
Porzioni di pollo (pezzi di piccole/medie dimensioni)	150 °C	8 - 18 minuti
Patatine fritte (surgelate)	Non più di 170 °C	Non più di 4 minuti circa
Scampi (freschi)	130 °C	3 - 5 minuti

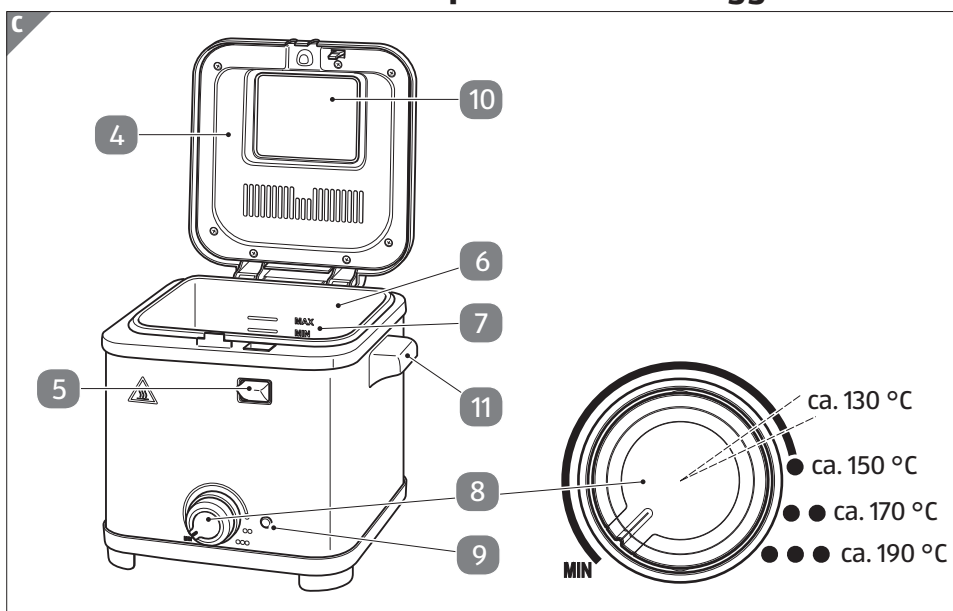
 I valori indicati nella tabella sono orientativi e si riferiscono a una quantità di circa 450 grammi. A seconda del tipo di alimento i tempi possono variare.

i Ogni regolazione della temperatura presenta una certa tolleranza, per questo motivo questi valori sono solo indicativi. Per un controllo esatto della temperatura si consiglia l'utilizzo di un termometro adatto per grassi prima di friggere.

Usò

AVVERTIMENTO! Collegare la friggitrice alla rete elettrica solo prima del riscaldamento.

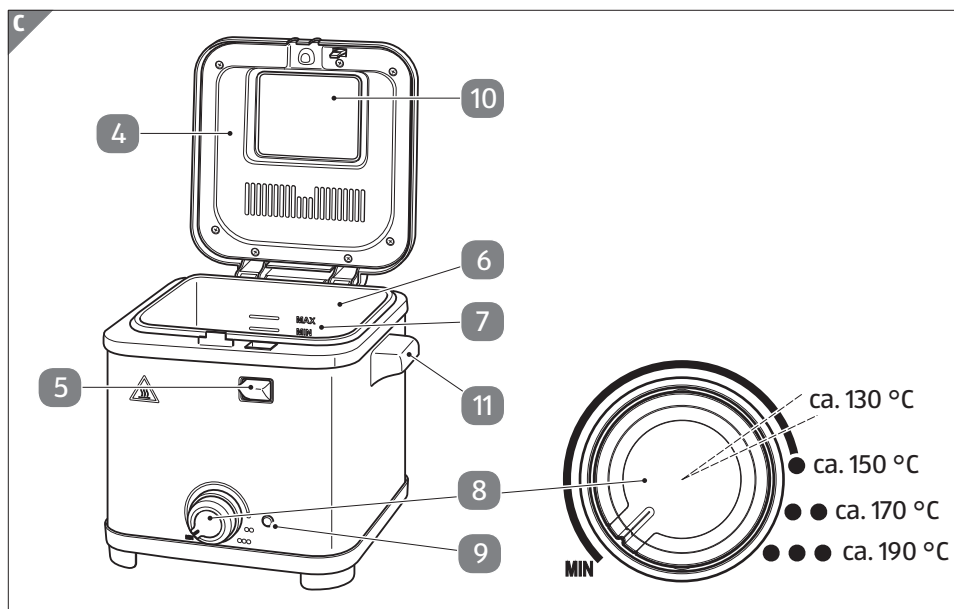
Pericolo di scossa elettrica! Assicurarsi che il cavo di collegamento non entri in contatto con le parti calde delle friggitrici.



1. Aprire il coperchio, premendo sul tasto di sblocco **5**.
2. Rimuovere ev. il cestello.
3. Riempire il recipiente per friggere **6** asciutto e vuoto con olio o grasso liquido (ca. 1,5 l).

i Tenere in considerazione i contrassegni MIN e MAX **7** nella vasca olio. Durante il riempimento non superare il contrassegno MAX e MIN.

4. Chiudere il coperchio **4** ribaltandolo verso il basso fino a bloccarlo in posizione in modo udibile.
5. Assicurarsi il regolatore della temperatura **8** sia ruotato su **MIN** in senso antiorario.
6. Collegare la spina elettrica alla rete elettrica.
7. Ruotare il regolatore della temperatura **8** in senso orario sulla temperatura desiderata.



i La spia di controllo rossa **9** indica il collegamento alla rete elettrica e il processo di riscaldamento. Dopo il raggiungimento della temperatura preselezionata, la spia si spegne e si riaccende nuovamente dopo poco tempo = compensazione della perdita di calore.



Il coperchio e il corpo della friggitrice durante il funzionamento si surriscaldano. Utilizzare guanti da cucina se si inserisce o si estrae un cestello.



Prima/durante il processo di riscaldamento preparare l'alimento da friggere (vedere anche **INFORMAZIONI GENERALI SULLA FRITTURA**).

8. Dopo che la spia di controllo rossa **9** si spegne per la prima volta, è possibile procedere alla frittura degli alimenti.



Pericolo di ustioni! Non inchinarsi mai sull'apparecchio quando l'olio/il grasso sono caldi. L'aria calda che fuoriesce o gli schizzi di olio/grasso possono causare ustioni.

9. Aprire il coperchio, premendo il tasto di sblocco **5**.

10. Immergere con cautela e lentamente il cestello pieno nell'olio/nel grasso e chiudere immediatamente il coperchio.



La spia di controllo rossa **9** si accende dopo breve tempo e il processo di riscaldamento si riavvia.

Controllare la cottura attraverso la finestrella **10**.

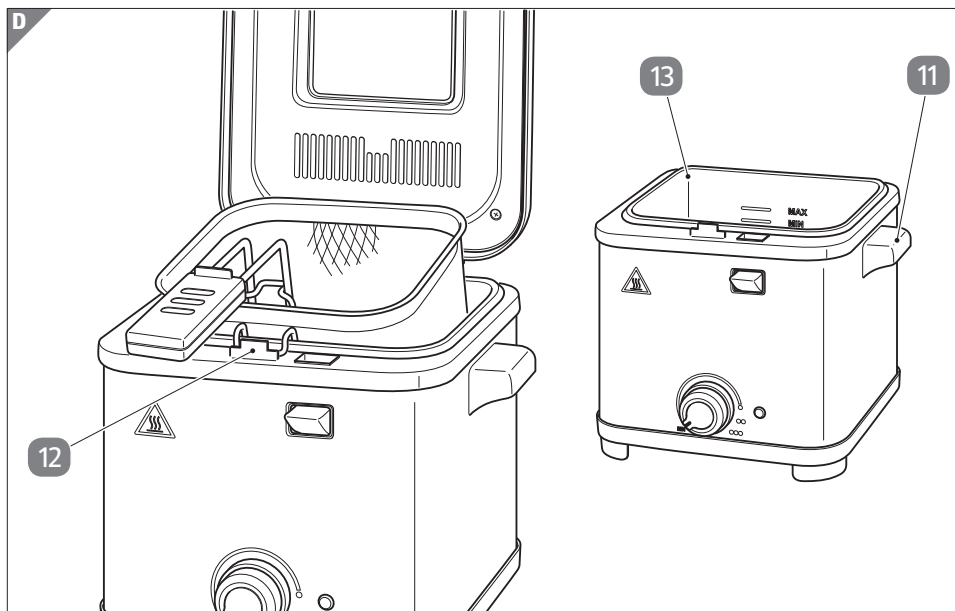
Se si desidera interrompere la frittura, ruotare il regolatore della temperatura **8** in senso antiorario su **MIN**.

11. Estrarre la spina elettrica dalla presa elettrica.




Pericolo di ustioni! Non afferrare mai il cestello dopo la frittura. È molto caldo! Sollevare il cestello dalla vasca solo utilizzando la maniglia **11!**

12. Aprire il coperchio e sollevare con cautela il cestello. Appendere il cestello nel supporto per sgrondare **12** sul bordo dell'apparecchio in modo da far sgrondare il grasso in eccesso nel recipiente per friggere.




13. Dopo averlo lasciato sgrondare estrarre con cautela il cestello dalla friggitrice.
14. Chiudere il coperchio e lasciar raffreddare completamente l'olio/il grasso.
15. Ad esempio, posizionare un recipiente con carta da cucina e versarvi l'alimento dopo la frittura.
16. Lasciare raffreddare il grasso/olio per evitare di rovesciarlo ancora bollente.

Svuotare la vasca olio/grasso

 Filtrare l'olio raffreddato o il grasso liquido con un filtro, per rimuovere i resti/depositi alimentari dall'olio. (Vedere sotto **Oli e grassi dopo l'utilizzo**). Conservare l'olio/grasso filtrato in un recipiente adatto in un luogo fresco, ad es. nel frigorifero.

1. Aprire e rimuovere il coperchio (vedere in **Coperchio estraibile**).
2. Afferrare l'apparecchio dalle maniglie laterali **11** e versare l'olio o il grasso liquido attraverso il beccuccio **13** contrassegnato in un recipiente adatto (consultare il paragrafo **Oli e grassi dopo l'utilizzo**).

 Informatevi presso il vostro comune in merito allo smaltimento degli oli o dei grassi alimentari. Spesso lo smaltimento non è consentito con i rifiuti domestici.

Pulizia e conservazione


Pulizia

 **AVVERTIMENTO!** Pericolo di scossa elettrica!

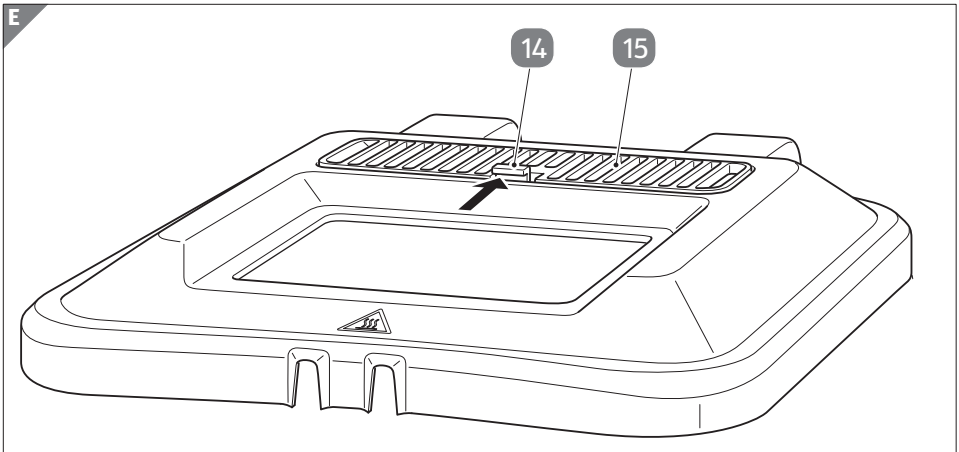
Prima della pulizia ruotare il regolatore della temperatura su MIN ed estrarre la spina dalla presa elettrica.

Non immergere mai la friggitrice nell'acqua o in un altro liquido e non lavarla mai con acqua o detersivi!

AVVISO! **Non utilizzare abrasivi e solventi od oggetti taglienti!**

 Lasciare raffreddare tutte le parti e asportare l'olio/grasso (vedere sotto **Versare l'olio/grasso dal recipiente per friggere**), prima della pulizia. Pulire a fondo gli accessori dopo l'utilizzo per non lasciar indurire i residui.

1. Aprire e rimuovere il coperchio (vedere **Coperchio estraibile**).



2. Premere il bloccaggio filtro **14** in direzione della freccia, ribaltare in alto il filtro permanente **15** ed estrarlo dal coperchio.
3. Estrarre ev. il cestello per frittura e rimuovere la maniglia (vedere **Fissare la maniglia al cestello**). La procedura deve essere svolta nella sequenza inversa.
4. Pulire il cestello per frittura, la maniglia, il filtro permanente e il coperchio in acqua calda con un detergente delicato. Sciacquare tutto a fondo con acqua pulita.
5. Asciugare il coperchio e il filtro permanente e posizionarli verticalmente sul lato in modo che l'acqua ancora presente all'interno possa fuoriuscire. **Il coperchio e il filtro permanente devono essere asciugati completamente prima di un nuovo utilizzo!**

AVVISO!

Dopo l'asciugatura inserire nuovamente il filtro permanente nel coperchio. Non utilizzare il coperchio senza il filtro permanente.

6. Eliminare i residui di grasso dalla vasca olio con un panno assorbente o una spugna.
7. Pulire poi il corpo e la vasca olio con un panno umido. All'occorrenza versare un poco di detergente delicato sul panno. Sfregare poi a fondo con un panno inumidito con acqua, in modo che nella vasca olio non rimangano residui di detersive. Asciugare bene il corpo e la vasca olio.

Conservazione



AVVERTIMENTO! Pericolo di scossa elettrica!

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

Il cavo elettrico può essere piegato nel supporto per cavo sul retro dell'apparecchio per risparmiare spazio.

1. Estrarre ev. la maniglia del cestello.
2. Estrarre la vasca olio con carta da cucina e inserire il cestello.
3. Inserire il cestello e chiudere il coperchio.

Conservare l'apparecchio e l'accessorio in un luogo asciutto e protetto dalla sporcizia al di fuori della portata dei bambini.

Ricerca errori

Problema	Possibili cause e soluzioni
<p>L'apparecchio non funziona.</p> <p>oppure</p> <p>La spia di controllo rossa (collegamento elettrico) non si accende.</p>	<p>L'apparecchio non è collegato alla rete elettrica.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Collegare l'apparecchio alla rete elettrica
	<p>L'apparecchio è danneggiato.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Non utilizzare più l'apparecchio e rivolgersi al servizio di assistenza, vedere certificato di garanzia.
	<p>Regolazione temperatura 8 è ruotato su MIN.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Ruotare il regolazione temperatura 8 in senso orario fino a superare la temperatura di accensione del termostato.
	<p>La protezione dal surriscaldamento si è attivata.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Ruotare il regolatore della temperatura 8 in senso antiorario ed estrarre la spina di rete dalla presa. Lasciare raffreddare l'apparecchio.
<p>La spia di controllo rossa 9 non si accende.</p>	<p>La temperatura impostata dell'olio / del grasso è stata raggiunta.</p> <ul style="list-style-type: none"> - La spia di controllo si riaccende, dopo il superamento in difetto della temperatura impostata.

Dati tecnici

Modello:	GT-DFM-01
Tensione di alimentazione:	230-240 V~, 50 Hz
Potenza assorbita:	800-900 W
Volume olio:	ca. 1,5 l
Volume grasso solido:	ca. 1,2 kg

Dichiarazione di conformità

Si garantisce la conformità del prodotto agli standard prescritti per legge.

Per la dichiarazione di conformità completa vedere in internet www.gt-support.de

Smaltimento

Smaltimento della confezione



Smaltire la confezione in modo conforme. Il cartone e la carta devono essere conferiti con la carta da riciclare, le pellicole nella raccolta apposita.

Smaltimento dell'olio/grasso per friggere

Non smaltire assolutamente l'olio/grasso per friggere nelle acque reflue (WC, lavabo). L'olio diventa resinoso e il grasso liquido solidifica quando si raffredda, ciò comporta l'intasamento degli scarichi.

Trova maggiori informazioni presso il suo comune o l'azienda locale addetta allo smaltimento.

Smaltimento dell'apparecchio

(Applicazione nell'Unione Europea e in altri Stati europei con sistemi per la raccolta differenziata dei materiali)



Non smaltire gli apparecchi con i rifiuti domestici!

Il simbolo con il bidone barrato significa che gli apparecchi elettrici ed elettronici non devono essere smaltiti insieme ai rifiuti domestici. I consumatori hanno l'obbligo per legge di conferire gli apparecchi elettrici ed elettronici al termine della loro durata separatamente dai rifiuti domestici. In questo modo si assicura un riciclaggio conforme nel rispetto delle risorse evitando effetti negativi sull'ambiente.

Batterie ed accumulatori, non completamente integrati nell'apparecchio elettrico o elettronico, che possono essere separati dallo stesso senza distruggerlo, devono essere separati dall'apparecchio prima della consegna presso un centro di raccolta e conferiti per uno smaltimento conforme. Ciò vale anche per le lampade che possono essere prelevate senza distruggere l'apparecchio.

I proprietari di apparecchi elettrici ed elettronici utilizzati in casa possono conferirli presso i centri di raccolta ufficiali e pubblici adatti allo smaltimento o presso i punti di raccolta approntati dai produttori o distributori. Il conferimento degli apparecchi vecchi è gratuito.

In generale i distributori hanno l'obbligo di garantire il ritiro gratuito degli apparecchi vecchi tramite opportunità di ritiro entro distanze ragionevoli.

I consumatori hanno la possibilità di consegna gratuita di un apparecchio vecchio presso un distributore con obbligo di ritiro quando acquistano un apparecchio nuovo equivalente con funzioni essenzialmente identiche. Questa possibilità esiste anche in caso di consegna a un domicilio privato.

Arrivare all'obiettivo in modo veloce e semplice grazie ai codici QR

Non importa se siete alla ricerca di **informazioni relative a prodotti, pezzi di ricambio o accessori**, se cercate **garanzie dei produttori** o **centri di assistenza** o se desiderate vedere comodamente un **video-tutorial** – grazie ai nostri codici QR riuscirete ad arrivare in modo semplicissimo al vostro obiettivo.

Cosa sono i codici QR?

I codici QR (QR = Quick Response) sono codici grafici acquisibili mediante la fotocamera di uno smartphone e che contengono per esempio un link ad un sito internet o dati di contatto.

Il vostro vantaggio: non si necessita più di dover digitare faticosamente indirizzi internet o dati di contatto!

Ecco come si fa

Per poter acquisire il codice QR si necessita semplicemente di uno smartphone, aver installato un software che legga i codici QR e di un collegamento internet.*

Software che leggono i codici QR sono disponibili nello App Store del vostro smartphone e in genere sono gratuiti.

Provate ora

Basta acquisire con il vostro smartphone il seguente codice QR per ottenere ulteriori informazioni relative al vostro prodotto ALDI.*

Il portale di assistenza ALDI

Tutte le suddette informazioni sono disponibili anche in internet nel portale di assistenza ALDI all'indirizzo www.aldi-service.ch.



*Eseguendo il lettore di codici QR potrebbero generarsi costi a seconda della tariffa scelta con il vostro operatore mobile a seguito del collegamento ad internet.



IT

Distributore:

GLOBALTRONICS GMBH & CO. KG
BEI DEN MÜHREN 5
20457 AMBURGO
GERMANIA

ASSISTENZA POST-VENDITA

820614

La preghiamo di recarsi nel suo
punto vendita **ALDI**

MODELLO:
GT-DFM-01

02/2023

3

**ANNI DI
GARANZIA**