

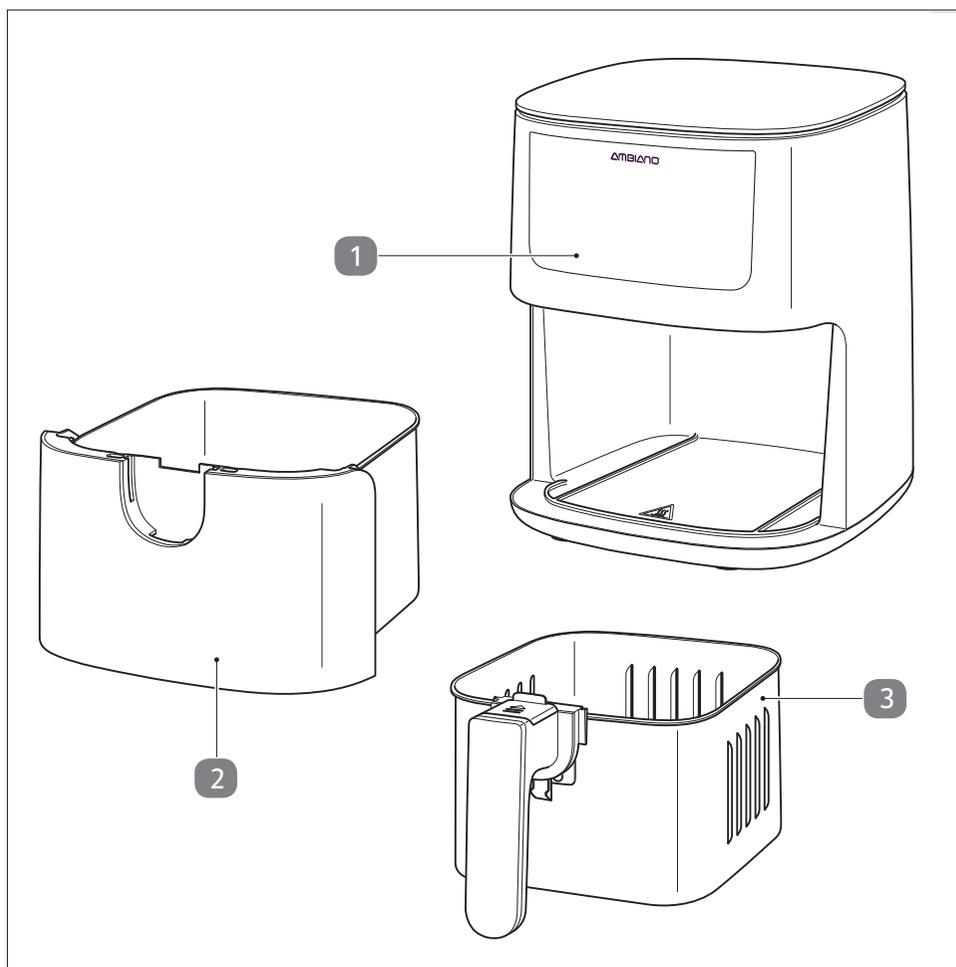


Istruzioni  
per l'uso

# AMBIANO® FRIGGITRICE AD ARIA CALDA XXL



Istruzioni originali



## Volume di fornitura

- 1 Friggitrice ad aria calda
  - 2 Inserto
  - 3 Cestello per friggere
- Istruzioni per l'uso/Certificato di garanzia convenzionale

# Sommaro

<b>Volume di fornitura</b> .....	<b>2</b>
<b>Informazioni generalità</b> .....	<b>4</b>
Leggere e conservare le istruzioni per l'uso .....	4
<b>Legenda</b> .....	<b>5</b>
<b>Sicurezza</b> .....	<b>6</b>
Utilizzo conforme .....	6
Indicazioni di sicurezza .....	6
Preparazione a basso contenuto di acrilammide.....	13
<b>Prima messa in funzione</b> .....	<b>14</b>
Controllo volume di fornitura .....	14
Prima del primo impiego .....	15
Posizionare l'apparecchio .....	15
Assemblaggio .....	15
<b>Uso</b> .....	<b>16</b>
Preriscaldamento .....	17
Preselezione manuale del tempo di cottura e della temperatura .....	18
Funzione memoria per la preselezione manuale del tempo di cottura e della temperatura .....	19
Cottura con funzione programma .....	20
Funzione avvio ritardato .....	22
Funzione SHAKE .....	23
Il processo di cottura è concluso .....	24
Funzione mantenimento in caldo .....	25
<b>Tempi di cottura, temperature e quantità</b> .....	<b>26</b>
<b>Pulizia e conservazione</b> .....	<b>28</b>
Pulizia .....	28
Conservazione .....	29
<b>Dati tecnici</b> .....	<b>29</b>
<b>Ricerca errori</b> .....	<b>30</b>
<b>Dichiarazione di conformità</b> .....	<b>31</b>
<b>Smaltimento</b> .....	<b>31</b>
Smaltimento della confezione .....	31
Smaltimento dell'apparecchio .....	31

## Informazioni generali

### Leggere e conservare le istruzioni per l'uso

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



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 per l'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 per l'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 in formato PDF dalla home page **[www.gt-support.de](http://www.gt-support.de)**

## Legenda

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



**PERICOLO!** Questo simbolo/segnale indica un pericolo con un grado di rischio elevato, che, se non evitato, comporta lesioni gravi o mortali.



**AVVERTIMENTO!** Questo simbolo/termine indica un pericolo con un grado di rischio medio, che, se non evitato, può comportare lesioni gravi o la morte.



**ATTENZIONE!** 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.



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.



Il marchio „Sicurezza controllata“ (simbolo GS, Geprüfte Sicherheit) certifica che questo prodotto è conforme alle direttive della legge tedesca sulla sicurezza dei prodotti.

## Sicurezza

### Utilizzo conforme

Questo apparecchio è adatto esclusivamente alla preparazione di alimenti in quantità consuete in ambito domestico e deve essere utilizzato esclusivamente in ambienti chiusi.

Può essere utilizzato sia per la preparazione ad es. di verdure, patatine, pesce, carne e pollame che per farinacei.

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 ad aria calda per riscaldare dell'acqua o altri liquidi.**

Il produttore o rivenditore non si assume alcuna responsabilità per i danni derivanti da un utilizzo non conforme, riparazioni eseguite in modo non competente, modifiche non autorizzate

o un impiego di accessori o ricambi non autorizzati.

L'articolo non è adatto all'utilizzo in ambito commerciale, come ad es.:

- nelle cucine per collaboratori e nei negozi o in altre aree commerciali,
- in fattorie,
- da parte di clienti in alberghi, motel o altre strutture di accoglienza,
- in bed and breakfast.

### Indicazioni di sicurezza



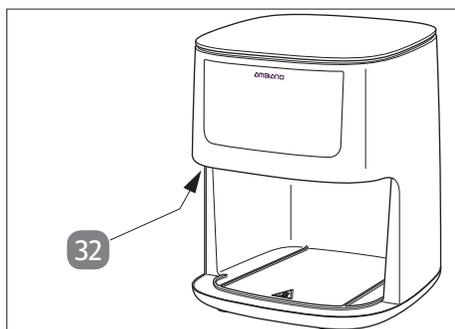
**PERICOLO!**

**Pericolo di scossa elettrica!**

Una installazione elettrica errata o una tensione di rete troppo elevata possono provocare scosse elettriche.

- 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.
- 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.
- Non effettuare un ponte sull'interruttore di sicurezza **32** e non manipolare l'interruttore in alcun modo.
- 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 la 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 dalla presa.
- Spegnerne sempre l'apparecchio ed estrarre la spina elettrica dalla presa:
  - quando l'apparecchio non è sorvegliato oppure quando la preparazione è terminata,
  - quando l'apparecchio non è in uso o quando viene pulito,
  - in caso di temporale o in presenza di un guasto.

** PERICOLO! 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.**

**Pericolo d'incendio!**

In caso di utilizzo di adattatori o prolunghe non adeguate all'ampereaggio massimo sussiste il rischio di incendio.

- Utilizzare esclusivamente adattatori e prolunghe conformi alle disposizioni di sicurezza in vigore. Non superare l'ampereaggio massimo ammesso dell'adattatore o del cavo di prolunga.

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

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 può essere utilizzato da bambini dagli 8 anni di età in su e da persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte o senza esperienza e/o competenza, se sorvegliate o istruite sull'utilizzo in sicurezza dell'apparecchio e se hanno compreso i pericoli che ne risultano.
- I bambini non devono giocare con l'apparecchio.
- La pulizia e la manutenzione a carico dell'utente non devono essere eseguite da bambini, eccetto nel caso in cui essi abbiano più di 8 anni e siano sorvegliati.
- Tenere l'apparecchio e il cavo di collegamento lontani dalla portata dei bambini con meno di 8 anni.
- Non lasciare giocare i bambini con la pellicola della confezione. Durante il gioco potrebbero restare impigliati oppure metterlo sulla testa rischiando di 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 ustioni.
- Durante il funzionamento toccare l'apparecchio esclusivamente sul manico dell'inserito e sul display touch!
- Per evitare lesioni evitare il contatto di capelli, gioielli e abbigliamento con l'apparecchio in funzione.
- Non utilizzare l'apparecchio se uno dei componenti è danneggiato.
- Avvisare del pericolo anche gli altri utilizzatori.
- Durante il processo di cottura fuoriesce vapore caldo, in particolare quando il cestello per friggere viene estratto. Utilizzare sempre guanti da cucina e non chinarsi sopra l'apparecchio.
- Prima della cottura asciugare accuratamente gli alimenti per evitare l'eccessiva formazione di vapore.
- Eliminare la brina e i pezzetti di ghiaccio dagli alimenti surgelati.

 **AVVERTIMENTO! Pericolo di lesioni! In caso di contatto con il vapore bollente possono essere provocate lesioni gravi!**

- Durante la cottura fuoriesce aria bollente dalle aperture per l'uscita dell'aria sul retro dell'apparecchio. Tenere le mani e il viso a una distanza di sicurezza dall'aria calda e dall'apertura

per l'uscita dell'aria. Fare anche attenzione al vapore bollente che esce dalle fughe del lato anteriore dell'apparecchio. Fare particolare attenzione quando si preleva il cestello per friggere dall'apparecchio.

** AVVERTIMENTO! Pericolo d'incendio!**

**Sussiste il pericolo di incendio causato dalle superfici calde. Se si usa la carta da forno o il foglio di alluminio senza il cibo nel cassetto di cottura, la carta da forno può prendere fuoco e si può verificare un incendio.**

**Se si usa la carta da forno o il foglio di alluminio, assicurarsi che il cibo sia distribuito in modo uniforme. La carta da forno o il foglio di alluminio potrebbero finire nell'elemento riscaldante e incendiarsi.**

**Se si utilizza carta da forno o fogli di alluminio nel cassetto di cottura, il flusso d'aria calda si potrebbe ridurre o interrompere. Potrebbe essere necessario prolungare il processo di cottura e pertanto potrebbe risultare irregolare.**

- Non posizionare l'apparecchio su un piano di cottura a gas o elettrico di qualsiasi genere, su piastre di cottura elettriche o nel forno acceso.
- Posizionare l'apparecchio su una superficie di lavoro comodamente accessibile, in piano, asciutta, resistente al calore e sufficientemente stabile.
- Eventualmente posizionare un supporto antiscivolo sotto i piedini di gomma dell'apparecchio, poiché le superfici possono essere trattate con i detergenti più differenti e alcuni ingredienti potrebbero aggredire i piedini di gomma ammorbidendoli.

- Non posizionare l'apparecchio vicino al bordo della superficie di lavoro.
- Non posizionare l'apparecchio sotto un pensile o in un angolo. Fare attenzione che l'apparecchio sia libero in alto.
- Tenere una distanza minima di 30 cm tra il retro dell'apparecchio e altri oggetti e minimo 10 cm ai lati.
- Non posare oggetti sull'apparecchio.
- Non coprire l'apparecchio.
- Non lasciare incustodito l'apparecchio durante il funzionamento. Attendere fino a quando l'apparecchio si è completamente raffreddato.
- Tenere i cavi di alimentazione fuori dalla portata dei bambini. Potrebbero tirarli e tirarsi addosso l'apparecchio.
- Non riempire l'inserito di grasso o olio.
- Posizionare sempre il cestello per friggere caldo/l'inserito su una superficie resistente al calore.

** ATTENZIONE! Rischi per la salute!**

Le cotture a temperature troppo elevate possono causare la formazione di sostanze dannose alla salute.

- Durante la cottura degli alimenti fare attenzione a che questi non diventino troppo scuri.
- Eliminare i residui di cibo bruciato.

## Preparazione a basso contenuto di acrilammide



L'acrilammide è una sostanza sospetta di essere cancerogena la cui concentrazione aumenta notevolmente con il riscaldamento degli alimenti contenenti amidi oltre i 175°C.

Durante la preparazione osservare il cambiamento di colore degli alimenti. I fritti dovrebbero presentare un colore dorato, non marrone, quando vengono serviti.

### **AVVISO!** Pericolo di danni!

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

- Non utilizzare mai l'apparecchio vuoto se non sorvegliato. L'apparecchio può surriscaldarsi, vedi **Ricerca errori**.

La resistenza e il rivestimento antiaderente potrebbero restarne danneggiati e sviluppare del fumo. In questo caso aprire le finestre ed arieggiare accuratamente il locale.

## Prima messa in funzione

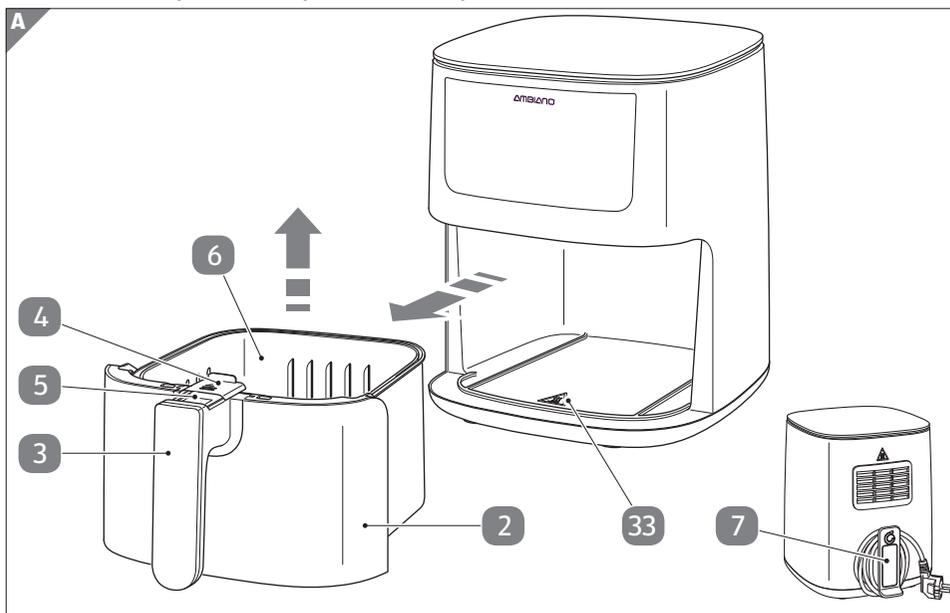
### Controllo volume di fornitura

#### **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, rimuovere le pellicole di protezione e i pezzi di cartone.



**i** Estrarre l'inserto **2** tramite il manico del cestello per friggere **3** dall'apparecchio, vedi **Fig. A**. Spingere in avanti il cappuccio di protezione **4** e premere il blocco del recipiente di cottura **5** per poter estrarre il recipiente di cottura **6**.

2. Controllare che la confezione sia completa di tutti gli articoli (vedi **Volume di fornitura**).
3. 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

**⚠ PERICOLO!** Pericolo di scossa elettrica!

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

**⚠ ATTENZIONE!** Residui di produzione!

I residui legati alla produzione e non adatti al consumo possono essere presenti su o in tutti i componenti dell'articolo. I componenti che possono entrare in contatto con gli alimenti devono essere controllati e puliti accuratamente prima del primo utilizzo.

**AVVISO!** Non utilizzare solventi, detersivi abrasivi od oggetti appuntiti!

1. Pulire la friggitrice ad aria calda con un panno leggermente umido sia all'interno che all'esterno.

**AVVISO!** Pericolo di danni!

Il ventilatore e l'elemento riscaldante si trovano in alto, all'interno dello scomparto dell'inserito della friggitrice ad aria calda. Pulire questa parte con particolare cautela.

2. Pulire l'inserito **2** e il cestello per friggere **6** con un panno umido sia internamente che esternamente.

## Posizionare l'apparecchio

Posizionare l'apparecchio su una superficie di lavoro comodamente accessibile, in piano, asciutta, resistente al calore e sufficientemente stabile. I piedini di gomma della parte inferiore assicurano un posizionamento stabile.

Tenere una distanza minima di 30 cm tra il retro dell'apparecchio e altri oggetti e minimo 10 cm ai lati.

Togliere il cavo elettrico dal supporto cavo **7**.

## Assemblaggio

**⚠ ATTENZIONE!** Assicurarsi che l'apparecchio **NON** sia ancora collegato alla rete elettrica durante l'assemblaggio.

1. Ora inserire il cestello per friggere **6** nell'inserito **2**.  
Fare attenzione a che il blocco del cestello per friggere **5** si agganci in modo udibile.
2. Spingere il cappuccio di protezione **4** sopra il blocco del cestello di cottura **5**.
3. Spingere l'inserito completamente nella friggitrice ad aria calda fino alla chiusura completa con uno scatto udibile.

## Uso

**⚠ PERICOLO!**

Collegare la friggitrice ad aria calda alla rete elettrica solo dopo averla **ASSEMBLATA** completamente!

**Pericolo di scossa elettrica!** Fare attenzione a che il cavo di alimentazione non possa entrare in contatto con le parti calde della friggitrice.



**Superficie calda 33!** L'alloggiamento e le parti dell'apparecchio diventano molto caldi durante il funzionamento.

**Non spostare l'apparecchio durante il funzionamento. Spegnerlo l'apparecchio, estrarre la spina elettrica dalla presa e lasciare raffreddare l'apparecchio per 30 minuti prima di spostarlo.**

**⚠ ATTENZIONE!**

Accertarsi durante l'inserimento o il prelievo dell'insero che il cappuccio di protezione 4 sia spinto sopra il blocco cestello di cottura 5 in modo che il blocco non possa essere premuto. L'insero potrebbe sganciarsi in caso di azionamento del blocco e cadere.

**⚠ AVVERTIMENTO!**

**Pericolo d'incendio!**

- Se si usa la carta da forno o il foglio di alluminio senza il cibo nel cassetto di cottura, la carta da forno può prendere fuoco e si può verificare un incendio.
- Se si usa la carta da forno o il foglio di alluminio, assicurarsi che il cibo sia distribuito in modo uniforme. La carta da forno o il foglio di alluminio potrebbero finire nell'elemento riscaldante e incendiarsi.
- Se si utilizza carta da forno o fogli di alluminio nel cassetto di cottura, il flusso d'aria calda si potrebbe ridurre o interrompere. Potrebbe essere necessario prolungare il processo di cottura e pertanto potrebbe risultare irregolare.

1. Posizionare l'apparecchio, vedi **Posizionare l'apparecchio** e prepararlo, vedi **ASSEMBLAGGIO**.
2. Preparare gli alimenti da cuocere e inserirli nel cestello per friggere **6**.



Fare attenzione a che gli alimenti non sporgano al di sopra del bordo del cestello per friggere. Rispettare la marcatura **MAX** nel recipiente di cottura.

Quando si preparano singoli pezzi di alimento, distribuirli a una certa distanza l'uno dall'altro in modo che l'aria calda possa circolare in modo uniforme attorno agli stessi. In questo modo si ottiene una cottura uniforme.

3. Inserire completamente l'inserto **2** nella friggitrice ad aria calda.
4. Collegare la spina elettrica alla rete elettrica. Tutti i simboli nel display si illuminano brevemente e l'apparecchio emette 2 brevi bip. Il campo sensore  $\text{P}\%$  Start/Stop **10** resta illuminato.
5. Toccare il campo sensore  $\text{P}\%$ . Ora il display indica alternativamente e lampeggiando le possibilità di preselezione del tempo di cottura e della temperatura di cottura.



Se dopo l'accensione non viene attivato nessun comando si attiva lo stato di standby. Dallo stato di standby viene richiamata prima la preselezione manuale del tempo di cottura e della temperatura. Per passare da una funzione programma alla preselezione manuale toccare il campo sensore  $\text{P}\%$  **10** per ca. 3 secondi e quindi toccarlo nuovamente per breve tempo.

## Preriscaldamento

1. In modalità standby, toccare il campo del sensore  $\text{P}\%$  **10**.
2. Con il campo del sensore  $\text{S}\%$  **34** si attiverà la funzione **Preriscaldamento**. Sul display viene visualizzato quindi 200°C.
4. Con il campo sensore  $\text{—}$  **11a** è possibile ridurre la temperatura.



Il preriscaldamento inizia 3 secondi dopo avere impostato il valore. Il display visualizza la temperatura attuale e il campo del sensore  $\text{S}\%$  **34** si illumina.

Una volta raggiunta la temperatura di preriscaldamento selezionata, il campo del sensore lampeggia e termina il riscaldamento.

Vengono emessi 3 brevi segnali acustici. La temperatura viene mantenuta per 15 minuti; il timer scatta con cadenza di un minuto e quindi emette 3 brevi segnali acustici. Allo scadere del tempo, l'unità torna in standby.

Per garantire una cottura il più omogenea possibile del cibo con il getto d'aria calda, è opportuno ridistribuirlo, girarlo o scuoterlo a metà del tempo di cottura.

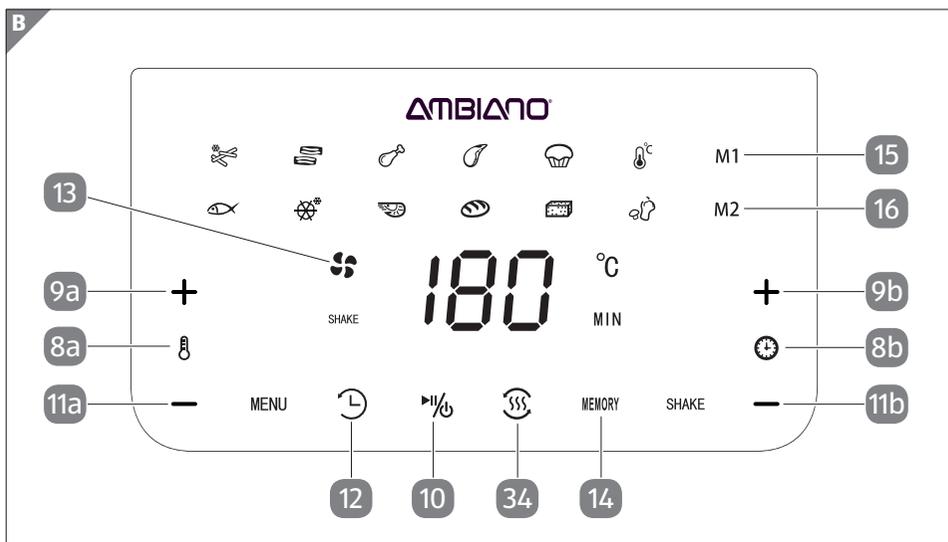
Quando si preparano le patatine fritte, devono essere agitate due volte durante il tempo di cottura.

## Preselezione manuale del tempo di cottura e della temperatura

**AVVERTIMENTO!** Non utilizzare la funzione avvio ritardato **12** se si desidera preparare alimenti facilmente deperibili (ad es. carne o pesce).

1. La temperatura preselezionata °C viene visualizzata lampeggiante ed alternata al tempo preselezionato **MIN**.
2. Con i campi sensore **+ 9a** e **- 11a** è possibile incrementare o ridurre la temperatura. Con i campi sensore **+ 9b** e **- 11b** è possibile incrementare o ridurre il tempo.
  - La temperatura viene modificata in passi di 5°C da 60 fino a 200°C.
  - Il tempo viene modificato in passi da un minuto da 1 fino a 60 minuti.

Se si mantiene premuto il campo sensore la modifica in avanti o indietro del tempo o della temperatura avviene più rapidamente.



3. Avviare il processo di cottura tramite il campo sensore **10**, vedi **Fig. B**.

**i** L'indicazione "Ventilazione attiva" **13** indica il funzionamento del ventilatore. Il tempo di cottura e la temperatura possono essere modificati in qualsiasi momento in base alle esigenze come sopra descritto durante il funzionamento dell'apparecchio.

Se si desidera interrompere il processo di riscaldamento, toccare il campo sensore  **10** durante il funzionamento. Il processo di riscaldamento viene interrotto, il timer si ferma e il campo sensore lampeggia. Il ventilatore lavora ancora per un paio di secondi. Un nuovo tocco del campo sensore riattiva il processo di cottura.

Quando si desidera controllare il processo di cottura oppure aggiungere o togliere degli ingredienti è possibile estrarre l'inserito **2** durante il funzionamento. Il ventilatore e l'elemento riscaldante vengono spenti e il tempo bloccato. Il campo sensore  **10** lampeggia. L'inserimento dell'inserito farà proseguire il processo di cottura.

4. Per spegnere l'apparecchio entro il minuto successivo mantenere premuto il campo sensore  **10** per ca. 3 secondi. Il ventilatore continua a funzionare per qualche tempo dopo lo spegnimento.

## Funzione memoria per la preselezione manuale del tempo di cottura e della temperatura



**Non utilizzare la funzione avvio ritardato **12** se si desidera preparare alimenti facilmente deperibili (ad es. carne o pesce).**



Tramite la funzione **MEMORY** **14** è possibile memorizzare due programmi individuali per il tempo di cottura e la temperatura.

1. Toccare il campo sensore  **10**. Ora il display indica alternativamente e lampeggiando le possibilità di preselezione del tempo di cottura e della temperatura di cottura.
2. Toccare il campo sensore blocco **MEMORY** **14** una volta per la posizione memoria **M1** **15** e due volte per la posizione memoria **M2** **16**.  
Se le posizioni memoria sono vuote vengono indicati 15 minuti a 180°C.
3. Nei campi sensore **+ 9a** o **- 11a** und **+ 9b** o **- 11b** impostare la temperatura e il tempo desiderati.
4. Tenere toccato il campo sensore **MEMORY** **14** per ca. 3 secondi per memorizzare le impostazioni nella posizione memoria selezionata.

### Richiamare la posizione memoria

1. Dopo l'accensione toccare il campo sensore **MEMORY** **14** una volta per la posizione memoria **M1** **15** e due volte per la posizione memoria **M2** **16**.
2. Avviare il processo di cottura tramite il campo sensore  **10**.

## Cottura con funzione programma



**Non utilizzare la funzione avvio ritardato **12** se si desidera preparare alimenti facilmente deperibili (ad es. carne o pesce).**

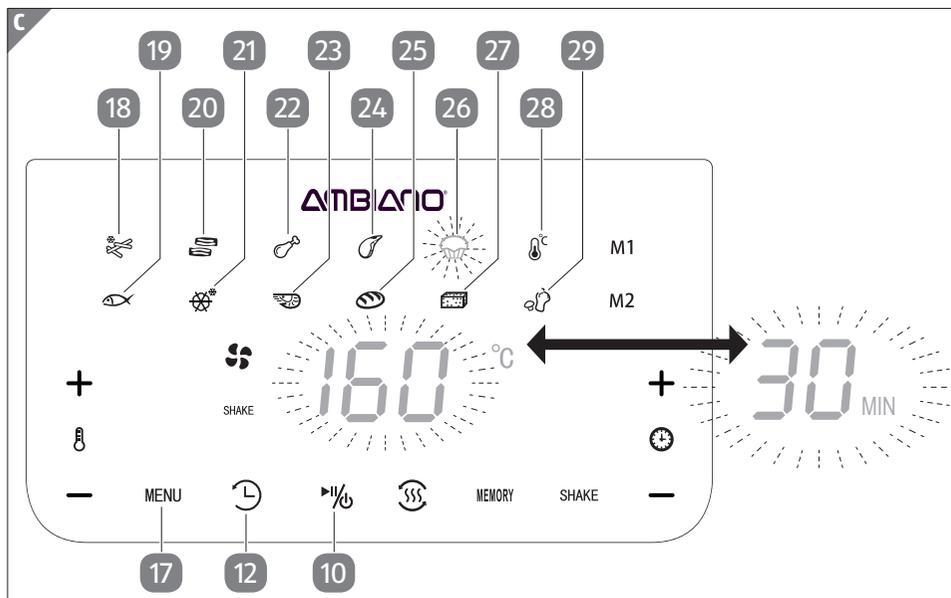


Sono disponibili 12 programmi con il tempo e la temperatura preprogrammati. L'immagine **C** mostra l'impostazione „Torta“ **26**.

1. Toccare ripetutamente il campo sensore MENU **17** dopo l'accensione, per scorrere i programmi (da **18** a **29**).

- |           |  |  |                    |
|-----------|--|--|--------------------|
| <b>18</b> |  | Preimpostazione "Patatine"                       | 20 minuti a 200 °C |
| <b>19</b> |  | Preimpostazione "Pesce"                          | 10 minuti a 180 °C |
| <b>20</b> |  | Preimpostazione "Bacon"                          | 10 minuti a 180 °C |
| <b>21</b> |  | Preimpostazione „Surgelati“                      | 15 minuti a 180 °C |
| <b>22</b> |  | Preimpostazione "Pollo"                          | 20 minuti a 180 °C |
| <b>23</b> |  | Preimpostazione „Shrimps“                        | 12 minuti a 180 °C |
| <b>24</b> |  | Preimpostazione "Steak/Cotoletta"                | 12 minuti a 180 °C |
| <b>25</b> |  | Preimpostazione „Pane“                           | 15 minuti a 160 °C |
| <b>26</b> |  | Preimpostazione "Torta"                          | 30 minuti a 160 °C |
| <b>27</b> |  | Preimpostazione „Tofu“                           | 15 minuti a 160 °C |
| <b>28</b> |  | Preimpostazione „Funzione mantenimento in caldo“ | 60 minuti a 60 °C  |
| <b>29</b> |  | Preimpostazione "Verdure"                        | 15 minuti a 160 °C |

Il programma selezionato viene indicato dal simbolo lampeggiante.



**i** Vengono visualizzati in modo alternato inizialmente lampeggiando la temperatura del programma e successivamente il tempo. Il tempo di cottura e la temperatura possono essere modificati in qualsiasi momento prima e durante il funzionamento in base alle esigenze come descritto in **Preselezione manuale del tempo di cottura e della temperatura**.

Se dopo la selezione programma non viene attivato nessun comando viene attivato lo standby.

Per ottenere una cottura più uniforme ridistribuire, girare o scuotere ripetutamente gli alimenti da cuocere (vedere sotto **Funzione SHAKE**). A questo scopo estrarre l'inserito e successivamente inserirlo nuovamente nell'apparecchio. A questo scopo estrarre l'inserito, scuotere gli alimenti con cautela e quindi reinserire l'inserito nell'apparecchio. In alternativa posizionare l'inserito su una superficie resistente al calore e mescolare o ridistribuire gli alimenti con l'aiuto di un utensile da cucina adatto.

## Funzione avvio ritardato

**AVVERTIMENTO!** Questa funzione non deve essere utilizzata se non è presente nessuna persona nei locali.

**Non utilizzare la funzione avvio ritardato se si desidera preparare alimenti facilmente deperibili (ad es. carne o pesce).**

1. Preparare gli alimenti da cuocere, inserire completamente l'inserto **2** nella friggitrice ad aria calda e collegare la spina elettrica alla rete elettrica.
2. Eseguire le impostazioni di temperatura e tempo o selezionare la funzione programma desiderata.
3. Toccare il campo sensore **12** . Il display indica ora **90 MIN**. Toccando ripetutamente i campi sensore **+ 9b** e **- 11b** è possibile modificare il tempo di avvio ritardato: 10->20->30->60->90->120->150->180



4. Toccare il campo sensore **10** per avviare il timer. Il campo sensore **23** lampeggia e nel display viene visualizzato il tempo rimanente prima dell'avvio del programma. Allo scadere del tempo impostato si avvia il processo di cottura.

**i** Quando il campo sensore non viene azionato l'apparecchio resta acceso. Per modificare il tempo di avvio ritardato durante il funzionamento toccare due volte il campo sensore **12** . Vengono indicati **90 MIN**. Impostare nuovamente il tempo di avvio ritardato e avviare il processo tramite .

## Funzione SHAKE

 La funzione SHAKE ricorda dopo che è trascorso metà del tempo di cottura, tramite il lampeggiamento del simbolo SHAKE **31** e con brevi segnali sonori, quando è necessario ridistribuire, girare o scuotere ripetutamente gli alimenti da cuocere.

Il programma „Pommes“ è differente. In questo caso l'indicazione avviene dopo un terzo e due terzi del tempo di cottura.



1. Prima o dopo l'avvio del programma toccare il campo sensore **SHAKE 30**. Il simbolo SHAKE **31** resta illuminato.

Il simbolo lampeggia al raggiungimento della metà (un terzo/due terzi per „Pommes“) del tempo di cottura.

Dopo aver prelevato l'inserto la funzione SHAKE viene disattivata. Nel programma „Pommes“ la funzione SHAKE viene disattivata dopo il secondo segnale e l'estrazione dell'inserto.

## Il processo di cottura è concluso



Allo scadere del tempo impostato l'apparecchio emette 3 bip brevi e si attiva lo stato di standby.

Se si desidera interrompere precocemente il processo di cottura tenere toccato il campo sensore  **10** per ca. 3 secondi. Il ventilatore continua a funzionare per qualche tempo dopo lo spegnimento.

Durante questo periodo non è possibile effettuare altre impostazioni.

1. Separare l'apparecchio dalla rete elettrica.



### **ATTENZIONE! Pericolo di lesioni!**

**Uno sblocco involontario del cestello per friggere **6** può provocare lesioni e danni.**

**Quando si preleva l'inserto dall'apparecchio tenere sempre premuto con il pollice il cappuccio di protezione **4** per evitare l'azionamento involontario del blocco del cestello per friggere **5**.**

2. Estrarre l'inserto **2** dall'apparecchio afferrandolo dal manico del cestello per friggere **3** e posizionarlo su una superficie resistente al calore.
3. Spingere in avanti il cappuccio di protezione **4**.
4. Premere il blocco del cestello per friggere **5** e sollevare il cestello per friggere dall'inserto **2**.
5. Posizionare il cestello per friggere **6** su una superficie resistente al calore.
6. Prelevare gli alimenti dal cestello per friggere.

## Funzione mantenimento in caldo



Al termine del programma selezionato è possibile attivare la funzione di mantenimento in caldo. Nella funzione di mantenimento in caldo è possibile solo ridurre il tempo, la temperatura è preimpostata a 60°C e non è modificabile.

1. Toccare il campo sensore  10 e toccando ripetutamente il campo sensore MENU  17 selezionare la funzione mantenimento in caldo  28.
2. Eventualmente ridurre il tempo di mantenimento in caldo tramite  11b.  
Dopo aver ridotto il tempo è possibile aumentarlo nuovamente fino a 60 minuti.
3. Avviare la funzione mantenimento in caldo tramite il campo sensore  10.  
Anche il tempo di mantenimento in caldo è modificabile dopo l'avvio del programma entro 60 minuti.  
Allo scadere del tempo vengono emessi 3 bip brevi e lo stato di standby viene attivato.

## Tempi di cottura, temperature e quantità



I valori di tempi, temperature e quantità riportati di seguito sono solo indicativi. Possono variare in più o in meno in relazione alle caratteristiche degli alimenti.

Patate/patatine	Quantità in grammi	Tempo in minuti	Temperatura in °C	Girare/scuotere	Informazioni supplementari
Rösti	200	15 - 18	180	No	
Patatine sottili surgelate	300 - 400	18 - 25	200	Sì	
Patatine spesse surgelate	300 - 400	20 - 25	200	Sì	
Patatine fresche (8 x 8 mm)	300 - 400	20 - 25	200	Sì	Aggiungere 1/2 cucchiaino di olio
Gratin di patate	500	20 - 25	200	Sì	Utilizzare un recipiente adatto
Pane	350 - 1100	15 - 55	120 - 160	No	Utilizzare un recipiente adatto



Aggiungere un po' di olio alle patate fresche, diventano più croccanti e non si attaccano. Aggiungere l'olio dopo aver tagliato le patate e prima di inserire le patate nel cestello per friggere. Mescolando le patate l'olio si distribuisce. Lasciare sgondare l'olio in eccesso prima di inserire le patate nel cestello.

<b>Carne, pollame e frutti di mare</b>	<b>Quantità in grammi</b>	<b>Tempo in minuti</b>	<b>Temperature in °C</b>	<b>Informazioni supplementari</b>
Pesce	100 - 400	10 - 18	180	
Scampi	100 - 400	8 - 15	180	
Steak	100 - 350	12 - 20	180 - 200	preriscaldamento
Cotoletta di maiale	100 - 400	10 - 15	180 - 200	preriscaldamento
Cosciotto di pollo	100 - 500	20 - 25	180	
Petto di pollo	100 - 500	20 - 25	180	
Chicken nuggets, surgelati	100 - 500	15 - 25	200	girare/scuotere

 Evitare la cottura di alimenti con un contenuto elevato di grasso. Ricordare che i pezzi di maggiori dimensioni richiedono tempi di cottura maggiori rispetto ad es. a due pezzi più piccoli. Girare i pezzi piccoli durante la cottura per ottenere una cottura uniforme.

<b>Dessert/verdure</b>	<b>Quantità in grammi</b>	<b>Tempo in minuti</b>	<b>Temperature in °C</b>	<b>Girare/scuotere</b>	<b>Informazioni supplementari</b>
Torta	300	30	120 - 160	No	Usare un recipiente adatto
Muffin	300	15	160	No	
Involtini primavera	100 - 400	8 - 10	200	Sì	
Verdure cotte	100 - 400	15 - 20	160	Sì	Aggiungere 1/2 cucchiaino di olio
Formaggio da forno impanato	100 - 400	8 - 10	180	No	
Tofu	200 - 400	15-25	200	No	

## Pulizia e conservazione

### Pulizia

**⚠ PERICOLO!** Pericolo di scossa elettrica!

**Prima della pulizia spegnere l'apparecchio ed estrarre la spina dalla presa elettrica.**

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

**⚠ AVVERTIMENTO!** Superfici calde!



**Sussiste il pericolo di ustioni causate dalle superfici calde.**

**Lasciare raffreddare l'apparecchio per almeno 30 minuti prima di pulirlo. Estrarre l'inserto 2 e il cestello per friggere 6, per far raffreddare l'apparecchio più rapidamente.**

**AVVISO!** Pericolo di danni!

**Non utilizzare solventi, detersivi abrasivi od oggetti appuntiti!**



Lasciar raffreddare tutte le parti prima di pulirle. Pulire accuratamente gli accessori dopo l'utilizzo per non lasciare indurire i residui.

1. Pulire le superfici dell'apparecchio con un panno umido.
2. Pulire l'inserto 2 e il cestello per friggere 6 con acqua calda, un poco di detersivo per piatti e una spugna che non graffia.

È possibile lavare il recipiente di cottura (senza inserto) è adatto in lavastoviglie.



È possibile utilizzare un detersivo sgrassante per eliminare lo sporco residuo.

Asciugare accuratamente tutte le parti.

3. Pulire l'interno della friggitrice ad aria calda con un panno umido e un poco di detersivo per piatti.

## Conservazione

**⚠ PERICOLO! 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.**

Avvolgere il cavo elettrico attorno al supporto cavo **7**, per poter riporre l'apparecchio in modo più compatto, vedi **Fig. A**. Pulire l'apparecchio e conservarlo in un luogo asciutto e al riparo dalla polvere al di fuori della portata dei bambini.

## Dati tecnici

Modello:	GT-AF-12
Tensione di alimentazione:	230 V~, 50 Hz
Potenza assorbita:	1.700 W
Lunghezza cavo:	ca. 100 cm
Classe di protezione:	I /  Parti della custodia elettricamente conduttive collegate al conduttore di protezione.
Capacità:	ca. 5,5L
Timer:	1-60 minuti
Range di temperature:	60-200 °C

Dato che i nostri prodotti vengono costantemente sviluppati e migliorati sono possibili variazioni tecniche e di design.

## Ricerca errori

Problema	Possibili cause e soluzioni
L'apparecchio non funziona.	L'apparecchio non è collegato alla rete elettrica. <ul style="list-style-type: none"> <li>- Collegare l'apparecchio alla rete elettrica.</li> </ul>
	Il campo sensore  10 non è stato attivato. <ul style="list-style-type: none"> <li>- Toccare il simbolo.</li> </ul>
	L'inserto 2 non è completamente inserito. <ul style="list-style-type: none"> <li>- Inserire l'inserto completamente nel fronte dell'apparecchio.</li> </ul>
	Protezione da sovratensioni attivata. <ul style="list-style-type: none"> <li>- Estrarre la spina elettrica dalla presa elettrica. Non utilizzare ulteriormente l'apparecchio. Rivolgersi a un servizio di assistenza.</li> </ul>
Gli alimenti sono crudi.	Troppi alimenti nel cestello. <ul style="list-style-type: none"> <li>- Ridurre le quantità.</li> </ul>
	Temperatura troppo bassa. <ul style="list-style-type: none"> <li>- Aumentare la temperatura.</li> </ul>
	Tempo di cottura troppo breve. <ul style="list-style-type: none"> <li>- Aumentare il tempo di cottura.</li> </ul>
Gli alimenti non sono cotti in modo uniforme.	Gli alimenti devono essere girati. <ul style="list-style-type: none"> <li>- Girare gli alimenti.</li> </ul>
Non è possibile inserire l'inserto.	Il cestello per friggere non è stato inserito a fondo nell'inserto. <ul style="list-style-type: none"> <li>- Inserendo il cestello, il blocco del cestello per friggere 5 deve agganciarsi in modo udibile.</li> </ul>
Esce del vapore.	Un processo normale durante la fase di frittura.
Esce del fumo bianco.	Alimenti molto grassi. <ul style="list-style-type: none"> <li>- La preparazione non viene compromessa. Evitare gli ingredienti molto grassi.</li> </ul>
	Residui di grasso rimasti nell'inserto. <ul style="list-style-type: none"> <li>- Pulire i componenti dopo l'uso.</li> </ul>
Dopo l'estrazione dell'inserto l'apparecchio continua a funzionare.	Interruttore di sicurezza 32 o un altro componente guasto, vedi <b>Indicazioni di sicurezza</b> . <ul style="list-style-type: none"> <li>- Estrarre la spina elettrica dalla presa elettrica. Non utilizzare ulteriormente l'apparecchio. Rivolgersi a un servizio di assistenza.</li> </ul>

## 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'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 addetti 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.



IT

**Prodotto in: Cina**

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

<https://www.globaltronics.com/kontakt/kontaktformular>

**ASSISTENZA POST-VENDITA**

830368



IT

00800 456 22 000

[www.aldi-service.it](http://www.aldi-service.it)

[gt-support-it@teknihall.com](mailto:gt-support-it@teknihall.com)

MODELLO:  
GT-AF-12

10/2024

**3**

**ANNI DI  
GARANZIA**