



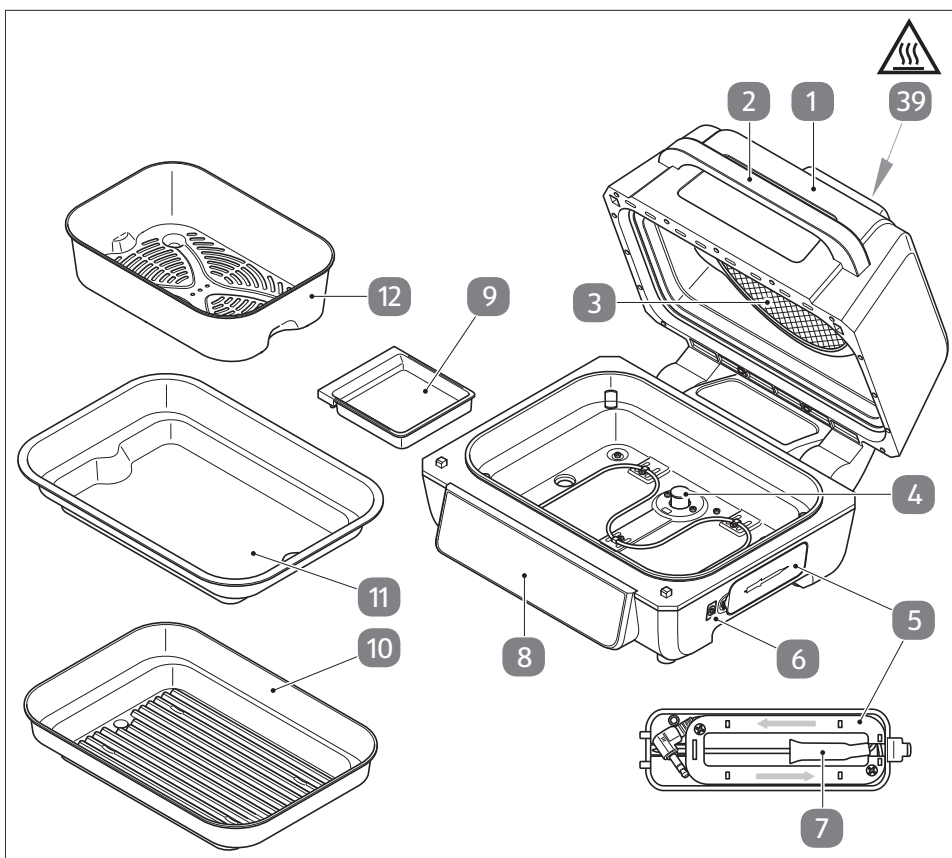
Istruzioni  
per l'uso

AMBIANO®

# FRIGGITRICE AD ARIA CALDA CON GRIGLIA 11 IN 1



Istruzioni originali



## Volume di fornitura

- |   |                                      |    |  |
|---|--------------------------------------|----|--|
| 1 | Coperchio                            | 9  | Vassoio raccolta olio/grasso                                 |
| 2 | Impugnatura                          | 10 | Piastra per grill  |
| 3 | Protezione dal tocco                 | 11 | Piastra Plancha  |
| 4 | Interruttore principale              | 12 | Cestello per friggere  |
| 5 | Scoperto termometro                  | 39 | Attenzione! Fuoriuscita di vapore caldo                      |
| 6 | Presa di collegamento per termometro |    | - Istruzioni per l'uso/Certificato di garanzia convenzionale |
| 7 | Termometro                           |    |  |
| 8 | Display/Pannello di controllo        |    |  |

# Sommaro

<b>Volume di fornitura</b> .....	<b>2</b>
<b>Informazioni generalità</b> .....	<b>4</b>
Leggere e conservare le istruzioni per l'uso .....	<b>4</b>
<b>Legenda</b> .....	<b>5</b>
<b>Sicurezza</b> .....	<b>6</b>
Utilizzo conforme .....	<b>6</b>
Indicazioni di sicurezza .....	<b>6</b>
Preparazione a basso contenuto di acrilammide.....	<b>13</b>
<b>Prima messa in funzione</b> .....	<b>14</b>
Controllo volume di fornitura .....	<b>14</b>
Prima del primo impiego .....	<b>14</b>
Posizionare l'apparecchio .....	<b>15</b>
Assemblaggio .....	<b>16</b>
<b>Uso</b> .....	<b>17</b>
Processo di cottura .....	<b>18</b>
Durante la cottura .....	<b>20</b>
Funzione termometro .....	<b>21</b>
Essiccazione di frutta.....	<b>22</b>
<b>Tempi di cottura, temperature e quantità</b> .....	<b>23</b>
<b>Tempi di essiccazione</b> .....	<b>25</b>
<b>Pulizia e conservazione</b> .....	<b>25</b>
Pulizia .....	<b>25</b>
Conservazione .....	<b>27</b>
<b>Dati tecnici</b> .....	<b>27</b>
<b>Ricerca errori</b> .....	<b>28</b>
<b>Dichiarazione di conformità</b> .....	<b>29</b>
<b>Smaltimento</b> .....	<b>29</b>
Smaltimento della confezione .....	<b>29</b>
Smaltimento dell'apparecchio .....	<b>29</b>

# Istruzioni importanti. Conservare per un uso successivo.

## 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.

~ Corrente alternata  
Descrive la corrente elettrica che cambia direzione (polarità) a intervalli regolari.

## 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 **4** 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.**

**⚠ AVVERTIMENTO! Pericolo d'incendio!**

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

- Utilizzare esclusivamente adattatori e prolunghe conformi alle disposizioni di sicurezza in vigore. Non superare l'ampereggio 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.



## **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 solo sull'impugnatura del coperchio!
- 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 la cottura fuoriesce vapore caldo in particolare quando il coperchio è aperto. 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!**

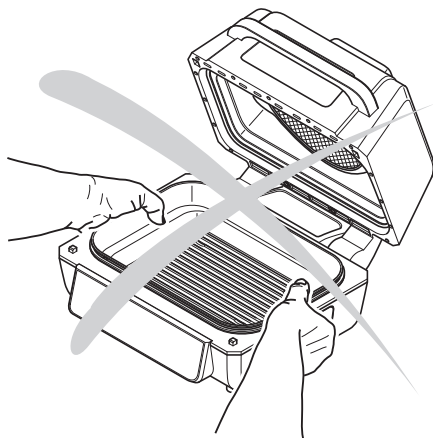
**Pericolo di lesioni! In caso di contatto con il vapore bollente possono essere provocate lesioni gravi!**

**ni 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. Agire con particolare cautela durante l'apertura del coperchio.



**Rischio di lesioni! Non trasportare o spostare l'apparecchio con il coperchio aperto.**



- Non spostare 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 le piastre di grasso od olio.



**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.

**⚠ 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**

**i** 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.
  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 detergenti!**


#### **⚠ 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, detergenti 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!**

Strofinare con cautela la parte interna, in particolare l'interruttore principale . Non lasciare in alcun caso che penetri del liquido.

2. Infine pulire tutti gli accessori 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.

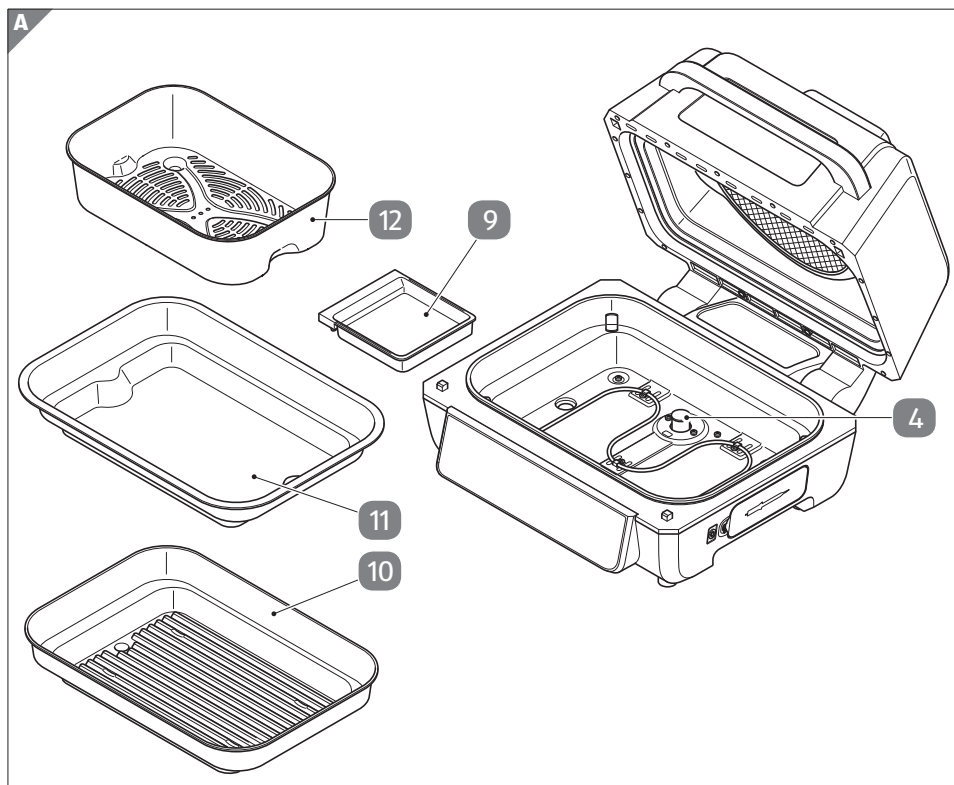
Tenere una distanza minima di 30 cm tra il retro dell'apparecchio e altri oggetti e minimo 10 cm ai lati.

## Assemblaggio



**ATTENZIONE!**

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



L'apparecchio può essere messo in funzione solo se l'interruttore principale **4** viene attivato con l'inserimento della piastra per grill **10**.

**La piastra per grill **10** deve essere sempre inserita quando si vuole utilizzare l'apparecchio.** In caso contrario viene visualizzato sul display **Add PAN** ed emesso un segnale acustico di avvertimento per circa 10 secondi.

- Inserire il vassoio di raccolta per olio/grasso **9**.

### Piastra per grill

- Utilizzare la piastra per grill **10** (apertura di deflusso a sinistra) se
  - con il coperchio chiuso si preparano pezzi di carne più spessi,
  - e con il coperchio aperto se si cuoce alla griglia.

### Piastra Plancha (posizionare sulla piastra per grill)

- Utilizzare la piastra Plancha **10** quando
  - si scongela con il coperchio chiuso, ad es. si cuociono biscotti (muffin) o per l'essiccazione di frutta,
  - e con il coperchio aperto ad es. se si grigliano delle verdure.

### Cestello per friggere (posizionare sulla piastra per grill, prestare attenzione al contrassegno MAX)

- Utilizzare il cestello per friggere **12** quando
  - con il coperchio chiuso ad es. si preparano le patatine fritte.

## 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.**



**Attenzione! Fuoriuscita di vapore caldo **39** sul retro del coperchio! L'alloggiamento e le parti dell'apparecchio diventano molto caldi durante il funzionamento.**

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



**AVVERTIMENTO!**

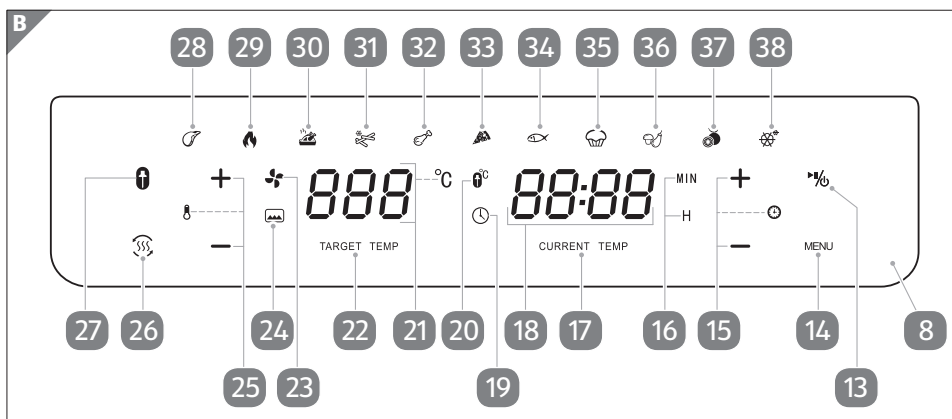
**Pericolo d'incendio!**

- **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.

## Processo di cottura


1. Posizionare l'apparecchio, vedi **Posizionare l'apparecchio** e prepararlo, vedi **Pre-disporre per il funzionamento**.
2. Preparare il cibo.
3. Inserire solo la piastra per grill **10** o la piastra Plancha **11** sulla piastra per grill.
4. Fare attenzione alla posizione corretta del manico sul vassoio di raccolta **9**.
5. Chiudere il coperchio **1**.
6. 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 **13** alla fine rimane illuminato.



7. Toccare il campo sensore **13**. Ora il display indica alternativamente e lampeggiando le possibilità di preselezione del tempo di cottura e della temperatura di cottura per il programma **28** "Bistecca/Braciola".


Il simbolo lampeggiante **28** indica il programma selezionato.





Se dopo l'accensione non viene attivato nessun comando dopo 5 minuti si attiva lo stato di standby. Per spegnere, toccare il campo sensore  13 per circa 3 secondi.

Toccano il simbolo lampeggiante **MENU** 14 è possibile cambiare programma (da 28 a 38). Se il tasto sensore viene sfiorato in modo continuo, avviene un rapido cambio di programma.




La temperatura visualizzata 21 e il tempo 18 /  19 (16 MIN per minuti, H per ore) dei rispettivi programmi può essere adattata negli intervalli regolabili con i tasti sensore 25 per la temperatura 15 e per la durata con + o - . Se il campo sensore viene toccato in modo continuo l'aumento o la diminuzione della temperatura o del tempo avviene più rapidamente.

I simboli lampeggianti  24 e  23 indicano la funzione del riscaldamento inferiore e/o superiore. A seconda dei programmi qui vengono visualizzati entrambi o un unico simbolo.

- 28  Preimpostazione „Bistecca/Braciola“, 10 minuti a 230°C.  
Possibilità di regolazione 1-30 min. / 180-230 °C
- 29  Preimpostazione „Crisp“, 10 minuti a 230°C.  
Possibilità di regolazione 1-30 min.
- 30  Preimpostazione „pollo intero“, 60 minuti a 200°C.  
Possibilità di regolazione 1-90 min. / 125-200 °C
- 31  Preimpostazione „Patate fritte“, 24 minuti a 190°C.  
Possibilità di regolazione 1-60 min. / 125-200 °C
- 32  Preimpostazione „Cosciotte di pollo“, 15 minuti a 200°C.  
Possibilità di regolazione 1-60 min. / 125-200 °C
- 33  Preimpostazione „Pizza“, 20 minuti a 170°C.  
Possibilità di regolazione 1-60 min. / 125-200 °C
- 34  Preimpostazione „Pesce“, 15 minuti a 160°C. E  
Possibilità di regolazione 1-60 min. / 125-200 °C
- 35  Preimpostazione „Dolci“, 20 minuti a 150°C.  
Possibilità di regolazione 1-60 min. / 125-200 °C
- 36  Preimpostazione „Verdure“, 25 minuti a 180°C.  
Possibilità di regolazione 1-60 min. / 125-200 °C
- 37  Preimpostazione „Essiccazione di frutta“, 2 minuti a 50°C.  
Possibilità di regolazione 2-24 min. / 40-150 °C
- 38  Preimpostazione „Scongellare“, 10 minuti a 60°C.  
Possibilità di regolazione 1-60 min. / 40-90 °C



I programmi da 28 a 35 sono dotati di una funzione di preriscaldamento. Dopo la scelta del programma viene inizialmente richiamata con il tasto sensore  13. Il preriscaldamento avviene per 3 minuti con la temperatura selezionata o di cottura del rispettivo programma. Dopo 3 minuti il display indica **Add Food** (aggiungere alimenti).

8. Aprire il coperchio e deporre il cibo sulla piastra per grill 10 o la piastra Plancha 11 oppure deporre il cibo nel cestello per friggere 12 e posizionarlo sulla piastra per grill.





Assicurarsi che il cibo nel cestello per friggere non superi il bordo.

Il cibo dovrebbe essere anche a una distanza sufficiente dalla protezione da contatto e non deve avere alcun contatto con la stessa.

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



Se non serve la funzione di preriscaldamento, sfiorare il tasto sensore  26 Preriscaldamento. Il simbolo si illumina in modo permanente ed è possibile avviare la cottura con il tasto sensore  13.

9. Avviare il processo di cottura tramite il campo sensore  13.

## Durante la cottura




Aprire leggermente il coperchio solo se si desidera controllare brevemente gli alimenti. Il processo di cottura non viene interrotto, l'apparecchio e il tempo continuano a scorrere.




Se si desidera mettere in pausa il processo di cottura, ad es. B. Per aggiungere ingredienti o scioglierli, aprire completamente il coperchio. Il tempo è fermo. Dopo aver ri-chiuso il coperchio, il processo di cottura continua.



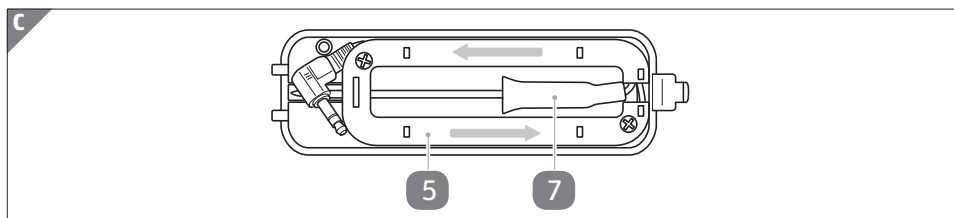
Se durante la pausa della cottura, entro 30 minuti non avviene alcun ulteriore utilizzo, si avvia lo stato di Standby.

Se si desidera interrompere precocemente il processo di cottura tenere toccato il campo sensore  13 per ca. 3 secondi. Verranno emessi 3 segnali acustici brevi e verrà attivato lo standby.













## Funzione termometro

**i** Utilizzando il termometro, la cottura viene controllata con l'aiuto della temperatura. L'impostazione del tempo non è più utilizzata in questo caso. La funzione può essere richiamata solo se in precedenza è stato selezionato uno dei programmi  28,  30 o  34.

1. Estrarre lo scomparto termometro **5** e capovolgerlo.
2. Srotolare prima il cavo con la spina e infine estrarre il termometro **7**.



**i** Pulire il termometro dopo l'utilizzo e reinserirlo nello scomparto termometro come illustrato (la direzione di avvolgimento del cavo è indicata dalla freccia).

3. Preparare la cottura e per risultati precisi inserire il sensore di misura del termometro **7** solo a una profondità tale che la punta sia inserita nella parte più spessa. La temperatura viene misurata sulla punta del termometro.
4. Toccare il tasto sensore  13 e selezionare uno dei programmi  28,  30 o  34.
5. Collegare la spina alla presa **6** e toccare il tasto sensore  27. A questo punto viene visualizzato sul display **TARGET TEMP 22**.  
 Preimpostazione 60 °C per   
 Preimpostazione 80 °C per   
 Preimpostazione 65 °C per   
 e **CURRENT TEMP 17**.  
 Inoltre con il simbolo  20 viene indicato che nel campo **18** ora è visualizzata la temperatura attuale.
6. Con i tasti sensore **25**  o  si può modificare la temperatura interna in intervalli di gradi da 40 a 90 °C e con il tasto sensore  13 avviare il processo di cottura.  
 Se l'indicazione **CURRENT TEMP** (temperatura attuale) raggiunge l'indicazione **TARGET TEMP** (temperatura target), la cottura è terminata.  
 Sul display viene visualizzato **End** con tre brevi segnali acustici per ca. 30 secondi. L'intero display viene quindi riattivato.



Se dopo 90 minuti la temperatura rilevata non raggiunge la temperatura target, il processo di cottura viene concluso.

## **Essiccazione di frutta**



Preparare la frutta, ad es. tagliare a fette sottili le mele o eliminare nocciolo o semi dalla frutta in cui sono presenti. Poiché l'essiccazione dipende in misura considerevole dal contenuto di acqua della frutta, i seguenti dati devono essere considerati solo indicativi.

Con una temperatura di ca. 50-70 °C ad es. le pere per circa 5-6 ore. Per mele, banane o albicocche il processo di essiccazione può dover essere ripetuto più volte.

Dopo l'essiccazione lasciare raffreddare la frutta, prima riporla per la conservazione in contenitori richiudibili e successivamente gustarla in base alle proprie esigenze.

## 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	Temperature in °C	Girare/scuotere	Informazioni supplementari
Rösti	200	15 - 18	180	Sì, diverse volte	
Patatine sottili surgelate	300 - 400	18 - 25	200	Sì, diverse volte	
Patatine spesse surgelate	300 - 400	20 - 25	200	Sì, diverse volte	
Patatine fresche (8 x 8 mm)	300 - 400	20 - 25	200	Sì, diverse volte	Aggiungere 1/2 cucchiaino di olio
Gratin di patate	500	20 - 25	200	Sì, gira	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 sgrondare l'olio in eccesso prima di inserire le patate nel cestello.

## Tempi di cottura, temperature e quantità

<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	
Cotoletta di maiale	100 - 400	10 - 15	180 - 200	
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	Utilizzare contenitori idonei
Involtini primavera	100 - 400	8 - 10	200	Sì	
Verdure cotte	100 - 400	15 - 20	160	Sì, diverse volte	Aggiungere 1/2 cucchiaino di olio
Formaggio da forno impanato	100 - 400	8 - 10	180	No	

## Tempi di essiccazione



A seconda delle dimensioni, della natura degli alimenti da essiccare e della quantità utilizzata, il tempo di essiccazione effettivo può variare.

Preparare il cibo secco nella piastra grill con il coperchio chiuso	Preparazione (valori indicativi)	Temperatura di essiccazione	Tempo di essiccazione in ore (valori indicativi)
Mela	Fette: 3 mm	60 - 70 °C	8 - 9 h
Banana	Fette: 3 mm	60 - 70 °C	10 - 12 h
Ananas	Fette: 10 mm	50 °C	5 - 8 h
Fragole	dimezzare	50 °C	9 - 12 h

## 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!**



**Attenzione! Fuoriuscita di vapore caldo <sup>39</sup> sul retro del coperchio!**



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

**Lasciare raffreddare l'apparecchio per almeno 30 minuti prima di pulirlo.**

**Aprire il coperchio per consentire all'apparecchio di raffreddarsi 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 gli accessori (piastra per grill, piastra Plancha, cestello per friggere, vassoio di raccolta per olio/grasso) con acqua calda, un poco di detersivo per piatti e una spugna non abrasiva.

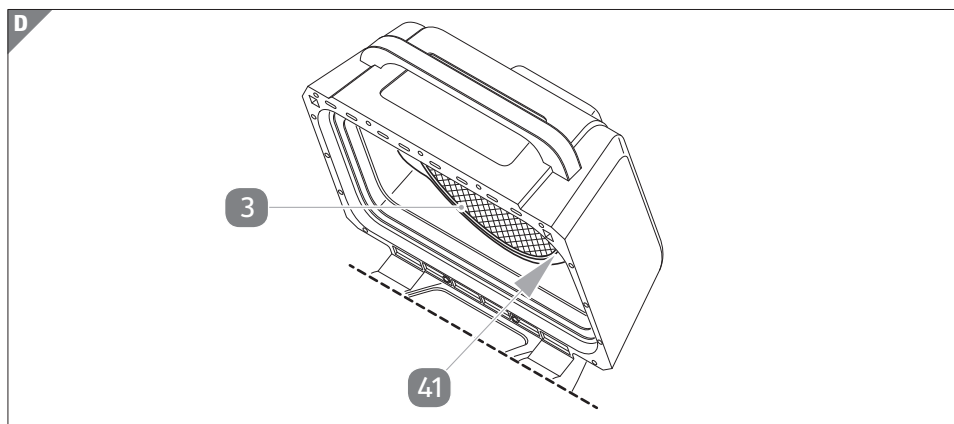
Questi accessori sono anche lavabili in lavastoviglie.



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

Asciugare accuratamente tutte le parti.

3. Il protezione dal tocco **3** può essere pulito quando necessario. Per la pulizia può essere estratto svitando la piccola vite a croce **41** e sganciandolo. Dopo l'inserimento del protezione dal tocco riavvitare la vite.



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

5. Pulire il vassoio di raccolta **9** con regolarità dopo l'utilizzo della piastra per grill. Assicurarsi di reinserire questo vassoio di raccolta.

## 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.**

Tutti gli accessori possono essere posizionati uno dentro l'altro per risparmiare spazio e conservati nel dispositivo.

Pulire l'apparecchio e conservarlo in un luogo asciutto e al riparo dalla polvere al di fuori della portata dei bambini.

## Dati tecnici

Numero di rev.:	2024_01
Modello:	GT-GAF-01
Tensione di alimentazione:	220-240 V~
Frequenza di rete:	50 Hz
Potenza assorbita:	2.460 W
Classe di protezione:	I /  Parti della custodia elettricamente conduttive collegate al conduttore di protezione.
Lunghezza cavo:	ca. 100 cm
Capacità:	Piastra per grill ca. 4 L Piastra Plancha ca. 3,8 L Cestello per friggere ca. 3, 8 L
Timer:	Da 1 minuto a 24 ore
Range di temperature:	40-230 °C
Dispositivo per uso interno.	

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>
	Interruttore principale <b>4</b> non attivato. <ul style="list-style-type: none"> <li>- Inserire la piastra per grill. L'apparecchio può essere messo in funzione solo se l'interruttore principale <b>4</b> viene attivato con l'inserimento della piastra per grill <b>10</b>.</li> </ul>
	Il campo sensore <b>13</b> non è stato attivato. <ul style="list-style-type: none"> <li>- Toccare il simbolo.</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>
	Interruttore principale <b>4</b> o un altro componente guasto. <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. <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>
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>
Grasso a sinistra sotto l'apparecchio.	Vassoio di raccolta non inserito. <ul style="list-style-type: none"> <li>- Inserire vassoio di raccolta <b>9</b>.</li> </ul>
Indicazione display E1, E2, E3 o E4	L'apparecchio presenta un errore interno o è difettoso. <ul style="list-style-type: none"> <li>- Contattare il 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  
info@globaltronics.com

**ASSISTENZA POST-VENDITA**

845743



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-GAF-01

04/2025

**3**

**ANNI DI  
GARANZIA**