



BEDIENUNGSANLEITUNG

HASZNÁLATI ÚTMUTATÓ

ISTRUZIONI PER L'USO

MINI-HEIßLUFTFRITTEUSE

MINI FORRÓLEVEGŐS FRITŐZ

MINI FRIGGITRICE AD ARIA CALDA



AMBIANO®

Deutsch 2
Magyar..... 18
Italiano..... 36

SERVICECENTER • JAVÍTÓSZOLGÁLATI HOTLINE
ASSISTENZA POST-VENDITA

847381

BITTE WENDEN SIE SICH AN IHRE **HOFER-FILIALE**.
KÉRJÜK FORDULJON A MAGYARORSZÁGI **ALDI ÁRUHÁZAKHOZ**.
LO PREGHIAMO DI RECARSÌ NEL SUO PUNTO VENDITA **ALDI**

MODELL/A FOGYASZTÁSI CIKK TÍPUSA/MODELLO:
GT-AF-16 P051032775

07/2025

3

JAHRE GARANTIE
ÉV JÓTÁLLÁS
ANNI DI GARANZIA

ORIGINAL-BEDIENUNGSANLEITUNG

EREDETI HASZNÁLATI UTASÍTÁS
ISTRUZIONI ORIGINALI

INHALTSVERZEICHNIS

1 Allgemeines	3
1.1 Bedienungsanleitung lesen und aufbewahren	3
1.2 Zeichenerklärung	3
2 Sicherheit	4
2.1 Bestimmungsgemäßer Gebrauch	4
2.2 Sicherheitshinweise	4
2.3 Acrylamidarme Zubereitung	6
3 Lieferumfang	7
4 Erstinbetriebnahme	8
4.1 Lieferumfang prüfen	8
4.2 Vor dem ersten Gebrauch	9
4.3 Gerät aufstellen	9
4.4 Vor dem ersten Garvorgang	9
5 Bedienung	10
5.1 Der Garvorgang ist beendet	11
6 Garzeiten, Temperaturen und Mengen	12
7 Reinigung und Aufbewahrung	13
7.1 Reinigung	13
7.2 Aufbewahrung	13
8 Technische Daten	14
9 Fehlersuche	15
10 Konformitätserklärung	15
11 Entsorgung	16
11.1 Verpackung entsorgen	16
11.2 Altgerät entsorgen	16
12 Garantie	17
12.1 Garantiebedingungen	17

1 ALLGEMEINES

1.1 BEDIENUNGSANLEITUNG LESEN UND AUFBEWAHREN



Die Bedienungsanleitung enthält wichtige Informationen zur Inbetriebnahme und zum Betrieb.

Lesen Sie die Bedienungsanleitung, insbesondere die Sicherheitshinweise, sorgfältig durch, bevor Sie diesen Artikel benutzen. Die Nichtbeachtung dieser Bedienungsanleitung kann zu schweren Verletzungen oder Sachschäden führen.

Die Bedienungsanleitung basiert auf den in der Europäischen Union gültigen Normen und Regeln. Beachten Sie im Ausland auch landesspezifische Richtlinien und Gesetze.

Bewahren Sie die Bedienungsanleitung für die weitere Nutzung auf. Wenn Sie diesen Artikel an Dritte weitergeben, geben Sie unbedingt diese Bedienungsanleitung mit.

1.2 ZEICHENERKLÄRUNG

Die folgenden Symbole und Signalworte werden in dieser Bedienungsanleitung, auf dem Artikel oder auf der Verpackung verwendet.

GEFAHR!

» Dieses Signalsymbol/-wort bezeichnet eine Gefährdung mit einem hohen Risikograd, die, wenn sie nicht vermieden wird, den Tod oder eine schwere Verletzung zur Folge hat.

WARNUNG!

» Dieses Signalsymbol/-wort bezeichnet eine Gefährdung mit einem mittleren Risikograd, die, wenn sie nicht vermieden wird, den Tod oder eine schwere Verletzung zur Folge haben kann.

VORSICHT!

» Dieses Signalsymbol/-wort bezeichnet eine Gefährdung mit einem niedrigen Risikograd, die, wenn sie nicht vermieden wird, eine geringfügige oder mäßige Verletzung zur Folge haben kann.

HINWEIS!

» Dieses Signalsymbol/-wort warnt vor möglichen Sachschäden.

HINWEIS

» Dieses Symbol gibt Ihnen nützliche Zusatzinformationen zum Aufbau oder zur Bedienung.



Achtung, heiße Oberfläche! Dieses Symbol kennzeichnet heiße Oberflächen im Betrieb – nicht mit bloßen Händen berühren.



Konformitätserklärung (siehe Kapitel „Konformitätserklärung“): Mit diesem Symbol gekennzeichnete Produkte erfüllen alle anzuwendenden Gemeinschaftsvorschriften des Europäischen Wirtschaftsraums.



Das Siegel „Geprüfte Sicherheit“ (GS-Zeichen) bestätigt, dass dieser Artikel den Anforderungen des deutschen Produktsicherheitsgesetzes entspricht.



Wechselstrom

Bezeichnet elektrischen Strom, der in regelmäßiger Wiederholung seine Richtung (Polarität) ändert.

2 SICHERHEIT

2.1 BESTIMMUNGSGEMÄßER GEBRAUCH

Dieses Gerät ist ausschließlich für das Zubereiten von Lebensmitteln in haushaltsüblichen Mengen geeignet und darf nur in Innenräumen verwendet werden.

Es kann sowohl zum Zubereiten von z. B. Gemüse, Pommes Frites, Fisch, Fleisch und Geflügel als auch für Kuchen verwendet werden.

Das Gerät ist ausschließlich für den Privatgebrauch bestimmt.

Verwenden Sie das Gerät nur wie in dieser Bedienungsanleitung beschrieben.

Jede andere Verwendung gilt als nicht bestimmungsgemäß und kann zu Sachschäden oder sogar zu Personenschäden führen.

Verwenden Sie die Heißluftfritteuse keinesfalls zum Erhitzen von Wasser oder anderen Flüssigkeiten.

Der Hersteller oder Händler übernimmt keine Haftung für Schäden, die durch nicht bestimmungsgemäße Verwendung, unsachgemäße Reparaturen, unerlaubt vorgenommenen Veränderungen oder Verwendung nicht zugelassener Zubehör- oder Ersatzteile entstanden sind.

Dieser Artikel ist nicht für den gewerblichen Bereich geeignet, wie z. B.:

- in Küchen für Mitarbeiter oder Läden und anderen gewerblichen Bereichen,
- in landwirtschaftlichen Anwesen,
- von Kunden in Hotels, Motels oder anderen Wohneinrichtungen,
- in Frühstückspensionen.

2.2 SICHERHEITSHINWEISE



GEFAHR! STROMSCHLAGGEFAHR!

FEHLERHAFT ELEKTROINSTALLATION ODER ZU HOHE NETZSPANNUNG KÖNNEN ZU ELEKTRISCHEN SCHLÄGEN FÜHREN.

- » Schließen Sie das Gerät nur an, wenn die Netzspannung der Steckdose mit der Angabe auf dem Typenschild übereinstimmt.
- » Schließen Sie das Gerät nur an eine gut zugängliche Steckdose an, damit Sie es bei einem Störfall schnell vom Stromnetz trennen können.
- » Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn es selbst, das Netzkabel oder der Netzstecker sichtbare Schäden aufweist oder das Zubehör stark verschmutzt ist.
- » Wenn das Netzkabel des Gerätes beschädigt ist, muss es durch den Hersteller, seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- » Öffnen Sie das Gehäuse nicht, sondern überlassen Sie die Reparatur Fachkräften. Wenden Sie sich dazu an die auf der Garantiekarte angegebene Serviceadresse.
- » Führen Sie keine metallischen oder andere Gegenstände in die Öffnungen des Gerätes ein. Benutzen Sie das zum Lieferumfang gehörende Zubehör bestimmungsgemäß.
- » In diesem Gerät befinden sich elektrische und mechanische Teile, die zum Schutz gegen Gefahrenquellen unerlässlich sind.
- » Der Sicherheitsschalter  darf nicht überbrückt oder anderweitig manipuliert werden.
- » Das Gerät darf nicht mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernwirsystem betrieben werden.
- » Halten Sie das Gerät, das Netzkabel und den Netzstecker von Wasser und anderen Flüssigkeiten sowie von offenem Feuer, Wärmequellen und heißen Flächen fern.
- » Fassen Sie das Gerät und den Netzstecker niemals mit feuchten Händen an.
- » Ziehen Sie den Netzstecker nie am Netzkabel aus der Steckdose, sondern fassen Sie immer den Netzstecker an.
- » Verwenden Sie das Netzkabel nie als Tragegriff.
- » Verlegen Sie das Netzkabel so, dass es nicht zur Stolperfalle wird.
- » Knicken Sie das Netzkabel nicht und legen Sie es nicht über scharfe Kanten.
- » Lagern Sie das Gerät nie so, dass es in eine Wanne oder in ein Waschbecken fallen kann.
- » Greifen Sie niemals nach dem Gerät, wenn es ins Wasser gefallen ist. Ziehen Sie in einem solchen Fall sofort den Netzstecker aus der Steckdose.
- » Schalten Sie das Gerät immer aus und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, wenn:
 - Sie das Gerät nicht beaufsichtigen oder mit der Zubereitung fertig sind,
 - Sie das Gerät nicht benutzen oder es reinigen,
 - bei Gewitter oder wenn eine Störung auftritt.

⚠️ WARNUNG! BRANDGEFAHR!
WENN SIE ZWISCHENSTECKER ODER VERLÄNGERUNGSKABEL VERWENDEN UND DIE MAXIMAL ZULÄSSIGE STROMSTÄRKE ÜBERSCHREITEN, KANN ES ZUM BRAND KOMMEN.

- » Verwenden Sie nur Zwischenstecker und Verlängerungskabel, die den gültigen Sicherheitsbestimmungen entsprechen. Überschreiten Sie nicht die maximal zulässige Stromstärke des Zwischensteckers oder Verlängerungskabels.

⚠️ WARNUNG!
GEFAHREN FÜR KINDER UND PERSONEN MIT VERRINGERTEN PHYSISCHEN, SENSORISCHEN ODER MENTALEN FÄHIGKEITEN ODER MANGEL AN ERFAHRUNG UND WISSEN!

- » Kinder und Personen mit körperlichen oder geistigen Einschränkungen erkennen nicht die Gefahr, die beim Umgang mit diesem Gerät entstehen kann.
- » Unfälle mit schweren Verletzungen können die Folge sein.
- » Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und darüber und von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt werden oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.
- » Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- » Reinigung und Benutzerwartung dürfen nicht durch Kinder durchgeführt werden, es sei denn, sie sind älter als 8 Jahre und beaufsichtigt.
- » Kinder jünger als 8 Jahre sollen vom Gerät und vom Netzkabel ferngehalten werden.
- » Lassen Sie Kinder nicht mit der Verpackungsfolie spielen. Sie können sich beim Spielen darin verfangen oder diese über den Kopf stülpen und ersticken.

⚠️ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

- »  **Achtung, heiße Oberfläche!** Teile dieses Gerätes werden im Betrieb sehr heiß. Unsachgemäßer Umgang kann zu schweren Verletzungen führen.
- » Teile des Gerätes werden während des Gebrauchs heiß. Berühren Sie diese nicht, um Verbrennungen zu vermeiden.
- » Berühren Sie das Gerät während des Betriebes nur an dem Griff des Einschubes und am Touch-Display!
- » Um Verletzungen zu verhindern, dürfen Haare, Schmuck und Kleidung nicht mit dem im Betrieb befindlichen Gerät in Kontakt kommen.
- » Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn eines der Geräteteile beschädigt ist.
- » Weisen Sie auch andere Benutzer auf die Gefahren hin.
- » Während des Garens tritt heißer Dampf aus, insbesondere, wenn der Einschub herausgezogen wird. Benutzen Sie unbedingt Küchenhandschuhe und beugen Sie sich nicht über das Gerät.
- » Trocknen Sie vor dem Garen die Lebensmittel gut ab, um übermäßige Dampfbildung zu vermeiden.
- » Entfernen Sie Reif und Eisstücke von gefrorenen Lebensmitteln.

⚠️ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!
BEI KONTAKT MIT HEIßEM WASSERDAMPF KANN ES ZU SCHWEREN VERLETZUNGEN KOMMEN!

- » Während des Garens tritt heiße Luft aus der Luftaustrittsöffnung an der Rückseite des Gerätes aus. Halten Sie Hände und Gesicht in sicherem Abstand zu der heißen Luft und der Luftaustrittsöffnung. Geben Sie auch Acht auf den heißen Dampf, der aus den Fugen an der Vorderseite des Gerätes austritt. Besondere Vorsicht ist geboten, wenn Sie den Einschub aus dem Gerät nehmen.

⚠️ WARNUNG! BRANDGEFAHR!

ES BESTEHT BRANDGEFAHR DURCH HEIßE OBERFLÄCHEN.

WENN SIE BACKPAPIER ODER ALUFOLIE OHNE LEBENSMITTEL IM GARKORB BENUTZEN, KANN SICH DAS BACKPAPIER ENTZÜNDEN UND ES KANN ZU EINEM BRAND FÜHREN.

WENN SIE BACKPAPIER ODER ALUFOLIE VERWENDEN ACHTEN SIE DARAUF, DASS DAS GARGUT GLEICHMÄßIG VERTEILT IST. DAS BACKPAPIER ODER DIE ALUFOLIE KÖNNTE IN DAS HEIZELEMENT GELANGEN UND SICH ENTZÜNDEN.

WENN SIE BACKPAPIER ODER ALUFOLIE IM GARKORB BENUTZEN, WIRD DER LUFTSTROM DER HEIßEN LUFT REDUZIERT ODER UNTERBROCHEN. DER GARVORGANG MUSS GGF. VERLÄNGERT WERDEN UND FÄLLT UNGLEICHMÄßIG AUS.

- » Stellen Sie das Gerät nicht auf einen heißen Gas- oder Elektroherd jeglicher Art, elektrische Kochplatten oder in den beheizten Ofen.
- » Stellen Sie das Gerät auf einer gut zugänglichen, ebenen, trockenen, hitzebeständigen und ausreichend stabilen Arbeitsfläche auf.
- » Legen Sie gegebenenfalls eine rutschfeste Unterlage unter die Gummifüße des Gerätes, da Oberflächen mit den unterschiedlichsten Reinigungsmitteln behandelt werden und manche der Inhaltsstoffe die Gummifüße angreifen und aufweichen können.
- » Stellen Sie das Gerät nicht an den Rand oder an die Kante der Arbeitsfläche.
- » Platzieren Sie das Gerät nicht unter einem Hängeschrank oder in einer Ecke. Achten Sie darauf, dass das Gerät nach oben hin frei steht.
- » Halten Sie einen Mindestabstand von 30 cm von der Geräterückwand zu anderen Gegenständen und mindestens 10 cm zu den Seiten ein.
- » Legen Sie keine Gegenstände auf das Gerät.
- » Decken Sie das Gerät nicht ab.
- » Stellen Sie das Gerät während des Betriebes nicht um. Warten Sie, bis das Gerät vollständig abgekühlt ist.
- » Netzkabel von Kindern fernhalten. Kinder könnten daran ziehen und das Gerät auf sich ziehen.
- » Füllen Sie den Einschub nicht mit Fett oder Öl.
- » Stellen Sie den heißen Einschub/Garkorb immer auf einer hitzebeständigen Unterlage ab.

⚠️ VORSICHT! GESUNDHEITSGEFÄHRDUNG!

ZU HEIßES BACKEN, GAREN ODER GRILLEN KANN GESUNDHEITSSCHÄDLICHE STOFFE ENTSTEHEN LASSEN.

- » Lassen Sie die Speisen beim Backen oder Grillen nicht zu dunkel werden.
- » Entfernen Sie verbrannte Speisereste.

HINWEIS

BESCHÄDIGUNGSGEFAHR! UNSACHGEMÄSSER UMGANG MIT DEM GERÄT KANN ZUR ÜBERHITZUNG UND ZUR BESCHÄDIGUNG FÜHREN.

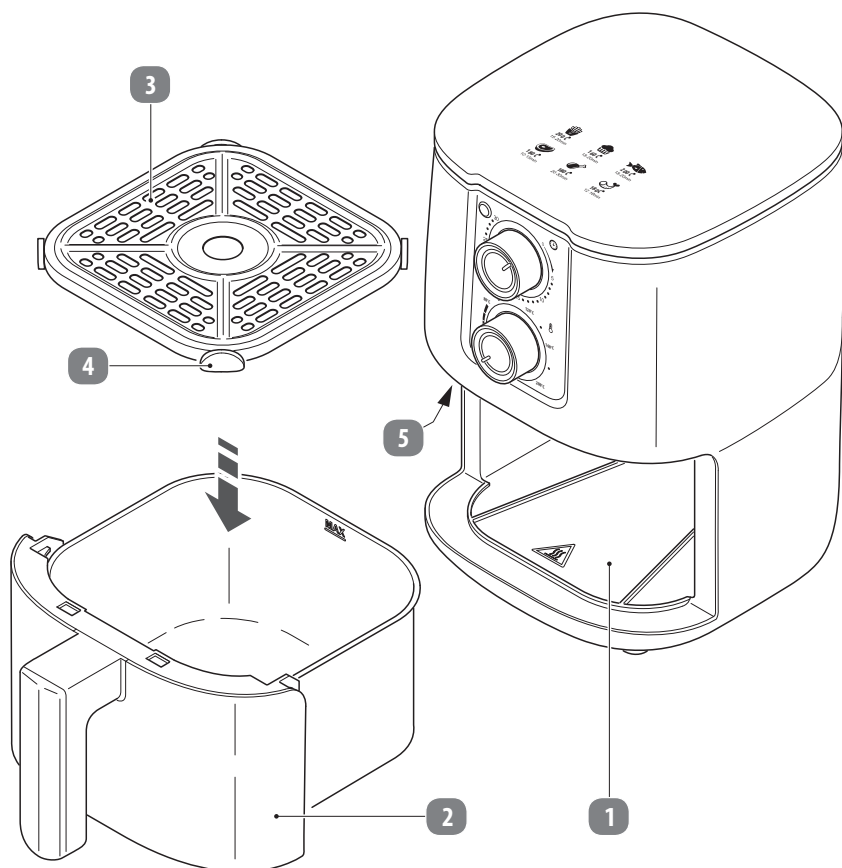
- » Betreiben Sie das Gerät nie unbeaufsichtigt leer. Das Gerät kann überhitzen, siehe Fehlersuche.
- » Dabei können die Heizwendel und die Antihafbeschichtung beschädigt werden und es kann zur Rauchentwicklung kommen. Öffnen Sie in dem Fall die Fenster und lüften Sie den Raum gründlich.

2.3 ACRYLAMIDARME ZUBEREITUNG

i HINWEIS

- » Acrylamid steht im Verdacht ein krebserzeugender Stoff zu sein, der beim Erhitzen von stärkehaltigen Lebensmitteln über 175 °C sprunghaft ansteigt. Achten Sie daher bei der Zubereitung auf die Farbveränderung der Lebensmittel. Frittiertes sollte nicht braun serviert werden, sondern nur „goldgelb“.

3 LIEFERUMFANG



- 1 Heißluftfritteuse
- 2 Einschub
- 3 Grillrost
- 4 Silikontülle (Kratzschutz, 4x, können bei Verlust über den Kundenservice nachbestellt werden)
- 5 Sicherheitsschalter
 - Original-Bedienungsanleitung/Garantiekarte

4 ERSTINBETRIEBNAHME

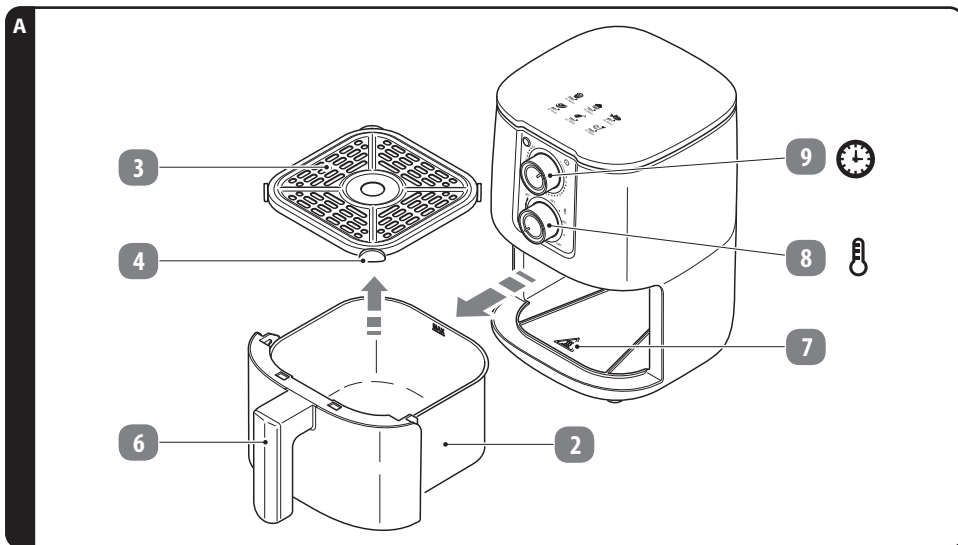
4.1 LIEFERUMFANG PRÜFEN

HINWEIS

BESCHÄDIGUNGSGEFAHR! WENN SIE DIE VERPACKUNG UNVORSICHTIG MIT EINEM SCHARFEN MESSER ODER ANDEREN SPITZEN GEGENSTÄNDEN ÖFFNEN, KANN DAS GERÄT BESCHÄDIGT WERDEN.

» Gehen Sie beim Öffnen vorsichtig vor.

1. Entnehmen Sie alle Teile des Gerätes und die Bedienungsanleitung aus dem Karton und entfernen Sie ggf. die Schutzfolien und eingelegte Pappstücke.



i HINWEIS

» Ziehen Sie den Einschub **2** am Einschubgriff **6** aus dem Gerät, siehe Abb. A. Nehmen Sie den Grillrost **3** aus dem Einschub.

2. Prüfen Sie, ob die Lieferung vollständig ist (siehe Lieferumfang).
3. Kontrollieren Sie, ob die Einzelteile Schäden aufweisen. Ist dies der Fall, benutzen Sie sie nicht. Wenden Sie sich dazu an die auf der Garantiekarte angegebene Serviceadresse.

4.2 VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH



GEFAHR!

STROMSCHLAGGEFAHR! HEIßLUFTFRITTEUSE NIEMALS INS WASSER ODER EINE ANDERE FLÜSSIGKEIT TAUCHEN UND NIEMALS MIT WASSER ODER REINIGUNGSMITTELEN SPÜLEN!



VORSICHT!

PRODUKTIONSRÜCKSTÄNDE!

- » Nicht für den Verzehr geeignete produktionsbedingte Rückstände können sich auf oder in allen Komponenten des Artikels befinden. Komponenten die mit Lebensmitteln in Kontakt kommen können, sind vor dem ersten Gebrauch zu kontrollieren und sorgfältig zu reinigen.

HINWEIS

KEINE SCHEUER- UND LÖSUNGSMITTEL ODER SCHARFKANTIGE GEGENSTÄNDE VERWENDEN!

- » Wischen Sie die Heißluftfritteuse mit einem leicht feuchten Tuch von innen und außen ab.

HINWEIS

BESCHÄDIGUNGSGEFAHR!

- » Ventilator und Heizelement befinden sich oben innen im Einschubfach der Heißluftfritteuse. Diesen Bereich sehr vorsichtig abwischen.

1. Reinigen Sie den Einschub **2** und den Grillrost **3** mit heißem Wasser, ein wenig Spülmittel und einem nicht kratzenden Schwamm.
2. Trocknen Sie anschließend alle Teile gut ab.



HINWEIS

- » Ggf. abgezogene Silikonküllen **4** auf die Aufnahmen am Grillrost drücken.

4.3 GERÄT AUFSTELLEN

Stellen Sie das Gerät auf einer gut zugänglichen, ebenen, trockenen, hitzebeständigen und ausreichend stabilen Arbeitsfläche auf. Die Gummifüße an der Unterseite sorgen hier für einen sicheren Halt.

Halten Sie einen Mindestabstand von 30 cm von der Geräterückwand zu anderen Gegenständen und mindestens 10 cm zu den Seiten ein.

Wickeln Sie das Netzkabel vollständig ab.

4.4 VOR DEM ERSTEN GARVORGANG



VORSICHT! STELLEN SIE SICHER, DASS DAS GERÄT BEIM AUFBAU NOCH NICHT AN DAS STROMNETZ ANGESCHLOSSEN IST.



HINWEIS

VOR DEM ERSTEN GARVORGANG KÖNNEN SIE DIE ORDNUNGSGEMÄßE FUNKTION PRÜFEN UND SICH MIT IHRER HEIßLUFTFRITTEUSE VERTRAUT MACHEN. DABEI WERDEN MÖGLICHE PRODUKTIONSRÜCKSTÄNDE AUF DER HEIZSPIRALE DER FRITTEUSE BESEITIGT. SORGEN SIE BEI DIESEM VORGANG FÜR AUSREICHENDE RAUMBELÜFTUNG (GGF. FENSTER ÖFFNEN).

1. Setzen Sie nun den Grillrost **3** in den Einschub **2** ein.
2. Schieben Sie den Einschub vollständig in die Heißluftfritteuse, bis er hörbar einrastet und bündig mit dem Gehäuse abschließt.
3. Vergewissern Sie sich, dass der Thermostat **8** auf MIN und der Timer **9** bis zum Anschlag gegen den Uhrzeigersinn auf 0 gedreht sind, siehe Abb. A.
4. Schließen Sie den Netzstecker an das Stromnetz an.
5. Drehen Sie den Thermostat **8** mit der Markierung auf 160 °C.
6. Drehen Sie den Timer **9** mit der Markierung auf mindestens 5 Minuten. Die Betriebsleuchte **10** leuchtet und der Aufheizvorgang startet. Nach Ablauf der Zeit ertönt ein Klingelton, der Timer hat sich auf 0 gedreht und die Betriebsleuchte ist erloschen.
7. Trennen Sie den Netzstecker vom Stromnetz, ziehen Sie den Einschub etwas heraus und lassen Sie die Fritteuse ca. 30 min abkühlen.

5 BEDIENUNG

⚠ GEFAHR!

DIE HEIßLUFTFRITTEUSE ERST NACH DEM KOMPLETTEN AUFBAU AN DAS STROMNETZ ANSCHLIESSEN. STROMSCHLAGEGEFAHR! DARAUFGAHTEN, DASS DAS NETZKABEL NICHT MIT DEN HEIßEN TEILEN DER FRITTEUSE IN BERÜHRUNG KOMMEN KANN.



HEIßE OBERFLÄCHE (7): DAS GEHÄUSE UND DIE TEILE DES GERÄTES WERDEN IM BETRIEB SEHR HEIß. STELLEN SIE DAS GERÄT WÄHREND DES BETRIEBES NICHT UM. SCHALTEN SIE DAS GERÄT AUS, ZIEHEN SIE DEN NETZSTECKER UND LASSEN SIE DAS GERÄT 30 MINUTEN ABKÜHLEN, BEVOR SIE ES UMSTELLEN.

⚠ GEFAHR! BRANDGEFAHR!

WENN SIE BACKPAPIER ODER ALUFOLIE OHNE LEBENSMITTEL IM GARKORB BENUTZEN, KANN SICH DAS BACKPAPIER ENTZÜNDEN UND ES KANN ZU EINEM BRAND FÜHREN.

WENN SIE BACKPAPIER ODER ALUFOLIE VERWENDEN ACHTEN SIE DARAUFGAHTEN, DASS DAS GARGUT GLEICHMÄßIG VERTEILT IST. DAS BACKPAPIER ODER DIE ALUFOLIE KÖNNTE IN DAS HEIZELEMENT GELANGEN UND SICH ENTZÜNDEN.

WENN SIE BACKPAPIER ODER ALUFOLIE IM GARKORB BENUTZEN, WIRD DER LUFTSTROM DER HEIßEN LUFT REDUZIERT ODER UNTERBROCHEN. DER GARGVORGANG MUSS GGF. VERLÄNGERT WERDEN UND FÄLLT UNGLEICHMÄßIG AUS.

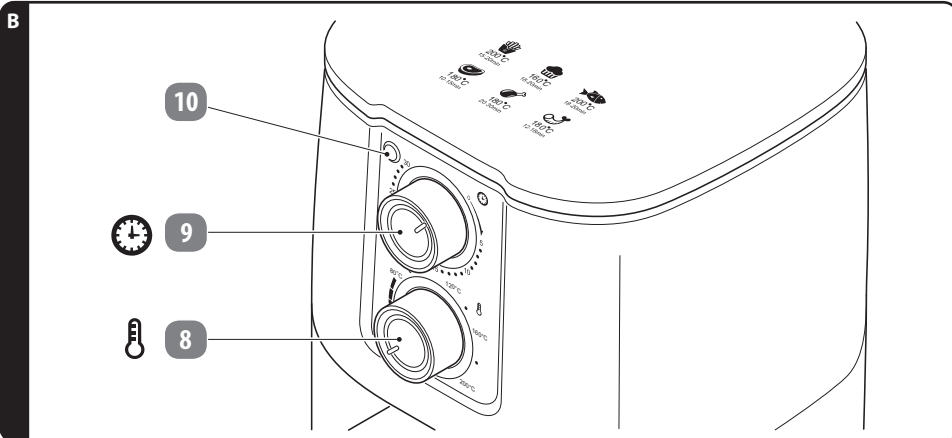
i HINWEIS

- » Die Silikontüllen (4) sorgen für sicheren Halt des Grillrostes (3) im Einschub. Im Gebrauch kann der Halt nachlassen und das Grillrost kann beim Umdrehen des Einschubs herausfallen.
- » Die Silikontüllen (4) können mit den Aufnahmen in dem Fall gleichmäßig leicht nach außen nachgebogen werden, um den sicheren Halt wieder herzustellen.

1. Stellen Sie das Gerät auf, sehen Sie dazu unter **Gerät aufstellen** und bereiten Sie es vor.
2. Bereiten Sie das Gargut zu und legen Sie es in den Einschub (2).

i HINWEIS

- » Achten Sie darauf, dass das Gargut nicht über die MAX-Markierung hinausragt.
- » Wenn Sie einzelne Gargutteile zubereiten, verteilen Sie diese möglichst mit etwas Abstand zueinander, sodass alle gleichmäßig von der heißen Luft umströmt werden. Damit erreichen Sie ein gleichmäßiges Garen.



3. Schieben Sie den Einschub **2** vollständig in die Heißluftfritteuse.
4. Vergewissern Sie sich, dass der Thermostat **8** auf **MIN** und der Timer **9** bis zum Anschlag gegen den Uhrzeigersinn auf **0** gedreht sind.
5. Schließen Sie den Netzstecker an das Stromnetz an.
6. Drehen Sie den Thermostat **8** mit der Markierung auf die gewünschte Temperatur (mindestens ab 80 °C).
7. Drehen Sie den Timer **9** mit der Markierung auf die gewünschte Garzeit (mindestens ab 5 Minuten). Die Betriebsleuchte **10** leuchtet sobald der Timer aktiviert wird.

i HINWEIS

- » Die Einstellung von Temperatur und Zeit können Sie jederzeit nach Bedarf verändern.
- » Die auf dem Gerät aufgeführten Zeiten und Temperaturen sind nur Anhaltswerte.

 200°C 15-20min	„Pommes Frites“ 15-20 Minuten bei 200 °C
 160°C 18-20min	„Kuchen/Muffins“ 18-20 Minuten bei 160 °C
 200°C 18-20min	„Fisch“ 18-20 Minuten bei 200 °C
 180°C 10-15min	„Fleisch“ 10-15 Minuten bei 180 °C
 180°C 20-30min	„Geflügel“ 20-30 Minuten bei 180 °C
 180°C 12-18min	„Garnelen“ 12-18 Minuten bei 180 °C

Wenn Sie den Garvorgang unterbrechen wollen, drehen Sie den Timer **9** auf **0**. Das Gerät wird ausgeschaltet und die Betriebsleuchte **10** erlischt. Eine erneute Vorwahl der Garzeit setzt den Garvorgang fort.

Wenn Sie den Garvorgang kontrollieren wollen oder Zutaten hinzufügen oder entnehmen wollen, können Sie den Einschub **2** im Betrieb herausziehen. Das Gerät wird ausgeschaltet und die Betriebsleuchte **10** erlischt. Die Zeit läuft in dem Fall weiter.

Wenn Sie das Gargut während der Garzeit mehrmals neu verteilen, wenden oder schütteln, erreichen Sie ein gleichmäßigeres Garen. Ziehen Sie hierzu den Einschub heraus und schieben Sie ihn anschließend zurück in das Gerät. Alternativ stellen Sie den Einschub auf eine hitzebeständige Unterlage und wenden/verteilen Sie das Gargut mit Hilfe entsprechender Kochutensilien.

5.1 DER GARVORGANG IST BEENDET

i HINWEIS

- » Nach dem Ablauf der Zeit ertönt ein Klingelton und das Gerät schaltet sich aus. Wenn Sie den Garvorgang vorzeitig beenden wollen, drehen Sie zunächst den Thermostat auf **MIN**. Der Lüfter läuft dann ohne Heizung weiter. So kann ein Wärmestau vermieden werden.

1. Nach Ablauf der Zeit ertönt ein Klingelton und der Timer hat sich auf **0** gedreht.
2. Drehen Sie den Thermostat auf **MIN**.
3. Trennen Sie das Gerät vom Stromnetz.
4. Ziehen Sie den Einschub **2** am Einschubgriff **6** aus dem Gerät und setzen Sie ihn auf einer hitzebeständigen Unterlage ab.
5. Entnehmen Sie das Gargut aus dem Einschub.

6 GARZEITEN, TEMPERATUREN UND MENGEN

i HINWEIS

» Die im Folgenden aufgeführten Zeiten, Temperaturen und Mengen sind nur Anhaltswerte. Sie können in Abhängigkeit der Beschaffenheit des Garguts mehr oder weniger variieren.

Kartoffeln / Pommes Frites	Menge in Gramm	Zeit in Minuten	Temperatur in °C	Wenden / Schütteln	Zusatzinformation
Dünne tiefgekühlte Pommes Frites	200 - 300	18 - 20	200	Ja	
Dicke tiefgekühlte Pommes Frites	200 - 300	20 - 25	200	Ja	
Kartoffelgratin	300	20 - 25	200	Ja	Passendes Gefäß verwenden

i HINWEIS

» Fügen Sie frischen Kartoffeln etwas Öl hinzu, sie werden dann knuspriger und verkleben nicht. Fügen Sie das Öl zu, nachdem Sie die Kartoffeln geschnitten haben und bevor Sie die Kartoffeln in den Einschub füllen. Durch das anschließende Umrühren wird das Öl auf den Schnittstellen verteilt. Lassen Sie überflüssiges Öl vor dem Einfüllen in den Einschub abtropfen.

Fleisch, Geflügel und Meeresfrüchte	Menge in Gramm	Zeit in Minuten	Temperatur in °C	Wenden / Schütteln	Vorheizen
Steak	100 - 300	10 - 15	180		ja
Schweinekotelett	100 - 300	10 - 15	180		ja
Hamburger	100 - 300	10 - 15	180		
Hähnchenschenkel	100 - 300	25 - 30	180		
Hähnchenbrust	100 - 300	15 - 20	180		
Hähnchenuggets, gefroren	100 - 300	6 - 10	200	ja	
Fischstäbchen, gefroren	100 - 250	6 - 10	200	ja	
Panierter Backkäse, gefroren	100 - 250	8 - 10	180	ja	

i HINWEIS

» Vermeiden Sie das Garen von Lebensmitteln mit sehr hohem Fettanteil. Beachten Sie, dass große Stücke länger brauchen als z. B. zwei kleinere. Wenden Sie kleinere Stücke während des Garens, um ein gleichmäßiges Garen zu erreichen.

Nachtisch / Gemüse	Menge in Gramm	Zeit in Minuten	Temperatur in °C	Wenden / Schütteln	Zusatzinformation
Quiche	300	20 - 22	180		Passendes Gefäß verwenden und mindestens 1 cm Platz zum Rand lassen.
Muffin	150	15 - 18	160		
Frühlingsrolle, Fertiggericht	100 - 250	8 - 10	200	Ja	Mindestens 1 cm Platz zum Rand lassen.
Gemüse, gekocht	100 - 250	10	160	Ja	1/2 Esslöffel Öl hinzufügen

7 REINIGUNG UND AUFBEWAHRUNG

7.1 REINIGUNG

GEFAHR! STROMSCHLAGGEFAHR!

VOR DER REINIGUNG, GERÄT AUSSCHALTEN UND NETZSTECKER AUS DER STECKDOSE ZIEHEN.
HEIßLUFTFRITTEUSE NIEMALS INS WASSER ODER EINE ANDERE FLÜSSIGKEIT TAUCHEN UND NIEMALS MIT WASSER ODER REINIGUNGSMITTELN SPÜLEN!

WARNUNG!



ACHTUNG, HEIßE OBERFLÄCHEN! ES BESTEHT VERBRENNUNGSGEFAHR DURCH HEIßE OBERFLÄCHEN.
LASSEN SIE DAS GERÄT VOR DER REINIGUNG MINDESTENS 30 MINUTEN ABKÜHLEN. ENTNEHMEN SIE DEN EINSCHUB **2**, DAMIT DAS GERÄT SCHNELLER ABKÜHLEN KANN.

HINWEIS

BESCHÄDIGUNGSGEFAHR! KEINE SCHEUER- UND LÖSUNGSMITTEL ODER SCHARFKANTIGE GEGENSTÄNDE VERWENDEN!

HINWEIS

» Alle Teile abkühlen lassen, bevor Sie sie reinigen. Zubehörteile nach Gebrauch gründlich reinigen, damit Rückstände nicht eintrocknen.

1. Reinigen Sie die Oberflächen des Gerätes mit einem feuchten Tuch.
2. Reinigen Sie den Einschub **2** mit heißem Wasser, ein wenig Spülmittel und einem nicht kratzenden Schwamm. Der Einschub ist spülmaschinengeeignet.

HINWEIS

» Sie können ein fettlösendes Reinigungsmittel verwenden, um verbleibenden Schmutz zu entfernen. Trocknen Sie anschließend alle Teile gut ab.

3. Reinigen Sie die Innenseite der Heißluftfritteuse mit einem feuchten Tuch und etwas Spülmittel.

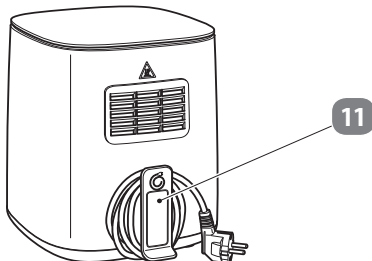
7.2 AUFBEWAHRUNG

GEFAHR! STROMSCHLAGGEFAHR!

ANSCHLUSSKABEL NICHT UM DAS GERÄT ODER TEILE DES GERÄTES WICKELN. BENUTZEN SIE DIE KABELAUFWICKLUNG **11**.
DURCH FEHLERHAFTES AUFWICKELN KANN DIE KABELISOLATION BESCHÄDIGT WERDEN UND ES BESTEHT STROMSCHLAGGEFAHR.

» Reinigen Sie das Gerät und bewahren Sie es an einem trockenen und vor Schmutz geschützten Ort außerhalb der Reichweite von Kindern auf.

C



8 TECHNISCHE DATEN

Modell:	GT-AF-16
Versorgungsspannung:	230 V~
Netzfrequenz:	50 Hz
Leistungsaufnahme:	900 W
Kabellänge:	ca. 100 cm
Schutzklasse:	I /  Elektrisch leitfähige Gehäuseteile sind mit dem Schutzleiter verbunden.
Fassungsvermögen:	ca. 1,9 L
Timer:	5-30 Minuten
Temperaturbereich:	ca. 80-200 °C

Da unsere Produkte ständig weiterentwickelt und verbessert werden, sind Design- und technische Änderungen möglich. Sie können diese Bedienungsanleitung auch als PDF-Datei auf der Homepage www.gt-support.de herunterladen.

9 FEHLERSUCHE

Problem	Mögliche Ursache und Abhilfe
Das Gerät funktioniert nicht.	Gerät ist nicht ans Stromnetz angeschlossen. – Schließen Sie das Gerät an das Stromnetz an. Timer wurde nicht betätigt. – Timer auf gewünschte Garzeit drehen. Der Einschub 2 ist nicht vollständig eingeschoben. – Einschub bündig zur Gerätefront einschieben. Überhitzungsschutz ausgelöst. – Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose. Benutzen Sie das Gerät nicht mehr. Wenden Sie sich an das Servicecenter.
Gargut ist noch roh.	Zu viel Gargut im Garkorb. – Verringern Sie die Menge. Temperatur zu gering. – Erhöhen Sie die Temperatur. Garzeit zu kurz. – Verlängern Sie die Garzeit.
Gargut ist nicht gleichmäßig gegart.	Gargut muss gewendet werden. – Wenden Sie das Gargut. Grillrost eingesetzt? – Den Grillrost unter das Gargut einsetzen.
Einschub lässt sich nicht einschieben.	Der Einschub ist überfüllt. – Füllen Sie weniger Gargut in den Einschub.
Dampf tritt aus.	Ein normaler Vorgang beim Frittieren.
Weißer Rauch tritt aus.	Sehr fetthaltiges Gargut. – Zubereitung wird nicht beeinträchtigt. Vermeiden Sie Zutaten, die stark fetthaltig sind. Ölrückstände im Einschub verblieben. – Reinigen Sie alle Teile nach dem Gebrauch.
Nach Entnahme des Einschubs läuft das Gerät weiter.	Sicherheitsschalter 5 oder eine andere Komponente fehlerhaft, siehe Sicherheitshinweise. – Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose. Benutzen Sie das Gerät nicht mehr. Wenden Sie sich an das Servicecenter.

10 KONFORMITÄTSERKLÄRUNG

Die Konformität des Produktes mit den gesetzlich vorgeschriebenen Standards wird gewährleistet.

Die vollständige Konformitätserklärung finden Sie im Internet unter www.gt-support.de

11 ENTSORGUNG

11.1 VERPACKUNG ENTSORGEN



Entsorgen Sie die Verpackung sortenrein. Geben Sie Pappe und Karton zum Altpapier, Folien in die Wertstoff-Sammlung.

11.2 ALTGERÄT ENTSORGEN



Altgeräte dürfen nicht in den Hausmüll!

Das nebenstehende Symbol zeigt an, dass dieses Gerät der Richtlinie 2012/19/EU unterliegt. Diese Richtlinie besagt, dass Sie dieses Gerät am Ende seiner Nutzungszeit nicht mit dem normalen Haushaltsmüll entsorgen dürfen, sondern in speziell eingerichteten Sammelstellen, Wertstoffhöfen oder Entsorgungsbetrieben abgeben müssen. Diese Entsorgung ist für Sie kostenfrei.

Batterien und Akkus, die nicht fest vom Elektro- oder Elektronikgerät umschlossen sind und zerstörungsfrei entnommen werden können, sind vor der Abgabe des Geräts an einer Erfassungsstelle von diesem zu trennen und einer vorgesehenen Entsorgung zuzuführen.

Das Gleiche gilt für Lampen, die zerstörungsfrei aus dem Gerät entnommen werden können.

Schonen Sie die Umwelt und entsorgen Sie fachgerecht:

Beim Kauf eines Neugerätes haben Sie das Recht, das entsprechende Altgerät an Ihren Händler zurückzugeben. Händler von Elektro- und Elektronikgeräten mit einer Verkaufsfläche von mindestens 400 m² sowie Lebensmittelhändler mit einer Verkaufsfläche von mindestens 800 m², die regelmäßig Elektro- und Elektronikgeräte verkaufen, sind außerdem verpflichtet bis zu drei Altgeräte einer Geräteart unentgeltlich zurückzunehmen, auch ohne dass ein Neugerät gekauft wird, wenn die Altgeräte in keiner Abmessung größer sind als 25 cm.

Generell haben Vertreiber die Pflicht, die unentgeltliche Rücknahme von Altgeräten durch geeignete Rücknahmemöglichkeiten in zumutbarer Entfernung zu gewährleisten.

Informieren Sie sich auch bei Ihrem Händler über die Rücknahmemöglichkeiten vor Ort.

12 GARANTIE

Modell: Mini-Heißluftfritteuse GT-AF-16

Artikelnummer: 847381

Bitte wenden Sie sich mit dem Produkt und zugehörigem Kassenbon an Ihre HOFER-Filiale.

Kundendienst: Hofer Straße 2, 4642 Sattledt, ÖSTERREICH

Beschreibung der Störung: _____

Ihre Informationen: _____

Name: _____

Adresse: _____

E-Mail: _____

12.1 GARANTIEBEDINGUNGEN

Sehr geehrter Kunde

Ihre Vorteile aus der Herstellergarantie:

Garantiezeit: 3 Jahre ab Zeitpunkt der Übernahme

Garantieleistung: Kostenfreier Austausch oder Geldrückgabe
Keine Transportkosten

Bitte beachten Sie, dass die Art der Garantieleistung im Einzelfall vom Garanten bestimmt wird.

Um die Garantie in Anspruch zu nehmen:

- Wenden Sie sich mit dem Produkt, der Garantiekarte und zugehörigem Kassenbon an Ihre **HOFER-FILIALE**.

Die Garantie gilt nicht:

- **bei Schäden durch Elementarereignisse**. (z. B. Blitz, Wasser, Feuer, Frost, etc.),
Unfall, Transport, ausgelaufene Batterien oder unsachgemäße Benutzung
- **bei Beschädigung oder Veränderung durch den Käufer/Dritte**
- **bei Missachtung der Sicherheits- und Wartungsvorschriften, Bedienungsfehlern**
- **bei Verkalkung, Datenverlust, Schadprogrammen, Einbrennschäden**
- **auf die normale Abnutzung von Verschleißteilen (z. B. Akkukapazität)**

Die gesetzliche Gewährleistungspflicht des Übergebers wird durch diese Garantie nicht eingeschränkt. Die Garantiezeit kann nur verlängert werden, wenn dies eine gesetzliche Norm vorsieht. In den Ländern, in denen eine (zwingende) Garantie und/oder eine Ersatzteillagerhaltung und/oder eine Schadenersatzregelung gesetzlich vorgeschrieben sind, gelten die gesetzlich vorgeschriebenen Mindestbedingungen. Das Serviceunternehmen und der Verkäufer übernehmen bei Reparaturannahme keine Haftung für eventuell auf dem Produkt vom Kunden gespeicherte Daten oder Einstellungen.

1 Általános tudnivalók	19
1.1 A Használati útmutató elolvasása és megőrzése	19
1.2 Jelmagyarázat.....	19
2 Biztonság	20
2.1 Rendeltetésszerű használat.....	20
2.2 Biztonsági útmutatások	20
2.3 Akrilamidmentes elkészítés.....	22
3 Csomag tartalma	23
4 Első üzembe helyezés	24
4.1 Csomag tartalma ellenőrzése	24
4.2 Az első használat előtt	25
4.3 Készülék felállítása.....	25
4.4 Az első sütés előtt	25
5 Kezelés	26
5.1 Befejeződött az elkészítés	27
6 Elkészítési idők, hőmérsékletek és mennyiségek.....	28
7 Tisztítás és tárolás.....	29
7.1 Tisztítás	29
7.2 Tárolás.....	29
8 Műszaki adatok.....	30
9 Hibaelhárítás.....	31
10 Megfelelőségi nyilatkozat.....	31
11 Hulladékkénti elhelyezés.....	32
11.1 Csomagolás hulladékkénti elhelyezése	32
11.2 Régi készülék hulladékkénti elhelyezése	32
12 Jótállási adatlap.....	32
12.1 Jótállási tájékoztató	32

1 ÁLTALÁNOS TUDNIVALÓK

1.1 A HASZNÁLATI ÚTMUTATÓ ELOLVASÁSA ÉS MEGŐRZÉSE



Az üzembe helyezésre és kezelésre vonatkozó fontos információkat tartalmaz a Használati útmutató.

A termék használata előtt alaposan olvassa át a Használati útmutatót, különösen a biztonsági útmutatásokat. E Használati útmutató tartalmának figyelmen kívül hagyása súlyos sérülésekhez vagy anyagi kár okozásához vezethet.

A használati útmutató az Európai Unióban érvényes szabványok és szabályok alapján készült. Ügyeljen az országspecifikus irányelvek és törvények betartására.

Későbbi használatra őrizze meg a Használati útmutatót. Amennyiben a terméket továbbadja másoknak, feltétlenül mellékelje a Használati útmutatót is.

1.2 JELMAGYARÁZAT

E Használati útmutatóban, a terméken vagy a csomagoláson a következő jelölések és figyelemfelhívó szavak szerepelnek.

VESZÉLY!

- » E szimbólumok/figyelemfelhívó szavak egy olyan magas kockázati szintű veszélyt jelölnek, melyet, ha nem kerülnek el, akkor halálos baleset vagy súlyos sérülés következhet be.

FIGYELMEZTETÉS!

- » E szimbólumok/figyelemfelhívó szavak egy olyan közepes kockázati szintű veszélyt jelölnek, melyet, ha nem kerülnek el, akkor halálos baleset vagy súlyos sérülés következhet be.

ELŐVIGYÁZATOSSÁGI!

- » E figyelemfelhívó jel/szó alacsony kockázatú veszély jelölése, melyet, ha nem kerülnek el, csekély vagy közepes sérülés lehet a következménye.

ÚTMUTATÁS!

- » E szimbólum/figyelemfelhívó szó a lehetséges anyagi károokra figyelmeztet.

ÚTMUTATÁS

- » Az összeszereléssel vagy a használattal kapcsolatos hasznos kiegészítő információkat jelez e szimbólum.



Figyelem, forró felületek! Az üzem közben forró felületeket jelzi e szimbólum – ne érintse meg csupasz kézzel ezeket.



Megfelelőségi nyilatkozat (lásd a „Megfelelőségi nyilatkozat” című részt): A jellel ellátott áruk teljesítik az Európai Gazdasági Térség közösségi előírásainak valamennyi követelményét.



A „Bevizsgált biztonságot” (GS-jelzés) pecsétrel jelzett biztonság igazolja, hogy a termék megfelel a német termékbiztonsági törvénynek.



Váltakozó áram

Olyan elektromos áramot ír le, amely szabályos időközönként változtatja az irányt (polaritást).

2 BIZTONSÁG

2.1 RENDELTETÉSSZERŰ HASZNÁLAT

E készülék kizárólag élelmiszerek szokásos háztartási mennyiségű elkészítésére szolgál és csak belső terekben használható.

Egyaránt alkalmas pl. zöldség, burgonya, hal, hús és szárnyas, illetve torta elkészítésére.

Kizárólag magáncélú használatra szolgál a termék.

A terméket kizárólag az eredeti tartozékaival és e Használati útmutatónak megfelelően szabad használni.

Bármely más használat rendeltetésellenes használatnak minősül, anyagi kárt vagy személyi sérülést okozhat.

Sohase használja víz vagy más folyadékok melegítésére a forrólevegős sütőt.

A gyártó és a kereskedő nem vállal felelősséget az olyan károkért, melyek nem rendeltetésszerű használatból, szakszerűtlen javításokból, engedély nélküli végrehajtott változtatásokból

vagy jóvá nem hagyott tartozékok, illetve pótalkatrészek használatából erednek.

Nem alkalmas olyan jövedelemszerző tevékenységek folytatására a forrólevegős sütő, mint pl.:

- munkatársak számára fenntartott konyhákban, üzletekben és más jövedelemszerző területeken,
- mezőgazdasági birtokokon,
- szállodákban, motelekben vagy egyéb szálláshelyeken,
- reggelit biztosító panziókban.

2.2 BIZTONSÁGI ÚTMUTATÁSOK

ÁRAMÜTÉS VESZÉLYE!

A HIBÁS ELEKTROMOS CSATLAKOZTATÁS, ILLETVE A TÚL MAGAS HÁLÓZATI FESZÜLTSG ÁRAMÜTÉSHEZ VEZETHET.

- » A készüléket csak a típustáblán szereplő értékeknek megfelelő hálózati feszültségű csatlakozóaljzathoz csatlakoztassa.
- » Ügyeljen arra, hogy csak jól megközelíthető csatlakozóaljzathoz csatlakoztassa a készüléket, hogy szükség esetén a hálózati kábel csatlakozódugóját gyorsan ki lehessen húzni a hálózati csatlakozóaljzathoz.
- » Ne használja a készüléket, ha látható sérüléseket tapasztal, a készüléken, a hálózati kábelben vagy a hálózati csatlakozódugón, illetve erősen szennyezett a tartozék.
- » Ha a készülék hálózati kábele sérült, a veszélymegelőzés érdekében ki kell cserélni a gyártóval, a vevőszolgálattal vagy hasonló képzettséggel rendelkező személlyel.
- » Ne bontsa meg a készülék burkolatát, hanem bízza szakemberre a javítást. Forduljon a garanciakártyán megadott szervizcímen található szervizhez.
- » Ne dugjon fém- vagy más tárgyakat a készülék nyílásaiba. Kizárólag a tartozékok között szereplő kiegészítők használata tekinthető rendeltetésszerű használatnak.
- » A készülékben olyan elektromos és mechanikus részekegységek találhatók, amelyek nélkülözhetetlenek a veszélyforrások elleni védelemhez.
- » Tilos a biztonsági kapcsoló  áthidalása vagy más módon való megváltoztatása.
- » Tilos a készüléket kapcsolóóráról vagy külön távvezérlő rendszerről üzemeltetni.
- » Tartsa távol a készüléket, a hálózati kábelt és a hálózati csatlakozódugót víztől vagy más folyadékoktól, hőforrásoktól és forró felületektől.
- » Nedves kézzel soha ne fogja meg a készüléket és a hálózati kábel csatlakozódugóját.
- » A hálózati csatlakozót soha ne hálózati kábelnél, hanem a csatlakozódugónál fogva húzza ki a csatlakozóaljzathoz.
- » Ne hálózati kábelnél fogva szállítsa.
- » Úgy vezesse a hálózati kábelt, hogy az ne idézzen elő botlásveszélyt.
- » Ne törje meg és ne vezesse éles peremeken keresztül a hálózati kábelt.
- » Sohase tegye olyan helyre a készüléket, ahonnan kádba vagy mosdókagylóba eshet.
- » Ne nyúljon a készülék után, ha az a vízbe esett. Ilyen esetben azonnal húzza ki a hálózati kábel csatlakozódugóját a hálózati csatlakozóaljzathoz.
- » Azonnal kapcsolja ki a készüléket és húzza ki a hálózati kábel csatlakozódugóját a csatlakozóaljzathoz, ha:
 - Nincs felügyelet alatt a készülék vagy elkészült a főzéssel,
 - Nem használja a készüléket, illetve tisztítja azt,
 - vihar idején vagy hiba esetén.

⚠ FIGYELMEZTETÉS! TŰZVESZÉLY!

HA ELOSZTÓDUGÓT VAGY HOSSZABBÍTÓKÁBELT HASZNÁL, AKKOR TÜZET OKOZHAT A MAXIMÁLISAN MEGENGEDETT ÁRAMERŐSSÉG TŰLLÉPÉSE.

- » Kizárólag olyan elosztódugót vagy hosszabbítókábelt használjon, mely megfelel a hatályos biztonsági előírásoknak. Nem haladja meg elosztódugó vagy hosszabbítókábel esetén megengedett maximális áramerősséget.

⚠ FIGYELMEZTETÉS!

VESZÉLYES A GYERMEKEKRE ÉS A KORLÁTOZOTT FIZIKAI, ÉRZÉKSZERV VAGY MENTÁLIS KÉPESSÉGŰ SZEMÉLYEKRE VAGY AZON SZEMÉLYEKRE, AKIK NEM RENDELKEZNEK MEGFELELŐ TAPASZTALATTAL ÉS TUDÁSSAL!

- » A gyermekek és a testi vagy szellemi fogyatékosokban szenvedő személyek nem ismerik fel e készülék használatából származható veszélyt.
- » Súlyos sérülések baleset lehet a következménye.
- » E terméket 8 évnél idősebb gyermekek, valamint olyan személyek, akiknek csökkentek a fizikai, érzékszervi vagy szellemi képességeik, illetve nem rendelkeznek kellő tapasztalattal és/vagy hozzáértéssel csak akkor használhatják, ha megfelelő személy felügyeli őket vagy a termék biztonságos használatával kapcsolatos tájékoztatásban részesültek, továbbá megértették a használatból származó veszélyeket.
- » Nem játszhatnak gyermekek a készülékkel.
- » Nem végezhetik gyermekek a tisztítást és a felhasználói karbantartást kivéve, ha 8 évesnél idősebbek és felügyelet alatt végzik azt.
- » A 8 évnél fiatalabb gyermekeket tartsa távol a készüléktől és a tápkábeltől.
- » Ne engedje, hogy a gyerekek a csomagolófóliával játsszanak. Játék közben belegabalyodhatnak vagy a fejükre húzhatják és megfulladhatnak.

⚠ FIGYELMEZTETÉS! SÉRÜLÉSVESZÉLY!

- »  **Figyelem, forró felületek!** Működés közben nagyon felforrósodhatnak e készülék egyes részei. Súlyos sérülésekhez vezethet a szakszerűtlen kezelés.
- » Használat közben felforrósodhatnak e készülék egyes részei. Az égési sérülések elkerülése érdekében ne érintse meg ezeket.
- » Kizárólag a sütőtartályon, termosztáton vagy időzítőn található fogót érintse meg a készülék működése során!
- » A sérülések megakadályozására nem kerülhet a működő készülékkel érintkezésbe haj, ékszer vagy ruha.
- » Ne használja a készüléket, ha annak egyik készülékrésze sérült.
- » Más használókat is tájékoztasson a veszélyekről!
- » Forró gőz csaphat ki a sütés során, különösen, amikor kiveszi a sütőkosarat. Feltétlenül használjon konyhai kesztyűt és ne hajoljon a készülék fölé.
- » A túlzott gőzképződés elkerülésére, elkészítés előtt alaposan szárítsa meg az élelmiszert.
- » Távolítsa a deret és minden a jégdarabot a mélyhűtött élelmiszerekről.

⚠ FIGYELMEZTETÉS! SÉRÜLÉSVESZÉLY!

SÚLYOS ÉGÉSI SÉRÜLÉSEKET OKOZHAT A FORRÓ VÍZGŐZZEL VALÓ ÉRINTKEZÉS!

- » Elkészítés közben forró levegő lép ki a készülék hátoldalán található levegőkivezető nyílásokon keresztül. Tartsa biztonságos távolságra a kezét és az arcát a forró gőztől és a levegőkivezető nyílásoktól. Figyeljen arra gőzre is, mely a készülék elülső oldalán található illesztéseken keresztül lép ki. Különösen akkor kell figyelnie, amikor kiveszi a sütőkosarat a készülékből.

⚠ FIGYELMEZTETÉS! TŰZVESZÉLY!

A FORRÓ FELÜLETEK MIATT ÉGÉSVESZÉLY ÁLL FENN.

AMIKOR ÉTEL NÉLKÜL HASZNÁL SÜTŐPAPÍRT VAGY ALUFÓLIÁT A SÜTŐKOSÁRBAN, AKKOR MEGGYULLADHAT ÉS TÜZET OKOZHAT A SÜTŐPAPÍR.

AMIKOR SÜTŐPAPÍRT VAGY ALUFÓLIÁT HASZNÁL, AKKOR ÜGYELJEN ARRA, HOGY EGYENLETESEN LEGYEN ELOSZTVA AZ ELKÉSZÍTENDŐ ÉTEL. A FŰTŐELEMBE ÉRVE MEGGYULLADHAT A SÜTŐPAPÍR VAGY AZ ALUFÓLIA.

AMIKOR SÜTŐPAPÍRT VAGY ALUFÓLIÁT HASZNÁL A SÜTŐKOSÁRBAN, AKKOR CSÖKKEN VAGY MEGSZAKAD A FORRÓ LEVEGŐ ÁRAMLÁSA. SZÜKSÉG ESETÉN MEG KELL HOSSZABBÍTANI ÉS KÜLÖNBÖZŐ IDŐKÖZÖNKÉNT LE KELL ÁLLÍTANI A SÜTÉSI ELJÁRÁST.

- » Ne tegye a készüléket forró gáz- vagy villanytűzhelyre, elektromos sütőlapokra vagy forró sütőbe.
- » Tegye a készüléket egy jól hozzáférhető, sík, száraz, hőálló és megfelelően stabil munkafelületre.
- » Tegyen csúszásmentes alátétet a készülék gumilábai alá, mivel különböző tisztítószerrel kezelik a felületeket és azok összetevői megtámadhatják a gumilábakat és megpuhíthatja azokat.
- » Ne tegye a készüléket a munkafelület szélére vagy peremére.
- » Ne tegye a készüléket függőszekrény alá vagy sarokba. Ügyeljen arra, hogy szabad tér legyen a konyhagép felett.
- » Tartson legalább 30 cm-es távolságot a készülék hátlapja és más tárgyak között és legalább 10 cm-es oldaltávolságot.
- » Ne tegyen semmilyen tárgyat se a készülékre.
- » Ne fedje le a készüléket.
- » Ne helyezze át működés közben a készüléket. Várjon, amíg teljesen le nem hűl a készülék.
- » Tartsa távol a gyermekektől a csatlakozókábelt. Abba kapaszkodhatnak a gyermekek és magukra ránthatják a készüléket.
- » Ne töltsön zsírt vagy olajat a sütőtartályba.
- » Mindig hőálló alátétre tegye a forró sütőkosarat.

⚠ ELŐVIGYÁZATOSSÁG! EGÉSZSÉGHÁROSODÁS VESZÉLYE!

EGÉSZSÉGET KÁROSÍTÓ ANYAGOK KELETKEZHETNEK A TÚL MAGAS HŐMÉRSÉKLETEN VÉGZETT SÜTÉS, FŐZÉS VAGY GRILLEZÉS SORÁN.

- » Ne süsse vagy grillezze túl sötétre az ételeket.
- » Távolítsa el a ráégett ételmaradékokat.

ÜTMUTATÁS!

ANYAGI KÁR OKOZÁSÁNAK VESZÉLYE!

TÚLMELEGEDÉSHEZ ÉS SÉRÜLÉSHEZ VEZETHET A KÉSZÜLÉK SZAKSZERÜTLEN HASZNÁLATA.

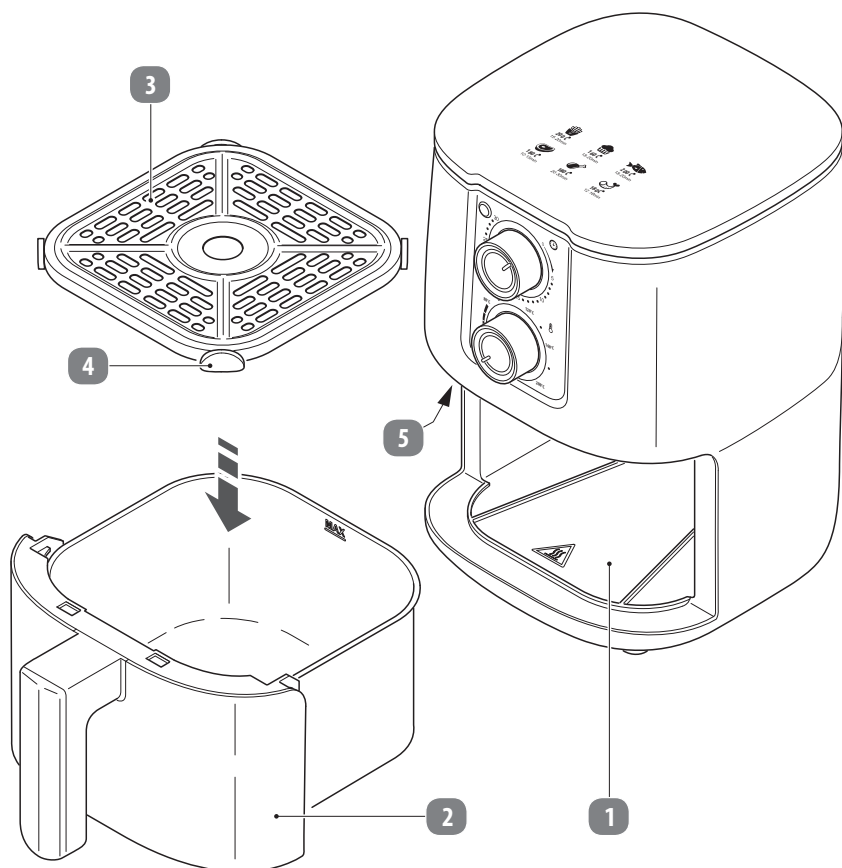
- » Sohase működtesse üresen a készüléket. Túlmelegedhet a készülék, lásd a **Hibaelhárítás**.
- » Ezáltal sérülhet a fűtőtest és a csúszásgátló bevonat és ez füstképződéssel járhat. Ilyen esetben nyissa ki az ablakot és alaposan szellőztesse ki a helyiséget.

2.3 AKRILAMIDMENTES ELKÉSZÍTÉS

i ÜTMUTATÁS

- » Azt gyanítják, hogy rákkeltő anyag az akrilamid, melynek mennyisége keményítő tartalmú élelmiszerek melegítése során 175 °C felett ugrásszerűen növekszik. Ezért az elkészítés során ügyeljen az élelmiszer színváltozására. Ezért ne barnára, hanem „aranyárgára” sűtve találja a süített ételeket.

3 CSOMAG TARTALMA



- 1 Forrólevegős fritőz
- 2 Sütőtartály
- 3 Grillrostély
- 4 Szilikongyűrű (karcolás elleni védelem, 4x, elvesztés esetén az ügyfélszolgálatnál utánrendelhető)
- 5 Biztonsági kapcsoló
 - Használati útmutató/Garanciakártya

4 ELSŐ ÜZEMBE HELYEZÉS

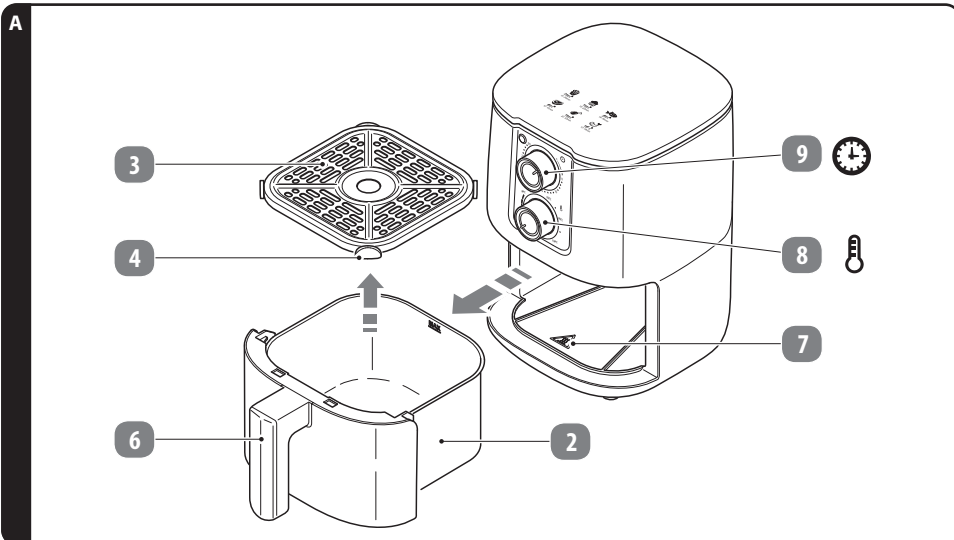
4.1 CSOMAG TARTALMA ELLENŐRZÉSE

ÚTMUTATÁS!

ANYAGI KÁR OKOZÁSÁNAK VESZÉLYE! MEGSÉRÜLHET A KÉSZÜLÉK, HA KELLŐ KÖRÜLTEKINTÉS NÉLKÜL NYITJA KI EGY ÉLES KÉSSSEL VAGY HEGYES TÁRGGYAL NYITJA KI A CSOMAGOLÁST.

» Körültekintően végezze a nyitást.

1. Vegye ki a készülék minden alkotóelemét és a Használati útmutatót a dobozból, majd távolítsa el a védőfóliákat és a betett kartonlapokat.



i ÚTMUTATÁS

» A sütőkosár fogantyúnál **6** fogva húzza ki a sütőtartályt **2** a készülékből. Vegye ki a grillrostélyt **3** sütőtartályból.

2. Ellenőrizze, hogy hiánytalan-e a szállítmány (lásd a **Csomag tartalma**).
3. Sérülések szempontjából ellenőrizze az egyes alkatrészeket. Ha sérülést lát, akkor ne használja. Forduljon a garanciakártyán megadott szervíz címen található szervízhez.

4.2 AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT

⚠ VESZÉLY!

ÁRAMÚTÉS VESZÉLYE! SOHASE MERÍTSE VÍZBE VAGY MÁS FOLYADÉKBA A FORRÓLEVEGŐS SÜTŐT, TOVÁBBÁ SOHASE ÖBLÍTSE LE VÍZZEL VAGY TISZTÍTÓSZERREL!

⚠ ELŐVIGYÁZATOSSÁG!

GYÁRTÁSI MARADVÁNYOK!

» Nem találhatóak fogyasztásra alkalmas gyártási maradványok a terméken vagy az alkotóelemein, vagy alkotóelemeiben. Az élelmiszerekkel érintkező alkotóelemeket az első használat előtt ellenőrizni kell, illetve gondosan meg kell tisztítani azokat.

ÚTMUTATÁS!

NE HASZNÁLJON FOLYÉKONY SÚROLÓ- ÉS OLDÓSZERT, ILLETVE ÉLES TÁRGYAKAT!

» Kissé megnedvesített kendővel tisztítsa meg belül és kívül a forrólevegős sütőt.

ÚTMUTATÁS!

ANYAGI KÁR OKOZÁSÁNAK VESZÉLYE!

» A ventilátor és fűtőelem a forrólevegős sütő sütőtartálya feletti részben található. Nagyon körültekintően végezze e rész letörlesztését.

1. Kevés mosogatószeres meleg vízzel és egy nem karcoló szivaccsal végezze a sütőtartály **2** és a grillrostély **3** tisztítását.
2. Minden alkatrészt teljesen szárítson meg.

i ÚTMUTATÁS

» Szükség esetén nyomja a lehúzott szilikongyűrűket **4** a grillrostély tartóira.

4.3 KÉSZÜLÉK FELÁLLÍTÁSA

Tegye a készüléket egy jól hozzáférhető, sík, száraz, hőálló és megfelelően stabil munkafelületre. Az alsó részen található gumilábak gondoskodnak a biztos tartásról.

Tartson legalább 30 cm-es távolságot a készülék hátlapja és más tárgyak között és legalább 10 cm-es oldaltávolságot.

Teljes hosszában csévélje le a hálózati kábelt.

4.4 AZ ELSŐ SÜTÉS ELŐTT

ÚTMUTATÁS!

ELLENŐRIZZE, HOGY AZ ÖSSZESZERELÉS ELŐTT, HOGY MÉG NINCS-E A HÁLÓZATI FESZÜLTÉSRE CSATLAKOZTATVA A KÉSZÜLÉK.

i ÚTMUTATÁS

AZ ELSŐ SÜTÉS ELŐTT ELLENŐRIZHETI A FUNKCIÓK SZABÁLYSZERŰ MŰKÖDÉSÉT, ÉS MEGISMERKEDHET A FORRÓLEVEGŐS SÜTŐVEL. ÍGY TÁVOLÍTHATJA EL A SÜTŐ FÜTŐSZÁLÁRA ESETLEG RÁRAKÓDOTT GYÁRTÁSI MARADVÁNYOKAT. ENNEK SORÁN GONDOSKODJON MEGFELELŐ SZELLŐZÉSRŐL (SZÜKSÉG ESETÉN NYISSA KI AZ ABLAKOT).

1. Most tegye a grillrostélyt **3** a sütőtartályba **2**.
2. Ütközésig tolja a sütőtartályt a forrólevegős olajsütőbe, amíg az hallhatóan nem reteszeli, illetve egy szintbe nem kerül a házzal.
3. Győződjön meg arról, hogy az **8** termosztát MIN van kapcsolva, és az **9** időzítőt az óramutató járásával ellentétes irányban 0-ra kell fordítani, lásd A ábra.
4. A hálózati csatlakozódugóval csatlakoztassa a készüléket a hálózati feszültséghez.
5. Fordítsa el a termosztátot **8** a 160 °C jelzésig.
6. Forgassa az **9** időzítőt a jelzéssel legalább 5 percre. A működésjelző lámpa **10** világít, és elindul a fűtési folyamat. Csengőhang hallható az idő letelte után, 0 állásra fordul az időzítő és kialszik az működésjelző.
7. Húzza ki a hálózati kábel csatlakozódugóját a hálózati csatlakozóaljzatból, húzza ki egy kicsit a sütőtartályt, és hagyja kb. 30 percig hűlni.

5 KEZELÉS

⚠ VESZÉLY!

CSAK TELJESEN ÖSSZESZERELVE CSATLAKOZTASSA FORRÓLEVEGŐS SÜTŐT A HÁLÓZATI CSATLAKOZÓALJZATHOZ. ÁRAMÜTÉS VESZÉLYE! ÜGYELJEN ARRRA, HOGY A CSATLAKOZÓKÁBEL NE ÉRINTKEZHESSEN AZ OLAJSÜTŐ FORRÓ RÉSZEIVEL.



FIGYELEM, FORRÓ FELÜLETEK! (7)!

MŰKÖDÉS KÖZBEN NAGYON FELFORRÓSODIK A HÁZ, ILLETVE FELFORRÓSODNAK A KÉSZÜLÉK RÉSZEI.

NE HELYEZZE ÁT MŰKÖDÉS KÖZBEN A KÉSZÜLÉKET. ÁTHELVEZÉS ELŐTT KAPCSOLJA KI A KÉSZÜLÉKET, HÚZZA KI A HÁLÓZATI KÁBEL CSATLAKOZÓDUGÓJÁT ÉS HAGYJA 30 PERCIG HŰLNI A KÉSZÜLÉKET.

⚠ VESZÉLY! TŰZVESZÉLY!

AMIKOR ÉTEL NÉLKÜL HASZNÁL SÜTŐPAPÍRT VAGY ALUFÓLIÁT A SÜTŐKOSÁRBAN, AKKOR MEGGYULLADHAT ÉS TŰZET OKOZHAT A SÜTŐPAPÍR.

AMIKOR SÜTŐPAPÍRT VAGY ALUFÓLIÁT HASZNÁL, AKKOR ÜGYELJEN ARRRA, HOGY EGYENLETESEN LEGYEN ELOSZTVÁ AZ ELKÉSZÍTENDŐ ÉTEL. A FŰTŐELEMBE ÉRVE MEGGYULLADHAT A SÜTŐPAPÍR VAGY AZ ALUFÓLIA.

AMIKOR SÜTŐPAPÍRT VAGY ALUFÓLIÁT HASZNÁL A SÜTŐKOSÁRBAN, AKKOR CSÖKKEN VAGY MEGSZAKAD A FORRÓ LEVEGŐ ÁRAMLÁSA. SZÜKSÉG ESETÉN MEG KELL HOSSZABBÍTANI ÉS KÜLÖNBÖZŐ IDŐKÖZÖNKÉNT LE KELL ÁLLÍTANI A SÜTÉSI ELJÁRÁST.

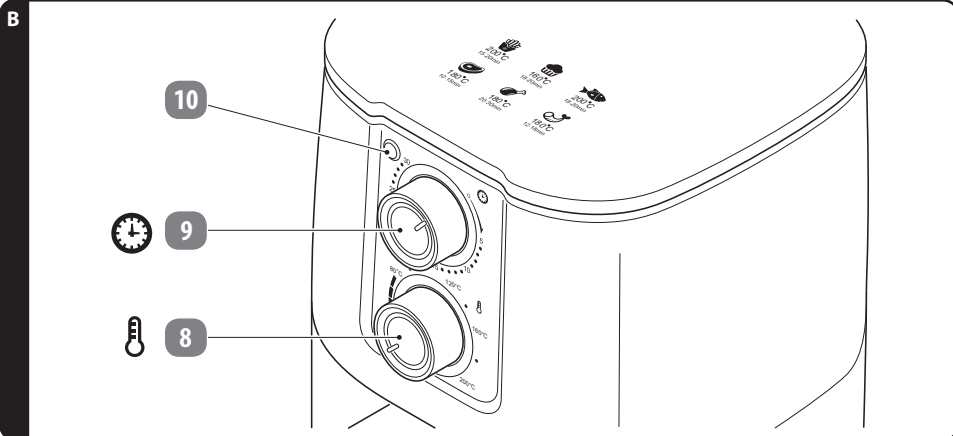
i ÚTMUTATÁS

- » A szilikongyűrűk (4) gondoskodnak arról, hogy a grillrostély (3) biztonságosan legyen elhelyezve a sütőkosárban. A használat során a grillrostély helyzete megváltozhat, és kieshet a sütőkosár megfordításakor.
- » Ebben az esetben a szilikongyűrűk (4) enyhén és egyenletesen kifelé hajlíthatók a biztonságos tartás helyreállítása érdekében.

1. Állítsa fel a készüléket, lásd a **Készülék felállítása** című rész, majd készítse elő a készüléket.
2. Készítse elő és tegye a sütőtartályba (2) az elkészítendő ételt.

i ÚTMUTATÁS

- » Ügyeljen arra, hogy a főzendő étel ne nyúljon túl a MAX jelzésen.
- » Amikor több részből áll az elkészítendő étel, akkor egymástól bizonyos távolságra helyezze el azokat, annak érdekében, hogy egyformán érje a forró levegőáram azokat. Hogy ezáltal egyenletesen süljenek meg.



- Ütközésig tolja a sütőtartályt **2** a forrólevegős sütőbe.
- Győződjön meg arról, hogy az **8** termosztát MIN van kapcsolva, és az **9** időzítőt az óramutató járásával ellentétes irányban 0-ra kell fordítani.
- A hálózati csatlakozódugóval csatlakoztassa a készüléket a hálózati feszültséghez.
- A kívánt hőmérséklet beállítására fordítsa el a termosztátot **8** (legalább 80 °C-tól).
- Fordítsa az időzítőt **9** a kívánt elkészítési idő jelzéséig. Amíg aktív az időzítő, addig világít az működésjelző **10** (legalább 5 perctől).

i ÚTMUTATÁS

- » Szükség szerint mindig változtatható a hőmérséklet és az idő beállítása.
- » Csupán tájékoztató értékek a készüléken feltüntetett idők és hőmérsékletek.

 200°C 15-20min	„Hasábburgonya” 15 - 20 perc, 200 °C-on
 160°C 18-20min	„Sütemény/muffin” 18-20 perc 160 °C
 200°C 18-20min	„Hal” 18-20 perc 200 °C-on
 180°C 10-15min	„Hús” 10-15 perc 180 °C-on
 180°C 20-30min	„Szárnyas” 20-30 perc 180 °C-on
 180°C 12-18min	„Garnélarák” 12-18 perc 180 °C-on

Ha meg akarja szakítani a sütést, akkor fordítsa az időzítőt **9** a **0** állásba. Kikapcsolódik a készülék és kialszik az működésjelző **10**. Folytatódik a sütés az idő újbóli beállítása után.

Amikor ellenőrizni akarja az elkészítés állását, hozzávalókat akar hozzáadni vagy kivenni, akkor működés közben húzza ki a sütőtartályt **2**. Kikapcsolódik a készülék és kialszik az működésjelző **10**. Ilyen esetben továbbra is telik az idő.

Ha a sütési idő alatt többször darabolja, megfordítja vagy megkeveri az ételt, akkor egyenletesebb sütést biztosít. Ehhez húzza ki a rekeszt, majd tolja vissza a készülékbe. Vagy állítsa a sütőtartályt egy hőálló alátételre és megfelelő konyha eszköz segítségével fordítsa meg/válassa szét az elkészítendő ételt.

5.1 BEFEJEZŐDÖTT AZ ELKÉSZÍTÉS

i ÚTMUTATÁS

- » Csengőhang hallható az idő letelte után és kikapcsolódik a készülék. Ha idő előtt be akarja fejezni a sütést, akkor fordítsa a termosztátot a MIN állásba. Majd fűtés nélkül forog a ventilátor. Így elkerülhető a hőtölulés.

- Csengőhang hallható az idő letelte után, 0 állásra fordul az időzítő és kialszik az működésjelző.
- Fordítsa MIN állásba a termosztátot.
- Bontsa a készülék hálózati feszültség csatlakozását.
- A sütőtartályt **2** a fogantyúnál **6** fogva húzza ki a készülékből, és tegye azt egy hőálló alátételre.
- Vegye ki az elkészített ételt a sütőtartályból.

6 ELKÉSZÍTÉSI IDŐK, HŐMÉRSÉKLETEK ÉS MENNYISÉGEK

i ÚTMUTATÁS

» Csupán referenciaértékként szerepelnek a következőkben szereplő idő-, hőmérséklet- és mennyiségi értékek. Az elkészítendő étel állagától függően növelheti vagy csökkentheti azokat.

Burgonya/ hasábburgonya	Mennyiség grammban	Idő percben	Hőmérséklet °C-ban	Megfordítás/ őszerezés	Kiegészítő információk
Vékony mélyhűtött sült burgonya	200 - 300	18 - 20	200	Igen	
Vastag mélyhűtött sült burgonya	200 - 300	20 - 25	200	Igen	
Burgonya gratin	300	20 - 25	200	Igen	Megfelelő edényt használjon.

i ÚTMUTATÁS

» Adjon egy kevés olajat a friss burgonyához, hogy az ropogósabb legyen és ne tapadjon össze. A burgonya felszeletelése után, de a burgonyának a sütőkosárba tétele előtt adja az olajt hozzá. Az azt követő keverés során oszlik el az olaj a burgonya felületén. A sütőkosárba tétel előtt hagyja lecsöpögni a felesleges olajat.

Hús, szárnyas és a tenger gyümölcsei	Mennyiség grammban	Idő percben	Hőmérséklet °C-ban	FMegfordítás/ őszerezés	Előmelegítés
Steak	100 - 300	10 - 15	180		Igen
Sertéskaraj	100 - 300	10 - 15	180		Igen
Hamburger	100 - 300	10 - 15	180		
Csirkecomb	100 - 300	25 - 30	180		
Csirkemell	100 - 300	15 - 20	180		
Csirkefalatok, mélyhűtött	100 - 300	6 - 10	200	Igen	
Halrudak, mélyhűtött	100 - 250	6 - 10	200	Igen	
Rántott sajt	100 - 250	8 - 10	180	Igen	

i ÚTMUTATÁS

» Kerülje a nagy zsírtartalmú ételek elkészítését. Vegye figyelembe, hogy a hosszabb időt igényel egy nagy darab elkészítése, mint pl. két kisebbé. Az egyenletes sülés érdekében fordítsa meg az elkészítés során a darabokat.

Utóétel/ zöldség	Mennyiség grammban	Idő percben	Hőmérséklet °C-ban	Megfordítás/ őszerezés	Kiegészítő információk
Quiche	300	20 - 22	180		Használjon megfelelő edényt, és hagyjon legalább 1 cm helyet a szélén.
Muffin	150	15 - 18	160		
Tavaszi tekercs, készétel	100 - 250	8 - 10	200	Igen	Hagyjon legalább 1 cm helyet a szélén.
Főtt zöldség	100 - 250	10	160	Igen	1/2 evőkanálnyi olaj hozzáadása

7 TISZTÍTÁS ÉS TÁROLÁS

7.1 Tisztítás

⚠ VESZÉLY! ÁRAMÜTÉS VESZÉLYE!
TISZTÍTÁS ELŐTT KAPCSOLJA KI A KÉSZÜLÉKET, HÚZZA KI A HÁLÓZATI KÁBEL CSATLAKOZÓDUGÓJÁT A CSATLAKOZÓALJZATBÓL. SOHASE MERÍTSE VÍZBE VAGY MÁS FOLYADÉKBA A FORRÓLEVEGŐS SÜTŐT, TOVÁBBÁ SOHASE ÖBLÍTSE LE VÍZZEL VAGY TISZTÍTÓSZERREL!

⚠ FIGYELMEZTETÉS!



FIGYELEM, FORRÓ FELÜLETEK! A FORRÓ FELÜLETEK MIATT ÉGÉSVESZÉLY ÁLL FENN.
TISZTÍTÁS ELŐTT HAGYJA LEGALÁBB 30 PERCIG HŰLNI A KÉSZÜLÉKET. VEGYE KI A SÜTŐTARTÁLYT **2** ÉS A KÉSZÜLÉK GYORSABB HŰLÉSE ÉRDEKÉBEN.

ÚTMUTATÁS!

ANYAGI KÁR OKOZÁSÁNAK VESZÉLYE! NE HASZNÁLJON FOLYÉKONY SÚROLÓ- ÉS OLDÓSZERT, ILLETVE ÉLES TÁRGYAKAT!

i ÚTMUTATÁS

» Tisztítás előtt hagyjon minden alkotóelemet lehűlni. A használat után alaposan tisztítsa meg a tartozékokat, hogy ne száradjanak rájuk a maradványok.

1. Nedves kendővel tisztítsa meg a készülék felületeit.
2. Kevés mosogatószeres meleg vízzel és egy nem karcoló szivaccsal végezze a sütőtartály **2** és tisztítását. Mosogatógépben is elmosogatható a sütőkosár.

i ÚTMUTATÁS

» Zsíroló tisztítószer használhat a makacs szennyeződések eltávolítására. Minden alkatrészt teljesen szárítson meg.

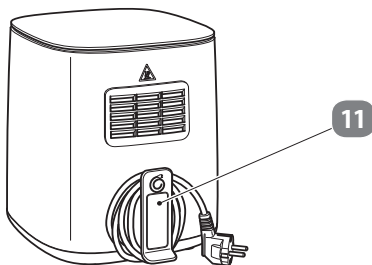
3. Kevés mosogatószeres nedves kendővel végezze a forrólevegős sütő belsejének a tisztítását.

7.2 TÁROLÁS

⚠ VESZÉLY! ÁRAMÜTÉS VESZÉLYE!
NE CSAVARJA A HÁLÓZATI KÁBELT A KÉSZÜLÉK VAGY A KÉSZÜLÉK EGY RÉSE KÖRÉ. HA VAN KÁBELCSÉVÉLŐ **11**, AKKOR EZT A MEGFELELŐ MÓDON HASZNÁLJA. A HIBÁS CSÉVÉLÉS KÁROSÍTHATJA A KÁBEL SZIGETELÉSÉT, ÉS ÁRAMÜTÉS VESZÉLYE ÁLL FENN.

» Tisztítsa meg a készüléket és gyermekek által el nem érhető, száraz és szennyeződéstől védett helyen tárolja a készüléket.

C



8 MŰSZAKI ADATOK

Típus:	GT-AF-16
Hálózati feszültség:	230 V~
Névleges frekvencia:	50 Hz
Teljesítményfelvétel:	900 W
Kábelhossz:	kb. 100 cm
Védelmi osztály:	I /  Az elektromosan vezető hátrészek a védővezetőre vannak csatlakoztatva.
Befogadóképesség:	kb. 1,9 L
Időzítő:	5 – 30 perc
Hőmérséklettartomány:	kb. 80-200 °C

Mivel termékeinket folyamatosan továbbfejlesztjük, ezért kiviteli és műszaki eltérések lehetségesek.

A PDF-formátumú Használati útmutató a **www.gt-support.de** című webhelyről is letölthető.

9 HIBAELHÁRÍTÁS

Probléma	Lehetséges okok és elhárításuk
Nem működik a készülék.	Nincs a hálózati feszültségre csatlakoztatva a készülék. — Csatlakoztassa a hálózati feszültségre a készüléket. Nem működtette az időzítőt. — Fordítsa a kívánt időre az időzítőt. Nincs ütközésig betolva a sütőtartály 2. — A készülék elejével állítsa egy vonalra a sütőtartályt. Kioldott a túlmelegedés elleni védelem. — Húzza ki a hálózati kábel csatlakozódugóját a csatlakozóaljzatból. Ne használja tovább a készüléket. Forduljon a szervizközponthoz.
Még nyers az elkészítendő étel.	Túl sok elkészítendő ételt tett a sütőkosárba. — Csökkentse a mennyiséget. Túl alacsony a hőmérséklet. — Növelje a hőmérsékletet. Túl rövid az elkészítési idő. — Növelje meg az elkészítési időt.
Nem egyenletesen sül az elkészítendő étel.	Meg kell fordítani az elkészítendő ételt. — Fordítsa meg az elkészítendő időt. Be van téve a grillrostély? — Tegye be az étel alá a grillrostélyt.
Nem tolható be a sütőtartály.	Túl van töltve a sütőtartály. — Kevesebb elkészítendő ételt tegyen a sütőtartályba.
Gőz lép ki.	Normál jelenség az elkészítés során.
Fehér füstöt bocsájt ki.	Nagyon zsíros az elkészítendő étel. — Nem befolyásolja károsan az ételkészítést. Kerülje nagy zsírtartalmú hozzávalók használatát. Olajmaradékok találhatók a sütőtartályban. — Minden használat után tisztítsa meg az összes alkatrészt.
A sütőtartály kivétele után is működik a készülék.	Meghibásodott a biztonsági kapcsoló 5 vagy egy másik alkatrész, lásd a csomag tartalma. — Húzza ki a hálózati kábel csatlakozódugóját a csatlakozóaljzatból. Ne használja tovább a készüléket. Forduljon a szervizközponthoz.

10 MEGFELELŐSÉGI NYILATKOZAT

Garantált a termék törvényesen előírt szabványoknak való megfelelése. A teljes megfelelési nyilatkozat a www.gt-support.de internetcímünkön olvasható.

11 HULLADÉKKÉNTI ELHELYEZÉS

11.1 CSOMAGOLÁS HULLADÉKKÉNTI ELHELYEZÉSE



Gondoskodjon a csomagolóanyagok szelektív elhelyezéséről. Vigye a papírt és a kartont a hulladékpapír, míg a fóliákat egy műanyag gyűjtőhelyre.

11.2 RÉGI KÉSZÜLÉK HULLADÉKKÉNTI ELHELYEZÉSE



Tilos a háztartási szemétkébe dobni a hulladékokat!

Azt jelenti az áthúzott kuka szimbólum, hogy tilos a háztartási szemétként hulladékként elhelyezni az elektromos és elektronikus készülékeket. Törvény kötelezi a felhasználókat arra, hogy az élettartamuk végén az elektromos és elektronikus készülékeket a válogatatlan települési hulladéktól elválasztva gyűjtsék. Így biztosított a környezet- és erőforráskímélő hasznosítás.

Azokat az elemeket és akkumulátorokat, amelyek nincsenek az elektromos és elektronikus készülékekbe beépítve és a károsításuk nélkül kivehetők, a készülékek gyűjtőhelyén való leadása előtt ki kell venni, és az erre célra előírt módon kell azokat hulladékként elhelyezni. Ugyanez vonatkozik a károsításuk nélkül kivehető lámpákra is.

A magán háztartásokból származó elektromos és elektronikus készülékek tulajdonosai a helyi közterületfenntartó vállalatnál vagy a gyártó, illetve a forgalmazó gyűjtőhelyén adhatják le készülékeiket. Díjtan a régi készülékek leadása.

Általában a forgalmazó kötelezett a régi készülékek ingyenes visszavételére szolgáló ésszerű távolságra lévő visszvételi lehetőség biztosítására.

Akkor van a felhasználónak lehetősége a régi készülékek ingyenes leadására, ha hasonló értékű és lényegében azonos funkciójú új készüléket vásárol. Ez a lehetőség magán háztartásokba való szállításkor is rendelkezésre áll.

12 JÓTÁLLÁSI ADATLAP

A fogyasztási cikk típusa: **Mini forrólevegős fritőz GT-AF-16**

Gyártási szám: **847381**

Kérjük jótállási igényérvényesítés esetén forduljon a termékkel és az annak vételáráról kiállított számlával / nyugtával a magyarországi ALDI áruházakhoz.

ALDI Magyarország Élelmiszer Bt., Mészárosok útja 2, 2051 Biatorbágy, HUNGARY

Szerződés kötés időpontja: egyéb időpont megjelölésének a hiányában a számla vagy nyugta kiállításának időpontja.

A termék fogyasztó részére történő átadásának időpontja (ha a vásárlás időpontjától eltér):

A termék üzembe helyezésének időpontja (ha az üzembe helyezést a kereskedő vagy megbízottja végezte):

Kicsérelés esetén ennek időpontja:

12.1 JÓTÁLLÁSI TÁJÉKOZTATÓ

A fogyasztóval szerződést kötő (a jótállásra kötelezett) vállalkozás cégneve és címe:

ALDI Magyarország Élelmiszer Bt. (Mészárosok útja 2., 2051 Biatorbágy, HUNGARY).

A jótállással kapcsolatos általános szabályok

A fogyasztó és vállalkozásunk közötti szerződés keretében eladott, jogszabály alapján kötelező jótállás alá tartozó új tartós fogyasztási cikkekre (a vonatkozó jogszabály mellékletében meghatározott, jellemzően 10.000,- Ft eladási ár feletti termékek) előírt kötelező jótállási idő

- a) **10 000** forintot elérő, de 100 000 forintot meg nem haladó eladási ár esetén **1 év**,
- b) **100 000** forintot meghaladó, de 250 000 forintot meg nem haladó eladási ár esetén **2 év**,
- c) **250 000** forint eladási ár felett **3 év**.

Vállalkozásunk ugyanakkor a jelen jótállási jegyen feltüntetett, Magyarország területén fogyasztónak minősülő személyek által vásárolt, ekként megjelölt, új tartós fogyasztási cikk esetén az erre vonatkozó alábbi feltételek mellett **3 évre** vállal jótállást, függetlenül attól, hogy a fogyasztási cikk jogszabály előírása alapján egyébként kötelező jótállás alá tartozik-e.

A jótállás nem vonatkozik a fogyó-kopó alkatrészek (pl. világítótestek, akkumulátor kapacitás, gumibroncsok, védő-, takaróanyagok) rendszeres elhasználódására, mindez azonban nem érinti a fogyó-kopó alkatrészeknek a polgári jog fogalomhasználatára szerinti, „hibás” volta esetén fennálló jótállási kötelezettségét.

A jótállási igény a jótállási határidőben érvényesíthető. A határidő elmulasztása jogvesztéssel jár. Ha vállalkozásunk a jótállási kötelezettségének a fogyasztó felhívására - megfelelő határidőben - nem tesz eleget, a jótállási igény a felhívásban tűzött határidő elteltétől számított **3 hónapon** belül akkor is érvényesíthető bíróság előtt, ha a jótállási idő már eltelt. E határidő elmulasztása jogvesztéssel jár. A fogyasztó általi használat során keletkező sérülésekre (pl. karcolások, horpadások, törések) a jótállás nem vonatkozik.

A jótállási határidő a jótállási cikk fogyasztó részére történő átadása napjával, vagy ha az üzembe helyezést vállalkozásunk vagy annak megbízottja végzi, az üzembe helyezés napján kezdődik. Ha a fogyasztó a fogyasztási cikket az átadástól számított hat hónapon túl helyezteti üzembe, akkor a jótállási határidő kezdő időpontja a fogyasztási cikk átadásának napja. A fogyasztási cikk kijavítása esetén a jótállás időtartama meghosszabbodik a javításra átadás napjától kezdve azzal az idővel, amely alatt a fogyasztó a fogyasztási cikket a hiba miatt rendeltetésszerűen nem használhatta. A fogyasztási cikknek a kicséreléssel vagy a kijavítással érintett részére a jótállási határidő újból kezdődik. Ezt a szabályt kell alkalmazni arra az esetre is, ha a kijavítás következményeként új hiba keletkezik. Az önként vállalt jótállás időtartama alatt a jótállási idő nem indul újra, kivéve, amennyiben a kicsérelésre vagy kijavításra a jogszabályban előírt jótállási idő alatt kerül sor. Ebben az esetben a jogszabály szerinti jótállási időtartam indul újra.

A jótállás a fogyasztó jogszabályból eredő jogait nem érinti. Fogyasztói jogvita esetén a fogyasztó a megyei (fővárosi) kereskedelmi és iparkamarák által működtetett békéltető testület eljárását is kezdeményezheti.

A jótállásból eredő jogokat a fogyasztási cikk tulajdonosa, ill. a fogyasztási cikk tulajdonjogának átruházása esetén az új tulajdonos érvényesítheti, feltéve, hogy fogyasztónak minősülnek.

A jótállásból eredő jogok a jótállási jeggyel érvényesíthetőek, amelynek nem tehető feltételévé a fogyasztási cikk felbontott csomagolásának a fogyasztó általi visszaszolgáltatása. A jótállási jegyen nem rögzített szabályok vonatkozásában a mindenkor hatályos vonatkozó magyar jogszabályi előírások irányadók. A jótállási jegy szabálytalan kiállítása vagy a jótállási jegy fogyasztó rendelkezésére bocsátásának elmaradása a jótállás érvényességét nem érinti. A jótállási jegy fogyasztó rendelkezésére bocsátásának elmaradása esetén a szerződés megkötését bizonyítottnak kell tekinteni, ha az ellenérték megfizetését igazoló bizonylatot - számlát vagy nyugtát - a fogyasztó bemutatja. Ebben az esetben a jótállásból eredő jogok a számlával, ill. nyugtával érvényesíthetőek.

A fogyasztó mindennemű jótállási igényét érvényesítheti a magyarországi ALDI áruházakban, míg a kijavítás, ill. bizonyos esetekben a kicserélés (szükség szerint a teljes fogyasztási cikknek vagy csak egyes alkatrészeinek a kicserélése) iránti igény a fogyasztó választása szerint a vállalkozásunk székhelyén, bármely telephelyén, fióktelepén és a jelen jótállási tájékoztatóban feltüntetett **JAVÍTÓSZOLGÁLTATNÁL** közvetlenül is érvényesíthető. Utóbbi esetben a fogyasztó a kijavítás, ill. kicserélés lebonyolításának részleteit a **JAVÍTÓSZOLGÁLTATALLAL** közvetlenül egyezteti.

A jótállási kötelezettség teljesítésével kapcsolatos költségek vállalkozásunkat terhelik. Ha a fogyasztási cikk meghibásodásában a fogyasztót terhelő karbantartási kötelezettség elmulasztása is közrehatott, a jótállási kötelezettség teljesítésével felmerült költségeket közrehatása arányában a fogyasztó köteles viselni, ha a fogyasztási cikk karbantartására vonatkozó ismeretekkel rendelkezett, vagy ha vállalkozásunk e tekintetben tájékoztatási kötelezettségének eleget tett. Kicserélés vagy elállás esetén a fogyasztó nem köteles a fogyasztási cikknek azt az értéksökkenését megtéríteni, amely a rendeltetésszerű használat következménye.

A jogszabály alapján kötelező jótállás alá eső fogyasztási cikkek esetén, ha az adott fogyasztási cikk rögzített bekötésű, ill. 10 kg-nál súlyosabb, vagy tömegközlekedési eszközön kézi csomagként nem szállítható, a fogyasztási cikket az üzemeltetés helyén kell megjavítani. Ha a kijavítás az üzemeltetés helyén nem végezhető el, a le- és felszerelésről, valamint az el- és visszaszállításról vállalkozásunk, vagy - a **JAVÍTÓSZOLGÁLTATNÁL** közvetlenül érvényesített kijavítás iránti igény esetén - a **JAVÍTÓSZOLGÁLTAT** gondoskodik.

A fogyasztó eltérő rendelkezése hiányában a vállalkozásunk köteles a fogyasztási cikket nyolc napon belül kicserélni, ha

(i) a jogszabály szerinti jótállási időtartam alatt a fogyasztási cikk első alkalommal történő javítása során a vállalkozásunk részéről megállapítást nyer, hogy a fogyasztási cikk nem javítható; vagy

(ii) a jogszabály szerinti jótállási időtartam alatt a fogyasztási cikk három alkalommal történő kijavítást követően ismét meghibásodik, valamint, ha a Polgári Törvénykönyvről szóló 2013. évi V. törvény („Ptk.”) 6:159. § (2) bekezdés b) pontja alapján a fogyasztó nem igényli a vételár arányos leszállítását, és a fogyasztó nem kívánja a fogyasztási cikket a vállalkozásunk költségére kijavítani vagy mással kijavíttatni; vagy

(iii) a fogyasztási cikk kijavításra a kijavítási igény vállalkozásunk részére való közlésétől számított harmincadik napig nem kerül sor.

Ha a fogyasztási cikk cseréjére nincs lehetőség, a vállalkozásunk köteles a fogyasztó által bemutatott, a fogyasztási cikk ellenértékének megfizetését igazoló nyugtán számlán feltüntetett vételárat nyolc napon belül a fogyasztó részére visszatéríteni.

A nyolc napon belüli kicserélésre vagy vételár visszatérítésre vonatkozó ezen előírások a kötelező jótállás alá eső fogyasztási cikkek közül az elektromos kerékpárra, elektromos rollerre, quadra, motorkerékpárra, segédmotoros kerékpárra, személygépkocsira, lakóautóra, lakókocsira, utánfutós lakókocsira, utánfutóra, valamint a motoros vízi járműre nem vonatkoznak.

Ha a fogyasztó a fogyasztási cikk meghibásodása miatt a vásárlástól (üzembe helyezéstől) számított 3 munkanapon belül érvényesít csereigényt, vállalkozásunk köteles a fogyasztási cikket kicserélni, feltéve, hogy a meghibásodás a rendeltetésszerű használatot akadályozza.

A kijavítás során a fogyasztási cikkbe csak új alkatrész kerülhet beépítésre.

Vállalkozásunk, ill. a **JAVÍTÓSZOLGÁLTAT** a kijavítás, ill. kicserélés során nem felel a fogyasztási cikken a fogyasztó, ill. harmadik személy által esetlegesen tárolt adatokért vagy beállításokért.

Vállalkozásunknak törekednie kell arra, hogy a kijavítást vagy kicserélést legfeljebb tizenöt napon belül elvégezze. Ha a kijavítás vagy a kicserélés időtartama a tizenöt napot meghaladja, akkor vállalkozásunk a fogyasztót tájékoztatni köteles a kijavítás vagy a csere várható időtartamáról. A tájékoztatás a fogyasztó előzetes hozzájárulása esetén, elektronikus úton vagy a fogyasztó általi átvétel igazolására alkalmas más módon történik.

A jótállási igény bejelentése

A fogyasztó a hiba felfedezése után késedelem nélkül köteles a hibát a vállalkozásunkkal közölni. A hiba felfedezésétől számított **2 hónapon** belül közölt hibát késedelem nélkül közölni kell tekinteni. A közlés késedelméből eredő kárért a fogyasztó felelős. A jótállási igényt a fogyasztási cikk minden olyan hibája miatt határidőben érvényesítettnek kell tekinteni, amely a megjelölt hibát előidézte. Ha a fogyasztó a jótállási igényét a fogyasztási cikknek - a megjelölt hiba szempontjából - elkülöníthető része tekintetében érvényesíti, a jótállási igény a fogyasztási cikk egyéb részeire nem minősül érvényesítettnek.

Mentesülés a jótállási felelősség alól

Vállalkozásunk mentesül a jótállási kötelezettség alól, ha bizonyítja, hogy a hiba oka a vásárlás időpontja után keletkezett (pl. rendeltetésellenes használat, átalakítás, szakszerűtlen kezelés, helytelen tárolás, elemi kár, a használati-kezelési útmutató szerinti karbantartás elmulasztása).

A rendeltetésellenes használat elkerülése céljából a fogyasztási cikkhez magyar nyelvű használati és kezelési útmutatót mellékelünk és kérjük, hogy az abban foglaltakat saját érdekében tartsa be.

A fogyasztót a jótállás alapján megillető jogok

A fogyasztó a Ptk. 6:159. §-ában rögzített szabályok szerint

- kijavítást vagy kicserélést igényelhet, kivéve, ha a választott jótállási igény teljesítése lehetetlen, vagy ha az a kötelezettnek - másik jótállási igény teljesítésével összehasonlítva - aránytalan többletköltséget eredményezne, figyelembe véve a fogyasztási cikk hibátlan állapotban képviselt értékét, a szerződésszegés súlyát és a jótállási jog teljesítésével a jogosultnak okozott érdeksérelmet;
- vagy a vételár arányos leszállítását igényelheti, a hibát a kötelezett költségére maga kijavíthatja vagy mással kijavíttathatja, vagy a szerződéstől elállhat, ha vállalkozásunk a kijavítást vagy a kicserélést nem vállalta, ill. ha ezen kötelezettségének megfelelő határidőn belül, a fogyasztó érdekeit kímélve nem tud eleget tenni, vagy ha a fogyasztónak a kijavításhoz vagy kicseréléshez fűződő érdeke megszűnt.

Jogszálya alapján kötelező jótállás alá nem tartozó új tartós fogyasztási cikkek esetében (a vonatkozó jogszabály mellékletében meg nem határozott, jellemzően 10.000,- Ft eladási ár alatti termékek) a fogyasztó a vállalkozásunk által önként vállalt jótállási kötelezettség alapján, a fentieként eltérően

- kicserélést igényelhet, vagy
- a szerződéstől elállhat és a vételár visszatérítését igényelheti.

Jelentéktelen hiba miatt elállásnak nincs helye. A kijavítást vagy kicserélést - a fogyasztási cikk tulajdonságaira és a jogosult által elvárható rendeltetésére figyelemmel - megfelelő határidőn belül, a jogosult érdekeit kímélve kell elvégezni. A fogyasztó a választott jótállási jogáról másra térhet át, az áttéréssel okozott költséget köteles azonban vállalkozásunknak megfizetni, kivéve, ha az áttérésre vállalkozásunk adott okot, vagy az áttérés egyébként indokolt volt. A jótállási igény érvényesítésére egyebekben a kellékszavatossági jogok gyakorlására vonatkozó jogszabályi előírásokat kell megfelelően alkalmazni.

SOMMARIO

1 Informazioni generalità	37
1.1 Leggere e conservare le istruzioni per l'uso	37
1.2 Legenda	37
2 Sicurezza	38
2.1 Utilizzo conforme	38
2.2 Indicazioni di sicurezza	38
2.3 Preparazione a basso contenuto di acrilammide	40
3 Volume di fornitura	41
4 Prima messa in funzione	42
4.1 Controllo volume di fornitura	42
4.2 Prima del primo impiego	43
4.3 Posizionare l'apparecchio	43
4.4 Prima del primo processo di cottura	43
5 Uso	44
5.1 Il processo di cottura è concluso	45
6 Tempi di cottura, temperature e quantità	46
7 Pulizia e conservazione	47
7.1 Pulizia	47
7.2 Conservazione	47
8 Dati tecnici	48
9 Ricerca errori	49
10 Dichiarazione di conformità	49
11 Smaltimento	50
11.1 Smaltimento della confezione	50
11.2 Smaltimento dell'apparecchio	50
12 Certificato di garanzia convenzionale	51
12.1 Condizioni di garanzia convenzionale	51

1 INFORMAZIONI GENERALI

1.1 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.

1.2 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.

AVVISO!

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

AVVISO

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



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



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.

2 SICUREZZA

2.1 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.

2.2 INDICAZIONI DI SICUREZZA

PERICOLO! PERICOLO DI SCOSSA ELETTRICA!

UNA INSTALLAZIONE ELETTRICA ERRATA O UNA TENSIONE DI RETE TROPPO ELEVATA PUÒ 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 in modo rapido 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  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.

⚠ AVVERTIMENTO! BPERICOLO D'INCENDIO!

IN CASO DI UTILIZZO DI ADATTATORI O PROLUNGHE NON ADEGUATE ALL'AMPERAGGIO 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.

⚠ AVVERTIMENTO!

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 i bambini di età inferiore a 8 anni lontano dal dispositivo e dal cavo di alimentazione.
- » 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!

»



Pericolo, 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 sul manico dell'inserto, sul termostato o sul timer!
- » 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 l'inserto 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 INTERRUPERE.

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.

AVVISO! PERICOLO DI DANNI!

L'UTILIZZO NON CORRETTO DELL'APPARECCHIO PUÒ CAUSARE IL SURRISCALDAMENTO E IL DANNEGGIAMENTO DELLO STESSO.

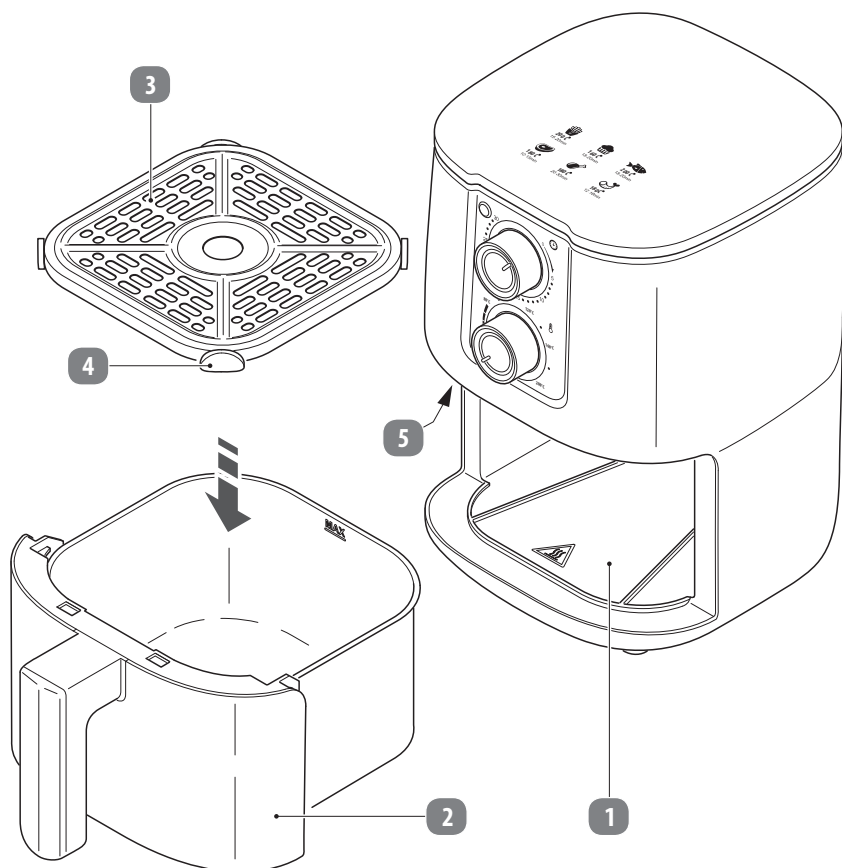
- » Non utilizzare mai l'apparecchio vuoto se non sorvegliato. L'apparecchio può surriscaldarsi, vedi Ricerca errori.
- » La resistenza e il rivestimento antiaderente potrebbero restarne danneggiati e sviluppare del fumo. In questo caso aprire le finestre ed arieggiare accuratamente il locale.

2.3 PREPARAZIONE A BASSO CONTENUTO DI ACRILAMMIDE

i HINWEIS

- » 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.

3 VOLUME DI FORNITURA



- 1 Friggitrice ad aria calda
- 2 Inserto
- 3 Griglia
- 4 Bordini in silicone (protezione antigraffio, 4 pz., in caso di smarrimento possono essere riordinati tramite servizio clienti)
- 5 Interruttore di sicurezza
 - Istruzioni per l'uso/Certificato di garanzia convenzionale

4 PRIMA MESSA IN FUNZIONE

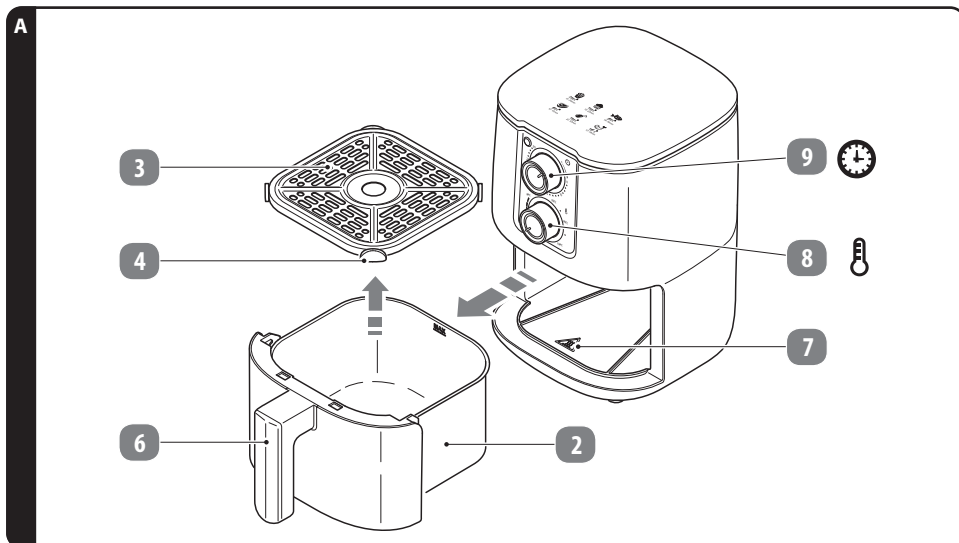
4.1 CONTROLLO VOLUME DI FORNITURA

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 AVVISO

» Estrarre l'inserto (2) tramite il manico dell'inserto (6) dall'apparecchio, vedi Fig A. Estrarre la griglia (3) dall'inserto.

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.

4.2 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!



AVVERTIMENTO!
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!

» 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'inserto della friggitrice ad aria calda. Pulire questa parte con particolare cautela.

1. Pulire l'inserto **2** e la griglia **3** con acqua calda, un po' di detergente per piatti e una spugna che non graffia.
2. Asciugare accuratamente tutte le parti.



AVVISO

» Eventualmente premere le guarnizioni di silicone **4** sulla griglia se sono state sfilate.

4.3 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.

Svolgere completamente il cavo elettrico.

4.4 PRIMA DEL PRIMO PROCESSO DI COTTURA



ATTENZIONE! ASSICURARSI CHE L'APPARECCHIO NON SIA ANCORA COLLEGATO ALLA RETE ELETTRICA DURANTE L'ASSEMBLAGGIO.

AVVISO! PRIMA DEL PRIMO PROCESSO DI COTTURA CONTROLLARE IL CORRETTO FUNZIONAMENTO E PRENDERE CONFIDENZA CON LA FRIGGITRICE AD ARIA CALDA. IN QUESTO MODO VENGONO ELIMINATI I RESIDUI DI PRODUZIONE DALLA RESISTENZA DELLA FRIGGITRICE. ASSICURARE UNA BUONA VENTILAZIONE DEL LOCALE (EVENTUALMENTE APRIRE LE FINESTRE).

1. Ora inserire la griglia **3** nell'inserto **2**.
2. Spingere l'inserto completamente nella friggitrice ad aria calda fino alla chiusura completa con uno scatto udibile.
3. Assicurarvi che il termostato **8** sia **MIN** e che il timer **9** sia ruotato completamente in senso antiorario su **0**.
4. Collegare la spina elettrica alla rete elettrica.
5. Ruotare il termostato **8** con la marcatura su 160°C.
6. Ruotare il timer **9** con la marcatura su almeno 5 minuti. La luce operativa **10** si accende e l'apparecchio inizia a riscaldare. Allo scadere del tempo viene emesso un bip, il timer è sullo 0 e la luce operativa si è spenta.
7. Staccare la spina elettrica dalla rete elettrica, estrarre leggermente l'inserto e lasciar raffreddare la friggitrice per ca. 30 minuti.

5 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.



PERICOLO, SUPERFICIE CALDA (7)! L'ALLOGGIAMENTO E LE PARTI DELL'APPARECCHIO DIVENTANO MOLTO CALDI DURANTE IL FUNZIONAMENTO.

NON SPOSTARE L'APPARECCHIO DURANTE IL FUNZIONAMENTO. SPEGNERE L'APPARECCHIO, ESTRARRE LA SPINA ELETTRICA DALLA PRESA E LASCIARE RAFFREDDARE L'APPARECCHIO PER 30 MINUTI PRIMA DI SPOSTARLO.

⚠ PERICOLO! 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.

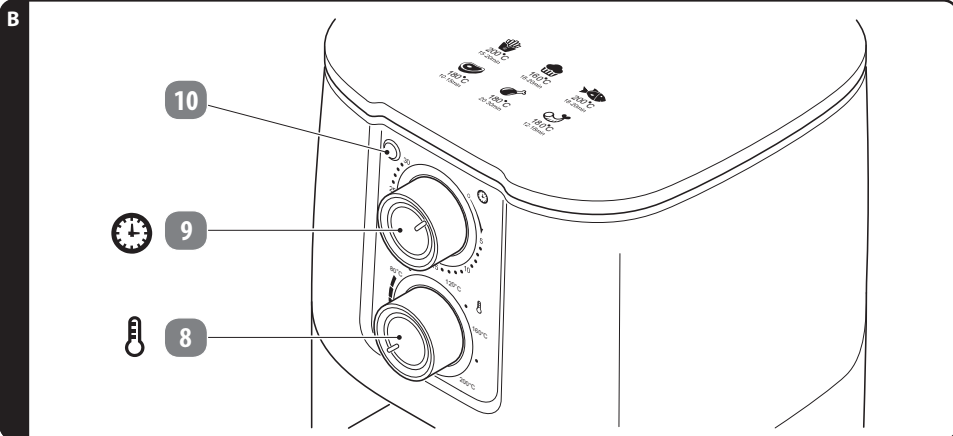
i AVVISO

- » I bordini in silicone (4) assicurano che la griglia (3) sia tenuta saldamente in posizione. Durante l'uso, la presa potrebbe indebolirsi e la griglia potrebbe cadere quando l'inserto viene capovolto.
- » In questo caso i bordini in silicone (4) possono essere piegati uniformemente e leggermente verso l'esterno con i supporti per ripristinare una presa sicura.

1. Posizionare l'apparecchio, vedi **Posizionare l'apparecchio** e prepararlo.
2. Preparare gli alimenti da cuocere e inserirli nell'inserto (2).

i AVVISO

- » Fare attenzione a che gli alimenti non sporgano oltre la tacca MAX.
- » 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.



- Inserire completamente l'inserto **2** nella friggitrice ad aria calda.
- Assicurati che il termostato **8** sia **MIN** e che il timer **9** sia ruotato completamente in senso antiorario su **0**.
- Collegare la spina elettrica alla rete elettrica.
- Girare il termostato **8** con la marcatura sulla temperatura desiderata (almeno da 80 °C).
- Ruotare il timer **9** con la marcatura sul tempo di cottura desiderato (almeno da 5 minuti). La luce operativa **10** si accende quando il timer viene attivato.

i AVVISO

- » Le impostazioni di temperatura e tempo possono essere modificate in qualsiasi momento.
- » I tempi e le temperature indicate dall'apparecchio sono solo indicativi.

 200°C 15-20min	Patatine, 15 - 20 minuti a 200°C
 160°C 18-20min	Torte/muffin, 18 - 20 minuti a 160°C
 200°C 18-20min	Pesce, 18 - 20 minuti a 200°C
 180°C 10-15min	Carne, 10 - 15 minuti a 180°C
 180°C 20-30min	Pollame, 20 - 30 minuti a 180°C
 180°C 12-18min	Gamberetti, 12 - 18 minuti a 180°C

Se si desidera interrompere la cottura ruotare il timer **9** su **0**. L'apparecchio si spegne e la luce operativa **10** si spegne. Una nuova selezione del tempo di cottura farà proseguire il processo di cottura.

Quando si desidera controllare il processo di cottura oppure aggiungere o togliere degli ingredienti è possibile estrarre l'inserto **2** durante il funzionamento. L'apparecchio si spegne e la luce operativa **10** si spegne. Il timer continua a lavorare.

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

5.1 IL PROCESSO DI COTTURA È CONCLUSO

i AVVISO

- » Allo scadere del tempo impostato l'apparecchio emette un bip e si spegne. Se si desidera interrompere la cottura prima ruotare il termostato su **MIN**. La ventilazione continua a lavorare senza riscaldare. In questo modo si evita un ristagno di calore.

- Allo scadere del tempo viene emesso un bip, il timer è sullo **0** e la luce operativa si è spenta.
- Ruotare il termostato su **MIN**.
- Separare l'apparecchio dalla rete elettrica.
- Estrarre l'inserto **2** dall'apparecchio afferrandolo dal manico **6** e posizionarlo su una superficie resistente al calore.
- Prelevare gli alimenti dall'inserto.

6 TEMPI DI COTTURA, TEMPERATURE E QUANTITÀ

i AVVISO

» 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/muovere	Informazioni supplementari
Patatine sottili surgelate	200 - 300	18 - 20	200	Sì	
Patatine spesse surgelate	200 - 300	20 - 25	200	Sì	
Gratin di patate	300	20 - 25	200	Sì	Utilizzare un recipiente adatto

i AVVISO

» 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.

Carne, pollame e frutti di mare	Quantità in grammi	Tempo in minuti	Temperature in °C	Girare/muovere	Preriscaldare
Steak	100 - 300	10 - 15	180		Sì
Cotoletta di maiale	100 - 300	10 - 15	180		Sì
Hamburger	100 - 300	10 - 15	180		
Cosciotto di pollo	100 - 300	25 - 30	180		
Petto di pollo	100 - 300	15 - 20	180		
Chicken nuggets, surgelati	100 - 300	6 - 10	200	Sì	
bastoncini di pesce, surgelati	100 - 250	6 - 10	200	Sì	
Formaggio da forno impanato	100 - 250	8 - 10	180	Sì	

i AVVISO

» 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.

Dessert/verdure	Quantità in grammi	Tempo in minuti	Temperature in °C	Girare/muovere	Informazioni supplementari
Quiche	300	20 - 22	180		Utilizzare un contenitore adatto e lasciare almeno 1 cm di spazio sul bordo.
Muffin	150	15 - 18	160		
Involtni primavera, piatto pronto	100 - 250	8 - 10	200	Sì	Lasciare almeno 1 cm di spazio sul bordo.
Verdure cotte	100 - 250	10	160	Sì	Aggiungere 1/2 cucchiaino di olio

7 PULIZIA E CONSERVAZIONE

7.1 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 DETERGENTI!

AVVERTIMENTO!



PERICOLO, SUPERFICIE CALDA! SUSSISTE IL PERICOLO DI USTIONI CAUSATE DALLE SUPERFICI CALDE. LASCIARE RAFFREDDARE L'APPARECCHIO PER ALMENO 30 MINUTI PRIMA DI PULIRLO. ESTRARRE L'INSERTO , PER FAR RAFFREDDARE L'APPARECCHIO PIÙ RAPIDAMENTE.

AVVISO!

PERICOLO DI DANNI! NON UTILIZZARE SOLVENTI, DETERGENTI ABRASIVI OD OGGETTI APPUNTITI!

AVVISO

» 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  con acqua calda, un po' di detergente per piatti e una spugna che non graffia. L'inserto è adatto in lavastoviglie.

AVVISO

» È possibile utilizzare un detergente 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 po' di detergente per piatti.

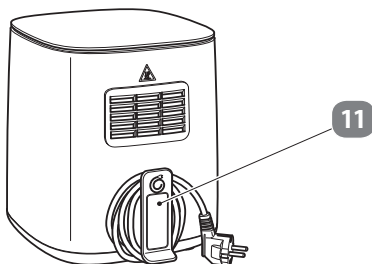
7.2 CONSERVAZIONE

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.

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

C



8 DATI TECNICI

Modello:	GT-AF-16
Tensione di alimentazione:	230 V~
Frequenza nominale:	50 Hz
Potenza assorbita:	900 W
Lunghezza cavo:	ca. 100 cm
Classe di protezione:	I /  Parti della custodia elettricamente conduttive collegate al conduttore di protezione.
Capacità:	ca. 1,9 L
Timer:	5-30 minuti
Range di temperature:	ca. 80-200 °C

Dato che i nostri prodotti vengono costantemente sviluppati e migliorati sono possibili variazioni tecniche e di design.
Le presenti istruzioni per l'uso possono essere scaricate anche in formato PDF dalla home page www.gt-support.de

9 RICERCA ERRORI

Problema	Possibili cause e soluzioni
L'apparecchio non funziona.	L'apparecchio non è collegato alla rete elettrica. — Collegare l'apparecchio alla rete elettrica. Il timer non è stato impostato. — Ruotare il timer sul tempo di cottura desiderato. L'inserto 2 non è completamente inserito. — Inserire l'inserto completamente nel fronte dell'apparecchio. Protezione da sovratensioni attivata. — Estrarre la spina elettrica dalla presa elettrica. Non utilizzare ulteriormente l'apparecchio. Rivolgersi a un servizio di assistenza.
Gli alimenti sono crudi.	Troppi alimenti nel cestello. — Ridurre le quantità. Temperatura troppo bassa. — Aumentare la temperatura. Tempo di cottura troppo breve. — Aumentare il tempo di cottura.
Gli alimenti non sono cotti in modo uniforme.	Gli alimenti devono essere girati. — Girare gli alimenti. La griglia è stata inserita? — Inserire la griglia sotto gli alimenti da cuocere.
Non è possibile inserire l'inserto.	L'inserto è troppo pieno. — Mettere meno alimenti nell'inserto.
Esce del vapore.	Un processo normale durante la fase di frittura.
Esce del fumo bianco.	Alimenti molto grassi. — La preparazione non viene compromessa. Evitare gli ingredienti molto grassi. Residui di grasso rimasti nell'inserto. — Pulire i componenti dopo l'uso.
Dopo l'estrazione dell'inserto l'apparecchio continua a funzionare.	Interruttore di sicurezza 5 o un altro componente guasto, vedi Indicazioni di sicurezza. — Estrarre la spina elettrica dalla presa elettrica. Non utilizzare ulteriormente l'apparecchio. Rivolgersi a un servizio di assistenza.

10 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

11 SMALTIMENTO

11.1 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.

11.2 SMALTIMENTO DELL'APPARECCHIO



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.

12 CERTIFICATO DI GARANZIA CONVENZIONALE

Modello: Mini friggitrice ad aria calda GT-AF-16

Codice articolo: 847381

Per attivare la garanzia è necessario recarsi nel punto vendita ALDI in cui il prodotto è stato acquistato. ALDI S.r.l., Via Sommacampagna 63/H, 37137 Verona, ITALY

Descrizione del difetto/malfunzionamento:

I Suoi dati:

Nome e Cognome:

Indirizzo:

E-Mail:

12.1 CONDIZIONI DI GARANZIA CONVENZIONALE

Gentile cliente,

La **garanzia convenzionale ALDI S.r.l.** (di seguito: garanzia) si aggiunge alla garanzia legale di due anni del venditore prevista dal Codice del Consumo, consentendole di richiedere, alle condizioni che seguono, le seguenti prestazioni:

Durata della garanzia: 3 anni dalla data di acquisto o di consegna della merce

Prestazioni: sostituzione dell'articolo oppure rimborso

ALDI si riserva di valutare caso per caso quale delle due sopra indicate modalità di prestazione della garanzia applicare.

Per attivare la garanzia la preghiamo di:

- Recarsi nel punto vendita in cui prodotto è stato acquistato e tenere a portata di mano la scheda di garanzia compilata e la ricevuta o lo scontrino originale

La garanzia non si estende a danni causati da:

- **eventi naturali** (p.es. fulmini, acqua, fuoco, gelo ecc.), **incidenti, trasporto, batterie che perdono liquido oppure utilizzo improprio**
- **danni o modifiche da parte dell'acquirente/di terzi**
- **inadempienza delle misure di sicurezza e di manutenzione, errori d'uso**
- **calcificazione, perdita di dati, programmi dannosi, bruciature dello schermo**
- **Sono esclusi dalla presente garanzia i componenti prevedibilmente soggetti ad usura (ad es. lampade, batterie, pneumatici ecc.)**

La presente garanzia si aggiunge alla garanzia legale ed i conseguenti diritti previsti dalla legge a favore dei consumatori, che acquistano i prodotti nei punti vendita di **ALDI S.r.l.**, non sono in alcun modo pregiudicati e/o limitati dalla presente garanzia ai sensi degli articoli da 128 a 135 del Codice del Consumo ove tali prodotti presentino un difetto di conformità nei 24 mesi successivi alla data di acquisto o consegna. Il difetto deve essere denunciato entro 2 mesi dalla scoperta.

Per maggiori dettagli rinviamo al seguente link www.aldi-service.it sul nostro sito web.

Per quanto riguarda l'informativa ai sensi del Codice in materia di protezione dei dati personali (D.Lgs. 196/2003) si rinvia al sito:

<https://www.aldi.it/informativa-sulla-privacy/>.



IMPORTIERT DURCH

ÉRTÉKESÍTŐ
IMPORTATO DA

GLOBALTRONICS GMBH & Co. KG

BEI DEN MÜHREN 5

20457 HAMBURG

GERMANY / NÉMETORSZÁG / GERMANIA

INFO@GLOBALTRONICS.COM

HERGESTELLT IN CHINA • KÍNAI GYÁRTMÁNY • FABBRICATO IN CINA