



BEDIENUNGSANLEITUNG

MODE D'EMPLOI

ISTRUZIONI PER L'USO

MINI-HEISSLUFTFRITTEUSE

MINI FRITEUSE À AIR CHAUD

MINI FRIGGITRICE AD ARIA CALDA



AMBIANO

Deutsch 2

Français 18

Italiano 34

SERVICECENTER • SERVICE APRÈS-VENTE

ASSISTENZA POST-VENDITA

847381

BITTE WENDEN SIE SICH AN IHRE **ALDI SUISSE** FILIALE.

VEUILLEZ VOUS ADRESSER À VOTRE FILIALE **ALDI SUISSE**.

LA PREGHIAMO DI RIVOLGERSI ALLA SUA FILIALE **ALDI SUISSE**.

MODELL/MODÈLE/MODELLO:

GT-AF-16-CH

P051032776

07/2025

3

JAHRE GARANTIE

ANS GARANTIE

ANNI GARANZIA

ORIGINAL-BEDIENUNGSANLEITUNG

NOTICE ORIGINALE

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.



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.

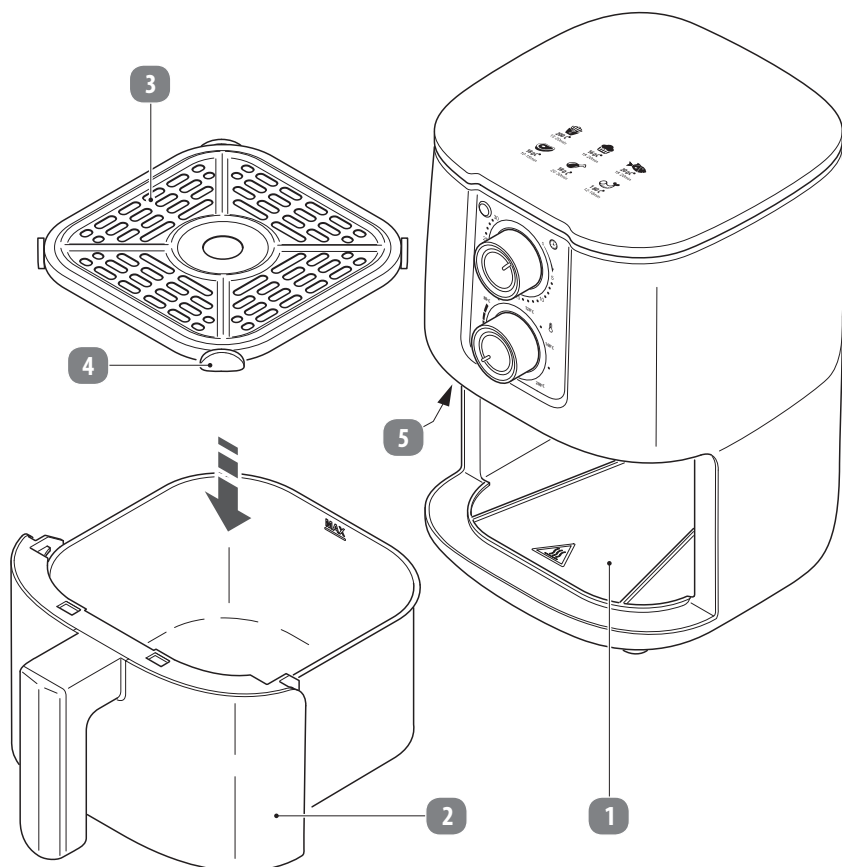
- » Betreiben Sie das Gerät nie unbeaufsichtigt leer. Das Gerät kann überhitzen, siehe Fehlersuche.
- » Dabei können die Heizwendel und die Antihafbeschichtung beschädigt werden und es kann zur Rauchentwicklung kommen. Öffnen Sie in dem Fall die Fenster und lüften Sie den Raum gründlich.

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

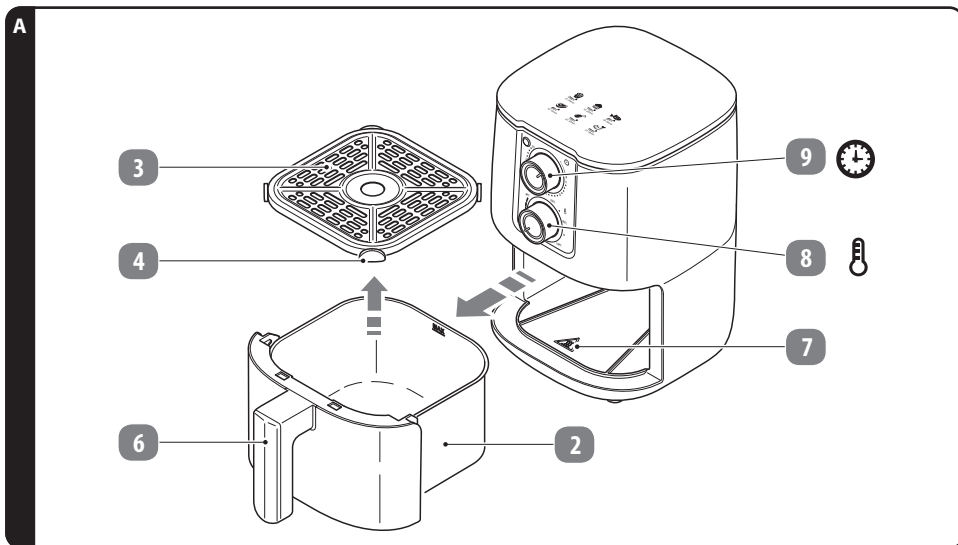
4.1 LIEFERUMFANG PRÜFEN

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 BETRIEBUNG

⚠ GEFAHR!

DIE HEIßLUFTFRITTEUSE ERST NACH DEM KOMPLETTEN AUFBAU AN DAS STROMNETZ ANSCHLIESSEN. STROMSCHLAGGEFAHR! 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.

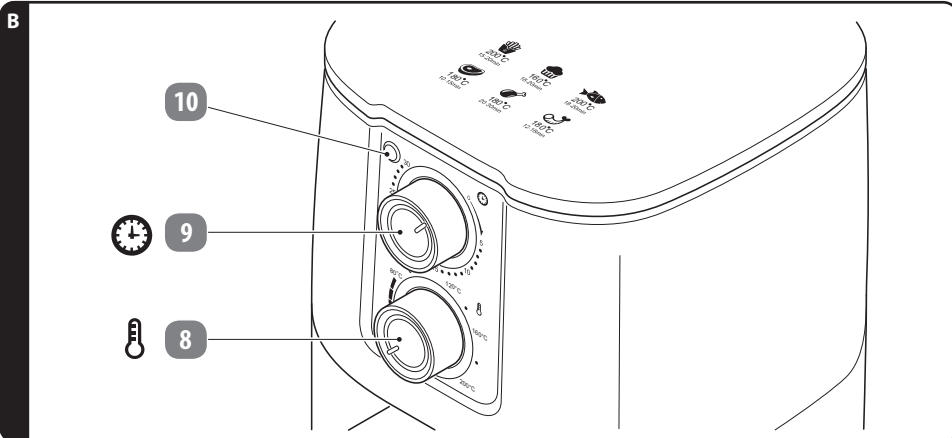
i HINWEIS

- » 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		
Hähnchennuggets, 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.

Nachtsch / 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 , 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  mit heißem Wasser, ein wenig Spülmittel und einem nicht kratzenden Schwamm. Der Einschub ist spülmaschinene geeignet.

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.

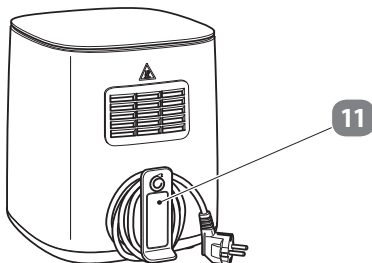
7.2 AUFBEWAHRUNG

GEFAHR! STROMSCHLAGGEFAHR!

ANSCHLUSSKABEL NICHT UM DAS GERÄT ODER TEILE DES GERÄTES WICKELN. BENUTZEN SIE DIE KABELAUFWICKLUNG . 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-CH
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 Symbol mit der durchgestrichenen Mülltonne bedeutet, dass Elektro- und Elektronikgeräte nicht zusammen mit dem Hausmüll entsorgt werden dürfen. Verbraucher sind gesetzlich dazu verpflichtet, Elektro- und Elektronikgeräte am Ende ihrer Lebensdauer einer vom unsortierten Siedlungsabfall getrennten Erfassung zuzuführen. Auf diese Weise wird eine umwelt- und ressourcenschonende Verwertung sichergestellt. 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.

Elektro- und Elektronikgerätebesitzer aus privaten Haushalten können diese bei den Sammelstellen der öffentlich-rechtlichen Entsorgungsträger oder bei den von den Herstellern bzw. Vertreibern eingerichteten Sammelstellen abgeben. Die Abgabe von Altgeräten ist unentgeltlich. Generell haben Vertreter die Pflicht, die unentgeltliche Rücknahme von Altgeräten durch geeignete Rücknahmemöglichkeiten in zumutbarer Entfernung zu gewährleisten.

Verbraucher haben die Möglichkeit zur unentgeltlichen Abgabe eines Altgeräts bei einem rücknahmepflichtigen Vertreter, wenn sie ein gleichwertiges Neugerät mit einer im Wesentlichen gleichen Funktion erwerben. Diese Möglichkeit besteht auch bei Lieferungen an einen privaten Haushalt.

12 GARANTIEKARTE

Modell: Mini-Heißluftfritteuse GT-AF-16-CH

Artikelnummer: 847381

Bitte wenden Sie sich mit dem Produkt und zugehörigem Kassenbon an Ihre **ALDI SUISSE Filiale**.

ALDI SUISSE AG, Niederstettenstrasse 3, 9536 Schwarzenbach, SWITZERLAND

Beschreibung der Störung: _____

Ihre Informationen

Name: _____

Adresse: _____

E-Mail: _____ 

12.1 GARANTIEBEDINGUNGEN

Sehr geehrter Kunde,

Die **ALDI SUISSE Garantie** bietet Ihnen weitreichende Vorteile gegenüber der gesetzlichen Gewährleistungspflicht:

Garantiezeit: 3 Jahre ab Zeitpunkt der Übernahme

Garantieleistung: Kostenfreier Austausch oder Geldrückgabe
Keine Transportkosten

Bitte beachten Sie, dass die Art der Garantieleistung im Einzelfall von **ALDI SUISSE** bestimmt wird.

Um die Garantie in Anspruch zu nehmen:

- Wenden Sie sich mit dem Produkt, der Garantiekarte und zugehörigem Kassenbon an Ihre **ALDI SUISSE 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 Verschleiss teilen (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 Généralités	19
1.1 Lire le mode d'emploi et le conserver	19
1.2 Explication des symboles	19
2 Sécurité	20
2.1 Usage conforme du produit	20
2.2 Consignes de sécurité	20
2.3 Préparation pauvre en acrylamide	22
3 Contenu de l'emballage	23
4 Première mise en service	24
4.1 Vérifier le contenu de l'emballage	24
4.2 Avant la première utilisation	25
4.3 Installer l'appareil	25
4.4 Avant la première utilisation	25
5 Maniement	26
5.1 La cuisson est terminée	27
6 Temps de cuisson, températures et quantités	28
7 Nettoyage et stockage	29
7.1 Nettoyage	29
7.2 Stockage	29
8 Données techniques	30
9 Recherche de panne	31
10 Déclaration de conformité	31
11 Mise au rebut	32
11.1 Éliminer l'emballage	32
11.2 Éliminer l'appareil hors d'usage	32
12 Carte de garantie	33
12.1 Conditions de garantie	33

1 GÉNÉRALITÉS

1.1 LIRE LE MODE D'EMPLOI ET LE CONSERVER



Le mode d'emploi contient des informations importantes concernant la mise en service et le fonctionnement de l'appareil. Lisez attentivement le mode d'emploi dans son intégralité, en particulier les consignes de sécurité, avant d'utiliser cet appareil. Le non-respect du présent mode d'emploi peut occasionner de graves blessures et d'importants dommages matériels. Le mode d'emploi se fonde sur les normes et les règles en vigueur dans l'Union européenne. Tenez également compte à l'étranger des directives et lois spécifiques au pays.

Conservez le mode d'emploi pour l'utilisation ultérieure de l'appareil. Si vous donnez l'appareil à une autre personne, remettez-lui impérativement ce mode d'emploi.

1.2 EXPLICATION DES SYMBOLES

Les symboles et les termes de mise en garde suivants sont utilisés dans le présent mode d'emploi, sur l'appareil ou sur l'emballage

DANGER !

» Ce symbole/cette mention d'avertissement décrit un danger avec un niveau de risque élevé pouvant provoquer la mort ou une blessure grave s'il n'est pas évité.

AVERTISSEMENT !

» Ce symbole/terme de mise en garde désigne un danger comportant un risque d'importance moyenne pouvant entraîner la mort ou une grave blessure s'il n'est pas évité.

ATTENTION !

» Ce symbole/terme de mise en garde désigne un danger comportant un risque de faible importance pouvant entraîner une blessure légère ou sans gravité s'il n'est pas évité.

REMARQUE !

» Ce symbole/terme de mise en garde met en garde contre d'éventuels dommages matériels.

REMARQUE

» Ce symbole vous donne d'utiles informations supplémentaires pour le montage ou pour le maniement.



Surface brûlante ! Ce symbole désigne des surfaces brûlantes pendant le fonctionnement de l'appareil : ne pas toucher à mains nues.



Déclaration de conformité (voir chapitre « Déclaration de conformité ») : les produits caractérisés par ce symbole répondent à toutes les réglementations communautaires applicables de l'espace économique européen.



Courant alternatif

Décrit le courant électrique qui change de direction (polarité) à intervalles réguliers.

2 SÉCURITÉ

2.1 USAGE CONFORME DU PRODUIT

Cet appareil est exclusivement destiné à la friture d'aliments en quantité domestique et ne peut être utilisé qu'à l'intérieur.

Il peut être utilisé pour cuire les légumes, les frites, le poisson, la viande et la volaille, ainsi que des gâteaux.

L'appareil est destiné exclusivement à un usage privé.

Utilisez l'appareil seulement de la manière décrite dans ce mode d'emploi.

Toute autre utilisation est considérée comme non conforme et peut entraîner des dommages matériels ou même corporels.

N'utilisez jamais la friteuse pour chauffer de l'eau ou d'autres liquides.

Le fabricant ou le revendeur n'assument aucune responsabilité pour des dommages occasionnés par une utilisation non conforme à la destination de l'appareil, par des réparations incorrectes, des modifications effectuées sans autorisation ou l'emploi d'accessoires ou de pièces de rechange non homologués.

La friteuse n'est pas adaptée à une utilisation à des fins commerciales, par ex. :

- dans des cuisines pour collaborateurs ou des boutiques et autres locaux commerciaux,
- dans des propriétés agricoles,
- une utilisation par les clients des hôtels, des motels ou d'autres résidences publiques,
- Pour hôtels B&B.

2.2 CONSIGNES DE SÉCURITÉ

**⚠ DANGER ! DANGER D'ÉLECTROCUTION !
UNE INSTALLATION ÉLECTRIQUE DÉFECTUEUSE OU UNE TENSION SECTEUR TROP FORTE PEUVENT PROVOQUER DES ÉLECTROCUTIONS.**

- » Ne branchez l'appareil que si la tension secteur de la prise correspond à l'indication figurant sur la plaque signalétique.
- » Ne branchez l'appareil que sur une prise facilement accessible, afin de pouvoir le débrancher rapidement en cas de dysfonctionnement.
- » N'utilisez pas l'appareil lorsque celui-ci, le câble de raccordement ou la fiche secteur présentent des dommages visibles ou que les accessoires sont fortement encrassés.
- » Si le câble de raccordement au réseau de cet appareil est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant ou son SAV ou par une personne semblablement qualifiée pour éviter de vous mettre en danger.
- » N'ouvrez pas le corps de l'appareil, mais confiez la réparation à des spécialistes. Adressez-vous pour ce faire au SAV dont l'adresse est indiquée sur la carte de garantie.
- » N'introduisez aucun objet métallique ou autre objet dans les ouvertures de l'appareil. N'utilisez que les objets figurant parmi les accessoires, conformément à l'usage prescrit.
- » À l'intérieur de l'appareil se trouvent des pièces électriques et mécaniques qui sont indispensables contre les sources de danger.
- » Il est interdit de shunter ou de modifier le commutateur de sécurité **(5)**.
- » L'appareil ne doit pas être utilisé avec une minuterie extérieure ou un système de commande à distance séparé.
- » Tenez l'appareil, le câble de raccordement et la fiche secteur éloignés de l'eau et d'autres liquides ainsi que d'un feu ouvert, de sources de chaleur et de surfaces brûlantes.
- » Ne saisissez jamais l'appareil et la fiche secteur avec des mains humides.
- » Ne retirez jamais la fiche secteur de la prise en tirant sur le câble, mais saisissez toujours la fiche.
- » N'utilisez jamais le câble de raccordement comme poignée.
- » Disposez le câble de raccordement de manière à ce qu'il ne vous fasse pas trébucher.
- » Ne pliez pas le câble de raccordement et ne le posez pas sur des arêtes tranchantes.
- » Ne stockez jamais l'appareil de manière qu'il puisse tomber dans une baignoire ou un lavabo.
- » Ne cherchez jamais à saisir l'appareil lorsqu'il est tombé dans l'eau. Dans un cas semblable, retirez aussitôt la fiche de la prise.
- » Éteignez toujours l'appareil et retirez la fiche secteur de la prise quand :
 - vous ne surveillez pas l'appareil ou que vous avez achevé la préparation,
 - vous n'utilisez pas l'appareil, quand vous le nettoyez ou
 - il y a un orage ou en cas de dysfonctionnement.

⚠ AVERTISSEMENT ! RISQUE D'INCENDIE !

SI VOUS UTILISEZ UNE PRISE INTERMÉDIAIRE OU UN CÂBLE DE PROLONGATION QUI DÉPASSE L'INTENSITÉ MAXIMALE, IL Y A UN RISQUE D'INCENDIE.

- » N'utiliser que des fiches d'adaptation et des rallonges conformes aux règles de sécurité en vigueur. Ne dépasser pas le courant maximal admissible de la fiche de l'adaptateur ou du câble de rallonge.

⚠ AVERTISSEMENT !

DANGERS POUR LES ENFANTS OU LES PERSONNES PRÉSENTANT DES CAPACITÉS PHYSIQUES, SENSORIELLES OU MENTALES RÉDUITES ET UN MANQUE D'EXPÉRIENCE ET DE CONNAISSANCES.

- » Les enfants et les personnes ayant des capacités physiques et mentales réduites ne discernent pas le danger que peut présenter l'utilisation du présent appareil.
- » Il peut en résulter des accidents entraînant de graves blessures.
- » Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de plus de 8 ans et par des personnes présentant des capacités physiques, sensorielles ou mentales restreintes ou manquant d'expérience et/ou de connaissances s'ils sont surveillés ou s'ils ont reçu des instructions pour pouvoir utiliser l'appareil en toute sécurité et ont compris les dangers qui en découlent.
- » Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- » Les enfants ne sont pas autorisés à exécuter le nettoyage et la maintenance de l'appareil, à moins d'être surveillés par une personne responsable.
- » Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus éloignés de l'appareil et du câble de raccordement.
- » Ne laissez pas les enfants jouer avec le film d'emballage. Ils pourraient en jouant se prendre dans celui-ci ou y engager la tête et s'étouffer.

⚠ AVERTISSEMENT ! RISQUE DE BLESSURE !

- »  **Surface brûlante !** Des éléments de cet appareil deviennent brûlants pendant son fonctionnement. Un maniement incorrect peut entraîner de graves blessures.
- » Des éléments de l'appareil deviennent brûlants pendant son utilisation. Ne touchez pas ceux-ci afin d'éviter les brûlures.
- » Pendant le fonctionnement, ne touchez l'appareil qu'au niveau de la poignée du panier à friture et de l'écran tactile !
- » Pour éviter les blessures, les cheveux, les bijoux et l'habillement ne doivent pas entrer en contact avec l'appareil pendant son fonctionnement.
- » N'utilisez pas l'appareil, si l'un de ses éléments est endommagé.
- » Informez également les autres utilisateurs des dangers encourus.
- » La vapeur chaude s'échappe pendant la cuisson, surtout lorsque le récipient de cuisson est retiré. Utilisez impérativement des gants de cuisine et ne vous penchez pas sur l'appareil.
- » Bien sécher les aliments avant la cuisson pour éviter la formation excessive de vapeur.
- » Enlevez tous les morceaux de glace.

⚠ AVERTISSEMENT ! RISQUE DE BLESSURE !

LE CONTACT AVEC DE LA VAPEUR CHAUDE PEUT PROVOQUER DES BLESSURES GRAVES !

- » Pendant la cuisson, la vapeur s'échappe de la grille de sortie d'air située à l'arrière de l'appareil. Garder vos mains et votre visage à une distance sécuritaire de la sortie de vapeur et d'air. Faites également attention à la vapeur chaude qui s'échappe des joints à l'avant de l'appareil. Un soin particulier doit être apporté au moment de retirer le panier de friture de l'appareil.

⚠ AVERTISSEMENT ! RISQUE D'INCENDIE !

IL Y A UN RISQUE D'INCENDIE DÙ AUX SURFACES CHAUDES.

SI VOUS UTILISEZ DU PAPIER SULFURISÉ OU DU PAPIER ALUMINIUM SANS NOURRITURE DANS LE PANIER, LE PAPIER SULFURISÉ PEUT S'ENFLAMMER ET PROVOQUER UN INCENDIE.

SI VOUS UTILISEZ DU PAPIER SULFURISÉ OU DU PAPIER ALUMINIUM, VEILLEZ À CE QUE LES ALIMENTS SOIENT RÉPARTIS UNIFORMÉMENT. LE PAPIER SULFURISÉ OU LA FEUILLE D'ALUMINIUM POURRAIENT PÉNÉTRER DANS L'ÉLÉMENT CHAUFFANT ET S'ENFLAMMER.

SI VOUS UTILISEZ DU PAPIER SULFURISÉ OU DU PAPIER ALUMINIUM DANS LE PANIER, LE FLUX D'AIR CHAUD EST RÉDUIT OU INTERROMPU. LE PROCESSUS DE CUISSON DOIT ÊTRE PROLONGÉ SI NÉCESSAIRE ET N'EST PAS UNIFORME.

- » Ne placez pas l'appareil sur une cuisinière à gaz ou électrique, sur une plaque de cuisson électrique ou dans le four chauffé.
- » Mettez l'appareil sur une surface de travail facilement accessible, plane, sèche, résistante à la chaleur et suffisamment stable.
- » Placez le cas échéant un substrat antidérapant sous les pieds en caoutchouc de l'appareil car les surfaces sont traitées avec les nettoyants les plus divers. De nombreuses substances qui les composent peuvent attaquer et amollir les pieds en caoutchouc.
- » Ne posez pas l'appareil au bord de la surface de travail.
- » Ne placez pas l'appareil sous un placard suspendu ou dans un coin. Veillez à ce que l'appareil soit dégagé vers le haut.
- » Respecter une distance minimale de 30 cm de la paroi arrière de l'appareil par rapport aux autres objets et d'au moins 10 cm des côtés.
- » Ne posez pas d'objets sur l'appareil.
- » Ne pas recouvrir l'appareil.
- » Ne déplacez pas l'appareil pendant son fonctionnement. Attendez que la friteuse soit refroidie.
- » Tenez les enfants éloignés du câble de raccordement. Les enfants pourraient l'attraper et tirer l'appareil vers eux.
- » Ne remplissez pas le tiroir avec de la graisse ou de l'huile.
- » Placez toujours le tiroir/panier de la friteuse chaude sur une surface résistante à la chaleur.

⚠ ATTENTION ! DANGER POUR LA SANTÉ !

LA CUISSON AU FOUR, À LA POÊLE OU SUR LE GRIL À UNE TEMPÉRATURE EXCESSIVEMENT ÉLEVÉE PEUT PRODUIRE DES SUBSTANCES NOCIVES POUR LA SANTÉ.

- » Ne laissez pas les aliments trop brunir pendant la cuisson au four ou sur le gril.
- » nlever les restes de nourriture brûlés.

REMARQUE !

RISQUE DE DÉTÉRIORATION ! UN MANIEMENT INCORRECT DE L'APPAREIL PEUT PROVOQUER UNE SURCHAUFFE ET LA DÉTÉRIORATION DE CELUI-CI, VOIR RECHERCHE DE PANNE.

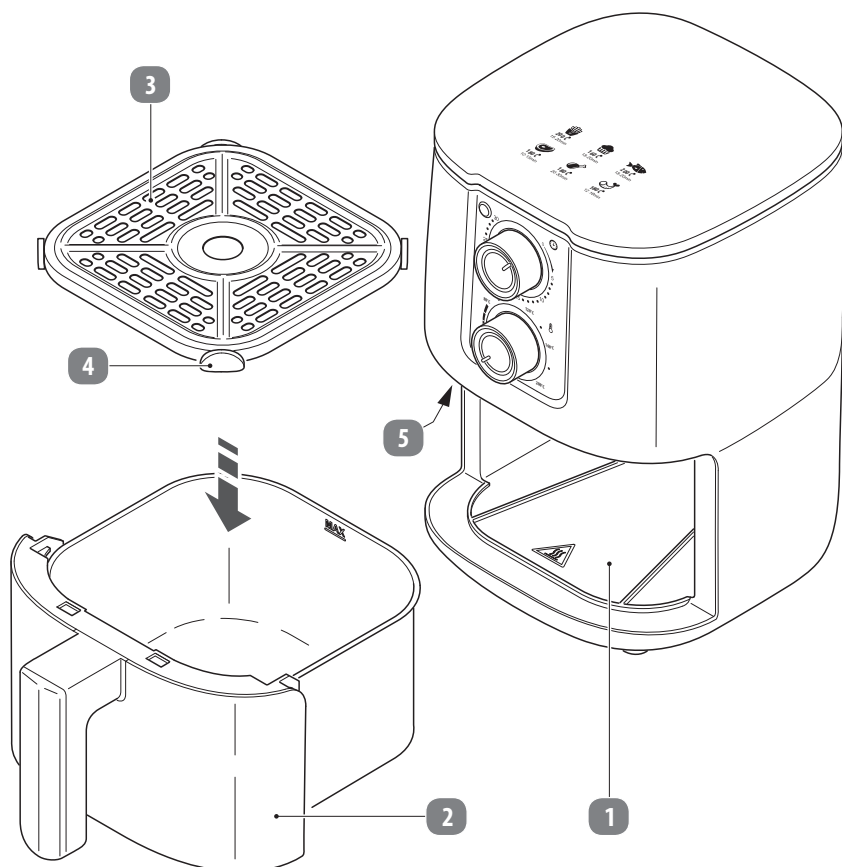
- » Ne jamais faire fonctionner l'appareil sans surveillance ou à vide.
- » Le serpentín de chauffage et le revêtement anti-adhésif risquent d'être endommagés et de la fumée peut se dégager. Dans ce cas, ouvrez les fenêtres et aérez soigneusement la pièce.

2.3 PRÉPARATION PAUVRE EN ACRYLAMIDE

1 REMARQUE

- » L'acrylamide est soupçonné d'être une substance cancérigène dont la quantité augmente brusquement lorsqu'on chauffe des denrées alimentaires contenant de l'amidon à plus de 175 °C. Vous devez donc prêter attention au changement de couleur des aliments pendant la préparation. Les pommes frites ne doivent pas être servies brunes, mais seulement « dorées ».

3 CONTENU DE L'EMBALLAGE



- 1 Friteuse à air chaud
- 2 tiroir
- 3 Grille
- 4 Embouts en silicone (4x protection contre les rayures, en cas de perte, ils peuvent être commandés à nouveau via le service client)
- 5 Commutateur de sécurité
 - Notice d'utilisation/carte de garantie

4 PREMIERE MISE EN SERVICE

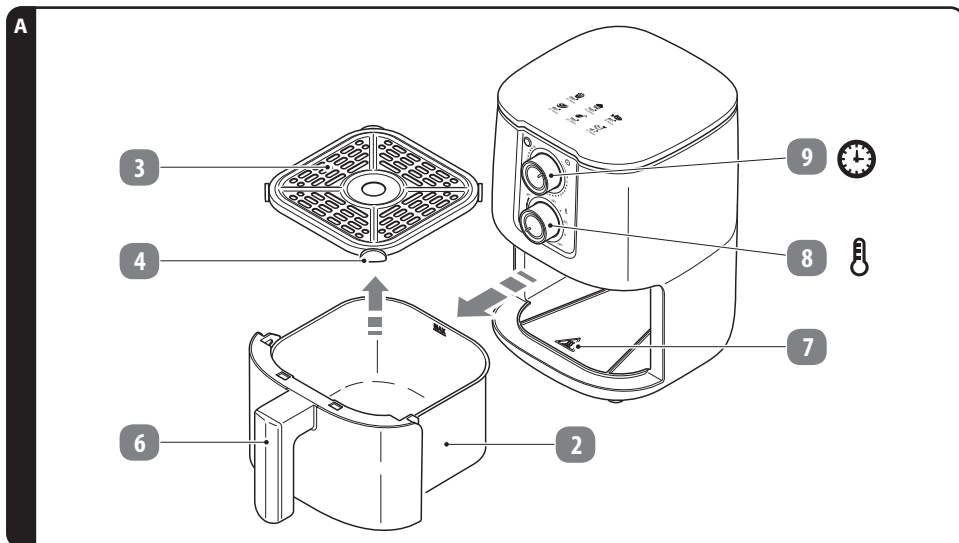
4.1 VÉRIFIER LE CONTENU DE L'EMBALLAGE

RISQUE DE DÉTÉRIORATION !

SI VOUS OUVREZ L'EMBALLAGE SANS PRÉCAUTION AVEC UN COUTEAU TRANCHANT OU D'AUTRES OBJETS POINTUS, L'APPAREIL PEUT SUBIR DES DOMMAGES.

» Ouvrez prudemment l'emballage.

1. Sortez toutes les pièces de l'appareil ainsi que le mode d'emploi du carton et retirez les films de protection ainsi que les morceaux de carton.



i REMARQUE

1. Sortez la cuve contenant le panier de friture (2) de l'appareil en tirant sur la poignée (6), voir fig. A. Retirez la grille (3) du panier de friture.
2. Vérifiez que tous les éléments sont présents (voir contenu de l'emballage).
3. Vérifiez si les divers éléments présentent des détériorations. Si c'est le cas, ne les utilisez pas. Adressez-vous alors au SAV dont l'adresse est indiquée sur la carte de garantie.

4.2 AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

⚠ DANGER !
DANGER D'ÉLECTROCUTION ! NE JAMAIS IMMERGER LA FRITEUSE DANS L'EAU, NI TOUT AUTRE LIQUIDE ET NE JAMAIS LA RINCER AVEC DE L'EAU OU DES PRODUITS DE NETTOYAGE !

⚠ ATTENTION !
RÉSIDUS DE PRODUCTION !

» Des résidus de production impropres à la consommation peuvent être présents sur ou dans tous les composants de cet article. Les composants susceptibles d'être en contact avec des aliments, doivent être inspectés avec la première utilisation et nettoyés soigneusement.

REMARQUE !
NE PAS UTILISER DE PRODUIT ABRASIF, NI DE SOLVANT NI D'OBJET CONTONDANT !

» Essuyer l'intérieur et l'extérieur de la friteuse à air chaud avec un chiffon légèrement humide.

REMARQUE !
RISQUE DE DOMMAGE !

» Le ventilateur et l'élément chauffant sont situés en haut à l'intérieur du tiroir de la friteuse à air chaud. Essuyer cette zone très soigneusement.

1. Nettoyez la cuve contenant le panier de friture **2** et la grille **3** avec de l'eau chaude, un peu de détergent et une éponge non abrasive.
2. Puis, séchez bien toutes les pièces.

i REMARQUE

» Remettez éventuellement en place les embouts en silicone **4** sur la grille.

4.3 INSTALLER L'APPAREIL

Installez l'appareil sur une surface de travail facilement accessible, plane, sèche, résistante à la chaleur et suffisamment stable. Les pieds en caoutchouc de la face inférieure assurent ici une bonne stabilité.

Respecter une distance minimale de 30 cm de la paroi arrière de l'appareil par rapport aux autres objets et d'au moins 10 cm des côtés.

Déroulez complètement le câble.

4.4 AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

⚠ ATTENTION ! ASSUREZ-VOUS QUE L'APPAREIL N'EST PAS BRANCHÉ PENDANT LE MONTAGE.

i REMARQUE
AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION, VOUS POUVEZ VÉRIFIER QUE L'APPAREIL FONCTIONNE CORRECTEMENT ET VOUS FAMILIARISER AVEC LES FONCTIONNALITÉS DE CETTE FRITEUSE À AIR CHAUD. CELA PERMET D'ÉLIMINER LES ÉVENTUELS RÉSIDUS D'ALIMENTS DU SERPENTIN CHAUFFANT DE LA FRITEUSE. VEILLEZ À BIEN AÉRER LA PIÈCE (NOTAMMENT EN OUVRANT LES FENÊTRES).

1. Insérez la grille **3** dans la cuve contenant le panier de friture **2**.
2. Insérez complètement le panier de friture dans la friteuse à air chaud jusqu'à ce que vous entendiez un « clic » et qu'il affleure le boîtier.
3. Vérifiez que le thermostat **8** est sur MIN et que le minuteur **9** a bien été tourné jusqu'à la butée correspondant au 0, dans le sens inverse des aiguilles d'une montre, voir Fig. A.
4. Branchez la fiche dans la prise secteur.
5. Tournez le thermostat **8** en plaçant le repère sur 160°C.
6. Tournez le minuteur **9** en plaçant le repère sur au moins 5 minutes. Le témoin lumineux **10** s'allume et la montée en température commence. Lorsque le temps est écoulé, une sonnerie retentit, le minuteur est revenu sur 0 et le témoin lumineux s'est éteint.
7. Débranchez l'appareil, sortez légèrement la cuve contenant le panier de friture et laissez la friteuse refroidir env. 30 min.

5 MANIEMENT

⚠ DANGER !

NE RACCORDER LA FRITEUSE À AIR CHAUD À L'ALIMENTATION ÉLECTRIQUE QU'UNE FOIS L'INSTALLATION TERMINÉE.
DANGER D'ÉLECTROCUTION ! VEILLEZ À CE QUE LE CÂBLE DE RACCORDEMENT NE PUISSE PAS ENTRER EN CONTACT AVEC LES ÉLÉMENTS BRÛLANTS DE LA FRITEUSE.



DÉPLACER.

SURFACE BRÛLANTE (7) ! LE BOÎTIER ET LES PIÈCES DE L'APPAREIL DEVIENNENT TRÈS CHAUDS PENDANT LE FONCTIONNEMENT. NE DÉPLACEZ JAMAIS L'APPAREIL EN FONCTIONNEMENT. METTEZ L'APPAREIL HORS TENSION, DÉBRANCHEZ LE CORDON D'ALIMENTATION ET LAISSEZ-LE REFROIDIR PENDANT UNE DEMI-HEURE AVANT DE LE

⚠ DANGER ! RISQUE D'INCENDIE !

SI VOUS UTILISEZ DU PAPIER SULFURISÉ OU DU PAPIER ALUMINIUM SANS NOURRITURE DANS LE PANIER, LE PAPIER SULFURISÉ PEUT S'ENFLAMMER ET PROVOQUER UN INCENDIE.

SI VOUS UTILISEZ DU PAPIER SULFURISÉ OU DU PAPIER ALUMINIUM, VEILLEZ À CE QUE LES ALIMENTS SOIENT RÉPARTIS UNIFORMÉMENT. LE PAPIER SULFURISÉ OU LA FEUILLE D'ALUMINIUM POURRAIENT PÉNÉTRER DANS L'ÉLÉMENT CHAUFFANT ET S'ENFLAMMER.

SI VOUS UTILISEZ DU PAPIER SULFURISÉ OU DU PAPIER ALUMINIUM DANS LE PANIER, LE FLUX D'AIR CHAUD EST RÉDUIT OU INTERROMPU. LE PROCESSUS DE CUISSON DOIT ÊTRE PROLONGÉ SI NÉCESSAIRE ET N'EST PAS UNIFORME.

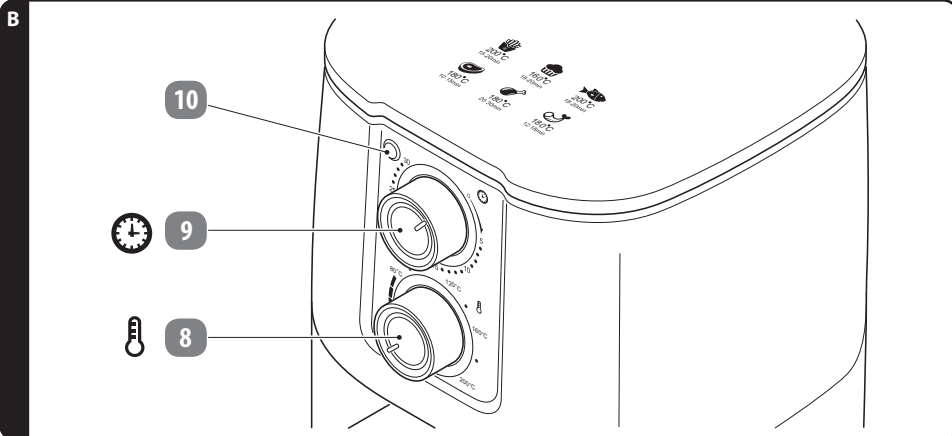
i REMARQUE

- » Les embouts en silicone (4) le maintien parfait de la grille (3) dans le panier de friture. Pendant l'utilisation ce maintien peut être réduit et la grille peut tomber lorsque vous retournez le panier de friture.
- » Dans ce cas, les embouts en silicone (4) peuvent être légèrement inclinés vers l'extérieur pour rétablir le maintien.

1. Mettre l'appareil en service, voir **Installer l'appareil** et préparation de l'appareil
2. Préparez les aliments à frire et posez-les dans le panier de friture (2).

i REMARQUE

- » Veillez à ce que les aliments ne dépassent pas le repère MAX.
- » Lorsque vous préparez des aliments individuels, répartissez-les aussi loin que possible les uns des autres afin que l'air chaud circule uniformément autour d'eux. Vous obtenez ainsi une cuisson uniforme.



3. Poussez le tiroir **2** dans la friteuse à air chaud jusqu'au bout.
4. Vérifiez que le thermostat **8** est sur **MIN** et que le minuteur **9** a bien été tourné jusqu'à la butée correspondant au **0**, dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.
5. Mettez la fiche du câble dans la prise secteur.
6. Tournez le thermostat **8** en plaçant le repère sur la température souhaitée (au minimum 80 °C).
7. Tournez le minuteur **9** en plaçant le repère sur le temps de cuisson souhaité (au minimum 5 minutes). Le témoin lumineux **10** s'allume dès que le minuteur est activé.

i REMARQUE

- » Vous pouvez modifier le réglage de la température et du temps à tout moment.
- » Les temps et températures indiqués sur l'appareil, sont des valeurs purement indicatives.

 200°C 15-20min	« Frites » 15-20 minutes à 200 °C
 160°C 18-20min	« Gâteau/Muffins » 18-20 minutes à 160 °C
 200°C 18-20min	« Poisson » 18-20 minutes à 200 °C
 180°C 10-15min	« Viande » 10-15 minutes à 180 °C
 180°C 20-30min	« La volaille » 20-30 minutes à 180 °C
 180°C 12-18min	« Crevette » 12-18 minutes à 180 °C

Si vous voulez interrompre le processus de cuisson, tournez le minuteur **9** sur **0**. L'appareil s'arrête et le témoin lumineux **10** s'éteint. Le processus de cuisson se poursuit lorsque vous sélectionnez un nouveau temps de cuisson.

Si vous voulez contrôler le processus de cuisson ou ajouter ou retirer des ingrédients, vous pouvez extraire le panier de friture **2** en cours de fonctionnement. L'appareil s'arrête et le témoin lumineux **10** s'éteint. Dans ce cas, le temps continue à s'écouler.

Si vous redivisez, retournez ou remuez les aliments à plusieurs reprises pendant le temps de cuisson, vous obtiendrez une cuisson plus homogène. Pour cela, sortez le panier et réinsérez-le une fois les aliments remués. Vous pouvez également placer le plateau sur une surface résistante à la chaleur et retourner/distribuer les aliments à l'aide des ustensiles de cuisson appropriés.

5.1 LA CUISSON EST TERMINÉE

i REMARQUE

- » Une fois le temps écoulé, une sonnerie retentit et l'appareil s'éteint. Si vous voulez arrêter prématurément le processus de cuisson, tournez d'abord le thermostat sur MIN. Le ventilateur continue alors à tourner sans chauffer. Ceci permet d'éviter une accumulation de chaleur.

1. Lorsque le temps est écoulé, une sonnerie retentit, le minuteur est revenu sur 0.
2. Tournez le thermostat sur MIN.
3. Débranchez l'appareil.
4. Sortez le panier de friture **2** de l'appareil en tirant sur la poignée **6** et placez-le sur une surface résistante à la chaleur.
5. Sortez les aliments du panier de friture.

6 TEMPS DE CUISSON, TEMPÉRATURES ET QUANTITÉS

i REMARQUE

» Les temps, températures et quantités indiqués ci-dessous ne sont que des valeurs approximatives. Ils peuvent varier en fonction de la nature des aliments à cuire.

Pommes de terre / frites	Quantité en grammes	Durée de cuisson (minutes)	Température en °C	Retourner / Secouer	Information supplémentaires
Frites minces surgelées	200 - 300	18 - 20	200	Ja	
Frites surgelées épaisses	200 - 300	20 - 25	200	Ja	
Gratin de pommes de terre	300	20 - 25	200	Ja	Utiliser un récipient approprié

i REMARQUE

» Ajoutez de l'huile aux pommes de terre fraîches, elles deviendront plus croustillantes et ne colleront pas. Ajouter l'huile après avoir coupé les pommes de terre et avant de les verser dans le panier de friture. L'huile se répand sur les morceaux coupés si le tiroir est agité. Égoutter l'excédent d'huile avant de les verser dans le panier.

Viande, volaille et fruits de mer	Quantité en grammes	Durée de cuisson (minutes)	Température en °C	Retourner / Secouer	Préchauffer
Steak	100 - 300	10 - 15	180		Oui
Côtelettes de porc	100 - 300	10 - 15	180		Oui
Hamburger	100 - 300	10 - 15	180		
Cuisses de poulet	100 - 300	25 - 30	180		
Blancs de poulet	100 - 300	15 - 20	180		
Nuggets de poulet, congelés	100 - 300	6 - 10	200	Oui	
Bâtonnets de poisson, congelés	100 - 250	6 - 10	200	Oui	
Légumes cuits, congelés	100 - 250	8 - 10	180	Oui	

i REMARQUE

» Évitez de cuire des aliments à très forte teneur en matières grasses. Notez que les gros morceaux prennent plus de temps pour cuire que deux petits, par exemple. Retourner les petits morceaux pendant la cuisson pour obtenir une cuisson uniforme.

Dessert / légumes	Quantité en grammes	Durée de cuisson (minutes)	Température en °C	Retourner / Secouer	Information supplémentaires
Quiche	300	20 - 22	180		Utiliser un récipient adapté le placer à une distance d'au moins 1 cm du bord.
Muffin	150	15 - 18	160		
Rouleau de printemps, plats cuisinés	100 - 250	8 - 10	200	Oui	Utiliser un récipient adapté le placer à une distance d'au moins 1 cm du bord.
Fromage panné à frire	100 - 250	10	160	Oui	Ajouter 1/2 cuillère à soupe d'huile

7 NETTOYAGE ET STOCKAGE

7.1 NETTOYAGE

⚠ DANGER ! DANGER D'ÉLECTROCUTION !

ÉTEIGNEZ L'APPAREIL ET RETIREZ LA FICHE DE LA PRISE AVANT CHAQUE NETTOYAGE.

NE JAMAIS IMMERGER LA FRITEUSE DANS L'EAU, NI TOUT AUTRE LIQUIDE ET NE JAMAIS LA RINCER AVEC DE L'EAU OU DES PRODUITS DE NETTOYAGE !

⚠ AVERTISSEMENT !



SURFACES CHAUDES ! IL Y A UN RISQUE DE BRÛLURES PAR LES SURFACES CHAUDES.

LAISSEZ REFROIDIR L'APPAREIL PENDANT AU MOINS 30 MINUTES AVANT DE LE NETTOYER. RETIRER LE TIROIR **(2)** POUR PERMETTRE À L'APPAREIL DE REFROIDIR PLUS RAPIDEMENT.

REMARQUE !

RISQUE DE DOMMAGE ! N'UTILISEZ NI PRODUITS RÉCURANTS NI SOLVANTS, NI OBJETS À ARÊTES TRANCHANTES !

i REMARQUE

» Laissez refroidir tous les éléments avant de les nettoyer. Nettoyez à fond les accessoires après utilisation, afin d'éviter que des résidus ne dessèchent.

1. Nettoyez les surfaces de l'appareil avec un chiffon humide.
2. Nettoyez la cuve **(2)** avec de l'eau chaude, un peu de détergent et une éponge non abrasive.
La cuve convient lave-vaisselle.

i REMARQUE

» Vous pouvez utiliser un détergent dégraissant pour enlever les salissures restantes. Puis, séchez bien toutes les pièces.

3. Nettoyez l'intérieur de la friteuse à air chaud avec un chiffon humide et un peu de détergent.

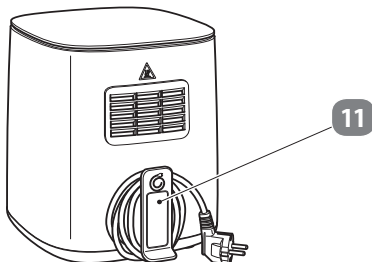
7.2 STOCKAGE

⚠ DANGER ! DANGER D'ÉLECTROCUTION !

N'ENROULEZ PAS LE CÂBLE D'ALIMENTATION AUTOUR DE L'APPAREIL OU DE PIÈCES DE L'APPAREIL. UTILISEZ L'ENROULEUR DE CÂBLE **(11). UN MAUVAIS ENROULEMENT DU CÂBLE PEUT ENDOMMAGER SON ISOLATION ET ENTRAÎNER UN RISQUE D'ÉLECTROCUTION.**

» Ranger l'appareil et les accessoires dans un endroit propre et sec, hors de portée d'enfants.

C



8 DONNÉES TECHNIQUES

Modèle : GT-AF-16-CH

Tension d'alimentation : 230 V~

Fréquence secteur : 50 Hz

Puissance absorbée : 900 W

Longueur de câble : env. 100 cm

Classe de protection: I /  Des pièces de boîtier électriquement conductrices sont reliées au conducteur de protection.

Capacité : env. 1,9 L

Minuterie : 5-30 minutes

Plage de température : env. 80-200 °C

Comme nos produits sont constamment en développement et en amélioration, des modifications techniques et de design peuvent survenir.

Cette notice d'utilisation peut être téléchargée en format PDF de notre site Internet www.gt-support.de

9 RECHERCHE DE PANNE

Problème	Cause possible et remède
L'appareil ne fonctionne pas.	L'appareil n'est pas raccordé au secteur. — Raccordez l'appareil au secteur. Le minuteur n'a pas été actionné. — Tourner le minuteur sur le temps de cuisson souhaité. Le tiroir 2 n'est pas entièrement refermé. — Insérez le tiroir jusqu'à ce qu'il soit enclenché correctement. Le système de protection anti-surchauffe s'est déclenché. — Retirez la fiche secteur de la prise murale. N'utilisez plus l'appareil. Contactez le service après-vente.
Les aliments à cuire sont encore crus.	Il y a trop d'aliments à cuire dans le panier. — Réduisez la quantité. Température trop basse — Augmenter la température. Temps de cuisson trop court — Prolonger le temps de cuisson
Les aliments ne sont pas cuits de façon uniforme.	Les aliments à cuire doivent être retournés. — Retournez la nourriture. Vous avez inséré la grille ? — Insérer la grille sous l'aliment.
Il n'est pas possible de rentrer le tiroir	Le panier de friture est trop rempli. — Mettez moins d'aliments dans le panier de friture.
De la vapeur sort de l'appareil.	Un processus normal pour la friture.
De la fumée blanche s'échappe.	Nourriture très grasse. — Cela n'affecte pas la préparation. Évitez les ingrédients à forte teneur en matières grasses. Des résidus d'huile sont restés dans le tiroir. — Nettoyer toutes les pièces après utilisation.
La cuve est sortie mais l'appareil continue à fonctionner.	Le commutateur de sécurité 5 ou un autre composant sont défectueux, voir Consignes de sécurité. — Retirez la fiche secteur de la prise murale. N'utilisez plus l'appareil. Contactez le service après-vente.

10 DÉCLARATION DE CONFORMITÉ

La conformité de ce produit avec les normes légales est garantie.

Vous trouverez la déclaration de conformité intégrale sur Internet sous www.gt-support.de

11 MISE AU REBUT

11.1 ÉLIMINER L'EMBALLAGE



Mettez au rebut l'emballage selon les exigences de tri. Mettez le carton et les boîtes en carton au vieux papier, les films à la collecte des matières de valeur.

11.2 ÉLIMINER L'APPAREIL HORS D'USAGE



Les appareils usagés ne doivent pas être jetés avec les déchets ménagers!

Le symbole de la poubelle barrée signifie que les appareils électriques et électroniques ne doivent jamais être jetés dans la poubelle des ordures ménagères. Les consommateurs sont contraints par la loi de jeter les appareils électriques et électroniques arrivés en fin de vie, séparément des déchets ménagers non triés. Cela permettra de garantir une valorisation des déchets respectueuse de l'environnement et des ressources.

Les batteries et accumulateurs qui ne sont pas fixés dans l'appareil électrique ou électronique et qui peuvent être extraits sans dommage, doivent être retirés de l'appareil avant de l'emmener dans un point de collecte et éliminés de manière appropriée. Cela s'applique également aux ampoules qui peuvent être extraites de l'appareil sans dommage.

Les propriétaires privés d'appareils électriques et électroniques peuvent les déposer dans des déchetteries municipales ou les déposer dans les points de collecte mis en place par les fabricants ou les revendeurs. Le dépôt d'appareils usagés est gratuit.

D'une manière générale, les revendeurs sont tenus de proposer un service gratuit de reprise des appareils usagés, en mettant à disposition des points de collecte appropriés, à une distance raisonnable.

Les consommateurs ont la possibilité de déposer gratuitement un appareil usagé auprès d'un revendeur soumis à l'obligation de reprendre ces appareils, lorsqu'ils achètent un appareil neuf équivalent, offrant globalement les mêmes fonctions. Cette possibilité est aussi offerte pour les livraisons à un ménage privé.

12 CARTE DE GARANTIE

Modèle : **Mini friteuse à air chaud GT-AF-16-CH**

Numéro d'article : **847381**

Veillez rapporter le produit et le ticket de caisse respectif dans votre **filiale ALDI SUISSE**.

ALDI SUISSE AG, Niederstettenstrasse 3, 9536 Schwarzenbach, SWITZERLAND

Description du dysfonctionnement: _____

Vos coordonnées

Nom : _____

Adresse : _____

E-Mail: _____



12.1 CONDITIONS DE GARANTIE

Cher client,

La **garantie d'ALDI SUISSE** vous offre grand nombre d'avantages par rapport aux obligations de garantie légales :

Période de garantie : **3 ans** à partir de la réception de la marchandise

Garantie : Échange gratuit ou remboursement
Pas de coûts de transport

Veillez noter que le type de garantie est déterminé au cas par cas par **ALDI SUISSE**.

Afin de bénéficier de la présente garantie :

- rappez le produit, la carte de garantie et le ticket de caisse respectif dans votre **filiale ALDI SUISSE**.

La garantie ne s'applique pas :

- aux dommages causés par un phénomène naturel (p. ex. foudre, inondation, incendie, gel, etc.), par un accident, par le transport, par les piles qui ont fui ou par une utilisation non conforme
- aux dommages causés ou aux modifications effectuées par le client/par des tiers
- dans le cas d'un non-respect des recommandations de sécurité et d'entretien ou d'une erreur de manipulation
- à l'entartement, à la perte de données, aux programmes malveillants et aux brûlures d'écran
- aux pièces d'usure dans le cadre d'une utilisation normale (p. ex. capacité de charge de la batterie)

L'obligation de garantie légale du fournisseur n'est pas limitée par la présente garantie. La durée de validité de la garantie ne peut être prolongée que si cette prolongation est prévue par une disposition légale. Dans les pays où la législation en vigueur prévoit une garantie (obligatoire) et/ou une obligation de tenue de stock de pièces détachées et/ou une réglementation des dédommagements, ce sont les obligations minimum prévues par la loi qui seront prises en considération. L'entreprise de service après-vente et le vendeur déclinent toute responsabilité relative aux données contenues et aux réglages effectués par le déposant sur le produit lors de l'envoi en réparation.

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
Scheda di garanzia	51
Condizioni di garanzia	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.



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.

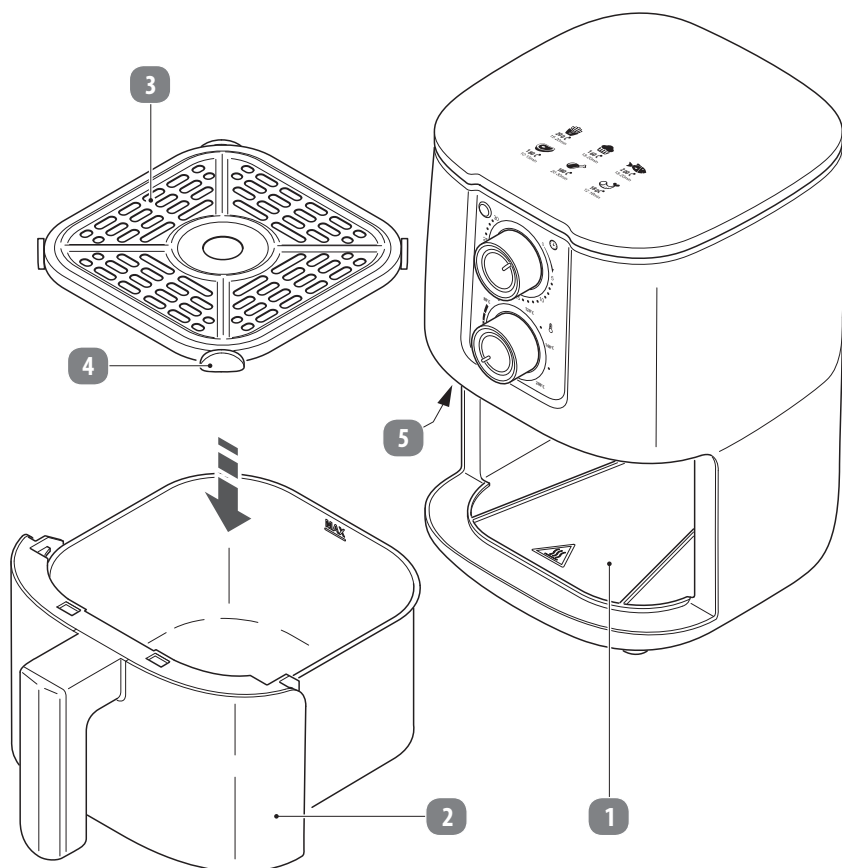
- » Non utilizzare mai l'apparecchio vuoto se non sorvegliato. L'apparecchio può surriscaldarsi, vedi Ricerca errori.
- » La resistenza e il rivestimento antiaderente potrebbero restarne danneggiati e sviluppare del fumo. In questo caso aprire le finestre ed arieggiare accuratamente il locale.

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

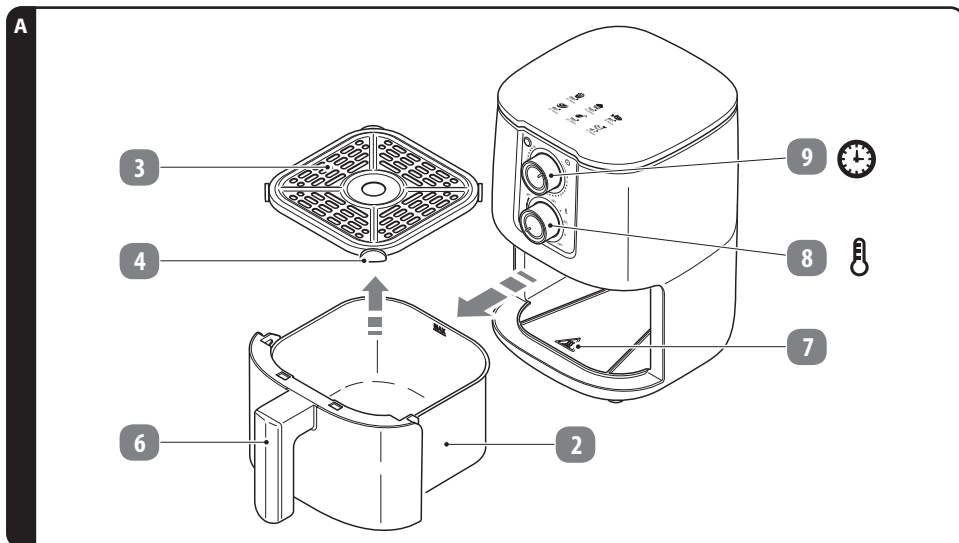
4.1 CONTROLLO VOLUME DI FORNITURA

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.

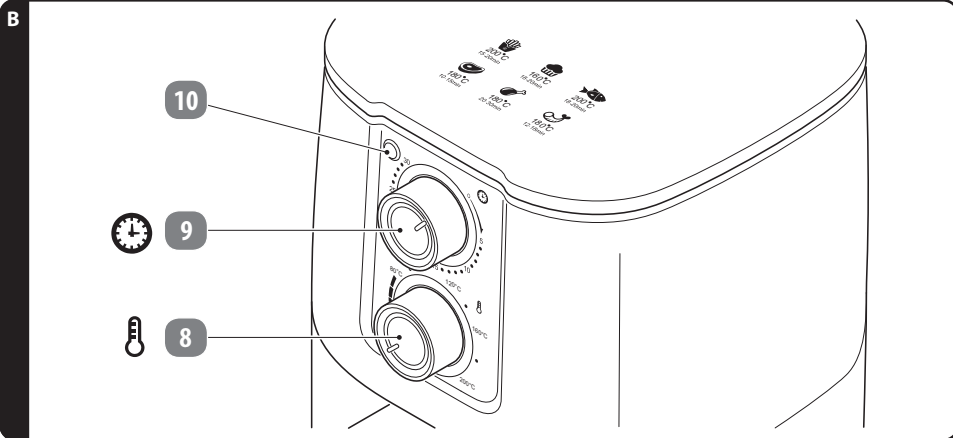
i AVVISO

- » 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 **2**, 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 **2** 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.

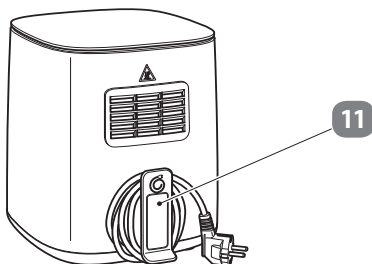
7.2 CONSERVAZIONE

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 **11** 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-CH

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'inserito 2 non è completamente inserito. — Inserire l'inserito 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'inserito.	L'inserito è troppo pieno. — Mettere meno alimenti nell'inserito.
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'inserito. — Pulire i componenti dopo l'uso.
Dopo l'estrazione dell'inserito 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 SCHEDA DI GARANZIA

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

Codice articolo: 847381

La preghiamo di recarsi nella sua **filiale ALDI SUISSE** con il prodotto e il relativo scontrino di cassa.

ALDI SUISSE AG, Niederstettenstrasse 3, 9536 Schwarzenbach, SWITZERLAND

Descrizione della problematica: _____

I suoi dati

Nome: _____

Indirizzo: _____

E-Mail: _____



12.1 CONDIZIONI DI GARANZIA

Gentile cliente

La **garanzia ALDI SUISSE** le offre vantaggi ben superiori rispetto a quanto previsto dall'obbligo di garanzia legale:

Durata della garanzia: 3 anni a partire dal momento di ricezione della merce

Garanzia: riparazioni gratuite/sostituzione dell'articolo oppure rimborso.
Nessun costo di trasporto

La preghiamo di tenere presente che il tipo di garanzia viene definito caso per caso da **ALDI SUISSE**.

Per attivare la garanzia la preghiamo di:

- recarsi nella sua filiale ALDI SUISSE con il prodotto, la scheda di garanzia e il relativo scontrino di cassa.

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
- normale usura delle parti ad essa soggette (p. es. la capacità della batteria)

L'obbligo di garanzia obbligatorio per legge da parte del venditore non viene limitato dalla presente garanzia. Il periodo di garanzia può essere prolungato solo se previsto dalle norme legislative. Nei Paesi in cui sono previste dalla legge una garanzia (obbligatoria) e/o la conservazione delle parti di ricambio e/o un regolamento per il risarcimento valgono le condizioni minime previste dalla legge. Il venditore e l'azienda di servizio non si assumono la responsabilità per i dati o le impostazioni eventualmente salvati da parte del cliente sul prodotto.



VERTRIEBEN DURCH

COMMERCIALISÉ PAR
COMMERCIALIZZATO DA

GLOBALTRONICS GMBH & Co. KG

BEI DEN MÜHREN 5

20457 HAMBURG / HAMBOURG / AMBURGO

DEUTSCHLAND / ALLEMAGNE / GERMANIA

INFO@GLOBALTRONICS.COM

HERGESTELLT IN CHINA • FABRIQUÉ EN CHINE • FATTO IN CINA