

User Manual

Manual del usuario

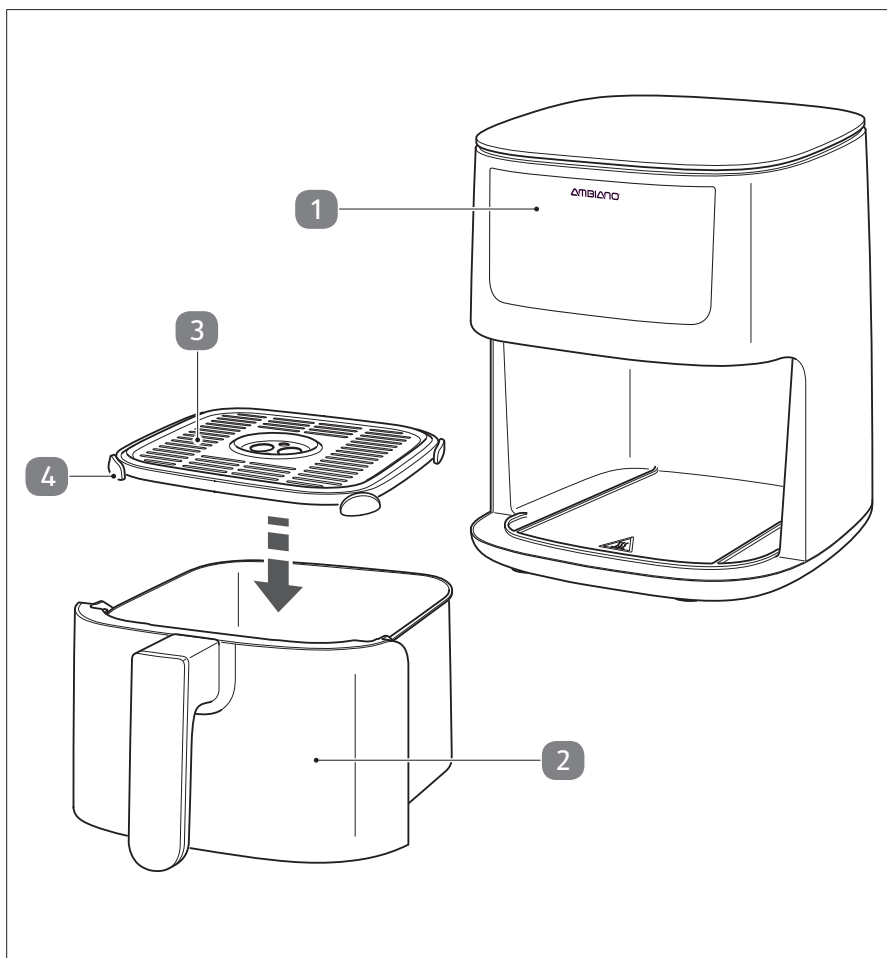
AMBIANO®

3.7 QT DIGITAL AIR FRYER

FREIDORA DE AIRE



English.....2
Español.. 30



Scope of supply

- 1 Air fryer
- 2 Insert
- 3 Grill grate
- 4 Silicone grommet (scratch protection, 4x)
- User Manual/Warranty Card

Contents

Scope of supply	2
General	4
Read and keep operating instructions	4
Explanation of symbols	5
Safety	7
Intended use	7
Safety instructions	7
Low acrylamide preparation	14
Initial start-up	15
Checking the scope of supply	15
Before first use	16
Setting up the device	16
Operation	17
Preheat	18
Manual preselection of cooking time and temperature	19
Cooking with the program function	20
Start delay function	22
SHAKE function	23
At the end of the cooking process	24
Keep warm function	24
Cooking times, temperatures and quantities	25
Cleaning and storage	27
Cleaning	27
Storage	28
Technical data	28
Responsible disposal	28
Troubleshooting	29

General

Read and keep operating instructions

The operating instructions provide important information on starting and operating the device.



Before using the device, read through the operating instructions carefully, particularly the safety instructions. Failure to comply with these operating instructions may lead to serious injuries or material damage.

The operating instructions are based on the valid standards and rules to US and/or Canadian safety standards. Please also note the country-specific directives and laws abroad.

Keep the operating instructions for further use. If you pass this device on to third parties, please also ensure that you pass on these operating instructions.


You can also download these operating instructions from the website **www.gt-support.de** in PDF format.

Explanation of symbols

The following symbols and signal words are used in these operating instructions, on the device or on the packaging.

DANGER This signal symbol/word indicates a hazard with a high degree of risk, which could lead to death or serious injury if it is not avoided.

WARNING This signal symbol/word indicates a hazard with a medium degree of risk, which could lead to death or serious injury if it is not avoided.

 **CAUTION!** This symbol/word indicates a hazard with a low degree of risk, which could lead to minor or moderate injury if it is not avoided.



Hot surface! This symbol indicates hot surfaces during operation - do not touch with bare hands.

NOTE

This signal symbol/word warns of possible material damage.



This symbol provides useful information about assembly or operation.



Intertek
3112407

CONFORMS
TO UL STD. 1026

ETL listed products are tested by Intertek. The ETL mark is proof of product compliance to US and/or Canadian safety standards.

FC This device complies with part 15 of the FCC Rules. Operation is subject to the following two conditions: (1) This device may not cause harmful interference, and (2) this device must accept any interference received, including interference that may cause undesired operation.

The product is not intended for commercial use. Any other use or modification of the product is considered improper, and can entail risks such as injury and/or damage. The distributor does not accept any liability for damage resulting from improper use. Changes or modifications not expressly approved by the party responsible for compliance could void the user's authority to operate the equipment.

This equipment has been tested and found to comply with the limits for a Class B digital device, pursuant to part 15 of the FCC Rules. These limits are designed to provide reasonable protection against harmful interference in a residential installation.

This equipment generates, uses and can radiate radio frequency energy and, if not installed and used in accordance with the instructions, may cause interference to radio communications.

However, there is no guarantee that interference will not occur in a particular installation. If this equipment does cause harmful interference to radio or television reception, which can be determined by turning the equipment off and on, the user is encouraged to try to correct the interference by one or more of the following measures:

- Increase the separation between the equipment and receiver.
- Reorient or relocate the receiving antenna.
- Connect the equipment into an outlet on a circuit different from that to which the receiver is connected.
- Consult the dealer or an experienced radio/TV technician for help.

IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed including the following:

Safety

Intended use

This device is only suitable for the preparation of food in normal household quantities and may only be used indoors.

It can be used to prepare vegetables, french fries, fish, meat and poultry, as well as cake.

This device is intended for private use only.

Only use the device as described in these operating instructions.

Any other use is regarded as inappropriate and may lead to material damage or even to personal injury.

Never use the Air Fryer to heat water or other liquids.

The manufacturer or retailer accepts no liability for damage caused by improper use, improper repairs, unauthorized modifications or the use of unauthorized accessories or spare parts.

This device is not suitable for commercial use, such as:

- in kitchens for employees or shops and other commercial areas,
- on agricultural farms,
- by customers in hotels, motels or other living facilities or
- at Bed & Breakfast facilities.

Safety instructions

DANGER Electric shock hazard!

Faulty electrical installation or excessive house current can lead to electric shocks.

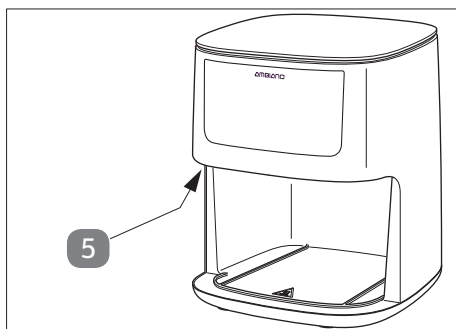
- Read all instructions.
- Do not use outdoors.
- Do not use appliance for other than intended use.
- Only connect the device if the house current of the socket matches the specification on the rating plate.

⚠ CAUTION!

This appliance has a polarized plug (one blade is wider than the other). To reduce the risk of electric shock, this plug is intended to fit into a polarized outlet only one way. If the plug does not fit fully into the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, contact a qualified electrician. Do not attempt to modify the plug in any way.

- Only connect the device to an easily accessible socket, so that you can disconnect it from the power supply quickly in the event of a malfunction.
- Do not use the device if there is visible damage to the power cable or plug or if the accessories are very dirty.
- Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions or has been damaged in any manner. Return appliance to the nearest authorized service facility for examination, repair or adjustment.
- If the power cable is damaged, it must be replaced by the manufacturer or a similarly qualified person in order to avoid hazards.
- Do not open the housing, leave any repair to specialists. Please contact the service address indicated on the warranty card.
- Do not insert metal or other objects into the openings of the device. Only use the accessories as intended.
- The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.
- This device contains electrical and mechanical parts which are essential for protection against hazard sources.

- The safety switch **5** must not be manipulated by hand in any manner.
- The device must not be operated with an external timer.
- Keep the device, power cable and plug away from water and other liquids, open fire, heat sources and hot surfaces.
- Never touch the device and the power cable with wet or damp hands.
- Disconnect the plug by pulling the plug from the socket, never the cable.
- Never carry the device by the power cable.
- Do not install the power cable so that you can become entangled or trip over. A short power cable is provided to reduce this risk.
- Do not kink the power cable and do not place it over sharp edges.
- Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.
- To protect against electrical shock do not immerse cord, plugs, or the fryer in water or other liquid.
- Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
- Never store the device such that it can fall into a tub or sink.
- Never touch the device if it has fallen into water. In this case, disconnect the power cable immediately.



- Always switch off the device and unplug the power cable when:
 - the device is not under supervision or it has finished cooking,
 - you are not using the device or it is being cleaned or
 - during a thunderstorm or in the event of a malfunction.

DANGER Electric shock hazard!

Do not wind the power cable around the device or parts of the device. If a cable winder is present, use it accordingly.

Incorrect winding may cause damage to the cable insulation and risk of electric shock.

WARNING Fire hazard!

Using adapter plugs or extension cords and exceeding the maximum permissible current may pose a fire hazard. Longer detachable power supply cords or extension cords are available and may be used if care is exercised in their use.

- Only use adapter plugs and extension cords which meet the valid safety regulations. Do not exceed the maximum permissible current of the adapter plug or extension cord. The marked electrical rating of the cord set or extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance. If the appliance is of the grounded type, the cord set or extension cord should be a grounding-type 3-wire cord.

- The cord should be arranged so that it will not drape over the countertop or tabletop where it can be pulled on by children or tripped over unintentionally.

WARNING Hazardous for children and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge!

Children and persons with reduced physical or mental capabilities may be unable to recognize the danger that may arise when handling this device.

This may result in accidents causing severe injuries.

- This device may be used by children from the age of 8 and by persons with limited physical, sensory or mental capabilities or lacking experience and/or knowledge if they are under supervision or after being instructed in the device's safe use and any associated hazards.
- Do not allow children to play with the device.
- Children may not clean or maintain the device unless they are older than 8 years and are supervised.
- Children younger than 8 years should be kept away from the device and the power cord.
- Do not allow children to play with the packaging film. They may get caught in it while playing or put it over their heads and suffocate.

WARNING Risk of injury!



Hot surface! Parts of this device become very hot during operation. Incorrect handling can cause severe injuries.

- Parts of the device become very hot during use. Do not touch these parts to prevent burns.
- Only touch the appliance during operation on the handle of the slide-in module and on the touch display!
- To prevent injury, keep hair, jewelry and clothing away from the device during operation.
- Never use the device if one of its parts is damaged.
- Also inform other users of the dangers.
- Hot steam escapes while the device is in operation, especially when the insert is pulled out. Always use oven mitts and never bend over the device.
- Always dry food thoroughly before cooking to avoid the formation of excessive steam.
- Remove frost and ice from frozen foods.

WARNING Risk of injury! Contact with hot steam can cause serious injury!

- During cooking, hot air escapes from the air outlet vents at the rear of the device. Keep your hands and face at a safe distance from the hot air and the air outlet vents. Also pay attention to the hot steam escaping from the joints at the front of the device. Be particularly careful when removing the insert from the device.

WARNING Fire hazard!

Hot surfaces can pose a fire hazard.

If you use baking paper or aluminium foil without food in

the cooking basket, the baking paper or the aluminium foil can ignite and it can lead to a fire.

If you use baking paper or aluminium foil, make sure that the food is evenly distributed. The baking paper or aluminium foil could get into the heating element and ignite.

If you use baking paper or aluminium foil in the cooking basket, the airflow of the hot air will be reduced or interrupted. The cooking process may have to be extended and will be uneven.

- Never place the device on a hot gas or electric stove of any kind, electric hotplates or in the heated oven.
- Place the device on an easily accessible, level, dry, heat-resistant and sufficiently stable work surface.
- If necessary, place a non-slip mat under the rubber feet of the device, as surfaces are treated with a wide variety of cleaning agents and some of the ingredients can corrode and soften the rubber feet.
- Never place the device near or on the edge of the work surface.
- Never place the device under a kitchen cabinet or in a corner. Ensure that the device remains free at the top.
- Maintain a minimum distance of 12” from the rear wall of the device to other objects and at least 4” from the sides.
- Never place objects on the device.
- Never cover the device.
- Do not reposition the device while it is in operation. Wait until the device has cooled down completely.
- Keep the power cord away from children. Children may pull on it and bring the device down on them.

- Do not fill the insert with grease or oil.
- Always place the hot insert **2**/grill grate **3** on a heat-resistant surface.

⚠ CAUTION! Health hazard!

Excessively hot baking, cooking or grilling can produce health-hazardous substances.

- Do not allow the food to get too charred when baking or grilling.
- Remove any burnt foods.

Low acrylamide preparation

i Acrylamide is suspected of being a carcinogenic substance that rises sharply when heating starchy foods above 347 °F.

Therefore, pay attention to the color change of the food during preparation. Fried foods should not be served brown, but only “golden yellow”.

NOTE Risk of damage!

Improper handling of the device can lead to overheating and damage.

- Never operate the device unattended and empty. The device could overheat, see **Troubleshooting**.

This can damage the heating coil and the non-stick coating and lead to the development of smoke. In this case, open the windows and air the room thoroughly.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

This manual contains important safety and operating instructions for the Air Fryer.

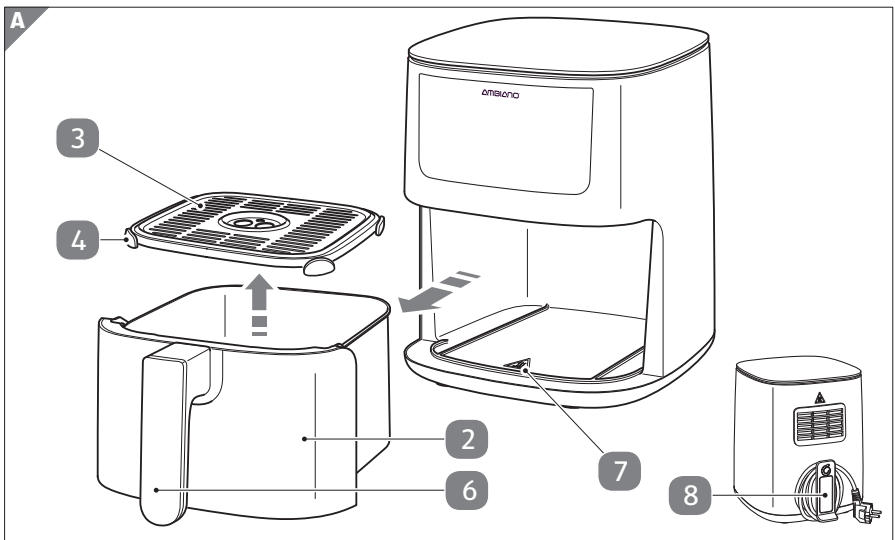
Initial start-up

Checking the scope of supply

NOTE Risk of damage!

Careless opening of the packaging with a sharp knife or other sharp object may damage the device.

- Open the packaging carefully.
1. Remove all parts of the device and the operating instructions from the carton and remove the protective foils and inserted cardboard pieces.



i Pull the insert **2** out of the appliance using the insert handle **6**, see **Fig. A**. Remove the grill grate **3** from the insert.

2. Check whether the delivery is complete (see **Scope of supply**).
3. Check for any damaged individual parts. If this is the case, do not use them. Please contact the service address indicated on the warranty card.

Before first use

DANGER Electric shock hazard!

Never immerse the Air Fryer in water or any other liquid and never rinse it with water or cleaning agents!

⚠ CAUTION! Production residues!

Consumption of unsuitable production-related residues may be present on or in all components of the item. Components that may come into contact with food must be checked and carefully cleaned before first use.

NOTE Do not use scouring agents, solvents or sharp-edged objects!

1. Wipe the inside and outside of the Air Fryer with a slightly damp cloth.

NOTE Risk of damage!

The Air Fryer's fan and heating element are located inside, above the insert compartment. Wipe this area very carefully.

2. Clean the insert **2** and the grill grate **3** (see **Fig. A**) with hot water, a little mild dish soap and a non-abrasive sponge.
3. Then dry all parts well.

i If necessary, press the removable silicone grommets **4** onto the mounts on the grill grate.

Setting up the device

Place the device on an easily accessible, level, dry, heat-resistant and sufficiently stable work surface. The rubber feet underneath the device ensure a secure hold.

Maintain a minimum distance of 12" from the rear wall of the device to other objects and at least 4" from the sides.

Completely unwind the power cord from the power cable bracket **8**.

Operation

DANGER Only connect the device to the outlet after its complete assembly.

Electric shock hazard! Ensure that the power cord cannot come into contact with the hot parts of the fryer.



Hot surface 7! The housing and device parts become very hot during operation.

Do not reposition the device when it is in use. Switch off the device, unplug it and allow the device to cool for 30 minutes before repositioning it.

WARNING Fire hazard!

- If you use baking paper or aluminum foil without food in the cooking basket, the baking paper can ignite and it can lead to a fire.
- If you use baking paper or aluminum foil, make sure that the food is evenly distributed. The baking paper or aluminum foil could end up in the heating element and ignite.
- If you use baking paper or aluminum foil in the cooking basket, the airflow of the hot air will be reduced or interrupted. The cooking process may have to be extended and will be uneven.


1. To set up the device, see **Setting up the device**.
2. Prepare the food and place it on the grill grate 3 in the insert 2.



Ensure that the food does not protrude beyond the edge of the insert. Please note the **MAX** mark in the insert.


When preparing individual pieces of food, distribute them as far apart as possible so that the hot air can flow evenly around them. This ensures that food is cooked evenly.


3. Push the insert **2** all the way into the Air Fryer.
4. Connect the plug to the outlet. All symbols in the display light up briefly and 2 short beeps are emitted. The sensor field Start/Stop **12** remains lit.
5. Touch the sensor field **12**. The display now alternately shows and flashes the preselection option for the cooking time and temperature.

 If no further use takes place after switching on, the standby state is activated. From the standby state, the manual preselection of cooking time and temperature is shown first. To reach the manual preselection from a program function, touch the sensor field **12** for approx. 3 seconds and then press it again briefly.

Preheat

1. In standby, touch the sensor field **12**.
2. The preheating function is activated with sensor field **11**. The display shows 400 °F.
3. You can use the sensor field **11a** or **10a** to set the temperature in the range between 140 and 400 °F (even if preheating has started).
4. You can use the sensor field **11b** or **11a** to set the time between one and 60 minutes before starting preheating.

 Preheating starts 3 seconds after the last entry. The current temperature is shown in the display and the sensor field **11** flashes. Once the selected preheating temperature has been reached, the sensor field lights up and heating is ended. 3 short beeps will sound. The temperature is held for the set time, with the time counting down every minute and three short beeps sounding each time. After the time has elapsed, the device returns to standby.

 After preheating, you can start cooking your preparation as described under **Manual preselection of cooking time and temperature** or **Cooking with the program function**.

To ensure that the food is cooked as homogeneously as possible by the stream of hot air, it should be redistributed, turned or shaken halfway through the cooking time.

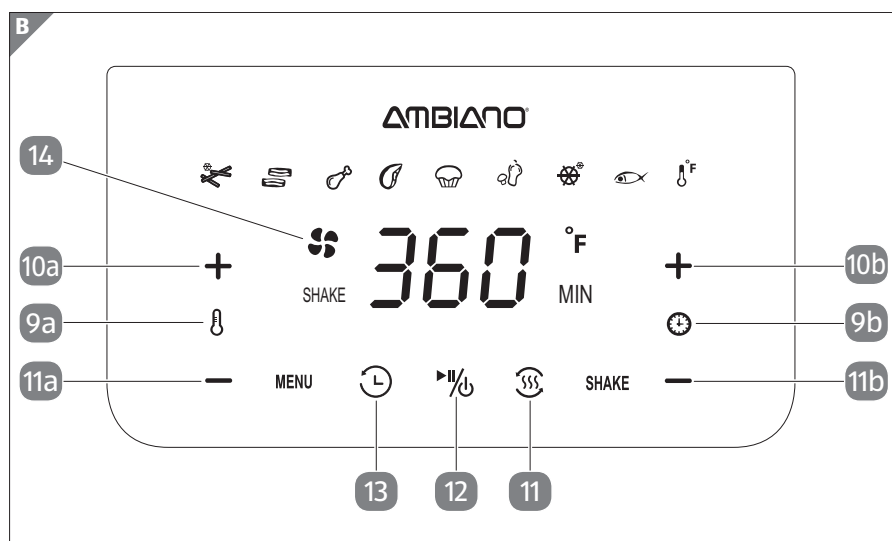
When preparing French fries, they should be shaken twice during the cooking time.

Manual preselection of cooking time and temperature

WARNING Do not use the start delay function **13**, if you intend to prepare perishable foods (e.g. meat or fish).

1. The preselected temperature °F is displayed flashing and alternating with the preselected time MIN.
2. With the sensor fields **+ 10a** / **- 11a**, you increase/decrease the temperature. With the sensor fields **+ 10b** / **- 11b**, you increase/decrease the time.
 - The temperature is changed in 10 °F increments ranging from 140 to 400 °F.
 - The time is changed in minute increments ranging from 1 minute to 60 minutes.


If you continuously touch the sensor field, the temperature/time will scroll forward/back quickly.




3. Start cooking by touching the sensor field **▶||| 12**, shown in **Fig. B**.

i The indicator “Fan on” **14** indicates the operation. You can change the cooking time and temperature at any time during operation as described above.

If you want to interrupt the heating process, touch the sensor field **▶||| 12** during operation. The heating process is interrupted; the time is stopped and the sensor field flashes. During this time, the fan continues to operate for a few seconds. Touching the sensor field again will continue the cooking process.

If you want to control the cooking process or add or remove ingredients, you can pull out the insert **2** during operation. This deactivates the fan and heating element and stops the time. The sensor field  **12** flashes. Reinserting the insert will continue the cooking process.

4. To switch off the appliance within the next minute, touch the sensor field  **13** for approx. 3 seconds. The fan will continue to operate for some time after the appliance is switched off.










Cooking with the program function

WARNING Do not use the start delay function **13**, if you intend to prepare perishable foods (e.g. meat or fish).

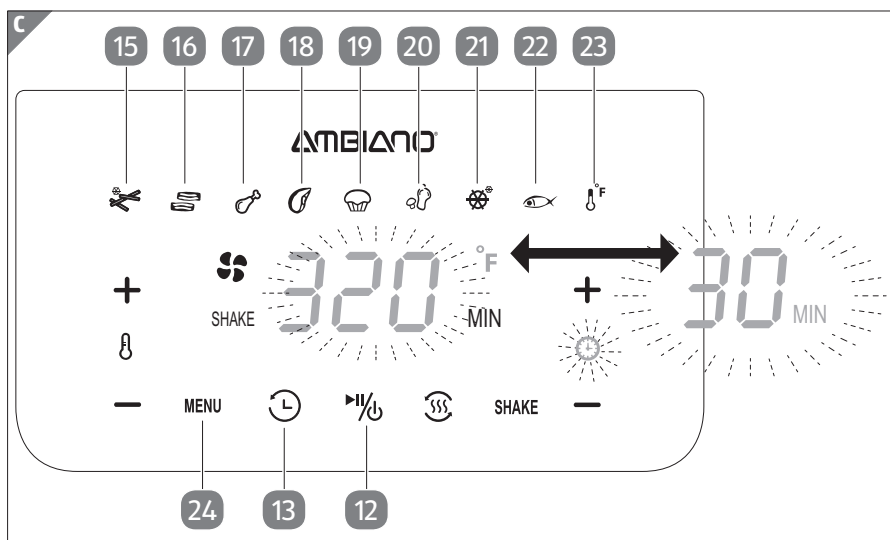


There are 9 programs available with default times and temperatures. The **figure C** shows the settings for “Cake” **19** as an example.

1. After switching on the device, touch the sensor field MENU **24** repeatedly to alternate between the programs (**15** to **23**).

15		Default setting for “French fries”	18 minutes at 400 °F
16		Default setting for “Bacon”	10 minutes at 360 °F
17		Default setting for “Chicken”	20 minutes at 360 °F
18		Default for setting “Steak/Chops”	12 minutes at 360 °F
19		Default setting for “Cake”	30 minutes at 320 °F
20		Default setting for “Vegetables”	15 minutes at 320 °F
21		Default setting for “Frozen food”	15 minutes at 360 °F
22		Default setting for “Fish”	10 minutes at 360 °F
23		Default setting for “Keep warm function”	60 minutes at 140 °F

The selected program is indicated by the flashing symbol.



i The temperature of the program is displayed alternately, first flashing and then the time. The cooking time and/or the temperature can be changed at any time before and during operation, as required, as described under **Manual preselection of the cooking time and the temperature**.

If no further use takes place after the program selection, the standby state is activated.

If you redistribute, turn or shake the food several times during the cooking time, you will achieve more even cooking (see under **SHAKE function**). To do this, pull out the drawer and slide it back into the appliance afterwards. Alternatively, place the insert on a heat-resistant surface and turn / distribute the food with the help of the appropriate utensils.

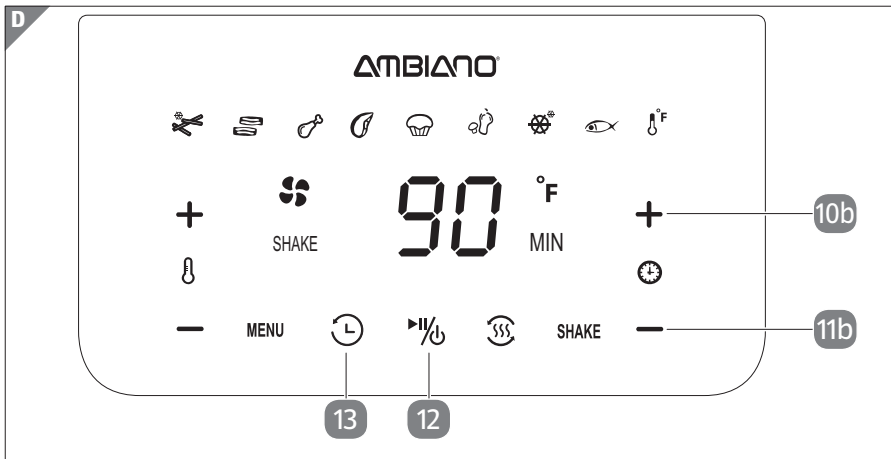
Start delay function

WARNING This function must not be used if no one is present in the living spaces.

Do not use the start delay function, if you intend to prepare perishable foods (e.g. meat or fish).

1. Prepare the food to be cooked, slide the insert **2** completely into the Air Fryer and connect the power plug to the outlet.
2. Set the temperature and time or select the required program function.
3. Touch the sensor field **13**. The display now shows **90 MIN**. By repeatedly touching the sensor fields **+ 10b** und **- 11b**, you can adjust the start delay time:


10-->20-->30-->60-->90-->120-->150-->180



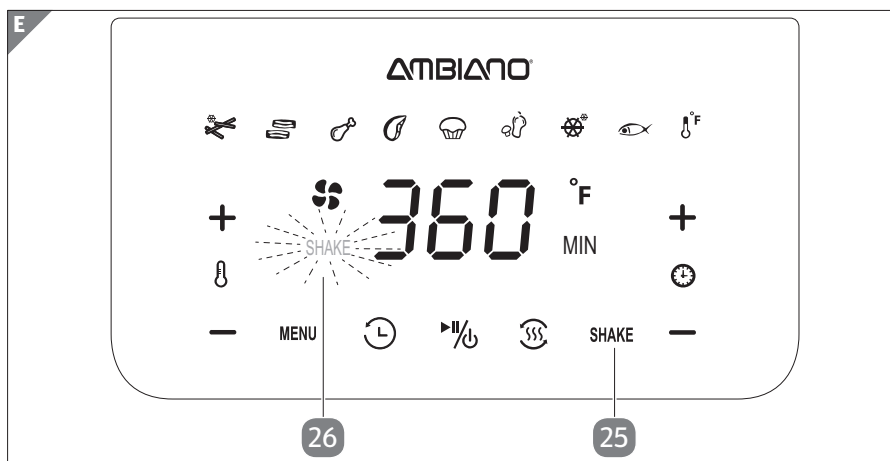
4. Touch the sensor field **12** in order to start the timer. The sensor field **13** flashes and the remaining time until program start is shown in the display. The cooking process starts after the set minutes have elapsed.

i If you do not activate the sensor field , the appliance will remain switched on. In order to change the delay time during the function, touch the sensor field **13** twice. **90 MIN** will be displayed. Set the new required delay time and start the cooking process with .

SHAKE function

 The SHAKE function reminds you after half of the cooking time with the flashing **SHAKE** **25** symbol and with short beeping tones, if the food being cooked needs to be redistributed, flipped or shaken during the cooking time.

The “french fries” program is a special feature. This provides the message after one-third and two-thirds of the cooking time.





1. Touch the **SHAKE** **25** sensor field before or after the program starts. The **SHAKE** **26** symbol lights up continuously.

The symbol flashed after reaching half (one-third/two-thirds for “french fries”) of the cooking time.

After you have removed the drawer, the SHAKE function is deactivated. With the “french fries” program, the SHAKE function is deactivated after the second message and pulling out the insert **2**.

At the end of the cooking process



 Once the time has elapsed, the 3 short beeps sound and the standby state is activated.

If you want to end the cooking process before the time has elapsed, touch and hold the sensor field  12 for approx. 3 seconds. The fan will continue to operate for some time after the device is switched off.


During this time, no further settings can be made.






1. Unplug the device from the outlet.

 **CAUTION!** **The insert and device parts become very hot after operation. Take care when removing the food.**

2. Use the handle  6 to pull the insert  2 out of the device and place the insert on a heat-resistant surface.
3. Remove the food from the insert.

Keep warm function

 After the selected program has elapsed, you can start the keep-warm function. In the keep-warm function, you can only reduce the time, the temperature is pre-set at 140 °F and is not changeable.

1. Touch the sensor field  12 and select the keep-warm function  23 by repeatedly touching sensor field **MENU**  24.
2. If necessary, reduce the keep-warm time with  11b.
After reducing it, the time can be increased to 60 minutes again.
3. Start the keep-warm function with the sensor field  12.

The keep-warm time is also changeable within 60 minutes after the program starts.

Once the time has elapsed, the 3 short beeps sound and the standby state is activated.

Cooking times, temperatures and quantities



The times, temperatures and quantities listed below are only approximate values. They can vary to a greater or lesser degree depending on the nature of the food being cooked.

Potatoes / french fries	Quantity in pound	Time in minutes	Temperature in °F	Turn / shake	Additional information
Fried potato cakes	0.4	15 - 18	360	No	
Thin frozen french fries	0.7 - 0.9	18 - 25	400	Yes	
Thick frozen french fries	0.7 - 0.9	20 - 25	400	Yes	
Raw french fries (0.3 x 0.3 in)	0.7 - 0.9	20 - 25	400	Yes	Add 1/2 tablespoon of oil
Potato Gratin	1.1	20 - 25	400	Yes	Use suitable, oven-proof container



Add a little oil to raw potatoes to prevent them from sticking together and to make them crispier. Add the oil after you have cut the potatoes and before placing them in the cooking pot. Subsequent stirring will distribute the oil onto the cut surfaces. Drain any excess oil before placing the potatoes in the cooking pot.

Cooking times, temperatures and quantities

Meat, poultry and seafood	Quantity in pound	Time in minutes	Temperature in °F	Additional information
Fish	0.2 - 0.9	10 - 18	360	
Prawns	0.2 - 0.9	8 - 15	360	
Steak	0.2 - 0.8	12 - 20	360 - 400	
Pork chops	0.2 - 0.9	10 - 15	360 - 400	
Chicken legs	0.2 - 1.1	20 - 25	360	
Chicken breast	0.2 - 1.1	20 - 25	360	
Chicken nuggets, frozen	0.2 - 1.1	15 - 20	400	turn / shake



Avoid cooking foods with a very high fat content. Note that large pieces take longer than two smaller ones, for example. Turn smaller pieces during cooking to achieve even cooking.

Dessert / Vegetables	Quantity in pound	Time in minutes	Temperature in °F	Turn / shake	Additional information
Cake	0.7	30	250 - 320	No	Use suitable container
Muffins	0.7	15	320	No	
Spring rolls	0.2 - 0.9	8 - 10	400	Yes	
Boiled vegetables	0.2 - 0.9	15 - 20	320	Yes	Add 1/2 tablespoon of oil
Breaded cheese	0.2 - 0.9	8 - 10	360	No	

Cleaning and storage

Cleaning

DANGER Electric shock hazard!

Before cleaning, switch off the device and unplug it from the outlet.

Never immerse the Air Fryer in water or any other liquid and never rinse it with water or cleaning agents!

WARNING Hot surfaces!



Hot surfaces can pose a risk of burns.

Before cleaning, leave the device to cool for at least 30 minutes. Remove the insert ② so the device can cool down faster.

NOTE

Risk of damage!

Do not use scouring agents, solvents or sharp-edged objects!



Leave all parts to cool before cleaning them. Clean accessories thoroughly after use to prevent residues from drying.

1. Use a damp cloth to clean the surfaces of the device.
2. Clean the insert ② with hot water, a little detergent and a non-abrasive sponge. The insert and the grill grate ③ are also dishwasher suitable.



You can use a degreasing detergent to remove any remaining dirt. Dry all parts thoroughly.

3. Clean the interior of the Air Fryer with a damp cloth and a little detergent.

Storage

DANGER Electric shock hazard!

Do not wind the power cable around the device or parts of the device. If a cable bracket is present, use it accordingly.

Incorrect winding may cause damage to the cable insulation and a risk of electric shock.

Wind the power cable around the power cable bracket **8** so that you can stow the appliance away in a compact manner, see **Fig. A**. Clean the device and store it in a dry place away from dirt, out of the reach of children.

Technical data




Model:	GT-AF-14-US
Supply voltage:	120 V~
Mains frequency:	60 Hz
Power consumption:	1300 W
Cable length:	approx. 39 in
Capacity:	Approx. 3.7 qt
Timer:	1-60 minutes
Temperature range:	140-400 °F

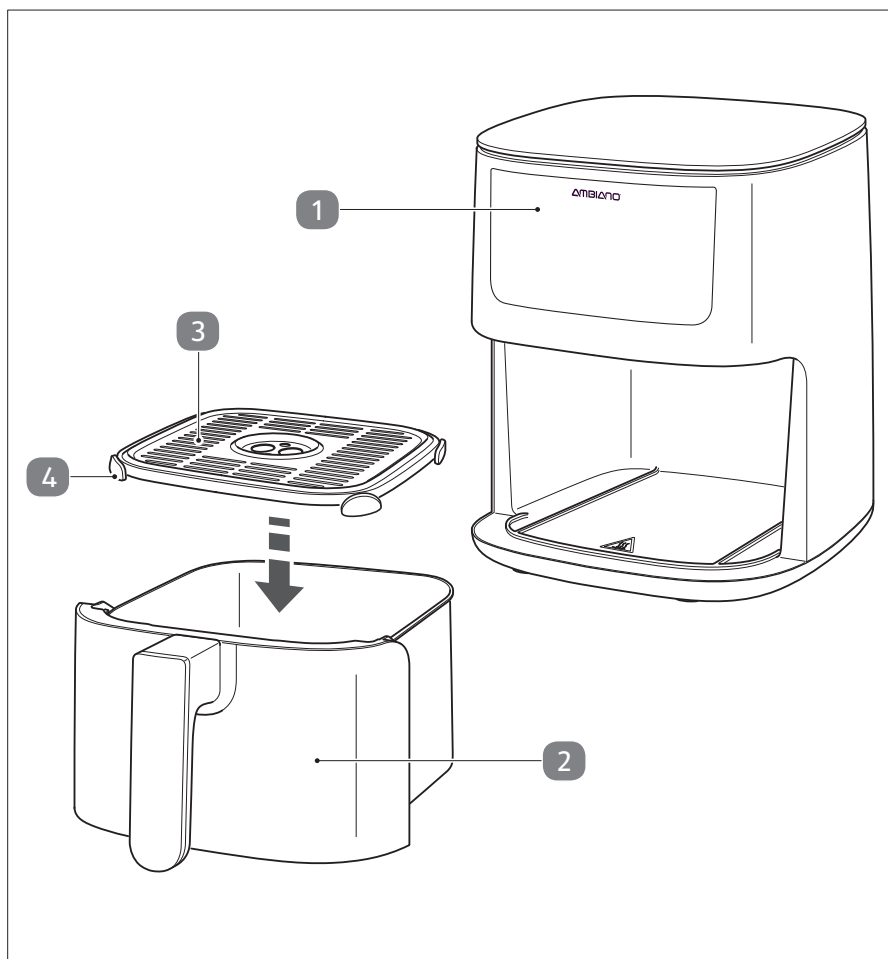
Because our products are constantly being further developed and improved, design modifications and technical changes are possible.

Responsible Disposal

At the end of its working life, do not throw this device out with your household trash. Electrical and electronic products contain substances that can have a detrimental effect on the environment and human health if disposed of inappropriately. Observe any local regulations regarding the disposal of products and dispose of the device appropriately for recycling. Contact your local authorities for advice on disposal/recycling facilities in your area.

Troubleshooting

Problem	Possible cause and remedy
The device does not work.	Device is not plugged in. – Connect the plug to the outlet.
	Sensor field  12 was not activated. – Touch the symbol
	Insert  2 was not fully inserted. – Push the insert in flush with the front of the device.
	Overheating protection triggered. – Unplug the device. Do not use the device. Contact the Service Center.
Food is still raw.	Too much food in the cooking pot. – Reduce the amount of food.
	Temperature too low. – Increase the temperature.
	Cooking time too short. – Increase the cooking time.
Food not cooked evenly.	Food must be turned. – Turn the food.
Insert cannot be pushed in.	The insert is overfilled. – Fill less food in the insert.
Escaping steam.	A normal air frying process.
Escaping white smoke.	Very fatty foods. – No negative effect. Avoid very fatty foods.
	Oil residue in insert. – Clean all parts after use.
The device continues to operate after insert is removed.	Faulty safety switch  5 or other component, see Safety instructions . – Unplug the device. Do not use the device. Contact the Service Center.



Elementos incluidos

- 1 Freidora de aire
- 2 Bandeja
- 3 Rejilla de parrilla
- 4 Ojal de silicona (protección contra rayones, 4x)
 - Manual de instrucciones / tarjeta de garantía

Índice

Elementos incluidos	30
Generalidades	32
Lea y guarde el manual de instrucciones	32
Explicación de símbolos	33
Seguridad	35
Uso previsto.....	35
Instrucciones de seguridad	35
Preparación con baja concentración de acrilamidas.....	42
Primer uso	43
Comprobación del suministro	43
Antes del primer uso.....	44
Colocación del aparato	44
Instrucciones de uso	45
Precalentar	46
Preselección manual de tiempo y temperatura de cocción.....	47
Cocción mediante la función de programación.....	48
Función de retardo del encendido	50
Función SHAKE	51
Al final del proceso de cocción	52
Función de mantenimiento del calor	52
Tiempos de cocción, temperaturas y cantidades	53
Limpieza y almacenaje	55
Limpieza	55
Almacenaje.....	56
Datos técnicos	56
Solución de problemas	56
Eliminación responsable	57

Generalidades

Lea y guarde el manual de instrucciones

Este manual del usuario contiene información importante sobre el uso y funcionamiento del aparato.



Antes de utilizar este aparato, lea atentamente las instrucciones de uso y, en particular, las instrucciones de seguridad. El incumplimiento de estas instrucciones puede tener como consecuencia lesiones físicas graves o daños materiales.

El manual de instrucciones se basa en las normativas vigentes en los EE. UU. y/o normas de seguridad canadienses. En el extranjero, observe la normativa y las leyes específicas del país.

Guarde el manual de instrucciones para futuras consultas. Si entrega el producto a terceras personas, no olvide incluir este manual de instrucciones.


Este manual del usuario original también puede descargarse en formato PDF desde nuestra página **www.gt-support.de**

Explicación de símbolos

Los siguientes símbolos y palabras de señalización se utilizan en el presente manual de instrucciones, figuran sobre el producto o se encuentran en el embalaje del mismo.

PELIGRO Este símbolo / esta palabra de señalización designa un riesgo elevado que, si no se evita, puede causar la muerte o lesiones físicas graves.

ADVERTENCIA Este símbolo / esta palabra de señalización indica que existe un riesgo moderado que, si no se evita, puede tener como consecuencia lesiones físicas graves o incluso la muerte.

 **¡PRECAUCIÓN!** Este símbolo/ esta palabra de señalización indica que existe un riesgo bajo que, si no se evita, puede tener como consecuencia lesiones físicas leves a moderadas.



¡Superficie caliente! Este símbolo señala la presencia de superficies calientes durante el funcionamiento que no deben tocarse con las manos desprotegidas.

¡AVISO!

Este símbolo / esta palabra de señalización advierte frente a posibles daños materiales.



Este símbolo le proporciona información adicional práctica para el ensamblaje o el uso del aparato.



Intertek
3112407
CONFORMS
TO UL STD. 1026

Los productos listados en ETL son probados por Intertek. La marca ETL es prueba de conformidad del producto con los EE. UU. y/o normas de seguridad canadienses.

FC Este aparato cumple con el apartado 15 de las Normas de la FCC. Su uso está sujeto a las siguientes dos condiciones: (1) Este equipo no puede causar interferencias perjudiciales y (2) este equipo debe aceptar cualquier interferencia recibida, incluidas aquellas interferencias que puedan causar un funcionamiento no deseado.

El producto no está previsto para el uso comercial. Cualquier otro uso o modificación del producto se considera indebido y puede implicar riesgos, como lesiones físicas o daños materiales. El distribuidor no se hace responsable en ningún caso de cualquier daño resultante del uso indebido.

Cualquier cambio o modificación no expresamente aprobada por la parte responsable del cumplimiento podría anular la autoridad del usuario para operar el equipo.

Este equipo ha sido probado y se ha concluido que cumple con los límites especificados para un dispositivo digital de Clase B, con arreglo a la sección 15 de las Normas de la FCC. Estos límites han sido establecidos para proteger razonablemente el equipo frente a interferencias perjudiciales en una instalación residencial.

Este equipo genera, usa y puede irradiar energía de radiofrecuencia y, si no se instala y usa con arreglo a las instrucciones, puede causar interferencias perjudiciales en las comunicaciones por radiofrecuencia.

Sin embargo, no existen garantías de que esto no ocurra en una instalación determinada. Si este equipo genera interferencias perjudiciales en la recepción de radio o televisión, lo que puede determinarse apagando y encendiendo el equipo, se recomienda al usuario que intente corregir la interferencia siguiendo uno o varios de los siguientes consejos:

- Aumente la separación entre el equipo y el receptor.
- Reoriente o recolocque la antena receptora.
- Conecte el equipo a una toma de un circuito distinta de la toma a la que va conectado el receptor.
- Consulte al distribuidor o a un técnico de radio/TV experimentado para recibir asistencia técnica.

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

Cuando utilice un electrodoméstico, debe tomar siempre unas medidas básicas de precaución, incluidas las siguientes:

Seguridad

Uso previsto

Este aparato solo es apto para cocinar alimentos en las cantidades convencionalmente utilizadas en el ámbito doméstico y debe utilizarse exclusivamente en interiores.

Sirve para preparar, por ejemplo, verduras, papas fritas, pescado, carne y aves, además de recetas de repostería.

El aparato está previsto exclusivamente para el uso doméstico.

Utilice el aparato exclusivamente tal y como se explica en el manual de instrucciones.

Cualquier otro uso se considera como uso no previsto y puede causar daños materiales e incluso lesiones físicas a personas.

No utilice la freidora de aire caliente en ningún caso para calentar agua u otros líquidos.

Ni el fabricante ni el distribuidor asumen responsabilidad alguna por daños producidos por el uso no previsto, las reparaciones indebidas, modificaciones no autorizadas o el uso de accesorios o piezas de repuesto no autorizadas.

La freidora no es apta para el uso profesional, por ejemplo:

- en cocinas para empleados o comercios, así como en cualquier ámbito comercial o profesional,
- en explotaciones agrarias,
- por clientes en hoteles, moteles u otras instalaciones residenciales,
- en pensiones con desayuno.

Instrucciones de seguridad

PELIGRO ¡Peligro de electrocución!

Una instalación eléctrica inadecuada o un voltaje excesivo pueden provocar una descarga eléctrica.

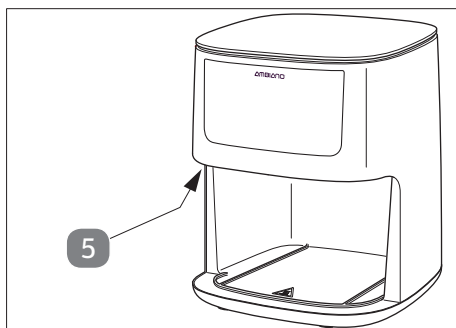
- Lea todas las instrucciones.
- No utilice el aparato al aire libre.
- No utilice el aparato para un uso que no sea el previsto.

- Conecte el aparato a la red eléctrica solo cuando la tensión de la toma de alimentación concuerde con los datos de la placa de especificaciones técnicas del aparato.
- Enchufe siempre primero el aparato; a continuación, enchufe el cable al tomacorriente. Para desconectarlo, gire todos los controles a la posición de apagado y luego desenchúfelo del tomacorriente.

⚠ ¡PRECAUCIÓN! El electrodoméstico posee un enchufe polarizado (una clavija es más ancha que la otra). Para reducir el riesgo de electrocución, el enchufe está previsto para acoplarse a un tomacorriente polarizado solo de un lado. Si el enchufe no se acopla completamente al tomacorriente, cambie el enchufe de posición. Si aun así no se acopla, póngase en contacto con un electricista autorizado. No intente modificar el enchufe en ningún modo.

- El aparato solo debe conectarse a una toma de alimentación perfectamente accesible, para que, en caso de avería, se pueda desconectar rápidamente de la red de alimentación eléctrica.
- No utilice el aparato si el mismo, el cable de alimentación o el enchufe presentan daños visibles o si cualquiera de los accesorios presenta mucha suciedad acumulada.
- No utilice ningún aparato con un cable o enchufe dañados, después de una avería o si ha sufrido algún desperfecto. Devuelva el aparato al centro de servicio técnico autorizado más cercano para su revisión, reparación o ajuste.
- Si el cable de alimentación del aparato está dañado, debe ser sustituido por el fabricante, el servicio técnico del fabricante o por personal similar autorizado, para evitar peligros.
- No abra la carcasa. En su lugar, avise al servicio técnico para que realice cualquier reparación. Para ello, diríjase a la dirección de servicio técnico indicada en la tarjeta de garantía.
- No introduzca objetos metálicos ni de cualquier otro tipo a través de las aberturas del aparato. Los accesorios deben utilizarse conforme a su uso previsto.

- El uso de accesorios no recomendados por el fabricante del aparato puede causar lesiones.
- Este aparato contiene componentes eléctricos y mecánicos que son indispensables para la protección frente a las fuentes de peligro.
- El interruptor de seguridad **5** no debe inhibirse ni manipularse de ningún otro modo.
- El aparato no debe utilizarse con temporizador ni con un sistema de control remoto separado.
- Mantenga el aparato, el cable de alimentación eléctrica y el enchufe alejados del agua u otros líquidos, así como de llamas, fuentes de calor o superficies calientes.
- Nunca toque el aparato o el enchufe de alimentación con las manos húmedas.
- Nunca desconecte el enchufe de alimentación tirando del cable, agarre el enchufe para ello.
- Nunca utilice el cable de alimentación como asa de transporte.
- No coloque el cable de alimentación de forma que pueda enredarse o provocar un riesgo de tropiezo. Se proporciona un cable de alimentación corto para reducir este riesgo.
- No retuerza el cable de alimentación ni lo coloque sobre bordes afilados.
- No deje que el cable cuelgue del borde de una mesa o encimera, ni que toque superficies calientes.
- Para evitar descargas eléctricas, no sumerja el cable, los enchufes o la freidora en agua u otro líquido.
- No coloque este aparato sobre o cerca de un hornillo de gas o eléctrico caliente, o en un horno caliente.
- Nunca guarde el aparato de forma que pueda caer en la bañera o en el lavabo.



- Nunca agarre el aparato después de haberse caído al agua. En ese caso, desconecte inmediatamente el enchufe de alimentación eléctrica.
- Apague siempre el aparato y desconecte el enchufe de la toma de alimentación si:
 - No lo está vigilando o si ha terminado de cocinar.
 - No lo está utilizando o mientras lo limpia.
 - En caso de tormenta o si se produce un fallo.

ADVERTENCIA ¡Peligro de incendio!

Si utiliza un adaptador o alargador de cable que excedan la intensidad de corriente máxima, puede producirse un incendio. Existen cables de alimentación desmontables más largos o alargadores que pueden utilizarse si se usan con cuidado.

- Utilice exclusivamente adaptadores de enchufe y alargadores que cumplan las disposiciones de seguridad vigentes. No exceda la intensidad de corriente máxima admisible del adaptador de enchufe o cable alargador. La clasificación eléctrica de los cables o del alargador debe ser al menos tan alta como la del aparato. Si el aparato es del tipo con toma a tierra, el juego de cables o el alargador debe ser un cable de 3 hilos con conexión a tierra.
- El cable debe colocarse de forma que no cuelgue de encimeras o mesas donde los niños puedan jalarlo o tropezarse accidentalmente.

ADVERTENCIA Peligros para niños y personas con merma en su capacidad física, sensorial o mental, o con falta de experiencia o conocimientos.

Los niños y las personas con merma en su capacidad física o mental no son capaces de detectar el peligro que puede

producirse al utilizar este aparato. Podrían producirse accidentes de graves consecuencias.

- Este aparato puede ser utilizado por niños mayores de 8 años y por personas con capacidades físicas o mentales mermadas o falta de experiencia y conocimientos, si actúan bajo supervisión o son instruidos en el uso seguro del producto y entienden los peligros que pueden suceder en relación con su uso.
- Los niños no deben jugar con el aparato.
- Es necesaria una atenta supervisión cuando los niños utilizan algún aparato o cuando estos se usan cerca de ellos.
- La limpieza y el mantenimiento deben ser realizados siempre por adultos, nunca por niños, a menos que éstos sean mayores de 8 años y se encuentren bajo vigilancia.
- Los niños menores de 8 años deben mantenerse alejados del aparato y de su cable de alimentación.
- Evite que los niños jueguen con los plásticos de embalaje. Podrían quedar atrapados en ellos o introducir la cabeza y asfixiarse.

ADVERTENCIA ¡Peligo de lesiones físicas a personas!



¡Superficie caliente! Los componentes de este aparato se calientan mucho durante el funcionamiento. El uso indebido puede causar lesiones físicas de gravedad.

- Algunas partes del aparato se calientan mucho durante el uso. No toque superficies calientes; utilice las agarraderas o las perillas.
- Solo debe tocar el aparato por el asa de la cesta extraíble durante el funcionamiento y utilizar la pantalla táctil.
- A fin de evitar lesiones físicas, el pelo debe llevarse recogido, y no debe llevar adornos o ropa que puedan entrar en contacto con el aparato en funcionamiento.

- No utilice el aparato si uno de sus componentes presenta algún daño.
- Indique estos peligros a otros usuarios para que sean conscientes de ellos.
- Durante el proceso de fritura se genera vapor, sobre todo al extraer la cesta de freír. Utilice siempre guantes de cocina y no se incline sobre el aparato.
- Antes de cocinar los alimentos, séquelos para evitar que se forme una cantidad excesiva de vapor.
- Retire la escarcha, así como cualquier resto de hielo de los alimentos congelados.

**ADVERTENCIA ¡Peligro de lesiones físicas a personas!
¡Si se entra en contacto con el vapor de agua pueden sufrirse lesiones graves!**

- Durante la cocción sale aire caliente a través de la rejilla de salida de aire del panel trasero del aparato. Mantenga tanto las manos como la cara a una distancia segura con respecto al aire caliente y la salida de aire. Actúe con precaución cuando el aparato emita vapor caliente a través de las juntas de la parte delantera del aparato. Preste especial precaución al extraer la cesta de freír del aparato.

ADVERTENCIA ¡Peligro de incendio!

Existe peligro de incendio debido a las superficies muy calientes.

Si utiliza papel de horno o papel de aluminio sin alimentos en la cesta de cocción, el papel de horno podría prenderse fuego y provocar un incendio.

Si utiliza papel de horno o papel de aluminio, asegúrese de que los alimentos estén distribuidos uniformemente. El papel de horno o el papel de aluminio podrían entrar en contacto con la resistencia y prenderse fuego.

Si utiliza papel de horno o papel de aluminio en la cesta de cocción, el flujo de aire caliente se reduce o se interrumpe. Es posible que el proceso de cocción tenga que prolongarse y que el resultado sea desigual.

- No coloque el aparato sobre una superficie de cocina eléctrica o de gas, o de cualquier otro tipo, placas vitrocerámicas o en un horno caliente.
- Coloque el aparato sobre una superficie de trabajo fácilmente accesible, llana, seca, resistente al calor y de suficiente estabilidad.
- Si fuera preciso, coloque una base antideslizante bajo las patas de goma del aparato, ya que las superficies se tratan con distintos limpiadores y algunos de sus ingredientes pueden adherirse a las patas de goma del aparato y ablandarlas.
- No coloque el aparato cerca del borde de la superficie de trabajo.
- No coloque el aparato bajo un armario de pared ni en una esquina. Procure que el espacio sobre el aparato quede libre.
- Mantenga una distancia mínima de 12 in (30,5 cm) entre el panel trasero del aparato y otros objetos, y 4 in (10,2 cm) como mínimo con respecto a los laterales del aparato.
- No coloque objetos sobre el aparato.
- No tape el aparato.
- Desenchufe del tomacorriente cuando no esté en uso y antes de limpiarlo. Deje que se enfríe antes de poner o quitar piezas.
- No cambie la posición del aparato durante el funcionamiento del mismo. Espere, hasta que el aparato se haya enfriado completamente.
- Debe extremarse la precaución al mover cualquier aparato que contenga aceite caliente u otros líquidos calientes.
- Mantenga el cable de alimentación fuera del alcance de los niños. Los niños podrían tirar de él y volcar el aparato sobre sí mismos.


- No rellene la bandeja de grasa o aceite.
- Coloque la cesta de freír/bandeja caliente siempre sobre una base resistente al calor.

 **¡PRECAUCIÓN!** **¡Peligro para la salud!**

Un horneado, cocinado o gratinado a una temperatura excesiva pueden generar sustancias perjudiciales para la salud.

- No deje que los alimentos se oscurezcan demasiado al hornearlos o gratinarlos.
- Retire los restos de alimento quemados.

Preparación con baja concentración de acrilamidas

 La acrilamida es una sustancia bajo sospecha de ser cancerígena que aumenta drásticamente al calentar alimentos que contienen almidón por encima de los 347 °F (175 °C). Por lo tanto, preste atención al cambio de color al preparar los alimentos. Las frituras no deben presentar un color marrón, sino «dorado».

¡AVISO! **¡Peligro de daños!**

La manipulación indebida del aparato puede causar el sobrecalentamiento del mismo y dañarlo.

- Nunca utilice el aparato sin supervisión. El aparato puede sobrecalentarse, ver **Solución de problemas**.

Si esto sucede, la resistencia y el revestimiento antiadherente podrían resultar dañados y podría generarse humo. En ese caso, abra la ventana y ventile la habitación a fondo.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

Este manual contiene instrucciones importantes de seguridad y funcionamiento de la freidora.

Primer uso

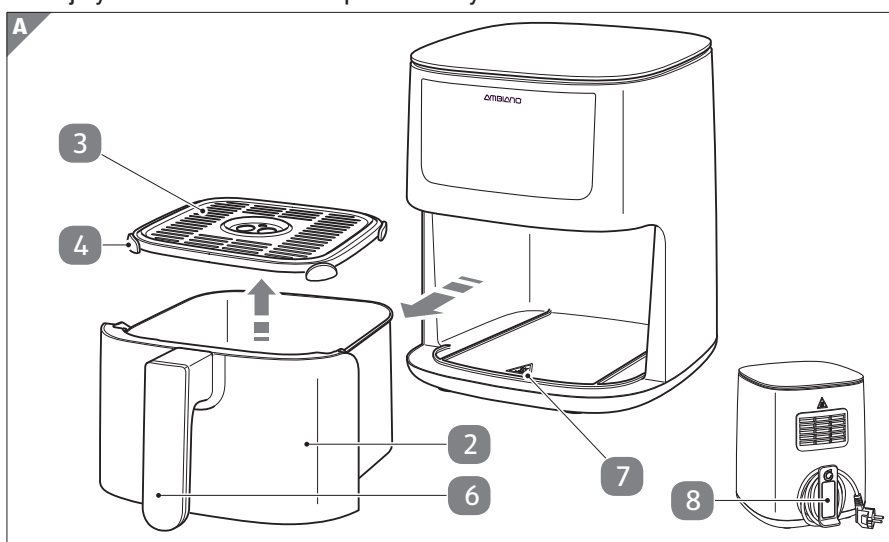
Comprobación del suministro

¡AVISO!

¡Peligro de daños!

El aparato puede dañarse si el embalaje se abre sin cuidado con un cuchillo afilado.

- Proceda con cuidado al abrir el embalaje.
1. Retire todos los componentes del aparato y el manual de instrucciones de la caja y retire las láminas de protección y los trozos de cartón insertados.



Extraiga la bandeja (2) del aparato mediante el asa de la cesta de freír (3), véase la **figura A**. Retire la rejilla de parrilla (4) del inserto.

2. Asegúrese de que no falte ninguna pieza (véase **Elementos incluidos**).
3. Compruebe si los componentes presentan daños. De ser así, no siga utilizándolos. Diríjase a la dirección de servicio técnico indicada en la tarjeta de garantía.

Antes del primer uso

PELIGRO ¡Peligro de electrocución!

No sumerja la freidora de aire caliente en agua u otros líquidos ni la lave con agua o productos de limpieza.

⚠ ¡PRECAUCIÓN! Residuos de producción

Puede haber residuos de producción no aptos para el consumo en todos los componentes del producto. Los componentes susceptibles de entrar en contacto con alimentos deben comprobarse y limpiarse escrupulosamente antes del primer uso.

¡AVISO!

No utilice medios agresivos o disolventes ni objetos afilados.

1. Limpie la freidora de aire caliente por dentro y por fuera utilizando un paño húmedo.

¡AVISO!

¡Peligro de daños materiales!

El ventilador y la resistencia se encuentran en la parte superior, dentro del compartimento de la bandeja de la freidora de aire caliente. Esta zona debe limpiarse con precaución.

2. Limpie la bandeja **2** y la rejilla de parrilla **3** (véase la **figura A**) por dentro y por fuera utilizando un paño húmedo.
3. Luego seque bien todas las piezas.

i Si es necesario, presione los ojales de silicona **4** retirados sobre los soportes de la Rejilla de parrilla.

Colocación del aparato

Coloque el aparato sobre una superficie de trabajo fácilmente accesible, llana, seca, resistente al calor y de suficiente estabilidad. Las patas de goma de la parte inferior proporcionarán una sujeción segura.

Mantenga una distancia mínima de 12 in (30,5 cm) entre el panel trasero del aparato y otros objetos, y 4 in (10,2 cm) como mínimo con respecto a los laterales del aparato.

Retire el cable de alimentación del sujetacables **8**.

Instrucciones de uso

PELIGRO La freidora de aire caliente solo debe conectarse a la red eléctrica después de haberse **ENSAMBLADO** completamente.

¡Peligro de electrocución! Asegúrese de que el cable de alimentación no entre en contacto con los componentes calientes de la freidora.



¡Superficie caliente 7! La carcasa y los componentes del aparato se calientan mucho durante el funcionamiento.

No mueva el aparato durante el uso. Antes de mover el aparato, apáguelo, desconecte el enchufe de la toma de alimentación y espere 30 minutos para que se enfríe completamente.



ADVERTENCIA ¡Peligro de incendio!

- Si utiliza papel de horno o papel de aluminio sin alimentos en la cesta de cocción, el papel de horno podría prenderse fuego y provocar un incendio.
 - Si utiliza papel de horno o papel de aluminio, asegúrese de que los alimentos estén distribuidos uniformemente. El papel de horno o el papel de aluminio podrían entrar en contacto con la resistencia y prenderse fuego.
 - Si utiliza papel de horno o papel de aluminio en la cesta de cocción, el flujo de aire caliente se reduce o se interrumpe. Es posible que el proceso de cocción tenga que prolongarse y que el resultado sea desigual.
1. Para colocar el aparato, consulte las instrucciones en **Colocación del aparato**.
 2. Prepare el alimento que desea freír y deposítelo en la cesta de freír.




Evite que el alimento sobresalga del borde de la cesta de freír. Observe la marca **MAX** de la cesta de cocción.



Si prepara varios trozos de alimento, distribúyalos con suficiente distancia entre sí, de forma que todos reciban un flujo de aire caliente uniforme. Así conseguirá un cocinado uniforme.

3. Encaje la bandeja **2** completamente en la freidora de aire caliente.
4. Conecte el enchufe a la red eléctrica. En la pantalla se iluminan brevemente todos los símbolos y suenan 2 pitidos breves. El botón táctil  **12** arranque/parada permanecerá iluminado.
5. Toque el botón táctil . La pantalla muestra ahora de manera intermitente y alternante la opción de preselección del tiempo y la temperatura de cocción.




Si no se realiza ninguna otra operación tras el encendido, se activa standby (modo de espera). Desde el modo standby, se muestra en primer lugar la preselección manual del tiempo y la temperatura de cocción. Para pasar de una función de programa a la preselección manual, toque el campo de sensor  **12** durante unos 3 segundos y vuelva a tocarlo brevemente.

Precalentar

1. Toque en modo standby el campo de sensores  **12**.
2. Pulsando el campo de sensores  **11** se activa la función de precalentamiento. En la pantalla se muestra la indicación 400 °F (204.4 °C).
3. Pulsando los campos de sensores **11a** o **10a** puede ajustar la temperatura de 140 a 400 °F (60 a 204.4 °C) (incluso si está activada ya la función de precalentamiento).
4. Pulsando los campos de sensores **11b** o **11a** puede ajustar el tiempo de 1 a 60 minutos antes de que se inicie la función de precalentamiento.



El precalentamiento se inicia 3 segundos después de la última acción o entrada de valores. La pantalla muestra la temperatura actual y el campo de sensores  **11** parpadea con luz intermitente. Cuando se alcanza la temperatura de precalentamiento seleccionada, el campo de sensores se ilumina y finaliza el precalentamiento. Suenan 3 pitidos cortos. La temperatura se mantiene durante el tiempo ajustado, el tiempo transcurre minuto a minuto y suenan 3 pitidos cortos cada vez. Una vez transcurrido el tiempo, el aparato vuelve al modo standby o de espera.



Una vez transcurrido el tiempo de precalentamiento, puede comenzar a cocinar los alimentos como se explica en los apartados **Manual preselection of cooking time and temperature** o **Cooking with the program function**.

Para que los alimentos se cocinen de la forma más uniforme posible mediante el chorro de aire caliente, estos deben redistribuirse, voltearse o agitarse una vez transcurrida la mitad del tiempo de cocción.

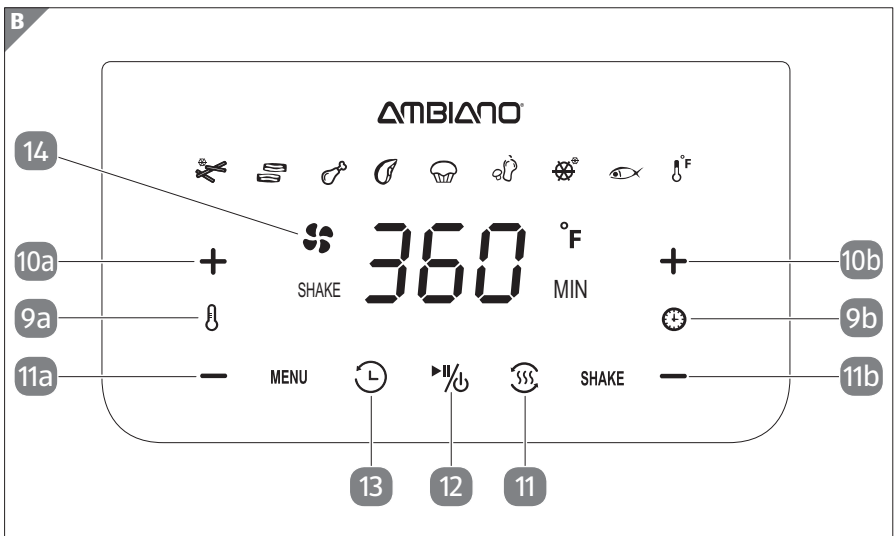
Cuando prepare patatas fritas, deberá agitarlas dos veces durante el tiempo de cocción.

Preselección manual de tiempo y temperatura de cocción


ADVERTENCIA No utilice la función de retardo del encendido **13** si desea preparar alimentos perecederos (p.ej., carne o pescado).


1. La temperatura preseleccionada °F se muestra parpadeando y alternándose con el tiempo **MIN** preseleccionado.
2. Utilice los campos de sensor **+** **10a** / **-** **11a** para aumentar o disminuir la temperatura. Utilice los campos de sensor **+** **10b** / **-** **11b** para aumentar o disminuir el tiempo.
 - La temperatura cambia en intervalos de 10 °F (-12.2 °C) dentro de un rango de 140 a 400 °F (60 a 204.4 °C).
 - El tiempo cambia en intervalos de minutos, dentro de un rango de 1 a 60 minutos.


Si mantiene pulsado el botón táctil, la temperatura o el tiempo aumentarán o se reducirán más rápidamente.




3. Inicie el proceso de cocción mediante el botón táctil **12**, véase la **figura B**.

 El indicador “Ventilador activo” **14** indica el funcionamiento del ventilador. Puede modificar el tiempo de cocción y la temperatura durante el funcionamiento en cualquier momento tal y como se explica más arriba.


Si desea interrumpir el proceso de calentamiento, toque con el aparato en funcionamiento el botón táctil  **12**. Si se interrumpe el proceso de calentamiento, el tiempo se detiene y el botón táctil parpadea. El ventilador seguirá funcionando durante algunos segundos más. Si vuelve a tocar el botón táctil, el proceso de cocción se reanudará.

Si desea comprobar el proceso de cocción o agregar o retirar ingredientes puede extraer la bandeja **2** durante el uso. Esto apaga el ventilador y la resistencia y detiene el temporizador. El campo de sensores  **12** parpadea. Al volver a insertar la bandeja, el proceso de cocción se reanudará de nuevo.










4. Para apagar el aparato durante el siguiente minuto, mantenga pulsado el campo de sensores  **12** durante aprox. 3 segundos. El ventilador seguirá funcionando durante algún tiempo después de apagarse.

Cocción mediante la función de programación

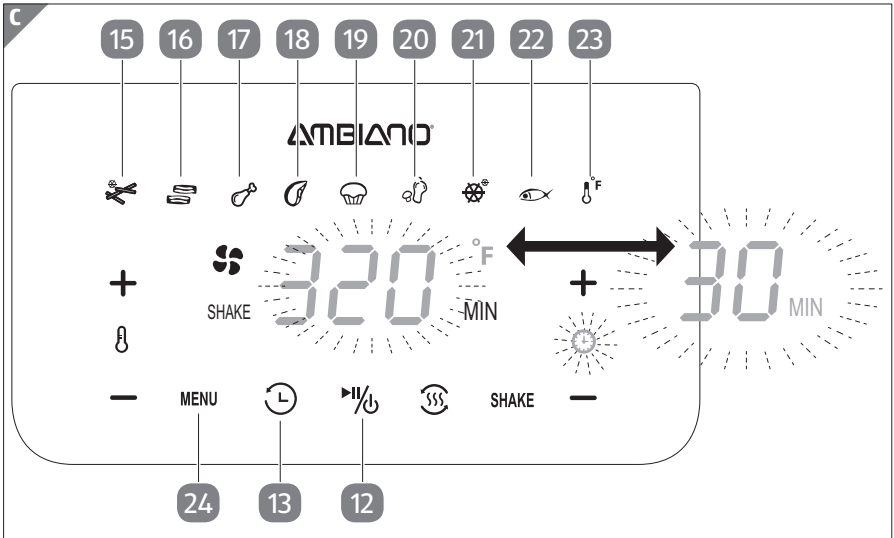
ADVERTENCIA No utilice la función de retardo del encendido **13** si desea preparar alimentos perecederos (p.ej., carne o pescado).

 El aparato dispone de 9 programas con tiempo y temperatura preajustados. La **ilustración C** muestra el ajuste «productos de pastelería» **19**.

1. Pulse el botón táctil MENU **24** varias veces después de encender el aparato (**15** a **23**) para cambiar de unos programas a otros.

15		Preajuste «patatas fritas»	18 minutos a 400 °F (204.4 °C)
16		Preajuste «beicon»	10 minutos a 360 °F (182.2 °C)
17		Preajuste «pollo»	20 minutos a 360 °F (182.2 °C)
18		Preajuste «filete/chuleta»	12 minutos a 360 °F (182.2 °C)
19		Preajuste «productos de pastelería»	30 minutos a 320 °F (160 °C)
20		Preajuste «verdura»	15 minutos a 320 °F (160 °C)
21		Preajuste «congelados»	15 minutos a 360 °F (182.2 °C)
22		Preajuste «pescado»	10 minutos a 360 °F (182.2 °C)
23		Preajuste «función de mantenimiento del calor»	60 minutos a 140 °F

El programa seleccionado se muestra mediante el símbolo intermitente.



i La temperatura del programa se muestra alternativamente, primero parpadeando y luego la hora. El tiempo o la temperatura de cocción pueden modificarse en cualquier momento según se necesite mientras la máquina está en funcionamiento, como se explica en el apartado **Preselección manual de tiempo y temperatura de cocción**.

Si no se realiza ninguna otra operación después de la selección del programa, se activa el modo standby.

Si redistribuye, voltea o agita el alimento varias veces durante el tiempo de cocción conseguirá un cocinado uniforme (véase la **Función SHAKE**). Para ello, extraiga el inserto y luego vuelva a introducirlo en el aparato. También puede posar el cajón de inserción sobre una base resistente al calor y voltearlo o removerlo con ayuda de los correspondientes utensilios de cocina.

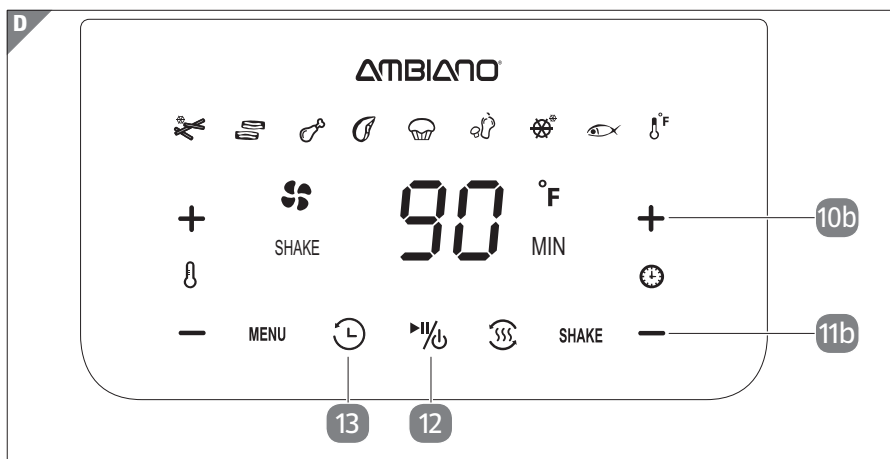
Función de retardo del encendido

ADVERTENCIA Esta función no debe ser utilizada si no hay nadie en la habitación.

No utilice la función de retardo del encendido si desea preparar alimentos perecederos (p.ej., carne o pescado).

1. Prepare el alimento, introduzca la bandeja **2** completamente en la freidora de aire caliente y conecte el enchufe de alimentación a la red eléctrica.
2. Ajuste la temperatura y el tiempo o seleccione la función de programación deseada.
3. Toque el campo de sensores **13**. La pantalla mostrará **90 MIN**. Toque varias veces el campo de sensores **+ 10b** und **- 11b** para adaptar el tiempo de retardo de arranque:

10->20->30->60->90->120->150->180



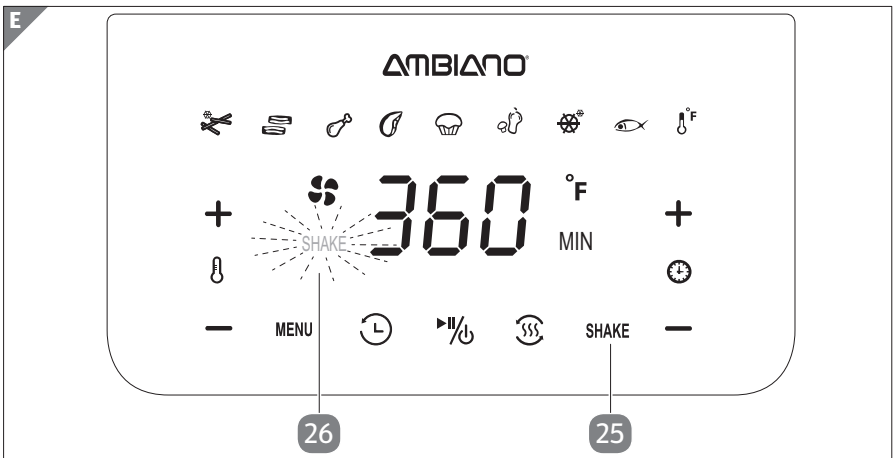
4. Toque el botón táctil **12** para iniciar el temporizador. El campo de sensores **13** parpadea y en la pantalla se muestra el tiempo restante hasta el arranque de programa. El proceso de cocción comenzará una vez transcurridos los minutos configurados.

i Si no pulsa el campo de sensores **12**, el aparato permanecerá encendido. Para modificar el tiempo de retardo durante el funcionamiento toque el campo de sensores **13** dos veces. Se muestra **90 MIN**. Ajuste el nuevo tiempo de retardo deseado y arranque el proceso de cocción mediante **12**.

Función SHAKE

i La función SHAKE le recuerda después de la mitad del tiempo de cocción mediante el parpadeo del símbolo **SHAKE 25** y emitiendo breves pitidos si los alimentos deben ser redistribuidos, volteados o revueltos durante el tiempo de cocción.

El programa de “patatas fritas” es una característica especial. En este caso, la indicación se da después de un tercio y después de dos tercios del tiempo de cocción.



1. Toque el campo de sensor **SHAKE 25** antes o después de iniciar el programa. El símbolo **SHAKE 26** se enciende de forma permanente.


El símbolo parpadea cuando se alcanza la mitad (un tercio/dos tercios para las “patatas fritas”) del tiempo de cocción.

Después de retirar la bandeja, la función SHAKE se desactiva. En el programa “patatas fritas”, la función SHAKE se desactiva después de la segunda indicación y posterior extracción de la cesta.

Al final del proceso de cocción



Una vez transcurrido el tiempo sonarán 3 pitidos cortos y el aparato se apagará.



Si desea finalizar el proceso de cocción antes de tiempo, mantenga pulsado el botón táctil  12 durante aprox. 3 segundos. El ventilador seguirá funcionando durante algún tiempo después de apagar el aparato.

Durante este tiempo no puede llevarse a cabo ningún otro ajuste.

1. Desconecte el aparato de la red eléctrica.








¡PRECAUCIÓN! La carcasa y los componentes del aparato se calientan mucho durante el funcionamiento. Tenga cuidado al retirar el alimento.

2. Retire la bandeja  tirando del asa de la cesta de freír  y colóquela sobre una base resistente al calor.
3. Retire el alimento de la cesta de freír.

Función de mantenimiento del calor



Una vez finalizado el programa seleccionado, puede iniciar la función de mantenimiento del calor. En la función de mantenimiento del calor sólo se puede reducir el tiempo, la temperatura está preconfigurada a 140 °F (60 °C) y no se puede modificar.

1. Toque el campo de sensor  12 y seleccione la función de mantenimiento del calor  23 tocando repetidamente el campo de sensor MENU  24.
2. Si es necesario, reduzca el tiempo de mantenimiento del calor con  11b. Después de reducir, el tiempo puede volver a aumentarse hasta 60 minutos.
3. Inicie la función de mantenimiento del calor con el campo de sensor  12. El tiempo de mantenimiento del calor también puede modificarse después de arrancar el programa dentro de un intervalo de tiempo de 60 minutos. Una vez transcurrido el tiempo, sonarán 3 pitidos cortos y se activará el modo standby.

Tiempos de cocción, temperaturas y cantidades



Los siguientes tiempos, temperaturas y cantidades son solo valores aproximados. Pueden variar en mayor o menor medida en función de las características del alimento que se desea cocinar.

Papas / papas fritas	Cantidad en libras	Tiempo en minutos	Temperatura en °F	Voltear/ remover	Información adicional
Buñuelos de papa	0.4 (150 g)	15 - 18	360 (182.2 °C)	No	
Papas fritas congeladas cortadas finas	0.7 - 0.9 (300 - 408 g)	18 - 25	400 (204 °C)	Sí	
Papas fritas congeladas cortadas gruesas	0.7 - 0.9 (300 - 408 g)	20 - 25	400 (204 °C)	Sí	
Papas fritas al natural (8 x 8 mm)	0.7 - 0.9 (300 - 408 g)	20 - 25	400 (204 °C)	Sí	Agregar media cucharada de aceite
Papas gratinadas	1.1 (499 g)	20 - 25	400 (204 °C)	Sí	Utilice un recipiente adecuado



Agregue un poco de aceite a las papas recién cortadas para que se tornen más crujientes y no se peguen. Agregue el aceite después de cortar las papas y antes de colocarlas en la cesta de freír. Volteando las papas a continuación, el aceite se distribuirá por su superficie. Escurra el aceite sobrante antes de poner el alimento en la cesta de freír.

Tiempos de cocción, temperaturas y cantidades

Carne, ave y pescados o mariscos	Cantidad en libras	Tiempo en minutos	Temperatura en °F	Información adicional
Pescado	0.2 - 0.9 (100 - 408 g)	10 - 18	360 (182 °C)	
Gambas	0.2 - 0.9 (100 - 408 g)	8 - 15	360 (182 °C)	
Carne	0.2 - 0.8 (100 - 363 g)	12 - 20	360 - 400 (182 - 204 °C)	
Chuleta de cerdo	0.2 - 0.9 (100 - 408 g)	10 - 15	360 - 400 (182 - 204 °C)	
Muslo de pollo	0.2 - 1.1 (100 - 499 g)	20 - 25	360 (182 °C)	
Pechuga de pollo	0.2 - 1.1 (100 - 499 g)	20 - 25	360 (182 °C)	
Nuggets de pollo congelados	0.2 - 1.1 (100 - 499 g)	15 - 25	400 (204 °C)	voltear/ remover unas cuantas veces



Evite cocinar alimentos con una elevada cantidad de grasa. Tenga presente que los trozos grandes necesitan más tiempo que los pequeños. Voltee los trozos pequeños durante la cocción para conseguir una cocción uniforme.

Postre / verduras	Cantidad en libras	Tiempo en minutos	Temperatura en °F	Voltear/ remover	Información adicional
Bizcocho	0.7 (300 g)	30	250 - 320 (121.1 - 160)	No	Utilice un recipiente adecuado
Magdalena o muffin	0.7 (300 g)	15	320 (160 °C)	No	
Rollo primavera	0.2 - 0.9 (100 - 408 g)	8 - 10	400 (204 °C)	Sí	
Verdura cocida	0.2 - 0.9 (100 - 408 g)	8 - 10	320 (160 °C)	No	
Queso rebozado	0.2 - 0.9 (100 - 408 g)	15 - 20	360 (182 °C)	Sí	Agregar media cucharada de aceite

Limpieza y almacenaje

Limpieza

PELIGRO ¡Peligro de electrocución!

Antes de limpiar el aparato, apáguelo y desconecte el enchufe de la toma de alimentación eléctrica.

No sumerja la freidora de aire caliente en agua u otros líquidos ni los lave con agua o productos de limpieza.

ADVERTENCIA ¡Superficies calientes!



Existe peligro de incendio debido a las superficies muy calientes.

Deje enfriar el aparato durante 30 minutos como mínimo antes de limpiarlo. Retire la bandeja 2 para que el aparato pueda enfriarse más rápidamente.

¡AVISO!

¡Peligro de daños!

No utilice medios abrasivos o disolventes ni objetos afilados.



Deje enfriar todos los componentes de la freidora, antes de limpiarlos. Limpie bien todos los componentes tras su uso para evitar que los restos de suciedad se resequen.

1. Limpie la superficie del aparato con un paño húmedo.
2. Limpie la bandeja 2 con agua caliente, un poco de lavavajillas y un paño que no arañe. La bandeja y la rejilla de parrilla 3 también son aptos para el lavavajillas.



Puede utilizar un lavavajillas que disuelva la grasa para eliminar la suciedad restante.

A continuación, seque todos los componentes a fondo.

3. Limpie el interior de la freidora de aire caliente utilizando un paño húmedo y un poco de lavavajillas.

Almacenaje

PELIGRO ¡Peligro de electrocución!

No enrolle el cable de alimentación alrededor del aparato o de cualquiera de sus componentes. Use el soporte para enrollar el cable si lo tiene.

Si el cable se enrolla indebidamente, puede dañar el aislamiento del cable y existe riesgo de electrocución.

Enrolle el cable de alimentación alrededor de su soporte **8** para poder guardarlo de la forma más compacta posible, véase la **figura A**. Limpie el aparato y guárdelo en un lugar seco y resguardado de la suciedad, fuera del alcance de los niños.

Datos técnicos


Modelo:	GT-AF-14-US
Tensión de alimentación:	120 V~
Frecuencia de red:	60 Hz
Consumo de potencia:	1300 W
Longitud de cable:	aprox. 39 in (99 cm)
Capacidad:	aprox. 3.7 qt (3,5 l)
Temporizador:	1-60 minutos
Intervalo de temperatura:	140-400 °F (60 a 204,4 °C)

Como nuestros productos se perfeccionan y mejoran constantemente, es posible que se produzcan variaciones en el diseño y modificaciones técnicas.

Eliminación responsable

No se deshaga del aparato junto con la basura doméstica al final de su vida útil. Los productos eléctricos y electrónicos contienen sustancias que pueden tener un efecto perjudicial sobre el ambiente y la salud humana si se desechan inadecuadamente. Observe las normas locales concernientes a la eliminación de los productos eléctricos y deséchelo de manera adecuada para su reciclaje. Comuníquese con las autoridades locales para obtener asesoramiento sobre las instalaciones de tratamiento/reciclaje en su área.

Solución de problemas

Problema	Posible causa y soluciones
El aparato no funciona.	El aparato no está conectado a la red eléctrica. – Conecte el aparato a la red eléctrica.
	El botón táctil  12 no se ha pulsado. – Toque el símbolo
	La bandeja 2 no está correctamente insertada. – Insertar la cesta de forma que quede al ras con el frente del aparato.
	Se ha disparado la protección contra sobrecalentamiento. – Desenchufe el aparato. No siga utilizando el aparato. Diríjase al centro de servicio técnico.
El alimento cocinado está aún crudo.	Hay una cantidad excesiva de alimento en la cesta. – Reduzca la cantidad.
	Temperatura demasiado baja. – Aumente la temperatura.
	Tiempo de cocción insuficiente. – Prolongue el tiempo de cocción.
El alimento no está cocido uniformemente.	El alimento debe voltearse. – Voltee el alimento.
No es posible introducir la bandeja.	La bandeja está demasiado lleno. – Llene menos comida en el recipiente.
Sale vapor al exterior.	Un proceso normal al freír.
El aparato emite humo blanco.	Alimento demasiado graso. – No impide la preparación. Evite los ingredientes demasiado grasos.
	Quedan restos de aceite en la bandeja. – Limpie todos los componentes después del uso.
Después de retirar la bandeja el aparato sigue funcionando.	El interruptor de seguridad 5 u otro componente está defectuoso, ver Instrucciones de seguridad . – Desenchufe el aparato. No siga utilizando el aparato. Comuníquese con el centro de servicio técnico.

US

Made in China

DIST. & SOLD EXCLUSIVELY BY:

ALDI

BATAVIA, IL 60510

**AFTER SALES SUPPORT
SERVICIO POSVENTA**

833329



US

1-866-558-8096



service@801service.net

MODEL / MODELO:

GT-AF-14-US

09/2024

3

**YEAR WARRANTY
AÑOS DE GARANTÍA**