

User Manual

Manual del usuario

Contents

AMBIANO®

AIR FRYER

FREIDORA DE AIRE



English 06
Español ... 25

Features	4
Parts	5
Features / parts	6
General	7
Read and keep operating instructions	7
Explanation of symbols	8
Safety	9
Intended use	9
Important safeguards	10
Initial start-up	12
Checking the contents	12
Before first use	12
Setting up the device	13
Assembly	13
Operation	13
Manual preselection of cooking time and temperature	15
Cooking with the program function	16
At the end of the cooking process	17
Cooking times, temperatures and quantities	18
Cleaning and storage	20
Cleaning	20
Storage	20
Technical data	21
Troubleshooting	22
Responsible Disposal	23

US

Made in China

DIST. & SOLD EXCLUSIVELY BY:
ALDI
BATAVIA, IL 60510

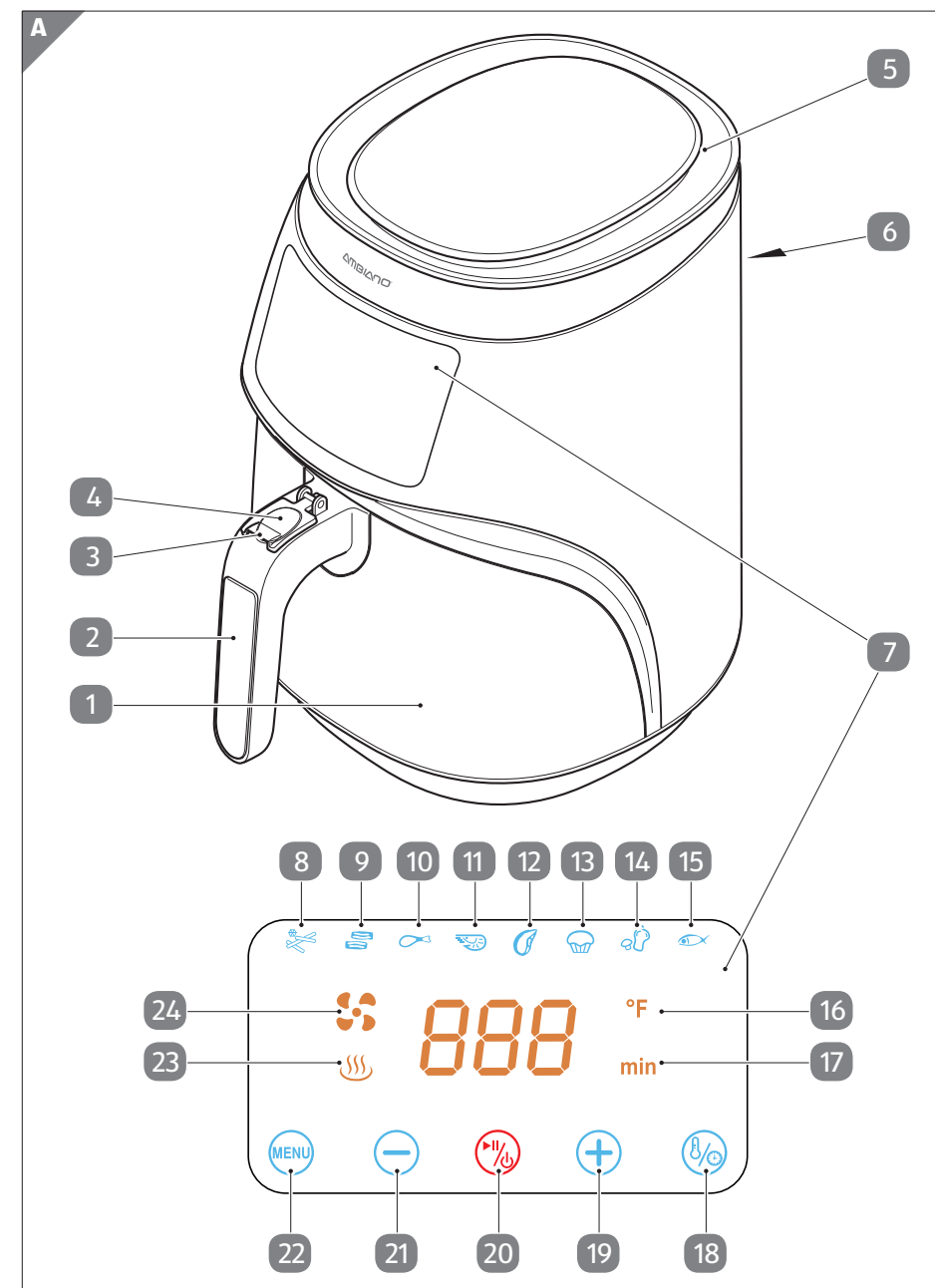
AFTER SALES SUPPORT
SERVICIO POSVENTA 98655

☎ US 1-866-558-8096
💻 service@801service.net

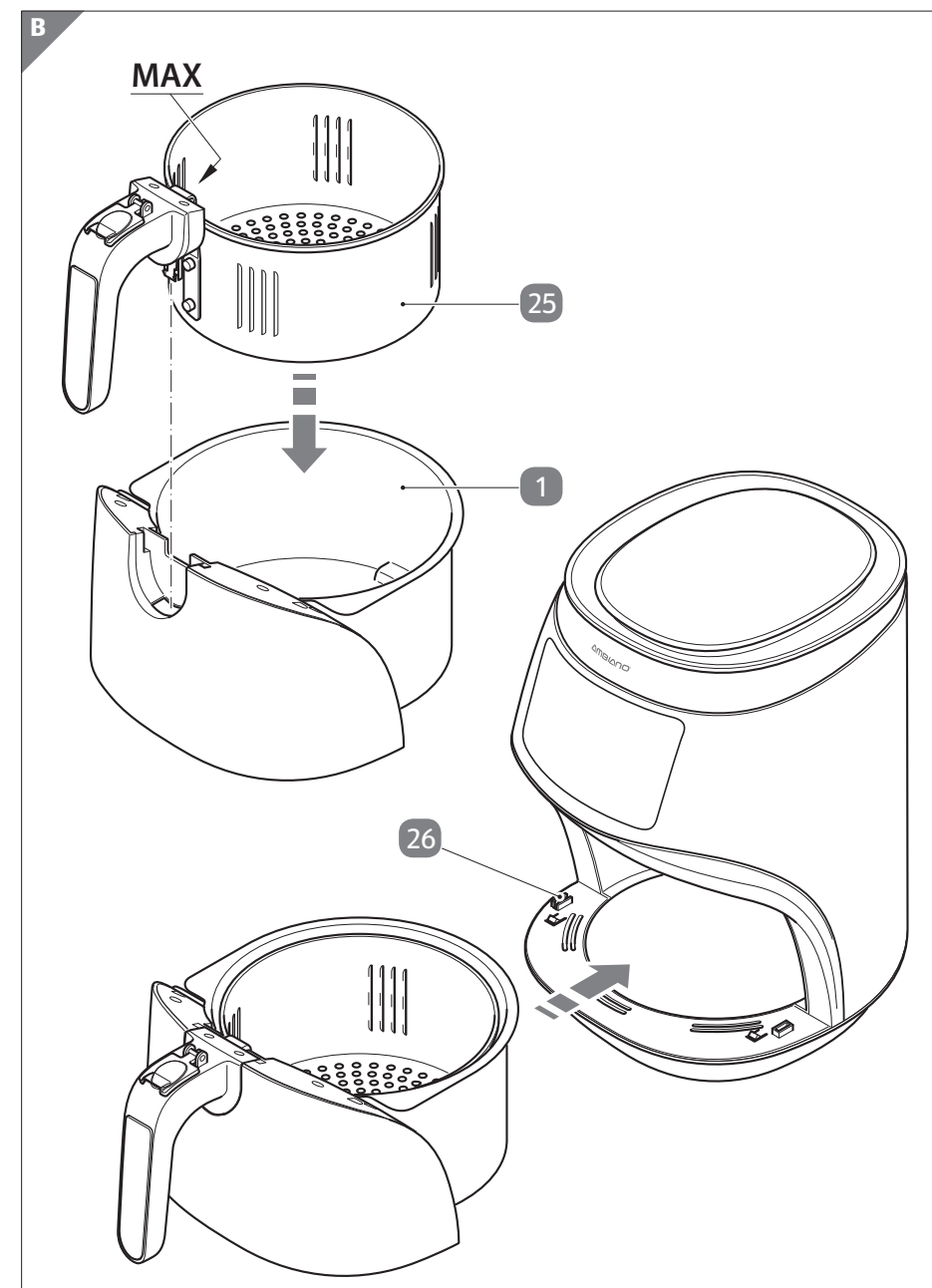
MODEL: GT-AF-02-US 10/2019

3
YEARS WARRANTY
AÑOS DE GARANTÍA

FEATURES / CARACTERÍSTICAS



PARTS / PIEZAS



FEATURES / PARTS

- 1 Insert
- 2 Fry basket handle (Cool-touch handle)
- 3 Safety element
- 4 Fry basket lock (under the safety element)
- 5 Air intake vent
- 6 Air outlet vent
- 7 Display/control panel (pos. 8 up to 15 program displays, pos. 18 to 22 are touch-sensitive symbols, sensor fields)
- 8 Default setting for "French Fries" 18 minutes at 400 °F
- 9 Default setting for "Bacon" 10 minutes at 360 °F
- 10 Default setting for "Chicken" 22 minutes at 360 °F
- 11 Default setting for "Shrimps" 12 minutes at 360 °F
- 12 Default for setting "Steak/Chops" 15 minutes at 400 °F
- 13 Default setting for "Cake" 30 minutes at 320 °F
- 14 Default setting for "Vegetables" 17 minutes at 320 °F
- 15 Default setting for "Fish" 14 minutes at 360 °F
- 16 Temperature in degrees Fahrenheit (°F)
- 17 Time in minutes (**min**)
- 18 Sensor field Time/Temperature selection
- 19 Sensor field + (increase temperature or time)
- 20 Sensor field Start/Stop
- 21 Sensor field - (decrease temperature or time)
- 22 Sensor field **MENU** (menu selection)
- 23 Display "Heating on"
- 24 Display "Fan on"
- 25 Fry basket
- 26 Safety switch
- User manual/Warranty Card

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 in the European Union. 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 use 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 hand.

NOTE

This signal symbol/word warns of possible material damage.



This symbol provides useful information about assembly or operation.

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.

HOUSEHOLD 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,
- at Bed&Breakfast facilities.

IMPORTANT SAFEGUARDS

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

1. Read all instructions.
2. Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
3. To protect against electrical shock do not immerse cord, plugs, or (state specific part or parts in question) in water or other liquid.
4. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
5. Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts.
6. 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.
7. The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.
8. Do not use outdoors (this item may be omitted if the product is specifically intended for outdoor use).
9. Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.
10. Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
11. Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.
12. Always attach plug to appliance first, then plug cord into the wall outlet. To disconnect, turn any control to "off", then remove plug from wall outlet.

13. Do not use appliance for other than intended use.
14. 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.
15.
 - a) A short power-supply cord (or detachable power-supply cord) is provided to reduce the risk resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord.
 - b) Longer detachable power-supply cords or extension cords are available and may be used if care is exercised in their use.
 - c) If a longer detachable power-supply cord or extension cord is used:
 - 1) The marked electrical rating of the cord set or extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance;
 - 2) 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; and
 - 3) If the appliance is of the grounded type, the cord set or extension cord should be a grounding-type 3-wire cord.

SAVE THESE INSTRUCTIONS.

Any other servicing should be performed by an authorized service representative.

INITIAL START-UP

Checking the contents

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.



Use the fry basket handle **2** to pull the insert **1** out of the device. Lift up the safety element **3** and press the fry basket lock **4** to remove the fry basket **25**.

2. Check whether the delivery is complete (see **Features/contents**).

3. Check for any damaged individual parts. If this is the case, do not use them. Please contact the service address indicated on the guarantee certificate.

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!

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 at the top inside the insert compartment. Wipe this area very carefully.

2. Wipe the inside and outside of the insert **1** and the fry basket **25** with a moist cloth.

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 11.8 in from the rear wall of the device to other objects and at least 3.9 in from the sides.

ASSEMBLY



CAUTION!

Ensure that the device is NOT connected to the outlet during assembly.

1. Now place the fry basket **25** into the insert **1** as shown in **Fig. B**.
Ensure that the fry basket lock **4** engages with an audible click.
2. Push the insert all the way into the Air Fryer as shown in **Fig. B**.

OPERATION



DANGER!

Only connect the device to the outlet after its complete ASSEMBLY.

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

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

Do not use baking parchment as this could prevent sufficient air circulation.



CAUTION!

When inserting or removing the slide-in module, make sure that the protective flap **3 is folded down over the cooking pot locking mechanism **4**, so that the locking mechanism cannot be pressed. If the lock is pressed, the insert could detach and fall out.**



The housing and device parts become very hot during operation. Use oven mitts when inserting or removing the insert.



To ensure that the food is cooked evenly, you should redistribute / turn the food after half the cooking time by removing the insert, carefully shaking the food and reinserting the insert back into the device. Alternatively, place the insert on a heat-resistant surface and turn / distribute the food with the help of the appropriate utensils.

1. To set up the device, see **Setting up the device** and assemble it as described in **ASSEMBLY**.
2. Prepare the food and place it in the fry basket **25**.



Ensure that the food does not protrude beyond the edge of the fry basket. Please note the **MAX** mark in the cooking pot **25**.




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 **1** all the way into the Air Fryer as shown in **Fig. B**.
4. Connect the plug to the power supply. All symbols in the display light up briefly. The sensor field Start/Stop  **20** remains lit.
5. Touch the sensor field . The display now alternately shows and flashes the preselection option for the cooking time and temperature.

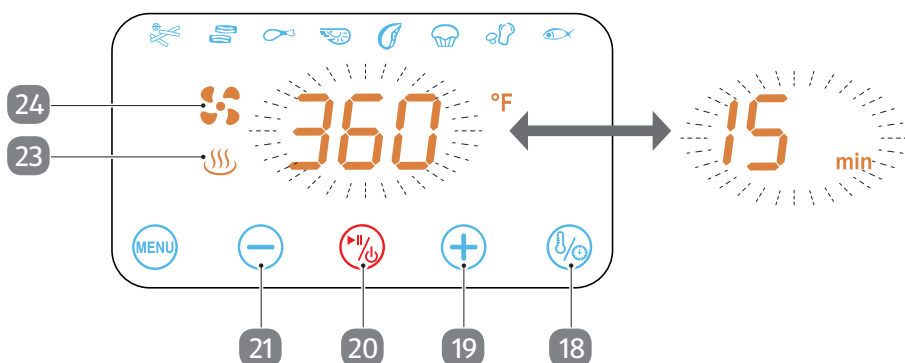


If you do not operate the device after switching it on, it will switch off after approx. one minute.

Manual preselection of cooking time and temperature


1. Use the sensor field  18 to alternate between °F and min.
2. Use the sensor fields  19 and  21 to increase or reduce the temperature and/or the time.
 - The temperature is changed in 10 °F increments ranging from 180 to 400 °F.
 - The time is changed in minute increments ranging from one 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  20.

i 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  20 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 **1** during operation. This deactivates the fan and heating element and stops the time. Reinserting the insert will continue the cooking process.

4. To switch off the device, touch the sensor field  20 for approx. 3 seconds. The fan will continue to operate for some time after the device is switched off.

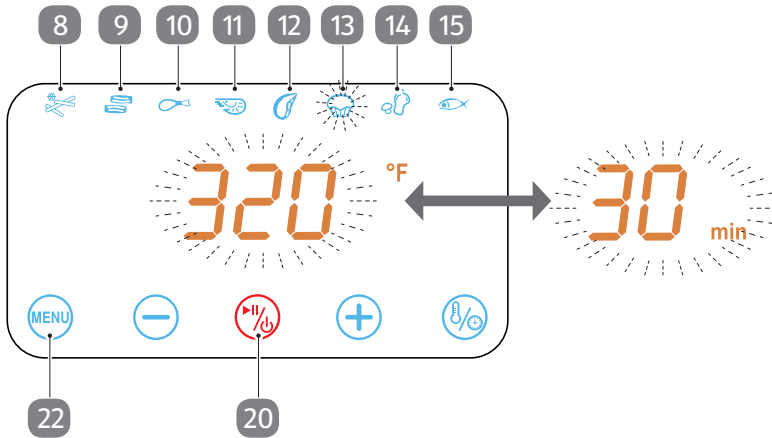
i The indicator “Heating on” **23** lights up to indicate the heating process. The indicator “Fan on” **24** flashes to indicate the fan’s operation.

Cooking with the program function

i There are 8 programs available with default times and temperatures. The figure shows the settings for “Cake” (13).

1. After switching on the device, touch the sensor field (MENU) (22) repeatedly to alternate between the programs (8 to 15).

The selected program is indicated by the flashing symbol.




i 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 operation occurs after the program selection, the device will switch off after approx. one minute.

At the end of the cooking process



Once the time has elapsed, the device will emit short beeps and switch off. The fan will continue to operate for some time after the device is switched off.

If you want to end the cooking process before the time has elapsed, touch and hold the sensor field  **20** for approx. 3 seconds. The fan will continue to operate for some time after the device is switched off.

1. Unplug the device from the power supply.


CAUTION! Risk of injury!

Accidental detachment of the fry basket **25 can lead to injuries and damage.**


When removing the insert from the device, always keep your thumb on the safety element **3 to avoid accidentally activating the fry basket lock **4**.**

2. Use the fry basket handle **2** to pull the insert **1** out of the device and place the insert on a heat-resistance surface.
3. Fold up the safety element **3**.
4. Press the fry basket lock **4** and lift the fry basket up and out of the insert **1**.
5. Always place the fry basket **25** on a heat-resistant surface.
6. Remove the food from the fry basket.

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 oz.	Time in minutes	Temperature in °F	Turn / shake	Additional information
Fried potato cakes	6.4	15 - 18	360	No	
Thin frozen French fries	11.2 - 14.4	18 - 25	400	Yes	
Thick frozen French fries	11.2 - 14.4	20 - 25	400	Yes	
Raw French fries (0.3 x 0.3 in)	11.2 - 14.4	20 - 25	400	Yes	Add 1/2 tablespoon of oil
Potato Gratin	17.6	20 - 25	400	Yes	Use appropriate 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 fry basket. Subsequent stirring will distribute the oil onto the cut surfaces. Drain any excess oil before placing the potatoes in the fry basket.

Meat, poultry and seafood	Quantity in oz.	Time in minutes	Temperature in °F	Additional information
Fish	3.2 - 14.4	10 - 18	360	
Shrimp	3.2 - 14.4	8 - 15	360	
Steak	3.2 - 12.8	12 - 20	400	preheat
Pork chops	3.2 - 14.4	10 - 15	400	preheat
Chicken legs	3.2 - 17.6	20 - 25	360	
Chicken breast	3.2 - 17.6	20 - 25	360	
Chicken nuggets, frozen	3.2 - 17.6	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 oz.	Time in minutes	Temperature in °F	Turn / shake	Additional information
Cake	11.2	30	320	No	Use appropriate container
Muffins	11.2	15	400	No	
Spring rolls	3.2 - 14.4	8 - 10	400	Yes	
Boiled vegetables	3.2 - 14.4	15 - 20	320	Yes	Add 1/2 tablespoon of oil
Breaded baking cheese	3.2 - 14.4	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 for burns.

Before cleaning, leave the device to cool for at least 30 minutes. Remove the insert **1 and the fry basket **25**, so that 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 moist cloth to clean the surfaces of the device.
2. Clean the insert **1** and the fry basket **25** with hot water, a little detergent and a non-abrasive sponge.



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 moist cloth and a little detergent.

Storage




Clean the device and store it in a dry place away from dirt, out of the reach of children.

TECHNICAL DATA

Model:	GT-AF-02-US
Supply voltage:	120 V~, 60 Hz, 1300 W
Cable length:	approx. 3.3 feet
Capacity:	Approx. 87.9 fl oz
Timer:	1-60 minutes
Temperature range:	180-400 °F

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

TROUBLESHOOTING









Problem	Possible cause and remedy
The device does not work.	Device is not plugged in. – Connect the plug to the power supply.
	Sensor field  20 was not activated. – Touch the symbol
	Insert 1 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 basket. – 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 fry basket is not fully engaged in the insert. – When inserting the fry basket, the fry basket lock  must engage with an audible click.
Escaping steam.	A normal 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  or other component. – Unplug the device. Do not use the device. Contact the Service Center.

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 electric products and dispose of it appropriately for recycling. Contact your local authorities for advice on disposal/recycling facilities in your area.

Características	4
Piezas	5
Características/piezas	26
Generalidades	27
Leer y guardar las instrucciones de funcionamiento	27
Explicación de los símbolos	28
Seguridad	29
Uso previsto	29
Medidas de seguridad importantes	30
Primer uso	32
Comprobación del contenido	32
Antes del primer uso	32
Colocación del aparato	33
Ensamblaje	33
Funcionamiento	33
Preselección manual de tiempo y temperatura de cocción	35
Cocinar con la función de programa	36
Al final del proceso de cocción	37
Tiempos, temperaturas y cantidades de cocción	38
Limpieza y almacenamiento	40
Limpieza	40
Almacenamiento	41
Datos técnicos	41
Solución de problemas	42
Eliminación responsable	43

CARACTERÍSTICAS/PIEZAS

- 1 Cesta de inserción
- 2 Asa de la cesta de freír
- 3 Dispositivo de seguridad
- 4 Seguro de la cesta de freír (debajo del dispositivo de seguridad)
- 5 Ranura de entrada de aire
- 6 Ranura de salida de aire
- 7 Pantalla/panel de control (números 8 a 15 son pantallas de programas; números 18 a 22 son símbolos táctiles, campos de sensor)
- 8  Preajuste para "Papas fritas" 18 minutos a 400 °F
- 9  Preajuste para "Panceta" 10 minutos a 360 °F
- 10  Preajuste para "Pollo" 22 minutos a 360 °F
- 11  Preajuste para "Gambas" 12 minutos a 360 °F
- 12  Preajuste para "Carne/Chuletas" 15 minutos a 400 °F
- 13  Preajuste para "Bizcocho" 30 minutos a 320 °F
- 14  Preajuste para "Verduras" 17 minutos a 320 °F
- 15  Preajuste para "Pescado" 14 minutos a 360 °F
- 16 Temperatura en grados Fahrenheit (°F)
- 17 Tiempo en minutos (**min**)
- 18 Campo de sensor Selección de tiempo/Temperatura
- 19 Campo de sensor + (aumentar la temperatura o el tiempo)
- 20 Campo de sensor Iniciar/Parar
- 21 Campo de sensor - (reducir la temperatura o el tiempo)
- 22 Campo de sensor MENÚ (selección de menú)
- 23 Indicación "Calentamiento activo"
- 24 Indicación "ventilador activo"
- 25 Cesta de freír
- 26 Interruptor de seguridad
- Manual del usuario/Tarjeta de garantía

GENERALIDADES

Leer y guardar las instrucciones de funcionamiento

Las instrucciones de funcionamiento proporcionan información importante sobre el encendido y el funcionamiento del aparato.



Antes de utilizar el aparato, lea las instrucciones de funcionamiento con detenimiento, en particular las instrucciones de seguridad. No cumplir con estas instrucciones de funcionamiento puede causar lesiones graves o daños materiales.

Las instrucciones de funcionamiento se basan en las normas y reglamentos vigentes en la Unión Europea. Tenga en cuenta también las directrices y leyes específicas del país en el que se encuentre.

Guarde las instrucciones de funcionamiento para su uso posterior. Si transfiere el aparato a un tercero, asegúrese de incluir estas instrucciones de funcionamiento.

También puede descargar este manual de instrucciones de la página web **www.gt-support.de** en formato PDF.

EXPLICACIÓN DE LOS SÍMBOLOS

Los siguientes símbolos y palabras de advertencia se utilizan en estas instrucciones de funcionamiento, en el dispositivo o en el embalaje.



Este símbolo o palabra indica un peligro con un alto grado de riesgo que puede causar la muerte o lesiones graves si no se evita.



Este símbolo o palabra indica un peligro con un grado medio de riesgo que puede causar la muerte o lesiones graves si no se evita.



Este símbolo o palabra indica un peligro con un bajo grado de riesgo que puede causar lesiones menores o moderadas si no se evita.



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



Este símbolo o palabra de advertencia indica la posibilidad de que se produzcan daños materiales.



Este símbolo proporciona información útil sobre el ensamblaje o el funcionamiento.

SEGURIDAD

Uso previsto

Este aparato solo es apto para preparar alimentos en cantidades domésticas normales y solo puede utilizarse en interiores.

Se puede utilizar para preparar verduras, papas fritas, pescado, carne y aves, así como bizcochos.

SOLO PARA USO DOMÉSTICO

Utilice el aparato solo como se describe en estas instrucciones de funcionamiento.

Cualquier otro uso se considera inadecuado y puede dar lugar a que se produzcan daños materiales o incluso lesiones personales.

No use nunca la freidora de aire para calentar agua u otros líquidos.

El fabricante o minorista no se hace responsable de los daños causados por un uso indebido, reparaciones inadecuadas, modificaciones no autorizadas o el uso de accesorios o repuestos no autorizados.

Este dispositivo no es apto para uso comercial, como por ejemplo:

- en cocinas para empleados, tiendas y otras áreas comerciales,
- en explotaciones agrícolas,
- por clientes en hoteles, moteles u otras instalaciones donde residan personas,
- en hostales, pensiones y posadas.

MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

Cuando utilice electrodomésticos, siempre debe tomar las medidas de precaución básicas, por ejemplo:

1. Lea todas las instrucciones.
2. No toque las superficies calientes. Utilice las asas o perillas.
3. Para protegerse contra la electrocución, no sumergir los cables, conectores o (indicar determinada parte o partes en cuestión) en agua u otros líquidos.
4. Es necesario una supervisión atenta cuando cualquier electrodoméstico sea utilizado cerca de los niños o por ellos.
5. Desenchufar del tomacorriente cuando no tenga previsto utilizar el aparato y antes de limpiarlo. Espere hasta que el aparato se haya enfriado antes de acoplar o retirar componentes.
6. No utilice ningún aparato si su cable o enchufe están dañados, o después de que el aparato se haya averiado o dañado de cualquier modo. Devuelva el aparato al servicio técnico autorizado más próximo para su revisión, reparación o ajuste.
7. El uso de accesorios no recomendados por el fabricante del aparato puede causar lesiones físicas.
8. No lo utilice al aire libre (este apartado puede omitirse si el producto está específicamente previsto para su uso en exteriores).
9. No deje que el cable cuelgue del borde de una mesa o encimera ni que toque superficies calientes.
10. No lo coloque sobre ni cerca de un hornillo de gas o eléctrico caliente, ni dentro de un horno caliente.
11. Debe extremarse la precaución al mover un electrodoméstico que contenga aceite caliente u otros líquidos calientes.
12. Siempre debe acoplar el enchufe al electrodoméstico primero, y luego conectar el cable al tomacorriente. Para desconectar el aparato, ponga todos los mandos de control en la posición de apagado y luego retire el enchufe del tomacorriente.

13. No utilice el electrodoméstico para un uso distinto al previsto.
14. Este electrodoméstico dispone de un enchufe polarizado (una clavija es más ancha que la otra). Para reducir el riesgo de electrocución, este enchufe está diseñado para encajar en un tomacorriente polarizado en un solo sentido. Si el enchufe no entra completamente en el tomacorriente, gire el enchufe. Si aun así no encaja, contacte a un técnico electricista calificado. No intente modificar el enchufe de ninguna manera.
15. a) Se proporciona un cable de alimentación corto (o un cable de alimentación desconectable) para disminuir el riesgo de enredarse o tropezarse con un cable más largo.
b) Hay disponibles cables eléctricos desconectables más largos o cables de extensión, y estos se pueden utilizar si se tiene cuidado en su uso.
c) Si se utiliza un cable de alimentación o de extensión desconectable:
 - 1) La clasificación eléctrica del juego de cables o del cable de extensión debe ser al menos igual a la del aparato;
 - 2) El cable debe colocarse de manera que no cuelgue de un mostrador o mesa en donde los niños pudieran hacerlo o tropezar con él accidentalmente.
 - 3) Si el aparato es del tipo con conexión a tierra, el cable de alimentación o de extensión deberá ser un cable de 3 hilos con conexión a tierra.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

Cualquier otro servicio debe realizarse por un representante de servicio autorizado.

PRIMER USO

Comprobación del contenido

¡AVISO!

¡Riesgo de daños!

Abrir el embalaje de forma descuidada con un cuchillo u otro objeto afilado puede dañar el aparato.

– Abra el embalaje con cuidado.

1. Saque todas las piezas del aparato y las instrucciones de uso de la caja y retire las láminas protectoras y los cartones del interior.



Extraiga la cesta de inserción **1** tirando del asa de la cesta de freír **2**. Levante el dispositivo de seguridad **3** y presione el seguro de la cesta de freír **25** para extraerla.

2. Asegúrese de que no falte ninguna pieza (ver **Características/Contenido**).

3. Compruebe si hay piezas dañadas. De haberlas, no las use. Póngase en contacto con la dirección de servicio indicada en el certificado de garantía.

Antes del primer uso

⚠ ¡PELIGRO!

¡Peligro de descarga eléctrica!

¡No sumerja nunca la freidora en agua u otros líquidos ni la lave con agua o productos de limpieza!

¡AVISO!

¡No utilice productos abrasivos, solventes ni objetos afilados!

1. Limpie el interior y el exterior de la freidora de aire con un paño ligeramente humedecido.

¡AVISO!

¡Riesgo de daños!

El ventilador y la resistencia de la freidora de aire se encuentran en la parte superior del compartimento de la cesta de inserción. Limpie esta área con sumo cuidado.

2. Limpie el interior y el exterior de la cesta de inserción **1** y la cesta de freír **25** con un paño humedecido.

Colocación del aparato

Coloque el aparato en una superficie de trabajo de fácil acceso, nivelada, seca, resistente al calor y suficientemente estable. Las patas de goma de la parte inferior proporcionarán una sujeción segura.

Mantenga una distancia mínima de 11.8" (30 cm) entre el panel trasero del aparato y otros objetos, y de al menos 3.9" (10 cm) con respecto a los laterales del aparato.

ENSAMBLAJE



¡PRECAUCIÓN!

Asegúrese de que la freidora no esté enchufada durante el ensamblaje.

1. Coloque la cesta de freír **25** en la cesta de inserción **1** como se muestra en la **Fig. B**.
Asegúrese de que el seguro de la cesta de freír **4** se enganche de forma audible.
2. Introduzca completamente la cesta de inserción **1** en la freidora de aire como se muestra en la **Fig. B**.

FUNCIONAMIENTO




¡PELIGRO!

No enchufe la freidora en el tomacorriente sino hasta que esté completamente ensamblada.

¡Peligro de descarga eléctrica! Asegúrese de que el cable de alimentación no entre en contacto con las partes calientes de la freidora.

No mueva la freidora mientras está encendida. Apáguela, desenchúfela y espere 30 minutos para permitir que se enfríe antes de moverla.

No use papel de horneado, ya que podría impedir la circulación de aire.

 **¡PRECAUCIÓN!** Al insertar o retirar la cesta, asegúrese de que la aleta protectora **3** quede plegada hacia abajo sobre el seguro de la cesta de freír **4**, de forma que este no se pueda presionar. Si se presiona el seguro, la cesta de inserción podría soltarse y caerse.

 **La carcasa y las piezas del aparato se calientan mucho durante el funcionamiento. Use guantes para el horno cuando inserte o retire la cesta de inserción.**



Para asegurarse de que los alimentos se cocinan uniformemente, debe redistribuirlos/darles la vuelta una vez que haya transcurrido la mitad del tiempo de cocción; para ello, extraiga la cesta de inserción, agite con cuidado los alimentos y vuelva a insertar la cesta en la freidora. Alternativamente, también puede poner la cesta de inserción sobre una superficie resistente al calor y dar la vuelta/redistribuir los alimentos con algún utensilio adecuado.

1. Para colocar la freidora, consulte **Colocación del aparato** y ensámblela como se explica en **ENSAMBLAJE**.
2. Prepare los alimentos y póngalos en la cesta de freír **25**.



Asegúrese de que los alimentos no sobresalgan del borde de la cesta de freír. Observe la marca **MAX** en la cesta de cocción **25**.




Al preparar alimentos sueltos, distribúyalos de forma que queden lo más separados posible para que el aire caliente pueda pasar con facilidad a su alrededor. Esto garantizará que se cocinen uniformemente.

3. Introduzca completamente la cesta de inserción **1** en la freidora como se muestra en la **Fig. B**.
4. Enchufe el aparato a la red eléctrica. Todos los símbolos de la pantalla se iluminarán brevemente. El campo de sensor Iniciar/Parar  **20** permanecerá encendido.
5. Toque el campo de sensor . La pantalla muestra ahora de manera intermitente y alternante la opción de tiempo y temperatura de cocción.

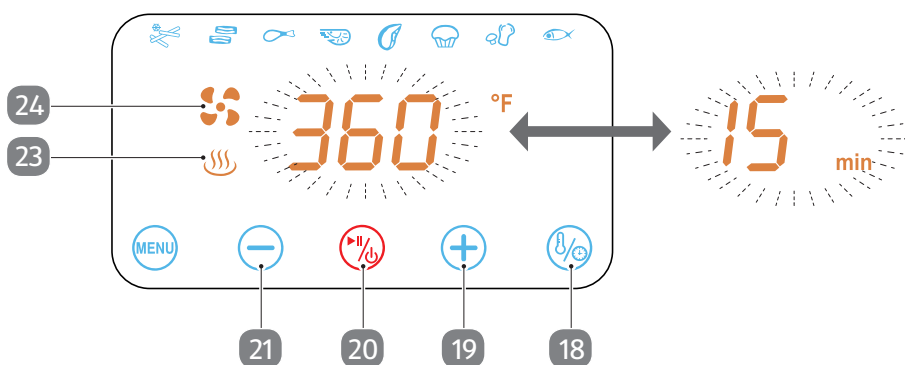


Si no utiliza el aparato después de encenderlo, se apagará después de aproximadamente un minuto.

Preselección manual de tiempo y temperatura de cocción

1. Use el campo de sensor  18 para alternar entre °F y min.
2. Use los campos de sensor  19 y  21 para aumentar o reducir la temperatura y/o el tiempo.
 - La temperatura cambia en intervalos de 10 °F, dentro de un rango de 180 a 400 °F.
 - El tiempo cambia en intervalos de minutos, dentro de un rango de 1 a 60 minutos.


Si mantiene pulsado el campo de sensor, la temperatura o el tiempo aumentarán o se reducirán rápidamente.





3. Para iniciar el proceso de cocción, pulse el campo de sensor  20.



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 el campo de sensor  20 durante el funcionamiento. Al interrumpir el proceso de calentamiento, el tiempo se detiene y el campo de sensor parpadea. El ventilador seguirá funcionando durante algunos segundos. Vuelva a tocar el campo de sensor para reanudar el proceso de cocción.

Si desea comprobar el proceso de cocción y/o agregar ingredientes, puede extraer la cesta de inserción  1 durante el funcionamiento. Esto apagará el ventilador y la resistencia y detendrá el tiempo. El proceso de cocción se reanudará al volver a insertar la cesta.

4. Para apagar el aparato, toque el campo de sensor  20 por aproximadamente 3 segundos. El ventilador seguirá funcionando durante algún tiempo después de apagar el aparato.

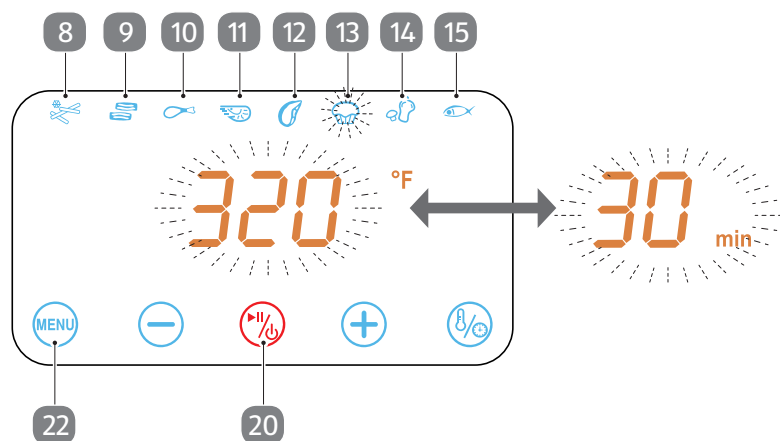
i El indicador “Calentamiento activo” **23** se ilumina para indicar que el proceso de calentamiento está en marcha. El indicador “Ventilador activo” **24** parpadea para indicar que el ventilador está activo.

Cocinar con la función de programa

i El aparato dispone de 8 programas con tiempo y temperatura predeterminados. La imagen muestra los ajustes para el programa “Bizcocho” **13**.

1. Pulse el campo de sensor **22** varias veces después de encender la freidora para cambiar de programa (de **8** a **15**).

El programa seleccionado se indica mediante un símbolo parpadeante.




i El tiempo y/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 del tiempo y la temperatura de cocción**.

Si después de seleccionar el programa no se realiza ninguna otra actividad, el aparato se apagará después de aproximadamente un minuto.

Al final del proceso de cocción



Una vez transcurrido el tiempo sonarán varios pitidos cortos y el aparato se apagará. El ventilador seguirá funcionando durante algún tiempo después de que la freidora se apague.

Si desea finalizar el proceso de cocción antes de tiempo, mantenga pulsado el campo sensor  **20** por aproximadamente 3 segundos. El ventilador seguirá funcionando durante algún tiempo después de apagar el aparato.

1. Desenchufe el aparato de la red eléctrica.



¡PRECAUCIÓN! ¡Riesgo de lesión!

Si se suelta accidentalmente la cesta de freír **25 pueden producirse lesiones y daños materiales.**

Al extraer la cesta de inserción de la freidora, mantenga siempre el pulgar en el dispositivo de seguridad **3 para evitar activar accidentalmente el seguro de la cesta de freír **4**.**

2. Utilice el asa de la cesta de freír **1** para extraer la cesta de inserción de la freidora **2** y colóquela sobre una superficie resistente al calor.
3. Levante el dispositivo de seguridad **3**.
4. Presione el seguro de la cesta de freír **4** y levántela para sacarla de la cesta de inserción **1**.
5. Coloque siempre la cesta de freír **25** sobre una superficie resistente al calor.
6. Retire los alimentos de la cesta de freír.

TIEMPOS, TEMPERATURAS Y CANTIDADES DE COCCIÓN



Los tiempos, temperaturas y cantidades que se enumeran a continuación 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 onzas	Tiempo en minutos	Temperatura en °F	Girar/ Agitar	Información adicional
Tortitas de papa	6.4	15 - 18	360	No	
Papas fritas finas	11.2 - 14.4	18-25	400	Sí	
Papas fritas gruesas	11.2 - 14.4	20-25	400	Sí	
Papas fritas crudas (0.3 x 0.3 in)	11.2 - 14.4	20 - 25	400	Sí	Agregar 1/2 cucharada de aceite
Papas gratinadas	17.6	20-25	400	Sí	Utilice un recipiente adecuado



Agregue un poco de aceite a las papas crudas para evitar que se peguen y para hacerlas más crujientes. Agregue el aceite después de haber cortado las papas y antes de colocarlas en la cesta de freír. A continuación, revuelva para distribuir el aceite. Escurra el exceso de aceite antes de poner las papas en la cesta de freír.

Carne, ave y marisco	Cantidad en onzas	Tiempo en minutos	Temperatura en °F	Información adicional
Pescado	3.2 - 14.4	10 - 18	360	
Gambas	3.2 - 14.4	8 - 15	360	
Filete	3.2 - 12.8	12 - 20	400	precalentar
Chuleta de cerdo	3.2 - 14.4	10 - 15	400	precalentar
Muslo de pollo	3.2 - 17.6	20 - 25	360	
Pechuga de pollo	3.2 - 17.6	20 - 25	360	
Nuggets de pollo congelados	3.2 - 17.6	15 - 20	400	voltear / agitar



Evite cocinar alimentos con una elevada cantidad de grasa. Tenga presente que los trozos grandes necesitan más tiempo que los pequeños. Dé la vuelta a los trozos más pequeños durante la cocción para lograr una preparación uniforme.

Postres/Verduras	Cantidad en onzas	Tiempo en minutos	Temperatura en °F	Girar/Agitar	Información adicional
Bizcocho	11.2	30	320	No	Utilice un recipiente adecuado
Magdalena o muffin	11.2	15	400	No	
Rollos primavera	3.2 - 14.4	8 - 10	400	Sí	
Queso empanado	3.2 - 14.4	15 - 20	320	Sí	Agregar 1/2 cucharada de aceite
Verdura cocida	3.2 - 14.4	8 - 10	360	No	

LIMPIEZA Y ALMACENAMIENTO

Limpieza

 **¡PELIGRO!** ¡Peligro de descarga eléctrica!

Antes de limpiar el aparato, apáguelo y desenchúfelo del tomacorriente.

¡No sumerja nunca la freidora en agua u otros líquidos ni la lave con agua o productos de limpieza!

 **¡ADVERTENCIA!** ¡Superficies calientes!



Las superficies calientes presentan un riesgo de quemaduras.

Deje que el aparato se enfríe por al menos 30 minutos antes de limpiarlo. Extraiga la cesta de inserción **1 y la cesta de freír **25** para que el aparato pueda enfriarse más rápidamente.**

¡AVISO! ¡Riesgo de daños!

¡No utilice productos abrasivos, solventes ni objetos afilados!



Deje que se enfríen todos los componentes de la freidora antes de limpiarla. Limpie bien todos los accesorios después del uso para evitar que los restos de suciedad se resequen.

1. Limpie la superficie del aparato con un paño húmedo.
2. Limpie la cesta de inserción **1** y la cesta de freír **25** con agua caliente, un poco de detergente y una esponja no abrasiva.



Puede utilizar un detergente que disuelva la grasa para eliminar la suciedad restante. Seque bien todas las piezas.

3. Limpie el interior de la freidora de aire con un paño húmedo y un poco de detergente.

Almacenamiento




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-02-US
Tensión de alimentación:	120 V~, 60 Hz, 1300 W
Longitud del cable:	aprox. 3.3 pies
Capacidad:	aprox. 87.9 onzas líquidas (2.6 litros)
Temporizador:	1-60 minutos
Rango de temperatura:	180-400 °F

Dada la constante mejora y desarrollo de nuestros productos, es posible que se produzcan cambios técnicos y de diseño.

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Problema	Posible causa y soluciones
El aparato no funciona.	El aparato no está enchufado. – Enchufe el aparato a la red eléctrica.
	El campo de sensor  20 no está activado. – Toque el símbolo
	La cesta de inserción 1 no está completamente insertada. – Empuje la cesta de inserción hasta que quede al ras con la parte frontal del aparato.
	Ha saltado la protección contra sobrecalentamiento. – Desenchufe el aparato. No siga utilizando el aparato. Póngase en contacto con el centro de servicio.
El alimento aún está crudo.	Hay demasiados alimentos en la cesta. – Reduzca la cantidad de alimentos.
	La temperatura es demasiado baja. – Aumente la temperatura.
	El tiempo de cocción es insuficiente. – Aumente el tiempo de cocción.
Los alimentos no se cocinan uniformemente.	Debe darse la vuelta a los alimentos. – Dé la vuelta a los alimentos.
La cesta de inserción no puede insertarse completamente.	La cesta de freír no está correctamente colocada en la cesta de inserción. – Al insertar la cesta de freír, el seguro de la cesta  4 debe engancharse de forma audible.
Sale vapor.	Es algo normal al freír.
Sale humo blanco.	Alimentos muy grasos. – No hay efectos negativos. Evite los alimentos excesivamente grasos.
	Hay restos de aceite en la cesta de inserción. – Limpie todas las piezas después del uso.
El aparato sigue funcionando después de retirar la cesta de inserción.	El interruptor de seguridad  26 u otra pieza no funcionan. – Desenchufe el aparato. No siga utilizando el aparato. Póngase en contacto con el centro de servicio.

ELIMINACIÓN RESPONSABLE

No deseche el 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 medio 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.

