trovaprezzi.it

Questo manuale d'istruzione è fornito da trovaprezzi.it. Scopri tutte le offerte per Girmi EcoFrit XXL FG89 o cerca il tuo prodotto tra le migliori offerte di Friggitrici

Girmi

BY TREVIDEA

Manuale d'uso
User manual

IT EN PT ES FR DE

Mod.: **FG89**

Technical model: KDF-592DUW

Friggitrice ad aria
Air fryer

ITA: INDICE

Simbologia..... p. 2
Avvertenze di sicurezza..... p. 3
Informazioni d'uso..... p. 5
FG89..... p. 6
Cottura.....p. 6
Pannello di controllo.....p. 7
Funzionamento..... p. 7
Impostazioni.....p. 7
Pulizia..... p. 8
Caratteristiche tecniche.....p. 8
Trattamento dei rifiuti delle apparecchiature elettriche
ed elettroniche.....p. 40

ENG: INDEX

Symbols..... p. 2
Safety Instructions.....p. 8
General information.....p. 11
FG89.....p. 12
Cooking.....p. 12
Control panel.....p. 12
Functioning..... p. 12
Settings.....p. 13
Cleaning.....p. 14
Technical features..... p. 14
Waste of electric and electronic equipment (WEEE
Directive)..... p. 40

PORTUGUES:.....p. 14

ESPAÑOL .....p. 20

FRANCAIS .....p. 27

DEUTSCH..... p. 33

CLASSI DI PROTEZIONE / PROTECTION CLASSES

ATTENZIONE
RISCHIO DI SCOSSE ELETTRICHE
NON ESPORRE A PIOGGIA E UMIDITA'

WARNING
ELECTRIC SHOCK RISK
DO NOT EXPOSE TO RAIN OR MOISTURE

ATTENZIONE: NON APRITE L'APPARECCHIO. ALL'INTERNO NON VI SONO COMANDI MANIPOLABILI DALL'UTENTE NE' PARTI DI RICAMBIO. PER TUTTE LE OPERAZIONI DI SERVIZIO RIVOLGERSI AD UN CENTRO DI ASSISTENZA AUTORIZZATO.
Se l'apparecchio ha impresso i simboli sottostanti, significa che le caratteristiche tecniche sono corrispondenti al simbolo.

Questo simbolo segnala la presenza all'interno del prodotto di componenti operanti ad alta tensione; non apritelo in nessun caso.
This symbol warns the user that un-insulated dangerous voltage inside the system may cause an electrical shock. Do not open the case.

Questo simbolo indica che l'apparecchio appartiene alla **Classe I**: ciò significa che l'apparecchio ha una spina che comprende il polo di messa a terra e va usata esclusivamente su prese provviste di messa a terra.
Class I Appliance symbol. This means the appliance must have the chassis connected to electrical earth/ground by an earth conductor.

Attenzione: questo simbolo indica all'utente istruzioni importanti da leggere e da rispettare durante l'utilizzo del prodotto.
Caution: this symbol reminds the user to read carefully the important operations and maintenance instructions in this owner's guide.

AVVERTENZE DI SICUREZZA

Di seguito sono riportate importanti indicazioni riguardanti l’installazione, l’uso e la manutenzione; conservare con cura questo libretto per ogni ulteriore consultazione; utilizzare il prodotto solo nel modo indicato dal presente libretto di istruzioni; ogni altro uso è da considerare improprio e pericoloso; perciò il costruttore non può essere considerato responsabile nel caso in cui vi siano danni derivanti da usi impropri, erronei ed irragionevoli.

Prima dell’uso verificare l'integrità dell'apparecchio: in caso di dubbio non utilizzarlo e rivolgersi all’assistenza.

Non lasciare gli elementi dell'imballaggio (sacchetti in plastica, polistirolo espanso, chiodi, graffette, ecc.) alla portata dei bambini in quanto sono potenziali fonti di pericolo; inoltre, ricordiamo che questi, devono essere oggetto di raccolta differenziata.

Accertarsi che i dati di targa siano compatibili con quelli della rete elettrica; l'installazione deve essere effettuata in base alle istruzioni del costruttore considerando la potenza massima indicata in targa; un’errata installazione può causare danni a persone, animali o cose, per i quali il costruttore non può essere considerato responsabile.

Se fosse necessario l’uso di adattatori, prese multiple e prolunghe utilizzare quelli conformi alle vigenti norme di sicurezza; non superare i limiti di assorbimento indicati su adattatore e/o prolunghe, nonché quello di massima potenza marcato sull'adattatore multiplo.

Non lasciare l'apparecchio inutilmente inserito; meglio staccare la spina dalla rete di alimentazione quando l'apparecchio non viene utilizzato.

Scollegare sempre l’apparecchio dall’alimentazione se lasciato incustodito.

Le operazioni di pulizia devono essere effettuate dopo aver staccato la spina.

Qualora l’apparecchio sia fuori uso e si sia deciso di non ripararlo, si raccomanda di renderlo inutilizzabile tagliando il cavo di alimentazione.

- Non avvicinare il cavo di alimentazione a oggetti taglienti o a superfici calde e non tirarlo per staccare la spina. Non lasciarlo penzolare dal piano di lavoro dove un bambino potrebbe afferrarlo. Non utilizzare il prodotto in caso di danni al cavo di alimentazione, alla spina o in caso di cortocircuiti; fare riparare il prodotto da un centro di assistenza autorizzato.
- Non esporre il prodotto a condizioni atmosferiche dannose come pioggia, umidità, gelo, ecc. Conservarlo in luoghi asciutti. Non maneggiare o toccare il prodotto con mani bagnate o a piedi nudi.
- Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini dagli 8 anni in su e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o con mancanza di esperienza o conoscenza se a loro è stata assicurata un’adeguata sorveglianza oppure se hanno ricevuto istruzioni circa l’uso in sicurezza dell’apparecchio e compreso i rischi associati; le operazioni di pulizia e di manutenzione non devono essere effettuate da bambini a meno che non abbiano più di 8 anni e siano sorvegliati.
- I bambini non devono giocare con l’apparecchio.
- Tenere il prodotto ed il cavo di alimentazione fuori dalla portata dei bambini sotto 8 anni.

Se il cavo di alimentazione è danneggiato, o in caso di guasto e/o di cattivo funzionamento non manomettere l'apparecchio. L'eventuale riparazione deve essere effettuata dal costruttore o dal suo servizio assistenza tecnica o comunque da una persona con qualifica similare, in modo da prevenire ogni rischio. Il mancato rispetto di quanto sopra può compromettere la sicurezza dell'apparecchio e far decadere i termini di garanzia.

ATTENZIONE: il prodotto ha una funzione riscaldante.

Le superfici possono sviluppare alte temperature. Dato che la percezione della temperatura è diversa per ogni persona, utilizzare l'apparecchio con cautela. Toccare solo le superfici progettate per essere toccate.

- Questo apparecchio è progettato per uso domestico o applicazioni simili come: cucine per il personale in negozi, uffici o altri luoghi di lavoro, per i clienti in hotel, motel, bed & breakfast o residence.
- L'apparecchio non è progettato per essere usato attraverso timer esterni o telecomandi. Prima di ogni utilizzo svolgere il cavo di alimentazione.
- Non sottoporre il prodotto ad urti, potrebbero danneggiarlo. Utilizzare solo ricambi ed accessori originali e compatibili.
- Non utilizzare sotto o accanto a materiali infiammabili come le tende, fonti di calore, zone fredde e vapore.

INFORMAZIONI D'USO

Non posizionare le pareti contro un muro. Lasciare almeno 10cm di spazio libero sul retro, sui lati e sopra l'apparecchio. Non appoggiare nulla sopra l'apparecchio.

Non toccare mai le parti interne dell'apparecchio durante l'utilizzo.

Servono circa 30 minuti perchè l'apparecchio si raffreddi completamente dopo l'uso.

Maneggiare con attenzione gli alimenti appena cotti, potrebbero scottare.

Non lasciare l'apparecchio incustodito mentre è in funzione. Staccare la spina al termine di ogni utilizzo.

Non immergere in acqua o in altri liquidi ed evitare che spruzzi di liquidi lo raggiungano.

Non riempire d'olio il contenitore: rischio di incendio.

Durante il funzionamento, le feritoie di uscita dell'aria emettono vapore caldo. Tenere mani e faccia a distanza di sicurezza. Fare inoltre attenzione al vapore quando si

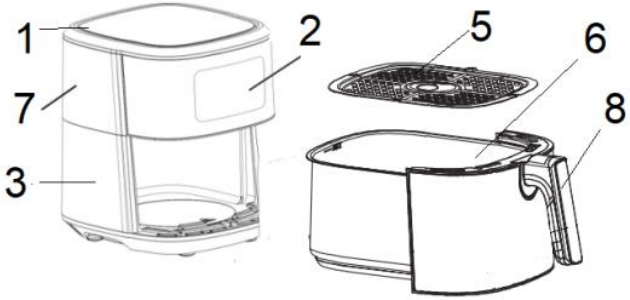
rimuove il contenitore dopo la cottura.
Prima di ogni utilizzo svolgere il cavo di alimentazione.
Non coprire le feritoie di entrata e di uscita dell'aria mentre la macchina è in funzione.
Non utilizzare il prodotto come unità di riscaldamento.
Non inserire nulla nelle feritoie di areazione.
Prima di effettuare qualsiasi operazione di pulizia staccare la spina dalla presa elettrica ed attendere il completo raffreddamento di ogni parte del prodotto.

INSTALLAZIONE

Togliere tutti i materiali dal vano di cottura. Riporre su superfici solide e stabili.
Non utilizzare come ripiano di supporto per oggetti o come spazio per riporre cibi, pentole, contenitori, ecc.

NOMENCLATURA FG89

1 Ingresso aria
2 Pannello di controllo
3 Corpo
5 Vassoio
6 Contenitore
7 Griglia uscita aria (sul retro)
8 Maniglia



COTTURA

Al primo utilizzo lavare con cura tutti gli accessori ed il vano interno. Lasciar areare il vano interno estraendo il contenitore (6) per circa 30 minuti. Prima di effettuare la prima cottura far funzionare a vuoto per circa 10 minuti portandolo alla temperatura massima.

- Connettere ad una presa idonea e dotata di messa a terra.
- Estrarre con attenzione il contenitore (6) e controllare che il vassoio (5) sia correttamente appoggiato alla base del contenitore. Inserire gli alimenti nel contenitore (6).
- Rimettere il contenitore nel corpo (3). Inserire correttamente, altrimenti l'apparecchio non si azionerà.
- Se l'apparecchio è andato in standby, premere il simbolo ⏻ sul pannello di controllo (2).
- Impostare programma, temperatura e tempo di cottura come spiegato nei paragrafi successivi. Premere ▶II per avviare la cottura.

Attenzione: Non usare mai il contenitore (6) senza il vassoio (5) montato in esso. Non toccare il contenitore o le parti interne dell'apparecchio durante la cottura e fino al completo raffreddamento. Toccare solo la maniglia (8).

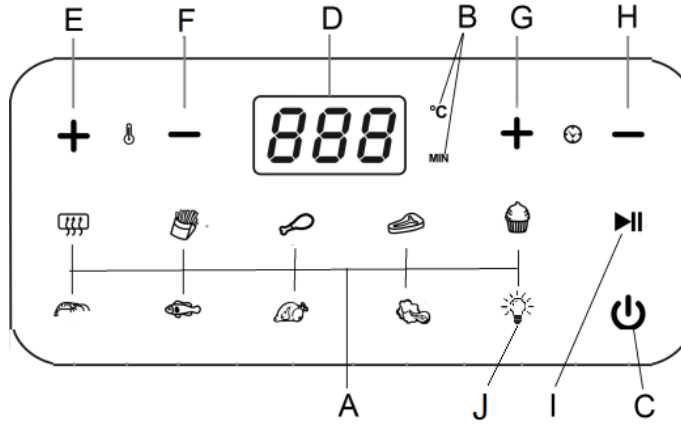
- Alcuni cibi devono essere mescolati a metà cottura. Per mescolare, prendere la maniglia (8) ed estrarre il contenitore. Mescolare muovendo avanti ed indietro, poi rimettere il contenitore nella sua posizione.
- Quando si sente il suono del timer (10 beep), il tempo di cottura è terminato. Estrarre il contenitore e controllare se gli alimenti sono cotti. Se non sono pronti, rimettere il contenitore in posizione ed impostare una cottura aggiuntiva di alcuni minuti
  Nota: la macchina può essere spenta manualmente, premendo ⏻ sul pannello di controllo (2).
- Per rimuovere gli alimenti, estrarre il contenitore e versare gli alimenti in un piatto.

Fare attenzione al vapore quando si rimuove il contenitore dopo la cottura. Non capovolgere il contenitore (6), oli e residui di cottura colati sul fondo del contenitore potrebbero cadere sugli alimenti.

Terminata una cottura, qualora se ne volesse iniziare un'altra, la friggitrice ad aria non necessita di tempi di attesa, ed è subito pronta.

PANNELLO DI CONTROLLO

A. Icone per 9 programmi
B. Icone tempo e temperatura
C. Tasto ON/OFF
D. Display
E. Tasto incremento temperatura
F. Tasto decremento temperatura
G. Tasto incremento tempo
H. Tasto decremento tempo
I. Tasto START
J. Tasto luce interna



FUNZIONAMENTO

FUNZIONAMENTO MANUALE

- Se l'apparecchio è andato in standby, premere il simbolo ⏻ sul pannello di controllo (2).
- Impostare la temperatura desiderata con i tasti (E ed F).
- Impostare il tempo di cottura desiderata con i tasti (G ed H). Premere ⏯ per avviare la cottura.

FUNZIONAMENTO PROGRAMMI PREIMPOSTATI

Programma	Tempo	Temperatura		Programma	Tempo	Temperatura
Riscaldamento	3	180		Crostacei	8	180
Patatine	18	200		Pesce	10	180
Cosce di pollo	20	200		Pollo	30	200
Carne	12	180		Verdure	10	160
Dolci	25	160				

- Se l'apparecchio è andato in standby, premere il simbolo ⏻ sul pannello di controllo (2).
- Premere l'icona del programma che si vuole utilizzare.
- Una volta scelto il programma, premere ⏯ per avviare la cottura, oppure:
  - Impostare la temperatura desiderata con i tasti (E ed F).
  - Impostare il tempo di cottura desiderata con i tasti (G ed H). Premere ⏯ per avviare la cottura.

Nota. Tempo e temperatura impostati sono studiati per avere cotture corrette in relazione al tipo di cibo relativo al programma selezionato. Si consiglia di variare tempo e temperatura solo sulla base dell'esperienza (es. cotture precedenti non terminate o troppo lunghe).

Durante la cottura:

- Non estrarre il contenitore se non necessario per mescolare o controllare lo stato dei cibi
- Si può fermare l'apparecchio premendo il tasto (⏻).
- Si possono variare i valori di tempo e temperatura.
- Se si estrae il contenitore (6), ad esempio per mescolare, la cottura va in pausa ed al successivo reinserimento riprende da dove era stata fermata.

IMPOSTAZIONI

La tabella seguente può aiutare a selezionare tempo e temperatura, a seconda degli alimenti da cuocere.
ATTENZIONE: questi valori sono indicativi, in quanto dipendono da gusto, origine e tipo di alimenti, ecc.

	Quanità Min-max (g)	Tempo (min.)	Temp (/°C)	Mescolare?
Patate				
Patate congelate sottili	400-800	10-18	200	Si
Patate congelate spesse	400-800	12-20	200	Si
Patate gratinate	700	15-20	200	Si

Carne				
Bistecca	100-700	8-12	200	No
Costolette di maiale	100-700	10-14	180	No
Hamburger	100-700	7-14	200	No
Petto di pollo	100-700	12-18	180	No
Snacks				
Crocchette di pollo congelate	100-700	8-14	200	Si
Bastoncini di pesce congelati	100-600	6-10	200	No
Bocconcini di formaggio con panatura congelati	100-600	8-10	180	No
Verdure ripiene	100-600	15-18	160	No
Cuocere al forno	Con teglia aggiuntiva (o piatto per forno)			
Torta	500	20-25	180	No
Quiche	600	20-22	200	No
Muffins	500	20-25	180	No
Snack dolci	600	20	180	No

Nota: aggiungere 3 minuti se quando si accende la friggitrice ad aria, essa è fredda.

- *Ingredienti più piccoli richiedono un tempo di cottura leggermente minore.*
- *Una quantità maggiore di ingredienti richiede un tempo di cottura leggermente superiore.*
- *Mescolare gli alimenti a metà della cottura ottimizza il risultato, e fa si che la cottura sia più uniforme.*
- *Aggiungi un pò di olio alle patate fresche appena prima di cuocerle, per ottenere più croccantezza.*
- *Alimenti molto grassi come le salsicce non sono adatti per la cottura in friggitrice ad aria.*
- *Inserire nel cestello una teglia o un piatto adatto al forno se si vuol cuocere una torta o se si vuole friggere alimenti fragili o ripieni.*
- *Per riscaldare alimenti, impostare a 150℃per almeno 10 minuti.*

PULIZIA

Pulire dopo ogni utilizzo. Staccare la spina dalla presa elettrica e lasciar raffreddare ogni parte prima di eseguire qualsiasi operazione di pulizia. **Togliere il contenitore per far raffreddare più velocemente.**

- Non immergere in acqua. Evitare che schizzi d'acqua o di altri liquidi raggiungano l'apparecchio.
- Non far penetrare gocce di liquido o di sapone nelle aperture di areazione durante la pulizia.
- Utilizzare un panno morbido inumidito per la pulizia del corpo esterno.
- Pulire la resistenza con una spazzola per pulizia, per rimuovere eventuali residui di cibo.
- Pulire l'interno con acqua calda e spugna non abrasiva.
- Contenitore e vassoio possono essere lavati come normali padelle antiaderenti, ma si consiglia di non utilizzare la lavastoviglie. Non utilizzare spugne abrasive o in metallo, o utensili da cucina per la pulizia di contenitore e cestello. Questo può infatti provocare danneggiamenti al rivestimento antiaderente.

CARATTERISTICHE TECNICHE

- Alimentazione: AC 220-240V~50-60Hz. Potenza: 1800-2150W
- Contenitore e vassoio antiaderenti - Capacità 9.2 litri
- Temperatura regolabile (50° - 200°C) - Timer 60 minuti
- Display digitale - 9 programmi preimpostati

ENGLISH: SAFETY INSTRUCTIONS

The following are important notes on the installation, use and maintenance; save this instruction manual for future reference; use the equipment only as specified in this

guide; any other use is considered improper and dangerous; therefore, the manufacturer cannot be held responsible in the event of damages caused by improper, incorrect or unreasonable use.
Before use, ensure the equipment is undamaged; if in doubt, do not attempt to use it and contact the authorized service center; do not leave packing materials (i.e. plastic bags, polystyrene foam, nails, staples, etc.) within the reach of children as they are potential sources of danger; always remember that they must be separately collected.
Make sure that the rating information given on the technical label are compatible with those of the electricity grid; the installation must be performed according to the manufacturer's instructions considering the maximum power of the appliance as shown on the label; an incorrect installation may cause damage to people, animals or things, for which the manufacturer cannot be considered responsible thereof.
If it is necessary to use adapters, multiple sockets or electrical extensions, use only those that comply with current safety standards; in any case do not exceed the power consumption limits indicated on the electrical adapter and / or extensions, as well as the maximum power shown on multiple adaptor.
Do not leave the unit plugged; better to remove the plug from the mains when the device is not in use. Always disconnect from power supply if you leave it unattended.
Cleaning operations should be carried out after unplugging the unit.
If the unit is out of order and you do not want to fix it, it must be made inoperable by cutting power cord.

- Do not allow the power cord to get closer to sharp objects or in contact with hot surfaces; do not pull it to disconnect the plug.

- Do not handle or touch the appliance with wet hands or bare feet. Do not expose the appliance to harmful weather conditions such as rain, moisture, frost, etc.. Always store it in a dry place.
- Do not use the appliance in the event of damage to the power cord, plug, or in case of short circuits; to repair the product only address an authorized service center.
- This appliance can be used by children of 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they received supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand hazards involved; children shall not play with the appliance; cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
- Children must not play with the appliance.
- Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.

If the power cord is damaged, or in case of failure and / or malfunction do not tamper with the unit. The reparation must be done by manufacturer or by service center authorized by the manufacturer in order to prevent any risk. Failure to comply with the above may compromise the unit safety and invalidate the warranty.

WARNING: This appliance includes heating function. Surfaces, other than functional surfaces may develop high temperatures. Since temperatures are perceived differently by different people, this device should be used with CAUTION. Hold the appliance exclusively to grip surfaces intended to be touched.

- This appliance is intended to be used in household and similar applications such as: staff kitchen areas in shops, offices and other working environments; by clients in hotels, motels and other residential type environments; farm houses, bed and breakfast type environments.

- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- Before every use, unroll the power cord.
- Use original spare parts and accessories only.
- Do not subject the product to strong impacts, serious damages may result.
- Do not use near or under flammable materials (like curtains), heat, cold spots and steam.

GENERAL INFORMATION

The surfaces of appliance shall not be placed against a wall. Leave at least 10cm free space on the back and sides and 10cm free space above the appliance.

Never touch the inside of the appliance while it is operating. The appliance needs approximately 30 minutes to cool down for handle or cleaning safely.

Do not place anything on top of the appliance.

Handle with care fresh-cooked food to avoid burning.

Never leave the appliance unattended while it is running.

Remove the plug after each use.

Do not place the oven in water or other liquids and avoid splashing of liquids on the unit.

Do not fill the pan with oil as this may cause a fire hazard

During hot air frying, hot steam is released through the air outlet openings. Keep your hands and face at a safe distance from air outlet. Also be careful of hot steam when you remove the pan from appliance.

Before every use, unroll the power cord.

Do not cover the air inlet and the air outlet openings while the appliance is operating.

Do not use the appliance as a heating unit. Do not insert anything in the ventilation windows.

Before cleaning, always unplug the unit from the electrical outlet and wait for the complete cooling of each part of the appliance.

Remove all packaging materials from the cooking compartment. Put on solid and stable surfaces only.
Always leave enough space at every side of the oven when the unit is working.
Do not use the oven as shelf support for objects or as place to store food, pots, containers, etc..

FG89

1 Air inlet	2 Control panel	3 Housing	
5 Tray	6 Container	7 Air outlet (on the back)	8 Handle

COOKING

Carefully wash all accessories and the inner housing first. Allow to ventilate the internal compartment keeping the container (6) away for about 30 minutes. Before starting with the first cooking, turn on the appliance for 10 minutes at the maximum temperature.

- Connect to a suitable and earthed power socket.
- Extract container (6) with care and check that the tray (5) is properly mounted on the base of container.
- Insert food in the container (6) and replace the container into the housing (3).
- If appliance went in standby, press ⏻ on the control panel (2).
- Set program, temperature, time of cooking, as explained in following paragraphs. Press ▶II to start cooking.

Caution: Never use container (6) without tray (5). Do not touch container or inner parts of appliance during cooking and until complete cooling. Touch only the handle (8).

- Some foods should be mixed and shaked at half cooking. Take the handle (8) and extract container (6). Shake it, then replace in its position.
- When you ear the timer sound (10 beeps), cooking time is finished. Extract container and check if food is ready. If not ready, replace container in its position and set additional cooking of some more minutes.

Note: appliance can be switched off manually, pressing ⏻ on the control panel (2).

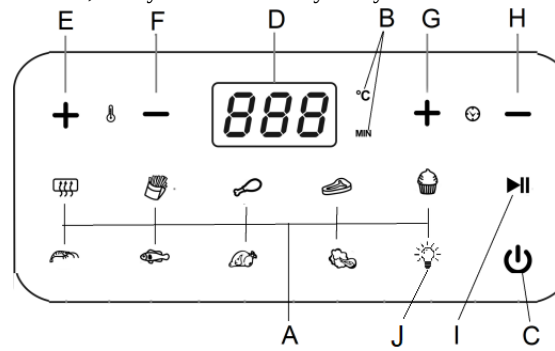
- To remove food, take out container pour food in a dish.

Be careful to the hot steam when you remove container after cooking.

Don't turn the container (6) upside down, because oil and cooking residues on the bottom of container could drip on the foods.

- Once cooking finished, if you want to start another one, air fryer is immediately ready.

CONTROL PANEL



A. Icons for 9 preset programs
B. Icon time and temperature
C. ON/OFF Button D. Display
E. Temperature Increase button
F. Temperature Decrease button
G. Time Increase H. Time Decrease
I. Button START J. Button LIGHT

FUNCTIONING

MANUAL FUNCTION

- If appliance went in standby, press ⏻ on control panel (2).
- Set temperature with the buttons (E and F). Set time with the buttons (G and H).
- Press ▶II to start cooking.

PRESET PROGRAMS FUNCTION

- If appliance went in standby, press ⏻ on the control panel (2).

- Press the icon of the program you want to use.
- Once the program is chosen, press ▶II to start cooking, or:
  - Set temperature with the buttons (E and F). Set time with the buttons (G and H).
  - Press ▶II to start cooking.

Program	Time	Temperature		Program	Time	Temperature
Pre-heat	3	180		Shellfish	8	180
Fries	18	200		Fish	10	180
Chicken thighs	20	200		Chicken	30	200
Meat	12	180		Vegetagles	10	160
Cakes	25	160				

Note. Time and temperature set on each program are studied to have correct cookings for the relative food. It is advised to change time and temperature only based on experience (eg. Previous cookings not finished or too long).

During cooking:
- Do not extract the container if not necessary to mix or check food cooking.
- You can stop appliance pressing button (⏻). You can change time and temperature.
- If you extract container (6), to mix as example, cooking goes in standby and when you the replace container it restarts from the stopping point.

SETTINGS

This table below will help you to select the basic settings for the ingredients.

Note: these settings are indications, as depend on personal taste, origin and type of food, ecc.

	Min-max Amount (g)	Time (min.)	Temp (/°C)	Shake	Extra information
Potato & fries					
Thin frozen fries	400-800	10-18	200	Yes	
Thick frozen fries	400-800	12-20	200	Yes	
Potato gratin	700	15-20	200	Yes	
Meat					
Steak	100-700	8-12	200	No	
Pork chops	100-700	10-14	180	No	
Hamburger	100-700	7-14	200	No	
Chicken breast	100-700	12-18	180	No	
Snacks					
Frozen chicken nuggets	100-700	8-14	200	Yes	Use oven-ready
Frozen fish fingers	100-600	6-10	200	No	
Frozen bread crumbed cheese snacks	100-600	8-10	180	No	
Stuffed vegetables	100-600	15-18	160	No	
Baking					
Cake	500	20-25	180	No	Use additional baking tin
Quiche	600	20-22	200	No	
Muffins	500	20-25	180	No	Use additional baking tin/oven dish
Sweet snacks	600	20	180	No	

Note: Add 3 minutes to the preparation time when you start frying while the Hot-air fryer is still cold.

- *Smaller ingredients usually require a slightly shorter preparation time than larger ingredients.*
- *A larger amount of ingredients only requires a slightly longer preparation time.*
- *Shaking smaller ingredients halfway through the preparation time optimizes the end result and can help prevent unevenly fried ingredients.*

- *Add some oil to fresh potatoes for a crispy result. Fry your ingredients in the Hot-air fryer within a few minutes after you added the oil.*
- *Do not prepare extremely greasy ingredients such as sausages in the Hot-air fryer .*
- *Place a baking tin or oven dish in the Hot-air fryer basket if you want to bake a cake or quiche or if you want to fry fragile ingredients or filled ingredients*
- *To reheat ingredients, set the temperature to 150℃ for up to 10 minutes.*

CLEANING

Clean after every use. Unplug the unit from the electrical outlet and allow each part to cool down before starting any cleaning procedure. Remove container to make the unit cool down faster

- Do not place oven in water. In any case prevent splashes of water or other liquids from reaching the unit.
- Wipe the outside of the appliance with a moist cloth.
- Clean the heating element with a cleaning brush to remove any food residues.
- Clean the inside of the appliance with hot water and non-abrasive sponge.
- Container and tray can be washed as normal non-stick pans, but we suggest to not use dishwasher. Do not use metal kitchen utensils or abrasive sponges or abrasive cleaning materials to clean them, as this may damage the non-stick coating

TECHNICAL FEATURES

- Power supply: AC 220-240V~50-60Hz. Power: 1800-2150W
- Non stick container and tray – Capacity 9.2 L
- Adjustable temperature (50° - 200°C) - Timer 60 minutes
- Digital Display - 9 preset programs

PORTUGUES: ADVERTÊNCIAS

As indicações seguintes são muito importantes no que se refere à instalação, uso e manutenção deste aparelho; conserve com cuidado este manual para eventuais futuras consultas; utilize o aparelho apenas do modo indicado neste manual de instruções; outro tipo de utilização deverá considerar-se inadequado e perigoso; por isso, o fabricante não poderá ser considerado responsável na eventualidade de ocorrerem danos resultantes de uso indevido, errado ou irresponsável.

Antes de utilizar, certifique-se da integridade do aparelho; em caso de dúvida não o utilize e dirija-se à assistência técnica autorizada; não deixe partes da embalagem (sacos de plástico, esferovite, pregos, agrafos, etc.) ao alcance das crianças, uma vez que constituem potenciais fontes de perigo; além disso, recordamos que essas partes devem ser objecto de recolha diferenciada de resíduos.

Certifique-se de que os dados constantes da placa são compatíveis com os da rede eléctrica; a instalação deve ser efectuada de acordo com as instruções do fabricante, considerando a potência máxima do aparelho indicada na placa; uma errada instalação poderá causar danos a pessoas, animais ou objectos, pelos quais o fabricante não poderá ser considerado responsável.
Caso seja necessário o uso de adaptadores, tomadas múltiplas e extensões, utilizar só as que estiverem conformes às normas de segurança em vigor; em qualquer caso, nunca ultrapassar os limites de absorção indicados no adaptador e/ou nas extensões, nem os de máxima potência indicados nos adaptadores múltiplos.
Não deixar o aparelho inutilmente ligado à corrente; é preferível retirar a ficha da tomada eléctrica quando o aparelho não estiver a ser utilizado.
Sempre desconecte o aparelho da fonte de alimentação se for deixado sem supervisão
As operações de limpeza devem ser efectuadas depois de se ter desligado a ficha da tomada eléctrica.
Sempre que o aparelho estiver fora de uso e seja decidido não o reparar, recomenda-se a sua inutilização, cortando-lhe o cabo de alimentação;

- Não aproximar o cabo de alimentação de objectos cortantes ou de superfícies quentes, e não o puxar para arrancar a ficha da tomada eléctrica. Não deixe que ele fique pendurado na bancada onde a criança pode segurá-lo. Não utilizar o aparelho no caso de o cabo de alimentação ou a ficha se encontrarem danificados, ou em caso de curto-circuitos; Nessa eventualidade, leve o aparelho a um centro de assistência autorizado.
- As crianças não devem brincar com o aparelho.
- Não expor o aparelho a condições atmosféricas adversas, como chuva, humidade, gelo. Conserve em lugar seco.

- Não manusear ou tocar o aparelho com as mãos molhadas ou os pés descalços.
- Este aparelho pode ser utilizado por crianças com mais de 8 anos e por pessoas com reduzida capacidade física, sensorial ou mental, ou ainda com falta de experiência na sua utilização, desde que lhes seja assegurada uma adequada supervisão ou se tiverem sido instruídas no uso do aparelho em segurança; as operações de limpeza e de manutenção não devem ser efectuadas por crianças, a menos que tenham mais de 8 anos e sejam supervisionadas.
- Mantenha o aparelho e o cabo de alimentação fora do alcance de crianças com menos de 8 anos de idade.

Se o cabo de alimentação estiver danificado, ou em caso de falha e / ou avaria, não mexa no aparelho. Qualquer reparação deve ser realizada pelo fabricante ou pelo seu serviço de assistência técnica ou, em qualquer caso, por uma pessoa com qualificação semelhante, a fim de evitar qualquer risco. O não cumprimento dos itens acima pode comprometer a segurança do equipamento e invalidar os termos da garantia.

ATENÇÃO: este aparelho inclui uma função de aquecimento. Algumas superfícies, mesmo que não a placa propriamente dita, poderão atingir temperaturas elevadas. Uma vez que a sensibilidade à temperatura difere de pessoa para pessoa, este aparelho deverá ser usado com CUIDADO. Coloque o aparelho exclusivamente sobre superfícies com aderência e preparadas para o efeito,

- Antes de cada utilização, soltar o cabo de alimentação.
- Este aparelho foi concebido para uso doméstico ou equivalente, em situações como as de refeitórios em pequenas empresas ou outros ambientes de natureza laboral; por clientes de hotéis, motéis ou acomodação turística, como turismo rural ou residencial.

- Este aparelho não foi concebido para ser utilizado por intermédio de um temporizador externo ou de um sistema de comando à distância autónomo.
- Utilizar somente acessórios e componentes originais.
- Manter o aparelho afastado de materiais inflamáveis, fontes de calor, zonas frias e vapor.

Não sujeite produto a impactos, pois isso pode danificá-lo

INFORMAÇÕES GERAIS

As superfícies do aparelho não devem ser colocadas contra uma parede. Deixe pelo menos 10 cm de espaço livre nas costas e nas laterais e 10 cm de espaço livre acima do aparelho.

Nunca toque na parte interna do aparelho enquanto estiver em funcionamento.

O aparelho precisa de aproximadamente 30 minutos para arrefecer e para ser manuseado ou limpo em segurança.

Não coloque nada sobre o aparelho.

Manuseie com cuidado os alimentos acabados de cozinhar para evitar risco de queimaduras.

Nunca deixe o aparelho sem supervisão enquanto estiver a funcionar. Desligue o aparelho da tomada eléctrica após cada utilização.

Não coloque o forno na água ou em outros líquidos e evite salpicos de líquidos na unidade.

Não encha a panela com óleo, pois isso pode causar risco de incêndio.

Durante a fritura de ar quente, o vapor quente é libertado pelas aberturas de saída de ar. Mantenha as mãos e o rosto a uma distância segura da saída de ar. Também tenha cuidado com o vapor quente ao remover a panela do aparelho.

Antes de cada utilização desenrole o cabo de alimentação.

Não cubra a entrada de ar e as aberturas de saída de ar enquanto o aparelho estiver em funcionamento.

Não use o aparelho como unidade de aquecimento. Não insira nada nas janelas de ventilação.
Antes de limpar desligue sempre o aparelho da tomada eléctrica e aguarde pelo arrefecimento do aparelho.
Retire todos os materiais de embalagem do compartimento para cozinhar. Coloque apenas sobre superfícies sólidas e estáveis.
Não use o forno como suporte de prateleira para objectos ou como local para guardar alimentos, panelas, recipientes, etc.

FG89

1 Entrada de ar	2 Painel de controle	3 Estrutura	
5 Bandeja	6 Recipiente	7 Saída de ar (na parte traseira)	8 Pega

COZINHAR

Lave cuidadosamente todos os acessórios e o compartimento interno primeiro. Deixe ventilar o compartimento interno, mantendo o recipiente (6) afastado por cerca de 30 minutos. Antes de iniciar a primeira cozedura, ligue o aparelho por 10 minutos na temperatura máxima.

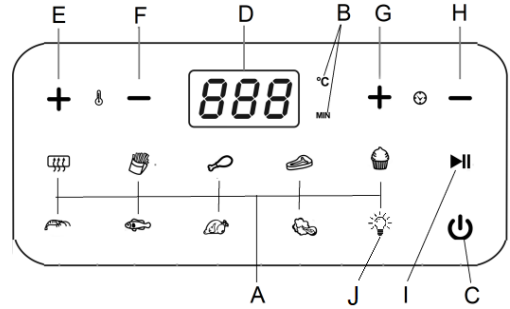
- Ligue a uma tomada adequada e com terra.
- Retire o recipiente (6) com cuidado e verifique se a bandeja está bem colocada na base do recipiente.
- Coloque os alimentos no recipiente (6). Coloque o recipiente de volta no corpo (3). Insira corretamente, caso contrário, o dispositivo não funcionará.
- Se o aparelho estiver no modo de espera, pressione o símbolo ⏻ no painel de controlo (2).
- Defina o programa, a temperatura e o tempo de cozedura, conforme explicado nos parágrafos seguintes. Pressione ⏯ para começar a cozinhar.

Cuidado: Nunca use o recipiente (6) sem a bandeja (5). Não toque no recipiente ou nas partes internas do aparelho durante a cozedura e até ao arrefecimento completo. Toque apenas na pega (8).

- Alguns alimentos devem ser misturados e salteados ao meio da cozedura. Com ajuda da pega (8) extraia o recipiente (6). Mexa e recoloque-o na sua posição.
- Quando ouvir o som do temporizador (10 sinais sonoros), o tempo de cozedura terminou. Extraia o recipiente e verifique se os alimentos estão prontos. Se não estiver pronto, recoloque o recipiente na sua posição e defina um tempo adicional para cozer mais.
  Nota: o aparelho pode ser desligado manualmente, pressionando ⏻ no painel de controle (2).
- Para remover alimentos, retire o recipiente e despeje a comida em um prato.

Tenha cuidado com o vapor quente quando remover o recipiente após a cozedura.
Não vire o recipiente (6) de cabeça para baixo, pois o óleo e os resíduos de alimentos no fundo do recipiente podem salpicar os alimentos.

- Quando a cozedura terminar, se quiser iniciar outra, a fritadeira fica imediatamente pronta.



PAINEL DE CONTROLO

A. Ícones para 9 programas predefinidos
B. Ícone de tempo e temperatura
C. Botão ON/OFF D. Display
E. Botão de aumento temperatura
F. Botão de diminuição temperatura

G. Botão de aumento tempo
H. Botão de diminuição tempo
I. Botão START
L. Botão LUZ

FUNCIONAMENTO

FUNÇÃO MANUAL

- Se o aparelho estiver no modo de espera, pressione o símbolo ⏻ no painel de controlo (2).
- Defina a temperatura com os botões (E e F). Defina o tempo com os botões (G e H).
- Pressione ⏯ para começar a cozinhar.

FUNÇÃO DE PROGRAMAS PREDEFINIDOS

Programa	Tempo	Temperatura		Programa	Tempo	Temperatura
Aquecimento	3	180		frutos mar	8	180
batatas fritas	18	200		peixe	10	180
Coxa de frango	20	200		frango	30	200
Carne	12	180		Legumes	10	160
doces	25	160				

- Se o aparelho estiver no modo de espera, pressione o símbolo ⏻ no painel de controlo (2).
- Pressione o ícone do programa que deseja usar
- Uma vez escolhido o programa, pressione ⏯ para iniciar a cozedura, ou:
    - Defina a temperatura com os botões (E e F). Defina o tempo com os botões (G e H).
    - Pressione ⏯ para começar a cozinhar.

Nota. O tempo e a temperatura definidos em cada programa são estudados para ter uma cozedura correcta para o relativo alimento. É aconselhável alterar o tempo e a temperatura apenas com base na experiência (por exemplo. Preparação anterior não terminada ou cozinhada demais).

Durante a cozedura:

- Não extraia o recipiente, apenas se necessário para misturar ou verificar o cozedura dos alimentos.
- Pode alterar o tempo e a temperatura. Pode parar o aparelho pressionando o botão (⏻).
- Se extrair o recipiente (6), por exemplo para mexer a comida, a cozedura fica em modo de espera e quando recoloca o recipiente esta é reiniciada a partir do ponto de interrupção.

CONFIGURAÇÕES

Esta tabela abaixo ajudará a seleccionar as configurações básicas dos ingredientes.

Nota: estas configurações são indicações, pois dependem do gosto pessoal e tipo de alimentos, etc.

	Min-max (g)	Tempo (min.)	Temp (/ °C)	Mexer	Informação extra
Batatas fritas & fritos					
Batatas fritas congeladas finas	400-800	10-18	200	Sim	
Batatas fritas congeladas grossas	400-800	12-20	200	Sim	
Batatas gratinadas	700	15-20	200	Sim	
Carne					
Bife	100-700	8-12	200	Não	
Costeletas de porco	100-700	10-14	180	Não	
Hambúrguer	100-700	7-14	200	Não	
Peito de frango	100-700	12-18	180	Não	
Lanches					
Nuggets de frango congelados	100-700	8-14	200	Sim	Use forno pronto

Bastões de peixe congelado	100-600	6-10	200	Não	
Miolo de Pão congelado salgadinhos de queijo	100-600	8-10	180	Não	
Legumes recheados	100-600	15-18	160	Não	
Bolos e pão					
Bolo	500	20-25	180	Não	Use assadeira adicional
Quiche	600	20-22	200	Não	
Muffins	500	20-25	180	Não	Use assadeira / prato de forno
Lanches doces	600	20	180	Não	

Nota: Adicione 3 minutos ao tempo de preparação quando começar a fritar enquanto a fritadeira de ar quente ainda estiver fria.

Dicas

- *Ingredientes menores geralmente requerem um tempo de preparação um pouco menor do que ingredientes maiores.*
- *Uma quantidade maior de ingredientes requer apenas um tempo de preparação um pouco mais longo.*
- *Misturar os ingredientes mais pequenos a metade do tempo de preparação optimiza o resultado final e pode ajudar a evitar ingredientes fritos de maneira desigual.*
- *Adicione um pouco de óleo às batatas frescas para obter um resultado crocante. Frite os ingredientes na fritadeira de ar quente alguns minutos depois de adicionar o óleo.*
- *Não prepare ingredientes extremamente gordurosos, como salsichas, na fritadeira de ar quente.*
- *Coloque uma assadeira ou prato de forno no cesto da fritadeira se quiser cozer um bolo ou quiche ou se quiser fritar ingredientes frágeis ou recheados*
- *Para reaquecer os ingredientes, ajuste a temperatura para 150℃ durante 10 minutos.*

LIMPEZA

Limpe após cada utilização. Desligue a unidade da tomada eléctrica e deixe que cada peça arrefeça antes de iniciar qualquer procedimento de limpeza. Remova o recipiente para fazer a unidade arrefecer mais rapidamente

- Não coloque o forno na água. Evite o contacto de salpicos de água ou outros líquidos com a unidade.
- Limpe a parte externa do aparelho com um pano húmido.
- Limpe o elemento de aquecimento com uma escova de limpeza para remover qualquer resíduo de comida.
- Limpe o interior do aparelho com água quente e esponja não abrasiva.
- O recipiente e a bandeja podem ser lavados normalmente como panelas anti-aderentes, mas sugerimos não lavar na máquina de lavar louça. Não use utensílios de cozinha de metal ou esponjas abrasivas ou materiais de limpeza abrasivos para limpeza, pois isso pode danificar o revestimento anti-aderente

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Fonte de alimentação: AC 220-240V ~ 50-60Hz. Potência: 1800-2150W
- Recipiente e bandeja anti-aderente - Capacidade 9.2 L
- Temperatura ajustável (50° - 200° C) - Temporizador 60 minutos
- Display digital - 9 programas predefinidos

ESPAÑOL: ADVERTENCIAS DE USO

A continuación se presentan importantes indicaciones sobre la instalación, el uso y el mantenimiento. Conservar con cuidado este manual para cualquier consulta

posterior; utilizar el producto solo de la manera que indica este manual de instrucciones; cualquier otro uso se considera inadecuado y peligroso; por ello el fabricante no puede ser considerado responsable en caso de que se produzcan daños derivados de usos inadecuados, erróneos o irracionales.
Antes del uso asegurarse de la integridad del aparato; en caso de duda no utilizarlo y dirigirse al personal de asistencia; no dejar los elementos del embalaje (bolsas de plástico, poliestireno expandido, clavos, grapas, etc.) al alcance de los niños ya que son fuentes potenciales de peligro; además, cabe recordar que los citados elementos deben ser objeto de una recogida selectiva.
Asegurarse de que los datos de la placa sean compatibles con los de la red eléctrica; la instalación se debe efectuar en función de las instrucciones del fabricante considerando la potencia del aparato indicada en la placa; una instalación errónea puede causar daños a personas, animales o cosas, por los cuales el fabricante no puede ser considerado responsable.
En caso de que sea necesario el uso de adaptadores, tomas múltiples o prolongaciones, utilizar solo las conformes a las normas de seguridad vigentes; en todo caso no superar nunca los límites de absorción indicados en el adaptador sencillo y/o en las prolongaciones, así como el de potencia máxima marcado en el adaptador múltiple.
No dejar el aparato conectado si no está en funcionamiento; conviene sacar la clavija de la red de alimentación cuando el aparato no se utilice.
Desconecte siempre la unidad de la fuente de alimentación si la deja desatendida
Las operaciones de limpieza deben efectuarse después de haber sacado la clavija.
En caso de que al aparato esté fuera de uso y se haya

decidido no repararlo, se recomienda inutilizarlo cortando el cable de alimentación.

- No acercar el cable de alimentación a objetos cortantes o a superficies calientes y no tirar del mismo para sacar la clavija. No deje que cuelgue de la superficie de trabajo donde un niño pueda sostenerla. No utilizar el producto en caso de daños en el cable de alimentación, en la clavija o en caso de cortocircuitos; llevar a reparar el producto por parte de un centro de asistencia autorizado.
- No exponer el producto a condiciones atmosféricas adversas como lluvia, humedad, hielo, etc. Conservarlo en lugares secos. No manejar o tocar el producto con las manos húmedas o los pies descalzos.
- Este aparato puede ser utilizado por niños a partir de 8 años y por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o con falta de experiencia o conocimiento si a dichas personas se ha asegurado una supervisión adecuada o bien si han recibido instrucciones sobre el uso seguro del aparato; las operaciones de limpieza y de mantenimiento no deben ser efectuadas por niños a no ser que tengan más de 8 años y estén supervisados.
- Los niños no deben jugar con el aparato.
- Mantener el producto y el cable fuera del alcance de los niños menores de 8 años.

Si el cable de alimentación está dañado, o en caso de una falla y/o mal funcionamiento, no manipule el aparato. Cualquier reparación debe ser realizada por el fabricante o por su servicio de asistencia técnica o, en cualquier caso, por una persona con una calificación similar, a fin de evitar cualquier riesgo. El incumplimiento de lo anterior puede comprometer la seguridad del dispositivo e invalidar los términos de la garantía.

ATENCIÓN: el producto tiene una función de calentamiento. Las superficies pueden desarrollar altas

temperaturas. La percepción de la temperatura es distinta para cada persona, utilizar el aparato con cautela. Tocar solo las superficies diseñadas para ser tocadas.
Este aparato está diseñado para uso doméstico o similares: cocinas para el personal de tiendas, oficinas u otros centros de trabajo, para clientes de hoteles, moteles, hostales y similares.
Utilice únicamente piezas de repuesto y accesorios originales. No someta el producto a impactos fuertes se producirán daños serios.
Antes de cada uso, desenrolle el cable de alimentación.
El aparato no está diseñado para su uso a través de temporizadores externos o mandos a distancia.

INFORMACIÓN GENERAL

Las superficies del aparato no deben colocarse contra una pared. Deje al menos 10 cm de espacio libre en la parte posterior y los lados y 10 cm de espacio libre por encima del aparato.
Nunca toque el interior del aparato mientras esté en funcionamiento. Manipule con cuidado los alimentos recién cocinados para evitar el riesgo de quemaduras.
El aparato necesita 30 minutos para enfriarse y poder manipularlo o limpiarlo de forma segura.
No coloque nada encima del aparato.
Nunca deje el aparato desatendido mientras está funcionando. Retire el enchufe después de cada uso.
No coloque el horno en agua u otros líquidos y evite salpicar líquidos en la unidad. No llene la sartén con aceite, ya que esto puede causar un riesgo de incendio.
Durante la fritura con aire caliente, el vapor caliente se libera a través de las aberturas de salida de aire. Mantenga las manos y la cara a una distancia segura de la salida de aire. También tenga cuidado con el vapor caliente cuando retire la sartén del aparato.

Antes de cada uso, desenrolle el cable de alimentación.
No cubra la entrada de aire ni las aberturas de salida de aire mientras el aparato está funcionando.
No utilice el aparato como unidad de calefacción. No introduzca ningún objeto en las ventanas de ventilación.
Antes de limpiar, desenchufe siempre la unidad de la toma de corriente y espere a que se enfríen por completo todas las partes del aparato.
Retire todos los materiales de embalaje del compartimiento de cocción. Colóquelo solo en superficies sólidas y estables.
Deje siempre suficiente espacio a cada lado del horno cuando la unidad esté funcionando.
No utilice el horno como estante de soporte de objetos o como lugar para guardar alimentos, ollas, recipientes, etc.

FG89

1 Entrada de aire	2 Panel de control	3 Carcasa	
5 Bandeja	6 Recipiente	7 Salida de aire (parte trasera)	8 Asa

COCCIÓN

En primer lugar, lave cuidadosamente todos los accesorios y la carcasa interior. Deje que se ventile el compartimiento interno manteniendo el recipiente (6) aparte durante unos 30 minutos. Antes de comenzar con la primera cocción, encienda el aparato durante 10 minutos a la temperatura máxima.

- Conéctelo a una toma de corriente adecuada y con conexión a tierra.
- Extraiga el recipiente (6) con cuidado y compruebe que la bandeja (5) se apoya correctamente en la base del contenedor. Coloque la comida en el recipiente (6).
- Vuelva a colocar el recipiente (3). Inserte correctamente, de lo contrario el dispositivo no funcionará.
- Si el aparato se ha puesto en modo de espera, pulse ⏻ en el panel de control (2).
- Configure el programa, la temperatura y el tiempo de cocción, como se explica en los apartados siguientes. Pulse ⏯ para empezar a cocinar

Atención: nunca utilice el recipiente (6) sin la bandeja (5). No toque el recipiente ni las partes internas del aparato durante la cocción y hasta que se hayan enfriado por completo. Toque solo el asa (8).

- Algunos alimentos deben mezclarse y agitarse a la mitad de la cocción. Tome el asa (8) y extraiga el recipiente (6). Agítelo y vuelva a colocarlo luego en su sitio.
- Cuando escuche el sonido del temporizador (10 pitidos), el tiempo de cocción ha terminado. Extraiga el recipiente y compruebe si la comida está lista. Si no está lista, vuelva a colocar el recipiente en su sitio y configure una cocción adicional de algunos minutos más.

Nota: el aparato se puede apagar manualmente, pulsando ⏻ en el panel de control (2).

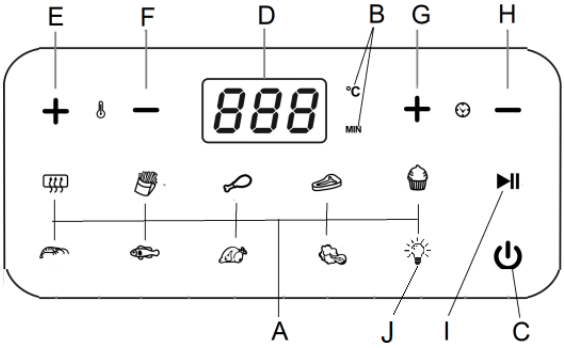
- Para retirar la comida, saque el recipiente y vierta la comida en un plato.

Tenga cuidado con el vapor caliente cuando retire el recipiente después de la cocción.
No ponga el recipiente (6) boca abajo, ya que el aceite y los residuos de la cocción en el fondo del recipiente podrían gotear sobre los alimentos.

- Una vez terminada la cocción, si desea iniciar otra, la freidora de aire está lista de inmediato.

PANEL DE CONTROL

A. Iconos de 10 programas
B. Icono de tiempo y temperatura
C. Botón ON/OFF
D. Display
E. Botón de aumento temperatura
F. Botón de disminución temperatura
G. Botón de aumento tiempo
H. Botón de disminución tiempo
I. Botón START
J. Botón LUZ



FUNCIONAMIENTO

FUNCIÓN MANUAL

- Si el aparato se ha puesto en modo de espera, pulse ⏻ en el panel de control (2).
- Ajuste la temperatura con los botones (E y F). Ajuste el tiempo con los botones (G y H).
- Pulse ⏯ para empezar a cocinar.

FUNCIÓN DE PROGRAMAS PREDETERMINADOS

Programa	Tiempo	Temperatura		Programa	Tiempo	Temperatura
Calentamiento	3	180		mariscos	8	180
Patatas fritas	18	200		Pescado	10	180
Muslos pollo	20	200		Pollo	30	200
Carne	12	180		Verduras	10	160
dulces	25	160				

- Si el aparato se ha puesto en modo de espera, pulse ⏻ en el panel de control (2).
- Pulsa el icono del programa que quieras utilizar.
- Una vez elegido el programa pulsar ⏯ para empezar a cocinar, o bien:
  - Ajuste la temperatura con los botones (E y F). Ajuste el tiempo con los botones (G y H).
  - Pulse ⏯ para empezar a cocinar.

Nota. El tiempo y la temperatura establecidos en cada programa están previstos para obtener cocciones adecuadas de los alimentos correspondientes. Se recomienda cambiar el tiempo y la temperatura solo en función de la experiencia (por ejemplo, cocciones anteriores no terminadas o demasiado largas).

Durante la cocción:

- No extraiga el recipiente si no es necesario para mezclar o comprobar la cocción de los alimentos.
- Puede cambiar el tiempo y la temperatura. Puede detener el aparato pulsando el botón (⏻).
- Si extrae el recipiente (6), para mezclar, por ejemplo, la cocción se pone en espera y cuando vuelva a colocar el recipiente se reinicia desde el punto de parada.

AJUSTES

La siguiente tabla le ayudará a seleccionar los ajustes básicos para los ingredientes.

Nota: estos ajustes son indicaciones, ya que dependen del gusto personal, el origen y el tipo de alimento, etc.

	Mín.-máx. Cantidad (g)	Tiempo (min.)	Temp. (/°C)	Agitar	Información adicional
Patatas y patatas fritas					
Patatas fritas finas congeladas	400-800	10-18	200	Sí	
Patatas fritas gruesas congeladas	400-800	12-20	200	Sí	
Patatas gratinadas	700	15-20	200	Sí	

Carne					
Filete	100-700	8-12	200	No	
Chuletas de cerdo	100-700	10-14	180	No	
Hamburguesa	100-700	7-14	200	No	
Pechuga de pollo	100-700	12-18	180	No	
Tentempiés					
Nuggets de pollo congelados	100-700	8-14	200	Sí	Usar oven-ready (hornear y listo)
Varitas de pescado congeladas	100-600	6-10	200	No	
Tentempiés de queso empanado congelados	100-600	8-10	180	No	
Verduras rellenas	100-600	15-18	160	No	
Hornear					
Bizcocho	500	20-25	180	No	Use un molde de horno adicional
Quiche	600	20-22	200	No	
Muffins	500	20-25	180	No	Use un molde de horno/bandeja de horno adicional
Tentempiés dulces	600	20	180	No	

Nota: añada 3 minutos de tiempo de preparación cuando comience a freír mientras la freidora de aire caliente todavía esté fría.

Consejos

- *Los ingredientes más pequeños requieren por lo general un menor tiempo de preparación que los ingredientes más grandes.*
- *Una mayor cantidad de ingredientes solo requiere un tiempo de preparación ligeramente más largo.*
- *Agitar los ingredientes más pequeños a la mitad del tiempo de preparación optimiza el resultado final y puede ayudar a evitar que los ingredientes queden fritos de manera desigual.*
- *Añada un poco de aceite a las patatas frescas para un resultado crujiente. Fría los ingredientes en la freidora de aire caliente en los minutos siguientes después de añadir el aceite.*
- *No prepare ingredientes muy grasos como salchichas en la freidora de aire caliente.*
- *Coloque un molde de horno o bandeja de horno en la cesta de la freidora de aire caliente si quiere hornear un bizcocho o quiche o si desea freír ingredientes frágiles o rellenos.*
- *Para recalentar los ingredientes, ajuste la temperatura a 150℃ hasta 10 minutos.*

LIMPIEZA

Limpie el aparato después de cada uso. Desenchufe la unidad de la toma de corriente y deje que todas las partes se enfríen antes de comenzar cualquier procedimiento de limpieza. Retire el recipiente para que la unidad se enfríe más rápidamente.

- Limpie el exterior del aparato con un paño húmedo. No ponga el horno en agua. En todos los casos, evite que la unidad reciba salpicaduras de agua u otros líquidos.
- Limpie el elemento calefactor con un cepillo de limpieza para eliminar cualquier residuo de alimentos.
- Limpie el interior del aparato con agua caliente y un estropajo no abrasivo.
- El recipiente y la bandeja se pueden lavar como sartenes antiadherentes normales, pero recomendamos no usar el lavavajillas. No emplee utensilios de cocina metálicos o estropajos abrasivos ni materiales de limpieza abrasivos para limpiarlos, ya que esto puede dañar el revestimiento antiadherente.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Fuente de alimentación: AC 220-240V~50-60Hz. Potencia: 1800-2150W
- Recipiente y bandeja antiadherentes – Capacidad 9.2 litros
- Temperatura ajustable (50° - 200°C) - Temporizador 60 minutos
- Pantalla digital - 9 programas predeterminados

FRANCAIS: AVERTISSEMENT

Les indications suivantes sont très importantes en ce qui concerne l'installation, usage et manutention de cet appareil; gardez soigneusement ce manuel pour des futures consultations; n'utilisez pas l'appareil que selon les indications de ce manuel d'instructions; n'importe quel autre type d' utilisation devra être consideré inaproprié et potentiellement dangereux; pour cette raison le constructeur ne pourra pas être rendu responsable si des dommages résultants de l'utilisation inapropriée ou irresponsable de l'appareil se produisent.

Avant de l'utilisation, certifiez-vous de l'integrité de l'appareil; en cas de doute ne l'utilisez pas et addressez-vous a l'assistence téchnique autoriséa; ne laissez pas des parties de l'emballage (sacs de plastique, polystirène, ongles, agrafages, etc.) à la portée des enfants, car elles constituent des potentielles sources de danger; en autre, il faut rappeler que ces parties doivent être objet de collècte differencié de résidus.

Certifiez-vous que les donnés constants de la plaque sont compatibles avec ceux du réseau eléctrique; l'installation doit être efectuée selon les instructions du constructeur, considérant la maxime puissance de l'appareil indiquée sur la plaque; une installation défectueuse pourra endommager des personnes, dês animaux ou des objects, par lesquels le constructeur ne pourra pas être rendu responsable.

Au cas de necessité d'emploi d'un adaptateur, des prises multiples ou des extensions, n'utiliser que ceux qui soient en conformité aux normes de securité en vigueur; entout cas, jamais dépasser les limites d'absortion indiqués sur l'adaptateur simple et/ou sur les extensions, ni ceux de maxime puissance indiqués sur les adaptateurs multiples.

Ne pas laisser l'appareil inutilemente connecté a la prise

eléctrique; c’est toujours mieux de le déconnecter quand il n’est pas à l’use.
Quand l’appareil soit hors usage et ait été décidé qu’il ne sera pas reparé, on reccomande son inutilisation, en coupant son câble d’alimentation.
Débranchez toujours l'appareil de l'alimentation électrique s'il est laissé sans surveillance et avant de l'assembler et de le désassembler. Pour le nettoyage déconnectez la fiche du secteur électrique.

- Ne pas utiliser l’appareil si le câble d’alimentation ou la fiche de connéction eléctrique sont endommagés, ou encore en cas de court-circuits; dans ce cas là, apporter l’appareil a un centre d’assistence autorisé.
- Ne pas approcher le câble d’alimentation d’objects coupants ou de surfaces chaudes, et ne pas tirer sur le cordon d’alimentation pour le débrancher de la prise. Ne le laissez pas pendre du plan de travail où un enfant pourrait le tenir.
- L’appareil n’est pas indiqué pour être exposé à des conditions météorologiques défavorables (pluie, vent, humidité, la glace, etc.); Gardez-le dans un endroit sec. Jamais opérer ou même toucher l’appareil avec les mains mouillées ou les pieds nus.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants agés de plus de 8 ans et par des personnes avec une réduite capacité phisique, sensorial ou mental, ou encore avec peu d’expérience à son usage, pourvu qu’une supervision adéquate leur en soit assuré, ou s’ils auraient été instruits à l’usage de l’appareil en complete securité. Les opérations de nettoyage e de manutention ne oivent pás être efectués par des enfants, sauf pour ceux qui sont agés de plus de 8 ans et sont supervisionés.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec cet appareil.
- Gardez l’appareil et le câble d’alimentation hors la portée des enfants agés de moins de 8 ans.

- Cet appareil peut être utilisé par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou qui manquent d'expérience ou de connaissances, si elles ont été correctement supervisées ou ont reçu des instructions pour utiliser cet appareil en toute sécurité.
- L’appareil est pour l’usage domestique et intérieur.

Au cas de panne et/ou de mauvais fonctionnement, ne pas intervenir sur l’ appareil. Pour une éventuel réparation s’addresser uniquement a un centre autorisé par le constructeur, en demandant dês pièces de remplacement originaux. Le non respect de ces indications peut compromettre la securité de l’appareil e rendre invalides les termes de la garantie.

- Cet appareil est destiné à être utilisé dans les ménages et des applications similaires: les cuisines du personnel dans les magasins, bureaux et autres environnements de travail, pour les clients dans les hôtels, motels et autres environnements de type résidentiel, de type lit et petit-déjeuner, hébergement.
- L’appareil n’est pas conçu pour être utilisé avec une minuterie extérieure ou une commande à distance.
- N’utiliser que des accéssoires e pièces d’origine.
- Avant chaque utilisation, effectuez le cordon d'alimentation. Ne soumettez pas le produit à des chocs susceptibles de l'endommager.
- Ne pas utiliser sous ou près des matériaux inflammables comme des rideaux, sources de chaleur, endroits froids et vapeur.

-Placer toujours les aliments à cuir dans le récipient afin d’éviter qu’ils touchent la partie chauffante.

-Ne pas couvrir les ouvertures de ventilation quand l’appareil est en fonction.

-Ne pas remplir le récipient avec de l’huile : risque d’incendie. Ne pas toucher la partie intérieure de l’appareil quand il est en fonction.

MODE D’EMPLOI

Ne pas placer les côtés de l’appareil contre le mur. Laisser au moins 10cm d’espace libre entre le mur et la partie postérieure, les côtés et la partie supérieure de l’appareil . Ne rien placer sur l’appareil.

Jamais toucher les parties intérieures de l’appareil quand il est en fonction. Traiter avec attention les aliments qui viennent d’être cuits, ils sont très chauds.

Il faut environ 30 minutes pour le total refroidissement de l’appareil.

Ne pas laisser l’appareil sans surveillance quand il est en fonction. Débrancher l’appareil après chaque utilisation.

Ne pas remplir le récipient avec de l’huile : risque incendie. Ne pas plonger dans l’eau ou d’autres liquides et éviter le contact avec jets d’eau.

Pendant le fonctionnement, les ouvertures de ventilation produisent de la vapeur chaude. Eviter la proximité de visage et mains. Faire ainsi attention à la vapeur quand le récipient est enlevé à la fin de la cuisson.

Avant chaque utilisation détendre le câble.

Ne pas fermer les trous de ventilation quand l’appareil est en fonction. Ne pas utiliser l’appareil comme unité de chauffage. Ne rien placer dans les tous de ventilation.

Avant de nettoyer l’appareil, débrancher-le et attendre jusqu’au complet refroidissement.

Enlever tous les éléments de l’espace de cuisson.

Placer sur des surfaces stabiles et solides.

Ne pas utiliser l’appareil comme étagère ou endroit pour garder des aliments, poêles, récipients, etc…

Placez l’appareil sur une surface plane et stable, loin des rideaux, des tentures ou de matériaux inflammables, et où la ventilation soit suffisante.

NOMENCLATURE FG89

1 Entrée d’air	2 Panneau de contrôle	3 Corps	
5 Plateaux	6 Récipient	7 Grille de ventilation (postérieure)	8 Poignée

CUISSON

Lorsque de la première utilisation, laver soigneusement tous les accessoires qui seront en contact avec les aliments. Laisser aérer le logement interne en enlevant le conteneur (6) pour environ 30 minutes. Avant de la première cuisson, laisser fonctionner l'appareil à la température maximale vide pour environ 10 minutes.

- Brancher l'appareil à une prise appropriée et équipée avec mise à terre
- Retirez soigneusement le récipient (6) et vérifiez que le plateau est correctement placé sur le fond du récipient. Placez les aliments dans le récipient (6).
- Remettez le récipient dans le corps (3). Insérez correctement, sinon l'appareil ne fonctionnera pas.
- Si l'appareil est en standby, appuyer sur le bouton ⏻ sur le panneau de contrôle (2).
- Choisir le programme, la température et le temps de cuisson comme remporté dans les paragraphes suivants. Appuyer sur ▶II pour commencer la cuisson.

Attention: Ne pas utiliser le récipient (6) sans le plateaux (5). Ne pas toucher le panier et les parties internes de l'appareil pendant la cuisson et jusqu'à quand l'appareil n'est pas complètement froid. Toucher seulement la poignée (8).

- Certains aliments doivent être melangés à mi-cuisson. Pour mélanger, saisir la poignée (8) et enlever le récipient. Mélanger d'avant en arrière et ensuite placer le récipient à nouveau dans sa position originale.
- Au son de la minuterie (10 beep), le temps de cuisson est terminé. Enlever le panier et vérifier si les aliments sont cuits. S'ils ne sont pas prêts, placer le panier à nouveau dans l'appareil et régler une cuisson supplémentaire de quelque minute.

A noter : l'appareil peut être éteint manuellement en appuyant sur ⏻ pour une seconde

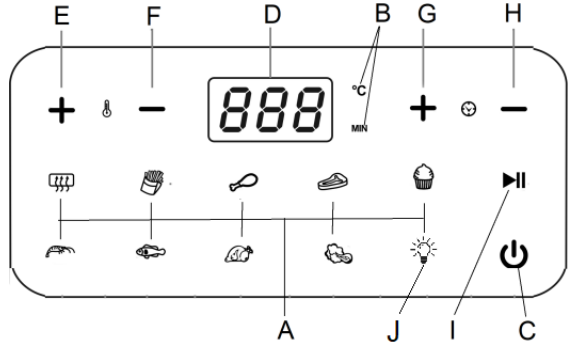
- Pour retirer les aliments, retirez le récipient et versez les aliments sur une assiette.

Faire attention à la vapeur lorsque le récipient est enlevé après la cuisson. Ne pas retourner le récipient (6) parce quel es huiles de cuisson au fond du répient pourraient couler sur les aliments.

- Une fois qu'une cuisson est terminée, l'appareil est prêt à commencer une nouvelle cuisson tout de suite.

PANNEAU DE CONTROLE

A. Images des 10 programmes
B. Image pour Temps et températur
C. Bouton ON/OFF D. Display
E. Bouton augmentation températur
F. Bouton diminution températur
G. Bouton augmentation Temps
H. Bouton diminution Temps
I. Bouton START
J. Bouton LUMIERE



FONCTIONNEMENT

FONCTIONNEMENT MANUEL

- Si l'appareil est en mode standby, appuyer sur le bouton ⏻ du panneau (2).
- Régler la température souhaitée en utilisant les boutons E et F.
- Régler le temps souhaité en utilisant les boutons G et H.
- Appuyer sur ▶II pour commencer la cuisson.

FONCTIONNEMENT AVEC DES PROGRAMMES PREINSTALLES

Programme	Temps	Temperatur		Programme	Temps	Temperatur
Réchauffer	3	180		Gâteaux	25	160
Frites	18	200		crustacés	8	180
Cuisses poulet	20	200		poisson	10	180
viande	12	180		poulet	30	200
				Legumes	10	160

- Si l'appareil est en mode standby, appuyer sur le bouton ⏻ du panneau (2).

- Appuyez sur l'icône du programme que vous souhaitez utiliser
- Une fois le programme choisi, appuyez sur ▶II pour démarrer la cuisson, ou:
- Quand le programme choisi s'allume, attendre 5 secondes et l'appareil va partir ou:
  - Régler la température souhaitée en utilisant les boutons E et F.
  - Régler le temps souhaité en utilisant les boutons G et H.
  - Appuyer sur ▶II pour commencer la cuisson.

A noter. Le temps et la température programmés sont étudiés pour obtenir des cuissons correctes selon le type d'aliment. Il est conseillé de changer de temps et température sur la base de l'expérience (ex. Cuissons précédentes pas terminées ou trop longues).

Pendant la cuisson:
- Ne pas enlever le récipient s'il n'est pas nécessaire pour mélanger ou vérifier l'état de cuisson.
- Il est possible d'arrêter l'appareil en appuyant sur (⏻).
- Il est possible de régler les valeurs de temps et température.
- Si le récipient est enlevé (6), par exemple pour mélanger, la cuisson s'arrête temporairement et elle reprend lorsque de la successive insertion du récipient. La cuisson reprend d'où elle s'est arrêtée.

MODE D'EMPLOI

Le tableau suivant peut être utile pour la sélection du temps et de la température selon le type d'aliment.
ATTENTION : ces valeurs sont indicatives car ils dépendent du gout personnel, origine et type d'aliment

	Quantité Min-max (g)	**Temps (min.)**	**Temp (/℃)**	**Mélanger?**
Pommes de terre				
Pomme de terre surgélées fines	400-800	10-18	200	Oui
Pomme de terre surgélées épaise	400-800	12-20	200	Oui
Pomme de terre gratinée	700	15-20	200	Oui
Viande				
Steak	100-700	8-12	200	Non
Travers de porc	100-700	10-14	180	Non
Hamburger	100-700	7-14	200	Non
Blanc de poulet	100-700	12-18	180	Non
Snacks				
Nuggets de poulet surgelés	100-700	8-14	200	Oui
Batonnets de poisson surgelés	100-600	6-10	200	Non
Bouchée de fromage surgelée	100-600	8-10	180	Non
Légumes farcis	100-600	15-18	160	Non
Cuisson au four	Avec plaque supplémentaire (ou plaque à four)			
Gateau	500	20-25	180	Non
Quiche	600	20-22	200	Non
Muffins	500	20-25	180	Non
Snack sucré	600	20	180	Non

A noter: ajouter 3 minutes si l'appareil est froid au moment de l'allumage.

- *Les ingrédients plus petits demandent un temps de cuisson légèrement plus bas.*
- *Une quantité majeure d'aliments demande un temps de cuisson légèrement plus haut.*
- *Mélanger les aliments à mi-cuisson optimise le résultat et rend la cuisson uniforme.*
- *Ajouter de l'huile aux pommes de terre frais avant de les cuir pour les rendre plus croustillantes.*
- *Aliments très gras comme les saucisses ne sont pas indiqués pour la cuisson dans ce type d'appareil.*
- *Placer dans le récipient une plaque ou une assiette indiquée pour la cuisson au four pour cuir un gâteau ou pour frire des aliments fragiles ou fourrés.*
- *Pour réchauffer les aliments, régler sur 150 dégrées pour au moins 10 minutes.*

NETTOYAGE

Nettoyer après chaque utilisation. Débrancher l'appareil et attendre jusqu'au total refroidissement avant de le nettoyer. Enlever le récipient pour un refroidissement plus rapide.

- Ne pas plonger dans l'eau. Eviter le contact avec l'eau ou tout autre liquide.
- Eviter le contact avec de la lessive dans les parties de ventilation pendant le nettoyage.
- Utiliser un chiffon humide pour le nettoyage de l'extérieur de l'appareil.
- Nettoyer la résistance avec une brosse pour le nettoyage afin d'enlever éventuels résidus de nourriture.
- Nettoyer l'intérieur avec de l'eau chaude et un chiffon non-abrasif.
- Le récipient et le plateau peuvent être lavés comme des communes vaisselles antiadhésives mais il est conseillé de ne pas utiliser le lave-vaisselle. Ne pas utiliser éponges abrasives ou en métal ou outils de cuisine pour le nettoyage du récipient et du panier. Cela pourrait causer des dommages à la partie antiadhésive.

CARATTERISTIQUES TECHNIQUES

- Alimentation: AC 220-240V~50-60Hz. Puissance: 1800-2150W
- Récipient et plateau antiadhésifs – Capacité 9.2 litres
- Température réglable (50° - 200°C) – Minuterie 60 minutes
- Panneau digital - 9 programmes préinstallés

DEUTSCH: HINWEISE:

Verwenden Sie das Gerät nur nach den Anweisungen in dieser Bedienungsanleitung. Jede anderweitige Verwendung gilt als unsachgemäß und gefährlich, und der Hersteller kann für Schäden nicht haftbar gemacht werden, die durch eine unsachgemäße, falsche oder unvernünftige Verwendung verursacht werden. Stellen Sie vor der Verwendung sicher, dass das Gerät unversehrt ist. Im Zweifelsfall verwenden Sie es nicht und wenden Sie sich an den Kundendienst.

Verpackungsmaterial (Plastiktüten, Styropor, Nägel, Klammern) muss für Kinder unzugänglich aufbewahrt werden, da es eine potenzielle Gefahrenquelle darstellt. Wir möchten Sie in diesem Zusammenhang auch daran erinnern, dass Verpackungsabfall der Mülltrennung zugeführt werden muss.

Stellen Sie sicher, dass die Angaben auf dem Typenschild mit denen des Stromnetzes übereinstimmen. Die Installation muss gemäß den Anweisungen des Herstellers unter Berücksichtigung der maximal auf dem Typenschild angegeben Leistung erfolgen. Eine unsachgemäße

Installation kann zu Verletzungen von Personen, Tieren oder zu Sachschäden führen, für die der Hersteller nicht haftbar gemacht werden kann. Wenn Adapter, Mehrfachsteckdosen und Verlängerungskabel erforderlich sind, verwenden Sie nur solche, die die geltenden Sicherheitsstandards erfüllen. In keinem Fall dürfen die am einfachen Adapter und/oder an den Verlängerungskabeln angegebenen Verbrauchsgrenzen sowie die maximale Leistung überschritten werden, die auf dem Mehrfachadapter angegeben ist.

- Verwenden Sie das Netzkabel nicht in der Nähe von scharfen Gegenständen oder heißen Oberflächen und ziehen Sie den Netzstecker nicht am Netzkabel aus der Steckdose. Lassen Sie es nicht von der Arbeitsplatte baumeln, wo ein Kind es halten könnte. Verwenden Sie das Gerät im Falle von Schäden am Netzkabel, Stecker oder im Falle von Kurzschlüssen nicht und lassen Sie es in einer Vertragswerkstatt reparieren.
- Setzen Sie das Gerät keinen ungünstigen Wetterbedingungen, wie z. B. Regen, Feuchtigkeit, Frost, aus und bewahren Sie es an einem trockenen Ort auf. Fassen Sie das Gerät nicht mit nassen Händen an und verwenden Sie es nicht barfuß.
- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Kenntnissen verwendet werden, wenn sie beaufsichtigt oder instruiert wurden, um das Gerät sicher zu verwenden und die damit verbundenen Gefahren zu verstehen. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Benutzerwartung dürfen nicht von Kindern ohne Aufsicht durchgeführt werden.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.

- Bewahren Sie das Gerät und sein Netzanschluss außerhalb der Reichweite von Kinder unter 8 Jahren.

Wenn das Netzkabel beschädigt ist oder wenn ein Fehler vorliegt, darf das Gerät nicht manipuliert werden. Jede Reparatur muss vom Hersteller oder seinem technischen Kundendienst oder in jedem Fall von einer Person mit ähnlicher Qualifikation durchgeführt werden, um jegliches Risiko zu vermeiden. Die Nichtbeachtung der vorstehenden Bestimmungen kann die Sicherheit des Geräts beeinträchtigen und die Garantiebedingungen ungültig machen.

Dieses Gerät ist nur für den Hausgebrauch oder gleichwertiges bestimmt, in Situationen wie bspw.: Kantinen in kleinen Firmen oder ähnliche Arbeitsumgebungen, von Kunden in Hotels, Motels oder andere Art von touristische Unterkunft, wie ländlicher oder Wohn –Tourismus.

Halten Sie das Gerät ausschließlich auf Griffflächen die abhalten und verwenden Sie solche Hitzeschutzmaßen.

Das Gerät darf nicht mit einer Zeitschaltuhr oder mit einem separaten Fernwirksystem betrieben werden

Führen Sie vor jedem Gebrauch das Netzkabel aus.

Setzen Sie das Produkt keinen Stößen aus, es könnte beschädigt werden. Verwenden Sie nur originale und kompatible Teile und Zubehör.

Halten Sie das Gerät fern von brennbaren Materialien, Wärmequellen, Dampf-und kalte Zonen.

BEDIENUNGSANLEITUNG

Stellen Sie die Wände des Geräts nicht an die Mauer. Lassen Sie mindestens 10cm Freiraum im Hinteren, an den Seiten und auf dem Gerät.

Berühren Sie nie die inneren Teile des Geräts während des Betriebs. Das Gerät braucht ca. 30 Minuten, um sich nach der Nutzung abzukühlen.

Behandeln Sie das gerade gekochte Essen sorgfältig, da es sehr heiß sein kann.

Legen Sie keine Gegenstände auf das Gerät. Betreiben Sie nie das Gerät unbewacht. Nach jeder Nutzung, ziehen Sie immer den Stecker aus der Steckdose.

Tauchen Sie nicht das Gerät ins Wasser oder in andere Flüssigkeiten und vermeiden Sie Spritze auf es.

Befüllen Sie das Gerät nicht mit Öl: Brandgefahr.

Während des Betriebs, stoßen die Luftschlitze warmen Dunst aus. Halten Sie Hände und Gesicht auf einen Sicherheitsabstand. Passen Sie auf den Dunst auf, wenn Sie den Behälter nach dem Kochen entnehmen.

Vor jeder Nutzung, rollen Sie das Kabel ab.

Verstopfen Sie die Luftschlitze nicht, wenn das Gerät in Betrieb ist. Benutzen Sie das Gerät nicht als Heizelement.

Stecken Sie keine Gegenstände in die Luftschlitze.

Bevor Sie das Gerät reinigen, stecken Sie den Stecker aus der Steckdose und warten Sie auf die Abkühlung aller Teile des Geräts.

EINBAU

Entnehmen Sie alle Gegenstände aus dem Kochraum. Legen Sie das Gerät auf stabile und feste Flächen.
Benutzen Sie das Ofen nicht als Fläche für andere Gegenstände oder Regal für Lebensmittel, Töpfe, Behälter.

MODELL FG89

1 Lufteintritt	2 Bedienfeld	3 Hauptteil	
5 Tablett	6 Behälter	7 hintere Gitteröffnung	8 Griff

KOCHEN

Vor der ersten Nutzung, waschen Sie alle Zubehörteile und den Kochraum sorgfältig. Lassen Sie den Kochraum lüften, in dem Sie den Behälter (6) ca. 30 Minuten draußen lassen. Bevor Sie zum ersten Mal kochen, lassen Sie das Ofen ca. 10 Minuten leer in Betrieb, bis es auf die maximale Temperatur geht.

- Benutzen Sie einen geeigneten, geerdeten Stromanschluss.
- Entfernen Sie vorsichtig den Behälter (6) und überprüfen Sie, ob das Fach richtig auf dem Boden des Behälters platziert ist. Legen Sie die Lebensmittel in den Behälter (6).
- Setzen Sie den Behälter wieder in den Körper (3) ein. Richtig einsetzen, sonst funktioniert das Gerät nicht.
- Wenn das Gerät zum Standby-Modus wurde, drücken Sie ⏻ auf dem Bedienfeld (2).
- Stellen Sie Funktion, Temperatur und Kochzeit, wie in den nächsten Abschitten erklärt. Drücken Sie ⏯, um das Kochen zu beginnen.

Achtung: Benutzen Sie den Behälter (6) nie ohne den Tablett (5) daraufaufgestellt. Während des Kochens, berühren Sie den Behälter oder die inneren Teile des Geräts nicht. Warten Sie auf die Abkühlung. Berühren Sie nur den Griff (8).

- Einige Lebensmittel müssen bei mittlerer Kochzeit umgerührt. Dafür nehmen Sie den Griff (8) und entnehmen Sie den Behälter. Rühren Sie vor- und rückwärts um, danach stellen Sie den Behälter wieder

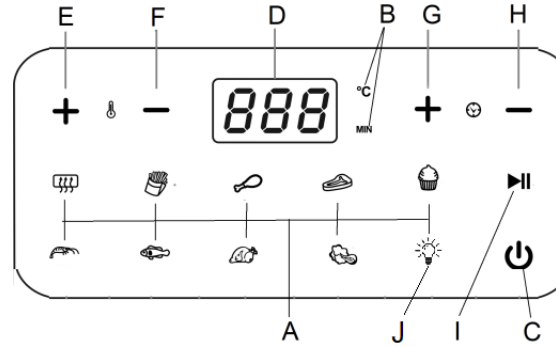
auf seine Stelle. Wenn die Kochzeit ab ist, hören Sie 10 Pieptöne vom Timer. Entnehmen Sie den Behälter und kontrollieren Sie, ob das Essen gegart ist. Wenn es noch nicht gut gegart ist, stellen Sie den Behälter wieder auf seine Stelle und stellen Sie einige Minuten Zusatzkochzeit ein.

Hinweis: Das Gerät kann händlich ausgeschaltet werden, in dem Sie ⏻ auf dem Bedienfeld (2) drücken.

- Um die Lebensmittel zu entfernen, nehmen Sie den Behälter heraus und gießen Sie die Lebensmittel auf einen Teller.

Passen Sie auf den Dunst auf, wenn Sie den Behälter nach dem Kochen entnehmen. Drehen Sie den Korb (6) nicht um, da Öle und Kochreste auf den Boden des Behälters auf das Essen fallen könnte.

Wenn Sie danach noch etwas kochen möchten, ist die ölfreie Fritteuse schon wieder bereit. Sie braucht keine Wartezeit.



BEDIENFELD

A. Symbole für 10 Funktionen
B. Motorbetriebssymbol
C. ON/OFF-Taste D. Display
E. Temperatur Erhöhen-Taste
F. Temperatur Senken-Taste
G. Zeit Erhöhen H. Zeit Senken
I. START-Taste J. LICHT-Taste

GEBRAUCH

HÄNDLICHER GEBRAUCH

- Wenn das Gerät zum Standby-Modus wurde, drücken Sie ⏻ auf dem Bedienfeld (2).
- Stellen Sie die gewünschte Kochtemperatur mit den Tasten (E - F) ein
- Stellen Sie die gewünschte Kochzeit mit den Tasten (G und H) ein.
- Drücken Sie ▶II, um das Kochen zu beginnen.

VOREINGESTELLTE FUNKTIONEN

Programm	Zeit	Temperatur		Programm	Zeit	Temperatur
Aufwärmen	3	180		Schalentiere	8	180
Kartoffeln	18	200		Fisch	10	180
Hühnerschenkel	20	200		Hänchen	30	200
Fleisch	12	180		Gemüse	10	160
Süßigkeiten	25	160				

- Wenn das Gerät zum Standby-Modus wurde, drücken Sie ⏻ auf dem Bedienfeld (2).
- Drücken Sie auf das Symbol des Programms, das Sie verwenden möchten.
- Nach Auswahl des Programms drücken ▶II, um mit dem Garen zu beginnen, oder:
  - Stellen Sie die gewünschte Kochtemperatur mit den Tasten (E - F) ein.
  - Stellen Sie die gewünschte Kochzeit mit den Tasten (G und H) ein.
  - Drücken Sie ▶II, um das Kochen zu beginnen.

Hinweise: Die Kochzeit und -Temperatur wurden so eingestellt, dass Sie je nach Lebensmittelsorte und ausgewählter Kochfunktion richtig gegarte Gerichte haben können. Am besten ändern Sie Kochzeit und -Temperatur nur nach Ihrer Erfahrung (z-B- Sie haben schon zu lange oder kurze Kochzeiten erfahren).

Während des Kochens:

- Ziehen Sie den Behälter aus, nur wenn Sie das Essen umrühren oder das Kochen kontrollieren möchten.
- Sie können das Gerät mit der Taste (⏻) stoppen.
- Sie können die Kochzeit und -Temperatur ändern.

- Wenn Sie den Behälter (6) ausziehen, z.B. um umzurühren, pausiert das Kochen. Es geht wieder, wenn Sie den Behälter wieder einstecken.

EINSTELLUNGEN

Die folgende Tabelle kann Ihnen beim Auswählen von Kochzeit und -Temperatur helfen, je nach den Lebensmitteln zum Kochen. ACHTUNG: Diese Werte sind ungefähr, da Sie vom Geschmack, Ursprung, von der Lebensmittelsorte usw. abhängt.

	min.- max-Menge (g)	**Zeit (Min.)**	**Temp (/℃)**	**Umrühren?**
Kartoffeln				
dünne, tiefgekühlte Kartoffeln	400-800	10-18	200	ja
dicke, tiefgekühlte Kartoffeln	400-800	12-20	200	ja
gratinierte Kartoffeln	700	15-20	200	ja
Fleisch				
Steak	100-700	8-12	200	nein
Spareribs	100-700	10-14	180	nein
Hamburger	100-700	7-14	200	nein
Hänchenbrust	100-700	12-18	180	nein
Snacks				
tiefgekühlte Hänchenkroketten	100-700	8-14	200	ja
tiefgekühlte Fischstäbchen	100-600	6-10	200	nein
tiefgekühlte, panierte Käsehäppchen	100-600	8-10	180	nein
gefülltes Gemüse	100-600	15-18	160	nein
Garen	mit Zusatzbackblech (oder Ofenteller)			
Kuchen	500	20-25	180	nein
Quiche	600	20-22	200	nein
Muffins	500	20-25	180	nein
Süßigkeiten	600	20	180	nein

Hinweis: Wenn die Fritteuse bei der Einschaltung kalt ist, fügen Sie 3 Minuten mehr hinzu.

- *Kleinere Zutaten brauchen eine kürzere Kochzeit.*
- *Eine höhere Menge von Zutaten braucht eine längere Kochzeit. Bei mittlerer Kochzeit, rühren Sie das Essen um. Das optimisiert das Kochen und macht es gleichmäßiger.*
- *Geben Sie ein wenig Öl auf die Kartoffeln, bevor Sie sie kochen, um Sie knackiger zu machen.*
- *Sehr fette Lebensmitteln wie Würste sind für die ölfreie Fritteuse nicht geeignet.*
- *Wenn Sie ein Kuchen kochen oder gefüllte oder zarte Lebensmittel frittieren möchten, stecken Sie einen Backblech oder einen Teller geeignet für das Ofen in den Korb.*
- *Um Lebensmittel aufzuwärmen, stellen Sie das Gerät auf 150℃ für mindestens 10 Minuten ein.*

REINIGUNG - Reinigen Sie das Gerät nach jeder Nutzung. Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose und lassen Sie alle Teile abkühlen, bevor Sie die Reinigung beginnen. Entnehmen Sie den Behälter, um schneller abkühlen zu lassen.

Tauchen Sie das Gerät nicht in Wasser. Vermeiden Sie Wasser- oder andere Flüssigkeitspritzen auf das Gerät.
Während der Reinigung, vermeiden Sie Wasser- oder Seifelecke in die Luftschitze.
Für die Reinigung des äußeren Teils des Geräts, benutzen Sie ein weiches, gefeuchtetes Tuch.
Reinigen Sie das Heizelement mit einer Reinigungsbürste, um Essenreste zu entfernen.
Reinigen Sie den inneren Teil mit warmem Wasser und einem nicht scheuerndem Schwamm.
Der Behälter und der Tablett können als normale beschichtete Pfannen gewaschen werden, der Gerschirrspüler ist jedoch nicht empfohlen. Benutzen Sie keine scheuernden Schwämme oder

Metallschwämme oder Küchengeräte für die Reinigung von Behälter und Korb. Solche Mittel können die Beschichtungen beschädigen.

TECHNISCHE DATEN

- Versorgung: AC 220-240V~ 50-60Hz. Leistung: 1800-2150W
- beschichtete Behälter und Tablett - Kapazität 9.2 Liter
- Temperaturregler (50° - 200°C) - Timer 60 Minuten
  Digitales Display - 9 voreingestellte Kochfunktionen

RIFIUTI APPARECCHIATURE ELETTRICHE ED ELETTRONICHE

Al termine del suo periodo di vita, il prodotto va smaltito seguendo le direttive vigenti riguardo alla raccolta differenziata e non deve essere trattato come un normale rifiuto di nettezza urbana.
Il prodotto va smaltito presso i centri di raccolta autorizzati allo scopo, o restituito al rivenditore, qualora si voglia sostituire il prodotto con uno equivalente nuovo. Il costruttore si occuperà dello smaltimento del prodotto secondo quanto prescritto dalla legge. Il prodotto è composto di parti non biodegradabili e di sostanze potenzialmente inquinanti per l'ambiente se non correttamente smaltite; altre parti possono essere riciclate. E' dovere di tutti contribuire alla salute ecologica dell'ambiente seguendo le corrette procedure di smaltimento. Il simbolo mostrato a lato indica che il prodotto risponde ai requisiti richiesti dalle nuove direttive introdotte a tutela dell'ambiente (2002/96/EC, 2003/108/EC, 2002/95/EC, 2012/19/EC) e che deve essere smaltito correttamente al termine del suo periodo di vita. Chiedere informazioni al comune di residenza in merito alle zone dedicate allo smaltimento dei rifiuti. Chi non smaltisce il prodotto nel modo indicato ne risponde secondo le leggi vigenti. Se il prodotto è di piccole dimensioni (dimensioni esterne inferiori a 25cm) è possibile riportare il prodotto al rivenditore senza obbligo di nuovo acquisto.

WASTE OF ELECTRIC AND ELECTRONIC EQUIPMENT

The product is made of non-biodegradable and potentially polluting substances if not properly disposed of; other parts can be recycled. It's our duty to contribute to the ecological health of the environment following the correct procedures for disposal. The crossed out wheelie bin symbol indicates the product complies with the requirements of the new directives introduced to protect the environment (2002/96/EC, 2003/108/EC, 2002/95/EC, 2012/19/EC) and must be properly disposed at the end of its lifetime. If you need further information, ask for the dedicated waste disposal areas at your place of residence. Who does not dispose of the product as specified in this section shall be liable according to the law.

RESÍDUOS DE APARELHIOS ELÉCTRICOS E ELÉCTRÓNICOS

O aparelho é composto de algumas partes não biodegradáveis e de substâncias potencialmente tóxicas para o ambiente, se não forem correctamente eliminadas; outras partes podem ser recicladas. É dever de todos contribuir para a saúde ecológica do ambiente. Observando os correctos procedimentos de eliminação. O símbolo mostrado ao lado indica que o aparelho responde aos requisitos exigidos pelas novas directivas introduzidas pela tutela do ambiente (2002/96/EC, 2003/108/EC, 2002/95/EC, 2012/19/EC) e que deve ser eliminado correctamente no final do seu período de vida. Peça informações na câmara municipal da sua área de residência, se precisar de saber a localização dos centros de recolha deste tipo de resíduos. Quem não eliminar o aparelho do modo indicado neste parágrafo responde segundo as leis em vigor.

RESIDUOS DE APARATOS ELÉCTRICOS Y ELECTRÓNICOS

El producto está hecho de sustancias no biodegradables y potencialmente contaminantes si no se desechan adecuadamente, otras partes pueden ser recicladas. Es nuestro deber de contribuir a la salud ecológica del medio ambiente siguiendo los procedimientos adecuados para su eliminación. El contenedor tachado símbolo indica que el producto cumple con los requisitos de las nuevas directivas adoptadas para proteger el medio ambiente (2002/96/CE, 2003/108/CE, 2002/95/CE, 2012/19/CE) y debe desecharse adecuadamente al final de su vida útil. Si necesita más información, pregunte por las áreas de disposición de residuos dedicados a su lugar de residencia. Quién no disponer del producto como se especifica en esta sección será responsable conforme a la ley.

ENTSORGUNG VON ELEKTRO- UND ELEKTRONIKALTGERÄTEN

Das Symbol auf der rechten Seite zeigt, dass das Gerät den Anforderungen der neuen Richtlinien entspricht, die eingeführt wurden, um die Umwelt zu schützen (2002/96/EG, 2003/108/EG, 2002/95/EG, 2012/19/EG), und ordnungsgemäß am Ende seiner Lebensdauer entsorgt werden muss. Erkundigen Sie sich an Ihrem Wohnort, wo sich entsprechende Deponien für die Entsorgung von Elektroschrott befinden. Wenn Sie das Gerät nicht gemäß den in diesem Absatz genannten Vorschriften entsorgen, haften Sie nach den gesetzlichen Bestimmungen.

RÉSIDUS D'APPAREILS ELÉCTRIQUES ET ELÉCTRONIQUES

L'appareil est composé par quelques parties non biodegradables et des substances potentiellement toxiques pour l'environnement, s'elles ne sont pas corrèctement eliminées; d'autres parties peuvent être réciclés. C'est le devoir de chacun contribuer a la santé écologique de l'environnement en observant les corrèctes procédures d'élimination. Le symbol montré à cotê indique que l'appareil répond aux exigences des nouvelles diréctives introduites par la tutelle de l'environnement (2002/96/EC, 2003/108/EC, 2002/95/EC, 2012/19/EC) et qu'il doit être éliminé corrèctement a la fin de son période de vie. Demandez des informations chez votre mairie, si vous voulez savoir la localisation des centres de dêpot de ce type de résidus. Ceux qui n'éliminent pas l'appareil selon les indications de ce paragraphe répondront selon les termes des lois en vigueur.

Per conoscere l'assistenza più vicina a Voi, o richiedere questo manuale in formato elettronico, contattare il numero di telefono 0541/694246, fax 0541/756430, o l'indirizzo E-Mail assistenzatecnica@trevidea.it e chiedere del responsabile Centri Assistenza.

To find the nearest service center, please call the telephone number 0541 694246, fax number 0541 756430 or contact us at assistenzatecnica@trevidea.it asking for the service centers supervisor.

La TREVIDEA S.r.l. si riserva il diritto di apportare a questi apparecchi modifiche ELETTRICHE - TECNICHE - ESTETICHE e/o sostituire parti senza alcun preavviso, ove lo ritenesse più opportuno, per offrire un prodotto sempre più affidabile, di lunga durata e con tecnologia avanzata.
TREVIDEA S.r.l. si scusa inoltre per eventuali errori di stampa.

L'apparecchio è conforme ai requisiti richiesti dalle direttive dell'Unione Europea ed è pertanto marcato con il marchio CE
Appliance is conform to the pertinent European regulation and is therefore marked with the CE mark.

www.girmi.it TREVIDEA S.r.l.

TREVIDEA S.R.L. – Strada Consolare Rimini – San Marino n. 62 – 47924 – RIMINI (RN) - ITALY

MADE IN CHINA