

Girmi

BY TREVIDEA

Manuale d'uso

User manual

Mod.: FG22

Technical model: AFT08003C

IT

EN

PT

FR

DE



Ecofrit Bis

Friggitrice ad Aria a Due Zone

Double Air Fryer

ITA: INDICE

| | |
|---|-------|
| Simbologia..... | p. 2 |
| Avvertenze di sicurezza..... | p. 3 |
| Informazioni d'uso..... | p. 5 |
| FG22..... | p. 6 |
| Cottura..... | p. 6 |
| Pannello di controllo..... | p. 7 |
| Funzionamento..... | p. 7 |
| Indicazioni..... | p. 9 |
| Pulizia..... | p. 9 |
| Caratteristiche tecniche..... | p. 25 |
| Trattamento dei rifiuti delle apparecchiature elettriche ed elettroniche..... | p. 40 |

ENG: INDEX

| | |
|--|-------|
| Symbols..... | p. 2 |
| Safety Instructions..... | p. 10 |
| General information..... | p. 12 |
| FG22..... | p. 13 |
| Cooking..... | p. 13 |
| Control panel..... | p. 14 |
| Functioning..... | p. 14 |
| Settings..... | p. 16 |
| Cleaning..... | p. 16 |
| Technical features..... | p. 16 |
| Waste of electric and electronic equipment (WEEE Directive)..... | p. 40 |

PORTUGUES:..... p. 17

FRANCAIS..... p. 24

DEUTSCH..... p. 32

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 prolunghie utilizzare quelli conformi alle vigenti norme di sicurezza; non superare i limiti di assorbimento indicati su adattatore e/o prolunghie, 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 simile, 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.

Non spostare se in funzione o se ancora calda.

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 il forno come ripiano di supporto per oggetti o come spazio per riporre cibi, pentole, contenitori, ecc.

NOMENCLATURA FG22

- | | |
|-----------------|-------------------------------|
| 1 Ingresso aria | 2 Pannello di controllo |
| 3 Corpo | 4 Contenitori |
| 5 Tasti sblocco | 6 Griglie uscita aria (retro) |

COTTURA

Al primo utilizzo lavare con cura tutti gli accessori ed il vano interno. Lasciar areare il vano interno estraendo i contenitori (4) 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 uno o entrambi i contenitori (4) premendo il tasto (5), e montare correttamente il vassoio forato alla base del contenitore. Inserire gli alimenti nel contenitore (4) sul vassoio.
- Rimettere il contenitore nel corpo (3). Inserire correttamente, altrimenti l'apparecchio non si azionerà. Attenzione: il contenitore destro non può essere montato nel lato sinistro, e viceversa.
- Premere  sul pannello di controllo (2). Il display si accende ed alcune icone lampeggiano.
- Impostare programma, temperatura e tempo di cottura come spiegato nei paragrafi successivi. Premere  per avviare la cottura.

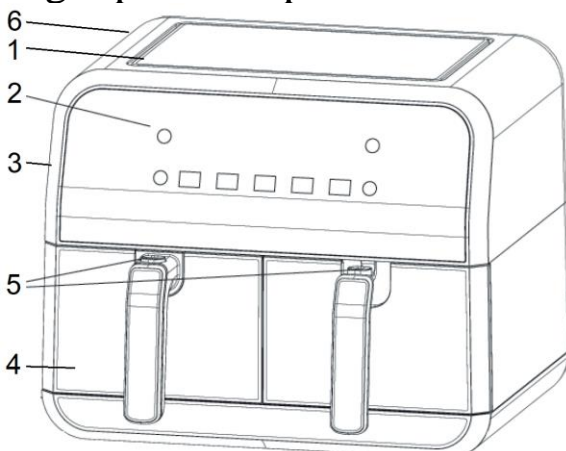
Attenzione: Non usare mai il contenitore (4) senza il vassoio montato in esso. Non toccare il contenitore o le parti interne durante la cottura e fino al completo raffreddamento. Toccare solo la maniglia.

- Alcuni cibi devono essere mescolati a metà cottura. Per mescolare, prendere la maniglia, premere il tasto (5) ed estrarre il contenitore. Mescolare muovendolo avanti ed indietro, poi rimetterlo nella sua sede.

Attenzione: se si rimuove un contenitore, entrambe le cotture vanno in pausa e ripartono al successivo inserimento. Dopo 2 minuti e 30 secondi l'apparecchio si spegne.

ATTENZIONE: se si utilizza Friggisano Duo con una singola zona di cottura attiva, il tempo di cottura si riduce di circa il 20% rispetto all'utilizzo con entrambe le zone attive.

- Quando si sente il suono del timer (5 beep), il tempo di cottura è terminato. L'apparecchio resta acceso 20 secondi per raffreddarsi, poi 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.



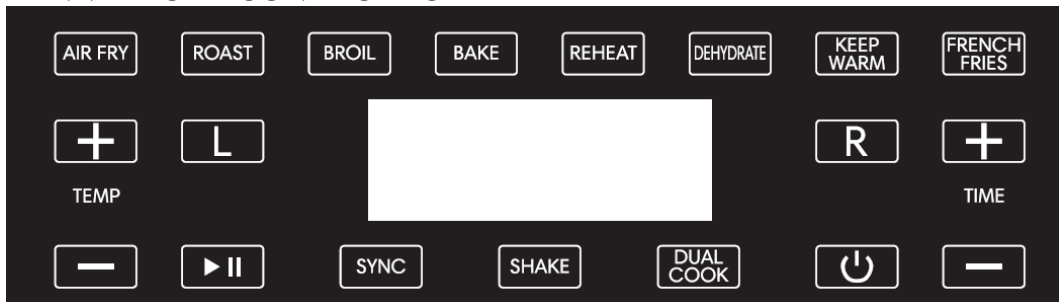
- Per rimuovere gli alimenti, estrarre il contenitore e versare gli alimenti in un piatto.

Fare attenzione al vapore quando si rimuove il contenitore dopo la cottura.

Non capovolgere il contenitore (4), poiché 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







FUNZIONAMENTO

COTTURA A UNA ZONA o A DUE ZONE CON STESSE IMPOSTAZIONI

- Premere  sul pannello di controllo (2). Il display si accende ed alcune icone lampeggiano.
- Premere L per impostare la cottura del contenitore sinistro, R per il destro, DUAL COOK per impostare la cottura di entrambi i contenitori con gli stessi tempi e temperature, raddoppiando così la capacità.
- Selezionare la modalità di cottura premendo il tasto corrispondente (vedi paragrafo “Modalità cottura”).
- Impostare la temperatura desiderata con i tasti TEMP (+ e -).
- Impostare il tempo desiderato con i tasti TIME (+ e -).
- Il tasto SHAKE deve lampeggiare se si vuole attivare la funzione “Shake” (vedi paragrafo “Funzioni”).
- Premere  per avviare la cottura.
- Il display visualizza la temperatura ed il tempo rimanente; restano inoltre accesi i seguenti tasti:
 - o L: premere L per modificare tempo e temperatura del lato sinistro durante la cottura.
 - o R: premere R per modificare tempo e temperatura del lato destro durante la cottura.
 - o : premerlo per mettere in standby la cottura (dopo 5 minuti l'apparecchio si spegne).
 - o : premere per fermare la cottura e spegnere la Air Fryer.

COTTURA A DUE ZONE INDIPENDENTI

- Premere  sul pannello di controllo (2). Il display si accende ed alcune icone lampeggiano.
- Premere L per impostare la cottura del contenitore sinistro.
 - o Selezionare la modalità di cottura premendo il tasto corrispondente (vedi “Modalità cottura”).
 - o Impostare la temperatura desiderata con i tasti TEMP (+ e -).
 - o Impostare il tempo desiderato con i tasti TIME (+ e -).
 - o Il tasto SHAKE deve lampeggiare se si vuole attivare la funzione “Shake” (vedi paragrafo “Funzioni”) sulla zona sinistra.
- Premere R per impostare la cottura del contenitore destro.
 - o Selezionare la modalità di cottura premendo il tasto corrispondente (vedi “Modalità cottura”).
 - o Impostare la temperatura desiderata con i tasti TEMP (+ e -).
 - o Impostare il tempo desiderato con i tasti TIME (+ e -).
 - o Il tasto SHAKE deve lampeggiare se si vuole attivare la funzione “Shake” (vedi paragrafo “Funzioni”) sulla zona destra.
- Il tasto SYNC deve lampeggiare se si vuole attivare la funzione “Sincro” (vedi paragrafo “Funzioni”).
- Premere  per avviare la cottura.

- Il display visualizza la temperatura ed il tempo rimanente; restano inoltre accesi i seguenti tasti:
 - L: premere L per modificare tempo e temperatura del lato sinistro durante la cottura.
 - R: premere R per modificare tempo e temperatura del lato destro durante la cottura.
 - : premerlo per mettere in standby la cottura (dopo 5 minuti l'apparecchio si spegne).
 - : premere per fermare la cottura e spegnere la Air Fryer.

MODALITA' DI COTTURA

La tabella che segue elenca tutte le modalità di cottura messe a disposizione da Friggisano Duo, con relative impostazioni di tempo e temperatura.

| Modalità di Cottura | Tasto | Zone ATTIVE | Temperatura | Tempo |
|---------------------------|--------------|-------------|-------------|-------|
| FRIGGITRICE AD ARIA | AIR FRY | 1 ZONA | 190 | 15 |
| FRIGGITRICE AD ARIA | AIR FRY | 2 ZONE | 190 | 18 |
| ARROSTO | ROAST | 1 ZONA | 180 | 30 |
| ARROSTO | ROAST | 2 ZONE | 180 | 35 |
| DORATURA / GRIGLIA | BROIL | 1 ZONA | 200 | 10 |
| DORATURA / GRIGLIA | BROIL | 2 ZONE | 200 | 13 |
| AL FORNO | BAKE | 1 ZONA | 180 | 20 |
| AL FORNO | BAKE | 2 ZONE | 180 | 25 |
| RISCALDA | REHEAT | 1 ZONA | 120 | 6 |
| RISCALDA | REHEAT | 2 ZONE | 120 | 9 |
| ESSICCATORE / DISIDRATA | DEHIDRATE | 1 o 2 ZONE | 55 | 8 Ore |
| TIENI IN CALDO / SCONGELA | KEEP WARM | 1 o 2 ZONE | 50 | 30 |
| PATATINE FRITTE | FRENCH FRIES | 1 ZONA | 200 | 20 |
| PATATINE FRITTE | FRENCH FRIES | 2 ZONE | 200 | 24 |

ALCUNE NOTE

Se si utilizza Friggisano Duo con una singola zona di cottura attiva, il tempo di cottura si riduce di circa il 20% rispetto all'utilizzo con entrambe le zone attive. Per questo motivo i tempi impostati sono diversi se si utilizza una sola zona o entrambe.

La modalità "Keep Warm" è perfetta per scongelare gli alimenti. Ricordarsi di impostare il tempo a seconda del peso e dello spessore degli alimenti da scongelare.

In funzione "ESSICCATORE", la temperatura va da 35 a 80 gradi, ed il tempo da 1 a 24 ore.

In funzione "TIENI CALDO", la temperatura va da 40 a 100 gradi, ed il tempo da 1 a 60 minuti.

In tutte le altre funzioni, la temperatura va da 80 a 200 gradi, ed il tempo da 1 a 60 minuti.

FUNZIONI

Funzione SINCRO: attivare questa funzione per fare in modo che cotture che necessitano di tempi diversi finiscano nello stesso momento. In questo modo sarà possibile portare in tavola insieme le due portate ben calde. La funzione Sincro si attiva con il tasto SYNC presente sul display,

La funzione Sincro è attivabile solo in fase di programmazione, non dopo che è partita la cottura.



Funzione SHAKE: attivare questa funzione quando si cuociono alimenti che necessitano di essere girati o mescolati. Trascorsi due terzi del tempo di cottura, la air fryer emetterà dei segnali acustici per ricordare di girare gli alimenti. La funzione Shake si attiva con il tasto SHAKE presente sul display. Nel caso di 2 cotture indipendenti, la funzione Shake va attivata due volte, una per ogni contenitore.

La funzione Shake non può essere attivata se il tempo impostato è meno di 3 minuti, e non può essere attivata nelle modalità Broil, Reheat, Dehidrate, Keep warm.

Funzione DUAL COOK: attivare questa funzione per duplicare le impostazioni di cottura su entrambi i vani, e raddoppiare così la capacità di cottura.

SPEGNIMENTO

La air fryer si spegne se:

- Durante il funzionamento si preme il tasto .
- Con display acceso, ma cottura non avviata, non si tocca nessun tasto per 5 minuti
- Durante la cottura si lascia aperto un contenitore per più di 2 minuti e 30 secondi.
- Si ferma la cottura con il tasto , e in seguito non si tocca nessun tasto per 5 minuti.

INDICAZIONI

La tabella seguente può aiutare a selezionare tempo e temperatura, a seconda degli alimenti da cuocere.

| | Quantità Min-max (g) | Tempo (min.) | Temp (°C) | Mescolare / Girare ? |
|--|---------------------------------|-------------------------|----------------------|---------------------------------|
| Patate | | | | |
| Patate congelate sottili | 300-600 | 10-18 | 200 | Si |
| Patate congelate spesse | 300-600 | 12-20 | 200 | Si |
| Patate gratinate | 500 | 15-20 | 200 | Si |
| Carne | | | | |
| Bistecca | 100-500 | 10-18 | 190 | No |
| Costolette di maiale | 100-500 | 10-18 | 180 | No |
| Hamburger | 100-500 | 10-18 | 190 | No |
| Petto di pollo | 100-500 | 12-18 | 180 | No |
| Snacks | | | | |
| Crocchette di pollo congelate | 100-500 | 8-14 | 200 | Si |
| Bastoncini di pesce congelati | 100-400 | 6-10 | 200 | Si |
| Bocconcini di formaggio con panatura congelati | 100-400 | 8-10 | 180 | No |
| Verdure ripiene | 100-400 | 20-25 | 180 | No |
| Cuocere al forno Con teglia aggiuntiva (o piatto per forno) | | | | |
| Torta | 300 | 20-25 | 180 | No |
| Quiche | 400 | 20-22 | 200 | No |
| Muffins | 300 | 20-25 | 180 | No |
| Snack dolci | 400 | 20 | 180 | No |

ATTENZIONE: questi valori sono calcolati sulla cottura a UNA ZONA ATTIVA. Incrementare il tempo di cottura del 20-25% nel caso in cui si cuocia con due zone contemporaneamente.

ATTENZIONE: questi valori sono indicativi, in quanto dipendono da gusto, origine e tipo di alimenti, ecc.

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

- *Ingredienti più piccoli richiedono un tempo di cottura minore.*
- *Una quantità maggiore di ingredienti richiede un tempo di cottura superiore.*
- *Mescolare gli alimenti a metà della cottura ottimizza il risultato, e fa sì 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.*

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 vassoio. Questo può infatti provocare danneggiamenti al rivestimento antiaderente.

CARATTERISTICHE TECNICHE

- Alimentazione: AC 220-240V~50-60Hz. Potenza: 1700W
- Contenitori e vassoi antiaderenti - Capacità totale 8 litri
- Temperatura regolabile (fino a 200°C) - Timer
- Display digitale - 8 modalità di cottura

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 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.

- 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.

- 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 cooked food to avoid risk of 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 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..

Do not move if in function or if still hot.

FG22



1 Air inlet
4 Container

2 Control panel
5 Unlock buttons

3 Housing
6 Air outlet (in the back)

COOKING

Carefully wash all accessories and the inner housing first. Allow to ventilate the internal compartment keeping the container (4) 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 (4) with care one or both containers (4), pressing the button (5). And mount the holed tray at the base of container. Put food in the container (4) over the tray.
- Replace the container into the housing (3). Insert correctly, or the product will not be able to start.
- Warning: right container cannot fit in the left side and vice versa.
- Press  on the control panel (2). The display switches on and some icons flash.
- Set program, temperature and time as explained in following paragraphs. Press  to start cooking.

Caution: Never use container (4) without tray. Do not touch container or inner parts of appliance during cooking and until complete cooling. Touch only the handle.

- Some foods should be mixed and shaken at half cooking. Take the handle, press the button (5) and extract container (4). Shake it, then replace in its position.


Warning: if you remove the container, both cookings go in pause state and will restart after inserting the container again. After 2 minutes and 30 seconds the appliance switches off.

WARNING: if you use Friggisano Duo with only one cooking zone working, the cooking time will be reduced of 20% respect to the cooking time with two zones working simultaneously.

- When you hear the timer sound (5 beeps), cooking time is finished. The air fryer keeps working for 30 seconds to cool down, then extract container and check if food is ready. If not ready, replace container in its

position and set additional cooking of some more minutes.

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

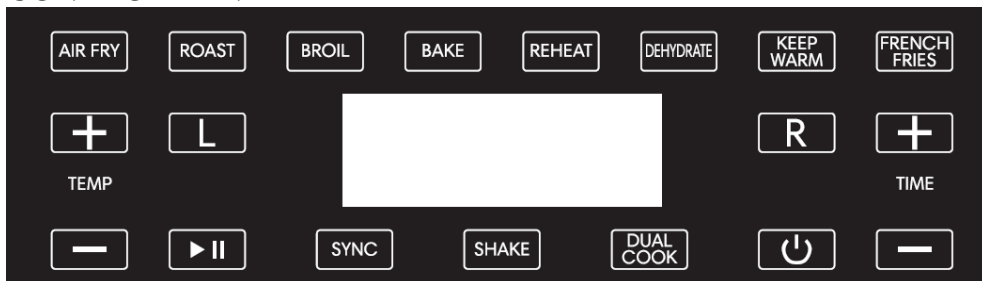
Note: appliance can be switched off manually, pressing  on the control panel (2).

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

Don't turn the container upside down (4), 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







FUNCTIONING

ONE ZONE COOKING or DUAL ZONE WITH SAME SETTINGS

- Press  on the control panel (2). The display switches on and some icons flash.
- Press L to set cooking of left container, R for right, DUAL COOK to set cooking of both sides with same time and temperature, doubling the capacity.
- Select the cooking mode pressing the proper button (see paragraph “Cooking mode”).
- Set temperature with the buttons TEMP (+ e -). Set time with the buttons TIME (+ e -).
- The icon SHAKE must be flashing if you want to activate the function “Shake” (paragraph “Functions”).
- Press  to start cooking.
- The display shows the temperature and the time remaining. Also these buttons stay on:
 - o L: press L to set time and temperature of left side during cooking.
 - o R: press R to set time and temperature of right side during cooking.
 - o : press to standby cooking (after 5 minutes the appliance switches off).
 - o : press to stop cooking and switch off the Air Fryer.

DUAL ZONE COOKING with INDIPENDENT SETTINGS

- Press  on the control panel (2). The display switches on and some icons flash.
- Press L to set cooking of left side.
 - o Select the cooking mode pressing the proper button (see paragraph “Cooking mode”).
 - o Set temperature with the buttons TEMP (+ e -). Set time with the buttons TIME (+ e -).
 - o The icon SHAKE must be flashing if you want to activate the function “Shake” (paragraph “Functions”) on the left side.
- Press R to set cooking of right side.
 - o Select the cooking mode pressing the proper button (see paragraph “Cooking mode”).
 - o Set temperature with the buttons TEMP (+ e -). Set time with the buttons TIME (+ e -).
 - o The icon SHAKE must be flashing if you want to activate the function “Shake” (paragraph “Functions”) on the right side.
- The button SYNC must be flashing if you want to activate the function “Sincro” (paragraph “Functions”)
- Press  to start cooking. The display shows temperature and time remaining. Also these buttons stay on:
 - o L: press L to set time and temperature of left side during cooking.
 - o R: press R to set time and temperature of right side during cooking.
 - o : press to standby cooking (after 5 minutes the appliance switches off).
 - o : press to stop cooking and switch off the Air Fryer.

COOKING MODES

In the table are listed all the cooking modes featured by Friggisano Duo, with setting of time and temperature.

| Button | ACTIVE zones | Temperature | Time |
|--------------|--------------|-------------|--------|
| AIR FRY | 1 ZONE | 190 | 15 |
| AIR FRY | 2 ZONES | 190 | 18 |
| ROAST | 1 ZONE | 180 | 30 |
| ROAST | 2 ZONES | 180 | 35 |
| BROIL | 1 ZONE | 200 | 10 |
| BROIL | 2 ZONES | 200 | 13 |
| BAKE | 1 ZONE | 180 | 20 |
| BAKE | 2 ZONES | 180 | 25 |
| REHEAT | 1 ZONE | 120 | 6 |
| REHEAT | 2 ZONES | 120 | 9 |
| DEHIDRATE | 1 or 2 ZONES | 55 | 8 Hour |
| KEEP WARM | 1 or 2 ZONES | 50 | 30 |
| FRENCH FRIES | 1 ZONE | 200 | 20 |
| FRENCH FRIES | 2 ZONES | 200 | 24 |

SOME NOTES

If you use Friggisano Duo with only one cooking zone working, the cooking time will be reduced of 20% respect to the cooking time with two zones working simultaneously. For this reason the cooking times are different if set with one or two active zones. The “Keep Warm” mode is perfect to defrost food. Remember to set the time based on the weight and on the thickness of the food to defrost.

In Function “ESSICCATORE”, temperature can be set from 35 to 80 degree, and time from 1 to 24 hours.

In Function “KEEP WARM”, temperature can be set from 40 to 100 degree, and time from 1 to 60 minutes.

In all other functions, temperature can be set from 80 to 200 degree, and time from 1 to 60 minutes.

FUNCTIONS

Function SINCRO: enable this function if you want to make finish at the same time two recipes that have different times. In this way you will be able to bring 2 freshly cooked dishes together to the table. Function Sincro can be activated with the button SYNC on display,

Function Sincro can be enabled only if you are in programming phase, not during cooking.



Function SHAKE: enable this function when you are cooking foods that must be mixed during cooking. After two thirds of cooking time the air fryer will emit auditory signals to remind that is time to turn the food. Function Shake can be activated with the button SHAKE on display. In case you are making 2 independent cookings, function Shake must be enabled 2 times, one for each container.

Function Shake cannot be activated if time set is less than 3 minutes, and cannot be activated with these cooking modes: Broil, Reheat, Dehydrate, Keep warm.

Function DUAL COOK: enable this function to duplicate the same settings (time and temperature) on both containers; in this way you will double the cooking capacity.

SWITCH OFF

The air fryer switches off if:

- During function, you press the button .
- With display on, but cooking not started, you don't touch any key for 5 minutes
- During cooking you leave one container open for 2 minutes and 30 seconds.
- You stop cooking with the key , and then you don't touch any key for 5 minutes.

SETTINGS

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

| | Min-max Amount (g) | Time (min.) | Temp (°C) | Shake |
|---|--------------------|-------------|-----------|-------|
| Potato & fries | | | | |
| Thin frozen fries | 300-600 | 10-18 | 200 | Yes |
| Thick frozen fries | 300-600 | 12-20 | 200 | Yes |
| Potato gratin | 500 | 15-20 | 200 | Yes |
| Meat | | | | |
| Steak | 100-500 | 10-18 | 190 | No |
| Pork chops | 100-500 | 10-18 | 180 | No |
| Hamburger | 100-500 | 10-18 | 190 | No |
| Chicken breast | 100-500 | 12-18 | 180 | No |
| Snacks | | | | |
| Frozen chicken nuggets | 100-500 | 8-14 | 200 | Yes |
| Frozen fish fingers | 100-400 | 6-10 | 200 | No |
| Frozen bread crumbed cheese snacks | 100-400 | 8-10 | 180 | No |
| Stuffed vegetables | 100-400 | 20-25 | 180 | No |
| Baking Use additional baking tin/oven dish | | | | |
| Cake | 300 | 20-25 | 180 | No |
| Quiche | 400 | 20-22 | 200 | No |
| Muffins | 300 | 20-25 | 180 | No |
| Sweet snacks | 400 | 20 | 180 | No |

WARNING: these values are calculated with only ONE COOKING ZONE working. Increase the cooking time of 20-25% in case of cooking with two zones working simultaneously

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

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

- 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

CLEANING - Clean after every use. Unplug 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: 1700W
- Non stick containers and trays – Total capacity 8 L
- Adjustable temperature (up to 200°C) - Timer 30 minutes - Digital Display - 8 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.

- Não expor o aparelho a condições atmosféricas adversas, como chuva, humidade, gelo, etc. Conserve-o em lugares secos.

- 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.

- As crianças não devem brincar com o aparelho.

- 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,

-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.

-Antes de cada utilização, soltar o cabo de alimentação.

-Utilizar somente acessórios e componentes originais.

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

-Manter o aparelho afastado de materiais inflamáveis, fontes de calor, zonas frias e vapor.

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. Não coloque nada sobre o aparelho.

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

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.

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 da tomada eléctrica e aguarde pelo arrefecimento total de cada parte do aparelho.

Retire todos os materiais de embalagem do compartimento para cozinhar. Coloque apenas sobre superfícies sólidas e estáveis.

Não movimentar se estiver em funcionamento ou ainda quente. Não use o forno como suporte de prateleira para objectos ou como local para guardar alimentos, panelas, recipientes, etc.

FG22

1 Entrada de ar

2 Painel de controlo

3 Estrutura

4 Recipiente

5 Botões de desbloqueio

6 Saída de ar (na parte traseira)


COZINHAR

Lave cuidadosamente todos os acessórios e o compartimento interno primeiro. Deixe ventilar o compartimento interno, mantendo o recipiente (4) afastado por cerca de 30 minutos. Antes de iniciar a primeira utilização, ligue o aparelho por 10 minutos na temperatura máxima.

- Ligue a uma tomada adequada e com terra.

- Extraia o recipiente (4) com cuidado ou ambos os recipientes (4), pressionando o botão (5). E coloque a bandeja perfurada na base do recipiente. Coloque os alimentos no recipiente (4) sobre a bandeja.

- Recoloque o recipiente no compartimento (3). Posicione-o correctamente ou o aparelho não será inicializado. **Aviso:** o recipiente direito não cabe no lado esquerdo e vice-versa.

- Pressione  no painel de controlo (2). O visor liga e alguns ícones piscam.

- 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 (4) sem a bandeja. Não toque no recipiente ou nas partes internas do aparelho durante a cozedura e até ao arrefecimento completo. Toque apenas na pega.

- Alguns alimentos devem ser misturados e salteados a meio da cozedura. Segure na pega, pressione o botão (5) e extraia o recipiente (4). Mexa-o e recolque-o na sua posição.

Atenção: se retirar o recipiente, ambas as cozeduras entram em pausa e reiniciam após inserir novamente o recipiente. Após 2 minutos e 30 segundos, o aparelho desliga-se.

ATENÇÃO: se utilizar FrigGISano Duo com apenas uma zona de cozedura a funcionar, o tempo de cozedura será reduzido em 20% em relação ao tempo de cozedura com duas zonas a trabalhar em simultâneo.

- Quando ouvir o som do temporizador (5 sinais sonoros), o tempo de cozedura terminou. A fritadeira de ar continua a trabalhar durante 30 segundos para arrefecer, então retire o recipiente e verifique se a comida está pronta. Se não estiver pronta, recolque o recipiente na sua posição e defina um tempo adicional para cozer mais.

- Para remover os alimentos, retire o recipiente e coloque os alimentos num prato.

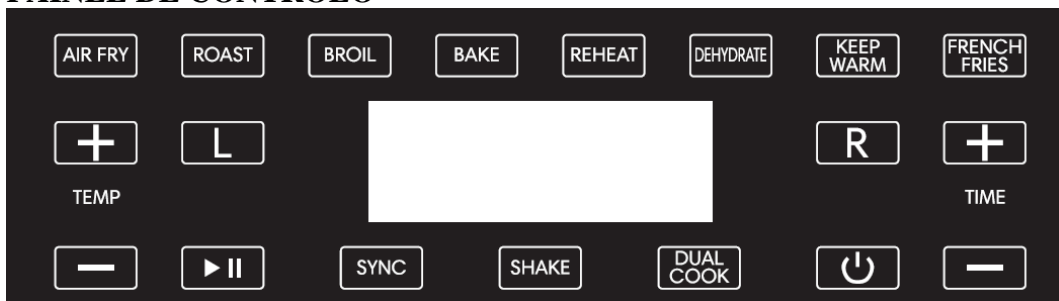
Nota: o aparelho pode ser desligado manualmente, pressionando **⏻** no painel de controlo (2).

Tenha cuidado com o vapor quente quando remover o recipiente após a cozedura.

Não vire o recipiente de cabeça para baixo (4), porque óleo e resíduos de cozinha no fundo do recipiente podem pingar nos alimentos.

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

PAINEL DE CONTROLO






FUNCIONAMENTO

UMA ZONA DE COZEDURA ou ZONA DUPLA COM AS MESMAS CONFIGURAÇÕES

- Pressione **⏻** no painel de controlo (2). O visor liga e alguns ícones piscam.
- Pressione **L** para definir a cozedura do recipiente esquerdo, **R** para o direito, **DUAL COOK** para definir a cozedura dos dois lados com o mesmo tempo e temperatura, duplicando a capacidade.
- Seleccione o modo de cozedura pressionando o botão adequado (ver parágrafo “Modo de cozedura”).
- Ajuste a temperatura com os botões **TEMP** (+ e -). Acerte a hora com os botões **TIME** (+ e -).
- O ícone **SHAKE** deve piscar se desejar activar a função “Shake” (parágrafo “Funções”).
- Pressione **▶▶** para começar a cozinhar.
- O display mostra a temperatura e o tempo restante. Além disso, esses botões permanecem ligados:
 - o **L**: pressione **L** para definir o tempo e a temperatura do lado esquerdo durante a cozedura.
 - o **R**: pressione **R** para definir o tempo e a temperatura do lado direito durante a cozedura.
 - o **▶▶**: prima para cozedura em espera (após 5 minutos o aparelho desliga-se).
 - o **⏻**: pressione para interromper a cozedura e desligue a Fritadeira.

ZONA DE COZEDURA DUPLA com DIFERENTES CONFIGURAÇÕES

- Pressione **⏻** no painel de controlo (2). O visor liga e alguns ícones piscam.
- Pressione **L** para definir a cozedura do lado esquerdo.

- Seleccione o modo de cozedura pressionando o botão adequado (ver parágrafo “Modo de cozedura”).
- Ajuste a temperatura com os botões TEMP (+ e -). Acerte a hora com os botões TIME (+ e -).
- O ícone SHAKE deve piscar se desejar activar a função “Shake” no lado esquerdo (parágrafo “Funções”).
- Pressione R para definir a cozedura do lado direito.
 - Seleccione o modo de cozedura pressionando o botão adequado (ver parágrafo “Modo de cozedura”).
 - Ajuste a temperatura com os botões TEMP (+ e -). Acerte a hora com os botões TIME (+ e -).
 - O ícone SHAKE deve piscar se desejar activar a função “Shake” no lado direito (parágrafo “Funções”).
- O botão SYNC deve piscar se desejar activar a função “Sincro” (parágrafo “Funções”)
- Pressione  para começar a cozinhar. O display mostra a temperatura e o tempo restante. Além disso, esses botões permanecem ligados:
 - L: pressione L para definir o tempo e a temperatura do lado esquerdo durante a cozedura.
 - R: pressione R para definir o tempo e a temperatura do lado direito durante a cozedura.
 - : prima para cozedura em espera (após 5 minutos o aparelho desliga-se).
 - : pressione para interromper a cozedura e desligue a Fritadeira.

MODOS DE COZEDURA

Na tabela estão listados todos os modos de cozedura que podem ser realizados na Friggitano Duo, com configuração de tempo e temperatura.

| Botão | Zonas ATIVAS | Temperatura | Tempo |
|---|--------------|-------------|---------|
| FRITAR A AR | 1 ZONA | 190 | 15 |
| FRITAR A AR | 2 ZONAS | 190 | 18 |
| ASSAR | 1 ZONA | 180 | 30 |
| ASSAR | 2 ZONAS | 180 | 35 |
| DOURAR | 1 ZONA | 200 | 10 |
| DOURAR | 2 ZONAS | 200 | 13 |
| COZER (no forno: para pães, bolos, massas em geral) | 1 ZONA | 180 | 20 |
| COZER (no forno: para pães, bolos, massas em geral) | 2 ZONAS | 180 | 25 |
| REAQUECER | 1 ZONA | 120 | 6 |
| REAQUECER | 2 ZONAS | 120 | 9 |
| DESIDRATAR | 1 ou 2 ZONAS | 55 | 8 horas |
| MANTER QUENTE | 1 ou 2 ZONAS | 50 | 30 |
| BATATAS FRITAS | 1 ZONA | 200 | 20 |
| BATATAS FRITAS | 2 ZONAS | 200 | 24 |

ALGUMAS NOTAS

ATENÇÃO: ao utilizar a Friggitano Duo com apenas uma zona de cozedura a funcionar, o tempo de cozedura será reduzido em 20% em relação ao tempo de cozedura com duas zonas a trabalhar em simultâneo. Por este motivo, os tempos de cozedura são diferentes se forem configurados com uma ou duas zonas activas. O modo “Keep Warm” é perfeito para descongelar alimentos. Lembre-se de acertar o tempo com base no peso e na espessura dos alimentos a descongelar.

Na função “ESSICCATORE” (desidratar), a temperatura pode ser ajustada de 35 a 80 graus e o tempo de 1 a 24 horas. Na função “KEEP WARM” (manter quente), a temperatura pode ser ajustada de 40 a 100 graus e o tempo de 1 a 60 minutos. Em todas as outras funções, a temperatura pode ser ajustada de 80 a 200 graus e o tempo de 1 a 60 minutos.

FUNÇÕES

Função SINCRO: habilite esta função se quiser terminar ao mesmo tempo duas receitas que têm tempos diferentes. Desta forma, poderá levar 2 pratos preparados na hora para a mesa. A função Sincro pode ser activada com o botão SYNC no display,

A função Sincro só pode ser habilitada na fase de programação, não durante a cozedura.



Função SHAKE: active esta função quando estiver a cozinhar alimentos que devem ser misturados durante a preparação. Após dois terços do tempo de cozedura, a fritadeira emitirá sinais sonoros para lembrar que é hora de mexer os alimentos. A função Shake pode ser activada com o botão SHAKE no display. Caso esteja a preparar 2 receitas independentes, a função Shake deve ser habilitada 2 vezes, uma para cada recipiente.

A função Shake não pode ser activada se o tempo definido for inferior a 3 minutos e não pode ser activada com os seguintes modos de cozedura: Dourar, Reaquecer, Desidratar, Manter quente.

Função DUAL COOK: habilite esta função para duplicar as mesmas configurações (tempo e temperatura) em ambos os recipientes; assim, duplicará a capacidade de cozedura.

DESLIGAR

A fritadeira a ar desliga-se:

- Durante a função, pressione o botão .
- Com o visor ligado, mas cozedura não iniciada, não toque em nenhum botão durante 5 minutos
- Durante a cozedura, deixa um recipiente aberto por 2 minutos e 30 segundos.
- Pare de cozinhar com o botão  e não toque em nenhum botão durante 5 minutos.

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 Quantidade (g) | Tempo (min.) | Temp (/ °C) | Mexer | Informação extra |
|---|---------------------------|-----------------|----------------|-------|-----------------------------------|
| Batatas fritas & fritos | | | | | |
| Batatas fritas congeladas finas | 300-600 | 10-18 | 200 | Sim | |
| Batatas fritas congeladas grossa | 300-600 | 12-20 | 200 | Sim | |
| Batatas gratinadas | 500 | 15-20 | 200 | Sim | |
| Carne | | | | | |
| Bife | 100-500 | 10-18 | 190 | Não | |
| Costeletas de porco | 100-500 | 10-18 | 180 | Não | |
| Hambúrguer | 100-500 | 10-18 | 190 | Não | |
| Peito de frango | 100-500 | 12-18 | 180 | Não | |
| Lanches | | | | | |
| Nuggets de frango congelados | 100-500 | 8-14 | 200 | Sim | Use forno pronto |
| Bastões de peixe congelado | 100-400 | 6-10 | 200 | Não | |
| Miolo de Pão congelado salgadinhos de queijo | 100-400 | 8-10 | 180 | Não | |
| Legumes recheados | 100-400 | 20-25 | 180 | Não | |
| Bolos e pão | | | | | |
| Bolo | 300 | 20-25 | 180 | Não | Use assadeira adicional |
| Quiche | 400 | 20-22 | 200 | Não | |
| Muffins | 300 | 20-25 | 180 | Não | Use assadeira / prato de forno |
| Lanches doces | 400 | 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 otimiza 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°C 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 o cesto 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: 1700W
- Recipientes e bandejas antiaderentes - Capacidade total 8 L
- Temperatura ajustável (até 200°C) - Temporizador de 30 minutos - Display digital - 8 programas predefinidos

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 considéré inapproprié et potentiellement dangereux; pour cette raison le constructeur ne pourra pas être rendu responsable si des dommages résultants de l'utilisation inappropriée ou irresponsable de l'appareil se produisent.

Avant de l'utilisation, certifiez-vous de l'intégrité de l'appareil; en cas de doute ne l'utilisez pas et adressez-vous à l'assistance technique autorisée; ne laissez pas des parties de l'emballage (sacs de plastique, polystyrène,

ongles, agrafages, etc.) à la portée des enfants, car elles constituent des potentielles sources de danger; en outre, il faut rappeler que ces parties doivent être objet de collecte différencié de résidus.

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

Au cas de nécessité d'emploi d'un adaptateur, des prises multiples ou des extensions, n'utiliser que ceux qui soient en conformité aux normes de sécurité en vigueur; en tout cas, jamais dépasser les limites d'absorption 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 inutilement connecté à la prise électrique; c'est toujours mieux de le déconnecter quand il n'est pas à l'usage.

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.

Quand l'appareil soit hors usage et ait été décidé qu'il ne sera pas réparé, on recommande son inutilisation, en coupant son câble d'alimentation.

- Ne pas approcher le câble d'alimentation d'objets 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.

- Ne pas utiliser l'appareil si le câble d'alimentation ou la fiche de connexion électrique sont endommagés, ou

encore en cas de court-circuits; dans ce cas là, apporter l'appareil a un centre d'assistance autorisé.

- 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.
- L'appareil est pour l'usage domestique et intérieur.
- 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.

Au cas de panne et/ou de mauvais fonctionnement, ne pas intervenir sur l' appareil. Pour une éventuel réparation s'adresser uniquement a un centre autorisé par le constructeur, en demandant dès 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 accessoires et 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 cuire 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. **Jamais toucher les parties intérieures de l'appareil quand il est en fonction.**

Il faut environ 30 minutes pour le total refroidissement de l'appareil. Ne rien placer sur l'appareil.

Traiter avec attention les aliments qui viennent d'être cuits, ils sont très chauds.

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

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

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 trous 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 stables 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.

FG22



1 Entrée d'air
4 Conteneur

2 Panneau de commande
5 Boutons de déverrouillage

3 Boîtier
6 Sortie d'air (à l'arrière)

CUISSON

Lavez soigneusement tous les accessoires et d'abord le boîtier intérieur. Laissez ventiler le compartiment intérieur en gardant le conteneur (4) écarté pendant environ 30 minutes. Avant de démarrer avec la première cuisson, allumez l'appareil pendant 10 minutes à la température maximale.

- Connectez-le à une prise de courant appropriée, avec mise à terre.
- Rétirez un ou les deux conteneurs (4) soigneusement en appuyant sur le bouton (5). Et montez le plateau perforé sur la base du conteneur. Mettez les aliments dans le conteneur (4) sur le plateau.
- Remettez le conteneur dans le boîtier (3). Mettez-le de la manière correcte sinon l'appareil ne pourra pas démarrer.
- Avertissement: le conteneur du côté droit ne peut pas être installé dans le côté gauche et vice versa.
- Appuyer  sur le panneau de commande (2). L'écran s'allume et quelques icônes clignotent.
- Sélectionnez le programme, la température et l'heure comme expliqué dans les paragraphes suivants. Appuyez sur  pour démarrer la cuisson.

Attention: N'utiliser jamais le conteneur (4) sans le plateau. Ne touchez pas le conteneur ou les parties intérieures pendant la cuisson et jusqu'à son refroidissement complet. Ne touchez que la poignée.

- Certains aliments doivent être mélangés et secoués à mi-cuisson. Tenez la poignée, appuyez sur le bouton (5) et retirez le conteneur (4). Secouez-le, puis remplacez-le dans sa position.


Avertissement: si vous retirez le conteneur, les deux cuissons se mettent en pause et redémarrent après que le conteneur vient inséré à nouveau. Après 2 minutes et 30 secondes l'appareil s'éteint.

AVERTISSEMENT: si vous utilisez Friggisano Duo avec une seule zone de cuisson, le temps de cuisson sera réduit de 20% par rapport au temps de cuisson avec deux zones fonctionnant

simultanément.

- Lorsque vous entendez le son de la minuterie (5 bips), le temps de cuisson est terminé. La friteuse à air continue en fonctionnement pendant 30 secondes pour se refroidir, puis retirez le conteneur et vérifiez si les aliments sont prêts à manger. S'ils ne sont pas encore prêts, remettez le conteneur dans sa position et réglez une cuisson supplémentaire de quelques minutes.

- Pour retirer les aliments, retirez le conteneur pour verser les aliments dans un plat.

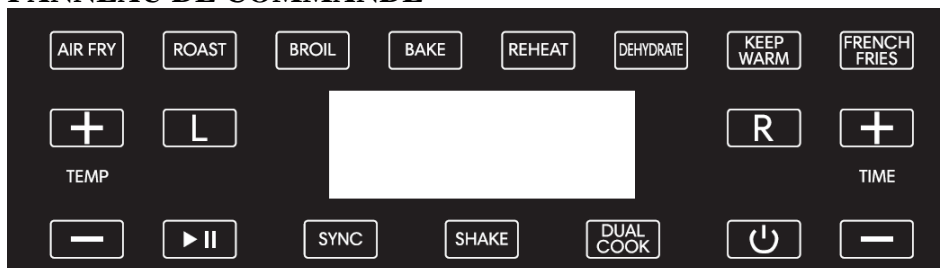
Remarque: l'appareil peut être éteint manuellement en appuyant  sur le panneau de commande (2).

Faites attention à la vapeur chaude lorsque vous retirez le conteneur après la cuisson.

Ne pas tourner le conteneur à l'envers (4), car l'huile et les résidus de cuisson au fond pourraient couler sur les aliments.





Une fois la cuisson terminée, si vous voulez en commencer une autre, la friteuse à air est prête.

PANNEAU DE COMMANDE







FONCTIONNEMENT

UNE ZONE DE CUISSON ou DOUBLE ZONE AVEC LES MÊMES PARAMÈTRES

- Appuyer  sur le panneau de commande (2). L'écran s'allume et quelques icônes clignotent.
- Appuyez sur L pour régler la cuisson du récipient gauche, sur R pour celui de la droite, sur DUAL COOK pour régler la cuisson des deux côtés avec le même temps et la même température, doublant ainsi la capacité.
- Sélectionnez le mode de cuisson en appuyant sur le bouton approprié (voir paragraphe "Mode de cuisson").
- Réglez la température avec les boutons TEMP (+ e -). Réglez l'heure avec les boutons TIME (+ e -).
- L'icône SHAKE doit clignoter si vous souhaitez activer la fonction "Shake" (paragraphe "Fonctions").
- Appuyez sur  pour démarrer la cuisson.
- L'écran affiche la température et le temps restant. De plus, ces boutons restent activés:
 - o L: appuyez sur L pour régler l'heure et la température du côté gauche pendant la cuisson.
 - o R: appuyez sur R pour régler le temps et la température du côté droit pendant la cuisson.
 - o : appuyez pour la cuisson en veille (après 5 minutes, l'appareil s'éteint).
 - o : appuyez pour arrêter la cuisson et éteindre la friteuse.

CUISINE À DEUX ZONES avec RÉGLAGES INDÉPENDANTS

- Appuyer  sur le panneau de commande (2). L'écran s'allume et quelques icônes clignotent.
- Appuyez sur L pour régler la cuisson du côté gauche.
 - o Sélectionnez le mode de cuisson en appuyant sur le bouton approprié (voir "Mode de cuisson").
 - o Réglez la température avec les boutons TEMP (+ e -). Réglez l'heure avec les boutons TIME (+ e -).
 - o L'icône SHAKE doit clignoter si vous souhaitez activer la fonction "Shake" (paragraphe "Fonctions").
- Appuyez sur R pour régler la cuisson du côté droit.
 - o Sélectionnez le mode de cuisson en appuyant sur le bouton approprié (voir "Mode de cuisson").
 - o Réglez la température avec les boutons TEMP (+ e -). Réglez l'heure avec les boutons TIME (+ e -).
 - o L'icône SHAKE doit clignoter si vous souhaitez activer la fonction "Shake" (paragraphe "Fonctions").
- Le bouton SYNC doit clignoter si vous souhaitez activer la fonction "Sincro" (paragraphe "Fonctions")
- Appuyez sur  pour démarrer la cuisson. L'écran affiche la température et le temps restant. De plus, ces boutons restent activés:

- L: appuyez sur L pour régler l'heure et la température du côté gauche pendant la cuisson.
- R: appuyez sur R pour régler le temps et la température du côté droit pendant la cuisson.
- : appuyez pour la cuisson en veille (après 5 minutes, l'appareil s'éteint).
- : appuyez pour arrêter la cuisson et éteindre la friteuse.

MODES DE CUISSON

Dans le tableau tous les modes de cuisson présentés par Friggisano Duo sont répertoriés, avec ses réglages d'heure et de température.

| Bouton | ZONES ACTIVES | TEMPÉRATURE | Temps |
|-----------------|---------------|-------------|---------|
| FRITES À L'AIR | 1 ZONE | 190 | 15 |
| FRITES À L'AIR | 2 ZONES | 190 | 18 |
| RÔTIR | 1 ZONE | 180 | 30 |
| RÔTIR | 2 ZONES | 180 | 35 |
| GRILLER | 1 ZONE | 200 | 10 |
| GRILLER | 2 ZONES | 200 | 13 |
| CUIRE | 1 ZONE | 180 | 20 |
| CUIRE | 2 ZONES | 180 | 25 |
| RÉCHAUFFER | 1 ZONE | 120 | 6 |
| RÉCHAUFFER | 2 ZONES | 120 | 9. |
| DÉSHYDRATER | 1 ou 2 ZONES | 55 | 8 Heure |
| GARDER AU CHAUD | 1 ou 2 ZONES | 50 | 30 |
| FRITES | 1 ZONE | 200 | 20 |
| FRITES | 2 ZONES | 200 | 24 |

REMARQUES

Si vous utilisez Friggisano Duo avec une seule zone de cuisson, le temps de cuisson sera réduit de 20% par rapport au temps de cuisson avec deux zones fonctionnant simultanément. Pour cette raison, les temps de cuisson sont différents s'ils sont définis avec une ou deux zones actives. Le mode "Keep Warm" est parfait pour décongeler les aliments. N'oubliez pas de régler l'heure en fonction du poids et de l'épaisseur de l'aliment à décongeler.

Dans la fonction «ESSICCATORE», la température peut être réglée de 35 à 80 degrés, et le temps de 1 à 24 heures. Dans la fonction «GARDER AU CHAUD», la température peut être réglée de 40 à 100 degrés, et le temps de 1 à 60 minutes. Dans toutes les autres fonctions, la température peut être réglée de 80 à 200 degrés, et le temps de 1 à 60 minutes.

FONCTIONS

Fonction SINCRO: activez cette fonction si vous souhaitez terminer en même temps deux recettes qui ont des temps différents. De cette façon, vous serez en mesure d'apporter 2 plats à peine préparés ensemble à la table. La fonction Sincro peut être activée avec le bouton SYNC affiché,

Fonction Sincro ne peut être activé que si vous êtes en phase de programmation, pas pendant la cuisson.



Fonction SHAKE: activez cette fonction lorsque vous cuisinez des aliments qui doivent être mélangés pendant la cuisson. Après les deux tiers du temps de cuisson, la friteuse à air émettra des signaux auditifs pour rappeler qu'il est temps de retourner les aliments. Fonction Shake peut être activé avec le bouton SHAKE affiché. Dans le cas où vous faites 2 cuissons indépendantes, la fonction Shake doit être activée 2 fois, une pour chaque conteneur.

Fonction Shake ne peut pas être activé si le temps défini est inférieur à 3 minutes, et ne peut pas être activé avec les modes de cuisson suivants: Griller, Réchauffer, Déshydrater, Garder au chaud.

Fonction DOUBLE CUISSON: activez cette fonction pour dupliquer les mêmes paramètres (temps et température) sur les deux conteneurs; de cette façon, vous doublerez la capacité de cuisson.

ÉTEINDRE

La friteuse s'éteint si:

- Pendant qu'elle fonctionne, vous appuyez sur le bouton .
- Avec l'écran allumé, mais la cuisson pas encore commencée, vous ne touchez aucune touche pendant 5 minutes.
- Pendant la cuisson, vous laissez un conteneur ouvert pendant 2 minutes et 30 secondes.
- Vous arrêtez de cuisiner en appuyant sur le  bouton et après vous ne touchez aucun autre bouton pendant 5 minutes

PARAMÈTRES

Ce tableau ci-dessous vous aidera à sélectionner les paramètres de base pour les ingrédients.

| | Min-max Quantité (g) | Temps (min.) | Temp (°C) | Secou er |
|---|---|-----------------|--------------|-------------|
| Pommes de terre et frites | | | | |
| Frites surgelées fines | 300-600 | 10-18 | 200 | Oui |
| Frites surgelées épaisses | 300-600 | 12-20 | 200 | Oui |
| Gratin de pommes de terre | 500 | 15-20 | 200 | Oui |
| Viande | | | | |
| Bifteck | 100-500 | 10-18 | 190 | Non |
| Côtelettes de porc | 100-500 | 10-18 | 180 | Non |
| Hamburger | 100-500 | 10-18 | 190 | Non |
| Poitrine de poulet | 100-500 | 12-18 | 180 | Non |
| Collations | | | | |
| Pépites de poulet surgelées | 100-500 | 8-14 | 200 | Oui |
| Doigts de poisson congelés | 100-400 | 6-10 | 200 | Non |
| Pain pané surgelé Collations au fromage | 100-400 | 8-10 | 180 | Non |
| Légumes farcis | 100-400 | 20-25 | 180 | Non |
| Cuisson | Utilisez une plaque de cuisson/un plat de four supplémentaire | | | |
| Gâteau | 300 | 20-25 | 180 | Non |
| Quiche | 400 | 20-22 | 200 | Non |
| Muffins | 300 | 20-25 | 180 | Non |
| Goûters sucrés | 400 | 20 | 180 | Non |

AVERTISSEMENT: ces valeurs sont calculées avec UNE SEULE ZONE DE CUISSON en fonctionnement. Augmenter le temps de cuisson de 20-25% en cas de cuisson avec deux zones fonctionnant simultanément

Remarque: Ajoutez 3 minutes au temps de préparation lorsque vous commencez à frire alors que la friteuse à air chaud est encore froide.

Remarque: ces paramètres ne sont que des indications, car ils dépendent du goût personnel, de l'origine et du type d'aliment, par exemple.

- Les ingrédients plus petits nécessitent généralement d'un temps de préparation légèrement plus court que les ingrédients plus grands.
- Une plus grande quantité d'ingrédients aura besoin d'un temps de préparation légèrement plus long.
- Agiter les aliments plus petits à mi-chemin du temps de préparation optimise le résultat final et peut aider à prévenir que les aliments viennent frits de manière irrégulière. Ajouter un peu d'huile aux pommes de terre fraîches pour un résultat croustillant. Faites frire vos ingrédients dans la friteuse à air chaud quelques minutes après avoir ajouté l'huile.
- Ne pas préparer d'ingrédients extrêmement gras tels que des saucisses dans la friteuse à air chaud.
- Mettez un moule ou un plat au four dans le panier de la friteuse à air chaud dans le cas vous voulez faire cuire un gâteau ou une quiche, ou si vous voulez faire frire des ingrédients sensibles ou des ingrédients fourrés

NETTOYAGE - Nettoyer après chaque utilisation. Débranchez l'unité de la prise électrique et laissez chaque pièce refroidir avant de commencer toute procédure de nettoyage. Retirez le récipient pour que l'appareil refroidisse plus rapidement

- Ne mettez pas le four dans l'eau. Dans tous les cas, évitez que des éclaboussures d'eau ou d'autres liquides n'atteignent l'appareil. Essayez l'extérieur de l'appareil avec un chiffon humide.
- Nettoyez l'élément chauffant à l'aide d'une brosse de nettoyage pour éliminer tout résidu d'aliments.
- Nettoyez l'intérieur de l'appareil avec de l'eau chaude et une éponge non abrasive. Le conteneur et le plateau peuvent être lavés comme des casseroles antiadhésives normales, mais nous suggérons de ne pas utiliser la machine lave-vaisselle. N'utilisez pas des ustensiles de cuisine métalliques ou des éponges abrasives ou de matériaux de nettoyage abrasifs pour les nettoyer, car cela pourrait endommager le revêtement anti-adhésif

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

- Alimentation: AC 220-240V ~ 50-60Hz Puissance: 1700 W
- Conteneurs et plateaux anti-adhésifs – Capacité totale 8 L
- Température réglable (jusqu'à 200°C) - Minuterie 30 minutes - Affichage numérique - 8 programmes prédéfinis

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

- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.

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.

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

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.

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.

Legen Sie keine Gegenstände auf das Gerät.

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

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 usw.

FG22

1 Lufteinlass

2 Bedienfeld

3 Gehäuse

4 Behälter

5 Entriegelungstasten

6 Luftauslass (hinten)


KOCHEN


Waschen Sie vorsichtig zuerst alle Zubehöerteile und das Innengehäuse. Belüften Sie das Innenfach, indem Sie den Behälter (4) für etwa 30 Minuten herausnehmen. Vor dem ersten Gebrauch schalten Sie das Gerät 10 Minuten lang bei maximaler Temperatur ein.

- An eine geeignete und geerdete Steckdose anschließen.

- Entnehmen Sie den Behälter (4) vorsichtig, einen oder beide Behältern (4) und drücken Sie den Knopf (5). Und montieren Sie die gelochte Einlage am Boden des Behälters. Legen Sie Lebensmittel in den Behälter (4) auf die Einlage.

- Setzen Sie den Behälter wieder in das Gehäuse (3) ein. Richtig einlegen, sonst kann das Gerät nicht starten.

- Warnung: Rechter Behälter passt nicht in die linke Seite und umgekehrt. Drücken Sie die Taste  auf dem Bedienfeld (2). Das Display schaltet sich ein und einige Symbole blinken.

- Stellen Sie Programm, Temperatur und Garzeit ein, wie in den folgenden Abschnitten erläutert. Drücken Sie , um mit dem Kochen zu beginnen.

Achtung: Verwenden Sie den Behälter (4) niemals ohne Einlage. **Achtung:** Berühren Sie während des Kochvorgangs und bis zum vollständigen Abkühlen weder Zubehör noch Innenteile des Geräts. Fassen Sie nur am Griff an.

- Einige Lebensmittel sollten nach halber Kochzeit gemischt und geschüttelt werden. Nehmen Sie den Griff, drücken Sie die Taste (5) und entnehmen Sie den Behälter (4). Schütteln Sie es, dann setzen Sie es wieder an seine Position.

Warnung: Wenn Sie den Behälter entfernen, gehen beide Kochvorgänge in den Pausenzustand und werden nach dem erneuten Einsetzen des Behälters neu gestartet. Nach 2 Minuten und 30 Sekunden schaltet sich das Gerät aus.

WARNUNG: Wenn Sie Friggisano Duo mit nur einer arbeitenden Kochzone verwenden, wird die Kochzeit um 20% in Bezug auf die Kochzeit mit zwei gleichzeitig arbeitenden Zonen reduziert.

- Wenn Sie den Timer-Ton hören (5 Pieptöne), ist die Kochzeit beendet. Die Luftfritteuse benötigt 30 Sekunden, um abzukühlen, dann entnehmen Sie den Behälter und überprüfen Sie, ob das Essen bereit ist. Falls nicht fertig, setzen Sie den Behälter wieder an seine Position und stellen Sie weitere Minuten zum Kochen ein.

- Um Lebensmittel zu entfernen, entnehmen Sie Behälter und gießen Sie die Lebensmittel in eine Schale.

Hinweis: Das Gerät kann manuell ausgeschaltet werden, indem Sie  auf dem Bedienfeld (2) drücken.

Achten Sie auf den heißen Dampf, wenn Sie den Behälter nach dem Kochen herausnehmen. Drehen Sie den Behälter (4) nicht auf den Kopf, da Öl und Kochrückstände vom Boden des Behälters auf die Lebensmittel tropfen könnten.


Wenn Sie nach dem Kochen einen weiteren Kochvorgang starten möchten, ist die Luftfritteuse sofort bereit.

BEDIENFELD



Funktionsweise

KOCHEN AUF EINER ZONE oder AUF ZWEI ZONEN MIT DENSELBEIN EINSTELLUNGEN


- Drücken Sie die Taste  auf dem Bedienfeld (2). Das Display schaltet sich ein und einige Symbole blinken.

- Drücken Sie L, um das Garen des linken Behälters einzustellen, R für rechts, DUAL COOK, um das Garen beider Seiten mit der gleichen Zeit und Temperatur einzustellen, wodurch die Kapazität verdoppelt wird.

- Wählen Sie den Kochmodus, indem Sie die entsprechende Taste drücken (siehe Abschnitt „Kochmodus“).

- Stellen Sie die Temperatur mit den Tasten TEMP (+ e -) ein. Stellen Sie die Zeit mit den Tasten TIME (+ e -) ein.


- Das Symbol SHAKE muss blinken, wenn Sie die Funktion "Schütteln" (Absatz "Funktionen") aktivieren möchten.

- Drücken Sie , um mit dem Kochen zu beginnen.

- Das Display zeigt die Temperatur und die verbleibende Zeit an. Auch diese Schaltflächen bleiben eingeschaltet:





o L: Drücken Sie L, um die Zeit und Temperatur der linken Seite während des Garvorgangs einzustellen.

o R: Drücken Sie R, um die Zeit und Temperatur der rechten Seite während des Garvorgangs einzustellen.

o : Drücken Sie, um das Kochen in den Standby-Modus zu schalten (nach 5 Minuten schaltet sich das Gerät aus).

o : drücken um das Kochen zu beenden und die Luftfritteuse auszuschalten.

KOCHEN AUF ZWEI ZONEN mit UNABHÄNGIGEN EINSTELLUNGEN

- Drücken Sie die Taste  auf dem Bedienfeld (2). Das Display schaltet sich ein und einige Symbole blinken.
- Drücken Sie L, um das Garen der linken Seite einzustellen.
 - o Wählen Sie den Kochmodus, indem Sie die entsprechende Taste drücken (siehe Abschnitt "Kochmodus")
 - o Stellen Sie die Temperatur mit den Tasten TEMP (+ e -) ein. Stellen Sie die Zeit mit den Tasten TIME (+ e -) ein.
 - o Das Symbol SHAKE muss blinken, wenn Sie die Funktion "Schütteln" (Absatz "Funktionen") auf der linken Seite aktivieren möchten.
- Drücken Sie R, um das Garen der rechten Seite einzustellen.
 - o Wählen Sie den Kochmodus, indem Sie die entsprechende Taste drücken (siehe Abschnitt „Kochmodus“)
 - o Stellen Sie die Temperatur mit den Tasten TEMP (+ e -) ein. Stellen Sie die Zeit mit den Tasten TIME (+ e -) ein.
 - o Das Symbol SHAKE muss blinken, wenn Sie die Funktion "Schütteln" (Absatz "Funktionen") auf der rechten Seite aktivieren möchten.
- Die Schaltfläche SYNC muss blinken, wenn Sie die Funktion "Syncro" aktivieren möchten (Absatz "Funktionen")
- Drücken Sie , um mit dem Kochen zu beginnen. Das Display zeigt die Temperatur und die verbleibende Zeit an. Auch diese Schaltflächen bleiben eingeschaltet:
 - o L: Drücken Sie L, um die Zeit und Temperatur der linken Seite während des Garvorgangs einzustellen.
 - o R: Drücken Sie R, um die Zeit und Temperatur der rechten Seite während des Garvorgangs einzustellen.
 - o : Drücken Sie, um das Kochen in den Standby-Modus zu schalten (nach 5 Minuten schaltet sich das Gerät aus).
 - o : drücken um das Kochen zu beenden und die Luftfritteuse auszuschalten.

KOCHMODI

In der Tabelle sind alle Kochmodi von Friggisano Duo, mit der Einstellung von Zeit und Temperatur, aufgeführt.

| Taste | AKTIVE Zonen | Temperatur | Zeit |
|--------------------------|----------------|------------|-----------|
| LUFTFRITTIEREN (AIR FRY) | 1 ZONE | 190 | 15 |
| LUFTFRITTIEREN (AIR FRY) | 2 ZONEN | 190 | 18 |
| BRATEN | 1 ZONE | 180 | 30 |
| BRATEN | 2 ZONEN | 180 | 35 |
| GRILLEN | 1 ZONE | 200 | 10 |
| GRILLEN | 2 ZONEN | 200 | 13 |
| BACKEN | 1 ZONE | 180 | 20 |
| BACKEN | 2 ZONEN | 180 | 25 |
| WIEDER AUFWÄRMEN | 1 ZONE | 120 | 6 |
| WIEDER AUFWÄRMEN | 2 ZONEN | 120 | 9 |
| TROCKNEN | 1 oder 2 ZONEN | 55 | 8 Stunden |
| WARM HALTEN | 1 oder 2 ZONEN | 50 | 30 |
| POMMES FRITES | 1 ZONE | 200 | 20 |
| POMMES FRITES | 2 ZONEN | 200 | 24 |

EINIGE HINWEISE

WARNUNG: Wenn Sie Friggisano Duo mit nur einer arbeitenden Kochzone verwenden, wird die Kochzeit um 20% in Bezug auf die Kochzeit mit zwei gleichzeitig arbeitenden Zonen reduziert. Aus diesem Grund sind die Garzeiten unterschiedlich, wenn sie für eine oder zwei aktive Zonen eingestellt sind. Der

"Warmhalten" -Modus ist perfekt, um Lebensmittel aufzutauen. Denken Sie daran, die Zeit basierend auf dem Gewicht und der Dicke der aufzutauenden Lebensmittel einzustellen.

In der Funktion „TROCKNEN“ kann die Temperatur von 35 bis 80 Grad und die Zeit von 1 bis 24 Stunden eingestellt werden. In der Funktion "WARM HALTEN" kann die Temperatur von 40 bis 100 Grad und die Zeit von 1 bis 60 Minuten eingestellt werden. In allen anderen Funktionen kann die Temperatur von 80 bis 200 Grad und die Zeit von 1 bis 60 Minuten eingestellt werden.

FUNKTIONEN

Funktion SYNCRO: Aktivieren Sie diese Funktion, wenn Sie gleichzeitig zwei Rezepte mit unterschiedlichen Garzeiten fertigstellen möchten. Auf diese Weise können Sie 2 frisch zubereitete Gerichte gemeinsam auf den Tisch bringen. Die Funktion Syncro kann mit der Taste SYNC auf dem Display aktiviert werden,

Die Funktion Syncro kann nur aktiviert werden, wenn Sie sich in der Programmierphase befinden, nicht während des Kochens.



Funktion SCHÜTTELN: Aktivieren Sie diese Funktion, wenn Sie Lebensmittel kochen, die während des Garvorgangs gemischt werden müssen. Nach zwei Dritteln der Garzeit sendet die Luftfritteuse akustische Signale aus, um daran zu erinnern, dass es an der Zeit ist, das Essen zu drehen. Die Funktion Schütteln kann mit der Taste SHAKE auf dem Display aktiviert werden. Wenn Sie 2 unabhängige Kochvorgänge durchführen, muss die Funktion Schütteln 2 Mal aktiviert sein, eine für jeden Behälter.

Funktion Schütteln kann nicht aktiviert werden, wenn die eingestellte Zeit weniger als 3 Minuten beträgt, und kann nicht mit diesen Kochmodi aktiviert werden: Braten, Wieder Aufwärmen, Trocknen, Warmhalten.

Funktion DUAL COOK: Aktivieren Sie diese Funktion, um die gleichen Einstellungen (Zeit und Temperatur) für beide Behältern zu duplizieren; auf diese Weise verdoppeln Sie die Kochkapazität.

AUSSCHALTEN

Die Luftfritteuse schaltet ab, wenn:

- Während der Funktion drücken Sie die Taste .
- Wenn die Anzeige eingeschaltet ist, aber das Kochen nicht gestartet wurde, berühren Sie 5 Minuten lang keine Taste.
- Während des Kochens lassen Sie einen Behälter für 2 Minuten und 30 Sekunden offen.
- Sie hören auf zu kochen mit der Taste , und dann berühren Sie 5 Minuten lang keine Taste.

EINSTELLUNGEN

Die untenstehende Tabelle hilft Ihnen bei der Auswahl der Grundeinstellungen für die Zutaten.

| | Min-Max Menge (g) | Zeit (min.) | Temp (/°C) | Schüt teln |
|---------------------------------------|----------------------------------|----------------|---------------|---------------|
| Kartoffeln & Pommes frites | | | | |
| Dünne, gefrorene Pommes frites | 300-600 | 10-18 | 200 | Ja |
| Dicke, gefrorene Pommes frites | 300-600 | 12-20 | 200 | Ja |
| Kartoffelgratin | 500 | 15-20 | 200 | Ja |
| Fleisch | | | | |
| Steak | 100-500 | 10-18 | 190 | Nein |
| Schweinekoteletts | 100-500 | 10-18 | 180 | Nein |
| Hamburger | 100-500 | 10-18 | 190 | Nein |
| Hähnchenbrust | 100-500 | 12-18 | 180 | Nein |
| Snacks | | | | |
| Gefrorene Hähnchennuggets | 100-500 | 8-14 | 200 | Ja |
| Gefrorene Fischstäbchen | 100-400 | 6-10 | 200 | Nein |
| Gefrorene Semmelbrösel Käsesnacks | 100-400 | 8-10 | 180 | Nein |
| Gefülltes Gemüse | 100-400 | 20-25 | 180 | Nein |
| Backen | Zusätzliche Backform/Auflaufform | | | |

| | verwenden | | | |
|-------------|-----------|-------|-----|------|
| Kuchen | 300 | 20-25 | 180 | Nein |
| Quiche | 400 | 20-22 | 200 | Nein |
| Muffins | 300 | 20-25 | 180 | Nein |
| Süße Snacks | 400 | 20 | 180 | Nein |

WARNUNG: Diese Werte werden berechnet, wenn nur EINE KOCHZONE funktioniert. Erhöhen Sie die Garzeit um 20-25% bei zwei gleichzeitig arbeitenden Zonen

Hinweis: Fügen Sie 3 Minuten zur Zubereitungszeit hinzu, wenn Sie mit dem Braten beginnen, während die Heißluftfritteuse noch kalt ist.

Hinweis: Diese Einstellungen sind Angaben, die vom persönlichen Geschmack, der Herkunft und der Art des Lebensmittels abhängen, etc.

- Kleinere Zutaten erfordern normalerweise eine etwas kürzere Zubereitungszeit als größere Zutaten.
- Eine größere Menge an Zutaten erfordert nur eine etwas längere Zubereitungszeit.
- Das Schütteln kleinerer Zutaten nach der Hälfte der Zubereitungszeit optimiert das Endergebnis und kann dazu beitragen, ungleichmäßig gebratene Zutaten zu vermeiden. Fügen Sie etwas Öl zu frischen Kartoffeln hinzu, um ein knuspriges Ergebnis zu erzielen. Braten Sie Ihre Zutaten innerhalb weniger Minuten nach dem Hinzufügen des Öls in der Heißluftfritteuse.
- Bereiten Sie keine extrem fettigen Zutaten wie zum Beispiel Würstchen in der Heißluftfritteuse zu.
- Stellen Sie eine Backform oder eine Auflaufform in den Heißluft-Frittierkorb, wenn Sie einen Kuchen oder eine Quiche backen, oder empfindliche oder gefüllte Zutaten zubereiten möchten.

REINIGUNG - Nach jedem Gebrauch reinigen. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und lassen Sie jedes Teil abkühlen, bevor Sie mit der Reinigung beginnen. Entfernen Sie den Behälter, damit das Gerät schneller abkühlt.

- Stellen Sie den Ofen nicht ins Wasser. Verhindern Sie in jedem Fall Spritzer von Wasser oder anderen Flüssigkeiten, die das Gerät erreichen.
- Wischen Sie die Außenseite des Geräts mit einem feuchten Tuch ab.
- Reinigen Sie das Heizelement mit einer Reinigungsbürste, um alle Speisereste zu entfernen.
- Reinigen Sie das Innere des Geräts mit heißem Wasser und einem nicht scheuernden Schwamm. Behälter und Einlage können wie normale Antihafpfannen gewaschen werden, aber wir empfehlen, keine Geschirrspülmaschine zu verwenden. Verwenden Sie keine metallischen Küchenutensilien, Scheuerschwämme oder scheuernde Reinigungsmittel, um sie zu reinigen, da dies die Antihafbeschichtung beschädigen kann.

TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN

- Stromversorgung: AC 220-240V ~ 50-60Hz. Leistung: 1700W
- Antihaf-Behälter und -Einlagen – Gesamtkapazität 8 L
- Einstellbare Temperatur (bis 200°C) - Timer 30 Minuten - Digitalanzeige - 8 voreingestellte Programme

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 wheeled 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 APARELHOS ELÉTRICOS E ELÉTRÓNICOS

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.

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 correctement éliminées; d'autres parties peuvent être recyclés. C'est le devoir de chacun contribuer à la santé écologique de l'environnement en observant les correctes procédures d'élimination. Le symbol montré à coté indique que l'appareil répond aux exigences des nouvelles directives 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 correctement à la fin de son période de vie. Demandez des informations chez votre mairie, si vous voulez savoir la localisation des centres de dépôt 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