

# Girmi

BY TREVIDEA

## Manuale d'uso

User manual

IT

EN

PT

ES

Mod.: **FG28**

Technical model: KKZ-18MG01-H



*Ecofrit 14L*

**Forno Air Fryer**  
Air Fryer Oven

## ITA: INDICE

|                                                                                  |       |
|----------------------------------------------------------------------------------|-------|
| Simbologia.....                                                                  | p. 2  |
| Avvertenze di sicurezza.....                                                     | p. 3  |
| Informazioni d'uso.....                                                          | p. 5  |
| FG28.....                                                                        | p. 7  |
| Manopole.....                                                                    | p. 7  |
| Pre-riscaldamento.....                                                           | p. 7  |
| Cottura.....                                                                     | p. 7  |
| Funzioni di Cottura.....                                                         | p. 7  |
| Pulizia.....                                                                     | p. 9  |
| Caratteristiche tecniche.....                                                    | p. 9  |
| Trattamento dei rifiuti delle apparecchiature elettriche<br>ed elettroniche..... | p. 28 |

## ENG: INDEX

|                                                                     |       |
|---------------------------------------------------------------------|-------|
| Symbols.....                                                        | p. 2  |
| Safety Instructions.....                                            | p. 9  |
| General information.....                                            | p. 11 |
| FG28.....                                                           | p. 13 |
| Control knobs.....                                                  | p. 13 |
| Preheating.....                                                     | p. 13 |
| Cooking.....                                                        | p. 13 |
| Cooking Functions.....                                              | p. 13 |
| Cleaning.....                                                       | p. 14 |
| Technical features.....                                             | p. 15 |
| Waste of electric and electronic equipment (WEEE<br>Directive)..... | p. 28 |

## PORTUGUES.....p. 15

## ESPAÑOL.....p. 22

## 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 prolunghes utilizzare quelli conformi alle vigenti norme di sicurezza; non superare i limiti di assorbimento indicati su adattatore e/o prolunghes, nonché quello di massima potenza marcato sull'adattatore multiplo.

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

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

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

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; 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.

**L'apparecchio caldo durante l'utilizzo; non toccare mai il vetro o le parti interne, ma solo maniglia e pannello di controllo.** Utilizzare sempre presine e maniglia in dotazione per estrarre gli accessori.

Non appoggiare nulla sullo sportello quando questo è aperto, poiché la porta potrebbe danneggiarsi o il forno potrebbe cadere e rompersi.

Non appoggiare nulla sopra l'apparecchio. Non muovere l'apparecchio se contiene del cibo o se è ancora caldo.

Utilizzare sempre l'apposita maniglia in dotazione per estrarre la griglia e la leccarda. Maneggiare con attenzione gli alimenti appena cotti, potrebbero scottare.

Inserire gli alimenti solo su teglie e accessori in dotazione per evitare che tocchino la resistenza.

Non riempire d'olio la leccarda: rischio di incendio.

**Per la cottura usare solo contenitori adatti alle alte temperature.**

Non gettare acqua sul vetro se è caldo, potrebbe rompersi. Servono circa 30 minuti perchè l'apparecchio si raffreddi completamente dopo l'uso.

Non utilizzare il forno se si notano dei danneggiamenti dello sportello o delle sue guarnizioni.

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

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

Durante il funzionamento le prese d'aria emettono vapore caldo. Tenere mani e faccia a distanza di sicurezza. Fare inoltre attenzione al vapore quando si apre lo sportello 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.

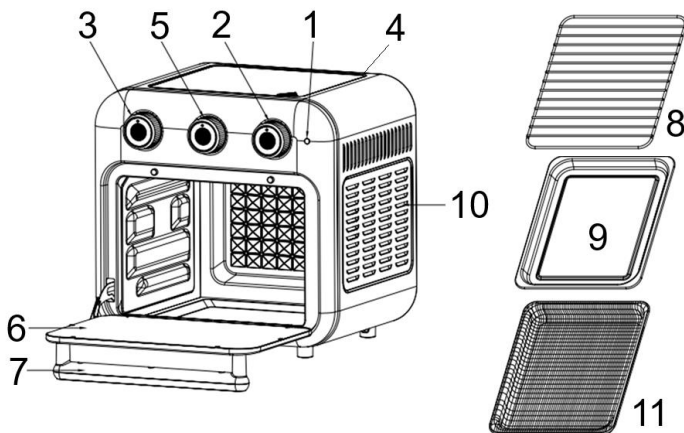
Non utilizzare il forno come ripiano di supporto per oggetti o come spazio per riporre cibi, pentole, contenitori, ecc.

Togliere tutti i materiali dal vano di cottura e riporre su superfici solide e stabili.

Dopo l'utilizzo, portare le manopole in posizione OFF.

## FG28

- 1 Spia di funzionamento
- 2 Manopola timer
- 3 Manopola selezione funzioni
- 4 Uscita aria (sul retro)
- 5 Manopola temperatura
- 6 Porta
- 7 Maniglia
- 8 Griglia
- 9 Vassoio
- 10 Feritoie areazione
- 11 Cestello per frittura



## MANOPOLE

Con la manopola di selezione funzioni (3) è possibile selezionare diverse funzioni:

**AIR FRY:** funzione friggitrice ad aria

**TOASTER:** funzione forno ventilato

**GRILL:** funzione cottura a grill

**PIZZA:** funzione pizza

**DRY FRUIT:** funzione essiccatore

La manopola regolazione temperatura (5) permette di impostare una temperatura a piacere da 80 a 230 gradi centigradi. La manopola timer (2) permette di impostare il tempo di cottura tra 0 e 60 minuti, ed è anche dotata della posizione ON (sempre acceso).

## PRERISCALDAMENTO

Ad ogni utilizzo, prima di inserire gli alimenti pre-riscaldare il forno per circa 15 minuti per permettere il raggiungimento della temperatura. Effettuare il pre-riscaldamento senza alimenti nel vano di cottura.

- Impostare la manopola timer (2) su 15 minuti.
- Impostare la temperatura desiderata con la manopola (5).
- Portare la manopola selezione cottura (3) nella posizione desiderata.

Al segnale acustico del timer il pre-riscaldamento termina ed il forno è pronto per la cottura.

## COTTURA

Al primo utilizzo lavare con cura tutti gli accessori ed il vano interno. Lasciar areare il vano interno mantenendo aperto lo sportello per circa 30 minuti e successivamente azionare il forno vuoto per qualche minuto. Prima di effettuare la prima cottura far funzionare a vuoto per circa 10 minuti portandolo alla temperatura massima, per eliminare l'odore "di nuovo".

- Connettere ad una presa idonea e dotata di messa a terra.
- Posizionare il vassoio (9) alla base del vano interno e versarvi un po' di acqua.
- Preriscaldare il forno e riporre gli alimenti su uno degli accessori, impostare temperatura (manopola 5), tempo (2) e tipo (3) di cottura e posizionare l'accessorio all'altezza giusta nel vano di cottura.
- Controllare lo stato dei cibi in cottura. Se gli alimenti devono essere girati aprire lo sportello e richiuderlo più velocemente possibile per evitare dispersione di calore.
- Al termine della cottura il timer emetterà un segnale acustico. Se la cottura non è completa riavviarla con la manopola timer. Quando gli alimenti sono cotti, rimuovere gli accessori utilizzando una presina. Portare tutte le manopole in posizione OFF.

## FUNZIONI DI COTTURA

**FORNO VENTILATO: funzione "TOASTER", "GRILL" e "PIZZA"**

Prima di cuocere preriscaldare il forno per 15 minuti.

Le funzioni “Toaster”, “Grill” e “Pizza” permettono di avere un vero e proprio forno ventilato. A seconda del tipo di cottura e del tipo di ingrediente (carne, pesce, verdure, pizza, ecc.), gli alimenti possono essere appoggiati sull’accessorio che si ritiene più adatto: teglia, griglia o cestello. Anche la posizione dell’accessorio nel forno va scelta a seconda della cottura. È possibile cuocere anche su più livelli.

### ESSICCATORE: funzione “DRY FRUIT”

La funzione “Dry fruit” permette di essiccare qualsiasi alimento. Va utilizzata a temperatura bassa, quindi impostare la manopola temperatura (5) su 80°. Il tempo di essiccazione varia da 6 a 18 ore, quindi si consiglia di impostare la manopola timer (2) su ON. Appoggiare gli alimenti sui cestelli forati (11) o sulla griglia (8) se gli alimenti sono grandi abbastanza. È possibile essiccare anche su più livelli.

### FRIGGITRICE AD ARIA: AIR FRY

Prima di cuocere preriscaldare il forno per 15 minuti. Utilizzare la funzione “Air fry” per la funzione friggitrice ad aria. Il grande calore proveniente dalla resistenza alogena, unito alla potente ventilazione, consente di cucinare anche senza olio cibi sani e deliziosi, senza rinunciare alla croccantezza del fritto tradizionale. Per questa funzione utilizzare il cestello per frittura (11) ed inserirlo nella posizione in alto, quella più vicina alle resistenze. Segue una tabella con indicazioni di quantità e tempi per la funzione friggitrice ad aria

|                                                | Quantità<br>Min-max (g) | Tempo<br>(min.) | Temp<br>(°C) | Accessorio |
|------------------------------------------------|-------------------------|-----------------|--------------|------------|
| <b>Patate</b>                                  |                         |                 |              |            |
| Patate congelate sottili                       | 400-800                 | 15-20           | 200          | Cestello   |
| Patate congelate spesse                        | 400-800                 | 18-23           | 200          | Cestello   |
| Patate gratinate                               | 500-900                 | 15-20           | 200          | Vassoio    |
| <b>Carne e Pesce</b>                           |                         |                 |              |            |
| Bistecca                                       | 200-800                 | 15-22           | 180          | Cestello   |
| Costolette di maiale                           | 400-800                 | 12-18           | 180          | Cestello   |
| Hamburger                                      | 200-800                 | 10-18           | 185          | Cestello   |
| Petto di pollo                                 | 400-800                 | 15-22           | 180          | Cestello   |
| Cosce di pollo                                 | 400-800                 | 25-35           | 190          | Cestello   |
| Spiedini di carne                              | 400-800                 | 15-22           | 185          | Cestello   |
| Spiedini di pesce                              | 400-800                 | 13-16           | 180          | Cestello   |
| Pesce al forno o gratinato                     | 400-800                 | 13-18           | 180          | Vassoio    |
| <b>Snacks</b>                                  |                         |                 |              |            |
| Crocchette di pollo congelate                  | 500-800                 | 8-15            | 200          | Cestello   |
| Bastoncini di pesce congelati                  | 500-800                 | 6-12            | 200          | Cestello   |
| Bocconcini di formaggio con panatura congelati | 500-700                 | 8-12            | 180          | Cestello   |
| Verdure ripiene                                | 500-800                 | 15-20           | 180          | Vassoio    |
| <b>Cuocere al forno</b>                        |                         |                 |              |            |
| Torta                                          | 800                     | 25-35           | 160          | Vassoio    |
| Quiche                                         | 800                     | 20-30           | 190          | Vassoio    |
| Muffins                                        | 800                     | 20-30           | 160          | Vassoio    |
| Snack dolci                                    | 800                     | 18-25           | 170          | Vassoio    |

Nota: preriscaldare per 15 minuti.

- Ingredienti più piccoli richiedono un tempo di cottura leggermente minore.
- Una quantità maggiore di ingredienti richiede un tempo di cottura leggermente superiore.
- Mescolare gli alimenti a metà della cottura ottimizza il risultato, e fa 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.
- Utilizzare il vassoio se si vuol cuocere una torta o se si vuole friggere alimenti fragili o ripieni.

## **PULIZIA - Staccare la spina dalla presa elettrica e lasciar raffreddare ogni parte prima di eseguire qualsiasi operazione di pulizia.**

Non immergere il forno in acqua. In ogni caso evitare che schizzi d'acqua o di altri liquidi raggiungano l'apparecchio.

Una pulizia periodica del vano interno garantisce un miglior funzionamento del prodotto ed evita la formazione di cattivi odori. Utilizzare un panno morbido e detergenti non abrasivi per la pulizia del vano.

Griglia, vassoio e cestelli possono essere lavati come normali stoviglie.

Non utilizzare spugne abrasive o in metallo per la pulizia dell'esterno dell'apparecchio. Questo può infatti provocare danneggiamenti alla vernice.

Fare attenzione a non far penetrare gocce di liquidi nelle aperture di areazione durante la pulizia

## **CARATTERISTICHE TECNICHE**

- Alimentazione: AC 220-240V~50-60Hz. Potenza: 1200-1400W
- Vano con capacità 14 litri e luce interna
- Ventilazione - Temperatura regolabile (fino a 230°C) - Timer 60 minuti
- Accessori: vassoio, griglia, 2 cestelli
- Consumo di energia in modalità spenta: 0,29 W. Il prodotto entra in modalità spenta dopo l'uso

## **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.

**The appliance becomes hot during use; never touch the glass or the inside of the appliance, but only handles and control panel.** Always use pot holders to

remove the accessories.

Do not place anything on the door when it is open, as the door may be damaged or the oven may fall and break.

Do not place anything on top of the appliance. Don't move the oven if it is hot or if contains food.

Always use handle to remove the grill and the pan.

**Handle with care cooked food to avoid risk of burning.**

Put food only on the accessories included, in order to not let the food touch the heating element.

Do not fill trays with oil as this may cause a fire hazard.

**For cooking use only containers that are suitable for high temperatures.**

The appliance needs approximately 30 minutes to cool down for handle or cleaning safely. Do not wash or throw water on glass when is hot, as it may break. Do not use the oven if there is any damage to the door or its seals.

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 liquids on unit.

During functioning, 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 open the door after cooking.

Before every use, unroll the power cord.

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

Do not use the appliance as a heating unit. Do not insert anything in the ventilation windows. Before cleaning, always unplug the unit from the electrical outlet and wait for the complete cooling of each part of the appliance.

Do not use the oven as shelf support for objects or as place to store food, pots, containers, etc.. Remove all packaging materials from the cooking compartment.

After use, place all knobs in OFF position.

## DESCRIPTION FG28

|                            |                    |                            |           |
|----------------------------|--------------------|----------------------------|-----------|
| 1 Working light            | 2 Timer knob       | 3 Cooking selection switch |           |
| 4 Air outlet (on the back) | 5 Temperature knob | 6 Door                     | 7 Handle  |
| 8 Oven rack                | 9 Tray             | 10 Air vents               | 11 Basket |

## CONTROL KNOBS

Moving the cooking selection switch (3) allows to select functions:

**AIR FRY, TOASTER, GRILL, PIZZA, DRY FRUIT**

The temperature control knob (5) allows you to set a temperature from 80 to 230 degrees Celsius. The timer control knob (2) allows you to set the cooking time between 0 and 60 minutes, and it also has the position ON (always ON).

## PREHEATING

Before inserting the food, always preheat the oven for about 15 minutes to allow the unit to reach the selected temperature. Preheat the oven without food.

- Set the timer control knob (2) up to 15 minutes.
- Set the desired temperature using the temperature control knob (5).
- Turn cooking selection switch (3) to the desired position.
- At timer acoustic signal, preheating process is completed and the oven is ready for cooking.

## COOKING

Carefully wash all accessories and the inner housing first. Allow to ventilate the internal compartment keeping the door open for about 30 minutes and subsequently operate the empty oven for few minutes keeping the door open. Before starting with the first cooking, turn on the oven for 10 minutes at the maximum power with both heating elements working.

- Connect to a suitable and earthed power socket.
- Place the tray (9) at the bottom of cooking chamber and pour it with some water.
- Pre-heat the oven and place food on one of the accessories, set the temperature (control knob 5), time (2) and type of cooking (2) and place accessory inside oven at the right height.
- Periodically check the condition of the food during cooking. In case you need to open the door for any reason, close it as quick as possible to avoid losing heat.
- At the end of cooking process, the timer will emit acoustic signal. If the cooking is not complete reset the timer control knob. When food is ready, remove the accessories using a pot holder.

Turn all the knobs to OFF position.

## COOKING FUNCTIONS

**CONVECTION OVEN: “TOASTER”, “GRILL” e “PIZZA”**

Before cooking pre-heat oven for 15 minutes.

These functions allow to have a real convection oven.

Depending on the type of cooking and on the type of ingredient (meat, fish, vegetables, pizza, ecc.), food can be placed on any accessory; so select the one you think is more suitable: tray, grid, basket.

Also the position inside the oven should be chosen depending on the cooking type.

It is possible to cook also on more than one level.

**FOOD DEHYDRATOR: Function “DRY FRUIT”**

The “Dry fruit” function allows you to dry any food.

It should be used at a low temperature, so set the temperature knob (5) to 80°.

The drying time varies from 6 to 18 hours, so we recommend setting the timer knob (2) to ON.

Place the food on the baskets (11) or on the grid (8) if the food is large enough.

It is also possible to dry on multiple levels.

## AIR FRY

Before cooking pre-heat oven for 15 minutes. With Air Fryer function the heat coming from the halogen heating element, combined with the strong convection, allows to cook even without oil, healthy and delicious food, without giving up the crispness of traditional fried food.

For this function use the fryer basket (11) and put it in the upper position inside oven, near to the heating elements. Here some indications of time and quantities for the air fryer function.

|                                    | Min-max Amount (g) | Time (min.) | Temp (°C) | Accessory |
|------------------------------------|--------------------|-------------|-----------|-----------|
| <b>Potato &amp; fries</b>          |                    |             |           |           |
| Thin frozen fries                  | 400-800            | 15-20       | 200       | Basket    |
| Thick frozen fries                 | 400-800            | 18-23       | 200       | Basket    |
| Potato gratin                      | 500-900            | 15-20       | 200       | Tray      |
| <b>Meat and fish</b>               |                    |             |           |           |
| Steak                              | 200-800            | 15-22       | 180       | Basket    |
| Pork chops                         | 400-800            | 12-18       | 180       | Basket    |
| Hamburger                          | 200-800            | 10-18       | 185       | Basket    |
| Chicken breast                     | 400-800            | 15-22       | 180       | Basket    |
| Chicken thighs                     | 400-800            | 25-35       | 190       | Basket    |
| Meat Skewers                       | 400-800            | 15-22       | 185       | Basket    |
| Fish Skewers                       | 400-800            | 13-16       | 180       | Basket    |
| Fish                               | 400-800            | 13-18       | 180       | Tray      |
| <b>Snacks</b>                      |                    |             |           |           |
| Frozen chicken nuggets             | 500-800            | 8-15        | 200       | Basket    |
| Frozen fish fingers                | 500-800            | 6-12        | 200       | Basket    |
| Frozen bread crumbed cheese snacks | 500-700            | 8-12        | 180       | Basket    |
| Stuffed vegetables                 | 500-800            | 15-20       | 180       | Tray      |
| <b>Baking</b>                      |                    |             |           |           |
| Cake                               | 800                | 25-35       | 160       | Tray      |
| Quiche                             | 800                | 20-30       | 190       | Tray      |
| Muffins                            | 800                | 20-30       | 160       | Tray      |
| Sweet snacks                       | 800                | 18-25       | 170       | Tray      |

Not: pre-heat for 15 minutes.

- *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.*
- *Do not prepare extremely greasy ingredients such as sausages in the Hot-air fryer.*
- *Use tray to bake a cake or quiche or if you want to fry fragile ingredients or filled ingredients.*

## CLEANING - Unplug the unit from the electrical outlet and allow each part to cool down before starting any cleaning procedure.

- Do not place oven in water. In any case prevent splashes of water or other liquids from reaching the unit.
- Regular cleaning of the internal chamber ensure better performances and prevents unpleasant odors. Use a soft cloth and non-abrasive cleaner for the cooking compartment.
- Grill, tray, and basket can be washed as everyday crockery.
- Do not use abrasive or metallic sponges to clean the outside of the oven. This may jeopardize the paint.
- Be careful not to drop any liquid or soap in the ventilation openings during cleaning.

Crumbs, oils and cooking residues fall to the bottom of the unit. For faster cleaning, remove the crumb tray and clean it separately.

## TECHNICAL FEATURES

- Power supply: AC 220-240V~50-60Hz. Power 1200-1400W
- Chamber with capacity 14 L and internal light
- Convection - Adjustable temperature (up to 230°C) - Timer 60 minutes
- Accessories: tray, grid, 2 baskets
- Power consumption in off mode: 0,29 W, the product enters off mode automatically after use

## **PORTUGUÊS: ADVERTENCIAS**

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 o produto a impactos, pois isso pode danificá-lo.

## **INFORMAÇÕES GERAIS**

As superfícies do aparelho não devem ser colocadas contra uma parede. Deixe pelo menos 10 cm de espaço

livre nas costas e nas laterais e 10 cm de espaço livre acima do aparelho.

**O aparelho aquece durante a utilização; nunca toque no vidro nem no interior do aparelho, apenas nas pegas e no painel de controlo.** Utilize sempre pegas ou luvas de forno para remover os acessórios.

Não coloque nada sobre a porta quando esta estiver aberta, pois a porta pode ficar danificada ou o forno pode cair e partir-se.

Não coloque nada sobre o aparelho. Não desloque o forno se este estiver quente ou contiver alimentos.

Utilize sempre a pega para remover a grelha e o tabuleiro.

**Manuseie os alimentos cozinhados com cuidado para evitar o risco de queimaduras.**

Coloque os alimentos apenas nos acessórios fornecidos, de modo a evitar que entrem em contacto com o elemento de aquecimento.

Não encha os tabuleiros com óleo, pois isso pode representar um risco de incêndio.

**Para cozinhar, use apenas recipientes adequados para altas temperaturas.**

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

Não lave ou jogue água no vidro quando estiver quente, pois pode quebrar. Não utilize o forno se existir qualquer dano na porta ou nas respectivas vedações.

Nunca deixe o aparelho sem vigilância enquanto estiver em funcionamento. Desligue o aparelho da tomada elétrica após cada utilização. Não mergulhe o forno em água ou outros líquidos e evite salpicar líquidos sobre o aparelho.

Durante o funcionamento, vapor quente é libertado através das 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 abrir a porta após a cozedura.

Antes de cada utilização desenrole o cabo de alimentação. Não cubra a entrada de ar e as aberturas de saída de ar enquanto o aparelho estiver em funcionamento.

Não use o aparelho como unidade de aquecimento. Não insira nada nas janelas de ventilação. Antes de limpar desligue sempre o aparelho da tomada elétrica e aguarde pelo arrefecimento total de cada parte do aparelho.

Não use o forno como suporte de prateleira para objetos ou como local para guardar alimentos, panelas, recipientes, etc. Retire todos os materiais de embalagem do compartimento para cozinhar.

Após a utilização, coloque todos os botões na posição **DESLIGADO (OFF)**.

## DESCRIÇÃO FG28

|                                      |                                   |                        |
|--------------------------------------|-----------------------------------|------------------------|
| 1 Luz de funcionamento               | 2 Botão do temporizador           |                        |
| 3 Interruptor de seleção de cozedura | 4 Saída de ar (na parte traseira) | 5 Botão de temperatura |
| 6 Porta                              | 7 Pega                            | 8 Grelha do forno      |
| 9 Tabuleiro                          | 10 Aberturas de ventilação        | 11 Cesto               |

## BOTÕES DE CONTROLO

Ao mover o interruptor de seleção de cozedura (3), é possível escolher as funções:

### **FRITAR COM AR, TOSTAR, GRELHAR, PIZZA, FRUTOS SECOS**

O botão de controlo de temperatura (5) permite ajustar a temperatura entre 80 e 230 graus Celsius. O botão do temporizador (2) permite definir o tempo de cozedura entre 0 e 60 minutos, e possui também a posição ON (sempre ligado).

## PRÉ-AQUECIMENTO

Antes de colocar os alimentos, pré-aqueça sempre o forno durante cerca de 15 minutos para permitir que o aparelho atinja a temperatura selecionada. Pré-aqueça o forno sem alimentos.

- Regule o botão do temporizador (2) até 15 minutos.
- Defina a temperatura desejada usando o botão de controlo de temperatura (5).
- Mova o **interruptor de seleção de cozedura** (3) para a posição desejada.
- No sinal acústico do temporizador, o processo de pré-aquecimento é concluído e o forno está pronto para cozinhar.

## COZINHAR

Lave cuidadosamente todos os acessórios e o compartimento interno primeiro. Deixe o compartimento interno ventilar, mantendo a porta aberta durante cerca de 30 minutos e, em seguida, ligue o forno vazio por alguns minutos, mantendo a porta aberta. Antes de iniciar a primeira cozedura, ligue o forno durante 10 minutos na potência máxima com ambos os elementos de aquecimento ligados.

- Ligue a uma tomada adequada e com ligação à terra.

- Coloque o tabuleiro (9) no fundo da câmara de cozedura e encha-o com um pouco de água.
  - Pré-aqueça o forno e coloque os alimentos num dos acessórios, ajuste a temperatura (botão 5), o tempo (botão 2) e o tipo de cozedura (botão 2) e coloque o acessório dentro do forno na altura correta.
  - Verifique regularmente o estado dos alimentos durante o cozimento. Caso precise de abrir a porta por qualquer motivo, feche-a o mais rápido possível para evitar a perda de calor.
  - No final do processo de cozedura, o temporizador emitirá um sinal acústico. Se a cozedura não estiver completa, reinicie o botão do temporizador. Quando os alimentos estiverem prontos, retire os acessórios utilizando uma pega ou luva de forno.
- Coloque todos os botões na posição DESLIGADO (OFF).

## FUNÇÕES DE COZEDURA

### FORNO DE CONVECÇÃO: “TOSTAR”, “GRELHAR” e “PIZZA”

Antes de cozinhar, pré-aqueça o forno durante 15 minutos.

Estas funções permitem dispor de um verdadeiro forno de convecção.

Dependendo do tipo de cozedura e do tipo de ingrediente (carne, peixe, legumes, pizza, etc.), os alimentos podem ser colocados em qualquer acessório; escolha, portanto, o que considerar mais adequado: tabuleiro, grelha ou cesto.

A posição dentro do forno também deve ser escolhida consoante o tipo de cozedura.

É possível cozinhar também em mais de um nível.

### DESIDRATADOR DE ALIMENTOS: Função “FRUTOS SECOS”

A função “Fruta seca” permite desidratar qualquer alimento.

Deve ser usado a uma temperatura baixa, portanto, ajuste o botão de temperatura (5) para 80°.

O tempo de secagem varia de 6 a 18 horas, por isso recomendamos ajustar o botão do temporizador (2) para ligado (ON).

Coloque os alimentos nos cestos (11) ou na grelha (8) caso sejam suficientemente grandes.

Também é possível secar em vários níveis.

### AIR FRY - fritar a ar quente

Antes de cozinhar, pré-aqueça o forno durante 15 minutos. Com a função Fritar a ar quente, o calor proveniente do elemento de aquecimento halogéneo, combinado com a forte convecção, permite cozinhar alimentos sem óleo, de forma saudável e saborosa, sem abdicar da crocância dos alimentos fritos tradicionalmente.

Para esta função, utilize o cesto da fritadeira (11) e coloque-o na posição superior dentro do forno, próximo dos elementos de aquecimento. Seguem algumas indicações de tempo e quantidades para a função Fritar a ar quente.

|                                    | Min-max<br>Quantidade<br>(g) | Tempo<br>(min.) | Temp<br>(°C) | Acessório |
|------------------------------------|------------------------------|-----------------|--------------|-----------|
| <b>Batatas fritas &amp; fritos</b> |                              |                 |              |           |
| Batatas fritas congeladas finas    | 400-800                      | 15-20           | 200          | Cesto     |
| Batatas fritas congeladas grossas  | 400-800                      | 18-23           | 200          | Cesto     |
| Batatas gratinadas                 | 500-900                      | 15-20           | 200          | Bandeja   |
| <b>Carne e peixe</b>               |                              |                 |              |           |
| Bife                               | 200-800                      | 15-22           | 180          | Cesto     |
| Costeletas de porco                | 400-800                      | 12-18           | 180          | Cesto     |
| Hambúrguer                         | 200-800                      | 10-18           | 185          | Cesto     |
| Peito de frango                    | 400-800                      | 15-22           | 180          | Cesto     |

|                                                 |         |       |     |         |
|-------------------------------------------------|---------|-------|-----|---------|
| Coxas de frango                                 | 400-800 | 25-35 | 190 | Cesto   |
| Espetadas de Carne                              | 400-800 | 15-22 | 185 | Cesto   |
| Espetadas de Peixe                              | 400-800 | 13-16 | 180 | Cesto   |
| Peixe                                           | 400-800 | 13-18 | 180 | Bandeja |
| <b>Snacks</b>                                   |         |       |     |         |
| Nuggets de frango congelados                    | 500-800 | 8-15  | 200 | Cesto   |
| Bastões de peixe congelado                      | 500-800 | 6-12  | 200 | Cesto   |
| Miolo de Pão congelado<br>salgadinhos de queijo | 500-700 | 8-12  | 180 | Cesto   |
| Legumes recheados                               | 500-800 | 15-20 | 180 | Bandeja |
| <b>Bolos e pão</b>                              |         |       |     |         |
| Bolo                                            | 800     | 25-35 | 160 | Bandeja |
| Quiche                                          | 800     | 20-30 | 190 | Bandeja |
| Muffins                                         | 800     | 20-30 | 160 | Bandeja |
| Snacks doces                                    | 800     | 18-25 | 170 | Bandeja |

Não: pré-aqueça durante 15 minutos.

- *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 e pode ajudar a evitar ingredientes fritos de maneira desigual.*
- *Adicione um pouco de óleo às batatas frescas para obter um resultado crocante.*
- *Não prepare ingredientes extremamente gordurosos, como salsichas, na fritadeira de ar quente.*
- *Use a bandeja para cozer um bolo ou 'quiche' ou se quiser fritar ingredientes frágeis ou recheados.*

## **LIMPEZA – Desligue o aparelho da tomada elétrica e deixe cada componente arrefecer antes de iniciar qualquer procedimento de limpeza.**

- Não coloque o forno na água. Evite o contacto de salpicos de água ou outros líquidos com a unidade.
  - A limpeza regular da câmara interna garante um melhor desempenho e previne odores desagradáveis. Utilize um pano macio e um produto de limpeza não abrasivo para a câmara de cozedura.
  - A grelha, a bandeja e o cesto podem ser lavados como louça do dia a dia.
  - Não use esponjas abrasivas ou metálicas para limpar a parte externa do forno. Isso pode comprometer a pintura.
  - Tenha cuidado para não deixar cair líquidos ou sabão nas aberturas de ventilação durante a limpeza.
- Migalhas, óleos e resíduos de cozedura caem para o fundo do aparelho. Para uma limpeza mais rápida, retire a bandeja de migalhas e limpe-a separadamente.

## **CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS**

- Fonte de alimentação: AC 220-240V~50-60Hz. Potência 1200-1400W
- Câmara com capacidade 14 L e luz interna
- Convecção - Temperatura ajustável (até 230°C) - Temporizador de 60 minutos
- Acessórios: tabuleiro, grelha, 2 cestos
- Consumo de energia no modo desligado: 0,29 W
- O produto entra no modo desligado automaticamente após o uso

## **ESPAÑOL: ADVERTENCIAS DE USO**

A continuación se presentan importantes indicaciones sobre la instalación, el uso y el mantenimiento. Conservar con cuidado este manual para cualquier consulta posterior; utilizar el producto solo de la manera que indica este manual de instrucciones; cualquier otro uso se considera inadecuado y peligroso; por ello el fabricante no puede ser considerado responsable en caso de que se produzcan daños derivados de usos inadecuados, erróneos o irracionales.

Antes del uso asegurarse de la integridad del aparato; en caso de duda no utilizarlo y dirigirse al personal de asistencia; no dejar los elementos del embalaje (bolsas de plástico, poliestireno expandido, clavos, grapas, etc.) al alcance de los niños ya que son fuentes potenciales de peligro; además, cabe recordar que los citados elementos deben ser objeto de una recogida selectiva.

Asegurarse de que los datos de la placa sean compatibles con los de la red eléctrica; la instalación se debe efectuar en función de las instrucciones del fabricante considerando la potencia del aparato indicada en la placa; una instalación errónea puede causar daños a personas, animales o cosas, por los cuales el fabricante no puede ser considerado responsable.

En caso de que sea necesario el uso de adaptadores, tomas múltiples o prolongaciones, utilizar solo las conformes a las normas de seguridad vigentes; en todo caso no superar nunca los límites de absorción indicados en el adaptador sencillo y/o en las prolongaciones, así como el de potencia máxima marcado en el adaptador múltiple.

No dejar el aparato conectado si no está en funcionamiento; conviene sacar la clavija de la red de alimentación cuando el aparato no se utilice.

Desconecte siempre la unidad de la fuente de alimentación si la deja desatendida

Las operaciones de limpieza deben efectuarse después de haber sacado la clavija. En caso de que al aparato esté fuera de uso y se haya decidido no repararlo, se recomienda inutilizarlo cortando el cable de alimentación.

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

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

**ATENCIÓN:** el producto tiene una función de calentamiento. Las superficies pueden desarrollar altas temperaturas. La percepción de la temperatura es distinta para cada persona, utilizar el aparato con cautela. Tocar solo las superficies diseñadas para ser tocadas.

Este aparato está diseñado para uso doméstico o similares: cocinas para el personal de tiendas, oficinas u otros centros de trabajo, para clientes de hoteles, moteles, hostales y similares.

El aparato no está diseñado para su uso a través de temporizadores externos o mandos a distancia.

Antes de cada uso, desenrolle el cable de alimentación.

Utilice únicamente piezas de repuesto y accesorios originales. No someta el producto a impactos fuertes se producirán daños serios. Mantenga la unidad lejos de materiales inflamables, calor, puntos fríos y vapor.

## **INFORMACIONES DE USO**

No coloque las paredes contra una pared. Deje al menos 10 cm de espacio libre en la parte posterior, los lados y la parte superior del aparato.

**El aparato está caliente durante el uso; nunca toque el vidrio o las partes internas, sino solo el mango y el panel de control.** Utilice siempre las agarraderas y el mango suministrado para sacar los accesorios.

No coloque nada en la puerta cuando esté abierta, ya que la puerta podría dañarse o el horno podría caerse y romperse.

No eche agua al vidrio si está caliente, podría romperse.

No coloque nada sobre el aparato. No mueva el aparato si contiene comida o si todavía está caliente.

Utilice siempre el mango provisto para sacar la rejilla y la paleta. Manipular con cuidado los alimentos recién cocinados, podrían quemarse.

Coloque los alimentos solo en las bandejas y accesorios suministrados para evitar que toquen la resistencia.

No llene la sartén de aceite: riesgo de incendio.**Para cocinar,**

**use solo recipientes adecuados para altas temperaturas.**

El aparato tarda unos 30 minutos en enfriarse completamente después de su uso. No lave ni eche agua al vidrio cuando esté caliente, ya que podría romperse.

No utilice el horno si nota daños en la puerta o en sus juntas.

Nunca deje el aparato sin vigilancia mientras está en funcionamiento. Desconecte el enchufe al final de cada uso.

No sumerja el horno en agua u otros líquidos y evite que las salpicaduras de líquidos lo alcancen.

Durante la operación, las entradas de aire emiten vapor caliente. Mantenga las manos y la cara a una distancia segura. También tenga cuidado con el vapor al abrir la puerta después de cocinar.

Antes de cada uso, desenrolle el cable de alimentación.

No cubra las ranuras de entrada y salida de aire mientras la máquina esté en funcionamiento.

No utilice el producto como unidad de calefacción.

No inserte nada en las ranuras de ventilación.

Antes de realizar cualquier operación de limpieza, desconecte el enchufe de la toma eléctrica y espere a que se enfríe por completo cada parte del producto.

No use el horno como un estante para objetos o como un espacio para almacenar alimentos, ollas, recipientes, etc.

Retire todos los materiales del compartimento de cocción y colóquelos en superficies sólidas y estables.

Después de usar, coloque los mandos en la posición OFF.

## **NOMENCLATURA FG28**

|                                        |                        |                              |
|----------------------------------------|------------------------|------------------------------|
| 1 Indicador de funcionamiento          | 2 Mando temporizador   | 3 Mando seleccion de funcion |
| 4 Salida de aire (en la parte trasera) | 5 Mando de temperatura | 6 Puerta                     |
| 7 Asa                                  | 8 Rejilla              | 9 Bandeja                    |
| 10 Ventilacion                         | 11 Cesto para freir    |                              |

## **BOTONES**

Con el boton de seleccionar funcion (3) es posible seleccionar diversas funciones:

**AIR FRY:** función de freidora de aire

**TOASTER:** funcion horno ventilado

**GRILL:** cocción a Parrilla

**PIZZA:** funcion Pizza

**DRY FRUIT:** función secadora

El dial de ajuste de temperatura (5) le permite establecer una temperatura de hasta 230 grados centígrados.

El dial temporizador (2) le permite establecer el tiempo de cocción entre 0 y 60 minutos, y también está equipado con una posición ON (siempre encendido)..

## PRECALENTAMIENTO

En cada uso, antes de insertar los alimentos, precalentar el horno durante unos 15 minutos para permitir que se alcance la temperatura. Realice el precalentamiento sin alimentos en el compartimento de cocción.

- Ajuste el mando temporizador (2) a 15 minutos.
- Ajuste la temperatura deseada con el mando principal (5).
- Llevar la perilla de selección de cocción (3) a la posición deseada.

Cuando suena el temporizador, el precalentamiento termina y el horno está listo para cocinar.

## COCCIÓN

Al primer uso, lave cuidadosamente todos los accesorios y el compartimento interior. Dejar que el compartimento interior se ventile manteniendo la puerta abierta durante unos 30 minutos y, a continuación, accionar el horno vacío durante unos minutos. Antes de cocinar por primera vez, deje que funcione al vacío durante unos 10 minutos a la temperatura máxima, para eliminar el olor "de nuevo".

- Conectar a una toma adecuada y con conexión a tierra.
- Coloque la bandeja (9) en la base del compartimento interior y vierta un poco de agua.
- Precalentar el horno y colocar los alimentos en uno de los accesorios, ajustar la temperatura (botón 5), el tiempo (2) y el tipo (3) de cocción y colocar el accesorio a la altura correcta en el compartimento de cocción. Compruebe el estado de los alimentos que está cocinando. Si hay que girar los alimentos, abra la puerta y ciérrela lo más rápido posible para evitar pérdidas de calor.
- Al final de la cocción, el temporizador emitirá un sonido. Si la cocción no está completa, reinicie el temporizador. Cuando los alimentos estén cocidos, retire los accesorios con una agarradera. Coloque todos los mandos en la posición OFF.

## FUNCIONES DE COCCIÓN

### HORNO VENTILADO: “TOASTER”, “GRILL” e “PIZZA”

Antes de hornear, precalentar el horno durante 15 minutos.

Las funciones "Grill", "Pizza" y "Toaster" permiten tener un verdadero horno ventilado.

Dependiendo del tipo de cocción y del tipo de ingrediente (carne, pescado, verduras, pizza, etc.) los alimentos pueden colocarse sobre el accesorio que se considere más adecuado: bandeja, parrilla o cesta.

La ubicación del accesorio en el horno también debe elegirse según la cocción.

También se puede cocinar en varios niveles.

### SECADORA: Función “DRY FRUIT”

La función “Dry fruit” permite secar cualquier alimento.

Se debe utilizar a baja temperatura, por lo que deberá ajustar el mando de temperatura (5) a 80°.

El tiempo de secado varía de 6 a 18 horas, por lo que se recomienda colocar la perilla del temporizador (2) en ON. Coloque los alimentos en las cestas perforadas (11) o en la parrilla (8) si los alimentos son lo suficientemente grandes. También es posible secar en varios niveles.

### FREIDORA DE AIRE: AIR FRY

Antes de hornear, precalentar el horno durante 15 minutos.

Utilice la función "Air fry" para la función de freidora de aire. El gran calor de la resistencia halógena, combinado con la potente ventilación, permite cocinar incluso sin aceite alimentos saludables y deliciosos, sin renunciar a la crujiente fritura tradicional. Para esta función, utilice la cesta para freír (11) y colóquela en la posición superior, la más cercana a las resistencias. A continuación se muestra una tabla con indicaciones de cantidad y tiempo para la función de freidora de aire

|                               | <b>Cantidad<br/>Min-max (g)</b> | <b>Tiempo<br/>(min.)</b> | <b>Temp<br/>(°C)</b> | <b>Accesorio</b> |
|-------------------------------|---------------------------------|--------------------------|----------------------|------------------|
| <b>Patatas</b>                |                                 |                          |                      |                  |
| Patatas congeladas finas      | 400-800                         | 15-20                    | 200                  | Cesto            |
| Patatas congeladas gruesas    | 400-800                         | 18-23                    | 200                  | Cesto            |
| Patatas gratinadas            | 500-900                         | 15-20                    | 200                  | Bandeja          |
| <b>Carne y Pescado</b>        |                                 |                          |                      |                  |
| Bistec                        | 200-800                         | 15-22                    | 180                  | Cesto            |
| Chuletas de cerdo             | 400-800                         | 12-18                    | 180                  | Cesto            |
| Hamburguesa                   | 200-800                         | 10-18                    | 185                  | Cesto            |
| Pechuga de pollo              | 400-800                         | 15-22                    | 180                  | Cesto            |
| Muslos de pollo               | 400-800                         | 25-35                    | 190                  | Cesto            |
| Brochetas de carne            | 400-800                         | 15-22                    | 185                  | Cesto            |
| Brochetas de pescado          | 400-800                         | 13-16                    | 180                  | Cesto            |
| Pescado al horno o gratinado  | 400-800                         | 13-18                    | 180                  | Bandeja          |
| <b>Snacks</b>                 |                                 |                          |                      |                  |
| Croquetas de pollo congeladas | 500-800                         | 8-15                     | 200                  | Cesto            |
| Palitos de pescado congelados | 500-800                         | 6-12                     | 200                  | Cesto            |
| Trozos de queso congelados    | 500-700                         | 8-12                     | 180                  | Cesto            |
| Verduras rellenas             | 500-800                         | 15-20                    | 180                  | Bandeja          |
| <b>Hornear</b>                |                                 |                          |                      |                  |
| Pasteles                      | 800                             | 25-35                    | 160                  | Bandeja          |
| Tarta                         | 800                             | 20-30                    | 190                  | Bandeja          |
| Magdalenas                    | 800                             | 20-30                    | 160                  | Bandeja          |
| Aperitivos dulces             | 800                             | 18-25                    | 170                  | Bandeja          |

Nota: precalentar durante 15 minutos.

- Los ingredientes más pequeños requieren un tiempo de cocción ligeramente menor.
- Una mayor cantidad de ingredientes requiere un tiempo de cocción ligeramente mayor.
- Mezclar los alimentos a mitad de la cocción optimiza el resultado y hace que la cocción sea más uniforme.
- Añade un poco de aceite a las patatas frescas justo antes de cocinarlas para que estén más crujientes.
- Los alimentos muy grasos como las salchichas no son adecuados para cocinar en una freidora de aire.
- Use la bandeja si desea hornear un pastel o si desea freír alimentos frágiles o rellenos.

## **LIMPIEZA - Desconecte el enchufe de la toma de corriente y deje enfriar cada parte antes de realizar cualquier operación de limpieza.**

No sumerja el horno en agua. En cualquier caso, evite que las salpicaduras de agua u otros líquidos lleguen al aparato. Una limpieza periódica del compartimento interno garantiza un mejor funcionamiento del producto y evita la formación de malos olores. Use un paño suave y detergentes no abrasivos para limpiar el compartimento. La parrilla, la bandeja y la cesta se pueden lavar como vajilla ordinaria.

No utilice esponjas abrasivas o metálicas para limpiar el exterior del aparato. Esto puede provocar daños en la pintura. Tenga cuidado de no dejar que las gotas de líquido penetren en las aberturas de ventilación durante la limpieza.

## **CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS**

- Fuente de alimentación: AC 220-240V~50-60Hz. Potencia: 1200-1400W
- Compartimento con capacidad de 14 litros y luz interior
- Ventilación - Temperatura ajustable (hasta 230°C) - Temporizador 60 minutos
- Accesorios: bandeja, parrilla, cesta
- Consumo de energía en modo apagado: 0,29 W
- El producto entra en modo apagado automáticamente después del uso

## 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) e que deve ser eliminado correctamente no final do seu período de vida. Peça informações na câmara municipal da sua área de residência, se precisar de saber a localização dos centros de recolha deste tipo de resíduos. Quem não eliminar o aparelho do modo indicado neste parágrafo responde segundo as leis em vigor.

## RESIDUOS DE APARATOS ELÉCTRICOS Y ELECTRÓNICOS

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





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 [assistenza@trevidea.it](mailto:assistenza@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 [assistenza@trevidea.it](mailto:assistenza@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](http://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