Girmi

Mod.: FG41

Technical model: KB9206E



it	Friggitrice ad aria a due zone | Manuale d'uso..... 2
en	Two-zone air fryer | User manual..... 16
fr	Friteuse à air chaud à double zone | Manuel d'utilisation..... 30
de	Heißluftfritteuse mit zwei Zonen | Bedienungsanleitung..... 44
es	Freidora de aire con dos zonas | Manual de uso..... 58
pt	Airfryer de duas zonas | Manual de utilização..... 72
nl	Airfryer met twee zones | Gebruikershandleiding..... 86
sv	Luftfritös med två zoner | Bruksanvisning..... 100
pl	Frytkownica beztłuszczowa dwustrefowa | Instrukcja obsługi..... 114
hu	Kétzónás forrólevegős sütő | Használati útmutató..... 128
cs	Dvouzónová horkovzdušná fritéza | Návod k použití..... 142
sk	Teplovzdušná fritéza s dvomi nádobami | Používateľská príručka..... 156
sl	Cvrtnik na vroči zrak z dvema conama | Navodila za uporabo..... 170

Contenuti | it

1	MESSAGGI E SIMBOLI PRESENTI NEL MANUALE	3
2	AVVERTENZE DI SICUREZZA	4
3	STRUTTURA DELLA FRIGGITRICE AD ARIA	8
4	FUNZIONAMENTO DELL'APPARECCHIO	10
5	COTTURA	13
6	PULIZIA	14
7	DATI TECNICI	14
8	ASSISTENZA	15
9	SMALTIMENTO	15

1. Messaggi e simboli presenti nel manuale

1.1 Messaggi di sicurezza

⚠ AVVERTIMENTO

Indica una situazione pericolosa che, se non evitata, può causare morte o ferite gravi.

⚠ ATTENZIONE

Indica una situazione pericolosa che, se non evitata, può causare ferite lievi.

1.2 Altri messaggi

AVVISO

Indica obblighi che se non ottemperati possono causare danni alla macchina.

1.3 Simboli classe di protezione

Simbolo	Descrizione
⏚	Classe di protezione I: l'apparecchio ha una spina che comprende il polo di messa a terra e va usato esclusivamente su prese provviste di messa a terra.
⧈	Classe di protezione II: l'apparecchio è a doppio isolamento, non necessita di spina con messa a terra.

2. Avvertenze di sicurezza

2.1 Avvertenze generali



Leggere attentamente il manuale d'uso prima di installare e usare l'apparecchio. Conservare il riferimento al manuale digitale per eventuali consultazioni future.

2.2 Avvertenze per il collegamento alla rete elettrica

- Collegare l'apparecchio seguendo le istruzioni del costruttore: un'installazione errata può causare danni a persone, animali o cose.
- Verificare che i dati di potenza massima indicati sulla targhetta dell'apparecchio siano compatibili con la rete elettrica.
- Se necessario, usare solo adattatori, prese multiple e prolunghe conformi alle norme di sicurezza vigenti senza superare i limiti di assorbimento e di potenza indicati.
- Tenere il cavo di alimentazione lontano da superfici calde o da oggetti taglienti.
- Scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica quando non è in uso e prima di qualsiasi pulizia.
- Non tirare il cavo di alimentazione per scollegare la spina.
- Non usare l'apparecchio se il cavo di alimentazione o la spina sono danneggiati o in caso di cortocircuito.

2.3 Avvertenze per il corretto posizionamento

- Conservare l'apparecchio in un luogo asciutto. Tenere l'apparecchio lontano da pioggia, umidità, gelo o altre condizioni atmosferiche dannose.
- Tenere l'apparecchio lontano da materiali infiammabili (es. tende).
- Posizionare l'apparecchio su una superficie solida e stabile, lasciando almeno 10 cm di spazio libero sopra, dietro e sui lati.
- Non appoggiare nulla sopra l'apparecchio.
- Non inserire nulla nelle feritoie di areazione.

2.4 Avvertenze per l'uso sicuro dell’apparecchio

⚠ ATTENZIONE

Apparecchio dotato di funzione riscaldante.

Durante l’uso, alcune superfici possono raggiungere temperature elevate. Usare l’apparecchio con cautela e toccare solo le superfici previste.

- Prima di ogni uso, svolgere del tutto il cavo di alimentazione.
- Questo apparecchio non è un giocattolo: i bambini di età superiore agli 8 anni possono usarlo e occuparsi della pulizia e della manutenzione solo se adeguatamente istruiti e sorvegliati.
- Tenere l’apparecchio e il cavo di alimentazione fuori dalla portata dei bambini sotto gli 8 anni.
- Non lasciare il cavo di alimentazione pendere da superfici di lavoro dove può essere afferrato da un bambino.
- Le persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, o con scarsa esperienza, possono usare l’apparecchio solo sotto sorveglianza o dopo aver ricevuto istruzioni sull’uso sicuro.
- Non toccare l’apparecchio con mani bagnate o a piedi nudi.
- Non usare l'apparecchio come unità di riscaldamento.
- Proteggere l’apparecchio da urti e cadute.
- Non usare l’apparecchio con timer esterni o telecomandi.
- Usare solo ricambi e accessori originali e compatibili.

2.5 Avvertenze per il primo uso

- Prima dell’uso verificare che l’apparecchio e tutte le sue parti siano integre. In caso di dubbio, non utilizzarlo e rivolgersi a un centro di assistenza autorizzato.
- Tenere i materiali di imballaggio (sacchetti in plastica, polistirolo, graffette, ecc.) fuori dalla portata dei bambini. Smaltirli secondo le norme di raccolta differenziata.

2.6 Avvertenze per l'uso

⚠ ATTENZIONE

Incendio.

NON riempire il contenitore di olio.

- Prima dell'uso, togliere tutti i materiali dal vano cottura e svolgere del tutto il cavo di alimentazione.
- Non toccare le parti interne dell'apparecchio durante l'uso.
- Toccare le parti interne dell'apparecchio solo quando è completamente freddo. Attendere almeno 30 minuti dopo la fine della cottura.
- Quando si estrae il contenitore al termine della cottura, maneggiare il contenitore con attenzione: è presente vapore caldo.
- Maneggiare con cautela gli alimenti appena cotti, potrebbero scottare.
- Tenere le feritoie di aerazione libere mentre l'apparecchio è in funzione.
- Durante l'uso, tenersi a distanza di sicurezza dall'apparecchio: dalle feritoie di aerazione esce vapore caldo.
- Non lasciare l'apparecchio incustodito quando è in funzione.
- Non usare l'apparecchio come spazio per riporre pentole, contenitori ecc.
- Scollegare la spina dopo l'uso.

2.7 Avvertenze per la pulizia

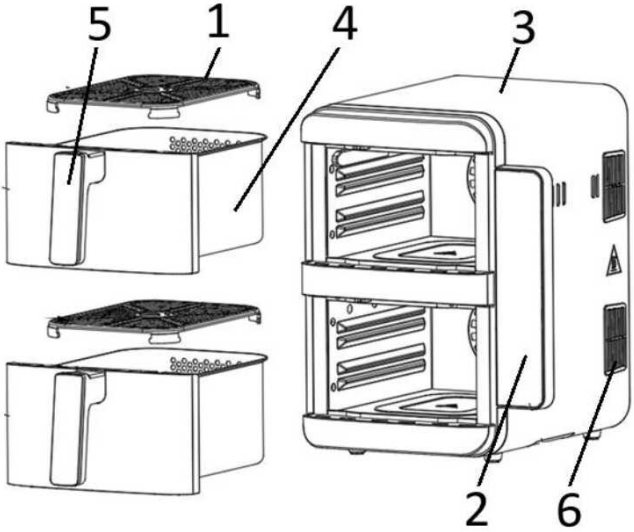
- Prima della pulizia, scollegare la spina e attendere il completo raffreddamento di tutte le parti.
- Non immergere l’apparecchio in acqua o altri liquidi.
- Proteggere l'apparecchio da schizzi di acqua o altri liquidi.

2.8 Avvertenze in caso di guasti e riparazioni

- In caso di guasto, cattivo funzionamento o cavo danneggiato, non aprire o manomettere l'apparecchio.
- Solo il costruttore, il servizio di assistenza autorizzato o il personale qualificato possono aprire e riparare l'apparecchio.
- Se l'apparecchio è guasto e non si intende ripararlo, renderlo inutilizzabile. Per farlo, tagliare il cavo di alimentazione.
- Il mancato rispetto di queste indicazioni può compromettere la sicurezza e annullare la garanzia.

3. Struttura della friggitrice ad aria

3.1 Friggitrice



Parte	Descrizione
1	Vassoi
2	Pannello comandi
3	Corpo friggitrice
4	Contenitori
5	Maniglie
6	Griglie di aerazione

3.2 Pannello comandi



Parte	Descrizione
A	Spie programmi
B	Pulsante START
C	Pulsante ON/OFF
D	Pulsante SYNC
E	Pulsante MATCH
F	Pulsante TURN REMINDER
G	Pulsante ZONA 1
H	Pulsante ZONA 2
I	Pulsanti TEMPERATURA
J	Pulsanti TEMPO
K	Display ZONA 1
L	Display ZONA 2

4. Funzionamento dell'apparecchio

4.1 Come impostare il funzionamento a zona unica

Per impostare la cottura come una zona unica o come due zone distinte con le stesse impostazioni.

1. Premere il pulsante ⏻ sul pannello comandi.
   ✓ Il display si accende.
2. Premere i pulsanti **1** e **2** per selezionare entrambi i contenitori.
3. Per impostare la temperatura di cottura, premere i pulsanti decremento e incremento temperatura.
4. Per impostare il tempo di cottura, premere i pulsanti decremento e incremento tempo.
5. Per impostare uguale tempo e temperatura per entrambi i contenitori, premere il pulsante **MATCH**.
6. Per attivare il segnale acustico di promemoria per mescolare gli alimenti in cottura, premere il pulsante **MESCOLA**.
7. Per avviare la cottura, premere il pulsante **START**.
   ✓ Il display mostra la temperatura e il tempo rimanente. Alcuni pulsanti restano accesi.
8. Per modificare temperatura e tempo di cottura nella zona superiore, premere il pulsante **1**.
9. Per modificare temperatura e tempo di cottura nella zona inferiore, premere il pulsante **2**.

4.2 Come impostare il funzionamento a due zone distinte

1. Premere il pulsante ⏻ sul pannello comandi.
   ✓ Il display si accende.
2. Premere il pulsante **1** per selezionare il contenitore superiore.
3. Per impostare la temperatura di cottura, premere i pulsanti decremento e incremento temperatura.
4. Per impostare il tempo di cottura, premere i pulsanti decremento e incremento tempo.
5. Premere il pulsante **2** per selezionare il contenitore inferiore.
6. Per impostare la temperatura di cottura, premere i pulsanti decremento e incremento temperatura.
7. Per impostare il tempo di cottura, premere i pulsanti decremento e incremento tempo.
8. Per sincronizzare le cotture nei due contenitori, in modo che terminino contemporaneamente, premere il pulsante **SYNCH**.
9. Per avviare la cottura, premere il pulsante **START**.
   ✓ Il display mostra la temperatura e il tempo rimanente. Alcuni pulsanti restano accesi.
10. Per modificare temperatura e tempo di cottura nella zona superiore, premere il pulsante **1**.
11. Per modificare temperatura e tempo di cottura nella zona inferiore, premere il pulsante **2**.

4.3 Come impostare il funzionamento

1. Se l'apparecchio è in stand-by, premere il pulsante ⏻ sul pannello comandi.
2. Per avviare la cottura, premere il pulsante ⏻.
3. Variare tempo e temperatura di cottura solo in base all'esperienza.

SUGGERIMENTO

L'apparecchio va automaticamente in stand-by dopo 1 minuto di inutilizzo.

4.4 Programmi di cottura

I programmi di cottura prevedono cicli di accensione e spegnimento. In alcuni programmi l'apparecchio si spegne temporaneamente e si ferma anche la ventola. Questo è normale e serve a cuocere uniformemente gli alimenti.

Programma	Durata (min)	Temperatura (°C)
Manuale	15	200
Patatine	25	200
Verdure	15	160
Dolci	25	160
Cosce di pollo	25	200
Carne	10	200
Pesce	10	180
Riscalda	30	60

4.5 Regolazioni durante il funzionamento

- Estrarre il contenitore solo per mescolare o controllare lo stato di cottura dei cibi: la cottura si interrompe momentaneamente e riprende quando si reinserisce il contenitore.
- Per fermare la cottura, premere il pulsante ⏻.
- Per modificare tempo e temperatura di cottura, premere i pulsanti decremento e incremento.

4.6 Suggerimenti di cottura

- Ridurre i tempi di cottura per i pezzi più piccoli.
- Aumentare i tempi di cottura per quantità maggiori di alimento.
- Mescolare gli alimenti a metà cottura, se previsto.
- Se si cucinano patate fresche, aggiungere un po' d'olio prima della cottura.

- Per cucinare una torta o alimenti fragili o ripieni, inserire nel contenitore una teglia o un piatto adatto al forno.
- Per riscaldare alimenti già cotti, scaldare a 150°C per almeno 10 minuti.
- Non cucinare in modalità friggitrice ad aria alimenti molto grassi come le salsicce.

Questa tabella offre dei suggerimenti su come regolare tempo e temperatura di cottura. I valori sono indicativi e dipendono dal gusto personale e dalle caratteristiche degli alimenti. Se la friggitrice è fredda, aggiungere 3 minuti ai tempi di cottura consigliati.

Alimento	Quantità (g)	Tempo (min)	Tempreatura (°C)	Mescolare?
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	No
Bocconcini di formaggio con panatura congelati	100-400	8-10	180	No
Verdure ripiene	100-400	20-25	180	No
Altre cotture 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

5. Cottura

5.1 Preparazione al primo uso

1. Prima del primo uso, lavare con cura tutti gli accessori e il vano interno.
2. Estrarre il contenitore e lasciare areare con lo sportello aperto per circa 30 minuti.
3. Collegare il cavo ad una presa idonea e dotata di messa a terra.
4. Accendere la friggitrice e far funzionare a vuoto per circa 10 minuti alla massima potenza.

5.2 Come cuocere gli alimenti

1. Collegare il cavo ad una presa idonea e dotata di messa a terra.
2. Estrarre il contenitore e verificare che l'accessorio scelto sia correttamente appoggiato alla base del contenitore.

   AVVISO Non usare il contenitore senza un accessorio.

   ⚠ ATTENZIONE Non toccare il contenitore o le parti interne dell'apparecchio durante la cottura. Attendere che si sia completamente raffreddato. Toccare solo le maniglie.
3. Inserite gli alimenti sull'accessorio.
4. Rimettere il contenitore nel corpo della friggitrice.

   AVVISO La cottura si avvia solo se il contenitore è inserito correttamente.
5. Se l'apparecchio è in stand-by, premere il pulsante ⏻ sul pannello comandi.
6. Impostare programma, temperatura e tempo di cottura, quindi premere il pulsante **START**.
7. Per mescolare i cibi durante la cottura, prendere il contenitore per le maniglie ed estrarlo, quindi muoverlo avanti e indietro, quindi rimettere il contenitore nel corpo della friggitrice.
8. Se si rimuove uno dei due contenitori, entrambe le cotture entrano in stand-by e riprendono quando il contenitore viene riposizionato.
9. Al suono del timer (5 beep) la cottura è ultimata, estrarre il contenitore e verificare la cottura degli alimenti.
10. Se necessario, prolungare la cottura.
11. Al termine della cottura, estrarre il contenitore e gli alimenti.

    ⚠ ATTENZIONE

    Quando si estraggono gli alimenti dal contenitore:

    - Fare attenzione al vapore che esce dal contenitore: è molto caldo.
    - Non capovolgere il contenitore per estrarre gli alimenti: i residui di cottura accumulati sul fondo potrebbero cadere sugli alimenti.

Per spegnere la friggitrice manualmente premere per 3 secondi il pulsante ⏻ sul pannello comandi.

Al termine di una cottura è possibile iniziarne immediatamente un'altra.

6. Pulizia

6.1 Avvertenze per la pulizia

⚠ AVVERTIMENTO

- Scollegare la spina dalla presa elettrica e lasciare raffreddare l'apparecchio prima di iniziare la pulizia.
- Estrarre il contenitore per raffreddare più velocemente.
- Non immergere in acqua ed evitare schizzi di qualsiasi liquido.
- Non fare entrare liquidi o sapone nelle griglie di aerazione.

6.2 Istruzioni per la pulizia

- Pulire dopo ogni utilizzo
- Pulire l'esterno con un panno morbido inumidito.
- Rimuovere eventuali residui di cibo dalla resistenza con una spazzola per pulizia.
- Pulire l'interno con acqua calda e spugna non abrasiva.
- Lavare contenitore e accessori come normali padelle antiaderenti. Non lavare in lavastoviglie. Non utilizzare spugne abrasive o in metallo, o utensili da cucina per non danneggiare il rivestimento antiaderente.

7. Dati tecnici

7.1 Caratteristiche della friggitrice

Caratteristica	Descrizione
Modello	FG41
Capacità	9 (4,5 + 4,5) l
Regolazione temperatura	da 60 a 200 °C
Timer	minuti
Altre funzioni	Display digitale 9 programmi preimpostati

7.2 Caratteristiche elettriche

Caratteristica	Descrizione
Classe di protezione	⏚ I
Alimentazione	AC 220-240V~50-60Hz
Potenza	2400 (1200 + 1200) W

Caratteristica	Descrizione
Consumo in stand-by	0,4 W L'apparecchio va in stand-by dopo 1 minuto di inattività.

8. Assistenza

8.1 Servizio assistenza

In caso di malfunzionamento o guasto o per informazioni contattare l'assistenza tecnica più vicina a voi.

Per conoscere il centro di assistenza più vicino, contattare il responsabile Centri Assistenza al numero di telefono +39 0541 694246 o all'indirizzo E-Mail service@trevidea.it .

9. Smaltimento



Come prescritto dalla Direttiva Europea 2012/19/UE, non smaltire il prodotto insieme ai rifiuti urbani non differenziati.
È responsabilità del proprietario smaltire sia questi prodotti sia le altre apparecchiature elettriche ed elettroniche mediante le specifiche strutture di raccolta indicate dal governo o dagli enti pubblici locali.
Il corretto smaltimento e il riciclaggio aiuteranno a prevenire conseguenze potenzialmente negative per l'ambiente e per la salute dell'essere umano.
Per ricevere informazioni più dettagliate circa lo smaltimento contattare gli enti pubblici di competenza, il servizio di smaltimento rifiuti o il rappresentante dal quale avete acquistato il prodotto.
Se il prodotto è di piccole dimensioni (dimensioni esterne inferiori a 25 cm) è possibile riportare il prodotto al rivenditore senza obbligo di nuovo acquisto.

Contents | en

1	MESSAGES AND SYMBOLS IN THIS MANUAL	17
2	SAFETY WARNINGS	18
3	STRUCTURE OF THE AIR FRYER	22
4	OPERATING THE APPLIANCE	24
5	COOKING	26
6	CLEANING	28
7	TECHNICAL DATA	28
8	SERVICE	29
9	DISPOSAL	29

1. Messages and symbols in this manual

1.1 Safety messages

⚠ WARNING

Indicates a hazardous situation which, if not avoided, could result in death or serious injury.

⚠ CAUTION

Indicates a hazardous situation which, if not avoided, could cause minor injury.

1.2 Other messages

NOTICE

Indicates obligations which, if ignored, could cause damage to the appliance.

1.3 Protection class symbols

Symbol	Description
⏚	Protection class I: the appliance has an earth pin plug to be inserted only in an earthed socket.
⧈	Protection class II: the appliance is double insulated and does not require an earthed plug.

2. Safety warnings

2.1 General warnings



Read the user manual carefully before installing and using the appliance. Keep the reference to the digital manual to hand for future use.

2.2 Warnings for connecting to the mains power

- Connect the appliance following the manufacturer's instructions: incorrect installation could cause harm to people and animals or damage to property.
- Check that the maximum power rating shown on the rating plate of the appliance is compatible with the mains power.
- If necessary, use only adapters, multi-socket outlets and extension leads that comply with current safety regulations, without exceeding the stated current draw and power limits.
- Keep the power cord away from hot surfaces or sharp objects.
- Disconnect the appliance from the mains power when it is not in use and before cleaning it in any way.
- Do not pull the power cord to remove the plug from the socket.
- Do not use the appliance if the power cord or plug is damaged, or in the event of a short circuit.

2.3 Warnings for correct positioning

- Store the appliance in a dry place. Keep the appliance away from rain, moisture, frost and other harmful weather conditions.
- Keep the appliance away from flammable materials (e.g. curtains).
- Place the appliance on a solid, stable surface, leaving at least 10 cm of free space above, behind and at the sides.
- Do not place anything on top of the appliance.
- Do not insert anything into the ventilation slots.

2.4 Warnings for safe use of the appliance

⚠ CAUTION

This appliance has a heating function.

During use, some surfaces may reach high temperatures. Use the appliance with care and touch only the intended surfaces.

- Before each use, fully unwind the power cord.
- This appliance is not a toy: children aged 8 years and over may use it and carry out cleaning and maintenance only if they have been properly instructed and are under adult supervision.
- Keep the appliance and the power cord out of the reach of children under 8 years old.
- Do not let the power cord hang over work surfaces where it could be grabbed by a child.
- People with reduced physical, sensory or mental capabilities, or with limited experience, may use the appliance only under supervision or after receiving instructions on safe use.
- Do not touch the appliance with wet hands or bare feet.
- Do not use the appliance as a heating device.
- Protect the appliance against accidental impact and falling.
- Do not use the appliance with external timers or remote controls.
- Use only spare parts and accessories that are original and compatible.

2.5 Warnings for first use

- Before use, check that the appliance and all its parts are intact. If in doubt, do not use it and contact an authorised service centre.
- Keep the packaging materials (plastic bags, polystyrene, staples, etc.) out of the reach of children. Dispose of them in accordance with the regulations on separate collection.

2.6 Warnings for use

⚠ CAUTION

Fire.

DO NOT fill the bowl with oil.

- Before use, remove all the materials from the cooking compartment and fully unwind the power cord.
- Do not touch the internal parts of the appliance during use.
- Touch the internal parts of the appliance only when it has completely cooled. Wait at least 30 minutes after cooking has finished.
- When removing the bowl at the end of cooking, handle it with care: hot steam may escape.
- Handle freshly cooked food with care; it may cause burns.
- Keep the ventilation slots clear while the appliance is operating.
- Keep a safe distance from the appliance while it is in use: hot steam escapes from the ventilation slots.
- Do not leave the appliance unattended while it is operating.
- Do not use the appliance as a storage space for pans, bowls, etc.
- Unplug the appliance after use.

2.7 Warnings for cleaning

- Before cleaning, unplug the appliance and wait for all the parts to cool completely.
- Do not immerse the appliance in water or other liquids.
- Protect the appliance from splashes of water or other liquids.

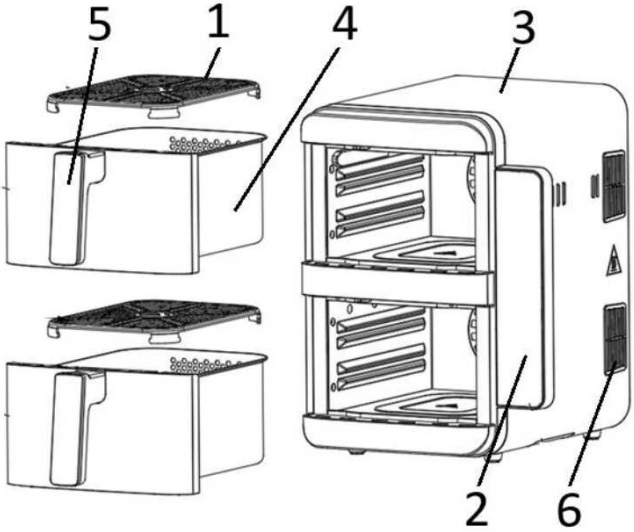
2.8 Warnings in the event of faults and repairs

- In the event of a fault, malfunction or damaged power cord, do not open or tamper with the appliance.
- Only the manufacturer, an authorised service centre or qualified personnel may open and repair the appliance.

- If the appliance is faulty and you do not intend to have it repaired, make it unusable. To do so, cut the power cord.
- Failure to follow these instructions may compromise safety and invalidate the warranty.

3. Structure of the air fryer

3.1 Fryer



Part	Description
1	Trays
2	Control panel
3	Fryer body
4	Bowls
5	Handles
6	Air vent grills

3.2 Control panel



Part	Description
A	Program indicator lights
B	START button
C	ON/OFF button
D	SYNC button
E	MATCH button
F	TURN REMINDER button
G	ZONE 1 button
H	ZONE 2 button
I	TEMPERATURE buttons
J	TIME button
K	ZONE 1 display
L	ZONE 2 display

4. Operating the appliance

4.1 How to set single-zone operation

To set single-zone or two-zone cooking with the same settings.

1. Press the ⏻ button on the control panel.
   ✓ The display switches on.
2. Press the **1** and **2** buttons to select both bowls.
3. To set the cooking temperature, press the temperature decrease button and the temperature increase button.
4. To set the cooking time, press the time decrease button and the time increase button.
5. To set the same time and temperature for both bowls, press the **MATCH** button.
6. To activate the beep to remind you to mix the food during cooking, press the **TURN REMINDER** button.
7. To start cooking, press the **START** button.
   ✓ The temperature and the remaining time are shown on the display. Some buttons remain lit.
8. To change the cooking temperature and time in the upper zone, press the **1** button.
9. To change the cooking temperature and time in the lower zone, press the **2** button.

4.2 How to set two-zone operation

1. Press the ⏻ button on the control panel.
   ✓ The display switches on.
2. Press the **1** button to select the upper bowl.
3. To set the cooking temperature, press the temperature decrease button and the temperature increase button.
4. To set the cooking time, press the time decrease button and the time increase button.
5. Press the **2** button to select the lower bowl.
6. To set the cooking temperature, press the temperature decrease button and the temperature increase button.
7. To set the cooking time, press the time decrease button and the time increase button.
8. To synchronise cooking in the two bowls so that they finish at the same time, press the **SYNC** button.
9. To start cooking, press the **START** button.
   ✓ The temperature and the remaining time are shown on the display. Some buttons remain lit.
10. To change the cooking temperature and time in the upper zone, press the **1** button.
11. To change the cooking temperature and time in the lower zone, press the **2** button.

4.3 How to set operation

1. If the appliance is in standby, press the ⏻ button on the control panel.
2. To start cooking, press the ⏻ button.
3. Adjust the cooking time and temperature only based on your own experience.

TIP

The appliance automatically enters standby after 1 minute of inactivity.

4.4 Cooking programs

The cooking programs involve cycles of switching on and off. For some programs, the appliance switches off temporarily and the fan also stops. This is normal and helps to ensure more uniform cooking of the food.

Program	Duration (min)	Temperature (°C)
Manual	15	200
Chips	25	200
Vegetables	15	160
Sweets	25	160
Chicken drumsticks	25	200
Meat	10	200
Fish	10	180
Heat	30	60

4.5 Adjustments during operation

- Remove the bowl only to mix the food or check its cooking status. Cooking stops briefly and resumes when you put the bowl back inside.
- To stop cooking, press the ⏻ button.
- To change the cooking time and temperature, press the decrease and increase buttons.

4.6 Cooking tips

- Reduce the cooking time for smaller items.
- Increase the cooking time for larger quantities of food.
- Mix the food halfway through cooking, if required.
- If you wish to cook fresh potatoes, add a little oil before cooking.

- To cook a cake or delicate foods or foods with fillings, place a baking tin or an ovenproof dish in the bowl.
- To reheat cooked food, heat at 150 °C for at least 10 minutes.
- Do not cook very fatty foods such as sausages in air fryer mode.

This table provides suggestions on how to adjust the cooking time and temperature. The values are indicative and depend on personal taste and the characteristics of the food. If the air fryer is cold, add 3 minutes to the recommended cooking times.

Food	Quantity (g)	Time (min)	Temperature (°C)	Mix?
Potatoes				
Frozen thin-cut chips	300-600	10-18	200	Yes
Frozen thick-cut chips	300-600	12-20	200	Yes
Potatoes au 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 breaded cheese bites	100-400	8-10	180	No
Stuffed vegetables	100-400	20-25	180	No
Other food with an additional tray or ovenproof 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

5. Cooking

5.1 Preparing for first use

1. Before first use, carefully wash all the accessories and the inside of the appliance.
2. Remove the bowl and leave the appliance to air out with the door open for about 30 minutes.

3. Connect the power cord to a suitable earthed socket.
4. Switch on the air fryer and run it empty for about 10 minutes at maximum power.

5.2 How to cook food

1. Connect the power cord to a suitable earthed socket.
2. Remove the bowl and check that the selected accessory is correctly positioned on the base of the bowl.

   NOTICE Do not use the bowl without an accessory.

   ⚠ CAUTION Do not touch the bowl or the internal parts of the appliance during cooking. Wait until it has cooled completely. Hold only the handles.
3. Place the food on the accessory.
4. Put the bowl back into the body of the air fryer.

   NOTICE Cooking starts only if the bowl is inserted correctly.
5. If the appliance is in standby, press the ⏻ button on the control panel.
6. Set the cooking program, temperature and time, then press the **START** button.
7. To mix the food during cooking, hold the bowl by the handles and pull it out. Shake it back and forth, then put the bowl back into the air fryer body.
8. If you remove one of the two bowls, both cooking cycles go into standby and resume when the bowl is put back in place.
9. When the timer sounds (5 beeps), cooking is complete. Remove the bowl and check that the food is cooked.
10. If necessary, extend the cooking time.
11. At the end of cooking, remove the bowl and take out the food.

    ⚠ CAUTION

    When removing the food from the bowl:
    - Beware of steam coming out of the bowl: it is very hot.
    - Do not turn the bowl upside down to remove the food: cooking residue collected at the bottom could fall onto the food.

To switch off the air fryer manually, press and hold the ⏻ button on the control panel for 3 seconds.

At the end of a cooking cycle, you can start another one immediately.

6. Cleaning

6.1 Warnings for cleaning

⚠ WARNING

- Unplug the appliance from the mains socket and allow it to cool before cleaning.
- Remove the bowl to speed up cooling.
- Do not immerse the appliance in water and avoid splashes of any liquid.
- Do not allow liquids or soap to get into the air vent grills.

6.2 Cleaning instructions

- Clean after each use.
- Clean the outside with a soft, damp cloth.
- Remove any food residues from the heating element with a cleaning brush.
- Clean the inside with hot water and a non-abrasive sponge.
- Wash the bowl and accessories as you would normal non-stick pans. Do not wash in the dishwasher. Do not use abrasive sponges or metal scourers, or kitchen utensils, as they may damage the non-stick coating.

7. Technical data

7.1 Air fryer features

Feature	Description
Model	FG41
Capacity	9 (4,5 + 4,5) l
Temperature regulation	From 6 to 200 °C
Timer	minutes
Other functions	Digital display 9preset programs

7.2 Electrical features

Feature	Description
Protection class	⏚ I
Power supply	AC 220-240V~50-60Hz
Power	2400 (1200 + 1200) W

Feature	Description
Consumption in standby	0.4 W The appliance enters standby after 1 minute of inactivity.

8. Service

8.1 Customer service

In the event of malfunction or fault, or to request information, contact your nearest service centre.

To find your nearest service centre, contact the Service Centres Manager on +39 0541 694246 or by e-mail at service@trevidea.it.

9. Disposal



As required by European directive 2012/19/EU, do not dispose of this product with unsorted household waste.
It is the owner's responsibility to dispose of these products and other electrical and electronic equipment through the specific collection facilities designated by the government or local public authorities.
Correct disposal and recycling will help prevent potentially negative consequences for the environment and human health.
For more detailed information on disposal, contact the relevant public authorities, the waste disposal service or the retailer from whom you purchased the product.
If the product is small (external dimensions less than 25 cm), you can return it to the retailer without having to buy a new product.

Sommaire | fr

1	MESSAGES ET SYMBOLES PRÉSENTS DANS LE MANUEL	31
2	AVERTISSEMENTS DE SÉCURITÉ	32
3	STRUCTURE DE LA FRITEUSE À AIR CHAUD	36
4	FONCTIONNEMENT DE L'APPAREIL	38
5	CUISSON	41
6	NETTOYAGE	42
7	DONNÉES TECHNIQUES	42
8	ASSISTANCE	43
9	ÉLIMINATION	43

1. Messages et symboles présents dans le manuel

1.1 Messages de sécurité

⚠ AVERTISSEMENT

Indique une situation dangereuse susceptible d'entraîner des blessures graves, voire mortelles si elle n'est pas évitée.

⚠ ATTENTION

Indique une situation dangereuse susceptible d'entraîner des blessures légères si elle n'est pas évitée.

1.2 Autres messages

IMPORTANT

Indique les obligations dont le non-respect peut entraîner des dommages à la machine.

1.3 Symboles de classe de protection

Symbole	Description
⏚	Classe de protection I : l'appareil dispose d'une prise mâle qui comprend le pôle de mise à la terre et qui doit être utilisée exclusivement sur les prises équipées d'une mise à la terre.
⧈	Classe de protection II : l'appareil est à double isolation et ne nécessite donc pas de prise avec mise à la terre.

2. Avertissements de sécurité

2.1 Avertissements généraux



Lisez attentivement le manuel d'utilisation avant d'installer et d'utiliser l'appareil. Conservez la référence du manuel numérique pour toute consultation future.

2.2 Avertissements pour le branchement au réseau électrique

- Branchez l'appareil en suivant les instructions du fabricant : une installation incorrecte peut causer des dommages aux personnes, aux animaux ou aux biens.
- Vérifiez que les données de puissance maximale indiquées sur la plaque signalétique de l'appareil sont compatibles avec le réseau électrique.
- Si nécessaire, utilisez uniquement des adaptateurs, des multiprises et des rallonges conformes aux normes de sécurité en vigueur, sans dépasser les limites de courant et de puissance indiquées.
- Tenez le câble d'alimentation éloigné des surfaces chaudes ou des objets tranchants.
- Débranchez l'appareil du réseau électrique lorsqu'il n'est pas utilisé et avant tout nettoyage.
- Ne tirez pas sur le câble d'alimentation pour débrancher la prise.
- N'utilisez pas l'appareil en cas de dommages sur le câble d'alimentation ou la prise ou en cas de court-circuit.

2.3 Consignes pour placer et ranger l'appareil correctement

- Rangez l'appareil dans un endroit sec. Tenez l'appareil à l'écart de la pluie, de l'humidité, du gel et de toutes autres conditions météorologiques dommageables.
- Tenez l'appareil à l'écart des matériaux inflammables (p. ex. les rideaux).
- Placez l'appareil sur une surface solide et stable, en laissant au moins 10 cm de dégagement au-dessus, derrière et sur les côtés.

- Ne posez rien sur l'appareil.
- N'introduisez rien dans les fentes d'aération.

2.4 Consignes pour utiliser l'appareil en toute sécurité

⚠ ATTENTION

Appareil doté d'une fonction chauffante.

Pendant l'utilisation, certaines surfaces peuvent atteindre des températures élevées. Utilisez l'appareil avec précaution et ne touchez que les surfaces prévues à cet effet.

- Avant chaque utilisation, déroulez complètement le câble d'alimentation.
- Cet appareil n'est pas un jouet : les enfants âgés de plus de 8 ans peuvent l'utiliser et effectuer le nettoyage et l'entretien uniquement s'ils ont été correctement instruits et s'ils sont sous surveillance.
- Gardez l'appareil et le câble d'alimentation hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
- Ne laissez pas le câble d'alimentation pendre sur le bord des surfaces de travail, d'une manière telle qu'un enfant pourrait l'attraper.
- Les personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou manquant d'expérience ne peuvent utiliser l'appareil que sous surveillance ou après avoir reçu des instructions pour une utilisation en toute sécurité.
- Ne touchez pas l'appareil si vous avez les mains mouillées ou si vous êtes pieds nus.
- N'utilisez pas l'appareil comme système de chauffage.
- Protégez l'appareil des chocs et des chutes.
- N'utilisez pas l'appareil avec des minuteurs externes ou des télécommandes.
- Utilisez uniquement des pièces de rechange et des accessoires d'origine et compatibles.

2.5 Avertissements pour la première utilisation

- Avant utilisation, vérifiez que l'appareil et toutes ses pièces sont intactes. En cas de doute, ne l'utilisez pas et contactez un centre d'assistance agréé.
- Gardez le matériel d'emballage (sachets en plastique, polystyrène, agrafes, etc.) hors de portée des enfants. Éliminez-les conformément aux réglementations en matière de tri sélectif.

2.6 Avertissements pour l'utilisation

⚠ ATTENTION

Incendie.

Ne remplissez PAS le panier de cuisson d'huile.

- Avant utilisation, retirez tout objet ou matériel du compartiment de cuisson et déroulez complètement le câble d'alimentation.
- Ne touchez pas les parties internes de l'appareil pendant l'utilisation.
- Ne touchez les parties internes de l'appareil que lorsqu'il s'est entièrement refroidi. Attendez au moins 30 minutes après la fin de la cuisson.
- Lorsque vous extrayez le panier de cuisson à la fin de la cuisson, manipulez-le avec précaution, car il contient de la vapeur chaude.
- Manipulez avec précaution les aliments venant d'être cuits, car ils peuvent être brûlants.
- Gardez les fentes d'aération dégagées lorsque l'appareil est en marche.
- Pendant l'utilisation, tenez-vous à une distance de sécurité de l'appareil, car de la vapeur chaude sort des fente d'aération.
- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance lorsqu'il est en marche.
- N'utilisez pas l'appareil comme espace de rangement pour des casseroles, des récipients, etc.
- Débranchez la prise après utilisation.

2.7 Avertissements pour le nettoyage

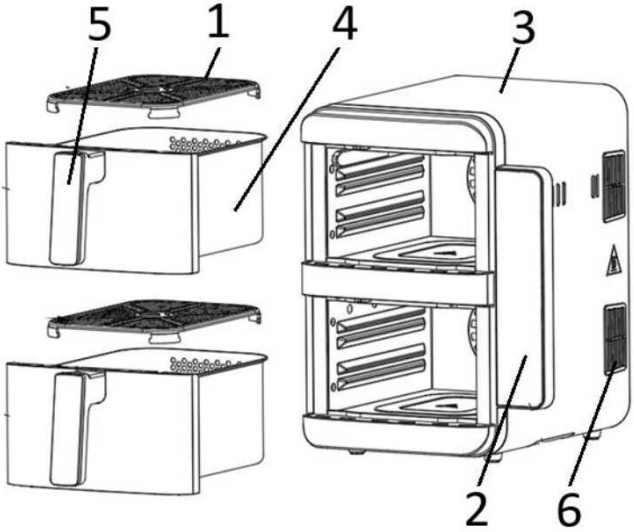
- Avant le nettoyage, débranchez la prise et attendez que tous les composants aient entièrement refroidi.
- N'immergez pas l'appareil dans l'eau ou dans tout autre liquide.
- Protégez l'appareil des éclaboussures d'eau ou d'autres liquides.

2.8 Avertissements en cas de pannes et de réparations

- En cas de panne, de mauvais fonctionnement ou de câble d'alimentation endommagé, n'ouvrez pas l'appareil et n'y apportez aucune modification.
- Seuls le fabricant, le service d'assistance agréé ou un technicien qualifié peuvent ouvrir et réparer l'appareil.
- Si l'appareil est en panne et que vous ne souhaitez pas le réparer, rendez-le inutilisable. Pour ce faire, coupez le câble d'alimentation.
- Le non-respect de ces instructions peut compromettre la sécurité et annuler la garantie.

3. Structure de la friteuse à air chaud

3.1 Friteuse à air chaud



Pièce	Description
1	Plats
2	Panneau de commande
3	Corps de la friteuse
4	Paniers de cuisson
5	Poignées
6	Grilles d'aération

3.2 Panneau de commande



Pièce	Description
A	Voyants programmes
B	Bouton START
C	Bouton ON/OFF
D	Bouton SYNC
E	Bouton MATCH
F	Bouton TURN REMINDER
G	Bouton ZONE 1
H	Bouton ZONE 2
I	Boutons TEMPÉRATURE
J	Boutons TEMPS
K	Afficheur ZONE 1
L	Afficheur ZONE 2

4. Fonctionnement de l'appareil

4.1 Comment configurer le fonctionnement à zone simple

Pour configurer la cuisson à une seule zone ou à deux zones distinctes avec les mêmes réglages.

1. Appuyez sur le bouton ⏻ sur le panneau de commande.
   ✓ L'afficheur s'allume.
2. Appuyez sur les boutons **1** et **2** pour sélectionner les deux paniers.
3. Pour régler la température de cuisson, appuyez sur les boutons de diminution et d'augmentation de la température.
4. Pour régler le temps de cuisson, appuyez sur les boutons de diminution et d'augmentation de la durée.
5. Pour régler le même temps et la même température pour les deux paniers, appuyez sur le bouton **MATCH**.
6. Pour activer le signal sonore de rappel afin de remuer les aliments en cours de cuisson, appuyez sur le bouton **MESCOLA**.
7. Pour démarrer la cuisson, appuyez sur le bouton **START**.
   ✓ L'afficheur indique la température et le temps restant. Certains boutons restent allumés.
8. Pour modifier la température et le temps de cuisson dans la zone supérieure, appuyez sur le bouton **1**.
9. Pour modifier la température et le temps de cuisson dans la zone inférieure, appuyez sur le bouton **2**.

4.2 Comment régler le fonctionnement à deux zones distinctes

1. Appuyez sur le bouton ⏻ sur le panneau de commande.
   ✓ L'afficheur s'allume.
2. Appuyez sur le bouton **1** pour sélectionner le panier supérieur.
3. Pour régler la température de cuisson, appuyez sur les boutons de diminution et d'augmentation de la température.
4. Pour régler le temps de cuisson, appuyez sur les boutons de diminution et d'augmentation de la durée.
5. Appuyez sur le bouton **2** pour sélectionner le panier inférieur.
6. Pour régler la température de cuisson, appuyez sur les boutons de diminution et d'augmentation de la température.
7. Pour régler le temps de cuisson, appuyez sur les boutons de diminution et d'augmentation de la durée.
8. Pour synchroniser les cuissons dans les deux paniers, de sorte qu'elles se terminent en même temps, appuyez sur le bouton **SYNCH**.
9. Pour démarrer la cuisson, appuyez sur le bouton **START**.
   ✓ L'afficheur indique la température et le temps restant. Certains boutons restent allumés.

10. Pour modifier la température et le temps de cuisson dans la zone supérieure, appuyez sur le bouton **1**.
11. Pour modifier la température et le temps de cuisson dans la zone inférieure, appuyez sur le bouton **2**.

4.3 Comment régler le fonctionnement

1. Si l'appareil est en veille, appuyez sur le bouton ⏻ sur le panneau de commande.
2. Pour démarrer la cuisson, appuyez sur le bouton ⏻.
3. Ne modifiez le temps et la température de cuisson qu'en fonction de votre expérience.

ASTUCE

L'appareil se met automatiquement en veille après 1 minute d'inutilisation.

4.4 Programmes de cuisson

Les programmes de cuisson prévoient des cycles de mise en marche et d'arrêt. Dans certains programmes de cuisson, l'appareil s'éteint temporairement et le ventilateur s'arrête également. Ceci est normal et permet de cuire les aliments uniformément.

Programme	Durée (min)	Température (°C)
Manuel	15	200
Frites	25	200
Légumes	15	160
Pâtisserie	25	160
Cuisses de poulet	25	200
Viande	10	200
Poisson	10	180
Réchauffer	30	60

4.5 Réglages pendant le fonctionnement

- Sortez le panier uniquement pour remuer les aliments ou pour vérifier leur état de cuisson : la cuisson s'interrompt momentanément et reprend lorsque vous réinsérez le panier.
- Pour arrêter la cuisson, appuyez sur le bouton ⏻.
- Pour modifier le temps et la température de cuisson, appuyez sur les boutons de diminution et d'augmentation.

4.6 Conseils pour la cuisson

- Réduisez les temps de cuisson pour les morceaux plus petits.
- Augmentez les temps de cuisson pour les grandes quantités d'aliments.
- Remuez les aliments à mi-cuisson, si cela est prévu.
- Si vous cuisez des pommes de terre fraîches, ajoutez un peu d'huile avant la cuisson.
- Pour cuire un gâteau ou des aliments fragiles ou farcis, placez dans le panier un plat de cuisson adapté au four.
- Pour réchauffer des aliments déjà cuits, chauffez à 150 °C pendant au moins 10 minutes.
- Ne faites pas cuire d'aliments très gras, comme les saucisses, en mode friteuse à air chaud.

Ce tableau fournit des conseils pour régler le temps et la température de cuisson. Les valeurs sont indicatives et dépendent de vos préférences et des caractéristiques des aliments. Si la friteuse à air chaud est froide, ajoutez 3 minutes aux temps de cuisson recommandés.

Aliment	Quantité (g)	Temps (min)	Température (°C)	Remuer ?
Pommes de terre				
Pommes de terre surgelées fines	300-600	10-18	200	Oui
Pommes de terre surgelées épaisses	300-600	12-20	200	Oui
Pommes de terre gratinées	500	15-20	200	Oui
Viande				
Steak	100-500	10-18	190	Non
Côtelettes de porc	100-500	10-18	180	Non
Hamburger	100-500	10-18	190	Non
Blanc de poulet	100-500	12-18	180	Non
Snacks				
Nuggets de poulet surgelés	100-500	8-14	200	Oui
Bâtonnets de poisson surgelés	100-400	6-10	200	Non
Beignets de fromage panées surgelées	100-400	8-10	180	Non
Légumes farcis	100-400	20-25	180	Non
Autres cuissons avec une plaque supplémentaire ou un plat à four				
Gâteau	300	20-25	180	Non
Quiche	400	20-22	200	Non
Muffins	300	20-25	180	Non
Snacks sucrés	400	20	180	Non

5. Cuisson

5.1 Préparation avant la première utilisation

1. Avant la première utilisation, lavez soigneusement tous les accessoires et le compartiment intérieur.
2. Sortez le panier et laissez l'appareil s'aérer, panier sorti, pendant environ 30 minutes.
3. Branchez la prise d'alimentation à une prise secteur adaptée et dotée d'une mise à la terre.
4. Allumez la friteuse et faites-la fonctionner à vide pendant environ 10 minutes à la puissance maximale.

5.2 Comment cuire les aliments

1. Branchez la prise d'alimentation à une prise secteur adaptée et dotée d'une mise à la terre.
2. Sortez le panier de cuisson et vérifiez que l'accessoire choisi est correctement posé sur le fond du panier.

   IMPORTANT N'utilisez pas le panier sans accessoire.

   ⚠ ATTENTION Ne touchez pas le panier ni les parties internes de l'appareil pendant la cuisson. Attendez qu'il ait complètement refroidi. Ne touchez que les poignées.
3. Placez les aliments sur l'accessoire.
4. Remettez le panier dans le corps de la friteuse.

   IMPORTANT La cuisson ne démarre que si le panier est correctement inséré.
5. Si l'appareil est en veille, appuyez sur le bouton ⏻ sur le panneau de commande.
6. Réglez le programme, la température et le temps de cuisson, puis appuyez sur le bouton **START**.
7. Pour remuer les aliments pendant la cuisson, saisissez le panier par les poignées et sortez-le, remuez-le d'avant en arrière, puis réinsérez-le dans le corps de la friteuse.
8. Si vous retirez l'un des deux paniers, les deux cuissons se mettent en veille et reprennent lorsque le panier est remis en place.
9. Lorsque le minuteur sonne (5 bips), la cuisson est terminée : sortez le panier et vérifiez la cuisson des aliments.
10. Si nécessaire, prolongez la cuisson.
11. À la fin de la cuisson, sortez le panier et les aliments.

⚠ ATTENTION

Lorsque vous extrayez les aliments du panier :

- Faites attention à la vapeur qui s'échappe du récipient, car elle peut être très chaude.
- Ne retournez pas le panier pour en extraire les aliments : les résidus de cuisson accumulés au fond pourraient tomber sur les aliments.

Pour éteindre la friteuse manuellement, maintenez enfoncé pendant 3 secondes le bouton ⏻ sur le panneau de commande.

Une fois la cuisson terminée, vous pouvez en commencer une autre immédiatement.

6. Nettoyage

6.1 Avertissements pour le nettoyage

⚠ AVERTISSEMENT

- Débranchez la prise d'alimentation et laissez l'appareil refroidir avant de commencer le nettoyage.
- Sortez le panier pour accélérer le refroidissement.
- Ne l'immergez pas dans l'eau et évitez les éclaboussures de tout liquide.
- Ne laissez pas pénétrer de liquides ou de savon dans les grilles d'aération.

6.2 Instructions de nettoyage

- Nettoyez après chaque utilisation
- Nettoyez l'extérieur avec un chiffon doux humidifié.
- Retirez les éventuels résidus d'aliments de la résistance à l'aide d'une brosse de nettoyage.
- Nettoyez l'intérieur avec de l'eau chaude et une éponge non abrasive.
- Lavez le panier et les accessoires comme s'il s'agissait de poêles antiadhésives classiques. Ne les lavez pas au lave-vaisselle. N'utilisez pas d'éponges abrasives ou métalliques, ni d'ustensiles de cuisine, afin de ne pas endommager le revêtement antiadhésif.

7. Données techniques

7.1 Caractéristiques de la friteuse

Caractéristique	Description
Modèle	FG41
Capacité	9 (4,5 + 4,5) l
Réglage température	De 60 à 200 °C
Minuterie	minutes
Autres fonctions	Écran numérique 9programmes prédéfinis

7.2 Caractéristiques électriques

Caractéristique	Description
Classe de protection	⏚ I

Caractéristique	Description
Alimentation	AC 220-240V~50-60Hz
Puissance	2400 (1200 + 1200) W
Consommation en veille	0,4 W L'appareil se met en veille après 1 minute d'inactivité.

8. Assistance

8.1 Service d'assistance

En cas de dysfonctionnement, de panne ou pour toute information, contactez le service d'assistance technique le plus proche de chez vous.

Pour connaître le centre d'assistance le plus proche, contactez le responsable des Centres d'assistance au numéro de téléphone +39 0541 694246 ou à l'adresse e-mail service@trevidea.it.

9. Élimination



Conformément à la directive européenne 2012/19/UE, ne jetez pas le produit dans les ordures ménagères non triées.
Il est de votre responsabilité d'éliminer ces produits ainsi que les autres équipements électriques et électroniques en les déposant auprès des structures de collecte spécifiques indiquées par le gouvernement ou les autorités publiques locales.
Une élimination et un recyclage corrects contribueront à prévenir des conséquences potentiellement négatives pour l'environnement et la santé humaine.
Pour obtenir des informations plus détaillées concernant l'élimination, contactez les autorités publiques compétentes, le service d'élimination des déchets ou le revendeur auprès duquel vous avez acheté le produit.
Si le produit est de petite taille (dimensions extérieures inférieures à 25 cm), vous pouvez le rapporter au revendeur sans obligation d'achat d'un nouveau produit.

Inhalt | de

1	MELDUNGEN UND SYMBOLE IN DER ANLEITUNG	45
2	SICHERHEITSHINWEISE	46
3	AUFBAU DER HEIßLUFTFRITTEUSE	50
4	BETRIEB DES GERÄTS	52
5	GAREN	55
6	REINIGUNG	56
7	TECHNISCHE DATEN	56
8	KUNDENDIENST	57
9	ENTSORGUNG	57

1. Meldungen und Symbole in der Anleitung

1.1 Sicherheitsmeldungen

⚠ WARNUNG

Weist auf eine Gefahrensituation hin, die zum Tod oder zu schweren Verletzungen führen kann, wenn sie nicht vermieden wird.

⚠ VORSICHT

Weist auf eine Gefahrensituation hin, die zu leichten Verletzungen führen kann, wenn sie nicht vermieden wird.

1.2 Weitere Meldungen

HINWEIS

Weist auf Vorschriften hin, deren Nichtbeachtung zu Schäden am Gerät führen kann.

1.3 Schutzklassensymbole

Symbol	Beschreibung
⏚	Schutzklasse I: Das Gerät hat einen Stecker mit Erdungsstift und darf ausschließlich an Steckdosen mit Erdung angeschlossen werden.
⧈	Schutzklasse II: Das Gerät hat eine doppelte Isolierung und benötigt keinen Stecker mit Erdungsstift.

2. Sicherheitshinweise

2.1 Allgemeine Hinweise



Vor der Aufstellung und Verwendung des Geräts die Bedienungsanleitung sorgfältig lesen. Den Verweis auf die digitale Bedienungsanleitung für späteres Nachlesen aufbewahren.

2.2 Hinweise zum Anschluss an das Stromnetz

- Das Gerät gemäß den Anweisungen des Herstellers anschließen. Eine fehlerhafte Installation kann Personen, Tieren oder Gegenständen Schaden zufügen.
- Prüfen, ob die auf dem Typenschild des Geräts angegebene maximale Leistung mit dem Stromnetz kompatibel ist.
- Falls erforderlich, nur Adapter, Mehrfachsteckdosen und Verlängerungskabel verwenden, die den geltenden Sicherheitsnormen entsprechen. Die angegebenen Grenzen für Stromaufnahme und Leistung nicht überschreiten.
- Das Stromkabel von heißen Oberflächen und scharfen Gegenständen fernhalten.
- Das Gerät bei Nichtbenutzung und vor jeder Reinigung vom Stromnetz trennen.
- Nicht am Stromkabel ziehen, um den Netzstecker aus der Steckdose zu ziehen.
- Das Gerät nicht verwenden, wenn das Stromkabel oder der Netzstecker beschädigt sind oder wenn ein Kurzschluss vorliegt.

2.3 Hinweise zur korrekten Aufstellung

- Das Gerät an einem trockenen Ort aufbewahren. Das Gerät vor Regen, Feuchtigkeit, Frost und anderen schädlichen Witterungseinflüssen schützen.
- Das Gerät von brennbaren Materialien (z. B. Vorhängen) fernhalten.
- Das Gerät auf einer festen und stabilen Oberfläche aufstellen. Über, hinter und neben dem Gerät mindestens 10 cm Freiraum lassen.

- Nichts auf das Gerät legen.
- Nichts in die Lüftungsschlitze stecken.

2.4 Hinweise zur sicheren Verwendung des Geräts

⚠ VORSICHT

Gerät mit Heizfunktion.

Während des Betriebs können einige Oberflächen hohe Temperaturen erreichen. Bei der Benutzung des Geräts vorsichtig sein und nur die dafür vorgesehenen Flächen berühren.

- Vor jeder Verwendung das Stromkabel vollständig abrollen.
- Dieses Gerät ist kein Spielzeug. Kinder ab acht Jahren dürfen es nur benutzen sowie dessen Reinigung und Pflege vornehmen, wenn sie angemessen angeleitet und beaufsichtigt werden.
- Gerät und Stromkabel außerhalb der Reichweite von Kindern unter acht Jahren aufbewahren.
- Das Stromkabel nicht von Arbeitsflächen herunterhängen lassen, wo ein Kind daran ziehen könnte.
- Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mit wenig Erfahrung dürfen das Gerät nur unter Aufsicht oder nach einer Einweisung in die sichere Verwendung benutzen.
- Das Gerät nicht mit nassen Händen oder barfuß berühren.
- Das Gerät nicht als Heizgerät verwenden.
- Das Gerät vor Stößen und Herunterfallen schützen.
- Das Gerät nicht zusammen mit externen Timern oder Fernbedienungen verwenden.
- Nur originale und kompatible Ersatzteile und Zubehörteile verwenden.

2.5 Hinweise zum ersten Gebrauch

- Vor Gebrauch prüfen, ob das Gerät und alle Teile unbeschädigt sind. Im Zweifelsfall nicht verwenden und ein autorisiertes Kundendienstzentrum kontaktieren.
- Verpackungsmaterial (Plastiktüten, Styropor, Heftklammern usw.) außerhalb der Reichweite von Kindern aufbewahren. Gemäß den Vorschriften zur Abfalltrennung entsorgen.

2.6 Hinweise zum Gebrauch

⚠ VORSICHT

Brandgefahr.

Den Behälter NICHT mit Öl füllen.

- Vor der Verwendung alle Gegenstände aus dem Garraum entfernen und das Stromkabel vollständig abrollen.
- Während des Betriebs die inneren Teile des Geräts nicht berühren.
- Die inneren Teile des Geräts nur berühren, wenn es vollständig abgekühlt ist. Nach Ende des Garvorgangs mindestens 30 Minuten warten.
- Beim Herausnehmen des Behälters nach Ende des Garvorgangs vorsichtig vorgehen. Es tritt heißer Dampf aus.
- Frisch gegarte Speisen vorsichtig handhaben, denn sie könnten sehr heiß sein.
- Die Lüftungsschlitze müssen während des Betriebs frei sein.
- Während des Betriebs einen Sicherheitsabstand zum Gerät einhalten. Aus den Lüftungsschlitzen tritt heißer Dampf aus.
- Das Gerät während des Betriebs nicht unbeaufsichtigt lassen.
- Das Gerät nicht als Ablage für Töpfe, Behälter usw. verwenden.
- Nach Gebrauch den Netzstecker ziehen.

2.7 Hinweise zur Reinigung

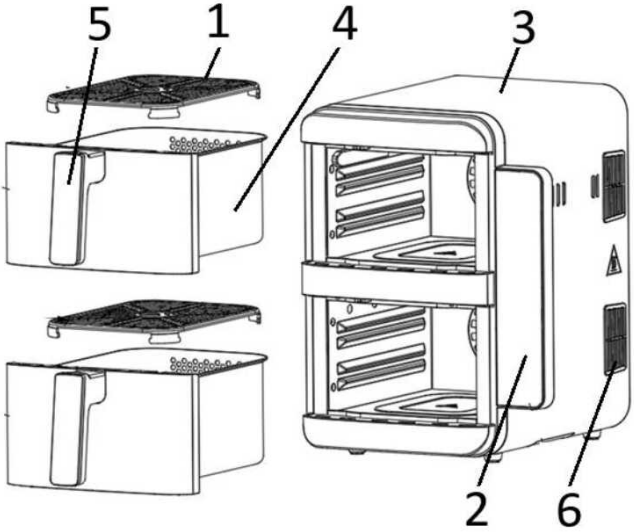
- Vor der Reinigung den Netzstecker ziehen und warten, bis alle Teile vollständig abgekühlt sind.
- Das Gerät nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen.
- Das Gerät vor Spritzwasser und anderen Flüssigkeiten schützen.

2.8 Hinweise zu Störungen und Reparaturen

- Bei Störungen, Fehlfunktionen oder beschädigtem Stromkabel das Gerät nicht öffnen oder verändern.
- Das Gerät darf nur vom Hersteller, einem autorisierten Kundendienst oder qualifiziertem Fachpersonal geöffnet und repariert werden.
- Wenn das Gerät defekt ist und nicht repariert werden soll, muss es unbrauchbar gemacht werden. Dazu das Stromkabel durchschneiden.
- Die Nichtbeachtung dieser Hinweise kann die Sicherheit beeinträchtigen und zum Erlöschen der Garantie führen.

3. Aufbau der Heißluftfritteuse

3.1 Fritteuse



Teil	Beschreibung
1	Einsätze
2	Bedienfeld
3	Gehäuse der Fritteuse
4	Behälter
5	Griffe
6	Lüftungsgitter

3.2 Bedienfeld



Teil	Beschreibung
A	Programmleuchten
B	START-Taste
C	EIN/AUS-Taste
D	SYNC-Taste
E	MATCH-Taste
F	TURN REMINDER-Taste
G	Taste ZONE 1
H	Taste ZONE 2
I	TEMPERATUR-Tasten
J	ZEIT-Tasten
K	Anzeige ZONE 1
L	Anzeige ZONE 2

4. Betrieb des Geräts

4.1 Betrieb mit nur einer Zone einstellen

Einstellen eines Garvorgang mit nur einer Zone oder zwei getrennten Zonen mit denselben Einstellungen:

1. Drücken Sie die Taste ⏻ auf dem Bedienfeld.
   ✓ Die Anzeige schaltet sich ein.
2. Drücken Sie die Tasten **1** und **2**, um beide Körbe auszuwählen.
3. Um die Gartemperatur einzustellen, drücken Sie die Auf-/Ab-Tasten für die Temperatur.
4. Um die Garzeit einzustellen, drücken Sie die Auf-/Ab-Tasten für die Zeit.
5. Um für beide Körbe dieselbe Zeit und Temperatur einzustellen, drücken Sie die **MATCH**-Taste.
6. Um das akustische Erinnerungssignal zum Schütteln der Lebensmittel während des Garens zu aktivieren, drücken Sie die **TURN REMINDER-Taste**.
7. Um den Garvorgang zu starten, drücken Sie die **START**-Taste.
   ✓ Die Anzeige zeigt die Temperatur und die verbleibende Zeit an. Einige Tasten leuchten weiterhin.
8. Um Temperatur und Garzeit in der oberen Zone zu ändern, drücken Sie die Taste **1**.
9. Um Temperatur und Garzeit in der unteren Zone zu ändern, drücken Sie die Taste **2**.

4.2 Betrieb mit zwei getrennten Zonen einstellen

1. Drücken Sie die Taste ⏻ auf dem Bedienfeld.
   ✓ Die Anzeige schaltet sich ein.
2. Drücken Sie die Taste **1**, um den oberen Korb auszuwählen.
3. Um die Gartemperatur einzustellen, drücken Sie die Auf-/Ab-Tasten für die Temperatur.
4. Um die Garzeit einzustellen, drücken Sie die Auf-/Ab-Tasten für die Zeit.
5. Drücken Sie die Taste **2**, um den unteren Korb auszuwählen.
6. Um die Gartemperatur einzustellen, drücken Sie die Auf-/Ab-Tasten für die Temperatur.
7. Um die Garzeit einzustellen, drücken Sie die Auf-/Ab-Tasten für die Zeit.
8. Um die Garvorgänge in beiden Körben so abzustimmen, dass sie gleichzeitig enden, drücken Sie die **SYNCH**-Taste.
9. Um den Garvorgang zu starten, drücken Sie die **START**-Taste.
   ✓ Die Anzeige zeigt die Temperatur und die verbleibende Zeit an. Einige Tasten leuchten weiterhin.
10. Um Temperatur und Garzeit in der oberen Zone zu ändern, drücken Sie die Taste **1**.
11. Um Temperatur und Garzeit in der unteren Zone zu ändern, drücken Sie die Taste **2**.

4.3 Den Betrieb einstellen

1. Wenn das Gerät im Standby ist, drücken Sie die Taste ⏻ auf dem Bedienfeld.
2. Um den Garvorgang zu starten, drücken Sie die ⏻-Taste.
3. Ändern Sie Garzeit und Gartemperatur nur aufgrund von Erfahrungswerten.

TIPP

Das Gerät wechselt nach einer Minute Nichtbenutzung automatisch in den Standby-Modus.

4.4 Garprogramme

Die Garprogramme arbeiten mit Ein- und Ausschaltzyklen. Bei einigen Programmen schaltet sich das Gerät vorübergehend aus. Auch das Gebläse stoppt. Das ist normal und dient dazu, die Speisen gleichmäßig zu garen.

Programm	Dauer (min)	Temperatur (°C)
Manuell	15	200
Pommes frites	25	200
Gemüse	15	160
Kuchen	25	160
Hähnchenkeulen	25	200
Fleisch	10	200
Fisch	10	180
Aufwärmen	30	60

4.5 Einstellungen während des Betriebs

- Ziehen Sie den Korb nur heraus, um die Speisen zu schütteln oder den Garzustand zu prüfen. Der Garvorgang wird kurz unterbrochen und setzt sich fort, sobald Sie den Korb wieder einsetzen.
- Um den Garvorgang anzuhalten, drücken Sie die ⏻-Taste.
- Um die Garzeit und -temperatur einzustellen, drücken Sie die Auf-/Ab-Tasten.

4.6 Tipps für das Garen

- Verkürzen Sie die Garzeiten bei kleineren Stücken.
- Verlängern Sie die Garzeiten bei größeren Mengen.
- Schütteln Sie die Speisen nach der Hälfte der Garzeit, falls vorgesehen.
- Wenn Sie frische Kartoffeln zubereiten, geben Sie vor dem Garen etwas Öl hinzu.

- Wenn Sie einen Kuchen oder empfindliche bzw. gefüllte Speisen zubereiten, stellen Sie eine Backform oder einen ofenfesten Teller in den Korb.
- Um bereits gegarte Speisen aufzuwärmen, erhitzen Sie sie mindestens 10 Minuten bei 150 °C.
- Bereiten Sie im Heißluftfrittiermodus keine sehr fetthaltigen Lebensmittel wie Würste zu.

Diese Tabelle enthält Hinweise zur Einstellung von Garzeit und Gartemperatur. Die Werte sind Richtwerte und hängen vom persönlichen Geschmack und von den Eigenschaften der Speisen ab. Wenn die Heißluftfritteuse kalt ist, rechnen Sie zu den empfohlenen Garzeiten drei Minuten hinzu.

Speise	Menge (g)	Zeit (min)	Temperatur (°C)	Schütteln?
Kartoffeln				
Tiefgekühlte Pommes frites (dünn)	300–600	10–18	200	Ja
Tiefgekühlte Pommes frites (dick)	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				
Tiefgekühlte Hähnchennuggets	100–500	8–14	200	Ja
Tiefgekühlte Fischstäbchen	100–400	6–10	200	Nein
Tiefgekühlte panierte Käsehappen	100–400	8–10	180	Nein
Gefülltes Gemüse	100–400	20–25	180	Nein
Weitere Garvorgänge mit zusätzlicher Backform oder ofenfestem Teller				
Kuchen	300	20–25	180	Nein
Quiche	400	20–22	200	Nein
Muffins	300	20–25	180	Nein
Süße Snacks	400	20	180	Nein

5. Garen

5.1 Vorbereitung vor dem ersten Gebrauch

1. Reinigen Sie vor dem ersten Gebrauch alle Zubehörteile und den Innenraum gründlich.
2. Nehmen Sie den Korb heraus und lassen Sie das Gerät bei geöffneter Tür ca. 30 Minuten auslüften.
3. Schließen Sie das Netzkabel an eine geeignete Steckdose mit Erdung an.
4. Schalten Sie die Heißluftfritteuse ein und lassen Sie sie bei maximaler Leistung ca. 10 Minuten leer laufen.

5.2 Garen von Speisen

1. Schließen Sie das Netzkabel an eine geeignete Steckdose mit Erdung an.
2. Nehmen Sie den Korb heraus und prüfen Sie, ob das ausgewählte Zubehör richtig auf dem Boden des Korbs aufliegt.

   HINWEIS Verwenden Sie den Korb nicht ohne Zubehör.

   ⚠ VORSICHT Berühren Sie während des Betriebs nicht die inneren Teile des Geräts. Warten Sie, bis das Gerät vollständig abgekühlt ist. Berühren Sie nur die Griffe.
3. Legen Sie die Speisen auf das Zubehörteil.
4. Setzen Sie den Korb wieder in das Gehäuse der Heißluftfritteuse ein.

   HINWEIS Der Garvorgang startet nur, wenn der Korb richtig eingesetzt ist.
5. Wenn das Gerät im Standby ist, drücken Sie die Taste ⏻ auf dem Bedienfeld.
6. Stellen Sie Programm, Temperatur und Garzeit ein. Drücken Sie dann die Taste **START**.
7. Um die Speisen während des Garens zu schütteln, fassen Sie den Korb an den Griffen an und nehmen Sie ihn heraus. Bewegen Sie ihn dann vor und zurück. Setzen Sie den Korb anschließend wieder in das Gehäuse der Heißluftfritteuse ein.
8. Wenn Sie einen der beiden Körbe herausnehmen, werden beide Garvorgänge in den Standby-Modus versetzt. Sie werden fortgesetzt, sobald der Korb wieder eingesetzt wird.
9. Wenn der Timer ertönt (fünf Signaltöne), ist der Garvorgang beendet. Nehmen Sie den Korb heraus und prüfen Sie den Garzustand der Speisen.
10. Lassen Sie gegebenenfalls die Speisen länger garen.
11. Entnehmen Sie nach Abschluss des Garvorgangs den Korb und die Speisen.

⚠ VORSICHT

Beim Entnehmen der Speisen aus dem Korb:

- Achten Sie auf den Dampf, der aus dem Korb austritt. Er ist sehr heiß.
- Drehen Sie den Korb zum Entnehmen der Speisen nicht um, denn die am Boden angesammelten Rückstände könnten dabei auf die Speisen fallen.

Um die Heißluftfritteuse manuell auszuschalten, drücken Sie drei Sekunden lang die Taste ⏻ auf dem Bedienfeld.

Nach Ende eines Garvorgangs kann sofort ein weiterer gestartet werden.

6. Reinigung

6.1 Hinweise zur Reinigung

⚠ WARNUNG

- Den Netzstecker aus der Steckdose ziehen und das Gerät abkühlen lassen, bevor mit der Reinigung begonnen wird.
- Den Korb herausnehmen, damit er schneller abkühlt.
- Das Gerät nicht in Wasser tauchen und Spritzer von Wasser oder anderen Flüssigkeiten vermeiden.
- Keine Flüssigkeiten oder Spülmittel in die Lüftungsgitter gelangen lassen.

6.2 Hinweise zur Reinigung

- Nach jedem Gebrauch reinigen
- Die Außenseite mit einem angefeuchteten weichen Tuch reinigen.
- Eventuelle Speisereste mit einer Reinigungsbürste vom Heizelement entfernen.
- Den Innenraum mit heißem Wasser und einem nicht scheuernden Schwamm reinigen.
- Den Korb und das Zubehör wie normale antihaftbeschichtete Pfannen reinigen. Nicht in der Spülmaschine reinigen. Keine scheuernden Schwämme, Metallschwämme oder Küchenutensilien verwenden, um die Antihaftbeschichtung nicht zu beschädigen.

7. Technische Daten

7.1 Merkmale der Heißluftfritteuse

Merkmal	Beschreibung
Modell	FG41
Volumen	9 (4,5 + 4,5) l
Temperaturregelung	Von 60 bis 200 °C
Timer	Minuten
Weitere Funktionen	Digitalanzeige 9voreingestellte Programme

7.2 Technische Daten

Merkmal	Beschreibung
Schutzklasse	⏚ I
Stromversorgung	AC 220-240V~50-60Hz
Leistung	2400 (1200 + 1200) W
Stromverbrauch im Standby	0,4 W Das Gerät wechselt nach 1 Minute Inaktivität in den Standby-Modus.

8. Kundendienst

8.1 Kundendienst

Wenden Sie sich bei Fehlfunktionen, Defekten oder Fragen an den nächstgelegenen technischen Kundendienst.

Um das nächstgelegene Kundendienstzentrum zu finden, wenden Sie sich bitte unter der Telefonnummer +39 0541 694246 oder unter der E-Mail-Adresse service@trevidea.it an die Kundendienstzentrale.

9. Entsorgung



Gemäß der Richtlinie 2012/19/EU darf das Produkt nicht im Haushaltsrestmüll entsorgt werden.
Für die Entsorgung dieser Produkte sowie anderer Elektro- und Elektronikgeräte ist die Besitzerin oder der Besitzer verantwortlich. Nutzen Sie dafür die vom Staat oder den lokalen Behörden vorgesehenen Sammelstellen.
Die korrekte Entsorgung und das Recycling helfen, potenziell negative Folgen für die Umwelt und die menschliche Gesundheit zu vermeiden.
Für detailliertere Informationen zur Entsorgung wenden Sie sich bitte an die zuständigen Behörden, das Abfallbeseitigungsunternehmen oder den Händler, bei dem Sie das Produkt gekauft haben.
Wenn das Produkt klein ist (Außenmaße unter 25 cm), kann es ohne Verpflichtung zu einem Neukauf zum Händler zurückgebracht werden.

Contenidos | es

1	MENSAJES Y SÍMBOLOS PRESENTES EN EL MANUAL	59
2	ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD	60
3	ESTRUCTURA DE LA FREIDORA DE AIRE	64
4	FUNCIONAMIENTO DEL APARATO	66
5	COCCIÓN	69
6	LIMPIEZA	70
7	DATOS TÉCNICOS	70
8	ASISTENCIA	71
9	ELIMINACIÓN	71

1. Mensajes y símbolos presentes en el manual

1.1 Mensajes de seguridad

⚠ ADVERTENCIA

Indica una situación peligrosa que, si no se evita, puede provocar la muerte o heridas graves.

⚠ ATENCIÓN

Indica una situación peligrosa que, si no se evita, puede provocar la muerte o heridas leves.

1.2 Otros mensajes

AVISO

Indica obligaciones cuyo incumplimiento puede provocar daños en la máquina.

1.3 Símbolos de clase de protección

Símbolo	Descripción
⏚	Clase de protección I: el aparato cuenta con un enchufe que incluye un polo de conexión a tierra y debe utilizarse exclusivamente en tomas de corriente provistas de conexión a tierra.
⧈	Clase de protección II: el aparato cuenta con doble aislamiento, por lo que no requiere un enchufe con conexión a tierra.

2. Advertencias de seguridad

2.1 Advertencias generales



Leer atentamente el manual de uso antes de instalar y usar el aparato. Conservar la referencia al manual digital para posibles consultas futuras.

2.2 Advertencias para la conexión a la red eléctrica

- Conectar el aparato siguiendo las instrucciones del fabricante: una instalación incorrecta puede causar daños a personas, animales o bienes.
- Comprobar que los datos de potencia máxima indicados en la placa de características del aparato sean compatibles con la red eléctrica.
- Si es necesario, usar solo adaptadores, tomas múltiples y alargadores conformes a las normas de seguridad vigentes, sin superar los límites de corriente y potencia indicados.
- Mantener el cable de alimentación alejado de superficies calientes o de objetos afilados.
- Desconectar el aparato de la red eléctrica cuando no esté en uso y antes de cualquier limpieza.
- No tirar del cable de alimentación para desconectar la clavija.
- No usar el aparato si el cable de alimentación o la clavija están dañados o en caso de cortocircuito.

2.3 Advertencias para la correcta colocación

- Guardar el aparato en un lugar seco. Mantener el aparato alejado de la lluvia, la humedad, las heladas u otras condiciones atmosféricas nocivas.
- Mantener el aparato alejado de materiales inflamables (p. ej., cortinas).
- Colocar el aparato sobre una superficie sólida y estable, dejando al menos 10 cm de espacio libre por encima, por detrás y en los laterales.

- No apoyar nada sobre el aparato.
- No introducir nada en las ranuras de ventilación.

2.4 Advertencias para el uso seguro del aparato

⚠ ATENCIÓN

Aparato con función de calentamiento.

Durante el uso, algunas superficies pueden alcanzar temperaturas elevadas. Usar el aparato con precaución y tocar solo las superficies previstas.

- Antes de cada uso, desenrollar completamente el cable de alimentación.
- Este aparato no es un juguete: los niños mayores de 8 años pueden usarlo y encargarse de la limpieza y el mantenimiento solo si han sido instruidos adecuadamente y están supervisados.
- Mantener el aparato y el cable de alimentación fuera del alcance de los niños menores de 8 años.
- No dejar que el cable de alimentación cuelgue de superficies de trabajo donde pueda ser agarrado por un niño.
- Las personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o con poca experiencia, pueden usar el aparato solo bajo supervisión o después de haber recibido instrucciones sobre el uso seguro.
- No tocar el aparato con las manos mojadas o con los pies descalzos.
- No usar el aparato como unidad de calefacción.
- Proteger el aparato de golpes y caídas.
- No usar el aparato con temporizadores externos o mandos a distancia.
- Usar solo piezas de repuesto y accesorios originales y compatibles.

2.5 Advertencias para el primer uso

- Antes del uso, comprobar que el aparato y todas sus partes estén en perfecto estado. En caso de duda, no utilizarlo y dirigirse a un centro de asistencia autorizado.
- Mantener los materiales de embalaje (bolsas de plástico, poliestireno, grapas, etc.) fuera del alcance de los niños. Desecharlos conforme a las normas de reciclaje selectivo.

2.6 Advertencias de uso

⚠ ATENCIÓN

Incendio.

NO llenar el recipiente de aceite.

- Antes del uso, retirar todos los materiales del compartimento de cocción y desenrollar completamente el cable de alimentación.
- No tocar las partes internas del aparato durante el uso.
- Tocar las partes internas del aparato solo cuando esté completamente frío. Esperar al menos 30 minutos después de finalizar la cocción.
- Al extraer el recipiente al final de la cocción, manipularlo con cuidado: hay vapor caliente.
- Manipular con cuidado los alimentos recién cocinados, podrían quemar.
- Mantener las ranuras de ventilación libres mientras el aparato esté en funcionamiento.
- Durante el uso, mantenerse a una distancia de seguridad del aparato: de las ranuras de ventilación sale vapor caliente.
- No dejar el aparato sin vigilancia cuando esté en funcionamiento.
- No usar el aparato como espacio para guardar ollas, recipientes, etc.
- Desconectar la clavija después del uso.

2.7 Advertencias para la limpieza

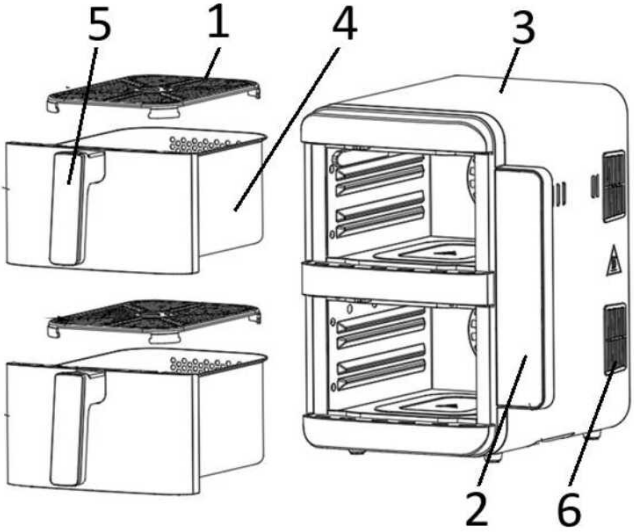
- Antes de la limpieza, desconectar la clavija y esperar a que todas las partes se enfríen completamente.
- No sumergir el aparato en agua ni en otros líquidos.
- Proteger el aparato de salpicaduras de agua u otros líquidos.

2.8 Advertencias en caso de averías y reparaciones

- En caso de avería, mal funcionamiento o cable de alimentación dañado, no abrir ni manipular el aparato.
- Solo el fabricante, el servicio de asistencia autorizado o el personal cualificado pueden abrir y reparar el aparato.
- Si el aparato está averiado y no se va a reparar, hay que inutilizarlo. Para ello, cortar el cable de alimentación.
- El incumplimiento de estas indicaciones puede comprometer la seguridad y anular la garantía.

3. Estructura de la freidora de aire

3.1 Freidora



Parte	Descripción
1	Bandejas
2	Panel de control
3	Cuerpo freidora
4	Recipientes
5	Asas
6	Rejillas de ventilación

3.2 Panel de control



Parte	Descripción
A	Indicadores programas
B	Botón START
C	Botón ON/OFF
D	Botón SYNC
E	Botón MATCH
F	Botón TURN REMINDER
G	Botón ZONA 1
H	Botón ZONA 2
I	Botones TEMPERATURA
J	Botón TIEMPO
K	Pantalla ZONA 1
L	Pantalla ZONA 2

4. Funcionamiento del aparato

4.1 Cómo configurar el funcionamiento de una sola zona

Para configurar la cocción como una zona única o como dos zonas independientes con los mismos ajustes.

1. Pulsar el botón ⏻ en el panel de control.
   ✓ La pantalla se enciende.
2. Pulsar los botones **1** y **2** para seleccionar ambos recipientes.
3. Para configurar la temperatura de cocción, pulsar los botones de disminución y aumento de temperatura.
4. Para configurar el tiempo de cocción, pulsar los botones de disminución y aumento del tiempo.
5. Para configurar el mismo tiempo y la misma temperatura en ambos recipientes, pulsar el botón **MATCH**.
6. Para activar la señal acústica de recordatorio para mezclar los alimentos durante la cocción, pulsar el botón **TURN REMINDER**.
7. Para iniciar la cocción, pulsar el botón **START**.
   ✓ La pantalla muestra la temperatura y el tiempo restante. Algunos botones permanecen encendidos.
8. Para modificar la temperatura y el tiempo de cocción en la zona superior, pulsar el botón **1**.
9. Para modificar la temperatura y el tiempo de cocción en la zona inferior, pulsar el botón **2**.

4.2 Cómo configurar el funcionamiento de dos zonas distintas

1. Pulsar el botón ⏻ en el panel de control.
   ✓ La pantalla se enciende.
2. Pulsar el botón **1** para seleccionar el recipiente superior.
3. Para configurar la temperatura de cocción, pulsar los botones de disminución y aumento de temperatura.
4. Para configurar el tiempo de cocción, pulsar los botones de disminución y aumento del tiempo.
5. Pulsar el botón **2** para seleccionar el recipiente inferior.
6. Para configurar la temperatura de cocción, pulsar los botones de disminución y aumento de temperatura.
7. Para configurar el tiempo de cocción, pulsar los botones de disminución y aumento del tiempo.
8. Para sincronizar las cocciones en ambos recipientes, de modo que finalicen al mismo tiempo, pulsar el botón **SYNCH**.
9. Para iniciar la cocción, pulsar el botón **START**.
   ✓ La pantalla muestra la temperatura y el tiempo restante. Algunos botones permanecen encendidos.

10. Para modificar la temperatura y el tiempo de cocción en la zona superior, pulsar el botón **1**.
11. Para modificar la temperatura y el tiempo de cocción en la zona inferior, pulsar el botón **2**.

4.3 Cómo configurar el funcionamiento

1. Si el aparato está en modo de espera, pulsar el botón ⏻ en el panel de control.
2. Para iniciar la cocción, pulsar el botón ⏻.
3. Modificar el tiempo y la temperatura de cocción solo en función de la experiencia.

SUGERENCIA

El aparato pasa automáticamente al modo de espera después de 1 minuto de inactividad.

4.4 Programas de cocción

Los programas de cocción incluyen ciclos de encendido y apagado. En algunos programas, el aparato se apaga temporalmente y el ventilador también se detiene. Esto es normal y sirve para cocinar los alimentos de forma uniforme.

Programa	Duración (min)	Temperatura (°C)
Manual	15	200
Patatas fritas	25	200
Verduras	15	160
Postres	25	160
Muslos de pollo	25	200
Carne	10	200
Pescado	10	180
Calienta	30	60

4.5 Ajustes durante el funcionamiento

- Extraer el recipiente solo para mezclar o comprobar el estado de cocción de los alimentos: la cocción se interrumpe momentáneamente y se reanuda cuando se vuelve a introducir el recipiente.
- Para detener la cocción, pulsar el botón ⏻.
- Para modificar el tiempo y la temperatura de cocción, pulsar los botones de disminución y aumento.

4.6 Sugerencias de cocción

- Reducir los tiempos de cocción para las piezas más pequeñas.
- Aumentar los tiempos de cocción para cantidades mayores de alimento.
- Mezclar los alimentos a mitad de cocción, si está previsto.
- Si se cocinan patatas frescas, añadir un poco de aceite antes de la cocción.
- Para cocinar una tarta o alimentos frágiles o rellenos, introducir en el recipiente una bandeja o un plato apto para horno.
- Para recalentar alimentos ya cocinados, calentar a 150 °C durante al menos 10 minutos.
- No cocinar en modo freidora de aire alimentos muy grasos como las salchichas.

Esta tabla ofrece sugerencias sobre cómo ajustar el tiempo y la temperatura de cocción. Los valores son orientativos y dependen del gusto personal y de las características de los alimentos. Si la freidora está fría, añadir 3 minutos a los tiempos de cocción recomendados.

Alimento	Cantidad (g)	Tiempo (min)	Temperatura (°C)	¿Mezclar?
Patatas				
Patatas congeladas finas	300-600	10-18	200	Sí
Patatas congeladas gruesas	300-600	12-20	200	Sí
Patatas gratinadas	500	15-20	200	Sí
Carne				
Bistec	100-500	10-18	190	No
Chuletas de cerdo	100-500	10-18	180	No
Hamburguesa	100-500	10-18	190	No
Pechuga de pollo	100-500	12-18	180	No
Snacks				
Croquetas de pollo congeladas	100-500	8-14	200	Sí
Barritas de pescado congeladas	100-400	6-10	200	No
Bocaditos de queso empanados congelados	100-400	8-10	180	No
Verduras rellenas	100-400	20-25	180	No
Otras cocciones con bandeja adicional o plato para horno				
Tarta	300	20-25	180	No
Quiche	400	20-22	200	No
Magdalenas	300	20-25	180	No
Snacks dulces	400	20	180	No

5. Cocción

5.1 Preparación para el primer uso

1. Antes del primer uso, lavar con cuidado todos los accesorios y el compartimento interior.
2. Extraer el recipiente y dejarlo airear con la puerta abierta durante unos 30 minutos.
3. Conectar el cable a una toma adecuada y con conexión a tierra.
4. Encender la freidora y hacerla funcionar en vacío durante unos 10 minutos a la potencia máxima.

5.2 Cómo cocinar los alimentos

1. Conectar el cable a una toma adecuada y con conexión a tierra.
2. Extraer el recipiente y comprobar que el accesorio elegido esté correctamente apoyado en la base del recipiente.

   AVISO No utilizar el recipiente sin un accesorio.

   ⚠ ATENCIÓN No tocar el recipiente ni las partes internas del aparato durante la cocción. Esperar a que se haya enfriado completamente. Tocar solo las asas.
3. Introducir los alimentos en el accesorio.
4. Volver a introducir el recipiente en el cuerpo de la freidora.

   AVISO La cocción se inicia solo si el recipiente está insertado correctamente.
5. Si el aparato está en modo de espera, pulsar el botón ⏻ en el panel de control.
6. Configurar el programa, la temperatura y el tiempo de cocción y, a continuación, pulsar el botón **START**.
7. Para mezclar los alimentos durante la cocción, sujetar el recipiente por las asas y extraerlo; a continuación, moverlo hacia delante y hacia atrás y volver a introducir el recipiente en el cuerpo de la freidora.
8. Si se retira uno de los dos recipientes, ambas cocciones entran en modo de espera y se reanudan cuando se vuelve a colocar el recipiente.
9. Al sonar el temporizador (5 pitidos), la cocción ha finalizado; extraer el recipiente y comprobar la cocción de los alimentos.
10. Si es necesario, prolongar la cocción.
11. Al final de la cocción, extraer el recipiente y los alimentos.

    ⚠ ATENCIÓN

    Al extraer los alimentos del recipiente:

    - Tener cuidado con el vapor que sale del recipiente: está muy caliente.
    - No volcar el recipiente para extraer los alimentos: los residuos de cocción acumulados en el fondo podrían caer sobre los alimentos.

Para apagar manualmente la freidora, pulsar durante 3 segundos el botón ⏻ en el panel de control.

Al finalizar una cocción, es posible iniciar inmediatamente otra.

6. Limpieza

6.1 Advertencias para la limpieza

⚠ ADVERTENCIA

- Desconectar la clavija de la toma de corriente y dejar que el aparato se enfríe antes de iniciar la limpieza.
- Extraer el recipiente para acelerar el enfriamiento.
- No sumergir en agua y evitar salpicaduras de cualquier líquido.
- No dejar que entren líquidos ni jabón en las rejillas de ventilación.

6.2 Instrucciones para la limpieza

- Limpiar después de cada uso
- Limpiar el exterior con un paño suave humedecido.
- Retirar los posibles restos de comida de la resistencia con un cepillo de limpieza.
- Limpiar el interior con agua caliente y una esponja no abrasiva.
- Lavar el recipiente y los accesorios como si fueran sartenes antiadherentes normales. No lavar en lavavajillas. No utilizar esponjas abrasivas o metálicas, ni utensilios de cocina, para no dañar el revestimiento antiadherente.

7. Datos técnicos

7.1 Características de la freidora

Característica	Descripción
Modelo	FG41
Capacidad	9 (4,5 + 4,5) l
Regulación de temperatura	De 60 a 200 °C
Temporizador	minutos
Otras funciones	Pantalla digital 9programas preestablecidos

7.2 Características eléctricas

Característica	Descripción
Clase de protección	⏚ I

Característica	Descripción
Alimentación	AC 220-240V~50-60Hz
Potencia	2400 (1200 + 1200) W
Consumo en modo de espera	0,4 W El aparato entra en modo de espera después 1 minuto de inactividad.

8. Asistencia

8.1 Servicio de asistencia

En caso de mal funcionamiento o avería, o para obtener información, contactar con el servicio de asistencia técnica más cercano.

Para conocer el centro de asistencia más cercano, contactar con el responsable de Centros de Asistencia en el número de teléfono +39 0541 694246 o en la dirección de correo electrónico service@trevidea.it .

9. Eliminación



Tal y como establece la Directiva Europea 2012/19/UE, no desechar el producto junto con los residuos urbanos no clasificados.
Es responsabilidad del propietario eliminar tanto estos productos como los demás aparatos eléctricos y electrónicos a través de los puntos de recogida específicos indicados por el gobierno o por los organismos públicos locales.
La eliminación correcta y el reciclaje ayudarán a prevenir consecuencias potencialmente negativas para el medio ambiente y para la salud humana.
Para recibir información más detallada sobre la eliminación, contactar con los organismos públicos competentes, el servicio de eliminación de residuos o el representante al que se adquirió el producto.
Si el producto es de pequeño tamaño (dimensiones exteriores inferiores a 25 cm), es posible devolverlo al revendedor sin obligación de realizar una nueva compra.

Conteúdos | pt

1	MENSAGENS E SÍMBOLOS PRESENTES NO MANUAL	73
2	ADVERTÊNCIAS DE SEGURANÇA	74
3	ESTRUTURA DA AIRFRYER	78
4	FUNCIONAMENTO DO APARELHO	80
5	COZEDURA	83
6	LIMPEZA	84
7	DADOS TÉCNICOS	84
8	ASSISTÊNCIA	85
9	ELIMINAÇÃO	85

1. Mensagens e símbolos presentes no manual

1.1 Mensagens de segurança

⚠ ADVERTÊNCIA

Indica uma situação perigosa que, se não for evitada, pode ser fatal ou causar lesões graves.

⚠ ATENÇÃO

Indica uma situação perigosa que, se não for evitada, pode causar lesões ligeiras.

1.2 Outras mensagens

AVISO

Indica obrigações que se não forem cumpridas, podem causar danos na máquina.

1.3 Símbolos classe de proteção

Símbolo	Descrição
⏚	Classe de proteção I: o aparelho possui uma ficha que inclui o terminal de ligação à terra e é usado exclusivamente nas tomadas com ligação à terra.
⧈	Classe de proteção II: o aparelho tem duplo isolamento e não necessita de ficha com ligação à terra.

2. Advertências de segurança

2.1 Advertências gerais



Ler atentamente o manual de utilização antes de instalar e utilizar o aparelho. Conservar a referência ao manual digital para eventuais consultas futuras.

2.2 Advertências para a ligação à rede elétrica

- Ligar o aparelho seguindo as instruções do fabricante: uma instalação incorreta pode causar danos a pessoas, animais ou bens.
- Verificar se os dados de potência máxima indicados na placa de características do aparelho são compatíveis com a rede elétrica.
- Se necessário, utilizar apenas adaptadores, tomadas múltiplas e extensões em conformidade com as normas de segurança em vigor, sem ultrapassar os limites de corrente e de potência indicados.
- Manter o cabo de alimentação afastado de superfícies quentes ou de objetos cortantes.
- Desligar o aparelho da rede elétrica quando não estiver a ser utilizado e antes de qualquer limpeza.
- Não puxar pelo cabo de alimentação para desligar a ficha.
- Não utilizar o aparelho se o cabo de alimentação ou a ficha estiverem danificados ou em caso de curto-circuito.

2.3 Advertências para o posicionamento correto

- Guardar o aparelho num local seco. Manter o aparelho afastado de chuva, humidade, geada ou outras condições atmosféricas prejudiciais.
- Manter o aparelho afastado de materiais inflamáveis (por exemplo, cortinas).
- Colocar o aparelho numa superfície sólida e estável, deixando pelo menos 10 cm de espaço livre por cima, atrás e nas laterais.

- Não colocar nada sobre o aparelho.
- Não introduzir nada nos orifícios de ventilação.

2.4 Advertências para uma utilização segura do aparelho

⚠ ATENÇÃO

Aparelho equipado com função de aquecimento.

Durante a utilização, algumas superfícies podem atingir temperaturas elevadas. Utilizar o aparelho com cuidado e tocar apenas nas superfícies previstas.

- Antes de cada utilização, desenrolar completamente o cabo de alimentação.
- Este aparelho não é um brinquedo: as crianças com mais de 8 anos podem utilizá-lo e efetuar a limpeza e a manutenção apenas se forem devidamente instruídas e supervisionadas.
- Manter o aparelho e o cabo de alimentação fora do alcance das crianças com menos de 8 anos.
- Não deixar o cabo de alimentação pendurado em bancadas onde possa ser agarrado por uma criança.
- As pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou com pouca experiência, podem utilizar o aparelho apenas sob supervisão ou depois de receberem instruções sobre uma utilização segura.
- Não tocar no aparelho com as mãos molhadas ou com os pés descalços.
- Não utilizar o aparelho como unidade de aquecimento.
- Proteger o aparelho de impactos e quedas.
- Não utilizar o aparelho com temporizadores externos ou comandos à distância.
- Utilizar apenas peças de substituição e acessórios originais e compatíveis.

2.5 Advertências para a primeira utilização

- Antes da utilização, verificar se o aparelho e todas as suas peças estão intactas. Em caso de dúvida, não utilizar o aparelho e contactar um centro de assistência autorizado.
- Manter os materiais da embalagem (sacos de plástico, esferovite, agrafos, etc.) fora do alcance das crianças. Eliminá-los de acordo com as normas de recolha diferenciada.

2.6 Advertências de utilização

⚠ ATENÇÃO

Incêndio.

NÃO encher o recipiente com óleo.

- Antes da utilização, retirar todos os materiais do compartimento de cozedura e desenrolar completamente o cabo de alimentação.
- Não tocar nas partes internas do aparelho durante a utilização.
- Tocar nas partes internas do aparelho apenas quando estiver completamente frio. Aguardar pelo menos 30 minutos após o fim da cozedura.
- Ao retirar o recipiente no final da cozedura, manuseá-lo com cuidado: há vapor quente.
- Manusear com cuidado os alimentos acabados de cozinhar, pois podem queimar.
- Manter os orifícios de ventilação desobstruídos enquanto o aparelho estiver em funcionamento.
- Durante a utilização, manter uma distância de segurança do aparelho: dos orifícios de ventilação sai vapor quente.
- Não deixar o aparelho sem supervisão quando estiver em funcionamento.
- Não utilizar o aparelho como espaço para guardar tachos, recipientes, etc.
- Desligar a ficha da tomada após a utilização.

2.7 Advertências de limpeza

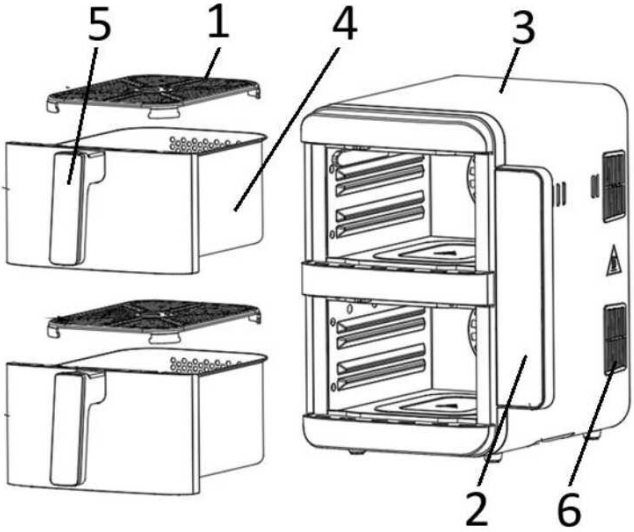
- Antes da limpeza, desligar a ficha da tomada e aguardar o arrefecimento completo de todas as partes.
- Não mergulhar o aparelho em água ou noutros líquidos.
- Proteger o aparelho de salpicos de água ou de outros líquidos.

2.8 Advertências em caso de avarias e reparações

- Em caso de avaria, mau funcionamento ou cabo de alimentação danificado, não abrir nem mexer no aparelho.
- Só o fabricante, o serviço de assistência autorizado ou pessoal qualificado podem abrir e reparar o aparelho.
- Se o aparelho estiver avariado e não se pretender repará-lo, deve torná-lo inutilizável. Para o fazer, cortar o cabo de alimentação.
- O incumprimento destas indicações pode comprometer a segurança e anular a garantia.

3. Estrutura da airfryer

3.1 Airfryer



Peça	Descrição
1	Tabuleiros
2	Painel de comandos
3	Corpo da airfryer
4	Recipientes
5	Pegas
6	Grelhas de ventilação

3.2 Painel de comandos



Peça	Descrição
A	Indicadores luminosos programas
B	Botão START
C	Botão ON/OFF
D	Botão SYNC
E	Botão MATCH
F	Botão TURN REMINDER
G	Botão ZONA 1
H	Botão ZONA 2
I	Botões TEMPERATURA
J	Botões TEMPO
K	Visor ZONA 1
L	Visor ZONA 2

4. Funcionamento do aparelho

4.1 Como definir o funcionamento de zona única

Para definir a cozedura como uma zona única ou como duas zonas distintas com as mesmas definições.

1. Premir o botão ⏻ no painel de controlo.
   ✓ O visor acende-se.
2. Premir os botões **1** e **2** para selecionar ambos os recipientes.
3. Para definir a temperatura de cozedura, premir os botões de diminuição e aumento da temperatura.
4. Para definir o tempo de cozedura, premir os botões de diminuição e aumento do tempo.
5. Para definir o mesmo tempo e a mesma temperatura para ambos os recipientes, premir o botão **MATCH**.
6. Para ativar o sinal sonoro de lembrete para mexer os alimentos durante a cozedura, premir o botão **TURN REMINDER**.
7. Para iniciar a cozedura, premir o botão **START**.
   ✓ O visor mostra a temperatura e o tempo restante. Alguns botões mantêm-se acesos.
8. Para alterar a temperatura e o tempo de cozedura na zona superior, premir o botão **1**.
9. Para alterar a temperatura e o tempo de cozedura na zona inferior, premir o botão **2**.

4.2 Como definir o funcionamento de duas zonas distintas

1. Premir o botão ⏻ no painel de controlo.
   ✓ O visor acende-se.
2. Premir o botão **1** para selecionar o recipiente superior.
3. Para definir a temperatura de cozedura, premir os botões de diminuição e aumento da temperatura.
4. Para definir o tempo de cozedura, premir os botões de diminuição e aumento do tempo.
5. Premir o botão **2** para selecionar o recipiente inferior.
6. Para definir a temperatura de cozedura, premir os botões de diminuição e aumento da temperatura.
7. Para definir o tempo de cozedura, premir os botões de diminuição e aumento do tempo.
8. Para sincronizar as cozeduras nos dois recipientes, para que terminem ao mesmo tempo, premir o botão **SYNCH**.
9. Para iniciar a cozedura, premir o botão **START**.
   ✓ O visor mostra a temperatura e o tempo restante. Alguns botões mantêm-se acesos.
10. Para alterar a temperatura e o tempo de cozedura na zona superior, premir o botão **1**.
11. Para alterar a temperatura e o tempo de cozedura na zona inferior, premir o botão **2**.

4.3 Como definir o funcionamento

1. Se o aparelho estiver em standby, prima o botão ⏻ no painel de controlo.
2. Para iniciar a cozedura, premir o botão ⏻.
3. Alterar o tempo e a temperatura de cozedura apenas com base na experiência.

SUGESTÃO

O aparelho entra automaticamente em standby após 1 minuto sem utilização.

4.4 Programas de cozedura

Os programas de cozedura incluem ciclos de ligar e desligar. Em alguns programas, o aparelho desliga-se temporariamente e o ventilador também para. Isto é normal e serve para cozinhar os alimentos de forma uniforme.

Programa	Duração (min)	Temperatura (°C)
Manual	15	200
Batatas fritas	25	200
Legumes	15	160
Doces	25	160
Coxas de frango	25	200
Carne	10	200
Peixe	10	180
Reaquecer	30	60

4.5 Ajustes durante o funcionamento

- Retirar o recipiente apenas para mexer ou verificar o estado de cozedura dos alimentos: a cozedura é momentaneamente interrompida e retoma quando voltar a inserir o recipiente.
- Para parar a cozedura, premir o botão ⏻.
- Para alterar o tempo e a temperatura de cozedura, premir os botões de diminuição e aumento.

4.6 Sugestões de cozedura

- Reduzir os tempos de cozedura para pedaços mais pequenos.
- Aumentar os tempos de cozedura para maiores quantidades de alimentos.
- Mexer os alimentos a meio da cozedura, se estiver previsto.
- Se cozinhar batatas frescas, adicionar um pouco de óleo antes da cozedura.

- Para cozinhar um bolo ou alimentos delicados ou recheados, colocar no recipiente uma forma ou um prato próprio para forno.
- Para aquecer alimentos já cozinhados, aquecer a 150 °C durante pelo menos 10 minutos.
- Não cozinhar em modo airfryer alimentos muito gordurosos, como salsichas.

Esta tabela fornece sugestões sobre como ajustar o tempo e a temperatura de cozedura. Os valores são indicativos e dependem do gosto pessoal e das características dos alimentos. Se a airfryer estiver fria, acrescentar 3 minutos aos tempos de cozedura recomendados.

Alimento	Quantidade (g)	Tempo (mín)	Temperatura (°C)	Misturar?
Batatas				
Batatas congeladas finas	300-600	10-18	200	Sim
Batatas congeladas grossas	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
Snacks				
Nuggets de frango congelados	100-500	8-14	200	Sim
Douradinhos de peixe congelados	100-400	6-10	200	Não
Bolinhas de queijo panadas congeladas	100-400	8-10	180	Não
Legumes recheados	100-400	20-25	180	Não
Outras cozeduras com tabuleiro adicional ou prato para forno				
Bolo	300	20-25	180	Não
Quiche	400	20-22	200	Não
Muffins	300	20-25	180	Não
Snacks doces	400	20	180	Não

5. Cozedura

5.1 Preparação para a primeira utilização

1. Antes da primeira utilização, lavar cuidadosamente todos os acessórios e o interior do aparelho.
2. Retirar o recipiente e deixar arejar com a porta aberta durante cerca de 30 minutos.
3. Ligar o cabo a uma tomada adequada e com ligação à terra.
4. Ligar a airfryer e deixá-la funcionar vazia durante cerca de 10 minutos na potência máxima.

5.2 Como cozer os alimentos

1. Ligar o cabo a uma tomada adequada e com ligação à terra.
2. Retirar o recipiente e verificar se o acessório escolhido está corretamente apoiado na base do recipiente.

   AVISO Não utilizar o recipiente sem um acessório.

   ⚠ ATENÇÃO Não tocar no recipiente nem nas partes internas do aparelho durante a cozedura. Aguardar até arrefecer completamente. Tocar apenas nas pegas.
3. Colocar os alimentos sobre o acessório.
4. Voltar a colocar o recipiente no corpo da airfryer.

   AVISO A cozedura inicia-se apenas se o recipiente estiver corretamente inserido.
5. Se o aparelho estiver em standby, prima o botão ⏻ no painel de controlo.
6. Definir o programa, a temperatura e o tempo de cozedura e, em seguida, premir o botão **START**.
7. Para mexer os alimentos durante a cozedura, pegar no recipiente pelas pegas e retirá-lo; depois, movê-lo para a frente e para trás e voltar a colocar o recipiente no corpo da airfryer.
8. Se um dos dois recipientes for removido, ambas as cozeduras entram em standby e retomam quando o recipiente for colocado de novo.
9. Quando o temporizador tocar (5 bips), a cozedura está concluída; retirar o recipiente e verificar a cozedura dos alimentos.
10. Se necessário, prolongar a cozedura.
11. No fim da cozedura, retirar o recipiente e os alimentos.

    ⚠ ATENÇÃO

    Ao retirar os alimentos do recipiente:

    - ter atenção ao vapor que sai do recipiente: está muito quente.
    - Não virar o recipiente para retirar os alimentos: os resíduos de cozedura acumulados no fundo podem cair sobre os alimentos.

Para desligar manualmente a airfryer, premir o botão ⏻ no painel de controlo durante 3 segundos.

No fim de uma cozedura, é possível iniciar imediatamente outra.

6. Limpeza

6.1 Advertências de limpeza

⚠ ADVERTÊNCIA

- Desligar a ficha da tomada elétrica e deixar o aparelho arrefecer antes de iniciar a limpeza.
- Retirar o recipiente para arrefecer mais rapidamente.
- Não mergulhar em água e evitar salpicos de qualquer líquido.
- Não deixar entrar líquidos ou detergente nas grelhas de ventilação.

6.2 Instruções para a limpeza

- Limpar após cada utilização
- Limpar o exterior com um pano macio humedecido.
- Remover eventuais resíduos de alimentos da resistência com uma escova de limpeza.
- Limpar o interior com água quente e uma esponja não abrasiva.
- Lavar o recipiente e os acessórios como frigideiras antiaderentes normais. Não lavar na máquina de lavar loiça. Não utilizar esponjas abrasivas ou de metal, nem utensílios de cozinha, para não danificar o revestimento antiaderente.

7. Dados técnicos

7.1 Características da airfryer

Característica	Descrição
Modelo	FG41
Capacidade	9 (4,5 + 4,5) l
Regulação temperatura	de 60 a 200 °C
Temporizador	minutos
Outras funções	Visor digital 9programas predefinidos

7.2 Características elétricas

Característica	Descrição
Classe de proteção	⏚ I
Alimentação	AC 220-240V~50-60Hz
Potência	2400 (1200 + 1200) W

Característica	Descrição
Consumo em standby	0,4 W O aparelho entra em standby após 1 minuto de inatividade.

8. Assistência

8.1 Serviço de assistência

Em caso de mau funcionamento ou avaria, ou para informações, contacte a assistência técnica mais próxima de si.

Para saber qual o centro de assistência mais próximo, contacte o responsável pelos Centros de Assistência através do número de telefone +39 0541 694246 ou do endereço de e-mail service@trevidea.it.

9. Eliminação



Conforme prescrito pela Diretiva Europeia 2012/19/UE, não elimine o produto juntamente com os resíduos urbanos indiferenciados.
É responsabilidade do proprietário eliminar estes produtos, bem como outros equipamentos elétricos e eletrónicos, através das estruturas de recolha específicas indicadas pelo governo ou pelas entidades públicas locais.
A eliminação correta e a reciclagem ajudarão a prevenir consequências potencialmente negativas para o ambiente e para a saúde humana.
Para obter informações mais detalhadas sobre a eliminação, contacte as entidades públicas competentes, o serviço de recolha de resíduos ou o revendedor junto do qual adquiriu o produto.
Se o produto for de pequenas dimensões (dimensões externas inferiores a 25 cm), é possível devolver o produto ao revendedor sem obrigação de efetuar uma nova compra.

Inhoud | nl

1	MELDINGEN EN SYMBOLEN IN DE HANDLEIDING	87
2	VEILIGHEIDSINSTRUCTIES	88
3	OPBOUW VAN DE AIRFRYER	92
4	WERKING VAN HET APPARAAT	94
5	BEREIDING	96
6	SCHOONMAKEN	98
7	TECHNISCHE GEGEVENS	98
8	SERVICE	99
9	AFVOER	99

1. Meldingen en symbolen in de handleiding

1.1 Veiligheidsmeldingen

⚠ WAARSCHUWING

Wijst op een gevaarlijke situatie die, indien deze niet wordt vermeden, kan leiden tot de dood of ernstig letsel.

⚠ LET OP

Wijst op een gevaarlijke situatie die, indien deze niet wordt vermeden, kan leiden tot licht letsel.

1.2 Andere meldingen

KENNISGEVING

Geeft verplichtingen aan die, indien niet nageleefd, schade aan de machine kunnen veroorzaken.

1.3 Symbolen beschermingsklasse

Symbool	Beschrijving
⏚	Beschermingsklasse I: het apparaat heeft een stekker met aarding en mag uitsluitend worden gebruikt in stopcontacten met aarding.
⧈	Beschermingsklasse II: het apparaat is dubbel geïsoleerd en vereist geen stekker met aarding.

2. Veiligheidsinstructies

2.1 Algemene waarschuwingen



Lees de gebruikershandleiding zorgvuldig alvorens het apparaat te installeren en te gebruiken. Bewaar de verwijzing naar de digitale handleiding voor toekomstige raadpleging.

2.2 Waarschuwingen voor aansluiting op het elektriciteitsnet

- Sluit het apparaat aan volgens de instructies van de fabrikant: een verkeerde installatie kan schade veroorzaken aan personen, dieren of eigendommen.
- Controleer of het maximaal vermogen dat op het typeplaatje van het apparaat staat compatibel is met het elektriciteitsnet.
- Gebruik indien nodig alleen adapters, stekkerdozen en verlengsnoeren die voldoen aan de geldende veiligheidsnormen, en overschrijd de aangegeven grenzen voor stroomopname en vermogen niet.
- Houd het netsnoer uit de buurt van hete oppervlakken of scherpe voorwerpen.
- Koppel het apparaat los van het elektriciteitsnet wanneer het niet wordt gebruikt en alvorens het schoon te maken.
- Trek niet aan het netsnoer om de stekker uit het stopcontact te halen.
- Gebruik het apparaat niet als het netsnoer of de stekker beschadigd is, of bij kortsluiting.

2.3 Waarschuwingen voor de juiste plaatsing

- Bewaar het apparaat op een droge plaats. Houd het apparaat uit de buurt van regen, vocht, vorst of andere schadelijke weersomstandigheden.
- Houd het apparaat uit de buurt van brandbare materialen (bijv. gordijnen).
- Plaats het apparaat op een stevige en stabiele ondergrond en laat boven, achter en aan de zijkanten minstens 10 cm vrije ruimte.

- Plaats niets op het apparaat.
- Steek niets in de ventilatiesleuven.

2.4 Waarschuwingen voor veilig gebruik van het apparaat

⚠ LET OP

Het apparaat heeft een verwarmingsfunctie.

Tijdens het gebruik kunnen sommige oppervlakken hoge temperaturen bereiken. Gebruik het apparaat voorzichtig en raak alleen de daarvoor bestemde oppervlakken aan.

- Rol vóór elk gebruik het netsnoer volledig uit.
- Dit apparaat is geen speelgoed: kinderen ouder dan 8 jaar mogen het alleen gebruiken, reinigen en onderhouden als ze hiervoor goed zijn geïnstrueerd en onder toezicht staan.
- Houd het apparaat en het netsnoer buiten bereik van kinderen jonger dan 8 jaar.
- Laat het netsnoer niet over werkbladen hangen waar een kind het kan vastpakken.
- Personen met beperkte fysieke, zintuiglijke of mentale capaciteiten, of met weinig ervaring, mogen het apparaat alleen gebruiken onder toezicht of nadat ze instructies hebben gekregen over veilig gebruik.
- Raak het apparaat niet aan met natte handen of op blote voeten.
- Gebruik het apparaat niet als verwarmingstoestel.
- Bescherm het apparaat tegen stoten en vallen.
- Gebruik het apparaat niet met externe timers of met afstandsbedieningen.
- Gebruik alleen originele en compatibele reserveonderdelen en accessoires.

2.5 Waarschuwingen voor het eerste gebruik

- Controleer vóór gebruik of het apparaat en alle onderdelen intact zijn. Gebruik het apparaat bij twijfel niet en neem contact op met een erkend servicecentrum.
- Houd het verpakkingsmateriaal (plastic zakjes, piepschuim, nietjes enz.) buiten bereik van kinderen. Voer ze af volgens de regels voor gescheiden afvalinzameling.

2.6 Waarschuwingen voor het gebruik

⚠ LET OP

Brand.

Vul de houder NIET met olie.

- Verwijder vóór gebruik alle materialen uit de ovenruimte en rol het netsnoer volledig uit.
- Raak de interne onderdelen van het apparaat niet aan tijdens het gebruik.
- Raak de interne onderdelen van het apparaat alleen aan wanneer het volledig is afgekoeld. Wacht minstens 30 minuten na afloop van de bereiding.
- Haal de houder aan het einde van de bereiding voorzichtig naar buiten: er komt hete stoom vrij.
- Ga voorzichtig om met voedsel dat net is bereid: het kan heet zijn.
- Houd de ventilatiesleuven vrij terwijl het apparaat in werking is.
- Houd tijdens het gebruik een veilige afstand tot het apparaat: uit de ventilatiesleuven komt hete stoom.
- Laat het apparaat niet onbeheerd achter wanneer het in werking is.
- Gebruik het apparaat niet als opbergplek voor pannen, houders enz.
- Haal de stekker na gebruik uit het stopcontact.

2.7 Waarschuwingen voor het schoonmaken

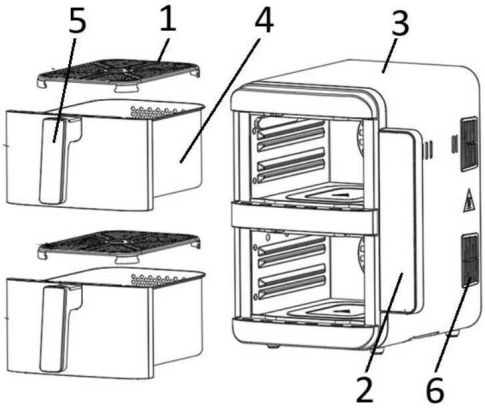
- Trek vóór het reinigen de stekker uit het stopcontact en wacht tot alle onderdelen volledig zijn afgekoeld.
- Dompel het apparaat niet onder in water of andere vloeistoffen.
- Bescherm het apparaat tegen spatten water of andere vloeistoffen.

2.8 Waarschuwingen bij storingen en reparaties

- Open het apparaat niet bij een storing, slechte werking of een beschadigd netsnoer en breng er geen wijzigingen in aan.
- Alleen de fabrikant, een erkende servicedienst of gekwalificeerd personeel mogen het apparaat openen en repareren.
- Als het apparaat defect is en je het niet wilt laten repareren, maak het dan onbruikbaar. Knip daarvoor het netsnoer door.
- Als je deze aanwijzingen niet opvolgt, kan dit de veiligheid in gevaar brengen en de garantie doen vervallen.

3. Opbouw van de airfryer

3.1 Airfryer



Onderdeel	Beschrijving
1	Bakplaten
2	Bedieningspaneel
3	Airfryer-huis
4	Houders
5	Handvatten
6	Ventilatieroosters

3.2 Bedieningspaneel



Onderdeel	Beschrijving
A	Controlelampjes programma’
B	Knop START
C	Knop ON/OFF
D	Knop SYNC
E	Knop MATCH
F	Knop TURN REMINDER
G	Knop ZONE 1
H	Knop ZONE 2
I	Knoppen TEMPERATUUR
J	Knoppen TIJD
K	Display ZONE 1
L	Display ZONE 2

4. Werking van het apparaat

4.1 Werking met één zone instellen

Bereiding instellen met één zone of twee afzonderlijke zones met dezelfde instellingen.

1. Druk op de knop ⏻ op het bedieningspaneel.
   ✓ Het display gaat aan.
2. Druk op de knoppen **1** en **2** om beide houders te selecteren.
3. Om de bereidingstemperatuur in te stellen, druk je op de verlaagknop en de verhoogknop voor de temperatuur.
4. Om de bereidingstijd in te stellen, druk je op de verlaagknop en de verhoogknop voor de tijd.
5. Druk op de knop **MATCH** om voor beide houders dezelfde tijd en temperatuur in te stellen.
6. Druk op de knop **TURN REMINDER** om de pieptoon te activeren die je eraan herinnert het voedsel tijdens de bereiding te mengen.
7. Om de bereiding te starten, druk je op de knop **START**.
   ✓ Het display geeft de temperatuur en de resterende tijd aan. Sommige knoppen blijven branden.
8. Druk op de knop **1** om de bereidingstemperatuur en -tijd in de bovenste zone te wijzigen.
9. Druk op de knop **2** om de bereidingstemperatuur en -tijd in de onderste zone te wijzigen.

4.2 Werking met twee afzonderlijke zones instellen

1. Druk op de knop ⏻ op het bedieningspaneel.
   ✓ Het display gaat aan.
2. Druk op de knop **1** om de bovenste houder te selecteren.
3. Om de bereidingstemperatuur in te stellen, druk je op de verlaagknop en de verhoogknop voor de temperatuur.
4. Om de bereidingstijd in te stellen, druk je op de verlaagknop en de verhoogknop voor de tijd.
5. Druk op de knop **2** om de onderste houder te selecteren.
6. Om de bereidingstemperatuur in te stellen, druk je op de verlaagknop en de verhoogknop voor de temperatuur.
7. Om de bereidingstijd in te stellen, druk je op de verlaagknop en de verhoogknop voor de tijd.
8. Druk op de knop **SYNCH** om de bereidingen in beide houders te synchroniseren, zodat ze tegelijk eindigen
9. Om de bereiding te starten, druk je op de knop **START**.
   ✓ Het display geeft de temperatuur en de resterende tijd aan. Sommige knoppen blijven branden.
10. Druk op de knop **1** om de bereidingstemperatuur en -tijd in de bovenste zone te wijzigen.
11. Druk op de knop **2** om de bereidingstemperatuur en -tijd in de onderste zone te wijzigen.

4.3 De werking instellen

1. Als het apparaat in stand-by staat, druk je op de knop ⏻ op het bedieningspaneel.
2. Druk op de knop ⏻ om de bereiding te starten.
3. Pas de bereidingstijd en -temperatuur alleen aan op basis van je ervaring.

TIP

Het apparaat gaat automatisch in stand-by na 1 minuut zonder gebruik.

4.4 Bakprogramma's

De bakprogramma's werken met cycli waarin het apparaat in- en uitschakelt. Bij sommige programma's schakelt het apparaat tijdelijk uit en stopt ook de ventilator. Dit is normaal en zorgt ervoor dat het voedsel gelijkmatig gaart.

Programma	Duur (min)	Temperatuur (°C)
Handmatig	15	200
Friet	25	200
Groenten	15	160
Gebak	25	160
Kipfilet	25	200
Vlees	10	200
Vis	10	180
Verwarmen	30	60

4.5 Aanpassingen tijdens de werking

- Haal de houder alleen naar buiten om het voedsel te mengen of de gaarheid te controleren: de bereiding wordt tijdelijk onderbroken en gaat verder bij het terugplaatsen van de houder.
- Druk op de knop ⏻ om de bereiding te stoppen.
- Om de bereidingstijd en -temperatuur te wijzigen, druk je op de verlaagknop en de verhoogknop.

4.6 Bereidingstips

- Verkort de bereidingstijd voor kleinere stukken.
- Verleng de bereidingstijd voor grotere hoeveelheden voedsel.
- Meng het voedsel halverwege de bereiding, als dat wordt aangegeven.
- Als je verse aardappelen bereidt, voeg dan vóór de bereiding een beetje olie toe.

- Om een cake of kwetsbare of gevulde gerechten te bereiden, plaats je een bakvorm of bord dat geschikt is voor de oven in de houder.
- Om al bereid voedsel op te warmen, verwarm je het op 150° C gedurende minstens 10 minuten.
- Bereid in de airfryer-modus geen zeer vette producten zoals worstjes.

Deze tabel geeft suggesties voor het aanpassen van de bereidingstijd en -temperatuur. De waarden zijn indicatief en hangen af van persoonlijke smaak en van de eigenschappen van het voedsel. Als de airfryer koud is, tel dan 3 minuten op bij de aanbevolen bereidingstijden.

Voedsel	Hoeveelheid (g)	Tijd (min)	Temperatuur (°C)	Mengen?
Aardappelen				
Dungesneden diepvriesfriet	300–600	10–18	200	Ja
Dikgesneden diepvriesfriet	300–600	12–20	200	Ja
Aardappelgratin	500	15–20	200	Ja
Vlees				
Biefstuk	100–500	10–18	190	Nee
Varkenskoteletten	100–500	10–18	180	Nee
Hamburger	100–500	10–18	190	Nee
Kippenborstfilet	100–500	12–18	180	Nee
Snacks				
Diepvrieskipnuggets	100–500	8–14	200	Ja
Diepvriesvissticks	100–400	6–10	200	Nee
Gepaneerde diepvrieskaasballetjes	100–400	8–10	180	Nee
Gevulde groenten	100–400	20–25	180	Nee
Andere bereidingen met extra bakplaat of ovenbord				
Cake	300	20–25	180	Nee
Quiche	400	20–22	200	Nee
Muffins	300	20–25	180	Nee
Zoete snacks	400	20	180	Nee

5. Bereiding

5.1 Voorbereiding voor het eerste gebruik

1. Maak vóór het eerste gebruik alle accessoires en de binnenruimte zorgvuldig schoon.
2. Haal de houder eruit en laat hem met de deur open ongeveer 30 minuten luchten.

3. Sluit het netsnoer aan op een geschikt stopcontact met aarding.
4. Zet de airfryer aan en laat hem leeg ongeveer 10 minuten op maximaal vermogen werken.

5.2 Het voedsel bereiden

1. Sluit het netsnoer aan op een geschikt stopcontact met aarding.
2. Haal de houder eruit en controleer of het gekozen accessoire correct op de bodem van de houder ligt.

   KENNISGEVING Gebruik de houder niet zonder een accessoire.

   ⚠ LET OP Raak de houder of de interne onderdelen van het apparaat niet aan tijdens de bereiding. Wacht tot het volledig is afgekoeld. Raak alleen de handvatten aan.
3. Leg het voedsel op het accessoire.
4. Plaats de houder terug in de airfryer.

   KENNISGEVING De bereiding start pas als de houder correct is geplaatst.
5. Als het apparaat in stand-by staat, druk je op de knop ⏻ op het bedieningspaneel.
6. Stel het programma, de temperatuur en de bereidingstijd in en druk vervolgens op de knop **START**.
7. Om het voedsel tijdens de bereiding te mengen, pak je de houder bij de handvatten vast en trek je hem naar buiten. Schud hem heen en weer en plaats de houder daarna terug in de airfryer.
8. Als je een van de twee houders eruit haalt, gaan beide bereidingen in stand-by. Ze gaan weer verder zodra je de houder weer terug plaatst.
9. Wanneer de timer afgaat (5 pieptonen), is de bereiding klaar. Haal de houder naar buiten en controleer de gaarheid van het voedsel.
10. Verleng de bereiding indien nodig.
11. Haal aan het einde van de bereiding de houder en het voedsel naar buiten.

    ⚠ LET OP

    Wanneer je het voedsel uit de houder haalt:

    - Pas op voor de stoom die uit de houder komt: die is erg heet.
    - Keer de houder niet om om het voedsel eruit te halen: bakresten die zich op de bodem hebben opgehoopt kunnen op het voedsel vallen.

Druk 3 seconden op de knop ⏻ op het bedieningspaneel om de airfryer handmatig uit te schakelen.

Na afloop van een bereiding kun je meteen een andere starten.

6. Schoonmaken

6.1 Waarschuwingen voor het schoonmaken

⚠ WAARSCHUWING

- Trek de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat afkoelen voordat je begint met schoonmaken.
- Haal de houder naar buiten voor sneller afkoelen.
- Dompel niet onder in water en voorkom spatten van welke vloeistof dan ook.
- Laat geen vloeistoffen of zeep in de ventilatieroosters komen.

6.2 Instructies voor het schoonmaken

- Schoonmaken na elk gebruik
- Maak de buitenkant schoon met een zachte, vochtige doek.
- Verwijder eventuele etensresten van het verwarmingselement met een reinigingsborstel.
- Maak de binnenkant schoon met warm water en een niet-schurende spons.
- Was de houder en de accessoires zoals gewone pannen met antiaanbaklaag. Niet in de vaatwasser wassen. Gebruik geen schuursponzen of metalen sponzen, en geen keukengerei, om de antiaanbaklaag niet te beschadigen.

7. Technische gegevens

7.1 Eigenschappen van de airfryer

Kenmerk	Beschrijving
Model	FG41
Capaciteit	9 (4,5 + 4,5) l
Temperatuurregeling	van 60 tot 200 °C
Timer	minuten
Andere functies	Digitaal display 9vooraf ingestelde programma's

7.2 Elektrische kenmerken

Kenmerk	Beschrijving
Beschermingsklasse	⏚ I
Voeding	AC 220-240V~50-60Hz
Vermogen	2400 (1200 + 1200) W

Kenmerk	Beschrijving
Verbruik in stand-by	0,4 W Het apparaat gaat na 1 minuut inactiviteit in stand-by.

8. Service

8.1 Servicedienst

Neem bij een storing of defect, of voor informatie, contact op met de dichtstbijzijnde technische servicedienst.

Om het dichtstbijzijnde servicecentrum te vinden, neem je contact op met de verantwoordelijke voor de servicecentra via telefoonnummer +39 0541 694246 of via het e-mailadres service@trevidea.it.

9. Afvoer



Zoals voorgeschreven door de Europese richtlijn 2012/19/EU mag het product niet worden afgevoerd met het ongesorteerde huishoudelijk afval.
De eigenaar is verantwoordelijk voor het afvoeren van zowel deze producten als andere elektrische en elektronische apparatuur via de specifieke inzamelpunten die door de overheid of de lokale overheidsinstanties zijn aangewezen.
Correcte afvalverwerking en recycling helpen mogelijke negatieve gevolgen voor het milieu en de gezondheid van de mens te voorkomen.
Neem voor uitgebreidere informatie over de afvalverwerking contact op met de bevoegde overheidsinstanties, de afvalinzameldienst of de verkoper bij wie je het product hebt gekocht.
Als het product klein is (buitenafmetingen kleiner dan 25 cm), kun je het bij de verkoper terugbrengen zonder dat je verplicht bent een nieuw product te kopen.

Innehåll | sv

1	MEDDELANDEN OCH SYMBOLER I HANDBOKEN	101
2	SÄKERHETSANVISNINGAR	102
3	LUFTFRITÖSENS STRUKTUR	106
4	HUR APPARATEN FUNGERAR	108
5	TILLAGNING	110
6	RENGÖRING	112
7	TEKNISKA DATA	112
8	SERVICE	113
9	AVFALLSHANTERING	113

1. Meddelanden och symboler i handboken

1.1 Säkerhetsmeddelanden

⚠ VARNING

Varnar för en farlig situation som kan leda till dödsfall eller allvarliga skador om den inte undviks.

⚠ FÖRSIKTIGHET

Varnar för en farlig situation som kan orsaka lindriga skador om den inte undviks.

1.2 Andra meddelanden

OBSERVERA

Anger skyldigheter som kan orsaka skador på maskinen om de inte uppfylls.

1.3 Skyddsklassymboler

Symbol	Beskrivning
⏚	Skyddsklass I: Apparaten har en kontakt med jordpol och får endast användas i jordatuttag.
⧈	Skyddsklass II: Apparaten är dubbelisolerad och kräver ingen jordad kontakt.

2. Säkerhetsanvisningar

2.1 Allmänna varningar



Läs bruksanvisningen noggrant innan du installerar och använder apparaten. Spara hänvisningen till den digitala handboken för eventuell framtida konsultation.

2.2 Varningar för anslutning till elnätet

- Anslut apparaten enligt tillverkarens anvisningar: felaktig installation kan orsaka skador på personer, djur eller egendom.
- Kontrollera att de maximala effektvärdena som anges på apparatens typskylt är kompatibla med elnätet.
- Använd vid behov endast adaptrar, grenuttag och förlängningssladdar som uppfyller gällande säkerhetsnormer utan att överskrida de angivna gränserna för strömförbrukning och effekt.
- Håll elkabeln borta från heta ytor eller vassa föremål.
- Koppla bort apparaten från elnätet när den inte används och före rengöring.
- Dra inte i elkabeln för att dra ur stickkontakten.
- Använd inte apparaten om elkabeln eller kontakten är skadad eller om det föreligger kortslutning.

2.3 Anvisningar för korrekt placering

- Förvara apparaten på en torr plats. Håll apparaten borta från regn, fukt, frost eller andra skadliga väderförhållanden.
- Håll apparaten borta från brandfarliga material (t.ex. gardiner).
- Placera apparaten på en fast och stabil yta och lämna minst 10 cm fritt utrymme ovanför, bakom och på sidorna.
- Ställ inte något på apparaten.
- För inte in något i ventilationsöppningarna.

2.4 Varningar för säker användning av apparaten

⚠ FÖRSIKTIGHET

Apparaten är utrustad med en värmefunktion.

Under användning kan vissa ytor nå höga temperaturer. Använd apparaten försiktigt och rör endast de ytor som är avsedda för detta.

- Rulla ut elkabeln helt före varje användning.
- Den här apparaten är inte en leksak: barn över 8 år får endast använda den och sköta rengöring och underhåll om de har fått lämplig instruktion och övervakning.
- Håll apparaten och elkabeln utom räckhåll för barn under 8 år.
- Låt inte elkabeln hänga över arbetsytor där den kan nås av barn.
- Personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga, eller med begränsad erfarenhet, får endast använda apparaten under uppsikt eller efter att ha fått instruktioner om säker användning.
- Rör inte apparaten med våta händer eller barfota.
- Använd inte apparaten som värmekälla.
- Skydda apparaten mot stötar och fall.
- Använd inte apparaten med externa timers eller fjärrkontroller.
- Använd endast originalreservdelar och kompatibla tillbehör.

2.5 Varningar vid första användningen

- Kontrollera före användning att apparaten och alla dess delar är hela. Vid tveksamhet, använd inte produkten och kontakta en auktoriserad serviceverkstad.
- Förvara förpackningsmaterial (plastpåsar, polystyren, gem etc.) utom räckhåll för barn. Skaffa bort dem enligt gällande regler för avfallssortering.

2.6 Varningar vid användning

⚠ FÖRSIKTIGHET

Brand.

Fyll INTE behållaren med olja.

- Före användning ska du ta bort allt material från tillagningsutrymmet och rulla ut elkabeln helt.
- Rör inte apparatens invändiga delar under användning.
- Rör apparatens invändiga delar endast när apparaten är riktigt kall. Vänta minst 30 minuter efter att tillagningen är klar.
- Ta ut behållaren mycket försiktigt när tillagningen är klar: varm ånga finns i behållaren.
- Hantera nyss tillagade livsmedel försiktigt: de kan vara heta.
- Håll ventilationsöppningarna fria när apparaten är i drift.
- Håll ett säkert avstånd till apparaten under användning: varm ånga kommer ut ur ventilationsöppningarna.
- Lämna inte apparaten utan uppsikt när den är i drift.
- Använd inte apparaten för förvaring av kastruller, behållare osv.
- Dra ur stickkontakten efter användning.

2.7 Varningar vid rengöring

- Före rengöring ska du dra ur stickkontakten och vänta tills alla delar har svalnat helt.
- Sänk inte ner apparaten i vatten eller andra vätskor.
- Skydda apparaten mot stänk av vatten eller andra vätskor.

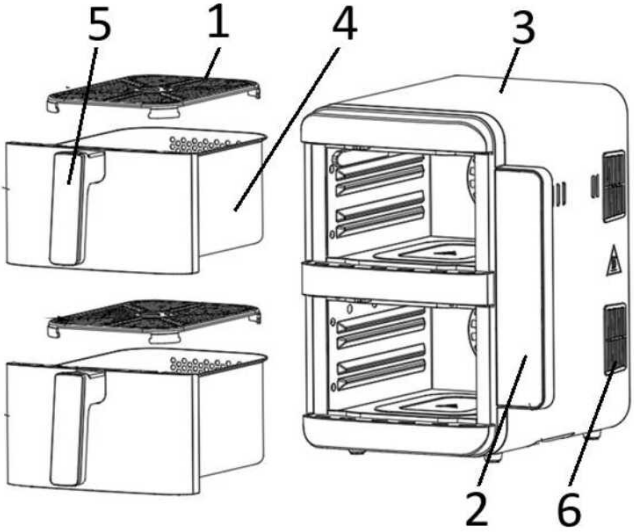
2.8 Varningar vid fel och reparationer

- Vid fel, funktionsstörningar eller skadad elkabel ska du inte öppna eller göra otillåtna ändringar på apparaten.
- Endast tillverkaren, auktoriserad service eller kvalificerad personal får öppna och reparera apparaten.

- Om apparaten är trasig och du inte tänker reparera den ska du göra den obrukbar. Gör detta genom att klippa av elkabeln.
- Underlåtenhet att följa dessa anvisningar kan äventyra säkerheten och ogiltigförklara garantin.

3. Luftfritösens struktur

3.1 Fritös



Del	Beskrivning
1	Brickor
2	Kontrollpanel
3	Fritösens huvuddel
4	Behållare
5	Handtag
6	Ventilationsgaller

3.2 Kontrollpanel



Del	Beskrivning
A	Programindikatorer
B	START-knapp
C	ON/OFF-knapp
D	SYNC-knapp
E	MATCH-knapp
F	TURN REMINDER-knapp
G	ZON 1-knapp
H	ZON 2-knapp
I	TEMPERATUR-knappar
J	TID-knapp
K	Display ZON 1
L	Display ZON 2

4. Hur apparaten fungerar

4.1 Hur funktionen med en zon ställs in

För att ställa in tillagningen som en enda zon eller som två separata zoner med samma inställningar.

1. Tryck på knappen ⏻ på kontrollpanelen.
   ✓ Displayen tänds.
2. Tryck på knapparna **1** och **2** för att välja båda behållarna.
3. Tryck på temperaturens minskningsknapp och ökningsknapp för att ställa in tillagningstemperaturen.
4. Tryck på tidens minskningsknapp och ökningsknapp för att ställa in tillagningstiden.
5. För att ställa in samma tid och temperatur för båda behållarna, tryck på knappen **MATCH**.
6. För att aktivera ljudsignalen som påminner dig om att blanda maten under tillagningen, tryck på knappen **TURN REMINDER**.
7. För att starta tillagningen, tryck på knappen **START**.
   ✓ Displayen visar temperaturen och återstående tid. Vissa knappar förblir tända.
8. För att ändra temperatur och tillagningstid i den övre zonen, tryck på knappen **1**.
9. För att ändra temperatur och tillagningstid i den nedre zonen, tryck på knappen **2**.

4.2 Hur funktionen med två zoner ställs in

1. Tryck på knappen ⏻ på kontrollpanelen.
   ✓ Displayen tänds.
2. Tryck på knappen **1** för att välja den övre behållaren.
3. Tryck på temperaturens minskningsknapp och ökningsknapp för att ställa in tillagningstemperaturen.
4. Tryck på tidens minskningsknapp och ökningsknapp för att ställa in tillagningstiden.
5. Tryck på knappen **2** för att välja den nedre behållaren.
6. Tryck på temperaturens minskningsknapp och ökningsknapp för att ställa in tillagningstemperaturen.
7. Tryck på tidens minskningsknapp och ökningsknapp för att ställa in tillagningstiden.
8. För att synkronisera tillagningarna i de två behållarna så att de avslutas samtidigt, tryck på knappen **SYNCH**.
9. För att starta tillagningen, tryck på knappen **START**.
   ✓ Displayen visar temperaturen och återstående tid. Vissa knappar förblir tända.
10. För att ändra temperatur och tillagningstid i den övre zonen, tryck på knappen **1**.
11. För att ändra temperatur och tillagningstid i den nedre zonen, tryck på knappen **2**.

4.3 Hur du ställer in funktionen

1. Om apparaten är i standbyläge, tryck på knappen ⏻ på kontrollpanelen.
2. För att starta tillagningen, tryck på knappen ⏻.
3. Ändra tillagningstid och -temperatur endast utifrån egen erfarenhet.

TIPS

Apparaten ställs automatiskt in i standbyläge efter 1 minut utan användning.

4.4 Tillagningsprogram

Tillagningsprogrammen innehåller cykler där apparaten slås på och stängs av. I vissa program stängs apparaten tillfälligt av och även fläkten stannar. Detta är normalt och görs för att tillaga livsmedlen jämnt.

Program	Varaktighet (min)	Temperatur (°C)
Manuell	15	200
Pommes frites	25	200
Grönsaker	15	160
Bakverk	25	160
Kycklinglår	25	200
Kött	10	200
Fisk	10	180
Värm upp	30	60

4.5 Regleringar under funktionen

- Ta ut behållaren endast för att blanda eller kontrollera matens tillagning: tillagningen avbryts tillfälligt och återupptas när du sätter tillbaka behållaren.
- För att stoppa tillagningen, tryck på knappen ⏻.
- För att ändra tillagningstid och temperatur, tryck på minsknings- och ökningsknapparna

4.6 Tillagningstips

- Minska tillagningstiden för mindre bitar.
- Öka tillagningstiden för större mängder livsmedel.
- Blanda livsmedlen halvvägs genom tillagningen, om det anges.
- Tillsätt lite olja före tillagningen om du tillagar färsk potatis.

- Placera en ugnsform eller en ugnssäker tallrik i behållaren för att tillaga en kaka eller ömtåliga eller fyllda livsmedel.
- För att värma upp redan tillagade livsmedel, värm vid 150 °C i minst 10 minuter.
- Tillaga inte mycket feta livsmedel, till exempel korv, i luftfritösläge.

Denna tabell ger tips om hur du ställer in tillagningstid och temperatur. Värdena är ungefärliga och beror på personlig smak och livsmedlens egenskaper. Om luftfritösen är kall, lägg till 3 minuter till de rekommenderade tillagningstiderna.

Livsmedel	Kvantitet (g)	Tid (min)	Temperatur (°C)	Blanda?
Potatis				
Tunna frysta potatis	300-600	10-18	200	Ja
Tjocka frysta potatis	300-600	12-20	200	Ja
Potatisgratäng	500	15-20	200	Ja
Kött				
Biffstek	100-500	10-18	190	Nej
Fläskkotletter	100-500	10-18	180	Nej
Hamburgare	100-500	10-18	190	Nej
Kycklingbröst	100-500	12-18	180	Nej
Tilltugg				
Frysta kycklingnuggets	100-500	8-14	200	Ja
Frysta fiskpinnar	100-400	6-10	200	Nej
Frysta panerade ostbitar	100-400	8-10	180	Nej
Fyllda grönsaker	100-400	20-25	180	Nej
Andra tillagningar med extra plåt eller ugnsform				
Kaka	300	20-25	180	Nej
Quiche	400	20-22	200	Nej
Muffins	300	20-25	180	Nej
Söta tilltugg	400	20	180	Nej

5. Tillagning

5.1 Förberedelse innan första användning

1. Före den första användningen ska du noggrant rengöra alla tillbehör och ugnsutrymmet.
2. Ta ut behållaren och låt den vädra med luckan öppen i cirka 30 minuter.

3. Anslut kabeln till ett lämpligt jordat eluttag.
4. Slå på fritösen och låt den gå tom i cirka 10 minuter på max. effekt.

5.2 Hur du tillagar livsmedlen

1. Anslut kabeln till ett lämpligt jordat eluttag.
2. Ta ut behållaren och kontrollera att det valda tillbehöret är korrekt placerat på behållarens botten.

   OBSERVERA Använd inte tillagningsbehållaren utan ett tillbehör.

   ⚠ FÖRSIKTIGHET Rör inte behållaren eller apparatens inre delar under tillagningen. Vänta tills den har svalnat helt. Rör endast vid handtagen.
3. Lägg livsmedlen på tillbehöret.
4. Sätt tillbaka behållaren i fritösen.

   OBSERVERA Tillagningen startar när behållaren är korrekt insatt.
5. Om apparaten är i standbyläge, tryck på knappen ⏻ på kontrollpanelen.
6. Ställ in program, temperatur och tillagningstid och tryck sedan på knappen **START**.
7. För att blanda maten under tillagningen, ta tag i behållaren i handtagen och dra ut den, rör den fram och tillbaka och sätt sedan tillbaka behållaren i fritösen.
8. Om du tar bort en av de två behållarna ställs båda tillagningarna i standbyläge och återupptas när behållaren sätts tillbaka.
9. När timern ljuder (5 pip) är tillagningen klar. Ta ut behållaren och kontrollera matens tillagning.
10. Förläng tillagningen vid behov.
11. Efter tillagningen, ta ut behållaren och maten.

    ⚠ FÖRSIKTIGHET

    När du tar ut maten ur behållaren:

    - Var försiktig med ångan som kommer ut ur behållaren: den är mycket varm.
    - Vänd inte behållaren upp och ner för att ta ut maten: tillagningsrester som har samlats på botten kan falla ner på maten.

Stäng av fritösen manuellt genom att trycka på knappen ⏻ på kontrollpanelen i 3 sekunder.

När en tillagning är klar kan du starta en ny direkt efter.

6. Rengöring

6.1 Varningar vid rengöring

⚠ VARNING

- Dra ur stickkontakten ur vägguttaget och låt apparaten svalna innan du börjar rengöra den.
- Ta ut behållaren så att apparaten kan svalna snabbare.
- Sänk inte ned i vatten och undvik stänk av vätska.
- Låt inte vätskor eller tvål tränga in i ventilationsgallren.

6.2 Rengöringsinstruktioner

- Rengör efter varje användning
- Rengör utsidan med en mjuk, fuktig trasa.
- Ta bort eventuella matrester från värmeelementet med en rengöringsborste.
- Rengör insidan med varmt vatten och en icke-slipande svamp.
- Diska behållaren och tillbehören som vanliga non-stick-pannor. Diska inte i diskmaskin. Använd inte skursvampar eller metallsvampar och använd inte köksredskap eftersom de kan skada non-stick-beläggningen.

7. Tekniska data

7.1 Fritösens egenskaper

Egenskap	Beskrivning
Modell	FG41
Kapacitet	9 (4,5 + 4,5) l
Temperaturreglering	från 60 till 200 °C
Timer	minuter
Övriga funktioner	Digital display 9förinställda program

7.2 Elektriska egenskaper

Egenskap	Beskrivning
Skyddsklass	⏚ I
Strömförsörjning	AC 220-240V~50-60Hz
Effekt	2400 (1200 + 1200) W

Egenskap	Beskrivning
Förbrukning i standby	0,4 W Apparaten ställs i standby efter 1 minut om den inte används.

8. Service

8.1 Kundtjänst

Kontakta närmaste tekniska servicecenter vid funktionsstörning eller fel, eller om du behöver information.

För att få reda på var närmaste servicecenter finns, kontakta servicecenteransvarig på telefonnummer +39 0541 694246 eller på e-postadressen service@trevidea.it.

9. Avfallshantering



Enligt EU-direktivet 2012/19/EU får produkten inte skaffas bort tillsammans med osorterat hushållsavfall.
Det är ägarens ansvar att skaffa bort både dessa produkter och annan elektrisk och elektronisk utrustning via de särskilda insamlingsställen som anvisas av staten eller lokala myndigheter.
Korrekt avfallshantering och återvinning bidrar till att förebygga potentiellt negativa konsekvenser för miljön och människors hälsa.
För mer detaljerad information om avfallshantering, kontakta behöriga myndigheter, avfallshanteringsföretag eller återförsäljaren där du köpte produkten.
Om produkten är liten (yttermått mindre än 25 cm) kan du lämna tillbaka produkten till återförsäljaren utan att behöva köpa en ny.

Spis treści | pl

1	KOMUNIKATY I SYMBOLE ZNAJDUJĄCE SIĘ W INSTRUKCJI	115
2	OSTRZEŻENIA DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA	116
3	BUDOWA FRYTKOWNICY BEZTŁUSZCZOWEJ	120
4	DZIAŁANIE URZĄDZENIA	122
5	GOTOWANIE	124
6	CZYSZCZENIE	126
7	DANE TECHNICZNE	126
8	SERWIS	127
9	UTYLIZACJA	127

1. Komunikaty i symbole znajdujące się w instrukcji

1.1 Komunikaty dotyczące bezpieczeństwa

⚠ OSTRZEŻENIE

Oznacza niebezpieczną sytuację, która, jeśli się jej nie uniknie, może spowodować śmierć lub poważne obrażenia.

⚠ UWAGA

Oznacza niebezpieczną sytuację, która, jeśli się jej nie uniknie, może spowodować lekkie obrażenia.

1.2 Inne komunikaty

POWIADOMIENIE

Oznacza zobowiązania, których niespełnienie może spowodować uszkodzenie maszyny.

1.3 Symbole klas ochronności

Symbol	Opis
⏚	Klasa ochronności I: urządzenie jest wyposażone we wtyczkę z bolcem uziemiającym i jest przeznaczone do użytku wyłącznie w gniazdkach z uziemieniem.
⧈	Klasa ochronności II: urządzenie jest wyposażone w podwójną izolację, nie ma potrzeby stosowania wtyczki z uziemieniem.

2. Ostrzeżenia dotyczące bezpieczeństwa

2.1 Ostrzeżenia ogólne



Przeczytać uważnie instrukcję obsługi przed zainstalowaniem i użyciem urządzenia. Zachować odnośnik do instrukcji w wersji cyfrowej, aby móc z niej skorzystać w przyszłości.

2.2 Ostrzeżenia dotyczące podłączenia do sieci elektrycznej

- Podłączyć urządzenie zgodnie z instrukcjami producenta: nieprawidłowa instalacja może spowodować obrażenia u ludzi i zwierząt lub uszkodzenie mienia.
- Sprawdzić, czy dane dotyczące mocy maksymalnej podane na tabliczce znamionowej urządzenia są zgodne z parametrami sieci elektrycznej.
- Jeśli to konieczne, używać wyłącznie adapterów, gniazd wielokrotnych i przedłużaczy zgodnych z obowiązującymi normami bezpieczeństwa, nie przekraczając podanych limitów poboru prądu i mocy.
- Trzymać przewód zasilający z dala od gorących powierzchni lub ostrych przedmiotów.
- Odłączyć urządzenie od sieci elektrycznej, gdy nie jest używane, oraz przed każdym czyszczeniem.
- Nie ciągnąć za przewód zasilający, aby odłączyć wtyczkę.
- Nie używać urządzenia, jeśli przewód zasilający lub wtyczka są uszkodzone albo w przypadku zwarcia.

2.3 Ostrzeżenia dotyczące prawidłowego ustawienia

- Przechowywać urządzenie w suchym miejscu. Trzymać urządzenie z dala od deszczu, wilgoci, mrozu i innych szkodliwych warunków atmosferycznych.
- Trzymać urządzenie z dala od materiałów łatwopalnych (np. zasłon).
- Ustawić urządzenie na solidnej i stabilnej powierzchni, pozostawiając co najmniej 10 cm wolnej przestrzeni nad, za i po bokach urządzenia.
- Nie kłaść niczego na urządzeniu.
- Nie wkładać niczego do szczelin wentylacyjnych.

2.4 Ostrzeżenia dotyczące bezpiecznego użytkowania urządzenia

⚠ UWAGA

Urządzenie jest wyposażone w funkcję grzania.

Podczas używania niektóre powierzchnie mogą osiągać wysokie temperatury. Używać urządzenia ostrożnie i dotykać tylko powierzchni do tego przeznaczonych.

- Przed każdym użyciem całkowicie rozwinąć przewód zasilający.
- To urządzenie nie jest zabawką: dzieci w wieku powyżej 8 lat mogą go używać oraz czyścić i konserwować tylko wtedy, gdy zostały odpowiednio poinstruowane i są nadzorowane.
- Trzymać urządzenie i przewód zasilający poza zasięgiem dzieci poniżej 8 lat.
- Nie pozostawiać przewodu zasilającego zwisającego z powierzchni roboczej, gdzie dziecko może go chwycić.
- Osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych albo z niewielkim doświadczeniem mogą używać urządzenia wyłącznie pod nadzorem lub po otrzymaniu instrukcji dotyczących bezpiecznego użytkowania.
- Nie dotykać urządzenia mokrymi rękami ani stojąc boso.
- Nie używać urządzenia jako urządzenia grzewczego.
- Chronić urządzenie przed uderzeniami i upadkami.
- Nie używać urządzenia z zewnętrznymi timerami ani pilotami zdalnego sterowania.
- Używać wyłącznie oryginalnych i kompatybilnych części zamiennych oraz akcesoriów.

2.5 Ostrzeżenia dotyczące pierwszego użycia

- Przed użyciem sprawdzić, czy urządzenie i wszystkie jego części są w nienaruszonym stanie. W razie wątpliwości nie używać go i skontaktować się z autoryzowanym centrum serwisowym.
- Trzymać materiały opakowaniowe (worki plastikowe, styropian, zszywki itp.) poza zasięgiem dzieci. Utylizować je zgodnie z zasadami segregacji odpadów.

2.6 Ostrzeżenia dotyczące użytkowania

⚠ UWAGA

Pożar.

NIE napełniać pojemnika olejem.

- Przed użyciem usunąć wszystkie materiały z komory pieczenia i całkowicie rozwinąć przewód zasilający.
- Nie dotykać wewnętrznych części urządzenia podczas użytkowania.
- Dotykać wewnętrznych części urządzenia tylko wtedy, gdy jest całkowicie zimne. Odczekać co najmniej 30 minut po zakończeniu pieczenia.
- Podczas wyjmowania pojemnika po zakończeniu pieczenia, obchodzić się z nim ostrożnie: wydobywa się z niego gorąca para.
- Ostrożnie obchodzić się z dopiero co upieczonymi potrawami, gdyż mogą poparzyć.
- Zapewnić drożność szczelin wentylacyjnych, gdy urządzenie pracuje.
- Podczas użytkowania zachować bezpieczną odległość od urządzenia: ze szczelin wentylacyjnych wydobywa się gorąca para.
- Nie zostawiać urządzenia bez nadzoru, gdy pracuje.
- Nie używać urządzenia jako miejsca do odkładania garnków, pojemników itp.
- Po użyciu odłączyć wtyczkę od gniazdka.

2.7 Ostrzeżenia dotyczące czyszczenia

- Przed czyszczeniem odłączyć wtyczkę od gniazdka i poczekać, aż wszystkie części całkowicie ostygną.
- Nie zanurzać urządzenia w wodzie ani w innych płynach.
- Chronić urządzenie przed zachlapaniem wodą lub innymi płynami.

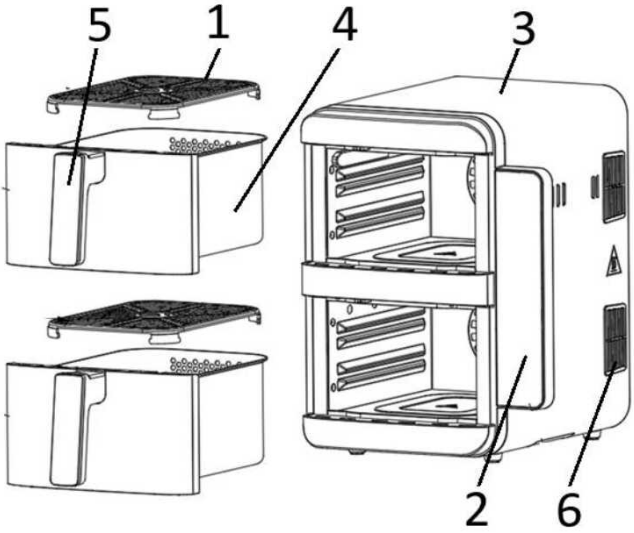
2.8 Ostrzeżenia w przypadku usterek i napraw

- W przypadku usterki, nieprawidłowego działania lub uszkodzonego przewodu nie otwierać urządzenia ani nim nie manipulować.
- Tylko producent, autoryzowany serwis lub wykwalifikowany personel mogą otwierać i naprawiać urządzenie.

- Jeśli urządzenie jest uszkodzone i nie zamierza się go naprawiać, należy uniemożliwić jego dalsze użytkowanie. W tym celu przeciąć przewód zasilający.
- Nieprzestrzeganie tych wskazówek może zagrozić bezpieczeństwu i unieważnić gwarancję.

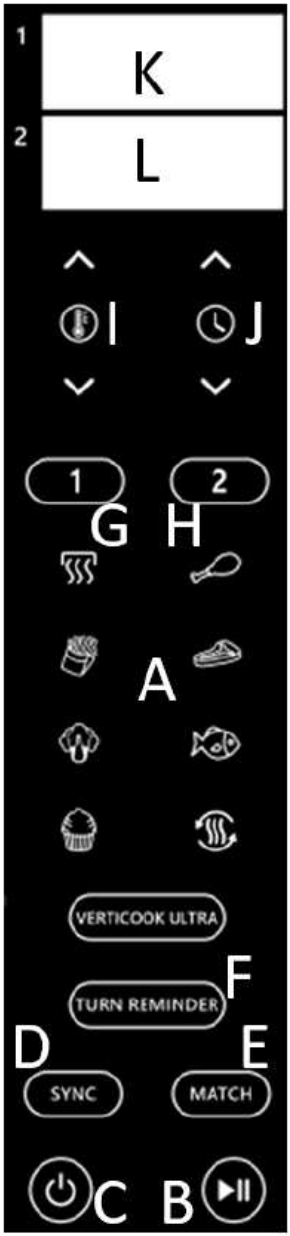
3. Budowa frytkownicy beztłuszczowej

3.1 Frytkownica



Część	Opis
1	Tace
2	Panel sterowania
3	Korpus frytkownicy
4	Pojemniki
5	Uchwyty
6	Kratki wentylacyjne

3.2 Panel sterowania



Część	Opis
A	Kontrolka programów
B	Przycisk START
C	Przycisk ON/OFF
D	Przycisk SYNC
E	Przycisk MATCH
F	Przycisk TURN REMINDER
G	Przycisk STREFA 1
H	Przycisk STREFA 2
I	Przyciski TEMPERATURA
J	Przyciski CZAS
K	Wyświetlacz STREFA 1
L	Wyświetlacz STREFA 2

4. Działanie urządzenia

4.1 Jak ustawić działanie w jednej strefie

Aby ustawić pieczenie w jednej strefie albo w dwóch oddzielnych strefach z tymi samymi ustawieniami.

1. Nacisnąć przycisk ⏻ na panelu sterowania.
   ✓ Wyświetlacz się włącza.
2. Nacisnąć przyciski **1** i **2**, aby wybrać oba pojemniki.
3. Aby ustawić temperaturę pieczenia, nacisnąć przyciski zmniejszania i zwiększania temperatury.
4. Aby ustawić czas pieczenia, nacisnąć przyciski zmniejszania i zwiększania czasu.
5. Aby ustawić taki sam czas i temperaturę dla obu pojemników, nacisnąć przycisk **MATCH**.
6. Aby włączyć sygnał dźwiękowy przypominający o wymieszaniu potraw w trakcie pieczenia, nacisnąć przycisk **TURN REMINDER**.
7. Aby rozpocząć pieczenie, nacisnąć przycisk **START**.
   ✓ Wyświetlacz pokazuje temperaturę i pozostały czas. Niektóre przyciski pozostają podświetlone.
8. Aby zmienić temperaturę i czas pieczenia w górnej strefie, nacisnąć przycisk **1**.
9. Aby zmienić temperaturę i czas pieczenia w dolnej strefie, nacisnąć przycisk **2**.

4.2 Jak ustawić działanie w dwóch oddzielnych strefach

1. Nacisnąć przycisk ⏻ na panelu sterowania.
   ✓ Wyświetlacz się włącza.
2. Nacisnąć przycisk **1**, aby wybrać górny pojemnik.
3. Aby ustawić temperaturę pieczenia, nacisnąć przyciski zmniejszania i zwiększania temperatury.
4. Aby ustawić czas pieczenia, nacisnąć przyciski zmniejszania i zwiększania czasu.
5. Nacisnąć przycisk **2**, aby wybrać dolny pojemnik.
6. Aby ustawić temperaturę pieczenia, nacisnąć przyciski zmniejszania i zwiększania temperatury.
7. Aby ustawić czas pieczenia, nacisnąć przyciski zmniejszania i zwiększania czasu.
8. Aby zsynchronizować pieczenie w obu pojemnikach tak, aby czasy pieczenia zakończyły się jednocześnie, nacisnąć przycisk **SYNCH**.
9. Aby rozpocząć pieczenie, nacisnąć przycisk **START**.
   ✓ Wyświetlacz pokazuje temperaturę i pozostały czas. Niektóre przyciski pozostają podświetlone.
10. Aby zmienić temperaturę i czas pieczenia w górnej strefie, nacisnąć przycisk **1**.
11. Aby zmienić temperaturę i czas pieczenia w dolnej strefie, nacisnąć przycisk **2**.

4.3 Jak ustawić działanie

1. Jeśli urządzenie jest w trybie czuwania, nacisnąć przycisk ⏻ na panelu sterowania.
2. Aby rozpocząć pieczenie, nacisnąć przycisk ⏻.
3. Zmieniać czas i temperaturę pieczenia tylko na podstawie własnego doświadczenia.

WSKAZÓWKA

Urządzenie automatycznie przechodzi w tryb czuwania po 1 minucie bezczynności.

4.4 Programy pieczenia

Programy pieczenia obejmują cykle włączania i wyłączania. W niektórych programach urządzenie chwilowo się wyłącza, a wentylator również się zatrzymuje. To normalne i służy temu, aby równomiernie upiec potrawy.

Program	Czas trwania (min)	Temperatura (°C)
Instrukcja	15	200
Frytki	25	200
Warzywa	15	160
Desery	25	160
Udka z kurczaka	25	200
Mięso	10	200
Ryba	10	180
Podgrzewanie	30	60

4.5 Regulacje podczas działania

- Wyjmować pojemnik tylko po to, aby wymieszać potrawy lub sprawdzić stopień ich upieczenia: pieczenie zostaje na chwilę przerwane i wznawia się po ponownym włożeniu pojemnika.
- Aby zatrzymać pieczenie, nacisnąć przycisk ⏻.
- Aby zmienić czas i temperaturę pieczenia, nacisnąć przyciski zmniejszania i zwiększania.

4.6 Wskazówki dotyczące pieczenia

- Skrócić czas pieczenia dla mniejszych kawałków.
- Wydłużyć czas pieczenia przy większej ilości żywności.
- W połowie pieczenia wymieszać potrawy, jeśli jest to przewidziane.
- W razie przygotowywania świeżych ziemniaków dodać trochę oleju przed pieczeniem.
- Aby upiec ciasto lub delikatne czy nadziewane potrawy, włożyć do pojemnika formę lub naczynie odpowiednie do piekarnika.

- Aby podgrzać już ugotowane potrawy, podgrzewać w temperaturze 150°C przez co najmniej 10 minut.
- Nie przygotowywać w trybie frytkownicy beztłuszczowej bardzo tłustych produktów, takich jak kiełbaski.

Niniejsza tabela zawiera wskazówki, jak regulować czas i temperaturę pieczenia. Podane wartości są orientacyjne i zależą od preferencji użytkownika oraz od właściwości żywności. Jeśli frytkownica jest zimna, dodać 3 minuty do zalecanych czasów pieczenia.

Produkt	Ilość (g)	Czas (min)	Temperatura (°C)	Wymieszać?
Ziemniaki				
Cienkie mrożone frytki	300-600	10-18	200	Tak
Grube mrożone frytki	300-600	12-20	200	Tak
Ziemniaki zapiekane	500	15-20	200	Tak
Mięso				
Stek	100-500	10-18	190	Nie
Żeberka wieprzowe	100-500	10-18	180	Nie
Hamburger	100-500	10-18	190	Nie
Pierś z kurczaka	100-500	12-18	180	Nie
Przekąski				
Mrożone nuggetsy z kurczaka	100-500	8-14	200	Tak
Mrożone paluszki rybne	100-400	6-10	200	Nie
Mrożone panierowane kąski serowe	100-400	8-10	180	Nie
Warzywa nadziewane	100-400	20-25	180	Nie
Inne potrawy z dodatkową formą lub naczyniem do piekarnika				
Ciasto	300	20-25	180	Nie
Quiche	400	20-22	200	Nie
Muffiny	300	20-25	180	Nie
Słodkie przekąski	400	20	180	Nie

5. Gotowanie

5.1 Przygotowanie przed pierwszym użyciem

1. Przed pierwszym użyciem dokładnie umyć wszystkie akcesoria i komorę wewnętrzną.
2. Wyjąć pojemnik i pozostawić urządzenie do przewietrzenia z otwartymi drzwiczkami na około 30 minut.

3. Podłączyć przewód do odpowiedniego gniazdka z uziemieniem.
4. Włączyć frytkownicę i uruchomić ją na pusto przez około 10 minut na mocy maksymalnej.

5.2 Jak piec potrawy

1. Podłączyć przewód do odpowiedniego gniazdka z uziemieniem.
2. Wyjąć pojemnik i sprawdzić, czy wybrane akcesorium jest prawidłowo ułożone na dnie pojemnika.

   POWIADOMIENIE Nie używać pojemnika bez akcesorium.

   ⚠ UWAGA Nie dotykać pojemnika ani wewnętrznych części urządzenia podczas pieczenia. Poczekać, aż całkowicie ostygnie. Dotykać tylko uchwytów.
3. Umieścić żywność na akcesorium.
4. Wsunąć pojemnik z powrotem do korpusu frytkownicy.

   POWIADOMIENIE Pieczenie rozpoczyna się tylko wtedy, gdy pojemnik jest prawidłowo wsunięty.
5. Jeśli urządzenie jest w trybie czuwania, nacisnąć przycisk ⏻ na panelu sterowania.
6. Ustawić program, temperaturę i czas pieczenia, a następnie nacisnąć przycisk **START**.
7. Aby wymieszać potrawy podczas pieczenia, chwycić pojemnik za uchwyty i wysunąć go, następnie poruszać nim do przodu i do tyłu, po czym wsunąć pojemnik z powrotem do korpusu frytkownicy.
8. W razie wyjęcia jednego z dwóch pojemników, oba programy pieczenia przechodzą w tryb czuwania i wznawiają pracę, gdy pojemnik zostanie ponownie włożony.
9. Gdy zabrzmi timer (5 sygnałów dźwiękowych), pieczenie jest zakończone. Wyjąć pojemnik i sprawdzić stopień upieczenia potraw.
10. Jeśli to konieczne, wydłużyć czas pieczenia.
11. Po zakończeniu pieczenia wyjąć pojemnik i potrawy.

    ⚠ UWAGA

    Podczas wyjmowania potraw z pojemnika:
    - Uważać na parę wydobywającą się z pojemnika: jest ona bardzo gorąca.
    - Nie odwracać pojemnika, aby wyjąć potrawy: resztki po pieczeniu zgromadzone na dnie mogą spaść na potrawy.

Aby ręcznie wyłączyć frytkownicę, nacisnąć i przytrzymać przez 3 sekundy przycisk ⏻ na panelu sterowania.

Po zakończeniu jednego cyklu pieczenia można od razu rozpocząć kolejny.

6. Czyszczenie

6.1 Ostrzeżenia dotyczące czyszczenia

⚠ OSTRZEŻENIE

- Przed rozpoczęciem czyszczenia odłączyć wtyczkę od gniazdka elektrycznego i poczekać, aż urządzenie ostygnie.
- Wyjąć pojemnik, aby szybciej go schłodzić.
- Nie zanurzać w wodzie i unikać zachlapania jakimikolwiek płynami.
- Nie dopuszczać, aby płyny lub mydło dostały się do kratek wentylacyjnych.

6.2 Instrukcje dotyczące czyszczenia

- Czyścić po każdym użyciu
- Wyczyścić zewnętrzną część wilgotną, miękką ściereczką.
- Usunąć ewentualne resztki jedzenia z grzałki za pomocą szczoteczki do czyszczenia.
- Wyczyścić wnętrze ciepłą wodą i nieścierną gąbką.
- Umyć pojemnik i akcesoria jak zwykłe patelnie nieprzywierające. Nie myć w zmywarce. Nie używać gąbek ściernych ani metalowych ani przyborów kuchennych, aby nie uszkodzić powłoki nieprzywierającej.

7. Dane techniczne

7.1 Parametry frytkownicy

Parametr	Opis
Model	FG41
Pojemność	9 (4,5 + 4,5) l
Regulacja temperatury	Od 60°C do 200°C
Timer	minuty
Inne funkcje	Wyświetlacz cyfrowy 9Programy domyślne

7.2 Parametry elektryczne

Parametr	Opis
Klasa ochronności	⏚ I
Zasilanie	AC 220-240V~50-60Hz
Moc	2400 (1200 + 1200) W

Parametr	Opis
Pobór mocy w trybie czuwania	0,4 W Urządzenie przechodzi w tryb czuwania po 1 minuta bezczynności.

8. Serwis

8.1 Serwis techniczny

W razie nieprawidłowego działania, awarii lub w celu uzyskania informacji skontaktować się z najbliższym serwisem technicznym.

Aby znaleźć najbliższy punkt serwisowy, skontaktować się z koordynatorem Centrów Serwisowych pod numerem telefonu +39 0541 694246 lub pod adresem e-mail service@trevidea.it.

9. Utylizacja



Zgodnie z Dyrektywą Europejską 2012/19/UE nie wyrzucać produktu wraz z niesegregowanymi odpadami komunalnymi.
Do odpowiedzialności użytkownika należy przekazanie zarówno tych produktów, jak i innych urządzeń elektrycznych i elektronicznych do odpowiednich punktów zbiórki wskazanych przez rząd lub lokalne organy publiczne.
Prawidłowa utylizacja i recykling pomogą zapobiec potencjalnie negatywnym skutkom dla środowiska oraz zdrowia człowieka.
Aby uzyskać bardziej szczegółowe informacje na temat utylizacji, skontaktować się z właściwymi instytucjami publicznymi, służbą wywozu odpadów lub sprzedawcą, u którego zakupiono produkt.
Jeśli produkt jest małych rozmiarów (wymiary zewnętrzne mniejsze niż 25 cm), można oddać go sprzedawcy bez obowiązku dokonania nowego zakupu.

Tartalom | hu

1	A KÉZIKÖNYVBEN SZEREPLŐ ÜZENETEK ÉS SZIMBÓLUMOK	129
2	BIZTONSÁGI FIGYELMEZTETÉSEK	130
3	A FORRÓLEVEGŐS SÜTŐ FELÉPÍTÉSE	134
4	A KÉSZÜLÉK MŰKÖDÉSE	136
5	SÜTÉS	138
6	TISZTÍTÁS	140
7	MŰSZAKI ADATOK	140
8	SZERVIZ	141
9	ÁRTALMATLANÍTÁS	141

1. A kézikönyvben szereplő üzenetek és szimbólumok

1.1 Biztonsági üzenetek

⚠ FIGYELMEZTETÉS

Olyan veszélyes helyzetet jelöl, amely, ha nem kerülik el, halált vagy súlyos sérüléseket okozhat.

⚠ VIGYÁZAT

Olyan veszélyes helyzetet jelöl, amely, ha nem kerülik el, könnyebb sérüléseket okozhat.

1.2 Egyéb üzenetek

TÁJÉKOZTATÁS

Olyan kötelező előírásokat jelöl, amelyek megszegése károkat okozhat a gépen.

1.3 A védelmi osztályok jelölései

Szimbólum	Leírás
⏚	I-es védelmi osztály: a készülék földelt csatlakozóval van ellátva, és csak földelt konnektorokba csatlakoztatható.
⧈	II-es védelmi osztály: kettős szigetelésű készülék, nincs szükség földelt csatlakozóra.

2. Biztonsági figyelmeztetések

2.1 Általános figyelmeztetések



A készülék telepítése és használata előtt olvassa el figyelmesen a használati útmutatót. Őrizze meg a digitális használati útmutatóra mutató hivatkozást az esetleges későbbi használatra.

2.2 Figyelmeztetések az elektromos hálózatra történő csatlakoztatáshoz

- Csatlakoztassa a készüléket a gyártó utasításainak megfelelően: a helytelen telepítés dologi károkat, illetve sérüléseket okozhat személyeknek vagy állatoknak.
- Ellenőrizze, hogy a készülék adattábláján feltüntetett maximális teljesítményre vonatkozó adatok kompatibilisek-e az elektromos hálózattal.
- Szükség esetén csak a hatályos biztonsági előírásoknak megfelelő adaptereket, elosztókat és hosszabbítókat használjon, és ne lépje túl a megadott áramfelvételi és teljesítményhatárokat.
- Tartsa a tápvezetéket forró felületektől vagy éles tárgyaktól távol.
- A készülék tisztításakor vagy amikor a készüléket nem használja, húzza ki a csatlakozót a konnektorból.
- A csatlakozódugó kihúzásához ne a tápvezetéket húzza.
- Ne használja a készüléket, ha a tápvezeték vagy a csatlakozódugó sérült vagy zárlatos.

2.3 Figyelmeztetések a helyes elhelyezéshez

- Tárolja a készüléket száraz helyen. Tartsa a készüléket eső, nedvesség vagy fagy hatásaitól, illetve más káros időjárási hatásoktól távol.
- Tartsa a készüléket gyúlékony anyagoktól (pl. függönyöktől) távol.
- Helyezze a készüléket szilárd, stabil felületre, és hagyjon legalább 10 cm szabad helyet felül, hátul és a két oldalán.
- Ne helyezzen semmit a készülék tetejére.
- Ne dugjon semmit a szellőzőnyílásokba.

2.4 Figyelmeztetések a készülék biztonságos használatához

⚠ VIGYÁZAT

A készülék melegítőfunkcióval rendelkezik.

Használat közben a készülék bizonyos felületei átforrósodhatnak. A készülék használata közben legyen körültekintő, és csak az erre kijelölt felületeket érintse meg.

- Minden használat előtt tekerje le teljesen a tápvezetéket.
- A készülék nem játékszer: 8 évesnél idősebb gyermekek csak akkor használhatják, és csak akkor végezhetik el a tisztítását és a karbantartását, ha megfelelően betanították őket, és a műveletek közben felügyelet alatt állnak.
- Tartsa a készüléket és a tápvezetéket 8 évesnél fiatalabb gyermekek számára nem elérhető helyen.
- Ne hagyja, hogy a tápvezeték lelógjon a munkafelületről, mert egy gyermek megránthatja.
- A csökkent fizikai, érzékszervi vagy mentális képességű, illetve elégtelen tapasztalattal rendelkező személyek csak felügyelet mellett, vagy a biztonságos használatra vonatkozó utasítások megismerése után használhatják a készüléket.
- Ne érintse meg a készüléket vizes kézzel vagy mezítláb.
- Ne használja a készüléket fűtésre.
- Óvja a készüléket a sérülésektől (leesés, ütések stb.).
- Ne használja a készüléket külső időzítővel vagy távirányítóval.
- Csak eredeti és kompatibilis pótalkatrészeket és tartozékokat használjon.

2.5 Figyelmeztetések az első használathoz

- A használat előtt ellenőrizze, hogy a készülék és annak minden része sértetlen-e. Ha kétsége merül fel, ne használja, hanem forduljon márkaszervizhez.
- A csomagolóanyagokat (műanyag zacskók, polisztirol, kapcsok stb.) tartsa a gyermekektől távol. Ártalmatlanítsa őket a szelektív gyűjtésre vonatkozó előírások szerint.

2.6 Figyelmeztetések a használathoz

⚠ VIGYÁZAT

Tűzveszély.

NE töltse fel a tartályt olajjal.

- A használat előtt távolítson el minden anyagot a sütőtérből, és tekerje le teljesen a tápvezetéket.
- Használat közben ne érintse meg a készülék belső alkatrészeit.
- A készülék belső alkatrészeit csak akkor érintse meg, amikor teljesen kihűltek. A sütés befejezése után várjon legalább 30 percet.
- A sütés végén a tartály kivételekor kezelje körültekintően a tartályt: forró gőz távozhat belőle.
- Kezelje a frissen elkészült ételeket óvatosan: forrók lehetnek.
- Működés közben hagyja szabadon a szellőzőnyílásokat.
- Használat közben maradjon biztonságos távolságra a készüléktől: a szellőzőnyílásokból forró gőz távozik.
- Működő készüléket ne hagyjon felügyelet nélkül.
- Ne használja a készüléket edények, tárolóedények stb. tárolására.
- A használat után húzza ki a csatlakozódugót.

2.7 Figyelmeztetések a tisztításhoz

- Tisztítás előtt húzza ki a csatlakozódugót, és várja meg, amíg minden alkatrész teljesen kihűl.
- Ne merítse a készüléket vízbe vagy más folyadékba.
- Óvja a készüléket a kifröccsenő víztől és folyadékoktól.

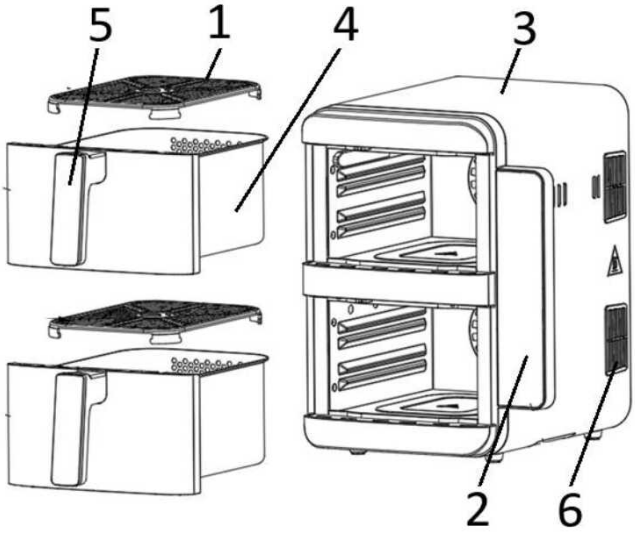
2.8 Figyelmeztetések meghibásodás és javítás esetére

- Meghibásodás, rendellenes működés vagy a tápvezeték sérülése esetén ne nyissa fel, és ne próbálja megjavítani a készüléket.
- A készüléket csak a gyártó, a márkaszerviz vagy szakképzett személy nyithatja fel és javíthatja.

- Ha a készülék meghibásodott, és nem kívánja megjavíttatni, tegye használhatatlanná. Ehhez vágja el a tápvezetéket.
- Az utasítások megszegése veszélyeztetheti a biztonságot, és érvényteleníthetí a garanciát.

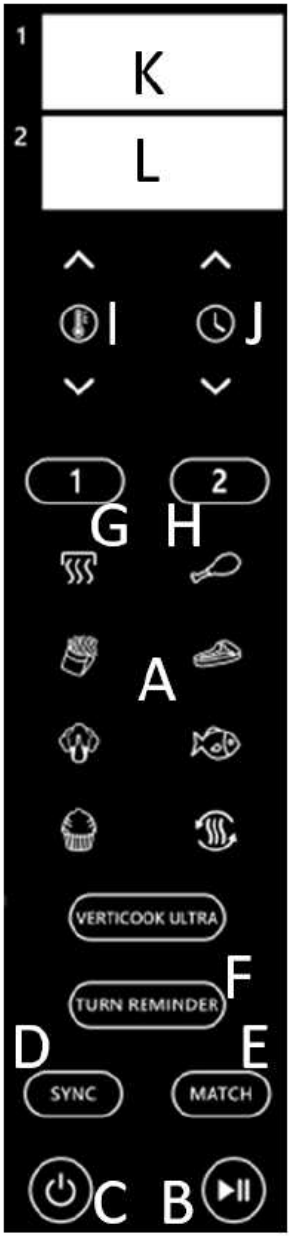
3. A forrólevegős sütő felépítése

3.1 Forrólevegős sütő



Rész	Leírás
1	Tepsik
2	Kezelőfelület
3	Készüléktest
4	Sütőkosarak
5	Fogantyúk
6	Levegőbeszívó rács

3.2 Kezelőfelület



Rész	Leírás
A	Programok jelzőfény
B	START gomb
C	BE/KI kapcsoló
D	SYNC gomb
E	MATCH gomb
F	TURN REMINDER gomb
G	1. ZÓNA gomb
H	ZÓNA 2 gomb
I	HŐMÉRSÉKLET gomb
J	IDŐ gomb
K	1. ZÓNA kijelző
L	2. ZÓNA kijelző

4. A készülék működése

4.1 Az egyzónás működés beállítása

A sütéshez beállíthatja, hogy az egész sütőteret egy zónaként vagy két azonos beállításokkal rendelkező, de különálló zónaként kezeli.

1. Nyomja meg a kezelőpanelen a ⏻ gombot.
   ✓ A kijelző bekapcsol.
2. Mindkét kosár kiválasztásához nyomja meg az **1** és a **2** gombokat.
3. A sütési hőmérséklet beállításához nyomja meg a hőmérséklet csökkentő vagy a hőmérséklet növelő gombot.
4. A sütési idő beállításához nyomja meg a csökkentő vagy növelő gombot.
5. Ha mindkét kosárra azonos hőmérsékletet kíván beállítani, nyomja meg a **MATCH** gombot.
6. Az ételek sütés közbeni megkeverésére emlékeztető hangjelzés aktiválásához nyomja meg a **TURN REMINDER** gombot.
7. A sütés elindításához nyomja meg a **START** gombot.
   ✓ A kijelzőn megjelenik a hőmérséklet és a hátralévő idő. Néhány gomb továbbra is világít.
8. A felső zóna a sütési hőmérsékletének és a sütési idejének módosításához nyomja meg az **1** gombot.
9. Az alsó zóna a sütési hőmérsékletének és a sütési idejének módosításához nyomja meg az **2** gombot.

4.2 Két különálló zónás működés beállítása

1. Nyomja meg a kezelőpanelen a ⏻ gombot.
   ✓ A kijelző bekapcsol.
2. A felső kosár kiválasztásához nyomja meg az **1** gombot.
3. A sütési hőmérséklet beállításához nyomja meg a hőmérséklet csökkentő vagy a hőmérséklet növelő gombot.
4. A sütési idő beállításához nyomja meg a csökkentő vagy növelő gombot.
5. Az alsó kosár kiválasztásához nyomja meg a **2** gombot.
6. A sütési hőmérséklet beállításához nyomja meg a hőmérséklet csökkentő vagy a hőmérséklet növelő gombot.
7. A sütési idő beállításához nyomja meg a csökkentő vagy növelő gombot.
8. A sütés összehangolásához a két kosárban nyomja meg a **SYNCH** gombot, így az ételek egyszerre készülnek el.
9. A sütés elindításához nyomja meg a **START** gombot.
   ✓ A kijelzőn megjelenik a hőmérséklet és a hátralévő idő. Néhány gomb továbbra is világít.
10. A felső zóna a sütési hőmérsékletének és a sütési idejének módosításához nyomja meg az **1** gombot.
11. Az alsó zóna a sütési hőmérsékletének és a sütési idejének módosításához nyomja meg az **2** gombot.

4.3 A működés beállítása

1. Ha a készülék készenléti üzemmódban van, nyomja meg a kezelőpanel ⏻ gombját.
2. A sütés elindításához nyomja meg a ⏻ gombot.
3. A sütési időt és hőmérsékletet csak tapasztalat alapján módosítsa.

TIPP

Ha a készüléket 1 percig nem használja, készenléti állapotba kapcsol.

4.4 Sütési programok

A sütési programok ciklikus be- és kikapcsolásokat tartalmaznak. Egyes programokban a készülék átmenetileg kikapcsol, és a ventilátor is leáll. Ez normális jelenség, és az ételek egyenletes átsütését szolgálja.

Program	Időtartam (perc)	Hőmérséklet (°C)
Kézi	15	200
Hasábburgonya	25	200
Zöldség	15	160
Sütemény	25	160
Csirkecomb	25	200
Hús	10	200
Hal	10	180
Melegítés	30	60

4.5 Beállítások működés közben

- A tartályt csak az ételek megkeveréséhez vagy a sütés állapotának ellenőrzéséhez húzza ki: ilyenkor a sütés átmenetileg megszakad, majd a tartály visszahelyezésekor folytatódik.
- A sütés leállításához nyomja meg a ⏻ gombot.
- A sütési hőmérséklet módosításához nyomja meg a csökkentő vagy a növelő gombot.

4.6 Sütési tippek

- A kisebb darabok esetén csökkentse a sütési időt.
- Nagyobb mennyiségű élelmiszer esetén növelje a sütési időt.
- Ha ezt a program előírja, a sütési idő felénél keverje meg az ételeket.
- Ha friss burgonyát készít, a sütés előtt adjon hozzá egy kevés olajat.
- Sütemény vagy törékeny, illetve töltött ételek elkészítéséhez helyezzen a kosárba egy hőálló tepsit vagy tálat.
- A már elkészült ételek felmelegítéséhez legalább 10 percre van szükség 150 °C-on.
- Ne süssön forrólevegős sütő üzemmódban nagyon zsíros ételeket, például kolbászt.

Ez a táblázat javaslatokat ad a sütési idő és a sütési hőmérséklet beállításához. Az értékek tájékoztató jellegűek, és a személyes ízlés, valamint az ételek jellemzői alapján módosulhatnak. Ha a forrólevegős sütő hideg, adjon hozzá 3 percet az ajánlott sütési időkhöz.

Étel	Mennyiség (g)	Idő (perc)	Hőmérséklet (°C)	Keverés?
Burgonya				
Vékony fagyasztott hasábburgonya	300-600	10-18	200	Igen
Vastag fagyasztott hasábburgonya	300-600	12-20	200	Igen
Csőben sült burgonya	500	15-20	200	Igen
Hús				
Steak	100-500	10-18	190	Nem
Sertésoldalas	100-500	10-18	180	Nem
Hamburger	100-500	10-18	190	Nem
Csirkemell	100-500	12-18	180	Nem
Rágcsálnivalók				
Fagyasztott csirkefalatok	100-500	8-14	200	Igen
Fagyasztott halrudak	100-400	6-10	200	Nem
Fagyasztott rántott sajtfalatok	100-400	8-10	180	Nem
Töltött zöldségek	100-400	20-25	180	Nem
Egyéb sütés tartozék tepsivel vagy sütőtállal				
Torta	300	20-25	180	Nem
Quiche	400	20-22	200	Nem
Muffin	300	20-25	180	Nem
Édes rágcsálnivalók	400	20	180	Nem

5. Sütés

5.1 Előkészítés az első használathoz

1. Az első használat előtt gondosan mossa el az összes tartozékot és a belső teret.
2. Vegye ki a sütőkosarat, és hagyja szellőzni nyitott ajtóval körülbelül 30 percig.
3. Csatlakoztassa a kábelt egy megfelelő, földelt konnektorba.
4. Kapcsolja be a forrólevegős sütőt, és működtesse üresen körülbelül 10 percig a maximális teljesítményen.

5.2 Az ételek sütése

1. Csatlakoztassa a kábelt egy megfelelő, földelt konnektorba.
2. Vegye ki a sütőkosarat, és ellenőrizze, hogy a kiválasztott tartozék megfelelően van-e elhelyezve a sütőkosár alján.

   TÁJÉKOZTATÁS Ne használja a sütőkosarat tartozék nélkül.

   ⚠ VIGYÁZAT A sütés közben ne érintse meg a kosarat vagy a készülék belső alkatrészeit. Várja meg, amíg teljesen kihűl. Csak a fogantyúkat fogja meg.
3. Helyezze az ételeket a tartozékra.
4. Helyezze vissza a kosarat a forrólevegős sütő készüléktestbe.

   TÁJÉKOZTATÁS A sütés csak akkor indul el, ha a kosár megfelelően van behelyezve.
5. Ha a készülék készenléti üzemmódban van, nyomja meg a kezelőpanel ⏻ gombját.
6. Állítsa be a programot, a hőmérsékletet és a sütési időt, majd nyomja meg a **START** gombot.
7. Az ételek megkeveréséhez a sütés közben fogja meg a kosarat a fogantyúinál fogva, és húzza ki, majd rázza meg előre-hátra, végül helyezze vissza a forrólevegős sütőbe.
8. Ha eltávolítja a két kosár egyikét, mindkét sütés megszakad, és csak akkor folytatódik, amikor a kosarat visszahelyezi.
9. Az időzítő hangjelzéssel (5 sípolás) jelzi, hogy a sütés befejeződött. Ekkor húzza ki a kosarat, és ellenőrizze, hogy az ételek átsültek-e.
10. Szükség esetén hosszabbítsa meg a sütést.
11. A sütés végén húzza ki a kosarat, és vegye ki belőle az ételeket.

    ⚠ VIGYÁZAT

    Amikor kiveszi az ételeket a kosárból:
    - ügyeljen a kosárból kiáramló gőzre: nagyon forró.
    - ne borítsa ki az ételt a kosárból: a kosár alján felgyülemlett sütési maradék az ételekre hullhat.

A forrólevegős sütő kézi kikapcsolásához nyomja meg 3 másodperc hosszan a kezelőpanel ⏻ gombját.

A sütés befejezése után azonnal lehetőség van egy másik elindítására.

6. Tisztítás

6.1 Figyelmeztetések a tisztításhoz

⚠ FIGYELMEZTETÉS

- Húzza ki a csatlakozódugót a konnektorból, és a tisztítás megkezdése előtt hagyja kihűlni a készüléket.
- A lehűlés meggyorsításához húzza ki a kosarat.
- Ne merítse vízbe, és kerülje, hogy kifröccsenő víz vagy egyéb folyadék érje.
- Ne engedje, hogy folyadék vagy szappan kerüljön a levegőbeszívó rácsokba.

6.2 Utasítások a tisztításhoz

- Tisztítsa meg minden használat után
- Tisztítsa meg a külső felületet puha, enyhén nedves ruhával.
- Egy kefével távolítsa el az esetleges ételmaradványokat a fűtőelemről.
- Tisztítsa meg a készülék belsejét meleg vízzel és nem súroló szivaccsal.
- A kosarat és a tartozékokat a hagyományos tapadásmentes serpenyőkhöz hasonlóan mossa el. Ne mosogassa el mosogatógépben. A tapadásmentes bevonat károsodásának elkerülése érdekében ne használjon súrolószivacsot vagy fémszivacsot, illetve konyhai eszközöket.

7. Műszaki adatok

7.1 A forrólevegős sütő jellemzői

Jellemző	Leírás
Modell	FG41
Kapacitás	9 (4,5 + 4,5) l
Hőmérséklet-szabályozás	60 és 200 °C között
Időzítő	perc
Egyéb funkciók	Digitális kijelző 9automata programok

7.2 Elektromos jellemzők

Jellemző	Leírás
Védelmi osztály	⏚ I
Tápellátás	AC 220-240V~50-60Hz
Teljesítmény	2400 (1200 + 1200) W

Jellemző	Leírás
Fogyasztás készenléti állapotban	0,4 W A készülék 1 perc inaktivitás után készenléti állapotba kapcsol.

8. Szerviz

8.1 Szervizszolgálat

Rendellenes működés, meghibásodás vagy információkérés esetén forduljon az Önhöz legközelebbi márkaszervizhez.

A legközelebbi szervizközpont címéért vegye fel a kapcsolatot az ügyfélszolgálati munkatársunkkal a +39 0541 694246 telefonszámon vagy írjon a service@trevidea.it e-mail-címre.

9. Ártalmatlanítás



A 2012/19/EU irányelv előírásai értelmében a termék nem kezelhető a vegyes háztartási hulladékkal együtt.
A tulajdonos felelőssége, hogy leadja ezeket a termékeket, valamint az egyéb elektromos és elektronikus berendezéseket a kormány vagy a helyi hatóságok által kijelölt speciális gyűjtőhelyeken.
A megfelelő ártalmatlanítás és az újrahasznosítás segít megelőzni a környezetre és az emberi egészségre gyakorolt esetleges negatív következményeket.
Az ártalmatlanítással kapcsolatos további részletekért forduljon az illetékes hatóságokhoz, a hulladékkezelő művekhez vagy ahhoz a kereskedőhöz, akitől a terméket vásárolta.
Ha a termék kisméretű (külső méretei nem haladják meg a 25 cm-t), a terméket vásárlási kötelezettség nélkül leadhatja a kereskedőnél is.

Obsah | cs

1	HLÁŠENÍ A SYMBOLY V TOMTO NÁVODU	143
2	BEZPEČNOSTNÍ VAROVÁNÍ	144
3	KONSTRUKCE HORKOVZDUŠNÉ FRITÉZY	148
4	PROVOZ SPOTŘEBIČE	150
5	PŘÍPRAVA POKRMŮ	152
6	ČIŠTĚNÍ	154
7	TECHNICKÉ ÚDAJE	154
8	SERVIS	155
9	LIKVIDACE	155

1. Hlášení a symboly v tomto návodu

1.1 Bezpečnostní hlášení

⚠ VAROVÁNÍ

Označuje nebezpečnou situaci, která, pokud se jí nezabrání, může mít za následek úmrtí nebo vážné zranění.

⚠ UPOZORNĚNÍ

Označuje potenciálně nebezpečnou situaci, která, pokud se jí nezabrání, může mít za následek lehké zranění.

1.2 Ostatní hlášení:

OZNÁMENÍ

Označuje pokyny, jejichž nedodržení by mohlo mít za následek poškození spotřebiče.

1.3 Symboly třídy ochrany

Symbol	Popis
⏚	Třída ochrany I: Spotřebič je vybaven zástrčkou s ochranným vodičem, která smí být zapojena pouze do uzemněné zásuvky.
⧈	Třída ochrany II: Spotřebič má dvojitou izolaci a nevyžaduje uzemněnou zástrčku.

2. Bezpečnostní varování

2.1 Obecná varování



Před instalací a použitím spotřebiče si pečlivě přečtěte návod k použití. Odkaz na digitální návod mějte vždy po ruce pro budoucí použití.

2.2 Varování ohledně připojení k elektrické síti

- Spotřebič zapojte podle pokynů výrobce: nesprávná instalace může způsobit zranění osob a zvířat nebo škody na majetku.
- Zkontrolujte, zda maximální jmenovitý výkon uvedený na výrobním štítku spotřebiče odpovídá parametrům vaší elektrické sítě.
- V případě potřeby používejte pouze adaptéry, vícenásobné zásuvky a prodlužovací kabely, které splňují platné bezpečnostní předpisy, aniž by došlo k překročení uvedených limitů odběru proudu a výkonu.
- Napájecí kabel udržujte mimo dosah horkých povrchů nebo ostrých předmětů.
- Pokud spotřebič nepoužíváte nebo se jej chystáte jakkoli čistit, odpojte jej od elektrické sítě.
- Při vytahování zástrčky ze zásuvky netahejte za napájecí kabel.
- Spotřebič nepoužívejte, pokud je poškozen napájecí kabel nebo zástrčka, nebo v případě zkratu.

2.3 Varování ohledně správného umístění

- Spotřebič skladujte na suchém místě. Spotřebič uchovávejte mimo dosah deště, vlhkosti, mrazu a jiných nepříznivých povětrnostních podmínek.
- Spotřebič uchovávejte mimo dosah hořlavých materiálů (např. záclon).
- Spotřebič umístěte na pevný a stabilní povrch a ponechte alespoň 10 cm volného prostoru nahoře, vzadu a po stranách.
- Na horní část spotřebiče nic nepokládejte.
- Do větracích otvorů nic nevkládejte.

2.4 Varování ohledně bezpečného používání spotřebiče

⚠ UPOZORNĚNÍ

Tento spotřebič má funkci ohřevu.

Během používání mohou některé povrchy dosáhnout vysokých teplot. Spotřebič používejte opatrně a dotýkejte se pouze určených povrchů.

- Před každým použitím zcela rozviňte napájecí kabel.
- Tento spotřebič není hračka: děti ve věku 8 let a starší jej mohou používat a provádět čištění a údržbu pouze tehdy, pokud byly řádně poučeny a jsou pod dohledem dospělé osoby.
- Spotřebič a napájecí kabel uchovávejte mimo dosah dětí mladších 8 let.
- Nenechávejte napájecí kabel viset přes pracovní plochu, kde by jej mohlo zachytit dítě.
- Osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo s omezenými zkušenostmi mohou spotřebič používat pouze pod dohledem nebo po poučení o bezpečném používání.
- Nedotýkejte se spotřebiče mokrýma rukama nebo bosýma nohama.
- Nepoužívejte spotřebič jako topné zařízení.
- Chraňte spotřebič před náhodným nárazem a pádem.
- Nepoužívejte spotřebič s externími časovači nebo dálkovým ovladačem.
- Používejte pouze originální a kompatibilní náhradní díly a příslušenství.

2.5 Varování ohledně prvního použití

- Před použitím zkontrolujte, zda je spotřebič i všechny jeho části neporušené. V případě pochybností spotřebič nepoužívejte a kontaktujte autorizované servisní středisko.
- Obalové materiály (plastové sáčky, polystyren, svorky atd.) uchovávejte mimo dosah dětí Zlikvidujte je v souladu s předpisy o tříděném sběru odpadu.

2.6 Varování ohledně používání

⚠ UPOZORNĚNÍ

Požár.

NEPLŇTE fritovací koš olejem.

- Před použitím odstraňte z varného prostoru veškerý materiál a zcela rozviňte napájecí kabel.
- Během používání se nedotýkejte vnitřních částí spotřebiče.
- Vnitřních částí se dotýkejte až po úplném vychladnutí. Po skončení vaření vyčkejte alespoň 30 minut.
- Při vytahování fritovacího koše dbejte opatrnosti: může uniknout horká pára.
- S čerstvě připraveným pokrmem manipulujte opatrně; může způsobit popáleniny.
- Během provozu spotřebiče udržujte větrací otvory volné.
- Během používání udržujte od spotřebiče bezpečnou vzdálenost: z větracích otvorů uniká horká pára.
- Nenechávejte spotřebič během provozu bez dozoru.
- Nepoužívejte spotřebič jako úložný prostor pro pánve, mísy atd.
- Po použití spotřebič odpojte ze zásuvky.

2.7 Varování ohledně čištění

- Před čištěním odpojte spotřebič ze zásuvky a počkejte, dokud všechny součásti zcela nevychladnou.
- Neponořujte spotřebič do vody ani jiných kapalin.
- Chraňte spotřebič před postříkáním vodou nebo jinými kapalinami.

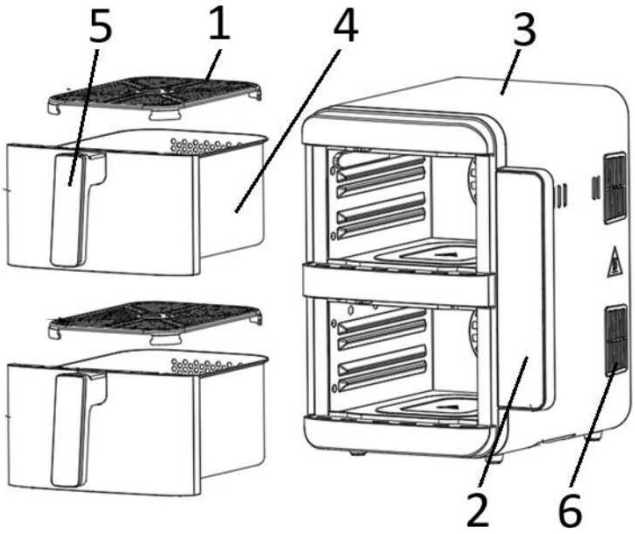
2.8 Varování v případě poruch a oprav

- V případě poruchy, nesprávné funkce nebo poškození napájecího kabelu spotřebič neotevírejte ani do něj nezasahujte.
- Spotřebič smí otevřít a opravit pouze výrobce, autorizované servisní středisko nebo kvalifikovaný personál.

- Pokud je spotřebič vadný a nehodláte jej nechat opravit, znemožněte jeho další používání přeříznutím napájecího kabelu.
- Nedodržení těchto pokynů může ohrozit bezpečnost a vést ke zneplatnění záruky.

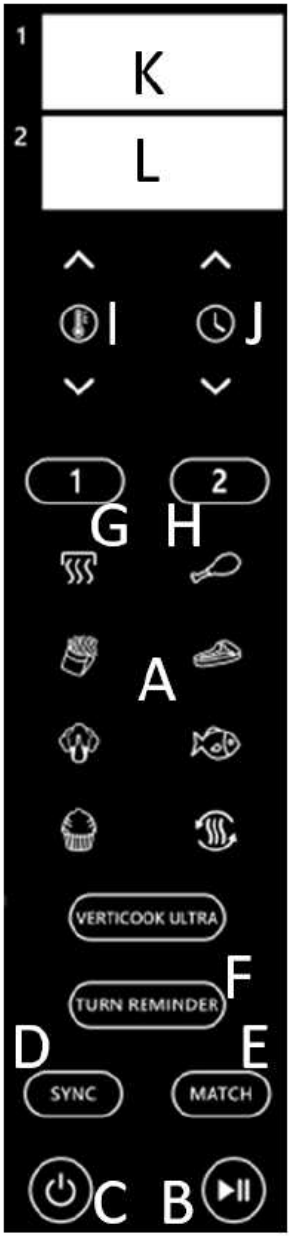
3. Konstrukce horkovzdušné fritézy

3.1 Fritéza



Díl	Popis
1	Podnosy
2	Ovládací panel
3	Tělo fritézy
4	Fritovací koše
5	Rukojeti
6	Větrací mřížky

3.2 Ovládací panel



Díl	Popis
A	Kontrolky programu
B	Tlačítko START
C	Tlačítko ON/OFF
D	Tlačítko SYNC
E	Tlačítko MATCH
F	Tlačítko TURN REMINDER
G	Tlačítko pro ZÓNU 1
H	Tlačítko pro ZÓNU 2
I	Tlačítka TEPLOTY
J	Tlačítko TIME
K	Displej pro ZÓNU 1
L	Displej pro ZÓNU 2

4. Provoz spotřebiče

4.1 Nastavení přípravy pokrmu v jedné zóně

Pro nastavení přípravy pokrmu v jedné zóně nebo ve dvou zónách se stejnými parametry.

1. Stiskněte tlačítko na ovládacím panelu.
   ✓ Zapne se displej.
2. Stisknutím tlačítek **1** a **2** vyberte oba fritovací koše.
3. K nastavení teploty použijte tlačítka pro snížení a zvýšení teploty.
4. K nastavení doby přípravy použijte tlačítka pro zkrácení a prodloužení času.
5. Pokud chcete pro oba fritovací koše nastavit stejnou dobu přípravy a teplotu, stiskněte tlačítko **MATCH**.
6. aktivovat zvukový signál, který vám připomene, abyste pokrm během přípravy promíchali, stiskněte tlačítko **TURN REMINDER**.
7. Přípravu pokrmu zahájíte stisknutím tlačítka **START**.
   ✓ Na displeji se střídavě zobrazuje teplota a zbývající čas. Některá tlačítka zůstanou podsvícená.
8. Pokud chcete změnit teplotu a dobu přípravy v horní zóně, stiskněte tlačítko **1**.
9. Pokud chcete změnit teplotu a dobu přípravy v dolní zóně, stiskněte tlačítko **2**.

4.2 Jak nastavit přípravu pokrmu ve dvou zónách

1. Stiskněte tlačítko na ovládacím panelu.
   ✓ Zapne se displej.
2. Pokud chcete vybrat horní fritovací koš, stiskněte tlačítko **1**.
3. K nastavení teploty použijte tlačítka pro snížení a zvýšení teploty.
4. K nastavení doby přípravy použijte tlačítka pro zkrácení a prodloužení času.
5. Pokud chcete vybrat spodní fritovací koš, stiskněte tlačítko**2**.
6. K nastavení teploty použijte tlačítka pro snížení a zvýšení teploty.
7. K nastavení doby přípravy použijte tlačítka pro zkrácení a prodloužení času.
8. Pokud chcete, aby příprava pokrmu v obou fritovacích koších skončila ve stejnou chvíli, stiskněte tlačítko **SYNC**.
9. Přípravu pokrmu zahájíte stisknutím tlačítka **START**.
   ✓ Na displeji se střídavě zobrazuje teplota a zbývající čas. Některá tlačítka zůstanou podsvícená.
10. Pokud chcete změnit teplotu a dobu přípravy v horní zóně, stiskněte tlačítko **1**.
11. Pokud chcete změnit teplotu a dobu přípravy v dolní zóně, stiskněte tlačítko **2**.

4.3 Ovládání

1. Pokud je spotřebič v pohotovostním režimu, stiskněte tlačítko na ovládacím panelu.
2. Přípravu pokrmu zahájíte stisknutím tlačítka.
3. Dobu přípravy a teplotu upravujte pouze na základě vlastních zkušeností.

TIP

Spotřebič po 1 minutě nečinnosti automaticky přejde do pohotovostního režimu.

4.4 Programy přípravy pokrmu

Programy přípravy pokrmu zahrnují cykly zapínání a vypínání. U některých programů se spotřebič dočasně vypne a zastaví se i ventilátor. Tento jev je normální a pomáhá zajistit rovnoměrnější propečení pokrmu.

Program	Doba přípravy (min)	Teplota (°C)
Ruční	15	200
Hranolky	25	200
Zelenina	15	160
Dezerty	25	160
Kuřecí paličky	25	200
Maso	10	200
Ryby	10	180
Ohřev	30	60

4.5 Úpravy během provozu

- Fritovací koš vyjímejte pouze tehdy, když chcete pokrm promíchat nebo zkontrolovat stav propečení. Příprava pokrmu se krátce přeruší a po vložení fritovacího koše zpět se opět spustí.
- Pokud chcete přípravu pokrmu ukončit, stiskněte tlačítko.
- Pokud chcete změnit dobu přípravy a teplotu, stiskněte tlačítka mínus a plus.

4.6 Tipy k přípravě pokrmu

- U menších kousků zkraťte dobu přípravy.
- U většího množství dobu přípravy naopak prodlužte.
- V případě potřeby pokrm v polovině přípravy promíchejte.
- Pokud chcete připravovat čerstvé brambory, přidejte před vařením trochu oleje.
- Při pečení koláčů, křehkých jídel nebo pokrmů s náplní vložte do fritovacího koše pečicí formu nebo zapékací mísu.

- Pokud chcete ohřát už hotový pokrm, ohřívejte ho na 150 °C alespoň 10 minut.
- V režimu horkovzdušné fritézy nepřipravujte velmi tučná jídla, jako jsou například klobásy.

V této tabulce uvádíme doporučení, jak nastavit teplotu a dobu přípravy . Hodnoty jsou orientační a závisí na osobní chuti a vlastnostech konkrétních potravin. Pokud je fritéza studená, přičtěte k doporučené době přípravy 3 minuty.

Pokrm	Množství (g)	Čas (min)	Teplota (°C)	Promíchat?
Brambory				
Mražené tenké hranolky	300–600	10–18	200	Ano
Mražené silné hranolky	300–600	12–20	200	Ano
Gratinované brambory	500	15–20	200	Ano
Maso				
Steak	100–500	10–18	190	Ne
Vepřová kotlety	100–500	10–18	180	Ne
Hamburger	100–500	10–18	190	Ne
Kuřecí prsa	100–500	12–18	180	Ne
Drobné občerstvení				
Mražené kuřecí nugetky	100–500	8–14	200	Ano
Mražené rybí prsty	100–400	6–10	200	Ne
Mražené obalované sýrové kousky	100–400	8–10	180	Ne
Plněná zelenina	100–400	20–25	180	Ne
Ostatní pokrmy s použitím dalšího podnosu nebo zapékací mísy				
Koláč	300	20–25	180	Ne
Slané koláče	400	20–22	200	Ne
Muffiny	300	20–25	180	Ne
Sladké drobné občerstvení	400	20	180	Ne

5. Příprava pokrmů

5.1 Příprava před prvním použitím

1. Před prvním použitím pečlivě umyjte veškeré příslušenství a vnitřek spotřebiče.
2. Vyjměte fritovací koš a nechte spotřebič s otevřenými dvířky přibližně 30 minut vyvětrat.

3. Zapojte napájecí kabel do vhodné uzemněné zásuvky.
4. Zapněte horkovzdušnou fritézu a nechte ji běžet naprázdno přibližně 10 minut na maximální výkon.

5.2 Postup přípravy pokrmu

1. Zapojte napájecí kabel do vhodné uzemněné zásuvky.
2. Vyjměte fritovací koš a zkontrolujte, zda je zvolené příslušenství správně umístěno na jejím dně.

   OZNÁMENÍ Nepoužívejte fritovací koš bez příslušenství.

   ⚠ UPOZORNĚNÍ Během přípravy pokrmu se nedotýkejte fritovacího koše ani vnitřních částí spotřebiče. Počkejte, dokud spotřebič zcela nevychladne. Držte jej pouze za rukojeti.
3. Položte pokrm na příslušenství.
4. Vložte fritovací koš do horkovzdušné fritézy.

   OZNÁMENÍ Příprava pokrmu se zahájí pouze v případě, že je fritovací koš vložen správně.
5. Pokud je spotřebič v pohotovostním režimu, stiskněte tlačítko ⏻ na ovládacím panelu.
6. Nastavte program přípravy pokrmu, teplotu a čas, poté stiskněte tlačítko **START**.
7. Pokud chcete pokrm během přípravy promíchat, uchopte fritovací koš za rukojeti a vytáhněte ho ven. Protřepejte ho směrem dopředu a dozadu, poté fritovací koš vložte zpět do fritézy.
8. Pokud vyjmete jeden ze dvou fritovacích košů, oba cykly přípravy pokrmu přejdou do pohotovostního režimu a po vrácení fritovacího koše na místo se opět spustí.
9. Jakmile zazní minutka (5 pípnutí), příprava pokrmu je u konce. Vyjměte fritovací koš a zkontrolujte, zda je pokrm hotový.
10. V případě potřeby dobu přípravy prodlužte.
11. Na konci přípravy vytáhněte fritovací koš a vyndejte pokrm.

    ⚠ UPOZORNĚNÍ

    Při vyjímání pokrmu z fritovacího koše:
    - Dávejte pozor na páru vycházející z fritovacího koše: je velmi horká.
    - Při vyjímání pokrmu neobracejte fritovací koš dnem vzhůru: zbytky nashromážděné na dně by mohly spadnout na pokrm.

Pokud chcete horkovzdušnou fritézu vypnout ručně, stiskněte a podržte tlačítko ⏻ na ovládacím panelu po dobu 3 sekund.

Po skončení cyklu přípravy pokrmu můžete bezprostředně spustit další.

6. Čištění

6.1 Varování ohledně čištění

⚠ VAROVÁNÍ

- Před čištěním odpojte spotřebič ze síťové zásuvky a nechte jej vychladnout.
- Pro rychlejší ochlazení vyjměte fritovací koš.
- Neponořujte spotřebič do vody a zabraňte potřísnění jakoukoli tekutinou.
- Nedovolte, aby se do mřížek větracích otvorů dostala tekutina nebo mýdlo.

6.2 Pokyny k čištění

- Spotřebič vyčistěte po každém použití.
- Vnější část očistěte měkkým, vlhkým hadříkem.
- Případné zbytky pokrmu na topném tělesu odstraňte čisticím kartáčkem.
- Vnitřek vyčistěte horkou vodou a neabrazivní houbičkou.
- Fritovacího koš a příslušenství myjte stejně jako běžné pánve s nepřilnavým povrchem. Nemyjte v myčce na nádobí. Nepoužívejte abrazivní houbičky, drátěnky ani kovové kuchyňské náčiní, protože by mohly poškodit nepřilnavý povrch.

7. Technické údaje

7.1 Vlastnosti horkovzdušné fritézy

Vlastnost	Popis
Model	FG41
Kapacita	9 (4,5 + 4,5) l
Regulace teploty	Od 6 do 200 °C
Minutka	min
Další funkce	Digitální displej 9přednastavené programy

7.2 Elektrické vlastnosti

Vlastnost	Popis
Třída ochrany	⏚I
Napájení	AC 220-240V~50-60Hz
Příkon	2400 (1200 + 1200) W

Vlastnost	Popis
Spotřeba v pohotovostním režimu	0,4 W Spotřebič přejde do pohotovostního režimu po 1 minuta nečinnosti.

8. Servis

8.1 Zákaznický servis

V případě poruchy nebo závady, nebo pokud požadujete informace, kontaktujte své nejbližší servisní středisko.

Nejbližší servisní středisko pro vás vyhledá vedoucí servisních středisek. Obraťte se na něj na čísle +39 0541 694246 nebo e-mailem na service@trevidea.it.

9. Likvidace



Dle požadavků evropské směrnice 2012/19/EU nelikvidujte tento výrobek společně s netříděným domovním odpadem.
Je odpovědností vlastníka zlikvidovat tyto výrobky a další elektrická a elektronická zařízení prostřednictvím určených sběrných míst zřízených vládou nebo místními úřady.
Správná likvidace a recyklace pomohou předejít potenciálním negativním dopadům na životní prostředí a lidské zdraví.
Podrobnější informace o likvidaci získáte u příslušných místních úřadů, u služby pro odvoz odpadu nebo u prodejce, u kterého jste výrobek zakoupili.
Pokud je výrobek malý (vnější rozměry menší než 25 cm), můžete jej vrátit prodejci, aniž byste museli kupovat nový výrobek.

Obsah | sk

1	HLÁSENIA A SYMBOLY V TEJTO PRÍRUČKE	157
2	BEZPEČNOSTNÉ VAROVANIA	158
3	KONŠTRUKCIA TEPLOVZDUŠNEJ FRITÉZY	162
4	OBSLUHA SPOTREBIČA	164
5	VARENIE	166
6	ČISTENIE	168
7	TECHNICKÉ ÚDAJE	168
8	SERVIS	169
9	LIKVIDÁCIA	169

1. Hlásenia a symboly v tejto príručke

1.1 Bezpečnostné hlásenia

⚠ VAROVANIE

Označuje nebezpečnú situáciu, ktorá by mohla mať za následok smrť alebo vážne zranenie, ak sa jej nezabráni.

⚠ UPOZORNENIE

Označuje nebezpečnú situáciu, ktorá by mohla mať za následok ľahké poranenia, ak sa jej nezabráni.

1.2 Ďalšie hlásenia

POZNÁMKA

Označuje povinnosti, ktoré by mohli spôsobiť poškodenie spotrebiča, ak sa budú ignorovať.

1.3 Symboly triedy ochrany

Symbol	Popis
⏚	Trieda ochrany I: spotrebič má uzemňovaciu zástrčku, ktorú je možné zapojiť iba do uzemnenej zásuvky.
⧈	Trieda ochrany II: spotrebič má dvojitú izoláciu a nevyžaduje uzemnenú zástrčku.

2. Bezpečnostné varovania

2.1 Všeobecné varovania



Pred inštaláciou a používaním spotrebiča si pozorne prečítajte používateľskú príručku. Uchovajte si odkaz s digitálnou príručkou pre budúce použitie.

2.2 Varovania pre pripojenie k elektrickej sieti

- Pripojte spotrebič podľa pokynov výrobcu: nesprávna inštalácia môže spôsobiť zranenie osôb a zvierat alebo škody na majetku.
- Skontrolujte, či je maximálny výkon uvedený na typovom štítku spotrebiča kompatibilný s napájaním zo siete.
- V prípade potreby používajte iba adaptéry, viacnásobné zásuvky a predlžovacie káble, ktoré spĺňajú platné bezpečnostné predpisy a ktoré zároveň neprekračujú uvedený odber prúdu a výkonové limity.
- Uchovávajte napájací kábel mimo dosahu horúcich povrchov alebo ostrých predmetov.
- Odpojte spotrebič od elektrickej siete, keď ho nepoužívate a taktiež pred akýmkoľvek čistením.
- Pri vyťahovaní zástrčky zo zásuvky neťahajte za napájací kábel.
- Nepoužívajte spotrebič, ak je poškodený napájací kábel alebo zástrčka, alebo v prípade skratu.

2.3 Varovania pre správne umiestnenie

- Spotrebič umiestnite na suché miesto. Spotrebič chráňte pred dažďom, vlhkosťou, mrazom a inými škodlivými poveternostnými podmienkami.
- Spotrebič uchovávajte mimo dosahu horľavých materiálov (napr. záclon).
- Spotrebič umiestnite na pevný a stabilný povrch a nechajte nad ním, za ním a po stranách aspoň 10 cm voľného priestoru.
- Na spotrebič nič neukladajte.
- Do ventilačných otvorov nič nevkladajte.

2.4 Varovania pre bezpečné používanie spotrebiča

⚠ UPOZORNENIE

Tento spotrebič má funkciu ohrevu.

Počas používania sa niektoré povrchy môžu silno zahriať. Spotrebič používajte opatrne a dotýkajte sa iba určených povrchov.

- Pred každým použitím úplne rozviňte napájací kábel.
- Tento spotrebič nie je hračka: deti vo veku 8 a viac rokov ho môžu používať a vykonávať čistenie a údržbu iba vtedy, ak boli riadne poučené a sú pod dohľadom dospelej osoby.
- Spotrebič a napájací kábel uchovávajte mimo dosahu detí mladších ako 8 rokov.
- Nenechávajte napájací kábel visieť nad pracovnými plochami, kde by ho dieťa mohlo chytiť.
- Osoby so zníženými fyzickými, zmyslovými alebo duševnými schopnosťami alebo s obmedzenými skúsenosťami môžu používať spotrebič iba pod dohľadom alebo po obdržaní pokynov o bezpečnom používaní.
- Nedotýkajte sa spotrebiča mokrými rukami alebo bosými nohami.
- Nepoužívajte spotrebič ako vykurovacie zariadenie.
- Chráňte spotrebič pred náhodnými nárazmi a pádmi.
- Spotrebič nepoužívajte s externými časovačmi ani diaľkovými ovládačmi.
- Používajte iba originálne a kompatibilné náhradné diely a príslušenstvo.

2.5 Varovania pre prvé použitie

- Pred použitím skontrolujte, či sú spotrebič a všetky jeho diely neporušené. V prípade pochybností spotrebič nepoužívajte a kontaktujte autorizované servisné stredisko.
- Obalové materiály (plastové vrecká, polystyrén, sponky atď.) uchovávajte mimo dosahu detí. Zlikvidujte ich v súlade s predpismi o separovanom zbere odpadu.

2.6 Varovania pri používaní

⚠ UPOZORNENIE

Oheň.

NEPLŇTE nádobu olejom.

- Pred použitím odstráňte všetky materiály z varného priestoru a úplne rozviňte napájací kábel.
- Počas používania sa nedotýkajte vnútorných častí spotrebiča.
- Vnútorných častí spotrebiča sa dotýkajte iba vtedy, keď úplne vychladnú. Po dokončení prípravy jedla počkajte aspoň 30 minút.
- Pri vyberaní nádoby na konci varenia s ňou manipulujte opatrne: môže unikať horúca para.
- S čerstvo pripraveným jedlom manipulujte opatrne, môže dôjsť k vzniku popálenín.
- Počas prevádzky spotrebiča udržiavajte ventilačné otvory priechodné.
- Počas prevádzky spotrebiča dodržiavajte bezpečnú vzdialenosť od neho: z ventilačných otvorov uniká horúca para.
- Počas prevádzky spotrebič nenechávajte bez dozoru.
- Nepoužívajte spotrebič ako úložný priestor na panvice, nádoby atď.
- Po použití spotrebič odpojte zo siete.

2.7 Varovania týkajúce sa čistenia

- Pred čistením odpojte spotrebič zo siete a počkajte, kým všetky časti úplne vychladnú.
- Spotrebič neponárajte do vody alebo iných tekutín.
- Chráňte spotrebič pred striekajúcou vodou alebo inými tekutinami.

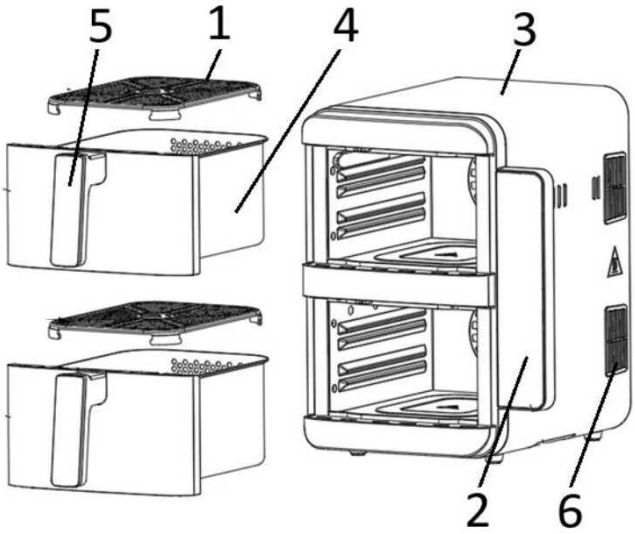
2.8 Varovania v prípade porúch a opráv

- V prípade chyby, poruchy alebo poškodenia napájacieho kábla spotrebič neotvárajte ani s ním nemanipulujte.
- Spotrebič môže otvárať a opravovať iba výrobca, autorizované servisné stredisko alebo kvalifikovaný personál.

- Ak je spotrebič pokazený a nemáte v úmysle ho dať opraviť, znefunkčnite ho. Ak tak chcete urobiť, rozstrihnite napájací kábel.
- Nedodržanie týchto pokynov môže ohroziť bezpečnosť a viesť k zániku záruky.

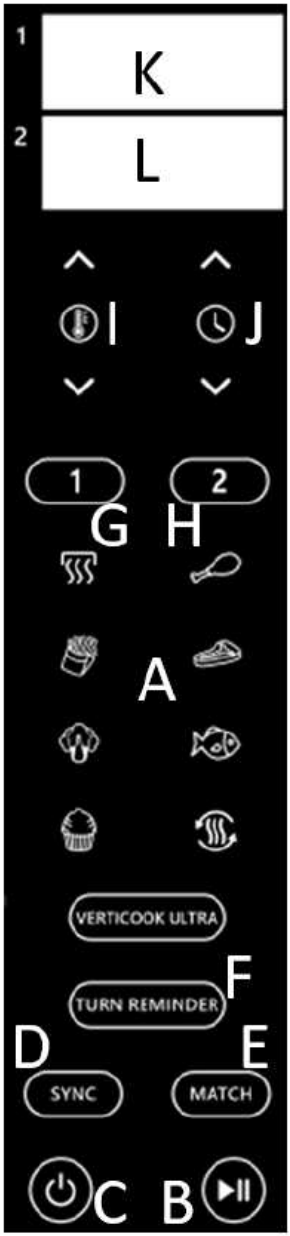
3. Konštrukcia teplovzdušnej fritézy

3.1 Fritéza



Diel	Popis
1	Mriežky
2	Ovládací panel
3	Telo fritézy
4	Nádoby
5	Rukoväte
6	Mriežky ventilačného otvoru

3.2 Ovládací panel



Diel	Popis
A	Kontrolky programov
B	Tlačidlo START
C	Tlačidlo ON/OFF
D	Tlačidlo SYNC
E	Tlačidlo MATCH
F	Tlačidlo TURN REMINDER
G	Tlačidlo ZONE 1
H	Tlačidlo ZONE 2
I	Tlačidlá TEMPERATURE
J	Tlačidlo TIME
K	Displej ZÓNY 1
L	Displej ZÓNY 2

4. Obsluha spotrebiča

4.1 Nastavenie prevádzky v jednej zóne

Nastavenie jednozónového alebo dvojzónového varenia s rovnakými nastaveniami.

1. Stlačte tlačidlo na ovládacom paneli.
   ✓ Displej sa zapne.
2. Stlačte tlačidlá **1** a **2** na výber oboch nádob.
3. Ak chcete nastaviť teplotu varenia, stlačte tlačidlo na zníženie teploty a tlačidlo na zvýšenie teploty.
4. Ak chcete nastaviť čas varenia, stlačte tlačidlo na skrátenie času a tlačidlo na navýšenie času.
5. Ak chcete nastaviť rovnaký čas a teplotu pre obe nádoby, stlačte tlačidlo **MATCH**.
6. Ak chcete aktivovať pípnutie, ktoré vám pripomenie, že máte jedlo počas varenia premiešať, stlačte tlačidlo **TURN REMINDER** tlačidlo.
7. Ak chcete spustiť varenie, stlačte tlačidlo **START**.
   ✓ Na displeji sa zobrazuje teplota a zostávajúci čas. Niektoré tlačidlá zostávajú rozsvietené.
8. Ak chcete zmeniť teplotu a čas varenia vo vrchnej zóne, stlačte tlačidlo **1**.
9. Ak chcete zmeniť teplotu a čas varenia v spodnej zóne, stlačte tlačidlo **2**.

4.2 Nastavenie dvojzónovej prevádzky

1. Stlačte tlačidlo na ovládacom paneli.
   ✓ Displej sa zapne.
2. Stlačte tlačidlo **1** pre výber vrchnej nádoby.
3. Ak chcete nastaviť teplotu varenia, stlačte tlačidlo na zníženie teploty a tlačidlo na zvýšenie teploty.
4. Ak chcete nastaviť čas varenia, stlačte tlačidlo na skrátenie času a tlačidlo na navýšenie času.
5. Stlačte tlačidlo **2** pre výber spodnej nádoby.
6. Ak chcete nastaviť teplotu varenia, stlačte tlačidlo na zníženie teploty a tlačidlo na zvýšenie teploty.
7. Ak chcete nastaviť čas varenia, stlačte tlačidlo na skrátenie času a tlačidlo na navýšenie času.
8. Ak chcete synchronizovať varenie v oboch nádobách tak, aby sa dokončili súčasne, stlačte tlačidlo **SYNC**.
9. Ak chcete spustiť varenie, stlačte tlačidlo **START**.
   ✓ Na displeji sa zobrazuje teplota a zostávajúci čas. Niektoré tlačidlá zostávajú rozsvietené.
10. Ak chcete zmeniť teplotu a čas varenia vo vrchnej zóne, stlačte tlačidlo **1**.
11. Ak chcete zmeniť teplotu a čas varenia v spodnej zóne, stlačte tlačidlo **2**.

4.3 Nastavenie prevádzky

1. Ak je spotrebič v pohotovostnom režime, stlačte tlačidlo na ovládacom paneli.
2. Ak chcete začať variť, stlačte tlačidlo.
3. Čas a teplotu varenia upravujte iba na základe vlastných skúseností.

TIP

Spotrebič sa automaticky prepne do pohotovostného režimu po 1 minúte nečinnosti.

4.4 Programy varenia

Programy varenia zahŕňajú cykly zapínania a vypínania. Pri niektorých programoch sa spotrebič dočasne vypne a zastaví sa aj ventilátor. Je to normálne a pomáha to zabezpečiť rovnomernejšie varenie jedla.

Program	Doba trvania (min)	Teplota (°C)
Manuálny program	15	200
Hranolky	25	200
Zelenina	15	160
Múčniky	25	160
Kuracie stehná	25	200
Mäso	10	200
Ryby	10	180
Ohrev	30	60

4.5 Úpravy počas prevádzky

- Nádobu vyberte iba na premiešanie jedla alebo na kontrolu stavu varenia. Varenie sa na chvíľu zastaví a obnoví sa po vložení nádoby späť dovnútra.
- Ak chcete zastaviť varenie, stlačte tlačidlo.
- Ak chcete zmeniť čas varenia a teplotu, stlačte tlačidlá na zníženie a zvýšenie.

4.6 Tipy na varenie

- Pri menších jedlách skráťte čas varenia.
- Pri väčších množstvách jedla predĺžte čas varenia.
- V prípade potreby jedlo v polovici varenia premiešajte.
- Ak chcete variť čerstvé zemiaky, pred varením pridajte trochu oleja.

- Na prípravu koláča, krehkých jedál alebo jedál s plnkou vložte do misy plech na pečenie alebo zapekaciu misu.
- Na opätovné zohriatie uvareného jedla spustite ohrievanie pri teplote 150 °C aspoň na 10 minút.
- V režime teplovzdušnej fritézy neohrievajte veľmi mastné jedlá, ako sú klobásy.

Táto tabuľka obsahuje návrhy na úpravu času a teploty varenia. Hodnoty sú orientačné a závisia od osobitej chuti a vlastností jedla. Ak je teplovzdušná fritéza studená, pridajte k odporúčanému času varenia 3 minúty.

Jedlo	Množstvo (g)	Čas (min)	Teplota (°C)	Premiešať?
Zemiaky				
Tenké mrazené hranolky	300 – 600	10 – 18	200	Áno
Hrubé mrazené hranolky	300 – 600	12 – 20	200	Áno
Gratinované zemiaky	500	15 – 20	200	Áno
Mäso				
Steak	100 – 500	10 – 18	190	Nie
Bravčové kotlety	100 – 500	10 – 18	180	Nie
Hamburger	100 – 500	10 – 18	190	Nie
Kuracie prsia	100 – 500	12 – 18	180	Nie
Občerstvenie				
Mrazené kuracie nugetky	100 – 500	8 – 14	200	Áno
Mrazené rybie prsty	100 – 400	6 – 10	200	Nie
Mrazené obaľované syrové kúsky	100 – 400	8 – 10	180	Nie
Plnená zelenina	100 – 400	20 – 25	180	Nie
Iné jedlo s prídavným plechom alebo zapekacou miskou				
Koláč	300	20 – 25	180	Nie
Quiche	400	20 – 22	200	Nie
Muffiny	300	20 – 25	180	Nie
Sladké občerstvenie	400	20	180	Nie

5. Varenie

5.1 Príprava na prvé použitie

1. Pred prvým použitím dôkladne umyte všetko príslušenstvo a vnútro spotrebiča.
2. Vyberte nádobu a nechajte spotrebič vyvetrať s otvorenými dvierkami približne po dobu 30 minút.

3. Pripojte napájací kábel do vhodnej uzemnenej zásuvky.
4. Zapnite teplovzdušnú fritézu a nechajte ju bežať naprázdno približne 10 minút na maximálny výkon.

5.2 Príprava jedla

1. Pripojte napájací kábel do vhodnej uzemnenej zásuvky.
2. Vyberte nádobu a skontrolujte, či je vybrané príslušenstvo správne umiestnené na dne nádoby.

   POZNÁMKA Nepoužívajte nádobu bez príslušenstva.

   ⚠ UPOZORNENIE Počas varenia sa nedotýkajte nádoby ani vnútorných častí spotrebiča. Počkajte, kým úplne vychladne. Spotrebič držte iba za rukoväte.
3. Uložte jedlo na príslušenstvo.
4. Vložte nádobu späť do tela teplovzdušnej fritézy.

   POZNÁMKA Varenie sa spustí iba vtedy, ak je nádoba správne vložená.
5. Ak je spotrebič v pohotovostnom režime, stlačte ⏻ tlačidlo na ovládacom paneli.
6. Nastavte program varenia, teplotu a čas a potom stlačte **START** tlačidlo.
7. Ak chcete jedlo počas varenia premiešať, držte nádobu za rukoväte a vytiahnite ju. Potraste ňou tam a späť a potom vložte nádobu späť do tela fritézy.
8. Ak vyberiete jednu z dvoch nádob, oba cykly varenia sa prepnú do pohotovostného režimu a obnovia sa po vrátení nádoby späť na miesto.
9. Keď zaznie časovač (5 pípnutí), varenie je dokončené. Vyberte nádobu a skontrolujte, či je jedlo uvarené.
10. V prípade potreby predĺžte čas varenia.
11. Na konci varenia vyberte nádobu a vyberte jedlo.

    ⚠ UPOZORNENIE

    Pri vyberaní jedla z nádoby:
    - Dajte pozor na paru vychádzajúcu z nádoby: je veľmi horúca.
    - Neotáčajte nádobu hore dnom, aby ste vybrali jedlo: zvyšky jedla nahromadené na dne by mohli dopadnúť na jedlo.

Ak chcete teplovzdušnú fritézu manuálne vypnúť, stlačte a podržte tlačidlo ⏻ na ovládacom paneli po dobu 3 sekúnd.

Na konci cyklu varenia môžete okamžite spustiť ďalší.

6. Čistenie

6.1 Varovania týkajúce sa čistenia

⚠ VAROVANIE

- Pred čistením odpojte spotrebič zo zásuvky a nechajte ho vychladnúť.
- Pre urýchlenie chladenia nádobu vyberte.
- Neponárajte spotrebič do vody a zabráňte postriekaniu akoukoľvek tekutinou.
- Nedovoľte, aby sa do mriežky ventilačného otvoru dostali tekutiny alebo mydlo.

6.2 Pokyny na čistenie

- Po každom použití spotrebič vyčistite.
- Vonkajšiu časť čistite mäkkou vlhkou handričkou.
- Zvyšky jedla z výhrevného článku odstráňte čistiacou kefkou.
- Vnútro vyčistite horúcou vodou a neabrazívnou špongiou.
- Nádobu a príslušenstvo umyte ako bežné panvice s nepriľnavým povrchom. Neumývajte v umývačke riadu. Nepoužívajte abrazívne špongie, kovové drôtenky ani kuchynské potreby, pretože by mohli poškodiť nepriľnavý povrch.

7. Technické údaje

7.1 Vlastnosti teplovzdušnej fritézy

Vlastnosť	Popis
Model	FG41
Kapacita	9 (4,5 + 4,5) l
Regulácia teploty	Od 6 do 200 °C
Časovač	minúty
Ďalšie vlastnosti	Digitálny displej 9prednastavené programy

7.2 Elektrické vlastnosti

Vlastnosť	Popis
Trieda ochrany	⏚I
Napájací zdroj	AC 220-240V~50-60Hz
Výkon	2400 (1200 + 1200) W

Vlastnosť	Popis
Spotreba v pohotovostnom režime	0,4 W Spotrebič prejde do pohotovostného režimu po 1 minúta nečinnosti.

8. Servis

8.1 Zákaznícky servis

V prípade poruchy alebo chyby, alebo v prípade, že chcete získať ďalšie informácie, kontaktujte najbližšie servisné stredisko.

Ak chcete nájsť najbližšie servisné stredisko, kontaktujte manažéra servisných stredísk na čísle +39 0541 694246 alebo e-mailom na adrese service@trevidea.it.

9. Likvidácia



V súlade s požiadavkami Európskej smernice 2012/19/EÚ tento produkt nevyhadzujte do netriedeného domového odpadu.
Je zodpovednosťou vlastníka zlikvidovať tieto produkty a iné elektrické a elektronické zariadenia a odovzdať ich do špeciálnych zberných miest určených vládou alebo miestnymi orgánmi verejnej správy.
Správna likvidácia a recyklácia pomôžu predchádzať potenciálne negatívnym dôsledkom pre životné prostredie a zdravie ľudí.
Podrobnejšie informácie o likvidácii získate u príslušných orgánov verejnej správy, u prevádzkovateľa zberu odpadu alebo u predajcu, u ktorého ste produkt zakúpili.
Ak je produkt malý (vonkajšie rozmery menšie ako 25 cm), môžete ho vrátiť predajcovi bez toho, aby ste si museli kúpiť nový produkt.

Kazalo | sl

1	SPOROČILA IN SIMBOLI V TEH NAVODILIH ZA UPORABO	171
2	VARNOSTNA OPOZORILA	172
3	SESTAVNI DELI CVRTNIKA NA VROČI ZRAK	175
4	UPORABA APARATA	177
5	KUHANJE	179
6	ČIŠČENJE	180
7	TEHNIČNI PODATKI	181
8	SERVISIRANJE	182
9	ODSTRANJEVANJE	182

1. Sporočila in simboli v teh navodilih za uporabo

1.1 Varnostna sporočila

⚠ OPOZORILO

Opozarja na nevarno situacijo, ki lahko privede do smrti ali resnih poškodb, če je ne preprečite.

⚠ POZOR

Opozarja na nevarno situacijo, ki lahko privede do manjših poškodb, če je ne preprečite.

1.2 Druga sporočila

OBVESTILO

Opozarja na zahteve, ki jih morate upoštevati, saj lahko v nasprotnem primeru pride do poškodb aparata.

1.3 Simboli razredov zaščite

Simbol	Opis
⏚	Razred zaščite I: aparat ima vtič z ozemljitvenim kontaktom, ki ga lahko priključite samo v ozemljeno vtičnico.
⧈	Razred zaščite II: aparat ima dvojno izolacijo, zato ozemljeni vtič ni potreben.

2. Varnostna opozorila

2.1 Splošna opozorila



Pred namestitvijo in uporabo aparata pozorno preberite navodila za uporabo. Shranite povezavo do digitalnih navodil za uporabo za morebitno uporabo v prihodnosti.

2.2 Opozorila pred priključitvijo na električno omrežje

- Aparat priključite v skladu z navodili proizvajalca: napačna priključitev bi lahko povzročila poškodbe ljudi in živali ali materialno škodo.
- Preverite, ali je največja nazivna moč, prikazana na napisni ploščici aparata, združljiva z električnim omrežjem.
- Po potrebi lahko uporabite le pretvornike, razdelilnike z več vtičnicami in podaljške, ki so skladni z veljavnimi varnostnimi predpisi, pri čemer ne smejo biti presežene navedene omejitve odjema toka in moči.
- Napajalnega kabla ne približujte vročim površinam ali ostrim predmetom.
- Kadar aparata ne uporabljate in preden ga začnete kakor koli čistiti, ga odklopite iz električnega omrežja.
- Pri odstranjevanju vtiča iz vtičnice ne vlecite za napajalni kabel.
- Aparata ne uporabljajte, če sta napajalni kabel ali vtič poškodovana ali če je prišlo do kratkega stika.

2.3 Opozorila za pravilno namestitev

- Aparat shranjujte na suhem mestu. Aparata ne izpostavljajte dežju, vlagi, zmrzali in drugim škodljivim vremenskim pogojem.
- Aparata ne približujte vnetljivim materialom (npr. zavesam).
- Aparat postavite na trdno, stabilno površino tako, da je nad aparatom, za njim in ob straneh vsaj 10 cm praznega prostora.
- Ne postavljajte ničesar na vrh aparata.
- Ne vstavljajte ničesar v rešetke za zrak.

2.4 Opozorila za varno uporabo aparata

⚠ POZOR

Ta aparat ima funkcijo gretja.

Med uporabo se lahko nekatere površine segrejejo na visoko temperaturo. Aparat uporabljajte previdno in se dotikajte le tistih površin, ki so temu namenjene.

- Pred vsako uporabo popolnoma odvijte napajalni kabel.
- Ta aparat ni igrača: otroci, stari 8 let ali več, ga lahko uporabljajo, čistijo in vzdržujejo samo, če so se tega pravilno naučili in so pod nadzorom odrasle osebe.
- Aparat in napajalni kabel shranjujte nedosegljiva otrokom, mlajšim od 8 let.
- Ne pustite, da bi napajalni kabel visel čez delovno površino, kjer bi ga lahko prijel otrok.
- Osebe z zmanjšanimi telesnimi, senzoričnimi ali duševnimi sposobnostmi ali z malo izkušnjami lahko aparat uporabljajo samo pod nadzorom ali potem, ko se naučijo, kako ga varno uporabljati.
- Aparata se ne dotikajte z mokrimi rokami ali bosimi nogami.
- Aparata ne uporabljajte kot naprave za ogrevanje.
- Aparat zaščitite pred nenamernimi udarci in padcem.
- Aparata ne uporabljajte z zunanjimi časovniki ali daljinskimi upravljalniki.
- Uporabljajte samo originalne in združljive nadomestne dele in dodatke.

2.5 Opozorila pred prvo uporabo

- Pred uporabo preverite, ali so aparat in vsi njegovi deli nepoškodovani. Če niste prepričani, aparata ne uporabljajte in se obrnite na pooblaščeni servis.
- Embalaža (plastične vrečke, polistiren, sponke ipd.) naj bo nedosegljiva otrokom. Zavrzite jo v skladu s predpisi o ločenem zbiranju odpadkov.

2.6 Opozorila pri uporabi

⚠ POZOR

Požar.

V posodo NE nalivajte olja.

- Pred uporabo odstranite vse predmete iz kuhalnega dela in popolnoma odvijte napajalni kabel.
- Med uporabo aparata se ne dotikajte njegovih notranjih delov.
- Notranjih delov aparata se dotikajte samo takrat, ko je aparat popolnoma ohlajen. Počakajte vsaj 30 minut po končanem kuhanju.
- Pri odstranjevanju posode po končanem kuhanju bodite previdni: iz posode lahko uhaja vroča para.
- S pravkar kuhano hrano ravnajte previdno, saj lahko povzroči opekline.
- Pazite, da bodo rešetke za zrak med delovanjem aparata proste.
- Med uporabo aparata ostanite na varni razdalji: iz rešetk za zrak lahko izhaja vroča para.
- Aparata med delovanjem ne puščajte brez nadzora.
- Aparata ne uporabljajte za shranjevanje loncev, posod ipd.
- Aparat po uporabi izključite iz elektrike.

2.7 Opozorila za čiščenje

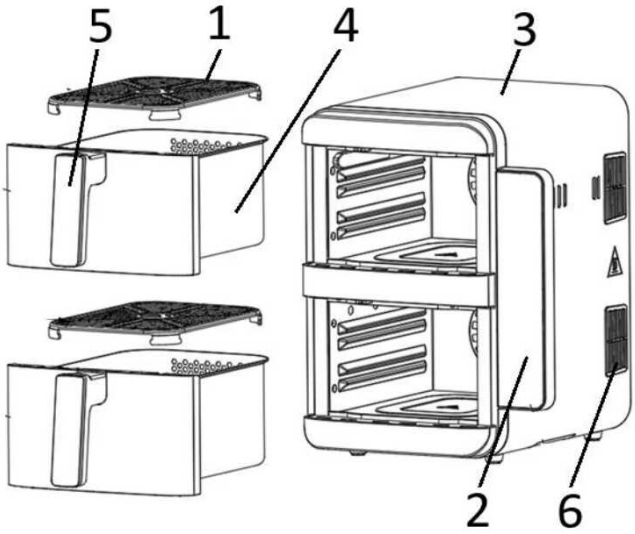
- Pred čiščenjem aparat izključite iz elektrike in počakajte, da se vsi deli popolnoma ohladijo.
- Aparata ne potapljajte v vodo ali druge tekočine.
- Aparat zaščitite pred pljuski vode ali drugih tekočin.

2.8 Opozorila v primeru okvar ali popravil

- Če pride do okvare, nepravilnega delovanja ali poškodbe napajalnega kabla, aparata ne odpirajte niti vanj kako drugače ne posegajte.
- Aparat lahko odpre in popravi izključno proizvajalec, pooblaščeni servis ali usposobljeno osebje.
- Če je aparat okvarjen, vendar ga ne nameravate popraviti, poskrbite, da ga ne bo več mogoče uporabljati. To storite tako, da prerežete napajalni kabel.
- Neupoštevanje teh navodil lahko vpliva na varnost in privede do razveljavitve garancije.

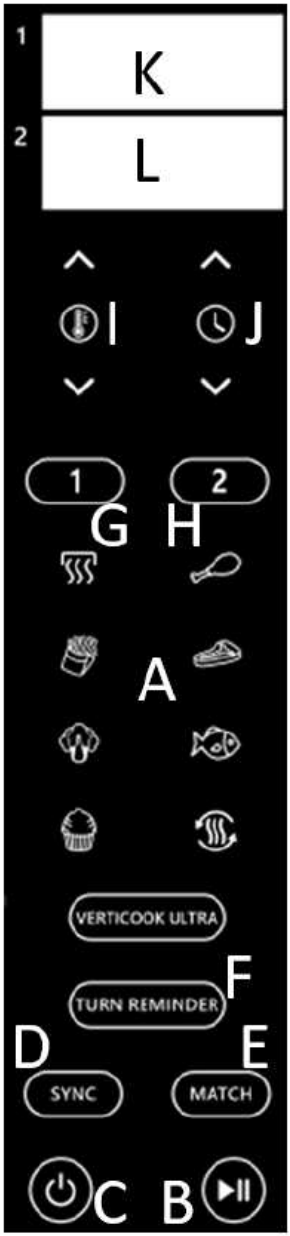
3. Sestavni deli cvrtnika na vroči zrak

3.1 Cvrtnik



Del	Opis
1	Pekača
2	Upravljalna plošča
3	Glavno ohišje cvrtnika
4	Posodi
5	Ročaja
6	Rešetki za zrak

3.2 Upravljalna plošča



Del	Opis
A	Indikatorske lučke programov
B	Gumb za začetek
C	Gumb za vklop/izklop
D	Gumb za sinhronizacijo
E	Gumb za uporabo enakih nastavitev
F	Gumb za vklop opomnika
G	Gumb za cono 1
H	Gumb za cono 2
I	Gumba za nastavitev temperature
J	Gumb za nastavitev časa
K	Zaslon za cono 1
L	Zaslon za cono 2

4. Uporaba aparata

4.1 Nastavitev kuhanja v eni coni

Za nastavitev kuhanja v eni coni ali v dveh conah z enakimi nastavitvami.

1. Pritisnite gumb na upravljalni plošči.
   ✓ Vklopi se zaslon.
2. Pritisnite gumba **1** in **2**, da izberete obe posodi.
3. Z gumboma za znižanje oziroma zvišanje temperature nastavite temperaturo kuhanja.
4. Z gumboma za skrajšanje oziroma podaljšanje časa nastavite čas kuhanja.
5. Za nastavitev istega časa in temperature za obe posodi pritisnite gumb **MATCH** (Uporabi enake nastavitve).
6. Če želite omogočiti pisk, ki vas bo med kuhanjem opozoril, da morate premešati hrano, pritisnite gumb **TURN REMINDER** (Vklopi opomnik).
7. Za začetek kuhanja pritisnite gumb **START** (Začetek).
   ✓ Na zaslonu sta prikazana temperatura in preostali čas. Nekateri gumbi ostanejo osvetljeni.
8. Če želite spremeniti temperaturo in čas kuhanja v zgornji coni, pritisnite gumb **1**.
9. Če želite spremeniti temperaturo in čas kuhanja v spodnji coni, pritisnite gumb **2**.

4.2 Nastavitev kuhanja v dveh conah

1. Pritisnite gumb na upravljalni plošči.
   ✓ Vklopi se zaslon.
2. S pritiskom na gumb **1** izberite zgornjo posodo.
3. Z gumboma za znižanje oziroma zvišanje temperature nastavite temperaturo kuhanja.
4. Z gumboma za skrajšanje oziroma podaljšanje časa nastavite čas kuhanja.
5. S pritiskom na gumb **2** izberite spodnjo posodo.
6. Z gumboma za znižanje oziroma zvišanje temperature nastavite temperaturo kuhanja.
7. Z gumboma za skrajšanje oziroma podaljšanje časa nastavite čas kuhanja.
8. Če želite sinhronizirati čas kuhanja v obeh posodah, tako da bosta jedi pripravljeni istočasno, pritisnite gumb **SYNC** (Sinhronizacija).
9. Za začetek kuhanja pritisnite gumb **START** (Začetek).
   ✓ Na zaslonu sta prikazana temperatura in preostali čas. Nekateri gumbi ostanejo osvetljeni.
10. Če želite spremeniti temperaturo in čas kuhanja v zgornji coni, pritisnite gumb **1**.
11. Če želite spremeniti temperaturo in čas kuhanja v spodnji coni, pritisnite gumb **2**.

4.3 Nastavitev delovanja

1. Če je aparat v stanju pripravljenosti, pritisnite gumb na upravljalni plošči.
2. Za začetek kuhanja pritisnite gumb.
3. Čas in temperaturo kuhanja prilagajajte le na podlagi svojih izkušenj.

NASVET

Aparat po 1 minuti nedejavnosti samodejno preide v stanje pripravljenosti.

4.4 Programi kuhanja

Programi kuhanja vključujejo cikle vklapljanja in izklapljanja. Pri nekaterih programih se aparat začasno izklopi, zaustavi pa se tudi ventilator. To je normalno in pomaga zagotoviti enakomernejše kuhanje hrane.

Program	Trajanje (min)	Temperatura (°C)
Ročno	15	200
Krompirček	25	200
Zelenjava	15	160
Sladice	25	160
Piščančja bedra	25	200
Meso	10	200
Riba	10	180
Pogrevanje	30	60

4.5 Prilagoditve med delovanjem

- Posodo odstranite samo, kadar morate premešati hrano ali preveriti, če je že kuhana. Kuhanje se za kratek čas prekine in se nadaljuje, ko znova vstavite posodo.
- Za prekinitev kuhanja pritisnite gumb.
- Čas in temperaturo kuhanja spremenite s pritiskanjem na gumba za znižanje oziroma zvišanje vrednosti.

4.6 Nasveti za kuhanje

- Če kuhate manjšo količino, skrajšajte čas kuhanja.
- Če kuhate večjo količino hrane, podaljšajte čas kuhanja.
- Po potrebi hrano na polovici kuhanja premešajte.
- Če kuhate svež krompir, pred kuhanjem dodajte malo olja.
- Kadar kuhate pecivo, občutljivo hrano ali hrano z nadevi, v posodo vstavite pekač ali ognjevarno posodo.

- Pri pogrevanju hrano segrevajte pri temperaturi 150 °C najmanj 10 minut.
- V načinu cvrtnika na vroči zrak ne kuhajte zelo mastne hrane, kot so klobase.

V spodnji preglednici so priporočila za nastavitev časa in temperature kuhanja. Vrednosti so samo informativne in so odvisne od osebnega okusa ter lastnosti hrane. Če je cvrtnik na vroči zrak hladen, priporočenemu času kuhanja dodajte 3 minute.

Hrana	Količina (g)	Čas (min)	Temperatura (°C)	Mešanje?
Krompir				
Zamrznjen tanek krompirček	300–600	10–18	200	da
Zamrznjen debel krompirček	300–600	12–20	200	da
Gratiniran krompir	500	15–20	200	da
Meso				
Zrezek	100–500	10–18	190	ne
Svinjski kotlet	100–500	10–18	180	ne
Hamburger	100–500	10–18	190	ne
Piščančje prsi	100–500	12–18	180	ne
Prigrizki				
Zamrznjeni piščančji kroketi	100–500	8–14	200	da
Zamrznjene ribje palčke	100–400	6–10	200	ne
Zamrznjeni panirani koščki sira	100–400	8–10	180	ne
Polnjena zelenjava	100–400	20–25	180	ne
Druga hrana z dodatnim pekačem ali ognjevarno posodo				
Pecivo	300	20–25	180	ne
Slana pita	400	20–22	200	ne
Mafini	300	20–25	180	ne
Sladki prigrizki	400	20	180	ne

5. Kuhanje

5.1 Priprava za prvo uporabo

1. Pred prvo uporabo temeljito pomijte vse dodatke in notranjost aparata.
2. Odstranite posodo, pustite vrata odprta in počakajte približno 30 minut, da se aparat posuši.
3. Priključite napajalni kabel v ustrezno ozemljeno vtičnico.
4. Vklopite cvrtnik na vroči zrak in pustite, da 10 minut prazen deluje z največjo močjo.

5.2 Kako skuhati hrano

1. Priključite napajalni kabel v ustrezno ozemljeno vtičnico.
2. Odstranite posodo in preverite, ali je izbrani dodatek na dnu posode pravilno nameščen.

   OBVESTILO Ne uporabljajte posode brez dodatka.

   ⚠ POZOR Med kuhanjem se ne dotikajte posode ali notranjih delov aparata. Počakajte, da se popolnoma ohladijo. Vedno primite za ročaje.
3. Hrano postavite na dodatek.
4. Vstavite posodo nazaj v glavno ohišje cvrtnika na vroči zrak.

   OBVESTILO Kuhanje se začne le, če je posoda pravilno vstavljena.
5. Če je aparat v stanju pripravljenosti, pritisnite ⏻ gumb na upravljalni plošči.
6. Nastavite program, temperaturo in čas kuhanja ter nato pritisnite **START** gumb.
7. Če želite med kuhanjem premešati hrano, primite posodo za ročaje in jo izvlecite iz aparata. Posodo stresajte naprej in nazaj, nato pa jo vstavite nazaj v glavno ohišje cvrtnika na vroči zrak.
8. Če odstranite eno od dveh posod, oba cikla kuhanja preideta v stanje pripravljenosti in se nadaljujeta, ko posodo vstavite nazaj.
9. Ko se oglasi časovnik (5 piskov), je kuhanje končano. Odstranite posodo in preverite, ali je hrana kuhana.
10. Po potrebi podaljšajte čas kuhanja.
11. Ko je kuhanje končano, odstranite posodo in iz nje vzemite hrano.

⚠ POZOR

Med odstranjevanjem hrane iz posode:

- pazite na paro, ki uhaja iz posode: para je zelo vroča;
- ne obračajte posode na glavo: ostanki, ki so med kuhanjem ostali na dnu, lahko padejo na hrano.

Če želite ročno izklopiti cvrtnik na vroči zrak, pritisnite ⏻ gumb na upravljalni plošči in ga držite 3 sekunde.

Ko je cikel kuhanja končan, lahko takoj začnete novega.

6. Čiščenje

6.1 Opozorila za čiščenje

⚠ OPOZORILO

- Preden aparat začnete čistiti, ga izključite iz električne vtičnice in počakajte, da se ohladi.
- Da se bo hitreje ohladil, odstranite posodo.
- Aparata ne potapljajte v vodo in preprečite, da bi ga poškropila katera koli tekočina.
- Preprečite, da bi v rešetke za zrak prišla tekočina ali detergent.

6.2 Navodila za čiščenje

- Očistite po vsaki uporabi.
- Z mehko vlažno krpo očistite zunanje površine.
- S krtačko za čiščenje odstranite vse ostanke hrane z grelnega elementa.
- Z vročo vodo in neabrazivno gobico očistite notranje površine.
- Pomijte posodo in dodatke na enak način, kot pomivate običajne ponve s prevleko proti prijemanju. Ne pomivajte jih v pomivalnem stroju. Ne uporabljajte abrazivnih ali kovinskih žičnatih gobic ali kuhinjskih pripomočkov, saj lahko z njimi poškodujete prevleko proti prijemanju.

7. Tehnični podatki

7.1 Lastnosti cvrtnika na vroči zrak

Lastnost	Opis
Model	FG41
Kapaciteta	9 (4,5 + 4,5) l
Regulacija temperature	Od 6 do 200 °C
Časovnik	minut
Druge funkcije	Digitalni zaslon 9Prednastavljeni programi

7.2 Električne lastnosti

Lastnost	Opis
Razred zaščite	⏚I
Napajanje	AC 220-240V~50-60Hz
Moč	2400 (1200 + 1200) W
Poraba energije v stanju pripravljenosti	0,4 W Aparat po 1 minuta nedejavnosti preide v stanje pripravljenosti.

8. Servisiranje

8.1 Podpora uporabnikom

V primeru nepravilnega delovanja ali okvare ali v primeru, da potrebujete dodatne informacije, se obrnite na najbližji servis.

Za informacije o najbližjem servisu se lahko obrnete na vodjo servisov prek telefonske številke +39 0541 694246 ali e-poštnega naslova service@trevidea.it.

9. Odstranjevanje



V skladu z zahtevami Evropske direktive 2012/19/EU tega izdelka ne smete zavreči med nesortirane gospodinjske odpadke.
Lastnik je odgovoren za to, da te izdelke ter drugo električno in elektronsko opremo odnese v posebne obrate za zbiranje, ki so jih odobrili državni ali lokalni javni organi.
S pravilnim odstranjevanjem in recikliranjem boste pomagali preprečiti morebitne negativne posledice za okolje in zdravje ljudi.
Za podrobnejše informacije o odstranjevanju se obrnite na ustrezne javne organe, službo za odstranjevanje odpadkov ali trgovca, pri katerem ste kupili izdelek.
Če je izdelek majhen (zunanje dimenzije manj kot 25 cm), ga lahko vrnete trgovcu, ne da bi morali kupiti novega.

Girmi

TREVIDEA S.r.l.

Strada Consolare Rimini-San Marino 62 - 47924 - Rimini (RN) ITALY

www.girmi.it