

# *Girmi*

BY TREVIDEA

## Manuale d'uso

User manual

IT

EN

PT

FR

DE

Mod.: **FG41**

Technical model: KB9206E



## *Ecofrit Dual*

## Friggitrice ad Aria a Due Zone

Double Air Fryer

## **ITA: INDICE**

|                                                                                  |       |
|----------------------------------------------------------------------------------|-------|
| Simbologia.....                                                                  | p. 2  |
| Avvertenze di sicurezza.....                                                     | p. 3  |
| Informazioni d'uso.....                                                          | p. 5  |
| FG41.....                                                                        | p. 6  |
| Cottura.....                                                                     | p. 6  |
| Pannello di controllo.....                                                       | p. 7  |
| Funzionamento.....                                                               | p. 7  |
| Indicazioni.....                                                                 | p. 8  |
| Pulizia.....                                                                     | p. 8  |
| Caratteristiche tecniche.....                                                    | p. 9  |
| Trattamento dei rifiuti delle apparecchiature elettriche<br>ed elettroniche..... | p. 29 |

## **ENG: INDEX**

|                                                                     |       |
|---------------------------------------------------------------------|-------|
| Symbols.....                                                        | p. 2  |
| Safety Instructions.....                                            | p. 9  |
| General information.....                                            | p. 11 |
| FG41.....                                                           | p. 12 |
| Cooking.....                                                        | p. 12 |
| Control panel.....                                                  | p. 13 |
| Functioning.....                                                    | p. 13 |
| Settings.....                                                       | p. 14 |
| Cleaning.....                                                       | p. 14 |
| Technical features.....                                             | p. 15 |
| Waste of electric and electronic equipment (WEEE<br>Directive)..... | p. 29 |

**PORTUGUES:**.....p. 15

**FRANCAIS** .....p. 19

**DEUTSCH**.....p. 23

## CLASSI DI PROTEZIONE / PROTECTION CLASSES

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

**WARNING**  
**ELECTRIC SHOCK RISK**  
**DO NOT EXPOSE TO RAIN OR MOISTURE**



ATTENZIONE: NON APRITE L'APPARECCHIO. ALL'INTERNO NON VI SONO COMANDI MANIPOLABILI DALL'UTENTE NE' PARTI DI RICAMBIO. PER TUTTE LE OPERAZIONI DI SERVIZIO RIVOLGERSI AD UN CENTRO DI ASSISTENZA AUTORIZZATO.

Se l'apparecchio ha impresso i simboli sottostanti, significa che le caratteristiche tecniche sono corrispondenti al simbolo.



Questo simbolo segnala la presenza all'interno del prodotto di componenti operanti ad alta tensione; non apritelo in nessun caso.

**This symbol warns the user that un-insulated dangerous voltage inside the system may cause an electrical shock. Do not open the case.**



Questo simbolo indica che l'apparecchio appartiene alla **Classe I**: ciò significa che l'apparecchio ha una spina che comprende il polo di messa a terra e va usata esclusivamente su prese provviste di messa a terra.

**Class I Appliance symbol. This means the appliance must have the chassis connected to electrical earth/ground by an earth conductor.**



Attenzione: questo simbolo indica all'utente istruzioni importanti da leggere e da rispettare durante l'utilizzo del prodotto.

**Caution: this symbol reminds the user to read carefully the important operations and maintenance instructions in this owner's guide.**

## AVVERTENZE DI SICUREZZA

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

**ATTENZIONE:** il prodotto ha una funzione riscaldante.

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

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

## INFORMAZIONI D'USO

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

**Non toccare mai le parti interne dell'apparecchio durante l'utilizzo.** Servono circa 30 minuti perchè l'apparecchio si raffreddi completamente dopo l'uso.

Non spostare se in funzione o se ancora calda.

**Maneggiare con attenzione gli alimenti appena cotti, potrebbero scottare.**

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

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

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

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

rimuove il contenitore dopo la cottura.

Prima di ogni utilizzo svolgere il cavo di alimentazione.

Non coprire le feritoie di entrata e di uscita dell'aria mentre la macchina è in funzione.

Non utilizzare il prodotto come unità di riscaldamento.

Non inserire nulla nelle feritoie di areazione.

Prima di effettuare qualsiasi operazione di pulizia staccare la spina dalla presa elettrica ed attendere il completo raffreddamento di ogni parte del prodotto.

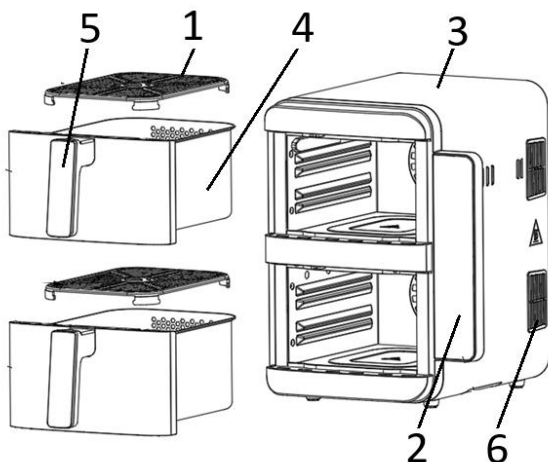
Togliere tutti i materiali dal vano di cottura.

Riporre su superfici solide e stabili.

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

## NOMENCLATURA FG41

- |            |                         |
|------------|-------------------------|
| 1 Vassoio  | 2 Pannello di controllo |
| 3 Corpo    | 4 Contenitori           |
| 5 Maniglie | 6 Griglie uscita aria   |



## COTTURA

Al primo utilizzo lavare con cura tutti gli accessori ed il vano interno. Lasciar areare il vano interno estraendo i contenitori (4) per circa 30 minuti. Prima di effettuare la prima cottura far funzionare a vuoto per circa 10 minuti portandolo alla temperatura massima.

- Connettere ad una presa idonea e dotata di messa a terra.
- Estrarre con attenzione uno o entrambi i contenitori (4), e montare correttamente il vassoio forato (1) alla base del contenitore. Inserire gli alimenti nel contenitore (4) sul vassoio.
- Rimettere il contenitore nel corpo (3). Inserire correttamente, altrimenti l'apparecchio non si azionerà.
- Premere  sul pannello di controllo (2). Il display si accende ed alcune icone lampeggiano.
- Impostare programma, temperatura e tempo di cottura come spiegato nei paragrafi successivi. Premere  per avviare la cottura.

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

- Alcuni cibi devono essere mescolati a metà cottura. Per mescolare, prendere la maniglia (5) ed estrarre il contenitore. Mescolare muovendolo avanti ed indietro, poi rimetterlo nella sua sede.
- Quando si sente il suono del timer (5 beep), il tempo di cottura è terminato. Estrarre il contenitore e controllare se gli alimenti sono cotti. Se non sono pronti, rimettere il contenitore in posizione ed impostare una cottura aggiuntiva di alcuni minuti

Nota: la macchina può essere spenta manualmente, premendo 3 secondi  sul pannello di controllo (2).

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

**Fare attenzione al vapore quando si rimuove il contenitore dopo la cottura. Non capovolgere il contenitore (4), oli e residui di cottura colati sul fondo del contenitore potrebbero cadere sugli alimenti.**

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

## PANNELLO DI CONTROLLO

A. Icone 9 programmi

D. Tasto SYNC

G. Tasto ZONA 1

J. Tasto TEMPO

B. Tasto START

E. Tasto MATCH

H. Tasto ZONA 2

K. Display ZONA 1

C. Tasto ON/OFF

F. Tasto MESCOLA

I. Tasto TEMPERATURA

L. Display ZONA 2

## FUNZIONAMENTO

### COTTURA A UNA ZONA o A DUE ZONE CON STESSE IMPOSTAZIONI

- Premere  (C) sul pannello di controllo (2). Il display si accende.
- Premere 1 (G) per il contenitore superiore, 2 (H) per quello inferiore.
- Premere il tasto (I) ed impostare la temperatura desiderata con i tasti (+ e -).
- Premere il tasto (J) ed impostare il tempo di cottura desiderata con i tasti (+ e -).
- Premere MATCH per impostare la cottura di entrambi i contenitori con gli stessi tempi e temperature. Premere TURN (F) per attivare il segnale acustico che ricorda di girare gli alimenti in cottura. Premere  (B) per avviare.
- Il display visualizza temperatura e tempo rimanenti; e alcuni tasti restano accesi:
  - o premere 1 per modificare tempo e temperatura della zona 1.
  - o premere 2 per modificare tempo e temperatura della zona 2.

### COTTURA A DUE ZONE INDIPENDENTI

- Premere  (C) sul pannello di controllo (2). Il display si accende.
- Premere 1 (G) per il contenitore superiore.
  - o Premere il tasto (I) ed impostare la temperatura desiderata con i tasti (+ e -).
  - o Premere il tasto (J) ed impostare il tempo di cottura con i tasti (+ e -).
- Premere 2 (H) per il contenitore inferiore.
  - o Premere il tasto (I) ed impostare la temperatura desiderata con i tasti (+ e -).
  - o Premere il tasto (J) ed impostare il tempo di cottura con i tasti (+ e -).
- Premere il tasto SYNC se si vuole attivare la funzione “Sincro”. Questa funzione fa in modo che cotture che necessitano di tempi diversi finiscano nello stesso momento. Così sarà possibile portare in tavola insieme le due portate ben calde.
- Premere  (B) per avviare.
- Il display visualizza temperatura e tempo rimanenti; e alcuni tasti restano accesi:
  - o premere 1 per modificare tempo e temperatura della zona 1.
  - o premere 2 per modificare tempo e temperatura della zona 2.



### FUNZIONAMENTO PROGRAMMI PREIMPOSTATI

| Programma                                                                                  | Tempo | Temperatura | Programma                                                                                       | Tempo | Temperatura |
|--------------------------------------------------------------------------------------------|-------|-------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|-------------|
|  MANUALE  | 200   | 15          |  POLLO COSCE | 200   | 25          |
|  PATATINE | 200   | 25          |  CARNE       | 200   | 10          |
|  VERDURE  | 160   | 15          |  PESCE       | 180   | 10          |
|  DOLCI    | 160   | 25          |  RISCALDA    | 60    | 30          |

- Premere  (C) sul pannello di controllo (2). Il display si accende.
- Premere 1 o 2 per impostare la cottura di un contenitore. Premendo uno dei tasti (A) si può scegliere tra i 9 programmi preimpostati. Premere Verticook per impostare la temperatura massima (non regolabile).
- Una volta scelto il programma, premere  (B) per avviare la cottura, oppure:
  - o Premere il tasto (I) ed impostare la temperatura desiderata con i tasti (+ e -).
  - o Premere il tasto (J) ed impostare il tempo di cottura desiderata con i tasti (+ e -).
  - o Premere MATCH o SYNC per attivare le funzioni. Premere  (B) per avviare.

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



Durante la cottura:

- Non estrarre il contenitore se non necessario per mescolare o controllare lo stato dei cibi
- Si può spegnere l'apparecchio premendo il tasto (⏻) per 3 secondi.
- Si può fermare l'apparecchio premendo il tasto (⏻). Si possono variare i valori di tempo e temperatura.
- Se si estrae un contenitore (4), ad esempio per mescolare, la cottura di quel contenitore va in pausa ed al successivo reinserimento riprende da dove era stata fermata.

## INDICAZIONI

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

|                                                   | Quantità<br>Min-max (g)                    | Tempo<br>(min.) | Temp<br>(/°C) | Mescolare /<br>Girare ? |
|---------------------------------------------------|--------------------------------------------|-----------------|---------------|-------------------------|
| <b>Patate</b>                                     |                                            |                 |               |                         |
| 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                      |
| <b>Carne</b>                                      |                                            |                 |               |                         |
| 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                      |
| <b>Snacks</b>                                     |                                            |                 |               |                         |
| Crocchette di pollo congelate                     | 100-500                                    | 8-14            | 200           | Si                      |
| Bastoncini di pesce congelati                     | 100-400                                    | 6-10            | 200           | Si                      |
| Bocconcini di formaggio con<br>panatura congelati | 100-400                                    | 8-10            | 180           | No                      |
| Verdure ripiene                                   | 100-400                                    | 20-25           | 180           | No                      |
| <b>Cuocere al forno</b>                           | Con teglia aggiuntiva (o piatto per forno) |                 |               |                         |
| Torta                                             | 300                                        | 20-25           | 180           | No                      |
| Quiche                                            | 400                                        | 20-22           | 200           | No                      |
| Muffins                                           | 300                                        | 20-25           | 180           | No                      |
| Snack dolci                                       | 400                                        | 20              | 180           | No                      |

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

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

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

## PULIZIA

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

- Non immergere in acqua. Evitare che schizzi d'acqua o di altri liquidi raggiungano l'apparecchio.
- Non far penetrare gocce di liquido o di sapone nelle aperture di areazione durante la pulizia.
- Utilizzare un panno morbido inumidito per la pulizia del corpo esterno.
- Pulire la resistenza con una spazzola per pulizia, per rimuovere eventuali residui di cibo.
- Pulire l'interno con acqua calda e spugna non abrasiva.
- Contenitore e vassoio possono essere lavati come normali padelle antiaderenti, ma si consiglia di non

utilizzare la lavastoviglie. Non utilizzare spugne abrasive o in metallo, o utensili da cucina per la pulizia di contenitore e vassoio. Questo può infatti provocare danneggiamenti al rivestimento antiaderente.

## **CARATTERISTICHE TECNICHE**

- Alimentazione: AC 220-240V~50-60Hz. Potenza: 2400W (1200+1200)
- Contenitori e vassoi antiaderenti - Capacità totale 9 litri (4.5+4.5)
- Temperatura regolabile (60-200°C) - Timer
- Display digitale – 9 programmi
- Consumo di energia in modalità standby: 0,4 W
- Il prodotto entra in standby dopo 1 minuto di inutilizzo

## **ENGLISH: SAFETY INSTRUCTIONS**

The following are important notes on the installation, use and maintenance; save this instruction manual for future reference; use the equipment only as specified in this guide; any other use is considered improper and dangerous; therefore, the manufacturer cannot be held responsible in the event of damages caused by improper, incorrect or unreasonable use.

Before use, ensure the equipment is undamaged; if in doubt, do not attempt to use it and contact the authorized service center; do not leave packing materials (i.e. plastic bags, polystyrene foam, nails, staples, etc.) within the reach of children as they are potential sources of danger; always remember that they must be separately collected.

Make sure that the rating information given on the technical label are compatible with those of the electricity grid; the installation must be performed according to the manufacturer's instructions considering the maximum power of the appliance as shown on the label; an incorrect installation may cause damage to people, animals or things, for which the manufacturer cannot be considered responsible thereof.

If it is necessary to use adapters, multiple sockets or electrical extensions, use only those that comply with current safety standards; in any case do not exceed the power consumption limits indicated on the electrical

adapter and / or extensions, as well as the maximum power shown on multiple adaptor.

Do not leave the unit plugged; better to remove the plug from the mains when the device is not in use. Always disconnect from power supply if you leave it unattended.

Cleaning operations should be carried out after unplugging the unit.

If the unit is out of order and you do not want to fix it, it must be made inoperable by cutting power cord.

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

- Do not use the appliance in the event of damage to the power cord, plug, or in case of short circuits; to repair the product only address an authorized service center.

- Do not handle or touch the appliance with wet hands or bare feet. Do not expose the appliance to harmful weather conditions such as rain, moisture, frost, etc.. Always store it in a dry place.

- This appliance can be used by children of 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they received supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand hazards involved; children shall not play with the appliance; cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.

- Children must not play with the appliance.

- Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.

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

the unit safety and invalidate the warranty.

**WARNING:** This appliance includes heating function.

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

- This appliance is intended to be used in household and similar applications such as: staff kitchen areas in shops, offices and other working environments; by clients in hotels, motels and other residential type environments; farm houses, bed and breakfast type environments.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- Before every use, unroll the power cord.
- Use original spare parts and accessories only.
- Do not subject the product to strong impacts, serious damages may result.
- Do not use near or under flammable materials (like curtains), heat, cold spots and steam.

## **GENERAL INFORMATION**

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

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

Do not place anything on top of the appliance.

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

Never leave the appliance unattended while it is running.

Remove the plug after each use.

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

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

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

Before every use, unroll the power cord.

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

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

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

Remove all packaging materials from the cooking compartment. Put on solid and stable surfaces only.

Always leave enough space at every side of the oven when the unit is working.

Do not use the oven as shelf support for objects or as place to store food, pots, containers, etc..

Do not move if in function or if still hot.

## FG41

1 Trays  
4 Container

2 Control panel  
5 Handles

3 Housing  
6 Air outlet

## COOKING

Carefully wash all accessories and the inner housing first. Allow to ventilate the internal compartment keeping the container (4) away for about 30 minutes. Before starting with the first cooking, turn on the appliance for 10 minutes at the maximum temperature.

- Connect to a suitable and earthed power socket. Extract with care one or both containers (4) and mount the holed tray (1) at the base of container. Put food in the container (4) over the tray.
- Replace the container into the housing (3). Insert correctly, or the product will not be able to start.
- Press  on the control panel (2). The display switches on and some icons flash.
- Set program, temperature and time as explained in following paragraphs. Press  to start cooking.

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

- Some foods should be mixed and shaken at half cooking. Take the handle (5) and extract container (4). Shake it, then replace in its position.
- When you hear the timer sound (5 beeps), cooking time is finished. Extract container and check if food is ready. If not ready, replace container in its position and set additional cooking of some more minutes.
- To remove food, take out container pour food in a dish.

Note: appliance can be switched off manually, pressing 3 seconds  on the control panel (2).

**Be careful to the hot steam when you remove container after cooking. Don't turn the container upside down (4), because oil and cooking residues on the bottom of container could drip on the foods.**

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

## CONTROL PANEL

A. Icons 9 programs  
D. Button SYNC  
G. Button ZONE 1  
J. Button TIME

B. Button START  
E. Button MATCH  
H. Button ZONE 2  
K. Display ZONE 1

C. Button ON/OFF  
F. Button TURN  
I. Key TEMPERATURE  
L. Display ZONE 2

## FUNCTIONING

### ONE ZONE COOKING or DUAL ZONE WITH SAME SETTINGS

- Press  (C) on the control panel (2). The display switches on.
- Press 1 (G) to set cooking of upper container, 2 (H) for lower.
- Press button (I) and set temperature with the buttons (+ and -).
- Press button (J) and set time with the buttons (+ and -).
- Press MATCH to set cooking of both sides with same time and temperature.
- Press TURN (F) to activate the signal that will remember to turn food in cooking.
- Press  (B) to start cooking.
- The display shows the temperature and the time remaining. Some buttons stay on:
  - o 1: press 1 to set time and temperature of upper side during cooking.
  - o 2: press 2 to set time and temperature of lower side during cooking.

### DUAL ZONE COOKING with INDIPENDENT SETTINGS

- Press  (C) on the control panel (2). The display switches on.
- Press 1 (G) to set cooking of upper container.
  - o Press button (I) and set temperature with the buttons (+ and -).
  - o Press button (J) and set time with the buttons (+ and -).
- Press 2 (H) to set cooking of lower zone.
  - o Press button (I) and set temperature with the buttons (+ and -).
  - o Press button (J) and set time with the buttons (+ and -).
- Press SYNC to activate the function “Sincro”. Enable this function if you want to make finish at the same time two recipes that have different times. In this way you will be able to bring 2 freshly cooked dishes together to the table.
- Press  (B) to start cooking. The display shows temperature and time remaining. Some buttons stay on:
  - o 1: press 1 to set time and temperature of upper side during cooking.
  - o 2: press 2 to set time and temperature of lower side during cooking.



## PRESET PROGRAMS FUNCTION

| Program                                                                                      | Time | Temperature | Program                                                                                            | Time | Temperature |
|----------------------------------------------------------------------------------------------|------|-------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------|------|-------------|
|  MANUAL     | 200  | 15          |  CHICKEN THIGHS | 200  | 25          |
|  FRIES      | 200  | 25          |  MEAT           | 200  | 10          |
|  VEGETABLES | 160  | 15          |  FISH           | 180  | 10          |
|  CAKE       | 160  | 25          |  RE-HEAT        | 60   | 30          |

- Press  (C) on the control panel (2). The display switches on.
- Press 1 or 2 to set cooking of a container. Pressing one of the buttons (A), you can choose between 9 preset programs. Press Verticook to set the maximum temperature (not adjustable).
- Once the program is chosen, press  (B) to start cooking, or:
  - o Press button (I) and set temperature with the buttons (+ and -).
  - o Press button (J) and set time with the buttons (+ and -).
  - o Press MATCH or SYNC to activate functions described before. Press  to start cooking.

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

**finished or too long).** During cooking:

- Do not extract the container if not necessary to mix or check food cooking.
- You can stop appliance pressing button (■). You can switch off pressing button (⏻) for 3 seconds.
- You can change time and temperature. If you extract container (4), to mix as example, cooking of that container goes in standby and when you the replace container it restarts from the stopping point.

## SETTINGS

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

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

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

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

- *Smaller ingredients usually require a slightly shorter preparation time than larger ingredients.*
- *A larger amount of ingredients only requires a slightly longer preparation time.*
- *Shaking smaller ingredients halfway through the preparation time optimizes the end result and can help prevent unevenly fried ingredients. Add some oil to fresh potatoes for a crispy result. Fry your ingredients in the Hot-air fryer within a few minutes after you added the oil.*
- *Do not prepare extremely greasy ingredients such as sausages in the Hot-air fryer.*
- *Place a baking tin or oven dish in the Hot-air fryer basket if you want to bake a cake or quiche or if you want to fry fragile ingredients or filled ingredients*

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

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

## TECHNICAL FEATURES

- Power supply: AC 220-240V~50-60Hz. Power: 2400W (1200+1200)
- Non stick containers and trays – Total capacity 9L (4.5+4.5)
- Adjustable temperature (60-200°C) - Timer 30 minutes - Digital Display - 9 preset programs
- Power consumption in standby mode: 0.4 W
- The product enters standby mode after 1 minute of inactivity

## PORTUGUES: ADVERTÊNCIAS

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

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

Certifique-se de que os dados constantes da placa são compatíveis com os da rede eléctrica; a instalação deve ser efectuada de acordo com as instruções do fabricante, considerando a potência máxima do aparelho indicada na placa; uma errada instalação poderá causar danos a pessoas, animais ou objectos, pelos quais o fabricante não poderá ser considerado responsável.

Caso seja necessário o uso de adaptadores, tomadas múltiplas e extensões, utilizar só as que estiverem conformes às normas de segurança em vigor; em qualquer caso, nunca ultrapassar os limites de absorção indicados no adaptador e/ou nas extensões, nem os de máxima potência indicados nos adaptadores múltiplos. Não deixar o aparelho inutilmente ligado à corrente; é preferível retirar a ficha da tomada eléctrica quando o aparelho não estiver a ser utilizado.

Sempre desconecte o aparelho da fonte de alimentação se for deixado sem supervisão

As operações de limpeza devem ser efectuadas depois de se ter desligado a ficha da tomada eléctrica.

Sempre que o aparelho estiver fora de uso e seja decidido não o reparar, recomenda-se a sua inutilização, cortando-lhe o cabo de alimentação;

- Não aproximar o cabo de alimentação de objectos cortantes ou de superfícies quentes, e não o puxar para arrancar a ficha da tomada eléctrica. Não deixe que ele fique pendurado na bancada onde a criança pode segurá-lo. Não utilizar o aparelho no caso de o cabo de alimentação ou a ficha se encontrarem danificados, ou em caso de curto-circuitos; Nessa eventualidade, leve o aparelho a um centro de assistência autorizado.
- Não expor o aparelho a condições atmosféricas adversas, como chuva, humidade, gelo. Conserve em lugar seco. Não manusear ou tocar o aparelho com as mãos molhadas ou os pés descalços.
- Este aparelho pode ser utilizado por crianças com mais de 8 anos e por pessoas com reduzida capacidade física, sensorial ou mental, ou ainda com falta de experiência na sua utilização, desde que lhes seja assegurada uma adequada supervisão ou se tiverem sido instruídas no uso do aparelho em segurança; as operações de limpeza e de manutenção não devem ser efectuadas por crianças, a menos que tenham mais de 8 anos e supervisionadas.
- As crianças não devem brincar com o aparelho.

- Mantenha o aparelho e o cabo de alimentação fora do alcance de crianças com menos de 8 anos de idade.

Se o cabo de alimentação estiver danificado, ou em caso de falha e / ou avaria, não mexa no aparelho. Qualquer reparação deve ser realizada pelo fabricante ou pelo seu serviço de assistência técnica ou, em qualquer caso, por uma pessoa com qualificação semelhante, a fim de evitar qualquer risco. O não cumprimento dos itens acima pode comprometer a segurança do equipamento e invalidar os termos da garantia. **ATENÇÃO:** este aparelho inclui uma função de aquecimento. Algumas superfícies, mesmo que não a placa propriamente dita, poderão atingir temperaturas elevadas. Uma vez que a sensibilidade à temperatura difere de pessoa para pessoa, este aparelho deverá ser usado com CUIDADO. Coloque o aparelho exclusivamente sobre superfícies com aderência e preparadas para o efeito.



- Este aparelho foi concebido para uso doméstico ou equivalente, em situações como as de refeitórios em pequenas empresas ou outros ambientes de natureza laboral; por clientes de hotéis, motéis ou acomodação turística, como turismo rural ou residencial. Este aparelho não foi concebido para ser utilizado por intermédio de um temporizador externo ou de um sistema de comando à distância autónomo.
- Antes de cada utilização, soltar o cabo de alimentação.
- Utilizar somente acessórios e componentes originais.
- Não sujeite produto a impactos, pois isso pode danificá-lo
- Manter o aparelho afastado de materiais inflamáveis, fontes de calor, zonas frias e vapor.

## INFORMAÇÕES GERAIS

As superfícies do aparelho não devem ser colocadas contra uma parede. Deixe pelo menos 10 cm de espaço livre nas costas e nas laterais e 10 cm de espaço livre acima do aparelho. Nunca toque na parte interna do aparelho enquanto estiver em funcionamento. Não coloque nada sobre o aparelho.

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

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

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

Não coloque o forno na água ou em outros líquidos e evite salpicos de líquidos na unidade. Não encha a panela com óleo, pois isso pode causar risco de incêndio.

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

Antes de cada utilização desenrole o cabo de alimentação.

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

Não use o aparelho como unidade de aquecimento. Não insira nada nas janelas de ventilação.

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

Retire todos os materiais de embalagem do compartimento para cozinhar. Coloque apenas sobre superfícies sólidas e estáveis. Não movimentar se estiver em funcionamento ou ainda quente.

Não use como suporte de prateleira para objectos ou como local para guardar alimentos, panelas, recipientes.

## FG41

1 Bandejas  
4 Recipiente

2 Painel de controlo  
5 Pega

3 Estrutura  
6 Saída de ar

## COZINHAR

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

- Ligue a uma tomada adequada e com terra.
- Extraia o recipiente (4) com cuidado ou ambos os recipientes (4). E coloque a bandeja perfurada (1) na base do recipiente. Coloque os alimentos no recipiente (4) sobre a bandeja.
- Recoloque o recipiente. Posicione-o correctamente ou o aparelho não será inicializado.
- Pressione  no painel de controlo (2). O visor liga e alguns ícones piscam.
- Defina o programa, a temperatura e o tempo de cozedura, conforme explicado nos parágrafos seguintes. Pressione  para começar a cozinhar

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

- Alguns alimentos devem ser misturados e salteados a meio da cozedura. Segure na pega (5) e extraia o recipiente (4). Mexa-o e recolque-o na sua posição.
- Quando ouvir o som do temporizador (5 sinais sonoros), o tempo de cozedura terminou. Extraia o recipiente e verifique se os alimentos estão prontos. Se não estiver pronto, recolque o recipiente na sua posição e defina um tempo adicional para cozer mais.
- Para remover os alimentos, retire o recipiente e coloque os alimentos num prato.

Nota: o aparelho pode ser desligado manualmente, pressionando 3 segundos  no painel de controle (2).

**Tenha cuidado com o vapor quente quando remover o recipiente após a cozedura.**  
**Não vire o recipiente de cabeça para baixo (4), porque óleo e resíduos de cozinha no fundo do recipiente podem pingar nos alimentos.**

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

**PAINEL DE CONTROLO**

- A. Ícones de 9 programas

D. Botão SYNC

G. Botão ZONA 1

J. Botão TEMPO
- B. Botão START

E. Botão MATCH

H. Botão ZONA 2

K. Botão ZONA 1
- C. Botão ON/OFF

F. Botão GIRAR

I. Botão TEMPERATURA

L. Botão ZONA 2

**FUNCIONAMENTO**

**UMA ZONA DE COZEDURA ou ZONA DUPLA COM AS MESMAS CONFIGURAÇÕES**

- Pressione (C) no painel de controlo (2). O visor liga.
- Pressione 1 (G) para definir a cozedura do recipiente superior, 2 (H) para o inferior.
- Pressione o botão (I) e defina a temperatura com os botões (+ e -).
- Pressione o botão (J) e defina o tempo com os botões (+ e -).
- Pressione MATCH para definir a cozedura dos dois lados com o mesmo tempo e temperatura. Prima GIRAR (F) para ativar o sinal sonoro que o lembrará de girar o alimento em cozedura.
- Pressione (B) para começar a cozinhar.
- O display mostra a temperatura e o tempo restante. Alguns botões estão ligados:
  - o 1: pressione 1 para definir o tempo e a temperatura do recipiente superior.
  - o 2: pressione 2 para definir o tempo e a temperatura do recipiente inferior.

**ZONA DE COZEDURA DUPLA com DIFERENTES CONFIGURAÇÕES**

- Pressione (C) no painel de controlo (2). O visor liga.
- Pressione 1 (G) para definir a cozedura do recipiente superior.
  - o Pressione o botão (I) e defina a temperatura com os botões (+ e -).
  - o Pressione o botão (J) e defina o tempo com os botões (+ e -).
- Pressione 2 para definir a cozedura do recipiente inferior.
  - o Pressione o botão (I) e defina a temperatura com os botões (+ e -).
  - o Pressione o botão (J) e defina o tempo com os botões (+ e -).
- Pressione SYNC se desejar activar a função “Sincro”. Habilite esta função se quiser terminar ao mesmo tempo duas receitas que têm tempos diferentes. Desta forma, poderá levar 2 pratos preparados na hora para a mesa.
- Pressione (B) para começar a cozinhar.
- O display mostra a temperatura e o tempo restante. Alguns botões estão ligados:
  - o 1: pressione 1 para definir o tempo e a temperatura do recipiente superior.
  - o 2: pressione 2 para definir o tempo e a temperatura do recipiente inferior.



**FUNÇÃO DE PROGRAMAS PREDEFINIDOS**

| Programa       | Tempo | Temperatura | Programa       | Tempo | Temperatura |
|----------------|-------|-------------|----------------|-------|-------------|
| Manual         | 200   | 15          | Coxa de frango | 200   | 25          |
| Batatas fritas | 200   | 25          | Carne          | 200   | 10          |
| Legumes        | 160   | 15          | Peixe          | 180   | 10          |
| Doces          | 160   | 25          | Aquecimento    | 60    | 30          |

- Pressione (C) no painel de controlo (2). O visor liga.
- Pressione 1 ou 2 para definir a cozedura de um recipiente. Pressione um dos botões (A) para escolher entre 9 programas predefinidos. Prima Verticook para definir a temperatura máxima (não ajustável).

- Uma vez escolhido o programa, pressione **II** (B) para iniciar a cozedura, ou:
  - o Premere il tasto (I) ed impostare la temperatura desiderata con i tasti (+ e -).
  - o Premere il tasto (J) ed impostare il tempo di cottura desiderata con i tasti (+ e -).
  - o Pressione MATCH ou SYNC para ativar as funções descritas acima.
  - o Pressione **II** (B) para iniciar a cozedura.

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

Durante a cozedura:

- Não extraia o recipiente, apenas se necessário para misturar ou verificar o cozedura dos alimentos.
- Pode alterar o tempo e a temperatura. Pode parar o aparelho pressionando o botão **II**.
- Pode desligar o aparelho pressionando o botão (C) por 3 segundos.
- Se extrair o recipiente (4), por exemplo para mexer a comida, a cozedura fica em modo de espera e quando recoloca o recipiente esta é reiniciada a partir do ponto de interrupção.

## CONFIGURAÇÕES

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

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

|                                                 | Min-max<br>Quantidade (g) | Tempo<br>(min.) | Temp<br>(/ °C) | Mexer | Informação extra                  |
|-------------------------------------------------|---------------------------|-----------------|----------------|-------|-----------------------------------|
| Batatas fritas & fritos                         |                           |                 |                |       |                                   |
| Batatas fritas congeladas finas                 | 300-600                   | 10-18           | 200            | Sim   |                                   |
| Batatas fritas congeladas grossa                | 300-600                   | 12-20           | 200            | Sim   |                                   |
| Batatas gratinadas                              | 500                       | 15-20           | 200            | Sim   |                                   |
| Carne                                           |                           |                 |                |       |                                   |
| Bife                                            | 100-500                   | 10-18           | 190            | Não   |                                   |
| Costeletas de porco                             | 100-500                   | 10-18           | 180            | Não   |                                   |
| Hambúrguer                                      | 100-500                   | 10-18           | 190            | Não   |                                   |
| Peito de frango                                 | 100-500                   | 12-18           | 180            | Não   |                                   |
| Lanches                                         |                           |                 |                |       |                                   |
| Nuggets de frango congelados                    | 100-500                   | 8-14            | 200            | Sim   | Use forno pronto                  |
| Bastões de peixe congelado                      | 100-400                   | 6-10            | 200            | Não   |                                   |
| Miolo de Pão congelado<br>salgadinhos de queijo | 100-400                   | 8-10            | 180            | Não   |                                   |
| Legumes recheados                               | 100-400                   | 20-25           | 180            | Não   |                                   |
| Bolos e pão                                     |                           |                 |                |       |                                   |
| Bolo                                            | 300                       | 20-25           | 180            | Não   | Use assadeira<br>adicional        |
| Quiche                                          | 400                       | 20-22           | 200            | Não   |                                   |
| Muffins                                         | 300                       | 20-25           | 180            | Não   | Use assadeira /<br>prato de forno |
| Lanches doces                                   | 400                       | 20              | 180            | Não   |                                   |

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

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

*ou se quiser fritar ingredientes frágeis ou recheados*

- *Para reaquecer os ingredientes, ajuste a temperatura para 150°C durante 10 minutos.*

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

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

## CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Fonte de alimentação: AC 220-240V ~ 50-60Hz. Potência: 2400W (1200+1200)
- Recipientes e bandejas antiaderentes - Capacidade total 9L (4.5+4.5)
- Temperatura ajustável (60-200°C) - Temporizador - Display digital - 9 programas predefinidos
- Consumo de energia em modo de espera: 0,4 W
- O produto entra no modo de espera após 1 minuto de inatividade

## FRANCAIS: AVERTISSEMENT

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

Avant de l'utilisation, certifiez-vous de l'intégrité de l'appareil; en cas de doute ne l'utilisez pas et adressez-vous à l'assistance technique autorisée; ne laissez pas des parties de l'emballage (sacs de plastique, polystyrène, ongles, agrafages, etc.) à la portée des enfants, car elles constituent des potentielles sources de danger; en outre, il faut rappeler que ces parties doivent être objet de collecte différenciée de résidus. Certifiez-vous que les données constants de la plaque sont compatibles avec ceux du réseau électrique; l'installation doit être effectuée selon les instructions du constructeur, considérant la maxime puissance de l'appareil indiquée sur la plaque; une installation défectueuse pourra endommager des personnes, des animaux ou des objets, par lesquels le constructeur ne pourra pas être rendu responsable.

Au cas de nécessité d'emploi d'un adaptateur, des prises multiples ou des extensions, n'utiliser que ceux qui soient en conformité aux normes de sécurité en vigueur; entout cas, jamais dépasser les limites d'absortion indiqués sur l'adaptateur simple et/ou sur les extensions, ni ceux de maxime puissance indiqués sur les adaptateurs multiples. Ne pas laisser l'appareil inutilement connecté à la prise électrique; c'est toujours mieux de le déconnecter quand il n'est pas à l'usage.

Débranchez toujours l'appareil de l'alimentation électrique s'il est laissé sans surveillance et avant de l'assembler et de le désassembler. Pour le nettoyage déconnectez la fiche du secteur électrique.

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

- Ne pas approcher le câble d'alimentation d'objets coupants ou de surfaces chaudes, et ne pas tirer sur le cordon d'alimentation pour le débrancher de la prise. Ne le laissez pas pendre du plan de travail où un enfant pourrait le tenir.
- Ne pas utiliser l'appareil si le câble d'alimentation ou la fiche de connexion électrique sont endommagés, ou encore en cas de court-circuits; dans ce cas là, apporter l'appareil à un centre d'assistance autorisé.

- L'appareil n'est pas indiqué pour être exposé à des conditions météorologiques défavorables (pluie, vent, humidité, la glace, etc.); Gardez-le dans un endroit sec. Jamais opérer ou même toucher l'appareil avec les mains mouillées ou les pieds nus.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de plus de 8 ans et par des personnes avec une réduite capacité physique, sensorial ou mental, ou encore avec peu d'expérience à son usage, pourvu qu'une supervision adéquate leur en soit assuré, ou s'ils auraient été instruits à l'usage de l'appareil en complète sécurité. Les opérations de nettoyage et de manutention ne doivent pas être effectués par des enfants, sauf pour ceux qui sont âgés de plus de 8 ans et sont supervisés.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec cet appareil.
- Gardez l'appareil et le câble d'alimentation hors la portée des enfants âgés de moins de 8 ans.
- Cet appareil peut être utilisé par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou qui manquent d'expérience ou de connaissances, si elles ont été correctement supervisées ou ont reçu des instructions pour utiliser cet appareil en toute sécurité.
- L'appareil est pour l'usage domestique et intérieur.

Au cas de panne et/ou de mauvais fonctionnement, ne pas intervenir sur l'appareil. Pour un éventuel réparation s'adresser uniquement à un centre autorisé par le constructeur, en demandant des pièces de remplacement originaux. Le non respect de ces indications peut compromettre la sécurité de l'appareil et rendre invalides les termes de la garantie.

- Cet appareil est destiné à être utilisé dans les ménages et des applications similaires: les cuisines du personnel dans les magasins, bureaux et autres environnements de travail, pour les clients dans les hôtels, motels et autres environnements de type résidentiel, de type lit et petit-déjeuner, hébergement.
- L'appareil n'est pas conçu pour être utilisé avec une minuterie extérieure ou une commande à distance.
- N'utiliser que des accessoires et pièces d'origine.
- Avant chaque utilisation, effectuez le cordon d'alimentation. Ne soumettez pas le produit à des chocs susceptibles de l'endommager. Ne pas utiliser sous ou près des matériaux inflammables comme des rideaux, sources de chaleur, endroits froids et vapeur.
- Placer toujours les aliments à cuire dans le récipient afin d'éviter qu'ils touchent la partie chauffante.
- Ne pas couvrir les ouvertures de ventilation quand l'appareil est en fonction.
- Ne pas remplir le récipient avec de l'huile : risque d'incendie. Ne pas toucher la partie intérieure de l'appareil quand il est en fonction.

## MODE D'EMPLOI

Ne pas placer les côtés de l'appareil contre le mur. Laisser au moins 10cm d'espace libre entre le mur et la partie postérieure, les côtés et la partie supérieure de l'appareil. **Jamais toucher les parties intérieures de l'appareil quand il est en fonction.**

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

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

Ne pas laisser l'appareil sans surveillance quand il est en fonction. Débrancher l'appareil après chaque utilisation. Ne pas plonger dans l'eau ou d'autres liquides et éviter le contact avec jets d'eau. Ne pas remplir le récipient avec de l'huile : risque incendie.

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

Avant chaque utilisation détendre le câble. Ne pas fermer les trous de ventilation quand l'appareil est en fonction. Ne pas utiliser l'appareil comme unité de chauffage. Ne rien placer dans les trous de ventilation.

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

Enlever tous les éléments de l'espace de cuisson.

Placer sur des surfaces stables et solides.

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

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

## FG41

1 Plateaux  
4 Conteneur

2 Panneau de commande  
5 Poignée

3 Boîtier  
6 Sortie d'air

## CUISSON

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

- Connectez-le à une prise de courant appropriée, avec mise à terre.
- Retirez un ou les deux conteneurs (4). Et montez le plateau perforé (1) sur la base du conteneur. Mettez les aliments dans le conteneur (4) sur le plateau. Remettez le conteneur dans le boîtier (3). Mettez-le de la manière correcte sinon l'appareil ne pourra pas démarrer.
- Appuyer  sur le panneau de commande (2). L'écran s'allume et quelques icônes clignotent.
- Sélectionnez le programme, la température et l'heure comme expliqué dans les paragraphes suivants. Appuyez sur  pour démarrer la cuisson.

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

- Certains aliments doivent être mélangés et secoués à mi-cuisson. Tenez la poignée (5) et retirez le conteneur (4). Secouez-le, puis remplacez-le dans sa position.
- Lorsque vous entendez le son de la minuterie (5 bips), le temps de cuisson est terminé. Enlever le panier et vérifier si les aliments sont cuits. S'ils ne sont pas prêts, placer le panier à nouveau dans l'appareil et régler une cuisson supplémentaire de quelque minute.
- Pour retirer les aliments, retirez le conteneur pour verser les aliments dans un plat.

A noter : l'appareil peut être éteint manuellement en appuyant pendant 3 secondes sur  pour une seconde

**Faites attention à la vapeur chaude lorsque vous retirez le conteneur après la cuisson. Ne pas tourner le conteneur à l'envers (4), car l'huile et les résidus de cuisson au fond pourraient couler sur les aliments.**

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

## PANNEAU DE COMMANDE

- |                        |                   |                       |
|------------------------|-------------------|-----------------------|
| A. Icônes 9 programmes | B. Bouton START   | C. Bouton ON/OFF      |
| D. Bouton SYNC         | E. Bouton MATCH   | F. Bouton TURN        |
| G. Bouton ZONE 1       | H. Bouton ZONE 2  | I. Bouton TEMPERATURE |
| J. Bouton TIME         | K. Display ZONE 1 | L. Display ZONE 2     |

## FONCTIONNEMENT

**UNE ZONE DE CUISSON ou DOUBLE ZONE AVEC LES MÊMES**

### PARAMÈTRES

- Appuyer  (C) sur le panneau de commande (2). L'écran s'allume.
- Appuyez sur 1 (G) pour régler la cuisson du récipient supérieur, sur 2 (H) pour celui inférieur.
- Appuyez sur le bouton (I) et régler la température souhaitée en utilisant boutons + et -.
- Appuyez sur le bouton (J) et régler le temps souhaité en utilisant les boutons + et -.
- Appuyez sur MATCH pour régler la cuisson des deux côtés avec le même temps et la même température. Appuyez sur TURN (F) pour activer le signal sonore qui rappellera de retourner les aliments et de les cuire.
- Appuyez sur  (B) pour démarrer la cuisson.
- L'écran affiche la température et le temps restant. Certains boutons sont allumés:
  - o 1: appuyez sur 1 pour régler l'heure et la température du récipient supérieur.
  - o 2: appuyez sur 2 pour régler le temps et la température du récipient inférieur.



CUISINE À DEUX ZONES avec RÉGLAGES INDÉPENDANTS

- Appuyer  (C) sur le panneau de commande (2). L'écran s'allume.
- Appuyez sur 1 pour régler la cuisson du récipient supérieur.
  - o Appuyez sur le bouton (I) et régler la température en utilisant les boutons + et -.
  - o Appuyez sur le bouton (J) et régler le temps souhaité en utilisant les boutons + et -.
- Appuyez sur 2 pour régler la cuisson du récipient inférieur.
  - o Appuyez sur le bouton (I) et régler la température en utilisant les boutons + et -.
  - o Appuyez sur le bouton (J) et régler le temps souhaité en utilisant les boutons + et -.
- Le bouton SYNC si vous activer la fonction "Sincro". Activez cette fonction si vous souhaitez terminer en même temps deux recettes qui ont des temps différents. De cette façon, vous serez en mesure d'apporter 2 plats à peine préparés ensemble à la table.
- Appuyez sur  (B) pour démarrer la cuisson.
- L'écran affiche la température et le temps restant. Certains boutons sont allumés:
  - o 1: appuyez sur 1 pour régler l'heure et la température du récipient supérieur.
  - o 2: appuyez sur 2 pour régler le temps et la température du récipient inférieur.

FONCTIONNEMENT AVEC DES PROGRAMMES PREINSTALLÉS

| Programme                                                                               | Temps | Température | Programme                                                                                        | Temps | Température |
|-----------------------------------------------------------------------------------------|-------|-------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|-------------|
|  Manuel  | 200   | 15          |  Cuisses poulet | 200   | 25          |
|  Frites  | 200   | 25          |  Viande         | 200   | 10          |
|  Legumes | 160   | 15          |  Poisson        | 180   | 10          |
|  Gâteaux | 160   | 25          |  Chauffage      | 60    | 30          |

- Appuyer  (C) sur le panneau de commande (2). L'écran s'allume.
- Appuyez sur 1 ou 2 pour programmer la cuisson d'un récipient.
- En appuyant sur l'un des boutons (A), vous pouvez choisir parmi 9 programmes prédéfinis. Appuyez sur Verticook pour régler la température maximale (non réglable).
- Une fois le programme choisi, appuyez sur  (B) pour démarrer la cuisson, ou:
  - o Appuyez sur le bouton (I) et régler la température souhaitée en utilisant les boutons + et -.
  - o Appuyez sur le bouton (J) et régler le temps souhaité en utilisant les boutons + et -.
  - o Appuyez sur MATCH ou SYNC pour activer les fonctions décrites ci-dessus.
  - o Appuyez sur  (B) pour démarrer la cuisson

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

Pendant la cuisson:

- Ne pas enlever le récipient s'il n'est pas nécessaire pour mélanger ou vérifier l'état de cuisson.
- Il est possible d'arrêter l'appareil en appuyant sur .
- Vous pouvez éteindre l'appareil en appuyant sur le bouton () pendant 3 secondes.
- Il est possible de régler les valeurs de temps et température.
- Si le récipient est enlevé (6), par exemple pour mélanger, la cuisson s'arrête temporairement et elle reprend lorsque de la successive insertion du récipient. La cuisson reprend d'où elle s'est arrêtée.

PARAMÈTRES

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

|                                  | Min-max<br>Quantité (g) | Temps<br>(min.) | Temp<br>(°C) | Secou<br>er |
|----------------------------------|-------------------------|-----------------|--------------|-------------|
| <b>Pommes de terre et frites</b> |                         |                 |              |             |
| Frites surgelées fines           | 300-600                 | 10-18           | 200          | Oui         |
| Frites surgelées épaisses        | 300-600                 | 12-20           | 200          | Oui         |
| Gratin de pommes de terre        | 500                     | 15-20           | 200          | Oui         |

| <b>Viande</b>                           |                                                               |       |     |     |
|-----------------------------------------|---------------------------------------------------------------|-------|-----|-----|
| Bifteck                                 | 100-500                                                       | 10-18 | 190 | Non |
| Côtelettes de porc                      | 100-500                                                       | 10-18 | 180 | Non |
| Hamburger                               | 100-500                                                       | 10-18 | 190 | Non |
| Poitrine de poulet                      | 100-500                                                       | 12-18 | 180 | Non |
| <b>Collations</b>                       |                                                               |       |     |     |
| Pépites de poulet surgelées             | 100-500                                                       | 8-14  | 200 | Oui |
| Doigts de poisson congelés              | 100-400                                                       | 6-10  | 200 | Non |
| Pain pané surgelé Collations au fromage | 100-400                                                       | 8-10  | 180 | Non |
| Légumes farcis                          | 100-400                                                       | 20-25 | 180 | Non |
| <b>Cuisson</b>                          | Utilisez une plaque de cuisson/un plat de four supplémentaire |       |     |     |
| Gâteau                                  | 300                                                           | 20-25 | 180 | Non |
| Quiche                                  | 400                                                           | 20-22 | 200 | Non |
| Muffins                                 | 300                                                           | 20-25 | 180 | Non |
| Goûters sucrés                          | 400                                                           | 20    | 180 | Non |

Remarque: Ajoutez 3 minutes au temps de préparation lorsque vous commencez à frire alors que la friteuse à air chaud est encore froide. Remarque: ces paramètres ne sont que des indications, car ils dépendent du goût personnel, de l'origine et du type d'aliment, par exemple.

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

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

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

## CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

- Alimentation: AC 220-240V ~ 50-60Hz Puissance: 2400W (1200+1200)
- Conteneurs et plateaux anti-adhésifs – Capacité totale 9L (4.5+4.5)
- Température réglable (60-200°C) - Minuterie - Affichage numérique - 9 programmes prédéfinis
- Consommation électrique en mode veille : 0,4 W
- Le produit passe en mode veille après 1 minute d'inactivité



## DEUTSCH: HINWEISE:

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

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

Stellen Sie sicher, dass die Angaben auf dem Typenschild mit denen des Stromnetzes übereinstimmen. Die Installation muss gemäß den Anweisungen des Herstellers unter Berücksichtigung der maximal auf dem Typenschild angegebenen Leistung erfolgen. Eine unsachgemäße Installation kann zu Verletzungen von Personen, Tieren oder zu Sachschäden führen, für die der Hersteller nicht haftbar gemacht werden kann. Wenn Adapter, Mehrfachsteckdosen und Verlängerungskabel erforderlich sind, verwenden Sie nur solche, die die geltenden Sicherheitsstandards erfüllen. In keinem Fall dürfen die am einfachen Adapter und/oder an den Verlängerungskabeln angegebenen Verbrauchsgrenzen sowie die maximale Leistung überschritten werden, die auf dem Mehrfachadapter angegeben ist.

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

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

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

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

Das Gerät darf nicht mit einer Zeitschaltuhr oder mit einem separaten Fernwirkssystem betrieben werden. Führen Sie vor jedem Gebrauch das Netzkabel aus. Setzen Sie das Produkt keinen Stößen aus, es könnte beschädigt werden. Verwenden Sie nur originale und compatible Teile und Zubehör.

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

## BEDIENUNGSANLEITUNG

Stellen Sie die Wände des Geräts nicht an die Mauer. Lassen Sie mindestens 10cm Freiraum im Hinteren, an den Seiten und auf dem Gerät. **Berühren Sie nie die inneren Teile des Geräts während des Betriebs.**

Das Gerät braucht ca. 30 Minuten, um sich nach der Nutzung abzukühlen.

Legen Sie keine Gegenstände auf das Gerät.

**Behandeln Sie das gerade gekochte Essen sorgfältig, da es sehr heiß sein kann.** Betreiben Sie nie das Gerät unbewacht. Nach jeder Nutzung, ziehen Sie immer den Stecker aus der Steckdose. Tauchen Sie nicht das Gerät ins Wasser oder in andere Flüssigkeiten und vermeiden Sie Spritze auf es. Befüllen Sie das Gerät nicht mit Öl: Brandgefahr. Während des Betriebs, stoßen die Luftschlitze warmen Dunst aus. Halten Sie Hände und Gesicht auf einen Sicherheitsabstand. Passen Sie auf den Dunst auf, wenn Sie den Behälter nach dem Kochen entnehmen. Vor jeder Nutzung, rollen Sie das Kabel ab. Verstopfen Sie die Luftschlitze nicht, wenn das Gerät in Betrieb ist. Benutzen Sie das Gerät nicht als Heizelement. Stecken Sie keine Gegenstände in die Luftschlitze. Bevor Sie das Gerät reinigen, stecken Sie den Stecker aus der Steckdose und warten Sie auf die Abkühlung aller Teile des Geräts. Entnehmen Sie alle Gegenstände aus dem Kochraum. Legen Sie das Gerät auf stabile und feste Flächen. Benutzen Sie das Ofen nicht als Fläche für andere Gegenstände oder Regal für Lebensmittel, Töpfe, Behälter usw.

## FG41

|            |              |               |
|------------|--------------|---------------|
| 1 Tablett  | 2 Bedienfeld | 3 Gehäuse     |
| 4 Behälter | 5 Griff      | 6 Luftauslass |

## KOCHEN

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

- An eine geeignete und geerdete Steckdose anschließen.
- Entnehmen Sie den Behälter (4) vorsichtig, einen oder beide Behältern (4). Und montieren Sie die gelochte Einlage am Boden des Behälters. Legen Sie Lebensmittel in den Behälter (4) auf die Einlage.
- Setzen Sie den Behälter wieder in das Gehäuse (3) ein. Richtig einlegen, sonst kann das Gerät nicht starten.
- Drücken Sie die Taste  auf dem Bedienfeld (2). Das Display schaltet sich ein und einige Symbole blinken. Stellen Sie Programm, Temperatur und Garzeit ein, wie in den folgenden Abschnitten erläutert. Drücken Sie , um mit dem Kochen zu beginnen.

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

- Einige Lebensmittel sollten nach halber Kochzeit gemischt und geschüttelt werden. Nehmen Sie den Griff (5) und entnehmen Sie den Behälter (4). Schütteln Sie es, dann setzen Sie es wieder an seine Position.
- Wenn Sie den Timer-Ton hören (5 Pieptöne), ist die Kochzeit beendet. Entnehmen Sie den Behälter und kontrollieren Sie, ob das Essen gegart ist. Wenn es noch nicht gut gegart ist, stellen Sie den Behälter wieder auf seine Stelle und stellen Sie einige Minuten Zusatzkochzeit ein.
- Um Lebensmittel zu entfernen, entnehmen Sie Behälter und gießen Sie die Lebensmittel in eine Schale.

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

**Achten Sie auf den heißen Dampf, wenn Sie den Behälter nach dem Kochen herausnehmen.**

**Drehen Sie den Behälter (4) nicht auf den Kopf, da Öl und Kochrückstände vom Boden des Behälters auf die Lebensmittel tropfen könnten.**

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

## BEDIENFELD

|                        |                   |                      |
|------------------------|-------------------|----------------------|
| A. Symbole 9 Programme | B. START-Taste    | C. ON/OFF Taste      |
| D. SYNC-Taste          | E. MATCH-Taste    | F. TURN-Taste        |
| G. ZONE 1 Taste        | H. ZONE 2 Taste   | I. TEMPERATURE Taste |
| J. TIME- Taste         | K. Display ZONE 1 | L. Display ZONE 2    |

## Funktionsweise

**KOCHEN AUF EINER ZONE oder AUF ZWEI ZONEN MIT DENSELBEIN EINSTELLUNGEN**

- Drücken Sie  (C) auf dem Bedienfeld (2). Das Display schaltet sich ein.

- Drücken Sie 1 (G), um das Garen des oberer Behälters einzustellen, 2 für unterer.
- Drücken Sie taste (I) und stellen Sie die gewünschte Kochtemperatur mit den Tasten (+ und -) ein
- Drücken Sie die taste (J) und stellen Sie die gewünschte Kochzeit mit den Tasten (+ und -) ein.
- Drücken Sie die taste MATCH, um das Garen beider Seiten mit der gleichen Zeit und Temperatur einzustellen, wodurch die Kapazität verdoppelt wird. Drücken Sie die TURN-Taste (F), um das Signal zu aktivieren, das Sie daran erinnert, das Gargut zuzubereiten
- Drücken die  (B) um mit dem Kochen zu beginnen.
- Das Display zeigt die Temperatur und die verbleibende Zeit an. Einige Tasten sind aktiviert:
  - o 1: Drücken Sie 1, um die Zeit und Temperatur der oberer Behälters.
  - o 2: Drücken Sie 2, um die Zeit und Temperatur der unterer Behälters.

### KOCHEN AUF ZWEI ZONEN mit UNABHÄNGIGEN EINSTELLUNGEN

- Drücken Sie  (C) auf dem Bedienfeld (2). Das Display schaltet sich ein.
- Drücken Sie 1 (G), um das Garen der oberer Behälters einzustellen.
  - o Drücken Sie taste (I) und stellen Sie die gewünschte Kochtemperatur mit den Tasten (+ und -) ein
  - o Drücken Sie die taste (J) und stellen Sie die gewünschte Kochzeit mit den Tasten (+ und -) ein.
- Drücken Sie 2, um das Garen der unterer Behälters einzustellen.
  - o Drücken Sie taste (I) und stellen Sie die gewünschte Kochtemperatur mit den Tasten (+ und -) ein
  - o Drücken Sie die taste (J) und stellen Sie die gewünschte Kochzeit mit den Tasten (+ und -) ein.
- Die Schaltfläche SYNC, wenn Sie die Funktion „Syncro“ aktivieren möchten. Diese Funktion beendet zwei Rezepte mit unterschiedlichen Garzeiten gleichzeitig. Auf diese Weise können Sie 2 frisch zubereitete Gerichte gemeinsam auf den Tisch bringen.
- Drücken Sie  (B) um mit dem Kochen zu beginnen.
- Das Display zeigt die Temperatur und die verbleibende Zeit an. Einige Tasten sind aktiviert:
  - o 1: Drücken Sie 1, um die Zeit und Temperatur der oberer Behälters.
  - o 2: Drücken Sie 2, um die Zeit und Temperatur der unterer Behälters.

### VOREINGESTELLTE FUNKTIONEN

| Programm                                                                                        | Zeit | Temperatur | Programm                                                                                           | Zeit | Temperatur |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------|------|------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------|------|------------|
|  Manuell     | 200  | 15         |  Hühnerschenkel | 200  | 25         |
|  Kartoffeln  | 200  | 25         |  Fleisch        | 200  | 10         |
|  Gemüse      | 160  | 15         |  Fisch          | 180  | 10         |
|  Süßigkeiten | 160  | 25         |  Wärmen         | 60   | 30         |

- Drücken Sie  (C) auf dem Bedienfeld (2). Das Display schaltet sich ein.
- Drücken Sie 1 oder 2, um den Garvorgang für einen Behälter einzustellen.
- Durch Drücken einer der Tasten (A) können Sie zwischen 9 voreingestellten Programmen wählen. Drücken Sie Verticook, um die maximale Temperatur einzustellen (nicht einstellbar).
- Nach Auswahl des Programms drücken, um mit dem Garen  (B) zu beginnen, oder::
  - o Drücken Sie taste (I) und stellen Sie die gewünschte Kochtemperatur mit den Tasten (+ und -) ein
  - o Drücken Sie die taste (J) und stellen Sie die gewünschte Kochzeit mit den Tasten (+ und -) ein.
  - o Drücken Sie MATCH oder SYNC, um die oben beschriebenen Funktionen zu aktivieren.
  - o Drücken Sie  (B), um mit dem Kochen zu beginnen.



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

Während des Kochens:

- Ziehen Sie den Behälter aus, nur wenn Sie das Essen umrühren oder das Kochen kontrollieren möchten.
- Sie können das Gerät mit der Taste  stoppen. Sie können die Kochzeit und -Temperatur ändern.
- Sie können das Gerät ausschalten, indem Sie die Taste  3 Sekunden lang gedrückt halten.
- Wenn Sie den Behälter (4) ausziehen, z.B. um umzurühren, pausiert das Kochen. Es geht wieder, wenn Sie den Behälter wieder einstecken.

## EINSTELLUNGEN

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

|                                       | Min-Max<br>Menge (g)                          | Zeit<br>(min.) | Temp<br>(°C) | Schüt-<br>teln |
|---------------------------------------|-----------------------------------------------|----------------|--------------|----------------|
| <b>Kartoffeln &amp; Pommes frites</b> |                                               |                |              |                |
| Dünne, gefrorene Pommes frites        | 300-600                                       | 10-18          | 200          | Ja             |
| Dicke, gefrorene Pommes frites        | 300-600                                       | 12-20          | 200          | Ja             |
| Kartoffelgratin                       | 500                                           | 15-20          | 200          | Ja             |
| <b>Fleisch</b>                        |                                               |                |              |                |
| 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           |
| <b>Snacks</b>                         |                                               |                |              |                |
| Gefrorene Hähnchennuggets             | 100-500                                       | 8-14           | 200          | Ja             |
| Gefrorene Fischstäbchen               | 100-400                                       | 6-10           | 200          | Nein           |
| Gefrorene Semmelbrösel                | 100-400                                       | 8-10           | 180          | Nein           |
| Käsesnacks                            | 100-400                                       | 20-25          | 180          | Nein           |
| Gefülltes Gemüse                      | 100-400                                       | 20-25          | 180          | Nein           |
| <b>Backen</b>                         | Zusätzliche Backform/Auflaufform<br>verwenden |                |              |                |
| Kuchen                                | 300                                           | 20-25          | 180          | Nein           |
| Quiche                                | 400                                           | 20-22          | 200          | Nein           |
| Muffins                               | 300                                           | 20-25          | 180          | Nein           |
| Süße Snacks                           | 400                                           | 20             | 180          | Nein           |

Hinweis: Fügen Sie 3 Minuten zur Zubereitungszeit hinzu, wenn Sie mit dem Braten beginnen, während die Heißluftfritteuse noch kalt ist. Hinweis: Diese Einstellungen sind Angaben, die vom persönlichen Geschmack, der Herkunft und der Art des Lebensmittels abhängen, etc.

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

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

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

## **TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN**

- Stromversorgung: AC 220-240V ~ 50-60Hz. Leistung: 2400W (1200+1200)
- Antihaf-Behälter und -Einlagen – Gesamtkapazität 9L (4.5+4.5)
- Einstellbare Temperatur (60-200°C) - Timer - Digitalanzeige - 9 voreingestellte Programme
- Stromverbrauch im Standby-Modus: 0,4 W
- Das Produkt wechselt nach 1 Minute Inaktivität in den Standby-Modus

## RIFIUTI APPARECCHIATURE ELETTRICHE ED ELETTRONICHE

Al termine del suo periodo di vita, il prodotto va smaltito seguendo le direttive vigenti riguardo alla raccolta differenziata e non deve essere trattato come un normale rifiuto di nettezza urbana.

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



## WASTE OF ELECTRIC AND ELECTRONIC EQUIPMENT

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

## RESÍDUOS DE APARELHOS ELÉTRICOS E ELÉTRÓNICOS

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

## ENTSORGUNG VON ELEKTRO- UND ELEKTRONIKALTGERÄTEN

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

## RÉSIDUS D'APPAREILS ÉLECTRIQUES ET ÉLECTRONIQUES

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



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

*To find the nearest service center, please call the telephone number 0541 694246, fax number 0541 756430 or contact us at [assistentatecnica@trevidea.it](mailto:assistentatecnica@trevidea.it) asking for the service centers supervisor.*

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

**TREVIDEA S.r.l. si scusa inoltre per eventuali errori di stampa.**

L'apparecchio è conforme ai requisiti richiesti dalle direttive dell'Unione Europea ed è pertanto marcato con il marchio CE

*Appliance is conform to the pertinent European regulation and is therefore marked with the CE mark.*



[www.girmi.it](http://www.girmi.it)

TREVIDEA S.r.l.

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

MADE IN CHINA