

G3 FERRARI®

BY TREVIDEA

MOD.:
G10182

MANUALE D'USO
USER MANUAL

IT

EN

PT

DE

FR

Technical model: A015C-RS



Forno Air Fryer - Air Fryer Oven
FRIGGISANO EVO 15L

www.g3ferrari.it

ITA: INDICE

Simbologia.....	p. 2
Avvertenze di sicurezza.....	p. 3
Informazioni d'uso.....	p. 5
G10182.....	p. 7
Cottura.....	p. 7
Pannello di controllo.....	p. 7
Funzionamento.....	p. 7
Accessori.....	p. 8
Suggerimenti.....	p. 9
Impostazioni.....	p. 9
Pulizia.....	p. 10
Caratteristiche tecniche.....	p. 10
Trattamento dei rifiuti delle apparecchiature elettriche ed elettroniche.....	p. 42

ENG: INDEX

Symbols.....	p. 2
Safety Instructions.....	p. 11
General information.....	p. 13
G10182.....	p. 14
Cooking.....	p. 14
Control panel.....	p. 14
Functioning.....	p. 15
Accessories.....	p. 15
Tips.....	p. 16
Settings.....	p. 17
Cleaning.....	p. 17
Technical features.....	p. 18
Waste of electric and electronic equipment (WEEE Directive).....	p. 42

PORTUGUES:..... p. 18

FRANCAIS..... p. 25

DEUTSCH..... p. 33

CLASSI DI PROTEZIONE / PROTECTION CLASSES



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



WARNING
ELECTRIC SHOCK RISK
DO NOT EXPOSE TO RAIN OR MOISTURE



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

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



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

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



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

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



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

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



Attenzione: Superficie che scotta, pericolo di ustioni.

Caution: hot surface, danger of burns.

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.

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

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

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

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

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

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

Non gettare acqua sul vetro se è caldo, potrebbe rompersi.
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.

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

Prima di ogni utilizzo svolgere il cavo di alimentazione.

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

Non utilizzare il prodotto come unità di riscaldamento.

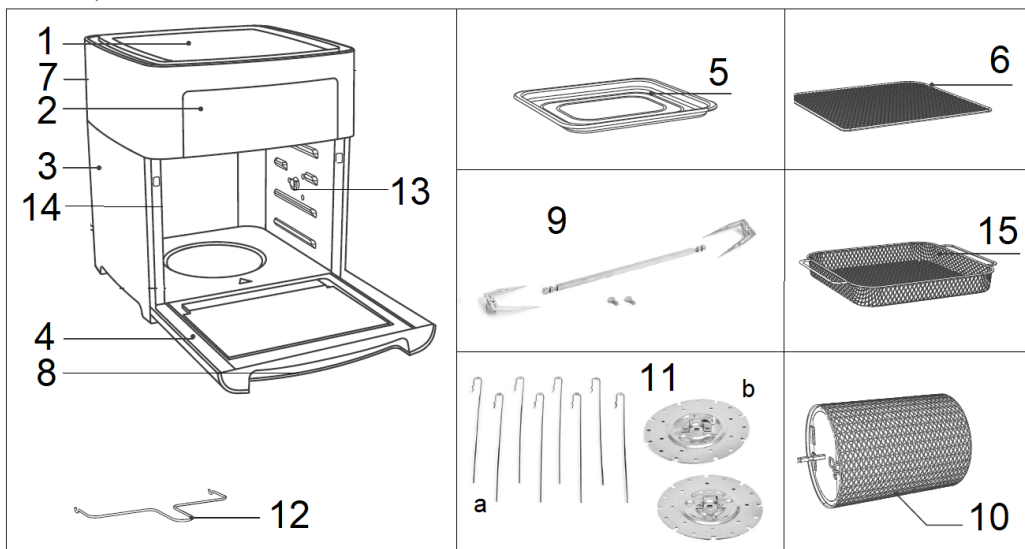
Non inserire nulla nelle feritoie di areazione.

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

INSTALLAZIONE

Togliere tutti i materiali dal vano di cottura e 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.

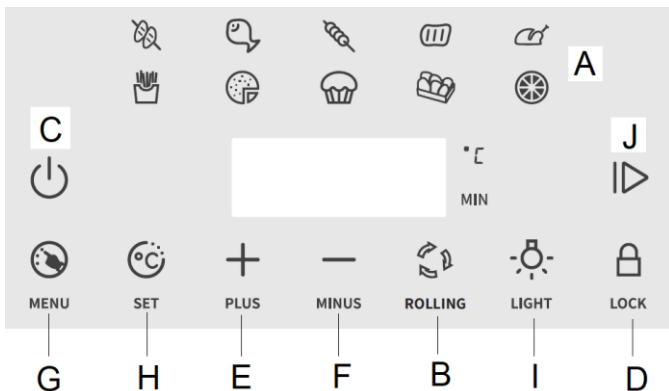


NOMENCLATURA G10182

1 Ingresso aria	2 Pannello di controllo	3 Corpo
4 Porta	5 Vassoio raccogli grassi	6 Vassoio forato
7 Griglia uscita aria (sul retro)	8 Maniglia	9 Accessorio girarrosto
10 Accessorio cestello	11 Accessorio spiedini	12 Manico per accessori
13 Supporto rotante destro	14 Supporto sinistro	15 Vassoio air fryer

PANNELLO DI CONTROLLO

- A. Icone 10 programmi preimpostati
- B. Tasto rotazione accessori
- C. Tasto ON/OFF
- D. Tasto LOCK
- E. Tasto incremento
- F. Tasto decremento
- G. Tasto MENU
- H. Tasto SET
- I. Tasto Luce interna
- J. Tasto START



COTTURA

Al primo utilizzo lavare con cura tutti gli accessori ed il vano interno. Lasciar areare il vano interno estraendo tutti gli accessori per circa 30 minuti. Prima di effettuare la prima cottura far funzionare a vuoto per circa 10 minuti portandolo alla temperatura massima, per eliminare l'odore "di nuovo".

- Connettere ad una presa idonea e dotata di messa a terra.
- Posizionare il vassoio raccogli grassi (5) alla base del vano interno.
- Posizionare gli alimenti su uno degli accessori ed inserire l'accessorio nel forno.
- Se l'apparecchio è andato in standby, premere sul pannello di controllo (2).
- Impostare programma, temperatura e tempo di cottura come spiegato nei paragrafi successivi. Premere per avviare la cottura. In ogni momento si può accendere la luce interna con il tasto (I).

Attenzione: Non toccare gli accessori o le parti interne dell'apparecchio durante la cottura e fino al completo raffreddamento. Toccare solo la maniglia (8).

Nota: è possibile bloccare il pannello di controllo premendo il tasto LOCK (D) per 3 secondi. Per sbloccare premere nuovamente il tasto (D) per 3 secondi.

- Quando si sente il suono del timer (10 beep), il tempo di cottura è terminato. Estrarre gli alimenti e controllare se sono cotti. Se non sono pronti, rimetterli nel forno ed impostare una cottura aggiuntiva di alcuni minuti.

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

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

- Mettere gli alimenti in un contenitore o in un piatto. Terminata una cottura, qualora se ne volesse iniziare un'altra, il forno non necessita di tempi di attesa, ed è subito pronta.

FUNZIONAMENTO

FUNZIONAMENTO MANUALE

- Se l'apparecchio è andato in standby, premere sul pannello di controllo (2).
- Premere il tasto SET (H) ed impostare la temperatura desiderata con i tasti (E ed F).
- Premere il tasto SET (H) ed impostare il tempo di cottura desiderato con i tasti (E ed F).
- Premere (tasto J) per avviare la cottura.

FUNZIONAMENTO PROGRAMMI PREIMPOSTATI

- Se l'apparecchio è andato in standby, premere sul pannello di controllo (2).
- Premere il tasto MENU (G) per scegliere uno dei 10 programmi preimpostati.

- ALI DI POLLO, 170 gradi e 12 minuti
 - PESCE, 170 gradi e 15 minuti
 - SPIEDINI, 185 gradi e 20 minuti
 - CARNE, 180 gradi e 20 minuti
 - POLLO AL GIRARROSTO: 170 gradi e 40 minuti
 - PATATINE, 200 gradi e 20 minuti
 - PIZZA, 180 gradi e 20 minuti
 - DOLCI, 160 gradi e 35 minuti
 - CROCCHETTE di CARNE, 200 gradi e 15 minuti
 - ESSICCATORE, 50 gradi e 4 ore
- Qualora si vogliono cambiare le impostazioni del programma scelto:
 - o Premere il tasto SET (H) ed impostare la temperatura desiderata con i tasti (E ed F).
 - o Premere il tasto SET (H) ed impostare il tempo di cottura desiderato con i tasti (E ed F).
 - Premere **▶▶** (tasto J) per avviare la cottura.

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

Durante la cottura:

- Si possono variare i valori di tempo e temperatura.
- Si può fermare l'apparecchio premendo il tasto **⏸** (C).
- Si può mettere in pausa la cottura premendo **▶▶** (tasto J). Premendo nuovamente il programma riprenderà la cottura da dove era stato fermata.
- Non aprire la porta del forno (4) se non necessario per mescolare o controllare lo stato dei cibi. Se si apre la porta, la cottura va in pausa ed alla chiusura della porta riprende da dove era stata fermata.

UTILIZZO ACCESSORI

VASSOIO (5)

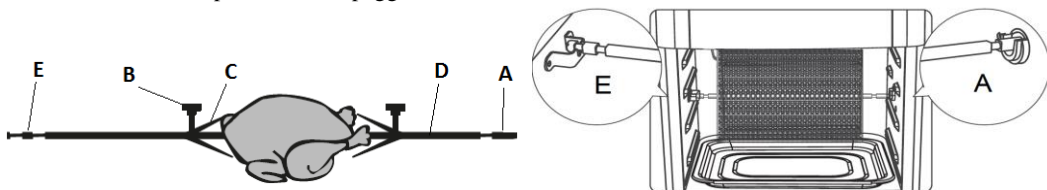
Il vassoio (5) ha funzione raccogli-grassi, e va SEMPRE appoggiato alla base del vano interno. Si consiglia di versare un po' di acqua nella leccarda per evitare odori ed incrostazioni.

VASSOI FORATI (6 e 15)

In dotazione sono presenti 2 vassoi forati (6 e 15) sui quali è possibile cuocere qualsiasi alimento. Appoggiarli come in un normale forno sulle apposite corsie presenti sui lati del vano interno, utilizzando delle presine. È possibile mettere contemporaneamente entrambi i vassoi per cuocere su 2 livelli.

Fare in modo che gli alimenti stiano ad almeno 3 cm dalla resistenza posizionata in alto nel vano cottura.

Non utilizzare la carta da forno, in quanto ostruirebbe i fori del vassoio e non permetterebbe una corretta circolazione dell'aria, portando a un peggioramento della cottura.

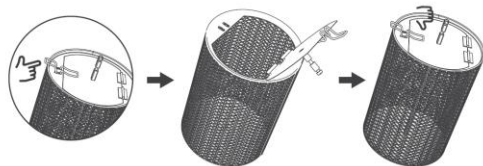


GIRARROSTO (9)

- Montare gli spiedi (C) alla barra (D) e fissarli stringendo l'apposito perno (B).
- Inserire le punte degli spiedi nel pollo (o arrosto o altro) e bloccarlo saldamente.
- Inserire il capo (A) nell'apposito supporto rotante destro (13).
- Inserire il capo (E) nell'apposito supporto sinistro (14).
- Controllare che il girarrosto sia correttamente fissato.
- Chiudere la porta del forno ed impostare la cottura come spiegato nei paragrafi precedenti.

- Avviare la cottura e premere il tasto “Rolling” (B) per far girare il girarrosto.
- Per estrarre il girarrosto a cottura ultimata sollevarlo ed estrarlo con il manico (12).

ATTENZIONE: pericolo di scottature. Fare attenzione a non scottarsi mentre si estrae l’accessorio, ed utilizzare delle presine.



CESTELLO (10)

Il cestello (10) è perfetto per cuocere le patatine e vari alimenti, purchè non rischiano di essere rovinati dalla rotazione del cestello durante la cottura.

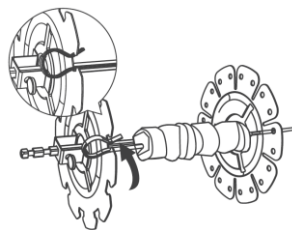
- Aprire lo sportello sul lato del cestello.
 - Inserire gli alimenti e chiudere il tappo.
 - Per montarlo nel forno, stessa procedura del girarrosto: inserire il capo (A) nel supporto rotante destro (13), ed il capo (E) nel supporto sinistro (14).
 - Chiudere la porta del forno ed impostare la cottura come spiegato nei paragrafi precedenti.
 - Avviare la cottura e premere il tasto “Rolling” (B) per far girare il girarrosto.
- Per estrarre l’accessorio a cottura ultimata, sollevarlo ed estrarlo con il manico (12).

ATTENZIONE: pericolo di scottature. Fare attenzione a non scottarsi mentre si estrae l’accessorio, ed utilizzare delle presine.

SPIEDINI (11)

Usa l’accessorio spiedini (11) per cuocere spiedini di carne, pesce o verdura.

- Montare le due ruote forate (11 b) alla barra e fissarle stringendo i perni (B). Preparare gli spiedini (11 a) con gli alimenti da cuocere.
 - Montare gli spiedini alle ruote forate come mostrato nella figura a lato. È possibile montare fino a 10 spiedini.
 - Per montarlo nel forno, stessa procedura del girarrosto: inserire il capo (A) nel supporto rotante destro (13), ed il capo (E) nel supporto sinistro (14).
 - Chiudere la porta del forno ed impostare la cottura come spiegato nei paragrafi precedenti.
 - Avviare la cottura e premere il tasto “Rolling” (B) per far girare il girarrosto.
- Per estrarre l’accessorio a cottura ultimata, sollevarlo ed estrarlo con il manico (12).



ATTENZIONE: pericolo di scottature. Fare attenzione a non scottarsi mentre si estrae l’accessorio, ed utilizzare delle presine.

SUGGERIMENTI

I programmi preimpostati non includono il tempo di riscaldamento del forno. Si può pre-riscaldare per 3-4 minuti o aggiungerli ai tempi di cottura.

In caso di cottura su teglie o su cestello, si consiglia di distribuire prima uniformemente dell’olio sugli alimenti per avere maggiore croccantezza.

Non sovraccaricare gli accessori di alimenti, altrimenti la cottura ne risentirà.

Nel posizionare gli alimenti, fare in modo che siano distanti almeno 3 cm dalla resistenza posta in alto.

IMPOSTAZIONI

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

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

	Quantità Min-max (g)	Tempo (min.)	Temp (°C)	Accessorio
Patate				
Patate congelate sottili	600-700	15-20	200	Cestello
Patate congelate spesse	600-700	18-23	200	Cestello
Patate gratinate	700-900	15-20	200	Vassoi
Carne e Pesce				

Bistecca	200-800	15-20	180	Vassoi
Costolette di maiale	400-800	12-16	180	Vassoi
Hamburger	200-800	10-15	185	Vassoi
Petto di pollo	400-800	15-20	180	Vassoi
Cosce di pollo	400-800	25-30	190	Vassoi
Pollo al girarrosto	700-1000	40-45	180	Girarrosto
Spiedini di carne	400-800	15-20	185	Spiedini
Salsicce	400-800	12-16	200	Spiedini
Spiedini di pesce	400-800	13-15	170	Spiedini
Pesce al forno o gratinato	400-800	13-16	180	Vassoi
Snacks				
Crocchette di pollo congelate	500-800	8-14	200	Vassoi
Bastoncini di pesce congelati	500-800	6-10	200	Vassoi
Bocconcini di formaggio con panatura congelati	500-700	8-10	180	Vassoi
Verdure ripiene	500-700	15-18	160	Vassoi
Cuocere al forno		Con teglia aggiuntiva (o piatto per forno)		
Torta	800	20-25	180	Usare una teglia
Quiche	800	20-22	200	Usare una teglia
Muffins	800	16-20	180	Usare una teglia
Snack dolci	800	18-20	170	Usare una teglia

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

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

- 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.
- Gli accessori in acciaio possono essere lavati come normali stoviglie.

CARATTERISTICHE TECNICHE

- Alimentazione: AC 220-240V~50-60Hz. Potenza: 1700W
- Vano con capacità 15 litri e luce interna
- Temperatura regolabile (40° - 200°C) - Timer 60 minuti
- Display digitale - 10 programmi preimpostati
- Accessori: 3 vassoi, cestello, spiedini, girarrosto, maniglia

ENGLISH: SAFETY INSTRUCTIONS

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

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

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

If it is necessary to use adapters, multiple sockets or electrical extensions, use only those that comply with current safety standards; in any case do not exceed the power consumption limits indicated on the electrical adapter and / or extensions, as well as the maximum power shown on multiple adaptor.

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

Cleaning operations should be carried out after unplugging the unit.

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

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

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

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

- This appliance is intended to be used in household and similar applications such as: staff kitchen areas in shops,

offices and other working environments; by clients in hotels, motels and other residential type environments; farm houses, bed and breakfast type environments.

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

GENERAL INFORMATION

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

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

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

The appliance needs approximately 30 minutes to cool down for handle or cleaning safely. Do not wash or throw water on glass when is hot, as it may break.

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

Put food only on the trays and accessories included, in order to avoid them from touching the heating element.

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

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.

During functioning, hot steam is released through the air outlet openings. Keep your hands and face at a safe distance from air outlet. Also be careful of hot steam when you open the door after cooking.

Before every use, unroll the power cord.

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

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

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

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..

G10182

1 Air inlet

2 Control panel

3 Housing

4 Door

5 Grease collecting tray

6 Holed tray

7 Air outlet (on the back)

8 Handle

9 Rotisserie

10 Basket

11 Skewers

12 Handle

13 Right rotating support

14 Left support

15 Air fryer tray

CONTROL PANEL

A. Icons for 10 preset programs

B. Button for accessory rotation

C. Button ON/OFF

D. Button LOCK

E. Button increase

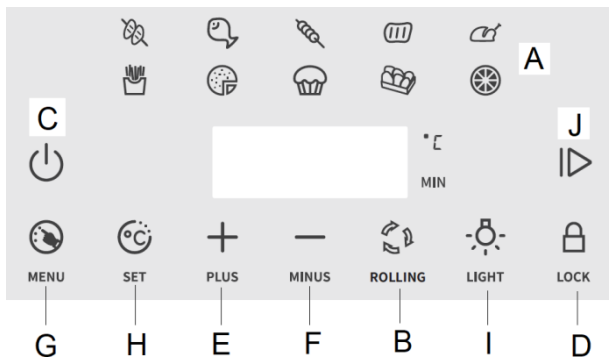
F. Button decrease

G. Button MENU

H. Button SET

I. Button for inner light

J. Button START




COOKING


Carefully wash all accessories and the inner housing first. Allow to ventilate the internal compartment keeping all accessories 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.

- Place the grease collecting tray (5) at the bottom of cooking chamber.

- Insert food in one of the accessories and put the accessory in the oven.

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

- Set program, temperature and time of cooking, as explained in following paragraphs. Press  to start cooking. In any moment you can switch on the internal light with the button (I).

Caution: Do not touch accessories or inner parts of appliance during cooking and until complete cooling. Touch only the handle (8).

Note: is possible to block the control panel pressing the button LOCK (D) for 3 seconds. To unblock press again the button LOCK (D) for 3 seconds.

- When you hear the timer sound (10 beeps), cooking time is finished. Extract food and check if it is ready. If not ready, replace in the oven and set additional cooking of some more minutes.

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

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

- Place the cooked food in a container or in a dish.
- Once cooking finished, if you want to start another one, air fryer is immediately ready.

FUNCTIONING

MANUAL FUNCTION

- If appliance went in standby, press ⏻ on the control panel (2).
- Press button SET (H) and Set temperature with the buttons (E and F).
- Press button SET (H) and set time with the buttons (E and F).
- Press 🍳 (button J) to start cooking.

PRESET PROGRAMS FUNCTION

- If appliance went in standby, press ⏻ on the control panel (2).
- Press button MENU (G) to select one of the 10 preset program (A).
 - CHICKEN WINGS, 170 degree and 12 minutes
 - FISH, 170 degree and 15 minutes
 - MEAT SKEWERS, 185 degree and 20 minutes
 - MEAT, 180 degree and 20 minutes
 - CHICKEN ROTISSERIE: 170 degree and 40 minutes
 - FRIES, 200 degree and 20 minutes
 - PIZZA, 180 degree and 20 minutes
 - CAKE, 160 degree and 35 minutes
 - MEAT CHUNKS, 200 degree and 15 minutes
 - DEHYDRATE, 50 degree and 4 hours
- If you want to change the settings of the program chosen:
 - Press button SET (H) and Set temperature with the buttons (E and F).
 - Press button SET (H) and set time with the buttons (E and F).
- Press 🍳 (button J) 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). The settings don't include the time needed to reach the temperature set.

During cooking:

- You can change time and temperature.
- You can stop appliance pressing button ⏻ (C). You can pause cooking by pressing 🍳 (button J). Press it again and the program will restart from the stopping point.
- Do not open the door of oven (4) if not necessary to mix or check food cooking. If you open the door, cooking goes in standby and when you close it, it restarts from the stopping point.

ACCESSORIES

GREASE COLLECTING TRAY (5)

The tray (5) has grease collecting function, and you should ALWAYS put it at the bottom of cooking chamber. Put some water in the tray to avoid bad smell and fat incrustation.

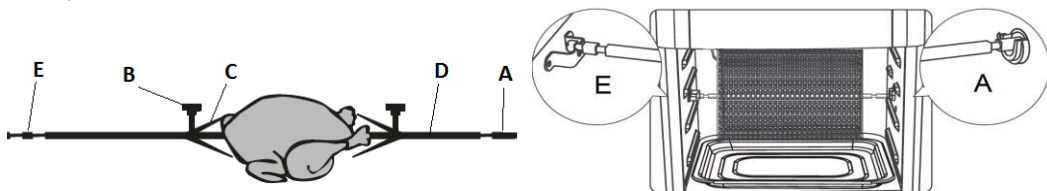
HOLED TRAYS (6 and 15)

Two holed trays (6 and 15) are included and can be used to cook any kind of food. Place them as in a normal oven on the aisles on the sides of the internal chamber, using pot holders.

It is possible to use both trays at once, to cook on 2 different levels.

Make sure that the food is at least 3 cm far from heating element (top of chamber).

Do not use baking paper: it would close the holes of the trays, obstructing air circulation, and giving worse cooking result.



ROTISSERIE (9)

- Assemble the skewers (C) to the rotisserie (D), secure them tightening the lock nut (B).
- Place the tips of the skewers in the chicken (or roast or whatever) and lock securely.
- Insert the end (E) in the right rotating support (13).
- Insert the head (A) in the left support (14).
- Make sure the rotisserie is properly secured.
- Now close the oven door and set the cooking as explained in the previous paragraphs.
- Start cooking and press “Rolling” (B) to make the rotisserie rotate.

To extract rotisserie when cooking finished, lift up with the handle (12) and extract it.

CAUTION: risk of burns. Pay attention to not get burnt when extract accessory, and use pot holders.

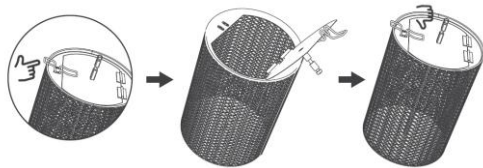
BASKET (10)

The basket (10) is perfect to cook fries and many other foods (if they don't risk to be ruined by the rotation of the basket during cooking).

- Open the lid on the side of basket.
- Insert food in the basket and close the lid.
- To mount in the oven, same procedure as rotisserie: insert the end (E) in the right rotating support (13), and the head (A) in the left support (14).
- Now close the oven door and set the cooking as explained in the previous paragraphs.
- Start cooking and press “Rolling” (B) to make the rotisserie rotate.

To extract rotisserie when cooking finished, lift up with the handle (12) and extract it.

CAUTION: risk of burns. Pay attention to not get burnt when extract accessory, and use pot holders.



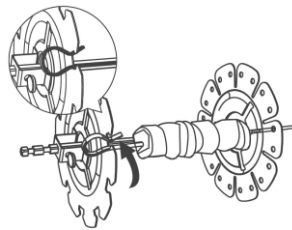
SKEWERS (11)

Use the skewers accessory (11) to cook skewers of meat, fish and vegetables.

- Mount the 2 holed wheels (11 b) to the rotisserie bar and secure them tightening the lock nut. Prepare the skewers (11 a) with the food to cook.
- Mount the skewers to the 2 holed wheels as shown in the side figure. You can mount up to 10 skewers.
- To mount in the oven, same procedure as rotisserie: insert the end (E) in the right rotating support (13), and the head (A) in the left support (14).
- Now close the oven door and set the cooking as explained in the previous paragraphs.
- Start cooking and press “Rolling” (B) to make the rotisserie rotate.

To extract rotisserie when cooking finished, lift up with the handle (12) and extract it.

CAUTION: risk of burns. Pay attention to not get burnt when extract accessory, and use pot holders.



TIPS

The preset programs **don't include the time needed to reach the temperature set**. You can pre-heat for 3-4 minutes or add this time to the cooking time.

If you cook on trays or basket, it is advised to spread evenly a little oil on food, to have more crispyness.

Don't overload of food the accessories, as the cooking quality will be worse.

When placing the food, make sure that the food is at least 3 cm far from heating element (top of chamber).

SETTINGS

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

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

	Min-max Amount (g)	Time (min.)	Temp (°C)	Accessory
Potato & fries				
Thin frozen fries	600-700	15-20	200	Basket
Thick frozen fries	600-700	18-23	200	Basket
Potato gratin	700-900	15-20	200	Trays
Meat and fish				
Steak	200-800	15-20	180	Trays
Pork chops	400-800	12-16	180	Trays
Hamburger	200-800	10-15	185	Trays
Chicken breast	400-800	15-20	180	Trays
Chicken thighs	400-800	25-30	190	Trays
Chicken rotisserie	700-1000	40-45	180	Rotisserie
Meat Skewers	400-800	15-20	185	Skewers
Sausages	400-800	12-16	200	Skewers
Fish Skewers	400-800	13-15	170	Skewers
Fish	400-800	13-16	180	Trays
Snacks				
Frozen chicken nuggets	500-800	8-14	200	Trays
Frozen fish fingers	500-800	6-10	200	Trays
Frozen bread crumbed cheese snacks	500-700	8-10	180	Trays
Stuffed vegetables	500-700	15-18	160	Trays
Baking				
Cake	800	20-25	180	Use additional baking tin
Quiche	800	20-22	200	Use additional baking tin
Muffins	800	16-20	180	Use additional baking tin
Sweet snacks	800	18-20	170	Use additional baking tin

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

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

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

- Do not place oven in water. In any case prevent splashes of water or other liquids from reaching the unit.
- 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.
- Stainless steel accessories can be washed as normal crockery.

TECHNICAL FEATURES

- Power supply: AC 220-240V~50-60Hz. Power: 1700W
- Chamber with capacity 15L and internal light
- Adjustable temperature (40° - 200°C) - Timer 60 minutes
- Digital Display - 10 preset programs
- Accessories: 3 trays, basket, skewers, rotisserie, handle.

PORTUGUES: ADVERTÊNCIAS

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

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

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

Caso seja necessário o uso de adaptadores, tomadas múltiplas e extensões, utilizar só as que estiverem conformes às normas de segurança em vigor; em qualquer caso, nunca ultrapassar os limites de absorção indicados no adaptador e/ou nas extensões, nem os de máxima

potência indicados nos adaptadores múltiplos.

Não deixar o aparelho inutilmente ligado à corrente; é preferível retirar a ficha da tomada eléctrica quando o aparelho não estiver a ser utilizado.

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

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

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

-Não aproximar o cabo de alimentação de objectos cortantes ou de superfícies quentes, e não o puxar para arrancar a ficha da tomada eléctrica. Não deixe que ele fique pendurado na bancada onde a criança pode segurá-lo. Não utilizar o aparelho no caso de o cabo de alimentação ou a ficha se encontrarem danificados, ou em caso de curto-circuitos; Nessa eventualidade, leve o aparelho a um centro de assistência autorizado.

-Não expor o aparelho a condições atmosféricas adversas, como chuva, humidade, gelo. 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 e sejam supervisionadas.

-As crianças não devem brincar com o aparelho.

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

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

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.

-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.

O aparelho atinge altas temperaturas durante o uso,

não tocar no vidro ou paredes laterais, somente nos comandos e pega. Sempre use os suportes da panela e a pega fornecida para extrair os acessórios.

Não se apoiar na porta quando a mesma se encontra aberta, isto danificará as dobradiças e conseqüentemente o produto. Não colocar nada por cima do forno

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

Coloque apenas comida nas bandejas e acessórios fornecidos para impedir que toque a resistência.

Não encha os tabuleiros com óleo, pois isso pode causar risco de incêndio. Não mova o aparelho se ele contiver alimentos ou ainda estiver quente.

Não jogue água na porta de vidro se estiver quente, pois pode quebrar. Não coloque o forno na água ou em outros líquidos e evite salpicos de líquidos na unidade.

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

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

Durante o uso, o vapor quente é libertado pelas aberturas de saída de ar. Mantenha as mãos e o rosto a distância segura. Também tenha cuidado com o vapor quente quando você abre a porta depois de cozinhar.

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

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

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

Retire todos os materiais de embalagem do compartimento para cozinhar.

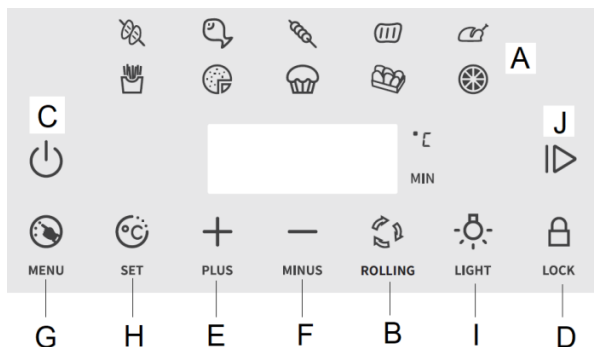
Coloque apenas sobre superfícies sólidas e estáveis. Não use o forno como suporte de prateleira para objectos ou como local para guardar alimentos, panelas, recipientes, etc.

G10182

1 Entrada de ar	2 Painel de controle	3 Estrutura	4 Porta
5 Bandeja coletora gordura	6 Bandeja	7 Saída de ar (parte traseira)	8 Pega
9 Acessório churrasqueira	10 Acessório cesto	11 Acessório de espetos	12 Pega
13 Suporte rotativo direito	14 Suporte esquerdo	15 Bandeja de air fryer	

PAINEL DE CONTROLO

- A. Ícones para 10 programas predefinidos
- B. Botão de rotação de acessórios
- C. Botão ON/OFF
- D. Botão LOCK
- E. Botão de aumento
- F. Botão de diminuição
- G. Botão MENU
- H. Botão SET
- I. Botão de luz interior
- J. Botão START



COZINHAR

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

- Ligue a uma tomada adequada e com terra.
- Posicione a bandeja de coleta de gordura (5) na base do compartimento interno.
- Coloque a comida em um dos acessórios e insira o acessório no forno.
- Se o aparelho estiver no modo de espera, pressione no painel de controle (2).
- Defina o programa, a temperatura e o tempo de cozedura, conforme explicado nos parágrafos seguintes. Pressione para começar a cozinhar. A luz interna pode ser ligada a qualquer momento com o botão (I).

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

Nota: o painel de controle pode ser bloqueado pressionando a tecla LOCK (D) por 3 segundos. Para destravar, pressione novamente o botão (D) por 3 segundos.

- Quando ouvir o som do temporizador (10 sinais sonoros), o tempo de cozedura terminou. Extraia os alimentos e verifique se estão prontos. Se não estiver pronto, recoloque o acessório na sua posição e defina um tempo adicional para cozer mais.

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

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

- Esvazie os alimentos para um recipiente ou prato.
- Quando a cozedura terminar, se quiser iniciar outra, o forno imediatamente pronto.


FUNCIONAMENTO

FUNÇÃO MANUAL

- Se o aparelho estiver no modo de espera, pressione no painel de controle (2).
- Pressione o Botão SET (H) e define a temperatura com os botões (E e F).
- Pressione o Botão SET (H) e define o tempo com os botões (E e F).
- Pressione (Botão J) para começar a cozinhar.



FUNÇÃO DE PROGRAMAS PREDEFINIDOS

- Se o aparelho estiver no modo de espera, pressione no painel de controle (2).
- Pressione o Botão MENU (G) para escolher um dos 10 programas predefinidos (A).
 - ASSAS DE FRANGO, 170 graus e 12 minutos
 - PEIXES, 170 graus e 15 minutos

- ESPETO, 185 graus e 20 minutos
 - CARNE, 180 graus e 20 minutos
 - FRANGO ASSADO: 170 graus e 40 minutos
 - LEGUMES, 200 graus e 20 minutos
 - PIZZA, 180 graus e 20 minutos
 - DOCES, 160 graus e 35 minutos
 - PEDAÇOS DE CARNE, 200 graus e 15 minutos
 - SECADOR, 50 graus e 4 horas
- Se você deseja alterar as configurações do programa escolhido:
- o Pressione o Botão SET (H) e define a temperatura com os botões (E e F).
 - o Pressione o Botão SET (H) e define o tempo com os botões (E e F).
- Pressione  (Botão J) para começar a cozinhar.

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

Durante a cozedura:

- Pode alterar o tempo e a temperatura.
- Pode parar o aparelho pressionando o botão  (C). O cozimento pode ser pausado pressionando  (tecla J). Pressionando novamente, o programa retomar o cozimento de onde parou.
- Não abra a porta do forno (4) apenas se necessário para misturar ou verificar o cozedura dos alimentos. Se abrir a porta, a cozedura fica em modo de espera e, quando a porta estiver fechada, retomará onde parou

ACCESSÓRIOS

BANDEJA ANTI-ADERENTE (5)

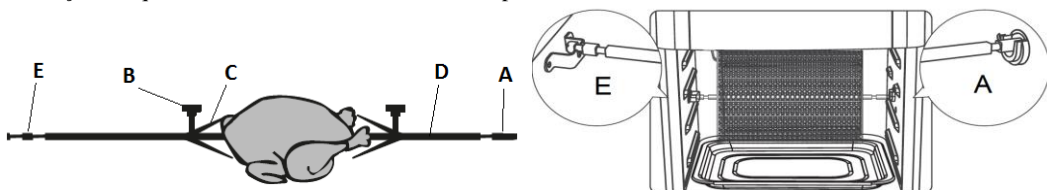
A bandeja (5) tem a função de coletar gordura e SEMPRE repousa sobre a base do compartimento interno. Recomendamos derramar um pouco de água na bandeja para evitar odores e incrustações.

BANDEJAS PERFURADAS (6 e 15)

Existem 2 bandejas perfuradas (6 e 15) nas quais qualquer alimento pode ser cozido. Coloque-os como em um forno normal nos corredores nas laterais do compartimento interno, usando suportes para panelas.

Ambas as bandejas podem ser colocadas ao mesmo tempo para cozinhar em 2 níveis.

Certifique-se de que a comida esteja a pelo menos 3 cm da resistência posicionada no alto do compartimento de cozimento. Não use papel manteiga, pois isso obstruiria os orifícios na bandeja e não permitiria a circulação adequada do ar, levando a um cozimento pior.



CHURRASQUEIRA (9)

- Montar o espeto (C; D) e fixar a porca no perno (B).
- Insira as pontas dos espetos no frango (ou assado ou outro) e trave-o firmemente.
- Insira a ponta (A) no suporte rotativo direito. Insira a outra ponta (E) do espeto no suporte esquerdo.
- Verificar se o espeto ficou bem colocado.
- Neste ponto feche a porta e iniciar a cozedura como explicado no parágrafo anterior.
- Começar a cozinhar e o botão “Rolling” (B) para virar a churrasqueira.

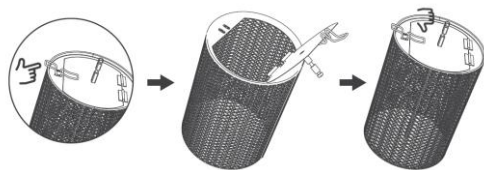
Para retirar o espeto após a cozedura, levante-o e retire-o com a pega (12).

ATENÇÃO: perigo de queimaduras. Cuidado para não se queimar durante a remoção do acessório e use suportes para panelas.

CESTO (10)

O cesto (10) é perfeito para cozinhar batatas fritas e vários alimentos, desde que não corram o risco de serem danificados pela rotação do cesto durante o cozimento.

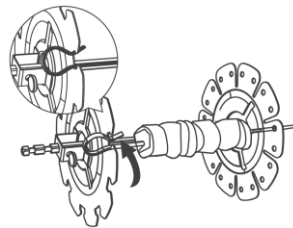
- Abra a porta na lateral do cesto. Insira o alimento e feche a tampa.
 - Para montá-lo no forno, proceder da mesma forma que para a churrasqueira: insira a ponta (A) no suporte rotativo direito e a outra ponta (E) no suporte esquerdo.
 - Feche a porta e iniciar a cozedura como explicado no parágrafo anterior.
 - Começar a cozinhar e o botão “Rolling” (B) para virar a churrasqueira.
- Para retirar o espeto após a cozedura, levante-o e retire-o com a pega (12).
- ATENÇÃO: perigo de queimaduras. Cuidado para não se queimar durante a remoção do acessório e use suportes para panelas.**



ESPETOS (11)

Use o espeto (11) para cozinhar espetos de carne, peixe ou legumes.

- Monte as duas rodas perfuradas (11 b) na barra e fixar no perno. Prepare os espetos (11 a) com os alimentos a serem cozidos.
 - Monte os espetos nas rodas perfuradas, como mostra a figura ao lado. Podem ser montados até 10 espetos.
 - Para montá-lo no forno, proceder da mesma forma que para a churrasqueira: insira a ponta (A) no suporte rotativo direito e a outra ponta (E) no suporte esquerdo.
 - Feche a porta e iniciar a cozedura como explicado no parágrafo anterior.
 - Começar a cozinhar e o botão “Rolling” (B) para virar a churrasqueira.
- Para retirar o espeto após a cozedura, levante-o e retire-o com a pega (12).
- ATENÇÃO: perigo de queimaduras. Cuidado para não se queimar durante a remoção do acessório e use suportes para panelas.**



DICAS

Os programas predefinidos não incluem o tempo de aquecimento do forno. Você pode pré-aquecer por 3-4 minutos ou adicioná-los ao tempo de cozimento. No caso de cozinhar em bandejas ou em cesta, recomenda-se distribuir o óleo uniformemente nos alimentos primeiro, para aumentar a nitidez.

Não sobrecarregue os acessórios de alimentos, caso contrário, o cozimento será afetado.

Ao colocar o alimento, verifique se está a pelo menos 3 cm de distância da resistência colocada no topo.

CONFIGURAÇÕES

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

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

	Min-max Quantidade (g)	Tempo (min.)	Temp (/ °C)	Acessório
Batatas fritas & fritos				
Batatas fritas congeladas finas	600-700	15-20	200	Cesto
Batatas fritas congeladas grossas	600-700	18-23	200	Cesto
Batatas gratinadas	700-900	15-20	200	Bandejas
Carne e peixe				
Bife	200-800	15-20	180	Bandejas
Costeletas de porco	400-800	12-16	180	Bandejas
Hambúrguer	200-800	10-15	185	Bandejas
Peito de frango	400-800	15-20	180	Bandejas
Coxa de frango	400-800	25-30	190	Bandejas
Frango assado	700-1000	40-45	180	Churrasqueira

Espetos de carne	400-800	15-20	185	Espetos
Salsichas	400-800	12-16	200	Espetos
Espetos de peixe	400-800	13-15	170	Espetos
Lanches				
Nuggets de frango congelados	500-800	8-14	200	Bandejas
Bastões de peixe congelado	500-800	6-10	200	Bandejas
Miolo de Pão congelado salgadinhos de queijo	500-700	8-10	180	Bandejas
Legumes recheados	500-700	15-18	160	Bandejas
Bolos e pão		Con teglia aggiuntiva (o piatto per forno)		
Bolo	800	20-25	180	Use assadeira adicional
Quiche	800	20-22	200	Use assadeira adicional
Muffins	800	16-20	180	Use assadeira adicional
Lanches doces	800	18-20	170	Use assadeira adicional

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

- *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*

LIMPEZA - Limpe após cada utilização. Desligue a unidade da tomada eléctrica e deixe que cada peça arrefeça antes de iniciar qualquer procedimento de limpeza.

- Não coloque o forno na água. Evite o contacto de salpicos de água ou outros líquidos com a unidade.
- Limpe a parte externa do aparelho com um pano húmido.
- Limpe o elemento de aquecimento com uma escova de limpeza para remover qualquer resíduo de comida.
- Limpe o interior do aparelho com água quente e esponja não abrasiva.
- Os acessórios de aço podem ser lavados como louça normal

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Fonte de alimentação: AC 220-240V ~ 50-60Hz. Potência: 1700W
- Compartimento com capacidade de 15litros e luz interna
- Temperatura ajustável (40° - 200° C) - Temporizador 60 minutos
- Display digital - 10 programas predefinidos
- Acessórios: 3 bandejas, cesto, espetos, churrasqueira, pega

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 collectées et différenciées des résidus.

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

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

Ne pas laisser l'appareil inutilement connecté à la prise électrique; c'est toujours mieux de le déconnecter quand il n'est pas à l'usage.

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

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

- Ne pas utiliser l'appareil si le câble d'alimentation ou la fiche de connexion électrique sont endommagés, ou encore en cas de court-circuits; dans ce cas là, apporter l'appareil a un centre d'assistance autorisé.

- Ne pas approcher le câble d'alimentation d'objects coupants ou de surfaces chaudes, et ne pas tirer sur le cordon d'alimentation pour le débrancher de la prise. Ne le laissez pas pendre du plan de travail où un enfant pourrait le tenir.

- L'appareil n'est pas indiqué pour être exposé à des conditions météorologiques défavorables (pluie, vent, humidité, la glace, etc.); Gardez-le dans un endroit sec. Jamais opérer ou même toucher l'appareil avec les mains mouillées ou les pieds nus.

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants agés de plus de 8 ans et par des personnes avec une réduite capacité phisique, sensorial ou mental, ou encore avec peu d'expérience à son usage, pourvu qu'une supervision adéquate leur en soit assuré, ou s'ils auraient été instruits à l'usage de l'appareil en complete securité. Les opérations de nettoyage e de manutention ne oivent pás être effectués par des enfants, sauf pour ceux qui sont agés de plus de 8 ans et sont supervisionés.

- Les enfants ne doivent pas jouer avec cet appareil.

- Gardez l'appareil et le câble d'alimentation hors la portée des enfants agés de moins de 8 ans.

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

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

Au cas de panne et/ou de mauvais fonctionnement, ne pas intervenir sur l'appareil. Pour une éventuelle 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 supérieure de l'appareil. L'appareil atteint des hautes températures pendant l'usage, donc ne pas toucher le verre ou les parois

latéraux, mais uniquement les contrôles et la manette. Utilisez toujours les porte-casserolles et la poignée fournis pour extraire les accessoires. **Jamais toucher les parties intérieures de l'appareil quand il est en fonction.**

Ne pas s'appuyer sur la porte quand elle est ouverte, parce que ça endommagera les charnières et, donc, l'appareil. Ne rien placer sur l'appareil.

Il faut environ 30 minutes pour le total refroidissement de l'appareil. Ne déplacez pas l'appareil s'il contient des aliments ou s'il est encore chaud.

Ne placez des aliments que sur les plateaux et accessoires fournis pour éviter qu'ils ne touchent la résistance.

Ne pas remplir le plateau avec de l'huile : risque incendie. Ne jetez pas d'eau sur le verre s'il est chaud, il pourrait se casser. **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.

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 vous ouvrez la porte après 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...

NOMENCLATURE G10182

1 Entrée d'air

4 Bouton de rejet récipient

7 Grille de ventilation (postérieure)

2 Panneau de contrôle

5 Plateau récupération des graisses

8 Poignée

3 Corps

6 Plateaux perforé

9 Accessoire de rôtissoire

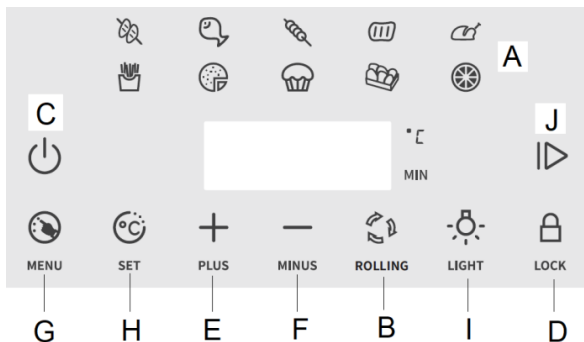
10 Accessoire panier
13 Support rotative droite

11 Accessoire brochettes
14 Support gauche

12 Poignée pour accessoires
15 Plateaux air fryer



PANNEAU DE CONTROLE

- A. Images des 10 programmes prédéfinis.
- B. Bouton Rolling
- C. Bouton ON/OFF
- D. Bouton LOCK
- E. Bouton augmentation
- F. Bouton diminution
- G. Bouton MENU
- H. Bouton SET
- I. Bouton d'éclairage intérieur
- J. Bouton START



CUISSON

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

- Brancher l'appareil à une prise appropriée et équipée avec mise à terre
- Positionner le plateau de récupération des graisses (5) à la base du compartiment interne.
- Placez les aliments sur l'un des accessoires et insérez l'accessoire dans le four.
- Si l'appareil est en standby, appuyer sur le bouton  sur le panneau de contrôle (2).
- Choisir le programme, la température et le temps de cuisson comme reporté dans les paragraphes suivants. Appuyer sur  pour commencer la cuisson. L'éclairage intérieur peut être allumé à tout moment avec le bouton (I).

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

Remarque : le panneau de commande peut être verrouillé en appuyant sur la touche LOCK (D) pendant 3 secondes. Pour déverrouiller, appuyez à nouveau sur le bouton (D) pendant 3 secondes.

- Au son de la minuterie (10 beep), le temps de cuisson est terminé. Enlever les aliments et vérifier si sont cuits. S'ils ne sont pas prêts, placer à nouveau dans le four et régler une cuisson de quelque minute.



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

Faire attention à la vapeur lorsque le récipient est enlevé après la cuisson.


- Mettez les aliments dans un récipient ou sur une assiette.
- Une fois qu'une cuisson est terminée, l'appareil est prêt à commencer une nouvelle cuisson tout de suite.


FONCTIONNEMENT

FONCTIONNEMENT MANUEL

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



FONCTIONNEMENT AVEC DES PROGRAMMES PREINSTALLES

- Si l'appareil est en mode standby, appuyer sur  du panneau (2).
- Appuyez sur la touche MENU (G) pour choisir l'un des 10 programmes prédéfinis.
 - AILES DE POULET, 170 degrés et 12 minutes
 - POISSONS, 170 degrés et 15 minutes
 - BROCHETTES, 185 degrés et 20 minutes
 - VIANDE, 180 degrés et 20 minutes
 - POULET RÔTI: 170 degrés et 40 minutes

- LÉGUMES, 200 degrés et 20 minutes
 - PIZZA, 180 degrés et 20 minutes
 - DESSERTS, 160 degrés et 35 minutes
 - MORCEAUX DE VIANDE, 200 degrés et 15 minutes
 - SECHOIR, 50 degrés et 4 heures
- Si vous souhaitez modifier les paramètres du programme choisi:
 - o Appuyer sur le bouton SET (H) et régler la température souhaitée en utilisant les boutons E et F.
 - o Appuyer sur le bouton SET (H) et régler le temps souhaité en utilisant les boutons E et F.
 - Appuyer sur  (bouton J) pour commencer la cuisson.

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

Pendant la cuisson:

- Il est possible de régler les valeurs de temps et température.
- Il est possible d'arrêter l'appareil en appuyant sur  (C).
- La cuisson peut être interrompue en appuyant sur  (touche J). En appuyant à nouveau, le programme reprendra la cuisson là où il a été arrêté.
- N'ouvrez la porte du four (4) que si cela est nécessaire pour mélanger ou vérifier l'état des aliments. Si vous ouvrez la porte, la cuisson s'arrêtera et lorsque la porte sera fermée, elle reprendra là où elle s'était arrêtée.

ACCESSOIRES

PLATEAU ANTI-ADHÉRENT (5)

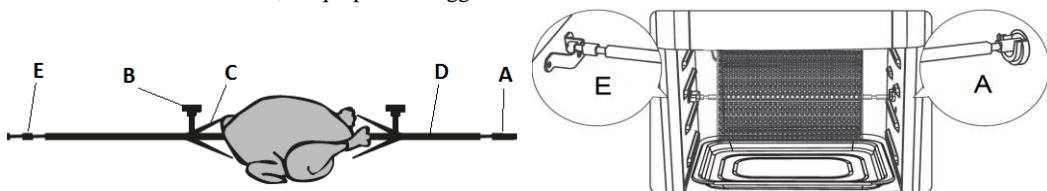
Le plateau (5) a pour fonction de collecter graisses. Repose TOUJOURS sur la base du compartiment interne. Nous vous recommandons de verser un peu d'eau dans la lèchefrite pour éviter les odeurs et les incrustations.

PLATEAUX PERFORÉS (6 et 15)

2 plateaux perforés (6 et 15) sont inclus sur lesquels tout aliment peut être cuit. Placez-les comme dans un four normal sur les allées sur les côtés du compartiment interne, en utilisant des porte-casserolles.

Les deux plateaux peuvent être placés en même temps pour cuire sur 2 niveaux.

Assurez-vous que les aliments se trouvent à au moins 3 cm de la résistance placée haut dans le compartiment de cuisson. N'utilisez pas de papier parchemin, car cela obstruerait les trous dans le bac et ne permettrait pas une bonne circulation de l'air, ce qui pourrait aggraver la cuisson.



ROTISSOIRE (9)

- Monter la brochette (C; D) et fixer l'écrou à la cheville (B). Insérer la pointe de la brochette dans le poulet et tirer-le vers le centre.
- Insérer la pointe adéquate (A) dans le support rotative droite.
- Insérer l'autre pointe (E) de la brochette dans le support gauche.
- Vérifier si la brochette a été bien mise en place.
- Fermer la porte et commencer la cuisson comme expliqué au paragraphe précédent.
- Commencer la cuisson et appuyez sur bouton "Rolling" (B) pour faire tourner la rôtissoire.

Pour retirer la rôtissoire après la cuisson, le soulever et le retirer avec la poignée (12).

ATTENTION: danger d'échaudure. Veillez à ne pas vous brûler lors du retrait de l'accessoire et utilisez des porte-casserolles.

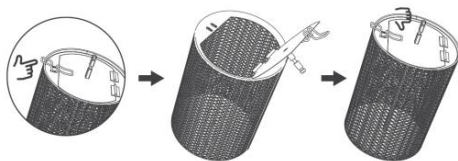
PANIER (10)

Le panier (10) il est parfait pour la cuisson des frites et divers aliments, tant qu'ils ne risquent pas d'être endommagés par la rotation du panier pendant la cuisson.

- Ouvrir la porte sur le côté du panier.
- Insérez les aliments et fermez le bouchon.
- Pour le montage au four, même procédure que pour la rôtissoire : insérer l'extrémité (A) dans le support tournant droit (13), et l'extrémité (E) dans le support gauche (14).
- Commencer la cuisson et appuyez sur bouton "Rolling" (B) pour faire tourner la rôtissoire.

Pour retirer la rôtissoire après la cuisson, le soulever et le retirer avec la poignée (12).

ATTENTION: danger d'échaudure. Veillez à ne pas vous brûler lors du retrait de l'accessoire et utilisez des porte-casserroles.



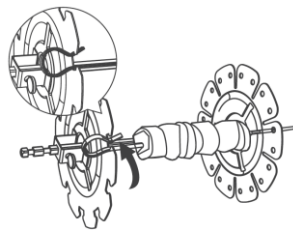
BROCHETTES (11)

Utilisez l'accessoire à brochette (11) pour cuire des brochettes de viande, de poisson ou de légumes.

- Monter les deux roues perforées (11 b) sur la barre et fixer l'écrou à la cheville. Préparez les brochettes (11 a) avec les aliments à cuire.
- Montez les brochettes sur les roues perforées comme indiqué sur la figure latérale. Jusqu'à 10 brochettes peuvent être montées.
- Pour le montage au four, même procédure que pour la rôtissoire : insérer l'extrémité (A) dans le support tournant droit (13), et l'extrémité (E) dans le support gauche (14).
- Commencer la cuisson et appuyez sur bouton "Rolling" (B) pour faire tourner la rôtissoire.

Pour retirer la rôtissoire après la cuisson, le soulever et le retirer avec la poignée (12).

ATTENTION: danger d'échaudure. Veillez à ne pas vous brûler lors du retrait de l'accessoire et utilisez des porte-casserroles.



CONSEILS

Les programmes pré-réglés n'incluent pas la durée de chauffage du four. Vous pouvez préchauffer pendant 3-4 minutes ou les ajouter aux temps de cuisson.

Dans le cas d'une cuisson sur des plateaux ou sur un panier, il est recommandé de répartir l'huile uniformément sur les aliments en premier pour plus de croustillant.

Ne surchargez pas les accessoires alimentaires, sinon la cuisson sera affectée.

Lorsque vous placez les aliments, assurez-vous qu'ils sont à au moins 3 cm de la résistance placée en haut.

MODE D'EMPLOI

Le tableau suivant peut être utile pour la sélection du temps et de la température selon le type d'aliment.

ATTENTION : ces valeurs sont indicatives car ils dépendent du goût personnel, origine et type d'aliment

	Quantité Min-max (g)	Temps (min.)	Temp (°C)	Accessoire
Pommes de terre				
Pomme de terre surgelées fines	600-700	15-20	200	Panier
Pomme de terre surgelées épaisse	600-700	18-23	200	Panier
Pomme de terre gratinée	700-900	15-20	200	Plateaux
Viande et Poisson				
Steak	200-800	15-20	180	Plateaux
Travers de porc	400-800	12-16	180	Plateaux
Hamburger	200-800	10-15	185	Plateaux
Blanc de poulet	400-800	15-20	180	Plateaux
Cuisses de poulet	400-800	25-30	190	Plateaux
Poulet rôti	700-1000	40-45	180	Rôtissoire

Brochettes de viande	400-800	15-20	185	Brochettes
Saucisses	400-800	12-16	200	Brochettes
Brochettes de poisson	400-800	13-15	170	Brochettes
Poisson au four ou gratiné	400-800	13-16	180	Plateaux
Snacks				
Nuggets de poulet surgelés	500-800	8-14	200	Plateaux
Batonnets de poisson surgelés	500-800	6-10	200	Plateaux
Bouchée de fromage surgelée	500-700	8-10	180	Plateaux
Légumes farcis	500-700	15-18	160	Plateaux
Cuisson au four Avec plaque supplémentaire (ou plaque à four)				
Gateau	800	20-25	180	plaque à four
Quiche	800	20-22	200	plaque à four
Muffins	800	16-20	180	plaque à four
Snack sucré	800	18-20	170	plaque à four

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

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

NETTOYAGE - Nettoyer après chaque utilisation. Débrancher l'appareil et attendre jusqu'au total refroidissement avant de le nettoyer.

- Ne pas plonger dans l'eau. Eviter le contact avec l'eau ou tout autre liquide.
- Eviter le contact avec de la lessive dans les parties de ventilation pendant le nettoyage.
- Utiliser un chiffon humide pour le nettoyage de l'extérieur de l'appareil.
- Nettoyer la résistance avec une brosse pour le nettoyage afin d'enlever éventuels résidus de nourriture.
- Nettoyer l'intérieur avec de l'eau chaude et un chiffon non-abrasif.
- Les accessoires en acier peuvent être lavés comme de la vaisselle normale.

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

- Alimentation: AC 220-240~50-60Hz. Puissance: 1700W
- Compartiment avec capacité de 15 litres et éclairage interne
- Température réglable (40° - 200°C) – Minuterie 60 minutes
- Panneau digital - 10 programmes préinstallés
- Accessoires: 3 plateaux, panier, brochettes, rôtissoire, poignée

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.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Bewahren Sie das Gerät und sein Netzanschluss außerhalb der Reichweite von Kinder unter 8 Jahren.

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

WARNUNG: Dieses Gerät enthält eine Heizfunktion. Oberflächen, außer die funktionellen Oberflächen können hohe Temperaturen entwickeln. Da die Temperaturen von verschiedene Personen unterschiedlich wahrgenommen werden, sollte dieses Gerät mit **VORSICHT** verwendet werden. Halten Sie das Gerät ausschließlich auf Griffflächen die abhalten und verwenden Sie solche Hitzeschutzmaßen.

Dieses Gerät ist nur für den Hausgebrauch oder gleichwertiges bestimmt, in Situationen wie bspw.: Kantinen in kleinen Firmen oder ähnliche

Arbeitsumgebungen, von Kunden in Hotels, Motels oder andere Art von touristische Unterkunft, wie ländlicher oder Wohn –Tourismus.

Das Gerät darf nicht mit einer Zeitschaltuhr oder mit einem separaten Fernwirksystem betrieben werden. Führen Sie vor jedem Gebrauch das Netzkabel aus.

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

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

ALLGEMEINE INFORMATIONEN

Die Oberflächen des Geräts dürfen nicht gegen eine Wand gestellt werden. Lassen Sie mindestens 10 cm freien Platz auf der Rückseite und den Seiten und 10 cm freien Platz über dem Gerät.

Das Gerät wird während des Gebrauchs sehr heiß. Berühren Sie niemals das Glas oder das Innere des Geräts, sondern nur die Griffe und das Bedienfeld.

Verwenden Sie immer Topflappen, um das Zubehör zu entfernen. Stellen Sie nichts auf der Tür, wenn diese geöffnet ist, da die Tür beschädigt sein kann oder der Ofen kann kippen und brechen.

Das Gerät benötigt ca. 30 Minuten zum Abkühlen um es sicher zu handhaben oder zu reinigen. Waschen sie nicht oder werfen Sie kein Wasser auf dem Glas, wenn es heiß ist, da es brechen kann.

Stellen Sie nichts auf das Gerät. Bewegen Sie den Ofen nicht, wenn er heiß ist oder Lebensmittel enthält.

Stellen Sie Lebensmittel nur auf die mitgelieferten Tablett und Zubehörteile, damit diese das Heizelement nicht berühren. Füllen Sie die Schalen nicht mit Öl, da dies zu einer Brandgefahr führen kann

Behandeln Sie vorsichtig gekochte Lebensmittel um

eine Verbrennungsgefahr zu vermeiden.

Lassen Sie das Gerät während des Betriebs niemals unbeaufsichtigt. Entfernen Sie den Stecker nach jedem Gebrauch. Stellen Sie den Ofen nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten und vermeiden Sie das Verspritzen von Flüssigkeiten auf das Gerät.

Während des Betriebs wird heißer Dampf durch die Luftauslassöffnungen freigesetzt. Halten Sie Ihre Hände und Ihr Gesicht in sicherem Abstand vom Luftauslass. Achten Sie auch auf heißen Dampf, wenn Sie die Tür nach dem Kochen öffnen.

Entrollen Sie das Stromkabel vor jedem Gebrauch.

Decken Sie den Lufteinlass und die Luftauslassöffnungen nicht ab, während das Gerät in Betrieb ist.

Verwenden Sie das Gerät nicht als Heizgerät. Einführen Sie nichts in die Lüftungsfenster ein.

Vor der Reinigung ziehen sie immer dass Stromkabel aus der Steckdose und warten Sie, bis alle Teile des Geräts vollständig abgekühlt sind.

Entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien aus dem Kochfach. Nur auf feste und stabile Oberflächen platzieren. Lassen Sie immer genügend Platz an jeder Seite des Ofens, wenn das Gerät arbeitet.

Verwenden Sie den Ofen nicht als Regalstütze für Gegenstände oder als Aufbewahrungsort für Lebensmittel, Töpfe, Behälter usw.

G10182

1 Lufteinlass	2 Bedienfeld	3 Gehäuse	4 Tür
5 Fettsammelschale	6 Lochschale	7 Luftauslass (auf der Rückseite)	
8 Griff	9 Rotisserie	10 Korb	11 Spieße
12 Griff	13 Rechte Schwenkstütze	14 Linke Stütze	15 Tablett air fryer

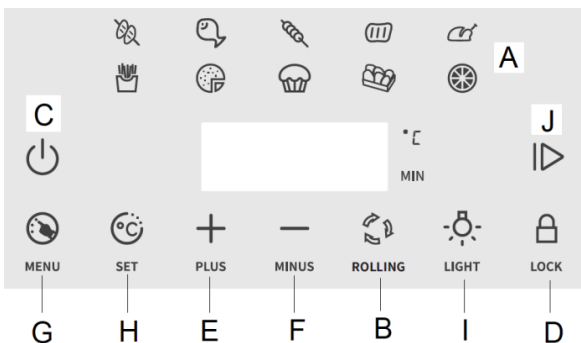
BEDIENFELD

- A. Tasten für 10 voreingestellte Programme
- B. Taste für Zubehördrehung
- C. Taste ON/OFF
- D. Taste LOCK
- E. Taste zur Erhöhung
- F. Taste zur Abnahme
- G. Taste MENU
- H. Taste SET
- I. Taste für inneres Licht
- J. Taste START



KOCHEN

Waschen Sie zuerst alle Zubehörteile und das Innengehäuse vorsichtig. Lassen Sie das

Innenfach lüften und halten Sie das gesamte Zubehör etwa 30 Minuten lang fern. Vor dem ersten Gebrauch



schalten Sie das Gerät an 10 Minuten lang bei maximaler Temperatur.

- An eine geeignete und geerdete Steckdose anschließen.
- Stellen Sie die Fettsammelschale (5) auf den Boden des Garraums.
- Legen Sie Lebensmittel in eines der Zubehörteile und legen Sie das Zubehör in den Ofen.
- Wenn sich das Gerät im Standby-Modus befindet, drücken Sie  auf das Bedienfeld (2).
- Stellen Sie Programm, Temperatur und Garzeit ein, wie in den folgenden Abschnitten erläutert. Drücken Sie , um mit dem Kochen zu beginnen. Sie können das interne Licht jederzeit mit der Taste (I) einschalten.

Achtung: Berühren Sie während des Garvorgangs und bis zum vollständigen Abkühlen weder Zubehör noch Innenteile des Geräts. Anfassen sie nur den Griff (8).

Hinweis: Das Bedienfeld kann gesperrt werden, indem die LOCK-Taste (D) 3 Sekunden lang gedrückt wird. Zum Entsperren drücken Sie die Taste (D) erneut 3 Sekunden lang.

- Wenn Sie den Timer-Ton hören (10 Pieptöne), ist die Kochzeit beendet. Essen herausziehen und prüfen, ob es fertig ist. Wenn nicht fertig, in den Ofen wieder hinein geben und weitere Minuten kochen lassen.



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

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



- Legen Sie das gekochte Essen in einen Behälter oder in eine Schale.
- Wenn Sie nach dem Kochen nochmal Kochen möchten, ist die Luftfritteuse sofort bereit.

FUNKTION

MANUELLE FUNKTION

- Wenn sich das Gerät im Standby-Modus befindet, drücken Sie  auf das Bedienfeld (2).
- Drücken Sie die SET-Taste (H) und stellen Sie mit den Tasten (E und F) die gewünschte Temperatur ein.
- Drücken Sie die SET-Taste (H) und stellen Sie mit den Tasten (E und F) die gewünschte Garzeit ein.
- Drücken Sie , um mit dem Kochen zu beginnen.

PRESET PROGRAMME FUNKTION

- Wenn sich das Gerät im Standby-Modus befindet, drücken Sie  auf das Bedienfeld (2).
- Drücken Sie die Taste MENU (G), um eines der 10 voreingestellten Programme auszuwählen.
 - CHICKEN WINGS, 170 Grad und 12 Minuten
 - FISCHER, 170 Grad und 15 Minuten
 - Spieße, 185 Grad und 20 Minuten
 - FLEISCH, 180 Grad und 20 Minuten
 - HÜHNCHEN-ROTISSERIE: 170 Grad und 40 Minuten
 - CHIPS, 200 Grad und 20 Minuten
 - PIZZA, 180 Grad und 20 Minuten
 - DESSERTS, 160 Grad und 35 Minuten
 - FLEISCHNUGGETS, 200 Grad und 15 Minuten
 - TROCKNER, 50 Grad und 4 Stunden
- Wenn Sie die Einstellungen des ausgewählten Programms ändern möchten:
 - Drücken Sie SET-Taste (H) und stellen Sie mit den Tasten (E und F) die gewünschte Temperatur ein.
 - Drücken Sie SET-Taste (H) und stellen Sie mit den Tasten (E und F) die gewünschte Garzeit ein.
- Drücken Sie , um mit dem Kochen zu beginnen.

Hinweis. Die in jedem Programm eingestellte Zeit und Temperatur werden durchdacht, um das richtige Kochen für das jeweilige Lebensmittel zu gewährleisten. Es wird empfohlen, Zeit und Temperatur nur aufgrund von Erfahrungen zu ändern (z. Vorheriges Kochvorgänge nicht beendet oder zu lang). Die Einstellungen enthalten nicht die Zeit, die zum Erreichen der eingestellten Temperatur benötigt wird.

Während des Kochens:

- Sie können Zeit und Temperatur ändern.
- Sie können mit dieser Taste das Gerät stoppen  (C).

- Der Garvorgang kann durch Drücken der Taste J unterbrochen werden. Durch erneutes Drücken setzt das Programm den Garvorgang an der Stelle fort, an der es gestoppt wurde.
- Öffnen Sie nicht die Tür (4), wenn dies nicht zum Mischen oder Überprüfen des Garens von Lebensmitteln notwendig ist. Wenn Sie die Tür öffnen, wird das Garen in den Standby-Modus geschaltet und beim Schließen wird es vom Haltepunkt neu gestartet.

ZUBEHÖR

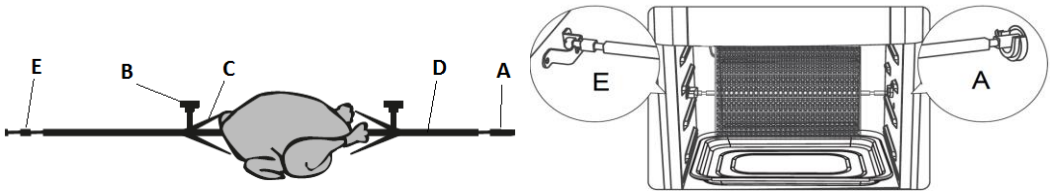
FETTSAMMLUNGSFACH (5)

Das Tablett (5) hat eine Fettsammelfunktion, und Sie sollten es **IMMER** auf dem Boden der Kochkammer stellen. Geben Sie etwas Wasser in das Tablett, um schlechten Geruch und Fettverkrustung zu vermeiden.

DURCHLOECHERTE TABLETTS (6 und 15)

Zwei durchlöchernde Tablettts (6 und 15) sind im Lieferumfang enthalten und können zum Kochen aller Arten von Speisen verwendet werden. Stellen Sie sie wie in einem normalen Ofen mit Topflappen auf die Gänge an den Seiten der Innenkammer.

Es ist möglich, beide Tablettts gleichzeitig zu verwenden, um auf 2 verschiedenen Ebenen zu kochen. Stellen Sie sicher, dass das Lebensmittel mindestens 3 cm vom Heizelement (Oberseite der Kammer) entfernt ist. Verwenden Sie kein Backpapier: Es würde die Löcher der Tablettts schließen, die Luftzirkulation behindern und zu einem schlechteren Kocheergebnis führen.



ROTISSERIE (9)

- Montieren Sie die Spieße (C) an der Rotisserie (D) und ziehen Sie sie mit der Kontermutter (B) fest.
- Stecken Sie die Spitzen der Spieße in das Huhn (oder Braten oder was auch immer) und verriegeln Sie es sicher.
- Setzen Sie das Ende (E) in die rechte Drehhalterung (13).
- Setzen Sie den Kopf (A) in die linke Halterung (14) ein.
- Stellen Sie sicher, dass die Rotisserie ordnungsgemäß gesichert ist.
- Schließen Sie nun die Tür und stellen Sie den Garvorgang wie in den vorherigen Absätzen beschrieben ein.
- Beginnen Sie mit dem Garen und drücken Sie die „Rolling“-Taste (B), um den Drehspieß zu drehen.

Um den Drehspieß nach dem Garen zu entfernen, heben Sie ihn an und entfernen Sie ihn am Griff (12).

VORSICHT: Verbrennungsgefahr. Achten Sie darauf, dass Sie sich beim Extrahieren von Zubehör nicht verbrennen, und verwenden Sie Topflappen.

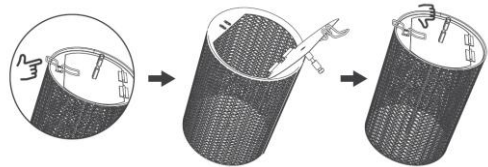
KORB (10)

Der Korb (10) eignet sich perfekt zum Kochen von Pommes und vielen anderen Lebensmitteln (wenn diese nicht durch die Drehung des Korbs während des Kochens zerstört werden können).

- Öffnen Sie die Tür an der Seite der Trommel.
- Legen Sie die Lebensmittel ein und schließen Sie den Deckel.
- Um es im Ofen zu montieren, gehen Sie wie beim Drehspieß vor: Setzen Sie das Ende (A) in die rechte Drehhalterung (13) und das Ende (E) in die linke Halterung (14) ein.
- Schließen Sie nun die Tür und stellen Sie den Garvorgang wie in den vorherigen Absätzen beschrieben ein.
- Beginnen Sie mit dem Garen und drücken Sie die „Rolling“-Taste (B), um den Drehspieß zu drehen.

Um den Drehspieß nach dem Garen zu entfernen, heben Sie ihn an und entfernen Sie ihn am Griff (12).

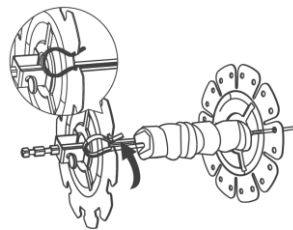
VORSICHT: Verbrennungsgefahr. Achten Sie darauf, dass Sie sich beim Extrahieren von Zubehör nicht verbrennen, und verwenden Sie Topflappen.



SPIESSE (11)

Verwenden Sie das Spießzubehör (11), um Spieße mit Fleisch, Fisch und Gemüse zu kochen.

- Montieren Sie die 2 Lochräder (11 b) an der Rotisserie-Stange und sichern Sie sie mit der Kontermutter. Bereiten Sie die Spieße (11 a) mit dem zu kochenden Essen vor.
- Montieren Sie die Spieße wie in der Seitenabbildung gezeigt an den 2 durchlöcherten Rädern. Sie können bis zu 10 Spieße montieren.
- Um es im Ofen zu montieren, gehen Sie wie beim Drehspieß vor: Setzen Sie das Ende (A) in die rechte Drehhalterung (13) und das Ende (E) in die linke Halterung (14) ein.
- Schließen Sie nun die Ofentür und stellen Sie den Garvorgang wie in den vorherigen Absätzen beschrieben ein.
- Beginnen Sie mit dem Garen und drücken Sie die „Rolling“-Taste (B), um den Drehspieß zu drehen.



Um den Drehspieß nach dem Garen zu entfernen, heben Sie ihn an und entfernen Sie ihn am Griff (12).

VORSICHT: Verbrennungsgefahr. Achten Sie darauf, dass Sie sich beim Extrahieren von Zubehör nicht verbrennen, und verwenden Sie Topflappen.

TIPPS

Die voreingestellten Programme **enthalten nicht die Zeit, die zum Erreichen der eingestellten Temperatur benötigt wird**. Sie können 3-4 Minuten vorheizen oder diese Zeit zur Garzeit hinzufügen.

Es wird empfohlen wenn Sie auf Tabletts oder Körben kochen, ein wenig Öl gleichmäßig auf das Essen zu verteilen, um eine knusprigere Note zu erzielen.

Überladen Sie das Zubehör nicht mit Lebensmitteln, da die Kochqualität schlechter wird.

Stellen sie sicher beim Platzieren der Lebensmittel dass die Lebensmittel mindestens 3 cm vom Heizelement (Oberseite der Kammer) entfernt sind.

EINSTELLUNGEN

Diese Tabelle unten hilft Ihnen bei der Auswahl der Grundeinstellungen für die Zutaten.

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

	Min-max Menge (g)	Zeit (min.)	Temp (°C)	Zubehörteil
Pommes				
Dünne gefrorene Pommes	600-700	15-20	200	Korb
Dicke gefrorene Pommes	600-700	18-23	200	Korb
Kartoffelgratin	700-900	15-20	200	Tabletts
Fleisch und Fisch				
Steak	200-800	15-20	180	Tabletts
Schweinekoteletts	400-800	12-16	180	Tabletts
Hamburger	200-800	10-15	185	Tabletts
Hühnerbrust	400-800	15-20	180	Tabletts
Hünerschenkel	400-800	25-30	190	Tabletts
Hühnchen-Rotisserie	700-1000	40-45	180	Rotisserie
Fleischspieße	400-800	15-20	185	Spieße
Würste	400-800	12-16	200	Spieße
Fischspieße	400-800	13-15	170	Spieße
Fisch	400-800	13-16	180	Tabletts
Snacks				
Gefrorene Hühnernuggets	500-800	8-14	200	Tabletts
Gefrorene Fischstäbchen	500-800	6-10	200	Tabletts
Gefrorenes Semmelbrösel	500-700	8-10	180	Tabletts

Käsesnacks				
Gefülltes Gemüse	500-700	15-18	160	Tabletts
Backen				
Kuchen	800	20-25	180	Verwenden Sie eine zusätzliche Backform
Quiche	800	20-22	200	Verwenden Sie eine zusätzliche Backform
Muffins	800	16-20	180	Verwenden Sie eine zusätzliche Backform
Süße Snacks	800	18-20	170	Verwenden Sie eine zusätzliche Backform

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

- *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 ein paar Minuten nach dem Hinzufügen des Öls in der Heißluftfritteuse.*
- *Bereiten Sie keine extrem fettigen Zutaten wie 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 zerbrechliche Zutaten oder gefüllte Zutaten braten möchten*

REINIGUNG - Nach jedem Gebrauch reinigen. Ziehen Sie das Stromkabel aus der Steckdose und lassen Sie jedes Teil abkühlen, bevor Sie mit der Reinigung beginnen.

- Stellen Sie den Ofen nicht in 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 Speisereste zu entfernen.
- Reinigen Sie das Innere des Geräts mit heißem Wasser und einem nicht scheuernden Schwamm.
- Edelstahlzubehör kann wie normales Geschirr gewaschen werden.

TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN

- Versorgungsspannung: AC 220-240V ~ 50-60Hz. Leistung: 1700W
- Kammer mit einem Fassungsvermögen von 15 l und Innenlicht
- Einstellbare Temperatur (40° - 200° C) - Zeitmesser 60 Minuten
- Digitalanzeige - 10 voreingestellte Programme
- Zubehör: 3 Tablett, Korb, Spieße, Rotisserie, Griff.

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 ELÉTRONICOS

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.

RÉSIDUS D'APPAREILS ELÉTRIQUES ET ELÉTRONIQUES

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 a 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 a 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.

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.

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

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

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

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

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



www.g3ferrari.it

TREVIDEA S.r.l.

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

MADE IN CHINA