

G3FERRARI®

BY TREVIDEA

MOD.:

G10221

MANUALE D'USO USER MANUAL

IT

EN

PT

ES

DE

FR

Technical model: GP9035MA



Forno Air Fryer
Air Fryer Oven
FRIGGISANO 32L

www.g3ferrari.it

ITA: INDICE

Simbologia.....	p. 2
Avvertenze di sicurezza.....	p. 3
Informazioni d'uso.....	p. 5
G10221.....	p. 7
Manopole.....	p. 7
Pre-riscaldamento.....	p. 7
Cottura.....	p. 7
Funzioni di Cottura.....	p. 8
Pulizia.....	p. 9
Caratteristiche tecniche.....	p. 9
Trattamento dei rifiuti delle apparecchiature elettriche ed elettroniche.....	p. 21

ENG: INDEX

Symbols.....	p. 2
Safety Instructions.....	p. 9
General information.....	p. 11
G10221.....	p. 13
Control knobs.....	p. 13
Preheating.....	p. 13
Cooking.....	p. 13
Cooking Functions.....	p. 13
Cleaning.....	p. 15
Technical features.....	p. 15
Waste of electric and electronic equipment (WEEE Directive).....	p. 21

ESPAÑOL	p. 15
---------------	-------

CLASSI DI PROTEZIONE / PROTECTION CLASSES



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



WARNING
ELECTRIC SHOCK RISK
DO NOT EXPOSE TO RAIN OR MOISTURE



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

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



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

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



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

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



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

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

AVVERTENZE DI SICUREZZA

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

ATTENZIONE: il prodotto ha una funzione riscaldante.

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

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

INFORMAZIONI D'USO

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

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

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

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

Utilizzare sempre l'apposita maniglia in dotazione per estrarre la griglia e la leccarda. Maneggiare con attenzione gli alimenti appena cotti, potrebbero scottare. Inserire gli alimenti solo su teglie e accessori in dotazione per evitare che tocchino la resistenza.

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

Per la cottura usare solo contenitori adatti alle alte temperature.

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

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

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

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

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

Prima di ogni utilizzo svolgere il cavo di alimentazione.

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

Non utilizzare il prodotto come unità di riscaldamento.

Non inserire nulla nelle feritoie di areazione.

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

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

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

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

NOMENCLATURA G10221

- 1 Spia di funzionamento
- 2 Manopola timer
- 3 Manopola selezione funzioni
- 4 Tasto luce interna
- 5 Manopola temperatura
- 6 Porta
- 7 Maniglia
- 8 Griglia
- 9 Vassoio
- 10 Feritoie areazione
- 11 Cestello per frittura
- 12 Spia di temperatura

MANOPOLE

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

TOAST - WARM: abilita le 2 resistenze superiori laterali e le 2 resistenze inferiori (funzione forno statico).

BAKE - DEFROST: abilita le 2 resistenze superiori laterali, le 2 resistenze inferiori e la ventilazione (funzione forno ventilato).

AIR FRY: abilita le 4 resistenze superiori e la ventilazione (Funzione friggitrice ad aria).

PIZZA: abilita 2 resistenze superiori e 2 resistenze inferiori e la ventilazione.

GRILL - BROIL: abilita le 4 resistenze superiori e la ventilazione (cottura a GRILL).

La manopola regolazione temperatura (5) permette di impostare una temperatura a piacere fino a 230 gradi centigradi. La manopola timer (2) permette di impostare il tempo di cottura tra 0 e 60 minuti, ed è anche dotata delle posizioni ☐ ☒ ☐ che rappresentano rispettivamente 3, 6 e 9 minuti.

Il tasto (4) accende la luce interna.



PRERISCALDAMENTO

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

- Impostare la manopola timer (2) su 15 minuti. La spia di funzionamento (1) si accende.
- Impostare la temperatura desiderata con la manopola (5).
- Portare la manopola selezione cottura (3) nella posizione desiderata.

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

COTTURA

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

- Connettere ad una presa idonea e dotata di messa a terra.
- Posizionare il vassoio (9) alla base del vano interno e versarvi un po' di acqua.
- Preriscaldare il forno e riporre gli alimenti su uno degli accessori, impostare temperatura (manopola 5), tempo (2) e tipo (3) di cottura e posizionare l'accessorio all'altezza giusta nel vano di cottura.
- Controllare lo stato dei cibi in cottura (il tasto 4 accende la luce interna). Se gli alimenti devono essere girati aprire lo sportello e richiuderlo più velocemente possibile per evitare dispersione di calore.
- Al termine della cottura il timer emetterà un segnale acustico. Se la cottura non è completa riavviarla con la manopola timer. Quando gli alimenti sono cotti, rimuovere gli accessori utilizzando una presina. Portare tutte le manopole in posizione OFF.

FUNZIONI DI COTTURA

FORNO STATICO: funzione “TOAST - WARM”

Prima di cuocere preriscaldare il forno per 15 minuti.

Utilizzare la funzione “Toast” per tutte le cotture al forno: arrostitire, cuocere al forno, scaldare, tostare, ecc.

A seconda del tipo di cottura e del tipo di ingrediente (carne, pesce, verdure, pizza, ecc.), gli alimenti possono essere appoggiati sull'accessorio che si ritiene più adatto: teglia, griglia o cestello.

Anche la posizione dell'accessorio nel forno va scelta a seconda della cottura.

È possibile cuocere anche su più livelli.

FORNO VENTILATO: funzione “BAKE - DEFROST”, “GRILL – BROIL” e “PIZZA”

Prima di cuocere preriscaldare il forno per 15 minuti.

Le funzioni “Bake”, “Grill” e “Pizza” permettono di avere un vero e proprio forno ventilato.

A seconda del tipo di cottura e del tipo di ingrediente (carne, pesce, verdure, pizza, ecc.), gli alimenti possono essere appoggiati sull'accessorio che si ritiene più adatto: teglia, griglia o cestello.

Anche la posizione dell'accessorio nel forno va scelta a seconda della cottura.

È possibile cuocere anche su più livelli.

FRIGGITRICE AD ARIA: AIR FRY

Prima di cuocere preriscaldare il forno per 15 minuti.

Utilizzare la funzione “Air fry” per la funzione friggitrice ad aria. Il grande calore proveniente dalle 4 resistenze superiori, unito alla potente ventilazione, consente di cucinare anche senza olio cibi sani e deliziosi, senza rinunciare alla croccantezza del fritto tradizionale.

Per questa funzione utilizzare il cestello per frittura (13) ed inserirlo nella posizione in alto, quella più vicina alle resistenze. Segue una tabella con indicazioni di quantità e tempi per la funzione friggitrice ad aria

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

Nota: preriscaldare per 15 minuti.

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

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

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

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

Griglia, vassoio e cestello possono essere lavati come normali stoviglie. Non lavare il vassoio in alluminio in lavastoviglie.

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

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

CARATTERISTICHE TECNICHE

- Alimentazione: AC 220-240V~50-60Hz. Potenza: 2000W
- Vano con capacità 32 litri e luce interna
- Ventilazione - Temperatura regolabile (fino a 230°C) - Timer 60 minuti
- Accessori: vassoio, griglia, cestello

ENGLISH: SAFETY INSTRUCTIONS

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

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

grid; the installation must be performed according to the manufacturer's instructions considering the maximum power of the appliance as shown on the label; an incorrect installation may cause damage to people, animals or things, for which the manufacturer cannot be considered responsible thereof.

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

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

Cleaning operations should be carried out after unplugging the unit.

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

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

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

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

- This appliance can be used by children of 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they received supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand hazards involved; children shall not play with the

appliance; cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.

- Children must not play with the appliance.
- Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.

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

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

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

GENERAL INFORMATION

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

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

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

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

Always use handle to remove the grill and the pan.

Handle with care cooked food to avoid risk of burning.

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

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

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

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

Never leave the appliance unattended while it is running.

Remove the plug after each use. Do not place the oven in water or other liquids and avoid splashing liquids on unit.

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

Before every use, unroll the power cord.

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

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

Do not use the oven as shelf support for objects or as

place to store food, pots, containers, etc.. Remove all packaging materials from the cooking compartment. After use, place all knobs in OFF position.

DESCRIPTION G10221

1 Working light	2 Timer knob	3 Cooking selection switch
4 Button for inner light	5 Temperature knob	6 Door
7 Handle	8 Oven rack	9 Tray
10 Air vents	11 Basket	12 Temperature light

CONTROL KNOBS

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

TOAST - WARM: Enable 2 upper and 2 lower heating elements (static oven function).

BAKE - DEFROST: Enable 2 upper and 2 lower heating elements and the fan (Convection oven function)

AIR FRY: Enable the 4 upper heating element and the fan (Air Fryer function)

PIZZA: Enable 2 upper and 2 lower heating elements and the fan.

GRILL - BROIL: Enable the 4 upper heating element and the fan (GRILL cooking).

The temperature control knob (5) allows you to set a temperature between up to 230 degrees Celsius. The timer control knob (2) allows you to set the cooking time between 0 and 60 minutes, and it also has the positions    that represent respectively 3, 6 e 9 minutes. The button (4) switches on the inner light.

PREHEATING

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

- Set the timer control knob (2) up to 15 minutes. Working light (1) switches on.
- Set the desired temperature using the temperature control knob (5).
- Turn cooking selection switch (3) to the desired position.
- At timer acoustic signal, preheating process is completed and the oven is ready for cooking.

COOKING

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

- Connect to a suitable and earthed power socket.
- Place the tray (9) at the bottom of cooking chamber and pour it with some water.
- Pre-heat the oven and place food on one of the accessories, set the temperature (control knob 5), time (2) and type of cooking (2) and place accessory inside oven at the right height.
- Periodically check the condition of the food during cooking (button 4 switches on the inner light). In case you need to open the door for any reason, close it as quick as possible to avoid losing heat.
- At the end of cooking process, the timer will emit acoustic signal. If the cooking is not complete reset the timer control knob. When food is ready, remove the accessories using a pot holder.

Turn all the knobs to OFF position.

COOKING FUNCTIONS

STATIC OVEN: TOAST - WARM

Before cooking pre-heat oven for 15 minutes.

Use function "Toast" for all oven cookings: roast, bake, heat, toast, ecc.

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

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

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

CONVECTION OVEN: “BAKE - DEFROST”, “GRILL – BROIL”, “PIZZA”

Before cooking pre-heat oven for 15 minutes.

These functions allow to have a real convection oven.

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

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

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

AIR FRY

Before cooking pre-heat oven for 15 minutes. With Air Fryer function the heat coming from the 4 upper heating elements, combined with the strong convection, allows to cook even without oil, healthy and delicious food, without giving up the crispness of traditional fried food.

For this function use the fryer basket (13) and put it in the upper position inside oven, near to the heating elements. Here some indications of time and quantities for the air fryer function.

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

Not: pre-heat for 15 minutes.

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

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

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

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

TECHNICAL FEATURES

- Power supply: AC 220-240V~50-60Hz. Power 2000W
- Chamber with capacity 32 L and internal light
- Convection - Adjustable temperature (up to 230°C) - Timer 60 minutes
- Accessories: tray, grid, basket

ESPAÑOL: ADVERTENCIAS DE USO

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

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

Asegurarse de que los datos de la placa sean compatibles con los de la red eléctrica; la instalación se debe efectuar en función de las instrucciones del fabricante considerando la potencia del aparato indicada en la placa; una instalación errónea puede causar daños a personas,

animales o cosas, por los cuales el fabricante no puede ser considerado responsable.

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

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

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

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

- No exponer el producto a condiciones atmosféricas adversas como lluvia, humedad, hielo, etc. Conservarlo en lugares secos. No manejar o tocar el producto con las manos húmedas o los pies descalzos.

- No acercar el cable de alimentación a objetos cortantes o a superficies calientes y no tirar del mismo para sacar la clavija. No deje que cuelgue de la superficie de trabajo donde un niño pueda sostenerla. No utilizar el producto en caso de daños en el cable de alimentación, en la clavija o en caso de cortocircuitos; llevar a reparar el producto por parte de un centro de asistencia autorizado.

- Este aparato puede ser utilizado por niños a partir de 8 años y por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o con falta de experiencia o conocimiento si a dichas personas se ha asegurado una supervisión adecuada o bien si han recibido instrucciones sobre el uso seguro del aparato; las operaciones de limpieza y de mantenimiento no deben

ser efectuadas por niños a no ser que tengan más de 8 años y estén supervisados.

- Los niños no deben jugar con el aparato.

- Mantener el producto y el cable fuera del alcance de los niños menores de 8 años.

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

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

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

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

Antes de cada uso, desenrolle el cable de alimentación.

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

INFORMACIONES DE USO

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

El aparato está caliente durante el uso; nunca toque el

vidrio o las partes internas, sino solo el mango y el panel de control. Utilice siempre las agarraderas y el mango suministrado para sacar los accesorios.

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

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

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

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

No llene la sartén de aceite: riesgo de incendio.**Para cocinar, use solo recipientes adecuados para altas temperaturas.**

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

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

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

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

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

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

Antes de cada uso, desenrolle el cable de alimentación.

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

No utilice el producto como unidad de calefacción.

No inserte nada en las ranuras de ventilación.

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

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

Retire todos los materiales del compartimento de cocción y colóquelos en superficies sólidas y estables.
Después de usar, coloque los mandos en la posición OFF.

NOMENCLATURA G10221

1 Indicador de funcionamiento	2 Mando temporizador	3 Mando seleccion de funcion
4 Botón de luz interna	5 Mando de temperatura	6 Puerta
7 Asa	8 Rejilla	9 Bandeja
10 Ventilacion	11 Cesto para freir	12 Indicador de temperatura

BOTONES

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

TOAST - WARM: activa las 2 resistencias superiores laterales y las 2 resistencias inferiores (función de horno estático).

BAKE - DEFROST: activa las 2 resistencias superiores laterales, las 2 resistencias inferiores y la ventilacion (funcion horno ventilado).

AIR FRY: activa las 4 resistencias superiores y la ventilacion (función de freidora de aire).

PIZZA: activa 2 resistencias superiores, 2 resistencias inferiores y la ventilacion.

GRILL - BROIL: activa las 4 resistencias superiores y la ventilacion (cocción a PARRILLA).

El dial de ajuste de temperatura (5) le permite establecer una temperatura de hasta 230 grados centígrados. El dial temporizador (2) le permite establecer el tiempo de cocción entre 0 y 60 minutos, y también está equipado con con posiciones  que representan 3, 6 y 9 minutos respectivamente.

El botón (4) enciende la luz interior.

PRECALENTAMIENTO

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

- Ajuste el mando temporizador (2) a 15 minutos. Se encenderá el testigo de funcionamiento (1).
- Ajuste la temperatura deseada con el mando principal (5).
- Llevar la perilla de selección de cocción (3) a la posición deseada.

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

COCCIÓN

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

- Conectar a una toma adecuada y con conexión a tierra.
- Coloque la bandeja (9) en la base del compartimento interior y vierta un poco de agua.
- Precalentar el horno y colocar los alimentos en uno de los accesorios, ajustar la temperatura (botón 5), el tiempo (2) y el tipo (3) de cocción y colocar el accesorio a la altura correcta en el compartimento de cocción. Compruebe el estado de los alimentos que está cocinando (el botón 4 enciende la luz interior). Si hay que girar los alimentos, abra la puerta y ciérrela lo más rápido posible para evitar pérdidas de calor.
- Al final de la cocción, el temporizador emitirá un sonido. Si la cocción no está completa, reinicie el temporizador. Cuando los alimentos estén cocidos, retire los accesorios con una agarradera. Coloque todos los mandos en la posición OFF.

FUNCIONES DE COCCIÓN

HORNO ESTÁTICO: función " TOAST - WARM "

Antes de hornear, precalentar el horno durante 15 minutos.

Use la función "Tostadas" para todas las cocciones al horno: asar, hornear, calentar, tostar, etc. Dependiendo del tipo de cocción y del tipo de ingrediente (carne, pescado, verduras, pizza, etc.) los alimentos pueden colocarse sobre el accesorio que se considere más adecuado: bandeja, parrilla o cesta. La ubicación del accesorio en el horno también debe elegirse según la cocción.

También se puede cocinar en varios niveles.

HORNO VENTILADO: “BAKE – DEFROST”, “GRILL – BROIL”, “PIZZA”

Antes de hornear, precalentar el horno durante 15 minutos.

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

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

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

También se puede cocinar en varios niveles.

FREIDORA DE AIRE: AIR FRY

Antes de hornear, precalentar el horno durante 15 minutos.

Utilice la función "Air fry" para la función de freidora de aire. El gran calor de las 4 resistencias superiores, combinado con la potente ventilación, permite cocinar incluso sin aceite alimentos saludables y deliciosos, sin renunciar a la crujiente fritura tradicional. Para esta función, utilice la cesta para freír (13) y colóquela en la posición superior, la más cercana a las resistencias. A continuación se muestra una tabla con indicaciones de cantidad y tiempo para la función de freidora de aire

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

Nota: precalentar durante 15 minutos.

- Los ingredientes más pequeños requieren un tiempo de cocción ligeramente menor.
- Una mayor cantidad de ingredientes requiere un tiempo de cocción ligeramente mayor.

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

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

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

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

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Fuente de alimentación: AC 220-240V~50-60Hz. Potencia: 2000W
- Compartimento con capacidad de 32 litros y luz interior
- Ventilación - Temperatura ajustable (hasta 230°C) - Temporizador 60 minutos
- Accesorios: bandeja, parrilla, cesta

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.

RESIDUOS DE APARATOS ELÉCTRICOS Y ELECTRÓNICOS

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

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

To find the nearest service center, please call the telephone number 0541 694246, fax number 0541 756430 or contact us at assistentatecnica@trevidea.it 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