

G3FERRARI®

BY TREVIDEA

MOD.:
G10145

MANUALE D'USO
USER MANUAL

IT

EN

Technical model: TY-A220CLG



Forno Air Fryer - Air Fryer Oven
FRIGGISANO 22L

www.g3ferrari.it

ITA: INDICE

Simbologia.....	p. 2
Avvertenze di sicurezza.....	p. 3
Informazioni d'uso.....	p. 5
G10145.....	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. 16

ENG: INDEX

Symbols.....	p. 2
Safety Instructions.....	p. 10
General information.....	p. 12
G10145.....	p. 13
Control knobs.....	p. 13
Preheating.....	p. 14
Cooking.....	p. 14
Cooking Functions.....	p. 14
Cleaning.....	p. 15
Technical features.....	p. 16
Waste of electric and electronic equipment (WEEE Directive).....	p. 16

CLASSI DI PROTEZIONE / PROTECTION CLASSES



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



WARNING
ELECTRIC SHOCK RISK
DO NOT EXPOSE TO RAIN OR MOISTURE



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

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



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

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



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

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



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

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

AVVERTENZE DI SICUREZZA

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

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

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

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

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

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 lavare né gettare acqua sul vetro quando è caldo, poiché potrebbe rompersi.

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.

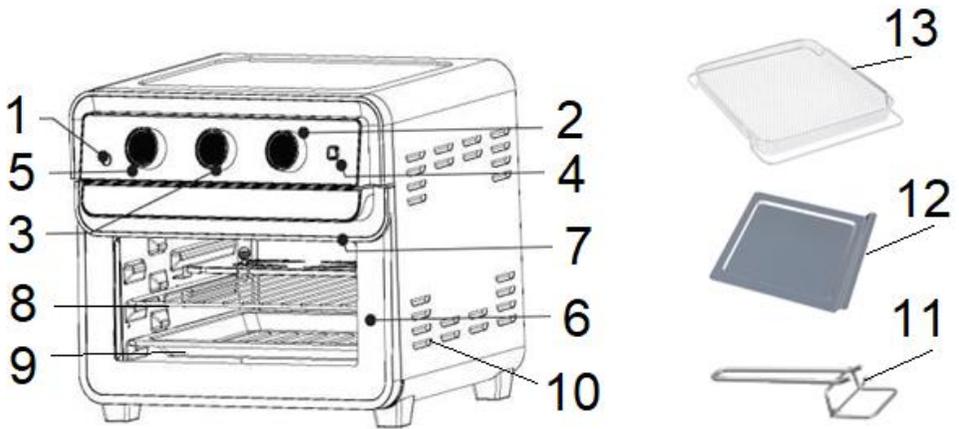
Non inserire nulla nelle feritoie di areazione.

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 G10145

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 Maniglia per vassoio	
12 Vassoio grassi	13 Cestello per frittura	

MANOPOLE

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

Posizione OFF: Forno spento

Posizione GRILL: abilita le 2 resistenze superiori laterali (cottura a GRILL).

Posizione ✱ GRILL: abilita le 2 resistenze superiori laterali e la ventilazione

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

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

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

Posizione ✱ DEHYDRATE: abilita 2 resistenze superiori (centrali) e la ventilazione.

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 della posizione “sempre acceso”. Il tasto (4) accende e spegne 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 raccogli grassi (12) 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 l'apposita maniglia (11). Portare tutte le manopole in posizione OFF.

NB: l'apparecchio è dotato di un sistema di sicurezza che impedisce il funzionamento se la porta è aperta. Assicurarsi quindi di aver chiuso bene la porta, altrimenti il forno non si azionerà.

FUNZIONI DI COTTURA

GRILL

Prima di cuocere preriscaldare il forno per 15 minuti.

Utilizzare la funzione "Grill" per grigliare, gratinare, dorare, scongelare, ecc.

Si consiglia di appoggiare gli alimenti sulla griglia (8) e di mettere la griglia sulla posizione più alta. Il vassoio (9) può essere inserito nella posizione media per ridurre il volume da riscaldare.

FORNO STATICO: funzione "TOAST"

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: *GRILL e *BAKE

Prima di cuocere preriscaldare il forno per 15 minuti.

Le funzioni "Grill Ventilato" e "Bake Ventilato" 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.*

ESSICCATORE: DEHYDRATE

Utilizzare la funzione “Dehydrate” per essiccare gli alimenti. Quando si attiva questa funzione:

- Utilizzare il cestello (13) e inserirlo nella posizione centrale.
- La manopola temperatura (5) è disattivata e la temperatura interna è impostata automaticamente a circa 70-75°C, adatta all’essiccazione degli alimenti.
- Portare la manopola timer (2) in posizione “ON”.

Controllare periodicamente lo stato dei cibi in cottura ed eventualmente girarli per essicarli uniformemente.

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 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 230V~50-60Hz. Potenza: 1700W
- Vano con capacità 22 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 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 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. 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 G10145

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 Tray handle	12 Grease tray
		13 Basket

CONTROL KNOBS

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

OFF: oven is switched Off

GRILL: Enable 2 upper heating element (GRILL cooking)

* **GRILL:** Enable 2 upper heating element and the convection.

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

* **BAKE:** 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)

* **DEHYDRATE:** Enable 2 upper heating elements and the fan

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 “always ON” position. The button (4) switches on and off 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 grease collecting tray (12) 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 the handle (11). Turn all the knobs to OFF position.

NOTE: appliance is equipped with a safety device that stops the oven if the door is open. Make sure that the door is properly closed, otherwise the oven will not work.

COOKING FUNCTIONS

GRILL

Before cooking pre-heat oven for 15 minutes. Use “Grill” function to grill, brown, defrost, ecc.

It is advised to lay down the food on the grid (8) and to put the grid on the upper position inside the oven. The tray (9) can be placed in the middle position to reduce the volume to heat.

STATIC OVEN: TOAST

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: *GRILL e *BAKE

Before cooking pre-heat oven for 15 minutes.

The functions “Grill with Convection” and “Bake with Convection” 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.*

DEHYDRATE: DEHYDRATE

Use “Dehydrate” function to dehydrate any kind of food. When you use this function:

- Use basket (13) and place it in the central position.
- Temperature knob (5) is inactivated and inner temperature is set automatically to 70-75°C, suitable for dehydrating food.
- Place the timer knob (2) in position “ON”.

Periodically check the state of food and eventually turn them to dehydrate evenly.

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

- Do not place oven in water. In any case prevent splashes of water or other liquids from reaching the unit.
- Regular cleaning of the internal chamber ensure better performances and prevents unpleasant odors. Use a soft cloth and non-abrasive cleaner for the cooking compartment.

- Grill, tray, and basket can be washed as everyday crockery.
 - Do not use abrasive or metallic sponges to clean the outside of the oven. This may jeopardize the paint.
 - Be careful not to drop any liquid or soap in the ventilation openings during cleaning.
- Crumbs, oils and cooking residues fall to the bottom of the unit. For faster cleaning, remove the crumb tray and clean it separately.

TECHNICAL FEATURES

- Power supply: AC 230V~50-60Hz. Power 1700W
- Chamber with capacity 22 L and internal light
- Convection - Adjustable temperature (up to 230°C) - Timer 60 minutes
- Accessories: tray, grid, basket

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.

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