

# G3 FERRARI®

BY TREVIDEA

MOD.:  
**G10155**

**MANUALE D'USO**  
**USER MANUAL**

IT

EN

Technical model: 20UG35-L



Forno a microonde con cottura combinata  
Microwave oven with grill function

**SAPORMIO VINTAGE**

## ITA: INDICE

Simbologia.....	p. 2
Avvertenze per l'utilizzo.....	p. 3
Informazioni d'uso.....	p. 5
G10155.....	p. 7
Consigli per l'utilizzo.....	p. 7
Impostazione orologio.....	p. 7
Funzionamento.....	p. 7
Scongelo automatico.....	p. 8
Riscaldamento e cottura a microonde.....	p. 8
Grill.....	p. 8
Combinazioni di cotture.....	p. 8
Cottura veloce.....	p. 9
Cotture preimpostate.....	p. 9
Partenza ritardata.....	p. 9
Cottura a più stadi.....	p. 10
Blocco bambini.....	p. 10
Pulizia.....	p. 10
Caratteristiche tecniche.....	p. 10
Piccolo ricettario per microonde.....	p. 11
Trattamento dei rifiuti delle apparecchiature elettriche ed elettroniche.....	p. 22

## ENG: INDEX

Symbols.....	p. 2
Safety instructions.....	p. 13
General information.....	p. 15
G10155.....	p. 16
Some advice.....	p. 17
Setting clock.....	p. 17
Operating the oven.....	p. 17
Automatic defrost.....	p. 17
Microwave.....	p. 17
Grill.....	p. 18
Combined cooking.....	p. 18
Fast cooking.....	p. 18
Presets.....	p. 18
Delay start.....	p. 19
Multi-Sequence cooking.....	p. 19
Safety lock.....	p. 19
Cleaning.....	p. 20
Technical features.....	p. 20
Microwave recipe handbook.....	p. 20
Waste of electric and electronic equipment (WEEE Directive).....	p. 22

## 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 prolunghe utilizzare quelli conformi alle vigenti norme di sicurezza; non superare i limiti di assorbimento indicati su adattatore e/o prolunghe, 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; 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.

**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.

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.

-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 utilizzare sotto o accanto a materiali infiammabili come le tende, fonti di calore, zone fredde e vapore.

-Non sottoporre il prodotto ad urti, potrebbero danneggiarlo. Utilizzare solo ricambi ed accessori originali e compatibili.

## INFORMAZIONI D'USO

Posizionare la parete sul retro contro un muro.

 **Non utilizzare l'apparecchio a vuoto o senza piatto rotante in vetro; potrebbe danneggiarsi.**

**Quando si cuoce a microonde usare solo contenitori ed alimenti compatibili con tale cottura.**

Non utilizzare il forno se si notano dei danneggiamenti dello sportello o delle sue guarnizioni. Qualora esca fumo dal forno o si senta odore di bruciato fermare tempestivamente la cottura, staccare la spina e lasciare chiuso lo sportello per soffocare eventuali fiamme.

Dopo aver cotto o riscaldato alimenti per bambini mescolarli per uniformare la temperatura.

Non ingerire cibi riscaldati o cotti a microonde prima che siano trascorsi 3 minuti dall'estrazione.

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

**Per evitare il pericolo di esposizione a microonde, non manomettere o rimuovere alcuna delle parti del**

**forno. Solo personale qualificato può intervenire su questo oggetto.**

Non lasciare mai l'apparecchio incustodito mentre è in funzione.

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

**ATTENZIONE: non rimuovere il foglio di protezione (fig. a lato) posto in corrispondenza del foro di uscita delle microonde (8)**



Un dispositivo di sicurezza ferma l'emissione di onde quando si apre lo sportello. E' comunque preferibile fermare la cottura prima di aprire. Lo stesso dispositivo non permette l'accensione se lo sportello è aperto.

#### INSTALLAZIONE

- Togliere tutti i materiali dal vano di cottura.
- Il forno è molto pesante; riporre su superfici solide e stabili.
- Durante l'utilizzo lasciare adeguati spazi ai lati del forno.
- Non usare il forno come ripiano di supporto per oggetti o come spazio per riporre cibi, pentole, contenitori.
- Posizionare ad adeguata distanza da apparecchi radio o TV, poiché le microonde possono generare interferenza e quindi malfunzionamento.

#### CONTENITORI NON ADATTI AL MICROONDE

Questi oggetti o materiali non possono essere introdotti nel forno quando è usato come microonde. Infatti tali onde possono essere respinte da alcune superfici, provocando surriscaldamento e quindi pericolo.

- **Metalli**
- **Cristalli o vetri contenenti piombo**
- **Vaschette o fogli di alluminio**
- **Plastica contenente melanina**
- **Porcellane o ceramiche smaltate in metallo o solo decorate con oro o altri metalli.**
- **Oggetti con angoli o bordi spigolosi.**

**⚠ ATTENZIONE: alcuni recipienti in plastica per la cottura nel microonde non possono essere utilizzati con la funzione "Grill" o con cotture combinate, in quanto possono essere soggetti a deformazioni o, nel caso peggiore, a liquefazione.**

Non usare mai recipienti di materiale plastico per la cottura con forno tradizionale.

**A titolo puramente indicativo, soltanto contenitori in Pirex possono essere utilizzati in entrambe le cotture: microonde e convezione.**

Esempio: pasta al forno, patate, carne e pesce, che richiedono o la gratinatura o la rosolatura, possono essere cotti con un unico contenitore passando dalla fase iniziale a microonde alla fase finale grill soltanto in contenitori di pirex.

**⚠ ATTENZIONE: materiali metallici o alluminio, proibiti nella cottura a microonde, possono essere utilizzati solo con la funzione "Grill". Fare attenzione a non utilizzarli in una successiva cottura a microonde o combinata.**

#### AVVERTENZE PER GLI ALIMENTI COTTI A MICROONDE

Questi alimenti non possono essere introdotti nel forno quando è usato come microonde.

- **Uova**, possono scoppiare.
- **Alcolici**
- **Frutta o alimenti con involucri naturali** (es: mele, patate, castagne, insaccati, ecc...): nel caso fosse necessario cuocere i sopra menzionati (o simili) alimenti, è importante forare in più punti l'involucro prima di far partire la cottura.

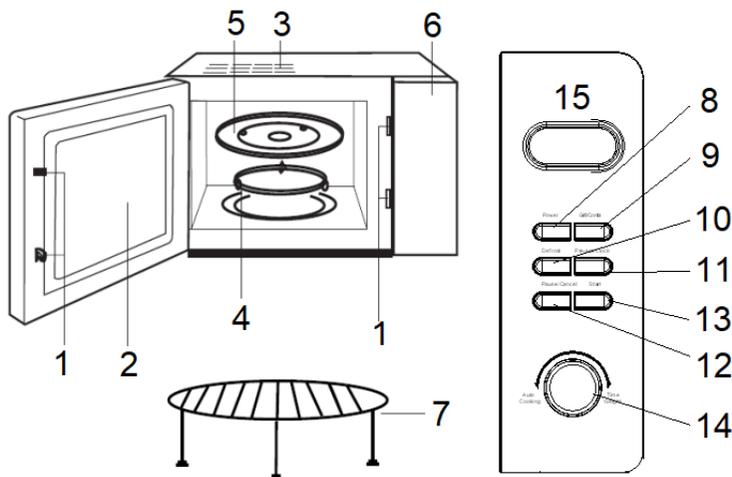
**Contenitori sigillati:** non riscaldare acqua, liquidi o alimenti in contenitori o bottiglie sigillate.

## NOMENCLATURA G10155

- 1) Sistema chiusura sportello
- 2) Sportello
- 3) Feritoie di areazione
- 4) Anello girevole
- 5) Piatto di supporto in vetro
- 6) Pannello di controllo
- 7) Griglia rialzata

## PANNELLO (6)

- 8) Tasto POWER
- 9) Tasto GRILL/COMBI
- 10) Tasto DEFROST
- 11) Tasto PRE-SET/CLOCK
- 12) Tasto PAUSE/CANCEL
- 13) Tasto START
- 14) Manopola di impostazione
- 15) Display



## CONSIGLI PER L'UTILIZZO

**⚠ ATTENZIONE: inserire esclusivamente alimenti all'interno del forno a microonde.**

**SCONGELAMENTO:** Utilizzare sempre piatti o contenitori sopra al piatto di vetro rotante in modo da raccogliere i liquidi persi dagli alimenti durante l'operazione.

Rivestire con una pellicola trasparente per mantenere pulito il forno. I tempi variano a seconda della quantità e del tipo di alimento. Controllare frequentemente per non superare il corretto tempo di scongelamento. Quando si decide di congelare un alimento tenere conto del successivo scongelamento: ad esempio è bene congelare separatamente le singole fette di carne, poiché si avrà uno scongelamento più veloce ed omogeneo.

**RISCALDAMENTO E COTTURA A MICROONDE:** Prima di cuocere o riscaldare è bene scongelare gli alimenti per avere tempi più precisi. Rivestire con una pellicola trasparente per mantenere pulito il forno.

La cottura dipende da tipo di cibo, quantità, potenza scelta. La funzione di cottura dipende da tali fattori.

**RISCALDAMENTO E COTTURA CON GRILL:** Prima di cuocere o riscaldare è bene scongelare gli alimenti per avere tempi più precisi e una cottura più omogenea. Questo forno dispone della funzione "grill" (riscaldamento tramite resistenza posta sulla parete superiore del vano di cottura). Poiché in questo caso il calore proviene da una sola direzione si consiglia di girare o mescolare i cibi.

La cottura e i tempi dipendono dal tipo di cibo, dalla quantità, dalla temperatura scelta; è pertanto consigliabile controllare periodicamente lo stato della cottura.

## IMPOSTAZIONE OROLOGIO

- All'accensione appare " : " e il microonde emette un beep.
- Premere il tasto CLOCK/PRE-SET (11), il valore delle ore lampeggia.
- Ruotare la manopola (14) fino al valore desiderato per le ore.
- Premere il tasto CLOCK/PRE-SET (11), il valore dei minuti lampeggia.
- Ruotare la manopola (14) fino al valore desiderato per i minuti.
- Premere il tasto CLOCK/PRE-SET (11) per salvare l'ora impostata.

**ATTENZIONE:** se si disconnette il prodotto dalla presa elettrica l'orologio va poi reimpostato.

## FUNZIONAMENTO

Questo forno dispone delle funzioni: cottura a microonde, grill e cottura combinata.

Prima di collegare la spina inserire l'anello girevole (4) nell'apposito incavo ed incastrare il piatto in vetro (5) sopra l'anello. **Montare sempre questi accessori prima dell'azionamento del forno.**

Collegare la spina. A questo punto il microonde è pronto all'utilizzo.

Inserire gli alimenti da scongelare o da cuocere ed impostare la potenza del microonde e il tempo di cottura con gli appositi comandi sul pannello di controllo, a seconda del tipo di cottura che si vuole effettuare, come descritto nei successivi paragrafi.

La luce interna si accende quando la porta è chiusa ed il forno è in funzione, e quando la porta è aperta ed il forno in standby. La luce si spegne solo se la porta è chiusa ed il forno non è in funzione.

Attendere la fine della cottura lasciando chiuso lo sportello. Quando questo viene aperto il dispositivo di sicurezza blocca le microonde. Se si vuole procedere con la cottura è necessario richiudere lo sportello.

In ogni momento è possibile fermare il microonde con il tasto PAUSE/CANCEL (12).

## FUNZIONI

### A) Scongelo con microonde

Premere il tasto DEFROST (10) per accedere alla funzione scongelamento.

Sul display (15), premendo il tasto (10), appaiono a ciclo le scritte:

D-1, per scongelare carne, peso da 0.1 a 2Kg.

D-2, per scongelare sughi e zuppe, peso da 0.2 a 3Kg.

D-3, per scongelare il pesce, peso da 0.1 a 0.9Kg.

Una volta impostato il peso, premere il tasto START (13) per far partire lo scongelamento.

Durante lo scongelamento controllare frequentemente lo stato degli alimenti e girarli anche più volte.

Durante lo scongelamento il forno emette dei beep per segnalare che i cibi vanno girati.

### B) Riscaldamento e cottura con microonde

- Premere il tasto POWER (8), sul display appare 100P.

- Sono disponibili 5 livelli di potenza delle microonde. Premere POWER (8) ripetutamente per scegliere tra i seguenti valori

o P 100: 100%, 700W (Cottura veloce)

o P 80: 80%, 560W (cottura media)

o P 60: 60%, 420W (Cottura lenta o a vapore)

o P 40: 40%, 280W (per scongelamento e riscaldamento alimenti)

o P 20: 20%, 140W (mantenimento in caldo)

- Ruotare la manopola (14) per impostare il tempo di cottura, da 10 secondi a 60 minuti.

- Premere il tasto START (13), per azionare il forno

### C) Grill

 **ATTENZIONE: molti dei materiali adatti alla cottura a microonde non sono adatti alla cottura con grill. Si consiglia di usare vetro pirex.**

La funzione "Grill" attiva la resistenza posta sulla parte superiore del vano di cottura. Poiché in questo caso il calore proviene da una sola direzione si consiglia di girare o mescolare i cibi durante la cottura. Il grill ha una potenza di 800W.

- Premere il tasto GRILL/COMBI (9), sul display appare "G".

- Ruotare la manopola (14) per impostare il tempo di cottura, da 10 secondi a 60 minuti.

- Premere il tasto START (13), per azionare il forno

### D) Combinazioni di cotture

 **ATTENZIONE: utilizzare solo vetro pirex per questi tipi di cottura.**

Questa funzione permette di combinare la cottura a microonde con quella Grill.

- Premere il tasto GRILL/COMBI (9), sul display appare "G".

- Premere ripetutamente GRILL/COMBI (9) finché sul display appare la scritta "C-1" e "C-2".

- **C-1: 30% microonde + 70% grill**

Cottura a metà tra quella tradizionale e quella a microonde.

- **C-2: 55% microonde + 45% grill**

Questo programma di cottura fa uso di una quantità di microonde più alta.

- Una volta selezionato C-1 o C-2, ruotare la manopola (14) per impostare il tempo di cottura, da 10 secondi a 60 minuti. Premere il tasto START (13), per azionare il forno

## E) Cottura veloce

1) Con forno in standby, premere il tasto START (13) per azionare il forno alla potenza massima per 60 secondi. Premendo nuovamente START (13) il tempo di cottura si incrementa di 10 secondi, fino a un massimo di 60 minuti (si può anche ruotare la manopola (14)).

2) Durante una qualsiasi cottura, ruotare la manopola (14) per cambiare il tempo impostato.

In ogni momento e con ogni cottura è possibile fermare il microonde con il tasto PAUSE/CANCEL (12):

- Se si vuole mescolare gli alimenti durante la cottura premere PAUSE/CANCEL (12) per fermare il forno, e poi START (13) per riprendere la cottura dal punto in cui era stata fermata.

- Se si vuole fermare la cottura e cancellarla, premere PAUSE/CANCEL (12) per 2 volte

Fare attenzione durante la cottura controllando frequentemente lo stato degli alimenti.

## COTTURE PREIMPOSTATE

Questo microonde dispone di 8 programmi preimpostati per facilitare l'utilizzo.

Con forno in standby, ruotare la manopola (14) per scegliere una cottura tra A1 e A8.

- Una volta scelto il programma, Premere il tasto START (13), per azionare il forno.

Display	Tipo	
A.1	Popcorn	Per preparare una busta di popcorn di 85g. Se, prima del termine, la frequenza degli scoppi è di circa 1 ogni 1-2 secondi, premere <b>Pause/Cancel</b> e fermare la cottura
A.2	Popcorn	Come A.1 ma peso di 100g
A.3	Pizza	Scaldare un pezzo di pizza congelata di 0.15kg
A.4	Bevande	Scaldare una tazza di 250 ml di liquido. La temperatura iniziale è di circa 5-10°C. Non coprire la tazza
A.5	Bevande	Scaldare una tazza di 500 ml di liquido. La temperatura iniziale è di circa 5-10°C. Non coprire la tazza
A.6	Patate	Cuocere patate a bastoncino (tagliate con base di 5mm). Peso totale circa 0.4kg. Posizionare le patate su un piatto largo e coprire il piatto con una pellicola
A.7	Patate	Come A.6 ma peso di 0.6 Kg
A.8	Pesce	Per cuocere a vapore un pesce di 0.45kg. Dopo aver pulito il pesce e rimosso le scaglie, fare dei tagli sulla pelle del pesce. Mettere il pesce su un piatto fondo di diametro 22-27cm, condirlo e coprire il piatto con una pellicola. Dopo la cottura, lasciar riposare per 2 minuti.

Fare attenzione a peso e tipo di alimento, poiché le cotture preimpostate variano molto a seconda di questi 2 fattori. La temperatura iniziale degli alimenti dovrebbe essere di 20-25 gradi.

## PARTENZA RITARDATA

Se si desidera che la cottura non parta immediatamente, ma solo a una determinata ora, è possibile programmare la partenza ad un certo orario.

- Impostare l'ora corrente come spiegato nel paragrafo "Impostazione orologio"

- Impostare il tipo ed il tempo di cottura

- Impostare l'orario a cui si desidera far partire la cottura

ESEMPIO: Si vuol far partire il microonde alle 21.50, con una cottura a microonde di potenza 80% e durata 7 minuti.

- Impostare l'ora corrente come spiegato nel paragrafo "Impostazione orologio"

- Premere il tasto POWER (8), finché sul display appare P80.

- Ruotare la manopola (14) per impostare il tempo di cottura, in questo caso 7 minuti.

- Non premere Start, ma impostare orario di accensione come segue:

- Premere per 3 secondi il tasto PRE-SET/CLOCK (11), il valore delle ore lampeggia.
- Ruotare la manopola (14) fino al valore desiderato per le ore, in questo caso 21.
- Premere il tasto PRE-SET/CLOCK (11), il valore dei minuti lampeggia.
- Ruotare la manopola (14) fino al valore desiderato per i minuti, in questo caso 50.
- Premere PRE-SET/CLOCK (11) per salvare le impostazioni. La cottura inizierà all'ora così impostata

## COTTURA A PIU' STADI

Alcune preparazioni possono richiedere un susseguirsi di diverse cotture, per esempio si può aver la necessità di scongelare e poi cuocere, oppure di cuocere a microonde e poi finire con il grill.

In questo caso è utile una funzionalità di questo forno: la cottura a più stadi, o multi-sequenza.

ESEMPIO: Scongelare a microonde 40% per 6 minuti (in questo caso non si può usare la funzione "defrost") e poi cuocere a microonde 80% per 10 minuti e poi finire con il grill per 3 minuti.

- Premere il tasto POWER (8), finché sul display appare P40.
- Ruotare la manopola (14) per impostare il tempo di cottura, in questo caso 6 minuti.
- Premere il tasto POWER (8), finché sul display appare P80.
- Ruotare la manopola (14) per impostare il tempo di cottura, in questo caso 10 minuti.
- Premere il tasto GRILL/COMBI (9), sul display appare "G".
- Ruotare la manopola (14) per impostare il tempo di cottura, in questo caso 3 minuti.
- Premere il tasto START (13), per azionare il forno, che effettuerà le 3 cotture in sequenza.

Si può impostare fino a un massimo di 4 cotture diverse.

## BLOCCO BAMBINI

Questa funzione blocca la funzione di tutti i tasti del pannello comandi. Può essere utilizzata per pulire il forno in sicurezza, o per evitare che i bambini azionino inavvertitamente l'apparecchio.

Per bloccare i tasti, premere per 3 secondi il tasto PAUSE/CANCEL (12). Sul display appare la scritta "OFF". Per sbloccare i tasti, premere per 3 secondi il tasto PAUSE/CANCEL (12).

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

- Non immergere il forno in acqua, evitare che spruzzi d'acqua o di altri liquidi lo raggiungano. Non utilizzare spugne troppo bagnate per pulire la superficie esterna o il vano di cottura. Porre attenzione a non far penetrare gocce d'acqua nelle aperture di areazione o nei fori posti sulle pareti del vano di cottura.
- Effettuare la pulizia del vano di cottura e della superficie esterna con una spugna umida (o un panno), facendo attenzione a non spruzzare detersivi direttamente sul forno; applicarli sulla spugna.
- Piatto in vetro e griglia di rialzamento possono essere lavati come normali stoviglie, con spugna non abrasiva e detersivo per piatti, ma non in lavastoviglie. Asciugarli completamente prima di reinserirli nel forno.
- Se all'interno del vano si è accumulato vapore, aprire lo sportello per farlo uscire e asciugare le pareti con un panno morbido asciutto.

La pulizia è molto importante, poiché preserva l'efficienza e la vita del forno.

Si consiglia perciò di pulire spesso il forno, specialmente all'interno.

## CARATTERISTICHE TECNICHE

- Alimentazione: AC 230V, 50Hz. Potenza massima in ingresso 1150W
- Potenza massima microonde in uscita 700W. Potenza grill 800W
- Frequenza microonde 2,45GHz
- Capacità vano cottura: 20 litri
- Cottura a microonde, grill e combinata
- Timer 60 minuti, funzione partenza ritardata, blocco tasti, Allarme acustico
- Accessori: anello rotante, piatto in vetro, griglia rialzata

# PICCOLO RICETTARIO PER MICROONDE

## I PRIMI

### Conchiglie ai Porcini

**Ingredienti** 400g Conchiglie, 400g Porcini sodi e freschi, 1 Cipolla piccola, 100g di Stracchino, Aglio, 1 cucchiaino di Prezzemolo tritato, Olio extravergine, sale e pepe

**Preparazione** Ungete una pirofila da forno a microonde, sistematevi l'aglio schiacciato e la cipolla tritata. Rosolate per 3 minuti alla massima potenza.

Intanto pulite, lavate ed asciugate accuratamente i funghi, affettateli sottilmente e versateli nella pirofila dopo aver eliminato l'aglio. Profumate con il prezzemolo e cuocete per altri 3 minuti alla massima potenza. A cottura ultimata condite di sale e pepe e lasciate riposare per qualche minuto. Cuocete le conchiglie al dente in abbondante acqua salata ad ebollizione. Scolatele, versatele nella pirofila ed amalgamate bene con un cucchiaino di legno. Aggiungetevi lo stracchino a dadini ed irrorate con un filo d'olio.

**Ingredienti per: 4 Persone**

**Difficoltà: Bassa**

### Risotto al Salto con Mozzarella e Prosciutto

**Ingredienti** 300g di risotto, 70g prosciutto cotto a fette, 1 mozzarella, salsa di pomodoro, origano, burro per lo stampo, olio di oliva

**Preparazione** Affettate la mozzarella a fettine. Tagliate a striscioline il prosciutto e imburrate un recipiente tondo a bordi bassi. Mettete nel recipiente metà del risotto e sgranatelo. Stendetelo bene copritelo con striscioline di prosciutto. Su questo strato versate il resto del risotto livellato e sistematevi sopra la mozzarella. Irrorate il tutto con la salsa di pomodoro l'olio e origano. Informate a massima potenza per 2 minuti e per altri 2 minuti a metà potenza. Far riposare 2 minuti prima di servire.

**Ingredienti per: 4 Persone**

**Difficoltà: Bassa**

### Farfalle al cartoccio

**Ingredienti** 160g di Farfalle, 3 cucchiaini di passato di pomodoro, 6 olive farcite, 2 acciughe sott'olio, 60g di tonno sottolio, 60g di taleggio, olio extra vergine d'oliva, foglie di basilico, sale e pepe.

**Preparazione** Lavorate in una terrina il passato di pomodoro con le acciughe tritate. Affettate le olive. Sfaldate il tonno. Sminuzzate 4 foglie di basilico. Unite tutto al composto di pomodoro e acciughe. Regolate di sale e pepe. Riducete a cubetti il taleggio. Cuocete le farfalle al dente. Scolatele. Aggiungetele agli ingredienti nella terrina. Preparate due fogli di carta da forno. Separate le farfalle in 2 parti. Stendeteci dentro le farfalle condite. Avvolgete in modo da formare 2 cartocci. Sistemateli nel forno. Cuocete a potenza piena per 2 minuti. Fate riposare per altri 2 minuti circa.

**Ingredienti per: 2 Persone**

**Difficoltà: Bassa**

### Risotto di Zucchine

**Ingredienti** 10g di burro, 1 cucchiaino di olio extra vergine, 180g di riso, sale, 40g di parmigiano grattugiato, 3 zucchine, 1 cipolla, 3 dl di brodo, prezzemolo tritato.

**Preparazione** In un contenitore adatto al microonde, mettere la cipolla tritata, l'olio e le zucchine tagliate alla julienne. Coprire e cuocere a 750 Watt di potenza per 3 minuti. Aggiungere il riso, il brodo ed il sale, cuocere per circa 12 minuti, girando almeno due volte durante la cottura. Mantecare con il parmigiano ed il burro, spolverare di prezzemolo.

**Ingredienti per: 2 Persone**

**Difficoltà: Bassa**

## I SECONDI

### Filetto ai Funghi

**Ingredienti** 500g di filetto di maiale, 100g di champignons, 1 scalogno, 1 noce di burro, 1 cucchiaino di senape in polvere, timo, panna da cucina, prezzemolo, mezzo bicchiere di vino bianco secco, 1 cucchiaino di amido di mais, sale e pepe.

**Preparazione** Mettete il filetto di maiale sul tagliere, strofinatelo prima con la senape in polvere, poi con un trito finissimo di prezzemolo e timo. Sistematelo quindi in un recipiente che lo contenga in misura ben imburato e cuocetelo scoperto per 12 minuti a 600 w. Durante la cottura rigirate un paio di volte la carne e se avete un forno combinato abbinatelo il grill a potenza max. Trasferite la carne su un piatto e copritela con un foglio di alluminio. Mondate i funghi e affettateli. Tritate lo scalogno e stemperate l'amido di mais nel

mezzo bicchiere di vino. Versate il miscuglio di vino e amido nel recipiente dove avete cotto la carne raschiando con un cucchiaino il fondo di cottura rimasto, unite un cucchiaio di panna, i funghi, lo scalogno e ancora un po' di timo e prezzemolo tritati. Salate, pepate a gusto mescolate e cuocete per 6 minuti a 600 w. Rimettete la carne nel recipiente rigiratela nella salsa in modo che ne rimanga completamente coperta e cuocetela per altri 4 minuti sempre a 600 w.

Durante la cottura rigirate il filetto ancora un paio di volte. lasciate riposare la carne per almeno 5 minuti prima di servire.

**Ingredienti per: 4 Persone**

**Difficoltà: Media**

### **Dentice con le verdure**

**Ingredienti** 1 dentice grande, 400g pomodori maturi, 2 peperoni dolci, 1 cipolla, 10 foglie di basilico, origano, olio di oliva, sale e pepe.

**Preparazione** Pulite e lavate il pesce. Lavate il pomodoro e i peperoni togliete i semi e tagliateli a striscioline. Tagliate a fettine la cipolla e mettetela con cinque cucchiariate di olio in un recipiente per microonde in grado di contenere anche il pesce con attorno le verdure. Infornate alla massima potenza per 2 minuti e mescolate. Fate due tagli paralleli sue due lati del pesce non troppo profondi. Mettete un pizzico di sale e pepe nel pesce e mettetelo nel recipiente con la cipolla rigirandolo per bene. Mettete attorno i peperoni e pomodori spolverizzando con origano e foglie di basilico. Coprite con il coperchio e infornate alla massima potenza per 8 minuti. Rigirate la verdura e il pesce e proseguite la cottura per 15 minuti. Lasciate riposare per 10 minuti a forno spento e servite.

**Ingredienti per: 4 Persone**

**Difficoltà: Bassa**

### **Sogliole alla Paprica**

**Ingredienti** 4 sogliole, 100g di burro, 1 limone, paprica, senape dolce, sale.

**Preparazione** Pulite le sogliole eliminate le teste e spellatele lavatele e asciugatele. Grattugiate la scorza del limone e amalgamatela con il succo di limone, un cucchiaio di senape e un pizzico di paprica in un piatto largo. Ponete le sogliole in questo sughetto per farle insaporire. Ungete un recipiente per microonde di burro e metteteci le sogliole scolate con un pizzico di paprica sale e burro avanzato. Mettete il coperchio e infornate per 8 minuti. A metà cottura girate le sogliole. Lasciate riposare a forno spento per 5 minuti.

**Ingredienti per: 4 Persone**

**Difficoltà: Media**

### **Frittata di zucchini**

**Ingredienti** 2 zucchini, 4 uova, ½ bicchiere di latte, 2 cucchiari di farina, 1 cucchiaio di grana o pecorino, sale e pepe.

**Preparazione** Prendere due zucchini crude e tritarle finemente, sbattere in una terrina quattro uova alle quali aggiungerete un po' di latte (mezzo bicchiere scarso, non di più) e due cucchiari di farina. Aggiungere del pecorino o del grana grattugiato (servono a dare sapore) e le zucchini precedentemente tritate. Il composto ottenuto deve essere spumoso. Mettere nel microonde alla massima potenza per cinque minuti. Lasciare riposare alcuni minuti e poi altri 5 minuti di microonde.

**Ingredienti per: 2 Persone**

**Difficoltà: Media**

## **DOLCI**

### **Torta al cioccolato**

**Ingredienti** 2 uova, 50g di burro, 130g di farina, 170g zucchero, 1dl di acqua 20g di cacao amaro, granella di mandorle sgusciate, 2 cucchiari di marmellata, 1 bustina di zucchero a velo, 1 cucchiaino di lievito, 1 bustina di vanillina.

**Preparazione** Lavorate le uova con lo zucchero. Unite il burro. Versate l'acqua. Incorporateci cacao, farina, lievito e vanillina. Amalgamate bene il tutto. Foderate una tortiera adatta al microonde con carta da forno. Stendeteci il composto. Cucinate per 6 min. circa al massimo della potenza. Cospargete di zucchero a velo.

Guarnite con gocce di marmellata e granella di mandorle.

**Ingredienti per: 4 Persone**

**Difficoltà: Bassa**

## **Focaccine di Mele**

**Ingredienti** 2 mele, 215g di farina bianca, ½ bicchiere di latte, lievito in polvere, 50g di zucchero, 1 limone, 1 cucchiaino di zucchero a velo, 1 uovo, 50g di burro, 50g uva sultanina, lardo fresco, sale.

**Preparazione** Lavate e ammorbidite l'uvetta in acqua tiepida scolatela e asciugatela. Lavate e sbucciate le mele togliete i torsoli e grattugiatele raccogliendo il ricavato in una ciotola, unite l'uvetta, la scorza di limone, lo zucchero, il sale e il burro a pezzetti. Mescolate e aggiungete l'uovo e la farina a cui avrete mescolato la metà scarsa del lievito piano piano con un setaccio.

Ungete un recipiente per il microonde con il lardo sciolto e ponetevi sopra a corona 8 cucchiainate del composto formando dei monticelli. Cuocete le focaccine alla massima potenza per 5 minuti. Lasciatele riposare a forno spento per 2 minuti. Presentatele su un piatto con una spolverata di zucchero a velo. Potete sostituire il lardo con il burro.

**Ingredienti per: 4 Persone**

**Difficoltà: Bassa**

## **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 rear surface of the oven shall be placed against a wall

 **Do not use the oven when it's empty or without the glass; it may be damaged. When cooking microwave, use only compatible containers and food.**

Do not use the oven if there is any damage to the door or its seals.

If smoke or some burning smell comes out of the oven, immediately stop any operation, unplug the oven and leave the door closed to stifle any flames.

**Be careful when handling freshly-cooked food as they may be very hot.** After having cooked baby food, mix it to uniform the temperature.

Do not eat food heated or cooked in microwave until at least 3 minutes from finishing the operation.

**To avoid any danger due to the exposure to microwaves, do not tamper with the oven and/or remove any part of it. Only qualified personnel can fix the unit.**

Never leave the appliance unattended while it is running.  
Do not place the oven in water or other liquids, avoiding splashing of liquids.

A safety device stops the emission of waves when the door is opened. Anyway, it is preferable to stop cooking before opening. The safety device does not allow the ignition when the door is open.

### **INSTALLATION**

Remove all packaging materials from the cooking compartment.

The oven is very heavy, put it on a solid and stable surface.

When the oven is in use, leave enough space at both sides of it.

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

Place oven at distance from radios or TV, as microwaves can interfere with electronic equipment.

**CAUTION: do not remove protection layer (see beside figure) placed on the microwaves exit hole (8).**

### **NON-SUITABLE CONTAINERS**

Items made of the following materials cannot be placed inside the oven when it is used as a microwave. In fact, microwaves can be rejected by some surfaces, causing the dangerous overheating of the oven.

- **Metals**
- **Crystal glass and glass containing lead**
- **Aluminum containers and/or layers**
- **Plastic containing melanine**
- **Porcelain and pottery containing metals or with metal finishing (such as gold, silver etc...).**
- **Sharp-edge objects.**



**CAUTION: some plastic containers suitable for microwave cooking cannot be used with "grill" or "combined" function, as they may be subject to deformations or even liquefaction.**

**Never use plastic containers for traditional oven cooking. Only Pyrex containers can be used with both microwave and convection cooking.**

Example: pasta, potatoes, meat and fish, which require browning, can only be cooked in a single Pyrex container, passing from initial microwave cooking to final grill browning stage.

**CAUTION: metal or aluminum materials, which are prohibited in microwave cooking, can only be used with "Grill". Be careful not to use them for microwave or combined cooking.**

### **INSTRUCTIONS FOR MICROWAVE COOKING**

Following foods may not be introduced into the oven operating microwave cooking.

- **Eggs**, they may burst.
- **Alcohol**
- **Fruit or foods with natural shell or casing** (i.e. apples, potatoes, chestnuts, sausages, etc...): if you need to cook them, pierce the case in several places before starting the cooking process.
- **Sealed containers**: do not boil water, liquids or food in sealed containers or bottles.

## **DESCRIPTION G10155**

- |                     |                           |                     |                 |
|---------------------|---------------------------|---------------------|-----------------|
| 1) Door lock system | 2) Door                   | 3) Airflow openings |                 |
| 4) Plate ring       | 5) Supporting glass plate | 6) Control panel    | 7) Higher grill |

## **CONTROL PANEL (6)**

- |                          |                         |                    |
|--------------------------|-------------------------|--------------------|
| 8) Button POWER          | 9) Button GRILL/COMBI   | 10) Button DEFROST |
| 11) Button PRE-SET/CLOCK | 12) Button PAUSE/CANCEL | 13) Button START   |
| 14) Setting Knob         | 15) Display             |                    |

## SOME ADVICE

**CAUTION: only food should be placed inside the oven, do not insert anything else.**

**DEFROST** Use dishes or containers on top of rotating glass plate in order to collect the fluids lost from foods during the process. Defrosting time changes, depending on the amount and type of food. Check frequently to avoid exceeding the correct defrosting time.

When you decide to freeze food, always consider the defrosting operations: for example, it's better to freeze slices of meat separately, as they will defrost faster and more homogeneous.

**MICROWAVE HEATING AND COOKING** For more accurate times, before start cooking or heating, always defrost the food. Coated with a transparent film to keep clean the oven. Cooking depends on the type and quantity of food, beyond the selected power. Select the right function according to these elements.

**GRILL HEATING AND COOKING** For more accurate times, before start cooking or heating, always defrost the food. This oven features the "Grill" cooking and heating function (heat is provided by the resistance which is placed on the upper wall of the cooking chamber). Since the heat comes from only one direction, it is recommended to mix or stir the food during heating and/or cooking process. Cooking depends on the type and quantity of food, beyond the selected power. Select the right cooking function according to these elements.

## SET THE CLOCK

- At switch on display shows “ : “ and oven emits a beep.
- Press button **CLOCK/PRE-SET** (11), hours value flashes.
- Rotate knob (14) until you reach the value you want to set for the hours.
- Press button **CLOCK/PRE-SET** (11), minutes value flashes.
- Rotate knob (14) until you reach the value you want to set for the minutes.
- Press button **CLOCK/PRE-SET** (11) to save settings.

**WARNING:** if unit is unplugged, clock has to be reset.

## OPERATING

Select between the following functions: microwave, grill and combined cooking.

Before connecting the plug, insert the rotating plate ring (4) into the notch and fit the glass plate (5) over the ring. **Always install all the accessories before turning on the oven.**

Plug the appliance and the microwave oven is ready to work.

Place the food and set power and cooking time by using the commands on the control panel depending on the type of cooking to be performed, as described in the following paragraphs.

Inner light is on when door is closed and oven is working, and when door is opened and oven is in standby.

Inner light goes off only if door is closed and oven not working.

Wait until the complete cooking, leaving the door closed. Once the door is opened, the safety device blocks the microwaves. If you wish to continue cooking, it is necessary to close the door. Press **STOP/CLEAR** (12) button to stop the oven at any time.

## FUNCTIONS

### A) Defrost

Press button **DEFROST** (10) to go to defrost function. On display (15), pressing button (10), appear:

D-1, to defrost meat, from 0.1 to 2Kg.

D-2, to defrost soup/sauce, from 0.2 to 3Kg.

D-1, to defrost fish, from 0.1 to 0.9Kg.

After setting weight, press button **START** (13) to start defrosting.

During the defrost process frequently check the food inside the oven, and turn it several times.

During the defrost oven emits beeps to remind you to turn the food.

### B) Riscaldamento e cottura con microonde

- Press button **POWER** (8), on display appears 100P.

- 5 power levels are available for heating and microwave cooking. Press POWER (8) again to choose between following values
  - o P 100: 100%, 700W (Fast cooking)
  - o P 80: 80%, 560W (Medium cooking)
  - o P 60: 60%, 420W (Slow cooking and steam cooking)
  - o P 40: 40%, 280W (defrost and heating)
  - o P 20: 20%, 140W (keep warm function)
- Rotate knob (14) to set cooking time, from 10 seconds to 60 minutes.
- Press button START (13), to start cooking

### C) Grill



**CAUTION: several materials suitable for microwave cooking are not suitable for grill cooking. It is advisable to use Pyrex glass.**

Grill function initiates the resistance placed on the upper part of the cooking compartment. Since the heat comes from only one direction, it is recommended to turn or stir the food once they are half-cooked. The grill works at 800W.

- Press button GRILL/COMBI (9), on display appears “G”.
- Rotate knob (14) to set cooking time, from 10 seconds to 60 minutes.
- Press button START (13), to start cooking



### D) Microwave and grill cooking combined

**CAUTION: Use only Pyrex glass with this kind of cooking.**

This function allows combining grill cooking and microwave.

- Press button GRILL/COMBI (9), on display appears “G”.
- Press GRILL/COMBI (9) until on display appear “C-1” e “C-2”.
  - **C1: 30% microwave + 70% grill**
  - **C2: 55% microwave + 45% grill**
- Once selected C-1 or C-2, rotate knob (14) to set cooking time, from 10 seconds to 60 minutes.
- Press button START (13), to start cooking

### E) Fast cooking

- 1) When oven in standby, press START (13) to switch it on at maximum power for 60 seconds. Pressing again START (13) cooking time increases of 10 seconds, up to 60 minutes (also the knob (14) can be used).
- 2) During any cooking, rotate the knob (14) to increase or decrease the cooking time.
- 3) When oven in standby, rotate knob (14) to the LEFT to directly decide cooking time. Pressing START, oven cooks at 100% power for the time set.

In any moment and with any cooking you can stop microwave oven by pressing PAUSE/CANCEL (12):

- If you want to mix foods during cooking press PAUSE/CANCEL (12) to stop oven, then close the door and press START (13) to resume cooking from the time when it was stopped.
- If you want to stop cooking and cancel it, press PAUSE/CANCEL (12) two times

## AUTOMATIC PROGRAMS

The microwave oven features 8 automatic programs as follow:

When oven in standby, rotate knob (14) to choose a program between A1 and A8.

- After choosing the program, press START (13), to start cooking.

Display	Kind	Method
A.1	Popcorn	Suitable for popping a bag of corn, which is available in the market, weighted 85g. If the popping speed has been decreased to 1 time per 1-2 seconds you should press <b>Pause/Cancel</b> button to stop the popping process
A.2	Popcorn	Same as A.1 except 100g weight
A.3	Pizza	Warm a piece of chilled pizza of 0.15kg

<b>A.4</b>	<b>Beverage</b>	Heating a cup of 250 ml liquid. The liquid temperature is about 5-10°C. Use a big mouth cup and do not seal
<b>A.5</b>	<b>Beverage</b>	Heating a cup of 500 ml liquid. The liquid temperature is about 5-10°C. Use a big mouth cup and do not seal
<b>A.6</b>	<b>Potato</b>	Cooking the potato strips, cut into 5mm width and height, length. Total weight is about 0.40kg. Place the strips on a large dish and cover the dish with a thin film to prevent water loss
<b>A.7</b>	<b>Potato</b>	Same as A.6 except the weight of potato strips is about 0.60kg
<b>A.8</b>	<b>Fish</b>	Suitable for steaming a fish of 0.45kg. After the fish washed and scales removed, make a slits on the skin of fish. Put the fish on a shallow dish of 22-27cm diameter, sprinkle lightly with some ingredient and cover the dish with a thin film to prevent water loss. After cooking, stand for 2 minutes.

ATTENTION: Automatic cooking changes according to the type of food you want to prepare and according to the weight of food. Starting temperature of food should be around 20-25 degree.

## SET DELAY START

If you want to start cooking at a certain time, you can program delayed start.

- Set clock as explained in “Set the clock” paragraph.
- Set time and type of cooking
- Set the time when you want to start cooking.

Example: You want to switch on microwave at 21.50, with microwave cooking power 80%, 7 minutes long.

- Set clock as explained in “Set the clock” paragraph.
- Press button POWER (8), until on display appears P80.
- Rotate knob (14) to set cooking time, 7 minutes in this case.
- Do not press Start, but set switch on time as follows:
  - Press for 3 seconds the button PRE-SET/CLOCK (11), hours value flashes.
  - Rotate knob (14) until you reach the value you want to set for the hours, 21 in this case.
  - Press button PRE-SET/CLOCK (11), minutes value flashes.
  - Rotate knob (14) until you reach the value you want to set for the minutes, 50 in this case.
  - Press button PRE-SET/CLOCK (11) to save settings. Cooking will start at 21.50

## MULTI-SEQUENCE COOKING

Some preparations may require a sequence of different cookings: as example you may need to defrost and then cook, or to cook with microwaves and then finish with grill.

A feature of this oven is useful to answer this need: the multi-sequence cooking.

Example: Defrost with microwaves 40% for 6 minutes (in this case you cannot use the “defrost” function directly), and then cook with microwaves 80% for 10 minutes and then finish with grill for 3 minutes.

- Press button POWER (8), until on display appears P40.
- Rotate knob (14) to set cooking time, 6 minutes in this case.
- Press button POWER (8), until on display appears P80.
- Rotate knob (14) to set cooking time, 10 minutes in this case.
- Press button GRILL/COMBI (9), until on display appears “G”.
- Rotate knob (14) to set cooking time, 3 minutes in this case.
- Press button START (13), to start cooking. The oven will make the 3 cookings in sequence.

## SAFETY LOCK

Safety lock function disable all the buttons of the control panel avoiding children accidentally activate the oven. Activate safety lock, by pressing PAUSE/CANCEL button (12) for at least 3 seconds. The display will show “OFF”. To unlock, simply press and hold PAUSE/CANCEL button (12) again.

## **CLEANING - Unplug the unit and allowing the complete cooling down of every part of the oven before starting any cleaning procedure.**

- Do not place the oven in water, do not spray water or other liquids. Do not use wet sponge to clean the outer surface or the cooking compartment. Be careful not to spill any water inside the ventilation openings or inside the cooking chamber.
- Clean the cooking compartment and the outer surface with a damp sponge (or cloth), pay attention not to spray any cleaner directly on the oven, applying it on the sponge.
- Glass plate and higher grill can be washed as every-day crockery with non-abrasive sponge and mild detergent, they are not dishwasher safe. Dry them thoroughly before putting them back in the oven. If some steam appears inside the cooking compartments, open the door to get it out and wipe the walls with a soft dry cloth.

Cleaning is very important, since it preserves the efficiency and life of the unit. It is recommended to clean the oven often, taking much care of the inside cooking compartment.

## **TECHNICAL FEATURES**

- Power supply: AC 230V, 50Hz. Max power consumption 1150W
- 700W Microwave power. 800W Grill power
- Microwave frequencies 2,45GHz
- Capacity: 20 litres
- Microwave, grill and combined cooking
- 60 minutes timer, delay time option, safety lock
- Accessories: rotating ring, glass plate, higher grill

## **MICROWAVE RECIPES HANDBOOK**

### **PASTA & RICE**

#### **Conchiglie Porcini Mushrooms**

**Ingredients** 400g Conchiglie pasta, 400g Fresh Porcini mushrooms, 1 Onion (small), 100g Stracchino cheese, 2 pieces Garlic, 1 tbsp of Parsley (minced), Olive oil, Salt and pepper.

**Preparation** Grease a pan suitable for the microwave oven and arrange crushed garlic and chopped onion inside. Brown for 3 minutes at maximum power. Meanwhile, clean, wash, dry and slice the mushrooms, pour them in the pan after removing the garlic. Flavored with minced parsley and cook for 3 minutes at maximum power. Once cooked, season with salt and pepper and let stand for a few minutes. Boil water, add salt and let cook pasta “al dente”. Drain and pour pasta into the pan mixing well with a wooden spoon. Add stracchino cheese and some olive oil.

**Ingredients for 4 People**

**Difficulty: Easy**

#### **Risotto with Mozzarella cheese and Ham**

**Ingredients** 300g Rice, 70g Ham, 1 mozzarella cheese, Tomato sauce, Oregano, Butter, Olive oil.

**Preparation** Slice mozzarella into thin slices. Cut ham into thin strips and spread with butter a round container with low sides. Place half of the rice in the bowl. Roll out and cover with strips of ham. On this layer, pour the rest of the risotto and settle mozzarella over it. Sprinkle with tomato sauce, plenty of oregano and olive oil. Cook at maximum power for 2 minutes then lower the power at half for another 2 minutes. Wait for 2 minutes before serving.

**Ingredients for 4 People**

**Difficulty: Easy**

#### **Farfalle al cartoccio**

**Ingredients** 160g Farfalle pasta, 3 tbsp Tomato sauce, 6 Olives, 2 Anchovies in oil, 60g Tuna in oil, 60g Taleggio cheese, Olive oil, Basil, Salt and pepper.

**Preparation** Put tomato sauce with chopped anchovies in a bowl. Slice the olives. Flaked tuna. Chopped 4 basil leaves. Add the whole mixture to the tomato and anchovies. Season with salt and pepper. Slice Taleggio cheese. Boil Farfalle until “al dente”. Drain. Add them to the ingredients in the bowl. Prepare two sheets of

baking paper. Separate Farfalle in 2 parts. Place Farfalle in season over the sheets. Wrap the paper so as to form two cones. Place them in the oven. Cook for 2 minutes (max power).

**Ingredients for 2 People**

**Difficulty: Easy**

### **Zucchini Risotto**

**Ingredients** 10g Butter, 1 tbsp Olive oil, 180g Rice, Salt, 40g Parmesan cheese (grated), 3 zucchini, 1 onion, Broth, Minced parsley.

**Preparation** In a suitable container for microwave oven, put chopped onion, olive oil and julienne of zucchini. Cover and cook at 750 watts for 3 minutes. Add rice, broth and salt, cook for about 12 minutes, turning at least twice during cooking. Stir in the Parmesan cheese and butter, sprinkle with minced parsley and serve.

**Ingredients for 2 People**

**Difficulty: Easy**

## **MAIN COURSE (MEAT and FISH)**

### **Filet with Mushrooms**

**Ingredients** Pork filet 500g, Champignon mushrooms 100g, 1 shallot, Butter, 1tsp of Mustard powder, Thyme, Cream, Parsley, ½ glass of white wine, 1tsp Corn flour, Salt and Pepper.

**Preparation** Put the pork on a chopping board, wipe with mustard powder, then with finely chopped parsley and thyme. Then place it in a well-buttered container and cook uncovered for 12 minutes at 600 w. During cooking, stir a couple of times the meat and select the grill combined with maximum power. Place the meat in a plate and cover with aluminum foil. Peel and slice the mushrooms. Chop shallot and dissolve the corn flour in half a glass of wine. Pour the mixture of wine and flour in the container where you will use to cook meat, with a spoon scrape the gravy left, add a tablespoon of cream, mushrooms, shallots and a little of thyme and parsley. Add salt and pepper, stir and cook for 6 minutes at 600 w. Put the meat in the bowl mixing it with the sauce, so that it remains completely covered and cook for another 4 minutes at 600 w. During cooking, stir a couple of times. Let the meat rest for at least 5 minutes before serving

**Ingredients for 4 People**

**Difficulty: Medium**

### **Red snapper with vegetables**

**Ingredients** 1 red snapper, 400g Tomatoes, 2 Sweet Peppers, 1 Onion, 10 Leaves of Basil, Oregano, Olive oil, Pepper, Salt.

**Preparation** Clean and wash the fish. Wash the tomatoes and remove the seeds and cut peppers into strips. Slice the onion and put it with five tablespoons of oil in a microwave-safe container that can hold even the fish with the vegetables. Cook on full power for 2 minutes and stir. Make two parallel not-too-deep cuts in both sides of the fish. Put a pinch of salt and pepper and put it in the bowl with the onion, turning it well. Put peppers and tomatoes around and sprinkle with oregano and basil leaves. Cover with a lid and bake for 8 minutes at full power. Stir the vegetables and the fish and cook for 15 minutes. Stand for 10 minutes off the oven and then serve.

**Ingredients for 4 People**

**Difficulty: Easy**

### **Sole fish with Paprika**

**Ingredients** 4 Soles, 100g Butter, 1 Lemon, Paprika, Sweet mustard, Salt.

**Preparation** Clean the soles removing the heads, wash and dry them well. Grate the lemon peel and mix with lemon juice, a tablespoon of mustard and a pinch of paprika in a large plate. Place the soles in the sauce to flavor them. Grease a microwave-safe container of butter and put the soles already drained with a pinch of paprika, salt and butter. Cover and bake for 8 minutes. Halfway through cooking, turn the soles. Turn off the oven and let stand for 5 minutes before serving

**Ingredients for 4 People**

**Difficulty: Medium**

### **Zucchini omelette**

**Ingredients** 2 Zucchini, 4 Eggs, ½ Glass of Milk, 2 tbsp Flour, 1 tbsp Parmesan cheese, Salt and Pepper.

**Preparation** Take two raw zucchini and chop them fine, beat four eggs in a bowl and add some milk (half a small glass, no more) and two tablespoons of flour. Add Pecorino or Parmesan cheese (to give flavor) and the

previously chopped zucchini. The mixture should be fluffy. Put in the microwave at full power for 5 minutes. Let rest for a few minutes and then cook again for 5 minutes.

**Ingredients for 2 People**

**Difficulty: Medium**

## DESSERTS

### Chocolate Cake

**Ingredients** 2 Eggs, 50g Butter, 130g of Flour, 170g Sugar, 1L of Water, 20g Unsweetened Cocoa Powder, Almonds without shells, 2 tbsp of Marmalade, Icing Sugar, 1 tsp Yeast, Vanillin.

**Preparation** Whip the eggs with the sugar. Add butter and pour water. Mix with cocoa, flour, and vanillin. Mix the ingredients well. Line a pan, suitable for the microwave oven, with baking paper. Put inside the mixture. Cook for 6 minutes approximately at maximum power. Sprinkle with icing sugar. Garnish with drops of jam and chopped almonds.

**Ingredients for 4 People**

**Difficulty: Easy**

### Apple Muffins

**Ingredients** 2 Apples, 215g of Flour, ½ Glass of Milk, Yeast powder, 50g Sugar, 1 Lemon, 1 tbsp Icing Sugar, 1 Egg, 50g of Butter, 50g Raisins, Fresh Lard, Salt.

**Preparation** Washed and softened the raisins in warm water, drain and dry them. Wash and peel the apples and remove the cores, grate and collect the mixture into a bowl, add raisins, grated lemon peel, sugar, salt and butter into small pieces. Stir and add the egg and flour, to which you have mixed slowly the half of the yeast through a sieve. Grease a bowl suitable for the microwave with melted lard and put 8 tablespoons of the mixture trying to form 8 mounds. Bake the muffins at full power for 5 minutes. Turn off the oven and let them rest inside for 2 minutes.

Place the muffins on a plate covering them with icing sugar. You can replace the lard with butter.

**Ingredients for 4 People**

**Difficulty: Easy**

## 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@g3ferrari.it](mailto:assistentatecnica@g3ferrari.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@g3ferrari.it](mailto:assistentatecnica@g3ferrari.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](http://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