

G3FERRARI®

BY TREVIDEA

MOD.:
G10155

MANUALE D'USO
USER MANUAL

IT

EN

FR

DE

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
Scongelamento 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. 10
Trattamento dei rifiuti delle apparecchiature elettriche ed elettroniche.....	p. 38

ENG: INDEX

Symbols.....	p. 2
Safety instructions.....	p. 13
General information.....	p. 15
G10155.....	p. 16
Some advice.....	p. 16
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. 19
Technical features.....	p. 20
Microwave recipe handbook.....	p. 20
Waste of electric and electronic equipment (WEEE Directive).....	p. 38

FRANCAIS	p. 22
-----------------------	-------

DEUTSCH	p. 30
----------------------	-------

CLASSI DI PROTEZIONE / PROTECTION CLASSES



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



WARNING
ELECTRIC SHOCK RISK
DO NOT EXPOSE TO RAIN OR MOISTURE



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

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



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

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



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

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



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

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

AVVERTENZE DI SICUREZZA

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

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

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

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

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

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

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

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

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

-Non avvicinare il cavo di alimentazione a oggetti taglienti o a superfici calde e non tirarlo per staccare la spina. Non lasciarlo penzolare dal piano di lavoro dove un bambino potrebbe afferrarlo. Non utilizzare il prodotto in caso di danni al cavo di alimentazione, alla spina o in caso di cortocircuiti; fare riparare il prodotto da un centro di assistenza autorizzato.

-Non esporre il prodotto a condizioni atmosferiche dannose come pioggia, umidità, gelo, ecc. Conservarlo in luoghi asciutti. Non maneggiare o toccare il prodotto con mani bagnate o a piedi nudi.

-Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini dagli 8 anni in su e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o con mancanza di esperienza o conoscenza se a loro è stata assicurata un'adeguata sorveglianza oppure se hanno ricevuto istruzioni circa l'uso in sicurezza dell'apparecchio; 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.

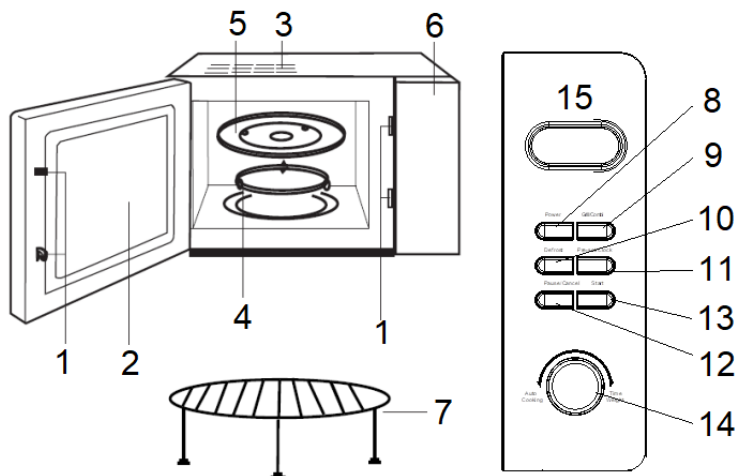
Contenitori sigillati: non riscaldare acqua, liquidi o alimenti in contenitori o bottiglie sigillate.

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) Scongelamento 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 Pause/Cancel 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 la cottura alle 21.50, con 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 cucchiaio 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. Infornate 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. Sistematevi 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 cucchiaio 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 cucchiaio 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 abbinare 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 cucchiaino 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 cucchiaini di olio in un recipiente per microonde in grado di contenere anche il pesce con attorno le verdure. Informate alla massima potenza per 2 minuti e mescolate. Fate due tagli paralleli sui 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 informate 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 cucchiaino 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 informate 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 zucchine

Ingredienti 2 zucchine, 4 uova, ½ bicchiere di latte, 2 cucchiaini di farina, 1 cucchiaino di grana o pecorino, sale e pepe.

Preparazione Prendere due zucchine 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 cucchiaini di farina. Aggiungere del pecorino o del grana grattugiato (servono a dare sapore) e le zucchine 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 cucchiaini 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 cucchiariate 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 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 oven and/or remove any part of it. Only qualified personnel can fix 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 Pause/Cancel 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
A.4	Beverage	Heating a cup of 250 ml liquid. The liquid temperature is about 5-10°C. Use a big mouth cup and do not seal
A.5	Beverage	Heating a cup of 500 ml liquid. The liquid temperature is about 5-10°C. Use a big mouth cup and do not seal
A.6	Potato	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
A.7	Potato	Same as A.6 except the weight of potato strips is about 0.60kg
A.8	Fish	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

FRANÇAIS: AVERTISSEMENT

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

Avant de l'utilisation, certifiez-vous de l'intégrité de l'appareil; en cas de doute ne l'utilisez pas et adressez-vous à l'assistance technique autorisée; ne laissez pas des parties de l'emballage (sacs de plastique, polystyrène, ongles, agrafages, etc.) à la portée des enfants, car elles constituent des potentielles sources de danger; en outre, il faut rappeler que ces parties doivent être objet de collecte différencié de résidus.

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

responsable.

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

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

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

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

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

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

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

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de plus de 8 ans et par des personnes avec une réduite capacité physique, sensorial ou mental, ou encore avec peu d'expérience à son usage, pourvu qu'une supervision adéquate leur en soit assuré, ou s'ils auraient été

instruits à l'usage de l'appareil en complete securité. Les opérations de nettoyage e de manutention ne oivent pás être effectués par des enfants, sauf pour ceux qui sont agés de plus de 8 ans et sont supervisionés.

- Les enfants ne doivent pas jouer avec cet appareil.
- Gardez l'appareil et le câble d'alimentation hors la portée des enfants agés de moins de 8 ans.

Si le câble d'alimentation est endommagé ou en cas de panne et / ou de dysfonctionnement, ne modifiez pas l'appareil. Toute réparation doit être effectuée par le fabricant ou par son service d'assistance technique ou, en tout cas, par une personne possédant une qualification similaire, afin d'éviter tout risque. Le non-respect de ce qui précède peut compromettre la sécurité de l'appareil et invalider les conditions de la garantie.

ATTENTION: Cet appareil comporte une fonction de chauffage. Quelques surfaces, même si non la plaque elle même, pourront atteindre des températures élevées. Étant donné que la sensibilité à la température diffère de personne à personne, cet appareil devra être utilisé avec **PRUDENCE**. Placez l'appareil sur des surfaces adhérentes et préparées pour cet effet, et utilisez les mésures de protection contre la chaleur conseillées.

- Cet appareil est destiné à être utilisé dans les ménages et des applications similaires: les cuisines du personnel dans les magasins, bureaux et autres environnements de travail, pour les clients dans les hôtels, motels et autres environnements de type résidentiel, de type lit et petit-déjeuner, hébergement.
- L'appareil n'est pas conçu pour être utilisé avec une minuterie extérieure ou un commande à distance.
- N'utiliser que des accéssoires e pièces d'origine.
- Avant chaque utilisation, effectuez le cordon d'alimentation. Ne soumettez pas le produit à des chocs susceptibles de l'endommager.

INFORMATION GÉNÉRAL

La surface arrière du four doit être placée contre un mur

⚠ N'utilisez pas le four lorsqu'il est vide ou sans le verre; il peut être endommagé. Lors de la cuisson au micro-ondes, utilisez uniquement des récipients et des aliments compatibles.

N'utilisez s'il y a des dommages à la porte ou à ses joints. Si de la fumée ou une odeur de brûlure sort du four, arrêtez immédiatement toute opération, débranchez le four et laissez la porte fermée pour étouffer toute flamme. **Soyez prudent lorsque vous manipulez des aliments fraîchement cuits, car ils peuvent être très chauds.** Après avoir cuit la nourriture pour bébé, mélangez-la pour uniformiser la température.

Ne mangez pas d'aliments chauffés ou cuits au micro-onde avant au moins 3 minutes après la fin de l'opération.

Pour éviter tout danger dû à l'exposition aux micro-ondes, ne manipulez pas le four et/ou n'en retirez aucune partie. Seul du personnel qualifié peut réparer l'appareil.

Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance pendant qu'il est en fonctionnement. Ne placez dans de l'eau ou d'autres liquides, en évitant les éclaboussures de liquides.

Un dispositif de sécurité arrête l'émission d'ondes lorsque la porte est ouverte. Quoiqu'il en soit, il est préférable d'arrêter la cuisson avant l'ouverture. Le dispositif de sécurité ne permet pas l'allumage lorsque la porte est ouverte.

INSTALLATION

Retirez tous les matériaux d'emballage du compartiment de cuisson.

Le four est très lourd, mettez-le sur une surface solide et stable.

Lorsque le four est utilisé, laissez suffisamment d'espace des deux côtés de celui-ci.

Ne pas utiliser le four comme support d'étagère pour des objets ou comme lieu de stockage de nourriture, pots, récipients, etc... Placez le four à distance des radios ou de la télévision, car les micro-ondes peuvent interférer avec l'équipement électronique.

ATTENTION: ne pas retirer la couche de protection (voir la figure à côté) placée sur le trou de sortie des micro-ondes (8).

RECIPIENTS NON MONTABLES

Les articles faits des matériaux suivants ne peuvent pas être placés à l'intérieur du four lorsqu'il est utilisé comme un micro-ondes. En effet, les micro-ondes peuvent être rejetées par certaines surfaces, provoquant la dangereuse surchauffe du four.

- Métaux
- Verre cristal et verre contenant du plomb



- Récipients et/ou couches en aluminium
- Plastique contenant de la mélanine
- Porcelaine et poterie contenant des métaux ou avec finition métallique (or, argent, etc.).
- Objets tranchants.

ATTENTION: certains récipients en plastique adaptés à la cuisson au micro-ondes ne peuvent pas être utilisés avec une fonction «grill» ou «combinée», car ils peuvent être soumis à des déformations ou même à une liquéfaction.

N'utilisez jamais de récipients en plastique pour la cuisson traditionnelle au four. Seuls les récipients Pyrex peuvent être utilisés avec la cuisson au micro-ondes et la cuisson par convection.

Exemple: les pâtes, les pommes de terre, la viande et le poisson, qui nécessitent un brunissage, ne peuvent être cuits que dans un seul récipient Pyrex, passant de la cuisson initiale au micro-ondes à l'étape finale du brunissement du gril.



ATTENTION: les matériaux en métal ou en aluminium, qui sont interdits dans la cuisson au micro-ondes, ne peuvent être utilisés qu'avec le "Grill". Veillez à ne pas les utiliser pour la cuisson au micro-ondes ou combinée.

INSTRUCTIONS POUR LA CUISSON AU MICRO-ONDES

Les aliments suivants ne peuvent pas être introduits dans le four lors de la cuisson au micro-ondes.

- **Les oeufs**, ils peuvent éclater.
- **Alcool**
- **Fruits ou aliments avec coquille ou enveloppe naturelle** (pommes, pommes de terre, châtaignes, saucisses, etc.): si vous avez besoin de les cuire, percez l'étui à plusieurs endroits avant de commencer le processus de cuisson.
- **Récipients scellés:** ne pas faire bouillir l'eau, les liquides ou les aliments dans des récipients scellés ou des bouteilles.

DESCRIPTION G10155

- | | | |
|-------------------------------------|-------------------------------|-----------------------------|
| 1) Système de verrouillage de porte | 2) Porte | 3) Ouvertures de flux d'air |
| 4) Anneau de plaque | 5) Plaque de verre de support | 6) Panneau de commande |
| 7) Gril supérieur | | |

PANNEAU DE COMMANDE (6)

- | | | |
|-----------------------------|-----------------------------|-------------------------|
| 8) Bouton d' ALIMENTATION | 9) Bouton du GRILLE/COMBI | 10) Bouton de DÉGIVRAGE |
| 11) Bouton PRÉRÉGLÉ/HORLOGE | 12) Bouton PAUSE/ANNULATION | 13) Bouton DÉMARRAGE |
| 14) Bouton de réglage | 15) Écran | |

QUELQUES CONSEILS

ATTENTION: seuls les aliments doivent être placés à l'intérieur du four, n'insérez rien d'autre.

DÉGIVRAGE Utilisez des plats ou des contenants au-dessus de la plaque de verre rotative afin de recueillir les liquides perdus par les aliments pendant le processus. Le temps de dégivrage varie en fonction de la quantité et du type d'aliment. Vérifiez fréquemment pour éviter de dépasser le temps de dégivrage correct.

Lorsque vous décidez de congeler des aliments, considérez toujours les opérations de décongélation: par exemple, il est préférable de congeler les tranches de viande séparément, car elles dégivreront plus rapidement et de manière plus homogène.

RÉCHAUFFAGE ET CUISSON AU MICRO-ONDES Pour des moments plus précis, avant de commencer la cuisson ou le chauffage, toujours décongeler les aliments. Enrobé d'un film transparent pour maintenir le four propre. La cuisson dépend du type et de la quantité d'aliments, au-delà de la puissance sélectionnée. Sélectionnez la bonne fonction de cuisson en fonction de ces éléments.

RÉCHAUFFAGE ET CUISSON AU GRIL Pour des temps plus précis, avant de commencer la cuisson ou le chauffage, décongelez toujours les aliments. Ce four dispose de la fonction de cuisson et de chauffage «Grill» (la chaleur est fournie par la résistance qui est placée sur la paroi supérieure de la chambre de cuisson). Étant donné que la chaleur ne provient que d'une seule direction, il est recommandé de mélanger ou de remuer les aliments pendant le processus de chauffage et de cuisson. La cuisson dépend du type et quantité d'aliments, au-delà de la puissance sélectionnée. Sélectionnez la bonne fonction de cuisson en fonction de ces éléments.

RÉGLER L'HORLOGE

- Lors de l'allumage, l'écran affiche “ : “ et le four émet un bip.
 - Appuyez sur le bouton HORLOGE/PRÉRÉGLAGE (11), la valeur des heures clignote.
 - Tournez le bouton (14) jusqu'à ce que vous atteigniez la valeur que vous souhaitez définir pour les heures.
 - Appuyez sur le bouton HORLOGE/PRÉRÉGLAGE (11), la valeur des minutes clignote.
 - Tournez le bouton (14) jusqu'à ce que vous atteigniez la valeur que vous souhaitez régler pour les minutes.
 - Appuyez sur le bouton HORLOGE/PRÉRÉGLAGE (11) pour enregistrer les paramètres.
- AVERTISSEMENT: si l'appareil est débranchée, l'horloge doit être réinitialisée.

EN FONCTIONNEMENT

Choisissez entre les fonctions suivantes: micro-ondes, gril et cuisson combinée.

Avant de connecter la fiche, insérez la bague de la plaque rotative (4) dans l'encoche et placez la plaque de verre (5) sur la bague. Installez **toujours tous les accessoires avant d'allumer le four.**

Branchez l'appareil et le four à micro-ondes est prêt à fonctionner.

Mettez les aliments en place et réglez la puissance et le temps de cuisson en utilisant les commandes du panneau de commande en fonction du type de cuisson à effectuer, comme décrit dans les paragraphes suivants. La lumière intérieure est allumée lorsque la porte est fermée et que le four fonctionne, et lorsque la porte est ouverte et que le four est en veille. La lumière intérieure ne s'éteint que si la porte est fermée et le four ne fonctionne pas. Attendez la fin de la cuisson, en laissant la porte fermée. Une fois la porte ouverte, le dispositif de sécurité bloque les micro-ondes. Si vous souhaitez continuer la cuisson, il est nécessaire de fermer la porte. Appuyez sur la touche STOP/CLEAR (12) pour arrêter le four à tout moment.

FONCTIONS

A) Dégivrage Appuyez sur le bouton DÉGIVRAGE (10) pour passer à la fonction dégivrage. Sur l'écran (15), appuyez sur le bouton (10) pour afficher:

D-1, pour décongeler la viande, de 0.1 à 2 kg.

D-2, pour décongeler la soupe/sauce, de 0.2 à 3 kg.

D-1, pour décongeler les poissons, de 0.1 à 0.9 kg.

Après avoir réglé le poids, appuyez sur le bouton START (13) pour démarrer le dégivrage.

Pendant le processus de décongélation, vérifiez fréquemment les aliments à l'intérieur du four et tournez-les plusieurs fois. Pendant le dégivrage le four émet des bips pour vous rappeler de retourner les aliments.

B) Réchauffage et cuisson à micro-onde

- Appuyez sur le bouton D'ALIMENTATION (8), jusqu'à ce que sur l'écran apparaisse 100P.

- 5 niveaux de puissance sont disponibles pour réchauffer et cuire au micro-onde. Appuyez à nouveau sur POWER (8) pour choisir entre les valeurs suivantes

o P 100: 100%, 700W (cuisson rapide)

o P 80: 80%, 560W (cuisson moyenne)

o P 60: 60%, 420W (cuisson lente et cuisson à la vapeur)


o P 40: 40%, 280W (dégivrage et réchauffage)

o P 20: 20%, 140W (maintien au chaud)

- Tourner le bouton (14) pour régler le temps de cuisson, de 10 secondes à 60 minutes.

- Appuyez sur le bouton START (13) pour démarrer la cuisson.

C) Grill


 **ATTENTION: plusieurs matériaux adaptés à la cuisson au micro-onde ne sont pas adaptés à la cuisson au gril. Il est conseillé d'utiliser du verre Pyrex.**

La fonction Grill déclenche la résistance placée sur la partie supérieure de la chambre de cuisson. Étant donné que la chaleur ne provient que d'une seule direction, il est recommandé de retourner ou de remuer les aliments une fois qu'ils sont à moitié cuits. Le gril fonctionne à 800W.

- Appuyez sur le bouton GRILL/COMBI (9) jusqu'à ce que l'écran affiche «G».

- Tourner le bouton (14) pour régler le temps de cuisson, de 10 secondes à 60 minutes.

- Appuyez sur le bouton START (13) pour démarrer la cuisson.

 **D) Cuisson combinée au micro-onde et au grill**
ATTENTION: Utilisez uniquement du verre Pyrex avec ce type de cuisson.

Cette fonction permet de combiner cuisson grill et micro-onde.

- Appuyez sur le bouton GRILL/COMBI (9) jusqu'à ce que l'écran affiche «G».
- Appuyez sur GRIL/COMBI (9) jusqu'à ce que l'écran affiche «C-1» e «C-2».
 - **C1: 30% micro-ondes + 70% grill**
 - **C2: 55% micro-ondes + 45% grill**
- Une fois C-1 ou C-2 sélectionné, tournez le bouton (14) pour régler le temps de cuisson, de 10 secondes à 60 minutes. Appuyez sur le bouton START (13) pour démarrer la cuisson.

E) Cuisson rapide

1) Lorsque le four est en veille, appuyez sur START (13) pour l'allumer à la puissance maximale pendant 60 secondes. Appuyer à nouveau sur START (13) augmente le temps de cuisson de 10 secondes, jusqu'à 60 minutes (le bouton (14) peut également être utilisé).

2) Pendant toute cuisson, tournez le bouton (14) pour augmenter ou réduire le temps de cuisson.

3) Lorsque le four est en veille, tournez le bouton (14) vers la GAUCHE pour décider directement le temps de cuisson. En appuyant sur START, le four cuit à 100% de puissance pour le temps que vous avez réglé. À tout moment et avec n'importe quelle cuisson, vous pouvez arrêter le four à micro-onde en appuyant sur PAUSE/ANNULER (12):

- Si vous souhaitez mélanger des aliments pendant la cuisson, appuyez sur PAUSE/CANCEL (12) pour arrêter le four, puis fermez la porte et appuyez sur START (13) pour reprendre la cuisson à partir du moment où elle a été arrêtée.
- Si vous souhaitez arrêter la cuisson et l'annuler, appuyez deux fois sur PAUSE/CANCEL (12)

PROGRAMMES AUTOMATIQUES

Le four à micro-onde dispose de 8 programmes automatiques comme suit:

Lorsque le four est en veille, tournez le bouton (14) pour choisir un programme entre A1 et A8.

Après avoir choisi le programme, appuyez sur START (13) pour démarrer la cuisson.

Écran	Doux	Méthode
A.1	Maïs soufflé	Adapté pour faire éclater un sac de maïs comme ceux de 85g qui sont disponibles sur le marché. Si la vitesse d'éclatement a été réduite à 1 fois toutes les 1-2 secondes, vous devez appuyer sur le bouton Pause/Cancel pour arrêter le processus d'éclatement
A.2	Maïs soufflé	Identique à A.1 sauf pour poids de 100 g
A.3	Pizza	Réchauffer un morceau de pizza glacée de 0.15kg
A.4	Boissons	Réchauffer une tasse de 250 ml de liquide. La température du liquide est d'environ 5-10°C. Utilisez une grande tasse à thé et ne pas sceller
A.5	Boissons	Réchauffer une tasse de 500 ml de liquide. La température du liquide est d'environ 5-10°C. Utilisez une grande tasse à thé et ne pas sceller
A.6	Pomme de terre	Cuire les lanières de pommes de terre, coupées en 5mm de largeur, hauteur et longueur. Le poids total est d'environ 0.40 kg. Mettez les lanières sur un grand plat et couvrez-le d'une fine pellicule pour éviter la perte d'eau
A.7	Pomme de terre	Identique à A.6 sauf que le poids des lanières de pomme de terre est d'environ 0.60 kg
A.8	Poisson	Adapté pour la cuisson à la vapeur d'un poisson de 0.45 kg. Après avoir lavé le poisson et enlevé les écailles, faites une fente sur la peau du poisson. Placez le poisson sur un plat peu profond de 22-27cm de diamètre, saupoudrez légèrement avec quelques ingrédients et recouvrez le plat d'une fine pellicule pour éviter la perte d'eau. Après la cuisson, laissez reposer 2 minutes.

ATTENTION: La cuisson automatique change selon le type d'aliment que vous souhaitez préparer et selon le poids de l'aliment. La température de départ des aliments doit être d'environ 20-25 degrés.

DÉFINIR LE DÉBUT DU RETARD

Si vous commencer la cuisson à un certain moment, vous pouvez programmer un démarrage différé.

- Régler l'horloge comme expliqué dans le paragraphe «Régler l'horloge».
- Régler l'heure et le type de cuisson. Réglez l'heure à laquelle vous souhaitez commencer la cuisson.

Exemple: Vous voulez allumer le micro-ondes à 21.50, avec une puissance de cuisson au micro-onde de 80%, pendant 7 minutes.

- Régler l'horloge comme expliqué dans le paragraphe «Régler l'horloge».
- Appuyez sur le bouton D'ALIMENTATION (8), jusqu'à ce que l'écran affiche P80.
- Tourner le bouton (14) pour régler le temps de cuisson, 7 minutes dans ce cas.
- N'appuyez pas sur Démarrer, mais réglez l'interrupteur sur l'heure comme suit:
 - Appuyez pendant 3 secondes le bouton PRÉRÉGLAGE/HORLOGE (11), la valeur des heures clignote.
 - Tournez le bouton (14) jusqu'à ce que vous atteigniez la valeur que vous souhaitez définir pour les heures, à 21h dans ce cas.
 - Appuyez sur le bouton HORLOGE/PRÉRÉGLAGE (11), la valeur des minutes clignote.
 - Tournez le bouton (14) jusqu'à ce que vous atteigniez la valeur que vous souhaitez régler pour les minutes, 50min dans ce cas. Appuyez sur le bouton HORLOGE/PRÉRÉGLAGE (11) pour enregistrer les paramètres. La cuisson commencera à 21.50

CUISSON MULTI-SÉQUENCE

Certaines préparations peuvent nécessiter une séquence de différentes cuissons: par exemple, vous pouvez avoir besoin de décongeler puis de cuire, ou de cuire avec des micro-ondes, puis de terminer avec un gril.

Une caractéristique de ce four est utile pour répondre à ce besoin: la cuisson multi-séquence.

Exemple: Décongeler avec des micro-ondes 40% pendant 6 minutes (dans ce cas, vous ne pouvez pas utiliser la fonction «décongeler» directement), puis cuire avec des micro-ondes 80% pendant 10 minutes, puis terminer avec un gril pendant 3 minutes.

- Appuyez sur le bouton D'ALIMENTATION (8), jusqu'à ce que l'écran affiche P40.
- Tournez le bouton (14) pour régler le temps de cuisson, 6 minutes dans ce cas.
- Appuyez sur le bouton D'ALIMENTATION (8), jusqu'à ce que l'écran affiche P80.
- Tournez le bouton (14) pour régler le temps de cuisson, 10 minutes dans ce cas.
- Appuyez sur le bouton GRILL/COMBI (9) jusqu'à ce que l'écran affiche «G».
- Tournez le bouton (14) pour régler le temps de cuisson, 3 minutes dans ce cas.
- Appuyez sur le bouton START (13) pour démarrer la cuisson. Le four fera les 3 cuissons en séquence.

VERROUILLAGE DE SÉCURITÉ

La fonction de verrouillage de sécurité désactive tous les boutons du panneau de commande en évitant que les enfants n'allument accidentellement le four. Activez le verrouillage de sécurité en appuyant sur le bouton PAUSE/ANNULER (12) pendant au moins 3 secondes. L'écran affichera «OFF». Pour déverrouiller, appuyez simplement sur le bouton PAUSE/ANNULER (12) et maintenez-le enfoncé.

NETTOYAGE - Débranchez l'appareil et laissez refroidir complètement chaque partie du four avant de commencer toute procédure de nettoyage.

- Ne mettez pas le four dans l'eau, ne vaporisez pas d'eau ou d'autres liquides. N'utilisez pas d'éponge humide pour nettoyer la surface extérieure ou la chambre de cuisson. Veillez à ne pas renverser d'eau à l'intérieur des ouvertures de ventilation ou à l'intérieur de la chambre de cuisson.
- Nettoyez le compartiment de cuisson et la surface extérieure avec une éponge humide (ou un chiffon), veillez à ne pulvériser aucun nettoyant directement sur le four, en l'appliquant sur l'éponge.
- La plaque de verre et le gril supérieur peuvent être lavés comme la vaisselle quotidienne avec une éponge non abrasive et un détergent doux, ils ne sont pas lavables à la machine lave-vaisselle. Séchez-les soigneusement avant de les remettre au four. Si de la vapeur apparaît à l'intérieur des chambres de cuisson, ouvrez la porte pour qu'elle s'en échappe et essuyez les murs avec un chiffon doux et sec.

Le nettoyage est très important, car il préserve l'efficacité et la durée de vie de l'appareil. Il est recommandé de nettoyer le four souvent, en prenant soin de l'intérieur de la chambre de cuisson.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

- Alimentation: AC 230V, 50Hz Consommation électrique max. 1150W
- Puissance micro-ondes 700W 800W Puissance du grill
- Fréquences micro-ondes 2,45GHz
- Capacité: 20 litres
- Micro-ondes, grillades et cuisson combinée
- Minuterie de 60 minutes, option délai, verrouillage de sécurité
- Accessoires: anneau rotatif, plaque de verre, gril supérieur

DEUTSCH HINWEISE:

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

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

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

Verlängerungskabeln angegebenen Verbrauchsgrenzen sowie die maximale Leistung überschritten werden, die auf dem Mehrfachadapter angegeben ist.

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

WARNUNG: Dieses Gerät enthält eine Heizfunktion. Oberflächen, außer die funktionellen Oberflächen können hohe Temperaturen entwickeln. Da die Temperaturen von verschiedenen Personen unterschiedlich wahrgenommen

werden, sollte dieses Gerät mit VORSICHT verwendet werden. Halten Sie das Gerät ausschließlich auf Griffflächen die abhalten und verwenden Sie solche Hitzeschutzmaßen wie Hitzeschutzhandschuhe oder Topflappen.

Im Falle eines Defekts und/oder von Fehlfunktionen das Gerät nicht öffnen. Für Reparaturen wenden Sie sich an eine vom Hersteller autorisierte Werkstatt (Vertragswerkstatt) und fordern Sie den Einsatz von Original-Ersatzteilen. Die Nichtbeachtung der obigen Vorschriften kann die Sicherheit beeinträchtigen und zur Folge haben, dass die Garantie erlischt.

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

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

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

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

ALLGEMEINE INFORMATIONEN

Das Gerät sollte mit der Rückseite gegen eine Wand platziert werden

⚠ Verwenden Sie den Ofen nicht, wenn er leer oder ohne Glas ist; er kann beschädigt werden. Verwenden Sie beim Kochen in der Mikrowelle nur kompatible Behälter und Lebensmittel.

Verwenden Sie den Ofen nicht, wenn die Tür oder ihre Dichtungen beschädigt sind.

Wenn Rauch oder ein brennender Geruch aus dem Ofen kommt, stoppen Sie sofort den Betrieb, ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und lassen Sie die Tür geschlossen, um Flammen zu ersticken.

Seien Sie vorsichtig beim Umgang mit frisch gekochten Speisen, da diese sehr heiß sein können.

Nachdem Sie die Babynahrung zubereitet haben, mischen Sie diese, um eine Temperatur gleichmäßige Temperaturverteilung zu erreichen.

Essen Sie keine Lebensmittel, die in der Mikrowelle erhitzt oder gekocht worden, bevor der Vorgang mindestens 3 Minuten zuvor beendet wurde.

Um eine Gefährdung durch Mikrowellen zu vermeiden, den Ofen nicht manipulieren, umbauen und/oder Teile davon entfernen. Nur qualifiziertes Personal kann das Gerät reparieren.

Lassen Sie das Gerät während des Betriebs niemals unbeaufsichtigt. Stellen Sie den Ofen nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten und vermeiden Sie Spritzer von Flüssigkeiten.

Eine Sicherheitseinrichtung stoppt die Emission von Wellen beim Öffnen der Tür. Auf jeden Fall wird empfohlen, vor dem Öffnen den Kochvorgang zu beenden. Die Sicherheitseinrichtung lässt den Start des Garvorgangs bei geöffneter Tür nicht zu.

INSTALLATION

Entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien aus dem Kochfach.

Der Ofen ist sehr schwer, stellen Sie ihn auf eine feste und stabile Oberfläche.

Wenn der Ofen in Betrieb ist, lassen Sie auf beiden Seiten genügend Platz.

Verwenden Sie den Ofen nicht als Stütze für Gegenstände oder als Aufbewahrungsort für Lebensmittel, Töpfe, Behälter usw. Stellen Sie den Ofen mit Abstand zu Radios oder Fernsehern auf, da Mikrowellen elektronische Geräte beeinflussen können.

ACHTUNG: Schutzschicht (siehe nebenstehende Abbildung) auf der Mikrowellenaustrittsöffnung (8) nicht entfernen.

NICHT VERWENDBARE BEHÄLTER

Gegenstände aus den folgenden Materialien können bei Mikrowellenbetrieb nicht im Ofen verwendet werden. Tatsächlich können Mikrowellen von einigen Oberflächen abgestoßen werden, was die gefährliche Überhitzung des Ofens verursacht.

- **Metalle**
- **Kristallglas und bleihaltiges Glas**
- **Aluminiumbehälter und/oder -beschichtungen**
- **Melaninhaltiger Kunststoff**
- **Porzellan und Töpferwaren, die Metalle enthalten oder mit Metallveredelung (wie Gold, Silber usw.) versehen sind.**
- **Scharfkantige Objekte.**



ACHTUNG: Einige Kunststoffbehälter, die für das Mikrowellenkochen geeignet sind, können nicht mit der Funktion "Grill" oder "kombinieren" verwendet werden, da es zu Verformungen oder sogar Verflüssigungen kommen kann.

Verwenden Sie niemals Plastikbehälter für traditionelles Kochen im Ofen. Nur Pyrex-Behälter können sowohl für Mikrowellen- als auch für Heißluftkochen verwendet werden. Beispiel: Nudeln, Kartoffeln, Fleisch und Fisch, die gebräunt werden müssen, können nur in einem einzigen Pyrex-Behälter gekocht werden, beginnend mit Mikrowellengaren und abschließend mit der Grill-Bräunungsstufe.



ACHTUNG: Metall- oder Aluminiummaterialien, die beim Mikrowellenkochen verboten sind, dürfen nur mit "Grill" verwendet werden. Achten Sie darauf, diese nicht für die Mikrowelle oder das kombinierte Garen zu verwenden.

ANLEITUNG ZUM MIKROWELLENKOCHEN

Die folgenden Lebensmittel dürfen sich niemals im Ofen während des Mikrowellenbetriebs befinden.

- **Eier**, sie können platzen.
- **Alkohol**
- **Obst oder Lebensmittel mit natürlicher Schale oder Hülle** (z. B. Äpfel, Kartoffeln, Kastanien, Würste usw.): Wenn Sie sie kochen müssen, durchstechen Sie die Hülle oder Schale an mehreren Stellen, bevor Sie mit dem Kochen beginnen.
- **Versiegelte Behälter**: Kochen Sie kein Wasser, keine Flüssigkeiten oder Lebensmittel in versiegelten Behältern oder Flaschen.

BESCHREIBUNG G10155

- | | | |
|---------------------------|---------------|------------------------|
| 1) Türverriegelungssystem | 2) Tür | 3) Lüftungsöffnungen |
| 4) Plattenring | 5) Glasplatte | 6) Bedienfeld |
| | | 7) Höheres Grillgitter |

BEDIENFELD

- | | | |
|--|----------------------|-------------------------------|
| 8) Knopf POWER (LEISTUNG) | 9) Knopf GRILL/COMBI | 10) Knopf DEFROST (AUFTAUEEN) |
| 11) Knopf PRE-SET/CLOCK (VOREINSTELLUNG/UHR) | | |
| 12) Knopf PAUSE/CANCEL (PAUSE/ABBRECHEN) | 13) Knopf START | |
| 14) Einstellknopf | 15) Anzeige | |

EINIGE RATSCHLÄGE

ACHTUNG: nur Lebensmittel in den Ofen geben, nichts anderes hineinlegen.

ABTAUEN Stellen Sie Geschirr oder Behälter auf die rotierenden Glasplatte, um die während des Prozesses aus den Lebensmitteln ausgetretenen Flüssigkeiten zu sammeln. Die Auftauzeit ändert sich, abhängig von der Menge und Art der Lebensmittel. Überprüfen Sie oft und regelmäßig, ob die korrekte Auftauzeit überschritten wird. Wenn Sie sich entscheiden, Lebensmittel einzufrieren, denken Sie immer an die Auftauvorgänge: Es ist zum Beispiel besser, Fleischscheiben separat einzufrieren, da sie schneller und homogener auftauen.

MIKROWELLENERWÄRMUNG UND KOCHEN Für genauere Zeiten, tauen Sie die Lebensmittel immer auf, bevor Sie mit dem Kochen oder Erhitzen beginnen. Mit einer transparenten Folie beschichtet, um den Ofen sauber zu halten. Das Kochen hängt, außer von der gewählten Leistung, von der Art und Menge der Lebensmittel ab. Wählen Sie die richtige Funktion entsprechend dieser Elemente aus.

ERHITZEN UND KOCHEN MIT GRILL Für genauere Zeiten, tauen Sie die Lebensmittel immer auf, bevor Sie mit dem Kochen oder Erhitzen beginnen. Dieser Ofen verfügt über die Koch- und Heizfunktion "Grill" (Wärme wird durch den Widerstand generiert, der sich an der oberen Wand des Garraums befindet). Da die Wärme nur aus einer Richtung kommt, wird empfohlen, die Speisen während des Heiz- und/oder Garvorgangs zu mischen oder zu rühren. Das Kochen hängt, außer von der gewählten Leistung, von der Art und Menge der Lebensmittel ab. Wählen Sie die richtige Kochfunktion entsprechend dieser Elemente.

EINSTELLEN DER UHR

- Beim Einschalten zeigt das Display " : " an und der Ofen erzeugt Piepton.
- Drücken Sie Taste CLOCK/PRE-SET (11), Stundenwert blinkt.
- Drehen Sie Regler (14), bis Sie den Wert erreichen, die, den Sie für die Stunden festlegen möchten.
- Drücken Sie die Taste CLOCK/PRE-SET (11), Minutenwert blinkt.
- Drehen Sie Regler (14), bis Sie den Wert erreichen, den Sie für die Minuten einstellen möchten.

- Drücken Sie Taste CLOCK/PRE-SET (UHR/VOREINSTELLUNG) (11), um Einstellungen zu speichern.
WARNUNG: Wenn das Gerät nicht angeschlossen ist, muss die Uhr zurückgesetzt werden.

BETRIEB

Wählen Sie zwischen den folgenden Funktionen: Mikrowelle, Grill und kombiniertes Garen.

Stecken Sie, bevor Sie den Netzstecker anschließen, den Drehring (4) in die Nut und setzen Sie die Glasplatte (5) passend auf den Ring. **Installieren Sie immer das gesamte Zubehör, bevor Sie den Ofen einschalten.**

Schließen Sie das Gerät an eine Steckdose an und der Mikrowellen-Ofen ist einsatzbereit.

Platzieren Sie die Gargut und stellen Sie die Leistung sowie die Garzeit, je nach Art des Garvorgangs, mit den Tasten auf dem Bedienfeld ein, wie in den folgenden Abschnitten beschrieben.

Das innere Licht ist an, wenn die Tür geschlossen ist und der Ofen funktioniert und wenn die Tür geöffnet ist und der Ofen in Bereitschaft ist. Die Innenbeleuchtung erlischt nur, wenn die Tür geschlossen ist und der Ofen nicht in Funktion ist.

Warten Sie, bis das Garen beendet ist und lassen Sie die Tür geschlossen. Nach dem Öffnen der Tür blockiert die Sicherheitseinrichtung die Mikrowellen. Wenn Sie weiterkochen möchten, müssen Sie die Tür schließen. Drücken Sie die Taste STOP/CLEAR (STOPP/ZURÜCKSETZEN) (12), um den Ofen jederzeit anzuhalten.

FUNKTIONEN

A) Auftauen

Drücken Sie die Taste DEFROST (AUFTAUEN) (10) um zur Funktion Auftauen zu gelangen. Auf dem Display (15) erscheint beim Drücken der Taste (10):

D-1, um Fleisch von 0.1 bis 2 kg aufzutauen.

D-2, um Suppe/Sauce von 0.2 bis 3 kg aufzutauen.

D-1, zum Auftauen von Fisch von 0.1 bis 0.9 kg.

Drücken Sie, nach Einstellung des Gewichts, die Taste START (13) um das Auftauen zu starten.

Während des Auftauvorgangs überprüfen Sie häufig die Lebensmittel im Ofen und drehen Sie sie mehrmals.

Während des Auftauens gibt der Ofen Pieptöne ab, um Sie daran zu erinnern, die Lebensmittel zu wenden.

B) Erhitzen und Kochen mit der Mikrowelle

- Drücken Sie die Taste POWER (LEISTUNG) (8), im Display erscheint 100P.

- 5 Leistungsstufen stehen für das Erwärmen und Kochen mit der Mikrowelle zur Verfügung. Drücken Sie erneut POWER (LEISTUNG) (8), um zwischen den folgenden Werten zu wählen

o P 100: 100%, 700W (Schnellkochen)

o P 80: 80%, 560W (mittleres Kochen)

o P 60: 60%, 420W (langsameres Kochen und Dampfgaren)


o P 40: 40%, 280W (Auftauen und Erwärmen)

o P 20: 20%, 140W (Warmhaltefunktion)

- Stellen Sie mit dem Drehknopf (14) die Garzeit von 10 Sekunden bis 60 Minuten ein.

- Drücken Sie die Taste START (13), um mit dem Kochen beginnen

C) Grill

 **ACHTUNG: mehrere Materialien, die zum Mikrowellenkochen geeignet sind, sind nicht zum Grillen geeignet. Es ist ratsam, Pyrex-Glas zu verwenden.**

Die Grillfunktion setzt den Widerstand im oberen Teil des Garraums in Betrieb. Da die Hitze nur aus einer Richtung kommt, ist es empfehlenswert, die Speisen nach der Hälfte der Garzeit zu wenden oder umzurühren. Der Grill arbeitet mit 800W.

- Drücken Sie die Taste GRILL/COMBI (9), im Display erscheint "G".

- Stellen Sie am Drehknopf (14) die Garzeit von 10 Sekunden bis 60 Minuten ein.

- Drücken Sie die Taste START (13), um mit dem Kochen beginnen

D) Kombiniertes Mikrowellen- und Grillgaren

ACHTUNG: Verwenden Sie nur Pyrex-Glas bei dieser Art des Garens.

Diese Funktion ermöglicht die Kombination von Grillgaren und Mikrowelle.

- Drücken Sie die Taste GRILL/COMBI (9), im Display erscheint "G".

- Drücken Sie GRILL/COMBI (9), bis im Display "C-1" und "C-2" angezeigt werden.

- **C1: 30% Mikrowelle + 70% Grill**
- **C2: → 55% Mikrowelle + 45% Grill**
- Sobald Sie C-1 oder C-2 ausgewählt haben, drehen Sie den Knopf (14), um die Garzeit von 10 Sekunden bis 60 Minuten einzustellen. Drücken Sie die Taste START (13), um mit dem Kochen beginnen

E) Schnellkochen

- 1) Wenn sich Ofen im Standby-Modus befindet, drücken Sie START (13), um diesen bei maximaler Leistung für 60 Sekunden einzuschalten. Durch erneutes Drücken von START (13), erhöht sich die Garzeit um 10 Sekunden, bis zu 60 Minuten (auch der Knopf (14) kann verwendet werden).
- 2) Drehen Sie während des Garens den Knopf (14), um die Garzeit zu erhöhen oder zu verkürzen.
- 3) Wenn sich der Ofen im Standby-Modus befindet, drehen Sie den Knopf (14) nach LINKS, um die Garzeit direkt einzustellen. Durch Drücken von START arbeitet der Ofen mit 100% Leistung für die eingestellte Zeit. Zu jedem Zeitpunkt und bei jedem Garmodus können Sie den Mikrowellenherd durch Drücken von PAUSE/CANCEL (PAUSE/ABBRECHEN)(12) stoppen:
 - Wenn Sie Speisen während des Garvorgangs mischen möchten, drücken Sie PAUSE/CANCEL (PAUSE/ABBRECHEN) (12), um den Ofen zu stoppen. Schließen Sie dann die Tür und drücken Sie START (13), um mit dem Kochen fortzufahren.
 - Wenn Sie das Garen beenden und abbrechen möchten, drücken Sie zweimal PAUSE/CANCEL (PAUSE/ABBRECHEN) (12)

AUTOMATIKPROGRAMME

Die Mikrowelle verfügt über die folgenden 8 automatischen Programme: Wenn sich der Ofen im Standby-Modus befindet, drehen Sie den Knopf (14) um ein Programm zwischen A1 und A8 auszuwählen.

Nachdem Sie das Programm ausgewählt haben, drücken Sie START (13), um mit dem Kochen zu beginnen.

DISPLA Y	Art	Methode
A.1	Popcorn	Geeignet zur Zubereitung von Popcorn-Mais-Tüten, die mit einem Gewicht von 85 g. erhältlich sind. Wenn sich die Geschwindigkeit des Aufpoppers auf 1 Mal pro 1-2 Sekunden reduziert, sollten Sie die Pause/Cancel-Taste drücken, um den Garvorgang zu stoppen
A.2	Popcorn	Wie A.1 außer 100 g Gewicht
A.3	Pizza	Ein Stück gekühlte Pizza von 0.15 kg erwärmen
A.4	Getränk	Erhitzen einer Tasse mit 250 ml Flüssigkeit. Die Flüssigkeitstemperatur beträgt etwa 5-10°C. Verwenden Sie eine Tasse mit großer Öffnung und versiegeln Sie diese nicht
A.5	Getränk	Erhitzen eines Bechers mit 500 ml Flüssigkeit. Die Flüssigkeitstemperatur beträgt etwa 5-10°C. Verwenden Sie eine Tasse mit großer Öffnung und versiegeln Sie diese nicht
A.6	Kartoffel	Um Kartoffelstreifen zu garen, schneiden Sie die Kartoffel längs in 5mm breite und hohe Streifen. Das Gesamtgewicht beträgt ca. 0.40kg. Legen Sie die Streifen in eine große Schale und bedecken Sie diese mit einer dünnen Folie, um Wasserverlust zu vermeiden
A.7	Kartoffel	Wie A.6, außer dass das Gewicht der Kartoffelstreifen etwa 0.60 kg beträgt
A.8	Fisch	Geeignet zum Dämpfen eines Fisches von 0.45 kg. Nachdem der Fisch gewaschen und Schuppen entfernt wurden, schneiden Sie Schlitz in die Haut des Fisches. Legen Sie den Fisch in eine flache Schale von 22-27cm Durchmesser, bestreuen Sie ihn leicht mit den Zutaten und decken Sie die Schale mit einer dünnen Folie ab, um Wasserverlust zu vermeiden. Nach dem Kochen 2 Minuten stehen lassen.

Achtung: Automatisches Kochen ändert sich entsprechend der Art und des Gewichts der Speisen, die Sie vorbereiten möchten. Die Starttemperatur der Speisen sollte etwa 20-25 Grad betragen.

VERZÖGERUNGSSTART EINSTELLEN

Wenn Sie zu einem bestimmten Zeitpunkt mit dem Kochen beginnen wollen, können Sie einen verzögerten Start programmieren.

- Uhr einstellen, wie im Abschnitt "Uhr einstellen" beschrieben. Zeit und Art des Kochens einstellen
- Stellen Sie die Zeit ein, zu der Sie mit dem Kochen beginnen möchten.

Beispiel: Sie wollen die Mikrowelle um 21.50 Uhr einschalten, mit Mikrowellenkochen bei 80% Leistung, 7 Minuten lang.

- Uhr einstellen, wie im Abschnitt "Uhr einstellen" beschrieben.
- Drücken Sie die Taste POWER (LEISTUNG) (8), im Display erscheint P80.
- Drehen Sie den Knopf (14) zum Einstellen der Garzeit, in diesem Fall 7 Minuten.
- Drücken Sie nicht auf Start, sondern stellen Sie die Einschaltzeit wie folgt ein:
 - Drücken Sie 3 Sekunden lang die Taste PRESET/CLOCK (VOREINSTELLUNG UHR) (11), der Stundenwert blinkt.
 - Drehknopf (14) drehen, bis der gewünschte Wert für die Stunden erreicht ist, in diesem Fall 21.
 - Drücken Sie die Taste PRE-SET/CLOCK (VOREINSTELLUNG/UHR) (11), Minutenwert blinkt.
 - Drehen Sie Regler (14), bis Sie den Wert erreichen, den für die Minuten festlegen möchten, in diesem Fall 50. Drücken Sie Taste PRE-SET/CLOCK (VOREINSTELLUNG/UHR) (11), und die Einstellungen zu speichern. Kochen beginnt um 21.50

MULTISEQUENZKOCHEN

Einige Zubereitungen können eine Reihenfolge von verschiedenen Gar-Formen erfordern: zum Beispiel müssen Sie auftauen und dann kochen, oder mit Mikrowellen kochen und dann mit Grill beenden.

Ein Merkmal dieses Ofens ist nützlich, um diesem Bedarf gerecht zu werden: das mehrstufige Kochen.

Beispiel: Auftauen mit Mikrowellen 40% für 6 Minuten (in diesem Fall können Sie die Funktion „Auftauen“ nicht direkt verwenden), dann mit Mikrowellen 80% für 10 Minuten kochen und dann mit dem Grill für 3 Minuten beenden.

- Drücken Sie die Taste POWER (LEISTUNG) (8), im Display erscheint P40.
- Drehen Sie den Knopf (14) zum Einstellen der Garzeit, in diesem Fall 6 Minuten.
- Drücken Sie die Taste POWER (LEISTUNG) (8), im Display erscheint P80.
- Drehen Sie den Knopf (14) zum Einstellen der Garzeit, in diesem Fall 10 Minuten.
- Drücken Sie die Taste GRILL/COMBI (9), im Display erscheint "G".
- Drehen Sie den Knopf (14) zum Einstellen der Garzeit, in diesem Fall 3 Minuten.
- Drücken Sie die Taste START (13), um mit dem Kochen beginnen. Der Ofen wird die 3 Gar-Formen in Folge abarbeiten.

SICHERHEITSSPERRUNG

Die Sicherheitssperrfunktion deaktiviert alle Tasten des Bedienfeldes, um zu verhindern, dass Kinder den Ofen versehentlich aktivieren. Aktivieren Sie die Sicherheitsverriegelung, indem Sie die PAUSE/CANCEL (PAUSE/ABBRECHEN) (12) für mindestens 3 Sekunden drücken. Im Display erscheint "OFF". Halten Sie zum Entriegeln die Taste PAUSE/CANCEL (PAUSE/ABBRECHEN) (12) erneut gedrückt.

REINIGUNG - Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und lassen Sie jeden Teil des Ofens vollständig abkühlen, bevor Sie mit der Reinigung beginnen.

- Stellen Sie den Ofen nicht ins Wasser, sprühen Sie kein Wasser oder andere Flüssigkeiten darauf. Verwenden Sie zum Reinigen der Außenfläche oder des Garraums keinen nassen Schwamm. Achten Sie darauf, dass kein Wasser in die Lüftungsöffnungen oder in den Garraum gelangt.
- Reinigen Sie den Garraum und die Außenfläche mit einem feuchten Schwamm (oder Tuch). Achten Sie darauf, keinen Reiniger direkt auf den Ofen zu sprühen. Tragen Sie ihn auf den Schwamm auf.
- Glasplatte und höheres Grillgitter können als alltägliches Geschirr mit nicht scheuerndem Schwamm und mildem Reinigungsmittel gewaschen werden, sie sind nicht spülmaschinenfest. Trocknen Sie sie gründlich, bevor Sie sie wieder in den Ofen stellen. Wenn etwas Dampf im Garraum entsteht, öffnen Sie die Tür, um ihn herauszulassen, und wischen Sie die Wände mit einem weichen, trockenen Tuch ab.

Die Reinigung ist sehr wichtig, da sie die Effizienz und Lebensdauer des Geräts bewahrt. Es wird empfohlen, den Backofen häufig zu reinigen und dabei sehr auf den Garraum im Inneren zu achten.

TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN

- Stromversorgung: AC 230V, 50Hz. Max. Leistungsaufnahme 1150 W
- 700W Mikrowellenleistung, 800W Grilleistung
- Mikrowellen Frequenzen 2,45GHz
- Fassungsvermögen: 20 Liter
- Mikrowelle, Grill und kombiniertes Garen
- 60 Minuten Timer, Verzögerungszeitoption, Sicherheitsverschluss
- Zubehör: Drehring, Glasplatte, höheres Grillgitter

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.

ENTSORGUNG VON ELEKTRO- UND ELEKTRONIKALTGERÄTEN

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

RÉSIDUS D'APPAREILS ÉLECTRIQUES ET ÉLECTRONIQUES

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

Per conoscere l'assistenza più vicina a Voi, o richiedere questo manuale in formato elettronico, contattare il numero di telefono 0541/694246, fax 0541/756430, o l'indirizzo E-Mail assistentatecnica@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 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