

Forno a microonde BM 220 /221

Indice

Prima del collegamento di un nuovo apparecchio	4
Avvertenze di sicurezza importanti	4
Prima del montaggio	4
Installazione e allacciamento	4
Raccomandazioni	5
Norme di sicurezza	5
Norme di sicurezza per l'utilizzo del forno a microonde	5
Il nuovo apparecchio	8
Pannello comandi	8
Interruttore generale	8
Manopola	8
Selettore di potenza per il forno a microonde	8
Tasti di comando	9
Display	9
Accessori	9
Prima del primo utilizzo	10
Riscaldare il vano di cottura	10
Pulizia preliminare degli accessori	10
Ventilatore di raffreddamento	10
Impostare l'ora	11
Il forno a microonde	12
Stoviglie	12
Potenze microonde	12
Regolazione	13
Funzione grill	14
Regolazione	14
Impostazione della funzione grill e della funzione microonde in modalità combinata	16
Regolazione	16
Esercizio a 3 livelli	18
Programmazione automatica	19
Avvertenze relative alla funzione di cottura automatica	19
Tabella dei programmi	20
Regolazione	21

Memoria	23
Salvare con la funzione Memoria	23
Avvio della funzione Memoria	24
Modifica della durata segnale	25
Cura e manutenzione	26
Detergente	26
Cosa fare in caso di guasto?	27
Servizio di assistenza tecnica	28
Dati tecnici	28
Tabelle e consigli	29
Scongellare, riscaldare e cuocere con la funzione microonde	29
Scongellamento, riscaldamento o cottura di prodotti surgelati	30
Riscaldare le pietanze	30
Cottura degli alimenti	31
Consigli per l'uso della funzione microonde	32
Carne, pollame, pesce	33
Tabella grill	33
Microonde e Funzione grill combinati	34
Pietanze sperimentate secondo EN 60705	35

Prima del collegamento di un nuovo apparecchio

Avvertenze di sicurezza importanti

Leggere attentamente le presenti istruzioni per l'uso. Solo in questo modo è possibile utilizzare l'apparecchio in modo sicuro e corretto.

Conservare con cura le istruzioni per l'uso e il montaggio. Nel caso in cui cediate l'apparecchio a terzi, allegare anche le istruzioni corrispondenti.

Prima del montaggio

- Smaltimento conforme alle normative per la tutela ambientale
Disimballare l'apparecchio e provvedere a smaltire l'imballaggio conformemente alle normative vigenti in materia di tutela ambientale.



Questo apparecchio è dotato di contrassegno conformemente a quanto previsto dalla direttiva europea 2002/96/CE in materia di apparecchi elettrici ed elettronici dismessi (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

La direttiva indica i requisiti necessari ai fini della ripresa in consegna e dello smaltimento degli apparecchi dismessi validi a livello europeo.

- Danni imputabili al trasporto
Controllare l'apparecchio dopo averlo disimballato. Qualora si fossero verificati danni imputabili al trasporto, non si deve collegare l'apparecchio.
- Allacciamento elettrico
Se danneggiato, il cavo di collegamento deve essere sostituito da personale tecnico adeguatamente formato dall'azienda costruttrice, in modo da evitare possibili pericoli.

Installazione e allacciamento

Questo apparecchio è stato concepito esclusivamente per uso domestico.

L'apparecchio è un modello da incasso.
Osservare le speciali istruzioni di montaggio.

L'apparecchio può essere montato in un mobile alto, largo 60 cm (a una profondità di almeno 30 cm e a un'altezza di 85 cm dal pavimento).

L'apparecchio è munito di spina elettrica ed è pronto per l'allacciamento. Deve essere collegato esclusivamente ad una presa con contatto di terra. La protezione deve equivalere a 10 Ampere (interruttore automatico di sicurezza L oppure B). La tensione di rete deve corrispondere alla tensione indicata sulla targhetta di identificazione.

L'installazione della presa oppure la sostituzione del cavo di allacciamento devono essere eseguite esclusivamente da un elettricista qualificato. Se la spina non è più accessibile in seguito al montaggio, è necessario disporre, sul lato in cui è avvenuta l'installazione, di un separatore universale con distanza di contatto di almeno 3 mm.

Non è consentito l'utilizzo di spine multiple, liste per connettori o prolunghe. In condizioni di sovraccarico sussiste il pericolo di incendio.

Norme di sicurezza

Questo apparecchio è stato concepito esclusivamente ai fini di un uso privato.

Utilizzare l'apparecchio esclusivamente per la preparazione degli alimenti.

Avvertenza: Adulti e bambini

Adulti e bambini non devono utilizzare l'apparecchio da soli

- se non sono in condizioni fisiche, mentali e sensoriali
- o se mancano loro istruzioni ed esperienza per utilizzarlo in sicurezza.

Avvertenza: Bambini e microonde

I bambini possono preparare pietanze con il forno a microonde solo dopo essere stati adeguatamente istruiti in merito. Devono dapprima saper utilizzare correttamente l'apparecchio stesso. Si deve essere consapevoli dei pericoli cui fanno riferimento anche le istruzioni per l'uso.

Gli adulti devono assistere i bambini nell'uso dell'apparecchio per evitare che questi lo considerino un giocattolo.

In caso di funzionamento in modalità combinata, l'apparecchio può essere utilizzato dai bambini esclusivamente sotto la sorveglianza degli adulti. Pericolo di scottature!

Avvertenza: Vano di cottura caldo

Aprire con cautela la porta dell'apparecchio.

Può fuoriuscire del vapore caldo.

Non sfiorare mai le superfici interne calde e gli elementi di riscaldamento. È possibile che, durante il funzionamento, alcune parti facilmente accessibili si scaldino. Pericolo di scottature!

Tenere lontano i bambini.

Non riporre mai oggetti infiammabili all'interno dell'apparecchio. Pericolo di incendio!

Non aprire mai la porta dell'apparecchio quando fuoriesce del fumo. Pericolo di scottature! Spegnerne l'apparecchio. Disattivare la protezione nella cassetta dei fusibili.

Il cavo di allacciamento degli apparecchi elettrici non deve mai essere intrappolato nella porta calda dell'apparecchio. L'isolamento del cavo potrebbe fondersi. Pericolo di cortocircuito!

Usare particolare cautela quando si cuociono alimenti preparati con bevande ad alto tasso alcolico (ad es. cognac, rum). Ad alte temperature l'alcol sviluppa vapori che possono incendiarsi all'interno dell'apparecchio.

Pericolo di scottature! Utilizzare con moderazione bevande ad alto tasso alcolico e aprire con cautela la porta dell'apparecchio.

Avvertenza: Porta dell'apparecchio o guarnizione della porta danneggiate

Se la porta dell'apparecchio o la guarnizione della porta è danneggiata, il forno a microonde non deve essere messo in funzione. Si potrebbe originare dell'energia a microonde. Utilizzare il forno a microonde soltanto dopo che l'apparecchio è stato riparato.

Avvertenza: Ambiente

Non esporre mai l'apparecchio a eccessivo calore o umidità. Pericolo di cortocircuito!

Avvertenza: Pulizia insufficiente

Pulire l'apparecchio a intervalli regolari. Rimuovere sempre tutti i residui di cibo. In caso di pulizia insufficiente, la superficie può essere gravemente danneggiata e l'apparecchio può col tempo arrugginire. Perdita di energia a microonde!

Avvertenza: Riparazioni

Gli interventi di riparazione effettuati in modo non conforme rappresentano una fonte di pericolo. Rischio di scosse elettriche!

Le riparazioni devono essere effettuate esclusivamente da personale tecnico da noi adeguatamente istruito.

Se l'apparecchio è difettoso, disattivare il fusibile o staccare la spina.

Rivolgersi al servizio di assistenza tecnica.

Non aprire mai l'alloggiamento in quanto ha il compito di proteggere dalla fuoriuscita dell'energia a microonde. L'apparecchio è soggetto ad alta tensione. Rischio di scosse elettriche!

Norme di sicurezza per l'utilizzo del forno a microonde

Avvertenza: Preparazione degli alimenti

Utilizzare il forno microonde esclusivamente per la preparazione di alimenti. Altri tipi di applicazione possono essere pericolosi o causare danni. Per esempio, i granuli e il grano possono incendiarsi. Pericolo di incendio!

I bambini possono usare gli apparecchi a microonde solo dopo essere stati adeguatamente istruiti in merito. Devono saperli utilizzare correttamente ed essere perfettamente consapevoli dei pericoli indicati nelle istruzioni per l'uso.

⚠ Avvertenza: Potenza microonde e durata

Non impostare mai valori troppo elevati per la potenza microonde o per la durata di cottura. Gli alimenti possono incendiarsi. L'apparecchio può danneggiarsi. Pericolo di incendio! Attenersi ai valori forniti nelle istruzioni per l'uso.

⚠ Avvertenza: Stoviglie

Non utilizzare stoviglie non adatte alla funzione microonde.

Le stoviglie di porcellana e di ceramica possono presentare piccoli fori sui manici e sul coperchio. Dietro questi fori possono nascondersi cavità. Se si verifica un'infiltrazione di liquido in queste cavità, la parte potrebbe esplodere. Pericolo di lesioni!

Gli alimenti riscaldati rilasciano calore e le stoviglie possono surriscaldarsi. Pericolo di scottature! Servirsi sempre delle presine per estrarre le pentole e gli accessori dall'apparecchio.

⚠ Avvertenza: Confezioni

Non far mai riscaldare gli alimenti all'interno di confezioni termiche. Pericolo di incendio!

Gli alimenti all'interno di contenitori in plastica, carta o altri materiali infiammabili devono essere tenuti sempre sotto sorveglianza.

Le confezioni ermetiche a tenuta d'aria possono esplodere. Pericolo di scottature!

Attenersi ai valori forniti sulla confezione. Servirsi sempre delle presine per estrarre le pietanze.

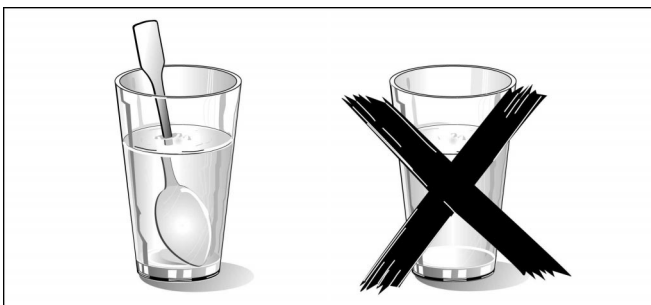
⚠ Avvertenza: Bevande

Durante il riscaldamento di liquidi si può verificare un ritardo del processo di ebollizione. In altri termini, la temperatura di ebollizione viene raggiunta senza che si formino le tipiche bollicine di vapore. Anche un leggero urto del recipiente può causare un improvviso trabocco del liquido o la formazione di spruzzi. Pericolo di scottature!

Quando si fanno scaldare ingredienti liquidi, aggiungere sempre un cucchiaino nel contenitore in modo da evitare un ritardo del processo di ebollizione.

Non far mai riscaldare le bevande o altri tipi di alimenti in contenitori con coperchio. Pericolo di esplosione!

Non fare mai riscaldare eccessivamente le bevande alcoliche. Pericolo di esplosione!



** Avvertenza:** Alimenti per neonati

Non far mai riscaldare gli alimenti per neonati all'interno di contenitori con coperchio. Rimuovere sempre il coperchio o l'aspiratore.

Una volta terminata la fase di riscaldamento, scuotere o mescolare sempre con cura. In questo modo il calore si distribuisce omogeneamente.

Controllare la temperatura prima di dare gli alimenti al bambino. Pericolo di scottature!

** Avvertenza:** Alimenti con pelle o buccia

Non far mai cuocere le uova con guscio. Non far scaldare uova sode. Possono esplodere anche dopo la disattivazione del microonde. Questo vale anche per i crostacei.

Pericolo di scottature!

Nel caso delle uova al tegamino è necessario forare dapprima il tuorlo.

Nel caso di alimenti con pelle o buccia rigida, quali mele, pomodori, patate, salsicce, la buccia può esplodere. Prima di procedere alla cottura, forare la buccia.

** Avvertenza:** Essiccazione degli alimenti

Non essiccare mai gli alimenti con la funzione microonde. Pericolo di incendio!

** Avvertenza:** Alimenti con basso contenuto d'acqua

Non far mai scongelare o riscaldare troppo a lungo o a una potenza eccessiva gli alimenti a basso contenuto d'acqua, quali il pane.

Pericolo di incendio!

** Avvertenza:** Olio

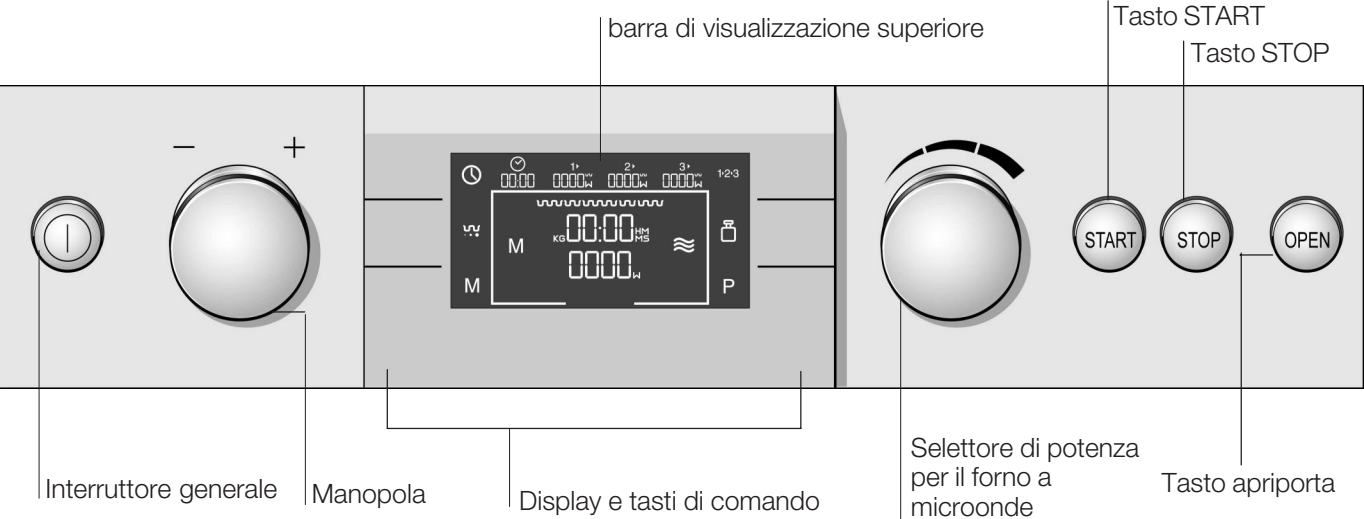
Non utilizzare mai la funzione microonde per far scaldare soltanto dell'olio.

Pericolo di incendio!

Il nuovo apparecchio

È qui possibile apprendere le caratteristiche del nuovo apparecchio. Qui di seguito vengono illustrati il pannello di comando e gli interruttori.

Pannello comandi



Interruttore generale ①

L'interruttore generale ① consente di attivare e disattivare il forno a microonde.

- Attivazione
Premere il tasto ①.
L'apparecchio è pronto per l'uso.
- Disattivazione
Premere il tasto ①.

Manopola

Con la manopola è possibile impostare l'ora, la durata, il numero di programma e il peso per la funzione di programmazione automatica.

La manopola può essere fatta ruotare verso destra o verso sinistra.

Ambiti	
da 0:01 MS	Durata
a 1:30 HM	Eccezione: 900 W = da 0:01 MS a 30:00 MS
Peso	a seconda dello specifico programma

Selettore di potenza per il forno a microonde

Impostare la potenza microonde per mezzo del selettore di potenza.

Il selettore di potenza può essere fatto ruotare verso destra o verso sinistra.

90 W	Per scongelare cibi delicati
180 W	Per scongelare e continuare la cottura
360 W	Per cuocere la carne e per scaldare cibi delicati.
600 W	Per riscaldare e cuocere i cibi
900 W	Per riscaldare i liquidi

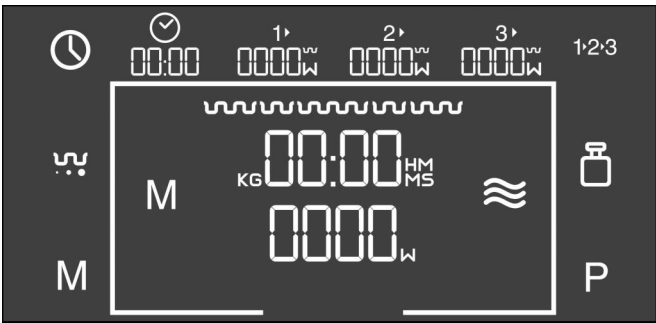
Tasti di comando

È possibile azionare i tasti a destra e a sinistra del display toccandoli.



Tasto orologio ⌚	Consente di impostare l'ora.
Tasto funzione grill   	Consente di impostare tre diversi gradi grill. intenso medio basso
Tasto "M"	Consente di selezionare la modalità Memoria.
Tasto "123" Esercizio a 3 livelli	Consente di attivare in successione sino a tre diverse impostazioni microonde.
Tasto peso 	Consente di impostare il peso per la funzione di programmazione automatica.
Tasto "P"	Consente di impostare la funzione di programmazione automatica.

Tasto ① Interruttore generale	Consente di attivare e disattivare il forno a microonde.
Tasto START	Consente di avviare la modalità a microonde.
Tasto STOP	Consente di interrompere la modalità di funzionamento a microonde o di cancellare l'impostazione.
Tasto "OPEN" Apertura porta	Consente di aprire la porta dell'apparecchio.



Display

Il display visualizza i valori impostati.

Accessori

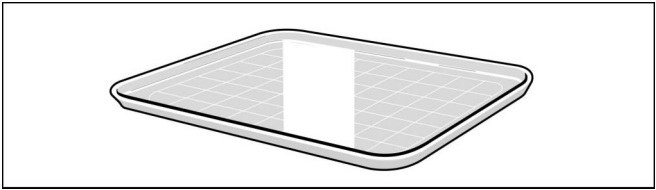
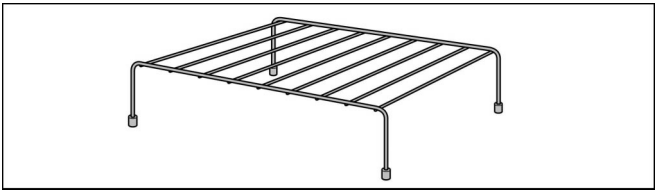
Griglia

come superficie d'appoggio per le pentole o per grigliare e dorare.

Tegame in vetro

Funge anche da protezione spruzzo quando il cibo viene cucinato direttamente sulla griglia. Collocare la griglia nel tegame in vetro.

Il tegame in vetro si può utilizzare anche come pentola durante il funzionamento del microonde.



Prima del primo utilizzo

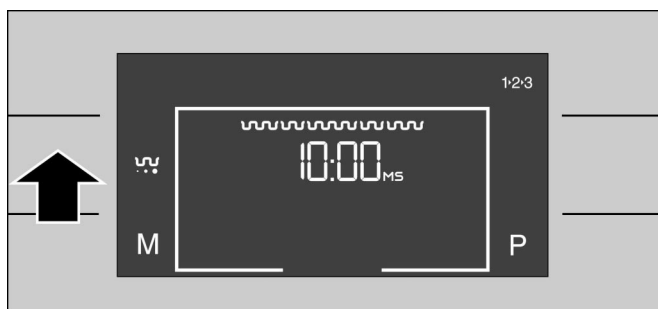
In questo capitolo viene illustrato tutto quello che occorre fare prima di iniziare a cucinare per la prima volta.

Riscaldare il forno a microonde e pulire gli accessori.
Leggere le norme di sicurezza del capitolo “Cosa si deve fare subito dopo”.

Riscaldare il vano di cottura

Per eliminare l'odore dell'apparecchio nuovo, riscaldare il vano di cottura vuoto e chiuso per 10 minuti.

- 1 Premere il tasto ①.
- 2 Premere 1 volta il tasto .
Il display visualizza la funzione grill  e 10:00 MS.
- 3 Premere il tasto START.



Una volta trascorso il tempo impostato risuona un segnale acustico. Premere il tasto STOP o aprire la porta dell'apparecchio.

Pulizia preliminare degli accessori

Prima di utilizzare gli accessori, pulirli accuratamente con una soluzione alcalina di lavaggio e un canovaccio.

Ventilatore di raffreddamento

L'apparecchio è dotato di un ventilatore di raffreddamento, che può continuare a funzionare anche in seguito allo spegnimento dell'apparecchio stesso.

Durante il funzionamento del forno a microonde, il forno resta freddo. Tuttavia, il ventilatore di raffreddamento entra in funzione e può continuare a funzionare anche quando il forno a microonde è già stato spento.

Impostare l'ora



- 1 Premere il tasto ①.
- 2 Toccare il tasto ②.
Nella parte in alto del display viene visualizzato il simbolo ② e al centro compare 12:00.
- 3 Per mezzo della manopola, impostare l'ora.
- 4 Confermare con il tasto ③.
Nella parte in alto del display compare il simbolo ③ e viene visualizzata l'ora.

- Disattivazione dell'ora
Tenere premuto il tasto ③ per alcuni secondi finché non scompare la visualizzazione dell'ora.

Avvertenze: Tra le 22:00 e le 06:00 l'illuminazione dell'ora è meno intensa.

Se l'ora è stata oscurata dall'utente, l'apparecchio passa alla modalità "off" con un basso modo di Standby.

Il forno a microonde

Sono qui fornite informazioni in merito alle stoviglie e alle modalità di impostazione del forno a microonde.

Il forno a microonde può essere utilizzato da solo oppure in abbinamento alla funzione grill.

L'ideale è di provare subito! Far scaldare per esempio una tazza d'acqua per preparare del tè.

Prendere una grossa tazza senza decorazioni dorate o argentee, quindi introdurre un cucchiaino. Utilizzare la griglia come superficie d'appoggio per le pentole.

- 1 Impostare il selettore di potenza sul valore 900 watt.
- 2 Servendosi della manopola, impostare 1 minuto e 30 secondi.
- 3 Premere il tasto di avvio "START".

Dopo 1 minuto e 30 secondi risuona un segnale acustico. L'acqua è ora calda.

Mentre si degusta il tè, leggere nuovamente le norme di sicurezza fornite all'inizio delle istruzioni per l'uso. Sono molto importanti.

- Tabelle e consigli
Il capitolo Tabelle e consigli illustra vari esempi per scongelare, riscaldare e cuocere.

Stoviglie

- Stoviglie adatte
Sono appropriate le stoviglie termoresistenti in vetro, vetroceramica, porcellana, ceramica o in materiale plastico refrattario. Questi materiali sono permeabili alle microonde.

È anche possibile utilizzare piatti da servizio. In questo modo non sarà più necessario travasare gli alimenti.
Le stoviglie con decorazioni dorate o argentate possono essere utilizzate soltanto nel caso in cui il costruttore garantisca che esse siano adatte all'uso con il forno a microonde.
- Stoviglie non adatte
Non utilizzare mai pentole in metallo.
Il metallo non è permeabile alle microonde.

Attenzione: I componenti in metallo, per esempio i cucchiaini contenuti nei bicchieri, devono restare a una distanza non inferiore a 2 cm dalle pareti del vano di cottura e dal lato interno della porta. Le scintille potrebbero infatti danneggiare gravemente il vetro interno della porta.

- Test delle stoviglie
Non attivare mai il forno a microonde senza aver dapprima inserito gli alimenti.
L'unica eccezione consentita è rappresentata dal seguente test per le stoviglie.

In caso di dubbio circa l'adeguatezza delle stoviglie all'uso nel forno a microonde, si consiglia di effettuare il seguente test:
introdurre la pentola vuota nel forno per ½ - 1 minuto alla massima potenza. Controllare regolarmente la temperatura. La pentola deve essere fredda o tiepida. Nel caso in cui sia calda o qualora si formino scintille, la pentola non è adatta.

Potenze microonde

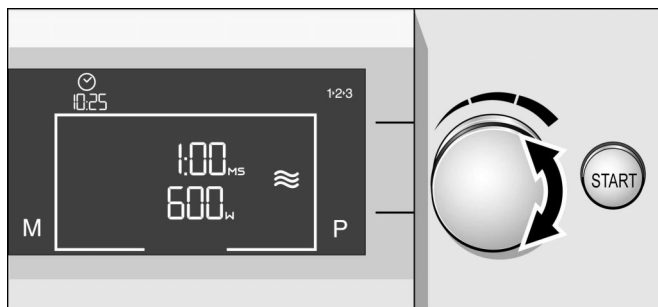
Potenza microonde	adatta per
900 Watt	Riscaldare i liquidi
600 Watt	Riscaldare e cuocere i cibi
360 Watt	Cuocere la carne e scaldare cibi delicati
180 Watt	Scongellare e continuare la cottura
90 Watt	Scongellare cibi delicati

Regolazione

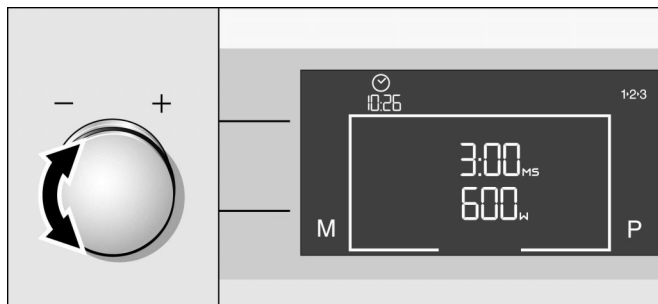
La potenza microonde di 900 watt può essere impostata per un massimo di 30 minuti. Per tutti gli altri valori di potenza è possibile impostare una durata massima di 90 minuti.

Esempio: potenza microonde 600 W, 3 minuti

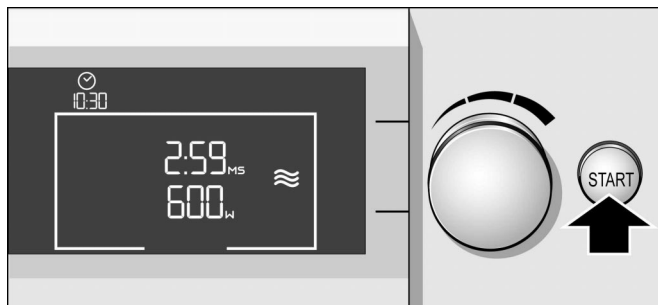
Attivare l'interruttore generale ①.



- 1 Impostare la potenza microonde per mezzo del selettore di potenza.



- 2 Impostare la durata utilizzando la manopola.



- 3 Premere il tasto START.

Sul display viene visualizzato il tempo che scorre.

- La durata è trascorsa
Una volta trascorsa la durata impostata, risuona un segnale acustico. L'apparecchio si spegne. Aprire la porta dell'apparecchio oppure premere il tasto STOP.
- Modifica della durata
La durata può essere modificata in qualsiasi momento.
- Arresto
Aprire la porta dell'apparecchio. In questo modo viene interrotto il funzionamento del forno a microonde. Dopo avere chiuso la porta, premere il tasto START. L'apparecchio riprende a funzionare.
- Cancellazione dell'impostazione
Premere due volte il tasto STOP oppure aprire la porta dell'apparecchio e premere una volta il tasto STOP.

Avvertenze: È anche possibile impostare dapprima la durata e, successivamente, la potenza microonde.

Se si apre la porta dell'apparecchio durante questo intervallo di tempo, il ventilatore può continuare a funzionare.

Funzione grill

Con l'elemento grill si ottengono un riscaldamento superficiale intenso e una doratura uniforme degli alimenti.

Sono disponibili i seguenti gradi grill:

Gradi grill			
Grill		forte	Premere 1 volta 
Grill		medio	Premere 2 volte 
Grill		debole	Premere 3 volte 

Regolazione

Esempio:

Grill forte, 15 minuti

Attivare l'interruttore generale ①.

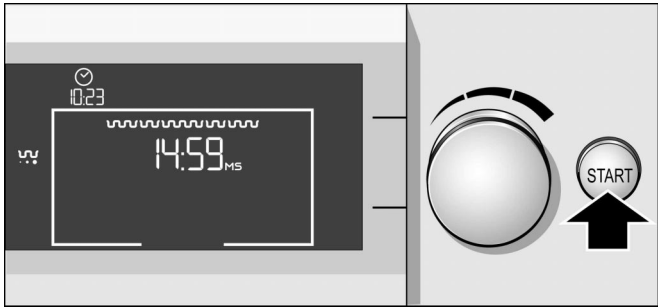
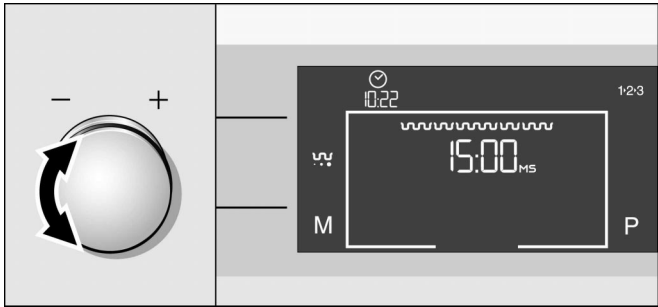
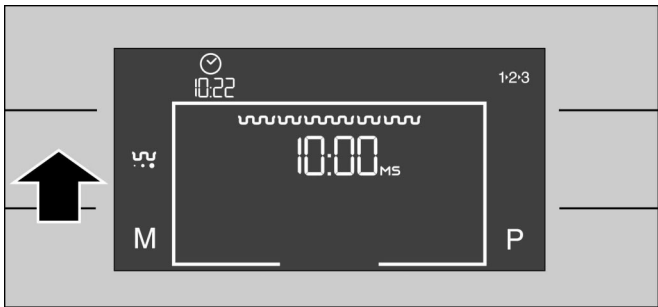
- 1 Toccare 1 volta il tasto .
Il display propone un valore di temperatura pari a 10:00 MS.

Per poter impostare un altro grado grill, è necessario toccare nuovamente il tasto .

- 2 Impostare la durata utilizzando la manopola.

- 3 Premere il tasto START.
Sul display viene visualizzato il tempo che scorre.

- La durata è trascorsa
Una volta trascorsa la durata impostata, risuona un segnale acustico. L'apparecchio si spegne. Aprire la porta dell'apparecchio oppure premere il tasto STOP.
- Correzione
Il grado grill può essere modificato in qualsiasi momento.



- Arresto
Aprire la porta dell'apparecchio. Dopo avere chiuso la porta, premere il tasto START. L'apparecchio riprende a funzionare.
- Cancellazione dell'impostazione
Premere due volte il tasto STOP oppure aprire la porta dell'apparecchio e premere una volta il tasto STOP.

Nota: Se si apre la porta dell'apparecchio durante questo intervallo di tempo, il ventilatore può continuare a funzionare.

Impostazione della funzione grill e della funzione microonde in modalità combinata

La funzione microonde può essere utilizzata da sola oppure in abbinamento al grill.

Le potenze 900 W e 600 W non possono essere abbinate alla funzione grill.

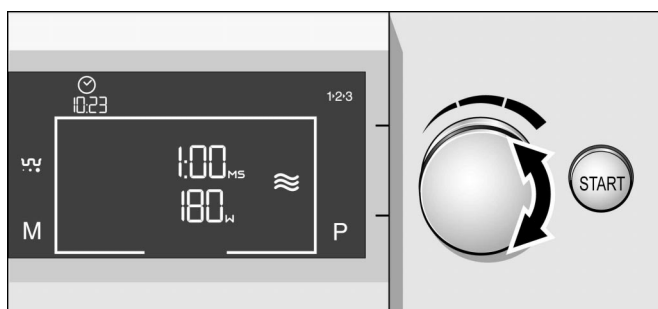
Regolazione

Esempio:

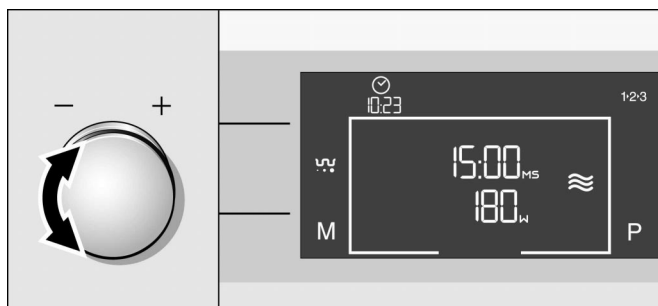
Potenza microonde 180 W, 15 minuti, grado funzione grill medio

Attivare l'interruttore generale ①.

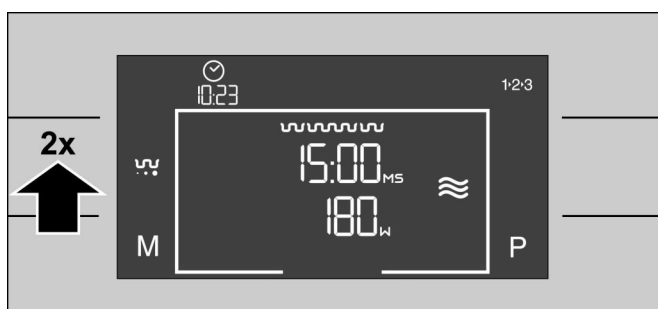
- 1 Impostare la potenza microonde per mezzo del selettore di potenza.



- 2 Impostare la durata utilizzando la manopola.

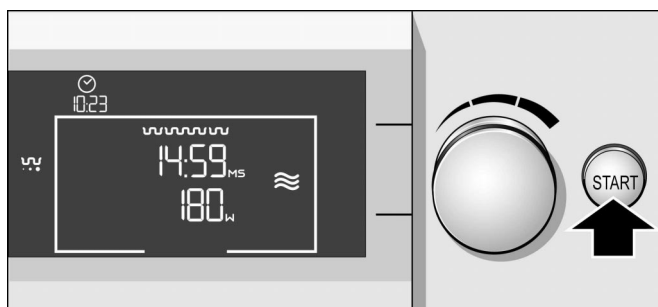


- 3 Premere ripetutamente il tasto  finché non viene visualizzato il grado grill desiderato.



- 4 Premere il tasto START.

Sul display viene visualizzato il tempo che scorre.



- La durata è trascorsa
Risuona un segnale acustico. L'apparecchio si spegne. Aprire la porta dell'apparecchio oppure premere il tasto STOP.

- **Modifica delle impostazioni**
Il grado grill o la durata possono essere modificati in qualunque momento.
- **Arresto**
Aprire la porta dell'apparecchio. In questo modo viene interrotto il funzionamento del forno a microonde. Dopo avere chiuso la porta, premere il tasto START. L'apparecchio riprende a funzionare.
- **Cancellazione dell'impostazione**
Premere due volte il tasto STOP oppure aprire la porta dell'apparecchio e premere una volta il tasto STOP.

Avvertenze: È anche possibile impostare dapprima il grill e, successivamente, la potenza microonde e la durata.

Se si apre la porta dell'apparecchio durante questo intervallo di tempo, il ventilatore può continuare a funzionare.

Esercizio a 3 livelli

Se per preparare una pietanza occorrono più impostazioni, utilizzare l'esercizio a 3 livelli.

Esempio: Cavolfiore gratinato

1. livello 600 W, 15 minuti
2. livello 600 W, 5 minuti
3. livello 360 W, 8 - 10 minuti e grado grill basso.

Utilizzare unicamente stoviglie refrattarie adatte al forno a microonde.

Azionare l'apparecchio mediante l'interruttore generale ①.

- 1 Premere il tasto 1•2•3.
Nella barra del display compare 1• per il primo livello.
 - 2 Impostare il primo livello. Impostare la potenza microonde, la durata ed eventualmente il grado grill desiderati.
 - 3 Premere il tasto 1•2•3 e impostare il secondo livello.
 - 4 Premere il tasto 1•2•3 e impostare il terzo livello.
 - 5 Premere il tasto START.
Il display visualizza la durata totale. L'impostazione in corso passa dalla barra del display in alto al display centrale.
- La durata complessiva è trascorsa
Risuona un segnale acustico, l'apparecchio si spegne. Premere il tasto STOP o aprire la porta dell'apparecchio. Viene nuovamente visualizzata l'ora impostata.
 - Arresto
Aprire la porta dell'apparecchio. L'apparecchio si arresta. Dopo avere chiuso la porta, premere nuovamente il tasto START. L'apparecchio riprende a funzionare.
 - Cancellazione di un'impostazione
Premere due volte il tasto STOP.
 - Modificare un livello prima dell'avvio.
Premere il tasto 1•2•3 finché l'impostazione non viene visualizzata sul display. Adesso è possibile effettuare la modifica.

Nota: La potenza 900 W può essere selezionata una sola volta.

È possibile effettuare l'impostazione desiderata nella sequenza che si preferisce. Si può iniziare impostando la durata, la potenza microonde o la funzione grill.

Non è possibile abbinare la funzione grill alle potenze da 900 o 600 W.

Se si apre la porta dell'apparecchio durante questo intervallo di tempo, il ventilatore può continuare a funzionare.

Avvertenze relative alla funzione di cottura automatica

Togliere gli alimenti dall'imballaggio e pesarli. Se non è possibile inserire il peso esatto, arrotondarlo per eccesso o per difetto.

Per i programmi è necessario utilizzare sempre stoviglie adatte al sistema di cottura a microonde, per esempio in vetro, ceramica o il tegame in vetro. Prestare attenzione alle avvertenze relative agli accessori fornite nella tabella del programma.

Collocare gli alimenti nell'apparecchio freddo.

Al termine della sezione delle avvertenze si trova una tabella con l'indicazione degli alimenti appropriati, dell'ambito di peso corrispondente e degli accessori richiesti.

Non è possibile impostare misure di peso esterne agli ambiti di valori indicati.

Per molte pietanze risuona un segnale acustico dopo un certo intervallo di tempo. Girare gli alimenti o mescolare.

- **Scongelamento**
Far surgelare e conservare gli alimenti possibilmente in piano e in porzioni appropriate a una temperatura di -18 °C.

Disporre gli alimenti surgelati in stoviglie piane, quali per esempio un piatto in vetro o in porcellana.

Dopo averlo fatto scongelare, lasciare ancora scongelare il cibo per altri 10 - 30 minuti affinché si raggiunga la temperatura ambiente.

Durante lo scongelamento di carne, pollame o pesce si forma del liquido. Eliminarlo voltando gli alimenti ed evitare assolutamente di voltarli nuovamente e di far entrare il liquido a contatto con altri alimenti.

La carne di manzo, agnello e maiale deve essere prima disposta nella pentola in modo che la parte grassa sia rivolta verso il basso.

Si consiglia di far scongelare il pane soltanto nella quantità necessaria in quanto diventa presto raffermo.

La carne tritata scongelata deve essere rimossa dopo essere stata voltata.

Il pollame intero deve essere disposto nella pentola dalla parte del petto, mentre le porzioni di pollame devono essere disposte in modo che la parte con la pelle sia rivolta verso il basso.

- **Patate**
Patate lessate: tagliare a fette uguali. Aggiungere due cucchiaini d'acqua e un pizzico di sale ogni 100 g di patate.

Patate lessate con buccia: utilizzare patate di uguali dimensioni. Lavare e forare ripetutamente. Mettere le patate ancora umide in una pentola senz'acqua.

- **Riso**
Il riso fa molta schiuma durante la cottura. Utilizzare pertanto teglie profonde e con coperchio. Impostare il peso lordo (senza liquido).
Aggiungere al riso una quantità di componente liquido 2 o 2,5 volte superiore.

Non utilizzare il riso in bustine.

- **Verdure**
Verdure fresche: tagliare a fette di uguali dimensioni. Per ogni 100 g aggiungere 2 cucchiaini d'acqua.

Verdure, congelate: per questo programma si può usare soltanto della verdura sbollentata non precotta. Le verdure surgelate con crema alla panna non sono adatte. Aggiungere 1 - 2 cucchiaini d'acqua ogni 100 g. Per gli spinaci e il cavolo rosso non si deve aggiungere acqua.

- **Patate arrosto**
Utilizzare patate di uguali dimensioni. Lavare e forare ripetutamente. Mettere le patate ancora umide sulla griglia.

- **Pollo**
Mettere la porzione di pollo sulla griglia con la parte del petto in alto.
Per raccogliere il grasso e il sugo della carne, che colano durante la cottura, collocare la griglia sopra il tegame in vetro.

- **Tempi di riposo**
Una volta concluso il programma di cottura, alcune ricette necessitano di un certo intervallo di tempo di riposo nel vano cottura.

Pietanza	Tempi di riposo
Verdure	ca. 5 minuti
Patate	ca. 5 minuti Versare dapprima l'acqua formatasi.
Riso	5 - 10 minuti

Tabella dei programmi

Programma		adatta per	Campo di peso	Pentole e accessori
Scongelamento				
Carne e pollame	P1	Arrosti, fette di carne sottili, carne tritata, pollo, pollastra, anatra	0,2-2,0 kg	Pentola piana senza coperchio.
Pesce	P2	Pesce intero, filetto di pesce, cotoletta di pesce	0,1-1,0 kg	Pentola piana senza coperchio.
Pane e dolci*	P3	Pane, intero, a forma tonda o allungata, pane a fette impasti, dolci lievitati, dolci alla frutta	0,2-1,5 kg	Pentola piana senza coperchio.
Cuocere				
Patate	P4	Patate lessate, patate lesse (con la buccia)	0,2-1,0 kg	Pentola con coperchio.
Riso	P5		0,05-0,3 kg	Pentola profonda con coperchio.
Verdure fresche	P6	Cavolfiore, broccoli, carote, cavolo rapa, porri, peperoni, zucchini	0,15-1,0 kg	Pentola con coperchio.
Verdure congelate	P7	Cavolfiore, broccoli, carote, cavolo rapa, cavolo rosso, spinaci	0,15-1,0 kg	Pentola con coperchio.
Patate arrosto	P8	Peso per patata ca. 200 g-250 g	0,2-1,5 kg	Griglia
Sformato congelato	P9		0,3-1,0 kg	
Pollo, tagliato a metà	P10		0,5-1,8 kg	Griglia Tegame in vetro

* Torte alla panna, dolci alla crema, dolci con glassa o gelatina non sono adatti.

Regolazione

La programmazione automatica consente di scongelare con facilità gli alimenti e di preparare rapidamente e senza problemi molte ricette.

Esempio:

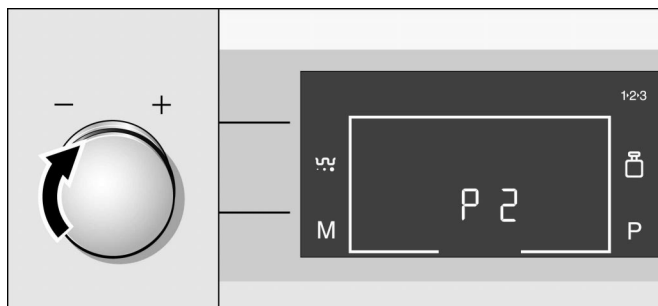
P2 pesce intero, 1,0 kg

Attivare l'interruttore generale ①.

1 Premere il tasto "P".



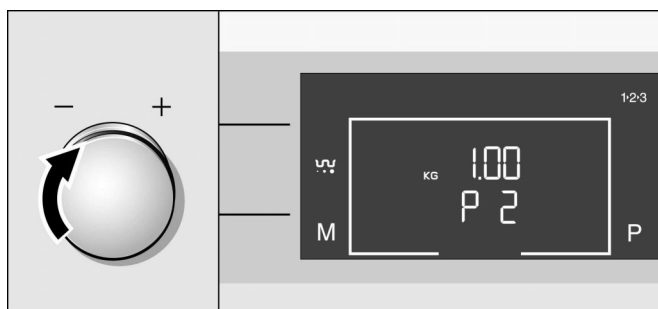
2 Selezionare il programma utilizzando la manopola.



3 Premere il tasto "0.50".
Il display visualizza il valore proposto come peso.

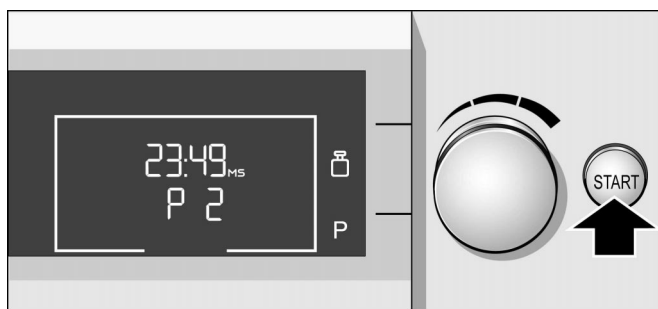


4 Impostare il peso della pietanza utilizzando la manopola.



5 Premere il tasto START.

Sul display viene visualizzato il tempo che scorre.



- La durata è trascorsa
Risuona un segnale acustico. L'apparecchio si spegne. Aprire la porta dell'apparecchio oppure premere il tasto STOP.
- Arresto
Aprire la porta dell'apparecchio. Dopo avere chiuso la porta, premere il tasto START. L'apparecchio riprende a funzionare.
- Cancellazione dell'impostazione
Premere due volte il tasto STOP oppure aprire la porta dell'apparecchio e premere una volta il tasto STOP.

Nota: La durata non può essere modificata.

Con alcuni programmi è necessario mescolare o girare gli alimenti. Risuona un segnale acustico.

Se si apre la porta dell'apparecchio durante questo intervallo di tempo, il ventilatore può continuare a funzionare.

Se si preme il tasto “” mentre è attiva la modalità di funzionamento automatico, il peso impostato viene visualizzato per ca. 3 secondi.

Se dopo l'avvio sul display lampeggia “kg”, non è stato inserito il parametro relativo al peso. Impostare il peso e premere il tasto START.

Memoria

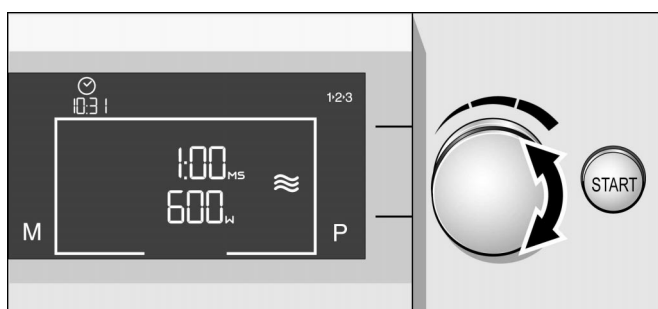
La funzione Memoria consente di creare dei programmi personalizzati. Le impostazioni possono essere memorizzate e poi richiamate nuovamente in qualunque momento.

La funzione Memoria è utile quando si necessita di varie impostazioni per una determinata pietanza oppure quando quest'ultima viene preparata frequentemente.

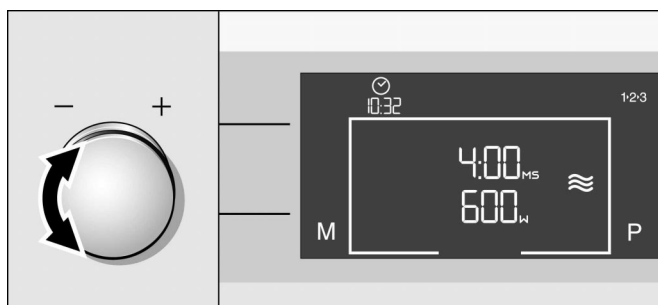
Salvare con la funzione Memoria

Esempio:
600 W, 4 minuti

Attivare l'interruttore generale ①.



- 1 Impostare la potenza microonde per mezzo del selettore di potenza.



- 2 Impostare la durata utilizzando la manopola.

- 3 Premere il tasto "M" finché non risuona un segnale acustico.

L'impostazione è stata salvata.

- Cancellazione e nuova attribuzione di una posizione di memoria

- 1 Toccare il tasto "M".
Vengono visualizzate le vecchie impostazioni.
- 2 Toccare il tasto "M" finché l'impostazione non scompare dal display.
- 3 Effettuare una nuova impostazione.

Avvio della funzione Memoria

Le impostazioni salvate per le proprie pietanze possono essere facilmente richiamate.

Introdurre la pietanza nel vano di cottura.

Esempio:

600 W, 4 minuti

Attivare l'interruttore generale ①.

1 Toccare il tasto "M".

Sul display vengono visualizzate le impostazioni memorizzate.

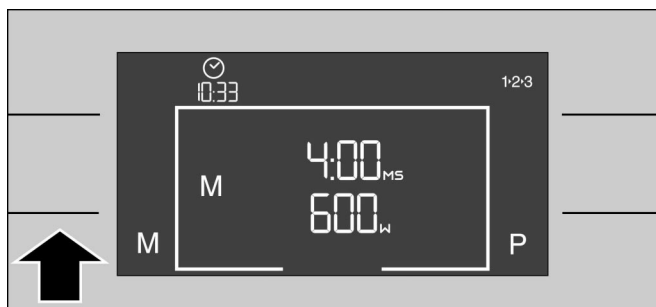
2 Premere il tasto START.

Sul display viene visualizzato il tempo che scorre.

- La durata è trascorsa
Risuona un segnale acustico. L'apparecchio si spegne. Aprire la porta dell'apparecchio oppure premere il tasto STOP.
- Arresto
Aprire la porta dell'apparecchio. Il ventilatore di raffreddamento resta in funzione. Dopo avere chiuso la porta, premere il tasto START. L'apparecchio riprende il funzionamento.
- Disattivazione della funzione Memoria
Premere due volte il tasto STOP oppure aprire la porta dell'apparecchio e premere una volta il tasto STOP.

Il grado grill e la durata possono essere modificati esclusivamente dopo l'avvio.

Il programma impostato rimane memorizzato anche in seguito a un calo di corrente.



Modifica della durata segnale

Una volta trascorsa la durata impostata risuona un segnale acustico. È possibile modificare la durata del segnale acustico.

Durata segnale		Toni del segnale
breve	5 05	5
media	5 30	30 Impostazione base
lunga	5 50	50

Esempio:
5 toni del segnale

- 1 Premere il tasto "P" finché il display non visualizza 5 30.
- 2 Selezionare la durata segnale utilizzando la manopola.
- 3 Premere il tasto "P", finché nel display non lampeggia il simbolo "P" e risuona un segnale acustico. L'impostazione è stata salvata.

Cura e manutenzione

Avvertenza:

Non utilizzare mai detergenti ad alta pressione o dispositivi a getto di vapore. Pericolo di corto circuito!

Non utilizzare detergenti abrasivi o corrosivi. Ne potrebbe infatti conseguire il danneggiamento della superficie. Se uno di questi prodotti dovesse venire a contatto con la parte frontale, pulire immediatamente con acqua.

Detergente

Pannello comandi	Soluzione di lavaggio, asciugare con un panno morbido.
Vetri delle porte	Detergente per vetri
Vano di cottura	Soluzione alcalina di lavaggio calda o acqua e aceto, asciugare con un panno morbido.
Guarnizione	Soluzione di lavaggio calda
Accessori	Lasciarli in ammollo in soluzione alcalina molto calda. Effettuare la pulizia con una spazzola o una spugna.

Cosa fare in caso di guasto?

Quando si verifica un malfunzionamento, si tratta spesso di una sciocchezza. Prima di rivolgersi al servizio di assistenza tecnica, tener presenti le seguenti avvertenze:

Guasto	Possibile causa	Avvertenze/rimedio
L'apparecchio non funziona.	La spina non è inserita.	Inserire la spina.
	Calo di corrente	Verificare se la lampada della cucina funziona.
	Il dispositivo di sicurezza è difettoso/defekt	Controllare nella scatola dei fusibili se il fusibile dell'apparecchio è in perfette condizioni.
	Utilizzo improprio	Disattivare la protezione nella cassetta dei fusibili per l'apparecchio e riattivarla dopo ca. 10 secondi.
L'apparecchio non è in funzione Il display visualizza una durata.	È stata azionata accidentalmente la manopola.	Premere il tasto STOP.
	Non è stato premuto il tasto START dopo aver effettuato la regolazione.	Premere il tasto START oppure cancellare l'impostazione mediante il tasto STOP.
Il forno a microonde non si accende.	La porta non è stata chiusa correttamente.	Accertarsi che la porta non sia bloccata da residui di cibo o da un corpo estraneo.
	Non è stato premuto il tasto START.	Premere il tasto START.
Le pietanze si riscaldano più lentamente del solito.	È stato impostato un livello di potenza microonde troppo basso.	Selezionare una potenza microonde superiore.
	È stata introdotta nell'apparecchio una quantità maggiore del solito.	Quantità doppia - tempo pressoché doppio.
L'apparecchio si spegne poco dopo l'avvio. Il display visualizza il messaggio di errore "H95".	La porta non è stata chiusa correttamente.	Aprire nuovamente la porta e chiuderla in modo corretto, se questo non dovesse risolvere il problema rivolgersi al servizio di assistenza tecnica.
Il display visualizza il messaggio di errore "Er1".	La sonda termica è difettosa.	Rivolgersi al servizio di assistenza tecnica.
Il display visualizza il messaggio di errore "Er11".	I tasti sono sporchi o il meccanismo è bloccato.	Premere più volte tutti i tasti, se questo non dovesse risolvere il problema rivolgersi al servizio di assistenza tecnica.
Il display visualizza il messaggio di errore "Er4".	EsSi è verificato un surriscaldamento eccessivo (possibile fuoco nel vano interno). Potenza microonde troppo elevata.	Non aprire la porta, estrarre la spina o disattivare il fusibile nella scatola dei fusibili, lasciare raffreddare.
Il display visualizza il messaggio di errore "Er18".	Difetto tecnico.	Rivolgersi al servizio di assistenza tecnica.

Le riparazioni devono essere eseguite esclusivamente da tecnici del servizio assistenza tecnica adeguatamente qualificati.

Interventi di riparazione non conformi possono causare gravi pericoli.

Servizio di assistenza tecnica

Il servizio di assistenza tecnica resta a disposizione per qualunque tipo di riparazione dell'apparecchio. L'indirizzo e il numero telefonico del centro più vicino del servizio di assistenza tecnica sono riportati nella guida telefonica. Anche i centri di assistenza citati sono disponibili a fornire informazioni circa il punto di assistenza più vicino.

- Sigla del prodotto e numero FD
Indicare sempre la sigla del prodotto (E) e il numero di produzione (FD) dell'apparecchio. Aprendo la porta dell'apparecchio, la targhetta con i numeri in questione si trova in alto a destra. Per evitare di dover cercare a lungo i dati necessari in caso di anomalia, annotare subito qui i codici relativi all'apparecchio.

Sigla del prodotto	Numero di produzione FD
Servizio di assistenza tecnica 🏠	

Dati tecnici

Alimentazione di corrente	230 V, 50 Hz
Potenza massima assorbita	1990 W
Potenza microonde	900 W (IEC 60705)
Frequenza microonde	2450 MHz
Dimensioni (HxLxP)	
- Apparecchio	38,2 x 59,4 x 31,9 cm
- Vano di cottura	22,0 x 35,0 x 27,0 cm
Peso	16,65 kg
Testato VDE (Associazione elettronica tedesca)	si
Contrassegno CE	si

Questo apparecchio è conforme alla normativa EN 55011 e CISPR 11.

Si tratta di un prodotto del gruppo 2, classe B.

'Gruppo 2' significa che le microonde vengono generate ai fini del riscaldamento e della cottura di alimenti.

'Classe B' indica che l'apparecchio è adatto all'uso in ambito domestico.

Tabelle e consigli

Vengono qui proposte ricette con le relative impostazioni ottimali. È quindi possibile conoscere quale potenza microonde si adatta meglio a una pietanza e quali accessori occorre utilizzare. Sono forniti numerosi consigli in merito all'uso delle stoviglie e alla preparazione del piatto, nonché un piccolo supporto nel caso in cui dovessero verificarsi problemi.

Scongelare, riscaldare e cuocere con la funzione microonde

Le seguenti tabelle forniscono numerosi esempi e valori di impostazione per il forno a microonde.

I parametri di tempo indicati nelle tabelle sono valori orientativi che dipendono dal tipo di pentola, dalla qualità, dalla temperatura e dalle caratteristiche degli alimenti.

Nelle tabelle sono spesso riportati gli intervalli di tempo. Impostare dapprima il tempo minimo e se necessario prolungarlo.

I valori di quantità indicati nelle tabelle potrebbero essere differenti da quelli di cui si dispone.

Esiste a questo proposito una regola approssimativa:

Quantità doppia – durata pressoché doppia

Quantità dimezzata – durata dimezzata.

Girare o mescolare più volte durante la cottura.

Controllare la temperatura.

- Scongelamento

Mettere gli alimenti surgelati in un contenitore senza coperchio sul fondo del vano cottura.

Nel frattempo voltare o mescolare 1 - 2 volte gli alimenti. Le porzioni di maggiori dimensioni devono essere girate ripetutamente.

Durante lo scongelamento di carne, pollame o pesce si forma del liquido. Eliminarlo voltando gli alimenti ed evitare assolutamente di voltarli nuovamente e di far entrare il liquido a contatto con altri alimenti.

Lasciare riposare il cibo scongelato per altri 10 - 30 minuti a temperatura ambiente, in modo da uniformare la temperatura stessa. Nel caso di pollame è possibile estrarre le interiora.

	Quantità	Grado di potenza delle microonde, W Tempo, minuti	Avvertenze
Carne di manzo, maiale, vitello (con e senza ossa)	800 g	180 W, 15 min. + 90 W, 15-25 min.	Voltare ripetutamente.
	1000 g	180 W, 20 min. + 90 W, 20-30 min.	
	1500 g	180 W, 25 min. + 90 W, 25-35 min.	
Pezzi di carne o fette di manzo, maiale, vitello	200 g	180 W, 5-8 min. + 90 W, 5-10 min.	Quando si voltano le fette, separarle l'una dall'altra.
	500 g	180 W, 8-11 min. + 90 W, 10-15 min.	
	800 g	180 W, 12-15 min. + 90 W, 15-20 min.	
Carne tritata, mista	200 g	180 W, 2 min. + 90 W 5-10 min.	Congelare disponendo le parti in piano. Voltare ripetutamente e rimuovere la carne scongelata.
	500 g	180 W, 6 min. + 90 W, 8-13 min.	
	800 g	180 W, 10 min. + 90 W, 15-20 min.	
Pollame e parti di pollo	600 g	180 W, 8 min. + 90 W, 10-15 min.	Voltare ripetutamente.
	1200 g	180 W, 15 min. + 90 W, 20-25 min.	
Pesce Filetto, cotoletta di pesce, fette	400 g	180 W, 5 min. + 90 W, 10-15 min.	Separare l'una dall'altra le parti scongelate.
Carne	300 g	180 W, 3 min. + 90 W, 10-15 min.	Voltare durante questo intervallo di tempo.
	600 g	180 W, 8 min. + 90 W, 15-20 min.	
Verdura, ad esempio piselli	300 g	180 W, 10-15 min.	
Frutta, ad esempio lamponi	300 g	180 W, 6-9 min.	Mescolare delicatamente e separare l'una dall'altra le parti scongelate.
	500 g	180 W, 8 min. + 90 W, 5-10 min.	
Burro	125 g	180 W, 1 min. + 90 W, 1-2 min.	Rimuovere completamente la confezione
	250 g	180 W, 1 min. + 90 W, 2-4 min.	

	Quantità	Grado di potenza delle microonde, W Tempo, minuti	Avvertenze
Pane, intero	500 g 1000 g	180 W, 8 min. + 90 W, 5-10 min. 180 W, 12 min. + 90 W, 10-20 min.	Voltare durante questo intervallo di tempo.
Dolce, secco ad esempio dolce secco	500 g 750 g	90 W, 10-15 min. 180 W, 5 min. + 90 W, 10-15 min.	Quando si voltano le fette di dolce, separarle l'una dall'altra. Solo per dolci senza glassa, panna o crema.
Dolce, succoso ad esempio torta alla frutta, dolce al quark	500 g 750 g	180 W, 5 min. + 90 W, 15-20 min. 180 W, 7 min. + 90 W, 15-20 min.	Solo per dolci senza glassa o gelatina.

Scongelamento, riscaldamento o cottura di prodotti surgelati

Posizionare la pentola sul fondo del vano di cottura.

Coprire sempre gli alimenti. Se non si dispone di un coperchio adatto, utilizzare un piatto o una speciale pellicola adatta ai forni a microonde.

Estrarre i prodotti pronti dall'imballaggio. In una pentola adatta al forno microonde si riscaldano più rapidamente e in modo più uniforme.

I diversi componenti delle pietanze si scaldano in tempi diversi.

Le pietanze a poco spessore si scaldano più rapidamente. Distribuire quindi le pietanze all'interno del contenitore allargandole bene.

Girare o mescolare 2 - 3 volte durante la cottura.

Dopo aver scaldato il cibo, lasciarlo riposare per altri 2 - 5 minuti di modo che la temperatura si uniformi.

Il gusto tipico degli alimenti viene conservato. Per questo motivo non eccedere nell'uso di sale e spezie.

	Quantità	Gradi di potenza delle microonde, Watt Tempo, minuti	Avvertenze
Menu, piatti pronti, pietanze pronte a 2-3 componenti	300-400g	600 W, 8-13 min.	
minestre	400 g	600 W, 8-12 min.	
Piatti unici	500 g	600 W, 10-15 min.	
Carne in salsa, ad esempio gulasch	500 g	600 W, 10-15 min.	Quando si mescola, separare le fette di carne l'una dall'altra.
Pesce, ad esempio filetto	400 g	600 W, 10-15 min.	Se necessario, aggiungere acqua, succo di limone o vino.
Sformati, ad esempio lasagne, cannelloni	450 g	600 W, 10-15 min.	Utilizzare la griglia come superficie d'appoggio per le pentole.
Contorni	250 g	600 W, 3-7 min.	Aggiungere del liquido.
Riso, pasta	500 g	600 W, 8-12 min.	
Verdura, ad esempio piselli, broccoli, carote	300 g 600 g	600 W, 7-11 min. 600 W, 14-17 min.	Aggiungere acqua sino a coprire interamente il fondo della pentola.
Spinaci con panna	450 g	600 W, 10-15 min.	Cuocere senza aggiungere acqua.

Riscaldare le pietanze

Posizionare la pentola sul fondo del vano di cottura.

Coprire sempre gli alimenti. Se non si dispone di un coperchio adatto, utilizzare un piatto o una speciale pellicola adatta ai forni a microonde.

Estrarre i prodotti pronti dall'imballaggio. In una pentola adatta al forno microonde riscaldano più rapidamente e in modo più uniforme. I diversi componenti delle pietanze si scaldano in tempi diversi.

Girare o mescolare più volte durante la cottura.

Controllare la temperatura.

Dopo aver scaldato il cibo, lasciarlo riposare per altri 2 - 5 minuti di modo che la temperatura si uniformi.

⚠ Avvertenza: Quando si scaldano dei liquidi, aggiungere sempre un cucchiaino, al fine di evitare un ritardo nel raggiungimento del punto di ebollizione. Con il ritardo di ebollizione viene raggiunta la temperatura di ebollizione, senza che si formino le caratteristiche bolle di vapore. Anche un leggero urto del recipiente può causare un improvviso trabocco del liquido caldo o la formazione di spruzzi, con il conseguente rischio di ustioni e lesioni.

		Quantità	Grado di potenza delle microonde, Watt Tempo, minuti	Avvertenze
Menu, piatto pronto, pietanza pronta (2-3 componenti)			600 W, 5-8 min.	
Bevande		125 ml 200 ml 500 ml	900 W, ½-1 min. 900 W, 1-2 min. 900 W, 3-4 min.	Mettere il cucchiaino nel contenitore. Non riscaldare eccessivamente le bevande alcoliche. Controllare di tanto in tanto.
Alimenti per bambini, ad esempio biberon		50 ml 100 ml 200 ml	360 W, ca. ½ min. 360 W, ½-1 min. 360 W, 1-2 min.	
Minestra,		1 tazza 2 tazze	175 g 350 g	
Carne in salsa		500 g	600 W, 1-2 min. 600 W, 2-3 min.	
Piatto unico		400 g 800 g	600 W, 5-7 min. 600 W, 7-8 min.	
Verdura,		1 porzione 2 porzioni	150 g 300 g	600 W, 2-3 min. 600 W, 3-5 min.

Cottura degli alimenti

Le pietanze a poco spessore si scaldano più rapidamente. Distribuire quindi le pietanze all'interno del contenitore allargandole bene.

Coprire con un coperchio e far cuocere come indicato. Girare o mescolare di tanto in tanto.

Il gusto tipico degli alimenti viene conservato. Per questo motivo non eccedere nell'uso di sale e spezie.

Dopo aver cotto il cibo, lasciarlo riposare per altri 2 - 5 minuti di modo che la temperatura si uniformi.

Utilizzare la griglia come superficie d'appoggio:

- nel caso di pietanze che necessitano di un tempo di cottura superiore a 20 minuti
- nel caso di pietanze che non vanno girate.

	Quantità	Grado di potenza delle microonde, W, Tempo, minuti	Avvertenze
Pollo senza interiora, fresco	1200 g	600 W, 22-25 min.	Voltare una volta trascorsa metà del tempo impostato.
Filetto di pesce, fresco	400 g	600 W, 7-12 min.	
Verdura, fresca	250 g 500 g	600 W, 5-10 min. 600 W, 10-15 min.	Tagliare la verdura in fette di uguali dimensioni. Per ogni 100 g di verdura, 1 o 2 cucchiaini di acqua.

	Quantità	Grado di potenza delle microonde, W, Tempo, minuti	Avvertenze
Contorno, ad esempio patate	250 g 500 g 750 g	600 W, 8-10 min. 600 W, 12-15 min. 600 W, 15-22 min.	Tagliare le patate in fette di uguali dimensioni. Per ogni 100 g, aggiungere 1 o 2 cucchiaini d'acqua e mescolare.
Riso	125 g 250 g	600 W, 4-6 + 180 W 14-16 min. 600 W, 6-8 + 180 W 14-16 min.	Per una quantità doppia, aggiungere liquido.
Dolci, ad esempio budino (istantaneo), frutta, composta di frutta	500 ml 500 g	600 W, 5-7 min. 600 W, 9-12 min.	Mescolare con cura 2 o 3 volte il budino servendosi della frusta.

Consigli per l'uso della funzione microonde

Non sono qui fornite indicazioni in merito alla regolazione delle quantità di alimenti.	Prolungare o ridurre i tempi di cottura secondo la seguente regola approssimativa: raddoppio della quantità = raddoppio del tempo dimezzamento della quantità = dimezzamento del tempo
La pietanza è diventata troppo secca.	La prossima volta impostare un tempo di cottura più breve oppure selezionare una potenza microonde inferiore. Togliere il coperchio e aggiungere più liquido.
Una volta trascorso l'intervallo di tempo, la pietanza non è ancora scongelata, oppure non è ancora calda o cotta.	Impostare un intervallo di tempo più lungo. Le pietanze con maggiori dimensioni e maggiore quantità necessitano di tempi più lunghi.
Una volta terminato il tempo di cottura, la pietanza è surriscaldata sui bordi, mentre al centro non è ancora pronta.	Mescolare durante la cottura e la prossima volta impostare una potenza inferiore e una durata maggiore.
Dopo la procedura di scongelamento, la carne o il pollame sono pressoché cotti all'esterno, mentre al centro non sono ancora del tutto scongelati.	La prossima volta, selezionare una potenza microonde inferiore. In caso di prodotti di grosse dimensioni da scongelare, girare anche più volte.

Nota: Sulla finestra della porta, sulle pareti interne e sul pavimento può formarsi della condensa. Questo è un fenomeno normale che non compromette il corretto funzionamento del forno a microonde. Eliminare la condensa una volta terminata la fase di cottura.

Carne, pollame, pesce

- Tabelle

La temperatura e la durata della cottura dipendono dalla quantità e dalle caratteristiche della pietanza. Perciò nelle tabelle sono riportati i campi di temperatura. Iniziare con un valore inferiore e, se necessario, impostare la volta successiva un parametro più elevato.

Ulteriori informazioni sono fornite alla sezione "Consigli per la cottura al forno e al grill" dopo le tabelle.

- Stoviglie

Si possono utilizzare stoviglie resistenti al calore e adatte all'uso nel forno a microonde. Le teglie in metallo possono essere utilizzate esclusivamente per la cottura senza microonde.

Deporre i contenitori in vetro caldi su un canovaccio asciutto. Il vetro può rompersi se la base d'appoggio è fredda o bagnata.

Le stoviglie possono surriscaldarsi. Servirsi di presine per estrarre le pentole dal forno.

- Avvertenze per la cottura di arrostiti

Utilizzare uno stampo per arrostiti dai bordi alti. Mettere gli alimenti surgelati in un contenitore appropriato sulla griglia in basso.

Accertarsi che le stoviglie siano adatte alle dimensioni del forno. Non devono essere troppo grandi.

Aggiungere alla carne 40 - 50 ml di liquido e allo stufato 120 - 150 ml, in funzione delle rispettive dimensioni. Trascorsa la metà del tempo, girare le fette di carne. Quando l'arrosto è pronto, lasciarlo riposare per altri 10 minuti nel forno spento e chiuso. Il succo della carne potrà in questo modo distribuirsi meglio.

Cottura al grill	Quantità	Peso	Grado grill	Tempo in minuti	Avvertenze
Bistecche di cervice	3-4 pezzi	di ca. 120 g	forte	1° lato: ca. 15 minuti 2° lato: ca. 10 - 15 minuti	1-2 cm di spessore
Salami da cuocere al grill	4-6 pezzi	di ca. 150 g	forte	1° lato: ca. 5 - 10 minuti 2° lato: ca. 7 - 12 minuti	
Cotolette di pesce	2-3 pezzi	di ca. 150 g	forte	1° lato: ca. 10 minuti 2° lato: ca. 8 - 12 minuti	Oliare precedentemente la griglia.
Pesce, intero ad esempio trote	2-3 pezzi	di ca. 150 g	medio	1° lato: ca. 10 minuti 2° lato: ca. 10 - 15 minuti	Oliare precedentemente la griglia.
Pretostare pane per toast	2-6 fette		forte	1° lato: ca. 3 - 4 minuti 2° lato: ca. 3 - 4 minuti	

Servendosi della manopola, impostare il primo tempo. Voltare le fette cotte al grill ed impostare il tempo di cottura per il secondo lato.

Tabella grill

La cottura al grill va sempre effettuata sulla griglia con la porta del vano cottura chiusa e senza preriscaldare.

Quelli indicati sono valori di riferimento che possono variare a seconda delle caratteristiche degli alimenti.

Sciacquare la carne sotto l'acqua fredda e asciugarla con carta da cucina.

Si consiglia di salare la carne soltanto dopo la cottura al grill.

Per raccogliere il sugo della carne collocare la griglia sopra il tegame in vetro.

Girare i pezzi da cuocere al grill con una pinza da grill. Bucandola con una forchetta, la carne perde la sua parte liquida e risulterà asciutta.

La carne scura, per esempio di manzo, rosola più velocemente della carne chiara di vitello o maiale, ma non preoccupatevi. La carne chiara o il filetto di pesce cotti al grill rimangono spesso di colore marrone chiaro in superficie, tuttavia dentro sono cotti e sugosi.

Grado			
Grill		forte	Premere 1 volta il tasto 
Grill		medio	Premere 2 volte il tasto 
Grill		debole	Premere 3 volte il tasto 

Cottura al grill	Quantità	Peso	Grado grill	Tempo in minuti	Avvertenze
Gratinare toast	2-6 fette		medio / forte	A seconda della farcitura: ca. 5 - 9 minuti	
Servendosi della manopola, impostare il primo tempo. Voltare le fette cotte al grill ed impostare il tempo di cottura per il secondo lato.					

Microonde e Funzione grill combinati

Utilizzare uno stampo dai bordi alti. In questo modo il vano cottura si sporca di meno.

Per la preparazione di soufflé e gratin, si consiglia di utilizzare pentole grandi e piane. In contenitori stretti e alti, gli alimenti necessitano infatti di un tempo maggiore e la parte superiore diventa più scura.

Accertarsi che le stoviglie siano adatte alle dimensioni del vano cottura. Non devono essere troppo grandi.

Impostare sempre il tempo di cottura massimo. Una volta trascorso il tempo di cottura minore indicato, controllare la pietanza.

Prima di iniziare a tagliare la carne, lasciare riposare ancora 5 - 10 minuti. In questo modo il sugo della carne si distribuisce omogeneamente e non fuoriesce durante il taglio.

Per gli sformati e i gratin, dopo aver disattivato l'apparecchio lasciare proseguire la cottura per altri 5 minuti.

Utilizzare la griglia come superficie d'appoggio per le pentole.

Grado			
Grill		forte	Premere 1 volta il tasto 
Grill		medio	Premere 2 volte il tasto 
Grill		debole	Premere 3 volte il tasto 

	Peso	Grado di potenza delle microonde, W	Grado grill	Durata in minuti	Avvertenze
Arrosto di maiale, ad esempio la coppa	ca. 750 g	360 W	debole	35-40 min.	Dopo ca. 15 minuti voltare.
Polpettone con un'altezza max. di 7 cm	ca. 750 g	360 W	medio	ca. 25 min.	
Pollo, 1/2	ca. 1200 g	360 W	forte	40 min.	
Pezzi di pollo, ad esempio quarti di pollo	ca. 800 g	360 W	medio	20-25 min.	Disporlo con la pelle rivolta verso l'alto. Non voltare.
Petto di anatra	ca. 800 g	180 W	forte	25-30 min.	Disporlo con la pelle rivolta verso l'alto. Non voltare.
Soufflé di pasta (con ingredienti precotti)	ca. 1000 g	360 W	debole	25-30 min.	Cospargere di formaggio.
Gratin di patate (con patate crude) max. di 7 cm	ca. 1000 g	360 W	medio	ca. 35 min.	
Pesce, passato al forno	ca. 500 g	360 W	forte	15 min.	Far prima scongelare il pesce surgelato.
Soufflé al quark max. di 7 cm	ca. 1000 g	360 W	debole	20-25 min.	

Pietanze sperimentate secondo EN 60705

Qualità e funzione degli apparecchi a microonde sono testati da istituti di controllo sulla base di queste ricette.

Cuocere con la funzione microonde solo

Pietanza	Potenza microonde W, durata in minuti	Avvertenze
Zabaione, 565 g	600 W, 8 min. + 180 W, 15-20 min.	Pyrex, 22 x 17 cm
Biscotti, 475 g	600 W, 8-10 min.	Pyrex, Ø 22 cm
Polpettone, 900 g	600 W, 25-30 min.	Pyrex-teglia quadrata*, lunga 28 cm

* Utilizzare la griglia come superficie d'appoggio per le pentole.

Scongellare con microonde solo

Pietanza	Potenza microonde W, durata in minuti	Avvertenze
Carne, 500 g	Programma 1, 500 g oppure 180 W, 6 min. + 90 W, 8-10 min.	Pyrex N. 218, Ø 24 cm

Cuocere con microonde e funzione grill

Pietanza	Potenza microonde W, grado grill, durata in minuti	Avvertenze
Gratin di patate, 1000 g	360 W, + grado grill medio, 30-35 min.	Pyrex tondo, Ø 22 cm
Dolci	–	Non consigliato
Pollo, tagliato a metà ca. 1100 g	360 W + grado grill forte, 40-45 min.	Griglia, tegame in vetro

Gaggenau Hausgeräte GmbH
Carl-Wery-Str. 34
81739 MÜNCHEN
GERMANY

www.gaggenau.com

9000 229 430 • G290587 • it

GAGGENAU