

Forno a microonde

BM 270/271

BM 274/275

Indice

Prima di collegare l'apparecchio nuovo	5
Importanti indicazioni di sicurezza	5
Prima del montaggio	5
Avvertenze per la sicurezza	5
Avvertenze per il microonde	6
Cause dei danni	7
Smaltimento ecocompatibile	7
Il nuovo apparecchio	8
Display ed elementi di comando	8
Posizioni del selettore funzioni	8
Tasto i	8
Simboli	9
Ventola di raffreddamento	9
Accessori	10
Impostazioni iniziali dopo l'allacciamento	11
Impostazione della lingua	11
Impostazione del Formato dell'ora	11
Impostazione dell'ora	12
Impostazione della data	12
Unità di temperatura in °C oppure °F	12
Abbandonare il menu e salvare le impostazioni	12
Prima del primo utilizzo	13
Riscaldamento del forno	13
Pulizia degli accessori	13
Attivazione dell'apparecchio	14
Standby	14
Attivazione dell'apparecchio	14
Microonde	15
Avvertenze per le stoviglie	15
Potenze microonde	15
Impostazione del microonde	16
Serie d'impostazioni	17
Definizione di una serie d'impostazioni	17
Forno	18
Impostazione del tipo di riscaldamento e della temperatura	18
Grill	20
Impostazione del grill	20

Tempo di cottura	21
Impostazione del tempo di cottura	21
Avvertenze	21
Fine tempo di cottura	22
Posticipare la fine del tempo di cottura	22
Avvertenze	22
Funzionamento combinato	23
Impostazione dello funzionamento combinato	23
Programmazione automatica	25
Impostazione del programma	25
Impostazione personalizzata	26
Avvertenze per la programmazione automatica	26
Tabella programmi	27
Timer	29
Per richiamare il menu timer	29
Contaminuti	29
Impostare il contaminuti	29
Cronometro	30
Avvio del cronometro	30
Fermare il cronometro e avviarlo nuovamente	30
Timer lungo	31
Regolazione	31
Protezione bambini	32
Attivazione della protezione bambini	32
Disattivare la protezione bambini	32
Impostazioni di base	33
Tabella delle impostazioni di base	34
Cura e manutenzione	35
Detergente	35
Anomalie	36
Messaggi di anomalia	36
Modalità demo	36
Sostituzione della lampada del forno	37
Dati tecnici	38

Testati nel nostro laboratorio	38
Scongelamento	39
Scongelare, riscaldare o cuocere prodotti surgelati .	40
Riscaldare le pietanze	41
Cuocere gli alimenti	41
Consigli per la cottura al microonde	42
Dolci e biscotti	42
Consigli per la cottura in forno	43
Cottura arrosto e al grill	44
Consigli per la cottura in forno e al grill	45
Sformati, gratin	46
Prodotti pronti surgelati	46
Pietanze sperimentate	47
Consigli per il risparmio energetico	48

Acrilamide negli alimenti	49
--	-----------

Prima di collegare l'apparecchio nuovo

⚠ Importanti indicazioni di sicurezza

Leggere attentamente le presenti istruzioni per l'uso. Solo così 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 si ceda l'apparecchio a terzi, allegare anche le istruzioni corrispondenti.

Prima del montaggio

- **Danni dovuti al trasporto**
Dopo aver rimosso l'imballaggio, controllare l'apparecchio. Qualora si fossero verificati danni durante il trasporto, non collegarlo.
- **Trasporto dell'apparecchio**
Non trasportare o reggere l'apparecchio afferrandolo dalla maniglia in quanto quest'ultima non sopporta il peso dell'apparecchio e può rompersi.
- **Allacciamento elettrico**
L'allacciamento dell'apparecchio può essere effettuato solo da un tecnico autorizzato. In caso di danni causati da un allacciamento non corretto, decade il diritto alla garanzia.
- **Installazione e allacciamento**
Osservare le speciali istruzioni di montaggio.

Avvertenze per la sicurezza

Questo apparecchio è stato concepito esclusivamente ai fini di un uso privato. Utilizzare l'apparecchio esclusivamente per la preparazione di cibi e bevande.

Adulti e bambini non devono mai utilizzare l'apparecchio da soli,

- se non sono in condizioni fisiche o mentali appropriate
- o se mancano loro le istruzioni e l'esperienza per utilizzarlo in modo sicuro.

- **Bambini e microonde**
I bambini possono utilizzare gli apparecchi a microonde solo dopo essere stati adeguatamente istruiti in merito. Devono essere in grado di far funzionare l'apparecchio correttamente ed essere perfettamente consapevoli dei pericoli menzionati nelle istruzioni per l'uso.
Gli adulti devono assistere i bambini nell'utilizzo dell'apparecchio per evitare che questi lo usino come un giocattolo.
Durante il funzionamento combinato i bambini devono utilizzare l'apparecchio solo sotto lo stretto controllo da parte di un adulto. Pericolo di scottature!

- **Vano di cottura caldo**
Pericolo di scottature!
Non toccare mai le superfici calde degli elementi per il riscaldamento e la cottura. Non sfiorare mai le superfici interne calde del vano di cottura e le resistenze. Aprire con cautela la porta del vano di cottura. Possibile fuoriuscita di vapore caldo. Tenere lontano i bambini.

Pericolo di incendio!

Non riporre mai oggetti infiammabili all'interno del vano di cottura.

Nel caso fuoriesca del fumo, non aprire mai la porta del vano di cottura. Spegnerne l'apparecchio. Staccare la spina o disattivare il fusibile nella scatola corrispondente.

Pericolo di corto circuito!

Impedire che il cavo di allacciamento di apparecchi elettrici resti impigliato nella porta calda del vano di cottura. L'isolamento del cavo potrebbe fondersi.

Pericolo di scottature!

Non cucinare pietanze con quantità elevate di bevande ad alta gradazione alcolica. I vapori dell'alcol nel vano di cottura possono prendere fuoco. Utilizzare con moderazione bevande ad alta gradazione alcolica e aprire con cautela la porta del vano di cottura.

- **Accessori caldi**
Pericolo di scottature!
Non estrarre mai gli accessori caldi dall'apparecchio senza utilizzare le presine.
- **Porta del vano di cottura o guarnizione della porta danneggiate**
Rischio di gravi danni alla salute!
Se la porta del vano di cottura o la guarnizione della porta sono danneggiate, l'apparecchio non deve essere messo in funzione. Si potrebbe originare dell'energia a microonde. Riutilizzare l'apparecchio solo una volta riparato.

- Superfici arrugginite
Rischio di gravi danni alla salute!
In caso di pulizia insufficiente, con il tempo, le superfici interne del vano di cottura possono arrugginirsi. Si potrebbe originare dell'energia a microonde. Pulire l'apparecchio a intervalli regolari.

- Rivestimento esterno aperto
Pericolo di scariche elettriche!
Non rimuovere mai il rivestimento esterno
L'apparecchio è soggetto ad alta tensione.

Rischio di gravi danni alla salute!
Non rimuovere mai il rivestimento esterno in quanto ha il compito di proteggere dalla fuoriuscita dell'energia a microonde.

- Ambiente molto caldo o umido
Pericolo di corto circuito!
Non esporre mai l'apparecchio a eccessivo calore o umidità.
- Interventi di riparazione effettuati in modo non conforme
Pericolo di corto circuito!
Gli interventi di riparazione effettuati in modo non conforme rappresentano una fonte di pericolo. Le riparazioni e la sostituzione di cavi danneggiati devono essere effettuate esclusivamente da personale tecnico adeguatamente istruito del servizio di assistenza tecnica.

Non aprire mai il rivestimento esterno. L'apparecchio è soggetto ad alta tensione. Il rivestimento esterno ha il compito di proteggere dalla fuoriuscita dell'energia a microonde.

In caso di apparecchio guasto disattivare il fusibile nella scatola corrispondente. Rivolgersi al servizio di assistenza tecnica.

Avvertenze per il microonde

- Preparazione degli alimenti
Pericolo di incendio!
Utilizzare il microonde esclusivamente per la preparazione di alimenti destinati al consumo. Altri tipi di applicazione possono essere pericolosi o causare danni.
Ad esempio, le pantofole e i cuscini di grano o di cereali riscaldati possono incendiarsi anche dopo alcune ore.
- Stoviglie
Pericolo di lesioni!
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 stoviglia potrebbe esplodere.

Non utilizzare stoviglie non adatte alle microonde.

Pericolo di scottature!

Il calore dei cibi può riscaldare la stoviglia. Servirsi sempre delle presine per estrarre le stoviglie e gli accessori dal vano di cottura.

- Potenza e durata microonde
Pericolo di incendio!
Non impostare mai valori troppo elevati per la potenza microonde o per la durata di cottura. Gli alimenti possono prendere fuoco e danneggiare l'apparecchio. Attenersi alle indicazioni riportate in queste istruzioni per l'uso.

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

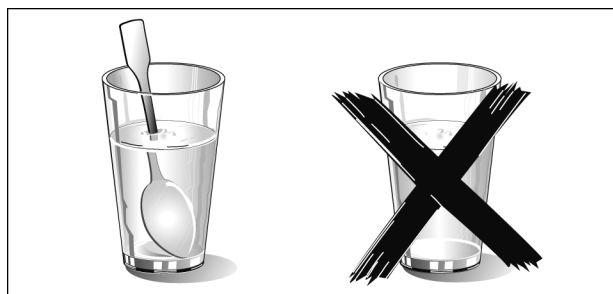
Gli alimenti all'interno di contenitori in plastica, carta o altri materiali infiammabili devono essere tenuti sempre sotto sorveglianza.

Pericolo di scottature!

Le confezioni ermetiche a tenuta d'aria possono esplodere. Attenersi alle indicazioni riportate sulla confezione. Servirsi sempre delle presine per estrarre le pietanze.

- Bevande
Pericolo di ustione!
Durante il riscaldamento di liquidi si può verificare un ritardo nel processo di ebollizione. In altri termini, la temperatura di ebollizione viene raggiunta senza che si formino le tipiche bollicine di vapore. Anche un urto leggero del recipiente può causare l'improvviso traboccare del liquido o la formazione di spruzzi. Quando si riscaldano liquidi, aggiungere sempre un cucchiaino nel contenitore in modo da evitare un ritardo del processo di ebollizione.

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 forno e dal lato interno della porta. Le scintille potrebbero infatti danneggiare gravemente il vetro interno della porta.



Pericolo di esplosione!

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

Non fare mai riscaldare eccessivamente le bevande alcoliche.

- Alimenti per neonati
Pericolo di scottature!
Non far mai riscaldare gli alimenti per neonati all'interno di contenitori con coperchio. Rimuovere sempre il coperchio o la tettarella.
Una volta terminata la fase di riscaldamento, scuotere o mescolare sempre con cura in modo che il calore si distribuisca omogeneamente.
Controllare la temperatura prima di dare gli alimenti al bambino.
- Alimenti con pelle o buccia
Pericolo di scottature!
Non far mai cuocere le uova con il guscio. Non far mai scaldare le uova sode, in quanto possono esplodere anche dopo la disattivazione del microonde. Questo vale anche per molluschi e crostacei.
In caso di uova al tegamino forare prima il tuorlo.

In caso di alimenti con pelle o buccia dura quali mele, pomodori, patate o salsicce, la buccia può scoppiare. Prima di procedere alla cottura, forare la buccia o la pelle.
- Essiccazione degli alimenti
Pericolo di incendio!
Non essiccare mai gli alimenti con il microonde.
- Alimenti a basso contenuto d'acqua
Pericolo di incendio!
Non scongelare o riscaldare troppo a lungo o a una potenza eccessiva gli alimenti a basso contenuto d'acqua, come per esempio il pane.
- Olio
Pericolo di incendio!
Non utilizzare mai il microonde per far scaldare soltanto dell'olio.

Cause dei danni

- Acqua nel vano di cottura caldo
Non versare mai acqua nel vano di cottura caldo per evitare la formazione di vapore acqueo. La variazione di temperatura può danneggiare la superficie in ceramica del fondo.
- Succo della frutta
Durante la preparazione di dolci alla frutta molto succosi, non riempire eccessivamente la teglia. Il succo della frutta che trabocca dalla teglia causa la formazione di macchie indelebili.
- Guasto tecnico
Non utilizzare mai teglie smaltate con il microonde in quanto ne deriverebbe un guasto tecnico.
- Raffreddamento con porta dell'apparecchio aperta
Il raffreddamento del vano di cottura deve avvenire esclusivamente con la porta chiusa. Controllare che nulla resti incastrato nella porta dell'apparecchio. Anche se la porta è socchiusa, con il passare del tempo i mobili adiacenti possono danneggiarsi.
- Guarnizione molto sporca
Se la guarnizione è molto sporca, durante il funzionamento dell'apparecchio la porta non si chiude più correttamente. Le superfici dei mobili adiacenti possono danneggiarsi. Mantenere sempre pulita la guarnizione.
- Uso del microonde senza alimenti all'interno del forno
Attivare l'apparecchio a microonde solo dopo aver inserito gli alimenti nel vano di cottura. Senza alimenti, si può causare il sovraccarico dell'apparecchio stesso. L'unica eccezione consentita è quella di un breve test per le stoviglie (*si vedano a questo proposito le avvertenze relative alle stoviglie*).
- Alimenti umidi
Non conservare alimenti umidi all'interno del vano di cottura chiuso per periodi di tempo prolungati. Le superfici d'acciaio rischiano di danneggiarsi.

Smaltimento ecocompatibile

Si prega di smaltire l'imballaggio nel rispetto dell'ambiente.



Questo apparecchio dispone di contrassegno ai sensi della direttiva europea 2002/96/CE in materia di apparecchi elettrici ed elettronici dismessi (waste electrical and electronic equipment - WEEE). Tale direttiva definisce le norme per la raccolta e il riciclaggio di apparecchi dismessi valide su tutto il territorio dell'UE.

Il nuovo apparecchio

Qui è possibile apprendere le caratteristiche del nuovo apparecchio. Viene illustrato il funzionamento del pannello comandi e dei singoli elementi di comando. Inoltre, vengono fornite informazioni relative al vano di cottura e agli accessori.

Display ed elementi di comando

Display

Nella parte in alto compare la barra degli indicatori o un menu che è stato selezionato. Nella parte in basso vengono mostrati i diversi parametri di impostazione.

Selettore

Il selettore serve per impostare la temperatura, il livello grill, la potenza microonde e i programmi automatici.

Tasti

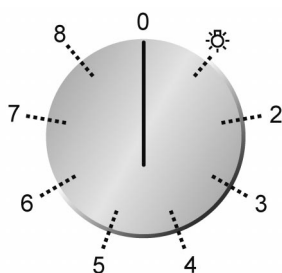
I tasti a sinistra e a destra del display vengono attivati toccandoli. A seconda dell'impostazione i tasti hanno funzioni diverse. Il simbolo accanto al tasto indica la funzione di volta in volta attiva.

Selettore funzioni

Il selettore funzioni serve per impostare la modalità di funzionamento e le impostazioni di base. Ruotare il selettore funzioni nella posizione a destra per accendere la luce.



Posizioni del selettore funzioni



Tasto i

Con il tasto i si possono richiamare ulteriori informazioni.

Per esempio, prima dell'avvio, si possono avere informazioni sulla modalità di funzionamento o la potenza microonde impostate. È così possibile verificare se l'impostazione attuale è adatta alla pietanza. Nei programmi automatici sono disponibili informazioni sulle stoviglie e sulla posizione degli accessori nel vano di cottura.

Ad esempio, durante il funzionamento si possono avere informazioni sul tempo trascorso e quello residuo e sulla temperatura attuale del vano di cottura (a partire da 100 °C).

Le informazioni importanti sulla sicurezza e sullo stato operativo vengono visualizzate di tanto in tanto in modo automatico. Questi messaggi si spengono automaticamente dopo alcuni secondi oppure vanno confermati con ✓ o ↵.

Posizione	Funzione
0	Posizione zero
1	Luce / Impostazioni di base
2	Microonde
3	Funzionamento combinato
4	Forno
5	Grill
6	Programmi automatici cottura combinata
7	Programmi automatici cottura
8	Programmi automatici scongelamento

Simboli

Simbolo	Funzione del tasto
	Per spostarsi verso destra
	Per spostarsi verso sinistra
	Per spostarsi verso l'alto
	Per spostarsi verso il basso
	Per acquisire/avviare valori impostati
	Per cancellare
	Per aumentare i valori
	Per diminuire i valori
	Per richiamare il menu timer
	Per richiamare il menu delle impostazioni di base
	Per richiamare ulteriori informazioni
	Attivazione della protezione bambini
	Disattivazione della protezione bambini
	Impostazione esercizio continuo
	Avvio
	Pausa/Fine
	Per confermare/salvare le impostazioni
	Avviso per girare e mescolare
	Modalità demo/simbolo di riscaldamento

Ventola di raffreddamento

L'apparecchio dispone di una ventola di raffreddamento. La ventola di raffreddamento si attiva quando l'apparecchio è in funzione. L'aria calda fuoriesce attraverso la porta.

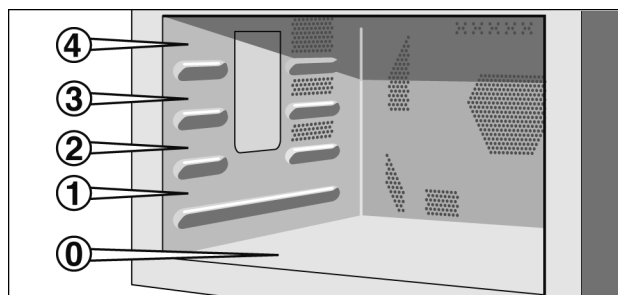
Attenzione! Non coprire le fessure di aerazione. L'apparecchio si surriscalderebbe.

Dopo l'utilizzo dell'apparecchio la ventola di raffreddamento resta attiva ancora per un certo periodo di tempo.

Nota: Durante il funzionamento a microonde, l'apparecchio rimane freddo. Tuttavia, la ventola di raffreddamento entra in funzione e può continuare a funzionare anche quando il funzionamento a microonde è terminato.

Sul vetro della porta, sulle pareti interne e sulla base può formarsi della condensa. Questo è un fenomeno normale che non compromette il corretto funzionamento del forno a microonde. Una volta terminata la fase di cottura, eliminare l'acqua di condensa.

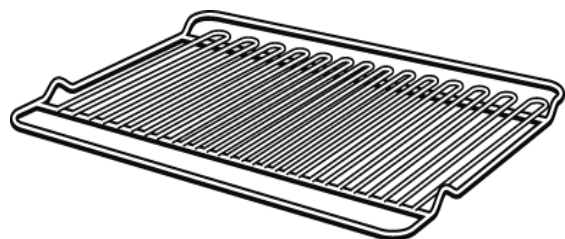
Accessori



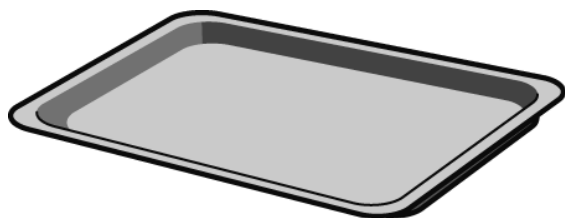
Gli accessori possono essere inseriti nell'apparecchio a 4 differenti livelli.

Le stoviglie possono essere appoggiate anche sulla base del forno (livello 0).

L'apparecchio è dotato degli accessori seguenti:



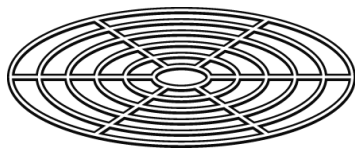
- **Griglia** per stoviglie, stampi per dolci, carni alla griglia e prodotti surgelati. È possibile estrarre la griglia per due terzi senza che questa si ribalti e prelevare quindi facilmente le pietanze.



- **Teglia da forno smaltata** per dolci e biscottini. Inserire la teglia con la smussatura rivolta verso la porta dell'apparecchio finché non si inserisce completamente nel forno.

Attenzione!

La teglia da forno smaltata non è adatta per la modalità di funzionamento combinata con microonde.



- **Griglia per microonde** per cuocere in stampi di metallo con la modalità di funzionamento combinata. Collocare l'apposita griglia per microonde sulla griglia tradizionale e appoggiare quindi lo stampo di metallo sulla griglia per microonde. In questo modo si evita la formazione di scintille tra la griglia tradizionale e la teglia.

Impostazioni iniziali dopo l'allacciamento

Dopo l'allacciamento dell'apparecchio nuovo, sul display viene visualizzato il menu "Impostazioni iniziali". Bisogna impostare

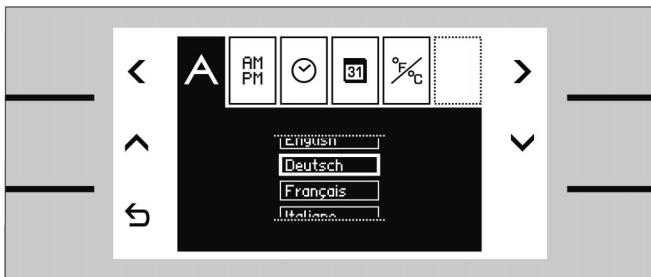
- lingua,
- formato dell'ora,
- ora,
- data,
- e unità di temperatura desiderata.

Nota: Il menu "Impostazioni Iniziali" compare solo alla prima accensione dell'apparecchio o se l'apparecchio è rimasto senza alimentazione elettrica per vari giorni.

Consultare il capitolo "Impostazioni di base" per modificare in qualsiasi momento queste impostazioni.

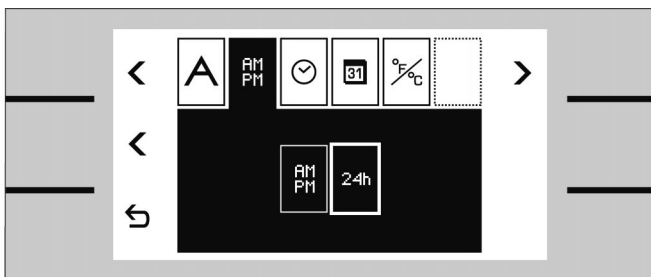
Impostazione della lingua

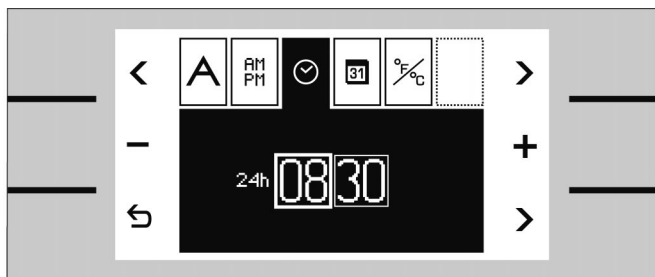
- 1 La funzione Lingua viene visualizzata nel menu. Sul display vengono visualizzate le possibili lingue per l'indicatore di testo. L'impostazione predefinita è la lingua tedesca.
- 2 Per scegliere un'altra lingua, impostare con i tasti **▲** oppure **▼** la lingua desiderata.



Impostazione del Formato dell'ora

- 1 Tramite il tasto menu **➤** scegliere la funzione Formato dell'ora. Sul display vengono visualizzati i due possibili formati AM/PM e 24h. Il formato predefinito è 24h.
- 2 Se lo si desidera, modificare il Formato dell'ora con il tasto centrale **◀**.

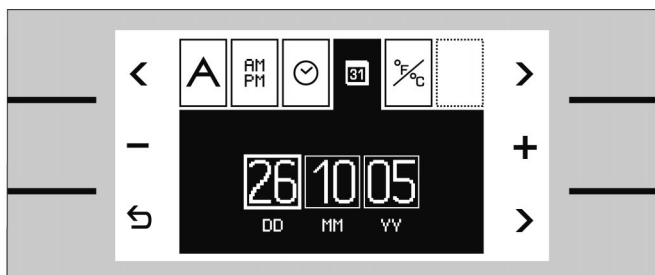




Impostazione dell'ora

- 1 Tramite il tasto menu selezionare la funzione Ora.
- 2 Tramite i tasti **+** / **-** impostare l'ora attuale.

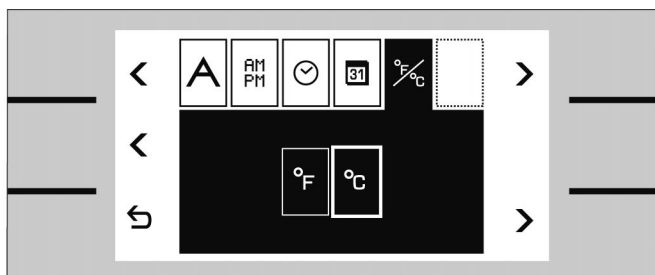
Per passare dalle ore ai minuti premere il tasto freccia in basso a destra.



Impostazione della data

- 1 Tramite il tasto menu selezionare la funzione Data. Nel display viene visualizzata la data.
- 2 Tramite i tasti **+** / **-** impostare il giorno, il mese e l'anno.

Per passare dal giorno al mese e all'anno premere il tasto freccia in basso a destra.



Unità di temperatura in °C oppure °F

- 1 Tramite il tasto menu selezionare la funzione Unità di temperatura. °C è l'impostazione predefinita.
- 2 Se lo si desidera, modificare l'unità di temperatura tramite il tasto centrale .

Abbandonare il menu e salvare le impostazioni

Toccare il tasto . Il menu viene chiuso. Tutte le impostazioni sono memorizzate.

Riscaldamento del forno

Accertarsi che nel vano di cottura non siano presenti residui di imballaggio.

Per eliminare l'odore dell'apparecchio nuovo, far riscaldare il forno vuoto e chiuso. L'ideale è un'ora con Aria calda  a 180 °C. Per l'impostazione di questo tipo di riscaldamento, consultare il capitolo "Forno".

Pulizia degli accessori

Prima di utilizzare gli accessori per la prima volta, pulirli accuratamente con una soluzione alcalina di lavaggio molto calda e un panno morbido.

Standby

L'apparecchio è in modalità standby se non è impostata alcuna modalità di funzionamento oppure se è attiva la protezione bambini.

I tasti nella modalità standby non sono attivi e il display non è illuminato.

Nota: Per la modalità standby sono presenti diversi indicatori. Il logo di GAGGENAU e l'ora sono le impostazioni predefinite. Se si desiderano modificare gli indicatori, consultare il capitolo "Impostazioni di base".

Nota: Il contrasto del display dipende dall'angolo visuale. Tramite l'impostazione "Contrasto" nelle Impostazioni di base è possibile adeguare l'indicatore del display.

Attivazione dell'apparecchio

Per abbandonare la modalità standby, è possibile

- toccare un tasto,
- aprire o chiudere la porta,
- oppure ruotare il selettore funzioni.

Ora è possibile impostare le funzioni desiderate. Per impostare al meglio le funzioni, consultare i singoli capitoli.

Nota: L'indicatore di standby viene nuovamente visualizzato se entro un minuto dall'attivazione non viene effettuata alcuna impostazione. L'illuminazione display si spegne.



Microonde

Le microonde vengono trasformate in calore negli alimenti. Il forno a microonde può essere utilizzato da solo oppure in abbinamento a un altro tipo di riscaldamento.

Nota: Nel capitolo *Testati nel nostro laboratorio* sono presentati esempi relativi allo scongelamento, al riscaldamento e alla cottura con il microonde.

Avvertenze per le stoviglie

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 di 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 sono adatte all'uso con il forno a microonde.

Le stoviglie in metallo non sono appropriate. Il metallo non è permeabile alle microonde. Gli alimenti posti entro contenitori in metallo restano freddi.

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 forno e dal lato interno della porta. Le scintille potrebbero infatti danneggiare gravemente il vetro interno della porta.

Test per stoviglie:

Non attivare mai il forno a microonde senza aver prima inserito gli alimenti.

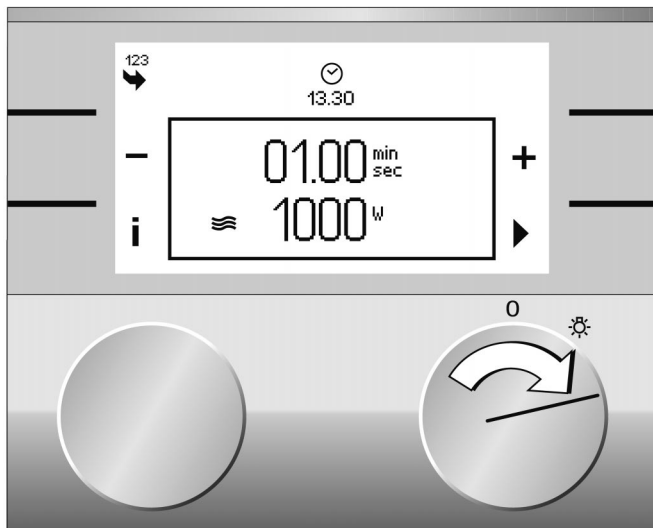
Unica eccezione è il seguente test per stoviglie. In caso di dubbio circa l'adeguatezza di una stoviglia al forno a microonde, si consiglia di effettuare il seguente test: introdurre la stoviglia vuota nell'apparecchio per ½ - 1 minuto alla massima potenza. Controllare regolarmente la temperatura. La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

Potenze microonde

Si possono impostare le seguenti potenze:

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
1000 W	Per riscaldare i liquidi

Nota: La potenza microonde di 1000 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.



Impostazione del microonde

- 1 Ruotare il selettore funzioni di due posizioni verso destra sull'indicatore "Microonde".

Sul display compare il simbolo delle microonde ≡.

- 2 Impostare la potenza microonde servendosi del selettore sinistro.
- 3 Impostare la durata tramite il tasto + oppure -.
- 4 Avviare con il tasto ►.

La cottura inizia. Viene visualizzato il tempo che scorre.

Una volta trascorso il tempo impostato viene emesso un segnale acustico. Il segnale viene interrotto toccando il tasto ✓ oppure aprendo la porta. Il funzionamento del forno a microonde è terminato.

Ogni volta che viene aperta la porta del forno si interrompe il funzionamento a microonde. Dopo aver chiuso la porta, premere il tasto ►. L'apparecchio riprende a funzionare.

Mediante il tasto + oppure - è possibile modificare la durata in qualsiasi momento.

La potenza può essere modificata in qualsiasi momento servendosi del selettore sinistro. Avviare nuovamente tramite ►.

È possibile visualizzare il tempo di cottura già trascorso tramite il tasto i. Ritornare all'indicatore standard tramite ↶.

Pausa: tramite il tasto || è possibile interrompere il funzionamento. Tramite ► il funzionamento riprende.

Disattivazione: per interrompere il funzionamento e cancellare le impostazioni, tenere premuto per 4 secondi il tasto || oppure ruotare il selettore funzioni su 0.

Nota: È normale che la ventola continui a funzionare anche quando la porta è aperta.

Serie d'impostazioni

Con la funzione Serie d'impostazioni è possibile impostare fino a tre potenze microonde e tre tempi di cottura diversi che si susseguono uno dopo l'altro.

Utilizzare sempre stoviglie refrattarie adatte al forno a microonde.

Definizione di una serie d'impostazioni

- 1 Ruotare il selettore funzioni di due posizioni verso destra sul funzionamento a microonde.

Sul display compare il simbolo delle microonde ≡.

- 2 Toccare il simbolo ¹²³

Viene visualizzato il menu Serie d'impostazioni.

- 3 Impostare la potenza microonde e la durata per la prima fase.

- 4 Selezionare la seconda fase tramite ➤.

- 5 Impostare la potenza microonde e la durata per la seconda fase.

- 6 Selezionare la terza fase tramite ➤.

- 7 Impostare la potenza microonde e la durata per la terza fase.

- 8 Toccare il tasto ↶.

Viene visualizzato il menu principale dell'esercizio continuo. Le impostazioni delle fasi vengono visualizzate nella barra degli indicatori.

- 9 Avviare tramite il tasto ▶.

L'apparecchio entra in funzione. Viene visualizzato il tempo che scorre.

Modifica delle impostazioni:

Toccare il simbolo ||. Il funzionamento si interrompe.

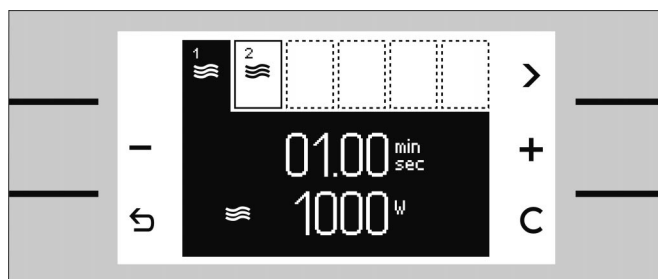
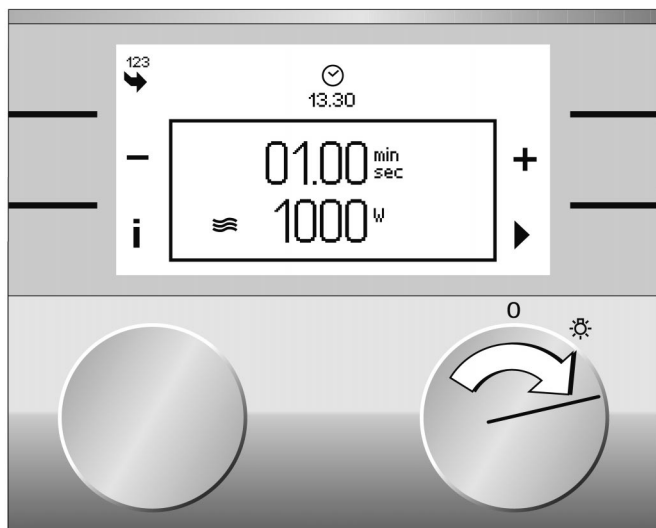
Toccare il simbolo ¹²³ e modificare le impostazioni.

Abbandonare il menu tramite il simbolo ↶. Avviare tramite il tasto ▶.

Cancellazione delle impostazioni:

Toccare il simbolo C. Il tempo è 00.00. Abbandonare il menu tramite il simbolo ↶.

Una volta trascorso il tempo impostato viene emesso un segnale acustico. Il segnale viene interrotto toccando il tasto ✓ oppure aprendo la porta. Il funzionamento del forno a microonde è terminato.

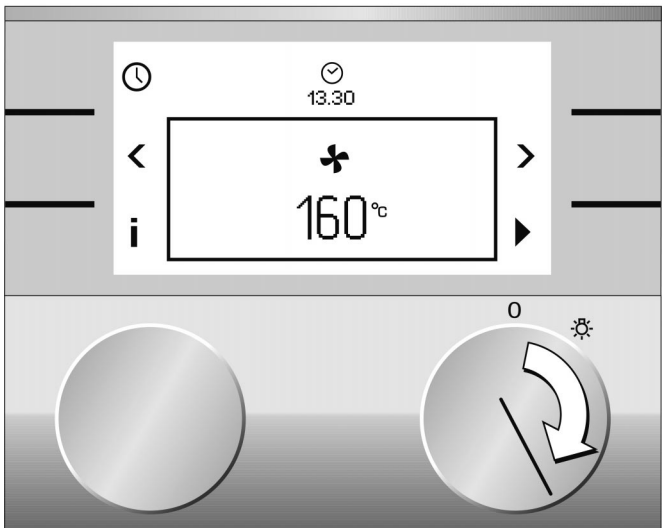


Forno

Nella modalità Forno è possibile impostare i seguenti tipi di riscaldamento:

Modalità di funzionamento		Temperatura	Tipo di utilizzo
✚	Aria calda	40 °C	Fare lievitare la pasta, scongelare le torte alla panna
		100-250 °C	Cuocere al forno dolci, pasticcini e pizza nella teglia
✚	Grill ventilato	100-250 °C	per sfornati, gratin e pollame intero
✚	Grill con aria calda	100-250 °C	Cuocere al forno fette di carne piccole

Impostazione del tipo di riscaldamento e della temperatura



- 1 Ruotare il selettore funzioni quattro posizioni verso destra e portarlo su “Forno”.

Sull'indicatore compaiono il simbolo Aria calda ✚ e la temperatura predefinita di 160 °C.

- 2 Con i tasti < e > selezionare il tipo di riscaldamento desiderato.
- 3 Con il selettore a sinistra impostare la temperatura.

Se si desidera è ora possibile impostare il tempo di cottura per la pietanza e posticipare la Fine del tempo di cottura. Vedere capitolo “Tempo di cottura” e “Fine tempo di cottura”.

- 4 Premere il tasto Avvio ►.

Compare il simbolo del riscaldamento ➡, finché non viene raggiunta la temperatura desiderata. In caso di un successivo riscaldamento, il simbolo compare nuovamente.

Avvertenza: È possibile attivare o disattivare un segnale riscaldamento nelle impostazioni di base. Tale segnale emette un segnale acustico quando viene raggiunta la temperatura desiderata.

La temperatura può essere modificata in qualsiasi momento servendosi del selettore a sinistra.

È sempre possibile modificare il tipo di riscaldamento mediante < e >. Avviare nuovamente servendosi di ►.

Pausa: servendosi del tasto || è possibile sospendere il funzionamento. Mediante ► riprendere il funzionamento.

Disattivazione: per interrompere l'azionamento e cancellare le impostazioni, tenere premuto il tasto **II** per 4 secondi o portare il selettore Funzioni su **0**.

Spegnimento di sicurezza:

L'apparecchio dispone di uno spegnimento di sicurezza per garantire l'incolumità dell'utente. A seconda del tipo di riscaldamento e della temperatura impostati, l'apparecchio si spegne automaticamente dopo un determinato periodo di tempo.

Controllo della temperatura attuale:

Premendo il tasto Info **i**, per alcuni secondi sul display compare la temperatura attuale del forno (a partir da 100 °C). Con il tasto  si ritorna all'indicatore standard.

Nota: Terminato il riscaldamento, durante il funzionamento è normale che si verifichino, a seconda del tipo di riscaldamento, lievi oscillazioni di temperatura.

Grill

Nella modalità grill è possibile impostare tre livelli grill:

Livelli grill		Tipo di utilizzo
1	bassa	per soufflé e sformati alti
2	medio	per sformati bassi e pesce
3	elevata	per bistecche, salsicce e toast

Impostazione del grill

- 1 Ruotare il selettore funzioni di quattro posizioni verso sinistra su "Grill".

Sull'indicatore vengono visualizzati il simbolo del grill e il livello grill 3.

- 2 Impostare il livello grill servendosi del selettore sinistro.

Se lo si desidera è possibile impostare il tempo di cottura delle pietanze. Vedere il capitolo "Tempo di cottura".

- 3 Premere il tasto Avvio ►.

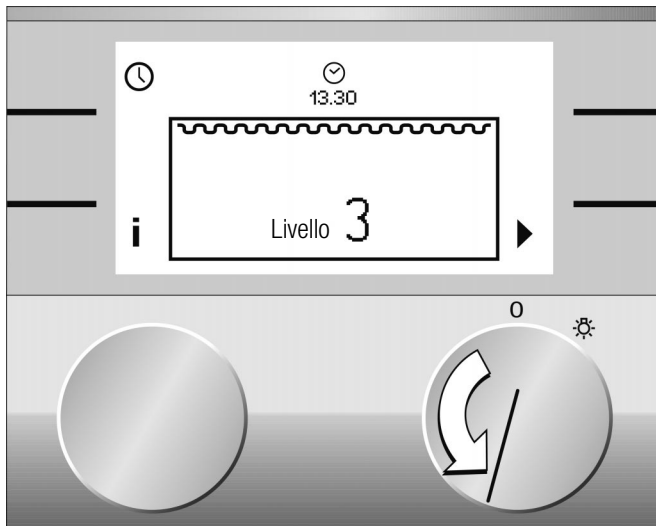
Il livello grill può essere modificato in qualunque momento.

Pausa: servendosi del tasto **II** è possibile sospendere il funzionamento. Tramite ► il funzionamento riprende.

Disattivazione: per interrompere il funzionamento e cancellare le impostazioni, tenere premuto per 4 secondi il tasto **II** oppure ruotare il selettore funzioni su **0**.

Spegnimento di sicurezza:

L'apparecchio dispone di uno spegnimento di sicurezza per garantire l'incolumità dell'utente. L'arresto avviene automaticamente dopo il tempo prestabilito.



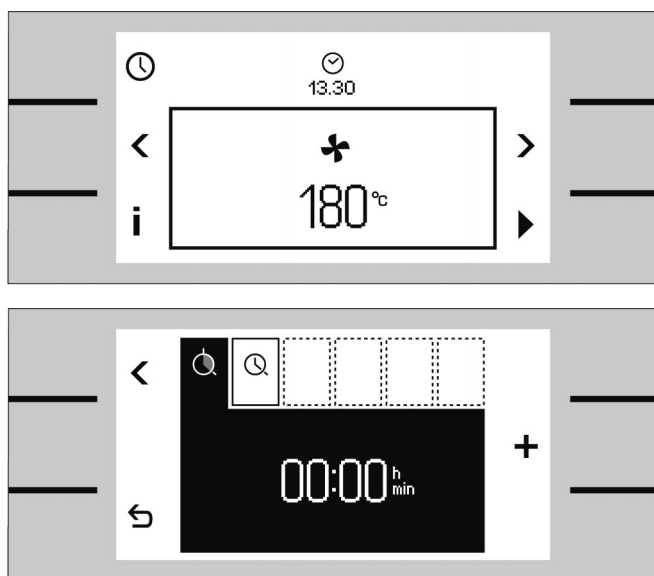
Tempo di cottura

Se si imposta il tempo di cottura per una pietanza, l'apparecchio si arresta automaticamente una volta trascorso questo tempo.

È possibile impostare un tempo di cottura compreso tra 1 e 5 minuti.

Impostazione del tempo di cottura

Sono stati impostati il tipo di funzionamento e il livello grill/la temperatura e la pietanza è stata introdotta nel forno.



- 1 Toccare il tasto timer ⌚.

Viene visualizzata la funzione Tempo di cottura.

- 2 Tramite i tasti **+/–** impostare il tempo di cottura desiderato.

- 3 Toccare il tasto ↵.

Il menu timer viene chiuso.

- 4 Avviare con il tasto ▶.

Il forno entra in funzione.

Una volta trascorso il tempo impostato, l'apparecchio si spegne. Viene emesso un segnale acustico. Toccare il tasto ✓ per interrompere il segnale, aprire la porta dell'apparecchio o disattivare il selettore funzioni.

Avvertenze

Cancellazione del tempo di cottura:

Richiamare il menu timer. Toccare il tasto **C** e confermare tramite ↵.

Modifica del tempo di cottura:

Richiamare il menu timer. Modificare tramite **+** oppure **–** e confermare tramite ↵.

Interruzione dell'intero procedimento:

Disattivare il selettore funzioni.

Fine tempo di cottura

Nella modalità forno è possibile posticipare la fine del tempo di cottura. Nella modalità grill la presente funzione non è disponibile.

Esempio: sono le 14:00h. La pietanza necessita di un tempo di cottura di 40 minuti. Deve essere pronta per le 15:30h.

Impostare il tempo di cottura e spostare la fine del tempo di cottura alle 15:30h. Il sistema elettronico calcola l'ora di avvio. L'apparecchio si avvia automaticamente alle 14:50h e si spegne alle 15:30h.

È importante ricordare che gli alimenti facilmente deperibili non possono rimanere troppo a lungo nel forno.

Posticipare la fine del tempo di cottura

Sono stati impostati il tipo di funzionamento, la temperatura e il tempo di cottura.

- 1 Toccare se necessario il tasto timer  per richiamare il menu timer.
- 2 Tramite  selezionare la funzione Fine tempo di cottura .
- 3 Tramite i tasti $\pm$ impostare la fine del tempo di cottura desiderata.
- 4 Toccare il tasto .

Il menu timer viene chiuso.

- 5 Avviare tramite il tasto .

L'apparecchio passa in modalità standby. L'apparecchio si avvia al momento giusto e si arresta automaticamente quando è trascorso il tempo di cottura impostato.

Una volta trascorso il tempo di cottura, viene emesso un segnale acustico e l'apparecchio si spegne. Toccare il tasto  per interrompere il segnale, aprire la porta dell'apparecchio o disattivare il selettore funzioni.

Avvertenze

Cancellazione della fine del tempo di cottura:

Richiamare il menu timer tramite . Toccare il tasto  e confermare con . Il tempo di cottura e la fine del tempo di cottura vengono cancellati.

Modifica della fine del tempo di cottura:

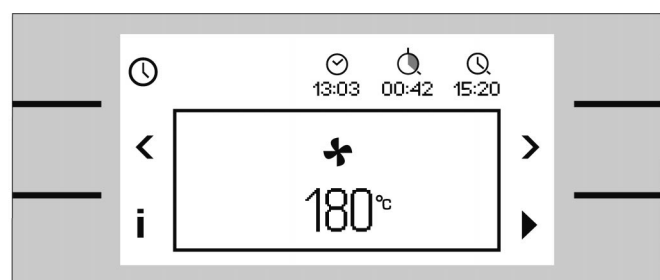
Richiamare il menu timer tramite . Impostare la fine del tempo di cottura e confermare con . Avviare tramite il tasto .

Interruzione dell'intero procedimento :

Disattivare il selettore funzioni.

Se il simbolo  lampeggia:

Il tempo di cottura non è stato impostato. Impostare sempre prima il tempo di cottura.



Funzionamento combinato

Nello funzionamento combinato un tipo di riscaldamento del forno oppure il grill funzionano contemporaneamente alla modalità microonde. Le pietanze cuociono più velocemente e risultano più dorate.

È possibile attivare tutte le potenze microonde. Eccezione: 1000 Watt.

È possibile combinare il tipo di riscaldamento selezionato anche con l'esercizio continuo del microonde.

Impostazione dello funzionamento combinato

- 1 Ruotare il selettore funzioni di tre posizioni verso destra su "Funzionamento combinato".

Vengono visualizzati sul display i simboli Microonde  e Aria calda .

- 2 Toccare il tasto .
- 3 Tramite i tasti centrali  oppure  selezionare il tipo di riscaldamento desiderato.
- 4 Impostare la temperatura del forno o il livello grill tramite il selettore sinistro.

- 5 Toccare il tasto in alto .

Viene selezionato il menu Impostazioni microonde.

- 6 Impostare la durata tramite i tasti  e .
- 7 Impostare la potenza microonde servendosi del selettore sinistro (90 - 600 W).

È possibile con il tasto in alto  selezionare altre due fasi microonde e impostarle come descritto sopra. Le fasi scorrono una dopo l'altra parallelamente al funzionamento del forno.

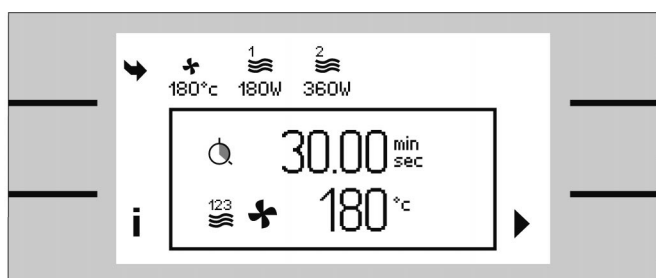
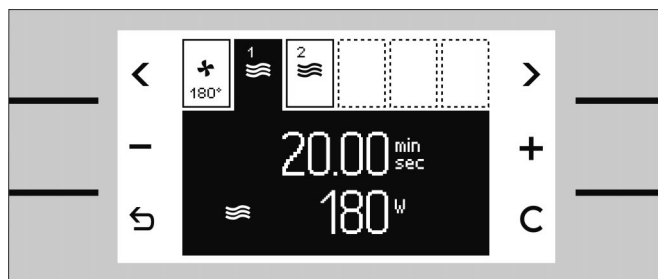
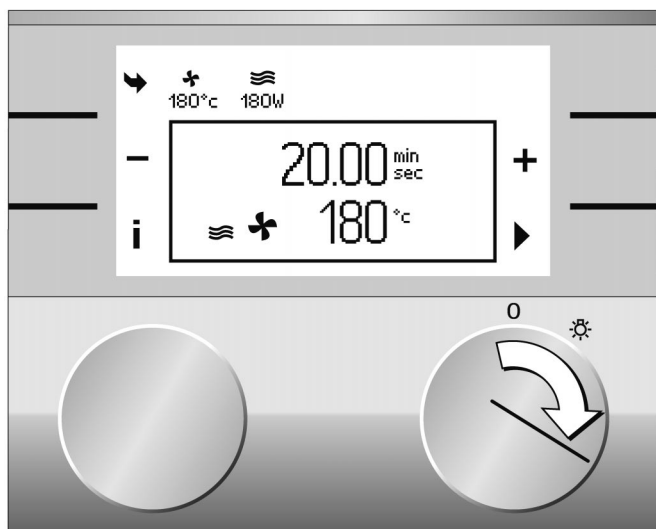
- 8 Toccare il tasto .

Viene visualizzato il menu principale dello funzionamento combinato. Sul display vengono visualizzate le impostazioni selezionate.

- 9 Avviare tramite il tasto .

L'apparecchio entra in funzione. Viene visualizzato il tempo che scorre.

Una volta trascorso il tempo impostato viene emesso un segnale acustico. Il segnale viene interrotto toccando il tasto  oppure aprendo la porta. La funzionamento combinato è terminato.



Modifica delle impostazioni:

Durante il funzionamento è possibile modificare in qualsiasi momento la temperatura del forno.

Modifica delle altre impostazioni: Toccare il simbolo **II**. Il funzionamento si interrompe. Toccare il simbolo **↗** e modificare le impostazioni. Abbandonare il menu tramite il simbolo **↶**. Avviare tramite il tasto **▶**.

Cancellazione delle impostazioni:

Toccare il simbolo **II**. Il funzionamento si interrompe.

Toccare il simbolo **↗**. Cancellare le impostazioni tramite **C**. Abbandonare il menu tramite il simbolo **↶**.

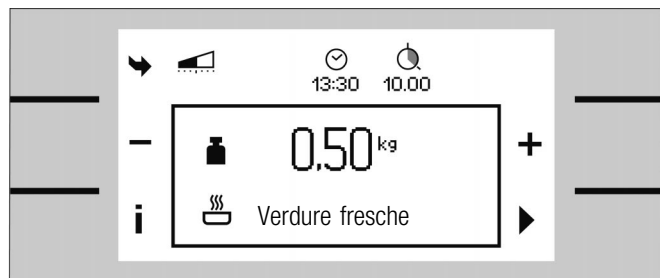
Pausa: Tramite il tasto **II** è possibile interrompere il funzionamento. Tramite **▶** il funzionamento riprende.

Disattivazione: Per interrompere il funzionamento e cancellare tutte le impostazioni, tenere premuto per 4 secondi il tasto **II** oppure ruotare il selettore funzioni su **0**.

Programmazione automatica

La programmazione automatica permette di preparare le pietanze con estrema semplicità. Basta selezionare il programma e inserire il peso relativo alla pietanza. La funzione di programmazione automatica provvede ad adottare l'impostazione ottimale. È possibile scegliere fra 15 programmi diversi.

Impostazione del programma



- 1 Ruotare il selettore funzioni verso sinistra di una posizione (Scongellamento), di due posizioni (Cottura) oppure di tre posizioni (Cottura combinata).

Sull'indicatore viene visualizzato il primo programma. Scongellamento: Pane intero, Cottura combinata: Pizza surgelata, Cottura: Verdure fresche

- 2 Selezionare il programma desiderato servendosi del selettore sinistro.
- 3 Impostare il peso della pietanza tramite i tasti **+** e **-**.
- 4 Avviare con il tasto **▶**.

La cottura inizia. Viene visualizzato il tempo che scorre.

Girare gli alimenti:

Per alcune pietanze viene suggerito sull'indicatore di girare o mescolare. Seguire le indicazioni. Tramite **▶** viene proseguito il funzionamento.

Se gli alimenti non vengono girati o mescolati, viene visualizzato il simbolo **▲**, ma il programma funziona normalmente fino alla fine.

Una volta trascorso il tempo impostato viene emesso un segnale acustico. Il segnale viene interrotto toccando il tasto **✓** oppure aprendo la porta.

Raffreddamento:

Alcune pietanze, una volta terminato il programma, devono riposare in modo che la temperatura si uniformi. Lasciar trascorrere il tempo di riposo prima di estrarre le pietanze.

Pausa: servendosi del tasto **||** è possibile sospendere il funzionamento. Mediante **▶** riprendere il funzionamento.

Disattivazione: per interrompere il funzionamento e cancellare le impostazioni, tenere premuto per 4 secondi il tasto **||** oppure ruotare il selettore funzioni su **0**.

Impostazione personalizzata

Se il risultato di cottura di un programma non corrisponde a quello che si desidera, la volta successiva è possibile modificarlo. Effettuare la regolazione come descritto ai punti 1 - 3.

Premere il tasto ➡ e spostare la barra tramite i tasti ◀ e ▶.

Verso sinistra = risultato di cottura più delicato.

Verso destra = risultato di cottura più intenso.

Avviare tramite il tasto ▶.

La durata si modifica.

L'impostazione modificata viene memorizzata e resta salvata.

Avvertenze per la programmazione automatica

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

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

Introdurre gli alimenti nel forno 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 viene emesso un segnale acustico dopo un certo intervallo di tempo. Girare gli alimenti o mescolare.

Scongelamento:

- Surgelare e conservare gli alimenti possibilmente in piano, in porzioni appropriate e a una temperatura di -18 °C.
- Disporre gli alimenti surgelati in stoviglie piane, come ad esempio un piatto in vetro o in porcellana.
- Dopo lo scongelamento, lasciare scongelare ulteriormente il cibo per altri 15-90 minuti in modo da raggiungere la temperatura ambiente.
- Durante lo scongelamento di carne, pollame o pesce si forma del liquido. Fare scolare via tale liquido, che non deve mai essere riutilizzato, né messo in contatto con altri alimenti.

- Si consiglia di far scongelare soltanto la quantità di pane realmente necessaria in quanto il pane diventa presto rafferma.
- Estrarre la carne tritata già scongelata dopo averla girata.
- Il pollame intero deve essere disposto nella stoviglia dalla parte del petto, mentre singoli pezzi di pollo devono essere disposti in modo che la parte con la pelle sia rivolta verso il basso.

Verdure:

- Verdure fresche: tagliare a fette di uguali dimensioni. Aggiungere un cucchiaino d'acqua ogni 100 g.
- Verdure surgelate: per questo programma si può usare soltanto della verdura sbollentata non precotta. Le verdure surgelate con crema alla panna non sono adatte. Aggiungere da 1 a 3 cucchiaini d'acqua. Per gli spinaci e il cavolo rosso non si deve aggiungere acqua.

Patate lesse:

- Tagliare a fette di uguali dimensioni. Aggiungere un cucchiaino d'acqua e un pizzico di sale ogni 100 g di patate.

Riso:

- Non utilizzare riso integrale o in busta.
- Aggiungere al riso una quantità di acqua 2 o 2,5 volte superiore.

Pesce:

- Filetto di pesce, fresco aggiungere da 1 a 3 cucchiaini d'acqua o di succo di limone.

Carne:

- L'arrosto deve ricoprire circa i due terzi del fondo della stoviglia. Aggiungere 50-100 ml di liquido.

Pollame:

- Disporre il pollo nella stoviglia con il petto rivolto verso il basso.
- Distribuire le porzioni di pollo nella stoviglia con la parte carnosa rivolta verso il basso.

Pizza congelata:

- Utilizzare pizza e pizza-baguette precotta e surgelata.

Tempi di riposo:

- Al termine del programma di cottura, alcune pietanze devono essere lasciate riposare in forno.

Pietanza	Tempo di riposo
Verdure	ca. 5 minuti
Patate	ca. 5 minuti. Far prima scolare l'acqua formatasi.
Riso	da 5 a 10 minuti
Arrosto di maiale, polpettone	10 minuti

Tabella programmi

	Alimenti appropriati	Ambito di peso in kg	Stoviglie / accessori, livello di inserimento
Scongelamento			
Pane intero*	Pane di frumento, pane misto di frumento, pane integrale	0,20 - 1,50	Stoviglia bassa senza coperchio Fondo del vano di cottura
Carne trita*	Carne trita di manzo, agnello, maiale	0,20 - 1,00	Stoviglia bassa senza coperchio Fondo del vano di cottura
Pollame intero*	Pollo, anatra	0,60 - 2,00	Stoviglia bassa senza coperchio Fondo del vano di cottura
Filetto di pesce*	Filetto di luccio, merluzzo, scorfano, merlano, luccioperca	0,20 - 1,00	Stoviglia bassa senza coperchio Fondo del vano di cottura
* Prestare attenzione al segnale che indica quando girare			
Cottura			
Verdure fresche*	Cavolfiore, broccoli, carote, cavolo rapa, porri, peperoni, zucchine	0,20 - 1,00	Stoviglia con coperchio Fondo del vano di cottura
Verdure surgelate*	Cavolfiore, broccoli, carote, cavolo rapa, cavolo rosso, spinaci	0,20 - 1,00	Stoviglia con coperchio Fondo del vano di cottura
Patate lesse*	Patate sode, patate prevalentemente sode o patate farinose	0,20 - 1,00	Stoviglia con coperchio Fondo del vano di cottura
Riso*	Riso, riso a chicco lungo	0,10 - 0,50	Stoviglia alta con coperchio Fondo del vano di cottura
Filetto di pesce fresco	Filetto di luccio, merluzzo, scorfano, merlano, luccioperca	0,20 - 1,00	Stoviglia con coperchio Fondo del vano di cottura
* Prestare attenzione al segnale che indica quando mescolare			

	Alimenti appropriati	Ambito di peso in kg	Stoviglie / accessori, livello di inserimento
Cottura combinata			
Pizza surgelata	Pizza con fondo sottile, precotta	0,15 - 0,55	Griglia livello 3
Lasagne surgelate	Lasagne alla bolognese	0,40 - 1,05	Stoviglia senza coperchio Fondo del vano di cottura
Pollo fresco*	Pollo intero	0,80 - 1,80	Stoviglia con coperchio Fondo del vano di cottura
Bocconcini di pollo fresco	Cosce di pollo, metà pollo	0,40 - 1,60	Stoviglia con coperchio Fondo del vano di cottura
Polpettone	Alto ca. 8 cm	0,80 - 1,50	Stoviglia senza coperchio Fondo del vano di cottura
Arrosto di maiale*	Arrosto di coppa senza osso,olata	0,80 - 2,00	Stoviglia con coperchio Fondo del vano di cottura
* Prestare attenzione al segnale che indica quando girare			

Timer

Il menu timer serve per impostare:

⌚ Contaminuti

🕒 Cronometro

Nota: Se il selettore funzioni viene spostato durante il funzionamento del contaminuti o del cronometro viene visualizzata un'avvertenza sull'indicatore.

Tramite ↶ è possibile interrompere il contaminuti o il cronometro. L'apparecchio è pronto per l'uso.

Per proseguire il funzionamento del contaminuti o del cronometro ruotare il selettore funzioni sulla posizione zero.

Per richiamare il menu timer

L'apparecchio deve essere attivato e il selettore funzioni deve essere posizionato su 0 o ⌚.

Toccare un tasto qualsiasi. L'indicatore è attivato. Viene visualizzato il simbolo timer ⌚.

Toccare il tasto vicino al simbolo ⌚. Viene visualizzato il menu timer.

Contaminuti

Il contaminuti funziona solo finché non è impostata nessun'altra funzione. Impostare al massimo 90 minuti.

Impostare il contaminuti

1 Richiamare il menu timer.

Viene visualizzata la funzione contaminuti ⌚.

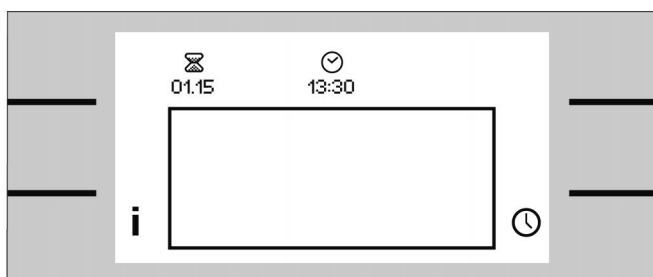
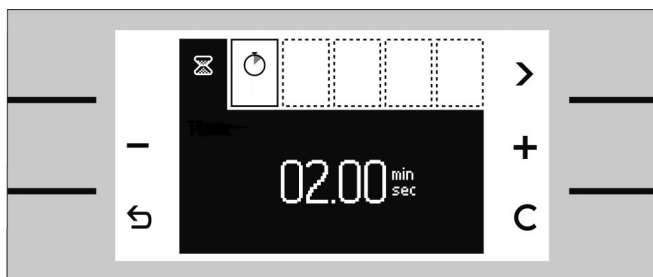
2 Impostare il tempo desiderato tramite il tasto + oppure -.

3 Toccare il tasto ↶.

Il menu timer viene chiuso e il tempo scorre. Nella barra degli indicatori vengono indicati il simbolo ⌚ e il tempo che scorre.

Una volta trascorso il tempo impostato viene emesso un segnale acustico. Toccando il tasto ⌚ il segnale viene interrotto.

Per spegnere anticipatamente il contaminuti, richiamare il menu timer, scegliere la funzione Contaminuti ⌚ e premere C.



Cronometro

Il cronometro conta da 0 secondi a 90 minuti.

Dispone di una funzione Pausa. Quindi è possibile fermarlo di tanto in tanto.

Il cronometro funziona solo finché non viene installata nessun'altra funzione.

Avvio del cronometro

- 1 Richiamare il menu timer.
- 2 Tramite ➤ selezionare la funzione Cronometro ⌚.
- 3 Avviare tramite il tasto ▶.
- 4 Toccare il tasto ↶.

Il menu timer viene chiuso e il tempo scorre. Nella barra degli indicatori vengono indicati il simbolo ⌚ e il tempo che scorre.

Fermare il cronometro e avviarlo nuovamente

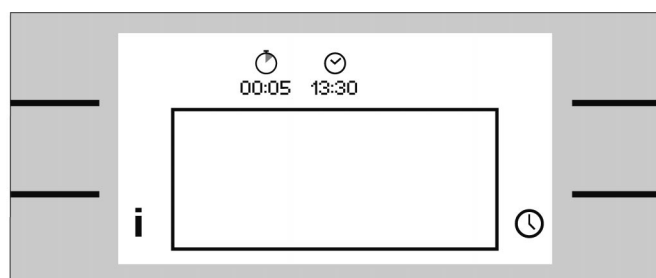
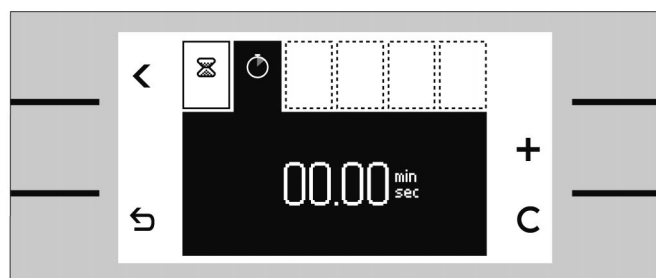
- 1 Richiamare il menu timer.
- 2 Tramite ➤ selezionare la funzione Cronometro ⌚.
- 3 Toccare il tasto Pausa ||.

Il tempo si arresta. Il tasto ritorna su Avvio ▶.

- 4 Riavviare tramite il tasto ▶.

Il tempo scorre di nuovo. Quando si raggiungono i 90 minuti, sul display compare 00:00 minuti. Sulla barra degli indicatori si spegne il simbolo ⌚. Il procedimento è terminato.

Per arrestare il cronometro, richiamare il menu timer, selezionare la funzione Cronometro ⌚ e toccare il tasto C.



Timer lungo

Grazie a questa funzione il forno con il tipo di riscaldamento ad aria calda mantiene una temperatura di 85 °C.

È possibile mantenere gli alimenti in caldo per 24 - 74 ore senza dover accendere o spegnere l'apparecchio.

È importante ricordare che gli alimenti facilmente deperibili non possono rimanere troppo a lungo nel forno.

Condizione indispensabile:

il tasto timer lungo  deve essere disponibile. A tale scopo attivarlo nelle impostazioni di base. Vedere il capitolo "Impostazioni di base".

Regolazione

1 Ruotare il selettore funzioni di una posizione verso destra sulla posizione Luce.

2 Toccare il tasto .

Viene visualizzato sul display il valore predefinito 28h.

3 Impostare la durata desiderata tramite **+** oppure **-**.

4 Toccare il tasto .

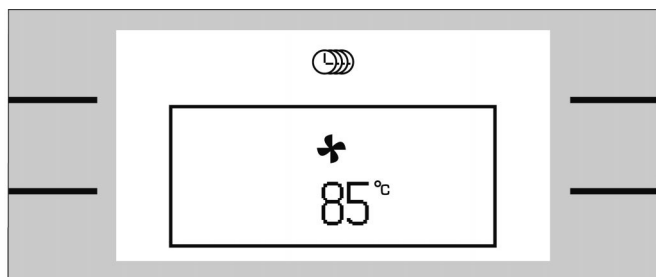
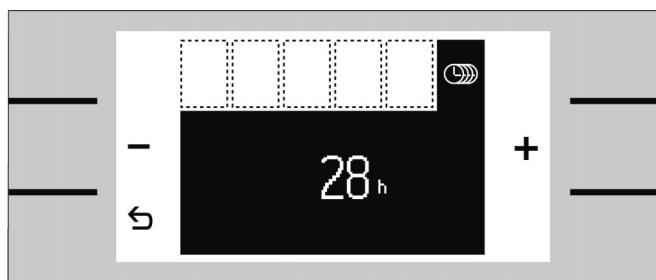
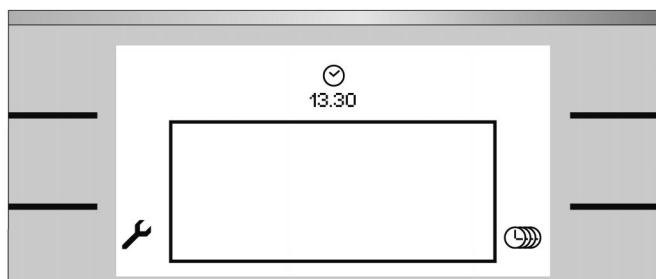
5 Avviare tramite il tasto .

Il forno entra in funzione. Sul display vengono visualizzate la modalità di funzionamento e la temperatura.

L'illuminazione del display e del forno sono spente. I tasti vengono bloccati, toccandoli non si avverte alcun tono tasti.

Allo scadere del tempo l'apparecchio non scalda più. Il display è vuoto. Ruotare il selettore funzioni in posizione zero.

Disattivazione: per interrompere il procedimento portare il selettore funzioni in posizione zero.



Protezione bambini

Il forno dispone di una protezione bambini. Il forno non può essere attivato inavvertitamente.

Condizione indispensabile:

La protezione bambini deve essere impostata nelle Impostazioni di base su "disponibile". Vedere il capitolo "Impostazioni di base".

Attivazione della protezione bambini

Condizione indispensabile:

Il selettore funzioni è disattivato.

- 1 Toccare un tasto qualsiasi.

Vicino al tasto sinistro centrale viene visualizzato il simbolo .

- 2 Toccare per almeno 6 secondi il tasto .

La protezione bambini è attivata, il pannello comandi è bloccato.

Sul display viene visualizzato l'indicatore di standby. Il simbolo  viene visualizzato sulla barra degli indicatori.

Disattivare la protezione bambini

- 1 Toccare un tasto qualsiasi.

Vicino al tasto sinistro centrale viene visualizzato il simbolo .

- 2 Toccare per almeno 6 secondi il tasto .

La protezione bambini è rimossa. È possibile impostare l'apparecchio come di consueto.



Impostazioni di base

L'apparecchio è dotato di varie impostazioni di base

Tali impostazioni possono essere adeguate alle proprie abitudini personali:

- 1 Ruotare il selettore funzioni di una posizione verso destra su "Luce".
- 2 Tramite il tasto  richiamare il menu Impostazioni di base.
- 3 Tramite i tasti in alto  oppure  selezionare il punto di menu desiderato.
- 4 Tramite i tasti centrali ( / ;  / ;  / ) modificare l'impostazione.

Per data e ora ci si può spostare tra i campi usando il tasto  in basso a destra.

È possibile modificare più impostazioni una dopo l'altra, senza abbandonare il menu.

- 5 Abbandonare il menu con .

Tutte le impostazioni sono memorizzate.

Nota: Nella barra menu si possono visualizzare sei funzioni contemporaneamente. Toccare i tasti menu  oppure  finché sul display non viene visualizzato il punto del menu desiderato.

Se per 60 secondi non viene toccato alcun tasto verrà visualizzato automaticamente l'indicatore di standby. Tutte le impostazioni sono memorizzate.

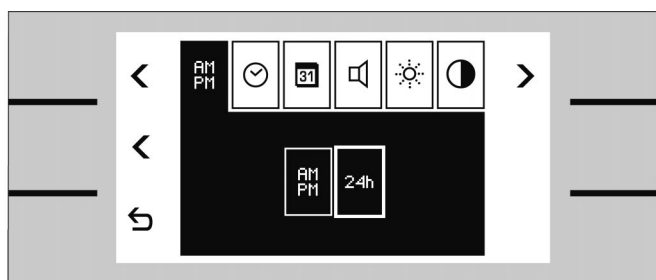
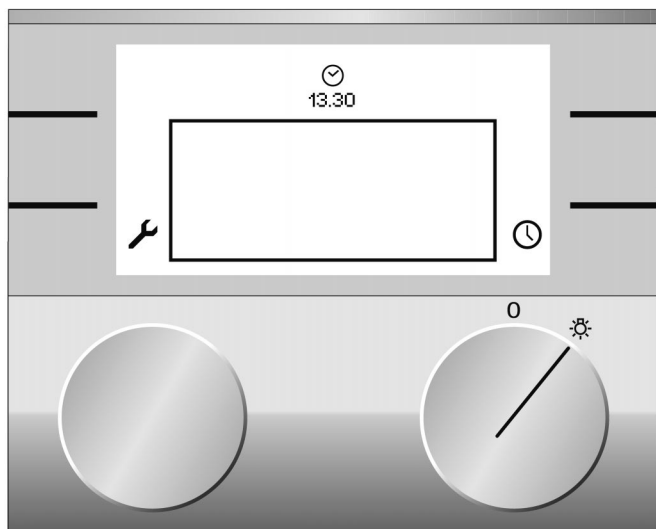


Tabella delle impostazioni di base

La tabella contiene tutte le impostazioni di base e le possibilità di modifica.

	Impostazione di base	Possibilità	Spiegazione
	Formato ora	Formato AM/PM (12 h) / Formato 24 h	Indicazione dell'ora nel formato 12 oppure 24 ore.
	Ora		Impostazione dell'ora Si può scorrere tra i campi tramite il tasto freccia in basso a destra.
	Data		Impostazione della data Si può scorrere tra i campi tramite il tasto freccia in basso a destra.
	Volume		Questa impostazione riguarda soltanto i toni del segnale acustico.
	Luminosità		Si può modificare la luminosità display in 8 livelli.
	Contrasto		Si può modificare il contrasto in 8 livelli.
	Indicatore di standby	Logo e Ora/ Ora e Data / Ora / Data	Aspetto del display in modalità standby. La selezione viene indicata brevemente.
	Timer a lungo termine	Disponibile / non disponibile	Attivo: può essere impostato il timer a lungo termine; vedere capitolo "Timer a lungo termine"
	Resettare alle impostazioni iniziali		Per resettare alle impostazioni iniziali: selezionare il simbolo  , abbandonare il menu tramite  .
	Modalità demo	ON/OFF	L'impostazione "No modalità demo" deve essere attiva e non deve essere modificata. In modalità demo l'apparecchio non riscalda. Impostazione possibile solo nei primi 3 minuti dopo l'allacciamento dell'apparecchio.
	Unità di temperatura	Fahrenheit / Celsius	
	Formato data	Giorno.mese.anno Giorno/mese/anno Mese/giorno/anno	
	Riscaldamento	Riscaldamento veloce con segnale acustico Riscaldamento con segnale acustico Riscaldamento veloce senza segnale acustico Riscaldamento senza segnale acustico	Il segnale acustico viene emesso quando, durante il riscaldamento, viene raggiunta la temperatura desiderata. Durante il riscaldamento veloce la temperatura desiderata viene raggiunta in modo particolarmente rapido.
	Lingua		Scegliere la lingua dell'indicatore di testo tramite  oppure  .
	Tono tasti	Tono 1 (bip) / Tono 2 (clic) / Acustica tasti spenta	Questa impostazione riguarda soltanto il tono tasti. Il segnale acustico non può essere modificato.
	Protezione bambini	Disponibile / non disponibile	

Cura e manutenzione

Una cura e manutenzione scrupolosa contribuiscono a mantenere a lungo il forno a microonde in buone condizioni. Sono qui illustrate le modalità di cura e pulizia dell'apparecchio corrette.

⚠ Avvertenza: Pericolo di corto circuito!

Non utilizzare mai detergenti ad alta pressione o dispositivi a getto di vapore.

⚠ Avvertenza: Pericolo di scottature!

Non effettuare la pulizia subito dopo lo spegnimento. Far raffreddare l'apparecchio con la porta chiusa.

Nota:

- Lievi differenze di colore sul lato frontale dell'apparecchio sono dovute a diversi materiali quali vetro, plastica o metallo.
- Eventuali ombreggiature sul vetro della porta, simili a striature, sono dovute al riflesso della luce della lampada del forno.
- Gli odori sgradevoli, per esempio dovuti alla preparazione di pesce, possono essere eliminati facilmente. Aggiungere qualche goccia di succo di limone in una tazza d'acqua. Mettere un cucchiaino nel contenitore per evitare ritardi nel raggiungimento del punto di ebollizione. Far scaldare l'acqua per ca. 1 - 2 minuti alla massima potenza microonde.

Detergente

Per non danneggiare le diverse superfici con l'utilizzo di detergenti non appropriati, prestare attenzione alle indicazioni della tabella.

Non utilizzare

- detergenti aggressivi o abrasivi,
- raschietti per metallo o per vetro per la pulizia del vetro della porta,
- raschietti per metallo o per vetro per la pulizia della guarnizione della porta,
- spugnette dure o abrasive.

Lavare bene le spugne nuove prima di utilizzarle.

Settore	Detergente
Lato frontale dell'apparecchio	Soluzione di lavaggio calda: pulire con una spugna e asciugare con un panno morbido. Non utilizzare per la pulizia raschietti per metallo o per vetro.
Acciaio inox	Soluzione di lavaggio calda: pulire con una spugna e asciugare con un panno morbido. Rimuovere immediatamente le macchie di calcare, grasso, amido o albume in quanto potrebbero corrodere la superficie. Speciali detergenti per superfici in acciaio inox possono essere richiesti presso il servizio di assistenza tecnica o presso il proprio rivenditore specializzato.
Vano di cottura (eccetto acciaio)	Soluzione di lavaggio calda o acqua e aceto: pulire con una spugna e asciugare con un panno morbido. In caso di sporco resistente: utilizzare il detergente soltanto quando il forno si è completamente raffreddato.
Vano di cottura in acciaio inox	Non utilizzare spray per forno, altri detergenti aggressivi o abrasivi. Non sono adatte neanche le spugnette abrasive, ruvide o in metallo poiché graffiano la superficie. Fare asciugare completamente le superfici interne.
Protezione in vetro della lampada del vano di cottura	Soluzione di lavaggio calda: pulire con un panno spugna.
Vetri delle porte	Detergente per vetro: pulire con un panno spugna. Non utilizzare raschietti per vetro.
Non rimuovere la guarnizione della porta!	Soluzione di lavaggio calda: pulire con un panno spugna senza sfregare. Non utilizzare per la pulizia raschietti per metallo o per vetro.
Accessori	Soluzione di lavaggio calda: inumidire e pulire con un panno spugna o una spazzola.

Pulizia della protezione in vetro:

la protezione in vetro della lampada del forno si trova sulla parete laterale sinistra del forno. Svitare la vite posta sulla protezione e pulire il vetro con una soluzione di lavaggio.

⚠ Avvertenza: Pericolo di scottature!

La protezione in vetro della lampada del forno si scalda. Toccare la protezione in vetro solo con guanti resistenti al calore.

Superfici autopulenti del vano di cottura:

La parete posteriore del forno è rivestita con uno strato in smalto autopulente. Si pulisce automaticamente mentre il forno è in funzione. Gli schizzi più consistenti vengono talvolta eliminati solo dopo vari utilizzi del forno. Eliminare i residui di spezie o simili con un panno asciutto o una spazzola morbida.

Nota:

- Non utilizzare mai detergenti per forno per la pulizia delle superfici autopulenti.
Nel caso in cui il detergente per forno venga accidentalmente a contatto con la parete posteriore, rimuoverlo immediatamente con una spugna e abbondante acqua.
- Non utilizzare detergenti abrasivi poiché possono graffiare o danneggiare irrimediabilmente lo strato poroso.
- Non utilizzare mai pagliette in alluminio per la pulizia delle superfici autopulenti.
- Una leggera variazione cromatica dello smalto non influisce in alcun modo sul processo di autopulizia.

Pulizia del fondo, della parete superiore e delle pareti laterali del vano di cottura:

Utilizzare un panno spugna e una soluzione di lavaggio calda o acqua e aceto.

Anomalie

In caso di anomalie nel funzionamento controllare innanzitutto i fusibili dell'impianto domestico. Se non si tratta di un problema di alimentazione elettrica, rivolgersi al rivenditore specializzato o al servizio di assistenza tecnica Gaggenau competente.

Quando ci si rivolge al servizio di assistenza tecnica, indicare il codice del prodotto (E) e il numero di produzione (FD) dell'apparecchio. Tali numeri si trovano sulla targhetta di identificazione posta sull'apparecchio.

Le riparazioni devono essere effettuate esclusivamente da personale autorizzato per garantire la sicurezza dei collegamenti elettrici.

⚠ Avvertenza: Interventi di riparazione effettuati in modo non conforme possono comportare pericoli considerevoli.

Ogniquale volta si esegue un intervento di manutenzione, scollegare completamente l'apparecchio dalla corrente (disattivare il fusibile generale dell'impianto o l'interruttore differenziale all'interno della scatola dei fusibili).

In caso di eventuali danni causati dall'inosservanza delle presenti istruzioni decade ogni diritto alla garanzia.

Messaggi di anomalia

Quando si verificano anomalie, sul display viene visualizzato un messaggio di anomalia.

Toccare il tasto vicino al simbolo **i** per ottenere informazioni sul messaggio di anomalia.

Quando si chiama il servizio di assistenza tecnica bisogna comunicare il messaggio di anomalia e il tipo di apparecchio. Il tipo di apparecchio è indicato sulla targhetta di identificazione.

Modalità demo

Se sull'indicatore di standby compare il simbolo  significa che è attivata la modalità demo. L'apparecchio non scalda.

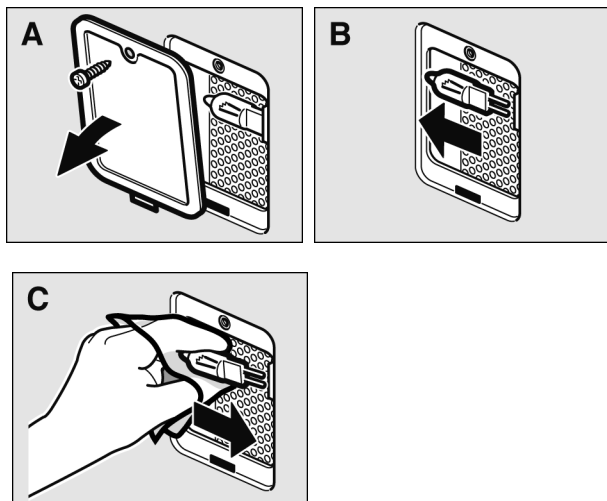
Scollegare brevemente l'apparecchio dalla rete (disattivare il fusibile generale dell'impianto o l'interruttore differenziale all'interno della scatola dei fusibili). Disattivare successivamente la modalità demo entro 3 minuti nel menu Impostazioni di base.

Sostituzione della lampada del forno

È possibile sostituire la lampada del forno. Le lampade alogene termostabili da 60 W, 240 V possono essere acquistate presso il servizio di assistenza tecnica o presso i rivenditori specializzati.

Estrarre sempre dalla confezione la lampada alogena nuova afferrandola con un panno asciutto in modo da non comprometterne la durata.

- 1 Disattivare il fusibile nella scatola dei fusibili.
- 2 Aprire la porta dell'apparecchio.
- 3 Svitare le due viti a destra e a sinistra in alto sul telaio del forno.
- 4 Tirare fuori l'apparecchio sollevandolo con cautela.
- 5 Svitare la vite della copertura della lampada posta sulla parete laterale sinistra e rimuovere la protezione (figura A).
- 6 Togliere la lampadina alogena (figura B).
- 7 Applicare la lampadina alogena nuova (figura C).
- 8 Riavvitare la copertura della lampada.
- 9 Montare nuovamente l'apparecchio seguendo la procedura in ordine inverso.



Sostituzione della protezione in vetro:

Se la protezione in vetro all'interno del forno è danneggiata, occorre sostituirla. Le protezioni nuove possono essere richieste presso il servizio di assistenza tecnica. Specificare il codice del prodotto (E) e il numero di produzione (FD) dell'apparecchio.

Dati tecnici

Alimentazione di corrente	220-240 V, 50 Hz
Potenza massima assorbita	3100 W
Potenza microonde	1000 W (IEC 60705)
Massima potenza in uscita del grill	2000 W
Potenza in uscita dell'aria calda	1950 W
Frequenza microonde	2450 MHz
Protezione	16 A
Dimensioni (A/L/P)	
- Apparecchio	45,5 x 59,0 x 58,0 cm
- Vano di cottura	24,2 x 44,5 x 35,0 cm
Testato VDE (ente di certificazione tedesco)	
Contrassegno CE	sì

Questo apparecchio è conforme alle norme EN 55011 o 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.

Testati nel nostro laboratorio

Vengono qui proposte ricette con le relative impostazioni ottimali. Inoltre, viene indicato il tipo di riscaldamento, la temperatura o la potenza microonde da utilizzare per cuocere nel modo migliore la pietanza. Sono riportate indicazioni sugli accessori adatti e sui livelli di inserimento delle pietanze più opportuni. Le istruzioni sono corredate da consigli sulle stoviglie da utilizzare e sulla preparazione dei piatti.

Avvertenze

I valori della tabella valgono sempre per l'introduzione dei cibi nel vano di cottura freddo e vuoto. Preriscaldare unicamente se indicato nelle tabelle.

Prima dell'utilizzo, rimuovere dal vano di cottura tutti gli accessori che non occorrono.

Rivestire gli accessori con la carta forno solo dopo il preriscaldamento.

I tempi di cottura riportati nelle tabelle sono valori indicativi e dipendono dalla qualità e dalle caratteristiche degli alimenti stessi.

Utilizzare gli accessori forniti in dotazione. Presso il servizio di assistenza tecnica o i rivenditori specializzati è possibile acquistare accessori speciali e supplementari.

Estrarre sempre gli accessori o le stoviglie dal vano di cottura utilizzando una presina.

Tabelle

Le tabelle seguenti riportano le possibilità di cottura e i parametri di impostazione per il microonde.

I tempi di cottura riportati nelle tabelle sono valori indicativi che dipendono dal tipo di stoviglia, 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.

Per il microonde vale questa regola approssimativa:
Quantità doppia – durata pressoché doppia,
quantità dimezzata – durata dimezzata.

È possibile collocare la stoviglia al centro della griglia o sul fondo del forno. In questo modo, le microonde possono raggiungere tutti i lati delle pietanze.

Scongelamento

Posizionare gli alimenti surgelati in un contenitore aperto sul fondo del forno.

Le parti delicate, quali cosce e ali del pollo o le parti grasse dell'arrosto, possono essere coperte con pezzi di pellicola di alluminio. Evitare che la pellicola entri in contatto con le pareti interne del vano di cottura. Trascorsa la metà del tempo di scongelamento è possibile rimuovere la pellicola di alluminio.

Nel frattempo girare o mescolare 1-2 volte gli alimenti. Le porzioni di maggiori dimensioni devono essere girate ripetutamente. Quando si girano gli alimenti, rimuovere il liquido formatosi durante la fase di scongelamento.

Lasciare riposare il cibo scongelato per altri 10-60 minuti a temperatura ambiente, in modo da uniformare la temperatura. Nel caso di pollame è possibile estrarre le interiora.

Pietanza	Quantità	Potenzamicroonde Watt, durata in minuti	Avvertenze
Carne intera di manzo, maiale, agnello (disossata o con osso)	800 g 1000 g 1500 g	180 W, 15 min. + 90 W, 15-25 min. 180 W, 15 min. + 90 W, 25-35 min. 180 W, 20 min. + 90 W, 25-35 min.	Girare ripetutamente.
Pezzi o fettine di carne di manzo, maiale, agnello	200 g 500 g 800 g	180 W, 5 min. + 90 W, 4-6 min. 180 W, 10 min. + 90 W, 5-10 min. 180 W, 10 min. + 90 W, 10-15 min.	Separare i pezzi di carne girandoli.
Carne trita, mista	200 g 500 g 800 g	90 W, 15 min. 180 W, 5 min. + 90 W, 10-15 min. 180 W, 10 min. + 90 W, 15-20 min.	Se possibile surgelare in posizione piana. Nel frattempo girare ripetutamente e togliere le porzioni di carne già scongelate.
Pollame o pezzi di pollo	600 g 1200 g	180 W, 5 min. + 90 W, 10-15 min. 180 W, 10 min. + 90 W, 20-25 min.	Girare di tanto in tanto.
Anatra	2000 g	180 W, 20 min. + 90 W, 30-40 min.	Girare ripetutamente.
Oca	4500 g	180 W, 30 min. + 90 W, 60-80 min.	Girare ogni 20 minuti. Rimuovere il liquido formatosi durante la fase di scongelamento.
Pesce Filetto, cotoletta di pesce, fette	400 g	180 W, 5 min. + 90 W, 10-15 min.	Separare le parti scongelate.
Pesce intero	300 g 600 g	180 W, 3 min. + 90 W, 10-15 min. 180 W, 8 min. + 90 W, 15-25 min.	Girare di tanto in tanto.
Verdura, ad es. piselli	300 g 600 g	180 W, 10-15 min. 180 W, 10 min. + 90 W, 8-13 min.	Mescolare di tanto in tanto con cautela.
Frutta, ad es. lamponi	300 g 500 g	180 W, 7-10 min. 180 W, 8 min. + 90 W, 5-10 min.	Mescolare di tanto in tanto con cautela, separare le parti scongelate.
Sciogliere il burro	125 g 250 g	90 W, 6-8 min. 180 W, 2 min. + 90 W, 3-5 min.	Rimuovere completamente la confezione.
Pane, intero	500 g 1000 g	180 W, 3 min. + 90 W, 10-15 min. 180 W, 5 min. + 90 W, 15-25 min.	Girare di tanto in tanto.
Dolci, asciutti ad es. torte morbide	500 g 750 g	90 W, 10-15 min. 180 W, 3 min. + 90 W, 10-15 min.	Separare le porzioni di dolce l'una dall'altra. Solo per dolci senza glassa, panna o crema.
Dolci, con ripieno succoso ad es. torta di frutta, torta di ricotta	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, panna o crema.

Scongelare, riscaldare o cuocere prodotti surgelati

Togliere i piatti precotti dalla confezione. In una stoviglia 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 basse si scaldano più rapidamente. Di conseguenza, è preferibile distribuire le pietanze nella stoviglia in uno strato più sottile possibile. Si consiglia di non sovrapporre gli alimenti.

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

Girare o mescolare 2-3 volte durante la cottura.

Dopo aver scaldato la pietanza, lasciarla 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.

Pietanza	Quantità	Potenza microonde Watt, durata in minuti	Avvertenze
Menu, piatti pronti, pietanze pronte (2-3 componenti)	300-400 g	600 W, 11-15 min.	Con coperchio
Minestre	400-500 g	600 W, 8-13 min.	Stoviglie con coperchio
Pasticci	500 g 1000 g	600 W, 10-15 min. 600 W, 20-25 min.	Stoviglie con coperchio
Fette o pezzetti di carne con sugo, ad es. Gulasch	500 g 1000 g	600 W, 12-17 min. 600 W, 25-30 min.	Stoviglie con coperchio
Pesce, ad es. filetto	400 g 800 g	600 W, 10-15 min. 600 W, 20-25 min.	Con coperchio
Contorni, ad es. riso, pasta	250 g 500 g	600 W, 2-5 min. 600 W, 8-10 min.	Stoviglia con coperchio, aggiungere liquido
Verdure, ad es. piselli, broccoli, carote	300 g 600 g	600 W, 8-10 min. 600 W, 14-17 min.	Stoviglia con coperchio, aggiungere 1 cucchiaino di acqua
Spinaci con panna	450 g	600 W, 11-16 min.	Cuocere senza aggiungere acqua

Riscaldare le pietanze

Togliere i piatti precotti dalla confezione. In una stoviglia adatta al forno microonde si riscaldano più rapidamente e in modo più uniforme.

I diversi componenti delle pietanze si scaldano in tempi diversi.

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.

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

Girare o mescolare più volte durante la cottura. Controllare la temperatura.

Dopo aver scaldato la pietanza, lasciarla riposare per altri 2 - 5 minuti di modo che la temperatura si uniformi.

Pietanza	Quantità	Potenza microonde Watt, durata in minuti	Avvertenze
Menu, piatti pronti, pietanze pronte (2-3 componenti)	350-500 g	600 W, 4-8 min.	Con coperchio
Bevande	150 ml 300 ml 500 ml	1000 W, 1-2 min. 1000 W, 2-3 min. 1000 W, 4-5 min.	Mettere un cucchiaino nel contenitore. Non riscaldare eccessivamente le bevande alcoliche. Controllare di tanto in tanto.
Alimenti per bambini, ad es. biberon	50 ml 100 ml 200 ml	360 W, ½-1 min. 360 W, ½-1½ min. 600 W, 1-2 min.	Senza tettarella o coperchio. Una volta terminato il riscaldamento, scuotere sempre con cura. Controllare assolutamente la temperatura.
Minestra, 1 tazza 2 tazze 4 tazze	da 175 g da 175 g da 175 g	600 W, 2-3 min. 600 W, 3-4 min. 600 W, 6-8 min.	
Fette o pezzetti di carne con sugo	500 g	600 W, 8-11 min.	Con coperchio
Pasticcio	400 g 800 g	600 W, 6-8 min. 600 W, 8-11 min.	Stoviglie con coperchio.
Verdure, 1 porzione 2 porzioni	150 g 300 g	600 W, 2-3 min. 600 W, 3-5 min.	Aggiungere un po' di liquido.

Cuocere gli alimenti

Le pietanze basse si scaldano più rapidamente. Di conseguenza, è preferibile distribuire le pietanze nella stoviglia in uno strato più sottile possibile. Si consiglia di non sovrapporre gli alimenti.

Coprire con un coperchio e far cuocere come indicato. Di tanto in tanto girare o mescolare.

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

Dopo aver scaldato la pietanza, lasciarla riposare per altri 2 - 5 minuti di modo che la temperatura si uniformi.

Pietanza	Quantità	Potenza microonde Watt, durata in minuti	Avvertenze
Pollo intero, fresco, senza interiora	1200 g	600 W, 25-30 min.	Girare trascorsa metà del tempo impostato.
Filetto di pesce, fresco	400 g	600 W, 7-12 min.	
Verdura, fresca	250 g 500 g	600 W, 6-10 min. 600 W, 10-15 min.	Tagliare le verdure in pezzi di dimensioni uguali. Aggiungere 1-2 cucchiaini di acqua ogni 100 g di verdure.
Contorni, ad es. patate	250 g 500 g	600 W, 8-10 min. 600 W, 12-15 min.	Tagliare le patate in pezzi di dimensioni uguali. Aggiungere 1 cucchiaino di acqua per 100 g, mescolare.
ad es. riso	750 g 125 g 250 g	600 W, 15-22 min. 600 W, 4-6 + 180 W 12-15 min. 600 W, 6-8 + 180 W 15-18 min.	Aggiungere l'acqua in quantità doppia.
Dolci, ad es. budino (istantaneo)	500 ml	600 W, 6-8 min.	Di tanto in tanto mescolare bene il budino 2-3 volte con la frusta.
Frutta, composta di frutta	500 g	600 W, 9-12 min.	

Consigli per la cottura al microonde

Non sono indicate le impostazioni da effettuare relativamente alla quantità di cibo che si intende preparare.

Prolungare o ridurre i tempi di cottura basandosi sulla seguente regola approssimativa:

quantità doppia = tempo quasi doppio

quantità dimezzata = tempo dimezzato

Il cibo si è asciugato troppo.

La prossima volta impostare un tempo di cottura più breve o selezionare una potenza microonde inferiore. Coprire gli alimenti e aggiungere più liquido.

Al termine del tempo impostato il cibo non è ancora scongelato, caldo o cotto.

Impostare un tempo più lungo. Grandi quantità e alimenti più spessi necessitano di tempi più lunghi.

Al termine del tempo impostato il cibo si è surriscaldato ai bordi, ma la parte centrale non è ancora cotta.

Durante la cottura mescolare di tanto in tanto e la prossima volta selezionare una potenza inferiore e un tempo di cottura più lungo.

Dopo lo scongelamento il nucleo centrale del pollame o della carne è ancora surgelato.

La prossima volta selezionare una potenza microonde inferiore. Girare più volte l'alimento da scongelare se è di grosse dimensioni.

Dolci e biscotti

Stampi:

Gli stampi per dolci più indicati sono quelli scuri in metallo.

Se si attiva la funzione microonde, utilizzare la griglia del microonde o usare stampi in vetro, ceramica o plastica. Devono essere resistenti al calore fino a 250 °C. Se si utilizzano tali stampi, i dolci risultano meno dorati.

La temperatura e la durata della cottura dipendono dalla quantità e dal tipo d'impasto. Per questo motivo nelle tabelle sono riportati gli ambiti di temperatura. Iniziare con un valore inferiore e, se necessario, impostare la volta successiva un parametro più elevato. Una temperatura inferiore permette una doratura più uniforme.

Per ulteriori informazioni consultare la sezione “*Consigli per la cottura in forno*”, in appendice alle tabelle.

Tabelle:

I parametri di tempo si riferiscono all'inserimento nel forno freddo.

Posizionare sempre la teglia al centro della griglia.

Dolci	Stoviglie	Livello	Tipo di riscaldamento	Temperatura in °C	Durata in minuti
Torta morbida, semplice	Stampo da budino/ a	1	✱	160-170	60-80
Torta morbida, delicata (ad. es. torta margherita)*	ciambella/ a cassetta	1		150-160	60-70
Fondi di torta con bordi di pasta frolla	Stampo a cerniera	1	✱	160-170	35-45
Fondi di torta a impasto fluido	Stampo per fondi di dolci alla frutta	1	✱	160-170	35-45
Torta 4 quarti (Pan di Spagna con acqua)	Stampo a cerniera	1	✱	170-180	45-50
Dolci con copertura asciutta (impasto fluido)	Teglia	2	✱	160-170	30-40
Dolci con guarnizione cremosa ad es. pasta lievitata con copertura di mela	Teglia	2	✱	150-160	50-60
Treccia lievitata con 500 g di farina	Teglia	2	✱	160-170	30-40
Stollen con 500 g di farina	Teglia	2	✱	170-180	60-70
Pizza	Teglia	2	✱	200-210	25-35
1 kg di pane lievitato**	Teglia	2	✱	180-190	50-60

* Lasciar raffreddare per ca. 20 minuti nel forno.

** Non versare mai acqua direttamente nel forno caldo.

Dolci	Stoviglie	Livello	Potenza microonde, Watt	Durata in minuti	Tipo di riscaldamento	Temperatura in °C
Torta di noci	Stampo a cerniera	1	90 W	30-35	✱	170-180
Torta di frutta o ricotta di pasta frolla*	Stampo a cerniera	2	360 W	40-50	✱	150-160
Dolce alla frutta, impasto fluido delicato	Stampo a cerniera o da budino	1	90 W	30-45	✱	170-190
Torte salate (ad. es. quiche/torta di cipolle)	Stampo a cerniera o per quiche	2	90 W	50-70	✱	160-180

Stampi di metallo: collocare l'apposita griglia per microonde sulla griglia tradizionale e appoggiare lo stampo di metallo sulla griglia per microonde.

* Lasciar raffreddare per ca. 20 minuti nel forno.

Pasticcini	Stoviglie	Livello	Tipo di riscaldamento	Temperatura in °C	Durata in minuti
Biscottini	Teglia	2	✱	150-170	20-35
Meringa	Teglia	2	✱	100	90-120
Amaretti	Teglia	2	✱	110	35-45
Pasta sfoglia	Teglia	2	✱	170-180	35-45
Pagnotte (ad es. pane di segale)	Teglia	2	✱	180-190	35-45

Consigli per la cottura in forno

Si vuole seguire una propria ricetta.	Fare riferimento a una ricetta simile tra quelle contenute nelle tabelle.
Per capire se il dolce è cotto regolarmente.	Circa 10 minuti prima della fine del tempo impostato per la cottura, bucare la parte più alta del dolce con un bastoncino di legno. Se la pasta non vi aderisce più, il dolce è pronto.
Il dolce si sgonfia.	La prossima volta utilizzare meno liquido oppure ridurre la temperatura del forno di 10 gradi. Prestare attenzione al tempo di mescolazione indicato nella ricetta.
Il dolce è cresciuto al centro, ma non sui bordi.	Imburrare soltanto il fondo dello stampo a cerniera. A cottura ultimata, staccare il dolce dallo stampo servendosi di un coltello.
Il dolce diventa troppo scuro.	Selezionare una temperatura inferiore e prolungare leggermente la cottura del dolce.
Il dolce è troppo secco.	A cottura ultimata, perforare il dolce con uno stuzzicadenti, in modo da creare dei piccoli fori. Irrigare poi con succo di frutta o con un liquore. In futuro aumentare la temperatura di 10 gradi e ridurre i tempi di cottura.
Il pane o il dolce (ad es. la torta alla ricotta) ha un bell'aspetto, ma è appiccicoso all'interno (è presente dell'acqua).	La prossima volta utilizzare meno liquido e prolungare leggermente la cottura a una temperatura inferiore. Per i dolci con guarnitura succosa, far cuocere dapprima il fondo, quindi cospargere con mandorle o pangrattato e applicare successivamente la guarnitura corrispondente. Rispettare le istruzioni delle ricette e i tempi di cottura.
Il dolce non si stacca capovolgendolo.	Una volta ultimata la cottura, lasciare raffreddare il dolce per altri 5-10 minuti. In questo modo si staccherà più facilmente dallo stampo. Se non si stacca ancora, separarlo dai bordi con un coltello, operando con cautela. Provare a rovesciare nuovamente il dolce e coprire ripetutamente lo stampo con un panno bagnato e freddo. La prossima volta imburrare bene lo stampo e cospargere con pangrattato.
Si è provveduto a misurare la temperatura del forno con un proprio termometro e si è rilevata una differenza rispetto al parametro stabilito.	Dopo un periodo di tempo prestabilito, la temperatura del forno viene misurata dal produttore con una griglia di prova collocata al centro del forno. Le stoviglie e gli accessori utilizzati influiscono sul valore misurato, di conseguenza nel corso di proprie misurazioni viene sempre rilevato un valore differente.
Tra lo stampo e la griglia si generano delle scintille.	Verificare che le superfici esterne dello stampo siano pulite. Modificare la posizione dello stampo nel forno. Se non si ottiene alcun risultato, continuare la cottura senza microonde. La durata di cottura si prolunga.

Cottura arrosto e al grill

Tabelle:

La temperatura e la durata della cottura dipendono dalla quantità e dal tipo di pietanza. Per questo motivo nelle tabelle sono riportati gli ambiti di temperatura. Iniziare con un valore inferiore e, se necessario, impostare la volta successiva un parametro più elevato.

Per ulteriori informazioni consultare la sezione “*Consigli per la cottura arrosto e al grill*” in appendice alle tabelle.

Stoviglie: Si possono utilizzare stoviglie resistenti al calore e adatte all'uso nel forno a microonde. I tegami in metallo sono adatti unicamente alla cottura senza microonde.

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

Posare la stoviglia in vetro calda su un canovaccio asciutto. Il vetro può rompersi se la base d'appoggio è fredda o bagnata.

Avvertenze per la cottura di arrosti:

Per la cottura degli arrosti di carne e pollame utilizzare una teglia alta.

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

Carne: ricoprire il fondo della stoviglia con un po' di liquido. Per lo stufato aggiungere una quantità di liquido leggermente maggiore. Una volta trascorsa la metà del tempo, girare i pezzi di carne. Quando l'arrosto è pronto, lasciarlo riposare per altri 10 minuti nel forno spento e chiuso. Il sugo della carne potrà in questo modo distribuirsi meglio.

Avvertenze per la cottura al grill:

Durante la cottura al grill tenere sempre chiusa la porta del forno e non preriscaldare.

Per la cottura al grill, scegliere cibi con spessore possibilmente uguale. Le bistecche devono avere uno spessore non inferiore a 2 - 3 cm in modo che si rosolino uniformemente senza seccarsi. Si consiglia di salare le bistecche soltanto dopo la cottura al grill.

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 di manzo rosola più velocemente della carne chiara di vitello o maiale.

La carne bianca e il pesce spesso risultano poco dorati in superficie, ma cotti e morbidi all'interno.

L'elemento grill si attiva e disattiva automaticamente. Questo è normale. La frequenza con cui questo accade dipende dal grado grill impostato.

Avvertenze per stufare i cibi:

Per stufare il pesce, utilizzare una stoviglia con coperchio.

Aggiungere nella stoviglia due o tre cucchiaini di liquido e un po' di succo di limone o di aceto.

Pietanza	Potenza microonde Watt, durata in minuti	Livello	Tipo di riscaldamento	Temperatura °C, livello grill	Avvertenze
Brasato di manzo ca. 1000 g	180 W, 80-90 min.	0	✱	160-170	Stoviglia con coperchio sul fondo del vano di cottura.
Roastbeef, cottura media ca. 1000 g	180 W, 30-40 min.	0	✱	180-200	Stoviglia senza coperchio. Girare trascorsa metà del tempo impostato. Alla fine lasciare riposare per 10 minuti.
Carne di maiale senza cotenna, ca. 750 g, ad es. collo	360 W, 35-45 min.	0	✱	170-180	Stoviglia senza coperchio. Alla fine lasciare riposare per 10 minuti.
Carne di maiale con cotenna* ca. 1 kg, ad es. spalla	180 W, 80-90 min.	0	✱	170-180	Stoviglia senza coperchio. Alla fine lasciare riposare per 10 minuti. Non girare.
Lombata di maiale, ca. 500-600 g	180 W, 35-40 min.	0	✱	180-190	Stoviglia senza coperchio. Alla fine lasciare riposare per 10 minuti.
Polpettone ca. 750 g	360 W, 30-35 min.	0	✱	200-210	Stoviglia senza coperchio sul fondo del vano di cottura. Alla fine lasciare riposare per 10 minuti.

Pollo intero ca. 1000-1200 g	360 W, 30-40 min.	0	☼	230-250	Stoviglia con coperchio sul fondo del vano di cottura. Infornare con la parte della petto rivolta verso l'alto. Non girare.
Porzioni di pollo, ad es. quarti ca. 800 g	360 W, 20-30 min.	0	☼	230-250	Stoviglia senza coperchio. Infornare con la parte della pelle rivolta verso l'alto. Non girare.
Anatra 1500-1700 g	180 W, 70-80 min.	0	☼	220-240	Stoviglia con coperchio sul fondo del vano di cottura. Non girare.
Petto d'anatra ca. 500 g Petto d'anatra 2 pezzi ca. 250-300 g	180W, 15-20 min.	0	☼	3	Stoviglia senza coperchio sul fondo del vano di cottura. Infornare con la parte della pelle rivolta verso l'alto. Non girare.
Petto d'oca, cosciotti d'oca 700-900 g	180 W, 30-40 min.	0	☼	2	Stoviglia alta senza coperchio sul fondo del vano di cottura. Non girare.
Pesce gratinato ca. 500 g	600 W, 10-15 min.	0	☼	3	Stoviglia senza coperchio. Prima scongelare il pesce surgelato.

* Incidere la cotenna della carne di maiale.

Pietanza	Quantità	Peso	Livello	Tipo di riscaldamento	Livello grill	Durata in minuti
Bistecche spesse 2-3 cm	2-3 pezzi	di ca. 200 g	1+3**	☼	3 3	1° lato: ca. 10-15 2° lato: ca. 5-10
Bistecche spesse 2-3 cm	2-3 pezzi	di ca. 120 g	1+3**	☼	2 2	1° lato: ca. 15-20 2° lato: ca. 10-15
Salsicce	4-6 pezzi	di ca. 150 g	1+3**	☼	3 3	1° lato: ca. 10-15 2° lato: ca. 5-10
Cotoletta di pesce*	2-3 pezzi	di ca. 150 g	1+3**	☼	3 3	1° lato: ca. 10-12 2° lato: ca. 8-12
Pesce, intero* ad es. trota	2-3 pezzi	di ca. 300 g	1+3**	☼	2 2	1° lato: ca. 10-15 2° lato: ca. 10-15
Pane per toast	12 fette	—	3	☼	3 3	1° lato: ca. 3-5 2° lato: ca. 2-3
Gratinare i toast	2-4 fette***	—	1+3**	☼	3	A seconda della farcitura: 8-10

* Oliare precedentemente la griglia.

** Inserire la griglia al livello 3 e la teglia al livello 1.

*** Pretostare il pane per toast.

Consigli per la cottura in forno e al grill

Nella tabella non vi sono dati relativi al peso dell'arrosto.	In caso di pezzi di arrosto piccoli, selezionare una temperatura più elevata e un tempo di cottura più breve. In caso di pezzi di arrosto più grandi, selezionare una temperatura inferiore e un tempo di cottura più lungo.
Come accertare se l'arrosto è pronto.	Utilizzare il termometro della carne (disponibile presso il proprio rivenditore specializzato) oppure effettuare la "prova del cucchiaino". Premere l'arrosto con il cucchiaino. Se è sodo, è pronto. Se è morbido, deve cuocere ancora un po'.
L'arrosto ha un bell'aspetto, ma il sugo è bruciato.	La volta successiva scegliere una teglia più piccola oppure aggiungere più liquido.
L'arrosto ha un bell'aspetto, ma il sugo è troppo chiaro e acquoso.	La volta successiva scegliere una teglia più grande e aggiungere meno liquido.
L'arrosto non è ancora pronto.	Tagliare l'arrosto. Preparare la salsa nel tegame e disporre quindi le fette di arrosto nella salsa. Ultimare la cottura della carne soltanto con la funzione microonde.

Sformati, gratin

La tabella è valida per l'introduzione nel forno freddo.

Dopo aver disattivato il forno, lasciare proseguire la cottura degli sformati e dei gratin per altri 5 minuti.

Inserire lo sformato sul fondo del vano di cottura in una stoviglia adatta al forno a microonde.

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

Pietanza	Quantità	Stoviglie	Livello	Microonde Watt	Durata in minuti	Tipo di riscaldamento	Temp. in°C
Sformati dolci (ad es. sformato di quark con frutta)	ca. 1500 g	Stampo basso per sformato 4-5 cm	0	180 W	25-35		130-150
Sformati salati, con ingredienti già cotti (ad es. sformato di pasta)	ca. 1000 g	Stampo basso per sformato 4-5 cm	0	600 W	20-30		160-190
Sformati salati, con ingredienti crudi (ad es. gratin di patate)	ca. 1100 g	Stampo basso per sformato	0	600 W	25-35		170-180

Prodotti pronti surgelati

Rispettare le istruzioni del produttore riportate sulla confezione.

I valori della tabella valgono per l'inserimento di cibi nel forno freddo.

Pietanza	Stoviglie	Livello	Tipo di riscaldamento	Temperatura in °C	Durata, minuti
Strudel con farcitura di frutta	Teglia	2		180-200	40-50
Patate fritte	Teglia	2		180-200	25-35
Pizza	Griglia	2		180-200	10-20
Pizza-baguette	Griglia	2		160-190	15-20
Crocchette	Teglia	2		180-200	25-35
Rösti di patate	Teglia	2		180-200	25-35

Pietanze sperimentate

La qualità e il funzionamento degli apparecchi a microonde sono testati da istituti di controllo sulla base di queste ricette.

Secondo le norme EN 60705, IEC 60705
DIN 44547 e EN 60350.

Scongelamento con il forno a microonde

Pietanza	Potenza microonde Watt, durata in minuti	Avvertenze
Carne	180 W, 7 + 90 W, 8-12 o programma 2, 500g	Collocare lo stampo pyrex Ø 22 cm sul fondo del forno.

Cottura con il forno a microonde

Pietanza	Potenza microonde Watt, durata in minuti	Avvertenze
Latte all'uovo, 1000 g	600 W, 11-12 + 180 W, 15-20	Collocare lo stampo pyrex sul fondo del forno.
Pan di Spagna, 475 g	600 W, 8-10	Collocare lo stampo pyrex Ø 22 cm sul fondo del forno.
Polpettone, 900 g	600 W, 25-30	Collocare lo stampo pyrex sul fondo del forno.

Cottura combinata con il microonde

Pietanza	Potenza microonde Watt, durata in minuti	Tipo di riscaldamento	Temperatura °C, livello grill	Avvertenze
Gratin di patate	360 W, 30-35	☰	1	Collocare lo stampo pyrex Ø 22 cm sul fondo del forno.
Dolci	180 W, 20-25	✱	190-200	Collocare lo stampo pyrex Ø 22 cm sulla griglia, livello 1.
Pollo	360 W, 30-35	☼	240	Disporre il pollo con il petto rivolto verso il basso in una stoviglia alta senza coperchio sul fondo del forno. Girare trascorsa metà del tempo impostato.

Secondo la norma DIN 44547 e EN 60350

Cottura al forno

I valori della tabella valgono per l'inserimento di cibi nel forno freddo.

Pietanza	Stoviglie e avvertenze	Livello	Tipo di riscaldamento	Temperatura in °C	Durata cottura, minuti
Biscotti	Teglia	2	✱	160-170	30-35
Small Cakes*	Teglia	2	✱	160-170	25-30
Pan di Spagna con acqua	Stampo a cerniera sulla griglia	1	✱	170-180	45-50
Dolce lievitato	Teglia	2	✱	150-160	50-60
Torta di mele coperta	Stampo a cerniera scuro Ø 20 cm direttamente sulla griglia	2	✱	170-190	80-100

* Preriscaldare il forno per 5 minuti.

Cottura al grill

I valori della tabella valgono per l'inserimento nel forno freddo.

Pietanza	Accessori	Livello	Grill 	Durata, minuti
Dorare i toast	Griglia	3	3	4-5
Beefburger 12 pezzi*	Griglia e teglia	3 1	3	30-35

* Girare una volta trascorsa la metà del tempo impostato.

Consigli per il risparmio energetico

Riscaldare il forno soltanto se questo è indicato nella corrispondente ricetta o nella tabella delle istruzioni per l'uso.

Utilizzare teglie scure, con smalto o vernice nera. Questo tipo di stoviglie assorbe bene il calore.

In caso di preparazione di più dolci, si consiglia di cuocerli in forno uno dopo l'altro. Il forno è ancora caldo. In questo modo si riduce il tempo di cottura per il secondo dolce.

In caso di tempi di cottura prolungati, disattivare il forno 10 minuti prima della fine del tempo di cottura in oggetto e utilizzare il calore residuo per l'ultimazione della cottura stessa.

Acrilamide negli alimenti

Quali sono gli alimenti interessati?

L'acrilamide si genera principalmente con i prodotti a base di cereali e patate, quali patate fritte, toast, pagnotte, pane o prodotti da forno riscaldati a temperature elevate (biscotti, panpepato, biscotti speziati).

Consigli per una preparazione degli alimenti priva di acrilamide	
Generalità	Impostare valori minimi per i tempi di cottura. Far dorare gli alimenti, evitando che diventino troppo scuri. I prodotti spessi e di grandi dimensioni contengono meno acrilamide.
Cottura al forno	Con aria calda max. 180 °C.
Biscottini	Con aria calda max. 170 °C. La presenza di uova o tuorli riduce la formazione di acrilamide.
Patate fritte al forno	Distribuire le patatine in modo uniforme nella teglia in modo tale da formare uno strato unico. Far cuocere almeno 400 g per ogni teglia, in modo che le patate non secchino.

Gaggenau Hausgeräte GmbH

Carl-Wery-Str. 34
81739 MÜNCHEN
GERMANY

www.gaggenau.com

9000 568 517 • G901125 • it

GAGGENAU