

BM270/271

BM274/275

Forno a microonde

Indice

Importanti avvertenze di sicurezza	3	Programmazione automatica	16
Cause dei danni	5	Impostazione del programma	16
Il nuovo apparecchio	6	Impostazione personalizzata	17
Indicatore ed elementi di comando	6	Indicazioni sulla programmazione automatica	17
Posizioni del selettore funzioni	6	Tabella programmi	18
Tasto i	6	Timer	19
Simboli	7	Per richiamare il menu timer	19
Ventola di raffreddamento	7	Contaminuti	19
Accessori	7	Impostare il contaminuti	19
Impostazioni iniziali dopo l'allacciamento	8	Cronometro	20
Impostazione della lingua	8	Avvio del cronometro	20
Impostazione del Formato dell'ora	8	Fermare il cronometro e avviarlo nuovamente	20
Impostazione dell'ora	8	Timer a lungo termine	21
Impostazione della data	8	Impostazione del timer a lungo termine	21
Impostazione dell'unità di temperatura in °C o °F	9	Protezione bambini	22
Abbandonare il menu e salvare le impostazioni	9	Attivazione della sicurezza bambino	22
Prima del primo utilizzo	9	Disattivare la protezione bambini	22
Riscaldamento del forno	9	Impostazioni di base	22
Pulizia degli accessori	9	Tabella delle impostazioni di base	23
Attivazione dell'apparecchio	10	Cura e manutenzione	24
Standby	10	Detergente	24
Attivazione dell'apparecchio	10	Anomalie	25
Microonde	10	Messaggi di errore	25
Avvertenze per le stoviglie	10	Modalità demo	25
Potenza microonde	10	Sostituzione della lampada del forno	26
Impostazione del microonde	11	Dati tecnici	27
Serie d'impostazioni	11	Smaltimento ecologico	27
Impostazione dell'esercizio continuo	11	Testati nel nostro laboratorio.	27
Forno	12	Scongelamento	28
Impostazione del tipo di riscaldamento e della temperatura	12	Scongelare, riscaldare o cuocere prodotti surgelati	29
Grill	13	Riscaldare le pietanze	29
Impostazione del grill	13	Consigli per la cottura al microonde	30
Tempo di cottura	14	Dolci e biscotti	31
Impostazione del tempo di cottura	14	Consigli per la cottura in forno	32
Fine tempo di cottura	14	Cottura arrosto e al grill	32
Posticipare la fine del tempo di cottura	14	Consigli per la cottura in forno e al grill	34
Funzionamento combinato	15	Sformati, gratin	35
Impostazione del funzionamento combinato	15	Prodotti pronti surgelati	35
		Pietanze sperimentate	36
		Consigli per il risparmio energetico	37
		Acrilamide negli alimenti	37

Per ulteriori informazioni su prodotti, accessori, pezzi di ricambio e servizi è possibile consultare il sito Internet www.gaggenau.com e l'eShop www.gaggenau-eshop.com

⚠️ Importanti avvertenze di sicurezza

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

Custodire con la massima cura le presenti istruzioni per l'uso e il montaggio in caso di un utilizzo futuro o cessione a terzi.

Questo apparecchio è concepito esclusivamente per l'incasso. Osservare le speciali istruzioni di montaggio.

Controllare l'apparecchio dopo averlo disimballato. Qualora si fossero verificati danni da trasporto, non collegare l'apparecchio.

L'allacciamento senza spina dell'apparecchio può essere effettuato solo da un tecnico autorizzato. In caso di danni causati da un allacciamento non corretto, decade il diritto di garanzia.

Questo apparecchio è pensato esclusivamente per l'utilizzo in abitazioni private e in ambito domestico. Utilizzare l'apparecchio per la preparazione di cibi e bevande. Prestare attenzione all'apparecchio durante il suo funzionamento. Utilizzare l'apparecchio esclusivamente in luoghi chiusi.

Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini di età pari o superiore a 8 anni e da persone con ridotte facoltà fisiche, sensoriali o mentali nonché da persone prive di sufficiente esperienza o conoscenza dello stesso se sorvegliate da una persona responsabile della loro sicurezza o se istruite in merito all'utilizzo sicuro dell'apparecchio e consapevoli degli eventuali rischi derivanti da un utilizzo improprio.

I bambini non devono utilizzare l'apparecchio come un giocattolo. I bambini non devono né pulire né utilizzare l'apparecchio da soli a meno che non abbiano un'età superiore agli 8 anni e che siano assistiti da parte di un adulto. Tenere lontano dall'apparecchio e dal cavo di alimentazione i bambini di età inferiore agli 8 anni.

Inserire sempre correttamente gli accessori nel vano di cottura. Vedi la descrizione degli accessori nelle istruzioni per l'uso.

Pericolo di incendio!

- Gli oggetti infiammabili depositati nel vano di cottura possono incendiarsi. Non riporre mai oggetti infiammabili all'interno del vano di cottura. Non aprire mai la porta dell'apparecchio quando fuoriesce del fumo. Disattivare l'apparecchio e staccare la spina o il fusibile nella scatola dei fusibili.
- L'utilizzo non conforme dell'apparecchio è pericoloso e può causare danni. Ad esempio, le pantofole e i cuscini di grano o di cereali riscaldati possono incendiarsi anche dopo alcune ore. Utilizzare l'apparecchio esclusivamente per la preparazione di cibi e bevande.
- Gli alimenti possono prendere fuoco. 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. Non impostare mai valori troppo elevati per la potenza microonde o per la durata di cottura. Attenersi alle indicazioni riportate in queste istruzioni per l'uso. Non essiccare mai gli alimenti con la funzione microonde. Non scongelare o riscaldare troppo a lungo o a una potenza microonde eccessiva gli alimenti a basso contenuto d'acqua, come ad es. il pane.
- L'olio può prendere fuoco. Non utilizzare mai la funzione microonde per far scaldare soltanto dell'olio.

Pericolo di esplosione!

Liquidi o altri tipi di alimenti in contenitori chiusi possono esplodere. Non riscaldare mai liquidi o altri tipi di alimenti in contenitori chiusi.

Rischio di gravi danni alla salute!

- In caso di scarsa pulizia, la superficie dell'apparecchio può danneggiarsi. Si potrebbe originare dell'energia a microonde. Pulire regolarmente l'apparecchio e rimuovere sempre i residui delle pietanze. Tenere sempre puliti vano di cottura, guarnizione della porta, porta e fermaporta, vedere anche il capitolo Cura e pulizia.
- Se la porta del vano di cottura o la guarnizione della porta sono danneggiate si potrebbe originare dell'energia a microonde. Se la porta del vano di cottura o la guarnizione della porta sono danneggiate, l'apparecchio non deve essere messo in funzione. Rivolgersi al servizio di assistenza clienti.
- Negli apparecchi senza rivestimento esterno fuoriesce l'energia microonde. Non rimuovere mai il rivestimento esterno. In caso di lavori di manutenzione o riparazione contattare il servizio assistenza clienti.

Pericolo di scariche elettriche!

- Gli interventi di riparazione effettuati in modo non conforme rappresentano una fonte di pericolo. Le riparazioni e le sostituzioni di cavi danneggiati devono essere effettuate esclusivamente da personale tecnico adeguatamente istruito dal servizio di assistenza tecnica. Se l'apparecchio è difettoso, staccare la spina o il fusibile nella scatola dei fusibili. Rivolgersi al servizio di assistenza clienti.
- Se posto vicino ai componenti caldi dell'apparecchio, il cavo per l'isolamento degli apparecchi elettronici può fondere. Evitare il contatto tra il cavo di allacciamento e i componenti caldi dell'apparecchio.
- L'infiltrazione di liquido può provocare una scarica elettrica. Non utilizzare detergenti ad alta pressione o dispositivi a getto di vapore.
- Durante la sostituzione della lampada del vano di cottura i contatti del portalampada sono sotto tensione. Prima di procedere

alla sostituzione, staccare la spina o disattivare il fusibile nella relativa scatola.

- Un apparecchio difettoso può causare delle scosse elettriche. Non mettere mai in funzione un apparecchio difettoso. Togliere la spina o disattivare il fusibile nella scatola dei fusibili. Rivolgersi al servizio di assistenza clienti.
- L'apparecchio è soggetto ad alta tensione. Non rimuovere mai il rivestimento esterno

Pericolo di scottature!

- L'apparecchio si surriscalda. Non sfiorare mai le superfici interne calde del vano di cottura o le resistenze. Lasciar sempre raffreddare l'apparecchio. Tenere lontano i bambini.
- L'accessorio o la stoviglia si surriscalda. Servirsi sempre delle presine per estrarre le stoviglie e gli accessori caldi dal vano di cottura.
- I vapori dell'alcol nel vano di cottura caldo potrebbero prendere fuoco. Non cucinare pietanze con quantità elevate di bevande ad alta gradazione alcolica. Utilizzare esclusivamente piccole quantità di bevande ad alta gradazione alcolica. Aprire con cautela la porta dell'apparecchio.
- Gli alimenti con pelle o buccia dura possono scoppiare durante e dopo il riscaldamento. Non cuocere mai le uova nel guscio o riscaldare le uova sode. Non cuocere mai molluschi e crostacei. In caso di uova al tegamino forare prima il tuorlo. In caso di alimenti con pelle o buccia dura, quali ad es. mele, pomodori, patate o salsicce, la buccia può scoppiare. Prima di procedere alla cottura, forare la buccia o la pelle.
- Il calore degli alimenti per neonati non si distribuisce in modo uniforme. 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. Controllare la temperatura prima di dare gli alimenti al bambino.

- Le pietanze riscaldate emettono calore. Le stoviglie possono surriscaldarsi. Servirsi sempre delle presine per estrarre le stoviglie e gli accessori dal vano di cottura.
- Le confezioni ermetiche a tenuta d'aria possono esplodere. Osservare sempre le istruzioni riportate sulla confezione. Servirsi sempre delle presine per estrarre le pietanze dal vano di cottura.

Pericolo di bruciature!

- Aprendo la porta dell'apparecchio potrebbe fuoriuscire del vapore caldo. Aprire con cautela la porta dell'apparecchio. Tenere lontano i bambini.
- La presenza di acqua nel vano di cottura caldo può causare la formazione di vapore. Non versare mai acqua nel forno caldo
- 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 riscalda, aggiungere sempre un cucchiaino nel contenitore, così si evita un ritardo nel processo di ebollizione.

Pericolo di lesioni!

- Il vetro graffiato della porta dell'apparecchio potrebbe saltare. Non utilizzare raschietti per vetro, né detergenti abrasivi o corrosivi.
- Le stoviglie non adatte si possono spaccare. Le stoviglie in porcellana e 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 si può spaccare. Utilizzare esclusivamente stoviglie adatte al microonde.

Cause dei danni

Attenzione!

- Formazione di scintille:: 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.
- Acqua nel vano di cottura caldo: Non versare mai acqua nel forno caldo per evitare la formazione di vapore acqueo. La variazione di temperatura può danneggiare la superficie in ceramica del fondo.
- Vaschette in alluminio: Non utilizzare vaschette in alluminio nell'apparecchio poiché potrebbe danneggiarsi a causa della formazione di scintille.
- Alimenti umidi: Non conservare alimenti umidi all'interno del vano di cottura chiuso per periodi di tempo prolungati. Lo smalto viene danneggiato. Non conservare gli alimenti all'interno dell'apparecchio per evitare che si corrodano.
- 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.
- Porta dell'apparecchio come superficie d'appoggio: Non appoggiarsi né sedersi sulla porta dell'apparecchio aperta e non posarvi stoviglie o accessori.
- Trasporto dell'apparecchio: Non trasportare l'apparecchio afferrandolo dalla maniglia, in quanto questa non sopporta il peso dell'apparecchio e può rompersi.
- Funzionamento a microonde senza pietanze: Il funzionamento dell'apparecchio senza pietanze all'interno del vano di cottura comporta un sovraccarico. Non attivare mai l'apparecchio senza inserire le pietanze nel vano di cottura. L'unica eccezione consentita è quella di un breve test per le stoviglie, vedere il capitolo Microonde, stoviglie.
- Non utilizzare mai teglie smaltate con il microonde in quanto ne deriverebbe un guasto tecnico.
- Popcorn al microonde: Non impostare mai una potenza microonde troppo elevata. Utilizzare al massimo 600 watt. Appoggiare sempre la busta dei popcorn su un piatto in vetro. Il pannello potrebbe saltare a causa del sovraccarico.

Il nuovo apparecchio

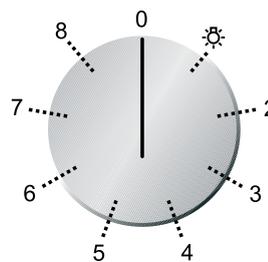
È qui possibile apprendere le caratteristiche del nuovo apparecchio. Viene illustrato il funzionamento del pannello comandi e dei singoli elementi di comando. Inoltre, vengono fornite informazioni relative al vano di cottura e agli accessori.

Indicatore ed elementi di comando



Indicatore	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.
Tasti	I tasti a sinistra e a destra dell'indicatore 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 girevole (1)	Il selettore girevole serve per impostare la temperatura, il livello grill, la potenza microonde e i programmi automatici.
Selettore funzioni (2)	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



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

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 corrente 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 ↶.

Simboli

Simbolo	Funzione del tasto
>	Verso destra
<	Verso sinistra
^	Verso l'alto
v	Verso il basso
↶	Per acquisire/avviare valori impostati
C	Per cancellare
+	Per aumentare i valori
-	Per diminuire i valori
🕒	Per richiamare il menu timer
🔧	Per richiamare il menu delle impostazioni di base
i	Per richiamare ulteriori informazioni
🔒	Attivazione della sicurezza bambino
🔓	Disattivazione della protezione bambini
🔁	Impostazione dell'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.

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

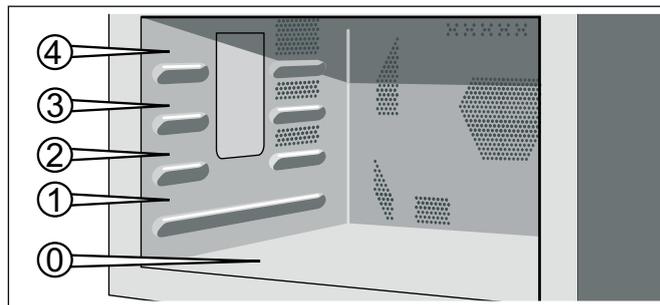
Attenzione! Non coprire le fessure di aerazione. L'apparecchio si surriscalderebbe.

Avvertenze

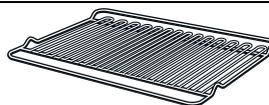
- Durante il funzionamento a microonde, l'apparecchio rimane freddo. Tuttavia, la ventola di raffreddamento entra in funzione e può continuare a funzionare anche quando il funzionamento a microonde è terminato.
- Sul vetro della porta, sulle pareti interne e sulla base può formarsi della condensa. Questo 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.



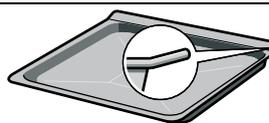
Avvertenza: Le stoviglie possono essere appoggiate sulla base del forno (livello 0).



Griglia

Per stoviglie, stampi per dolci, carne alla griglia e piatti surgelati.

Avvertenza: È possibile estrarre la griglia per due terzi senza che questa si ribalti e prelevare più facilmente le pietanze.



Teglia smaltata

Per dolci e biscottini.

Avvertenza: Infornare la teglia con il taglio obliquo fino a innestarla nel forno.

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

Impostazioni iniziali dopo l'allacciamento

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

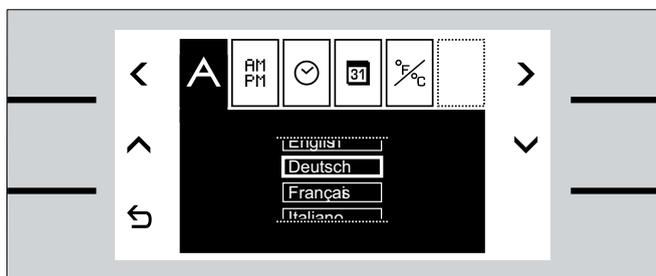
- lingua,
- formato dell'ora,
- ora,
- data,
- e temperatura desiderata.

Avvertenze

- 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

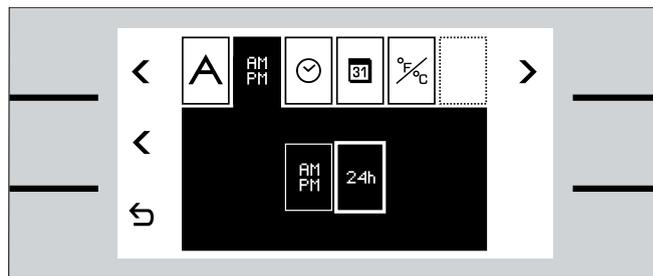
- 1 La funzione Lingua viene visualizzata nel menu. Sull'indicatore vengono visualizzate le possibili lingue per i testi visualizzati. L'impostazione predefinita è la lingua tedesca.



- 2 Per scegliere un'altra lingua, impostare con i tasti \wedge o \vee la lingua desiderata.

Impostazione del Formato dell'ora

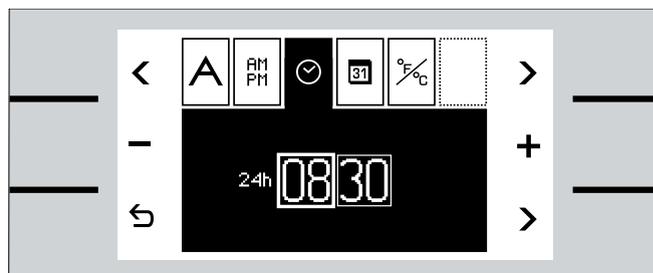
- 1 Tramite il tasto menu \blacktriangleright selezionare la funzione Formato dell'ora. Sull'indicatore vengono visualizzati i due possibili formati AM/PM e 24h. Il formato predefinito è 24h.



- 2 Se lo si desidera, modificare il Formato dell'ora con il tasto centrale \blacktriangleleft .

Impostazione dell'ora

- 1 Tramite il tasto menu \blacktriangleright selezionare la funzione Ora.

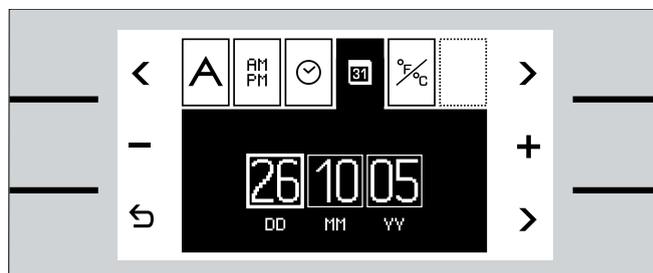


- 2 Con i tasti $+$ / $-$ impostare l'ora attuale.

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

Impostazione della data

- 1 Tramite il tasto menu \blacktriangleright selezionare la funzione Data.



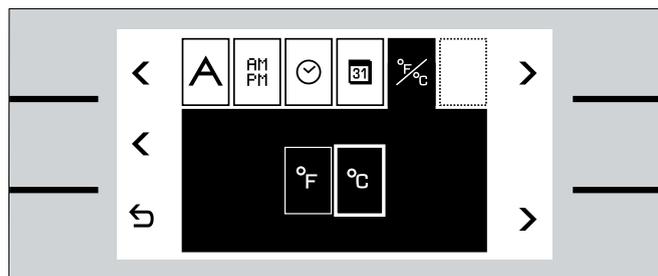
Sull'indicatore viene visualizzata l'indicazione della data.

- 2 Con i tasti $+$ / $-$ impostare il giorno, il mese e l'anno.

Per passare dal giorno al mese premere il tasto freccia \blacktriangleright in basso a destra.

Impostazione dell'unità di temperatura in °C o °F

- 1 Tramite il tasto menu **>** selezionare la funzione Unità di temperatura. °C è preimpostato.



- 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.

Prima del primo utilizzo

In questo capitolo viene illustrato tutto ciò che bisogna fare prima utilizzare il forno a microonde per la prima volta. Leggere prima il capitolo Norme di sicurezza.

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 ben chiuso, per un'ora con grill aria calda **✱** a 200 °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.

Attivazione dell'apparecchio

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 l'indicatore non è illuminato.



Avvertenze

- Per la modalità standby sono presenti diversi indicatori. Il logo di GAGGENAU e l'ora sono le impostazioni predefinite. Se si desidera modificare l'indicatore, consultare il capitolo "Impostazioni di base".
- Il contrasto dell'indicatore dipende dall'angolo visuale. Tramite l'impostazione "Contrasto" nelle Impostazioni di base è possibile adeguare l'indicatore.

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.

Avvertenza: L'indicatore di standby viene nuovamente visualizzato se entro un minuto dall'attivazione non viene effettuata alcuna impostazione. L'illuminazione dell'indicatore 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.

Avvertenza: Nel capitolo "Testati nel nostro laboratorio" sono riportati 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 siano 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 cucchiari 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 microonde senza pietanze al suo interno. L'unica eccezione consentita è rappresentata dal seguente test per le stoviglie. Per verificare se una stoviglia è adatta o meno al microonde, fare il test seguente: mettere nell'apparecchio la stoviglia vuota per ½ - 1 minuti a potenza massima. 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.

Potenza microonde

Si possono impostare le seguenti potenze:

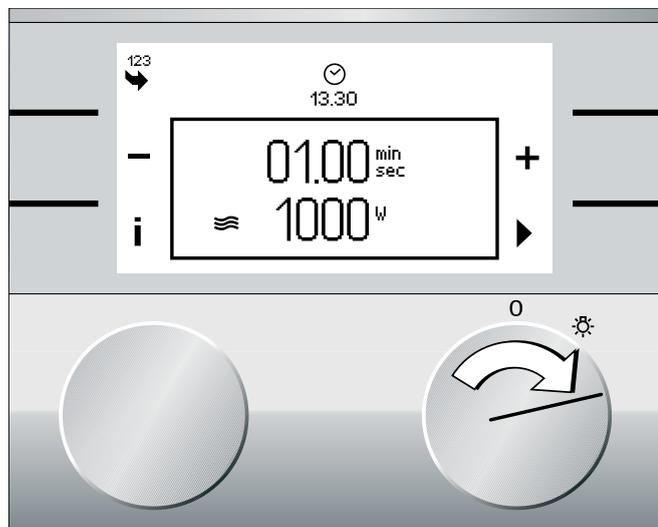
90 W	Per scongelare cibi delicati
180 W	Per scongelare e continuare la cottura
360 W	Per cuocere la carne e riscaldare cibi delicati
600 W	Per riscaldare e cuocere i cibi
1000 W	Per riscaldare i liquidi

Avvertenza: 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".



Sull'indicatore compare il simbolo microonde .

- 2 Impostare la potenza microonde servendosi del selettore sinistro.
- 3 Servendosi del tasto + o - impostare la durata.
- 4 Avviare con 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. 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 toccare il tasto ▶. L'apparecchio riprende a funzionare.

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

La potenza può essere modificata in qualsiasi momento servendosi del selettore sinistro. Avviare nuovamente servendosi di ▶.

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

Pausa: Con il tasto || è possibile sospendere il funzionamento. Con ▶ il funzionamento riprende.

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

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

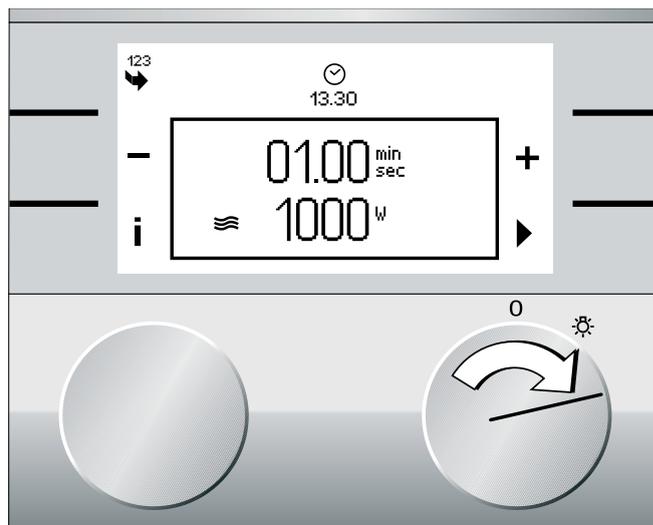
Serie d'impostazioni

Con l'esercizio continuo 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.

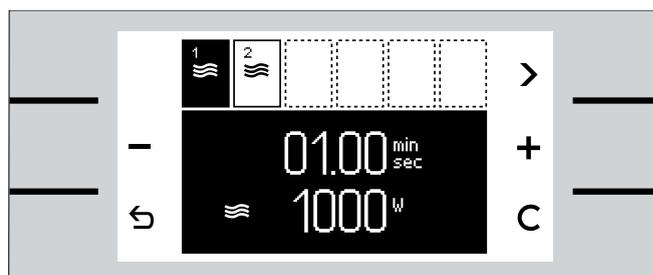
Impostazione dell'esercizio continuo

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



Sull'indicatore compare il simbolo microonde .

- 2 Toccare il simbolo .
- Viene visualizzato il menu Esercizio continuo.
- 3 Impostare la potenza microonde e la durata per la prima fase.



- 4 Selezionare la seconda fase con ▶.
- 5 Impostare la potenza microonde e la durata per la seconda fase.
- 6 Selezionare la terza fase con ▶.
- 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 con 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  e modificare le impostazioni. Uscire dal menu con il simbolo . Avviare con il tasto ▶.

Cancellazione delle impostazioni: Toccare il simbolo C. Il tempo è 00.00. Uscire dal menu con 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.

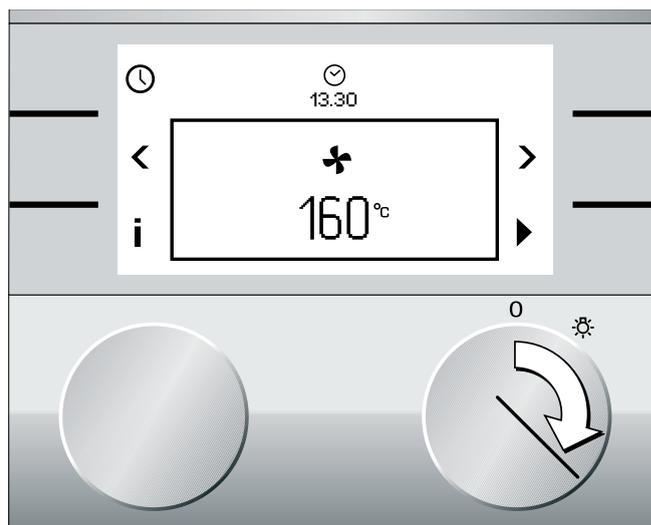
Forno

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 viene visualizzato il simbolo per aria calda  e la temperatura predefinita 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 Toccare il tasto start ▶.

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: con il tasto II è possibile sospendere il funzionamento. Con ▶ il funzionamento riprende.

Disattivazione: per interrompere il funzionamento e cancellare le impostazioni, toccare 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. A seconda del tipo di riscaldamento e della temperatura impostati, l'apparecchio si spegne automaticamente dopo un determinato periodo di tempo.

Visualizzazione temperatura corrente: toccando il tasto Info i la temperatura corrente del forno viene visualizzata per alcuni secondi sul display (a partire da 100 °C). Con il tasto ↶ si ritorna all'indicatore standard.

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

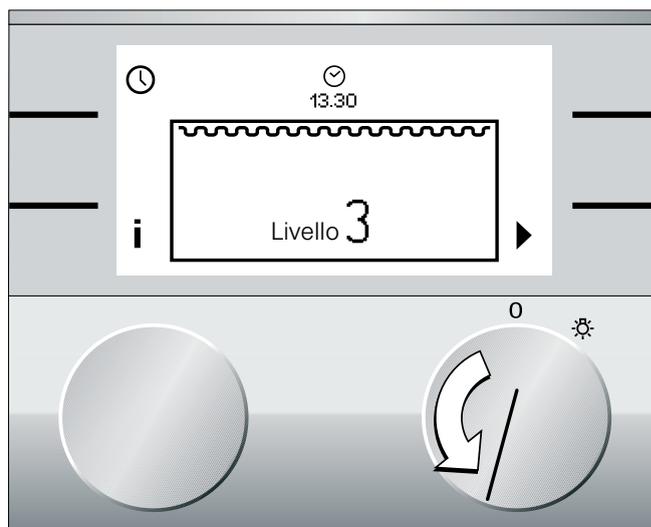
Grill

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 Alta	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 Toccare il tasto start ▶.

Il livello grill può essere modificato in qualunque momento.

Pausa: con il tasto II è possibile sospendere il funzionamento. Con ▶ il funzionamento riprende.

Disattivazione: per interrompere il funzionamento e cancellare le impostazioni, toccare 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

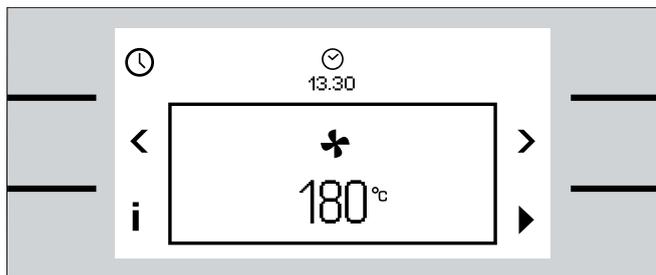
Se si imposta il tempo di cottura per una pietanza, l'apparecchio si arresta automaticamente una volta trascorso questo tempo.

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

Impostazione del tempo di cottura

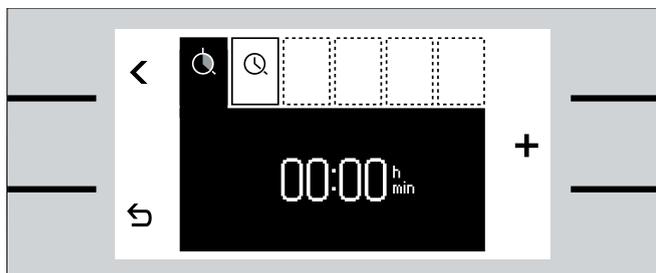
Sono stati impostati il tipo di funzionamento e il livello grill/la temperatura e la pietanza è stata introdotta nel forno.

- 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.

Cancellazione tempo di cottura: richiamare il menu timer. Toccare il tasto C e confermare con ↵.

Modifica tempo di cottura: richiamare il menu timer. Modificare con +/- e confermare con ↵.

Interruzione dell'intero processo: portare il selettore funzioni su 0.

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

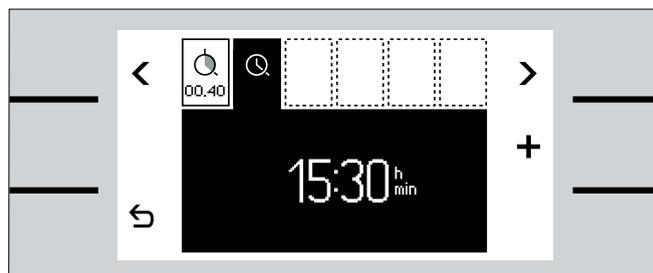
Impostare il tempo di cottura e spostare la fine del tempo di cottura alle 15:30h. Il sistema elettronico calcola l'ora di avvio. L'apparecchio si avvia automaticamente alle 14:50h e si spegne alle 15:30h.

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.

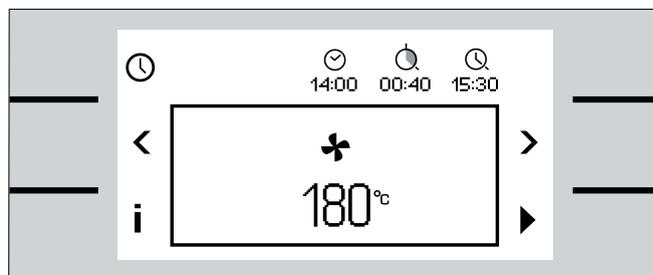
- 1 Toccare se necessario il tasto timer ⌚ per richiamare il menu timer.
- 2 Con ▶ selezionare la funzione Fine tempo di cottura ⌚.



- 3 Tramite i tasti +/- impostare la fine del tempo di cottura desiderata.

- 4 Toccare il tasto ↵.
Il menu timer viene chiuso.

- 5 Avviare con 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 portare il selettore funzioni su 0.

Cancellazione fine del tempo di cottura: richiamare il menu timer con ⌚. Toccare il tasto C e confermare con ↵. Il tempo di cottura e la fine del tempo di cottura vengono cancellati.

Modifica fine del tempo di cottura: richiamare il menu timer con ⌚. Impostare la fine del tempo di cottura e confermare con ↵. Avviare con il tasto ▶.

Interruzione dell'intero processo: portare il selettore funzioni su 0.

Quando il simbolo ⏻ lampeggia: non è stato impostato nessun tempo di cottura. Impostare sempre prima il tempo di cottura.

Funzionamento combinato

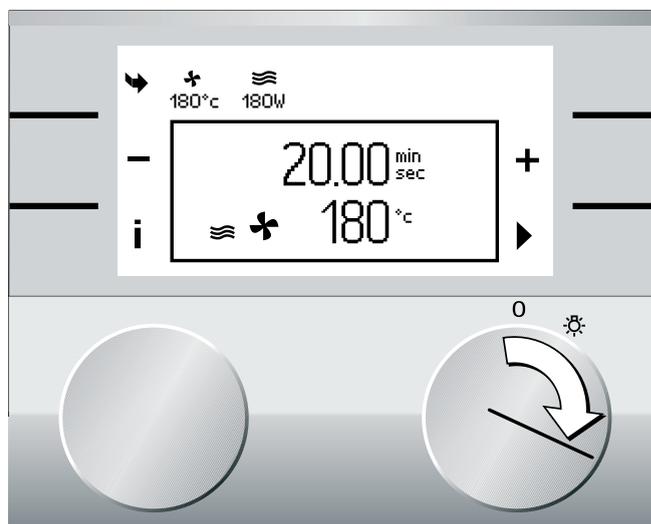
Nella modalità combinata un tipo di riscaldamento del forno oppure il grill funzionano contemporaneamente alla modalità microonde. Le pietanze cuociono più velocemente e risultano più dorate.

È possibile attivare tutte le potenze del microonde. Eccezione: 1000 watt.

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

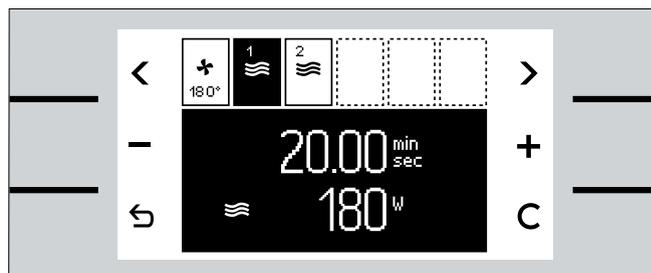
Impostazione del funzionamento combinato

- 1 Ruotare il selettore funzioni di tre posizioni verso destra su "Modalità combinata".



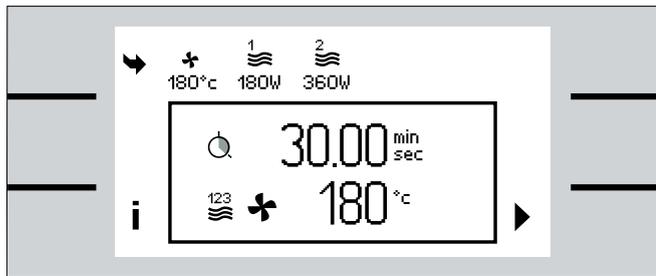
Sull'indicatore compaiono i simboli per microonde ☼ e aria calda 🌀.

- 2 Toccare il tasto ↵.
- 3 Tramite i tasti centrali < o > 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 Servendosi del tasto + e - impostare la durata.
- 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 del funzionamento combinato. Sull'indicatore vengono visualizzate le impostazioni selezionate.
- 9 Avviare con 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. Il funzionamento combinato è terminato.

Modifica delle impostazioni: durante il funzionamento è possibile modificare in qualsiasi momento la temperatura del forno. Modifica di altre impostazioni: Toccare il simbolo ||. Il funzionamento si interrompe. Toccare il simbolo ↷ e modificare le impostazioni. Uscire dal menu con il simbolo ↶. Avviare con il tasto ▶.

Cancellazione delle impostazioni: Toccare il simbolo ||. Il funzionamento si interrompe. Toccare il simbolo ↷. Cancellare le impostazioni con C. Uscire dal menu con il simbolo ↶.

Pausa: Con il tasto || è possibile sospendere il funzionamento. Con ▶ il funzionamento riprende.

Disattivazione: per interrompere il funzionamento e cancellare tutte le impostazioni, toccare per 4 secondi il tasto || 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 della 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 (scongelamento), di due posizioni (cottura) oppure di tre posizioni (cottura combinata).



Sull'indicatore viene visualizzato il primo programma. Scongelamento: pane intero, Cottura combinata: pizza surgelata, Cottura: verdure fresche

- 2 Selezionare il programma desiderato servendosi del selettore sinistro.
- 3 Con i tasti + e - impostare il peso.
- 4 Avviare con il tasto ▶.
L'apparecchio entra in funzione. Viene visualizzato il tempo che scorre.

Girare la pietanza: per alcune pietanze viene suggerito sull'indicatore di girare o mescolare. Seguire le indicazioni. Tramite ▶ viene proseguito il programma. 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 di modo che la temperatura si uniformi. Lasciar trascorrere il tempo di riposo prima di estrarre le pietanze.

Pausa: Con il tasto || è possibile sospendere il funzionamento. Con ▶ il funzionamento riprende.

Disattivazione: per interrompere il funzionamento e cancellare le impostazioni, toccare 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 da 1 a 3. Toccare il tasto **↔** e spostare la barra con i tasti **<** e **>**. Verso sinistra = risultato di cottura più delicato. Verso destra = risultato di cottura più intenso. Avviare con il tasto **▶**. La durata si modifica. L'impostazione modificata viene memorizzata e resta salvata.

Indicazioni sulla 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 raffermo.
- Estrarre la carne tritata già scongelata dopo averla girata.
- Il pollame intero deve essere disposto nella pentola dalla parte del petto, mentre singoli pezzi

devono essere disposti in modo che la parte con la pelle sia rivolta verso il basso.

Verdure:

- Verdure fresche: tagliare in pezzi di dimensioni uguali. Aggiungere un cucchiaino d'acqua ogni 100 g.
- Verdure congelate: per questo programma si può usare soltanto della verdura sbollentata non precotta. Le verdure surgelate con crema alla panna non sono adatte. Aggiungere 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 pentola. 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, alcuni alimenti devono essere lasciati 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, luccio-perca	0,20 - 1,00	Stoviglia bassa senza coperchio Fondo del vano di cottura
* Prestare attenzione ai segnali su 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, luccio-perca	0,20 - 1,00	Stoviglia con coperchio Fondo del vano di cottura
* Prestare attenzione ai segnali su quando mescolare.			
Cottura combinata			
Pizza surgelata	Pizza con fondo sottile, precotta	0,15 - 0,55	Griglia livello 3
Lasagne surgelate	Lasagne al ragù	0,40 - 1,05	Stoviglia senza coperchio. Fondo del vano di cottura
Pollo fresco*	Pollo intero	0,80 - 1,80	Stoviglie con coperchio Fondo del vano di cottura
Pezzi di pollo fresco	Cosce di pollo, metà pollo	0,40 - 1,60	Stoviglie 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 disossato, rolata	0,80 - 2,00	Stoviglie con coperchio Fondo del vano di cottura
* Prestare attenzione ai segnali su quando girare.			

Timer

Il menu timer serve per impostare:

⌘ Contaminuti

⌚ Cronometro

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



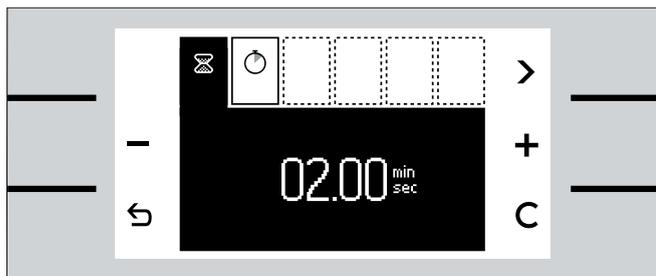
Toccare il tasto vicino al simbolo ⌚. Viene visualizzato il menu timer.

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 Servendosi del tasto + o - impostare la durata desiderata.

3 Toccare il tasto ↶.

Il menu timer viene chiuso e il tempo scorre. Nella barra degli indicatori vengono indicati il simbolo ⌘ e lo scorrere del tempo.



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 toccare C.

Cronometro

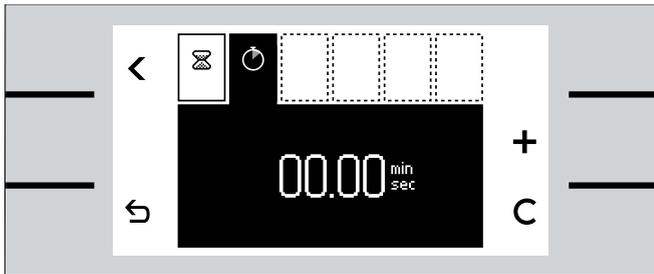
Il cronometro conta da 0 secondi a 90 minuti.

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 Con > selezionare la funzione Cronometro ⌚.



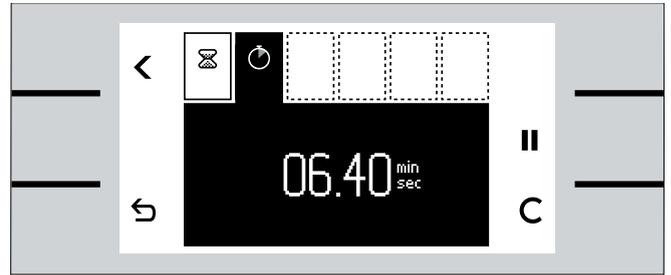
- 3 Avviare con il tasto ▶.
- 4 Toccare il tasto ↵.

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



Fermare il cronometro e avviarlo nuovamente

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



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

- 4 Riavviare con il tasto ▶.

Il tempo scorre di nuovo. Quando si raggiungono i 90 minuti, sull'indicatore 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 a lungo termine

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

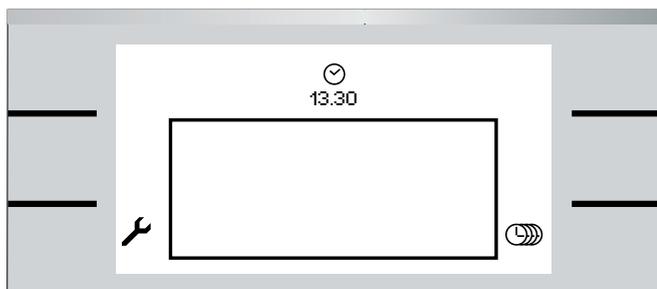
È possibile mantenere gli alimenti in caldo per 24 - 74 ore senza dover accendere o spegnere l'apparecchio.

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

Requisito: il tasto timer a lungo termine  è disponibile. A tale scopo attivarlo nelle impostazioni di base. Vedere il capitolo " Impostazioni di base".

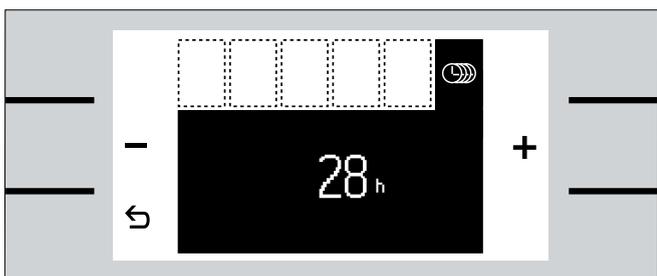
Impostazione del timer a lungo termine

- 1 Ruotare il selettore funzioni di una posizione verso destra sulla posizione Luce.
- 2 Toccare il tasto .



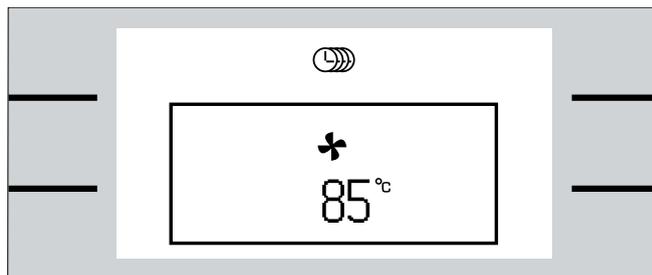
Sull'indicatore viene visualizzato il valore predefinito 28h.

- 3 Servendosi del tasto + o - impostare la durata desiderata.



- 4 Toccare il tasto .
- 5 Avviare con il tasto .

Il forno entra in funzione. Sull'indicatore vengono visualizzati il tipo di funzionamento e la temperatura.



L'illuminazione dell'indicatore 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. L'indicatore è vuoto. Ruotare il selettore funzioni in posizione zero.

Spegnimento: 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.

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

Attivazione della sicurezza bambino

Requisito: Il selettore funzioni deve essere attivo.

- 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.

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 .

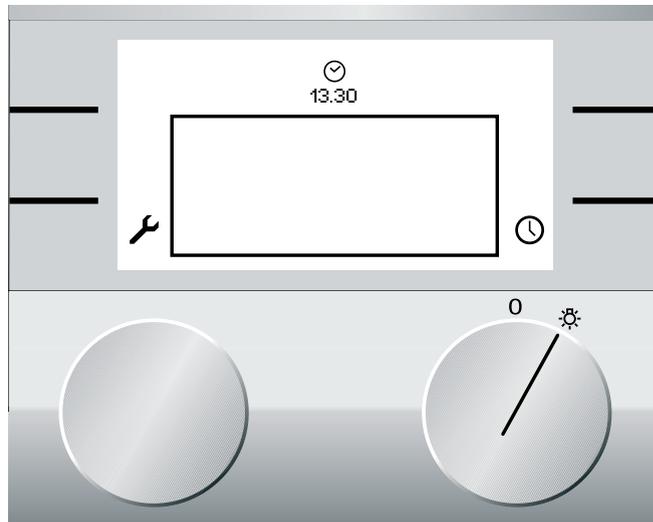
- 2 Toccare per almeno 6 secondi il tasto . La protezione bambini è rimossa. È possibile impostare l'apparecchio come di consueto.

Impostazioni di base

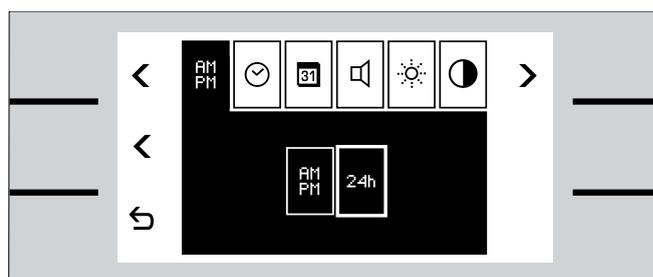
L'apparecchio è dotato di varie impostazioni di base

Tali impostazioni possono essere adeguate alle proprie abitudini personali:

- 1 Ruotare il selettore funzioni di una posizione verso destra su "Luce".



- 2 Con il tasto  richiamare il menu "Impostazioni base".
- 3 Con i tasti superiori  o  selezionare la voce di menu desiderata.
- 4 Con 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 Uscire dal menu con .



Tutte le impostazioni sono memorizzate.

Avvertenza: nella barra menu si possono visualizzare sei funzioni contemporaneamente. Toccare i tasti di menu  o  fino a visualizzare sull'indicatore la voce di menu desiderata.

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 con il tasto freccia in basso a destra.
	Data		Impostazione della data. Si può scorrere tra i campi con il tasto freccia in basso a destra.
	Volume		Questa impostazione riguarda soltanto i toni del segnale acustico.
	Luminosità		Modifica della luminosità dell'indicatore in 8 livelli.
	Contrasto		Modifica del contrasto in 8 livelli.
	Indicatore di standby	Logo e ora Ora e data Ora Data	Aspetto dell'indicatore in modalità standby. La selezione viene indicata brevemente.
	Timer a lungo termine	Disponibile / non disponibile	On: il timer a lungo termine può essere impostato; vedere il capitolo "Timer a lungo termine".
	Resettare alle impostazioni iniziali		Per ripristinare le impostazioni di fabbrica: selezionare il simbolo  , uscire dal menu con  .
	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 rapido con segnale acustico Riscaldamento con segnale acustico Riscaldamento rapido 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		Selezionare la lingua con  o  .
	Tono tasti	Tono 1 (bip) Tono 2 (clic) Tono tasti off	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.

Pericolo di corto circuito!

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

Pericolo di scottature!

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

Avvertenze

- 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.

Detersive

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

Non utilizzare

- detersivi 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	Detersive
Lato frontale dell'apparecchio	Soluzione di lavaggio calda: pulire con un panno 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 un panno spugna e asciugare con un panno morbido. Rimuovere immediatamente le macchie di calcare, grasso, amido o albume in quanto potrebbero corrodere la superficie. Speciali detersivi 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 oppure acqua e aceto: pulire con un panno spugna e asciugare con un panno morbido. In caso di sporco ostinato: utilizzare il detersive per forno soltanto quando l'apparecchio si è completamente raffreddato.
Vano di cottura in acciaio inox	Non utilizzare spray per forno, altri detersivi 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	Detersive per vetri: 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 grattare. 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.

Pericolo di scottature!

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

Superficie autopulente nel vano di cottura: La parete posteriore del forno è rivestita di 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.

Avvertenze

- Non utilizzare mai detersivi per forno per la pulizia delle superfici autopulenti. Nel caso in cui il detersivo per forno venga accidentalmente a contatto con la parete posteriore, rimuoverlo immediatamente con una spugna e abbondante acqua.
- Non utilizzare detersivi abrasivi poiché possono graffiare o danneggiare irreparabilmente 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 parte superiore e delle pareti laterali del vano di cottura: utilizzare un panno morbido e soluzione di lavaggio calda oppure 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.

Qualora si contattasse il nostro servizio assistenza, indicare sempre il codice del prodotto (E) e il numero di produzione (FD), sono riportati sulla targhetta identificativa dell'apparecchio.

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

Attenzione!

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

Ogniqualvolta 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 errore

Qualora si verifichi un'anomalia, sull'indicatore viene visualizzato un apposito messaggio di errore.

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

Quando si chiama il servizio di assistenza tecnica è necessario comunicare il messaggio di errore 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.

⚠ Pericolo di scariche elettriche!

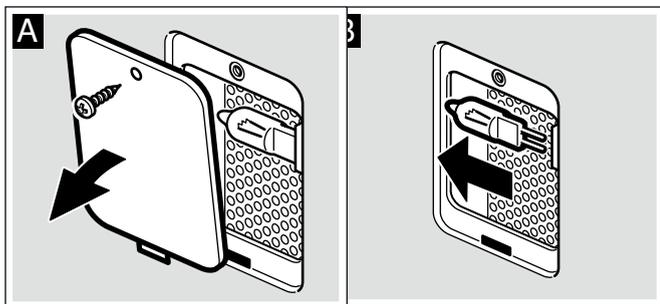
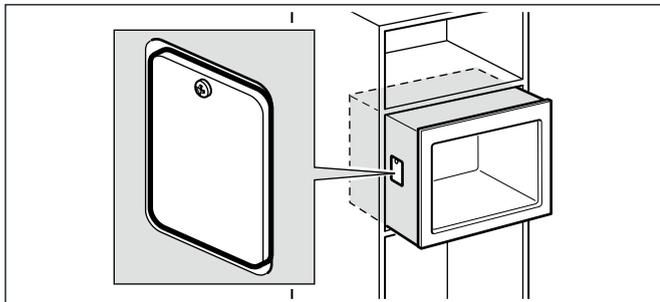
Non sostituire mai la lampada del forno quando l'apparecchio è acceso. Staccare la spina o disattivare il fusibile della scatola dei fusibili.

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

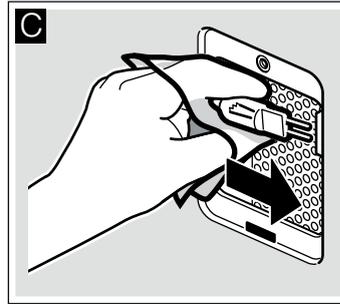
Procedimento

Avvertenza: per sostituire la lampadina del vano di cottura è necessario smontare l'apparecchio. Consultare le istruzioni di montaggio.

- 1 Disattivare il fusibile nella scatola dei fusibili o togliere la spina.
- 2 Aprire la porta dell'apparecchio. Allentare le viti di fissaggio a destra e a sinistra sul forno. Consultare le istruzioni di montaggio.
- 3 Tirare fuori l'apparecchio sollevandolo con cautela.
- 4 Svitare la vite del coperchio della lampadina sulla parete laterale sinistra esterna e rimuovere il coperchio. (Figura A) Estrarre la lampadina alogena. (Figura B)



- 5 Applicare la lampadina alogena nuova (Figura C)



- 6 Riavvitare il coperchio della lampadina. Montare nuovamente l'apparecchio seguendo la procedura in ordine inverso.
- 7 Riattivare il fusibile nella relativa scatola o riattaccare la spina.

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 (Alt./Largh./Prof.)	
- Apparecchio	455 x 590 x 580 mm
- Vano di cottura	244 x 445 x 350 mm

Testato VDE (ente di certificazione tedesco)	sì
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. La classe B indica che l'apparecchio è adatto all'uso in ambito domestico.

Smaltimento ecologico



Questo apparecchio è conforme alla Direttiva europea 2002/96/CEE su apparecchi usati elettrici ed elettronici (WEEE - waste electrical and electronic equipment). La direttiva detta i termini per il ritiro e il riciclaggio degli apparecchi vecchi valido a livello europeo.

Testati nel nostro laboratorio.

Qui di seguito, viene proposta una selezione di pietanze 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 costituiscono 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.

Pericolo di bruciature!

Rimuovendo la teglia smaltata può traboccare del liquido caldo. Rimuovere attentamente la teglia smaltata dal vano di cottura.

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

I tempi di cottura riportati nelle tabelle costituiscono valori indicativi che dipendono dal tipo di pentola, dalla qualità, dalla temperatura e dalle caratteristiche degli alimenti.

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

I valori di quantità indicati nelle tabelle potrebbero essere differenti da quelli di cui si dispone. Per il funzionamento solo a microonde vi è una regola approssimativa: quantità raddoppiata = durata quasi raddoppiata, 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 pezzettini 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.

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	Potenza microonde in Watt, durata in minuti	Avvertenze
Carne intera di manzo, maiale, agnello (disossata o con osso)	800 g	180 W, 15 min. + 90 W, 15 - 25 min.	Girare ripetutamente.
	1000 g	180 W, 15 min. + 90 W, 25 - 35 min.	
	1500 g	180 W, 20 min. + 90 W, 25 - 35 min.	
Pezzi o fettine di carne di manzo, maiale, agnello	200 g	180 W, 5 min. + 90 W, 4 - 6 min.	Separare i pezzi di carne girandoli
	500 g	180 W, 10 min. + 90 W, 5 - 10 min.	
	800 g	180 W, 10 min. + 90 W, 10 - 15 min.	
Carne trita, mista	200 g	90 W, 15 min.	Se possibile surgelare in posizione piana. Nel frattempo girare ripetutamente e togliere le porzioni di carne già scongelate.
	500 g	180 W, 5 min. + 90 W, 10 - 15 min.	
	800 g	180 W, 10 min. + 90 W, 15 - 20 min.	
Pollame o pezzi di pollo	600 g	180 W, 5 min. + 90 W, 10 - 15 min.	Girare di tanto in tanto.
	1200 g	180 W, 10 min. + 90 W, 20 - 25 min.	
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 che fuoriesce.
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	180 W, 3 min. + 90 W, 10 - 15 min.	Girare di tanto in tanto.
	600 g	180 W, 8 min. + 90 W, 15 - 25 min.	
Verdure, ad es. piselli	300 g	180 W, 10 - 15 min.	Mescolare di tanto in tanto con cautela.
	600 g	180 W, 10 min. + 90 W, 8 - 13 min.	
Frutta, ad es. lamponi	300 g	180 W, 7 - 10 min.	Mescolare di tanto in tanto con cautela, separare le parti scongelate.
	500 g	180 W, 8 min. + 90 W, 5 - 10 min.	
Sciogliere il burro	125 g	90 W, 6 - 8 min.	Rimuovere completamente la confezione.
	250 g	180 W, 2 min. + 90 W, 3 - 5 min.	
Pane, intero	500 g	180 W, 3 min. + 90 W, 10 - 15 min.	Girare di tanto in tanto.
	1000 g	180 W, 5 min. + 90 W, 15 - 25 min.	
Dolci, asciutti, ad es. torte morbide	500 g	90 W, 10 - 15 min.	Separare le porzioni di dolce l'una dall'altra. Solo per dolci senza glassa, panna o crema.
	750 g	180 W, 3 min. + 90 W, 10 - 15 min.	
Dolci, con ripieno succoso, ad es. torta di frutta, torta di ricotta	500 g	180 W, 5 min. + 90 W, 15 - 25 min.	Solo per dolci senza glassa, panna o gelatina.
	750 g	180 W, 7 min. + 90 W, 15 - 25 min.	

Scongelare, riscaldare o cuocere prodotti surgelati

Togliere i piatti precotti dalla confezione. In una pentola adatta al forno microonde riscaldano più rapidamente e in modo più uniforme. I diversi componenti delle pietanze si scaldano in tempi diversi.

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 di uniformi.

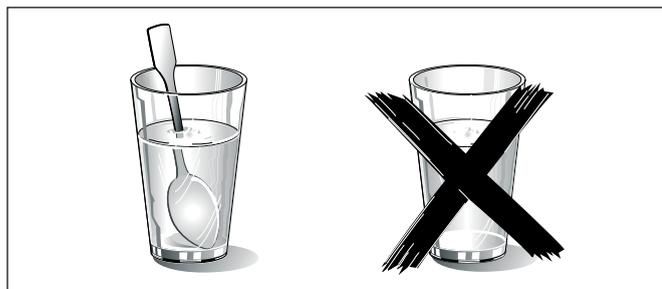
Il gusto tipico degli alimenti viene conservato. Per questo motivo non eccedere nell'uso di sale e spezie.

Pietanza	Quantità	Potenza microonde in 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	600 W, 10 - 15 min.	Stoviglie con coperchio
	1000 g	600 W, 20 - 25 min.	
Fette o pezzetti di carne con sugo, ad. es. gulasch	500 g	600 W, 12 - 17 min.	Stoviglie con coperchio
	1000 g	600 W, 25 - 30 min.	
Pesce, ad es. filetto	400 g	600 W, 10-15 min.	Con coperchio
	800 g	600 W, 20 - 25 min.	
Contorni, ad es. riso, pasta	250 g	600 W, 2 - 5 min.	Stoviglie con coperchio, aggiungere liquido
	500 g	600 W, 8 - 10 min.	
Verdure, ad es. piselli, broccoli, carote	300 g	600 W, 8 - 10 min.	Stoviglia con coperchio, aggiungere 1 cucchiaio di acqua
	600 g	600 W, 14 - 17 min.	
Spinaci con panna	450 g	600 W, 11 - 16 min.	Cuocere senza aggiungere acqua

Riscaldare le pietanze

Pericolo di bruciature!

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 cucchiaio 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.

Avvertenze

- Togliere i piatti precotti dalla confezione. In una pentola adatta al forno microonde riscaldano più rapidamente e in modo più uniforme. I diversi componenti delle pietanze si scaldano in tempi diversi.
- 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 il cibo, lasciarlo riposare per altri 2-5 minuti in modo che la temperatura si uniformi.
- Prelevare sempre le stoviglie utilizzando il guanto da forno o le presine.

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

Pietanza	Quantità	Potenza microonde in 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	600 W, 6 - 10 min.	Tagliare le verdure in pezzi di dimensioni uguali. Ogni 100 g di verdure, aggiungere 1 - 2 EL di acqua.
	500 g	600 W, 10 - 15 min.	
Contorni, ad es. patate, riso	250 g	600 W, 8 - 10 min.	Tagliare le patate in pezzi di dimensioni uguali. Aggiungere 1 cucchiaino di acqua per 100 g, mescolare. Aggiungere l'acqua in quantità doppia.
	500 g	600 W, 12 - 15 min.	
	750 g	600 W, 15 - 22 min.	
	125 g	600 W, 4 - 6 min. + 180 W 12 - 15 min.	
	250 g	600 W, 6 - 8 min. + 180 W 15 - 18 min.	
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 raddoppiata = tempo raddoppiato, 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 la pietanza 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 per dolci: gli stampi per dolci più indicati sono quelli scuri in metallo.

Se si attiva la funzione microonde, utilizzare stampi in vetro, ceramica o plastica. Essi devono essere termoresistenti fino a 250 °C. Se si utilizzano tali stampi, i dolci risultano meno dorati.

Tabelle: i parametri di tempo si riferiscono all'inserimento nel forno freddo.

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

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

Posizionare sempre la teglia al centro della griglia.

Dolci	Stoviglie	Livello	Tipo di riscaldamento	Temperatura in °C	Durata in minuti
Torta impasto semi-liquido, semplice	Stampo da budino/a ciambella/rettangolare	1	✦	160-170	60-80
Torta impasto semi-liquido, delicata, ad es. torta margherita*	Stampo da budino/a ciambella/rettangolare	1		150-160	60-70
Fondi di torta con bordo in pasta frolla	Stampo a cerniera	1	✦	160-170	35-45
Fondi di torta a impasto fluido	Stampo per fondi di torte 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 farcitura asciutta (impasto)	Teglia	2	✦	160-170	30-40
Dolci con guarnizione cremosa, per 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 i dolci 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
Torte alla frutta o torte alla ricotta di pasta frolla*	Stampo a cerniera	2	360 W	40-50	✦	150-160
Dolce alla frutta delicato, impasto fine	Stampo a cerniera/da budino	1	90 W	30-45	✦	170-190
Torte salate, ad es. quiche/torta di cipolle	Stampo a cerniera a stampo per quiche	2	90 W	50-70	✦	160-180

* 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. pagnotte di segale	Teglia	2	✦	180-190	35-45

Consigli per la cottura in forno

Si desidera seguire una propria ricetta.	Fare riferimento a una ricetta simile tra quelle contenute nelle tabelle.
Si desidera verificare che la torta morbida sia completamente cotta.	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 il tempo di cottura.
Il pane o il dolce (ad es. la torta di ricotta) ha un bell'aspetto, ma è appiccicoso all'interno (è presente dell'acqua).	La volta successiva 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 e i tempi di cottura indicati nelle ricette.
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: I parametri di tempo si riferiscono all'inserimento nel forno freddo.

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.

Indicazioni per la cottura arrosto: per arrostitire carne e pollame utilizzare una stoviglia alta.

Accertarsi che le stoviglie siano adatte alle dimensioni del vano 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. 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, in modo che il sugo della carne si distribuisca meglio.

Indicazioni per la cottura al grill: cuocere al grill sempre con la porta del forno chiusa, 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 scura, ad es. 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 cui frequenza dipende dal grado grill impostato.

Indicazioni per la cottura al vapore: 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	Quantità	Potenza microonde in watt, durata in minuti	Livello	Tipo di riscaldamento	Temperatura in °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, al sangue	ca. 1000g	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, ad es. coppa	ca.750 g	360 W, 35-45 min.	0	☼	170-180	Stoviglia senza coperchio. Alla fine lasciare riposare per 10 minuti.
Carne di maiale con cotenna*, ad es. spalla	ca. 1000 g	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 di pollo	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	ca. 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 Petto d'anatra, 2 pezzi	ca.500 g da 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, cosce 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	1° lato: ca. 10 - 15
					3	2° lato: ca. 5 - 10
Bistecche di coppa, spesse 2 - 3 cm	2-3 pezzi	di ca. 120 g	1+3**	~~~~	2	1° lato: ca. 15 - 20
					2	2° lato: ca. 10 - 15
Salsicce	4-6 pezzi	di ca. 150 g	1+3**	~~~~	3	1° lato: ca. 10 - 15
					3	2° lato: ca. 5 - 10
Cotoletta di pesce*	2-3 pezzi	di ca. 150 g	1+3**	~~~~	3	1° lato: ca. 10 - 12
					3	2° lato: ca. 8 - 12
Pesce, intero,* ad es. trote	2-3 pezzi	di ca. 300 g	1+3**	~~~~	2	1° lato: ca. 10 - 15
					2	2° lato: ca. 10 - 15
Pane per toast	12 fette	-	3	~~~~	3	1° lato: ca. 3 - 5
					3	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 leccarda 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 per arrosti (disponibile presso il proprio rivenditore specializzato) oppure fare 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 prossima volta 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.

Inserire lo sformato sul fondo del vano di cottura in un recipiente adatto al forno a microonde.

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

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

Pietanza	Quantità	Stoviglia	Livello	Microonde Watt	Durata in minuti	Tipo di riscaldamento	Temperatura 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

Osservare 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 in 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 min. +90 W, 8-12 min. o programma 2, 500 g	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 min. + 180W, 15-20 min.	Collocare lo stampo pyrex sul fondo del forno.
Pan di Spagna, 475 g	600 W, 8-10 min.	Collocare lo stampo pyrex ø 22 cm sul fondo del forno.
Polpettone, 900 g	600 W, 25-30 min.	Collocare lo stampo pyrex sul fondo del forno.

Cottura combinata con il microonde

Pietanza	Potenza microonde Watt, durata in minuti	Tipo di riscaldamento	Temperatura in °C, livello grill	Avvertenze
Gratin di patate	360 W, 30-35 min.		1	Collocare lo stampo pyrex ø 22 cm sul fondo del forno.
Dolci	180 W, 20-25 min.		190-200	Collocare lo stampo pyrex ø 22 cm sulla griglia, livello 1.
Pollo	360 W, 30-35 min.		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 ø20 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 di cibi 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 $\frac{1}{2}$ del tempo impostato.

Consigli per il risparmio energetico

Preriscaldare il forno solo se indicato nella ricetta o nella tabella delle istruzioni per l'uso.

Utilizzare stoviglie scure, laccate di nero o smaltate. Esse assorbono il calore particolarmente bene.

Se si hanno più torte da preparare, cuocerle una dopo l'altra: il forno rimane caldo. In questo modo, il tempo di cottura della seconda torta si riduce.

Con lunghi tempi di cottura è possibile spegnere il forno 10 minuti prima della fine e sfruttare il calore residuo per ultimare la cottura.

Acrilamide negli alimenti

Quali sono gli alimenti interessati?

L'acrilamide si genera principalmente con i prodotti a base di cereali e patate, quali ad es. patatine, patate fritte, toast, panini, 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	La presenza di uova o tuorli riduce la formazione di acrilamide. Distribuire le patatine in modo uniforme nella teglia in modo tale da formare uno strato unico.
Patate fritte al forno	Far cuocere almeno 400 g per ogni teglia, in modo che le patate non secchino.

Gaggenau Hausgeräte GmbH
Carl-Wery-Straße 34
D-81739 München
www.gaggenau.com

9000701091 it (920220)

GAGGENAU