BM 450/451
BM 454/455
BM 484/485

Forno combinato a microonde

Indice

Importanti avvertenze di sicurezza 3
Cause dei danni 5

Tutela dell'ambiente 6
Smaltimento ecocompatibile 6
Consigli sul risparmio energetico 6

Conoscere l'apparecchio 6
Display ed elementi di comando 6
Posizioni del selettore funzioni 7
Simboli 7
Colori e visualizzazione 8
Apertura automatica della porta 8
Informazioni supplementari i 8
Ventola di raffreddamento 8
Accessori 9
Accessori speciali 9

Prima di utilizzare l'apparecchio per la prima volta 9
Impostazione della lingua 9
Impostare il formato ora 10
Impostazione dell'ora 10
Impostazione del formato data 10
Impostazione della data 10
Impostare il formato temperatura 10
Terminare la prima messa in funzione 10
Riscaldamento del forno 11
Pulizia degli accessori 11

Attivazione dell'apparecchio 11
In modalità standby 11
Attivazione dell'apparecchio 11

Microonde 12
Avvertenze per le stoviglie 12
Livello microonde 12
Impostazione microonde 12

Forno 13
Impostazione del tipo di riscaldamento e della temperatura 13
Riscaldamento rapido 13
Disattivazione di sicurezza 13

Grill superficie grande 14
Impostazione del grill piano 14

Funzionamento combinato 14
Impostazione del funzionamento combinato 14

Serie d'impostazioni 15
Impostazione della serie d'impostazioni 15
Fine cottura 16

Programmi automatici 17
Impostazione del programma 17
Impostazione personalizzata 18
Indicazioni sui programmi automatici 18
Tabella programmi 19

Ricette personali 20
Registrazione della ricetta 20
Programmare le ricette 21
Inserire il nome 21
Avvio della ricetta 22
Modifica della ricetta 22
Cancellazione della ricetta 22

Funzioni del timer 23
Per richiamare il menu timer 23
Timer 23
Cronometro 23

Timer lungo 24

Protezione bambini 25
Attivazione della protezione bambini 25
Disattivare la protezione bambini 25

Impostazioni di base 25

Pulizia 27
Superfici autopulenti del vano di cottura 27
Detergenti 27

Guasti, Che fare se? 29
Interruzione di corrente 29
Modalità demo 29
Sostituzione della lampada del forno 30

Dati tecnici 31

Servizio Assistenza Clienti 31
Codice prodotto (E) e codice di produzione (FD) 31

Tabelle e consigli 32
Scongelamento 32
Scongelare, riscaldare o cuocere prodotti surgelati 33
Riscaldare le pietanze 34
Cuocere gli alimenti 35
Consigli per la cottura al microonde 35
Dolci e biscotti 35
Consigli per la cottura in forno 36
Cottura arrosto e al grill 37
Consigli per la cottura in forno e al grill 39
Sformati, gratin 39
Prodotti pronti surgelati 39
Pietanze sperimentate 40
Acrilamide negli alimenti 41

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.com/zz/store**

⚠ 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 è progettato solo per l'utilizzo fino ad un'altezza di massimo 4000 metri sul livello del mare.

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. Vedere 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.
  Non è consentito asciugare alimenti e vestiti, riscaldare le pantofole, i cuscini di grano o di cereali, le spugnette, i panni per la pulizia umidi e simili.
  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 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, l'isolamento del cavo 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. Durante il riscaldamento, aggiungere sempre una bacchetta di ebollizione/un cucchiaio nel contenitore così si evita un ritardo nel processo di ebollizione.
- Durante il funzionamento le parti scoperte diventano molto calde. Non toccare mai le parti ad alta temperatura. Tenere lontano i bambini.

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.
- Stoviglie e recipienti in metallo possono causare la formazione di scintille, in caso di funzionamento esclusivamente a microonde. L'apparecchio viene danneggiato. In caso di funzionamento esclusivamente a microonde non utilizzare mai recipienti in metallo. Utilizzare esclusivamente stoviglie adatte al microonde oppure usare il microonde in combinazione con un tipo di riscaldamento.

Cause dei danni

Attenzione!

- Formazione di scintille:: I componenti in metallo, per esempio i cucchiai 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 vano cottura caldo per evitare la formazione di vapore acqueo. La variazione di temperatura può danneggiare la superficie in vetro 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.
  Non conservare gli alimenti all'interno dell'apparecchio per evitare che si corroda.
- 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.
- 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.
- 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.

Tutela dell'ambiente

Smaltimento ecocompatibile

Si prega di smaltire le confezioni nel rispetto dell'ambiente.

Questo apparecchio dispone di contrassegno ai sensi della direttiva europea 2012/19/UE in materia di apparecchi elettrici ed elettronici (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

Questa direttiva definisce le norme per la raccolta e il riciclaggio degli apparecchi dismessi valide su tutto il territorio dell'Unione Europea.

Consigli sul risparmio energetico

- Preriscaldare il forno solo se indicato nella ricetta o nella tabella delle istruzioni per l'uso.
- Durante la cottura, utilizzare stampi scuri o neri, laccati o smaltati, perché assorbono bene il calore.
- Cuocere al forno più dolci consecutivamente. Il forno è ancora caldo. In questo modo si accorcia il tempo di cottura del secondo dolce.
- In caso di tempi di cottura prolungati, disattivare il forno 10 minuti prima della fine del tempo di cottura e utilizzare il calore residuo per ultimare la cottura.

Conoscere l'apparecchio

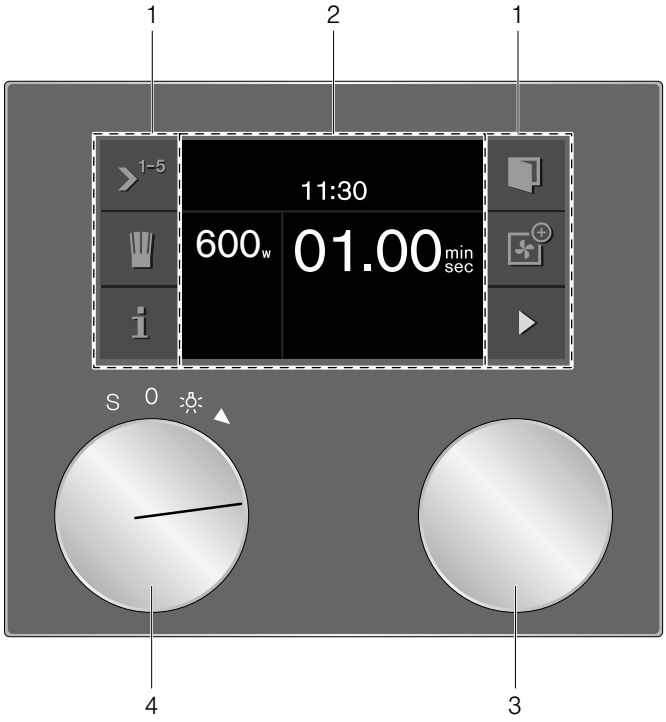
È qui possibile apprendere le caratteristiche del nuovo apparecchio. Viene illustrato il funzionamento del pannello comandi e dei singoli elementi di comando. Inoltre, vengono fornite informazioni relative al vano di cottura e agli accessori.

Display ed elementi di comando

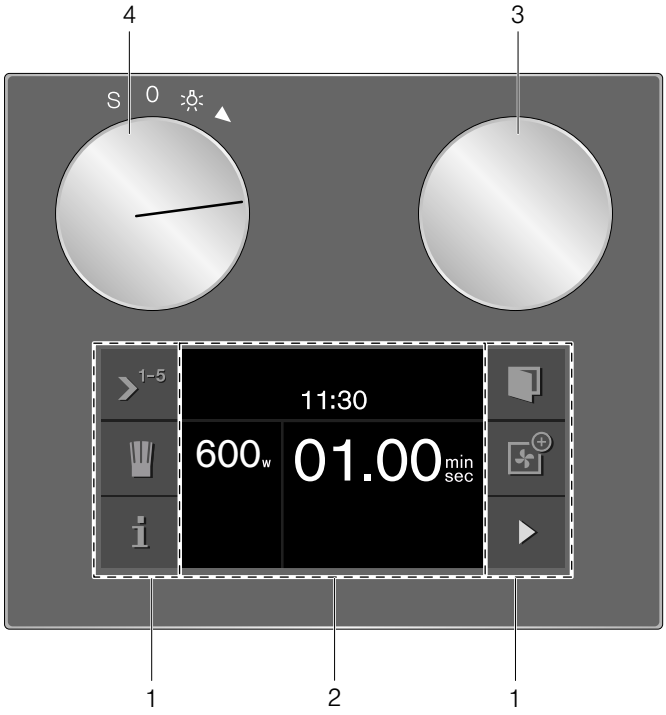
Queste istruzioni valgono per diverse versioni dell'apparecchio. Sono possibili lievi variazioni in funzione del modello.

Il funzionamento è identico per tutte le versioni dell'apparecchio.

Elemento di comando sul lato superiore dell'apparecchio

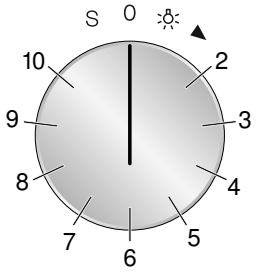


Elemento di comando sul lato inferiore dell'apparecchio



1	Pannello di comando	Questi campi sono a comando tattile. Toccare un simbolo per selezionare la funzione corrispondente.
2	Display	Il display mostra ad es. le impostazioni attuali e le possibilità di selezione.
3	Selettore	Con il selettore è possibile eseguire le impostazioni nelle diverse modalità di funzionamento.
4	Selettore funzioni	Con il selettore funzioni è possibile selezionare la potenza microonde, il tipo di riscaldamento, le impostazioni di base e l'illuminazione.

Posizioni del selettore funzioni



Posizione	Funzione
0	Posizione zero
☼	Luce
2	Microonde 1000 W
3	Microonde 600 W
4	Microonde 360 W
5	Microonde 180 W
6	Microonde 90 W
7	Aria calda
8	Grill superficie grande + aria calda ventilata
9	Grill superficie grande + ventilazione
10	Grill superficie grande
S	Impostazioni di base

Simboli

Simbolo	Funzione
▶	Avvio
■	Stop
II	Pausa/Fine
x	Interruzione
C	Per cancellare
✓	Per confermare/salvare le impostazioni
›	Freccia per la selezione
	Aprire la porta dell'apparecchio
i	Per richiamare ulteriori informazioni
	Richiamare ulteriori consigli
	Richiamare i programmi automatici, le ricette personali
	Salva
	Elaborazione delle impostazioni
	Protezione bambini
	Per richiamare il menu timer
	Richiamare il timer lungo
1-5	Serie d'impostazioni
rec	Registrare il menu
A	Inserire il nome
	Cancellare le lettere
0w	Microonde, lasciare riposare la pietanza
	Modalità demo
	Riscaldamento con indicatore di stato
	Riscaldamento rapido con indicatore di stato
	Contaminuti
	Cronometro
	Programmi automatici:
	Peso
	Risultato di cottura
	Scongelamento

	Cottura, cottura combinata
	Modalità combinata:
	Richiamare il forno
	Rimuovere il forno
	Come aggiungere il forno
	Richiamare il microonde
	Rimuovere il microonde
	Aggiungere il microonde

Colori e visualizzazione

Colori

I diversi colori servono come guida utente nelle singole situazioni di impostazione.

Arancione	Prime impostazioni Funzioni principali
blu	Impostazioni di base
Bianco	Valori impostabili

Visualizzazione

A seconda della situazione, la visualizzazione di simboli, valori e indicazioni cambia.

Zoom	I valori e i simboli appena selezionati vengono visualizzati in una dimensioni più grande.
Visualizzazione display ridotta	Dopo breve tempo, la visualizzazione display viene ridotta e vengono mostrate soltanto le informazioni più importanti. Questa funzione è preimpostata e può essere modificata nelle Impostazioni di base.

Apertura automatica della porta

Toccando il simbolo la porta dell'apparecchio si apre di scatto; è possibile aprirla completamente dall'avvallamento della maniglia laterale.

Con la Protezione bambini attivata o in caso di interruzione di corrente l'apertura automatica della porta non funziona. È possibile aprirla manualmente con l'avvallamento della maniglia laterale.

Informazioni supplementari i

Toccando il simbolo **i** è possibile richiamare ulteriori informazioni.

Prima dell'avvio, vengono fornite ad esempio informazioni sul tipo di riscaldamento impostato. È così possibile verificare se l'impostazione attuale è adatta alla pietanza.

Ad esempio, durante il funzionamento si possono avere informazioni sul tempo trascorso e quello residuo e/o sulla temperatura attuale del vano di cottura.

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

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!

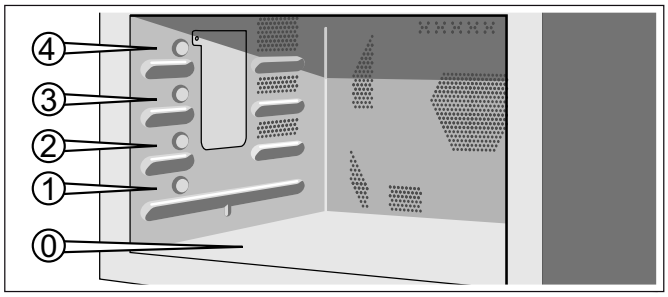
Non coprire le fessure di aerazione. L'apparecchio si surriscalderebbe.

Avvertenze

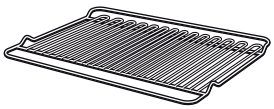
- Durante il funzionamento a microonde, l'apparecchio rimane freddo. Tuttavia, la ventola di raffreddamento entra in funzione e può continuare a funzionare anche quando il funzionamento a microonde è terminato.
- Sul vetro della porta, sulle pareti interne e sulla base può formarsi della condensa. Questo 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 adatte al sistema di cottura a microonde possono essere appoggiate sulla base del forno (livello 0).

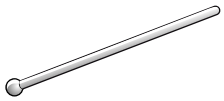


Griglia
Per stoviglie, stampi per dolci, carne alla griglia e piatti surgelati.

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

Vassoio in vetro
Per arrosti di grandi dimensioni, torte alla frutta o alla crema, sformati e gratin. Quando la carne viene cucinata direttamente sulla griglia, questo vassoio funge da protezione antispruzzo. A tal fine, inserire il vassoio in vetro al livello 1.

Il vassoio in vetro si può utilizzare anche come superficie d'appoggio nel funzionamento a microonde.



Bacchetta di ebollizione/bacchetta in vetro
Per il riscaldamento di liquidi in piccoli recipienti. Serve per evitare un ritardo nel raggiungimento del punto di ebollizione. Aggiungere sempre una bacchetta di ebollizione/un cucchiaio nel recipiente.

Accessori speciali

I seguenti accessori possono essere ordinati presso il vostro rivenditore specializzato:

BA 476 310	Maniglia, acciaio inox per BM 450/451/454/455
BA 476 330	Maniglia, alluminio per BM 450/451/454/455
BA 478 310	Maniglia, acciaio inox per BM 484/485

Usate solo gli accessori indicati. Il produttore declina ogni responsabilità nel caso di uso erroneo degli accessori.

Prima di utilizzare l'apparecchio per la prima volta

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.

L'apparecchio deve essere montato e collegato.

In seguito all'allacciamento di corrente viene visualizzato sul display il menu "Impostazioni iniziali". Ora è possibile impostare il nuovo apparecchio:

- Lingua
- Formato ora
- Ora
- Formato data
- Data
- Formato temperatura

Avvertenze

– Il menu "Prime impostazioni" compare solamente alla prima accensione successiva all'allacciamento della corrente oppure quando l'apparecchio è rimasto più giorni senza corrente.
Dopo l'allacciamento della corrente prima compare il logo GAGGENAU per ca. 30 secondi, poi compare automaticamente il menu "Prime impostazioni".

– Le impostazioni possono essere modificate in qualsiasi momento (vedere capitolo 'Impostazioni di base').

Impostazione della lingua

Sull'indicatore viene visualizzata la lingua preimpostata.

1 Servendosi del selettore, selezionare la lingua del display desiderata.

2 Confermare con ✔.

Avvertenza: In caso di aggiornamento della lingua il sistema viene riavviato, tale processo dura alcuni secondi.

Impostare il formato ora

Sull'indicatore vengono visualizzati i due possibili formati 24h e AM/PM. Il formato predefinito è 24h.

1 Selezionare il formato desiderato servendosi del selettore.

2 Confermare con ✔.

Impostazione dell'ora

Sull'indicatore viene visualizzata l'ora.

1 Servendosi del selettore impostare l'ora desiderata.

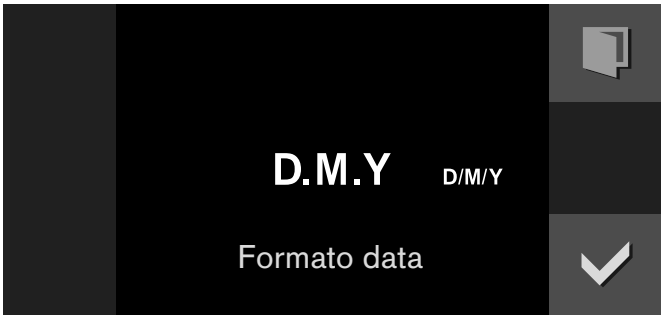
2 Confermare con ✔.

Impostazione del formato data

Sull'indicatore compaiono tre possibili formati G.M.A, G/M/A e M/G/A. Il formato predefinito è G.M.A.

1 Selezionare il formato desiderato servendosi del selettore.

2 Confermare con ✔.



Impostazione della data

Sull'indicatore viene visualizzata la data preimpostata. L'impostazione del giorno è già attivata.

1 Impostare il giorno desiderato servendosi del selettore.

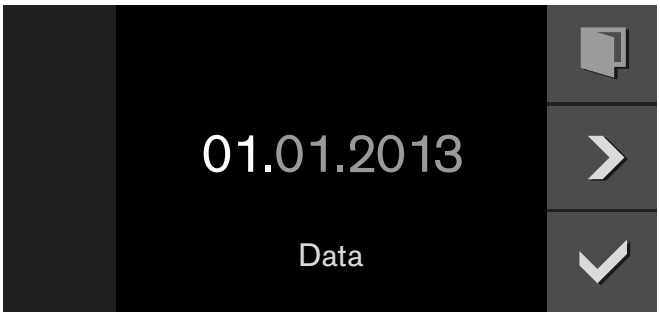
2 Con il simbolo › spostarsi sull'impostazione del mese.

3 Impostare il mese con il selettore.

4 Con il simbolo › spostarsi sull'impostazione dell'anno.

5 Impostare l'anno con il selettore.

6 Confermare con ✔.

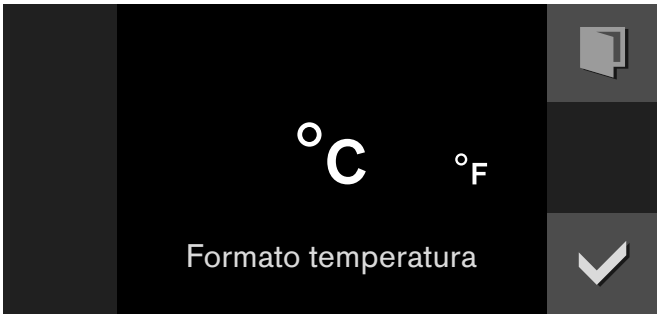


Impostare il formato temperatura

Sull'indicatore compaiono due possibili formati: °C e °F. Il formato predefinito è °C.

1 Selezionare il formato desiderato servendosi del selettore.

2 Confermare con ✔.



Terminare la prima messa in funzione

Sull'indicatore viene visualizzato "Prima messa in funzione terminata".

Confermare con ✔.

L'apparecchio passa in stand-by e compare l'indicazione di stand-by. L'apparecchio è ora pronto per l'uso.

Riscaldamento del forno

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

Per eliminare l'odore dell'apparecchio nuovo, far riscaldare il forno vuoto e chiuso Con Grill superficie grande + aria calda ventilata è ideale un'ora a 200°C. Per sapere come impostare 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

In modalità standby

L'apparecchio è in modalità stand-by se non è impostata alcuna funzione oppure se è attiva la protezione bambini.

La luminosità del pannello comandi è ridotta alla modalità stand-by.

Avvertenze

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

Attivazione dell'apparecchio

Per abbandonare la modalità stand-by, è possibile

- ruotare il selettore funzioni,
- toccare il pannello comandi,
- o aprire o chiudere la porta.

Ora è possibile impostare la funzione desiderata. Per le istruzioni relative alle funzioni, consultare i capitoli corrispondenti.

Avvertenze

- Se è selezionato "Indicatore di stand-by = off" nelle impostazioni di base, bisogna ruotare il selettore funzioni per abbandonare la modalità stand-by.
- L'indicatore di stand-by viene nuovamente visualizzato se per lungo tempo dall'attivazione non viene effettuata alcuna impostazione.
- Se la porta è aperta, l'illuminazione del vano di cottura si spegne dopo un breve lasso di tempo.

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 capitoloTabelle e consigli si trovano 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 cucchiai 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.

Livello microonde

Le potenze microonde sono livelli e non corrispondono sempre al numero di watt preciso che utilizza l'apparecchio.

Si possono impostare le seguenti livello:

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.

La regolazione massima è prevista per riscaldare i liquidi. Dopo un po' di tempo, per proteggere l'apparecchio, la potenza massima del microonde viene ridotta. La potenza massima è di nuovo disponibile dopo un tempo di raffreddamento.

Impostazione microonde

1 Servendosi del selettore funzioni impostare la potenza microonde desiderata.

2 Impostare la durata servendosi del selettore.

3 Avviare con ▶.

Il funzionamento si avvia. Viene visualizzato lo scorrere della durata.

Una volta trascorsa la durata viene emesso un segnale acustico. È possibile interromperlo in anticipo toccando il simbolo ✔, aprendo la porta dell'apparecchio o portando il selettore funzioni su **0**. Il funzionamento a microonde è terminato.

Se nel frattempo viene aperta la porta del forno, il funzionamento a microonde si arresta. Dopo la chiusura della porta toccare il simbolo ▶. L'apparecchio riprende a funzionare.

La durata può essere modificata in qualunque momento servendosi del selettore.

Servendosi del selettore funzioni è possibile modificare la potenza in qualunque momento. Avviare nuovamente con ▶.

È possibile richiamare la durata già trascorsa con il simbolo **i**. Con il simbolo ✔ si ritorna alla visualizzazione standard.

Pausa:
Con **II** è possibile arrestare il funzionamento. Con ▶ il funzionamento prosegue.

Disattivazione:
Per interrompere il funzionamento e cancellare le impostazioni, ruotare il selettore funzioni su **0**.

Avvertenza: È normale se la ventola continua a girare anche con la porta aperta.

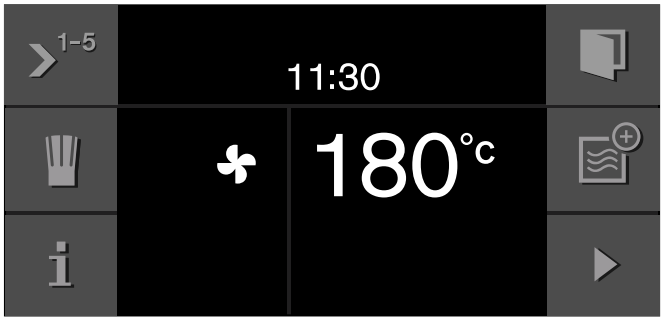
Forno

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

Tipo di riscaldamento		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 nel vassoio in vetro
	Grill superficie grande + aria calda ventilata	100-250 °C	Cuocere al forno fette di carne piccole
	Grill superficie grande + ventilazione	100-250 °C	per sformati, gratin e pollame intero

Impostazione del tipo di riscaldamento e della temperatura

1 Impostare il tipo di riscaldamento desiderato servendosi del selettore funzioni, ad es. Aria calda. Sull'indicatore compaiono il simbolo per Aria calda e la temperatura proposta di 180°C.



2 Servendosi del selettore impostare la temperatura.

Avvertenza: Se lo si desidera, è ora possibile impostare il tempo di cottura per la pietanza e posticiparne la fine. Toccare il simbolo $^{1-5}$, compare il menu per il funzionamento sequenziale. Con scegliere e impostare la funzione "Tempo di cottura". Con scegliere e impostare la funzione "Fine tempo di cottura".
Descrizioni più dettagliate sono riportate nel capitolo Funzionamento sequenziale.

3 Avviare con ▶.

Sul display compare il simbolo del riscaldamento (solo a partire da una temperatura del forno impostata di 100 °C). Le barre mostrano progressivamente lo stato del riscaldamento. Al raggiungimento della temperatura impostata viene emesso un segnale acustico e il simbolo del riscaldamento si spegne.

Se è attiva la funzione "Riscaldamento rapido", compare il simbolo per il "Riscaldamento rapido" ».

Avvertenza: Nelle impostazioni di base è possibile attivare o disattivare un segnale acustico per il riscaldamento. Viene emesso al raggiungimento della temperatura desiderata.

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

Con il selettore funzioni è possibile modificare in qualunque momento il tipo di riscaldamento. Avviare nuovamente con ▶.

Pausa:
Con **II** è possibile arrestare il funzionamento. Con ▶ il funzionamento prosegue.

Disattivazione:
Per interrompere il funzionamento e cancellare le impostazioni, ruotare il selettore funzioni su **0**.

Controllo della temperatura attuale:
Se si tocca il simbolo **i**, per alcuni secondi viene visualizzata sul display la temperatura attuale del forno (a partire da 100 °C). Con il simbolo ✔ si ritorna alla visualizzazione standard.

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

Riscaldamento rapido

Con la funzione "Riscaldamento rapido" l'apparecchio raggiunge velocemente la temperatura desiderata.

Per ottenere un risultato di cottura uniforme, inserire la pietanza nel vano di cottura soltanto al termine della fase di "Riscaldamento rapido".

Attivare la funzione "Riscaldamento rapido" nelle impostazioni di base (vedere capitolo Impostazioni di base).

Disattivazione di sicurezza

Per la vostra protezione, l'apparecchio è equipaggiato con uno spegnimento di sicurezza. Ogni processo termico viene spento dopo 12 ore se in quest'arco di tempo non ha luogo alcun funzionamento. Sul display compare un messaggio.

Eccezione:
Una programmazione con il timer lungo.

Ruotare il selettore funzioni su **0**, quindi mettere nuovamente in funzione l'apparecchio come di consueto.

Grill superficie grande

Nella modalità grill è possibile impostare tre livelli grill:

Tipo di riscaldamento	Livello grill	Tipo di utilizzo
Grill superficie grande	1 (bassa)	per soufflé e sformati alti
	2 (media)	per sformati bassi e pesce
	3 (elevata)	per bistecche, salsicce e toast

Impostazione del grill piano

1 Servendosi del selettore funzioni impostare il grill piano.
Sull'indicatore compaiono il simbolo per il grill piano e il livello grill 3.

2 Servendosi del selettore impostare il livello grill.

Avvertenza: Se lo si desidera, è ora possibile impostare il tempo di cottura per la pietanza e posticiparne la fine. Toccare il simbolo 1-5, compare il menu per il funzionamento sequenziale. Con scegliere e impostare la funzione "Tempo di cottura". Con scegliere e impostare la funzione "Fine tempo di cottura".
Descrizioni più dettagliate sono riportate nel capitolo Funzionamento sequenziale.

3 Avviare con ▶.

Il livello grill può essere modificato in qualsiasi momento servendosi del selettore.

Servendosi del selettore funzioni è possibile modificare il tipo di funzionamento in qualunque momento. Avviare nuovamente con ▶ .

Pausa:
Con ⏸ è possibile arrestare il funzionamento. Con ▶ il funzionamento prosegue.

Disattivazione:
Per interrompere il funzionamento e cancellare le impostazioni, ruotare il selettore funzioni su **0**.

Funzionamento combinato

Nella modalità combinata un tipo di riscaldamento del forno oppure il grill superficie grande 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.

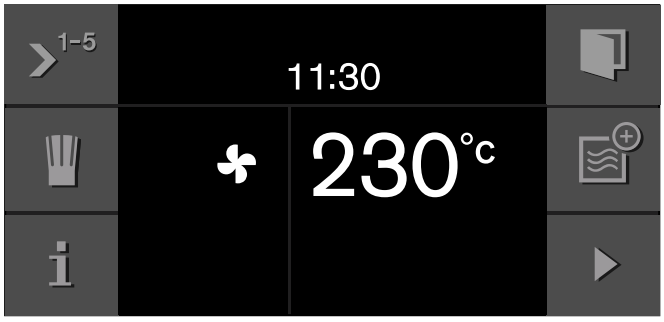
È possibile combinare il tipo di riscaldamento selezionato anche con l'esercizio continuo del microonde.

Impostazione del funzionamento combinato

1 Servendosi del selettore funzioni impostare il tipo di riscaldamento del forno o la potenza microonde desiderati.

Avvertenza: È possibile iniziare il funzionamento combinato con un tipo di riscaldamento del forno o una potenza microonde. Nell'esempio seguente si inizia con un tipo di riscaldamento del forno.

2 Impostare la temperatura del forno o il livello grill servendosi del selettore.

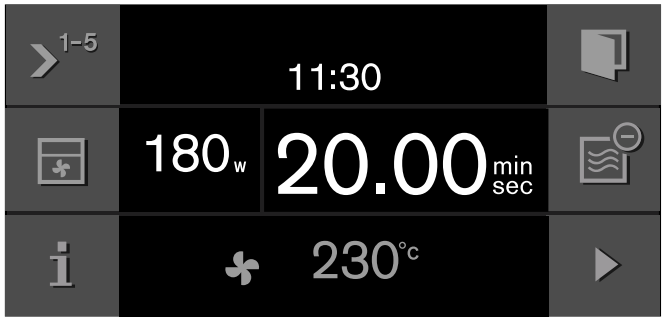


A seconda del tipo di funzionamento scelto, compare sul pannello comandi destro il simbolo per il microonde o il simbolo per il forno. Così è possibile aggiungere l'altro tipo di funzionamento.

3 Con il simbolo aggiungere una potenza microonde.

4 Servendosi del selettore funzioni impostare la potenza microonde desiderata.

5 Impostare la durata servendosi del selettore.



6 Avviare con ▶.

Il funzionamento si avvia. Viene visualizzato lo scorrere della durata.

Una volta trascorsa la durata viene emesso un segnale acustico. È possibile interromperlo in anticipo toccando il simbolo ✔, aprendo la porta dell'apparecchio o portando il selettore funzioni su **0**. Il funzionamento combinato è terminato.

Modifica delle impostazioni

È possibile modificare il tipo di riscaldamento e la temperatura del forno, il livello grill o la potenza microonde e la durata. Le modifiche possono essere apportate anche durante il funzionamento, a tale scopo toccare il simbolo ⏸. Il funzionamento si arresta.

1 Evidenziare il tipo di funzionamento con i simboli o .

2 Servendosi del selettore funzioni modificare il tipo di riscaldamento del forno o la potenza microonde.

3 Con il selettore modificare la temperatura del forno, il livello grill o la durata della potenza microonde.

4 Avviare con ▶.

Cancellazione delle impostazioni

È possibile cancellare le impostazioni anche durante il funzionamento, a tale scopo toccare il simbolo ⏸. Il funzionamento si arresta.

1 Evidenziare il tipo di funzionamento con i simboli o .

2 Con i simboli o cancellare il tipo di riscaldamento.

3 Avviare con ▶.

Pausa:
Con ⏸ è possibile arrestare il funzionamento. Con ▶ il funzionamento prosegue.

Disattivazione:
Per interrompere il funzionamento e cancellare le impostazioni, ruotare il selettore funzioni su **0**.

Serie d'impostazioni

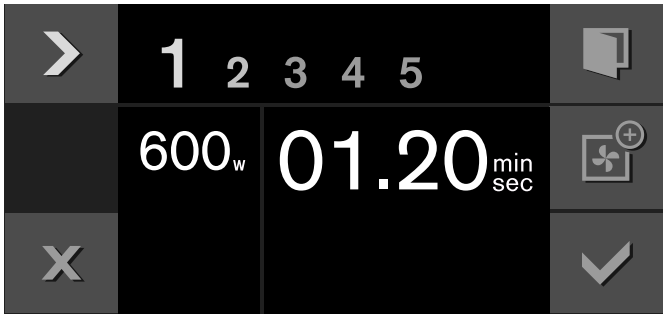
Con la serie d'impostazioni è possibile impostare fino a cinque tipi di riscaldamento e tempi di cottura diversi che si susseguono uno dopo l'altro.

Impostazione della serie d'impostazioni

1 Servendosi del selettore funzioni impostare la potenza microonde o il tipo di riscaldamento del forno desiderati.

2 Toccare il simbolo ❯1-5.
Compare il menu per il funzionamento sequenziale.

3 Impostare la durata, la temperatura o il livello grill servendosi del selettore.



4 Con ❯ selezionare la seconda fase.

5 Servendosi del selettore funzioni impostare la potenza microonde o il tipo di riscaldamento del forno desiderati. Impostare la durata, la temperatura o il livello grill servendosi del selettore.

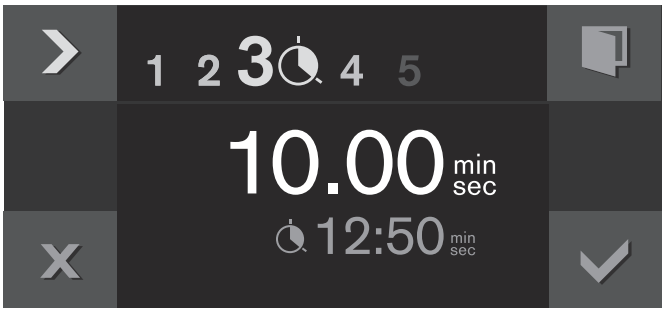
Avvertenza: Tra due potenze microonde è possibile stabilire un tempo di compensazione affinché la temperatura possa distribuirsi in modo uniforme all'interno dell'alimento. A tale scopo toccare il simbolo 0 w e impostare una durata con il selettore.

6 Con › selezionare la terza fase.

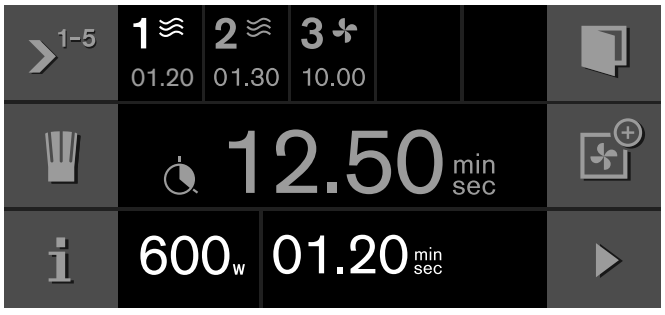
7 Servendosi del selettore funzioni impostare la potenza microonde o il tipo di riscaldamento del forno desiderati. Impostare la durata, la temperatura o il livello grill servendosi del selettore.

8 Con › scegliere la funzione "Tempo di cottura" .

9 Servendosi del selettore impostare il tempo di cottura desiderato.



10 Confermare con ✔.
Compare il menu principale del funzionamento sequenziale. Sulla barra di visualizzazione compaiono le impostazioni delle fasi.



11 Avviare con ▶.
Il funzionamento si avvia. Viene visualizzato lo scorrere della durata.

Una volta trascorso il tempo di cottura l'apparecchio si spegne. Viene emesso un segnale acustico. È possibile interromperlo in anticipo toccando il simbolo ✔, aprendo la porta dell'apparecchio o portando il selettore funzioni su **0**. Il funzionamento sequenziale è terminato.

Modifica delle impostazioni della fase in corso:
Toccare il simbolo ❚❚. Il funzionamento si arresta. Toccare il simbolo ›1-5 e modificare le impostazioni. Con il simbolo ✔ abbandonare il menu. Avviare con ▶.

Cancellazione delle impostazioni:
Toccare il simbolo ✖.

Pausa:
Con ❚❚ è possibile arrestare il funzionamento. Con ▶ il funzionamento prosegue.

Disattivazione:
Per interrompere il funzionamento e cancellare le impostazioni, ruotare il selettore funzioni su **0**.

Avvertenze

- Il funzionamento sequenziale può essere completato con il funzionamento combinato.
- È possibile selezionare soltanto una volta la potenza microonde di 1000 Watt.
- I tipi di riscaldamento del forno non possono essere combinati con la potenza microonde di 1000 Watt.
- La successione delle impostazioni è casuale. È possibile iniziare con la durata, la potenza microonde o il tipo di riscaldamento del forno.
- Se si apre la porta del forno durante questo intervallo di tempo, il ventilatore può continuare a funzionare.

Fine cottura

Nella modalità forno è possibile posticipare la fine del tempo di cottura. Questa funzione non è disponibile in abbinamento al microonde.

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

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

È importante ricordare che gli alimenti facilmente deperibili non devono rimanere in forno troppo a lungo.

Posticipo della fine del tempo di cottura

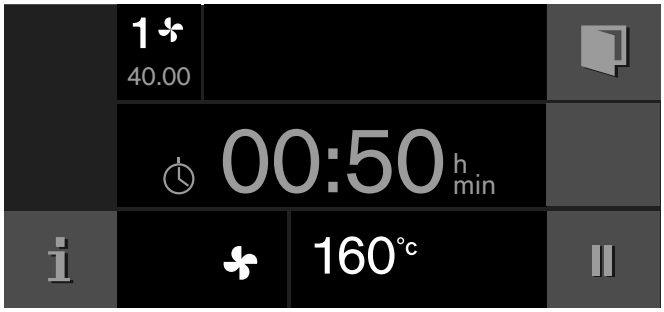
Sono stati impostati tipo di riscaldamento, temperatura e tempo di cottura.

1 Con › scegliere la funzione "Fine tempo di cottura" .

2 Servendosi del selettore impostare la fine del tempo di cottura desiderata.

3 Confermare con ✔.
Sul display compare l'avviso che è stata impostata una fine del tempo di cottura. Confermare con ✔.

4 Avviare con ▶.



L'apparecchio passa in posizione di attesa. Sull'indicatore compaiono il tipo di funzionamento, la temperatura, il tempo di cottura e il tempo rimanente prima dell'avvio. L'apparecchio si avvia all'ora prestabilita e si spegne automaticamente una volta trascorso il tempo di cottura.

Una volta trascorso il tempo di cottura l'apparecchio si spegne. Viene emesso un segnale acustico. È possibile interromperlo in anticipo toccando il simbolo ✔, aprendo la porta dell'apparecchio o portando il selettore funzioni su **0**. Il funzionamento sequenziale è terminato.

Modifica del tempo di cottura:
Toccare il simbolo ⏸. Con ❯ scegliere la funzione "Tempo di cottura". Servendosi del selettore impostare il tempo di cottura desiderato. Confermare con ✔. Avviare con ▶.

Modifica della fine del tempo di cottura:
Toccare il simbolo ⏸. Con ❯ scegliere la funzione "Fine tempo di cottura". Servendosi del selettore impostare la fine del tempo di cottura desiderata. Confermare con ✔. Avviare con ▶.

Cancellazione delle impostazioni:
Toccare il simbolo **✖**.

Annullamento dell'intera operazione:
Portare il selettore funzioni su **0**.

Programmi automatici

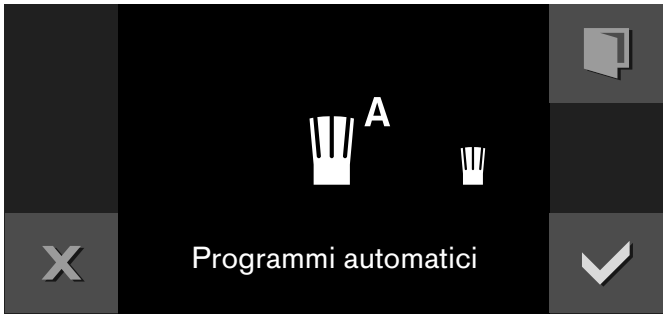
La programmazione automatica permette di preparare le pietanze con estrema semplicità. Basta selezionare il programma e inserire il peso della pietanza. La funzione di programmazione automatica provvede ad adottare l'impostazione ottimale. È possibile scegliere fra 15 programmi diversi.

Impostazione del programma

1 Servendosi del selettore funzioni impostare un tipo di funzionamento a scelta.

Avvertenza: Il selettore funzioni non può essere su ☼ o **S**.

2 Toccare il simbolo del "cappello da cuoco", vengono visualizzati i programmi automatici.



3 Confermare con ✔.
Sull'indicatore compare il primo programma.

4 Selezionare il programma desiderato servendosi del selettore, ad es. cottura: "Verdure fresche".

5 Con _ scegliere la funzione Peso.

6 Impostare il peso servendosi del selettore.

7 Confermare con ✔.

8 Avviare con ▶.
Il funzionamento si avvia. Viene visualizzato lo scorrere della durata.

Una volta trascorsa la durata viene emesso un segnale acustico. È possibile interromperlo in anticipo toccando il simbolo ✔, aprendo la porta dell'apparecchio o portando il selettore funzioni su **0**. Il programma è terminato.

Tempo di riposo:
Dopo la fine del programma, alcune pietanze richiedono un tempo di riposo affinché la temperatura si distribuisca uniformemente o per il proseguimento della cottura. Attendere che trascorra tutto il tempo di riposo prima di estrarre la pietanza.

Consigli:
Con 🗩 è possibile ricevere suggerimenti sulle stoviglie, gli accessori e il livello di inserimento. Con ✔ abbandonare questo indicatore.

Avvertenze:
Con **i** è possibile ricevere avvertenze circa la preparazione. Per informazioni importanti o azioni che è necessario effettuare compare il simbolo **i**①. Con ✔ abbandonare questo indicatore.

Per alcune pietanze, durante la preparazione, compaiono avvertenze sull'indicatore che invitano a girare o mescolare. Seguire tali avvertenze. All'apertura della porta dell'apparecchio il funzionamento si arresta. Dopo la chiusura della porta dell'apparecchio, proseguire il funzionamento con ▶ . Se si sceglie di non girare o mescolare la pietanza, il programma prosegue comunque normalmente fino alla fine.

Pausa:
Con ⏸ è possibile arrestare il funzionamento. Con ▶ il funzionamento prosegue.

Disattivazione:
Per interrompere il funzionamento e cancellare le impostazioni, ruotare il selettore funzioni su **0**.

Impostazione personalizzata

Se non si è soddisfatti del risultato di cottura di un programma è possibile impostare il programma in modo personalizzato prima del suo avvio. Effettuare la regolazione come descritto ai punti da 1 a 4.

1 Con ⚙ selezionare le impostazioni personali.

2 Con ❯ selezionare la funzione Risultato di cottura.

3 Impostare il risultato di cottura con il selettore.
Verso sinistra = risultato di cottura più delicato.
Verso destra = risultato di cottura più intenso.

4 Confermare con ✔.
L'indicatore si sposta sul programma. La durata si modifica.

5 Avviare con il tasto ▶.
L'apparecchio entra in funzione. Viene visualizzato il tempo che scorre.

Avvertenza: Questa modifica vale sempre soltanto per il corso del programma attuale. Al prossimo richiamo valgono i valori originali del programma automatico.

Indicazioni sui programmi automatici

Introdurre gli alimenti nel forno freddo.

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

Per i programmi è necessario utilizzare sempre stoviglie resistenti al calore e 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.

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 o pollame fuoriesce 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 e pagnotte realmente necessaria. Il pane diventa presto raffermo.
- Inserire la pagnotta surgelata nel forno. Si addicono soltanto pagnotte precotte.
- Estrarre la carne tritata già scongelata dopo averla girata.
- Disporre il pollo intero nella stoviglia prima dalla parte della pelle.

Verdure:

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

Patate al forno:

Utilizzare patate dello stesso spessore, lavate e asciugate. Punzecchiare la buccia.

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 cucchiai d'acqua o di succo di limone.

Cosciotto d'agnello:

Disporre nella stoviglia prima con la parte grassa rivolta verso il basso. Il cosciotto d'agnello 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 dalla parte della pelle rivolta verso l'alto.

Pizza congelata:

Utilizzare la pizza con fondo sottile precotta e congelata.

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
Pagnotte	Pane bianco, precotto	0,05 - 0,60	Griglia livello 1
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	0,70 - 2,00	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

	Alimenti appropriati	Ambito di peso in kg	Stoviglie / accessori, livello di inserimento
Verdure surgelate*	Cavolfiore, broccoli, carote, cavolo rapa, cavolo rosso, spinaci	0,15 - 1,00	Stoviglia con coperchio Fondo del vano di cottura
Patate al forno	Patate sode, prevalentemente sode o farinose, ca. 6 cm di spessore	0,20 - 2,00	Stoviglia senza coperchio. Fondo del vano di cottura
Riso*	Riso, riso a chicco lungo	0,10 - 0,50	Stoviglia alta con coperchio Fondo del vano di cottura
Filetto di pesce fresco	Filetto di luccio, merluzzo, scorfano, merlano, luccioperca	0,20 - 1,00	Stoviglia con coperchio Fondo del vano di cottura
* Prestare attenzione 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	Stoviglia con coperchio Fondo del vano di cottura
Bocconcini di pollo fresco	Cosce di pollo, metà pollo	0,40 - 1,60	Stoviglia con coperchio Fondo del vano di cottura
Polpettone	alto ca. 8 cm	0,80 - 1,50	Stoviglia senza coperchio. Fondo del vano di cottura
Cosciotto d'agnello*	Cosciotto d'agnello o spalla d'agnello disossati	0,80 - 2,00	Stoviglia senza coperchio. Fondo del vano di cottura
* Prestare attenzione ai segnali su quando girare.			

Ricette personali

È possibile salvare fino a 50 ricette personali. È possibile registrare o programmare una ricetta. A queste ricette è possibile dare un nome così da poterle rintracciare in modo rapido e comodo in caso di necessità.

Registrazione della ricetta

È possibile impostare in successione fino a 5 fasi e poi registrarle.

1 Servendosi del selettore funzioni impostare la potenza microonde o il tipo di riscaldamento del forno desiderati.
Viene visualizzato il simbolo .

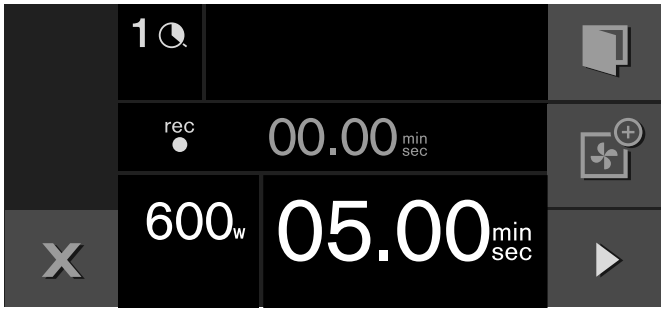
2 Toccare il simbolo e selezionare "Ricette personali" servendosi del selettore.

3 Confermare con ✓.

4 Selezionare una posizione di memoria libera con il selettore.

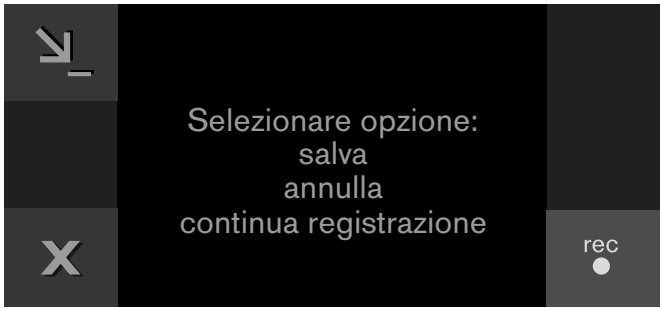
5 Toccare il simbolo rec.

6 Servendosi del selettore impostare la durata microonde, la temperatura o il livello grill.



7 Avviare con ▶.
La prima fase viene registrata, in questo caso potenza microonde 600 W, durata microonde 5 min.
Viene visualizzato lo scorrere della durata.
Trascorsa la durata impostata è possibile registrare un'altra fase.

Avvertenza: Con il simbolo ■ è possibile terminare la fase anche in anticipo.



Per procedere è possibile scegliere tra 3 opzioni.

salva: toccare il simbolo ↘_. La ricetta viene salvata. Alla voce "ABC", inserire il nome (vedere il capitolo Inserire il nome).

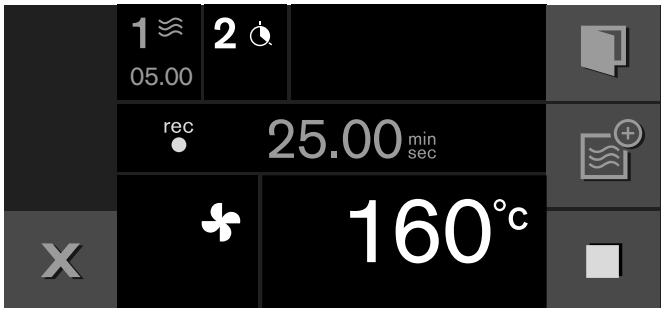
annulla: toccare il simbolo **X**. La ricetta non viene salvata.

continua registrazione: toccare il simbolo rec●. La registrazione prosegue.

8 continua registrazione: toccare il simbolo rec●.

9 Servendosi del selettore funzioni impostare la potenza microonde o il tipo di riscaldamento del forno desiderati.
Servendosi del selettore impostare la durata microonde, la temperatura o il livello grill.
Esempio: Aria calda 160 °C.

10 Avviare con ▶.



Avvertenza: Tipo di riscaldamento del forno: il tempo di cottura viene registrato.

11 Per terminare questa fase toccare il simbolo ■.
Questa fase viene salvata con il tempo di cottura, in questo caso 20 minuti.

12 continua registrazione: toccare il simbolo rec●.
- oppure -
Se la pietanza ha raggiunto il risultato di cottura desiderato, per terminare salvare la ricetta.

13 salva: toccare il simbolo ↘_.
La ricetta viene salvata. Alla voce "ABC", inserire il nome (vedere il capitolo Inserire il nome).

Avvertenze

– Se viene aperta la porta dell'apparecchio, viene terminata la registrazione della fase.

– È possibile l'uso nel funzionamento combinato (vedere il capitolo Funzionamento combinato).

Programmare le ricette

È possibile programmare e salvare fino a 5 fasi della preparazione.

1 Servendosi del selettore funzioni impostare la potenza microonde o il tipo di riscaldamento del forno desiderati.
Viene visualizzato il simbolo.

2 Toccare il simbolo e selezionare "Ricette personali" servendosi del selettore.

3 Confermare con ✔.

4 Selezionare una posizione di memoria libera con il selettore.

5 Toccare il simbolo ↘_.

6 Alla voce "ABC", inserire il nome (vedere il capitolo Inserire il nome).

7 Toccare il simbolo ↘_.

8 Con il simbolo ❯ selezionare la prima fase.
Viene visualizzato il tipo di riscaldamento impostato all'inizio. Con il selettore funzioni è possibile modificare il tipo di riscaldamento. È possibile l'uso nel funzionamento combinato (vedere il capitolo Funzionamento combinato).

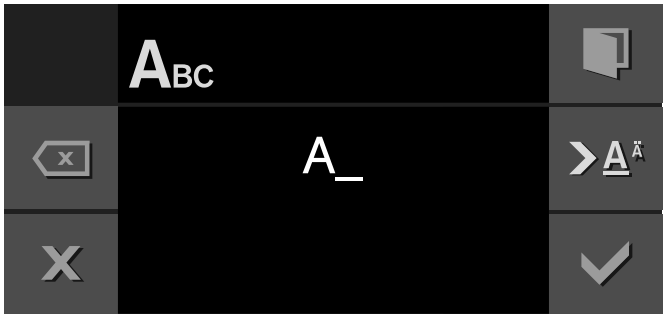
9 Servendosi del selettore impostare la durata microonde, la temperatura o il livello grill.

10 Con il simbolo ❯ selezionare la fase successiva.
- oppure -
La preparazione è completa, terminare l'inserimento.

11 Salvare con ✔.
- oppure -
Interrompere con **X** e abbandonare il menu.

Inserire il nome

1 Inserire il nome della ricetta sotto "ABC".



Selettore	Selezionare le lettere Una nuova parola inizia sempre con una lettera maiuscola.
›A Ä	premere brevemente: cursore a destra premere a lungo: selezione di dieresi o caratteri speciali premere due volte: inserire un cambio riga
› Ä	premere brevemente: cursore a destra premere a lungo: cambio ai caratteri normali premere due volte: inserire un cambio riga
⌫	Cancellare una lettera

2 Salvare con✔.
- o -
con **X** si interrompe e si esce dal menu..

Avvertenza: Per l'immissione del nome sono a disposizione i caratteri latini, determinati caratteri speciali e numeri.

Avvio della ricetta

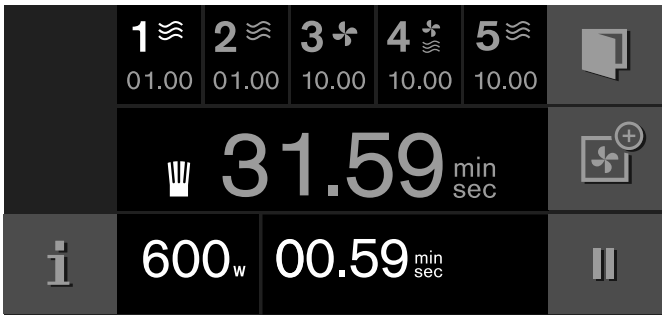
1 Portare il selettore funzioni sul tipo di riscaldamento a scelta.
Viene visualizzato il simbolo.

2 Toccare il simbolo e selezionare "Ricette personali" con il selettore.

3 Confermare con ✔.

4 Selezionare la ricetta desiderata servendosi del selettore.

5 Avviare con il tasto ▶.
L'apparecchio entra in funzione. Viene visualizzato il tempo che scorre.
Le impostazioni delle fasi vengono visualizzate nella barra degli indicatori.



Avvertenza: Per un tipo di riscaldamento del forno è possibile modificare la temperatura, il livello grill e con la potenza del microonde è possibile modificare la durata sul selettore mentre scorre la ricetta. Ciò non modifica la ricetta salvata.

Modifica della ricetta

Si ha la possibilità di modificare le impostazioni di una ricetta registrata o programmata.

1 Portare il selettore funzioni su un tipo di riscaldamento a scelta.
Viene visualizzato il simbolo.

2 Toccare il simbolo e selezionare "Ricette personali" servendosi del selettore.

3 Confermare con ✔.

4 Selezionare la ricetta desiderata servendosi del selettore.

5 Toccare il simbolo.

6 Con il simbolo › selezionare la fase desiderata. Vengono visualizzate le impostazioni. Con il selettore o il selettore funzioni è possibile modificare le impostazioni.

7 Salvare con ✔.
- oppure -
Interrompere con **X** e abbandonare il menu.

Cancellazione della ricetta

1 Portare il selettore funzioni sul tipo di riscaldamento a scelta.
Viene visualizzato il simbolo.

2 Toccare il simbolo. Con il selettore, selezionare "Ricette personali".

3 Confermare con ✔.

4 Selezionare la ricetta desiderata servendosi del selettore.

5 Con **C** cancellare la ricetta.

6 Confermare con ✔.

Funzioni del timer

Il menu timer serve per impostare:

⧖ Contaminuti

⏱ Cronometro

Per richiamare il menu timer

L'apparecchio deve essere attivato e il selettore funzioni deve essere su **0** o ☼.

Toccare il simbolo 🕓.

Viene visualizzato il menu timer.

Avvertenze

- Se si ruota il selettore funzioni su un tipo di riscaldamento o sulle impostazioni di base , mentre il contaminuti o il cronometro scorre, compare un'indicazione sull'indicatore. Confermare l'indicazione con il simbolo ✔, 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 **0**oppure sulla lampadina ☼
- Il contaminuti e il cronometro possono essere messi in funzione contemporaneamente.

  In posizione zero **0** viene visualizzato solo il contaminuti.
  In posizione lampadina ☼ vengono visualizzati sia il contaminuti che il cronometro.

Timer

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

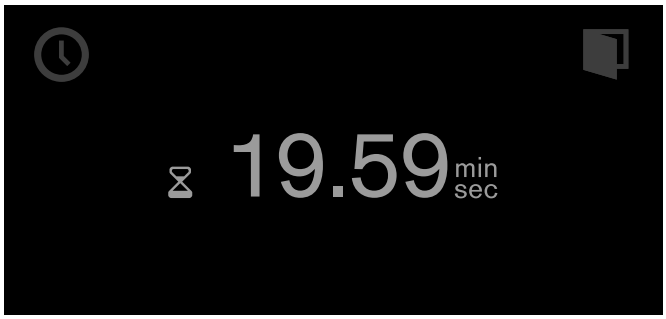
Impostare il contaminuti

1 Richiamare il menu timer.
Viene visualizzata la funzione "Contaminuti" ⧖.

2 Servendosi del selettore impostare il tempo desiderato.

3 Avviare con il tasto ▶.

Il menu timer viene chiuso e il tempo scorre. Sul display vengono visualizzati il simbolo ⧖ e il tempo che scorre.



Una volta trascorso il tempo impostato viene emesso un segnale acustico. Viene interrotto toccando il simbolo ✔.

È possibile abbandonare il menu timer in qualsiasi momento toccando il simbolo **X**. In questo modo le impostazioni vanno perse.

Arresto del contaminuti:
Richiamare il menu timer. Con ❯ selezionare la funzione "Contaminuti" ⧖ e toccare il simbolo **II**. Per lasciare scorrere il contaminuti, toccare il simbolo ▶.

Spegnimento del contaminuti prima del tempo:
Richiamare il menu timer. Con ❯ selezionare la funzione "Contaminuti" ⧖ e toccare il simbolo **C**.

Cronometro

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

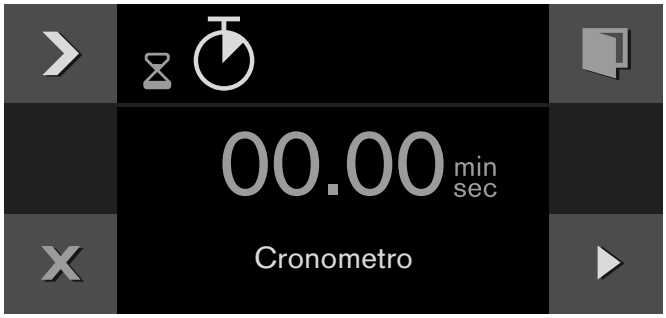
Il cronometro conta da 0 secondi a 90 minuti.

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

Avvio del cronometro

1 Richiamare il menu timer.

2 Con ❯ selezionare la funzione "Cronometro" ⏱.



3 Avviare con il tasto ▶.

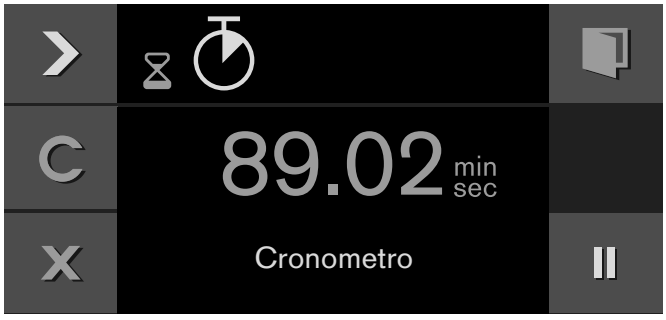
Il menu timer viene chiuso e il tempo scorre. Sul display vengono visualizzati il simbolo ⏱ e il tempo che scorre.

Fermare il cronometro e avviarlo nuovamente

1 Richiamare il menu timer.

2 Con ❯ selezionare la funzione "Cronometro" ⏱.

3 Toccare il simbolo **II**.



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

4 Avviare con il tasto ▶.

Il tempo scorre di nuovo. Quando si raggiungono i 90 minuti, l'indicatore lampeggia e viene emesso un segnale acustico, che viene interrotto toccando il simbolo ✔. Il simbolo ⏱ scompare dall'indicatore. Il procedimento è terminato.

Disattivazione del cronometro:
Richiamare il menu timer. Con ❯ selezionare la funzione "Cronometro" ⏱ e toccare il simbolo **C**.

Timer lungo

Grazie a questa funzione l'apparecchio con il tipo di riscaldamento ad aria calda mantiene una temperatura di 85 ºC.

È possibile mantenere gli alimenti in caldo fino a 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.

Avvertenze

– Impostare il timer lungo, mettendo "disponibile" nelle Impostazioni di base (vedere capitolo Impostazioni di base).
– Il timer lungo non è selezionabile, se il contaminuti o il cronometro sono attivati.

Impostazione del timer lungo

1 Portare il selettore funzioni su ☼.

2 Toccare il simbolo ⏲.
Il valore proposto di 24h a 85 °C compare sull'indicatore.

3 Toccare il simbolo 🕒.

4 Servendosi del selettore impostare il tempo di cottura desiderato ◔.

5 Confermare con ✔.

6 Avviare con il tasto ▶ .

L'apparecchio si avvia. Sull'indicatore compaiono ⏲ e la temperatura.

L'illuminazione dell'indicatore e del forno sono spente. Il pannello comando è bloccato, toccando non si sente alcun tono dei tasti.

Allo scadere del tempo l'apparecchio non scalda più. Ruotare il selettore funzioni su **0**.

Disattivazione:
per interrompere il procedimento portare il selettore funzioni in posizione **0**.

Protezione bambini

Per evitare che i bambini lo utilizzino inavvertitamente, l'apparecchio è dotato di una sicurezza bambini.

Avvertenze

– La sicurezza bambini è da impostare su "disponibile" dalle impostazioni di base (vedere capitolo 'Impostazioni di base').
– In caso di interruzione di corrente con sicurezza bambini attivata, è possibile che una volta tornata la corrente questa sia disattivata.

Attivazione della protezione bambini

Condizione indispensabile:
Il selettore funzioni si trova su **0**.

Toccare il simbolo per almeno 6 secondi.

La protezione bambini è attivata. Compare Stand-by. Il simbolo viene mostrato in alto sul display.

Disattivare la protezione bambini

Condizione indispensabile:
Il selettore funzioni si trova su **0**.

Toccare il simbolo per almeno 6 secondi.

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

Impostazioni di base

Nelle impostazioni di base è possibile adattare l'apparecchio a seconda delle esigenze individuali.

1 Ruotare il selettore funzioni su**S**.
Si trovano nel menu "Impostazioni di base".
2 Servendosi del selettore, selezionare l'impostazione di base desiderata.
3 Toccare il simbolo _.
4 Impostare le impostazioni di base con il selettore.
5 Salvare con ✓ o interrompere con **X** e abbandonare le impostazioni di base attuali.
6 Ruotare il selettore funzioni su **0**, per abbandonare il menu Impostazioni di base.

Le modifiche sono memorizzate.

	Impostazione di base	Impostazioni possibili	Spiegazione
	Luminosità	Livelli 1, 2, 3, 4, 5*, 6, 7, 8	Impostazione della luminosità del display
G	Stand-by	ON*/OFF - Ora - Ora + logo GAGGENAU* - Data - Data + logo GAGGENAU - Ora + data - Ora + data + logo GAGGENAU	Aspetto dello stand-by. OFF: nessuna indicazione. Con questa impostazione, si diminuisce il consumo dello stand-by dell'apparecchio. ON: più indicazioni impostabili, confermare "ON" con ✓ e selezionare l'indicatore desiderato con il selettore. Vengono visualizzate le opzioni impostabili.

	Visualizzazione display	Ridotta* / Standard	Impostando 'Ridotta' dopo poco sul display compaiono solo le cose più importanti.
	Colore touch field	Grigio*/bianco	Selezionare i colori dei simboli sui touch field
	Tono touch field	Tono 1*/Tono 2/OFF	Selezionare il tono del segnale toccando un touch field
	Volume tono touch field	Livelli 1, 2, 3, 4, 5*, 6, 7, 8	Impostazioni del volume del touch field
	Volume segnale acustico	Livelli 1, 2, 3, 4, 5*, 6, 7, 8	Impostare il volume del segnale acustico
	Tempo di riscaldamento/segnale acustico	Riscaldamento con segnale acustico* Riscaldamento rapido con segnale acustico Riscaldamento senza segnale acustico Riscaldamento rapido senza segnale acustico	Il segnale acustico viene emesso quando, durante il riscaldamento, viene raggiunta la temperatura desiderata. Durante il riscaldamento rapido la temperatura desiderata viene raggiunta in modo particolarmente veloce.
	Formato ora	AM/PM / 24 h*	Indicazione dell'ora nel formato 24 oppure 12 ore.
	Ora	Ora attuale	Impostazione dell'ora
	Aggiornamento ora legale/solare	Manuale*/Automatico	Aggiornamento automatico dell'ora legale/solare. Se automatico: impostazione di mese, giorno, settimana quando l'orario deve essere cambiato. Impostare ogni volta l'ora legale e solare.
	Formato data	G.M.A* G/M/A M/G/A	Impostazione del formato data
	Data	Data attuale	Impostazione della data. È possibile scegliere tra anno/mese/giorno con il simbolo ❯.
	Formato temperatura	°C*/°F	Impostazione dell'unità della temperatura
	Lingua	Tedesco* / francese / italiano / spagnolo / portoghese / olandese / danese / svedese / norvegese / finnico / greco / turco / russo / polacco / ceco / sloveno / slovacco / arabo / ebraico / giapponese / coreano / tailandese / cinese / inglese US / inglese	Selezione della lingua dell'indicatore di testo **Avvertenza:** In caso di aggiornamento della lingua il sistema viene riavviato, tale processo dura alcuni secondi. Infine viene chiuso il menu delle impostazioni di base.
	Impostazioni di fabbrica	Riportare l'apparecchio alle impostazioni di fabbrica	Confermare la domanda: "Cancellare tutte le impostazioni individuali e riportare l'apparecchio alle impostazioni di fabbrica?" confermare con ✔ oppure interrompere con ✘. **Avvertenza:** Riportando l'apparecchio alle impostazioni di fabbrica vengono cancellate anche le ricette personali. Dopo aver riportato l'apparecchio alle impostazioni di fabbrica si entra nel menu "Impostazioni iniziali".

	Modalità demo	ON/OFF*	Per gli obiettivi della presentazione. L'apparecchio non riscalda in modalità demo, tutte le altre funzioni sono disponibili. L'impostazione "OFF" deve essere attivata per il funzionamento normale. L'impostazione è possibile soltanto nei primi 3 minuti dopo l'allacciamento dell'apparecchio.
	Timer lungo	Non disponibile* / Disponibile	Disponibile: Il timer lungo può essere impostato; vedere capitolo "Timer lungo'.
	Sicurezza bambini	Non disponibile* / Disponibile	Disponibile: la sicurezza bambini può essere attivata (vedere capitolo 'Sicurezza bambini')

* Impostazione di fabbrica

Pulizia

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

Avvertenza: 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. Inserire sempre una bacchetta di ebollizione/un cucchiaio nel recipiente, per evitare un ritardo nel raggiungimento del punto di ebollizione. Far scaldare l'acqua per ca. 1-2 minuti alla massima potenzamicroonde.

⚠ 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.

⚠ Pericolo di scariche elettriche!

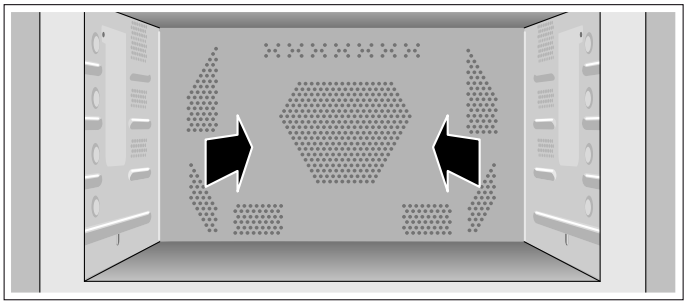
L'infiltrazione di liquido può provocare una scarica elettrica. Non utilizzare detergenti ad alta pressione o dispositivi a getto di vapore.

⚠ Pericolo di lesioni!

Il vetro graffiato della porta dell'apparecchio potrebbe saltare. Non utilizzare raschietti per vetro, né detergenti abrasivi o corrosivi.

Superfici autopulenti del vano di cottura

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



Avvertenze

- Non utilizzare mai detergenti per forno per la pulizia delle superfici autopulenti. Nel caso in cui il detergente per forno venga accidentalmente a contatto con la parete posteriore, rimuoverlo immediatamente con una spugna e abbondante acqua.
- Non utilizzare detergenti abrasivi poiché possono graffiare o danneggiare 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.

Pulire il fondo del vano di cottura, la parete superiore e le pareti laterali: utilizzare un panno spugna e una soluzione di lavaggio calda o acqua e aceto.

Detergenti

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

Non utilizzare

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

Lavare bene le spugne nuove prima di utilizzarle.

Settore	Detergenti
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.
Display	Pulire con un panno in microfibra oppure con un panno leggermente inumidito. Accertarsi che non sia bagnato.
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 e albume. Macchie di questo tipo possono corrodere la superficie. Speciali detergenti per l'acciaio inossidabile possono essere richiesti presso il servizio clienti o presso i rivenditori specializzati.
Alluminio	Pulire con un detergente per vetri delicato. Pulire con un panno per vetri o un panno in microfibra privo di pelucchi, con movimenti orizzontali e senza esercitare pressione sulle superfici.
Vano di cottura (parete posteriore autopulente)	Non utilizzare detergenti per forno! Rimuovere i residui con uno straccio asciutto o una spazzola morbida. Consultare la sezione *"Superfici autopulenti del vano di cottura"*.
Vano di cottura (tranne acciaio inox)	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 detergente per forno soltanto quando l'apparecchio si è completamente raffreddato.
Vano di cottura in acciaio inox	Non utilizzare spray per forno, altri detergenti aggressivi o abrasivi. Non sono adatte neanche le spugnette abrasive, ruvide o in metallo poiché graffiano la superficie. Fare asciugare completamente le superfici interne.
Vano di cottura molto sporco in acciaio inox o smalto	Gel detergente per forno (codice ord. 463582 presso il servizio di assistenza clienti o nei negozi online). **Attenzione:** ● Non deve entrare in contatto con le guarnizioni della porta e la lampadina! ● Lasciare agire al massimo per 12 ore! ● Non utilizzare su superfici calde! ● Risciacquare bene con acqua! ● Rispettare le istruzioni del produttore.
Copertura in vetro lampadina del vano di cottura	Soluzione di lavaggio calda: pulire con un panno da cucina.
Pannelli della porta	Detergente per vetro: pulire con un panno spugna. Non utilizzare raschietti per vetro.
Guarnizione della porta Non rimuovere!	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.

Guasti, Che fare se?

Spesso voi stessi potete risolvere talune disfunzioni. Prima di chiamare il Servizio clienti, osservate le seguenti indicazioni.

⚠ Pericolo di scossa elettrica!

Gli interventi di riparazione effettuati in modo non conforme rappresentano una fonte di pericolo. Le riparazioni devono essere effettuate esclusivamente da personale tecnico del servizio di assistenza adeguatamente istruito. Se l'apparecchio è guasto, staccare la spina o disattivare il fusibile nella rispettiva scatola. Rivolgersi al servizio di assistenza clienti.

Guasto	Possibile causa	Soluzione
L'apparecchio non funziona, nessuna indicazione sul display	La spina non è inserita	Collegare l'apparecchio alla corrente
	Interruzione di corrente	Verificare se altri elettrodomestici funzionano
	Fusibile difettoso	Verificare nella cassetta dei fusibili se quello relativo all'apparecchio funziona
	Errore di comando	Spegnere il fusibile relativo all'apparecchio nella cassetta e riaccenderlo dopo ca. 60 secondi.
L'apparecchio non si avvia	La porta non è completamente chiusa	Chiudere la porta
Le pietanze si riscaldano più lentamente del solito.	La potenza microonde impostata è troppo bassa	Selezionare una potenza maggiore
	La quantità di cibi inseriti è maggiore rispetto al solito.	Quantità doppia - tempo quasi doppio
	Le pietanze sono più fredde del solito	Mescolare o girare di tanto in tanto le pietanze.
L'apparecchio non funziona, l'indicatore non risponde. Sul display compare 🔒	Sicurezze bambini attivata	Disattivare la sicurezza bambini (vedere capitolo: 'Sicurezza bambini')
L'apparecchio non riscalda, sul display compare	L'apparecchio è in modalità demo	Disattivazione della modalità demo nelle impostazioni di base
Messaggio d'errore "Exxx"		In caso di messaggio d'errore ruotare il selettore funzioni su**0**; se l'indicazione scompare, si trattava di un problema eccezionale. Se l'errore compare ripetutamente o l'indicazione resta fissa, contattare il servizio assistenza e trasmettere il codice errore.

Interruzione di corrente

Dopo un'interruzione di corrente, l'apparecchio è in grado di funzionare nuovamente dopo pochi secondi. L'apparecchio riprende a funzionare.

Se l'interruzione di corrente ha avuto una durata più lunga e l'apparecchio era in funzione, sul display compare un messaggio. Il funzionamento viene interrotto.

Ruotare il selettore funzioni su **0**, quindi mettere nuovamente in funzione l'apparecchio come di consueto.

Modalità demo

Se sul display compare il simbolo , è attiva la modalità demo. L'apparecchio non si scalda.

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

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.

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

Procedimento

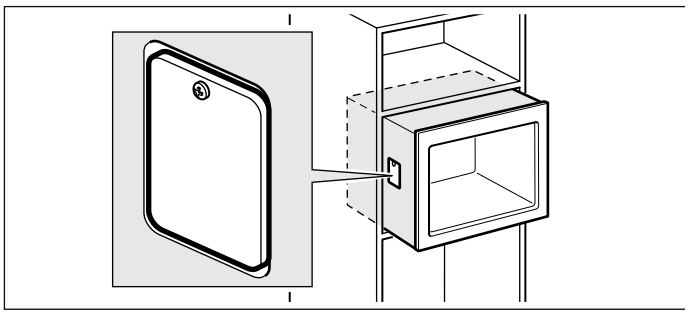
Avvertenza: per sostituire la lampadina del vano di cottura è necessario smontare l'apparecchio. Consultare le istruzioni di montaggio.

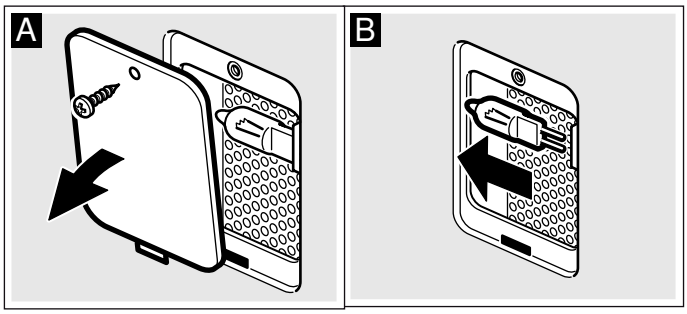
1 Disattivare il fusibile nella scatola dei fusibili o togliere la spina.

2 Aprire la porta dell'apparecchio.
Allentare le viti di fissaggio a destra e a sinistra sul forno. Consultare le istruzioni di montaggio.

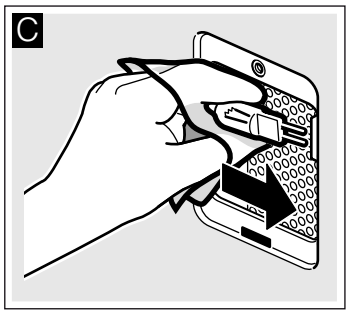
3 Tirare fuori l'apparecchio sollevandolo con cautela.

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, 50/60 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 590/752 x 582 mm
- Vano di cottura	236 x 445 x 348 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.

Servizio Assistenza Clienti

Il servizio di assistenza tecnica è a disposizione per eventuali riparazioni. Troviamo sempre la soluzione adatta, anche per evitare l'intervento del personale del servizio di assistenza clienti quando non è necessario.

Codice prodotto (E) e codice di produzione (FD)

Quando si contatta il servizio clienti indicare sempre il codice prodotto completo (E) e il codice di produzione (FD), in modo da poter ricevere subito un'assistenza mirata. La targhetta con i numeri in questione si trova aprendo la porta dell'apparecchio.

Per avere subito a disposizione le informazioni utili in caso di necessità, si consiglia di riportare qui i dati relativi all'apparecchio e il numero di telefono del servizio di assistenza clienti.

Codice prodotto (E)	**Codice di produzione FD**

Servizio di assistenza clienti ☎

Prestare attenzione al fatto che, in caso di utilizzo improprio, l'intervento del personale del servizio di assistenza clienti non è gratuito anche se effettuato durante il periodo di garanzia.

Trovate i dati di contatto di tutti i paesi nell'accluso elenco dei centri di assistenza clienti.

Ordine di riparazione e consulenza in caso di guasti

I 800-091240
Linea verde

CH 0848 840 040

Fidatevi della competenza del Costruttore. In questo modo avrete la garanzia di una riparazione effettuata da tecnici qualificati e con pezzi di ricambio originali per il vostro elettrodomestico.

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 scottature!**

Rimuovendo il vassoio in vetro, potrebbe fuoriuscire del liquido caldo. Rimuovere attentamente il vassoio in vetro 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 vano di cottura. 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.

Avvertenza: Collocare la stoviglia sul fondo del vano di cottura.

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. Rimuovere il liquido formatosi
	1200 g	180 W, 10 min. + 90 W, 20 - 25 min.	

Pietanza	Quantità	Potenza microonde in Watt, durata in minuti	Avvertenze
Anatra	2000 g	180 W, 20 min. + 90 W, 30 - 40 min.	Girare ripetutamente. Rimuovere il liquido formatosi
Oca	4500 g	180 W, 30 min. + 90 W, 60 - 80 min.	Girare ogni 20 minuti. Rimuovere il liquido formatosi
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 si uniformi.

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

Avvertenza: Collocare la stoviglia sul fondo del vano di cottura.

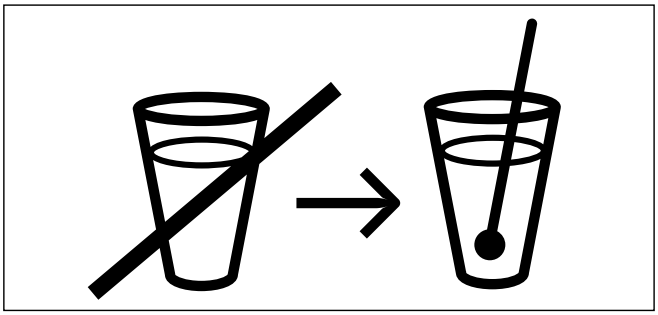
Pietanza	Quantità	Potenza microonde in Watt, durata in minuti	Avvertenze
Menu, piatti pronti, pietanze pronte (2 - 3 componenti)	300 - 400 g	600 W, 11 - 15 min.	Con coperchio
Minestre	400 - 500 g	600 W, 8 - 13 min.	Stoviglie con coperchio
Pasticci	500 g	600 W, 10 - 15 min.	Stoviglie con coperchio
	1000 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.	

Pietanza	Quantità	Potenza microonde in Watt, durata in minuti	Avvertenze
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 scottature!**

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 una bacchetta di ebollizione/un cucchiaio nel contenitore in modo da evitare un ritardo del processo di ebollizione.



Attenzione!

I componenti in metallo, per esempio i cucchiai 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 la pietanza, lasciarla riposare per altri 2 - 5 minuti di modo che la temperatura si uniformi.
- Prelevare sempre le stoviglie utilizzando il guanto da forno o le presine.

Avvertenza: Collocare la stoviglia sul fondo del vano di cottura.

Riscaldare le pietanze	Peso	Potenza microonde in watt, durata in minuti	Avvertenze
Menu e 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.	Inserire sempre la bacchetta di ebollizione/cucchiaio nel contenitore. Non riscaldare troppo le bevande alcoliche; continuare a controllare.
	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 bocconcini di carne con sugo	500 g	600 W, 8-11 min.	Con coperchio
Pasticcio	400 g	600 W, 6-8 min.	Stoviglia 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.	

Cuocere gli alimenti

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

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

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

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

Avvertenza: Collocare la stoviglia sul fondo del vano di cottura.

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 cucchiai di acqua, mescolare.
		500 g	600 W, 10 - 15 min.	
Contorni,	Patate	250 g	600 W, 8 - 10 min.	Tagliare le patate in pezzi di dimensioni uguali. Aggiungere 1 cucchiaio di acqua per 100 g, mescolare.
		500 g	600 W, 12 - 15 min.	
		750 g	600 W, 15 - 22 min.	
	Riso	125 g	600 W, 4 - 6 min. + 180 W 12 - 15 min.	Aggiungere l'acqua in quantità doppia.
		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.	Mescolare di tanto in tanto.

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*		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 dolci alla frutta	1	✣	160-170	35-45
Torta 4 quarti (pan di Spagna con acqua)	Stampo a cerniera	1	✣	170-180	45-50
Dolci con farcitura asciutta (impasto)	Vassoio in vetro	2	✣	160-170	35-50
Dolci con guarnizione cremosa, per es. pasta lievitata con copertura di mela	Vassoio in vetro	2	✣	155-165	55-65
Treccia lievitata con 500 g di farina	Vassoio in vetro	2	✣	160-170	30-40
Stollen con 500 g di farina	Vassoio in vetro	2	✣	170-180	60-70
Pizza	Vassoio in vetro	2	✣	200-210	30-40
1 kg di pane lievitato**	Vassoio in vetro	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

* Lasciare raffreddare per ca. 20 minuti nel forno.

Pasticcini	Stoviglie	Livello	Tipo di riscaldamento	Temperatura in °C	Durata in minuti
Biscottini	Vassoio in vetro	2	✣	150-170	20-35
Meringa	Vassoio in vetro	2	✣	110	90-120
Amaretti	Vassoio in vetro	2	✣	110	35-45
Pasta sfoglia	Vassoio in vetro	2	✣	180-200	35-45
Pagnotte, ad es. pagnotte di segale	Vassoio in vetro	2	✣	180-200	25-45

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 per cui è necessario mescolare secondo la 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 ciò non è d'ausilio, continuare la cottura senza microonde oppure utilizzare il vassoio in vetro come superficie d'appoggio. 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 arrostire 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 meta 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 cucchiai 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
Roastbeef, al sangue	ca. 1000g	180 W, 30-40 min.	0		180-200	Stoviglia senza coperchio. Girare trascorsa metà del tempo impostato.
Carne di maiale senza cotenna, ad es. coppa	ca.750 g	360 W, 35-45 min.	0		170-180	Stoviglia senza coperchio.
Carne di maiale con cotenna*, ad es. spalla	ca. 1000 g	180 W, 80-90 min.	0		170-180	Stoviglia senza coperchio. Non girare.
Lombata di maiale	ca. 500-600 g	180 W, 35-40 min.	0		180-190	Stoviglia senza coperchio.
Polpettone	ca.750 g	360 W, 30-35 min.	0		200-210	Stoviglia senza coperchio.
Pollo, intero	ca. 1000-1200 g	360 W, 30-40 min.	0		230-250	Stoviglia con coperchio Infornare con la parte del 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 Non girare.
Petto d'anatra Petto d'anatra, 2 pezzi	ca. 500 g da 250-300 g	180 W, 15-20 min.	0		3	Stoviglia senza coperchio. 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. 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, 2 - 3 cm di spessore	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 il vassoio di vetro 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 un 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 cucchiaio". Premere l'arrosto con il cucchiaio. 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	Stoviglie	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*	Vassoio in vetro	2		200-220	40-50
Patate fritte	Vassoio in vetro	2		210-230	20-30
Pizza	Griglia	2		180-200	10-20
Pizza-baguette	Griglia	2		160-190	15-20
Crocchette	Vassoio in vetro	2		200-220	20-30
Rösti di patate	Vassoio in vetro	2		200-220	20-30

* Preriscaldare il forno per 5 minuti.

Pietanze sperimentate

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

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

Scongelamento con il forno a microonde

Pietanza	Potenza microonde Watt, durata in minuti	Avvertenze
Carne, 500 g	180 W, 7 min. +90 W, 8-12 min. o programma "Scongelamento carne trita"	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	Vassoio in vetro	2	✣	160-170	30-35
Small Cakes*	Vassoio in vetro	2	✣	160-170	25-30
Pan di Spagna con acqua	Stampo a cerniera sulla griglia	1	✣	170-180	45-50
Dolce lievitato	Vassoio in vetro	2	✣	160-180	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 vassoio in vetro	3+1	3	30-35

* Girare una volta trascorsa la ½ del tempo impostato.

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 nel vassoio in vetro in modo tale da formare uno strato unico.
Patate fritte al forno	Far cuocere almeno 400 g per vassoio in vetro, in modo che le patate non secchino.

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

9000926849 it (961125)

GAGGENAU