

FORNO A MICROONDE

BMP250 BMP251

GAGGENAU

Indice

MANUALE UTENTE	
1 Sicurezza	2
2 Prevenzione di danni materiali	5
3 Tutela dell'ambiente e risparmio	6
4 Conoscere l'apparecchio	7
5 Accessori	9
6 Prima del primo utilizzo	9
7 Comandi di base	10
8 Microonde	10
9 Forno	11
10 Grill	12
11 MicroCombi	13
12 Serie d'impostazioni	13
13 Programmi automatici	15
14 Ricette individuali	17
15 Funzioni timer	18
16 Sicurezza bambini	20
17 Impostazioni di base	20
18 Sistema ausiliario di pulizia	22
19 Pulizia e cura	22
20 Sistemazione guasti	25
21 Smaltimento	26
22 Servizio di assistenza clienti	26
23 Funziona così	27
24 ISTRUZIONI PER IL MONTAGGIO	38
24.1 Montaggio sicuro	38

1 Sicurezza

Osservare le seguenti avvertenze di sicurezza.

1.1 Avvertenze generali

- Leggere attentamente le presenti istruzioni.
- Conservare le istruzioni e le informazioni sul prodotto per il successivo utilizzo o per il futuro proprietario.
- Non collegare l'apparecchio se ha subito danni durante il trasporto.

1.2 Utilizzo conforme all'uso previsto

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

L'allacciamento degli apparecchi senza l'impiego di spine deve essere eseguito esclusivamente da personale specializzato. In caso di danni causati da un allacciamento non corretto, decade il diritto di garanzia.

La sicurezza di utilizzo è garantita solo per l'installazione secondo le regole di buona tecnica riportate nelle istruzioni di montaggio. L'installatore è responsabile del corretto funzionamento nel luogo di installazione.

Utilizzare l'apparecchio soltanto:

- per la preparazione di cibi e bevande;
- Nelle abitazioni private o in situazioni simili come ad esempio: nelle cucine per i collaboratori che lavorano in negozi, uffici e altri

settori commerciali; nei poderi agricoli; da parte di clienti di alberghi e altre soluzioni abitative; nei bed & breakfast.

- fino a un'altitudine di massimo 4000 m sul livello del mare.

Questo apparecchio soddisfa la norma 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 di alimenti. Classe B indica che l'apparecchio è adatto all'uso in ambito domestico.

1.3 Limitazione di utilizzo

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 o prive di sufficiente esperienza e/o conoscenza se sorvegliati o già istruiti in merito all'utilizzo sicuro dell'apparecchio e se hanno compreso i rischi da esso derivanti.

I bambini non devono giocare con l'apparecchio.

La pulizia e la manutenzione di competenza dell'utente non devono essere eseguite da bambini, a meno che non abbiano un'età di 15 anni o superiore e non siano sorvegliati.

Tenere lontano dall'apparecchio e dal cavo di alimentazione i bambini di età inferiore agli 8 anni.

1.4 Utilizzo sicuro

Inserire sempre correttamente gli accessori nel vano di cottura.

→ "Accessori", Pagina 9

⚠ AVVERTENZA – Pericolo di incendio!

Gli oggetti infiammabili depositati nel vano cottura possono incendiarsi.

- ▶ Non riporre mai oggetti infiammabili all'interno del vano cottura.
- ▶ Se si riscontra del fumo, spegnere l'apparecchio o staccare l'interruttore e mantenere lo sportello chiuso per soffocare le fiamme eventualmente presenti.

I residui di cibo, il grasso e il sugo dell'arrosto possono prendere fuoco.

- ▶ Prima di utilizzare l'apparecchio, eliminare lo sporco più grossolano dal vano cottura, dagli elementi riscaldanti e dagli accessori.

All'apertura dello sportello dell'apparecchio avviene uno spostamento d'aria che può sollevare la carta da forno. Quest'ultima potrebbe entrare in contatto con gli elementi riscaldanti e prendere fuoco.

- ▶ Durante il preriscaldamento e la cottura non disporre mai la carta da forno sugli accessori se non è ben fissata.
- ▶ Fermare sempre la carta da forno, che deve essere tagliata in modo idoneo, con una stoviglia o una teglia.

⚠ AVVERTENZA – Pericolo di ustioni!

Durante l'utilizzo, l'apparecchio e le sue parti con cui si può entrare a contatto si surriscaldano.

- ▶ È necessario prestare attenzione per evitare di toccare gli elementi riscaldanti.
- ▶ Tenere lontano i bambini di età inferiore a 8 anni.

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 cottura caldo potrebbero prendere fuoco. Lo sportello dell'apparecchio può saltare in aria. Potrebbero fuoriuscire vapori molto caldi o fiammate.

- ▶ Utilizzare esclusivamente piccole quantità di bevande ad alta gradazione alcolica nelle pietanze.

- ▶ Non riscaldare gli alcolici ($\geq 15\%$ vol.) allo stato non diluito (ad esempio per versarli sopra le pietanze).
- ▶ Aprire con cautela lo sportello dell'apparecchio.

⚠ AVVERTENZA – Pericolo di scottature!

Durante il funzionamento le parti scoperte diventano molto calde.

- ▶ Non toccare mai le parti roventi.
 - ▶ Tenere lontano i bambini.
- Aprendo lo sportello dell'apparecchio potrebbe fuoriuscire del vapore caldo. A certe temperature il vapore non è visibile.
- ▶ Aprire con cautela lo sportello 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 vano cottura caldo.

⚠ AVVERTENZA – Pericolo di lesioni!

Il vetro graffiato dello sportello dell'apparecchio potrebbe rompersi.

- ▶ Non utilizzare alcun detergente abrasivo né raschietti in metallo taglienti per la pulizia del vetro dello sportello dell'apparecchio, poiché possono graffiare la superficie.

Aprendo e chiudendo lo sportello dell'apparecchio le cerniere si muovono e possono bloccarsi.

- ▶ Non toccare mai la zona delle cerniere.

⚠ AVVERTENZA – Pericolo di scosse elettriche!

Gli interventi di riparazione effettuati in modo non appropriato rappresentano una fonte di pericolo.

- ▶ Solo il personale adeguatamente specializzato e formato può eseguire riparazioni sull'apparecchio.
 - ▶ Per la riparazione dell'apparecchio possono essere impiegati soltanto pezzi di ricambio originali.
 - ▶ Al fine di evitare pericoli, se il cavo di alimentazione di questo apparecchio subisce danni deve essere sostituito dal produttore, dal suo servizio di assistenza clienti o da persona in possesso di simile qualifica.
- Un isolamento danneggiato del cavo di allacciamento alla rete costituisce un pericolo.
- ▶ Non mettere mai il cavo di allacciamento alla rete a contatto con fonti di calore o parti dell'apparecchio calde.

- Non mettere mai il cavo di allacciamento alla rete a contatto con spigoli vivi.
- Non piegare, schiacciare o modificare mai il cavo di allacciamento alla rete.

L'infiltrazione di umidità può provocare una scarica elettrica.

- Non lavare l'apparecchio con pulitori a vapore o idropulitrici.

Un apparecchio o un cavo di alimentazione danneggiati costituiscono un pericolo.

- Non azionare mai un apparecchio danneggiato.
- Non utilizzare mai un apparecchio con la superficie danneggiata.
- Se l'apparecchio o il cavo di alimentazione è danneggiato, spegnere subito il fusibile nella scatola dei fusibili.
- Rivolgersi al servizio di assistenza clienti.

→ Pagina 26

⚠ AVVERTENZA – Pericolo di soffocamento!

I bambini potrebbero mettersi in testa il materiale di imballaggio o avvolgersi nello stesso, rimanendo soffocati.

- Tenere lontano il materiale di imballaggio dai bambini.
- Vietare ai bambini di giocare con materiali d'imballaggio.

I bambini possono inspirare o ingoiare le parti piccole, rimanendo soffocati.

- Tenere i bambini lontano dalle parti piccole.
- Non lasciare che i bambini giochino con le parti piccole.

1.5 Microonde

LEGGERE ATTENTAMENTE LE AVVERTENZE DI SICUREZZA E CONSERVARLE PER UN UTILIZZO FUTURO

⚠ AVVERTENZA – Pericolo di incendio!

L'utilizzo non conforme dell'apparecchio è pericoloso e può causare danni. Ad esempio pantofole, cuscinetti terapeutici con noccioli o legumi riscaldati possono incendiarsi anche dopo alcune ore.

- Non essiccare gli alimenti e non asciugare gli indumenti utilizzando l'apparecchio.
- Non riscaldare pantofole, cuscinetti terapeutici con noccioli o legumi, spugne, panni umidi e simili con l'apparecchio.
- Utilizzare l'apparecchio esclusivamente per la preparazione di cibi e bevande.

Gli alimenti, i loro imballaggi e contenitori 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.

⚠ AVVERTENZA – Pericolo di esplosione!

Liquidi o altri tipi di alimenti in contenitori chiusi possono esplodere facilmente.

- Non riscaldare mai liquidi o altri tipi di alimenti in contenitori chiusi.

⚠ AVVERTENZA – Pericolo di ustioni!

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 i piatti dal vano di cottura.

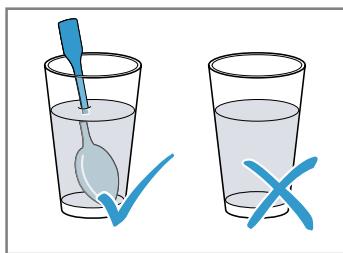
Durante il funzionamento le parti scoperte diventano molto calde.

- ▶ Non toccare mai le parti ad alta temperatura.
- ▶ Tenere lontano i bambini.

⚠ AVVERTENZA – 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 è vietato, per motivi di sicurezza. Il liquido caldo può traboccare o schizzare all'improvviso.

- ▶ Quando si riscalda, aggiungere sempre un cucchiaino nel contenitore, così si evita un ritardo nel processo di ebollizione.



⚠ AVVERTENZA – Pericolo di lesioni!

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 o con guarnizioni 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.

⚠ AVVERTENZA – Pericolo di scosse elettriche!

L'apparecchio è soggetto ad alta tensione.

- ▶ Non rimuovere mai il rivestimento esterno.

⚠ AVVERTENZA – Pericolo di gravi danni alla salute!

Una scarsa pulizia può danneggiare le superfici dell'apparecchio, ridurre la durata di impiego e portare a situazioni di pericolo, come ad esempio la fuoriuscita dell'energia a microonde.

- ▶ Pulire regolarmente l'apparecchio e rimuovere sempre i residui delle pietanze.
- ▶ Tenere sempre puliti vano cottura, guarnizione dello sportello, sportello e cerniera.

→ "Pulizia e cura", Pagina 22

Se lo sportello del vano cottura o la guarnizione dello sportello sono danneggiati, l'apparecchio non deve essere messo in funzione. Si potrebbe originare dell'energia a microonde.

- ▶ Non utilizzare mai l'apparecchio se lo sportello del vano cottura, la guarnizione dello sportello o l'intelaiatura in plastica sono danneggiati.
- ▶ La riparazione deve essere esclusivamente di competenza del 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.

2 Prevenzione di danni materiali

2.1 In generale

ATTENZIONE

I vapori dell'alcol nel vano cottura caldo potrebbero prendere fuoco e causare un danno permanente all'apparecchio. A causa della deflagrazione, lo sportello dell'apparecchio potrebbe saltare in aria ed eventualmente cadere. I pannelli dello sportello possono frantumarsi e scheggiarsi. Il vano cottura può deformarsi note-

volmente verso l'interno a causa della depressione che si crea.

- ▶ Non riscaldare gli alcolici ($\geq 15\% \text{ vol.}$) allo stato non diluito (ad esempio per versarli sopra le pietanze).
- La presenza di acqua nel vano cottura caldo può causare la formazione di vapore. A causa della variazione di temperatura possono verificarsi danni.
- ▶ Non versare mai acqua nel vano cottura caldo.

La presenza di umidità nel vano cottura per lungo tempo causa corrosione.

- Una volta terminata ogni fase di cottura, eliminare l'acqua di condensa. Dopo un funzionamento ad alte temperature, il raffreddamento del vano cottura deve avvenire esclusivamente con lo sportello chiuso.
- Non conservare alimenti umidi all'interno del vano cottura chiuso per periodi di tempo prolungati.
- Non conservare gli alimenti all'interno del vano cottura.
- Controllare che nulla resti incastrato nello sportello dell'apparecchio.

Se la guarnizione è molto sporca, durante il funzionamento dell'apparecchio lo sportello non si chiude più correttamente. Le superfici dei mobili adiacenti possono danneggiarsi.

- Mantenere sempre pulita la guarnizione.
- Non mettere mai in funzione un apparecchio che presenta una guarnizione danneggiata o che non dispone di una guarnizione.

Lo sportello dell'apparecchio può danneggiarsi se utilizzato come superficie d'appoggio o per sedersi.

- Non stare in piedi, sedersi, appendersi o appoggiarsi allo sportello dell'apparecchio.

2.2 Microonde

Osservare le presenti indicazioni durante l'utilizzo del microonde.

ATTENZIONE

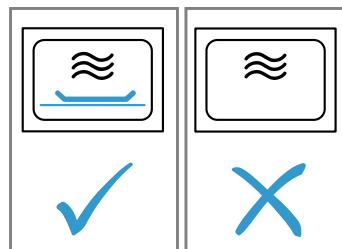
Se il metallo entra in contatto con la parete del vano cottura, si verificano scintille che possono danneggiare l'apparecchio oppure distruggere il vetro interno dello sportello.

- I componenti in metallo, per esempio i cucchiaini contenuti nei bicchieri, devono restare a una distanza

non inferiore a 2 cm dalle pareti del vano cottura e dal lato interno dello sportello.

Le vaschette di alluminio nell'apparecchio possono provocare scintille. L'apparecchio si danneggia a causa della formazione di scintille.

- Non utilizzare vaschette in alluminio nell'apparecchio. Il funzionamento dell'apparecchio senza pietanze all'interno del vano cottura comporta un sovraccarico.
- Non avviare mai il forno a microonde senza aver prima inserito gli alimenti. L'unica eccezione consentita è quella di un breve test per le stoviglie.



Più preparazioni consecutive di popcorn per microonde a una potenza troppo elevata può comportare danni al vano cottura.

- Tra una preparazione e l'altra lasciare raffreddare l'apparecchio per alcuni minuti.
- Non impostare mai una potenza del microonde troppo elevata.
- Utilizzare al massimo 600 watt.
- Appoggiare sempre la busta dei popcorn su un piatto in vetro.

Le stoviglie non adatte possono causare danni all'apparecchio.

- Con l'utilizzo del grill, della modalità combinata dei microonde o dell'aria calda, utilizzare solo stoviglie resistenti alle alte temperature.

3 Tutela dell'ambiente e risparmio

3.1 Smaltimento dell'imballaggio

I materiali dell'imballaggio sono rispettosi dell'ambiente e possono essere riutilizzati.

- Smaltire le singole parti distintamente secondo il tipo di materiale.

3.2 Risparmio energetico

Osservando queste avvertenze l'apparecchio consuma meno energia elettrica.

Preriscaldare l'apparecchio soltanto se indicato dalla ricetta o dalle impostazioni consigliate.

- ✓ Non preriscaldare l'apparecchio significa risparmiare energia.

Utilizzare stampi scuri, con smalto o vernice nera.

- ✓ Questo tipo di stampi assorbe bene il calore.

Preparare molteplici pietanze direttamente una dietro l'altra o parallelamente.

- ✓ Il vano cottura è riscaldato dopo il primo procedimento di cottura. In questo modo si riducono i tempi di cottura per la pietanza successiva.

In caso di tempi di cottura prolungati, disattivare l'apparecchio 10 minuti prima della fine del tempo.

- ✓ Il calore residuo è sufficiente a ultimare la cottura.

Nascondere l'ora nella modalità di risparmio energetico.

- ✓ L'apparecchio risparmia energia in modalità di risparmio energetico.

Aprire il meno possibile lo sportello dell'apparecchio.

- ✓ La temperatura all'interno del vano cottura viene mantenuta e un riscaldamento successivo dell'apparecchio non è necessario.

Nota: In conformità al regolamento UE relativo alla progettazione ecocompatibile 2023/826, questo apparecchio si trova in uno stato diverso quando è spento. Di seguito si parla di modo di consumo ridotto.

Anche quando la funzione principale non è attiva, l'apparecchio richiede energia:

- Rilevamento dell'azionamento dei comandi touch control
- Monitoraggio dell'apertura sportello
- Modifica dell'ora (senza visualizzazione)

Per definizione, quindi, non esiste né uno stato "off" né uno stato "standby", motivo per cui si parla di modo di

consumo ridotto. Per misurare la modo di consumo ri-

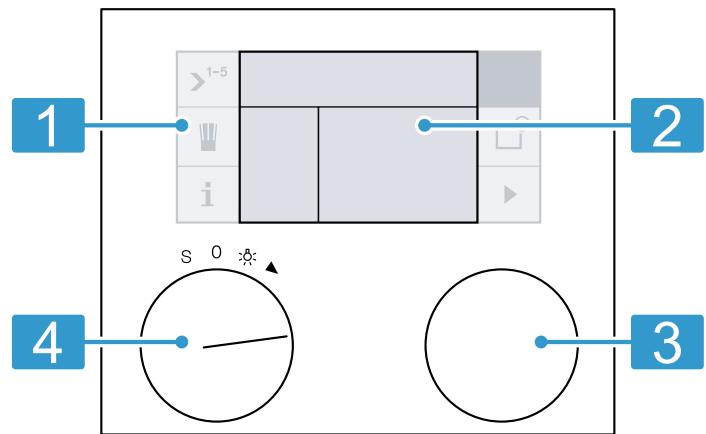
dotto è necessario utilizzare la norma EN IEC 60350-1:2023.

4 Conoscere l'apparecchio

4.1 Pannello di comando

Il pannello di comando consente di impostare tutte le funzioni dell'apparecchio e di ottenere informazioni sullo stato di esercizio.

Nota: I particolari illustrati nell'immagine possono varare in base al tipo di apparecchio, ad es. colore e forma.



1	Campi touch	Con i campi touch è possibile impostare direttamente diverse funzioni.
2	Display	Il display indica i valori di impostazioni aggiornati e le possibilità di selezione.
3	Selettore girevole	Con il selettore girevole è possibile passare le impostazioni nei diversi tipi di funzionamento.
4	Selettore funzioni	Con il selettore funzioni è possibile impostare la potenza microonde, il tipo di riscaldamento o ulteriori funzioni.

Posizioni del selettore funzioni

Con il selettore funzioni è possibile selezionare funzioni e tipi di riscaldamento.

Posizione	Funzione
0	Posizione zero
1	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 piano + aria calda
9	↙ Grill piano + ricircolo d'aria
10	↔ Grill
S	Impostazioni di base

Simboli

I simboli consentono di avviare o terminare le funzioni oppure di navigare nel menu.

Simbolo	Funzione
►	Avvio
■	Stop
	Pausa o fine

Simbolo	Funzione
	Annnullare
	Eliminare
	Confermare o memorizzare impostazioni
	Freccia di selezione
	Richiamare ulteriori informazioni
	Richiamare ulteriori consigli
	Richiamare i programmi automatici
	Richiamare le ricette personali
	Memorizzare
	Elaborare le impostazioni
	Sicurezza bambini
	Richiamare il menu Timer
	Richiamare il timer lungo
	Serie d'impostazioni
	Registrare il menu
	Immettere il nome
	Cancellare le lettere
	Microonde, lasciare riposare la pietanza
	Modalità demo
	Riscaldamento rapido con indicatore di stato

Simbolo	Funzione
»	Riscaldamento rapido con indicatore di stato
⌚	Contaminuti
⌚	Cronometro
Programmi automatici	
⚖	Peso
█	Risultato di cottura
*	Scongelamento
⌚	Cottura e cottura combinata

Funzionamento combinato

➕	Richiamare il forno
➕○	Rimuovere il forno
➕○	Aggiungere il forno
⚡	Richiamare microonde
⚡○	Rimuovere microonde
⚡○	Aggiungere microonde

Colori e visualizzazione

I diversi colori portano l'utente alle diverse impostazioni.

Colori

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 dimensione più grande.
Visualizzazione display ridotta	Dopo breve tempo, la visualizzazione display viene ridotta e vengono mostrate soltanto le informazioni più importanti. Questa funzione preimpostata può essere modificata nelle impostazioni di base. → Pagina 20

4.2 Ulteriori informazioni

Se si preme **i**, si richiama la voce Ulteriori informazioni. Prima dell'avvio si ricevono informazioni, ad esempio relative al tipo di riscaldamento impostato. In questo modo è possibile verificare se l'impostazione attuale è adatta alla pietanza.

Durante l'esercizio si ricevono informazioni, ad esempio relative al tempo trascorso e al tempo residuo.

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

4.3 Vano cottura

Alcune funzioni nel vano cottura facilitano il funzionamento dell'apparecchio.

Illuminazione del vano cottura

Quando si apre lo sportello dell'apparecchio, l'illuminazione del vano cottura si accende. Se lo sportello rimane aperto, dopo breve tempo l'illuminazione si spegne nuovamente.

Quando il funzionamento è avviato l'illuminazione del vano cottura si accende.

Ventola di raffreddamento

La ventola di raffreddamento si attiva e disattiva quando necessario. L'aria calda fuoriesce dalle fessure di aerazione attraverso lo sportello dell'apparecchio.

ATTENZIONE

La copertura delle fessure di aerazione causa un surriscaldamento dell'apparecchio.

- Non coprire le fessure di aerazione.

Terminato il funzionamento, la ventola di raffreddamento resta attiva per un periodo di tempo prestabilito, in modo da consentire un raffreddamento più rapido del vano cottura. Quando è attivo il funzionamento microonde, l'apparecchio rimane freddo, ma la ventola di raffreddamento si accende e può continuare a funzionare anche quando il funzionamento a microonde è già terminato.

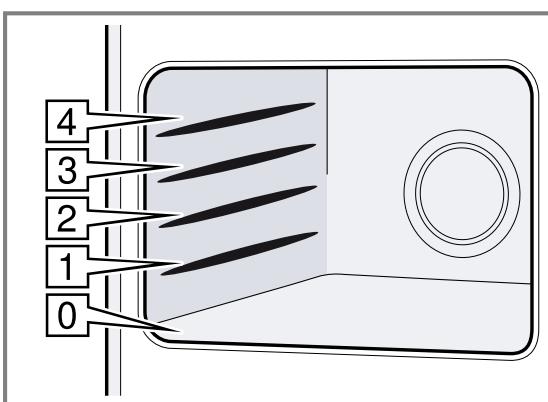
Acqua di condensa

Durante la cottura, nel vano cottura e sullo sportello dell'apparecchio può presentarsi dell'acqua di condensa. Questo è un fenomeno normale che non compromette il corretto funzionamento dell'apparecchio. Una volta terminata la fase di cottura, eliminare l'acqua di condensa.

Livelli di inserimento

Il vano cottura è provvisto di 4 livelli di inserimento. I livelli di inserimento si contano dal basso verso l'alto. Inserire l'accessorio nella guida e inserirlo completamente.

Il fondo del vano cottura all'altezza 0 è particolarmente adatto per il funzionamento a microonde. La potenza microonde è migliore sul fondo del vano cottura. Utilizzare esclusivamente stoviglie adatte ai microonde.



4.4 Modalità di risparmio energetico

Se non è stata impostata alcuna funzione o se è attivata la sicurezza bambini, l'apparecchio si trova in modalità di risparmio energetico. In modalità di risparmio energetico la luminosità del pannello comandi è ridotta.

Per la modalità di risparmio energetico esistono diverse visualizzazioni. Il logo GAGGENAU e l'orario sono preimpostati.

La luminosità del display dipende dall'angolo della visuale verticale. Nelle impostazioni di base è possibile modificare la visualizzazione e la luminosità.

→ "Impostazioni di base", Pagina 20

4.5 Disinserimento di sicurezza

Per la vostra protezione, l'apparecchio è equipaggiato con un disinserimento di sicurezza. Se l'apparecchio non viene utilizzato da 12 ore, si spegne ogni processo termico e sul display viene visualizzato un messaggio. Un'eccezione a riguardo è data da una programmazione con il timer lungo.

Ruotare il selettori funzioni su 0, quindi mettere nuovamente in funzione l'apparecchio.

5 Accessori

Utilizzare gli accessori originali in quanto prodotti appositamente per questo apparecchio. L'accessorio fornito in dotazione può essere diverso a seconda del tipo di apparecchio.

Accessori

Griglia



Utilizzo

- Stoviglie
- Stampi per dolci
- Pezzi da grigliare
- Pietanze surgelate

Consiglio: È possibile estrarre la griglia per 2/3 senza che l'accessorio si ribalti. In questo modo è più semplice prelevare le pietanze.

Vassoio in vetro



- Arrosti di grandi dimensioni

■ Dolci umidi

■ Sformati

■ Gratin

- Protezione antispruzzo per la cottura diretta sulla griglia

Per la cottura alla griglia, inserire il vassoio in vetro al livello 1.

Consiglio: È possibile utilizzare il vassoio in vetro come base di appoggio durante il funzionamento a microonde.

Bacchetta di ebollizione



- Riscaldare i liquidi in piccoli recipienti
- Evitare un ritardo nel processo di ebollizione
- Quando si riscaldano liquidi, aggiungere sempre una bacchetta di ebollizione o un cucchiaio nel recipiente

6 Prima del primo utilizzo

Effettuare le impostazioni per la prima messa in funzione. Pulire l'apparecchio e gli accessori.

6.1 Prima messa in funzione

Dopo l'allacciamento alla corrente o in seguito a un'interruzione di corrente prolungata, compaiono le impostazioni per la prima messa in funzione dell'apparecchio.

Nota: È sempre possibile modificare le impostazioni nelle impostazioni di base. → Pagina 20

Impostazione della lingua

Il display mostra la lingua preimpostata.

1. Selezionare la lingua desiderata per il display, servendosi del selettori girevole.

2. Per confermare, premere ✓.

Nota: Se si cambia la lingua, il sistema viene riavviato. Questo processo dura qualche secondo.

Impostazione del formato ora

Il display indica due formati possibili: su 24 ore e AM/PM. È preselezionato il formato ora su 24 ore.

1. Servendosi del selettore girevole, impostare il formato ora desiderato.
2. Per confermare, premere ✓.

Impostazione dell'ora

Sul display viene visualizzata l'ora.

1. Servendosi del selettore girevole, impostare l'ora desiderata.
2. Per confermare, premere ✓.

Impostazione del formato della data

Il display indica i tre formati possibili: G.M.A., G/M/A E M/G/A. È preselezionato il formato della data G.M.A.

1. Servendosi del selettore girevole, impostare il formato della data desiderato.
2. Per confermare, premere ✓.

Impostazione della data

Il display mostra la data preimpostata. L'impostazione del giorno è già attiva.

1. Impostare il giorno desiderato servendosi del selettore girevole.
2. Per passare all'impostazione del mese, utilizzare >.
3. Servendosi del selettore girevole impostare il mese.
4. Per passare all'impostazione dell'anno, utilizzare >.
5. Impostare l'anno servendosi del selettore girevole.
6. Per confermare, premere ✓.

Impostazione del formato della temperatura

Il display indica le due unità di misura possibili: °C e °F. È preselezionata l'unità di misura in °C.

1. Servendosi del selettore girevole impostare l'unità di misura desiderata.
2. Per confermare, premere ✓.

7 Comandi di base

7.1 Attivazione dell'apparecchio

1. Per uscire dalla modalità di risparmio energetico, aprire o chiudere lo sportello, girare il selettore funzioni o premere un pannello comandi.
2. Impostare la funzione desiderata.

Note

- Se è stata selezionata l'opzione "Stand-by" = "Off" nelle impostazioni di base, ruotare il selettore funzioni per abbandonare la modalità di risparmio energetico.
- Se per un tempo prolungato dopo l'attivazione non viene eseguita alcuna impostazione, compare l'indicazione di risparmio energetico.

Terminare la prima messa in funzione

Il display indica "Prima messa in funzione terminata".

- ▶ Per confermare, premere ✓.
- ✓ L'apparecchio passa in modalità di risparmio energetico e compare la relativa indicazione. L'apparecchio è pronto per il funzionamento.

6.2 Pulizia dell'apparecchio prima di usarlo la prima volta

Prima di preparare per la prima volta le pietanze nell'apparecchio, pulire il vano cottura e gli accessori.

1. Accertarsi che nel vano cottura non siano presenti residui di imballaggio, accessori o altri oggetti.
2. Pulire le superfici lisce nel vano cottura servendosi di un panno morbido e inumidito.
3. Chiudere lo sportello dell'apparecchio.
4. Arieggiare l'ambiente durante il riscaldamento dell'apparecchio.
5. Riscaldare l'apparecchio per un'ora a 200 °C con grill e aria calda ↗.
→ *"Impostazione del tipo di riscaldamento e della temperatura", Pagina 12*
6. Lasciar raffreddare l'apparecchio.
7. Quando il vano cottura è raffreddato, pulire le superfici lisce con una soluzione di lavaggio e con un panno spugna.

6.3 Pulizia degli accessori

- ▶ Pulire bene gli accessori con una soluzione di lavaggio e con un panno spugna.

- Se lo sportello è aperto, l'illuminazione del vano cottura si spegne dopo breve tempo.

7.2 Interruzione del funzionamento

1. Per interrompere il funzionamento, premere II.
2. Per continuare il funzionamento, premere ▶.

7.3 Fine del funzionamento

- ▶ Per interrompere il funzionamento e cancellare le impostazioni, ruotare il selettore funzioni su 0.

Nota: La ventola può continuare a funzionare anche con lo sportello aperto. È una circostanza normale.

8 Microonde

Con il microonde è possibile cuocere, riscaldare, cuocere al forno o scongelare in modo particolarmente rapido le pietanze. Il forno a microonde può essere utilizzato da solo oppure in abbinamento a un altro tipo di riscaldamento.

8.1 Stoviglie e accessori adatti al microonde

Per riscaldare uniformemente le pietanze e non danneggiare l'apparecchio, utilizzare stoviglie e accessori adatti.

Nota: Prima di utilizzare la stoviglia per il microonde, osservare le istruzioni del produttore. Nel dubbio, eseguire un test per la stoviglia.

Adatto al microonde

Accessori e stoviglie	Spiegazione
Stoviglia di materiale resistente al calore e adatto all'uso nel microonde: ■ vetro ■ vetroceramica ■ porcellana ■ plastica resistente alle alte temperature ■ ceramica completamente invetriata senza crepe	Questi materiali sono permeabili alle microonde. Le microonde non danneggiano le stoviglie refrattarie.
Posate di metallo	Nota: Per evitare un ritardo di ebollizione, si possono utilizzare posate di metallo, ad esempio un cucchiaino nel bicchiere.

ATTENZIONE

Se il metallo entra in contatto con la parete del vano cottura, si verificano scintille che possono danneggiare l'apparecchio oppure distruggere il vetro interno dello sportello.

- I componenti in metallo, per esempio i cucchiaini contenuti nei bicchieri, devono restare a una distanza non inferiore a 2 cm dalle pareti del vano cottura e dal lato interno dello sportello.

Non adatto al microonde

Accessori e stoviglie	Spiegazione
Stoviglia in metallo	Il metallo non è permeabile alle microonde. Le pietanze non si riscaldano.
Stoviglie con decorazioni dorate o argentate	Le microonde possono danneggiare le decorazioni dorate o argentate. Consiglio: Utilizzare le stoviglie esclusivamente nel caso in cui il costruttore garantisce che sono adatte all'uso nel forno a microonde.

8.2 Potenze microonde

Qui è riportata una panoramica delle potenze microonde e un consiglio su come impiegarle.

Potenza microonde in watt	Utilizzo
90	Scongelare le pietanze delicate.
180	Scongelare e continuare la cottura delle pietanze.
360	Cuocere la carne e il pesce e riscaldare cibi delicati.
600	Riscaldare e cuocere le pietanze.
1000	Riscaldare i liquidi.

Note

- È possibile impostare le potenze microonde per una determinata durata:
 - 1000 W per 30 minuti
 - 90 W, 180 W, 360 W e 600 W per 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.

8.3 Impostazione del microonde

- Impostare la potenza microonde desiderata servendosi del selettori funzioni.
 - Impostare la durata con il selettori girevole.
 - Per avviare, premere ▶.
- Il funzionamento si avvia. Viene visualizzato lo scorso della durata.
 - Una volta trascorsa la durata viene emesso un segnale acustico. Se si preme ✓, apre lo sportello dell'apparecchio o si porta il selettori funzioni su 0, è possibile disattivare anticipatamente il segnale. Il funzionamento è terminato.

Nota: Se nel frattempo viene aperto lo sportello dell'apparecchio, il funzionamento a microonde si arresta. Per proseguire il funzionamento, chiudere lo sportello dell'apparecchio e premere ▶.

Consigli

- La durata può essere modificata in qualunque momento servendosi del selettori.
- Servendosi del selettori funzioni è possibile modificare la potenza in qualunque momento. Per avviare, premere ▶.
- È possibile richiamare la durata già trascorsa premendo i. Se si preme ✓, si ritorna alla visualizzazione standard.

9 Forno

L'apparecchio dispone di una modalità forno.

9.1 Livelli del forno

Nella modalità forno è possibile impostare diversi tipi di riscaldamento.

Simbolo	Tipo di riscaldamento	Temperatura in °C	Utilizzo
+	Aria calda	40	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Far lievitare la pasta. ▪ Scongelare torte alla panna.
+	Aria calda	100-250	Cuocere al forno torte, biscottini e pizza sul vassoio in vetro.
+	Grill + Aria calda	100-250	Arrostire pezzi di carne.
+	Grill + ricircolo d'aria	100-250	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Sformati ▪ Pollame gratinato ▪ Pollame intero

9.2 Impostazione del tipo di riscaldamento e della temperatura

1. Servendosi del selettore funzioni, impostare il tipo di riscaldamento desiderato, ad es. Aria calda.
- ✓ Sul display vengono visualizzati + e la temperatura predefinita di 180°C.
2. Servendosi del selettore, impostare la temperatura.
3. Se necessario impostare il tempo di cottura e posticipare la fine della cottura:
 - ▶ per richiamare il menu serie d'impostazioni, premere >¹⁻⁵.
 - ▶ Con > selezionare e impostare la funzione "Tempo di cottura" ⌂.
 - ▶ Con > selezionare e impostare la funzione "Fine tempo di cottura" ⌂.
4. Per avviare, premere ▶.
- ✓ A partire da una temperatura di 100°C, sul display viene visualizzato il simbolo del riscaldamento ▲.
- ✓ Le barre mostrano progressivamente lo stato del riscaldamento. Quando viene raggiunta la temperatura impostata, viene emesso un segnale acustico e ▲ si spegne.

Nota: Nelle impostazioni di base è possibile attivare o disattivare un segnale acustico per il riscaldamento. Se la temperatura desiderata è stata raggiunta, viene emesso il segnale acustico per riscaldamento.

Consigli

- È sempre possibile modificare la temperatura con il selettore girevole.
- Con il selettore funzioni è possibile modificare in qualsiasi momento il tipo di riscaldamento. Per avviare, premere ▶.

Interruzione del funzionamento

1. Per interrompere il funzionamento, premere II.
2. Per continuare il funzionamento, premere ▶.

Fine del funzionamento

- ▶ Per interrompere il funzionamento e cancellare le impostazioni, ruotare il selettore funzioni su 0.

Nota: La ventola può continuare a funzionare anche con lo sportello aperto. È una circostanza normale.

Visualizzazione della temperatura attuale

1. Per visualizzare la temperatura del vano cottura, premere i.
- ✓ Sul display vengono visualizzate per alcuni secondi temperature a partire da 100°C.
2. Per tornare all'indicazione standard, premere ✓.

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

9.3 Riscaldamento rapido

Con la funzione "Riscaldamento rapido", l'apparecchio raggiunge la temperatura desiderata in modo particolarmente rapido.

Introdurre la pietanza nel vano cottura soltanto quando "Riscaldamento rapido" è terminato. In questo modo si otterrà un risultato di cottura migliore.

Si deve attivare "Riscaldamento rapido" nelle impostazioni di base . → Pagina 20

Il display indica ≫ quando il "Riscaldamento rapido" è attivato.

10 Grill

Con il grill è possibile far dorare o arrostire le pietanze. È possibile utilizzare la funzione grill da sola o combinata con la funzione microonde.

10.1 Livelli grill

L'apparecchio dispone di più livelli grill.

Livello grill	Utilizzo
1 (basso)	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Soufflé ▪ Sformati alti
2 (medio)	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Sformati piatti ▪ Pesce

Livello grill	Utilizzo
3 (alto)	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Bistecche ▪ Salsicce ▪ Toast

10.2 Impostazione del grill

1. Servendosi del selettore funzioni impostare il grill piano.
- ✓ Il display indica ≪ il livello grill 3.
2. Servendosi del selettore girevole impostare il livello grill.

3. Se necessario impostare il tempo di cottura e posticipare la fine della cottura:
 - ▶ per richiamare il menu serie d'impostazioni, premere **>¹⁻⁵**.
 - ▶ Con **>** selezionare e impostare la funzione "Tempo di cottura"
 - ▶ Con **>** selezionare e impostare la funzione "Fine tempo di cottura"
4. Per avviare, premere **▶**.

Consigli

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

- Servendosi del selettore funzioni è possibile modificare il tipo di funzionamento in qualunque momento. Per avviare, premere **▶**.

Interruzione del funzionamento

1. Per interrompere il funzionamento, premere **II**.
2. Per continuare il funzionamento, premere **▶**.

Fine del funzionamento

- ▶ Per interrompere il funzionamento e cancellare le impostazioni, ruotare il selettore funzioni su 0.

Nota: La ventola può continuare a funzionare anche con lo sportello aperto. È una circostanza normale.

11 MicroCombi

Per ridurre la durata di cottura e dorare le pietanze, è possibile utilizzare il tipo di riscaldamento per forno o il grill in combinazione con microonde.

Note

- È possibile allacciare tutte le potenze microonde tranne quella da 1000 Watt.
- È possibile combinare MicroCombi anche con la serie d'impostazioni del microonde.

11.1 Impostazione della funzione

MicroCombi

Nota: È possibile iniziare il funzionamento combinato con un tipo di riscaldamento per forno o con la potenza microonde.

1. Impostare il tipo di riscaldamento per forno o la potenza microonde desiderati servendosi del selettore funzioni.
2. Impostare la temperatura del forno o il livello grill servendosi del selettore girevole.
- ✓ A seconda del tipo di funzionamento scelto, sul pannello comandi destro compare il simbolo per il microonde o il simbolo per il forno. Così è possibile aggiungere l'altro tipo di funzionamento.
3. Con , aggiungere la potenza microonde.
4. Impostare la potenza microonde desiderata servendosi del selettore funzioni.
5. Impostare la durata con il selettore girevole.
6. Per avviare, premere **▶**.
- ✓ Il funzionamento si avvia. Viene visualizzato lo scorrere della durata.
- ✓ Una volta trascorsa la durata viene emesso un segnale acustico. Se si preme , apre lo sportello dell'apparecchio o si porta il selettore funzioni su 0, è

possibile disattivare anticipatamente il segnale. Il funzionamento è terminato.

Modifica delle impostazioni

È possibile modificare il tipo di riscaldamento per forno, la temperatura del vano cottura, il livello grill o la potenza microonde e la durata.

1. Per modificare le impostazioni durante il funzionamento e arrestare il funzionamento, premere **II**.
2. Evidenziare il tipo di funzionamento con o .
3. Con il selettore funzioni modificare il tipo di riscaldamento per forno o la potenza microonde.
4. Con il selettore girevole modificare la temperatura del vano cottura, il livello grill o la durata della potenza microonde.
5. Per avviare, premere **▶**.

Cancellazione delle impostazioni

1. Per cancellare le impostazioni durante il funzionamento e arrestare il funzionamento, premere **II**.
2. Evidenziare il tipo di funzionamento con o .
3. Con o cancellare il tipo di riscaldamento.
4. Per avviare, premere **▶**.

Interruzione del funzionamento

1. Per interrompere il funzionamento, premere **II**.
2. Per continuare il funzionamento, premere **▶**.

Fine del funzionamento

- ▶ Per interrompere il funzionamento e cancellare le impostazioni, ruotare il selettore funzioni su 0.

Nota: La ventola può continuare a funzionare anche con lo sportello aperto. È una circostanza normale.

12 Serie d'impostazioni

Con l'opzione serie d'impostazioni è possibile impostare fino a 5 diversi tipi di riscaldamento e tempi di cottura che funzionano in modo sequenziale.

12.1 Definizione di una serie d'impostazioni

1. Impostare la potenza microonde o il tipo di riscaldamento per forno desiderati servendosi del selettore funzioni.
2. Premere **>¹⁻⁵**.
- ✓ Compare il menu per la serie d'impostazioni.

3. Servendosi del selettore girevole, impostare la durata, la temperatura o il livello grill.
4. Selezionare la seconda fase con **>**.
5. **Nota:** Tra due potenze microonde è possibile impostare un tempo di compensazione affinché la temperatura possa distribuirsi in modo uniforme all'interno dell'alimento. Per impostare il tempo di compensazione, premere **0w** e impostare una durata con il selettore girevole.
Impostare la potenza microonde o il tipo di riscaldamento per forno desiderati servendosi del selettore funzioni.
6. Servendosi del selettore girevole, impostare la durata, la temperatura o il livello grill.
7. Selezionare la terza fase con **>**.
8. Impostare la potenza microonde o il tipo di riscaldamento per forno desiderati servendosi del selettore funzioni.
9. Servendosi del selettore girevole, impostare la durata, la temperatura o il livello grill.
10. Con **> "Tempo di cottura"** selezionare **Q**.
11. Servendosi del selettore girevole impostare il tempo di cottura desiderato.
12. Per confermare, premere **✓**.
 - ✓ Compare il menu principale della serie d'impostazioni. Sulla barra di visualizzazione compaiono le impostazioni delle fasi.
13. Per avviare, premere **►**.
 - ✓ Il funzionamento si avvia. Viene visualizzato lo scorso della durata.
 - ✓ Una volta trascorso il tempo di cottura l'apparecchio si spegne. Viene emesso un segnale acustico. Se si preme **✓**, apre lo sportello dell'apparecchio o si porta il selettore funzioni su **0**, è possibile disattivare anticipatamente il segnale. Il funzionamento è terminato.

Note

- È possibile aggiungere la serie d'impostazioni al funzionamento combinato.
- È possibile selezionare solo una volta la potenza microonde a 1000 Watt.
- Non è possibile combinare i tipi di riscaldamento per forno con la potenza microonde a 1000 Watt.
- La successione delle impostazioni è casuale. È possibile iniziare con la durata, la potenza microonde o il tipo di riscaldamento per forno.
- Se si apre lo sportello dell'apparecchio durante questo intervallo di tempo, il ventilatore può continuare a funzionare.

Modifica della serie d'impostazioni

1. Premere **II**.
- ✓ Il funzionamento si arresta.
2. Premere **>¹⁻⁵** e modificare le impostazioni.
3. Abbandonare il menu con **✓**.
4. Per avviare, premere **►**.

Cancellazione delle impostazioni

- Premere **X**.

Interruzione del funzionamento

1. Per interrompere il funzionamento, premere **II**.
2. Per continuare il funzionamento, premere **►**.

Fine del funzionamento

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

Nota: La ventola può continuare a funzionare anche con lo sportello aperto. È una circostanza normale.

12.2 Fine del tempo di cottura

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

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

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

Posticipo della fine del tempo di cottura

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

1. Con **> "Fine tempo di cottura"** selezionare **Q**.
2. Servendosi del selettore impostare la fine del tempo di cottura desiderata.
3. Per confermare, premere **✓**.
 - ✓ Sul display compare un avviso che è stato impostato una fine del tempo di cottura.
4. Per confermare, premere **✓**.
5. Per avviare, premere **►**.
 - ✓ L'apparecchio passa in modalità stand-by. Sul display vengono visualizzati 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. Se si preme **✓**, apre lo sportello dell'apparecchio o si porta il selettore funzioni su **0**, è possibile disattivare anticipatamente il segnale. Il funzionamento è terminato.

Modifica del tempo di cottura

1. Premere **II**.
2. Con **> "Tempo di cottura"** selezionare **Q**.
3. Servendosi del selettore girevole impostare il tempo di cottura desiderato.
4. Per confermare, premere **✓**.
5. Per avviare, premere **►**.

Modifica della fine del tempo di cottura

1. Premere **II**.
2. Con **> "Fine tempo di cottura"** selezionare **Q**.
3. Servendosi del selettore impostare la fine del tempo di cottura desiderata.
4. Per confermare, premere **✓**.
5. Per avviare, premere **►**.

Cancellazione delle impostazioni

- Premere **X**.

Annullamento dell'intera operazione

- Ruotare il selettore funzioni portandolo su **0**.

13 Programmi automatici

I programmi automatici forniscono supporto durante la preparazione di diversi piatti e selezionano in automatico le impostazioni ottimali.

13.1 Indicazioni relative a "Programmi automatici"

Per ottenere un risultato di cottura ottimale, osservare le presenti indicazioni:

- utilizzare soltanto alimenti integri.
- Togliere gli alimenti dall'imballaggio e pesarli. Se non è possibile impostare il peso esatto, arrotondarlo per eccesso o per difetto.
- Impiegare stoviglie resistenti al calore, adatte al sistema di cottura a microonde, per esempio in vetro o ceramica.
- Introdurre gli alimenti nel vano cottura freddo.
- Non è possibile impostare il peso al di fuori del relativo campo.
- 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 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.
- Gli alimenti potrebbero non essere completamente scongelati alla fine del programma. Tuttavia, è possibile lavorarli in modo ottimale.
- Lasciare scongelare ulteriormente il cibo per altri 15-90 minuti in modo che raggiunga la temperatura ambiente.
- Durante lo scongelamento di carne o pollame fuoriesce del liquido. Quando si girano gli alimenti, rimuovere il liquido. Non riutilizzare o mettere a contatto il liquido con altri alimenti.
- Il pane diventa rapidamente duro. Far scongelare soltanto la quantità realmente necessaria.
- Mettere i panini congelati nel forno. Sono adatti solo i panini già cotti.
- Estrarre la carne tritata già scongelata dopo averla girata.
- Il pollame intero deve essere disposto nella pentola dalla parte del petto.

Verdura

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

Patate

- Patate al forno: utilizzare patate dello stesso spessore. Lavarle, asciugarle e perforare più volte la buccia.

Riso

- Non utilizzare riso integrale o da cuocere negli appositi sacchetti.

- 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

- Usare soltanto pezzi di pollo a temperatura di frigorifero.
- Pungere più volte la pelle con una forchetta.
- Disporre il pollo nella stoviglia con il petto rivolto verso il basso.
- Disporre le porzioni di pollo nella stoviglia con la pelle rivolta verso l'alto.

Pizza, congelata

- Utilizzare pizza precotta surgelata con fondo sottile.

13.2 Tempo di riposo

Al termine del programma di cottura, alcune pietanze devono essere lasciate riposare nel vano cottura.

Pietanza	Tempo di riposo
Verdura	ca. 5 minuti
Patate	ca. 5 minuti Far prima scolare l'acqua formatasi.
Riso	ca. 5-10 minuti
Cottura arrosto	ca. 10 minuti

13.3 Impostazione del programma

1. Servendosi del selettore funzioni impostare un tipo di funzionamento a scelta.
Il selettore funzioni non può essere su o S.
2. Per visualizzare i programmi automatici, premere .
3. Per confermare, premere .
4. Sul display viene visualizzato il primo programma.
5. Selezionare il programma desiderato servendosi dell'apposito selettore.
6. Con selezionare la funzione .
7. Impostare il peso servendosi del selettore girevole.
8. Per confermare, premere .
9. Per avviare, premere .
10. Il funzionamento si avvia. Viene visualizzato lo scorsore della durata.
11. Una volta trascorsa la durata viene emesso un segnale acustico. Se si preme , apre lo sportello dell'apparecchio o si porta il selettore funzioni su 0, è possibile disattivare anticipatamente il segnale. Il funzionamento è terminato.

Visualizzazione dei consigli

- Per visualizzare i consigli relativi alla stoviglia, gli accessori o i livelli di inserimento, premere □.
- Per abbandonare la visualizzazione, premere ✓.

Visualizzazione dei suggerimenti

Per informazioni importanti o azioni che è necessario effettuare compare il simbolo i[®].

- Per visualizzare i suggerimenti per la preparazione, premere i.
- Per abbandonare la visualizzazione, premere ✓.

Note

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

Interruzione del funzionamento

- Per interrompere il funzionamento, premere II.
- Per continuare il funzionamento, premere ►.

Fine del funzionamento

- Per interrompere il funzionamento e cancellare le impostazioni, ruotare il selettore funzioni su 0.

Nota: La ventola può continuare a funzionare anche con lo sportello aperto. È una circostanza normale.

13.4 Come adattare il programma

Se il risultato di cottura non soddisfa le vostre previsioni, è possibile adattare il programma.

- Con _ selezionare le impostazioni individuali.
- Con > "Risultato di cottura" selezionare □.
- Impostare il risultato di cottura servendosi del selettori girevole.
 - Per ridurre il tempo per ottenere il risultato di cottura desiderato, ruotare verso sinistra.
 - Per aumentare il tempo per ottenere il risultato di cottura desiderato, ruotare verso destra.
- Confermare con ✓.
- Sul display passa al programma e la durata viene modificata.
- Per confermare, premere ✓.
- Per avviare, premere ►.
- Il funzionamento si avvia. Viene visualizzato lo scorrere della durata.

Nota: La modifica è valida soltanto per il programma in corso.

13.5 Tabella programmi

Con la funzione di programmazione è possibile preparare le pietanze con estrema semplicità. Basta selezionare il programma e inserire il peso relativo alla pietanza. La funzione di programmazione adotta l'impostazione ottimale.

Scongelamento

Pietanza	Alimenti appropriati	Intervallo dei parametri di peso in kg	Stoviglie o accessori, livello di inserimento
Pane intero ¹	Pane di frumento, pane misto di frumento, pane integrale	0,20 – 1,50	Stoviglia bassa senza coperchio Fondo del vano cottura
Pagnotte	Panini di frumento, precotti	0,05 – 0,60	Griglia Livello 1
Carne trita ¹	Carne tritata di manzo, agnello, maiale	0,20 – 1,00	Stoviglia bassa senza coperchio Fondo del vano cottura
Pollame intero ¹	Pollo, anatra	0,70 – 2,00	Stoviglia bassa senza coperchio Fondo del vano cottura

Cottura

Pietanza	Alimenti appropriati	Intervallo dei parametri di peso in kg	Stoviglie o accessori, livello di inserimento
Verdure fresche ²	Cavolfiore, broccoli, carote, cavolo rapa, porri, peperoni, zucchine	0,20 – 1,00	Stoviglia con coperchio Fondo del vano cottura
Verdure surgelate ²	Cavolfiore, broccoli, carote, cavolo rapa, cavolo rosso, spinaci	0,15 – 1,00	Stoviglia con coperchio Fondo del vano cottura
Patate al forno	Patate sode, patate prevalentemente sode o patate farinose, spessore di circa 6 cm	0,20 – 2,00	Stoviglia senza coperchio Fondo del vano cottura

¹ Prestare attenzione al segnale che indica quando girare.

² Prestare attenzione ai segnali che indicano quando mescolare.

Pietanza	Alimenti appropriati	Intervallo dei parametri di peso in kg	Stoviglie o accessori, livello di inserimento
Riso ¹	Riso, riso a chicco lungo	0,10 – 0,50	Stoviglia alta con coperchio Fondo del vano cottura
Filetto di pesce fresco	Filetto di luccio, merluzzo, scorfa- no, merlano, luciooperca	0,20 – 1,00	Stoviglia con coperchio Fondo del vano cottura

Cottura combinata

Pietanza	Alimenti appropriati	Intervallo dei parametri di peso in kg	Stoviglie o accessori, livello di inserimento
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 cottura
Pollo fresco ²	Pollo intero	0,80 – 1,80	Stoviglia con coperchio Fondo del vano cottura
Porzioni di pollo fresche	Cosce di pollo, metà pollo	0,40 – 1,60	Stoviglia con coperchio Fondo del vano cottura
Polpettone	Polpettone, ca. 8 cm di altezza	0,80 – 1,50	Stoviglia senza coperchio Fondo del vano cottura
Cosciotto d'agnello ²	Coscia o spalla d'agnello disos- sata	0,80 – 2,00	Stoviglia senza coperchio Fondo del vano cottura

14 Ricette individuali

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

14.1 Registrazione della ricetta

È possibile impostare fino a 5 fasi consecutive e registrarle.

1. Impostare la potenza microonde o il tipo di riscaldamento per forno desiderati servendosi del selettore funzioni.
- ✓ Il display indica 
2. Premere  e selezionare "Ricette personali" con il selettore girevole.
3. Per confermare, premere .
4. Selezionare una posizione di memoria libera con il selettore girevole.
5. Premere .
6. Servendosi del selettore girevole, impostare la durata, la temperatura o il livello grill.
7. Per avviare, premere .
- ✓ L'apparecchio registra la prima fase e viene visualizzato lo scorrere della durata. È possibile registrare un'altra fase, una volta trascorsa la durata. Per terminare anticipatamente una fase, premere .

8. Se necessario, selezionare una delle opzioni:
 - Per memorizzare la ricetta, premere  e alla voce ABC darle un nome.
→ *"Immissione del nome"*, Pagina 18
 - Per registrare la ricetta e non salvarla, premere .
 - Per proseguire con la registrazione, richiamare i seguenti passi.
9. Per proseguire con la registrazione, premere .
10. Impostare la potenza microonde o il tipo di riscaldamento desiderati servendosi del selettore funzioni.
11. Servendosi del selettore girevole, impostare la durata, la temperatura o il livello grill.
12. Per avviare, premere .
- ✓ Per un tipo di riscaldamento per forno l'apparecchio registra il tempo di cottura.
13. Per terminare questa fase, premere .
- ✓ L'apparecchio memorizza questa fase con il tempo di cottura.
14. Se necessario, selezionare una delle opzioni:
 - Per memorizzare la ricetta, premere  e alla voce ABC darle un nome.
→ *"Immissione del nome"*, Pagina 18
 - Per registrare la ricetta e non salvarla, premere .
 - Per proseguire con la registrazione, ripetere i passi precedenti.

Note

- Se si apre lo sportello dell'apparecchio, termina la registrazione della fase.

¹ Prestare attenzione ai segnali che indicano quando mescolare.

² Prestare attenzione al segnale che indica quando girare.

- L'apparecchio può essere utilizzato anche nel funzionamento combinato.
→ "MicroCombi", Pagina 13

14.2 Programmazione della ricetta

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

1. Impostare la potenza microonde o il tipo di riscaldamento per forno desiderati servendosi del selettori funzioni.
✓ Il display indica **W**.
2. Premere **W** e selezionare "Ricette personali" con il selettore girevole.
3. Per confermare, premere **✓**.
4. Selezionare una posizione di memoria libera con il selettore girevole.
5. Premere **_**.
6. Alla voce "ABC" inserire un nome. → Pagina 18
7. Premere **_**.
8. Selezionare la prima fase con **>**.
✓ Sull'apparecchio viene mostrato il tipo di riscaldamento impostato. È possibile modificare il tipo di riscaldamento con il selettore funzioni. È possibile il funzionamento nel funzionamento combinato.
→ Pagina 13
9. Servendosi del selettore girevole, impostare la durata, la temperatura o il livello grill.
10. Da una delle seguenti opzioni, selezionare:
 - per selezionare la prossima fase, premere **>**.
 - Se la preparazione è completa, terminare l'inserimento.
11. Da una delle seguenti opzioni, selezionare:
 - Per salvare, premere **✓**.
 - Per interrompere e non salvare, premere **X**.

14.3 Immissione del nome

1. Alla voce "ABC" inserire il nome della ricetta.
2. Selezionare le lettere con il selettore girevole.
Una nuova parola inizia sempre con la lettera maiuscola.
Sono disponibili caratteri latini, alcuni caratteri speciali e numeri.
3. Per posizionare il cursore verso destra, premere brevemente **>A**.
4. Per passare ai caratteri speciali, premere a lungo **>A**.
5. Per aggiungere un'interruzione, premere due volte **>A**.
6. Per posizionare il cursore verso destra, premere brevemente **>Ä**.
7. Per passare ai caratteri normali, premere a lungo **>Ä**.
8. Per aggiungere un'interruzione, premere due volte **>Ä**.
9. Per cancellare una lettera, premere **☒**.
10. Da una delle seguenti opzioni, selezionare:
 - Per salvare, premere **✓**.

- Per interrompere e non salvare, premere **X**.

14.4 Avvio della ricetta

1. Con il selettore funzioni, selezionare un tipo di riscaldamento a scelta.
✓ Il display indica **W**.
2. Premere **W** e selezionare "Ricette personali" con il selettore girevole.
3. Per confermare, premere **✓**.
4. Selezionare la ricetta desiderata servendosi del selettore.
5. Per avviare, premere **>**.
✓ Il funzionamento si avvia e viene visualizzata la durata che scorre.
✓ Sulla barra di visualizzazione del display vengono visualizzate le impostazioni delle fasi.

Nota: Mentre la ricetta è in corso, servendosi del selettore girevole, con un tipo di riscaldamento per forno, è possibile modificare la temperatura, il livello grill e con una potenza microonde è possibile modificare la durata. Ciò non modifica la ricetta salvata.

14.5 Modifica della ricetta

Si possono modificare le impostazioni di una ricetta registrata o programmata.

1. Con il selettore funzioni, selezionare un tipo di riscaldamento a scelta.
✓ Il display indica **W**.
2. Premere **W** e selezionare "Ricette personali" con il selettore girevole.
3. Per confermare, premere **✓**.
4. Selezionare la ricetta desiderata servendosi del selettore.
5. Premere **_**.
6. Con **>** selezionare la fase desiderata.
✓ Sul display vengono visualizzate le impostazioni. Con il selettore girevole o il selettore funzioni è possibile modificare le impostazioni.
7. Da una delle seguenti opzioni, selezionare:
 - Per salvare, premere **✓**.
 - Per interrompere e non salvare, premere **X**.

14.6 Cancellazione della ricetta

1. Con il selettore funzioni, selezionare un tipo di riscaldamento a scelta.
✓ Il display indica **W**.
2. Premere **W** e selezionare "Ricette personali" con il selettore girevole.
3. Per confermare, premere **✓**.
4. Selezionare la ricetta desiderata servendosi del selettore.
5. Cancellare la ricetta con **C**.
6. Per confermare, premere **✓**.

15 Funzioni timer

L'apparecchio dispone di varie funzioni timer con le quali è possibile regolare il funzionamento.

15.1 Richiamo del menu timer

Requisiti

- L'apparecchio è attivato.

- Il selettore funzioni si trova su 0 o .

► Premere .

✓ Compare il menu timer.

Note

- Se si ruota il selettore funzioni su un tipo di riscaldamento o sulle impostazioni di base S, mentre scorre il contaminuti o il cronometro, compare un'avvertenza sul display.
Per confermare l'avvertenza, premere  e interrompere il contaminuti o il cronometro. L'apparecchio è pronto per il funzionamento.
- Per fare proseguire il contaminuti o il cronometro, ruotare il selettore funzioni su 0 o .
- È possibile utilizzare contemporaneamente il contaminuti o il cronometro.
- Se il selettore funzioni si trova su 0, sul display viene visualizzato soltanto il contaminuti.
- Se il selettore funzioni si trova su , sul display vengono visualizzati il contaminuti e il cronometro.

15.2 Contaminuti

Il contaminuti scorre soltanto se non viene impostata nessun'altra funzione. Si possono impostare al massimo 90 minuti.

Impostazione del contaminuti

1. Richiamare il menu timer.
- ✓ Il display indica "Contaminuti" .
2. Servendosi del selettore girevole, impostare la durata desiderata.
3. Per avviare, premere .
- ✓ L'apparecchio chiude il menu timer e il tempo scorre.
- ✓ Sul display viene visualizzato  e il tempo che scorre.
- ✓ Una volta trascorsa la durata viene emesso un segnale acustico. Se si preme , si può disattivare anticipatamente il segnale.

Consiglio: Per uscire dal menu timer premere . Le impostazioni vanno perse.

Arresto del contaminuti

1. Premere .
2. Con  selezionare "Contaminuti"  e premere .
3. Per lasciare scorrere il contaminuti, premere .

Spegnimento anticipato del contaminuti

1. Premere .
2. Con  selezionare "Contaminuti"  e premere .

15.3 Cronometro

Il cronometro scorre soltanto se non viene impostata nessun'altra funzione. Il cronometro conta da 0 secondi fino a 90 minuti.

La funzione Pausa permette di arrestare il cronometro mentre è in funzione.

Avvio del cronometro

1. Premere .

2. Con  selezionare "Cronometro" .

3. Per avviare, premere .

- ✓ L'apparecchio chiude il menu timer e il tempo scorre.
- ✓ Sul display viene visualizzato  e il tempo che scorre.

Arresto del cronometro

1. Premere .
2. Con  selezionare "Cronometro" .
3. Premere .
- ✓ Il tempo di arresta e il simbolo si sposta su Avvio .
4. Per avviare il cronometro, premere su .
- ✓ Il tempo continua a scorrere. Quando vengono raggiunti 90 minuti, l'indicatore lampeggia e viene emesso un segnale acustico. Se si preme , è possibile disattivare il segnale.
- ✓ Sull'indicatore si spegne  e il processo è terminato.

Disattivazione del cronometro

1. Premere .
2. Con  selezionare "Cronometro" .
3. Premere .

15.4 Timer lungo

Con questa funzione, con il tipo di riscaldamento "Aria calda" l'apparecchio mantiene una temperatura di 85 °C.

È possibile tenere in caldo le pietanze per un periodo di tempo fino a 74 ore, senza attivare o disattivare l'apparecchio.

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

Note

- Il timer lungo deve essere impostato su "disponibile" nella impostazioni di base.
→ "Impostazioni di base", Pagina 20
- Se il contaminuti o il cronometro è attivato, non è possibile selezionare il timer lungo.

Impostazione del timer lungo

1. Portare il selettore funzioni su .
2. Premere .
- ✓ Il display indica il valore predefinito "24h" a "85 C".
3. Premere .
4. Servendosi del selettore girevole impostare il tempo di cottura  desiderato.
5. Per confermare, premere .
6. Per avviare, premere .
- ✓ L'apparecchio si avvia e il display indica  e la temperatura.
- ✓ L'illuminazione del forno e l'illuminazione degli indicatori restano spente.
- ✓ Il pannello di comando è bloccato e i toni tasto sono disattivati.
- ✓ Una volta trascorso il tempo, l'apparecchio non scalda più. Ruotare il selettore funzioni portandolo su 0.

Spegnimento del timer lungo

- Per interrompere il processo, ruotare il selettore funzioni su 0.

16 Sicurezza bambini

Per evitare che i bambini possano inavvertitamente accendere l'apparecchio o modificare le impostazioni, assicurare il proprio apparecchio.

16.1 Attivazione della sicurezza bambini

Requisiti

- La sicurezza bambini nelle impostazioni di base è impostata "Disponibile".
- Il selettori funzioni si trova su 0.

- ▶ Tenere premuto ⏪ per ca. 6 secondi.
- ✓ Sul display viene visualizzato l'indicatore della modalità di risparmio energetico e ⏪.

Nota: In caso di interruzione di corrente con sicurezza bambini attivata, è possibile che una volta tornata la corrente questa sia disattivata.

16.2 Disattivazione della sicurezza bambini

Requisito:

- ▶ Il selettori funzioni si trova su 0.

- ▶ Tenere premuto ⏪ per ca. 6 secondi.

17 Impostazioni di base

È possibile settare le impostazioni di base dell'apparecchio in base alle proprie esigenze.

17.1 Panoramica delle impostazioni di base

Qui è riportata una panoramica delle impostazioni di base e delle impostazioni di fabbrica. Le impostazioni di base dipendono dall'equipaggiamento dell'apparecchio.

Simbolo	Impostazione di base	Impostazioni	Spiegazione
☀	Luminosità	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 1 ▪ 2 ▪ 3 ▪ 4 ▪ 5¹ ▪ 6 ▪ 7 ▪ 8 	Regolare la luminosità del display.
◐	Indicatore della modalità di risparmio energetico	<ul style="list-style-type: none"> ▪ On¹ <ul style="list-style-type: none"> - Ora - Ora + logo GAGGENAU - Data - Data + logo GAGGENAU - Ora + data - Ora + data + logo GAGGENAU ▪ Off 	<p>Impostare l'immagine dell'indicatore della modalità di risparmio energetico.</p> <p>Off: con questa impostazione si riduce il consumo dell'apparecchio nella modalità di risparmio energetico.</p> <p>On: è possibile impostare più indicatori. Confermare "On" con ✓ e selezionare l'indicatore desiderato con il selettori girevoli.</p>
█	Indicazione a display	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Ridotta¹ ▪ Standard 	Ridotta: dopo poco sul display vengono visualizzati solo i punti più importanti.
█	Colore del campo touch	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Grigio¹ ▪ Bianco 	Impostare il colore dei simboli sui campi touch.
♪	Tipo di tono del campo touch	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Tono 1¹ ▪ Tono 2 ▪ Off 	Impostare il segnale acustico toccando un campo touch.
🔊	Volume del tono del campo touch	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 1 ▪ 2 ▪ 3 ▪ 4 ▪ 5¹ ▪ 6 ▪ 7 ▪ 8 	Regolare il volume del tono del campo touch.

¹ Impostazione di fabbrica (può variare in base al tipo di apparecchio)

Simbolo	Impostazione di base	Impostazioni	Spiegazione
	Volume del segnale	<ul style="list-style-type: none"> ■ 1 ■ 2 ■ 3 ■ 4 ■ 5¹ ■ 6 ■ 7 ■ 8 	Regolare il volume del segnale acustico.
	Tempo di riscaldamento e segnale di riscaldamento	<ul style="list-style-type: none"> ■ Riscaldamento con segnale¹ ■ Riscaldamento rapido con segnale ■ Riscaldamento senza segnale ■ Riscaldamento rapido senza segnale 	<p>Una volta che l'apparecchio ha raggiunto la temperatura desiderata, viene emesso il segnale del tempo di riscaldamento.</p> <p>Consiglio: Con la funzione Riscaldamento rapido la temperatura desiderata viene raggiunta in modo particolarmente veloce.</p>
[]	Formato ora	<ul style="list-style-type: none"> ■ AM/PM ■ 24 h¹ 	Regolare l'indicatore dell'ora nel formato in 12 ore o in 24 ore.
	Ora	Ora attuale	Impostare l'ora.
	Aggiornamento dell'ora	<ul style="list-style-type: none"> ■ Manuale¹ ■ Automatico 	Automatico: l'ora si aggiorna automaticamente con il passaggio dall'ora legale all'ora solare. Impostare rispettivamente per l'ora legale e l'ora solare quando deve avvenire l'aggiornamento.
[]	Formato data	<ul style="list-style-type: none"> ■ G.M.A¹ ■ G/M/A ■ M/G/A 	Impostare il formato della data.
	Data	Data attuale	Impostare la data odierna. Premere > per commutare tra anno, mese e giorno.
	Formato temperatura	<ul style="list-style-type: none"> ■ °C¹ ■ °F 	Impostare il formato temperatura.
	Lingua	Vedere la selezione sull'apparecchio	<p>Impostare la lingua per la visualizzazione del testo.</p> <p>Nota: Se si cambia la lingua, il sistema viene riavviato. Questo processo richiede qualche secondo. In seguito le impostazioni di base vengono chiuse.</p>
	Impostazioni di fabbrica	Riportare l'apparecchio alle impostazioni di fabbrica	<p>Note</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Riportando l'apparecchio alle impostazioni di fabbrica vengono cancellate anche le ricette personali. ■ Dopo aver riportato l'apparecchio alle impostazioni di fabbrica compare il menu "Impostazioni iniziali". <p>Per riportare l'apparecchio alle impostazioni di fabbrica, confermare con ✓. Per interrompere, premere X.</p>
	Modalità demo	<ul style="list-style-type: none"> ■ On ■ Off¹ 	<p>La modalità demo ha soltanto uno scopo illustrativo. L'apparecchio non si riscalda nella modalità demo, ma tutte le altre funzioni sono disponibili.</p> <p>Per il funzionamento normale, attivare "Off". L'impostazione può essere effettuata soltanto nei primi 3 minuti successivi al collegamento dell'apparecchio.</p>
	Timer lungo	<ul style="list-style-type: none"> ■ Non disponibile¹ ■ Disponibile 	Disponibile: il timer lungo è disponibile. → "Timer lungo", Pagina 19

¹ Impostazione di fabbrica (può variare in base al tipo di apparecchio)

Simbolo	Impostazione di base	Impostazioni	Spiegazione
✉	Sicurezza bambini	<ul style="list-style-type: none"> ■ Non disponibile¹ ■ Disponibile 	Disponibile: la sicurezza bambini è disponibile. → "Sicurezza bambini", Pagina 20

17.2 Modifica delle impostazioni di base

1. Ruotare il selettore funzioni portandolo su S.
2. Servendosi del selettore, selezionare l'impostazione di base desiderata.
3. Premere **_**.

4. Regolare l'impostazione di base servendosi del selettore.
5. Salvare con **✓** o interrompere con **X**.
 - ✓ L'impostazione di base viene abbandonata.
6. Per abbandonare le impostazioni di base, ruotare il selettore funzioni su 0.

18 Sistema ausiliario di pulizia

18.1 Impostazione del sistema ausiliario di pulizia

1. Aggiungere qualche goccia di detersivo in una tazza d'acqua.
2. Mettere un cucchiaino nella tazza per evitare ritardi nel raggiungimento del punto di ebollizione.
3. Collocare la tazza al centro del vano cottura.

4. Impostare la potenza dei microonde su 600 Watt.
5. Impostare la durata su 5 minuti.
6. Avviare il funzionamento.
7. Una volta trascorso il tempo impostato, lasciare chiuso lo sportello per altri 3 minuti.
8. Pulire il vano cottura con un panno morbido e farlo asciugare, lasciando lo sportello aperto.

19 Pulizia e cura

Per mantenere a lungo l'apparecchio in buone condizioni, sottoporlo a una cura e a una manutenzione scrupolose.

19.1 Detergenti

Utilizzare solo detergenti adatti.

⚠ AVVERTENZA – Pericolo di scosse elettriche!

L'infiltrazione di umidità può provocare una scarica elettrica.

- Non lavare l'apparecchio con pulitori a vapore o idropulitrifici.

ATTENZIONE

I detergivi non appropriati danneggiano le superfici dell'apparecchio.

- Non utilizzare detergenti aggressivi o abrasivi.
- Non utilizzare detergenti a elevato contenuto di alcol.
- Non utilizzare spugnette dure o abrasive.
- Non utilizzare detergenti speciali per la pulizia a caldo.
- Utilizzare detergenti per i vetri, raschietti o prodotti per l'acciaio inox solo se consigliati all'interno delle indicazioni per la pulizia del rispettivo pezzo.

Il sale contenuto nei panni di spugna nuovi può danneggiare le superfici.

- Lavare accuratamente i panni di spugna nuovi prima di utilizzarli.

Per conoscere quali detergenti sono adatti a ciascuna superficie e ad ogni componente, consultare le singole istruzioni di pulizia.

19.2 Pulizia dell'apparecchio

Pulire l'apparecchio come indicato, in modo da non danneggiare le diverse superfici e i diversi componenti eseguendo una pulizia errata o utilizzando detergenti non idonei.

⚠ AVVERTENZA – Pericolo di ustioni!

Durante l'utilizzo, l'apparecchio e le sue parti con cui si può entrare a contatto si surriscaldano.

- È necessario prestare attenzione per evitare di toccare gli elementi riscaldanti.
- Tenere lontano i bambini di età inferiore a 8 anni.

⚠ AVVERTENZA – Pericolo di incendio!

I residui di cibo, il grasso e il sugo dell'arrosto possono prendere fuoco.

- Prima di utilizzare l'apparecchio, eliminare lo sporco più grossolano dal vano cottura, dagli elementi riscaldanti e dagli accessori.

⚠ AVVERTENZA – Pericolo di lesioni!

Il vetro graffiato dello sportello dell'apparecchio potrebbe rompersi.

- Non utilizzare alcun detergente abrasivo né raschietti in metallo taglienti per la pulizia del vetro dello sportello dell'apparecchio, poiché possono graffiare la superficie.

1. Osservare le avvertenze relative ai prodotti per la pulizia. → Pagina 22

2. Osservare le indicazioni di pulizia dei componenti dell'apparecchio o delle superfici.

3. Se non indicato diversamente:

- pulire i componenti dell'apparecchio con soluzione di lavaggio calda e un panno spugna.

¹ Impostazione di fabbrica (può variare in base al tipo di apparecchio)

- ▶ Asciugare con un panno morbido.

19.3 Pulizia del lato frontale dell'apparecchio

ATTENZIONE

Una pulizia non conforme può danneggiare la parte frontale dell'apparecchio.

- ▶ Non utilizzare per la pulizia né detergenti per vetro, né raschietti per metallo né raschietti per vetro.
 - ▶ Per evitare punti di corrosione sul lato frontale in acciaio inox, togliere subito le macchie di calcare, grasso, amido e albumi.
 - ▶ In caso di superfici in acciaio inox utilizzare prodotti specifici per superfici calde.
1. Osservare le avvertenze relative ai prodotti per la pulizia. → *Pagina 22*
 2. Pulire il lato frontale dell'apparecchio con una soluzione di lavaggio calda e un panno spugna.
Nota: Lieve differenza di colore sul lato frontale dell'apparecchio sono dovute a diversi materiali quali vetro, plastica o metallo.
 3. Stendere uno strato sottile di detergente per acciaio inox con un panno morbido sul lato frontale dell'apparecchio in acciaio inox.
I prodotti per acciaio inox sono disponibili presso il servizio clienti o i rivenditori specializzati.
 4. Asciugare con un panno morbido.

19.4 Pulizia dell'alluminio

1. Pulire con un detergente delicato per la pulizia dei vetri.
2. Rimuoverlo con un panno morbido o in microfibra con movimenti orizzontali e senza fare pressione sulle superfici.

19.5 Pulizia del vano cottura

ATTENZIONE

Una pulizia non conforme può danneggiare il vano cottura.

- ▶ Non utilizzare uno spray per forno, altri detergenti per forno aggressivi o abrasivi.
- Nota:** In caso di sporco particolarmente ostinato, utilizzare un gel detergente per forno (codice ord. 00311859 presso il servizio di assistenza clienti o nei negozi online).
1. Osservare le avvertenze relative ai prodotti per la pulizia. → *Pagina 22*
 2. Pulire con una soluzione di lavaggio calda o acqua e aceto.
 3. In caso di sporco ostinato, utilizzare un detergente per forno adatto alle superfici in acciaio inossidabile. Utilizzare il detergente per forno soltanto nel vano cottura freddo.

Consiglio: Per eliminare odori indesiderati, riscaldare una tazza di acqua con un paio di gocce di succo di limone per 1-2 minuti alla potenza microonde massima. Inserire sempre un cucchiaino nel recipiente, per

evitare un ritardo nel raggiungimento del punto di ebollizione.

4. Pulire il vano cottura con un panno morbido
5. e farlo asciugare, lasciando lo sportello aperto.

19.6 Pulizia del pannello di comando

ATTENZIONE

Una pulizia non conforme può danneggiare il pannello di comando.

- ▶ Non bagnare mai il pannello di comando.
1. Osservare le avvertenze relative ai prodotti per la pulizia. → *Pagina 22*
 2. Pulire il pannello di comando con un panno in microfibra o un panno morbido e umido.
 3. Asciugare con un panno morbido.

19.7 Pulizia dei pannelli dello sportello

ATTENZIONE

Una pulizia non conforme può danneggiare i pannelli dello sportello.

- ▶ Non utilizzare raschietti per vetro.
1. Osservare le avvertenze relative ai prodotti per la pulizia. → *Pagina 22*
 2. Pulire i pannelli dello sportello con un panno spugna umido e un detergente per vetri.
Nota: Eventuali ombreggiature sui pannelli dello sportello, simili a striature, sono dovute al riflesso dell'illuminazione interna del vano cottura.
 3. Asciugare con un panno morbido.

19.8 Pulizia della guarnizione dello sportello

Non rimuovere la guarnizione dello sportello.

ATTENZIONE

Una pulizia non conforme può danneggiare la guarnizione dello sportello.

- ▶ Non utilizzare per la pulizia né raschietti per metallo né raschietti per vetro.
 - ▶ Non utilizzare detergenti abrasivi.
1. Osservare le avvertenze relative ai prodotti per la pulizia. → *Pagina 22*
 2. Pulire la guarnizione dello sportello con una soluzione di lavaggio calda e un panno spugna morbido.
 3. Asciugare con un panno morbido.

19.9 Pulizia degli accessori

1. Osservare le avvertenze relative ai prodotti per la pulizia. → *Pagina 22*
2. Eliminare i residui di cibo bruciati con un panno spugna umido e una soluzione di lavaggio calda.
3. Pulire gli accessori con una soluzione di lavaggio calda e con un panno spugna o una spazzola.
4. Lavare la griglia in lavastoviglie oppure utilizzare un detergente per acciaio inox.
In caso di sporco ostinato, utilizzare una paglietta d'acciaio o un detergente per forno.
5. Asciugare con un panno morbido.

19.10 Pulizia della protezione in vetro

La protezione in vetro della lampada del forno si trova sulla parete laterale sinistra del vano cottura.

⚠ AVVERTENZA – Pericolo di ustioni!

La protezione in vetro della lampadina del vano cottura diventa bollente.

- ▶ Afferrare la protezione in vetro soltanto utilizzando guanti resistenti al calore.
- 1. Allentare la vite sulla protezione in vetro.
- 2. Pulire il vetro con una soluzione di lavaggio.
- 3. Avvitare la protezione in vetro.

19.11 Pulizia delle superfici autopulenti

La parte posteriore del vano cottura dispone di un rivestimento catalizzatore dei fumi autopulente, in grado di assorbire e neutralizzare gli spruzzi prodotti durante la cottura, mentre l'apparecchio è in funzione.

ATTENZIONE

Un detergente per forno applicato sulle superfici autopulenti danneggia le superfici.

- ▶ Non utilizzare detergenti per forno sulle superfici autopulenti. Se il detergente per forno entra in contatto con queste superfici, sciacquarlo immediatamente con l'acqua e tamponare con un panno spugna. Non raschiare e non utilizzare pagliette o spugne abrasive.

Requisito:

Il vano cottura è raffreddato.

- ▶ I residui di colore scuro o chiaro possono essere eliminati con un po' di acqua e una spugna morbida.

Nota: Durante il funzionamento possono formarsi delle macchie rossicce sulle superfici. Non si tratta di ruggine, ma di residui di cibo. Tali macchie non sono dannose per la salute e non limitano la capacità di pulizia delle superfici autopulenti.

19.12 Sostituzione della lampadina del vano cottura

Se l'illuminazione del vano cottura è difettosa, sostituire la lampadina nel vano cottura.

Nota: Le lampadine alogene resistenti al calore da 240 V da 60 W, possono essere acquistate presso il servizio di assistenza tecnica o i rivenditori specializzati. Utilizzare soltanto queste lampadine. Afferrare le nuove lampadine alogene soltanto con un panno asciutto e pulito in modo da non comprometterne la durata.

⚠ AVVERTENZA – Pericolo di ustioni!

Durante l'utilizzo, l'apparecchio e le sue parti con cui si può entrare a contatto si surriscaldano.

- ▶ È necessario prestare attenzione per evitare di toccare gli elementi riscaldanti.
- ▶ Tenere lontano i bambini di età inferiore a 8 anni.

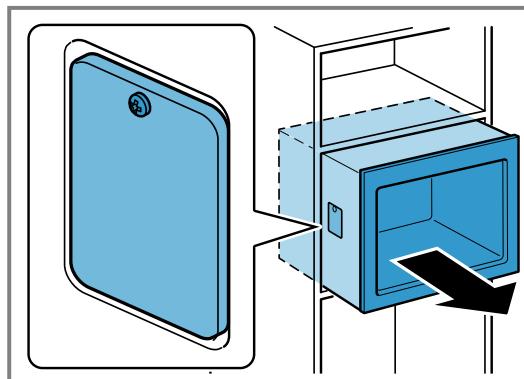
⚠ AVVERTENZA – Pericolo di scosse elettriche!

Durante la sostituzione della lampadina i contatti del portalampada sono sotto tensione.

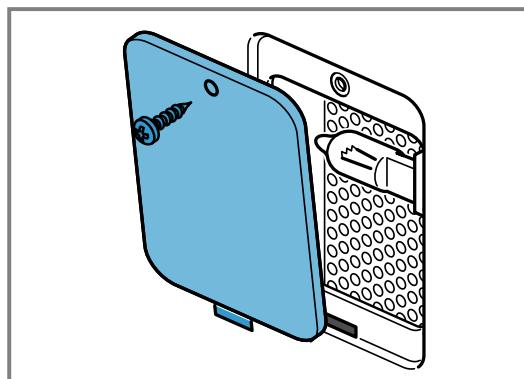
- ▶ Prima di sostituire la lampadina accertarsi che l'apparecchio sia spento per evitare ogni possibile scarica elettrica.
- ▶ Inoltre togliere la spina o disattivare il fusibile nella scatola dei fusibili.

Requisiti

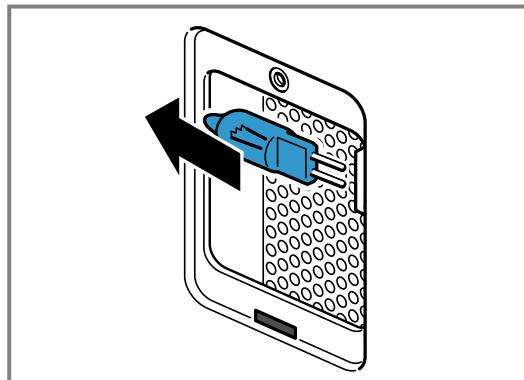
- Il vano cottura è raffreddato.
- È disponibile una nuova lampadina alogena per la sostituzione.
- 1. Staccare l'apparecchio dalla rete elettrica.
- 2. Smontare l'apparecchio.
→ "Istruzioni per il montaggio", Pagina 38
- ▶ Aprire lo sportello dell'apparecchio.
- ▶ Allentare le viti di fissaggio a destra e a sinistra sul forno.
- ▶ Tirare fuori l'apparecchio sollevandolo con cautela.



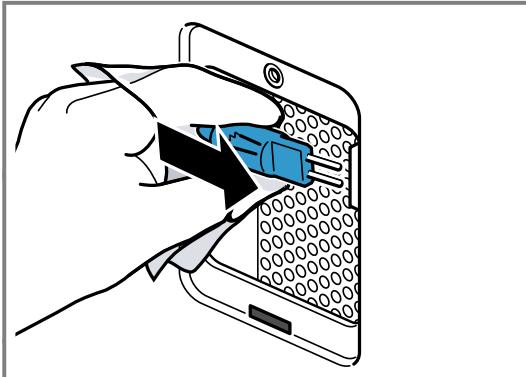
- 3. Svitare la vite della protezione della lampada nella parete laterale sinistra esterna e rimuovere il coperchio della lampadina.



- 4. Estrarre la lampadina alogena.



5. Applicare la lampadina alogena nuova.



6. Riavvitare il coperchio della lampadina.

7. Montare l'apparecchio.

- ▶ Inserire l'apparecchio prestando attenzione.

- ▶ Avvitare le viti di fissaggio a destra e a sinistra sul forno.

- ▶ Chiudere lo sportello dell'apparecchio.

8. Collegare l'apparecchio alla rete elettrica.

19.13 Sostituzione della protezione in vetro

Se la protezione in vetro all'interno del vano cottura è danneggiata, occorre sostituirla.

Nota: Le coperture in vetro possono essere richieste presso il servizio di assistenza tecnica.

Requisiti

- Il vano cottura è raffreddato.
- È disponibile una nuova protezione in vetro per la sostituzione.

1. Allentare la vite sulla protezione in vetro.

2. Avvitare la nuova protezione in vetro.

20 Sistemazione guasti

I guasti minori possono essere sistemati autonomamente dall'utente. Utilizzare le informazioni per la sistemazione dei guasti prima di contattare il servizio di assistenza clienti. In questo modo si evitano costi non necessari.

⚠ AVVERTENZA – Pericolo di lesioni!

Gli interventi di riparazione effettuati in modo non appropriato rappresentano una fonte di pericolo.

- ▶ Solo il personale adeguatamente specializzato e formato può eseguire riparazioni sull'apparecchio.
- ▶ Se l'apparecchio presenta guasti, rivolgersi al servizio di assistenza clienti.
→ "Servizio di assistenza clienti", Pagina 26

⚠ AVVERTENZA – Pericolo di scosse elettriche!

Gli interventi di riparazione effettuati in modo non appropriato rappresentano una fonte di pericolo.

- ▶ Solo il personale adeguatamente specializzato e formato può eseguire riparazioni sull'apparecchio.
- ▶ Per la riparazione dell'apparecchio possono essere impiegati soltanto pezzi di ricambio originali.
- ▶ Al fine di evitare pericoli, se il cavo di alimentazione di questo apparecchio subisce danni deve essere sostituito dal produttore, dal suo servizio di assistenza clienti o da persona in possesso di simile qualifica.

20.1 Anomalie di funzionamento

Guasto	Causa e ricerca guasti
L'apparecchio non funziona.	La spina non è inserita nella rete elettrica. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Collegare l'apparecchio alla rete elettrica.
	Il fusibile nel contatore elettrico si è attivato. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Controllare il fusibile nella scatola corrispondente.
	Alimentazione di corrente guasta. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Verificare che l'illuminazione interna o altri apparecchi nel locale funzionino correttamente.
	Anomalia di funzionamento <ol style="list-style-type: none"> 1. Disattivare anche il fusibile nella scatola corrispondente. 2. Attivare il fusibile dopo circa 10 secondi. 3. Se l'anomalia si manifesta nuovamente, contattare il servizio di assistenza clienti.
Non si riesce ad avviare l'apparecchio.	Lo sportello dell'apparecchio non è completamente chiuso. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Chiudere lo sportello.
Le pietanze si riscaldano più lentamente del solito.	La potenza microonde è impostata troppo bassa. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Impostare una potenza microonde più alta. → "Microonde", Pagina 10
	La quantità di cibi inseriti è maggiore rispetto al solito. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Impostare una durata più lunga. Una quantità raddoppiata richiede tempo raddoppiato.

Guasto	Causa e ricerca guasti
Le pietanze si riscaldano più lentamente del solito.	Le pietanze sono più fredde del solito. ► Girare le pietanze o mescolarle di tanto in tanto.
L'apparecchio acceso non potrà più ricevere comandi, sul display compare  .	È attivata la sicurezza bambini. ► Disattivare la sicurezza bambini. → "Disattivazione della sicurezza bambini", Pagina 20
L'apparecchio non riscalda e sul display compare  .	Modalità demo attivata. ► Disattivare la modalità demo. → "Impostazioni di base", Pagina 20
L'illuminazione del vano di cottura non funziona.	La lampadina alogena è difettosa. ► Sostituire la lampadina nel vano cottura. → "Sostituzione della lampadina del vano cottura", Pagina 24 Una nuova lampadina alogena è disponibile presso il servizio di assistenza tecnica o il rivenditore specializzato. → "Servizio di assistenza clienti", Pagina 26

20.2 Indicazioni sul display

Guasto	Causa e ricerca guasti
Sul display viene visualizzato il messaggio di errore "Exxx"	Si è verificato un errore. 1. Spegnere e riaccendere l'apparecchio. ✓ Se l'anomalia non è più presente, il messaggio scompare. 2. Se il messaggio compare di nuovo, rivolgersi al servizio assistenza clienti. Comunicare il messaggio d'errore esatto. → "Servizio di assistenza clienti", Pagina 26

20.3 Interruzione dell'alimentazione elettrica

L'apparecchio può superare un'interruzione di corrente di qualche secondo. L'apparecchio riprende a funzionare.

In caso di interruzione più prolungata e apparecchio in funzione, sul display viene visualizzato un messaggio. Il funzionamento viene interrotto. Dopo un'interruzione di corrente, rimettere in funzione l'apparecchio come di consueto ruotando il selettore funzioni in posizione zero.
→ "Prima messa in funzione", Pagina 9

21 Smaltimento

21.1 Rottamazione di un apparecchio dismesso

Un corretto smaltimento nel rispetto dell'ambiente permette di recuperare materie prime preziose.

- Smaltire l'apparecchio nel rispetto dell'ambiente. Per informazioni sulle attuali procedure di smaltimento rivolgersi al rivenditore specializzato o al comune di competenza.



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 validi su tutto il territorio dell'Unione Europea.

22 Servizio di assistenza clienti

Informazioni dettagliate sulla durata e sulle condizioni di garanzia in ciascun Paese sono reperibili tramite il codice QR sul documento allegato relativo ai contatti di assistenza e alle condizioni di garanzia, presso il nostro servizio di assistenza clienti, il vostro rivenditore o sul nostro sito web.

Quando si contatta il servizio di assistenza clienti sono necessari il codice prodotto (E-Nr.) e il codice di produzione (FD) dell'apparecchio.

I dati di contatto del servizio di assistenza clienti sono reperibili tramite il codice QR sul documento allegato re-

lativo ai contatti di assistenza e alle condizioni di garanzia o sul nostro sito web.

Il prodotto è dotato di sorgenti luminose con classe di efficienza energetica G.

Le informazioni conformi alla normativa (EU) 2023/826 sono disponibili online alla voce www.gaggenau.com nella pagina del prodotto e nella pagina di assistenza dell'apparecchio nelle istruzioni per l'uso e nei documenti aggiuntivi.

22.1 Codice prodotto (E-Nr.) e codice di produzione (FD)

Il codice prodotto (E-Nr.) e il codice di produzione (FD) sono riportati sulla targhetta identificativa dell'apparecchio.

La targhetta con i numeri si trova aprendo lo sportello dell'apparecchio.



Annotare i dati dell'apparecchio e il numero di telefono del servizio di assistenza clienti per ritrovarli rapidamente.

23 Funziona così

Qui è possibile trovare le impostazioni adatte, gli accessori e le stoviglie migliori per diverse pietanze. Abbiamo adattato i suggerimenti in modo ottimale all'apparecchio.

23.1 Il miglior modo di procedere

Consiglio

Istruzioni per la preparazione

- Le impostazioni consigliate valgono sempre per il vano cottura freddo e vuoto.
- I tempi di cottura riportati nella panoramica costituiscono valori indicativi e dipendono dalla qualità e dalle caratteristiche degli alimenti stessi.

⚠ AVVERTENZA – Pericolo di ustioni!

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.

⚠ AVVERTENZA – Pericolo di scottature!

Rimuovendo l'accessorio può traboccare del liquido caldo.

- ▶ Rimuovere con cautela l'accessorio caldo indossando sempre un guanto da forno.

ATTENZIONE

Gli alimenti contenenti acidi può danneggiare la griglia.

- ▶ Non disporre alimenti contenenti acidi, come la frutta o cibi grigliati conditi con marinature acide, direttamente sulla griglia.

Nota: Indicazioni per soggetti allergici al nichel

In rari casi, piccole tracce di nichel possono passare nell'alimento.

1. Prima dell'utilizzo, rimuovere dal vano cottura le stoviglie non necessarie.
2. Selezionare una pietanza desiderata dalle impostazioni consigliate.
3. Introdurre le pietanze in una stoviglia adatta.
4. Collocare la stoviglia al centro del fondo del vano cottura.
In questo modo, le microonde possono raggiungere tutti i lati delle pietanze.
5. Impostare l'apparecchio in base alle impostazioni consigliate.
Impostare prima la durata più breve. Se necessario, prolungare la durata.
6. Estrarre sempre le stoviglie calde dal vano cottura utilizzando una presina.

23.2 Scongelamento

Scongelare le pietanze surgelate con l'apparecchio.

Consigli per scongelare, riscaldare e cuocere con la funzione microonde

Osservare tali consigli per ottenere buoni risultati di scongelamento, riscaldamento e cottura con la funzione microonde.

Richiesta	Consiglio
Desidero preparare un quantità diversa da quella indicata nella tabella.	Prolungare o ridurre i tempi di cottura basandosi sulla seguente regola approssimativa: <ul style="list-style-type: none"> ▪ Quantità raddoppiata = tempo quasi raddoppiato ▪ Quantità dimezzata = tempo dimezzato

Scongelamento con il microonde

Nota

Istruzioni per la preparazione

- Scongelare le pietanze in posizione orizzontale.
- Utilizzare stoviglie adatte al microonde, senza coperchio.
- Collocare la stoviglia sul fondo del vano di cottura.
- Nel frattempo mescolare o girare 2-3 volte le pietanze. Rimuovere il liquido mentre si mescola.
- Durante lo scongelamento di carne o pollame fuoriesce del liquido. Quando si girano gli alimenti, rimuovere il liquido. Non riutilizzare o mettere a contatto con altri alimenti.
- Estrarre la carne tritata già scongelata dopo averla girata.
- Separare le parti scongelate girando gli alimenti.

- Le parti delicate, come cosce e ali del pollo o le parti grasse dell'arrosto, possono essere coperte con pezzettini di pellicola di alluminio. Evitare che questa pellicola entri in contatto con le pareti interne dell'apparecchio. Trascorsa la metà del tempo di scongelamento, rimuovere la pellicola di alluminio.
- Lasciar riposare gli alimenti scongelati ancora per 10-60 minuti nell'apparecchio spento per uniformare la temperatura. Nel caso di pollame è possibile estrarre le interiora.

Pietanze	Peso	Potenza microonde	Durata
Carne intera disossata o con osso	800 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 15 min ¹ 2. 15 – 25 min
Carne intera disossata o con osso	1000 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 15 min ¹ 2. 25 – 35 min
Carne intera disossata o con osso	1500 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 20 min ¹ 2. 25 – 35 min
Pezzi o fettine di carne	200 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 5 min ² 2. 4 – 6 min
Pezzi o fettine di carne	500 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 10 min ² 2. 5 – 10 min
Pezzi o fettine di carne	800 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 10 min ² 2. 10 – 15 min
Carne tritata, mista	200 g	90 W	15 min ¹
Carne tritata, mista	500 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 5 min ¹ 2. 10 – 15 min
Carne tritata, mista	800 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 10 min ¹ 2. 15 – 20 min
Pollame o pezzi di pollo	600 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 5 min ¹ 2. 10 – 15 min
Pollame o pezzi di pollo	1200 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 10 min ¹ 2. 20 – 25 min
Anatra	2000 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 20 min ¹ 2. 30 – 40 min
Oca	4500 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 30 min ¹ 2. 60 – 80 min
Filetto, cotoletta o fette di pesce	400 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 5 min 2. 10 – 15 min
Pesce intero	300 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 3 min ¹ 2. 10 – 15 min
Pesce intero	600 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 8 min ¹ 2. 15 – 25 min
Verdure, ad es. piselli	300 g	180 W	10 – 15 min ³
Verdure, ad es. piselli	600 g	1. 180 W 2. 90 W	10 min ³ 2. 8 – 13 min
Frutta, ad es. lamponi	300 g	180 W	7 – 10 min ³
Frutta, ad es. lamponi	500 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 8 min ³ 2. 5 – 10 min
Sciogliere il burro ⁴	125 g	90 W	6 – 8 min
Sciogliere il burro ⁴	250 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 2 min 2. 3 – 5 min
Pane, intero	500 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 3 min ¹ 2. 10 – 15 min
Pane, intero	1000 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 5 min ¹ 2. 15 – 25 min

¹ Girare ripetutamente la pietanza.² Separare le parti scongelate girando gli alimenti.³ Di tanto in tanto mescolare la pietanza con cautela.⁴ Rimuovere completamente la confezione.

Pietanze	Peso	Potenza microonde	Durata
Dolci, asciutti, ad es. torte morbide ^{1,2}	500 g	90 W	10 – 15 min
Dolci, asciutti, ad es. torte morbide ^{1,2}	750 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 3 min 2. 10 – 15 min
Dolci, con ripieno succoso, ad es. torta di frutta, torta di ricotta ¹	500 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 5 min 2. 15 – 25 min
Dolci, con ripieno succoso, ad es. torta di frutta, torta di ricotta ¹	750 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 7 min 2. 15 – 25 min

Consigli per congelare, riscaldare e cuocere con la funzione microonde la volta successiva

Osservare tali consigli per ottenere buoni risultati di scongelamento, riscaldamento e cottura con la funzione microonde.

Richiesta	Consiglio
La pietanza si è asciugata troppo.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Ridurre la durata o selezionare una potenza microonde inferiore. ▪ Coprire la pietanza e aggiungere maggiore quantità di liquido.
Al termine del tempo impostato la pietanza non è ancora scongelata, riscaldata o cotta.	Prolungare la durata. Grandi quantità e alimenti spessi necessitano di tempi più lunghi.

Riscaldamento o cottura delle pietanze surgelate con il microonde

Osservare le impostazioni consigliate per riscaldare con il microonde.

Nota

Istruzioni per la preparazione

- Utilizzare stoviglie adatte al microonde, con coperchio. Per coprire, è possibile utilizzare anche un piatto o un coperchio specifico per microonde. Togliere i piatti pronti dalla confezione.
- Distribuire le pietanze nella stoviglia in piano. Le pietanze basse si scaldano più rapidamente.
- Collocare la stoviglia sul fondo del vano di cottura.
- I cibi trasmettono il calore alle stoviglie. Le stoviglie possono surriscaldarsi. Utilizzare le presine.
- Nel frattempo mescolare o girare 2-3 volte le pietanze.
- Dopo il riscaldamento, lasciar riposare le pietanze 2-5 minuti.
- Il gusto tipico degli alimenti viene conservato. Ridurre la quantità di sale e spezie.

Pietanze	Peso	Potenza microonde	Durata
Menu e piatti pronti o precotti con 2-3 componenti	300 – 400 g	600 W	11 – 15 min
Minestra	400 – 500 g	600 W	8 – 13 min
Minestrone	500 g	600 W	10 – 15 min
Minestrone	1000 g	600 W	20 – 25 min
Fette o pezzetti di carne con sugo, ad es. gulasch	500 g	600 W	12 – 17 min
Fette o pezzetti di carne con sugo, ad es. gulasch	1000 g	600 W	25 – 30 min
Pesce, ad es. filetto	400 g	600 W	10 – 15 min
Pesce, ad es. filetto	800 g	600 W	20 – 25 min
Contorni, ad es. riso, pasta ³	250 g	600 W	2 – 5 min
Contorni, ad es. riso, pasta ³	500 g	600 W	8 – 10 min
Verdure, ad es. piselli, broccoli, carote ³	300 g	600 W	8 – 10 min
Verdure, ad es. piselli, broccoli, carote ³	600 g	600 W	14 – 17 min

¹ Scongelare solo dolci senza glassa, panna, gelatina o crema.

² Separare le porzioni di dolce l'una dall'altra.

³ Aggiungere un po' di liquido alla pietanza.

Richiesta	Consiglio
Al termine del tempo impostato la pietanza non è ancora pronta all'interno, ma è già surriscaldata all'esterno.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Mescolare di tanto in tanto. ▪ Ridurre la potenza microonde e prolungare la durata.
Dopo lo scongelamento il nucleo centrale del pollame o della carne è ancora surgelato, all'esterno però risulta già cotto.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Ridurre la potenza microonde. ▪ Girare ripetutamente cibi scongelati di grandi dimensioni.

23.3 Riscaldamento

Con l'apparecchio è possibile riscaldare le pietanze.

Pietanze	Peso	Potenza microonde	Durata
Spinaci con panna ¹	450 g	600 W	11 – 16 min

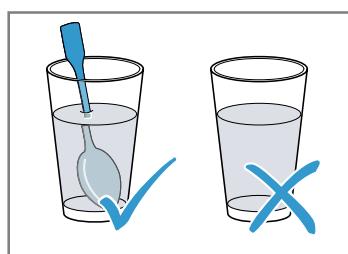
Riscaldamento con microonde

Osservare le impostazioni consigliate per riscaldare con il microonde.

⚠ AVVERTENZA – 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 è vietato, per motivi di sicurezza. Il liquido caldo può traboccare o schizzare all'improvviso.

- Quando si riscalda, aggiungere sempre un cucchiaio nel contenitore, così si evita un ritardo nel processo di ebollizione.



ATTENZIONE

Se il metallo entra in contatto con la parete del vano cottura, si verificano scintille che possono danneggiare l'apparecchio oppure distruggere il vetro interno dello sportello.

- I componenti in metallo, per esempio i cucchiaini contenuti nei bicchieri, devono restare a una distanza non inferiore a 2 cm dalle pareti del vano cottura e dal lato interno dello sportello.

Nota

Istruzioni per la preparazione

- Utilizzare stoviglie adatte al microonde, con coperchio. Per coprire, è possibile utilizzare anche un piatto o un coperchio specifico per microonde. Togliere i piatti pronti dalla confezione.
- Collocare la stoviglia sul fondo del vano di cottura.
- Nel frattempo mescolare o girare 2-3 volte le pietanze.
- Dopo il riscaldamento, lasciar riposare le pietanze 2-5 minuti.
- I cibi trasmettono il calore alle stoviglie. Le stoviglie possono surriscaldarsi. Utilizzare le presine.

Pietanze	Peso	Potenza microonde	Durata
Menu e piatti pronti o precotti con 2-3 componenti	350 – 500 g	600 W	4 – 8 min
Bevande ^{2,3,4}	150 ml	1000 W	1 – 2 min
Bevande ^{2,3,4}	300 ml	1000 W	2 – 3 min
Bevande ^{2,3,4}	500 ml	1000 W	4 – 5 min
Alimenti per bambini, ad es. biberon ^{5,6,7}	50 ml	360 W	0:30 – 1 min
Alimenti per bambini, ad es. biberon ^{5,6,7}	100 ml	360 W	0:30 – 1:30 min
Alimenti per bambini, ad es. biberon ^{5,6,7}	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 in salsa ⁸	500 g	600 W	8 – 11 min
Minestrone	400 g	600 W	6 – 8 min
Minestrone	800 g	600 W	8 – 11 min
Verdure, 1 porzione ⁹	150 g	600 W	2 – 3 min

¹ Cuocere la pietanza senza aggiungere acqua.

² Mettere un cucchiaio nel bicchiere.

³ Non riscaldare troppo le bevande alcoliche.

⁴ Controllare di tanto in tanto la pietanza.

⁵ Riscaldare gli alimenti per la prima infanzia senza tettarella o coperchio.

⁶ Una volta terminato il riscaldamento, scuotere sempre con cura.

⁷ Controllare assolutamente la temperatura.

⁸ Coprire la pietanza.

⁹ Aggiungere un po' di liquido alla pietanza.

Pietanze	Peso	Potenza microonde	Durata
Verdure, 2 porzioni ¹	300 g	600 W	3 – 5 min

23.4 Cottura

Con l'apparecchio è possibile cuocere le pietanze.

Cottura con il forno a microonde

Nota

Istruzioni per la preparazione

- Utilizzare stoviglie adatte al microonde, con coperchio. Per coprire, è possibile utilizzare anche un piatto o un coperchio specifico per microonde. Togliere i piatti pronti dalla confezione.
- Distribuire le pietanze nella stoviglia in piano. Le pietanze basse si scalzano più rapidamente.
- Collocare la stoviglia sul fondo del vano di cottura.
- I cibi trasmettono il calore alle stoviglie. Le stoviglie possono surriscaldarsi. Utilizzare le presine.
- Dopo il riscaldamento, lasciar riposare le pietanze 2-5 minuti.
- Il gusto tipico degli alimenti viene conservato. Ridurre la quantità di sale e spezie.

Pietanze	Peso	Potenza microonde	Durata
Pollo intero, fresco senza interiore ²	1200 g	600 W	25 – 30 min
Filetto di pesce, fresco	400 g	600 W	7 – 12 min
Verdura fresca ^{3,4,5}	250 g	600 W	6 – 10 min
Verdura fresca ^{3,4,5}	500 g	600 W	10 – 15 min
Patate ^{3,4,5}	250 g	600 W	8 – 10 min
Patate ^{3,4,5}	500 g	600 W	12 – 15 min
Patate ^{3,4,5}	750 g	600 W	15 – 22 min
Riso ⁶	125 g	1. 600 W 2. 180 W	1. 4 – 6 min 2. 12 – 15 min
Riso ⁶	250 g	1. 600 W 2. 180 W	1. 6 – 8 min 2. 15 – 18 min
Dolci, ad es. budino (istantaneo) ⁵	500 ml	600 W	5 – 8 min
Frutta, composta di frutta ⁵	500 g	600 W	9 – 12 min

Budino in polvere

⚠ AVVERTENZA – Pericolo di ustioni!

Le pietanze riscaldate emettono calore. Le stoviglie possono surriscaldarsi.

- ▶ Servirsi sempre delle presine per estrarre le stoviglie e gli accessori dal vano di cottura.

1. Mescolare una bustina di budino in polvere con dello zucchero e del latte, seguendo le indicazioni riportate sulla confezione, in una ciotola dai bordi alti adatta al microonde in modo tale che non si formino i grumi.
 2. Aggiungere il latte restante e mescolare ancora.
 3. Mettere la ciotola nel vano di cottura e chiudere lo sportello dell'apparecchio.
 4. Impostare l'apparecchio in base alle impostazioni consigliate.
 5. Mescolare per la prima volta dopo 3 minuti. Poi mescolare a intervalli di un minuto finché non si raggiunge la consistenza desiderata.
- La durata dell'operazione dipende dalla temperatura del latte e dalla stoviglia utilizzata.

23.5 Dolci e biscotti

Impostazioni consigliate per dolci e biscotti.

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

Consigli per la cottura al forno

Per ottenere un buon risultato di cottura, abbiamo raccolto dei consigli.

Richiesta	Consiglio
Il dolce deve lievitare uniformemente.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Imburcare solo il fondo dello stampo a cerniera. ▪ A cottura ultimata, staccare con attenzione il dolce dallo stampo servendosi di un coltello.

¹ Aggiungere un po' di liquido alla pietanza.

² Girare la pietanza dopo 1/2 del tempo totale di cottura.

³ Tagliare in pezzi di uguali dimensioni.

⁴ Aggiungere una quantità di acqua limitata alla pietanza.

⁵ Di tanto in tanto mescolare la pietanza con cautela.

⁶ Aggiungere l'acqua in quantità doppia.

Richiesta	Consiglio	Richiesta	Consiglio
I piccoli biscotti non devono attaccarsi tra loro durante la cottura.	Lasciare una distanza minima di 2 cm intorno a ciascun biscotto, in modo che abbiano spazio sufficiente per lievitare e dorare su tutti i lati.	Si desidera seguire una propria ricetta.	Fare riferimento a una ricetta simile tra quelle contenute nelle tabelle.
Sapere se un dolce è ben cotto.	Infilzare un bastoncino di legno nel punto più alto del dolce. Quando la pasta non aderisce più allo stecchino, il dolce è pronto.	Utilizzare uno stampo in silcone, in vetro, in plastica o in ceramica.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Lo stampo deve essere refrattario fino a 250 °C. ▪ Quando si utilizzano questi stampi, i dolci rimangono più chiari. ▪ Con il microonde la durata di cottura risulterà minore rispetto alle indicazioni della tabella.

Dolci e biscotti

Attenersi alle impostazioni consigliate per dolci e biscotti.

Nota

Istruzioni per la preparazione

- Posizionare sempre lo stampo al centro della griglia.
- Gli stampi per dolci più indicati sono quelli scuri in metallo.
- Gli stampi in metallo sono adatti unicamente alla cottura senza microonde.
- Con la combinazione con microonde, utilizzare stampi in vetro, ceramica o plastica. Essi devono essere termoresistenti fino a 250 °C.
- La temperatura e la durata dipendono dal tipo e dalla quantità dell'impasto. Perciò nelle tabelle sono riportati gli intervalli di temperatura. Iniziare con un valore inferiore e, se necessario, impostare la volta successiva un parametro più elevato. Una temperatura più bassa permette una doratura più uniforme.
- I parametri di tempo si riferiscono all'inserimento nel forno freddo.

Pietanze	Stoviglie	Livello	Potenza microonde	Tipo di riscaldamento	Temperatura	Durata
Torta morbida, semplice	Stampo a cerniera, a ciambella o rettangolare	1	+		160 – 170 °C	60 – 80 min
Torta morbida, delicata, ad es. torta margherita	Stampo a cerniera, a ciambella o rettangolare	1	+		150 – 160 °C	60 – 70 min
Fondi di torta con bordo in pasta frolla	Stampo a cerniera	1	+		160 – 170 °C	35 – 45 min
Base per torta a impasto morbido	Stampo per fondi di dolci alla frutta	1	+		160 – 170 °C	35 – 45 min
Torta 4 quarti (pan di Spagna con acqua)	Stampo a cerniera	1	+		170 – 180 °C	45 – 50 min
Dolci con farcitura asciutta (impasto)	Vassoio in vetro	2	+		160 – 170 °C	35 – 50 min
Torta con copertura umida ad es. pasta lievitata co-sparsa da streusel mele	Vassoio in vetro	2	+		155 – 165 °C	55 – 65 min
Treccia lievitata con 500 g di farina	Vassoio in vetro	2	+		160 – 170 °C	30 – 40 min
Stollen con 500 g di farina	Vassoio in vetro	2	+		170 – 180 °C	60 – 70 min
Pizza	Vassoio in vetro	2	+		200 – 210 °C	30 – 40 min
Pane lievitato, 1 kg	Vassoio in vetro	2	+		180 – 190 °C	50 – 60 min
Torta di noci	Stampo a cerniera	1	90 W	+	170 – 180 °C	30 – 35 min
Torte alla frutta o torte alla ricotta di pasta frolla	Stampo a cerniera	2	360 W	+	150 – 160 °C	40 – 50 min ¹

¹ Lasciar raffreddare il dolce per ca. 20 minuti nel forno.

Pietanze	Stoviglie	Livello	Potenza microonde	Tipo di riscaldamento	Temperatura	Durata
Dolce alla frutta delicato, impasto fine	Stampo a cerniera o da ciambella	1	90 W	+	170 – 190 °C	30 – 45 min
Torte salate, ad es. quiche o torta di cipolle	Stampo a cerniera o stampo per quiche	2	90 W	+	160 – 180 °C	50 – 70 min

Pasticcini

Pietanze	Stoviglie	Livello	Tipo di riscaldamento	Temperatura	Durata
Biscottini	Vassoio in vetro	2	+	150 – 170 °C	20 – 35 min
Meringhe	Vassoio in vetro	2	+	110 °C	90 – 120 min
Amaretti	Vassoio in vetro	2	+	110 °C	35 – 45 min
Pasta sfoglia	Vassoio in vetro	2	+	180 – 200 °C	35 – 45 min
Pagnotte, ad es. pagnotte di segale	Vassoio in vetro	2	+	180 – 200 °C	25 – 45 min

Consigli per la successiva cottura al forno

Se qualcosa non funziona durante la cottura, qui sono riportati dei consigli.

Richiesta	Consiglio	Richiesta	Consiglio
Il dolce si sgonfia.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Rispettare scrupolosamente gli ingredienti e le istruzioni per la preparazione della ricetta. ▪ Utilizzare meno liquido. Oppure: ▪ ridurre la temperatura di 10 °C e prolungare il tempo di cottura. 	Il dolce ha una doratura non uniforme.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Ridurre la temperatura di cottura. ▪ Tagliare in modo adeguato la carta da forno. ▪ Posizionare al centro lo stampo. ▪ Formare i biscotti in modo che abbiano dimensioni e spessore uguali.
Il dolce è troppo secco.	Aumentare la temperatura di 10 °C e ridurre il tempo di cottura.	Il dolce è pronto, ma all'interno non è ancora cotto bene.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Ridurre la temperatura e prolungare il tempo di cottura. ▪ Aggiungere meno liquido. <p>Per dolci con farcitura succosa:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ precucere il fondo. ▪ Cospargere con mandorle o pangrattato il fondo cotto. ▪ Aggiungere la farcitura sul fondo.
Il dolce è troppo chiaro.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Verificare il livello di inserimento e gli accessori. ▪ Aumentare la temperatura di 10 °C. Oppure: ▪ prolungare il tempo di cottura. 	Il dolce non si stacca capovolgendolo.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Una volta ultimata la cottura, lasciare raffreddare il dolce per 5 - 10 minuti. ▪ Separarlo con cautela dai bordi con un coltello. ▪ Provare a rovesciare nuovamente il dolce e coprire ripetutamente lo stampo con un panno bagnato e freddo. ▪ La volta successiva ungere lo stampo e spargere del pangrattato.
Il dolce è troppo scuro.	Ridurre la temperatura e prolungare il tempo di cottura.		
Il dolce è troppo chiaro in alto, ma troppo scuro in basso.	Inserire il dolce a un livello più alto.		
Il dolce è troppo scuro in alto, ma troppo chiaro in basso.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Inserire il dolce a un livello più basso. ▪ Ridurre la temperatura e prolungare il tempo di cottura. 		

Richiesta	Consiglio
Tra lo stampo e la griglia si generano delle scintille.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Verificare che le superfici esterne dello stampo siano pulite. ▪ Modificare la posizione dello stampo nel vano cottura. ▪ Proseguire la cottura senza microonde e prolungare la durata.

23.6 Cottura arrosto e al grill

La temperatura e la durata della cottura dipendono dalla quantità e dal tipo di pietanza. Perciò nelle tabelle sono riportati gli intervalli di temperatura.

Iniziare con un valore inferiore e, se necessario, impostare la volta successiva un parametro più elevato.

Consigli per arrosti e stufati

Osservare i consigli per ottenere ottimi risultati di cottura di arrosti e stufati.

Richiesta	Consiglio
La carne magra non deve seccarsi.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Cospargere con grasso la carne magra oppure rivestirla con striscioline di speck.
Si desidera preparare un pezzo di arrosto con la coda.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Incidere la coda a croce. ▪ Inizialmente cuocere l'arrosto con la coda rivolta in basso.
Il vano cottura deve rimanere il più possibile pulito.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Preparare l'alimento in una pirofila con coperchio a temperatura elevata.

Grill combinato con microonde

Nota

Istruzioni per la preparazione

- Utilizzare stoviglie refrattarie adatte al forno a microonde.
- Gli stampi in metallo sono adatti unicamente alla cottura senza microonde.
- Deporre i contenitori in vetro caldi su uno strofinaccio da cucina asciutto. Il vetro può rompersi se la base d'appoggio è fredda o bagnata.
- La temperatura e la durata della cottura al forno dipendono dalla quantità e dal tipo d'impasto. Perciò nelle tabelle sono riportati gli intervalli di temperatura. Iniziare con un valore inferiore e, se necessario, impostare la volta successiva un parametro più elevato.
- I parametri di tempo si riferiscono all'inserimento nel vano cottura freddo.
- Per la preparazione della carne, ricoprire il fondo della stoviglia con un po' di liquido. Per lo stufato aggiungere una quantità di liquido leggermente maggiore. Trascorsa la metà del tempo, girare i pezzi di carne. Quando l'arrosto è pronto, lasciarlo riposare per altri 10 minuti nel forno spento e chiuso in modo che il sugo della carne si distribuisca meglio.
- Grigliare sempre con lo sportello del forno chiuso. Non preriscaldare.
- Scegliere i pezzi da grigliare con spessore possibilmente uguale. Le bistecche devono avere uno spessore non inferiore a 2-3 cm così rosolano in modo uniforme e non seccano. Si consiglia di salare le bistecche soltanto dopo la cottura al grill.
- Girare i pezzi con una pinza per griglia. Bucandola con una forchetta, la carne perde la sua parte liquida e risulterà asciutta.
- La carne scura, ad es. quella di manzo, rosola più velocemente della carne chiara. 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. È una circostanza normale. La frequenza con cui ciò accade dipende dal livello grill impostato.

Richiesta	Consiglio
La carne deve rimanere calda e succosa, ad es. roastbeef.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Quando l'arrosto è pronto, lasciarlo riposare per 10 minuti nel vano cottura spento e chiuso. Così il sugo della carne si distribuisce meglio. La durata indicata non comprende il tempo di riposo. ▪ Al termine della preparazione avvolgere l'alimento nella pellicola di alluminio.

Nei consigli per la preparazione non vi sono dati relativi al peso dell'arrosto.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ In caso di pezzi di arrosto piccoli, selezionare una temperatura più elevata e un tempo di cottura più breve. ▪ In caso di pezzi di arrosto grandi, selezionare una temperatura più bassa e un tempo di cottura più lungo.
Accertarsi se l'arrosto è pronto.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Con un termometro per carne, misurare la temperatura. ▪ Prova del cucchiaio: premere l'arrosto con un cucchiaio. Se l'arrosto è sodo, è pronto. Se è morbido, deve cuocere ancora un po'.

- Per stufare il pesce, utilizzare una casseruola con coperchio. Aggiungere 2-3 cucchiai di liquido e un po' di succo di limone o aceto.
- Per ottenere la doratura dei toast, pretostare le fette.

Pietanze	Peso	Stoviglie	Livello	Potenza microon-de	Tipo di rscal-damen-to	Temperatu-ra/livello grill	Durata
Brasato di manzo	ca. 1000g	Stoviglia con coperchio	0	180 W	■■	160 – 170 °C	80-90 min.
Roastbeef, al sangue ¹	ca. 1000g	Stoviglia senza coperchio	0	180 W	■■	180 - 200 °C	30-40 min.
Carne di maiale senza cotenna ad es. coppa	ca. 750 g	Stoviglia senza coperchio	0	360 W	■■	170 – 180 °C	35-45 min.
Carne di maiale con cotenna, ad es. spalla ^{2,3}	ca. 1000 g	Stoviglia senza coperchio	0	180 W	■■	170 – 180 °C	80-90 min.
Lombata di maiale	ca. 500 – 600 g	Stoviglia senza coperchio	0	180 W	■■	180 – 190 °C	35-40 min.
Polpettone	ca. 750 g	Stoviglia senza coperchio	0	360 W	■	200 - 210 °C	30-35 min.
Pollo, intero ^{4,3}	ca. 1000 – 1200 g	Stoviglia con coperchio	0	360 W	■■■	230 - 250 °C	30-40 min.
Porzioni di pollo, ad es. quarti di pollo ^{5,3}	ca. 800 g	Stoviglia senza coperchio	0	360 W	■■	230 - 250 °C	20-30 min.
Anatra ³	ca. 1500 – 1700 g	Stoviglia con coperchio	0	180 W	■■	220 - 240 °C	70-80 min.
Petto d'anatra ^{5,3}	ca. 500 g	Stoviglia senza coperchio	0	180 W	■■■■	3	15-20 min.
Petto d'anatra, 2 pezzi ^{5,3}	ca. 250-300 g ciascuno	Stoviglia senza coperchio	0	180 W	■■■■	3	15-20 min.
Petto d'oca, cosce d'oca ³	ca. 700 – 900 g	Stoviglia alta senza coperchio	0	180 W	■■■■	2	30-40 min.
Pesce gratinato, non congelato	ca. 500 g	Stoviglia senza coperchio	0	600 W	■■■■	3	10-15 min.

Pietanze	Peso	Stoviglie	Livello	Tipo di ri-scalda-mento	Livello grill	Durata
Bistecche, 2–3 cm di spessore, 2–3 pezzi	ca. 200 g ciascuna	Griglia + Teglia in vetro	1+3	■■■■	3	1° lato ca. 10-15 min. 2° lato ca. 5-10 min.
Bistecche di coppa, ca. 2-3 cm di spessore, 2-3 pezzi	ca. 120 g ciascuna	Griglia + Teglia in vetro	1+3	■■■■	2	1° lato ca. 15-20 min. 2° lato ca. 10-15 min.
Salsicce alla griglia, 4-6 pezzi	ca. 150 g ciascuna	Griglia + Teglia in vetro	1+3	■■■■	3	1° lato ca. 10-15 min. 2° lato ca. 5-10 min.
Cotoletta di pesce 2-3 pezzi	ca. 150 g ciascuna	Griglia ⁶ + Teglia in vetro	1+3	■■■■	3	1° lato ca. 10-12 min. 2° lato ca. 8-12 min.

¹ Girare la pietanza dopo 1/2 del tempo totale di cottura.

² Forare la cotenna.

³ Non girare la pietanza.

⁴ Infornare con la parte della petto rivolta verso l'alto.

⁵ Infornare con la parte della pelle rivolta verso l'alto.

⁶ Oliare precedentemente la griglia.

Pietanze	Peso	Stoviglie	Livello	Tipo di riscaldamento	Livello grill	Durata
Pesce, intero ad es. ca. 300 g ciato, 2-3 porzioni	ca. 300 g ciato, 2-3 porzioni	Griglia ¹ + Teglia in vetro	1+3	~	2	1° lato ca. 10-15 min. 2° lato ca. 10-15 min.
12 fette di pane in cassetta		griglia	3	~	3	1° lato ca. 3-5 min. 2° lato ca. 2-3 min.
Dorare i toast, 2-4 fette, pretostate		Griglia + Teglia in vetro	1+3	~	3	8-10 min.

Consigli per l'arrosto successivo

Se durante la cottura arrosto qualcosa non funziona al primo tentativo, qui sono riportati dei consigli.

Richiesta	Consiglio	Richiesta	Consiglio
L'arrosto è troppo scuro e la crosta è parzialmente bruciata.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Selezionare una temperatura inferiore. ■ Ridurre la durata di cottura. 	Il sugo dell'arrosto è troppo chiaro e troppo acquoso.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Selezionare una stoviglia più grande per far evaporare maggiormente il liquido. ■ Aggiungere meno liquido in cottura.
L'arrosto risulta troppo asciutto.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Selezionare una temperatura inferiore. ■ Ridurre la durata di cottura. 	La carne dello stufato si attacca.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Verificare che il coperchio sia delle stesse dimensioni della stoviglia e chiuda bene. ■ Ridurre la temperatura. ■ Aggiungere liquido allo stufato.
La crosta è troppo sottile.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Aumentare la temperatura. Oppure: ■ Accendere brevemente il grill dopo la fine del tempo di cottura. 	L'arrosto non è ancora pronto.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Tagliare l'arrosto. ■ Preparare il sugo nella stoviglia dell'arrosto. ■ Collocare le fette di arrosto nel sugo. ■ Finire la cottura delle fette di arrosto con il microonde.
Il sugo dell'arrosto è bruciato.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Selezionare una stoviglia più piccola. ■ Aggiungere una quantità maggiore di liquido in cottura. 		

23.7 Sformati e gratin

Nota

Istruzioni per la preparazione

- Utilizzare stoviglie refrattarie adatte al forno a microonde.
- I parametri di tempo si riferiscono all'inserimento nel vano cottura freddo.
- Per la preparazione di sformati e gratin di patate, utilizzare pentole grandi e piane. In contenitori stretti e alti, gli alimenti necessitano infatti di un tempo di cottura 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	Peso	Stoviglie	Livello	Potenza microonde	Tipo di riscaldamento	Temperatura	Durata
Soufflé, dolce, ad es. sformato di quark con frutta	ca. 1,5 kg	Stoviglia senza coperchio	0	180 W	~	130 – 150 °C	25 – 35
Sformato salato con ingredienti cotti	ca. 1 kg	Stoviglia senza coperchio	0	600 W	~	160 – 190 °C	20 – 30
Sformato piccante, con ingredienti crudi, ad es. gratin di patate	ca. 1,1 kg	Stoviglia senza coperchio	0	600 W	~	170 – 180 °C	25 – 35

¹ Oliare precedentemente la griglia.

23.8 Cibi pronti surgelati

Osservare le impostazioni consigliate per la cottura di cibi pronti surgelati.

Nota

Istruzioni per la preparazione

- Rispettare le indicazioni della confezione.
- I parametri di tempo si riferiscono all'inserimento nel vano cottura freddo.

Pietanze	Stoviglie	Livello	Tipo di riscaldamento	Temperatura	Durata
Strudel con farcitura di frutta	Vassoio in vetro	2	+	200 – 220 °C	40 – 50 min ¹
Patatine fritte	Vassoio in vetro	2	++	210 – 230 °C	20 – 30 min
Pizza	Griglia	2	+++	180 – 200 °C	10 – 20 min
Pizza-baguette	Griglia	2	++++	160 – 190 °C	15 – 20 min
Croccette	Vassoio in vetro	2	++	200 – 220 °C	20 – 30 min
Rösti di patate	Vassoio in vetro	2	++	200 – 220 °C	20 – 30 min

23.9 Pietanze sperimentate

Queste panoramiche sono state create per gli enti di controllo, al fine di agevolare le verifiche degli apparec-

chi secondo EN 60350-1:2013 e IEC 60350-1:2011 e a norma EN 60705:2012, IEC 60705:2010.

Scongelamento con il microonde

Pietanza	Potenza microonde	Durata	Avvertenza
Carne, 500 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 7 min 2. 8 – 12 min	Collocare lo stampo pyrex con Ø 22 cm sul fondo del vano cottura. In alternativa: scongelare "Carne trita" con programma automatico

Cottura con il forno a microonde

Pietanza	Potenza microonde	Durata	Avvertenza
Latte all'uovo, 1000 g	1. 600 W 2. 180 W	1. 11 – 12 min. 2. 15 – 20 min.	Collocare lo stampo pyrex sul fondo del vano cottura.
Pan di Spagna, 475 g	600 W	8-10 min.	Collocare lo stampo pyrex con Ø 22 cm sul fondo del vano cottura.
Polpettone, 900 g	600 W	25-30 min.	Collocare lo stampo pyrex sul fondo del vano cottura.

Cottura con microonde e grill

Pietanza	Potenza microonde/ Tipo di riscaldamen- to	Durata	Avvertenza
Gratin di patate	360 W + livello grill 1	30-35 min.	Collocare lo stampo pyrex rotondo con Ø 22 cm sul fondo del vano cottura.
Torta	180 W + + 190 – 200 °C	20-25 min.	Collocare lo stampo pyrex rotondo con Ø 22 cm sulla griglia al livello 1.
Pollo	360 W + + 240 °C	30-35 min.	Disporre il pollo con il petto rivolto verso il basso in una stoviglia alta senza coperchio sul fondo del vano cottura. Girare trascorsa metà del tempo impostato.

Cottura al forno

I valori indicati si riferiscono all'inserimento nel vano cottura freddo.

¹ Preriscaldare l'apparecchio per 5 minuti.

Pietanza	Stoviglie/pentole e avvertenze	Livello	Tipo di riscaldamento	Temperatura	Durata
Biscotti	Vassoio in vetro	2	+	160 – 170 °C	30 – 35 min
Cupcake	Vassoio in vetro	2	+	160 – 170 °C	25 – 30 min ¹
Pan di Spagna all'acqua	Stampo a cerniera sulla griglia	1	+	170 – 180 °C	45 – 50 min
Dolce in teglia, lievitato	Vassoio in vetro	2	+	160 – 180 °C	50 – 60 min
Torta di mele coperta	Stampo a cerniera scuro da Ø 22 cm sulla griglia	2	+	170 – 190 °C	80 – 100 min

Grigliare

I valori indicati si riferiscono all'inserimento nel vano cottura freddo.

Pietanza	Stoviglie	Livello	Tipo di riscaldamento	Livello grill	Durata
Dorare i toast	Griglia	3	www	3	4 – 5 min
Hamburger, 12 pezzi	Griglia e vassoio in vetro	3+1	www	3	30 – 35 min ²

24 Istruzioni per il montaggio

Osservare queste informazioni durante il montaggio dell'apparecchio.



mm

⚠ 24.1 Montaggio sicuro

Osservare le presenti avvertenze di sicurezza durante il montaggio dell'apparecchio.

- La sicurezza di utilizzo è garantita solo per l'installazione secondo le regole di buona tecnica riportate nelle istruzioni di montaggio. L'installatore è responsabile del corretto funzionamento nel luogo di installazione.
- Non utilizzare la maniglia dello sportello per trasportare o installare l'apparecchio.
- Controllare l'apparecchio dopo averlo disimballato. Qualora si fossero verificati danni da trasporto, non collegare l'apparecchio.
- Rimuovere il materiale di imballaggio e la pellicola adesiva dal vano cottura e dallo sportello prima della messa in funzione.
- Osservare la guida di montaggio per i componenti degli accessori.

- I mobili da incasso devono essere termostabili fino a una temperatura pari a 95 °C e i mobili adiacenti fino a 70 °C.
- Non montare l'apparecchio dietro a uno sportello decorativo o a uno sportello del mobile. Sussiste il pericolo di surriscaldamento.
- Completare i lavori di taglio sul mobile prima dell'inserimento dell'apparecchio. Rimuovere i trucioli in quanto possono pregiudicare il funzionamento dei componenti elettrici.
- L'allacciamento degli apparecchi senza l'impiego di spine deve essere eseguito esclusivamente da personale specializzato. In caso di danni causati da un allacciamento non corretto, decade il diritto di garanzia.

⚠ AVVERTENZA – Pericolo di lesioni!

Le parti che restano scoperte durante il montaggio possono essere appuntite e causare ferite da taglio.

- Indossare guanti protettivi.

⚠ AVVERTENZA – Pericolo di incendio!

È pericoloso utilizzare un cavo di alimentazione con una prolunga e un adattatore non ammesso.

- Non utilizzare cavi di prolunga o prese multiple.

¹ Preriscaldare l'apparecchio per 5 minuti.

² Girare la pietanza dopo 1/2 del tempo totale di cottura.

- ▶ Utilizzare esclusivamente gli adattatori e i cavi di alimentazione approvati dal produttore.
- ▶ Se il cavo di alimentazione è troppo corto e non è disponibile un cavo di alimentazione più lungo, contattare un elettricista per modificare l'installazione domestica.

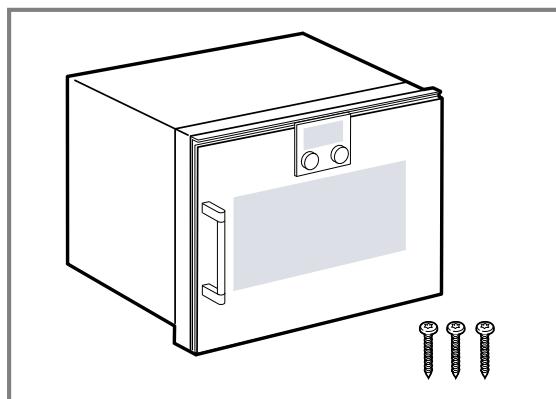
ATTENZIONE

Trasportando l'apparecchio dalla maniglia, questa può rompersi in quanto non sopporta il peso dell'apparecchio.

- ▶ Non trasportare o reggere l'apparecchio afferrandolo dalla maniglia.

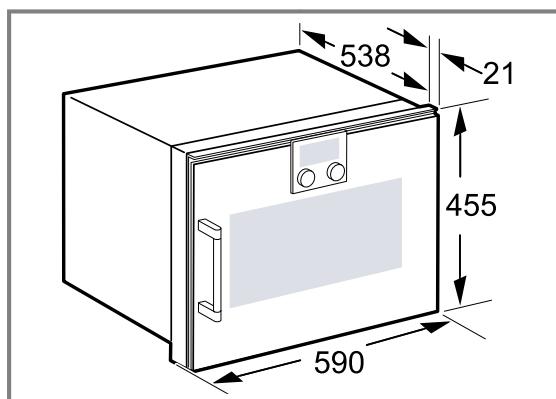
24.2 Contenuto della confezione

Dopo il disimballaggio controllare che tutti i componenti siano presenti e che non presentino danni dovuti al trasporto.



24.3 Dimensioni apparecchio

Qui sono riportate le dimensioni dell'apparecchio



24.4 Mobile da incasso

Questo apparecchio è concepito esclusivamente per l'incasso. Questo apparecchio non è pensato come sistema da tavolo o per l'utilizzo all'interno del mobile.

Assicurarsi che il mobile ad incasso dietro l'apparecchio sia privo di parete posteriore. Fra la parete e il fondo del mobile o la parete posteriore del mobile superiore deve esservi una distanza di almeno 45 mm.

Non coprire le fessure di ventilazione e le prese d'aria. Completare tutti i lavori di taglio sul mobile e il piano di lavoro prima dell'inserimento dell'apparecchio.

Rimuovere i trucioli.

24.5 Collegamento elettrico

Per eseguire il collegamento elettrico dell'apparecchio in sicurezza, osservare le presenti avvertenze.

- L'apparecchio rientra nella classe di protezione I e può funzionare solo se dotato di un conduttore di terra.
- La protezione avviene secondo l'indicazione di potenza sulla targhetta di identificazione e nel rispetto delle disposizioni locali.
- Durante tutte le operazioni di montaggio l'apparecchio deve essere senza tensione.
- La protezione da contatto deve essere garantita tramite il montaggio.
- Se in seguito al montaggio la spina non risulta più accessibile, relativamente all'installazione deve essere presente un disgiuntore su tutti i poli con una distanza di contatto di almeno 3 mm.

Collegamento elettrico dell'apparecchio senza spina con messa a terra

Nota: L'allacciamento dell'apparecchio deve essere eseguito esclusivamente da personale specializzato. In caso di danni causati da un allacciamento non corretto, decade il diritto di garanzia.

Nell'impianto elettrico fisso deve essere montato un dispositivo di separazione conformemente alle norme di installazione.

1. Nella presa di collegamento, individuare un conduttore di fase e uno neutro ("zero"). Un allacciamento scorretto dell'apparecchio può comportare il danneggiamento.
2. Per la tensione, vedere la targhetta di identificazione.
3. Collegare i fili di allacciamento alla rete rispettando l'attribuzione dei colori:
 - Verde-giallo = conduttore di terra \ominus
 - Blu = conduttore neutro ("zero")
 - Marrone = fase (conduttore esterno)

24.6 Combinazioni di apparecchi

Nella combinazione con altri apparecchi, rispettare quanto segue.

Installare l'apparecchio esclusivamente sopra un forno ventilato dello stesso costruttore. In caso di montaggio accanto a un forno le maniglie di entrambi gli apparecchi devono trovarsi al centro. È possibile montare l'apparecchio sopra un frigorifero.

24.7 Combinazione con uno scaldavivande

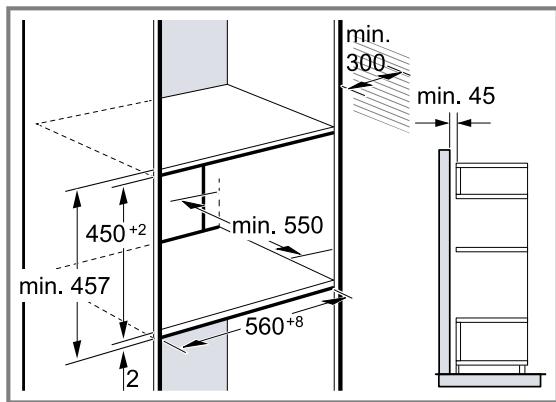
Prima montare lo scaldavivande. Prestare attenzione alle istruzioni per il montaggio dello scaldavivande.

Inserire l'apparecchio nel mobile ad incasso sopra lo scaldavivande. In fase di inserimento prestare attenzione a non danneggiare il pannello dello scaldavivande.

24.8 Montaggio in un mobile a colonna

Osservare le misure d'incasso e le distanze di sicurezza nel mobile a colonna.

Per la ventilazione dell'apparecchio occorre una fessura di ventilazione nei doppifondi.

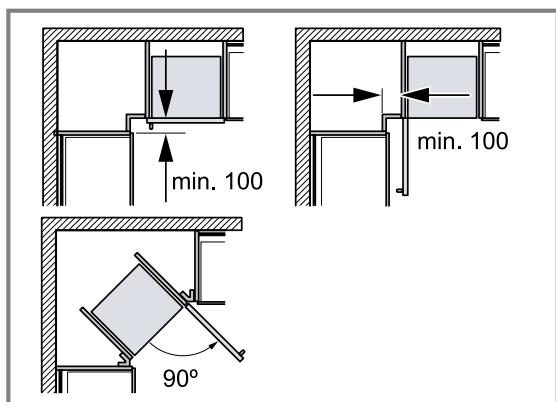


Se oltre ai pannelli posteriori dell'elemento, il mobile a colonna ha un ulteriore pannello posteriore, quest'ultimo deve essere rimosso.

Montare l'apparecchio a un'altezza tale da poter prelevare gli accessori senza problemi.

24.9 Montaggio angolare

Per il montaggio angolare osservare le misure d'incasso e le distanze di sicurezza.



Per permettere l'apertura dello sportello, tenere conto delle dimensioni minime del montaggio angolare.

24.10 Montaggio dell'apparecchio

ATTENZIONE

Il pannello di comando può danneggiarsi se appoggiato sul fondo.

- ▶ Non appoggiare mai gli apparecchi con il pannello di comando rivolto verso il fondo. Applicare sotto dei listelli in legno.
- ▶ Non sollevare mai gli apparecchi dalla parte posteriore, in modo obliquo, con il pannello di comando rivolto verso il basso.

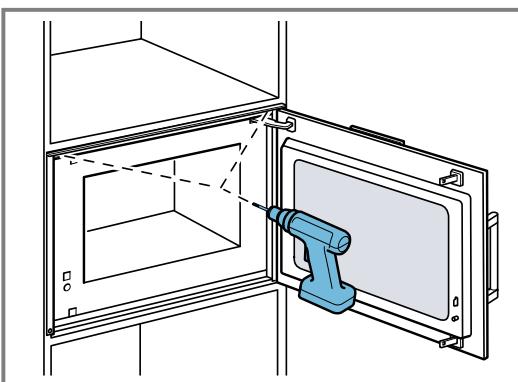
1. Inserire l'apparecchio fino in fondo.

Non piegare, non far rimanere incastrato e non passare su spigoli vivi il cavo di collegamento.

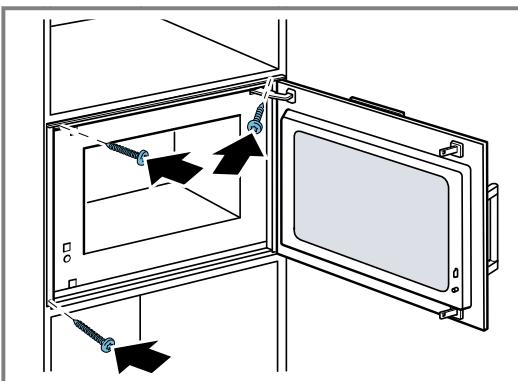
2. Posizionare l'apparecchio al centro e in piano.

3. Mettere l'apparecchio perfettamente in piano servendosi di una livella a bolla d'aria.

4. Preforare i fori superiori.



5. Fissare l'apparecchio al mobile.



6. Rimuovere il materiale di imballaggio e la pellicola adesiva dal vano cottura e dallo sportello.

24.11 Smontaggio dell'apparecchio

1. Scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica.
2. Svitare le viti di fissaggio.
3. Sollevare leggermente l'apparecchio ed estrarlo completamente.







The difference is Gaggenau

gaggenau.com

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



9001804422 (050811) REG25
it