

FORNO A MICROONDE

BMP224 BMP225

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 Grill	11
10 MicroCombi	12
11 Serie d'impostazioni	12
12 Programmi automatici	13
13 Ricette individuali	15
14 Funzioni timer	17
15 Sicurezza bambini	17
16 Impostazioni di base	18
17 Sistema ausiliario di pulizia	19
18 Pulizia e cura	20
19 Sistemazione guasti	21
20 Smaltimento	22
21 Servizio di assistenza clienti	23
22 Funziona così	23
23 ISTRUZIONI PER IL MONTAGGIO	30
23.1 Montaggio sicuro	30

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;
- sotto sorveglianza. Controllare ininterrottamente i processi di cottura brevi.

- 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 la presa 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.

⚠ 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 fiori-uscire 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 blocarsi.

- ▶ 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'infiltazione 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.
- ▶ Non tirare mai il cavo di collegamento alla rete elettrica per staccare l'apparecchio dalla rete elettrica. Staccare sempre la spina del cavo di alimentazione.
- ▶ Se l'apparecchio o il cavo di alimentazione è danneggiato, staccare subito la spina di alimentazione del cavo di alimentazione e spegnere il fusibile nella scatola dei fusibili.
- ▶ Rivolgersi al servizio di assistenza clienti.

→ Pagina 23

⚠ 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 nocciole 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 nocciole 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.

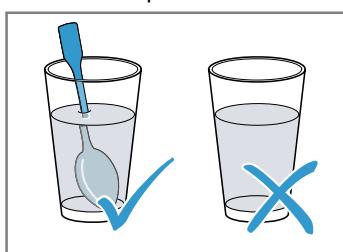
Durante il funzionamento le parti scoperte diventano molto calde.

- ▶ 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 esclusiva-

mente 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 20

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

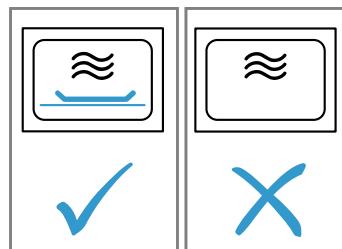
Se il metallo entra in contatto con la parete del vano cottura, si verificano scintille che possono danneggiare l'apparecchio oppure distruggere il vetro interno dello sportello.

- I componenti in metallo, per esempio i cucchiaiini 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'impiego del grill o della modalità combinata dei microonde, 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.

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.

Nascondere l'ora nella modalità di risparmio energetico.

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

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)

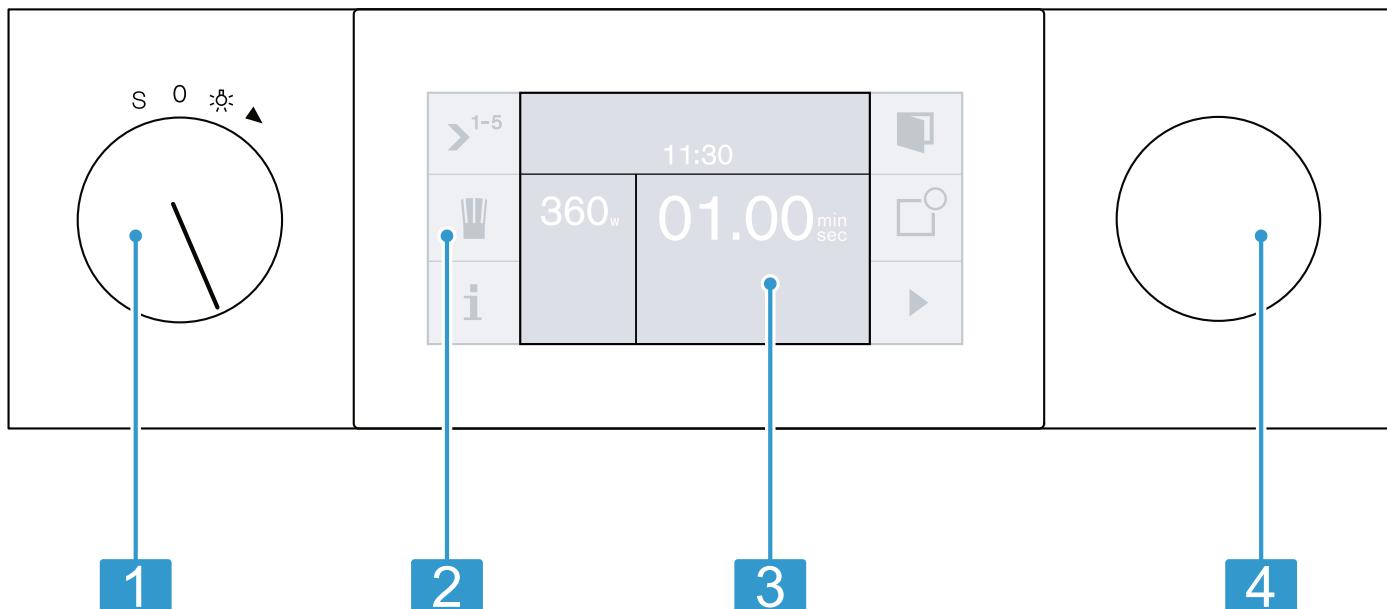
Per definizione, quindi, non esiste né uno stato "off" né uno stato "standby", motivo per cui si parla di modo di consumo ridotto. Per misurare la modo di consumo ridotto è necessario utilizzare la norma EN IEC 60350-1:2023.

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 variare in base al tipo di apparecchio, ad es. colore e forma.



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

Posizioni del selettori funzioni

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

Posizione	Funzione
0	Posizione zero
1	Luce
2	Microonde 900 W
3	Microonde 600 W
4	Microonde 360 W
5	Microonde 180 W
6	Microonde 90 W
7	Grill
S	Impostazioni di base

Simboli

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

Simbolo	Funzione
►	Avvio
■	Stop
	Pausa o fine
X	Annullare
C	Eliminare
▼	Confermare o memorizzare impostazioni
>	Freccia di selezione
□	Aprire lo sportello dell'apparecchio
i	Richiamare ulteriori informazioni
?	Richiamare ulteriori consigli
■	Richiamare i programmi automatici
	Richiamare le ricette personali
↘	Memorizzare
↖	Elaborare le impostazioni
🔒	Sicurezza bambini
⌚	Richiamare il menu Timer

Simbolo	Funzione
	Serie d'impostazioni
	Registrare il menu
	Immettere il nome
	Cancellare le lettere
	Microonde, lasciare riposare la pietanza
	Modalità demo
	Contaminuti
	Cronometro

Programmi automatici

	Peso
	Scongelamento
	Cottura e cottura combinata

Funzionamento combinato

	Richiamare il grill
	Rimuovere il grill
	Aggiungere il grill
	Richiamare microonde
	Rimuovere microonde
	Aggiungere microonde

Colori e visualizzazione

I diversi colori portano l'utente alle diverse impostazioni.

Colori

Arancione	<ul style="list-style-type: none"> ■ 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. → <i>Pagina 18</i>

4.2 Apertura automatica dello sportello

Se si preme

, lo sportello dell'apparecchio si apre inaspettatamente. La maniglia sagomata laterale permette di aprire completamente lo sportello dell'apparecchio.

Nota: Se la sicurezza bambini è attivata o in caso di interruzione di corrente, l'apertura automatica dello sportello non funziona. Aprire lo sportello manualmente dalla maniglia sagomata laterale.

4.3 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.

4.4 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 aeratione attraverso lo sportello dell'apparecchio.

ATTENZIONE

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

- Non coprire le fessure di aeratione.

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.

4.5 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 18*

4.6 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 selettore 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	Utilizzo
Griglia	<ul style="list-style-type: none"> Griglia per la cottura arrosto e al grill Griglia come superficie d'appoggio per la stoviglia
Vassoio in vetro	<p>Protezione antispruzzo per la cottura diretta sulla griglia</p> <p>Con il grill, non collocare la griglia sul vassoio in vetro.</p> <p>Consiglio: È possibile utilizzare il vassoio in vetro come stoviglia durante il funzionamento a microonde.</p>
Bacchetta di ebollizione	<ul style="list-style-type: none"> 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 cucchiaino 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 18*

Impostazione della lingua

Il display mostra la lingua preimpostata.

1. Selezionare la lingua desiderata per il display, servendosi del selettore 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 **✓**.

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 30 minuti al livello 3 con il grill. → *Pagina 11*
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.

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.

- 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.

Accessori e stoviglie	Spiegazione
Posate di metallo	Nota: Per evitare un ritardo di ebollizione, si possono utilizzare posate di metallo, ad esempio un cucchiaio 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 cucchiai in 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.

Accessori e stoviglie	Spiegazione
	<p>Consiglio: Utilizzare le stoviglie esclusivamente nel caso in cui il costruttore garantisce che sono adatte all'uso nel forno a microonde.</p>

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.
900	Riscaldare i liquidi.

Note

- È possibile impostare le potenze microonde per una determinata durata:
 - 900 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'appa-

recchio, 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 selettore funzioni.
- Impostare la durata con il selettore girevole.
- Per avviare, premere ►.
- Il funzionamento si avvia. Viene visualizzato lo scorsore 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.

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 selettore.
- Servendosi del selettore 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 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.

9.1 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
3 (alto)	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Bisteccche ▪ Salsicce ▪ Toast

9.2 Impostazione del grill

- Servendosi del selettore funzioni impostare il grill piano.
- Il display indica ~~~ il livello grill 3.
- Servendosi del selettore girevole impostare il livello grill.

- 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" Q.
 - Con ► selezionare e impostare la funzione "Fine tempo di cottura" Q.

- 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

- 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.

10 MicroCombi

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

Note

- È possibile allacciare tutte le potenze microonde tra ne quella da 600 Watt e 900 Watt.
- È possibile combinare MicroCombi anche con la se rie d'impostazioni del microonde.

10.1 Impostazione della funzione MicroCombi

Nota: È possibile iniziare il funzionamento combinato con il grill o la potenza microonde. Il presente esempio inizia con il grill.

1. Impostare il grill con il selettore funzioni.
2. Servendosi del selettore girevole impostare il livello grill.
- ✓ Sul pannello di comando di destra compare  per il microonde.
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 scor re 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 fun zionamento è terminato.

Modifica delle impostazioni

È possibile modificare il livello grill o la potenza mi croonde e la durata.

1. Per modificare le impostazioni durante il funzionamen to e arrestare il funzionamento, premere .
2. Evidenziare il grill con  o il microonde con .
3. Modificare la potenza microonde servendosi del seletto re funzioni.
4. Modificare il livello grill o la durata della potenza mi croonde con il selettore girevole.
5. Per avviare, premere .

Cancellazione delle impostazioni

1. Per cancellare le impostazioni durante il funzionamen to e arrestare il funzionamento, premere .
2. Evidenziare il grill con  o il microonde con .
3. Cancellare il grill con  o il microonde con .
4. Per avviare, premere .

Interruzione del funzionamento

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

Fine del funzionamento

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

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

11 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.

11.1 Definizione di una serie d'impostazioni

1. Impostare la potenza microonde desiderata o il grill servendosi del selettore funzioni.
2. Premere .
✓ Compare il menu per la serie d'impostazioni.
3. Servendosi del selettore girevole impostare la durata o il livello grill.
4. Selezionare la seconda fase con .
5. **Nota:** Tra due potenze microonde è possibile im posare un tempo di compensazione affinché la tem peratura possa distribuirsi in modo uniforme all'interno dell'alimento. Per impostare il tempo di compensazio ne, premere  e impostare una durata con il selettore girevole.
Impostare la potenza microonde desiderata o il grill servendosi del selettore funzioni.
6. Servendosi del selettore girevole impostare la durata o il livello grill.
7. Selezionare la terza fase con .
8. Impostare la potenza microonde desiderata o il grill servendosi del selettore funzioni.

9. Servendosi del selettore girevole impostare la durata o il livello grill.
10. Con  "Tempo di cottura" selezionare .
11. Servendosi del selettore girevole impostare il tempo di cottura desiderato.
12. Per confermare, premere .
- ✓ Compare il menu principale della serie d'impostazio ni. Sulla barra di visualizzazione compaiono le im postazioni delle fasi.
13. Per avviare, premere .
- ✓ Il funzionamento si avvia. Viene visualizzato lo scor re 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 antici patamente il segnale. Il funzionamento è terminato.

Note

- È possibile aggiungere la serie d'impostazioni al fun zionamento combinato.
- È possibile selezionare solo una volta la potenza mi croonde a 900 Watt.
- Non possibile combinare il grill con la potenza mi croonde a 600 Watt e 900 Watt.

- La successione delle impostazioni è casuale. È possibile iniziare con la durata, la potenza microonde o il grill.
- 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.

11.2 Fine del tempo di cottura

Nella modalità grill 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 grill, livello grill 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, il livello grill, 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 girevole impostare la fine del tempo di cottura desiderata.
4. Per confermare, premere **✓**.
5. Per avviare, premere **►**.

Cancellazione delle impostazioni

- Premere **X**.

Annullo dell'intera operazione

- Ruotare il selettore funzioni portandolo su 0.

12 Programmi automatici

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

12.1 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.
- Disporre il pollame intero nella pentola dalla parte del petto e i singoli pezzi di pollo con la pelle rivolta verso il basso.

Verdura

- Verdure fresche: tagliare in pezzi di dimensioni uguali. Aggiungere un cucchiaio 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 lesse: tagliare in pezzi di dimensioni uguali. Aggiungere due cucchiai d'acqua e un pizzico di sale ogni 100 g di patate.
- Patate lesse con la buccia: utilizzare patate dello stesso spessore. Lavarle e perforare più volte la buccia, quindi metterle ancora bagnate in una pentola senz'acqua.
- 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.

Pollame

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

12.2 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

12.4 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.

12.3 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

1. Per visualizzare i consigli relativi alla stoviglia, gli accessori o i livelli di inserimento, premere .
2. Per abbandonare la visualizzazione, premere .

Visualizzazione dei suggerimenti

Per informazioni importanti o azioni che è necessario effettuare compare il simbolo .

1. Per visualizzare i suggerimenti per la preparazione, premere .
2. Per abbandonare la visualizzazione, premere .

Note

- Per alcune pietanze, durante la preparazione, compaiono 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

1. Per interrompere il funzionamento, premere .
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.

Scongelamento

Pietanza	Alimenti appropriati	Intervallo dei parametri di peso in kg	Stoviglie o accessori, livello di inserimento
Pane e torte ¹	Pane intero, rotondo o allungato, fette di pane, torte morbide, torte lievitate, torte di frutta, e torte senza glassa, panna o gelatina	0,20 – 1,50	Stoviglia bassa senza coperchio Fondo del vano cottura
Carne e pollame ¹	Arrosto, pezzi di carne non spessi, carne tritata, pollo, pollo grande e anatra	0,20 – 2,00	Stoviglia bassa senza coperchio Fondo del vano cottura
Pesce ¹	Pesce intero, filetto di pesce e cotoletta di pesce	0,10 – 1,00	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	0,15 – 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 ²	Patate lessate, patate lesse con la buccia, patate a pezzi della stessa dimensione	0,20 – 1,00	Stoviglia con coperchio Fondo del vano cottura
Riso ²	Riso, riso a chicco lungo	0,05 – 0,30	Stoviglia alta con coperchio Fondo del vano cottura
Patate al forno	Patate sode, patate prevalentemente sode o patate farinose, spessore di circa 6 cm	0,20 – 1,50	Griglia Fondo del vano cottura

Cottura combinata

Pietanza	Alimenti appropriati	Intervallo dei parametri di peso in kg	Stoviglie o accessori, livello di inserimento
Lasagne surgelate	Lasagne al ragù	0,30 – 1,00	Stoviglia senza coperchio Fondo del vano cottura
Porzioni di pollo fresche	Cosce di pollo, metà pollo	0,50 – 1,80	Vassoio in vetro e griglia Fondo del vano cottura

13 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.

13.1 Registrazione della ricetta

È possibile impostare fino a 5 fasi consecutive e registrarle.

1. Impostare la potenza microonde desiderata o il grill servendosi del selettori funzioni.
✓ Il display indica **W**.
2. Premere **W** e selezionare "Ricette personali" con il selettori girevole.
3. Per confermare, premere **✓**.
4. Selezionare una posizione di memoria libera con il selettori girevole.
5. Premere **rec**.
6. Servendosi del selettori girevole impostare la durata o il livello grill.

¹ Prestare attenzione al segnale che indica quando girare.

² Prestare attenzione ai segnali che indicano quando mescolare.

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 16
 - Per registrare la ricetta e non salvarla, premere X.
 - Per proseguire con la registrazione, richiamare i seguenti passi.
9. Per proseguire con la registrazione, premere ↵.
10. Impostare la potenza microonde desiderata o il grill servendosi del selettore funzioni.
11. Servendosi del selettore girevole impostare la durata o il livello grill.
12. Per avviare, premere ►.
- ✓ Per il grill 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 16
 - Per registrare la ricetta e non salvarla, premere X.
 - Per proseguire con la registrazione, ripetere i passi precedenti.

Note

- Se si apre lo sportello dell'apparecchio, termina la registrazione della fase.
- L'apparecchio può essere utilizzato anche nel funzionamento combinato.
→ "MicroCombi", Pagina 12

13.2 Programmazione della ricetta

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

1. Impostare la potenza microonde desiderata o il grill 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. Alla voce "ABC" inserire un nome. → Pagina 16
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 12
9. Servendosi del selettore girevole impostare la durata 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.

13.3 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.

13.4 Avvio della ricetta

1. Con il selettore funzioni, selezionare un tipo di riscaldamento a scelta.
- ✓ Il display indica ¶.
2. Premere ¶ 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 il grill è possibile modificare il livello grill e con la potenza microonde è possibile modificare la durata. Ciò non modifica la ricetta salvata.

13.5 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 ¶.
2. Premere ¶ 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.

13.6 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 **✓**.

14 Funzioni timer

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

14.1 Richiamo del menu timer

Requisiti

- L'apparecchio è attivato.
- Il selettore funzioni si trova su 0 o **⋮**.
- Premere **Ø**.
- ✓ 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.

14.2 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 **X**. Le impostazioni vanno perse.

Arresto del contaminuti

1. Premere **Ø**.
2. Con **>** selezionare "Contaminuti" **⋮** e premere **II**.
3. Per lasciare scorrere il contaminuti, premere **►**.

Spegnimento anticipato del contaminuti

1. Premere **Ø**.
2. Con **>** selezionare "Contaminuti" **⋮** e premere **C**.

14.3 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 **Ø**.
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 **Ø**.
2. Con **>** selezionare "Cronometro" **⋮**.
3. Premere **II**.
- ✓ 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 **Ø**.
2. Con **>** selezionare "Cronometro" **⋮**.
3. Premere **C**.

15 Sicurezza bambini

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

15.1 Attivazione della sicurezza bambini

Requisiti

- La sicurezza bambini nelle impostazioni di base è impostata "Disponibile".
- Il selettore 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.

15.2 Disattivazione della sicurezza bambini

Requisito: Il selettore funzioni si trova su 0.

- Tenere premuto  per ca. 6 secondi.

16 Impostazioni di base

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

16.1 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 – 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 selettore girevole.</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.
	Volume del segnale	<ul style="list-style-type: none"> ■ 1 ■ 2 ■ 3 ■ 4 ■ 5¹ ■ 6 ■ 7 ■ 8 	Regolare il volume del segnale acustico.

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

Simbolo	Impostazione di base	Impostazioni	Spiegazione
[]	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.
[]	Lingua	Vedere la selezione sull'apparecchio	Impostare la lingua per la visualizzazione del testo. Nota: Se si cambia la lingua, il sistema viene riavviato. Questo processo richiede qualche secondo. In seguito le impostazioni di base vengono chiuse.
[]	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 	La modalità demo ha soltanto uno scopo illustrativo. L'apparecchio non si riscalda nella modalità demo, ma tutte le altre funzioni sono disponibili. Per il funzionamento normale, attivare "Off". L'impostazione può essere effettuata soltanto nei primi 3 minuti successivi al collegamento dell'apparecchio.
[]	Sicurezza bambini	<ul style="list-style-type: none"> ■ Non disponibile¹ ■ Disponibile 	Disponibile: la sicurezza bambini è disponibile. → "Sicurezza bambini", Pagina 17

16.2 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.

17 Sistema ausiliario di pulizia

17.1 Impostazione del sistema ausiliario di pulizia

1. Aggiungere qualche goccia di detersivo in una tazza d'acqua.

2. Mettere un cucchiaio nella tazza per evitare ritardi nel raggiungimento del punto di ebollizione.
3. Collocare la tazza al centro del vano cottura.
4. Impostare la potenza del microonde su 600 Watt.
5. Impostare la durata su 5 minuti.
6. Avviare il funzionamento.

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

7. Una volta trascorso il tempo impostato, lasciare chiuso lo sportello per altri 3 minuti.

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

18 Pulizia e cura

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

18.1 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 idropulitrici.

ATTENZIONE

I detersivi 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.

18.2 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 spor-

tello dell'apparecchio, poiché possono graffiare la superficie.

1. Osservare le avvertenze relative ai prodotti per la pulizia. → *Pagina 20*
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.
 - Asciugare con un panno morbido.

18.3 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 20*
2. Pulire il lato frontale dell'apparecchio con una soluzione di lavaggio calda e un panno spugna.
3. **Nota:** Lievi differenze 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.

18.4 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.

18.5 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).

- Non deve entrare in contatto con le guarnizioni dello sportello e la lampadina.

- Lasciare agire al massimo per 12 ore!
 - Non utilizzare su superfici calde.
 - Risciacquare bene con acqua.
 - Rispettare le istruzioni del produttore
1. Osservare le avvertenze relative ai prodotti per la pulizia. → *Pagina 20*
 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.

18.6 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 20*
2. Pulire il pannello di comando con un panno in microfibra o un panno morbido e umido.
3. Asciugare con un panno morbido.

18.7 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 20*
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.

18.8 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 20*
 2. Pulire la guarnizione dello sportello con una soluzione di lavaggio calda e un panno spugna morbido.
 3. Asciugare con un panno morbido.

18.9 Pulizia degli accessori

1. Osservare le avvertenze relative ai prodotti per la pulizia. → *Pagina 20*
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 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 23*

⚠ 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.

19.1 Anomalie di funzionamento

Guasto	Causa e ricerca guasti
L'apparecchio non funziona.	<p>La spina non è inserita nella rete elettrica.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Collegare l'apparecchio alla rete elettrica.
	<p>Il fusibile nel contatore elettrico si è attivato.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Controllare il fusibile nella scatola corrispondente.
	<p>Alimentazione di corrente guasta.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Verificare che l'illuminazione interna o altri apparecchi nel locale funzionino correttamente.
	<p>Anomalia di funzionamento</p> <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.	<p>Lo sportello dell'apparecchio non è completamente chiuso.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Chiudere lo sportello.
Le pietanze si riscaldano più lentamente del solito.	<p>La potenza microonde è impostata troppo bassa.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Impostare una potenza microonde più alta. → "Microonde", Pagina 10
	<p>La quantità di cibi inseriti è maggiore rispetto al solito.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Impostare una durata più lunga. Una quantità raddoppiata richiede tempo raddoppiato.
	<p>Le pietanze sono più fredde del solito.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Girare le pietanze o mescolarle di tanto in tanto.
L'apparecchio acceso non potrà più ricevere comandi, sul display compare  .	<p>È attivata la sicurezza bambini.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Disattivare la sicurezza bambini. → "Disattivazione della sicurezza bambini", Pagina 18
L'apparecchio non riscalda e sul display compare  .	<p>Modalità demo attivata.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Disattivare la modalità demo. → "Impostazioni di base", Pagina 18
L'illuminazione del vano di cottura non funziona.	<p>La lampadina alogena è difettosa.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Rivolgersi al servizio di assistenza clienti. → "Servizio di assistenza clienti", Pagina 23

19.2 Indicazioni sul display

Guasto	Causa e ricerca guasti
Sul display viene visualizzato il messaggio di errore "Exxx"	<p>Si è verificato un errore.</p> <ol style="list-style-type: none"> 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 23

19.3 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 selettori funzioni in posizione zero. → "Prima messa in funzione", Pagina 9

20 Smaltimento

20.1 Rottamazione di un apparecchio dismesso

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

1. Staccare la spina del cavo di alimentazione.

2. Tagliare il cavo di alimentazione.
3. 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.

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

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.

21.1 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.

22 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.

22.1 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.

22.2 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.

Scongelamento con il microonde

Nota

Istruzioni per la preparazione

- Surgelare 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. 20 min ¹ 2. 20 – 30 min
Carne intera disossata o con osso	1500 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 25 min ¹ 2. 25 – 30 min
Pezzi o fettine di carne	200 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 5 – 8 min ² 2. 5 – 10 min
Pezzi o fettine di carne	500 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 8 – 11 min ² 2. 10 – 15 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	10 – 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. 8 min ¹ 2. 10 – 15 min
Pollame o pezzi di pollo	1200 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 15 min ¹ 2. 20 – 25 min
Filetto, cotoletta o fette di pesce	400 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 5 min ² 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	1. 8 min ¹

¹ Girare ripetutamente la pietanza.

² Separare le parti scongelate girando gli alimenti.

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

Pietanze	Peso	Potenza microonde	Durata
		2. 90 W	2. 15 – 20 min
Verdure, ad es. piselli	300 g	180 W	10 – 15 min ¹
Frutta, ad es. lamponi	300 g	180 W	6 – 9 min ¹
Frutta, ad es. lamponi	500 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 8 min ¹ 2. 5 – 10 min
Sciogliere il burro ²	125 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 1 min 2. 1 – 2 min
Sciogliere il burro ²	250 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 1 min 2. 2 – 4 min
Pane, intero	500 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 8 min ³ 2. 5 – 10 min
Pane, intero	1000 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 12 min ³ 2. 10 – 20 min
Dolci, asciutti, ad es. torte morbide ^{4,5}	500 g	90 W	10 – 15 min
Dolci, asciutti, ad es. torte morbide ^{4,5}	750 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 5 min 2. 10 – 15 min
Dolci, con ripieno succoso, ad es. torta di frutta, torta di ricotta ⁴	500 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 5 min 2. 15 – 20 min
Dolci, con ripieno succoso, ad es. torta di frutta, torta di ricotta ⁴	750 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 7 min 2. 15 – 20 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.

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.

22.3 Riscaldamento

Con l'apparecchio è possibile riscaldare le pietanze.

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.

¹ Di tanto in tanto mescolare la pietanza con cautela.

² Rimuovere completamente la confezione.

³ Girare ripetutamente la pietanza.

⁴ Scongelare solo dolci senza glassa, panna, gelatina o crema.

⁵ Separare le porzioni di dolce l'una dall'altra.

Pietanze	Peso	Potenza microonde	Durata
Menu e piatti pronti o precotti con 2-3 componenti	300 – 400 g	600 W	8 – 13 min
Minestra	400 g	600 W	8 – 12 min
Minestrone	500 g	600 W	10 – 15 min
Fette o pezzetti di carne con sugo, ad es. gulasch	500 g	600 W	10 – 15 min
Pesce, ad es. filetto	400 g	600 W	10 – 15 min
Sformati, ad es. lasagne, cannelloni	450 g	600 W	10 – 15 min
Contorni, ad es. riso, pasta ¹	250 g	600 W	3 – 7 min
Contorni, ad es. riso, pasta ¹	500 g	600 W	8 – 12 min
Verdure, ad es. piselli, broccoli, carote ¹	300 g	600 W	7 – 11 min
Verdure, ad es. piselli, broccoli, carote ¹	600 g	600 W	14 – 17 min
Spinaci con panna ²	450 g	600 W	10 – 15 min

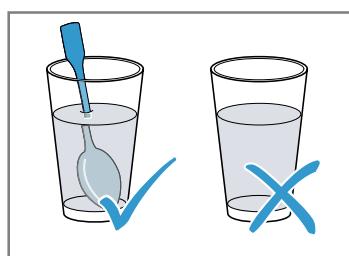
Riscaldamento con microonde

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 cucchiai 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		600 W	5 – 8 min
Bevande ^{3,4,5}	125 ml	900 W	0:30 – 1 min
Bevande ^{3,4,5}	200 ml	900 W	1 – 2 min
Bevande ^{3,4,5}	500 ml	900 W	3 – 4 min
Alimenti per bambini, ad es. biberon ^{6,7,8}	50 ml	360 W	ca. 0:30 min

¹ Aggiungere un po' di liquido alla pietanza.

² Cuocere la pietanza senza aggiungere acqua.

³ Mettere un cucchiaio nel bicchiere.

⁴ Non riscaldare troppo le bevande alcoliche.

⁵ Controllare di tanto in tanto la pietanza.

⁶ Riscaldare gli alimenti per la prima infanzia senza tettarella o coperchio.

⁷ Una volta terminato il riscaldamento, scuotere sempre con cura.

⁸ Controllare assolutamente la temperatura.

Pietanze	Peso	Potenza microonde	Durata
Alimenti per bambini, ad es. biberon ^{1,2,3}	100 ml	360 W	0:30 – 1 min
Alimenti per bambini, ad es. biberon ^{1,2,3}	200 ml	360 W	1 – 2 min
Minestra, 1 tazza	da 175 g	600 W	1 – 2 min
Minestra, 2 tazze	da 175 g	600 W	2 – 3 min
Carne in salsa	500 g	600 W	7 – 10 min
Minestrone	400 g	600 W	5 – 7 min
Minestrone	800 g	600 W	7 – 8 min
Verdure, 1 porzione	150 g	600 W	2 – 3 min
Verdure, 2 porzioni	300 g	600 W	3 – 5 min

22.4 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 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.
- 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 interi ⁴	1200 g	600 W	25 – 30 min
Filetto di pesce, fresco	400 g	600 W	7 – 12 min
Verdura fresca ^{5,6,7}	250 g	600 W	6 – 10 min
Verdura fresca ^{5,6,7}	500 g	600 W	10 – 15 min
Patate ^{5,6,7}	250 g	600 W	8 – 10 min
Patate ^{5,6,7}	500 g	600 W	12 – 15 min
Patate ^{5,6,7}	750 g	600 W	15 – 22 min
Riso ⁸	125 g	1. 600 W 2. 180 W	1. 4 – 6 min 2. 12 – 15 min
Riso ⁸	250 g	1. 600 W 2. 180 W	1. 6 – 8 min 2. 15 – 18 min
Dolci, ad es. budino (istantaneo) ⁷	500 ml	600 W	5 – 8 min
Frutta, composta di frutta ⁷	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.

- 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.

- Aggiungere il latte restante e mescolare ancora.
- Mettere la ciotola nel vano di cottura e chiudere lo sportello dell'apparecchio.

¹ Riscaldare gli alimenti per la prima infanzia senza tettarella o coperchio.

² Una volta terminato il riscaldamento, scuotere sempre con cura.

³ Controllare assolutamente la temperatura.

⁴ Girare la pietanza dopo 1/2 del tempo totale di cottura.

⁵ Tagliare in pezzi di uguali dimensioni.

⁶ Aggiungere una quantità di acqua limitata alla pietanza.

⁷ Di tanto in tanto mescolare la pietanza con cautela.

⁸ Aggiungere l'acqua in quantità doppia.

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.

22.5 Grigliare

Nota

Istruzioni per la preparazione

- 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.
- Grigliare sempre sulla griglia con lo sportello del forno chiuso. Affinché il sugo della carne venga raccolto, disporre la griglia sul vassoio di vetro. Non preriscaldare.
- Sciacquare la carne con acqua fredda e tamponarla con la carta da cucina. Si consiglia di salare la carne 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.
- Per ottenere la doratura dei toast, pretostare le fette.

Pietanze	Peso	Stoviglie	Tipo di riscaldamento	Livello grill	Durata
Bistecche di coppa, ca. 2 cm di spessore, 3 – 4 pezzi	ca. 120 g ciascuna	Griglia + Teglia in vetro	~~~~	3	1° lato: ca. 15 min. 2° lato ca. 10-15 min.
Salsicce alla griglia, 4–6 pezzi	ca. 150 g ciascuna	Griglia + Teglia in vetro	~~~~	3	1° lato ca. 10-15 min. 2° lato ca. 10-15 min.
Cotoletta di pesce 2-3 pezzi	ca. 150 g ciascuna	Griglia ¹ + Teglia in vetro	~~~~	3	1° lato: ca. 10 min. 2° lato ca. 10-15 min.
Pesce, intero ad es. trote, 2-3 porzioni	ca. 150 g ciascuna	Griglia ¹ + Teglia in vetro	~~~~	3	1° lato: ca. 15 min. 2° lato ca. 15-20 min.
Pane per toast (pretostare), 2-6 fette		Griglia	~~~~	3	1° lato: ca. 4 min. 2° lato: ca. 4 min.
Dorare i toast, 2-6 fette, pretostate		Griglia + Teglia in vetro	~~~~	3	5-10 min.

22.6 Grill combinato con microonde

Nota

Istruzioni per la preparazione

- Utilizzare la griglia come superficie d'appoggio per la stoviglia.
- Utilizzare stoviglie refrattarie adatte al forno a 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.
- I parametri di tempo si riferiscono all'inserimento nel vano cottura freddo.
- 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.
- Per la preparazione di sformati e gratin, 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.
- Prima di tagliare la carne, lasciarla riposare ancora per 5-10 minuti. In questo modo il sugo della carne si ripartisce in maniera uniforme e non fuoriesce durante il taglio.
- Dopo aver disattivato l'apparecchio, lasciar proseguire la cottura degli sformati e dei gratin per altri 5 minuti.

¹ Oliare precedentemente la griglia.

- Impostare sempre il tempo di cottura massimo. Controllare la pietanza dopo il tempo più breve indicato.

Pietanze	Peso	Potenza mi- croonde	Tipo di ri- scaldamen- to	Livello grill	Durata
Arrosto di maiale, ad es. bistecca di coppa ¹	ca. 750 g	360 W	~	1	35-40 min.
Polpettone, max. 7 cm di altezza	ca. 750 g	360 W	~	2	ca. 25 min.
Pollo, diviso a metà	ca. 1200 g	360 W	~	3	40 min
Porzioni di pollo, ad es. quarti di pollo ² , ³	ca. 800 g	360 W	~	2	20-25 min.
Petto d'anatra ^{2,3}	ca. 800 g	180 W	~	3	25-30 min.
Sformato di pasta (con ingredienti precotti) ⁴	ca. 1000g	360 W	~	1	25-30 min.
Gratin di patate (patate crude), max. 3 cm di altezza	ca. 1000g	360 W	~	2	circa 35 min.
Pesce gratinato, non congelato	ca. 500 g	360 W	~	3	15min.
Sformato di quark, max. 5 cm di altezza	ca. 1000g	360 W	~	1	20-25 min.

22.7 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. 8 min 2. 7 – 10 min	Stampo pyrex Ø 24 cm 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. 8 – 10 min.	Stampo pyrex
Pan di Spagna, 475 g	600 W	7-9 min.	Stampo pyrex Ø 22 cm
Polpettone, 900 g	600 W	25-30 min.	Teglia rettangolare in pyrex, lunghezza 28 cm

Cottura con microonde e grill

Pietanza	Potenza microonde/ Tipo di riscaldamen- to	Durata	Avvertenza
Gratin di patate, 1100 g	360 W + livello grill 2	30-35 min.	Teglia rotonda in pyrex Ø 22 cm
Torta	-	-	Non consigliato.
Pollo diviso a metà, ca. 1100 g	360 W + livello grill 3	ca. 40-45 min.	Griglia, vassoio in vetro

¹ Girare dopo 15 minuti.

² Inforpare con la parte della pelle rivolta verso l'alto.

³ Non girare la pietanza.

⁴ Cospargere la pietanza con il formaggio.

23 Istruzioni per il montaggio

Osservare queste informazioni durante il montaggio dell'apparecchio.



mm

⚠ 23.1 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.
- 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!

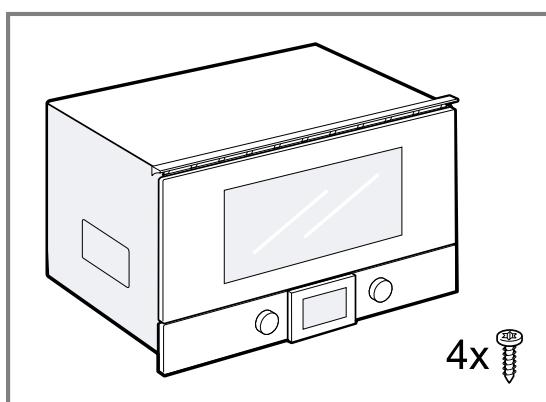
È pericoloso utilizzare un cavo di alimentazione con una prolunga e un adattatore non ammesso.

- Non utilizzare cavi di prolunga o prese multiple.

- 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.

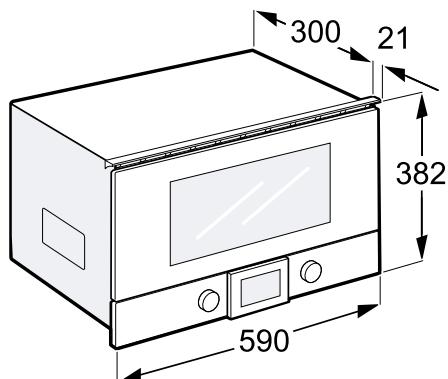
23.2 Contenuto della confezione

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



23.3 Dimensioni apparecchio

Qui sono riportate le dimensioni dell'apparecchio



23.4 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. L'altezza di incasso minima è di 850 mm.

Non coprire le fessure di ventilazione e le prese d'aria. Per apparecchi con adattatori per la spina supplementari, la profondità minima di incasso è di 340 mm.

23.5 Collegamento elettrico

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

- L'apparecchio è pronto per il collegamento con spina elettrica e deve essere collegato solo a una presa con contatto di terra installata a norma.
- Lo spostamento di una presa può essere effettuato unicamente da un elettricista qualificato tenendo conto delle relative istruzioni.
- La protezione deve equivalere ad almeno 10 Ampere (interruttore automatico di sicurezza L oppure B). La tensione di rete deve corrispondere al valore di tensione indicato sulla targhetta.
- Allacciare l'apparecchio esclusivamente mediante il cavo fornito in dotazione.
- Collegare il cavo di alimentazione alla parete posteriore dell'apparecchio.
- I cavi di alimentazione sono disponibili con diversi tipi di prese presso il servizio assistenza clienti.
- 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.

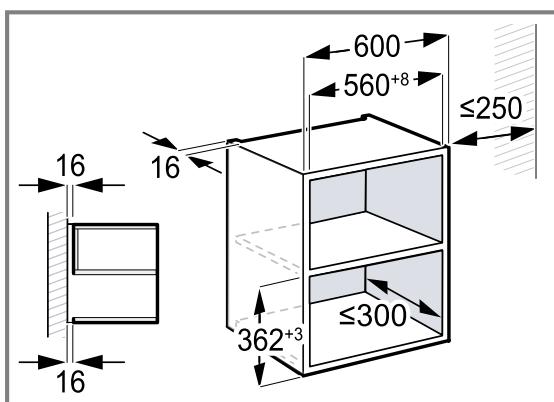
23.6 Combinazioni di apparecchi

Nella combinazione con altri apparecchi, rispettare quanto segue.

Non installare l'apparecchio sopra una vaporiera, un forno a vapore o una lavastoviglie.

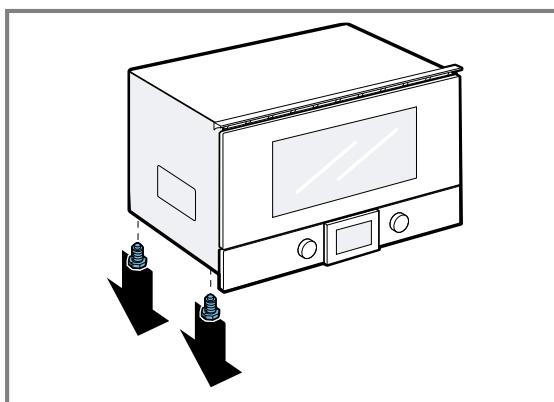
23.7 Montaggio in un pensile

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



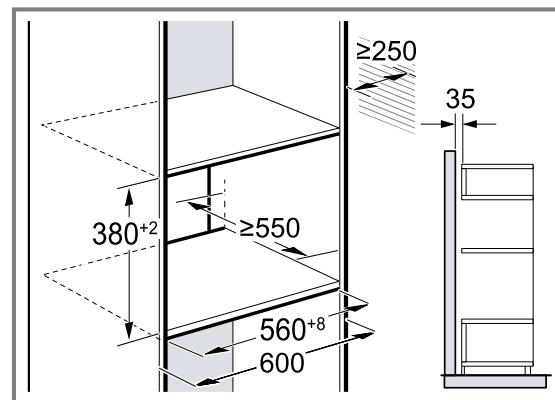
Montare l'apparecchio a un'altezza tale da poter prelevare gli accessori senza problemi.

Rimuovere i piedini.

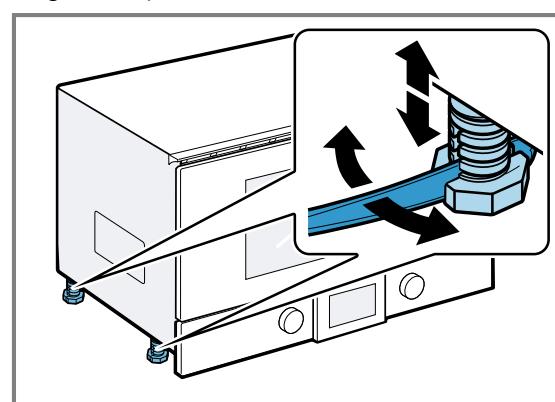


23.8 Montaggio in un mobile a colonna

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

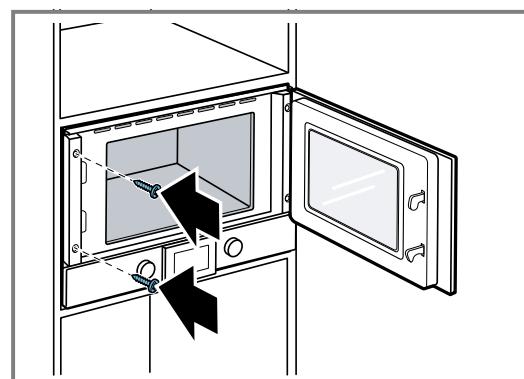


Montare l'apparecchio a un'altezza tale da poter prelevare gli accessori senza problemi.
Regolare i piedini.

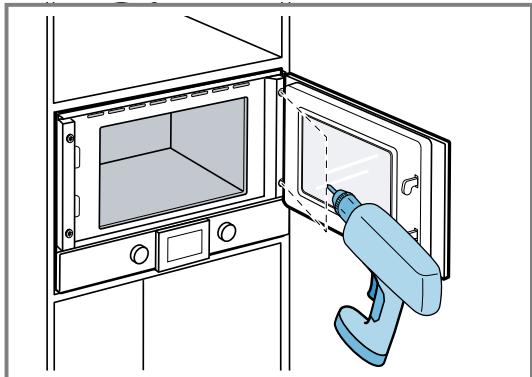


23.9 Montaggio dell'apparecchio

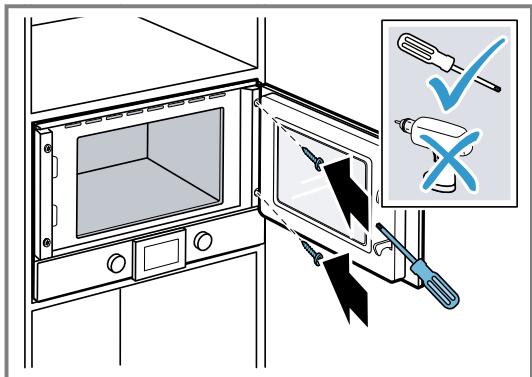
1. Inserire l'apparecchio fino in fondo.
Non piegare, non far rimanere incastrato e non passare su spigoli vivi il cavo di collegamento.
2. Posizionare l'apparecchio al centro e in piano.
3. Mettere l'apparecchio perfettamente in piano servendosi di una livella a bolla d'aria.
4. Aprire lo sportello dell'apparecchio.
5. Con le viti fissare l'apparecchio al mobile dal lato opposto del lato delle cerniere.



6. Preforare i fori sul lato delle cerniere.



7. Fissare l'apparecchio al mobile.



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

23.10 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



9001804593 (050811) REG25
it