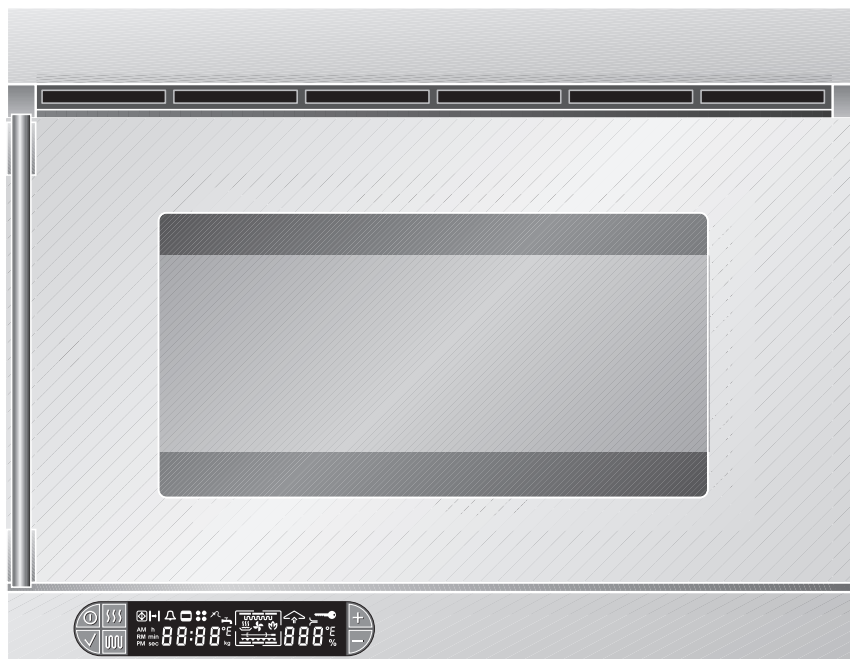


Istruzioni per l'uso ed il montaggio

EM 220/221

Microonde ad incasso con grill



GAGGENAU

1. Indicazioni importanti	Pagina 3-5
Prima messa in funzione	Pagina 3
Uso	Pagina 3
Indicazioni generali di sicurezza	Pagina 4
Indicazioni di sicurezza sull'uso del microonde	Pagina 5
2. Corredo e funzionamento	Pagina 6-9
Corredo	Pagina 6
I tipi di riscaldamento	Pagina 7
Tutto quello che dovrete sapere sulle stoviglie	Pagina 8
Tabella delle stoviglie	Pagina 9
3. Uso	Pagina 10-12
Microonde	Pagina 10
Grill	Pagina 11
Grill combinato col microonde	Pagina 12
4. Ulteriori funzioni	Pagina 13-16
Programmazione a 3 livelli	Pagina 13-14
Menu delle opzioni, regolazione dell'orologio	Pagina 15
Protezione bambini	Pagina 16
5. Consigli pratici	Pagina 17
6. Pulizia e cura	Pagina 18
7. Come eliminare da sé piccoli disturbi	Pagina 19
8. Manutenzione	Pagina 20-21
Generalità	Pagina 20
Smontaggio del vetro anteriore	Pagina 21
9. Istruzioni per il montaggio	Pagina 22-23
Dati tecnici	Pagina 22
Indicazioni per l'installazione	Pagina 22
Montaggio	Pagina 23

Complimenti per l'acquisto del vostro nuovo microonde con grill.

Prima di mettere in funzione il vostro nuovo apparecchio, desideriamo farvi familiarizzare con esso sulla base delle istruzioni per l'uso. Nelle istruzioni sono riportate indicazioni importanti sulla sicurezza e sull'uso. Esse sono importanti per la vostra protezione personale ma anche per il mantenimento del vostro apparecchio.

Le indicazioni da osservare prima di mettere in funzione l'apparecchio per la prima volta sono riportate a pagina 4.

I capitoli "Corredo" e "Uso" vi rivelano tutte le funzioni del vostro nuovo apparecchio e come usarlo correttamente.

I consigli e le indicazioni nei capitoli "Pulizia e cura" assicurano lunga vita al vostro apparecchio.

Ed ora non ci resta che augurarvi buon divertimento!



1. Indicazioni importanti

Prima messa in funzione

Rimuovete l'imballaggio dell'apparecchio ed eliminatelo conformemente alle norme locali. Osservate che nell'imballo ci sono gli accessori. Tenete l'imballaggio e le pellicole di plastica lontani dai bambini.



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

Prima dell'installazione controllate l'eventuale presenza di danni da trasporto sull'apparecchio.

L'allacciamento dell'apparecchio deve essere eseguito unicamente da un tecnico autorizzato nel rispetto di tutte le norme pertinenti emesse dall'azienda erogatrice di energia elettrica e delle leggi edilizie dei diversi paesi.

Osservate le istruzioni per il montaggio.

Il numero di serie dell'apparecchio è riportato sul tagliando di controllo allegato alle presenti istruzioni. Conservate questo tagliando di controllo insieme alle istruzioni per l'uso ed il montaggio per la garanzia.

Leggete accuratamente le istruzioni per l'uso ed il montaggio prima della messa in funzione. Conservate le istruzioni sempre insieme all'apparecchio.

Pulite accuratamente l'apparecchio e gli accessori prima di usarli per la prima volta. In questo modo eliminerete eventuali odori di nuovo e sporco (v. Capitolo "Pulizia e cura").

Dopo un nuovo allacciamento o in seguito all'interruzione di corrente, sul display lampeggiano 08:00 ed il simbolo delle unità di tempo. Premendo i tasti + e - potete regolare l'orario giornaliero attuale. Premete un tasto e l'orario visualizzato sarà memorizzato come orario giornaliero.

Uso

L'apparecchio è indicato per il solo uso domestico e non può essere utilizzato con finalità diverse.

Usate l'apparecchio unicamente per la preparazione di pietanze. Esso non è indicato per il riscaldamento dell'ambiente in cui è installato!

Il funzionamento è possibile solo con lo sportello chiuso.

In presenza di disturbi del funzionamento controllate innanzitutto i fusibili dell'impianto domestico. Qualora l'alimentazione di corrente fosse corretta, vogliate contattare il vostro rivenditore autorizzato oppure il Servizio assistenza clienti della Gaggenau.

Indicazioni generali di sicurezza

Evitate di mettere in funzione gli apparecchi danneggiati.

Cautela! L'apparecchio diventa bollente durante il funzionamento. Tenete lontani i bambini! Mettete in funzione l'apparecchio solo sotto sorveglianza.

Nel caso in cui si volessero allacciare altri apparecchi elettrici vicino al microonde, fate attenzione che i fili non vengano a contatto con le superfici calde.

Cautela! Pericolo di lesione nel caso lo sportello non chiuda correttamente! Potreste bloccarvi e schiacciarvi le dita e le mani.

Cautela! Pericolo di ustione! La resistenza del grill diventa molto bollente durante il funzionamento; siate particolarmente attenti nel prendere le pietanze.

Cautela! Pericolo d'incendio! Non conservate oggetti infiammabili nell'apparecchio! Questi potrebbero prendere fuoco nel caso di un'accensione involontaria.

Accendete il microonde solo dopo aver collocato cibi (o bevande) nel vano cottura. L'apparecchio senza pietanze potrebbe subire un sovraccarico. E' escluso un breve test delle stoviglie (v. indicazioni sulle stoviglie).

Lo sportello dell'apparecchio deve chiudere bene. Eliminate sempre sporco e corpi estranei presenti sulle superfici di aderenza della guarnizione.

In presenza di danni o distruzioni dello sportello (rottura del vetro) o della guarnizione, l'apparecchio non può essere usato finché non è stato riparato da un tecnico del servizio di assistenza.

Attenzione: i bambini possono essere autorizzati all'uso dell'apparecchio senza sorveglianza, solo se gli sono state impartite istruzioni sufficienti a permettergli di usare l'apparecchio in modo sicuro e a poter riconoscere i pericoli derivanti da un uso scorretto.

Proteggete il microonde da un calore eccessivo e dall'acqua. Sul vetro dello sportello, sulle pareti interi e sul fondo può formarsi della condensa. Questo è del tutto normale e non pregiudica in alcun modo il funzionamento del forno a microonde. Dopo la cottura asciugate la condensa.

Non pulite l'apparecchio con un dispositivo a vapore o a pressione d'acqua – pericolo di cortocircuito!

Staccate l'apparecchio dalla corrente prima di procedere ad ogni intervento di manutenzione. A tale scopo, tirate la spina o azionate il rispettivo fusibile.

Le riparazioni devono essere eseguite da tecnici autorizzati, allo scopo di garantire la sicurezza dal punto di vista elettrico.

La lampadina nel vano cottura deve essere sostituita sempre dal personale del servizio assistenza.

Non aprite l'alloggiamento, perché l'apparecchio funziona con alta tensione.

L'utilizzatore è responsabile del corretto uso e delle perfette condizioni dell'apparecchio. La garanzia non copre eventuali danni dovuti all'inosservanza delle presenti istruzioni.

Con la riserva di modifiche tecniche!

Indicazioni di sicurezza sull'uso del microonde

I cibi riposti in contenitori di plastica, carta o altro materiale infiammabile, devono essere tenuti sotto controllo durante il riscaldamento.

Se vedete del fumo nel vano cottura non aprite lo sportello. Spegnete l'apparecchio ed il relativo fusibile nella cassetta di distribuzione.

Non introdurre mai le pietanze direttamente nel forno, ma riporle sempre in un contenitore. Assicuratevi che i liquidi fuoriusciti non possano penetrare all'interno dell'apparecchio.

Pericolo di ustione! Per riscaldare i liquidi introducete sempre un cucchiaino da caffè nel contenitore per evitare un ritardo dell'ebollizione. Con il ritardo dell'ebollizione si raggiunge ugualmente la temperatura di ebollizione, senza tuttavia che si formino le tipiche bollicine. Al minimo urto corto l'apparecchio il liquido può fuoriuscire violentemente e schizzare. Pericolo di ustione.

Cibi per neonati: riscaldare gli alimenti per neonati nei vasetti o nelle bottigliine sempre senza coperchio o ciuccio. Dopo il riscaldamento rimestate o agitate bene l'alimento per permettere la ripartizione uniforme del calore. Controllatene la temperatura prima di darlo al bambino. **Pericolo di ustione!**

Pericolo di esplosione! Non riscaldare cibi e bevande in contenitori chiusi.

Pericolo di esplosione! Le bibite alcoliche non devono essere riscaldate eccessivamente.

Non riscaldare i cibi in confezioni scaldavivande. Potrebbero prendere fuoco. I cibi riposti in contenitori di plastica, carta o altro materiale infiammabile, devono essere tenuti sotto controllo durante il riscaldamento.

I cibi incellofanati possono scoppiare e la plastica può fondersi.

Non cuocete le uova con il guscio e non riscaldare le uova sode. Potrebbero scoppiare. Lo stesso vale anche per conchiglie e crostacei. Per preparare le uova al tegamino forate il tuorlo e per le uova alla coque forate il guscio.

Per le pietanze con una buccia o pelle dura, per es. mele, pomodori, patate, salsicce, la pelle potrebbe spaccarsi. Forate la pelle prima di riscaldarle.

Se desiderate essiccare erbe aromatiche, frutta, pane o funghi, tenete sotto controllo il procedimento. In caso di eccessivo essiccamento sussiste pericolo di incendio.

Non riscaldare l'olio da cucina nel forno a microonde. Potrebbe prendere fuoco.

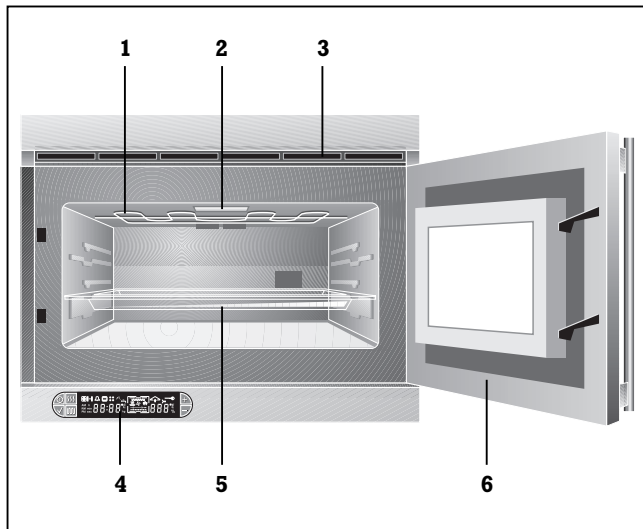
Le stoviglie di porcellana e ceramica possono avere piccoli buchi nei manici e nei coperchi. Dietro di essi si nasconde uno spazio cavo. L'umidità penetrata in questo spazio può causare lo spaccamento della stoviglia.

Se scegliete una prestazione troppo elevata del forno o un tempo di riscaldamento eccessivo, la pietanza può infiammarsi e l'apparecchio può subire danni.

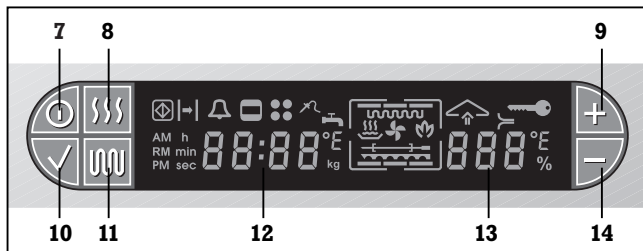
I cibi riscaldati nel microonde cedono calore alle stoviglie. Queste possono diventare molto calde. Si consiglia, pertanto, l'uso di presine.

2. Corredo e funzionamento

Corredo



- 1** Resistenza del grill
- 2** Illuminazione del vano cottura
- 3** Fessure di ventilazione
- 4** Display con tasti di comando
- 5** Vaschetta di vetro per lo scongelamento e l'uso del grill
- 6** Sportello



- 7** Tasto Stop
- 8** Tasto microonde
- 9** Tasto Più
- 10** Tasto Start, tasto di conferma
- 11** Tasto grill
- 12** Indicazione orario
- 13** Indicazione potenza del microonde e temperatura del grill
- 14** Tasto Meno

Simboli sul display



Simbolo esercizio, simbolo protezione bambini



Simbolo orario



Simbolo grill



Simbolo microonde



Simbolo riscaldamento per il grill

I tipi di riscaldamento

Microonde

Le microonde vengono trasformate in calore all'interno delle pietanze. Esse sono indicate per scongelare, riscaldare, fondere e cuocere rapidamente.

Potenze del microonde

850 W: per riscaldare rapidamente bibite e liquidi.

600 W: per riscaldare e cuocere le pietanze.

425 W: per cuocere carne e riscaldare cibi delicati.

200 W: per cuocere e macerare.

100 W: per scongelare dolcemente cibi delicati.

Grill

Un grill potente assicura un calore superficiale intenso ed una cottura uniforme della pietanza. La temperatura può essere regolata tra 100 e 220 °C a passi di 5°, permettendovi di regolare la potenza del grill e di adattarla in modo ottimale alla rispettiva pietanza: bassa temperatura per cibi delicati, per es. pietanze gratinate, alta temperatura per rosolare intensamente, per es. bistecche.

Grill combinato col microonde

In questo caso il grill funziona contemporaneamente al microonde. Le pietanze diventano croccanti e dorate, ma il processo è molto più rapido e vi permette di risparmiare energia.

L'apparecchio è dotato di un ventilatore di raffreddamento che si accende durante il funzionamento. Al termine dell'esercizio esso resta acceso ancora un po'.

La luce nel vano cottura si accende durante il funzionamento e quando si apre lo sportello.

Un simbolo lampeggiante sul display segnala che il valore può essere modificato e che non è stato ancora confermato.

Se desiderate terminare anticipatamente l'esercizio, premete due volte il tasto Stop.

Al termine del tempo di cottura l'apparecchio emette un segnale acustico e si spegne automaticamente.

Per motivi di sicurezza, il processo di riscaldamento resta interrotto se l'apparecchio acceso si spegne a causa di un'interruzione della corrente, anche dopo la sua riattivazione. Premendo il tasto di conferma è possibile continuare il programma regolato.

Tutto quello che dovrete sapere sulle stoviglie

Utilizzate stoviglie in vetro, porcellana, ceramica o terracotta resistente alle alte temperature. Per il microonde è indicata anche la plastica refrattaria idonea per il forno a microonde. Questi materiali lasciano passare bene le microonde.

Sono adatti:

vetro, porcellana, ceramica e terracotta o plastica refrattaria.

Il metallo non lascia passare le microonde. I cibi non si riscaldano, quindi, in contenitori metallici chiusi. Potete tuttavia utilizzare scodelle di metallo aperte e basse, per es. scodelle di alluminio, purché queste non siano alte più di 2-3 cm. Assicuratevi che gli oggetti metallici distino almeno 2 cm dalle pareti del vano cottura e dal lato interno dello sportello, poiché eventuali scintille potrebbero distruggere il vetro interno dello sportello.

In molti casi potete usare direttamente le stoviglie per servire i cibi. Risparmierete di lavare molte stoviglie. Ricordate, però, di usare le stoviglie con un decoro d'oro e d'argento solo se il produttore garantisce la loro idoneità per il forno a microonde.

Se non siete sicuri di poter utilizzare un determinato contenitore, fate il test: Riponete il contenitore vuoto per 20 secondi nel forno alla potenza massima. Se si riscalda o se si formano addirittura scintille, esso è inadeguato.

Attenzione!

Non accendete il microonde senza aver prima introdotto una pietanza. Unica eccezione è il test delle stoviglie.

I cibi riscaldati rilasciano calore. I contenitori possono diventare molto caldi. Utilizzate sempre delle presine per prelevarli dal forno.

Tabella delle stoviglie

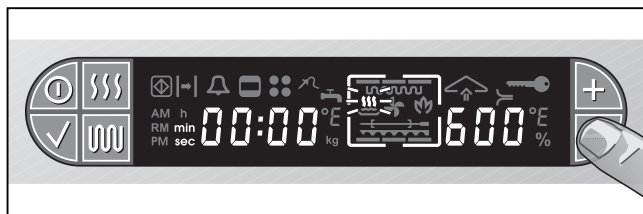
Tipo di stoviglia	Microonde	Grill	Esercizio combinato
Vetro resistente al fuoco e porcellana (senza parti metalliche, per es. Pyrex, Jenaer Glas)	si	si	si
Vetro non resistente al fuoco e porcellana (per es. stoviglie per servire in tavola)	si	no	no
Vetroceramica in materiale resistente al fuoco/al gelo (per es. Arcoflam)	si	si	si
Ceramica, terracotta ¹	si	no	si
Plastica ² , resistente al calore fino a 200 °C	si	no	si
Cartone, carta	con riserva	no	no
Tegami in metallo, per es. smalto o ghisa	solo per particolari applicazioni	si	solo per particolari applicazioni
Stampi per dolci, laccati neri o antiaderenti	no	no	si

¹ Niente smaltatura a base di metallo

² Osservate le temperature massime indicate dal produttore!

3. Uso

Microonde



Come si regola

- Premete il tasto del microonde. Sarà visualizzata una potenza di 850 W sul display.
- Regolate la potenza desiderata tra 100 e 850 W con i tasti +/- . Il valore viene visualizzato sul display. Confermate il valore selezionato con il tasto conferma.
- Inserite un tempo di cottura con i tasti +/- . Confermate il valore selezionato con il tasto conferma.
- Il processo di cottura ha inizio ed il tempo decorre a ritroso in secondi.
- Al termine del tempo di cottura l'apparecchio emette un segnale acustico e si spegne automaticamente.

Cosa dovreste sapere ancora

Potete regolare un tempo di cottura fino a 90 minuti.

Il tempo e la potenza possono essere modificati anche durante l'esercizio.

Premendo il tasto Stop o aprendo lo sportello, l'esercizio viene interrotto. Esso proseguirà non appena si richiude lo sportello e si preme di nuovo il tasto Start.

Se desiderate terminare anticipatamente l'esercizio, premete due volte il tasto Stop.

Grill



Come si regola

- Premete il tasto del grill. Sul display viene visualizzata la temperatura 190 °C.
- Regolate la temperatura desiderata tra 100 e 220 °C con i tasti +/- . Il valore viene visualizzato sul display. Confermate il valore selezionato con il tasto conferma.
- **Esercizio senza timer:** premete di nuovo il tasto di conferma. Il funzionamento del grill si avvia, senza che un tempo di cottura decorra. Il simbolo riscaldamento si illumina finché l'apparecchio non ha raggiunto la temperatura regolata.
- **Esercizio con timer:** inserite il tempo di cottura con i tasti +/- . Confermate il valore selezionato con il tasto conferma. Il processo di cottura del grill ha inizio ed il tempo decorre a ritroso in secondi. Il simbolo riscaldamento si illumina finché l'apparecchio non ha raggiunto la temperatura regolata.

Al termine del tempo di cottura l'apparecchio emette un segnale acustico e si spegne automaticamente.

Cosa dovreste sapere ancora

Il grill funziona sempre con lo sportello chiuso.

Potete regolare un tempo di cottura fino a 90 minuti.

Il tempo e la temperatura possono essere modificati anche durante l'esercizio.

Il processo di riscaldamento si interrompe aprendo lo sportello del vano cottura, il tempo continua però a decorrere. Il riscaldamento viene ripreso non appena si richiude lo sportello.

Se desiderate terminare anticipatamente l'esercizio, premete due volte il tasto Stop.

Grill combinato col microonde



Come si regola

- Premete il tasto del microonde. Sarà visualizzata una potenza di 850 W sul display.
- Regolate la potenza desiderata tra 100 e 850 W con i tasti +/-. Il valore viene visualizzato sul display. Confermate il valore selezionato con il tasto conferma.
- Inserite il tempo di cottura con i tasti +/-. Premete quindi il tasto del grill. Sul display viene visualizzata la temperatura 190 °C.
- Regolate la temperatura desiderata tra 100 e 220 °C con i tasti +/-. Il valore viene visualizzato sul display. Confermate il valore selezionato con il tasto di conferma (il tasto di conferma deve essere premuto due volte).
- Il processo di cottura ha inizio ed il tempo decorre a ritroso in secondi.
- Al termine del tempo di cottura l'apparecchio emette un segnale acustico e si spegne automaticamente.

Cosa dovrete sapere ancora

Potete regolare un tempo di cottura fino a 90 minuti.

Il tempo, la temperatura e la potenza possono essere modificati anche durante l'esercizio.

Premendo il tasto Stop o aprendo lo sportello, l'esercizio viene interrotto. Esso proseguirà non appena si richiude lo sportello e si preme di nuovo il tasto Start.

Se desiderate terminare anticipatamente l'esercizio, premete due volte il tasto Stop.

4. Ulteriori funzioni

Programmazione a 3 livelli

Per continuare la cottura o scongelare con il microonde, spesso sono richiesti due o tre livelli di potenza successivamente. Con il vostro forno a microonde potrete impostarli in successione in automatico.

Se usate più frequentemente determinate impostazioni, potrete memorizzarle con il vostro microonde e richiamarle quando ne avrete bisogno.

E' possibile memorizzare fino a 5 programmi. Ogni programma può contenere fino a tre livelli. Tutti i modi operativi possono essere memorizzati in una sequenza qualsiasi.

Potete selezionare comodamente un programma memorizzato e le singoli fasi si susseguiranno automaticamente. Il tempo complessivo di tutti i livelli programmati viene visualizzato e decorre a ritroso in secondi o minuti.

La regolazione del tempo non può essere modificata durante l'esercizio.

E' possibile modificare e sostituire in qualsiasi momento un'impostazione memorizzata.

Come si regola

- Tenete premuto il tasto di conferma finché non risuona un segnale. Sul display appare P1. Ora potete scegliere il posto per il programma (da P1 a P5) con i tasti +/-.
- Tenete di nuovo premuto il tasto di conferma finché non risuona un segnale. P11 appare sul display, ovvero il primo programma, la prima fase del programma. Selezionate l'impostazione che desiderate attribuire a questa fase del programma.

- L'impostazione va fatta nella sequenza qui indicata: Tempo di cottura >> potenza microonde >> temperatura grill. Scegliete il valore desiderato rispettivamente con i tasti +/-; se premete + e - contemporaneamente il valore è 0. Con il tasto del microonde giungete nella voce di menu successiva.
- Premete il tasto del microonde dopo aver inserito tutti e tre i valori per arrivare nella seconda fase di programma. Selezionate l'impostazione che desiderate attribuire alla seconda fase del programma.
- Premete il tasto del microonde per giungere nella terza fase del programma. Selezionate l'impostazione che desiderate attribuire alla terza fase del programma.
- Tenete infine premuto il tasto di conferma per memorizzare il programma, finché non risuona un segnale. Premete il tasto Stop per uscire dalla modalità di programmazione.

Osservare: se non si effettua alcun input per un periodo prolungato, l'apparecchio esce dalla modalità di programmazione. Se premete il tasto del grill retrocedete di un passo d'impostazione, per es. per modificare o verificare un valore.

Così si richiama un programma

- Tenete premuto il tasto di conferma finché non risuona un segnale. Sul display appare P1. Ora potete scegliere il programma desiderato (da P1 a P5) con i tasti +/-.
- Premete di nuovo il tasto di conferma. Il programma si svolge automaticamente. Sul display decorre il tempo complessivo del programma.

Sulla pagina seguente troverete un esempio per effettuare una programmazione a 3 livelli.

Esempio di programmazione a 3 livelli

In questo esempio impostate un programma con le seguenti fasi nella memoria P3:

1. Esercizio del microonde di 20 minuti a 100 W
2. Esercizio combinato di grill e microonde per 6 minuti a 425 W e temperatura del grill a 210°C
3. Esercizio del grill di 8 minuti a 170°C

Come si regola

- Tenete premuto il tasto di conferma finché non risuona un segnale. Sul display appare **P 1**. Premete il tasto + finché sul display non appare **P 3**.
- Tenete di nuovo premuto il tasto di conferma finché non risuona un segnale. **P 3 1** appare sul display, ovvero il terzo programma, la prima fase del programma.
- Regolate ora il tempo di cottura: Premete il tasto + finché sul display non appare **20:00**. Premete il tasto del microonde. Sul display appare **----**.
- Regolate ora la potenza del microonde: Premete il tasto + finché sul display non appare **100**. Premete il tasto del microonde.
- In questa fase del programma desiderate solo il funzionamento del microonde, senza il grill; premete allora di nuovo il tasto del microonde. **P 3 2** appare sul display, ovvero il terzo programma, la seconda fase del programma.
- Regolate ora il tempo di cottura: Premete il tasto + finché sul display non appare **06:00**. Premete il tasto del microonde. Sul display appare **----**.
- Regolate ora la potenza del microonde: Premete il tasto + finché sul display non appare **425**. Premete il tasto del microonde.

- Regolate ora la temperatura del grill: in questa fase del programma desiderate l'esercizio combinato, premete allora il tasto + finché sul display non appare **2 10**.
- Premete ora il tasto del microonde per giungere nella terza fase del programma. **P 3 3** appare sul display, ovvero il terzo programma, la terza fase del programma.
- Regolate ora il tempo di cottura: premete il tasto + finché sul display non appare **08:00**. Premete il tasto del microonde. Sul display appare **----**.
- In questa fase del programma desiderate solo il funzionamento del grill; premete allora di nuovo il tasto del microonde.
- Regolate ora la temperatura del grill: premete il tasto + finché sul display non appare **170**.
- Tenete infine premuto il tasto di conferma per memorizzare il programma, finché non risuona un segnale. Premete il tasto Stop per uscire dalla modalità di programmazione.

Osservare: se non si effettua alcun input per un periodo prolungato, l'apparecchio esce dalla modalità di programmazione. Se premete il tasto del grill retrocedete di un passo d'impostazione, per es. per modificare o verificare un valore.

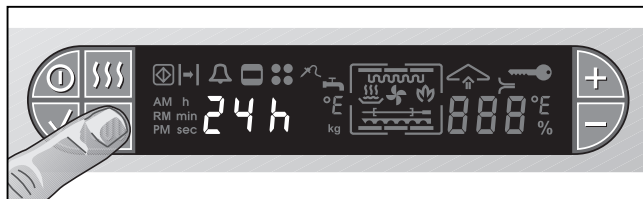
Così si richiama il programma

- Tenete premuto il tasto di conferma finché non risuona un segnale. Sul display appare **P 1**. Premete il tasto + finché sul display non appare **P 3**.
- Premete di nuovo il tasto di conferma. Il programma si svolge automaticamente. Sul display decorre il tempo complessivo del programma.

Menu delle opzioni, regolazione dell'orologio

Nel menu delle opzioni potete selezionare le seguenti impostazioni del vostro forno a microonde:

- scegliere l'indicazione della temperatura del grill in °C e °F
- selezionare l'indicazione dell'ora in 12h (am/pm) e 24h.
- accendere o spegnere l'indicazione dell'orologio sul display.
- regolare l'orario.



Come si regola

- Tenete premuto il tasto di conferma e digitate anche il tasto del grill finché non risuona un segnale. A questo punto potete selezionare l'indicazione desiderata per la temperatura del grill (°C o °F) con i tasti +/- . Confermate l'impostazione selezionata con il tasto conferma.
 - Premete il tasto del grill per giungere nella voce di menu successiva. Con i tasti +/- potete ora scegliere l'indicazione desiderata per l'orario (12h oppure 24h). Confermate l'impostazione selezionata con il tasto conferma.
 - Premete il tasto del grill per giungere nella voce di menu successiva. Con i tasti +/- potete ora accendere o spegnere l'indicazione dell'orario sul display. Confermate l'impostazione selezionata con il tasto conferma.
 - Premete il tasto del grill per giungere nella voce di menu successiva. Ora potete regolare l'orario con i tasti +/- . Premendo il tasto di conferma accetterete il valore ed uscirte dal menu delle opzioni.
- Osservare:** l'orario può essere regolato solo se si è attivata l'indicazione dell'orario sul display nella voce di menu precedente.

Come regolare l'orario durante la prima installazione

Dopo aver collegato l'apparecchio per la prima volta, sul display lampeggia 08:00.

Con i tasti +/- potete regolare l'orario e confermarlo con il tasto di conferma.

Protezione bambini

La protezione bambini evita un'accensione involontaria dell'apparecchio.

Attivare la protezione bambini

- Premete e tenete premuto il tasto di conferma; premete quindi anche il tasto Stop e tenete premuti entrambi.
- L'apparecchio emette un segnale acustico. Sul display lampeggia il simbolo relativo alla protezione bambini. L'apparecchio non può essere acceso.

Disattivare la protezione bambini

- Premete e tenete premuto il tasto di conferma. Premete anche il tasto Stop e tenete premuti entrambi.
- L'apparecchio emette un segnale acustico. Sul display si spegne il simbolo relativo alla protezione bambini. L'apparecchio può essere acceso di nuovo come di consueto.

5. Consigli pratici

Consigli pratici sul microonde

Riponete i cibi da scongelare in un recipiente aperto (senza coperchio) o nella vaschetta di vetro.

Per lo scongelamento della carne, il miglior risultato lo si ottiene se i pezzi, per es. la carne macinata, sono stati congelati in forma piatta.

Assicuratevi che le pietanze non cuociono eccessivamente! I tempi di cottura e riscaldamento nel microonde sono brevi, per questo è facile non accorgersi del momento in cui la pietanza è pronta. Preferite, pertanto, un tempo di cottura più breve e continuate la cottura, qualora necessario.

I cibi sottili cuociono più rapidamente di quelli doppi. Vi consigliamo perciò di ripartire le pietanze nel contenitore. Evitate anche di sovrapporre cibi diversi.

Le pietanze devono essere cotte, per principio, in contenitori che chiudono bene. Se non avete il coperchio giusto per il contenitore usato, utilizzate un piatto, una pellicola di plastica resistente al calore o pellicola speciale per il microonde.

Maggiore la quantità di cibo da preparare, più lunghi saranno i tempi di cottura e riscaldamento. Regola generale: doppia quantità = doppio tempo, metà quantità = metà tempo.

Non introducete quantità eccessive nel microonde. Le piccole quantità cuociono meglio delle grandi. Può essere eventualmente più opportuno preparare o riscaldare due porzioni successivamente, anziché entrambe contemporaneamente.

Per alcune pietanze può essere necessario rimestarle (per es. minestre) oppure girarle (per es. grandi arrosti).

Potete rinunciare ad aggiungere grasso ed acqua nelle quantità consuete. E' sufficiente inumidire le pietanze con acqua e spennellare i cibi con un po' d'olio.

Per la cottura al microonde si consiglia di essere parsimoniosi nell'uso di sale e spezie, poiché il gusto proprio dei cibi resta pressoché inalterato.

Dopo aver rimosso le pietanze dal microonde, lasciatele riposare un po'. Il calore si distribuisce uniformemente nel cibo e produce un effetto di cottura successiva.

Consigli pratici sul grill

Utilizzate solo carne sottoposta a frollatura e priva di grasso e nervetto. Sciacquate brevemente la carne, asciugatela con carta da cucina ed aromatizzatela. Salatela solo dopo la cottura al grill.

Le bistecche di manzo o maiale devono essere spesse ca. 2 – 3 cm. Pezzi più sottili possono essere avvicinati fino a formare una fetta rotonda e legati con un filo da apporre tutt'attorno.

Per cuocere al grill utilizzate la vaschetta di vetro sul livello superiore o inferiore.

Il grill funziona sempre con lo sportello chiuso.

Girate la pietanza da grigliare dopo ca. 2/3 del tempo di cottura. Utilizzate una pinza. Non forate la carne con la forchetta, in questo caso ne uscirebbe il succo e la carne rimarrebbe asciutta.

La carne scura, per es. quella di manzo, si scurisce più rapidamente della carne chiara (di vitello o maiale). Non lasciatevi confondere! Le fette di carne chiara o anche il filetto di pesce sono spesso chiari in superficie, tuttavia internamente sono cotti e succosi.

6. Pulizia e cura

Attenzione:

Non pulite l'apparecchio con un dispositivo a vapore o a pressione d'acqua – pericolo di cortocircuito!

Cautela! Pericolo di ustione! Prima di pulire l'apparecchio, aspettate che si sia sufficientemente raffreddato.

Così evitate che il vano di cottura si sporchi

Coprite sempre la pietanza quando la riscaldate, in particolare i menu disposti su un piatto. Allo scopo è indicato un piatto capovolto, pellicola speciale per microonde oppure un coperchio per piatti in plastica idonea ai forni a microonde.

Per la preparazione di carne in salse o di verdure e contorni, preferite contenitori possibilmente chiusi adatti al microonde.

Forate più volte la pelle del pollame con una forchetta (o uno stuzzicadenti) prima di cuocerla al grill. Così non si formeranno le bolle, il grasso potrà fuoriuscire più facilmente e la pelle diventerà più croccante.

Non fate cuocere troppo a lungo i cibi nel modo combinato. Un surriscaldamento provoca presto la formazione di sporco inutile.

Le pietanze a base di carne, pollame o altri cibi grassi vanno preparati, preferibilmente, nel modo operativo combinato in un contenitore alto, aperto (per es. di pirex, Arcoflam).

Abbassate la resistenza del grill

La resistenza del grill può essere abbassata per pulire il vano cottura. **Pulite il vano cottura solo quando è freddo.** Girate in avanti i due fermi per il fissaggio. Ora potete abbassare con cautela la resistenza. **Attenzione:** Non accendete mai

l'apparecchio se la resistenza è abbassata. Dopo la pulizia fissate di nuovo la resistenza. I fermi devono essere rivolti all'indietro.

Come curare il vostro apparecchio

Esternamente

E' sufficiente pulire l'apparecchio con un panno umido ed asciugarlo con un panno morbido. Non usate spugnette abrasive. Non usate detergenti per l'acciaio comunemente reperibili in commercio o detergenti aggressivi, abrasivi o fortemente alcalini (per es. spray per il forno), poiché questi potrebbero danneggiare il pannello frontale. Se questi prodotti dovessero venire a contatto con l'alloggiamento inavvertitamente, pulite subito con acqua.

Pulite regolarmente la **guarnizione dello sportello** e rimuovete sporco e corpi estranei presenti nella zona su cui essa aderisce. Lo sportello dell'apparecchio deve chiudere bene.

Vano cottura

In genere è sufficiente pulire il vano cottura con un panno umido. In presenza di molto sporco, per es. nella zona del grill, utilizzate un detergente delicato. Lasciate raffreddare l'apparecchio prima di pulirlo. Non utilizzate spray per il forno o detergenti per grill. In presenza di un forte imbrattamento, pulite il fondo del vano cottura con un detergente idoneo ai piani di cottura in vetroceramica. Se avete preparato cibi con odore penetrante, riscaldare nel forno una tazza d'acqua con alcune gocce di limone per 1 – 2 minuti a 850 W. Questo rimedio aiuterà ad eliminare odori fastidiosi. Infine pulite l'apparecchio con un panno.

Vaschetta di vetro

Mettete a bagno la vaschetta con un comune detergente per stoviglie subito dopo l'uso. Sarà poi facile rimuovere residui di sporco con una spazzola o una spugna. La vaschetta di vetro può anche essere lavata in lavastoviglie.

7. Come eliminare da sé piccoli disturbi

Se dovesse presentarsi un disturbo, questo è spesso solo una sciocchezza. Nella tabella troverete alcuni suggerimenti utili.

Avaria	Possibile causa	Soluzione
L'apparecchio non si accende.	Manca la tensione di rete.	Controllare il fusibile.
L'apparecchio non si accende. Il simbolo protezione bambini lampeggia.	La protezione bambini è attivata.	Disattivate la protezione bambini.
Il microonde non si accende.	Lo sportello non è del tutto chiuso.	Controllate se vi sono residui di cibo o corpi estranei nello sportello. Accertatevi che le superfici della guarnizione siano pulite. Premete il tasto Start.
	Il tasto Start non è premuto.	
I cibi si riscaldano più lentamente.	La potenza del microonde regolata è troppo bassa. Avete introdotto una quantità maggiore del solito. Le pietanze erano più fredde del solito.	Selezionate una potenza maggiore. Doppia quantità – doppio tempo. Rimescolate o girate le pietanze.
Dopo il primo allacciamento si illumina il simbolo della protezione bambini sul display, l'apparecchio non riscalda quando lo si accende.	L'apparecchio è nella modalità dimostrativa.	Staccate brevemente l'apparecchio dalla rete disattivando il fusibile. Ricollegatelo alla corrente ed eseguite le seguenti operazioni nell'arco di 3 minuti: Premete e tenete premuto il tasto +. Premete il tasto Stop finché non risuona un segnale e si spegne il simbolo protezione bambini.

8. Manutenzione

Staccate l'apparecchio dalla corrente (disattivate i fusibili) prima di procedere a qualsiasi intervento di riparazione.

In presenza di eventuali disturbi del funzionamento controllate innanzitutto i fusibili dell'impianto domestico.

Se l'alimentazione di corrente funziona ma l'apparecchio no, contattate il vostro rivenditore autorizzato o il Servizio assistenza clienti della Gaggenau. Indicate il modello dell'apparecchio rilevandolo dalla targhetta (allegata alle presenti istruzioni).

Le riparazioni devono essere eseguite solo da tecnici autorizzati, allo scopo di garantire la sicurezza.

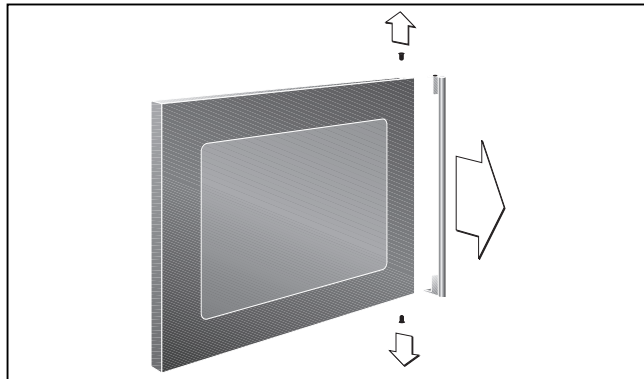
La garanzia decade nel caso di interventi impropri!

Per motivi tecnici il rivestimento della lampada è incollato sull'apparecchio. La lampada può essere sostituita soltanto da un tecnico del Servizio assistenza della Gaggenau.

Importante!

Non rimuovere il rivestimento della lampada.

Smontaggio del vetro anteriore



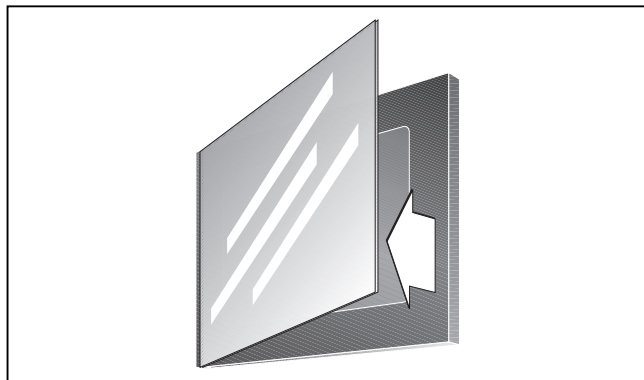
Lo sportello dell'apparecchio è ventilato attivamente. Dopo un po' di tempo possono pertanto depositarsi polvere e grasso sul vetro frontale. Per rimuovere lo sporco è necessario smontare il vetro.

Come procedere:

- Svitare la vite inferiore sulla maniglia dello sportello.
- Rimuovete la vite superiore sulla maniglia e smontate quest'ultima.
- Mantenete il vetro con una mano e muovete con cautela lo sportello. Il vetro può essere rimosso in avanti.

Ora potete pulirlo.

Il montaggio avviene nella sequenza inversa. Accertatevi che il vetro venga inserito prima sul lato cerniera ed assicurato con una mano affinché non cada.



9. Istruzioni per il montaggio

Dati tecnici

Valore di allacciamento: 220-240 V AC, 16 A

Capacità di riscaldamento:

Grill: 1 800W

Potenza complessiva: 3 600W

Con la riserva di modifiche tecniche!

Indicazioni per l'installazione

Osservate il Capitolo 1 (Indicazioni importanti).

L'allacciamento dell'apparecchio deve essere eseguito unicamente da un tecnico autorizzato nel rispetto di tutte le norme pertinenti emesse dall'azienda erogatrice di energia elettrica e delle leggi edilizie dei diversi paesi.

L'installatore è responsabile del corretto funzionamento dell'apparecchio nel luogo di installazione. Egli deve spiegare all'utilizzatore come staccare l'apparecchio dalla corrente in caso di necessità.

I danni causati dall'inosservanza delle presenti istruzioni non saranno riconosciuti.

L'apparecchio deve essere staccato dalla rete prima delle riparazioni o in caso di emergenza. A tale scopo azionate il relativo fusibile.

Le riparazioni e gli interventi di manutenzione devono essere eseguiti da tecnici istruiti del Servizio di assistenza clienti.

Le condizioni di allacciamento elettrico devono corrispondere a quanto indicato sulla targhetta!

Lo schema di allacciamento incollato all'esterno dell'apparecchio illustra le varianti possibili.

Non utilizzate una prolunga! La sicurezza elettrica dell'apparecchio è garantita solo se il sistema di messa a terra dell'impianto domestico è installato conformemente alle norme. Il costruttore non risponde dei danni causati da una messa a terra impropria o inesistente dell'apparecchio.

L'apparecchio può essere collegato, a scelta, a 220-240 V 1N~ oppure 400V 2N~ tramite una presa o un'unità di collegamento installata a norma.

L'allacciamento a 220-240 V 1N~ deve essere protetto con un fusibile di 16 A, un allacciamento a 400 V 2N~ con 2 x 10 A.

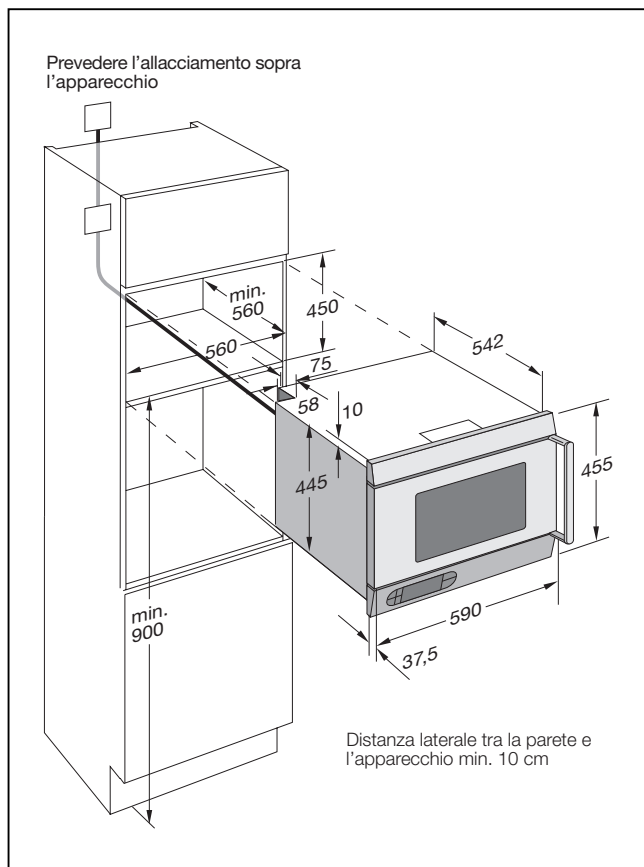
Nella versione standard l'apparecchio è previsto per una tensione nominale di 220-240 V 1N~ e può essere commutato a 400V 2N~ secondo quanto indicato sulla targhetta.

Osservare le norme emesse dall'azienda locale responsabile dell'erogazione di energia elettrica.

In fase di installazione è necessario montare un dispositivo di separazione con una distanza tra i contatti di almeno 3 mm (per es. fusibile o un interruttore LS).

Osservate le norme antincendio nelle vicinanze di materiali termosensibili e infiammabili.

Per il collegamento della linea di rete deve essere usato almeno un cavo del tipo H05 VV-F 3 x 1,5 mm².



Montaggio

Come procedere:

- Disimballate l'apparecchio e controllatelo in riferimento ad eventuali danni da trasporto.
- Rimuovete la protezione per il trasporto sotto la maniglia ed il nastro adesivo dallo sportello.
- Scegliete un cavo di collegamento flessibile conformemente all'assorbimento nominale e al tipo di allacciamento.
- Inserite l'apparecchio nel mobile. Fissatelo sul mobile avvitando la vite fornita in dotazione sul lato della maniglia, direttamente sotto il frontalino superiore.

Nota: Controllate con una livella che l'apparecchio sia montato esattamente in orizzontale.

- Dopo l'installazione assicurate la protezione da contatto (conformemente alle disposizioni di verifica elettriche).
- Controllate che l'apparecchio funzioni perfettamente.
- Pulitelo (v. capitolo "Pulizia e cura").

GAGGENAU

GAGGENAU HAUSGERÄTE GMBH
CARL-WERY-STR. 34 · D-81739 MÜNCHEN

☎ (089) 45 90-03
FAX (089) 45 90-23 47
www.gaggenau.com