

Bedienungsanleitung

Conseils d'Utilisation

Istruzioni per l'uso

Operating instructions

Manuell gesteuerte
Mikrowellengeräte
für die Gastronomie

Fours mécaniques à
micro-ondes pour l'industrie
hôtelière

Forni a microonde
a comando manuale
per la gastronomia

Manually controlled
microwave ovens for hotels,
restaurants and catering

GM 1200 M
GM 1500 M
GM 1500 MK
GM 2200 M
GM 2200 MK
GM 3200 M
GM MAMMUT

D
Sie haben sich für ein Produkt
ausgereifter Schweizer
Präzisionsarbeit entschieden.

F
Vous avez choisi un produit
de précision suisse parfaite-
ment au point.

I
Ho scelto un prodotto di
precisione svizzera.

Tel. +31 26 35 45 35

You have chosen a first-class
Swiss precision product.

Gigatherm hat sich als wohl
einzigstes Unternehmen, vom
Tag seiner Gründung an,
ausschliesslich mit der ange-
wandten Forschung und
Entwicklung von Mikrowellen-
technik für die Gastronomie
und Grossküche beschäftigt.

Mikrowellengeräte von
Gigatherm sind deshalb unge-
wöhnlich solide konstruiert
und auf die speziellen Bedürf-
nisse und Leistungsanfor-
derungen der professionellen
Küche eingerichtet.

Nur hochwertiges Mate-
rial wie reiner Chrom-
nickelstahl – rostfrei und anti-
magnetisch – wird für sie
verwendet. Stärkste Strapa-
zierungsfähigkeit und höchster
Bedienungskomfort gehören
zu den einzigartigen Vorzügen
dieser Geräte.

Bei sachgemässer Behand-
lung und Pflege wird ein
»Gigatherm« auch nach vielen
Jahren störungsfrei seinen
Dienst tun.

Die vorliegende Informa-
tion soll Sie mit dem Mikro-
wellengerät und seiner Bedie-
nung vertraut machen. Lesen
Sie diese Anleitung sorgfältig
und bewahren Sie sie stets
greifbar auf – für alle Fälle
und jeden Benutzer.

Gigatherm est sans doute la
seule entreprise qui, depuis sa
fondation, se soit exclusive-
ment consacrée à la recherche
appliquée et au développe-
ment de la technique des
micro-ondes pour l'industrie
hôtelière et les cuisines pour
collectivités.

Les fours à micro-ondes
de Gigatherm reposent donc
sur une construction extrême-
ment sérieuse et sont conçus
pour répondre aux besoins
spécifiques des cuisines indus-
trielles et pour garantir les
performances requises.

Seuls des matériaux de
haute qualité comme le pur
acier au nickel-chrome –
inoxydable et antimagnétique
– sont utilisés pour leur
fabrication. Résistance
extrême et facilité d'emploi
optimale comptent parmi
les avantages exceptionnels
que présentent ces fours.

Un four «Gigatherm»
correctement utilisé et entre-
tenu fonctionnera à la per-
fection pendant de nombreu-
ses années.

La présente brochure
doit vous permettre de vous
familiariser avec le four à
micro-ondes et avec son fonc-
tionnement. Lisez-la atten-
tivement et conservez-la
toujours à portée de la main
– dans tous les cas et pour
tous les utilisateurs.

La Gigatherm è probabil-
mente l'unica azienda che, dal
giorno della sua fondazione,
si è occupata esclusivamente
della ricerca applicata e
dello studio nel campo delle
microonde per la gastrono-
mia e le grandi cucine.

Questo è il motivo per cui
gli apparecchi a microonde
della Gigatherm sono eccezio-
nalmente solidi e adatti alle
esigenze specifiche e le presta-
zioni occorrenti nelle cucine
professionali.

Per la loro costruzione
viene utilizzato solo materiale
di altissima qualità, come
l'acciaio al nichelcromo puro –
inossidabile e antimagnetico.
Una straordinaria resistenza
e un'estrema praticità nell'uso
sono alcuni dei vantaggi
eccezionali di questi forni.

Un «Gigatherm» usato e
curato correttamente
funzionerà senza disturbi
anche dopo molti anni.

Con il presente opuscolo
desideriamo aiutarla ad
impraticarsi nell'uso del
forno a microonde. Legga
attentamente le presenti
istruzioni e le tenga sempre a
portata di mano – per ogni
caso e per ogni utilizzatore.

Gigatherm is probably the
only company that, from the
very beginning, has concen-
trated its entire research and
development on the appli-
cation of microwave techno-
logy to the specific needs
of the hotel, restaurant and
catering trades.

The result is that Giga-
therm microwave ovens are of
exceptionally strong con-
struction and that they are
designed to meet the parti-
cular needs of professional
cooks and provide the per-
formance required in commer-
cial kitchens.

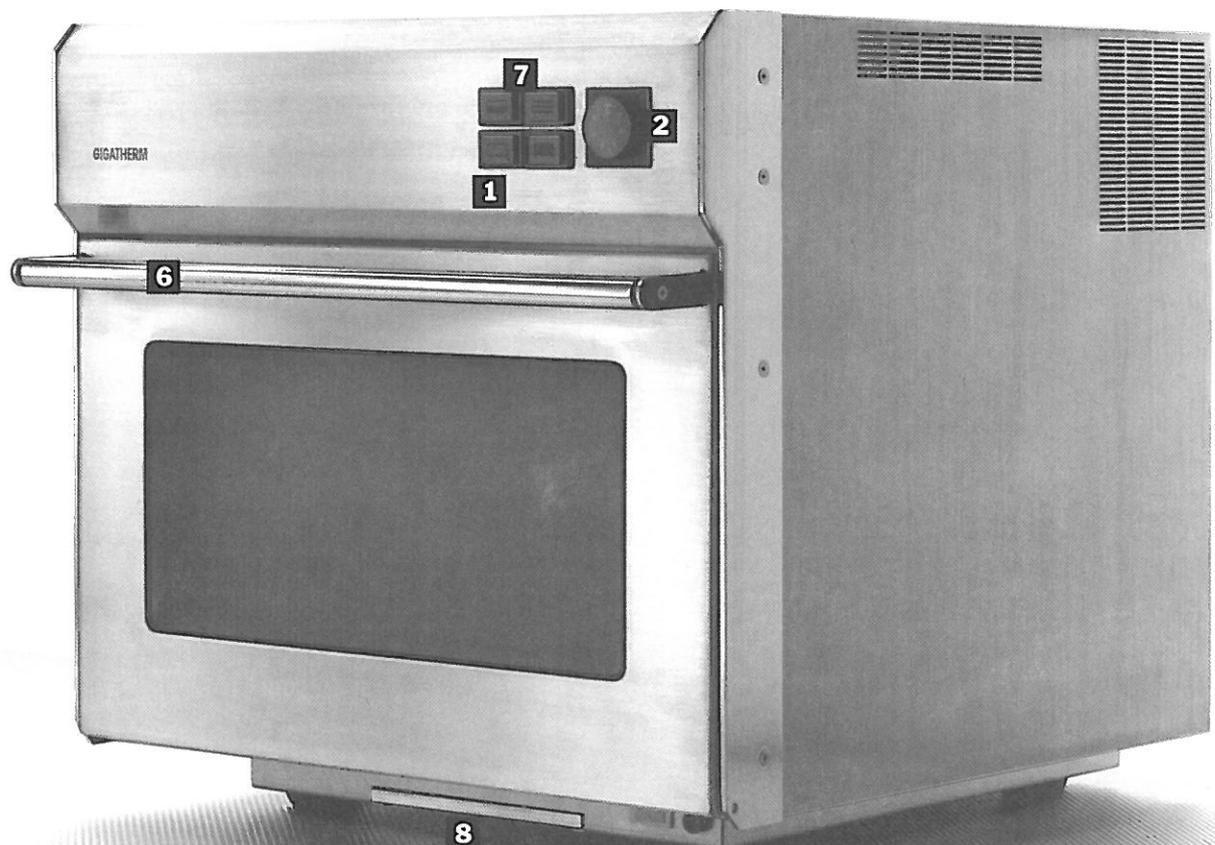
Only the highest quality
materials are used in con-
structing these ovens, such as
nickel-chrome steel – which is
stainless and non-magnetic –
to provide the utmost robust-
ness and the greatest possible
convenience – just two of
the many fine features of these
professional microwave
ovens.

Used and cared for
properly, a "Gigatherm" will
give outstanding service
for many, many years.

The information con-
tained in this manual is
designed to make you familiar
with your microwave oven
and its operation. Please read
these instructions carefully
and keep them within easy
reach – in case of need for all
who are to use the oven.

Installation	5	Installation	5	Installazione	5	Installation	5
<u>Prüfung des Gerätes</u>		<u>Contrôle du four</u>		<u>Controllo dell'apparecchio</u>		<u>Checking the oven</u>	
<u>Wahl des Standortes</u>		<u>Choix de l'emplacement</u>		<u>Scelta del luogo d'installazione</u>		<u>Location</u>	
<u>Elektro-Anschluss</u>		<u>Raccordement au secteur</u>		<u>Allacciamento elettrico</u>		<u>Electrical connection</u>	
Inbetriebnahme	6	Mise en service	7	Messa in funzione	8	Instructions for use	9
<u>Arbeiten bei voller Mikrowellen-Leistung</u>		<u>Travailler avec la puissance maxi. des micro-ondes</u>		<u>Lavoro con piena potenza</u>		<u>Working with full microwave power</u>	
<u>Arbeiten mit Mikrowellen-Leistungsstufen</u>		<u>Travailler avec différentes puissances de micro-ondes</u>		<u>Lavoro ai vari stadi di potenza</u>		<u>Working with reduced microwave power</u>	
Pflege	10	Entretien	10	Cura	10	Cleaning	10
<u>Während der Betriebszeit</u>		<u>Pendant le service</u>		<u>Durante l'esercizio</u>		<u>In the course of use</u>	
<u>Nach der Betriebszeit</u>		<u>Après le service</u>		<u>Dopo l'esercizio</u>		<u>At the end of the day</u>	
<u>Wöchentliche Pflege</u>		<u>Entretien hebdomadaire</u>		<u>Manutenzione settimanale</u>		<u>Weekly servicing</u>	
Wartung	13	Maintenance	13	Manutenzione	13	Servicing	13
<u>Kundendienst</u>		<u>Service après-vente</u>		<u>Servizio assistenza</u>		<u>After sales service</u>	
<u>Garraum-Beleuchtung</u>		<u>Eclairage de l'intérieur du four</u>		<u>Illuminazione del vano di cottura</u>		<u>Interior lighting</u>	
Tips und Ratschläge	14	Conseils divers	15	Suggerimenti e consigli	16	Tips and advice	17
<u>Die fünf Einflussfaktoren</u>		<u>Les cinq facteurs d'influence</u>		<u>cinque fattori d'influenza</u>		<u>The five influencing factors</u>	
<u>Vermeiden Sie das Überhitzen</u>		<u>Eviter la surchauffe</u>		<u>Evitare un surriscaldamento</u>		<u>Avoiding overheating</u>	
<u>Verlängerte Wärmeübertragung</u>		<u>Transfert de chaleur prolongé</u>		<u>Trasmissione di calore prolungata</u>		<u>Continued heating</u>	
<u>Vermeiden Sie Leerlauf</u>		<u>Eviter la marche à vide</u>		<u>Evitare il funzionamento a vuoto</u>		<u>Avoid heating an empty oven</u>	
<u>Das richtige Geschirr</u>		<u>La vaisselle appropriée</u>		<u>Le stoviglie adatte</u>		<u>The correct utensils</u>	
<u>Abdecken des Gargutes</u>		<u>Couvrir les aliments</u>		<u>Copertura del cibo da cucinare</u>		<u>Covering the dishes</u>	
<u>Die »trockene« Ausnahme</u>		<u>L'exception «sèche»</u>		<u>L'eccezione «asciutta»</u>		<u>The "dry" exceptions</u>	
Produktions-Beispiele	18	Exemples	18	Esempi di produzione	19	Production examples	19
<u>Garzeit-Tabelle</u>		<u>Tableau des temps de cuisson</u>		<u>Tabella dei tempi di cottura</u>		<u>Table of heating time</u>	

- | | | | |
|--|--|---|---|
| 1 Hauptschalter | 1 Interrupteur principal | 1 Interruttore generale | 1 Main switch |
| 2 Zeitschalter (Timer) | 2 Minuterie (programmeur) | 2 Temporizzatore (timer) | 2 Timer |
| 6 Repetitionsschaltung (im Türgriff integriert) | 6 Élément de répétition (intégré dans la poignée) | 6 Comando ripetizione (integrato nella maniglia dello sportello) | 6 Repeat circuit (integrated in door handle) |
| 7 Leistungsstufentasten | 7 Touches de puissance | 7 Tasti selezione potenza | 7 Power output keys |
| 8 Luftfilter | 8 Filtre à air | 8 Filtro aria | 8 Air filter |



Prüfung des Gerätes

Nach dem Auspacken zuerst kontrollieren, ob sichtbare Transportschäden vorliegen, die Gerätetür einwandfrei schliesst.

Wenn Schäden sichtbar, bitte die nächstgelegene autorisierte Kundendienststelle »Gigatherm Service« benachrichtigen.

Wahl des Standortes

Das Gerät soll nicht in unmittelbarer Nähe von Wärmequellen, z. B. Friteusen, Kochplatten, Salamander oder Wärmeschränken aufgestellt werden.

Umgebungs-Temperatur: nicht höher als 40°C.

Um das Gerät sollte ein Luftraum von 100 mm bestehen.

Die Gerätefüsse dürfen nicht entfernt werden, damit freie Luftzufuhr zum Luftfilter gewährleistet ist.

Elektro-Anschluss

Elektro-Anschlüsse dürfen nur durch einen zugelassenen Elektro-Installateur vorgenommen werden.

Die technischen Daten auf Seite 19 unbedingt beachten.

Contrôle du four

Après avoir déballé le four, contrôler tout d'abord s'il présente des avaries de transport visibles; si le four ferme parfaitement.

En cas d'avaries visibles, prévenir le point de service après-vente agréé «Gigatherm-Service» le plus proche.

Choix de l'emplacement

Le four ne doit pas être installé à proximité de sources de chaleur, par exemple friteuses, tables de cuisson, salamandres ou étuves.

Température ambiante: inférieure à 40°C.

Un vide d'au moins 100 mm devrait être prévu autour du four.

Il ne faut en aucun cas enlever les pieds du four car cela empêcherait l'air d'accéder librement au filtre à air.

Raccordement au secteur

Les raccordements au secteur doivent obligatoirement être exécutés par un électricien autorisé.

Respecter impérativement les caractéristiques techniques figurant à la page 19.

Controllo dell'apparecchio

Dopo averlo disimballato, verificare anzitutto se si riscontrano danni causati dal trasporto, lo sportello chiude perfettamente.

Se si riscontrano danni, contattare immediatamente il più vicino servizio di assistenza «Gigatherm Service».

Scelta del luogo d'installazione

Il forno non va installato nelle immediate vicinanze di una fonte di calore, per es. friggitrici, fornelli, salamandre o camere calde.

Temperatura ambientale: non superiore a 40°C.

Tutt'attorno all'apparecchio dovrà esservi uno spazio libero di 100 mm.

Non è permesso rimuovere i piedini dell'apparecchio, i quali assicurano una libera alimentazione d'aria al filtro.

Allacciamento elettrico

L'allacciamento elettrico va fatto esclusivamente da un elettricista impiantista autorizzato.

I dati tecnici a pagina 20 vanno assolutamente osservati.

Checking the oven

As soon as the oven is unpacked it should be checked for any visible damage in transport, and that the door closes properly.

If any damage is visible, the nearest "Gigatherm" service station should be informed.

Location

The oven should not be installed in the immediate vicinity of any source of heat such as deep fryers, hotplates, salamanders or hot cabinets.

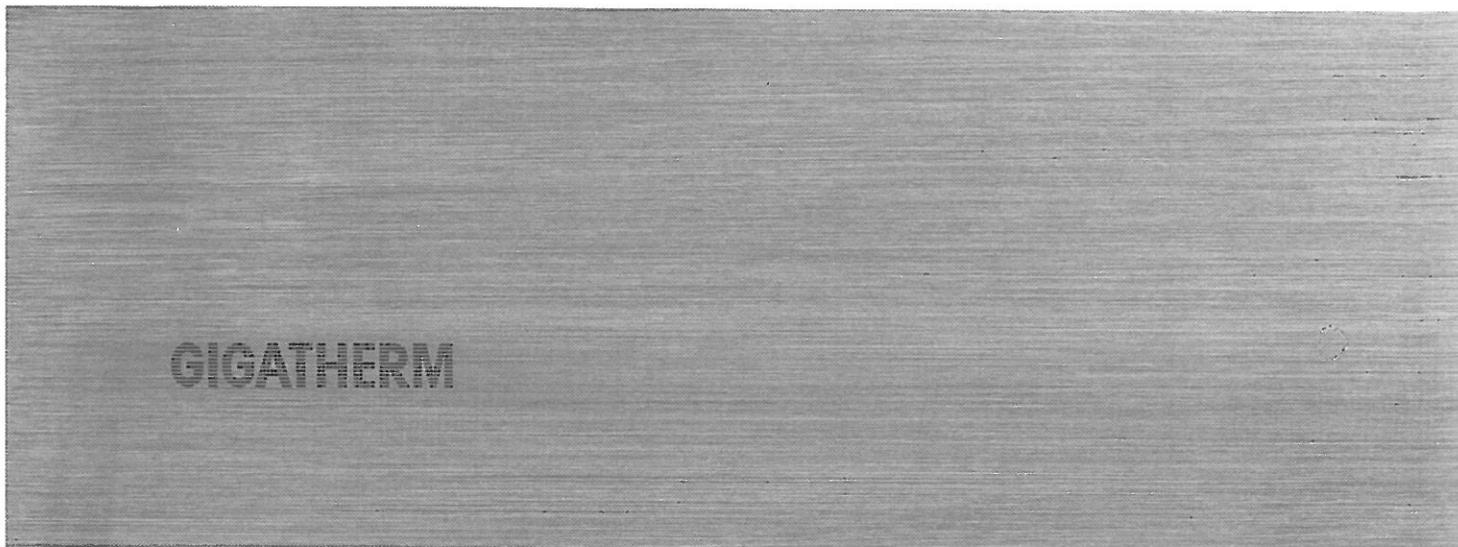
The ambient temperature should not be higher than 40°C.

There should be a clear space of 100 mm (4") around the oven.

The feet must not be removed from the oven as this would prevent a flow of air to the air filter.

Electrical connection

The oven should only be connected to the electrical supply by an authorized electrician, who should particularly note the technical data on page 20.



Arbeiten mit voller
Mikrowellenleistung

1. Hauptschalter 1 betätigen:

Taste leuchtet auf, Ventilator in Betrieb, Garraum beleuchtet.

Hinweis: Der Ventilator dient zur Kühlung der elektrischen Teile und des Magnetrons. Deshalb sollte der Hauptschalter während der gesamten Arbeitszeit eingeschaltet sein.

2. Gerätetür öffnen:

Türgriff **6** nach unten drücken.

3. Teller in den Garraum stellen:

Gleichmässig verteilte Speisen mit (mitgelieferten) Kunststoff-Hauben abdecken.

4. Gerätetür fest schliessen:

Türgriff **6** gut nach oben verriegeln.

5. Mit dem Timer 2 gewünschte Garzeit einstellen.

Hinweis: Bei den Geräten Gigatherm 1200 M und 1500 M zeigt ein Ablauf-Timer während des Garprozesses laufend die verbleibende Garzeit an.

Bei den Geräten Gigatherm 2200 M und 3200 M stellt sich der eingebaute Repetier-Timer – der ebenfalls die jeweils verbleibende Garzeit anzeigt – nach Ablauf des Garprozesses in die gewählte Ausgangsstellung zurück – wenn er nicht auf 0 gestellt wird.

6. Starttaste 3 drücken:

Taste leuchtet auf, der Garprozess beginnt.

Hinweis: wird die Starttaste allein betätigt, arbeitet das Gerät mit voller Mikrowellenleistung.

Arbeiten mit Mikrowellenleistungsstufen

Zum Auftauen von Tiefkühlkost – die Taste »Intervall« 5 betätigen: die Taste leuchtet auf. Zusätzlich die Taste »Start« 3 drücken: der Auftau-Prozess beginnt.

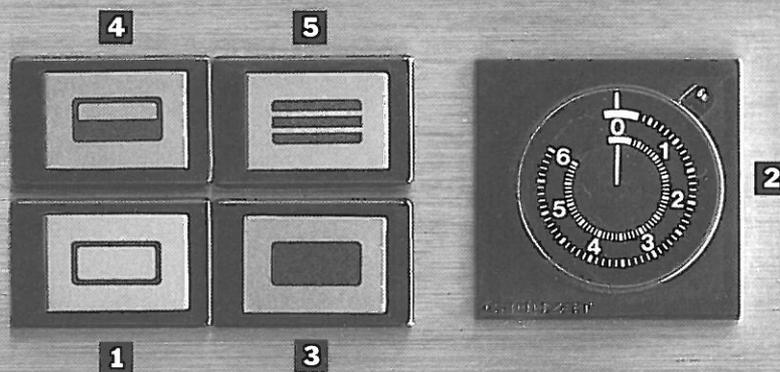
Zum Garen von kleinen Mengen* – die Taste »Halbe Leistung« 4 drücken: die Taste leuchtet auf.

Zusätzlich die Taste »Start« 3 drücken: der Garprozess beginnt.

Bei besonders empfindlichen Speisen und beschleunigten Auftau-Programmen* – gleichzeitig die Tasten »Halbe Leistung« 4 und »Intervall« 5 betätigen: beide Tasten leuchten auf.

Zusätzlich Taste »Start« 3 drücken: der Erwärmungsprozess beginnt.

*Hinweis: Die Mikrowellengeräte Gigatherm 1200 M und 1500 M verfügen nicht über die Taste »Halbe Leistung«.



Travailler avec la puissance maxi. des micro-ondes.

1. Actionner l'interrupteur principal 1: la touche s'allume, la turbine se met en marche, l'intérieur du four est éclairé.
Nota: La turbine sert à refroidir les pièces électriques et le magnétron. L'interrupteur principal devrait donc rester en circuit pendant tout le temps de travail. La consommation de courant s'en trouve diminuée et le four est ménagé.

2. Ouvrir la porte du four: Abaisser la poignée de la porte **6**.

3. Poser l'(les) assiette(s) à l'intérieur du four: poser des couvercles en plastique (fournis avec le four) sur les aliments répartis régulièrement sur l'(les) assiette(s).

4. Fermer soigneusement la porte du four: Bien verrouiller la poignée **6** tournée vers le haut.

5. Régler le temps de cuisson souhaité à l'aide du programmeur 2.

Nota: Les fours Gigatherm 1200 M et 1500 M sont dotés d'un programmeur séquentiel qui indique en permanence pendant la cuisson le temps de cuisson restant.

Les fours Gigatherm 2200 M et 3200 M sont équipés d'un programmeur répétitif qui indique lui aussi en permanence le temps de cuisson restant; quand la cuisson est terminée, ce programmeur revient dans la position initiale souhaitée – s'il n'est pas remis à zéro.

6. Appuyer sur la touche de mise en marche 3: la touche s'allume, la cuisson commence.

Nota: Le four fonctionne avec la puissance maxi. des micro-ondes quand la touche de mise en marche est actionnée seule.

Travailler avec différentes puissances de micro-ondes.

Pour décongeler des aliments surgelés – Actionner la touche «Par intermittence» 5:

la touche s'allume.
Appuyer en plus sur la touche «Mise en marche» 3: la décongélation commence.

Pour faire cuire de petites quantités d'aliments –*

Appuyer sur la touche «Demi-puissance» 4: la touche s'allume.

Appuyer en plus sur la touche «Mise en marche» 3: la cuisson commence.

Pour les mets particulièrement délicats et pour les programmes de décongélation accélérée –*

Actionner simultanément les touches «Demi-puissance» 4 et «Par intermittence» 5: les deux touches s'allument.

Appuyer en plus sur la touche «Mise en marche» 3: le réchauffement commence.

**Nota*: Les fours à micro-ondes Gigatherm 1200 M et 1500 M n'ont pas de touche «Demi-puissance».

GIGATHERM

Lavoro con piena potenza.

1. Azionare l'interruttore generale 1: s'illumina il tasto, s'avvia il ventilatore, s'accende la luce nel vano di cottura.

Avvertenza: Il ventilatore serve per raffreddare le apparecchiature elettroniche ed il magnetrone. Per questo motivo l'interruttore generale deve rimanere inserito durante tutto il lavoro; in questo modo si riduce il consumo di corrente e si protegge il forno.

2. Aprire lo sportello del forno: premere verso il basso la maniglia **6**.

3. Collocare i piatti nel vano di cottura: coprire le pietanze distribuite uniformemente con le calotte in plastica (fornite assieme al forno).

4. Chiudere accuratamente lo sportello: spingere completamente verso l'alto la maniglia **6**.

5. Impostare al timer 2 il tempo di cottura desiderato.
Avvertenza: Nei forni Gigatherm 1200 M e 1500 M, un timer ciclico indica costantemente il tempo di cottura rimanente.

Nei forni Gigatherm 2200 M e 3200 M, il timer a ripetizione - anche esso indicante il tempo di cottura rimanente - ritorna nella posizione iniziale selezionata alla fine del processo di cottura - a meno che venga azzerato.

6. Premere il tasto d'avviamento 3: il tasto s'illumina, ha inizio il processo di cottura.
Avvertenza: Se si preme solo il tasto d'avviamento, il forno funziona con piena potenza.

Lavoro ai vari stadi di potenza.

Per scongelare vivande surgelate - azionare il tasto «Intervallo» 5: il tasto s'illumina.

Premere inoltre il tasto «Marcia» 3: inizia il processo di scongelamento.

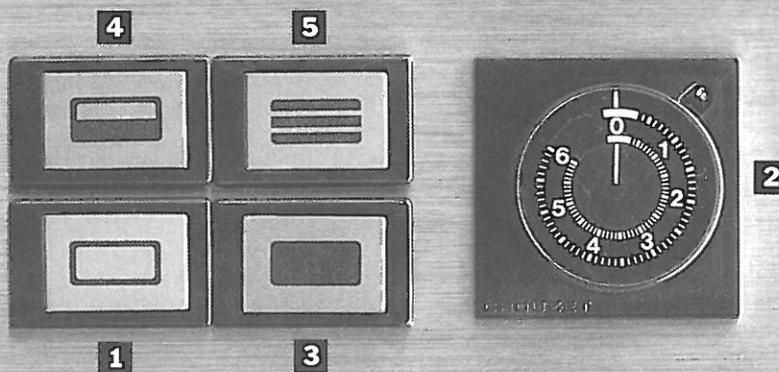
Per la cottura di piccoli quantitativi* premere il tasto «Mezza potenza» 4: il tasto s'illumina.

Premere inoltre il tasto «Marcia» 3: inizia il processo di cottura.

Per pietanze particolarmente delicate e programmi di scongelamento accelerato* premere contemporaneamente i tasti «Mezza potenza» 4 e «Intervallo» 5: s'illuminano entrambi i tasti.

Premere inoltre il tasto «Marcia» 3: inizia il processo di riscaldamento.

* Avvertenza: Nei forni a microonde Gigatherm 1200 M e 1500 M non è previsto il tasto «Mezza potenza».



Working with full microwave power.

1. Depress the main switch 1:

The button lights, the fan starts to run, the interior is illuminated.

Note: The fan is for cooling the electrical components and the magnetron and so the main switch should be left switched on for the whole working period. This will result in reduced power consumption and in the oven having a longer service life.

2. Open the oven door. Press the handle **6** downwards.

3. Insert plate in oven: food should be evenly distributed and should be covered with the plastic cover that is provided with the oven.

4. Close the oven door firmly. Press the door handles **6** firmly upwards.

5. By means of the timer 2 set the required heating period.

Note: On the Gigatherm 1200 M and 1500 M microwave ovens, the timer runs down during the heating period and indicates how long has still to run.

On the Gigatherm 2200 M and 3200 M ovens, the repeat timer that is fitted also indicates the time that has still to run but on completion of the heating process it automatically returns to the starting position if it is not set back to "0".

6. Press the start button 3:

The button lights and the heating process begins.

Note: If only the start button is pressed, the oven works with full microwave power.

Working with reduced microwave power.

For thawing deep-frozen foods.

The "Interval"-button **5**

is pressed: The button lights.

Then press the "Start"-button **3**.

The thawing process begins.

*For heating small quantities.**

Press the "Half-power"-button **4**: The button lights.

Then press the "Start"-button **3**: The heating process begins.

When heating particularly delicate foods or to accelerate the thawing program the "Half-power"-button 4 and the "Interval"-button 5 should both be pressed at the same time: both buttons light.

Then press the "Start"-button **3**: The heating process begins.

Note: Gigatherm microwave ovens 1200 M and 1500 M have no "Half power"-button.

Verwenden Sie einen feuchten, weichen Lappen: lauwarmes Wasser mit neutralem Reinigungsmittel – keine scheuernenden oder kratzenden Reinigungsmittel und -Tücher, keine Werkzeuge wie Spachtel, Messer, Schraubenzieher etc.

Während der Betriebszeit:
also mehrmals täglich, sollten Sie übergelaufene Speisereste, Saucen, Fettspritzer sofort wegwischen – im Garraum, an der Garraum-Decke, an den Türändern, an der Türinnenfläche.

Sich erhaltende Rückstände können die Kochleistung beeinträchtigen und das Mikrowellengerät beschädigen.

Nach der täglichen Betriebszeit:
Bei Betriebsschluss sollte das Gerät mit sauberem Lappen getrocknet werden.

Wöchentliche Pflege:
Luftfilter entfernen und in heißem Wasser (im Geschirrspülautomat) von Fett und Rückständen befreien: dadurch einwandfreie Lüftung und Kühlung.

Türinnenseiten auf Beschädigungen kontrollieren, Türscharniere überprüfen.

Sämtliche Funktionen entsprechend der Anweisung »Inbetriebnahme« überprüfen. Zu diesem Zweck ein Gefäß mit Wasser in den Garraum stellen.

Bei einem Defekt des Mikrowellengerätes die nächstgelegene, autorisierte Kundendienststelle »Gigatherm-Service« benachrichtigen.

Utiliser un torchon humide et souple: de l'eau tiède avec un produit de nettoyage neutre – ne pas utiliser de produits de nettoyage ou de torchons qui récurent ou qui grattent – ne pas utiliser non plus d'outils tels que spatule, couteau, tournevis, etc...

Pendant le service:
c'est-à-dire plusieurs fois par jour, il faudrait nettoyer immédiatement les restes d'aliments et les sauces qui ont débordé ainsi que les projections de graisse dans l'intérieur du four, sur le plafond du four, sur les pourtours de la porte, sur la face intérieure de la porte.

Les restes s'échauffant peuvent porter préjudice à une bonne cuisson et endommager le four à micro-ondes.

Après le service quotidien:
A la fin du service, essuyer le four avec un torchon propre et sec.

Entretien hebdomadaire:
Retirer le filtre à air et enlever graisse et saletés à l'eau chaude (dans le lavevaisselle): ceci garantit une aération et un refroidissement parfaits.

Examiner la face intérieure de la porte pour s'assurer qu'elle n'est pas abîmée; contrôler le bon fonctionnement des charnières de la porte.

Contrôler toutes les fonctions d'après les instructions »Mise en service«. Mettre pour cela un récipient d'eau dans le four.

Informez le point de service après-vente agréé »Gigatherm Service« le plus proche de toute panne du four à micro-ondes.

Usare uno straccio morbido, inumidito con acqua tiepida e un detergente neutro – mai usare stracci o detergenti abrasivi o raschianti, mai usare utensili come spatole, lame, giraviti ecc.

Durante l'esercizio:
ossia diverse volte al giorno, rimuovere subito i residui di cibo o il sugo traboccato, nonché gli spruzzi di grasso – nel vano di cottura, dal soffitto del vano di cottura, dai bordi dello sportello, sulla superficie interna dello sportello.

Residui di cibo attaccati possono ridurre la potenza calorifica e danneggiare il forno a microonde.

Dopo l'esercizio giornaliero:
A conclusione del lavoro asciugare l'apparecchio con uno straccio pulito.

Manutenzione settimanale:
Togliere il filtro dell'aria e liberarlo dai depositi e dal grasso lavandolo nella lavastoviglie: in questo modo si assicura una ventilazione e un raffreddamento sempre perfetti.

Verificare se vi sono lesioni al lato interno dello sportello; controllare le cerniere dello sportello.

Controllare tutte le funzioni come prescritto nel capitolo »Messa in funzione«. A tale scopo collocare nel vano di cottura un recipiente con acqua.

In caso di difettosità del forno a microonde, interpellare il più vicino servizio di assistenza »Gigatherm-Service«.

You should use a soft, damp cloth and warm water with a neutral detergent – do not use any abrasive cleaners or scourers that could cause scratching.

Do not use any sharp implement such as a scraper, knife or screwdriver for cleaning.

In the course of use:
i. e. several times during the day, you should wipe away any food, sauce or fat that may have overflowed or splashed onto the oven – in the interior, on the roof of the oven, on the door edges, and on the inside of the door.

Heating such residues can reduce the cooking capacity of the microwave oven and cause damage to it.

At the end of the day
Before leaving the kitchen, the oven should be wiped over with a dry cloth.

Weekly servicing
Remove the air filter and wash it in the dish washer to remove any grease or dirt, and thus ensure proper ventilation and cooling. Check the inside of the door for any damage and check the door hinges.

Check all functions detailed under »Instructions for use«. For this purpose, a vessel filled with water should be placed in the oven.

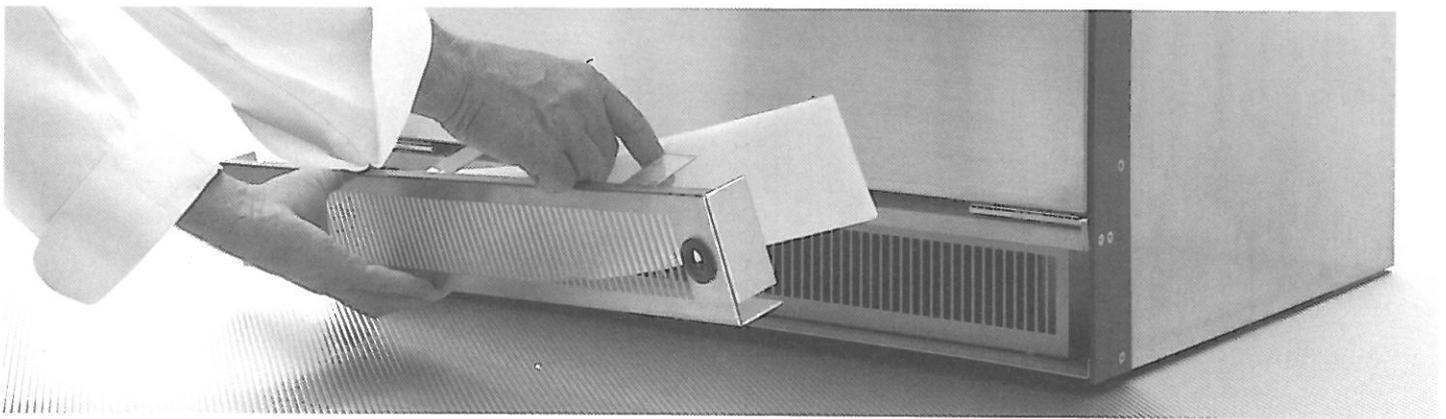
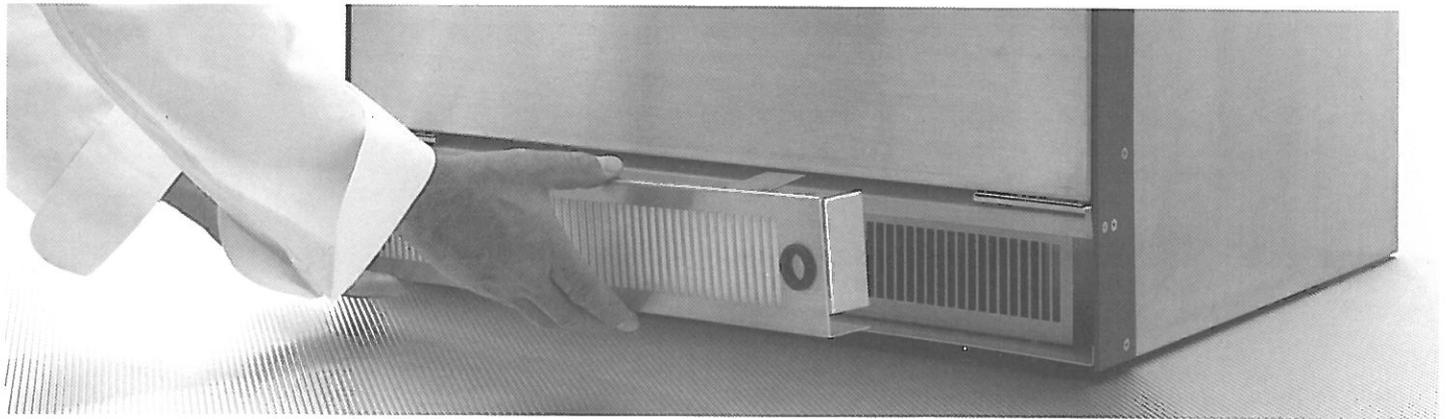
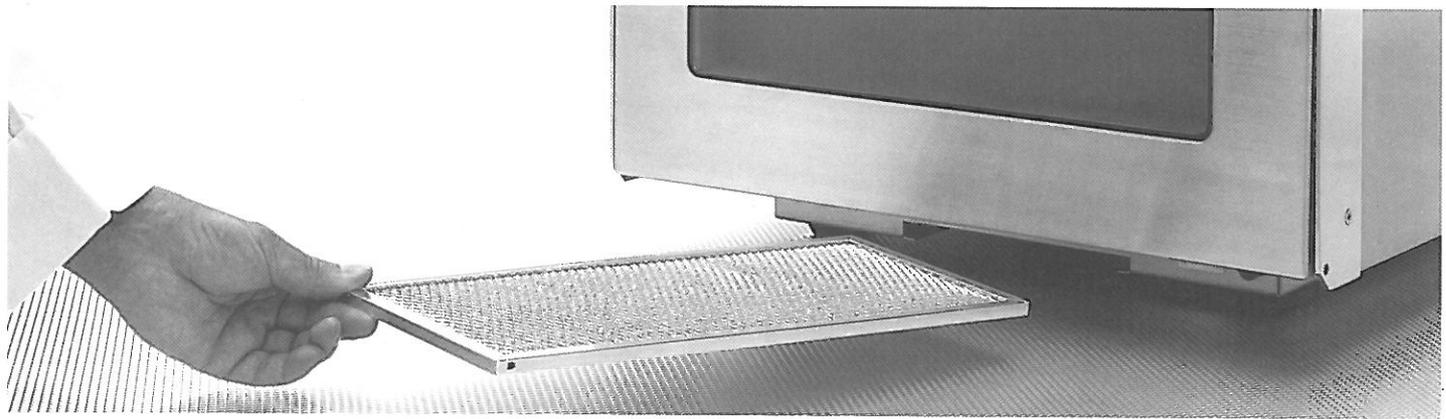
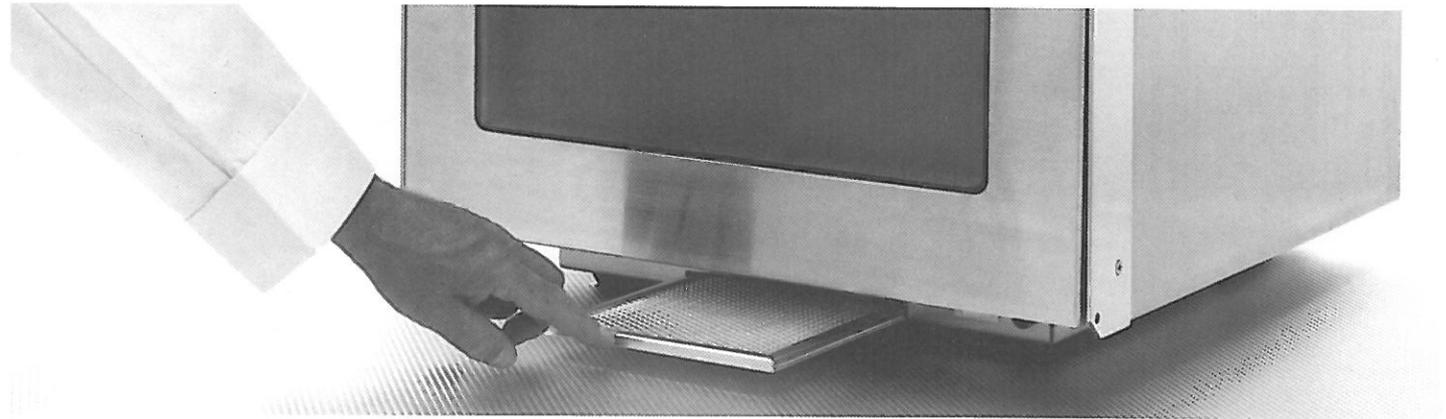
If any defect is found, the nearest authorized Gigatherm service station should be informed.

*Entfernen des Luftfilters
(GM 2200E, GM MAMMUT)*

*Enlèvement du filtre à air
(GM 2200E, GM MAMMUT)*

*Rimozione del filtro aria
(GM 2200E, GM MAMMUT)*

*Removal of air filter
(GM 2200E, GM MAMMUT)*

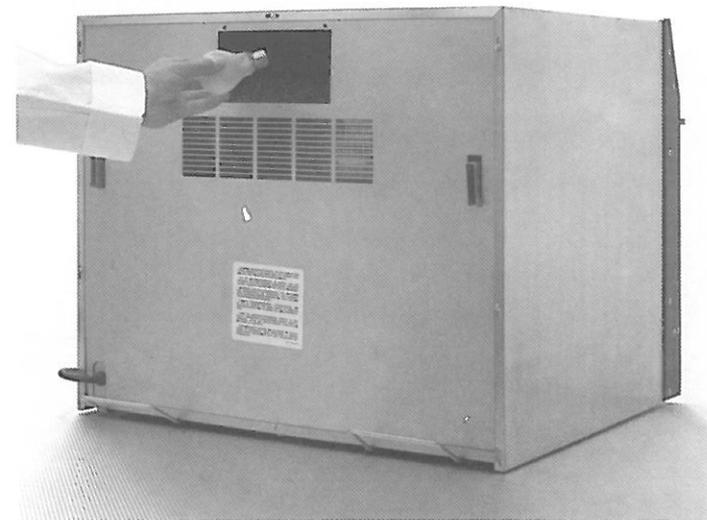
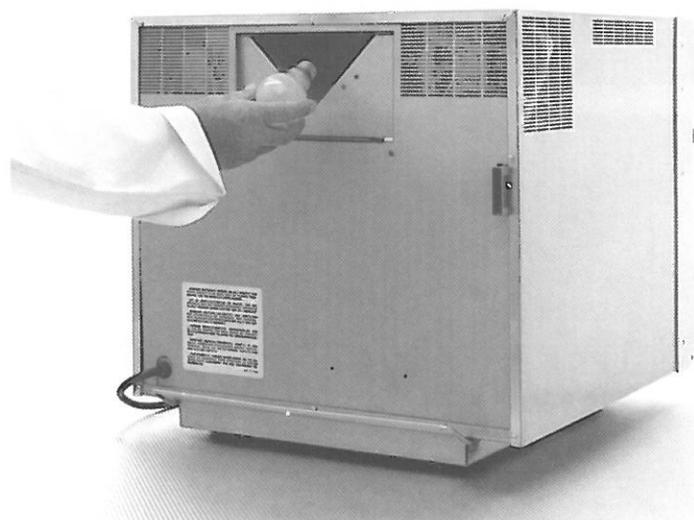
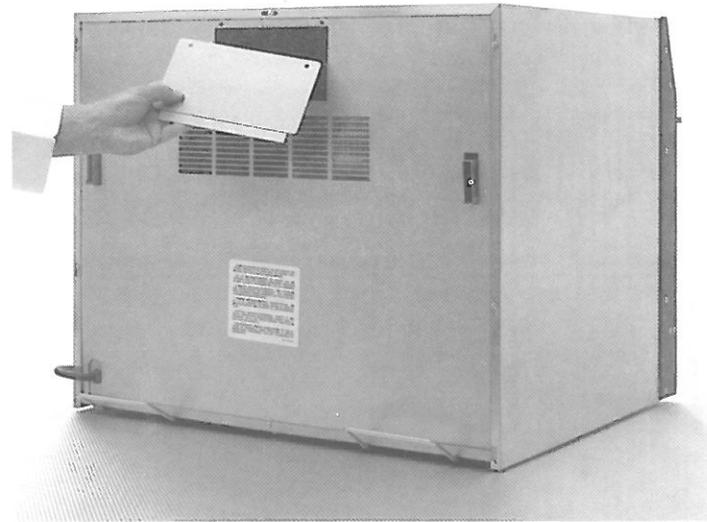
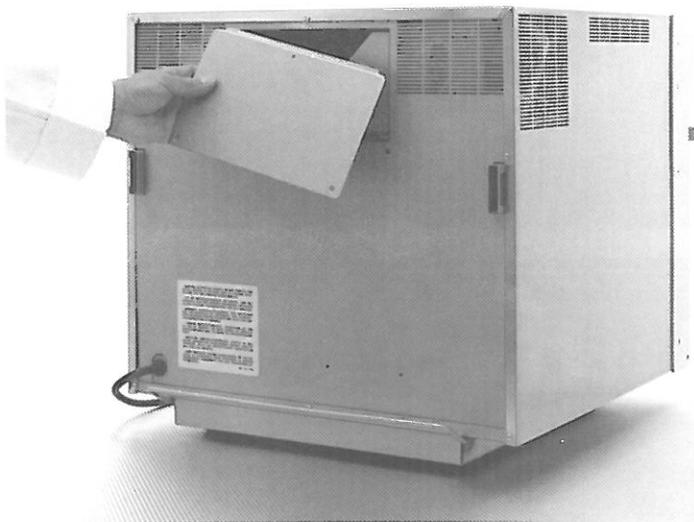
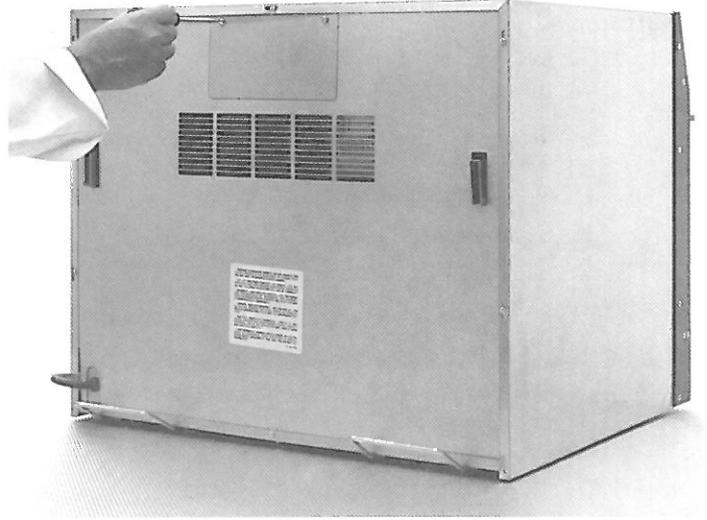
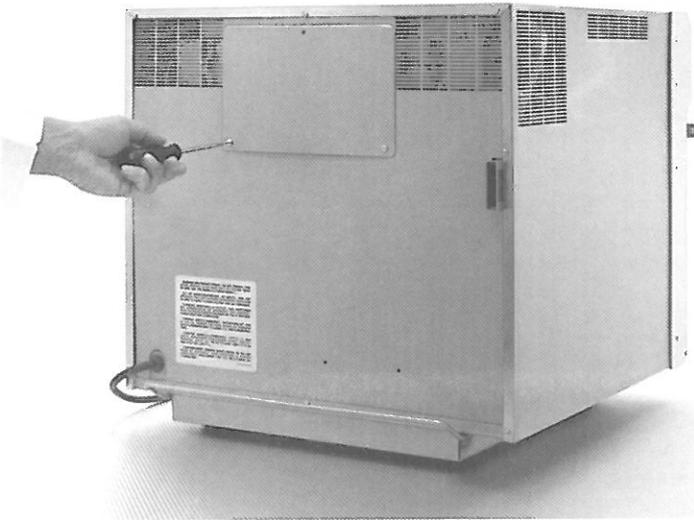


*Auswechseln der Garraum-Beleuchtung
(GM 2200 E, GM MAMMUT)*

*Remplacement de l'éclairage du four
(GM 2200 E, GM MAMMUT)*

*Sostituzione della luce vano cottura
(GM 2200 E, GM MAMMUT)*

*Replacing of oven lighting
(GM 2200 E, GM MAMMUT)*



Kundendienst

Der Kundendienst darf nur von geschultem Gigatherm-Service-Personal durchgeführt werden.

Das Mikrowellengerät darf nicht selbst demontiert werden. Auch nach dem Ziehen des Netzsteckers kann an den elektrischen Geräteteilen Hochspannung und damit Lebensgefahr bestehen!

Bevor Sie den Kundendienst anfordern, sind die folgenden Punkte zu überprüfen: Ist der Hauptschalter eingeschaltet?

Sind die Netzsicherungen überprüft?

Steckt der Stecker richtig in der Dose?

Sind Türspalten verschmutzt?

Informieren Sie den Kundendienst möglichst über: den Gerätetyp, die Gerätenummer, die Ursache der Störung.

Garraum-Beleuchtung

Das Auswechseln der Lampe für die Garraum-Beleuchtung ist leicht und einfach selbst auszuführen:

Netzstecker herausziehen.

Der Deckel Garraum-Beleuchtung befindet sich bei den Mikrowellengeräten Gigatherm 1200 E und 1500 E auf der Oberseite des Gerätes, bei den Mikrowellengeräten Gigatherm 2200 E und 3200 E an der Rückseite.

Schrauben entfernen und Deckel zur Seite schwenken. Lampe auswechseln. Deckel wieder aufschrauben. Netzstecker einstecken.

Service après-vente

Le service après-vente ne doit être exécuté que par le personnel spécialisé de Gigatherm.

Ne pas démonter soi-même le four à micro-ondes. Les pièces électriques du four peuvent encore être sous haute tension – et donc extrêmement dangereuses – même quand la fiche a été retirée de la prise de courant.

Vérifier les points suivants avant de faire appel au service après-vente:

L'interrupteur principal est-il bien actionné? Les fusibles ont-ils été contrôlés? La fiche est-elle correctement introduite dans la prise de courant? Les bords de la porte sont-ils encrassés?

Indiquer autant que possible au service après-vente:

le type de l'appareil, le numéro de l'appareil, la cause de la panne.

Eclairage de l'intérieur du four

Il est facile et simple de remplacer soi-même la lampe éclairant l'intérieur du four: Retirer la fiche de la prise de courant.

Le cache de l'éclairage de l'intérieur du four se trouve sur le dessus des fours à micro-ondes Gigatherm 1200 E et 1500 E et sur la face arrière des fours à micro-ondes Gigatherm 2200 E et 3200 E.

Enlever les vis et écarter le cache sur le côté. Remplacer la lampe. Revisser le cache. Brancher la fiche dans la prise de courant.

Servizio assistenza

Il servizio di assistenza va effettuato solo dal personale del «Gigatherm-Service» appositamente addestrato.

Non è permesso smontare in proprio il forno a microonde. Anche dopo aver staccato la spina dalla presa di corrente vi può essere alta tensione alle apparecchiature elettriche, con conseguente pericolo per la vita!

Prima di chiedere l'intervento del servizio assistenza verificare i seguenti punti:

L'interruttore generale è inserito? Gli interruttori automatici della rete sono stati controllati? La spina è inserita correttamente nella presa di corrente? Le fessure dello sportello sono sporche?

Indicare subito al servizio assistenza:

il tipo dell'apparecchio, il numero di matricola dell'apparecchio, la causa del disturbo.

Illuminazione del vano di cottura

La sostituzione della lampadina per l'illuminazione del vano di cottura è facile e può essere effettuata dall'utente:

Sfilare la spina dalla presa di corrente.

Nei forni a microonde Gigatherm 1200 E e 1500 E il coperchietto dell'illuminazione del vano di cottura si trova sul lato superiore dell'apparecchio, nei forni a microonde Gigatherm 2200 E e 3200 E, esso si trova sul lato posteriore.

Rimuovere le viti e aprire il coperchietto.

Sostituire la lampadina.

Riavvitare il coperchietto.

Infilare la spina nella presa di corrente.

After sales service

After sales service must only be effected by trained Gigatherm staff.

You must never dismantle the microwave oven yourself. Even after opening the main switch or withdrawing the power plug, certain electrical components may still be capable of delivering a hazardous high voltage.

Before calling for a Gigatherm service technician, the following points should be checked:

Is the main switch switched on?

Have the main fuses been checked?

Is the power plug correctly inserted in the socket?

Are the door edges dirty?

If it is necessary to call for a service technician, please state:

the oven type

the serial number

the nature of the fault

Interior lighting

The bulb for the interior lighting you can easily replace yourself.

Switch off the main switch or withdraw the power plug.

In Gigatherm 1200 E and 1500 E units, the lamp cover is beneath the roof of the oven and on Gigatherm 2200 E and 3200 E units it is at the back.

Unscrew the screws and swing the cover to one side.

Replace the bulb.

Screw back the cover.

Switch on the main switch or replace the power plug.

Die 5 Einflussfaktoren

Wenn Sie noch nicht mit der Technik des Mikrowellengerätes vertraut sind, sollten Sie zunächst die grundsätzlichen Einflussfaktoren bedenken, die beim Garen, Aufwärmen und Auftauen wirksam werden.

1. Die Anfangstemperatur

Je niedriger die Anfangstemperatur, desto länger die Garzeit.

2. Die Dichte des Gargutes

Je lockerer die Konsistenz, desto kürzer die Garzeit.

3. Der Feuchtigkeitsgehalt

Je trockener die Konsistenz, desto länger die Garzeit.

4. Die Form des Gargutes

Gleichmässige, nicht zu hohe Portionen garantieren gleichmässige Erhitzung.

5. Das Gewicht des Gargutes

Je schwerer das Gargut, desto länger die Garzeit.

Beim Zusammenstellen eines Menüs, das im Mikrowellengerät regeneriert werden soll, ist darauf zu achten, dass die einzelnen Menü-Teile gleiche Regenerierungs- bzw. Aufwärmzeiten haben:

Die Menge der einzelnen Menü-Komponenten sollte deshalb aufeinander abgestimmt werden.

Vermeiden Sie das Überhitzen

Die Mikrowellengeräte von Gigatherm sind besonders leistungsstark; sie ermöglichen deshalb besonders kurze Garzeiten.

Wählen Sie zunächst kürzere Garzeiten (siehe Tabelle »Produktions-Beispiele«), bis Sie mit dem Gerät vertraut sind. Nachgaren ist besser als Überhitzen!

Verlängerte Wärmeübertragung

Auch nachdem der Garprozess beendet ist, also nach dem Erhören des Signals, hält die Wärmeübertragung im Gargut an. Die Endtemperatur wird erst ca. eine Minute nach Beendigung des Garprozesses erreicht.

Vermeiden Sie Leerlauf

Mikrowellengeräte müssen nicht vorgeheizt werden. Zu häufiger und längerer Betrieb im Leerlauf kann zu Schäden am Gerät führen.

Das richtige Geschirr

Geeignete Materialien für das Gargeschirr im Mikrowellengerät sind Porzellan, Keramik, Glas, Karton und fast alle unbeschichteten Kunststoffe.

Ungeeignet sind alle Metalle, also auch Aluminiumfolie, ebenso Geschirr mit Metallteilen wie z. B. Goldrand etc.

Metall reflektiert die Mikrowellen wie ein Spiegel das Licht. Metallgeschirr im Mikrowellengerät stört die Energieverteilung, das Gargut würde ungleichmässig erhitzt. Der Wirkungsgrad verringert sich erheblich. Dauerndes Einbringen von Metall kann die Lebensdauer des Mikrowellengerätes verkürzen.

Allerdings: Sollten Sie einmal z. B. einen Löffel aus dem Gargut zu entfernen vergessen, ist dies gefahrlos – selbst wenn durch den Kontakt von Metall mit den Garraumwänden Funken entstehen.

Abdecken des Gargutes

Die zu garenden Speisen sollten mit den mitgelieferten Kunststoff-Hauben abgedeckt werden –

das Gargut wird schneller erwärmt, die Speisen trocknen nicht aus,

Fettspritzer im Garraum werden vermieden.

Bei Verwendung von Kunststoff-Folienbeuteln sollten diese mehrfach durchstochen werden – dadurch kein Platzen und keine Verschmutzung des Garraums.

Die »trockenen« Ausnahmen

Brot, Gebäck, Paniertes oder Speisen, die knusprig und kross bleiben sollen, werden nicht abgedeckt.

Les cinq facteurs d'influence

Si vous n'êtes pas encore familiarisé avec la technique du four à micro-ondes, vous devriez tout d'abord penser aux facteurs fondamentaux qui influencent la cuisson, l'échauffement et la décongélation.

1. La température initiale

Plus la température initiale est basse et plus le temps de cuisson est long.

2. La consistance des aliments

Plus la consistance est molle et plus le temps de cuisson est bref.

3. Le taux d'humidité

Plus la consistance est sèche et plus le temps de cuisson est long.

4. La forme des aliments

Des parts d'une forme régulière et pas trop épaisses garantissent un échauffement régulier.

5. Le poids des aliments

Plus les aliments sont lourds et plus le temps de cuisson est long.

Lors de la composition d'un menu devant être régénéré dans le four à micro-ondes, veiller à ce que les différents éléments composant le menu aient tous les mêmes temps de régénération ou de réchauffement:

Les quantités des différents éléments composant le menu devraient donc toujours être équilibrées.

Eviter la surchauffe

Les fours à micro-ondes de Gigatherm sont particulièrement puissants; ils permettent donc d'avoir des temps de cuisson particulièrement brefs.

Tant que l'on n'est pas parfaitement familiarisé avec le four, sélectionner des temps de cuisson assez brefs (voir tableau «Exemples - tableau des temps de cuisson»).

Compléter la cuisson des aliments vaut mieux que de les surchauffer!

Transfert de chaleur prolongé

Le transfert de chaleur dans les aliments se poursuit même quand la cuisson est terminée, c'est-à-dire après que le signal sonore ait retenti. La température finale n'est atteinte qu'environ une minute après la fin de la cuisson.

Eviter la marche à vide

Les fours à micro-ondes ne doivent pas être préchauffés. Une marche à vide fréquente et prolongée peut endommager le four.

La vaisselle appropriée

Les matériaux appropriés pour la vaisselle utilisée dans le four à micro-ondes sont la porcelaine, la céramique, le verre, le carton et presque tous les plastiques non enduits.

Ne conviennent pas: tous les métaux, et, donc, aussi les feuilles d'aluminium, de même que la vaisselle avec des éléments métalliques comme, par exemple, un bord doré, etc....

Le métal réfléchit les micro-ondes comme un miroir réfléchit la lumière. L'emploi de vaisselle en métal dans un four à micro-ondes perturbe la distribution de l'énergie et les aliments ne seraient pas échauffés régulièrement. Le rendement serait considérablement diminué. L'utilisation constante de vaisselle en métal pourrait diminuer la durée de vie du four à micro-ondes.

Ne vous inquiétez toutefois pas s'il vous arrive par exemple d'oublier de retirer une cuiller dans un plat; cela ne présente aucun risque, même si des étincelles se forment là où le métal entre en contact avec les parois du four.

Couvrir les aliments

Les aliments à faire cuire devraient être couverts à l'aide des couvercles fournis avec le four - les aliments sont plus vite chauds, les mets ne se dessèchent pas, les projections grasses sont évitées.

Les sacs de cuisson en plastique devraient être percés en plusieurs endroits - pour éviter qu'ils éclatent et que le four soit sali.

Les exceptions «sèches»

Ne pas recouvrir le pain, la pâtisserie, les aliments panés et tous les mets devant rester croustillants.

1.5 fattori d'influenza

Se non è ancora pratico della tecnica di un forno a microonde, dovrebbe anzitutto tener presente i fattori d'influenza che agiscono durante la cottura, il riscaldamento e il scongelamento di vivande.

1. La temperatura iniziale

Quanto più bassa è la temperatura iniziale, tanto più lungo è il tempo di cottura.

2. La consistenza delle vivande

Quanto minore è la loro consistenza, tanto più breve è il tempo di cottura.

3. Il contenuto d'umidità

Quanto minore è il contenuto d'umidità, tanto più lungo è il tempo di cottura.

4. La forma delle vivande

Porzioni uniformi, non troppo alte, garantiscono un riscaldamento uniforme.

5. Il peso delle vivande

Quanto maggiore è il loro peso, tanto più lungo è il tempo di cottura.

Componendo un menu che deve essere rigenerato nel forno a microonde, si deve osservare che i singoli piatti abbiano tempi di rigenerazione ovvero riscaldamento uguali:

Le quantità dei singoli piatti che compongono il menu dovrebbero essere quindi corrispondenti.

Eviti di surriscaldare le vivande

I forni a microonde Giga-therm sono particolarmente potenti, per cui si hanno tempi di cottura estremamente brevi.

Scelga tempi di cottura brevi (vedi tabella «esempi di produzione»), finché non si è impraticato dell'apparecchio. Meglio una cottura complementare che un surriscaldamento!

Trasmissione del calore prolungata

Dopo che è terminata la cottura, ossia quando risuona il segnale acustico, continua la trasmissione del calore nel cibo. La temperatura finale viene raggiunta solo circa un minuto dopo che è terminata la cottura.

Eviti un funzionamento a vuoto

Forni a microonde non devono essere preriscaldati. Un funzionamento a vuoto troppo frequente e troppo lungo può causare danni al forno.

Le stoviglie adatte

I materiali adatti per le stoviglie in cui cucinare nel forno a microonde sono, porcellana, ceramica, vetro, cartone e quasi tutti i materiali sintetici non rivestiti.

Inadatti sono tutti i metalli, quindi anche fogli d'alluminio, come pure stoviglie con parti metalliche, come per esempio bordi in oro ecc.

Il metallo riflette le microonde come uno specchio riflette la luce. Stoviglie metalliche nel forno a microonde disturbano la diffusione dell'energia, il cibo non viene riscaldato uniformemente, il rendimento si riduce notevolmente. Introducendo continuamente oggetti metallici si accorcia la durata del forno a microonde.

Però: se dovesse dimenticare un cucchiaio nel cibo, questo non è pericoloso - anche se per il contatto del metallo con le pareti del vano di cottura si formano scintille.

Copertura del cibo da cucinare

Le vivande da cucinare andrebbero coperte con i coperchi in plastica forniti assieme al forno - questo fa sì che il cibo si riscaldi più rapidamente, le vivande non si essicchino, si evitano spruzzi di grasso nel vano di cottura.

Se si usano sacchetti di plastica, questi andrebbero perforati in diversi punti - si evita così che scoppino e sporchino il vano di cottura.

Le eccezioni «asciutte»

Pane, dolci, cibi impanati, oppure vivande che devono restare croccanti, non vengono coperti.

The 5 influencing factors

If you are not already familiar with microwave ovens, you should first bear in mind the five basic factors that influence the cooking, warming-up or thawing of foods:

1. The initial temperature

The lower the initial temperature, the longer the time required for heating.

2. The density of the material

The looser the consistency, the shorter the time required.

3. The moisture content

The dryer the consistency, the longer the time required.

4. The form of the material

Evenly distributed portions that are not heaped too high ensure even heating.

5. The weight of the material

The heavier the material, the longer the time required.

In assembling a meal that is to be re-heated in the microwave oven, one should aim to ensure that each component will take roughly the same time to warm-up. The quantity of each item should thus be adapted to the quantities of each other item.

Avoid overheating

Gigatherm microwave ovens are extremely powerful and so only very short heating periods are called for.

Until you are familiar with the microwave oven, you should first choose shorter heating periods (see table "production examples"). Having to re-heat a little is better than overheating.

Continued heating

Even once the microwave oven has switched off, i. e. after the acoustic signal has been given, heat continues to be transmitted to the food in the oven. The final temperature is only reached about one minute after the oven switches off.

Avoid heating an empty oven

Microwave ovens do not need to be pre-heated. Frequent switching on of an empty oven or leaving an oven switched on for any length of time when it is empty can lead to the oven being damaged.

The correct utensils

Suitable materials for the microwave oven are porcelain, china, glass, cardboard, and almost all uncoated plastics.

Containers made of metal are unsuitable as well as aluminium foil and also china-ware with metallic decoration such as gold edges, etc.

Metal reflects the microwaves just as a mirror reflects light. Metal containers in microwave ovens disturb the energy distribution and the food is unevenly heated. The efficiency of the oven is considerably reduced and, if metal containers are constantly used, the life of the oven itself will be reduced.

Incidentally: if you should have accidentally forgotten to remove a spoon from a dish, this is not at all dangerous – even if sparking should occur as a result of the metal contacting the oven walls.

Covering the dishes

Dishes to be heated should be covered with the plastic covers that are supplied with the oven.

The food then heats more quickly, it is less likely to dry out and the splashing of grease in the oven is avoided.

When heating food contained in plastic bags, the bags should first have several holes punched into them. This prevents them bursting and dirtying the oven.

The "dry" exceptions

Bread, baked or crumbed dishes or dishes that should remain crisp, should not be covered.

Kochgut	Temperatur	Gewicht	Vorgang	1200 E	1500 E/EK	2200 E*/EK*	3200 E*	
<i>Beilagen</i>	Spaghetti	+ 4 °C	100 g	erhitzen	1½ min	60 sek	40 sek	30 sek
	Kartoffeln	+ 4 °C	200 g	erhitzen	2 min	80 sek	50 sek	30 sek
	Reis	+ 4 °C	80 g	erhitzen	1 min	40 sek	30 sek	20 sek
<i>Fleisch</i>	Kotelette**	- 20 °C	180 g	auftauen	3 min	80 sek	60 sek	40 sek
	Poulet**	- 20 °C	800 g	auftauen	6 min	4 min	3 min	2½ min
	Schweinswürste	+ 4 °C	250 g	erhitzen	4 min	2½ min	1½ min	80 sek
	Gulasch	+ 4 °C	150 g	erhitzen	2½ min	2 min	1½ min	60 sek
<i>Fisch</i>	Fischfilet**	- 20 °C	180 g	auftauen	2½ min	2 min	1½ min	60 sek
	Scampi**	- 20 °C	160 g	auftauen	70 sek	50 sek	30 sek	20 sek
<i>Gemüse</i>	Karotten	+ 4 °C	150 g	erhitzen	2 min	1½ min	60 sek	40 sek
	Sauerkraut**	- 20 °C	150 g	erhitzen	2 min	1½ min	60 sek	40 sek
	Gemüsegarnitur	+ 4 °C	200 g	erhitzen	2½ min	2 min	1½ min	60 sek
<i>Früchte</i>	Himbeeren**	- 20 °C	100 g	auftauen	50 sek	30 sek	20 sek	12 sek
	Früchtegarnitur	+ 4 °C	100 g	erhitzen	60 sek	50 sek	30 sek	15 sek
<i>Desserts</i>	Schwarzwäldertorte**	- 20 °C		auftauen	1½ min	60 sek	50 sek	40 sek
	Schokoladensauce	+ 4 °C	50 g	erhitzen	40 sek	30 sek	20 sek	10 sek
<i>Backwaren</i>	Brot**	- 20 °C	1 kg	auftauen	3 min	2 min	1½ min	60 sek
	Brötchen**	- 20 °C	200 g	auftauen	60 sek	30 sek	20 sek	10 sek
<i>Diverses</i>	Gulaschsuppe	+ 4 °C		erhitzen	2½ min	2 min	1½ min	60 sek
	Hawai-Toast	+ 4 °C		erhitzen	2 min	1½ min	60 sek	40 sek

* Ideal mit halber Kochleistung bei kleinen Mengen

** Ideal mit Intervall-Automatik

Denrées	Température	Poids	Fonction	1200 E	1500 E/EK	2200 E*/EK*	3200 E*	
<i>Garnitures</i>	Spaghetti	+ 4 °C	100 g	rechauffer	1½ min	60 sec	40 sec	30 sec
	Pommes de terre	+ 4 °C	200 g	rechauffer	2 min	80 sec	50 sec	30 sec
	Riz	+ 4 °C	80 g	rechauffer	1 min	40 sec	30 sec	20 sec
<i>Viande</i>	Côtelette**	- 20 °C	180 g	décongeler	3 min	80 sec	60 sec	40 sec
	Poulet**	- 20 °C	800 g	décongeler	6 min	4 min	3 min	2½ min
	Saucisses de porc	+ 4 °C	250 g	rechauffer	4 min	2½ min	1½ min	80 sec
	Goulasch	+ 4 °C	150 g	rechauffer	2½ min	2 min	1½ min	60 sec
<i>Poisson</i>	Filet de poisson**	- 20 °C	180 g	décongeler	2½ min	2 min	1½ min	60 sec
	Scampi**	- 20 °C	160 g	décongeler	70 sec	50 sec	30 sec	20 sec
<i>Légumes</i>	Carottes	+ 4 °C	150 g	rechauffer	2 min	1½ min	60 sec	40 sec
	Choucroute**	- 20 °C	150 g	rechauffer	2 min	1½ min	60 sec	40 sec
	Garniture de légumes	+ 4 °C	200 g	rechauffer	2½ min	2 min	1½ min	60 sec
<i>Fruits</i>	Framboises**	- 20 °C	100 g	décongeler	50 sec	30 sec	20 sec	12 sec
	Garniture de fruits	+ 4 °C	100 g	rechauffer	60 sec	50 sec	30 sec	15 sec
<i>Desserts</i>	Gâteau Forêt-Noire**	- 20 °C		décongeler	1½ min	60 sec	50 sec	40 sec
	Sauce chocolat	+ 4 °C	50 g	rechauffer	40 sec	30 sec	20 sec	10 sec
<i>Pâtisseries</i>	Pain**	- 20 °C	1 kg	décongeler	3 min	2 min	1½ min	60 sec
	Petit pains**	- 20 °C	200 g	décongeler	60 sec	30 sec	20 sec	10 sec
<i>Divers</i>	Soupe de goulasch	+ 4 °C		rechauffer	2½ min	2 min	1½ min	60 sec
	Toast Hawai	+ 4 °C		rechauffer	2 min	1½ min	60 sec	40 sec

* Idéal en position demi-puissance pour petits quantités

** Idéal avec cycle sequentiel

Pietanza		Température	Peso	Processo	1200 E	1500 E/EK	2200 E*/EK*	3200E*
<i>Contorni</i>	Spaghetti	+4 °C	100 g	riscaldare	1½ min	60 sec	40 sec	30 sec
	Patate	+4 °C	200 g	riscaldare	2 min	80 sec	50 sec	30 sec
	Riso	+4 °C	80 g	riscaldare	1 min	40 sec	30 sec	20 sec
<i>Carne</i>	Costolette**	-20 °C	180 g	decongelare	3 min	80 sec	60 sec	40 sec
	Pollo**	-20 °C	800 g	decongelare	6 min	4 min	3 min	2½ min
	Salsiccia di maiale	+4 °C	250 g	riscaldare	4 min	2½ min	1½ min	80 sec
	Gulasch	+4 °C	150 g	riscaldare	2½ min	2 min	1½ min	60 sec
<i>Pesce</i>	Filetto di pesce**	-20 °C	180 g	decongelare	2½ min	2 min	1½ min	60 sec
	Scampi**	-20 °C	160 g	decongelare	70 sec	50 sec	30 sec	20 sec
<i>Verdure</i>	Carote	+4 °C	150 g	riscaldare	2 min	1½ min	60 sec	40 sec
	Crauti**	-20 °C	150 g	riscaldare	2 min	1½ min	60 sec	40 sec
	Contorno di verdure	+4 °C	200 g	riscaldare	2½ min	2 min	1½ min	60 sec
<i>Frutta</i>	Lamponi**	-20 °C	100 g	decongelare	50 sec	30 sec	20 sec	12 sec
	Contorno di frutta	+4 °C	100 g	riscaldare	60 sec	50 sec	30 sec	15 sec
<i>Dessert</i>	Torta alla crema**	-20 °C		decongelare	1½ min	60 sec	50 sec	40 sec
	Salsa al cioccolato	+4 °C	50 g	riscaldare	40 sec	30 sec	20 sec	10 sec
<i>Pane</i>	Pane**	-20 °C	1 kg	decongelare	3 min	2 min	1½ min	60 sec
	Panini**	-20 °C	200 g	decongelare	60 sec	30 sec	20 sec	10 sec
<i>Diversi</i>	Minestra di gulasch	+4 °C		riscaldare	2½ min	2 min	1½ min	60 sec
	Tosti	+4 °C		riscaldare	2 min	1½ min	60 sec	40 sec

* Ideale con mezza potenza per piccole quantità

** Ideale con ciclo automatico a intervalli

Dish		Temperature	Weight	Process	1200 E	1500 E/EK	2200 E*/EK*	3200E*
<i>Adjuncts</i>	Spaghetti	+4 °C	100 g	heating	1½ min	60 sec	40 sec	30 sec
	Potatoes	+4 °C	200 g	heating	2 min	80 sec	50 sec	30 sec
	Rice	+4 °C	80 g	heating	1 min	40 sec	30 sec	20 sec
<i>Meat</i>	Cutlets**	-20 °C	180 g	thawing	3 min	80 sec	60 sec	40 sec
	Chicken**	-20 °C	800 g	thawing	6 min	4 min	3 min	2½ min
	Pork sausage	+4 °C	250 g	heating	4 min	2½ min	1½ min	80 sec
	Goulash	+4 °C	150 g	heating	2½ min	2 min	1½ min	60 sec
<i>Fish</i>	Fish filet**	-20 °C	180 g	thawing	2½ min	2 min	1½ min	60 sec
	Scampi**	-20 °C	160 g	thawing	70 sec	50 sec	30 sec	20 sec
<i>Vegetables</i>	Carrots	+4 °C	150 g	heating	2 min	1½ mi	60 sec	40 sec
	Cabbage**	-20 °C	150 g	heating	2 min	1½ min	60 sec	40 sec
	Mixed vegetables	+4 °C	200 g	heating	2½ min	2 min	1½ min	60 sec
<i>Fruits</i>	Raspberries**	-20 °C	100 g	thawing	50 sec	30 sec	20 sec	12 sec
	Mixed fruits	+4 °C	100 g	heating	60 sec	50 sec	30 sec	15 sec
<i>Desserts</i>	Black Forest gateau**	-20 °C		thawing	1½ min	60 sec	50 sec	40 sec
	Chocolate sauce	+4 °C	50 g	heating	40 sec	30 sec	20 sec	10 sec
<i>Baked goods</i>	Bread**	-20 °C	1 kg	thawing	3 min	2 min	1½ min	60 sec
	Rolls and buns**	-20 °C	200 g	thawing	60 sec	30 sec	20 sec	10 sec
<i>Miscellaneous</i>	Goulash soup	+4 °C		heating	2½ min	2 min	1½ min	60 sec
	Hawaii toast	+4 °C		heating	2 min	1½ min	60 sec	40 sec

* ideal with half power setting for small quantities

** ideal with interval automatic

HOREPA

Tel: +31 226 35 45 35

Gigatherm AG
Mikrowellentechnik
Halten 120
CH-9035 Grub AR

Telefon 071 91 52 52
Telex 881 773 giga ch
Telefax 071 91 21 98