

Panasonic®

Operating Instructions
Bedienungsanleitung
Gebruiksaanwijzing
Mode d'emploi
Manuale di istruzioni
Instrucciones de funcionamiento
Bruksanvisning
Brugsanvisning
Bruksanvisning
Käyttöohjeet
Instrukcja obsługi
Návod k obsluze
Kezelési útmutató
Instrucțiuni de operare

Microwave /Grill Oven
Mikrowellengerät mit Grill
Magnetron/Grill Oven
Four à Micro-ondes-Gril
Forno a Microonde e Grill
Horno Microondas/Grill
Kombinationsugn med Mikrovågor/Grill
Mikrobølgeovn/Grill
Mikrobølge/Grill Ovn
Mikroaaltouuni/Grilli
Kuchenka Mikrofalowa z Grillem
Mikrovlnná / trouba/ Gril
Grillezös/mikrohullámú sütő
Cuptor cu microunde



NN-GD371S / NN-GD361M / NN-GD351W / NN-GD342B

English

Deutsch

Nederlands

Français

Italiano

Español

Svenska

Dansk

Norsk

Suomi

Polski

Česky

Magyar

Română

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS. Before operating this oven, please read these instructions carefully and keep for future reference.

WICHTIGE SICHERHEITSANWEISUNGEN. Vor Gebrauch des Mikrowellengerätes bitte diese Bedienungsanleitung sorgfältig durchlesen und aufbewahren.

BELANGRIJKE VEILIGHEIDSINSTRUCTIES. Alvorens u deze microgolfoven gebruikt, raden wij u ten zeerste aan deze gebruiksaanwijzing door te lezen en bij te houden voor eventueel toekomstig gebruik.

INSTRUCTIONS DE SÛRETÉ IMPORTANTES. Avant d'utiliser le four à micro-ondes, lisez attentivement les recommandations d'utilisation et conservez-les soigneusement.

ISTRUZIONI IMPORTANTI PER LA SICUREZZA. Prima di utilizzare il forno, leggere con attenzione questo manuale e conservarlo per future consultazioni.

INSTRUCCIONES SOBRE SEGURIDAD IMPORTANTES. Antes de comenzar a utilizar su horno microondas, lea cuidadosamente las siguientes instrucciones y guardelas para futuras cuestiones.

TÄRKEITÄ TURVALLISUUSTIETOJA. Ole hyvä ja lue tämä käyttöohje huolellisesti ja talleta myöhempää tarvetta varten.

VIKTIGA SÄKERHETSANVISNINGAR. Läs dessa instruktioner noga före användande av ugnen och behåll dem för framtida bruk.

VIKTIGE SIKKERHEDSFORSKRIFTER. Læs brugsanvisningen omhyggeligt inden ovnen tages i brug. Læs brugsanvisningen igen hvis der er noget du er i tvivl om.

VIKTIGE SIKKERHETSINSTRUKSJONER. Før du bruker ovnen, vennligst les instruksjonene nøye, og behold dem for fremtidig bruk.

WAŻNE INSTRUKCJE BEZPIECZEŃSTWA. Przed włączeniem kuchenki prosimy o dokładne przeczytanie instrukcji obsługi i o zachowanie jej na przyszłość.

INSTRUCȚIUNI DE SIGURANȚĂ IMPORTANTE: Înainte de utilizarea a acestui cuptor, vă rugăm să citiți cu atenție aceste instrucțiuni și să le păstrați pentru referințe ulterioare.

DŮLEŽITÉ POKYNY K BEZPEČNOSTI. Pečlivě si je prosím přečtěte a uložte pro pozdější použití.

INSTRUCȚIUNI DE SIGURANȚĂ IMPORTANTE: Înainte de utilizarea a acestui cuptor, vă rugăm să citiți cu atenție aceste instrucțiuni și să le păstrați pentru referințe ulterioare.

- **ISTRUZIONI IMPORTANTI PER LA SICUREZZA.** Leggere attentamente queste istruzioni e conservarle per consultazioni future.
- Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini di età superiore agli 8 anni e da persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte oppure inesperte solo nel caso in cui ricevano supervisione o istruzioni da parte di una persona responsabile della loro sicurezza per quanto riguarda l'uso sicuro dell'apparecchio e siano consapevoli dei rischi che si corrono. I bambini non devono giocare con l'apparecchio. Le operazioni di pulizia e manutenzione non devono essere eseguite da bambini senza l'opportuna supervisione. Tenere l'apparecchio e il cavo fuori dalla portata dei bambini di età inferiore agli 8 anni.
- Sistemare il forno in modo che sia facile scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica estraendo la spina o agendo su un interruttore generale.

- Se viene danneggiato il cavo dell'apparecchio, deve essere sostituito da un cavo speciale fornito dal fabbricante e installato da un centro di assistenza autorizzato Panasonic.
- **AVVERTENZE!** Le guarnizioni del portello e le zone circostanti devono essere pulite con un panno umido. Nel caso in cui esse vengano danneggiate, non bisogna mettere in funzione il forno fino a quando un tecnico autorizzato non le abbia riparate.
- **AVVERTENZE!** Non cercare in alcun modo di modificare o riparare il forno in **NESSUNA** delle sue parti. Non rimuovere il pannello esterno dal forno per nessun motivo, poiché esso protegge dall'esposizione all'energia delle microonde. Le eventuali riparazioni devono essere eseguite esclusivamente da un servizio di assistenza tecnica qualificato Panasonic.
- **AVVERTENZE!** Liquidi o altri cibi non devono essere riscaldati in contenitori sigillati poiché questi potrebbero esplodere.

- **AVVERTENZE!** Non posizionare questo forno vicino ad una cucina a gas o elettrica.
- **AVVERTENZE!** Non permettere che i bambini usino il forno da soli, senza la supervisione di un adulto! Fatelo SOLO nel caso in cui al bambino siano state date adeguate istruzioni e che quindi, sia in grado di usare il forno in modo sicuro e di capire il pericolo che può derivare da un uso improprio.

Per un uso su ripiano:

- Lasciate 15 cm di spazio dalla superficie superiore del forno, 10 cm. da quella posteriore e 5 cm. da una delle pareti laterali; una delle superfici laterali deve essere lasciata libera per almeno 40 cm.
- Se si riscalda il cibo in contenitori di carta e/o di plastica, controllare spesso il forno poiché questo tipo di contenitori possono incendiarsi se surriscaldati.
- Se nel forno si sviluppa fumo o si verifica un incendio, premere il pulsante Arresto/Annullamento lasciando chiuso lo sportello per soffocare le fiamme. Staccare il cavo

di alimentazione oppure interrompere l'alimentazione a livello del fusibile o del pannello dell'interruttore di circuito.

- Quando si riscaldano dei liquidi (come ad es. zuppe, salse o bevande) nel forno a microonde, può capitare che arrivino al punto di ebollizione senza che in superficie si evidenzii la formazione di bolle: questa situazione può manifestarsi, anche all'improvviso, con la formazione di grumi o la fuoriuscita del liquido dal recipiente.

- Controllare la temperatura prima di consumare il contenuto per evitare di scottarsi. La parte superiore, la tettarella dei biberon e il coperchio dei vasetti di cibi per neonati devono essere rimossi prima di mettere biberon e vasetti in forno.

- Non cuocere le uova nel loro guscio e le uova sode intere nel forno a microonde. La pressione all'interno del forno può aumentare fino a provocare l'esplosione delle uova, anche dopo che la fase di riscaldamento del forno a microonde è terminata.

- Mantenere puliti l'interno del forno, le giunture della porta e le superfici vicine a queste. Pulire gli schizzi di cibo e i liquidi versati che aderiscono alle pareti del forno passando un panno umido sulle giunture della porta e sulle superfici vicine. È possibile utilizzare un detergente neutro nel caso in cui le giunture fossero molto sporche. Non è raccomandato l'uso di detergenti concentrati o abrasivi.

- **NON UTILIZZARE I PRODOTTI PER LA PULIZIA DEI FORNI DISPONIBILI IN COMMERCIO**

- Quando si usano le modalità di cottura GRILL o di PROGRAMMA COMBINATO, alcuni cibi inevitabilmente produrranno schizzi di grasso sulle pareti del forno. Se il forno non viene pulito regolarmente, potrebbe cominciare a esalare del fumo quando viene utilizzato.

- La mancanza di attenzione alla pulizia del forno può portare al deterioramento delle superfici, riducendo la vita operativa dell'apparecchio e creando situazioni a rischio.

- **AVVERTENZE!** Le parti accessibili del forno possono diventare molto calde durante l'utilizzo della funzione Grill e combinazione. Tenere i bambini lontano dal forno.
- Il forno è progettato esclusivamente per l'uso su ripiano e non come apparecchio da incasso o all'interno di una credenza.
- Non utilizzare pulitori a vapore.
- Non utilizzare detergenti abrasivi o raschietti di metallo appuntiti per pulire il vetro del forno in quanto possono graffiare la superficie e, di conseguenza, danneggiare il vetro.
- Le superfici esterne del forno, inclusa la ventola di raffreddamento ed il portello d'apertura, si scaldano durante la cottura a combinazione o con grill. Fate attenzione quando aprite o chiudete il portello del forno e quando inserite od estraete il cibo o gli accessori.
- Il forno non deve essere utilizzato con timer esterni o telecomandi separati.
- Utilizzare esclusivamente utensili che siano adatti per forni a microonde.



Sommario

Installazione ed allacciamento del forno alla rete elettrica	8
Sistemazione del forno	8
Istruzioni importanti per la sicurezza	9-12
Il vostro forno	13
Pannelli di controllo	14
Impostazione dell'orologio	15
Blocco per la sicurezza dei bambini	15
Cottura e scongelamento a microonde.....	16
Istruzioni per lo scongelamento dei cibi.....	17
Tabelle di scongelamento	18
Cottura con il grill.....	19
Cottura combinata	20
Utilizzo del timer	21
Cottura con avvio ritardato	21
Cottura con programmazione multifase.....	22
Utilizzo della funzione della memoria	23
Scongelamento turbo	24
Cottura/riscaldamento automatico in base al peso.....	25
Cottura/riscaldamento automatico in base al peso.....	26
Programmi Panacrunch.....	27
Istruzioni per l'uso del Piatto Panacrunch	28
Tabelle per il riscaldamento e la cottura	29-31
Ricette	32
Domande e risposte	33
Cura del forno a microonde.....	34
Caratteristiche tecniche.....	35

Grazie per aver acquistato un forno a microonde Panasonic.



Installazione ed allacciamento del forno alla rete elettrica

Esaminate il vostro forno

Togliere il forno dall'imballaggio, rimuovendo ogni parte dell'imballo, ed esaminarlo per accertare che non vi siano danni quali ammaccature, rotture delle chiusure o incrinature del portello.

Non installare un forno se danneggiato: avvertire subito il vostro rivenditore.

Istruzioni per la messa a terra

**■ IMPORTANTE
PER LA SICUREZZA
PERSONALE QUESTO
ELETTRODOMESTICO NECESSITA DI
UNA CORRETTA MESSA A TERRA.**

Se una presa di corrente non ha la messa a terra, è responsabilità e obbligo dell'acquirente sostituirla con una che ne sia fornita.

Avvertenze su voltaggio e alimentazione

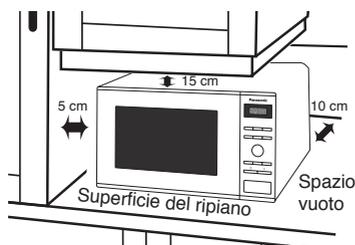
Il voltaggio usato deve essere quello specificato sul forno. L'uso di un voltaggio più alto di quello indicato è pericoloso e può causare incendi o altri tipi di danni.

Sistemazione del forno

Il forno è progettato esclusivamente per l'uso su ripiano e non come apparecchio da incasso o all'interno di una credenza.

Sistemazione su un piano:

1. Collocare il forno su una superficie piana e stabile, a più di 85cm da terra.
2. Sistemare il forno in modo che sia facile scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica estraendo la spina o agendo su un interruttore generale.
3. Per un funzionamento corretto, assicurarsi che il forno possa disporre di una sufficiente circolazione dell'aria.
4. Lasciate 15 cm di spazio dalla superficie superiore del forno, 10 cm. da quella posteriore e 5 cm. da una delle pareti laterali; una delle superfici laterali deve essere lasciata libera per almeno 40 cm.



5. Non posizionare questo forno vicino ad una cucina a gas o elettrica.
6. Non rimuovere i piedini d'appoggio del forno.
7. Questo forno è da utilizzare esclusivamente per uso domestico: non utilizzare all'aperto.
8. Non usare il forno in ambienti molto umidi.
9. Il cavo di alimentazione non deve toccare le pareti esterne del forno. Esso non deve venire in contatto con superfici calde. Non lasciare il cavo sospeso sopra un tavolo o un piano di lavoro. Non immergere il cavo di alimentazione, la spina o il forno stesso nell'acqua.
10. Non ostruire gli sfiiati posti ai lati e sulla parte posteriore del forno per evitare che l'apparecchio si surriscaldi. Se ciò dovesse accadere, scatterà un apposito dispositivo di sicurezza termico e il forno riprenderà a funzionare solo dopo che si sarà raffreddato.
11. Il forno non deve essere utilizzato con timer esterni o telecomandi separati.

Istruzioni importanti per la sicurezza

■ AVVERTENZE:

Istruzioni importanti per la sicurezza

1. Le guarnizioni del portello e le zone circostanti devono essere pulite con un panno umido. Nel caso in cui esse vengano danneggiate, non bisogna mettere in funzione il forno fino a quando un tecnico autorizzato non le abbia riparate.
2. Non cercare in alcun modo di modificare o riparare il forno in **NESSUNA** delle sue parti. Non rimuovere il pannello esterno dal forno per nessun motivo, poiché esso protegge dall'esposizione all'energia delle microonde. Le eventuali riparazioni devono essere eseguite esclusivamente da un servizio di assistenza tecnica qualificato Panasonic.
3. Non utilizzare l'apparecchio se ha il cavo elettrico o la spina danneggiati, se non funziona in modo corretto o se è stato danneggiato o fatto cadere. Tentare di riparare il forno è pericoloso per chiunque non sia un tecnico dell'assistenza appositamente istruito dal produttore.
4. Se viene danneggiato il cavo dell'apparecchio, deve essere sostituito da un cavo speciale fornito dal fabbricante e installato da un centro di assistenza autorizzato Panasonic.
5. Non permettere che i bambini usino il forno da soli, senza la supervisione di un adulto! Fatelo **SOLO** nel caso in cui al bambino siano state date adeguate istruzioni e che quindi, sia in grado di usare il forno in modo sicuro e di capire il pericolo che può derivare da un uso improprio.
6. Liquidi o altri cibi non devono essere riscaldati in contenitori sigillati poiché questi potrebbero esplodere.
7. Gli utenti devono evitare di esercitare un'eccessiva pressione verso il basso sullo sportello del forno a microonde quando è aperto. In caso contrario, c'è il rischio che il forno possa inclinarsi in avanti.
8. Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini di età superiore agli 8 anni e da persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte oppure inesperte solo nel caso in cui ricevano supervisione o istruzioni da parte di una persona responsabile della loro sicurezza per quanto riguarda l'uso sicuro dell'apparecchio e siano consapevoli dei rischi che si corrono. I bambini non devono giocare con l'apparecchio. Le operazioni di pulizia e manutenzione non devono essere eseguite da bambini senza l'opportuna supervisione. Tenere l'apparecchio e il cavo fuori dalla portata dei bambini di età inferiore agli 8 anni.

Istruzioni importanti per la sicurezza

Utilizzazione del vostro forno

1. Non utilizzare il forno per nessun altro motivo che non sia la preparazione di cibo. Questo forno è stato progettato per riscaldare o cuocere il cibo. Non usare questo forno per riscaldare prodotti chimici o qualsiasi altra cosa al di fuori del cibo.
2. Prima di usare il forno, accertarsi che gli utensili siano adatti per la cottura a microonde.
3. Non cercare di asciugare giornali, abiti o altri materiali poiché potrebbero prendere fuoco.
4. Nei periodi di inattività, non conservare nel forno oggetti per evitare problemi in caso di azionamento accidentale dell'apparecchio.
5. Le funzioni di cottura a microonde o combinazione non devono essere utilizzate con il forno vuoto per evitare di danneggiare l'elettrodomestico.
6. Se nel forno si sviluppa fumo o si verifica un incendio, premere il pulsante Arresto/Annullamento lasciando chiuso lo sportello per soffocare le fiamme. Staccare il cavo di alimentazione oppure interrompere l'alimentazione a livello del fusibile o del pannello dell'interruttore di circuito.

Funzionamento del grill

1. Le superfici esterne del forno, inclusa la ventola di raffreddamento ed il portello d'apertura, si scaldano durante la cottura a combinazione o con grill. Fate attenzione quando aprite o chiudete il portello del forno e quando inserite od estraete il cibo o gli accessori.

2. Il forno dispone di due resistenze nella parte superiore. Dopo aver utilizzato le funzioni COMBINAZIONE e GRILL, queste superfici saranno estremamente calde. È necessario prestare attenzione a non toccare l'elemento riscaldante.

■ **Attenzione: superfici molto calde**



Dopo la cottura con queste funzioni, anche gli accessori del forno eventualmente utilizzati saranno molto caldi.

3. Le parti accessibili del forno possono diventare molto calde durante l'utilizzo della funzione Grill e combinazione. Tenere i bambini lontano dal forno.

Luce della cavità del forno

Consultare un centro assistenza autorizzato nel caso in cui si rendesse necessario riparare o cambiare la lampadina che illumina la cavità del forno.

Accessori

Il forno contiene alcuni accessori: seguire sempre le istruzioni per il loro uso.

Vassoio di vetro

1. Non adoperare mai il forno senza l'anello rotante ed il vassoio di vetro inseriti correttamente al loro posto all'interno del forno.
2. Non adoperare un vassoio di vetro diverso da quello originale Panasonic, che è stato studiato appositamente per questo forno.
3. Se il vassoio di vetro diventa caldo, lasciarlo raffreddare prima di pulirlo o di metterlo nell'acqua.
4. Il vassoio di vetro può girare in entrambi i sensi.



Istruzioni importanti per la sicurezza

- Se il cibo o il recipiente posti sul vassoio di vetro toccano le pareti del forno e fermano la rotazione del vassoio, quest'ultimo riprenderà automaticamente a girare nella direzione opposta: ciò è perfettamente normale.
- Non cuocere il cibo direttamente sul vassoio di vetro.

Anello rotante

- L'anello rotante e la parte inferiore del forno devono essere puliti frequentemente per evitare il prodursi di un'eccessiva rumorosità ed un accumulo di residui di cibo e schizzi.
- L'anello rotante deve essere sempre usato insieme al vassoio di vetro.

Griglia di metallo

- Usare la griglia di metallo per facilitare la doratura di piccole porzioni ed ottenere una buona circolazione del calore.
- Non mettere nessun contenitore metallico direttamente a contatto con la griglia di metallo quando si usa la funzione COMBINAZIONE con le MICROONDE.
- Non usare la griglia di metallo nella modalità solo MICROONDE.

Piatto Panacrunch

Vedere pag. 28 IT.

Tempi di cottura

- Il tempo di cottura dipende dalle condizioni, dalla temperatura, dalla quantità di cibo e dal tipo di stoviglie impiegate.

- Cominciare a cuocere inserendo il tempo di cottura più breve per evitare una cottura eccessiva. Se il cibo non risulta cotto a sufficienza, si può sempre farlo cuocere ancora per un po'.

■ Nota!

Se i tempi di cottura consigliati dovessero risultare eccessivi, il cibo si rovinerà e, in casi estremi, potrebbe addirittura prendere fuoco, danneggiando anche l'interno del forno.

Piccole quantità di cibo

- Piccole quantità di cibo o cibi con un basso contenuto di umidità possono bruciarsi, seccarsi eccessivamente o incendiarsi se cotti troppo a lungo. Se l'alimento introdotto nel forno dovesse incendiarsi, lasciare chiuso il portello, spegnete il forno e togliete la spina dalla presa.

Uova

- Non cuocere le uova nel loro guscio e le uova sode intere nel forno a microonde. La pressione all'interno del forno può aumentare fino a provocare l'esplosione delle uova, anche dopo che la fase di riscaldamento del forno a microonde è terminata.

Bucherellare le superfici non porose

- I cibi che non hanno un superficie porosa, come ad esempio, patate, tuorli d'uovo e salsicce, devono essere bucherellate prima della cottura a microonde per evitare che scoppino.



Istruzioni importanti per la sicurezza

Termometro per carni

- Usare un termometro per carni per controllare il grado di cottura di arrostiti e pollame, solo quando la carne è stata tolta dal forno. Non usare un comune termometro per carni durante la cottura a microonde, per evitare l'emissione di scintille.

Liquidi

- Quando si riscaldano dei liquidi (come ad es. zuppe, salse o bevande) nel forno a microonde, può capitare che arrivino al punto di ebollizione senza che in superficie si evidenzino la formazione di bolle: questa situazione può manifestarsi, anche all'improvviso, con la formazione di grumi o la fuoriuscita del liquido dal recipiente. Per evitare ciò devono essere prese le seguenti precauzioni:
 - a. evitare l'uso di contenitori con pareti alte ed a collo stretto;
 - b. non surriscaldare;
 - c. mescolare i liquidi prima di mettere il contenitore nel forno, ed anche a metà del tempo di cottura;
 - d. dopo avere riscaldato, lasciare riposare nel forno. Mescolare nuovamente il contenuto (facendo attenzione a non scottarsi).

Carta, plastica

- Se si riscalda il cibo in contenitori di carta e/o di plastica, controllare spesso il forno poiché questo tipo di contenitori possono incendiarsi se surriscaldati.

- Non usare prodotti di carta riciclata (per es. rotoli di carta da cucina) a meno che sul prodotto sia espressamente indicato "adatto per l'uso nel forno a microonde". Infatti alcuni prodotti in carta riciclata possono contenere impurità che possono causare scintille e/o incendi durante l'uso.
- Togliere eventuali legature di filo o nastro prima di inserire nel forno involucri e cartocci da rosticceria.

Utensili/pellicole

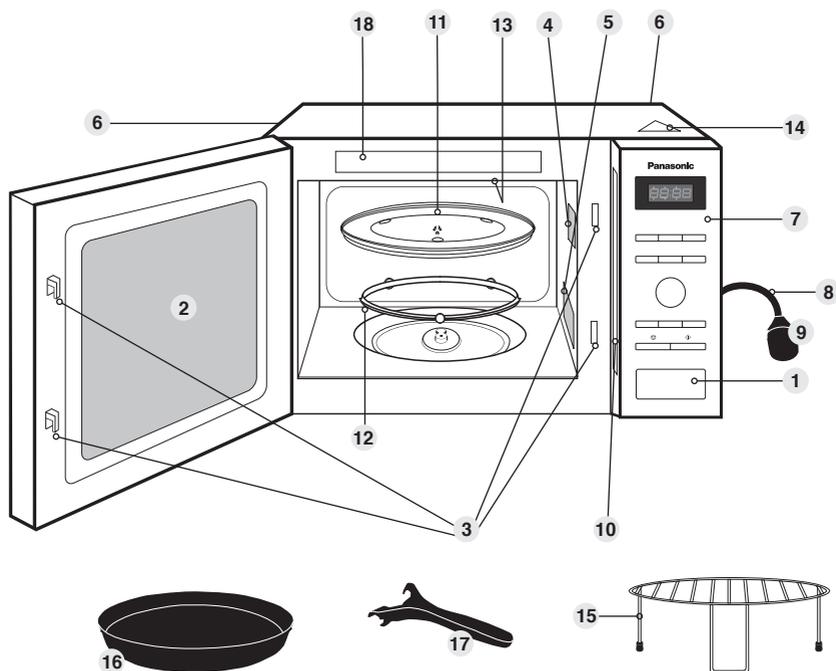
- Non riscaldare lattine o bottiglie chiuse perché potrebbero esplodere
- Non utilizzare contenitori in metallo o stoviglie con inserti in metallo (es. decori dorati o manici) per la cottura a microonde perché potrebbero causare l'emissione di scintille.
- Se vengono impiegati fogli di alluminio, aghi per spiedini o utensili in genere in metallo, la distanza tra essi e le pareti del forno ed il portello deve essere di almeno 2 cm. per evitare l'emissione di scintille.

Biberon/brocche

- Agitare o mescolare bene il contenuto di biberon e brocche.
- Controllare la temperatura prima di consumare il contenuto per evitare di scottare il bambino.
- La parte superiore, la tettarella dei biberon e il coperchio dei vasetti di cibi per neonati devono essere rimossi prima di mettere biberon e vasetti in forno.

Il vostro forno

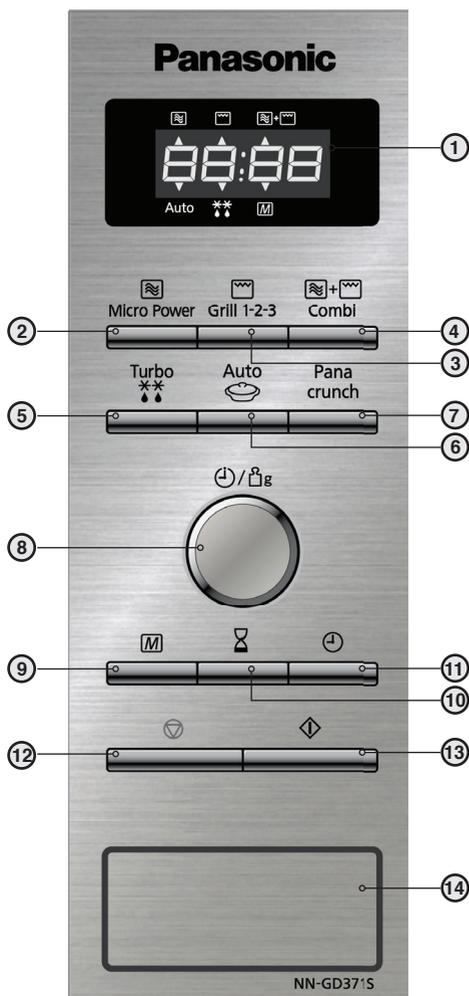
- 1. Pulsante di apertura della porta**
Per aprire la porta, premere il pulsante. L'apertura della porta durante la cottura provoca un'interruzione momentanea della cottura stessa, ma non la cancellazione delle impostazioni selezionate in precedenza. La cottura riprende non appena viene richiusa la porta e si preme il pulsante avvio.
- 2. Finestra del forno**
- 3. Sistema di bloccaggio di sicurezza della porta**
- 4. Presa di ventilazione del forno**
- 5. Guida di alimentazione delle microonde del forno (Non rimuovere)**
- 6. Prese esterne di ventilazione del forno**
- 7. Pannello di controllo**
- 8. Cavo di alimentazione**
- 9. Spina**
- 10. Etichetta d' identificazione**
- 11. Vassoio di vetro**
- 12. Anello rotante**
- 13. Elementi del Grill**
- 14. Etichetta di avvertenza (Superficie calda)**
- 15. Griglia di metallo**
- 16. Piatto Panacrunch**
- 17. Manico**
- 18. Collocare qui l'etichetta del menu programma automatico fornita.**



■ **Note.**
Questa figura è solo di riferimento.

Pannelli di controllo

NN-GD371S / NN-GD361M / NN-GD351W / NN-GD342B*



- 1 Finestrella del display
- 2 Livelli di potenza microonde
- 3 Pulsante del grill
- 4 Pulsante di cottura combinata
- 5 Tasto programma automatico turbo di scongelamento a peso
- 6 Programmi automatici a microonde, in base al peso
- 7 Pana crunch
- 8 Manopola Tempo/Peso
- 9 Modalità memoria
- 10 Pulsante timer
- 11 Pulsante dell'orologio
- 12 Pulsante arresto / annullamento:
Prima della cottura:
se si preme una volta, si annullano le istruzioni.
Durante la cottura:
se si preme una volta, si interrompe momentaneamente il programma di cottura. Se si preme una seconda volta, si annullano tutte le istruzioni e sul display viene visualizzata l'ora.
- 13 Pulsante avvio
- 14 Pulsante di apertura della porta

* La configurazione del pannello comandi del vostro microonde potrebbe differire da quella qui indicata, a seconda della diversa colorazione. In ogni caso, le funzioni dei comandi (tasti e manopole), rimangono identiche.

Il forno è fornito di una funzione di risparmio energetico.

■ Da notare

1. In modalità stand-by la luminosità del display è ridotta.
2. Il forno entra in modalità stand-by quando la spina è inserita e immediatamente al termine dell'ultima operazione.

■ NOTA

Se viene impostata un'operazione ma il pulsante di avvio non viene toccato, dopo 6 minuti, l'operazione viene automaticamente annullata. Il display torna alla modalità di visualizzazione dell'ora.

■ Segnale acustico

Un bip segnala che è stato premuto il pulsante corretto. Se si preme un pulsante e non si sente nessun bip, le istruzioni non sono state accettate o non possono essere accettate. Al termine della cottura, vengono emessi cinque segnali acustici.

Impostazione dell'orologio

Quando si collega per la prima volta il forno alla presa, sul display viene visualizzata la scritta "88:88".



Premere una volta il pulsante dell'orologio.
I due punti cominciano a lampeggiare.

Inserire l'ora mediante la manopola Ora/Peso. L'ora viene visualizzata nel display e i due punti cominciano a lampeggiare.

Premere il pulsante dell'orologio. I due punti smettono di lampeggiare e l'ora è così impostata.

■ Nota

1. Per reimpostare l'ora, ripetere i passaggi da 1 a 3.
2. L'ora resta memorizzata fino a quando non viene interrotta l'alimentazione del forno.
3. L'orologio è a 24 ore, quindi 2pm = 14:00, non 2:00.

Blocco per la sicurezza dei bambini

Questo sistema disattiva i comandi del forno, tuttavia la porta può essere aperta. È possibile impostare il blocco quando il display visualizza i due punti o l'ora.

Per impostare:



Premere il pulsante avvio tre volte.
L'ora scompare dal display. Tuttavia l'impostazione dell'ora non viene cancellata. Il simbolo ' - - - ' appare nel display.

Per cancellare:



Premere il pulsante arresto / cancella tre volte.
L'ora riappare nel display.

■ Nota

1. Per attivare la sicura bambini, il tasto di avvio deve essere premuto 3 volte nell'arco di 10 secondi.

Cottura e scongelamento a microonde

Il vassoio di vetro deve essere sempre collocato nel forno durante l'utilizzo.



1 Pressione	Alta	950 Watts
2 Pressioni	Scongelamento **	270 Watts
3 pressioni	Media	600 Watts
4 Pressioni	Bassa	440 Watts
5 pressioni	Cottura Lenta	300 Watts
6 Pressioni	Riscaldamento	100 Watts

Premere il pulsante dei livelli di potenza.

Selezionare il livello di potenza desiderato. Si accende l'indicatore del microonde e sul display viene visualizzata la potenza (passaggio 1).

Selezionare il livello di potenza richiesto per il forno a microonde.

Il forno può essere programmato per 90 minuti ai livelli di potenza Media, Bassa, Cottura Lenta e Scongelamento. Il livello di potenza Alta può essere programmato per 30 minuti (passaggio 2).

Premere il pulsante avvio.

Viene avviato il programma di cottura e sul display viene visualizzato il tempo di cottura residuo.

ATTENZIONE

Il forno funziona automaticamente al livello di potenza ALTA se viene immesso un tempo di cottura senza prima aver selezionato il livello di potenza.

Nota

1. Per la cottura con programmazione multifase consultare pagina 22 IT.
2. Il tempo di attesa può essere programmato dopo aver impostato il tempo di cottura e il livello di potenza del forno a microonde. Consultare l'utilizzo del timer a pagina 21 IT.
3. Se necessario, è possibile modificare il tempo durante la cottura. Per aumentare/diminuire il tempo di cottura, ruotare la manopola dell'ora/del peso. Il tempo può essere aumentato/diminuito ad incrementi di 1 minuto, fino a 10 minuti. L'azzeramento della manopola causa l'interruzione della cottura.

Istruzioni per lo scongelamento dei cibi

Suggerimenti per lo scongelamento dei cibi

Controllare diverse volte il grado di scongelamento, anche se si utilizzano i pulsanti automatici. Rispettare i tempi di riposo.

Tempi di riposo

Singole porzioni di cibo possono essere cucinate quasi immediatamente dopo lo scongelamento. È normale che porzioni grandi di cibo restino congelate nel mezzo. Prima di cucinarle, lasciarle a temperatura ambiente per almeno un'ora. Durante il tempo di riposo, la temperatura si distribuirà uniformemente e il cibo si scongelerà per conduzione. **NOTA:** Se il cibo non deve essere cotto immediatamente, metterlo in frigorifero. Non congelare mai di nuovo cibi scongelati senza prima averli cotti.

Tranci di carne e pollame

È preferibile mettere i tranci di carne su un piattino rovesciato o su una griglia di plastica per evitare che non rimangano nel sangue prodotto. È indispensabile proteggere le parti delicate o sporgenti di questo cibo con piccoli pezzi di foglio di alluminio per evitare che tali parti cuociano.

Non è pericoloso utilizzare piccoli pezzi di foglio nel forno, a condizione che non entrino in contatto con le sue pareti.

Carne trita o dadini di carne e pesce

Dato che la parte esterna di tali cibi si scongela velocemente, è necessario separarli, rompere parecchie volte i blocchi in pezzi durante lo scongelamento e toglierli dal forno una volta scongelati.

Piccole porzioni di cibo

Le bracioline e i pezzi di pollo devono essere separati il più presto possibile, in modo che possano scongelare in maniera uniforme anche all'interno. Le parti grasse e le estremità si scongelano più velocemente. Metterle vicino al centro del piatto girevole o proteggerle.

Pane

Le pagnotte richiedono un tempo di attesa da 5 a 15 minuti per consentire alla parte centrale di scongelarsi. Il tempo di attesa può essere ridotto se si separano le fette e i panini e le pagnotte sono tagliate a metà.

Allarmi

Durante i programmi di scongelamento automatico si udiranno allarmi. Gli allarmi servono a ricordare di verificare, mescolare, separare i pezzi o proteggere le parti piccole. Il non fare ciò potrebbe provocare uno scongelamento ineguale.



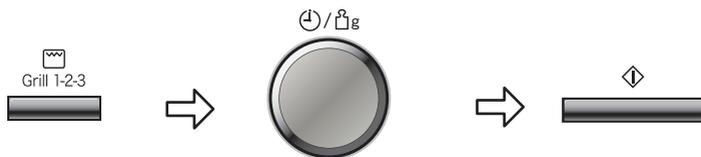
Tabelle di scongelamento

Alimento	Peso/Quantità	Tempo e modalità	Metodo
Panini	1 pz 60 g	MAX 30-40 s	Lasciar riposare per 5 min
Grandi brioches	1 pz. 370 g	3 min 30 s Combi 2	Lasciar riposare per 5 min
Formaggio (camembert)	1 pz. 280 g	270 W 5 min 30 s	Lasciar riposare per minimo 1 ora
Formaggio (feta)	1 fetta 200 g	270 W 7-8 min	Lasciar riposare per minimo 20 min
Formaggio a fiocchi	1 pz. 250 g	270 W 8 min	Tagliare a metà e far riposare per 10 min
Croissant - piccole brioches (1, 3)	2 pz. 100 g	1 min Combi 2 e 2 min Grill 1	Lasciar riposare per 1 min
Panini con l'uvetta (1, 3)	1 pz. 120 g	1 min 30 s Combi 2 e 3 min Grill 1	Lasciar riposare per 1 min
Filetti sottili di pesce	2 pz. 150 g	5 min 270 W e lasciar riposare per 10 min	Separare e girare i filetti diverse volte
Filetti spessi di pesce	1 pz. 150 g	270 W 4-5 min	Girare diverse volte, lasciar riposare 12-15 min
	1 pz. 250 g	Scongelo automatico di piccoli pezzi	Girare diverse volte
Tranci di pesce con lisca	1 pz. 160 g	270 W 4-5 min	Lasciar riposare per 5 min
Lamponi	200 g	270 W 6-8 min	Lasciar riposare per 15 min
Prugne e albicocche	300 g	270 W 11 - 13 min	Mescolate spesso & riposare 15 min
	700 g	270 W 20 - 22 min	
Succo di frutta	250 ml	300 W 6 min	Tagliare il blocco, mescolate e riposo 3 min
Hamburger	1 pz. 100 g	270 W 3-4 min	Girate due volte e riposo di 10 min
	2 pz. 200 g	270 W 6-7 min	Lasciar riposare per 10 min
Pasta frolla	1 panino 230 g	270 W 2 min 30 s	Tempo di attesa nel frigorifero. 20 min
Pasta brisé	1 panino 230 g	270 W 2 min 40 s	
Pasta per pizza	1 palla 240 g	270 W 4 min 30 s	Lasciar riposare per 10 min
Piccoli gamberetti	12-14 pz. 150 g	270 W 7 min	Rompere il ghiaccio e scolare diverse volte
	24-30 pz. 300 g	270 W 12 min	
Grandi scampi	14 pz. 500 g	270 W 20 min	
Prosciutto cotto, magro	4 fette 200 g	5-6 min 270 W e lasciar riposare per 6-8 min	Separare le fette quando possibile e girare.
Salame (sottile)	12 fette 250 g	8-9 min 270 W e lasciar riposare per 6-7 min	Separare le fette quando possibile e girare.
Dessert			
Foresta nera	1 pz. 600 g	270 W 10-12 min	Lasciar riposare per 15 min
Cioccolato fondente	1 pz. 450 g	3 min 440 W	Lasciar riposare per 10 min
Ciambella	1 pz 50 g	1 min 20 s Combi 2	Riposo 3 min in forno
	2 pz 100 g	1 min 30 s Combi 2	
Wafer (1, 3)	1 pz 40 g	50 - 60 s Combi 2	Aggiungere 1 min grill per più freschezza
	2 pz 80 g	1 min 30 s Combi 2	
Tartine alla frutta (lampone) (P)	470 g	4 min 30 s Combi 3	Lasciar riposare per 20 min

(1) Girare o mescolare a metà del tempo. (2) coprire (3) mettere sulla griglia, se necessario, in un piatto resistente al calore. (P) mettere su una teglia Panacrunch preriscaldata, oliata se necessario

Cottura con il grill

Il vassoio di vetro deve essere sempre collocato nel forno durante l'utilizzo.



Premere il pulsante del grill, per selezionare i seguenti livelli di potenza:

1 Pressione	grill 1	1000 W	(alta)
2 Pressioni	grill 2	850 W	(media)
3 Pressioni grill	grill 3	700 W	(bassa)

Impostare il tempo di cottura usando la manopola Ora/Peso (fino a 90 minuti).

Premere il pulsante avvio. Sul display viene visualizzato il tempo di cottura residuo.

Si accende l'indicatore del grill e sul display viene visualizzato il livello del grill (1, 2 o 3).

■ Nota

1. Posizionare il cibo sulla griglia sopra il vassoio di vetro. Collocare sotto il cibo un piatto resistente alle alte temperature (in Pyrex®) per raccogliere il grasso di cottura.
2. Non coprire mai il cibo durante la cottura con il grill.
3. NON provare a preriscaldare il grill.
4. Il grill funziona solo con lo sportello del forno chiuso. Non è possibile utilizzare la funzione del grill con lo sportello del forno aperto.
5. Durante il programma di cottura solo GRILL, le microonde non vengono utilizzate.
6. A metà cottura molti cibi devono essere girati. Per girare i cibi, aprire lo sportello del forno e rimuovere con CAUTELA la griglia utilizzando guanti da forno.
7. Dopo aver girato il cibo, rimetterlo nel forno e chiudere lo sportello. È necessario premere il pulsante AVVIO dopo aver chiuso lo sportello. Sul display riprenderà la visualizzazione del tempo di cottura residuo. È consigliabile aprire spesso lo sportello del forno per verificare i progressi del cibo durante la cottura con il grill.
8. È normale che l'incandescenza delle resistenze del grill aumenti o diminuisca durante la cottura. Pulire sempre il forno dopo aver utilizzato il grill e prima di utilizzare la cottura a microonde o combinata.

■ **ATTENZIONE!** La griglia deve essere sempre utilizzata insieme al vassoio di vetro. Rimuovere dal forno la griglia e il piatto resistente alle alte temperature, tenendoli saldamente. Non toccare la lastra esterna in vetro o le parti metalliche interne della porta o del forno quando si introduce o si estrae il cibo dal forno per evitare possibili ustioni dovute all'alta temperatura interna.

Cottura combinata



Premere il pulsante della cottura combinata, per selezionare il livello. Si accende l'indicatore della cottura e sul display viene visualizzato il livello della cottura combinata (1, 2 o 3).

Impostare il tempo di cottura usando la manopola Ora/Peso (fino a 90 minuti).

Premere il pulsante avvio.

Pressioni	Livello	Microonde	Grill
1 pressione	Combi 1	440 W	1000 W (alta)
2 pressioni	Combi 2	300 W	1000 W (alta)
3 pressioni	Combi 3	300 W	850 W (media)

La cottura combinata consente di cuocere rapidamente il cibo grazie alla cottura a microonde e di renderlo poi dorato e croccante con il grill.

■ Nota

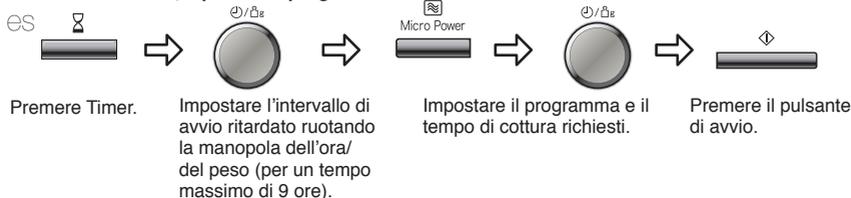
1. La griglia è stata creata per essere utilizzata nella cottura combinata e con il grill. Non utilizzare altri accessori metallici ad eccezione di quelli in dotazione con il forno. Per raccogliere il grasso di cottura, utilizzare sempre un piatto resistente alle alte temperature.
2. Utilizzare la griglia solo come indicato. NON utilizzare la griglia con meno di 200 gr. di cibo in programma manuale. Per le piccole quantità di cibo non utilizzare la cottura combinata, ma la COTTURA CON IL GRILL o la COTTURA A MICROONDE, per ottenere migliori risultati.
3. Non coprire mai i cibi durante la cottura combinata.
4. NON preriscaldare il grill per la cottura combinata.
5. Il fenomeno dell'arco elettrico si può verificare se viene utilizzata una quantità sbagliata di cibo, se la griglia è stata danneggiata, o se è stato utilizzato accidentalmente un contenitore di metallo. Questo fenomeno si verifica con flash di luce azzurra all'interno del forno. Se si dovesse verificare, spegnere immediatamente il forno.
6. È consigliabile cucinare alcuni cibi in cottura combinata senza utilizzare la griglia, ad esempio gli arrostiti, i cibi gratinati, le torte e i budini. Questi cibi dovrebbero essere cotti in un recipiente non metallico, resistente alle alte temperature posto direttamente sul vassoio di vetro.
7. Per i programmi di cottura combinata NON utilizzare contenitori da FORNO A MICROONDE in plastica (a meno che non siano idonei alla cottura combinata). I piatti devono essere resistenti al calore del grill - ideali sono ad esempio quelli in vetro resistente alle alte temperatura come il Pyrex® o la ceramica.
8. NON utilizzare piatti o contenitori in metallo, poiché le microonde non riescono a penetrare nel cibo in maniera uniforme.

■ ATTENZIONE! La griglia deve essere sempre utilizzata insieme al vassoio di vetro. Rimuovere dal forno la griglia e il piatto resistente alle alte temperature, tenendoli saldamente. Indossare i guanti da forno per rimuovere gli accessori, poiché le pareti del forno si surriscaldano. Non toccare la lastra esterna in vetro o le parti metalliche interne della porta o del forno quando si introduce o si estrae il cibo dal forno per evitare possibili ustioni dovute all'alta temperatura interna.

Utilizzo del timer

Cottura con avvio ritardato

Utilizzando il Timer, è possibile programmare una cottura con avvio ritardato.



Nota

1. È possibile programmare una cottura in tre fasi che includa la modalità di cottura con avvio ritardato.

ad esempio:

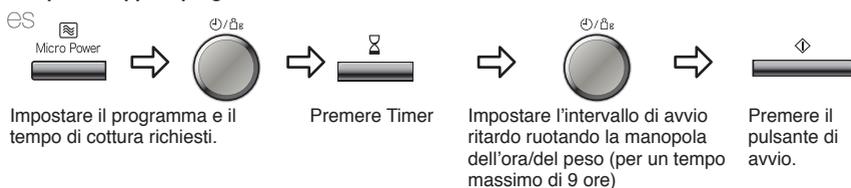
Avvio ritardato: 1 ora Alta potenza: 10 min. Potenza per cottura a fuoco lento: 20 min.



2. Se l'intervallo di tempo programmato è superiore a un'ora, il tempo di cottura viene conteggiato in minuti. Se l'intervallo programmato è inferiore a un'ora, il tempo di cottura viene conteggiato in secondi.
3. L'avvio ritardato non può essere programmato prima dei programmi automatici.

Tempo di attesa

Usando il Timer, è possibile programmare il tempo di attesa dopo che la cottura è stata completata oppure programmare il forno come un timer a minuti.

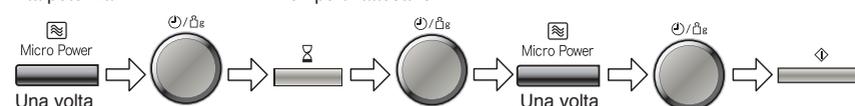


Nota

1. È possibile programmare una cottura in tre fasi che includa la modalità di cottura con avvio ritardato.

ad esempio:

Alta potenza: 4 min. Tempo di attesa: 5 min. Alta potenza: 2 min.

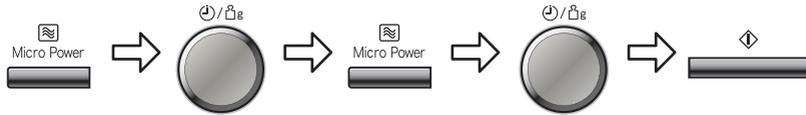


2. Se si apre lo sportello del forno durante l'intervallo di attesa o mentre è in funzione il timer a minuti, il tempo di cottura visualizzato nella finestra del display continuerà a essere conteggiato.
3. Questa funzione può essere usata anche come un timer a minuti. In tal caso, premere Timer, impostare il tempo e premere Start (Avvio).
4. Il tempo di attesa non può essere programmato dopo un programma automatico.

Cottura con programmazione multifase

cottura a 2 o 3 fasi

Esempio:



Premere il pulsante dei livelli di potenza. Selezionare il livello di potenza desiderato.

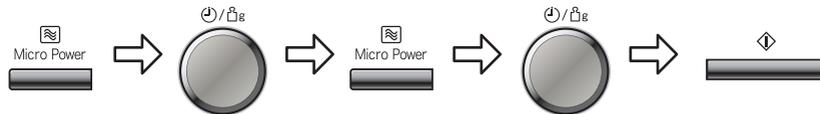
Selezionare il livello di potenza richiesto per il forno a microonde.

Premere il pulsante dei livelli di potenza. Selezionare il livello di potenza desiderato.

Selezionare il livello di potenza richiesto per il forno a microonde.

Premere il pulsante avvio. Viene avviato il programma di cottura e sul display viene visualizzato il tempo di cottura residuo.

Esempio: Per SCONGELARE per 2 minuti e cuocere il cibo alla potenza MAX per 3 minuti.



Premere due volte la potenza microonde per selezionare la potenza di scongelamento.

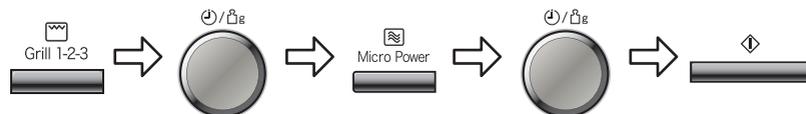
Impostare il tempo di cottura a 2 minuti utilizzando la manopola dell'ora/del peso

Premere una volta la potenza del microonde per selezionare la potenza massima.

Impostare il tempo di cottura a 3 minuti utilizzando la manopola dell'ora/del peso

Premere il pulsante di avvio

Esempio: cucinare alla GRIGLIA alla potenza LOW (BASSA) per 4 minuti e cuocere il cibo alla potenza LOW per 5 minuti.



Premere 3 volte Potenza Grill 3 per selezionare il livello Grill 3 (basso).

Impostare il tempo di cottura a 4 minuti utilizzando la manopola dell'ora/del peso

Premere quattro volte la Potenza microonde per selezionare la potenza bassa

Impostare il tempo di cottura a 5 minuti utilizzando la manopola dell'ora/del peso

Premere il pulsante di avvio

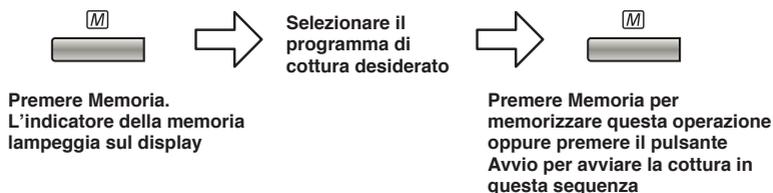
■ Nota

1. Per la cottura di fase 3, inserire un altro programma di cottura prima di premere Avvio.
2. Durante il funzionamento, premendo una volta Stop/Cancel (Arresto/Annullamento) si arresta il funzionamento. Premere Start riavvierà il funzionamento programmato. Premere due volte Stop/Cancel arresterà e annullerà il funzionamento programmato.
3. Quando non è in funzione, premendo Stop/Cancel si annulla il programma selezionato.
4. I programmi automatici non possono essere utilizzati per la cottura con programmazione multifase.

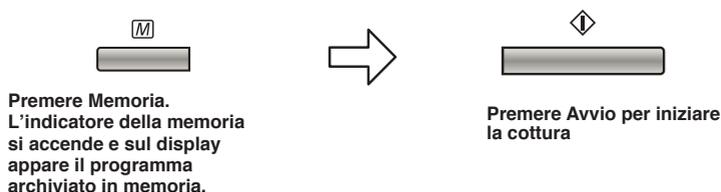
Utilizzo della funzione della memoria

Questa funzionalità consente di pre-programmare il forno per un'attività di riscaldamento o cottura regolari (ad esempio il preriscaldamento manuale della teglia Panacrunch). È possibile pre-programmare il forno ad uno specifico livello di potenza e tempo conveniente per voi. Con questo forno è possibile pre-programmare solo un' attività in memoria.

Per impostare un programma in memoria



Per utilizzare un programma di memoria



■ Nota

1. I programmi automatici non possono essere impostati in memoria.
2. In memoria è possibile memorizzare la cottura a 1 fase. Non è possibile memorizzare una cottura a 2 o 3 fasi.
3. L'impostazione di un nuovo programma di cottura in memoria annullerà il programma di cottura precedentemente memorizzato.
4. Il programma in memoria verrà annullato se l'alimentazione elettrica viene interrotta o se la spina viene staccata.

Scongelamento turbo

Con questa funzione è possibile scongelare i cibi surgelati in base al loro peso.



Selezionare il programma di scongelamento automatico desiderato.

1 pressione per pezzi piccoli
2 pressioni per pezzi grandi
3 pressioni per il pane
Il numero di programma automatico viene visualizzato sul display. Si accendono gli indicatori microonde, cottura automatica e scongelamento turbo.

Impostare il peso del cibo congelato usando la manopola Ora/Peso.

Se si gira la manopola lentamente, la regolazione viene effettuata con incrementi da 10 g. Se si gira la manopola velocemente, la regolazione viene effettuata con incrementi da 100 g.

Premere il pulsante avvio. Ricordarsi di mescolare o girare il cibo durante lo scongelamento.

Programma	Peso min./ max.	Suggerimenti
1. PEZZI PICCOLI  1 pressione	150 g - 1000 g	Pezzi di carne di piccole dimensioni, scaloppine, salsicce, carne macinata, filetti di pesce, bistecche, bracirole (ognuna da 100 g a 400 g). Premere una volta scongelamento turbo. Girare o mescolare all'emissione dei segnali acustici.
2. PEZZI GRANDI  2 pressioni	400 g - 2000 g	Grossi pezzi di carne, pollo intero, tranci di carne. Premere due volte scongelamento turbo. Durante lo scongelamento i polli interi e i tranci di carne devono essere coperti. Proteggere le ali, il petto e il grasso con fogli lisci di alluminio fissati con bastoncini per cocktail. Assicurarsi che il foglio non tocchi le pareti del forno. Si dovrebbe far passare un tempo di attesa che va da 1 a 2 ore prima della cottura. Girare e coprire all'emissione dei segnali acustici.
3. PANE  3 pressioni	100 g - 800 g	Pagnotte piccole o grandi, di pane bianco o integrale. Posizionare la pagnotta su un pezzo di carta da forno. Premere 3 volte scongelamento turbo e girare all'emissione del segnale acustico. Lasciar riposare il pane da 5 min (pane bianco leggero) fino a 30 min (pane di segale denso). Durante il tempo di attesa tagliare a metà le pagnotte grandi. Questo programma non è adatto per pane tagliato a fette o per pane dolce e panini.

■ IMPORTANTE

Vedere pag. 17 IT per istruzioni per lo scongelamento dei cibi.

Cottura/riscaldamento automatico in base al peso

Tramite questa funzione è possibile cuocere il cibo in base al suo peso. Il peso deve essere immesso in grammi.

ad esempio:



Selezionare la categoria desiderata. L'indicatore luminoso automatico si accende e il numero del programma viene visualizzato sul display.

Impostare il peso del cibo usando la manopola Ora/Peso. Se si gira la manopola lentamente, la regolazione viene effettuata con incrementi da 10 g. Se si gira la manopola velocemente, la regolazione viene effettuata con incrementi da 100 g.

Premere il pulsante Avvio.

Notes

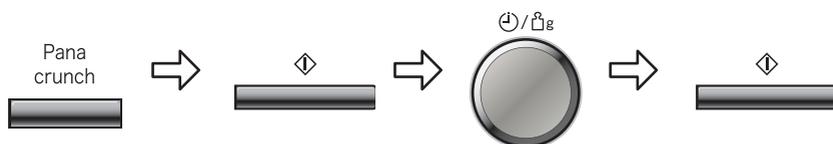
1. È possibile utilizzare i programmi automatici in base al peso SOLO per gli alimenti descritti.
2. Cucinare solo alimenti che rientrano negli intervalli di peso descritti.
3. Pesare sempre gli alimenti al posto di fare affidamento sulle informazioni della confezione.
4. Utilizzare gli accessori solo come indicato alle pagine 25-271T.
5. NON coprire gli alimenti quando si utilizzano i programmi di combinazioni automatiche poiché ciò impedisce la doratura degli alimenti e il calore della griglia fonderà qualsiasi coperchio di plastica.
6. Dopo la cottura con un Programma automatico, la maggior parte degli alimenti trae vantaggio da un tempo di ATTESA, per consentire al calore di completare la cottura della parte centrale.
7. Per consentire il verificarsi di alcune variazioni negli alimenti, verificare che il cibo sia completamente cotto e caldo fumante prima di servirlo.

Programma	Peso	Accessori	Istruzioni
4. PIETANZA FRESCA Auto 1 pressione	200 g - 1000 g		Riscaldamento di pietanze fredde in un piatto o in una terrina. Tutti gli alimenti devono essere precotti. Gli alimenti dovrebbero essere a temperatura frigorifero, circa + 5°C. Coprire, premere una volta cottura automatica e mescolare all'emissione dei segnali acustici. Mescolare di nuovo alla fine del programma e lasciar passare alcuni minuti di tempo di attesa. Pesci o carni di grandi dimensioni in una salsa diluita possono richiedere un tempo di cottura maggiore. Questo programma non è adatto per farinacei, quali riso, spaghetti o patate.
5. PASTI CONGELATI Auto 2 pressioni	200 g - 1000 g		Riscaldare un pasto precotto congelato o una pentola; Tutti gli alimenti devono essere precotti e congelati (-18°C); Coprire. Premere due volte cottura automatica. Mescolare all'emissione dei segnali acustici e tagliare i blocchi in vari pezzi. Mescolare di nuovo alla fine del programma e lasciar passare alcuni minuti di tempo di attesa. Controllare la temperatura e cucinare più a lungo se necessario prima di mangiare. Questo programma non è adatto per cibi congelati divisibile in porzioni.

Cottura/riscaldamento automatico in base al peso

Programma	Peso	Accessori	Istruzioni
6. VERDURE FRESCHE Auto   3 pressioni	200 g - 1300 g		Cottura di verdure crude. Posizionare le verdure preparate in un contenitore di dimensioni adeguate. Aggiungere un cucchiaino di acqua per ogni 100 g di verdura. Coprire con pellicola o un coperchio. Premere cottura automatica tre volte. Mescolare all'emissione dei segnali acustici. Scolare dopo la cottura e condire in base ai propri gusti.
7. PESCE FRESCO Auto   4 pressioni	200 g - 800 g		Cottura di tranci o filetti di pesce. Collocare il pesce in un recipiente di dimensioni adeguate e aggiungere 2 cucchiaini (30 ml) di acqua. Coprire con pellicola o un coperchio. Premere quattro volte Cottura automatica.
8. RISO Auto   5 pressioni	100 g - 300 g		Cuocere riso per piatti saporiti e non per tortini di riso (riso thailandese, basmati, Jasmine, del Suriname, Arborio o mediterraneo). Lavare bene il riso prima di cuocerlo. Utilizzare una grande casseruola. Aggiungere cucchiaini di sale e una quantità di acqua bollente 2 volte superiore al riso. Coprire con pellicola o un coperchio. Premere cinque volte cottura automatica. Mescolare all'emissione dei segnali acustici. Dopo la cottura lasciare riposare per 5 minuti.
9. PARTI DI POLLO CRUDO Auto   6 pressioni	200 g - 1000 g		Cottura di parti di pollo crudo o parti di anatra (senza ossa), ad esempio petti, anche, cosce e quarti. Collocare le parti di pollo o d'anatra in modo uniforme su un piatto resistente al calore (Esempio: Pyrex®) posto sulla griglia. Premere sei volte cottura automatica e girare all'emissione dei segnali acustici. Far passare alcuni minuti di attesa alla fine della cottura e condire in base ai propri gusti. Programma non adatto per tacchino.

Programmi Panacrunch



Selezionare il programma desiderato e porre il piatto grigliante direttamente sul vassoio di vetro nel forno.

Premere il tasto di avvio per preriscaldare il piatto grigliante.

Quando la fase di preriscaldamento è ultimata viene emesso il segnale acustico. Porre il cibo nel piatto grigliante, impostare il peso.

Premere il tasto di Avvio.

Programma	Peso	Accessori	Istruzioni
10. PIZZA CONGELATA Pana crunch  1 pressione	150 g - 500 g		Riscaldamento o doratura della superficie delle pizze surgelate precotte, bruschette e baguette al formaggio. Rimuovere completamente la confezione e posizionare la pizza sulla teglia Panacrunch preriscaldata. Premere una volta panacrunch. Alla fine della cottura trasferire la pizza su una griglia di raffreddamento. Programma non adatto per pizze alte o pizze molto sottili, ad esempio Flammekueche.
11. PIZZA FRESCA Pana crunch  2 pressioni	150 g - 600 g		Riscaldamento o doratura della superficie delle pizze refrigerate precotte, bruschette e baguette al formaggio. Rimuovere completamente la confezione e posizionare la pizza sulla teglia Panacrunch preriscaldata. Premere due volte Panacrunch. Alla fine della cottura trasferire la pizza su una griglia di raffreddamento. Programma non adatto per pizze molto sottili, ad esempio Flammekueche.
12. PRODOTTI CONGELATI A BASE DI PATATE Pana crunch  3 pressioni	200 g - 500 g		Riscaldare, gratinare e dorare patate surgelate. Premere tre volte Panacrunch. Dopo aver preriscaldato la griglia, spargere le patate sulla teglia. Per risultati ottimali, cuocere a strati singoli e girare all'emissione del segnale acustico. Programma non adatto per galette, Pomme Dauphine e Pomme Noisette.
13. QUICHE FRESCHE Pana crunch  4 pressioni	150 g - 800 g		Riscaldare quiche fresche precotte. Premere quattro volte Panacrunch. Rimuovere completamente la confezione e posizionare la quiche sulla teglia Panacrunch preriscaldata. Alla fine della cottura trasferire la quiche su una griglia di raffreddamento. Le quiche contenenti molto formaggio possono diventare molto più calde di quelle ripiene di verdure. Programma non adatto per torte salate a doppia crosta.

Istruzioni per l'uso del Piatto Panacrunch

Il 'Concetto'

Alcuni cibi cotti nel forno a microonde possono avere una crosta morbida e umida. Il vostro accessorio Piatto Panacrunch renderà pizze, quiche (torte salate), focacce e pane croccanti e dorati proprio come se cotti in un forno tradizionale.

Il Piatto Panacrunch Panasonic lavora in 3 modi diversi: riscaldando il piatto (che assorbe le microonde), riscaldando il cibo direttamente tramite le microonde e riscaldando il cibo con il grill. La base del piatto assorbe le microonde e le trasforma in calore. Quindi il calore viene condotto attraverso il Piatto Panacrunch al cibo. L'effetto riscaldante è ottimizzato dalla superficie antiaderente dello stesso.

Uso del Piatto Panacrunch (Funzionamento manuale)

- Per ottenere i risultati migliori, preriscaldare il piatto prima dell'uso. Porre direttamente sul piatto rotante e preriscaldare usando il programma combinato 1 per tre minuti. Per ottenere una grigliatura migliore, ungere il Piatto Panacrunch con olio prima di preriscaldarlo, per cibi quali salsicce e hamburger.
- Togliere il piatto dal forno e metterci dentro il cibo. Usare il manico in dotazione oppure dei guanti da forno dato che il piatto può scottare. Per ottenere i migliori risultati è importante sistemare SUBITO il cibo sul piatto dopo il preriscaldamento: qualsiasi ritardo potrebbe non garantire il risultato finale.



■ Note:

1. Non preriscaldare il Piatto Panacrunch per più di 5 minuti. Il preriscaldamento della teglia può essere registrato usando la funzione di memoria (vedere pagina 23 IT).
2. Porre sempre il Piatto Panacrunch al centro del vassoio di vetro e assicurarsi che non tocchi le pareti interne del forno in quanto ciò potrebbe causare delle scintille che danneggerebbero la cavità del forno.
3. Usare sempre il Piatto Panacrunch sul vassoio di vetro rotante. Non usare mai con il supporto di metallo.
4. Usare sempre il manico o i guanti da forno quando si maneggia il piatto caldo.
5. Assicurarsi di rimuovere completamente la confezione dei cibi prima della cottura.
6. Non porre alcun prodotto sensibile al calore sul piatto caldo perché potrebbe bruciarsi.
7. Il Piatto Panacrunch può essere utilizzato in un forno tradizionale.
8. Per ottenere i risultati migliori usare il piatto con il programma di combinazione GRILL e MICROONDE. Per preriscaldare la teglia è possibile utilizzare solo la modalità Microonde (Potenza MAX power).

Cura del piatto grigliante

- Non utilizzare utensili appuntiti sul piatto poiché potrebbero danneggiarne la superficie.
- Dopo l'uso, lavare il piatto in acqua calda e detersivo adatto e risciacquare in acqua calda. Non usare prodotti o spugnette abrasivi che potrebbero danneggiare la superficie.
- È possibile lavare il Piatto Panacrunch in lavastoviglie.

Tabelle per il riscaldamento e la cottura

Alimento	Peso/Quantità	Fresco	Congelato
Bevande - Caffè - Latte			
1 tazza	240 ml	MAX 1 min 30 s	–
2 tazze	470 ml	MAX 2 min 30 s	–
1 brocca	600 ml	MAX 4 min 30s a 5 min	–
Zuppa (congelata) (1, 2)	300 ml	MAX 1 min 40 s	–
	1000 ml	MAX 8 - 9 min	–
Zuppa (temperatura ambiente) (1, 2)	300 ml	MAX 2 min	MAX 5 - 6 min
	1000 ml	MAX 7 - 8 min	MAX 15 -16 min
Pietanze - Fatte in casa			
Verdure (cotte) (1, 2)	300 g	MAX 2 min	–
	700 g	MAX 5 - 6 min	–
Purea di patate (1, 2)	250 g	MAX 2 min	MAX 3 min 30 s
	500 g	MAX 3 min 30 s	MAX 7 - 8 min
Purea di verdure (1, 2)	300 g	MAX 2 min 10 s	MAX 5 - 6 min
	600 g	MAX 5 min 30 s	MAX 8 - 9 min
Riso, quinoa, cuscus (dal frigo) (1, 2)	200 g	MAX 1 min 50 s	MAX 4 min
	300 g	MAX 2 min 20 s	MAX 5 min
Pancake (spessi) (1, 2)	1 pz	MAX 40-50 s	MAX 1 min 20 - 30 s
	2 pz	MAX 50-60 s	–
Involtino con salsa (1, 2) (involtino di manzo)	1 pz	MAX 4 min 30 e lasciar riposare	–
	2 pz	MAX 7 min e lasciar riposare	–
Fagottino di cavolo ripieno (1, 2)	2 pz 310 g	–	MAX 10 min
	4 pz 710 g	–	MAX 16 - 17 min
1 quarto di pollo arrosto	1 pz 300 g	MAX 3-4 min	–
Arrosti - Polpettone (1, 2)	2 fette 250 g	600 W 3 min	–
Ragù alla bolognese (1, 2)	210 g	600 W 3min (ambiente)	–
Salsa olandese (1, 2)	100 g 2 cubi	–	MAX 1 min 40s
	300 g 6 cubi	–	MAX 4 min 10s
Alimenti per neonati (1, 2) (assetto a temperatura ambiente)	120 g	600 W 40s	–
	200 g	600 W 1 min	–
	250 g	600 W 1 min - 1 min 30 s	–
Alimenti per neonati (purea di verdure) (1, 2)	100 g	–	MAX 1 min 40s

(1) Girare o mescolare a metà del tempo. (2) coprire (3) mettere sulla griglia, se necessario, in un piatto resistente al calore.

(P) mettere su una teglia Panacrunch preriscaldata, oliata se necessario

■ Punti da verificare

Verificare sempre che l'alimento sia caldo fumante dopo averlo riscaldato nel microonde. In caso di dubbi rimettere l'alimento nel forno. Gli alimenti avranno sempre bisogno di un **TEMPO DI ATTESA**, specialmente se non possono essere mescolati. Più è denso l'alimento e più è lungo il tempo di attesa.

Tabelle per il riscaldamento e la cottura

Alimento	Peso/Quantità	Fresco	Congelato
Gratin			
Pesce alla Bordolese	400 g	–	16-18 min Combi 1
Lasagna	340 g	8 min Combi 1 (3)	13 - 14 min Combi 1
	600 g	9 - 10 min Combi 1 e Lasciar riposare per 3 min	13 min MAX e 4 min Grill 1 sulla griglia
Moussaka	300 g	7-8 min Combi 1 (3)	
	450 g - 500 g	8 - 9 min Combi 1 (3)	11 min MAX e 3 min Grill 1 sulla griglia
Pasta al forno e prosciutto/ tonno (3)	300 g - 350 g	8 min Combi 1 (3)	10 - 11 min Combi 1
Tortini	340 g	6 - 7 min Combi 1	8 - 9 min MAX e))3 min Grill 1 su griglia
	600 g	11 min Combi 1 e 4 min Grill 1 sulla griglia	13 min MAX e 5 min Grill 1 sulla griglia
Prodotti precotti			
Baguette con formaggio sopra (P)	1 pz. 150 g	Pizza autorefrigerata	Pizza autocongelata
Bretzel con formaggio/pancetta (P)	1 pz. 130 g	1 min 30 s combi 2	3 min Combi 1
	2 pz. 250 g	–	3 min 30 s Combi 1
Riso cantonese (1, 2)	360 g	–	MAX 5 min
Ali e pezzi di pollo	6 pz. 250 g	MAX 1 min 40 s	MAX 2 min 30 s
	8 pz. 400 g	MAX 3 min	MAX 5-6 min
Bocconcini di pollo (P, 1)	5 pz. 100 g	–	3 min Combi 1
Croissant con formaggio (P)	1 pz. 150 g	3 min Combi 1	4 min 30 s Combi 1 e lasciar riposare per 1 min
	2 pz. 300 g	5 min Combi 1	8 min Combi 1 e lasciar riposare per 4 min
Cordon bleu (P, 1)	1 pz. 100 g	3 min Combi 2	4 min 30 s Combi 1
	2 pz. 200 g	6 min Combi 2	8 min Combi 1
Croque monsieur (1, 3)	1 pz. 150 g	4 min 30 s Combi 2	4 min 30 s Combi 1
Pesce impanato (P, 1)	1 pz. 140 g	4 min 30 s Combi 2	5 min 30 s Combi 1
	2 pz. 280 g	6-7 min Combi 2	8 min Combi 1
Galette, verdure (P, 1)	4 pz. 150 g	–	4 min Combi 1
Salsicce Knackis (1, 2) (Frankfurter/Wiener)	3 pz. 100 g	MAX 35-40 s	600 W 2 min 30 s
	6 pz. 200 g	MAX 1 min	600 W 3 min 30 s
Polpette di carne (1, 2)	1 pz. 100 g	1 min 10 s 600 W e Lasciar riposare per 2 min.	600 W 1 min 30 s - 2 min
	2 pz. 200 g	2 min 600 W	5 min 600 W
Rotoli di salsiccia/carne (P)	2 pz. 200 g	5-6 min Combi 2	5-6 min Combi 1 e lasciar riposare per 2 min

(1) Girare o mescolare a metà del tempo. (2) coprire (3) mettere sulla griglia, se necessario, in un piatto resistente al calore.(P) mettere su una teglia Panacrunch preriscaldata, oliata se necessario

■ Punti da verificare

Verificare sempre che l'alimento sia caldo fumante dopo averlo riscaldato nel microonde. In caso di dubbi rimettere l'alimento nel forno. Gli alimenti avranno sempre bisogno di un **TEMPO DI ATTESA**, specialmente se non possono essere mescolati. Più è denso l'alimento e più è lungo il tempo di attesa.

Tablelle per il riscaldamento e la cottura

Alimento	Peso/ Quantità	Fresco	Congelato
Prodotti precotti			
Quiche alla cipolla (P)	1 pz 160 g	Quiche autorefrigerata	3 min 30 s Combi 1 e lasciar riposare per 2 min
Quiche agli spinaci (P)	1 pz 400 g	Quiche autorefrigerata	8 min Combi 1 e lasciar riposare per 3 min
Pancake ripiene, arrotolate (P, 1)	2 pz 240 g	3 min Combi 1	5 min Combi 1 e lasciar riposare per 3 min
Pizza congelata (P)	1 pz 285 g	–	Pizza autocongelata
	1 pz 600 g	–	Pizza autocongelata 500 g e 5 min Combi 1
Pizzette (P)	9 pz 270 g	–	5 min Combi 1 e 3-4 min Grill 1
Pasticcini di carne di maiale (P)	1 pz 100 g	2 min 30 s Combi 1	3 min 30 s Combi 1
	2 pz 200 g	3 min Combi 1	5-6 min Combi 1
Patate ripiene di formaggio (3)	1 pz 140 g	–	7 min Combi 1
	2 pz 240 g	–	9-10 min Combi 1
Risotto ai funghi (1, 2)	600 g	–	MAX 7-8 min
Salsiccia a fette con salsa (2) (salsiccia al curry)	2 pz 220 g	MAX 1 min 30 s - 2 min	–
Samosa, manzo (P, 1)	4 pz 240 g	4 min Combi 2	4 min 30 s Combi 1
Tagliatelle alla bolognese (1, 2)	300 g	MAX 2 min 20 s	MAX 5 min
Tortilla alla cipolla (P, 1)	1 pz 400 g	–	12 min Combi 1
	1 pz 500 g	6 min 30 s Combi 1	13 min Combi 1
	1 pz 700 g	10-11 min Combi 1	18-20 min Combi 1
Salsiccia da carni crude (P, 1)	1 pz 125 g	3 min 30 s Combi 1	5 min 30 s Combi 1 e lasciar riposare per 1 min
	2 pz 250 g	4 min 30 s Combi 1	7-8 min Combi 1
Patate arroste da crude (1, 3)	2 pz 350 g	13 min Combi 1	–

(1) Girare o mescolare a metà del tempo. (2) coprire (3) mettere sulla griglia, se necessario, in un piatto resistente al calore.

(P) mettere su una teglia Panacrunch preriscaldata, oliata se necessario

■ Punti da verificare

Verificare sempre che l'alimento sia caldo fumante dopo averlo riscaldato nel microonde. In caso di dubbi rimettere l'alimento nel forno. Gli alimenti avranno sempre bisogno di un **TEMPO DI ATTESA**, specialmente se non possono essere mescolati. Più è denso l'alimento e più è lungo il tempo di attesa.

Ingredienti

4 PORZIONI

- 4 grandi fette di pane
- 2 cucchiaini di capperi
- 2 cucchiaini di prezzemolo tritato
- 5 cucchiaini di (70 g) maionese
- 50 g di formaggio grattugiato
- 200 g tonno in salamoia
- Sale
- Pepe

Contenitore: 1 casseruola

Toast di tonno

Tostare leggermente il pane in un tostapane (o 2-3 min usando Grill 1 sulla griglia). Scolare il tonno e mescolare tutti gli altri ingredienti in una casseruola. Condire il tutto e disporlo uniformemente sui toast.

Mettere 2 toast sulla griglia e cuocere per circa 3 min con Combi 1 poi aggiungere altri 2 min usando Grill 1. Cuocere gli altri 2 toast con lo stesso metodo.

Ingredienti

2 PORZIONI

- 1 filetto d'anatra (350 g - 400 g)
- 1 scalogno tritato
- 1 cucchiaino di miele
- 2 cucchiaini di aceto
- 50 ml di brodo di pollo
- 50 ml di succo d'arancia
- Sale
- Pepe
- Farina di mais (agente addensante)

Contenitore: 1 casseruola e una teglia Panacrunch

Filetto d'anatra al succo d'arancia

Preriscaldare la teglia Panacrunch oliata su Max per 3 min. Mettere il filetto d'anatra con la pelle rivolta verso il basso. Cuocere con Combi 1 per 5-6 min, scolando il grasso e girando dopo 3 min. Condire e avvolgere il filetto nel foglio e mettere da parte. Aggiungere aceto nella teglia per aiutare a diluire i sughi di cottura, versare poi in una scodella con scalogni e miele. Cucinare su Max per 1 min e poi aggiungere il brodo e il succo d'arancia. Ridurre la quantità di sugo cuocendo a Max per 3-4 min, addensare con un cucchiaino di farina di mais e condire in base ai propri gusti. Aggiungere il succo dal filetto al sugo prima di servire.

Ingredienti

6 PORZIONI

- 100 g di cioccolato per cucinare
- 100 g di burro
- 100 g di zucchero di canna
- 100 g di farina
- 50 g di noci tritate
- 2 cucchiaini di cacao in polvere
- 1 cucchiaino di lievito in polvere
- 1 bustina di zucchero vanigliato
- 2 uova sbattute

Contenitore: 16 X 20 cm contenitore Pyrex foderato ciotola con carta forno

Boston brownies

Collocare il cioccolato e il burro in una ciotola e cuocere a 600W per 2 min. o fino a quando il cioccolato è sciolto. Mescolare tutti gli altri ingredienti e sbattere bene. Versare nel contenitore e cuocere per circa 6 min con Combi 1 o fino a quando è duro; lasciar raffreddare prima di tagliare in quadratini.

Domande e risposte

D: Perché il forno non si accende?

R: Quando il forno non si accende, verificare i punti seguenti:

1. Il forno è stato collegato saldamente alla presa di corrente? Estrarre la spina dalla presa, attendere 10 secondi e reinserirla.
2. Verificare l'interruttore e il fusibile. Riaccendere l'interruttore o sostituire il fusibile qualora fosse saltato o bruciato.
3. Se l'interruttore e il fusibile sono a posto, collegare un altro apparecchio alla presa di corrente. Se questo apparecchio funziona, il problema risiede probabilmente nel forno stesso. Se questo secondo apparecchio collegato non funziona, il problema risiede probabilmente nella presa di corrente. Se il problema dovesse essere nel forno stesso, contattare un centro di assistenza qualificato.

D: Il mio forno a microonde causa delle interferenze all'apparecchio TV. È normale?

R: È possibile che si verifichino delle interferenze durante la cottura con il forno a microonde. Questa interferenza è simile a quella causata da piccoli elettrodomestici quali frullatori, aspirapolvere, asciugacapelli, ecc. Questo non vuol dire che il forno a microonde sia difettoso.

D: Il forno non accetta il programma immesso. Perché?

R: Il forno è progettato per non accettare programmi errati. Ad esempio, non accetterà una quarta fase.

D: Talvolta arriva dell'aria calda dalle prese di ventilazione del forno. Perché?

R: Il calore emanato dal cibo che viene cotto riscalda l'aria nella cavità del forno. Questa aria calda viene portata fuori dal forno dal movimento dell'aria all'interno del forno. Non ci sono

microonde nell'aria. Le prese di ventilazione del forno non devono mai essere bloccate durante la cottura.

D: Posso usare un termometro convenzionale da forno, nel microonde?

R: È possibile fare ciò solo se si sta usando la modalità di cottura GRILL. Il metallo che si trova in alcuni termometri potrebbe causare la formazione di archi nel forno e non deve essere usato nelle modalità di cottura MICROONDE e nel programma combinato.

D: Quando cucino con il programma combinato, si sentono ronzii e clicchetti provenienti dal forno. Che cosa provoca questi rumori?

R: I rumori sono dovuti al fatto che il forno passa automaticamente dalla potenza MICROONDE alla potenza GRILL per eseguire il programma combinato impostato. Questo è normale.

D: Il forno sprigiona un odore e genera del fumo quando utilizzo le funzioni di programma combinato e GRILL. Perché?

R: Dopo un certo utilizzo del forno, è raccomandabile pulire quest'ultimo e farlo funzionare immediatamente senza alimenti e privo del vassoio di vetro e anello rotante, impostandolo sulla posizione Grill per 5 minuti. Questa operazione brucerà tutti i residui di cibo e di grasso che possono causare odori e/o fumo.

D: Il mio forno smette di cucinare a microonde e sul display appaiono "H97" e "H98".

R: Il display indica un problema con il sistema di generazione a microonde. Si prega di contattare un centro assistenza autorizzato.

Cura del forno a microonde

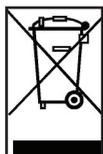
1. Prima di procedere alla pulizia del forno, scollegarlo dalla presa di corrente.
2. Mantenere puliti l'interno del forno, le giunture della porta e le superfici vicine a queste. Pulire gli schizzi di cibo e i liquidi versati che aderiscono alle pareti del forno passando un panno umido sulle giunture della porta e sulle superfici vicine. È possibile utilizzare un detergente neutro nel caso in cui le giunture fossero molto sporche. Non è raccomandato l'uso di detersivi concentrati o abrasivi.
NON UTILIZZARE I PRODOTTI PER LA PULIZIA DEI FORNI DISPONIBILI IN COMMERCIO
3. Non utilizzare detersivi abrasivi o raschietti di metallo appuntiti per pulire il vetro del forno in quanto possono graffiare la superficie e, di conseguenza, danneggiare il vetro.
4. La superficie esterna del forno deve essere pulita con un panno umido. Per evitare di danneggiare le parti operative all'interno del forno, evitare di far penetrare dell'acqua nelle prese di ventilazione.
5. Se il pannello di controllo si sporca, pulirlo con un panno morbido e asciutto. Non usare forti detersivi né spugnette abrasive sul pannello di controllo. Quando si pulisce il pannello di controllo lasciare la porta aperta per evitare l'accensione accidentale del forno. Dopo la pulizia, premere il pulsante di **ARRESTO/ANNULLAMENTO** per cancellare il display.
6. Se si accumula del vapore all'interno o intorno alla parte esterna della porta del forno, passarvi sopra un panno morbido. Questo può accadere quando il forno a microonde viene usato in condizioni di forte umidità e non indica assolutamente un cattivo funzionamento dell'apparecchio.
7. Occasionalmente è necessario rimuovere il vassoio di vetro per pulirlo. Lavare il vassoio in acqua calda e detersivo o lavastoviglie.
8. L'anello rotante e la base della cavità del forno devono essere puliti regolarmente per evitare rumore eccessivo. Passare semplicemente un panno inumidito con detergente neutro e acqua calda sulla base interna del forno, quindi asciugare con un panno asciutto. Lavare l'anello rotante in acqua e detersivo neutro. I vapori di cottura si condensano con l'uso ripetuto del forno, ma non danneggiano in nessun caso la base del forno e le rotelle dell'anello rotante. Dopo aver rimosso l'anello rotante dalla base del forno per la pulizia, assicurarsi di riposizionarlo correttamente.
9. Quando si usano le modalità di cottura GRILL o di PROGRAMMA COMBINATO, alcuni cibi inevitabilmente produrranno schizzi di grasso sulle pareti del forno. Se il forno non viene pulito regolarmente, potrebbe cominciare a esalare del fumo quando viene utilizzato.
10. La manutenzione di questo forno deve essere eseguita unicamente da personale qualificato. Per la manutenzione e le riparazioni del forno, contattare il più vicino centro di assistenza autorizzato Panasonic.
11. Non utilizzare pulitori a vapore
12. La mancanza di attenzione alla pulizia del forno può portare al deterioramento delle superfici, riducendo la vita operativa dell'apparecchio e creando situazioni a rischio.
13. Tenere sempre sgombrare da ostacoli le aperture di ventilazione. Controllare che le aperture collocate sulla parte alta, bassa o posteriore del forno non siano ostruite da polvere o altro materiale. In caso contrario, il forno potrebbe surriscaldarsi e non funzionare o funzionare in maniera anomala, creando situazioni a rischio.

Caratteristiche tecniche

Alimentazione:	230 V, 50 Hz
Consumo energetico:	Massimo; 1750 W
	Microonde; 1150 W
	Grill; 1050 W
Uscita:	Microonde 950 W (IEC-60705)
	Grill; 1000 W
Dimensioni esterne:	488 (L) x 395 (P) x 279 (A) mm
Dimensioni della cavità del forno:	315 (L) x 353 (P) x 178 (A) mm
Peso senza imballaggio:	10 kg
Rumorosità:	57dB

Le caratteristiche tecniche sono soggette a modifiche senza preavviso.

Questo prodotto è conforme agli attuali standard Europei per la Compatibilità Elettromagnetica, in ottemperanza alle norme EN 55011. Secondo gli standard menzionati questo prodotto rientra nel gruppo 2, classe B, all'interno dei limiti richiesti. Gruppo 2; significa che la radio frequenza è generata sotto forma di emissione elettromagnetica adatta allo scopo di riscaldare o cuocere i cibi. Classe B; significa che questo prodotto può essere utilizzato nel normale ambito casalingo.



Informazioni per gli utenti sullo smaltimento di apparecchiature elettriche ed elettroniche obsolete (per i nuclei familiari privati)

Questo simbolo sui prodotti e/o sulla documentazione di accompagnamento significa che i prodotti elettrici ed elettronici usati non devono essere mescolati con i rifiuti domestici generici. Per un corretto trattamento, recupero e riciclaggio, portare questi prodotti ai punti di raccolta designati, dove verranno accettati gratuitamente. In alternativa, in alcune nazioni potrebbe essere possibile restituire i prodotti al rivenditore locale, al momento dell'acquisto di un nuovo prodotto equivalente.

Uno smaltimento corretto di questo prodotto contribuirà a far risparmiare preziose risorse ed evitare potenziali effetti negativi sulla salute umana e sull'ambiente, che potrebbero derivare, altrimenti, da uno smaltimento inappropriato. Per ulteriori dettagli, contattare la propria autorità locale o il punto di raccolta designato più vicino.

In caso di smaltimento errato di questo materiale di scarto, potrebbero venire applicate delle penali, in base alle leggi nazionali.

Per gli utenti aziendali nell'Unione Europea

Qualora si desideri smaltire apparecchiature elettriche ed elettroniche, contattare il rivenditore o il fornitore per ulteriori informazioni.

Informazioni sullo smaltimento in nazioni al di fuori dell'Unione Europea

Questo simbolo è valido solo nell'Unione Europea.

Qualora si desideri smaltire questo prodotto, contattare le autorità locali o il rivenditore e chiedere informazioni sul metodo corretto di smaltimento.

Prodotto da: Panasonic Appliances Microwave Oven (Shanghai) Co., Ltd
888, 898 Longdong Road.
Pudong, Shanghai, 201203, China.
Importato da: Panasonic Marketing Europe GmbH
Indirizzo: Panasonic Testing Centre
Winsbergring 15, 22525 Hamburg,
Germania.

Panasonic Corporation
<http://panasonic.net>

© Panasonic Corporation 2013

F0003BB33EP