

# Panasonic®

**Operating Instructions**  
**Bedienungsanleitung**  
**Gebruiksaanwijzing**  
**Mode d'emploi**  
**Manuale d'istruzioni**  
**Instrucciones de funcionamiento**  
**Instrukcja obsługi**  
**Návod k obsluze**  
**Kezelési útmutató**

**Microwave Oven**  
**Mikrowellengerät**  
**Magnetron**  
**Four à Micro-ondes**  
**Forno a Microonde**  
**Horno Microondas**  
**Kuchenka Mikrofalowa**  
**Mikrovlinná trouba**  
**Mikrohullámú sütő**



**NN-DF383B**  
**NN-DF385M**

English

Deutsch

Nederlands

Français

Italiano

Español

Polski

Česky

Magyar

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

**WICHTIGE SICHERHEITSANWEISUNGEN.** Bitte sorgfältig durchlesen und zur weiteren Bezugnahme aufbewahren.

**BELANGRIJKE VEILIGHEIDSINSTRUCTIES.** Lees ze a.u.b. zorgvuldig door en bewaar ze zodat u ze opnieuw kunt raadplegen wanneer nodig.

**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.** Leggere attentamente queste istruzioni e conservarle per consultazioni future.

**INSTRUCCIONES SOBRE SEGURIDAD IMPORTANTES.** Léalas detenidamente y guárdelas para futura referencia.

**WAŻNE INSTRUKCJE BEZPIECZEŃSTWA.** Prosimy o dokładne zapoznanie się z instrukcją i zachowanie jej.

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

**FONTOS BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK.** A készülék használatá előtt, kérjük, olvassa el ezeket az útmutatásokat és őrizze meg azt későbbi hivatkozás céljából.

- 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.
- 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.

- **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

- 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; e l'altro lato aperto.
- 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 evidenzia 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. Rimuovere con un panno umido eventuali schizzi di cibo o di liquidi che aderiscano alle pareti dell'apparecchio, al vassoio di ceramica, alle giunture della porta e alle 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 FORNO, GRILL o PROGRAMMA COMBINATO, alcuni cibi produrranno inevitabilmente 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, inclusi gli sfiiati sul mobiletto e la porta, si riscalderanno

durante l'utilizzo con la modalità FORNO, GRILL o PROGRAMMA COMBINATO. Fare quindi attenzione quando si apre o si chiude la porta, nonché quando si inseriscono o tolgono le pietanze e gli accessori.

- Il forno non deve essere utilizzato con timer esterni o telecomandi separati.
- Utilizzare esclusivamente utensili che siano adatti per forni a microonde.
- Il forno a microonde è predisposto solo per il riscaldamento di alimenti e bevande. L'essiccazione di alimenti, giornali o tessuto e il riscaldamento di copertine elettriche, pantofole, spugne, panni umidi, cuscini termici, borse acqua calda e simili possono comportare rischi di infortunio, ignizione o incendio.
- Usare la massima cautela quando si riscaldano alimenti a basso contenuto di umidità, per esempio pane, cioccolato, biscotti e dolci, in quanto essi si bruciano, si essiccano e si incendiano facilmente se lasciati cuocere a lungo. Si sconsiglia di riscaldare alimenti a basso contenuto di umidità come popcorn o papadum.



## Sommario

|                                                                    |       |
|--------------------------------------------------------------------|-------|
| Installazione ed allacciamento del forno alla rete elettrica ..... | 8     |
| Sistemazione del forno .....                                       | 8     |
| Informazioni importanti .....                                      | 9-12  |
| Il vostro forno.....                                               | 13    |
| Pannelli di controllo <b>NN-DF383B/NN-DF385M</b> .....             | 14    |
| Visualizzazione della lingua.....                                  | 15    |
| Impostazione dell'orologio .....                                   | 16    |
| Blocco per la sicurezza dei bambini .....                          | 16    |
| Accessori del forno .....                                          | 17    |
| Modalità di cottura .....                                          | 17    |
| Cottura e scongelamento a microonde .....                          | 18    |
| Cottura con il grill.....                                          | 19    |
| Forno di cottura.....                                              | 20-21 |
| Cottura combinata.....                                             | 22-23 |
| Utilizzo del timer .....                                           | 24    |
| Cottura con programmazione multifase .....                         | 25    |
| Utilizzo della funzione di memoria .....                           | 26    |
| Scongelamento automatico in base al peso.....                      | 27    |
| Programmi con sensore automatico .....                             | 28-30 |
| Programmi automatici in base al peso .....                         | 31-32 |
| Domande e risposte.....                                            | 33-34 |
| Cura del forno a microonde .....                                   | 35    |
| Caratteristiche tecniche .....                                     | 36    |

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.

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

Istruzioni per la 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.

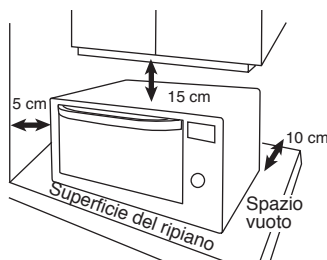
## Sistemazione del forno

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

1. Collocare il forno su una superficie piana e stabile, a più di 85 cm 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.

Sistemazione su un piano:

- a. Lasciate 15 cm di spazio dalla superficie superiore del forno, 10 cm da quella posteriore e 5 cm da quella laterali; e l'altro lato aperto.



4. Non posizionare questo forno vicino ad una cucina a gas o elettrica.
5. Non rimuovere i piedini d'appoggio del forno.
6. Questo forno è da utilizzare esclusivamente per uso domestico: non utilizzare all'aperto.
7. Non usare il forno in ambienti molto umidi.
8. 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.
9. Non ostruire gli sfiasi 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.
10. Il forno non deve essere utilizzato con timer esterni o telecomandi separati.

## Informazioni importanti

### ■ 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 non è previsto per essere impiegato da persone (bambini inclusi) che abbiano ridotte capacità sensoriali o mentali, o manchino di esperienza o conoscenze, a meno che non siano sorvegliate o abbiano ricevuto istruzioni sull'uso dell'apparecchio da una persona responsabile per la loro sicurezza. I bambini devono essere sorvegliati per assicurarsi che non giochino con l'apparecchio.

# Informazioni importanti

## Utilizzo 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. Fa eccezione a questa avvertenza il punto 1 in modalità di riscaldamento.
6. Se si dovessero sviluppare fumo o fiamme all'interno della cavità del forno, premere il pulsante di ARRESTO / ANNULLAMENTO o ruotare la MANOPOLA nella posizione zero. Togliere la spina dalla presa o spegnere l'interruttore generale.

## Funzionamento del grill

1. Prima di utilizzare la modalità di cottura FORNO, GRILL o PROGRAMMA COMBINATO per la prima volta, rimuovere l'olio protettivo all'interno del forno e azionare l'apparecchio senza inserire alcuna pietanza né accessorio selezionando FORNO a 220°C per 20 minuti. In questo modo l'olio antiruggine verrà consumato dal calore. Questa è l'unica occasione in cui il forno deve essere azionato da vuoto.

2. Le superfici esterne del forno, inclusi gli sfiati sul mobiletto e la porta, si riscalderanno durante l'utilizzo con la modalità FORNO, GRILL o PROGRAMMA COMBINATO. Fare quindi attenzione quando si apre o si chiude la porta, nonché quando si inseriscono o tolgono le pietanze e gli accessori.
3. Il forno dispone di due resistenze nella parte superiore. Dopo aver utilizzato le funzioni COMBINAZIONE e GRILL, queste superfici saranno estremamente calde. Dopo l'utilizzo delle modalità FORNO, GRILL o PROGRAMMA COMBINATO, queste superfici saranno estremamente calde. Non toccare gli elementi riscaldanti all'interno del forno.

■ **Attenzione: superfici molto calde**



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

4. 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.

## Smalto ripiano

1. Il ripiano smaltato è adatto esclusivamente alla cottura in modalità FORNO o GRILL. Non utilizzarlo per la modalità MICROONDE o PROGRAMMA COMBINATO.

## Informazioni importanti

### Griglia di metallo

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

### 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, spegnere 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.

### Termometro per carni

- Usare un termometro per carni per controllare il grado di cottura di arrosti 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.

## Informazioni importanti

### 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

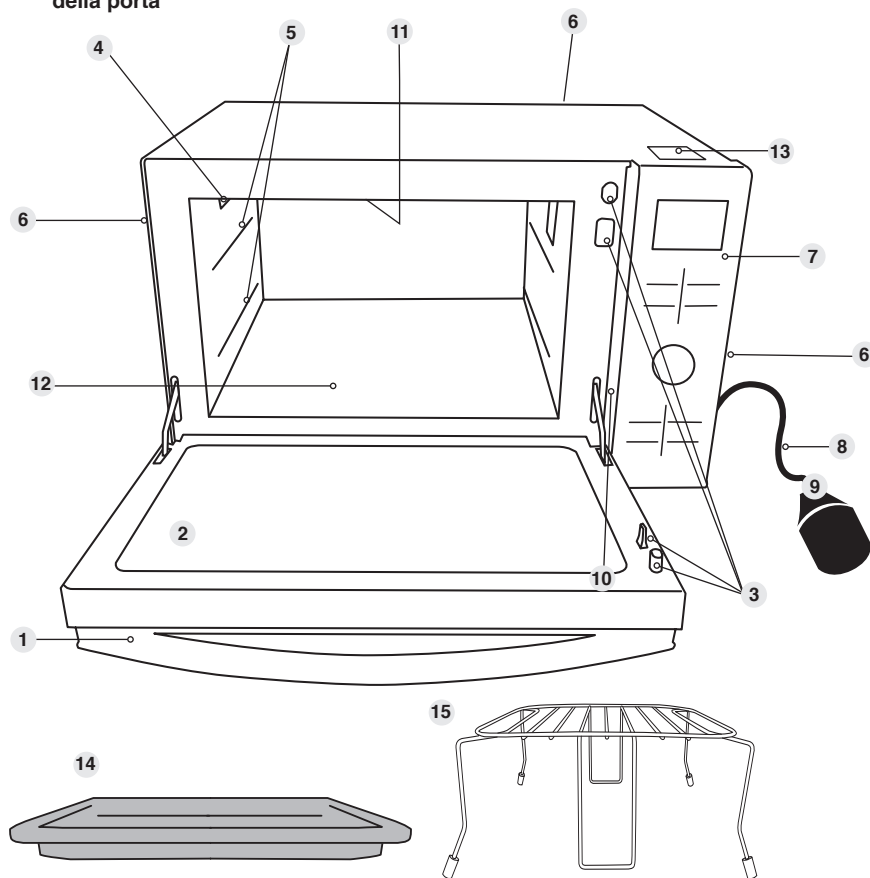
- Agitare o mescolare bene il contenuto di biberon e brocche.
- Controllare la temperatura prima di consumare il contenuto per evitare di scottarsi.
- La parte superiore, la tettarella dei biberon e il coperchio dei vasetti di cibi per neonati devono essere rimossi prima di mettere biberon e vasetti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

### Ventola di raffreddamento

Quando si finisce di utilizzare il forno, è possibile che la ventola di raffreddamento continui a girare per qualche minuto per raffreddare i componenti elettrici. Questo è normale e si può sfornare la pietanza anche durante il funzionamento della ventola. Durante questo periodo di tempo è possibile continuare a utilizzare il forno.

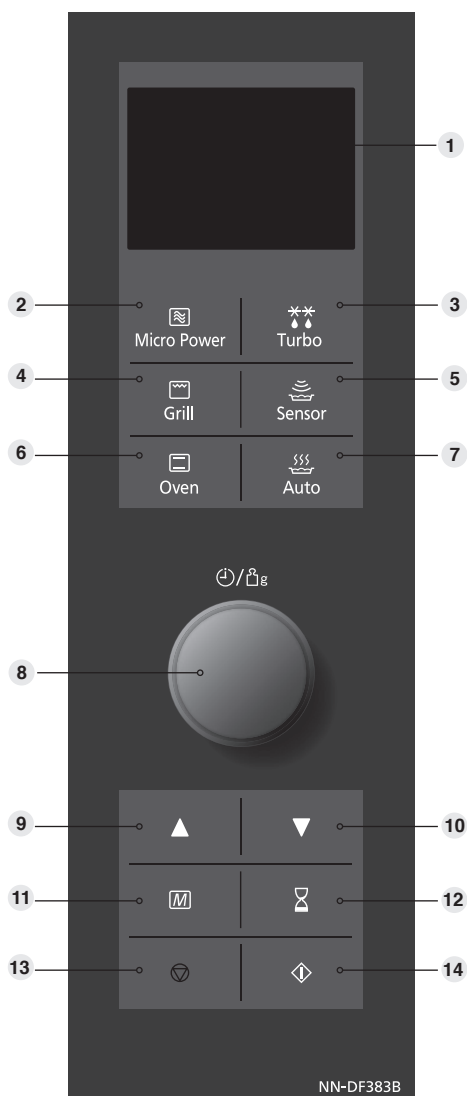
## Il vostro forno

1. **Sportello**  
Per aprire, spingere verso il basso la maniglia dello sportello. Se lo sportello viene aperto quando il forno è ancora in funzione, la cottura viene interrotta temporaneamente ma non vengono cancellate le impostazioni precedenti. La cottura riprende non appena si chiude lo sportello e si preme Start (Avvio). Quando lo sportello viene aperto, la luce del forno si accende.
2. **Finestra del forno**
3. **Sistema di bloccaggio di sicurezza della porta**
4. **Presenza di ventilazione del forno**
5. **Supporti ripiano**
6. **Prese esterne di ventilazione del forno**
7. **Pannello di controllo**
8. **Cavo di alimentazione**
9. **Spina**
10. **Etichetta di identificazione**
11. **Elementi del Grill**
12. **Base in ceramica**
13. **Etichetta di avvertenza (Superficie calda)**
14. **Smalto ripiano**
15. **Griglia di metallo**



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

# Pannelli di controllo NN-DF383B/NN-DF385M



- 1 Finestrella del display
- 2 Livelli di potenza microonde
- 3 Pulsante di scongelamento automatico in base al peso
- 4 Pulsante del grill
- 5 Pulsante programmi con sensore automatico
- 6 Pulsante accensione forno
- 7 Pulsante programmi automatici in base al peso
- 8 Manopola Ora/Peso
- 9 Pulsante più
- 10 Pulsante meno
- 11 Modalità memoria
- 12 Pulsante timer
- 13 **Pulsante di 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.
- 14 Pulsante avvio

\* 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.

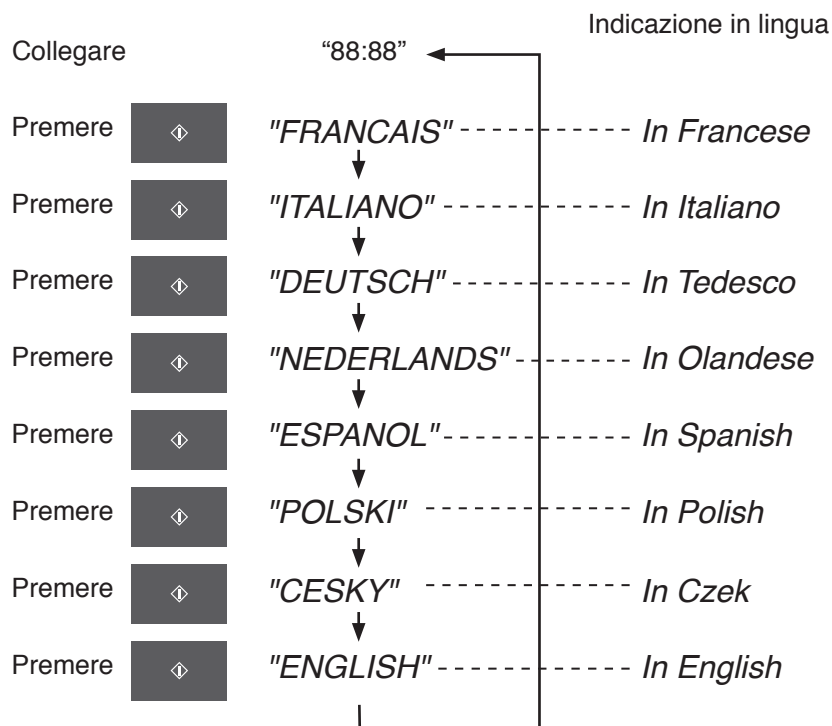
## ■ Segnale acustico

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.



## Visualizzazione della lingua

### Indicazione in lingua

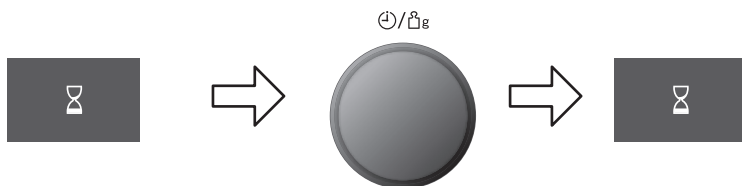


Questi modelli sono dotati di una funzione speciale di "Display di Informazioni" che agevola l'utente nell'utilizzo del microonde. Dopo aver inserito la spina, premere il pulsante Avvio fino a impostare la lingua desiderata. Le impostazioni di default non prevedono il display di informazioni. Man mano che si premono i pulsanti, sul display verrà visualizzata l'istruzione successiva così da impedire ogni possibilità di errore. Se per qualunque ragione si desidera cambiare lingua, staccare la spina e ripetere la procedura.

Premendo 4 volte il Timer, si disattiva la funzione di "indicazione in lingua". Per riattivarla, premere nuovamente 4 volte il Timer.

## Impostazione dell'orologio

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



**Premere il pulsante Timer due volte.**

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

**Premere il pulsante Timer.**

### ■ 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 2 pm = 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:**



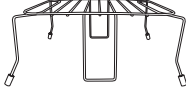
**Premere il pulsante arresto / cancella tre volte.**  
L'ora riappare nel display.

### ■ Nota

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

## Accessori del forno

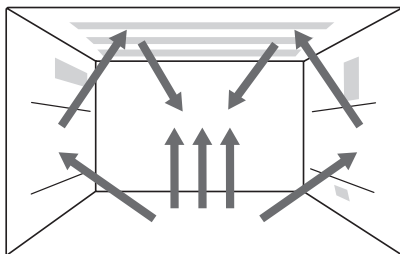
La seguente tabella mostra il corretto uso degli accessori per il forno.

|                     | Ripiano smaltato                                                                  | Ripiano con griglia                                                               |
|---------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
|                     |  |  |
| <b>Microonde</b>    | ×                                                                                 | ×                                                                                 |
| <b>Grill</b>        | ✓                                                                                 | ✓                                                                                 |
| <b>Forno</b>        | ✓                                                                                 | ✓                                                                                 |
| <b>Combinazione</b> | ×                                                                                 | ✓                                                                                 |

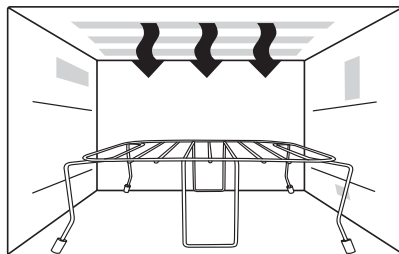
## Modalità di cottura

Negli schemi riportati di seguito sono riportate le modalità di cottura con esempi di utilizzo degli accessori. Possono variare a seconda del tipo di piatto o di ricetta. Per ulteriori informazioni consultare il ricettario.

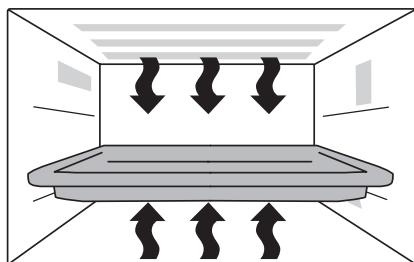
Microonde



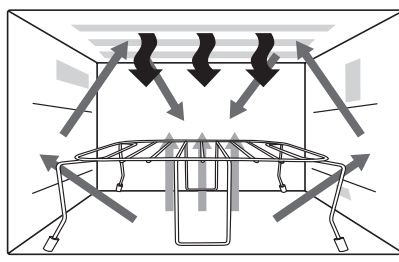
Grill



Forno



Grill + Microonde



Riscaldamento



Microonde

## Cottura e scongelamento 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.** Il forno può essere programmato per 90 minuti ai livelli di potenza Media, Bassa, Cottura Lenta e Scongelamento.

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

|             |                 |            |
|-------------|-----------------|------------|
| 1 Pressione | Alta            | 1000 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  |

### Uso degli accessori:

Si possono usare anche i propri piatti, pirofile o ciotole in Vassoio di vetro, direttamente sulla piastra di ceramica. Non appoggiare il cibo direttamente sulla piastra di ceramica.



### ■ ATTENZIONE!

Il forno funziona automaticamente al livello di potenza ALTA (1000 W). Se viene immesso un tempo di cottura senza aver precedentemente selezionato il livello di potenza, il forno funzionerà automaticamente al livello di potenza massima.

### ■ Nota

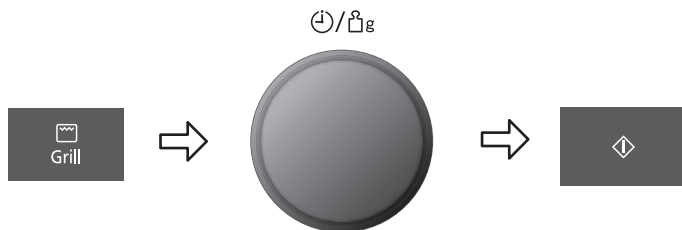
1. Per la cottura con programmazione multifase consultare pagina 25 IT.
2. Il tempo di attesa può essere programmato dopo aver impostato il tempo di cottura e il livello di potenza del forno a microonde. Consultare l'utilizzo del timer a pagina 24 IT.
3. Se necessario, è possibile modificare il tempo 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.

### Tecnologia di alimentazione dal basso

Questo prodotto sfrutta la tecnologia di alimentazione dal basso per la distribuzione delle microonde che differisce dai tradizionali metodi di alimentazione laterale del piatto girevole e crea più spazio utilizzabile per una ricca gamma di piatti di diversa forma.

Rispetto agli apparecchi ad alimentazione laterale, questa modalità produce delle differenze a livello di tempi di riscaldamento (in modalità Microonde). Tali differenze sono però normali e non devono essere motivo di preoccupazione. Al riguardo, fare riferimento alle tabelle di riscaldamento e cottura riportate nel ricettario.

## Cottura con il grill



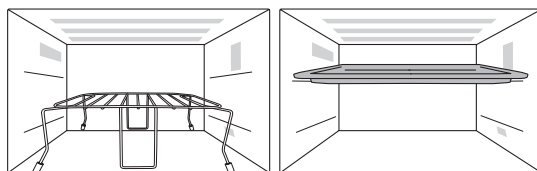
### Press Grill to select level

|                   |         |        |         |
|-------------------|---------|--------|---------|
| 1 Pressione       | Grill 1 | 1000 W | (alta)  |
| 2 Pressioni       | Grill 2 | 700 W  | (media) |
| 3 Pressioni grill | Grill 3 | 500 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.**

Uso degli accessori:



### ■ Nota

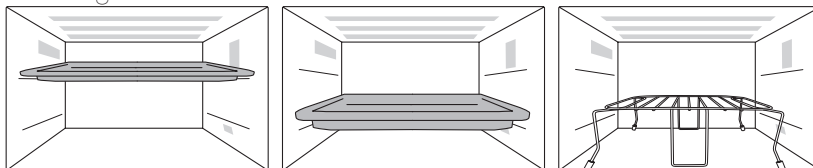
1. Posizionare il cibo sulla griglia sopra il vassoio di vetro. Collocare sotto il cibo un piatto resistente alle alte temperature (in Pyrex®) per raccogliere il grasso di cottura. In alternativa, utilizzare il ripiano smaltato nella posizione superiore. In caso di alimenti più pesanti, posizionare il piatto direttamente sul vassoio di ceramica.
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.
9. 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.

■ **ATTENZIONE!** 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.

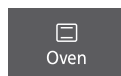
## Forno di cottura

Questi comandi consentono di scegliere tra una temperatura di 40°C (per la lievitazione di un impasto) e di 100 – 220°C con incrementi di 10°C alla volta. Per consentire di selezionare rapidamente le temperature più utilizzate, le temperature vanno da 150°C a 220°C, poi 40°C (per la lievitazione di un impasto) e 100°C.

Uso degli accessori:



Forno:



**Impostare la temperatura desiderata.**



**Premere il pulsante Avvio per iniziare il preriscaldamento.**

### ■ Nota:

il forno non è in grado di preriscaldare a 40°C.

**Al termine del preriscaldamento, infornare la pietanza.**



**Impostare il tempo di cottura usando la manopola Ora/Peso**  
Il tempo può essere impostato fino a 90 minuti



**Premere il pulsante avvio.**

## Forno di cottura

### ■ Nota sul preriscaldamento:

1. Non aprire lo sportello durante il preriscaldamento. Al termine del preriscaldamento verranno emessi 3 segnali acustici e sul display lampeggerà una "P". Se lo sportello non viene aperto al termine del preriscaldamento, il forno manterrà la temperatura impostata. Dopo 1 ora il forno si spegne e sul display riappare l'ora.
2. Per cuocere senza preriscaldamento, selezionare la temperatura desiderata, impostare il tempo di cottura e premere il pulsante Avvio.

### ■ Nota:

1. Se il tempo di cottura è inferiore a 1 ora, verrà conteggiato secondo dopo secondo.
2. Se invece supera l'ora, verrà conteggiato in minuti fino a "1H 00", poi verranno indicati minuti e secondi e riprenderà il conteggio in secondi.
3. Se necessario, è possibile aumentare il tempo durante la cottura. Per eseguire questa operazione, ruotare la manopola dell'ora/del peso. (il tempo viene aumentato con incrementi di 1 minuto).
4. È possibile richiamare la temperatura selezionata anche dopo aver premuto il pulsante Avvio. Premere il pulsante Forno una volta per visualizzare la temperatura sul display.

■ **ATTENZIONE!!** Indossare sempre i guanti da forno per rimuovere la pietanza e gli Accessori senza scottarsi.

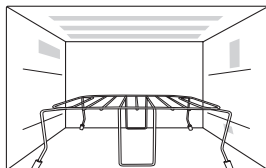
## Cottura combinata

Esiste una sola impostazione combinata.

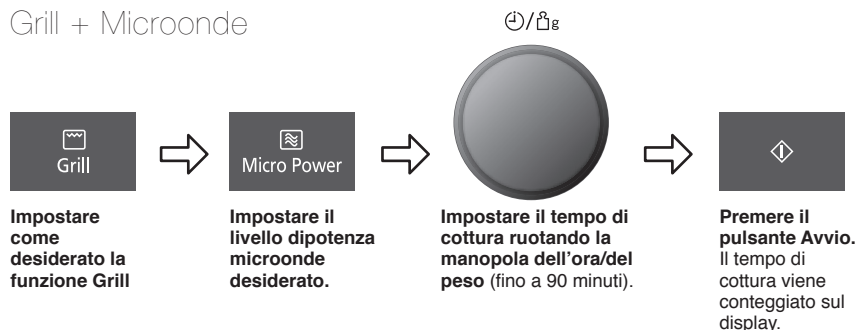
### 1. Grill + Microonde

il livello di potenza del microonde di 1000 W non è disponibile in modalità di cottura combinata. Questo non sarebbe utile poiché con tale potenza il cibo si cuocerebbe senza dorarsi. Non è possibile impostare la funzione di scongelamento a 270 W in modalità di cottura combinata.

Uso degli accessori:



### Grill + Microonde



### ■ Nota:

1. Posizionare gli alimenti sulla griglia sul vassoio di ceramica. Al di sotto, sistemare un vassoio resistente al calore (Pyrex®) per raccogliere gocciolamenti di grasso.
2. 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.
3. Utilizzare la griglia solo come indicato. **NON** utilizzare la griglia con meno di 200g. 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.
4. Non coprire mai i cibi durante la cottura combinata.
5. **NON** preriscaldare il grill per la cottura combinata.
6. 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.
7. È consigliabile cucinare alcuni cibi in cottura combinata senza utilizzare la griglia, ad esempio gli arrosti, i cibi gratinati, le torte e i budini. Gli alimenti vanno posizionati in un piatto non metallico resistente al calore direttamente sul vassoio di ceramica.



## Cottura combinata

### ■ Nota:

8. 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.
9. NON utilizzare piatti o contenitori in metallo, poiché le microonde non riescono a penetrare nel cibo in maniera uniforme.
10. Se il tempo di cottura è inferiore a 1 ora, verrà conteggiato secondo dopo secondo.
11. Se invece supera l'ora, verrà conteggiato in minuti fino a 1H 00, poi verranno indicati minuti e secondi e riprenderà il conteggio in secondi.
12. Se necessario, è possibile aumentare il tempo durante la cottura. Per eseguire questa operazione, ruotare la manopola dell'ora/del peso. Il tempo viene aumentato con incrementi di 1 minuto fino al tempo di cottura massimo

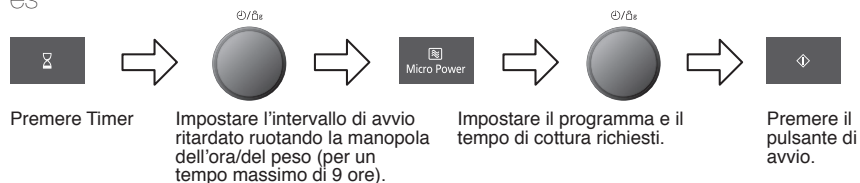
■ **ATTENZIONE!** Rimuovere dal forno la griglia e il piatto resistente alle alte temperature, tenendoli saldamente. Indossare i guanti da forno per rimuovere gli accessori, poiché le pareti del forno si surriscaldano. Non toccare la lastra esterna in vetro o le parti metalliche interne della porta o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

## Utilizzo del timer

### una cottura con avvio ritardato

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

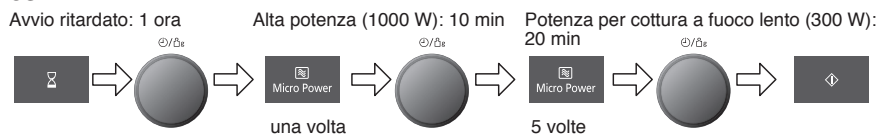
es



#### ■ Nota

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

es

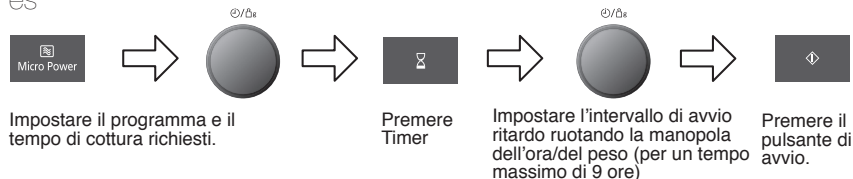


2. Se l'intervallo di tempo programmato è superiore a un'ora, il tempo di cottura viene conteggiato in minuti. Se l'intervallo programmato è inferiore a un'ora, il tempo di cottura viene conteggiato in secondi.
3. L'avvio ritardato non può essere programmato prima dei programmi automatici.

### 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.

es



#### ■ Nota

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

es

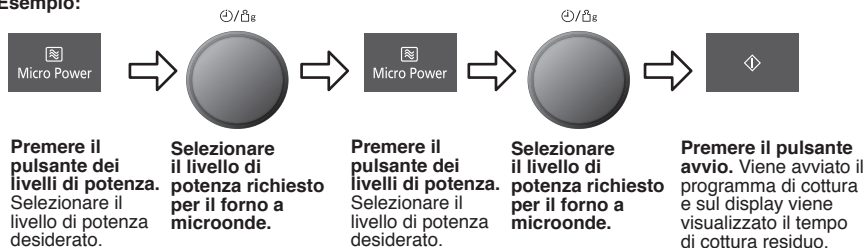


2. Se si apre lo sportello del forno durante l'intervallo di attesa o mentre è in funzione il timer a minuti, il tempo di cottura visualizzato nella finestra del display continuerà a essere conteggiato.
3. Questa funzione può essere usata anche come un timer a minuti. In tal caso, premere Timer, impostare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

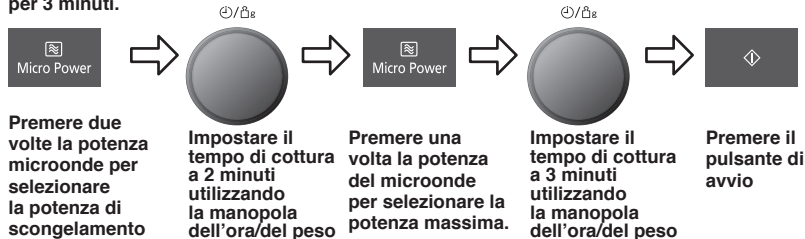
## Cottura con programmazione multifase

### Cottura a 2 o 3 fasi

#### Esempio:



**Esempio: Per SCONGELARE (270 W) per 2 minuti e cuocere il cibo alla potenza MAX (1000 W) per 3 minuti.**



**Esempio: cucinare alla GRIGLIA alla potenza BASSA per 4 minuti e cuocere il cibo alla potenza BASSA (440 W) per 5 minuti.**



#### ■ 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 il pulsante Arresto/Annullamento si arresta il funzionamento. Premere il pulsante Riavvio, ripartirà il funzionamento programmato. Premere due volte Arresto/Annullamento arresterà e annullerà il funzionamento programmato.
3. Quando non è in funzione, premendo Arresto/Annullamento si annulla il programma selezionato.
4. I programmi automatici non possono essere utilizzati per la cottura con programmazione multifase.

## Utilizzo della funzione di 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 una attività in memoria.

### Per impostare un programma in memoria



**Premere Memoria.** L'indicatore della memoria lampeggia sul display.

1. Per selezionare la memoria
- 2, premere due volte il pulsante Memoria. Per selezionare la memoria 3, premere tre volte il pulsante Memoria.

**Premere Memoria per memorizzare questa operazione oppure premere il pulsante Avvio per avviare la cottura in questa sequenza.**

### Per utilizzare un programma di memoria



**Premere Memoria.** L'indicatore della memoria lampeggia sul display.

1. Per selezionare la memoria
- 2, premere due volte il pulsante Memoria. Per selezionare la memoria 3, premere tre volte il pulsante Memoria.

**Premere Avvio per iniziare la cottura.**

#### ■ 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 il pulsante Arresto/Annullamento si arresta il funzionamento. Premere il pulsante Riavvio, ripartirà il funzionamento programmato. Premere due volte Arresto/Annullamento arresterà e annullerà il funzionamento programmato.
3. Quando non è in funzione, premendo Arresto/Annullamento si annulla il programma selezionato.
4. I programmi automatici non possono essere utilizzati per la cottura con programmazione multifase.

## Scongelamento automatico in base al peso

Con questa funzione è possibile scongelare i cibi surgelati in base al loro peso. Per selezionare rapidamente il peso, il forno comincia da quello più utilizzato per ciascun programma.



**Selezionare il programma di scongelamento automatico desiderato.**

1 pressione per pezzi piccoli  
2 pressioni per pezzi grandi  
3 pressioni per il Pane

**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                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|---------------------------------------------------|----------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>1. PEZZI PICCOLI</b><br><br><b>1 pressione</b> | 200 g - 1200 g | Pezzi di carne di piccole dimensioni, scaloppine, salsicce, carne macinata, filetti di pesce, bistecche, braciole (ognuna da 100 g a 400 g). Premere una volta scongelamento turbo. Girare e coprire all'emissione dei segnali acustici. Lasciare riposare per 5-30 minuti.                                                                                                                                                                                                                  |
| <b>2. PEZZO GRANDE</b><br><br><b>2 pressioni</b>  | 400 g - 2500 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. |
| <b>3. PANE</b><br><br><b>3 pressioni</b>          | 100 g - 900 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.                                                                                                                                  |

### ■ Nota:

- Quando il tempo di scongelamento è superiore ai 60 minuti, il tempo verrà indicato in ore e minuti.
- La forma e le dimensioni dell'alimento determinano il peso massimo che il forno può gestire.
- Lasciare riposare la pietanza per farla scongelare completamente.

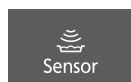
### ■ IMPORTANTE!

Le linee guida per lo scongelamento si trovano a pagina 18 IT del ricettario.

## Programmi con sensore automatico

**È possibile cucinare una gamma di pietanze senza dover impostare il tempo di cottura, il peso o il livello di potenza.**

**Ad es.**



**Impostare il programma con sensore automatico desiderato.**



**Premere il pulsante Avvio.**



### ■ Pulsante più/meno

Ognuno ha le proprie preferenze riguardo il grado di cottura delle pietanze. Dopo aver utilizzato i programmi con sensore automatico un paio di volte, è possibile decidere che si preferisce cuocere le proprie pietanze con un diverso grado di cottura. Usando il pulsante più/meno, si possono regolare i programmi in modo che le pietanze cuociano più a lungo o in meno tempo. Premere il pulsante ▲ o ▼ prima di premere il pulsante Avvio. Se si è soddisfatti con il risultato dei programmi con sensore automatico, non è necessario utilizzare questo pulsante.

### ■ Nota

1. Il forno calcola automaticamente il tempo di cottura o il tempo di cottura restante.
2. Non aprire lo sportello prima che l'ora venga visualizzata sul display.
3. Si presume che la temperatura degli alimenti surgelati vada da -18°C a -20°C, mentre quella degli altri alimenti vada da +5°C a +8°C (temperatura frigorifero). Il programma di riscaldamento per zuppe è adatto per alimenti a temperatura frigorifero o ambiente.
4. Per evitare errori durante i programmi con sensore automatico, assicurarsi che il vassoio di vetro e il piatto siano asciutti.
5. La temperatura ambiente non deve superare i 35°C e non deve essere inferiore di 0°C.
6. Cucinare solo alimenti che rientrano negli intervalli di peso consigliati descritti a pagina 29-30 IT.
7. Quando si usano i programmi con sensore automatico per verdura fresca, verdura congelata, coprire con pellicola trasparente. Forare la pellicola con un coltello tagliente: una volta in centro e quattro volte lungo i lati. Quando si usano i programmi per pietanze refrigerate e congelate, riscaldare nei contenitori in cui sono state acquistate. Forare la pellicola di copertura. Se si trasferiscono le pietanze su un piatto, coprire con della pellicola trasparente forata. Quando si usano i programmi con sensore automatico per riso e pasta, coprire con un coperchio.
8. Se il forno è già stato utilizzato ed è troppo caldo affinché possa essere usato con un programma di scongelamento turbo, un programma con sensore automatico o un programma automatico in base al peso, la parola "CALDO" viene visualizzata sul display. Quando "CALDO" sparisce, si possono usare i programmi con sensore automatico. Se si è di fretta, cuocere il cibo manualmente selezionando la modalità e il tempo di cottura corretti.

## Programmi con sensore automatico

| Programma                                                                                                                                        | Peso min./<br>max. | Accessori | Suggerimenti                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------|-----------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>4. PASTO FRESCO</b><br><br><br><br><b>1 pressione</b>        | 200 g - 1000 g     | -         | <p><b>Come riscaldare una pietanza precotta fresca.</b> Tutti gli alimenti devono essere precotti. Gli alimenti devono essere a una temperatura frigorifero di circa 5 °C. Riscaldare nel contenitore in cui sono stati acquistati. Forare la pellicola di copertura con un coltello affilato: una volta al centro e quattro volte lungo il bordo. Se invece si dispongono gli alimenti su un piatto, coprire con della pellicola aderente perforata. Premere una volta il pulsante dei programmi con sensore automatico e poi premere Avvio. Mescolare all'emissione dei segnali acustici. Mescolare di nuovo alla fine del programma e lasciare riposare la pietanza per alcuni minuti. 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.</p> |
| <b>5. PASTO SURGELATO</b><br><br><br><br><b>2 pressioni</b>     | 200 g - 1000 g     | -         | <p><b>Come riscaldare una pietanza precotta congelata.</b> Tutti gli alimenti devono essere precotti e congelati (-18 °C). Riscaldare nel contenitore in cui sono stati acquistati. Forare la pellicola di copertura con un coltello affilato: una volta al centro e quattro volte lungo il bordo. Se invece si dispongono gli alimenti su un piatto, coprire con della pellicola aderente perforata. Premere due volte il pulsante dei programmi con sensore automatico e poi premere Avvio. Mescolare all'emissione dei segnali acustici e tagliare i blocchi in vari pezzi. Mescolare di nuovo alla fine del programma e lasciare riposare la pietanza per alcuni minuti. Controllare la temperatura e, se necessario, cucinare ancora per qualche minuto prima di mangiare. Questo programma non è adatto per alimenti congelati divisibili in porzioni.</p>                    |
| <b>6. VERDURE FRESCHE</b><br><br><br><br><b>3 pressioni</b>   | 200 g - 1000 g     | -         | <p><b>Come cucinare verdure crude.</b> Disporre le verdure preparate in un contenitore di dimensioni adeguate. Aggiungere un cucchiaino di acqua fredda per ogni 100 g di verdure. Coprire con pellicola aderente. Forare la pellicola aderente con un coltello affilato: una volta al centro e quattro volte lungo il bordo. Premere tre volte il pulsante dei programmi con sensore automatico. Premere Avvio. Scolare dopo la cottura e condire in base ai propri gusti.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| <b>7. VERDURE SURGELATE</b><br><br><br><br><b>4 pressioni</b> | 200 g - 1000 g     | -         | <p><b>Come cucinare verdure congelate.</b> Disporre le verdure in un contenitore di dimensioni adeguate. Aggiungere 1-3 cucchiaini di acqua fredda. Se si cucinano verdure con un alto contenuto d'acqua, come spinaci o pomodori, non aggiungere acqua. Coprire con pellicola aderente. Forare la pellicola aderente con un coltello affilato: una volta al centro e quattro volte lungo il bordo. Premere quattro volte il pulsante dei programmi con sensore automatico. Premere Avvio. Mescolare alla fine del programma e lasciare riposare per alcuni minuti. Scolare e aggiungere i condimenti in base ai propri gusti.</p>                                                                                                                                                                                                                                                  |

## Programmi con sensore automatico

| Programma                                                                                                                  | Peso min./<br>max. | Accessori | Suggerimenti                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------|-----------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>8. PASTA</b><br><br><b>5 pressioni</b> | 100 g - 450 g      | -         | <b>Come cucinare pasta secca.</b> Usare una terrina grande. Aggiungere 1 cucchiaino di sale, 1 cucchiaino d'olio e acqua bollente. Per 100 g - 290 g di pasta, aggiungere 1 litro di acqua bollente. Per 300 g - 450 g di pasta, aggiungere 1½ litro di acqua bollente. Coprire con un coperchio. Premere cinque volte il pulsante dei programmi con sensore automatico. Mescolare all'emissione dei segnali acustici. Premere Avvio. Scolare dopo la cottura.                                                                                                          |
| <b>9. RISO</b><br><br><b>6 pressioni</b>  | 100 g - 300 g      | -         | <b>Come cucinare il riso per piatti saporiti e non per tortini di riso. (Riso thailandese, basmati, Jasmine, del Suriname, Arborio o mediterraneo).</b> Lavare bene il riso prima di cuocerlo. Usare una terrina grande. Aggiungere al riso una quantità d'acqua bollente due o due volte e mezza superiore alla quantità del riso. Coprire con un coperchio. Premere sei volte il pulsante dei programmi con sensore automatico. Premere Avvio. Mescolare all'emissione dei segnali acustici. Dopo la cottura lasciare riposare per 5 minuti. Scolare dopo la cottura. |

### ■ Nota

1. È possibile utilizzare i programmi con sensore automatico SOLO per gli alimenti descritti.
2. Cucinare solo alimenti che rientrano negli intervalli di peso descritti.
3. Pesare sempre gli alimenti invece di fare affidamento sulle informazioni presenti sulla confezione.
4. 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.
5. Per tenere in considerazione alcune variazioni negli alimenti, verificare che il cibo sia completamente cotto e bollente prima di servirlo.



## Programmi automatici in base al peso

### ■ Nota

Il peso è programmato in grammi. Per selezionare rapidamente il peso, il forno comincia da quello più utilizzato per ciascun programma.



**Selezionare il programma automatico desiderato in base al peso.**



**Press Start Button**

Impostare il peso dell'alimento utilizzando la manopola dell'ora/ del peso. Girando lentamente la manopola, si può incrementare il peso di 10 g alla volta. Girando velocemente la manopola, si può incrementare il peso di 100 g alla volta.

| Programma                                               | Peso min./max. | Accessori | Suggerimenti                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|---------------------------------------------------------|----------------|-----------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>10. QUICHE FRESCA</b><br><br><b>1 pressione</b>      | 150 g - 500 g  |           | <b>Riscaldare quiche fresche precotte.</b> Rimuovere la confezione e collocare la quiche sulla griglia sul vassoio di ceramica. Premere una volta il pulsante dei programmi automatici in base al peso, inserire il peso dell'alimento e premere Avvio. Alla fine della cottura, trasferire la quiche su una griglia di raffreddamento e lasciarla riposare per qualche minuto. Le quiche contenenti molto formaggio possono diventare molto più calde di quelle ripiene di verdure. Programma non adatto a quiche con un ripieno abbondante. |
| <b>11. PATATE SURGELATE</b><br><br><b>2 pressioni</b>   | 200 g - 500 g  |           | <b>Riscaldare, gratinare e dorare patate surgelate.</b> Spargere le patate su un piatto resistente al calore e posizionare sulla griglia sul vassoio di ceramica. Premere due volte il pulsante dei programmi automatici in base al peso, inserire il peso dell'alimento e premere Avvio. Per risultati ottimali, cuocere a strati singoli e girare all'emissione del segnale acustico. Programma non adatto per galette, Pomme Dauphine e Pomme Noisette.                                                                                    |
| <b>12. PASTICCERIA FRESCA</b><br><br><b>3 pressioni</b> | 100 g - 600 g  |           | <b>Riscaldare, gratinare e dorare prodotti da forno freschi ad es. pasta sfoglia, trecce di pasta sfoglia ecc.</b> Rimuovere la confezione e collocare sulla griglia sul vassoio di ceramica. Premere tre volte il pulsante dei programmi automatici in base al peso, inserire il peso dell'alimento e premere Avvio. Trasferire gli alimenti su una griglia di raffreddamento e lasciar riposare per qualche minuto.                                                                                                                         |
| <b>13. PIZZA FRESCA</b><br><br><b>4 pressioni</b>       | 100 g - 450 g  |           | <b>Riscaldamento o doratura della superficie delle pizze refrigerate precotte, bruschette e baguette al formaggio.</b> Rimuovere la confezione e collocare la pizza refrigerata sulla griglia sul vassoio di ceramica. Premere quattro volte il pulsante dei programmi automatici in base al peso, inserire il peso dell'alimento e premere Avvio.                                                                                                                                                                                            |
| <b>14. PIZZA SURGELATA</b><br><br><b>5 pressioni</b>    | 100 g - 450 g  |           | <b>Riscaldamento o doratura della superficie delle pizze surgelate precotte, bruschette e baguette al formaggio.</b> Rimuovere la confezione e collocare la pizza congelata sulla griglia sul vassoio di ceramica. Premere cinque volte il pulsante dei programmi automatici in base al peso, inserire il peso dell'alimento e premere Avvio. 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.                               |

## Programmi automatici in base al peso

### Pietanze fatte in casa

Questa funzione consente di cuocere pietanze utilizzando ingredienti crudi e i programmi automatici in base al peso per Gratinate de Patate e Pasta al Forno. Per queste ricette, osservare esattamente le quantità e i tempi suggeriti, come descritto qui di seguito.

| Programma                                                                                                                              | Peso min./max. | Accessori | Suggerimenti                                                                                                                                                                                                                                                |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|-----------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>15. GRATIN DI PATATE</b><br><br><b>6 pressioni</b> | 4 porzioni     | -         | Vedere sotto per la ricetta. Collocare sul vassoio di ceramica. Premere il comando per i programmi automatici in base al peso sei volte. Premere Avvio (non è necessario inserire il peso dell'alimento). Dopo la cottura lasciare riposare per 5 minuti.   |
| <b>16. PASTA AL FORNO</b><br><br><b>7 pressioni</b>   | 4 porzioni     | -         | Vedere sotto per la ricetta. Collocare sul vassoio di ceramica. Premere il comando per i programmi automatici in base al peso sette volte. Premere Avvio (non è necessario inserire il peso dell'alimento). Dopo la cottura lasciare riposare per 2 minuti. |

### ingredients

#### 4 PORZIONI

700 g di patate sbucciate,  
 1 spicchio d'aglio,  
 70 g di Emmenthal grattugiato,  
 sale e pepe,  
 200 ml di panna da cucina  
 liquida,  
 200 ml di latte

**Contenitore: 1 piatto**  
**(Ø 25 cm)**

### 15. Gratin di Patate



6 Pressioni

Tagliare le patate a fette sottili. Sbucciare e tritare l'aglio. Distribuire le fette di patate sul piatto. Spargerci sopra l'aglio, metà del formaggio, sale e pepe. Versarci sopra la panna e il latte. Coprire con il resto del formaggio grattugiato. Collocare sul vassoio di ceramica. Premere il comando per i programmi automatici in base al peso sei volte. Premere Avvio. Dopo la cottura lasciare riposare per 5 minuti.

### ingredients

#### 4 PORZIONI

550 g di salsa fresca per pasta,  
 ad es. di pomodoro,  
 400 g di pasta fresca,  
 ad es. tortellini o ravioli,  
 50 g di formaggio duro  
 grattugiato,  
 ad es. cheddar, mozzarella,  
 parmigiano

**Contenitore: 1 casseruola**  
**quadrata in Pyrex®**  
**da 22 cm**

### 16. Pasta al Forno



7 Pressioni

Mescolare la salsa e la pasta in un grande piatto fino a quando la pasta è completamente ricoperta di salsa. Spargerci sopra il formaggio grattugiato. Collocare la casseruola sulla base del vassoio di ceramica. Premere il comando per i programmi automatici in base al peso sette volte. Premere Avvio. Dopo la cottura lasciare riposare per 2 minuti.

## 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 proviene 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: Non riesco a impostare un programma con sensore automatico e sul display appare il messaggio "CALDO". Perché?
- R: Se il forno è già stato utilizzato ed è troppo caldo affinché possa essere usato con un programma con

sensore automatico, sul display sarà visualizzato il messaggio "CALDO". Quando "CALDO" sparisce, si possono usare i programmi con sensore automatico. Se si è di fretta, cuocere il cibo manualmente selezionando la modalità e il tempo di cottura corretti.

- 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 clicchettii 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 forno interrompe la cottura come forno microonde e sul display viene visualizzato il codice 'H97' o 'H98'. Perché?
- R: Il display segnala un problema al sistema di generazione delle microonde. Si prega di contattare un Centro Assistenza autorizzato.
- D: La ventola continua a girare anche dopo la cottura. Perché?
- R: Quando si finisce di utilizzare il forno, è possibile che la ventola continui a girare per raffreddare i componenti elettrici. Questo è normale ed è possibile continuare a utilizzare il forno.

## Domande e risposte

D: È possibile controllare la temperatura preimpostata durante la cottura o durante il preriscaldamento in modalità Forno?

R: **Sì. Premere il pulsante Forno e la temperatura del forno verrà visualizzata sul display per 2 secondi.**

D: La lettera "D" appare nel display e il forno non cuoce. Perché?

R: **Il forno ha programmato il modo di cottura in dimostrazione. Questa modalità è stata con cepita per l'esposizione nei negozi dell'ap parecchio. Disattivare questa modalità pre mendo tre volte il pulsante Timer.**

D: Il sistema di suggerimento "Indicazione in lingua" non appare più sul mio display e vedo solamente dei numeri.

R: **Potrebbe essersi verificata un'interruzione dell'alimentazione elettrica e il sistema "Indicazione in lingua" è stato disabilitato. Sfilare la spina del forno e dopo pochi secondi rinfilarla. Quando appare 88:88, premere il tasto di avvio fino a quando apparirà la lingua desiderata. Quindi impostare l'ora. Fare riferimento alla pagina 16 IT.**

## 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 detergenti concentrati o abrasivi.  
**NON UTILIZZARE I PRODOTTI PER LA PULIZIA DEI FORNI DISPONIBILI IN COMMERCIO**
3. 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.
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 detergenti 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. Pulire regolarmente il fondo del forno. È sufficiente lavare la superficie inferiore interna con acqua calda e un detergente neutro, quindi asciugare con un panno asciutto.
8. Quando si usano le modalità di cottura FORNO, GRILL o PROGRAMMA COMBINATO, alcuni cibi produrranno inevitabilmente schizzi di grasso sulle pareti del forno. Se l'apparecchio non viene pulito di tanto in tanto, potrebbe emettere del fumo.
9. Non utilizzare pulitori a vapore.
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. 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.
12. Tenere sempre sgombre 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 e creando situazioni a rischio.

## Caratteristiche tecniche

Alimentazione: **230 V, 50 Hz**  
Consumo energetico: **Massimo: 2060 W**  
**Microonde; 1040 W**  
**Grill; 1040 W**  
Uscita: **Microonde; 1000 W (IEC-60705)**  
**Grill riscaldatore:**  
**Riscaldatore superiore 1000 W**  
**Riscaldatore inferiore 600 W**  
Dimensioni esterne:  
**483 mm (L) x 396 mm (P) x 310 mm (A)**  
Dimensioni della cavità del forno:  
**299 mm (L) x 350 mm (P) x 199 mm (A)**  
Peso senza imballaggio: **13.3 kg**  
Rumorosità: **60 dB**

**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  
Website:<http://panasonic.net>

© Panasonic Corporation 2013

F0003BG33EP  
IP0714-30115  
Printed in P.R.C.