

Panasonic®

Bedienungsanleitung
Mode d'emploi
Manuale di istruzioni

Mikrowellengerät mit Grill
Four à Micro-ondes-Gril
Forno a Microonde e Grill


NUR FÜR HAUSHALTSÜBLICHEN GEBRAUCH
À USAGE DOMESTIQUE UNIQUEMENT
PER USO DOMESTICO



NN-GD38HS

Model No.
NN-GD38HS

 **INVERTER**



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

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.



Grazie per aver acquistato questo apparecchio Panasonic.

Sommario

Istruzioni Sulla Sicurezza	2-6	Cottura Combinata	23
Smaltimento dei Rifiuti.....	7	Utilizzare la vaporiera Steam Plus (funzionamento manuale).....	24
Installazione e Connessione.....	8	Utilizzare la vaporiera Steam Plus	25
Posizionamento del Forno.....	8	Utilizzo del Timer	26
Importanti Istruzioni per l'uso.....	9-11	Cottura con Programmazione Multifase	27
Accessori del Forno.....	12	Programmi di Cottura Vapore Plus (Steam Plus)	28-30
Parti del Forno	13	Programmi di cottura combinata automatica.....	31-32
Pannello di Controllo	14	Scongelamento Turbo	33-34
Impostazione dell'orologio	15	Tabelle per il Riscaldamento e la Cottura.....	35-36
Blocco di sicurezza Bambini.....	15	Tabelle di Cottura con Vaporiera Steam Plus	37
Modalità di Cottura	16	Ricette	38-40
Cottura e scongelamento a microonde.....	17	Domande e Risposte.....	41
Istruzioni per lo scongelamento dei cibi....	18	Cura del Forno a Microonde.....	42
Tabelle di scongelamento	19	Caratteristiche Tecniche	43
Utilizzo della funzione Rapido 30 (Quick 30).....	20		
Utilizzo della funzione Aggiunta tempo (Add Time).....	21		
Cottura con il grill.....	22		

Istruzioni Sulla Sicurezza

- 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 dello sportello 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.

Istruzioni Sulla Sicurezza

- Avvertenze! Non posizionare questo forno vicino ad una cucina a gas o elettrica.
- 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 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.
- Il forno è progettato per essere utilizzato esclusivamente su un piano di lavoro. Non deve essere incorporato o incassato in altri elementi.

Per un uso su ripiano:

- Il forno deve essere sistemato su una superficie stabile e piana, a più di 85 cm da terra. Per un funzionamento corretto, assicurarsi che il forno possa disporre di una sufficiente circolazione dell'aria. 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.

Istruzioni Sulla Sicurezza

- 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.
- Questo forno è destinato a un uso esclusivamente domestico.
- 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.
- 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 detersivi concentrati o abrasivi.

Istruzioni Sulla Sicurezza

- **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 combinata. Tenere i bambini lontano dal forno.
- 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 lo sportello d'apertura, si scaldano durante la cottura a in modalità **combinata** o con **grill**. Fate attenzione quando aprite o chiudete lo sportello del forno e quando inserite o 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.

Istruzioni Sulla Sicurezza

- Il forno è dotato di due elementi riscaldanti grill situati nella parte alta del forno e di due elementi riscaldanti situati sulla base del forno. Dopo l'uso delle funzioni di cottura con grill, forno, vapore, Panacrunch e combinata, le superfici interne del forno raggiungono temperature elevate. Prestare attenzione onde evitare di toccare gli elementi di riscaldamento situati all'interno del forno.
- Questo forno combinato è indicato esclusivamente per il riscaldamento di alimenti e bevande. Prestare attenzione nel riscaldamento di alimenti a basso contenuto di umidità come prodotti a base di pane, cioccolato, biscotti e prodotti da forno. Se cotti troppo a lungo possono bruciarsi, asciugarsi o prendere fuoco facilmente. Non consigliamo di riscaldare alimenti a basso contenuto di umidità come popcorn. L'essiccazione di alimenti, giornali o tessuto, compreso il riscaldamento di cuscini imbottiti, pantofole, spugne, panni umidi, borse per i cereali, borse dell'acqua calda o simili, possono causare rischio di lesioni o incendio.
- 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.
- La lampadina del forno deve essere sostituita da un tecnico di un Centro Assistenza formato dal produttore. Non tentare di staccare l'alloggiamento esterno dal resto del forno.
- **Attenzione!** Per evitare pericoli causati da un involontario azzeramento del limitatore di temperatura, l'apparecchio non può essere alimentato da un dispositivo di commutazione esterno, quale ad esempio un timer, né può essere collegato a un circuito elettrico regolarmente attivato e disattivato da un dispositivo.

Smaltimento dei Rifiuti



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.

Installazione e Connessione

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

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.



Importante!

Per la sicurezza personale questo elettrodomestico necessita di una corretta messa a terra.

Avvertenze su voltaggio e alimentazione

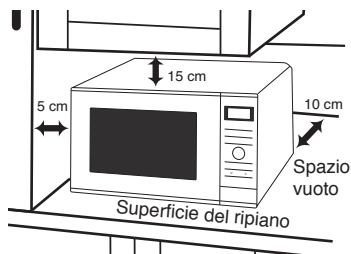
Il voltaggio usato deve essere quello specificato sul forno. L'uso di un voltaggio più alto di quello indicato è pericoloso e può causare incendi o altri tipi di danni.

Posizionamento 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 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.



Importanti Istruzioni per l'uso

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. Nei periodi di inattività, non conservare nel forno oggetti per evitare problemi in caso di azionamento accidentale dell'apparecchio.
3. Le funzioni di cottura a **microonde** o **combinata non devono essere utilizzate con il forno vuoto** per evitare di danneggiare l'elettrodomestico.
4. Prima di usare il forno, accertarsi che gli utensili siano adatti per la cottura a microonde.
5. Questo forno combinato è indicato esclusivamente per il riscaldamento di alimenti e bevande. Prestare attenzione nel riscaldamento di alimenti a basso contenuto di umidità come prodotti a base di pane, cioccolato, biscotti e prodotti da forno. Se cotti troppo a lungo possono bruciarsi, asciugarsi o prendere fuoco facilmente. Non consigliamo di riscaldare alimenti a basso contenuto di umidità come popcorn o poppadom. L'essiccazione di alimenti, giornali o tessuto, compreso il riscaldamento di cuscinetti imbottiti, pantofole, spugne, panni umidi, borse per i cereali, borse dell'acqua calda o simili, possono causare rischio di lesioni, ignizione o incendio.
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.

Operazione di riscaldamento

1. Prima di utilizzare la modalità combinata o grill per la prima volta, azionare l'apparecchio senza inserire alcuna pietanza né accessorio (incluso il piatto girevole in vetro e il supporto circolare del piatto girevole) e impostare su grill 1 per 5 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.



Attenzione! Superfici molto calde

Tutte le superfici interne del forno saranno calde.

2. Le superfici esterne del forno, inclusa la ventola di raffreddamento ed lo sportello d'apertura, si scaldano durante la cottura a in modalità combinata o con grill. Fate attenzione quando aprite o chiudete lo sportello del forno e quando inserite od estraete il cibo o gli accessori.
3. Il forno è dotato di due elementi riscaldanti grill situati nella parte alta del forno e di due elementi riscaldanti situati sulla base del forno.



Attenzione!

Dopo l'uso delle funzioni di cottura a grill e combinata, le superfici interne del forno raggiungono temperature elevate. Prestare attenzione onde evitare di toccare gli elementi di riscaldamento situati all'interno del forno.

4. Le parti accessibili possono raggiungere temperature elevate nelle modalità di cottura a grill e combinata. I bambini di età inferiore agli 8 anni devono stare lontani dal forno. Viste le alte temperature generate, i bambini devono utilizzare il forno solo con la supervisione di un adulto.



Attenzione! Superfici molto calde

Dopo aver cucinato con queste modalità, gli accessori del forno saranno molto caldi.

Importanti Istruzioni per l'uso

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.

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 pó.



Importante!

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 lo sportello, spegnete il forno e togliete la spina dalla presa.

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.

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.

Importanti Istruzioni per l'uso

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 lo sportello 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.

Funzionamento del motore della ventola

Dopo l'uso del forno, il motore della ventola può continuare a girare per qualche minuto per raffreddare i componenti elettrici. Questo è perfettamente normale ed è possibile sfornare la pietanza quando la ventola è ancora in funzione. Durante questo periodo di tempo è possibile continuare a utilizzare il forno.

Accessori 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.
5. 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.
6. Non cuocere il cibo direttamente sul vassoio di vetro.

Anello Rotante

1. 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.
2. L'anello rotante deve essere sempre usato insieme al vassoio di vetro.

Griglia di Metallo

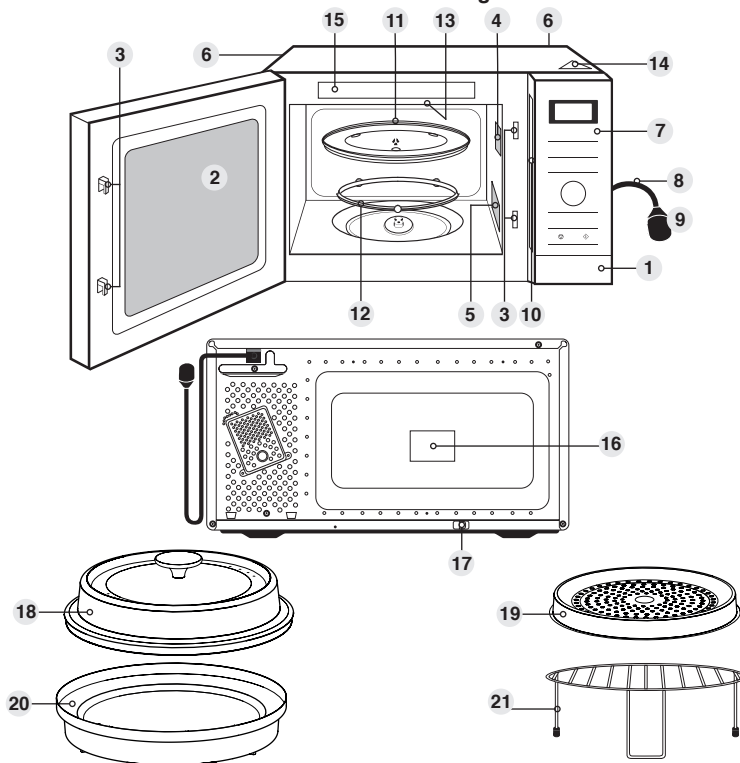
1. Usare la griglia di metallo per facilitare la doratura di piccole porzioni ed ottenere una buona circolazione del calore.
2. Non mettere nessun contenitore metallico direttamente a contatto con la griglia di metallo quando si usa la funzione **combinata** con le **microonde**.
3. Non usare la griglia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

Cottura con Vaporiera Steam Plus

1. La Vaporiera Steam Plus per cotture a vapore e non solo è appositamente progettata per questo forno. Il coperchio è in acciaio inossidabile mentre il contenitore per cotture croccanti è in alluminio. Sebbene siano in metallo, sia il coperchio che la base della vaporiera, da utilizzare da sola per cotture croccanti, possono essere utilizzati in sicurezza se collocati al centro del vassoio in vetro. Non utilizzare la Vaporiera Steam Plus in altri forni a microonde né in forni convenzionali.
2. Per utilizzare gli accessori per la cottura al Vapore Plus, il contenitore per cotture croccanti, il vassoio per cottura al vapore e il coperchio vanno utilizzati insieme (pagina 24).
3. Il vassoio forato per la cottura al vapore va posizionato all'interno della base della vaporiera, solitamente da utilizzare per tutte le cotture croccanti. Chiudere con l'apposito coperto. L'alimento va collocato sul vassoio forato per cottura al vapore. Il vassoio forato per cottura al vapore deve essere utilizzato sempre insieme al contenitore per cotture croccanti (base della vaporiera Steam Plus) e al coperchio.
4. Prima di utilizzare la funzione Vapore Plus (Steam Plus), aggiungere sempre 150 ml di acqua del rubinetto nel contenitore per cotture croccanti.
5. Gli accessori per la cottura con programma Vapore Plus (Steam Plus) possono essere utilizzati esclusivamente nella modalità microonde. Quando si utilizza il contenitore per cotture croccanti (base della vaporiera Steam Plus) da solo, come ad esempio per una cottura grill croccante, può essere utilizzato in modalità grill o combinata.
6. Il contenitore per le cotture croccanti (base della vaporiera Steam Plus) e il coperchio possono essere utilizzati insieme (senza il vassoio forato per cottura al vapore) per friggere o stufare/bollire.
7. Quando si utilizza il contenitore per cotture croccanti (base della vaporiera Steam Plus) appoggiarlo sempre sul vassoio di vetro. Non utilizzare il contenitore unitamente alla griglia di metallo.
8. Utilizzare sempre guanti da forno quando si maneggiano gli accessori. Dopo l'uso, il coperchio potrebbe essere molto caldo. Fare attenzione quando si apre il coperchio.
9. Prima di cuocere un alimento, accertarsi che tutta la confezione sia stata rimossa.
10. Non avvicinare il volto mentre si apre il coperchio la Vaporiera Steam Plus. Prestare attenzione all'apertura del coperchio, in quanto il vapore può causare lesioni. Il coperchio deve essere utilizzato sempre assieme al contenitore per cotture croccanti e al vassoio forato per cottura al vapore.
11. La guarnizione rossa in silicone potrebbe spostarsi. Riposizionarla correttamente prima dell'uso.
12. Seguire sempre le istruzioni per l'utilizzo della Vaporiera Steam Plus. In caso contrario, può insorgere il rischio di lesioni o danni al forno.

Parti del Forno

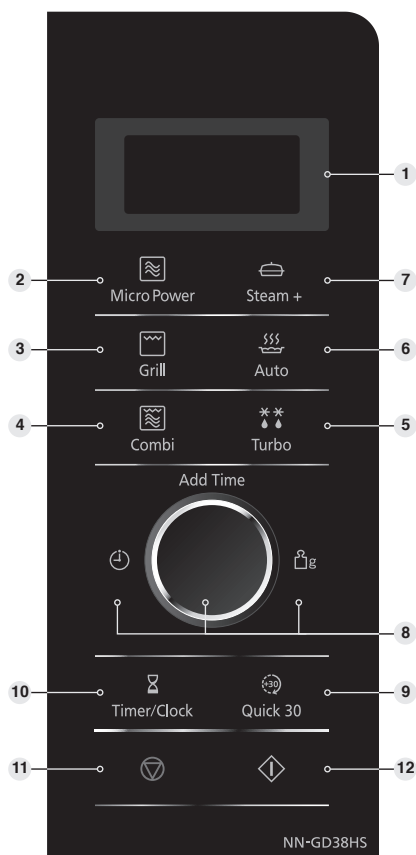
- 1. Pulsante di apertura della porta**
Per aprire la porta, premere il pulsante. L'apertura della porta durante la cottura provoca un'interruzione momentanea della cottura stessa, ma non la cancellazione delle impostazioni selezionate in precedenza. La cottura riprende non appena viene richiusa la porta 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. Rivestimento guida d'onda (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. Collocare qui l'etichetta del menu programma automatico fornita.**
- 16. Etichetta di avvertenze**
- 17. Distanziatore (non amovibile)**
Il distanziatore assicura che venga lasciato uno spazio sufficiente tra il retro del forno e la parete di contatto, al fine di garantire un'adeguata ventilazione dello stesso.
- 18. Coperchio**
- 19. Vassoio forato per cottura al vapore**
- 20. Contenitore per cotture croccanti**
- 21. Griglia di metallo**



Nota

1. Questa figura é solo di riferimento.
2. Il vassoio di vetro, la griglia in metallo, il coperchio, il vassoio per cottura al vapore e il contenitore per cotture croccanti son accessori sono gli unici accessori del presente forno. Tutti gli altri utensili menzionati all'interno del presente manuale devono essere acquistati a parte.

Pannello di Controllo



1. Finestrella del display
2. Livelli di potenza microonde (pagina 17)
3. Pulsante del grill (pagina 22)
4. Pulsante di cottura combinata (pagina 23)
5. Scongelamento turbo (pagina 33-34)
6. Pulsante programmi di cottura automatica (pagina 31-32)
7. Pulsante programmi di cottura con Vaporiera Steam Plus (pagina 28-30)
8. Manopola
9. Pulsante Rapido 30 (Quick 30) (pagina 20)
10. Pulsante Timer/Orologio (pagina 15, 26)
11. 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.

12. Pulsante avvio

Premere Avvio per mettere in funzione il forno. Se, durante la cottura, lo sportello viene aperto o si preme una volta il pulsante Arresto/Annullamento, premere nuovamente il pulsante Avvio per continuare con la cottura.

Il forno è fornito di una funzione di risparmio energetico.

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.



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.



Nota

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

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.

Impostazione dell'orologio

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



Premere Timer/Orologio due volte

I due punti cominciano a lampeggiare.

Girare la manopola

Inserire l'ora ruotando la manopola. L'ora viene visualizzata nel display e i due punti cominciano a lampeggiare.

Premere Timer/Orologio

I due punti smettono di lampeggiare e l'ora è così impostata.

Italiano



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 di sicurezza 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. Il tempo effettivo non andrà perduto. Sullo schermo compare un'icona a forma di chiave. ➡

Per cancellare:



Premere il pulsante arresto / cancella tre volte.

L'ora riappare nel display.

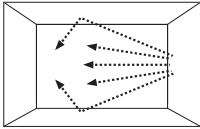
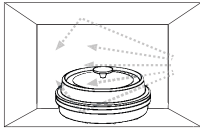
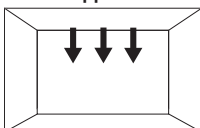
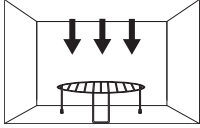
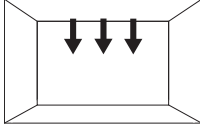
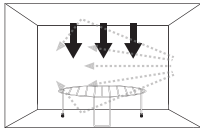
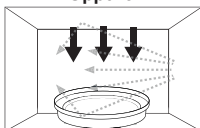
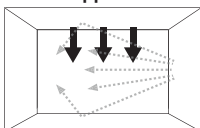


Nota

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

Modalità di Cottura

Negli schemi riportati di seguito vengono forniti alcuni esempi di utilizzo degli accessori. Le soluzioni possono variare in base alla ricetta/allimento.

Modalità di cottura Utilizzo	Da utilizzare	Accessori	Contenitori
<p>Microonde</p> 	<ul style="list-style-type: none"> • Scongelamento • Riscaldamento • Fusione: burro, cioccolato, formaggio. • Cottura di pesce, verdura, frutta, uova. • Preparazione di composte, marmellate, salse, creme, prodotti da forno, caramello, carne, pesce. • Cottura di dolci senza doratura. 	-	<p>Utilizzare piatti, pirofile o terrine in Pyrex® indicati per microonde, collocandoli direttamente sul vassoio in vetro.</p> <p>No metallo.</p>
<p>Oppure</p> <p>Vapore Plus (Steam Plus)</p> 	<ul style="list-style-type: none"> • Cottura al vapore di pesce, verdure, patate e pollo. 	Vaporiera steam plus per cotture croccanti o al vapore e coperchio.	-
<p>Oppure</p> 	<ul style="list-style-type: none"> • Cuocere filetti di pesce, pollo e burgers. • Cotture lente come risotti, stufati di carne o verdure, frutti di mare. 	Piatto per cotture croccanti e coperchio.	-
<p>Grill</p> 	<ul style="list-style-type: none"> • Cottura alla griglia di fettine sottili di carne o pesce. • Grigliatura. 	Griglia	-
<p>Oppure</p> 	<ul style="list-style-type: none"> • Dorare, gratinare piatti gratin oppure torte di meringa. 	-	<p>Recipienti per microonde e resistenti al calore, appoggiati direttamente sul vassoio in vetro.</p>
<p>Cottura combinata</p> 	<ul style="list-style-type: none"> • Arrostire bistecche e pezzetti di pollo. 	Griglia	No metallo.
<p>Oppure</p> 	<ul style="list-style-type: none"> • Dorare e gratinare pizza, quiche o alimenti a base di patate. 	Contenitore per cotture croccanti.	No metallo.
<p>Oppure</p> 	<ul style="list-style-type: none"> • Cottura di lasagne, carne, patate o gratin di verdure. • Cucinare in forno dolci o tortini dorati in superficie. 	-	<p>Recipienti per microonde e resistenti al calore, appoggiati direttamente sul vassoio in vetro.</p> <p>No metallo.</p>

Cottura e scongelamento a microonde

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

Premere	Potenza Livello	Wattaggio
1 Pressione	Elevato	1000 W
2 Pressioni	Scongelamento	270 W
3 Pressioni	Media	600 W
4 Pressioni	Bassa	440 W
5 Pressioni	Cottura lenta	300 W
6 Pressioni	Riscaldamento	100 W



Premere Micro Power

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



Impostare il tempo di cottura con la manopola.

(Il livello di potenza 1000 W può essere programmato per 30 minuti. Il forno può essere programmato per 90 minuti ai livelli di potenza.)

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 1000 W 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 27.
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 26.
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.
4. **Non utilizzare** contenitori in metallo per la cottura in modalità microonde.

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 braciole 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 30 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 (3)	1 pz 85 g	1000 W 20-30 sec	Lasciar riposare per 5 min
Grandi brioches (3)	1 pz 400 g	Combi 2; 3 min 30 sec	Lasciar riposare per 5 min
Formaggio (camembert) (3)	1 pz 250 g	270 W 7 min 30 sec	Lasciar riposare per minimo 1 ora
Formaggio (feta) (3)	1 pz 200 g	270 W 7-8 min	Lasciar riposare per minimo 20 min
Formaggio a focchi (3)	1 pz 250 g	270 W 8-10 min	Lasciar riposare per 10 min
Croissant - piccole brioches (1, 4)	2 pz 100 g	Combi 2; 1 min e 2 min Grill 1	Lasciar riposare per 1 min
Panini con l'uvetta (1, 4)	1 pz 120 g	Combi 2; 1 min 30 sec e 3 min Grill 1	Lasciar riposare per 1 min
Filetti sottili di pesce (2, 3)	4 pz 500 g	270 W 10 - 15 min	Lasciar riposare per 15 min
Filetti spessi di pesce (2, 3)	1 pz 380 g	270 W 12-14 min	
Tranci di pesce con lisca (2, 3)	1 pz 450 g	270 W 10-12 min	
Lamponi (1)	200 g	270 W 6-8 min	Lasciar riposare per 15 min
Prugne e albicocche (1)	300 g	270 W 11-13 min	Lasciar riposare per 15 min
	700 g	270 W 20-22 min	
Hamburger (2, 3)	1 pz 100 g	270 W 6-7 min	Lasciar riposare per 10 min
	2 pz 200 g	270 W 10-12 min	
Pasta frolla (1, 3)	1 panino 375 g	270 W 4-5 min	Tempo di attesa nel frigorifero. 20 min
Pasta brisé (1, 3)	1 panino 500 g	270 W 4-5 min	
Pasta per pizza (1, 3)	1 palla 240 g	270 W 4 min 30 sec	Lasciar riposare per 10 min
Piccoli gamberetti (2)	200 g	270 W 7-9 min	Romperne il ghiaccio e scolare diverse volte. Lasciar riposare per 10 min.
	450 g	270 W 10-12 min	
Grandi scampi (2)	300 g	270 W 15 min	
Prosciutto cotto, magro (2)	4 fette 200 g	270 W 5-6 min	Lasciar riposare per 5 min
Salame (sottile) (2)	12 fette 250 g	270 W 8-9 min	
Desserts			
Foresta nera (1)	1 pz 600 g	270 W 10-15 min	Lasciar riposare per 15 min
Cioccolato fondente (1)	1 pz 450 g	440 W 3 min	Lasciar riposare per 10 min
Ciambella (1, 4)	1 pz 50 g	Combi 2; 1 min 20 sec	Riposo 3 min in forno
	2 pz 100 g	Combi 2; 1 min 30 sec	
Wafer (1, 4)	1 pz 20 g	Combi 2; 50 - 60 sec	Aggiungere 1 min grill per più freschezza
	2 pz 40 g	Combi 2; 1 min 30 sec	
Tartine alla frutta (lampone) (3)	470 g	270 W 8-10 min	Lasciar riposare per 10 min

(1) Girare o mescolare a metà del tempo. (2) Girare o separare più volte durante lo scongelamento. (3) rimuovere la confezione e porre su un piatto resistente al calore. (4) Mettere sulla griglia, se necessario, in un piatto resistente al calore.

Utilizzo della funzione Rapido 30 (Quick 30)

Questa funzione consente di impostare il tempo di cottura in base ad intervalli di tempo consecutivi di 30 secondi ciascuno.



Premere la funzione **Rapido 30** per impostare il tempo di cottura desiderato (fino a 5 minuti). Ogni volta che si preme il pulsante si aggiunge un intervallo di 30 secondi. Sul display appare il tempo impostato. Il livello di potenza viene impostato a 1000 W.

Premere il pulsante avvio. Inizia il programma di cottura e sul display appare il conto alla rovescia del tempo rimanente. Al termine della cottura, saranno emessi cinque segnali acustici

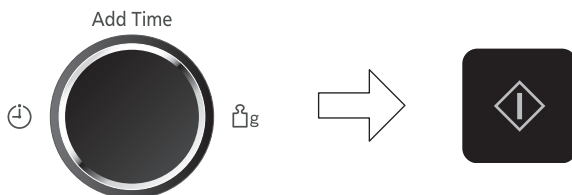


Nota

1. Qualora lo si desidera, è possibile impostare una potenza diversa. Impostare il livello di potenza desiderato prima di premere il pulsante **Rapido 30**.
2. L'impostazione del tempo mediante la funzione **Rapido 30** non consente il successivo utilizzo della manopola.
3. Questa funzione non sarà disponibile per un minuto dal termine della cottura in modalità manuale.

Utilizzo della funzione Aggiunta tempo (Add Time)

Questa funzione consente di prolungare il tempo di cottura una volta esaurito il tempo impostato per la cottura precedente.



Dopo la cottura, girare la manopola per selezionare la funzione Aggiunta tempo.

Tempo di cottura massimo:
Microonde: 1000 W fino a 30 minuti; altre potenze fino a 90 minuti; Grill, Combinata: 90 minuti.

Premere il pulsante avvio.

Il tempo sarà incrementato.
Sul display appare il conto alla rovescia del tempo rimanente.



Nota

1. Questa funzione è disponibile esclusivamente per le funzioni Micro Power, Grill e Combinata, mentre non è disponibile per i programmi Automatici.
2. Non è possibile utilizzare la funzione Aggiunta tempo per un minuto dal termine della cottura.
3. La funzione Aggiunta tempo può essere utilizzata dopo una cottura con programmazione multifase.
4. Viene mantenuto il livello di potenza della fase di cottura precedente. Questa funzione non è disponibile quando l'ultima fase della sessione di cottura precedente consisteva in un tempo di riposo.

Cottura con il grill

Il sistema grill sul forno consente una cottura veloce ed efficiente di una vasta varietà di alimenti, es. costolette, salsicce, bistecche, toast, ecc.. Si possono selezionare tre diverse impostazioni del grill. Durante il funzionamento del forno il piatto girevole in vetro deve sempre trovarsi in posizione corretta.



Premere il pulsante del grill, per selezionare i seguenti livelli di potenza. Si accende l'indicatore del grill e sul display viene visualizzato il livello del grill (1, 2 o 3).

Impostare il tempo
Selezionare il tempo di cottura ruotando la manopola. Fino a 90 minuti.

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

Premere	Potenza Livello	Wattaggio
1 Pressione	Grill 1 (Alta)	1000 W
2 Pressioni	Grill 2 (Media)	850 W
3 Pressioni	Grill 3 (Bassa)	700 W

Regolare il tempo di cottura durante la cottura

Se necessario, è possibile modificare il tempo durante la cottura. Per aumentare o diminuire il tempo di cottura, ruotare la manopola. Il tempo può essere aumentato/diminuito con incrementi di 1 minuto, fino a 10 minuti. L'azzeramento della manopola causa l'interruzione della cottura.

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 cessario 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

Questa modalità combinata è indicata per alimenti che vengono in genere grigliati e per scaldare piccoli spuntini salati. Durante la cottura il grill diventerà incandescente a tratti; ciò è normale.



Selezionare la modalità 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

Selezionare il tempo di cottura ruotando la manopola. Fino a 90 minuti.

Premere il pulsante avvio.

Sul display viene visualizzato il tempo di cottura residuo.

Premere	Potenza Livello	Wattaggio	Grill
1 Pressione	Combi 1	440 W	Alta
2 Pressioni	Combi 2	300 W	Alta
3 Pressioni	Combi 3	300 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.

Regolare il tempo di cottura durante la cottura

Se necessario, è possibile modificare il tempo durante la cottura. Per aumentare o diminuire il tempo di cottura, ruotare la manopola. Il tempo può essere aumentato/diminuito con incrementi di 1 minuto, fino a 10 minuti. L'azzeramento della manopola causa l'interruzione della cottura.



Nota


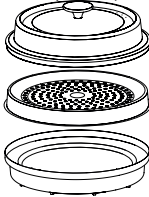
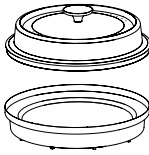
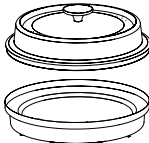
- La griglia è stata creata per essere utilizzata nella cottura combinata e con il grill. Non utilizzare altri accessori metallici ad eccezione di quelli in dotazione con il forno. Per raccogliere il grasso di cottura, utilizzare sempre un piatto resistente alle alte temperature.
- Utilizzare la griglia solo come indicato. **Non** utilizzare la griglia con meno di 200 g 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.
- Non coprire mai i cibi durante la cottura combinata.
- Non** preriscaldare il grill per la cottura combinata.
- 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.
- 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.
- 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.
- 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. 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.

Utilizzare la vaporiera Steam Plus (funzionamento manuale)

Funzione	Accessori	Da utilizzare concetto	Istruzioni
Cottura grill croccante	<p>Contenitore per cotture croccanti (base della Vaporiera Steam Plus)</p> 	<p>Alcuni alimenti cotti con modalità microonde possono avere una consistenza morbida e una crosta molle. L'accessorio contenitore per cotture croccanti permette invece di dorare e rendere croccanti pizze, quiche, torte e panature, proprio come il forno tradizionale. Il contenitore per cotture croccanti può essere utilizzato in tre modi: scaldando il contenitore mediante l'assorbimento da parte dello stesso delle microonde, scaldando gli alimenti che assorbiranno direttamente le microonde e riscaldando gli alimenti attraverso l'azione del grill. La base del contenitore per cotture croccanti assorbe le microonde e le trasforma in calore. Il calore viene quindi condotto attraverso la teglia all'alimento. L'effetto riscaldante è potenziato dalla superficie antiaderente della teglia.</p>	<p>Per risultati ottimali, preriscaldare il contenitore per cotture croccanti prima di utilizzarlo. Posizionare il contenitore direttamente sul vassoio in vetro e preriscaldare al microonde a 1000 W per tre minuti. Per una doratura ideale, spennellare un po' d'olio sull'accessorio prima di preriscaldarlo, quando si cuociono alimenti come salsicce o cordon bleu. Rimuovere il contenitore per cotture croccanti dal forno e posizionare l'alimento nel contenitore stesso. Dopo la cottura utilizzare i guanti da forno in quanto il contenitore sarà molto caldo. Per risultati ottimali, è importante che l'alimento venga posizionato nel contenitore per cotture croccanti subito dopo averlo preriscaldato. Non è la durata della cottura a determinare la qualità del risultato. Consultare le tabelle sulla cottura a pagina 37.</p>
Vapore	<p>Contenitore per cottura al Vapore Plus (Contenitore per cotture croccanti vassoio forato per cottura al vapore e coperchio)</p> 	<p>Gli accessori Vapore Plus sono indicati per cuocere al vapore verdure, patate, filetti di pesce, pesce intero e filetti di pollo. La base del contenitore per cotture croccanti assorbe le microonde che ne riscaldano l'acqua posta all'interno, creando così il vapore che va a cuocere gli alimenti.</p>	<p>Versare 150 ml di acqua del rubinetto nel contenitore per cotture croccanti e posizionarvi il vassoio forato per cottura al vapore all'interno. Collocare gli alimenti direttamente sul vassoio per cottura al vapore. Coprire con il coperchio e appoggiare direttamente sul vassoio in vetro. Consultare le tabelle sulla cottura a pagina 37.</p>
Cotture succulente e frittura	<p>Contenitore per cotture croccanti e coperchio</p> 	<p>Il contenitore per cotture croccanti va utilizzato unitamente al coperchio. E' indicato per alimenti come filetti di pesce, pezzi di pollo, hamburger, che vanno collocati direttamente sul contenitore per cotture croccanti. Gli alimenti si cucinano grazie al calore che si genera nella base del contenitore. La parte dell'alimento che poggia sul contenitore risulterà dorata e croccante.</p>	<p>Posizionare gli alimenti direttamente sul contenitore per cotture croccanti, coprire con il coperchio e appoggiare sul vassoio in vetro. Non è necessario preriscaldare il contenitore. Se necessario, girare o sistemare gli alimenti durante la cottura. Consultare le tabelle sulla cottura a pagina 37.</p>
Cottura lenta	<p>Contenitore per cotture croccanti e coperchio</p> 	<p>Il contenitore per cotture croccanti va utilizzato unitamente al coperchio. E' indicato per stufare o preparare risotti, piatti di pesce, carne o stufati di verdure o zuppe. Gli alimenti si cucinano grazie al calore che si genera nella base del contenitore.</p>	<p>Posizionare gli alimenti direttamente nel contenitore per cotture croccanti, coprire con il coperchio e appoggiare sul vassoio in vetro. Non è necessario preriscaldare il contenitore. Se necessario, mescolare durante la cottura. Consultare le ricette a pagina 38.</p>

Utilizzare la vaporiera Steam Plus

Cura della vaporiera Steam Plus

1. Non tagliare mai tranci di pizza, quiche o qualsiasi altro alimento direttamente sul contenitore per cotture croccanti, in quanto questo ne danneggerebbe la superficie antiaderente.
2. Dopo l'utilizzo, lavare gli accessori della Vaporiera Steam Plus con acqua calda e detersivo, quindi risciacquare con acqua calda. Non utilizzare detersivi abrasivi o pagliette onde evitare di danneggiare la superficie del contenitore per cotture croccanti.
3. Gli accessori della vaporiera Steam Plus possono essere lavati in lavastoviglie.



Nota

1. Per la modalità grill croccante, non preriscaldare il contenitore per cotture croccanti per più di 5 minuti.
2. Disporre sempre il contenitore per cotture croccanti al centro del vassoio in vetro e assicurarsi che non tocchi le pareti della cavità del forno. La non osservanza di questa avvertenza può provocare scintille e il conseguente danneggiamento della cavità.
3. Quando si utilizza il contenitore per cotture croccanti appoggiarlo sempre sul vassoio di vetro. Non utilizzare il contenitore unitamente alla griglia di metallo.
4. **Utilizzare sempre guanti da forno quando si maneggiano gli accessori.**
5. Prima di cuocere un alimento, accertarsi che tutta la confezione sia stata rimossa.
6. Non collocare materiali sensibili al calore sul contenitore per cotture croccanti caldo perché potrebbero bruciarsi.
7. Non utilizzare la vaporiera Steam Plus in altri forni a microonde né in forni convenzionali.
8. Non utilizzare il vassoio forato per cottura al vapore e il coperchio da soli.
9. Per ottenere risultati ottimali nell'utilizzo della funzione grill croccante, utilizzare il contenitore per cotture croccanti unitamente al microonde. Per preriscaldare il contenitore per cotture croccanti è possibile utilizzare solo la modalità Microonde (potenza 1000 W).



Attenzione!

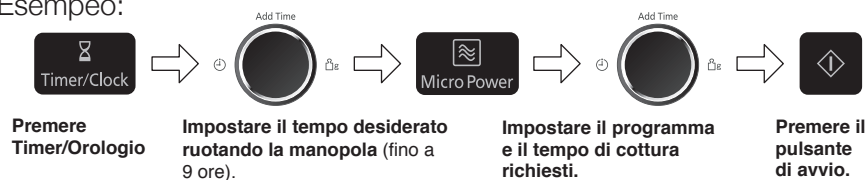
Utilizzare sempre il coperchio quando si scelgono le funzioni cottura al vapore, cottura succulenta o cottura lenta. Non avvicinare il volto mentre si apre il coperchio dell'accessorio dopo la cottura in quanto potrebbe causare lesioni.

Utilizzo del Timer

Cottura con avvio ritardato

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

Esempio:



Nota

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

Esempio:

Avvio ritardato: 1 ora 1000 W potenza: 10 min. 300 W potenza: 20 min.

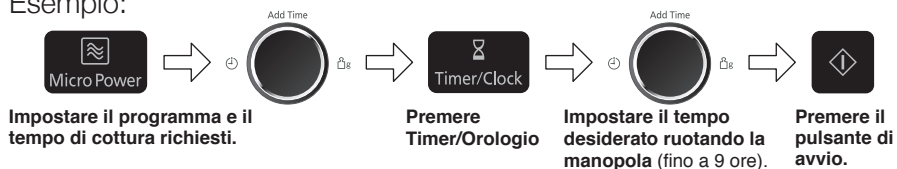


2. Se il tempo di riposo programmato è superiore a un'ora, viene conteggiato in minuti. Se è inferiore a un'ora, invece, viene conteggiato in secondi.
3. L'avvio ritardato non può essere programmato prima dei programmi automatici.
4. Se si apre lo sportello del forno durante l'intervallo di tempo impostato, il conto alla rovescia del tempo di cottura visualizzato sul display continuerà.

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.

Esempio:



Nota

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

Esempio:

1000 W potenza: 4 min. Tempo di attesa: 5 min. 1000 W potenza: 2 min.

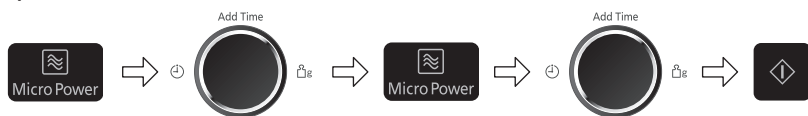


2. Se si apre lo sportello del forno durante l'intervallo di attesa o mentre è in funzione il timer a minuti, il tempo di cottura visualizzato nella finestra del display continuerà a essere conteggiato.
3. Questa funzione può essere usata anche come un timer a minuti. In tal caso, premere Timer, impostare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

Cottura con Programmazione Multifase

Cottura a 2 o 3 fasi

Esempio:



Premere Micro Power

Selezionare il livello di potenza desiderato.

Impostare il tempo di cottura con la manopola.

Premere Micro Power

Selezionare il livello di potenza desiderato.

Impostare il tempo di cottura con la manopola.

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 1000 W per 3 minuti.



Premere due volte Micro Power per selezionare la potenza di 270 W.

Impostare il tempo di cottura a 2 minuti con la manopola.

Premere Micro Power per selezionare la potenza 1000 W.

Impostare il tempo di cottura a 3 minuti con la manopola.

Premere il pulsante di avvio

Esempio: cucinare alla griglia 3 alla potenza per 4 minuti e cuocere il cibo alla potenza 440 W per 5 minuti.



Premere 3 volte Potenza Grill 3 per selezionare il livello Grill 3.

Impostare il tempo di cottura a 4 minuti con la manopola.

Premere Micro Power per selezionare la potenza 440 W.

Impostare il tempo di cottura a 5 minuti con la manopola.

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 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 Arresto/Annullamento si annulla il programma selezionato.
4. I programmi automatici non possono essere utilizzati per la cottura con programmazione multifase.

Programmi di Cottura Vapore Plus (Steam Plus)

Questa funzione consente cucinare o riscaldare gli alimenti in base al loro peso. Il peso va indicato in grammi.



Selezionare la categoria desiderata e posizionare gli alimenti direttamente nel contenitore per cotture croccanti, sul vassoio in vetro.

Premere il pulsante avvio per preriscaldare il contenitore per cotture croccanti.







Dopo aver preriscaldato si udirà un segnale acustico. Posizionare alimenti nel contenitore per cotture croccanti e impostare il 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.

Premere il pulsante avvio.



Nota

- È possibile utilizzare i Programmi di Cottura al Vapore Plus in base al peso solo per gli alimenti descritti.
- Cucinare solo alimenti che rientrano negli intervalli di peso descritti.
- Pesare sempre gli alimenti al posto di fare affidamento sulle informazioni della confezione.
- Utilizzare l'accessorio contenitore per cotture croccanti solo come indicato qui di seguito.
- Non coprire gli alimenti quando si selezionano i programmi Vapore Plus, pizza surgelata, prodotti a base di patate surgelate e quiche refrigerate, in quanto così facendo la superficie non si dorerà.
- 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.
- Per consentire il verificarsi di alcune variazioni negli alimenti, verificare che il cibo sia completamente cotto e caldo fumante prima di servirlo.

Programma	Peso	Istruzioni	Istruzioni
1. Pizza surgelata  1 Pressione	120 g - 440 g		Riscaldamento e doratura della superficie delle pizze surgelate precotte, bruschette e baguette al formaggio. Premere Steam Plus una volta. Rimuovere completamente la confezione e posizionare la pizza sul contenitore per cotture croccanti preriscaldato. Alla fine della cottura trasferire la pizza su una griglia di raffreddamento. Questo programma non è indicato per pizze alte, pizze con crosta o pizze molto sottili.
2. Alimenti congelati a base di patate  2 Pressioni	200 g - 500 g		Riscaldamento, gratinatura e doratura di patate surgelate. Premere Steam Plus due volte. Dopo aver preriscaldato il contenitore per cotture croccanti, disporre gli alimenti a base di patate sul contenitore. Per risultati ottimali, cuocere a strati singoli e girare all'emissione del segnale acustico.
3. Quiche refrigerata  3 Pressioni	150 g - 400 g		Riscaldare quiche fresche precotte. Premere Steam Plus tre volte. Rimuovere completamente la confezione e posizionare la quiche nel contenitore per cotture croccanti. 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. Questo programma non è indicato per torte salate a doppia crosta o quiche a farcitura spessa o quiche senza pasta.

Programmi di Cottura Vapore Plus (Steam Plus)

Questa funzione consente cucinare o riscaldare gli alimenti in base al loro peso. Il peso va indicato in grammi.



Selezionare la categoria desiderata

Gli indicatori luminosi relativi al programma Steam Plus e alla funzione di cottura, così come il numero del programma, appaiono sul display.

Impostare il peso

Impostare il peso degli alimenti usando la manopola. 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.

Premere il pulsante avvio.


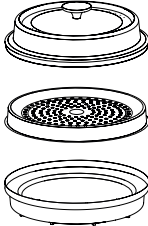

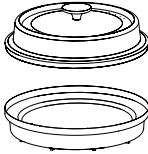

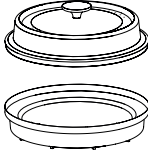


Nota

1. È possibile utilizzare i Programmi di Cottura al Vapore Plus 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 29-30.
5. 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.
6. Per consentire il verificarsi di alcune variazioni negli alimenti, verificare che il cibo sia completamente cotto e caldo fumante prima di servirlo.

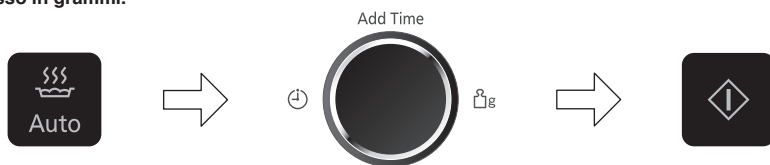
Programma	Peso	Istruzioni	Istruzioni
4. Vapore Filetti di pesce 4 Pressioni	200 g - 500 g		Per cuocere filetti di pesce fresco, ad es. salmone o merluzzo. Versare 150 ml di acqua del rubinetto nel contenitore per cotture croccanti. Posizionare i filetti di pesce sul vassoio forato. Coprire con il coperchio e appoggiare sul vassoio in vetro. Premere Steam Plus quattro volte. Impostare il peso dei filetti di pesce fresco. Premere Avvio.
5. Vapore Petti di pollo 5 Pressioni	200 g - 800 g		Per cucinare petti di pollo freschi. Ogni petto di pollo dovrebbe pesare tra 100 g e 250 g. Versare 150 ml di acqua del rubinetto nel contenitore per cotture croccanti. Posizionare i petti di pollo freschi sul vassoio forato. Coprire con il coperchio e appoggiare sul vassoio in vetro. Premere Steam Plus cinque volte. Impostare il peso dei petti di pollo freschi. Premere Avvio.

Programmi di Cottura Vapore Plus (Steam Plus)

Programma	Peso	Istruzioni	Istruzioni		
6. Vapore Patate  6 Pressioni	150 g - 500 g		<p>Per cuocere a vapore le patate senza la buccia. Pelare le patate e tagliarle a pezzi uniformi. Versare 150 ml di acqua del rubinetto nel contenitore per cotture croccanti. Posizionare le patate così preparate sul vassoio forato. Coprire con il coperchio e appoggiare sul vassoio in vetro. Premere Steam Plus sei volte. Impostare il peso delle patate e premere Avvio.</p>		
 7 Pressioni	250 g (1 Porzione) 500 g (2 Porzione)		<p>Per cucinare cozze fresche al vino bianco, 250 g o 500 g. Preparare gli ingredienti come di seguito descritto. Lavare, strofinare e pulire accuratamente le cozze. Scartare eventuali cozze aperte. Adagiare burro e scalogno nel contenitore per cotture croccanti. Appoggiare sul vassoio in vetro senza coperchio. Premere Steam Plus sette volte. Selezionare 250 g o 500 g. Premere Avvio. All'emissione del segnale acustico, aggiungere le cozze e il vino, quindi mescolare. Coprire con il coperchio, appoggiare sul vassoio in vetro e premere Avvio.</p>		
		ingredienti <table border="0"> <tr> <td> Per 500 g 60 g di scalogno tritato finemente 1 cucchiaino di burro 150 ml di vino bianco 500 g cozze </td> <td> Per 250 g 40 g di scalogno tritato finemente 1/2 cucchiaino di burro 100 ml di vino bianco 250 g cozze </td> </tr> </table>		Per 500 g 60 g di scalogno tritato finemente 1 cucchiaino di burro 150 ml di vino bianco 500 g cozze	Per 250 g 40 g di scalogno tritato finemente 1/2 cucchiaino di burro 100 ml di vino bianco 250 g cozze
Per 500 g 60 g di scalogno tritato finemente 1 cucchiaino di burro 150 ml di vino bianco 500 g cozze	Per 250 g 40 g di scalogno tritato finemente 1/2 cucchiaino di burro 100 ml di vino bianco 250 g cozze				
 8 Pressioni	500 g (2 Porzione) 1000 g (4 Porzione)		<p>Per preparare il risotto, 500 g o 1000 g. Seguire la ricetta qui di seguito indicata. Premere Steam Plus otto volte. Selezionare 500 g o 1000 g. Premere Avvio. Mescolare quando vengono emessi i segnali acustici.</p>		
ingredienti For 1000 g (4 porzioni) 40 g di porcini secchi 1 cipolla 50 g di burro 250 g di riso Arborio 1 spicchio d'aglio 400 ml di acqua bollente con un dado vegetale 30 g di parmigiano		<ol style="list-style-type: none"> 1. Ammollare i funghi come da istruzioni riportate sulla confezione, utilizzando 400 ml d'acqua per 40 g di funghi o 200 ml d'acqua per 20 g di funghi. 2. Versare il riso, la cipolla tritata, il burro, uno spicchio d'aglio schiacciato e i porcini in pezzi ammorlati nel contenitore per cotture croccanti. 3. Aggiungere il brodo vegetale e l'acqua utilizzata per l'ammollo (150 ml per 4 porzioni, 75 ml per 2 porzioni). Coprire con il coperchio. 4. Posizionare il contenitore per cotture croccanti sul vassoio di vetro. 5. A fine cottura, aggiungere il parmigiano e mescolare. 			
Dimezzare gli ingredienti per una porzione di 500 g (2 porzioni) Contenitori: nessuno Accessori: contenitore per cottura al Vapore Plus					

Programmi di cottura combinata automatica

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



Selezionare la categoria desiderata

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

Impostare il peso.

Impostare il peso degli alimenti usando la manopola. 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.











Nota

- È possibile utilizzare i programmi automatici in base al peso solo per gli alimenti descritti.
- Cucinare solo alimenti che rientrano negli intervalli di peso descritti.
- Pesare sempre gli alimenti, non fare affidamento alle informazioni riportate sulla confezione.
- Utilizzare gli accessori solo come indicato alle pagine 31-32.
- Non** coprire gli alimenti quando si utilizzano i programmi di cottura combinata automatica poiché ciò impedisce la doratura degli alimenti e il calore della griglia fonderà qualsiasi coperchio di plastica.
- 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.
- Per consentire il verificarsi di alcune variazioni negli alimenti, verificare che il cibo sia completamente cotto e caldo fumante prima di servirlo.

Programma	Peso	Istruzioni	Istruzioni
9. Pietanza fresca  1 Pressione	200 g - 800 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.
10. Pasti congelati  2 Pressioni	200 g - 500 g		Riscaldare un pasto precotto congelato. 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.

Programmi di cottura combinata automatica

Programma	Peso	Istruzioni	Istruzioni
11. Verdure fresche  3 Pressioni	200 g - 800 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.
12. Pesce fresche  4 Pressioni	200 g - 800 g		Cottura di tranci o filetti di pesce. Collocare il pesce in un recipiente di dimensioni adeguate e aggiungere 1-3 cucchiaini (15-45 ml) di acqua. Coprire con pellicola o un coperchio. Premere quattro volte Cottura automatica.
13. Riso  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.
14. Pollo A pezzi  6 Pressioni	200 g - 700 g		Cottura di parti di pollo fresco, ad esempio petti, cosce e quarti. Posizionare il pollo in pezzi, con la pelle rivolta verso il basso, direttamente sulla griglia sul vassoio in vetro. Al di sotto, sistemare un vassoio resistente al calore per raccogliere grasso e gocciolamenti. Premere sei volte Cottura automatica. Non coprire. Girare quando vengono emessi i segnali acustici. Lasciare riposare l'alimento per alcuni minuti al termine del programma.

Scongelamento Turbo

Questa funzione consente di scongelare carne macinata, costolette, porzioni di pollo, tagli di carne e pane. Premere Turbo per selezionare la categoria di scongelamento corretta e inserire il peso dell'alimento in grammi (vedere a pagina 34).

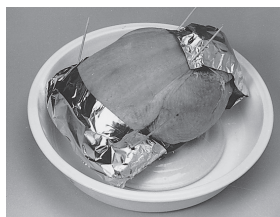
Gli alimenti devono essere disposti in un contenitore idoneo. Il pollo intero e i tagli di carne devono essere disposti su o un contenitore per microonde. Costolette, porzioni di pollo e fette di pane devono essere disposte in un solo strato. Non è necessario coprire gli alimenti.

Nei programmi di scongelamento automatico impostati sul peso, viene applicato il principio della **teoria del caos**, che consente di ottenere uno scongelamento rapido e più uniforme. Il sistema utilizza una sequenza casuale di energia microonde a impulsi che accelera il processo di scongelamento. Durante il programma il forno emette un segnale acustico per ricordare di controllare gli alimenti. **È essenziale girare e mescolare gli alimenti frequentemente e coprirli se necessario. Al primo segnale acustico emesso occorre girare e coprire (se possibile).** Al secondo segnale acustico emesso occorre girare gli alimenti o separarli.

1° segnale acustico
Girare o coprire



1° segnale acustico
Girare o coprire



2° segnale acustico
Girare o separare

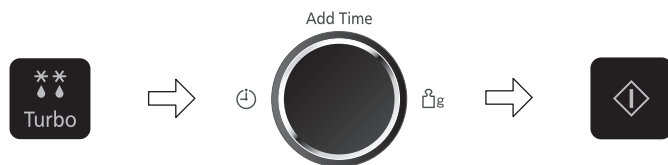


Nota

1. Controllare gli alimenti durante lo scongelamento. La velocità di scongelamento è diversa a seconda dell'alimento.
2. Non è necessario coprire gli alimenti.
3. Girare o mescolare sempre gli alimenti, specialmente quando viene emesso il segnale acustico. Coprire se necessario (vedere punto 5).
4. La carne macinata, le cotolette e le porzioni di pollo devono essere separate o spezzate il prima possibile e disposte in un solo strato.
5. La copertura impedisce all'alimento di cuocere. È essenziale nello scongelamento di polli e tagli di carne. Poiché le parti esterne si scongelano per prime, è necessario coprire le ali, il petto e il grasso con fogli di alluminio fissati con stuzzicadenti.
6. Lasciar riposare in modo che anche il centro dell'alimento si scongeli (almeno 1 o 2 ore per i tagli di carne e il pollo intero).

Scongelamento Turbo

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



Selezionare il programma di scongelamento automatico desiderato.




Il numero di programma automatico viene visualizzato sul display. Si accendono gli indicatori microonde, cottura automatica e scongelamento turbo.

Impostare il peso degli alimenti congelati usando la manopola.

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
15. Pezzi piccoli  1 Pressioni	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.
16. 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 stuzzicadenti. 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.
17. 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 pagina 18 per istruzioni per lo scongelamento dei cibi.

Tabelle per il Riscaldamento e la Cottura



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.

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

(1) Girare o mescolare a metà del tempo. (2) coprire (3) mettere sulla griglia, in un piatto resistente al calore. (4) Rivolgere la pelle verso il basso (P) Disporre sul contenitore per cotture croccanti precedentemente riscaldato (3 min sopra 1000 W), oliata se necessario.

Tabelle per il Riscaldamento e la Cottura

Allimento	Peso/ Quantità	Fresco	Congelato
Gratin			
Pesce	400 g	–	Combi 1; 16-18 min
Lasagna	400 g	Combi 1; 8 min (3)	Combi 1; 13-14 min
	600 g	Combi 1; 9-10 min e lasciar riposare 3 min (3)	1000 W 13 min & 4 min Grill 1 sulla griglia
Melanzane alla parmigiana	350 g	Combi 1; 7-8 min (3)	Combi 1; 10-11 min
	450 g - 500 g	Combi 1; 8-9 min (3)	1000 W 11 min & 3 min Grill 1 sulla griglia
Pasta al forno	300 g - 350 g	Combi 1; 8 min (3)	Combi 1; 10-11 min
Tortini	400 g	Combi 1; 6-7 min	Combi 1; 14 min
	600 g	Combi 1; 11 min & 4 min Grill 1 sulla griglia	1000 W 13 min & 5 min Grill 1 sulla griglia
Prodotti precotti			
Riso cantonese (1, 2)	500 g	-	1000 W 5 min
Ali e pezzi di pollo	6 pz 250 g	1000 W 1 min 40 sec	1000 W 2 min 30 sec
	8 pz 400 g	1000 W 3 min	1000 W 5-6 min
Salsicce (1, 2)	3 pz 100 g	1000 W 30-40 sec	600 W 2 min 30 sec
	6 pz 200 g	1000 W 1 min	600 W 3 min 30 sec
Croque monsieur (1, 3)	1 pz 150 g	Combi 2; 4 min 30 sec	Combi 1; 4 min 30 sec
Polpette di carne (1, 2)	1 pz 100 g	600 W 1 min e lasciar riposare 2 min	600 W 1 min 30 sec - 2 min
	2 pz 200 g	600 W 2 min	600 W 5 min
Patate ripiene di formaggio (3)	1 pz 140 g	-	Combi 1; 7 min
	2 pz 240 g	-	Combi 1; 9-10 min
Risotto ai funghi (1, 2)	600 g	-	1000 W 7-8 min
Salsiccia a fette con salsa (2)	2 pz 220 g	1000 W 1 min 30 sec - 2 min	-
Tagliatelle alla bolognese (1, 2)	300 g	1000 W 2 min 20 sec	1000 W 5 min
Patate arroste da crude (1, 3)	2 pz 350 g	Combi 1; 13 min	-

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

(4) Rivolgere la pelle verso il basso (P) Disporre sul contenitore per cotture croccanti precedentemente riscaldato (3 min sopra 1000 W), oliata se necessario.

Tabelle di Cottura con Vaporiera Steam Plus

Allimento	Peso/Quantità	Fresco	Congelato
Grill croccante; utilizzare il contenitore per cotture croccanti			
Bretzel con formaggio/ pancetta (P)	1 pz 130 g	Combi 2; 1 min 30 sec	Combi 1; 3 min
	2 pz 250 g	-	Combi 1; 3 min 30 sec
Bocconcini di pollo (P, 1)	8 pz 100 g	-	Combi 1; 3 min
Croissant con formaggio (P)	1 pz 70 g	Combi 2; 1 min	Combi 2; 2 min 30 sec
	2 pz 140 g	Combi 2; 2 min	Combi 2; 3 min
Cordon bleu (P, 1)	1 pz 100 g	Combi 2; 5 min	Combi 1; 4 min 30 sec
	2 pz 300 g	Combi 2; 6 min	Combi 1; 8 min
Pesce impanato (P, 1)	1 pz 140 g	Combi 2; 4 min 30 sec	Combi 1; 5 min 30 sec
	2 pz 280 g	Combi 2; 5-6 min	Combi 1; 8 min
Verdure (P, 1)	4 pz 150 g	-	Combi 1; 4 min
Involtoni di carne (P)	2 pz 160 g	Combi 2; 5-6 min	Combi 1; 4 min
Quiche di verdure (P)	1 pz 160 g	Combi 1; 2 min e lasciar riposare 2 min	Combi 1; 7 min e lasciar riposare 2 min
Quiche agli spinaci (P)	1 pz 400 g		Combi 1; 8 min e lasciar riposare 3 min
Pancake ripieni, crepe arrotolate (P, 1)	2 pz 240 g	Combi 1; 3 min	Combi 1; 5 min e lasciar riposare 3 min
Pizza congelata (P)	1 pz 300 g	Combi 2; 3-5 min	Combi 2; 8-10 min
Pizzette (P)	9 pz 270 g	-	Combi 1; 6 min & 5 min grill 1
Polpettone (P)	1 pz 75 g	Combi 1; 2 min	Combi 1; 3 min 30 sec
	2 pz 150 g	Combi 1; 2 min	Combi 1; 5 min
Samosa, manzo (P, 1)	4 pz 240 g	Combi 2; 5 min	Combi 1; 8 min 30 sec
Tortilla alla cipolla (P, 1)	1 pz 250 g	Combi 1; 5 min	Combi 1; 7 min
	1 pz 500 g	Combi 1; 6 min 30 sec	Combi 1; 10 min
Salsiccia (P, 1)	Grossa 4 x 240 g	Combi 2; 8 min	-
	Sottile 4 x 140 g	Combi 2; 7 min	-
Al vapore; utilizzare il contenitore per cotture croccanti, il vassoio forato per cottura al vapore e il coperchio. Versare 150 ml di acqua del rubinetto nel contenitore per cotture croccanti.			
Broccoli	300 g	1000 W 10-12 min	-
Carote	250 g	1000 W 12-14 min	-
Zucchine	250 g	1000 W 8-10 min	-
Piselli e mais	300 g	-	1000 W 13-15 min
Gamberi	350 g	1000 W 13-15 min	-
Sgombri interi	2 x 200 g	1000 W 14-16 min	-
Coperchio	2 x 300 g	1000 W 18-20 min	-
Orata intera fresca Friggere; utilizzare il contenitore per cotture croccanti e il			
Salmone (4)	2 pz 280 g	1000 W 10-15 min	-
Spigola (4)	2 pz 180 g	1000 W 6-8 min	-
Hamburger (4)	2 pz 220 g	1000 W 10 min	-
Cosce di pollo con la pelle (1)	4 pz 500 g	1000 W 20 min	-
Cotoletta alla milanese (4)	2 pz 250 g	1000 W 10 min	-
Petto di pollo con la pelle (1)	2 pz 320 g	1000 W 25 min	-
Petto d'anatra con la pelle (4)	2 pz 320 g	1000 W 20 min	-
Pesce impanato (4)	2 pz 300 g	1000 W 10 min	-
Bastoncini di pesce (1)	8 pz 220 g	-	1000 W 10 min

(1) Girare o mescolare a metà del tempo. (2) coprire (3) mettere sulla griglia, in un piatto resistente al calore. (4) Rivolgere la pelle verso il basso (P) Disporre sul contenitore per cotture croccanti precedentemente riscaldato (3 min sopra 1000 W), oliare se necessario.

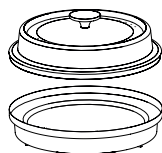
Minestrone

Ingredienti

4-6 porzioni

1 cipolla tritata
 2 spicchi di aglio tritati
 15 ml di olio d'oliva
 1 zucchina tagliata in quattro fette sottili lungo il senso della lunghezza
 1 carota a dadini
 2 gambi di sedano tagliate lungo il senso della lunghezza
 600 ml di brodo vegetale
 15 ml di zucchero
 15 ml di passata di pomodoro
 400 g di pomodori in lattina, tagliati a pezzi
 1 foglia di alloro
 1 rametto di timo
 150 g di ceci in lattina, scolati

Accessori: Contenitore per cotture croccanti e coperchio.



1. Unire tutti gli ingredienti nel contenitore per cottura al Vapore Plus. Coprire con il coperchio, disporre sul vassoio rotante in vetro e cuocere a 1000 W per 30 minuti o fino a quando le verdure si ammorbidiscono. Mescolare a metà cottura.
2. A cottura ultimata lasciare riposare per 5 minuti prima di servire. Rimuovere la foglia di alloro e il timo. Aggiungere sale e pepe secondo i propri gusti.

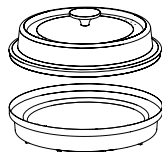
Bouillabaisse (Zuppa di pesce)

Ingredienti

4-6 porzioni

45 ml di olio d'oliva
 15 ml di passata di pomodoro
 1 cipolla tritata
 1 porro piccolo, tagliato
 2 spicchi d'aglio, schiacciati
 200 g di pomodori in lattina, tagliati in pezzi
 400 ml di brodo di pesce
 75 ml di vino bianco secco
 2 rametti di timo
 sale e pepe
 ¼ di scorza d'arancia
 2 pistilli di zafferano
 5 ml di salsa al peperoncino
 250 g di merluzzo, senza pelle e tagliato in pezzi
 250 g di frutti di mare misti
 4 grandi gamberi freschi

Accessori: Contenitore per cotture croccanti e coperchio.



1. Unire tutti gli ingredienti nel contenitore per cottura al Vapore Plus. Coprire con il coperchio, disporre sul vassoio rotante in vetro e cuocere a 1000 W per 20 minuti o fino a quando il pesce si cucina.
2. Rimuovere i rametti di timo prima di servire. Aggiungere sale e pepe secondo i propri gusti.

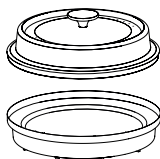
Ratatouille

Ingredienti

4 porzioni

1 melanzana,
tagliata in piccoli pezzi
1 zuccina,
tagliata in piccoli pezzi
1 cipolla tritata
1 peperone verde a fette
1 peperone rosso a fette
1 spicchio d'aglio sbucciato e
schiacciato
400 g di pomodori in lattina,
tagliati in pezzi
sale e pepe

Accessori: Contenitore per
cotture croccanti e coperchio.



1. Unire tutti gli ingredienti nel contenitore per cottura al Vapore Plus. Coprire con il coperchio, disporre sul vassoio rotante in vetro e cuocere a 1000 W per 20-25 minuti o fino a quando le verdure si ammorbidiscono. Mescolare a metà cottura. Aggiungere sale e pepe secondo i propri gusti.

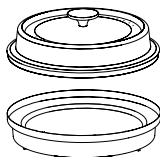
Chorizo, ceci e patate stufate

Ingredienti

4 porzioni

1 cucchiaino di olio d'oliva
100 g di chorizo tagliato
1 cipolla tritata finemente
1 spicchio d'aglio schiacciato
400 g di ceci in lattina,
scolati
500 g di patate, a pezzetti
500 ml di brodo vegetale
1 rametto di prezzemolo,
per guarnire

Accessori: Contenitore per
cotture croccanti e coperchio.



1. Unire tutti gli ingredienti nel contenitore per cottura al Vapore Plus. Coprire con il coperchio, disporre sul vassoio rotante in vetro e cuocere a 1000 W per 40 minuti o fino a quando le verdure si ammorbidiscono. Mescolare a metà cottura.
2. A cottura ultimata lasciare riposare per 5 minuti prima di servire. Guarnire con il prezzemolo. Aggiungere sale e pepe secondo i propri gusti.

Croque Monsieur

Ingredienti

1 Porzione

4 fette di pane imburrate
5 ml di senape di Digione
2 fette di prosciutto affumicato
100 g di formaggio a fette

Contenitori: nessuno

Accessori: griglia

1. Collocare sulla griglia il pane, con la parte imburrata rivolta verso l'alto, e cuocere in modalità Grill 1 per quattro minuti fino a tostarlo leggermente.
2. Su una delle due fette di pane spalmare la senape sul lato non tostato e guarnire con prosciutto e formaggio. Coprire con la seconda fetta di pane, rivolgendo la parte tostata verso l'alto. Disporre nuovamente sulla griglia, cuocere in modalità Combi 2 per un minuto e mezzo / due minuti o finché il formaggio non si fonde.

Lasagne

Ingredienti

4 Porzioni

Ragù:

1 cipolla tritata
1 spicchio d'aglio schiacciato
5 ml di olio
400 g di pomodori in lattina, tagliati in pezzi
150 ml di vino rosso
30 ml di passata di pomodoro
5 ml di erbe aromatiche miste

500 g carne di manzo trita sale e pepe

Lasagne:

500 ml di besciamella
100 g di formaggio duro es. Cheddar, grattugiato sale e pepe
50 g di parmigiano grattugiato
250 g di lasagne fresche

Contenitori: 1 ciotola in Pyrex® da 1,5 litri 1 pentola con coperchio + 1 piatto ampio rettangolare

1. Mettere la cipolla, l'aglio e l'olio in una casseruola. Coprire con il coperchio e appoggiare sul vassoio in vetro. Cuocere a 600 W per 3 minuti. Versare tutti gli altri ingredienti del ragù nella casseruola. Mescolare bene. Coprire con il coperchio e cuocere a 1000 W per 10 minuti. Mescolare. Quindi a 600 W per 15-20 minuti o fino a cottura ultimata.
2. Aggiungere, i condimenti e il formaggio grattugiato alla besciamella. Coprire il fondo del piatto con uno strato di ragù, quindi disporre uno strato di lasagne (non sovrapporre gli strati di pasta tra loro), quindi uno strato di besciamella. Ripetere questa operazione una seconda volta e terminare con uno strato di besciamella. Cospargere di parmigiano. Collocare sulla base del forno e cuocere in modalità Combinata 1 per 10-15 minuti o fino a quando si gratina.

Boston Brownies

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

Accessori: Pyrex® foderato ciotola con carta forno

1. Collocare il cioccolato e il burro in una ciotola e cuocere a 600W per 2 minuti o fino a quando il cioccolato è sciolto.
2. Mescolare tutti gli altri ingredienti e sbattere bene.
3. Versare nel contenitore e cuocere per circa 6 minuti con Combi 1 o fino a quando è duro.
4. 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: Possono verificarsi delle interferenze con alcuni apparecchi radio, televisori, sistemi Wi-Fi, telefoni cordless, monitor per bambini, dispositivi Bluetooth o altri apparecchi senza fili durante l'utilizzo del forno a microonde. Tali disturbi sono simili a quelli causati da piccoli elettrodomestici quali mixer, aspirapolvere, phon e così via. Non segnalano, tuttavia, alcun problema del forno.
- 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 ticchettii, 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.
- D: La ventola continua a girare anche dopo la cottura. Perché?
R: Quando si finisce di utilizzare il forno, è possibile che la ventola di raffreddamento continui a girare per raffreddare i componenti elettrici. Ciò è normale e allo stesso tempo non impedisce di continuare a usare il forno.

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. 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 la modalità di **cottura combinata**, 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 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, creando situazioni a rischio.
14. Tutti gli accessori sono lavabili in lavastoviglie.

Caratteristiche Tecniche

Produttore	Panasonic	
Modello	NN-GD38HS	
Alimentazione	230 V 50 Hz	
Frequenza operativa:	2450 MHz	
Potenza in ingresso:	Massimo	2000 W
	Microonde	1050 W
	Grill	1050 W
Potenza in uscita:	Microonde	1000 W (IEC-60705)
	Grill	1000 W
Dimensioni esterne L x P x H (mm)	488 mm (L) x 395 mm (P) x 279 mm (H)	
Dimensioni interne L x P x H (mm)	315 mm (L) x 353 mm (P) x 178 mm (H)	
Peso senza imballo (circa)	10 kg	
Rumorosità	57 dB	

Il peso e le dimensioni riportati sono approssimativi.

Questo prodotto rispetta la norma europea per le emissioni EMC (EMC = Compatibilità elettromagnetica) EN 55011. Ai sensi di tale norma, il prodotto è un apparecchio di gruppo 2, classe B e rientra nei limiti imposti. Il gruppo 2 indica che la radiofrequenza viene prodotta intenzionalmente in forma di radiazione elettromagnetica per il riscaldamento o la cottura dei cibi. Per classe B, invece, si intende che questo prodotto può essere utilizzato nei comuni ambienti domestici.

Prodotto da: Panasonic Appliances Microwave Oven (Shanghai) Co., Ltd.
888, 898 Longdong Road. Pudong, Shanghai, 201203, China.

Importato da: Panasonic Marketing Europe GmbH

REP. EU: Panasonic Testing Centre
Winsbergring 15, 22525 Hamburg, Germania





Panasonic Corporation
<http://www.panasonic.com>

© Panasonic Corporation 2017

F0003BW81WP
PA0317-10417
Printed in P.R.C.