



Grazie per aver acquistato questo apparecchio Panasonic.

## Sommario

Istruzioni Sulla Sicurezza .....	2-6	Utilizzo della funzione Aggiunta tempo (Add Time) .....	23
Smaltimento di vecchie apparecchiature .....	7	Utilizzo del Timer .....	24-25
Installazione e Connessione .....	8	Cottura con Programmazione Multifase .....	26
Posizionamento del Forno .....	8	Scongelamento Turbo .....	27-28
Importanti Istruzioni per l'uso .....	9-11	Programmi con sensore automatico .....	29-31
Accessori del Forno .....	12	Programmi automatici a peso .....	32
Parti del Forno .....	13	Programmi automatici per bevande a peso .....	32
Pannello di Controllo .....	14	Programmi Menu junior automatici a peso .....	33
Impostazione dell'orologio .....	15	Programmi Melt & Soften automatici a peso .....	34
Blocco di sicurezza Bambini .....	15	Programmi automatici combinati .....	35-36
Cottura e scongelamento a microonde .....	16	Domande e Risposte .....	37-38
Istruzioni per lo scongelamento dei cibi .....	17	Cura del Forno a Microonde .....	39
Cottura con il grill .....	18-19	Caratteristiche Tecniche .....	40
Cottura Combinata .....	20-21		
Utilizzo della funzione Rapido 30 (Quick 30) .....	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. Il forno a microonde non deve essere posizionato all'interno di un mobile.

### **Per un uso su ripiano:**

- Il forno deve essere posizionato 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, ossia la distanza dalla parete su un lato deve essere di 5 cm con l'altro lato libero, sopra la parte superiore devono esserci 15 cm di spazio libero e nella parte posteriore 10 cm.
- Se si riscalda il cibo in contenitori di carta e/o di plastica, controllare spesso il forno poiché questo tipo di contenitori possono incendiarsi se surriscaldati.
- Se nel forno si sviluppa fumo o si verifica un incendio, premere il pulsante Arresto/Annullamento lasciando chiuso lo sportello per soffocare le fiamme. Staccare il cavo di alimentazione oppure interrompere l'alimentazione a livello del fusibile o del pannello dell'interruttore di circuito.

## Istruzioni Sulla Sicurezza

- 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 evidenzii la formazione di bolle: questa situazione può manifestarsi, anche all'improvviso, con la formazione di grumi o la fuoriuscita del liquido dal recipiente.
- Controllare la temperatura prima di consumare il contenuto per evitare di scottarsi. La parte superiore, la tettarella dei biberon e il coperchio dei vasetti di cibi per neonati devono essere rimossi prima di mettere biberon e vasetti in forno.
- Non cuocere le uova nel loro guscio e le uova sode intere nel forno a microonde. La pressione all'interno del forno può aumentare fino a provocare l'esplosione delle uova, anche dopo che la fase di riscaldamento del forno a microonde è terminata.
- Mantenere puliti l'interno del forno, le giunture della porta e le superfici vicine a queste. Pulire gli schizzi di cibo e i liquidi versati che aderiscono alle pareti del forno passando un panno umido sulle giunture della porta e sulle superfici vicine. È possibile utilizzare un detergente neutro nel caso in cui le giunture fossero molto sporche. Non è raccomandato l'uso di detergenti concentrati o abrasivi.
- **Non utilizzare i prodotti per la pulizia dei forni disponibili in commercio.**
- Quando si usano le modalità di cottura **grill** o di programma **combinato**, alcuni cibi inevitabilmente produrranno schizzi di grasso sulle pareti del forno. Se il forno non viene pulito regolarmente, potrebbe cominciare a esalare del fumo quando viene utilizzato.

## Istruzioni Sulla Sicurezza

- 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.
- 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.
- 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 e la porta si riscalderanno durante l'utilizzo con la modalità **combinato** e **grill**. Fare quindi attenzione quando si apre o si chiude la porta, nonché quando si inseriscono o tolgono le pietanze e gli accessori.
- Il forno non deve essere utilizzato con timer esterni o telecomandi separati.
- Utilizzare esclusivamente utensili che siano adatti per forni a microonde.
- Il forno dispone di due resistenze per grill nella parte superiore. 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.

## Istruzioni Sulla Sicurezza

- 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. Prestare attenzione a non spostare il piatto girevole quando si rimuovono i contenitori dal forno.

## Smaltimento di vecchie apparecchiature



Solo per Unione Europea  
e Nazioni con sistemi di  
raccolta e smaltimento

Questo simbolo sui prodotti,  
sull'imballaggio e/o sulle  
documentazioni o manuali  
accompagnanti i prodotti indica che i  
prodotti elettrici, elettronici non devono  
essere buttati nei rifiuti domestici  
generici.

Per un trattamento adeguato, recupero  
e riciclaggio di vecchi prodotti vi  
invitiamo a portarli negli appositi punti  
di raccolta secondo la legislazione  
vigente nel vostro paese.

Con uno smaltimento corretto,  
contribuirete a salvare importanti  
risorse e ad evitare i potenziali  
effetti negativi sulla salute umana e  
sull'ambiente.

Per ulteriori informazioni su raccolta e  
riciclaggio, vi invitiamo a contattare il  
vostro comune.

Lo smaltimento non corretto di questi  
rifiuti potrebbe comportare sanzioni in  
accordo con la legislazione nazionale.

## 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

If your AC outlet is not grounded, it is the personal responsibility of the customer to have it replaced with a properly grounded wall socket.



**Importante!**

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

Avvertenze su voltaggio e alimentazione

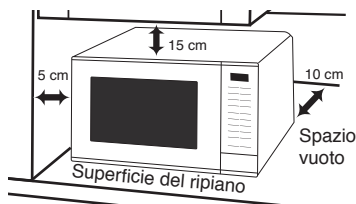
Il voltaggio usato deve essere quello specificato sul forno. L'uso di un voltaggio più alto di quello indicato è pericoloso e può causare incendi o altri tipi di danni.

## 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. Il forno a microonde non deve essere posizionato all'interno di un mobile

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. Lasciare 5 cm su un lato con l'altro lato aperto, 15 cm di spazio libero sulla parte superiore e 10 cm nella parte posteriore.
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

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 combinato o grill per la prima volta, azionare l'apparecchio senza inserire alcuna pietanza né accessorio (inclusi il vassoio di vetro e il supporto circolare del piatto girevole) e impostare su grill per 1 - 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 e la porta si riscalderanno durante l'utilizzo con la modalità **combinato** e **grill**. Fare quindi attenzione quando si apre o si chiude la porta, nonché quando si inseriscono o tolgono le pietanze e gli accessori.
3. Il forno dispone di due resistenze per grill nella parte superiore.



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 evidenzii 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**.

## 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)

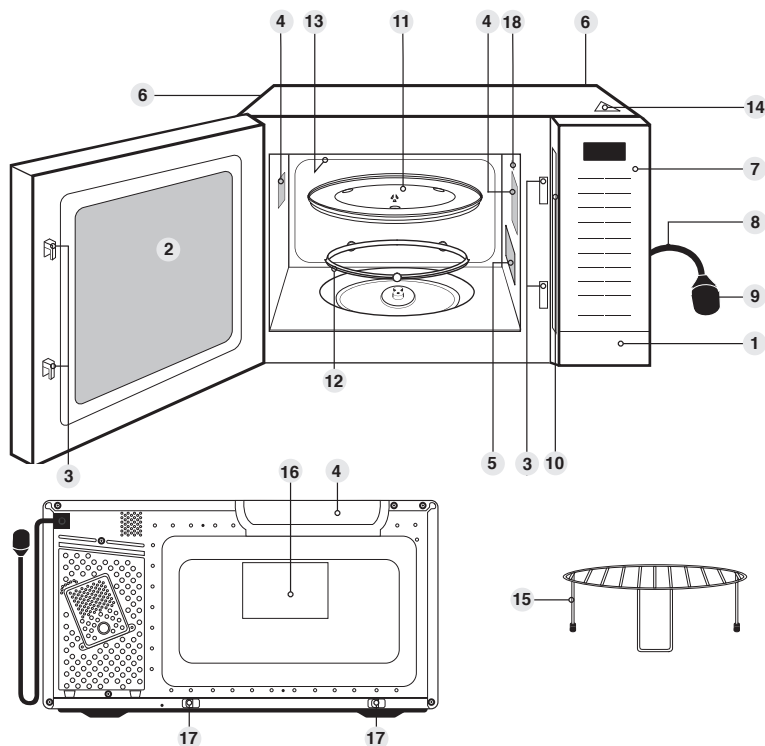
### 15 Griglia di metallo

### 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.

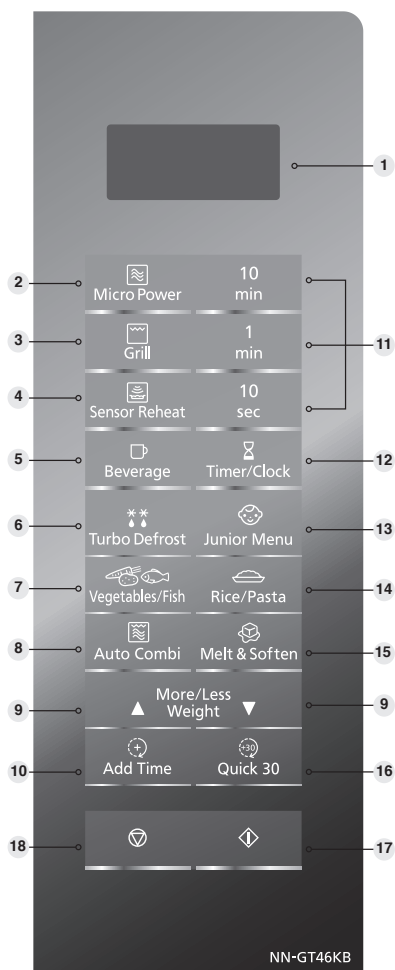
### 18 Luce del forno



#### Nota

1. Questa figura è solo di riferimento.
2. Il vassoio di vetro e la griglia di metallo sono gli unici accessori forniti con questo forno. Tutti gli altri utensili di cottura menzionati all'interno del presente manuale devono essere acquistati separatamente.

## Pannello di Controllo



- 1 Finestrella del display
- 2 Pulsante livelli di potenza delle microonde (pagina 16)
- 3 Pulsante Grill (pagina 18)
- 4 Pulsante programmi di riscaldamento con sensore automatico (pagina 30)
- 5 Pulsante programmi automatici per bevande a peso (pagina 32)
- 6 Pulsante Scongelamento turbo (pagine 27-28)
- 7 Pulsante programmi automatici per verdura/pesce (pagina 31)
- 8 Pulsante programmi automatici combinati (pagine 35-36)
- 9 Pulsanti Più/Meno peso (pagine 28-29, 32, 35)
- 10 Pulsante Aumenta tempo (pagina 23)
- 11 Pulsanti tempo
- 12 Pulsante Timer/Orologio (pagina 15, 24-25)
- 13 Pulsante programmi junior automatici a peso (pagina 33)
- 14 Pulsante programmi automatici per riso/pasta (pagina 31)
- 15 Pulsante programmi Melt & Soften automatici a peso (pagina 34)
- 16 Pulsante Rapido 30 (pagina 22)
- 17 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.

### 18 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.



### Nota

**Il forno è fornito di una funzione di risparmio energetico.** 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 e non viene premuto il pulsante Avvio, dopo 6 minuti l'operazione viene automaticamente annullata. Il display torna alla modalità di visualizzazione dell'ora.

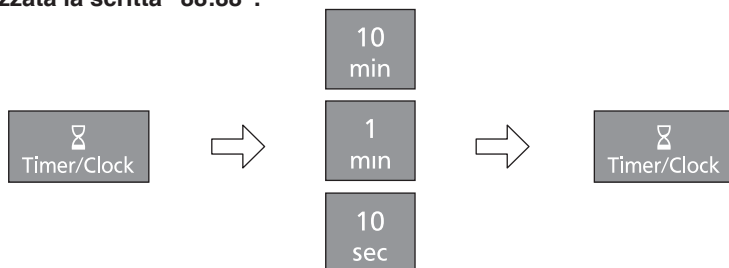


### Segnale acustico

Quando un pulsante viene premuto correttamente, viene emesso un segnale acustico. Se si preme un pulsante e non viene emesso alcun segnale acustico, le istruzioni non sono state accettate o non possono essere accettate dall'unità. Al termine di un programma completo, il forno emetterà 5 segnali acustici.

## Impostazione dell'orologio

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



### Premere Timer/ Orologio due volte

I due punti iniziano a lampeggiare.

### Premere i pulsanti Tempo

Inserire l'ora del giorno premendo i pulsanti Tempo. Utilizzare il pulsante "10 min" per impostare le ore e i pulsanti "1 min" e "10 sec" per impostare i minuti.

### Premere Timer/ Orologio

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



#### Nota

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

## Blocco 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

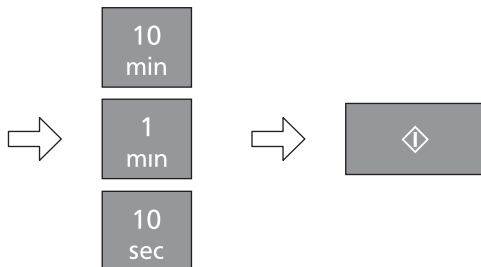
Per attivare la sicura bambini, il tasto di avvio deve essere premuto 3 volte nell'arco di 10 secondi.

## 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	Medio - Alto	800W
3 Pressioni	Scongela-mento	270 W
4 Pressioni	Media	600 W
5 Pressioni	Bassa	440 W
6 Pressioni	Cottura lenta	300 W
7 Pressioni	Riscalda-mento	100 W



**Impostare il livello di potenza del microonde desiderato**

**Impostare il tempo di cottura**

Tempo di cottura massimo: 1000 W di potenza: fino a 30 minuti; altre potenze: fino a 99 minuti e 50 sec.

**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 26.
2. Il tempo di attesa può essere programmato dopo aver impostato il tempo di cottura e il livello di potenza del forno a microonde. Consultare l'utilizzo del timer a pagina 24-25.
3. Se necessario, è possibile aumentare il tempo durante la cottura. Il tempo può essere aumentato con incrementi di 1 minuto, fino a 10 minuti. Premere una volta il pulsante "Aumenta tempo", quindi premere "1 min" fino a un massimo di 10 minuti. Dopo aver selezionato questa funzione, è necessario aggiungere il tempo entro 5 secondi. Non è possibile diminuire il tempo durante la 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 bracioline e i pezzi di pollo devono essere separati il più presto possibile, in modo che possano scongelare in

maniera uniforme anche all'interno. Le parti grasse e le estremità si scongelano più velocemente. Metterle vicino al centro del piatto girevole o proteggerle.

### Pane

Le pagnotte richiedono un tempo di attesa da 5 a 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.

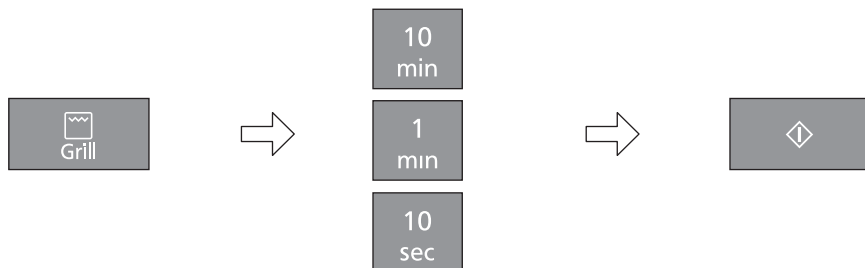
### Allarmi

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.



## Cottura con il grill

Il sistema grill sul forno consente una cottura veloce ed efficiente di una vasta varietà di alimenti, es. cotolette, salsicce, bistecche, toast, ecc. Sono disponibili 3 diverse impostazioni del grill. Durante il funzionamento del forno il vassoio di vetro deve sempre trovarsi in posizione corretta.



### Premere Grill

The grill indicator lights and grill level (1, 2 or 3) appears in the display.

### Impostare il tempo di cottura

Tempo massimo di cottura: fino a 99 minuti e 50 secondi.

### Premere il pulsante avvio.

Sul display viene visualizzato il tempo di cottura residuo.

Premere	Potenza Livello Livello
1 Pressione	Grill 1 (Alta)
2 Pressioni	Grill 2 (Media)
3 Pressioni	Grill 3 (Bassa)

### Regolare il tempo di cottura durante la cottura

Se necessario, è possibile aumentare il tempo durante la cottura. Il tempo può essere aumentato con incrementi di 1 minuto, fino a 10 minuti. Premere una volta il pulsante "Aumenta tempo", quindi premere "1 min" fino a un massimo di 10 minuti. Dopo aver selezionato questa funzione, è necessario aggiungere il tempo entro 5 secondi. Non è possibile diminuire il tempo durante la cottura.



### Nota

- Collocare la pietanza sulla griglia di metallo sul vassoio di vetro. Collocare sotto il cibo un piatto resistente alle alte temperature (in Pyrex®) per raccogliere il grasso di cottura.
- Non coprire mai il cibo durante la cottura con il grill.
- Non** provare a preriscaldare il grill.
- Il grill funziona solo con lo sportello del forno chiuso. Non è possibile utilizzare la funzione del grill con lo sportello del forno aperto.
- Durante il programma di cottura solo **grill**, le microonde non vengono utilizzate.
- 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.

## Cottura con il grill



### Nota

7. Dopo aver girato il cibo, rimetterlo nel forno e chiudere lo sportello. È necessario premere il pulsante avvio dopo aver chiuso lo sportello. Sul display riprenderà la visualizzazione del tempo di cottura residuo. È consigliabile aprire spesso lo sportello del forno per verificare i progressi del cibo durante la cottura con il grill.
8. È normale che l'incandescenza delle resistenze del grill aumenti o diminuisca durante la cottura. Pulire sempre il forno dopo aver utilizzato il grill e prima di utilizzare la cottura a microonde o combinata.



### Attenzione!

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

## Cottura Combinata

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.

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



Premere	Potenza Livello Livello
1 Pressione	Grill 1
2 Pressioni	Grill 2
3 Pressioni	Grill 3

Premere	Potenza Livello Livello	MW
1 Pressione	Media	600 W
2 Pressioni	Bassa	440 W
3 Pressioni	Cottura	300 W
4 Pressioni	Riscaldamento	100 W

**Selezionare il livello di grill desiderato.**

**Impostare il livello di potenza desiderato**  
Per la cottura combinata non si può impostare 1000 W / 800W / 270 W.



**Impostare il tempo di cottura**

Tempo massimo di cottura:  
fino a 99 minuti e 50 secondi.

**Premere il pulsante avvio.**

Sul display viene visualizzato  
il tempo di cottura residuo.

Regolare il tempo di cottura durante la cottura

Se necessario, è possibile aumentare il tempo durante la cottura. Il tempo può essere aumentato con incrementi di 1 minuto, fino a 10 minuti. Premere una volta il pulsante "Aumenta tempo", quindi premere "1 min" fino a un massimo di 10 minuti. Dopo aver selezionato questa funzione, è necessario aggiungere il tempo entro 5 secondi. Non è possibile diminuire il tempo durante la cottura.

## Cottura Combinata



### Nota

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



### Attenzione!

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

## Utilizzo 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.**  
Sul display viene visualizzato il tempo di cottura residuo.

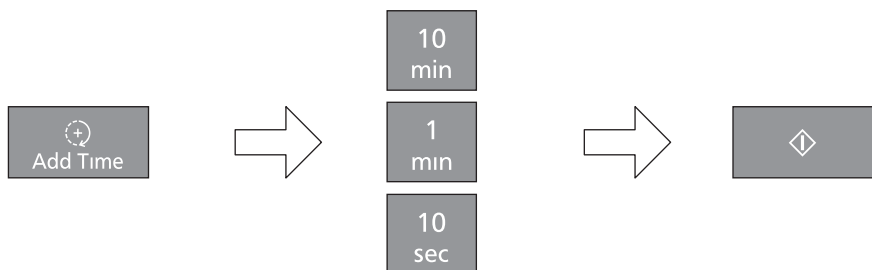


### Nota

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.

## Utilizzo della funzione Aggiunta tempo (Add Time)

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



**A cottura ultimata, premere il pulsante “Aumenta tempo”.**

**Premere i pulsanti Tempo per aumentare il tempo di cottura.**  
Tempo di cottura massimo: 1000 W di potenza: fino a 30 minuti; altre potenze: fino a 99 minuti e 50 sec.  
Grill, Combinata: 99 minuti e 50 sec.

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

Italiano



### Nota

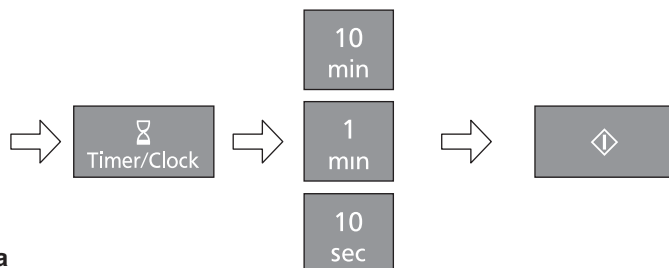
1. Questa funzione è disponibile esclusivamente per le funzioni Micro Power, Grill, Cottura combinata e Tempo di riposo, mentre non è disponibile per i programmi automatici.
2. Se a cottura ultimata non viene eseguita alcuna operazione entro 1 minuto, la funzione “Aumenta tempo” verrà annullata.
3. La funzione Aggiunta tempo può essere utilizzata dopo una cottura con programmazione multifase.
4. Viene mantenuto il livello di potenza della fase di cottura precedente.

## Utilizzo del Timer

Il timer può essere utilizzato prima, durante o dopo un programma di cottura. Questa funzione può essere utilizzata per impostare un tempo di riposo a cottura ultimata oppure per ritardare l'avvio della cottura.

1. Per impostare un tempo di riposo:

Impostare il programma di cottura desiderato, selezionando il livello di potenza e il tempo di cottura richiesti.



**Premere  
Timer/  
Orologio**

**Impostare il tempo  
di attesa** (al massimo  
9 ore e 59 minuti; "10  
min" per le ore, "1 min"  
e "10 sec" per i minuti).  
Sul display viene  
visualizzata una "H"  
per indicare le ore.

**Premere Avvio**  
Il programma  
di cottura viene  
avviato una  
volta trascorso il  
tempo di riposo.



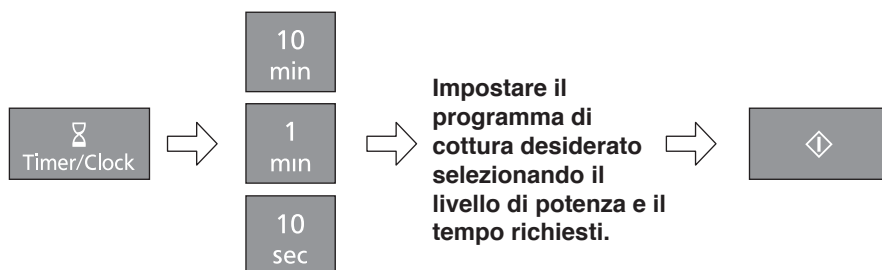
### Nota

1. È possibile programmare una cottura in tre fasi che includa la modalità di cottura con avvio ritardato.
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 utilizzata anche come un timer a minuti. In tal caso, premere Timer/Orologio, impostare il tempo e premere Avvio.
4. Il tempo di attesa non può essere programmato dopo un programma automatico.



## Utilizzo del Timer

2. Per impostare un avvio ritardato:



**Premere Timer/  
Orologio**

**Impostare il tempo di ritardo**  
(al massimo 9 ore e 59 minuti; “10 min” per le ore, “1 min” e “10 sec” per i minuti). Sul display viene visualizzata una “H” per indicare le ore.

**Premere Avvio**

Il programma di cottura viene avviato e inizia il conto alla rovescia del tempo di ritardo.

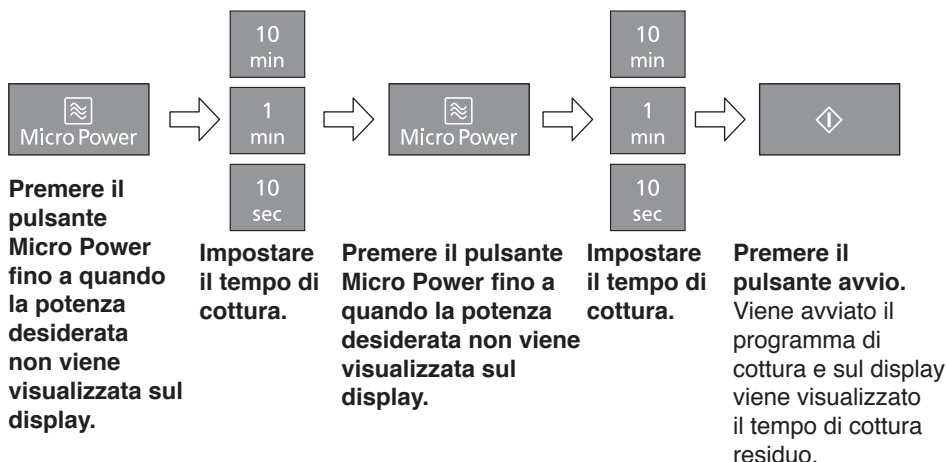


### Nota

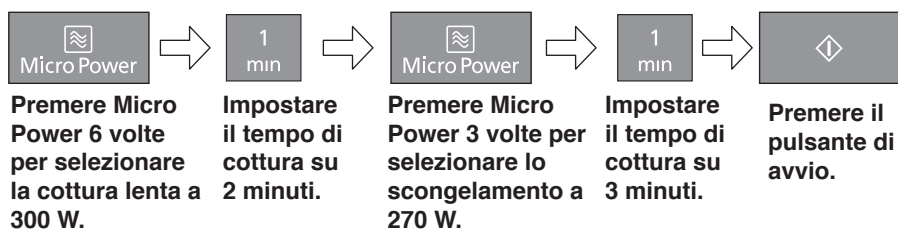
1. È possibile programmare una cottura in tre fasi che includa la modalità di cottura con avvio ritardato.
2. Se il tempo di riposo programmato è superiore a un'ora, viene conteggiato in minuti. Se è inferiore a un'ora, invece, viene conteggiato in secondi.
3. L'avvio ritardato non può essere programmato prima dei programmi automatici.

## Cottura con Programmazione Multifase

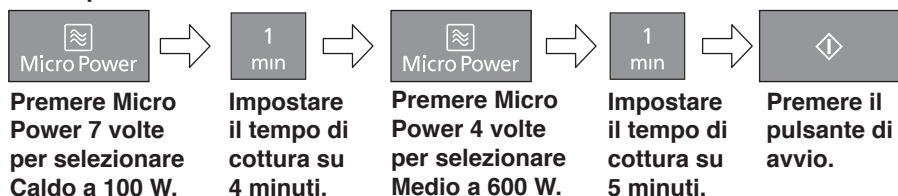
Cottura a 2 o 3 fasi



**Esempio: cucinare a cottura lenta a 300 W per 2 minuti e scongelamento a 270 W per 3 minuti.**



**Esempio: cucinare con impostazione Caldo a 100 W per 4 minuti e Medio a 600 W per 5 minuti.**



### Nota

1. Per la cottura di fase 3, inserire un altro programma di cottura prima di premere Avvio.
2. Durante il funzionamento, premere Arresto/Annullamento per interrompere ogni operazione. Premere Avvio per riprendere il funzionamento. Premere di nuovo Arresto/Annullamento per annullare il programma selezionato.
3. Premere una volta Arresto/Annullamento mentre il forno non è in funzione per annullare il programma selezionato.
4. I programmi automatici non possono essere utilizzati per la cottura con programmazione multifase.

## 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 28).**

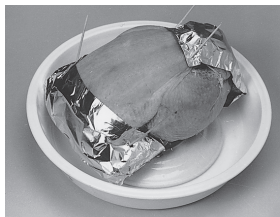
Gli alimenti devono essere disposti in un contenitore idoneo. Il pollo intero e i tagli di carne devono essere disposti su o un contenitore per microonde. Costolette, porzioni di pollo e fette di pane devono essere disposte in un solo strato. Non è necessario coprire gli alimenti.

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 Scongelamento turbo desiderato




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

### Inserire il peso premendo i pulsanti Più/Meno peso.

Il pulsante Più partirà dal peso minimo per ciascun alimento.

### Premere il pulsante avvio.

Ricordarsi di mescolare o girare il cibo durante lo scongelamento.

Programma	Peso	Istruzioni
<b>5. Pane</b>  1 Pressione	100 g - 800 g	Pagnotte piccole o grandi, di pane bianco o integrale. Premere una volta Scongelamento turbo e girare all'emissione dei segnali acustici. Lasciar riposare il pane da 5 min (pane bianco leggero) fino a 30 min (pane di segale compatto). Durante il tempo di riposo tagliare a metà le pagnotte grandi.
<b>6. Pezzi piccoli</b>  2 Pressioni	200 g - 1200 g	Piccoli tranci di carne, scaloppine, salsicce, carne macinata, bistecche, cotolette, filetto di pesce (peso di ognuno da 100 a 400 g). Premere due volte Scongelamento turbo. Girare/mescolare all'emissione dei segnali acustici.
<b>7. Pezzo grande</b>  3 Pressioni	400 g - 2000 g	Grossi pezzi di carne, pollo intero, carne per arrosto. Premere Scongelamento turbo 3 volte. Durante lo scongelamento i polli interi e i tranci di carne devono essere coperti. Proteggere le ali, il petto e il grasso con fogli lisci di alluminio fissati con bastoncini per cocktail. Assicurarsi che il foglio non tocchi le pareti del forno. Lasciar passare un tempo di riposo di 1 o 2 ore prima della cottura. Girare e coprire all'emissione dei segnali acustici.



### Importante

Vedere pagina 17 per istruzioni per lo scongelamento dei cibi.

## Programmi con sensore automatico

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

Ad es.



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



**Premere il pulsante Avvio.**

Pulsanti Più/Meno peso:



Ognuno ha le proprie preferenze riguardo il grado di cottura delle pietanze. Dopo aver utilizzato i programmi con sensore automatico alcune volte, è possibile decidere di cuocere le pietanze con un diverso grado di cottura. Usando i pulsanti Più/Meno peso, è possibile regolare i programmi in modo da cuocere gli alimenti per più o meno tempo. Premere il comando Più/Meno peso prima di premere Avvio. Se si è soddisfatti del risultato dei programmi con sensore automatico, invece, non è necessario utilizzare questi pulsanti.









### Nota

1. Il forno calcola automaticamente il tempo di cottura o il tempo di cottura restante.
2. Non aprire lo sportello prima che l'ora venga visualizzata sul display.
3. Si presume che la temperatura degli alimenti congelati sia compresa tra  $-18^{\circ}\text{C}$  e  $-20^{\circ}\text{C}$ , mentre quella degli alimenti sia compresa tra  $+5^{\circ}\text{C}$  e  $+8^{\circ}\text{C}$  (temperatura di frigorifero).
4. Per evitare errori durante i programmi con sensore automatico, assicurarsi che il vassoio di vetro e il piatto siano asciutti.
5. La temperatura ambiente non deve superare i  $35^{\circ}\text{C}$  e non deve essere inferiore di  $0^{\circ}\text{C}$ .
6. Cucinare solo alimenti che rientrano negli intervalli di peso consigliati descritti a pagina 30-31.
7. Quando si usano i programmi con sensore automatico per verdura fresca, verdura congelata, pesce fresco e pesce congelato, coprire con pellicola trasparente. Forare la pellicola con un coltello tagliente: una volta in centro e quattro volte lungo i lati. Quando si usano i programmi per pietanze refrigerate e congelate, riscaldare nei contenitori in cui sono state acquistate. Forare la pellicola di copertura. Se si trasferiscono le pietanze su un piatto, coprire con della pellicola trasparente forata. Quando si usano i programmi con sensore automatico per riso e pasta, coprire con un coperchio.
8. Se gli alimenti sono ricoperti con pellicola trasparente, forare la pellicola con un coltello tagliente: una volta in centro e quattro volte lungo i lati. Se la pellicola non viene forata, il vapore non sarà in grado di disperdersi e gli alimenti rischiano di essere scotti.
9. Se il forno è già stato utilizzato ed è troppo caldo affinché possa essere usato con un programma con sensore automatico, sul display sarà visualizzato il messaggio 'HOE'. Quando 'HOE' sparisce, si possono usare i programmi con sensore automatico. Se si è di fretta, cuocere il cibo manualmente selezionando la modalità e il tempo di cottura corretti.

## Programmi con sensore automatico

Programma	Peso	Istruzioni
<b>1. Pietanze refrigerate</b>   Sensor Reheat  1 Pressione	200 g - 1000 g	Riscaldamento di pietanze precotte fresche o di alimenti in casseruola. Tutti gli alimenti devono essere precotti. Gli alimenti devono essere a una temperatura di frigorifero di circa 5°C. Riscaldarli nel contenitore in cui sono stati acquistati. Questo programma non è adatto per contenitori a forma di terrina. Forare la pellicola di copertura con un coltello affilato, una volta al centro e quattro volte lungo il bordo. Se invece si dispongono gli alimenti su un piatto, coprire con pellicola trasparente forata. Premere una volta il pulsante Riscaldamento con sensore e poi premere Avvio. Mescolare quando vengono emessi i segnali acustici. Mescolare di nuovo alla fine del programma e lasciare riposare per alcuni minuti. Il pesce o la carne di grandi dimensioni in salsa diluita può richiedere un tempo di cottura maggiore. Questo programma non è adatto per alimenti ricchi di amido, quali riso, pasta e patate.
<b>2. Pietanze congelate</b>   Sensor Reheat  2 Pressioni	200 g - 1000 g	Riscaldamento di un pasto precotto congelato o un alimento in casseruola. Tutti gli alimenti devono essere precotti e congelati (-18°C). Riscaldare nello stesso contenitore nel quale è stato acquistato il cibo. Questo programma non è adatto per contenitori a forma di terrina. Forare la pellicola di copertura con un coltello affilato, una volta al centro e quattro volte lungo il bordo. Se invece si dispongono gli alimenti su un piatto, coprire con pellicola trasparente forata. Premere due volte il pulsante Riscaldamento con sensore e poi premere Avvio. Mescolare all'emissione dei segnali acustici e tagliare i blocchi in vari pezzi. Mescolare di nuovo alla fine del programma e lasciare riposare per alcuni minuti. Controllare la temperatura e, se necessario, cucinare ancora per qualche minuto prima di mangiare. Questo programma non è adatto per alimenti congelati divisibili in porzioni.

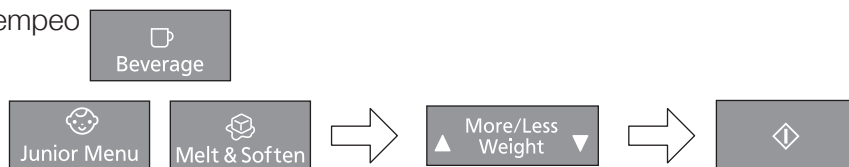
## Programmi con sensore automatico

Programma	Peso	Istruzioni
<b>11. Verdure fresche</b>  Vegetables/Fish 1 Pressione	200 g - 1000 g	Cottura di verdure crude. Disporre le verdure preparate in un contenitore di dimensioni adeguate. Aggiungere 1 cucchiaino da tè di acqua per ogni 100 g di verdura. Coprire con pellicola trasparente. Forare la pellicola trasparente con un coltello affilato, una volta al centro e quattro volte lungo il bordo. Premere una volta il pulsante Cottura con sensore automatico per verdura/pesce. Premere Avvio. Per pesi maggiori, mescolare quando vengono emessi i segnali acustici. Scolare dopo la cottura e condire in base ai propri gusti.
<b>12. Verdure congelate</b>  Vegetables/Fish 2 Pressioni	200 g - 1000 g	Cottura di verdure congelate. Disporre le verdure in un contenitore di dimensioni adeguate. Aggiungere 1-3 cucchiaini di acqua. Se si cucinano verdure con un alto contenuto d'acqua, come spinaci o pomodori, non aggiungere acqua. Coprire con pellicola trasparente. Forare la pellicola trasparente con un coltello affilato, una volta al centro e quattro volte lungo il bordo. Premere due volte il pulsante Cottura con sensore automatico per verdura/pesce. Premere Avvio. Mescolare quando vengono emessi i segnali acustici. Scolare dopo la cottura.
<b>13. Pesce fresco</b>  Vegetables/Fish 3 Pressioni	200 g - 800 g	Cottura di tranci o filetti di pesce freschi. Collocare il pesce in un recipiente di dimensioni adeguate e aggiungere 2 cucchiaini (30 ml) di acqua. Piegare verso il sotto le estremità sottili. Coprire con pellicola trasparente. Forare la pellicola trasparente con un coltello affilato, una volta al centro e quattro volte lungo il bordo. Premere tre volte il pulsante Cottura con sensore automatico per verdura/pesce. Premere Avvio.
<b>14. Pesce congelato</b>  Vegetables/Fish 4 Pressioni	250 g - 800 g	Cottura di tranci o filetti di pesce congelati. Collocare il pesce in un recipiente di dimensioni adeguate e aggiungere 1 cucchiaino (15 ml) di acqua. Coprire con pellicola trasparente. Forare la pellicola trasparente con un coltello affilato, una volta al centro e quattro volte lungo il bordo. Premere quattro volte il pulsante Cottura con sensore automatico per verdura/pesce. Premere Avvio.
<b>15. Riso</b>  Rice/Pasta 1 Pressione	100 g - 300 g	Cottura di riso per piatti salati, esclusi i tortini di riso (riso thailandese, basmati, jasmine, suriname, arborio o mediterraneo). Programma non adatto per il riso integrale. Lavare bene il riso prima di cuocerlo. Usare una terrina grande. Aggiungere una quantità di acqua bollente doppia rispetto al riso. Coprire con un coperchio. Premere una volta il pulsante Cottura con sensore automatico per riso/pasta. Premere Avvio. Mescolare quando vengono emessi i segnali acustici. Dopo la cottura lasciare riposare per 5 minuti. Scolare dopo la cottura.
<b>16. Pasta</b>  Rice/Pasta 2 Pressioni	100 g - 450 g	Cottura di pasta secca. Usare una terrina grande. Aggiungere 1 cucchiaino di sale, 1 cucchiaino d'olio e acqua bollente. Per 100 g - 290 g di pasta aggiungere 1 litro di acqua bollente. Per 300 g - 450 g di pasta aggiungere 1½ litro di acqua bollente. Coprire con un coperchio. Premere due volte il pulsante Cottura con sensore automatico per riso/pasta. Premere Avvio. Mescolare quando vengono emessi i segnali acustici. Scolare dopo la cottura.

## Programmi automatici a peso

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

Esempeo



### Selezionare la categoria desiderata

Si accendono gli indicatori microonde e automatico e si accende anche l'indicatore di congelamento per i programmi automatici per gli alimenti congelati. Il numero di programma viene visualizzato sul display.

Inserire il peso premendo i pulsanti Più e Meno. Il pulsante Più partirà dal peso minimo utilizzato per ciascun alimento.



Premere il pulsante Avvio.



### Notes

1. È possibile utilizzare i programmi automatici in base al peso solo per gli alimenti descritti.
2. Cucinare solo alimenti che rientrano negli intervalli di peso descritti alle pagine 32-34.
3. Pesare sempre gli alimenti, non fare affidamento alle informazioni riportate sulla confezione.
4. Dopo la cottura con un Programma automatico, la maggior parte degli alimenti trae vantaggio da un tempo di attesa, per consentire al calore di completare la cottura della parte centrale.
5. Per consentire il verificarsi di alcune variazioni negli alimenti, verificare che il cibo sia completamente cotto e caldo fumante prima di servirlo.




## Programmi automatici per bevande a peso

Programma	Peso	Istruzioni
<b>3. Bevanda</b>  1 Pressione	200 ml or 400 ml	Riscaldamento di 200 ml di una bevanda oppure di 2 bevande da 200 ml ciascuna a temperatura ambiente, ad es. caffè, tè o cioccolata calda. Premere una volta il pulsante Bevanda, selezionare 200 ml per 1 bevanda oppure 400 ml per 2 bevande e premere Avvio. Mescolare prima e dopo il riscaldamento.
<b>4. Latte</b>  2 Pressioni	200 ml or 600 ml	Riscaldare una tazza di latte da 200 ml oppure una caraffa di latte da 600 ml a temperatura di frigorifero. Questo programma è adatto per latte intero, parzialmente scremato e scremato. Il latte caldo può essere utilizzato per preparare caffelatte o cioccolata calda. Premere due volte il pulsante Bevanda, selezionare 200 ml per 1 tazza oppure 600 ml per una caraffa e premere Avvio. Per la tazza, mescolare prima e dopo il riscaldamento. Per la caraffa, mescolare quando vengono emessi i segnali acustici durante e dopo il riscaldamento.







## Programmi Menu junior automatici a peso

I passati di frutta e di verdura sono i primi alimenti ideali per lo svezzamento dei bambini. I passati fatti in casa conservano tutto il sapore degli alimenti e costano meno degli alimenti confezionati. Le porzioni in più possono essere congelate nelle vaschette per il ghiaccio per essere poi scongelate e riscaldate.

Programma	Peso	Istruzioni
<b>8. Passati di verdure</b>  Junior Menu  1 Pressione	100 g - 400 g	<p>Questo programma è adatto per la cottura di patate, zucca gialla, carote e zucchine. La verdura cotta deve poi essere passata in modo da renderla adatta allo svezzamento dei bambini. Sbucciare e tritare le verdure a pezzi di dimensioni regolari. Disporlo in un piatto in Pyrex®. Aggiungere le seguenti quantità di acqua:</p> <p>75 ml di acqua per 100 g - 150 g di verdura.            100 ml di acqua per 155 g - 300 g di verdura.            150 ml di acqua per 305 g - 400 g di verdura.</p> <p>Coprire con il coperchio. Premere una volta il pulsante Menu junior. Inserire il peso delle verdure. Premere Avvio. Mescolare a metà cottura. A cottura ultimata lasciare riposare per 10 minuti. Frullare le verdure con il mixer insieme al liquido di cottura. Se necessario, regolare la consistenza aggiungendo dell'acqua per rendere il composto più liquido oppure riso per bambini per addensarlo. Controllare la temperatura prima di servire al bambino.</p>
<b>9. Omogeneizzati di frutta</b>  Junior Menu  2 Pressioni	100 g - 400 g	<p>Questo programma è adatto per cuocere mele, pere, pesche, albicocche e mango. La frutta cotta deve poi essere passata in modo da renderla adatta allo svezzamento dei bambini. Sbucciare e tritare la frutta a pezzi di dimensioni regolari. Disporla in un piatto in Pyrex®. Aggiungere le seguenti quantità di acqua:</p> <p>75 ml di acqua per 100 g - 150 g di frutta.            100 ml di acqua per 155 g - 300 g di frutta.            150 ml di acqua per 305 g - 400 g di frutta.</p> <p>Coprire con il coperchio. Premere due volte il pulsante Menu junior. Inserire il peso della frutta. Premere Avvio. Mescolare a metà cottura. A cottura ultimata lasciare riposare per 10 minuti. Frullare la frutta con il mixer insieme al liquido di cottura. Se necessario, regolare la consistenza aggiungendo dell'acqua per rendere il composto più liquido oppure riso per bambini per addensarlo. Controllare la temperatura prima di servire al bambino.</p>
<b>10. Porridge e Pappe</b>  Junior Menu  3 Pressioni	50 g - 200 g	<p>Questo programma è adatto per la cottura del porridge utilizzando avena semplice o pappe con farine di riso, mais, tapioca. Per la quantità di avena da aggiungere al latte seguire le istruzioni riportate sul retro della confezione così come per la preparazione delle pappe. Utilizzare latte intero, parzialmente scremato o scremato. Programma non adatto per la preparazione del porridge con sola acqua. Non coprire. Premere tre volte il pulsante Menu junior. Inserire il peso dell'avena utilizzata. Premere Avvio. Mescolare quando vengono emessi i segnali acustici. Lasciare riposare per 2 minuti. Mescolare prima di servire.</p>

## Programmi Melt & Soften automatici a peso

Programma	Peso	Istruzioni
<b>21. Formaggio fuso</b>  1 Pressione	50 g - 300 g	Fondere del formaggio. Disporla in un piatto in Pyrex®. Coprire con pellicola trasparente. Forare la pellicola trasparente con un coltello affilato, una volta al centro e quattro volte lungo il bordo. Premere una volta il pulsante Melt & Soften. Inserire il peso, quindi premere Avvio. Una volta che il formaggio si è ammorbidito, mescolarlo con un mestolo.
<b>22. Cioccolato</b>  2 Pressioni	50 g - 300 g	Per sciogliere cioccolato al latte o fondente contenente una percentuale di cacao fino al 50%. Questo programma non è adatto per il cioccolato bianco o per il cioccolato contenente un percentuale di cacao superiore al 50%. Disporlo in un piatto in Pyrex®. Premere due volte il pulsante Melt & Soften. Inserire il peso, quindi premere Avvio. Mescolare a metà e alla fine del programma.
<b>23. Burro</b>  3 Pressioni	50 g - 300 g	Sciogliere il burro. Tagliare il burro a cubetti e disporlo in un piatto in Pyrex®. Coprire con pellicola trasparente. Forare la pellicola trasparente con un coltello affilato, una volta al centro e quattro volte lungo il bordo. Premere tre volte il pulsante Melt & Soften. Inserire il peso, quindi premere Avvio. Mescolare a due terzi e alla fine del programma.
<b>24. Gelato</b>  4 Pressioni	300 g - 1100 g	Rendere morbido il gelato. Lasciare nel contenitore in cui è stato acquistato e rimuovere il coperchio. Premere quattro volte il pulsante Melt & Soften. Inserire il peso, quindi premere Avvio.

## Programmi automatici combinati

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.




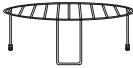
Inserire il peso premendo i pulsanti Più/Meno peso. Il pulsante Più partirà dal peso minimo per ciascun alimento.

Premere il pulsante Avvio.







### Nota

- È possibile utilizzare i programmi automatici combinati 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 35-36.
- 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.
- TPer 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
<b>17. Pizza surgelata</b>  1 Pressione	200 g - 500 g		<b>Riscaldare e dorare la superficie di pizze precotte surgelate.</b> Rimuovere la confezione e collocare la pizza sulla griglia di metallo sul vassoio di vetro. <b>Non coprire.</b> Premere una volta Automatico combinato. Inserire il peso, quindi premere Avvio. Programma non adatto per pizze alte o pizze molto sottili, ad esempio Flammekueche.
<b>18. Pizza refrigerata</b>  2 Pressioni	200 g - 500 g		<b>Riscaldare e dorare la superficie di pizze precotte fresche.</b> Rimuovere la confezione e collocare la pizza sulla griglia di metallo sul vassoio di vetro. <b>Non coprire.</b> Premere due volte Automatico combinato. Inserire il peso, quindi premere Avvio. Programma non adatto per pizze molto sottili, ad esempio Flammekueche.

## Programmi automatici combinati

Programma	Peso	Istruzioni	Istruzioni
<p><b>19. Alimenti congelati a base di patate</b></p> <p> Auto Combi</p> <p>3 Pressioni</p>	<p>200 g - 400 g</p>		<p><b>Riscaldamento, gratinatura e doratura di patate surgelate.</b> Premere tre volte Automatico combinato. Schiacciare gli alimenti a base di patate in una ciotola in Pyrex®. Collocare il piatto sulla griglia di metallo sul vassoio di vetro. <b>Non coprire.</b> Inserire il peso, quindi premere Avvio. Per risultati ottimali, cuocere a strati singoli e girare all'emissione dei segnali acustici. Programma non adatto per galette, Pomme Dauphine e Pomme Noisette.</p>
<p><b>20. Quiche refrigerata</b></p> <p> Auto Combi</p> <p>4 Pressioni</p>	<p>150 g - 450 g</p>		<p><b>Riscaldare e dorare la superficie di quiche precotte fresche.</b> Premere quattro volte Automatico combinato. Rimuovere la confezione e collocare la quiche sulla griglia di metallo sul vassoio di vetro. <b>Non coprire.</b> Inserire il peso e premere Avvio. Alla fine della cottura, trasferire la quiche su una griglia di raffreddamento e lasciarla riposare per qualche minuto. Le quiche contenenti molto formaggio possono diventare molto più calde di quelle ripiene di verdure. Programma non adatto per torte salate a doppia crosta.</p>

## Domande e Risposte

- D: Perché il forno non si accende?
- A: 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 di cottura.
- 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: 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.

## Domande e Risposte

- 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: TIl mio forno smette di cucinare a microonde e sul display appaiono 'H00', '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.
- D: Non riesco a impostare un programma con sensore automatico e sul display appare il messaggio '**H0E**' Perché?
- R: e il forno è già stato utilizzato ed è troppo caldo affinché possa essere usato con un programma con sensore automatico, sul display sarà visualizzato il messaggio '**H0E**' will appear in the display window. Quando '**H0E**' parisce, si possono usare i programmi con sensore automatico. Se si è di fretta, cuocere il cibo manualmente selezionando la modalità e il tempo di cottura corretti.

## Cura del Forno a Microonde

1. Prima di procedere alla pulizia del forno, scollegarlo dalla presa di corrente.
2. Mantenere puliti l'interno del forno, le giunture della porta e le superfici vicine a queste. Pulire gli schizzi di cibo e i liquidi versati che aderiscono alle pareti del forno passando un panno umido sulle giunture della porta e sulle superfici vicine. È possibile utilizzare un detergente neutro nel caso in cui le giunture fossero molto sporche. Non è raccomandato l'uso di detergenti concentrati o abrasivi.  
**Non utilizzare i prodotti per la pulizia dei forni disponibili in commercio.**
3. Non utilizzare detergenti abrasivi o raschietti di metallo appuntiti per pulire il vetro del forno in quanto possono graffiare la superficie e, di conseguenza, danneggiare il vetro.
4. La superficie esterna del forno deve essere pulita con un panno umido. Per evitare di danneggiare le parti operative all'interno del forno, evitare di far penetrare dell'acqua nelle prese di ventilazione.
5. Se il pannello di controllo si sporca, pulirlo con un panno morbido e asciutto. Non usare forti detergenti né spugnette abrasive sul pannello di controllo. Quando si pulisce il pannello di controllo lasciare la porta aperta per evitare l'accensione accidentale del forno. Al termine, premere il **pulsante Arresto/Annullamento** per azzerare 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 è 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. Non utilizzare pulitori a vapore.
11. 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.
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.

## Caratteristiche Tecniche

<b>Produttore</b>		<b>Panasonic</b>
<b>Modello</b>		<b>NN-GT46KB</b>
<b>Alimentazione</b>		<b>230V / 50Hz</b>
<b>Frequenza operativa:</b>		<b>2450 MHz</b>
<b>Potenza in ingresso:</b>	<b>Massima iniziale</b>	<b>2120 W</b>
	<b>Microonde</b>	<b>1000 W</b>
	<b>Grill</b>	<b>1160 W</b>
<b>Potenza in uscita:</b>	<b>Microonde</b>	<b>1000 W (IEC-60705)</b>
	<b>Grill</b>	<b>1100 W</b>
<b>Dimensioni esterne</b>		<b>525 mm (L) x 401 mm (P) x 310 mm (H)</b>
<b>Dimensioni interne</b>		<b>359 mm (L) x 362 mm (P) x 247 mm (H)</b>
<b>Peso senza imballo (circa)</b>		<b>13.2 kg</b>
<b>Rumorosità</b>		<b>66 dB</b>

*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