



MICROONDAS
FORNO A MICROONDE
МИКРОВОЛНОВАЯ ПЕЧЬ

[es]	INSTRUCCIONES DE USO	3
[it]	ISTRUZIONI PER L'USO	28
[ru]	ПРАВИЛА ПОЛЬЗОВАНИЯ	53

C17GR01N0, C17GR00N0

Índice

	Uso correcto del aparato	4
	Indicaciones de seguridad importantes	4
	En general	4
	Microondas	5
	Causas de los daños	7
	Protección del medio ambiente	7
	Eliminación de residuos respetuosa con el medio ambiente	7
	Presentación del aparato	8
	Panel de mando	8
	Mandos	8
	Menú principal	8
	Más información	8
	Funciones del interior del aparato	8
	Accesorios	9
	Antes del primer uso	10
	Primera puesta en marcha	10
	Limpieza del interior del aparato y los accesorios	10
	Manejo del aparato	11
	Encendido y apagado del aparato	11
	Funcionamiento	11
	Ajuste del modo de funcionamiento	11
	El microondas	12
	Recipiente	12
	Niveles de potencia del microondas	12
	Programación del microondas	12
	Asar al grill	13
	Programación del grill	13
	Ajuste del funcionamiento combinado del microondas	14
	Reloj avisador	15
	Ajuste del reloj avisador	15
	Programas	16
	Ajuste de un programa	16
	Indicaciones sobre los programas	16
	Tiempo de reposo	17
	Tabla de programas	17
	Ajustes básicos	18
	Modificación de los ajustes	18
	Lista de los ajustes básicos	18
	Corte en el suministro eléctrico	18
	Modificación de la hora	18
	Limpieza	19
	Productos de limpieza	19
	¿Qué hacer en caso de avería?	20
	Servicio de Asistencia Técnica	21
	Número de producto (E) y número de fabricación (FD)	21
	Datos técnicos	21
	Sometidos a un riguroso control en nuestro estudio de cocina	22
	Descongelar	22
	Descongelar, calentar o cocer alimentos congelados	23
	Calentar	23
	Cocer	24
	Consejos prácticos para usar el microondas	25
	Asar al grill	25
	Asar al grill en el microondas en combinación con el grill	26
	Comidas normalizadas	27
	Cocer en el microondas solo, sin grill	27
	Descongelar con microondas solo, sin grill	27
	Cocer en el microondas y el grill	27

Encontrará más información sobre productos, accesorios, piezas de repuesto y servicios en internet: **www.neff-international.com** y también en la tienda online: **www.neff-eshop.com**



Uso correcto del aparato

Leer con atención las siguientes instrucciones. Solo así se puede manejar el aparato de forma correcta y segura. Conservar las instrucciones de uso y montaje para utilizarlas más adelante o para posibles futuros compradores.

Este aparato ha sido diseñado exclusivamente para su montaje empotrado. Prestar atención a las instrucciones de montaje especiales.

Comprobar el aparato al sacarlo de su embalaje. El aparato no debe conectarse en caso de haber sufrido daños durante el transporte.

Los aparatos sin enchufe deben ser conectados exclusivamente por técnicos especialistas autorizados. Los daños provocados por una conexión incorrecta no están cubiertos por la garantía.

Este aparato ha sido diseñado para uso doméstico. Utilizar el aparato exclusivamente para preparar alimentos y bebidas. Vigilarlo mientras está funcionando y emplearlo exclusivamente en espacios cerrados.

Este aparato está previsto para ser utilizado a una altura máxima de 4.000 metros sobre el nivel del mar.

Este aparato puede ser utilizado por niños a partir de 8 años y por personas con limitaciones físicas, sensoriales o psíquicas, o que carezcan de experiencia y conocimientos, siempre y cuando sea bajo la supervisión de una persona responsable de su seguridad o que le haya instruido en el uso correcto del aparato siendo consciente de los daños que se pudieran ocasionar.

No dejar que los niños jueguen con el aparato. La limpieza y el mantenimiento rutinario no deben encomendarse a los niños a menos que sean mayores de 8 años y lo hagan bajo supervisión.

Mantener los niños menores de 8 años alejados del aparato y del cable de conexión.

Introducir los accesorios correctamente en el interior del aparato. → "Accesorios" en la página 9



Indicaciones de seguridad importantes

En general



Advertencia

¡Peligro de incendio!

Los objetos inflamables que pueda haber en el compartimento de cocción se pueden incendiar. No introducir objetos inflamables en el compartimento de cocción. No abrir la puerta en caso de que salga humo del aparato. Desconectar y desenchufar el aparato de la red o desconectar el fusible de la caja de fusibles.



Advertencia

¡Peligro de quemaduras!

- El aparato se calienta mucho. No tocar la superficie interior del compartimento de cocción cuando está caliente ni los elementos calefactores. Dejar siempre que el aparato se enfríe. No dejar que los niños se acerquen.
- Los accesorios y la vajilla se calientan mucho. Utilizar siempre agarradores para sacar los accesorios y la vajilla del compartimento de cocción.
- Los vapores de alcohol pueden inflamarse cuando el compartimento de cocción está caliente. No preparar comidas utilizando grandes cantidades de bebidas alcohólicas de alta graduación. Si se utilizan bebidas alcohólicas de alta graduación, hacerlo en pequeñas cantidades. Abrir la puerta del aparato con precaución.



Advertencia

¡Peligro de quemaduras!

- Las partes accesibles se calientan durante el funcionamiento. No tocar nunca las partes calientes. No dejar que los niños se acerquen.
- Al abrir la puerta del aparato puede salir vapor caliente. Abrir la puerta del aparato con precaución. No dejar que los niños se acerquen.
- Si se introduce agua al compartimento de cocción puede generarse vapor de agua caliente. No derramar agua en el compartimento de cocción caliente.

⚠ Advertencia**¡Peligro de lesiones!**

- Si el cristal de la puerta del aparato está dañado, puede romperse. No utilizar rascadores para vidrio o productos de limpieza abrasivos o corrosivos.
- Las bisagras de la puerta del aparato se mueven al abrir y cerrar la puerta y podrían provocar daños. No tocar la zona de las bisagras.

⚠ Advertencia**¡Peligro de descarga eléctrica!**

- Las reparaciones inadecuadas son peligrosas. Las reparaciones y la sustitución de cables de conexión defectuosos solo pueden ser efectuadas por personal del Servicio de Asistencia Técnica debidamente instruido. Si el aparato está averiado, desenchufarlo de la red o desconectar el fusible de la caja de fusibles. Avisar al Servicio de Asistencia Técnica.
- El aislamiento del cable de un aparato eléctrico puede derretirse al entrar en contacto con componentes calientes. No dejar que el cable de conexión de un aparato eléctrico entre en contacto con los componentes calientes.
- La humedad interior puede provocar una descarga eléctrica. No utilizar ni limpiadores de alta presión ni por chorro de vapor.
- Un aparato defectuoso puede ocasionar una descarga eléctrica. No conectar nunca un aparato defectuoso. Desenchufar el aparato de la red o desconectar el fusible de la caja de fusibles. Avisar al Servicio de Asistencia Técnica.

⚠ Advertencia**¡Peligros derivados del magnetismo!**

En el panel de mando o en los propios mandos hay instalados imanes permanentes. Estos pueden repercutir en el correcto funcionamiento de implantes electrónicos, como marcapasos o bombas de insulina. Los portadores de implantes electrónicos deben mantener una distancia mínima de 10 cm respecto al panel de mando.

Microondas**⚠ Advertencia****¡Peligro de incendio!**

- Un uso del aparato diferente al especificado es peligroso y puede provocar daños.
Está prohibido secar alimentos o ropa, calentar zapatillas o almohadillas rellenas de semillas o granos, esponjas, trapos de limpieza húmedos y similares.
Por ejemplo, en caso de calentar zapatillas o almohadillas rellenas de semillas o granos, estas pueden incendiarse incluso al cabo de unas horas. Utilizar el aparato exclusivamente para preparar alimentos y bebidas.
- Los alimentos se pueden incendiar. No calentar alimentos en envases de conservación del calor.
No calentar sin vigilancia alimentos en recipientes de plástico, papel u otros materiales inflamables.
No programar el microondas a una potencia o duración demasiado elevadas.
Atenerse a las indicaciones de estas instrucciones de uso.
No secar alimentos con el microondas.
Los alimentos con poco contenido de agua, como p. ej. el pan, no se deben descongelar o calentar a demasiada potencia de microondas o durante demasiado tiempo.
- El aceite de mesa puede inflamarse. No calentar aceite de mesa con el microondas.

⚠ Advertencia**¡Peligro de explosión!**

Los recipientes herméticamente cerrados con líquidos u otros alimentos pueden explotar. No calentar nunca líquidos u otros alimentos en recipientes herméticamente cerrados.

⚠ Advertencia**¡Peligro de quemaduras!**

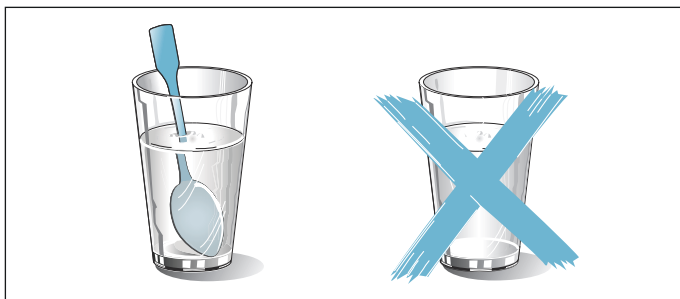
- Los alimentos con cáscara o piel dura pueden reventar durante el calentamiento o incluso una vez finalizado. No cocer los huevos con la cáscara o calentar huevos duros. No cocer crustáceos. A los huevos fritos y los huevos al plato primero se les debe pinchar la yema. En los alimentos con la piel dura, como p. ej. manzanas, tomates, patatas o salchichas, la piel puede reventar. Antes de calentarlos se debe pinchar la cáscara o la piel.

- El calor no se distribuye uniformemente en los alimentos para bebés. No calentar alimentos para bebés en recipientes tapados. Retirar siempre la tapa o la tetina. Remover o agitar bien tras el calentamiento. Comprobar la temperatura antes de dar el alimento al bebé.
- Las comidas calentadas emiten calor. Los recipientes que las contienen pueden estar muy calientes. Utilizar siempre un agarrador para sacar la vajilla o los accesorios.
- Los envoltorios sellados de algunos alimentos pueden estallar. Observar siempre las indicaciones del embalaje. Utilizar siempre un agarrador para sacar los platos del compartimento de cocción.

⚠ Advertencia

¡Peligro de quemaduras!

- Al calentar líquidos puede producirse un retardo de la ebullición. Esto quiere decir que se puede alcanzar la temperatura de ebullición sin que aparezcan las burbujas de vapor habituales. Un ligero movimiento del recipiente es suficiente para hacer que el líquido caliente empiece a hervir de repente y a salpicar intensamente. Colocar siempre una cuchara en el recipiente al calentar. De esta manera se evita el retardo de la ebullición.



⚠ Advertencia

¡Peligro de lesiones!

- La vajilla no adecuada para el microondas puede reventar. Los recipientes de porcelana o cerámica pueden presentar finos orificios en asas y tapas. Estos orificios ocultan huecos. La posible humedad que haya penetrado en estos huecos puede hacer estallar el recipiente. Utilizar exclusivamente vajilla adecuada para el microondas.

- El uso de vajilla o recipientes de metal con la función microondas puede provocar la formación de chispas. A consecuencia de esto, el aparato se estropea. No utilizar nunca recipientes de metal con la función microondas. Utilizar únicamente vajilla apta para el microondas o bien utilizar el microondas en combinación con un tipo de calentamiento.

⚠ Advertencia

¡Peligro de descarga eléctrica!

El aparato funciona con alta tensión. No retirar la carcasa del aparato.

⚠ Advertencia

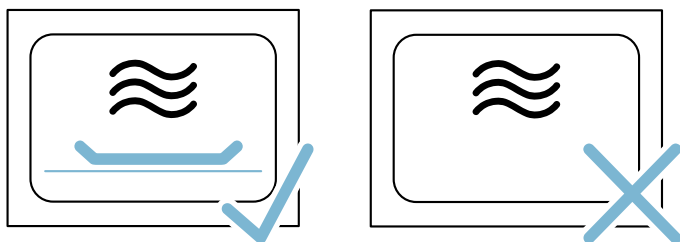
¡Peligro de daños importantes para la salud!

- La superficie del aparato podría sufrir daños si no se limpia correctamente. Puede producirse un escape de energía de microondas. Limpiar el aparato con regularidad y retirar inmediatamente los restos de alimentos. Mantener siempre limpios el interior del aparato, la junta de la puerta, la puerta y el tope de la puerta. → "Limpieza" en la página 19
- Si está dañada la puerta del compartimento de cocción o la junta de la puerta, la energía del microondas puede salir. No utilizar el aparato si la puerta o la junta de la puerta del compartimento de cocción está dañada. Avisar al Servicio de Asistencia Técnica.
- En un aparato sin carcasa la energía de microondas sale al exterior. Nunca se debe retirar la carcasa. Llamar al Servicio de Asistencia Técnica cuando sea necesario realizar trabajos de mantenimiento o reparación.

Causas de los daños

¡Atención!

- Formación de chispas: los metales, p. ej. la cuchara en un vaso, deben estar separados al menos 2 cm de las paredes del interior del aparato y de la parte interior de la puerta. La formación de chispas puede destruir el vidrio interior de la puerta del aparato.
- Bandejas de aluminio: no utilizar bandejas de aluminio en el aparato. El aparato se daña debido a las chispas que se forman.
- Funcionamiento del microondas sin alimentos: el funcionamiento del aparato sin alimentos provoca una sobrecarga del interior del aparato. No encender nunca el microondas sin alimentos en su interior. A excepción de cuando se realiza una prueba breve de un recipiente. → "El microondas" en la página 12



- Humedad en el interior del aparato: la humedad persistente en el interior del aparato puede dar lugar a corrosión. Secar el interior del aparato después de cada uso. No conservar alimentos húmedos durante un período prolongado en el interior del aparato cerrado. No conservar los alimentos en el interior del aparato.
- Enfriar el interior del aparato con la puerta abierta: tras un uso a altas temperaturas, dejar enfriar el interior del aparato únicamente con la puerta cerrada. No fijar nada en la puerta del aparato. Aun cuando la puerta solo se encuentre ligeramente abierta, los frontales de los muebles contiguos pueden dañarse con el tiempo. Solo tras un uso con una humedad elevada, dejar secar el interior del aparato con la puerta abierta.
- Junta muy sucia: si la junta presenta mucha suciedad, la puerta del aparato no cerrará correctamente. Los frontales de los muebles contiguos pueden deteriorarse. Mantener la junta siempre limpia. → "Limpieza" en la página 19
- Palomitas de microondas: no programar el microondas a una potencia demasiado alta. Utilizar una potencia máxima de 600 W. Colocar siempre la bolsa de palomitas sobre un plato de cristal. El cristal de la puerta puede estallar por sobrecarga.

Protección del medio ambiente

Eliminación de residuos respetuosa con el medio ambiente



Eliminar el embalaje de forma ecológica.



Este aparato está marcado con el símbolo de cumplimiento con la Directiva Europea 2012/19/UE relativa a los aparatos eléctricos y electrónicos usados (Residuos de aparatos eléctricos y electrónicos RAEE).

La directiva proporciona el marco general válido en todo el ámbito de la Unión Europea para la retirada y la reutilización de los residuos de los aparatos eléctricos y electrónicos.

Presentación del aparato

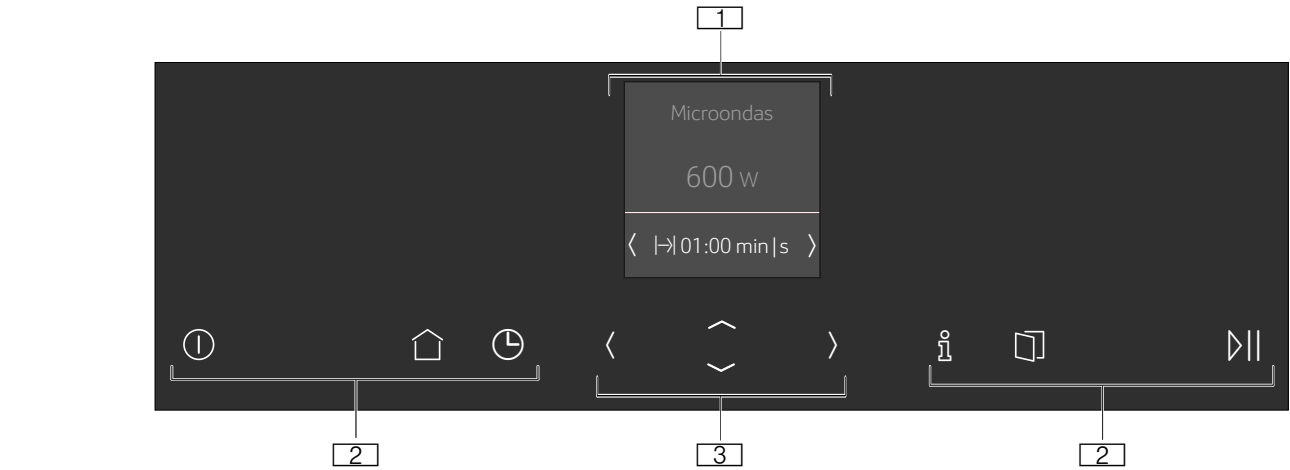
En este capítulo se describen el panel indicador y los mandos. También se explican las diferentes funciones del aparato.

Nota: Los colores y elementos individuales pueden variar según el modelo de aparato.

Panel de mando

Mediante el panel de mando se ajustan las diferentes funciones del aparato. La pantalla muestra los ajustes configurados en ese momento.

La imagen muestra el panel de mando con el aparato encendido con un modo de funcionamiento seleccionado.



- 1 Pantalla de visualización
- 2 Teclas táctiles
- 3 Mando ShiftControl

Nota: También se puede pasar rápidamente por los valores de ajuste manteniendo pulsada una tecla. En cuanto se suelte la tecla, se detendrá el desplazamiento rápido.

Mandos

El aparato podrá ajustarse de forma fácil y directa con los mandos.

Teclas táctiles

Bajo las teclas táctiles hay sensores. Para seleccionar una función, pulsar la correspondiente tecla táctil.

Tecla táctil	Aplicación
	Activada/desactivada Encendido o apagado del aparato
	Menú principal Selección de los modos de funcionamiento y los ajustes
	Función de tiempo Ajuste del reloj avisador
	Información Visualizar más información
	Apertura automática de la puerta Abrir la puerta del aparato
	Start/Stop Inicio o interrupción del funcionamiento

Menú principal

Para acceder al menú principal, pulsar la tecla táctil .

Modo de funcionamiento	Uso
	Microondas
	Grill/ Funcionamiento combinado microondas
	Programas Preparar los alimentos seleccionados de una forma muy sencilla
	Ajustes Ajustes individuales del aparato.

Más información

Si la tecla táctil  está iluminada, significa que existe más información. Para ello, pulsar la tecla táctil . La información se muestra durante unos segundos.

Funciones del interior del aparato

Las funciones del interior del aparato facilitan el funcionamiento del mismo. Así, p. ej., se iluminará la gran superficie del interior y un ventilador protegerá el aparato contra sobrecalentamiento.

Mando ShiftControl

Con el mando ShiftControl (control de desplazamiento), es posible desplazarse por las líneas de la pantalla y seleccionar los ajustes. Los ajustes que se pueden modificar aparecen resaltados con las flechas < ... >.

Tecla	Uso
<	Izquierda Desplazarse por la pantalla hacia la izquierda
>	Derecha Desplazarse por la pantalla hacia la derecha
^	Arriba Desplazarse por la pantalla hacia arriba
v	Abajo Desplazarse por la pantalla hacia abajo

Apertura automática de la puerta

La puerta del aparato salta cuando se pulsa la apertura automática de la puerta. La puerta del aparato se puede abrir por completo manualmente.

Si se produce un corte en el suministro eléctrico, la apertura automática de la puerta no funciona. La puerta del aparato se puede abrir manualmente.

Notas

- El funcionamiento se interrumpe cuando se abre la puerta del aparato mientras este está en uso.
- Cuando la puerta del aparato se cierra, el funcionamiento no se reanuda automáticamente. Se debe iniciar el funcionamiento a mano.
- Si el aparato permanece desconectado durante un largo período de tiempo, la puerta se abrirá con una demora de tiempo.

Iluminación interior

Al abrir la puerta del aparato, se enciende la iluminación interior. Si la puerta permanece abierta más de 5 min. aprox., se vuelve a apagar la iluminación interior. Pulsando la apertura de puerta automática, se vuelve a encender la iluminación interior.

En todos los modos de funcionamiento, la iluminación interior se enciende en cuanto se inicia el funcionamiento. Cuando el funcionamiento ha finalizado, la iluminación se apaga.

Ventilador

El ventilador se enciende según sea necesario. El aire caliente escapa por la puerta.

El ventilador puede continuar funcionando durante un tiempo determinado después de apagar el aparato.

¡Atención!

No obstruir la abertura de ventilación. De lo contrario, el aparato se sobrecalienta.

Notas

- El aparato se mantiene frío durante el funcionamiento del microondas. El ventilador se activa igualmente. Puede seguir funcionando incluso si el microondas ya no está en funcionamiento.
- Puede aparecer agua condensada en la ventana de la puerta, en las paredes interiores y en la base. Se trata de algo normal y el funcionamiento del microondas no se ve perjudicado. Limpiar el agua condensada tras la cocción.

Accesorios

El aparato incluye varios accesorios. Aquí se presenta un resumen de los accesorios suministrados y su uso correcto.

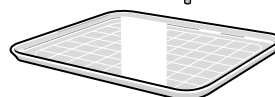
Accesorios suministrados

Este aparato está equipado con los siguientes accesorios:



Parrilla

Como superficie para colocar recipientes o para asar al grill y gratinar.



Bandeja de vidrio

Sirve de protección contra salpicaduras cuando se asan alimentos al grill directamente sobre la parrilla. Para ello, colocar la parrilla en la bandeja de vidrio.

La bandeja de vidrio puede utilizarse también como recipiente en el modo microondas.

Utilizar solo accesorios originales del fabricante del aparato. Estos están pensados especialmente para este aparato.

Los accesorios pueden adquirirse en el Servicio de Asistencia Técnica, en comercios especializados o en Internet.



Antes del primer uso

Antes de utilizar el aparato por primera vez deben realizarse algunos ajustes. También se deberán limpiar el interior del aparato y los accesorios.

Primera puesta en marcha

Tras la conexión eléctrica o tras un corte en el suministro eléctrico, se muestran en la pantalla los ajustes de la primera puesta en marcha. El requerimiento puede tardar en aparecer unos segundos.

Nota: Estos ajustes pueden volver a modificarse en cualquier momento en los Ajustes básicos.

Selección del idioma

1. Desplazarse hasta la siguiente línea con la tecla $\curvearrowright$.
2. Seleccionar el idioma con la tecla $\langle$ o $\rangle$.
3. Desplazarse hasta la línea anterior con la tecla táctil $\curvearrowleft$.
4. Seleccionar el siguiente ajuste con la tecla $\rangle$.

Ajuste de la hora

1. Desplazarse hasta la siguiente línea con la tecla $\curvearrowright$.
2. Seleccionar la hora actual con la tecla $\langle$ o $\rangle$.
3. Desplazarse hasta la siguiente línea con la tecla $\curvearrowright$.
4. Seleccionar los minutos actuales con la tecla $\langle$ o $\rangle$.
5. Pulsar repetidamente la tecla $\curvearrowleft$ hasta que se muestre «Hora».
6. Seleccionar el siguiente ajuste con la tecla $\rangle$.

Ajuste de la fecha

1. Desplazarse hasta la siguiente línea con la tecla $\curvearrowright$.
2. Seleccionar el día actual con la tecla $\langle$ o $\rangle$.
3. Desplazarse hasta la siguiente línea con la tecla $\curvearrowright$.
4. Seleccionar el mes actual con la tecla $\langle$ o $\rangle$.
5. Desplazarse hasta la siguiente línea con la tecla $\curvearrowright$.
6. Seleccionar el año actual con la tecla $\langle$ o $\rangle$.
7. Pulsar repetidamente la tecla $\curvearrowleft$ hasta que se muestre «Fecha».
8. Aceptar los ajustes con la tecla $\rangle$.
La primera puesta en marcha ha finalizado.

Limpieza del interior del aparato y los accesorios

Antes de preparar por primera vez cualquier plato, limpiar el interior del aparato y los accesorios.

Limpieza del interior del aparato

A fin de eliminar el olor a aparato nuevo, calentar el interior del aparato vacío y con la puerta cerrada.

Comprobar que no haya restos del embalaje en el interior del aparato, como p. ej. bolas de poliestireno. Antes de calentar el aparato, limpiar las superficies lisas del interior con un paño suave y húmedo. Ventilar la cocina mientras el aparato se calienta.

Aplicar los ajustes indicados. En el capítulo siguiente se explica cómo ajustar el grill y la duración. → "Asar al

grill" en la página 13

Ajustes

Grill	Nivel 3
Duración	15 minutos

Apagar el aparato después de la duración indicada.

Cuando el interior del aparato se haya enfriado, limpiar las superficies lisas con una bayeta con agua y jabón.

Limpieza de los accesorios

Limpiar los accesorios a fondo con una bayeta con agua y jabón o un cepillo blando.

Manejo del aparato

Ya hemos presentado anteriormente los mandos y su funcionamiento. A continuación se explica cómo ajustar el aparato. Se ofrece información sobre la forma de conectar/desconectar el aparato y de ajustar los modos de funcionamiento.

Encendido y apagado del aparato

El aparato debe encenderse antes de poder realizar cualquier ajuste.

Nota: El reloj avisador puede ajustarse también con el aparato apagado. Algunas indicaciones y advertencias permanecen visibles en pantalla incluso con el aparato apagado.

Apagar el aparato si no se está usando. Cuando el aparato lleva mucho tiempo sin que se realice ningún ajuste, se apaga automáticamente.

Encendido del aparato

El aparato se enciende pulsando la tecla táctil ①.

En la pantalla se muestra el logotipo de Neff y, a continuación, la potencia máxima del microondas.

El aparato ya está listo para funcionar.

En los siguientes capítulos se indica cómo ajustar los modos de funcionamiento.

Apagado del aparato

Apagar el aparato pulsando la tecla táctil ①.

Se interrumpirá la función que esté en curso en ese momento.

En la pantalla se muestra la hora y la fecha.

Nota: En los ajustes básicos se puede establecer que la hora y la fecha se muestren o no cuando el aparato está apagado. → "Ajustes básicos" en la página 18

Funcionamiento

Algunos pasos son iguales en el uso de todos los modos de funcionamiento. A continuación, se presentan los pasos de funcionamiento básicos.

Inicio del funcionamiento

Todos los modos de funcionamiento deben iniciarse pulsando la tecla táctil ▷||.

Después de iniciar el funcionamiento se muestran los ajustes en la pantalla de visualización.

Nota: Al abrir la puerta del aparato se interrumpe el funcionamiento y este debe reiniciarse una vez cerrada la puerta pulsando la tecla táctil ▷||.

Interrupción del funcionamiento

Pulsando la tecla táctil ▷|| se detiene y se reanuda el funcionamiento.

Para borrar los ajustes, pulsar la tecla táctil ①

Notas

- El funcionamiento también se interrumpe cuando se abre la puerta del aparato.
- Tras interrumpir o cancelar el funcionamiento, el ventilador puede seguir funcionando.

Ajuste del modo de funcionamiento

Tras encender el aparato se muestra el ajuste del modo de funcionamiento recomendado. Este ajuste se puede iniciar directamente.

Si se desea ajustar otro modo de funcionamiento, en los capítulos correspondientes se presentan descripciones precisas al respecto.

Por regla general:

1. Pulsar la tecla táctil .
Los modos de funcionamiento se iluminan.
2. Seleccionar el modo de funcionamiento con la tecla táctil < o >.
3. Desplazarse hasta la siguiente línea con la tecla táctil ∨.
4. Seleccionar el ajuste con la tecla táctil < o >.
Consejo: Se pueden realizar otros ajustes según el modo de funcionamiento. Para realizar cualquier otro ajuste, desplazarse a las siguientes líneas con la tecla táctil ∨. Seleccionar el ajuste con la tecla táctil < o >.
5. Pulsar la tecla táctil ▷||.
El aparato inicia el funcionamiento.

Nota: Para salir del ajuste actual, pulsar la tecla táctil , que vuelve al nivel de los modos de funcionamiento.



El microondas

Con el microondas, los platos se pueden cocer al vapor, calentar o descongelar particularmente rápido. El microondas se puede utilizar solo o combinado con el grill.

Para usar el microondas de forma óptima, prestar atención a las instrucciones sobre los recipientes y orientarse por los datos que figuran en las tablas de aplicación situadas al final de las instrucciones de uso.

Recipiente

No todos los recipientes son adecuados para microondas. Para que los alimentos se calienten sin dañar el aparato, se deben usar solo recipientes adecuados para microondas.

Recipientes adecuados

Son adecuados los recipientes resistentes al calor de vidrio, vitrocerámica, porcelana, cerámica o plástico resistente al cambio de temperatura. Estos materiales dejan pasar las microondas.

También se pueden utilizar recipientes para servir. Así no hay que trasvasar los alimentos. Utilizar recipientes con decoración dorada o plateada solo si el fabricante garantiza que son aptos para microondas.

Recipientes no adecuados

Los recipientes de metal no son adecuados. El metal no deja pasar las microondas. Los alimentos en recipientes de metal cerrados no se calientan.

¡Atención!

Formación de chispas: los metales, p. ej. la cuchara en un vaso, deben estar separados al menos 2 cm de las paredes del interior del aparato y de la parte interior de la puerta. La formación de chispas puede destruir el vidrio interior de la puerta del aparato.

Prueba de los recipientes

No encender nunca el microondas sin alimentos en su interior. La única excepción es una prueba breve de los recipientes.

Si no se está seguro de si un recipiente es adecuado para el microondas, realizar la prueba siguiente:

1. Introducir el recipiente vacío en el aparato de 30 segundos a 1 minuto a la potencia máxima.
2. Comprobar la temperatura del recipiente de vez en cuando.

El recipiente debería estar frío o templado.

Si se calienta mucho o se generan chispas, no es adecuado para el microondas.

Interrumpir la prueba.

⚠ Advertencia

¡Peligro de quemaduras!

Las partes accesibles se calientan durante el funcionamiento. No tocar nunca las partes calientes. No dejar que los niños se acerquen.

Niveles de potencia del microondas

Están a disposición del usuario los siguientes niveles de potencia del microondas.

La potencia del microondas se ajusta en distintos niveles, que no siempre se corresponden exactamente con los vatios utilizados por el aparato.

Nivel	Alimentos	Duración máxima
90 W	para descongelar alimentos delicados	1 h 30 min
180 W	para descongelar y continuar con la cocción	1 h 30 min
360 W	para cocer carne y calentar alimentos delicados	1 h 30 min
600 W	para calentar y cocer alimentos	1 h 30 min
900 W	para calentar líquidos	30 min

Valores recomendados:

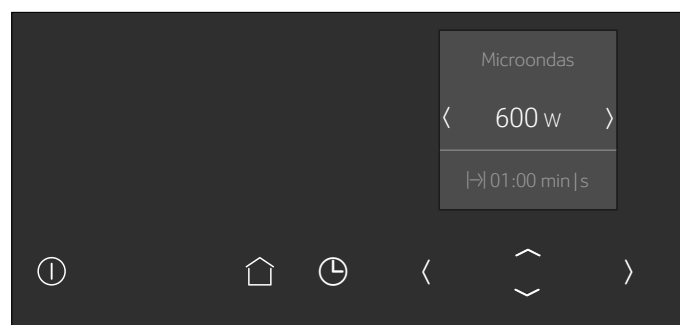
El aparato recomienda una duración para cada potencia del microondas. Estos valores pueden aceptarse o modificarse en la zona correspondiente.

El ajuste máximo está previsto para calentar líquidos. La potencia máxima del microondas se reduce después de un tiempo para proteger el aparato. La potencia completa vuelve a estar disponible tras un tiempo de enfriado.

Programación del microondas

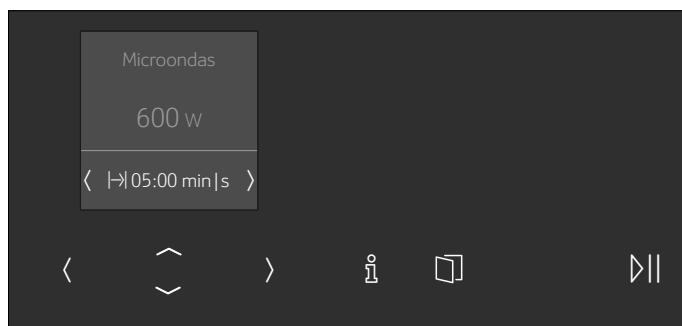
Ejemplo: potencia del microondas 600 W, duración 5 minutos.

1. Pulsar la tecla táctil ①.
El aparato ya está listo para funcionar. En la pantalla se muestra la potencia máxima del microondas como valor recomendado y puede modificarse en cualquier momento.
2. Seleccionar la potencia del microondas deseada con la tecla táctil < o >.

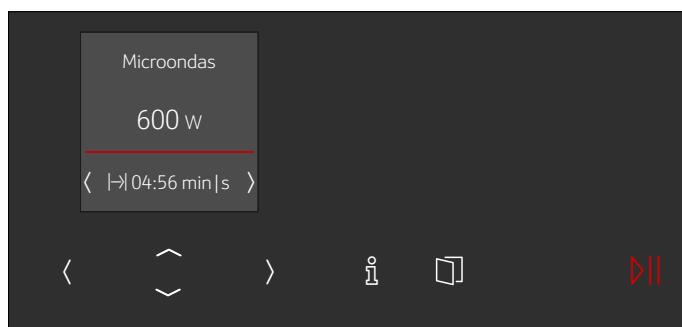


En la pantalla se muestra la potencia del microondas y una duración recomendada.

3. Pulsar la tecla táctil ∨.
La duración puede ajustarse.
4. Ajustar la duración deseada con la tecla táctil < o >.



5. Pulsar la tecla táctil ▶||.



El aparato inicia el funcionamiento. En la pantalla se muestra el transcurso de la duración.

Notas

- Cuando se enciende el aparato, aparece en pantalla como recomendación siempre la potencia máxima del microondas.
- Si se abre entretanto la puerta del aparato, el ventilador puede seguir funcionando.

La duración ha finalizado

Suena una señal acústica.
El funcionamiento ha finalizado.

Finalizar la señal antes de tiempo:
Pulsar la tecla táctil ⏻.

Nota: Después de pulsar la tecla táctil ⏻ aparece la función del reloj avisador, que se apagará poco después automáticamente. Volver a pulsar la tecla táctil ⏻ y se apagará inmediatamente la función del reloj avisador.

Desconectar el aparato mediante la tecla táctil ⏻.

Modificación de la duración

Se puede realizar en cualquier momento.

Modificar la duración con la tecla táctil < o >.
El funcionamiento continúa.

Modificación de la potencia del microondas

Se puede realizar en cualquier momento.

Cambiar a la potencia del microondas con la tecla táctil ^.

Ajustar la potencia del microondas deseada con la tecla táctil < o >.

La duración no se modifica.
El funcionamiento continúa.

Nota: Si la duración programada supera la duración máxima para la potencia de 900 W del microondas, esta se reducirá automáticamente. El funcionamiento no continúa. Iniciar el funcionamiento pulsando la tecla táctil ▶||.

Asar al grill

Con el grill, los alimentos quedarán perfectamente dorados. El grill se puede utilizar solo o combinado con el microondas.

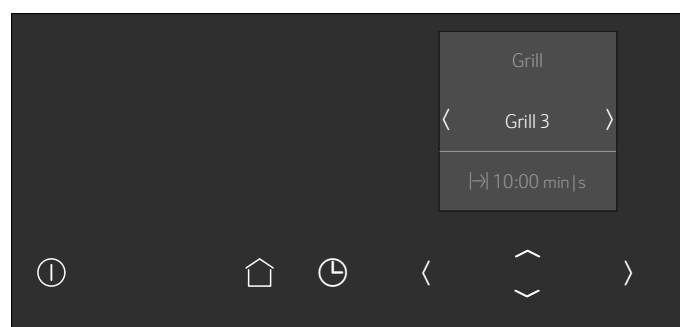
Están a disposición del usuario los siguientes niveles de grill:

	Potencia	Alimentos
Grill	Nivel 1 (mínimo)	para soufflés y gratinados altos
	Nivel 2 (medio)	para gratinados planos y pescados
	Nivel 3 (máximo)	para filetes, salchichas y tostadas

Programación del grill

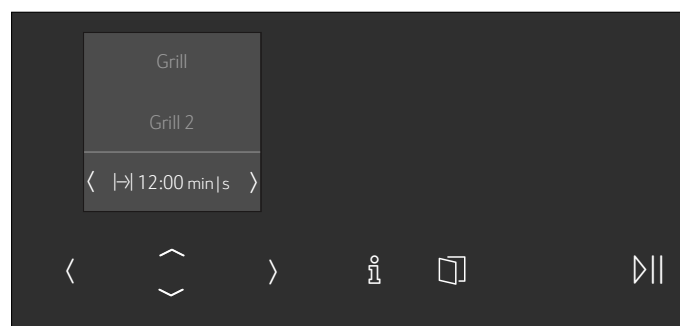
Ejemplo: grill 2, duración 12 minutos

1. Pulsar la tecla táctil ⏻.
El aparato ya está listo para funcionar.
2. Pulsar la tecla táctil 🏠.
Los modos de funcionamiento se iluminan.
3. Seleccionar el modo de funcionamiento  con la tecla táctil < o >.
4. Pulsar la tecla táctil ^.



En la pantalla se muestra el valor recomendado Grill 3, que puede modificarse en cualquier momento.

5. Ajustar el nivel de grill deseado con la tecla táctil < o >.
En la pantalla se muestra el nivel de grill y una duración recomendada.
6. Pulsar la tecla táctil ^.
La duración puede ajustarse.
7. Ajustar la duración deseada con la tecla táctil < o >.



8. Pulsar la tecla táctil ▶||.
El aparato inicia el funcionamiento. En la pantalla se muestra el transcurso de la duración.

Notas

- El valor recomendado para el grill es Grill 3. Grill 2 y 1 se encuentran antes; pulsar la tecla táctil <. Los funcionamientos combinados Grill 3 con 360 W, Grill 3 con 180 W, etc. se encuentran detrás; pulsar la tecla táctil >.
- Si se abre entretanto la puerta del aparato, el ventilador puede seguir funcionando.

La duración ha finalizado

Suena una señal acústica.

El funcionamiento ha finalizado.

Finalizar la señal antes de tiempo:

Pulsar la tecla táctil ☹.

Nota: Después de pulsar la tecla táctil ☹ aparece la función del reloj avisador, que se apagará poco después automáticamente. Volver a pulsar la tecla táctil ☹ y se apagará inmediatamente la función del reloj avisador.

Desconectar el aparato mediante la tecla táctil ①.

Modificación de la duración

Se puede realizar en cualquier momento.

Modificar la duración con la tecla táctil < o >.

El funcionamiento continúa.

Modificación del nivel de grill

Se puede realizar en cualquier momento.

Cambiar al grill con la tecla táctil ^.

Ajustar el nivel de grill deseado con la tecla táctil < o >.

La duración no se modifica.

El funcionamiento continúa.

Nota: Al cambiar el modo de funcionamiento de Grill a Funcionamiento combinado y viceversa, el aparato se pone en modo pausa. El funcionamiento se interrumpe. Si ya se ha cambiado al modo de funcionamiento deseado, proseguir el funcionamiento con la tecla táctil ▷||.

Ajuste del funcionamiento combinado del microondas

En este modo, el grill funciona al mismo tiempo que el microondas. Los alimentos estarán listos más rápido gracias a las microondas y además perfectamente dorados.

Se pueden seleccionar todos los niveles de potencia del microondas.

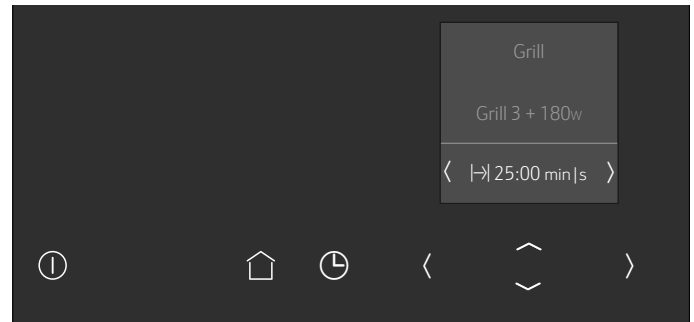
Excepción: 900 W y 600 W.

Ajuste del funcionamiento combinado del microondas

Ejemplo: grill 3 y potencia del microondas 180 W, duración 25 minutos.

1. Pulsar la tecla táctil ①.
El aparato ya está listo para funcionar.
2. Pulsar la tecla táctil ☰.
Los modos de funcionamiento se iluminan.

3. Seleccionar el modo de funcionamiento ☼ con la tecla táctil < o >.
4. Pulsar la tecla táctil ~.
En la pantalla se muestra el valor recomendado Grill 3.
5. Ajustar el funcionamiento combinado deseado con la tecla táctil < o >.
En la pantalla se muestra el funcionamiento combinado deseado y una duración recomendada.
6. Pulsar la tecla táctil ~.
La duración puede ajustarse.
7. Ajustar la duración deseada con la tecla táctil < o >.



8. Pulsar la tecla táctil ▷||.
El aparato inicia el funcionamiento. En la pantalla se muestra el transcurso de la duración.

Notas

- El valor recomendado para el grill es Grill 3. Grill 2 y 1 se encuentran antes; pulsar la tecla táctil <. Los funcionamientos combinados Grill 3 con 360 W, Grill 3 con 180 W, etc. se encuentran detrás; pulsar la tecla táctil >.
- Si se abre entretanto la puerta del aparato, el ventilador puede seguir funcionando.

La duración ha finalizado

Suena una señal acústica.

El funcionamiento ha finalizado.

Finalizar la señal antes de tiempo:

Pulsar la tecla táctil ☹.

Nota: Después de pulsar la tecla táctil ☹ aparece la función del reloj avisador, que se apagará poco después automáticamente. Volver a pulsar la tecla táctil ☹ y se apagará inmediatamente la función del reloj avisador.

Desconectar el aparato mediante la tecla táctil ①.

Modificación de la duración

Se puede realizar en cualquier momento.

Modificar la duración con la tecla táctil < o >.

El funcionamiento continúa.

Modificación del funcionamiento combinado

Se puede realizar en cualquier momento.

Cambiar a funcionamiento combinado con la tecla táctil ^.

Ajustar el funcionamiento combinado deseado con la tecla táctil < o >.

La duración no se modifica.

El funcionamiento continúa.

Nota: Al cambiar el modo de funcionamiento de Grill a Funcionamiento combinado y viceversa, el aparato se pone en modo pausa. El funcionamiento se interrumpe.

Si ya se ha cambiado al modo de funcionamiento deseado, proseguir el funcionamiento con la tecla táctil ▷||.

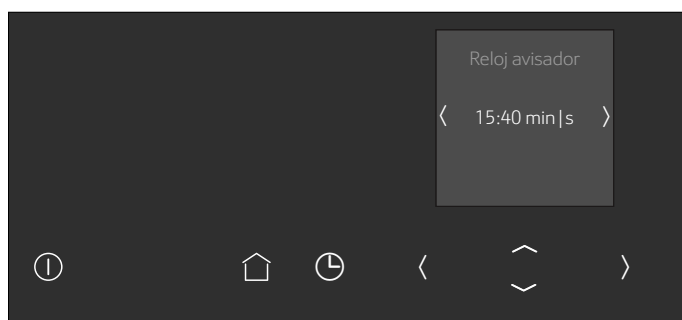
Reloj avisador

El reloj avisador se puede usar como reloj de cocina. El reloj avisador funciona de forma paralela a otros ajustes. Puede programarse en cualquier momento, incluso cuando el aparato esté apagado. Cuenta con señal acústica propia, por lo que se escuchará la finalización del reloj avisador o de la duración.

Ajuste del reloj avisador

Se pueden ajustar como máximo 24 horas. Cuanto mayor es el valor, más grandes serán las fracciones de tiempo.

1. Pulsar la tecla táctil ⌚.
Se muestra el reloj avisador.
2. Ajustar el tiempo del reloj avisador con la tecla táctil < o >.



3. Iniciar con la tecla táctil ⌚.

Nota: Transcurridos unos segundos, el reloj avisador se inicia automáticamente.

El tiempo del reloj avisador transcurre. La indicación vuelve hacia atrás en poco tiempo. Si está activo un modo de funcionamiento, en la pantalla se muestra también un símbolo del reloj avisador. Si el aparato está apagado, en la pantalla se muestran el tiempo del reloj avisador y un símbolo del reloj avisador.

Una vez finaliza el tiempo del reloj avisador, suena una señal. La señal se puede apagar antes de tiempo con la tecla táctil ⌚.

Notas

- El reloj avisador permanece visible en pantalla cuando el aparato está apagado.
- Si está activo un modo de funcionamiento, pulsar la tecla táctil ⌚ para seleccionar el reloj avisador. El tiempo del reloj avisador se muestra brevemente y puede modificarse.

Modificación del reloj avisador

Para modificar el tiempo del reloj avisador, pulsar la tecla táctil ⌚. El tiempo del reloj avisador se muestra y puede modificarse con la tecla táctil < o >.

Cancelación del reloj avisador

Si se desea cancelar el reloj avisador, volver a restablecer por completo el tiempo del mismo. Tras aplicar la modificación, el símbolo se apaga.

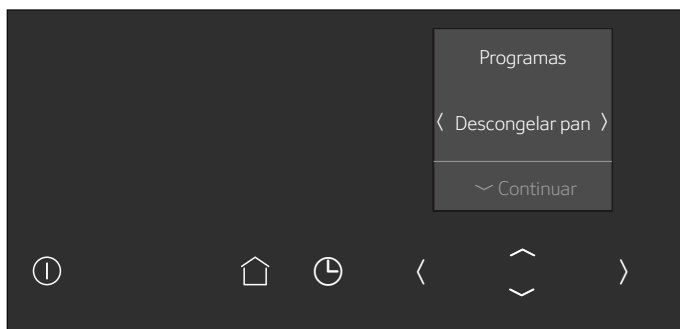
Programas

Los programas permiten preparar alimentos de manera sencilla. Seleccionar el programa e introducir el peso de los alimentos. El programa configura el ajuste óptimo automáticamente.

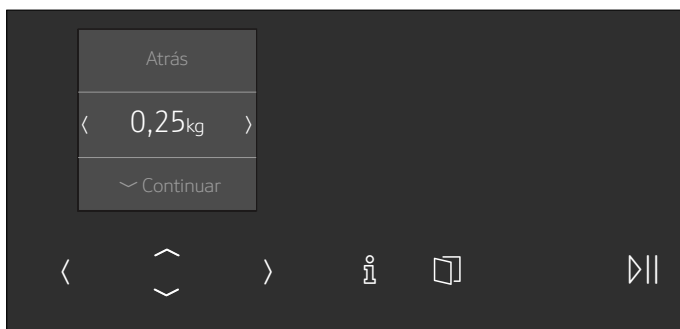
Ajuste de un programa

Ejemplo: programa «Descongelar pan», peso 0,25 kg.

1. Pulsar la tecla táctil .
El aparato ya está listo para funcionar.
2. Pulsar la tecla táctil .
Los modos de funcionamiento se iluminan.
3. Seleccionar el modo de funcionamiento  con la tecla táctil .
4. Pulsar la tecla táctil .
El primer programa se muestra en la pantalla.
5. Configurar el programa deseado con la tecla táctil  o .



6. Pulsar la tecla táctil .
El programa deseado queda seleccionado. En la pantalla se muestra el valor de peso recomendado.
7. Ajustar el peso deseado con la tecla táctil  o .



8. Pulsar la tecla táctil .
Se muestra la indicación de preparación de platos.
9. Pulsar la tecla táctil .
El aparato inicia el funcionamiento. En la pantalla se muestra el transcurso de la duración.

Notas

- La duración del tiempo de cocción se calculará a partir de los programas.

- Al preparar algunos platos, en la pantalla se muestran indicaciones para dar la vuelta o remover los alimentos. Seguir dichas indicaciones. Al abrir la puerta del aparato, el funcionamiento se detiene. Tras cerrar la puerta del aparato, reanudar el funcionamiento. Aunque no se les dé la vuelta o se remuevan los alimentos, el programa continúa con normalidad hasta el final.

Indicaciones sobre los programas

Colocar los alimentos dentro del aparato cuando esté frío.

Sacar los alimentos de su envase y pesarlos. Si no se puede introducir el peso exacto, redondear hacia arriba o hacia abajo.

Para estos programas utilizar siempre recipientes adecuados para el microondas, p. ej., recipientes de vidrio o cerámica. Observar las indicaciones relativas a accesorios en la tabla de programas.

Al final de estas indicaciones se presenta una tabla en la que figuran alimentos adecuados, el margen de peso correspondiente y el accesorio necesario.

No es posible programar pesos que no estén incluidos en el margen de peso.

En muchos platos suena una señal cuando transcurre cierto tiempo. Dar la vuelta o remover los alimentos.

Descongelar:

- Congelar los alimentos a -18 °C en posición horizontal y repartidos en porciones adecuadas.
- Colocar los alimentos congelados en un recipiente plano, p. ej., un plato de cristal o de porcelana.
- Una vez que los alimentos estén descongelados, dejarlos reposar de 15 a 90 minutos para homogeneizar su temperatura.
- Descongelar solo la cantidad necesaria de pan. De lo contrario, se pondrá rápidamente duro.
- Cuando se descongelan carne o aves, se produce líquido. Retirar este líquido al darle la vuelta a la carne. No volverlo a utilizar en ningún caso ni ponerlo en contacto con otros alimentos.
- Retirar la carne picada que ya se haya descongelado al darle la vuelta.
- Si el ave está entera, colocarla en el recipiente por el lado de la pechuga. Si se trata de trozos de ave, por el lado de la piel.

Verduras:

- Verduras frescas: cortar en trozos grandes del mismo tamaño. Añadir una cucharada de agua por cada 100 g.
- Verduras congeladas: únicamente son apropiadas las verduras escaldadas, no precocinadas. La verdura ultracongelada con salsa de nata no es adecuada. Añadir entre 1 y 3 cucharadas de agua. No añadir agua para espinacas y col lombarda.

Patatas:

- Patatas cocidas con sal: cortar en trozos grandes del mismo tamaño. Añadir dos cucharadas de agua y un poco de sal por cada 100 g.

- Patatas hervidas sin pelar: utilizar patatas de igual grosor. Lavarlas y pinchar la piel. Colocar las patatas aún húmedas en un recipiente sin agua.
- Patatas al horno: utilizar patatas de igual grosor. Lavarlas, secarlas y pinchar la piel.

Arroz:

- No utilizar arroz integral ni en bolsa de cocción.
- Añadir dos partes o dos partes y media de agua al arroz.

Aves:

- Colocar las piezas de pollo sobre la parrilla con el lado de la piel hacia arriba.

Tiempo de reposo

Algunos platos precisan un tiempo de reposo dentro del aparato al finalizar el programa.

Plato	Tiempo de reposo
Verduras	aprox. 5 minutos
Patatas	aprox. 5 minutos Escurrir previamente el agua acumulada
Arroz	de 5 a 10 minutos

Tabla de programas

Programa	Alimentos adecuados	Margen de peso en kg	Recipiente / accesorio, altura de inserción
Descongelar			
Pan*	Pan entero, hogaza o barra, pan en rebanadas, pastel de masa de bizcocho, pastel de levadura, pastel de frutas, pastel sin glaseado, nata o gelatina	0,20-1,50 kg	Recipiente plano sin tapa Base del interior del aparato
Carne*	Asados, piezas de carne planas, carne picada, pollo, capón, pato	0,20-2,00 kg	Recipiente plano sin tapa Base del interior del aparato
Pescado*	Pescado entero, filetes de pescado o ventresca	0,10-1,00 kg	Recipiente plano sin tapa Base del interior del aparato
Cocer			
Verduras frescas**	Coliflor, brócoli, zanahorias, colinabo, puerro, pimiento, calabacines	0,15-1,00 kg	Recipiente con tapa Base del interior del aparato
Verduras congeladas**	Coliflor, brócoli, zanahorias, colinabo, lombarda, espinacas	0,15-1,00 kg	Recipiente con tapa Base del interior del aparato
Patatas**	Patatas cocidas con sal, patatas cocidas sin pelar, trozos de patata del mismo tamaño	0,20-1,00 kg	Recipiente con tapa Base del interior del aparato
Arroz**	Arroz, arroz de grano largo	0,05-0,30 kg	Recipiente alto con tapa Base del interior del aparato
Patatas al horno	Patatas rojas, blancas o harinosas, aprox. 6 cm de grosor	0,20-1,50 kg	Parrilla Base del interior del aparato
Funcionamiento combinado			
Lasaña congelada	Lasaña boloñesa	0,30-1,00 kg	Recipiente sin tapa Base del interior del aparato
Piezas de pollo	Muslo de pollo, medio pollo	0,50-1,80 kg	Bandeja de vidrio y parrilla Base del interior del aparato
*) Prestar atención a la señal para dar la vuelta			
**) Prestar atención a la señal para remover			

Ajustes básicos

Para utilizar el aparato fácilmente y de forma óptima, existen distintos ajustes a disposición del usuario. Dichos ajustes se pueden modificar según las necesidades.

Modificación de los ajustes

1. Pulsar la tecla táctil .
 2. Pulsar la tecla táctil .
 3. Seleccionar «Ajustes » con la tecla táctil .
 4. Desplazarse hasta la siguiente línea con la tecla táctil .
 5. Seleccionar el ajuste con la tecla táctil .
 6. Si es necesario, desplazarse hasta la siguiente línea con la tecla táctil .
 7. Seleccionar el ajuste con la tecla táctil .
 8. Pulsar la tecla táctil .
 9. Para guardar el ajuste, pulsar «Guardar» con la tecla táctil .
- Para eliminar el ajuste, pulsar «Eliminar» con la tecla táctil .

Lista de los ajustes básicos

Ajuste	Selección
Idioma	Ajuste del idioma
Hora	Ajuste de la hora actual
Fecha	Ajustar la fecha actual
Tono de aviso	Duración breve Duración media* Duración larga
Sonido de las teclas	Conectado Desconectado* (El sonido de tecla permanece al pulsar la tecla "on/off")
Brillo de la pantalla	Ajuste mediante 5 niveles Nivel 3*
Indicación del reloj	Digital + fecha* Digital Desactivada
Oscurecimiento nocturno	Desconectado* Conectado (pantalla oscurecida entre las 22:00 y las 6:00)
Modo Demo	Desconectado* Conectado (se muestra solo en los 3 primeros minutos después de un restablecimiento o en los primeros minutos de la puesta en marcha)
Ajustes de fábrica	Restablecer No restablecer*
* Ajuste de fábrica (los ajustes de fábrica pueden variar según el modelo de aparato)	

Nota: Las modificaciones de los ajustes del idioma, el sonido de las teclas y el brillo de la pantalla tienen efecto inmediato. Todos los demás ajustes se aplican después de guardar.

Corte en el suministro eléctrico

Las modificaciones de los ajustes realizadas permanecen incluso después de un corte en el suministro eléctrico.

En caso de un corte en el suministro eléctrico, se deberán volver a realizar solo los ajustes de la primera puesta en marcha.

Modificación de la hora

Si se desea cambiar la hora, p. ej. de verano a invierno, modificar el ajuste básico.

1. Pulsar la tecla táctil .
 2. Pulsar la tecla táctil .
 3. Seleccionar «Ajustes » con la tecla táctil .
 4. Desplazarse hasta la siguiente línea con la tecla táctil .
 5. Seleccionar la hora con la tecla táctil .
 6. En caso necesario, desplazarse hasta la siguiente línea con la tecla táctil .
 7. Modificar la hora con la tecla táctil .
 8. Pulsar la tecla táctil .
 9. Para guardar el ajuste, pulsar «Guardar» con la tecla táctil .
- Para eliminar el ajuste, pulsar «Eliminar» con la tecla táctil .

Limpieza

El aparato mantendrá durante mucho tiempo su aspecto reluciente y su capacidad funcional siempre y cuando se lleven a cabo la limpieza y los cuidados pertinentes. A continuación se describen los cuidados y la limpieza óptimos para el aparato.

Advertencia

¡Peligro de quemaduras!

El aparato se calienta mucho. No tocar la superficie interior del compartimento de cocción cuando está caliente ni los elementos calefactores. Dejar siempre que el aparato se enfríe. No dejar que los niños se acerquen.

Advertencia

¡Peligro de descarga eléctrica!

La humedad interior puede provocar una descarga eléctrica. No utilizar ni limpiadores de alta presión ni por chorro de vapor.

Advertencia

¡Peligro de lesiones!

Si el cristal de la puerta del aparato está dañado, puede romperse. No utilizar rascadores para vidrio o productos de limpieza abrasivos o corrosivos.

Nota: Los olores desagradables, como los que se generan después de preparar un pescado por ejemplo, se pueden eliminar fácilmente. Añadir unas gotas de limón a una taza con agua. Introducir siempre una cuchara en el recipiente para evitar el retardo de la ebullición. Calentar el agua entre 1 y 2 minutos a la máxima potencia del microondas.

Productos de limpieza

Consultar las indicaciones de la tabla a fin de no dañar las distintas superficies con productos de limpieza inapropiados.

No utilizar lo siguiente:

- Productos de limpieza fuertes o abrasivos.
- Rascadores para metal o vidrio para limpiar los cristales de la puerta.
- Rascadores para metal o vidrio para limpiar la junta de la puerta.
- Estropajos o esponjas duras.
- Productos de limpieza con un alto contenido alcohólico.

Lavar a fondo las bayetas nuevas antes de usarlas.

Zona	Productos de limpieza
Acero inoxidable	Agua caliente con jabón: limpiar con un trapo y secar con un paño suave. Limpiar inmediatamente las manchas de cal, grasa, maicena y clara de huevo. Debajo de estas manchas puede formarse corrosión. Puede adquirir productos de limpieza de acero especiales en el Servicio de Asistencia Técnica o en comercios especializados.
Interior del aparato de acero inoxidable	Agua caliente con jabón o agua con vinagre: limpiar con un trapo y secar con un paño suave. No utilizar spray para hornos ni otros productos de limpieza agresivos o corrosivos. Tampoco es apropiado utilizar estropajos ni esponjas ásperas. Estos objetos rayan la superficie. Dejar que las superficies interiores se sequen por completo.
Cristales de la puerta	Limpiacristales: limpiar con un paño. No utilizar rascadores para vidrio.
Junta de la puerta No retirar.	Agua caliente con jabón: limpiar con un trapo, no frotar. No utilizar rascadores para metal o vidrio para la limpieza.
Accesorios	Agua caliente con jabón: poner en remojo y limpiar con un trapo o un cepillo.

Zona	Productos de limpieza
Frontal del aparato	Agua caliente con jabón: limpiar con un trapo y secar con un paño suave. No utilizar rascadores para metal o vidrio para la limpieza.
Pantalla de visualización	Limpiar con un paño de microfibras o un paño ligeramente humedecido. No limpiar con un paño mojado.

¿Qué hacer en caso de avería?

Con frecuencia, cuando se produce una avería, se trata solo de una pequeña anomalía fácil de subsanar. Antes de llamar al Servicio de Asistencia Técnica, intentar subsanar la avería uno mismo con ayuda de la tabla.

Consejo: Si no se ha conseguido el resultado de cocción esperado de un plato, consultar el capítulo siguiente. En él se indican muchos consejos e indicaciones para los ajustes óptimos. → "Sometidos a

un riguroso control en nuestro estudio de cocina" en la página 22

Advertencia

¡Peligro de descarga eléctrica!

Las reparaciones inadecuadas son peligrosas. Las reparaciones y la sustitución de cables de conexión defectuosos solo pueden ser efectuadas por personal del Servicio de Asistencia Técnica debidamente instruido. Si el aparato está averiado, desenchufarlo de la red o desconectar el fusible de la caja de fusibles. Avisar al Servicio de Asistencia Técnica.

Tabla de averías

Avería	Posible causa	Solución/consejos
El aparato no funciona; no aparece ninguna indicación en pantalla	El enchufe no está conectado a la red	Enchufar el aparato a la red eléctrica
	Corte en el suministro eléctrico	Comprobar si los demás electrodomésticos de cocina funcionan
	El fusible está dañado	Comprobar en la caja de fusibles si el fusible del aparato funciona correctamente
	Error de manejo	Desconectar el fusible correspondiente al aparato en la caja de fusibles y conectarlo de nuevo transcurridos unos 60 segundos
El aparato no inicia el funcionamiento	La puerta del aparato no está cerrada completamente	Cerrar la puerta del aparato
El aparato no calienta. En la pantalla se muestra el símbolo del modo Demo  .	El aparato está en modo Demo	Desactivar el modo Demo en los ajustes básicos. Para ello, desconectar el aparato brevemente de la red eléctrica (desconectar el fusible general o el interruptor de protección de la caja de fusibles). A continuación, desactivar el modo Demo en los ajustes básicos en el margen de 3 minutos.
La iluminación interior no funciona	Iluminación interior defectuosa	Avisar al Servicio de Atención al Cliente
Mensaje de error "Exxx"*		Si aparece un mensaje de error, apagar el aparato y volverlo a encender; si la indicación desaparece, se trata de un problema puntual. Si el error vuelve a aparecer o la indicación permanece, ponerse en contacto con el Servicio de Atención al Cliente e indicar el código de error.
* Particularidades:		
Mensaje de error "E0532": abrir la puerta del aparato y volverla a cerrar.		
Mensaje de error "E6501": apagar el aparato. Esperar 10 minutos. Volver a conectar el aparato.		

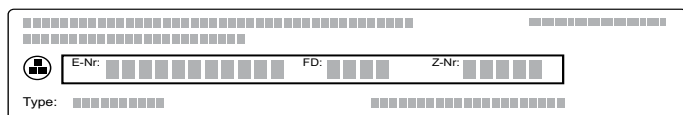
Servicio de Asistencia Técnica

Nuestro Servicio de Asistencia Técnica se encuentra a su disposición siempre que necesite la reparación de su aparato. Siempre encontramos la solución adecuada, incluso para evitar que el personal del Servicio de Asistencia Técnica deba desplazarse innecesariamente.

Número de producto (E) y número de fabricación (FD)

Indicar el número de producto (E) completo y el de fabricación (FD) para obtener un asesoramiento cualificado. La etiqueta de características con los correspondientes números se encuentra al abrir la puerta del aparato.

Si su aparato dispone de sistema de vapor, la etiqueta de características se encuentra a la derecha bajo el cuadro de mandos.



The diagram shows a rectangular label with a header section containing a grid of small squares. Below this, there are four main fields: 'E-Nr.' followed by a grid of squares, 'FD' followed by a grid of squares, 'Z-Nr.' followed by a grid of squares, and 'Type:' followed by a grid of squares. A small icon of a plus sign inside a circle is located to the left of the 'E-Nr.' field.

A fin de evitarse molestias llegado el momento, le recomendamos anotar los datos de su aparato, así como el número de teléfono del Servicio de Asistencia Técnica en el siguiente apartado.

N.º E

N.º FD

Servicio de Asistencia Técnica 

En caso de manejo incorrecto, debe tenerse en cuenta que la asistencia del personal del Servicio de Asistencia Técnica no es gratuita, incluso durante el periodo de garantía.

Las señas de las delegaciones internacionales figuran en la lista adjunta de centros y delegaciones del Servicio de Asistencia Técnica Oficial.

Solicitud de reparación y asesoramiento en caso de averías

E 902 406 416

Confíe en la profesionalidad de su distribuidor. De este modo se garantiza que la reparación sea realizada por personal técnico especializado y debidamente instruido que, además, dispone de los repuestos originales del fabricante para su aparato doméstico.

Este aparato cumple la normativa EN 55011 o CISPR 11. Es un producto del grupo 2, clase B.

El grupo 2 indica que los microondas se fabrican con el fin de calentar alimentos. La clase B indica que el aparato es apropiado para su uso privado en el ámbito doméstico.

Datos técnicos

Suministro de corriente eléctrica	220-240 V, 50/60 Hz
Consumo total máximo	1990 W
Potencia del microondas	900 W (IEC 60705)
Potencia de salida del grill	1300 W
Frecuencia del microondas	2450 MHz
Fusibles	10 A
Medidas (alto/ancho/fondo)	
- Aparato	382 x 594 x 320 mm
- Interior del aparato	220 x 350 x 270 mm
Homologación VDE	
Distintivo CE	Sí

Sometidos a un riguroso control en nuestro estudio de cocina

En este apartado figuran una selección de platos y los ajustes óptimos correspondientes. Se detallan las potencias del microondas o los niveles de grill apropiados para los respectivos platos. También se indica información relativa a los accesorios adecuados. Asimismo figuran consejos sobre recipientes y el modo de preparación.

Notas

- Los valores de la tabla son válidos para la preparación de alimentos con el interior del aparato frío y vacío. Antes de proceder a su utilización, retirar del interior del aparato todos los accesorios que no sean necesarios.
- Los valores relativos al tiempo que figuran en las tablas son valores orientativos. Vienen determinados por la calidad y la composición de los alimentos.
- Utilizar los accesorios suministrados.
- Utilizar siempre un paño apropiado para retirar los accesorios o los recipientes calientes del interior del aparato.

Advertencia

¡Peligro de quemaduras!

Al extraer la bandeja de vidrio se puede derramar líquido caliente. Extraer con cuidado la bandeja de vidrio del interior del aparato.

Las siguientes tablas muestran numerosas posibilidades y valores de ajuste para el microondas.

Las indicaciones de tiempo de las tablas son valores orientativos, dependen del recipiente, de la calidad, la temperatura y el estado de los alimentos.

En las tablas se indican casi siempre los márgenes de tiempo. Ajustar primero la configuración de tiempo más corta e ir aumentando el tiempo según sea necesario.

Es posible que se cocinen cantidades distintas a las indicadas en la tabla. Para el funcionamiento del microondas existe una regla general: una cantidad doble supone casi el doble de tiempo; la mitad de cantidad, la mitad de tiempo.

El recipiente puede colocarse en el centro sobre la base del interior del aparato. Las microondas pueden llegar así a todas las partes de los alimentos.

Descongelar

Introducir los alimentos congelados en un recipiente descubierto sobre la base del interior del aparato.

Entretanto, dar la vuelta o remover los alimentos 1 o 2 veces. Si las piezas son grandes, darles la vuelta varias veces. Al dar la vuelta, extraer el líquido resultante de la descongelación.

Dejar reposar los alimentos descongelados entre 10 y 60 minutos más a temperatura ambiente para homogeneizar su temperatura. Si son aves, se pueden extraer las vísceras.

Nota: Colocar el recipiente en la base del compartimento de cocción.

Plato	Peso	Potencia del microondas en vatios; duración en minutos	Advertencia
Carne entera de buey, cerdo o ternera (con o sin huesos)	800 g	180 W, 15 min + 90 W, 15-25 min	Dar la vuelta varias veces
	1000 g	180 W, 20 min + 90 W, 20-30 min	
	1500 g	180 W, 25 min + 90 W, 25-30 min	
Carne en piezas o filetes de buey, cerdo o ternera	200 g	180 W, 5-8 min + 90 W, 5-10 min	Al dar la vuelta, separar las piezas de carne entre sí
	500 g	180 W, 8-11 min + 90 W, 10-15 min	
	800 g	180 W, 10 min + 90 W, 10-15 min	
Carne picada, mezcla	200 g	90 W, 10-15 min	Congelar preferiblemente en plano; mientras se descongela, dar la vuelta varias veces y retirar la carne ya descongelada
	500 g	180 W, 5 min + 90 W, 10-15 min	
	1000 g	180 W, 15 min + 90 W, 20-25 min	
Ave o trozos de ave	600 g	180 W, 8 min + 90 W, 10-15 min	Dar la vuelta de vez en cuando; eliminar el líquido resultante de la descongelación
	1200 g	180 W, 15 min + 90 W, 20-25 min	
Filetes, ventresca o medallones de pescado	400 g	180 W, 5 min + 90 W, 10-15 min	Separar las partes descongeladas
Pescado entero	300 g	180 W, 3 min + 90 W, 10-15 min	Dar la vuelta de vez en cuando
	600 g	180 W, 8 min + 90 W, 15-20 min	
Verduras, p. ej. guisantes	300 g	180 W, 10-15 min	Remover con cuidado de vez en cuando
Fruta, p. ej. frambuesas	300 g	180 W, 6-9 min	Remover con cuidado de vez en cuando y separar las partes descongeladas
	500 g	180 W, 8 min + 90 W, 5-10 min	
Mantequilla, descongelar	125 g	180 W, 1 min + 90 W, 1-2 min	Retirar todo el envoltorio
	250 g	180 W, 1 min + 90 W, 2-4 min	

Plato	Peso	Potencia del microondas en vatios; duración en minutos	Advertencia
Pan entero	500 g	180 W, 8 min + 90 W, 5-10 min	Dar la vuelta de vez en cuando
	1000 g	180 W, 12 min + 90 W, 10-20 min	
Pasteles secos, p. ej. pasteles de masa de bizcocho	500 g	90 W, 10-15 min	Separar las porciones del pastel; solo para pasteles sin glaseado, nata o crema
	750 g	180 W, 5 min + 90 W, 10-15 min	
Pasteles jugosos, p. ej. pasteles de fruta o de requesón	500 g	180 W, 5 min + 90 W, 15-20 min	Solo para pasteles sin glaseado, nata o gelatina
	750 g	180 W, 7 min + 90 W, 15-20 min	

Descongelar, calentar o cocer alimentos congelados

Retirar el embalaje de los platos precocinados. Si se utilizan recipientes aptos para microondas, se calientan más rápida y uniformemente. Los distintos componentes de los alimentos pueden presentar también diferencias en el tiempo que necesitan para calentarse.

Cuanto menor sea el grosor de los alimentos, con mayor rapidez se cocinarán. Distribuir los alimentos en la medida de lo posible en posición plana dentro del recipiente. No es aconsejable poner los alimentos en capas, unos encima de otros.

Tapar siempre los alimentos. Si no se dispone de una tapa adecuada para el recipiente, utilizar un plato o papel especial para microondas.

Entretanto, dar la vuelta o remover los alimentos 2 o 3 veces.

Una vez calentados, dejar reposar los platos de 2 a 5 minutos para homogeneizar su temperatura.

Los alimentos suelen conservar su sabor característico. Por esta razón, el empleo de sal u otros condimentos debe ser moderado.

Nota: Colocar el recipiente en la base del compartimento de cocción.

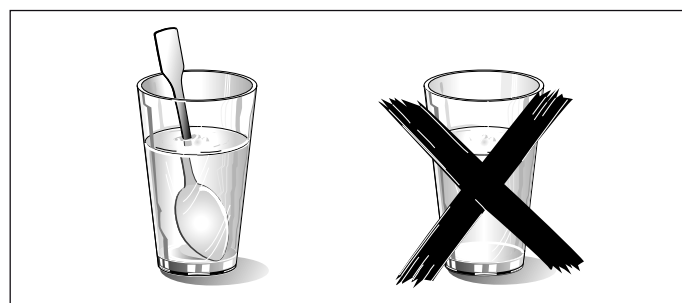
Plato	Peso	Potencia del microondas en vatios; duración en minutos	Advertencia
Menú, plato cocinado, plato precocinado (2-3 componentes)	300-400 g	600 W, 8-13 min	Con tapa
Sopa	400 g	600 W, 8-12 min	Recipiente con tapa
Cocidos	500 g	600 W, 10-15 min	Recipiente con tapa
Filetes o tacos de carne en salsa, p. ej., gulasch	500 g	600 W, 10-15 min	Recipiente con tapa
Pescado, p. ej., filetes	400 g	600 W, 10-15 min	Con tapa
Gratinados, por ejemplo, lasaña, canelones	450 g	600 W, 10-15 min	Utilizar la parrilla como soporte para el recipiente
Guarniciones, p. ej., arroz, pasta	250 g	600 W, 3-7 min	Recipiente con tapa, añadir líquido
	500 g	600 W, 8-12 min	
Verduras, p. ej., guisantes, brócoli, zanahorias	300 g	600 W, 7-11 min	Recipiente con tapa; añadir 1 cucharada de agua
	600 g	600 W, 14-17 min	
Espinacas a la crema	450 g	600 W, 10-15 min	Cocer sin añadir agua

Calentar

⚠ Advertencia

¡Peligro de quemaduras!

Al calentar líquidos puede producirse un retardo de la ebullición. Esto quiere decir que se puede alcanzar la temperatura de ebullición sin que aparezcan las burbujas de vapor habituales. Un ligero movimiento del recipiente es suficiente para hacer que el líquido caliente empiece a hervir de repente y a salpicar intensamente. Colocar siempre una cuchara en el recipiente al calentar. De esta manera se evita el retardo de la ebullición.



¡Atención!

Formación de chispas: los metales, p. ej. la cuchara en un vaso, deben estar separados al menos 2 cm de las paredes del interior del aparato y de la parte interior de

la puerta. La formación de chispas puede destruir el vidrio interior de la puerta del aparato.

Notas

- Retirar el embalaje de los platos precocinados. Si se utilizan recipientes aptos para microondas, se calientan más rápida y uniformemente. Los distintos componentes de los alimentos pueden presentar también diferencias en el tiempo que necesitan para calentarse.
- Tapar siempre los alimentos. Si no se dispone de una tapa adecuada para el recipiente, utilizar un plato o papel especial para microondas.

- Dar la vuelta o remover los alimentos varias veces mientras se están calentando. Controlar la temperatura.
- Una vez calentados, dejar reposar los platos de 2 a 5 minutos para homogeneizar su temperatura.
- Utilizar siempre manoplas o agarradores para sacar los recipientes.

Nota: Colocar el recipiente en la base del compartimento de cocción.

Plato	Cantidad	Potencia del microondas en vatios; duración en minutos	Advertencia
Menú, plato cocinado, plato precocinado (2-3 componentes)		600 W, 5-8 min	-
Bebidas	125 ml	900 W, ½-1 min	Introducir siempre una cuchara en el recipiente, no sobrecalentar bebidas alcohólicas; controlar el proceso
	200 ml	900 W, 1-2 min	
	500 ml	900 W, 3-4 min	
Alimentos para bebé, p. ej. biberones	50 ml	360 W, aprox. ½ min	Biberones sin tetina ni tapadera: después de calentar remover bien; controlar siempre la temperatura
	100 ml	360 W, ½-1 min	
	200 ml	360 W, 1-2 min	
Sopa, 1 taza	175 g/ud.	600 W, 1-2 min	-
Sopa, 2 tazas	175 g/ud.	600 W, 2-3 min	-
Carne en salsa	500 g	600 W, 7-10 min	-
Cocido	400 g	600 W, 5-7 min	-
	800 g	600 W, 7-8 min	-
Verduras, 1 ración	150 g	600 W, 2-3 min	-
Verduras, 2 raciones	300 g	600 W, 3-5 min	-

Cocer

Notas

- Cuanto menor sea el grosor de los alimentos, con mayor rapidez se cocinarán. Distribuir los alimentos en la medida de lo posible en posición plana dentro del recipiente. No es aconsejable poner los alimentos en capas, unos encima de otros.
- Cocer los alimentos en recipientes tapados. Si no se dispone de una tapa adecuada para el recipiente, utilizar un plato o papel especial para microondas.

- Los alimentos suelen conservar su sabor característico. Por esta razón, el empleo de sal u otros condimentos debe ser moderado.
- Una vez cocidos, dejar reposar los alimentos de 2 a 5 minutos para homogeneizar su temperatura.
- Utilizar siempre manoplas o agarradores para sacar los recipientes.

Nota: Colocar el recipiente en la base del compartimento de cocción.

Plato	Cantidad	Potencia del microondas en vatios; duración en minutos	Advertencia
Pollo entero, fresco, sin vísceras	1200 g	600 W, 25-30 min	Dar la vuelta una vez transcurrida la mitad del tiempo
Filete de pescado fresco	400 g	600 W, 7-12 min	-
Verduras frescas	250 g	600 W, 6-10 min	Cortar las verduras en trozos del mismo tamaño; añadir 1-2 cucharadas de agua por cada 100 g de verdura; Remover de vez en cuando
	500 g	600 W, 10-15 min	
Patatas	250 g	600 W, 8-10 min	Cortar las patatas en trozos del mismo tamaño; añadir 1 cucharada de agua por cada 100 g; Remover de vez en cuando
	500 g	600 W, 10-15 min	
	750 g	600 W, 15-22 min	

Plato	Cantidad	Potencia del microondas en vatios; duración en minutos	Advertencia
Arroz	125 g	600 W, 4-6 min + 180 W, 12-15 min	Añadir doble cantidad de líquido
	250 g	600 W, 6-8 min + 180 W, 15-18 min	
Dulces, p. ej., flan (instantáneo)	500 ml	600 W, 6-8 min	Remover bien el flan 2 o 3 veces durante el proceso con la varilla batidora
Fruta, compota	500 g	600 W, 9-12 min	Remover de vez en cuando
Palomitas para el microondas	100 g	600 W, 3-4 min	Disponer siempre la bolsa de palomitas sobre la bandeja de cristal; tener en cuenta las indicaciones del fabricante

Consejos prácticos para usar el microondas

No se encuentra ninguna indicación para la cantidad de alimento preparada.	Alargar o acortar el tiempo de cocción según la siguiente regla general: el doble de cantidad = casi el doble de tiempo, la mitad de cantidad = la mitad de tiempo
El alimento ha quedado muy seco.	Ajustar la siguiente vez un tiempo de cocción más breve o seleccionar una potencia de microondas inferior. Destapar el alimento y añadir más líquido.
Una vez transcurrido el tiempo, el alimento aún no está descongelado, no se ha calentado o no está cocido.	Ajustar un tiempo más largo. Las cantidades más grandes o alimentos más gruesos precisan más tiempo.
Una vez transcurrido el tiempo de cocción, el alimento se ha calentado excesivamente por el exterior, pero aún no está listo en el centro.	Remover de vez en cuando y seleccionar la próxima vez una potencia más baja y una duración más larga.
Una vez descongelado, el ave o la carne ha empezado a cocerse por el exterior pero aún no se ha descongelado del todo en el centro.	Seleccionar la próxima vez una potencia de microondas más baja. En caso de cantidades grandes de ave o carne, dar la vuelta varias veces.

Asar al grill

Notas

- Todos los valores indicados son orientativos y pueden variar en función de las características del alimento.
- Lavar la carne con agua fría y secar sin frotar con papel de cocina. Sazonar la carne una vez que se ha asado.
- Asar al grill siempre sobre la parrilla con la puerta del aparato cerrada y no precalentarlo.
- Para recoger el jugo de la carne, colocar la parrilla sobre la bandeja de vidrio.
- Dar la vuelta a las piezas de asado con unas pinzas de barbacoa. Si se pincha la carne con un tenedor, esta pierde jugo y se seca.
- La carne oscura, p. ej., de vaca o buey, se dora con más rapidez que la carne blanca de ternera o de cerdo. Los trozos de carne blanca asados al grill o los filetes de pescado presentan con frecuencia un color ligeramente dorado en la superficie, pero en el interior están cocidos y jugosos.

Plato	Cantidad	Peso	Nivel de grill	Duración en minutos
Filete de pescuezo, aprox. 2 cm de grosor	3 a 4 unidades	Aprox. 120 g/ud.	3 (máximo)	1. ^a cara: aprox. 15 min 2. ^a cara: aprox. 10-15 min
Salchichas para asar al grill	4 a 6 unidades	Aprox. 150 g/ud.	3 (máximo)	1. ^a cara: aprox. 10-15 min 2. ^a cara: aprox. 10-15 min
Ventresca de pescado*	2 a 3 unidades	Aprox. 150 g/ud.	3 (máximo)	1. ^a cara: aprox. 10 min 2. ^a cara: aprox. 10-15 min
Pescado, entero,* p. ej. truchas	2 a 3 unidades	Aprox. 150 g/ud.	3 (máximo)	1. ^a cara: aprox. 15 min 2. ^a cara: aprox. 15-20 min
Pan de molde (tostar previamente)	2 a 6 rebanadas		3 (máximo)	1. ^a cara: aprox. 4 min 2. ^a cara: aprox. 4 min
Gratinar tostadas	2 a 6 rebanadas		3 (máximo)	En función de los ingredientes: 5-10 min

*Untar primero la parrilla con aceite.

Asar al grill en el microondas en combinación con el grill

Notas

- Utilizar la parrilla como soporte para el recipiente.
- Utilizar un molde alto para el asado. De este modo el interior del horno se mantiene más limpio.
- Para los gratinados utilizar un recipiente grande y plano. En recipientes estrechos y altos las comidas necesitan más tiempo de cocción y se oscurecen más en la superficie.

- Comprobar si el recipiente entra bien en el interior del aparato. No debe ser demasiado grande.
- Dejar reposar la carne otros 5-10 minutos antes de cortarla. De este modo, se reparte el jugo de la carne de forma homogénea y no se derrama al cortarla.
- Los gratinados deben dejarse otros 5 minutos en el aparato una vez desconectado.
- Programar siempre el tiempo de cocción máximo. Comprobar el estado de los alimentos una vez transcurrido el tiempo más corto indicado.

Plato	Peso	Nivel de grill	Potencia del microondas en vatios; duración en minutos	Advertencia
Asado de cerdo, p. ej. pieza de pescuezo	Aprox. 750 g	1 (mínimo)	360 W, 35-40 min	Dar la vuelta transcurridos aprox. 15 minutos
Asado de carne picada Máx. 7 cm de grosor	Aprox. 750 g	2 (medio)	360 W, aprox. 25 min	
Pollo, en mitades	Aprox. 1200 g	3 (máximo)	360 W, 40 min	Colocar con el lado de la piel hacia arriba; no dar la vuelta
Piezas de pollo, p. ej., cuartos de pollo	Aprox. 800 g	2 (medio)	360 W, 20-25 min	Colocar con el lado de la piel hacia arriba; no dar la vuelta
Pechuga de pato	Aprox. 800 g	3 (máximo)	180 W, 25-30 min	Colocar con el lado de la piel hacia arriba; no dar la vuelta
Gratinado de pasta (de ingredientes precocinados)	Aprox. 1000 g	1 (mínimo)	360 W, 25-30 min	Espolvorear con queso
Gratinado de patatas (de patatas crudas) máx. 3 cm de grosor	Aprox. 1000 g	2 (medio)	360 W, aprox. 35 min	
Pescado gratinado	Aprox. 500 g	3 (máximo)	360 W, 15 min	Descongelar previamente el pescado congelado
Gratinado de requesón Máx. 5 cm de grosor	Aprox. 1000 g	1 (mínimo)	360 W, 20-25 min	

Comidas normalizadas

Según las normas EN 60705, IEC 60705 o DIN 44547 y EN 60350 (2009)

Existen institutos que verifican la calidad y el funcionamiento de los aparatos microondas a partir de estos platos.

Cocer en el microondas solo, sin grill

Plato	Potencia del microondas en vatios, duración en minutos	Advertencia
Mezcla de leche y huevos, 1000 g	600 W, 11-12 min + 180 W, 8-10 min	Molde de vidrio pyrex
Bizcocho, 475 g	600 W, 7-9 min	Molde de vidrio pyrex Ø 22 cm
Asado de carne picada, 900 g	600 W, 25-30 min	Molde de vidrio pyrex rectangular, 28 cm de largo

Descongelar con microondas solo, sin grill

Plato	Potencia del microondas en vatios, duración en minutos	Advertencia
Carne, 500 g	Programa "Carne", 500 g o bien 180 W, 8 min + 90 W 7-10 min	Molde de vidrio pyrex, Ø 24 cm

Cocer en el microondas y el grill

Plato	Nivel de grill, potencia del microondas en vatios, duración en minutos	Advertencia
Gratinado de patatas, 1100 g	360 W, + nivel de grill 2, 30-35 min	Molde de vidrio pyrex redondo, Ø 22 cm
Pasteles	-	No recomendado
Pollo, en mitades de aprox. 1100 g	360 W + nivel de grill 3, aprox. 40-45 min	Parrilla, bandeja de vidrio

Indice

	Conformità d'uso	29		Pulizia	44
	Importanti avvertenze di sicurezza	29		Detergenti	44
	In generale	29		Malfunzionamento, che fare?	45
	Microonde	30		Servizio assistenza clienti	46
	Cause dei danni	32		Codice prodotto (E) e codice di produzione (FD)	46
	Tutela dell'ambiente	32		Dati tecnici	46
	Smaltimento ecocompatibile	32		Testati nel nostro laboratorio	47
	Conoscere l'apparecchio	33		Scongelamento	47
	Pannello di comando	33		Scongelare, riscaldare o cuocere prodotti surgelati	48
	Elementi di comando	33		Riscaldare	48
	Menu principale	33		Cottura	49
	Ulteriori informazioni	33		Consigli per la cottura al microonde	50
	Funzioni del vano di cottura	34		Grigliare	50
	Accessori	34		Grill combinato con microonde	51
	Prima di utilizzare l'apparecchio			Pietanze sperimentate	52
	per la prima volta	35		Cottura con microonde Solo	52
	Prima messa in funzione	35		Scongelamento con Microonde Solo	52
	Pulizia del vano di cottura e degli accessori	35		Cottura con microonde e grill	52
	Uso dell'apparecchio	36			
	Accensione e spegnimento dell'apparecchio	36			
	Uso	36			
	Impostare la modalità di funzionamento	36			
	Il forno a microonde	37			
	Stoviglia	37			
	Livelli microonde	37			
	Impostazione microonde	37			
	Grill	38			
	Impostazione del grill	38			
	Impostare il microonde in modalità combinata	39			
	Contaminuti	40			
	Impostazione della suoneria	40			
	Programmi	41			
	Impostazione del programma	41			
	Avvertenze sui programmi	41			
	Tempo di riposo	42			
	Tabella programmi	42			
	Impostazioni di base	43			
	Modifica delle impostazioni	43			
	Elenco delle impostazioni di base	43			
	Interruzione dell'alimentazione elettrica	43			
	Modifica dell'ora	43			

Per ulteriori informazioni su prodotti, accessori, pezzi di ricambio e servizi è possibile consultare il sito Internet **www.neff-international.com** e l'eShop **www.neff-eshop.com**

Conformità d'uso

Leggere attentamente le presenti istruzioni per l'uso. Solo così è possibile utilizzare l'apparecchio in modo sicuro e corretto. Custodire con la massima cura le presenti istruzioni per l'uso e il montaggio in caso di un utilizzo futuro o cessione a terzi.

Questo apparecchio è concepito esclusivamente per l'incasso. Osservare le speciali istruzioni di montaggio.

Controllare l'apparecchio dopo averlo disimballato. Qualora si fossero verificati danni da trasporto, non collegare l'apparecchio.

L'allacciamento senza spina dell'apparecchio può essere effettuato solo da un tecnico autorizzato. In caso di danni causati da un allacciamento non corretto, decade il diritto di garanzia.

Questo apparecchio è pensato esclusivamente per l'utilizzo in abitazioni private e in ambito domestico. Utilizzare l'apparecchio per la preparazione di cibi e bevande. Prestare attenzione all'apparecchio durante il suo funzionamento. Utilizzare l'apparecchio esclusivamente in luoghi chiusi.

Questo apparecchio è progettato solo per l'utilizzo fino ad un'altezza di massimo 4000 metri sul livello del mare.

Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini di età pari o superiore a 8 anni e da persone con ridotte facoltà fisiche, sensoriali o mentali nonché da persone prive di sufficiente esperienza o conoscenza dello stesso se sorvegliate da una persona responsabile della loro sicurezza o se istruite in merito all'utilizzo sicuro dell'apparecchio e consapevoli degli eventuali rischi derivanti da un utilizzo improprio.

I bambini non devono utilizzare l'apparecchio come un giocattolo. I bambini non devono né pulire né utilizzare l'apparecchio da soli a meno che non abbiano un'età superiore agli 8 anni e che siano assistiti da parte di un adulto.

Tenere lontano dall'apparecchio e dal cavo di alimentazione i bambini di età inferiore agli 8 anni.

Inserire sempre correttamente gli accessori nel vano di cottura. → "Accessori"

a pagina 34

Importanti avvertenze di sicurezza

In generale

Avviso

Pericolo di incendio!

Gli oggetti infiammabili depositati nel vano di cottura possono incendiarsi. Non riporre mai oggetti infiammabili all'interno del vano di cottura. Non aprire mai la porta dell'apparecchio quando fuoriesce del fumo. Disattivare l'apparecchio e staccare la spina o il fusibile nella scatola dei fusibili.

Avviso

Pericolo di scottature!

- L'apparecchio si surriscalda. Non sfiorare mai le superfici interne calde del vano di cottura o le resistenze. Lasciar sempre raffreddare l'apparecchio. Tenere lontano i bambini.
- L'accessorio o la stoviglia si surriscalda. Servirsi sempre delle presine per estrarre le stoviglie e gli accessori caldi dal vano di cottura.
- I vapori dell'alcol nel vano di cottura caldo potrebbero prendere fuoco. Non cucinare pietanze con quantità elevate di bevande ad alta gradazione alcolica. Utilizzare esclusivamente piccole quantità di bevande ad alta gradazione alcolica. Aprire con cautela la porta dell'apparecchio.

Avviso

Pericolo di scottature!

- Durante il funzionamento le parti scoperte diventano molto calde. Non toccare mai le parti ad alta temperatura. Tenere lontano i bambini.
- Aprendo la porta dell'apparecchio potrebbe fuoriuscire del vapore caldo. Aprire con cautela la porta dell'apparecchio. Tenere lontano i bambini.
- La presenza di acqua nel vano di cottura caldo può causare la formazione di vapore. Non versare mai acqua nel forno caldo.

Avviso

Pericolo di lesioni!

- Il vetro graffiato della porta dell'apparecchio potrebbe saltare. Non utilizzare raschietti per vetro, né detergenti abrasivi o corrosivi.

- Le cerniere della porta dell'apparecchio si muovono aprendo e chiudendo la porta e possono bloccarsi. Non toccare mai la zona delle cerniere.

Avviso

Pericolo di scariche elettriche!

- Gli interventi di riparazione effettuati in modo non conforme rappresentano una fonte di pericolo. Le riparazioni e le sostituzioni di cavi danneggiati devono essere effettuate esclusivamente da personale tecnico adeguatamente istruito dal servizio di assistenza tecnica. Se l'apparecchio è difettoso, staccare la spina o il fusibile nella scatola dei fusibili. Rivolgersi al servizio di assistenza clienti.
- Se posto vicino ai componenti caldi dell'apparecchio, l'isolamento del cavo degli apparecchi elettronici può fondere. Evitare il contatto tra il cavo di allacciamento e i componenti caldi dell'apparecchio.
- L'infiltrazione di liquido può provocare una scarica elettrica. Non utilizzare detergenti ad alta pressione o dispositivi a getto di vapore.
- Un apparecchio difettoso può causare delle scosse elettriche. Non mettere mai in funzione un apparecchio difettoso. Togliere la spina o disattivare il fusibile nella scatola dei fusibili. Rivolgersi al servizio di assistenza clienti.

Avviso

Pericoli dovuti ai campi magnetici!

Nel pannello di comando o negli elementi di comando sono inseriti magneti permanenti. Questi possono agire sugli impianti elettronici, quali ad es. pacemaker o pompe di insulina. I portatori di impianti elettronici devono mantenersi a una distanza minima di 10 cm dal pannello di comando.

Microonde

Avviso

Pericolo di incendio!

- L'utilizzo non conforme dell'apparecchio è pericoloso e può causare danni. Non è consentito asciugare alimenti e vestiti, riscaldare le pantofole, i cuscini di grano o di cereali, le spugnette, i panni per la pulizia umidi e simili. Ad esempio, le pantofole e i cuscini di grano o di cereali riscaldati possono incendiarsi anche dopo alcune ore. Utilizzare l'apparecchio esclusivamente per la preparazione di cibi e bevande.
- Gli alimenti possono prendere fuoco. Non far mai riscaldare gli alimenti all'interno di confezioni termiche. Gli alimenti all'interno di contenitori in plastica, carta o altri materiali infiammabili devono essere tenuti sempre sotto sorveglianza. Non impostare mai valori troppo elevati per la potenza microonde o per la durata di cottura. Attenersi alle indicazioni riportate in queste istruzioni per l'uso. Non essiccare mai gli alimenti con la funzione microonde. Non scongelare o riscaldare troppo a lungo o a una potenza microonde eccessiva gli alimenti a basso contenuto d'acqua, come ad es. il pane.
- L'olio può prendere fuoco. Non utilizzare mai la funzione microonde per far scaldare soltanto dell'olio.

Avviso

Pericolo di esplosione!

Liquidi o altri tipi di alimenti in contenitori chiusi possono esplodere. Non riscaldare mai liquidi o altri tipi di alimenti in contenitori chiusi.

Avviso

Pericolo di scottature!

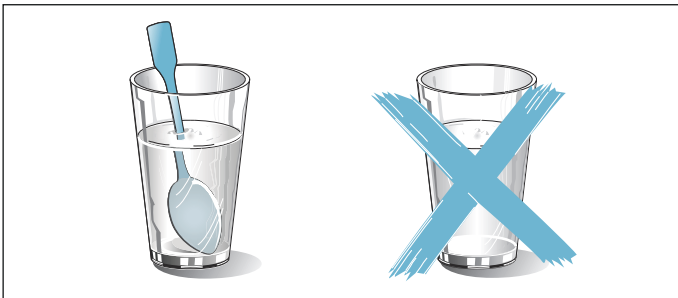
- Gli alimenti con pelle o buccia dura possono scoppiare durante e dopo il riscaldamento. Non cuocere mai le uova nel guscio o riscaldare le uova sode. Non cuocere mai molluschi e crostacei. In caso di uova al tegamino forare prima il tuorlo. In caso di alimenti con pelle o buccia dura, quali ad es. mele, pomodori, patate o salsicce, la buccia può scoppiare. Prima di procedere alla cottura, forare la buccia o la pelle.

- Il calore degli alimenti per neonati non si distribuisce in modo uniforme. Non far mai riscaldare gli alimenti per neonati all'interno di contenitori con coperchio. Rimuovere sempre il coperchio o la tettarella. Una volta terminata la fase di riscaldamento, scuotere o mescolare sempre con cura. Controllare la temperatura prima di dare gli alimenti al bambino.
- Le pietanze riscaldate emettono calore. Le stoviglie possono surriscaldarsi. Servirsi sempre delle presine per estrarre le stoviglie e gli accessori dal vano di cottura.
- Le confezioni ermetiche a tenuta d'aria possono esplodere. Osservare sempre le istruzioni riportate sulla confezione. Servirsi sempre delle presine per estrarre le pietanze dal vano di cottura.

⚠ Avviso

Pericolo di bruciature!

- Durante il riscaldamento di liquidi si può verificare un ritardo nel processo di ebollizione. In altri termini, la temperatura di ebollizione viene raggiunta senza che si formino le tipiche bollicine di vapore. Anche un urto leggero del recipiente può causare l'improvviso traboccare del liquido o la formazione di spruzzi. Quando si riscalda, aggiungere sempre un cucchiaino nel contenitore, così si evita un ritardo nel processo di ebollizione.



⚠ Avviso

Pericolo di lesioni!

- Le stoviglie non adatte si possono spaccare. Le stoviglie in porcellana e ceramica possono presentare piccoli fori sui manici e sul coperchio. Dietro questi fori possono nascondersi cavità. Se si verifica un'infiltrazione di liquido in queste cavità, la stoviglia si può spaccare. Utilizzare esclusivamente stoviglie adatte al microonde.

- Stoviglie e recipienti in metallo possono causare la formazione di scintille, in caso di funzionamento esclusivamente a microonde. L'apparecchio viene danneggiato. In caso di funzionamento esclusivamente a microonde non utilizzare mai recipienti in metallo. Utilizzare esclusivamente stoviglie adatte al microonde oppure usare il microonde in combinazione con un tipo di riscaldamento.

⚠ Avviso

Pericolo di scariche elettriche!

L'apparecchio è soggetto ad alta tensione. Non rimuovere mai il rivestimento esterno

⚠ Avviso

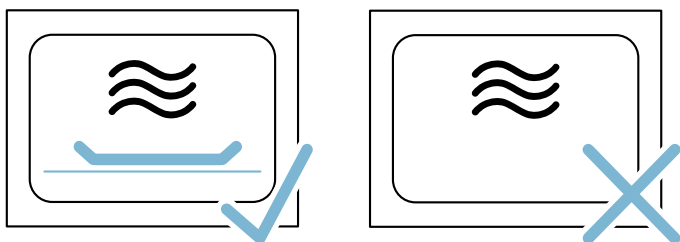
Rischio di gravi danni alla salute!

- In caso di scarsa pulizia, la superficie dell'apparecchio può danneggiarsi. Si potrebbe originare dell'energia a microonde. Pulire regolarmente l'apparecchio e rimuovere sempre i residui delle pietanze. Tenere sempre puliti vano di cottura, guarnizione della porta, porta e fermaporta. → *"Pulizia" a pagina 44*
- Se la porta del vano di cottura o la guarnizione della porta sono danneggiate si potrebbe originare dell'energia a microonde. Se la porta del vano di cottura o la guarnizione della porta sono danneggiate, l'apparecchio non deve essere messo in funzione. Rivolgersi al servizio di assistenza clienti.
- Negli apparecchi senza rivestimento esterno fuoriesce l'energia microonde. Non rimuovere mai il rivestimento esterno. In caso di lavori di manutenzione o riparazione contattare il servizio assistenza clienti.

Cause dei danni

Attenzione!

- **Formazione di scintille:** i componenti in metallo, per esempio i cucchiaini contenuti nei bicchieri, devono restare a una distanza non inferiore a 2 cm dalle pareti del vano di cottura e dal lato interno della porta. Le scintille possono infatti danneggiare gravemente il vetro interno della porta.
- **Vaschette in alluminio:** non utilizzare vaschette in alluminio nell'apparecchio, poiché potrebbe danneggiarsi a causa della formazione di scintille.
- **Funzionamento a microonde senza pietanze:** il funzionamento dell'apparecchio senza pietanze all'interno del vano di cottura comporta un sovraccarico. Non avviare mai il forno a microonde senza aver prima inserito gli alimenti. L'unica eccezione consentita è quella di un breve test per le stoviglie. → *"Il forno a microonde" a pagina 37*



- **Umidità nel vano di cottura:** un'umidità prolungata nel vano di cottura può causare la corrosione. Dopo avere utilizzato il vano di cottura, lasciarlo asciugare. Non conservare alimenti umidi all'interno del vano di cottura chiuso per periodi di tempo prolungati. Non conservare gli alimenti all'interno del vano di cottura.
- **Raffreddamento con porta dell'apparecchio aperta:** dopo il funzionamento ad alte temperatura, il raffreddamento del vano di cottura deve avvenire esclusivamente con la porta chiusa. Controllare che nulla resti incastrato nella porta dell'apparecchio. Anche se la porta è socchiusa, con il passare del tempo i mobili adiacenti possono danneggiarsi. Dopo un funzionamento con molta umidità, lasciare aperto il vano di cottura per farlo asciugare.
- **Guarnizione molto sporca:** se la guarnizione è molto sporca, durante il funzionamento dell'apparecchio la porta non si chiude più correttamente. Le superfici dei mobili adiacenti possono danneggiarsi. Mantenere sempre pulita la guarnizione. → *"Pulizia" a pagina 44*
- **Popcorn al microonde:** non impostare mai una potenza microonde troppo elevata. Utilizzare al massimo 600 watt. Appoggiare sempre la busta dei popcorn su un piatto in vetro. Il pannello della porta potrebbe spaccarsi a causa del sovraccarico.

Tutela dell'ambiente

Smaltimento ecocompatibile

Si prega di smaltire le confezioni nel rispetto dell'ambiente.



Questo apparecchio dispone di contrassegno ai sensi della direttiva europea 2012/19/UE in materia di apparecchi elettrici ed elettronici (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

Questa direttiva definisce le norme per la raccolta e il riciclaggio degli apparecchi dismessi valide su tutto il territorio dell'Unione Europea.

Conoscere l'apparecchio

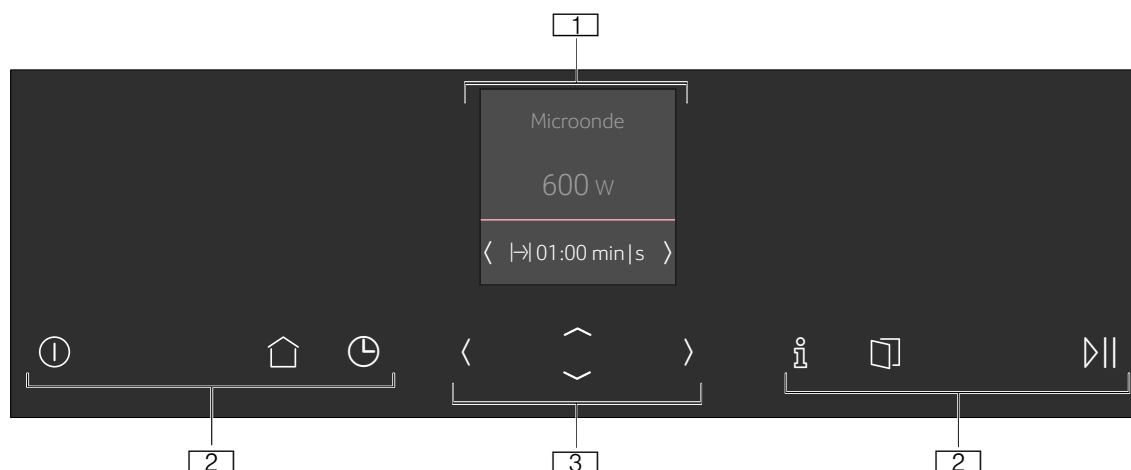
In questo capitolo vengono illustrati gli indicatori e gli elementi di comando. Inoltre verrete a conoscenza delle diverse funzioni dell'apparecchio.

Avvertenza: A seconda del modello è possibile che vi siano alcune differenze per quanto concerne colori e vari dettagli.

Pannello di comando

Servendosi del pannello di comando impostare le diverse funzioni dell'apparecchio. Sul display vengono visualizzate le impostazioni attuali.

La panoramica mostra il pannello di comando quando l'apparecchio è acceso con una modalità selezionata.



- 1 Display
- 2 Tasti tattili
- 3 Elemento di comando ShiftControl

Elementi di comando

Con l'ausilio degli elementi di comando è possibile impostare l'apparecchio in modo semplice e diretto.

Tasti tattili

Al di sotto dei tasti tattili si trovano i sensori. Per selezionare una funzione, premere sul relativo tasto tattile.

Tasto tattile	Tipo di utilizzo
 ON/OFF	Accensione e spegnimento dell'apparecchio
 Menu principale	Selezionare le modalità di funzionamento le impostazioni
 Funzione durata	Impostazione del contaminuti
 Informazione	Visualizzare ulteriori informazioni
 Apertura automatica della porta	Aprire la porta dell'apparecchio
 Start/Stop	Avviare o sospendere il funzionamento

Elemento di comando ShiftControl

L'elemento di comando ShiftControl consente di navigare tra le righe nel display e selezionare le impostazioni. Le impostazioni che possono essere modificate vengono rappresentate con le frecce < ... >.

Tasto	Utilizzo
<	sinistra per navigare nel display verso sinistra
>	destra per navigare nel display verso destra

Tasto	Utilizzo
^	In alto per navigare nel display verso l'alto
v	In basso per navigare nel display verso il basso

Avvertenza: È possibile anche scorrere velocemente i valori d'impostazione tenendo premuto un tasto. Non appena il tasto viene rilasciato, lo scorrimento rapido si interrompe.

Menu principale

Per accedere al menu principale premere sul tasto touch .

Modalità di funzionamento	Utilizzo
	Microonde
	Grill/ funzionamento combinato microonde
	Programmi Le pietanze selezionate possono essere preparate con estrema semplicità
	Impostazioni Adattare le impostazioni dell'apparecchio alle proprie esigenze.

Ulteriori informazioni

Se si illumina il tasto touch , è possibile visualizzare delle informazioni. A tale scopo premere il tasto touch . L'informazione viene visualizzata per alcuni secondi.

Funzioni del vano di cottura

Alcune funzioni nel vano di cottura facilitano il funzionamento dell'apparecchio. Ad esempio, il vano cottura viene illuminato interamente e una ventola di raffreddamento protegge l'apparecchio da sovrariscaldamento.

Apertura automatica della porta

Lo sportello dell'apparecchio si apre di scatto, azionando l'apertura automatica dello sportello. È possibile aprire completamente lo sportello manualmente.

In caso di interruzione di corrente l'apertura automatica dello sportello non funziona. È possibile aprire lo sportello manualmente.

Avvertenze

- Se durante il funzionamento viene aperta lo sportello dell'apparecchio, questo si arresta immediatamente.
- Quando si chiude lo sportello dell'apparecchio, il funzionamento non prosegue automaticamente. Il funzionamento deve essere avviato manualmente.
- Se l'apparecchio è rimasto spento per un periodo prolungato, lo sportello dell'apparecchio si apre con ritardo.

Illuminazione del vano di cottura

Quando si apre la porta dell'apparecchio, l'illuminazione interna si attiva. Se la porta rimane aperta per più di 5 minuti, l'illuminazione interna si spegne. Attivando l'apertura automatica della porta, l'illuminazione interna si riaccende.

In tutte le modalità di funzionamento l'illuminazione interna si accende non appena viene avviato l'apparecchio. Quando il funzionamento è terminato, si spegne.

Ventola di raffreddamento

La ventola di raffreddamento si attiva quando necessario. L'aria calda fuoriesce attraverso la porta.

Dopo l'utilizzo, la ventola di raffreddamento può restare attiva ancora per un certo periodo di tempo.

Attenzione!

Non coprire le fessure di aerazione. L'apparecchio si surriscalderebbe.

Avvertenze

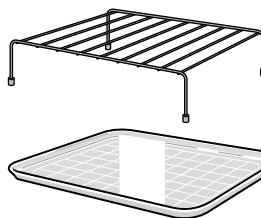
- Durante il funzionamento a microonde, l'apparecchio rimane freddo. Ciononostante la ventola di raffreddamento si attiva e può continuare a funzionare anche quando il funzionamento a microonde è terminato.
- Sul vetro della porta, sulle pareti interne e sulla base può formarsi della condensa. Questo è un fenomeno normale che non compromette il corretto funzionamento del forno a microonde. Una volta terminata la fase di cottura, eliminare l'acqua di condensa.

Accessori

Insieme all'apparecchio sono forniti alcuni accessori. Si riceve qui una panoramica relativa agli accessori forniti e al loro esatto utilizzo.

Accessori forniti

Il forno è dotato degli accessori seguenti:



Griglia

come superficie d'appoggio per le pentole o per grigliare e dorare.

Vassoio di vetro

Funge anche da protezione spruzzo quando il cibo viene cucinato direttamente sulla griglia. Posizionare la griglia nel vassoio di vetro.

In caso di funzionamento a microonde il vassoio di vetro può essere utilizzato anche come stoviglia.

Utilizzare solo gli accessori originali del produttore dell'apparecchio, in quanto sono particolarmente adatti a questo apparecchio.

Gli accessori si possono acquistare presso il servizio clienti, i rivenditori specializzati o in Internet.

Prima di utilizzare l'apparecchio per la prima volta

Prima di poter utilizzare l'apparecchio nuovo è necessario effettuare alcune impostazioni. Pulire inoltre il vano di cottura e gli accessori.

Prima messa in funzione

In seguito all'allacciamento o a una caduta di corrente vengono visualizzate sul display le impostazioni per la prima messa in funzione. Possono trascorrere alcuni secondi prima che la richiesta compaia.

Avvertenza: È sempre possibile modificare nuovamente queste impostazioni nelle impostazioni di base.

Impostazione della lingua

1. Passare alla riga successiva con il tasto $\searrow$.
2. Selezionare la lingua con il tasto $\langle$ o $\rangle$.
3. Passare alla riga precedente con il tasto $\swarrow$.
4. Selezionare la prossima impostazione con il tasto $\rangle$.

Impostazione dell'ora

1. Passare alla riga successiva con il tasto $\searrow$.
2. Selezionare l'ora corrente con il tasto $\langle$ o $\rangle$.
3. Passare alla riga successiva con il tasto $\searrow$.
4. Selezionare il minuto corrente con il tasto $\langle$ o $\rangle$.
5. Premere il tasto $\swarrow$ finché non compare il simbolo "Ora".
6. Selezionare la prossima impostazione con il tasto $\rangle$.

Impostazione della data

1. Passare alla riga successiva con il tasto $\searrow$.
2. Selezionare il giorno corrente con il tasto $\langle$ o $\rangle$.
3. Passare alla riga successiva con il tasto $\searrow$.
4. Selezionare il mese corrente con il tasto $\langle$ o $\rangle$.
5. Passare alla riga successiva con il tasto $\searrow$.
6. Selezionare l'anno corrente con il tasto $\langle$ o $\rangle$.
7. Premere il tasto $\swarrow$ finché non compare "Data".
8. Con il tasto $\rangle$ accettare le impostazioni.
La prima messa in funzione è terminata.

Pulizia del vano di cottura e degli accessori

Prima di preparare per la prima volta le pietanze nell'apparecchio, pulire il vano di cottura e gli accessori.

Pulizia del vano di cottura

Per eliminare l'odore dell'apparecchio nuovo, riscaldare il vano cottura vuoto tenendolo chiuso.

Controllare che il vano di cottura sia sgombro dai resti dell'imballaggio, quali ad es. le palline di polistirolo.

Prima di riscaldare, pulire le superfici lisce nel vano di cottura servendosi di un panno morbido e inumidito.

Arieggiare la cucina durante il riscaldamento dell'apparecchio.

Effettuare le impostazioni indicate. Per le istruzioni relative all'impostazione del grill e della durata, consultare il capitolo seguente. → "Grill" a pagina 38

Impostazioni	
Grill	Livello 3
Durata	15 minuti

Al termine della durata indicata spegnere l'apparecchio.

Quando il vano cottura è raffreddato, pulire le superfici lisce con una soluzione di lavaggio e con un panno spugna.

Pulizia degli accessori

Pulire bene gli accessori con una soluzione di lavaggio e con un panno spugna o una spazzola morbida.



Uso dell'apparecchio

Gli elementi di comando e le modalità di funzionamento sono già state apprese. Sono qui illustrate le impostazioni dell'apparecchio. Si apprende cosa avviene nel momento dell'accensione e dello spegnimento e come impostare le modalità di funzionamento.

Accensione e spegnimento dell'apparecchio

Prima di eseguire qualsiasi impostazione, accendere l'apparecchio.

Avvertenza: Il contaminuti può essere impostato anche se l'apparecchio è spento. Alcuni indicatori e le avvertenze restano visibili sul display anche ad apparecchio spento.

Se l'apparecchio non viene utilizzato, spegnerlo. Se per un tempo prolungato non viene eseguita alcuna impostazione, l'apparecchio si spegne automaticamente.

Accensione dell'apparecchio

Con il tasto touch ① accendere l'apparecchio.

Sul display compare il logo Neff e di seguito la potenza microonde massima.

L'apparecchio è pronto per il funzionamento.

Per le istruzioni relative alle modalità di funzionamento, consultare i singoli capitoli.

Spegnimento dell'apparecchio

Con il tasto touch ① spegnere l'apparecchio.

La funzione eventualmente in corso viene annullata.

Sul display compaiono l'ora e la data.

Avvertenza: È possibile determinare nelle impostazioni di base se devono essere visualizzate o meno l'ora e la data quando l'apparecchio è spento. → "Impostazioni di base" a pagina 43

Uso

Alcuni step operativi sono uguali in tutte le modalità di funzionamento. Nella parte che segue sono indicati gli step operativi basilari.

Avviare il funzionamento

Ogni funzionamento deve essere avviato con il tasto touch ▶||.

Dopo l'avvio le impostazioni sono visualizzate nel display.

Avvertenza: Se il funzionamento viene arrestato aprendo la porta dell'apparecchio, deve essere riavviato nuovamente con il tasto touch ▶|| dopo la chiusura della porta.

Funzione Pausa

Con il tasto touch ▶|| è possibile sospendere il funzionamento e riavviarlo.

Per cancellare tutte le impostazioni premere il tasto touch ①

Avvertenze

- Aprendo la porta dell'apparecchio il funzionamento si arresta.
- Dopo un'interruzione o annullamento del funzionamento, la ventola di raffreddamento resta in funzione.

Impostare la modalità di funzionamento

Dopo l'accensione dell'apparecchio compare la modalità di funzionamento proposta come impostata. È possibile avviare subito questa impostazione.

Se si desidera impostare una modalità diversa, le descrizioni precise di come procedere sono indicate nei relativi capitoli.

In generale vale quanto segue:

1. Premere il tasto touch .
- Le modalità di funzionamento diventano visibili.
2. Con il tasto touch < o > selezionare la modalità di funzionamento.
3. Con il tasto touch ∨ passare alla riga successiva.
4. Con il tasto touch < o > selezionare l'impostazione.

Consiglio: A seconda della modalità di funzionamento sono possibili ulteriori impostazioni. Per ogni ulteriore impostazione passare alle righe successive con il tasto touch ∨. Con il tasto touch < o > selezionare l'impostazione.

5. Premere il tasto touch ▶||.
- L'apparecchio si avvia.

Avvertenza: Se si desidera abbandonare l'impostazione attuale, tornare con il tasto touch  al livello delle modalità di funzionamento.



Il forno a microonde

Con il microonde è possibile cuocere, riscaldare o scongelare in modo particolarmente rapido le pietanze. Il forno a microonde può essere utilizzato da solo oppure in abbinamento alla funzione grill.

Per utilizzare il microonde in maniera ottimale, osservare le avvertenze relative alle stoviglie e regolarsi secondo le indicazioni presenti nelle tabelle poste alla fine delle istruzioni per l'uso.

Stoviglia

Non tutte le stoviglie sono adatte per il microonde. Affinché le pietanze siano scaldate senza danneggiare l'apparecchio, utilizzare solo stoviglie adatte per il microonde.

Stoviglie adatte

Sono appropriate le stoviglie termoresistenti in vetro, vetroceramica, porcellana, ceramica o in materiale plastico refrattario. Questi materiali sono permeabili alle microonde.

È anche possibile utilizzare piatti di servizio. In questo modo non sarà più necessario travasare gli alimenti. Le stoviglie con decorazioni dorate o argentate possono essere utilizzate soltanto nel caso in cui il costruttore garantisca che esse siano adatte all'uso con il forno a microonde.

Stoviglie non adatte

Le stoviglie in metallo non sono appropriate. Il metallo non è permeabile alle microonde. Gli alimenti posti entro contenitori in metallo restano freddi.

Attenzione!

Formazione di scintille: i componenti in metallo, per esempio i cucchiaini contenuti nei bicchieri, devono restare a una distanza non inferiore a 2 cm dalle pareti del vano di cottura e dal lato interno della porta. Le scintille possono infatti danneggiare gravemente il vetro interno della porta.

Test delle stoviglie

Non attivare mai il forno a microonde senza aver prima inserito gli alimenti. L'unica eccezione consentita è rappresentata dal breve test per le stoviglie.

In caso di dubbio circa l'adeguatezza delle stoviglie all'uso nel forno a microonde, si consiglia di effettuare il seguente test.

1. Introdurre la stoviglia vuota nel vano di cottura per ½ - 1 minuto alla massima potenza.
2. Di tanto in tanto controllare la temperatura della stoviglia.

La stoviglia deve essere fredda o tiepida.

Nel caso in cui sia calda o qualora si formino scintille, la stoviglia non è adatta. Interrompere il test.

Avviso

Pericolo di scottature!

Durante il funzionamento le parti scoperte diventano molto calde. Non toccare mai le parti ad alta temperatura. Tenere lontano i bambini.

Livelli microonde

Sono disponibili le seguenti potenze del microonde.

Le potenze microonde sono livelli e non corrispondono sempre al numero di watt preciso che utilizza l'apparecchio.

Livello	Cibi	durata massima
90 W	Per scongelare cibi delicati	1 ora e 30 min.
180 W	per scongelare e continuare la cottura	1 ora e 30 min.
360 W	per cuocere la carne e riscaldare cibi delicati	1 ora e 30 min.
600 W	per riscaldare e cuocere i cibi	1 ora e 30 min.
900 W	per riscaldare i liquidi	30 min.

Valori predefiniti:

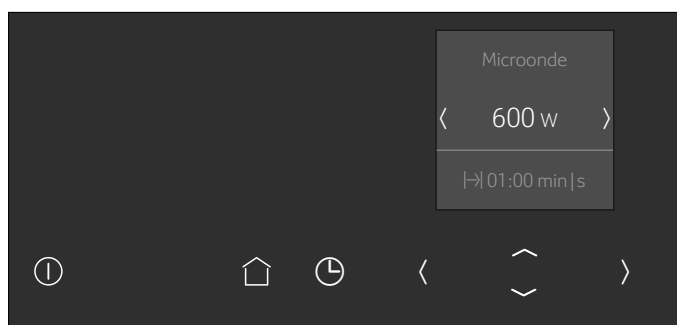
L'apparecchio propone una durata per ogni potenza del microonde. I valori proposti possono essere accettati o modificati nella rispettiva area.

La regolazione massima è prevista per riscaldare i liquidi. Dopo un po' di tempo, per proteggere l'apparecchio, la potenza massima del microonde viene ridotta. La potenza massima è di nuovo disponibile dopo un tempo di raffreddamento.

Impostazione microonde

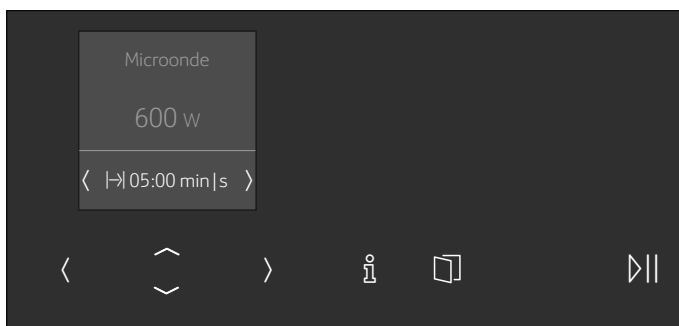
Esempio: potenza microonde 600 W, durata 5 minuti.

1. Premere il tasto touch .
L'apparecchio è pronto per il funzionamento. Sul display viene proposta la potenza microonde massima, che può essere modificata in qualsiasi momento.
2. Con il tasto touch  o  selezionare la potenza microonde desiderata.

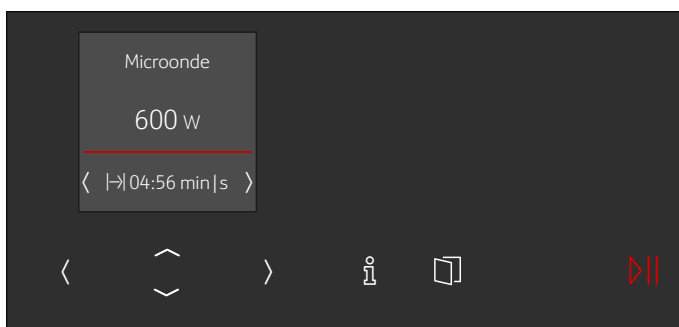


Sul display vengono visualizzate la potenza microonde e una durata predefinita.

3. Premere il tasto touch .
È possibile impostare la durata.
4. Servendosi del tasto touch  o  impostare la durata desiderata.



5. Premere il tasto touch ▶||.



L'apparecchio si avvia. La durata scorre sul display.

Avvertenze

- Quando si accende l'apparecchio appare sempre come predefinita la potenza massima del microonde.
- Se nel frattempo si apre la porta dell'apparecchio, la ventola di raffreddamento può continuare a funzionare.

La durata è trascorsa

Viene emesso un segnale acustico.
Il funzionamento è terminato.

Terminare il segnale anticipatamente:
Premere il tasto touch ⏻.

Avvertenza: Dopo aver premuto il tasto touch ⏻ compare la funzione contaminuti, che scompare automaticamente dopo breve tempo. Premendo nuovamente il tasto touch ⏻ la funzione contaminuti scompare immediatamente.

Spegnere l'apparecchio con il tasto touch ①.

Modifica della durata

È sempre possibile eseguire la modifica.

Con il tasto touch < o > modificare la durata.
L'apparecchio riprende a funzionare.

Modifica della potenza microonde

È sempre possibile eseguire la modifica.

Con il tasto touch ^ passare alla potenza microonde.
Con il tasto touch < o > impostare la potenza microonde desiderata.

La durata rimane invariata.

L'apparecchio riprende a funzionare.

Avvertenza: Se la durata impostata supera la durata massima della potenza microonde di 900 W, essa viene ridotta automaticamente. L'apparecchio non riprende a funzionare. Con il tasto touch ▶|| avviare il funzionamento.

Grill

Con il grill le pietanze vengono dorate particolarmente bene. E' possibile utilizzare il grill da solo oppure in abbinamento con il microonde.

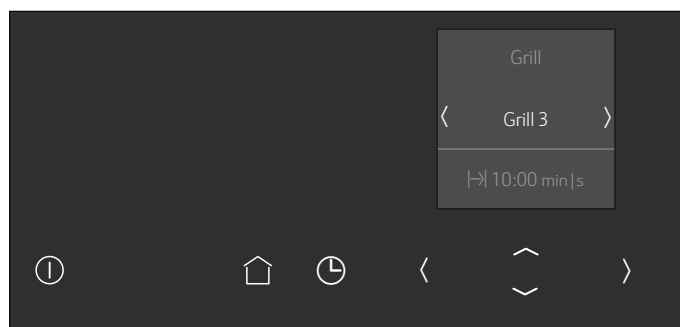
Sono disponibili i seguenti livelli grill:

	Potenza	Cibi
Grill	Livello 1 (basso)	per soufflé e sformati alti
	Livello 2 (medio)	per sformati bassi e pesce
	Livello 3 (elevato)	per bistecche, salsicce e toast

Impostazione del grill

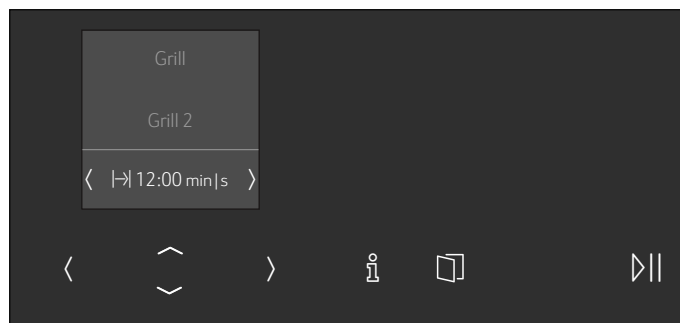
Esempio: Grill 2, durata 12 minuti

1. Premere il tasto touch ①.
L'apparecchio è pronto per il funzionamento.
2. Premere il tasto touch ⏻.
Le modalità di funzionamento diventano visibili.
3. Con il tasto touch < o > selezionare la modalità di funzionamento 🍷.
4. Premere il tasto touch ^.



Nel display viene visualizzato il valore predefinito Grill 3, che tuttavia può sempre essere modificato.

5. Con il tasto touch < o > impostare il livello grill desiderato.
Nel display vengono visualizzati il livello grill e una durata predefinita.
6. Premere il tasto touch ^.
È possibile impostare la durata.
7. Servendosi del tasto touch < o > impostare la durata desiderata.



8. Premere il tasto touch ▶||.
L'apparecchio si avvia. La durata scorre sul display.

Avvertenze

- Il valore predefinito per il grill è Grill 3.
Grill 2 e 1 si trovano prima, premere il tasto touch <. Il funzionamento combinato Grill 3 con 360 W, Grill 3 con 180 W, ecc. si trova dopo, premere il tasto touch >.
- Se nel frattempo si apre la porta dell'apparecchio, la ventola di raffreddamento può continuare a funzionare.

La durata è trascorsa

Viene emesso un segnale acustico.
Il funzionamento è terminato.

Terminare il segnale anticipatamente:
Premere il tasto touch ⏸.

Avvertenza: Dopo aver premuto il tasto touch ⏸ compare la funzione contaminuti, che scompare automaticamente dopo breve tempo. Premendo nuovamente il tasto touch ⏸ la funzione contaminuti scompare immediatamente.

Spegnere l'apparecchio con il tasto touch ⏻.

Modifica della durata

È sempre possibile eseguire la modifica.

Con il tasto touch < o > modificare la durata.
L'apparecchio riprende a funzionare.

Modifica del livello grill

È sempre possibile eseguire la modifica.

Con il tasto touch ^ passare al grill.
Con il tasto touch < o > impostare il livello grill desiderato.

La durata rimane invariata.
L'apparecchio riprende a funzionare.

Avvertenza: Passando dalla modalità di funzionamento Grill al funzionamento combinato e viceversa, l'apparecchio va in pausa. L'apparecchio non riprende a funzionare. Se si desidera cambiare la modalità, proseguire il funzionamento con il tasto touch ▶||.

Impostare il microonde in modalità combinata

La funzione grill è attiva contemporaneamente al microonde. Le pietanze cuociono più velocemente con il forno a microonde e al tempo stesso si rosolano bene.

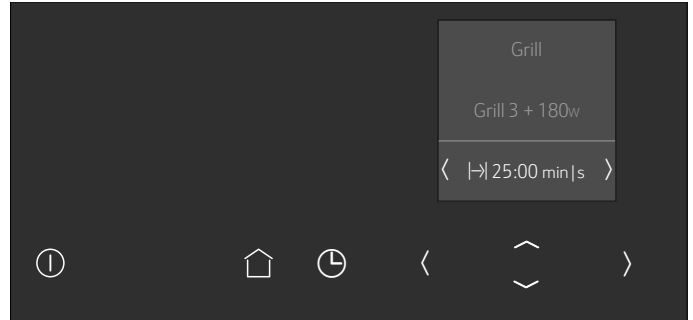
E' possibile selezionare tutte le potenze microonde.
Eccezione: 900 e 600 watt.

Impostare il microonde in modalità combinata

Esempio: Grill 3 e potenza microonde 180 W, durata 25 minuti.

1. Premere il tasto touch ⏻.
L'apparecchio è pronto per il funzionamento.
2. Premere il tasto touch 🏠.
Le modalità di funzionamento diventano visibili.
3. Con il tasto touch < o > selezionare la modalità di funzionamento 🌀.

4. Premere il tasto touch ~.
Nel display viene visualizzato il valore predefinito Grill 3.
5. Con il tasto touch < o > impostare il funzionamento combinato desiderato.
Nel display vengono visualizzati il funzionamento combinato desiderato e una durata predefinita.
6. Premere il tasto touch ~.
È possibile impostare la durata.
7. Servendosi del tasto touch < o > impostare la durata desiderata.



8. Premere il tasto touch ▶||.
L'apparecchio si avvia. La durata scorre sul display.

Avvertenze

- Il valore predefinito per il grill è Grill 3.
Grill 2 e 1 si trovano prima, premere il tasto touch <. Il funzionamento combinato Grill 3 con 360 W, Grill 3 con 180 W, ecc. si trova dopo, premere il tasto touch >.
- Se nel frattempo si apre la porta dell'apparecchio, la ventola di raffreddamento può continuare a funzionare.

La durata è trascorsa

Viene emesso un segnale acustico.
Il funzionamento è terminato.

Terminare il segnale anticipatamente:
Premere il tasto touch ⏸.

Avvertenza: Dopo aver premuto il tasto touch ⏸ compare la funzione contaminuti, che scompare automaticamente dopo breve tempo. Premendo nuovamente il tasto touch ⏸ la funzione contaminuti scompare immediatamente.

Spegnere l'apparecchio con il tasto touch ⏻.

Modifica della durata

È sempre possibile eseguire la modifica.

Con il tasto touch < o > modificare la durata.
L'apparecchio riprende a funzionare.

Modifica del funzionamento combinato

È sempre possibile eseguire la modifica.

Con il tasto touch ^ passare al funzionamento combinato.
Con il tasto touch < o > impostare il funzionamento combinato desiderato.

La durata rimane invariata.
L'apparecchio riprende a funzionare.

Avvertenza: Passando dalla modalità di funzionamento Grill al funzionamento combinato e viceversa, l'apparecchio va in pausa. L'apparecchio non riprende

a funzionare. Se si desidera cambiare la modalità, proseguire il funzionamento con il tasto touch ▷||.

Contaminuti

Il contaminuti può essere utilizzato come un normale timer da cucina. Il contaminuti funziona parallelamente alle altre impostazioni. È sempre possibile impostare il contaminuti, anche quando l'apparecchio è spento. Il contaminuti ha un suo segnale, che viene emesso all'ora impostata oppure al termine di certa durata.

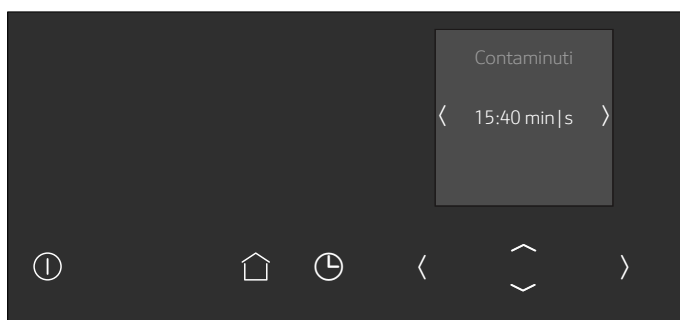
Annullamento del contaminuti

Se si desidera annullare il contaminuti, riportarlo indietro completamente. Dopo che la modifica è stata accettata, il simbolo smette di lampeggiare.

Impostazione della suoneria

È possibile impostare al max 24 ore. Maggiore è il valore, maggiore è l'intervallo di tempo.

1. Premere il tasto touch ⌚. Viene visualizzato il contaminuti.
2. Con il tasto touch < o > impostare il tempo del contaminuti.



3. Avviare con il tasto touch ⌚.
Avvertenza: Il contaminuti entra in funzione automaticamente dopo alcuni secondi. Il tempo del contaminuti inizia a scorrere. Dopo breve tempo l'indicatore torna alla visualizzazione precedente. Se è in corso una modalità di funzionamento, sul display viene inoltre visualizzato un simbolo del contaminuti. Se l'apparecchio è spento, vengono visualizzati sul display il tempo del contaminuti e un simbolo del contaminuti.

Quando il tempo del contaminuti è terminato, viene emesso un segnale acustico. Con il tasto touch ⌚ il segnale può essere disattivato anticipatamente.

Avvertenze

- Il contaminuti resta visibile sul display quando l'apparecchio è spento.
- Mentre è in corso una modalità di funzionamento, per la selezione del contaminuti, premere sul tasto touch ⌚. Il tempo del contaminuti viene visualizzato per un po' di tempo e può essere modificato.

Modifica del contaminuti

Per modificare il tempo del contaminuti, premere il tasto touch ⌚. Il tempo del contaminuti viene visualizzato e può essere modificato con il tasto touch < o >.

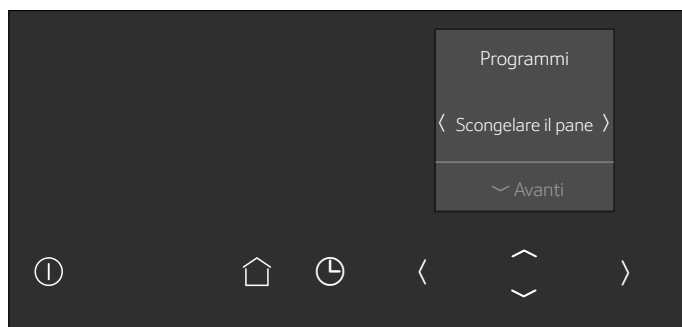
Programmi

Con la funzione di programmazione è possibile preparare le pietanze con estrema semplicità. Basta selezionare il programma e inserire il peso relativo alla pietanza. La funzione di programmazione adotta l'impostazione ottimale.

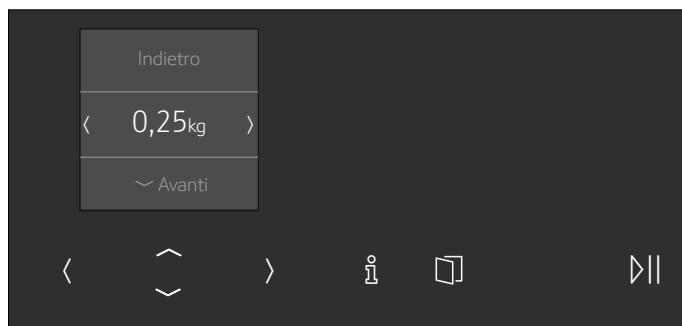
Impostazione del programma

Esempio: Programma "Scongelare il pane", 0,25 kg di peso.

1. Premere il tasto touch .
L'apparecchio è pronto per il funzionamento.
2. Premere il tasto touch .
Le modalità di funzionamento diventano visibili.
3. Con il tasto touch  o  selezionare la modalità di funzionamento .
4. Premere il tasto touch .
Sul display compare il primo programma.
5. Con il tasto touch  o  impostare il programma desiderato.



6. Premere il tasto touch .
Il programma desiderato è stato selezionato. Sul display compare un valore predefinito per il peso.
7. Con il tasto touch  o  impostare il peso desiderato.



8. Premere il tasto touch .
Viene visualizzata l'indicazione per la preparazione.
9. Premere il tasto touch .
L'apparecchio si avvia. La durata scorre sul display.

Avvertenze

- La durata viene calcolata dai programmi.

- Per alcune pietanze, durante la preparazione, compaiono avvertenze sul display che invitano a girare o mescolare. Seguire tali avvertenze. All'apertura della porta dell'apparecchio il funzionamento si arresta. Dopo la chiusura della porta dell'apparecchio si riavvia il funzionamento. Se si sceglie di non girare o mescolare la pietanza, il programma prosegue comunque normalmente fino alla fine.

Avvertenze sui programmi

Introdurre gli alimenti nel vano di cottura freddo.

Togliere gli alimenti dalla confezione e pesarli. Se non è possibile inserire il peso esatto, arrotondarlo per eccesso o per difetto.

Per utilizzare i programmi occorre impiegare sempre stoviglie adatte al sistema di cottura a microonde, per esempio in vetro o in ceramica. Prestare attenzione alle avvertenze relative agli accessori fornite nella tabella del programma.

Al termine della sezione delle avvertenze si trova una tabella con l'indicazione degli alimenti appropriati, dell'ambito di peso corrispondente e degli accessori richiesti.

Non è possibile impostare misure di peso esterne agli ambiti di valori indicati.

Per molte pietanze viene emesso un segnale acustico dopo un certo intervallo di tempo. Girare gli alimenti o mescolare.

Scongelamento:

- Surgelare e conservare gli alimenti possibilmente in piano, in porzioni appropriate e a una temperatura di -18°C .
- Disporre gli alimenti surgelati in stoviglie piane, come ad esempio un piatto in vetro o in porcellana.
- Dopo lo scongelamento, lasciare scongelare ulteriormente il cibo per altri 15 - 90 minuti in modo da raggiungere la temperatura ambiente.
- Si consiglia di far scongelare soltanto la quantità di pane realmente necessaria, in quanto il pane diventa presto raffermo.
- Durante lo scongelamento di carne o pollame fuoriesce del liquido. Fare sgocciolare tale liquido, che non deve essere riutilizzato in alcun caso, né messo a contatto con altri alimenti.
- Estrarre la carne tritata già scongelata dopo averla girata.
- Il pollame intero deve essere disposto nella pentola dalla parte del petto, mentre singoli pezzi di pollo devono essere disposti in modo che la parte con la pelle sia rivolta verso il basso.

Verdura:

- Verdure fresche: tagliare in pezzi di dimensioni uguali. Aggiungere un cucchiaino d'acqua ogni 100 g.
- Verdure surgelate: per questo programma si può usare soltanto della verdura sbollentata non precotta. Le verdure surgelate con crema alla panna non sono adatte. Aggiungere da 1 a 3 cucchiaini d'acqua. Per gli spinaci e il cavolo rosso non si deve aggiungere acqua.

Patate:

- Patate lesse: tagliare in pezzi di dimensioni uguali. Aggiungere due cucchiaini d'acqua e un pizzico di sale ogni 100 g di patate.
- Patate lesse con la buccia: utilizzare patate dello stesso spessore. Lavarle e perforare più volte la buccia, quindi metterle ancora bagnate in una pentola senz'acqua.
- Patate al forno: utilizzare patate dello stesso spessore, lavarle, asciugarle e perforare la buccia.

Riso:

- Non utilizzare riso integrale o in busta.
- Aggiungere al riso una quantità di acqua 2 o 2,5 volte superiore.

Pollame:

- Disporre sulla griglia le porzioni di pollo con la parte della pelle sulla griglia, rivolta verso l'alto.

Tempo di riposo

Al termine del programma di cottura, alcuni alimenti devono essere lasciati riposare in forno.

Pietanza	Tempo di riposo
Verdura	ca. 5 minuti
Patate	ca. 5 minuti. Far prima scolare l'acqua formata.
Riso	da 5 a 10 minuti

Tabella programmi

Programma	Pietanza appropriata	Campo di peso in kg	Stoviglie/accessori, Livello di inserimento
Scongelamento			
Pane*	Pane intero, rotondo o allungato, fette di pane, torte morbide, torte lievitate, torte di frutta, torte senza glassa, panna o gelatina	0,20-1,50 kg	Stoviglia bassa senza coperchio Fondo del vano di cottura
Carne*	Arrosto, pezzi di carne non spessi, carne tritata, pollo, pollo grande, anatra	0,20-2,00 kg	Stoviglia bassa senza coperchio Fondo del vano di cottura
Pesce*	pesce intero, filetto di pesce, cotoletta di pesce	0,10-1,00 kg	Stoviglia bassa senza coperchio Fondo del vano di cottura
Cottura			
Verdure fresche**	Cavolfiore, broccoli, carote, cavolo rapa, porri, peperoni, zucchine	0,15-1,00 kg	Stoviglie con coperchio Fondo del vano di cottura
Verdure congelate**	Cavolfiore, broccoli, carote, cavolo rapa, cavolo rosso, spinaci	0,15-1,00 kg	Stoviglie con coperchio Fondo del vano di cottura
Patate**	Patate lessate, patate lesse con la buccia, patate a pezzi della stessa dimensione	0,20-1,00 kg	Stoviglie con coperchio Fondo del vano di cottura
Riso**	Riso, riso a chicco lungo	0,05-0,30 kg	Stoviglia alta con coperchio Fondo del vano di cottura
Patate al forno	Patate sode, patate prevalentemente sode o patate farinose, con ca. 6 cm di spessore	0,20-1,50 kg	Griglia Fondo del vano di cottura
Modalità combinata			
Lasagne surgelate	Lasagne alla bolognese	0,30-1,00 kg	Stoviglia senza coperchio Fondo del vano di cottura
Porzioni di pollo	Cosce di pollo, metà pollo	0,50-1,80 kg	Vassoio di vetro e griglia Fondo del vano di cottura
*) Prestare attenzione al segnale che indica quando girare			
**) Prestare attenzione al segnale che indica quando mescolare			

Impostazioni di base

Sono disponibili diverse impostazioni che consentono di utilizzare l'apparecchio in modo semplice ed ottimale. Se necessario, le impostazioni possono essere modificate.

Modifica delle impostazioni

1. Premere il tasto touch .
2. Premere il tasto touch .
3. Con il tasto touch  selezionare "Impostazioni .
4. Con il tasto touch  passare alla riga successiva.
5. Con il tasto touch  selezionare l'impostazione.
6. Se necessario, con il tasto touch  passare alla riga successiva.
7. Con il tasto touch  selezionare l'impostazione.
8. Premere il tasto touch .
9. Per salvare l'impostazione, con il tasto touch  selezionare "Salvare".
Per scartare l'impostazione, con il tasto touch  selezionare "Scartare".

Elenco delle impostazioni di base

Impostazione	Selezione
Lingua	Impostazione lingua
Ora	Impostazione dell'ora attuale
Data	Impostazione della data attuale
Segnale acustico	Breve durata Durata media* Durata prolung.
Tono tasti	Attivato Disattivato* (Il tono dei tasti rimane su on/off)
Luminosità del display	Impostazione mediante 5 livelli Livello 3*
Indicatore dell'ora	Digitale+data* digitale spento
Spegnimento notturno	Disattivato* Attivato (Display oscurato tra le 22:00 e le 6:00)
Modalità demo	Disattivato* Attivato (viene visualizzato solo entro i primi 3 minuti dopo un reset o dopo la prima messa in servizio)
Impostazioni di fabbrica	Ripristina Non ripristinare*
* Impostazioni di fabbrica (a seconda del tipo di apparecchio le impostazioni possono essere differenti)	

Avvertenza: Le modifiche delle impostazioni inerenti a lingua, tono dei tasti e luminosità del display sono operative da subito. Tutte le altre impostazioni sono operative solo dopo il salvataggio.

Interruzione dell'alimentazione elettrica

Le modifiche apportate alle impostazioni restano memorizzate anche dopo un'interruzione di corrente.

Solo le impostazioni inerenti alla prima messa in servizio devono essere ripetute dopo un'interruzione di corrente.

Modifica dell'ora

Se si desidera cambiare l'ora, ad esempio da ora legale a ora solare, modificare l'impostazione di base.

1. Premere il tasto touch .
2. Premere il tasto touch .
3. Con il tasto touch  selezionare "Impostazioni .
4. Con il tasto touch  passare alla riga successiva.
5. Con il tasto touch  selezionare l'ora.
6. Se necessario, con il tasto touch  passare alla riga successiva.
7. Con il tasto touch  modificare l'ora.
8. Premere il tasto touch .
9. Per salvare l'impostazione, con il tasto touch  selezionare "Salvare".
Per scartare l'impostazione, con il tasto touch  selezionare "Scartare".

Pulizia

Una cura e manutenzione scrupolosa contribuiscono a mantenere a lungo l'apparecchio in buone condizioni. Sono qui illustrate le modalità di cura e pulizia dell'apparecchio corrette.

Avviso

Pericolo di scottature!

L'apparecchio si surriscalda. Non sfiorare mai le superfici interne calde del vano di cottura o le resistenze. Lasciar sempre raffreddare l'apparecchio. Tenere lontano i bambini.

Avviso

Pericolo di scariche elettriche!

L'infiltrazione di liquido può provocare una scarica elettrica. Non utilizzare detergenti ad alta pressione o dispositivi a getto di vapore.

Avviso

Pericolo di lesioni!

Il vetro graffiato della porta dell'apparecchio potrebbe saltare. Non utilizzare raschietti per vetro, né detergenti abrasivi o corrosivi.

Avvertenza: Gli odori sgradevoli, per esempio dovuti alla preparazione di pesce, possono essere eliminati facilmente. Aggiungere qualche goccia di succo di limone in una tazza d'acqua. Inserire sempre un cucchiaino nel recipiente, per evitare un ritardo nel raggiungimento del punto di ebollizione. Far scaldare l'acqua per ca. 1-2 minuti alla massima potenza del microonde.

Detergenti

Per non danneggiare le diverse superfici con l'utilizzo di detergenti non appropriati, prestare attenzione alle indicazioni della tabella.

Non utilizzare

- detergenti aggressivi o abrasivi;
- raschietti per metallo o per vetro per la pulizia del pannello della porta;
- raschietti per metallo o per vetro per la pulizia della guarnizione della porta;
- spugnette dure o abrasive.
- detergenti a elevato contenuto di alcol.

Lavare bene le spugne nuove prima di utilizzarle.

Zona	Detergenti
Acciaio inox	Soluzione di lavaggio calda: pulire con un panno spugna e asciugare con un panno morbido. Rimuovere immediatamente le macchie di calcare, grasso, amido o albume, in quanto potrebbero corrodere la superficie. Speciali detergenti per superfici in acciaio inox possono essere richiesti presso il servizio di assistenza tecnica o presso il proprio rivenditore specializzato.
Vano di cottura in acciaio inox	Soluzione di lavaggio calda oppure acqua e aceto: pulire con un panno spugna e asciugare con un panno morbido. Non utilizzare spray per forno, altri detergenti aggressivi o abrasivi. Non sono adatte neanche le spugnette abrasive, ruvide o in metallo poiché graffiano la superficie. Fare asciugare completamente le superfici interne.
Pannelli della porta	Detergente per vetri: pulire con un panno spugna. Non utilizzare raschietti per vetro.
Guarnizione della porta Non rimuovere!	Soluzione di lavaggio calda: pulire con un panno spugna senza grattare. Non utilizzare per la pulizia raschietti per metallo o per vetro.
Accessori	Soluzione di lavaggio calda: inumidire e pulire con un panno spugna o una spazzola.

Zona	Detergenti
Lato frontale dell'apparecchio	Soluzione di lavaggio calda: pulire con un panno spugna e asciugare con un panno morbido. Non utilizzare per la pulizia raschietti per metallo o per vetro.
Display	Pulire con un panno in microfibra o con un panno leggermente inumidito. Accertarsi che non sia bagnato.

Malf funzionamento, che fare?

Quando si verificano anomalie, spesso si tratta di guasti facilmente risolvibili. Prima di rivolgersi al servizio di assistenza clienti, si prega di tentare di eliminare autonomamente il guasto, basandosi sulle indicazioni fornite nella tabella.

Consiglio: Se un piatto non riesce in modo ottimale, consultare il capitolo che segue che contiene molti

suggerimenti e avvertenze per la preparazione delle pietanze. → "Testati nel nostro laboratorio" a pagina 47

Avviso

Pericolo di scariche elettriche!

Gli interventi di riparazione effettuati in modo non conforme rappresentano una fonte di pericolo. Le riparazioni e le sostituzioni di cavi danneggiati devono essere effettuate esclusivamente da personale tecnico adeguatamente istruito dal servizio di assistenza tecnica. Se l'apparecchio è difettoso, staccare la spina o il fusibile nella scatola dei fusibili. Rivolgersi al servizio di assistenza clienti.

Tabella dei guasti

Guasto	Possibile causa	Rimedio/avvertenze
L'apparecchio non funziona, nessuna visualizzazione nel display	La spina non è inserita	Collegare l'apparecchio alla corrente
	Interruzione dell'alimentazione elettrica	Controllare se gli altri elettrodomestici funzionano
	Il fusibile è difettoso	Verificare se il fusibile dell'apparecchio nell'apposita scatola è a posto
	Utilizzo improprio	Disattivare il fusibile dell'apparecchio nell'apposita scatola e riattivarlo dopo ca. 60 secondi
Non si riesce ad avviare l'apparecchio	La porta dell'apparecchio non è completamente chiusa	Chiudere la porta dell'apparecchio
L'apparecchio non scalda. Sul display compare il simbolo per la modalità demo  .	L'apparecchio è in modalità demo	Disattivazione della modalità demo nelle impostazioni di base. Scollegare brevemente l'apparecchio dalla rete (disattivare il fusibile generale dell'impianto o l'interruttore differenziale all'interno della scatola dei fusibili). Disattivare successivamente la modalità demo entro 3 minuti nel menu Impostazioni di base.
L'illuminazione interna non funziona	Illuminazione interna difettosa	Rivolgersi al centro di assistenza tecnica autorizzato
Messaggio d'errore "Exxx"*		In caso di messaggio d'errore spegnere e riaccendere l'apparecchio; se l'indicazione scompare, si tratta di un problema eccezionale. Se l'errore compare ripetutamente o l'indicazione resta fissa, contattare il servizio assistenza e trasmettere il codice errore.
* Particolarità:		
Messaggio di errore "E0532": Aprire la porta dell'apparecchio e richiuderla.		
Messaggio di errore "E6501": Spegner l'apparecchio. Attendere 10 minuti. Accendere di nuovo l'apparecchio.		



Servizio assistenza clienti

Il servizio di assistenza tecnica è a disposizione per eventuali riparazioni. Troviamo sempre la soluzione adatta, anche per evitare l'intervento del personale del servizio di assistenza clienti quando non è necessario.

Codice prodotto (E) e codice di produzione (FD)

Quando si contatta il servizio clienti indicare sempre il codice prodotto completo (E) e il codice di produzione (FD), in modo da poter ricevere subito un'assistenza mirata. La targhetta con i numeri in questione si trova aprendo lo sportello dell'apparecchio.

Se l'apparecchio è dotato del funzionamento a vapore, la targhetta di identificazione si trova a destra nella parte posteriore del pannello.

Forma di identificazione dell'apparecchio con campi E-Nr., FD, Z-Nr. e Type.

Per avere subito a disposizione le informazioni utili in caso di necessità, si consiglia di riportare qui i dati relativi all'apparecchio e il numero di telefono del servizio di assistenza clienti.

Codice prodotto (E)

Codice di produzione FD

Servizio di assistenza clienti

Prestare attenzione al fatto che, in caso di utilizzo improprio, l'intervento del personale del servizio di assistenza clienti non è gratuito anche se effettuato durante il periodo di garanzia.

Trovate i dati di contatto di tutti i paesi nell'accluso elenco dei centri di assistenza clienti.

Ordine di riparazione e consulenza in caso di guasti

I 800-522822

Linea verde

CH 0848 840 040

Fidatevi della competenza del Costruttore. In questo modo avrete la garanzia di una riparazione effettuata da tecnici qualificati del servizio assistenza e con pezzi di ricambio originali per il vostro apparecchio.

Questo apparecchio è conforme alle norme EN 55011 o CISPR 11. Si tratta di un prodotto del gruppo 2, classe B.

'Gruppo 2' significa che le microonde vengono generate ai fini del riscaldamento e della cottura di alimenti. Classe B indica che l'apparecchio è adatto all'uso in ambito domestico.

Dati tecnici

Alimentazione di corrente	220-240 V, 50/60 Hz
Potenza massima assorbita	1990 W
Potenza microonde	900 W (IEC 60705)
Massima potenza in uscita del grill	1300 W
Frequenza microonde	2450 MHz
Protezione	10 A
Dimensioni (Alt./Largh./Prof.)	
- Apparecchio	382 x 594 x 320 mm
- Vano di cottura	220 x 350 x 270 mm
Testato VDE (ente di certificazione tedesco)	sì
Contrassegno CE	sì

Testati nel nostro laboratorio

Qui di seguito, viene proposta una selezione di pietanze con le relative impostazioni ottimali. Viene indicata la potenza microonde o il livello grill migliore per ogni piatto. Vengono anche fornite di volta in volta le indicazioni sugli accessori più adatti. Le istruzioni sono corredate da consigli sulle stoviglie da utilizzare e sulla preparazione dei piatti.

Avvertenze

- I valori della tabella valgono sempre per l'introduzione dei cibi nel vano di cottura freddo e vuoto. Prima dell'utilizzo, rimuovere dal vano di cottura gli accessori non necessari.
- I tempi di cottura riportati nelle tabelle costituiscono valori indicativi e dipendono dalla qualità e dalle caratteristiche degli alimenti stessi.
- Utilizzare gli accessori forniti in dotazione.
- Estrarre sempre gli accessori o le stoviglie dal vano di cottura utilizzando una presina.



Avviso

Pericolo di scottature!

Rimuovendo il vassoio di vetro, potrebbe fuoriuscire del liquido caldo. Rimuovere attentamente il vassoio di vetro dal vano di cottura.

Le tabelle seguenti riportano le possibilità di cottura e i parametri di impostazione per il microonde.

I tempi di cottura riportati nelle tabelle costituiscono valori indicativi che dipendono dal tipo di stoviglia, dalla qualità, dalla temperatura e dalle caratteristiche degli alimenti.

Nelle tabelle sono spesso riportati gli intervalli di tempo. Impostare dapprima il tempo minimo e, se necessario, prolungarlo.

I valori delle quantità indicati nelle tabelle potrebbero essere differenti da quelli di cui si dispone. Per il funzionamento a microonde esiste a riguardo una regola generale: doppia quantità - quasi doppia durata, metà quantità - metà durata.

È possibile collocare la stoviglia al centro della griglia o sul vano di cottura. In questo modo, le microonde possono raggiungere tutti i lati delle pietanze.

Scongelamento

Posizionare gli alimenti surgelati in un contenitore aperto sul fondo del vano di cottura.

Girare o mescolare 1-2 volte gli alimenti. Le porzioni di maggiori dimensioni devono essere girate ripetutamente. Quando si girano gli alimenti, rimuovere il liquido formatosi durante la fase di scongelamento.

Lasciare riposare il cibo scongelato per altri 10-60 minuti a temperatura ambiente, in modo da uniformare la temperatura. Nel caso di pollame è possibile estrarre le interiora.

Avvertenza: Collocare la stoviglia sul fondo del vano di cottura.

Pietanza	Peso	Potenza microonde in watt, durata in minuti	Avvertenza
Carne intera di manzo, maiale, agnello (disossata o con osso)	800 g	180 W, 15 min. + 90 W, 15-25 min.	Girare ripetutamente.
	1000 g	180 W, 20 min. + 90 W, 20-30 min.	
	1500 g	180 W, 25 min. + 90 W, 25-30 min.	
Pezzi o fettine di carne di manzo, maiale, agnello	200 g	180 W, 5-8 min. + 90 W, 5-10 min.	Separare i pezzi di carne girandoli
	500 g	180 W, 8-11 min. + 90 W, 10-15 min.	
	800 g	180 W, 10 min. + 90 W, 10-15 min.	
Carne tritata, mista	200 g	90 W, 10-15 min.	Se possibile surgelare in posizione piana. Nel frattempo girare ripetutamente e togliere le porzioni di carne già scongelate.
	500 g	180 W, 5 min. + 90 W, 10-15 min.	
	1000 g	180 W, 15 min. + 90 W, 20-25 min.	
Pollame o pezzi di pollo	600 g	180 W, 8 min. + 90 W, 10-15 min.	Girare di tanto in tanto; Rimuovere il liquido formatosi durante lo scongelamento
	1200 g	180 W, 15 min. + 90 W, 20-25 min.	
Filetto, cotoletta o fette di pesce	400 g	180 W, 5 min. + 90 W, 10-15 min.	Separare le parti scongelate
Pesce intero	300 g	180 W, 3 min. + 90 W, 10-15 min.	Girare di tanto in tanto
	600 g	180 W, 8 min. + 90 W, 15-20 min.	
Verdure, ad es. piselli	300 g	180 W, 10-15 min.	Mescolare di tanto in tanto con cautela.
Frutta, ad es. lamponi	300 g	180 W, 6-9 min.	Mescolare di tanto in tanto con cautela, separare le parti scongelate.
	500 g	180 W, 8 min. + 90 W, 5-10 min.	
Burro, sciogliere	125 g	180 W, 1 min. + 90 W, 1-2 min.	Rimuovere completamente la confezione.
	250 g	180 W, 1 min. + 90 W, 2-4 min.	
Pane intero	500 g	180 W, 8 min. + 90 W, 5-10 min.	Girare di tanto in tanto
	1000 g	180 W, 12 min. + 90 W, 10-20 min.	

Pietanza	Peso	Potenza microonde in watt, durata in minuti	Avvertenza
Dolci, asciutti, ad es. torte morbide	500 g	90 W, 10-15 min.	Separare le porzioni di dolce l'una dall'altra. Solo per dolci senza glassa, panna o crema
	750 g	180 W, 5 min. + 90 W, 10-15 min.	
Dolci, con ripieno succoso, ad es. torta di frutta, torta di ricotta	500 g	180 W, 5 min. + 90 W, 15-20 min.	Solo per dolci senza glassa, panna o gelatina.
	750 g	180 W, 7 min. + 90 W, 15-20 min.	

Scongelare, riscaldare o cuocere prodotti surgelati

Togliere i piatti precotti dalla confezione. In una pentola adatta al forno microonde riscaldano più rapidamente e in modo più uniforme. I diversi componenti delle pietanze si scaldano in tempi diversi.

Le pietanze basse si scaldano più rapidamente. Di conseguenza, è preferibile distribuire le pietanze nella stoviglia in uno strato più sottile possibile. Si consiglia di non sovrapporre gli alimenti.

Coprire sempre gli alimenti. Se non si dispone di un coperchio adatto, utilizzare un piatto o una pellicola speciale adatta ai forni a microonde.

Girare o mescolare 2-3 volte durante la cottura.

Dopo aver scaldato il cibo, lasciarlo riposare per altri 2-5 minuti in modo che la temperatura si uniformi.

Il gusto tipico degli alimenti viene conservato. Per questo motivo non eccedere nell'uso di sale e spezie.

Avvertenza: Collocare la stoviglia sul fondo del vano di cottura.

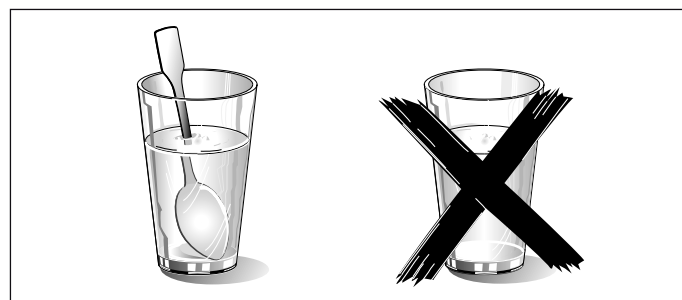
Pietanza	Peso	Potenza microonde in watt, durata in minuti	Avvertenza
Menu e piatti pronti o precotti (2-3 portate)	300-400 g	600 W, 8-13 min.	Con coperchio
Minestra	400 g	600 W, 8-12 min.	Stoviglie con coperchio,
Pasticci	500 g	600 W, 10-15 min.	Stoviglie con coperchio,
Fette o pezzi di carne con sugo, ad es. gulasch	500 g	600 W, 10-15 min.	Stoviglie con coperchio,
Pesce, ad es. filetto	400 g	600 W, 10-15 min.	Con coperchio
Sformati, ad es. lasagne, cannelloni	450 g	600 W, 10-15 min.	Utilizzare la griglia come superficie d'appoggio.
Contorni, ad es. riso, pasta	250 g	600 W, 3-7 min.	Stoviglie con coperchio, aggiungere liquido
	500 g	600 W, 8-12 min.	
Verdure, ad es. piselli, broccoli, carote	300 g	600 W, 7-11 min.	stoviglie con coperchio; aggiungere 1 cucchiaio di acqua
	600 g	600 W, 14-17 min.	
Spinaci con panna	450 g	600 W, 10-15 min.	Cuocere senza aggiungere acqua

Riscaldare

⚠ Avviso

Pericolo di bruciature!

Durante il riscaldamento di liquidi si può verificare un ritardo nel processo di ebollizione. In altri termini, la temperatura di ebollizione viene raggiunta senza che si formino le tipiche bollicine di vapore. Anche un urto leggero del recipiente può causare l'improvviso traboccare del liquido o la formazione di spruzzi. Quando si riscalda, aggiungere sempre un cucchiaio nel contenitore, così si evita un ritardo nel processo di ebollizione.



Attenzione!

Formazione di scintille: i componenti in metallo, per esempio i cucchiaini contenuti nei bicchieri, devono restare a una distanza non inferiore a 2 cm dalle pareti del vano di cottura e dal lato interno della porta. Le scintille possono infatti danneggiare gravemente il vetro interno della porta.

Avvertenze

- Togliere i piatti precotti dalla confezione. In una pentola adatta al forno microonde riscaldano più rapidamente e in modo più uniforme. I diversi componenti delle pietanze si scaldano in tempi diversi.
- Coprire sempre gli alimenti. Se non si dispone di un coperchio adatto, utilizzare un piatto o una pellicola speciale adatta ai forni a microonde.

- Girare o mescolare più volte durante la cottura. Controllare la temperatura.
- Dopo aver scaldato il cibo, lasciarlo riposare per altri 2-5 minuti in modo che la temperatura si uniformi.
- Prelevare sempre le stoviglie utilizzando il guanto da forno o le presine.

Avvertenza: Collocare la stoviglia sul fondo del vano di cottura.

Pietanza	Quantità	Potenza microonde in watt, durata in minuti	Avvertenza
Menu e piatti pronti o precotti (2-3 portate)		600 W, 5-8 min.	-
Bevande	125 ml	900 W, ½-1 min.	Mettere sempre un cucchiaino nel contenitore, non riscaldare troppo le bevande alcoliche; controllare di tanto in tanto
	200 ml	900 W, 1-2 min.	
	500 ml	900 W, 3-4 min.	
Alimenti per bambini ad es. biberon	50 ml	360 W, ca. ½ min.	Riscaldare il biberon senza tettarella o coperchio; terminata la fase di riscaldamento, scuotere o mescolare bene; controllare assolutamente la temperatura.
	100 ml	360 W, ½-1 min.	
	200 ml	360 W, 1-2 min.	
Minestra, 1 tazza	da 175 g	600 W, 1-2 min.	-
Minestra, 2 tazze	da 175 g	600 W, 2-3 min.	-
Carne in salsa	500 g	600 W, 7-10 min.	-
Pasticcio	400 g	600 W, 5-7 min.	-
	800 g	600 W, 7-8 min.	-
Verdure, 1 porzione	150 g	600 W, 2-3 min.	-
Verdure, 2 porzioni	300 g	600 W, 3-5 min.	-

Cottura**Avvertenze**

- Le pietanze basse si scaldano più rapidamente. Di conseguenza, è preferibile distribuire le pietanze nella stoviglia in uno strato più sottile possibile. Si consiglia di non sovrapporre gli alimenti.
- Coprire con un coperchio e far cuocere come indicato. Se non si dispone di un coperchio adatto, utilizzare un piatto o una pellicola speciale adatta ai forni a microonde.

- Il gusto tipico degli alimenti viene conservato. Per questo motivo non eccedere nell'uso di sale e spezie.
- Dopo aver cotto il cibo, lasciarlo riposare per altri 2-5 minuti di modo che la temperatura si uniformi.
- Prelevare sempre le stoviglie utilizzando il guanto da forno o le presine.

Avvertenza: Collocare la stoviglia sul fondo del vano di cottura.

Pietanza	Quantità	Potenza microonde in watt, durata in minuti	Avvertenza
Pollo intero, fresco senza interiora	1200 g	600 W, 25-30 min.	Girare trascorsa metà del tempo impostato.
Filetto di pesce, fresco	400 g	600 W, 7-12 min.	-
Verdura, fresca	250 g	600 W, 6-10 min.	Tagliare le verdure in pezzi di dimensioni uguali; ogni 100 g di verdure, aggiungere 1-2 cucchiaini di acqua; mescolare di tanto in tanto
	500 g	600 W, 10-15 min.	
Patate	250 g	600 W, 8-10 min.	Tagliare le patate in pezzi di dimensioni uguali; ogni 100 g aggiungere 1 cucchiaino di acqua; mescolare di tanto in tanto
	500 g	600 W, 10-15 min.	
	750 g	600 W, 15-22 min.	
Riso	125 g	600 W, 4-6 min. + 180 W, 12-15 min.	Aggiungere l'acqua in quantità doppia
	250 g	600 W, 6-8 min. + 180 W, 15-18 min.	

Pietanza	Quantità	Potenza microonde in watt, durata in minuti	Avvertenza
Dolci, ad es. budino (istantaneo)	500 ml	600 W, 6-8 min.	Di tanto in tanto mescolare bene il budino 2-3 volte con la frusta.
Frutta, composta di frutta	500 g	600 W, 9-12 min.	mescolare di tanto in tanto
Popcorn per il microonde	100 g	600 W, 3-4 min.	Appoggiare sempre la busta dei popcorn su un vassoio di vetro.; Rispettare le istruzioni del produttore.

Consigli per la cottura al microonde

Non sono indicate le impostazioni da effettuare relativamente alla quantità di cibo che si intende preparare.	Prolungare o ridurre i tempi di cottura basandosi sulla seguente regola generale: quantità raddoppiata = tempo raddoppiato, quantità dimezzata = tempo dimezzato
Il cibo si è asciugato troppo.	La prossima volta impostare un tempo di cottura più breve o selezionare una potenza microonde inferiore. Coprire la pietanza e aggiungere più liquido.
Al termine del tempo impostato il cibo non è ancora scongelato, caldo o cotto.	Impostare un tempo più lungo. Grandi quantità e alimenti più spessi necessitano di tempi più lunghi.
Al termine del tempo impostato il cibo si è surriscaldato ai bordi, ma la parte centrale non è ancora cotta.	Durante la cottura mescolare di tanto in tanto e la prossima volta selezionare una potenza inferiore e un tempo di cottura più lungo.
Dopo lo scongelamento il nucleo centrale del pollame o della carne è ancora surgelato.	La prossima volta selezionare una potenza microonde inferiore. Girare più volte grandi quantità di pollame o di carne.

Grigliare

Avvertenze

- Tutti i valori riportati sono valori indicativi che possono variare a seconda delle caratteristiche degli alimenti.
- Sciacquare carne sotto l'acqua fredda e asciugarla con carta da cucina. Si consiglia di salare la carne soltanto dopo la cottura al grill.
- Durante la cottura al grill tenere sempre chiusa la porta dell'apparecchio e non preriscaldare.

- Affinché il sugo della carne venga raccolto, disporre la griglia sul vassoio di vetro.
- Girare i pezzi da cuocere al grill con una pinza da grill. Bucandola con una forchetta, la carne perde la sua parte liquida e risulterà asciutta.
- La carne scura, ad es. di manzo, rosola più velocemente della carne chiara di vitello o maiale. La carne bianca e il filetto di pesce spesso risultano poco dorati in superficie, ma cotti e morbidi all'interno.

Pietanza	Quantità	Peso	Livello grill	Durata in minuti
Bistecche di coppa, ca. 2 cm di spessore	3-4 pezzi	da ca. 120 g	3 (elevata)	1° lato: ca. 15 min. 2° lato: ca. 10-15 min.
Salsicce	4-6 pezzi	da ca. 150 g	3 (elevata)	1° lato: ca. 10-15 min. 2° lato: ca. 10-15 min.
Cotoletta di pesce*	2-3 pezzi	da ca. 150 g	3 (elevata)	1° lato: ca. 10 min. 2° lato: ca. 10-15 min.
Pesce, intero* ad es. trota	2-3 pezzi	da ca. 150 g	3 (elevata)	1° lato: ca. 15 min. 2° lato: ca. 15-20 min.
Pane per toast (pretostare)	2-6 fette		3 (elevata)	1° lato: ca. 4 min. 2° lato: ca. 4 min.
Gratinare i toast	2-6 fette		3 (elevata)	A seconda della farcitura: 5-10 min.

* Oliare precedentemente la griglia.

Grill combinato con microonde

Avvertenze

- Utilizzare la griglia come superficie d'appoggio.
- Per arrostiti utilizzare sempre teglie alte, in modo tale che il vano di cottura resti più pulito.
- Per la preparazione di sformati e gratin, si consiglia di utilizzare pentole grandi e piane. In contenitori stretti e alti, gli alimenti necessitano infatti di un tempo di cottura maggiore e la parte superiore diventa più scura.
- Accertarsi che le stoviglie siano adatte alle dimensioni del vano cottura. Non devono essere troppo grandi.
- Prima di tagliare la carne, lasciarla riposare ancora per 5-10 minuti. In questo modo il sugo della carne si ripartisce in maniera uniforme e non fuoriesce durante il taglio.
- Dopo aver disattivato l'apparecchio, lasciar proseguire la cottura degli sformati e dei gratin per altri 5 minuti.
- Impostare sempre il massimo tempo di cottura. Controllare la pietanza dopo il tempo più breve indicato.

Pietanza	Peso	Livello grill	Potenza microonde in watt, durata in minuti	Avvertenza
Arrosto di maiale, ad es. pezzo di coppa	ca. 750 g	1 (ridotta)	360 W, 35-40 min.	Girare dopo ca. 15 minuti
Polpettone altezza max. 7 cm	ca. 750 g	2 (media)	360 W, ca. 25 min.	
Pollo, diviso a metà	ca. 1200 g	3 (elevata)	360 W, 40 min.	Infornare con la parte della pelle rivolta verso l'alto; non girare
Porzioni di pollo, ad es. quarto di pollo	ca. 800 g	2 (media)	360 W, 20-25 min.	Infornare con la parte della pelle rivolta verso l'alto; non girare
Petto d'anatra	ca. 800 g	3 (elevata)	180 W, 25-30 min.	Infornare con la parte della pelle rivolta verso l'alto; non girare
Sformato di pasta (con ingredienti precotti)	ca. 1000 g	1 (ridotta)	360 W, 25-30 min.	Cospargere di formaggio
Gratin di patate (con patate crude) altezza max. 3 cm	ca. 1000 g	2 (media)	360 W, ca. 35 min.	
Pesce, gratinare	ca. 500 g	3 (elevata)	360 W, 15 min.	Prima scongelare il pesce surgelato.
Sformato di quark altezza max. 5 cm	ca. 1000 g	1 (ridotta)	360 W, 20-25 min.	

Pietanze sperimentate

Conforme alla norma EN 60705, IEC 60705 o DIN 44547 e EN 60350 (2009)

La qualità e il funzionamento degli apparecchi a microonde sono testati da istituti di controllo sulla base di queste ricette.

Cottura con microonde Solo

Pietanza	Potenza microonde in watt, durata in minuti	Avvertenza
Latte all'uovo, 1000 g	600 W, 11-12 min. + 180 W, 8-10 min.	Stampo pyrex
Pan di Spagna, 475 g	600 W, 7-9 min.	Stampo pyrex Ø 22 cm.
Polpettone, 900 g	600 W, 25-30 min.	Teglia rettangolare in pyrex, lunghezza 28 cm

Scongelamento con Microonde Solo

Pietanza	Potenza microonde in watt, durata in minuti	Avvertenza
Carne, 500 g	Programma "Carne", 500 g 0 180 W, 8 min. + 90 W 7-10 min.	Stampo pyrex Ø 24 cm

Cottura con microonde e grill

Pietanza	Livello grill, potenza microonde in watt, durata in minuti	Avvertenza
Gratin di patate, 1100 g	360 W, + livello grill 2, 30-35 min.	Teglia rotonda in pyrex Ø 22 cm
Dolci	-	Non consigliati
Pollo diviso a metà ca. 1100 g	360 W + livello grill 3, ca. 40-45 min.	Griglia, vassoio di vetro

Содержание

	Применение по назначению	54
	Важные правила техники безопасности	54
	Общая информация	54
	Микроволновая печь	55
	Причины повреждений	57
	Охрана окружающей среды	57
	Правильная утилизация упаковки	57
	Знакомство с прибором	58
	Панель управления	58
	Элементы управления	58
	Главное меню	58
	Дополнительная информация	58
	Функции рабочей камеры	58
	Принадлежности	59
	Перед первым использованием	60
	Первый ввод в эксплуатацию	60
	Очистка рабочей камеры и принадлежностей	60
	Управление бытовым прибором	61
	Включение и выключение прибора	61
	Эксплуатация	61
	Установка режима работы	61
	Микроволны	62
	Посуда	62
	Уровни мощности микроволн	62
	Установка мощности микроволн	62
	Приготовление на гриле	64
	Установка режима гриля	64
	Установка комбинированного режима с использованием микроволн	64
	Таймер	66
	Установка таймера	66
	Программы	66
	Установка программы	66
	Указания к программам	67
	Время выдержки	67
	Таблица программ	67
	Базовые установки	68
	Изменение установок	68
	Список базовых установок	68
	Отключение электроэнергии	68
	Изменение времени суток	68

	Очистка	69
	Чистящее средство	69
	Что делать в случае неисправности?	70
	Служба сервиса	71
	Номер E и номер FD	71
	Технические характеристики	71
	Протестировано для Вас в нашей кухне-студии	72
	Размораживание	72
	Размораживание и разогревание или доведение замороженных полуфабрикатов до готовности	73
	Разогревание	73
	Доведение до готовности	74
	Рекомендации по использованию микроволновой печи	75
	Приготовление на гриле	75
	Гриль в комбинации с микроволнами	75
	Контрольные блюда	77
	Приготовление только с микроволнами	77
	Размораживание только с микроволнами	77
	Приготовление пищи на гриле с использованием микроволн	77

Более подробную информацию о продукции, принадлежностях, запасных частях и службе сервиса можно найти на официальном сайте **www.neff-international.com** и на сайте интернет-магазина **www.neff-eshop.com**

Применение по назначению

Внимательно прочитайте данное руководство. Оно поможет вам научиться правильно и безопасно пользоваться прибором. Сохраняйте руководство по эксплуатации и инструкцию по монтажу для дальнейшего использования или для передачи новому владельцу.

Данный прибор предназначен исключительно для встраивания. Соблюдайте специальные инструкции по монтажу.

Распакуйте и осмотрите прибор. Не подключайте прибор, если он был поврежден во время транспортировки.

Подключение прибора без штепсельной вилки должен производить только квалифицированный специалист. Повреждения из-за неправильного подключения приводят к снятию гарантийных обязательств.

Этот прибор предназначен только для домашнего использования. Используйте прибор только для приготовления блюд и напитков. Следите за прибором во время его работы. Используйте прибор только в закрытом помещении.

Данный прибор предназначен для использования на высоте не более 4000 м над уровнем моря.

Дети до 8 лет, лица с ограниченными физическими, умственными и психическими возможностями, а также лица, не обладающие достаточными знаниями о приборе, могут использовать прибор только под присмотром лиц, ответственных за их безопасность, или после подробного инструктажа и осознания всех опасностей, связанных с эксплуатацией прибора.

Детям не разрешается играть с прибором. Очистка и обслуживание прибора не должны производиться детьми, это допустимо, только если они старше 8 лет и их контролируют взрослые.

Не допускайте детей младше 8 лет к прибору и его сетевому проводу.

Всегда следите за правильностью установки принадлежностей в рабочую камеру. → "Принадлежности" на страница 59

Важные правила техники безопасности

Общая информация

Предупреждение Опасность возгорания!

Сложенные в рабочей камере легковоспламеняющиеся предметы могут загореться. Не храните в рабочей камере легковоспламеняющиеся предметы. Не открывайте дверцу прибора, если внутри прибора образовался дым. Выключите прибор, выньте вилку сетевого провода из розетки или отключите предохранитель в блоке предохранителей.

Предупреждение Опасность ожога!

- Прибор становится очень горячим. Не прикасайтесь к горячим внутренним поверхностям прибора или нагревательным элементам. Всегда давайте прибору остыть. Не позволяйте детям подходить близко к горячему прибору.
- Принадлежности или посуда очень горячие. Чтобы извлечь горячую посуду или принадлежности из рабочей камеры, всегда используйте прихватки.
- Пары спирта в горячей рабочей камере могут вспыхнуть. Запрещается готовить блюда, в которых используются напитки с высоким содержанием спирта. Добавляйте в блюда только небольшое количество напитков с высоким содержанием спирта. Осторожно откройте дверцу прибора.

Предупреждение Опасность ошпаривания!

- В процессе эксплуатации открытые для доступа детали прибора сильно нагреваются. Не прикасайтесь к раскаленным деталям. Не подпускайте детей близко к прибору.
- Из открытой дверцы прибора может вырваться горячий пар. Осторожно откройте дверцу прибора. Не позволяйте детям подходить близко к горячему прибору.
- При использовании воды в рабочей камере может образоваться горячий водяной пар. Запрещается наливать воду в горячую рабочую камеру.

⚠ Предупреждение**Опасность травмирования!**

- Поцарапанное стекло дверцы прибора может треснуть. Не используйте скребки для стекла, а также едкие и абразивные чистящие средства.
- Петли дверцы прибора подвижны при открывании и закрывании дверцы, вы можете защемить себе пальцы. Не дотрагивайтесь до участка, где находятся петли.

⚠ Предупреждение**Опасность удара током!**

- При неквалифицированном ремонте прибор может стать источником опасности. Любые ремонтные работы и замена проводов и труб должны выполняться только специалистами сервисной службы, прошедшими специальное обучение. Если прибор неисправен, выньте вилку сетевого провода из розетки или отключите предохранитель в блоке предохранителей. Вызовите специалиста сервисной службы.
- При сильном нагреве прибора изоляция кабеля может расплавиться. Следите за тем, чтобы кабель не соприкасался с горячими частями электроприборов.
- Проникающая влага может привести к удару электрическим током. Не используйте очиститель высокого давления или пароструйные очистители.
- Неисправный прибор может быть причиной поражения током. Никогда не включайте неисправный прибор. Выньте из розетки вилку сетевого провода или выключите предохранитель в блоке предохранителей. Вызовите специалиста сервисной службы.

⚠ Предупреждение**Опасность, связанная с магнитным полем!**

В панели управления или в элементах управления встроены постоянные магниты, которые могут воздействовать на электронные имплантаты, например, на кардиостимулятор или инжектор инсулина. Если вы используете электронные имплантаты, соблюдайте минимальное расстояние до панели управления 10 см.

Микроволновая печь**⚠ Предупреждение****Опасность возгорания!**

- Использование прибора не по назначению опасно и может привести к поломке.
Не допускается сушка продуктов или одежды, нагревание домашней обуви, крупяных или зерновых подушечек, губок, влажных тряпок и тому подобного. Например, домашняя обувь, крупяные или зерновые подушечки при нагревании могут вспыхнуть. Используйте прибор только для приготовления блюд и напитков.
- Продукты могут воспламениться. Никогда не разогревайте продукты питания в термостатической упаковке. Разогревать продукты в контейнерах из пластмассы, бумаги или других воспламеняющихся предметов можно только под наблюдением. Нельзя устанавливать слишком большую мощность микроволн или очень длительное время. Всегда следуйте указаниям, приведённым в данном руководстве по эксплуатации. Не сушите продукты в микроволновом режиме. Не размораживайте и не готовьте продукты с низким содержанием воды, например, хлеб, при высокой мощности микроволн или слишком долгое время.
- Масло для приготовления пищи может загореться. Никогда не разогревайте растительное масло в микроволновом режиме.

⚠ Предупреждение**Опасность взрыва!**

Жидкости или другие продукты питания в плотно закрытой посуде могут взорваться. Никогда не разогревайте жидкости или другие продукты питания в плотно закрытой посуде.

⚠ Предупреждение

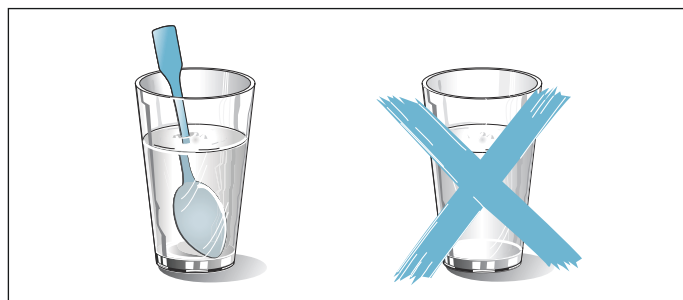
Опасность ожога!

- Продукты с твёрдой кожурой или шкуркой могут «взорваться» во время и после нагревания. Нельзя варить яйца в скорлупе и разогревать варёные яйца. Никогда не варите моллюсков и ракообразных. При приготовлении яичницы-глазуньи нужно наколоть желток. У продуктов питания с жёсткой кожурой или шкуркой, например, яблок, томатов, картофеля, сосисок, кожа может лопнуть. Наколите кожуру или шкурку перед приготовлением.
- Детское питание прогревается не равномерно. Не разогревайте детское питание в закрытой посуде. Всегда снимайте крышку или соску. После нагрева тщательно перемешайте или взболтайте содержимое; перед тем как кормить ребенка, обязательно проверьте температуру.
- Разогретые блюда отдают тепло. Посуда может сильно нагреваться. Чтобы извлечь посуду и принадлежности из рабочей камеры, всегда используйте прихватки.
- Герметично запаянная упаковка при нагревании может лопнуть. Всегда соблюдайте указания на упаковке. Чтобы извлечь блюда из рабочей камеры, всегда используйте прихватки.

⚠ Предупреждение

Опасность ошпаривания!

- При нагревании жидкости возможна задержка закипания. В этом случае температура закипания достигается без образования в жидкости характерных пузырьков. Даже при незначительном сотрясении ёмкости горячая жидкость может внезапно начать сильно кипеть и брызгать. При нагревании всегда кладите в ёмкость ложку. Это поможет избежать задержки закипания.



⚠ Предупреждение

Опасность травмирования!

- Неподходящая посуда может лопнуть. В ручках и крышках фарфоровой и керамической посуды могут быть мелкие дырочки, за которыми находятся пустоты. При проникании в эти пустоты влаги посуда может треснуть. Используйте специальную посуду для микроволновых печей.
- Использование металлической посуды или ёмкостей в режиме микроволн может вызвать образование искр. Это может привести к повреждению прибора. Запрещается использовать металлические ёмкости в режиме микроволн. Используйте только посуду, предназначенную для микроволновой печи, или режим микроволн в комбинации с видом нагрева.

⚠ Предупреждение

Опасность удара током!

Прибор работает под высоким напряжением. Никогда не вскрывайте корпус прибора.

⚠ Предупреждение

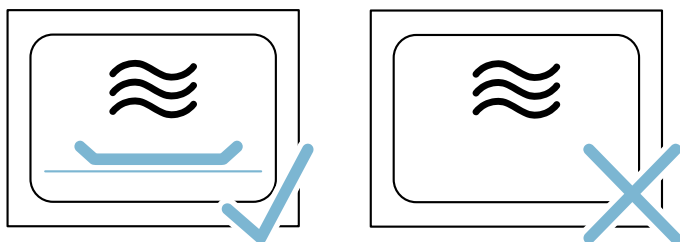
Высокая опасность для здоровья!

- Недостаточная очистка может привести к повреждению поверхности. Возможен выход энергии микроволн наружу. Очищайте прибор своевременно и сразу же удаляйте из него остатки продуктов. Всегда следите за чистотой рабочей камеры, уплотнения дверцы, дверцы и ограничителя открывания дверцы.
→ "Очистка" на страница 69
- Через повреждённую дверцу рабочей камеры или её уплотнитель может выходить энергия микроволн. Не используйте прибор, если повреждены дверца или её уплотнитель. Вызовите специалиста сервисной службы.
- У приборов без защитного корпуса энергия микроволн может выходить наружу. Никогда не снимайте защитный корпус. Для осуществления профилактики и ремонта вызывайте сервисную службу.

Причины повреждений

Внимание!

- Искрение: следите за тем, чтобы металл, например, ложка, был на расстоянии не менее 2 см от стенок духового шкафа и внутренней стороны дверцы. Искровые разряды могут повредить стекло дверцы.
- Алюминиевая посуда: ни в коем случае не используйте алюминиевую посуду. Прибор может повредиться из-за искрообразования.
- Режим микроволн при пустом приборе: работа прибора без установленных в рабочую камеру блюд ведёт к перегрузке. Никогда не запускайте режим микроволн, не установив блюдо в рабочую камеру. Исключением является кратковременная проверка посуды. → "Микроволны" на страница 62



- Влага в рабочей камере: влага, находящаяся в рабочей камере в течение длительного времени, может привести к коррозии. После использования дайте рабочей камере высохнуть. Не держите влажные продукты в закрытой рабочей камере в течение длительного времени. Ни в коем случае не используйте рабочую камеру для хранения продуктов.
- Охлаждение прибора с открытой дверцей: после режима работы при высокой температуре не оставляйте прибор остывать с открытой дверцей. Запрещается фиксировать дверцу в открытом состоянии каким-либо предметом. Даже если дверца прибора будет просто приоткрыта, со временем это может привести к повреждению поверхности стоящей рядом мебели. Оставляйте рабочую камеру открытой для высыхания только после режима работы с большим количеством влаги.
- Сильно загрязнён уплотнитель: при сильном загрязнении уплотнителя дверца прибора перестаёт нормально закрываться. Это может привести к повреждению поверхности прилегающей к прибору мебели. Следите за чистотой уплотнителя дверцы. → "Очистка" на страница 69
- Попкорн в микроволновой печи: нельзя устанавливать слишком большую мощность микроволн. Максимум 600 W. Пакетики с попкорном всегда кладите на стеклянное блюдо. Из-за перегрузки стекло дверцы может треснуть.

Охрана окружающей среды

Правильная утилизация упаковки

Утилизируйте упаковку с соблюдением правил экологической безопасности.



Данный прибор имеет отметку о соответствии европейским нормам 2012/19/EU утилизации электрических и электронных приборов (waste electrical and electronic equipment - WEEE). Данные нормы определяют действующие на территории Евросоюза правила возврата и утилизации старых приборов.

Знакомство с прибором

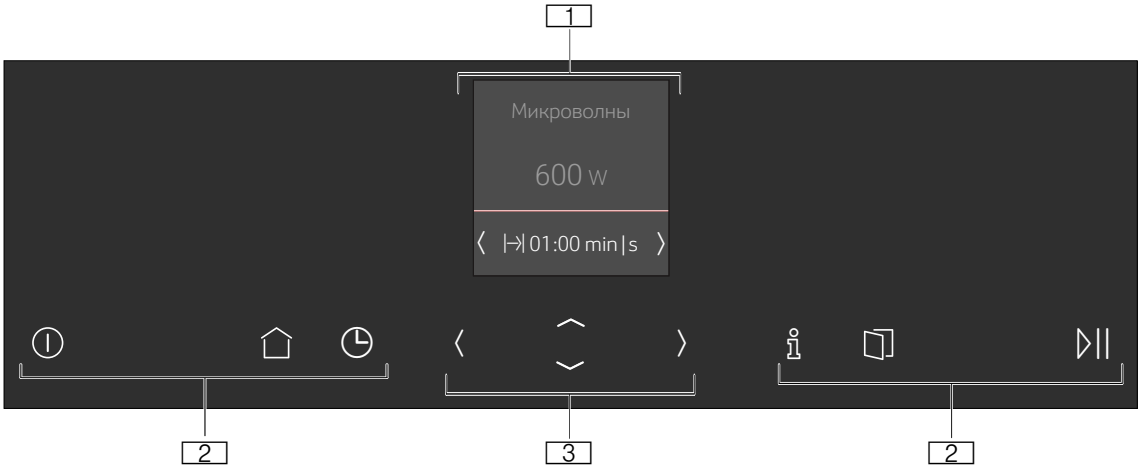
В этой главе приводится описание дисплея и элементов управления. Кроме того, вы узнаете о различных функциях вашего прибора.

Указание: В зависимости от типа прибора возможны расхождения в цвете и некоторые незначительные отклонения от данного описания.

Панель управления

Различные функции прибора можно настраивать с помощью панели управления. На дисплее также отображаются текущие настройки.

При включенном приборе отображается панель управления с выбранным режимом работы.



- 1 Дисплей
- 2 Сенсорные кнопки
- 3 Элемент управления ShiftControl

Указание: Кроме того, установочные значения можно быстро просмотреть, нажав на кнопку и удерживая её. После того, как вы отпустите кнопку, выполнение быстрого просмотра прервётся.

Элементы управления

Благодаря элементам управления возможно быстрое и простое изменение установок.

Сенсорные кнопки

Под сенсорными кнопками расположены сенсоры. Для выбора функции нажмите соответствующую сенсорную кнопку.

Сенсорная кнопка	Использование
ⓘ	Вкл/Выкл Включение или выключение прибора
🏠	Главное меню Выбор режимов работы и установок
🕒	Функция времени Установка таймера
ℹ️	Информация Отображение дополнительной информации
🔓	Автоматическое открывание дверцы Открывание дверцы прибора
⏮⏭	Старт/Пауза Запуск или остановка режима

Главное меню

Для того чтобы перейти к главному меню, нажмите сенсорную кнопку🏠.

Режим работы	Использование
🔥	Микроволны
🔥🔥	Гриль/микроволны комбинированный режим
🍲	Программы Простое приготовление выбранных блюд
⚙️	Установки Индивидуальные установки прибора

Дополнительная информация

Информация отображается в том случае, если горит сенсорная кнопка ⓘ. Для этого нажмите сенсорную кнопку ⓘ. Информация будет показана на несколько секунд.

Функции рабочей камеры

Функции рабочей камеры упрощают эксплуатацию прибора. Так, например, освещается большая часть рабочей камеры, а вентилятор защищает прибор от перегрева.

Элемент управления ShiftControl

С помощью элемента управления ShiftControl можно перемещаться между строками на дисплее и выбирать установки. Те установки, которые можно изменить, показываются с помощью стрелок < ... >.

Кнопка	Использование
<	Влево Перемещение на дисплее влево
>	Вправо Перемещение на дисплее вправо
⤴	Вверх Перемещение на дисплее вверх
⤵	Вниз Перемещение на дисплее вниз

Автоматическое открывание дверцы

Дверца прибора резко откроется при задействовании функции автоматического открывания дверцы. Дверцу прибора можно полностью открыть вручную.

При отключении электроэнергии функция автоматического открывания дверцы не активна. Дверцу прибора можно открыть вручную.

Указания

- При открывании дверцы прибора во время его работы режим прерывается.
- Если вы закроете дверцу, работа прибора не возобновится автоматически. Выполнение режима необходимо запустить вручную.
- Если прибор выключен в течение длительного времени, дверца прибора открывается с задержкой.

Освещение рабочей камеры

При открывании дверцы прибора включается освещение рабочей камеры. Если дверца открыта более 5 минут, освещение рабочей камеры отключается. При задействовании функции автоматического открывания дверцы освещение рабочей камеры снова включается.

При выборе любого режима работы освещение рабочей камеры включается после запуска режима. После завершения режима освещение отключается.

Охлаждающий вентилятор

Вентилятор включается и выключается по мере необходимости. Тёплый воздух выходит из дверцы.

Вентилятор может продолжать работать определённое время после завершения работы прибора.

Внимание!

Не закрывайте вентиляционные прорези, в противном случае возможно перегревание прибора.

Указания

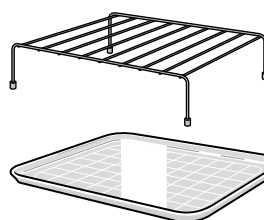
- В микроволновом режиме работы прибор не нагревается. Тем не менее, включается охлаждающий вентилятор. Вентилятор может продолжать работать даже после выключения микроволнового режима.
- На стекле дверцы, внутренних стенках и дне рабочей камеры может образовываться конденсат. Это нормальное явление, не оказывающее отрицательного воздействия на функционирование прибора. По окончании приготовления просто удалите конденсат.

Принадлежности

В комплект поставки вашего прибора входят различные принадлежности. Ниже дан обзор входящих в комплект поставки принадлежностей и описаны возможности их использования.

Принадлежности, входящие в комплект поставки

В комплектацию вашего прибора входят следующие принадлежности:



Решётка

Используйте в качестве подставки для посуды или для гриля и запекания.

Стекланный противень

Используется в качестве защиты от разбрызгивания, когда продукты жарятся непосредственно на решётке. Всегда устанавливайте решётку в стекланный противень. Стекланный противень можно использовать в микроволновом режиме и как посуду.

Используйте только оригинальные принадлежности от производителя вашего прибора, так как они специально адаптированы к данному прибору.

Принадлежности можно приобрести через сервисную службу или через интернет-магазин.



Перед первым использованием

Перед использованием прибора необходимо выполнить несколько установок. Кроме того, следует очистить рабочую камеру и принадлежности.

Первый ввод в эксплуатацию

После выполнения электрического подключения или отключения электроэнергии на дисплее отображаются установки для первого ввода в эксплуатацию. Перед тем, как появится запрос, может пройти несколько секунд.

Указание: Эти установки можно в любой момент снова изменить в базовых установках.

Установка языка

1. Кнопкой переместитесь на следующую строку.
2. Кнопкой или выберите язык.
3. Кнопкой переместитесь на предыдущую строку.
4. Кнопкой выберите следующую установку.

Установка времени суток

1. Кнопкой переместитесь на следующую строку.
2. Кнопкой или выберите текущий час.
3. Кнопкой переместитесь на следующую строку.
4. Кнопкой или выберите текущую минуту.
5. Нажимайте кнопку несколько раз, пока не появится «Время суток».
6. Кнопкой выберите следующую установку.

Установка даты

1. Кнопкой переместитесь на следующую строку.
2. Кнопкой или выберите текущий день.
3. Кнопкой переместитесь на следующую строку.
4. Кнопкой или выберите текущий месяц.
5. Кнопкой переместитесь на следующую строку.
6. Кнопкой или выберите текущий год.
7. Нажимайте кнопку несколько раз, пока не появится «Дата».
8. Кнопкой выполните подтверждение установок.
Первый ввод в эксплуатацию завершён.

Очистка рабочей камеры и принадлежностей

Перед первым использованием необходимо очистить рабочую камеру и принадлежности.

Очистка рабочей камеры

Чтобы устранить запах нового прибора, нагрейте пустой закрытый духовой шкаф.

Проследите, чтобы внутри духового шкафа не остались упаковочные материалы, например, частички стиропора. Перед разогревом протрите гладкие поверхности внутри рабочей камеры мягкой влажной тряпкой. Во время нагревания прибора проветривайте кухню.

Выполните указанные установки. Как установить режим гриля и время приготовления, см. в следующей главе.

→ "Приготовление на гриле" на страница 64

Установки

Гриль	Режим 3
Время приготовления	15 минут

По истечении установленного времени приготовления выключите прибор.

После того, как рабочая камера остынет, очистите гладкие поверхности специальной тряпкой и мыльным раствором.

Очистка принадлежностей

Тщательно очистите принадлежности с помощью мыльного раствора и специальной тряпочки или мягкой щётки.



Управление бытовым прибором

Вы уже познакомились с элементами управления и принципом их функционирования. Здесь приводится описание настроек прибора. Вы узнаете, что именно происходит при включении и отключении прибора и как устанавливать режимы работы.

Включение и выключение прибора

Перед выполнением установок включите прибор.

Указание: Установка таймера возможна также при выключенном приборе. Некоторые индикации и указания на дисплее отображаются также в том случае, если прибор выключен.

После завершения работы выключите прибор. Если установки не выполняются в течение длительного времени, прибор выключается автоматически.

Включение прибора

Сенсорной кнопкой ① включите прибор.

На дисплее появляется логотип «Neff», а затем наибольшее значение мощности микроволн.

Прибор готов к работе.

Более подробную информацию о режимах работы можно найти в отдельных главах.

Выключение прибора

Сенсорной кнопкой ① выключите прибор.

При необходимости выполняется отмена установленной функции.

На дисплее появляется время суток и дата.

Указание: В базовых установках вы можете выбрать, должны ли отображаться время суток и дата при выключенном приборе. → "Базовые установки" на страница 68

Эксплуатация

При эксплуатации выполнение некоторых шагов одинаково для всех режимов работы. Далее представлены основные шаги, выполняемые при эксплуатации прибора.

Включение режима

Для включения любого режима необходимо нажать сенсорную кнопку ▷||.

После запуска на дисплее отображаются ваши установки.

Указание: Если при открывании дверцы прибора режим работы прерывается, то после того, как дверца прибора будет закрыта, необходимо снова запустить режим сенсорной кнопкой ▷||.

Приостановка режима

Вы можете приостановить и снова запустить режим сенсорной кнопкой ▷||.

Для отмены всех установок нажмите сенсорную кнопку ①.

Указания

- При открывании дверцы прибора режим работы также прерывается.
- После прерывания или отмены режима вентилятор может работать дальше.

Установка режима работы

После включения прибора отображается установленный рекомендуемый режим работы. Вы можете немедленно активизировать эту установку.

Подробное описание действий при установке другого режима работы можно найти в соответствующих главах.

Порядок действий:

1. Нажмите сенсорную кнопку □. Отображаются режимы работы.
2. Сенсорной кнопкой < или > выберите режим работы.
3. Сенсорной кнопкой ~ переместитесь на следующую строку.
4. Сенсорной кнопкой < или > выберите установку.
Рекомендация: Выполнение других установок зависит от режима работы. Для выполнения любой другой установки перемещайтесь на следующие строки, нажимая сенсорную кнопку ~. Сенсорной кнопкой < или > выберите установку.
5. Нажмите сенсорную кнопку ▷||. Запускается режим работы прибора.

Указание: При выходе из текущей установки, нажав на сенсорную кнопку □, вы снова перейдете к уровню режимов работы.



Микроволны

В режиме микроволн возможно особенно быстрое приготовление блюд, разогрев или размораживание продуктов. Режим микроволн можно использовать как отдельно, так и в комбинации с режимом приготовления на гриле.

Для оптимального использования режима микроволн учитывайте указания по выбору посуды и ориентируйтесь на характеристики, приведённые в таблице вариантов использования в конце руководства по эксплуатации.

Посуда

Для микроволнового режима следует использовать соответствующую посуду. Для того чтобы нагреть блюда, не повредив прибор, используйте только пригодную для микроволнового режима посуду.

Рекомендуемая посуда

Используйте жаропрочную посуду из стекла, стеклокерамики, фарфора, керамики или термостойкой пластмассы. Эти материалы пропускают микроволны.

Сервировочная посуда также подходит для этого режима. Таким образом, не нужно перекладывать блюда из одной посуды в другую. Использовать посуду с золотым или серебряным орнаментом можно только в том случае, если изготовитель посуды гарантирует её пригодность для микроволнового режима.

Неподходящая посуда

Металлическая посуда не подходит для микроволнового режима, так как металл не пропускает микроволны. В закрытой металлической посуде блюда не разогреваются.

Внимание!

Искрение: следите за тем, чтобы металл, например, ложка, был на расстоянии не менее 2 см от стенок духового шкафа и внутренней стороны дверцы. Искровые разряды могут повредить стекло дверцы.

Проверка пригодности посуды

Включать режим микроволн с пустой посудой запрещается. Единственным исключением является кратковременная проверка посуды.

Если вы не уверены, что посуда подходит для микроволн, произведите следующую проверку:

1. поставьте пустую посуду на ½–1 минуту в рабочую камеру при максимальной мощности.
2. Время от времени проверяйте температуру посуды. Посуда должна быть холодной или нагреться до температуры, допускающей прикосновение рукой.

Если посуда сильно нагревается или происходит искрение, то она непригодна. Прервите проверку.

Предупреждение

Опасность ожога!

В процессе эксплуатации открытые для доступа детали прибора сильно нагреваются. Не прикасайтесь к раскалённым деталям. Не подпускайте детей близко.

Уровни мощности микроволн

Для приготовления блюд можно выбрать различную мощность микроволн.

Мощность микроволн представлена в виде уровней, которые не всегда соответствуют точному количеству Ватт, потребляемых прибором.

Уровень	Блюда	Максимальное время приготовления
90 W	для размораживания нежных блюд	1 ч 30 мин
180 W	для размораживания и доведения блюд до готовности	1 ч 30 мин
360 W	для тушения мяса и разогревания нежных блюд	1 ч 30 мин
600 W	для разогревания и доведения блюд до готовности	1 ч 30 мин
900 W	для разогревания жидкостей	30 мин

Предлагаемые значения:

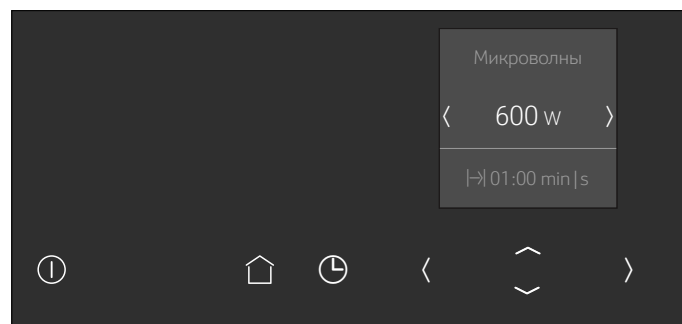
Для каждой мощности микроволн предлагается время приготовления. Вы можете принять их или изменить в соответствующем поле.

Максимальная настройка предусмотрена для разогрева жидкостей. Для защиты прибора от перегрева максимальная мощность микроволн на некоторое время снижается. Полная мощность становится доступной после завершения времени, предусмотренного на охлаждение прибора.

Установка мощности микроволн

Пример: мощность микроволн 600 W, время приготовления 5 минут.

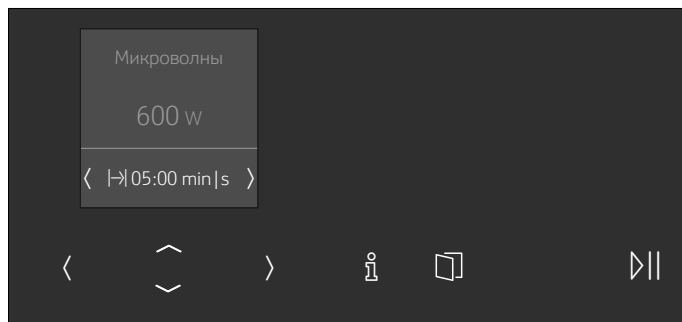
1. Нажмите сенсорную кнопку . Прибор готов к работе. На дисплее отображается предлагаемая максимальная мощность микроволн. Вы можете изменить её в любой момент.
2. Выберите требуемую мощность микроволн сенсорной кнопкой < или >.



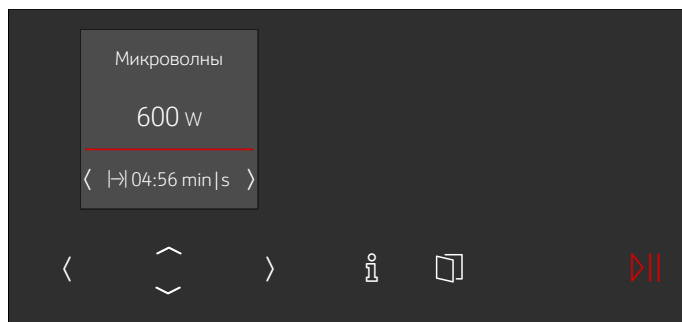
На дисплее отображается мощность микроволн и предлагаемое время приготовления.

3. Нажмите сенсорную кнопку . Можно установить время приготовления.

4. Сенсорной кнопкой < или > установите нужное время приготовления.



5. Нажмите сенсорную кнопку ▶▶.



Запускается режим работы прибора. На дисплее начинается отсчёт времени приготовления.

Указания

- При включении прибора на дисплее всегда появляется предложение выбрать наибольшую мощность микроволн.
- Вентилятор может продолжать работать даже при открывании дверцы прибора во время приготовления.

По истечении времени приготовления

Раздаётся звуковой сигнал.

Работа в данном режиме завершена.

Для досрочного отключения сигнала:

Нажмите сенсорную кнопку ⏻.

Указание: После нажатия сенсорной кнопки ⏻ отображается функция таймера, через некоторое время индикация автоматически гаснет. Снова нажмите на сенсорную кнопку ⏻ для того, чтобы индикация функции таймера погасла немедленно.

Выключите прибор сенсорной кнопкой ⏻.

Изменение времени приготовления

Это возможно в любой момент.

Сенсорной кнопкой < или > измените время приготовления.

Прибор возобновляет работу.

Изменение мощности микроволн

Это возможно в любой момент.

Сенсорной кнопкой ^ перейдите к выбору мощности микроволн.

Установите требуемую мощность микроволн сенсорной кнопкой < или >.

Время приготовления не изменяется.

Прибор возобновляет работу.

Указание: Если установленное время приготовления превышает продолжительность приготовления с мощностью микроволн 900 W, то оно автоматически уменьшается. Работа прибора не возобновляется. Запустите сенсорной кнопкой ▶▶ режим работы.



Приготовление на гриле

При приготовлении на гриле ваши блюда могут особенно хорошо подрумяниться. Режим приготовления на гриле можно использовать как отдельно, так и в комбинации с режимом микроволн.

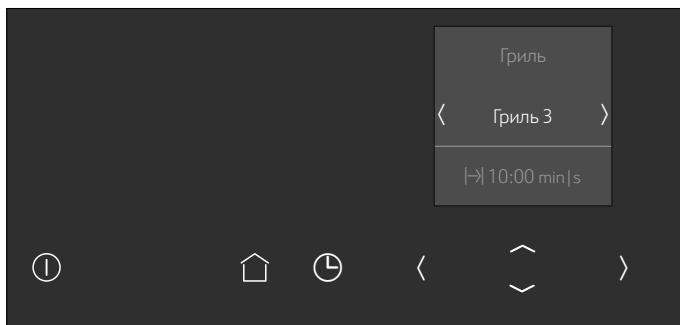
Вы можете выбрать один из следующих режимов гриля:

	Мощность	Блюда
Гриль	Режим 1 (слабый)	Для суфле и высоких запеканок
	Режим 2 (средний)	Для тонких запеканок и рыбы
	Режим 3 (сильный)	Для стейков, колбасок и тостов

Установка режима гриля

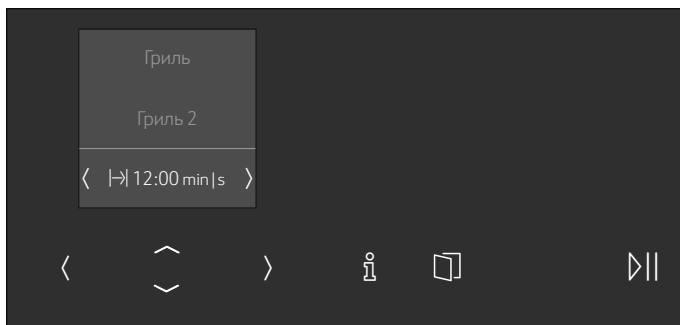
Пример: гриль 2, время приготовления 12 минут

1. Нажмите сенсорную кнопку ①.
Прибор готов к работе.
2. Нажмите сенсорную кнопку ②.
Отображаются режимы работы.
3. Сенсорной кнопкой < или > выберите режим работы.
4. Нажмите сенсорную кнопку ③.



На дисплее отображается «Гриль 3» в качестве предлагаемого значения. Вы можете изменить его в любой момент.

5. Сенсорной кнопкой < или > установите желаемый режим гриля.
На дисплее отображается режим гриля и предлагаемое время приготовления.
6. Нажмите сенсорную кнопку ④.
Можно установить время приготовления.
7. Сенсорной кнопкой < или > установите нужное время приготовления.



8. Нажмите сенсорную кнопку ⑤.
Запускается режим работы прибора. На дисплее начинается отсчёт времени приготовления.

Указания

- Предлагаемое значение для приготовления на гриле: «Гриль 3».
«Гриль 2» и «Гриль 1» находятся перед ним, нажмите на сенсорную кнопку <.
Комбинированный режим «Гриль 3 + 360 W», «Гриль 3 + 180 W» и т.д. расположены после него, нажмите на сенсорную кнопку >.
- Вентилятор может продолжать работать даже при открывании дверцы прибора во время приготовления.

По истечении времени приготовления

Раздаётся звуковой сигнал.

Работа в данном режиме завершена.

Для досрочного отключения сигнала:

Нажмите сенсорную кнопку ⑥.

Указание: После нажатия сенсорной кнопки ⑥ отображается функция таймера, через некоторое время индикация автоматически гаснет. Снова нажмите на сенсорную кнопку ⑥ для того, чтобы индикация функции таймера погасла немедленно.

Выключите прибор сенсорной кнопкой ①.

Изменение времени приготовления

Это возможно в любой момент.

Сенсорной кнопкой < или > измените время приготовления.

Прибор возобновляет работу.

Изменение режима гриля

Это возможно в любой момент.

Сенсорной кнопкой ④ перейдите к режиму гриля. Сенсорной кнопкой < или > установите желаемый режим гриля.

Время приготовления не изменится.
Прибор возобновляет работу.

Указание: При смене режима гриля на комбинированный режим и наоборот прибор переключается в режим остановки. Работа прибора не возобновляется. При смене режима работы продолжите режим сенсорной кнопкой >||.

Установка комбинированного режима с использованием микроволн

В данном случае гриль включается одновременно с микроволнами. Благодаря микроволнам блюда быстрее готовятся и при этом хорошо подрумяниваются.

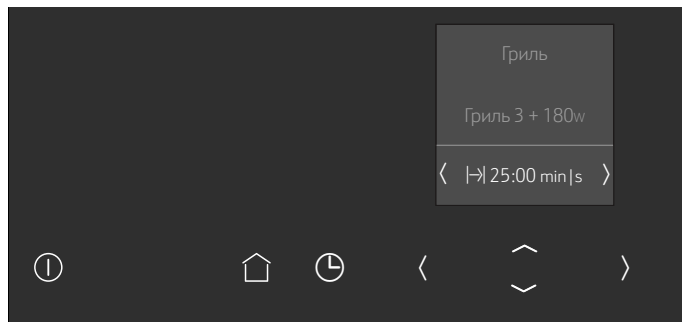
Можно выбрать любую мощность микроволн.
Исключение: 900 и 600 W.

Установка комбинированного режима с использованием микроволн

Пример: гриль 3, мощность микроволн 180 W, время приготовления 25 минут.

1. Нажмите сенсорную кнопку ①.
Прибор готов к работе.
2. Нажмите сенсорную кнопку ②.
Отображаются режимы работы.
3. Сенсорной кнопкой < или > выберите режим работы.

4. Нажмите сенсорную кнопку .
На дисплее отображается «Гриль 3» в качестве предлагаемого значения.
5. Сенсорной кнопкой  или  установите желаемый комбинированный режим.
На дисплее отображается желаемый комбинированный режим и предлагаемое время приготовления.
6. Нажмите сенсорную кнопку .
Можно установить время приготовления.
7. Сенсорной кнопкой  или  установите нужное время приготовления.



8. Нажмите сенсорную кнопку .
Запускается режим работы прибора. На дисплее начинается отсчёт времени приготовления.

Указания

- Предлагаемое значение для приготовления на гриле: «Гриль 3».
«Гриль 2» и «Гриль 1» находятся перед ним, нажмите на сенсорную кнопку .
Комбинированный режим «Гриль 3 + 360 W», «Гриль 3 + 180 W» и т.д. расположены после него, нажмите на сенсорную кнопку .
- Вентилятор может продолжать работать даже при открывании дверцы прибора во время приготовления.

По истечении времени приготовления

Раздаётся звуковой сигнал.

Работа в данном режиме завершена.

Для досрочного отключения сигнала:

Нажмите сенсорную кнопку .

Указание: После нажатия сенсорной кнопки  отображается функция таймера, через некоторое время индикация автоматически гаснет. Снова нажмите на сенсорную кнопку  для того, чтобы индикация функции таймера погасла немедленно.

Выключите прибор сенсорной кнопкой .

Изменение времени приготовления

Это возможно в любой момент.

Сенсорной кнопкой  или  измените время приготовления.

Прибор возобновляет работу.

Изменение комбинированного режима

Это возможно в любой момент.

Сенсорной кнопкой  перейдите к комбинированному режиму.

Сенсорной кнопкой  или  установите желаемый комбинированный режим.

Время приготовления не изменяется.

Прибор возобновляет работу.

Указание: При смене режима гриля на комбинированный режим и наоборот прибор переключается в режим остановки. Работа прибора не возобновляется. При смене режима работы продолжите режим сенсорной кнопкой .

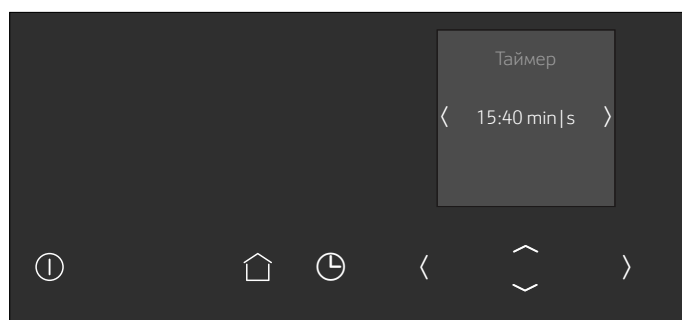
Таймер

Вы можете использовать таймер как обычный бытовой. Таймер работает одновременно с другими установками. Вы можете установить его в любое время даже при выключенном приборе. Для таймера предусмотрен собственный сигнал, чтобы можно было понять, истекло ли время таймера или время приготовления.

Установка таймера

Время можно установить максимум до 24 часов. Чем выше значение, тем больше шаги по времени.

1. Нажмите сенсорную кнопку . Отображается таймер.
2. Сенсорной кнопкой  или  установите время таймера.



3. Запустите сенсорной кнопкой .

Указание: Через несколько секунд также автоматически запускается таймер.

Начинается отсчёт времени таймера. Через некоторое время индикация снова сменяется на прежнюю. Если выполняется режим работы, на дисплее дополнительно отображается символ таймера. Если прибор выключен, на дисплее отображаются время таймера и его символ.

По истечении времени таймера раздаётся звуковой сигнал. Вы можете заранее отменить звуковой сигнал нажатием сенсорной кнопки .

Указания

- Таймер отображается на дисплее даже при выключенном приборе.
- Если выполняется режим работы, нажмите сенсорную кнопку , чтобы выбрать таймер. На несколько секунд отображается время таймера, которое может быть изменено.

Изменение времени таймера

Для изменения времени таймера нажмите сенсорную кнопку . Отображается время таймера, которое может быть изменено с помощью сенсорной кнопки  или .

Прерывание работы таймера

Для того, чтобы прервать работу таймера, снова установите время таймера на исходное значение. После того, как изменение было принято, символ больше не горит.

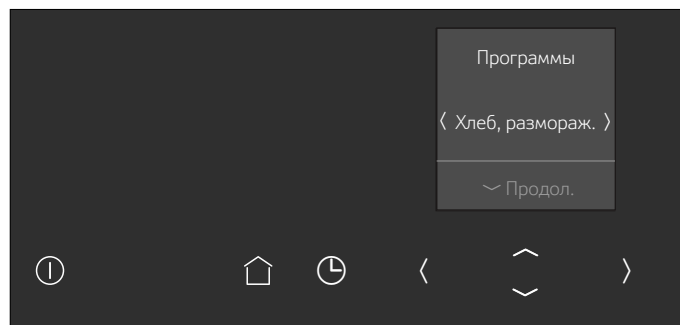
Программы

С помощью программ приготовления вы можете очень просто готовить блюда. Нужно выбрать программу и указать вес продуктов. Оптимальную установку предложит программа.

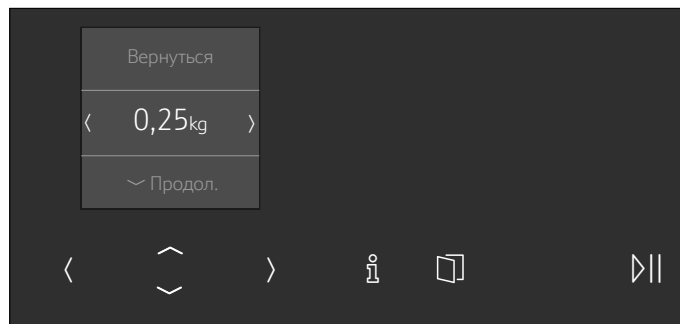
Установка программы

Пример: программа «Хлеб, размораж.», вес 0,25 kg.

1. Нажмите сенсорную кнопку . Прибор готов к работе.
2. Нажмите сенсорную кнопку . Отображаются режимы работы.
3. Сенсорной кнопкой  или  выберите режим работы .
4. Нажмите сенсорную кнопку . На дисплее появляется первая программа.
5. Сенсорной кнопкой  или  установите нужную программу.



6. Нажмите сенсорную кнопку . Нужная программа выбрана. На дисплее появляется предлагаемый вес.
7. Сенсорной кнопкой  или  установите нужный вес.



8. Нажмите сенсорную кнопку . Отображается указание по приготовлению.
9. Нажмите сенсорную кнопку . Запускается режим работы прибора. На дисплее начинается отсчёт времени приготовления.

Указания

- Время приготовления рассчитывается программами.
- Во время приготовления некоторых блюд на дисплее появляется указание перевернуть или перемешать блюдо. Следуйте данным указаниям. При открывании дверцы прибора режим приостанавливается. После того, как дверца прибора будет закрыта, снова запустите режим. Если вы не перевернёте или не перемешаете блюдо, программа будет выполняться, как обычно, до момента её окончания.

Указания к программам

Поместите продукт в холодный духовой шкаф.

Выньте продукт из упаковки и взвесьте его. Если вы не можете определить точный вес, то округлите.

Для программ всегда используйте посуду, предназначенную для микроволновой печи, например, из стекла или керамики. В таблице программ вы найдёте рекомендации по выбору принадлежностей.

Таблицу рекомендуемых продуктов, диапазонов веса и необходимых принадлежностей вы найдёте в примечаниях к рекомендациям.

Нельзя устанавливать вес свыше указанного значения.

При приготовлении многих блюд вы через некоторое время услышите сигнал. Переверните продукт или перемешайте его.

Размораживание:

- По возможности используйте продукты, которые замораживались порционно и хранились при температуре -18°C .
- Уложите замороженные продукты в плоскую посуду, например, в стеклянную или фарфоровую тарелку.
- После выполнения программы размораживания оставьте продукт ещё на 15–90 минут для выравнивания температуры.
- Размораживайте хлеб только в необходимых количествах, так как он быстро черствеет.
- При размораживании мяса или птицы образуется жидкость. Ни в коем случае нельзя использовать её для дальнейшей готовки, она также не должна соприкасаться с другими продуктами.
- Уже размороженный фарш вынимайте после переворачивания.
- Целую птицу укладывайте в посуду грудкой вниз, кусочки птицы — кожей вверх.

Овощи:

- Свежие овощи: порежьте на кусочки одинаковой величины. На каждые 100 г добавьте одну столовую ложку воды.

- Замороженные овощи: подходят только бланшированные, а не приготовленные перед заморозкой овощи. Не подходят овощи глубокой заморозки со сливочным соусом. Добавьте 1–3 ст.л. воды. Для шпината и краснокочанной капусты воду добавлять не следует.

Картофель:

- Отварной картофель: порежьте на кусочки одинаковой величины. На каждые 100 г добавьте две столовых ложки воды и щепотку соли.
- Картофель в мундире: картофелины должны быть примерно одинаковой толщины. Помойте картофелины и проткните кожуру. Положите ещё влажный картофель в посуду без воды.
- Картофель в духовом шкафу: картофелины должны быть примерно одинаковой толщины. Помойте и высушите картофелины, проткните кожуру.

Рис:

- Не используйте необработанный и рис быстрого приготовления в пакетиках.
- Добавьте воду в количестве, в два–два с половиной раза превышающем количество риса.

Птица:

- Выкладывайте кусочки цыпленка на решётку кожей вверх.

Время выдержки

Некоторые блюда по окончании программы следует оставлять в рабочей камере до полного приготовления.

Блюдо	Время выдержки
Овощи	Прим. 5 минут
Картофель	Прим. 5 минут. Слейте образовавшуюся воду
Рис	5–10 минут

Таблица программ

Программа	Подходящие продукты	Диапазон веса, kg	Посуда/принадлежности, уровень установки
Размораживание			
Хлеб*	Хлеб, целиком, круглый или продолговатый, хлеб ломтиками, сдобный пирог, пирог из дрожжевого теста, фруктовый пирог, пирог без глазури, сливок и крема	0,20–1,50 kg	Плоская открытая посуда Дно рабочей камеры
Мясо*	Жаркое, порционные куски, мясной фарш, цыплёнок, пулярка, утка	0,20–2,00 kg	Плоская открытая посуда Дно рабочей камеры
Рыба*	Рыба целиком, рыбное филе, рыбные котлеты	0,10–1,00 kg	Плоская открытая посуда Дно рабочей камеры
Доведение до готовности			
Свежие овощи**	Цветная капуста, брокколи, морковь, кольраби, зелёный лук, сладкий перец, цуккини	0,15–1,00 kg	Закрытая посуда Дно рабочей камеры
*) Не забывайте после сигнала переворачивать блюдо			
**) Следить за сигналом к перемешиванию			

Программа	Подходящие продукты	Диапазон веса, kg	Посуда/принадлежности, уровень установки
Замороженные овощи**	Цветная капуста, брокколи, морковь, кольраби, краснокочанная капуста, шпинат	0,15–1,00 kg	Закрытая посуда Дно рабочей камеры
Картофель**	Отварной картофель, картофель в мундире, картофель одинаковой величины	0,20–1,00 kg	Закрытая посуда Дно рабочей камеры
Рис**	Рис, длиннозёрный рис*	0,05–0,30 kg	Высокая закрытая посуда Дно рабочей камеры
Картофель печеный	Нерассыпчатый, слаборассыпчатый и рассыпчатый картофель, прим. 6 см толщиной	0,20–1,50 kg	Решётка Дно рабочей камеры
Комбинированный режим			
Замороженная лазанья	Лазанья «болоньезе»	0,30–1,00 kg	Открытая посуда Дно рабочей камеры
Цыплёнок кусочками	Куриные бёдрышки, половинки цыплёнка	0,50–1,80 kg	Стеклянный противень и решётка Дно рабочей камеры

*) Не забывайте после сигнала переворачивать блюдо
**) Следить за сигналом к перемешиванию

Базовые установки

Для обеспечения быстрого и простого обслуживания прибора предоставляются различные установки. В случае необходимости эти установки можно изменить.

Изменение установок

1. Нажмите сенсорную кнопку ①.
 2. Нажмите сенсорную кнопку ①.
 3. Сенсорной кнопкой < или > выберите «Установки».
 4. Сенсорной кнопкой < или > переместитесь на следующую строку.
 5. Сенсорной кнопкой < или > выберите установку.
 6. При необходимости переместитесь на следующую строку сенсорной кнопкой < или >.
 7. Сенсорной кнопкой < или > выберите установку.
 8. Нажмите сенсорную кнопку ①.
 9. Для сохранения установки выберите «Сохранить» сенсорной кнопкой < или >.
- Для отмены установки выберите «Отменить» сенсорной кнопкой < или >.

Список базовых установок

Установка	Выбор
Язык	Установка языка
Время суток	Установка текущего времени суток
Дата	Установка текущей даты
Звуковой сигнал	Непродолжит. Средн. продолжит.* Продолжит.
Звук нажатия кнопок	Включён Выключен* (звук нажатия остаётся у кнопки «on/off»)
Яркость дисплея	Установка одной из 5 ступеней Ступень 3*

Индикатор времени	Цифровой + дата* Цифровой Выкл.
Ночной режим освещения	Выключен* Включён (дисплей гаснет в промежутке между 22:00 и 6:00)
Демонстрационный режим	Выключен* Включён (отображается только в первые 3 минуты после прерывания программы или первого ввода в эксплуатацию)
Заводские установки	Возвратить Не возвращать*

* Заводская установка (заводские установки могут отличаться в зависимости от типа прибора)

Указание: Изменения, выполненные для установок языка, звука нажатия кнопок и яркости дисплея, действуют сразу. Изменения, выполненные для всех других установок, действительны только после сохранения установок.

Отключение электроэнергии

Введённые вами изменения для установок сохраняются также после нарушения подачи электроэнергии. Однако при продолжительном отключении электроэнергии необходимо заново выполнить установки для первого ввода в эксплуатацию.

Изменение времени суток

Для настройки времени суток, например, при переходе с летнего времени на зимнее, измените базовую установку.

1. Нажмите сенсорную кнопку ①.
2. Нажмите сенсорную кнопку .
3. Сенсорной кнопкой < или > выберите «Установки».
4. Сенсорной кнопкой < или > переместитесь на следующую строку.
5. Сенсорной кнопкой < или > выберите время суток.
6. При необходимости переместитесь на следующую строку сенсорной кнопкой < или >.

7. Сенсорной кнопкой < или > измените время суток.
 8. Нажмите сенсорную кнопку .
 9. Для сохранения установки выберите «Сохранить» сенсорной кнопкой < или >.
- Для отмены установки выберите «Отменить» сенсорной кнопкой < или >.



Очистка

При тщательном уходе и очистке ваш прибор надолго сохранит свою привлекательность и функциональность. В данном руководстве по эксплуатации приводится описание правильного ухода и правильной очистки прибора.

Предупреждение Опасность ожога!

Прибор становится очень горячим. Не прикасайтесь к горячим внутренним поверхностям прибора или нагревательным элементам. Всегда давайте прибору остыть. Не позволяйте детям подходить близко к горячему прибору.

Предупреждение Опасность удара током!

Проникающая влага может привести к удару электрическим током. Не используйте очиститель высокого давления или пароструйные очистители.

 Предупреждение
Опасность травмирования!
Потрапанное стекло дверцы прибора может треснуть. Не используйте скребки для стекла, а также едкие и абразивные чистящие средства.

Указание: Неприятные запахи, например, после приготовления рыбы, можно легко устранить. Налейте в чашку воды и добавьте несколько капель лимонного сока. Всегда кладите в ёмкость ложку, чтобы предотвратить запаздывание образования пузырьков. Нагревайте воду в печи в течение 1–2 минут при самой высокой мощности микроволн.

Чистящее средство

Во избежание повреждения различных поверхностей в результате применения неподходящих чистящих средств следуйте указаниям в таблице.

Не используйте

- едкие или абразивные чистящие средства,
- металлические скребки или скребки для стеклянных поверхностей для очистки стекла дверцы,
- металлические скребки или скребки для стеклянных поверхностей для очистки уплотнителя дверцы,
- жёсткие мочалки и губки,
- чистящие средства, содержащие большой процент спирта.

Новые губки для мытья посуды тщательно вымойте перед использованием.

Зона очистки	Чистящее средство
Передняя панель прибора	Горячий мыльный раствор: очистите с помощью тряпочки и вытрите насухо мягким полотенцем. Не используйте для очистки металлические скребки или скребки для стеклянных поверхностей.
Дисплей	Используйте для очистки салфетку из микрофибры или слегка влажную тряпку. Не используйте мокрую тряпку.
Нержавеющая сталь	Горячий мыльный раствор: очистите с помощью тряпочки и вытрите насухо мягким полотенцем. Немедленно удаляйте пятна извести, жира, крахмала и яичного белка. Под такими пятнами может возникать коррозия. Специальные средства для очистки металлических изделий можно приобрести в сервисной службе или в специализированном магазине.
Внутренние поверхности из нержавеющей стали	Горячий мыльный или уксусный раствор: очистите с помощью тряпочки и вытрите насухо мягким полотенцем. Не используйте ни спреи для духовых шкафов, ни любые другие агрессивные очистители для духовых шкафов, а также абразивные чистящие средства. Также не подходят жёсткие мочалки, грубые губки и средства для очистки кастрюль. Эти средства царапают поверхность. Хорошо высушите внутренние поверхности.
Стекла дверцы	Средство для очистки стекол: очистите с помощью тряпочки. Не используйте скребок для стекол.
Уплотнитель дверцы Не снимайте!	Горячий мыльный раствор: очистите с помощью тряпочки, не тереть. Не используйте для очистки металлические скребки или скребки для стеклянных поверхностей.
Принадлежности	Горячий мыльный раствор: размочите и очистите с помощью тряпочки или щётки.

Что делать в случае неисправности?

Часто случается, что причиной неисправности стала какая-то мелочь. Перед обращением в сервисную службу попробуйте устранить возникшую неисправность самостоятельно, следуя указаниям из таблицы.

Рекомендация: Если вам не вполне удалось блюдо, обратитесь к следующей главе. В ней вы найдёте множество рекомендаций и указаний по выполнению

Таблица неисправностей

Неисправность	Возможная причина	Способ устранения/указания
Прибор не работает, индикация на дисплее отсутствует	Вилка не вставлена в розетку	Подключите прибор к электросети
	Отключение электроэнергии	Проверьте, функционируют ли другие кухонные приборы
	Неисправен предохранитель	Проверьте, в порядке ли предохранитель прибора в блоке предохранителей
	Неправильная эксплуатация	Выключите предохранитель прибора в блоке предохранителей и через прим. 60 секунд включите его снова
Прибор не запускается	Дверца прибора закрыта неплотно	Закройте дверцу прибора
Прибор не нагревается. На дисплее отображается символ демонстрационного режима  .	Прибор работает в демонстрационном режиме	Деактивируйте демонстрационный режим в базовых установках. Ненадолго отсоедините прибор от электросети (выверните предохранитель или выключите предохранительный выключатель в блоке предохранителей). После этого в течение 3 минут деактивируйте демонстрационный режим в базовых установках.
Освещение рабочей камеры не работает	Освещение рабочей камеры неисправно	Вызовите специалиста сервисной службы
Сообщение об ошибке «Exxx»*		При появлении сообщения об ошибке выключите и снова включите прибор; в том случае, если неисправность была однократной, индикация гаснет. Если эта ошибка повторяется неоднократно или индикация не исчезает, свяжитесь с сервисной службой и сообщите код ошибки.
* Особенности:		
Сообщение об ошибке «E0532»: откройте и снова закройте дверцу прибора.		
Сообщение об ошибке «E6501»: выключите прибор. Подождите 10 минут. Снова включите прибор.		

оптимальной установки → "Протестировано для Вас в нашей кухне-студии" на страница 72.

Предупреждение **Опасность удара током!**

При неквалифицированном ремонте прибор может стать источником опасности. Любые ремонтные работы и замена проводов и труб должны выполняться только специалистами сервисной службы, прошедшими специальное обучение. Если прибор неисправен, выньте вилку сетевого провода из розетки или отключите предохранитель в блоке предохранителей. Вызовите специалиста сервисной службы.

Служба сервиса

Если ваш прибор нуждается в ремонте, наша сервисная служба всегда к вашим услугам. Мы всегда стараемся найти подходящее решение, чтобы избежать, в том числе, ненужных вызовов специалистов.

Номер E и номер FD

При звонке обязательно сообщите полный номер изделия (номер E) и заводской номер (номер FD), что позволит вам получить квалифицированную помощь. Фирменная табличка с номерами находится на внутренней стороне дверцы. Если для вашего прибора предусмотрена функция использования пара, это указано на типовой табличке справа за панелью.

The diagram shows a microwave oven control panel with a digital display and several buttons. Below the display, there are three labels: 'E-Nr:', 'FD:', and 'Z-Nr:'. Each label is followed by a series of small squares representing digits. The 'E-Nr' label is followed by 10 squares, 'FD' by 5 squares, and 'Z-Nr' by 5 squares. Below these labels, there is a 'Type:' label followed by 10 squares.

Чтобы не тратить время на поиск этих номеров, впишите их и телефонный номер сервисной службы здесь.

Номер E

Номер FD

Сервисная служба ☎

Обратите внимание, что визит специалиста сервисной службы для устранения повреждений, связанных с неправильным использованием прибора, даже во время действия гарантии не является бесплатным.

Заявка на ремонт и консультация при неполадках

Контактные данные всех стран Вы найдёте в приложенном списке сервисных центров.

Положитесь на компетентность изготовителя. Тогда Вы можете быть уверены, что ремонт Вашего прибора будет произведён грамотными специалистами и с использованием фирменных запасных частей.

Данный прибор соответствует нормам EN 55011 и CISPR 11. Это прибор группы2, классаB.

Принадлежность к группе2 означает, что прибор предназначен только для нагрева пищевых продуктов. Принадлежность к классу B свидетельствует, что прибор предназначен для бытового использования.

Технические характеристики

Электропитание	220–240 В, 50/60 Гц
Макс. общая потребляемая мощность	1990 Вт
Мощность микроволн	900 Вт (IEC 60705)
Макс. выходная мощность в режиме гриля	1300 Вт
Частота микроволн	2450 МГц
Предохранитель	10 А
Размеры (В x Ш x Г)	
– прибора	382 x 594 x 320 мм
– рабочей камеры	220 x 350 x 270 мм
Проверен VDE (Союз немецких электротехников)	
Да	Да
Знак CE	
Да	Да

Протестировано для Вас в нашей кухне-студии

Здесь вы найдёте большой выбор блюд и оптимальные установки для их приготовления. Мы расскажем вам, какая мощность микроволн или режим гриля лучше всего подходят для выбранного блюда. Вы найдёте информацию о том, какие принадлежности следует использовать. Кроме того, вы получите советы по выбору посуды и приготовлению пищи.

Указания

- Значения, приведённые в таблице, действительны для холодной рабочей камеры без установленных в неё продуктов. Перед началом работы удалите из рабочей камеры все лишние принадлежности.
- Значения времени, указанные в таблицах, являются ориентировочными. Они зависят от качества и свойств продуктов.
- Используйте входящие в комплект поставки принадлежности.
- Всегда используйте прихватки при вынимании горячих принадлежностей или посуды из рабочей камеры.

Предупреждение Опасность ошпаривания!

Будьте осторожны при вынимании из духовки стеклянного противня с горячей жидкостью: жидкость может выплеснуться. Осторожно вынимайте стеклянный противень из рабочей камеры.

В следующих таблицах приведены примеры различного использования печи и установочные значения микроволн.

Временные данные в таблице даны ориентировочно, они зависят от посуды, качества, температуры и состава продуктов.

В таблице часто указывается диапазон значений времени. Сначала установите самое короткое время, а затем при необходимости увеличьте его.

Объём приготавливаемых продуктов может отличаться от указанного в таблице. Для приготовления в режиме микроволн действует общее правило: двойной объём = удвойте время приготовления, половина объёма = половина времени приготовления.

Вы можете устанавливать посуду в центре решётки или на дно рабочей камеры. Так ваше блюдо будет доступным для микроволн со всех сторон.

Размораживание

Поставьте замороженные продукты в открытую ёмкость на решётку.

В процессе размораживания 1–2 раза перевернуть или перемешать. Большие куски нужно переворачивать несколько раз. При переворачивании удаляйте образующуюся при размораживании жидкость.

Оставьте размороженные продукты ещё на 10-60 минут при комнатной температуре для выравнивания температуры. После этого птицу можно потрошить.

Указание: Установите посуду на дно рабочей камеры.

Блюдо	Вес	Мощность микроволн, W Время приготовления, мин	Указание
Кусок мяса: говядина, свинина, телятина (на кости и без кости)	800 g	180 W, 15 мин + 90 W, 15–25 мин	Несколько раз перевернуть.
	1000 g	180 W, 20 мин + 90 W, 20–30 мин	
	1500 g	180 W, 25 мин + 90 W, 25–30 мин	
Говядина, телятина или свинина кусочками или ломтиками	200 g	180 W, 5–8 мин + 90 W, 5–10 мин	При переворачивании отделить куски мяса друг от друга.
	500 g	180 W, 8–11 мин + 90 W, 10–15 мин	
	800 g	180 W, 10 мин + 90 W, 10–15 мин	
Мясной фарш, смешанный	200 g	90 W, 10–15 мин	Замораживать, разложив по возможности плоско; во время размораживания несколько раз перевернуть, вынимая уже размороженный фарш.
	500 g	180 W, 5 мин + 90 W, 10–15 мин	
	1000 g	180 W, 15 мин + 90 W, 20–25 мин	
Птица целиком или кусками	600 g	180 W, 8 мин + 90 W, 10–15 мин	Время от времени переворачивать. Удалить жидкость от размораживания.
	1200 g	180 W, 15 мин + 90 W, 20–25 мин	
Рыбное филе, рыбные котлеты или ломтики	400 g	180 W, 5 мин + 90 W, 10–15 мин	Отделить размороженные части друг от друга
Рыба целиком	300 g	180 W, 3 мин + 90 W, 10–15 мин	Время от времени переворачивать
	600 g	180 W, 8 мин + 90 W, 15–20 мин	
Овощи, например, горошек	300 g	180 W, 10–15 мин	В процессе размораживания осторожно перемешивать.
Фрукты, например, малина	300 g	180 W, 6–9 мин	Время от времени осторожно переворачивать и отделять размороженные части друг от друга.
	500 g	180 W, 8 мин + 90 W, 5–10 мин	
Растопить масло	125 g	180 W, 1 мин + 90 W, 1–2 мин	Полностью снять упаковку
	250 g	180 W, 1 мин + 90 W, 2–4 мин	
Хлеб целиком	500 g	180 W, 8 мин + 90 W, 5–10 мин	Время от времени переворачивать
	1000 g	180 W, 12 мин + 90 W, 10–20 мин	

Блюдо	Вес	Мощность микроволн, W Время приготовления, мин	Указание
Пирог, сухой, например, сдобный пирог	500 g	90 W, 10–15 мин	Отделить куски пирога друг от друга.
	750 g	180 W, 5 мин + 90 W, 10–15 мин	Только для выпечки без глазури, сливок и крема
Пирог, сочный, например, фруктовый пирог, творожный пирог	500 g	180 W, 5 мин + 90 W, 15–20 мин	Только для выпечки без глазури, сливок или желатина
	750 g	180 W, 7 мин + 90 W, 15–20 мин	

Размораживание и разогревание или доведение замороженных полуфабрикатов до готовности

Выньте полуфабрикаты из упаковки. В специальной посуде для микроволновой печи они нагреваются быстрее и равномернее. Различные компоненты полуфабриката могут нагреваться с различной быстротой.

Плоские полуфабрикаты доходят до готовности быстрее, чем высокие. Поэтому следует разложить полуфабрикаты по блюду как можно более тонким слоем. При этом отдельные части не должны перекрывать друг друга.

Полуфабрикаты всегда нужно накрывать. Если у вас нет подходящей крышки для посуды, используйте тарелку или специальную пленку для микроволновой печи.

В процессе размораживания полуфабрикат нужно 2–3 раза перемешать или перевернуть.

После разогревания оставьте блюдо ещё на 2–5 минут для выравнивания температуры.

Оригинальный вкус блюда в значительной степени сохраняется. Поэтому соли и специй можно много не добавлять.

Указание: Установите посуду на дно рабочей камеры.

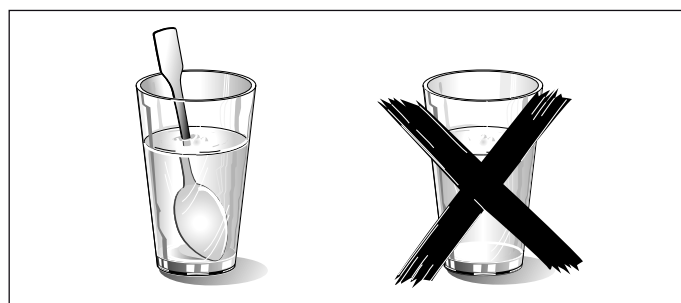
Блюдо	Вес	Мощность микроволн, W Время приготовления, мин	Указание
Меню, порционное блюдо, готовое блюдо (2–3 компонента)	300–400 g	600 W, 8–13 мин	Накрыть крышкой.
Суп	400 g	600 W, 8–12 мин	Закрытая посуда
Рагу	500 g	600 W, 10–15 мин	Закрытая посуда
Ломтики или кусочки мяса в соусе, например, гуляш	500 g	600 W, 10–15 мин	Закрытая посуда
Рыба, например, кусочки филе	400 g	600 W, 10–15 мин	Накрыть крышкой.
Запеканка, например, лазанья, каннеллони	450 g	600 W, 10–15 мин	Использовать решётку в качестве подставки для посуды.
Гарниры, например, рис, макароны	250 g	600 W, 3–7 мин	Закрытая посуда; добавить жидкость
	500 g	600 W, 8–12 мин	
Овощи, например, горошек, брокколи, морковь	300 g	600 W, 7–11 мин	Закрытая посуда, добавить 1 ст.л. воды
	600 g	600 W, 14–17 мин	
Шпинат	450 g	600 W, 10–15 мин	Готовить без добавления воды.

Разогревание

⚠ Предупреждение

Опасность ошпаривания!

При нагревании жидкости возможна задержка закипания. В этом случае температура закипания достигается без образования в жидкости характерных пузырьков. Даже при незначительном сотрясении ёмкости горячая жидкость может внезапно начать сильно кипеть и брызгать. При нагревании всегда кладите в ёмкость ложку. Это поможет избежать задержки закипания.



Внимание!

Искрение: следите за тем, чтобы металл, например, ложка, был на расстоянии не менее 2 см от стенок духового шкафа и внутренней стороны дверцы. Искровые разряды могут повредить стекло дверцы.

Указания

- Выньте полуфабрикаты из упаковки. В специальной посуде для микроволновой печи они нагреваются быстрее и равномернее. Различные компоненты полуфабриката могут нагреваться с различной быстротой.
- Полуфабрикаты всегда нужно накрывать. Если у вас нет подходящей крышки для посуды, используйте тарелку или специальную пленку для микроволновой печи.

- В процессе размораживания полуфабрикат нужно несколько раз перемешать или перевернуть. Следите за температурой.
- После разогревания оставьте блюдо ещё на 2–5 минут для выравнивания температуры.
- Для извлечения посуды всегда используйте плотные рукавицы или прихватки.

Указание: Установите посуду на дно рабочей камеры.

Блюдо	Количество	Мощность микроволн, W Время приготовления, мин	Указание
Меню, порционное блюдо, готовое блюдо (2–3 компонента)		600 W, 5–8 мин	-
Напитки	125 ml	900 W, ½–1 мин	Всегда класть в ёмкость ложку, не перегревать алкогольные напитки, время от времени проверять
	200 ml	900 W, 1–2 мин	
	500 ml	900 W, 3–4 мин	
Детское питание, например, бутылочки с молочной смесью	50 ml	360 W, ок. ½ мин	Бутылочки без сосок и крышек ставить на дно, после нагрева хорошо перемешать или взболтать содержимое, обязательно контролировать температуру.
	100 ml	360 W, ½–1 мин	
	200 ml	360 W, 1–2 мин	
Суп, 1 тарелка	по 175 g	600 W, 1–2 мин	-
Суп, 2 тарелки	по 175 g	600 W, 2–3 мин	-
Мясо в соусе	500 g	600 W, 7–10 мин	-
Рагу	400 g	600 W, 5–7 мин	-
	800 g	600 W, 7–8 мин	-
Овощи, 1 порция	150 g	600 W, 2–3 мин	-
Овощи, 2 порции	300 g	600 W, 3–5 мин	-

Доведение до готовности

Указания

- Плоские полуфабрикаты доходят до готовности быстрее, чем высокие. Поэтому следует разложить полуфабрикаты по блюду как можно более тонким слоем. При этом отдельные части не должны перекрывать друг друга.
- Доводите полуфабрикаты до готовности в закрытой посуде. Если у вас нет подходящей крышки для посуды, используйте тарелку или специальную пленку для микроволновой печи.

- Оригинальный вкус блюда в значительной степени сохраняется. Поэтому соли и специй можно много не добавлять.
- После разогревания оставьте блюдо ещё на 2–5 минут для выравнивания температуры.
- Для извлечения посуды всегда используйте плотные рукавицы или прихватки.

Указание: Установите посуду на дно рабочей камеры.

Блюдо	Количество	Мощность микроволн, W Время приготовления, мин	Указание
Цыплёнок целиком, свежие продукты, потрошённый	1200 g	600 W, 25–30 мин	По истечении 1/2 времени перевернуть
Рыбное филе, свежие продукты	400 g	600 W, 7–12 мин	-
Овощи, свежие продукты	250 g	600 W, 6–10 мин	Порезать овощи на кусочки одинаковой величины; на каждые 100 g овощей добавить 1–2 ст.л. воды; время от времени перемешивать.
	500 g	600 W, 10–15 мин	
Картофель	250 g	600 W, 8–10 мин	Порезать картофель на кусочки одинаковой величины. На каждые 100 g добавить 1 ст.л. воды; время от времени перемешивать.
	500 g	600 W, 10–15 мин	
	750 g	600 W, 15–22 мин	
Рис	125 g	600 W, 4–6 мин + 180 W, 12–15 мин	Добавить вдвое больше жидкости.
	250 g	600 W, 6–8 мин + 180 W, 15–18 мин	

Блюдо	Количество	Мощность микроволн, W Время приготовления, мин	Указание
Сладкие блюда, например, пудинг (быстрого приготовления)	500 ml	600 W, 6–8 мин	Хорошо перемешайте пудинг венчиком 2–3 раза.
Фрукты, компот	500 g	600 W, 9–12 мин	Время от времени перемешивать.
Попкорн для приготовления в микроволновой печи	100 g	600 W, 3–4 мин	Пакетики с попкорном всегда класть на стеклянный противень; соблюдать указания производителя.

Рекомендации по использованию микроволновой печи

Вы не можете найти установочные значения для приготавливаемого количества продуктов..	Продлите или сократите время приготовления по общему правилу: двойной объём = удвойте время приготовления, половина объёма = половина времени приготовления.
Блюдо получилось слишком сухим.	В следующий раз установите менее продолжительное время приготовления или более низкую мощность микроволн. Накройте блюдо крышкой и добавьте больше жидкости.
Блюдо по истечении времени не разморозилось, не разогрелось или не дошло до готовности.	Установите более длительное время. Продукты большего объёма и большей высоты требуют для обработки больше времени.
По истечении времени приготовления блюдо по краям перегрето, а середина ещё не совсем готова.	В процессе приготовления перемешивайте блюдо и в следующий раз установите более низкую мощность или более длительное время.
После размораживания птица или мясо снаружи мягкие, а внутри ещё не оттаяли.	В следующий раз выберите более низкое значение мощности микроволн. При приготовлении большого количества птицы или рыбы несколько раз переворачивайте продукты.

Приготовление на гриле

Указания

- Все приведённые значения являются ориентировочными, они могут варьироваться в зависимости от свойств продуктов.
- Ополосните холодное мясо и вытрите насухо бумажным полотенцем. Солите мясо только после приготовления на гриле.
- Готовьте на гриле всегда на решётке при закрытой дверце прибора и без предварительного нагрева.

- Для задержки мясного сока установите решётку на стеклянный противень.
- Переворачивайте куски при помощи щипцов для гриля. Если проткнуть мясо вилкой, сок вытечет и мясо получится сухим.
- Тёмное мясо, например, говядина, подрумянивается быстрее, чем телятина или свинина. Снаружи куски светлого мяса или рыбного филе часто бывают лишь слегка коричневого цвета, а внутри они уже готовые и сочные.

Блюдо	Количество	Вес	Режим гриля	Время приготовления, мин
Стейк из шейной части, прим. 2 см толщиной	3-4 шт.	прим. по 120 g	3 (сильный)	1 сторона: прим. 15 мин 2 сторона: прим. 10–15 мин
Колбаски	4–6 шт.	прим. по 150 g	3 (сильный)	1 сторона: прим. 10–15 мин 2 сторона: прим. 10–15 мин
Рыбные котлеты*	2–3 шт.	прим. по 150 g	3 (сильный)	1 сторона: прим. 10 мин 2 сторона: прим. 10–15 мин
Рыба целиком*, например, форель	2–3 шт.	прим. по 150 g	3 (сильный)	1 сторона: прим. 15 мин 2 сторона: прим. 15–20 мин
Хлеб для тостов (предварительно обжарить)	От 2 до 6 ломтиков		3 (сильный)	1 сторона: прим. 4 мин 2 сторона: прим. 4 мин
Запекание тостов	От 2 до 6 ломтиков		3 (сильный)	В зависимости от начинки: 5–10 мин

* Предварительно смазать решётку растительным маслом.

Гриль в комбинации с микроволнами

Указания

- Используйте решётку в качестве подставки для посуды.
- Для жарения используйте высокую форму. Это позволит сохранить рабочую камеру в чистоте.

- Для приготовления запеканок используйте большую, плоскую посуду. В узкой, высокой посуде блюдо будет готовиться дольше и может подгореть сверху.
- Проверьте, помещается ли посуда внутри рабочей камеры. Она не должна быть слишком большой.

- После выполнения программы размораживания оставьте продукт ещё на 5-10 минут для выравнивания температуры. Тогда сок распределится по куску мяса равномерно и не будет вытекать при нарезании.
- Оставляйте запеканки и gratins постоять в выключенной печи ещё 5 минут.
- Всегда устанавливайте максимальное время приготовления. Проверяйте готовность блюда через короткие заданные промежутки времени.

Блюдо	Вес	Режим гриля	Мощность микроволн, W Время приготовления, мин	Указание
Свинина для жарки, например, кусок шеи	ок. 750 g	Слабый (1)	360 W, 35–40 мин	Примерно через 15 минут перевернуть
Мясной рулет макс. 7 см	ок. 750 g	2 (средний)	360 W, прим. 25 мин	
Цыплёнок, разрезанный пополам	ок. 1200 g	3 (сильный)	360 W, 40 мин	Положить кожей вверх. Не переворачивайте
Цыплёнок, кусочками, например, четвертинка цыплёнка	ок. 800 g	2 (средний)	360 W, 20–25 мин	Положить кожей вверх. Не переворачивать.
Утиная грудка	ок. 800 g	3 (сильный)	180 W, 25–30 мин	Положить кожей вверх. Не переворачивать.
Запеканка из макарон (из предварительно обработанных ингредиентов)	ок. 1000 g	Слабый (1)	360 W, 25–30 мин	Посыпать сыром.
Картофельная запеканка (из сырого картофеля), макс. 3 см	ок. 1000 g	2 (средний)	360 W, прим. 35 мин	
Запечённая рыба	ок. 500 g	3 (сильный)	360 W, 15 мин	Замороженную рыбу предварительно разморозить.
Творожная запеканка макс. 5 см	ок. 1000 g	Слабый (1)	360 W, 20–25 мин	

Контрольные блюда

По стандарту EN 60705, IEC 60705 или DIN 44547 и EN 60350 (2009)

На примере этих блюд производится проверка качества и правильности функционирования микроволновой печи контролирующими органами.

Приготовление только с микроволнами

Блюдо	Мощность микроволн (W), время приготовления (мин)	Указание
Омлет, 1000 g	600 W, 11–12 мин + 180 W, 8–10 мин	Форма из термостойкого стекла
Бисквит, 475 g	600 W, 7–9 мин	Форма из термостойкого стекла, Ø 22 см
Мясной рулет, 900 g	600 W, 25–30 мин	Прямоугольная форма из термостойкого стекла, 28 см длиной

Размораживание только с микроволнами

Блюдо	Мощность микроволн (W), время приготовления (мин)	Указание
Мясо, 500 g	Программа «Мясо», 500 g или 180 W, 8 мин + 90 W, 7–10 мин	Форма из термостойкого стекла, Ø 24 см

Приготовление пищи на гриле с использованием микроволн

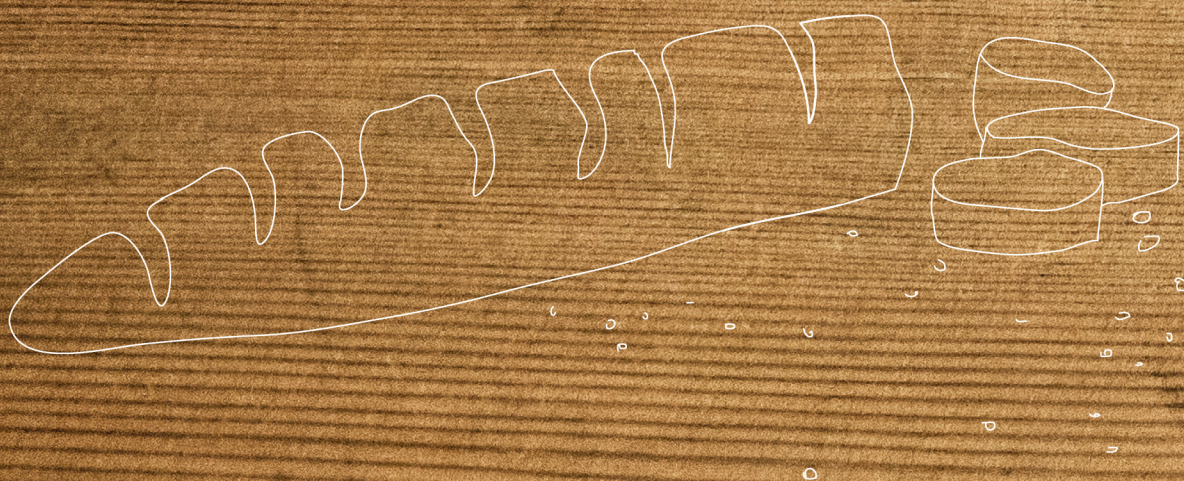
Блюдо	Режим гриля, мощность микроволн (W), время приготовления (мин)	Указание
Картофельная запеканка, 1100 g	360 W, + режим гриля 2, 30–35 мин	Круглая форма из термостойкого стекла, Ø 22 см
Пирог	-	не рекомендуется
Цыплёнок, разрезанный пополам, ок. 1100 g	360 W + режим гриля 3, прим. 40–45 мин	Решётка, стеклянный противень



A series of horizontal lines for writing, starting from the top right of the pencil icon and extending across the page.



A series of horizontal lines for writing, starting from the top right of the pencil icon and extending across the page.



REGISTER YOUR PRODUCT
ONLINE NEFF-HOME.COM

Constructa NEFF Vertriebs-GmbH |
Carl-Wery-Straße 34 | 81739 Munich | Germany



9001026337
981009
es,it,ru