



Microondas

Forno a microonde

Микроволновая печь

[es]	Manual de usuario e instrucciones de montaje	2
[it]	Manuale utente e istruzioni d'installazione	31
[ru]	Руководство пользователя и инструкция по установке	59

C17GR00.0, C17GR01.0

Tabla de contenidos

MANUAL DE USUARIO

1	Seguridad	2
2	Evitar daños materiales	6
3	Protección del medio ambiente y ahorro	7
4	Familiarizándose con el aparato	8
5	Accesorios	9
6	Antes de usar el aparato por primera vez	10
7	Manejo básico	10
8	Microondas	11
9	Grill	12
10	Funcionamiento combinado del microondas	13
11	Programas	14
12	Reloj avisador	15
13	Ajustes básicos	16
14	Cuidados y limpieza	17
15	Solucionar pequeñas averías	18
16	Eliminación	19
17	Servicio de Asistencia Técnica	20
18	Así se consigue	20
19	INSTRUCCIONES DE MONTAJE	27
19.2	Montaje seguro	28

1 Seguridad

Tenga en cuenta las siguientes indicaciones de seguridad.

1.1 Advertencias de carácter general

- Lea atentamente estas instrucciones.
- Conservar las instrucciones y la información del producto para un uso posterior o para futuros propietarios.
- No conecte el aparato en el caso de que haya sufrido daños durante el transporte.

1.2 Uso conforme a lo prescrito

La conexión de aparatos sin enchufe solo puede ser efectuada por personal especializado y autorizado. Los daños provocados por una conexión incorrecta no están cubiertos por la garantía.

Solamente un montaje profesional conforme a las instrucciones de montaje puede garantizar un uso seguro del aparato. El instalador es responsable del funcionamiento perfecto en el lugar de instalación.

Utilizar el aparato únicamente:

- para preparar bebidas y comidas.
- bajo la supervisión de una persona. Supervisar continuamente procesos de cocción breves.
- para uso doméstico y aplicaciones similares, como por ejemplo: en cocinas para empleados en tiendas, oficinas y otras áreas comerciales; en propiedades rurales; por parte de clientes en hoteles y otros alojamientos; en pensiones solo con desayuno.
- hasta a una altura de 4000 m sobre el nivel del mar.

Este aparato cumple con la normas EN 55011 y CISPR 11. Se trata de 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.

1.3 Limitación del grupo de usuarios

Este aparato podrá ser usado por niños a partir de 8 años y por personas con limitaciones físicas, sensoriales o mentales, o que carezcan de conocimientos o de experiencia, siempre que cuenten con la supervisión de una persona responsable de su seguridad o hayan sido instruidos previamente en su uso y hayan comprendido los peligros que pueden derivarse del mismo.

No deje que los niños jueguen con el aparato.

La limpieza y el cuidado del aparato a cargo del usuario no podrán ser realizados por niños a no ser que tengan al menos 15 años de edad y que cuenten con la supervisión de una persona adulta.

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

1.4 Uso seguro

Introducir los accesorios correctamente en el compartimento de cocción.

→ "Accesorios", *Página 9*

⚠ ADVERTENCIA – ¡Riesgo de incendio!

Los objetos inflamables almacenados en el compartimento de cocción pueden prenderse fuego.

- ▶ No introducir objetos inflamables en el compartimento de cocción.
 - ▶ En caso de que salga humo del interior del aparato, apagar el aparato o tirar del enchufe y mantener la puerta cerrada para apagar cualquier llama que pudiera haber.
- Los restos de comida, grasa y jugo de asado pueden arder.
- ▶ Antes de poner en funcionamiento, eliminar la suciedad gruesa del compartimento de cocción, de la resistencia y de los accesorios.

⚠ ADVERTENCIA – ¡Riesgo de quemaduras!

El aparato y las piezas con las que el usuario entra en contacto se calentarán durante el uso.

- ▶ Proceder con precaución para evitar entrar en contacto con las resistencias.
- ▶ Los niños pequeños (menores de 8 años) deben mantenerse alejados.

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 interior del horno está caliente. La puerta del aparato puede abrirse de golpe. Pueden escaparse vapores calientes y llamas.

- ▶ Si se utilizan bebidas alcohólicas de alta graduación para cocinar, debe hacerse en pequeñas cantidades.
- ▶ No calentar bebidas alcohólicas (de más de 15 % en vol.), sin diluir (p. ej., añadidas o vertidas en los alimentos).
- ▶ Abrir la puerta del aparato con precaución.

⚠ ADVERTENCIA – ¡Riesgo de quemaduras por líquidos calientes!

Las partes accesibles se calientan durante el funcionamiento.

- ▶ No tocar nunca las partes calientes.
- ▶ Mantener fuera del alcance de los niños.

Al abrir la puerta del aparato puede salir vapor caliente. Tenga presente que, según la temperatura, no puede verse el vapor.

- ▶ Abrir la puerta del aparato con precaución.
- ▶ Mantener fuera del alcance de los niños.

Si se introduce agua al compartimento de cocción puede generarse vapor de agua caliente.

- ▶ Nunca verter agua en el compartimento de cocción caliente.

⚠ ADVERTENCIA – ¡Riesgo de lesiones!

Si el cristal de la puerta del aparato está dañado, puede fracturarse.

- ▶ No utilizar productos de limpieza abrasivos ni rascadores metálicos afilados para limpiar el cristal de la puerta del aparato, ya que pueden rayar la superficie.

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.

Las piezas interiores de la puerta pueden tener bordes afilados.

- ▶ Llevar guantes de protección.

Los vapores de alcohol pueden inflamarse cuando el compartimento de cocción está caliente y hacer que se abra de golpe y se caiga la puerta del aparato. Los cristales de la puerta pueden romperse y hacerse añicos.

→ "*Evitar daños materiales*", *Página 6*

- ▶ Si se utilizan bebidas alcohólicas de alta graduación para cocinar, debe hacerse en pequeñas cantidades.
- ▶ No calentar bebidas alcohólicas (de más de 15 % en vol.), sin diluir (p. ej., añadidas o vertidas en los alimentos).
- ▶ Abrir la puerta del aparato con precaución.

⚠ ADVERTENCIA – ¡Riesgo de descarga eléctrica!

Las reparaciones inadecuadas son peligrosas.

- ▶ Solo el personal especializado puede realizar reparaciones e intervenciones en el aparato.
- ▶ Utilizar únicamente piezas de repuesto originales para la reparación del aparato.
- ▶ Si el cable de conexión de red de este aparato resulta dañado, debe sustituirlo el fabricante, el Servicio de Asistencia Técnica o una persona cualificada a fin de evitar posibles situaciones de peligro.

Un aislamiento incorrecto del cable de conexión de red es peligroso.

- ▶ Evitar siempre que el cable de conexión de red entre en contacto con piezas calientes del aparato o fuentes de calor.
- ▶ Evite siempre que el cable de conexión de red entre en contacto con esquinas o bordes afilados.
- ▶ No doble, aplaste ni modifique nunca el cable de conexión de red.

La infiltración de humedad puede provocar una descarga eléctrica.

- ▶ No utilizar limpiadores por chorro de vapor ni de alta presión para limpiar el aparato.

Un aparato dañado o un cable de conexión defectuoso son peligrosos.

- ▶ No ponga nunca en funcionamiento un aparato dañado.
- ▶ No hacer funcionar nunca un aparato con una superficie agrietada o rota.
- ▶ No tirar nunca del cable de conexión a la red eléctrica para desenchufar el aparato. Desenchufar siempre el cable de conexión de red de la toma de corriente.
- ▶ Si el aparato o el cable de conexión de red están dañados, desenchufar inmediatamente el cable de conexión de red o desconectar el interruptor automático del cuadro eléctrico.
- ▶ Llame al Servicio de Asistencia Técnica.
→ *Página 20*

⚠ ADVERTENCIA – ¡Peligro: 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.

⚠ ADVERTENCIA – ¡Riesgo de asfixia!

Los niños pueden ponerse el material de embalaje por encima de la cabeza, o bien enrollarse en él, y asfixiarse.

- ▶ Mantener el material de embalaje fuera del alcance de los niños.
- ▶ No permita que los niños jueguen con el embalaje.

Si los niños encuentran piezas de tamaño reducido, pueden aspirarlas o tragarlas y asfixiarse.

- ▶ Mantener las piezas pequeñas fuera del alcance de los niños.
- ▶ No permita que los niños jueguen con piezas pequeñas.

1.5 Microondas

LEER ATENTAMENTE LAS INDICACIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES Y CONSERVARLAS PARA SU USO FUTURO

⚠ ADVERTENCIA – ¡Riesgo de incendio!

Un uso del aparato diferente al especificado puede ser peligroso y provocar daños. Por ejemplo, en caso de calentar zapatillas o almohadillas rellenas de semillas o granos, estas pueden incendiarse incluso al cabo de unas horas.

- ▶ No utilizar nunca el aparato para secar alimentos o ropa.
- ▶ No utilizar nunca el aparato para calentar zapatillas, cojines de semillas o granos, esponjas, bayetas húmedas o cosas similares.
- ▶ Utilizar el aparato únicamente para preparar alimentos y bebidas.

Los alimentos y sus envoltorios y envases pueden incendiarse.

- ▶ 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 – ¡Riesgo de explosión!

Los recipientes herméticamente cerrados con líquidos u otros alimentos pueden explotar fácilmente.

- ▶ No calentar nunca líquidos u otros alimentos en recipientes herméticamente cerrados.

⚠ ADVERTENCIA – ¡Riesgo 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 ni calentar huevos duros con cáscara.
- ▶ No cocer crustáceos ni animales con cáscara.
- ▶ 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 alimentos del compartimento de cocción.

Las partes accesibles se calientan durante el funcionamiento.

- ▶ No tocar nunca las partes calientes.
- ▶ Mantener fuera del alcance de los niños.

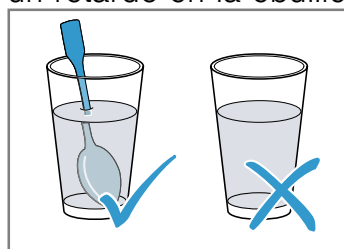
Un uso del aparato diferente al especificado puede ser peligroso. Por ejemplo, las zapatillas, cojines de semillas o granos, esponjas, bayetas húmedas o cosas similares sobrecalentadas pueden ocasionar quemaduras

- ▶ No utilizar nunca el aparato para secar alimentos o ropa.
- ▶ No utilizar nunca el aparato para calentar zapatillas, cojines de semillas o granos, esponjas, bayetas húmedas o cosas similares.
- ▶ Utilizar el aparato únicamente para preparar alimentos y bebidas.

⚠ ADVERTENCIA – ¡Riesgo de quemaduras por líquidos calientes!

Al calentar líquidos puede producirse un retardo en la ebullición. Esto quiere decir que se puede alcanzar la temperatura de ebullición sin que aparezcan las burbujas de vapor habituales. Proceder con precaución cuando el recipiente se agita ligeramente. El líquido caliente puede empezar a hervir de repente y a salpicar.

- ▶ Colocar siempre una cuchara en el recipiente al calentar. De esta manera se evita un retardo en la ebullición.

**⚠ ADVERTENCIA – ¡Riesgo 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 una vajilla adecuada para el microondas.

La vajilla y los recipientes de metal o con adornos metálicos pueden provocar la formación de chispas al usarlos solo con la función microondas. A consecuencia de esto, el aparato se estropea.

- ▶ No utilizar nunca recipientes de metal con la función microondas.
- ▶ Utilizar únicamente recipientes aptos para el microondas; alternativamente, utilizar el microondas en combinación con un modo de calentamiento.

⚠ ADVERTENCIA – ¡Riesgo de descarga eléctrica!

El aparato funciona con alta tensión.

- ▶ No retirar la carcasa del aparato.

⚠ ADVERTENCIA – ¡Riesgo de daños graves para la salud!

Una limpieza deficiente puede deteriorar la superficie del aparato, reducir su vida útil y provocar situaciones peligrosas, como fugas de energía del microondas.

- ▶ Limpiar el aparato con regularidad y retirar inmediatamente los restos de alimentos.
- ▶ Mantener siempre limpios el compartimento de cocción, la puerta y el tope de la puerta.

→ "Cuidados y limpieza", Página 17

No poner nunca en marcha el aparato si la puerta está dañada. Puede producirse un escape de energía de microondas.

- ▶ No utilizar el aparato si la puerta o el marco de plástico de la puerta están dañados.
- ▶ Solo podrá repararlo el 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.

2 Evitar daños materiales

2.1 En general

¡ATENCIÓN!

Los vapores de alcohol pueden inflamarse cuando el compartimento de cocción está caliente y provocar daños permanentes en el aparato. La acumulación de gases puede abrir de golpe la puerta del aparato, que podría caerse. Los cristales de la puerta pueden romperse y hacerse añicos. La insuficiencia de presión generada puede deformar notablemente del compartimento de cocción hacia el interior.

- ▶ No calentar bebidas alcohólicas (de más de 15 % en vol.), sin diluir (p. ej., añadidas o vertidas en los alimentos).

Si se hay agua en el compartimento de cocción, puede generarse vapor de agua. El cambio de temperatura puede provocar daños.

- ▶ Nunca verter agua en el compartimento de cocción caliente.

La humedad acumulada en el compartimento de cocción durante un tiempo prolongado puede provocar corrosión.

- ▶ Limpiar el agua de condensación después de cocinar a fuego lento.
- ▶ No conservar alimentos húmedos durante un período prolongado en el compartimento de cocción cerrado.
- ▶ No conservar ningún alimento dentro del compartimento de cocción.

Con el tiempo, los muebles situados frente al aparato pueden resultar dañados si se tiene la puerta abierta y la refrigeración encendida.

- ▶ Tras el funcionamiento con temperaturas altas, dejar enfriar el compartimento de cocción únicamente con la puerta cerrada.
- ▶ No fijar nada en la puerta del aparato.
- ▶ Dejar secar el aparato con la puerta abierta solo tras haber estado en funcionamiento con mucha humedad.

La puerta del aparato puede resultar dañada si se utiliza la puerta del aparato como asiento o superficie de almacenamiento.

- ▶ No apoyarse, sentarse ni colgarse de la puerta del aparato.

Según el tipo de aparato, los accesorios pueden rayar el cristal de la puerta al cerrarla.

- ▶ Introducir los accesorios en el compartimento de cocción hasta el tope.

2.2 Microondas

Tener en cuenta estas indicaciones al utilizar el microondas.

¡ATENCIÓN!

Si el metal toca la pared del compartimento de cocción, se generan chispas que pueden dañar el aparato o destrozarse el cristal interior de la puerta.

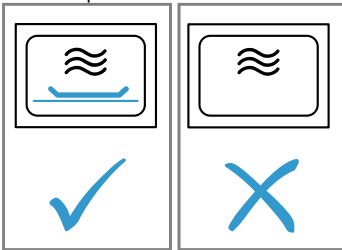
- ▶ Los metales, p. ej. la cuchara en un vaso, deben estar separados al menos 2 cm de las paredes del horno y de la parte interior de la puerta del horno.

Las bandejas de aluminio pueden generar chispas en el aparato. El aparato se daña debido a las chispas que se forman.

- ▶ No utilizar bandejas de aluminio en el aparato.

El funcionamiento del aparato sin alimentos provoca una sobrecarga del mismo.

- ▶ Nunca poner en marcha el microondas sin alimentos dentro. Solo se permite para probar brevemente un recipiente.



Preparar palomitas de maíz varias veces consecutivas en el horno microondas a una potencia del microondas demasiado alta puede provocar daños en el compartimento de cocción.

- ▶ Dejar que transcurran varios minutos entre cada preparación para que se enfríe el aparato.
- ▶ No ajustar nunca la potencia del microondas a un nivel demasiado alto.
- ▶ Utilizar una potencia máxima de 600 W.
- ▶ Colocar siempre la bolsa de palomitas sobre un plato de cristal.

Una vajilla inadecuada puede producir daños.

- ▶ Si se utiliza el funcionamiento del grill o el funcionamiento combinado del microondas, utilizar únicamente vajilla capaz de resistir altas temperaturas.

3 Protección del medio ambiente y ahorro

3.1 Eliminación del embalaje

Los materiales del embalaje son respetuosos con el medio ambiente y reciclables.

- ▶ Desechar las diferentes piezas separadas según su naturaleza.



Eliminar el embalaje de forma ecológica.

3.2 Ahorro de energía

Si tiene en cuenta estas indicaciones, su aparato consumirá menos corriente.

Abrir la puerta del aparato lo menos posible durante el funcionamiento.

- La temperatura del compartimento de cocción se mantiene; no es necesario recalentar el aparato.

Ocultar la hora en el modo preparado.

- El aparato reduce el consumo de energía en el modo preparado.

Nota:

El aparato requiere:

- en funcionamiento con la pantalla conectada, máx. 1 W
- en funcionamiento con la pantalla desconectada, máx. 0,5 W

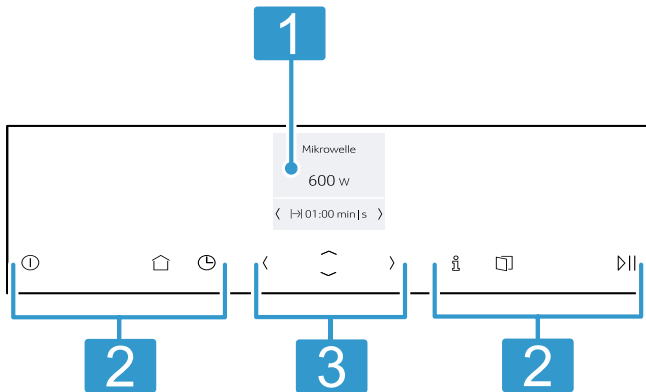
4 Familiarizándose con el aparato

4.1 Panel de mando

Mediante el panel de mando se pueden ajustar todas las funciones del aparato y recibir información sobre el estado de funcionamiento.

Según el modelo de aparato pueden variar pequeños detalles de la imagen, p. ej., el color y la forma.

1	Indicación
2	Teclas táctiles
3	Mando ShiftControl



Teclas táctiles

Las teclas táctiles son teclas sensibles al tacto. Para seleccionar una función, pulsar la tecla correspondiente.

Símbolo	Tecla táctil	Aplicación
ⓘ	on/off	Conectar o desconectar el aparato
🏠	Menú principal	Selección de los modos de funcionamiento y los ajustes
🕒	Funciones de programación del tiempo	Ajustar el reloj avisador
ℹ️	Información	Mostrar más información
🔒	Apertura automática de puerta	Abrir la puerta del aparato
⏸	Inicio/parada	Iniciar o interrumpir el funcionamiento

Nota: Si ℹ️ se ilumina, pulsar ℹ️ para mostrar la información durante unos segundos.

Mando ShiftControl

Con los mandos ShiftControl (control de desplazamiento), es posible desplazarse por las líneas de la pantalla y seleccionar los ajustes.

Los ajustes que se pueden modificar tienen flechas a la izquierda y a la derecha una flecha.


Símbolo	Tecla táctil	Aplicación
<	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





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

Pantalla

En la pantalla se muestran los valores ajustados en ese momento, las posibilidades de selección o los textos con indicaciones.

Menú principal

Para acceder al menú principal, pulsar .

Símbolo	Descripción
	Microondas
	Funcionamiento combinado microondas/grill
	Programas Preparar los alimentos seleccionados de una forma muy sencilla
	Ajustes Ajustar de forma personalizada la configuración del aparato

4.2 Compartimento de cocción

Las funciones del compartimento de cocción facilitan el funcionamiento del aparato.

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.

En la mayoría de los tipos de calentamiento y funciones, la iluminación interior está activa durante el funcionamiento. Cuando el funcionamiento ha finalizado, la iluminación interior se apaga.

Ventilador

El ventilador se enciende y se apaga según sea necesario. El aire caliente escapa por la abertura de ventilación de la puerta del aparato.

¡ATENCIÓN!

Si se cubren las rendijas de ventilación, el aparato se sobrecalienta.

- ▶ No obstruir la abertura de ventilación.

Para que el interior del horno se enfríe con mayor rapidez tras utilizarlo, el ventilador sigue funcionando durante un tiempo determinado. Si el aparato está utilizando la función microondas, el aparato se queda frío y el ventilador se enciende. El ventilador puede seguir funcionando incluso si la función microondas ya ha finalizado.

Agua de condensación

Cuando se cocina a fuego lento, puede formarse agua de condensación en el compartimento de cocción y en la puerta del aparato. El agua de condensación es algo normal y no afecta al funcionamiento del aparato. Limpiar el agua de condensación después de cocinar a fuego lento.

Pulsador de apertura automática de la puerta

Al accionar el pulsador de apertura automática de puerta, la puerta del aparato se abre. La puerta del aparato se puede abrir por completo manualmente.

Notas

- 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.
- Si se abre la puerta durante el funcionamiento del aparato, el programa se detiene.
- Cuando la puerta del aparato se cierra, el funcionamiento no se reanuda automáticamente. Poner el aparato en marcha.
- Si el aparato permanece desconectado durante un largo período de tiempo, la puerta se abrirá con una demora de tiempo.

5 Accesorios

Utilice accesorios originales. Están pensados para este aparato.

Accesorios	Aplicación
Parrilla	<ul style="list-style-type: none"> ■ Parrilla para asar al grill y gratinar ■ Parrilla de soporte para recipientes
Plato de cristal	<ul style="list-style-type: none"> ■ Protección contra salpicaduras al asar al grill directamente sobre la parrilla ■ Colocar la parrilla en la bandeja de vidrio ■ Apto para microondas

6 Antes de usar el aparato por primera vez

Aplicar los ajustes de la primera puesta en marcha.
Limpiar el aparato y los accesorios.

6.1 Primera puesta en marcha

Tras la conexión de corriente o tras un largo corte en el suministro eléctrico, aparecen los ajustes para la primera puesta en marcha del aparato.

Notas

- Estos ajustes pueden modificarse en cualquier momento en los ajustes básicos.
→ "Ajustes básicos", Página 16
- Abrir y cerrar la puerta del aparato antes de la primera puesta en marcha y después de cada corte en el suministro eléctrico para realizar la comprobación interna.

Ajustar el idioma

1. Desplazarse a la siguiente línea con \downarrow .
2. Seleccionar el idioma con \langle o \rangle .
3. Desplazarse a la línea anterior con \uparrow .
4. Seleccionar el siguiente ajuste con \rangle .

Ajustar la hora

1. Desplazarse a la siguiente línea con \downarrow .
2. Seleccionar la hora actual con \langle o \rangle .
3. Desplazarse a la siguiente línea con \downarrow .
4. Seleccionar los minutos actuales con la tecla \langle o \rangle .
5. Pulsar \wedge tantas veces como sea necesario hasta que se muestre «Hora».
6. Seleccionar el siguiente ajuste con \rangle .

Nota: En

→ "Ajustes básicos", Página 16, se puede ajustar si la pantalla debe o no la fecha y la hora cuando el aparato está apagado.

Ajustar la fecha

1. Desplazarse a la siguiente línea con \downarrow .
 2. Seleccionar el día actual con la tecla \langle o \rangle .
 3. Desplazarse a la siguiente línea con \downarrow .
 4. Seleccionar el mes actual con la tecla \langle o \rangle .
 5. Desplazarse a la siguiente línea con \downarrow .
 6. Seleccionar el año actual con \langle o \rangle .
 7. Pulsar \wedge tantas veces como sea necesario hasta que se muestre «Fecha».
 8. Aplicar los ajustes con \rangle .
- ✓ La primera puesta en marcha ha finalizado.

6.2 Limpiar el aparato antes de usarlo por primera vez

Limpiar el compartimento de cocción y los accesorios antes de preparar por primera vez cualquier plato.

1. Asegurarse de que no haya restos de embalaje, accesorios u otros objetos en el compartimento de cocción.
2. Limpiar las superficies lisas del interior con un paño suave y húmedo.
3. Cerrar la puerta del aparato.
4. Mientras el aparato se calienta, el ventilar el recinto.
5. Ajustar el grill en el nivel 3.
6. Ajustar una duración de 15 minutos.
7. Dejar que el aparato se enfríe.
8. Cuando el interior del horno se haya enfriado, limpiar las superficies lisas con una bayeta con agua y jabón.

6.3 Limpieza de los accesorios

- ▶ Limpiar los accesorios a fondo con agua con un poco de jabón y una bayeta suave.

7 Manejo básico

7.1 Conectar el aparato

- ▶ Encender el aparato con \odot .
- ✓ En la pantalla se muestra el logotipo de Neff y, a continuación, la potencia máxima del microondas.
- ✓ El aparato está listo para el funcionamiento.

7.2 Desconectar el aparato

- ▶ Apagar el aparato con \odot .
- ✓ El aparato interrumpe las funciones en curso.
- ✓ En la pantalla se muestra la hora y la fecha.

Nota: Apagar el aparato si no se está usando. El aparato se apaga automáticamente si ha transcurrido mucho tiempo sin que se realice ningún ajuste.

7.3 Iniciar el funcionamiento

- ▶ Iniciar el funcionamiento con \triangleright ||.
- ✓ La pantalla muestra los ajustes.

Nota: Si se abre la puerta del aparato mientras el aparato está en marcha, se interrumpe el funcionamiento y se detiene el transcurso del tiempo. Si se desea reanudar el funcionamiento, cerrar la puerta del aparato y pulsar \triangleright ||.


7.4 Interrumpir el funcionamiento

1. Pulsar \triangleright ||.
- ✓ El aparato interrumpe el funcionamiento.
2. Para borrar los ajustes, pulsar \odot .


Nota: Al abrir la puerta del aparato, este no interrumpe su funcionamiento. Tras interrumpir o cancelar el funcionamiento, el ventilador puede seguir funcionando.

7.5 Ajustar el modo de funcionamiento

Cuando se enciende el aparato, en la pantalla se muestra el modo de funcionamiento recomendado ajustado. Se puede iniciar directamente el modo de funcionamiento recomendado, o ajustar otro modo de funcionamiento.

1. Pulsar .
- ✓ En la pantalla se muestran los modos de funcionamiento.
2. Seleccionar un modo de funcionamiento con \langle o \rangle .

3. Desplazarse a la siguiente línea con \sphericalangle .
4. Seleccionar el ajuste con \langle o \rangle .
Se pueden realizar otros ajustes según el modo de funcionamiento.
5. Para realizar cualquier otro ajuste, desplazarse a las siguientes líneas con \sphericalangle .
6. Seleccionar el ajuste con \langle o \rangle .
7. Pulsar \gg .
- ✓ El aparato inicia el funcionamiento.

Nota: Para acceder al nivel de los modos de funcionamiento y salir del ajuste actual, pulsar .

8 Microondas

Con el microondas, los platos se pueden cocer, calentar o descongelar con especial rapidez.

8.1 Recipientes y accesorios aptos para microondas

Para calentar los alimentos uniformemente y no dañar el aparato, utilizar siempre recipientes y accesorios adecuados.

Nota: Antes de utilizar un recipiente para el microondas, tener en cuenta las indicaciones del fabricante. En caso de duda, poner el recipiente a prueba.

Apto para microondas

Recipientes y accesorios	Motivos
Recipientes resistentes al calor y material adecuado para el microondas: <ul style="list-style-type: none"> ■ Cristal ■ Vitrocerámica ■ Porcelana ■ Plástico termorresistente ■ Cerámica totalmente esmaltada sin fisuras 	Estos materiales dejan pasar las microondas. Las microondas no dañan los recipientes termorresistentes.
Cubiertos de metal	Nota: Para evitar un retardo en la ebullición se pueden utilizar cubiertos metálicos como, p. ej., una cuchara en un vaso.

¡ATENCIÓN!

Si el metal toca la pared del compartimento de cocción, se generan chispas que pueden dañar el aparato o destrozarse el cristal interior de la puerta.

- ▶ Los metales, p. ej. la cuchara en un vaso, deben estar separados al menos 2 cm de las paredes del horno y de la parte interior de la puerta del horno.

8.3 Potencia del microondas

Aquí encontrará una vista general de las potencias del microondas y, por tanto, de las aplicaciones.

Potencia del microondas en vatios	Duración máxima	Aplicación
90 W	1:30 horas	Descongelar platos delicados.

No apto para microondas

Recipientes y accesorios	Motivos
Recipientes de metal	El metal no deja pasar las microondas. Los alimentos se calientan muy débilmente.
Recipientes con elementos decorativos en oro o plata	Las microondas pueden dañar los elementos decorativos en oro o plata. Consejo: Un recipiente puede utilizarse si su fabricante garantiza que es apto para microondas.

8.2 Probar la idoneidad de los recipientes para microondas

Someter los recipientes para microondas a una prueba de recipientes. El aparato solo debe utilizarse en la función microondas sin alimentos en caso de tratarse de una prueba de recipientes.

ADVERTENCIA – ¡Riesgo de quemaduras por líquidos calientes!

Las partes accesibles se calientan durante el funcionamiento.

- ▶ No tocar nunca las partes calientes.
- ▶ Mantener fuera del alcance de los niños.

1. Colocar el recipiente vacío en el compartimento de cocción.
2. Ajustar el aparato a la potencia máxima de microondas durante 1/2-1 minuto.
3. Iniciar el funcionamiento.
4. Comprobar el recipiente varias veces:
 - Si el recipiente está frío o templado, es apto para el microondas.
 - Si el recipiente está caliente o se generan chispas, cancelar la prueba; el recipiente no es apto para microondas.

Potencia del microondas en vatios	Duración máxima	Aplicación
180 W	1:30 horas	Descongelar alimentos y continuar con la cocción.
360 W	1:30 horas	Cocinar a fuego lento carne y pescado o calentar alimentos delicados.
600 W	1:30 horas	Calentar y cocinar alimentos a fuego lento.
900 W	30 minutos	Calentar líquidos. La potencia máxima no está pensada para calentar alimentos.

Valores recomendados

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

8.4 Ajustar el microondas

Cuando se enciende el aparato, en la pantalla aparece siempre como recomendación siempre el nivel máximo del microondas.

1. Tener en cuenta las advertencias de seguridad.
→ *Página 4*
2. Tener en cuenta las indicaciones para evitar daños materiales. → *Página 7*
3. Tener en cuenta las indicaciones de la vajilla y de los accesorios aptos para microondas. → *Página 11*
4. Pulsar \odot .
- ✓ El aparato está listo para el funcionamiento. La pantalla muestra un valor recomendado de potencia máxima del microondas. La potencia del microondas puede modificarse en cualquier momento.
5. Seleccionar una potencia del microondas con $\langle o \rangle$.
- ✓ La pantalla muestra la potencia del microondas y una duración recomendada.
6. Pulsar \sphericalangle .
7. Ajustar la duración deseada con $\langle o \rangle$.
8. Pulsar \triangleright .
- ✓ El aparato inicia el funcionamiento.
- ✓ En la pantalla se muestra el transcurso de la duración.

- ✓ Una vez transcurrida la duración, suena una señal.
- 9. Pulsar \ominus para apagar la señal antes de tiempo.
- 10. Apagar el aparato con \odot .

Notas

- Al pulsar \ominus , la pantalla muestra brevemente la función del reloj avisador. Para ocultar inmediatamente la función del reloj avisador, pulsar de nuevo \ominus .
- Si se abre la puerta del aparato durante el transcurso, el ventilador puede seguir funcionando.

8.5 Modificar la duración

La duración se puede modificar en cualquier momento.

- ▶ Modificar la duración con $\langle o \rangle$.
- ✓ El funcionamiento continúa.

8.6 Modificar la potencia del microondas

La potencia del microondas se puede modificar durante el funcionamiento.

1. Cambiar a potencia del microondas con \wedge .
2. Ajustar la potencia de microondas deseada con $\langle o \rangle$.
- ✓ La duración no se modifica.
- ✓ El funcionamiento continúa.

Nota: Si la duración programada supera la duración máxima para la potencia de microondas de 900 W, el aparato reduce automáticamente la duración. El funcionamiento no continúa. Iniciar el funcionamiento con \triangleright .

9 Grill

El grill permite dorar o gratinar los alimentos. El grill se puede utilizar solo o combinado con microondas.

9.1 Niveles de grill

Están a disposición del usuario los siguientes niveles de grill.

Nivel de grill	Alimentos
1 (mínimo)	<ul style="list-style-type: none"> ■ Gratinados con cierto grosor ■ Suflés
2 (medio)	<ul style="list-style-type: none"> ■ Gratinados de poco grosor ■ Pescado
3 (intenso)	<ul style="list-style-type: none"> ■ Salchichas ■ Tostadas

9.2 Ajustar el grill

1. Tener en cuenta las advertencias de seguridad.
→ *Página 4*
2. Tener en cuenta las indicaciones para evitar daños materiales. → *Página 7*
3. Pulsar \odot .
- ✓ El aparato está listo para el funcionamiento.
4. Pulsar $\hat{\square}$.
- ✓ En la pantalla se muestran los modos de funcionamiento.
5. Seleccionar el modo de funcionamiento \approx con $\langle o \rangle$.
6. Pulsar \sphericalangle .
- ✓ En la pantalla se muestra el valor recomendado: "Grill" 3.
7. Ajustar el nivel de grill deseado con $\langle o \rangle$.
- ✓ En la pantalla se muestra el nivel de grill y una duración recomendada.
8. Pulsar \sphericalangle .

9. Ajustar la duración deseada con < o >.
10. Pulsar ▷||.
- ✓ El aparato inicia el funcionamiento.
- ✓ En la pantalla se muestra el transcurso de la duración.
- ✓ Una vez transcurrida la duración, suena una señal.
11. Pulsar ⊖ para apagar la señal antes de tiempo.
12. Apagar el aparato con ⊕.

Notas

- Al pulsar ⊖, la pantalla muestra brevemente la función del reloj avisador. Para ocultar inmediatamente la función del reloj avisador, pulsar de nuevo ⊖.
- Si se abre la puerta del aparato durante el transcurso, el ventilador puede seguir funcionando.

9.3 Modificar la duración

La duración se puede modificar en cualquier momento.

- ▶ Modificar la duración con < o >.
- ✓ El funcionamiento continúa.

9.4 Modificar el nivel de grill

El nivel de grill se puede modificar durante el funcionamiento.

1. Cambiar al modo de grill con ^.
2. Ajustar el nivel de grill deseado con < o >.
- ✓ La duración no se modifica.
- ✓ El funcionamiento continúa.

Nota: Al cambiar el modo de funcionamiento de grill al de funcionamiento combinado y viceversa, el aparato se pone en modo pausa. El funcionamiento no continúa. Para cambiar el modo de funcionamiento, reanudar el funcionamiento con ▷||.


10 Funcionamiento combinado del microondas

Para reducir el tiempo de cocción, se puede utilizar el grill en combinación con microondas.

Se pueden elegir las siguientes potencias de microondas:

- 90 W
- 180 W
- 360 W

10.1 Ajustar el funcionamiento combinado del microondas

1. Tener en cuenta las advertencias de seguridad.
2. Tener en cuenta las indicaciones para evitar daños materiales.
3. Pulsar ⊕.
- ✓ El aparato está listo para el funcionamiento.
4. Pulsar ^.
- ✓ En la pantalla se muestran los modos de funcionamiento.
5. Seleccionar el modo de funcionamiento  con < o >.
6. Pulsar ~.
- ✓ En la pantalla se muestra el valor recomendado: "Grill" 3.
7. Ajustar el funcionamiento combinado deseado con < o >.
- ✓ En la pantalla se muestran el funcionamiento combinado deseado y una duración recomendada.
8. Pulsar ~.
9. Ajustar la duración deseada con < o >.
10. Pulsar ▷||.
- ✓ El aparato inicia el funcionamiento.

- ✓ En la pantalla se muestra el transcurso de la duración.
- ✓ Una vez transcurrida la duración, suena una señal.
- 11. Pulsar ⊖ para apagar la señal antes de tiempo.
- 12. Apagar el aparato con ⊕.

Nota: Al pulsar ⊖, la pantalla muestra brevemente la función del reloj avisador. Para ocultar inmediatamente la función del reloj avisador, pulsar de nuevo ⊖.

10.2 Modificar la duración

La duración se puede modificar en cualquier momento.

- ▶ Modificar la duración con < o >.
- ✓ El funcionamiento continúa.

10.3 Modificar el funcionamiento combinado del microondas

El nivel de grill se puede modificar durante el funcionamiento.

1. Cambiar al modo de funcionamiento combinado con ^.
2. Ajustar el funcionamiento combinado deseado con < o >.
- ✓ La duración no se modifica.
- ✓ El funcionamiento continúa.

Nota: Al cambiar el modo de funcionamiento de grill al de funcionamiento combinado y viceversa, el aparato se pone en modo pausa. El funcionamiento no continúa. Para cambiar el modo de funcionamiento, reanudar el funcionamiento con ▷||.

11 Programas

Con estos programas, el aparato ayuda en la preparación de diferentes alimentos y selecciona automáticamente los mejores ajustes.

11.1 Indicaciones sobre los ajustes para diferentes platos

Para obtener un resultado de cocción óptimo, es preciso tener en cuenta estas indicaciones.

- Utilizar únicamente alimentos en perfectas condiciones.
- Utilizar únicamente platos ultracongelados recién extraídos del congelador.
- Sacar los alimentos de su envase y pesarlos. Si no puede ajustarse el peso exacto en la unidad, redondear el peso hacia arriba o hacia abajo.
- Utilizar solo recipientes adecuados para el microondas y resistentes al calor, p. ej., recipientes de vidrio o cerámica.
- Colocar los alimentos dentro del aparato en el interior del aparato frío.

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.
- Puede que los alimentos no estén completamente descongelados una vez terminado el programa; sin embargo, se pueden cocinar sin problema.
- Cuando se descongelan carne o aves, se desprenden líquidos; desechar los líquidos al dar la vuelta, no utilizarlos ni dejar que entren 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 a 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 natural o en bolsas de cocción.
- Añadir dos partes o dos partes y media de agua por cada parte de arroz.

Ave

- Utilizar únicamente carne de ave a la temperatura del frigorífico.
- 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 Ecurrir previamente el agua acumulada
Arroz	aprox. 5-10 minutos

11.2 Ajustar un programa

1. Pulsar \odot .
✓ El aparato está listo para el funcionamiento.
2. Pulsar \square .
✓ En la pantalla se muestran los modos de funcionamiento.
3. Seleccionar el modo de funcionamiento $\text{P}\ddot{\text{z}}$ con \langle o \rangle .
4. Pulsar \sim .
✓ En la pantalla se muestra el primer programa.
5. Ajustar el programa deseado con \langle o \rangle .
6. Pulsar \sim .
✓ En la pantalla aparece un valor recomendado para el peso.
7. Ajustar el peso deseado con la tecla \langle o \rangle .
8. Pulsar \sim .
✓ En la pantalla se muestra la indicación de preparación de platos.
9. Pulsar DI .
✓ El aparato inicia el funcionamiento.
✓ En la pantalla se muestra el transcurso de la duración.
10. Si, durante el transcurso del programa, aparecen en pantalla consejos para dar la vuelta o remover los alimentos:
 - Abrir la puerta del aparato.
 - Trocear los alimentos, darles la vuelta o remover.
 - Cerrar la puerta del aparato.
 - Pulsar DI .

Nota: Aunque no se les dé la vuelta ni se remuevan los alimentos, el programa continúa con normalidad hasta el final.

Los programas calculan la duración.

11.3 Tabla de 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.

Descongelar

Plato	Alimentos adecuados	Rango de peso en kg	Recipiente/accesorio
Descongelar pan ¹	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	0,10-0,55	Recipiente plano sin tapa Base del compartimento de cocción
Descongelar carne ¹	Asados, piezas de carne planas, carne picada, pollo, capón, pato	0,10-0,55	Recipiente plano sin tapa Base del compartimento de cocción
Descongelar pescado ¹	Pescado entero, filetes de pescado o ventresca	0,10-0,55	Recipiente plano sin tapa Base del compartimento de cocción

¹ Prestar atención a la señal para dar la vuelta.

Cocinar a fuego lento

Plato	Alimentos adecuados	Rango de peso en kg	Recipiente/accesorio
Verduras, frescas ¹	Coliflor, brócoli, zanahorias, colinabo, puerro, pimiento, calabacines	0,10-0,55	Recipiente con tapa Base del compartimento de cocción
Verduras, congeladas ¹	Coliflor, brócoli, zanahorias, colinabo, lombarda, espinacas	0,10-0,55	Recipiente con tapa Base del compartimento de cocción
Patatas peladas con sal	Patatas con o sin piel, trozos de patata del mismo tamaño	0,10-0,55	Recipiente con tapa Base del compartimento de cocción
Arroz ¹	Arroz largo	0,10-0,55	Recipiente alto con tapa Base del compartimento de cocción
Patatas al horno ¹	Patatas con la piel, aprox. 6 cm de grosor	0,10-0,55	Parrilla Base del compartimento de cocción

¹ Prestar atención a la señal para remover.

Funcionamiento combinado



Plato	Alimentos adecuados	Rango de peso en kg	Recipiente/accesorio
Lasaña, ultracongelada	Lasaña o alimentos similares congelados para gratinar	0,10-0,55	Recipiente sin tapa
Piezas de pollo, fresco	Muslo de pollo, medio pollo	0,10-0,55	Bandeja de vidrio y parrilla


12 Reloj avisador

Se puede fijar un tiempo en el reloj avisador, tras el cual sonará una señal. Es posible ajustar hasta un máximo de 24 horas en el reloj avisador.




Funciona independientemente del modo de funcionamiento del aparato y de otras funciones de tiempo. La señal del reloj avisador se diferencia de otras señales.

12.1 Ajustar el reloj avisador


1. Pulsar .
- ✓ En la pantalla se muestra el reloj avisador.
2. Ajustar el tiempo del reloj avisador con < o >.
3. Pulsar .
Transcurridos unos segundos, el reloj avisador se inicia automáticamente.

- ✓ El tiempo del reloj avisador transcurre.
 - ✓ La indicación vuelve a su anterior estado en poco tiempo.
 - ✓ Además, cuando está en marcha un modo de funcionamiento, la pantalla muestra un símbolo de 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.
4. Pulsar  para apagar la señal antes de tiempo.

12.2 Modificar el reloj avisador

1. Pulsar .
- ✓ En la pantalla se muestra el reloj avisador.
2. Modificar el tiempo del reloj avisador con  o .

Nota: El reloj avisador permanece visible en pantalla cuando el aparato está apagado.

Si hay un modo de funcionamiento en marcha, se puede seleccionar el reloj avisador con . El tiempo del reloj avisador aparece resaltado. Es posible modificar el tiempo del reloj avisador.











12.3 Cancelar el reloj avisador

- ▶ Restablecer el tiempo del reloj avisador.
- ✓ Tras aplicar la modificación, el símbolo se apaga.

13 Ajustes básicos

Es posible adaptar los ajustes básicos del aparato a las necesidades individuales.

13.1 Modificar el ajuste básico

1. Pulsar .
2. Pulsar .
3. Seleccionar "Ajustes"  con  o .
4. Desplazarse a la siguiente línea con .
5. Seleccionar el ajuste con .
6. Si es necesario, desplazarse a la siguiente línea con .
7. Seleccionar el ajuste con .
8. Pulsar .
9. Seleccionar "Guardar" para guardar el ajuste.

Nota: Después de una caída de corriente, los cambios realizados en los ajustes básicos se mantienen.

13.2 Vista general de los ajustes básicos

Aquí encontrará una vista general de los ajustes básicos y los ajustes de fábrica. Los ajustes básicos dependen del equipamiento de cada aparato.

Notas

- Las modificaciones de los ajustes del idioma, el sonido de las teclas y el brillo de la pantalla tienen efecto inmediato. El resto de ajustes se aplican al guardarlos.
- Las modificaciones realizadas en los ajustes básicos se mantienen también después de un fallo de corriente. En caso de un corte en el suministro eléctrico, se deberán volver a realizar solo los ajustes de la primera puesta en marcha.
→ "Primera puesta en marcha", Página 10

Ajustes básicos	Selección
Idioma	Ajustar "Idioma"
Hora	Ajustar "Hora"
Fecha	Ajustar "Fecha"










¹ Ajuste de fábrica (puede variar según el modelo de aparato)

Ajustes básicos	Selección
Tono de aviso	Duración breve Duración media ¹ Duración larga
Sonido de las teclas	Desactivado ¹ Activado
Brillo del panel indicador	El brillo del panel indicador se puede ajustar en 5 niveles Nivel 3 ¹
Indicación del reloj	Digital + fecha Digital Desactivado ¹
Atenuación nocturna del display	Desactivado ¹ Activado (pantalla oscurecida entre las 22:00 y las 06:00 horas)
Modo demo	Desactivado ¹ Activado (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 ¹

¹ Ajuste de fábrica (puede 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.

13.3 Modificar la hora

1. Pulsar .
2. Pulsar .
3. Seleccionar "Ajustes"  con .
4. Desplazarse a la siguiente línea con .
5. Seleccionar "Hora" con .
6. Si es necesario, desplazarse a la siguiente línea con .
7. Modificar "Hora" con .
8. Pulsar .
9. Seleccionar "Guardar" para guardar el ajuste.

14 Cuidados y limpieza

Para que el aparato mantenga durante mucho tiempo su capacidad funcional, debe mantenerse y limpiarse con cuidado.

14.1 Productos de limpieza

Utilizar exclusivamente productos de limpieza adecuados.

⚠ ADVERTENCIA – ¡Riesgo de descarga eléctrica!
La infiltración de humedad puede provocar una descarga eléctrica.

- ▶ No utilizar limpiadores por chorro de vapor ni de alta presión para limpiar el aparato.

¡ATENCIÓN!

Los productos de limpieza inadecuados pueden dañar la superficie del aparato.

- ▶ No utilizar productos de limpieza agresivos ni abrasivos.
- ▶ No utilizar productos de limpieza con un alto contenido alcohólico.
- ▶ No utilizar estropajos o esponjas duros.
- ▶ No utilizar limpiadores especiales para limpieza en caliente.
- ▶ Utilizar la rasqueta de vidrio, limpiacristales o productos de limpieza de acero inoxidable solo si en las instrucciones de limpieza se recomienda su uso para la pieza en cuestión.

Las bayetas nuevas contienen residuos de la producción.

- ▶ Lavar a fondo las bayetas nuevas antes de usarlas.

Las instrucciones de limpieza individuales indican qué productos de limpieza son adecuados para las distintas superficies y piezas.

14.2 Limpiar el aparato

Seguir las indicaciones de limpieza del aparato para no dañar las piezas y superficies por limpiarlas de forma inapropiada o por utilizar productos de limpieza no adecuados.

⚠ ADVERTENCIA – ¡Riesgo de quemaduras!

El aparato y las piezas con las que el usuario entra en contacto se calentarán durante el uso.

- ▶ Proceder con precaución para evitar entrar en contacto con las resistencias.
- ▶ Los niños pequeños (menores de 8 años) deben mantenerse alejados.

⚠ ADVERTENCIA – ¡Riesgo de incendio!

Los restos de comida, grasa y jugo de asado pueden arder.

- ▶ Antes de poner en funcionamiento, eliminar la suciedad gruesa del compartimento de cocción, de la resistencia y de los accesorios.

⚠ ADVERTENCIA – ¡Riesgo de lesiones!

Si el cristal de la puerta del aparato está dañado, puede fracturarse.

- ▶ No utilizar productos de limpieza abrasivos ni rascadores metálicos afilados para limpiar el cristal de la puerta del aparato, ya que pueden rayar la superficie.

1. Respetar las indicaciones sobre los productos de limpieza. → *Página 17*
2. Respetar las indicaciones relativas a la limpieza de los componentes y las superficies del aparato.
3. Salvo que se indique lo contrario:
 - Limpiar los componentes del aparato con agua caliente enjabonada y una bayeta.
 - Secar con un paño suave.

14.3 Limpiar el interior del horno

¡ATENCIÓN!

Una limpieza inadecuada podría dañar el compartimento de cocción.

- ▶ No utilizar sprays para hornos, limpiadores abrasivos ni otros productos agresivos de limpieza para hornos.

1. Respetar las indicaciones sobre los productos de limpieza. → *Página 17*
2. Limpiar con agua caliente enjabonada o con vinagre.
3. Si la suciedad es intensa, utilizar un producto de limpieza específico para hornos.
Utilizar productos de limpieza para el horno solo cuando el compartimento de cocción esté frío.

Consejo: Para eliminar los olores desagradables, calentar una taza de agua con unas gotas de zumo de limón durante 1 o 2 minutos a la máxima potencia del microondas. Para evitar un retardo en la ebullición, colocar siempre una cuchara en el recipiente.

4. Limpiar el compartimento de cocción con un trapo suave.
5. Dejar secar el compartimento de cocción con la puerta abierta.

14.4 Limpiar el frontal del aparato

¡ATENCIÓN!

Una limpieza inadecuada podría dañar la parte frontal del aparato.

- ▶ No utilizar limpiacristales, rascadores metálicos ni rasquetas de vidrio para limpiar.
- ▶ Para evitar la corrosión en los frontales de acero inoxidable, limpiar inmediatamente las manchas de cal, grasa, almidón y clara de huevo.
- ▶ Deben utilizarse productos de limpieza especiales para limpiar superficies calientes de acero inoxidable.

1. Respetar las indicaciones sobre los productos de limpieza. → *Página 17*
2. Limpiar el frontal del aparato con agua caliente enjabonada y una bayeta.

Nota: Es posible que aparezcan diferentes tonalidades de color en el frontal del aparato debido a los diversos materiales, como el vidrio, plástico o metal.

3. Para limpiar frontales de acero inoxidable, aplicar con un paño suave una capa muy fina de producto de limpieza adecuado para acero inoxidable. Se pueden adquirir productos de limpieza de acero inoxidable a través del Servicio de Asistencia Técnica o en comercios especializados.
4. Secar con un paño suave.

14.5 Limpiar el panel de mando

¡ATENCIÓN!

Una limpieza inadecuada puede dañar el panel de mando.

- ▶ No limpiar nunca el panel de mando en húmedo.
1. Respetar las indicaciones sobre los productos de limpieza. → *Página 17*
 2. Limpiar el panel de control con un paño de microfibra o un paño suave y ligeramente humedecido.
 3. Secar con un paño suave.

14.6 Limpieza de los accesorios

1. Respetar las indicaciones sobre los productos de limpieza. → *Página 17*
2. Limpiar los restos de comida quemados con agua caliente enjabonada y una bayeta húmeda.
3. Limpiar los accesorios con agua caliente enjabonada y una bayeta o un cepillo suave.
4. Lavar la parrilla con un producto específico para acero inoxidable o en el lavavajillas. Si la suciedad es intensa, utilizar un estropajo de acero inoxidable o un producto de limpieza específico para hornos.
5. Secar con un paño suave.

14.7 Limpiar los cristales de la puerta

¡ATENCIÓN!

Una limpieza inadecuada podría dañar los cristales de la puerta.

- ▶ No utilizar rasquetas de vidrio.
1. Respetar las indicaciones sobre los productos de limpieza. → *Página 17*

2. Limpiar los cristales de la puerta con limpiacristales y una bayeta húmeda.

Nota: Las sombras apreciables en el cristal de la puerta que parecen suciedad son reflejos de luz de la lámpara de iluminación interior.

3. Secar con un paño suave.

14.8 Limpiar la junta de la puerta

¡ATENCIÓN!

Una limpieza inadecuada podría dañar la junta de la puerta.

- ▶ No utilizar rascadores metálicos ni rasquetas de vidrio para limpiar.
 - ▶ No emplear agentes agresivos o abrasivos.
1. Respetar las indicaciones sobre los productos de limpieza. → *Página 17*
 2. Limpiar la junta de la puerta con agua caliente con un poco de jabón y una bayeta suave.
 3. Secar con un paño suave.

14.9 EasyClean

El asistente de limpieza es una alternativa rápida a la limpieza del compartimento de cocción durante el funcionamiento. El asistente de limpieza ablanda la suciedad mediante la evaporación del agua con jabón. De este modo, la suciedad se puede eliminar más fácilmente.

Ajustar la limpieza auxiliar

1. Verter un par de gotas de lavavajillas en una taza con agua.
2. Para evitar un retardo en la ebullición, colocar una cuchara en el recipiente.
3. Colocar la taza en el centro del compartimento de cocción.
4. Ajustar la potencia de microondas a 600 W.
5. Ajustar una duración de 5 minutos.
6. Iniciar el microondas.
7. Una vez transcurrido el tiempo, dejar la puerta cerrada durante otros 3 minutos.
8. Limpiar el compartimento de cocción con un trapo suave.
9. Dejar secar el interior del aparato.

15 Solucionar pequeñas averías

El usuario puede solucionar por sí mismo las pequeñas averías de este aparato. Se recomienda utilizar la información relativa a la subsanación de averías antes de ponerse en contacto con el Servicio de Asistencia Técnica. De este modo se evitan costes innecesarios.

⚠ **ADVERTENCIA – ¡Riesgo de lesiones!**

Las reparaciones inadecuadas son peligrosas.


- ▶ Solo el personal especializado puede realizar reparaciones e intervenciones en el aparato.
- ▶ Si el aparato está defectuoso, ponerse en contacto con el servicio de asistencia técnica.

⚠ **ADVERTENCIA – ¡Riesgo de descarga eléctrica!**

Las reparaciones inadecuadas son peligrosas.

- ▶ Solo el personal especializado puede realizar reparaciones e intervenciones en el aparato.
- ▶ Utilizar únicamente piezas de repuesto originales para la reparación del aparato.
- ▶ Si el cable de conexión de red de este aparato resulta dañado, debe sustituirlo el fabricante, el Servicio de Asistencia Técnica o una persona cualificada a fin de evitar posibles situaciones de peligro.

15.1 Averías de funcionamiento

Fallo	Causa y resolución de problemas
El aparato no funciona.	<p>El enchufe del cable de conexión de red no está conectado.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Conectar el aparato a la red eléctrica. <p>El fusible de la caja de fusibles ha saltado.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Comprobar el fusible de la caja de fusibles. <p>El suministro de corriente eléctrica se ha interrumpido.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Comprobar que la iluminación del compartimento u otros aparatos funciona en la habitación. <p>Avería</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Desconectar el fusible de la caja de fusibles. 2. Volver a conectar el fusible tras unos 10 s. ✓ Si la avería solo se presentó una vez, desaparece el mensaje. 3. Si la indicación vuelve a aparecer, avisar al Servicio de Asistencia Técnica. Al llamar, proporcione el mensaje de avería exacto. → "Servicio de Asistencia Técnica", Página 20
El aparato no inicia el funcionamiento.	<p>La puerta del aparato no está cerrada completamente.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Cerrar la puerta del aparato.
El aparato no calienta, en la pantalla se ilumina el símbolo 	<p>El modo Demo está activado.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Desconectar el aparato de la red eléctrica desconectando brevemente el fusible de la caja de fusibles. 2. Desactivar el modo Demo en los ajustes básicos en un intervalo de 3 minutos.
La iluminación interior no funciona.	<p>Iluminación interior defectuosa</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Llame al Servicio de Asistencia Técnica. → "Servicio de Asistencia Técnica", Página 20

15.2 Indicaciones en la pantalla de visualización

Fallo	Causa y resolución de problemas
La pantalla muestra el mensaje de error «Exxx»	<p>Se ha producido un error.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Si la pantalla muestra un mensaje de error, encender el electrodoméstico y volver a encenderlo. ✓ Si la pantalla deja de mostrar el mensaje de error, se trataba de un problema puntual. 2. Si la pantalla sigue mostrando el mensaje de error o lo muestra de forma reiterada, contactar con el Servicio de Atención al Cliente e indicar el código de error. 3. Si la pantalla muestra el mensaje de error E0532, abrir y cerrar la puerta del aparato. 4. Si la pantalla muestra el mensaje de error E6501, apagar el aparato y volver a conectarlo al cabo de 10 minutos.

16 Eliminación

16.1 Eliminación del aparato usado

Gracias a la eliminación respetuosa con el medio ambiente pueden reutilizarse materiales valiosos.

1. Desenchufar el cable de conexión de red de la toma de corriente.
2. Cortar el cable de conexión de red.
3. Desechar el aparato de forma respetuosa con el medio ambiente.
Puede obtener información sobre las vías y posibilidades actuales de desecho de materiales de su distribuidor o ayuntamiento local.



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.

17 Servicio de Asistencia Técnica

Para obtener información detallada sobre el periodo de validez de la garantía y las condiciones de garantía en su país, póngase en contacto con nuestro Servicio de Asistencia Técnica o con su distribuidor, o bien consulte nuestra página web.

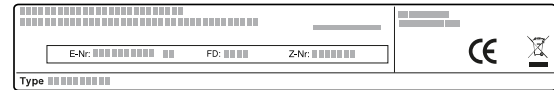
Cuando se ponga en contacto con el Servicio de Asistencia Técnica, no olvide indicar el número de producto (E-Nr.) y el número de fabricación (FD) del aparato. Los datos de contacto del Servicio de Asistencia Técnica se encuentran en el directorio adjunto o en nuestra página web.

El presente producto contiene fuentes de luz de la clase de eficiencia energética E. Las fuentes de luz se encuentran disponibles como repuesto y su sustitución solo la puede llevar a cabo personal especializado.

17.1 Número de producto (E-Nr.) y número de fabricación (FD)

El número de producto (E-Nr.) y el número de fabricación (FD) se encuentran en la placa de características del aparato.

La placa de características con los correspondientes números se encuentra al abrir la puerta del aparato.



Para volver a encontrar rápidamente los datos del aparato o el número de teléfono del Servicio de Asistencia Técnica, puede anotar dichos datos.

18 Así se consigue

Aquí encontrará los ajustes correspondientes y los mejores accesorios y recipientes para diferentes platos. Hemos optimizado las recomendaciones adaptándolas al aparato.

18.1 Se recomienda proceder de la siguiente manera

Aquí se explica cómo proceder paso a paso para explotar al máximo los ajustes recomendados. Se incluye información sobre múltiples alimentos y consejos sobre, por ejemplo, la mejor manera de utilizar y ajustar el aparato.

Consejo

Indicaciones de preparación

- Los ajustes recomendados se aplican siempre para el compartimento de cocción vacío y frío.
 - Las indicaciones de tiempo que figuran en las tablas son valores orientativos. Vienen determinados por la calidad y la composición de los alimentos.
1. Antes de proceder a su utilización, retirar del compartimento de cocción todos los recipientes que no sean necesarios.
 2. Seleccionar el alimento deseado entre los ajustes recomendados.

3. Colocar el alimento en un recipiente apropiado.
4. 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.
5. Ajustar el aparato según los ajustes recomendados. Ajustar primero la duración más breve. Si es necesario, alargar la duración.
6. Utilizar siempre un paño apropiado para retirar los recipientes calientes del compartimento de cocción.

18.2 Descongelación, calentamiento y cocción con el microondas

Ajustes recomendados para descongelar, calentar y cocinar a fuego lento en el microondas.

La duración depende del recipiente y de la temperatura, del estado, de la composición y de la cantidad de los alimentos. Por esta razón, en las tablas de cocción siempre se indican márgenes. Comenzar por el valor más bajo. En caso necesario, seleccionar un valor más alto la próxima vez. Es posible que se cocinen cantidades distintas a las indicadas en la tabla. Para ello, existe una regla general: una cantidad doble supone casi el doble de tiempo; la mitad de cantidad, la mitad de tiempo.

Descongelar con microondas

Nota:

Indicaciones de preparación

- Congelar los alimentos en plano.
- Utilizar una vajilla adecuada para el microondas sin tapa.
- Colocar el recipiente sobre la base del compartimento de cocción.
- Entretanto, remover o dar la vuelta los alimentos 2 o 3 veces. Al darle la vuelta, retirar el líquido resultante de la descongelación.
- Cuando se descongelan carne o aves, se desprenden líquidos; desechar los líquidos al dar la vuelta, no utilizarlos ni dejar que entren en contacto con otros alimentos.
- Retirar la carne picada que ya se haya descongelado al darle la vuelta.
- Al dar la vuelta, separar las partes descongeladas.

- Tras la descongelación, dejar reposar los alimentos de 10 a 60 minutos.

Alimentos	Peso	Potencia del microondas	Duración
Piezas enteras de carne, con o sin hueso	800 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 15 min ¹ 2. 15-25 min
Piezas enteras de carne, con o sin hueso	1000 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 20 min ¹ 2. 20-30 min ¹
Piezas enteras de carne, con o sin hueso	1500 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 25 min ¹ 2. 25-30 min ¹
Carne en trozos o filetes	200 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 5-8 min ² 2. 5-10 min
Carne en trozos o filetes	500 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 8-11 min ² 2. 10-15 min
Carne en trozos o filetes	800 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 10 min ² 2. 10-15 min
Carne picada, mezclada	200 g	90 W	10-15 min ¹
Carne picada, mezclada	500 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 5 min ¹ 2. 10-15 min
Carne picada, mezclada	1000 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 15 min ¹ 2. 10-15 min
Aves o trozos de aves	600 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 8 min ¹ 2. 10-15 min
Aves o trozos de aves	1200 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 15 min ¹ 2. 20-25 min
Filetes, rodajas o ventresca de pescado	400 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 5 min 2. 10-15 min
Pescado entero	300 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 3 min ¹ 2. 10-15 min
Pescado entero	600 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 8 min ¹ 2. 15-20 min
Verduras, p. ej., guisantes	300 g	180 W	10-15 min ³
Fruta, p. ej., frambuesas	300 g	180 W	6-9 min ³
Fruta, p. ej., frambuesas	500 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 8 min 2. 5-10 min ³
Descongelar mantequilla ⁴	125 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 1 min ⁴ 2. 1-2 min
Descongelar mantequilla ⁴	250 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 1 min 2. 2-4 min
Pan entero	500 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 8 min ¹ 2. 5-10 min
Pan entero	1000 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 12 min ¹ 2. 10-20 min
Bizcocho seco, p. ej., pasteles de masa de bizcocho ^{5,6}	500 g	90 W	10-15 min
Bizcocho seco, p. ej., pasteles de masa de bizcocho ^{5,6}	750 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 5 min 2. 10-15 min

¹ Dar la vuelta a los alimentos con frecuencia.

² Al dar la vuelta, separar las partes descongeladas.

³ Remover con cuidado los alimentos de vez en cuando.

⁴ Retirar todo el embalaje.

⁵ Solo para bizcochos sin glaseado, nata, gelatina o crema.

⁶ Separar las porciones del bizcocho.

Alimentos	Peso	Potencia del microondas	Duración
Bizcochos jugosos, p. ej., bizcochos de fruta o de requesón ⁵	500 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 5 min 2. 15-20 min
Bizcochos jugosos, p. ej., bizcochos de fruta o de requesón ⁵	750 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 7 min 2. 15-20 min

¹ Dar la vuelta a los alimentos con frecuencia.

² Al dar la vuelta, separar las partes descongeladas.

³ Remover con cuidado los alimentos de vez en cuando.

⁴ Retirar todo el embalaje.

⁵ Solo para bizcochos sin glaseado, nata, gelatina o crema.

⁶ Separar las porciones del bizcocho.

Consejos para la siguiente descongelación, calentamiento y cocción con el microondas

Tener en cuenta estos consejos para obtener buenos resultados a la hora de descongelar, calentar y cocinar a fuego lento con el microondas.

Contacto	Consejo
El alimento está demasiado seco.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Acortar la duración o seleccionar una potencia más baja. ▪ Añadir más líquido y tapar la comida.

Contacto	Consejo
Una vez transcurrido el tiempo, el alimento aún no está descongelado, no se ha calentado o no está cocido.	Prolongar la duración. Las cantidades más grandes o los alimentos gruesos precisan más tiempo.
Una vez transcurrido el tiempo, el alimento aún no está listo por dentro pero se ha sobrecalentado por fuera.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Remover de vez en cuando. ▪ Reducir la potencia del microondas y prolongar la duración.
La carne o la carne de ave no se ha descongelado por dentro tras la descongelación, pero ya está cocinada por fuera.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Reducir la potencia del microondas. ▪ Dar la vuelta a los trozos grandes varias veces.

18.3 Calentar

El aparato permite calentar alimentos.

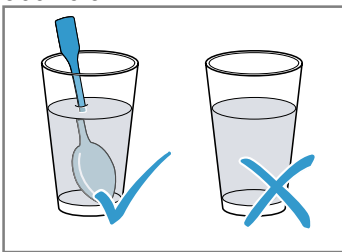
Calentar con microondas

Tener en cuenta los ajustes recomendados para calentar alimentos en el microondas.

⚠ ADVERTENCIA – ¡Riesgo de quemaduras por líquidos calientes!

Al calentar líquidos puede producirse un retardo en la ebullición. Esto quiere decir que se puede alcanzar la temperatura de ebullición sin que aparezcan las burbujas de vapor habituales. Proceder con precaución cuando el recipiente se agita ligeramente. El líquido caliente puede empezar a hervir de repente y a salpicar.

- ▶ Colocar siempre una cuchara en el recipiente al calentar. De esta manera se evita un retardo en la ebullición.



¡ATENCIÓN!

Si el metal toca la pared del compartimento de cocción, se generan chispas que pueden dañar el aparato o destrozarse el cristal interior de la puerta.

- ▶ Los metales, p. ej. la cuchara en un vaso, deben estar separados al menos 2 cm de las paredes del horno y de la parte interior de la puerta del horno.

Nota:

Indicaciones de preparación

- Utilizar una vajilla adecuada para el microondas con tapa. También puede cubrirse con un plato o con un papel especial para microondas. Retirar el embalaje de los platos precocinados.
- Colocar el recipiente sobre la base del compartimento de cocción.
- Entretanto, remover o dar la vuelta los alimentos 2 o 3 veces.
- Tras calentarlos, dejar reposar los alimentos de 2 a 5 minutos.
- La comida transmite el calor a la vajilla. La vajilla puede estar muy caliente. Utilizar manoplas de cocina para su manipulación.

Alimentos	Peso	Potencia del microondas	Duración
Menú, plato combinado, plato precocinado (2-3 componentes)		600 W	5-8 min
Bebidas ¹	125 ml	900 W	0,5-1 min ^{2, 3}
Bebidas ¹	200 ml	900 W	1-2 min ^{2, 3}
Bebidas ¹	500 ml	900 W	3-4 min ^{2, 3}
Alimentos infantiles, p. ej., biberones ⁴	50 ml	360 W	aprox. 0,5 min ^{5, 6}
Alimentos infantiles, p. ej., biberones ⁴	100 ml	360 W	0,5-1 min ^{4, 6}
Alimentos infantiles, p. ej., biberones ⁴	200 ml	360 W	1-2 min ^{4, 6}
Sopa, 1 taza	175 g la unidad	600 W	1-2 min
Sopa, 2 tazas	175 g la unidad	600 W	2-3 min
Carne en salsa ⁷	500 g	600 W	7-10 min
Cocido	400 g	600 W	5-7 min
Cocido	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

¹ Introducir una cuchara en el vaso.

² No sobrecalentar las bebidas alcohólicas.

³ Controlar los alimentos de vez en cuando.

⁴ Calentar los alimentos para bebés sin tetina ni tapa.

⁵ Agitar siempre bien los alimentos después de calentar.

⁶ Controlar siempre la temperatura.

⁷ Separar las rodajas de carne.

Calentar alimentos ultracongelados con microondas

Tener en cuenta los ajustes recomendados para calentar alimentos en el microondas.

Nota:

Indicaciones de preparación

- Utilizar una vajilla adecuada para el microondas con tapa. También puede cubrirse con un plato o con un papel especial para microondas. Retirar el embalaje de los platos precocinados.
- Distribuir los alimentos en posición horizontal en el recipiente. Los alimentos planos se cocinan más rápido que si son altos.
- Colocar el recipiente sobre la base del compartimiento de cocción.
- La comida transmite el calor a la vajilla. La vajilla puede estar muy caliente. Utilizar manoplas de cocina para su manipulación.
- Entretanto, remover o dar la vuelta los alimentos 2 o 3 veces.
- Tras calentarlos, dejar reposar los alimentos de 2 a 5 minutos.
- La comida transmite el calor a la vajilla. La vajilla puede estar muy caliente. Utilizar manoplas de cocina para su manipulación.
- El sabor natural del plato se conserva en gran medida. Utilizar sal y especias moderadamente.

Alimentos	Peso	Potencia del microondas	Duración
Menú, plato combinado, plato precocinado (2-3 componentes)	300-400 g	600 W	8-13 min
Sopa	400 g	600 W	8-12 min
Cocidos	500 g	600 W	10-15 min
Filetes o trozos de carne en salsa, p. ej., gulasch	500 g	600 W	10-15 min
Pescado, p. ej., filetes	400 g	600 W	10-15 min
Gratinados, p. ej., lasaña, canelones	450 g	600 W	10-15 min
Guarniciones, p.ej., arroz, pasta ¹	250 g	600 W	3-7 min
Guarniciones, p.ej., arroz, pasta ¹	500 g	600 W	8-12 min
Verduras, p. ej., guisantes, brócoli, zanahorias ¹	300 g	600 W	7-11 min
Verduras, p. ej., guisantes, brócoli, zanahorias ¹	600 g	600 W	14-17 min
Espinacas a la crema ²	450 g	600 W	10-15 min

¹ Añadir algo de líquido a los alimentos.

² Cocer los alimentos sin añadir agua.

18.4 Cocinar a fuego lento

Este aparato permite cocinar alimentos a fuego lento.

Cocinar a fuego lento con microondas

Nota:

Indicaciones de preparación

- Colocar el recipiente sobre la base del compartimiento de cocción.
- Distribuir los alimentos en posición horizontal en el recipiente. Los alimentos planos se cocinan más rápido que si son altos.
- Utilizar una vajilla adecuada para el microondas con tapa. También puede cubrirse con un plato o con un papel especial para microondas. Retirar el embalaje de los platos precocinados.
- El sabor natural del plato se conserva en gran medida. Utilizar sal y especias moderadamente.
- Tras calentarlos, dejar reposar los alimentos de 2 a 5 minutos.
- La comida transmite el calor a la vajilla. La vajilla puede estar muy caliente. Utilizar manoplas de cocina para su manipulación.

- Utilizar una potencia máxima de 600 W aunque en los envases de los alimentos que se vayan a cocinar aparezca una potencia mayor. En caso necesario, prolongar la duración hasta alcanzar el resultado deseado.

Alimentos	Peso	Potencia del microondas	Duración
Pollo entero, fresco, sin vísceras ¹	1200 g	600 W	25-30 min
Filete de pescado, fresco	400 g	600 W	7-12 min
Verduras, frescas ^{2,3,4}	250 g	600 W	6-10 min
Verduras, frescas ^{2,3,4}	500 g	600 W	10-15 min
Patatas ^{2,3,4}	250 g	600 W	8-10 min
Patatas ^{2,3,4}	500 g	600 W	10-15 min
Patatas ^{2,3,4}	750 g	600 W	15-22 min
Arroz ⁵	125 g	1. 600 W 2. 180 W	1. 4-6 min 2. 12-15 min
Arroz ⁵	250 g	1. 600 W 2. 180 W	1. 6-8 min 2. 15-18 min
Dulces, p. ej., flan (instantáneo) ⁴	500 ml	600 W	6-8 min
Fruta, compota ⁴	500 ml	600 W	9-12 min
Palomitas para microondas ⁶	1 bolsa de 100 g	600 W	2,5-3,5 min

¹ Dar la vuelta al alimento después de la mitad del tiempo total.

² Cortar en trozos iguales.

³ Añadir un poco de agua a los alimentos.

⁴ Remover con cuidado los alimentos de vez en cuando.

⁵ Añadir doble cantidad de líquido.

⁶ Colocar siempre la bolsa de palomitas sobre un plato de cristal. Respetar las indicaciones del fabricante.

18.5 Asar al grill

Asar al grill alimentos que deben quedar crujientes.

Asar al grill

Asar al grill los alimentos que deban quedar crujientes.

¡ATENCIÓN!

Los alimentos ácidos pueden dañar la rejilla.

- ▶ No colocar en la rejilla alimentos ácidos, como frutas o alimentos al grill marinados en sustancias ácidas.

Advertencia para alérgicos al níquel

En raras ocasiones, pequeñas trazas de níquel podrían filtrarse en los alimentos.

Nota:

Indicaciones de preparación

- Asar al grill siempre con la puerta del aparato cerrada.
- No precalentar.
- Utilizar piezas de asado con peso y grosor similares. Así se doran los trozos de carne de forma homogénea y se conservan jugosos.

- Colocar las piezas para asar al grill directamente sobre la parrilla.
- Dar la vuelta a las piezas con unas pinzas para grill. Si se pincha la carne con un tenedor, esta pierde jugo y se seca.
- Sazonar la carne después de asarla al grill. La sal provoca que la carne libere agua.
- La carne oscura, p. ej., de vaca o buey, se dora con más rapidez que la carne blanca, p. ej., de ternera o de cerdo. Los trozos de carne blanca asados al grill o el pescado presentan con frecuencia un color ligeramente dorado en la superficie, pero en el interior están hechos y jugosos.
- La resistencia del grill se va conectando y desconectando automáticamente. Esto es normal. La frecuencia depende del nivel de grill ajustado.
- Al asar al grill puede producirse humo.

Alimentos	Cantidad	Peso	Nivel de grill	Duración
Filetes de cabezada, de unos 2 cm de grosor	3-4 piezas	aprox. 120 g/pieza	3 (máximo)	Lado 1: aprox. 15 min Lado 2: aprox. 10-15 min

¹ Untar primero la parrilla con aceite.

es Así se consigue

Alimentos	Cantidad	Peso	Nivel de grill	Duración
Salchichas para grill	4-6 piezas	aprox. 150 g/pieza	3 (máximo)	Lado 1: aprox. 10-15 min Lado 2: aprox. 10-15 min
Ventresca de pescado ¹	2-3 piezas	aprox. 150 g/pieza	3 (máximo)	Lado 1: aprox. 10 min Lado 2: aprox. 10-15 min
Pescado entero, p. ej. truchas ¹	2-3 piezas	aprox. 150 g/pieza	3 (máximo)	Lado 1: aprox. 15 min Lado 2: aprox. 15-20 min
Pan tostado (tostado previo)	2-6 rebanadas		3 (máximo)	Lado 1: aprox. 4 min Lado 2: aprox. 4 min
Gratinar tostadas	2-6 rebanadas		3 (máximo)	En función de la cobertura: 5-10 min

¹ Untar primero la parrilla con aceite.

18.6 Grill combinado con microondas

Para reducir el tiempo de cocción, se puede utilizar el grill en combinación con microondas.

Grill combinado con microondas

¡ATENCIÓN!

Los alimentos ácidos pueden dañar la rejilla.

- ▶ No colocar en la rejilla alimentos ácidos, como frutas o alimentos al grill marinados en sustancias ácidas.

Advertencia para alérgicos al níquel

En raras ocasiones, pequeñas trazas de níquel podrían infiltrarse en los alimentos.

Nota:

Indicaciones de preparación

- Colocar el recipiente sobre la parrilla.
- Descongelar previamente los alimentos congelados.
- Para asar, utilizar un recipiente alto. Si se preparan en recipientes cerrados, el compartimento de cocción se mantiene más limpio.
- Colocar las piezas de pollo y las pechugas de pato con el lado de la piel hacia arriba.

- Para gratinados, utilizar un recipiente grande y plano. En recipientes estrechos y altos, los alimentos necesitan más tiempo de cocción y se oscurecen más por la superficie.
- Dejar reposar los gratinados en el aparato apagado durante cinco minutos.
- Comprobar si el recipiente entra bien en el compartimento de cocción. El recipiente no debe ser demasiado grande.
- Dejar reposar la carne entre 5 y 10 minutos antes de trincarla. Esto permite que el jugo de la carne se distribuya mejor y no se derrame al cortarla.
- Ajustar siempre el máximo tiempo de cocción. Comprobar el estado de los alimentos una vez transcurrido el tiempo más breve de los que se indican.

Alimentos	Peso	Nivel de grill	Potencia del microondas	Duración
Asado de cerdo, p. ej., filete de pescuezo ¹	aprox. 750 g	1 (mínimo)	360 W	35-40 min
Asado de carne picada, máx. 7 cm de altura	aprox. 750 g	2 (medio)	360 W	aprox. 25 min
Pollo, en mitades ²	aprox. 1200 g	3 (máximo)	360 W	40 min
Piezas de pollo, p. ej., cuartos de pollo ²	aprox. 800 g	2 (medio)	360 W	20-25 min
Pechuga de pato ²	aprox. 800 g	3 (intenso)	180 W	25-30 min

¹ Dar la vuelta a los alimentos de vez en cuando.

² No dar la vuelta a los alimentos.

³ Espolvorear queso sobre el alimento.

Alimentos	Peso	Nivel de grill	Potencia del micro-ondas	Duración
Gratinado de pasta (de ingredientes precocinados) ³	aprox. 1000 g	1 (mínimo)	360 W	25-30 min
Gratinado de patatas (crudas), máx. 3 cm de altura	aprox. 1000 g	2 (medio)	360 W	35 min
Pescado gratinado	aprox. 500 g	3 (máximo)	360 W	15 min
Gratinado de queso, máx. 5 cm de altura	aprox. 1000 g	1 (mínimo)	360 W	20-25 min

¹ Dar la vuelta a los alimentos de vez en cuando.

² No dar la vuelta a los alimentos.

³ Espolvorear queso sobre el alimento.

18.7 Comidas normalizadas

Esta vista general ha sido elaborada para facilitar a los institutos de pruebas la comprobación del aparato según las normas EN 60350 - 1:2013 o IEC 60350 - 1:2011 y conforme a las normas EN 60705:2012 y IEC 60705:2010.

Cocinar a fuego lento con microondas

Alimento	Potencia de microondas en W	Duración en minutos	Nota
Mezcla de leche y huevos, 1000 g	1. 600 W 2. 180 W	1. 11-12 min 2. 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, 28 cm de largo

Descongelar con microondas

Ajustes recomendados para descongelar con microondas.

Alimento	Potencia de microondas en W	Duración en minutos	Nota
Carne, 500 g	1. 180 W 2. 90 W o programa "Descongelar carne"	1. 8 min 2. 7-10 min	Molde de vidrio pyrex, Ø 24 cm

Cocinar a fuego lento con microondas y grill

Alimento	Potencia de microondas en W	Duración en minutos	Nota
Gratinado de patatas, 1100 g	360 W + nivel de grill 2	20-35 min	Molde de vidrio pyrex redondo, Ø 22 cm
Pasteles	-		No recomendado
Pollo, en mitades, aprox. 1100 g	360 W + nivel de grill 3	40-45 min	Bandeja de vidrio y parrilla

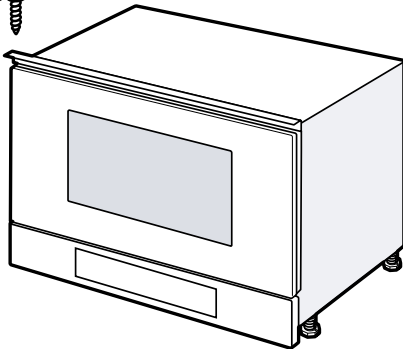
19 Instrucciones de montaje

Tener en cuenta esta información para el montaje del aparato.



19.1 Volumen de suministro

Al desembalar el aparato, comprobar que estén todas las piezas y que no presenten daños ocasionados durante el transporte.



19.2 Montaje seguro

Tener en cuenta estas indicaciones de seguridad al montar el aparato.

- Solamente un montaje profesional conforme a las instrucciones de montaje puede garantizar un uso seguro del aparato. El instalador es responsable del funcionamiento perfecto en el lugar de instalación.
- Comprobar el aparato tras sacarlo del embalaje. El aparato no debe conectarse en caso de haber sufrido daños durante el transporte.
- Antes de poner en marcha el aparato, retirar el material de embalaje y las láminas adherentes de la puerta y del compartimento de cocción.
- Tener en cuenta las hojas de instrucciones para la instalación de los accesorios.
- Los muebles donde se encastre el aparato deben poder resistir una temperatura de hasta 90 °C; los frontales de los muebles adyacentes, hasta 65 °C.
- No instalar el aparato detrás de una puerta decorativa o de mueble. Existe riesgo de sobrecalentamiento.
- Llevar a cabo los trabajos de recorte en el mueble antes de colocar el aparato. Retirar las virutas; podrían afectar al funcionamiento de los componentes eléctricos.

- La conexión de aparatos sin enchufe solo puede ser efectuada por personal especializado y autorizado. Los daños provocados por una conexión incorrecta no están cubiertos por la garantía.

ADVERTENCIA – ¡Riesgo de lesiones!

Las piezas que estén accesibles durante el montaje pueden tener los bordes afilados o causar cortes al tocarlas.

- ▶ Llevar guantes protectores

ADVERTENCIA – ¡Riesgo de incendio!

Es peligroso utilizar cables de conexión de red prolongados y adaptadores no autorizados.

- ▶ No utilizar alargaderas ni tomas de corriente múltiples.
- ▶ Si el cable de conexión de red es demasiado corto, ponerse en contacto con el servicio de asistencia técnica.

19.3 Muebles empotrados

Este aparato ha sido diseñado exclusivamente para su montaje empotrado. Este aparato no está diseñado para un montaje de sobremesa o para su uso dentro de un armario.

No debe haber ninguna placa posterior en el armario donde se aloje el electrodoméstico. La altura mínima de montaje es de 850 mm.

No cubrir las ranuras de ventilación ni los orificios de aspiración.

19.4 Conexión eléctrica

Para conectar eléctricamente el aparato de forma segura, consultar estas indicaciones.

ADVERTENCIA – ¡Peligro: magnetismo!

El aparato contiene imanes permanentes. Estos pueden repercutir en el correcto funcionamiento de implantes electrónicos como marcapasos o bombas de insulina.

- ▶ Las personas con implantes electrónicos deberán mantener una distancia mínima de 10 cm respecto al aparato.

ADVERTENCIA – ¡Riesgo de incendio!

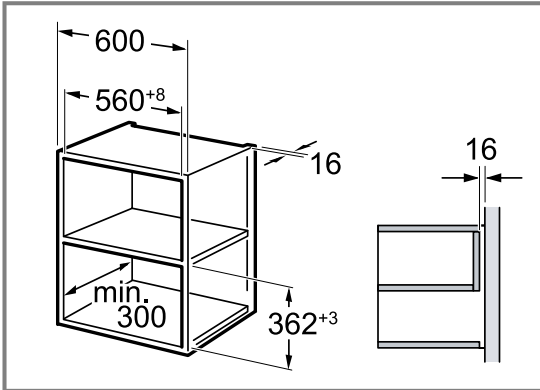
El uso de enchufes múltiples, regletas o alargadores puede provocar incendios.

- ▶ No utilizar enchufes múltiples, regletas ni alargadores.
- El aparato se suministra listo para la conexión a la red eléctrica y solo deberá conectarse a una toma de corriente de instalación reglamentaria y provista de toma de tierra.
- La protección por fusible debe configurarse de acuerdo con los datos de potencia indicados en la placa de características y con la normativa local.

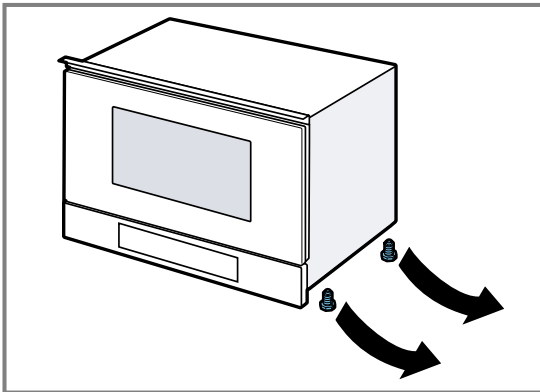
- La instalación de un enchufe debe realizarla siempre un técnico electricista experto observando las normas pertinentes.
- En caso de que el enchufe quede inaccesible tras el montaje del aparato, la instalación (red) eléctrica deberá estar equipada con un dispositivo de separación de todas las fases, con una apertura de contacto mínima de 3 mm.

19.5 Montaje en un armario superior

Tener en cuenta las distancias de seguridad y las dimensiones de montaje en columna encima de un horno.

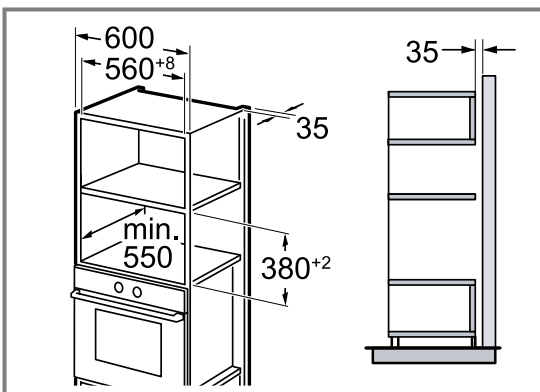


No montar el aparato a demasiada altura, a fin de poder retirar los accesorios sin problemas. Retirar los pies de apoyo.

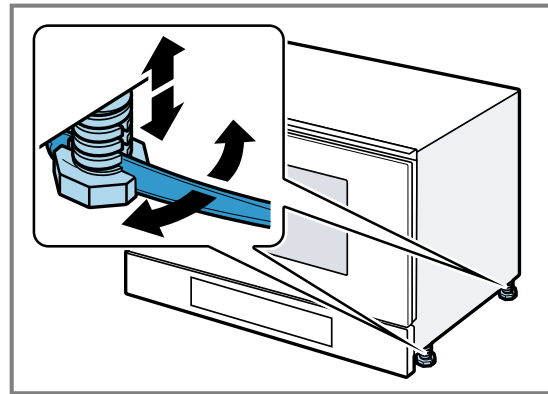


19.6 Montaje en un armario en alto

Tener en cuenta las distancias de seguridad y las dimensiones de montaje en columna encima de un horno.

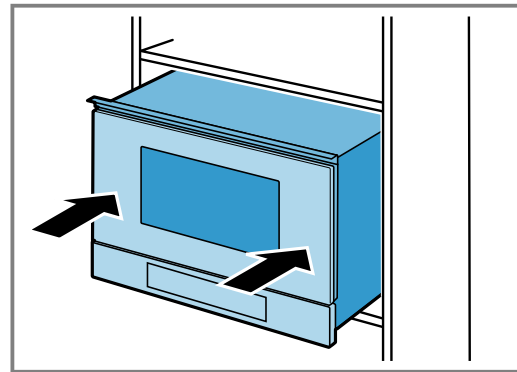


No montar el aparato a demasiada altura, a fin de poder retirar los accesorios sin problemas. Ajustar las patas de apoyo.



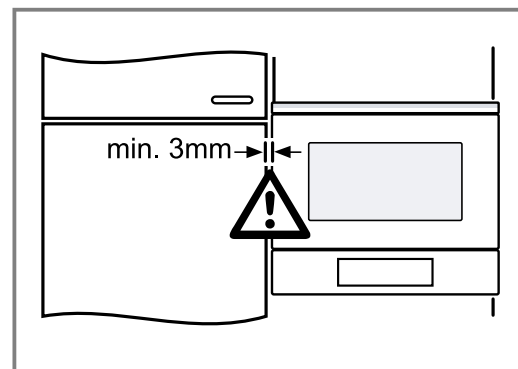
19.7 Montar el aparato

1. Introducir completamente el aparato.



No doblar, aprisionar ni pasar por bordes afilados el cable de conexión.

2. Comprobar la distancia con respecto a los aparatos adyacentes;

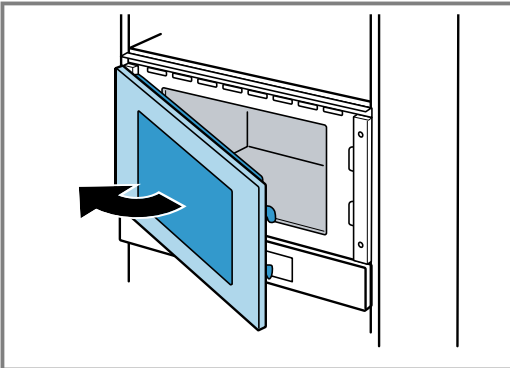


3. ¡ATENCIÓN!

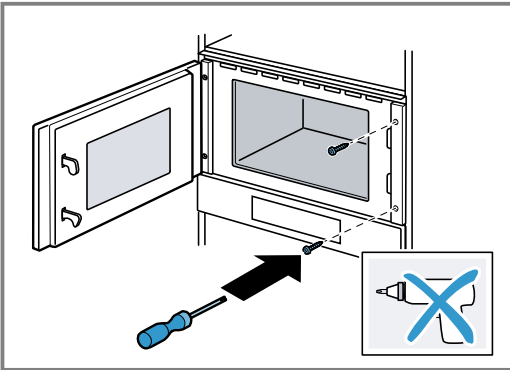
al abrir la puerta, el aparato puede inclinarse hacia delante.

- ▶ Sujetar el aparato en su posición al abrir la puerta.

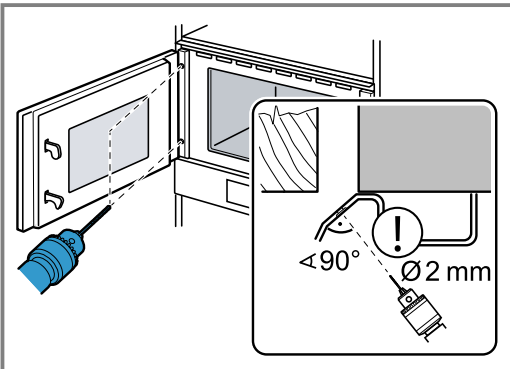
Abrir la puerta del aparato despacio.



- 4.** Atornillar el aparato al mueble por el lado opuesto a la bisagra.



- 5.** Pretaladrar en el mueble los orificios del atornillado del lado de la bisagra.

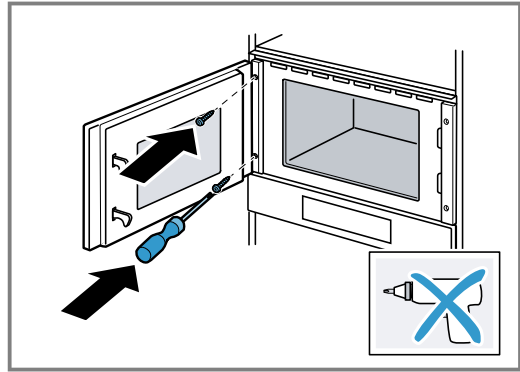


Tapar las bisagras de la puerta.

Utilizar una broca para madera de 2 mm de diámetro.

- 6.** Retirar las virutas del compartimento de cocción.

- 7.** Atornillar el aparato al mueble por el lado de la bisagra.



- 8.** Retirar el material de embalaje y las láminas adhesivas de la puerta y del compartimento de cocción.

19.8 Desmontar el aparato

1. Desconectar el aparato de la corriente.
2. Abrir la puerta del aparato.
3. Destornillar las molduras por la izquierda y la derecha.
4. Aflojar los tornillos de ajuste.
5. Levantar ligeramente el aparato y extraerlo por completo.

Indice

MANUALE UTENTE

1	Sicurezza	31
2	Prevenzione di danni materiali	35
3	Tutela dell'ambiente e risparmio	36
4	Conoscere l'apparecchio	37
5	Accessori	38
6	Prima del primo utilizzo	39
7	Comandi di base	39
8	Microonde	40
9	Grill	41
10	Modalità combinata microonde	42
11	Programmi	43
12	Contaminuti	44
13	Impostazioni di base	45
14	Pulizia e cura	46
15	Sistemazione guasti	47
16	Smaltimento	48
17	Servizio di assistenza clienti	49
18	Funziona così	49
19	ISTRUZIONI PER IL MONTAGGIO	55
19.2	Montaggio sicuro	56



1 Sicurezza

Osservare le seguenti avvertenze di sicurezza.

1.1 Avvertenze generali

- Leggere attentamente le presenti istruzioni.
- Conservare le istruzioni e le informazioni sul prodotto per il successivo utilizzo o per il futuro proprietario.
- Non collegare l'apparecchio se ha subito danni durante il trasporto.

1.2 Utilizzo conforme all'uso previsto

L'allacciamento degli apparecchi senza l'impiego di spine deve essere eseguito esclusivamente da personale specializzato. In caso di danni causati da un allacciamento non corretto, decade il diritto di garanzia.

La sicurezza di utilizzo è garantita solo per l'installazione secondo le regole di buona tecnica riportate nelle istruzioni di montaggio.

L'installatore è responsabile del corretto funzionamento nel luogo di installazione.

Utilizzare l'apparecchio soltanto:

- per la preparazione di cibi e bevande;
- sotto sorveglianza. Controllare ininterrottamente i processi di cottura brevi.
- Nelle abitazioni private o in situazioni simili come ad esempio: nelle cucine per i collaboratori che lavorano in negozi, uffici e altri settori commerciali; nei poderi agricoli; da parte di clienti di alberghi e altre soluzioni abitative; nei bed & breakfast.
- fino a un'altitudine di massimo 4000 m sul livello del mare.

Questo apparecchio soddisfa la norma 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 di alimenti. Classe B indica che l'apparecchio è adatto all'uso in ambito domestico.

1.3 Limitazione di utilizzo

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 o prive di sufficiente esperienza e/o conoscenza se sorvegliati o già istruiti in merito all'utilizzo sicuro dell'apparecchio e se hanno compreso i rischi da esso derivanti.

I bambini non devono giocare con l'apparecchio.

La pulizia e la manutenzione di competenza dell'utente non devono essere eseguite da bambini, a meno che non abbiano un'età di 15 anni o superiore e non siano sorvegliati. Tenere lontano dall'apparecchio e dal cavo di alimentazione i bambini di età inferiore agli 8 anni.

1.4 Utilizzo sicuro

Inserire sempre correttamente gli accessori nel vano di cottura.

→ "Accessori", Pagina 38

⚠ AVVERTENZA – Pericolo di incendio!

Gli oggetti infiammabili depositati nel vano di cottura possono incendiarsi.

- ▶ Non riporre mai oggetti infiammabili all'interno del vano di cottura.
- ▶ Se si riscontra del fumo, spegnere l'apparecchio o staccare la presa e mantenere lo sportello chiuso per soffocare le fiamme eventualmente presenti.

I residui di cibo, il grasso e il sugo dell'arrosto possono prendere fuoco.

- ▶ Prima di utilizzare l'apparecchio, eliminare lo sporco più grossolano dal vano cottura, dagli elementi riscaldanti e dagli accessori.

⚠ AVVERTENZA – Pericolo di ustioni!

Durante l'utilizzo, l'apparecchio e le sue parti con cui si può entrare a contatto si surriscaldano.

- ▶ È necessario prestare attenzione per evitare di toccare gli elementi riscaldanti.
- ▶ Tenere lontano i bambini di età inferiore a 8 anni.

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 cottura caldo potrebbero prendere fuoco. Lo sportello dell'apparecchio può saltare in aria. Potrebbero fuoriuscire vapori molto caldi o fiammate.

- ▶ Utilizzare esclusivamente piccole quantità di bevande ad alta gradazione alcolica nelle pietanze.
- ▶ Non riscaldare gli alcolici (≥ 15 % vol.) allo stato non diluito (ad esempio per versarli sopra le pietanze).
- ▶ Aprire con cautela lo sportello dell'apparecchio.

⚠ AVVERTENZA – Pericolo di scottature!

Durante il funzionamento le parti scoperte diventano molto calde.

- ▶ Non toccare mai le parti roventi.
- ▶ Tenere lontano i bambini.

Aperto lo sportello dell'apparecchio potrebbe fuoriuscire del vapore caldo. A certe temperature il vapore non è visibile.

- ▶ Aprire con cautela lo sportello 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 vano cottura caldo.

⚠ AVVERTENZA – Pericolo di lesioni!

Il vetro graffiato dello sportello dell'apparecchio potrebbe rompersi.

- ▶ Non utilizzare alcun detergente abrasivo né raschietti in metallo taglienti per la pulizia del vetro dello sportello dell'apparecchio, poiché possono graffiare la superficie.

Aperto e chiudendo lo sportello dell'apparecchio le cerniere si muovono e possono bloccarsi.

- ▶ Non toccare mai la zona delle cerniere. I componenti all'interno dello sportello dell'apparecchio possono essere affilati.

- ▶ Indossare guanti protettivi.

I vapori dell'alcol nel vano cottura caldo potrebbero prendere fuoco e lo sportello dell'apparecchio potrebbe saltare in aria ed eventualmente cadere. I pannelli dello sportello possono frantumarsi e scheggiarsi.

→ "Prevenzione di danni materiali", Pagina 35

- ▶ Utilizzare esclusivamente piccole quantità di bevande ad alta gradazione alcolica nelle pietanze.
- ▶ Non riscaldare gli alcolici (≥ 15 % vol.) allo stato non diluito (ad esempio per versarli sopra le pietanze).
- ▶ Aprire con cautela lo sportello dell'apparecchio.

⚠ AVVERTENZA – Pericolo di scosse elettriche!

Gli interventi di riparazione effettuati in modo non appropriato rappresentano una fonte di pericolo.

- ▶ Solo il personale adeguatamente specializzato e formato può eseguire riparazioni sull'apparecchio.
- ▶ Per la riparazione dell'apparecchio possono essere impiegati soltanto pezzi di ricambio originali.
- ▶ Al fine di evitare pericoli, se il cavo di alimentazione di questo apparecchio subisce danni deve essere sostituito dal produttore, dal suo servizio di assistenza clienti o da persona in possesso di simile qualifica.

Un isolamento danneggiato del cavo di allacciamento alla rete costituisce un pericolo.

- ▶ Non mettere mai il cavo di allacciamento alla rete a contatto con fonti di calore o parti dell'apparecchio calde.
- ▶ Non mettere mai il cavo di allacciamento alla rete a contatto con spigoli vivi.
- ▶ Non piegare, schiacciare o modificare mai il cavo di allacciamento alla rete.

L'infiltrazione di umidità può provocare una scarica elettrica.

- ▶ Non lavare l'apparecchio con pulitori a vapore o idropultrici.

Un apparecchio o un cavo di alimentazione danneggiati costituiscono un pericolo.

- ▶ Non mettere mai in funzione un apparecchio danneggiato.
- ▶ Non utilizzare mai un apparecchio con la superficie danneggiata.
- ▶ Non tirare mai il cavo di collegamento alla rete elettrica per staccare l'apparecchio dalla rete elettrica. Staccare sempre la spina del cavo di alimentazione.
- ▶ Se l'apparecchio o il cavo di alimentazione è danneggiato, staccare subito la spina di alimentazione del cavo di alimentazione e spegnere il fusibile nella scatola dei fusibili.
- ▶ Rivolgersi al servizio di assistenza clienti.

→ *Pagina 49*

⚠ AVVERTENZA – Pericolo: magnetismo!

Nel pannello di comando o negli elementi di comando sono inseriti magneti permanenti che possono interferire con gli 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.

⚠ AVVERTENZA – Pericolo di soffocamento!

I bambini potrebbero mettersi in testa il materiale di imballaggio o avvolgersi nello stesso, rimanendo soffocati.

- ▶ Tenere lontano il materiale di imballaggio dai bambini.
- ▶ Vietare ai bambini di giocare con materiali d'imballaggio.

I bambini possono inspirare o ingoiare le parti piccole, rimanendo soffocati.

- ▶ Tenere i bambini lontano dalle parti piccole.
- ▶ Non lasciare che i bambini giochino con le parti piccole.

1.5 Microonde

LEGGERE ATTENTAMENTE LE AVVERTENZE DI SICUREZZA E CONSERVARLE PER UN UTILIZZO FUTURO

⚠ AVVERTENZA – Pericolo di incendio!

L'utilizzo non conforme dell'apparecchio è pericoloso e può causare danni. Ad esempio pantofole, cuscinetti terapeutici con noccioli o legumi riscaldati possono incendiarsi anche dopo alcune ore.

- ▶ Non essiccare gli alimenti e non asciugare gli indumenti utilizzando l'apparecchio.
- ▶ Non riscaldare pantofole, cuscinetti terapeutici con noccioli o legumi, spugne, panni umidi e simili con l'apparecchio.
- ▶ Utilizzare l'apparecchio esclusivamente per la preparazione di cibi e bevande.

Gli alimenti, i loro imballaggi e contenitori 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.

⚠ AVVERTENZA – Pericolo di esplosione!

Liquidi o altri tipi di alimenti in contenitori chiusi possono esplodere facilmente.

- ▶ Non riscaldare mai liquidi o altri tipi di alimenti in contenitori chiusi.

⚠ AVVERTENZA – Pericolo di ustioni!

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 salicce, 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 tetterella.
- ▶ 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 i piatti dal vano di cottura.

Durante il funzionamento le parti scoperte diventano molto calde.

- ▶ Non toccare mai le parti ad alta temperatura.
- ▶ Tenere lontano i bambini.

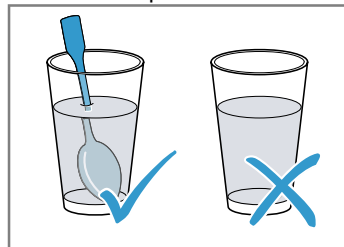
L'utilizzo non conforme dell'apparecchio è pericoloso. Ad esempio pantofole, cuscinetti terapeutici con noccioli o legumi, spugne, panni umidi e simili surriscaldati possono provocare ustioni.

- ▶ Non essiccare gli alimenti e non asciugare gli indumenti utilizzando l'apparecchio.
- ▶ Non riscaldare pantofole, cuscinetti terapeutici con noccioli o legumi, spugne, panni umidi e simili con l'apparecchio.
- ▶ Utilizzare l'apparecchio esclusivamente per la preparazione di cibi e bevande.

⚠ AVVERTENZA – Pericolo di scottature!

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 è vietato, per motivi di sicurezza. Il liquido caldo può traboccare o schizzare all'improvviso.

- ▶ Quando si riscalda, aggiungere sempre un cucchiaino nel contenitore, così si evita un ritardo nel processo di ebollizione.



⚠ AVVERTENZA – 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 o con guarnizioni 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.

⚠ AVVERTENZA – Pericolo di scosse elettriche!

L'apparecchio è soggetto ad alta tensione.

- ▶ Non rimuovere mai il rivestimento esterno.

⚠ AVVERTENZA – Pericolo di gravi danni alla salute!

Una scarsa pulizia può danneggiare le superfici dell'apparecchio, ridurre la durata di impiego e portare a situazioni di pericolo, come ad esempio la fuoriuscita dell'energia a microonde.

- ▶ Pulire regolarmente l'apparecchio e rimuovere sempre i residui delle pietanze.
- ▶ Tenere sempre puliti vano cottura, sportello e fermasportello.

→ "Pulizia e cura", Pagina 46

Se lo sportello del vano di cottura è danneggiato, l'apparecchio non deve essere messo in funzione. Si potrebbe originare dell'energia a microonde.

- ▶ Non utilizzare mai l'apparecchio se lo sportello del vano cottura o l'intelaiatura in plastica dello sportello sono danneggiati.
- ▶ La riparazione deve essere esclusivamente di competenza del 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.

2 Prevenzione di danni materiali

2.1 In generale

ATTENZIONE!

I vapori dell'alcol nel vano cottura caldo potrebbero prendere fuoco e causare un danno permanente all'apparecchio. A causa della deflagrazione, lo sportello dell'apparecchio potrebbe saltare in aria ed eventualmente cadere. I pannelli dello sportello possono frantumarsi e scheggiarsi. Il vano cottura può deformarsi notevolmente verso l'interno a causa della depressione che si crea.

- ▶ Non riscaldare gli alcolici (≥ 15 % vol.) allo stato non diluito (ad esempio per versarli sopra le pietanze).

La presenza di acqua nel vano cottura caldo può causare la formazione di vapore. A causa della variazione di temperatura possono verificarsi danni.

- ▶ Non versare mai acqua nel vano cottura caldo.

La presenza di umidità nel vano cottura per lungo tempo causa corrosione.

- ▶ Una volta terminata ogni fase di cottura, eliminare l'acqua di condensa.
- ▶ Non conservare alimenti umidi all'interno del vano cottura chiuso per periodi di tempo prolungati.
- ▶ Non conservare gli alimenti all'interno del vano cottura.

Con il passare del tempo, raffreddare tenendo lo sportello dell'apparecchio aperto danneggia i mobili adiacenti.

- ▶ Dopo il funzionamento ad alte temperatura, il raffreddamento del vano cottura deve avvenire esclusivamente con lo sportello chiuso.
 - ▶ Controllare che nulla resti incastrato nello sportello dell'apparecchio.
 - ▶ Solo dopo un funzionamento con molta umidità, lasciare aperto il vano cottura per farlo asciugare.
- Lo sportello dell'apparecchio può danneggiarsi se utilizzato come superficie d'appoggio o per sedersi.
- ▶ Non stare in piedi, sedersi, appendersi o appoggiarsi allo sportello dell'apparecchio.

A seconda del tipo di apparecchio, gli accessori possono graffiare il pannello durante la chiusura dello sportello.

- ▶ Inserire sempre gli accessori nel vano cottura fino all'arresto.

2.2 Microonde

Osservare le presenti indicazioni durante l'utilizzo del microonde.

ATTENZIONE!

Se il metallo entra in contatto con la parete del vano cottura, si verificano scintille che possono danneggiare l'apparecchio oppure distruggere il vetro interno dello sportello.

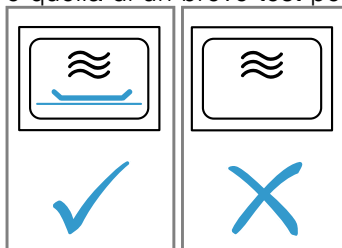
- ▶ I componenti in metallo, per esempio i cucchiaini contenuti nei bicchieri, devono restare a una distanza non inferiore a 2 cm dalle pareti del vano cottura e dal lato interno dello sportello.

Le vaschette di alluminio nell'apparecchio possono provocare scintille. L'apparecchio si danneggia a causa della formazione di scintille.

- ▶ Non utilizzare vaschette in alluminio nell'apparecchio.

Il funzionamento dell'apparecchio senza pietanze all'interno del vano 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.



Più preparazioni consecutive di popcorn per microonde a una potenza troppo elevata può comportare danni al vano cottura.

- ▶ Tra una preparazione e l'altra lasciare raffreddare l'apparecchio per alcuni minuti.
- ▶ Non impostare mai una potenza del microonde troppo elevata.
- ▶ Utilizzare al massimo 600 watt.
- ▶ Appoggiare sempre la busta dei popcorn su un piatto in vetro.

Le stoviglie non adatte possono causare danni all'apparecchio.

- ▶ Con l'impiego del grill o della modalità combinata dei microonde, utilizzare solo stoviglie resistenti alle alte temperature.

3 Tutela dell'ambiente e risparmio

3.1 Smaltimento dell'imballaggio

I materiali dell'imballaggio sono rispettosi dell'ambiente e possono essere riutilizzati.

- ▶ Smaltire le singole parti distintamente secondo il tipo di materiale.

3.2 Risparmio energetico

Osservando queste avvertenze l'apparecchio consuma meno energia elettrica.

Aprire il meno possibile lo sportello dell'apparecchio.

- La temperatura all'interno del vano cottura viene mantenuta e un riscaldamento successivo dell'apparecchio non è necessario.

Nascondere l'ora nella modalità stand-by.

- L'apparecchio risparmia energia in modalità stand-by.

Nota:

L'apparecchio,

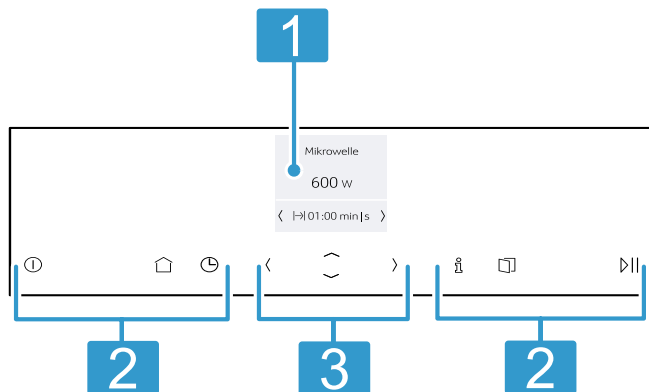
- nel funzionamento con display attivato, necessita al massimo di 1 W
- nel funzionamento con display disattivato, necessita al massimo di 0,5 W

4 Conoscere l'apparecchio

4.1 Pannello di comando

Il pannello di comando consente di impostare tutte le funzioni dell'apparecchio e di ottenere informazioni sullo stato di esercizio.

I particolari illustrati nell'immagine possono variare in base al tipo di apparecchio, ad es. colore e forma.



1	Display
2	Tasti tattili
3	Elemento di comando ShiftControl

Tasti tattili

I tasti touch sono tasti sensibili al tatto. Per selezionare una funzione, toccare il tasto corrispondente.

Simbolo	Tasto tattile	Utilizzo
①	on/off	Attivazione o disattivazione dell'apparecchio
🏠	Menu principale	Selezione delle modalità di funzionamento e delle impostazioni
🕒	Funzioni durata	Impostazione del contaminuti
ℹ️	Informazioni	Visualizzazione di ulteriori informazioni
🚪	Apertura automatica dello sportello	Apertura dello sportello dell'apparecchio
▶	avvio/stop	Avvio o interruzione del funzionamento

Nota: Se ℹ️ si illumina, toccare ℹ️, per visualizzare altre informazioni per alcuni secondi.

Elemento di comando ShiftControl

Gli elementi di comando ShiftControl consentono di navigare tra le righe nel display e selezionare le impostazioni. Le impostazioni che possono essere modificate hanno una freccia a destra e a sinistra.


Simbolo	Tasto tattile	Utilizzo
<	Sinistra	Navigazione nel display verso sinistra
>	Destra	Navigazione nel display verso destra
^	In alto	Navigazione nel display verso l'alto
~	In basso	Navigazione nel display verso il basso





Nota: Se si tengono premuti i tasti, è possibile anche scorrere velocemente i valori d'impostazione. Non appena il tasto viene rilasciato, lo scorrimento rapido si interrompe.

Display

Sul display vengono visualizzati i valori di impostazione aggiornati, le possibilità di selezione o i testi di avvertenza.

Menu principale

Per raggiungere il menu principale, premere .

Simbolo	Descrizione
	Microonde
	Funzionamento combinato grill/microonde
	Programmi Preparazione estremamente semplice delle pietanze selezionate
	Impostazioni Adattamento delle impostazioni dell'apparecchio alle proprie esigenze

4.2 Vano cottura

Alcune funzioni nel vano cottura facilitano il funzionamento dell'apparecchio.

Illuminazione del vano cottura

Quando si apre lo sportello dell'apparecchio, l'illuminazione del vano di cottura si attiva. Se lo sportello rimane aperto per più di 5 minuti, l'illuminazione interna si spegne.

Per la maggior parte dei tipi di riscaldamento e delle funzioni, durante il funzionamento è accesa l'illuminazione del vano cottura. Quando il funzionamento è terminato l'illuminazione del vano cottura si spegne.

Ventola di raffreddamento

La ventola di raffreddamento si attiva e disattiva quando necessario. L'aria calda fuoriesce dalle fessure di aerazione attraverso lo sportello dell'apparecchio.

ATTENZIONE!

La copertura delle fessure di aerazione causa un surriscaldamento dell'apparecchio.

- Non coprire le fessure di aerazione.

Terminato il funzionamento, la ventola di raffreddamento resta attiva per un periodo di tempo prestabilito, in modo da consentire un raffreddamento più rapido del vano cottura. Quando è attivo il funzionamento microonde, l'apparecchio rimane freddo, ma la ventola di raffreddamento si accende e può continuare a funzionare anche quando il funzionamento a microonde è già terminato.

Acqua di condensa

Durante la cottura, nel vano cottura e sullo sportello dell'apparecchio può presentarsi dell'acqua di condensa. Questo è un fenomeno normale che non compromette il corretto funzionamento dell'apparecchio. Una volta terminata la fase di cottura, eliminare l'acqua di condensa.

Apertura dello sportello automatica

Se si aziona l'apertura automatica dello sportello, questo si apre inaspettatamente. È possibile aprire completamente a mano lo sportello dell'apparecchio.

Note

- In caso di interruzione di corrente l'apertura automatica dello sportello non funziona. È possibile aprire manualmente lo sportello.
- Se durante il funzionamento viene aperto lo sportello dell'apparecchio, il funzionamento si arresta immediatamente.
- Se si chiude lo sportello, l'apparecchio non riprende automaticamente a funzionare. Avviare il funzionamento.
- Se l'apparecchio è rimasto spento per un periodo prolungato, lo sportello dell'apparecchio si apre con ritardo.

5 Accessori

Utilizzare gli accessori originali in quanto prodotti appositamente per questo apparecchio.

Accessori	Utilizzo
Griglia	<ul style="list-style-type: none"> ■ Griglia per la cottura arrosto e al grill ■ Griglia come superficie d'appoggio per la stoviglia
Stoviglia in vetro	<ul style="list-style-type: none"> ■ Protezione antispruzzo per la cottura diretta sulla griglia ■ Posizionare la griglia nella stoviglia in vetro ■ Adatta al microonde

6 Prima del primo utilizzo

Effettuare le impostazioni per la prima messa in funzione. Pulire l'apparecchio e gli accessori.

6.1 Prima messa in funzione

Dopo l'allacciamento alla corrente o in seguito a un'interruzione di corrente prolungata, compaiono le impostazioni per la prima messa in funzione dell'apparecchio.

Note

- Le impostazioni possono sempre essere adattate nelle impostazioni di base.
→ "Impostazioni di base", Pagina 45
- A scopo di controllo interno, aprire e chiudere lo sportello dell'apparecchio, prima della prima messa in funzione e dopo ogni interruzione dell'alimentazione elettrica.

Impostazione della lingua

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

Impostazione dell'ora

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

Nota: Nelle

→ "Impostazioni di base", Pagina 45 si definisce se il display indica o no l'ora e la data quando il dispositivo è spento.

7 Comandi di base

7.1 Attivazione dell'apparecchio

- ▶ Accendere l'apparecchio con $\textcircled{1}$.
- ✓ Il display indica il logo Neff e poi la potenza microwonde massima.
- ✓ L'apparecchio è pronto per il funzionamento.

7.2 Spegnimento dell'apparecchio

- ▶ Spegnerlo l'apparecchio con $\textcircled{1}$.
- ✓ L'apparecchio interrompe le funzioni in corso.
- ✓ Sul display compaiono l'ora e la data.

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

7.3 Avvio del funzionamento

- ▶ Avviare il funzionamento con \triangleright .
- ✓ Sul display vengono visualizzate le impostazioni.

Impostazione data

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

6.2 Pulizia dell'apparecchio prima di usarlo la prima volta

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

1. Accertarsi che nel vano cottura non siano presenti residui di imballaggio, accessori o altri oggetti.
2. Pulire le superfici lisce nel vano cottura servendosi di un panno morbido e inumidito.
3. Chiudere lo sportello dell'apparecchio.
4. Arieggiare l'ambiente durante il riscaldamento dell'apparecchio.
5. Impostare il grill al livello 3.
6. Impostare la durata su 15 minuti.
7. Lasciar raffreddare l'apparecchio.
8. Quando il vano cottura è raffreddato, pulire le superfici lisce con una soluzione di lavaggio e con un panno spugna.

6.3 Pulizia degli accessori

- ▶ Pulire bene gli accessori con una soluzione di lavaggio e con un panno spugna.

Nota: Se durante il funzionamento lo sportello dell'apparecchio viene aperto, l'apparecchio interrompe il funzionamento e arresta lo scorrere del tempo impostato. Se si desidera avviare nuovamente il funzionamento, chiudere lo sportello dell'apparecchio e premere \triangleright .

7.4 Interruzione del funzionamento

1. Premere \triangleright .
- ✓ L'apparecchio interrompe il funzionamento.
2. Per cancellare tutte le impostazioni, premere il tasto $\textcircled{1}$.

Nota: Se lo sportello viene aperto, l'apparecchio interrompe il funzionamento. Dopo un'interruzione o l'annullamento del funzionamento, la ventola di raffreddamento resta in funzione.

7.5 Impostazione della modalità di funzionamento

Quando si accende l'apparecchio, il display mostra la modalità di funzionamento predefinita impostata. È possibile avviare immediatamente la modalità di funzionamento suggerita oppure impostarne una diversa.

1. Premere \square .
- ✓ Il display indica le modalità di funzionamento.
2. Selezionare la modalità di funzionamento con \langle o \rangle .
3. Passare alla riga successiva con il tasto \sphericalangle .

4. Selezionare l'impostazione con \langle o \rangle .
A seconda della modalità di funzionamento sono possibili ulteriori impostazioni.
5. Per ogni ulteriore impostazione passare alle righe successive con il tasto \sphericalangle .
6. Selezionare l'impostazione con \langle o \rangle .
7. Premere \gg .
- ✓ L'apparecchio si avvia.

Nota: Per uscire dall'impostazione corrente e accedere al livello delle modalità di funzionamento, premere \square .

8 Microonde

Con il microonde è possibile cuocere, riscaldare, cuocere al forno o scongelare in modo particolarmente rapido le pietanze.

8.1 Stoviglie e accessori adatti al microonde

Per riscaldare uniformemente le pietanze e non danneggiare l'apparecchio, utilizzare stoviglie e accessori adatti.

Nota: Prima di utilizzare la stoviglia per il microonde, osservare le istruzioni del produttore. Nel dubbio, eseguire un test per la stoviglia.

Adatto al microonde

Accessori e stoviglie	Spiegazione
Stoviglia di materiale resistente al calore e adatto all'uso nel microonde: <ul style="list-style-type: none"> ▪ vetro ▪ vetroceramica ▪ porcellana ▪ plastica resistente alle alte temperature ▪ ceramica completamente invetriata senza crepe 	Questi materiali sono permeabili alle microonde. Le microonde non danneggiano le stoviglie refrattarie.
Posate di metallo	Nota: Per evitare un ritardo di ebollizione, si possono utilizzare posate di metallo, ad esempio un cucchiaino nel bicchiere.

ATTENZIONE!

Se il metallo entra in contatto con la parete del vano cottura, si verificano scintille che possono danneggiare l'apparecchio oppure distruggere il vetro interno dello sportello.

- ▶ 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 cottura e dal lato interno dello sportello.

Non adatto al microonde

Accessori e stoviglie	Spiegazione
Stoviglia in metallo	Il metallo non è permeabile alle microonde. Le pietanze non si riscaldano.
Stoviglie con decorazioni dorate o argentate	Le microonde possono danneggiare le decorazioni dorate o argentate. Consiglio: Utilizzare le stoviglie esclusivamente nel caso in cui il costruttore garantisce che sono adatte all'uso nel forno a microonde.

8.2 Test di compatibilità delle stoviglie con il microonde

Mediante un test, verificare che la stoviglia sia compatibile con il microonde. È consentito usare l'apparecchio nel funzionamento a microonde senza pietanze soltanto durante un test delle stoviglie.

AVVERTENZA – Pericolo di scottature!

Durante il funzionamento le parti scoperte diventano molto calde.

- ▶ Non toccare mai le parti roventi.
 - ▶ Tenere lontano i bambini.
1. Introdurre la stoviglia vuota nel vano cottura.
 2. Impostare l'apparecchio alla massima potenza microonde per 1/2 - 1 minuto.
 3. Avviare il funzionamento.
 4. Verificare più volte la stoviglia:
 - se è fredda o tiepida, è adatta al microonde.
 - Se è calda o sono presenti scintille, interrompere il test. La stoviglia non è adatta al microonde.

8.3 Potenze microonde

Qui è possibile trovare una panoramica delle potenze microonde e il relativo utilizzo.

Potenza microonde in watt	Durata massima	Utilizzo
90 W	1:30 ore	Scongelare le pietanze delicate.
180 W	1:30 ore	Scongelare e continuare la cottura delle pietanze.
360 W	1:30 ore	Cuocere la carne e il pesce e riscaldare cibi delicati.
600 W	1:30 ore	Riscaldare e cuocere le pietanze.
900 W	30 minuti	Riscaldare i liquidi. La potenza massima non è prevista per riscaldare le pietanze.

Valori predefiniti

Per ogni potenza microonde, l'apparecchio propone una durata, che può essere accettata o modificata nella rispettiva area.

8.4 Impostazione microonde

Quando l'apparecchio si accende, appare sempre come predefinito la potenza massima del microonde.

1. Osservare le istruzioni di sicurezza. → *Pagina 33*
2. Rispettare le avvertenze per evitare danni materiali. → *Pagina 36*
3. Osservare le avvertenze relative alle stoviglie e agli accessori adatti all'utilizzo nel microonde. → *Pagina 40*
4. Premere \odot .
 - ✓ L'apparecchio è pronto per il funzionamento. Come valore predefinito, il display indica la potenza microonde massima. È sempre possibile modificare la potenza microonde.
5. Selezionare una potenza microonde con $\langle \circ \rangle$.
 - ✓ Sul display viene visualizzata la potenza microonde e una durata predefinita.
6. Premere \sphericalangle .
7. Con $\langle \circ \rangle$ impostare la durata desiderata.
8. Premere \triangleright .
 - ✓ L'apparecchio si avvia.
 - ✓ La durata scorre sul display.
 - ✓ Una volta trascorsa la durata, viene emesso un segnale acustico.
9. Per spegnere in anticipo il segnale, premere \ominus .

10. Spegnere l'apparecchio con \odot .

Note

- Quando si preme \ominus , sul display viene visualizzata brevemente la funzione del contaminuti. Per nascondere subito la funzione del contaminuti, premere di nuovo su \odot .
- Se nel frattempo si apre lo sportello del forno, la ventola di raffreddamento può continuare a funzionare.

8.5 Modifica della durata

È possibile modificare la durata in qualunque momento.

- ▶ Modificare la durata con $\langle \circ \rangle$.
- ✓ L'apparecchio riprende a funzionare.

8.6 Modifica della potenza microonde

È possibile modificare la potenza microonde durante il funzionamento.

1. Con \wedge passare alla potenza microonde.
2. Impostare la potenza microonde desiderata con $\langle \circ \rangle$.
 - ✓ La durata rimane invariata.
 - ✓ L'apparecchio riprende a funzionare.

Nota: Quando la durata impostata supera la durata massima per la potenza microonde 900 W, l'apparecchio la riduce in automatico. L'apparecchio non continua a funzionare. Avviare il funzionamento con \triangleright .

9 Grill

Con il grill è possibile far dorare o arrostitire le pietanze. È possibile utilizzare la funzione grill da sola o combinata con la funzione microonde.

9.1 Livelli grill

Sono disponibili i livelli grill seguenti.

Livello grill	Pietanze
1 (ridotta)	<ul style="list-style-type: none"> ■ Sformati alti ■ Soufflé
2 (media)	<ul style="list-style-type: none"> ■ Sformati piatti ■ Pesce
3 (elevata)	<ul style="list-style-type: none"> ■ Salsicce ■ Toast

9.2 Impostazione del grill

1. Osservare le istruzioni di sicurezza. → *Pagina 33*
2. Rispettare le avvertenze per evitare danni materiali. → *Pagina 36*
3. Premere \odot .
 - ✓ L'apparecchio è pronto per il funzionamento.
4. Premere $\hat{\cup}$.
 - ✓ Il display indica le modalità di funzionamento.
5. Con $\langle \circ \rangle$ selezionare la modalità di funzionamento \approx .
6. Premere \sphericalangle .
 - ✓ Il display indica il valore predefinito "Grill" 3.

7. Impostare il livello grill desiderato con < o >.
- ✓ Sul display viene visualizzato il livello grill e una durata predefinita.
8. Premere √.
9. Con < o > impostare la durata desiderata.
10. Premere ▷||.
- ✓ L'apparecchio si avvia.
- ✓ La durata scorre sul display.
- ✓ Una volta trascorsa la durata, viene emesso un segnale acustico.
11. Per spegnere in anticipo il segnale, premere ⊖.
12. Spegnere l'apparecchio con ⊕.

Note

- Quando si preme ⊖, sul display viene visualizzata brevemente la funzione del contaminuti. Per nascondere subito la funzione del contaminuti, premere di nuovo su ⊖.
- Se nel frattempo si apre lo sportello del forno, la ventola di raffreddamento può continuare a funzionare.

9.3 Modifica della durata

È possibile modificare la durata in qualunque momento.

- ▶ Modificare la durata con < o >.
- ✓ L'apparecchio riprende a funzionare.

9.4 Modifica del livello grill

Il livello grill può essere modificato durante il funzionamento.

1. Con ^ passare al grill.
2. Impostare il livello grill desiderato con < o >.
- ✓ La durata rimane invariata.
- ✓ L'apparecchio riprende a funzionare.

Nota: Passando dalla modalità di funzionamento Grill alla modalità combinata e viceversa, l'apparecchio va in pausa. L'apparecchio non continua a funzionare. Proseguire il funzionamento con ▷|| per cambiare la modalità.


10 Modalità combinata microonde

Per ridurre la durata di cottura, è possibile utilizzare il grill in combinazione con microonde.

È possibile selezionare le potenze microonde seguenti:

- 90 W
- 180 W
- 360 W

10.1 Impostazione del funzionamento combinato Microonde

1. Osservare le istruzioni di sicurezza.
2. Rispettare le avvertenze per evitare danni materiali.
3. Premere ⊕.
- ✓ L'apparecchio è pronto per il funzionamento.
4. Premere □.
- ✓ Il display indica le modalità di funzionamento.
5. Con < o > selezionare la modalità di funzionamento .
6. Premere √.
- ✓ Il display indica il valore predefinito "Grill" 3.
7. Con < o > impostare il funzionamento combinato desiderato.
- ✓ Sul display vengono visualizzati il funzionamento combinato desiderato e una durata predefinita.
8. Premere √.
9. Con < o > impostare la durata desiderata.
10. Premere ▷||.
- ✓ L'apparecchio si avvia.
- ✓ La durata scorre sul display.
- ✓ Una volta trascorsa la durata, viene emesso un segnale acustico.

11. Per spegnere in anticipo il segnale, premere ⊖.
12. Spegnere l'apparecchio con ⊕.

Nota: Quando si preme ⊖, sul display viene visualizzata brevemente la funzione del contaminuti. Per nascondere subito la funzione del contaminuti, premere di nuovo su ⊖.

10.2 Modifica della durata

È possibile modificare la durata in qualunque momento.

- ▶ Modificare la durata con < o >.
- ✓ L'apparecchio riprende a funzionare.

10.3 Modifica della modalità combinata microonde

Il livello grill può essere modificato durante il funzionamento.

1. Con ^ passare al funzionamento combinato.
2. Con < o > impostare il funzionamento combinato desiderato.
- ✓ La durata rimane invariata.
- ✓ L'apparecchio riprende a funzionare.

Nota: Passando dalla modalità di funzionamento Grill alla modalità combinata e viceversa, l'apparecchio va in pausa. L'apparecchio non continua a funzionare. Proseguire il funzionamento con ▷|| per cambiare la modalità.

11 Programmi

I programmi forniscono supporto durante la preparazione di diverse pietanze e selezionano in automatico le impostazioni ottimali.

11.1 Indicazioni sulle impostazioni per le pietanze

Per ottenere un risultato di cottura ottimale, osservare le presenti indicazioni.

- Utilizzare soltanto alimenti integri.
- Utilizzare soltanto pietanze surgelate tolte direttamente dal congelatore.
- Togliere gli alimenti dalla confezione e pesarli. Se non è possibile impostare il peso esatto, arrotondarlo per eccesso o per difetto.
- Impiegare stoviglie resistenti al calore, adatte al sistema di cottura a microonde, per esempio in vetro o ceramica.
- Introdurre gli alimenti nel vano cottura freddo.

Scongelamento

- Surgelare e conservare gli alimenti 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.
- Il cibo potrebbe non essere completamente scongelato alla fine del programma. Tuttavia, è possibile lavorarlo in modo ottimale.
- Durante lo scongelamento di carne o pollame fuoriesce del liquido. Quando si girano gli alimenti, rimuovere il liquido. Non riutilizzare o mettere in 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 cucchiaio d'acqua ogni 100 g.
- Verdure congelate: 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 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 più volte la buccia.

Riso

- Non utilizzare riso integrale o da cuocere negli appositi sacchetti.
- Aggiungere al riso una quantità di acqua 2 o 2,5 volte superiore.

Pollame


- Usare soltanto pezzi di pollo a temperatura di frigorifero.
- Disporre le parti del pollo sulla griglia con la pelle rivolta verso l'alto.

Tempo di riposo

Al termine del programma di cottura, alcuni alimenti devono essere lasciati riposare nel vano cottura.

Pianta	Tempo di riposo
Verdura	ca. 5 minuti
Patate	ca. 5 minuti Far prima scolare l'acqua formatasi
Riso	ca. 5-10 minuti

11.2 Impostazione del programma

1. Premere ①.
✓ L'apparecchio è pronto per il funzionamento.
2. Premere ⏏.
✓ Il display indica le modalità di funzionamento.
3. Con < o > selezionare la modalità di funzionamento .
4. Premere ∨.
✓ Sul display viene visualizzato il primo programma.
5. Impostare il programma desiderato con < o >.
6. Premere ∨.
✓ Sul display compare un valore proposto per il peso.
7. Con < o > impostare il peso desiderato.
8. Premere ∨.
✓ Il display mostra le indicazioni per la preparazione.
9. Premere ▶▶.
✓ L'apparecchio si avvia.
✓ La durata scorre sul display.
10. Se durante il programma vengono visualizzate avvertenze sul display che invitano a girare o mescolare:
 - Aprire lo sportello dell'apparecchio.
 - Tagliare a pezzi la pietanza, mescolare o girare.
 - Chiudere lo sportello dell'apparecchio.
 - Premere ▶▶.

Nota: Se si sceglie di non girare o mescolare la pietanza, il programma prosegue comunque normalmente fino alla fine.

I programmi calcolano la durata.

11.3 Tabella 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.

Scongelamento

Pietanza	Alimenti appropriati	Intervallo dei parametri di peso in kg	Stoviglie/accessori
Scongelam. pane ¹	Pane intero, rotondo o allungato, fette di pane, torte morbide, torte lievitate, torte di frutta, torte senza glassa, panna o gelatina	0,10-0,55	Stoviglia bassa senza coperchio Fondo del vano cottura
Scongelam. carne ¹	Arrosto, pezzi di carne non spessi, carne tritata, pollo	0,10-0,55	Stoviglia bassa senza coperchio Fondo del vano cottura
Scongelam. pesce ¹	Pesce intero, filetto di pesce, cotoletta di pesce	0,10-0,55	Stoviglia bassa senza coperchio Fondo del vano cottura

¹ Prestare attenzione al segnale che indica quando girare.

Cottura

Pietanza	Alimenti appropriati	Intervallo dei parametri di peso in kg	Stoviglie/accessori
Verdura fresca ¹	Cavolfiore, broccoli, carote, cavolo rapa, porri, peperoni, zucchine	0,10-0,55	Stoviglia con coperchio Fondo del vano cottura
Verdura surgelata ¹	Cavolfiore, broccoli, carote, cavolo rapa, cavolo rosso, spinaci	0,10-0,55	Stoviglia con coperchio Fondo del vano cottura
Patate lesse	Patate con o senza buccia, patate a pezzi della stessa dimensione	0,10-0,55	Stoviglia con coperchio Fondo del vano cottura
Riso ¹	Riso a chicco lungo	0,10-0,55	Stoviglia alta con coperchio Fondo del vano cottura
Patate al forno ¹	Patate con la buccia, ca. 6 cm di spessore	0,10-0,55	Griglia Fondo del vano cottura

¹ Prestare attenzione ai segnali che indicano quando mescolare.

Modalità combinata

Pietanza	Alimenti appropriati	Intervallo dei parametri di peso in kg	Stoviglie/accessori
Lasagne, surgelate	Lasagne o sformati surgelati simili	0,10-0,55	Stoviglia senza coperchio
Porzioni di pollo, fresco	Cosce di pollo, metà pollo	0,10-0,55	Stoviglia in vetro e griglia

12 Contaminuti

È possibile impostare un contaminuti: una volta trascorso il tempo impostato, viene emesso un segnale acustico. Sul contaminuti si possono impostare al massimo 24 ore.

La funzione procede indipendentemente dal funzionamento e dalle altre funzioni durata. Il segnale del contaminuti si differenzia dagli altri.

12.1 Impostazione del contaminuti

1. Premere .

✓ Il display mostra il contaminuti.

2. Con $\langle \circ \rangle$ impostare il tempo del contaminuti.

3. Premere .

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.
- 4. Per spegnere in anticipo il segnale, premere ☹.

12.2 Modifica del contaminuti

1. Premere ☹.
- ✓ Il display mostra il contaminuti.
2. Modificare il tempo del contaminuti con < o >.

Nota: Il contaminuti resta visibile sul display quando l'apparecchio è spento. Se è in corso una modalità di funzionamento, selezionare il contaminuti con ☹. Il contaminuti resta in evidenza per un po' di tempo. È possibile modificare il contaminuti.

12.3 Interruzione del contaminuti

- ▶ Ripristinare il tempo del contaminuti.
- ✓ Dopo l'acquisizione il simbolo non è più illuminato.

13 Impostazioni di base

È possibile settare le impostazioni di base dell'apparecchio in base alle proprie esigenze.

13.1 Modifica dell'impostazione di base

1. Premere ☹.
2. Premere ⏴.
3. Con < o > selezionare "Impostazioni" ⚙.
4. Passare alla riga successiva con il tasto ∨.
5. Selezionare l'impostazione con < o >.
6. Passare alla riga successiva con ∨, se necessario.
7. Selezionare l'impostazione con < o >.
8. Premere ⏴.
9. Per salvare l'impostazione, selezionare "Salva".

Nota: A seguito di un'interruzione di corrente, le modifiche relative alle impostazioni di base vengono mantenute.

13.2 Panoramica delle impostazioni di base

Qui è riportata una panoramica delle impostazioni di base e delle impostazioni di fabbrica. Le impostazioni di base dipendono dalla dotazione dell'apparecchio.

Note

- Le modifiche delle impostazioni relative alla lingua, al tono tasti e alla luminosità dell'indicatore hanno efficacia immediata. Tutte le altre impostazioni sono attive soltanto dopo averle salvate.
- Anche dopo un'interruzione di corrente le modifiche relative alle impostazioni di base vengono mantenute. In seguito a un'interruzione di corrente, occorre eseguire solo le impostazioni per la prima messa in funzione.

→ "Prima messa in funzione", Pagina 39

Impostazioni di base	Selezione
Lingua	Impostare "Lingua"
Ora	Impostare "Ora"
Data	Impostare "Data"

¹ Impostazione di fabbrica (può variare in base al tipo di apparecchio)

Impostazioni di base	Selezione
Segnale acustico	Breve durata Durata media ¹ Durata prolungata
Tono tasti	Disattivato ¹ Attivato
Luminosità del display	La luminosità del display si può regolare in 5 livelli Livello 3 ¹
Indicatore dell'ora	Digitale + data Digitale Off ¹
Spegnimento notturno	Disattivato ¹ Attivato (display oscurato tra le 22:00 e le 06:00)
Modalità demo	Disattivata ¹ Attivata (viene visualizzata solo nei primi 3 minuti dopo un reset o la prima messa in funzione)
Impostazioni di fabbrica	Ripristina Non ripristinare ¹

¹ Impostazione di fabbrica (può variare in base al tipo di apparecchio)

Nota: Le modifiche delle impostazioni relative alla lingua, al tono tasti e alla luminosità del display hanno efficacia immediata. Tutte le altre impostazioni sono operative solo dopo il salvataggio.

13.3 Modifica dell'ora

1. Premere ☹.
2. Premere ⏴.
3. Con < o > selezionare "Impostazioni" ⚙.
4. Passare alla riga successiva con il tasto ∨.
5. Con < o > selezionare "Ora".
6. Passare alla riga successiva con ∨, se necessario.
7. Con < o > modificare l'"Ora".
8. Premere ⏴.
9. Per salvare l'impostazione, selezionare "Salva".

14 Pulizia e cura

Per mantenere a lungo l'apparecchio in buone condizioni, sottoporlo a una cura e a una manutenzione scrupolose.

14.1 Detergenti

Utilizzare solo detergenti adatti.

⚠ AVVERTENZA – Pericolo di scosse elettriche!

L'infiltrazione di umidità può provocare una scarica elettrica.

- ▶ Non lavare l'apparecchio con pulitori a vapore o idropulitrici.

ATTENZIONE!

I detersivi non appropriati danneggiano le superfici dell'apparecchio.

- ▶ Non utilizzare detergenti aggressivi o abrasivi.
- ▶ Non utilizzare detergenti a elevato contenuto di alcol.
- ▶ Non utilizzare spugnette dure o abrasive.
- ▶ Non utilizzare detergenti speciali per la pulizia a caldo.
- ▶ Utilizzare detergenti per i vetri, raschietti o prodotti per l'acciaio inox solo se consigliati all'interno delle indicazioni per la pulizia del rispettivo pezzo.

I panni spugna nuovi contengono ancora residui di produzione.

- ▶ Lavare accuratamente i panni di spugna nuovi prima di utilizzarli.

Per conoscere quali detergenti sono adatti a ciascuna superficie e ad ogni componente, consultare le singole istruzioni di pulizia.

14.2 Pulizia dell'apparecchio

Pulire l'apparecchio come indicato, in modo da non danneggiare le diverse superfici e i diversi componenti eseguendo una pulizia errata o utilizzando detergenti non idonei.

⚠ AVVERTENZA – Pericolo di ustioni!

Durante l'utilizzo, l'apparecchio e le sue parti con cui si può entrare a contatto si surriscaldano.

- ▶ È necessario prestare attenzione per evitare di toccare gli elementi riscaldanti.
- ▶ Tenere lontano i bambini di età inferiore a 8 anni.

⚠ AVVERTENZA – Pericolo di incendio!

I residui di cibo, il grasso e il sugo dell'arrosto possono prendere fuoco.

- ▶ Prima di utilizzare l'apparecchio, eliminare lo sporco più grossolano dal vano cottura, dagli elementi riscaldanti e dagli accessori.

⚠ AVVERTENZA – Pericolo di lesioni!

Il vetro graffiato dello sportello dell'apparecchio potrebbe rompersi.

- ▶ Non utilizzare alcun detergente abrasivo né raschietti in metallo taglienti per la pulizia del vetro dello sportello dell'apparecchio, poiché possono graffiare la superficie.

1. Osservare le avvertenze relative ai prodotti per la pulizia. → *Pagina 46*

2. Osservare le indicazioni di pulizia dei componenti dell'apparecchio o delle superfici.
3. Se non indicato diversamente:
 - pulire i componenti dell'apparecchio con soluzione di lavaggio calda e un panno spugna.
 - Asciugare con un panno morbido.

14.3 Pulizia del vano cottura

ATTENZIONE!

Una pulizia non conforme può danneggiare il vano cottura.

- ▶ Non utilizzare uno spray per forno, altri detergenti per forno aggressivi o abrasivi.
1. Osservare le avvertenze relative ai prodotti per la pulizia. → *Pagina 46*
 2. Pulire con una soluzione di lavaggio calda o acqua e aceto.
 3. In caso di sporco ostinato, si consiglia di utilizzare un detergente per forno. Utilizzare il detergente per forno soltanto nel vano cottura freddo.

Consiglio: Per eliminare odori indesiderati, riscaldare una tazza di acqua con un paio di gocce di succo di limone per 1-2 minuti alla potenza microonde massima. Inserire sempre un cucchiaino nel recipiente, per evitare un ritardo nel raggiungimento del punto di ebollizione.
 4. Pulire il vano cottura con un panno morbido
 5. e farlo asciugare, lasciando lo sportello aperto.

14.4 Pulizia del lato frontale dell'apparecchio

ATTENZIONE!

Una pulizia non conforme può danneggiare la parte frontale dell'apparecchio.

- ▶ Non utilizzare per la pulizia né detergenti per vetro, né raschietti per metallo né raschietti per vetro.
- ▶ Per evitare punti di corrosione sul lato frontale in acciaio inox, togliere subito le macchie di calcare, grasso, amido e albume.
- ▶ In caso di superfici in acciaio inox utilizzare prodotti specifici per superfici calde.

1. Osservare le avvertenze relative ai prodotti per la pulizia. → *Pagina 46*
2. Pulire il lato frontale dell'apparecchio con una soluzione di lavaggio calda e un panno spugna.

Nota: Lievi differenze di colore sul lato frontale dell'apparecchio sono dovute a diversi materiali quali vetro, plastica o metallo.
3. Stendere uno strato sottile di detergente per acciaio inox con un panno morbido sul lato frontale dell'apparecchio in acciaio inox. I prodotti per acciaio inox sono disponibili presso il servizio clienti o i rivenditori specializzati.
4. Asciugare con un panno morbido.

14.5 Pulizia del pannello di comando

ATTENZIONE!

Una pulizia non conforme può danneggiare il pannello di comando.

- ▶ Non bagnare mai il pannello di comando.
- 1. Osservare le avvertenze relative ai prodotti per la pulizia. → *Pagina 46*
- 2. Pulire il pannello di comando con un panno in microfibra o un panno morbido e umido.
- 3. Asciugare con un panno morbido.

14.6 Pulizia degli accessori

1. Osservare le avvertenze relative ai prodotti per la pulizia. → *Pagina 46*
2. Eliminare i residui di cibo bruciati con un panno spugna umido e una soluzione di lavaggio calda.
3. Pulire gli accessori con una soluzione di lavaggio calda e con un panno spugna o una spazzola.
4. Lavare la griglia in lavastoviglie oppure utilizzare un detergente per acciaio inox.
In caso di sporco ostinato, utilizzare una paglietta d'acciaio o un detergente per forno.
5. Asciugare con un panno morbido.

14.7 Pulizia dei pannelli dello sportello

ATTENZIONE!

Una pulizia non conforme può danneggiare i pannelli dello sportello.

- ▶ Non utilizzare raschietti per vetro.
- 1. Osservare le avvertenze relative ai prodotti per la pulizia. → *Pagina 46*
- 2. Pulire i pannelli dello sportello con un panno spugna umido e un detergente per vetri.
Nota: Eventuali ombreggiature sui pannelli dello sportello, simili a striature, sono dovute al riflesso dell'illuminazione interna del vano cottura.

3. Asciugare con un panno morbido.

14.8 Pulizia della guarnizione dello sportello

ATTENZIONE!

Una pulizia non conforme può danneggiare la guarnizione dello sportello.

- ▶ Non utilizzare per la pulizia né raschietti per metallo né raschietti per vetro.
- ▶ Non utilizzare detergenti abrasivi.
- 1. Osservare le avvertenze relative ai prodotti per la pulizia. → *Pagina 46*
- 2. Pulire la guarnizione dello sportello con una soluzione di lavaggio calda e un panno spugna morbido.
- 3. Asciugare con un panno morbido.

14.9 EasyClean

Il supporto per pulizia è una rapida alternativa alla pulizia saltuaria del vano cottura. Il supporto per pulizia ammorbidisce lo sporco lasciando agire la soluzione di lavaggio. Lo sporco può quindi essere rimosso più facilmente.

Impostazione del supporto per pulizia

1. Aggiungere qualche goccia di detersivo in una tazza d'acqua.
2. Mettere un cucchiaino nella tazza per evitare ritardi nel raggiungimento del punto di ebollizione.
3. Collocare la tazza al centro del vano cottura.
4. Impostare la potenza del microonde a 600 W.
5. Impostare la durata su 5 minuti.
6. Avviare il microonde.
7. Una volta trascorso il tempo impostato, lasciare chiuso lo sportello per altri 3 minuti.
8. Pulire il vano cottura con un panno morbido
9. e farlo asciugare, lasciando lo sportello aperto.

15 Sistemazione guasti

I guasti minori possono essere sistemati autonomamente dall'utente. Utilizzare le informazioni per la sistemazione dei guasti prima di contattare il servizio di assistenza clienti. In questo modo si evitano costi non necessari.

AVVERTENZA – Pericolo di lesioni!

- Gli interventi di riparazione effettuati in modo non appropriato rappresentano una fonte di pericolo.
- ▶ Solo il personale adeguatamente specializzato e formato può eseguire riparazioni sull'apparecchio.
 - ▶ Se l'apparecchio presenta guasti, rivolgersi al servizio di assistenza clienti.


AVVERTENZA – Pericolo di scosse elettriche!

Gli interventi di riparazione effettuati in modo non appropriato rappresentano una fonte di pericolo.

- ▶ Solo il personale adeguatamente specializzato e formato può eseguire riparazioni sull'apparecchio.
- ▶ Per la riparazione dell'apparecchio possono essere impiegati soltanto pezzi di ricambio originali.
- ▶ Al fine di evitare pericoli, se il cavo di alimentazione di questo apparecchio subisce danni deve essere sostituito dal produttore, dal suo servizio di assistenza clienti o da persona in possesso di simile qualifica.

15.1 Anomalie di funzionamento

Anomalia	Causa e ricerca guasti
L'apparecchio non funziona.	La spina non è inserita nella rete elettrica. ▶ Collegare l'apparecchio alla rete elettrica.

Anomalia	Causa e ricerca guasti
L'apparecchio non funziona.	<p>Il fusibile nel contatore elettrico si è attivato.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Controllare il fusibile nella scatola corrispondente. <p>Alimentazione di corrente guasta.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Verificare che l'illuminazione interna o altri apparecchi nel locale funzionino correttamente. <p>Anomalia di funzionamento</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Disattivare il fusibile nella scatola dei fusibili. 2. Riattivarlo dopo circa 10 secondi. ✓ Se l'anomalia non è più presente, il messaggio scompare. 3. Se il messaggio compare di nuovo, rivolgersi al servizio assistenza clienti. Comunicare il messaggio d'errore esatto. → "Servizio di assistenza clienti", Pagina 49
Non si riesce ad avviare l'apparecchio.	<p>Lo sportello dell'apparecchio non è completamente chiuso.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Chiudere lo sportello.
L'apparecchio non scalda, sul display compare il simbolo 	<p>La modalità demo è attivata.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Staccare l'apparecchio dalla corrente disattivando brevemente il fusibile all'interno della scatola. 2. Disattivare la modalità demo entro 3 minuti nel menu Impostazioni di base.
L'illuminazione del vano di cottura non funziona.	<p>L'illuminazione del vano cottura è difettosa</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Rivolgersi al servizio di assistenza clienti. → "Servizio di assistenza clienti", Pagina 49

15.2 Indicazioni sul display

Anomalia	Causa e ricerca guasti
Sul display viene visualizzato il messaggio di errore "Exxx"	<p>Si è verificato un errore.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Se viene visualizzato un messaggio d'errore sul display, spegnere e riaccendere l'apparecchio. ✓ Se il messaggio d'errore non viene più visualizzato sul display, si trattava di un problema eccezionale. 2. Se il messaggio d'errore è ancora presente sul display o viene visualizzato più volte, contattare il servizio di assistenza clienti e comunicare il codice d'errore. 3. Se sul display viene visualizzato il messaggio d'errore E0532, aprire e richiudere lo sportello dell'apparecchio. 4. Se viene visualizzato il messaggio d'errore E6501 sul display, spegnere l'apparecchio e riaccenderlo dopo 10 minuti.

16 Smaltimento

16.1 Rottamazione di un apparecchio dismesso

Un corretto smaltimento nel rispetto dell'ambiente permette di recuperare materie prime preziose.

1. Staccare la spina del cavo di alimentazione.
2. Tagliare il cavo di alimentazione.
3. Smaltire l'apparecchio nel rispetto dell'ambiente. Per informazioni sulle attuali procedure di smaltimento rivolgersi al rivenditore specializzato o al comune di competenza.



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.

17 Servizio di assistenza clienti

Informazioni dettagliate sulla durata della garanzia e sulle condizioni di garanzia in ciascun Paese sono reperibili presso il nostro servizio di assistenza clienti, presso il proprio rivenditore o sul nostro sito Internet. Quando si contatta il servizio di assistenza clienti sono necessari il codice prodotto (E-Nr.) e il codice di produzione (FD) dell'apparecchio.

I dati di contatto del servizio di assistenza clienti sono disponibili nell'elenco dei centri di assistenza allegato o sul nostro sito Internet.

Il prodotto è dotato di sorgenti luminose con classe di efficienza energetica E. Tali sorgenti sono disponibili come componente di ricambio e devono essere sostituite esclusivamente da personale qualificato.

17.1 Codice prodotto (E-Nr.) e codice di produzione (FD)

Il codice prodotto (E-Nr.) e il codice di produzione (FD) sono riportati sulla targhetta identificativa dell'apparecchio.

La targhetta con i numeri si trova aprendo lo sportello dell'apparecchio.



Annotare i dati dell'apparecchio e il numero di telefono del servizio di assistenza clienti per ritrovarli rapidamente.

18 Funziona così

Qui è possibile trovare le impostazioni adatte, gli accessori e le stoviglie migliori per diverse pietanze. Abbiamo adattato i suggerimenti in modo ottimale all'apparecchio.

18.1 Il miglior modo di procedere

Qui viene riportato come procedere passaggio dopo passaggio per riuscire ad utilizzare al meglio le impostazioni consigliate. Vengono forniti dati per molte pietanze con informazioni e consigli, come impostare e utilizzare al meglio l'apparecchio.

Consiglio

Istruzioni per la preparazione

- Le impostazioni consigliate valgono sempre per il vano di cottura freddo e vuoto.
 - I tempi di cottura riportati nella panoramica costituiscono valori indicativi e dipendono dalla qualità e dalle caratteristiche degli alimenti stessi.
1. Prima dell'utilizzo, rimuovere dal vano di cottura le stoviglie non necessarie.
 2. Selezionare una pietanza desiderata dalle impostazioni consigliate.
 3. Introdurre le pietanze in una stoviglia adatta.

4. Collocare la stoviglia al centro del fondo del vano di cottura.
In questo modo, le microonde possono raggiungere tutti i lati delle pietanze.
5. Impostare l'apparecchio in base alle impostazioni consigliate.
Impostare prima una durata più breve. Se necessario, prolungare la durata.
6. Estrarre sempre le stoviglie calde dal vano di cottura utilizzando una presina.

18.2 Scongelare, riscaldare e cuocere con la funzione microonde

Impostazioni consigliate per scongelare, riscaldare e cuocere con il microonde.

La durata dipende da stoviglia e temperatura, da caratteristiche e quantità dell'alimento. Perciò nelle tabelle sono riportati i campi di temperatura. Iniziare con un valore inferiore e, se necessario, impostare la volta successiva un parametro più elevato. I valori di quantità indicati nelle tabelle potrebbero essere differenti da quelli di cui si dispone. Esiste a riguardo una regola generale: doppia quantità - quasi doppia durata, metà quantità - metà durata.

Scongelamento con il microonde

Nota:

Istruzioni per la preparazione

- Surgelare le pietanze in posizione piana.
- Utilizzare stoviglie adatte al microonde, senza coperchio.
- Collocare la stoviglia sul fondo del vano di cottura.
- Nel frattempo girare o mescolare 2-3 volte gli alimenti. Rimuovere il liquido mentre si mescola.
- Durante lo scongelamento di carne o pollame fuoriesce del liquido. Quando si girano gli alimenti, rimuovere il liquido. Non riutilizzare o mettere in contatto con altri alimenti.
- Estrarre la carne tritata già scongelata dopo averla girata.
- Separare le parti scongelate girando gli alimenti.

- Dopo averlo scongelato, lasciar riposare il cibo per 10-60 minuti.

Pietanze	Peso	Potenza microonde	Durata
Carne intera disossata o con osso	800 g ciascuna	1. 180 W 2. 90 W	1. 15 min. ¹ 2. 15-25 min.
Carne intera disossata o con osso	1000 g ciascuna	1. 180 W 2. 90 W	1. 20 min. ¹ 2. 20-30 min. ¹
Carne intera disossata o con osso	1500 g ciascuna	1. 180 W 2. 90 W	1. 25 min. ¹ 2. 25-30 min. ¹
Pezzi o fettine di carne	200 g ciascuna	1. 180 W 2. 90 W	1. 5-8 min. ² 2. 5-10 min.
Pezzi o fettine di carne	500 g ciascuna	1. 180 W 2. 90 W	1. 8-11 min. ² 2. 10-15 min.
Pezzi o fettine di carne	800 g ciascuna	1. 180 W 2. 90 W	1. 10 min. ² 2. 10-15 min.
Carne tritata, mista	200 g ciascuna	90 W	10-15 min. ¹
Carne tritata, mista	500 g ciascuna	1. 180 W 2. 90 W	1. 5 min. ¹ 2. 10-15 min.
Carne tritata, mista	1000 g ciascuna	1. 180 W 2. 90 W	1. 15 min. ¹ 2. 10-15 min.
Pollame o pezzi di pollo	600 g ciascuna	1. 180 W 2. 90 W	1. 8 min. ¹ 2. 10-15 min.
Pollame o pezzi di pollo	1200 g ciascuna	1. 180 W 2. 90 W	1. 15 min. ¹ 2. 20-25 min.
Filetto, cotoletta o fette di pesce	400 g ciascuna	1. 180 W 2. 90 W	1. 5 min. 2. 10-15 min.
Pesce intero	300 g ciascuna	1. 180 W 2. 90 W	1. 3 min. ¹ 2. 10-15 min.
Pesce intero	600 g ciascuna	1. 180 W 2. 90 W	1. 8 min. ¹ 2. 15-20 min.
Verdure, ad es. piselli	300 g ciascuna	180 W	10-15 min. ³
Frutta, ad es. lamponi	300 g ciascuna	180 W	6-9 min. ³
Frutta, ad es. lamponi	500 g ciascuna	1. 180 W 2. 90 W	1. 8 min. 2. 5-10 min. ³
Sciogliere il burro ⁴	125 g ciascuna	1. 180 W 2. 90 W	1. 1 min. ⁴ 2. 1-2 min.
Sciogliere il burro ⁴	250 g ciascuna	1. 180 W 2. 90 W	1. 1 min. 2. 2-4 min.
Pane, intero	500 g ciascuna	1. 180 W 2. 90 W	1. 8 min. ¹ 2. 5-10 min.
Pane, intero	1000 g ciascuna	1. 180 W 2. 90 W	1. 12 min. ¹ 2. 10-20 min.
Dolci, asciutti, ad es. torte morbide ^{5, 6}	500 g ciascuna	90 W	10-15 min.
Dolci, asciutti, ad es. torte morbide ^{5, 6}	750 g ciascuna	1. 180 W 2. 90 W	1. 5 min. 2. 10-15 min.
Dolci, con ripieno succoso, ad es. torta di frutta, torta di ricotta ⁵	500 g ciascuna	1. 180 W 2. 90 W	1. 5 min. 2. 15-20 min.
Dolci, con ripieno succoso, ad es. torta di frutta, torta di ricotta ⁵	750 g ciascuna	1. 180 W 2. 90 W	1. 7 min. 2. 15-20 min.

¹ Girare ripetutamente la pietanza.

² Separare le parti scongelate girando gli alimenti.

³ Di tanto in tanto mescolare la pietanza con cautela.

⁴ Rimuovere completamente la confezione.

⁵ Scongela solo dolci senza glassa, panna, gelatina o crema.

⁶ Separare le porzioni di dolce l'una dall'altra.

Consigli per congelare, riscaldare e cuocere con la funzione microonde la volta successiva

Osservare tali consigli per ottenere buoni risultati di scongelamento, riscaldamento e cottura con la funzione microonde.

Richiesta	Consiglio
Il cibo deve essere asciugato.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Ridurre la durata o selezionare una potenza microonde inferiore. ▪ Coprire la pietanza e aggiungere maggiore quantità di liquido.

Richiesta	Consiglio
Al termine del tempo impostato il cibo non è ancora scongelato, riscaldato o cotto.	Prolungare la durata. Grandi quantità e alimenti spessi necessitano di tempi più lunghi.
Al termine del tempo impostato il cibo non è ancora pronto all'interno, ma è già surriscaldato all'esterno.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Mescolare di tanto in tanto. ▪ Ridurre la potenza microonde e prolungare la durata.
Dopo lo scongelamento il nucleo centrale del pollame o della carne è ancora surgelato, all'esterno però risulta già cotto.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Ridurre la potenza microonde. ▪ Girare ripetutamente cibi scongelati di grandi dimensioni.

18.3 Riscaldamento

Con l'apparecchio è possibile riscaldare le pietanze.

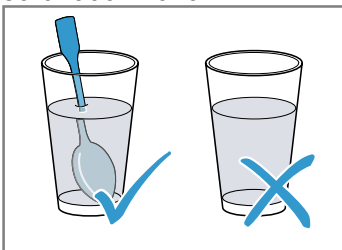
Riscaldamento al microonde

Osservare le impostazioni consigliate per riscaldare con il microonde.

⚠ AVVERTENZA – Pericolo di scottature!

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 è vietato, per motivi di sicurezza. Il liquido caldo può traboccare o schizzare all'improvviso.

- ▶ Quando si riscalda, aggiungere sempre un cucchiaino nel contenitore, così si evita un ritardo nel processo di ebollizione.



ATTENZIONE!

Se il metallo entra in contatto con la parete del vano cottura, si verificano scintille che possono danneggiare l'apparecchio oppure distruggere il vetro interno dello sportello.

- ▶ 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 cottura e dal lato interno dello sportello.

Nota:

Istruzioni per la preparazione

- Utilizzare stoviglie adatte al microonde, con coperchio. Per coprire, utilizzare un piatto o una pellicola specifica per microonde. Togliere i piatti precotti dalla confezione.
- Collocare la stoviglia sul fondo del vano di cottura.
- Girare o mescolare 2-3 volte gli alimenti.
- Dopo il riscaldamento, lasciar riposare le pietanze 2-5 minuti.
- I cibi trasmettono il calore alle stoviglie. Le stoviglie possono surriscaldarsi. Utilizzare le presine.

Pietanze	Peso	Potenza microonde	Durata
Menu e piatti pronti o precotti (2-3 componenti)		600 W	5-8 min.
Bevande ¹	125 ml	900 W	0,5-1 min. ^{2,3}
Bevande ¹	200 ml	900 W	1-2 min. ^{2,3}
Bevande ¹	500 ml	900 W	3-4 min. ^{2,3}
Alimenti per bambini, ad es. biberon ⁴	50 ml	360 W	ca. 0,5 min. ^{5,6}
Alimenti per bambini, ad es. biberon ⁴	100 ml	360 W	0,5-1 min. ^{4,6}

¹ Mettere un cucchiaino nel bicchiere.

² Non riscaldare troppo le bevande alcoliche.

³ Controllare di tanto in tanto la pietanza.

⁴ Riscaldare gli alimenti per la prima infanzia senza tettarella o coperchio.

⁵ Una volta terminato il riscaldamento, scuotere sempre con cura.

⁶ Controllare assolutamente la temperatura.

⁷ Separare le fettine di carne l'una dall'altra.

Pietanze	Peso	Potenza microonde	Durata
Alimenti per bambini, ad es. biberon ⁴	200 ml	360 W	1-2 min. ^{4, 6}
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 ⁷	500 g ciascuna	600 W	7-10 min.
Minestrone	400 g ciascuna	600 W	5-7 min.
Minestrone	800 g ciascuna	600 W	7-8 min.
Verdure, 1 porzione	150 g ciascuna	600 W	2-3 min.
Verdure, 2 porzioni	300 g ciascuna	600 W	3-5 min.

¹ Mettere un cucchiaino nel bicchiere.

² Non riscaldare troppo le bevande alcoliche.

³ Controllare di tanto in tanto la pietanza.

⁴ Riscaldare gli alimenti per la prima infanzia senza tettarella o coperchio.

⁵ Una volta terminato il riscaldamento, scuotere sempre con cura.

⁶ Controllare assolutamente la temperatura.

⁷ Separare le fettine di carne l'una dall'altra.

Riscaldamento delle pietanze surgelate con il microonde

Osservare le impostazioni consigliate per riscaldare con il microonde.

Nota:

Istruzioni per la preparazione

- Utilizzare stoviglie adatte al microonde, con coperchio. Per coprire, utilizzare un piatto o una pellicola specifica per microonde. Togliere i piatti precotti dalla confezione.
- Distribuire le pietanze nella stoviglia in piano. Le pietanze basse si scaldano più rapidamente.
- Collocare la stoviglia sul fondo del vano di cottura.
- I cibi trasmettono il calore alle stoviglie. Le stoviglie possono surriscaldarsi. Utilizzare le presine.
- Girare o mescolare 2-3 volte gli alimenti.
- Dopo il riscaldamento, lasciar riposare le pietanze 2-5 minuti.
- I cibi trasmettono il calore alle stoviglie. Le stoviglie possono surriscaldarsi. Utilizzare le presine.
- Il gusto tipico degli alimenti viene conservato. Ridurre la quantità di sale e spezie.

Pietanze	Peso	Potenza microonde	Durata
Menu e piatti pronti o precotti (2-3 componenti)	300-400 g	600 W	8-13 min.
Minestra	400 g ciascuna	600 W	8-12 min.
Minestrone	500 g ciascuna	600 W	10-15 min.
Fette o pezzetti di carne con sugo, ad es. gulasch	500 g ciascuna	600 W	10-15 min.
Pesce, ad es. filetto	400 g ciascuna	600 W	10-15 min.
Sformati, ad es. lasagne, cannelloni	450 g ciascuna	600 W	10-15 min.
Contorni, ad es. riso, pasta ¹	250 g ciascuna	600 W	3-7 min.
Contorni, ad es. riso, pasta ¹	500 g ciascuna	600 W	8-12 min.
Verdure, ad es. piselli, broccoli, carote ¹	300 g ciascuna	600 W	7-11 min.
Verdure, ad es. piselli, broccoli, carote ¹	600 g ciascuna	600 W	14-17 min.
Spinaci con panna ²	450 g ciascuna	600 W	10-15 min.

¹ Aggiungere un po' di liquido alla pietanza.

² Cuocere la pietanza senza aggiungere acqua.

18.4 Cottura

Con l'apparecchio è possibile cuocere le pietanze.

Cottura con il forno a microonde

Nota:

Istruzioni per la preparazione

- Collocare la stoviglia sul fondo del vano di cottura.
- Distribuire le pietanze nella stoviglia in piano. Le pietanze basse si scaldano più rapidamente.
- Utilizzare stoviglie adatte al microonde, con coperchio. Per coprire, utilizzare un piatto o una pellicola specifica per microonde. Togliere i piatti precotti dalla confezione.
- Il gusto tipico degli alimenti viene conservato. Ridurre la quantità di sale e spezie.
- Dopo il riscaldamento, lasciar riposare le pietanze 2-5 minuti.
- I cibi trasmettono il calore alle stoviglie. Le stoviglie possono surriscaldarsi. Utilizzare le presine.
- Se sulla confezione è indicata una potenza maggiore di 600 Watt per la cottura degli alimenti, utilizzare comunque massimo 600 Watt. Se necessario, prolungare il tempo specificato fino al risultato desiderato.

Pietanze	Peso	Potenza microonde	Durata
Pollo intero, fresco senza interiora ¹	1200 g ciascuna	600 W	25-30 min.
Filetto di pesce, fresco	400 g ciascuna	600 W	7-12 min.
Verdura fresca ^{2, 3, 4}	250 g ciascuna	600 W	6-10 min.
Verdura fresca ^{2, 3, 4}	500 g ciascuna	600 W	10-15 min.
Patate ^{2, 3, 4}	250 g ciascuna	600 W	8-10 min.
Patate ^{2, 3, 4}	500 g ciascuna	600 W	10-15 min.
Patate ^{2, 3, 4}	750 g ciascuna	600 W	15-22 min.
Riso ⁵	125 g ciascuna	1. 600 W 2. 180 W	1. 4-6 min. 2. 12-15 min.
Riso ⁵	250 g ciascuna	1. 600 W 2. 180 W	1. 6-8 min. 2. 15-18 min.
Dolci, ad es. budino (istantaneo) ⁴	500 ml	600 W	6-8 min.
Frutta, composta di frutta ⁴	500 ml	600 W	9-12 min.
Popcorn per il microonde ⁶	1 busta da 100 g	600 W	2,5-3,5 min.

¹ Girare la pietanza dopo 1/2 del tempo totale di cottura.

² Tagliare in pezzi di uguali dimensioni.

³ Aggiungere una quantità di acqua limitata alla pietanza.

⁴ Di tanto in tanto mescolare la pietanza con cautela.

⁵ Aggiungere l'acqua in quantità doppia.

⁶ Appoggiare sempre la busta dei popcorn su un piatto in vetro. Rispettare le istruzioni del produttore.

18.5 Grill

Grigliare pietanze che devono diventare croccanti.

Grill

Grigliare pietanze che devono diventare croccanti.

ATTENZIONE!

Gli alimenti contenenti acidi può danneggiare la griglia.

- Non disporre alimenti contenenti acidi, come la frutta o cibi grigliati conditi con marinature acide, direttamente sulla griglia.

Indicazioni per soggetti allergici al nichel

In rari casi, piccole tracce di nichel possono passare nell'alimento.

Nota:

Istruzioni per la preparazione

- Grigliare sempre con lo sportello dell'apparecchio chiuso.
- Non preriscaldare.
- Utilizzare pezzi di spessore e peso simili. Così rosolano in modo uniforme e rimangono succosi.
- Disporre i pezzi da grigliare direttamente sulla griglia.
- Girare i pezzi con una pinza per griglia. Bucandola con una forchetta, la carne perde la sua parte liquida e risulterà asciutta.

it Funziona così

- Salare la carne soltanto dopo che è stata grigliata. Il sale elimina l'acqua dalla carne.
- La carne scura, ad es. di manzo, rosola più velocemente della carne chiara di vitello o maiale. La carne bianca e il pesce spesso risultano poco dorati in superficie, ma cotti e morbidi all'interno.
- L'elemento grill si attiva e disattiva costantemente. È una circostanza normale. La frequenza di ciò dipende dal livello grill impostato.
- Durante la cottura con il grill può svilupparsi fumo.

Pietanze	Quantità	Peso	Livello grill	Durata
Bistecche di collo, 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 al grill	4-6 pezzi	da ca. 150 g	3 (elevata)	1° lato: ca. 10-15 min. 2° lato: ca. 10-15 min.
Cotoletta di pesce ¹	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 ¹	2-3 pezzi	da ca. 150 g	3 (elevata)	1° lato ca. 15 min. 2° lato: ca. 15-20 min.
Toast (gratinare in precedenza)	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.

¹ Oliare precedentemente la griglia.

18.6 Grill combinato con microonde

Per ridurre la durata di cottura, è possibile utilizzare il grill in combinazione con microonde.

Grill combinato con microonde

ATTENZIONE!

Gli alimenti contenenti acidi può danneggiare la griglia.

- ▶ Non disporre alimenti contenenti acidi, come la frutta o cibi grigliati conditi con marinature acide, direttamente sulla griglia.

Indicazioni per soggetti allergici al nichel

In rari casi, piccole tracce di nichel possono passare nell'alimento.

Nota:

Istruzioni per la preparazione

- Collocare la stoviglia sulla griglia.
- Scongelare le pietanze surgelate precedentemente.
- Per arrostitire utilizzare sempre teglie alte. Se durante la preparazione si cuoce con il coperchio, il vano cottura rimane molto più pulito.
- Disporre il pollo, le parti del pollo e il petto d'anatra con la pelle rivolta verso l'alto.

- Per la preparazione di sformati e gratin, utilizzare pentole grandi e piane. Nelle stoviglie strette e alte, gli alimenti necessitano infatti di un tempo di cottura maggiore e la parte superiore diventa più scura.
- Lasciare riposare gli sformati e i gratin ad apparecchio spento per 5 minuti.
- 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.
- Impostare sempre il tempo di cottura massimo. Controllare la pietanza dopo il tempo più breve indicato.

Pietanze	Peso	Livello grill	Potenza microonde	Durata
Arrosto di maiale, ad es. bistecca di collo ¹	ca. 750 g	1 (ridotta)	360 W	35-40 min.
Polpettone, max. 7 cm di altezza	ca. 750 g	2 (media)	360 W	ca. 25 min
Pollo, diviso a metà ²	ca. 1200 g	3 (elevata)	360 W	40 min.

¹ Girare di tanto in tanto la pietanza.

² Non girare la pietanza.

³ Cospargere la pietanza con il formaggio.

Pietanze	Peso	Livello grill	Potenza microonde	Durata
Porzioni di pollo, ad es. quarti di pollo ²	ca. 800 g	2 (media)	360 W	20-25 min.
Petto d'anatra ²	ca. 800 g	3 (elevata)	180 W	25-30 min.
Sformato di pasta (con ingredienti precotti) ³	ca. 1000 g	1 (ridotta)	360 W	25-30 min.
Gratin di patate (patate crude), max. 3 cm di altezza	ca. 1000 g	2 (media)	360 W	35 min.
Pesce gratinato	ca. 500 g	3 (elevata)	360 W	15 min
Sformato di quark, max. 5 cm di altezza	ca. 1000 g	1 (ridotta)	360 W	20-25 min.

¹ Girare di tanto in tanto la pietanza.

² Non girare la pietanza.

³ Cospargere la pietanza con il formaggio.

18.7 Pietanze sperimentate

Queste panoramiche sono state create per gli enti di controllo, al fine di agevolare le verifiche degli apparecchi secondo EN 60350-1:2013 e IEC 60350-1:2011 e a norma EN 60705:2012, IEC 60705:2010.

Cottura con il forno a microonde

Pietanza	Potenza microonde in W	Durata in min.	Avvertenza
Latte all'uovo, 1000 g	1. 600 W 2. 180 W	1. 11-12 min. 2. 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.	Stampo pyrex lungo Ø 28 cm

Scongelamento con il microonde

Impostazioni consigliate per lo scongelamento con il microonde.

Pietanza	Potenza microonde in W	Durata in min.	Avvertenza
Carne, 500 g	1. 180 W 2. 90 W o programma "Scongela- carne"	1. 8 min. 2. 7-10 min.	Stampo pyrex Ø 24 cm

Cottura con microonde e grill

Pietanza	Potenza microonde in W	Durata in min.	Avvertenza
Gratin di patate, 1100 g	360 W + livello grill 2	20-35 min.	Teglia rotonda in pyrex Ø 22 cm
Torta	-		Non consigliati
Pollo diviso a metà, ca. 1100 g	360 W + livello grill 3	40-45 min.	Griglia, stoviglia in vetro

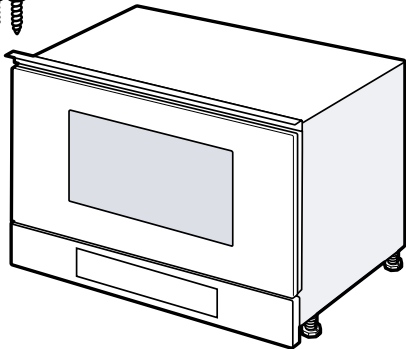
19 Istruzioni per il montaggio

Osservare queste informazioni durante il montaggio dell'apparecchio.



19.1 Contenuto della confezione

Dopo il disimballaggio controllare che tutti i componenti siano presenti e che non presentino danni dovuti al trasporto.



19.2 Montaggio sicuro

Osservare le presenti avvertenze di sicurezza durante il montaggio dell'apparecchio.

- La sicurezza di utilizzo è garantita solo per l'installazione secondo le regole di buona tecnica riportate nelle istruzioni di montaggio. L'installatore è responsabile del corretto funzionamento nel luogo di installazione.
- Controllare l'apparecchio dopo averlo disimballato. Qualora si fossero verificati danni da trasporto, non collegare l'apparecchio.
- Rimuovere il materiale di imballaggio e la pellicola adesiva dal vano cottura e dallo sportello prima della messa in funzione.
- Osservare la guida di montaggio per i componenti degli accessori.
- I mobili da incasso devono essere termosstabili fino a una temperatura pari a 90 °C e i mobili adiacenti fino a 65 °C.
- Non montare l'apparecchio dietro a uno sportello decorativo o a uno sportello del mobile. Sussiste il pericolo di surriscaldamento.
- Completare i lavori di taglio sul mobile prima dell'inserimento dell'apparecchio. Rimuovere i trucioli in quanto possono pregiudicare il funzionamento dei componenti elettrici.

- L'allacciamento degli apparecchi senza l'impiego di spine deve essere eseguito esclusivamente da personale specializzato. In caso di danni causati da un allacciamento non corretto, decade il diritto di garanzia.

AVVERTENZA – Pericolo di lesioni!

Le parti che restano scoperte durante il montaggio possono essere appuntite e causare ferite da taglio.

- ▶ Indossare guanti protettivi

AVVERTENZA – Pericolo di incendio!

È pericoloso utilizzare un cavo di alimentazione con una prolunga e un adattatore non ammesso.

- ▶ Non utilizzare cavi di prolunga o prese multiple.
- ▶ Se il cavo di alimentazione è troppo corto, contattare il servizio di assistenza clienti.

19.3 Mobile da incasso

Questo apparecchio è concepito esclusivamente per l'incasso. Questo apparecchio non è pensato come sistema da tavolo o per l'utilizzo all'interno del mobile. Inserire l'apparecchio in un mobile ad incasso senza parete posteriore. L'altezza di incasso minima è di 850 mm.

Le fessure di ventilazione e le prese d'aria non devono essere coperte.

19.4 Allacciamento elettrico

Per eseguire il collegamento elettrico dell'apparecchio in sicurezza, osservare le presenti avvertenze.

AVVERTENZA – Pericolo: magnetismo!

L'apparecchio contiene magneti permanenti che possono interferire con gli impianti elettronici, quali ad es. pacemaker o pompe di insulina.

- ▶ I portatori di impianti elettronici devono mantenersi a una distanza minima di 10 cm dall'apparecchio.

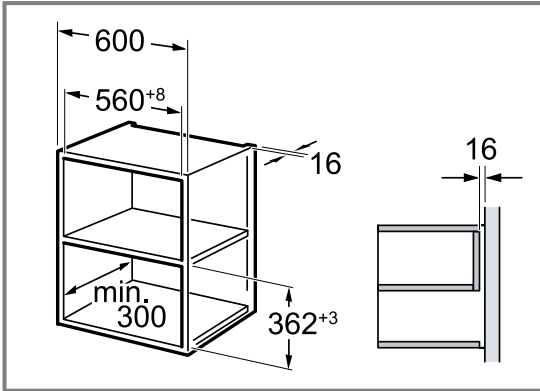
AVVERTENZA – Pericolo di incendio!

L'uso di prese multiple, prese a ciabatta o prolunghe può causare un incendio.

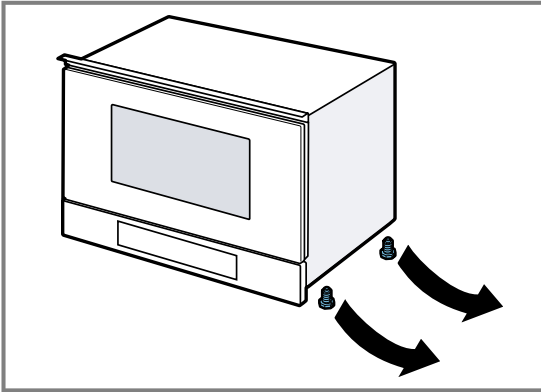
- ▶ Non utilizzare mai prese multiple, prese a ciabatta e prolunghe.
- L'apparecchio è pronto per il collegamento con spina elettrica e deve essere collegato solo a una presa con contatto di terra installata a norma.
- La protezione avviene secondo l'indicazione di potenza sulla targhetta di identificazione e nel rispetto delle disposizioni locali.
- Lo spostamento di una presa può essere effettuato unicamente da un elettricista qualificato tenendo conto delle relative istruzioni.
- Se in seguito al montaggio la spina non risulta più accessibile, relativamente all'installazione deve essere presente un disgiuntore su tutti i poli con una distanza di contatto di almeno 3 mm.

19.5 Montaggio in un pensile

Osservare le misure d'incasso e le distanze di sicurezza nel mobile a colonna.

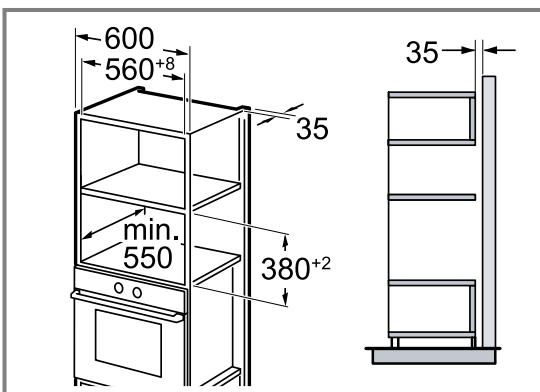


Montare l'apparecchio a un'altezza tale da poter prelevare gli accessori senza problemi. Rimuovere i piedini.



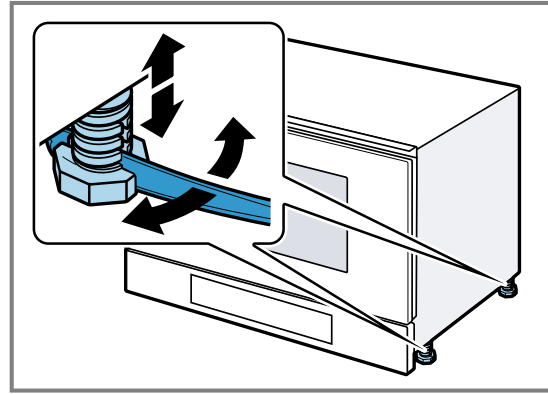
19.6 Montaggio in un mobile a colonna

Osservare le misure d'incasso e le distanze di sicurezza nel mobile a colonna.



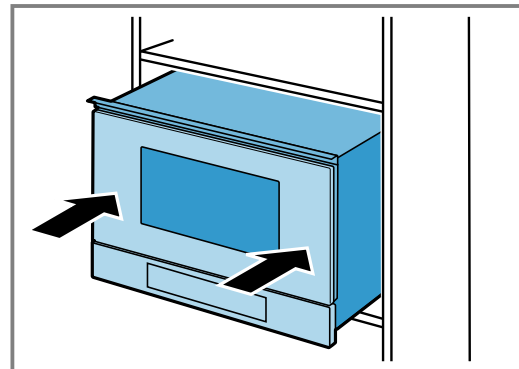
Montare l'apparecchio a un'altezza tale da poter prelevare gli accessori senza problemi.

Regolare i piedini.



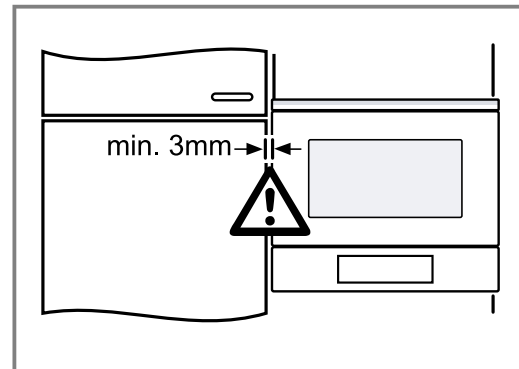
19.7 Montaggio dell'apparecchio

1. Inserire l'apparecchio fino in fondo.



Non piegare, non far rimanere incastrato e non passare su spigoli vivi il cavo di collegamento.

2. Controllare le distanze con gli apparecchi adiacenti.

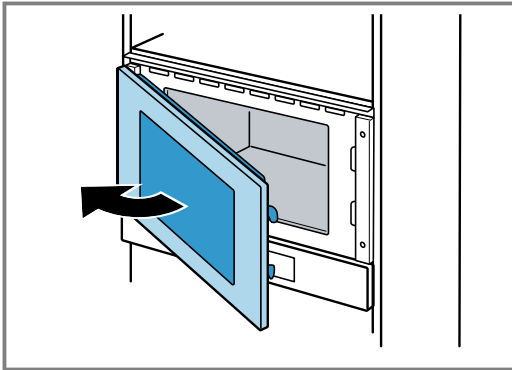


3. ATTENZIONE!

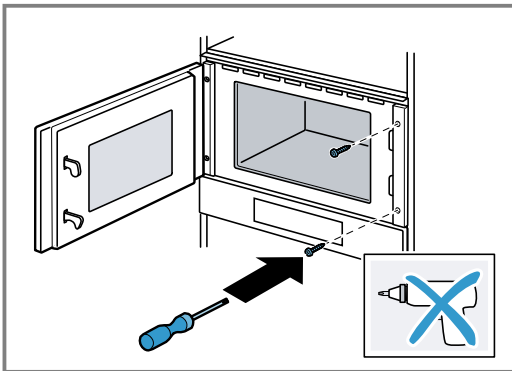
All'apertura dello sportello, l'apparecchio potrebbe cadere in avanti.

► All'apertura, tenere l'apparecchio in posizione.

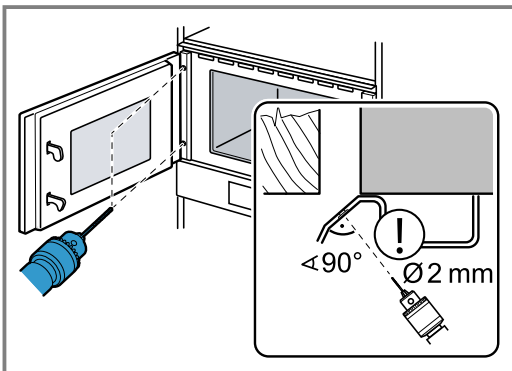
Aprire lentamente lo sportello dell'apparecchio.



4. Fissare l'apparecchio al mobile sul lato opposto alle cerniere.



5. Preforare i fori per il collegamento a vite sul lato delle cerniere del mobile.

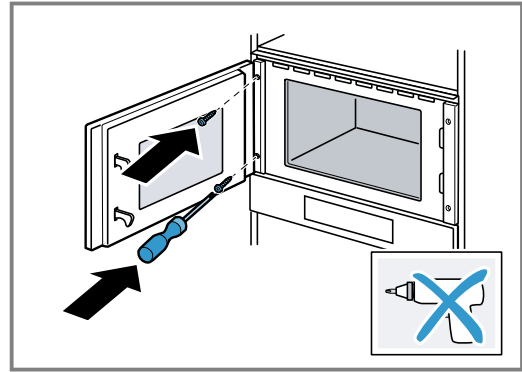


Coprire le cerniere dello sportello.

Utilizzare una punta per legno dal diametro di 2 mm.

6. Rimuovere i trucioli dal vano di cottura.

7. Fissare l'apparecchio al mobile sul lato delle cerniere.



8. Rimuovere il materiale di imballaggio e la pellicola adesiva dal vano cottura e dallo sportello.

19.8 Smontaggio dell'apparecchio

1. Scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica.
2. Aprire lo sportello dell'apparecchio.
3. Svitare i pannelli a destra e a sinistra.
4. Svitare le viti di fissaggio.
5. Sollevare leggermente l'apparecchio ed estrarlo completamente.

Содержание

РУКОВОДСТВО ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ

1	Безопасность	59
2	Во избежание материального ущерба	63
3	Защита окружающей среды и экономия	64
4	Знакомство с прибором	65
5	Аксессуары	66
6	Перед первым использованием	67
7	Стандартное управление	67
8	Микроволны	68
9	Приготовление на гриле	70
10	Комбинированный режим с микроволнами	70
11	Программы	71
12	Таймер	73
13	Базовые установки	73
14	Очистка и уход	74
15	Устранение неисправностей	76
16	Утилизация	77
17	Сервисная служба	77
18	У Вас все получится!	78
19	ИНСТРУКЦИЯ ПО МОНТАЖУ	85
19.2	Безопасность при монтаже	86



1 Безопасность

Соблюдайте следующие указания по технике безопасности.

1.1 Общие указания

- Внимательно прочитайте данное руководство.
- Сохраните инструкцию и информацию о приборе для дальнейшего использования или для передачи следующему владельцу.
- В случае обнаружения повреждений, связанных с транспортировкой, не подключайте прибор.

1.2 Использование по назначению

Подключение прибора без штепсельной вилки должен производить только квалифицированный специалист. В случае повреждений из-за неправильного подключения гарантийные обязательства теряют силу.

Безопасность эксплуатации гарантируется только при квалифицированной установке с соблюдением инструкции по монтажу. За правильность установки ответственность несёт установщик.

Используйте прибор только:

- для приготовления блюд и напитков.
- под присмотром. Необходимо постоянно контролировать кратковременный процесс приготовления пищи.
- для бытового использования или использования в аналогичных целях, например: на кухнях для сотрудников магазинов, офисов и других коммерческих предприятий; в сельскохозяйственных организациях; клиентами в гостиницах или других вариантах размещения, предусматривающих питание.
- на высоте не более 4000 м над уровнем моря.

Этот прибор соответствует норме EN 55011 или CISPR 11. Этот продукт относится к группе 2, классу В. Принадлежность к группе 2 означает, что для нагрева пищевых продуктов создаются микроволны. Принадлежность к классу В означает, что прибор предназначен для бытового использования.

1.3 Ограничение круга пользователей

Данный прибор может использоваться детьми в возрасте от 8 лет и старше, а также лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или с недостатком опыта и/или знаний, если они находятся под присмотром или после получения указаний по безопасному использованию прибора и после того, как они осознали опасности, связанные с неправильным использованием.

Детям запрещено играть с прибором.

Очистку и обслуживание прибора запрещается выполнять детям; это разрешается только детям старше 15 лет под надзором взрослых.

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

1.4 Безопасная эксплуатация

Всегда следите за правильностью установки принадлежностей в рабочую камеру.

→ "Аксессуары", Страница 66

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность возгорания!

Легковоспламеняющиеся предметы, хранящиеся в рабочей камере, могут воспламениться.

- ▶ Не храните в рабочей камере легковоспламеняющиеся предметы.
- ▶ Если из прибора поступает дым, выключите его или отключите от электросети и держите дверь закрытой, чтобы погасить возможное пламя.

Случайно упавшие кусочки пищи, капнувший жир или сок от жарения могут вспыхнуть.

- ▶ Перед эксплуатацией удалите грубые загрязнения из рабочей камеры, с поверхности нагревательных элементов и принадлежностей.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность ожога!

Во время работы прибор и его доступные части нагреваются.

- ▶ Соблюдайте осторожность, не прикасайтесь к нагревательным элементам.
- ▶ Не подпускайте детей младше 8 лет к прибору.

Принадлежности или посуда очень горячие.

- ▶ Чтобы извлечь горячую посуду или принадлежности из рабочей камеры, всегда используйте прихватки.

Пары алкоголя могут воспламениться в горячей рабочей камере. Дверца прибора может распахнуться. Из рабочей камеры могут вырваться горячий пар и языки пламени.

- ▶ Добавляйте в блюда только небольшое количество напитков с высоким содержанием спирта.
- ▶ Не нагревайте неразбавленный спирт ($\geq 15\%$ алк.) (например, при добавлении в блюдо).
- ▶ Осторожно откройте дверцу прибора.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность ошпаривания!

В процессе эксплуатации открытые для доступа части прибора сильно нагреваются.

- ▶ Не прикасайтесь к горячим частям прибора.
- ▶ Не подпускайте детей близко к прибору.

Из открытой дверцы прибора может вырваться горячий пар. При определённой температуре он может быть не виден.

- ▶ Осторожно открывайте дверцу прибора.
- ▶ Не подпускайте детей близко к прибору.

При использовании воды в рабочей камере может образоваться горячий водяной пар.

- ▶ Запрещается наливать воду в горячую рабочую камеру.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность травмирования!

Пוצарапанное стекло дверцы прибора может треснуть.

- ▶ Не используйте агрессивные абразивные чистящие средства или острые металлические скребки для очистки стекла дверцы прибора, так как они могут поцарапать поверхность.

Петли дверцы прибора подвижны при открытии и закрывании дверцы, вы можете защемить себе пальцы.

- ▶ Не дотрагивайтесь до участка, где находятся петли.

Некоторые части дверцы прибора имеют острые кромки.

- ▶ Используйте защитные перчатки.

Находящиеся в нагретой рабочей камере пары алкоголя могут воспламениться, а дверца прибора может быть выбита вырывающимися парами. Стекла дверцы могут разбиться и разлететься на осколки.

→ "Во избежание материального ущерба", Страница 63

- ▶ Добавляйте в блюда только небольшое количество напитков с высоким содержанием спирта.
- ▶ Не нагревайте неразбавленный спирт ($\geq 15\%$ алк.) (например, при добавлении в блюдо).
- ▶ Осторожно откройте дверцу прибора.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность поражения электрическим током!

При неквалифицированном ремонте прибор может стать источником опасности.

- ▶ Ремонтировать прибор разрешается только квалифицированным специалистам.
- ▶ Для ремонта прибора можно использовать только оригинальные запчасти.
- ▶ Во избежание опасностей замена поврежденного сетевого кабеля данного прибора может быть выполнена только производителем или авторизованной им сервисной службой либо лицом, имеющим аналогичную квалификацию.

Поврежденная изоляция сетевого кабеля является источником опасности.

- ▶ Ни в коем случае не допускайте контакта сетевого кабеля с горячими частями прибора или с источниками тепла.
- ▶ Ни в коем случае не допускайте контакта сетевого кабеля с острыми концами или кромками.
- ▶ Запрещается перегибать, заземлять или переоборудовать сетевой кабель.

Проникшая в прибор влага может стать причиной поражения током.

- ▶ Не используйте для очистки прибора пароочистители или очистители высокого давления.

Поврежденный прибор или поврежденный сетевой кабель являются источником опасности.

- ▶ Категорически запрещается эксплуатировать поврежденный прибор.
- ▶ Категорически запрещается эксплуатация прибора, поверхность которого имеет трещины или повреждена.
- ▶ Запрещается тянуть за сетевой кабель, чтобы отсоединить прибор от сети электропитания. Вынимайте из розетки вилку сетевого кабеля.
- ▶ В случае повреждения прибора или сетевого кабеля немедленно выньте вилку сетевого кабеля из розетки или отключите предохранитель в блоке предохранителей.
- ▶ Обратитесь в сервисную службу.

→ Страница 77

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность: магнетизм!

В панели управления или в элементах управления имеются встроенные постоянные магниты. Они могут воздействовать на электронные имплантаты, например, на кардиостимуляторы или инъекторы инсулина.

- ▶ Если вы используете электронные имплантаты, соблюдайте минимальное расстояние до панели управления 10 см.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность удушья!

Дети могут завернуться в упаковочный материал или надеть его себе на голову и задохнуться.

- ▶ Не подпускайте детей к упаковочному материалу.
- ▶ Не позволяйте детям играть с упаковочным материалом.

Дети могут вдохнуть или проглотить мелкие детали, в результате чего задохнуться.

- ▶ Не подпускайте детей к мелким деталям.
- ▶ Не позволяйте детям играть с мелкими деталями.

1.5 Микроволновая печь

ВНИМАТЕЛЬНО ОЗНАКОМЬТЕСЬ С ВАЖНЫМИ УКАЗАНИЯМИ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ И СОХРАНИТЕ ИХ ДЛЯ ПОСЛЕДУЮЩЕГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность возгорания!

Использование прибора не по назначению опасно и может привести к поломке. Например, крупяные или зерновые подушечки при разогревании могут вспыхнуть.

- ▶ Запрещается сушить в приборе продукты или одежду.
- ▶ Запрещается нагревать в приборе домашнюю обувь, крупяные или зерновые подушечки, губки, влажные тряпки и тому подобное.
- ▶ Используйте прибор только для приготовления блюд и напитков.

Продукты, их упаковка и контейнеры для хранения могут загореться.

- ▶ Никогда не разогревайте продукты питания в термостатической упаковке.
- ▶ Разогревать продукты в контейнерах из пластмассы, бумаги или из других воспла-

меняющихся материалов можно только под личным наблюдением.

- ▶ Нельзя устанавливать слишком большую мощность микроволн или время их воздействия. Всегда следуйте указаниям, приведённым в данном руководстве по эксплуатации.
- ▶ Не сушите продукты в микроволновой печи.
- ▶ Не размораживайте и не нагревайте продукты с низким содержанием воды, например, хлеб при слишком высокой мощности микроволн или длительном времени.

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 нагревайте жидкости или другие продукты питания в плотно закрытой посуде.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность ожога!

Продукты с твёрдой кожурой или шкуркой могут лопнуть во время и после нагревания.

- ▶ Запрещено готовить яйца в скорлупе и разогревать варёные яйца в скорлупе.
- ▶ Никогда не готовьте моллюсков и ракообразных.
- ▶ При приготовлении яичницы-глазуньи проколите желток.
- ▶ У продуктов питания с твёрдой кожурой или шкуркой, например, яблок, помидоров, картофеля, сосисок кожа или шкурка могут лопнуть. Проколите кожуру или шкурку перед нагреванием.

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 и закатанные в банки продукты при нагревании могут лопнуть.

- ▶ Всегда соблюдайте указания на упаковке.
- ▶ Чтобы извлечь блюда из рабочей камеры, всегда используйте прихватки.

В процессе эксплуатации открытые для доступа части прибора сильно нагреваются.

- ▶ Не прикасайтесь к горячим частям прибора.
- ▶ Не подпускайте детей близко к прибору.

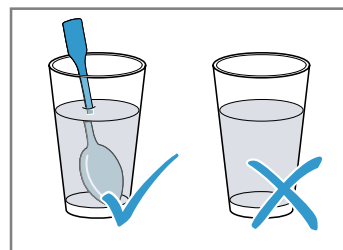
Использование прибора не по назначению опасно. Например, слишком горячая домашняя обувь, крупяные или зерновые подушечки, губки, влажные тряпки и тому подобное могут привести к ожогам.

- ▶ Запрещается сушить в приборе продукты или одежду.
- ▶ Запрещается нагревать в приборе домашнюю обувь, крупяные или зерновые подушечки, губки, влажные тряпки и тому подобное.
- ▶ Используйте прибор только для приготовления блюд и напитков.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность ошпаривания!

При нагревании жидкости возможна задержка закипания. В этом случае температура кипения достигается без образования в жидкости характерных пузырьков. Рекомендуется соблюдать осторожность даже при незначительном сотрясении ёмкости. Горячая жидкость может внезапно начать сильно кипеть и брызгать.

- ▶ При нагревании всегда кладите в ёмкость ложку. Это поможет избежать т.н. отложенного 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, а также посуды с металлической фурнитурой 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 поражения электрическим током!

Прибор работает под высоким напряжением.

- ▶ Никогда не вскрывайте корпус прибора.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Риск нанесения серьезного вреда здоровью!

Неправильная очистка может повредить поверхность прибора, сократить срок его службы и привести к возникновению опасных ситуаций, например, утечке микроволновой энергии.

- ▶ Регулярно очищайте прибор и сразу же удаляйте из него остатки продуктов.
- ▶ Всегда следите за чистотой рабочей камеры, дверцы и ограничителя открывания дверцы.

→ "Очистка и уход", Страница 74

Не используйте прибор с повреждённой дверцей. Возможна утечка микроволновой энергии.

- ▶ Не используйте прибор, если повреждена дверца или её пластиковая рамка.
- ▶ Ремонт прибора должен производиться только специалистами 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.

2 Во избежание материального ущерба

2.1 Общая информация

ВНИМАНИЕ!

Находящиеся в нагретой рабочей камере пары алкоголя могут воспламениться и привести к необратимому повреждению прибора. В результате дефлаграции дверца прибора может быть выбита вырывающимися парами. Стекла дверцы могут разбиться и разлететься на осколки. Возникающее отрицательное давление может привести к сильной деформации внутренней поверхности рабочей камеры.

- ▶ Не нагревайте неразбавленный спирт ($\geq 15\%$ алк.) (например, при добавлении в блюдо).

Вода, находящаяся в разогретой рабочей камере, вызывает образование горячего водяного пара. В результате изменения температуры возможно повреждение прибора.

- ▶ Запрещается наливать воду в горячую рабочую камеру.

Влага, скопившаяся в рабочей камере в течение длительного времени, может стать причиной коррозии.

- ▶ Протирайте конденсат каждый раз после завершения приготовления.
- ▶ Не держите влажные продукты в закрытой рабочей камере в течение длительного времени.
- ▶ Не используйте рабочую камеру для хранения продуктов.

Охлаждение прибора с открытой дверцей со временем вызывает повреждение поверхности примыкающей к прибору мебели.

- ▶ После режима эксплуатации при высокой температуре дайте рабочей камере остыть с закрытой дверцей.
- ▶ Запрещается фиксировать дверцу прибора в открытом состоянии каким-либо предметом.
- ▶ Оставляйте рабочую камеру открытой для высыхания только после режима работы с большим количеством влаги.

Сидеть на дверце прибора или облокачиваться на неё запрещается, так как дверца при этом повреждается.

- ▶ Запрещается вставать на дверцу прибора, садиться, держаться или опираться на неё.

В зависимости от типа прибора принадлежности могут поцарапать стекло дверцы прибора при её закрытии.

- ▶ Всегда устанавливайте принадлежности в рабочую камеру до упора.

2.2 Микроволновая печь

При пользовании микроволновой печью соблюдайте данные указания.

ВНИМАНИЕ!

Соприкосновение металла с внутренней поверхностью рабочей камеры может привести к образованию искр, которые могут повредить прибор или внутреннее стекло дверцы.

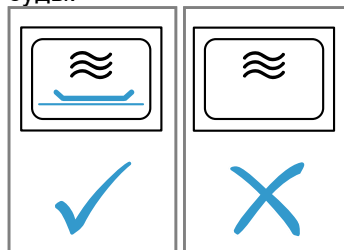
- ▶ Следите за тем, чтобы металлические предметы (например, ложка в стакане) находились на расстоянии не менее 2 см от стенок рабочей камеры и внутренней стороны дверцы.

Алюминиевая посуда, помещённая в прибор, может вызвать искровые разряды. Прибор может повредиться из-за искрообразования.

- ▶ Ни в коем случае не используйте алюминиевую посуду.

Работа прибора без установленных в него блюд ведёт к перегрузке.

- ▶ Никогда не запускайте режим микроволн, не установив блюдо в рабочую камеру. Исключением является кратковременная проверка пригодности посуды.



Приготовление попкорна в режиме микроволн несколько раз подряд при слишком высокой мощности микроволн может привести к повреждению рабочей камеры.

- ▶ Дайте прибору остыть в течение нескольких минут между приготовлениями.
- ▶ Никогда не устанавливайте слишком большую мощность микроволн.
- ▶ Используйте максимум 600 Вт.
- ▶ Пакетики с попкорном всегда кладите на стеклянное блюдо.

Использование неподходящей посуды может привести к повреждению прибора или травмированию.

- ▶ В режиме гриля или комбинированном режиме с микроволнами используйте только термостойкую посуду.

3 Защита окружающей среды и экономия

3.1 Утилизация упаковки

Упаковочные материалы экологически безопасны и могут использоваться повторно.

- ▶ Утилизируйте отдельные части, предварительно рассортировав их.

3.2 Как сэкономить электроэнергию

При соблюдении этих указаний прибор будет расходовать меньше электроэнергии.

Во время приготовления открывайте дверцу прибора как можно реже.

- Так лучше сохраняется температура в рабочей камере и не требуется дополнительный подогрев прибора.

Отключите отображение времени в режиме ожидания.

- Прибор расходует меньше электроэнергии в режиме ожидания.

Заметка:

Для работы прибора требуется:

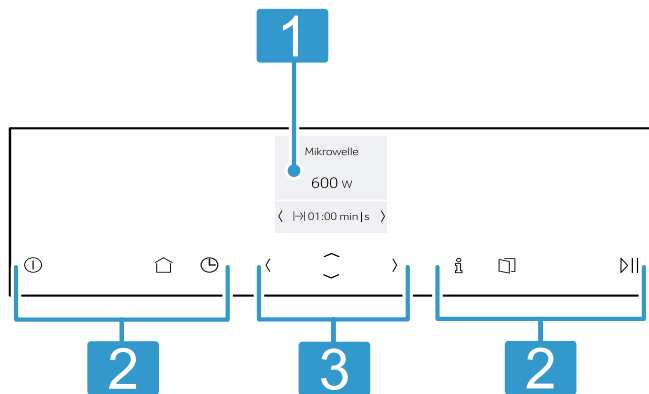
- режим работы с включенным дисплеем макс. 1 Вт
- режим работы с выключенным дисплеем макс. 0,5 Вт

4 Знакомство с прибором

4.1 Панель управления

Настроить все функции прибора и получить информацию о его рабочем состоянии можно через панель управления.

В зависимости от типа прибора отдельные детали на рисунке могут отличаться, например, по цвету и форме.



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

Сенсорные кнопки

Сенсорные кнопки – кнопки, реагирующие на прикосновение. Для выбора функции нажмите на соответствующую кнопку.

Символ	Сенсорная кнопка	Применение
ⓘ	on/off	Включение или выключение прибора
🏠	Главное меню	Выбор режима работы и установок
🕒	Функции времени	Установка таймера
ℹ️	Информация	Отображение дополнительной информации
📖	Автоматическое открывание дверцы	Открывание дверцы прибора
▶▶	start/stop	Запуск или прерывание режима

Заметка: Когда горит ⓘ, коснитесь ⓘ, чтобы на несколько секунд отобразилась информация.

Элемент управления ShiftControl

Элемент управления ShiftControl используется для навигации по строкам на дисплее и выбора установок. Настройки, которые можно изменить, имеют стрелки влево и вправо.

Символ	Сенсорная кнопка	Применение
<	Влево	Переход в левую часть дисплея
>	Вправо	Переход в правую часть дисплея
^	Вверх	Переход в верхнюю часть дисплея
~	Вниз	Переход в нижнюю часть дисплея





Заметка: Вы также можете быстро просмотреть установочные значения, удерживая кнопку нажатой. Как только вы отпустите кнопку, быстрый просмотр завершится.

Дисплей

На дисплее отображаются текущие установочные значения, опции для выбора или текстовые указания.

Главное меню

Чтобы перейти в главное меню, нажмите .

Символ	Описание
	Микроволны
	Гриль/комбинированный режим с микроволнами
	Программы Простое приготовление выбранных блюд
	Настройки Изменение индивидуальных установок прибора

4.2 Рабочая камера

Функции рабочей камеры упрощают эксплуатацию прибора.

Освещение рабочей камеры

При открывании дверцы прибора включается подсветка рабочей камеры. Если дверца прибора открыта более 5 минут, освещение рабочей камеры отключается.

Для большинства видов нагрева и функций внутреннее освещение рабочей камеры во время работы включено. По завершении работы освещение рабочей камеры отключается.

Охлаждающий вентилятор

Охлаждающий вентилятор включается и выключается по мере необходимости. Тёплый воздух выходит через вентиляционные прорези над дверцей прибора.

ВНИМАНИЕ!

Не накрывайте вентиляционные прорези, чтобы не вызвать перегрев прибора.

► Не закрывайте вентиляционные прорези.

Для более быстрого охлаждения рабочей камеры охлаждающий вентилятор продолжает работать определённое время после её выключения. В режиме микроволн прибор не нагревается, но охлаждающий вентилятор всё равно включается. Охлаждающий вентилятор может продолжать работу, даже если режим микроволн завершён.

Конденсат

Во время доведения блюд до готовности в рабочей камере и на дверце прибора может скапливаться конденсат. Скопление конденсата является нормой и не влияет на функционирование прибора. После завершения приготовления протрите конденсат.

Автоматическая кнопка открывания дверцы

При активировании автоматического открывания дверца прибора слегка открывается. Дверцу прибора можно полностью открыть вручную.

Примечания

- При отключении электроэнергии автоматическое открывание дверцы не работает. Вы можете открыть дверцу вручную.
- При открывании дверцы прибора во время работы выполнение режима приостанавливается.
- Работа прибора не возобновится автоматически при закрывании дверцы. Запустите режим работы.
- Если прибор был выключен в течение длительного времени, дверца прибора открывается с задержкой.

5 Аксессуары

Используйте оригинальные аксессуары. Они адаптированы к данному прибору.

Принадлежности	Применение
Решётка	<ul style="list-style-type: none"> ■ Решётка для приготовления на гриле и запекания ■ Решётка, как место для размещения посуды
Стеклоформы для выпечки	<ul style="list-style-type: none"> ■ Защита от брызг при приготовлении на гриле прямо на решетке ■ Поставьте решетку в стеклянный противень ■ Пригодно для использования в микроволновой печи

6 Перед первым использованием

Выполните установки для первого ввода в эксплуатацию. Очистите прибор и аксессуары.

6.1 Первый ввод в эксплуатацию

После выполнения электрического подключения или после длительного отключения электроэнергии отображаются установки для первого ввода прибора в эксплуатацию.

Примечания

- Эти установки можно в любой момент изменить в меню базовых установок.
→ "Базовые установки", Страница 73
- Перед первым вводом прибора в эксплуатацию и после каждого отключения электроэнергии открывайте и закрывайте дверцу для проверки внутреннего состояния.

Установка языка

1. С помощью \vee перейдите в следующую строку.
2. Выберите язык с помощью \langle или \rangle .
3. С помощью \wedge перейдите в предыдущую строку.
4. С помощью \rangle выберите следующую установку.

Установка времени суток

1. С помощью \vee перейдите в следующую строку.
2. С помощью \langle или \rangle выберите актуальное время в часах.
3. С помощью \vee перейдите в следующую строку.
4. С помощью \langle или \rangle выберите актуальное время в минутах.
5. Нажимайте \wedge до тех пор, пока не появится «Время суток».
6. С помощью \rangle выберите следующую установку.

Заметка: В

→ "Базовые установки", Страница 73 вы указываете, будут ли отображаться время суток и дата на дисплее выключенного прибора.

Установка даты

1. С помощью \vee перейдите в следующую строку.
 2. С помощью \langle или \rangle выберите текущую дату.
 3. С помощью \vee перейдите в следующую строку.
 4. С помощью \langle или \rangle выберите текущий месяц.
 5. С помощью \vee перейдите в следующую строку.
 6. С помощью \langle или \rangle выберите текущий год.
 7. Нажимайте \wedge до тех пор, пока не появится «Дата».
 8. Примите установки с помощью \rangle .
- ✓ Первый ввод в эксплуатацию завершен.

6.2 Очистка прибора перед первым использованием

Перед первым использованием прибора необходимо очистить рабочую камеру и принадлежности.

1. Убедитесь, что в рабочей камере нет остатков упаковки, принадлежностей или других предметов.
2. Протрите гладкие поверхности внутри рабочей камеры мягкой влажной тканевой салфеткой.
3. Закройте дверцу прибора.
4. Во время нагревания прибора проветривайте помещение.
5. Установите режим гриля 3.
6. Установите продолжительность на 15 минут.
7. Дайте прибору остыть.
8. После того, как рабочая камера остынет, протрите гладкие поверхности тканевой салфеткой с мыльным раствором.

6.3 Чистка принадлежностей

- ▶ Тщательно очистите принадлежности салфеткой из мягкой ткани и мыльным раствором.

7 Стандартное управление

7.1 Включение прибора

- ▶ Включите прибор кнопкой ①.
- ✓ На дисплее появляется логотип Neff, а затем максимальная мощность микроволн.
- ✓ Прибор готов к работе.

7.2 Выключение прибора

- ▶ Выключите прибор с помощью ①.
- ✓ Выполнение функций прибора прерывается.
- ✓ На дисплее появляются время суток и дата.

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

7.3 Включение режима

- ▶ Запустите режим с помощью \triangleright ||.
- ✓ На дисплее отображаются установки.

Заметка: Если вы откроете дверцу прибора во время работы, выполнение программы прервется и отсчет установленной продолжительности остановится. Для возобновления выполнения режима закройте дверцу прибора и нажмите \triangleright ||.


7.4 Прерывание режима

1. Нажмите \triangleright ||.
- ✓ Режим работы прерван.
2. Для отмены всех установок нажмите ①.


Заметка: При открывании дверцы прибора прибор прекращает выполнение режима. После прерывания или отмены режима охлаждающий вентилятор может продолжать работу.

7.5 Установка режима работы

При включении прибора на дисплее отображается установленный рекомендуемый режим работы. Вы можете сразу же запустить рекомендуемый режим работы или установить другой.

1. Нажмите .
- ✓ На дисплее отображаются режимы работы.
2. С помощью \langle или \rangle выберите режим работы.
3. С помощью \sphericalangle перейдите в следующую строку.

4. С помощью \langle или \rangle выберите установку. Возможны ли другие установки зависит от режима работы.
5. Для выполнения любой другой установки перемещайтесь на следующие строки с помощью \sphericalangle .
6. С помощью \langle или \rangle выберите установку.
7. Нажмите \triangleright .
- ✓ Запускается режим работы прибора.

Заметка: Чтобы выйти из текущей настройки и перейти к режимам работы, нажмите .

8 Микроволны

В режиме микроволн можно особенно быстро приготовить, разогреть или разморозить пищу.

8.1 Принадлежности и посуда для использования в режиме микроволн

Чтобы равномерно разогревать блюда и не повредить прибор, используйте подходящую посуду и принадлежности.

Заметка: Прежде чем использовать посуду в микроволновой печи, ознакомьтесь с информацией от производителя. В случае сомнений проведите проверку пригодности посуды.

Пригодно для использования в микроволновой печи

Посуда и принадлежности	Обоснование
Посуда из термостабильного материала, подходящего для использования в микроволновой печи:	Эти материалы пропускают микроволны. Микроволны не повреждают жаропрочную посуду.
<ul style="list-style-type: none"> ■ Стекло ■ Стеклокерамика ■ Фарфор ■ Термостабильный пластик ■ Полностью глазурованная керамика без трещин 	
Металлические приборы	Заметка: Чтобы избежать задержки закипания, вы можете использовать металлические приборы, например, ложку в стакане.

ВНИМАНИЕ!

Соприкосновение металла с внутренней поверхностью рабочей камеры может привести к образованию искр, которые могут повредить прибор или внутреннее стекло дверцы.

- ▶ Следите за тем, чтобы металлические предметы (например, ложка в стакане) находились на расстоянии не менее 2 см от стенок рабочей камеры и внутренней стороны дверцы.

Не пригодно для использования в микроволновой печи

Посуда и принадлежности	Обоснование
Посуда из металла	Металл не пропускает микроволны. Продукты почти не нагреваются.
Посуда с золотистой или серебряной отделкой	Микроволны могут повредить золотой и серебряный декор. Рекомендация: Используйте посуду только в том случае, если производитель гарантирует, что посуда подходит для применения в микроволновой печи.

8.2 Проверка посуды на пригодность для использования в микроволновой печи

Проверьте пригодность посуды к использованию в микроволновой печи при помощи специального теста. Пустую посуду можно использовать в режиме микроволн только во время проведения проверки пригодности.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность ошпаривания!

В процессе эксплуатации открытые для доступа части прибора сильно нагреваются.

- ▶ Не прикасайтесь к горячим частям прибора.
- ▶ Не подпускайте детей близко к прибору.

1. Поставьте пустую посуду в рабочую камеру.
2. Установите максимальную мощность микроволн на $\frac{1}{2}$ – 1 минуту.
3. Запустите режим работы.
4. Проверка посуды происходит следующим образом:
 - Если посуда осталась холодной или теплой, она подходит для использования в микроволновой печи.
 - Если посуда стала горячей или возникли искры, прервите проверку пригодности. Посуда не подходит для использования в микроволновой печи.

8.3 Мощность микроволн

Здесь приведён обзор видов мощности микроволн и их применение.

Мощность микроволн в ваттах	Максимальное время приготовления	Применение
90 W	1:30 ч	Щадящее размораживание продуктов.
180 W	1:30 ч	Размораживание и доведение до готовности продуктов.
360 W	1:30 ч	Доведение до готовности мяса и рыбы или щадящее разогревание блюд.
600 W	1:30 ч	Разогревание блюд и доведение их до готовности.
900 W	30 минут	Разогревание жидкостей. Максимальная мощность не предусмотрена для разогревания блюд.

Предлагаемые значения

Для каждой мощности микроволн прибором рекомендуется время приготовления. Вы можете принять или изменить рекомендуемое значение в соответствующем поле.

8.4 Установка мощности микроволн

При включении прибора на дисплее всегда появляется наибольшая мощность микроволн в качестве предложения.

1. Соблюдайте указания по технике безопасности.
→ *Страница 61*
2. Соблюдайте указания по предотвращению материального ущерба. → *Страница 64*
3. Следуйте указаниям по применению посуды и принадлежностей, пригодных для использования в микроволновой печи. → *Страница 68*
4. Нажмите \odot .
✓ Прибор готов к работе. На дисплее в качестве предложения отображается максимальная мощность микроволн. Мощности микроволн можно изменить в любой момент.
5. Выберите мощность микроволн с помощью \langle или \rangle .
✓ На дисплее отображается мощность микроволн и рекомендуемая продолжительность.
6. Нажмите \sphericalangle .
7. Установите нужную продолжительность с помощью \langle или \rangle .
8. Нажмите \triangleright .
✓ Запускается режим работы прибора.
✓ На дисплее начинается отсчет продолжительности.

- ✓ По истечении времени продолжительности раздаётся звуковой сигнал.

9. Для досрочного отключения сигнала нажмите \ominus .

10. Выключите прибор с помощью \odot .

Примечания

- При нажатии \ominus на дисплее непродолжительно отображается функция таймера. Чтобы сразу скрыть функцию таймера, еще раз нажмите \ominus .
- Вентилятор может продолжать работать даже при открывании дверцы прибора во время приготовления.

8.5 Изменение продолжительности

Продолжительность можно изменить в любой момент.

- ▶ Измените продолжительность с помощью \langle или \rangle .
- ✓ Продолжается выполнение режима работы.

8.6 Изменение мощности микроволн

Вы можете изменить мощность микроволн в процессе выполнения режима.

1. Перейдите к установке мощности микроволн с помощью \wedge .
2. Установите необходимую мощность микроволн с помощью \langle или \rangle .
✓ Продолжительность не изменяется.
✓ Продолжается выполнение режима работы.

Заметка: Если установленная продолжительность превышает максимальную для мощности микроволн в 900 Вт, прибор автоматически сократит продолжительность. Работа прибора не возобновляется. Запустите режим с помощью \triangleright .

9 Приготовление на гриле










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






9.1 Режимы гриля

Вы можете выбрать один из следующих режимов гриля.



Режим гриля	Блюдо
1 (слабая мощность)	<ul style="list-style-type: none"> ■ Высокие запеканки ■ Суфле
2 (средняя мощность)	<ul style="list-style-type: none"> ■ Тонкие запеканки ■ Рыба
3 (высокая мощность)	<ul style="list-style-type: none"> ■ Колбаски ■ Тосты

9.2 Установка приготовления на гриле

1. Соблюдайте указания по технике безопасности.
→ Страница 61
2. Соблюдайте указания по предотвращению материального ущерба. → Страница 64
3. Нажмите .
- ✓ Прибор готов к работе.
4. Нажмите .
- ✓ На дисплее отображаются режимы работы.
5. С помощью  или  выберите режим работы .
6. Нажмите .
- ✓ На дисплее отображается рекомендуемое значение "Гриль" 3.
7. Установите необходимый режим гриля с помощью  или .
- ✓ На дисплее отображаются режим гриля и рекомендуемая продолжительность.
8. Нажмите .



9. Установите нужную продолжительность с помощью  или .
10. Нажмите .
- ✓ Запускается режим работы прибора.
- ✓ На дисплее начинается отсчет продолжительности.
- ✓ По истечении времени продолжительности раздастся звуковой сигнал.
11. Для досрочного отключения сигнала нажмите .
12. Выключите прибор с помощью .

Примечания

- При нажатии  на дисплее непродолжительно отображается функция таймера. Чтобы сразу скрыть функцию таймера, еще раз нажмите .
- Вентилятор может продолжать работать даже при открывании дверцы прибора во время приготовления.




9.3 Изменение продолжительности


Продолжительность можно изменить в любой момент.

- ▶ Измените продолжительность с помощью  или .
- ✓ Продолжается выполнение режима работы.

9.4 Изменение режима гриля

Вы можете изменить режим гриля в процессе работы прибора.

1. С помощью  перейдите в режим работы «Гриль».
2. Установите необходимый режим гриля с помощью  или .
- ✓ Продолжительность не изменяется.
- ✓ Продолжается выполнение режима работы.

Заметка: При смене режима работы «Гриль» на комбинированный режим и наоборот прибор переключается в режим остановки. Работа прибора не возобновляется. Чтобы изменить режим работы, продолжите выполнение режима с помощью .






10 Комбинированный режим с микроволнами










Чтобы сократить продолжительность, комбинируйте режим «Гриль» с режимом микроволн.

Доступны следующие уровни мощности микроволн:

- 90 Вт
- 180 Вт
- 360 Вт

10.1 Установка комбинированного режима с использованием микроволн

1. Соблюдайте указания по технике безопасности.
2. Соблюдайте указания по предотвращению материального ущерба.
3. Нажмите .
- ✓ Прибор готов к работе.
4. Нажмите .
- ✓ На дисплее отображаются режимы работы.
5. С помощью  или  выберите режим работы .

6. Нажмите .
- ✓ На дисплее отображается рекомендуемое значение "Гриль" 3.
7. Установите необходимый комбинированный режим с помощью  или .
- ✓ На дисплее отображаются необходимый комбинированный режим и рекомендуемая продолжительность.
8. Нажмите .
9. Установите нужную продолжительность с помощью  или .
10. Нажмите .
- ✓ Запускается режим работы прибора.
- ✓ На дисплее начинается отсчет продолжительности.
- ✓ По истечении времени продолжительности раздастся звуковой сигнал.
11. Для досрочного отключения сигнала нажмите .
12. Выключите прибор с помощью .

Заметка: При нажатии ☹ на дисплее непродолжительно отображается функция таймера. Чтобы сразу скрыть функцию таймера, еще раз нажмите ☹.

10.2 Изменение продолжительности

Продолжительность можно изменить в любой момент.

- ▶ Измените продолжительность с помощью < или >.
- ✓ Продолжается выполнение режима работы.

10.3 Изменение комбинированного режима с микроволнами

Вы можете изменить режим гриля в процессе работы прибора.

1. С помощью ^ перейдите в комбинированный режим.
 2. Установите необходимый комбинированный режим с помощью < или >.
- ✓ Продолжительность не изменяется.
 - ✓ Продолжается выполнение режима работы.

Заметка: При смене режима работы «Гриль» на комбинированный режим и наоборот прибор переключается в режим остановки. Работа прибора не возобновляется. Чтобы изменить режим работы, продолжите выполнение режима с помощью >||.

11 Программы

Программы приготовления помогают при приготовлении различных блюд, автоматически выбирая оптимальные установки.

11.1 Указания установкам для приготовления блюд

Чтобы добиться оптимального результата приготовления, следуйте следующим указаниям.

- Используйте только продукты отличного качества.
- Используйте продукты глубокой заморозки сразу из морозильного отделения.
- Выньте продукты из упаковки и взвесьте их. Если невозможно указать точный вес продукта, округлите его.
- Используйте только жаропрочную посуду, пригодную для использования в микроволновой печи, например стеклянную или керамическую.
- Размещайте продукты в холодной рабочей камере.

Размораживание

- Замораживайте продукты тонким слоем, разделив на порции, и храните при $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$.
- Кладите замороженные продукты на плоскую посуду, например, в стеклянную или фарфоровую тарелку.
- Продукты могут не разморозиться полностью к моменту завершения программы. Тем не менее продукт достаточно подготовлен к дальнейшей обработке.
- При размораживании мяса или птицы образуется жидкость. При переворачивании слейте жидкость. Запрещено использовать эту жидкость для дальнейшего приготовления, она также не должна соприкасаться с другими продуктами.
- Уже размороженный фарш доставайте 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 овощей добавьте 1 столовую ложку воды.

- Замороженные овощи: подходят только бланшированные, а не предварительно приготовленные овощи. Не подходят овощи глубокой заморозки со сливочным соусом. Добавьте 1–3 столовые ложки воды. К шпинату и краснокочанной капусте воду добавлять не нужно.

Картофель

- Отварной картофель: порежьте на кусочки одинаковой величины. На каждые 100 г овощей добавьте 2 столовые ложки воды и немного соли.
- Картофель в мундире: возьмите картофель одинаковой толщины. Помойте картофелины и проткните кожуру. Выложите еще влажный картофель в посуду без добавления воды.
- Картофель в духовом шкафу: возьмите картофель одинаковой толщины. Помойте и высушите, проткните кожуру.

Рис

- Не используйте неполированный рис и рис быстрого приготовления в пакетиках.
- Добавьте воду в объеме, в 2–2,5 раза превышающем количество риса.

Птица













- Используйте кусочки курицы температуры хранения в холодильнике.
- Выкладывайте кусочки курицы на решетку 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	Прим. 5–10 минут

11.2 Установка программы

1. Нажмите .
- ✓ Прибор готов к работе.
2. Нажмите .
- ✓ На дисплее отображаются режимы работы.
3. С помощью  или  выберите режим работы .
4. Нажмите .
- ✓ На дисплее отображается первая программа.
5. Установите необходимую программу с помощью  или .
6. Нажмите .
- ✓ На дисплее отображается рекомендуемый вес.
7. С помощью  или  установите необходимый вес.
8. Нажмите .
- ✓ На дисплее отображаются указания по приготовлению.

9. Нажмите .
- ✓ Запускается режим работы прибора.
- ✓ На дисплее начинается отсчет продолжительности.
10. Когда во время выполнения программы на дисплее появляются инструкции по переворачиванию или перемешиванию:
 - Откройте дверцу прибора.
 - Разделите, перемешайте или переверните блюдо.
 - Закройте дверцу прибора.
 - Нажмите .

Заметка: Если не переворачивать и не перемешивать блюдо, программа будет выполняться, как обычно, до момента ее завершения.

Продолжительность рассчитывается программой.

11.3 Таблица программ

С помощью программ приготовления готовить блюда очень просто. Необходимо выбрать программу и указать вес продуктов. Оптимальные установки предложит программа.

Размораживание

Блюдо	Подходящие продукты	Диапазон веса, кг	Посуда/принадлежности
Разморозка хлеба ¹	Хлеб, целиком, круглой или продолговатой формы, в нарезке, сдобный пирог, пирог из дрожжевого теста, фруктовый пирог, пирог без глазури, сливочный или крем	0,10–0,55	Плоская открытая посуда Дно рабочей камеры
Размораживание мяса ¹	Жаркое, тонкие порционные куски мяса, фарш, цыпленок	0,10–0,55	Плоская открытая посуда Дно рабочей камеры
Разморозка рыбы ¹	Рыба целиком, рыбное филе, рыбные котлеты	0,10–0,55	Плоская открытая посуда Дно рабочей камеры

¹ Не забывайте переворачивать блюдо после сигнала.

Приготовление

Блюдо	Подходящие продукты	Диапазон веса, кг	Посуда/принадлежности
Овощи, свежие продукты ¹	Цветная капуста, брокколи, морковь, кольраби, зеленый лук, сладкий перец, цуккини	0,10–0,55	Закрытая посуда Дно рабочей камеры
Овощи, заморож. ¹	Цветная капуста, брокколи, морковь, кольраби, краснокочанная капуста, шпинат	0,10–0,55	Закрытая посуда Дно рабочей камеры
Отварной картофель	Картофель в мундире или очищенный, картофелины примерно одинакового размера	0,10–0,55	Закрытая посуда Дно рабочей камеры
Рис ¹	Длиннозерный рис	0,10–0,55	Высокая закрытая посуда Дно рабочей камеры
Картофель печёный ¹	Картофель в мундире, размером прим. 6 см	0,10–0,55	Решетка Дно рабочей камеры

¹ Не забывайте перемешивать блюдо после сигнала.

Комбинированный режим





Блюдо	Подходящие продукты	Диапазон веса, кг	Посуда/принадлежности
Лазанья, глубокой заморозки	Лазанья или аналогичный продукт глубокой заморозки	0,10–0,55	Открытая посуда
Цыпленок, кусочками, свеж.	Куриные бедрышки, половинки цыпленка	0,10–0,55	Стеклянная форма для выпечки и решетка


12 Таймер

Вы можете задать время таймера, по истечении которого раздастся звуковой сигнал. Время таймера можно установить максимум до 24 часов.




Таймер работает независимо от режима работы и других функций времени. Сигнал таймера отличается от других звуковых сигналов.

12.1 Установка таймера


1. Нажмите .
- ✓ На дисплее отображается таймер.
2. Установите время таймера с помощью  или .
3. Нажмите . Через несколько секунд таймер запустится автоматически.
- ✓ Начинается отсчет времени таймера.
- ✓ Через некоторое время индикация сбрасывается.
- ✓ Когда режим работы запущен, на дисплее также отображается символ таймера. Если прибор выключен, на дисплее отображаются время таймера и символ таймера.

- ✓ По истечении времени таймера раздается звуковой сигнал.
- 4. Для досрочного отключения сигнала нажмите .

12.2 Изменение времени таймера

1. Нажмите .
- ✓ На дисплее отображается таймер.
2. Измените время таймера с помощью  или .

Заметка: Таймер отображается на дисплее даже при выключенном приборе.

Когда выполняется рабочий режим, вы можете выбрать таймер с помощью . В течение некоторого времени таймер отображается в центре. Вы можете изменить время таймера.












12.3 Прерывание работы таймера

- ▶ Сбросьте время таймера.
- ✓ После сохранения изменения символ гаснет.

13 Базовые установки

Вы можете задать базовые установки прибора в соответствии с вашими потребностями.

13.1 Изменение базовой установки

1. Нажмите .
2. Нажмите .
3. Выберите  с помощью "Установки" или .
4. С помощью  перейдите в следующую строку.
5. С помощью  или  выберите установку.
6. При необходимости перейдите в следующую строку с помощью .
7. С помощью  или  выберите установку.
8. Нажмите .
9. Чтобы сохранить установку, выберите "Сохранить".

Заметка: Введенные вами изменения для установок сохраняются также после отключения электроэнергии.

13.2 Обзор базовых установок

Здесь приведен обзор базовых установок и заводских настроек. Базовые установки зависят от оснащения прибора.

Примечания

- Изменение установок языка, уровня сигнала нажатия кнопок и яркости сразу вступают в действие. Все остальные установки не принимаются, пока вы их не сохраните.
- Введенные вами изменения для базовых установок сохраняются даже после отключения электроэнергии. После отключения электроэнергии необходимо заново выполнить установки для первого ввода в эксплуатацию.
→ "Первый ввод в эксплуатацию", Страница 67

Базовые установки - Выбор

Язык	Установить "Язык"
Время суток	Установить "Время суток"
Дата	Установить "Дата"

¹ Заводская настройка (может отличаться в зависимости от типа прибора)

Базовые установки - Выбор	
Звуковой сигнал	Непродолжительный Средней продолжительности ¹ Продолжительный
Изменить сигнал наж. кнопок	Выключено ¹ Включено
Яркость дисплея	Регулировка яркости дисплея предусматривает 5 ступеней Ступень 3 ¹
Индикатор времени	Цифр. + дата Цифровой Выкл. ¹
Ночной реж. освещения	Выключено ¹ Включено (дисплей затемнен с 22:00 по 06:00)












¹ Заводская настройка (может отличаться в зависимости от типа прибора)

Базовые установки - Выбор	
Демонстрационный режим	Выключено ¹ Включено (отображается только в первые 3 минуты после сброса или первого ввода в эксплуатацию)
заводские установки	Сбросить Не сбрасывать ¹

¹ Заводская настройка (может отличаться в зависимости от типа прибора)

Заметка: Изменение языка, громкости сигнала кнопок и яркости экрана принимаются сразу. Остальные настройки принимаются после сохранения.

13.3 Изменение времени суток

1. Нажмите .
2. Нажмите .
3. Выберите  с помощью "Установки" или .
4. С помощью  перейдите в следующую строку.
5. Выберите  с помощью  или "Время суток".
6. При необходимости перейдите в следующую строку с помощью .
7. С помощью  или  измените "Время суток".
8. Нажмите .
9. Чтобы сохранить установку, выберите "Сохранить".

14 Очистка и уход

Для долговременной исправной работы прибора требуется его тщательная очистка и уход.

14.1 Чистящее средство

Используйте только подходящие чистящие средства.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность поражения электрическим током!

Проникшая в прибор влага может стать причиной поражения током.

- ▶ Не используйте для очистки прибора пароочистители или очистители высокого давления.

ВНИМАНИЕ!

Неподходящие чистящие средства повреждают поверхности прибора.

- ▶ Не используйте агрессивные или абразивные чистящие средства.
- ▶ Не используйте чистящие средства с большим содержанием спирта.
- ▶ Не используйте жесткие мочалки или губки.
- ▶ Не используйте специальные чистящие средства в теплом состоянии.
- ▶ Используйте средство для очистки стёкол, скребок для стеклянных поверхностей или средства по уходу за изделиями из нержавеющей стали только в том случае, если это рекомендовано в указаниях по очистке соответствующей детали.

Новые губки содержат посторонние частицы, попавшие при производстве.

- ▶ Новые губки для мытья посуды тщательно вымойте перед использованием.

Чистящие средства для отдельных поверхностей и компонентов см. в руководствах по очистке.

14.2 Очистка прибора

Очищайте прибор в соответствии с указаниями, чтобы не повредить отдельные компоненты или поверхности неподходящим способом очистки или чистящим средством.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность ожога!

Во время работы прибор и его доступные части нагреваются.

- ▶ Соблюдайте осторожность, не прикасайтесь к нагревательным элементам.
- ▶ Не подпускайте детей младше 8 лет к прибору.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность возгорания!

Случайно упавшие кусочки пищи, капнувший жир или сок от жарения могут вспыхнуть.

- ▶ Перед эксплуатацией удалите грубые загрязнения из рабочей камеры, с поверхности нагревательных элементов и принадлежностей.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность травмирования!

Поцарапанное стекло дверцы прибора может треснуть.

- ▶ Не используйте агрессивные абразивные чистящие средства или острые металлические скребки для очистки стекла дверцы прибора, так как они могут поцарапать поверхность.

1. Следуйте указаниям по использованию чистящих средств. → *Страница 74*
2. Следуйте указаниям по очистке отдельных компонентов или поверхностей прибора.
3. Если не указано иное:

- Компоненты прибора очищайте с помощью горячего мыльного раствора и тканевой салфетки.
- Протрите насухо мягкой тканевой салфеткой.

14.3 Очистка рабочей камеры

ВНИМАНИЕ!

Несоответствующая очистка может привести к повреждению рабочей камеры.

- ▶ Не используйте ни спреи для духовых шкафов, ни любые другие агрессивные очистители или абразивные чистящие средства.

1. Следуйте указаниям по использованию чистящих средств. → *Страница 74*
2. Очищайте горячим мыльным раствором или раствором уксуса.
3. При сильном загрязнении используйте средство для очистки духовых шкафов.
Используйте средство для очистки духовых шкафов только в остывшей рабочей камере.
Рекомендация: Чтобы избежать неприятных запахов, нагревайте чашку воды с несколькими каплями лимонного сока в течение 1–2 минут при максимальной мощности микроволн. Чтобы избежать задержки закипания, всегда кладите в ёмкость ложку.
4. Протрите рабочую камеру влажной тканевой салфеткой.
5. Просушите рабочую камеру, оставив дверцу открытой.

14.4 Очистка передней панели прибора

ВНИМАНИЕ!

Несоответствующая очистка может привести к повреждению передней панели прибора.

- ▶ Не используйте для очистки средства для очистки стёкол, металлические скребки или скребки для стеклянных поверхностей.
- ▶ Чтобы предотвратить коррозию, сразу же удаляйте пятна извести, жира, крахмала и яичного белка с поверхностей из нержавеющей стали.
- ▶ Используйте специальные средства по уходу за изделиями из нержавеющей стали для очистки нагретых поверхностей из нержавеющей стали.

1. Следуйте указаниям по использованию чистящих средств. → *Страница 74*
2. Переднюю панель прибора очищайте с помощью горячего мыльного раствора и салфетки из мягкой ткани.
Заметка: Небольшие цветковые отличия на передней панели прибора возникают из-за различных материалов, например стекла, пластмассы или металла.
3. Средство по уходу за изделиями из нержавеющей стали следует наносить переднюю панель прибора из нержавеющей стали тонким слоем с помощью мягкой тканевой салфетки.
Средство по уходу за изделиями из нержавеющей стали можно приобрести в сервисной службе или в специализированном магазине.
4. Вытрите насухо мягкой салфеткой.

14.5 Очистка панели управления

ВНИМАНИЕ!

Несоответствующая очистка может привести к повреждению панели управления.

- ▶ Не протирайте панели управления мокрой салфеткой.
1. Следуйте указаниям по использованию чистящих средств. → *Страница 74*
 2. Очистите панель управления салфеткой из микрофибры или влажной тканевой салфеткой.
 3. Вытрите насухо мягкой салфеткой.

14.6 Чистка принадлежностей

1. Следуйте указаниям по использованию чистящих средств. → *Страница 74*
2. Размочите подгоревшие остатки пищи тканевой салфеткой, смоченной горячим мыльным раствором.
3. Тщательно очистите принадлежности горячим мыльным раствором и тканевой салфеткой или щёткой для мытья посуды.
4. Очищайте решётку средством для очистки изделий из нержавеющей стали или в посудомоечной машине.
При сильном загрязнении используйте губку из нержавеющей стали или средство для очистки духовых шкафов.
5. Вытрите насухо мягкой салфеткой.

14.7 Очистка стёкол дверцы

ВНИМАНИЕ!

Несоответствующая очистка может привести к повреждению стёкол дверцы.

- ▶ Не используйте для очистки скребок для стеклянных поверхностей.
1. Следуйте указаниям по использованию чистящих средств. → *Страница 74*
 2. Стекла дверцы очищайте тканевой салфеткой, смоченной средством для чистки стёкол.
Заметка: Тени на стёклах дверцы, выглядящие как разводы, на самом деле являются светом, отражённым от освещения рабочей камеры.
 3. Вытрите насухо мягкой салфеткой.

14.8 Очистка уплотнителя дверцы

ВНИМАНИЕ!

Несоответствующая очистка может привести к повреждению уплотнителя дверцы.

- ▶ Не используйте для очистки металлические скребки или скребки для стеклянных поверхностей.
 - ▶ Не использовать абразивные чистящие средства.
1. Следуйте указаниям по использованию чистящих средств. → *Страница 74*
 2. Для очистки уплотнителя дверцы используйте горячий мыльный раствор и салфетку из мягкой ткани.
 3. Вытрите насухо мягкой салфеткой.

14.9 EasyClean

Программа для поддержания чистоты является быстрым альтернативным вариантом для периодической очистки рабочей камеры. В ходе этой программы загрязнения размягчаются посредством испарения мыльного раствора. Затем загрязнения легко удаляются.

Установка программы для поддержания чистоты

1. Добавьте несколько капель моющего средства в чашку с водой.

2. Положите в чашку ложку, чтобы предотвратить запаздывание образования пузырьков.
3. Поставьте чашку в центр рабочей камеры.
4. Установите мощность микроволн 600 Вт.
5. Установите продолжительность программы 5 минут.
6. Запустите режим микроволн.
7. По завершении оставьте дверцу закрытой еще на 3 минуты.
8. Протрите остывшую рабочую камеру мягкой салфеткой.
9. Просушите рабочую камеру, оставив дверцу открытой.

15 Устранение неисправностей

Вы можете самостоятельно устранить незначительные неисправности вашего прибора. Воспользуйтесь информацией из главы «Устранение неисправностей» перед обращением в сервисную службу. Это позволит избежать дополнительных расходов.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность травмирования!

При неквалифицированном ремонте прибор может стать источником опасности.


- ▶ Ремонтировать прибор разрешается только обученным специалистам.
- ▶ Если прибор неисправен, обратитесь в сервисную службу.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность поражения электрическим током!

При неквалифицированном ремонте прибор может стать источником опасности.

- ▶ Ремонтировать прибор разрешается только квалифицированным специалистам.
- ▶ Для ремонта прибора можно использовать только оригинальные запчасти.
- ▶ Во избежание опасностей замена поврежденного сетевого кабеля данного прибора может быть выполнена только производителем или авторизованной им сервисной службой либо лицом, имеющим аналогичную квалификацию.

15.1 Сбои в работе

Неисправность	Причина и устранение неисправностей
Прибор не работает.	Вилка сетевого кабеля не вставлена в розетку. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Подключите прибор к электросети.
	Сработал предохранитель в блоке предохранителей. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Проверьте предохранитель в блоке предохранителей.
	Сбой электропитания. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Проверьте, работает ли освещение или другие приборы в помещении.
Прибор не запускается.	Функциональная неисправность <ol style="list-style-type: none"> 1. Отключите предохранитель в блоке предохранителей. 2. Включите его снова примерно через 10 секунд. ✓ В случае однократной неисправности сообщение исчезнет. 3. Если сообщение появится снова, обратитесь в сервисную службу. Позвонив, укажите точное сообщение об ошибке. → "Сервисная служба", Страница 77
	Дверца прибора закрыта неплотно. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Закройте дверцу прибора.
	Активирован демонстрационный режим. <ol style="list-style-type: none"> 1. Отсоедините прибор от сети питания, ненадолго отключив предохранитель в блоке предохранителей. 2. В течение 3 минут деактивируйте демонстрационный режим в базовых установках.
Прибор не нагревается, на дисплее горит символ 	Освещение рабочей камеры не функционирует. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Обратитесь в сервисную службу. → "Сервисная служба", Страница 77

15.2 Указания на дисплее

Неисправность	Причина и устранение неисправностей
На дисплее отображается сообщение об ошибке «Exxx»	<p>Произошла ошибка.</p> <ol style="list-style-type: none"> Если на дисплее отображается сообщение об ошибке, выключите и снова включите прибор. <ul style="list-style-type: none"> ✓ Если на дисплее больше не отображается сообщение об ошибке, значит, проблема возникла однократно. Если на дисплее по-прежнему отображается или несколько раз появляется сообщение об ошибке, обратитесь в сервисную службу и сообщите код ошибки. Если на дисплее отображается сообщение об ошибке E0532, откройте и закройте дверцу прибора. Если на дисплее отображается сообщение об ошибке E6501, выключите и снова включите прибор через 10 минут.

16 Утилизация

16.1 Утилизация старого бытового прибора

Утилизация в соответствии с экологическими нормами обеспечивает возможность вторичного использования ценных сырьевых материалов.

1. Выньте из розетки вилку сетевого кабеля.
2. Обрежьте сетевой кабель прибора.
3. Утилизируйте прибор в соответствии с экологическими нормами.

Сведения о возможных способах утилизации можно получить в специализированном торговом предприятии, а также в районных или городских органах управления.



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.

17 Сервисная служба

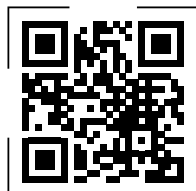
Подробную информацию о гарантийном сроке и условиях гарантии в вашей стране вы можете запросить в нашей сервисной службе, у вашего продавца или найти на нашем сайте.

При обращении в сервисную службу укажите номер изделия (E-Nr.) и заводской номер (FD) прибора.

Адрес и телефон сервисной службы можно найти в прилагаемом перечне сервисных служб или на нашем веб-сайте.

Для доступа к контактам служб клиентского сервиса, вы также можете использовать данный QR код.

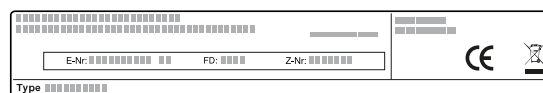
<https://www.neff.ru>



Этот продукт имеет источники света класса энергоэффективности E. Источники света предлагаются в качестве запчастей и должны заменяться только специально обученным для этого квалифицированным персоналом.

17.1 Номер изделия (E-Nr.) и заводской номер (FD)

Номер изделия (E-Nr.) и заводской номер (FD) вы найдете на фирменной табличке своего прибора. Фирменная табличка с номерами находится на внутренней стороне дверцы.



Чтобы быстро найти данные прибора и номер телефона сервисной службы, вы можете записать эти данные.

18 У Вас все получится!

Здесь вы найдёте обзор оптимальных установок для приготовления различных типов блюд, а также рекомендации относительно принадлежностей и посуды. Все рекомендации подобраны с учетом характеристик именно вашего прибора.

18.1 Рекомендуемая последовательность действий

Здесь вы найдёте поэтапную последовательность действий, которая поможет вам наилучшим образом использовать рекомендуемые установки. Вы получите информацию о множестве блюд, а также рекомендации и советы, которые помогут вам настраивать и использовать прибор помимо предустановленных программ оптимальным образом.

Рекомендация

Указания по приготовлению

- Рекомендации по установкам действительны для холодной рабочей камеры без установленных в нее продуктов.
 - Значения времени, указанные в обзорах, являются ориентировочным. Они зависят от качества и свойств продуктов.
1. Перед началом работы удалите из рабочей камеры все лишние принадлежности.
 2. Выберите необходимое блюдо в рекомендациях по установкам.

3. Выложите блюдо в подходящую посуду.
4. Посуду можно устанавливать на дно рабочей камеры по центру.
Таким образом, микроволны могут воздействовать на продукты со всех сторон.
5. Выполните настройки прибора в соответствии с советами по установкам.
Сначала установите меньшую продолжительность. При необходимости увеличьте продолжительность.
6. Всегда используйте прихватки, когда достаёте горячую посуду из рабочей камеры.

18.2 Размораживание, разогревание и доведение блюд до готовности при помощи микроволн

Советы по установкам для размораживания, разогревания и доведения блюд до готовности в режиме микроволн

Время приготовления зависит от используемой посуды, а также температуры, количества и свойств продуктов. Поэтому в таблице указывается диапазон значений. Начинайте с наименьшего значения и, если необходимо, в следующий раз установите температуру чуть выше. Может случиться так, что объём приготовляемых продуктов отличается от указанного в таблице. При этом действует общее правило: двойной объём = удвойте время приготовления, половина объёма = половина времени приготовления.

Размораживание с микроволнами

Заметка:

Указания по приготовлению

- Замораживайте продукты на плоской поверхности.
- Используйте открытую посуду, пригодную для использования в микроволновой печи.
- Установите посуду на дно рабочей камеры.
- 2–3 раза переверните или перемешайте блюдо. При переворачивании слейте образовавшуюся жидкость.
- При размораживании мяса или птицы образуется жидкость. При переворачивании слейте жидкость. Запрещено использовать эту жидкость для дальнейшего приготовления, она также не должна соприкасаться с другими продуктами.
- Уже размороженный фарш доставайте после переворачивания.
- При переворачивании отделите размороженные части друг от друга.
- После размораживания дайте продуктам постоять 10–60 минут.

Блюдо	Вес	Мощность микроволн	Продолжительность
Мясо куском, на кости или без кости	800 г	1. 180 Вт 2. 90 Вт	1. 15 мин ¹ 2. 15–25 мин
Мясо куском, на кости или без кости	1000 г	1. 180 Вт 2. 90 Вт	1. 20 мин ¹ 2. 20–30 мин ¹
Мясо куском, на кости или без кости	1500 г	1. 180 Вт 2. 90 Вт	1. 25 мин ¹ 2. 25–30 мин ¹
Мясо кусочками или ломтиками	200 г	1. 180 Вт 2. 90 Вт	1. 5–8 мин ² 2. 5–10 мин

¹ Несколько раз перевернуть блюдо.

² При переворачивании отделить размороженные части друг от друга.

³ Время от времени осторожно перемешивать блюдо.

⁴ Полностью снять упаковку.

⁵ Размораживайте только выпечку без глазури, сливок, желатина или крема.

⁶ Отделить куски пирога друг от друга.

Блюдо	Вес	Мощность микроволн	Продолжительность
Мясо кусочками или ломтиками	500 г	1. 180 Вт 2. 90 Вт	1. 8–11 мин ² 2. 10–15 мин
Мясо кусочками или ломтиками	800 г	1. 180 Вт 2. 90 Вт	1. 10 мин ² 2. 10–15 мин
Мясной фарш, смешанный	200 г	90 Вт	10–15 мин ¹
Мясной фарш, смешанный	500 г	1. 180 Вт 2. 90 Вт	1. 5 мин ¹ 2. 10–15 мин
Мясной фарш, смешанный	1000 г	1. 180 Вт 2. 90 Вт	1. 15 мин ¹ 2. 10–15 мин
Птица целиком или кусками	600 г	1. 180 Вт 2. 90 Вт	1. 8 мин ¹ 2. 10–15 мин
Птица целиком или кусками	1200 г	1. 180 Вт 2. 90 Вт	1. 15 мин ¹ 2. 20–25 мин
Рыбное филе, рыбные котлеты или рыбные ломтики	400 г	1. 180 Вт 2. 90 Вт	1. 5 мин 2. 10–15 мин
Рыба целиком	300 г	1. 180 Вт 2. 90 Вт	1. 3 мин ¹ 2. 10–15 мин
Рыба целиком	600 г	1. 180 Вт 2. 90 Вт	1. 8 мин ¹ 2. 15–20 мин
Овощи, например, горошек	300 г	180 Вт	10–15 мин ³
Фрукты, ягоды, например, малина	300 г	180 Вт	6–9 мин ³
Фрукты, ягоды, например, малина	500 г	1. 180 Вт 2. 90 Вт	1. 8 мин 2. 5–10 мин ³
Масло, растапливание ⁴	125 г	1. 180 Вт 2. 90 Вт	1. 1 мин ⁴ 2. 1–2 мин
Масло, растапливание ⁴	250 г	1. 180 Вт 2. 90 Вт	1. 1 мин 2. 2–4 мин
Хлеб целиком	500 г	1. 180 Вт 2. 90 Вт	1. 8 мин ¹ 2. 5–10 мин
Хлеб целиком	1000 г	1. 180 Вт 2. 90 Вт	1. 12 мин ¹ 2. 10–20 мин
Выпечка, сухая, например, сдобный пирог ^{5,6}	500 г	90 Вт	10–15 мин
Выпечка, сухая, например, сдобный пирог ^{5,6}	750 г	1. 180 Вт 2. 90 Вт	1. 5 мин 2. 10–15 мин
Выпечка, сочная, например, фруктовый пирог, творожный пирог ⁵	500 г	1. 180 Вт 2. 90 Вт	1. 5 мин 2. 15–20 мин
Выпечка, сочная, например, фруктовый пирог, творожный пирог ⁵	750 г	1. 180 Вт 2. 90 Вт	1. 7 мин 2. 15–20 мин

¹ Несколько раз перевернуть блюдо.

² При переворачивании отделить размороженные части друг от друга.

³ Время от времени осторожно перемешивать блюдо.

⁴ Полностью снять упаковку.

⁵ Размораживайте только выпечку без глазури, сливок, желатина или крема.

⁶ Отделить куски пирога друг от друга.

Советы по размораживанию, разогреванию и доведению блюд до готовности в режиме микроволн

Следуйте этим советам, чтобы получить хороший результат при размораживании, разогревании и доведении блюд до готовности в режиме микроволн.

Расположение	Совет
Ваше блюдо слишком сухое.	<ul style="list-style-type: none"> Сократите время приготовления или уменьшите мощность микроволн. Накройте блюдо и добавьте больше жидкости.
Блюдо по истечении времени не разморозилось, не разогрелось или не дошло до готовности.	Увеличьте время приготовления. Продукты большего объёма и большей высоты требуют больше времени для обработки.

Расположение	Совет
По истечении времени блюдо сырое внутри, но перегретое снаружи.	<ul style="list-style-type: none"> Время от времени перемешивайте. Уменьшите мощность микроволн и увеличьте время приготовления.
После размораживания птица или мясо снаружи мягкие, а внутри еще не оттаяли.	<ul style="list-style-type: none"> Уменьшите мощность микроволн. Крупные продукты переверните несколько раз.

18.3 Разогревание

В этом приборе можно подогреть блюда.

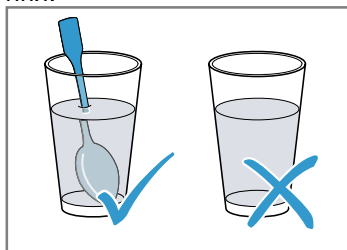
Разогревание в режиме микроволн

Соблюдайте рекомендации по установкам для разогревания блюд в режиме микроволн.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность ошпаривания!

При нагревании жидкости возможна задержка закипания. В этом случае температура кипения достигается без образования в жидкости характерных пузырьков. Рекомендуется соблюдать осторожность даже при незначительном сотрясении ёмкости. Горячая жидкость может внезапно начать сильно кипеть и брызгать.

- ▶ При нагревании всегда кладите в ёмкость ложку. Это поможет избежать т.н. отложенного закипания.



ВНИМАНИЕ!

Соприкосновение металла с внутренней поверхностью рабочей камеры может привести к образованию искр, которые могут повредить прибор или внутреннее стекло дверцы.

- ▶ Следите за тем, чтобы металлические предметы (например, ложка в стакане) находились на расстоянии не менее 2 см от стенок рабочей камеры и внутренней стороны дверцы.

Заметка:

Указания по приготовлению

- Используйте закрытую посуду, пригодную для использования в микроволновой печи. Вы можете накрыть блюдо тарелкой или специальной фольгой, предназначенной для использования в микроволновой печи. Выньте полуфабрикаты из упаковки.
- Установите посуду на дно рабочей камеры.
- 2–3 раза помешайте или поверните блюдо.
- После подогревания дайте продуктам постоять 2–5 минут.
- Блюда отдают тепло посуде. Посуда может очень сильно нагреваться. Используйте прихватки.

Блюдо	Вес	Мощность микроволн	Продолжительность
Меню, порционное блюдо, готовое блюдо (из 2–3 компонентов)		600 Вт	5–8 мин
Напитки ¹	125 мл	900 Вт	0,5–1 мин ^{2,3}
Напитки ¹	200 мл	900 Вт	1–2 мин ^{2,3}
Напитки ¹	500 мл	900 Вт	3–4 мин ^{2,3}

¹ Положить ложку в стакан.

² Не перегревать алкогольные напитки.

³ Следить за приготовлением блюда.

⁴ Разогревать детское питание отдельно от соски или крышки.

⁵ После разогревания хорошо встряхнуть блюдо.

⁶ Обязательно контролировать температуру.

⁷ Отделить ломтики мяса друг от друга.

Блюдо	Вес	Мощность микроволн	Продолжительность
Детское питание, например, бутылочки с молочной смесью ⁴	50 мл	360 Вт	прим. 0,5 мин ^{5, 6}
Детское питание, например, бутылочки с молочной смесью ⁴	100 мл	360 Вт	0,5–1 мин ^{4, 6}
Детское питание, например, бутылочки с молочной смесью ⁴	200 мл	360 Вт	1–2 мин ^{4, 6}
Суп, 1 тарелка	по 175 г	600 Вт	1–2 мин
Суп, 2 тарелки	по 175 г	600 Вт	2–3 мин
Мясо в соусе ⁷	500 г	600 Вт	7–10 мин
Рагу, густой суп	400 г	600 Вт	5–7 мин
Рагу, густой суп	800 г	600 Вт	7–8 мин
Овощи, 1 порция	150 г	600 Вт	2–3 мин
Овощи, 2 порции	300 г	600 Вт	3–5 мин

¹ Положить ложку в стакан.

² Не перегревать алкогольные напитки.

³ Следить за приготовлением блюда.

⁴ Разогревать детское питание отдельно от соски или крышки.

⁵ После разогревания хорошо встряхнуть блюдо.

⁶ Обязательно контролировать температуру.

⁷ Отделить ломтики мяса друг от друга.

Разогревание блюд глубокой заморозки с использованием микроволн

Соблюдайте рекомендации по установкам для разогревания блюд в режиме микроволн.

Заметка:

Указания по приготовлению

- Используйте закрытую посуду, пригодную для использования в микроволновой печи. Вы можете накрыть блюдо тарелкой или специальной фольгой, предназначенной для использования в микроволновой печи. Выньте полуфабрикаты из упаковки.
- Равномерно выложите блюдо в посуду. Плоские полуфабрикаты доходят до готовности быстрее, чем высокие.
- Установите посуду на дно рабочей камеры.
- Блюда отдают тепло посуде. Посуда может очень сильно нагреваться. Используйте прихватки.
- 2–3 раза помешайте или поверните блюдо.
- После подогревания дайте продуктам постоять 2–5 минут.
- Блюда отдают тепло посуде. Посуда может очень сильно нагреваться. Используйте прихватки.
- Оригинальный вкус блюда в значительной степени сохраняется. Используйте умеренное количество соли и приправ.

Блюдо	Вес	Мощность микроволн	Продолжительность
Меню, порционное блюдо, готовое блюдо (из 2–3 компонентов)	300–400 г	600 Вт	8–13 мин
Суп	400 г	600 Вт	8–12 мин
Рагу, густые супы	500 г	600 Вт	10–15 мин
Мяса кусочками или ломтиками в соусе, например, гуляш	500 г	600 Вт	10–15 мин
Рыба, например, филе	400 г	600 Вт	10–15 мин
Запеканка, например, лазанья, каннеллони	450 г	600 Вт	10–15 мин
Гарниры, например, рис, макароны ¹	250 г	600 Вт	3–7 мин

¹ Добавить в блюдо немного жидкости.

² Готовить блюдо без добавления воды.

ru У Вас все получится!

Блюдо	Вес	Мощность микроволн	Продолжительность
Гарниры, например, рис, макароны ¹	500 г	600 Вт	8–12 мин
Овощи, например, горошек, брокколи, морковь ¹	300 г	600 Вт	7–11 мин
Овощи, например, горошек, брокколи, морковь ¹	600 г	600 Вт	14–17 мин
Шпинат ²	450 г	600 Вт	10–15 мин

¹ Добавить в блюдо немного жидкости.

² Готовить блюдо без добавления воды.

18.4 Доведение до готовности

В этом приборе можно готовить блюда.

Приготовление с использованием микроволн

Заметка:

Указания по приготовлению

- Установите посуду на дно рабочей камеры.
- Равномерно выложите блюдо в посуду. Плоские полуфабрикаты доходят до готовности быстрее, чем высокие.
- Используйте закрытую посуду, пригодную для использования в микроволновой печи. Вы можете накрыть блюдо тарелкой или специальной фольгой, предназначенной для использования в микроволновой печи. Выньте полуфабрикаты из упаковки.
- Оригинальный вкус блюда в значительной степени сохраняется. Используйте умеренное количество соли и приправ.
- После подогревания дайте продуктам постоять 2–5 минут.
- Блюда отдают тепло посуде. Посуда может очень сильно нагреваться. Используйте прихватки.
- Если на упаковке продукта указана мощность, превышающая 600 Вт, все равно при приготовлении устанавливайте максимум 600 Вт. При необходимости готовьте дольше до достижения желаемого результата.

Блюдо	Вес	Мощность микроволн	Продолжительность
Цыпленок целиком, свежий, потрошенный ¹	1200 г	600 Вт	25–30 мин
Рыбное филе, свежее	400 г	600 Вт	7–12 мин
Овощи, свежие ^{2, 3, 4}	250 г	600 Вт	6–10 мин
Овощи, свежие ^{2, 3, 4}	500 г	600 Вт	10–15 мин
Картофель ^{2, 3, 4}	250 г	600 Вт	8–10 мин
Картофель ^{2, 3, 4}	500 г	600 Вт	10–15 мин
Картофель ^{2, 3, 4}	750 г	600 Вт	15–22 мин
Рис ⁵	125 г	1. 600 Вт 2. 180 Вт	1. 4–6 мин 2. 12–15 мин
Рис ⁵	250 г	1. 600 Вт 2. 180 Вт	1. 6–8 мин 2. 15–18 мин
Сладкие блюда, например, пудинг (быстрого приготовления) ⁴	500 мл	600 Вт	6–8 мин
Фрукты, компот ⁴	500 мл	600 Вт	9–12 мин
Попкорн для приготовления в микроволновой печи ⁶	1 пакет весом 100 г	600 Вт	2,5–3,5 мин

¹ Поверните блюдо по истечении 1/2 общего времени приготовления.

² Порежьте на кусочки одинаковой величины.

³ Добавить в блюдо немного воды.

⁴ Время от времени осторожно перемешивать блюдо.

⁵ Добавьте вдвое больше жидкости.

⁶ Пакетики с попкорном всегда кладите на стеклянное блюдо. Соблюдайте указания производителя.

18.5 Приготовление на гриле

Для получения поджаристой корочки готовьте блюда на гриле.

Приготовление на гриле

Для получения поджаристой корочки готовьте блюда на гриле.

ВНИМАНИЕ!

Продукты, содержащие кислоту, могут повредить решетку

- ▶ Не кладите продукты, содержащие кислоту, такие как фрукты или вымоченные в кислом маринаде блюда для приготовления на гриле, прямо на решетку.

Указание для пользователей, имеющих аллергию на никель

В редких случаях на продуктах могут остаться незначительные следы никеля.

Заметка:

Указания по приготовлению

- Готовьте в режиме гриля только с закрытой дверцей прибора.
- Без предварительного разогрева.
- Используйте порционные куски одинакового веса и толщины. Тогда они равномерно подрумяниваются и остаются сочными.

- Кладите порционные куски непосредственно на решетку.
- Переворачивайте порционные куски при помощи щипцов для гриля. Если проткнуть мясо вилкой, сок вытечет и мясо получится сухим.
- Солите порционные куски только после приготовления на гриле. Соль вытягивает из мяса воду.
- Темное мясо, например говядина, подрумянивается быстрее, чем телятина или свинина. Снаружи куски светлого мяса или рыбы часто бывают лишь слегка коричневого цвета, в то время как внутри они уже готовые и сочные.
- Нагревательный элемент гриля автоматически выключается и снова включается. Это нормально. Частота зависит от установленного режима гриля.
- В процессе приготовления на гриле может образовываться дым.

Вид блюда	Количество	Вес	Режим гриля	Продолжительность
Стейки из шейной части, прим. 2 см толщиной	3–4 шт.	прим. по 120 г	3 (высокая мощность)	1 сторона: прим. 15 мин 2 сторона: прим. 10–15 мин
Колбаски на гриле	4–6 шт.	прим. по 150 г	3 (высокая мощность)	1 сторона: прим. 10–15 мин 2 сторона: прим. 10–15 мин
Рыбные котлеты ¹	2–3 шт.	прим. по 150 г	3 (высокая мощность)	1 сторона: прим. 10 мин 2 сторона: прим. 10–15 мин
Рыба целиком, например, форель ¹	2–3 шт.	прим. по 150 г	3 (высокая мощность)	1 сторона: прим. 15 мин 2 сторона: прим. 15–20 мин
Хлеб для тостов (предварительно обжарить)	2–6 ломтиков		3 (высокая мощность)	1 сторона: прим. 4 мин 2 сторона: прим. 4 мин
Запекание тостов	2–6 ломтиков		3 (высокая мощность)	В зависимости от начинки: 5–10 мин

¹ Предварительно смажьте решётку растительным маслом.

18.6 Гриль в комбинации с микроволнами

Чтобы сократить продолжительность, комбинируйте режим «Гриль» с режимом микроволн.

Гриль в комбинации с микроволнами

ВНИМАНИЕ!

Продукты, содержащие кислоту, могут повредить решетку

- ▶ Не кладите продукты, содержащие кислоту, такие как фрукты или вымоченные в кислом маринаде блюда для приготовления на гриле, прямо на решетку.

Указание для пользователей, имеющих аллергию на никель

В редких случаях на продуктах могут остаться незначительные следы никеля.

Заметка:

Указания по приготовлению

- Поставьте посуду на решетку.
- Предварительно разморозьте продукты глубокой заморозки.
- Для жарения используйте высокую форму. Приготовление в закрытой посуде позволяет содержать рабочую камеру в чистоте.

- Цыпленка, кусочки цыпленка и утиные грудки выкладывайте кожей вверх.
- Для приготовления запеканок используйте большую плоскую посуду. В узкой высокой посуде блюда будут готовиться дольше и могут подгореть сверху.
- Оставляйте запеканки и grateny постоять 5 минут в приборе после выключения.
- Проверьте, подходит ли посуда по размеру для рабочей камеры. Посуда не должна быть слишком большой.
- Перед тем как нарезать мясо, дать ему постоять прим. 5–10 минут. Тогда сок распределится по куску мяса равномерно и не будет вытекать при нарезании.
- Всегда устанавливайте максимальное время приготовления. Проверьте готовность блюда через короткие заданные промежутки времени.

Вид блюда	Вес	Режим гриля	Мощность микроволн	Продолжительность
Жаркое из свинины, например, стейк из шейной части ¹	прим. 750 г	1 (слабая мощность)	360 Вт	35-40 мин
Мясной рулет, макс. высота 7 см	прим. 750 г	2 (средняя мощность)	360 Вт	прим. 25 мин
Цыпленок, половинками ²	прим. 1200 г	3 (высокая мощность)	360 Вт	40 мин
Цыпленок кусочками, например, четвертинка цыпленка ²	прим. 800 г	2 (средняя мощность)	360 Вт	20–25 мин
Утиная грудка ²	прим. 800 г	3 (высокая мощность)	180 Вт	25-30 мин
Запеканка из макарон (из предварительно приготовленных ингредиентов) ³	прим. 1000 г	1 (слабая мощность)	360 Вт	25-30 мин
Картофельная запеканка (из сырого картофеля), макс. высота 3 см	прим. 1000 г	2 (средняя мощность)	360 Вт	35 мин
Запеченная рыба	прим. 500 г	3 (высокая мощность)	360 Вт	15 мин
Творожная запеканка, макс. высота 5 см	прим. 1000 г	1 (слабая мощность)	360 Вт	20–25 мин

¹ Переворачивайте блюдо время от времени.

² Не переворачивать блюдо.

³ Посыпьте блюдо сверху сыром.

18.7 Контрольные блюда

Данные обзоры были составлены для различных контролирующих органов, чтобы облегчить процедуру проверки прибора в соответствии с EN 60350-1:2013 или IEC 60350-1:2011 и в соответствии с нормой EN 60705:2012, IEC 60705:2010.

Приготовление с использованием микроволн

Вид блюда	Мощность микроволн в Вт	Время приготовления, в мин	Указание
Омлет, 1000 г	1. 600 Вт 2. 180 Вт	1. 11–12 мин 2. 8–10 мин	Форма из термостойкого стекла
Бисквит, 475 г	600 Вт	7–9 мин	Форма из термостойкого стекла, Ø 22 см
Мясной рулет, 900 г	600 Вт	25–30 мин	Форма из термостойкого стекла, Ø 28 см

Размораживание с микроволнами

Рекомендации по установкам для размораживания в режиме микроволн.

Вид блюда	Мощность микроволн в Вт	Время приготовления, в мин	Указание
Мясо, 500 г	1. 180 Вт 2. 90 Вт или программа "Размораживание мяса"	1. 8 мин 2. 7–10 мин	Форма из термостойкого стекла, Ø 24 см

Приготовление пищи на гриле с использованием микроволн

Вид блюда	Мощность микроволн в Вт	Время приготовления, в мин	Указание
Картофельная запеканка, 1100 г	360 Вт + режим гриля 2	20–35 мин	Круглая форма из термостойкого стекла, Ø 22 см
Пирог	-		не рекомендуется
Цыпленок, половинками, прим. 1100 г	360 Вт + режим гриля 3	40–45 мин	Решетка, стеклянная форма для выпечки

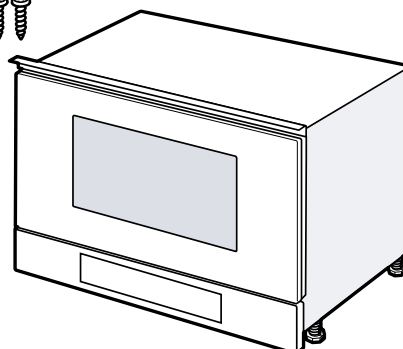
19 Инструкция по монтажу

Учитывайте данную информацию при установке прибора.



19.1 Комплект поставки

После распаковки проверьте все детали на отсутствие транспортных повреждений, а также комплектность поставки.



⚠ 19.2 Безопасность при монтаже

При установке прибора соблюдайте данные указания по технике безопасности.

- Безопасность эксплуатации гарантируется только при квалифицированной установке с соблюдением инструкции по монтажу. За правильность установки ответственность несёт установщик.
- Распакуйте и осмотрите прибор. Не подключайте прибор, если он был повреждён во время транспортировки.
- Перед началом эксплуатации удалите упаковочный материал и клейкую плёнку из рабочей камеры и с дверцы прибора.
- Обратите внимание на монтажные пластины для установки принадлежностей.
- Мебель для встраивания должна выдерживать температуру до 90°C, а соседние фасады – до 65°C.
- Не устанавливайте прибор за декоративной или мебельной дверцей. В противном случае возникнет опасность перегрева.
- Работы по выполнению вырезов в мебели выполняйте перед установкой прибора. Удалите опилки. Они могут нарушить работу электрических компонентов.
- Подключение прибора без штепсельной вилки должен производить только квалифицированный специалист. В случае повреждений из-за неправильного подключения гарантийные обязательства теряют силу.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность травмирования!

Детали, открытые при монтаже, могут быть острыми и привести к порезам.

- ▶ Использование защитных перчаток

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность возгорания!

Использование удлиненного сетевого кабеля и недопустимых адаптеров опасно.

- ▶ Не используйте удлинительные кабели или многоконтактные розетки.
- ▶ Если длины сетевого кабеля не хватает, обратитесь в сервисную службу.

19.3 Мебель для встраивания

Данный прибор предназначен исключительно для встраивания. Прибор нельзя использовать, установив его на стол или в шкаф.

У шкафа для встраивания не должно быть задней стенки. Минимальная высота установки составляет 850 мм.

Запрещается закрывать вентиляционные прорези и отверстия для забора воздуха.

19.4 Подключение к электросети

Для безопасного подключения прибора к электросети соблюдайте данные инструкции.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность: магнетизм!

Прибор содержит постоянные магниты. Они могут воздействовать на электронные медицинские трансплантаты, например, кардиостимуляторы или инсулиновые помпы.

- ▶ Лицам с электронными трансплантатами запрещается приближаться к прибору ближе, чем на 10 см.

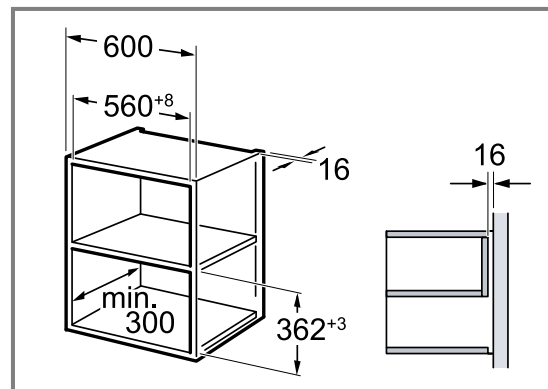
⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность возгорания!

Использование тройников, разветвителей или удлинителей может привести к возгоранию.

- ▶ Не используйте тройники, разветвители и удлинители.
- Прибор готов к подключению и его можно подключать к сети только через правильно установленную розетку с заземляющим контактом.
- Система защиты предохранителями настраивается в соответствии с показателями мощности, указанными на типовой табличке, и существующими местными требованиями.
- Перенос розетки должен выполняться только квалифицированным электриком с учетом существующих предписаний.
- Если после установки прибора до штепсельной вилки невозможно будет добраться, то при установке следует предусмотреть специальный выключатель для размыкания всех полюсов с расстоянием между разомкнутыми контактами не менее 3 мм.

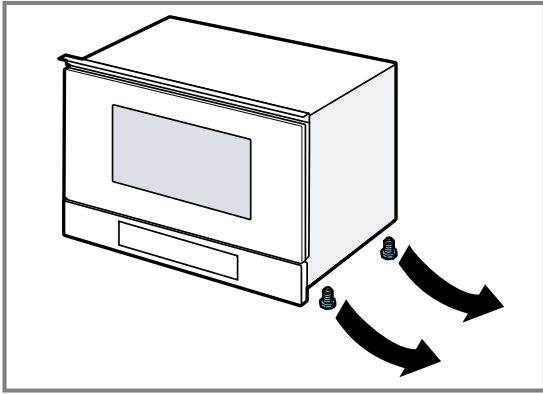
19.5 Встраивание в навесной шкаф

Учитывайте установочные размеры и безопасные расстояния для шкафа-колонны.



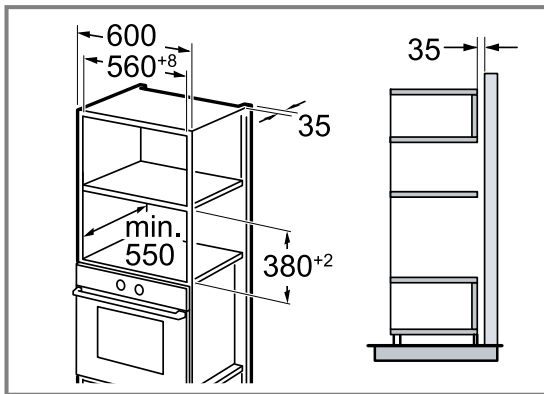
Устанавливайте приборы на такой высоте, на которой будет удобно вынимать принадлежности.

Снимите ножки.

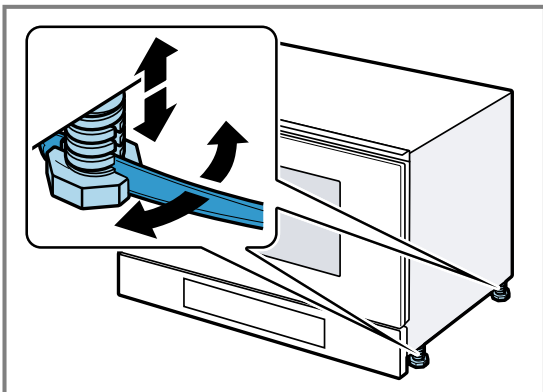


19.6 Встраивание в шкаф-колонну

Учитывайте установочные размеры и безопасные расстояния для шкафа-колонны.

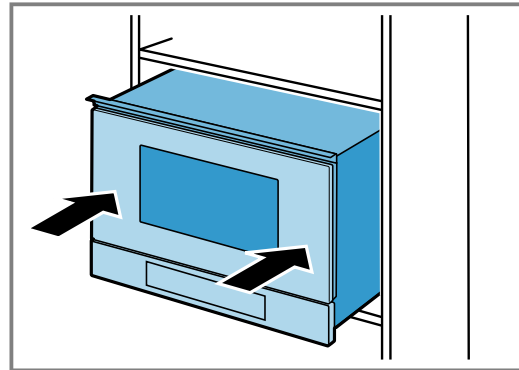


Устанавливайте приборы на такой высоте, на которой будет удобно вынимать принадлежности. Установите ножки.



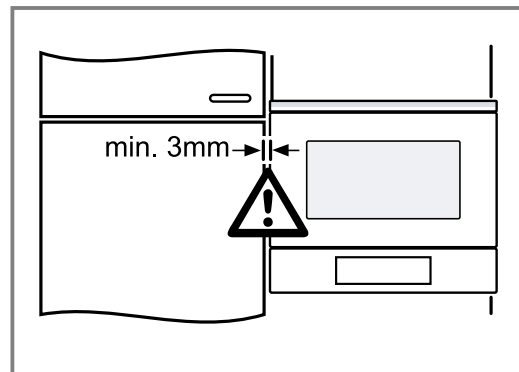
19.7 Установка прибора

1. Полностью задвиньте прибор в шкаф для встраивания.



Не допускайте перегибания, защемления и соприкосновения сетевого кабеля с острыми кромками.

2. Проверьте расстояние до соседних приборов.

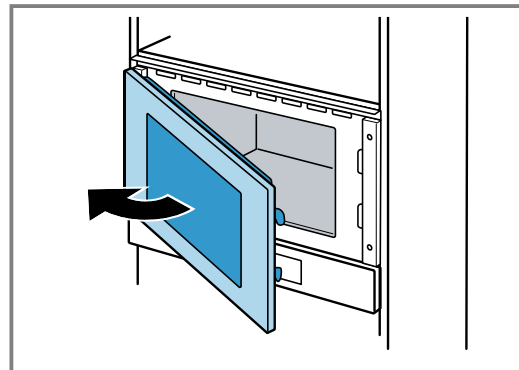


3. **ВНИМАНИЕ!**

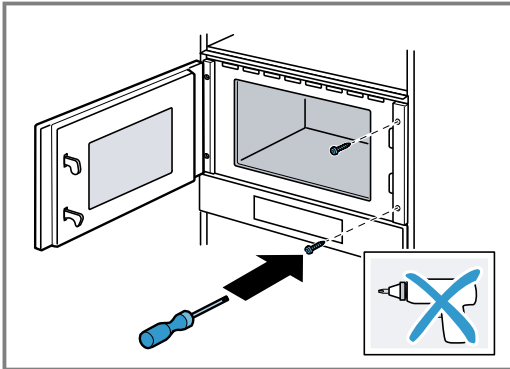
При открывании дверцы прибор может опрокинуться.

► Открывая дверцу, придерживайте прибор.

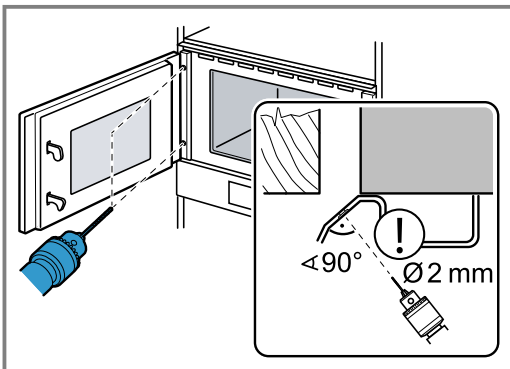
Не открывайте дверцу прибора рывком.



4. Прикрутите прибор к мебели с противоположной стороны от петель.



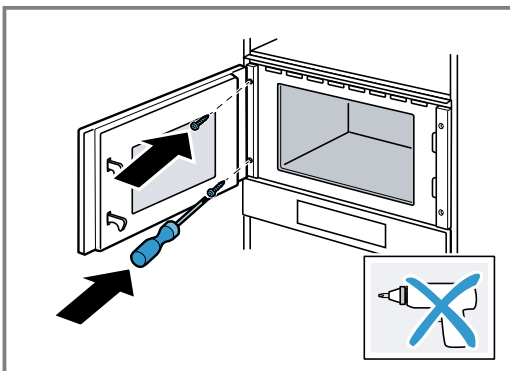
5. Просверлите отверстия для винтового крепления в стенке мебели со стороны петель.



Прикройте петли дверцы.

Используйте сверло по дереву диаметром 2 мм.

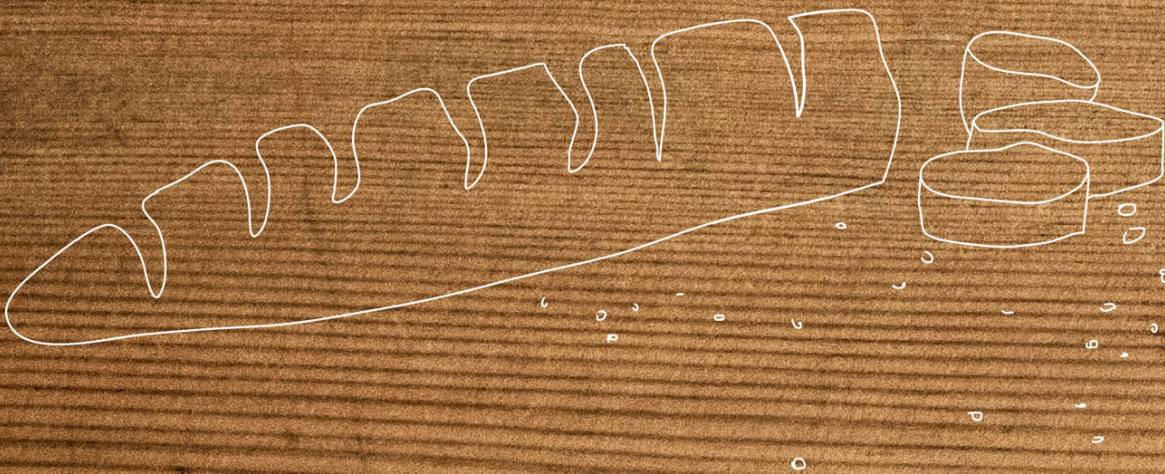
6. Удалите опилки из рабочей камеры.
7. Прикрутите прибор к мебели со стороны петель.



8. Перед началом эксплуатации удалите упаковочный материал и клейкую пленку из рабочей камеры и с дверцы прибора.

19.8 Демонтаж прибора

1. Обесточьте прибор.
2. Откройте дверцу прибора.
3. Отвинтите панели справа и слева.
4. Ослабьте винты крепления.
5. Слегка приподнимите прибор и полностью извлеките.



REGISTER YOUR PRODUCT
ONLINE NEFF-HOME.COM

BSH Hausgeräte GmbH
Carl-Wery-Straße 34
81739 München, GERMANY

9001654805
020909
es, it, ru

