



Φούρνος μικροκυμάτων  
Microondas  
Микроволновая печь

- [el] Εγχειρίδιο χρήστη και οδηγίες  
εγκατάστασης ..... 2  
[es] Manual de usuario e instrucciones  
de montaje ..... 27  
[ru] Руководство пользователя и  
инструкция по установке ..... 51

**C17WR00.0 C17WR01.0**

# Πίνακας περιεχομένων

## ΕΓΧΕΙΡΙΔΙΟ ΧΡΗΣΤΗ

1	Ασφάλεια.....	2
2	Αποφυγή υλικών ζημιών .....	6
3	Προστασία περιβάλλοντος και οικονομία .....	7
4	Γνωριμία.....	8
5	Πριν την πρώτη χρήση.....	9
6	Βασικός χειρισμός.....	10
7	Μικροκύματα .....	10
8	Προγράμματα .....	12
9	Ρολόι συναγερμού.....	14
10	Βασικές ρυθμίσεις.....	14
11	Καθαρισμός και φροντίδα.....	15
12	Αποκατάσταση βλαβών.....	17
13	Απόσυρση.....	18
14	Υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών .....	18
15	Έτσι πετυχαίνει.....	18
16	ΟΔΗΓΙΕΣ ΣΥΝΑΡΜΟΛΟΓΗΣΗΣ .....	24
16.2	Ασφαλής συναρμολόγηση.....	24

## 1 Ασφάλεια

Προσέξτε τις ακόλουθες υποδείξεις ασφαλείας.

### 1.1 Γενικές υποδείξεις

- Διαβάστε προσεκτικά αυτές τις οδηγίες.
- Φυλάξτε τις οδηγίες καθώς και τις πληροφορίες προϊόντος για μετέπειτα χρήση ή για τον επόμενο κάτοχο της συσκευής.
- Μη συνδέετε τη συσκευή σε περίπτωση ζημιάς κατά τη μεταφορά.

### 1.2 Χρήση σύμφωνα με τον σκοπό προορισμού

Μόνο αδειούχο προσωπικό επιτρέπεται να συνδέσει συσκευές χωρίς φις. Σε περίπτωση ζημιών λόγω λάθους σύνδεσης, δεν υφίσταται κανένα δικαίωμα εγγύησης.

Μόνο με τη σωστή τοποθέτηση σύμφωνα με τις οδηγίες τοποθέτησης διασφαλίζεται η ασφάλεια κατά τη χρήση. Ο εγκαταστάτης είναι υπεύθυνος για την άψογη λειτουργία στη θέση τοποθέτησης.

Χρησιμοποιείτε τη συσκευή μόνο:

- για την παρασκευή φαγητών και ροφημάτων.
- κάτω από επιτήρηση. Επιβλέπετε τις σύντομες διαδικασίες βρασμού χωρίς διακοπή.
- Στο σπίτι και σε παρόμοιες εφαρμογές όπως π.χ.: Σε κουζίνες για υπαλλήλους σε καταστήματα, γραφεία και άλλους εμπορικούς τομείς, στα αγροτικά κτήματα, από πελάτες σε ξενοδοχεία και άλλες οικιστικές εγκαταστάσεις, στα bed and breakfast.
- μέχρι ένα ύψος από 4000 m πάνω από την επιφάνεια της θάλασσας.

Αυτή η συσκευή ανταποκρίνεται στο πρότυπο EN 55011 ή CISPR 11. Είναι ένα προϊόν της ομάδας 2, κατηγορία Β. Ομάδα 2 σημαίνει, ότι δημιουργούνται μικροκύματα με σκοπό τη θέρμανση των τροφίμων. Κατηγορία Β δηλώνει, ότι η συσκευή είναι κατάλληλη για οικιακή χρήση.

### 1.3 Περιορισμός ομάδας χρηστών

Αυτή η συσκευή μπορεί να χρησιμοποιείται από παιδιά από 8 ετών και άνω και από πρόσωπα με μειωμένες φυσικές, αισθητήριες ή νοητικές ικανότητες καθώς και έλλειψη εμπειρίας και/ή γνώσης, αν επιβλέπονται ή έχουν καταποπιστεί σχετικά με την ασφαλή χρήση της συσκευής και έχουν κατανοήσει τους κινδύνους που απορρέουν από αυτή.

Τα παιδιά δεν επιτρέπεται να παίζουν με τη συσκευή.

Ο καθαρισμός και η συντήρηση από το χρήστη δεν επιτρέπεται να πραγματοποιηθούν από παιδιά, εκτός εάν είναι 15 ετών και άνω και επιτηρούνται.

Κρατάτε τα παιδιά που είναι κάτω των 8 ετών μακριά από τη συσκευή και το καλώδιο σύνδεσης.

### 1.4 Ασφαλής χρήση

Τοποθετείτε τα εξαρτήματα πάντοτε σωστά μέσα στον χώρο μαγειρέματος.

### **⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ – Κίνδυνος πυρκαγιάς!**

Τα αποθηκευμένα στον χώρο μαγειρέματος εύφλεκτα αντικείμενα μπορούν να αναφλεγούν.

- ▶ Μη φυλάγετε ποτέ εύφλεκτα αντικείμενα στον χώρο μαγειρέματος.
- ▶ Όταν αρχίζει να εμφανίζεται καπνός, πρέπει να απενεργοποιηθεί η συσκευή ή να τραβηχθεί το φιν από την πρίζα του ρεύματος και να κρατηθεί η πόρτα κλειστή, για να σβήσετε τις ενδεχομένως εμφανιζόμενες φλόγες.

Τα υπολείμματα φαγητών, το λίπος και ο χυμός από το ψητό μπορούν να αναφλεγούν.

- ▶ Πριν από τη λειτουργία απομακρύνετε τη χοντρή ρύπανση από τον χώρο μαγειρέματος, τα θερμαντικά στοιχεία και από τα εξαρτήματα.

### **⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ – Κίνδυνος εγκαύματος!**

Τα εξαρτήματα ή τα μαγειρικά σκεύη ζεσταίνονται πάρα πολύ.

- ▶ Απομακρύνετε τα καυτά μαγειρικά σκεύη ή εξαρτήματα από το χώρο μαγειρέματος πάντοτε με μια πιάστρα κουζίνας.

Οι ατμοί του οινοπνεύματος μπορούν να αναφλεγούν μέσα στον ζεστό χώρο μαγειρέματος.

- ▶ Χρησιμοποιείτε μόνο μικρές ποσότητες από δυνατά οινοπνευματώδη ποτά στα φαγητά.
- ▶ Ανοίγετε προσεκτικά την πόρτα της συσκευής.

### **⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ – Κίνδυνος ζεματίσματος!**

Τα προσιτά μέρη/εξαρτήματα ζεσταίνονται πολύ κατά τη λειτουργία.

- ▶ Μην ακουμπάτε ποτέ τα καυτά μέρη/εξαρτήματα.
- ▶ Κρατάτε τα παιδιά μακριά.

Κατά το άνοιγμα της πόρτας της συσκευής μπορεί να εξέλθει καυτός ατμός. Ο ατμός, ανάλογα με τη θερμοκρασία, δε φαίνεται.

- ▶ Ανοίγετε προσεκτικά την πόρτα της συσκευής.
- ▶ Κρατάτε τα παιδιά μακριά.

Με το νερό στον καυτό χώρο μαγειρέματος μπορεί να δημιουργηθεί καυτός υδρατμός.

- ▶ Μη χύνετε ποτέ νερό μέσα στον καυτό χώρο μαγειρέματος.

### **⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ – Κίνδυνος τραυματισμού!**

Το γρατσουνισμένο γυαλί της πόρτας της συσκευής μπορεί να ραγίσει.

- ▶ Μη χρησιμοποιείτε ισχυρά καθαριστικά τριψίματος ή κοφτερές μεταλλικές ξύστρες για τον καθαρισμό του τζαμιού της πόρτας της συσκευής, επειδή μπορεί να γρατσουνίσουν την επιφάνεια.

Οι μεντεσέδες της πόρτας της συσκευής κινούνται κατά το άνοιγμα και το κλείσιμο της πόρτας και μπορεί να μαγκωθείτε.

- ▶ Μην απλώνετε τα χέρια σας στην περιοχή των μεντεσέδων.

Τα εξαρτήματα μέσα στην πόρτα της συσκευής μπορεί να είναι κοφτερά.

- ▶ Φοράτε προστατευτικά γάντια.

### **⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ – Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας!**

Οι ακατάλληλες επισκευές είναι επικίνδυνες.

- ▶ Μόνο εκπαιδευμένο γι' αυτό, ειδικευμένο προσωπικό επιτρέπεται να πραγματοποιήσει επισκευές στη συσκευή.
- ▶ Μόνο γνήσια ανταλλακτικά επιτρέπεται να χρησιμοποιηθούν για την επισκευή της συσκευής.
- ▶ Εάν το καλώδιο σύνδεσης στο δίκτυο του ρεύματος αυτής της συσκευής υποστεί ζημιά, πρέπει να αντικατασταθεί από τον κατασκευαστή ή την υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών του ή από ένα αντίστοιχα ειδικευμένο άτομο, για την αποφυγή επικινδύνων καταστάσεων.

Μια χαλασμένη μόνωση του καλωδίου σύνδεσης είναι επικίνδυνη.

- ▶ Μη φέρνετε ποτέ το καλώδιο σύνδεσης σε επαφή με καυτά μέρη συσκευών ή πηγές θερμότητας.
- ▶ Μην αφήνετε ποτέ το καλώδιο σύνδεσης στο δίκτυο να έρθει σε επαφή με αιχμηρές μύτες ή κοφτερές ακμές.
- ▶ Μην τσακίζετε, μη συνθλίβετε ή μη μετατρέπετε ποτέ το καλώδιο σύνδεσης στο δίκτυο.

Μια εισχώρηση υγρασίας μπορεί να προκαλέσει ηλεκτροπληξία.

- ▶ Μη χρησιμοποιείτε συσκευές εκτόξευσης ατμού ή συσκευές καθαρισμού υψηλής πίεσης, για να καθαρίσετε τη συσκευή.

Μια συσκευή ή ένα καλώδιο σύνδεσης που έχουν υποστεί ζημιά είναι επικίνδυνα.

- ▶ Μη λειτουργείτε ποτέ μια συσκευή που έχει υποστεί ζημιά.
- ▶ Μη λειτουργείτε ποτέ μια συσκευή με ραγισμένη ή σπασμένη επιφάνεια.
- ▶ Μην τραβάτε ποτέ το καλώδιο σύνδεσης, για να αποσυνδέσετε τη συσκευή από το δίκτυο του ρεύματος. Τραβάτε πάντοτε το φινιρίσμα του καλωδίου σύνδεσης.
- ▶ Όταν η συσκευή ή το καλώδιο σύνδεσης έχει ζημιά, τραβήξτε αμέσως το φινιρίσμα του καλωδίου σύνδεσης ή κατεβάστε την ασφάλεια στο κιβώτιο των ασφαλειών.
- ▶ Καλέστε την υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών. → Σελίδα 18

### **⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ – Κίνδυνος: Μαγνητισμός!**

Στο πεδίο χειρισμού ή στα στοιχεία χειρισμού είναι τοποθετημένοι μόνιμοι μαγνήτες. Αυτοί μπορούν να επηρεάσουν αρνητικά τα ηλεκτρονικά στοιχεία εμφύτευσης, π.χ. βηματοδότες καρδιάς ή αντλίες ινσουλίνης.

- ▶ Ως φορέας ηλεκτρονικών στοιχείων εμφύτευσης, τηρήστε μια ελάχιστη απόσταση 10 cm από το πεδίο χειρισμού.

### **⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ – Κίνδυνος ασφυξίας!**

Τα παιδιά μπορεί να περάσουν τα υλικά της συσκευασίας πάνω από το κεφάλι ή να τυλιχτούν σ' αυτά και να πάθουν ασφυξία.

- ▶ Κρατάτε τα υλικά συσκευασίας μακριά από τα παιδιά.
- ▶ Μην αφήνετε τα παιδιά να παίζουν με τα υλικά συσκευασίας.

Τα παιδιά μπορεί να εισπνεύσουν ή να καταπιούν μικρά κομμάτια και έτσι να πάθουν ασφυξία.

- ▶ Κρατάτε τα μικρά κομμάτια μακριά από τα παιδιά.
- ▶ Μην αφήνετε τα παιδιά να παίζουν με μικρά κομμάτια.

## **1.5 Φούρνος μικροκυμάτων**

ΔΙΑΒΑΣΤΕ ΠΡΟΣΕΚΤΙΚΑ ΤΙΣ ΣΗΜΑΝΤΙΚΕΣ ΥΠΟΔΕΙΞΕΙΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ ΚΑΙ ΦΥΛΑΞΤΕ ΤΙΣ ΓΙΑ ΠΕΡΑΙΤΕΡΩ ΧΡΗΣΗ

### **⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ – Κίνδυνος πυρκαγιάς!**

Η μη ενδεδειγμένη χρήση της συσκευής είναι επικίνδυνη και μπορεί να προκαλέσει ζημιές. Για παράδειγμα μπορούν να αναφλεγούν οι ζεστές παντόφλες, τα ζεστά σακουλάκια με σπόρους και δημητριακά ακόμα και μετά από ώρες.

- ▶ Μη στεγνώνετε ποτέ φαγητά ή ρούχα με τη συσκευή.
- ▶ Μη ζεσταίνετε ποτέ παντόφλες, μαξιλάρια σπόρων ή δημητριακών, σφουγγάρια, υγρά πανιά καθαρισμού και παρόμοια με τη συσκευή.
- ▶ Χρησιμοποιείτε τη συσκευή μόνο για την παρασκευή φαγητών και ποτών.

Τα τρόφιμα καθώς και οι συσκευασίες και τα σκεύη τους μπορεί να αναφλεγούν.

- ▶ Μη ζεσταίνετε ποτέ τρόφιμα σε συσκευασίες διατήρησης θερμοκρασίας.
- ▶ Μη ζεσταίνετε ποτέ χωρίς επιτήρηση τρόφιμα σε σκεύη από πλαστικό, χαρτί ή άλλα εύφλεκτα υλικά.
- ▶ Μη ρυθμίζετε ποτέ μια πολύ μεγάλη βαθμίδα ισχύος ή πολύ μεγάλο χρόνο μικροκυμάτων. Προσανατολιστείτε στα στοιχεία σε αυτές τις οδηγίες χρήσης.
- ▶ Μη στεγνώνετε ποτέ τρόφιμα στον φούρνο μικροκυμάτων.
- ▶ Μην ξεπαγώνετε ή ζεστάνετε ποτέ τρόφιμα με μικρή περιεκτικότητα νερού, όπως π.χ. ψωμί, με πολύ υψηλή ισχύ ή χρόνο μικροκυμάτων.

Το λάδι φαγητού μπορεί να αναφλεγεί.

- ▶ Μη ζεσταίνετε ποτέ μόνο του το λάδι φαγητού στον φούρνο μικροκυμάτων.

### **⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ – Κίνδυνος έκρηξης!**

Τα υγρά ή άλλα τρόφιμα σε σφικτά κλεισμένα σκεύη μπορεί να εκραγούν εύκολα.

- ▶ Μη ζεστάνετε ποτέ υγρά ή άλλα τρόφιμα σε σφικτά κλεισμένα σκεύη.

### **⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ – Κίνδυνος εγκαύματος!**

Τα τρόφιμα με σκληρό κέλυφος ή πέτσα μπορεί να εκραγούν κατά τη διάρκεια, αλλά και μετά από το ζέσταμα.

- ▶ Μη μαγειρεύετε ποτέ αυγά στο κέλυφος ή μη ζεστάνετε ποτέ σφιχτοβρασμένα αυγά στο κέλυφος.
- ▶ Μη μαγειρεύετε ποτέ οστρακοειδή ή μαλακόστρακα.

- ▶ Σε περίπτωση τηγανητήν αυγών ή αυγών σε ποτήρι, τρυπάτε προηγουμένως τον κρόκο.
- ▶ Σε περίπτωση τροφίμων με σκληρή φλούδα ή πέτσα, όπως π.χ. μήλα, ντομάτες, πατάτες ή λουκάνικα, μπορεί το κέλυφος να σκάσει. Πριν το ζέσταμα τρυπάτε τη φλούδα ή την πέτσα.

Η θερμότητα στις βρεφικές τροφές δεν κατανέμεται ομοιόμορφα.

- ▶ Μη ζεσταίνετε ποτέ βρεφικές τροφές μέσα σε κλειστά δοχεία.
- ▶ Απομακρύνετε πάντοτε το καπάκι ή το θήλαστρο.
- ▶ Μετά το ζέσταμα κουνάτε ή ανακατεύετε πάντοτε καλά.
- ▶ Ελέγχετε τη θερμοκρασία, προτού να δοθεί η τροφή στο παιδί.

Τα ζεστά φαγητά εκλύουν θερμότητα. Έτσι μπορούν τα μαγειρικά σκεύη να ζεσταθούν πολύ.

- ▶ Απομακρύνετε τα μαγειρικά σκεύη ή τα εξαρτήματα από το χώρο μαγειρέματος πάντοτε με μια πιάστρα κουζίνας.

Σε περίπτωση αεροστεγώς κλεισμένων τροφίμων, μπορεί να σκάσει η συσκευασία.

- ▶ Προσέχετε πάντοτε τα στοιχεία πάνω στη συσκευασία.
- ▶ Βγάζετε τα φαγητά πάντοτε με πιάστρες κουζίνας από τον χώρο μαγειρέματος.

Τα προσिता μέρη/εξαρτήματα ζεσταίνονται πολύ κατά τη λειτουργία.

- ▶ Μην ακουμπάτε ποτέ τα καυτά μέρη/εξαρτήματα.
- ▶ Κρατάτε τα παιδιά μακριά.

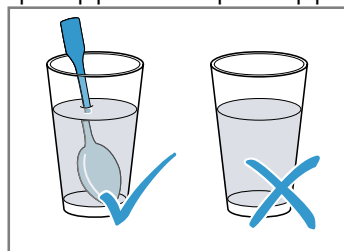
Η μη ενδεδειγμένη χρήση της συσκευής είναι επικίνδυνη. Για παράδειγμα οι υπερθερμασμένες παντόφλες, τα υπερθερμασμένα μαξιλάρια σπόρων ή δημητριακών, σφουγγάρια, υγρά πανιά καθαρισμού και άλλα παρόμοια μπορούν να οδηγήσουν σε εγκαύματα.

- ▶ Μη στεγνώνετε ποτέ φαγητά ή ρούχα με τη συσκευή.
- ▶ Μη ζεσταίνετε ποτέ παντόφλες, μαξιλάρια σπόρων ή δημητριακών, σφουγγάρια, υγρά πανιά καθαρισμού και παρόμοια με τη συσκευή.
- ▶ Χρησιμοποιείτε τη συσκευή μόνο για την παρασκευή φαγητών και ποτών.

### **⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ – Κίνδυνος ζεματίσματος!**

Κατά το ζέσταμα υγρών μπορεί να προκληθεί επιβράδυνση του βρασμού. Αυτό σημαίνει, ότι η θερμοκρασία βρασμού επιτυγχάνεται, χωρίς να εμφανιστούν οι τυπικές φυσαλίδες ατμού. Συνιστάται προσοχή ακόμη και σε περίπτωση ελάχιστης μόνο ανακίνησης του σκεύους. Το καυτό υγρό μπορεί ξαφνικά να βράσει και να πιτσιλίσει.

- ▶ Κατά το ζέσταμα τοποθετείτε πάντοτε ένα κουτάλι μέσα στο σκεύος. Έτσι εμποδίζεται η επιβράδυνση του βρασμού.



### **⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ – Κίνδυνος τραυματισμού!**

Το ακατάλληλο μαγειρικό σκεύος μπορεί να ραγίσει. Τα μαγειρικά σκεύη από πορσελάνη και κεραμικό υλικό μπορεί να έχουν πολύ μικρές τρύπες στις λαβές και στα καπάκια. Πίσω από αυτές τις τρύπες υπάρχει ένας κενός χώρος. Η υγρασία που έχει εισχωρήσει στον κενό χώρο μπορεί να σπάσει τα μαγειρικά σκεύη.

- ▶ Χρησιμοποιείτε μόνο μαγειρικά σκεύη, κατάλληλα για μικροκύματα.

Σκεύη και δοχεία από μέταλλο ή σκεύη με μεταλλική διακόσμηση μπορούν σε περίπτωση καθαρής λειτουργίας μικροκυμάτων να οδηγήσουν στη δημιουργία σπινθήρων. Η συσκευή καταστρέφεται.

- ▶ Σε περίπτωση καθαρής λειτουργίας μικροκυμάτων μη χρησιμοποιείτε ποτέ μεταλλικά δοχεία.
- ▶ Χρησιμοποιείτε μόνο μαγειρικά σκεύη, κατάλληλα για μικροκύματα.

### **⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ – Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας!**

Η συσκευή λειτουργεί με υψηλή τάση.

- ▶ Μην αφαιρέσετε ποτέ το περίβλημα.

## **⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ – Κίνδυνος σοβαρής βλάβης για την υγεία!**

Ο ανεπαρκής καθαρισμός μπορεί να καταστρέψει την επιφάνεια της συσκευής, να μειώσει τη διάρκεια ζωής και να οδηγήσει σε επικίνδυνες καταστάσεις, όπως για παράδειγμα διαρροή ενέργειας μικροκυμάτων.

- ▶ Καθαρίζετε τακτικά τη συσκευή και απομακρύνετε αμέσως τα υπολείμματα των τροφίμων.
- ▶ Κρατάτε τον χώρο μαγειρέματος, την πόρτα και τον αναστολέα της πόρτας πάντοτε καθαρά.  
→ "Καθαρισμός και φροντίδα", Σελίδα 15

Μη λειτουργείτε ποτέ τη συσκευή, όταν η πόρτα του χώρου μαγειρέματος έχει υποστεί ζημιά. Μπορεί να εξέλθει ενέργεια μικροκυμάτων.

- ▶ Μη χρησιμοποιείτε ποτέ τη συσκευή, όταν η πόρτα του χώρου μαγειρέματος ή το πλαστικό πλαίσιο της πόρτας έχουν υποστεί ζημιά.
  - ▶ Αναθέτετε την επισκευή μόνο στο τμήμα εξυπηρέτησης πελατών.
- Στις συσκευές χωρίς κάλυμμα περιβλήματος εξέρχεται ενέργεια μικροκυμάτων.
- ▶ Μην αφαιρείτε ποτέ το κάλυμμα περιβλήματος.
  - ▶ Σε περίπτωση εργασιών συντήρησης ή επισκευής καλέστε την υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών.

## **2 Αποφυγή υλικών ζημιών**

### **2.1 Γενικά**

#### **ΠΡΟΣΟΧΗ!**

Οι ατμοί του οινοπνεύματος μπορούν να αναφλεγούν μέσα στον καυτό χώρο μαγειρέματος και να οδηγήσουν σε μια μόνιμη ζημιά στη συσκευή. Λόγω μιας εκρηκτικής ανάφλεξης η πόρτα της συσκευής μπορεί να ανοίξει απότομα και ενδεχομένως να πέσει κάτω. Τα τζάμια της πόρτας μπορεί να σπάσουν και να θρυμματιστούν. Λόγω της προκύπτουσας υποπίεσης ο χώρος μαγειρέματος μπορεί να παραμορφωθεί πολύ προς τα μέσα.

- ▶ Μην θερμαίνετε οινοπνευματώδη ποτά ( $\geq 15\%$  vol.) σε μη αραιωμένη κατάσταση (π.χ. για να περιχύσετε τα φαγητά).
- Η υγρασία στον χώρο μαγειρέματος για παρατεταμένο χρονικό διάστημα, οδηγεί σε διάβρωση.
- ▶ Μετά από κάθε μαγείρεμα, σκουπίζετε το συμπύκνωμα.
  - ▶ Μην αποθηκεύετε υγρά τρόφιμα για μεγάλη χρονική διάρκεια στον κλειστό χώρο μαγειρέματος.
  - ▶ Μην αποθηκεύετε κανένα φαγητό στον χώρο μαγειρέματος.

Η χρήση της πόρτας της συσκευής ως κάθισμα ή επιφάνεια εναπόθεσης, μπορεί να προκαλέσει ζημιά στην πόρτα.

- ▶ Μην κάθεστε, μην κρατιέστε ή μη στηρίζετε από την πόρτα της συσκευής.

Ανάλογα με τον τύπο της συσκευής, μπορεί τα εξαρτήματα, κατά το κλείσιμο της πόρτας της συσκευής, να γρατσουνίσουν το τζάμι της πόρτας.

- ▶ Τοποθετείτε τα εξαρτήματα μέχρι τέρμα μέσα στον χώρο μαγειρέματος.

### **2.2 Φούρνος μικροκυμάτων**

Προσέχετε αυτές τις υποδείξεις, όταν χρησιμοποιείτε τον φούρνο μικροκυμάτων.

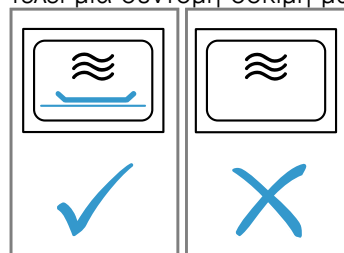
#### **ΠΡΟΣΟΧΗ!**

Εάν ακουμπήσει μέταλλο πάνω στα τοιχώματα του χώρου μαγειρέματος δημιουργούνται σπινθήρες, που μπορεί να προκαλέσουν ζημιά στη συσκευή ή να καταστρέψουν το εσωτερικό τζάμι της πόρτας.

- ▶ Ένα μεταλλικό σώμα, π.χ. το κουτάλι στο ποτήρι, πρέπει να απέχει το λιγότερο 2 cm από τα τοιχώματα του χώρου μαγειρέματος και την εσωτερική πλευρά της πόρτας.

Τα αλουμινένια μπολ στη συσκευή μπορεί να δημιουργήσουν σπινθήρες. Στη συσκευή προκαλούνται ζημιές με τη δημιουργία ηλεκτρικών σπινθήρων.

- ▶ Μη χρησιμοποιείτε αλουμινένια μπολ στη συσκευή.
- Η λειτουργία της συσκευής χωρίς φαγητά στον χώρο μαγειρέματος οδηγεί σε υπερφόρτωση.
- ▶ Μην ξεκινήσετε ποτέ τον φούρνο μικροκυμάτων χωρίς φαγητά στον χώρο μαγειρέματος. Εξαιρέση αποτελεί μια σύντομη δοκιμή μαγειρικού σκεύους.



Η πολλαπλή διαδοχική παρασκευή από πόπ-κορν μικροκυμάτων με μια πολύ μεγάλη ισχύ μικροκυμάτων, μπορεί να οδηγήσει σε ζημιά του χώρου μαγειρέματος.

- ▶ Μεταξύ των παρασκευών αφήνετε τη συσκευή να κρυώσει για μερικά λεπτά.
- ▶ Μη ρυθμίζετε ποτέ μια πολύ μεγάλη ισχύ μικροκυμάτων.
- ▶ Χρησιμοποιείτε το πολύ 600 W.
- ▶ Τοποθετείτε τη σακούλα ποπ-κορν πάντοτε πάνω σε ένα γυάλινο πιάτο.

---

## 3 Προστασία περιβάλλοντος και οικονομία

### 3.1 Απόσυρση συσκευασίας

Τα υλικά συσκευασίας είναι φιλικά προς το περιβάλλον και επαναχρησιμοποιούμενα.

- ▶ Αποσύρετε τα επιμέρους εξαρτήματα ξεχωριστά, ανάλογα με το είδος.

### 3.2 Εξοικονόμηση ενέργειας

Αν ακολουθήσετε αυτές τις υποδείξεις, η συσκευή σας θα καταναλώνει λιγότερο ρεύμα.

Αποκρύψτε την ώρα στην ετοιμότητα (Standby).

- Η συσκευή στη λειτουργία ετοιμότητας εξοικονομεί ενέργεια.

#### **Σημείωση:**

Η συσκευή χρειάζεται:

- Στη λειτουργία με ενεργοποιημένη οθόνη ενδείξεων, το μέγιστο 1 W
- Στη λειτουργία με απενεργοποιημένη οθόνη ενδείξεων, το μέγιστο 0,5 W

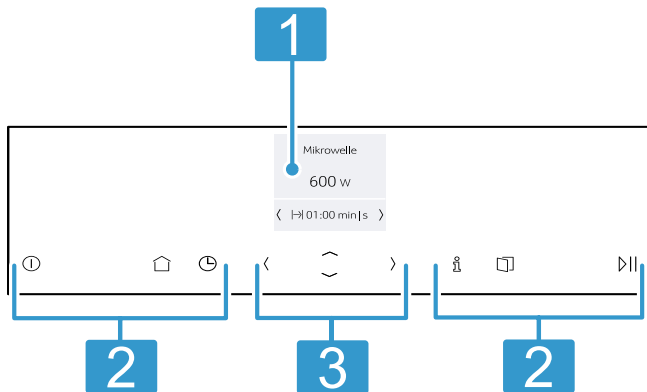
## 4 Γνωριμία

### 4.1 Πεδίο χειρισμού

Μέσω του πεδίου χειρισμού ρυθμίζετε όλες τις λειτουργίες της συσκευής σας και λαμβάνετε πληροφορίες για την κατάσταση λειτουργίας.

Ανάλογα με τον τύπο της συσκευής μπορεί να διαφέρουν οι λεπτομέρειες στην εικόνα, π.χ. χρώμα και σχήμα.

- 1 Οθόνη ενδείξεων
- 2 Πλήκτρα αφής
- 3 Στοιχείο χειρισμού ShiftControl



### Πλήκτρα αφής

Τα πλήκτρα αφής είναι ευαίσθητα στην αφή πλήκτρα. Για την επιλογή μιας λειτουργίας, πατήστε ελαφρά το αντίστοιχο πλήκτρο.

Σύμβολο	Πλήκτρο αφής	Χρήση
ⓘ	on/off	Ενεργοποίηση ή απενεργοποίηση της συσκευής
🏠	Κύριο μενού	Επιλογή των τρόπων λειτουργίας και των ρυθμίσεων
🕒	Λειτουργίες χρόνου	Ρύθμιση του ρολογιού συναγερμού
ℹ️	Πληροφορίες	Προβολή περαιτέρω πληροφοριών
🔒	Αυτόματο άνοιγμα πόρτας	Άνοιγμα της πόρτας της συσκευής
▶️	start/stop	Εκκίνηση ή διακοπή της λειτουργίας

**Σημείωση:** Όταν ανάβει ⓘ, πατήστε ⓘ, για να εμφανίσετε για μερικά δευτερόλεπτα πληροφορίες.

### Στοιχείο χειρισμού ShiftControl

Με τα στοιχεία χειρισμού ShiftControl μπορείτε να πλοηγηθείτε ανάμεσα στις σειρές στην οθόνη ενδείξεων και να επιλέξετε ρυθμίσεις.

Οι ρυθμίσεις, τις οποίες μπορείτε να αλλάξετε, έχουν δεξιά και αριστερά βέλη.

Σύμβολο	Πλήκτρο αφής	Χρήση
<	Αριστερά	Πλοήγηση στην οθόνη ενδείξεων προς τα αριστερά
>	Δεξιά	Πλοήγηση στην οθόνη ενδείξεων προς τα δεξιά



Σύμβολο	Πλήκτρο αφής	Χρήση
^	Επάνω	Πλοήγηση στην οθόνη ενδείξεων προς τα επάνω
v	Κάτω	Πλοήγηση στην οθόνη ενδείξεων προς τα κάτω




**Σημείωση:** Όταν κρατήσετε πατημένα τα πλήκτρα, μπορείτε επίσης να αφήσετε τις τιμές ρύθμισης να περάσουν γρήγορα. Όταν αφήσετε ελεύθερο το πλήκτρο, σταματά η γρήγορη ένδειξη.

### Οθόνη ενδείξεων

Στην οθόνη ενδείξεων βλέπετε τις τρέχουσες τιμές ρύθμισης, τις δυνατότητες επιλογής ή κείμενα υποδείξεων.

### Κύριο μενού

Για να περάσετε στο κύριο μενού, πατήστε .

Σύμβολο	Περιγραφή
	Μικροκύματα
	Προγράμματα Πολύ απλή παρασκευή επιλεγμένων φαγητών
	Ρυθμίσεις Εξατομικευμένη προσαρμογή των ρυθμίσεων της συσκευής

## 4.2 Χώρος μαγειρέματος

Οι λειτουργίες του χώρου μαγειρέματος διευκολύνουν τη λειτουργία της συσκευής σας.

### Φωτισμός του χώρου μαγειρέματος

Όταν ανοίξετε την πόρτα της συσκευής, ενεργοποιείται ο φωτισμός του χώρου μαγειρέματος. Όταν παραμείνει η πόρτα της συσκευής για περισσότερο από περίπου 5 λεπτά ανοιχτή, απενεργοποιείται ξανά ο φωτισμός του χώρου μαγειρέματος.

Στους περισσότερους τρόπους ψησίματος και στις περισσότερες λειτουργίες ο φωτισμός του χώρου μαγειρέματος είναι κατά τη διάρκεια της λειτουργίας ενεργοποιημένος. Όταν τελειώσει η λειτουργία, απενεργοποιείται ο φωτισμός του χώρου μαγειρέματος.

### Ανεμιστήρας ψύξης

Ο ανεμιστήρας ψύξης ενεργοποιείται και απενεργοποιείται σε περίπτωση που χρειάζεται. Ο ζεστός αέρας διαφεύγει από τις σχισμές αερισμού πάνω από την πόρτα της συσκευής.

#### ΠΡΟΣΟΧΗ!

Η κάλυψη των σχισμών αερισμού προκαλεί μια υπερθέρμανση της συσκευής.

- Μην καλύπτετε τις σχισμές αερισμού.

Για να κρυώσει μετά από μια λειτουργία γρηγορότερα ο χώρος μαγειρέματος, λειτουργεί ο ανεμιστήρας ψύξης ακόμα για λίγο χρόνο. Όταν η συσκευή λειτουργεί στη λειτουργία μικροκυμάτων, παραμένει η συσκευή κρύα, ο ανεμιστήρας ψύξης ενεργοποιείται όμως παρόλα αυτά. Ο ανεμιστήρας ψύξης μπορεί να συνεχίζει να λειτουργεί, ακόμα και όταν η λειτουργία μικροκυμάτων έχει ήδη τερματιστεί.

### Συμπύκνωμα

Κατά το μαγείρεμα μπορεί στον χώρο μαγειρέματος και στην πόρτα της συσκευής να εμφανιστεί συμπύκνωμα. Η εμφάνιση συμπυκνώματος είναι φυσιολογική και δεν επηρεάζει αρνητικά τη λειτουργία της συσκευής. Μετά το μαγείρεμα, σκουπίστε το συμπύκνωμα.

### Πλήκτρο για το αυτόματο άνοιγμα της πόρτας

Όταν πατήσετε το πλήκτρο για το αυτόματο άνοιγμα της πόρτας, ανοίγει η πόρτα της συσκευής. Μπορείτε να ανοίξετε εντελώς την πόρτα της συσκευής με το χέρι.

#### Υποδείξεις

- Σε περίπτωση μιας διακοπής του ρεύματος δε λειτουργεί το αυτόματο άνοιγμα της πόρτας. Μπορείτε να ανοίξετε την πόρτα της συσκευής με το χέρι.
- Όταν ανοίξετε την πόρτα της συσκευής κατά τη διάρκεια της λειτουργίας, σταματά η λειτουργία.
- Όταν κλείσετε την πόρτα της συσκευής, δε συνεχίζει αυτόματα η λειτουργία. Ξεκινήστε τη λειτουργία.
- Όταν η συσκευή είναι απενεργοποιημένη για μεγαλύτερο χρονικό διάστημα, ανοίγει η πόρτα της συσκευής με καθυστέρηση.

## 5 Πριν την πρώτη χρήση

Εκτελέστε τις ρυθμίσεις για την πρώτη θέση σε λειτουργία. Καθαρίστε τη συσκευή και τα εξαρτήματα.

### 5.1 Πρώτη θέση σε λειτουργία






Μετά τη σύνδεση στο ηλεκτρικό ρεύμα ή μετά από μια παρατεταμένη διακοπή ρεύματος, εμφανίζονται οι ρυθμίσεις για την πρώτη θέση σε λειτουργία της συσκευής σας.

#### Υποδείξεις




- Μπορείτε να προσαρμόσετε τις ρυθμίσεις οποτεδήποτε στις βασικές ρυθμίσεις.  
→ "Βασικές ρυθμίσεις", Σελίδα 14

- Ανοίξτε και κλείστε την πόρτα της συσκευής για εσωτερικό έλεγχο πριν τη θέση σε λειτουργία για πρώτη φορά και μετά από κάθε διακοπή ρεύματος.

### Ρύθμιση της γλώσσας

1. Περάστε με  στην επόμενη σειρά.
2. Επιλέξτε τη γλώσσα με  ή .
3. Περάστε με  στην προηγούμενη σειρά.
4. Επιλέξτε με  την επόμενη ρύθμιση.

### Ρύθμιση της ώρας

1. Περάστε με  στην επόμενη σειρά.
2. Επιλέξτε με  ή  την τρέχουσα ώρα.

3. Περάστε με  $\sim$  στην επόμενη σειρά.
4. Επιλέξτε με  $\langle \text{ή} \rangle$  το τρέχον λεπτό.
5. Πατήστε τόσες φορές  $\wedge$ , μέχρι να εμφανιστεί "Ωρα".
6. Επιλέξτε με  $\rangle$  την επόμενη ρύθμιση.

**Σημείωση:** Στις

→ "Βασικές ρυθμίσεις", Σελίδα 14 καθορίζετε, εάν η οθόνη ενδείξεων θα δείχνει ή όχι την ώρα και την ημερομηνία σε περίπτωση απενεργοποιημένης συσκευής.

**Ρύθμιση της ημερομηνίας**

1. Περάστε με  $\sim$  στην επόμενη σειρά.
2. Ρυθμίστε με  $\langle \text{ή} \rangle$  την τρέχουσα ημέρα.
3. Περάστε με  $\sim$  στην επόμενη σειρά.
4. Επιλέξτε με  $\langle \text{ή} \rangle$  τον τρέχον μήνα.
5. Περάστε με  $\sim$  στην επόμενη σειρά.
6. Επιλέξτε με  $\langle \text{ή} \rangle$  το τρέχον έτος.

7. Πατήστε τόσες φορές  $\wedge$ , μέχρι να εμφανιστεί "Ημερομηνία".
8. Παραλάβετε με  $\rangle$  τις ρυθμίσεις.  
✓ Η πρώτη θέση σε λειτουργία έχει ολοκληρωθεί.

**5.2 Καθαρισμός της συσκευής πριν την πρώτη χρήση**

Προτού παρασκευάσετε για πρώτη φορά με τη συσκευή ένα φαγητό, καθαρίστε τον χώρο μαγειρέματος και τα εξαρτήματα.

1. Βεβαιωθείτε, ότι στον χώρο μαγειρέματος δε βρίσκονται υπολείμματα συσκευασίας, εξαρτήματα ή άλλα αντικείμενα.
2. Καθαρίστε τις λείες επιφάνειες στον χώρο μαγειρέματος με ένα μαλακό, υγρό πανί.

---

## 6 Βασικός χειρισμός

### 6.1 Ενεργοποίηση της συσκευής

- ▶ Ενεργοποιήστε τη συσκευή με το  $\textcircled{1}$ .
- ✓ Η οθόνη ενδείξεων δείχνει το λογότυπο Neff και μετά τη μέγιστη ισχύ μικροκυμάτων.
- ✓ Η συσκευή βρίσκεται σε ετοιμότητα λειτουργίας.

### 6.2 Απενεργοποίηση της συσκευής

- ▶ Απενεργοποιήστε τη συσκευή με το  $\textcircled{1}$ .
- ✓ Η συσκευή διακόπτει τις τρέχουσες λειτουργίες.
- ✓ Στην οθόνη ενδείξεων εμφανίζεται η ώρα και η ημερομηνία.

**Σημείωση:** Όταν δε χρειάζεστε τη συσκευή σας, απενεργοποιήστε την. Όταν για μεγαλύτερη χρονική διάρκεια δεν έχει γίνει καμία ρύθμιση, απενεργοποιείται η συσκευή αυτόματα.

### 6.3 Έναρξη της λειτουργίας

- ▶ Ξεκινήστε τη λειτουργία με το  $\triangleright$ .
- ✓ Η οθόνη ενδείξεων δείχνει τις ρυθμίσεις.

**Σημείωση:** Όταν ανοίξετε κατά τη διάρκεια της λειτουργίας την πόρτα της συσκευής, η συσκευή διακόπτει τη λειτουργία και σταματά τη ρυθμισμένη ροή του χρόνου. Όταν θέλετε να ξεκινήσετε ξανά τη λειτουργία, κλείστε την πόρτα της συσκευής και πατήστε  $\triangleright$ .

### 6.4 Διακοπή της λειτουργίας

1. Πατήστε  $\triangleright$ .
- ✓ Η συσκευή διακόπτει τη λειτουργία.

2. Για να διαγράψετε όλες τις ρυθμίσεις, πατήστε  $\textcircled{1}$ .

**Σημείωση:** Όταν ανοίξετε την πόρτα της συσκευής, η συσκευή διακόπτει τη λειτουργία. Μετά από μια διακοπή ή τερματισμό της λειτουργίας μπορεί ο ανεμιστήρας ψύξης να συνεχίσει να λειτουργεί.

### 6.5 Ρύθμιση του τρόπου λειτουργίας

Όταν ενεργοποιήσετε τη συσκευή, δείχνει η οθόνη ενδείξεων τον ρυθμισμένο προτεινόμενο τρόπο λειτουργίας. Μπορείτε να ξεκινήσετε αμέσως τον προτεινόμενο τρόπο λειτουργίας ή να ρυθμίσετε έναν άλλο τρόπο λειτουργίας.

1. Πατήστε  $\textcircled{1}$ .  
✓ Η οθόνη ενδείξεων δείχνει τους τρόπους λειτουργίας.
2. Επιλέξτε με  $\langle \text{ή} \rangle$  έναν τρόπο λειτουργίας.
3. Περάστε με  $\sim$  στην επόμενη σειρά.
4. Επιλέξτε με  $\langle \text{ή} \rangle$  τη ρύθμιση.  
Ανάλογα με τον τρόπο λειτουργίας είναι δυνατές περαιτέρω ρυθμίσεις.
5. Για κάθε περαιτέρω ρύθμιση περάστε με  $\sim$  στην επόμενη σειρά.
6. Επιλέξτε με  $\langle \text{ή} \rangle$  τη ρύθμιση.
7. Πατήστε  $\triangleright$ .  
✓ Η συσκευή ξεκινά τη λειτουργία.

**Σημείωση:** Για να εγκαταλείψετε την τρέχουσα ρύθμιση και να περάσετε στο επίπεδο των τρόπων λειτουργίας, πατήστε  $\textcircled{1}$ .

---

## 7 Μικροκύματα

Με τα μικροκύματα μπορείτε να μαγειρέψετε, να ζεστάνετε ή να ξεπαγώσετε ιδιαίτερα γρήγορα φαγητά.

### 7.1 Σκεύη και εξαρτήματα κατάλληλα για μικροκύματα

Για να θερμάνετε ομοιόμορφα τα φαγητά σας και για να μην προκαλέσετε ζημιά στη συσκευή σας, χρησιμοποιείτε κατάλληλα μαγειρικά σκεύη και εξαρτήματα.

**Σημείωση:** Προτού χρησιμοποιήσετε σκεύη για μικροκύματα, προσέχετε τα στοιχεία του κατασκευαστή. Σε περίπτωση αμφιβολίας εκτελέστε μια δοκιμή των σκευών.

### Κατάλληλα για μικροκύματα

Σκεύη και εξαρτήματα	Λόγος
Σκεύη από υλικό ανθεκτικό στη θερμότητα και κατάλληλο για μικροκύματα: <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Γυαλί</li> <li>■ Υαλοκεραμικό υλικό</li> <li>■ Πορσελάνη</li> <li>■ Ανθεκτικό στη θερμοκρασία πλαστικό</li> <li>■ Πλήρως εφυσωμένο κεραμικό χωρίς ρωγμές</li> </ul>	Τα μικροκύματα διαπερνούν αυτά τα υλικά. Τα μικροκύματα δεν καταστρέφουν τα ανθεκτικά στη θερμότητα σκεύη.
Μεταλλικά μαχαιροπίρουνα	<b>Σημείωση:</b> Για να αποφύγετε την επιβράδυνση του βρασμού, μπορείτε να χρησιμοποιήσετε μεταλλικά μαχαιροπίρουνα, π.χ. ένα κουτάλι μέσα στο ποτήρι.

#### ΠΡΟΣΟΧΗ!

Εάν ακουμπήσει μέταλλο πάνω στα τοιχώματα του χώρου μαγειρέματος δημιουργούνται σπινθήρες, που μπορεί να προκαλέσουν ζημιά στη συσκευή ή να καταστρέψουν το εσωτερικό τζάμι της πόρτας.

- ▶ Ένα μεταλλικό σώμα, π.χ. το κουτάλι στο ποτήρι, πρέπει να απέχει το λιγότερο 2 cm από τα τοιχώματα του χώρου μαγειρέματος και την εσωτερική πλευρά της πόρτας.

### 7.3 Βαθμίδες ισχύος των μικροκυμάτων

Εδώ θα βρείτε μια επισκόπηση των βαθμίδων ισχύος των μικροκυμάτων και τη χρήση τους.

Ισχύς μικροκυμάτων σε W	Μέγιστη χρονική διάρκεια	Χρήση
90 W	1:30 ώρες	Ξεπάγωμα ευαίσθητων φαγητών.
180 W	1:30 ώρες	Ξεπάγωμα φαγητών και συνέχιση του μαγειρέματος.
360 W	1:30 ώρες	Μαγείρεμα κρέατος και ψαριών ή ζέσταμα ευαίσθητων φαγητών.
600 W	1:30 ώρες	Ζέσταμα και μαγείρεμα φαγητών.
900 W	30 λεπτά	Ζέσταμα υγρών. Η μέγιστη ισχύς δεν προβλέπεται για τη θέρμανση φαγητών.

#### Προτεινόμενες τιμές

Για κάθε ισχύ μικροκυμάτων, προτείνει η συσκευή μια χρονική διάρκεια. Την προτεινόμενη τιμή μπορείτε να την παραλάβετε ή να την αλλάξετε στην εκάστοτε περιοχή.

### Μη κατάλληλα για μικροκύματα

Σκεύη και εξαρτήματα	Λόγος
Μεταλλικά σκεύη	Τα μικροκύματα δε διαπερνούν το μέταλλο. Τα φαγητά ζεσταίνονται ελάχιστα.
Σκεύη με διακόσμηση χρυσοῦ ή ασημιού	Τα μικροκύματα μπορούν να καταστρέψουν τις διακοσμώσεις χρυσοῦ ή ασημιού. <b>Συμβουλή:</b> Όταν ο κατασκευαστής εγγυάται, ότι τα σκεύη είναι κατάλληλα για μικροκύματα, μπορείτε να χρησιμοποιήσετε τα σκεύη.

### 7.2 Δοκιμή των σκευών για την καταλληλότητά τους για μικροκύματα

Ελέγξτε τα σκεύη για την καταλληλότητά τους για μικροκύματα με μια δοκιμή σκευών. Μόνο σε μια δοκιμή σκευών επιτρέπεται να λειτουργήσετε τη συσκευή στη λειτουργία μικροκυμάτων χωρίς φαγητά.



#### ⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ – Κίνδυνος ζεματίσματος!

Τα προσιτά μέρη/εξαρτήματα ζεσταίνονται πολύ κατά τη λειτουργία.

- ▶ Μην ακουμπάτε ποτέ τα καυτά μέρη/εξαρτήματα.
  - ▶ Κρατάτε τα παιδιά μακριά.
1. Τοποθετήστε το άδειο σκεύος μέσα στον χώρο μαγειρέματος.
  2. Θέστε τη συσκευή για ½ - 1 λεπτό στη μέγιστη ισχύ μικροκυμάτων.
  3. Ξεκινήστε τη λειτουργία.
  4. Ελέγξτε αρκετές φορές το σκεύος:
    - Όταν το μαγειρικό σκεύος είναι κρύο ή έχει τη θερμοκρασία του χεριού, τότε είναι κατάλληλο για τον φούρνο μικροκυμάτων.
    - Όταν το μαγειρικό σκεύος είναι καυτό ή δημιουργούνται σπινθήρες, διακόψτε τη δοκιμή του μαγειρικού σκεύους. Το σκεύος είναι ακατάλληλο για τα μικροκύματα.

### 7.4 Ρύθμιση των μικροκυμάτων

Όταν ενεργοποιείτε τη συσκευή, εμφανίζεται στην οθόνη ενδείξεων πάντοτε ως πρόταση η υψηλότερη ισχύς μικροκυμάτων.

1. Προσέξτε τις υποδείξεις ασφαλείας. → Σελίδα 4
2. Προσέξτε τις υποδείξεις για την αποφυγή των υλικών ζημιών. → Σελίδα 6
3. Προσέξτε τις υποδείξεις για τα κατάλληλα για μικροκύματα σκεύη και εξαρτήματα. → Σελίδα 10
4. Πατήστε .
  - ✓ Η συσκευή βρίσκεται σε ετοιμότητα λειτουργίας. Στην οθόνη ενδείξεων εμφανίζεται ως προτεινόμενη τιμή η μέγιστη ισχύς μικροκυμάτων. Η ισχύ μικροκυμάτων μπορεί να αλλάξει οποτεδήποτε.
5. Επιλέξτε με  $\langle \text{ή} \rangle$  μια ισχύ μικροκυμάτων.
  - ✓ Στην οθόνη ενδείξεων εμφανίζεται η ισχύς μικροκυμάτων και μια προτεινόμενη διάρκεια.
6. Πατήστε  $\sphericalangle$ .
7. Ρυθμίστε με  $\langle \text{ή} \rangle$  την επιθυμητή διάρκεια.
8. Πατήστε  $\gg$ .
  - ✓ Η συσκευή ξεκινά τη λειτουργία.
  - ✓ Στην οθόνη ενδείξεων τρέχει η διάρκεια.
  - ✓ Όταν η διάρκεια λήξει, ηχεί ένα σήμα.
9. Για να σταματήσετε το σήμα πρόωρα, πατήστε  $\ominus$ .
10. Απενεργοποιήστε τη συσκευή με το .

#### Υποδείξεις

- Όταν πατήσετε το  $\ominus$ , δείχνει η οθόνη ενδείξεων για σύντομο χρόνο τη λειτουργία ρολογιού συναγερμού. Για να αποκρύψετε αμέσως τη λειτουργία ρολογιού συναγερμού, πατήστε άλλη μια φορά το  $\ominus$ .

- Όταν ανοίξετε ενδιάμεσα την πόρτα της συσκευής, μπορεί ο ανεμιστήρας ψύξης να συνεχίσει να λειτουργεί.

## 7.5 Αλλαγή της διάρκειας

Μπορείτε να αλλάξετε οποτεδήποτε τη διάρκεια.

- ▶ Αλλάξτε με  $\langle \text{ή} \rangle$  τη διάρκεια.
- ✓ Η λειτουργία συνεχίζεται.

## 7.6 Αλλαγή της ισχύος μικροκυμάτων

Μπορείτε να αλλάξετε την ισχύ μικροκυμάτων κατά τη διάρκεια της λειτουργίας.

1. Περάστε με  $\wedge$  στην ισχύ μικροκυμάτων.
2. Ρυθμίστε με  $\langle \text{ή} \rangle$  την επιθυμητή ισχύ μικροκυμάτων.
  - ✓ Η διάρκεια παραμένει αμετάβλητη.
  - ✓ Η λειτουργία συνεχίζεται.

**Σημείωση:** Εάν η διάρκεια ξεπερνά τη μέγιστη διάρκεια για την ισχύ μικροκυμάτων 900 W, μειώνει η συσκευή τη διάρκεια αυτόματα. Η λειτουργία δε συνεχίζεται. Ξεκινήστε τη λειτουργία με το  $\gg$ .

# 8 Προγράμματα

Με τα προγράμματα σας υποστηρίζει η συσκευή σας κατά την παρασκευή διαφόρων φαγητών και επιλέγει αυτόματα τις ιδανικές ρυθμίσεις.

## 8.1 Υποδείξεις για τις ρυθμίσεις για τα φαγητά

Για την επίτευξη ενός ιδανικού αποτελέσματος μαγειρέματος, προσέξτε αυτές τις υποδείξεις.

- Χρησιμοποιείτε μόνο άψογα τρόφιμα.
- Αφαιρέστε τα τρόφιμα από τη συσκευασία και ζυγίστε τα. Όταν δεν μπορείτε να ρυθμίσετε το ακριβές βάρος στη συσκευή, στρογγυλοποιήστε το προς τα επάνω ή προς τα κάτω.
- Χρησιμοποιείτε μόνο κατάλληλο για μικροκύματα σκεύος, ανθεκτικό στη θερμοκρασία, π.χ. από γυαλί ή κεραμικό.
- Τοποθετήστε τα τρόφιμα μέσα στον κρύο χώρο μαγειρέματος.

### Ξεπάγωμα

- Κατεψύχετε και αποθηκεύετε τρόφιμα επίπεδα και σε μερίδες στους  $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$ .
- Τοποθετήστε το κατεψυγμένο τρόφιμο σε ένα ρηχό σκεύος, π.χ. ένα γυάλινο πιάτο ή ένα πιάτο πορσελάνης.
- Τα τρόφιμα μπορεί μετά το τέλος του προγράμματος να μην είναι ακόμη εντελώς ξεπαγωμένα. Τα τρόφιμα μπορούν όμως παρόλα αυτά να επεξεργαστούν καλά περαιτέρω.
- Κατά το ξεπάγωμα από κρέας ή πουλερικά δημιουργείται υγρό. Κατά το γύρισμα, αφαιρέστε το υγρό. Μην το χρησιμοποιήσετε περαιτέρω ή μην το αφήσετε να έρθει σε επαφή με άλλα τρόφιμα.

- Απομακρύνετε μετά το γύρισμα τον ήδη ξεπαγωμένο κιμά.
- Τοποθετήστε ολόκληρο το πουλερικό πρώτα με τη μεριά του στήθους, τα κομμάτια πουλερικών με τη μεριά της πέτσας στο σκεύος.

### Λαχανικά

- Φρέσκα λαχανικά: Κόψτε τα σε ομοιόμορφα μεγάλα κομμάτια. Ανά 100 γρ. προσθέστε μια κουταλιά νερό.
- Κατεψυγμένα λαχανικά: Κατάλληλα είναι μόνο τα ζεματισμένα λαχανικά, όχι τα προμαγειρεμένα λαχανικά. Τα καταψυγμένα λαχανικά με σάλτσα σαντιγί δεν είναι κατάλληλα. Προσθέστε 1 έως 3 κουταλιές νερό. Για σπινάκι και κόκκινο λάχανο μην προσθέτετε νερό.

### Πατάτες

- Βραστές πατάτες χωρίς φλούδα: Κόψτε τις σε ομοιόμορφα μεγάλα κομμάτια. Ανά 100 γρ. προσθέστε δύο κουταλιές νερό και λίγο αλάτι.
- Πατάτες βραστές με φλούδα: Χρησιμοποιήστε πατάτες ίδιου πάχους. Πλύντε τις και τρυπήστε τη φλούδα. Βάλτε τις πατάτες, όταν είναι ακόμα υγρές, μέσα σ' ένα σκεύος χωρίς νερό.
- Πατάτες φούρνου: Χρησιμοποιήστε πατάτες ίδιου πάχους. Πλύντε, στεγνώστε τις και τρυπήστε τη φλούδα.

### Ρύζι

- Μη χρησιμοποιείτε καστανό ρύζι ή ρύζι σε σακούλα μαγειρέματος.
- Προσθέστε δύο έως δυόμισι φορές την ποσότητα του ρυζιού σε νερό.

## Χρόνος ηρεμίας

Μερικά φαγητά απαιτούν μετά το τέλος του προγράμματος ακόμη έναν χρόνο ηρεμίας στον χώρο μαγειρέματος.

Φαγητό	Χρόνος ηρεμίας
Λαχανικά	περίπου 5 λεπτά
Πατάτες	περίπου 5 λεπτά Χύσιμο προηγούμενος του δημιουργούμενου νερού
Ρύζι	περίπου 5-10 λεπτά

## 8.2 Ρύθμιση προγράμματος

1. Πατήστε  $\odot$ .  
✓ Η συσκευή βρίσκεται σε ετοιμότητα λειτουργίας.
2. Πατήστε  $\square$ .  
✓ Η οθόνη ενδείξεων δείχνει τους τρόπους λειτουργίας.
3. Επιλέξτε με  $\langle \rangle$  τον τρόπο λειτουργίας  $\tilde{\sim}$ .
4. Πατήστε  $\sim$ .  
✓ Η οθόνη ενδείξεων δείχνει το πρώτο πρόγραμμα.

5. Ρυθμίστε με  $\langle \rangle$  το επιθυμητό πρόγραμμα.
6. Πατήστε  $\sim$ .  
✓ Η οθόνη ενδείξεων δείχνει μια προτεινόμενη τιμή για το βάρος.
7. Ρυθμίστε με  $\langle \rangle$  το επιθυμητό βάρος.
8. Πατήστε  $\sim$ .  
✓ Η οθόνη ενδείξεων δείχνει την υπόδειξη παρασκευής.
9. Πατήστε  $\gg$ .  
✓ Η συσκευή ξεκινά τη λειτουργία.  
✓ Στην οθόνη ενδείξεων τρέχει η διάρκεια.
10. Όταν κατά τη διάρκεια του προγράμματος εμφανίζονται υποδείξεις στην οθόνη ενδείξεων για το γύρισμα ή ανακάτεμα:
  - Ανοίξτε την πόρτα της συσκευής.
  - Χωρίστε, ανακατέψτε ή γυρίστε το φαγητό.
  - Κλείστε την πόρτα της συσκευής.
  - Πατήστε  $\gg$ .

**Σημείωση:** Εάν δε γυρίσετε ή ανακατέψετε το φαγητό, εξακολουθεί να τρέχει το πρόγραμμα παρόλα αυτά κανονικά μέχρι το τέλος.  
Τα προγράμματα υπολογίζουν τη διάρκεια.

## 8.3 Πίνακας προγραμμάτων

Με τα προγράμματα μπορείτε να παρασκευάσετε πολύ εύκολα τα φαγητά. Επιλέγετε ένα πρόγραμμα και εισάγετε το βάρος του φαγητού σας. Την ιδανική ρύθμιση την αναλαμβάνει το πρόγραμμα.

### Ξεπάγωμα

Φαγητό	Κατάλληλα τρόφιμα	Περιοχή βάρους σε kg	Σκεύος/Εξαρτήματα
Ψωμί, ξεπάγωμα <sup>1</sup>	Ψωμί, ολόκληρο, στρογγυλό ή μακρουλό, ψωμί σε φέτες, απλό κέικ, γλυκό με μαγιά, γλυκό φρούτων, γλυκό χωρίς γλάσο, σαντιγί ή ζελατίνη	0,20 – 1,50	Ρηχό, ανοιχτό σκεύος Πάτος του χώρου μαγειρέματος
Κρέας, ξεπάγωμα <sup>1</sup>	Ψητό, λεπτά κομμάτια κρέατος, κιμάς, κοτόπουλο	0,20 – 2,00	Ρηχό, ανοιχτό σκεύος Πάτος του χώρου μαγειρέματος
Ψάρι, ξεπάγωμα <sup>1</sup>	Ολόκληρο ψάρι, φιλέτο ψαριού, μπριζόλα ψαριού	0,10 – 1,00	Ρηχό, ανοιχτό σκεύος Πάτος του χώρου μαγειρέματος

<sup>1</sup> Προσέξτε το σήμα για το γύρισμα.

### Μαγείρεμα

Φαγητό	Κατάλληλα τρόφιμα	Περιοχή βάρους σε kg	Σκεύος/Εξαρτήματα
Λαχανικά, φρέσκα <sup>1</sup>	Κουνουπίδι, μπρόκολο, καρότα, γογγυλοκράμβη, πράσο, πιπεριές, κολοκυθάκια	0,15 – 1,00	Κλειστό σκεύος Πάτος του χώρου μαγειρέματος
Λαχανικά, κατεψυγμένα <sup>1</sup>	Κουνουπίδι, μπρόκολο, καρότα, γογγυλοκράμβη, κόκκινο λάχανο, σπανάκι	0,15 – 1,00	Κλειστό σκεύος Πάτος του χώρου μαγειρέματος

<sup>1</sup> Προσέξτε το σήμα για το ανακάτεμα.

Φαγητό	Κατάλληλα τρόφιμα	Περιοχή βάρους σε kg	Σκεύος/Εξαρτήματα
Βραστάς πατάτες χωρίς φλούδα	Πατάτες με ή χωρίς φλούδα, κομμάτια πατατών ίδιου μεγέθους	0,20 – 1,00	Κλειστό σκεύος Πάτος του χώρου μαγειρέματος
Ρύζι <sup>1</sup>	Ρύζι για πιλάφι	0,05 – 0,30	Ψηλό, κλειστό σκεύος Πάτος του χώρου μαγειρέματος




<sup>1</sup> Προσέξτε το σήμα για το ανακάτεμα.

## 9 Ρολόι συναγερμού

Μπορείτε να καθορίσετε έναν χρόνο του ρολογιού συναγερμού, μετά το πέρας του οποίου ηχεί ένα σήμα. Μπορείτε να ρυθμίσετε έναν χρόνο ρολογιού συναγερμού από το μέγιστο 24 ώρες.

Η λειτουργία τρέχει ανεξάρτητα από τη λειτουργία της συσκευής και τις άλλες λειτουργίες χρόνου. Το σήμα του ρολογιού συναγερμού, διαφέρει από άλλα σήματα.


### 9.1 Ρύθμιση του ρολογιού συναγερμού

1. Πατήστε .
  - ✓ Η οθόνη ενδείξεων δείχνει το ρολόι συναγερμού.
2. Ρυθμίστε με  τον χρόνο του ρολογιού συναγερμού.
3. Πατήστε .
 



Μετά από μερικά δευτερόλεπτα ξεκινά το ρολόι συναγερμού επίσης αυτόματα.

  - ✓ Ο χρόνος του ρολογιού συναγερμού τρέχει.
  - ✓ Η ένδειξη περνά μετά από λίγο καιρό ξανά πίσω.
  - ✓ Όταν τρέχει ένας τρόπος λειτουργίας, η οθόνη ενδείξεων δείχνει πρόσθετα ένα σύμβολο ρολογιού συναγερμού. Όταν η συσκευή είναι απενεργοποιημένη, η οθόνη ενδείξεων δείχνει τον χρόνο του ρολογιού συναγερμού και ένα σύμβολο ρολογιού συναγερμού.


- ✓ Όταν λήξει ο χρόνος του ρολογιού συναγερμού, ηχεί ένα σήμα.

4. Για να σταματήσετε το σήμα πρόωρα, πατήστε .

### 9.2 Αλλαγή του ρολογιού συναγερμού

1. Πατήστε .
- ✓ Η οθόνη ενδείξεων δείχνει το ρολόι συναγερμού.
2. Αλλάξτε με  τον χρόνο του ρολογιού συναγερμού.

**Σημείωση:** Το ρολόι συναγερμού παραμένει φανερό στην οθόνη ενδείξεων, όταν η συσκευή είναι απενεργοποιημένη.

Όταν τρέχει ένας τρόπος λειτουργίας, μπορείτε να επιλέξετε το ρολόι συναγερμού με . Ο χρόνος του ρολογιού συναγερμού βρίσκεται για λίγο καιρό στην εστίαση. Μπορείτε να αλλάξετε τον χρόνο του ρολογιού συναγερμού.










### 9.3 Διακοπή του ρολογιού συναγερμού

- ▶ Επαναφέρετε τον χρόνο του ρολογιού συναγερμού.
- ✓ Μετά την παραλαβή δεν ανάβει πλέον το σύμβολο.

## 10 Βασικές ρυθμίσεις

Μπορείτε να προσαρμόσετε τις βασικές ρυθμίσεις της συσκευής σας στις προσωπικές σας ανάγκες.

### 10.1 Αλλαγή της βασικής ρύθμισης

1. Πατήστε .
2. Πατήστε .
3. Επιλέξτε με  "Ρυθμίσεις" .
4. Περάστε με  στην επόμενη σειρά.
5. Επιλέξτε με  "Ρύθμιση".
6. Περάστε όταν είναι απαραίτητο με  στην επόμενη σειρά.
7. Επιλέξτε με  "Ρύθμιση".
8. Πατήστε .
9. Για να αποθηκεύσετε τη ρύθμιση, επιλέξτε "Αποθήκευση".

**Σημείωση:** Μετά από μια διακοπή ρεύματος διατηρούνται οι αλλαγές σας στις βασικές ρυθμίσεις.

### 10.2 Επισκόπηση των βασικών ρυθμίσεων

Εδώ θα βρείτε μια επισκόπηση των βασικών ρυθμίσεων και των ρυθμίσεων εργοστασίου. Οι βασικές ρυθμίσεις εξαρτώνται από τον εξοπλισμό της συσκευής σας.

#### Υποδείξεις

- Οι αλλαγές των ρυθμίσεων για τη γλώσσα, τον ήχο πλήκτρου και τη φωτεινότητα της ένδειξης ισχύουν αμέσως. Όλες οι άλλες ρυθμίσεις ισχύουν, μόλις τις αποθηκεύσετε.
- Οι αλλαγές σας στις βασικές ρυθμίσεις διατηρούνται επίσης και μετά από μια διακοπή ρεύματος. Θα πρέπει να εκτελέσετε εκ νέου μετά από διακοπή ρεύματος μόνο τις ρυθμίσεις για την πρώτη θέση σε λειτουργία.  
→ "Πρώτη θέση σε λειτουργία", Σελίδα 9

Βασικές ρυθμίσεις	Επιλογή
-------------------	---------

Γλώσσα	Ρύθμιση "Γλώσσα"
--------	------------------

<sup>1</sup> Ρυθμίσεις εργοστασίου (ανάλογα με τον τύπο της συσκευής μπορεί να διαφέρουν)

Βασικές ρυθμίσεις	Επιλογή
Ωρα	Ρύθμιση "Ωρα "
Ημερομηνία	Ρύθμιση "Ημερομηνία"
Ηχητικό σήμα	Μικρή διάρκεια Μεσαία διάρκεια <sup>1</sup> Μεγάλη διάρκεια
Ήχος πλήκτρου	Απενεργοποιημένη <sup>1</sup> Ενεργοποιημένη
Φωτεινότητ. οθόνης	Η φωτεινότητα της οθόνης ενδείξεων είναι ρυθμιζόμενη σε 5 βαθμίδες Βαθμίδα 3 <sup>1</sup>
Ένδειξη της ώρας	Ψηφιακά + Ημερομηνία Ψηφιακά Off <sup>1</sup>
Συσκότιση νύχτας	Απενεργοποιημένη <sup>1</sup> Ενεργοποιημένη (μειωμένη φωτεινότητα οθόνης ενδείξεων μεταξύ 22:00 και 06:00)













<sup>1</sup> Ρυθμίσεις εργοστασίου (ανάλογα με τον τύπο της συσκευής μπορεί να διαφέρουν)

Βασικές ρυθμίσεις	Επιλογή
Λειτουργία παρουσίασης	Απενεργοποιημένη <sup>1</sup> Ενεργοποιημένη (εμφανίζεται μόνο στα πρώτα 3 λεπτά μετά από μια επαναφορά ή την πρώτη θέση σε λειτουργία)
Ρυθμίσεις εργοστασίου	Επαναφορά Μη επαναφορά <sup>1</sup>

<sup>1</sup> Ρυθμίσεις εργοστασίου (ανάλογα με τον τύπο της συσκευής μπορεί να διαφέρουν)

**Σημείωση:** Οι αλλαγές των ρυθμίσεων για τη γλώσσα, τον ήχο πλήκτρου και τη φωτεινότητα της οθόνης ενδείξεων ισχύουν αμέσως. Όλες οι άλλες ρυθμίσεις ισχύουν, μόλις τις αποθηκεύσετε.

### 10.3 Αλλαγή της ώρας

1. Πατήστε .
2. Πατήστε .
3. Επιλέξτε με  ή  "Ρυθμίσεις" .
4. Περάστε με  στην επόμενη σειρά.
5. Επιλέξτε με  ή  "Ωρα".
6. Περάστε όταν είναι απαραίτητο με  στην επόμενη σειρά.
7. Αλλάξτε με  ή  την "Ωρα".
8. Πατήστε .
9. Για να αποθηκεύσετε τη ρύθμιση, επιλέξτε "Αποθήκευση".

## 11 Καθαρισμός και φροντίδα

Για να παραμένει η συσκευή σας για μεγάλο χρονικό διάστημα λειτουργική, καθαρίζετε και φροντίζετε την προσεκτικά.

### 11.1 Υλικά καθαρισμού

Χρησιμοποιείτε μόνο κατάλληλα υλικά καθαρισμού.

#### ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ – Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας!

Μια εισχώρηση υγρασίας μπορεί να προκαλέσει ηλεκτροπληξία.

- ▶ Μη χρησιμοποιείτε συσκευές εκτόξευσης ατμού ή συσκευές καθαρισμού υψηλής πίεσης, για να καθαρίσετε τη συσκευή.

#### ΠΡΟΣΟΧΗ!

Τα ακατάλληλα υλικά καθαρισμού καταστρέφουν τις επιφάνειες της συσκευής.

- ▶ Μη χρησιμοποιείτε κανένα ισχυρό απορρυπαντικό ή υλικά τριψίματος.
- ▶ Μη χρησιμοποιείτε ισχυρά αλκοολούχα υλικά καθαρισμού.
- ▶ Μη χρησιμοποιείτε κανένα σκληρό σύρμα τριψίματος ή σφουγγάρι καθαρισμού.
- ▶ Μη χρησιμοποιείτε κανένα ειδικό καθαριστικό για τον ζεστό καθαρισμό.
- ▶ Χρησιμοποιείτε υγρά καθαρισμού τζαμιών, ξύστρες γυαλιού ή μέσα φροντίδας ανοξειδωτου χάλυβα μόνο, όταν αυτά συνιστώνται στις οδηγίες καθαρισμού για το αντίστοιχο εξάρτημα.

Τα νέα σφουγγαρόπανα περιέχουν υπολείμματα από τη διαδικασία παραγωγής τους.

- ▶ Πριν τη χρήση, πλύνετε καλά τα νέα σφουγγαρόπανα.

Ποια υλικά καθαρισμού είναι κατάλληλα για τις ξεχωριστές επιφάνειες και τα ξεχωριστά εξαρτήματα, το μαθαίνετε στις αντίστοιχες οδηγίες καθαρισμού.

### 11.2 Καθαρισμός της συσκευής

Καθαρίζετε τη συσκευή όπως προβλέπεται, για να μην υποστούν ζημιά τα ξεχωριστά εξαρτήματα και οι ξεχωριστές επιφάνειες από έναν λάθος καθαρισμό ή από ακατάλληλα υλικά καθαρισμού.

#### ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ – Κίνδυνος πυρκαγιάς!

Τα υπολείμματα φαγητών, το λίπος και ο χυμός από το ψητό μπορούν να αναφλεγούν.

- ▶ Πριν από τη λειτουργία απομακρύνετε τη χοντρή ρύπανση από τον χώρο μαγειρέματος, τα θερμαντικά στοιχεία και από τα εξαρτήματα.

#### ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ – Κίνδυνος τραυματισμού!

Το γρατσουνισμένο γυαλί της πόρτας της συσκευής μπορεί να ραγίσει.

- ▶ Μη χρησιμοποιείτε ισχυρά καθαριστικά τριψίματος ή κοφτερές μεταλλικές ξύστρες για τον καθαρισμό του τζαμιού της πόρτας της συσκευής, επειδή μπορεί να γρατσουνίσουν την επιφάνεια.

1. Προσέξτε τις υποδείξεις για τα υλικά καθαρισμού.  
→ Σελίδα 15

2. Προσέξτε τις υποδείξεις για τον καθαρισμό των εξαρτημάτων της συσκευής ή των επιφανειών.
3. Όταν δεν αναφέρεται κάτι διαφορετικό:
  - Καθαρίστε τα εξαρτήματα της συσκευής με ζεστό διάλυμα απορρυπαντικού πιάτων και ένα πανί καθαρισμού.
  - Στεγνώνετε με ένα μαλακό πανί.

### 11.3 Καθαρισμός του χώρου μαγειρέματος

#### ΠΡΟΣΟΧΗ!

Ο ακατάλληλος καθαρισμός μπορεί να προκαλέσει ζημιά στον χώρο μαγειρέματος.

► Μη χρησιμοποιείτε σπρέι φούρνου, υλικά τριψίματος ή άλλα δυνατά απορρυπαντικά φούρνου.

1. Προσέξτε τις υποδείξεις για τα υλικά καθαρισμού.  
→ Σελίδα 15
2. Καθαρίστε με ζεστό διάλυμα απορρυπαντικού πιάτων ή ξιδόνερο.
3. Σε περίπτωση μεγάλης ρύπανσης, χρησιμοποιείτε απορρυπαντικό φούρνου.  
Χρησιμοποιείτε τα απορρυπαντικά φούρνου μόνο στον κρύο χώρο μαγειρέματος.

**Συμβουλή:** Για την απομάκρυνση των δυσάρεστων οσμών, ζεστάνετε ένα φλιτζάνι νερό με μερικές σταγόνες χυμό λεμονιού για 1 μέχρι 2 λεπτά με τη μέγιστη ισχύ μικροκυμάτων. Για να αποφύγετε την επιβράδυνση του βρασμού, τοποθετείτε πάντοτε ένα κουτάλι μέσα στο σκεύος.

4. Σκουπίστε τον χώρο μαγειρέματος με ένα μαλακό πανί.
5. Αφήστε τον χώρο μαγειρέματος να στεγνώσει με ανοιχτή την πόρτα.

### 11.4 Καθαρισμός της μπροστινής πλευράς της συσκευής

#### ΠΡΟΣΟΧΗ!

Ο ακατάλληλος καθαρισμός μπορεί να προκαλέσει ζημιά στην μπροστινή πλευρά της συσκευής.

- Μη χρησιμοποιείτε υγρά καθαρισμού τζαμιών, μεταλλικές ξύστρες ή ξύστρες γυαλιού για τον καθαρισμό.
- Για την αποφυγή διάβρωσης στις μπροστινές πλευρές ανοξείδωτου χάλυβα, απομακρύνετε αμέσως τους λεκέδες από άλατα ασβεστίου, λίπος, κορν φλάουρ και τους λεκέδες από ασπράδι αυγού.
- Στις επιφάνειες ανοξείδωτου χάλυβα χρησιμοποιείτε ειδικά μέσα φροντίδας ανοξείδωτου χάλυβα για ζεστές επιφάνειες.

1. Προσέξτε τις υποδείξεις για τα υλικά καθαρισμού.  
→ Σελίδα 15
2. Καθαρίζετε την μπροστινή πλευρά της συσκευής με ζεστό διάλυμα απορρυπαντικού πιάτων και με ένα πανί καθαρισμού.

**Σημείωση:** Μικρές διαφορές χρώματος στην μπροστινή πλευρά της συσκευής εμφανίζονται από τα διάφορα υλικά, π.χ. γυαλί, πλαστικό ή μέταλλο.

3. Στις μπροστινές πλευρές της συσκευής από ανοξείδωτο χάλυβα, επαλείψτε πολύ λεπτά τα μέσα φροντίδας ανοξείδωτου χάλυβα με ένα μαλακό πανί.  
Τα υλικά φροντίδας ανοξείδωτου χάλυβα μπορείτε να τα προμηθευτείτε στην υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών ή στα ειδικά καταστήματα.
4. Στεγνώνετε με ένα μαλακό πανί.

### 11.5 Καθαρισμός του πεδίου χειρισμού

#### ΠΡΟΣΟΧΗ!

Ο ακατάλληλος καθαρισμός μπορεί να προκαλέσει ζημιά στο πεδίο χειρισμού.

► Μη σκουπίζετε ποτέ υγρά το πεδίο χειρισμού.

1. Προσέξτε τις υποδείξεις για τα υλικά καθαρισμού.  
→ Σελίδα 15
2. Καθαρίστε το πεδίο χειρισμού με ένα πανί από μικροΐνες ή με ένα μαλακό, υγρό πανί.
3. Στεγνώνετε με ένα μαλακό πανί.

### 11.6 Καθαρισμός των τζαμιών της πόρτας

#### ΠΡΟΣΟΧΗ!

Ο ακατάλληλος καθαρισμός μπορεί να προκαλέσει ζημιά στα τζάμια της πόρτας.

► Μη χρησιμοποιείτε ξύστρες γυαλιού.

1. Προσέξτε τις υποδείξεις για τα υλικά καθαρισμού.  
→ Σελίδα 15
2. Καθαρίστε τα τζάμια της πόρτας με ένα υγρό πανί καθαρισμού και υγρό καθαρισμού τζαμιών.

**Σημείωση:** Οι σκιές στα τζάμια της πόρτας, που φαίνονται σαν γρατσουινές, είναι αντανάκλασεις φωτός του φωτισμού του χώρου μαγειρέματος.

3. Στεγνώνετε με ένα μαλακό πανί.

### 11.7 Καθαρισμός της στεγανοποίησης της πόρτας

#### ΠΡΟΣΟΧΗ!

Ο ακατάλληλος καθαρισμός μπορεί να προκαλέσει ζημιά στη στεγανοποίηση της πόρτας.

- Μη χρησιμοποιείτε μεταλλικές ξύστρες ή ξύστρες γυαλιού για τον καθαρισμό.
- Μη χρησιμοποιείτε μέσα καθαρισμού που χαράζουν.

1. Προσέξτε τις υποδείξεις για τα υλικά καθαρισμού.  
→ Σελίδα 15
2. Καθαρίζετε τη στεγανοποίηση της πόρτας με ζεστό διάλυμα απορρυπαντικού πιάτων και με ένα μαλακό πανί καθαρισμού.
3. Στεγνώνετε με ένα μαλακό πανί.

### 11.8 EasyClean

Η υποστήριξη καθαρισμού αποτελεί μια γρήγορη εναλλακτική λύση για τον ενδιάμεσο καθαρισμό του χώρου μαγειρέματος. Η υποστήριξη καθαρισμού μουλιάζει τη ρύπανση μέσω της εξάτμισης διαλύμματος απορρυπαντικού πιάτων. Στη συνέχεια, μπορεί η ρύπανση να απομακρυνθεί ευκολότερα.

#### Ρύθμιση της υποστήριξης καθαρισμού

1. Βάλτε μερικές σταγόνες απορρυπαντικού πιάτων σ' ένα φλιτζάνι με νερό.
2. Τοποθετήστε ένα κουτάλι μέσα στο φλιτζάνι, για να αποφύγετε την επιβράδυνση του βρασμού.
3. Τοποθετήστε το φλιτζάνι στη μέση του χώρου μαγειρέματος.
4. Ρυθμίστε μια ισχύ μικροκυμάτων 600 W.
5. Ρυθμίστε μια διάρκεια 5 λεπτών.
6. Εκκινήστε τον φούρνο μικροκυμάτων.
7. Μετά το πέρας της διάρκειας, κρατήστε την πόρτα για περαιτέρω 3 λεπτά κλειστή.



8. Σκουπίστε τον χώρο μαγειρέματος με ένα μαλακό πανί.

9. Αφήστε τον χώρο μαγειρέματος να στεγνώσει με ανοιχτή την πόρτα.

## 12 Αποκατάσταση βλαβών

Τις μικρότερες βλάβες στη συσκευή σας μπορείτε να τις αποκαταστήσετε οι ίδιοι. Χρησιμοποιήστε τις πληροφορίες για την αποκατάσταση βλαβών, προτού έρθετε σε επαφή με την υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών. Έτσι αποφεύγετε άσκοπα έξοδα.

### **⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ – Κίνδυνος τραυματισμού!**

Οι ακατάλληλες επισκευές είναι επικίνδυνες.


- ▶ Μόνο εκπαιδευμένο, ειδικευμένο προσωπικό επιτρέπεται να πραγματοποιήσει επισκευές στη συσκευή.
- ▶ Όταν η συσκευή είναι ελαττωματική καλέστε την υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών.  
→ "Υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών", Σελίδα 18

### **⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ – Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας!**

Οι ακατάλληλες επισκευές είναι επικίνδυνες.

- ▶ Μόνο εκπαιδευμένο γι' αυτό, ειδικευμένο προσωπικό επιτρέπεται να πραγματοποιήσει επισκευές στη συσκευή.
- ▶ Μόνο γνήσια ανταλλακτικά επιτρέπεται να χρησιμοποιηθούν για την επισκευή της συσκευής.
- ▶ Εάν το καλώδιο σύνδεσης στο δίκτυο του ρεύματος αυτής της συσκευής υποστεί ζημιά, πρέπει να αντικατασταθεί από τον κατασκευαστή ή την υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών του ή από ένα αντίστοιχα ειδικευμένο άτομο, για την αποφυγή επικινδύνων καταστάσεων.

### 12.1 Δυσλειτουργίες

Βλάβη	Αιτίες και αντιμετώπιση προβλημάτων
Η συσκευή δε λειτουργεί.	<p>Το φινι του καλωδίου σύνδεσης στο δίκτυο του ρεύματος δεν είναι συνδεδεμένο.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Συνδέστε τη συσκευή στο δίκτυο του ρεύματος.</li> </ul> <p>Η ασφάλεια στο κιβώτιο ασφαλειών έπεσε.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Ελέγξτε την ασφάλεια στο κιβώτιο των ασφαλειών.</li> </ul> <p>Η παροχή ρεύματος έχει διακοπεί.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Ελέγξτε, εάν λειτουργεί ο φωτισμός χώρου ή οι άλλες συσκευές στον χώρο.</li> </ul> <p>Λειτουργική βλάβη</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Κατεβάστε την ασφάλεια στο κιβώτιο των ασφαλειών.</li> <li>2. Μετά από περίπου 10 δευτερόλεπτα ανεβάστε την ξανά. <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Εάν η βλάβη ήταν μια μόνο φορά, σβήνει το μήνυμα.</li> </ul> </li> <li>3. Εάν το μήνυμα εμφανιστεί εκ νέου, καλέστε την υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών. Δώστε κατά την κλήση το ακριβές μήνυμα σφάλματος. → "Υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών", Σελίδα 18</li> </ol>
Η συσκευή δεν μπορεί να ξεκινήσει.	<p>Η πόρτα της συσκευής δεν είναι εντελώς κλειστή.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Κλείστε την πόρτα της συσκευής.</li> </ul>
Η συσκευή δε θερμαίνει, στην οθόνη ενδείξεων ανάβει το σύμβολο 	<p>Η λειτουργία παρουσίασης είναι ενεργοποιημένη.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Χωρίστε τη συσκευή από το δίκτυο του ρεύματος, κατεβάζοντας για λίγο την ασφάλεια στο κιβώτιο των ασφαλειών.</li> <li>2. Απενεργοποιήστε τη λειτουργία παρουσίασης εντός 3 λεπτών στις Βασικές ρυθμίσεις.</li> </ol>
Ο φωτισμός του χώρου μαγειρέματος δε λειτουργεί.	<p>Ο φωτισμός του χώρου μαγειρέματος είναι ελαττωματικός</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Καλέστε την → "Υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών", Σελίδα 18.</li> </ul>

## 12.2 Υποδείξεις στο πεδίο ενδείξεων

Βλάβη	Αιτίες και αντιμετώπιση προβλημάτων
Η οθόνη ενδείξεων δείχνει το μήνυμα σφάλματος "Exxx"	<p>Εμφανίστηκε ένα σφάλμα.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Όταν η οθόνη ενδείξεων δείξει ένα μήνυμα σφάλματος, απενεργοποιήστε και ενεργοποιήστε ξανά τη συσκευή. <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Όταν η οθόνη ενδείξεων δε δείχνει άλλο το μήνυμα σφάλματος, πρόκειται για ένα μεμονωμένο πρόβλημα.</li> </ul> </li> <li>Όταν η οθόνη ενδείξεων εξακολουθεί να δείχνει το μήνυμα σφάλματος ή το δείχνει επανειλημμένα, ελάτε σε επαφή με υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών και μεταδώστε τον κωδικό σφάλματος.</li> <li>Όταν η οθόνη ενδείξεων δείχνει το μήνυμα σφάλματος E0532, ανοίξτε και κλείστε την πόρτα της συσκευής.</li> <li>Όταν η οθόνη ενδείξεων δείχνει το μήνυμα σφάλματος E6501, απενεργοποιήστε τη συσκευή και ενεργοποιήστε την ξανά μετά από 10 λεπτά.</li> </ol>

## 13 Απόσυρση

### 13.1 Απόσυρση παλιάς συσκευής

Με την απόσυρση σύμφωνα με τους κανόνες προστασίας του περιβάλλοντος, μπορούν να επαναποκτηθούν πολύτιμες πρώτες ύλες.

- Τραβήξτε το φίς του καλωδίου σύνδεσης στο δίκτυο του ρεύματος.
- Κόψτε το καλώδιο σύνδεσης στο δίκτυο του ρεύματος.
- Αποσύρετε τη συσκευή σύμφωνα με τους κανόνες προστασίας του περιβάλλοντος.

Πληροφορίες σχετικά με τους επίκαιρους τρόπους απόσυρσης θα βρείτε στο ειδικό κατάστημα ή στην αρμόδια τοπική Δημοτική Αρχή σας.



Αυτή η συσκευή χαρακτηρίζεται σύμφωνα με την ευρωπαϊκή οδηγία 2012/19/ΕΕ περί ηλεκτρικών και ηλεκτρονικών συσκευών (waste electrical and electronic equipment - WEEE). Η οδηγία προκαθορίζει τα πλαίσια για μια απόσυρση και αξιοποίηση των παλιών συσκευών με ισχύ σ' όλη την ΕΕ.

## 14 Υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών

Λεπτομερείς πληροφορίες για τον χρόνο εγγύησης και τους όρους εγγύησης στη χώρα σας θα λάβετε από την υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών της εταιρείας μας, τον έμπορά σας ή την ιστοσελίδα μας.

Όταν έρθετε σε επαφή με την υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών, χρειάζεστε τον αριθμό προϊόντος (E-Nr.) και τον αριθμό κατασκευής (FD) της συσκευής σας.

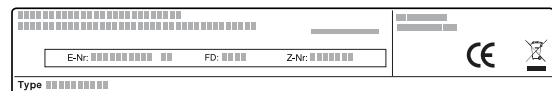
Τα στοιχεία επικοινωνίας της υπηρεσίας εξυπηρέτησης πελατών θα τα βρείτε στον συνημμένο κατάλογο της υπηρεσίας εξυπηρέτησης πελατών ή στην ιστοσελίδα μας.

Αυτό το προϊόν περιλαμβάνει πηγές φωτός της κατηγορίας ενεργειακής απόδοσης E. Οι πηγές φωτός είναι διαθέσιμες ως ανταλλακτικό και επιτρέπεται να αντικατασταθούν μόνο από εκπαιδευμένο για αυτό ειδικευμένο προσωπικό.

### 14.1 Αριθμός προϊόντος (E-Nr.) και αριθμός κατασκευής (FD)

Τον αριθμό προϊόντος (E-Nr.) και τον αριθμό κατασκευής (FD) θα τους βρείτε στην πινακίδα τύπου της συσκευής.

Την πινακίδα τύπου με τους αριθμούς θα τη βρείτε, ανοίγοντας την πόρτα της συσκευής.



Για να βρείτε ξανά γρήγορα τα στοιχεία της συσκευής σας και τον αριθμό τηλεφώνου της υπηρεσίας εξυπηρέτησης πελατών, μπορείτε να τα σημειώσετε.

## 15 Έτσι πετυχαίνει

Για διάφορα φαγητά θα βρείτε εδώ τις κατάλληλες ρυθμίσεις καθώς και τα καλύτερα εξαρτήματα και μαγειρικά σκεύη. Τις συστάσεις τις έχουμε προσαρμόσει ιδανικά για τη συσκευή σας.

### 15.1 Αυτός είναι ο καλύτερος τρόπος, για να προχωρήσετε

Εδώ θα μάθετε τον καλύτερο τρόπο, πώς να προχωρήσετε βήμα προς βήμα, για να μπορείτε να χρησιμοποιείτε τε ιδανικά τις συστάσεις ρύθμισης. Θα λάβετε στοιχεία

για πολλά φαγητά με πληροφορίες και συμβουλές, για το πως να χρησιμοποιήσετε και να ρυθμίσετε τη συσκευή ιδανικά.

### Συμβουλή

Υποδείξεις παρασκευής

- Οι συστάσεις ρύθμισης ισχύουν πάντοτε για τον κρύο και άδειο χώρο μαγειρέματος.
- Τα στοιχεία χρόνου στις επισκοπήσεις είναι ενδεικτικές τιμές. Εξαρτώνται από την ποιότητα και τη σύσταση των τροφίμων.

### **⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ – Κίνδυνος εγκαύματος!**

Τα τρόφιμα με σκληρό κέλυφος ή πέτσα μπορεί να εκραγούν κατά τη διάρκεια, αλλά και μετά από το ζέσταμα.

- ▶ Μη μαγειρεύετε ποτέ αυγά στο κέλυφος ή μη ζεστανετε ποτέ σφιχτοβρασμένα αυγά στο κέλυφος.
- ▶ Μη μαγειρεύετε ποτέ οστρακοειδή ή μαλακόστρακα.
- ▶ Σε περίπτωση τηγαντήν αυγών ή αυγών σε ποτήρι, τρυπάτε προηγουμένως τον κρόκο.
- ▶ Σε περίπτωση τροφίμων με σκληρή φλούδα ή πέτσα, όπως π.χ. μήλα, ντομάτες, πατάτες ή λουκάνικα, μπορεί το κέλυφος να σκάσει. Πριν το ζέσταμα τρυπάτε τη φλούδα ή την πέτσα.

1. Πριν τη χρήση απομακρύνετε τα σκεύη που δεν είναι απαραίτητα από τον χώρο μαγειρέματος.
2. Επιλέξτε ένα επιθυμητό φαγητό από τις συστάσεις ρύθμισης.

3. Βάλτε το φαγητό σε ένα κατάλληλο σκεύος.
4. Τοποθετήστε το σκεύος στη μέση επάνω στον πάτο του χώρου μαγειρέματος.  
Έτσι τα μικροκύματα φτάνουν τα φαγητά από όλες τις πλευρές.
5. Ρυθμίστε τη συσκευή αντίστοιχα με τις συστάσεις ρύθμισης.  
Ρυθμίστε πρώτα τη μικρότερη διάρκεια. Όταν είναι απαραίτητο, αυξήστε τη διάρκεια.
6. Όταν αφαιρείτε ζεστά σκεύη από τον χώρο μαγειρέματος, χρησιμοποιείτε πάντοτε μια πιάστρα.

## 15.2 Ξεπάγωμα, ζέσταμα και μαγείρεμα με μικροκύματα

Συστάσεις ρύθμισης για το ξεπάγωμα, ζέσταμα και μαγείρεμα με μικροκύματα.

Η χρονική διάρκεια εξαρτάται από τα μαγειρικά σκεύη και από τη θερμοκρασία, σύσταση και ποσότητα των τροφίμων. Γι' αυτό δίνονται στους πίνακες όρια τιμών. Αρχίστε με τη χαμηλότερη τιμή και ρυθμίστε, εάν είναι απαραίτητο, την επόμενη φορά πιο ψηλά. Μπορεί να συμβεί, να έχετε διαφορετικές ποσότητες, απ' αυτές που αναφέρονται στους πίνακες. Για αυτό υπάρχει ένας εμπειρικός κανόνας: Διπλάσια ποσότητα - σχεδόν διπλάσια χρονική διάρκεια, μισή ποσότητα - μισή χρονική διάρκεια.

## Ξεπάγωμα με μικροκύματα

### Σημείωση:

Υποδείξεις παρασκευής

- Κατεψύχετε τα φαγητά επίπεδα.
- Χρησιμοποιείτε ανοιχτά μαγειρικά σκεύη, κατάλληλα για μικροκύματα.
- Τοποθετήστε το σκεύος επάνω στον πάτο του χώρου μαγειρέματος.
- Ανακατέψτε ή γυρίστε τα φαγητά ενδιάμεσα 2-3 φορές. Κατά το γύρισμα, αφαιρέστε το υγρό από το ξεπάγωμα.
- Κατά το ξεπάγωμα από κρέας ή πουλερικά δημιουργείται υγρό. Κατά το γύρισμα, αφαιρέστε το υγρό. Μην το χρησιμοποιήσετε περαιτέρω ή μην το αφήσετε να έρθει σε επαφή με άλλα τρόφιμα.
- Απομακρύνετε μετά το γύρισμα τον ήδη ξεπαγωμένο κιμά.
- Κατά το γύρισμα χωρίστε τα ξεπαγωμένα κομμάτια μεταξύ τους.
- Αφήστε τα φαγητά μετά το ξεπάγωμα 10-60<sup>ο</sup> λεπτά να ηρεμήσουν.

Φαγητά	Βάρος	Ισχύς μικροκυμάτων	Χρονική διάρκεια
Κρέας ολόκληρο, με και χωρίς κόκκαλα	800 γρ.	1. 180 W 2. 90 W	1. 15 λεπτά <sup>1</sup> 2. 15-25 λεπτά
Κρέας ολόκληρο, με και χωρίς κόκκαλα	1000 γρ.	1. 180 W 2. 90 W	1. 20 λεπτά <sup>1</sup> 2. 20-30 λεπτά <sup>1</sup>
Κρέας ολόκληρο, με και χωρίς κόκκαλα	1500 γρ.	1. 180 W 2. 90 W	1. 25 λεπτά <sup>1</sup> 2. 25-30 λεπτά <sup>1</sup>
Κρέας σε κομμάτια ή φέτες	200 γρ.	1. 180 W 2. 90 W	1. 5-8 λεπτά <sup>2</sup> 2. 5-10 λεπτά
Κρέας σε κομμάτια ή φέτες	500 γρ.	1. 180 W 2. 90 W	1. 8-11 λεπτά <sup>2</sup> 2. 10-15 λεπτά
Κρέας σε κομμάτια ή φέτες	800 γρ.	1. 180 W 2. 90 W	1. 10 λεπτά <sup>2</sup> 2. 10-15 λεπτά
Κιμάς, ανάμεικτος	200 γρ.	90 W	10-15 λεπτά <sup>1</sup>

<sup>1</sup> Γυρίστε πολλές φορές το φαγητό.

<sup>2</sup> Κατά το γύρισμα χωρίστε τα ξεπαγωμένα κομμάτια μεταξύ τους.

<sup>3</sup> Ανακατέψτε ενδιάμεσα προσεκτικά το φαγητό.

<sup>4</sup> Αφαιρέστε εντελώς τη συσκευασία.

<sup>5</sup> Ξεπαώνετε μόνο γλυκά χωρίς γλάσο, σαντιγί, ζελατίνη ή κρέμα.

<sup>6</sup> Χωρίστε τα κομμάτια του γλυκού μεταξύ τους.

Φαγητά	Βάρος	Ισχύς μικροκυμάτων	Χρονική διάρκεια
Κιμάς, ανάμεικτος	500 γρ.	1. 180 W 2. 90 W	1. 5 λεπτά <sup>1</sup> 2. 10-15 λεπτά
Κιμάς, ανάμεικτος	1.000 γρ.	1. 180 W 2. 90 W	1. 15 λεπτά <sup>1</sup> 2. 10-15 λεπτά
Πουλερικά ή κομμάτια πουλερικών	600 γρ.	1. 180 W 2. 90 W	1. 8 λεπτά <sup>1</sup> 2. 10-15 λεπτά
Πουλερικά ή κομμάτια πουλερικών	1.200 γρ.	1. 180 W 2. 90 W	1. 15 λεπτά <sup>1</sup> 2. 20-25 λεπτά
Φιλέτο ψαριού, μπριζόλα ψαριού ή φέτες ψαριού	400 γρ.	1. 180 W 2. 90 W	1. 5 λεπτά 2. 10-15 λεπτά
Ψάρι, ολόκληρο	300 γρ.	1. 180 W 2. 90 W	1. 3 λεπτά <sup>1</sup> 2. 10-15 λεπτά
Ψάρι, ολόκληρο	600 γρ.	1. 180 W 2. 90 W	1. 8 λεπτά <sup>1</sup> 2. 15-20 λεπτά
Λαχανικά, π.χ. αρακάς	300 γρ.	180 W	10-15 λεπτά <sup>3</sup>
Φρούτα, π.χ. φραμπουάζ	300 γρ.	180 W	6-9 λεπτά <sup>3</sup>
Φρούτα, π.χ. φραμπουάζ	500 γρ.	1. 180 W 2. 90 W	1. 8 λεπτά 2. 5-10 λεπτά <sup>3</sup>
Βούτυρο, λιώσιμο <sup>4</sup>	125 γρ.	1. 180 W 2. 90 W	1. 1 λεπτό <sup>4</sup> 2. 1-2 λεπτά
Βούτυρο, λιώσιμο <sup>4</sup>	250 γρ.	1. 180 W 2. 90 W	1. 1 λεπτό 2. 2-4 λεπτά
Ψωμί, ολόκληρο	500 γρ.	1. 180 W 2. 90 W	1. 8 λεπτά <sup>1</sup> 2. 5-10 λεπτά
Ψωμί, ολόκληρο	1.000 γρ.	1. 180 W 2. 90 W	1. 12 λεπτά <sup>1</sup> 2. 10-20 λεπτά
Γλυκό, στεγνό, π.χ. κέικ <sup>5,6</sup>	500 γρ.	90 W	10-15 λεπτά
Γλυκό, στεγνό, π.χ. κέικ <sup>5,6</sup>	750 γρ.	1. 180 W 2. 90 W	1. 5 λεπτά 2. 10-15 λεπτά
Γλυκό, ζουμερό, π.χ. γλυκό φρούτων, γλυκό μυζήθρας <sup>5</sup>	500 γρ.	1. 180 W 2. 90 W	1. 5 λεπτά 2. 15-20 λεπτά
Γλυκό, ζουμερό, π.χ. γλυκό φρούτων, γλυκό μυζήθρας <sup>5</sup>	750 γρ.	1. 180 W 2. 90 W	1. 7 λεπτά 2. 15-20 λεπτά

<sup>1</sup> Γυρίστε πολλές φορές το φαγητό.

<sup>2</sup> Κατά το γύρισμα χωρίστε τα ξεπαγωμένα κομμάτια μεταξύ τους.

<sup>3</sup> Ανακατέψτε ενδιάμεσα προσεκτικά το φαγητό.

<sup>4</sup> Αφαιρέστε εντελώς τη συσκευασία.

<sup>5</sup> Ξεπαώνετε μόνο γλυκά χωρίς γλάσο, σαντιγί, ζελατίνη ή κρέμα.

<sup>6</sup> Χωρίστε τα κομμάτια του γλυκού μεταξύ τους.

### Συμβουλές για το επόμενο ξεπάγωμα, ζέσταμα και μαγείρεμα με μικροκύματα

Προσέξτε αυτές τις συμβουλές για καλά αποτελέσματα κατά το ξεπάγωμα, ζέσταμα και μαγείρεμα με μικροκύματα.

Επιθυμία	Συμβουλή
Το φαγητό σας είναι πολύ στεγνό.	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Μειώστε τη χρονική διάρκεια ή επιλέξτε μια χαμηλότερη βαθμίδα ισχύος μικροκυμάτων.</li> <li>■ Καλύψτε το φαγητό και προσθέστε περισσότερο υγρό.</li> </ul>

Επιθυμία	Συμβουλή
Μετά την παρέλευση του χρόνου, το φαγητό σας δεν ξεπάγωσε, δε ζεστάθηκε ή δεν ψήθηκε.	Αυξήστε τη χρονική διάρκεια. Οι μεγαλύτερες ποσότητες και τα χοντρά φαγητά χρειάζονται περισσότερο χρόνο.
Το φαγητό σας μετά τη λήξη του χρόνου εσωτερικά δεν είναι ακόμα έτοιμο, εξωτερικά όμως έχει ήδη υπερθερμανθεί.	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Ανακατεύετε ενδιάμεσα.</li> <li>■ Μειώστε την ισχύ των μικροκυμάτων και αυξήστε τη χρονική διάρκεια.</li> </ul>
Μετά το ξεπάγωμα, το πουλερικό ή το κρέας είναι εξωτερικά ήδη μαγειρεμένο, αλλά εσωτερικά δεν έχει ακόμα ξεπαγώσει.	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Μειώστε την ισχύ των μικροκυμάτων.</li> <li>■ Γυρίστε το μεγάλο για απόψυξη φαγητό αρκετές φορές.</li> </ul>

## 15.3 Ζέσταμα

Με τη συσκευή σας μπορείτε να ζεστάνετε φαγητά.

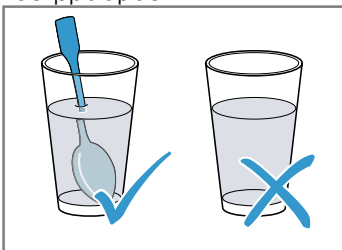
### Ζέσταμα με μικροκύματα

Προσέξτε τις συστάσεις ρύθμισης για το ζέσταμα με μικροκύματα.

#### **⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ – Κίνδυνος ζεματίσματος!**

Κατά το ζέσταμα υγρών μπορεί να προκληθεί επιβράδυνση του βρασμού. Αυτό σημαίνει, ότι η θερμοκρασία βρασμού επιτυγχάνεται, χωρίς να εμφανιστούν οι τυπικές φυσαλίδες ατμού. Συνιστάται προσοχή ακόμη και σε περίπτωση ελάχιστης μόνο ανακίνησης του σκεύους. Το καυτό υγρό μπορεί ξαφνικά να βράσει και να πιτσιλίσει.

- ▶ Κατά το ζέσταμα τοποθετείτε πάντοτε ένα κουτάλι μέσα στο σκεύος. Έτσι εμποδίζεται η επιβράδυνση του βρασμού.



#### **ΠΡΟΣΟΧΗ!**

Εάν ακουμπήσει μέταλλο πάνω στα τοιχώματα του χώρου μαγειρέματος δημιουργούνται σπινθήρες, που μπορεί να προκαλέσουν ζημιά στη συσκευή ή να καταστρέψουν το εσωτερικό τζάμι της πόρτας.

- ▶ Ένα μεταλλικό σώμα, π.χ.το κουτάλι στο ποτήρι, πρέπει να απέχει το λιγότερο 2 cm από τα τοιχώματα του χώρου μαγειρέματος και την εσωτερική πλευρά της πόρτας.

#### **Σημείωση:**

Υποδείξεις παρασκευής

- Χρησιμοποιείτε κλειστά μαγειρικά σκεύη, κατάλληλα για μικροκύματα. Για το σκέπασμα μπορείτε να χρησιμοποιήσετε επίσης ένα πιάτο ή μια ειδική μεμβράνη για μικροκύματα. Αφαιρέστε τα έτοιμα φαγητά από τη συσκευασία.
- Τοποθετήστε το σκεύος επάνω στον πάτο του χώρου μαγειρέματος.
- Γυρίστε ή ανακατέψτε τα φαγητά ενδιάμεσα 2-3 φορές.
- Αφήστε τα φαγητά μετά το ξεπάγωμα 2-5 λεπτά να ηρεμήσουν.
- Τα φαγητά αποδίδουν θερμότητα στα μαγειρικά σκεύη. Το μαγειρικό σκεύος μπορεί να ζεσταθεί πάρα πολύ. Χρησιμοποιείτε πιάστρες κουζίνας.

Φαγητά	Βάρος	Ισχύς μικροκυμάτων	Χρονική διάρκεια
Μενού, φαγητό μερίδας, έτοιμο φαγητό (2-3 συστατικά)		600 W	5-8 λεπτά
Ποτά <sup>1</sup>	125 ml	900 W	0,5-1 λεπτό <sup>2, 3</sup>
Ποτά <sup>1</sup>	200 ml	900 W	1-2 λεπτά <sup>2, 3</sup>
Ποτά <sup>1</sup>	500 ml	900 W	3-4 λεπτά <sup>2, 3</sup>
Βρεφικές τροφές, π.χ. μπουκαλάκια για γάλα <sup>4</sup>	50 ml	360 W	περίπου 0,5 λεπτά <sup>5, 6</sup>
Βρεφικές τροφές, π.χ. μπουκαλάκια για γάλα <sup>4</sup>	100 ml	360 W	0,5-1 λεπτό <sup>4, 6</sup>
Βρεφικές τροφές, π.χ. μπουκαλάκια για γάλα <sup>4</sup>	200 ml	360 W	1-2 λεπτά <sup>4, 6</sup>
Σούπα, 1 φλιτζάνι	από 175 γρ.	600 W	1-2 λεπτά
Σούπα, 2 φλιτζάνια	από 175 γρ.	600 W	2-3 λεπτά
Κρέας σε σάλτσα <sup>7</sup>	500 γρ.	600 W	7-10 λεπτά
Γιαχνί	400 γρ.	600 W	5-7 λεπτά
Γιαχνί	800 γρ.	600 W	7-8 λεπτά
Λαχανικά, 1 μερίδα	150 γρ.	600 W	2-3 λεπτά
Λαχανικά, 2 μερίδες	300 γρ.	600 W	3-5 λεπτά

<sup>1</sup> Βάλτε ένα κουτάλι στο ποτήρι.

<sup>2</sup> Μην υπερθερμαίνετε τα αλκοολούχα ποτά.

<sup>3</sup> Ελέγξτε ενδιάμεσα το φαγητό.

<sup>4</sup> Ζεσταίνετε τις βρεφικές τροφές χωρίς θηλή ή καπάκι.

<sup>5</sup> Μετά το ζέσταμα κουνάτε πάντοτε το φαγητό καλά.

<sup>6</sup> Ελέγξτε οπωσδήποτε τη θερμοκρασία.

<sup>7</sup> Χωρίστε τις φέτες του κρέατος μεταξύ τους.

## Ζέσταμα κατεψυγμένων φαγητών με μικροκύματα

Προσέξτε τις συστάσεις ρύθμισης για το ζέσταμα με μικροκύματα.

### Σημείωση:

Υποδείξεις παρασκευής

- Χρησιμοποιείτε κλειστά μαγειρικά σκεύη, κατάλληλα για μικροκύματα. Για το σκέπασμα μπορείτε να χρησιμοποιήσετε επίσης ένα πιάτο ή μια ειδική μεμβράνη για μικροκύματα. Αφαιρέστε τα έτοιμα φαγητά από τη συσκευασία.
- Κατανέμετε τα φαγητά μέσα στο μαγειρικό σκεύος σε μικρό κατά το δυνατόν ύψος. Τα λεπτά φαγητά μαγειρεύονται γρηγορότερα απ' ό,τι τα χοντρά.
- Τοποθετήστε το σκεύος επάνω στον πάτο του χώρου μαγειρέματος.
- Τα φαγητά αποδίδουν θερμότητα στα μαγειρικά σκεύη. Το μαγειρικό σκεύος μπορεί να ζεσταθεί πάρα πολύ. Χρησιμοποιείτε πιάστρες κουζίνας.
- Γυρίστε ή ανακατέψτε τα φαγητά ενδιάμεσα 2-3 φορές.
- Αφήστε τα φαγητά μετά το ξεπάγωμα 2-5 λεπτά να ηρεμήσουν.
- Τα φαγητά αποδίδουν θερμότητα στα μαγειρικά σκεύη. Το μαγειρικό σκεύος μπορεί να ζεσταθεί πάρα πολύ. Χρησιμοποιείτε πιάστρες κουζίνας.
- Η χαρακτηριστική γεύση των φαγητών διατηρείται σε μεγάλο βαθμό. Χρησιμοποιείτε οικονομικά το αλάτι και τα μπαχαρικά.

Φαγητά	Βάρος	Ισχύς μικροκυμάτων	Χρονική διάρκεια
Μενού, φαγητό μερίδας, έτοιμο φαγητό (2-3 συστατικά)	300-400 γρ.	600 W	8-13 λεπτά
Σούπα	400 γρ.	600 W	8-12 λεπτά
Γιαχνί	500 γρ.	600 W	10-15 λεπτά
Φέτες κρέατος ή κομμάτια κρέατος σε σάλτσα, π.χ. γκούλας	500 γρ.	600 W	10-15 λεπτά
Ψάρι, π.χ. κομμάτια φιλέτου	400 γρ.	600 W	10-15 λεπτά
Σουφλέ, π.χ. λαζάνια, καννε-λόνια	450 γρ.	600 W	10-15 λεπτά
Συνοδευτικά, π.χ. ρύζι, μακαρονάκια <sup>1</sup>	250 γρ.	600 W	3-7 λεπτά
Συνοδευτικά, π.χ. ρύζι, μακαρονάκια <sup>1</sup>	500 γρ.	600 W	8-12 λεπτά
Λαχανικά, π.χ. αρακάς, μπρόκολο, καρότα <sup>1</sup>	300 γρ.	600 W	7-11 λεπτά
Λαχανικά, π.χ. αρακάς, μπρόκολο, καρότα <sup>1</sup>	600 γρ.	600 W	14-17 λεπτά
Αλεσμένο σπανάκι <sup>2</sup>	450 γρ.	600 W	10-15 λεπτά

<sup>1</sup> Προσθέστε λίγο υγρό στο φαγητό.

<sup>2</sup> Μαγειρέψτε το φαγητό χωρίς προσθήκη νερού.

## 15.4 Μαγείρεμα

Με τη συσκευή σας μπορείτε να μαγειρέψετε φαγητά.

### Μαγείρεμα με μικροκύματα

#### Σημείωση:

Υποδείξεις παρασκευής

- Τοποθετήστε το σκεύος επάνω στον πάτο του χώρου μαγειρέματος.
- Κατανέμετε τα φαγητά μέσα στο μαγειρικό σκεύος σε μικρό κατά το δυνατόν ύψος. Τα λεπτά φαγητά μαγειρεύονται γρηγορότερα απ' ό,τι τα χοντρά.
- Χρησιμοποιείτε κλειστά μαγειρικά σκεύη, κατάλληλα για μικροκύματα. Μπορείτε επίσης να χρησιμοποιήσετε ένα πιάτο ή ένα καπάκι μικροκυμάτων για κάλυψη. Αφαιρέστε τα έτοιμα φαγητά από τη συσκευασία.
- Η χαρακτηριστική γεύση των φαγητών διατηρείται σε μεγάλο βαθμό. Χρησιμοποιείτε οικονομικά το αλάτι και τα μπαχαρικά.
- Αφήστε το φαγητό να ηρεμήσει για 2 έως 5 λεπτά μετά το ζέσταμα.
- Τα φαγητά αποδίδουν θερμότητα στα μαγειρικά σκεύη. Το μαγειρικό σκεύος μπορεί να ζεσταθεί πάρα πολύ. Χρησιμοποιείτε πιάστρες κουζίνας.

- Όταν επάνω στις συσκευασίες αναφέρεται μια μεγαλύτερη ισχύ από 600 W για το μαγείρεμα φαγητών, χρησιμοποιείτε παρόλα αυτά το μέγιστο 600 W. Όταν είναι απαραίτητο, επιμηκύνετε τον αναφερόμενο χρόνο μέχρι το επιθυμητό αποτέλεσμα.

Φαγητά	Βάρος	Ισχύς μικροκυμάτων	Διάρκεια
Ολόκληρο κοτόπουλο, φρέσκο, χωρίς εντόσθια <sup>1</sup>	1.200 g	600 W	25–30 λεπτά
Φιλέτο ψαριού, φρέσκο	400 g	600 W	7-12 λεπτά
Λαχανικά, φρέσκα <sup>2, 3, 4</sup>	250 g	600 W	6-10 λεπτά
Λαχανικά, φρέσκα <sup>2, 3, 4</sup>	500 g	600 W	10-15 λεπτά
Πατάτες <sup>2, 3, 4</sup>	250 g	600 W	8-10 λεπτά
Πατάτες <sup>2, 3, 4</sup>	500 g	600 W	10-15 λεπτά
Πατάτες <sup>2, 3, 4</sup>	750 g	600 W	15-22 λεπτά
Ρύζι <sup>5</sup>	125 g	1. 600 W 2. 180 W	1. 4-6 λεπτά 2. 12-15 λεπτά
Ρύζι <sup>5</sup>	250 g	1. 600 W 2. 180 W	1. 6-8 λεπτά 2. 15-18 λεπτά
Γλυκά φαγητά, π.χ. πουτίγκα (στιγμής) <sup>4</sup>	500 ml	600 W	5-8 λεπτά
Φρούτα, κομπόστα <sup>4</sup>	500 ml	600 W	9-12 λεπτά
Ποπ-κορν για τον φούρνο μικροκυμάτων <sup>6</sup>	1 σακούλα ανά 100 g	600 W	2,5-3,5 λεπτά

<sup>1</sup> Γυρίστε το φαγητό μετά το 1/2 του συνολικού χρόνου.

<sup>2</sup> Κόψτε σε ομοιόμορφα μεγάλα κομμάτια.

<sup>3</sup> Προσθέστε στο φαγητό λίγο νερό.

<sup>4</sup> Ανακατέψτε ενδιάμεσα προσεκτικά το φαγητό.

<sup>5</sup> Προσθέστε τη διπλάσια ποσότητα υγρού.

<sup>6</sup> Τοποθετείτε τη σακούλα ποπ-κορν πάντοτε πάνω σε ένα γυάλινο πιάτο. Προσέξτε τα στοιχεία του κατασκευαστή.

## Πουτίγκα από σκόνη πουτίγκας

### ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ – Κίνδυνος εγκαύματος!

Τα ζεστά φαγητά εκλύουν θερμότητα. Έτσι μπορούν τα μαγειρικά σκεύη να ζεσταθούν πολύ.

► Απομακρύνετε τα μαγειρικά σκεύη ή τα εξαρτήματα από το χώρο μαγειρέματος πάντοτε με μια πιάστρα κουζίνας.

1. Ανακατέψτε ένα πακετάκι σκόνης πουτίγκας με τη ζάχαρη και λίγο γάλα σε ένα ψηλό μπολ κατάλληλο για μικροκύματα σύμφωνα με τις οδηγίες της συσκευασίας, έτσι ώστε να μην υπάρχουν σβώλοι.

2. Προσθέστε το υπόλοιπο γάλα και ανακατέψτε ξανά.
3. Τοποθετήστε το μπολ μέσα στον χώρο μαγειρέματος και κλείστε την πόρτα της συσκευής.
4. Ρυθμίστε τη συσκευή αντίστοιχα με τις συστάσεις ρύθμισης.
5. Μετά από 3 λεπτά ανακατέψτε για πρώτη φορά. Στη συνέχεια ανακατεύετε κάθε ένα λεπτό, μέχρι να επιτευχθεί η επιθυμητή συνεκτικότητα. Η διάρκεια εξαρτάται από τη θερμοκρασία του γάλακτος και το δοχείο που χρησιμοποιείται.

## 15.5 Φαγητά δοκιμών

Αυτές οι επισκοπήσεις δημιουργήθηκαν για εργαστήρια δοκιμών, για τη διευκόλυνση του ελέγχου της συσκευής κατά το πρότυπο 60350-1:2013 ή IEC 60350-1:2011 και κατά το πρότυπο 60705:2012, IEC 60705:2010.

### Μαγείρεμα με μικροκύματα

Φαγητό	Ισχύς μικροκυμάτων σε W	Διάρκεια σε λεπτά	Υπόδειξη
Μείγμα αυγών-γάλακτος, 1.000 γρ.	1. 600 W 2. 180 W	1. 11-12 λεπτά 2. 8-10 λεπτά	Φόρμα πυρέξ
Παντεσπάνι, 475 γρ.	600 W	7-9 λεπτά	Φόρμα πυρέξ Ø 22 cm
Ψητός κιμάς, 900 γρ.	600 W	25-30 λεπτά	Φόρμα πυρέξ Ø 28 cm μακρουλή

## Ξεπάγωμα με μικροκύματα

Συστάσεις ρύθμισης για το ξεπάγωμα με μικροκύματα.

Φαγητό	Ισχύς μικροκυμάτων σε W	Διάρκεια σε λεπτά	Υπόδειξη
Κρέας, 500 γρ.	1. 180 W 2. 90 W ή πρόγραμμα "Κρέας, ξεπάγωμα"	1. 8 λεπτά 2. 7-10 λεπτά	Φόρμα πυρέξ Ø 24 cm

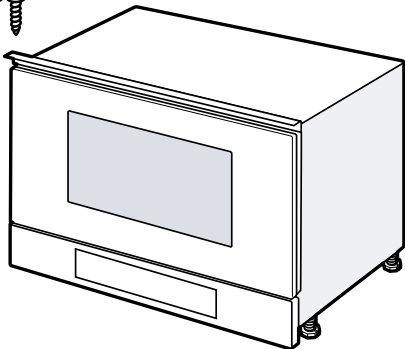
## 16 Οδηγίες συναρμολόγησης

Προσέξτε αυτές τις πληροφορίες κατά τη συναρμολόγηση της συσκευής.



### 16.1 Υλικά παράδοσης

Μετά το ξεπακετάρισμα ελέγξτε όλα τα μέρη για ενδεχόμενες ζημιές μεταφοράς καθώς και για την πληρότητα της παράδοσης.



### **⚠** 16.2 Ασφαλής συναρμολόγηση

Προσέξτε αυτές τις υποδείξεις ασφαλείας, όταν χρησιμοποιείτε τη συσκευή.

- Μόνο με τη σωστή τοποθέτηση σύμφωνα με τις οδηγίες τοποθέτησης διασφαλίζεται η ασφάλεια κατά τη χρήση. Ο εγκαταστάτης είναι υπεύθυνος για την άψογη λειτουργία στη θέση τοποθέτησης.
- Ελέγξτε τη συσκευή μετά την αφαίρεση της συσκευασίας. Σε περίπτωση ζημιάς κατά τη μεταφορά μην τη συνδέσετε.
- Απομακρύνετε τα υλικά συσκευασίας και τις κολλητικές μεμβράνες από τον χώρο μαγειρέματος και την πόρτα, πριν τη θέση σε λειτουργία.
- Προσέξτε τα φύλλα συναρμολόγησης για την εγκατάσταση των εξαρτημάτων.

- Τα εντοιχιζόμενα ντουλάπια πρέπει να είναι ανθεκτικά στη θερμοκρασία μέχρι τους 90 °C, οι γειτονικές προσόψεις των ντουλαπιών μέχρι τους 65 °C.
- Μην τοποθετήσετε τη συσκευή πίσω από μια διακοσμητική πόρτα ή πόρτα ντουλαπιού. Υπάρχει κίνδυνος υπερθέρμανσης.
- Πραγματοποιήστε τις εργασίες κοπής των ανοιγμάτων στο ντουλάπι πριν την τοποθέτηση της συσκευής. Αφαιρέστε τα απόβλητα (πριονίδια, γρέζια). Η λειτουργία των ηλεκτρικών εξαρτημάτων μπορεί να επηρεαστεί αρνητικά.
- Μόνο αδειούχο προσωπικό επιτρέπεται να συνδέσει συσκευές χωρίς φως. Σε περίπτωση ζημιών λόγω λάθους σύνδεσης, δεν υφίσταται κανένα δικαίωμα εγγύησης.

### **⚠** ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ – Κίνδυνος τραυματισμού!

Εξαρτήματα, τα οποία κατά τη διάρκεια της συναρμολόγησης είναι προσιτά, μπορεί να είναι κοφτερά και να οδηγήσουν σε τραυματισμούς.

- ▶ Φοράτε προστατευτικά γάντια

### **⚠** ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ – Κίνδυνος πυρκαγιάς!

Η χρήση ενός επεκταμένου καλωδίου σύνδεσης στο δίκτυο ρεύματος και μη εγκεκριμένων προσαρμογών, είναι επικίνδυνη.

- ▶ Μη χρησιμοποιείτε κανένα καλώδιο επέκτασης (μπαλαντέζα) ή πολύπριζο.
- ▶ Όταν το καλώδιο σύνδεσης στο δίκτυο ρεύματος είναι πολύ μικρό, ελάτε σε επαφή με την υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών.

### 16.3 Εντοιχιζόμενα ντουλάπια

Αυτή η συσκευή προορίζεται μόνο για την εντοιχιζόμενη τοποθέτηση. Αυτή η συσκευή δεν προορίζεται ως επιτραπέζια συσκευή ή για τη χρήση εντός ενός ντουλαπιού.



Το εντοιχισμένο ντουλάπι δεν επιτρέπεται να έχει πίσω από τη συσκευή κανένα πίσω τοίχωμα. Το ελάχιστο ύψος τοποθέτησης ανέρχεται σε 850 mm. Οι σχισμές αερισμού και τα ανοίγματα αναρρόφησης δεν πρέπει να καλυφθούν.

## 16.4 Ηλεκτρική σύνδεση

Για την ασφαλή ηλεκτρική σύνδεση της συσκευής, προσέξτε αυτές τις υποδείξεις.

### ⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ – Κίνδυνος: Μαγνητισμός!

Η συσκευή περιέχει μόνιμους μαγνήτες. Αυτοί μπορεί να επηρεάσουν αρνητικά τα ηλεκτρονικά στοιχεία εμφύτευσης, π.χ. βηματοδότες καρδιάς ή αντλίες ινσουλίνης.

- ▶ Οι φορείς ηλεκτρονικών στοιχείων εμφύτευσης πρέπει να τηρούν μια ελάχιστη απόσταση 10 cm από τη συσκευή.

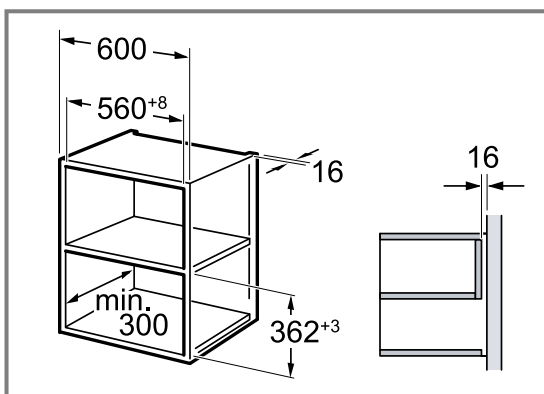
### ⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ – Κίνδυνος πυρκαγιάς!

Η χρήση πολλαπλών πριζών, πολύπριζων ή μπαλαντέζων μπορεί να οδηγήσει σε φωτιά.

- ▶ Μη χρησιμοποιείτε ποτέ πολλαπλές πρίζες, πολύπριζα και μπαλαντέζες.
- Η συσκευή είναι έτοιμη για σύνδεση και επιτρέπεται να συνδεθεί σε μια πρίζα σούκο που είναι εγκατεστημένη σύμφωνα με τους κανονισμούς.
- Η ασφάλιση πρέπει να ανταποκρίνεται στα στοιχεία ισχύος στην πινακίδα τύπου και να πραγματοποιείται σύμφωνα με τις τοπικές προδιαγραφές.
- Η μετατόπιση μιας πρίζας επιτρέπεται να πραγματοποιηθεί μόνο από έναν ειδικευμένο ηλεκτρολόγο, λαμβάνοντας υπόψη τους σχετικούς κανονισμούς.
- Όταν μετά την τοποθέτηση δεν είναι πλέον προσιτό το φισ, πρέπει να υπάρχει από την πλευρά της εγκατάστασης μια διάταξη διακοπής όλων των πόλων με ένα διάκενο επαφής από το λιγότερο 3 mm.

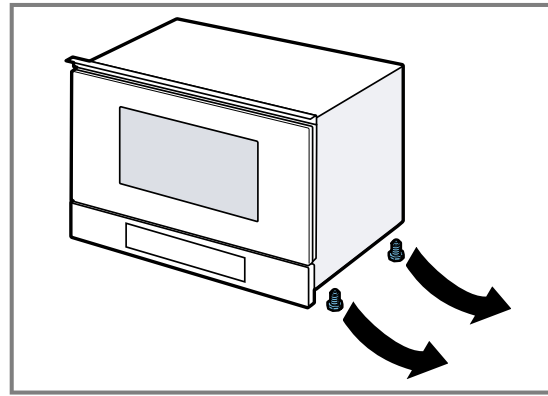
## 16.5 Τοποθέτηση σε ένα επάνω ντουλάπι

Προσέξτε τις διαστάσεις τοποθέτησης και τις αποστάσεις ασφαλείας στο ψηλό ντουλάπι.



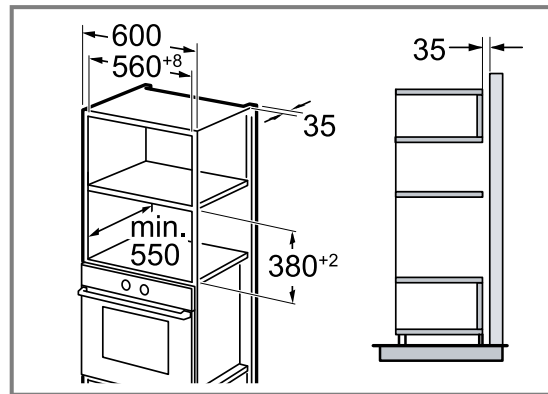
Τοποθετείτε τη συσκευή μόνο τόσο ψηλά, ώστε να μπορούν να απομακρύνονται τα εξαρτήματα χωρίς πρόβλημα.

Αφαιρέστε τα πόδια στήριξης.



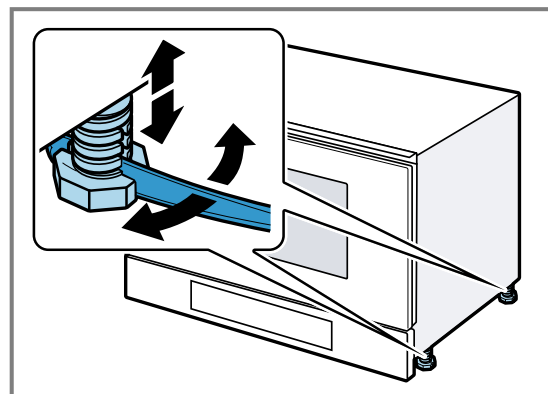
## 16.6 Τοποθέτηση σε ένα ψηλό ντουλάπι

Προσέξτε τις διαστάσεις τοποθέτησης και τις αποστάσεις ασφαλείας στο ψηλό ντουλάπι.



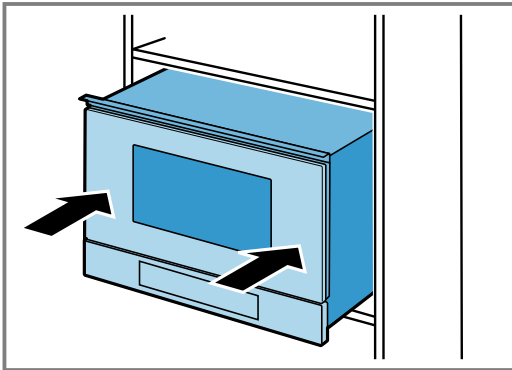
Τοποθετείτε τη συσκευή μόνο τόσο ψηλά, ώστε να μπορούν να απομακρύνονται τα εξαρτήματα χωρίς πρόβλημα.

Ρυθμίστε τα πόδια στήριξης.



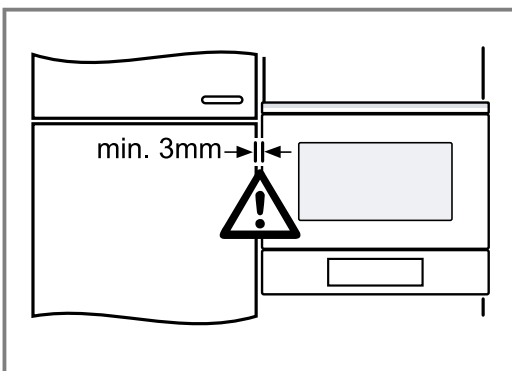
## 16.7 Τοποθέτηση της συσκευής

1. Σπρώξτε τη συσκευή εντελώς μέσα.



Μη τσακίσετε, μαγκώσετε ή περάσετε το καλώδιο σύνδεσης επάνω από κοφτερές ακμές.

2. Ελέγξτε την απόσταση προς τις γειτονικές συσκευές.

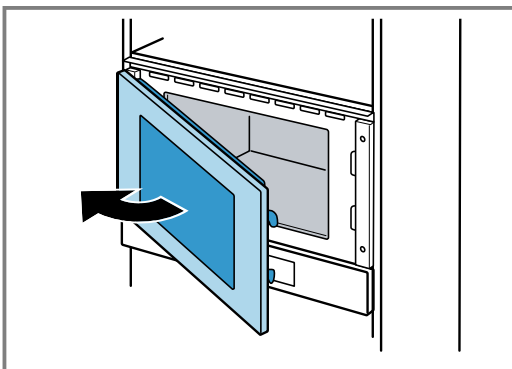


### 3. ΠΡΟΣΟΧΗ!

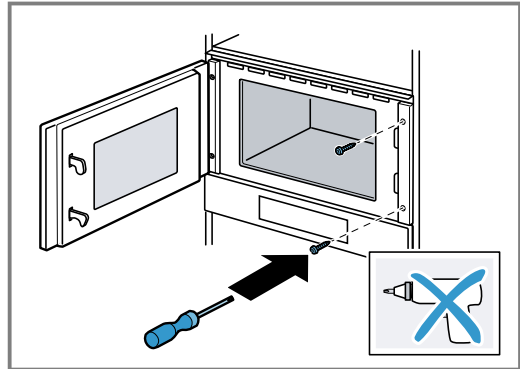
Κατά το άνοιγμα της πόρτας της συσκευής μπορεί η συσκευή να ανατραπεί προς τα εμπρός.

- Κατά το άνοιγμα της πόρτας της συσκευής κρατήστε τη συσκευή στη θέση της.

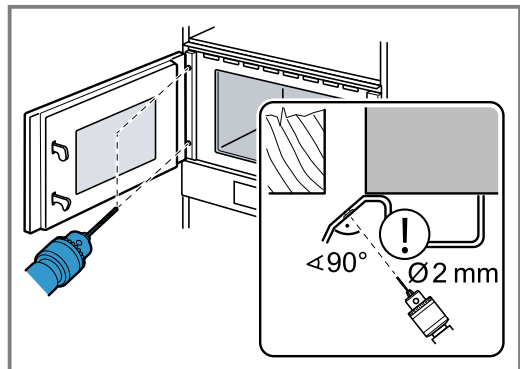
Ανοίξτε την πόρτα της συσκευής αργά.



4. Βιδώστε τη συσκευή στην απέναντι πλευρά των μεντεσέδων στο ντουλάπι.

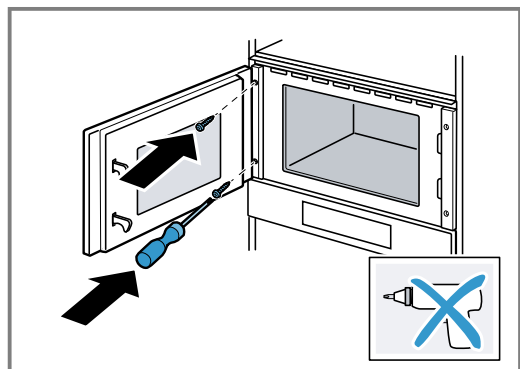


5. Προτρύπηστε τις οπές για την κοχλιοσύνδεση στην πλευρά των μεντεσέδων στο ντουλάπι.



Καλύψτε τους μεντεσέδες της πόρτας. Χρησιμοποιήστε ένα τρυπάνι ξύλου με 2 mm διάμετρο.

6. Απομακρύνετε τα απόβλητα από τον χώρο μαγειρέματος.
7. Βιδώστε τη συσκευή στην πλευρά των μεντεσέδων στο ντουλάπι.



8. Απομακρύνετε τα υλικά συσκευασίας και τις κολλητικές μεμβράνες από τον χώρο μαγειρέματος και την πόρτα.

## 16.8 Αφαίρεση της συσκευής

1. Θέστε τη συσκευή εκτός τάσης.
2. Ανοίξτε την πόρτα της συσκευής.
3. Ξεβιδώστε τις λωρίδες κάλυψης αριστερά και δεξιά.
4. Λύστε τις βίδες στερέωσης.
5. Ανασηκώστε ελαφρά τη συσκευή και τραβήξτε την εντελώς έξω.

# Tabla de contenidos

## MANUAL DE USUARIO

1	Seguridad .....	27
2	Evitar daños materiales .....	31
3	Protección del medio ambiente y ahorro .....	31
4	Familiarizándose con el aparato .....	32
5	Antes de usar el aparato por primera vez .....	33
6	Manejo básico .....	34
7	Microondas.....	34
8	Programas .....	36
9	Reloj avisador .....	38
10	Ajustes básicos.....	38
11	Cuidados y limpieza.....	39
12	Solucionar pequeñas averías.....	40
13	Eliminación.....	41
14	Servicio de Asistencia Técnica .....	41
15	Así se consigue.....	42
16	INSTRUCCIONES DE MONTAJE .....	48
16.2	Montaje seguro .....	48



## 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 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.

**⚠ 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!**

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.

- ▶ Si se utilizan bebidas alcohólicas de alta graduación para cocinar, debe hacerse en pequeñas cantidades.
- ▶ 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.

**⚠ 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 41*

**⚠ 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.

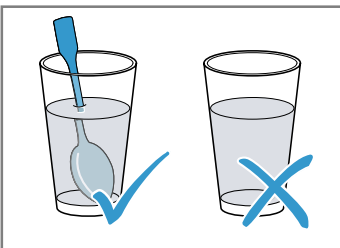
Las partes accesibles se calientan durante el funcionamiento.

- ▶ 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 exclusivamente una vajilla adecuada para el microondas.

### **⚠ 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 39

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).

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.

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!

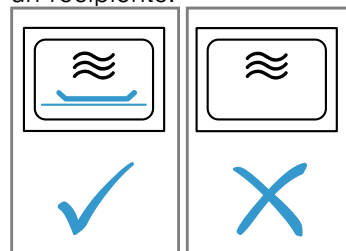
Si el metal toca la pared del compartimento de cocción, se generan chispas que pueden dañar el aparato o destrozarse el cristal interior de la puerta.

- ▶ 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.

## 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.

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

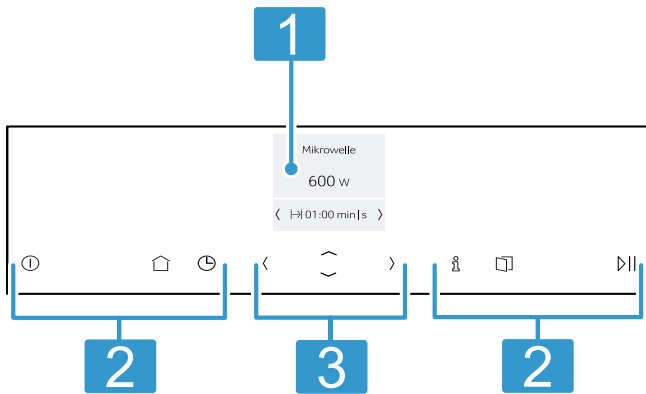
## 4 Familiarizándose con el aparato

### 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 ⓘ se ilumina, pulsar ⓘ 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
	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 Antes de usar el aparato por primera vez

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

## 5.1 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 38
- 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  $\swarrow$ .
2. Seleccionar el idioma con  $\langle$  o  $\rangle$ .
3. Desplazarse a la línea anterior con  $\searrow$ .

4. Seleccionar el siguiente ajuste con  $\rangle$ .

### Ajustar la hora

1. Desplazarse a la siguiente línea con  $\swarrow$ .
2. Seleccionar la hora actual con  $\langle$  o  $\rangle$ .
3. Desplazarse a la siguiente línea con  $\swarrow$ .
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 38, 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  $\swarrow$ .
2. Seleccionar el día actual con la tecla  $\langle$  o  $\rangle$ .
3. Desplazarse a la siguiente línea con  $\swarrow$ .
4. Seleccionar el mes actual con la tecla  $\langle$  o  $\rangle$ .
5. Desplazarse a la siguiente línea con  $\swarrow$ .

6. Seleccionar el año actual con < o >.
  7. Pulsar ^ tantas veces como sea necesario hasta que se muestre «Fecha».
  8. Aplicar los ajustes con >.
- ✓ La primera puesta en marcha ha finalizado.

## 5.2 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.

---

# 6 Manejo básico

## 6.1 Conectar el aparato

- ▶ Encender el aparato con ⓪.
- ✓ En la pantalla se muestra el logotipo de Neff y, a continuación, la potencia máxima del microondas.
- ✓ El aparato está listo para el funcionamiento.

## 6.2 Desconectar el aparato

- ▶ Apagar el aparato con ⓪.
- ✓ 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.

## 6.3 Iniciar el funcionamiento

- ▶ Iniciar el funcionamiento con ▷||.
- ✓ 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 ▷||.

## 6.4 Interrumpir el funcionamiento

1. Pulsar ▷||.
- ✓ El aparato interrumpe el funcionamiento.

2. Para borrar los ajustes, pulsar ⓪.

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

## 6.5 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 ⓪.
- ✓ En la pantalla se muestran los modos de funcionamiento.
2. Seleccionar un modo de funcionamiento con < o >.
3. Desplazarse a la siguiente línea con ∨.
4. Seleccionar el ajuste con < o >.  
Se pueden realizar otros ajustes según el modo de funcionamiento.
5. Para realizar cualquier otro ajuste, desplazarse a las siguientes líneas con ∨.
6. Seleccionar el ajuste con < o >.
7. Pulsar ▷||.
- ✓ El aparato inicia el funcionamiento.

**Nota:** Para acceder al nivel de los modos de funcionamiento y salir del ajuste actual, pulsar ⓪.

---

# 7 Microondas

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

## 7.1 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"> <li>■ Cristal</li> <li>■ Vitrocerámica</li> <li>■ Porcelana</li> <li>■ Plástico termorresistente</li> <li>■ Cerámica totalmente esmaltada sin fisuras</li> </ul>	Estos materiales dejan pasar las microondas. Las microondas no dañan los recipientes termorresistentes.
Cubiertos de metal	<b>Nota:</b> 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.

**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. <b>Consejo:</b> Un recipiente puede utilizarse si su fabricante garantiza que es apto para microondas.

**7.2 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.

**7.3 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.
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.

**7.4 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 29*

2. Tener en cuenta las indicaciones para evitar daños materiales. → *Página 31*
3. Tener en cuenta las indicaciones de la vajilla y de los accesorios aptos para microondas. → *Página 34*
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.

**7.5 Modificar la duración**

La duración se puede modificar en cualquier momento.

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

**7.6 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  $\triangleright$ .

## 8 Programas

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

### 8.1 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.
- 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  $-18^{\circ}\text{C}$  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.




**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

Plato	Tiempo de reposo
Patatas	aprox. 5 minutos Ecurrir previamente el agua acumulada
Arroz	aprox. 5-10 minutos

## 8.2 Ajustar un programa

- Pulsar .
  - ✓ El aparato está listo para el funcionamiento.
- Pulsar .
  - ✓ En la pantalla se muestran los modos de funcionamiento.
- Seleccionar el modo de funcionamiento  con  $\langle$  o  $\rangle$ .
- Pulsar  $\sphericalangle$ .
  - ✓ En la pantalla se muestra el primer programa.
- Ajustar el programa deseado con  $\langle$  o  $\rangle$ .
- Pulsar  $\sphericalangle$ .
  - ✓ En la pantalla aparece un valor recomendado para el peso.

- Ajustar el peso deseado con la tecla  $\langle$  o  $\rangle$ .
- Pulsar  $\sphericalangle$ .
  - ✓ En la pantalla se muestra la indicación de preparación de platos.
- Pulsar  $\triangleright$ ||.
  - ✓ El aparato inicia el funcionamiento.
  - ✓ En la pantalla se muestra el transcurso de la duración.
- 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  $\triangleright$ ||.

**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.

## 8.3 Tabla de programas

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

### Descongelar

Plato	Comida adecuada	Rango de peso en kg	Recipiente/accesorio
Descongelar pan <sup>1</sup>	Pan entero, hogaza o barra, pan en rebanadas, pastel de masa de bizcocho, pastel de levadura, pastel de frutas, pastel sin glaseado, nata o gelatina	0,20 – 1,50	Recipiente plano sin tapa Base del compartimento de cocción
Descongelar carne <sup>1</sup>	Asados, piezas de carne planas, carne picada, pollo	0,20 – 2,00	Recipiente plano sin tapa Base del compartimento de cocción
Descongelar pescado <sup>1</sup>	Pescado entero, filetes de pescado o ventresca	0,10 – 1,00	Recipiente plano sin tapa Base del compartimento de cocción

<sup>1</sup> Prestar atención a la señal para dar la vuelta.

### Cocinar a fuego lento

Plato	Comida adecuada	Rango de peso en kg	Recipiente/accesorio
Verduras, frescas <sup>1</sup>	Coliflor, brócoli, zanahorias, colinabo, puerro, pimiento, calabacines	0,15 – 1,00	Recipiente con tapa Base del compartimento de cocción
Verduras, congeladas <sup>1</sup>	Coliflor, brócoli, zanahorias, colinabo, lombarda, espinacas	0,15 – 1,00	Recipiente con tapa Base del compartimento de cocción
Patatas peladas con sal	Patatas con o sin piel, trozos de patata del mismo tamaño	0,20 – 1,00	Recipiente con tapa Base del compartimento de cocción
Arroz <sup>1</sup>	Arroz largo	0,05 – 0,30	Recipiente alto con tapa Base del compartimento de cocción

<sup>1</sup> Prestar atención a la señal para remover.

## 9 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.

### 9.1 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.

### 9.2 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.

### 9.3 Cancelar el reloj avisador

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

## 10 Ajustes básicos

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

### 10.1 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 ⟨ o ⟩.
6. Si es necesario, desplazarse a la siguiente línea con ∨.
7. Seleccionar el ajuste con ⟨ o ⟩.
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.

### 10.2 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 33


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

<sup>1</sup> 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.

### 10.3 Modificar la hora

1. Pulsar .
2. Pulsar .
3. Seleccionar "Ajustes"  con  $\langle$  o  $\rangle$ .
4. Desplazarse a la siguiente línea con  $\sphericalangle$ .

5. Seleccionar "Hora" con  $\langle$  o  $\rangle$ .
6. Si es necesario, desplazarse a la siguiente línea con  $\sphericalangle$ .
7. Modificar "Hora" con  $\langle$  o  $\rangle$ .
8. Pulsar .
9. Seleccionar "Guardar" para guardar el ajuste.

## 11 Cuidados y limpieza

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

### 11.1 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.

### 11.2 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 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 39*
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.

### 11.3 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 39*
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.

### 11.4 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 39*
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.

### 11.5 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 39*
  2. Limpiar el panel de control con un paño de microfibra o un paño suave y ligeramente humedecido.
  3. Secar con un paño suave.

### 11.6 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 39*
  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.

### 11.7 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 39*
  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.

### 11.8 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.

## 12 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.  
→ "Servicio de Asistencia Técnica", *Página 41*

#### ⚠ **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.

### 12.1 Averías de funcionamiento

Fallo	Causa y resolución de problemas
El aparato no funciona.	El enchufe del cable de conexión de red no está conectado. <ul style="list-style-type: none"><li>▶ Conectar el aparato a la red eléctrica.</li></ul>
	El fusible de la caja de fusibles ha saltado. <ul style="list-style-type: none"><li>▶ Comprobar el fusible de la caja de fusibles.</li></ul>



Fallo	Causa y resolución de problemas
El aparato no funciona.	<p>El suministro de corriente eléctrica se ha interrumpido.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Comprobar que la iluminación del compartimento u otros aparatos funciona en la habitación.</li> </ul> <p>Avería</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Desconectar el fusible de la caja de fusibles.</li> <li>2. Volver a conectar el fusible tras unos 10 s.</li> <li>✓ Si la avería solo se presentó una vez, desaparece el mensaje.</li> <li>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 41</li> </ol>
El aparato no inicia el funcionamiento.	<p>La puerta del aparato no está cerrada completamente.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Cerrar la puerta del aparato.</li> </ul>
El aparato no calienta, en la pantalla se ilumina el símbolo 	<p>El modo Demo está activado.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Desconectar el aparato de la red eléctrica desconectando brevemente el fusible de la caja de fusibles.</li> <li>2. Desactivar el modo Demo en los ajustes básicos en un intervalo de 3 minutos.</li> </ol>
La iluminación interior no funciona.	<p>Iluminación interior defectuosa</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Llame al → "Servicio de Asistencia Técnica", Página 41.</li> </ul>

## 12.2 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"> <li>1. Si la pantalla muestra un mensaje de error, encender el electrodoméstico y volver a encenderlo.</li> <li>✓ Si la pantalla deja de mostrar el mensaje de error, se trataba de un problema puntual.</li> <li>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.</li> <li>3. Si la pantalla muestra el mensaje de error E0532, abrir y cerrar la puerta del aparato.</li> <li>4. Si la pantalla muestra el mensaje de error E6501, apagar el aparato y volver a conectarlo al cabo de 10 minutos.</li> </ol>

## 13 Eliminación

### 13.1 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.

## 14 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.

### 14.1 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.

## 15 Así se consigue

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

### 15.1 Se recomienda proceder de la siguiente manera

A continuación, se explica cómo proceder paso a paso para explotar al máximo los ajustes recomendados. Se incluye información sobre múltiples platos 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 la comida.

#### ⚠ 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

### 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.

reventar. Antes de calentarlos se debe pinchar la cáscara o la piel.

- Antes de su uso, retirar los recipientes que no sean necesarios del compartimento de cocción.
- Seleccionar el plato deseado entre los ajustes recomendados.
- Colocar el alimento en un recipiente apropiado.
- 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 platos.
- Ajustar el aparato según los ajustes recomendados. Ajustar primero la duración más breve. Si es necesario, alargar la duración.
- Utilizar siempre un paño apropiado para retirar los recipientes calientes del compartimento de cocción.

### 15.2 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.

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

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

<sup>1</sup> Dar la vuelta a los alimentos con frecuencia.

<sup>2</sup> Al dar la vuelta, separar las partes descongeladas.

<sup>3</sup> Remover con cuidado los alimentos de vez en cuando.

<sup>4</sup> Retirar todo el embalaje.

<sup>5</sup> Solo para bizcochos sin glaseado, nata, gelatina o crema.

<sup>6</sup> Separar las porciones del bizcocho.

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

<sup>1</sup> Dar la vuelta a los alimentos con frecuencia.

<sup>2</sup> Al dar la vuelta, separar las partes descongeladas.

<sup>3</sup> Remover con cuidado los alimentos de vez en cuando.

<sup>4</sup> Retirar todo el embalaje.

<sup>5</sup> Solo para bizcochos sin glaseado, nata, gelatina o crema.

<sup>6</sup> 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"> <li>■ Acortar la duración o seleccionar una potencia más baja.</li> <li>■ Añadir más líquido y tapar la comida.</li> </ul>

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"> <li>■ Remover de vez en cuando.</li> <li>■ Reducir la potencia del microondas y prolongar la duración.</li> </ul>
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"> <li>■ Reducir la potencia del microondas.</li> <li>■ Dar la vuelta a los trozos grandes varias veces.</li> </ul>

## 15.3 Calentar

El aparato permite calentar alimentos.

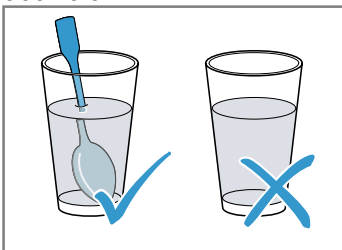
### Calentar con microondas

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 <sup>1</sup>	125 ml	900 W	0,5-1 min <sup>2,3</sup>
Bebidas <sup>1</sup>	200 ml	900 W	1-2 min <sup>2,3</sup>
Bebidas <sup>1</sup>	500 ml	900 W	3-4 min <sup>2,3</sup>
Alimentos infantiles, p. ej., biberones <sup>4</sup>	50 ml	360 W	aprox. 0,5 min <sup>5,6</sup>
Alimentos infantiles, p. ej., biberones <sup>4</sup>	100 ml	360 W	0,5-1 min <sup>4,6</sup>
Alimentos infantiles, p. ej., biberones <sup>4</sup>	200 ml	360 W	1-2 min <sup>4,6</sup>
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 <sup>7</sup>	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

<sup>1</sup> Introducir una cuchara en el vaso.

<sup>2</sup> No sobrecalentar las bebidas alcohólicas.

<sup>3</sup> Controlar los alimentos de vez en cuando.

<sup>4</sup> Calentar los alimentos para bebés sin tetina ni tapa.

<sup>5</sup> Agitar siempre bien los alimentos después de calentar.

<sup>6</sup> Controlar siempre la temperatura.

<sup>7</sup> 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 <sup>1</sup>	250 g	600 W	3-7 min
Guarniciones, p.ej., arroz, pasta <sup>1</sup>	500 g	600 W	8-12 min
Verduras, p. ej., guisantes, brócoli, zanahorias <sup>1</sup>	300 g	600 W	7-11 min
Verduras, p. ej., guisantes, brócoli, zanahorias <sup>1</sup>	600 g	600 W	14-17 min
Espinacas a la crema <sup>2</sup>	450 g	600 W	10-15 min

<sup>1</sup> Añadir algo de líquido a los alimentos.

<sup>2</sup> Cocer los alimentos sin añadir agua.

## 15.4 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 se puede cubrir con un plato o una tapa de 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 el plato 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 <sup>1</sup>	1200 g	600 W	25-30 min
Filete de pescado, fresco	400 g	600 W	7-12 min
Verduras, frescas <sup>2, 3, 4</sup>	250 g	600 W	6-10 min
Verduras, frescas <sup>2, 3, 4</sup>	500 g	600 W	10-15 min
Patatas <sup>2, 3, 4</sup>	250 g	600 W	8-10 min
Patatas <sup>2, 3, 4</sup>	500 g	600 W	10-15 min
Patatas <sup>2, 3, 4</sup>	750 g	600 W	15-22 min
Arroz <sup>5</sup>	125 g	1. 600 W 2. 180 W	1. 4-6 min 2. 12-15 min
Arroz <sup>5</sup>	250 g	1. 600 W 2. 180 W	1. 6-8 min 2. 15-18 min
Dulces, p. ej., pudín (instantáneo) <sup>4</sup>	500 ml	600 W	5-8 min
Fruta, compota <sup>4</sup>	500 ml	600 W	9-12 min
Palomitas para el microondas <sup>6</sup>	1 bolsa de 100 g	600 W	2,5-3,5 min

<sup>1</sup> Dar la vuelta al alimento después de la mitad del tiempo total.

<sup>2</sup> Cortar en trozos iguales.

<sup>3</sup> Añadir un poco de agua a los alimentos.

<sup>4</sup> Remover con cuidado los alimentos de vez en cuando.

<sup>5</sup> Añadir doble cantidad de líquido.

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

## Pudín en polvo

### ADVERTENCIA – ¡Riesgo de quemaduras!

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.

1. Mezclar un paquete de pudín en polvo con azúcar y un poco de leche en un bol alto apto para microondas siguiendo las instrucciones del paquete para que no queden grumos.

2. Añadir el resto de la leche y remover de nuevo.
3. Colocar el bol en el compartimento de cocción y cerrar la puerta del aparato.
4. Ajustar el aparato siguiendo los ajustes recomendados.
5. Remover por primera vez después de 3 minutos. A continuación, remover poco a poco durante un minuto hasta alcanzar la consistencia deseada. La duración depende de la temperatura de la leche y del recipiente utilizado.

## 15.5 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

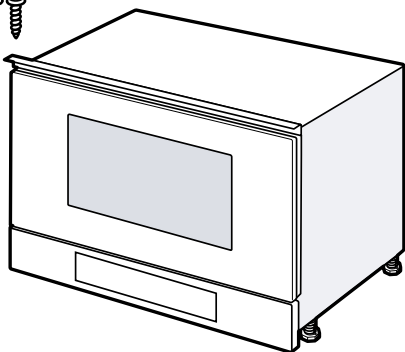
## 16 Instrucciones de montaje

Tener en cuenta esta información para el montaje del aparato.



### 16.1 Volumen de suministro

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



### ⚠ 16.2 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.

### 16.3 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.

## 16.4 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.

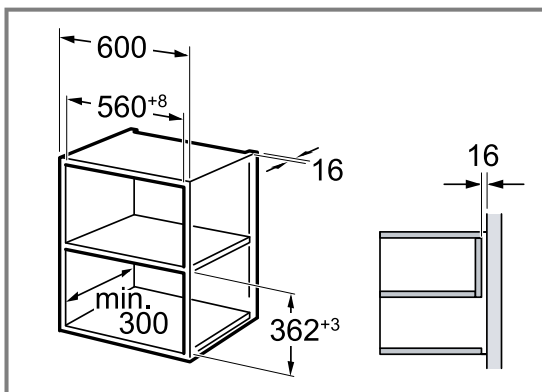
### ⚠ **ADVERTENCIA – ¡Riesgo de incendio!**

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.

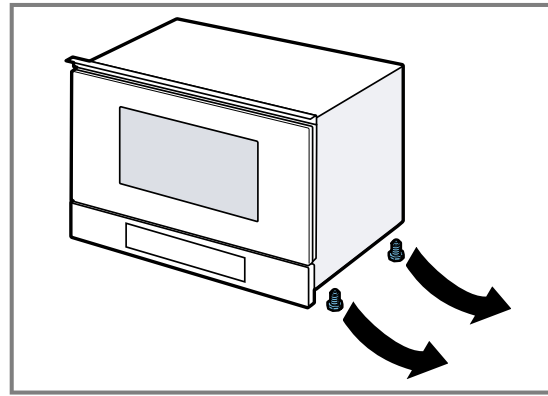
## 16.5 Montaje en un armario superior

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



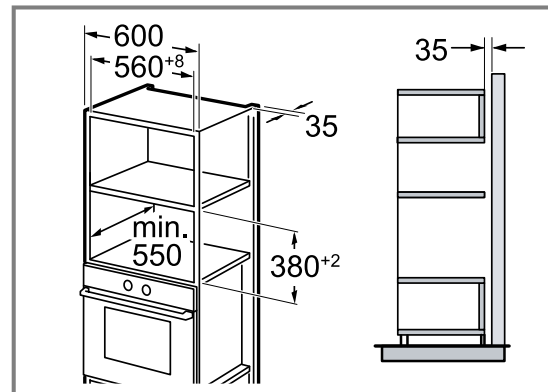
No montar el aparato a demasiada altura, a fin de poder retirar los accesorios sin problemas.

Retirar los pies de apoyo.

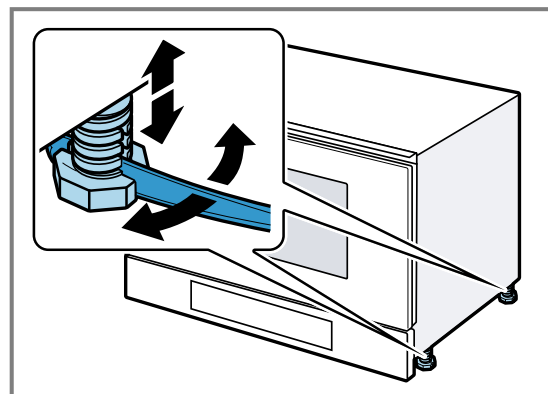


## 16.6 Montaje en un armario en alto

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

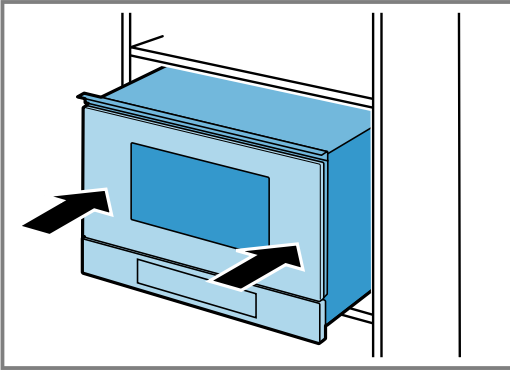


No montar el aparato a demasiada altura, a fin de poder retirar los accesorios sin problemas. Ajustar las patas de apoyo.



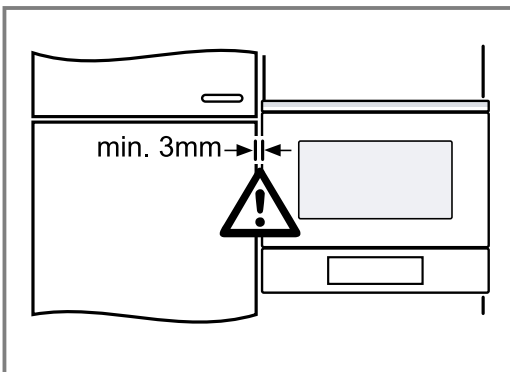
## 16.7 Montar el aparato

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;

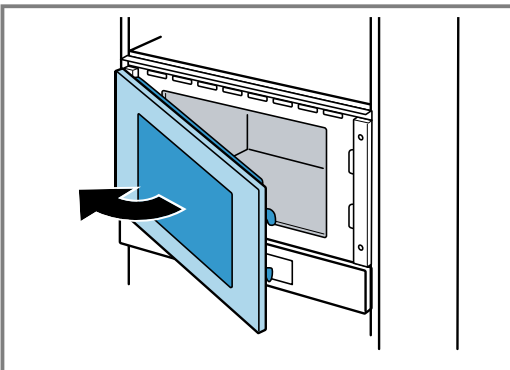


### 3. ¡ATENCIÓN!

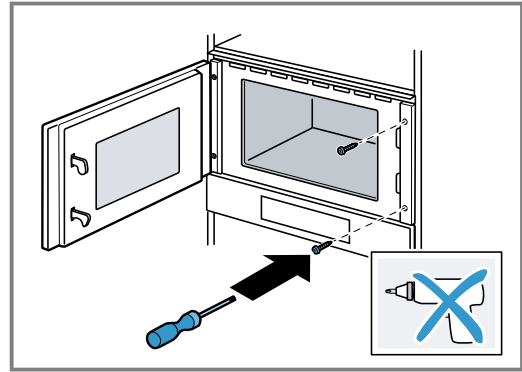
al abrir la puerta, el aparato puede inclinarse hacia delante.

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

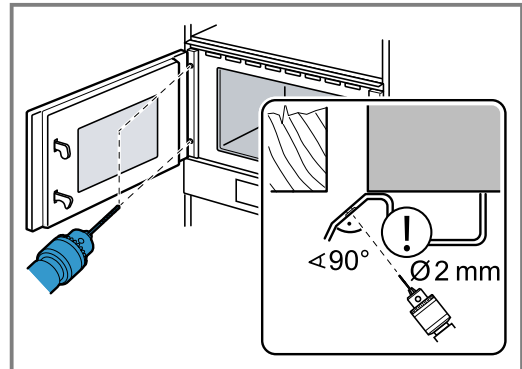
Abrir la puerta del aparato despacio.



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

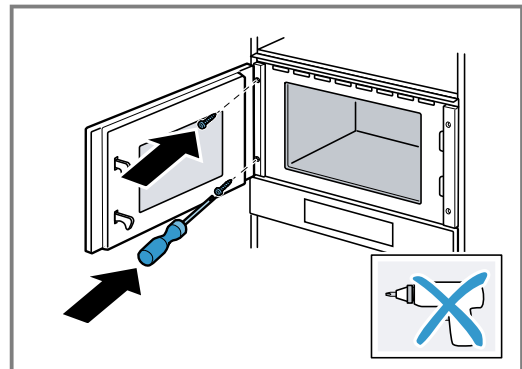


5. Pretaladrar en el mueble los orificios del atornillado del lado de la bisagra.



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 adherentes de la puerta y del compartimento de cocción.

## 16.8 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.

# Содержание

## РУКОВОДСТВО ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ

1	Безопасность .....	51
2	Во избежание материального ущерба .....	55
3	Защита окружающей среды и экономия ....	56
4	Знакомство с прибором .....	57
5	Перед первым использованием .....	58
6	Стандартное управление .....	59
7	Микроволны .....	59
8	Программы .....	61
9	Таймер.....	63
10	Базовые установки .....	63
11	Очистка и уход .....	64
12	Устранение неисправностей .....	66
13	Утилизация .....	67
14	Сервисная служба .....	67
15	У Вас все получится!.....	67
16	ИНСТРУКЦИЯ ПО МОНТАЖУ .....	73
16.2	Безопасность при монтаже .....	73



## 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.

**⚠ 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!**

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.

- ▶ Добавляйте в блюда только небольшое количество напитков с высоким содержанием спирта.
- ▶ Осторожно открывайте 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!**

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.

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.

**⚠ 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 67

### **⚠ 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 воспламеняющихся 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.

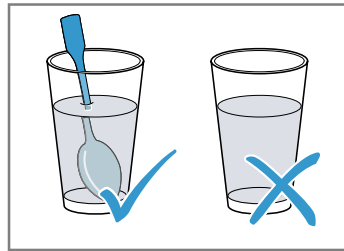
Использование прибора не по назначению опасно. Например, слишком горячая домашняя обувь, крупа или зерновые подушечки, губки, влажные тряпки и тому подобное могут привести к ожогам.

- ▶ Запрещается сушить в приборе продукты или одежду.
- ▶ Запрещается нагревать в приборе домашнюю обувь, крупа 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 специальную посуду для микроволновых печей.

### **⚠ 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 64

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).
- 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.

Сидеть на дверце прибора или облакачиваться 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.

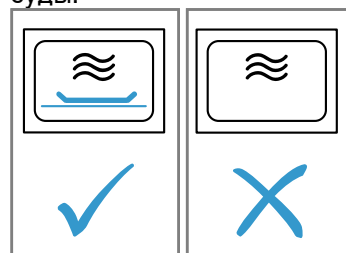
- ▶ Следите за тем, чтобы металлические предметы (например, ложка в стакане) находились на расстоянии не менее 2 см от стенок рабочей камеры и внутренней стороны дверцы.

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.

## 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.

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

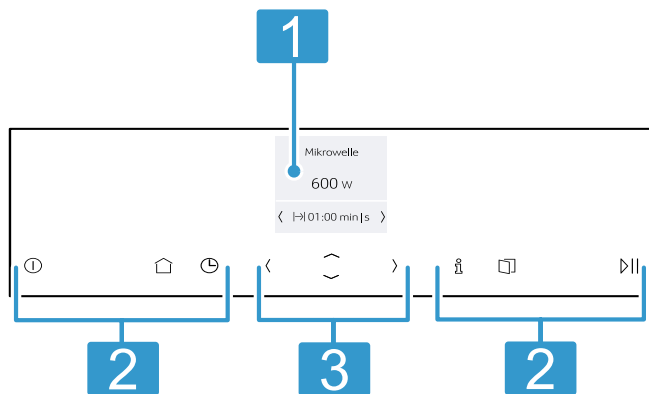


## 4 Знакомство с прибором

### 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
	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 Перед первым использованием

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

### 5.1 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 63
- 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 63 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.

## 5.2 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. Очистите гладкие поверхности внутри рабочей камеры мягкой влажной тканевой салфеткой.

## 6 Стандартное управление

### 6.1 Включение прибора

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

### 6.2 Выключение прибора

- ▶ Выключите прибор с помощью  $\odot$ .
- ✓ 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.

### 6.3 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  $\triangleright$ .

### 6.4 Прерывание режима

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

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

### 6.5 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  $\square$ .
- ✓ На дисплее отображаются режимы работы.
2. С помощью  $\langle$  или  $\rangle$  выберите режим работы.
3. С помощью  $\sim$  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  $\sim$ .
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  $\square$ .

## 7 Микроволны

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

### 7.1 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: <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Стекло</li> <li>■ Стеклокерамика</li> <li>■ Фарфор</li> <li>■ Термостабильный пластик</li> <li>■ Полностью глазурованная керамика без трещин</li> </ul>	Эти материалы пропускают микроволны. Микроволны не повреждают жаропрочную посуду.
Металлические приборы	<b>Заметка:</b> 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 серебристой отделкой	Микроволны могут повредить золотой и серебряный декор. <b>Рекомендация:</b> Используйте посуду только в том случае, если производитель гарантирует, что посуда подходит для применения в микроволновой печи.

**7.2 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.

**7.3 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.

## 7.4 Установка мощности микроволн

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

1. Соблюдайте указания по технике безопасности.  
→ *Страница 53*
2. Соблюдайте указания по предотвращению материального ущерба.  
→ *Страница 55*
3. Следуйте указаниям по применению посуды и принадлежностей, пригодных для использования в микроволновой печи.  
→ *Страница 59*
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 раздастся 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.

## 7.5 Изменение продолжительности

Продолжительность можно изменить в любой момент.

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

## 7.6 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  $\triangleright||$ .

# 8 Программы

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

## 8.1 Указания установкам для приготовления блюд

Чтобы добиться оптимального результата приготовления, следуйте следующим указаниям.

- Используйте только продукты отличного качества.
- 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.

### 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

## 8.2 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.

## 8.3 Таблица программ

С помощью программ приготовления готовить блюда очень просто. Необходимо выбрать программу и указать вес продуктов. Программа предложит оптимальную установку.

### Размораживание

Блюдо	Подходящие продукты	Диапазон веса, кг	Посуда/принадлежности
Разморозка хлеба <sup>1</sup>	Хлеб, целиком, круглой или продолговатой формы, в нарезке, сдобный пирог, пирог из дрожжевого теста, фруктовый пирог, пирог без глазури, сливок или крема	0,20 – 1,50	Плоская открытая посуда Дно рабочей камеры
Размораживание мяса <sup>1</sup>	Жаркое, тонкие порционные куски мяса, фарш, цыпленок	0,20 – 2,00	Плоская открытая посуда Дно рабочей камеры
Разморозка рыбы <sup>1</sup>	Рыба целиком, рыбное филе, рыбные котлеты	0,10 – 1,00	Плоская открытая посуда Дно рабочей камеры

<sup>1</sup> Не забывайте переворачивать блюдо после сигнала.

### Доведение до готовности

Блюдо	Подходящие продукты	Диапазон веса, кг	Посуда/принадлежности
Овощи, свежие продукты <sup>1</sup>	Цветная капуста, брокколи, морковь, кольраби, зеленый лук, сладкий перец, цукини	0,15 – 1,00	Закрытая посуда Дно рабочей камеры
Овощи, замороз. <sup>1</sup>	Цветная капуста, брокколи, морковь, кольраби, краснокочанная капуста, шпинат	0,15 – 1,00	Закрытая посуда Дно рабочей камеры

<sup>1</sup> Не забывайте перемешивать блюдо после сигнала.

Блюдо	Подходящие продукты	Диапазон веса, кг	Посуда/принадлежности
Отварной картофель	Картофель в мундире или очищенный, картофелины примерно одинакового размера	0,20 – 1,00	Закрытая посуда Дно рабочей камеры
Рис <sup>1</sup>	Длиннозерный рис	0,05 – 0,30	Высокая закрытая посуда Дно рабочей камеры





<sup>1</sup> Не забывайте перемешивать блюдо после сигнала.


## 9 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.

### 9.1 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 .

### 9.2 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.












### 9.3 Прерывание работы таймера

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

## 10 Базовые установки

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

### 10.1 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.

### 10.2 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 58

#### Базовые установки

Базовые установки	Выбор
Язык	Установить "Язык"
Время суток	Установить "Время суток"
Дата	Установить "Дата"
Звуковой сигнал	Непродолжительный Средней продолжительности <sup>1</sup> Продолжительный
Изменить сигнал наж. кноп	Выключено <sup>1</sup> Включено












<sup>1</sup> Заводская настройка (может отличаться в зависимости от типа прибора)

<b>Базовые уста- новки</b>	
Яркость дис- плей	Регулировка яркости дисплея предусматривает 5 ступеней Ступень 3 <sup>1</sup>
Индикатор времени	Цифр. + дата Цифровой Выкл. <sup>1</sup>
Ночной реж. освещения	Выключено <sup>1</sup> Включено (дисплей затемнен с 22:00 по 06:00)
Демонстраци- онный режим	Выключено <sup>1</sup> Включено (отображается только в первые 3 минуты после сброса или первого ввода в эксплуатацию)
заводские установки	Сбросить Не сбрасывать <sup>1</sup>

<sup>1</sup> 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.

## 10.3 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".

# 11 Очистка и уход

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

## 11.1 Чистящее средство

Используйте только подходящие чистящие средства.

**⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность поражения электрическим током!**

Проникающая в прибор влага может стать причиной поражения током.

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

### ВНИМАНИЕ!

Неподходящие чистящие средства повреждают поверхность 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.

## 11.2 Очистка прибора

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

### ⚠ 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!

Пощарапанное 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 64*
2. Следуйте указаниям по очистке отдельных компонентов или поверхности прибора.
3. Если не указано иное:
  - Компоненты прибора очищайте с помощью горячего мыльного раствора и тканевой салфетки.
  - Протрите насухо мягкой тканевой салфеткой.

## 11.3 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 64*
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.

## 11.4 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 64*
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.

## 11.5 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 64*
  2. Очистите панель управления салфеткой из микрофибры или влажной тканевой салфеткой.
  3. Вытрите насухо мягкой салфеткой.

## 11.6 Очистка стёкол дверцы

### ВНИМАНИЕ!

Несоответствующая очистка может привести к повреждению стёкол дверцы.

- ▶ Не используйте скребок для стеклянных поверхностей.
1. Следуйте указаниям по использованию чистящих средств. → *Страница 64*
  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.

## 11.7 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 64*
  2. Для очистки уплотнителя дверцы используйте горячий мыльный раствор и салфетку из мягкой ткани.
  3. Вытрите насухо мягкой салфеткой.

## 11.8 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.

## 12 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.


→ "Сервисная служба", Страница 67

### **⚠ 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.

### 12.1 Сбои в работе

Неисправность	Причина и устранение неисправностей
Прибор не работает.	<p>Вилка сетевого кабеля не вставлена в розетку.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Подключите прибор к электросети.</li> </ul> <p>Сработал предохранитель в блоке предохранителей.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Проверьте предохранитель в блоке предохранителей.</li> </ul> <p>Сбой электропитания.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Проверьте, работает ли освещение или другие приборы в помещении.</li> </ul> <p>Функциональная неисправность</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Отключите предохранитель в блоке предохранителей.</li> <li>2. Включите его снова примерно через 10 секунд.</li> <li>✓ В случае однократной неисправности сообщение исчезнет.</li> <li>3. Если сообщение появится снова, обратитесь в сервисную службу. Позвонив, укажите точное сообщение об ошибке.</li> </ol> <p>→ "Сервисная служба", Страница 67</p>
Прибор не запускается.	<p>Дверца прибора закрыта неплотно.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Закройте дверцу прибора.</li> </ul>
Прибор не нагревается, на дисплее горит символ 	<p>Активирован демонстрационный режим.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Отсоедините прибор от сети питания, ненадолго отключив предохранитель в блоке предохранителей.</li> <li>2. В течение 3 минут деактивируйте демонстрационный режим в базовых установках.</li> </ol>
Освещение рабочей камеры не функционирует.	<p>Освещение рабочей камеры неисправно</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Обратитесь в</li> </ul> <p>→ "Сервисная служба", Страница 67.</p>

### 12.2 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"> <li>1. Если на дисплее отображается сообщение об ошибке, выключите и снова включите прибор.</li> <li>✓ Если на дисплее больше не отображается сообщение об ошибке, значит, проблема возникла однократно.</li> <li>2. Если на дисплее по-прежнему отображается или несколько раз появляется сообщение об ошибке, обратитесь в сервисную службу и сообщите код ошибки.</li> <li>3. Если на дисплее отображается сообщение об ошибке E0532, откройте и закройте дверцу прибора.</li> <li>4. Если на дисплее отображается сообщение об ошибке E6501, выключите и снова включите прибор через 10 минут.</li> </ol>

## 13 Утилизация

### 13.1 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.

## 14 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.

Импортер/Организация, принимающая претензии по качеству/ ТОО «BSH Home Appliances (БСХ Хоум Аплайансэс)» Республика Казахстан, г. Алматы, ул. Хаджи Мукана, 22/5, 7 этаж  
e-mail: [ala-infokz@bshg.com](mailto:ala-infokz@bshg.com)

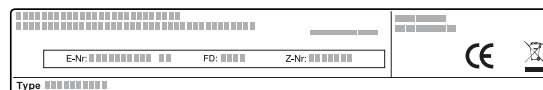
Срок службы устройства – 7 лет.

На территории Республики Казахстан, при обнаружении неисправности, звоните в сервисный контакт-центр 5454 (только для мобильных телефонов).

Сделано в Великобритании

### 14.1 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.

## 15 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.

### 15.1 Рекомендуемая последовательность действий

Здесь вы найдете поэтапную последовательность действий, которая поможет вам наилучшим образом использовать рекомендуемые установки. Вы получите информацию о множестве блюд, а также рекоменда-

ции и советы, которые помогут вам настраивать и использовать прибор помимо предустановленных программ оптимальным образом.

#### Рекомендация

Указания по приготовлению

- Рекомендации по установкам всегда подразумевают холодную и пустую рабочую камеру.
- Значения времени, указанные в обзорах, являются ориентировочным. Они зависят от качества и свойств продуктов.

### **⚠ 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.

1. Перед началом работы удалите из рабочей камеры все лишние принадлежности.
2. Выберите требуемое 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 обрабатывать продукт со всех сторон.
5. Выполните установки прибора в соответствии с рекомендациями по установкам.

### **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.

<b>Блюдо</b>	<b>Вес</b>	<b>Мощность микроволн</b>	<b>Продолжительность</b>
Мясо куском, на кости или без кости	800 г	1. 180 Вт 2. 90 Вт	1. 15 мин <sup>1</sup> 2. 15–25 мин
Мясо куском, на кости или без кости	1000 г	1. 180 Вт 2. 90 Вт	1. 20 мин <sup>1</sup> 2. 20–30 мин <sup>1</sup>
Мясо куском, на кости или без кости	1500 г	1. 180 Вт 2. 90 Вт	1. 25 мин <sup>1</sup> 2. 25–30 мин <sup>1</sup>
Мясо кусочками или ломтиками	200 г	1. 180 Вт 2. 90 Вт	1. 5–8 мин <sup>2</sup> 2. 5–10 мин
Мясо кусочками или ломтиками	500 г	1. 180 Вт 2. 90 Вт	1. 8–11 мин <sup>2</sup> 2. 10–15 мин
Мясо кусочками или ломтиками	800 г	1. 180 Вт 2. 90 Вт	1. 10 мин <sup>2</sup> 2. 10–15 мин
Мясной фарш, смешанный	200 г	90 Вт	10–15 мин <sup>1</sup>
Мясной фарш, смешанный	500 г	1. 180 Вт 2. 90 Вт	1. 5 мин <sup>1</sup> 2. 10–15 мин

<sup>1</sup> Несколько раз перевернуть блюдо.

<sup>2</sup> При переворачивании отделить размороженные части друг от друга.

<sup>3</sup> Время от времени осторожно перемешивать блюдо.

<sup>4</sup> Полностью снять упаковку.

<sup>5</sup> Размораживайте только выпечку без глазури, сливок, желатина или крема.

<sup>6</sup> Отделить куски пирога друг от друга.

Сначала установите более короткое время приготовления. При необходимости увеличьте время приготовления.

6. Всегда используйте прихватки, когда достаете горячую посуду из рабочей камеры.

### **15.2 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 приготавливаемых продуктов отличается от указанного в таблице. При этом действует общее правило: двойной объём = удвойте время приготовления, половина объёма = половина времени приготовления.

Блюдо	Вес	Мощность микроволн	Продолжительность
Мясной фарш, смешанный	1000 г	1. 180 Вт 2. 90 Вт	1. 15 мин <sup>1</sup> 2. 10–15 мин
Птица целиком или кусками	600 г	1. 180 Вт 2. 90 Вт	1. 8 мин <sup>1</sup> 2. 10–15 мин
Птица целиком или кусками	1200 г	1. 180 Вт 2. 90 Вт	1. 15 мин <sup>1</sup> 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 <sup>1</sup> 2. 10–15 мин
Рыба целиком	600 г	1. 180 Вт 2. 90 Вт	1. 8 мин <sup>1</sup> 2. 15–20 мин
Овощи, например, горошек	300 г	180 Вт	10–15 мин <sup>3</sup>
Фрукты, ягоды, например, малина	300 г	180 Вт	6–9 мин <sup>3</sup>
Фрукты, ягоды, например, малина	500 г	1. 180 Вт 2. 90 Вт	1. 8 мин 2. 5–10 мин <sup>3</sup>
Масло, растапливание <sup>4</sup>	125 г	1. 180 Вт 2. 90 Вт	1. 1 мин <sup>4</sup> 2. 1–2 мин
Масло, растапливание <sup>4</sup>	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 <sup>1</sup> 2. 5–10 мин
Хлеб целиком	1000 г	1. 180 Вт 2. 90 Вт	1. 12 мин <sup>1</sup> 2. 10–20 мин
Выпечка, сухая, например, сдобный пирог <sup>5,6</sup>	500 г	90 Вт	10–15 мин
Выпечка, сухая, например, сдобный пирог <sup>5,6</sup>	750 г	1. 180 Вт 2. 90 Вт	1. 5 мин 2. 10–15 мин
Выпечка, сочная, например, фруктовый пирог, творожный пирог <sup>5</sup>	500 г	1. 180 Вт 2. 90 Вт	1. 5 мин 2. 15–20 мин
Выпечка, сочная, например, фруктовый пирог, творожный пирог <sup>5</sup>	750 г	1. 180 Вт 2. 90 Вт	1. 7 мин 2. 15–20 мин

<sup>1</sup> Несколько раз перевернуть блюдо.

<sup>2</sup> При переворачивании отделить размороженные части друг от друга.

<sup>3</sup> Время от времени осторожно перемешивать блюдо.

<sup>4</sup> Полностью снять упаковку.

<sup>5</sup> Размораживайте только выпечку без глазури, сливок, желатина или крема.

<sup>6</sup> 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"> <li>■ Сократите время приготовления или уменьшите мощность микроволн.</li> <li>■ Накройте блюдо и добавьте больше жидкости.</li> </ul>

Расположение	Совет
Блюдо по истечении времени не разморозилось, не разогрелось или не дошло до готовности.	Увеличьте время приготовления. Продукты большего объема 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"> <li>■ Время от времени перемешивайте.</li> <li>■ Уменьшите мощность микроволн и увеличьте время приготовления.</li> </ul>

Расположение	Совет
После размораживания птица или мясо снаружи мягкие, а внутри еще не оттаяли.	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Уменьшите мощность микроволн.</li> <li>■ Крупные продукты переверните несколько раз.</li> </ul>

### 15.3 Разогревание

В этом приборе можно подогреть блюда.

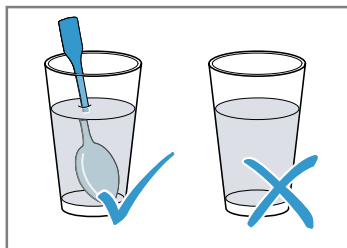
#### Разогревание в режиме микроволн

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 <sup>1</sup>	125 мл	900 Вт	0,5–1 мин <sup>2,3</sup>
Напитки <sup>1</sup>	200 мл	900 Вт	1–2 мин <sup>2,3</sup>
Напитки <sup>1</sup>	500 мл	900 Вт	3–4 мин <sup>2,3</sup>
Детское питание, например, бутылочки с молочной смесью <sup>4</sup>	50 мл	360 Вт	прим. 0,5 мин <sup>5,6</sup>
Детское питание, например, бутылочки с молочной смесью <sup>4</sup>	100 мл	360 Вт	0,5–1 мин <sup>4,6</sup>
Детское питание, например, бутылочки с молочной смесью <sup>4</sup>	200 мл	360 Вт	1–2 мин <sup>4,6</sup>

<sup>1</sup> Положить ложку в стакан.

<sup>2</sup> Не перегревать алкогольные напитки.

<sup>3</sup> Следить за приготовлением блюда.

<sup>4</sup> Разогревать детское питание отдельно от соски или крышки.

<sup>5</sup> После разогревания хорошо встряхнуть блюдо.

<sup>6</sup> Обязательно контролировать температуру.

<sup>7</sup> Отделить ломтики мяса друг от друга.

Блюдо	Вес	Мощность микроволн	Продолжительность
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 <sup>7</sup>	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

<sup>1</sup> Положить ложку в стакан.

<sup>2</sup> Не перегревать алкогольные напитки.

<sup>3</sup> Следить за приготовлением блюда.

<sup>4</sup> Разогревать детское питание отдельно от соски или крышки.

<sup>5</sup> После разогревания хорошо встряхнуть блюдо.

<sup>6</sup> Обязательно контролировать температуру.

<sup>7</sup> 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 упаковок.
- 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 <sup>1</sup>	250 г	600 Вт	3–7 мин
Гарниры, например, рис, макароны <sup>1</sup>	500 г	600 Вт	8–12 мин
Овощи, например, горошек, брокколи, морковь <sup>1</sup>	300 г	600 Вт	7–11 мин
Овощи, например, горошек, брокколи, морковь <sup>1</sup>	600 г	600 Вт	14–17 мин
Шпинат <sup>2</sup>	450 г	600 Вт	10–15 мин

<sup>1</sup> Добавить в блюдо немного жидкости.

<sup>2</sup> Готовить блюдо без добавления воды.

## 15.4 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 режиме микроволн. Вы можете накрыть блюдо тарелкой или специальной крышкой, предназначенной для использования в режиме микроволн. Выньте полуфабрикаты из упаковки.
- Оригинальный вкус блюда в значительной степени сохраняется. Используйте умеренное количество соли и приправ.
- После нагревания 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.

Вид блюда	Вес	Мощность микроволн	Время приготовления
Цыпленок целиком, свежий, потрошенный <sup>1</sup>	1200 г	600 Вт	25–30 мин
Рыбное филе, свежее	400 г	600 Вт	7–12 мин
Овощи, свежие <sup>2, 3, 4</sup>	250 г	600 Вт	6–10 мин
Овощи, свежие <sup>2, 3, 4</sup>	500 г	600 Вт	10–15 мин
Картофель <sup>2, 3, 4</sup>	250 г	600 Вт	8–10 мин
Картофель <sup>2, 3, 4</sup>	500 г	600 Вт	10–15 мин
Картофель <sup>2, 3, 4</sup>	750 г	600 Вт	15–22 мин
Рис <sup>5</sup>	125 г	1. 600 Вт 2. 180 Вт	1. 4–6 мин 2. 12–15 мин
Рис <sup>5</sup>	250 г	1. 600 Вт 2. 180 Вт	1. 6–8 мин 2. 15–18 мин
Сладкие блюда, например, пудинг (быстрого приготовления) <sup>4</sup>	500 мл	600 Вт	5–8 мин
Фрукты, компот <sup>4</sup>	500 мл	600 Вт	9–12 мин
Попкорн для приготовления в микроволновой печи <sup>6</sup>	1 пакет весом 100 г	600 Вт	2,5–3,5 мин

<sup>1</sup> Поверните блюдо по истечении 1/2 общего времени приготовления.

<sup>2</sup> Порежьте на кусочки одинаковой величины.

<sup>3</sup> Добавить в блюдо немного воды.

<sup>4</sup> Время от времени осторожно перемешивать блюдо.

<sup>5</sup> Добавьте вдвое больше жидкости.

<sup>6</sup> Пакетики с попкорном всегда кладите на стеклянное блюдо. Соблюдайте указания производителя.

### Пудинг из порошка для пудинга

#### **⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность ожога!**

Разогретые блюда отдают тепло. Посуда может сильно нагреваться.

- ▶ Чтобы извлечь посуду и принадлежности из рабочей камеры, всегда используйте прихватки.
1. В высокой посуде, пригодной для использования в микроволновой печи, смешайте одну упаковку порошка для пудинга с сахаром, залейте небольшим количеством молока, в соответствии с инструкциями на упаковке, и размешайте, чтобы не образовались комочки.

2. Добавьте оставшийся объем молока и перемешайте.
3. Поставьте посуду в рабочую камеру и закройте дверцу прибора.
4. Выполните настройки прибора в соответствии с советами по установкам.
5. Перемешайте в первый раз через 3 минуты. Затем помешивайте каждую минуту до достижения желаемой консистенции. Время приготовления зависит от температуры молока и используемой посуды.



## 15.5 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

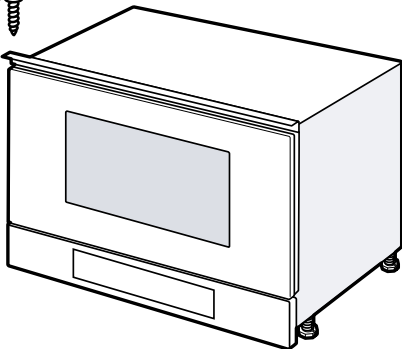
## 16 Инструкция по монтажу

Учитывайте данную информацию при установке прибора.



### 16.1 Комплект поставки

После распаковки проверьте все детали на отсутствие транспортных повреждений, а также комплектность поставки.



### 16.2 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 °С, а соседние фасады – до 65 °С.
- 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.

### 16.3 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.

### 16.4 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!**

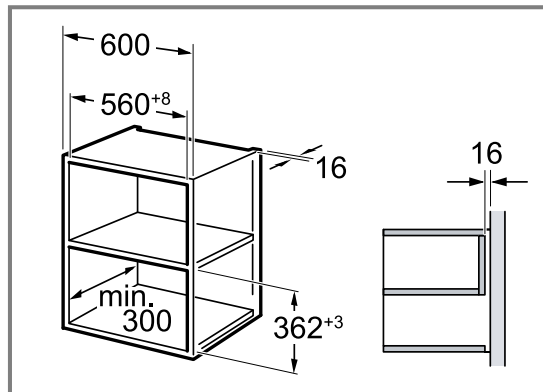
Использование тройников, разветвителей или удлинителей может привести к возгоранию.

- ▶ 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.

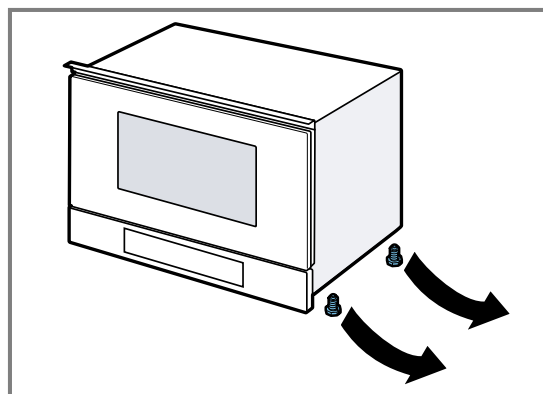
- Перенос розетки должен выполняться только квалифицированным электриком с учетом существующих предписаний.
- Если после установки прибора до штепсельной вилки невозможно будет добраться, то при установке следует предусмотреть специальный выключатель для размыкания всех полюсов с расстоянием между разомкнутыми контактами не менее 3 мм.

### 16.5 Встраивание в навесной шкаф

Учитывайте установочные размеры и безопасные расстояния для шкафа-колонны.

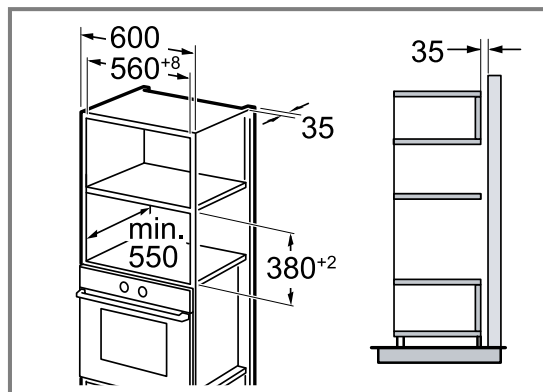


Устанавливайте приборы на такой высоте, на которой будет удобно вынимать принадлежности. Снимите ножки.

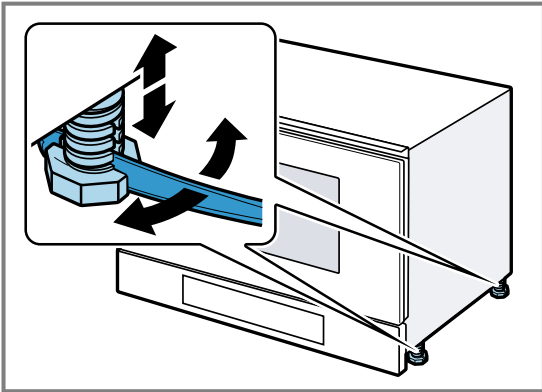


### 16.6 Встраивание в шкаф-колонну

Учитывайте установочные размеры и безопасные расстояния для шкафа-колонны.

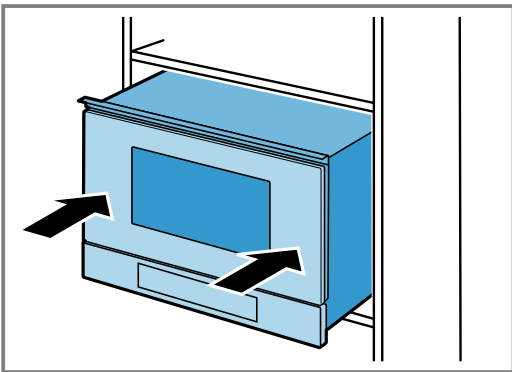


Устанавливайте приборы на такой высоте, на которой будет удобно вынимать принадлежности. Установите ножки.



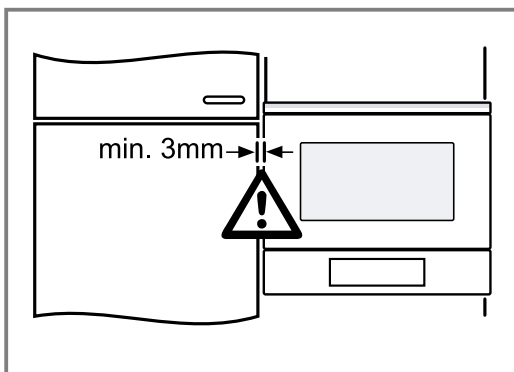
## 16.7 Установка прибора

1. Полностью задвиньте прибор в шкаф для встраивания.



Не допускайте перегибания, защемления и соприкосновения сетевого кабеля с острыми кромками.

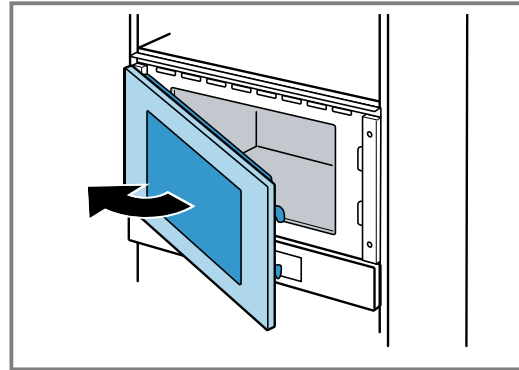
2. Проверьте расстояние до соседних приборов.



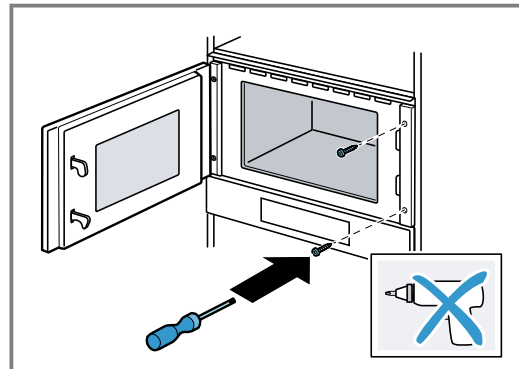
### 3. ВНИМАНИЕ!

При открывании дверцы прибор может опрокинуться.

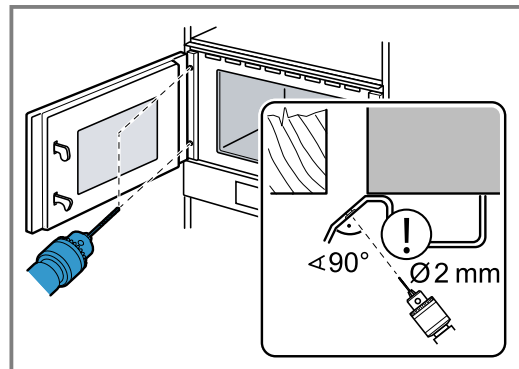
- ▶ Открывая дверцу, придерживайте прибор. Не открывайте дверцу прибора рывком.



4. Прикрутите прибор к мебели с противоположной стороны от петель.



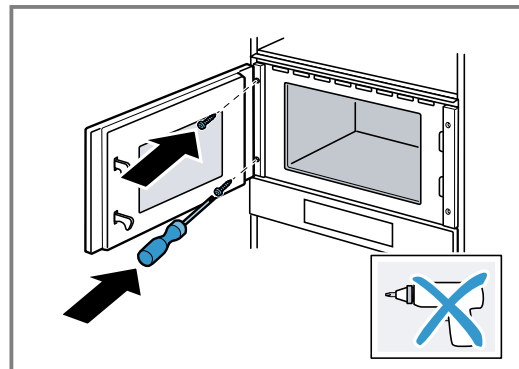
5. Просверлите отверстия для винтового крепления в стенке мебели со стороны петель.



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.

## **16.8 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



**9001654810**  
030912  
el, es, ru

