



Microondas
Forno a microonde
Microondas

[es]	Manual de usuario e instrucciones de montaje	2
[it]	Manuale utente e istruzioni d'installazione	27
[pt]	Manual do utilizador e instruções de instalação	51

C17UR02.0

Tabla de contenidos

MANUAL DE USUARIO

1	Seguridad	2
2	Evitar daños materiales	6
3	Protección del medio ambiente y ahorro	6
4	Familiarizándose con el aparato	7
5	Accesorios	8
6	Antes de usar el aparato por primera vez	8
7	Manejo básico	9
8	Microondas	10
9	Programas	11
10	Reloj avisador	13
11	Ajustes básicos	13
12	Cuidados y limpieza	14
13	Solucionar pequeñas averías	15
14	Eliminación	16
15	Servicio de Asistencia Técnica	17
16	Así se consigue	17
17	INSTRUCCIONES DE MONTAJE	23
17.1	Montaje seguro	23

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.

→ "Accesorios", Página 8

⚠ 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 17*

⚠ 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.

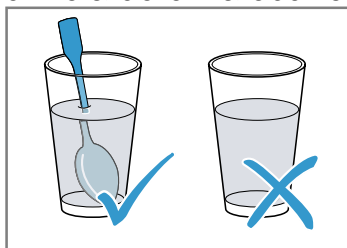
Las partes accesibles se calientan durante el funcionamiento.

- 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 14

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 destrozar el cristal interior de la puerta.

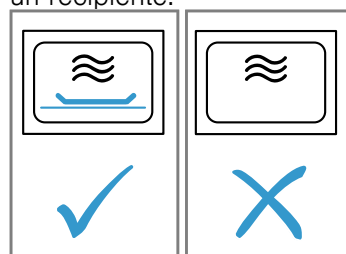
- ▶ Los metales, p. ej. la cuchara en un vaso, deben estar separados al menos 2 cm de las paredes del horno y de la parte interior de la puerta del horno.

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:

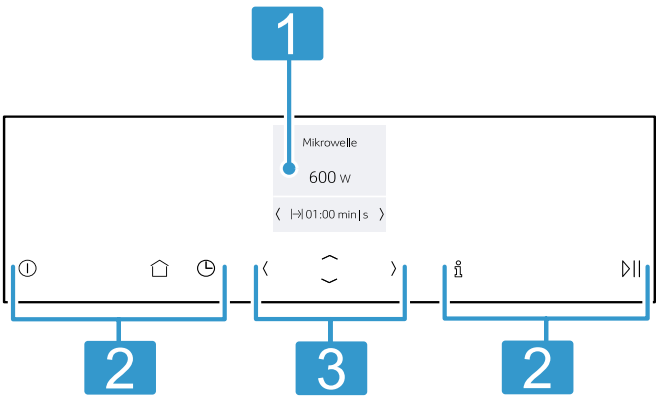
- en funcionamiento con la pantalla conectada, máx. 1 W
- en funcionamiento con la pantalla desconectada, máx. 0,5 W

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
👤	Información	Mostrar más información
⏮	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
⏵	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.

5 Accesorios

Utilice accesorios originales. Están pensados para este aparato.

Accesorios	Aplicación
Bandeja de cristal	■ Para descongelar alimentos ■ Para cocer alimentos a fuego lento

6 Antes de usar el aparato por primera vez

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

6.1 Primera puesta en marcha

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

Notas

- Estos ajustes pueden modificarse en cualquier momento en los ajustes básicos.
→ "Ajustes básicos", Página 13
- 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 $\nearrow$.
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 $\nearrow$ tantas veces como sea necesario hasta que se muestre «Hora».
6. Seleccionar el siguiente ajuste con $\rangle$.

Nota: En

→ "Ajustes básicos", Página 13, 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 $\langle$ o $\rangle$.
 7. Pulsar $\wedge$ tantas veces como sea necesario hasta que se muestre «Fecha».
 8. Aplicar los ajustes con $\rangle$.
- ✓ La primera puesta en marcha ha finalizado.

6.2 Limpiar el aparato antes de usarlo por primera vez

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

1. Asegurarse de que no haya restos de embalaje, accesorios u otros objetos en el compartimento de cocción.
2. Limpiar las superficies lisas del interior con un paño suave y húmedo.

6.3 Limpieza de los accesorios

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

7 Manejo básico

7.1 Conectar el aparato

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

7.2 Desconectar el aparato

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

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

7.3 Iniciar el funcionamiento

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

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

7.4 Interrumpir el funcionamiento

1. Pulsar $\triangleright$ ||.
- ✓ El aparato interrumpe el funcionamiento.

2. Para borrar los ajustes, pulsar $\odot$.

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

7.5 Ajustar el modo de funcionamiento

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

1. Pulsar $\hat{\square}$.
- ✓ En la pantalla se muestran los modos de funcionamiento.
2. Seleccionar un modo de funcionamiento con $\langle$ o $\rangle$.
3. Desplazarse a la siguiente línea con $\swarrow$.
4. Seleccionar el ajuste con $\langle$ o $\rangle$.
Se pueden realizar otros ajustes según el modo de funcionamiento.
5. Para realizar cualquier otro ajuste, desplazarse a las siguientes líneas con $\swarrow$.
6. Seleccionar el ajuste con $\langle$ o $\rangle$.
7. Pulsar $\triangleright$ ||.
- ✓ El aparato inicia el funcionamiento.

Nota: Para acceder al nivel de los modos de funcionamiento y salir del ajuste actual, pulsar $\hat{\square}$.

8 Microondas

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

8.1 Recipientes y accesorios aptos para microondas

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

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

Apto para microondas

Recipientes y accesorios	Motivos
Recipientes resistentes al calor y material adecuado para el microondas:	Estos materiales dejan pasar las microondas. Las microondas no dañan los recipientes termorresistentes.
■ Cristal ■ Vitrocerámica ■ Porcelana ■ Plástico termorresistente ■ Cerámica totalmente esmaltada sin fisuras	
Cubiertos de metal	Nota: Para evitar un retraso 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 destruir 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. Consejo: Un recipiente puede utilizarse si su fabricante garantiza que es apto para microondas.

8.2 Probar la idoneidad de los recipientes para microondas

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

ADVERTENCIA – ¡Riesgo de quemaduras por líquidos calientes!

Las partes accesibles se calientan durante el funcionamiento.

- ▶ No tocar nunca las partes calientes.
 - ▶ Mantener fuera del alcance de los niños.
1. Colocar el recipiente vacío en el compartimento de cocción.
 2. Ajustar el aparato a la potencia máxima de microondas durante ½-1 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.

8.3 Potencia del microondas

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

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

Valores recomendados

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

8.4 Ajustar el microondas

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

1. Tener en cuenta las advertencias de seguridad.
→ *Página 4*
2. Tener en cuenta las indicaciones para evitar daños materiales. → *Página 6*
3. Tener en cuenta las indicaciones de la vajilla y de los accesorios aptos para microondas. → *Página 10*
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 $\sim$.
7. Ajustar la duración deseada con $\langle$ o $\rangle$.
8. Pulsar $\gg$.
✓ 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 $\odot$ para apagar la señal antes de tiempo.

10. Apagar el aparato con $\odot$.

Notas

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

8.5 Modificar la duración

La duración se puede modificar en cualquier momento.

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

8.6 Modificar la potencia del microondas

La potencia del microondas se puede modificar durante el funcionamiento.

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

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

9 Programas

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

9.1 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°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

9.2 Ajustar un programa

1. Pulsar .
- ✓ El aparato está listo para el funcionamiento.
2. Pulsar .
- ✓ En la pantalla se muestran los modos de funcionamiento.
3. Seleccionar el modo de funcionamiento  con .
4. Pulsar .
- ✓ En la pantalla se muestra el primer programa.
5. Ajustar el programa deseado con .
6. Pulsar .
- ✓ En la pantalla aparece un valor recomendado para el peso.

7. Ajustar el peso deseado con la tecla .
8. Pulsar .
- ✓ En la pantalla se muestra la indicación de preparación de platos.
9. Pulsar .
- ✓ El aparato inicia el funcionamiento.
- ✓ En la pantalla se muestra el transcurso de la duración.
10. Si, durante el transcurso del programa, aparecen en pantalla consejos para dar la vuelta o remover los alimentos:
 - Abrir la puerta del aparato.
 - Trocear los alimentos, darles la vuelta o remover.
 - Cerrar la puerta del aparato.
 - Pulsar .

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.

9.3 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 ¹	Pan entero, hogaza o barra, pan en rebanadas, pastel de masa de bizcocho, pastel de levadura, pastel de frutas, pastel sin glaseado, nata o gelatina	0,20 – 1,50	Recipiente plano sin tapa Base del compartimento de cocción
Descongelar carne ¹	Asados, piezas de carne planas, carne picada, pollo	0,20 – 2,00	Recipiente plano sin tapa Base del compartimento de cocción
Descongelar pescado ¹	Pescado entero, filetes de pescado o ventresca	0,10 – 1,00	Recipiente plano sin tapa Base del compartimento de cocción

¹ 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 ¹	Coliflor, brócoli, zanahorias, colinabo, puerro, pimiento, calabacines	0,15 – 1,00	Recipiente con tapa Base del compartimento de cocción
Verduras, congeladas ¹	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 ¹	Arroz largo	0,05 – 0,30	Recipiente alto con tapa Base del compartimento de cocción

¹ Prestar atención a la señal para remover.

10 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.

10.1 Ajustar el reloj avisador

1. Pulsar .
 - ✓ En la pantalla se muestra el reloj avisador.
 2. Ajustar el tiempo del reloj avisador con $\langle$ o $\rangle$.
 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.

10.2 Modificar el reloj avisador

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

10.3 Cancelar el reloj avisador

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

11 Ajustes básicos

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

11.1 Modificar el ajuste básico

1. Pulsar .
2. Pulsar .
3. Seleccionar "Ajustes"  con $\langle$ o $\rangle$.
4. Desplazarse a la siguiente línea con $\searrow$.
5. Seleccionar el ajuste con $\langle$ o $\rangle$.
6. Si es necesario, desplazarse a la siguiente línea con $\searrow$.
7. Seleccionar el ajuste con $\langle$ o $\rangle$.
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.

11.2 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 8

Ajustes básicos	Selección
Idioma	Ajustar "Idioma"
Hora	Ajustar "Hora"
Fecha	Ajustar "Fecha"
Tono de aviso	Duración breve Duración media ¹ Duración larga
Sonido de las teclas	Desactivado ¹ Activado
Brillo del panel indicador	El brillo del panel indicador se puede ajustar en 5 niveles Nivel 3 ¹
Indicación del reloj	Digital + fecha Digital Desactivado ¹
Atenuación nocturna del display	Desactivado ¹ Activado (pantalla oscurecida entre las 22:00 y las 06:00 horas)
Modo demo	Desactivado ¹ Activado (se muestra solo en los 3 primeros minutos después de un restablecimiento o en los primeros minutos de la puesta en marcha)
Ajustes de fábrica	Restablecer No restablecer ¹

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

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

11.3 Modificar la hora

1. Pulsar .
2. Pulsar .
3. Seleccionar "Ajustes"  con .
4. Desplazarse a la siguiente línea con .

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

12 Cuidados y limpieza

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

12.1 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.

12.2 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 rasadores 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 14*
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.

12.3 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 14*
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.

12.4 Limpiar el frontal del aparato

¡ATENCIÓN!

Una limpieza inadecuada podría dañar la parte frontal del aparato.

- ▶ No utilizar limpiacristales, rasadores 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 14*
 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.

12.5 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 14*
 2. Limpiar el panel de control con un paño de microfibra o un paño suave y ligeramente humedecido.
 3. Secar con un paño suave.

12.6 Limpieza de los accesorios

1. Respetar las indicaciones sobre los productos de limpieza. → *Página 14*
2. Limpiar los restos de comida quemados con agua caliente enjabonada y una bayeta húmeda.
3. Limpiar los accesorios con agua caliente enjabonada y una bayeta o un cepillo suave.
4. Secar con un paño suave.

12.7 Limpiar los cristales de la puerta

¡ATENCIÓN!

Una limpieza inadecuada podría dañar los cristales de la puerta.

- ▶ No utilizar rasquetas de vidrio.
1. Respetar las indicaciones sobre los productos de limpieza. → *Página 14*
 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.

12.8 Limpiar la junta de la puerta

¡ATENCIÓN!

Una limpieza inadecuada podría dañar la junta de la puerta.

- ▶ No utilizar rascadores metálicos ni rasquetas de vidrio para limpiar.
 - ▶ No emplear agentes agresivos o abrasivos.
1. Respetar las indicaciones sobre los productos de limpieza. → *Página 14*
 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.

12.9 EasyClean

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

Ajustar la limpieza auxiliar

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

13 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 17*

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.

13.1 Averías de funcionamiento

Fallo	Causa y resolución de problemas
El aparato no funciona.	El enchufe del cable de conexión de red no está conectado. ▶ Conectar el aparato a la red eléctrica. El fusible de la caja de fusibles ha saltado. ▶ Comprobar el fusible de la caja de fusibles. El suministro de corriente eléctrica se ha interrumpido. ▶ Comprobar que la iluminación del compartimento u otros aparatos funciona en la habitación. Avería 1. Desconectar el fusible de la caja de fusibles. 2. Volver a conectar el fusible tras unos 10 s. ✓ Si la avería solo se presentó una vez, desaparece el mensaje. 3. Si la indicación vuelve a aparecer, avisar al Servicio de Asistencia Técnica. Al llamar, proporcione el mensaje de avería exacto. → "Servicio de Asistencia Técnica", Página 17
El aparato no inicia el funcionamiento.	La puerta del aparato no está cerrada completamente. ▶ Cerrar la puerta del aparato.
El aparato no calienta, en la pantalla se ilumina el símbolo 	El modo Demo está activado. 1. Desconectar el aparato de la red eléctrica desconectando brevemente el fusible de la caja de fusibles. 2. Desactivar el modo Demo en los ajustes básicos en un intervalo de 3 minutos.
La iluminación interior no funciona.	Iluminación interior defectuosa ▶ Llame al → "Servicio de Asistencia Técnica", Página 17.

13.2 Indicaciones en la pantalla de visualización

Fallo	Causa y resolución de problemas
La pantalla muestra el mensaje de error «Exxx»	Se ha producido un error. 1. Si la pantalla muestra un mensaje de error, encender el electrodoméstico y volver a encenderlo. ✓ Si la pantalla deja de mostrar el mensaje de error, se trataba de un problema puntual. 2. Si la pantalla sigue mostrando el mensaje de error o lo muestra de forma reiterada, contactar con el Servicio de Atención al Cliente e indicar el código de error. 3. Si la pantalla muestra el mensaje de error E0532, abrir y cerrar la puerta del aparato. 4. Si la pantalla muestra el mensaje de error E6501, apagar el aparato y volver a conectarlo al cabo de 10 minutos.

14 Eliminación

14.1 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.

15 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.

15.1 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.

16 Así se consigue

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

16.1 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

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

1. Antes de su uso, retirar los recipientes que no sean necesarios del compartimento de cocción.
2. Seleccionar el plato deseado entre los ajustes recomendados.
3. Colocar el alimento en un recipiente apropiado.
4. El recipiente puede colocarse en el centro sobre la base del interior del aparato.
Las microondas pueden llegar así a todas las partes de los platos.
5. Ajustar el aparato según los ajustes recomendados. Ajustar primero la duración más breve. Si es necesario, alargar la duración.
6. Utilizar siempre un paño apropiado para retirar los recipientes calientes del compartimento de cocción.

16.2 Descongelación, calentamiento y cocción con el microondas

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

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

Descongelar con microondas

Nota:

Indicaciones de preparación

- Congelar los alimentos en plano.
- Utilizar una vajilla adecuada para el microondas sin tapa.
- Colocar el recipiente sobre la base del compartimento de cocción.
- Entretanto, remover o dar la vuelta los alimentos 2 o 3 veces. Al darle la vuelta, retirar el líquido resultante de la descongelación.

- Cuando se descongelan carne o aves, se desprenden líquidos; desechar los líquidos al dar la vuelta, no utilizarlos ni dejar que entren en contacto con otros alimentos.
- Retirar la carne picada que ya se haya descongelado al darle la vuelta.
- Al dar la vuelta, separar las partes descongeladas.
- Tras la descongelación, dejar reposar los alimentos de 10 a 60 minutos.

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

¹ Dar la vuelta a los alimentos con frecuencia.

² Al dar la vuelta, separar las partes descongeladas.

³ Remover con cuidado los alimentos de vez en cuando.

⁴ Retirar todo el embalaje.

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

⁶ Separar las porciones del bizcocho.

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

¹ Dar la vuelta a los alimentos con frecuencia.

² Al dar la vuelta, separar las partes descongeladas.

³ Remover con cuidado los alimentos de vez en cuando.

⁴ Retirar todo el embalaje.

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

⁶ Separar las porciones del bizcocho.

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

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

Contacto	Consejo
El alimento está demasiado seco.	■ Acortar la duración o seleccionar una potencia más baja. ■ Añadir más líquido y tapar la comida.

Contacto	Consejo
Una vez transcurrido el tiempo, el alimento aún no está descongelado, no se ha calentado o no está cocido.	Prolongar la duración. Las cantidades más grandes o los alimentos gruesos precisan más tiempo.
Una vez transcurrido el tiempo, el alimento aún no está listo por dentro pero se ha sobrecalentado por fuera.	■ Remover de vez en cuando. ■ Reducir la potencia del microondas y prolongar la duración.
La carne o la carne de ave no se ha descongelado por dentro tras la descongelación, pero ya está cocinada por fuera.	■ Reducir la potencia del microondas. ■ Dar la vuelta a los trozos grandes varias veces.

16.3 Calentar

El aparato permite calentar alimentos.

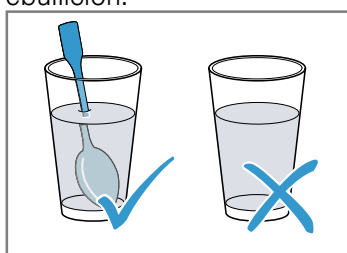
Calentar con microondas

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 destruir el cristal interior de la puerta.

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

Nota:

Indicaciones de preparación

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

Alimentos	Peso	Potencia del microondas	Duración
Menú, plato combinado, plato precocinado (2-3 componentes)		600 W	5-8 min
Bebidas ¹	125 ml	900 W	0,5-1 min ^{2, 3}
Bebidas ¹	200 ml	900 W	1-2 min ^{2, 3}
Bebidas ¹	500 ml	900 W	3-4 min ^{2, 3}
Alimentos infantiles, p. ej., biberones ⁴	50 ml	360 W	aprox. 0,5 min ^{5, 6}
Alimentos infantiles, p. ej., biberones ⁴	100 ml	360 W	0,5-1 min ^{4, 6}
Alimentos infantiles, p. ej., biberones ⁴	200 ml	360 W	1-2 min ^{4, 6}
Sopa, 1 taza	175 g la unidad	600 W	1-2 min
Sopa, 2 tazas	175 g la unidad	600 W	2-3 min
Carne en salsa ⁷	500 g	600 W	7-10 min
Cocido	400 g	600 W	5-7 min
Cocido	800 g	600 W	7-8 min
Verduras, 1 ración	150 g	600 W	2-3 min
Verduras, 2 raciones	300 g	600 W	3-5 min

¹ Introducir una cuchara en el vaso.

² No sobrecalentar las bebidas alcohólicas.

³ Controlar los alimentos de vez en cuando.

⁴ Calentar los alimentos para bebés sin tetina ni tapa.

⁵ Agitar siempre bien los alimentos después de calentar.

⁶ Controlar siempre la temperatura.

⁷ Separar las rodajas de carne.

Calentar alimentos ultracongelados con microondas

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

Nota:

Indicaciones de preparación

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

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

¹ Añadir algo de líquido a los alimentos.

² Cocer los alimentos sin añadir agua.

16.4 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 ¹	1200 g	600 W	25-30 min
Filete de pescado, fresco	400 g	600 W	7-12 min
Verduras, frescas ^{2, 3, 4}	250 g	600 W	6-10 min
Verduras, frescas ^{2, 3, 4}	500 g	600 W	10-15 min
Patatas ^{2, 3, 4}	250 g	600 W	8-10 min
Patatas ^{2, 3, 4}	500 g	600 W	10-15 min
Patatas ^{2, 3, 4}	750 g	600 W	15-22 min
Arroz ⁵	125 g	1. 600 W 2. 180 W	1. 4-6 min 2. 12-15 min
Arroz ⁵	250 g	1. 600 W 2. 180 W	1. 6-8 min 2. 15-18 min
Dulces, p. ej., pudín (instantáneo) ⁴	500 ml	600 W	5-8 min
Fruta, compota ⁴	500 ml	600 W	9-12 min
Palomitas para el microondas ⁶	1 bolsa de 100 g	600 W	2,5-3,5 min

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

² Cortar en trozos iguales.

³ Añadir un poco de agua a los alimentos.

⁴ Remover con cuidado los alimentos de vez en cuando.

⁵ Añadir doble cantidad de líquido.

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

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.

16.5 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

17 Instrucciones de montaje

Tener en cuenta esta información para el montaje del aparato.



⚠ 17.1 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

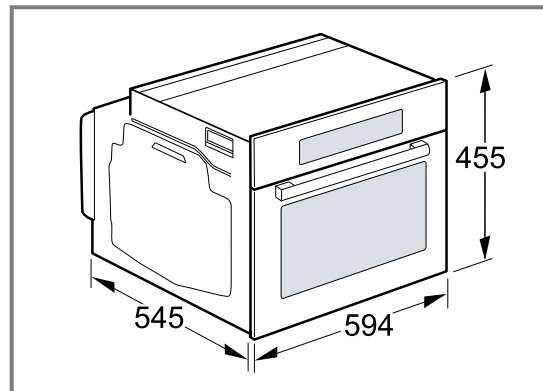
⚠ ADVERTENCIA – ¡Riesgo de incendio!

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

- No utilizar alargaderas ni tomas de corriente múltiples.

17.2 Medidas del aparato

Aquí se pueden consultar las dimensiones del aparato.



17.3 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.

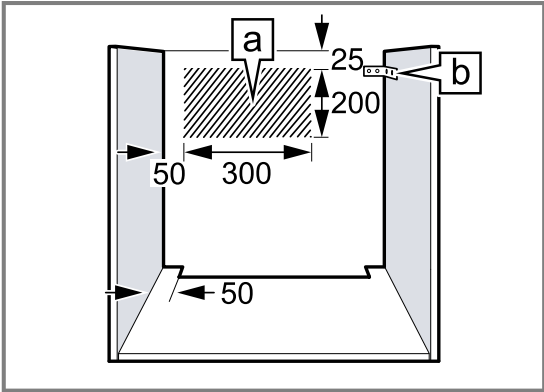
No debe haber ninguna placa posterior en el armario donde se aloje el electrodoméstico. Entre la pared y el fondo del armario o el panel posterior del armario situado encima, debe mantenerse una distancia mínima de 35 mm.

El armario donde se aloje el aparato debe tener un orificio de ventilación de 50 cm² en la parte delantera.

Para ello, recortar la placa protectora del zócalo o colocar una rejilla de ventilación.

En el caso de los muebles modulares sin abertura de ventilación, el orificio debe ser de 200 cm² en la zona trasera de las paredes laterales.

No cubrir las ranuras de ventilación ni los orificios de aspiración.
La toma de corriente del aparato debe quedar dentro de la zona de la superficie sombreada [a] o fuera del espacio de montaje.
Los muebles que no estén fijados deben fijarse a la pared con una escuadra estándar [b].



17.4 Conexión eléctrica

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

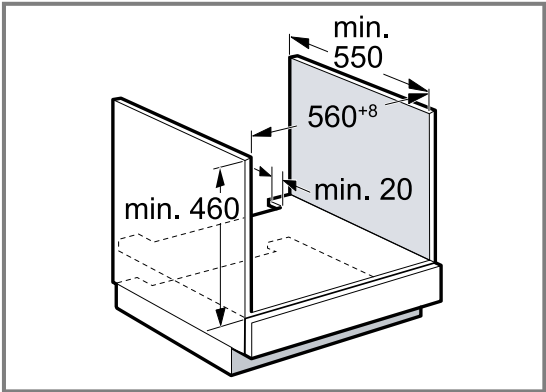
⚠ ADVERTENCIA – ¡Peligro: magnetismo!

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.
- El aparato pertenece a la clase de protección I y solo puede utilizarse conectado a una conexión con conductor de toma a 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.
- El aparato debe estar sin tensión para poder realizar los trabajos de montaje.
- 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.
- El aparato solo podrá conectarse a una toma de corriente de instalación reglamentaria y provista de toma de tierra.
- La protección contra contacto accidental debe garantizarse durante el montaje.

17.5 Montaje debajo de una encimera

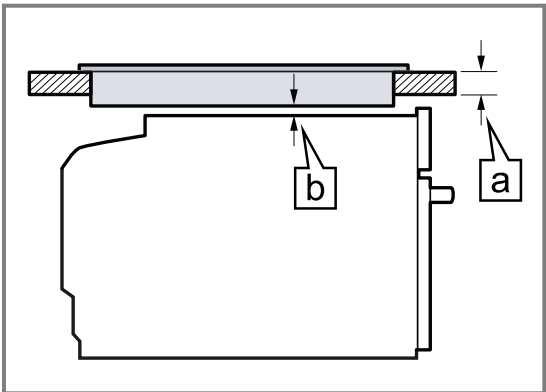
Tener en cuenta las dimensiones y las distancias de seguridad al instalar el aparato bajo una encimera.
Para poder ventilar el aparato, el panel intermedio debe disponer de una ranura de ventilación.



La encimera debe estar fijada sobre el mueble empotrado.

17.6 Instalación debajo de la placa de cocción

Si el aparato se monta debajo de una placa de cocción, deben respetarse las siguientes medidas mínimas, incluida, en caso necesario, la estructura inferior.



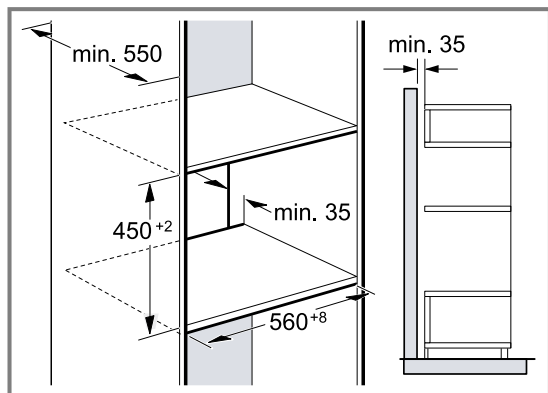
En función de la separación mínima necesaria ([b]) se determina el grosor mínimo de la encimera ([a]).

Tipo de placa	[a] encastrada en mm	[a] enrasada en mm	[b] en mm
Placa de inducción	48	49	5
Placa con superficie de inducción total	58	59	5
Placa de gas	38	49	5
Placa eléctrica	38	41	2

Tener en cuenta las instrucciones de montaje de la placa de cocción.

17.7 Montaje en un armario en alto

Tener en cuenta las distancias de seguridad y las dimensiones de montaje en columna encima de un horno. Para la ventilación del aparato, los paneles intermedios deben contar con una ranura de ventilación.



Si el armario en alto cuenta con una placa posterior adicional además de las placas posteriores, debe retirarse la primera.

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

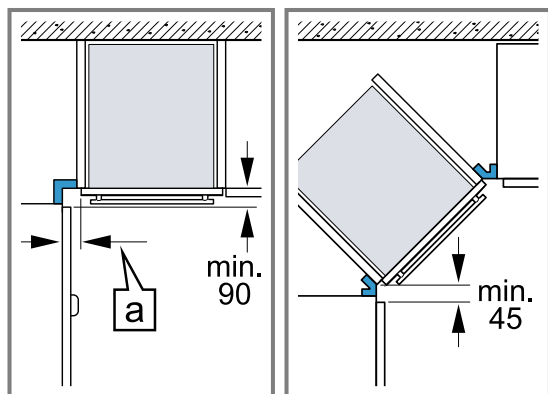
17.8 Combinación con un cajón calentaplatos

Montar primero el cajón calentaplatos. Tener en cuenta las instrucciones de montaje del cajón calentaplatos.

Introducir el electrodoméstico en el cajón calentaplatos del armario de montaje. Al introducir el horno, no dañar la placa del cajón calentador.

17.9 Montaje en esquina

Tener en cuenta las distancias de seguridad y las dimensiones de montaje en el caso de un montaje en esquina.



Para que sea posible abrir la puerta del aparato, observar las medidas mínimas en el montaje en esquina. La medida **a** depende del grosor del frontal del mueble y del tirador.

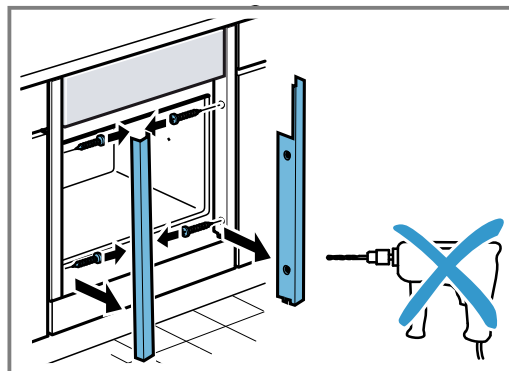
17.10 Montar el aparato

¡ATENCIÓN!

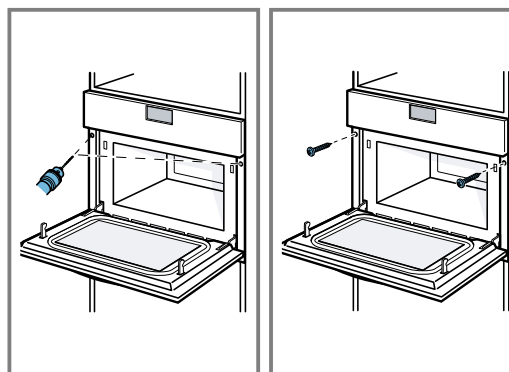
Si se utiliza un destornillador eléctrico, las molduras podrían resultar dañadas.

- No usar destornillador eléctrico para fijar las molduras.

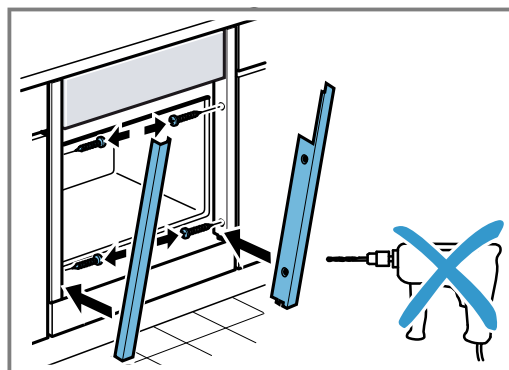
1. Introducir completamente el aparato. No doblar, aprisionar ni pasar por bordes afilados el cable de conexión.
2. Centrar el aparato.
3. Abrir la puerta del aparato.
4. Destornillar las molduras por la izquierda y la derecha.



5. Atornillar el aparato al mueble.



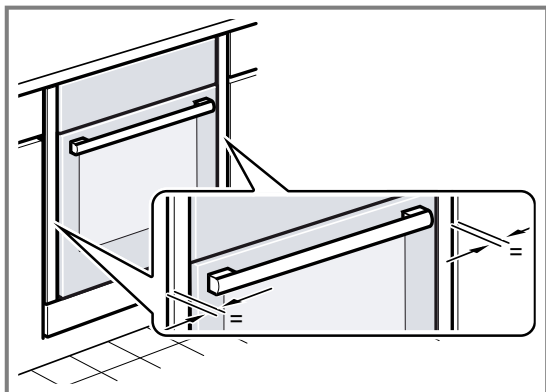
6. Colocar las molduras.
7. Volver a atornillar las molduras, primero la de arriba y después la de abajo.



8. Retirar el material de embalaje y las láminas adherentes de la puerta y del compartimento de cocción.

Nota:

El espacio entre la encimera y el electrodoméstico no debe obstruirse con listones suplementarios.



17.11 Desmontar el aparato

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

Indice

MANUALE UTENTE

1	Sicurezza	27
2	Prevenzione di danni materiali.....	31
3	Tutela dell'ambiente e risparmio.....	31
4	Conoscere l'apparecchio.....	32
5	Accessori.....	33
6	Prima del primo utilizzo.....	33
7	Comandi di base	34
8	Microonde.....	34
9	Programmi.....	36
10	Contaminuti.....	37
11	Impostazioni di base.....	38
12	Pulizia e cura	39
13	Sistemazione guasti.....	40
14	Smaltimento	41
15	Servizio di assistenza clienti.....	41
16	Funziona così	42
17	ISTRUZIONI PER IL MONTAGGIO	47
17.1	Montaggio sicuro	47



1 Sicurezza

Osservare le seguenti avvertenze di sicurezza.

1.1 Avvertenze generali

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

1.2 Utilizzo conforme all'uso previsto

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

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

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

Utilizzare l'apparecchio soltanto:

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

Questo apparecchio soddisfa la norma EN 55011 o CISPR 11. Si tratta di un prodotto del Gruppo 2, Classe B. Gruppo 2 significa che le microonde vengono generate ai fini del riscaldamento di alimenti. Classe B indica che l'apparecchio è adatto all'uso in ambito domestico.

1.3 Limitazione di utilizzo

Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini di età pari o superiore a 8 anni e da persone con ridotte facoltà fisiche, sensoriali o mentali o prive di sufficiente esperienza e/o conoscenza se sorvegliati o già istruiti in merito all'utilizzo sicuro dell'apparecchio e se hanno compreso i rischi da esso derivanti.

I bambini non devono giocare con l'apparecchio.

La pulizia e la manutenzione di competenza dell'utente non devono essere eseguite da bambini, a meno che non abbiano un'età di 15 anni o superiore e non siano sorvegliati.

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

1.4 Utilizzo sicuro

Inserire sempre correttamente gli accessori nel vano di cottura.

→ "Accessori", Pagina 33

⚠ AVVERTENZA – Pericolo di incendio!

Gli oggetti infiammabili depositati nel vano di cottura possono incendiarsi.

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

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

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

⚠ AVVERTENZA – Pericolo di ustioni!

L'accessorio o la stoviglia si surriscalda.

- ▶ Servirsi sempre delle presine per estrarre le stoviglie e gli accessori caldi dal vano di cottura.

I vapori dell'alcol nel vano di cottura caldo potrebbero prendere fuoco.

- ▶ Utilizzare esclusivamente piccole quantità di bevande ad alta gradazione alcolica nelle pietanze.
- ▶ Aprire con cautela lo sportello dell'apparecchio.

⚠ AVVERTENZA – Pericolo di scottature!

Durante il funzionamento le parti scoperte diventano molto calde.

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

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

- ▶ Aprire con cautela lo sportello dell'apparecchio.
- ▶ Tenere lontano i bambini.

La presenza di acqua nel vano di cottura caldo può causare la formazione di vapore.

- ▶ Non versare mai acqua nel vano cottura caldo.

⚠ AVVERTENZA – Pericolo di lesioni!

Il vetro graffiato dello sportello dell'apparecchio potrebbe rompersi.

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

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

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

- ▶ Indossare guanti protettivi.

⚠ AVVERTENZA – Pericolo di scosse elettriche!

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

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

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

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

L'infiltrazione di umidità può provocare una scarica elettrica.

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

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

- ▶ Non mettere mai in funzione un apparecchio danneggiato.
- ▶ Non utilizzare mai un apparecchio con la superficie danneggiata.
- ▶ Non tirare mai il cavo di collegamento alla rete elettrica per staccare l'apparecchio

dalla rete elettrica. Staccare sempre la spina del cavo di alimentazione.

- ▶ Se l'apparecchio o il cavo di alimentazione è danneggiato, staccare subito la spina di alimentazione del cavo di alimentazione e spegnere il fusibile nella scatola dei fusibili.
- ▶ Rivolgersi al servizio di assistenza clienti.

→ *Pagina 41*

⚠ AVVERTENZA – Pericolo: magnetismo!

Nel pannello di comando o negli elementi di comando sono inseriti magneti permanenti che possono interferire con gli impianti elettronici, quali ad es. pacemaker o pompe di insulina.

- ▶ I portatori di impianti elettronici devono mantenersi a una distanza minima di 10 cm dal pannello di comando.

⚠ AVVERTENZA – Pericolo di soffocamento!

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

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

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

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

1.5 Microonde

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

⚠ AVVERTENZA – Pericolo di incendio!

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

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

Gli alimenti, i loro imballaggi e contenitori possono prendere fuoco.

- ▶ Non far mai riscaldare gli alimenti all'interno di confezioni termiche.
- ▶ Gli alimenti all'interno di contenitori in plastica, carta o altri materiali infiammabili devono essere tenuti sempre sotto sorveglianza.
- ▶ Non impostare mai valori troppo elevati per la potenza microonde o per la durata di cottura. Attenersi alle indicazioni riportate in queste istruzioni per l'uso.
- ▶ Non essiccare mai gli alimenti con la funzione microonde.
- ▶ Non scongelare o riscaldare troppo a lungo o a una potenza microonde eccessiva gli alimenti a basso contenuto d'acqua, come ad es. il pane.

L'olio può prendere fuoco.

- ▶ Non utilizzare mai la funzione microonde per far scaldare soltanto dell'olio.

⚠ AVVERTENZA – Pericolo di esplosione!

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

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

⚠ AVVERTENZA – Pericolo di ustioni!

Gli alimenti con pelle o buccia dura possono scoppiare durante e dopo il riscaldamento.

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

Il calore degli alimenti per neonati non si distribuisce in modo uniforme.

- ▶ Non far mai riscaldare gli alimenti per neonati all'interno di contenitori con coperchio.
- ▶ Rimuovere sempre il coperchio o la tettarella.
- ▶ Una volta terminata la fase di riscaldamento, scuotere o mescolare sempre con cura.
- ▶ Controllare la temperatura prima di dare gli alimenti al bambino.

Le pietanze riscaldate emettono calore. Le stoviglie possono surriscaldarsi.

- Servirsi sempre delle presine per estrarre le stoviglie e gli accessori dal vano di cottura.

Le confezioni ermetiche a tenuta d'aria possono esplodere.

- Osservare sempre le istruzioni riportate sulla confezione.
- Servirsi sempre delle presine per estrarre i piatti dal vano di cottura.

Durante il funzionamento le parti scoperte diventano molto calde.

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

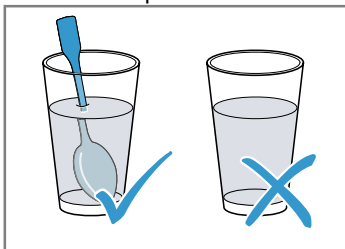
L'utilizzo non conforme dell'apparecchio è pericoloso. Ad esempio pantofole, cuscinetti terapeutici con noccioli o legumi, spugne, panni umidi e simili surriscaldati possono provocare ustioni.

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

⚠ AVVERTENZA – Pericolo di scottature!

Durante il riscaldamento di liquidi si può verificare un ritardo nel processo di ebollizione. In altri termini, la temperatura di ebollizione viene raggiunta senza che si formino le tipiche bollicine di vapore. Anche un urto leggero del recipiente è vietato, per motivi di sicurezza. Il liquido caldo può traboccare o schizzare all'improvviso.

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



⚠ AVVERTENZA – Pericolo di lesioni!

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

- Utilizzare esclusivamente stoviglie adatte al microonde.

Stoviglie e recipienti in metallo o con guarnizioni in metallo possono causare la formazione di scintille, in caso di funzionamento esclusivamente a microonde. L'apparecchio viene danneggiato.

- In caso di funzionamento esclusivamente a microonde non utilizzare mai recipienti in metallo.
- Utilizzare esclusivamente stoviglie adatte al microonde.

⚠ AVVERTENZA – Pericolo di scosse elettriche!

L'apparecchio è soggetto ad alta tensione.

- Non rimuovere mai il rivestimento esterno.

⚠ AVVERTENZA – Pericolo di gravi danni alla salute!

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

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

→ "Pulizia e cura", Pagina 39

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

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

Negli apparecchi senza rivestimento esterno fuoriesce l'energia microonde.

- Non rimuovere mai il rivestimento esterno.
- In caso di lavori di manutenzione o riparazione contattare il servizio assistenza clienti.

2 Prevenzione di danni materiali

2.1 In generale

ATTENZIONE!

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

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

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

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

Lo sportello dell'apparecchio può danneggiarsi se utilizzato come superficie d'appoggio o per sedersi.

- ▶ Non stare in piedi, sedersi, appendersi o appoggiarsi allo sportello dell'apparecchio.

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

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

2.2 Microonde

Osservare le presenti indicazioni durante l'utilizzo del microonde.

ATTENZIONE!

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

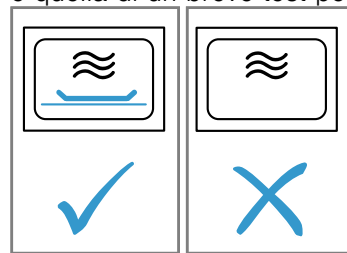
- ▶ I componenti in metallo, per esempio i cucchiaini contenuti nei bicchieri, devono restare a una distanza non inferiore a 2 cm dalle pareti del vano cottura e dal lato interno dello sportello.

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

- ▶ Non utilizzare vaschette in alluminio nell'apparecchio.

Il funzionamento dell'apparecchio senza pietanze all'interno del vano cottura comporta un sovraccarico.

- ▶ Non avviare mai il forno a microonde senza aver prima inserito gli alimenti. L'unica eccezione consentita è quella di un breve test per le stoviglie.



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

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

3 Tutela dell'ambiente e risparmio

3.1 Smaltimento dell'imballaggio

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

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

3.2 Risparmio energetico

Osservando queste avvertenze l'apparecchio consuma meno energia elettrica.

Nascondere l'ora nella modalità stand-by.

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

Nota:

L'apparecchio,

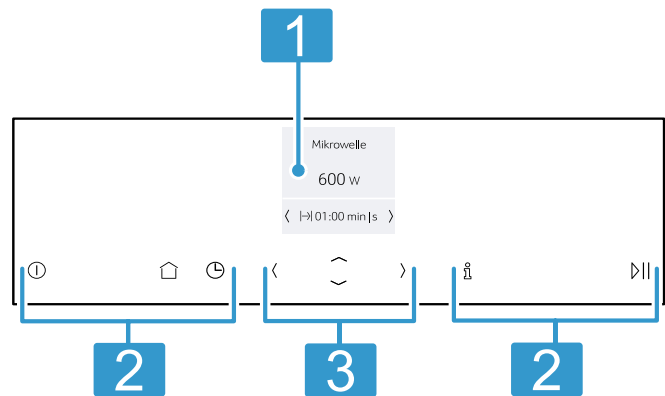
- nel funzionamento con display attivato, necessita al massimo di 1 W
- nel funzionamento con display disattivato, necessita al massimo di 0,5 W

4 Conoscere l'apparecchio

4.1 Pannello di comando

Il pannello di comando consente di impostare tutte le funzioni dell'apparecchio e di ottenere informazioni sullo stato di esercizio.
I particolari illustrati nell'immagine possono variare in base al tipo di apparecchio, ad es. colore e forma.

1	Display
2	Tasti tattili
3	Elemento di comando ShiftControl



Tasti tattili

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

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

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

Elemento di comando ShiftControl

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

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

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

Display

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

Menu principale

Per raggiungere il menu principale, premere .

Simbolo	Descrizione
	Microonde
	Programmi Preparazione estremamente semplice delle pietanze selezionate
	Impostazioni Adattamento delle impostazioni dell'apparecchio alle proprie esigenze

4.2 Vano cottura

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

Illuminazione del vano cottura

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

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

Ventola di raffreddamento

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

ATTENZIONE!

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

- Non coprire le fessure di aerazione.

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

Acqua di condensa

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

5 Accessori

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

Accessori	Utilizzo
Teglia in vetro	■ Per scongelare le pietanze ■ Per cuocere le pietanze

6 Prima del primo utilizzo

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

6.1 Prima messa in funzione

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

Note

- Le impostazioni possono sempre essere adattate nelle impostazioni di base.
→ "Impostazioni di base", Pagina 38
- A scopo di controllo interno, aprire e chiudere lo sportello dell'apparecchio, prima della prima messa in funzione e dopo ogni interruzione dell'alimentazione elettrica.

Impostazione della lingua

1. Passare alla riga successiva con il tasto .

2. Selezionare la lingua con < o >.
3. Passare alla riga precedente con .
4. Selezionare la prossima impostazione con >.

Impostazione dell'ora

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

Nota: Nelle

→ "Impostazioni di base", Pagina 38  si definisce se il display indica o no l'ora e la data quando il dispositivo è spento.

Impostazione data

1. Passare alla riga successiva con il tasto .
2. Selezionare il giorno corrente con il tasto < o >.
3. Passare alla riga successiva con il tasto .

4. Selezionare il mese corrente con il tasto < o >.
 5. Passare alla riga successiva con il tasto ~.
 6. Selezionare l'anno corrente con < o >.
 7. Premere il tasto ^, finché non compare "Data".
 8. Con > accettare le impostazioni.
- ✓ La prima messa in funzione è terminata.

6.2 Pulizia dell'apparecchio prima di usarlo la prima volta

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

1. Accertarsi che nel vano cottura non siano presenti residui di imballaggio, accessori o altri oggetti.
2. Pulire le superfici lisce nel vano cottura servendosi di un panno morbido e inumidito.

6.3 Pulizia degli accessori

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

7 Comandi di base

7.1 Attivazione dell'apparecchio

- Accendere l'apparecchio con ①.
- ✓ Il display indica il logo Neff e poi la potenza microonde massima.
- ✓ L'apparecchio è pronto per il funzionamento.

7.2 Spegnimento dell'apparecchio

- Spegner l'apparecchio con ①.
- ✓ L'apparecchio interrompe le funzioni in corso.
- ✓ Sul display compaiono l'ora e la data.

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

7.3 Avvio del funzionamento

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

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

7.4 Interruzione del funzionamento

1. Premere ▶||.
- ✓ L'apparecchio interrompe il funzionamento.

2. Per cancellare tutte le impostazioni, premere il tasto ①.

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

7.5 Impostazione della modalità di funzionamento

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

1. Premere ①.
 - ✓ Il display indica le modalità di funzionamento.
 2. Selezionare la modalità di funzionamento con < o >.
 3. Passare alla riga successiva con il tasto ~.
 4. Selezionare l'impostazione con < o >.
- A seconda della modalità di funzionamento sono possibili ulteriori impostazioni.
5. Per ogni ulteriore impostazione passare alle righe successive con il tasto ~.
 6. Selezionare l'impostazione con < o >.
 7. Premere ▶||.
 - ✓ L'apparecchio si avvia.

Nota: Per uscire dall'impostazione corrente e accedere al livello delle modalità di funzionamento, premere ①.

8 Microonde

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

8.1 Stoviglie e accessori adatti al microonde

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

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

Adatto al microonde

Accessori e stoviglie	Spiegazione
Stoviglia di materiale resistente al calore e adatto all'uso nel microonde:	Questi materiali sono permeabili alle microonde. Le microonde non danneggiano le stoviglie refrattarie.
■ vetro ■ vetroceramica ■ porcellana ■ plastica resistente alle alte temperature ■ ceramica completamente invetriata senza crepe	
Posate di metallo	Nota: Per evitare un ritardo di ebollizione, si possono utilizzare posate di metallo, ad esempio un cucchiaino nel bicchiere.

ATTENZIONE!

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

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

Non adatto al microonde

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

8.2 Test di compatibilità delle stoviglie con il microonde

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

⚠ AVVERTENZA – Pericolo di scottature!

Durante il funzionamento le parti scoperte diventano molto calde.

- Non toccare mai le parti roventi.
 - Tenere lontano i bambini.
1. Introdurre la stoviglia vuota nel vano cottura.
 2. Impostare l'apparecchio alla massima potenza microonde per ½ - 1 minuto.
 3. Avviare il funzionamento.
 4. Verificare più volte la stoviglia:
 - se è fredda o tiepida, è adatta al microonde.
 - Se è calda o sono presenti scintille, interrompere il test. La stoviglia non è adatta al microonde.

8.3 Potenze microonde

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

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

Valori predefiniti

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

8.4 Impostazione microonde

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

1. Osservare le istruzioni di sicurezza. → *Pagina 29*

2. Rispettare le avvertenze per evitare danni materiali. → *Pagina 31*
3. Osservare le avvertenze relative alle stoviglie e agli accessori adatti all'utilizzo nel microonde. → *Pagina 34*
4. Premere ①.
- ✓ L'apparecchio è pronto per il funzionamento. Come valore predefinito, il display indica la potenza microonde massima. È sempre possibile modificare la potenza microonde.

5. Selezionare una potenza microonde con < o >.
- ✓ Sul display viene visualizzata la potenza microonde e una durata predefinita.
6. Premere <.
7. Con < o > impostare la durata desiderata.
8. Premere >||.
- ✓ L'apparecchio si avvia.
- ✓ La durata scorre sul display.
- ✓ Una volta trascorsa la durata, viene emesso un segnale acustico.
9. Per spegnere in anticipo il segnale, premere ⏻.
10. Spegnere l'apparecchio con ⏻.

Note

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

8.5 Modifica della durata

È possibile modificare la durata in qualunque momento.

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

8.6 Modifica della potenza microonde

È possibile modificare la potenza microonde durante il funzionamento.

1. Con ^ passare alla potenza microonde.
 2. Impostare la potenza microonde desiderata con < o >.
- ✓ La durata rimane invariata.
 - ✓ L'apparecchio riprende a funzionare.

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

9 Programmi

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

9.1 Indicazioni sulle impostazioni per le pietanze

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

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

Scongelamento

- Surgelare e conservare gli alimenti in piano, in porzioni appropriate e a una temperatura di -18 °C.
- Disporre gli alimenti surgelati in stoviglie piane, come ad esempio un piatto in vetro o in porcellana.
- Il cibo potrebbe non essere completamente scongelato alla fine del programma. Tuttavia, è possibile lavorarlo in modo ottimale.
- Durante lo scongelamento di carne o pollame fuoriesce del liquido. Quando si girano gli alimenti, rimuovere il liquido. Non riutilizzare o mettere in contatto con altri alimenti.
- Estrarre la carne tritata già scongelata dopo averla girata.
- Il pollame intero deve essere disposto nella pentola dalla parte del petto, mentre singoli pezzi di pollo devono essere disposti in modo che la parte con la pelle sia rivolta verso il basso.

Verdura

- Verdure fresche: tagliare in pezzi di dimensioni uguali. Aggiungere un cucchiaino d'acqua ogni 100 g.

- Verdure congelate: per questo programma si può usare soltanto della verdura sbollentata non precotta. Le verdure surgelate con crema alla panna non sono adatte. Aggiungere da 1 a 3 cucchiaini d'acqua. Per gli spinaci e il cavolo rosso non aggiungere acqua.

Patate

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

Riso

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

Tempo di riposo

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

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

9.2 Impostazione del programma

1. Premere ⏻.
- ✓ L'apparecchio è pronto per il funzionamento.

2. Premere .
- ✓ Il display indica le modalità di funzionamento.
3. Con < o > selezionare la modalità di funzionamento .
4. Premere .
- ✓ Sul display viene visualizzato il primo programma.
5. Impostare il programma desiderato con < o >.
6. Premere .
- ✓ Sul display compare un valore proposto per il peso.
7. Con < o > impostare il peso desiderato.
8. Premere .
- ✓ Il display mostra le indicazioni per la preparazione.
9. Premere .

- ✓ L'apparecchio si avvia.
- ✓ La durata scorre sul display.
- 10. Se durante il programma vengono visualizzate avvertenze sul display che invitano a girare o mescolare:
 - Aprire lo sportello dell'apparecchio.
 - Tagliare a pezzi la pietanza, mescolare o girare.
 - Chiudere lo sportello dell'apparecchio.
 - Premere .

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

I programmi calcolano la durata.

9.3 Tabella programmi

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

Scongelamento

Pietanza	Alimenti appropriati	Intervallo dei parametri di peso in kg	Stoviglie/accessori
Scongelam. pane ¹	Pane intero, rotondo o allungato, fette di pane, torte morbide, torte lievitate, torte di frutta, torte senza glassa, panna o gelatina	0,20 – 1,50	Stoviglia bassa senza coperchio Fondo del vano cottura
Scongelam. carne ¹	Arrosto, pezzi di carne non spessi, carne tritata, pollo	0,20 – 2,00	Stoviglia bassa senza coperchio Fondo del vano cottura
Scongelam. pesce ¹	Pesce intero, filetto di pesce, cotoletta di pesce	0,10 – 1,00	Stoviglia bassa senza coperchio Fondo del vano cottura

¹ Prestare attenzione al segnale che indica quando girare.

Cottura

Pietanza	Alimenti appropriati	Intervallo dei parametri di peso in kg	Stoviglie/accessori
Verdura fresca ¹	Cavolfiore, broccoli, carote, cavolo rapa, porri, peperoni, zucchine	0,15 – 1,00	Stoviglia con coperchio Fondo del vano cottura
Verdura surgelata ¹	Cavolfiore, broccoli, carote, cavolo rapa, cavolo rosso, spinaci	0,15 – 1,00	Stoviglia con coperchio Fondo del vano cottura
Patate lesse	Patate con o senza buccia, patate a pezzi della stessa dimensione	0,20 – 1,00	Stoviglia con coperchio Fondo del vano cottura
Riso ¹	Riso a chicco lungo	0,05 – 0,30	Stoviglia alta con coperchio Fondo del vano cottura

¹ Prestare attenzione ai segnali che indicano quando mescolare.

10 Contaminuti

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

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

10.1 Impostazione del contaminuti

1. Premere .
 - ✓ Il display mostra il contaminuti.
 2. Con < o > impostare il tempo del contaminuti.
 3. Premere .
- Il contaminuti entra in funzione automaticamente dopo alcuni secondi.

- ✓ Il tempo del contaminuti inizia a scorrere.
 - ✓ Dopo breve tempo l'indicatore torna alla visualizzazione precedente.
 - ✓ Se è in corso una modalità di funzionamento, sul display viene inoltre visualizzato un simbolo del contaminuti. Se l'apparecchio è spento, vengono visualizzati sul display il tempo del contaminuti e un simbolo del contaminuti.
 - ✓ Quando il tempo del contaminuti è terminato, viene emesso un segnale acustico.
4. Per spegnere in anticipo il segnale, premere ☹.

10.2 Modifica del contaminuti

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

Nota: Il contaminuti resta visibile sul display quando l'apparecchio è spento.

Se è in corso una modalità di funzionamento, selezionare il contaminuti con ☹. Il contaminuti resta in evidenza per un po' di tempo. È possibile modificare il contaminuti.

10.3 Interruzione del contaminuti

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

11 Impostazioni di base

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

11.1 Modifica dell'impostazione di base

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

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

11.2 Panoramica delle impostazioni di base

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

Note

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

→ "Prima messa in funzione", Pagina 33

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

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

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

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

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

11.3 Modifica dell'ora

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

12 Pulizia e cura

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

12.1 Detergenti

Utilizzare solo detergenti adatti.

⚠ AVVERTENZA – Pericolo di scosse elettriche!

L'infiltrazione di umidità può provocare una scarica elettrica.

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

ATTENZIONE!

I detersivi non appropriati danneggiano le superfici dell'apparecchio.

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

I panni spugna nuovi contengono ancora residui di produzione.

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

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

12.2 Pulizia dell'apparecchio

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

⚠ AVVERTENZA – Pericolo di incendio!

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

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

⚠ AVVERTENZA – Pericolo di lesioni!

Il vetro graffiato dello sportello dell'apparecchio potrebbe rompersi.

- ▶ Non utilizzare alcun detergente abrasivo né raschietti in metallo taglienti per la pulizia del vetro dello sportello dell'apparecchio, poiché possono graffiare la superficie.
1. Osservare le avvertenze relative ai prodotti per la pulizia. → *Pagina 39*
 2. Osservare le indicazioni di pulizia dei componenti dell'apparecchio o delle superfici.
 3. Se non indicato diversamente:
 - pulire i componenti dell'apparecchio con soluzione di lavaggio calda e un panno spugna.
 - Asciugare con un panno morbido.

12.3 Pulizia del vano cottura

ATTENZIONE!

Una pulizia non conforme può danneggiare il vano cottura.

- ▶ Non utilizzare uno spray per forno, altri detergenti per forno aggressivi o abrasivi.
1. Osservare le avvertenze relative ai prodotti per la pulizia. → *Pagina 39*
 2. Pulire con una soluzione di lavaggio calda o acqua e aceto.
 3. In caso di sporco ostinato, si consiglia di utilizzare un detergente per forno.
Utilizzare il detergente per forno soltanto nel vano cottura freddo.
- Consiglio:** Per eliminare odori indesiderati, riscaldare una tazza di acqua con un paio di gocce di succo di limone per 1-2 minuti alla potenza microonde massima. Inserire sempre un cucchiaino nel recipiente, per evitare un ritardo nel raggiungimento del punto di ebollizione.
4. Pulire il vano cottura con un panno morbido
 5. e farlo asciugare, lasciando lo sportello aperto.

12.4 Pulizia del lato frontale dell'apparecchio

ATTENZIONE!

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

- ▶ Non utilizzare per la pulizia né detergenti per vetro, né raschietti per metallo né raschietti per vetro.
 - ▶ Per evitare punti di corrosione sul lato frontale in acciaio inox, togliere subito le macchie di calcare, grasso, amido e albume.
 - ▶ In caso di superfici in acciaio inox utilizzare prodotti specifici per superfici calde.
1. Osservare le avvertenze relative ai prodotti per la pulizia. → *Pagina 39*
 2. Pulire il lato frontale dell'apparecchio con una soluzione di lavaggio calda e un panno spugna.
- Nota:** Lievi differenze di colore sul lato frontale dell'apparecchio sono dovute a diversi materiali quali vetro, plastica o metallo.
3. Stendere uno strato sottile di detergente per acciaio inox con un panno morbido sul lato frontale dell'apparecchio in acciaio inox.
I prodotti per acciaio inox sono disponibili presso il servizio clienti o i rivenditori specializzati.
 4. Asciugare con un panno morbido.

12.5 Pulizia del pannello di comando

ATTENZIONE!

Una pulizia non conforme può danneggiare il pannello di comando.

- ▶ Non bagnare mai il pannello di comando.
1. Osservare le avvertenze relative ai prodotti per la pulizia. → *Pagina 39*
 2. Pulire il pannello di comando con un panno in microfibra o un panno morbido e umido.
 3. Asciugare con un panno morbido.

12.6 Pulizia degli accessori

1. Osservare le avvertenze relative ai prodotti per la pulizia. → *Pagina 39*
2. Eliminare i residui di cibo bruciati con un panno spugna umido e una soluzione di lavaggio calda.
3. Pulire gli accessori con una soluzione di lavaggio calda e con un panno spugna o una spazzola.
4. Asciugare con un panno morbido.

12.7 Pulizia dei pannelli dello sportello

ATTENZIONE!

Una pulizia non conforme può danneggiare i pannelli dello sportello.

- Non utilizzare raschietti per vetro.

1. Osservare le avvertenze relative ai prodotti per la pulizia. → *Pagina 39*
2. Pulire i pannelli dello sportello con un panno spugna umido e un detergente per vetri.

Nota: Eventuali ombreggiature sui pannelli dello sportello, simili a striature, sono dovute al riflesso dell'illuminazione interna del vano cottura.

3. Asciugare con un panno morbido.

12.8 Pulizia della guarnizione dello sportello

ATTENZIONE!

Una pulizia non conforme può danneggiare la guarnizione dello sportello.

- Non utilizzare per la pulizia né raschietti per metallo né raschietti per vetro.
- Non utilizzare detergenti abrasivi.

1. Osservare le avvertenze relative ai prodotti per la pulizia. → *Pagina 39*
2. Pulire la guarnizione dello sportello con una soluzione di lavaggio calda e un panno spugna morbido.
3. Asciugare con un panno morbido.

12.9 EasyClean

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

Impostazione del supporto per pulizia

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

13 Sistemazione guasti

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

⚠ AVVERTENZA – Pericolo di lesioni!

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

- Solo il personale adeguatamente specializzato e formato può eseguire riparazioni sull'apparecchio.
- Se l'apparecchio presenta guasti, rivolgersi al servizio di assistenza clienti.

→ "Servizio di assistenza clienti", *Pagina 41*

⚠ AVVERTENZA – Pericolo di scosse elettriche!

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

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

13.1 Anomalie di funzionamento

Anomalia	Causa e ricerca guasti
L'apparecchio non funziona.	La spina non è inserita nella rete elettrica.
	► Collegare l'apparecchio alla rete elettrica.
	Il fusibile nel contatore elettrico si è attivato.
	► Controllare il fusibile nella scatola corrispondente.
	Alimentazione di corrente guasta.
	► Verificare che l'illuminazione interna o altri apparecchi nel locale funzionino correttamente.

Anomalia	Causa e ricerca guasti
L'apparecchio non funziona.	Anomalia di funzionamento 1. Disattivare il fusibile nella scatola dei fusibili. 2. Riattivarlo dopo circa 10 secondi. ✓ Se l'anomalia non è più presente, il messaggio scompare. 3. Se il messaggio compare di nuovo, rivolgersi al servizio assistenza clienti. Comunicare il messaggio d'errore esatto. → "Servizio di assistenza clienti", Pagina 41
Non si riesce ad avviare l'apparecchio.	Lo sportello dell'apparecchio non è completamente chiuso. ► Chiudere lo sportello.
L'apparecchio non scalda, sul display compare il simbolo 	La modalità demo è attivata. 1. Staccare l'apparecchio dalla corrente disattivando brevemente il fusibile all'interno della scatola. 2. Disattivare la modalità demo entro 3 minuti nel menu Impostazioni di base.
L'illuminazione del vano di cottura non funziona.	L'illuminazione del vano cottura è difettosa ► Rivolgersi al → "Servizio di assistenza clienti", Pagina 41.

13.2 Indicazioni sul display

Anomalia	Causa e ricerca guasti
Sul display viene visualizzato il messaggio di errore "Exxx"	Si è verificato un errore. 1. Se viene visualizzato un messaggio d'errore sul display, spegnere e riaccendere l'apparecchio. ✓ Se il messaggio d'errore non viene più visualizzato sul display, si trattava di un problema eccezionale. 2. Se il messaggio d'errore è ancora presente sul display o viene visualizzato più volte, contattare il servizio di assistenza clienti e comunicare il codice d'errore. 3. Se sul display viene visualizzato il messaggio d'errore E0532, aprire e richiudere lo sportello dell'apparecchio. 4. Se viene visualizzato il messaggio d'errore E6501 sul display, spegnere l'apparecchio e riaccenderlo dopo 10 minuti.

14 Smaltimento

14.1 Rottamazione di un apparecchio dismesso

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

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



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

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

15 Servizio di assistenza clienti

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

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

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

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

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

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



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

16 Funziona così

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

16.1 Il miglior modo di procedere

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

Consiglio

Istruzioni per la preparazione

- Le impostazioni consigliate valgono sempre per il vano cottura freddo e vuoto.
- I tempi di cottura riportati nella panoramica costituiscono valori indicativi e dipendono dalla qualità e dalle caratteristiche degli alimenti stessi.

⚠ AVVERTENZA – Pericolo di ustioni!

Gli alimenti con pelle o buccia dura possono scoppiare durante e dopo il riscaldamento.

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

Scongelo con il microonde

Nota:

Istruzioni per la preparazione

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

1. Prima dell'utilizzo, rimuovere dal vano cottura le stoviglie non necessarie.
2. Selezionare una pietanza desiderata dalle impostazioni consigliate.
3. Introdurre le pietanze in una stoviglia adatta.
4. Collocare la stoviglia al centro del fondo del vano cottura.
In questo modo, le microonde possono raggiungere tutti i lati delle pietanze.
5. Impostare l'apparecchio in base alle impostazioni consigliate.
Impostare prima la durata più breve. Se necessario, prolungare la durata.
6. Estrarre sempre le stoviglie calde dal vano cottura utilizzando una presina.

16.2 Scongellare, riscaldare e cuocere con la funzione microonde

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

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

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

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

¹ Girare ripetutamente la pietanza.

² Separare le parti scongelate girando gli alimenti.

³ Di tanto in tanto mescolare la pietanza con cautela.

⁴ Rimuovere completamente la confezione.

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

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

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

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

Richiesta	Consiglio
Il cibo deve essere asciugato.	■ Ridurre la durata o selezionare una potenza microonde inferiore. ■ Coprire la pietanza e aggiungere maggiore quantità di liquido.

Richiesta	Consiglio
Al termine del tempo impostato il cibo non è ancora scongelato, riscaldato o cotto.	Prolungare la durata. Grandi quantità e alimenti spessi necessitano di tempi più lunghi.
Al termine del tempo impostato il cibo non è ancora pronto all'interno, ma è già surriscaldato all'esterno.	■ Mescolare di tanto in tanto. ■ Ridurre la potenza microonde e prolungare la durata.
Dopo lo scongelamento il nucleo centrale del pollame o della carne è ancora surgelato, all'esterno però risulta già cotto.	■ Ridurre la potenza microonde. ■ Girare ripetutamente cibi scongelati di grandi dimensioni.

16.3 Riscaldamento

Con l'apparecchio è possibile riscaldare le pietanze.

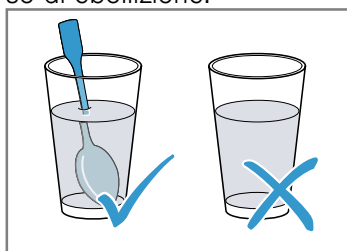
Riscaldamento al microonde

Osservare le impostazioni consigliate per riscaldare con il microonde.

⚠ AVVERTENZA – Pericolo di scottature!

Durante il riscaldamento di liquidi si può verificare un ritardo nel processo di ebollizione. In altri termini, la temperatura di ebollizione viene raggiunta senza che si formino le tipiche bollicine di vapore. Anche un urto leggero del recipiente è vietato, per motivi di sicurezza. Il liquido caldo può traboccare o schizzare all'improvviso.

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



ATTENZIONE!

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

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

Nota:

Istruzioni per la preparazione

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

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

¹ Mettere un cucchiaino nel bicchiere.

² Non riscaldare troppo le bevande alcoliche.

³ Controllare di tanto in tanto la pietanza.

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

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

⁶ Controllare assolutamente la temperatura.

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

Pietanze	Peso	Potenza microonde	Durata
Alimenti per bambini, ad es. biberon ⁴	200 ml	360 W	1-2 min. ^{4, 6}
Minestra, 1 tazza	da 175 g	600 W	1-2 min.
Minestra, 2 tazze	da 175 g	600 W	2-3 min.
Carne in salsa ⁷	500 g ciascuna	600 W	7-10 min.
Minestrone	400 g ciascuna	600 W	5-7 min.
Minestrone	800 g ciascuna	600 W	7-8 min.
Verdure, 1 porzione	150 g ciascuna	600 W	2-3 min.
Verdure, 2 porzioni	300 g ciascuna	600 W	3-5 min.

¹ Mettere un cucchiaino nel bicchiere.

² Non riscaldare troppo le bevande alcoliche.

³ Controllare di tanto in tanto la pietanza.

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

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

⁶ Controllare assolutamente la temperatura.

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

Riscaldamento delle pietanze surgelate con il microonde

Osservare le impostazioni consigliate per riscaldare con il microonde.

Nota:

Istruzioni per la preparazione

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

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

¹ Aggiungere un po' di liquido alla pietanza.

² Cuocere la pietanza senza aggiungere acqua.

16.4 Cottura

Con l'apparecchio è possibile cuocere le pietanze.

Cottura con il forno a microonde

Nota:

Istruzioni per la preparazione

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

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

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

² Tagliare in pezzi di uguali dimensioni.

³ Aggiungere una quantità di acqua limitata alla pietanza.

⁴ Di tanto in tanto mescolare la pietanza con cautela.

⁵ Aggiungere l'acqua in quantità doppia.

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

Budino in polvere

AVVERTENZA – Pericolo di ustioni!

Le pietanze riscaldate emettono calore. Le stoviglie possono surriscaldarsi.

- ▶ Servirsi sempre delle presine per estrarre le stoviglie e gli accessori dal vano di cottura.

1. Mescolare una bustina di budino in polvere con dello zucchero e del latte, seguendo le indicazioni riportate sulla confezione, in una ciotola dai bordi alti adatta al microonde in modo tale che non si formino i grumi.

2. Aggiungere il latte restante e mescolare ancora.
3. Mettere la ciotola nel vano di cottura e chiudere lo sportello dell'apparecchio.
4. Impostare l'apparecchio in base alle impostazioni consigliate.
5. Mescolare per la prima volta dopo 3 minuti. Poi mescolare a intervalli di un minuto finché non si raggiunge la consistenza desiderata. La durata dell'operazione dipende dalla temperatura del latte e dalla stoviglia utilizzata.

16.5 Pietanze sperimentate

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

Cottura con il forno a microonde

Pietanza	Potenza microonde in W	Durata in min.	Avvertenza
Latte all'uovo, 1000 g	1. 600 W 2. 180 W	1. 11-12 min. 2. 8-10 min.	Stampo pyrex
Pan di Spagna, 475 g	600 W	7-9 min.	Stampo pyrex Ø 22 cm
Polpettone, 900 g	600 W	25-30 min.	Stampo pyrex lungo Ø 28 cm

Scongelamento con il microonde

Impostazioni consigliate per lo scongelamento con il microonde.

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

17 Istruzioni per il montaggio

Osservare queste informazioni durante il montaggio dell'apparecchio.



17.1 Montaggio sicuro

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

- La sicurezza di utilizzo è garantita solo per l'installazione secondo le regole di buona tecnica riportate nelle istruzioni di montaggio. L'installatore è responsabile del corretto funzionamento nel luogo di installazione.
- Controllare l'apparecchio dopo averlo disimballato. Qualora si fossero verificati danni da trasporto, non collegare l'apparecchio.
- Rimuovere il materiale di imballaggio e la pellicola adesiva dal vano cottura e dallo sportello prima della messa in funzione.
- Osservare la guida di montaggio per i componenti degli accessori.
- I mobili da incasso devono essere termosstabili fino a una temperatura pari a 90 °C e i mobili adiacenti fino a 65 °C.

- Non montare l'apparecchio dietro a uno sportello decorativo o a uno sportello del mobile. Sussiste il pericolo di surriscaldamento.
- Completare i lavori di taglio sul mobile prima dell'inserimento dell'apparecchio. Rimuovere i trucioli in quanto possono pregiudicare il funzionamento dei componenti elettrici.
- L'allacciamento degli apparecchi senza l'impiego di spine deve essere eseguito esclusivamente da personale specializzato. In caso di danni causati da un allacciamento non corretto, decade il diritto di garanzia.

AVVERTENZA – Pericolo di lesioni!

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

- Indossare guanti protettivi

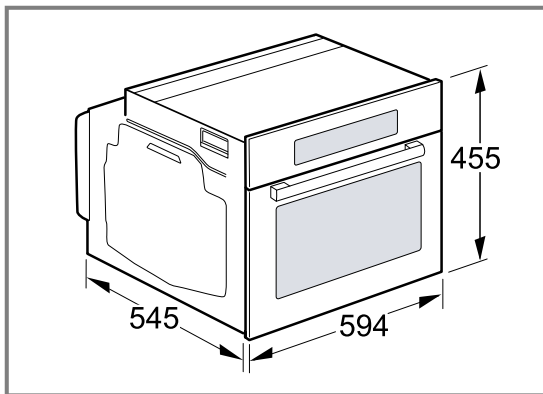
AVVERTENZA – Pericolo di incendio!

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

- Non utilizzare cavi di prolunga o prese multiple.

17.2 Dimensioni apparecchio

Qui sono riportate le dimensioni dell'apparecchio



17.3 Mobile da incasso

Questo apparecchio è concepito esclusivamente per l'incasso. Questo apparecchio non è pensato come sistema da tavolo o per l'utilizzo all'interno del mobile. Inserire l'apparecchio in un mobile ad incasso senza parete posteriore. Fra la parete e il fondo del mobile o la parete posteriore del mobile superiore deve esservi una distanza di almeno 35 mm.

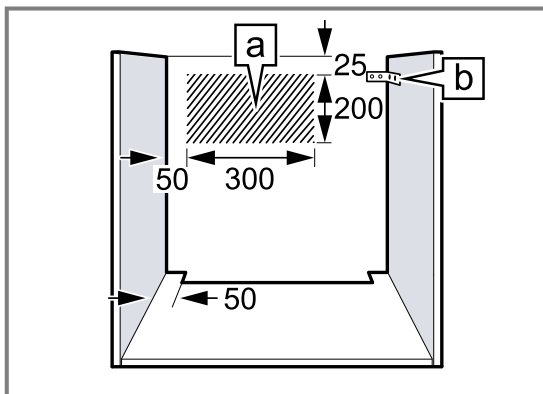
Il lato anteriore del mobile da incasso deve essere provvisto di un foro di ventilazione di 50 cm². A tal fine, accorciare lo zoccolo o montare una griglia di ventilazione.

I mobili da incasso privi di fessura di ventilazione devono presentare un'apertura di 200 cm² nella parte posteriore delle pareti laterali.

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

La presa di collegamento dell'apparecchio deve trovarsi all'interno dell'area tratteggiata **a** o all'esterno dell'area di incasso.

Fissare il mobile alla parete con un angolare **b** disponibile in commercio.



17.4 Allacciamento elettrico

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

⚠ AVVERTENZA – Pericolo: magnetismo!

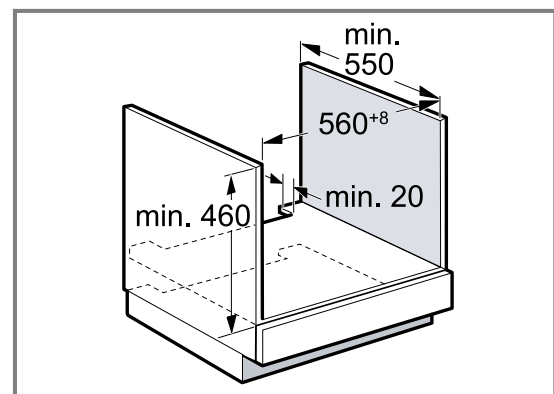
L'apparecchio contiene magneti permanenti che possono interferire con gli impianti elettronici, quali ad es. pacemaker o pompe di insulina.

- ▶ I portatori di impianti elettronici devono mantenersi a una distanza minima di 10 cm dall'apparecchio.
- L'apparecchio rientra nella classe di protezione I e può funzionare solo se dotato di un conduttore di terra.
- La protezione avviene secondo l'indicazione di potenza sulla targhetta di identificazione e nel rispetto delle disposizioni locali.
- Durante tutte le operazioni di montaggio l'apparecchio deve essere privo tensione.
- Se in seguito al montaggio la spina non risulta più accessibile, relativamente all'installazione deve essere presente un disgiuntore su tutti i poli con una distanza di contatto di almeno 3 mm.
- L'apparecchio può essere collegato solamente a una presa con messa a terra installata secondo le istruzioni.
- La protezione da contatto deve essere garantita tramite il montaggio.

17.5 Montaggio sotto un piano di lavoro

Per il montaggio sotto un piano di lavoro, osservare le dimensioni e le distanze di sicurezza.

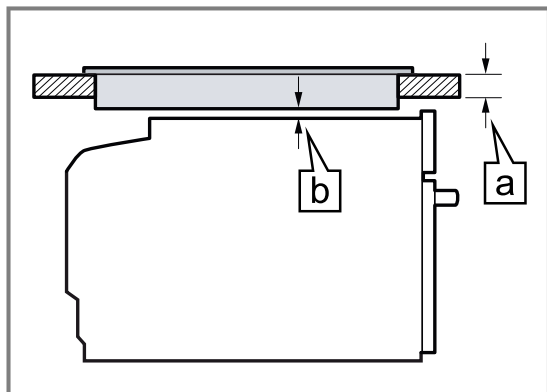
Per la ventilazione dell'apparecchio occorre una fessura di ventilazione nel ripiano intermedio.



Fissare il piano di lavoro al mobile da incasso.

17.6 Montaggio sotto un piano cottura

Se l'apparecchio viene incassato sotto un piano cottura, vanno rispettate le seguenti misure minime, eventualmente inclusa sottostruttura.



Sulla base della distanza minima necessaria **b** risulta lo spessore minimo del piano di lavoro **a**.

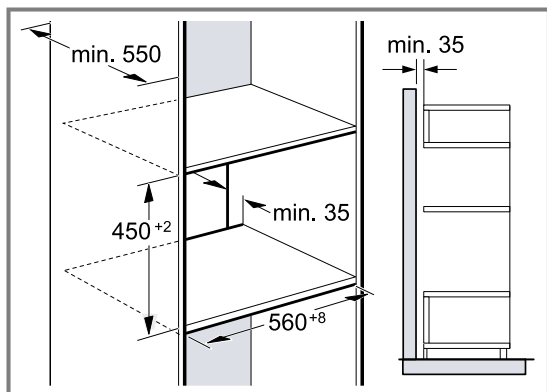
Tipo di piano cottura	a rialzato in mm	a a filo in mm	b in mm
Piano cottura a induzione	48	49	5
Piano di cottura con sistema a induzione sull'intera superficie	58	59	5
Piano cottura a gas	38	49	5
Piano cottura elettrico	38	41	2

Rispettare le istruzioni di montaggio del piano cottura.

17.7 Montaggio in un mobile a colonna

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

Per la ventilazione dell'apparecchio occorre una fessura di ventilazione nei doppiofondi.



Se oltre ai pannelli posteriori dell'elemento, il mobile alto ha un ulteriore pannello posteriore, quest'ultimo deve essere rimosso.

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

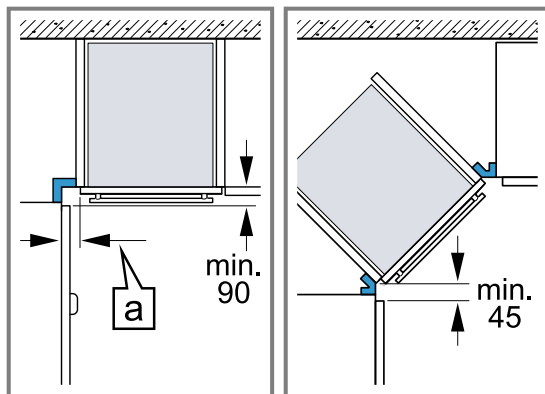
17.8 Combinazione con uno scaldavivande

Prima montare lo scaldavivande. Prestare attenzione alle istruzioni per il montaggio dello scaldavivande.

Inserire l'apparecchio nel mobile ad incasso sopra lo scaldavivande. In fase di inserimento prestare attenzione a non danneggiare il pannello dello scaldavivande.

17.9 Montaggio angolare

Per il montaggio angolare osservare le misure d'incasso e le distanze di sicurezza.



Per permettere l'apertura dello sportello, tenere conto delle dimensioni minime del montaggio angolare. La misura **a** dipende dallo spessore del frontale del mobile e della maniglia.

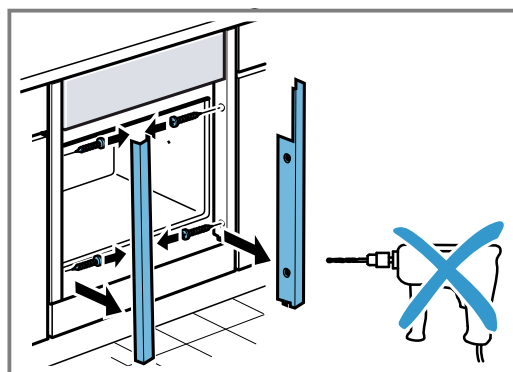
17.10 Montaggio dell'apparecchio

ATTENZIONE!

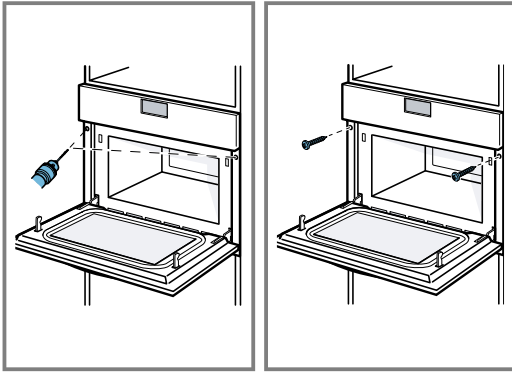
L'utilizzo di un avvitatore a batteria può causare danni ai pannelli.

► Per il fissaggio dei pannelli non utilizzare alcun avvitatore a batteria.

1. Inserire l'apparecchio fino in fondo. Non piegare, non far rimanere incastrato e non passare su spigoli vivi il cavo di collegamento.
2. Centrare l'apparecchio.
3. Aprire lo sportello dell'apparecchio.
4. Svitare i pannelli a destra e a sinistra.

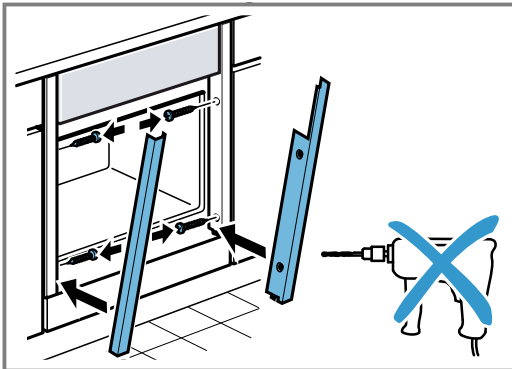


5. Fissare l'apparecchio al mobile.



6. Applicare i pannelli

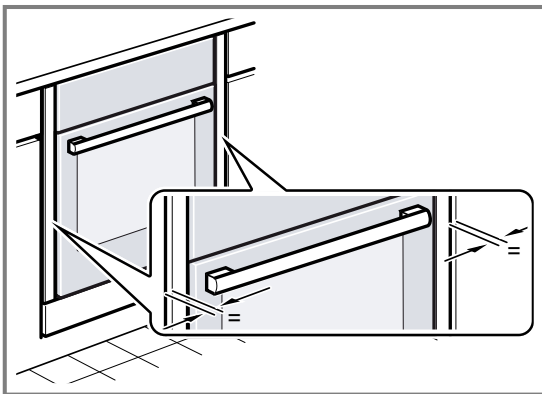
7. e avvitare prima in alto e poi di nuovo in basso.



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

Nota:

Non chiudere lo spazio tra il piano di lavoro e l'apparecchio con ulteriori listelli.



17.11 Smontaggio dell'apparecchio

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

Índice

MANUAL DO UTILIZADOR

1	Segurança	51
2	Evite danos materiais	55
3	Proteção do meio ambiente e poupança	55
4	Familiarização	56
5	Acessórios	57
6	Antes da primeira utilização	57
7	Operação base	58
8	Micro-ondas	58
9	Programas	60
10	Temporizador	61
11	Regulações base	62
12	Limpeza e manutenção	62
13	Eliminar falhas	64
14	Eliminação	65
15	Assistência Técnica	65
16	Como obter bons resultados	66
17	INSTRUÇÕES DE MONTAGEM	71
17.1	Montagem segura	71



1 Segurança

Respeite as seguintes indicações de segurança.

1.1 Indicações gerais

- Leia atentamente este manual.
- Guarde estas instruções e as informações sobre o produto para posterior utilização ou para entregar a futuros proprietários.
- Se detetar danos de transporte, não ligue o aparelho.

1.2 Utilização correta

Os aparelhos apenas podem ser ligados por técnicos concessionados. A garantia cessa em caso de danos provocados por uma ligação incorreta.

Só com uma montagem especializada e em conformidade com as instruções de montagem, pode ser garantida a segurança durante a utilização. O instalador é responsável pelo funcionamento correto no local de montagem. Utilize o aparelho apenas:

- para preparar alimentos e bebidas.
- sob supervisão. Supervisione ininterruptamente cozeduras de curta duração.
- Em aplicações domésticas e semelhantes, como, por exemplo: em cozinhas para colaboradores em lojas, escritórios e outras áreas comerciais; em propriedades agrícolas; de clientes em hotéis e outras instalações residenciais; em alojamentos com pequeno almoço incluído.
- a uma altitude até 4000 m acima do nível do mar.

Este aparelho está em conformidade com a norma EN 55011 ou CISPR 11. É um produto do grupo 2, classe B. O facto de pertencer ao grupo 2 significa que são utilizadas micro-ondas para aquecer os alimentos. A classe B significa que o aparelho foi concebido para uso doméstico.

1.3 Limitação do grupo de utilizadores

Este aparelho pode ser utilizado por crianças a partir dos 8 anos e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com falta de experiência e/ou conhecimentos, se forem devidamente supervisionadas ou instruídas na utilização com segurança do aparelho e tiverem compreendido os perigos daí resultantes.

As crianças não podem brincar com o aparelho.

A limpeza e a manutenção pelo utilizador não devem ser realizadas por crianças, a não ser que tenham uma idade igual ou superior a 15 anos e se encontrem sob vigilância.

As crianças menores de 8 anos devem manter-se afastadas do aparelho e do cabo de ligação.

1.4 Utilização segura

Insira sempre os acessórios corretamente no interior do aparelho.

→ "Acessórios", Página 57

⚠ AVISO – Risco de incêndio!

Os objetos inflamáveis armazenados no interior do aparelho podem incendiar-se.

- ▶ Nunca guarde objectos inflamáveis dentro do aparelho.
- ▶ Se sair fumo do aparelho, este deve ser desligado ou deve ser retirada a ficha da tomada e mantida a porta fechada, de modo a abafar eventuais chamas.

Os restos de comida soltos, gorduras e molhos de assados podem inflamar-se.

- ▶ Antes de utilizar, remova a sujidade grosseira do interior do aparelho, dos elementos de aquecimento e dos acessórios.

⚠ AVISO – Risco de queimaduras!

Os acessórios ou recipientes ficam muito quentes.

- ▶ Use sempre uma pega de cozinha para retirar os acessórios ou recipientes quentes do interior do aparelho.

Os vapores de álcool podem incendiar-se no interior quente do aparelho.

- ▶ Use apenas pequenas quantidades de bebidas com elevado teor de álcool nos alimentos.
- ▶ Abra a porta do aparelho com cuidado.

⚠ AVISO – Risco de escaldadura!

As peças que se encontram acessíveis ficam quentes durante o funcionamento do aparelho.

- ▶ Nunca toque nas peças quentes.
- ▶ Mantenha as crianças afastadas.

Ao abrir a porta do aparelho, pode sair vapor quente. Dependendo da temperatura, o vapor pode não ser visível.

- ▶ Abra a porta do aparelho com cuidado.
- ▶ Mantenha as crianças afastadas.

A água no interior quente do aparelho pode transformar-se em vapor de água quente.

- ▶ Nunca deite água no interior do aparelho quente.

⚠ AVISO – Risco de ferimentos!

O vidro riscado da porta do aparelho pode rachar.

- ▶ Não utilize produtos de limpeza abrasivos ou raspadores metálicos afiados para a limpeza do vidro da porta do aparelho, pois poderá riscar a superfície.

As dobradiças da porta do aparelho movimentam-se ao abrir e fechar a porta e pode entalar-se.

- ▶ Não coloque as mãos na zona das dobradiças.

Os componentes do interior da porta do aparelho podem ter arestas vivas.

- ▶ Use luvas de proteção.

⚠ AVISO – Risco de choque elétrico!

Reparações indevidas são perigosas.

- ▶ As reparações no aparelho apenas podem ser realizadas por técnicos qualificados.
- ▶ Para a reparação do aparelho só podem ser utilizadas peças sobresselentes originais.
- ▶ Se o cabo de alimentação deste aparelho sofrer algum dano, deverá ser substituído pelo fabricante ou pela sua Assistência Técnica, ou por um técnico devidamente qualificado para o efeito, para se evitarem situações de perigo.

É perigoso se o cabo elétrico tiver um isolamento danificado.

- ▶ Não permitir, em caso algum, que o cabo elétrico entre em contacto com componentes do aparelho quentes ou com fontes de calor.
- ▶ Não permitir, em caso algum, que o cabo elétrico entre em contacto com pontas afiadas ou arestas vivas.
- ▶ Não permitir, em caso algum, que o cabo elétrico seja dobrado, esmagado ou modificado.

A infiltração de humidade pode provocar um choque elétrico.

- ▶ Não utilizar aparelhos de limpeza a vapor ou de alta pressão para limpar o aparelho.
- Um aparelho ou um cabo elétrico danificados são objetos perigosos.
- ▶ Nunca operar um aparelho danificado.
 - ▶ Nunca operar um aparelho com a superfície fissurada ou quebrada.
 - ▶ Para desligar o aparelho da fonte de alimentação nunca puxar pelo cabo elétrico.

Remover o cabo elétrico sempre pela ficha.

- ▶ Se o aparelho ou o cabo elétrico estiver avariado, puxe o cabo ou a ficha da tomada ou desligue o fusível no quadro elétrico.
- ▶ Contactar a Assistência Técnica. → *Página 65*

⚠ AVISO – Perigo: magnetismo!

No painel de comandos ou nos comandos estão aplicados ímanes permanentes. Estes podem afetar implantes eletrônicos, p. ex., pacemakers ou bombas de insulina.

- ▶ Os portadores de implantes eletrônicos devem manter uma distância mínima de 10 cm em relação ao painel de comandos.

⚠ AVISO – Risco de asfixia!

As crianças podem colocar o material de embalagem sobre a cabeça ou enrolar-se no mesmo e sufocar.

- ▶ Manter o material de embalagem fora do alcance das crianças.
- ▶ Não permitir que as crianças brinquem com o material de embalagem.

As crianças podem inalar ou engolir peças pequenas e sufocar.

- ▶ Manter as peças pequenas fora do alcance das crianças.
- ▶ Não permitir que as crianças brinquem com peças pequenas.

1.5 Micro-ondas

LER COM ATENÇÃO AS INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA IMPORTANTES E GUARDAR PARA UMA UTILIZAÇÃO FUTURA

⚠ AVISO – Risco de incêndio!

A utilização do aparelho para fins diferentes daqueles a que se destina é perigosa e pode causar danos. Por exemplo, pantufas, almofadas de sementes ou de cereais aquecidas no aparelho podem incendiar-se mesmo após algumas horas.

- ▶ Nunca seque alimentos ou vestuário com o aparelho.
- ▶ Nunca aqueça pantufas, almofadas de sementes ou cereais, esponjas, panos de limpeza húmidos e equivalentes com o aparelho.
- ▶ Use o aparelho apenas para a preparação de refeições e bebidas.

Os alimentos e as suas embalagens e recipientes podem incendiar-se.

- ▶ Nunca aqueça alimentos dentro de embalagens próprias para manter os alimentos quentes.
- ▶ Nunca aqueça, sem vigilância, alimentos dentro de recipientes de plástico, papel ou outros materiais inflamáveis.
- ▶ Nunca regule a potência de micro-ondas ou o respectivo tempo para valores demasiado elevados. Oriente-se pelos dados constantes nestas Instruções de serviço.
- ▶ Nunca seque alimentos no micro-ondas.
- ▶ Nunca descongele ou aqueça alimentos com baixo teor de água, p. ex., pão, com uma potência muito elevada do micro-ondas ou durante muito tempo.

O óleo alimentar pode incendiar-se.

- ▶ Nunca aqueça óleo alimentar sozinho no micro-ondas.

⚠ AVISO – Risco de explosão!

Os líquidos ou outros alimentos aquecidos dentro de recipientes fechados podem facilmente explodir.

- ▶ Nunca aqueça líquidos ou outros alimentos dentro de recipientes fechados.

⚠ AVISO – Risco de queimaduras!

Os alimentos com casca ou pele firme podem rebentar durante o aquecimento, e até mesmo depois.

- ▶ Nunca coza ovos com casca nem aqueça ovos cozidos com casca.
- ▶ Nunca cozinhe moluscos e crustáceos no aparelho.
- ▶ No caso de ovos estrelados ou escalfados pique previamente as gemas.
- ▶ A casca ou pele dos alimentos com casca ou pele firme, p. ex., maçãs, tomates, batatas ou salsichas, pode rebentar. Pique a casca ou a pele antes de os aquecer.

O calor não se distribui uniformemente na comida para bebés.

- ▶ Nunca aqueça comida para bebés em recipientes fechados.
- ▶ Retire sempre a tampa ou a tetina.
- ▶ Após o aquecimento, mexa ou agite bem.
- ▶ Antes de dar o alimento à criança, verifique a temperatura.

Os alimentos aquecidos emitem calor. Os recipientes podem ficar quentes.

- ▶ Use sempre uma pega de cozinha para retirar os recipientes ou acessórios do interior do aparelho.

No caso de alimentos embalados hermeticamente, a embalagem pode rebentar.

- ▶ Respeite sempre as indicações na embalagem.
- ▶ Use sempre pegas para retirar as refeições do interior do aparelho.

As peças que se encontram acessíveis ficam quentes durante o funcionamento do aparelho.

- ▶ Nunca toque nas peças quentes.
- ▶ Mantenha as crianças afastadas.

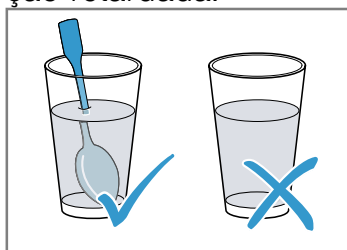
A utilização do aparelho para fins diferentes daqueles a que se destina é perigosa. Por exemplo pantufas, almofadas de sementes ou cereais, esponjas, panos de limpeza húmidos e equivalentes, quando aquecidos em excesso, podem provocar queimaduras.

- ▶ Nunca seque alimentos ou vestuário com o aparelho.
- ▶ Nunca aqueça pantufas, almofadas de sementes ou cereais, esponjas, panos de limpeza húmidos e equivalentes com o aparelho.
- ▶ Use o aparelho apenas para a preparação de refeições e bebidas.

⚠ AVISO – Risco de escaldadura!

Ao aquecer líquidos, pode ocorrer uma ebulição retardada. Ou seja, o líquido pode alcançar o ponto de ebulição sem que surjam as típicas bolhas de vapor. Aconselha-se cuidado ao agitar o recipiente, ainda que ligeiramente. O líquido quente pode subitamente deitar por fora e salpicar.

- ▶ Ao aquecer, coloque sempre uma colher dentro do recipiente. Assim, evita a ebulição retardada.



⚠ AVISO – Risco de ferimentos!

Os recipientes impróprios podem rebentar. Os recipientes de porcelana e cerâmica podem ter pequenos orifícios nas pegas e tampas. Por detrás desses orifícios esconde-se uma cavidade. A humidade que penetra na cavidade pode fazer rebentar o recipiente.

- ▶ Use exclusivamente recipientes próprios para micro-ondas.

Louça e recipientes de metal ou louça com elementos metálicos podem provocar faíscas no modo de microondas. O aparelho será danificado.

- ▶ Nunca use recipientes de metal no modo de microondas.
- ▶ Use exclusivamente recipientes próprios para micro-ondas.

⚠ AVISO – Risco de choque elétrico!

O aparelho trabalha com alta tensão.

- ▶ Nunca retire a caixa do aparelho.

⚠ AVISO – Risco de danos sérios para a saúde!

Uma limpeza deficiente pode destruir a superfície do aparelho, reduzir o tempo de vida útil e originar situações perigosas, como, por exemplo, a fuga de energia do micro-ondas.

- ▶ Limpe o aparelho regularmente e remova de imediato eventuais restos de comida.
- ▶ Mantenha o interior do aparelho, a porta e o batente da porta sempre limpos.

→ "*Limpeza e manutenção*", Página 62

Nunca opere o aparelho se a porta estiver danificada. Existe o perigo de escapar energia de micro-ondas.

- ▶ Nunca utilize o aparelho se a porta do aparelho ou o aro de plástico da porta estiverem danificados.
- ▶ Mande reparar apenas pelo Serviço de Assistência Técnica.

Os aparelhos sem cobertura da caixa deixam escapar energia de micro-ondas.

- ▶ Nunca retire a cobertura da caixa.
- ▶ Para trabalhos de manutenção ou reparação, contacte o Serviço de Assistência Técnica.

2 Evite danos materiais

2.1 Informações gerais

ATENÇÃO!

Os vapores de álcool podem incendiar-se no interior quente do aparelho e causar danos duradouros ao aparelho. Em caso de deflagração, a porta do aparelho pode abrir-se bruscamente e, possivelmente, cair. Os vidros da porta podem quebrar-se e estilhaçar. Devido à pressão negativa resultante, o interior do aparelho pode ficar consideravelmente deformado para dentro.

- ▶ Não aquecer bebidas espirituosas ($\geq 15\%$ vol.) no estado não diluído (p. ex., para marinar ou verter sobre os alimentos).

A presença prolongada de humidade no interior do aparelho provoca corrosão.

- ▶ Depois de cozinhar, remova a água de condensação.
- ▶ Não guarde alimentos húmidos durante muito tempo dentro do aparelho fechado.
- ▶ Não guarde alimentos no interior do aparelho.

A utilização da porta do aparelho como assento ou suporte pode danificar a porta do aparelho.

- ▶ Não se apoiar, não se sentar, não se pendurar nem se colocar sobre a porta do aparelho.

Consoante o tipo de aparelho, o acessório pode riscar o vidro da porta ao fechar a porta do aparelho.

- ▶ Insira os acessórios no interior do aparelho, sempre até ao batente.

2.2 Micro-ondas

Respeite estas indicações sempre que utilizar o micro-ondas.

ATENÇÃO!

Em caso de contacto entre o metal e a parede do interior do aparelho, surgem faíscas que podem danificar o aparelho ou destruir o vidro interior da porta.

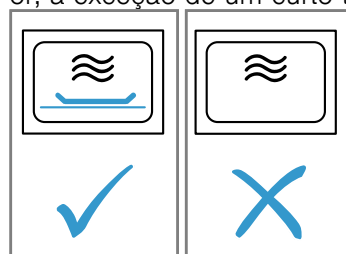
- ▶ O metal, p. ex., a colher dentro do copo, tem de ficar afastado, pelo menos, 2 cm das paredes do interior do aparelho e do interior da porta.

Formas de alumínio no interior do aparelho podem provocar faíscas. As faíscas causadas podem danificar o aparelho.

- ▶ Não coloque formas de alumínio no interior do aparelho.

O funcionamento do aparelho sem alimentos no seu interior causa uma sobrecarga.

- ▶ Nunca inicie o micro-ondas sem alimentos no interior, à exceção de um curto teste de loiça.



A confecção repetida e sucessiva de pipocas no microondas com uma potência do microondas demasiado elevada pode dar origem a danos no interior do aparelho.

- ▶ Entre as confecções, deixe que o aparelho arrefeça durante vários minutos.
- ▶ Nunca regule uma potência do microondas demasiado elevada.
- ▶ Utilize no máximo 600 W.
- ▶ Coloque o saco das pipocas sempre sobre um prato de vidro.

3 Proteção do meio ambiente e poupança

3.1 Eliminação da embalagem

Os materiais de embalagem são ecológicos e reutilizáveis.

- ▶ Separar os componentes e eliminá-los de acordo com o tipo de material.

3.2 Poupar energia

Se respeitar estas indicações, o seu aparelho irá consumir menos energia.

Ocultar o relógio no estado de vigília.

- O aparelho poupa energia no estado de vigília.

Nota:

O aparelho necessita:

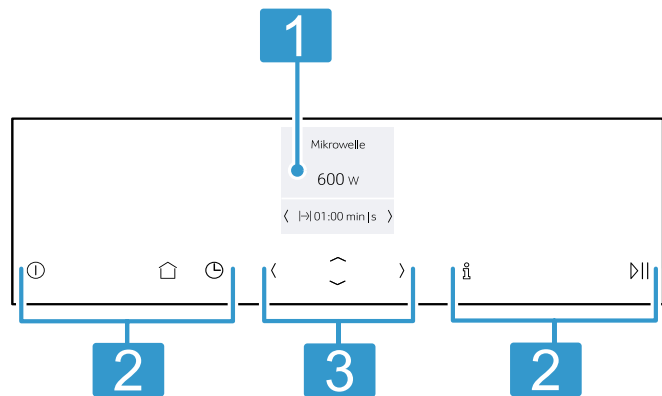
- em funcionamento com visor ligado, no máx., 1 W
- em funcionamento com visor desligado, no máx., 0,5 W

4 Familiarização

4.1 Painel de comandos

O painel de comandos permite regular todas as funções do seu aparelho e obter informações sobre o estado de operação. Consoante o tipo de aparelho, poderão divergir alguns detalhes da figura, p. ex., a cor e a forma.

1	Visor
2	Teclas táteis
3	Elemento de comando ShiftControl



Teclas táteis

As teclas táteis são teclas sensíveis ao toque. Para selecionar uma função, toque na tecla correspondente.

Símbolo	Tecla tátil	Utilização
ⓘ	on/off	Ligar ou desligar o aparelho
🏠	Menu principal	Selecionar modos de funcionamento e regulações
🕒	Funções de tempo	Regular o temporizador
👤	Informação	Exibir outras informações
▶	start/stop	Iniciar ou interromper o funcionamento

Nota: Se ⓘ estiver aceso, toque em ⓘ para visualizar informações durante alguns segundos.

Elemento de comando ShiftControl

Com os elementos de comando ShiftControl navegue pelas linhas no visor e selecione regulações. As regulações, que pode modificar, têm setas à direita e à esquerda.

Símbolo	Tecla tátil	Utilização
<	Para a esquerda	Navegar para a esquerda no visor
>	Para a direita	Navegar para a direita no visor
^	Para cima	Navegar para cima no visor
v	Para baixo	Navegar para baixo no visor

Nota: Se manter as teclas premidas, também pode percorrer rapidamente os valores de regulação. Se soltar a tecla, a passagem rápida para.

Visor

No visor são apresentados os valores de regulação atuais, as opções possíveis ou textos informativos.

Menu principal

Para aceder ao menu principal, prima 🏠.

Símbolo	Descrição
🌀	Micro-ondas

Símbolo	Descrição
	Programas Preparar os alimentos selecionados com toda a facilidade
	Regulações Adaptar individualmente as regulações do aparelho

4.2 Interior do aparelho

As funções no interior do aparelho facilitam o funcionamento deste.

Iluminação do interior do aparelho

Quando abre a porta do aparelho, a iluminação do interior do aparelho acende-se. Se a porta do aparelho permanecer aberta durante mais de aprox. 5 minutos, a iluminação do interior do aparelho volta a desligar-se.

Na maioria dos tipos de aquecimento e das funções, a iluminação do interior do aparelho está ligada durante o funcionamento. Uma vez concluído o funcionamento, a iluminação do interior do aparelho desliga-se.

Ventoinha de arrefecimento

A turbina de arrefecimento liga e desliga-se conforme for necessário. O ar quente sai pela ranhura de ventilação por cima da porta do aparelho.

ATENÇÃO!

Tapar a ranhura de ventilação provoca um sobreaquecimento do aparelho.

- ▶ Não tape as ranhuras de ventilação.

Para que o interior do aparelho arrefeça mais rapidamente após o funcionamento, a ventoinha de arrefecimento continua a funcionar por um determinado período. Quando o aparelho está a funcionar no modo de micro-ondas, ele permanece frio, mas a ventoinha de arrefecimento liga-se. A ventoinha de arrefecimento pode continuar a trabalhar, mesmo depois de terminado o funcionamento do micro-ondas.

Água de condensação

Ao cozinhar pode surgir água de condensação no interior do aparelho e na porta do mesmo. A água de condensação é normal e não prejudica o funcionamento do aparelho. Depois de cozinhar, remova a água de condensação.

5 Acessórios

Utilize acessórios originais. Estes foram especialmente concebidos para o seu aparelho.

Acessórios	Utilização
Tabuleiro de vidro	■ Para descongelar alimentos ■ Para cozinhar alimentos

6 Antes da primeira utilização

Efetue as regulações para a primeira colocação em funcionamento. Limpe o aparelho e os acessórios.

6.1 Primeira colocação em funcionamento

Após a ligação à corrente ou após uma falha de corrente prolongada, surgem as regulações para a primeira colocação em funcionamento do seu aparelho.

Notas

- Poderá adaptar as regulações em qualquer momento nas regulações base.
→ "Regulações base", Página 62
- Abra e feche a porta do aparelho para efetuar a verificação interna antes da primeira colocação em funcionamento e após cada falha de corrente.

Regular o idioma

1. Navegue para a próxima linha com $\searrow$.
2. Selecione o idioma com $\langle$ ou $\rangle$.
3. Navegue para a linha anterior com $\swarrow$.
4. Selecione a próxima regulação com $\rangle$.

Acertar a hora

1. Navegue para a próxima linha com $\searrow$.
2. Selecione a hora atual com $\langle$ ou $\rangle$.
3. Navegue para a próxima linha com $\searrow$.

4. Selecione o minuto atual com $\langle$ ou $\rangle$.
5. Prima $\wedge$ as vezes necessárias até surgir "Hora".
6. Selecione a próxima regulação com $\rangle$.

Nota: Nas

→ "Regulações base", Página 62 define se o visor apresenta ou não a hora e a data com o aparelho desligado.

Acertar a data

1. Navegue para a próxima linha com $\searrow$.
 2. Selecione o dia atual com $\langle$ ou $\rangle$.
 3. Navegue para a próxima linha com $\searrow$.
 4. Selecione o mês atual com $\langle$ ou $\rangle$.
 5. Navegue para a próxima linha com $\searrow$.
 6. Selecione o ano atual com $\langle$ ou $\rangle$.
 7. Prima $\wedge$ as vezes necessárias até surgir "Data".
 8. Aceite as regulações com $\rangle$.
- ✓ A primeira colocação em funcionamento está concluída.

6.2 Limpar o aparelho antes da primeira utilização

Limpe o interior do aparelho e o acessório, antes de preparar pela primeira vez refeições com o aparelho.

1. Certifique-se de que não há restos de embalagens, acessórios ou outros objetos no interior do aparelho.

2. Limpe as superfícies lisas no interior do aparelho com um pano macio e húmido.

6.3 Limpeza dos acessórios

- ▶ Limpe bem o acessório com uma solução à base de detergente e um pano multiusos macio.

7 Operação base

7.1 Ligar o aparelho

- ▶ Ligue o aparelho com ①.
- ✓ O visor mostra o logotipo da Neff e, depois, a potência máxima de micro-ondas.
- ✓ O aparelho está pronto a funcionar.

7.2 Desligar o aparelho

- ▶ Desligue o aparelho com ①.
- ✓ O aparelho cancela as funções em curso.
- ✓ No visor surge a hora e a data.

Nota: Se não estiver a precisar do aparelho, desligue-o. Se não for efetuada qualquer regulação durante um período de tempo prolongado, o aparelho desliga-se automaticamente.

7.3 Iniciar o funcionamento

- ▶ Inicie o funcionamento com ▶||.
- ✓ O visor apresenta as regulações.

Nota: Se abrir a porta do aparelho durante o funcionamento, o aparelho interrompe o funcionamento e para o tempo decorrido regulado. Caso pretenda voltar a iniciar o funcionamento, feche a porta do aparelho e prima ▶||.

7.4 Interromper o funcionamento

1. Prima ▶||.
- ✓ O aparelho interrompe o funcionamento.
2. Para apagar todas as regulações, prima ①.

Nota: Se abrir a porta do aparelho, o aparelho interrompe o funcionamento. A ventoinha de arrefecimento pode continuar a funcionar após uma interrupção ou o cancelamento do funcionamento.

7.5 Regular o modo de funcionamento

Quando liga o aparelho, o visor apresenta o modo de funcionamento recomendado. Pode iniciar imediatamente o modo de funcionamento recomendado ou regular um outro modo de funcionamento.

1. Prima ◀.
 - ✓ O visor apresenta os modos de funcionamento.
 2. Selecione um modo de funcionamento com < ou >.
 3. Navegue para a próxima linha com ~.
 4. Selecione a regulação com < ou >.
- Conforme o modo de funcionamento são possíveis outras regulações.
5. Para qualquer outra regulação navegue com ~ para a próxima linha.
 6. Selecione a regulação com < ou >.
 7. Prima ▶||.
 - ✓ O aparelho começa a funcionar.

Nota: Para sair da regulação atual e aceder ao nível dos modos de funcionamento, premir ◀.

8 Micro-ondas

O micro-ondas permite-lhe cozinhar, aquecer ou descongelar os alimentos de forma particularmente rápida.

8.1 Recipientes e acessórios adequados para micro-ondas

Para aquecer uniformemente os seus alimentos e não danificar o seu aparelho, utilize recipientes e acessórios adequados.

Nota: Antes de utilizar recipientes para o micro-ondas, respeite as instruções do fabricante. Em caso de dúvida, efetue um teste de loiça.

Adequado para micro-ondas

Recipientes e acessórios	Motivo
Recipientes em material resistente ao calor e adequado para micro-ondas: ■ Vidro ■ Vitrocerâmica ■ Porcelana ■ Plástico termorresistente ■ Cerâmica completamente vitrificada sem fissuras	Estes materiais são permeáveis às micro-ondas. Os micro-ondas não danificam recipientes resistentes ao calor.
Talheres de metal	Nota: Para evitar a ebulição retardada, pode utilizar talheres de metal, p. ex., uma colher no vidro.

ATENÇÃO!

Em caso de contacto entre o metal e a parede do interior do aparelho, surgem faíscas que podem danificar o aparelho ou destruir o vidro interior da porta.

- ▶ O metal, p. ex., a colher dentro do copo, tem de ficar afastado, pelo menos, 2 cm das paredes do interior do aparelho e do interior da porta.

Não adequado para micro-ondas

Recipientes e acessórios	Motivo
Recipientes metálicos	O metal não é permeável às micro-ondas. Os alimentos praticamente não aquecem.
Recipientes com decoração dourada ou prateada	Os micro-ondas podem danificar decorações douradas ou prateadas. Dica: Se o fabricante garantir que o recipiente é adequado para micro-ondas, poderá utilizar o recipiente.

8.2 Testar a adequação do recipiente para micro-ondas

Verifique se o recipiente é adequado para micro-ondas, realizando um teste de loiça. Só pode utilizar o modo de micro-ondas sem alimentos durante um teste de loiça.

⚠ AVISO – Risco de escaldadura!

As peças que se encontram acessíveis ficam quentes durante o funcionamento do aparelho.

- ▶ Nunca toque nas peças quentes.
 - ▶ Mantenha as crianças afastadas.
1. Coloque o recipiente vazio no interior do aparelho.
 2. Regule o aparelho para a potência máxima de micro-ondas durante ½ - 1 minuto.
 3. Inicie o funcionamento.
 4. Verifique várias vezes o recipiente:
 - Se o recipiente estiver frio ou morno, ele é adequado para o micro-ondas.
 - Se o recipiente estiver quente ou se se formarem faíscas, interrompa o teste de loiça. O recipiente não é adequado para o micro-ondas.

8.3 Potências do micro-ondas

Aqui encontra uma visão geral das potências do micro-ondas e da sua utilização.

Potência do micro-ondas em watts	Tempo de duração máximo	Utilização
90 W	1:30 horas	Descongelar alimentos sensíveis.
180 W	1:30 horas	Descongelar alimentos e continuar a cozinhar.
360 W	1:30 horas	Cozinhar carne e peixe ou aquecer alimentos sensíveis.
600 W	1:30 horas	Aquecer e cozinhar alimentos.
900 W	30 minutos	Aquecer líquidos.
A potência máxima não está prevista para aquecer alimentos.		

Valores recomendados

O aparelho recomenda um tempo de duração para cada potência do micro-ondas. Pode assumir este valor recomendado ou alterá-lo no respetivo intervalo.

8.4 Regular o micro-ondas

Ao ligar o aparelho, surge sempre no visor a potência máxima do micro-ondas como sugestão.

1. Respeite as indicações de segurança. → *Página 53*
2. Respeite as indicações para evitar danos materiais. → *Página 55*
3. Observe as indicações relativas aos recipientes e acessórios adequados para micro-ondas. → *Página 58*
4. Prima $\odot$.
 - ✓ O aparelho está pronto a funcionar. No visor é indicada como valor recomendado a potência máxima de micro-ondas. A potência do micro-ondas pode ser alterada a qualquer altura.
5. Selecione uma potência do micro-ondas com $\langle$ ou $\rangle$.
 - ✓ No visor é indicada a potência do micro-ondas e um tempo de duração recomendado.
6. Prima $\sim$.
7. Regule o tempo de duração pretendido com $\langle$ ou $\rangle$.

8. Prima $\triangleright$.
 - ✓ O aparelho começa a funcionar.
 - ✓ O tempo de duração começa a decrescer no visor.
 - ✓ Quando terminar o tempo de duração, ouve-se um sinal.
9. Para terminar antecipadamente o sinal, prima $\ominus$.
10. Desligar o aparelho com $\odot$.

Notas

- Se premir em $\ominus$, o visor mostra por breves instantes a função de temporizador. Para ocultar imediatamente a função de temporizador, prima novamente em $\ominus$.
- Se abrir a porta do aparelho a meio, a ventoinha de arrefecimento pode continuar a funcionar.

8.5 Alterar o tempo de duração

Pode alterar o tempo de duração a qualquer momento.

- ▶ Altere o tempo de duração com $\langle$ ou $\rangle$.
- ✓ O funcionamento é retomado.

8.6 Alterar a potência do micro-ondas

Pode alterar a potência do micro-ondas durante o funcionamento.

1. Mudar para a potência do micro-ondas com $\wedge$.
2. Regule a potência pretendida do micro-ondas com $\langle$ ou $\rangle$.

- ✓ O tempo de duração permanece inalterado.
- ✓ O funcionamento é retomado.

Nota: Se o tempo de duração regulado exceder o tempo de duração máximo para a potência do micro-ondas de 900 W, o aparelho reduz automaticamente o tempo de duração. O funcionamento não é retomado. Inicie o funcionamento com $\triangleright$ II.

9 Programas

Os programas auxiliam o seu aparelho durante a preparação de diferentes refeições e selecionam automaticamente as regulações ideais.

9.1 Indicações sobre as regulações para refeições

Para obter um resultado de cozedura perfeito, observe estas indicações.

- Utilize apenas alimentos em perfeito estado.
- Retire os alimentos da embalagem e pese-os. Se não for possível regular o peso exato no aparelho, arredonde-o para cima ou para baixo.
- Utilize apenas recipientes resistentes ao calor e adequados para micro-ondas, p. ex., de vidro ou cerâmica.
- Coloque os alimentos no forno frio.

Descongelação automática

- Congele os alimentos a -18°C , planos e nas porções certas.
- Coloque os alimentos congelados num recipiente raso, p. ex., num prato de vidro ou de porcelana.
- Os alimentos podem não estar totalmente descongelados após o fim do programa. No entanto, os alimentos podem continuar a ser preparados sem problemas.
- Ao descongelar carne ou aves, produz-se líquido. Ao virar, remova o líquido. Não o reutilize nem o faça entrar em contacto com outros alimentos.
- A carne picada que já está descongelada deve ser retirada depois de ter sido virada.
- As aves inteiras devem ser primeiro colocadas com a parte do peito sobre o recipiente e os pedaços de aves com a parte da pele.

Legumes

- Legumes frescos: corte em pedaços do mesmo tamanho. Por cada 100 g, acrescente uma colher de sopa de água.
- Legumes congelados: são apenas adequados legumes branqueados e não pré-cozinhados. Os legumes ultracongelados com molhos à base de natas não são adequados. Adicione 1 a 3 colheres de sopa de água. Não acrescente água para preparar espinafres ou couve roxa.

Batatas

- Batatas cozidas: corte em pedaços do mesmo tamanho. Por cada 100 g, acrescente duas colheres de sopa de água e um pouco de sal.
- Batatas cozidas, com pele: utilize batatas com a mesma espessura. Lave-as e pique a casca. Coloque as batatas ainda húmidas num recipiente sem água.

- Batatas assadas no forno: utilize batatas com a mesma espessura. Lave-as, seque-as e pique a casca.

Arroz

- Não utilize arroz integral ou arroz em sacos de cozinhar.
- Adicione duas vezes a duas vezes e meia a quantidade de água ao arroz.

Tempo de repouso

Algumas refeições necessitam ainda de um período de repouso no interior do aparelho, após o fim do programa.

Prato	Tempo de repouso
Legumes	aprox. 5 minutos
Batatas	aprox. 5 minutos Escoe previamente a água que se formou
Arroz	aprox. 5-10 minutos

9.2 Regular o programa

1. Prima $\odot$.
- ✓ O aparelho está pronto a funcionar.
2. Prima $\square$.
- ✓ O visor apresenta os modos de funcionamento.
3. Selecione o modo de funcionamento $\text{P}\approx$ com $\langle$ ou $\rangle$.
4. Prima $\vee$.
- ✓ O visor apresenta o primeiro programa.
5. Regule o programa pretendido com $\langle$ ou $\rangle$.
6. Prima $\vee$.
- ✓ O visor apresenta um valor recomendado para o peso.
7. Regule o peso pretendido com $\langle$ ou $\rangle$.
8. Prima $\vee$.
- ✓ O visor apresenta a indicação de preparação.
9. Prima $\triangleright$ II.
- ✓ O aparelho começa a funcionar.
- ✓ O tempo de duração começa a decrescer no visor.
10. Se, durante o programa, surgirem no visor indicações para virar ou mexer:
 - Abrir a porta do aparelho.
 - Distribua, mexa ou vire os alimentos.
 - Feche a porta do aparelho.
 - Prima $\triangleright$ II.

Nota: Mesmo que não vire ou mexa a refeição, o programa continua normalmente até ao fim. Os programas calculam o tempo de duração.

9.3 Tabela de programas

Os programas permitem-lhe preparar alimentos de forma simples. Basta seleccionar o programa e introduzir o peso dos alimentos. O programa encarrega-se de realizar a regulação ideal.

Descongelo

Prato	Alimentos adequados	Faixa de peso em kg	Loiça/acessórios
Descongelo pão ¹	Pão, inteiro, redondo ou alongado, pão em fatias, bolos de massa batida, bolos de massa lêveda, bolos de fruta, bolos sem cobertura, natas ou gelatina	0,20 – 1,50	Recipiente raso, aberto Base do aparelho
Descongelo carne ¹	Assados, pedaços de carne planos, carne picada, frango	0,20 – 2,00	Recipiente raso, aberto Base do aparelho
Descongelo peixe ¹	Peixe inteiro, filetes de peixe, postas de peixe	0,10 – 1,00	Recipiente raso, aberto Base do aparelho

¹ Ter atenção ao sinal para virar os alimentos.

Cozinhar

Prato	Alimentos adequados	Faixa de peso em kg	Loiça/acessórios
Legumes, frescos ¹	Couve-flor, brócolos, cenouras, rábano, alho francês, pimentos, curgetes	0,15 – 1,00	Recipiente fechado Base do aparelho
Legumes, congelados ¹	Couve-flor, brócolos, cenouras, rábano, couve roxa, espinafres	0,15 – 1,00	Recipiente fechado Base do aparelho
Batatas cozidas	Batatas com ou sem casca, batatas aos pedaços do mesmo tamanho	0,20 – 1,00	Recipiente fechado Base do aparelho
Arroz ¹	Arroz agulha	0,05 – 0,30	Recipiente alto, fechado Base do aparelho

¹ Ter atenção ao sinal para mexer os alimentos.

10 Temporizador

Pode definir um tempo do temporizador, após o qual soa um sinal. Pode regular um tempo do temporizador de, no máximo, 24 horas.

A função decorre independentemente do funcionamento e de outras funções de tempo. O sinal do temporizador distingue-se de outros sinais.

10.1 Regular o temporizador

1. Prima .
 - ✓ O visor apresenta o temporizador.
 2. Regular o tempo de temporizador com < ou >.
 3. Prima .
- O temporizador também inicia o seu funcionamento automaticamente após alguns segundos.
- ✓ O tempo do temporizador transcorre.
 - ✓ Após um breve período de tempo, a indicação regressa ao início.
 - ✓ Se um modo de funcionamento estiver em curso, o visor apresenta também um símbolo de despertador. Se o aparelho estiver desligado, o visor apresenta o tempo do temporizador e um símbolo de despertador.

- ✓ Uma vez terminado o tempo do temporizador, soa um sinal.
4. Para terminar antecipadamente o sinal, prima .

10.2 Alterar o temporizador

1. Prima .
 - ✓ O visor apresenta o temporizador.
 2. Alterar o tempo do alarme com < ou >.
- Nota:** O temporizador permanece visível no visor, quando o aparelho está desligado. Se estiver em curso um modo de funcionamento, pode seleccionar o temporizador com . O tempo do temporizador está em destaque durante algum tempo. Pode alterar o tempo do temporizador.

10.3 Cancelar o temporizador

- ▶ Reponha o tempo do temporizador.
- ✓ Depois de aceite, o símbolo deixa de estar aceso.

11 Regulações base

Pode ajustar as regulações base do seu aparelho às suas necessidades.

11.1 Alterar a regulação base

1. Prima .
2. Prima .
3. Selecione "Regulações"  com  ou .
4. Navegue para a próxima linha com .
5. Selecione regulação com .
6. Se necessário, navegue com  para a próxima linha.
7. Selecione regulação com .
8. Prima .
9. Para memorizar a regulação, selecione "Guardar".

Nota: Após uma falha de energia, as alterações que efetuou às regulações base mantêm-se.

11.2 Vista geral das regulações base

Aqui encontra uma vista geral das regulações base e das definições de fábrica. As regulações base dependem das características do seu aparelho.

Notas

- As alterações das regulações relativas ao idioma, ao som das teclas e à luminosidade do painel têm efeitos imediatos. Todas as outras regulações só têm efeitos quando as memorizar.
- As alterações que efetuou às regulações base mantêm-se mesmo após uma falha de energia. Após uma falha de corrente, apenas terá de efetuar novamente as regulações da primeira colocação em funcionamento.
→ "Primeira colocação em funcionamento", Página 57

Regulações base	Seleção
Idioma	Regular "Idioma"
Hora	Regular "Hora"
Data	Regular "Data"
¹ Definição de fábrica (pode divergir consoante o tipo de aparelho)	

Regulações base	Seleção
Sinal sonoro	Tempo de duração curto Tempo de duração médio ¹ Tempo de duração longo
Som das teclas	Desligado ¹ Ligado
Luminosidade do visor	Luminosidade do visor é regulável em 5 níveis Nível 3 ¹
Indicação das horas	Digital + Data Digital Desligar ¹
Escurecimento noturno	Desligado ¹ Ligado (visor escurecido entre as 22:00 e as 06:00 horas)
Modo de demonstração	Desligado ¹ Desligado (indicado apenas nos primeiros 3 minutos após uma reposição ou a primeira colocação em funcionamento)
Regulações de fábrica	Repor Não repor ¹

¹ Definição de fábrica (pode divergir consoante o tipo de aparelho)

Nota: Alterações das regulações relativas ao idioma, ao som das teclas e à luminosidade do visor têm efeitos imediatos. Todas as outras regulações só depois de memorizadas.

11.3 Alterar a hora

1. Prima .
2. Prima .
3. Selecione "Regulações"  com  ou .
4. Navegue para a próxima linha com .
5. Selecione a "Hora" com .
6. Se necessário, navegue com  para a próxima linha.
7. Altere a "Hora" com .
8. Prima .
9. Para memorizar a regulação, selecione "Guardar".

12 Limpeza e manutenção

Para que o seu aparelho se mantenha durante muito tempo operacional, deve proceder a uma limpeza e manutenção cuidadosa do mesmo.

12.1 Produto de limpeza

Utilize apenas produtos de limpeza adequados.

AVISO – Risco de choque elétrico!

A penetração de humidade pode provocar choques elétricos.

- ▶ Não utilizar aparelhos de limpeza a vapor ou de alta pressão para limpar o aparelho.

ATENÇÃO!

Produtos de limpeza inadequados danificam as superfícies do aparelho.

- ▶ Não utilize produtos de limpeza agressivos ou abrasivos.
- ▶ Não utilizar produtos de limpeza com elevado teor de álcool.
- ▶ Não utilizar esfregões de palha-de-aço ou esponjas abrasivas.
- ▶ Não utilizar produtos de limpeza especiais para limpeza a quente.

- ▶ Apenas utilizar produtos limpa-vidros, produtos de limpeza de aço inoxidável e o raspador para vidros, se as instruções de limpeza os recomendarem para a peça em causa.

Panos esponja novos contêm resíduos resultantes da produção.

- ▶ Lavar bem os panos esponja novos, antes de os utilizar.

Consulte nas instruções de limpeza individuais que produtos de limpeza são adequados para cada uma das superfícies e peças.

12.2 Limpar o aparelho

Limpe o aparelho conforme especificado, para que as diferentes peças e superfícies não sejam danificadas devido a uma limpeza errada ou a produtos de limpeza inadequados.

AVISO – Risco de incêndio!

Os restos de comida soltos, gorduras e molhos de assados podem inflamar-se.

- ▶ Antes de utilizar, remova a sujidade grosseira do interior do aparelho, dos elementos de aquecimento e dos acessórios.

AVISO – Risco de ferimentos!

O vidro riscado da porta do aparelho pode rachar.

- ▶ Não utilize produtos de limpeza abrasivos ou raspadores metálicos afiados para a limpeza do vidro da porta do aparelho, pois poderá riscar a superfície.

1. Observe as indicações relativas aos produtos de limpeza. → *Página 62*
2. Respeite as indicações relativas à limpeza dos componentes do aparelho ou de superfícies.
3. Salvo indicação contrária:
 - Limpe os componentes do aparelho com uma solução quente à base de detergente e um pano multiusos.
 - Seque com um pano macio.

12.3 Limpar o interior do aparelho

ATENÇÃO!

Uma limpeza incorreta pode danificar o interior do aparelho.

- ▶ Não utilize spray para fornos, produtos abrasivos ou outros produtos limpa-fornos agressivos.

1. Observe as indicações relativas aos produtos de limpeza. → *Página 62*
2. Limpe com solução quente à base de detergente ou água e vinagre.
3. Em caso de forte sujidade, utilize um produto limpa-fornos.

Utilize o produto limpa-fornos apenas com o interior do aparelho frio.

Dica: Para eliminar odores desagradáveis, aqueça uma chávena de água com alguns gotas de sumo de limão durante 1 a 2 minutos com potência máxima de micro-ondas. Para evitar uma ebulição retardada, coloque sempre uma colher no recipiente.

4. Limpe o interior do aparelho com um pano macio.
5. Deixe secar o interior do aparelho com a porta aberta.

12.4 Limpar a frente do aparelho

ATENÇÃO!

Uma limpeza incorreta pode danificar a parte frontal do aparelho.

- ▶ Não limpe com limpa-vidros, com raspador metálico ou com raspadores para vidros.
- ▶ Para evitar corrosão em frentes de aço inoxidável, remova de imediato manchas de calcário, manchas de gordura, manchas de amido e manchas de clara de ovo.
- ▶ Nas superfícies em aço inoxidável, utilize um produto de conservação específico para aço inoxidável para superfícies quentes.

1. Observe as indicações relativas aos produtos de limpeza. → *Página 62*
2. Limpe a frente do aparelho com uma solução quente à base de detergente e um pano multiusos.

Nota: Podem ocorrer pequenas diferenças de cor na frente do aparelho provocadas por diversos materiais, p. ex., vidro, plástico ou metal.

3. Em frentes de aparelho de aço inoxidável, aplique uma camada fina de produto de conservação de aço inoxidável com um pano macio.
Os produtos de conservação de aço inoxidável podem ser adquiridos junto da Assistência técnica ou no comércio especializado.
4. Secar com um pano macio.

12.5 Limpar o painel de comandos

ATENÇÃO!

Uma limpeza incorreta pode danificar o painel de comandos.

- ▶ Nunca limpe o painel de comandos de forma a ficar molhado.

1. Observe as indicações relativas aos produtos de limpeza. → *Página 62*
2. Limpe o painel de comandos com um pano de microfibras ou um pano macio húmido.
3. Secar com um pano macio.

12.6 Limpeza dos acessórios

1. Observe as indicações relativas aos produtos de limpeza. → *Página 62*
2. Amoleça os resíduos de alimentos queimados com um pano multiusos húmido e solução quente à base de detergente.
3. Limpe bem os acessórios com uma solução quente à base de detergente e um pano multiusos ou uma escova de limpeza.
4. Secar com um pano macio.

12.7 Limpar os vidros da porta

ATENÇÃO!

Uma limpeza incorreta pode danificar os vidros da porta.

- ▶ Não utilize raspadores para vidros.

1. Observe as indicações relativas aos produtos de limpeza. → *Página 62*
2. Limpe os vidros da porta com um pano multiusos húmido e um produto limpa-vidros.

Nota: Sombras nos vidros da porta, semelhantes a estrias, são reflexos luminosos da iluminação do interior do aparelho.

3. Secar com um pano macio.

12.8 Limpar o vedante da porta

ATENÇÃO!

Uma limpeza incorreta pode danificar o vedante da porta.

- ▶ Não limpe com um raspador metálico ou com um raspador para vidros.
 - ▶ Não utilizar produtos de limpeza abrasivos.
1. Observe as indicações relativas aos produtos de limpeza. → *Página 62*
 2. Limpe o vedante da porta com uma solução quente à base de detergente e um pano multiusos macio.
 3. Secar com um pano macio.

12.9 EasyClean

A assistência de limpeza é uma alternativa rápida intercalar à limpeza do interior do aparelho. A assistência de limpeza amolece a sujidade através da evaporação de solução à base de detergente. Depois disso é mais fácil remover a sujidade.

Regular a assistência de limpeza

1. Deite algumas gotas de detergente numa chávena com água.
2. Para evitar a ebulição retardada, coloque uma colher na chávena.
3. Coloque a chávena no centro do interior do aparelho.
4. Regule a potência de microondas de 600 W.
5. Regule um tempo de duração de 5 minutos.
6. Inicie o microondas.
7. Terminado o tempo de duração, mantenha a porta fechada por mais 3 minutos.
8. Limpe o interior do aparelho com um pano macio.
9. Deixe secar o interior do aparelho com a porta aberta.

13 Eliminar falhas

Pequenas anomalias no aparelho podem ser eliminadas pelo próprio utilizador. Antes de contactar a Assistência técnica, consulte as informações sobre a eliminação de anomalias. Isto permite evitar custos desnecessários.

⚠ AVISO – Risco de ferimentos!

Reparações indevidas são perigosas.

- ▶ As reparações no aparelho apenas podem ser realizadas por técnicos qualificados.
 - ▶ Se o aparelho estiver avariado, contacte a Assistência técnica.
- *"Assistência Técnica", Página 65*

⚠ AVISO – Risco de choque elétrico!

Reparações indevidas são perigosas.

- ▶ As reparações no aparelho apenas podem ser realizadas por técnicos qualificados.
- ▶ Para a reparação do aparelho só podem ser utilizadas peças sobresselentes originais.
- ▶ Se o cabo de alimentação deste aparelho sofrer algum dano, deverá ser substituído pelo fabricante ou pela sua Assistência Técnica, ou por um técnico devidamente qualificado para o efeito, para se evitarem situações de perigo.

13.1 Falhas de funcionamento

Avaria	Causa e diagnóstico
O aparelho não funciona.	A ficha do cabo de alimentação não está inserida. ▶ Ligue o aparelho à corrente elétrica. O fusível na caixa de fusíveis foi acionado. ▶ Verifique o fusível na caixa de fusíveis. Faltou a alimentação elétrica. ▶ Verifique se a iluminação ambiente ou outros aparelhos no mesmo espaço estão a funcionar. Falha de funcionamento 1. Desligue o disjuntor no quadro elétrico. 2. Volte a ligar o disjuntor após aprox. 10 segundos. ✓ Se a anomalia tiver sido única, a mensagem apaga-se. 3. Se a mensagem surgir novamente, contacte a Assistência técnica. No contacto deve indicar com precisão a mensagem de erro. → <i>"Assistência Técnica", Página 65</i>
Não é possível colocar o aparelho em funcionamento.	A porta do aparelho não está totalmente fechada. ▶ Feche a porta do aparelho.

Avaria	Causa e diagnóstico
Aparelho não aquece, no visor acende-se o símbolo 	O modo de demonstração está ativado. 1. Desligue o aparelho da corrente, desligando, por breves instantes, o disjuntor no quadro elétrico. 2. Desative o modo de demonstração num espaço de 3 minutos, nas regulações base.
A iluminação do interior do aparelho não funciona.	Iluminação do interior do aparelho está avariada ► Contacte a → "Assistência Técnica", Página 65.

13.2 Indicações no painel de indicações

Avaria	Causa e diagnóstico
No visor aparece a mensagem de erro "Exxx"	Ocorreu um erro. 1. Se o visor apresentar uma mensagem de erro, desligue e volte a ligar o aparelho. ✓ Se o visor deixar de apresentar a mensagem de erro, tratou-se de um problema pontual. 2. Se o visor continuar ou voltar a apresentar a mensagem de erro, contacte a assistência técnica e forneça o código de erro. 3. Se o visor apresentar a mensagem de erro E0532, abra e feche a porta do aparelho. 4. Se o visor apresentar a mensagem de erro E6501, desligue o aparelho e volte a ligá-lo após 10 minutos.

14 Eliminação

14.1 Eliminar o aparelho usado

Através duma eliminação compatível com o meio ambiente, podem ser reutilizadas matérias-primas valiosas.

1. Desligar a ficha de rede do cabo elétrico.
2. Cortar o cabo elétrico.
3. Elimine o aparelho de forma ecológica.
Para obter mais informações sobre os procedimentos atuais de eliminação, contacte o seu Agente Especializado ou os Serviços Municipais da sua zona.



Este aparelho está marcado em conformidade com a Directiva 2012/19/UE relativa aos resíduos de equipamentos eléctricos e electrónicos (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

A directiva estabelece o quadro para a criação de um sistema de recolha e valorização dos equipamentos usados válido em todos os Estados Membros da União Europeia.

15 Assistência Técnica

Pode obter informações detalhadas sobre o período e as condições de garantia no seu país junto da nossa Assistência Técnica, do comerciante ou na nossa página web.

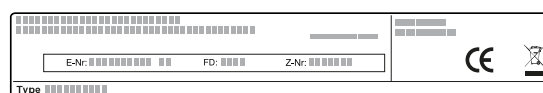
Se contactar a Assistência Técnica, deve ter à mão o número de produto (E-Nr.) e o número de fabrico (FD) do seu aparelho.

Os dados de contacto da Assistência Técnica encontram-se no registo de pontos de Assistência Técnica em anexo ou na nossa página web.

Este produto dispõe de fontes de luz da classe de eficiência energética E. As fontes de luz estão disponíveis como peça de reposição e só podem ser substituídas por pessoal especializado.

15.1 Número do produto (E-Nr.) e número de fabrico (FD)

Encontra o número de produto (E-Nr.) e o número de fabrico (FD) na placa de características do aparelho. Encontra a placa de características com os números quando abre a porta do aparelho.



Aponte os dados para ter sempre à mão os dados do seu aparelho e o número de telefone da Assistência Técnica.

16 Como obter bons resultados

Encontrará aqui as regulações adequadas, bem como os melhores acessórios e recipientes, para diferentes pratos. Adaptámos as recomendações na perfeição ao seu aparelho.

16.1 Como proceder da melhor forma

Aqui ficará a saber como proceder, passo a passo, para tirar o máximo proveito das recomendações de regulação. Receberá indicações a respeito de muitas refeições, com informações e dicas, para uma utilização e regulação ideais do aparelho.

Dica

Indicações de preparação

- As regulações recomendadas aplicam-se sempre ao interior do aparelho frio e vazio.
- Os tempos indicados nas visões gerais são meros valores de referência. Dependem da qualidade e da composição dos alimentos.

⚠ AVISO – Risco de queimaduras!

Os alimentos com casca ou pele firme podem rebentar durante o aquecimento, e até mesmo depois.

- ▶ Nunca coza ovos com casca nem aqueça ovos cozidos com casca.
- ▶ Nunca cozinhe moluscos e crustáceos no aparelho.
- ▶ No caso de ovos estrelados ou escalfados pique previamente as gemas.
- ▶ A casca ou pele dos alimentos com casca ou pele firme, p. ex., maçãs, tomates, batatas ou salsichas, pode rebentar. Pique a casca ou a pele antes de os aquecer.

Descongelo com micro-ondas

Nota:

Indicações de preparação

- Congelar os alimentos planos.
- Utilize recipientes abertos e próprios para micro-ondas.
- Coloque o recipiente na base do aparelho.
- Entretanto mexa ou vire os alimentos 2 a 3 vezes. Ao virar, remova o líquido resultante da descongelação.
- Ao descongelar carne ou aves, produz-se líquido. Ao virar, remova o líquido. Não o reutilize nem o faça entrar em contacto com outros alimentos.
- A carne picada que já está descongelada deve ser retirada depois de ter sido virada.
- Ao virar, separar as partes descongeladas.
- Deixe repousar os alimentos durante 10-60 minutos após o descongelamento.

Alimentos	Peso	Potência do micro-ondas	Tempo de duração
Carne inteira, com e sem osso	800 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 15 min ¹ 2. 15-25 min
Carne inteira, com e sem osso	1000 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 20 min ¹ 2. 20-30 min ¹
Carne inteira, com e sem osso	1500 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 25 min ¹ 2. 25-30 min ¹
Carne em pedaços ou fatiadas	200 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 5-8 min ² 2. 5-10 min

¹ Virar várias vezes o alimento.

² Ao virar, separar as partes descongeladas.

³ Mexer cuidadosamente, de vez em quando, o alimento.

⁴ Remover a embalagem por completo.

⁵ Descongele apenas bolos sem cobertura, natas, gelatina ou creme.

⁶ Separar os pedaços de bolo uns dos outros.

1. Antes da utilização, retire do interior do aparelho os recipientes de que não necessita.
2. Selecione um alimento pretendido a partir das recomendações de regulação.
3. Coloque o alimento num recipiente adequado.
4. Coloque o recipiente no centro da base do aparelho.
Desta forma, as micro-ondas conseguem chegar aos alimentos por todos os lados.
5. Regule o aparelho de acordo com as recomendações de regulação.
Regule primeiro o tempo de duração mais curto. Se for necessário, prolongue o tempo de duração.
6. Ao retirar recipientes quentes do interior do aparelho, utilize pegas.

16.2 Descongelo, aquecer e cozinhar com micro-ondas

Recomendações de regulação para descongelar, aquecer e cozinhar com micro-ondas.

O tempo de duração depende do recipiente e da temperatura, bem como da composição e da quantidade dos alimentos. Por isso, a tabela contém intervalos de referência. Experimente utilizar primeiro um valor mais baixo e, se necessário, da próxima vez regule um mais elevado. Pode acontecer que tenha quantidades que não correspondem às indicadas nas tabelas. Para isso existe uma fórmula empírica: dobro da quantidade - quase o dobro do tempo, metade da quantidade - metade do tempo.

Alimentos	Peso	Potência do micro-ondas	Tempo de duração
Carne em pedaços ou fatias	500 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 8-11 min ² 2. 10-15 min
Carne em pedaços ou fatias	800 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 10 min ² 2. 10-15 min
Carne mista picada	200 g	90 W	10-15 min ¹
Carne mista picada	500 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 5 min ¹ 2. 10-15 min
Carne mista picada	1000 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 15 min ¹ 2. 10-15 min
Aves ou pedaços de aves	600 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 8 min ¹ 2. 10-15 min
Aves ou pedaços de aves	1200 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 15 min ¹ 2. 20-25 min
Filete de peixe, posta de peixe ou fatias de peixe	400 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 5 min 2. 10-15 min
Peixe inteiro	300 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 3 min ¹ 2. 10-15 min
Peixe inteiro	600 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 8 min ¹ 2. 15-20 min
Legumes, p. ex., ervilhas	300 g	180 W	10-15 min ³
Fruta, p. ex., framboesas	300 g	180 W	6-9 min ³
Fruta, p. ex., framboesas	500 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 8 min 2. 5-10 min ³
Manteiga, descongelar ⁴	125 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 1 min ⁴ 2. 1-2 min
Manteiga, descongelar ⁴	250 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 1 min 2. 2-4 min
Pão inteiro	500 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 8 min ¹ 2. 5-10 min
Pão inteiro	1000 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 12 min ¹ 2. 10-20 min
Bolo, seco, p. ex., bolo de massa batida ^{5, 6}	500 g	90 W	10-15 min
Bolo, seco, p. ex., bolo de massa batida ^{5, 6}	750 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 5 min 2. 10-15 min
Bolo, suculento, p. ex., bolo de fruta, cheesecake ⁵	500 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 5 min 2. 15-20 min
Bolo, suculento, p. ex., bolo de fruta, cheesecake ⁵	750 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 7 min 2. 15-20 min

¹ Virar várias vezes o alimento.

² Ao virar, separar as partes descongeladas.

³ Mexer cuidadosamente, de vez em quando, o alimento.

⁴ Remover a embalagem por completo.

⁵ Descongele apenas bolos sem cobertura, natas, gelatina ou creme.

⁶ Separar os pedaços de bolo uns dos outros.

Dicas para voltar a congelar, aquecer e cozinhar com micro-ondas

Tenha em atenção estas dicas para obter bons resultados ao descongelar, aquecer e cozinhar com micro-ondas.

Problemas

O seu cozinhado está demasiado seco.

Dica

- Reduza o tempo de duração ou selecione uma potência do micro-ondas inferior.
- Tape o cozinhado e adicione mais líquido.

Problemas	Dica
Após o fim do tempo, o prato ainda não está descongelado, aquecido ou cozinhado.	Prolongue o tempo de duração. As quantidades maiores e os cozinhados altos necessitam de mais tempo.

Problemas	Dica
Após o fim do tempo, o seu cozinhado ainda não está pronto no interior, embora esteja demasiado quente por fora.	■ Mexa de vez em quando. ■ Reduza a potência do micro-ondas e prolongue o tempo de duração.
Após o descongelamento, a sua carne ou aves ainda não estão descongeladas por dentro, embora já estejam cozidas por fora.	■ Reduza a potência do micro-ondas. ■ Vire várias vezes os alimentos descongelados grandes.

16.3 Aquecer

O seu aparelho permite-lhe aquecer alimentos.

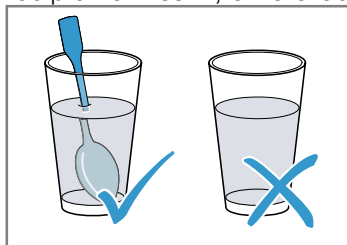
Aquecer com micro-ondas

Observe as recomendações de regulação para aquecer com micro-ondas.

⚠ AVISO – Risco de escaldadura!

Ao aquecer líquidos, pode ocorrer uma ebulição retardada. Ou seja, o líquido pode alcançar o ponto de ebulição sem que surjam as típicas bolhas de vapor. Aconselha-se cuidado ao agitar o recipiente, ainda que ligeiramente. O líquido quente pode subitamente deitar por fora e salpicar.

- ▶ Ao aquecer, coloque sempre uma colher dentro do recipiente. Assim, evita a ebulição retardada.



ATENÇÃO!

Em caso de contacto entre o metal e a parede do interior do aparelho, surgem faíscas que podem danificar o aparelho ou destruir o vidro interior da porta.

- ▶ O metal, p. ex., a colher dentro do copo, tem de ficar afastado, pelo menos, 2 cm das paredes do interior do aparelho e do interior da porta.

Nota:

Indicações de preparação

- Utilize recipientes fechados e próprios para micro-ondas. Para cobrir, também pode utilizar um prato ou uma folha especial para micro-ondas. Retire a refeição pronta da embalagem.
- Coloque o recipiente na base do aparelho.
- Entretanto, mexa ou vire os alimentos 2-3 vezes.
- Deixe repousar os alimentos durante 2-5 minutos após o aquecimento.
- Os alimentos libertam calor para o recipiente. O recipiente pode ficar muito quente. Utilize pegas de cozinha.

Alimentos	Peso	Potência do micro-ondas	Tempo de duração
Menu, refeição confeccionada, refeição pronta (2-3 componentes)		600 W	5-8 min
Bebidas ¹	125 ml	900 W	0,5-1 min ^{2, 3}
Bebidas ¹	200 ml	900 W	1-2 min ^{2, 3}
Bebidas ¹	500 ml	900 W	3-4 min ^{2, 3}
Comida para bebés, p. ex., biberões de leite ⁴	50 ml	360 W	aprox. 0,5 min ^{5, 6}
Comida para bebés, p. ex., biberões de leite ⁴	100 ml	360 W	0,5-1 min ^{4, 6}
Comida para bebés, p. ex., biberões de leite ⁴	200 ml	360 W	1-2 min ^{4, 6}

¹ Colocar uma colher no copo.

² Não aquecer demasiado as bebidas alcoólicas.

³ Verificar, de vez em quando, o alimento.

⁴ Aquecer comida para bebés sem tetina ou tampa.

⁵ Agitar sempre bem o alimento depois de aquecer.

⁶ Verificar sempre a temperatura.

⁷ Separar as fatias de carne umas das outras.

Alimentos	Peso	Potência do micro-ondas	Tempo de duração
Sopa, 1 tigela	175 g cada	600 W	1-2 min
Sopa, 2 tigelas	175 g cada	600 W	2-3 min
Carne com molho ⁷	500 g	600 W	7-10 min
Guisado	400 g	600 W	5-7 min
Guisado	800 g	600 W	7-8 min
Legumes, 1 dose	150 g	600 W	2-3 min
Legumes, 2 doses	300 g	600 W	3-5 min

¹ Colocar uma colher no copo.

² Não aquecer demasiado as bebidas alcoólicas.

³ Verificar, de vez em quando, o alimento.

⁴ Aquecer comida para bebés sem tetina ou tampa.

⁵ Agitar sempre bem o alimento depois de aquecer.

⁶ Verificar sempre a temperatura.

⁷ Separar as fatias de carne umas das outras.

Aquecer alimentos ultracongelados com micro-ondas

Observe as recomendações de regulação para aquecer com micro-ondas.

Nota:

Indicações de preparação

- Utilize recipientes fechados e próprios para micro-ondas. Para cobrir, também pode utilizar um prato ou uma folha especial para micro-ondas. Retire a refeição pronta da embalagem.
- Distribua os alimentos no recipiente de forma plana. Os alimentos planos levam menos tempo a cozinhar do que os mais altos.
- Coloque o recipiente na base do aparelho.
- Os alimentos libertam calor para o recipiente. O recipiente pode ficar muito quente. Utilize pegas de cozinha.
- Entretanto, mexa ou vire os alimentos 2-3 vezes.
- Deixe repousar os alimentos durante 2-5 minutos após o aquecimento.
- Os alimentos libertam calor para o recipiente. O recipiente pode ficar muito quente. Utilize pegas de cozinha.
- O sabor próprio dos alimentos permanece inalterado. Reduza no sal e temperos.

Alimentos	Peso	Potência do micro-ondas	Tempo de duração
Menu, refeição confeccionada, refeição pronta (2-3 componentes)	300-400 g	600 W	8-13 min
Sopa	400 g	600 W	8-12 min
Guisados	500 g	600 W	10-15 min
Fatias ou pedaços de carne com molho, p. ex., carne de vaca estufada	500 g	600 W	10-15 min
Peixe, p. ex., filetes	400 g	600 W	10-15 min
Pratos no forno, p. ex., lasanha, cannelloni	450 g	600 W	10-15 min
Acompanhamentos, p. ex., arroz, massa ¹	250 g	600 W	3-7 min
Acompanhamentos, p. ex., arroz, massa ¹	500 g	600 W	8-12 min
Legumes, p. ex., ervilhas, brócolos, cenouras ¹	300 g	600 W	7-11 min
Legumes, p. ex., ervilhas, brócolos, cenouras ¹	600 g	600 W	14-17 min
Espinafres com natas ²	450 g	600 W	10-15 min

¹ Adicionar um pouco de líquido ao alimento.

² Cozinhar o alimento sem adição de água.

16.4 Cozinhar

O seu aparelho permite-lhe cozinhar refeições.

Cozinhar com micro-ondas

Nota:

Indicações de preparação

- Coloque o recipiente na base do aparelho.
- Distribua os alimentos no recipiente de forma plana. Os alimentos planos levam menos tempo a cozinhar do que os mais altos.
- Utilize recipientes fechados próprios para micro-ondas. Para tapar também pode usar um prato ou uma cobertura para micro-ondas. Retire as refeições prontas da embalagem.
- O sabor próprio dos alimentos permanece inalterado. Reduza no sal e temperos.
- Deixe repousar os alimentos durante 2 a 5 minutos após o aquecimento.
- Os alimentos libertam calor para o recipiente. O recipiente pode ficar muito quente. Utilize pegas de cozinha.
- Se a embalagem indicar uma potência superior a 600 W para a cozedura de alimentos, utilize mesmo assim no máximo 600 W. Se necessário, prolongue o tempo indicado até obter o resultado pretendido.

Alimentos	Peso	Potência do micro-ondas	Tempo de duração
Frango inteiro, fresco, sem miúdos ¹	1200 g	600 W	25 – 30 min
Filete de peixe, fresco	400 g	600 W	7 – 12 min
Legumes, frescos ^{2, 3, 4}	250 g	600 W	6 – 10 min
Legumes, frescos ^{2, 3, 4}	500 g	600 W	10 – 15 min
Batatas ^{2, 3, 4}	250 g	600 W	8 – 10 min
Batatas ^{2, 3, 4}	500 g	600 W	10 – 15 min
Batatas ^{2, 3, 4}	750 g	600 W	15 – 22 min
Arroz ⁵	125 g	1. 600 W 2. 180 W	1. 4 – 6 min 2. 12 – 15 min
Arroz ⁵	250 g	1. 600 W 2. 180 W	1. 6 – 8 min 2. 15 – 18 min
Doces, p. ex., pudim (instantâneo) ⁴	500 ml	600 W	5 – 8 min
Fruta, compota ⁴	500 ml	600 W	9 – 12 min
Pipocas de micro-ondas ⁶	1 saco de 100 g	600 W	2,5 – 3,5 min

¹ Vire os alimentos após 1/2 do tempo total.

² Corte os legumes em pedaços do mesmo tamanho.

³ Adicionar um pouco de água ao alimento.

⁴ Mexer cuidadosamente, de vez em quando, o alimento.

⁵ Adicione o dobro da quantidade de líquido.

⁶ Coloque o saco das pipocas sempre sobre um prato de vidro. Respeite as instruções do fabricante.

Pudim instantâneo

AVISO – Risco de queimaduras!

Os alimentos aquecidos emitem calor. Os recipientes podem ficar quentes.

- ▶ Use sempre uma pega de cozinha para retirar os recipientes ou acessórios do interior do aparelho.

1. Numa taça alta própria para micro-ondas, misture um pacote de pó para pudim com açúcar e um pouco de leite, de acordo com o indicado na embalagem, de modo a não deixar grumos.

2. Adicione o resto do leite e mexa mais uma vez.

3. Coloque a taça no interior do aparelho e feche a porta do aparelho.

4. Regule o aparelho em conformidade com as recomendações de regulação.

5. Mexa pela primeira vez após 3 minutos. Depois volte a mexer sempre a cada minuto até obter a consistência desejada.

O tempo de duração depende da temperatura do leite e do recipiente usado.

16.5 Refeições de teste

Estas visões gerais foram elaboradas para institutos de ensaio, a fim de facilitar a verificação do aparelho de acordo com a norma EN 60350-1:2013 ou IEC 60350-1:2011 e a norma EN 60705:2012, IEC 60705:2010.

Cozinhar com micro-ondas

Alimento	Potência do micro-ondas em W	Tempo de duração em min	Nota
Gemada com leite, 1000 g	1. 600 W 2. 180 W	1. 11-12 min 2. 8-10 min	Forma de pirex
Bolo simples, 475 g	600 W	7-9 min	Forma de pirex com Ø 22 cm
Rolo de carne picada, 900 g	600 W	25-30 min	Forma de pirex com Ø 28 cm comprida

Descongelar com micro-ondas

Recomendações de regulação para descongelar com micro-ondas.

Alimento	Potência do micro-ondas em W	Tempo de duração em min	Nota
Carne, 500 g	1. 180 W 2. 90 W ou programa "Descongelar carne"	1. 8 min 2. 7-10 min	Forma de pirex com Ø 24 cm

17 Instruções de montagem

Respeite estas informações durante a instalação do aparelho.



17.1 Montagem segura

Respeite estas indicações de segurança quando montar o aparelho.

- Só com uma montagem especializada e em conformidade com as instruções de montagem, pode ser garantida a segurança durante a utilização. O instalador é responsável pelo funcionamento correto no local de montagem.
- Examine o aparelho depois de o desembalar. Se forem detetados danos de transporte, não ligue o aparelho.
- Remova a embalagem e as películas auto-colantes do interior do aparelho e da porta antes da colocação em funcionamento.
- Observe as fichas de montagem para a instalação de acessórios.

- Os móveis de encastrar têm de ser resistentes a temperaturas até 90 °C e as frentes dos móveis adjacentes até 65 °C.
- Não monte o aparelho atrás de uma porta decorativa ou porta de móvel. Há risco de aquecimento excessivo.
- Realize os trabalhos de recorte no móvel antes da colocação do aparelho. Remova as aparas. A função dos componentes eléctricos pode ser prejudicada.
- Os aparelhos apenas podem ser ligados por técnicos concessionados. A garantia cessa em caso de danos provocados por uma ligação incorreta.

AVISO – Risco de ferimentos!

As peças que ficam acessíveis durante a montagem podem ter arestas afiadas e originar ferimentos de corte.

- Use luvas de proteção

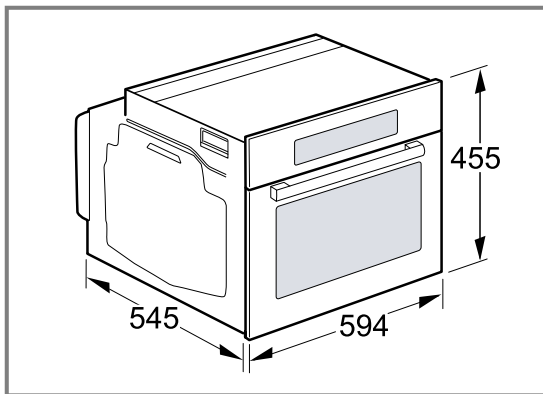
AVISO – Risco de incêndio!

A utilização de extensões do cabo elétrico e de adaptadores não homologados é perigosa.

- Não utilize cabos de extensão ou tomadas múltiplas.

17.2 Medidas do aparelho

Aqui encontra as medidas do aparelho.



17.3 Móveis embutidos

Este aparelho destina-se apenas à montagem embutida. Este aparelho não foi concebido como aparelho de mesa ou para utilização no interior de um armário.

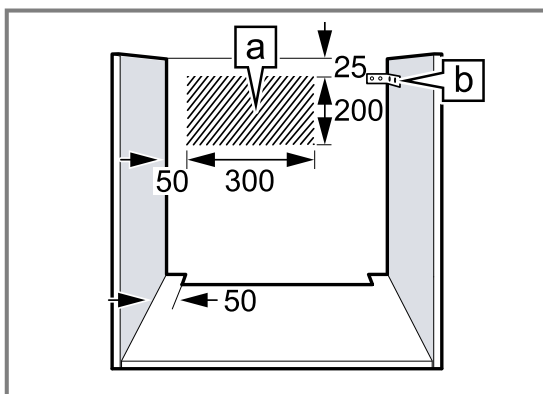
O armário de embutir não deve possuir uma parede traseira por trás do aparelho. Entre a parede e a base do armário ou a parede traseira do armário localizado por cima tem que existir uma distância mínima de 35 mm.

O armário de embutir tem de ter uma abertura de ventilação de 50 cm² na parte frontal. Para o efeito, corte o rodapé ou aplique uma grelha de ventilação.

Móveis transformáveis sem recorte para ventilação devem possuir uma abertura de ventilação de 200 cm² na zona traseira das paredes laterais.

As ranhuras de ventilação e aberturas de entrada de ar não podem ser tapadas.

A tomada de ligação do aparelho deverá situar-se na zona sombreada **a** ou fora do espaço de instalação. Os móveis que não se encontrem fixos devem ser fixados à parede com um esquadro **b** disponível no comércio.



17.4 Ligação elétrica

Para poder efetuar a ligação elétrica do aparelho em segurança, respeite estas indicações.

⚠ AVISO – Perigo: magnetismo!

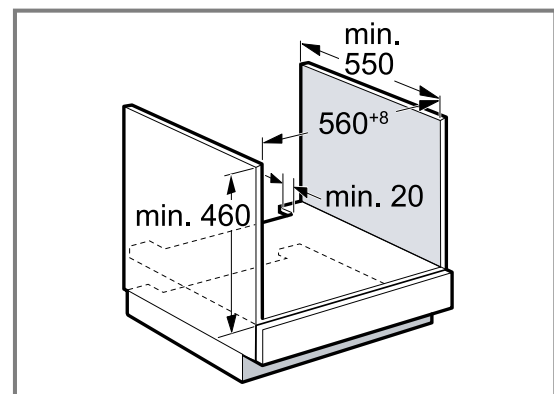
O aparelho contém ímãs permanentes. Estes podem afetar implantes eletrónicos, p. ex., pacemakers ou bombas de insulina.

- ▶ Os portadores de implantes eletrónicos devem manter uma distância mínima de 10 cm em relação ao aparelho.
- O aparelho corresponde à classe de proteção I e apenas pode ser operado com ligação de condutor de proteção.
- A proteção tem de ser garantida de acordo com a indicação de potência presente na placa de características e com as normas locais.
- O aparelho tem de estar desligado da corrente durante a realização de qualquer trabalho de montagem.
- Se, após a montagem, a ficha deixar de estar acessível, tem de existir do lado da instalação um dispositivo de corte omnipolar com uma separação mínima de 3 mm entre contactos.
- O aparelho deve ser ligado apenas a uma tomada com ligação à terra, instalada em conformidade com as normas.
- A proteção contra contacto accidental tem de estar garantida através da montagem.

17.5 Montagem por baixo de uma bancada de trabalho

Respeite as medidas de montagem e as distâncias de segurança ao montar por baixo de uma bancada de trabalho.

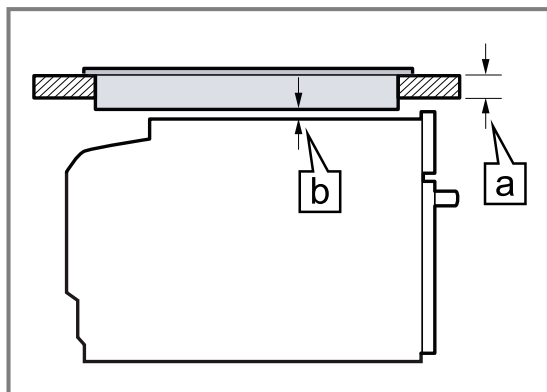
Para a ventilação do aparelho, o fundo falso deve apresentar um recorte para ventilação.



A bancada tem de ser fixada no móvel de embutir.

17.6 Montagem por baixo de uma placa de cozinhar

Se o aparelho for montado por baixo de uma placa de cozinhar, têm de ser respeitadas medidas mínimas; se for o caso, inclusivamente a estrutura inferior.



Devido à distância mínima necessária [b] resulta a espessura mínima da bancada [a].

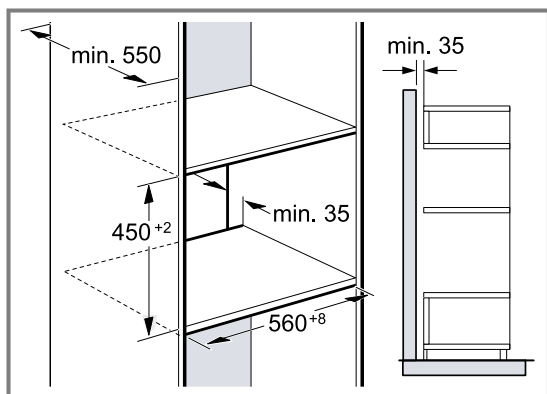
Tipo de placa de cozinhar	[a] saliente, em mm	[a] plana à superfície, em mm	[b] em mm
Placa de indução	48	49	5
Placa de cozinhar por indução de superfície integral	58	59	5
Placa a gás	38	49	5
Placa elétrica	38	41	2

Respeite as instruções de montagem da placa de cozinhar.

17.7 Montagem num armário vertical

Respeite as medidas de montagem e as distâncias de segurança no armário vertical.

Para a ventilação do aparelho, os fundos falso devem apresentar um recorte para ventilação.



Se, para além das paredes traseiras do elemento, o armário vertical tiver uma outra parede traseira, esta deve ser removida.

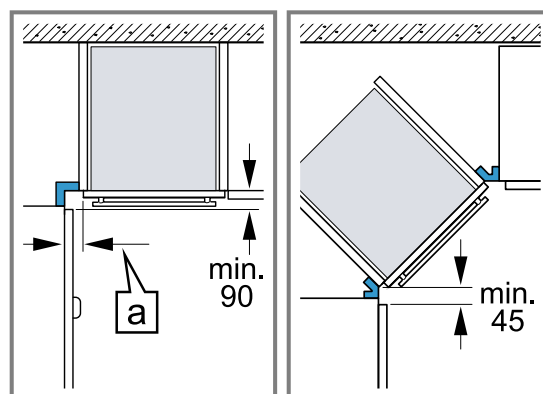
Montar o aparelho a uma altura máxima que permita retirar os acessórios sem problemas.

17.8 Combinação com uma gaveta de aquecimento

Montar primeiro a gaveta de aquecimento. Respeite as instruções de montagem da gaveta de aquecimento. Inserir o aparelho na gaveta de aquecimento, no armário embutido. Ao inserir, proceder com cuidado para não danificar a aba da gaveta de aquecimento.

17.9 Montagem de canto

Respeite as medidas de montagem e as distâncias de segurança na montagem de canto.



De modo a conseguir abrir a porta do aparelho, respeite as medidas mínimas ao efetuar a montagem de canto. A medida [a] depende da espessura da frente do móvel e do puxador.

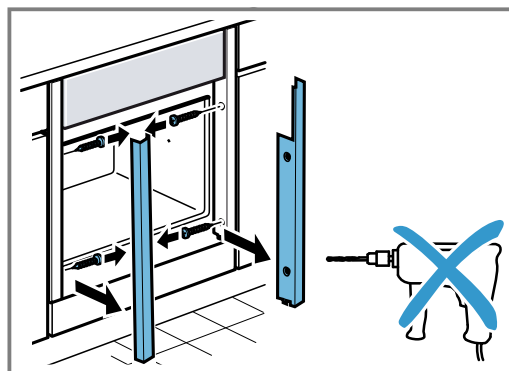
17.10 Montar o aparelho

ATENÇÃO!

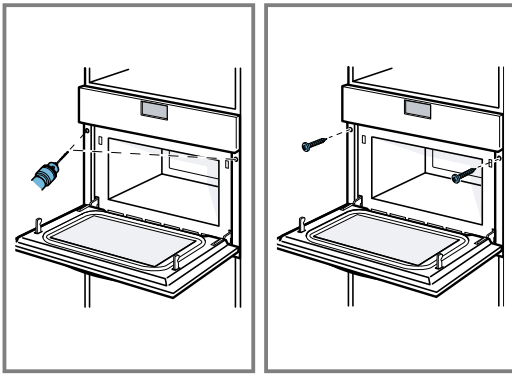
Os painéis podem ser danificados devido à utilização de uma aparafusadora elétrica.

▶ Não utilizar uma aparafusadora elétrica para fixar os painéis.

1. Inserir o aparelho por completo.
Não dobrar, entalar nem passar o cabo de ligação sobre arestas vivas.
2. Alinhar o aparelho ao centro.
3. Abrir a porta do aparelho.
4. Desaparafusar os painéis esquerdo e direito.

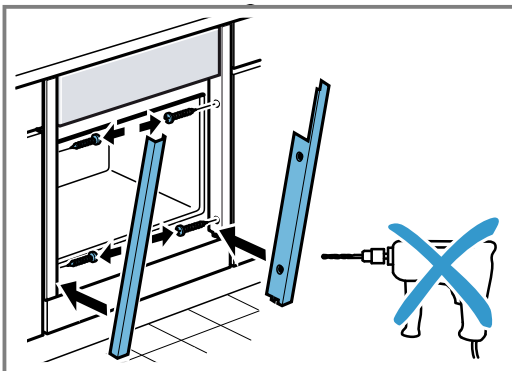


5. Aparafusar o aparelho ao móvel.



6. Colocar os painéis.

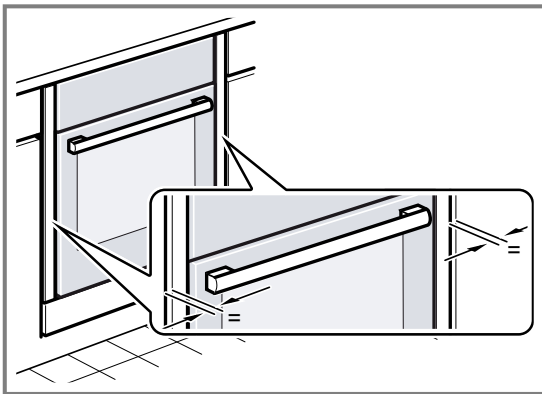
7. Voltar a aparafusar os painéis, primeiro em cima e depois em baixo.



8. Remover a embalagem e as películas autocolantes do interior do aparelho e da porta.

Nota:

O espaço entre a bancada e o aparelho não pode ser vedado com réguas adicionais.



17.11 Desmontar o aparelho

1. Desligar o aparelho da corrente.
2. Abrir a porta do aparelho.
3. Desaparafusar os painéis esquerdo e direito.
4. Desapertar os parafusos de fixação.
5. Levantar ligeiramente o aparelho e retirá-lo completamente para fora.



A series of horizontal lines for writing, starting from the top right of the page and extending downwards to the bottom.



Register your product online
neff-home.com

BSH Hausgeräte GmbH
Carl-Wery-Straße 34
81739 München, GERMANY



9001654815
030605
es, it, pt

