



Microondas
Forno a microonde

es	Instrucciones de uso	3
it	Istruzioni per l'uso	23

C17UR02N0



Índice

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

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



Uso correcto del aparato

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

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

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

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

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

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

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

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

Mantener los niños menores de 8 años alejados del aparato y del cable de conexión. Introducir los accesorios correctamente en el interior del aparato.

Indicaciones de seguridad importantes

En general

⚠ Advertencia – ¡Peligro de incendio!

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

⚠ Advertencia – ¡Peligro de quemaduras!

- Los accesorios y la vajilla se calientan mucho. Utilizar siempre agarradores para sacar los accesorios y la vajilla del compartimento de cocción.
- Los vapores de alcohol pueden inflamarse cuando el compartimento de cocción está caliente. No preparar comidas utilizando grandes cantidades de bebidas alcohólicas de alta graduación. Si se utilizan bebidas alcohólicas de alta graduación, hacerlo en pequeñas cantidades. Abrir la puerta del aparato con precaución.

⚠ Advertencia – ¡Peligro de quemaduras!

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

⚠ Advertencia – ¡Peligro de lesiones!

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

⚠ Advertencia – ¡Peligro de descarga eléctrica!

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

⚠ Advertencia – ¡Peligros derivados del magnetismo!

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

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

- Un uso del aparato diferente al especificado es peligroso y puede provocar daños.
Está prohibido secar alimentos o ropa, calentar zapatillas o almohadillas rellenas de semillas o granos, esponjas, trapos de limpieza húmedos y similares.
Por ejemplo, en caso de calentar zapatillas o almohadillas rellenas de semillas o granos, estas pueden incendiarse incluso al cabo de unas horas. Utilizar el aparato exclusivamente para preparar alimentos y bebidas.

- Los alimentos se pueden incendiar. No calentar alimentos en envases de conservación del calor.
No calentar sin vigilancia alimentos en recipientes de plástico, papel u otros materiales inflamables.
No programar el microondas a una potencia o duración demasiado elevadas.
Atenerse a las indicaciones de estas instrucciones de uso.
No secar alimentos con el microondas.
Los alimentos con poco contenido de agua, como p. ej. el pan, no se deben descongelar o calentar a demasiada potencia de microondas o durante demasiado tiempo.
- El aceite de mesa puede inflamarse. No calentar aceite de mesa con el microondas.

⚠ Advertencia – ¡Peligro de explosión!

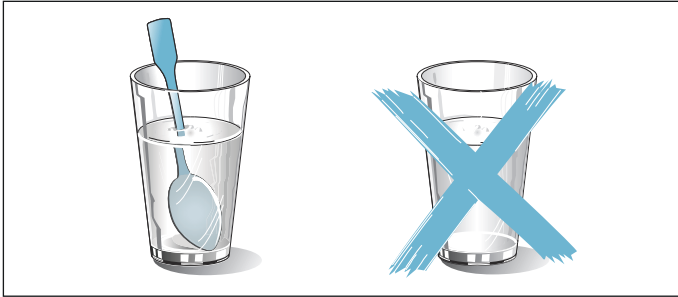
Los recipientes herméticamente cerrados con líquidos u otros alimentos pueden explotar. No calentar nunca líquidos u otros alimentos en recipientes herméticamente cerrados.

⚠ Advertencia – ¡Peligro de quemaduras!

- Los alimentos con cáscara o piel dura pueden reventar durante el calentamiento o incluso una vez finalizado. No cocer los huevos con la cáscara o calentar huevos duros. No cocer crustáceos. A los huevos fritos y los huevos al plato primero se les debe pinchar la yema. En los alimentos con la piel dura, como p. ej. manzanas, tomates, patatas o salchichas, la piel puede reventar. Antes de calentarlos se debe pinchar la cáscara o la piel.
- El calor no se distribuye uniformemente en los alimentos para bebés. No calentar alimentos para bebés en recipientes tapados. Retirar siempre la tapa o la tetina. Remover o agitar bien tras el calentamiento. Comprobar la temperatura antes de dar el alimento al bebé.
- Las comidas calentadas emiten calor. Los recipientes que las contienen pueden estar muy calientes. Utilizar siempre un agarrador para sacar la vajilla o los accesorios.
- Los envoltorios sellados de algunos alimentos pueden estallar. Observar siempre las indicaciones del embalaje. Utilizar siempre un agarrador para sacar los platos del compartimento de cocción.

⚠ Advertencia – ¡Peligro de quemaduras!

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



- Si está dañada la puerta del compartimento de cocción o la junta de la puerta, la energía del microondas puede salir. No utilizar el aparato si la puerta o la junta de la puerta del compartimento de cocción está dañada. Avisar al Servicio de Asistencia Técnica.
- En un aparato sin carcasa la energía de microondas sale al exterior. Nunca se debe retirar la carcasa. Llamar al Servicio de Asistencia Técnica cuando sea necesario realizar trabajos de mantenimiento o reparación.

⚠ Advertencia – ¡Peligro de lesiones!

- La vajilla no adecuada para el microondas puede reventar. Los recipientes de porcelana o cerámica pueden presentar finos orificios en asas y tapas. Estos orificios ocultan huecos. La posible humedad que haya penetrado en estos huecos puede hacer estallar el recipiente. Utilizar exclusivamente vajilla adecuada para el microondas.
- El uso de vajilla o recipientes de metal con la función microondas puede provocar la formación de chispas. A consecuencia de esto, el aparato se estropea. No utilizar nunca recipientes de metal con la función microondas.

⚠ Advertencia – ¡Peligro de descarga eléctrica!

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

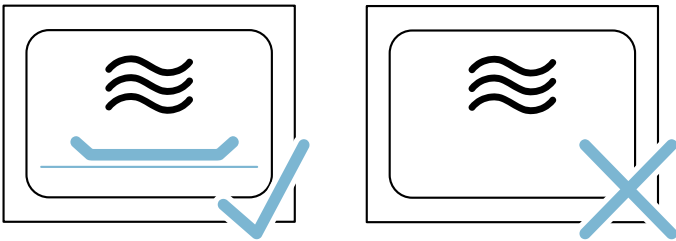
⚠ Advertencia – ¡Peligro de daños importantes para la salud!

- La superficie del aparato podría sufrir daños si no se limpia correctamente. Puede producirse un escape de energía de microondas. Limpiar el aparato con regularidad y retirar inmediatamente los restos de alimentos. Mantener siempre limpios el interior del aparato, la junta de la puerta, la puerta y el tope de la puerta.
→ "Limpieza" en la página 16

Causas de los daños

¡Atención!

- Transportar el aparato: no transportar ni sujetar el aparato por el tirador de la puerta. El asa de la puerta no aguanta el peso del aparato y puede romperse.
- Formación de chispas: los metales, p. ej. la cuchara en un vaso, deben estar separados al menos 2 cm de las paredes del interior del aparato y de la parte interior de la puerta. La formación de chispas puede destruir el vidrio interior de la puerta del aparato.
- Bandejas de aluminio: no utilizar bandejas de aluminio en el aparato. El aparato se daña debido a las chispas que se forman.
- Modo microondas sin alimentos: 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. → "El microondas" en la página 11



- Humedad en el interior del aparato: la humedad persistente en el interior del aparato puede dar lugar a corrosión. Secar el interior del aparato después de cada uso. No conservar alimentos húmedos durante un período prolongado en el interior del aparato cerrado. No conservar los alimentos en el interior del aparato.
- Junta muy sucia: si la junta presenta mucha suciedad, la puerta del aparato no cerrará correctamente. Los frontales de los muebles contiguos pueden deteriorarse. Mantener la junta siempre limpia. → "Limpieza" en la página 16
- Enfriar el compartimento de cocción únicamente con la puerta cerrada. No fijar nada en la puerta del aparato. Aun cuando la puerta solo se encuentre ligeramente abierta, los frontales de los muebles contiguos pueden dañarse con el tiempo.
- Puerta del aparato como superficie de apoyo: no apoyarse sobre la puerta abierta del aparato. No colocar recipientes ni accesorios sobre la puerta del aparato.
- Palomitas para microondas: no programar el microondas a una potencia demasiado alta. Utilizar una potencia máxima de 600 W. Disponer siempre la bolsa de palomitas sobre un plato de cristal. El cristal puede estallar por sobrecarga.

Protección del medio ambiente

Eliminación de residuos respetuosa con el medio ambiente



Eliminar el embalaje de forma ecológica.

Este aparato está marcado con el símbolo de cumplimiento con la Directiva Europea 2012/19/UE relativa a los aparatos eléctricos y electrónicos usados (Residuos de aparatos eléctricos y electrónicos RAEE). La directiva proporciona el marco general válido en todo el ámbito de la Unión Europea para la retirada y la reutilización de los residuos de los aparatos eléctricos y electrónicos.

Presentación del aparato

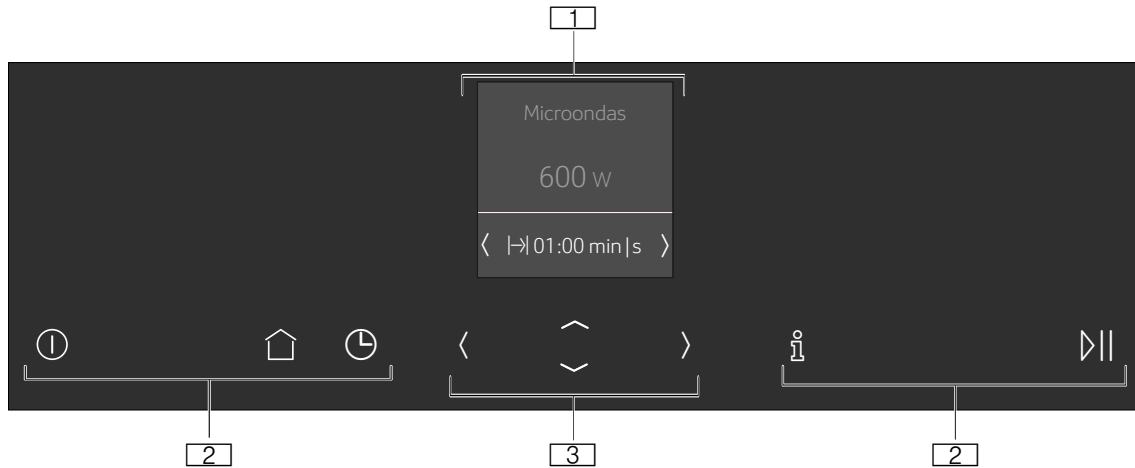
En este capítulo se describen el panel indicador y los mandos. También se explican las diferentes funciones del aparato.

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

Panel de mando

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

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



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






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

Mandos

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

Teclas táctiles

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

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




Mando ShiftControl

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



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

Menú principal

Para acceder al menú principal, pulsar la tecla táctil .

Modo de funcionamiento	Uso
	Microondas
	Programas Preparar los alimentos seleccionados de una forma muy sencilla
	Ajustes Ajustes individuales del aparato.

Más información

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

Accesorios

Este aparato incorpora los siguientes accesorios:



Utilizar solo accesorios originales del fabricante de su aparato. Están pensados especialmente para este aparato.

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

Nota: Los recipientes aptos para microondas pueden colocarse encima de la base del interior del aparato (altura 0).

Funciones del interior del aparato

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

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. Al volver a cerrar y abrir la puerta del aparato, se vuelve a encender la iluminación interior.

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

Nota: Al abrir la puerta del aparato se interrumpe el funcionamiento y este debe reiniciarse una vez cerrada la puerta pulsando la tecla «start/stop» \triangleright .

Ventilador

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

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

¡Atención!

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

Notas

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



Antes del primer uso

Antes de utilizar el aparato por primera vez, deben realizarse algunos ajustes.

Primera puesta en marcha

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

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

Selección del idioma

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

Ajuste de la hora

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

Ajuste de la fecha

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

Limpiar los accesorios

Antes de utilizar los accesorios por primera vez, limpiarlos a fondo con agua caliente, un poco de jabón y un paño suave.



Manejo del aparato

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

Encendido y apagado del aparato

El aparato debe encenderse antes de poder realizar cualquier ajuste.

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

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

Encendido del aparato

El aparato se enciende pulsando la tecla táctil ①.

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

El aparato ya está listo para funcionar.

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

Apagado del aparato

Apagar el aparato pulsando la tecla táctil ①.

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

En la pantalla se muestra la hora y la fecha.

Nota: En los ajustes básicos se puede establecer que la hora y la fecha se muestren o no cuando el aparato está apagado. → "Ajustes básicos" en la página 15

Funcionamiento

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

Inicio del funcionamiento

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

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

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

Interrupción del funcionamiento

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

Para borrar los ajustes, pulsar la tecla táctil ①

Notas



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


Ajuste del modo de funcionamiento

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


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

Por regla general:

1. Pulsar la tecla táctil .
Los modos de funcionamiento se iluminan.
2. Seleccionar el modo de funcionamiento con la tecla táctil < o >.
3. Desplazarse hasta la siguiente línea con la tecla táctil .
4. Seleccionar el ajuste con la tecla táctil < o >.

Consejo: Se pueden realizar otros ajustes según el modo de funcionamiento. Para realizar cualquier otro ajuste, desplazarse a las siguientes líneas con la tecla táctil . Seleccionar el ajuste con la tecla táctil < o >.

5. Pulsar la tecla táctil ▷||.
El aparato inicia el funcionamiento.

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

El microondas

Con el microondas, los platos se pueden cocer al vapor, calentar o descongelar particularmente rápido.

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

→ "Sometidos a un riguroso control en nuestro estudio de cocina" en la página 19

Recipiente

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

Recipientes adecuados

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

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

Recipientes no adecuados

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

¡Atención!

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

Prueba de los recipientes

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

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

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

El recipiente debería estar frío o templado.

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

Advertencia – ¡Peligro de quemaduras!

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

Niveles de potencia del microondas

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

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

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




Valores recomendados:

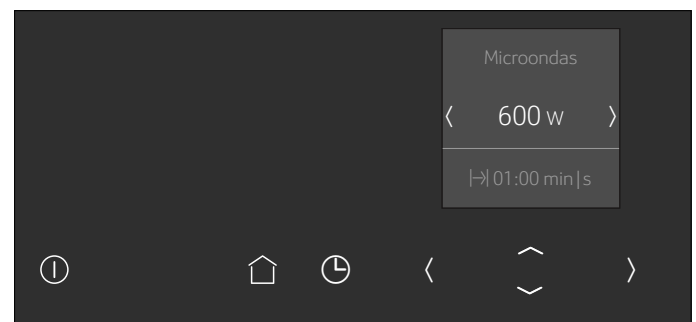
El aparato recomienda una duración para cada potencia del microondas. Estos valores pueden aceptarse o modificarse en la zona correspondiente.

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




Programación del microondas

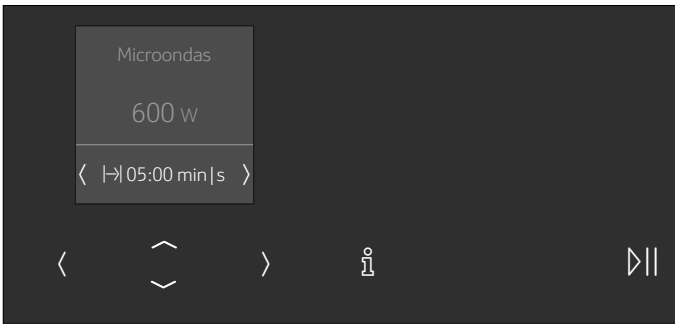
Ejemplo: potencia del microondas 600 W, duración 5 minutos.

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

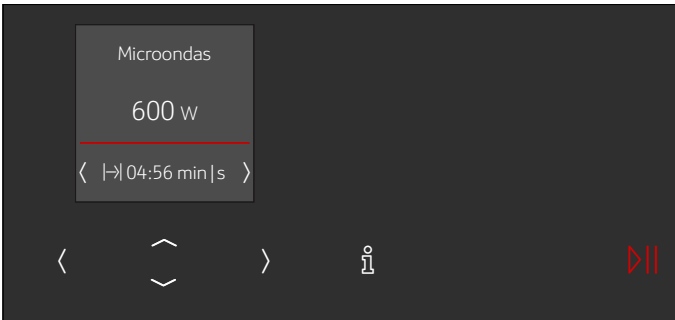


En la pantalla se muestra la potencia del microondas y una duración recomendada.

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



5. Pulsar la tecla táctil ▷||.



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

Notas

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

La duración ha finalizado

Suena una señal acústica.
El funcionamiento ha finalizado.

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

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

Desconectar el aparato mediante la tecla táctil Ⓛ.

Modificación de la duración

Se puede realizar en cualquier momento.

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

Modificación de la potencia del microondas

Se puede realizar en cualquier momento.

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

La duración no se modifica.
El funcionamiento continúa.

Nota: Si la duración programada supera la duración máxima para la potencia de 900 W del microondas,

esta se reducirá automáticamente. El funcionamiento no continúa. Iniciar el funcionamiento pulsando la tecla táctil ▷||.

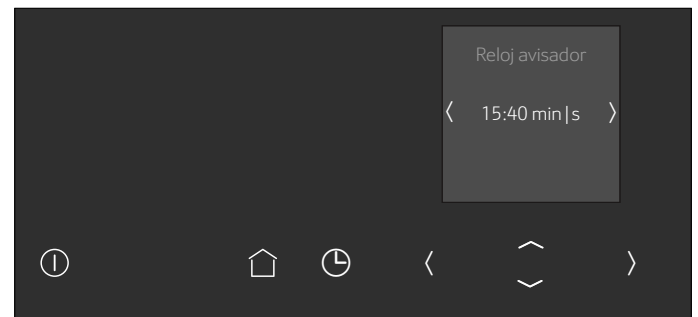
⌚ Reloj avisador

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

Ajuste del reloj avisador

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

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



3. Iniciar con la tecla táctil ⌚.

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

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

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

Notas

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

Modificación del reloj avisador

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

Cancelación del reloj avisador









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

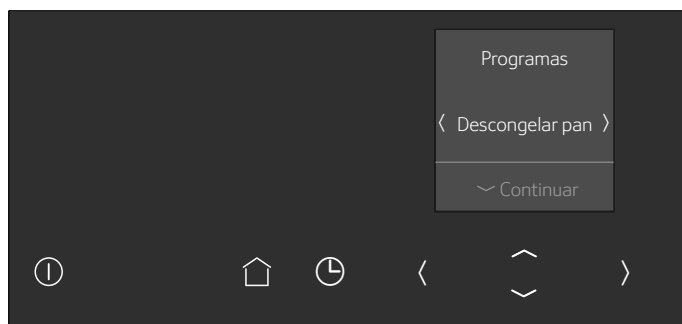
Programas




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

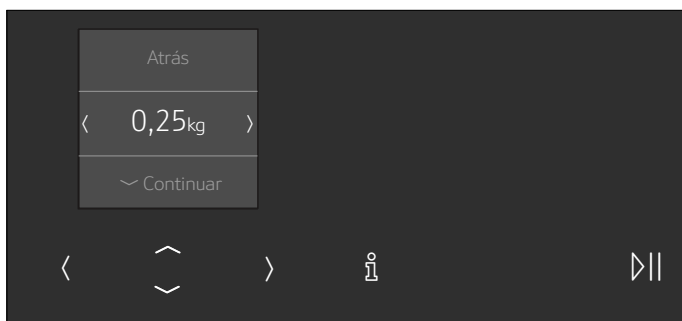
Ajuste de un programa



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

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



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



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

Notas

- La duración del tiempo de cocción se calculará a partir de los programas.
- Al preparar algunos platos, en la pantalla se muestran indicaciones para dar la vuelta o remover los alimentos. Seguir dichos consejos. Al abrir la puerta del aparato, el funcionamiento se detiene. Tras cerrar la puerta del aparato, reanudar el funcionamiento. Aunque no se les dé la vuelta o se remuevan los alimentos, el programa continúa con normalidad hasta el final.

Indicaciones sobre los programas

Colocar los alimentos dentro del aparato cuando esté frío.

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

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

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

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

Descongelar:

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

Verduras:

- Verduras frescas: cortar en trozos grandes del mismo tamaño. Añadir una cucharada de agua por cada 100 g.

- Verduras congeladas: únicamente son apropiadas las verduras escaldadas, no precocinadas. La verdura ultracongelada con salsa de nata no es adecuada. Añadir entre 1 y 3 cucharadas de agua. No añadir agua para espinacas y col lombarda.

Patatas:

- Patatas cocidas con sal: cortar en trozos grandes del mismo tamaño. Añadir dos cucharadas de agua y un poco de sal por cada 100 g.
- Patatas hervidas sin pelar: utilizar patatas de igual grosor. Lavarlas y pinchar la piel. Colocar las patatas aún húmedas en un recipiente sin agua.

Arroz:

- No utilizar arroz integral ni en bolsa de cocción.

- Añadir dos partes o dos partes y media de agua al arroz.
- Utilizar un poco más de agua para las porciones muy pequeñas.

Tiempo de reposo

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

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













Tabla de programas

Programa	Alimentos adecuados	Margen de peso en kg	Recipiente
Descongelar			
Pan*	Pan entero, hogaza o barra, pan en rebanadas, pastel de masa de bizcocho, pastel de levadura, pastel de frutas, pastel sin glaseado, nata o gelatina	0,20-1,50 kg	Recipiente plano sin tapa Base del interior del aparato
Carne*	Asados, piezas de carne planas, carne picada, pollo, capón, pato	0,20-2,00 kg	Recipiente plano sin tapa Base del interior del aparato
Pescado*	Pescado entero, filetes de pescado o ventresca	0,10-1,00 kg	Recipiente plano sin tapa Base del interior del aparato
Cocer			
Verduras frescas**	Coliflor, brócoli, zanahorias, colinabo, puerro, pimiento, calabacines	0,15-1,00 kg	Recipiente con tapa Base del interior del aparato
Verduras congeladas**	Coliflor, brócoli, zanahorias, colinabo, lombarda, espinacas	0,15-1,00 kg	Recipiente con tapa Base del interior del aparato
Patatas**	Patatas cocidas con sal, patatas cocidas sin pelar, trozos de patata del mismo tamaño	0,20-1,00 kg	Recipiente con tapa Base del interior del aparato
Arroz**	Arroz, arroz de grano largo	0,05-0,30 kg	Recipiente alto con tapa Base del interior del aparato
*) Prestar atención a la señal para dar la vuelta			
**) Prestar atención a la señal para remover			

Ajustes básicos

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

Modificación de los ajustes

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

Lista de los ajustes básicos

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

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













Corte en el suministro eléctrico

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

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

Modificación de la hora

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

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

Limpieza

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

Advertencia – ¡Peligro de quemaduras!

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

Advertencia – ¡Peligro de descarga eléctrica!

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

Advertencia – ¡Peligro de lesiones!

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

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

Productos de limpieza

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

No utilizar lo siguiente:

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

Lavar a fondo las bayetas nuevas antes de usarlas.

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

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

¿Qué hacer en caso de avería?

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

Consejo: Si no se ha conseguido el resultado de cocción esperado de un plato, consultar el capítulo siguiente. En él se indican muchos consejos e

indicaciones para los ajustes óptimos. → "Sométicos a un riguroso control en nuestro estudio de cocina" en la página 19

Advertencia – ¡Peligro de descarga eléctrica!

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

Tabla de averías

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

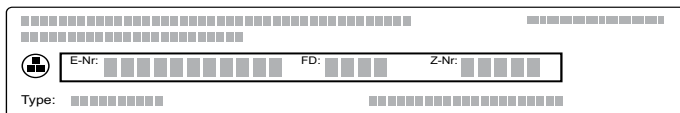
Servicio de Asistencia Técnica

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

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

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

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



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

N.º E	N.º FD
-------	--------

Servicio de Asistencia Técnica

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

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

Solicitud de reparación y asesoramiento en caso de averías

E 902 406 416

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

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

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

Datos técnicos

Suministro de corriente eléctrica	220-240 V, 50 Hz
Consumo total máximo	1300 W
Potencia del microondas	900 W (IEC 60705)
Frecuencia del microondas	2450 MHz
Fusible	10 A
Medidas (alto/ancho/fondo)	
- Aparato	455 x 596 x 566 mm
- Interior del aparato	236 x 445 x 348 mm
Homologación VDE	
	Sí
Distintivo CE	
	Sí

Sometidos a un riguroso control en nuestro estudio de cocina

En este apartado figuran una selección de platos y los ajustes óptimos correspondientes. Se detallan las potencias del microondas apropiadas para los respectivos platos. Asimismo figuran consejos sobre recipientes y el modo de preparación.

Notas

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

Advertencia – ¡Peligro de quemaduras!

Al extraer el recipiente puede derramarse líquido caliente. Extraer con cuidado el recipiente del interior del aparato.

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

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

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

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

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

Descongelar

Introducir los alimentos congelados en un recipiente descubierto sobre la base del compartimento de cocción.

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

Dejar reposar los alimentos descongelados entre 15 y 90 minutos más a temperatura ambiente para homogeneizar su temperatura. Si son aves, se pueden extraer las vísceras.

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

Plato	Peso	Potencia del microondas en vatios; duración en minutos	Advertencia
Carne entera de buey, cerdo o ternera (con o sin huesos)	800 g	180 W, 15 min + 90 W, 15-25 min	Dar la vuelta varias veces
	1000 g	180 W, 20 min + 90 W, 20-30 min	
	1500 g	180 W, 25 min + 90 W, 25-30 min	
Carne en piezas o filetes de buey, cerdo o ternera	200 g	180 W, 5-8 min + 90 W, 5-10 min	Al dar la vuelta, separar las piezas de carne entre sí
	500 g	180 W, 8-11 min + 90 W, 10-15 min	
	800 g	180 W, 10 min + 90 W, 10-15 min	
Carne picada, mezcla	200 g	90 W, 10-15 min	Congelar preferiblemente en plano; mientras se descongela, dar la vuelta varias veces y retirar la carne ya descongelada
	500 g	180 W, 5 min + 90 W, 10-15 min	
	1000 g	180 W, 15 min + 90 W, 20-25 min	
Ave o trozos de ave	600 g	180 W, 8 min + 90 W, 10-15 min	Dar la vuelta de vez en cuando; eliminar el líquido resultante de la descongelación
	1200 g	180 W, 15 min + 90 W, 20-25 min	
Filetes, ventresca o medallones de pescado	400 g	180 W, 5 min + 90 W, 10-15 min	Separar las partes descongeladas
Pescado entero	300 g	180 W, 3 min + 90 W, 10-15 min	Dar la vuelta de vez en cuando
	600 g	180 W, 8 min + 90 W, 15-20 min	
Verduras, p. ej. guisantes	300 g	180 W, 10-15 min	Remover con cuidado de vez en cuando
Fruta, p. ej. frambuesas	300 g	180 W, 6-9 min	Remover con cuidado de vez en cuando y separar las partes descongeladas
	500 g	180 W, 8 min + 90 W, 5-10 min	
Mantequilla, descongelar	125 g	180 W, 1 min + 90 W, 1-2 min	Retirar todo el envoltorio
	250 g	180 W, 1 min + 90 W, 2-4 min	
Pan entero	500 g	180 W, 8 min + 90 W, 5-10 min	Dar la vuelta de vez en cuando
	1000 g	180 W, 12 min + 90 W, 10-20 min	

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

Descongelar, calentar o cocer alimentos congelados

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

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

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

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

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

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

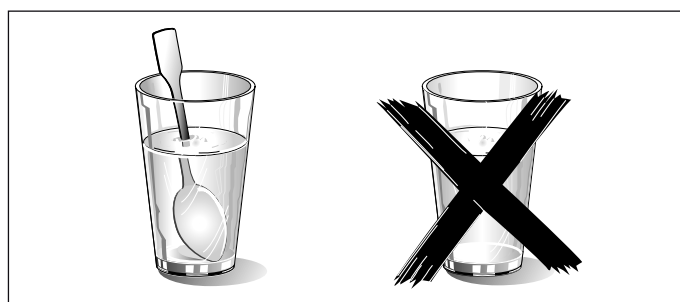
Nota: Colocar el recipiente en la base del compartimento de cocción.

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

Calentar

⚠ Advertencia – ¡Peligro de quemaduras!

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



¡Atención!

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

Notas

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

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

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

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

Cocer

Notas

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

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

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

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

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

Consejos prácticos para usar el microondas

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

Comidas normalizadas

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

Según la norma EN 60705, IEC 60705 o DIN 44547.

















Cocer en el microondas solo, sin grill

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

Descongelar en microondas independiente

Plato	Potencia del microondas en vatios, duración en minutos	Nota
Carne, 500 g	Programa «Descongelar carne», 500 g o bien 180 W, 8 min. + 90 W 7-10 min.	Molde de vidrio pyrex, Ø 24 cm

Indice

	Conformità d'uso	24		Malfunzionamento, che fare?	37
	Importanti avvertenze di sicurezza	24		Servizio assistenza clienti	38
	In generale	24		Codice prodotto (E) e codice di produzione (FD) . . .	38
	Microonde	25		Dati tecnici	38
	Cause dei danni	27		Testati nel nostro laboratorio	39
	Tutela dell'ambiente	27		Scongelamento	39
	Smaltimento ecocompatibile	27		Scongelare, riscaldare o cuocere prodotti surgelati .	40
	Conoscere l'apparecchio	28		Riscaldare	40
	Pannello di comando	28		Cottura	41
	Elementi di comando	28		Consigli per la cottura al microonde	42
	Menu principale	28		Pietanze sperimentate	42
	Ulteriori informazioni	28		Cottura con microonde Solo	42
	Accessori	29		Scongelamento con Microonde Solo	42
	Funzioni del vano di cottura	29			
	Prima di utilizzare l'apparecchio per la prima volta	29			
	Prima messa in funzione	29			
	Pulizia degli accessori	29			
	Uso dell'apparecchio	30			
	Accensione e spegnimento dell'apparecchio	30			
	Uso	30			
	Impostare la modalità di funzionamento	30			
	Il forno a microonde	31			
	Stoviglia	31			
	Livelli microonde	31			
	Impostazione microonde	31			
	Contaminuti	32			
	Impostazione della suoneria	32			
	Programmi	33			
	Impostazione del programma	33			
	Avvertenze sui programmi	33			
	Tempo di riposo	34			
	Tabella programmi	34			
	Impostazioni di base	35			
	Modifica delle impostazioni	35			
	Elenco delle impostazioni di base	35			
	Interruzione dell'alimentazione elettrica	35			
	Modifica dell'ora	35			
	Pulizia	36			
	Detergenti	36			

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

Conformità d'uso

Leggere attentamente le presenti istruzioni per l'uso. Solo così è possibile utilizzare l'apparecchio in modo sicuro e corretto.

Custodire con la massima cura le presenti istruzioni per l'uso e il montaggio in caso di un utilizzo futuro o cessione a terzi.

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

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

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

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

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

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

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

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

Inserire sempre correttamente gli accessori nel vano di cottura.

Importanti avvertenze di sicurezza

In generale

Avviso – Pericolo di incendio!

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

Avviso – Pericolo di scottature!

- L'accessorio o la stoviglia si surriscalda. Servirsi sempre delle presine per estrarre le stoviglie e gli accessori caldi dal vano di cottura.
- I vapori dell'alcol nel vano di cottura caldo potrebbero prendere fuoco. Non cucinare pietanze con quantità elevate di bevande ad alta gradazione alcolica. Utilizzare esclusivamente piccole quantità di bevande ad alta gradazione alcolica. Aprire con cautela la porta dell'apparecchio.

Avviso – Pericolo di scottature!

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

Avviso – Pericolo di lesioni!

- Il vetro graffiato della porta dell'apparecchio potrebbe saltare. Non utilizzare raschietti per vetro, né detergenti abrasivi o corrosivi.
- Le cerniere della porta dell'apparecchio si muovono aprendo e chiudendo la porta e possono bloccarsi. Non toccare mai la zona delle cerniere.

⚠️ Avviso – Pericolo di scariche elettriche!

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

⚠️ Avviso – Pericoli dovuti ai campi magnetici!

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

Microonde

⚠️ Avviso – Pericolo di incendio!

- L'utilizzo non conforme dell'apparecchio è pericoloso e può causare danni. Non è consentito asciugare alimenti e vestiti, riscaldare le pantofole, i cuscini di grano o di cereali, le spugnette, i panni per la pulizia umidi e simili. Ad esempio, le pantofole e i cuscini di grano o di cereali riscaldati possono incendiarsi anche dopo alcune ore. Utilizzare l'apparecchio esclusivamente per la preparazione di cibi e bevande.

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

⚠️ Avviso – Pericolo di esplosione!

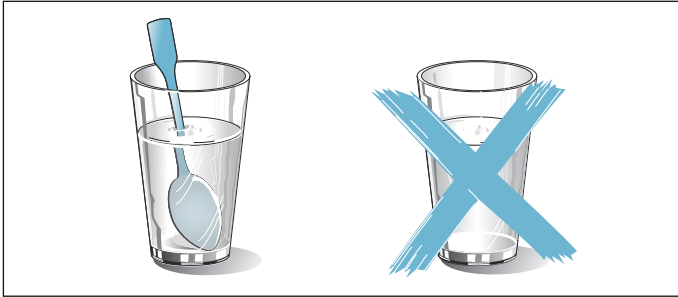
Liquidi o altri tipi di alimenti in contenitori chiusi possono esplodere. Non riscaldare mai liquidi o altri tipi di alimenti in contenitori chiusi.

⚠️ Avviso – Pericolo di scottature!

- Gli alimenti con pelle o buccia dura possono scoppiare durante e dopo il riscaldamento. Non cuocere mai le uova nel guscio o riscaldare le uova sode. Non cuocere mai molluschi e crostacei. In caso di uova al tegamino forare prima il tuorlo. In caso di alimenti con pelle o buccia dura, quali ad es. mele, pomodori, patate o salsicce, la buccia può scoppiare. Prima di procedere alla cottura, forare la buccia o la pelle.
- Il calore degli alimenti per neonati non si distribuisce in modo uniforme. Non far mai riscaldare gli alimenti per neonati all'interno di contenitori con coperchio. Rimuovere sempre il coperchio o la tettarella. Una volta terminata la fase di riscaldamento, scuotere o mescolare sempre con cura. Controllare la temperatura prima di dare gli alimenti al bambino.
- Le pietanze riscaldate emettono calore. Le stoviglie possono surriscaldarsi. Servirsi sempre delle presine per estrarre le stoviglie e gli accessori dal vano di cottura.
- Le confezioni ermetiche a tenuta d'aria possono esplodere. Osservare sempre le istruzioni riportate sulla confezione. Servirsi sempre delle presine per estrarre le pietanze dal vano di cottura.

⚠ Avviso – Pericolo di bruciature!

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



- Se la porta del vano di cottura o la guarnizione della porta sono danneggiate si potrebbe originare dell'energia a microonde. Se la porta del vano di cottura o la guarnizione della porta sono danneggiate, l'apparecchio non deve essere messo in funzione. Rivolgersi al servizio di assistenza clienti.
- Negli apparecchi senza rivestimento esterno fuoriesce l'energia microonde. Non rimuovere mai il rivestimento esterno. In caso di lavori di manutenzione o riparazione contattare il servizio assistenza clienti.

⚠ Avviso – Pericolo di lesioni!

- Le stoviglie non adatte si possono spaccare. Le stoviglie in porcellana e ceramica possono presentare piccoli fori sui manici e sul coperchio. Dietro questi fori possono nascondersi cavità. Se si verifica un'infiltrazione di liquido in queste cavità, la stoviglia si può spaccare. Utilizzare esclusivamente stoviglie adatte al microonde.
- Stoviglie e recipienti in metallo possono causare la formazione di scintille, in caso di funzionamento esclusivamente a microonde. L'apparecchio viene danneggiato. In caso di funzionamento esclusivamente a microonde non utilizzare mai recipienti in metallo.

⚠ Avviso – Pericolo di scariche elettriche!

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

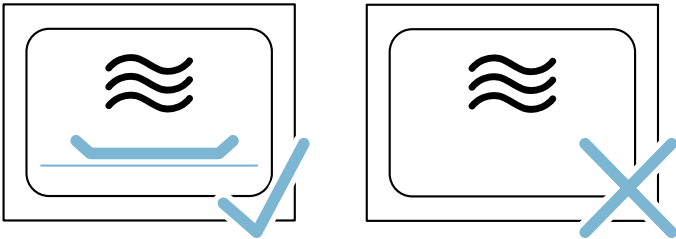
⚠ Avviso – Rischio di gravi danni alla salute!

- In caso di scarsa pulizia, la superficie dell'apparecchio può danneggiarsi. Si potrebbe originare dell'energia a microonde. Pulire regolarmente l'apparecchio e rimuovere sempre i residui delle pietanze. Tenere sempre puliti vano di cottura, guarnizione della porta, porta e fermaporta. → "Pulizia" a pagina 36

Cause dei danni

Attenzione!

- Trasporto dell'apparecchio: non trasportare l'apparecchio afferrandolo dalla maniglia in quanto questa non sopporta il peso dell'apparecchio e può rompersi.
- Formazione di scintille: i componenti in metallo, per esempio i cucchiaini contenuti nei bicchieri, devono restare a una distanza non inferiore a 2 cm dalle pareti del vano di cottura e dal lato interno della porta. Le scintille possono infatti danneggiare gravemente il vetro interno della porta.
- Vaschette in alluminio: non utilizzare vaschette in alluminio nell'apparecchio, poiché potrebbe danneggiarsi a causa della formazione di scintille.
- Funzionamento a microonde senza pietanze: il funzionamento dell'apparecchio senza pietanze all'interno del vano di cottura comporta un sovraccarico. Non avviare mai il forno a microonde senza aver prima inserito gli alimenti. L'unica eccezione consentita è quella di un breve test per le stoviglie. → *"Il forno a microonde" a pagina 31*



- Umidità nel vano di cottura: un'umidità prolungata nel vano di cottura può causare la corrosione. Dopo avere utilizzato il vano di cottura, lasciarlo asciugare. Non conservare alimenti umidi all'interno del vano di cottura chiuso per periodi di tempo prolungati. Non conservare gli alimenti all'interno del vano di cottura.
- Guarnizione molto sporca: se la guarnizione è molto sporca, durante il funzionamento dell'apparecchio la porta non si chiude più correttamente. Le superfici dei mobili adiacenti possono danneggiarsi. Mantenere sempre pulita la guarnizione. → *"Pulizia" a pagina 36*
- Raffreddamento con porta dell'apparecchio aperta: il raffreddamento del vano di cottura deve avvenire esclusivamente con la porta chiusa. Controllare che nulla resti incastrato nella porta dell'apparecchio. Anche se la porta è socchiusa, con il passare del tempo i mobili adiacenti possono danneggiarsi.
- Utilizzo della porta dell'apparecchio come superficie d'appoggio: non appoggiarsi alla porta dell'apparecchio, né sedersi sopra. Non posare stoviglie o accessori sulla porta dell'apparecchio.
- Popcorn al microonde: non impostare mai una potenza microonde troppo elevata. Utilizzare al massimo 600 watt. Appoggiare sempre la busta dei popcorn su un piatto in vetro. Il pannello potrebbe saltare a causa del sovraccarico.

Tutela dell'ambiente

Smaltimento ecocompatibile

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



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

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

Conoscere l'apparecchio

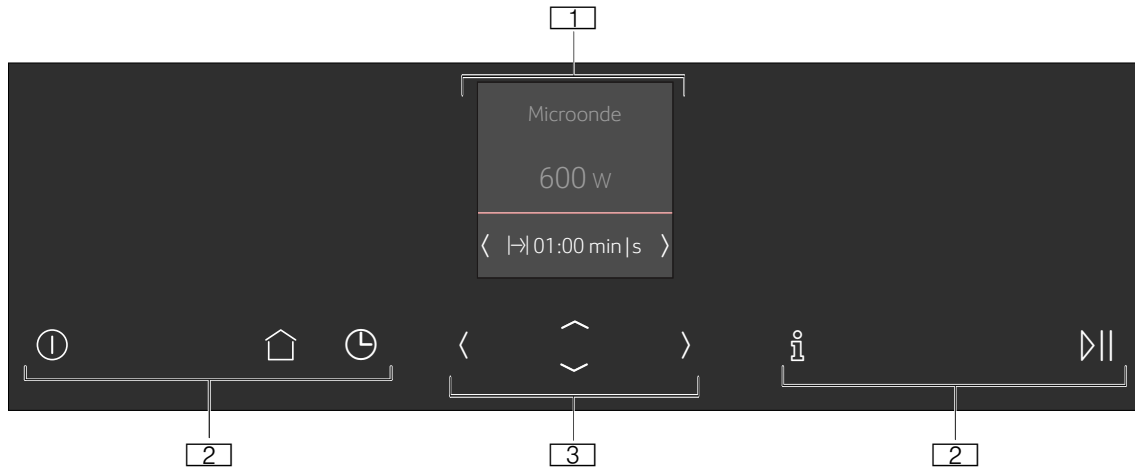
In questo capitolo vengono illustrati gli indicatori e gli elementi di comando. Inoltre verrete a conoscenza delle diverse funzioni dell'apparecchio.

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

Pannello di comando

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

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



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

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

Elementi di comando

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

Tasti tattili

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

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



Elemento di comando ShiftControl




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

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



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

Menu principale

Per accedere al menu principale premere  sul tasto touch .

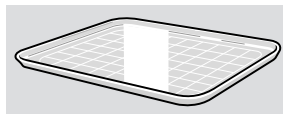
Modalità di funzionamento	Utilizzo
	Microonde
	Programmi Le pietanze selezionate possono essere preparate con estrema semplicità
	Impostazioni Adattare le impostazioni dell'apparecchio alle proprie esigenze.

Ulteriori informazioni

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

Accessori

Insieme all'apparecchio sono forniti i seguenti accessori:



Tegame in vetro

Per scongelare e cuocere le pietanze.

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

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

Avvertenza: Le stoviglie adatte al sistema di cottura a microonde possono essere appoggiate sulla base del vano di cottura (livello 0).

Funzioni del vano di cottura

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

Illuminazione del vano di cottura

Quando si apre la porta dell'apparecchio, l'illuminazione interna si attiva. Se la porta rimane aperta per più di 5 minuti, l'illuminazione interna si spegne. Se si chiude e si apre nuovamente la porta dell'apparecchio, l'illuminazione interna si riaccende.

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

Avvertenza: Se il funzionamento viene arrestato aprendo la porta dell'apparecchio, deve essere riavviato nuovamente con il tasto avvio/stop \triangleright dopo la chiusura della porta.

Ventola di raffreddamento

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

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

Attenzione!

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

Avvertenze

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



Prima di utilizzare l'apparecchio per la prima volta

Prima di poter utilizzare l'apparecchio nuovo è necessario effettuare alcune impostazioni.

Prima messa in funzione

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

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

Impostazione della lingua

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

Impostazione dell'ora

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

Impostazione della data

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

Pulizia degli accessori

Prima di utilizzare gli accessori per la prima volta, pulirli accuratamente con una soluzione alcalina di lavaggio molto calda e un panno morbido.



Uso dell'apparecchio

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

Accensione e spegnimento dell'apparecchio

Prima di eseguire qualsiasi impostazione, accendere l'apparecchio.

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

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

Accensione dell'apparecchio

Con il tasto touch accendere l'apparecchio.

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

L'apparecchio è pronto per il funzionamento.

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

Spegnimento dell'apparecchio

Con il tasto touch spegnere l'apparecchio.

La funzione eventualmente in corso viene annullata.

Sul display compaiono l'ora e la data.

Avvertenza: È possibile determinare nelle impostazioni di base se devono essere visualizzate o meno l'ora e la data quando l'apparecchio è spento. → "Impostazioni di base" a pagina 35

Uso

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

Avviare il funzionamento

Ogni funzionamento deve essere avviato con il tasto touch .

Dopo l'avvio le impostazioni sono visualizzate nel display.

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

Funzione Pausa

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

Per cancellare tutte le impostazioni premere il tasto touch .

Avvertenze

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

Impostare la modalità di funzionamento

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

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

In generale vale quanto segue:

1. Premere il tasto touch .
2. Con il tasto touch selezionare la modalità di funzionamento.
3. Con il tasto touch passare alla riga successiva.
4. Con il tasto touch selezionare l'impostazione.

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

5. Premere il tasto touch .

L'apparecchio si avvia.

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

Il forno a microonde

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

Per utilizzare il microonde in maniera ottimale, osservare le avvertenze relative alle stoviglie e regolarsi secondo le indicazioni presenti nelle tabelle poste alla fine delle istruzioni per l'uso. → "Testati nel nostro laboratorio" a pagina 39

Stoviglia

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

Stoviglie adatte

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

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

Stoviglie non adatte

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

Attenzione!

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

Test delle stoviglie

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

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

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

La stoviglia deve essere fredda o tiepida.

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

Avviso – Pericolo di scottature!

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

Livelli microonde

Sono disponibili le seguenti potenze del microonde.

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

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




Valori predefiniti:

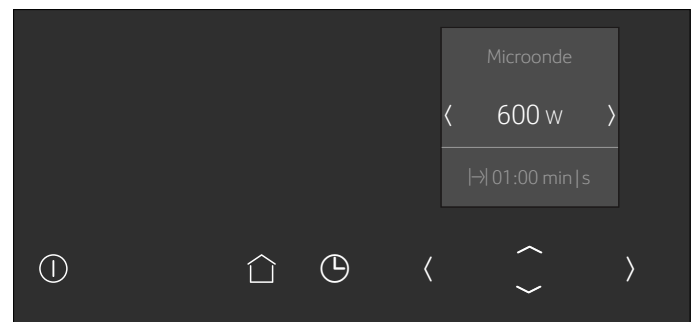
L'apparecchio propone una durata per ogni potenza del microonde. I valori proposti possono essere accettati o modificati nella rispettiva area.

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




Impostazione microonde

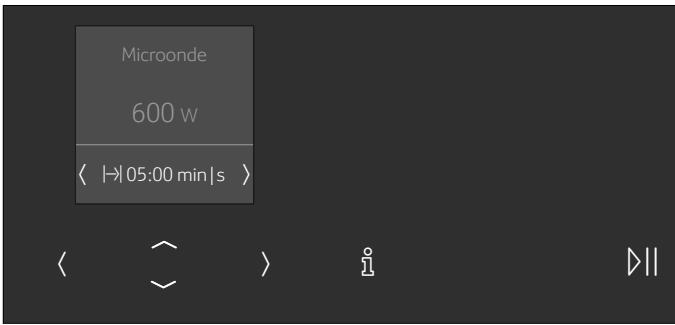
Esempio: potenza del microonde 600 W, durata 5 minuti.

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

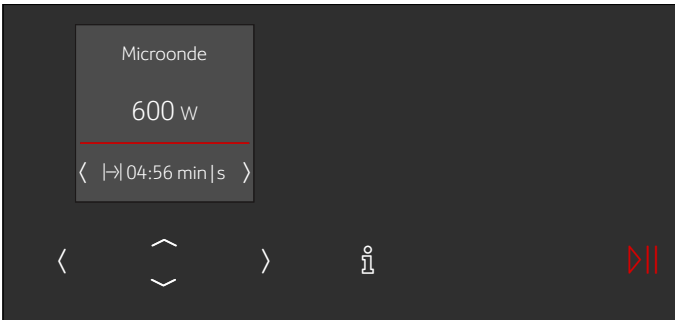


Sul display viene visualizzata la potenza microonde e una durata predefinita.

3. Toccare il tasto touch . La durata può essere impostata.
4. Servendosi del tasto touch  o  impostare la durata desiderata.



5. Toccare il tasto touch .



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

Avvertenze

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

La durata è trascorsa

Viene emesso un segnale acustico.
Il funzionamento è terminato.

Terminare il segnale anticipatamente:
Premere il tasto touch .

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

Spegnere l'apparecchio con il tasto touch .

Modifica della durata

È sempre possibile eseguire la modifica.

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

Modifica della potenza microonde

È sempre possibile eseguire la modifica.

Con il tasto touch passare alla potenza microonde.
Con il tasto touch impostare la potenza microonde desiderata.

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

Avvertenza: Se la durata impostata supera la durata massima della potenza microonde di 900 W, essa viene ridotta automaticamente. L'apparecchio non

riprende a funzionare. Con il tasto touch avviare il funzionamento.

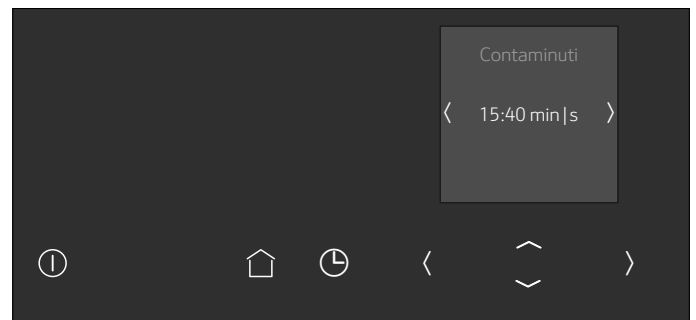
Contaminuti

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

Impostazione della suoneria

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

1. Premere il tasto touch .
- Viene visualizzato il contaminuti.
2. Con il tasto touch impostare il tempo del contaminuti.



3. Avviare con il tasto touch .

Avvertenza: Il contaminuti entra in funzione automaticamente dopo alcuni secondi.

Il tempo del contaminuti inizia a scorrere. Dopo breve tempo l'indicatore torna alla visualizzazione precedente. Se è in corso una modalità di funzionamento, sul display viene inoltre visualizzato un simbolo del contaminuti. Se l'apparecchio è spento, vengono visualizzati sul display il tempo del contaminuti e un simbolo del contaminuti.

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

Avvertenze

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

Modifica del contaminuti

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

Annullamento del contaminuti









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

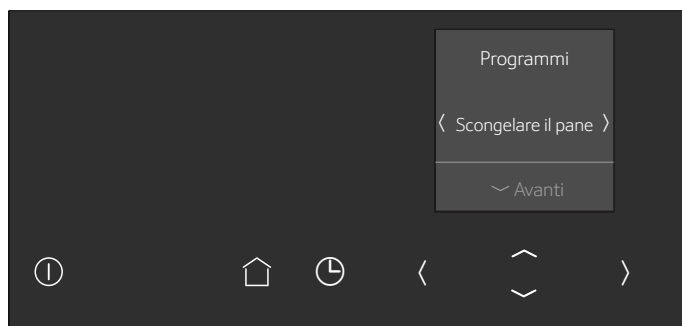
Programmi




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

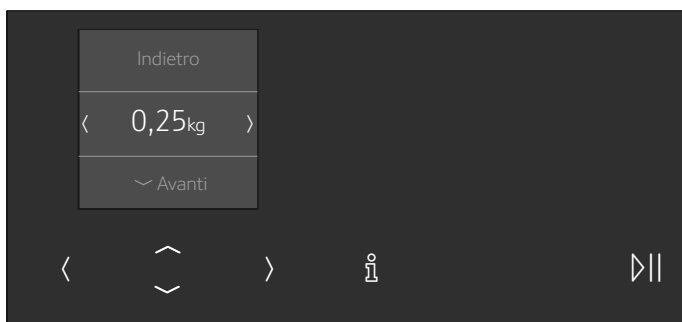
Impostazione del programma



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

1. Toccare il tasto touch .
L'apparecchio è pronto per il funzionamento.
2. Toccare il tasto touch .
Vengono visualizzate le modalità di funzionamento.
3. Con il tasto touch  o  selezionare la modalità di funzionamento .
4. Toccare il tasto touch .
Sul display compare il primo programma.
5. Con il tasto touch  o  impostare il programma desiderato.



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



8. Toccare il tasto touch .
Viene visualizzata un'avvertenza sulla preparazione.
9. Toccare il tasto touch .
L'apparecchio si avvia. La durata scorre sul display.

Avvertenze

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

Avvertenze sui programmi

Introdurre gli alimenti nel vano di cottura freddo.

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

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

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

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

Scongelare:

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

Verdure:

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

Patate:

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

Riso:

- Non utilizzare riso integrale o in busta.
- Aggiungere al riso una quantità di acqua 2 o 2,5 volte superiore.
- Per porzioni molto ridotte, impiegare una quantità d'acqua leggermente maggiore.

Tempo di riposo

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

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

Tabella programmi

Programma	Pietanza appropriata	Campo di peso in kg	Stoviglia
Scongellamento			
Pane*	Pane intero, rotondo o allungato, fette di pane, torte morbide, torte lievitate, torte di frutta, torte senza glassa, panna o gelatina	0,20-1,50 kg	Stoviglia bassa senza coperchio Fondo del vano di cottura
Carne*	Arrosto, pezzi di carne non spessi, carne tritata, pollo, pollo grande, anatra	0,20-2,00 kg	Stoviglia bassa senza coperchio Fondo del vano di cottura
Pesce*	Pesce intero, filetto di pesce, cotoletta di pesce	0,10-1,00 kg	Stoviglia bassa senza coperchio Fondo del vano di cottura
Cottura			
Verdure fresche**	Cavolfiore, broccoli, carote, cavolo rapa, porri, peperoni, zucchine	0,15-1,00 kg	Stoviglie con coperchio Fondo del vano di cottura
Verdure congelate**	Cavolfiore, broccoli, carote, cavolo rapa, cavolo rosso, spinaci	0,15-1,00 kg	Stoviglie con coperchio Fondo del vano di cottura
Patate**	Patate lessate, patate lesse con la buccia, patate a pezzi della stessa dimensione	0,20-1,00 kg	Stoviglie con coperchio Fondo del vano di cottura
Riso**	Riso, riso a chicco lungo	0,05-0,30 kg	Stoviglia alta con coperchio Fondo del vano di cottura















*) Prestare attenzione al segnale che indica quando girare.

***) Prestare attenzione ai segnali che indicano quando mescolare.

Impostazioni di base

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

Modifica delle impostazioni

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

Elenco delle impostazioni di base

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

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















Interruzione dell'alimentazione elettrica

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

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

Modifica dell'ora

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

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

Pulizia

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

Avviso – Pericolo di scottature!

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

Avviso – Pericolo di scariche elettriche!

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

Avviso – Pericolo di lesioni!

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

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

Detergenti

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

Non utilizzare

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

Lavare bene le spugne nuove prima di utilizzarle.

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


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

Malf funzionamento, che fare?

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

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

Tabella dei guasti

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

suggerimenti e avvertenze per la preparazione delle pietanze. → "Testati nel nostro laboratorio" a pagina 39

Avviso – Pericolo di scariche elettriche!

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

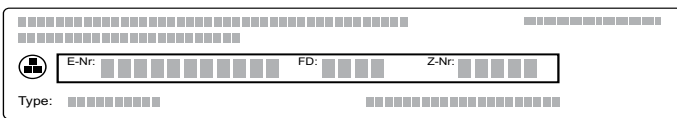
Servizio assistenza clienti

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

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

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

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



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

Codice prodotto (E)

Codice di produzione FD

Servizio di assistenza clienti 

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

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

Ordine di riparazione e consulenza in caso di guasti

I 800-522822

Linea verde

CH 0848 840 040

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

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

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

Dati tecnici

Alimentazione di corrente	220-240 V, 50 Hz
Potenza massima totale assorbita	1300 W
Potenza microonde	900 W (IEC 60705)
Frequenza microonde	2450 MHz
Protezione	10 A
Dimensioni (h/largh./prof.)	
- Apparecchio	455 x 596 x 566mm
- Vano di cottura	236 x 445 x 348mm
Testato VDE (ente di certificazione tedesco)	
Contrassegno CE	Sì

Testati nel nostro laboratorio

Qui di seguito, viene proposta una selezione di pietanze con le relative impostazioni ottimali. Viene indicata la potenza microonde migliore per ogni piatto. Le istruzioni sono corredate da consigli sulle stoviglie da utilizzare e sulla preparazione dei piatti.

Avvertenze

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

Avviso – Pericolo di scottature!

Rimuovendo la stoviglia, potrebbe fuoriuscire del liquido caldo. Rimuovere attentamente la stoviglia dal vano di cottura.

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

I tempi di cottura riportati nelle tabelle costituiscono valori indicativi che dipendono dal tipo di stoviglia, dalla

qualità, dalla temperatura e dalle caratteristiche degli alimenti.

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

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

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

Scongelamento

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

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

Lasciare riposare il cibo scongelato per altri 15-90 minuti a temperatura ambiente, in modo da uniformare la temperatura. Nel caso di pollame è possibile estrarre le interiora.

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

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

Pietanza	Peso	Potenza microonde in watt, durata in minuti	Avvertenza
Dolci, con ripieno succoso, ad es. torta di frutta, torta di ricotta	500 g	180 W, 5 min. + 90 W, 15-20 min.	Solo per dolci senza glassa, panna o gelatina.
	750 g	180 W, 7 min. + 90 W, 15-20 min.	

Scongelare, riscaldare o cuocere prodotti surgelati

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

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

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

Girare o mescolare 2-3 volte durante la cottura.

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

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

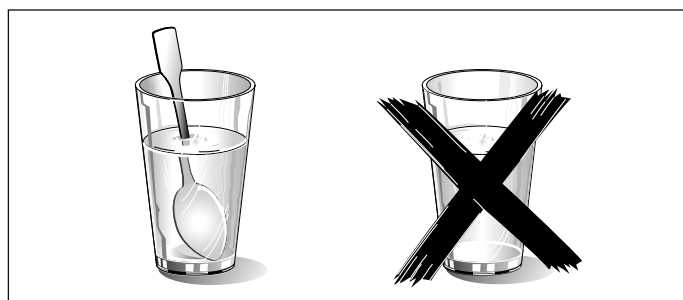
Avvertenza: Collocare la stoviglia sul fondo del vano di cottura.

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

Riscaldare

⚠️ Avviso – Pericolo di bruciature!

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



Attenzione!

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

Avvertenze

- Togliere i piatti precotti dalla confezione. In una pentola adatta al forno microonde riscaldano più rapidamente e in modo più uniforme. I diversi componenti delle pietanze si scaldano in tempi diversi.
- Coprire sempre gli alimenti. Se non si dispone di un coperchio adatto, utilizzare un piatto o una pellicola speciale adatta ai forni a microonde.
- Girare o mescolare più volte durante la cottura. Controllare la temperatura.
- Dopo aver scaldato il cibo, lasciarlo riposare per altri 2-5 minuti in modo che la temperatura si uniformi.
- Prelevare sempre le stoviglie utilizzando il guanto da forno o le presine.

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

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

Cottura

Avvertenze

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

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

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

Pietanza	Quantità	Potenza microonde in watt, durata in minuti	Avvertenza
Pollo intero, fresco senza interiora	1200 g	600 W, 25-30 min.	Girare trascorsa metà del tempo impostato.
Filetto di pesce, fresco	400 g	600 W, 7-12 min.	-
Verdura, fresca	250 g	600 W, 6-10 min.	Tagliare le verdure in pezzi di dimensioni uguali; ogni 100 g di verdure, aggiungere 1-2 cucchiaini di acqua; mescolare di tanto in tanto
	500 g	600 W, 10-15 min.	
Patate	250 g	600 W, 8-10 min.	Tagliare le patate in pezzi di dimensioni uguali; ogni 100 g aggiungere 1 cucchiaino di acqua; mescolare di tanto in tanto
	500 g	600 W, 10-15 min.	
	750 g	600 W, 15-22 min.	
Riso	125 g	600 W, 4-6 min. + 180 W, 12-15 min.	Aggiungere l'acqua in quantità doppia
	250 g	600 W, 6-8 min. + 180 W, 15-18 min.	
Dolci, ad es. budino (istantaneo)	500 ml	600 W, 6-8 min.	Di tanto in tanto mescolare bene il budino 2-3 volte con la frusta.
Frutta, composta di frutta	500 g	600 W, 9-12 min.	mescolare di tanto in tanto
Popcorn per il microonde	100 g	600 W, 3-4 min.	Appoggiare sempre la busta dei popcorn su un vassoio di vetro.; Rispettare le istruzioni del produttore.

Consigli per la cottura al microonde

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

Pietanze sperimentate

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

Conformi alla norma EN 60705, IEC 60705 e DIN 44547.

Cottura con microonde Solo

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

Scongelamento con Microonde Solo

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



A series of horizontal lines for writing, starting from the top edge and extending to the bottom edge of the page. The lines are evenly spaced and cover the majority of the page area.



Constructa Neff
Vertriebs-GmbH
Carl-Wery-Straße 34
D-81739 München

Register your product online

www.neff-international.com



9001174064
961104(04)
es, it