



Microondas  
Microondas  
Forno a microonde

|           |                             |    |
|-----------|-----------------------------|----|
| <b>es</b> | Instrucciones de uso .....  | 3  |
| <b>pt</b> | Instruções de serviço ..... | 23 |
| <b>it</b> | Istruzioni per l'uso .....  | 43 |

C17UR02N0





# Índice

|                                                                                    |                                                                               |           |
|------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------|-----------|
|    | <b>Indicaciones de seguridad importantes</b> . . . . .                        | <b>4</b>  |
|                                                                                    | En general . . . . .                                                          | 4         |
|                                                                                    | Microondas . . . . .                                                          | 4         |
|    | <b>Causas de los daños</b> . . . . .                                          | <b>6</b>  |
|    | <b>Protección del medio ambiente</b> . . . . .                                | <b>7</b>  |
|                                                                                    | Eliminación de residuos respetuosa con el medio ambiente . . . . .            | 7         |
|    | <b>Presentación del aparato</b> . . . . .                                     | <b>7</b>  |
|                                                                                    | Panel de mando . . . . .                                                      | 7         |
|                                                                                    | Mandos . . . . .                                                              | 7         |
|                                                                                    | Menú principal . . . . .                                                      | 8         |
|                                                                                    | Más información . . . . .                                                     | 8         |
|                                                                                    | Accesorios . . . . .                                                          | 8         |
|                                                                                    | Funciones del interior del aparato . . . . .                                  | 8         |
|    | <b>Antes del primer uso</b> . . . . .                                         | <b>9</b>  |
|                                                                                    | Primera puesta en marcha . . . . .                                            | 9         |
|                                                                                    | Limpiar los accesorios . . . . .                                              | 9         |
|   | <b>Manejo del aparato</b> . . . . .                                           | <b>9</b>  |
|                                                                                    | Encendido y apagado del aparato . . . . .                                     | 9         |
|                                                                                    | Funcionamiento . . . . .                                                      | 9         |
|                                                                                    | Ajuste del modo de funcionamiento . . . . .                                   | 10        |
|  | <b>El microondas</b> . . . . .                                                | <b>10</b> |
|                                                                                    | Recipiente . . . . .                                                          | 10        |
|                                                                                    | Niveles de potencia del microondas . . . . .                                  | 11        |
|                                                                                    | Programación del microondas . . . . .                                         | 11        |
|  | <b>Reloj avisador</b> . . . . .                                               | <b>12</b> |
|                                                                                    | Ajuste del reloj avisador . . . . .                                           | 12        |
|  | <b>Programas</b> . . . . .                                                    | <b>13</b> |
|                                                                                    | Ajuste de un programa . . . . .                                               | 13        |
|                                                                                    | Indicaciones sobre los programas . . . . .                                    | 13        |
|                                                                                    | Tiempo de reposo . . . . .                                                    | 14        |
|                                                                                    | Tabla de programas . . . . .                                                  | 14        |
|  | <b>Ajustes básicos</b> . . . . .                                              | <b>15</b> |
|                                                                                    | Modificación de los ajustes . . . . .                                         | 15        |
|                                                                                    | Lista de los ajustes básicos . . . . .                                        | 15        |
|                                                                                    | Corte en el suministro eléctrico . . . . .                                    | 15        |
|                                                                                    | Modificación de la hora . . . . .                                             | 15        |
|  | <b>Limpieza</b> . . . . .                                                     | <b>16</b> |
|                                                                                    | Productos de limpieza . . . . .                                               | 16        |
|   | <b>¿Qué hacer en caso de avería?</b> . . . . .                                | <b>17</b> |
|   | <b>Servicio de Asistencia Técnica</b> . . . . .                               | <b>18</b> |
|                                                                                    | Número de producto (E) y número de fabricación (FD). 18                       |           |
|                                                                                    | Datos técnicos . . . . .                                                      | 18        |
|   | <b>Sometidos a un riguroso control en nuestro estudio de cocina</b> . . . . . | <b>19</b> |
|                                                                                    | Descongelar . . . . .                                                         | 19        |
|                                                                                    | Descongelar, calentar o cocer alimentos congelados                            | 20        |
|                                                                                    | Calentar . . . . .                                                            | 20        |
|                                                                                    | Cocer . . . . .                                                               | 21        |
|                                                                                    | Consejos prácticos para usar el microondas . . . . .                          | 22        |
|   | <b>Comidas normalizadas</b> . . . . .                                         | <b>22</b> |
|                                                                                    | 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](http://www.neff-international.com)** y también en la tienda online: **[www.neff-eshop.com](http://www.neff-eshop.com)**

## 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 en el interior del horno puede generarse vapor de agua caliente. No derramar agua en el interior del horno 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 interruptor automático del cuadro eléctrico. 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!**

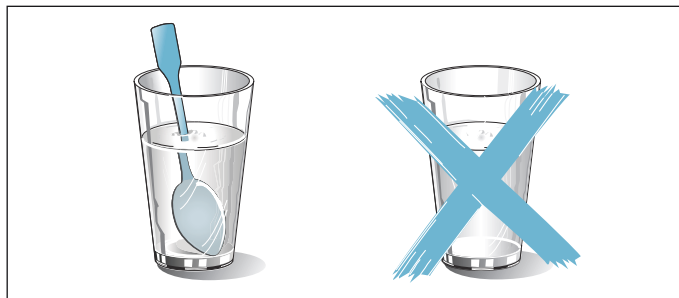
Los recipientes herméticamente cerrados con líquidos u otros alimentos pueden explotar. No calentar nunca líquidos u otros alimentos en recipientes herméticamente cerrados.

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

### **⚠ Advertencia – ¡Peligro de quemaduras!**

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



### **⚠ Advertencia – ¡Peligro de lesiones!**

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

### **⚠ 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

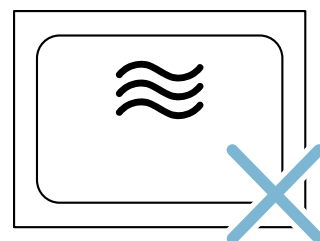
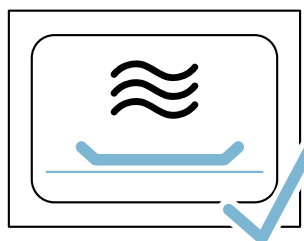
- Si está dañada la puerta del compartimento de cocción o la junta de la puerta, la energía del microondas puede salir. No utilizar el aparato si la puerta o la junta de la puerta del compartimento de cocción está dañada. Avisar al Servicio de Asistencia Técnica.
- En un aparato sin carcasa la energía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



## Causas de los daños

### ¡Atención!

- 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 10



- 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: dejar 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

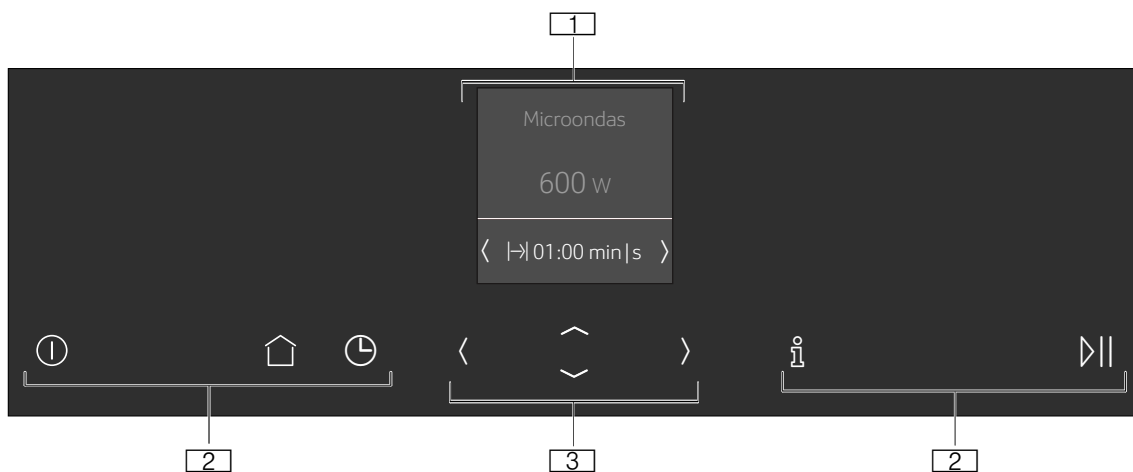
En este capítulo se describen el panel indicador y los mandos. También se explican las diferentes funciones del aparato.

**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

### 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                           |
| ℹ️           | 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          |
| ⤵     | Abajo Desplazarse por la pantalla hacia abajo            |

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

## Menú principal

Para acceder al menú principal, pulsar la tecla táctil .

| Modo de funcionamiento                                                           | Uso                                                                         |
|----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------|
|  | Microondas                                                                  |
|  | Programas<br>Preparar los alimentos seleccionados de una forma muy sencilla |
|  | Ajustes<br>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» .

### 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  $\searrow$ .
2. Seleccionar el idioma con la tecla  $\langle$  o  $\rangle$ .
3. Desplazarse hasta la línea anterior con la tecla táctil  $\swarrow$ .
4. Seleccionar el siguiente ajuste con la tecla  $\rangle$ .

#### Ajuste de la hora

1. Desplazarse hasta la siguiente línea con la tecla  $\searrow$ .
2. Seleccionar la hora actual con la tecla  $\langle$  o  $\rangle$ .
3. Desplazarse hasta la siguiente línea con la tecla  $\searrow$ .
4. Seleccionar los minutos actuales con la tecla  $\langle$  o  $\rangle$ .
5. Pulsar repetidamente la tecla  $\swarrow$  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  $\searrow$ .
2. Seleccionar el día actual con la tecla  $\langle$  o  $\rangle$ .
3. Desplazarse hasta la siguiente línea con la tecla  $\searrow$ .
4. Seleccionar el mes actual con la tecla  $\langle$  o  $\rangle$ .
5. Desplazarse hasta la siguiente línea con la tecla  $\searrow$ .
6. Seleccionar el año actual con la tecla  $\langle$  o  $\rangle$ .
7. Pulsar repetidamente la tecla  $\swarrow$  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  $\triangleright$ ||.

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  $\triangleright$ ||.

#### Interrupción del funcionamiento

Pulsando la tecla táctil  $\triangleright$ || 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 .
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.

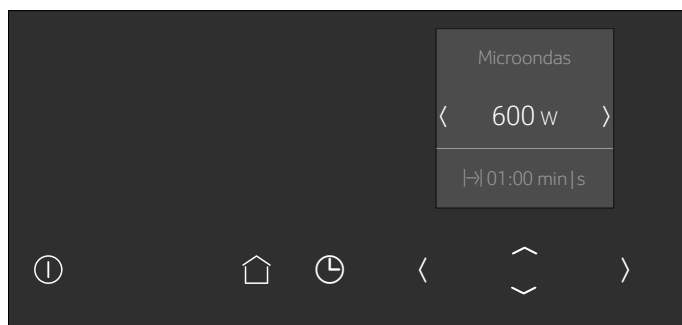
## Programación del microondas

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

1. Pulsar la tecla táctil .

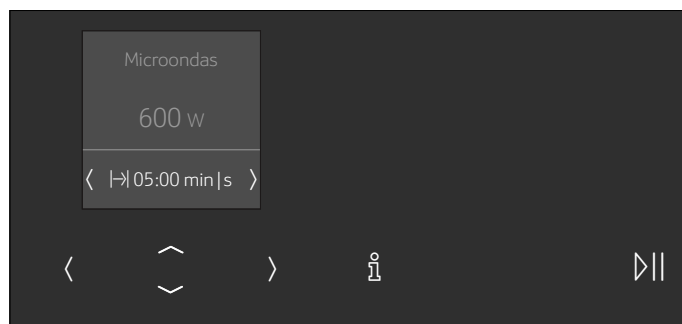
El aparato ya está listo para funcionar. En la pantalla se muestra la potencia máxima del microondas como valor recomendado y puede modificarse en cualquier momento.

2. Seleccionar la potencia del microondas deseada con la tecla táctil  o .

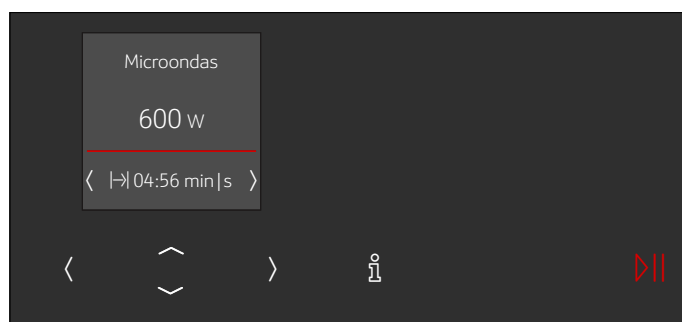


En la pantalla se muestra la potencia del microondas y una duración recomendada.

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 .

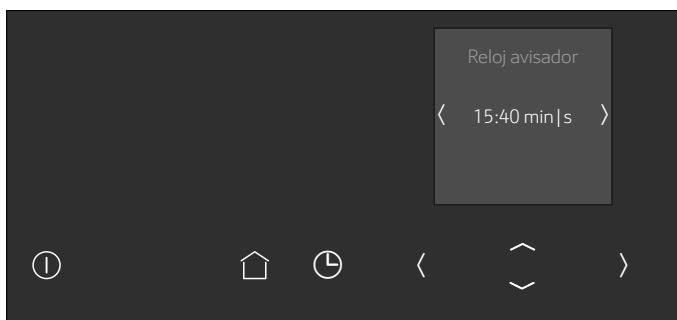
## Reloj avisador

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.

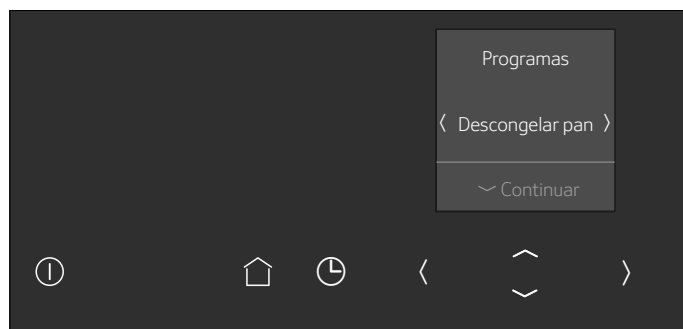
## Programas

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.

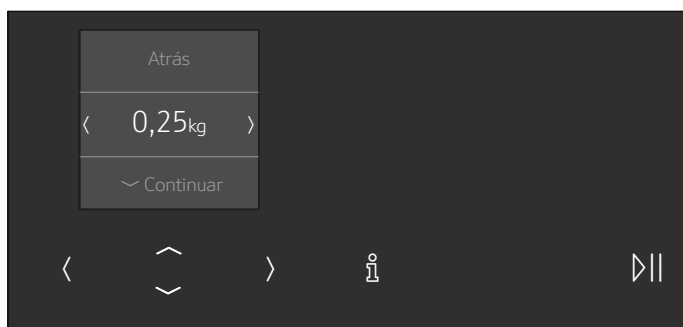
### Ajuste de un programa

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                                                 |
|---------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------|------------------------------------------------------------|
| <b>Descongelar</b>                                |                                                                                                                                                      |                      |                                                            |
| 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<br>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<br>Base del interior del aparato |
| Pescado*                                          | Pescado entero, filetes de pescado o ventresca                                                                                                       | 0,10-1,00 kg         | Recipiente plano sin tapa<br>Base del interior del aparato |
| <b>Cocer</b>                                      |                                                                                                                                                      |                      |                                                            |
| Verduras frescas**                                | Coliflor, brócoli, zanahorias, colinabo, puerro, pimiento, calabacines                                                                               | 0,15-1,00 kg         | Recipiente con tapa<br>Base del interior del aparato       |
| Verduras congeladas**                             | Coliflor, brócoli, zanahorias, colinabo, lombarda, espinacas                                                                                         | 0,15-1,00 kg         | Recipiente con tapa<br>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<br>Base del interior del aparato       |
| Arroz**                                           | Arroz, arroz de grano largo                                                                                                                          | 0,05-0,30 kg         | Recipiente alto con tapa<br>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  o .
6. Si es necesario, desplazarse hasta la siguiente línea con la tecla táctil .
7. Seleccionar el ajuste con la tecla táctil  o .
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<br>Duración media*<br>Duración larga                                                                                                       |
| Sonido de las teclas                                                                  | Conectado<br>Desconectado*<br>(El sonido de tecla permanece al pulsar la tecla "on/off")                                                                  |
| Brillo de la pantalla                                                                 | Ajuste mediante 5 niveles<br>Nivel 3*                                                                                                                     |
| Indicación del reloj                                                                  | Digital + fecha*<br>Digital<br>Desactivada                                                                                                                |
| Oscurecimiento nocturno                                                               | Desconectado*<br>Conectado (pantalla oscurecida entre las 22:00 y las 6:00)                                                                               |
| Modo Demo                                                                             | Desconectado*<br>Conectado<br>(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<br>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  o .
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 interior del horno 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<br>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. → "Sometidos 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 interruptor automático del cuadro eléctrico. 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  . | 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:<br>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.

Diagram illustrating the layout of the identification label. The label contains the following fields:

- E-Nr.:** A field for the product number, represented by a series of boxes.
- FD:** A field for the manufacturing number, represented by a series of boxes.
- Z-Nr.:** A field for the serial number, represented by a series of boxes.
- Type:** A field for the type of the appliance, represented by a series of boxes.

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                  |                    |
| Homologación VDE                  | Sí                 |
| Distintivo CE                     |                    |
| 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.

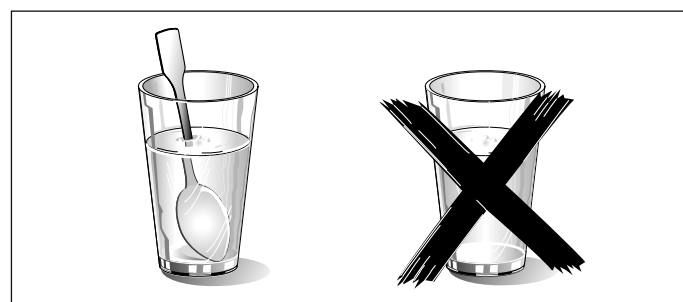
**Nota:** Colocar el recipiente en la base del compartimento de cocción.

| 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 |

# Índice

|                                                                                    |                                                                     |    |
|------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------|----|
|    | <b>Utilização adequada</b> .....                                    | 24 |
|    | <b>Instruções de segurança importantes</b> .....                    | 24 |
|                                                                                    | Generalidades .....                                                 | 24 |
|                                                                                    | Micro-ondas .....                                                   | 25 |
|    | <b>Causas de danos</b> .....                                        | 27 |
|    | <b>Protecção do meio ambiente</b> .....                             | 27 |
|                                                                                    | Eliminação ecológica .....                                          | 27 |
|    | <b>Conhecer o aparelho</b> .....                                    | 28 |
|                                                                                    | Painel de comandos .....                                            | 28 |
|                                                                                    | Elementos de comando .....                                          | 28 |
|                                                                                    | Menu principal .....                                                | 28 |
|                                                                                    | Mais informações .....                                              | 28 |
|                                                                                    | Acessórios .....                                                    | 28 |
|                                                                                    | Funções do interior do aparelho .....                               | 29 |
|    | <b>Antes da primeira utilização</b> .....                           | 29 |
|                                                                                    | Primeira colocação em funcionamento .....                           | 29 |
|                                                                                    | Limpar os acessórios .....                                          | 29 |
|  | <b>Utilizar o aparelho</b> .....                                    | 30 |
|                                                                                    | Ligar e desligar o aparelho .....                                   | 30 |
|                                                                                    | Funcionamento .....                                                 | 30 |
|                                                                                    | Regular o modo de funcionamento .....                               | 30 |
|  | <b>O microondas</b> .....                                           | 31 |
|                                                                                    | Recipiente .....                                                    | 31 |
|                                                                                    | Níveis de micro-ondas .....                                         | 31 |
|                                                                                    | Regular o micro-ondas .....                                         | 31 |
|  | <b>Alarme</b> .....                                                 | 32 |
|                                                                                    | Regular o temporizador .....                                        | 32 |
|  | <b>Programas</b> .....                                              | 33 |
|                                                                                    | Regular um programa .....                                           | 33 |
|                                                                                    | Recomendações relativas aos programas .....                         | 34 |
|                                                                                    | Tempo de repouso .....                                              | 34 |
|                                                                                    | Tabela de programas .....                                           | 34 |
|  | <b>Regulações base</b> .....                                        | 35 |
|                                                                                    | Alterar as regulações .....                                         | 35 |
|                                                                                    | Lista das regulações base .....                                     | 35 |
|                                                                                    | Falha de corrente .....                                             | 35 |
|                                                                                    | Alterar a hora .....                                                | 35 |
|  | <b>Limpeza</b> .....                                                | 36 |
|                                                                                    | Produto de limpeza .....                                            | 36 |
|   | <b>Defeito: O que fazer?</b> .....                                  | 37 |
|   | <b>Serviços Técnicos</b> .....                                      | 38 |
|                                                                                    | Número E e número FD .....                                          | 38 |
|                                                                                    | Dados Técnicos .....                                                | 38 |
|   | <b>Testado para si no nosso estúdio de cozinha</b> ..               | 39 |
|                                                                                    | Descongelamento .....                                               | 39 |
|                                                                                    | Descongelar, aquecer ou cozinhar alimentos<br>ultracongelados ..... | 40 |
|                                                                                    | Aquecer .....                                                       | 40 |
|                                                                                    | Cozinhar .....                                                      | 41 |
|                                                                                    | Conselhos para a utilização do micro-ondas .....                    | 42 |
|   | <b>Refeições de teste</b> .....                                     | 42 |
|                                                                                    | Cozinhar apenas com micro-ondas .....                               | 42 |
|                                                                                    | Descongelar apenas com micro-ondas .....                            | 42 |

---

Obtenha mais informações relativas a produtos, acessórios, peças sobresselentes e Assistência Técnica na Internet: **[www.neff-international.com](http://www.neff-international.com)** e na loja Online: **[www.neff-eshop.com](http://www.neff-eshop.com)**



## Utilização adequada

Leia atentamente o presente manual. Só assim poderá utilizar o seu aparelho de forma segura e correcta. Guarde as instruções de utilização e montagem para consultas futuras ou para futuros utilizadores.

Este aparelho destina-se apenas à montagem embutida. Respeite as instruções de montagem especiais.

Examine o aparelho depois de o desembalar. Se forem detectados danos de transporte, não ligue o aparelho.

Apenas os técnicos licenciados estão autorizados a ligar aparelhos sem ficha. A garantia não cobre danos causados por uma ligação incorrecta.

Este aparelho destina-se exclusivamente a uso privado e doméstico. Use o aparelho apenas para a preparação de refeições e bebidas. Vigie o aparelho durante o funcionamento. Use o aparelho apenas em espaços fechados.

O aparelho foi concebido para ser utilizado até a uma altitude de 4000 metros acima do nível do mar, no máximo.

Este aparelho pode ser usado por crianças com mais de 8 anos e por pessoas com limitações físicas, sensoriais ou mentais ou com pouca experiência ou conhecimentos, se estiverem sob vigilância de uma pessoa responsável pela sua segurança ou tiverem sido instruídas acerca da utilização segura do aparelho e tiverem compreendido os perigos decorrentes da sua utilização.

As crianças não devem brincar com o aparelho. As tarefas de limpeza e manutenção por parte do utilizador não devem ser efectuadas por crianças, a não ser que tenham mais de 15 anos e estejam sob vigilância.

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

Insira sempre os acessórios com o lado correto no interior do aparelho.



## Instruções de segurança importantes

### Generalidades



#### **Aviso – Perigo de incêndio!**

Os objectos inflamáveis guardados no interior do aparelho podem incendiar-se. Nunca guarde objectos inflamáveis dentro do aparelho. Nunca abra a porta do aparelho se surgir fumo no interior. Desligue o aparelho e puxe a ficha da tomada ou desligue o disjuntor no quadro eléctrico.



#### **Aviso – Perigo de queimaduras!**

- Os acessórios ou recipientes ficam muito quentes. Use sempre uma pega de cozinha para retirar os acessórios ou recipientes quentes do interior do aparelho.
- Os vapores de álcool podem incendiar-se no interior quente do aparelho. Nunca prepare refeições com grandes quantidades de bebidas com elevado teor de álcool. Use apenas pequenas quantidades de bebidas com elevado teor de álcool. Abra a porta do aparelho com cuidado.



#### **Aviso – Perigo de queimaduras!**

- As peças que se encontram acessíveis ficam quentes durante o funcionamento do aparelho. Nunca toque nas peças quentes. Manter fora do alcance das crianças.
- Ao abrir a porta do aparelho, pode sair vapor quente. Abra a porta do aparelho com cuidado. Mantenha as crianças afastadas.
- A água no interior quente do aparelho pode transformar-se em vapor de água quente. Nunca deite água no interior quente do aparelho.



#### **Aviso – Perigo de ferimentos!**

- O vidro riscado da porta do aparelho pode rachar. Não use raspadores de vitrocerâmica, nem detergentes agressivos ou abrasivos.
- As dobradiças da porta do aparelho movimentam-se ao abrir e fechar a porta e pode entalar-se. Não colocar as mãos na zona das dobradiças.



**⚠️ Aviso – Perigo de choque eléctrico!**

- As reparações indevidas são perigosas. As reparações e substituições de cabos danificados só podem ser efectuadas por técnicos especializados do Serviço de Assistência Técnica. Se o aparelho estiver avariado, puxe a ficha da tomada ou desligue o disjuntor no quadro eléctrico. Contacte o Serviço de Assistência Técnica.
- O isolamento dos cabos de electrodomésticos pode derreter em contacto com partes quentes do aparelho. Nunca coloque os cabos de electrodomésticos em contacto com partes quentes do aparelho.
- A humidade que se infiltra no aparelho pode dar origem a um choque eléctrico. Não utilize aparelhos de limpeza a alta pressão ou de limpeza a vapor.
- Um aparelho avariado pode causar choques eléctricos. Nunca ligue um aparelho avariado. Puxe a ficha da tomada ou desligue o disjuntor no quadro eléctrico. Contacte o Serviço de Assistência Técnica.

**⚠️ Aviso – Perigo devido a magnetismo!**

No painel de comandos ou nos elementos de comando estão aplicados ímanes permanentes. Estes podem afetar implantes eletrónicos, por exemplo, pacemakers ou bombas de insulina. Se for portador de implantes eletrónicos, respeite uma distância mínima de 10 cm em relação ao painel de comandos.

**Micro-ondas****⚠️ Aviso – Perigo de incêndio!**

- A utilização do aparelho para fins diferentes daqueles a que se destina é perigosa e pode causar danos. Não é permitida a secagem de alimentos ou vestuário, o aquecimento de pantufas, almofadas de sementes ou de cereais, esponjas, panos de limpeza húmidos e outros artigos semelhantes. Por exemplo, pantufas, almofadas de sementes ou de cereais aquecidas no aparelho podem incendiar-se mesmo após algumas horas. Use o aparelho apenas para a preparação de refeições e bebidas.

- Os alimentos podem incendiar-se. Nunca aqueça alimentos dentro de embalagens próprias para manter os alimentos quentes. Nunca aqueça, sem vigilância, alimentos dentro de recipientes de plástico, papel ou outros materiais inflamáveis. Nunca regule a potência de microondas ou o respectivo tempo para valores demasiado elevados. Oriente-se pelos dados constantes neste manual de instruções. Nunca seque alimentos no microondas. Nunca descongele ou aqueça alimentos com baixo teor de água, p. ex., pão, com uma potência muito elevada do microondas ou durante muito tempo.
- O óleo alimentar pode incendiar-se. Nunca aqueça óleo alimentar sozinho no microondas.

**⚠️ Aviso – Perigo de explosão!**

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

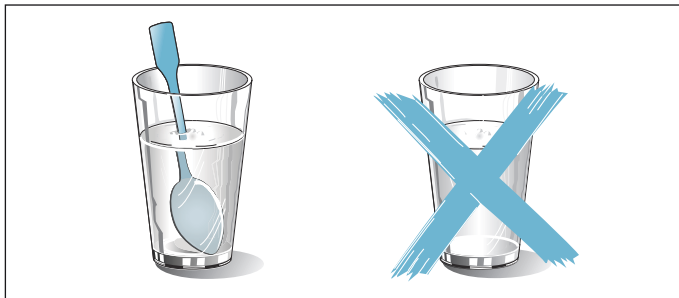
**⚠️ Aviso – Perigo de queimaduras!**

- Os alimentos com casca ou pele firme podem rebentar durante o aquecimento, e até mesmo depois. Nunca coza ovos com casca nem aqueça ovos cozidos. Nunca cozinhe crustáceos no aparelho. No caso de ovos estrelados ou escalfados pique previamente as gemas. A casca ou pele dos alimentos com casca ou pele firme, p. ex., maçãs, tomates, batatas ou salsichas, pode rebentar. Pique a casca ou a pele antes de os aquecer.
- O calor não se distribui uniformemente na comida para bebés. Nunca aqueça comida para bebés em recipientes fechados. Retire sempre a tampa ou a tetina. Após o aquecimento, mexa ou agite bem. Antes de dar o alimento à criança, verifique a temperatura.
- Os alimentos aquecidos emitem calor. Os recipientes podem ficar quentes. Use sempre uma pega de cozinha para retirar os recipientes ou acessórios do interior do aparelho.
- No caso de alimentos embalados hermeticamente, a embalagem pode rebentar. Respeite sempre as indicações na embalagem. Use sempre uma pega para retirar as refeições do interior do aparelho.

- As peças que se encontram acessíveis ficam quentes durante o funcionamento do aparelho. Nunca toque nas peças quentes. Manter fora do alcance das crianças.

**⚠ Aviso – Perigo de queimaduras!**

- Ao aquecer líquidos, pode ocorrer uma ebulição retardada. Ou seja, o líquido pode alcançar o ponto de ebulição sem que surjam as típicas bolhas de vapor. Ao agitar o recipiente, mesmo ligeiramente, o líquido quente pode subitamente deitar por fora e salpicar. Ao aquecer, coloque sempre uma colher dentro do recipiente. Assim, evita a ebulição retardada.



**⚠ Aviso – Perigo de ferimentos!**

- Os recipientes impróprios podem rebentar. Os recipientes de porcelana e cerâmica podem ter pequenos orifícios nas pegas e tampas. Por detrás desses orifícios esconde-se uma cavidade. A humidade que penetra na cavidade pode fazer rebentar o recipiente. Use exclusivamente recipientes próprios para microondas.
- Louça e recipientes de metal podem provocar faíscas no modo de microondas. O aparelho será danificado. Nunca use recipientes de metal no modo de microondas.

**⚠ Aviso – Perigo de choque eléctrico!**

O aparelho trabalha com alta tensão. Nunca retire a caixa do aparelho.

**⚠ Aviso – Perigo de danos graves para a saúde!**

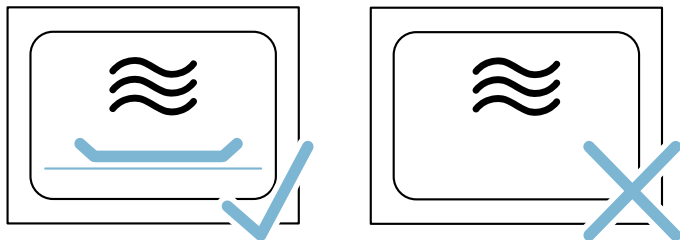
- A falta de limpeza pode causar danos na superfície do aparelho. Existe o perigo de escapar energia de micro-ondas. Limpe o aparelho regularmente e remova de imediato eventuais restos de comida. Mantenha o interior do aparelho, o vedante, a porta e o batente da porta sempre limpos. → "Limpeza" na página 36

- Através da porta do aparelho ou do respectivo vedante pode escapar energia de microondas, se estiverem danificados. Nunca utilize o aparelho se a porta ou o vedante da porta estiverem danificados. Contacte o Serviço de Assistência Técnica.
- Os aparelhos sem cobertura da caixa deixam escapar energia de microondas. Nunca retire a cobertura da caixa. Para trabalhos de manutenção ou reparação, contacte o Serviço de Assistência Técnica.

## Causas de danos

### Atenção!

- Transportar o aparelho: não transporte nem segure o aparelho pela pega da porta. A pega não suporta o peso do aparelho e pode partir-se.
- Faíscas: o metal - p. ex. a colher dentro do copo - tem de ficar afastado, pelo menos, 2 cm das paredes do interior do aparelho e do interior da porta. Eventuais faíscas podem danificar o vidro interior da porta.
- Recipientes de alumínio: Não coloque recipientes de alumínio no interior do aparelho. As faíscas daí resultantes danificam o aparelho.
- Funcionamento do micro-ondas sem alimentos: O funcionamento do aparelho sem alimentos no seu interior causa uma sobrecarga. Nunca inicie o micro-ondas sem alimentos no interior, à exceção de um curto teste de loiça. → "O microondas" na página 31



- Humidade no interior do aparelho: a presença prolongada de humidade no interior do aparelho pode originar corrosão. Após a utilização deixe secar o interior do aparelho. Não guarde alimentos húmidos durante muito tempo dentro do aparelho fechado. Não guarde alimentos no interior do aparelho.
- Vedante da porta muito sujo: se o vedante da porta estiver muito sujo, a porta do aparelho deixa de fechar bem durante o funcionamento. As fachadas dos móveis contíguos podem ser danificadas. Mantenha o vedante sempre limpo. → "Limpeza" na página 36
- Deixar arrefecer com a porta do aparelho aberta: deixe o interior do aparelho arrefecer sempre com a porta fechada. Não entale nada na porta do aparelho. Mesmo que a porta esteja apenas entreaberta, as fachadas dos móveis contíguos podem, com o tempo, ser danificadas.
- Porta do aparelho enquanto superfície de apoio: não se sente nem coloque nada sobre a porta do aparelho aberta. Não coloque recipientes ou acessórios em cima da porta do aparelho.
- Pipocas no micro-ondas: nunca regule uma potência de micro-ondas demasiado elevada. Utilize no máximo 600W. Coloque o saco das pipocas sempre dentro de um prato de vidro. O vidro pode saltar devido a sobrecarga.

## Protecção do meio ambiente

### Eliminação ecológica

Elimine a embalagem de forma ecológica.



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

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

## Conhecer o aparelho

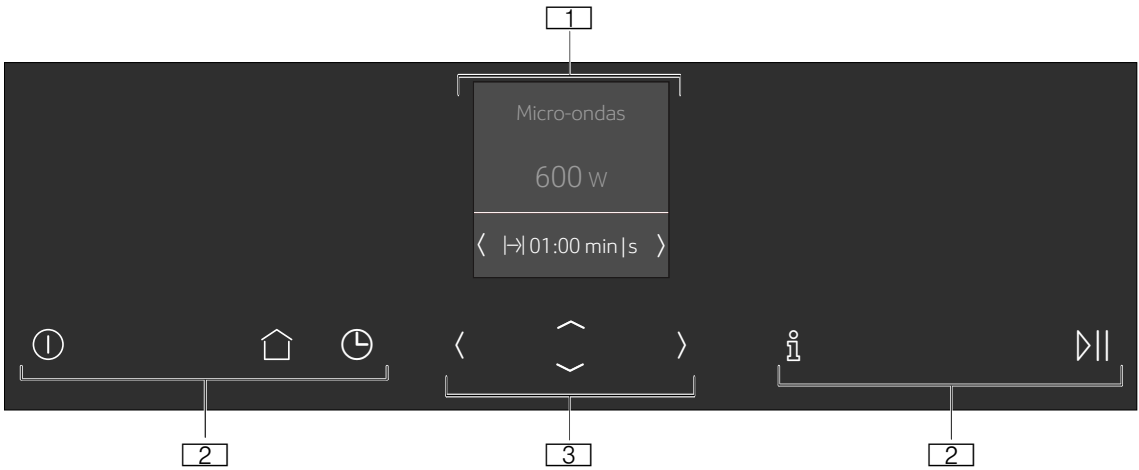
Neste capítulo explicamos as indicações e os elementos de comando. Além disso, ficará a conhecer as diferentes funções do seu aparelho.

**Conselho:** Dependendo do tipo de aparelho, poderá haver diferenças nas cores e nos pormenores.

### Painel de comandos

No painel de comandos, pode regular as diversas funções do seu aparelho. O visor indica-lhe as regulações atuais.

Com o aparelho ligado, a visão geral apresenta o painel de comandos com um modo de funcionamento selecionado.



- 1 Visor
- 2 Teclas táteis
- 3 Elemento de comando ShiftControl

**Conselho:** Também pode percorrer valores de regulação com rapidez mantendo premida uma tecla. Assim que soltar a tecla, a percurso rápido é interrompido.

### Elementos de comando

Os elementos de comando permitem regular o aparelho de forma simples e rápida.

#### Teclas táteis

Por baixo das teclas táteis existem sensores. Para selecionar uma função toque na tecla tátil correspondente.

| Tecla tátil | Utilização                                                                 |
|-------------|----------------------------------------------------------------------------|
| ⓘ           | desligado/ligado<br>Ligar ou desligar o aparelho                           |
| 🏠           | Menu principal<br>Selecionar modos de funcionamento e regulações possíveis |
| 🕒           | Função de tempo<br>Regular o temporizador                                  |
| ℹ️          | Informação<br>Exibir outras informações                                    |
| ▶           | Start/Stop<br>Iniciar ou parar o funcionamento                             |

### Menu principal

Para aceder ao menu principal, toque na tecla tátil 🏠.

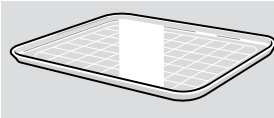
| Modo de funcionamento | Utilização                                                            |
|-----------------------|-----------------------------------------------------------------------|
| 🌊                     | Micro-ondas                                                           |
| 🍲                     | Programas<br>Preparar os alimentos selecionados com toda a facilidade |
| ⚙️                    | Regulações<br>Adapte individualmente as regulações do aparelho.       |

### Mais informações

Se a tecla tátil ⓘ estiver acesa, pode visualizar informações. Para isso, toque na tecla tátil ⓘ. A informação é indicada durante alguns segundos.

### Acessórios

O seu aparelho inclui os seguintes acessórios:



**Tabuleiro de vidro**  
Para descongelar e cozinhar alimentos.

Utilize apenas acessórios originais do fabricante do seu aparelho, pois destinam-se especificamente ao seu aparelho.

Poderá adquirir acessórios no Serviço de Assistência Técnica, numa loja especializada ou através da Internet.

**Conselho:** É possível colocar recipientes adequados para micro-ondas na base do forno (nível 0).

## Funções do interior do aparelho

As funções do interior do aparelho facilitam o funcionamento do seu aparelho. Assim, toda a superfície do interior do aparelho, p. ex., é iluminada e uma ventoinha de arrefecimento protege o aparelho contra um sobreaquecimento.

### Iluminação do interior do aparelho

Ao abrir a porta do aparelho, a iluminação do interior do aparelho liga-se. Se a porta permanecer aberta durante mais de aprox. 5 minutos, a iluminação do interior do aparelho volta a desligar-se. Se abrir e fechar novamente a porta do aparelho, a iluminação do interior do forno acende-se.

Em todos os modos de funcionamento, a iluminação do interior do aparelho liga-se assim que o funcionamento é iniciado. Quando o funcionamento estiver concluído, desliga-se.

**Conselho:** Se o funcionamento for parado através da abertura da porta do aparelho, é necessário reiniciar o funcionamento com a tecla "start/stop" , após o fecho da porta do aparelho.

### Ventoinha de arrefecimento

A ventoinha de arrefecimento liga em caso de necessidade. O ar quente sai por cima da porta.

Após o funcionamento, a ventoinha de arrefecimento pode continuar a funcionar por inércia durante um determinado período de tempo.

### Atenção!

Não tape a fenda de ventilação. Caso contrário, o aparelho sobreaquece.

### Conselhos

- Durante o funcionamento do micro-ondas, o aparelho permanece frio. Apesar disso, a ventoinha de arrefecimento liga-se. Esta pode continuar a funcionar, mesmo que o funcionamento do micro-ondas já tenha terminado.
- Pode surgir água de condensação no vidro da porta, nas paredes interiores e na base. Essa situação é normal e não afeta o funcionamento dos micro-ondas. Depois de cozinhar os alimentos, remova a água de condensação.



## Antes da primeira utilização

Antes de poder utilizar o seu novo aparelho, é necessário efetuar algumas regulações.

### Primeira colocação em funcionamento

Após a ligação elétrica ou uma falha de corrente, surgem no visor as regulações para a primeira colocação em funcionamento. Pode levar alguns segundos até aparecer a solicitação.

**Conselho:** Pode voltar a alterar estas regulações a qualquer altura, nas regulações base.

### Regular o idioma

1. Com a tecla  navegue para a próxima linha.
2. Com a tecla  ou  selecione o idioma.
3. Com a tecla  navegue para a linha anterior.
4. Com a tecla  selecione a próxima regulação.

### Acertar a hora

1. Com a tecla  navegue para a próxima linha.
2. Com a tecla  ou  selecione a hora atual.
3. Com a tecla  navegue para a próxima linha.
4. Com a tecla  ou  selecione o minuto atual.
5. Prima a tecla  as vezes necessárias até aparecer "hora".
6. Com a tecla  selecione a próxima regulação.

### Acertar a data

1. Com a tecla  navegue para a próxima linha.
2. Com a tecla  ou  selecione o dia atual.
3. Com a tecla  navegue para a próxima linha.
4. Com a tecla  ou  selecione o mês atual.
5. Com a tecla  navegue para a próxima linha.
6. Com a tecla  ou  selecione o ano atual.
7. Prima a tecla  as vezes necessárias até aparecer "data".
8. Com a tecla  aceite as regulações.  
A primeira colocação em funcionamento está concluída.

### Limpar os acessórios

Antes da primeira utilização, lave bem os acessórios com uma solução de água quente e detergente e um pano macio.



## Utilizar o aparelho

Já está familiarizado com os elementos de comando e o seu modo de funcionamento. Agora explicamos como poderá regular o seu aparelho. Ficarà a saber o que acontece ao ligar e desligar o aparelho e como se regulam os modos de funcionamento.

### Ligar e desligar o aparelho

Antes de efetuar qualquer regulação no seu aparelho, é necessário ligá-lo.

**Conselho:** O temporizador também pode ser regulado com o aparelho desligado. Algumas indicações e informações permanecem visíveis no visor, mesmo com o aparelho desligado.

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

#### Ligar o aparelho

Ligue o aparelho com a tecla tátil ①.

No visor surge o logótipo Neff e, depois disso, a potência máxima do micro-ondas.

O aparelho está pronto a funcionar.

Consulte em cada um dos capítulos como regular os modos de funcionamento.

#### Desligar o aparelho

Desligue o aparelho com a tecla tátil ①.

Se houver uma função em curso, esta é cancelada.

A hora e a data aparecem no visor.

**Conselho:** Nas regulações base pode definir se a hora e a data devem ou não ser apresentadas com o aparelho desligado. → "Regulações base" na página 35

## Funcionamento

Alguns passos de operação são iguais em todos os modos de funcionamento. A seguir, ficará a conhecer os passos de operação básicos.

### Iniciar o funcionamento

Deve iniciar cada funcionamento com a tecla tátil ▷||.

Depois de iniciar, as suas regulações são apresentadas no visor.

**Conselho:** Se o funcionamento for parado através da abertura da porta do aparelho, é necessário reiniciar o funcionamento com a tecla tátil ▷||, após o fecho da porta do aparelho.

### Interromper o funcionamento

A tecla tátil ▷|| permite-lhe parar e reiniciar o funcionamento.

Para apagar todas as regulações, toque na tecla tátil ①

### Conselhos

- Abrindo a porta do aparelho, o funcionamento é também parado.
- A ventoinha de arrefecimento pode continuar a funcionar após uma interrupção ou cancelamento do funcionamento.

### Regular o modo de funcionamento

Depois de ligar o aparelho, surge o modo de funcionamento recomendado regulado. Pode iniciar esta regulação de imediato.

Caso pretenda regular outro modo de funcionamento, poderá encontrar descrições detalhadas a esse respeito nos capítulos correspondentes.

Por norma, aplica-se o seguinte:

1. Toque na tecla tátil . São apresentados os modos de funcionamento.
2. Com a tecla tátil < ou > selecione o modo de funcionamento.
3. Com a tecla tátil < ou > navegue para a próxima linha.
4. Com a tecla tátil < ou > selecione a regulação.

**Conselho:** Conforme o modo de funcionamento são possíveis outras regulações. Para qualquer outra regulação navegue com a tecla tátil < ou > para as próximas linhas. Com a tecla tátil < ou > selecione a regulação.

5. Toque na tecla tátil ▷||. O aparelho começa a funcionar.

**Conselho:** Se pretender sair da regulação atual, aceda novamente ao nível dos modos de funcionamento através da tecla tátil .



## O microondas

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

Para utilizar corretamente o microondas, observe as indicações relativas aos recipientes e oriente-se pelos dados constantes das tabelas de aplicação, no fim do manual de instruções. → "Testado para si no nosso estúdio de cozinha" na página 39

### Recipiente

Nem todos os recipientes são adequados para microondas. Para que os seus alimentos sejam aquecidos e o aparelho não fique danificado, utilize apenas recipientes adequados para microondas.

### Recipientes adequados

São adequados recipientes resistentes ao calor, em vidro, vitrocerâmica, porcelana, cerâmica ou plástico resistente a altas temperaturas. Os microondas penetram nestes materiais.

Pode também utilizar recipientes para servir. Assim, não precisa de realizar qualquer transferência. Utilize recipientes com decoração em ouro ou prata apenas se o fabricante garantir que os mesmos são adequados para microondas.

### Recipientes inadequados

Recipientes metálicos são inadequados. Os microondas não penetram no metal. Em recipientes metálicos fechados, os alimentos permanecem frios.

### Atenção!

Faíscas: o metal - p. ex. a colher dentro do copo - tem de ficar afastado, pelo menos, 2 cm das paredes do interior do aparelho e do interior da porta. Eventuais faíscas podem danificar o vidro interior da porta.

### Teste de loiça

Nunca ligue o microondas sem alimentos. A única exceção é o breve teste de loiça.

Se não estiver seguro de que o seu recipiente é adequado para microondas, faça este teste.

1. Coloque o recipiente vazio no interior do aparelho, durante ½ - 1 minuto, com potência máxima.
2. Verifique, entretanto, a temperatura do recipiente. O recipiente deve permanecer frio ou morno.

Se ficar quente ou se surgirem faíscas, o recipiente é inadequado. Interrompa o teste.

### Aviso – Perigo de queimaduras!

As peças que se encontram acessíveis ficam quentes durante o funcionamento do aparelho. Nunca toque nas peças quentes. Manter fora do alcance das crianças.

## Níveis de micro-ondas

As seguintes potências do microondas estão à sua disposição.

As potências do microondas são níveis e nem sempre correspondem à quantidade de Watt exata que o aparelho utiliza.

| Nível | Alimentos                                              | Tempo de duração máximo |
|-------|--------------------------------------------------------|-------------------------|
| 90 W  | para descongelar alimentos sensíveis                   | 1 h 30 min.             |
| 180 W | para descongelar e continuar a levar                   | 1 h 30 min.             |
| 360 W | para cozinhar peixe e para aquecer alimentos sensíveis | 1 h 30 min.             |
| 600 W | para aquecer e cozinhar alimentos                      | 1 h 30 min.             |
| 900 W | para aquecer líquidos                                  | 30 min.                 |

Valores recomendados:

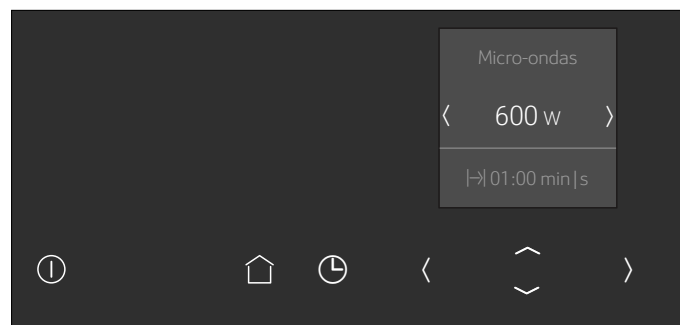
O aparelho recomenda um tempo de duração para cada potência do microondas. Pode assumir este tempo de duração ou alterá-lo no respetivo intervalo.

A definição máxima está prevista para o aquecimento de líquidos. Para proteger o aparelho, a potência máxima do microondas é reduzida durante algum tempo. A potência total ficará novamente disponível após um período de arrefecimento.

## Regular o microondas

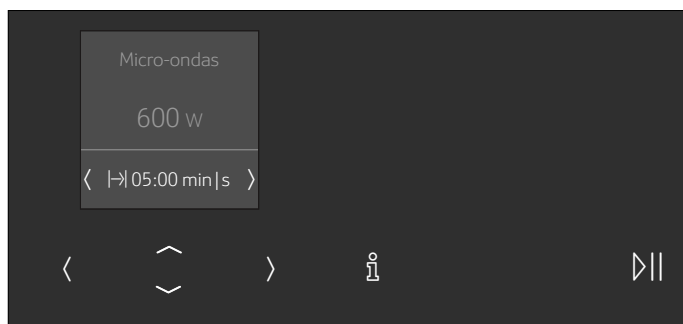
Exemplo: potência do microondas 600 W, tempo de duração 5 minutos.

1. Toque na tecla tátil . O aparelho está pronto a funcionar. No visor é apresentada como valor sugerido a potência máxima do microondas, que poderá ser alterada a qualquer altura.
2. Com a tecla tátil < ou > selecione a potência de microondas desejada.

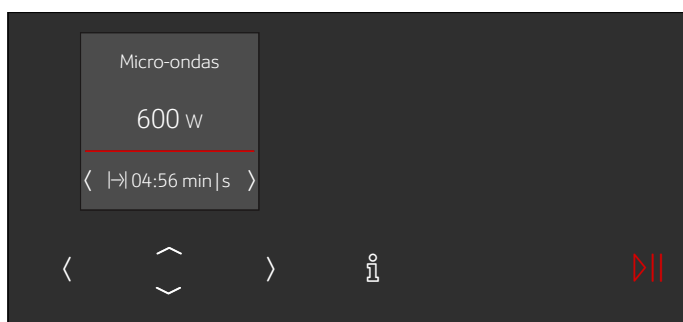


No visor são apresentadas a potência do microondas e um tempo de duração recomendado.

3. Toque na tecla tátil  $\curvearrowright$ .  
O tempo de duração pode ser regulado.
4. Com a tecla tátil  $\langle$  ou  $\rangle$  regule a duração desejada.



5. Toque na tecla tátil  $\text{play/pause}$ .



O aparelho começa a funcionar. Inicia-se a contagem decrescente do tempo de duração no visor.

### Conselhos

- Ao ligar o aparelho, surge sempre no visor a potência máxima do micro-ondas como sugestão.
- Se, entretanto, abrir a porta do aparelho, a ventoinha de arrefecimento pode continuar a funcionar.

### Tempo de duração terminado

Ouve-se um sinal.

O funcionamento está terminado.

Terminar o sinal antecipadamente:

Toque na tecla tátil  $\text{stop}$ .

**Conselho:** Depois de tocar na tecla tátil  $\text{stop}$ , surge a função de temporizador, que desaparece automaticamente após um breve período de tempo. Toque novamente na tecla tátil  $\text{stop}$  e a função de temporizador desaparece de imediato.

Desligue o aparelho com a tecla tátil  $\text{off}$ .

### Alterar o tempo de duração

É possível a qualquer altura.

Altere o tempo de duração com a tecla tátil  $\langle$  ou  $\rangle$ .  
O funcionamento é retomado.

### Alterar a potência do micro-ondas

É possível a qualquer altura.

Mude para a potência do micro-ondas com a tecla tátil  $\curvearrowright$ .

Com a tecla tátil  $\langle$  ou  $\rangle$  regule a potência de micro-ondas desejada.

O tempo de duração permanece inalterado.

O funcionamento é retomado.

**Conselho:** Se o tempo de duração regulado exceder o tempo de duração máximo para a potência do micro-ondas de 900 W, esta é automaticamente reduzida. O funcionamento não continua. Inicie o funcionamento com a tecla tátil  $\text{play/pause}$ .

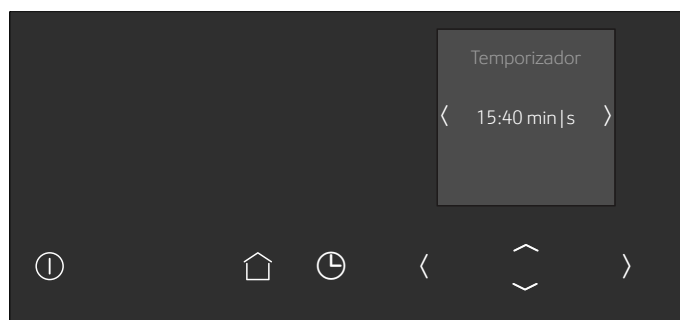
## Alarme

O temporizador pode ser utilizado como timer de cozinha. O temporizador funciona em paralelo com outras regulações. Pode regulá-lo a qualquer altura, mesmo que o aparelho esteja desligado. Possui um sinal próprio, para que ouça se o temporizador ou um tempo de duração chegou ao fim.

### Regular o temporizador

É possível regular, no máximo, 24 horas. Quanto mais alto for o valor, maiores serão os intervalos de tempo.

1. Toque na tecla tátil  $\text{stop}$ .  
É apresentado o temporizador.
2. Regular o tempo do temporizador com a tecla tátil  $\langle$  ou  $\rangle$ .



3. Inicie com a tecla tátil  $\text{stop}$ .

**Conselho:** O temporizador também inicia o seu funcionamento automaticamente após alguns segundos.

O tempo de temporizador começa a decorrer. Após um breve período de tempo, a indicação regressa ao início. Se estiver em curso um modo de funcionamento, no visor é apresentado também um símbolo de temporizador. Se o aparelho estiver desligado, são indicados no visor o tempo do temporizador e um símbolo de temporizador.

Uma vez terminado o tempo do temporizador, ouve-se um sinal. Com a tecla tátil  $\text{stop}$  pode apagar antecipadamente o sinal.

### Conselhos

- O temporizador permanece visível no visor, se o aparelho estiver desligado.
- Se já estiver em curso um modo de funcionamento, para seleccionar o temporizador, toque na tecla tátil  $\text{stop}$ . O tempo do temporizador é apresentado durante algum tempo e pode ser alterado.

### Alterar o temporizador

Para alterar o tempo do temporizador, toque na tecla tátil . O tempo do temporizador é apresentado e pode ser alterado com a tecla tátil  ou .

### Cancelar o temporizador

Caso pretenda cancelar o temporizador, reponha novamente por completo o tempo do temporizador. Depois de assumida a alteração, o símbolo deixa de estar aceso.

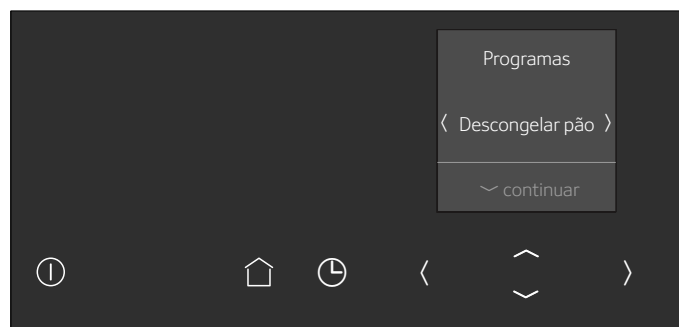
## Programas

Os programas permitem-lhe preparar refeições com toda a facilidade. Selecione um programa e introduza o peso dos alimentos. O programa assume a regulação ideal.

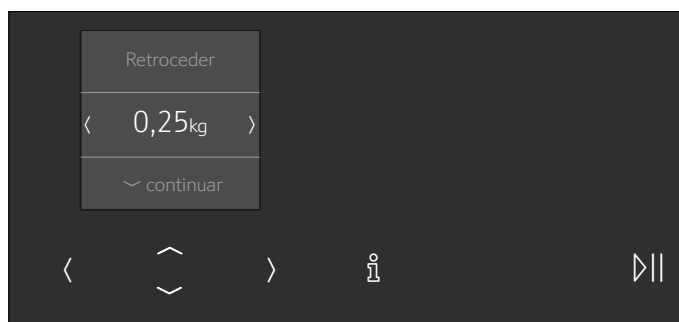
### Regular um programa

Exemplo: programa "Descongelar pão", 0,25 kg de peso.

1. Toque na tecla tátil .  
O aparelho está pronto a funcionar.
2. Toque na tecla tátil .  
São apresentados os modos de funcionamento.
3. Com a tecla tátil  ou  selecione o modo de funcionamento .
4. Toque na tecla tátil .  
O primeiro programa surge no visor.
5. Selecione o programa desejado com a tecla tátil  ou .



6. Toque na tecla tátil .  
O programa pretendido está selecionado. No visor surge um valor recomendado para o peso.
7. Selecione o peso desejado com a tecla tátil  ou .



8. Toque na tecla tátil .  
É apresentada a indicação de preparação.
9. Toque na tecla tátil .  
O aparelho começa a funcionar. Inicia-se a contagem decrescente do tempo de duração no visor.

### Conselhos

- O tempo de duração é calculado pelos programas.

- No caso de alguns alimentos, durante a preparação, surgem no visor indicações para virar ou mexer. Siga as indicações. Abrindo a porta do aparelho, o funcionamento para. Após o fecho da porta do aparelho, reinicie o funcionamento. Mesmo que não vire ou mexa os alimentos, o programa continua normalmente até ao fim.

## Recomendações relativas aos programas

Coloque os alimentos no interior do aparelho frio.

Retire os alimentos da embalagem e pese-os. Se não for possível introduzir o peso exato, arredonde-o para cima ou para baixo.

Para os programas, utilize sempre recipientes adequados para micro-ondas, p. ex., em vidro ou cerâmica. Observe, a este respeito, as indicações relativas a recipientes na tabela de programas.

No seguimento das indicações, poderá encontrar uma tabela com os alimentos apropriados, a respetiva faixa de peso e os recipientes necessários.

Não é possível regular pesos fora da faixa de peso.

### Descongelar:

- Congele os alimentos a -18°C, o mais planos possível e nas porções certas.
- Coloque os alimentos congelados num recipiente plano, p. ex., um prato de vidro ou de porcelana.
- Após o descongelamento, deixe os alimentos arrefecerem por mais 15 a 90 minutos, para obter o equilíbrio térmico.
- Descongele pão apenas na quantidade necessária, pois o pão fica duro depressa.
- Ao descongelar carne ou aves, produz-se líquido. Remova-o ao virar os alimentos e não o reutilize nem o faça entrar em contacto com outros alimentos em nenhuma circunstância.
- Depois de virar, remova a carne picada já descongelada.

- Coloque a ave inteira sobre o recipiente, primeiro com a parte do peito; no caso de pedaços de aves, primeiro com a parte da pele.

### Legumes:

- Legumes frescos: corte em pedaços de igual tamanho. Adicione uma colher de sopa de água por 100 g.
- Legumes congelados: são apenas adequados os legumes branqueados e não pré-cozidos. Legumes ultracongelados com molho de natas são inadequados. Adicione 1 a 3 colheres de sopa de água. Não adicione água no caso de espinafres e couve roxa.

### Batatas:

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

### Arroz:

- Não utilize arroz integral nem de cozinhar em saco.
- Adicione duas vezes a duas vezes e meia a quantidade de água ao arroz.
- No caso de porções muito pequenas, utilize um pouco mais de água.

## Tempo de repouso

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

| Prato   | Tempo de repouso                                     |
|---------|------------------------------------------------------|
| Legumes | aprox. 5 minutos                                     |
| Batatas | aprox. 5 minutos. Vazar previamente a água produzida |
| Arroz   | 5 a 10 minutos                                       |

## Tabela de programas

| Programa                      | Alimentos adequados                                                                                                                                    | Intervalo de peso em kg | Recipiente                                   |
|-------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------|----------------------------------------------|
| <b>Descongelar</b>            |                                                                                                                                                        |                         |                                              |
| Pão*                          | Pão, inteiro, redondo ou alongado, pão em fatias, bolos de massa batida, bolos de massa lêveda, bolos de fruta, bolos sem cobertura, natas ou gelatina | 0,20-1,50 kg            | Recipiente plano, aberto<br>Base do aparelho |
| Carne*                        | Assados, pedaços de carne planos, carne picada, frango, pato                                                                                           | 0,20-2,00 kg            | Recipiente plano, aberto<br>Base do aparelho |
| Peixe*                        | Peixe inteiro, filetes de peixe, postas de peixe                                                                                                       | 0,10-1,00 kg            | Recipiente plano, aberto<br>Base do aparelho |
| <b>Cozer</b>                  |                                                                                                                                                        |                         |                                              |
| Legumes frescos**             | Couve-flor, brócolos, cenouras, rábano, alho-francês, pimento, curgetes                                                                                | 0,15-1,00 kg            | Recipiente fechado<br>Base do aparelho       |
| Legumes congelados**          | Couve-flor, brócolos, cenouras, rábano, couve roxa, espinafres                                                                                         | 0,15-1,00 kg            | Recipiente fechado<br>Base do aparelho       |
| *) Observar o sinal de virar  |                                                                                                                                                        |                         |                                              |
| **) Observar o sinal de mexer |                                                                                                                                                        |                         |                                              |

| Programa                      | Alimentos adequados                                                              | Intervalo de peso em kg | Recipiente                                   |
|-------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------|----------------------------------------------|
| Batatas**                     | Batatas cozidas, batatas cozidas, com pele, batatas aos pedaços de tamanho igual | 0,20-1,00 kg            | Recipiente fechado<br>Base do aparelho       |
| Arroz**                       | Arroz, arroz agulha                                                              | 0,05-0,30 kg            | Recipiente alto, fechado<br>Base do aparelho |
| *) Observar o sinal de virar  |                                                                                  |                         |                                              |
| **) Observar o sinal de mexer |                                                                                  |                         |                                              |

## Regulações base

Para que possa utilizar o seu aparelho de forma perfeita e fácil, estão à sua disposição diferentes regulações. Pode alterar estas regulações consoante as necessidades.

### Alterar as regulações

1. Toque na tecla tátil .
2. Toque na tecla tátil .
3. Com a tecla tátil < ou > selecione "Regulações .
4. Com a tecla tátil  navegue para a próxima linha.
5. Com a tecla tátil < ou > selecione a regulação.
6. Se necessário, navegue com a tecla tátil  para a próxima linha.
7. Com a tecla tátil < ou > selecione a regulação.
8. Toque na tecla tátil .
9. Para guardar a regulação, selecione com a tecla tátil  "Guardar".  
Para anular a regulação, selecione com a tecla tátil  "Rejeitar".

### Lista das regulações base

| Regulação             | Seleção                                                          |
|-----------------------|------------------------------------------------------------------|
| Idioma                | Regular idiomas                                                  |
| Hora                  | Acertar a hora atual                                             |
| Data                  | Acertar a data atual                                             |
| Sinal sonoro          | Duração curta<br>Duração média*<br>Duração longa                 |
| Som das teclas        | Ligado<br>Desligado*<br>(som das teclas permanece com "on/off")  |
| Luminosidade do visor | Regulação através de 5 níveis<br>Nível 3*                        |
| Indicação das horas   | Digital + Data*<br>Digital<br>Desligado                          |
| Escurecimento noturno | Desligado*<br>Ligado (visor escurecido entre as 22:00 e as 6:00) |

|                                                                                              |                                                                                                                               |
|----------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Modo de demonstração                                                                         | Desligado*<br>Ligado<br>(indicado apenas nos primeiros 3 minutos após uma reposição ou a primeira colocação em funcionamento) |
| Regulações de fábrica                                                                        | Repor<br>Não repor*                                                                                                           |
| * Regulação de fábrica (as regulações de fábrica podem variar em função do tipo de aparelho) |                                                                                                                               |

**Conselho:** As alterações das regulações relativas ao idioma, ao som das teclas e à luminosidade do visor têm efeitos imediatos. Todas as outras regulações só ficam válidas depois de memorizadas.

### Falha de corrente

As alterações efetuadas às regulações mantêm-se mesmo após uma falha de corrente.

Após uma falha de corrente, apenas terá de efetuar novamente as regulações relativas à primeira colocação em funcionamento.

### Alterar a hora

Se desejar mudar a hora, p. ex. de hora de verão para hora de inverno, altere a regulação base.

1. Toque na tecla tátil .
2. Toque na tecla tátil .
3. Com a tecla tátil < ou > selecione "Regulações .
4. Com a tecla tátil  navegue para a próxima linha.
5. Com a tecla tátil < ou > selecione a hora.
6. Se necessário, navegue com a tecla tátil  para a próxima linha.
7. Altere a hora com a tecla tátil < ou >.
8. Toque na tecla tátil .
9. Para guardar a regulação, selecione com a tecla tátil  "Guardar".  
Para anular a regulação, selecione com a tecla tátil  "Rejeitar".

## Limpeza

Com uma manutenção e limpeza cuidadosas, garante a conservação e o correto funcionamento do seu aparelho. No presente capítulo explicar-lhe-emos como deverá proceder à correta manutenção e limpeza do seu aparelho.

### **Aviso – Perigo de queimaduras!**

O aparelho fica muito quente. Nunca toque nas superfícies interiores quentes do aparelho, nem nas resistências. Deixe sempre arrefecer o aparelho. Mantenha as crianças afastadas.

### **Aviso – Perigo de choque eléctrico!**

A humidade que se infiltra no aparelho pode dar origem a um choque eléctrico. Não utilize aparelhos de limpeza a alta pressão ou de limpeza a vapor.

### **Aviso – Perigo de ferimentos!**

O vidro riscado da porta do aparelho pode rachar. Não use raspadores de vitrocerâmica, nem detergentes agressivos ou abrasivos.

**Conselho:** Os cheiros desagradáveis, por exemplo, depois da confecção de peixe, podem ser eliminados facilmente. Deite algumas gotas de sumo de limão numa chávena com água. Coloque sempre uma colher na chávena, a fim de evitar a ebulição retardada. Aqueça a água durante 1 a 2 minutos com a potência máxima do micro-ondas.

## Produto de limpeza

Para que as diferentes superfícies do aparelho não sejam danificadas pelo produto de limpeza errado, tenha em atenção os dados constantes da tabela.

Não utilize

- produtos de limpeza abrasivos.
- raspadores de metal ou para vidros para limpar os vidros da porta.
- raspadores de metal ou para vidros para limpar o vedante da porta.
- esfregões de palha-de-aço ou esponjas abrasivas.
- produtos de limpeza com elevado teor de álcool.

Lave bem os panos de esponja novos, antes de os utilizar.

| Zona                                   | Produto de limpeza                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|----------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Aço inoxidável                         | Solução de água quente e detergente: limpe com um pano multiusos e seque com um pano macio. Remova imediatamente manchas de calcário, gordura, amido ou albumina. Sob estas manchas pode ocorrer corrosão. No Serviço de Assistência Técnica ou numa loja especializada, poderá adquirir produtos especiais para a limpeza de aço inoxidável.                                                                               |
| Interior do aparelho em aço inoxidável | Solução de água quente e detergente ou água com vinagre: limpe com um pano multiusos e seque com um pano macio. Não utilize spray para fornos nem outros produtos limpa-fornos agressivos ou produtos abrasivos. Esfregões de palha-de-aço, esponjas com face abrasiva e produtos para a limpeza de painéis também não são adequados. Estes produtos riscam a superfície. Deixe as superfícies internas secar por completo. |
| Vidros da porta                        | Limpa-vidros: Limpe com um pano multiusos. Não utilize raspadores para vidros.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| Vedante da porta<br>Não retirar!       | Solução de água quente e detergente: limpe com um pano multiusos, sem esfregar. Não utilize raspadores de metal ou para vidros.                                                                                                                                                                                                                                                                                             |

| Zona               | Produto de limpeza                                                                                                                          |
|--------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Frente do aparelho | Solução de água quente e detergente: limpe com um pano multiusos e seque com um pano macio. Não utilize raspadores de metal ou para vidros. |
| Visor              | Limpe com um pano de microfibras ou com um pano ligeiramente humedecido. Não limpe com água.                                                |



## Defeito: O que fazer?

Quando ocorre uma avaria, trata-se, muitas vezes, de uma situação simples de resolver. Antes de ligar para a assistência técnica, tente eliminar a avaria pelos seus próprios meios, com o auxílio da tabela.

**Conselho:** Se uma refeição não ficar confeccionada como esperado, leia o capítulo seguinte. Aí poderá encontrar muitas sugestões e indicações sobre a

regulação ideal. → "Testado para si no nosso estúdio de cozinha" na página 39

### **Aviso – Perigo de choque eléctrico!**

As reparações indevidas são perigosas. As reparações e substituições de cabos danificados só podem ser efectuadas por técnicos especializados do Serviço de Assistência Técnica. Se o aparelho estiver avariado, puxe a ficha da tomada ou desligue o disjuntor no quadro eléctrico. Contacte o Serviço de Assistência Técnica.

### Tabela de anomalias

| Anomalia                                                                                                                                                                      | Causa possível                                  | Solução / recomendações                                                                                                                                                                                                                                                           |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| O aparelho não funciona, sem indicação no visor                                                                                                                               | A ficha não está ligada à corrente              | Ligar o aparelho à corrente eléctrica                                                                                                                                                                                                                                             |
|                                                                                                                                                                               | Falha de corrente                               | Verifique se os outros eletrodomésticos funcionam                                                                                                                                                                                                                                 |
|                                                                                                                                                                               | Falha do fusível                                | Verifique na caixa de fusíveis se o fusível correspondente ao aparelho está em boas condições                                                                                                                                                                                     |
|                                                                                                                                                                               | Utilização incorreta                            | Na caixa de fusíveis, desligue o fusível correspondente ao aparelho e volte a ligá-lo após aprox. 60 segundos                                                                                                                                                                     |
| O aparelho não liga                                                                                                                                                           | A porta do aparelho não está totalmente fechada | Fechar a porta do aparelho                                                                                                                                                                                                                                                        |
| O alimento não aquece.<br>Surge no visor o símbolo correspondente ao modo de demonstração  . | O aparelho está no modo de demonstração         | Desative o modo de demonstração nas regulações base.<br>Para o efeito, desligue o aparelho da corrente (desligue o disjuntor geral ou o interruptor de segurança na caixa de fusíveis). Em seguida, desative o modo de demonstração num espaço de 3 minutos, nas regulações base. |
| A iluminação do interior do aparelho não funciona                                                                                                                             | Iluminação do interior do aparelho avariada     | Contactar a assistência técnica                                                                                                                                                                                                                                                   |
| Mensagem de erro "Exxx"*                                                                                                                                                      |                                                 | Caso surja uma mensagem de erro, desligue e volte a ligar o aparelho; se a indicação se apagar, tratava-se de um problema pontual. Caso o erro ocorra várias vezes ou a indicação se mantenha, contacte a assistência técnica e forneça o código de erro.                         |
| * Particularidades:<br>Mensagem de erro "E0532": abra a porta do aparelho e volte a fechá-la.                                                                                 |                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                   |



## Serviços Técnicos

Se o seu aparelho precisar de ser reparado, o nosso Serviço de Assistência Técnica está à sua disposição. Nós encontramos sempre uma solução adequada, também para evitar deslocações inúteis de funcionários da assistência técnica.

### Número E e número FD

Quando efetuar a chamada, indique o número completo de produto (N.º E) e o número de fabrico (N.º FD) do aparelho para podermos prestar um serviço de qualidade. Encontra a placa de características com estes números quando abre a porta do aparelho.

Se o seu aparelho estiver equipado com vapor, encontrará a placa de características do lado direito, atrás do painel.

Diagrama da placa de características do aparelho, mostrando campos para E-Nr., FD, Z-Nr. e Type.

Para que, em caso de necessidade, não perca tempo a procurar, poderá inserir aqui os dados do seu aparelho e o número de telefone da assistência técnica.

N.º E

N.º FD

### Assistência Técnica

Tenha em atenção que a deslocação do técnico da assistência não é gratuita em caso de utilização incorreta do aparelho, mesmo durante o período de garantia.

Os dados para contacto com todos os países encontram-se no índice dos Serviços Técnicos anexo.

### Ordem de reparação e apoio em caso de anomalias

**PT** 21 4250 700

Confie na competência do fabricante. Assim, poderá ter a certeza de que a reparação é executada por técnicos especializados com a devida formação e com as peças de reparação originais para o seu aparelho.

Este aparelho está em conformidade com as normas EN 55011 e CISPR 11. Trata-se de um produto pertencente ao grupo 2, classe B.

O facto de pertencer ao grupo 2 significa que são utilizadas microondas para aquecer os alimentos. A classe B significa que o aparelho foi concebido para uso doméstico.

## Dados Técnicos

|                                |                    |
|--------------------------------|--------------------|
| Alimentação elétrica           | 220-240 V, 50 Hz   |
| Potência total máx. de ligação | 1300 W             |
| Potência do micro-ondas        | 900 W (IEC 60705)  |
| Frequência do micro-ondas      | 2450 MHz           |
| Fusível                        | 10 A               |
| Dimensões (A/L/P)              |                    |
| - Aparelho                     | 455 x 596 x 566 mm |
| - Interior do aparelho         | 236 x 445 x 348 mm |
| Testado conforme as normas VDE |                    |
| sim                            |                    |
| Marca CE                       | sim                |

## Testado para si no nosso estúdio de cozinha

Nesta secção encontrará uma seleção de pratos, bem como as regulações ideais para prepará-los. Explicamos-lhe qual a potência de micro-ondas mais adaptada ao prato que pretende preparar. Encontrará também conselhos sobre os recipientes e sobre o modo de preparação.

### Conselhos

- Os valores constantes das tabelas aplicam-se sempre ao interior do aparelho frio e vazio. Antes da utilização, retire os recipientes de que não necessita do interior do aparelho.
- Os tempos indicados nas tabelas são meros valores de referência. Variam em função da qualidade e da composição dos alimentos.
- Utilize sempre pegas ao retirar recipientes quentes do interior do aparelho.

### **Aviso – Perigo de queimaduras!**

Ao retirar o recipiente, pode entornar líquido quente. Retire o recipiente com cuidado do aparelho.

Nas seguintes tabelas, encontrará muitas possibilidades e valores de regulação para o micro-ondas.

As indicações de tempo são valores de referência, dependem do recipiente utilizado, bem como da qualidade, da temperatura e das características dos alimentos.

Nas tabelas são frequentemente indicadas escalas de tempos. Selecione, primeiro, o tempo mais curto e prolongue-o depois, se necessário.

Pode ser que tenha quantidades que não correspondem às indicadas nas tabelas. Para o micro-ondas existe uma regra empírica: dobro da quantidade - quase o dobro do tempo, metade da quantidade - metade do tempo.

Pode colocar o recipiente no centro da base do aparelho. Desta forma, as micro-ondas conseguem chegar aos alimentos por todos os lados.

### Descongelamento

Coloque os alimentos congelados num recipiente aberto sobre a base no interior do aparelho.

Entretanto, vire ou mexa os alimentos 1 ou 2 vezes. Os bocados grandes devem ser virados várias vezes. Ao virar, remova o líquido resultante da descongelação.

Depois de descongelados, deixe os alimentos repousarem à temperatura ambiente durante 15 a 90 minutos, para uniformizar a temperatura. No caso das aves, pode retirar então as miudezas.

**Conselho:** Coloque o recipiente na base do aparelho.

| Prato                                                 | Peso   | Potência de micro-ondas em watts, Duração em minutos | Indicação                                                                                    |
|-------------------------------------------------------|--------|------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------|
| Carne de vaca, vitela, porco inteira (com e sem osso) | 800 g  | 180 W, 15 min. + 90 W, 15-25 min.                    | virar várias vezes                                                                           |
|                                                       | 1000 g | 180 W, 20 min. + 90 W, 20-30 min.                    |                                                                                              |
|                                                       | 1500 g | 180 W, 25 min. + 90 W, 25-30 min.                    |                                                                                              |
| Carne de vaca, vitela, porco em pedaços ou fatias     | 200 g  | 180 W, 5-8 min. + 90 W, 5-10 min.                    | ao virar os pedaços de carne, separe-os                                                      |
|                                                       | 500 g  | 180 W, 8-11 min. + 90 W, 10-15 min.                  |                                                                                              |
|                                                       | 800 g  | 180 W, 10 min. + 90 W, 10-15 min.                    |                                                                                              |
| Carne mista picada                                    | 200 g  | 90 W, 10-15 min.                                     | congelar o mais espalmada possível. virar de vez em quando e retirar a carne já descongelada |
|                                                       | 500 g  | 180 W, 5 min. + 90 W, 10-15 min.                     |                                                                                              |
|                                                       | 1000 g | 180 W, 15 min. + 90 W, 20-25 min.                    |                                                                                              |
| Aves ou pedaços de aves                               | 600 g  | 180 W, 8 min. + 90 W, 10-15 min.                     | virar de vez em quando; remover o líquido resultante da descongelação                        |
|                                                       | 1200 g | 180 W, 15 min. + 90 W, 20-25 min.                    |                                                                                              |
| Filete de peixe, posta de peixe ou fatias             | 400 g  | 180 W, 5 min. + 90 W, 10-15 min.                     | separar as partes descongeladas                                                              |
| Peixe inteiro                                         | 300 g  | 180 W, 3 min. + 90 W, 10-15 min.                     | virar de vez em quando                                                                       |
|                                                       | 600 g  | 180 W, 8 min. + 90 W, 15-20 min.                     |                                                                                              |
| Legumes, p. ex. ervilhas                              | 300 g  | 180 W, 10-15 min.                                    | mexer cuidadosamente de vez em quando                                                        |
| Fruta, p. ex. framboesas                              | 300 g  | 180 W, 6-9 min.                                      | mexer cuidadosamente de vez em quando e separar as partes descongeladas                      |
|                                                       | 500 g  | 180 W, 8 min. + 90 W, 5-10 min.                      |                                                                                              |
| Manteiga, amolecer                                    | 125 g  | 180 W, 1 min. + 90 W, 1-2 min.                       | Remover a embalagem completa                                                                 |
|                                                       | 250 g  | 180 W, 1 min. + 90 W, 2-4 min.                       |                                                                                              |
| Pão inteiro                                           | 500 g  | 180 W, 8 min. + 90 W, 5-10 min.                      | virar de vez em quando                                                                       |
|                                                       | 1000 g | 180 W, 12 min. + 90 W, 10-20 min.                    |                                                                                              |

| Prato                                                  | Peso  | Potência de micro-ondas em watts, Duração em minutos | Indicação                                                                   |
|--------------------------------------------------------|-------|------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------|
| Bolos, secos, p. ex. bolo de massa batida              | 500 g | 90 W, 10-15 min.                                     | Separar os pedaços de bolo; apenas para bolos sem cobertura, natas ou creme |
|                                                        | 750 g | 180 W, 5 min. + 90 W, 10-15 min.                     |                                                                             |
| Bolos, suculentos, p. ex. bolos de fruta, chee-secakes | 500 g | 180 W, 5 min. + 90 W, 15-20 min.                     | apenas para bolos sem cobertura, natas ou gelatina                          |
|                                                        | 750 g | 180 W, 7 min. + 90 W, 15-20 min.                     |                                                                             |

## Descongelar, aquecer ou cozinhar alimentos ultracongelados

Retire a refeição pronta da embalagem. O aquecimento num recipiente adequado para micro-ondas é mais rápido e mais uniforme. Os vários ingredientes podem ter tempos de aquecimento diferentes.

Os alimentos planos levam menos tempo a cozinhar do que os mais altos. Por esta razão, distribua os alimentos no recipiente tão planamente quanto possível. Não sobreponha alimentos.

Tape sempre os alimentos. Se não possuir uma tampa adequada para o recipiente, utilize um prato ou película especial para micro-ondas.

Deve mexer ou virar os alimentos 2 ou 3 vezes durante o tempo regulado.

Após o aquecimento, deixe os alimentos repousar durante 2 a 5 minutos, para uniformizar a temperatura.

O sabor próprio dos alimentos permanece inalterado. Por isso, pode utilizar sal e temperos com moderação.

**Conselho:** Coloque o recipiente na base do aparelho.

| Prato                                                               | Peso      | Potência de micro-ondas em watts, Tempo de duração em minutos | Nota                                                   |
|---------------------------------------------------------------------|-----------|---------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------|
| Menu, refeição confeccionada, refeição pronta (2-3 componentes)     | 300-400 g | 600 W, 8-13 min.                                              | Tapado                                                 |
| Sopa                                                                | 400 g     | 600 W, 8-12 min.                                              | Recipiente fechado                                     |
| Guisados                                                            | 500 g     | 600 W, 10-15 min.                                             | Recipiente fechado                                     |
| Fatias ou pedaços de carne com molho, p. ex. carne de vaca estufada | 500 g     | 600 W, 10-15 min.                                             | Recipiente fechado                                     |
| Peixe, p. ex. filetes                                               | 400 g     | 600 W, 10-15 min.                                             | Tapado                                                 |
| Pratos no forno, por exemplo, lasanha, Cannelloni                   | 450 g     | 600 W, 10-15 min.                                             | Recipiente aberto                                      |
| Acompanhamentos, p. ex. arroz, massa                                | 250 g     | 600 W, 3-7 min.                                               | Recipiente fechado, adicionar líquido                  |
|                                                                     | 500 g     | 600 W, 8-12 min.                                              |                                                        |
| Legumes, p. ex. ervilhas, brócolos, cenouras                        | 300 g     | 600 W, 7-11 min.                                              | recipiente fechado; adicionar 1 colher de sopa de água |
|                                                                     | 600 g     | 600 W, 14-17 min.                                             |                                                        |
| Espinafres com natas                                                | 450 g     | 600 W, 10-15 min.                                             | Cozinhar sem adição de água                            |

## Aquecer

### ⚠ Aviso – Perigo de queimaduras!

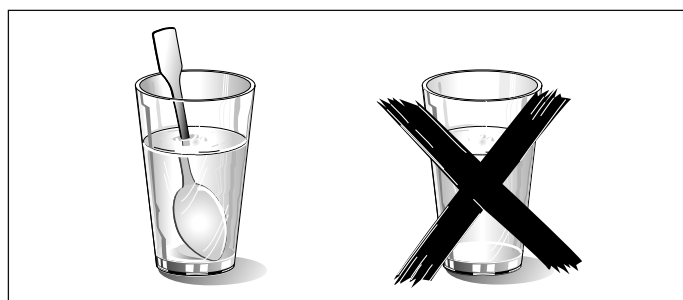
Ao aquecer líquidos, pode ocorrer uma ebulição retardada. Ou seja, o líquido pode alcançar o ponto de ebulição sem que surjam as típicas bolhas de vapor. Ao agitar o recipiente, mesmo ligeiramente, o líquido quente pode subitamente deitar por fora e salpicar. Ao aquecer, coloque sempre uma colher dentro do recipiente. Assim, evita a ebulição retardada.

### Atenção!

Faíscas: o metal - p. ex. a colher dentro do copo - tem de ficar afastado, pelo menos, 2 cm das paredes do interior do aparelho e do interior da porta. Eventuais faíscas podem danificar o vidro interior da porta.

### Conselhos

- Retire a refeição pronta da embalagem. O aquecimento num recipiente adequado para micro-ondas é mais rápido e mais uniforme. Os vários ingredientes podem ter tempos de aquecimento diferentes.
- Tape sempre os alimentos. Se não possuir uma tampa adequada para o recipiente, utilize um prato ou película especial para micro-ondas.
- Mexa ou vire várias vezes os alimentos durante o tempo regulado. Verifique a temperatura.
- Após o aquecimento, deixe os alimentos repousar durante 2 a 5 minutos, para uniformizar a temperatura.
- Utilize sempre luvas de cozinha ou pegas para retirar a louça de dentro do aparelho.



**Conselho:** Coloque o recipiente na base do aparelho.

| Prato                                                           | Quantidade    | Potência de micro-ondas em watts, Duração em minutos | Indicação                                                                                                    |
|-----------------------------------------------------------------|---------------|------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Menu, refeição confeccionada, refeição pronta (2-3 componentes) |               | 600 W, 5-8 min.                                      | -                                                                                                            |
| Bebidas                                                         | 125 ml        | 900 W, ½-1 min.                                      | colocar sempre uma colher no copo, não aquecer demasiado as bebidas alcoólicas; controlar de tempos a tempos |
|                                                                 | 200 ml        | 900 W, 1-2 min.                                      |                                                                                                              |
|                                                                 | 500 ml        | 900 W, 3-4 min.                                      |                                                                                                              |
| Comida para bebés, p. ex. biberões de leite                     | 50 ml         | 360 W, ca. ½ min.                                    | Biberão sem tetina nem tampa, após o aquecimento, mexer ou agitar muito bem; verificar sempre a temperatura  |
|                                                                 | 100 ml        | 360 W, ½-1 min.                                      |                                                                                                              |
|                                                                 | 200 ml        | 360 W, 1-2 min.                                      |                                                                                                              |
| Sopa, 1 tigela                                                  | de 175 g cada | 600 W, 1-2 min.                                      | -                                                                                                            |
| Sopa, 2 tigelas                                                 | de 175 g cada | 600 W, 2-3 min.                                      | -                                                                                                            |
| Carne com molho                                                 | 500 g         | 600 W, 7-10 min.                                     | -                                                                                                            |
| Guisado                                                         | 400 g         | 600 W, 5-7 min.                                      | -                                                                                                            |
|                                                                 | 800 g         | 600 W, 7-8 min.                                      | -                                                                                                            |
| Legumes, 1 dose                                                 | 150 g         | 600 W, 2-3 min.                                      | -                                                                                                            |
| Legumes, 2 doses                                                | 300 g         | 600 W, 3-5 min.                                      | -                                                                                                            |

## Cozinhar

### Conselhos

- Os alimentos planos levam menos tempo a cozinhar do que os mais altos. Por esta razão, distribua os alimentos no recipiente tão planamente quanto possível. Não sobreponha alimentos.
- Cozinhe os alimentos num recipiente fechado. Se não possuir uma tampa adequada para o recipiente, utilize um prato ou película especial para micro-ondas.

- O sabor próprio dos alimentos permanece inalterado. Por isso, pode utilizar sal e temperos com moderação.
- Depois de cozinhados, deixe os alimentos repousar durante 2 a 5 minutos, para uniformizar a temperatura.
- Utilize sempre luvas de cozinha ou pegas para retirar a louça de dentro do aparelho.

**Conselho:** Coloque o recipiente na base do aparelho.

| Prato                              | Quantidade | Potência de micro-ondas em watts, Duração em minutos | Indicação                                                                                                                          |
|------------------------------------|------------|------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Frango inteiro, fresco, sem miúdos | 1200 g     | 600 W, 25-30 min.                                    | virar após metade do tempo                                                                                                         |
| Filete de peixe, fresco            | 400 g      | 600 W, 7-12 min.                                     | -                                                                                                                                  |
| Legumes, frescos                   | 250 g      | 600 W, 6-10 min.                                     | Cortar os legumes em pedaços do mesmo tamanho; por cada 100g de legumes, adicionar 1 a 2 c. sopa de água; mexer de tempos a tempos |
|                                    | 500 g      | 600 W, 10-15 min.                                    |                                                                                                                                    |
| Batatas                            | 250 g      | 600 W, 8-10 min.                                     | Cortar as batatas em pedaços do mesmo tamanho; por cada 100 g, adicionar 1 c. sopa de água; mexer de tempos a tempos               |
|                                    | 500 g      | 600 W, 10-15 min.                                    |                                                                                                                                    |
|                                    | 750 g      | 600 W, 15-22 min.                                    |                                                                                                                                    |
| Arroz                              | 125 g      | 600 W, 4-6 min. + 180 W, 12-15 min.                  | adicionar o dobro da quantidade de água                                                                                            |
|                                    | 250 g      | 600 W, 6-8 min. + 180 W, 15-18 min.                  |                                                                                                                                    |
| Doces, p. ex., pudim (instantâneo) | 500 ml     | 600 W, 6-8 min.                                      | Mexer bem o pudim de tempos a tempos, 2 a 3 vezes, com o batedor de claras                                                         |
| Fruta, compota                     | 500 g      | 600 W, 9-12 min.                                     | mexer de tempos a tempos                                                                                                           |
| Pipocas de micro-ondas             | 100 g      | 600 W, 3-4 min.                                      | Coloque o saco das pipocas sempre sobre o tabuleiro de vidro.; Respeite as instruções do fabricante.                               |

## Conselhos para a utilização do micro-ondas

|                                                                                                                  |                                                                                                                                                                        |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Não encontra indicações de regulação para a quantidade do cozinhado que preparou.                                | Prolongue ou encurte o tempo de cozedura de acordo com a seguinte regra empírica: dobro da quantidade = quase o dobro do tempo, metade da quantidade = metade do tempo |
| O cozinhado ficou demasiado seco.                                                                                | Da próxima vez, aplique um tempo de cozedura menor ou selecione uma potência de micro-ondas mais baixa. Tape o cozinhado e adicione mais líquido.                      |
| Após o fim do tempo, o prato ainda não está descongelado, quente ou cozinhado.                                   | Regule um período de tempo maior. As quantidades maiores e os cozinhados com uma altura maior necessitam de mais tempo.                                                |
| Após o fim do tempo de cozedura, o cozinhado está demasiado quente nos bordos mas no meio ainda não está pronto. | Mexa, de vez em quando, e selecione, da próxima vez, uma potência mais baixa e um maior tempo de duração.                                                              |
| Após o descongelamento, as aves ou carne estão cozidas por fora mas por dentro ainda não estão descongeladas.    | Da próxima vez, seleccione uma potência de micro-ondas mais baixa. Vire grandes quantidades de aves ou carne várias vezes.                                             |



## Refeições de teste

A qualidade e o funcionamento de aparelhos de micro-ondas são testados por Institutos de Ensaio, com a ajuda destas refeições.

Segundo a norma EN 60705, IEC 60705 ou DIN 44547.

## Cozinhar apenas com micro-ondas

| Prato                          | Potência de micro-ondas em watts, tempo de duração em minutos | Indicação                                           |
|--------------------------------|---------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------|
| Mistura de ovo e leite, 1000 g | 600 W, 11-12 min. + 180 W, 8-10 min.                          | Forma de pirex                                      |
| Pão-de-ló, 475 g               | 600 W, 7-9 min.                                               | Forma de pirex com Ø22 cm.                          |
| Rolo de carne picada, 900 g    | 600 W, 25-30 min.                                             | Forma de bolo inglês em pirex, 28 cm de comprimento |

## Descongelar apenas com micro-ondas

| Prato        | Potência de micro-ondas em watts, tempo de duração em minutos        | Nota                    |
|--------------|----------------------------------------------------------------------|-------------------------|
| Carne, 500 g | Programa "Descongelar carne", 500 g ou 180 W, 8min. + 90 W 7-10 min. | Forma de pirex, Ø 24 cm |



# Indice

|                                                                                    |                                                                           |           |
|------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------|-----------|
|    | <b>Importanti avvertenze di sicurezza</b> . . . . .                       | <b>44</b> |
|                                                                                    | In generale . . . . .                                                     | 44        |
|                                                                                    | Microonde . . . . .                                                       | 44        |
|    | <b>Cause dei danni</b> . . . . .                                          | <b>46</b> |
|    | <b>Tutela dell'ambiente</b> . . . . .                                     | <b>47</b> |
|                                                                                    | Smaltimento ecocompatibile . . . . .                                      | 47        |
|    | <b>Conoscere l'apparecchio</b> . . . . .                                  | <b>47</b> |
|                                                                                    | Pannello di comando . . . . .                                             | 47        |
|                                                                                    | Elementi di comando . . . . .                                             | 47        |
|                                                                                    | Menu principale . . . . .                                                 | 47        |
|                                                                                    | Ulteriori informazioni . . . . .                                          | 48        |
|                                                                                    | Accessori . . . . .                                                       | 48        |
|                                                                                    | Funzioni del vano di cottura . . . . .                                    | 48        |
|    | <b>Prima di utilizzare l'apparecchio<br/>per la prima volta</b> . . . . . | <b>49</b> |
|                                                                                    | Prima messa in funzione . . . . .                                         | 49        |
|                                                                                    | Pulizia degli accessori . . . . .                                         | 49        |
|   | <b>Uso dell'apparecchio</b> . . . . .                                     | <b>49</b> |
|                                                                                    | Accensione e spegnimento dell'apparecchio . . . . .                       | 49        |
|                                                                                    | Uso . . . . .                                                             | 49        |
|                                                                                    | Impostare la modalità di funzionamento . . . . .                          | 50        |
|  | <b>Il forno a microonde</b> . . . . .                                     | <b>50</b> |
|                                                                                    | Stoviglia . . . . .                                                       | 50        |
|                                                                                    | Livelli microonde . . . . .                                               | 51        |
|                                                                                    | Impostazione microonde . . . . .                                          | 51        |
|  | <b>Contaminuti</b> . . . . .                                              | <b>52</b> |
|                                                                                    | Impostazione della suoneria . . . . .                                     | 52        |
|  | <b>Programmi</b> . . . . .                                                | <b>53</b> |
|                                                                                    | Impostazione del programma . . . . .                                      | 53        |
|                                                                                    | Avvertenze sui programmi . . . . .                                        | 53        |
|                                                                                    | Tempo di riposo . . . . .                                                 | 54        |
|                                                                                    | Tabella programmi . . . . .                                               | 54        |
|  | <b>Impostazioni di base</b> . . . . .                                     | <b>55</b> |
|                                                                                    | Modifica delle impostazioni . . . . .                                     | 55        |
|                                                                                    | Elenco delle impostazioni di base . . . . .                               | 55        |
|                                                                                    | Interruzione dell'alimentazione elettrica . . . . .                       | 55        |
|                                                                                    | Modifica dell'ora . . . . .                                               | 55        |
|  | <b>Pulizia</b> . . . . .                                                  | <b>56</b> |
|                                                                                    | Detergenti . . . . .                                                      | 56        |

|                                                                                   |                                                                |           |
|-----------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------|-----------|
|  | <b>Malfunzionamento, che fare?</b> . . . . .                   | <b>57</b> |
|  | <b>Servizio assistenza clienti</b> . . . . .                   | <b>58</b> |
|                                                                                   | Codice prodotto (E) e codice di produzione (FD) . . . . .      | 58        |
|                                                                                   | Dati tecnici . . . . .                                         | 58        |
|  | <b>Testati nel nostro laboratorio</b> . . . . .                | <b>59</b> |
|                                                                                   | Scongellamento . . . . .                                       | 59        |
|                                                                                   | Scongellare, riscaldare o cuocere prodotti surgelati . . . . . | 60        |
|                                                                                   | Riscaldare . . . . .                                           | 60        |
|                                                                                   | Cottura . . . . .                                              | 61        |
|                                                                                   | Consigli per la cottura al microonde . . . . .                 | 62        |
|  | <b>Pietanze sperimentate</b> . . . . .                         | <b>62</b> |
|                                                                                   | Cottura con microonde Solo . . . . .                           | 62        |
|                                                                                   | Scongellamento con Microonde Solo . . . . .                    | 62        |

---

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

## **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.

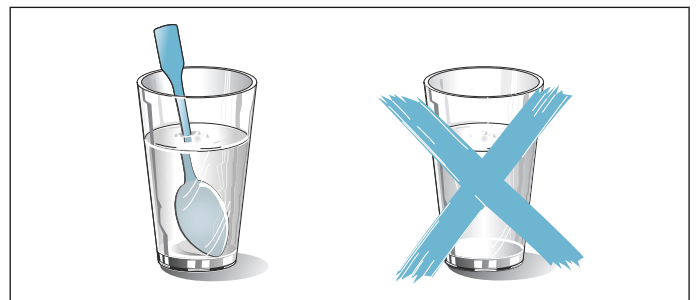
**⚠ Avviso – Pericolo di scottature!**

- 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.

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

**⚠ Avviso – Pericolo di bruciature!**

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



**⚠ Avviso – Pericolo di lesioni!**

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

**⚠ Avviso – Pericolo di scariche elettriche!**

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

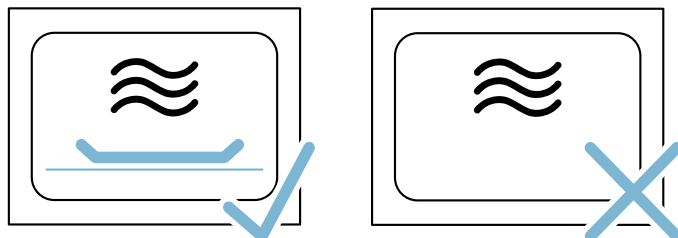
## **⚠️ Avviso – Rischio di gravi danni alla salute!**

- 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 56*
- Se la porta del vano di cottura o la guarnizione della porta sono danneggiate si potrebbe originare dell'energia a microonde. Se la porta del vano di cottura o la guarnizione della porta sono danneggiate, l'apparecchio non deve essere messo in funzione. Rivolgersi al servizio di assistenza clienti.
- Negli apparecchi senza rivestimento esterno fuoriesce l'energia microonde. Non rimuovere mai il rivestimento esterno. In caso di lavori di manutenzione o riparazione contattare il servizio assistenza clienti.

## **🔧 Cause dei danni**

### **Attenzione!**

- 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 50*



- 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 56*
- 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

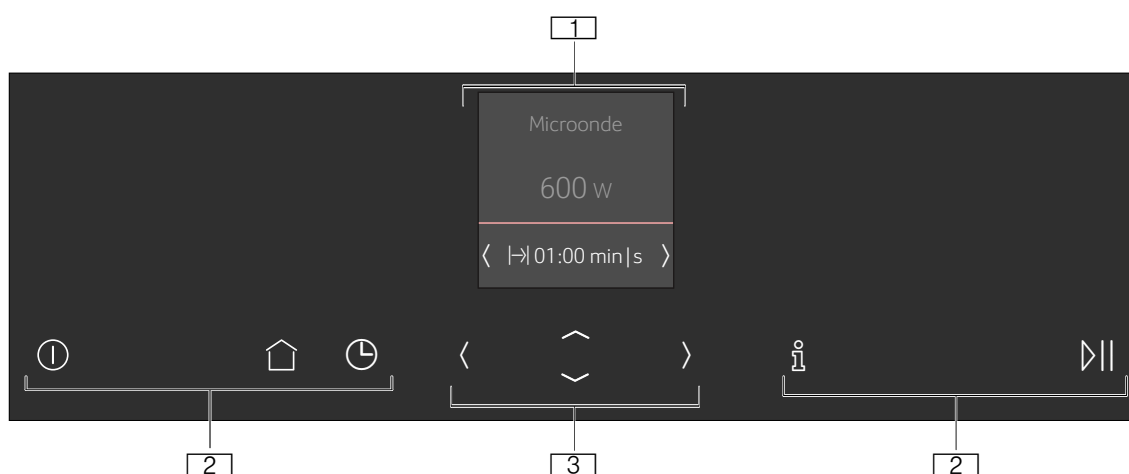
In questo capitolo vengono illustrati gli indicatori e gli elementi di comando. Inoltre verrete a conoscenza delle diverse funzioni dell'apparecchio.

**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

### 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     |
| ^     | In alto per navigare nel display verso l'alto    |
| v     | In basso per navigare nel display verso il basso |

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

### Menu principale

Per accedere al menu principale premere sul tasto touch .

| Modalità di funzionamento                                                           | Utilizzo                                                                             |
|-------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|
|  | Microonde                                                                            |
|  | Programmi<br>Le pietanze selezionate possono essere preparate con estrema semplicità |



#### Impostazioni

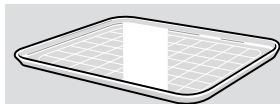
Adattare le impostazioni dell'apparecchio alle proprie esigenze.

## 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 sovrariscaldamento.

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

#### **Impostazione dell'ora**

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

#### **Impostazione della data**

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

### **Pulizia 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 ① accendere l'apparecchio.

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

L'apparecchio è pronto per il funzionamento.

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

#### **Spegnimento dell'apparecchio**

Con il tasto touch ① spegnere l'apparecchio.

La funzione eventualmente in corso viene annullata.

Sul display compaiono l'ora e la data.

**Avvertenza:** È possibile determinare nelle impostazioni di base se devono essere visualizzate o meno l'ora e la data quando l'apparecchio è spento. → "Impostazioni di base" a pagina 55

### **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  $\triangleright||$ .

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  $\triangleright||$  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 .  
Le modalità di funzionamento diventano visibili.
2. Con il tasto touch  o  selezionare la modalità di funzionamento.
3. Con il tasto touch  passare alla riga successiva.
4. Con il tasto touch  o  selezionare l'impostazione.

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

5. Premere il tasto touch .  
L'apparecchio si avvia.

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



## Il forno a microonde

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

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 59

## Stoviglia

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

### Stoviglie adatte

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

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

### Stoviglie non adatte

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

### Attenzione!

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

### Test delle stoviglie

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

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

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

La stoviglia deve essere fredda o tiepida.

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



### Avviso – Pericolo di scottature!

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

## Livelli microonde

Sono disponibili le seguenti potenze del microonde.

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

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

Valori predefiniti:

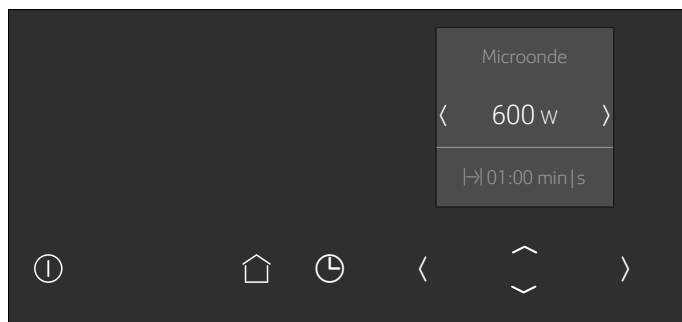
L'apparecchio propone una durata per ogni potenza del microonde. I valori proposti possono essere accettati o modificati nella rispettiva area.

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

## Impostazione microonde

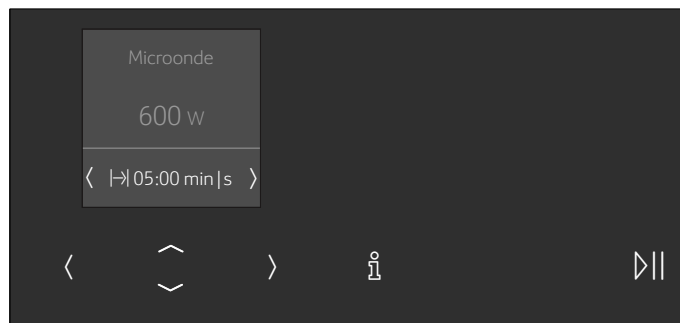
Esempio: potenza del microonde 600 W, durata 5 minuti.

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.

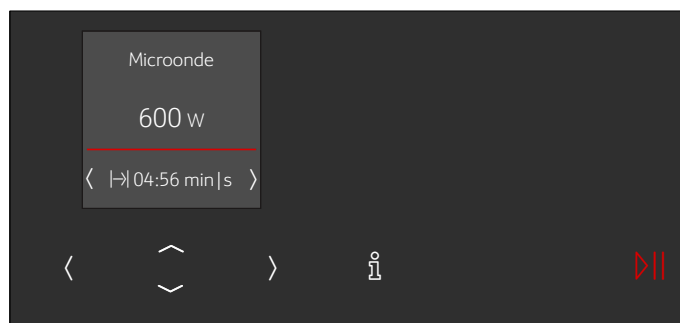


Sul display viene visualizzata la potenza microonde e una durata predefinita.

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  o  modificare la durata.  
L'apparecchio riprende a funzionare.

### Modifica della potenza microonde

È sempre possibile eseguire la modifica.

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

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

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

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

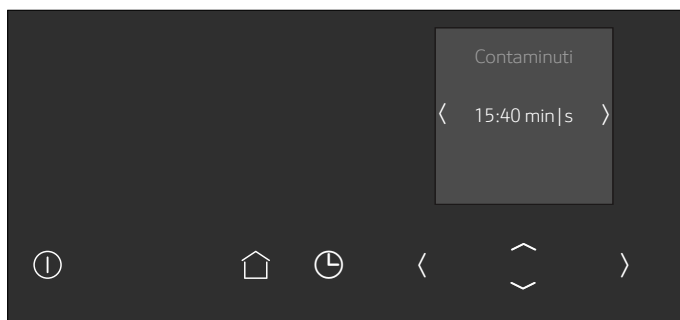
## Contaminuti

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  o  impostare il tempo del contaminuti.



3. Avviare con il tasto touch .

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

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

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

### Avvertenze

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

### Modifica del contaminuti

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

### Annullamento del contaminuti

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

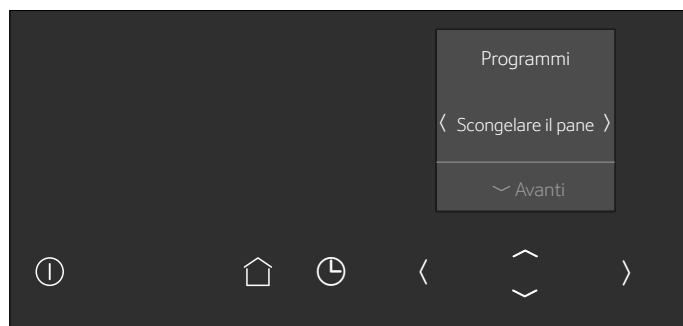
## Programmi

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.

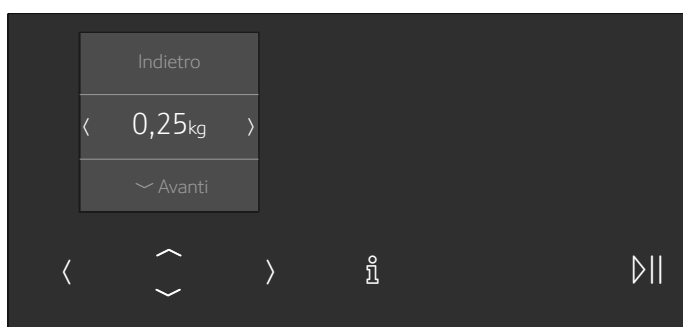
### Impostazione del programma

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  $-18^{\circ}\text{C}$ .
- 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 cucchiaino d'acqua ogni 100 g.
- Verdure surgelate: per questo programma si può usare soltanto della verdura sbollentata non precotta. Le verdure surgelate con crema alla panna non sono adatte. Aggiungere da 1 a 3 cucchiaini d'acqua. Per gli spinaci e il cavolo rosso non si deve aggiungere acqua.

**Patate:**

- Patate lesse: tagliare in pezzi di dimensioni uguali. Aggiungere due cucchiaini d'acqua e un pizzico di sale ogni 100 g di patate.
- Patate lesse con la buccia: utilizzare patate dello stesso spessore 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                                                    |
|-------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------|--------------------------------------------------------------|
| <b>Scongelamento</b>                                              |                                                                                                                                        |                     |                                                              |
| 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<br>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<br>Fondo del vano di cottura |
| Pesce*                                                            | Pesce intero, filetto di pesce, cotoletta di pesce                                                                                     | 0,10-1,00 kg        | Stoviglia bassa senza coperchio<br>Fondo del vano di cottura |
| <b>Cottura</b>                                                    |                                                                                                                                        |                     |                                                              |
| Verdure fresche**                                                 | Cavolfiore, broccoli, carote, cavolo rapa, porri, peperoni, zucchine                                                                   | 0,15-1,00 kg        | Stoviglie con coperchio<br>Fondo del vano di cottura         |
| Verdure congelate**                                               | Cavolfiore, broccoli, carote, cavolo rapa, cavolo rosso, spinaci                                                                       | 0,15-1,00 kg        | Stoviglie con coperchio<br>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<br>Fondo del vano di cottura         |
| Riso**                                                            | Riso, riso a chicco lungo                                                                                                              | 0,05-0,30 kg        | Stoviglia alta con coperchio<br>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<br>Durata media*<br>Durata prolung.                                                                             |
| Tono tasti                                                                                               | Attivato<br>Disattivato*<br>(Il tono dei tasti rimane su on/off)                                                             |
| Luminosità del display                                                                                   | Impostazione mediante 5 livelli<br>Livello 3*                                                                                |
| Indicatore dell'ora                                                                                      | Digitale+data*<br>digitale<br>spento                                                                                         |
| Spegnimento notturno                                                                                     | Disattivato*<br>Attivato (Display oscurato tra le 22:00 e le 6:00)                                                           |
| Modalità demo                                                                                            | Disattivato*<br>Attivato<br>(viene visualizzato solo entro i primi 3 minuti dopo un reset o dopo la prima messa in servizio) |
| Impostazioni di fabbrica                                                                                 | Ripristina<br>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                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|-------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 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<br>Non rimuovere! | Soluzione di lavaggio calda: pulire con un panno spugna senza grattare. Non utilizzare per la pulizia raschietti per metallo o per vetro.                                                                                                                                                                                                                                          |

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

## Malf funzionamento, che fare?

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

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

suggerimenti e avvertenze per la preparazione delle pietanze. → "Testati nel nostro laboratorio" a pagina 59

### **Avviso – Pericolo di scariche elettriche!**

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

### Tabella dei guasti

| Guasto                                                                                                                                                                  | Possibile causa                                      | Rimedio/avvertenze                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| L'apparecchio non funziona, nessuna visualizzazione nel display                                                                                                         | La spina non è inserita                              | Collegare l'apparecchio alla corrente                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|                                                                                                                                                                         | Interruzione dell'alimentazione elettrica            | Controllare se gli altri elettrodomestici funzionano                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|                                                                                                                                                                         | Il fusibile è difettoso                              | Verificare se il fusibile dell'apparecchio nell'apposita scatola è a posto                                                                                                                                                                                                                                                          |
|                                                                                                                                                                         | Utilizzo improprio                                   | Disattivare il fusibile dell'apparecchio nell'apposita scatola e riattivarlo dopo ca. 60 secondi                                                                                                                                                                                                                                    |
| Non si riesce ad avviare l'apparecchio                                                                                                                                  | La porta dell'apparecchio non è completamente chiusa | Chiudere la porta dell'apparecchio                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| 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.<br>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:<br>Messaggio d'errore "E0532": aprire la porta dell'apparecchio e chiuderla nuovamente.                                                                |                                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |



## 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.

La targhetta di identificazione è un rettangolo con una griglia di punti. Al centro ci sono quattro campi etichettati: E-Nr., FD, Z-Nr. e Type. Ogni campo è preceduto da un'icona di un punto e contiene una serie di punti vuoti per l'input del codice.

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 pro-  
dotto (E)**

**Codice di pro-  
duzione 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) |                   |
| Testato VDE (ente di certificazione tedesco) | Sì                |
| Contrassegno CE                              | Sì                |

## Testati nel nostro laboratorio

Qui di seguito, viene proposta una selezione di pietanze con le relative impostazioni ottimali. Viene indicata la potenza microonde 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.

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

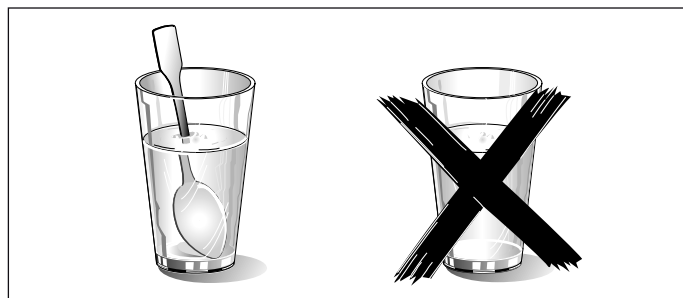
### Attenzione!

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<br>o<br>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 right of the pencil icon and extending across the page.



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

Register your product online

[www.neff-international.com](http://www.neff-international.com)



9001174064  
970213(05)  
es, it, pt