



[es] Instrucciones de uso

Microondas
5G49K1550

Índice

	Uso correcto del aparato	3
	Indicaciones de seguridad importantes	4
	Instalación y conexión	6
	Causas de los daños	7
	Protección del medio ambiente	7
	Presentación del aparato	8
	Accesorios	9
	Antes del primer uso	10
	El microondas	10
	Asar al grill	12
	Memoria	12
	Programas	13
	Ajustes básicos	15
	Limpieza	15
	¿Qué hacer en caso de avería?	16
	Servicio de Asistencia Técnica	17
	Sometidos a un riguroso control en nuestro estudio de cocina	18
	Comidas normalizadas	23

Uso correcto del aparato

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

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

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

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

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

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

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

No dejar que los niños jueguen con el aparato. La limpieza y el mantenimiento rutinario no deben encomendarse a los niños a menos que sean mayores de 15 años y lo hagan bajo supervisión.

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

Colocar los accesorios correctamente en el compartimento de cocción. → "Antes del primer uso" en la página 10

Indicaciones de seguridad importantes

En general

Advertencia – ¡Peligro de incendio!

- Los objetos inflamables que pueda haber en el interior del horno se pueden incendiar. No introducir objetos inflamables en el interior del horno. No abrir la puerta en caso de que salga humo del aparato. Desconectar y desenchufar el aparato de la red o desconectar el interruptor automático del cuadro eléctrico.
- El aparato se calienta mucho. Si el aparato se monta en un mueble empotrado con puerta decorativa, cuando la puerta decorativa está cerrada se produce una acumulación del calor. Asegurarse de que la puerta decorativa esté abierta cuando el aparato esté en funcionamiento.

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.
- No utilizar ni limpiadores de alta presión ni por chorro de vapor. La humedad interior puede provocar una descarga eléctrica.
- La humedad interior puede provocar una descarga eléctrica. No exponer el aparato a fuentes intensas de calor y humedad. Utilizar el aparato exclusivamente en espacios cerrados.
- Un aparato defectuoso puede ocasionar una descarga eléctrica. No conectar nunca un aparato defectuoso. Desenchufar el aparato de la red o desconectar el interruptor automático del cuadro eléctrico. Avisar al Servicio de Asistencia Técnica.

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

Advertencia – ¡Peligro de quemaduras!

- El aparato se calienta mucho. No tocar la superficie 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.
- Los accesorios y la vajilla se calientan mucho. Utilizar siempre agarradores para sacar los accesorios y la vajilla del interior del horno.
- Los vapores de alcohol pueden inflamarse cuando el interior del horno 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!

- 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.

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.

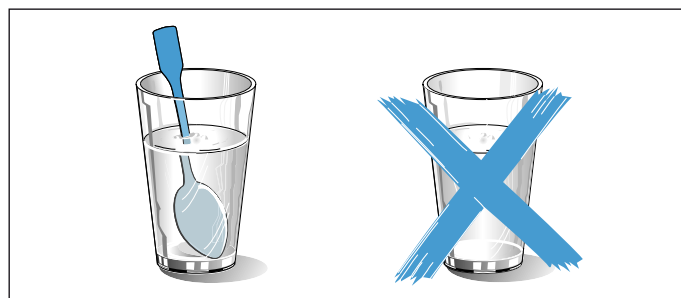
⚠ Advertencia – ¡Peligro de quemaduras!

- 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.

- Un uso del aparato diferente al especificado puede ser peligroso. No se permite secar alimentos ni ropa, calentar zapatillas, cojines de semillas o granos, esponjas, bayetas húmedas ni cosas similares. Por ejemplo, las zapatillas, cojines de semillas o granos, esponjas, bayetas húmedas o cosas similares sobrecalentadas pueden ocasionar quemaduras

⚠ 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!

- Si el cristal de la puerta del aparato está dañado, puede romperse. No utilizar rascadores para vidrio o productos de limpieza abrasivos o corrosivos.
- 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.
- La vajilla y los recipientes de metal o con adornos metálicos pueden provocar la formación de chispas al usarlos solo con la función microondas. Esto daña el aparato. No utilizar nunca recipientes de metal con la función microondas.

- Una vajilla inadecuada puede producir daños. Para la función combinada de microondas, utilizar siempre materiales adecuados que soporten también las temperaturas del aire caliente y del grill.
- El plato giratorio de cristal puede hacerse pedazos. No golpear nunca el plato giratorio con objetos duros.
- Las roturas y rajaduras en el plato giratorio de cristal son peligrosas. Manejar el plato giratorio con cuidado.

⚠ 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 15
- Si está dañada la puerta del compartimento de cocción o la junta de la puerta, la energía de 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.

Instalación y conexión

Este aparato ha sido diseñado exclusivamente para uso doméstico.

Este electrodoméstico ha sido diseñado exclusivamente para su montaje empotrado.

Tener en cuenta las instrucciones especiales de montaje.

El aparato se suministra listo para la conexión a la red eléctrica y solo deberá conectarse a una toma de corriente de instalación reglamentaria y provista de toma de tierra. La tensión de red debe corresponder a la indicada en la placa de características.

La instalación de un enchufe o el cambio del cable de conexión debe realizarlos siempre un técnico electricista experto. En caso de no poder alcanzarse el enchufe tras el montaje del electrodoméstico, la instalación (red) eléctrica deberá estar equipada con un dispositivo de separación de todas las fases, con una apertura de contacto mínima de 3 mm.

No utilizar enchufes múltiples, regletas ni alargadores. Existe riesgo de incendio en caso de sobrecarga.

Nota: El enchufe de conexión, debe ser conectado solamente a un enchufe hembra de las mismas características del enchufe macho.

Causas de los daños

¡Atención!

- **Junta muy sucia:** Si la junta presenta mucha suciedad, la puerta del aparato no cerrará correctamente. El frontal de los muebles contiguos puede deteriorarse. Mantener la junta siempre limpia.
- **Funcionamiento del microondas sin alimentos:** El funcionamiento del aparato sin alimentos provoca una sobrecarga del mismo. No conectar el aparato sin que haya alimentos en el compartimento de cocción. Solo se permite para probar brevemente un recipiente. → "Prueba de los recipientes" en la página 11
- **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.
- El líquido derramado durante la cocción no debe penetrar a través del accionamiento del plato giratorio en el interior del aparato. Supervisar el proceso de cocción. Primero ajustar una duración de cocción más breve y prolongarla si es necesario.
- No utilizar el microondas sin el plato giratorio.
- **Formación de chispas:** Los metales, p. ej. la cuchara en un vaso, deben estar separados al menos 2 cm de las paredes del horno y de la parte interior de la puerta del horno. La formación de chispas podría 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.
- **Enfriar con la puerta abierta:** Dejar que el compartimento de cocción se enfríe únicamente con la puerta cerrada. No fijar nada en la puerta del aparato. Aun cuando la puerta sólo se encuentre ligeramente abierta, los frontales de los muebles contiguos pueden dañarse con el tiempo.
- **Agua condensada en el interior del aparato:** 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 en modo microondas no se ve perjudicado. Para evitar la corrosión, limpiar siempre el agua condensada después de cada cocción.

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

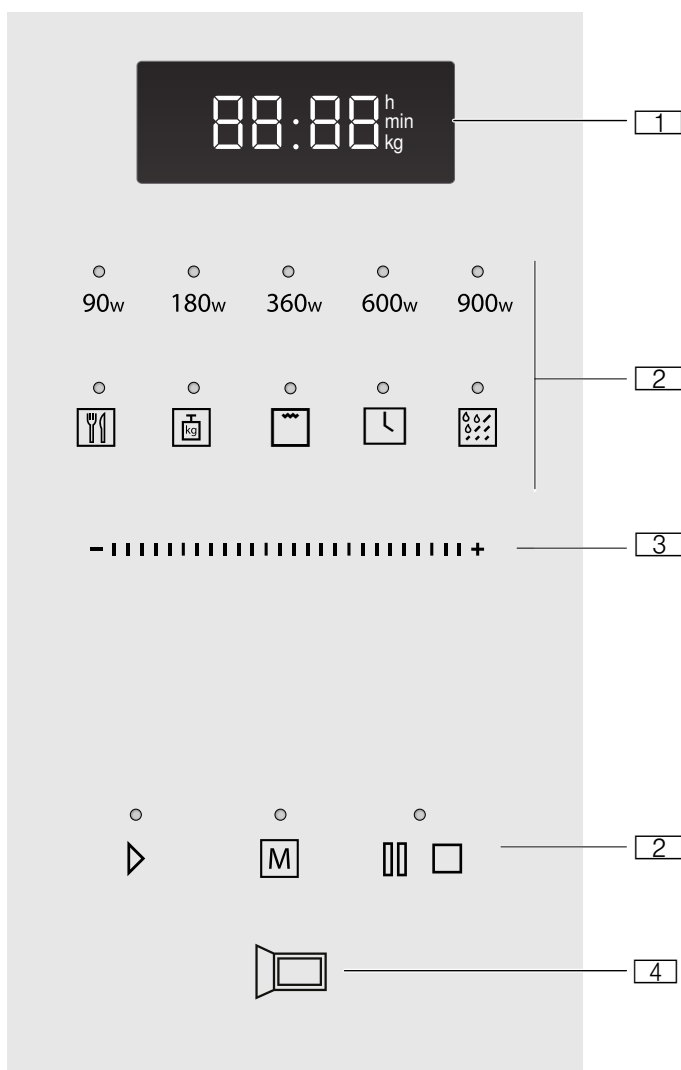
En este capítulo se describen el display y los mandos. También se explican las diferentes funciones del aparato.

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. El display muestra los ajustes configurados en ese momento.

La imagen muestra el panel de mando con el aparato encendido con la hora ajustada.












- 1** **Display**
para la hora y la duración
- 2** **Campos táctiles**
- 3** **Zona de programación**
para configurar la hora y la duración o para ajustar los programas automáticos.
- 4** **Pulsador de apertura de la puerta automático**

Mandos

Aquí se explica brevemente el significado de los diferentes campos táctiles. De esta forma, el aparato podrá ajustarse fácil y directamente.

Campos táctiles y su significado

Aquí se explica brevemente el significado de los diferentes campos táctiles.

Campos táctiles	Significado
Impresión	
90	Seleccionar la potencia del microondas de 90 vatios
180	Seleccionar la potencia del microondas de 180 vatios
360	Seleccionar la potencia del microondas de 360 vatios
600	Seleccionar la potencia del microondas de 600 vatios
900	Seleccionar la potencia del microondas de 900 vatios
	Seleccionar programas automáticos
	Seleccionar el peso en los programas
	Seleccionar el grill
	Ajustar la hora
	Aquaclean Activar la función de limpieza
	Iniciar el funcionamiento
	Seleccionar la memoria
	Detener o interrumpir el funcionamiento
	Abrir la puerta del aparato

Zona de programación

La zona de programación funciona como una rueda. Deslizar el dedo hacia la izquierda o derecha para modificar el ajuste. Cuanto más rápido se deslice, más rápido gira la rueda. Tocar encima de algo para que se detenga y seleccionar el ajuste exacto.

Apertura automática de la puerta

La puerta del aparato salta cuando se pulsa la apertura automática de la puerta. La puerta del aparato se puede abrir por completo manualmente.

Si se produce un corte en el suministro eléctrico, la apertura automática de la puerta no funciona. La puerta del aparato se puede abrir manualmente.

Notas

- El funcionamiento se interrumpe cuando se abre la puerta del aparato mientras este está en uso.
- Cuando la puerta del aparato se cierra, el funcionamiento no se reanuda automáticamente. Se debe iniciar el funcionamiento a mano.
- Si el aparato permanece desconectado durante un largo período de tiempo, la puerta se abrirá con una demora de tiempo.

Ventilador


El aparato está equipado con un ventilador. El ventilador puede seguir funcionando aunque ya se haya desconectado el aparato.

Notas

- Durante el funcionamiento del microondas, el compartimento de cocción permanece frío. 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. Limpie el agua condensada tras la cocción.

Modificar la duración de la señal

Cuando se desconecta el aparato, se oye una señal. Es posible modificar la duración de la señal.

Para ello, mantener pulsado durante aprox. 6 segundos el campo .

Se aplica la nueva duración de señal.
Se muestra de nuevo la hora.

Son posibles:

duración de la señal breve: 3 tonos

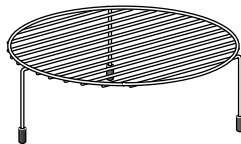
duración de la señal larga: 30 tonos.

Accesorios

A continuación, se muestra un resumen de los accesorios suministrados y su uso adecuado.

¡Atención!

Al retirar la vajilla, asegurarse de que no se desplace el plato giratorio. Comprobar que el plato giratorio esté correctamente encajado. El plato giratorio puede girarse hacia la derecha o hacia la izquierda.

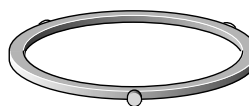
**Parrilla**

Parrilla para asar al grill, p. ej., filetes, salchichas o tostadas, o como superficie, p. ej., para moldes de gratinar planos.

Nota: Colocar la parrilla sobre el plato giratorio.

**Plato giratorio**

Nota: Utilizar el aparato solo con el plato giratorio colocado. Comprobar que el plato giratorio esté correctamente encajado. El plato giratorio puede girarse hacia la derecha o hacia la izquierda.

**Anillo giratorio****Accesorios especiales**

Los accesorios especiales pueden adquirirse en el Servicio de Asistencia Técnica, en comercios especializados o en Internet. En nuestros folletos y en Internet se presenta una amplia oferta de accesorios.

La disponibilidad, así como la posibilidad de realizar pedidos en línea, son distintas en función del país. Consultar al respecto la documentación de compra.

Nota: No todos los accesorios especiales son adecuados para todos los aparatos. Al comprarlo, indicar siempre la denominación exacta (E-Nr.) del aparato. → "Servicio de Asistencia Técnica" en la página 17

Recipiente de cocción	Para cocer arroz, patatas y verduras al vapor
-----------------------	---

Antes del primer uso

A continuación, se indican los pasos que deben seguirse antes de utilizar el microondas por primera vez. Leer antes el capítulo «Consejos y advertencias de seguridad». → "Indicaciones de seguridad importantes" en la página 4

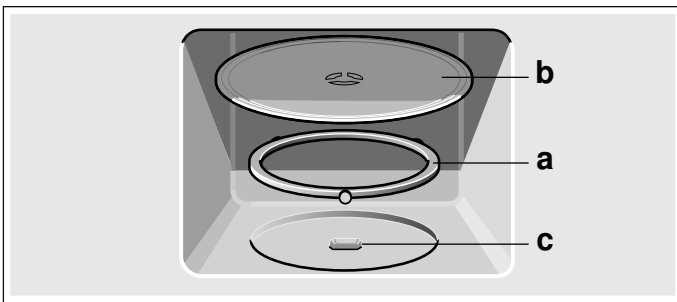
Antes de poder utilizar su nuevo aparato, se debe colocar correctamente el plato giratorio. También se deberán limpiar el compartimento de cocción y los accesorios.

Limpiar el compartimento de cocción y colocar el plato giratorio

Antes de preparar por primera vez cualquier plato, limpiar el compartimento de cocción y los accesorios.

Colocar el plato giratorio

1. Poner el anillo giratorio **a** en el rebaje del compartimento de cocción.
2. Fijar el plato giratorio **b** en el dispositivo de accionamiento **c** del centro de la base del compartimento de cocción.



Nota: Utilizar el aparato solo con el plato giratorio colocado. Comprobar que esté correctamente encajado. El plato giratorio puede girarse hacia la derecha o hacia la izquierda.


Primera puesta en marcha

Tras la conexión eléctrica o tras un corte en el suministro eléctrico, suena una señal y aparecen cuatro ceros en el display.

Ajustar la hora

El requerimiento para ajustar la hora puede durar algunos segundos.



Suena una señal, en el display aparece **12:00**, los dos puntos parpadean y el señalizador luminoso sobre el campo de las funciones de tiempo se ilumina.

1. Ajustar la hora en la zona de programación.
2. Tocar el campo .

La hora actual está ajustada.

Ocultar la indicación de hora

Para reducir el consumo cuando el aparato está en reposo, se puede ocultar la indicación de la hora.

1. Pulsar el campo .
2. Pulsar el campo .


El display está oscuro.

Reprogramar la hora

Pulsar el campo .

En el display se muestra la hora ajustada.

Cambiar la hora, p. ej., del horario de verano al de invierno

1. Pulsar el campo  y ajustar la hora en la zona de programación.

2. Volver a pulsar el campo .

La hora se ha ajustado.



El microondas

Con el microondas, los platos se pueden cocer al vapor, calentar o descongelar particularmente rápido. El microondas se puede utilizar solo o combinado con el grill.

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 aplicación situadas al final de las instrucciones de uso.

Probar a utilizar el microondas una vez. Por ejemplo, calentar una taza de agua para preparar un té.

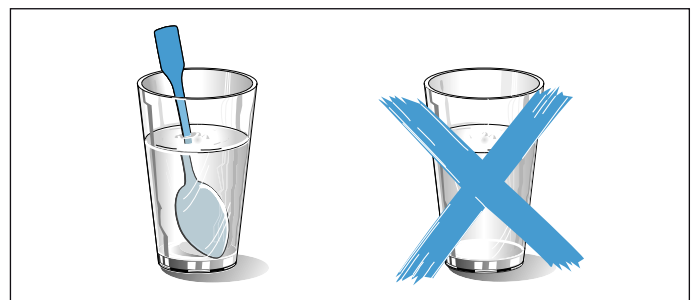
Coger una taza grande sin decoración dorada ni plateada e introducir una cuchara de té. Colocar la taza con agua un poco descentrada sobre el plato giratorio.

1. Pulsar el campo 900 W.
2. Ajustar  **1:30** min en la zona de programación.
3. Pulsar el campo .

Tras 1 minuto y 30 segundos, suena una señal. El agua está caliente.

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.



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.

Potencias del microondas

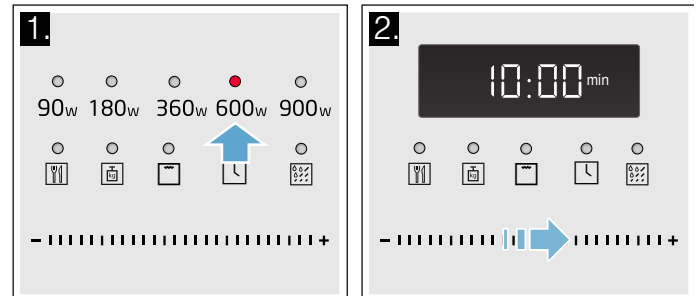
Potencia del microondas	Apropiado para
90 W	descongelar alimentos delicados
180 W	descongelar y continuar la cocción
360 W	cocer carne y calentar alimentos delicados
600 W	calentar y cocer alimentos
900 W	calentar líquidos

Nota: El nivel de potencia del microondas de 900 W puede programarse durante 30 minutos, el de 600 W durante 1 hora y los niveles restantes durante 1 hora y 39 minutos.

Programación del microondas

Ejemplo: potencia del microondas 600 vatios, 10 minutos

1. Tocar el nivel de potencia deseado del microondas. Se ilumina el señalizador luminoso situado sobre el nivel de potencia del microondas.
2. Ajustar la duración deseada en la zona de programación.



3. Tocar el campo ▶.

En el display se muestra el transcurso del tiempo programado.

La duración ha transcurrido

Suena una señal acústica. Abrir la puerta del aparato o pulsar [Pausa/Cancelar]. Se muestra de nuevo la hora.

Modificar la duración

Se puede realizar en cualquier momento. Modificar la duración en la zona de programación.

Interrumpir

Pulsar una vez el campo [Pausa/Cancelar] o abrir la puerta del aparato. El funcionamiento se interrumpe. Se ilumina el señalizador luminoso situado sobre el campo [Pausa/Cancelar]. Volver a pulsar el campo ▶ después de cerrar.

Cancelar el funcionamiento


Pulsar dos veces el campo [Pausa/Cancelar] o abrir la puerta del aparato y pulsar una vez el campo [Pausa/Cancelar].

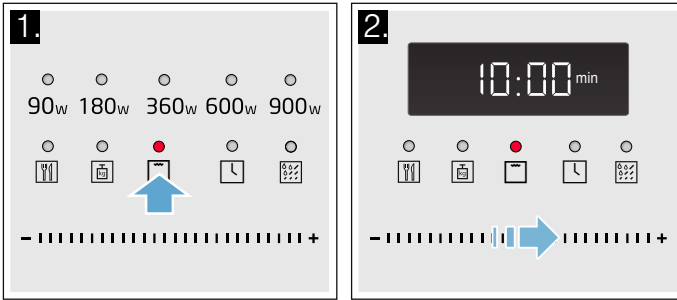
Nota: También se puede programar primero el tiempo y después el nivel de potencia del microondas.


Asar al grill

El grill es ideal para dorar y está indicado para gratinar. El grill se puede utilizar solo o combinado con el microondas.


Programar el grill

1. Pulsar el campo . Se ilumina el señalizador luminoso situado sobre la tecla, y en el display aparece 10:00 min.
2. Reguleerimisala kaudu seadistage kestus.






3. Pulsar el campo . En el display se muestra el transcurso del tiempo programado.

La duración ha transcurrido

Suena una señal acústica. Abrir la puerta del aparato o pulsar /□. Se muestra de nuevo la hora.



Interrumpir

Pulsar una vez el campo /□ o abrir la puerta del aparato. El funcionamiento se interrumpe. Se ilumina el señalizador luminoso situado sobre el campo /□. Volver a pulsar el campo  después de cerrar.


Corregir

El tiempo programado se puede corregir en cualquier momento.

Cancelar el funcionamiento

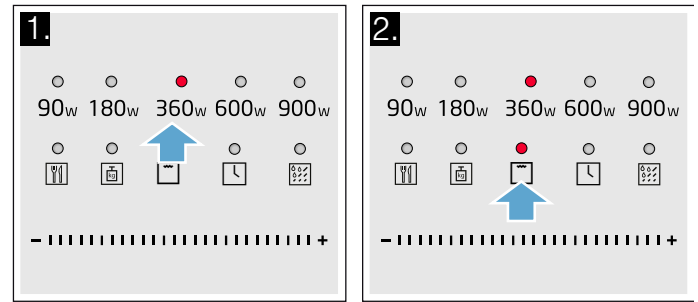
Pulsar dos veces el campo /□ o abrir la puerta del aparato y pulsar una vez el campo /□.


Ajustar el grill y el microondas

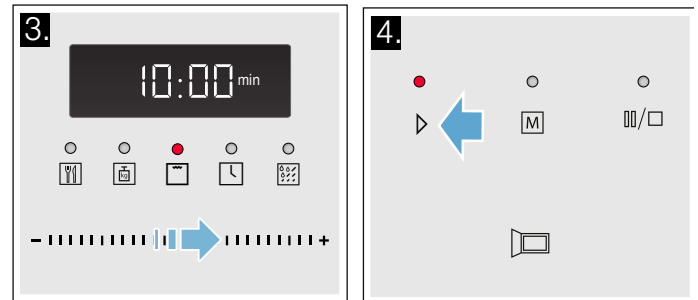
Ejemplo: 360 W, grill , 5 minutos

1. Pulsar la tecla para ajustar el nivel de potencia deseado del microondas. Se ilumina el señalizador luminoso situado sobre la tecla, y en el display aparece 1:00 min.

2. Pulsar el campo .



3. Ajustar una duración en la zona de programación.
4. Pulsar el campo .



En el display se muestra el transcurso del tiempo programado.


M Memoria

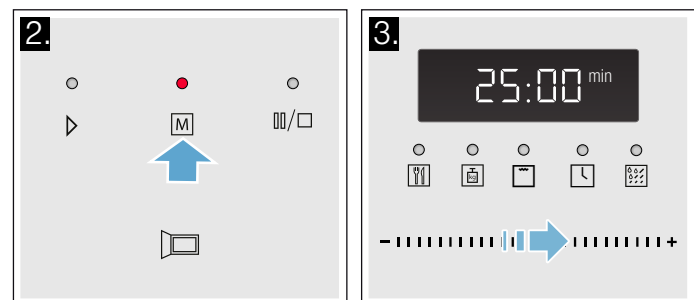
La función de memoria permite guardar configuraciones personalizadas para un plato y acceder a ellas en cualquier momento.


La función de memoria resulta especialmente útil cuando un mismo plato se prepara con frecuencia.

Guardar en la memoria

Ejemplo: 360 W, 25 minutos

1. Pulsar el campo . Se ilumina el señalizador luminoso situado sobre el campo.
2. Pulsar la tecla para ajustar el nivel de potencia deseado del microondas. Se ilumina el señalizador luminoso situado sobre el campo, y en el display aparece 1:00 min.
3. Ajustar la duración en la zona de programación.



4. Confirmar pulsando el campo . Se muestra de nuevo la hora. El ajuste se guarda.

Notas

- Se podrán guardar solo los ajustes de Grill o Grill combinado con microondas.
- No se podrán guardar sucesivamente varios niveles de potencia del microondas.
- Los programas automáticos no se pueden guardar.
- La memoria también se puede almacenar e iniciar de inmediato. Para finalizar, no pulsar **M**, sino el campo **▶**.
- **Restablecer la memoria:** Pulsar el campo **M**. Aparecen los ajustes antiguos. Guardar el programa nuevo tal y como se describe en los puntos 1 a 4.

Activar memoria

Se podrá iniciar fácilmente el programa guardado. Colocar la comida en el aparato. Cerrar la puerta del aparato.

1. Pulsar el campo **M**.
Se visualizarán los ajustes guardados.
2. Pulsar el campo **▶**.
En el display se muestra el transcurso del tiempo programado.

La duración ha transcurrido

Suena una señal acústica. Abrir la puerta del aparato o pulsar **▶/□**. Se muestra de nuevo la hora.

Interrumpir

Pulsar una vez el campo **▶/□** o abrir la puerta del aparato. El funcionamiento se interrumpe. Se ilumina el señalizador luminoso situado sobre el campo **▶/□**. Volver a pulsar el campo **▶** después de cerrar.

Cancelar el funcionamiento

Pulsar dos veces el campo **▶/□** o abrir la puerta del aparato y pulsar una vez el campo **▶/□**.

Programas

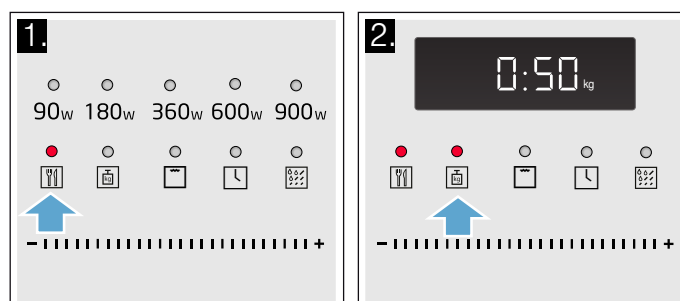
Los programas permiten preparar alimentos de manera sencilla. Seleccionar el programa e introducir el peso de los alimentos. El programa configura el ajuste óptimo automáticamente.

Nota: Pueden seleccionarse hasta 8 programas.

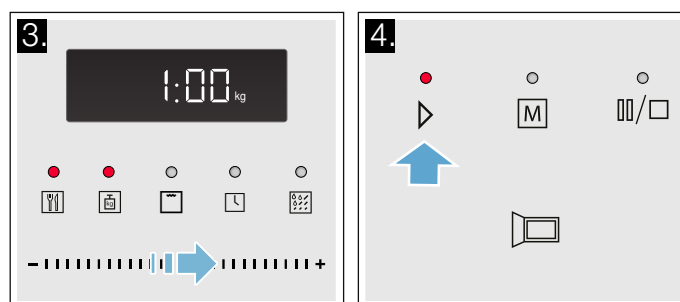
Ajustar un programa

Una vez seleccionado el programa, proceder del siguiente modo:

1. Pulsar repetidamente el campo **▶/□** hasta que aparezca el número del programa deseado. Se ilumina el señalizador luminoso situado sobre el campo.
2. Pulsar el campo **▶/□**.
Se ilumina el señalizador luminoso situado sobre el campo y aparece una sugerencia de peso.



3. Ajustar el peso del alimento en la zona de programación.
4. Pulsar el campo **▶**.



Se muestra el transcurso del tiempo programado.

La duración ha transcurrido

Suena una señal acústica. Abrir la puerta del aparato o pulsar **▶/□**. Se muestra de nuevo la hora.

Corregir

Pulsar el campo **▶/□** dos veces y volver a realizar el ajuste.

Interrumpir

Pulsar una vez el campo **▶/□** o abrir la puerta del aparato. El funcionamiento se interrumpe. Se ilumina el señalizador luminoso situado sobre el campo **▶/□**. Volver a pulsar el campo **▶** después de cerrar.

Cancelar el funcionamiento

Pulsar dos veces el campo /□ o abrir la puerta del aparato y pulsar una vez el campo /□.

Notas

- En algunos programas suena una señal al cabo de un tiempo determinado. Abrir la puerta del aparato y remover los ingredientes o dar la vuelta a la carne o las aves. Volver a pulsar el campo después de cerrar.
- Se pueden consultar el número del programa y el peso con «» o «». El valor consultado se muestra en el display durante 3 segundos.

Descongelación con el programa automático

Los 4 programas de descongelación permiten descongelar carne, aves y pan.

Notas

- **Preparar los alimentos**
Utilizar alimentos congelados a -18 °C y conservados a ser posible en posición horizontal y repartidos en porciones.
Para descongelar los alimentos, extraerlos del envase y pesarlos. El peso se necesita para seleccionar el programa.
- Cuando se descongela carne y ave 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.
- **Recipientes**
Introducir los alimentos en un recipiente plano adecuado para el microondas, p. ej. un plato de cristal o de porcelana, sin tapa.
- **Tiempo de reposo**
Los alimentos descongelados deberían dejarse reposar durante 10 -30 minutos para homogeneizar su temperatura. Las piezas grandes de carne requieren un tiempo de reposo más largo que las piezas pequeñas. Las piezas planas y la carne picada deberían separarse antes de dejarlas reposar.
A continuación se puede seguir con la preparación de los alimentos, aun cuando las piezas gruesas de carne todavía tengan partes congeladas. En este momento pueden extraerse las vísceras de las aves.
- **Señal**
En algunos programas suena una señal al cabo de un tiempo determinado. Abrir la puerta del aparato y remover los ingredientes o dar la vuelta a la carne o las aves. Tras cerrar la puerta, pulsar la tecla Start.

N.º de programa	Recipiente	Margen de peso en kg
Descongelar		
P 01	Carne picada	abierto 0,20 - 1,00
P 02	Porciones de carne	abierto 0,20 - 1,00
P 03	Pollo, piezas de pollo	abierto 0,40 - 1,80
P 04	Pan	abierto 0,20 - 1,00

Cocción con el programa automático

Los 3 programas de cocción permiten cocer arroz, patatas o verduras.

Notas

- **Recipientes**
Cocer los alimentos en un recipiente adecuado para el microondas con tapa. Para el arroz se recomienda emplear un molde grande y alto.
- **Preparar los alimentos**
Pesar los alimentos. El peso se necesita para seleccionar el programa.
Arroz:
no utilizar arroz en bolsa de cocción. Añadir la cantidad de agua necesaria de acuerdo con las indicaciones del fabricante en el embalaje. La cantidad media es de entre dos y tres veces el peso del arroz.
Patatas:
Para preparar patatas cocidas con sal, cortar las patatas crudas en trozos pequeños y uniformes. Añadir una cucharada de agua y un poco de sal por cada 100 g de patatas.
Verduras frescas:
Pesar las verduras frescas y limpias. Cortar las verduras en trozos pequeños y uniformes. Añadir una cucharada de agua por cada 100 g de verduras.
- **Señal**
Durante el transcurso del programa, suena una señal al cabo de un tiempo determinado. Remover los alimentos.
- **Tiempo de reposo**
Cuando el programa haya finalizado, volver a remover los alimentos. Los alimentos deberían dejarse reposar durante 5 -10 minutos para homogeneizar su temperatura.
Los resultados de la cocción dependen de la calidad y la naturaleza de los alimentos.

N.º de programa	Recipiente	Margen de peso en kg
Cocer		
P 05	Arroz	con tapa 0,05 - 0,2
P 06	Patatas	con tapa 0,15 - 1,0
P 07	Verduras	con tapa 0,15 - 1,0

Programa de cocción combinado






Notas

- **Recipientes**
Cocer los alimentos en un recipiente resistente al calor y adecuado para el microondas que no sea demasiado grande.
- **Preparar los alimentos**
Sacar el alimento de su envase y pesarlo. Si no se puede introducir el peso exacto, redondear hacia arriba o hacia abajo.
- **Tiempo de reposo**
Una vez finalizado el programa, dejar reposar el alimento durante 5 -10 minutos para homogeneizar su temperatura.

N.º de programa	Recipientes	Margen de peso en kg
Programa combinado		
P 08	Gratinado, congelado, hasta 3 cm de altura	abierto 0,4 - 0,9

Ajustes básicos









Se pueden modificar los ajustes básicos del aparato en caso necesario.

Ajuste	Selección
1 Sonido de las teclas	 * Conectado  Desconectado (El sonido de las teclas sigue activado en los campos  y )
2 Modo demo	 El aparato está desconectado. Es posible utilizar los campos y los paneles indicadores. No obstante, los campos no tienen función para que, por ejemplo, no se deba activar el microondas. El modo Demo lo utilizan principalmente los distribuidores.
* Ajustes de fábrica (los ajustes de fábrica pueden variar según el modelo de aparato)	

Se puede modificar el sonido de las teclas del aparato en caso necesario.

Modificar sonido de las teclas

Requisito: el aparato debe estar apagado.

- Mantener pulsados a la vez los campos  y  durante unos segundos. En el panel indicador aparece .
- Pulsar el campo . En el panel indicador parpadea .
- Cambiar a  en la zona de ajustes.
- Pulsar el campo . Se aplica el ajuste.
- Pulsar el campo .

El sonido de las teclas está desactivado.

La configuración se puede volver a modificar en cualquier momento.

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 descarga eléctrica!

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

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.

Advertencia – ¡Peligro de daños importantes para la salud!

La superficie del aparato podría sufrir daños si se limpia incorrectamente. Puede producirse un escape de energía de microondas. Limpiar el aparato con regularidad y retirar inmediatamente los restos de alimentos. → "Productos de limpieza" en la página 15

Advertencia – ¡Peligro de descarga eléctrica!

No sumergir el aparato en agua ni limpiarlo bajo un chorro de agua.

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 un poco de jabón: limpiar con un trapo y secar con un paño suave. No utilizar rasquetas para metal o vidrio para la limpieza.
Frontal del aparato con acero inoxidable	Agua caliente con un poco de 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. Se pueden adquirir productos de limpieza especiales para acero inoxidable en el Servicio de Asistencia Técnica o en comercios especializados. No utilizar limpiacristales o rascadores para metal o vidrio para la limpieza.
compartimento de cocción 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.
Hendidura del compartimento de cocción	Paño húmedo: no debe penetrar agua en el compartimento de cocción a través del dispositivo de accionamiento del plato giratorio. Secar el dispositivo de accionamiento del plato giratorio con un paño.

Zona	Productos de limpieza
Plato y anillo giratorios	Agua caliente con un poco de jabón: encajar bien el plato giratorio tras la limpieza.
Parrilla	Agua caliente con un poco de jabón: poner en remojo y limpiar con un trapo o un cepillo, no frotar. No utilizar rasquetas para metal o vidrio para la limpieza.
Cristales de la puerta	Limpiacristales: limpiar con un paño. No utilizar un rascador para vidrio.

Programa de limpieza Aqua clean

1. Verter un par de gotas de lavavajillas en una taza con agua. Introducir una cuchara en el recipiente para evitar el retardo de ebullición.
2. Pulsar el campo .

El aparato se apaga automáticamente tras aprox. 8 minutos.

A continuación, pasar un paño suave por el interior del horno y dejar que se seque bien.

¿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. → *"Sométidos a un riguroso control en nuestro estudio de cocina" en la página 18*

Tabla de averías

Anomalía	Posible causa	Solución/consejos
El aparato no funciona	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
	Manejo incorrecto	Desconectar el fusible correspondiente al aparato en la caja de fusibles y conectarlo de nuevo transcurridos unos 10 segundos
En el indicador aparecen tres ceros.	Corte en el suministro eléctrico	Volver a programar la hora.

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.

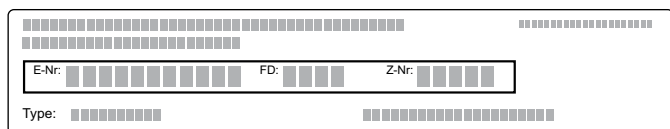
El aparato no está en funcionamiento. En el display aparece una duración.	Se ha accionado la zona de programación por error.	Pulsar el campo «  /□».
	Después del ajuste no se ha pulsado el campo «▶».	Pulsar el campo «▶» o cancelar los ajustes con el campo «  /□».
El microondas no funciona.	La puerta no se ha cerrado del todo.	Comprobar si se ha atascado algún resto de comida u objeto extraño en la puerta.
	No se ha pulsado el campo «▶».	Pulsar el campo «▶».
Los platos tardan más en calentarse que antes	Se ha seleccionado una potencia del microondas muy baja.	Seleccionar una potencia superior en el microondas.
	El plato contenía más cantidad que en otras ocasiones.	Doble cantidad, doble tiempo.
	Los platos estaban más fríos que en otras ocasiones.	Remover o mezclar los platos a mitad del proceso.
El plato giratorio hace un ruido como de arrastre o rasguño.	Hay suciedad u objetos extraños en la zona del accionamiento del plato giratorio.	Limpiar el anillo giratorio y el rebaje del compartimento de cocción.
El microondas deja de funcionar sin motivo aparente.	El microondas tiene un problema.	En caso de repetirse el fallo, avisar al Servicio de Asistencia Técnica.
En el panel indicador aparece un M .	El aparato está en modo Demo	Desactivar el modo Demo. → "Ajustes básicos" en la página 15
Mensaje de error "E - 3"	Fallo en el sistema automático de apertura de la puerta.	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.

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) 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, a la derecha.



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 de producto (E)	N.º de fabricación (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.

Los datos de contacto del Servicio de Asistencia Técnica de cada país se encuentran en el listado adjunto.

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.

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. El microondas se puede utilizar solo o combinado con el grill. Asimismo figuran consejos sobre recipientes y el modo de preparación.

Notas

- Las indicaciones de tiempo que figuran en las tablas son valores orientativos. Vienen determinados por la calidad y la composición 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.
- Utilizar siempre un paño apropiado para retirar los recipientes calientes del compartimento de cocción.

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.

Colocar el recipiente siempre sobre el plato giratorio.

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

Recipientes apropiados

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 puede utilizar recipientes para servir. Así no tiene que trasvasar los alimentos. Utilizar recipientes con decoración dorada o plateada sólo 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 horno y de la parte interior de la puerta. La formación de chispas podría destruir el vidrio interior de la puerta del aparato.

Descongelar

Introducir los alimentos congelados en un recipiente descubierto sobre el plato giratorio.

Las partes delicadas, como p.ej., los muslos y las alas de pollo o los bordes grasos del asado, se pueden cubrir con pequeños trozos de papel de aluminio. El papel no puede tocar las paredes del horno. Al transcurrir la mitad del tiempo de descongelado, ya se puede retirar el papel de aluminio.

Cuando se descongela carne y ave 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.

Entretanto, dar la vuelta o remover los alimentos 1 o 2 veces. Si las piezas son grandes, darles la vuelta varias veces.

Dejar reposar los alimentos descongelados entre 10 y 20 minutos más a temperatura ambiente para homogeneizar su temperatura. Si son aves, se pueden extraer las vísceras. La carne también se puede elaborar con un poco de caldo congelado.

Consejos prácticos para descongelar

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 plato 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. Si se trata de grandes cantidades, dar la vuelta al alimento varias veces.

Descongelar	Peso	Potencia del microondas en vatios	Duración en minutos	Notas
Carne entera de buey, ternera o cerdo (con o sin huesos)	800 g	180	15	-
		90	10-20	
	1 kg	180	20	
		90	15-25	
	1,5 kg	180	30	
		90	20-30	

Descongelar	Peso	Potencia del microondas en vatios	Duración en minutos	Notas	
Carne en tacos o filetes de buey, ternera o cerdo	200 g	180 90	2 4-6	Al dar la vuelta, separar las partes descongeladas	
	500 g	180 90	5 5-10		
	800 g	180 90	8 10-15		
Carne picada, variada	200 g	90	10	Congelar preferiblemente en plano Dar la vuelta varias veces, extraer la carne descongelada	
	500 g	180 90	5 10-15		
	800 g	180 90	8 10-20		
Ave o trozos de ave	600 g	180 90	8 10-20	Separar las partes descongeladas	
	1,2 kg	180 90	15 10-20		
	Filetes, rodajas o ventresca de pescado	400 g	180 90		5 10-15
Verduras, p. ej., guisantes	300 g	180	10-15	-	
Fruta, p. ej., frambuesas	300 g	180	7-10	Remover con cuidado de vez en cuando, separar las partes descongeladas	
	500 g	180 90	8 5-10		
Descongelar mantequilla	125 g	180 90	1 2-3	Retirar todo el envoltorio	
	250 g	180 90	1 3-4		
	Pan entero	500 g	180 90		6 5-10
Pan entero	1 kg	180 90	12 10-20	-	
	Pasteles secos, p. ej., pasteles de masa de bizcocho	500 g	90	10-15	Solo para pasteles sin glaseado, nata o crema, separar las porciones del pastel
	750 g	180 90	5 10-15		
Pasteles jugosos, p. ej., pasteles de fruta o de requesón	500 g	180 90	5 15-20		
Pasteles jugosos, p. ej., pasteles de fruta o de requesón	750 g	180 90	7 15-20		

Calentar comidas congeladas

Notas

- Sacar los platos precocinados de su envase. Si se utilizan recipientes aptos para microondas, se calientan más rápida y uniformemente. Es posible que algunos componentes del plato se calienten a diferente rapidez.
- Los alimentos planos se calientan más rápido que los altos. Por tanto, distribuir los alimentos de manera que queden lo más planos posible en el recipiente. No es aconsejable poner los alimentos en capas, unos encima de otros, al congelarlos.

- Tapar siempre los alimentos. A falta de una tapa que encaje bien en la vajilla empleada, cubrir con 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.
- Utilizar siempre guantes o agarradores para retirar los recipientes.

Calentar comidas congeladas	Peso	Potencia del microondas en vatios	Duración en minutos	Notas
Menú, plato único, plato precocinado (2-3 componentes)	300-400 g	600	8-11	-
Sopa	400 g	600	8-10	-
Cocidos	500 g	600	10-13	-
Filetes o tacos de carne en salsa, p. ej., gulasch	500 g	600	12-17	Separar las piezas de carne al remover
Gratinados, p. ej., lasaña, canelones	450 g	600	10-15	-
Guarniciones, p.ej., arroz, pasta	250 g	600	2-5	Añadir algo de líquido
	500 g	600	8-10	
Verduras, p. ej., guisantes, brócoli, zanahorias	300 g	600	8-10	Cubrir el fondo del recipiente con agua
	600 g	600	14-17	
Espinacas a la crema	450 g	600	11-16	Cocer sin añadir agua

Calentar comidas

¡Atención!

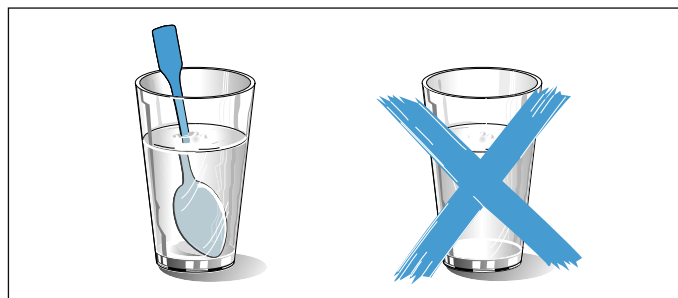
Los metales, p. ej., la cuchara en un vaso, deben estar separados al menos 2 cm de las paredes del horno y de la parte interior de la puerta. La formación de chispas podría destruir el vidrio interior de la puerta del aparato.

Notas

- Sacar los platos precocinados de su envase. Si se utilizan recipientes aptos para microondas, se calientan más rápida y uniformemente. Es posible que algunos componentes del plato se calienten a diferente rapidez.
- Tapar siempre los alimentos. A falta de una tapa que encaje bien en el recipiente empleado, cubrir con 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 guantes o agarradores para retirar los recipientes.

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.



Calentar comidas	Peso	Potencia del microondas en vatios	Duración en minutos	Notas
Bebidas	200 ml	900	2-3	Introducir una cuchara en el vaso, no sobrecalentar bebidas alcohólicas; controlar el proceso
	500 ml	900	3-4	
Alimentos para bebé, p. ej., biberones	50 ml	360	aprox. ½	Sin tetina o tapa. Agitar siempre bien después de calentar. Controlar siempre la temperatura.
	100 ml	360	aprox. 1	
	200 ml	360	1½	
Sopa 1 taza	200 g	600	2-3	-
Sopa 2 tazas	400 g	600	4-5	-
Menú, plato único, plato precocinado (2 - 3 componentes)	350-500 g	600	4-8	-
Carne en salsa	500 g	600	8-11	Separar los filetes de carne
Cocido	400 g	600	6-8	-
	800 g	600	8-11	-

Calentar comidas	Peso	Potencia del microondas en vatios	Duración en minutos	Notas
Verduras	150 g	600	2-3	Añadir algo de líquido
	300 g	600	3-5	

Cocer alimentos

Los alimentos planos se cocinan más rápido que si son altos. Por tanto, distribuir los alimentos de manera que queden lo más planos posible en el recipiente. No es aconsejable poner los alimentos en capas, unos encima de otros.

Cocer los alimentos en el microondas independiente siempre en recipiente cerrado. Colocar el recipiente directamente sobre el plato giratorio. A falta de una tapa que encaje bien en la vajilla empleada, cubrir con un plato o papel especial para microondas.

El sabor natural del plato se conserva en gran medida. Por esta razón, el empleo de sal u otros condimentos debe ser moderado.

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

Utilizar siempre guantes o agarradores para retirar los recipientes.

Asar al grill:

Asar al grill siempre sobre la parrilla con la puerta del aparato cerrada y sin precalentar.

Colocar la parrilla siempre sobre el plato giratorio.

Grill y microondas combinados:

El funcionamiento combinado es especialmente ideal para gratinados.

Colocar el recipiente siempre sobre el plato giratorio y no cubrir los alimentos.

Para asar, utilizar un molde alto. De este modo, el compartimento de cocción se mantiene más limpio.

Para los gratinados, utilizar un recipiente grande y plano. En recipientes estrechos y altos, las comidas necesitan más tiempo de cocción y se oscurecen más en la superficie.










Comprobar si el recipiente entra bien en el compartimento de cocción. No puede ser muy grande, el plato giratorio debe poder girar.

Ajustar siempre el tiempo de cocción máximo. Comprobar el alimento después del tiempo indicado más breve.

Dejar reposar la carne de 5 a 10 minutos antes de cortar. Esto permite que el jugo de la carne se distribuya mejor y no se derrame al cortarla.

Los gratinados deben dejarse otros 5 minutos en el aparato una vez desconectado.

Los valores de la tabla son orientativos, pueden variar en función de la calidad del alimento.

Cocer alimentos	Accesorios	Potencia del microondas en vatios	Duración en minutos	Notas
Pollo, entero, 1,2 kg	recipiente con tapa	600	25-30	Dar la vuelta una vez transcurrida la mitad del tiempo
Piezas de pollo, p. ej., cuartos de pollo, 800 g	Recipiente sin tapa sobre la parrilla	360 W + 	30-40	Colocar con el lado de la piel hacia arriba, no dar la vuelta
Alitas de pollo, adobadas, congeladas, 800 g	Recipiente sin tapa sobre la parrilla	360 W + 	15-25	No dar la vuelta
Carne de cerdo sin corteza, aprox. 750 g, p. ej., cabeza de lomo	recipiente sin tapa	360 W + 	40-50	Dar la vuelta 1 o 2 veces
Panceta, aprox. 8 lonchas	Parrilla	180 W + 	10-15	-
Asado de carne picada, 750 g	recipiente sin tapa	600	20-25	Cocer en recipiente abierto Máximo 6 cm de altura
		360 W + 	25-35	
Pescado, p. ej., filetes, 400 g	recipiente sin tapa	600	10-15	Si procede, agregar agua, zumo de limón o vino
Filete de pescado, gratinado, aprox. 400 g	recipiente sin tapa	360 W + 	10-15	Descongelar previamente el pescado congelado
Brochetas de pescado, 4-5 piezas	Parrilla	180 W + 	10-15	Usar brochetas de madera
Gratinados dulces, p. ej., soufflé de requesón con fruta, 1 kg	recipiente sin tapa	360 W + 	30-35	Máximo 5 cm de altura
Gratinados salados con ingredientes crudos, p. ej., gratinado de pasta, 1 kg	recipiente sin tapa	360 W + 	30-35	Espolvorear queso, máximo 5 cm de altura

Cocer alimentos	Accesorios	Potencia del microondas en vatios	Duración en minutos	Notas
Gratinados salados con ingredientes cocidos, p. ej., gratinado de patatas, 1 kg	recipiente sin tapa	360 W +	30-40	Máximo 4 cm de altura
Gratinar sopas, p. ej., sopa de cebolla, 2-4 tazas	recipiente sin tapa		aprox. 15-20	-
Verduras, frescas, 250 g	recipiente con tapa	600	5-10	Cortar las verduras en trozos grandes iguales; añadir 1 o 2 cucharadas de agua por cada 100 g de verdura; remover de vez en cuando.
Verduras, frescas, 500 g	recipiente con tapa	600	10-15	-
Brochetas de verduras, 4-5 piezas	Parrilla	180 W +	15-20	Usar brochetas de madera
Patatas, 250 g	recipiente con tapa	600	8-10	Cortar las patatas en trozos grandes iguales; añadir 1 o 2 cucharadas de agua por cada 100 g de patatas; remover de vez en cuando.
Patatas, 500 g	recipiente con tapa	600	11-14	
Patatas, 750 g	recipiente con tapa	600	15-22	
Arroz, 125 g	recipiente con tapa	900 180	5-7 12-15	Añadir doble cantidad de líquido
Arroz, 250 g	recipiente con tapa	900 180	6-8 15-18	
Pan de molde (tostado previamente), 2-4 rebanadas	Parrilla		Lado 1: aprox. 2-4 Lado 2: aprox. 2-4	-
Gratinar tostadas, 2-6 rebanadas	Parrilla		7-10	En función de la capa
Fruta, compota, 500 g	recipiente con tapa	600	9-12	-
Dulces, p. ej., flan (instantáneo), 500 ml	recipiente con tapa	600	6-8	Remover bien el flan 2 o 3 veces durante el proceso con la varilla batidora

Consejos prácticos para usar el microondas

No encuentra ninguna indicación para la cantidad de alimento preparada.	Prolongar o reducir el tiempo de cocción según la siguiente regla: Doble 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 plato 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. Si se trata de grandes cantidades, dar la vuelta al alimento varias veces.

Agua condensada

Puede aparecer agua condensada en la ventana de la puerta, en las paredes interiores y en la base. Esto es normal. Esto no afecta a la función del microondas. Limpie el agua condensada tras la cocción.

Comidas normalizadas

Conforme a las normas EN 60705:2012, IEC 60705:2010 y EN 60350-1:2013 o IEC 60350-1:2011

Estas tablas han sido elaboradas para institutos de pruebas con el fin de facilitar los controles y pruebas del aparato.


Cocer en el microondas

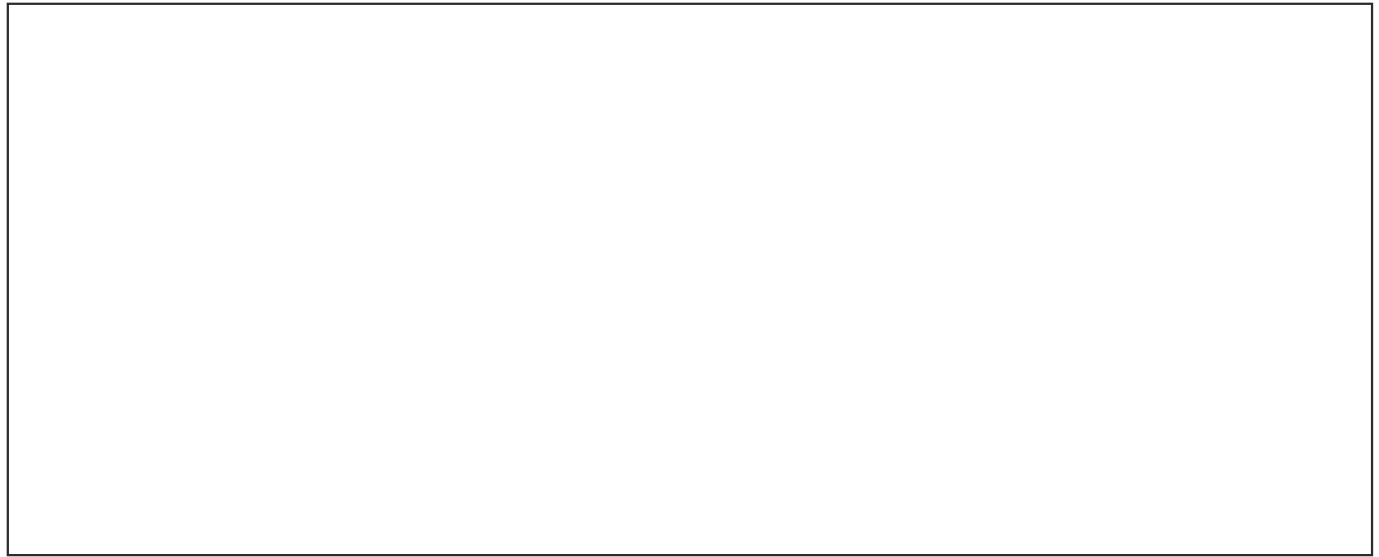
Plato	Potencia del microondas en vatios, duración en minutos	Nota
Mezcla de leche y huevos, 750 g	360 W, 12-17 min + 90 W, 20-25 min	Colocar un molde de vidrio pyrex de 20 x 25 cm sobre el plato giratorio.
Bizcocho	600 W, 8-10 min	Colocar un molde de vidrio pyrex de Ø 22 cm sobre el plato giratorio.
Asado de carne picada	600 W, 20-25 min	Colocar el molde de vidrio pyrex en el plato giratorio.

Descongelar en el microondas

Plato	Potencia del microondas en vatios, duración en minutos	Nota
Carne	180 W, 5-7 min + 90 W, 10-15 min	Colocar un molde de vidrio pyrex de Ø 22 cm sobre el plato giratorio.

Cocer en el microondas en combinación con el grill

Plato	Potencia del microondas en vatios, duración en minutos	Nota
Gratinado de patatas	Grill  + 360 W, 35-40 min	Colocar el molde de vidrio pyrex de Ø 22 cm sobre el plato giratorio.



HK Appliances GmbH
Werkstrasse 3
32289 Rödighausen
DEUTSCHLAND



9001441120
990522(02)

es