



[es] Instrucciones de uso

5MA55500
Microondas

Indicaciones de seguridad importantes	2	Cuidados y limpieza	8
Instalación y conexión	4	Tabla de averías	9
El panel de mando	5	Servicio de Asistencia Técnica	10
Antes del primer uso	6	Programación automática.....	10
El microondas	6	Platos probados en nuestro estudio de cocina	11
Memoria	7	Comidas normalizadas según EN 60705	15
Modificar la duración de la señal	8		

Indicaciones de seguridad importantes

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

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 2.000 metros sobre el nivel del mar.

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

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

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

¡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.
- El aparato se calienta mucho. Respetar las indicaciones del capítulo *Instalación y conexión* sobre la distancia mínima a guardar encima del aparato. El aparato no se puede instalar en un mueble empotrado.
- 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.

¡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.

¡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. Mantener siempre limpios el compartimento de cocción, la junta de la puerta, la puerta y el tope de la puerta; véase el capítulo *Cuidados y limpieza*.
- 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.

¡Peligro de descarga eléctrica!

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

limpiadores de alta presión ni por chorro de vapor.

- 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 fusible de la caja de fusibles. Avisar al Servicio de Asistencia Técnica.
- El aparato funciona con alta tensión. No retirar la carcasa del aparato.

¡Peligro de quemaduras!

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

¡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 al compartimento de cocción puede generarse vapor de agua caliente. No derramar agua en el compartimento de cocción caliente.
- 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.

¡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.
- 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. Utilizar únicamente vajilla apta para el microondas o bien utilizar el microondas en combinación con un tipo de calentamiento.

Causas de daños

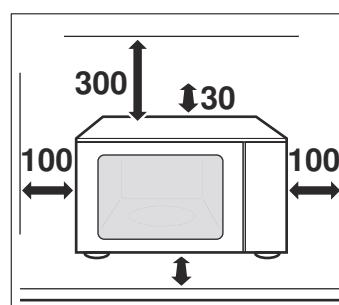
¡Atención!

- 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. En todo caso se permite una prueba breve de la vajilla (véase el capítulo Microondas, recipientes).
- 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.

Instalación y conexión

Este aparato ha sido diseñado exclusivamente para uso doméstico.

Colocar el aparato de sobremesa sobre una base sólida y plana (situada como mínimo 85 cm sobre el suelo). Dejar libres las aberturas de ventilación del lado izquierdo, el lado trasero y el lado inferior. La altura mínima del espacio libre sobre el aparato es de 30 cm.



El aparato está listo para ser enchufado y debe conectarse únicamente a una toma de corriente con puesta a tierra que haya sido instalada de forma reglamentaria. La protección por fusible debe ser de 10 amperios (modelo automático L o B). La tensión de la red debe coincidir con el valor de tensión que se indica en la etiqueta de características.

La colocación de la caja de enchufe o la sustitución de la línea de conexión solo puede llevarse a cabo por un técnico electricista. El conector del aparato debe estar siempre accesible.

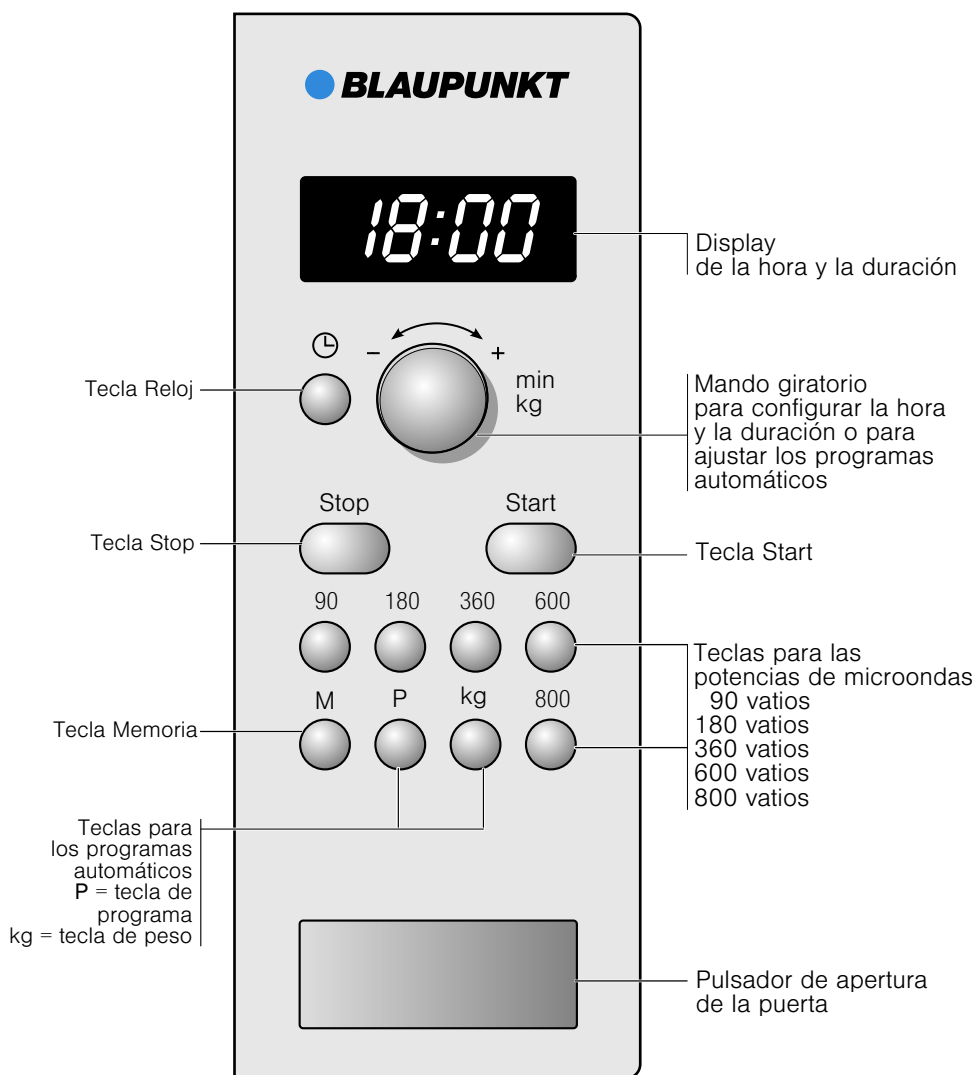
No utilizar tomas de corriente múltiples, regletas de enchufes ni alargadores. En caso de sobrecarga existe peligro de incendio.

Notas

- Se puede fijar directamente el aparato a la parte inferior de un armario suspendido de la cocina. Prestar atención a las plantillas de montaje especiales.
- El cumplimiento de la altura mínima del espacio libre de la parte superior del aparato (30 cm) no es válido para modelos montados en muebles de cocina.

El panel de mando

A continuación se ofrece una vista general del panel de mando. Los elementos pueden variar según el modelo de aparato.



Mando giratorio

Con el mando giratorio se pueden modificar todos los valores recomendados y configurados.

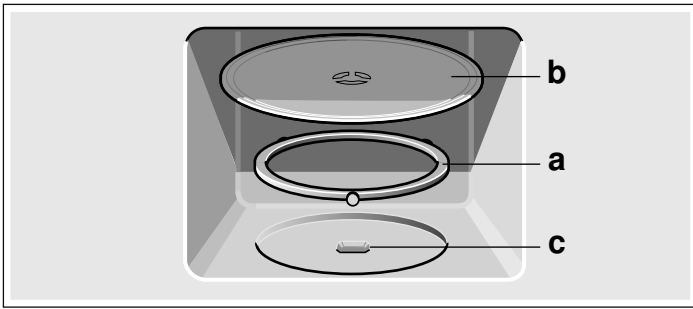
El selector giratorio es retráctil. Para enclavar o desenclavar el selector giratorio, presionarlo.

Los accesorios

Plato giratorio

Para colocar el plato giratorio:

1. Colocar el anillo giratorio **a** en la hendidura del compartimento de cocción.
2. Enclavar el plato giratorio **b** en el accionamiento **c** del centro de la base del compartimento de cocción.





Nota: Utilizar el aparato solo cuando el plato giratorio esté colocado. Asegurarse de que queda correctamente enclavado. El plato giratorio puede girar hacia la izquierda o hacia la derecha.

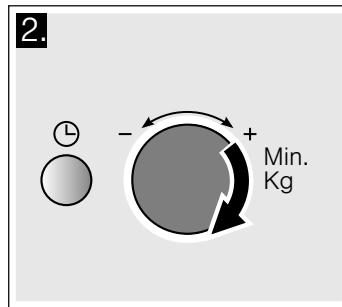
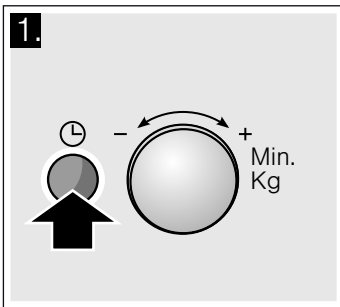
Antes del primer uso


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*.

Programar la hora


Al conectar el aparato a la red eléctrica o tras un corte en el suministro de corriente, en el panel indicador parpadean tres ceros.

1. Pulsar la tecla .
En el display se muestran 12:00 horas y .
2. Ajustar la hora con el mando giratorio.




3. Pulsar nuevamente la tecla .
La hora actual está ajustada.

Suprimir la indicación de hora

Pulsar la tecla , a continuación, pulsar Stop. El indicador se vuelve oscuro.

Reprogramar la hora

Pulsar la tecla .
Aparece la hora 12:00 en el indicador. Programar como se describe en los puntos 2 y 3.

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

Programar tal como se describe en los puntos 1 a 3.

El microondas

Las microondas se transforman en calor dentro de los alimentos. Le presentamos toda información necesaria sobre recipientes y sobre cómo programar el microondas.

Nota: En el capítulo *Platos probados en nuestro estudio de cocina* encontrará ejemplos sobre cómo descongelar, calentar y cocinar con microondas.

¡Pruebe a utilizar su microondas! Por ejemplo, calentar una taza de agua para preparar un té.

Coger una taza grande sin decoración dorada o plateada e introducir una cuchara de té en la taza. Colocar la taza con agua sobre el plato giratorio.

1. Pulsar 800 W.
2. Programar 1:30 min con el mando giratorio.
3. Pulsar la tecla Start.

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

Mientras se toma el té, volver a leer las indicaciones de seguridad del principio de las instrucciones de uso. Son muy importantes.

Consejos y advertencias de los recipientes

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 aptos. El metal no deja pasar las microondas. La comida en recipientes de metal cerrados no se calienta.

¡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 del horno. La formación de chispas podría destruir el vidrio interior de la puerta del aparato.

Prueba de la vajilla

No encienda nunca el microondas sin alimentos en su interior, con excepción de la prueba de la vajilla siguiente.

Si no está seguro de si su recipiente es adecuado para el microondas, efectúe el siguiente test:

1. Introducir el recipiente vacío en el aparato durante ½ - 1 minuto a la potencia máxima.

2. Comprobar la temperatura de tanto en tanto.

El recipiente debería estar frío o templado.

Si se calienta o se generan chispas, no es adecuado para el microondas.

Potencias del microondas

Con las teclas ajustar la potencia del microondas deseada.

90 W	para descongelar alimentos delicados
180 W	para descongelar y continuar la cocción
360 W	para cocer carne y para calentar alimentos delicados
600 W	para calentar y cocer alimentos
800 W	para calentar líquidos

Nota: El nivel de potencia de microondas de 800 W puede ajustarse durante 30 minutos, el de 600 W durante 1 hora, y los niveles restantes durante 1 hora y 39 minutos cada uno.

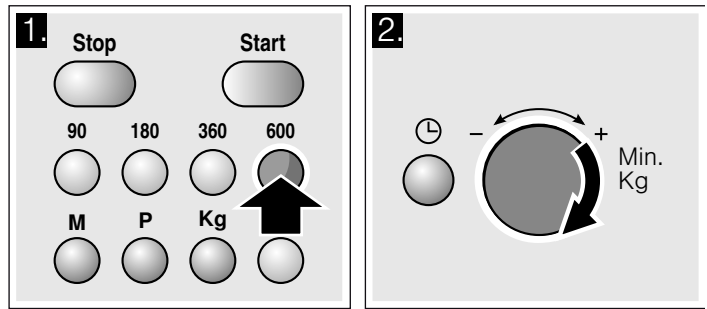
Programación del microondas

Ejemplo: potencia del microondas de 600 W

1. Pulsar la tecla para ajustar el nivel de potencia del microondas deseado.

En el display se ilumina la potencia de microondas seleccionada y se muestra 1:00 min.

2. Ajustar una duración con el mando giratorio.



3. Pulsar la tecla «Start».

Se muestra el transcurso del tiempo programado.

El tiempo ha transcurrido

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

Modificar la duración

Se puede realizar en cualquier momento. Modificar la duración con el mando giratorio.

Interrumpir

Pulsar una vez la tecla Stop o abrir la puerta del aparato. Tras cerrar la puerta, pulsar de nuevo la tecla Start.

Cancelar el funcionamiento

Pulsar dos veces la tecla Stop o abrir la puerta y pulsar una vez la tecla Stop.

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

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.

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.

Almacenar memoria

Ejemplo: 360 W, 25 minutos

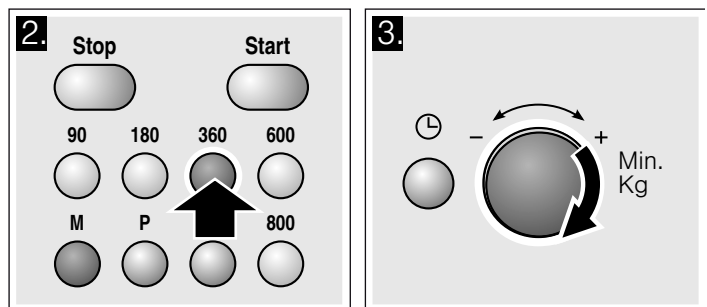
1. Pulsar la tecla «M».

En el display se muestra «M».

2. Pulsar la tecla para ajustar el nivel de potencia deseado del microondas.

En el display se muestran «M», la potencia seleccionada y 1:00 min.

3. Ajustar la duración con el mando giratorio.



4. Confirmar con la tecla «M».

Se muestra de nuevo la hora. El ajuste se guarda.

Nota: La memoria también se puede almacenar e iniciar de inmediato. Para finalizar, pulsar la tecla Start y no «M».

Guardar datos nuevos en la memoria

Pulsar la tecla "M".

Se visualizarán los ajustes guardados. Guardar el programa nuevo tal y como se describe en los puntos 1 a 4.

Notas

- No se podrán guardar sucesivamente más niveles de potencia del microondas.
- Los programas automáticos no se pueden guardar.

Activar memoria

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

1. Pulsar la tecla "M".

Se visualizarán los ajustes guardados.

2. Pulsar la tecla Start.

En el indicador se muestra el transcurso del tiempo programado.

El tiempo ha transcurrido

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

Interrupción

Pulsar la tecla «Stop» una vez o abrir la puerta. El funcionamiento se interrumpe. El indicador situado sobre «Start» parpadea. Después de cerrar, volver a pulsar la tecla «Start».

Borrar los ajustes

Pulsar dos veces la tecla Stop o abrir la puerta del aparato y pulsar una vez la tecla Stop.

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, pulsar la tecla Start durante aprox. 6 segundos.

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

Se dispone de:

Duración de la señal breve - 3 tonos

Duración de la señal larga - 30 tonos.

Cuidados y limpieza

El microondas mantendrá durante mucho tiempo su aspecto reluciente 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.

¡Peligro de cortocircuito!

No utilizar limpiado de alta presión ni por chorro de vapor.

¡Peligro de quemaduras!

No limpiar el aparato directamente tras desconectarlo. Dejar que el aparato se enfríe.

¡Peligro de descarga eléctrica!

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

Tener en cuenta las indicaciones de la tabla para no dañar las distintas superficies del horno empleando un producto de limpieza inadecuado.

No utilizar:

- productos de limpieza abrasivos o corrosivos. La superficie puede dañarse. Si alguno de estos productos entra en contacto con la parte delantera, limpiarlo inmediatamente con agua.
- rascadores para metal o vidrio para limpiar el cristal de la puerta del aparato,
- rascadores para metal o vidrio para limpiar la junta,
- esponjas o estropajos duros. Lavar a fondo las bayetas nuevas antes de usarlas.
- productos fuertes que contengan alcohol.

Productos de limpieza

¡Atención!

Desconectar el fusible de la caja de fusibles o desenchufar el aparato antes de la limpieza. Limpiar el aparato por fuera y el

compartimento de cocción con un paño húmedo y un producto de limpieza suave. Secar con un paño limpio.

Zona	Productos de limpieza
Frontal del aparato	Agua caliente con un poco de jabón: Limpiar con un paño humedecido en agua con jabón y secar con un paño suave. No utilizar limpiacristales o rascadores para metal o vidrio para la limpieza.
Frontal del aparato con acero inoxidable	Agua caliente con un poco de jabón: Limpiar con un paño humedecido en agua con jabón y secar con un paño suave. Limpiar inmediatamente las manchas de cal, grasa, almidón 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. No utilizar limpiacristales o rascadores para metal o vidrio para la limpieza.
Compartimento de cocción de acero inoxidable	Agua caliente con un poco de jabón o agua con vinagre: Limpiar con un paño humedecido en agua con jabón y secar con un paño suave. Si la suciedad es intensa: utilizar sólo los limpiadores para hornos cuando el compartimento de cocción esté frío. Utilizar preferentemente una esponja de acero inoxidable. No utilizar spray para hornos ni otros productos de limpieza agresivos o corrosivos. Tampoco es apropiado utilizar estropajos ni esponjas ásperas, ya que rayan la superficie. Dejar que las superficies interiores se sequen por completo.

Zona	Productos de limpieza
Hendidura del compartimento de cocción	Paño húmedo: No debe penetrar agua en el interior del aparato a través del dispositivo de accionamiento del plato giratorio.
Plato y anillo giratorios	Agua caliente con un poco de jabón: Encajar bien el plato giratorio tras la limpieza.
Cristales de la puerta	Limpiacristales: Limpiar con un paño de limpieza. No utilizar rascadores para vidrio.
Junta	Agua caliente con un poco de jabón: Limpiar con un paño de limpieza sin frotar. No utilizar rascadores para metal o vidrio para la limpieza.

Tabla de averías

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

Si no se obtienen los resultados esperados de un plato, consultar el capítulo *Platos probados en nuestro estudio de cocina*. En este capítulo se describen consejos y sugerencias para cocinar.

¿Qué hacer en caso de avería?

Mensaje de error	Posible causa	Solución / indicación
El aparato no funciona.	No se ha conectado el enchufe.	Conectar el enchufe
	Corte en el suministro eléctrico	Comprobar si funciona la luz de la cocina.
	El fusible está defectuoso.	Comprobar en la caja de fusibles que el fusible del aparato funciona correctamente.
	Manejo incorrecto	Desconectar el fusible de la caja de fusibles. Volver a conectarlo transcurridos unos 10 segundos.
En el indicador parpadean tres ceros.	Corte en el suministro eléctrico	Programar de nuevo la hora.
El aparato no funciona. En el indicador se muestra una duración.	El mando giratorio se ha accionado por descuido.	Pulsar la tecla Stop.
	No se ha pulsado la tecla Start después de programar el aparato.	Pulsar la tecla Start o cancelar la programación con la tecla Stop.
El microondas no funciona.	La puerta no se ha cerrado completamente.	Comprobar si la puerta se atasca por restos de alimentos o algún cuerpo extraño.
	La tecla Start no se ha pulsado.	Pulsar la tecla Start.
Los alimentos se calientan más lentamente que antes.	Se ha ajustado una potencia de microondas demasiado baja.	Seleccionar una potencia de microondas mayor.
	Se ha introducido una cantidad mayor a la habitual en el aparato.	Una cantidad doble supone casi el doble de tiempo.
	Los alimentos están más fríos de lo habitual.	Remover o dar la vuelta a los alimentos de vez en cuando.
El plato giratorio emite chirridos o ruidos de roce.	Suciedad o elemento extraño en el dispositivo de accionamiento del plato giratorio.	Limpiar el anillo giratorio y la hendidura del compartimento de cocción.
El modo de funcionamiento microondas se interrumpe sin motivo aparente.	El microondas está averiado.	Si vuelve a producirse este error, llamar al Servicio de Asistencia Técnica.

¡Peligro de descarga eléctrica!

Las reparaciones inadecuadas son peligrosas. Las reparaciones sólo pueden ser efectuadas por personal del Servicio de Asistencia Técnica debidamente instruido.

Algunos mensajes de error pueden ser solucionados por el propio usuario.

Servicio de Asistencia Técnica

Nuestro Servicio de Asistencia Técnica se encuentra a su disposición siempre que necesite la reparación de su aparato. Encontraremos la solución correcta; también a fin de evitar la visita innecesaria de un técnico de servicio.

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

Indicar el número de producto (E-Nr.) y el de fabricación (FD-Nr.) para obtener un asesoramiento cualificado. Si abre la puerta del aparato, a la derecha encontrará la placa de características con estos números. A fin de evitarse molestias en caso necesario, le recomendamos anotar los datos de su aparato así como el número de teléfono del Servicio de Asistencia Técnica en el siguiente apartado.

E-Nr.	N.º de fabricación
Servicio de Asistencia Técnica ☎	

En caso de manejo incorrecto, la asistencia de un técnico de servicio no es gratuita, incluso aunque todavía esté dentro del período 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.

Datos técnicos

Tensión de entrada	230 V, 50 Hz
Consumo de potencia	1270 W
Potencia de salida máxima	800 W
Frecuencia de las microondas	2450 MHz
Fusible	10 A
Dimensiones (Al×L×An)	
- Aparato	290 x 461 x 351 mm
- Compartimento de cocción	194 x 290 x 300mm
Homologación VDE	sí
Distintivo CE	sí

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.

Programación automática

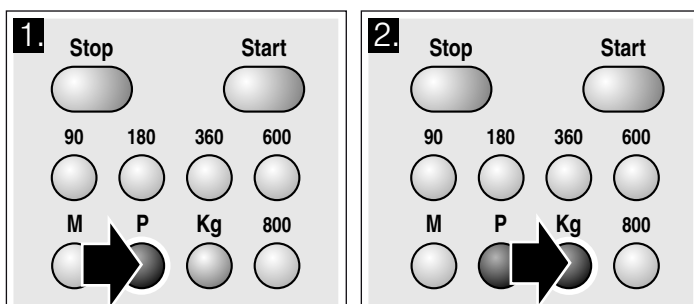
El programa automático permite descongelar alimentos y preparar platos de forma cómoda, rápida y sencilla. Seleccionar el programa e introducir el peso de los alimentos. El programa automático configura el programa óptimo. Pueden seleccionarse hasta 7 programas.

Ajuste de un programa

Una vez seleccionado el programa, proceder del siguiente modo:

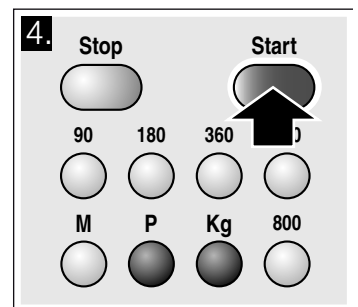
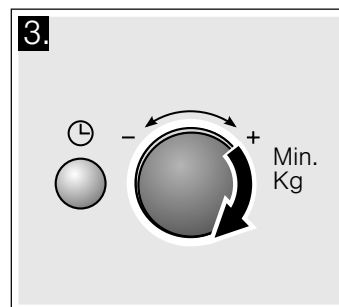
1. Pulsar repetidamente «P» hasta que aparezca el número del programa deseado.
2. Pulsar la tecla «kg».

Se ilumina «P» en el display y se muestra una sugerencia de peso.



3. Ajustar el peso del alimento con el mando giratorio.

4. Pulsar la tecla «Start».



Se muestra el transcurso del tiempo programado.

El tiempo ha transcurrido

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

Corregir

Pulsar la tecla Stop dos veces y volver a programar.

Interrumpir

Pulsar una vez la tecla Stop o abrir la puerta del aparato. Tras cerrar la puerta, pulsar de nuevo la tecla Start.

Cancelar el funcionamiento

Pulsar dos veces la tecla Stop o abrir la puerta y pulsar una vez la tecla Stop.

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. Tras cerrar la puerta, pulsar de nuevo la tecla Start.
- Se pueden consultar el número de programa y el peso con "P" o "Kg". El valor consultado se muestra en el indicador 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 programa	Rango de peso en kg	
	Descongelar	
P 01	Carne picada	0,20 - 1,00

N.º programa	Rango de peso en kg	
P 02	Trozos de carne	0,20 - 1,00
P 03	Pollo, piezas de pollo	0,40 - 1,80
P 04	Pan	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 programa	Rango de peso en kg	
	Cocer	
P 05	Arroz	0,05 - 0,2
P 06	Patatas	0,15 - 1,0
P 07	Verduras	0,15 - 1,0

Platos probados en nuestro estudio de cocina

A continuación presentamos una selección de platos y los ajustes óptimos para ellos. Se detallan las potencias del microondas apropiadas para los respectivos platos. Asimismo figuran consejos sobre recipientes y el modo de preparación.

Indicaciones sobre las tablas

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

Las indicaciones de tiempo que figuran en las tablas deben entenderse como valores orientativos. Dependen del recipiente, de la calidad, de la temperatura y del 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 ello existe una regla práctica:

El doble de cantidad requiere casi el doble del tiempo de cocción, mientras que la mitad de la cantidad supone la mitad de tiempo.

Colocar el recipiente siempre sobre el plato giratorio.

Descongelar

Notas

- 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 debe entrar en contacto con 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. En este momento se pueden extraer las vísceras de las aves. La carne también puede cocerse aunque tenga una pequeña parte en su interior aún congelada.

Descongelar	Peso	Potencia del microondas en vatios, duración en minutos	Indicaciones
Carne entera de buey, ternera o cerdo (con o sin huesos)	800 g	180 W, 15 min + 90 W, 10-20 min	-
	1 kg	180 W, 20 min + 90 W, 15-25 min	
	1,5 kg	180 W, 30 min + 90 W, 20-30 min	
Carne en tacos o filetes de buey, ternera o cerdo	200 g	180 W, 2 min + 90 W, 4-6 min	al dar la vuelta, separar las partes descongeladas
	500 g	180 W, 5 min + 90 W, 5-10 min	
	800 g	180 W, 8 min + 90 W, 10-15 min	
Carne picada, mezcla	200 g	90 W, 10 min	Congelar en plano dar la vuelta varias veces, extraer la carne descongelada
	500 g	180 W, 5 min + 90 W, 10-15 min	
	800 g	180 W, 8 min + 90 W, 10-20 min	
Ave o trozos de ave	600 g	180 W, 8 min + 90 W, 10-15 min	-
	1,2 kg	180 W, 15 min + 90 W, 20-25 min	
Filetes, trozos o ventresca de pescado	400 g	180 W, 5 min + 90 W, 10-15 min	separar las partes descongeladas
Verdura, p. ej., guisantes	300 g	180 W, 10-15 min	-
Fruta, p. ej., frambuesas	300 g	180 W, 7-10 min	remover con cuidado de vez en cuando, 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, 2-3 min	retirar todo el envoltorio
	250 g	180 W, 1 min + 90 W, 3-4 min	
Pan entero	500 g	180 W, 6 min + 90 W, 5-10 min	-
	1 kg	180 W, 12 min + 90 W, 10-20 min	
Pasteles secos, p. ej., pasteles de masa de bizcocho	500 g	90 W, 10-15 min	solo para pasteles sin glaseado, nata o crema, separar las porciones del pastel
	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	

Descongelación, calentamiento o cocción de alimentos congelados

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.
- Cuanto menor sea la altura 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 ó 3 veces.
- Una vez calentados, dejar reposar los platos de 2 a 5 minutos para homogeneizar su temperatura.
- Utilizar siempre manoplas o agarradores para retirar el recipiente.
- Los alimentos suelen conservar su sabor característico. Por esta razón, el empleo de sal u otros condimentos debe ser moderado.

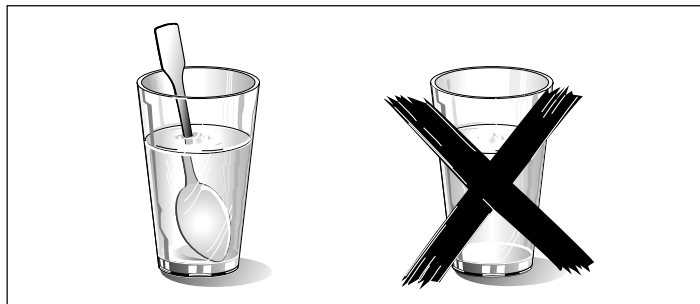
Descongelación, calentamiento o cocción de alimentos congelados	Peso	Potencia del microondas en vatios, duración en minutos	Consejos y advertencias
Menú, plato cocinado, plato listo (2-3 componentes)	300-400 g	600 W, 8-11 min	-
Sopa	400 g	600 W, 8-10 min	-
Cocidos	500 g	600 W, 10-13 min	-

Descongelación, calentamiento o cocción de alimentos congelados	Peso	Potencia del microondas en vatios, duración en minutos	Consejos y advertencias
Filetes o trozos de carne en salsa, p. ej., gulasch	500 g	600 W, 12-17 min	separar las piezas de carne al remover
Pescado, p. ej., filetes	400 g	600 W, 10-15 min	si procede, agregar agua, zumo de limón o vino
Gratinados, por ejemplo, lasaña, canelones	450 g	600 W, 10-15 min.	-
Guarniciones, p. ej., arroz, pasta	250 g	600 W, 2-5 min	añadir algo de líquido.
	500 g	600 W, 8-10 min	
Verduras, p. ej., guisantes, brécol, zanahorias	300 g	600 W, 8-10 min	cubrir el fondo del recipiente con agua
	600 g	600 W, 14-17 min	
Espinacas a la crema	450 g	600 W, 11-16 min	cocer sin añadir agua

Calentamiento de alimentos

⚠ ¡Peligro de quemaduras!

Al calentar líquidos puede producirse un retardo de 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. Al calentar líquidos introducir siempre una cuchara en el recipiente. De este modo se evitan los retardos de ebullición.



¡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 del horno. La formación de chispas podría 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 retirar los recipientes.

Calentamiento de alimentos	Peso	Potencia del microondas en vatios, duración en minutos	Consejos y advertencias
Menú, plato cocinado, plato listo (2-3 componentes)	350-500 g	600 W, 4-8 min	-
Bebidas	150 ml	800 W, 1-2 min	Introducir la cuchara en el vaso, no sobrecalentar bebidas alcohólicas; controlar el proceso
	300 ml	800 W, 2-3 min	
	500 ml	800 W, 3-4 min	
Alimentos para bebé, p. ej., biberones	50 ml	360 W, aprox. ½ min.	Sin tetina o tapa. Agitar siempre bien después de calentar. Controlar siempre la temperatura
	100 ml	360 W, aprox. 1 min.	
	200 ml	360 W, 1 ½ min	
Sopa 1 taza	200 g	600 W, 2-3 min	-
Sopa 2 tazas	400 g	600 W, 4-5 min	-
Carne en salsa	500 g	600 W, 8-11 min	Separar los filetes de carne
Cocido	400 g	600 W, 6-8 min	-
	800 g	600 W, 8-11 min	-
Verduras, 1 ración	150 g	600 W, 2-3 min	Añadir un poco de líquido
Verduras, 2 raciones	300 g	600 W, 3-5 min	

Cocción de alimentos

Notas

■ Cuanto menor sea la altura 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.

- Cocinar 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 platos de 2 a 5 minutos para homogeneizar su temperatura.

- Utilizar siempre manoplas o agarradores para retirar los recipientes.

Cocción de alimentos	Peso	Potencia del microondas en vatios, duración en minutos	Consejos y advertencias
Asado de carne picada	750 g	600 W, 20-25 min	Cocer sin tapar
Pollo entero, fresco, sin vísceras	1,2 kg	600 W, 25-30 min	Dar la vuelta una vez transcurrida la mitad del tiempo.
Verduras, frescas	250 g	600 W, 5-10 min	Cortar las verduras en trozos iguales; Añadir 1 o 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 iguales Añadir 1 o 2 cucharadas de agua por cada 100 g de patatas; remover de vez en cuando
	500 g	600 W, 11-14 min	
	750 g	600 W, 15-22 min	
Arroz	125 g	800 W, 5-7 min + 180 W, 12-15 min	Añadir doble cantidad de líquido
	250 g	800 W, 6-8 min + 180 W, 15-18 min	
Dulces, p. ej., pudin (instantáneo)	500 ml	600 W, 6-8 min	Remover bien el pudin 2 o 3 veces durante el proceso con la varilla batidora.
Fruta, compota	500 g	600 W, 9-12 min	-

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 según EN 60705

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

Según las normas EN 60705, IEC 60705 o. DIN 44547 y EN 60350 (2009)

Cocer y descongelar con el microondas

Cocer en el microondas

Plato	Potencia del microondas en vatios, duración en minutos	Nota
Mezcla de leche y huevos, 565 g	180 W, 25-30 min + 90 W, 20-25 min	Colocar un molde de vidrio pyrex 20 x 17 cm sobre el plato giratorio.
Bizcocho	600 W, 8-10 min	Colocar el molde de vidrio pyrex Ø 22 cm en 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 el molde de vidrio pyrex Ø 22 cm en el plato giratorio.



9001235190

HK Appliances GmbH
Auf der Drift 36
32289 Rödinghausen
DEUTSCHLAND

(01)
(960816)