



**Manual de usuario e instrucciones de montaje**

Register your  
new device on  
YourBlaupunkt:  
**blaupunkt-  
einbaugeräte.com**



**5P35K1261**

***Enjoy it.***

Microondas

# Tabla de contenidos

## MANUAL DE USUARIO

1	Seguridad .....	2
2	Evitar daños materiales .....	5
3	Protección del medio ambiente y ahorro .....	6
4	Familiarizándose con el aparato .....	7
5	Antes de usar el aparato por primera vez .....	8
6	Manejo básico .....	8
7	Memoria .....	10
8	Programas .....	10
9	Seguro para niños.....	12
10	Ajustes básicos.....	12
11	Cuidados y limpieza.....	13
12	Solucionar pequeñas averías.....	14
13	Eliminación.....	15
14	Servicio de Asistencia Técnica .....	15
15	Así se consigue.....	16
16	INSTRUCCIONES DE MONTAJE .....	21
16.2	Montaje seguro .....	21

## 1 Seguridad

Tenga en cuenta las siguientes indicaciones de seguridad.

### 1.1 Advertencias de carácter general

- Lea atentamente estas instrucciones.
- Conservar las instrucciones y la información del producto para un uso posterior o para futuros propietarios.
- No conecte el aparato en el caso de que haya sufrido daños durante el transporte.

### 1.2 Uso conforme a lo prescrito

La conexión de aparatos sin enchufe solo puede ser efectuada por personal especializado y autorizado. Los daños provocados por una conexión incorrecta no están cubiertos por la garantía.

Solamente un montaje profesional conforme a las instrucciones de montaje puede garantizar un uso seguro del aparato. El instalador es responsable del funcionamiento perfecto en el lugar de instalación.

Utilizar el aparato solo:

- para preparar bebidas y comidas.
- bajo la supervisión de una persona. Supervisar continuamente procesos de cocción breves.
- en el uso doméstico privado y en espacios cerrados del entorno doméstico.
- hasta a una altura de 4000 m sobre el nivel del mar.

Este aparato cumple con la normas EN 55011 y CISPR 11. Se trata de un producto del grupo 2, clase B. El grupo 2 indica que los microondas se fabrican con el fin de calentar alimentos. La clase B indica que el aparato es apropiado para su uso privado en el ámbito doméstico.

### 1.3 Limitación del grupo de usuarios

Este aparato podrá ser usado por niños a partir de 8 años y por personas con limitaciones físicas, sensoriales o mentales, o que carezcan de conocimientos o de experiencia, siempre que cuenten con la supervisión de una persona responsable de su seguridad o hayan sido instruidos previamente en su uso y hayan comprendido los peligros que pueden derivarse del mismo.

No deje que los niños jueguen con el aparato.

La limpieza y el cuidado del aparato a cargo del usuario no podrán ser realizados por niños a no ser que tengan al menos 15 años de edad y que cuenten con la supervisión de una persona adulta.

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

## 1.4 Uso seguro

### **⚠️ ADVERTENCIA – ¡Riesgo de incendio!**

Los objetos inflamables almacenados en el compartimento de cocción pueden prenderse fuego.

- ▶ No introducir objetos inflamables en el compartimento de cocción.
- ▶ En caso de que salga humo del interior del aparato, apagar el aparato o tirar del enchufe y mantener la puerta cerrada para apagar cualquier llama que pudiera haber.

El sobrecalentamiento puede provocar un incendio.

- ▶ No instalar nunca el aparato detrás de una puerta decorativa o de mueble.

### **⚠️ ADVERTENCIA – ¡Riesgo de quemaduras!**

Los accesorios y la vajilla se calientan mucho.

- ▶ Utilizar siempre agarradores para sacar los accesorios y la vajilla del compartimento de cocción.

Los vapores de alcohol pueden inflamarse cuando el interior del horno está caliente.

- ▶ Si se utilizan bebidas alcohólicas de alta graduación para cocinar, debe hacerse en pequeñas cantidades.
- ▶ Abrir la puerta del aparato con precaución.

### **⚠️ ADVERTENCIA – ¡Riesgo de quemaduras por líquidos calientes!**

Las partes accesibles se calientan durante el funcionamiento.

- ▶ No tocar nunca las partes calientes.
- ▶ Mantener fuera del alcance de los niños.

Al abrir la puerta del aparato puede salir vapor caliente. Tenga presente que, según la temperatura, no puede verse el vapor.

- ▶ Abrir la puerta del aparato con precaución.
- ▶ Mantener fuera del alcance de los niños.

Si se introduce agua al compartimento de cocción puede generarse vapor de agua caliente.

- ▶ Nunca verter agua en el compartimento de cocción caliente.

### **⚠️ ADVERTENCIA – ¡Riesgo de lesiones!**

Si el cristal de la puerta del aparato está dañado, puede fracturarse.

- ▶ No utilizar productos de limpieza abrasivos ni rascadores metálicos afilados para limpiar el cristal de la puerta del aparato, ya que pueden rayar la superficie.

Las bisagras de la puerta del aparato se mueven al abrir y cerrar la puerta y podrían provocar daños.

- ▶ No tocar la zona de las bisagras.

Las roturas, astillas y grietas en el plato giratorio de cristal son peligrosas.

- ▶ No golpear nunca el plato giratorio con objetos duros.
- ▶ Manejar el plato giratorio con cuidado.

### **⚠️ ADVERTENCIA – ¡Riesgo de descarga eléctrica!**

Las reparaciones inadecuadas son peligrosas.

- ▶ Solo el personal especializado puede realizar reparaciones e intervenciones en el aparato.
- ▶ Utilizar únicamente piezas de repuesto originales para la reparación del aparato.
- ▶ Si el cable de conexión de red de este aparato resulta dañado, debe sustituirlo el fabricante, el Servicio de Asistencia Técnica o una persona cualificada a fin de evitar posibles situaciones de peligro.

Un aislamiento incorrecto del cable de conexión de red es peligroso.

- ▶ Evitar siempre que el cable de conexión de red entre en contacto con piezas calientes del aparato o fuentes de calor.
- ▶ Evite siempre que el cable de conexión de red entre en contacto con esquinas o bordes afilados.
- ▶ No doble, aplaste ni modifique nunca el cable de conexión de red.

La infiltración de humedad puede provocar una descarga eléctrica.

- ▶ No utilizar limpiadores por chorro de vapor ni de alta presión para limpiar el aparato.

Un aparato dañado o un cable de conexión defectuoso son peligrosos.

- ▶ No ponga nunca en funcionamiento un aparato dañado.
- ▶ No hacer funcionar nunca un aparato con una superficie agrietada o rota.
- ▶ Llame al Servicio de Asistencia Técnica.

→ *Página 15*

### **⚠ ADVERTENCIA – ¡Riesgo de asfixia!**

Los niños pueden ponerse el material de embalaje por encima de la cabeza, o bien enrollarse en él, y asfixiarse.

- ▶ Mantener el material de embalaje fuera del alcance de los niños.
- ▶ No permita que los niños jueguen con el embalaje.

Si los niños encuentran piezas de tamaño reducido, pueden aspirarlas o tragarlas y asfixiarse.

- ▶ Mantener las piezas pequeñas fuera del alcance de los niños.
- ▶ No permita que los niños jueguen con piezas pequeñas.

## **1.5 Microondas**

Tener en cuenta estas indicaciones de seguridad al utilizar el microondas.

### **⚠ ADVERTENCIA – ¡Riesgo de incendio!**

Un uso del aparato diferente al especificado puede ser peligroso y provocar daños. Por ejemplo, en caso de calentar zapatillas o almohadillas rellenas de semillas o granos, estas pueden incendiarse incluso al cabo de unas horas.

- ▶ No utilizar nunca el aparato para secar alimentos o ropa.
- ▶ No utilizar nunca el aparato para calentar zapatillas, cojines de semillas o granos, esponjas, bayetas húmedas o cosas similares.
- ▶ Utilizar el aparato únicamente para preparar alimentos y bebidas.

Los alimentos 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 – ¡Riesgo 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 – ¡Riesgo de quemaduras!**

Los alimentos con cáscara o piel dura pueden reventar durante el calentamiento o incluso una vez finalizado.

- ▶ No cocer los huevos con la cáscara o calentar huevos duros.
- ▶ No cocer crustáceos ni animales con cáscara.
- ▶ A los huevos fritos y los huevos al plato primero se les debe pinchar la yema.
- ▶ En los alimentos con la piel dura, como, p. ej., manzanas, tomates, patatas o salchichas, la piel puede reventar. Antes de calentarlos se debe pinchar la cáscara o la piel.

El calor no se distribuye uniformemente en los alimentos para bebés.

- ▶ No calentar alimentos para bebés en recipientes tapados.
- ▶ Retirar siempre la tapa o la tetina.
- ▶ Remover o agitar bien tras el calentamiento.
- ▶ Comprobar la temperatura antes de dar el alimento al bebé.

Las comidas calentadas emiten calor. Los recipientes que las contienen pueden estar muy calientes.

- ▶ Utilizar siempre un agarrador para sacar la vajilla o los accesorios.

Los envoltorios sellados de algunos alimentos pueden estallar.

- ▶ Observar siempre las indicaciones del embalaje.
- ▶ Utilizar siempre un agarrador para sacar los platos del compartimento de cocción.

Las partes accesibles se calientan durante el funcionamiento.

- ▶ No tocar nunca las partes calientes.
- ▶ Mantener fuera del alcance de los niños.

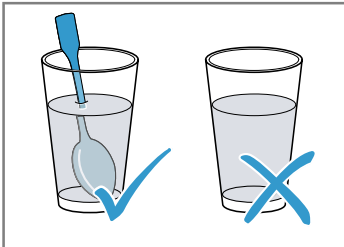
Un uso del aparato diferente al especificado puede ser peligroso. Por ejemplo, las zapatillas, cojines de semillas o granos, esponjas, bayetas húmedas o cosas similares sobrecalentadas pueden ocasionar quemaduras

- ▶ No utilizar nunca el aparato para secar alimentos o ropa.
- ▶ No utilizar nunca el aparato para calentar zapatillas, cojines de semillas o granos, esponjas, bayetas húmedas o cosas similares.
- ▶ Utilizar el aparato únicamente para preparar alimentos y bebidas.

### **⚠ ADVERTENCIA – ¡Riesgo de quemaduras por líquidos calientes!**

Al calentar líquidos puede producirse un retardo en la ebullición. Esto quiere decir que se puede alcanzar la temperatura de ebullición sin que aparezcan las burbujas de vapor habituales. 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 un retardo en la ebullición.



### **⚠ ADVERTENCIA – ¡Riesgo de lesiones!**

La vajilla no adecuada para el microondas puede reventar. Los recipientes de porcelana o cerámica pueden presentar finos orificios en asas y tapas. Estos orificios ocultan hue-

cos. La posible humedad que haya penetrado en estos huecos puede hacer estallar el recipiente.

- ▶ Utilizar exclusivamente una vajilla adecuada para el microondas.

La vajilla y los recipientes de metal o con adornos metálicos pueden provocar la formación de chispas al usarlos solo con la función microondas. A consecuencia de esto, el aparato se estropea.

- ▶ No utilizar nunca recipientes de metal con la función microondas.
- ▶ Utilizar exclusivamente una vajilla adecuada para el microondas.

### **⚠ ADVERTENCIA – ¡Riesgo de descarga eléctrica!**

El aparato funciona con alta tensión.

- ▶ No retirar la carcasa del aparato.

### **⚠ ADVERTENCIA – ¡Riesgo de daños graves para la salud!**

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 puerta y el tope de la puerta.

Si está dañada la puerta del aparato, la energía del horno microondas puede salir.

- ▶ No utilizar el aparato si la puerta o el marco de plástico de la puerta están dañados.
- ▶ Avisar al Servicio de Atención al Cliente.

En un aparato sin carcasa la energía de microondas sale al exterior.

- ▶ Nunca se debe retirar la carcasa.
- ▶ Llamar al Servicio de Asistencia Técnica cuando sea necesario realizar trabajos de mantenimiento o reparación.

## **2 Evitar daños materiales**

### **2.1 En general**

#### **¡ATENCIÓN!**

La humedad acumulada en el compartimento de cocción durante un tiempo prolongado puede provocar corrosión.

- ▶ Limpiar el agua de condensación después de cocinar a fuego lento.

- ▶ No conservar alimentos húmedos durante un período prolongado en el compartimento de cocción cerrado.
- ▶ No conservar ningún alimento dentro del compartimento de cocción.

La puerta del aparato puede resultar dañarse si se utiliza la puerta del aparato como asiento o superficie de almacenamiento.

- ▶ No apoyarse, sentarse ni colgarse de la puerta del aparato.

## 2.2 Microondas

Tener en cuenta estas indicaciones al utilizar el microondas.

### ¡ATENCIÓN!

Si el metal toca la pared del compartimento de cocción, se generan chispas que pueden dañar el aparato o destrozarse el cristal interior de la puerta.

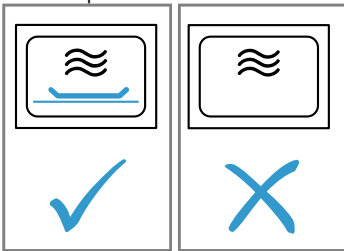
- ▶ Los metales, p. ej. la cuchara en un vaso, deben estar separados al menos 2 cm de las paredes del horno y de la parte interior de la puerta del horno.

Las bandejas de aluminio pueden generar chispas en el aparato. El aparato se daña debido a las chispas que se forman.

- ▶ No utilizar bandejas de aluminio en el aparato.

El funcionamiento del aparato sin alimentos provoca una sobrecarga del mismo.

- ▶ Nunca poner en marcha el microondas sin alimentos dentro. Solo se permite para probar brevemente un recipiente.



Preparar palomitas de maíz varias veces consecutivas en el horno microondas a una potencia del microondas demasiado alta puede provocar daños en el compartimento de cocción.

- ▶ Dejar que transcurran varios minutos entre cada preparación para que se enfríe el aparato.
- ▶ No ajustar nunca la potencia del microondas a un nivel demasiado alto.
- ▶ Utilizar una potencia máxima de 600 W.
- ▶ Colocar siempre la bolsa de palomitas sobre un plato de cristal.

La entrada del microondas resulta dañada al quitar la tapa.

- ▶ No colocar nunca la tapa de la entrada del microondas en el compartimento de cocción.

Retirar la lámina transparente de la parte interior de la puerta deteriora la puerta del aparato.

- ▶ No retirar en ningún caso la lámina transparente de la parte interior de la puerta.

Si penetra líquido, se puede dañar el accionamiento del plato giratorio en el interior del aparato.

- ▶ Supervisar el proceso de cocción.
- ▶ Ajustar primero una duración más breve y, si es necesario, alargar la duración.
- ▶ No utilizar nunca el aparato sin el plato giratorio.

---

## 3 Protección del medio ambiente y ahorro

### 3.1 Eliminación del embalaje

Los materiales del embalaje son respetuosos con el medio ambiente y reciclables.

- ▶ Desechar las diferentes piezas separadas según su naturaleza.



Eliminar el embalaje de forma ecológica.

### 3.2 Ahorro de energía

Si tiene en cuenta estas indicaciones, su aparato consumirá menos corriente.

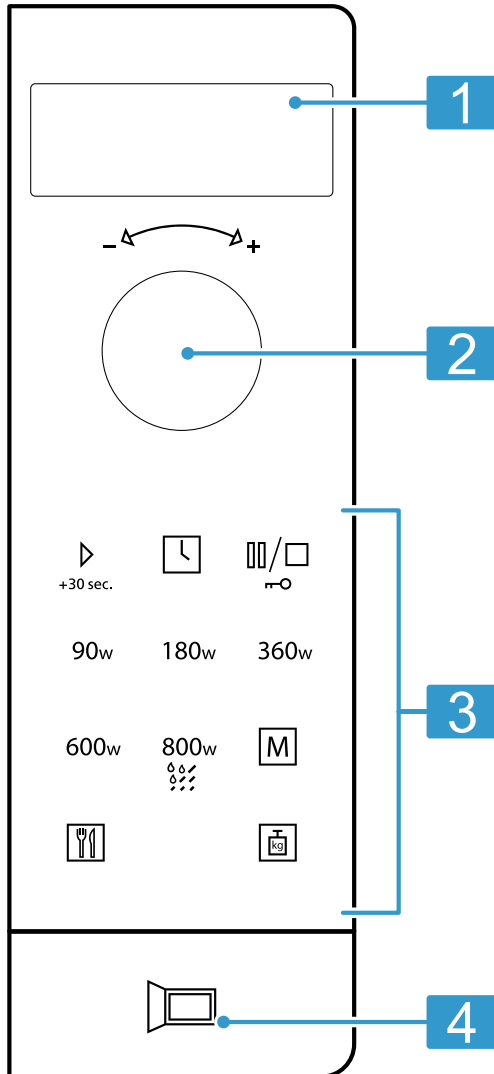
Ocultar la hora en el modo preparado.

- El aparato reduce el consumo de energía en el modo preparado.

## 4 Familiarizándose con el aparato

### 4.1 Panel de mando

Mediante el panel de mando se pueden ajustar todas las funciones del aparato y recibir información sobre el estado de funcionamiento.



<b>1</b>	Panel indicador	Mostrar la hora o la duración del tiempo.
<b>2</b>	Mando giratorio	Ajustar la hora, la duración del tiempo o los programas automáticos.
<b>3</b>	Sensores	Seleccionar funciones.
<b>4</b>	Pulsador de apertura de la puerta	Abrir la puerta.

#### Pulsador de apertura de la puerta

Al accionar el pulsador de apertura de la puerta, la puerta del aparato se abre. La puerta del aparato se puede abrir por completo manualmente.

Si se abre la puerta durante el funcionamiento del aparato, el programa se detiene. Cuando la puerta del aparato se cierra, el funcionamiento no se reanuda automáticamente; se debe iniciar el funcionamiento a mano.

### 4.2 Tipos de calentamiento

Aquí encontrará una vista general de los tipos de calentamiento. Recibirá recomendaciones acerca de cómo utilizar los tipos de calentamiento.

Símbolo	Nombre	Aplicación
90-800	Microondas	Para descongelar, cocinar a fuego lento y calentar los alimentos o líquidos. Potencia del microondas: <ul style="list-style-type: none"> <li>■ 90 W</li> <li>■ 180 W</li> <li>■ 360 W</li> <li>■ 600 W</li> <li>■ 800 W</li> </ul>
	Programas	En este apartado hay ajustes ya programados para múltiples platos.

### 4.3 Ventilador

El ventilador se enciende y se apaga según sea necesario. Con el funcionamiento de microondas, el compartimento de cocción se queda frío. El ventilador se activa igualmente.  
**Nota:** El ventilador puede seguir funcionando aunque ya se haya desconectado el aparato.

### 4.4 Agua de condensación

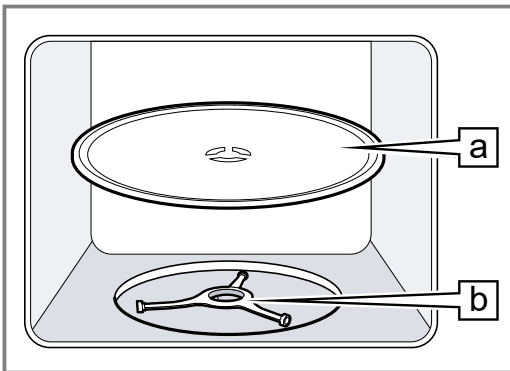
Cuando se cocina a fuego lento, puede formarse agua de condensación en el compartimento de cocción y en la puerta del aparato. El agua de condensación es algo normal y no afecta al funcionamiento del aparato. Limpiar el agua de condensación después de cocinar a fuego lento.

## 5 Antes de usar el aparato por primera vez

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

### 5.1 Colocar el plato giratorio

Utilizar el aparato solo con el plato giratorio colocado.  
 ▶ Colocar el plato giratorio en el anillo giratorios .



### 5.2 Limpiar el aparato antes de usarlo por primera vez

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

1. Asegurarse de que no haya restos de embalaje, accesorios u otros objetos en el compartimento de cocción.
2. Limpiar las superficies lisas del interior con un paño suave y húmedo.
3. Para eliminar el olor a nuevo, enjuagar el compartimento de cocción vacío con agua caliente enjabonada.

→ "Limpiar el interior del horno", Página 13

### 5.3 Limpieza de los accesorios

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

### 5.4 Ajustar la hora

Tras la conexión eléctrica o tras un corte en el suministro eléctrico, se muestra en el panel indicador el requerimiento para ajustar la hora.

1. Ajustar la hora con el mando giratorio.
2. Para confirmar la hora, pulsar .

## 6 Manejo básico

### 6.1 Potencia del microondas

Aquí encontrará una vista general de los niveles de potencia del microondas y de sus aplicaciones.

Potencia del microondas en vatios	Aplicación
90	Descongelar platos delicados.

Potencia del microondas en vatios	Aplicación
180	Descongelar alimentos y continuar con la cocción.
360	Cocinar a fuego lento carne y pescado o calentar alimentos delicados.



Potencia del microondas en vatios	Aplicación
600	Calentar y cocinar alimentos a fuego lento.
800	Calentar líquidos.

**Nota:**

La potencia del microondas puede ajustarse para una duración determinada:

- 800 W durante 30 minutos
- 600 W durante 60 minutos
- 90 W, 180 W o 360 W para 99 minutos

## 6.2 Recipientes y accesorios aptos para microondas

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

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

### Apto para microondas

Recipientes y accesorios	Motivos
Recipientes resistentes al calor y material adecuado para el microondas: <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Cristal</li> <li>▪ Vitrocerámica</li> <li>▪ Porcelana</li> <li>▪ Plástico termorresistente</li> <li>▪ Cerámica totalmente esmaltada sin fisuras</li> </ul>	Estos materiales dejan pasar las microondas. Las microondas no dañan los recipientes termorresistentes.
Cubiertos de metal	<b>Nota:</b> Para evitar un retardo en la ebullición se pueden utilizar cubiertos metálicos como, p. ej., una cuchara en un vaso.

### ¡ATENCIÓN!

Si el metal toca la pared del compartimento de cocción, se generan chispas que pueden dañar el aparato o destruir el cristal interior de la puerta.

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

### No apto para microondas

Recipientes y accesorios	Motivos
Recipientes de metal	El metal no deja pasar las microondas. Los alimentos se calientan muy débilmente.
Recipientes con elementos decorativos en oro o plata	Las microondas pueden dañar los elementos decorativos en oro o plata. <b>Consejo:</b> Un recipiente puede utilizarse si su fabricante garantiza que es apto para microondas.

## 6.3 Probar la idoneidad de los recipientes para microondas

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

### ⚠ ADVERTENCIA – ¡Riesgo de quemaduras por líquidos calientes!

Las partes accesibles se calientan durante el funcionamiento.

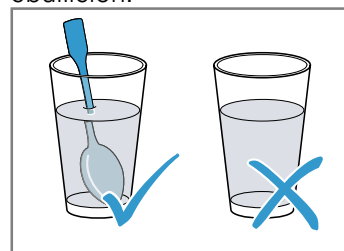
- ▶ No tocar nunca las partes calientes.
  - ▶ Mantener fuera del alcance de los niños.
1. Colocar el recipiente vacío en el compartimento de cocción.
  2. Ajustar el aparato a la potencia máxima de microondas durante 1/2-1 minuto.
  3. Iniciar el funcionamiento.
  4. Comprobar el recipiente varias veces:
    - Si el recipiente está frío o templado, es apto para el microondas.
    - Si el recipiente está caliente o se generan chispas, cancelar la prueba; el recipiente no es apto para microondas.

## 6.4 Ajustar el microondas

### ⚠ ADVERTENCIA – ¡Riesgo de quemaduras por líquidos calientes!

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

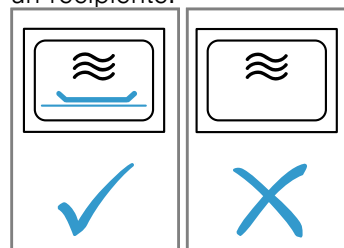
- ▶ Colocar siempre una cuchara en el recipiente al calentar. De esta manera se evita un retardo en la ebullición.



### ¡ATENCIÓN!


El funcionamiento del aparato sin alimentos provoca una sobrecarga del mismo.


- ▶ Nunca poner en marcha el microondas sin alimentos dentro. Solo se permite para probar brevemente un recipiente.



**Consejo:** Para utilizar el aparato de forma óptima, puede seguir las indicaciones que figuran en las recomendaciones de ajuste.


→ "Así se consigue", *Página 16*

1. Tener en cuenta las advertencias de seguridad.  
→ *Página 4*
  2. Tener en cuenta las indicaciones para evitar daños materiales. → *Página 6*
  3. Tener en cuenta las indicaciones de la vajilla y de los accesorios aptos para microondas. → *Página 9*
  4. Pulsar la potencia del microondas deseada.
  5. Ajustar la duración deseada con el mando giratorio.
  6. Pulsar .
- ✓ Una vez transcurrido el tiempo, suena una señal.

**Nota:** Si se abre el compartimento de cocción mientras el aparato está en marcha, se interrumpe el funcionamiento y se detiene el transcurso del tiempo. Si se desea reanudar el funcionamiento, cerrar la puerta del aparato y pulsar .

### Prolongar la duración

Se puede prolongar la duración ajustada en cualquier momento.



- ▶ Pulsar .
- ✓ La duración se prolonga en 30 segundos.

### Modificar la duración

La duración se puede modificar en cualquier momento.



- ▶ Ajustar la duración deseada con el mando giratorio.

### Cancelar el funcionamiento

- ▶ Abrir la puerta del aparato y pulsar  o pulsar dos veces .

## 6.5 QuickStart

Se puede iniciar la potencia máxima del microondas pulsando un sensor.



- ▶ Pulsar .
- ✓ La potencia máxima del microondas se inicia durante 30 segundos.
- ✓ Al volver a pulsar , la duración se prolonga 30 segundos.

## 7 Memoria

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



**Consejo:** La función de memoria está recomendada para platos que se preparen con mucha frecuencia.

### 7.1 Guardar en el programa de memorias



1. Pulsar .
  2. Pulsar la potencia del microondas deseada.
  3. Ajustar la duración deseada con el mando giratorio.
  4. Pulsar  para confirmar.
- ✓ El ajuste se guarda.

### 7.2 Iniciar el programa de memorias

**Requisito:** La puerta del aparato está cerrada.

1. Pulsar .
- ✓ Aparecen los ajustes guardados.
2. Pulsar .
- ✓ Una vez transcurrido el tiempo, suena una señal.



### 7.3 Cancelar el funcionamiento

- ▶ Abrir la puerta del aparato y pulsar  o pulsar dos veces .



## 8 Programas

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



### 8.1 Ajustar un programa

1. Seleccionar un programa.
  2. Pulsar  hasta que en la pantalla se muestre el número del programa deseado.
  3. Pulsar .
- ✓ En el panel indicador aparece una sugerencia de peso.
4. Ajustar el peso del alimento con el mando giratorio.

Si no se puede introducir el peso exacto, redondear hacia arriba o hacia abajo.

5. Para iniciar el funcionamiento, pulsar .
  6. Si suena una señal durante el programa, abrir la puerta del aparato.
    - Trocear los alimentos, darles la vuelta o remover.
    - Cerrar la puerta del aparato.
    - Pulsar .
- ✓ Una vez transcurrido el tiempo, suena una señal.

### 8.2 Cancelar el funcionamiento

- ▶ Abrir la puerta del aparato y pulsar  o pulsar dos veces .

### 8.3 Descongelar con el programa automático

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

Programa	Alimento	Recipiente	Margen de peso en kg
P01	Carne picada	abierto	0,20-1,00
P02	Porciones de carne	abierto	0,20-1,00
P03	Pollo, trozos de pollo	abierto	0,40-1,80
P04	Pan	abierto	0,20-1,00

### Descongelar alimentos con el programa automático

1. Sacar los alimentos de su envase.  
Utilizar alimentos congelados a una temperatura de -18 °C, en posición horizontal y repartidos en porciones adecuadas.
2. Pesarse los alimentos.  
El peso de los alimentos es necesario para ajustar el programa.
3. Colocar los alimentos en un recipiente plano apto para microondas, p. ej., en un plato de cristal o de porcelana, sin tapar.
4. Ajustar el programa. → *Página 10*

5. **Nota:** Al descongelar carne o aves se genera líquido.  
Retirar el líquido al darle la vuelta a la carne; no reutilizarlo en ningún caso ni dejar que entre en contacto con otros alimentos.
6. Separar los trozos aplanados y disgregar la carne picada antes de dejar en reposo.
7. Dejar reposar los alimentos descongelados durante 10-30 minutos para homogeneizar su temperatura. Las piezas grandes de carne requieren un tiempo de reposo más largo que las piezas pequeñas. Retirar las vísceras de las aves tras el tiempo de reposo.
8. Continuar preparando los alimentos, incluso aunque el interior de los trozos más gruesos siga congelado.

### 8.4 Cocer a fuego lento con el programa automático

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

Programa	Alimento	Recipiente	Margen de peso en kg	Notas
P05	Arroz	con tapa	0,05-0,20	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Utilizar un recipiente alto y amplio para preparar arroz.</li> <li>■ No utilizar arroz en bolsas de cocción.</li> <li>■ Añadir entre dos y tres partes de agua por cada parte de 100 g de arroz.</li> </ul>
P06	Patatas	con tapa	0,15-1,00	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Para preparar patatas cocidas con sal, cortar las patatas frescas en trozos pequeños de tamaño similar.</li> <li>■ Añadir una cucharada sopera de agua y sal por cada 100 g de patatas.</li> </ul>
P07	Verduras	con tapa	0,15-1,00	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Pesarse las verduras frescas previamente lavadas.</li> <li>■ Cortar las verduras en trozos pequeños y de tamaño similar.</li> <li>■ Añadir una cucharada sopera de agua por cada 100 g de verduras.</li> </ul>

### Cocer alimentos a fuego lento con el programa automático

1. Pesarse los alimentos.  
El peso de los alimentos es necesario para ajustar el programa.
2. Colocar los alimentos en un recipiente apto para microondas y cubrirlos con una tapa.

3. Añadir agua según las indicaciones del fabricante en el embalaje.
4. Ajustar el programa. → *Página 10*
5. Cuando el programa haya finalizado, volver a remover los alimentos.
6. Dejar reposar los alimentos durante 5-10 minutos para homogeneizar su temperatura. Los resultados de cocción dependen de la calidad y la composición de los alimentos.


## 9 Seguro para niños

Asegurar el aparato para que los niños no lo enciendan o cambien los ajustes.


- ✓ El panel de mando está bloqueado.
- ✓ En el panel indicador aparece *SAFE*.

### 9.1 Activar el seguro para niños

**Requisito:** El aparato está desconectado.

- ▶ Mantener pulsado  durante aprox. 4 segundos.

### 9.2 Desactivar el seguro para niños



- ▶ Mantener pulsado  durante aprox. 4 segundos.
- ✓ El panel de mando está desbloqueado.

## 10 Ajustes básicos

El aparato se puede adaptar a sus necesidades.

### 10.1 Vista general de los ajustes básicos







Aquí encontrará una vista general de los ajustes básicos y los ajustes de fábrica. Los ajustes básicos dependen del equipamiento de su aparato.


Indicador	Ajuste básico	Selección	Descripción
1	Sonido de las teclas	<i>OFF</i> = desconectado <i>ON</i> = activado <sup>1</sup>	Activar o desactivar los tonos de tecla táctil <b>Nota:</b> El tono de las teclas táctiles puede desactivarse para  y  .
2	Modo demo	<i>OFF</i> = desconectado <sup>1</sup> <i>ON</i> = activado	El aparato está desconectado. Los sensores y los displays pueden usarse. Los sensores no tienen función por lo que, por ejemplo, no hay potencia a la hora de usar el microondas. Los operadores utilizan principalmente el modo demo. Mientras el modo demo esté activado, en la pantalla aparece <b>M</b> .


<sup>1</sup> Ajuste de fábrica (puede variar según el modelo de aparato)


### 10.2 Modificar los ajustes básicos

**Requisito:** El aparato está desconectado.

1. Mantener pulsados  y  durante unos segundos.
  - ✓ En el panel indicador se muestra 1 para el primer ajuste básico.
2. Para editar los ajustes básicos, pulsar .
  - ✓ En el panel indicador se ilumina el ajuste seleccionado.
3. Ajustar la selección deseada con el mando giratorio.
4. Para aceptar los ajustes básicos, pulsar .
5. Para salir de los ajustes básicos, pulsar .
6. Cambiar el ajuste básico 2 con el mando giratorio.
7. Para editar los ajustes básicos, pulsar .
  - ✓ En el panel indicador se ilumina el ajuste seleccionado.
8. Ajustar la selección deseada con el mando giratorio.

9. Para aceptar los ajustes básicos, pulsar .



10. Para salir de los ajustes básicos, pulsar .

11. Para cerrar el menú de ajustes básicos, volver a pulsar .

**Consejo:** La configuración se puede volver a modificar en cualquier momento.



### 10.3 Modificar la hora

La hora puede modificarse en cualquier momento.

1. Pulsar .
2. Ajustar la hora con el mando giratorio.
3. Para confirmar la hora, pulsar .

### 10.4 Ocultar la hora en modo preparado

Es posible ocultar la hora en modo preparado.

1. Pulsar .
2. Pulsar .

**Nota:** Pulsar  para volver a mostrar la hora.

# 11 Cuidados y limpieza

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

## 11.1 Productos de limpieza

Utilizar exclusivamente productos de limpieza adecuados.

**⚠ ADVERTENCIA – ¡Riesgo de descarga eléctrica!**  
La infiltración de humedad puede provocar una descarga eléctrica.

- ▶ No utilizar limpiadores por chorro de vapor ni de alta presión para limpiar el aparato.

### ¡ATENCIÓN!

Los productos de limpieza inadecuados pueden dañar la superficie del aparato.

- ▶ No utilizar productos de limpieza agresivos ni abrasivos.
- ▶ No utilizar productos de limpieza con un alto contenido alcohólico.
- ▶ No utilizar estropajos o esponjas duros.
- ▶ No utilizar limpiadores especiales para limpieza en caliente.
- ▶ Utilizar la rasqueta de vidrio, limpiacristales o productos de limpieza de acero inoxidable solo si en las instrucciones de limpieza se recomienda su uso para la pieza en cuestión.
- ▶ Lavar a fondo las bayetas antes de usarlas.

Las instrucciones de limpieza individuales indican qué productos de limpieza son adecuados para las distintas superficies y piezas.

## 11.2 Limpiar el aparato

Seguir las indicaciones de limpieza del aparato para no dañar las piezas y superficies por limpiarlas de forma inapropiada o por utilizar productos de limpieza no adecuados.

1. Respetar las indicaciones sobre los productos de limpieza. → *Página 13*
2. Respetar las indicaciones relativas a la limpieza de los componentes y las superficies del aparato.
3. Salvo que se indique lo contrario:
  - Limpiar los componentes del aparato con agua con un poco de jabón y un paño suave y húmedo.
  - Secar con un paño suave.

## 11.3 Limpiar el interior del horno

### ¡ATENCIÓN!

Una limpieza inadecuada podría dañar el compartimento de cocción.

- ▶ No utilizar sprays para hornos, limpiadores abrasivos ni otros productos agresivos de limpieza para hornos.

1. Respetar las indicaciones sobre los productos de limpieza. → *Página 13*
2. Limpiar con agua caliente enjabonada o con vinagre.

3. Si la suciedad es intensa, utilizar un producto de limpieza específico para hornos.

Utilizar productos de limpieza para el horno solo cuando el compartimento de cocción esté frío.

**Consejo:** Para eliminar los olores desagradables, calentar una taza de agua con unas gotas de zumo de limón durante 1 o 2 minutos a la máxima potencia del microondas. Para evitar un retardo en la ebullición, colocar siempre una cuchara en el recipiente.

4. Limpiar el compartimento de cocción con un trapo suave.
5. Dejar secar el compartimento de cocción con la puerta abierta.

## 11.4 Limpiar el frontal del aparato

### ¡ATENCIÓN!

Una limpieza inadecuada podría dañar la parte frontal del aparato.

- ▶ No utilizar limpiacristales, rascadores metálicos ni rasquetas de vidrio para limpiar.
- ▶ Para evitar la corrosión en los frontales de acero inoxidable, limpiar inmediatamente las manchas de cal, grasa, almidón y clara de huevo.
- ▶ Deben utilizarse productos de limpieza especiales para limpiar superficies calientes de acero inoxidable.

1. Respetar las indicaciones sobre los productos de limpieza. → *Página 13*
2. Limpiar la parte frontal del aparato con agua con un poco de jabón y un paño suave y húmedo.

**Nota:** Es posible que aparezcan diferentes tonalidades de color en el frontal del aparato debido a los diversos materiales, como el vidrio, plástico o metal.

3. Para limpiar frontales de acero inoxidable, aplicar con un paño suave una capa muy fina de producto de limpieza adecuado para acero inoxidable. Se pueden adquirir productos de limpieza de acero inoxidable a través del Servicio de Asistencia Técnica o en comercios especializados.
4. Secar con un paño suave.

## 11.5 Limpiar el panel de mando

### ¡ATENCIÓN!

Una limpieza inadecuada puede dañar el panel de mando.

- ▶ No limpiar nunca el panel de mando en húmedo.

1. Respetar las indicaciones sobre los productos de limpieza. → *Página 13*
2. Limpiar el panel de control con un paño de microfibra o un paño suave y ligeramente humedecido.
3. Secar con un paño suave.

## 11.6 Limpieza de los accesorios

1. Respetar las indicaciones sobre los productos de limpieza. → *Página 13*
2. Limpiar los restos de comida quemados con agua caliente enjabonada y un paño suave y húmedo.

3. Limpiar los accesorios con agua caliente con un poco de jabón y un paño suave y húmedo o un cepillo blando.
4. Secar con un paño suave.

## 11.7 Limpiar los cristales de la puerta

### ¡ATENCIÓN!

Una limpieza inadecuada podría dañar los cristales de la puerta.

- ▶ No utilizar rasquetas de vidrio.

1. Respetar las indicaciones sobre los productos de limpieza. → *Página 13*
2. Limpiar los cristales de la puerta con un paño suave y húmedo y limpiacristales.



**Nota:** Las sombras apreciables en el cristal de la puerta que parecen suciedad son reflejos de luz de la lámpara de iluminación interior.

3. Secar con un paño suave.

## 11.8 AquaClean

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

### Ajustar la limpieza auxiliar

1. Verter un par de gotas de lavavajillas en una taza con agua.
2. Para evitar un retardo en la ebullición, colocar una cuchara en el recipiente.
3. Colocar la taza en el centro del compartimento de cocción.
4. Mantener pulsado  durante aprox. 4 segundos.
5. Pulsar .
- ✓ Una vez transcurrido el tiempo, suena una señal.
6. Limpiar el compartimento de cocción con un trapo suave.
7. Dejar secar el compartimento de cocción con la puerta abierta.

# 12 Solucionar pequeñas averías

El usuario puede solucionar por sí mismo las pequeñas averías de este aparato. Se recomienda utilizar la información relativa a la subsanación de averías antes de ponerse en contacto con el Servicio de Asistencia Técnica. De este modo se evitan costes innecesarios.

### **ADVERTENCIA – ¡Riesgo de lesiones!**

Las reparaciones inadecuadas son peligrosas.

- ▶ Solo el personal especializado puede realizar reparaciones e intervenciones en el aparato.
- ▶ Si el aparato está defectuoso, ponerse en contacto con el servicio de asistencia técnica.

### **ADVERTENCIA – ¡Riesgo de descarga eléctrica!**

Las reparaciones inadecuadas son peligrosas.

- ▶ Solo el personal especializado puede realizar reparaciones e intervenciones en el aparato.
- ▶ Utilizar únicamente piezas de repuesto originales para la reparación del aparato.
- ▶ Si el cable de conexión de red de este aparato resulta dañado, debe sustituirlo el fabricante, el Servicio de Asistencia Técnica o una persona cualificada a fin de evitar posibles situaciones de peligro.

## 12.1 Averías de funcionamiento

Fallo	Causa y resolución de problemas
El aparato no funciona.	El enchufe del cable de conexión de red no está conectado. ▶ Conectar el aparato a la red eléctrica.
	El fusible está defectuoso. ▶ Comprobar el fusible de la caja de fusibles.
	El suministro de corriente eléctrica se ha interrumpido. ▶ Comprobar que la iluminación del compartimento u otros aparatos funciona en la habitación.
	Avería 1. Desconectar el fusible de la caja de fusibles. 2. Volver a conectar el fusible tras unos 10 s. 3. Si la avería se repite de nuevo, avisar al Servicio de Asistencia Técnica.
	La puerta no está bien cerrada. ▶ Comprobar si se ha atascado algún resto de comida o algún objeto extraño en la puerta.
Los alimentos tardan más en calentarse que antes.	La potencia de microondas es demasiado baja. ▶ Seleccionar una potencia de microondas superior.

<b>Fallo</b>	<b>Causa y resolución de problemas</b>
Los alimentos tardan más en calentarse que antes.	Se introdujo en el aparato más cantidad que en otras ocasiones. ▶ Ajustar una duración de tiempo más larga. Para una cantidad doble, es necesario el doble de tiempo.
	Los alimentos están más fríos de lo que deberían. ▶ Remover o dar la vuelta a los alimentos de vez en cuando.
El plato giratorio roza o arrastra.	Hay suciedad o objetos extraños en la zona del accionamiento del plato giratorio. ▶ Limpiar el anillo giratorio y el rebaje del compartimento de cocción.
El funcionamiento del microondas se interrumpe.	El aparato presenta una avería. ▶ Si persiste el fallo, avisar al Servicio de Asistencia Técnica.

## 13 Eliminación

Aquí se explica cómo desechar correctamente los aparatos usados.

### 13.1 Eliminación del aparato usado

Gracias a la eliminación respetuosa con el medio ambiente pueden reutilizarse materiales valiosos.

- ▶ Deseche el aparato de forma respetuosa con el medio ambiente.  
Puede obtener información sobre las vías y posibilidades actuales de desecho de materiales de su distribuidor o ayuntamiento local.



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

## 14 Servicio de Asistencia Técnica

Si existen preguntas relativas al funcionamiento, si no se puede subsanar una avería en el aparato o si éste debe repararse, dirigirse al servicio de asistencia técnica.

Para obtener información detallada sobre el periodo de validez de la garantía y las condiciones de garantía en su país, póngase en contacto con nuestro Servicio de Asistencia Técnica o con su distribuidor, o bien consulte nuestra página web.

Cuando se ponga en contacto con el Servicio de Asistencia Técnica, no olvide indicar el número de producto (E-Nr.) y el número de fabricación (FD) del aparato.

Los datos de contacto del Servicio de Asistencia Técnica se encuentran en el directorio adjunto o en nuestra página web.

### 14.1 Número de producto (E-Nr.) y número de fabricación (FD)

El número de producto (E-Nr.) y el número de fabricación (FD) se encuentran en la placa de características del aparato.

La placa de características con los correspondientes números se encuentra al abrir la puerta del aparato. Para volver a encontrar rápidamente los datos del aparato o el número de teléfono del Servicio de Asistencia Técnica, puede anotar dichos datos.

## 15 Así se consigue

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

### 15.1 Se recomienda proceder de la siguiente manera

Aquí se explica cómo proceder paso a paso para explotar al máximo los ajustes recomendados. Se incluye información sobre múltiples alimentos y consejos sobre, por ejemplo, la mejor manera de utilizar y ajustar el aparato.

#### **⚠ ADVERTENCIA – ¡Riesgo de quemaduras!**

Las comidas calentadas emiten calor. Los recipientes que las contienen pueden estar muy calientes.

- ▶ Utilizar siempre un agarrador para sacar la vajilla o los accesorios.

**Nota:** Las indicaciones de tiempo de las tablas son valores orientativos; dependen de la calidad y del estado de los alimentos.

1. Antes de proceder a su utilización, retirar del compartimento de cocción todos los recipientes que no sean necesarios.
2. Seleccionar un alimento entre los ajustes recomendados.
3. Colocar el alimento en un recipiente apropiado.  
→ "Recipientes y accesorios aptos para microondas", *Página 9*
4. Colocar el recipiente sobre el plato giratorio.
5. Ajustar el aparato siguiendo los ajustes recomendados.

En los ajustes recomendados, se suelen indicar rangos de tiempo. Ajustar primero la duración más breve. Si es necesario, alargar la duración. En los casos en que la tabla indique dos valores de potencia

de microondas y de duración, ajustar primero los que aparezcan en primer lugar; cuando suene la señal, ajustar los segundos.

**Consejo:** Si se desea preparar cantidades distintas de las que figuran en la tabla, adaptar la duración teniendo en cuenta que, p. ej., si se duplica la cantidad, se debe duplicar también el tiempo.

### 15.2 Descongelar

Este aparato permite descongelar alimentos ultracongelados.

#### Descongelar alimentos

1. Colocar los alimentos congelados en un recipiente sin tapadera sobre el plato giratorio.  
Se pueden cubrir las partes delicadas, p. ej., los muslos y las alas de pollo o los bordes grasos de un asado, con trozos pequeños de papel de aluminio, sin que estos toquen las paredes del horno.
2. Iniciar el funcionamiento.  
Una vez transcurrida la mitad del tiempo de descongelado, se puede retirar el papel de aluminio.
3. **Nota:** Al descongelar carne o aves se genera líquido.  
Retirar el líquido al darle la vuelta a la carne; no reutilizarlo en ningún caso ni dejar que entre en contacto con otros alimentos.
4. Remover o dar la vuelta a los alimentos una vez a mitad del proceso.  
Dar la vuelta varias veces a las piezas grandes.
5. Dejar reposar los alimentos descongelados entre 10-20 minutos a temperatura ambiente para homogeneizar su temperatura.  
En el caso de las aves, se pueden extraer las vísceras. Es posible seguir cocinando las carnes aunque el interior esté ligeramente congelado aún.

### Descongelar con microondas

Tener en cuenta los ajustes recomendados para descongelar alimentos ultracongelados con el microondas.

Alimento	Peso en g	Potencia de microondas en W	Duración en minutos
Carne entera de buey, ternera o cerdo, con o sin huesos	800	1. 180 2. 90	1. 15 2. 10 - 20
Carne entera de buey, ternera o cerdo, con o sin huesos	1000	1. 180 2. 90	1. 20 2. 15 - 25
Carne entera de buey, ternera o cerdo, con o sin huesos	1500	1. 180 2. 90	1. 30 2. 20 - 30
Carne en trozos o filetes de buey, ternera o cerdo	200	1. 180 2. 90	1. 2 <sup>1</sup> 2. 4 - 6

<sup>1</sup> Al dar la vuelta, separar las partes descongeladas.

<sup>2</sup> Congelar los alimentos en plano.

<sup>3</sup> Retirar la carne ya descongeladas.

<sup>4</sup> Dar la vuelta a los alimentos con frecuencia.

<sup>5</sup> Separar las partes descongeladas.

<sup>6</sup> Remover con cuidado los alimentos de vez en cuando.

<sup>7</sup> Retirar todo el embalaje.

<sup>8</sup> Solo para bizcochos sin glaseado, nata, gelatina o crema.

<sup>9</sup> Separar las porciones del bizcocho.



Alimento	Peso en g	Potencia de microondas en W	Duración en minutos
Carne en trozos o filetes de buey, ternera o cerdo	500	1. 180 2. 90	1. 5 <sup>1</sup> 2. 5 - 10
Carne en trozos o filetes de buey, ternera o cerdo	800	1. 180 2. 90	1. 8 <sup>1</sup> 2. 10 - 15
Carne picada (mezcla) <sup>2, 3</sup>	200	90	10 <sup>4</sup>
Carne picada (mezcla) <sup>2, 3</sup>	500	1. 180 2. 90	1. 5 <sup>4</sup> 2. 10 - 15
Carne picada (mezcla) <sup>2, 3</sup>	800	1. 180 2. 90	1. 8 <sup>4</sup> 2. 10 - 20
Aves o trozos de aves <sup>5</sup>	600	1. 180 2. 90	1. 8 2. 10 - 20
Aves o trozos de aves <sup>5</sup>	1200	1. 180 2. 90	1. 15 2. 10 - 20
Filetes, rodajas o ventresca de pescado <sup>5</sup>	400	1. 180 2. 90	1. 5 2. 10 - 15
Verduras, p. ej., guisantes	300	180	10 - 15
Fruta, p. ej., frambuesas <sup>5</sup>	300	180	7 - 10 <sup>6</sup>
Fruta, p. ej., frambuesas <sup>5</sup>	500	1. 180 2. 90	1. 8 <sup>6</sup> 2. 5 - 10
Descongelar mantequilla <sup>7</sup>	125	1. 180 2. 90	1. 1 2. 2 - 3
Descongelar mantequilla <sup>7</sup>	250	1. 180 2. 90	1. 1 2. 3 - 4
Pan entero	500	1. 180 2. 90	1. 6 2. 5 - 10
Pan entero	1000	1. 180 2. 90	1. 12 2. 10 - 20
Bizcocho seco, p. ej., pasteles de masa de bizcocho <sup>8, 9</sup>	500	90	10 - 15
Bizcocho seco, p. ej., pasteles de masa de bizcocho <sup>8, 9</sup>	750	1. 180 2. 90	1. 5 2. 10 - 15
Bizcochos jugosos, p. ej., bizcochos de fruta o de requesón <sup>8</sup>	500	1. 180 2. 90	1. 5 2. 15 - 20
Bizcochos jugosos, p. ej., bizcochos de fruta o de requesón <sup>8</sup>	750	1. 180 2. 90	1. 7 2. 15 - 20

<sup>1</sup> Al dar la vuelta, separar las partes descongeladas.

<sup>2</sup> Congelar los alimentos en plano.

<sup>3</sup> Retirar la carne ya descongeladas.

<sup>4</sup> Dar la vuelta a los alimentos con frecuencia.

<sup>5</sup> Separar las partes descongeladas.

<sup>6</sup> Remover con cuidado los alimentos de vez en cuando.

<sup>7</sup> Retirar todo el embalaje.

<sup>8</sup> Solo para bizcochos sin glaseado, nata, gelatina o crema.

<sup>9</sup> Separar las porciones del bizcocho.

## 15.3 Calentar

El aparato permite calentar alimentos.

### Calentar alimentos

#### **ADVERTENCIA – ¡Riesgo de quemaduras!**

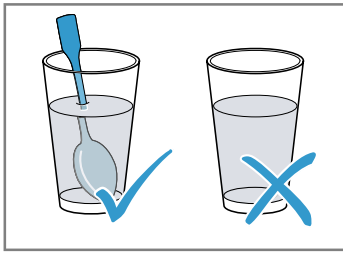
Las comidas calentadas emiten calor. Los recipientes que las contienen pueden estar muy calientes.

- Utilizar siempre un agarrador para sacar la vajilla o los accesorios.

#### **ADVERTENCIA – ¡Riesgo de quemaduras por líquidos calientes!**

Al calentar líquidos puede producirse un retardo en la ebullición. Esto quiere decir que se puede alcanzar la temperatura de ebullición sin que aparezcan las burbujas de vapor habituales. 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 un retardo en la ebullición.



### ¡ATENCIÓN!

Si el metal toca la pared del compartimento de cocción, se generan chispas que pueden dañar el aparato o destrozarse el cristal interior de la puerta.

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

1. Sacar los alimentos precocinados de su envase y colocarlos en un recipiente apto para microondas.
2. Distribuir los alimentos en el recipiente de forma uniforme.
3. Cubrir los alimentos con una tapadera apropiada, con un plato o con film especial para microondas.
4. Iniciar el funcionamiento.
5. Remover o dar la vuelta a los alimentos a mitad del proceso.  
Es posible que algunos componentes del plato se calienten a diferente velocidad.
6. Controlar la temperatura.
7. Dejar reposar los alimentos calentados entre 2-5 minutos a temperatura ambiente para homogeneizar su temperatura.

### Calentar alimentos ultracongelados con microondas

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

Alimento	Peso en g	Potencia de microondas en W	Duración en minutos
Menú, plato combinado, plato precocinado (2-3 componentes)	300 - 400	600	8 - 11
Sopa	400	600	8 - 10
Cocido	500	600	10 - 13
Filetes o trozos de carne en salsa, p. ej., guisantes	500	600	12 - 17 <sup>1</sup>
Gratinados, p. ej., lasaña, canelones	450	600	10 - 15
Guarniciones, p.ej., arroz, pasta <sup>2</sup>	250	600	2 - 5
Guarniciones, p.ej., arroz, pasta <sup>2</sup>	500	600	8 - 10
Verduras, p. ej., guisantes, brócoli, zanahorias <sup>3</sup>	300	600	8 - 10
Verduras, p. ej., guisantes, brócoli, zanahorias <sup>3</sup>	600	600	14 - 17
Espinacas a la crema <sup>4</sup>	450	600	11 - 16

<sup>1</sup> Separar las piezas de carne al remover.

<sup>2</sup> Añadir algo de líquido a los alimentos.

<sup>3</sup> Cubrir el fondo del recipiente con agua.

<sup>4</sup> Cocer los alimentos sin añadir agua.

### Calentar con microondas

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

Alimento	Cantidad	Potencia de microondas en W	Duración en minutos
Bebidas <sup>1</sup>	200 ml	800	2 - 3 <sup>2,3</sup>
Bebidas <sup>1</sup>	500 ml	800	3 - 4 <sup>2,3</sup>
Alimentos infantiles, p. ej., biberones <sup>4</sup>	50 ml	360	0,5 aprox. <sup>5,6</sup>

<sup>1</sup> Introducir una cuchara en el vaso.

<sup>2</sup> No sobrecalentar las bebidas alcohólicas.

<sup>3</sup> Controlar los alimentos de vez en cuando.

<sup>4</sup> Calentar los alimentos para bebés sin tetina ni tapa.

<sup>5</sup> Agitar siempre bien los alimentos después de calentar.

<sup>6</sup> Controlar siempre la temperatura.

<sup>7</sup> Separar las rodajas de carne.

<sup>8</sup> Añadir algo de líquido a los alimentos.

Alimento	Cantidad	Potencia de microondas en W	Duración en minutos
Alimentos infantiles, p. ej., biberones <sup>4</sup>	100 ml	360	aprox. 1 <sup>5,6</sup>
Alimentos infantiles, p. ej., biberones <sup>4</sup>	200 ml	360	1,5 <sup>5,6</sup>
Sopa (una taza)	200 g	600	2 - 3
Sopa (dos tazas)	400 g	600	4 - 5
Menú, plato combinado, plato precocinado (2-3 componentes)	350-500 g	600	4 - 8
Carne en salsa <sup>7</sup>	500 g	600	8 - 11
Cocido	400 g	600	6 - 8
Cocido	800 g	600	8 - 11
Verduras, una ración <sup>8</sup>	150 g	600	2 - 3
Verduras, dos raciones <sup>8</sup>	300 g	600	3 - 5

<sup>1</sup> Introducir una cuchara en el vaso.

<sup>2</sup> No sobrecalentar las bebidas alcohólicas.

<sup>3</sup> Controlar los alimentos de vez en cuando.

<sup>4</sup> Calentar los alimentos para bebés sin tetina ni tapa.

<sup>5</sup> Agitar siempre bien los alimentos después de calentar.

<sup>6</sup> Controlar siempre la temperatura.

<sup>7</sup> Separar las rodajas de carne.

<sup>8</sup> Añadir algo de líquido a los alimentos.

## 15.4 Cocinar a fuego lento

Este aparato permite cocinar alimentos a fuego lento.

### Cocinar alimentos a fuego lento

#### ADVERTENCIA – ¡Riesgo de quemaduras!

Las comidas calentadas emiten calor. Los recipientes que las contienen pueden estar muy calientes.

- Utilizar siempre un agarrador para sacar la vajilla o los accesorios.

1. Comprobar si los recipientes caben correctamente en el compartimento de cocción y si el plato giratorio puede girar libremente.
2. Distribuir los alimentos en el recipiente de forma uniforme.
3. Cubrir los alimentos con una tapadera apropiada, con un plato o con film especial para microondas.
4. Colocar el recipiente sobre el plato giratorio.
5. Iniciar el funcionamiento.
6. Dejar reposar los alimentos calentados entre 2-5 minutos a temperatura ambiente para homogeneizar su temperatura.

### Cocinar a fuego lento con microondas

Alimento	Cantidad	Accesorios	Potencia del microondas en W	Duración en minutos	Notas
Pescado, p. ej., en trozos	400 g	Recipiente sin tapa	600	10-15	Añadir a los alimentos un poco de agua, zumo de limón o vino.
Verduras, frescas	250 g	Recipiente con tapa	600	5-10	Cortar los ingredientes en trozos de tamaño similar. Añadir una o dos cucharadas soperas de agua por cada 100 g. Remover los alimentos de vez en cuando.
Verduras, frescas	500 g	Recipiente con tapa	600	10-15	Remover los alimentos de vez en cuando.
Patatas	250 g	Recipiente con tapa	600	8-10	Cortar los ingredientes en trozos de tamaño similar. Añadir una o dos cucharadas soperas de agua por cada 100 g. Remover los alimentos de vez en cuando.

Alimento	Cantidad	Accesorios	Potencia del microondas en W	Duración en minutos	Notas
Patatas	500 g	Recipiente con tapa	600	11-14	Cortar los ingredientes en trozos de tamaño similar. Añadir una o dos cucharadas soperas de agua por cada 100 g. Remover los alimentos de vez en cuando.
Patatas	750 g	Recipiente con tapa	600	15-22	Cortar los ingredientes en trozos de tamaño similar. Añadir una o dos cucharadas soperas de agua por cada 100 g. Remover los alimentos de vez en cuando.
Arroz	125 g	Recipiente con tapa	1. 800 2. 180	1. 5-7 2. 12-15	Añadir doble cantidad de líquido.
Arroz	250 g	Recipiente con tapa	1. 800 2. 180	1. 6-8 2. 15-18	Añadir doble cantidad de líquido.
Fruta, compota	500 g	Recipiente con tapa	600	9-12	-
Dulces, p. ej., pudín (instantáneo)	500 ml	Recipiente con tapa	600	6-8	Remover bien el pudín 2 o 3 veces durante el proceso con unas varillas para batir.

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

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

Contacto	Consejo
El alimento está demasiado seco.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Acortar la duración o seleccionar una potencia más baja.</li> <li>▪ Añadir más líquido y tapar la comida.</li> </ul>

Contacto	Consejo
Una vez transcurrido el tiempo, el alimento aún no está descongelado, no se ha calentado o no está cocido.	Prolongar la duración. Las cantidades más grandes o los alimentos gruesos precisan más tiempo.
Una vez transcurrido el tiempo, el alimento aún no está listo por dentro pero se ha sobrecalentado por fuera.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Remover de vez en cuando.</li> <li>▪ Reducir la potencia del microondas y prolongar la duración.</li> </ul>
La carne o la carne de ave no se ha descongelado por dentro tras la descongelación, pero ya está cocinada por fuera.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Reducir la potencia del microondas.</li> <li>▪ Dar la vuelta a los trozos grandes varias veces.</li> </ul>

### 15.6 Comidas normalizadas

Esta vista general ha sido elaborada para facilitar a los institutos de pruebas la comprobación del aparato según las normas EN 60350 - 1:2013 o IEC 60350 - 1:2011 y conforme a las normas EN 60705:2012 y IEC 60705:2010.

#### Cocinar a fuego lento con microondas

Alimento	Potencia de microondas en W	Duración en minutos	Nota
Mezcla de leche y huevos, 750 g	1. 360 2. 90	1. 12 - 17 2. 20 - 25	Colocar un molde de vidrio pyrex de 20 x 25 cm sobre el plato giratorio.

Alimento	Potencia de microondas en W	Duración en minutos	Nota
Bizcocho	600	8 - 10	Colocar un molde de vidrio pyrex de 22 cm de diámetro sobre el plato giratorio.
Asado carne picada	600	23 - 28	Colocar un molde de vidrio pyrex en el plato giratorio.

### Descongelar con microondas

Ajustes recomendados para descongelar con microondas.

Alimento	Potencia de microondas en W	Duración en minutos	Nota
Carne	1. 180	1. 5 - 7	Colocar un molde de vidrio pyrex de 22 cm de diámetro sobre el plato giratorio.
	2. 90	2. 10 - 15	

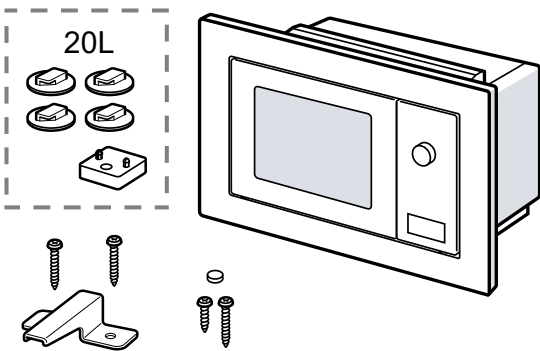
## 16 Instrucciones de montaje

Tener en cuenta esta información para el montaje del aparato.



### 16.1 Volumen de suministro

Al desembalar el aparato, comprobar que las piezas no presenten daños ocasionados durante el transporte y que el volumen de suministro esté completo.



### 16.2 Montaje seguro

Tener en cuenta estas indicaciones de seguridad al montar el aparato.

- Solamente un montaje profesional conforme a las instrucciones de montaje puede garantizar un uso seguro del aparato. El instalador es responsable del funcionamiento perfecto en el lugar de instalación.

- Comprobar el aparato tras sacarlo del embalaje. El aparato no debe conectarse en caso de haber sufrido daños durante el transporte.
- Antes de poner en marcha el aparato, retirar el material de embalaje y las láminas adherentes de la puerta y del compartimento de cocción.
- No retirar en ningún caso la lámina transparente de la parte interior de la puerta.
- Tener en cuenta las hojas de instrucciones para la instalación de los accesorios.
- Los muebles donde se encastre el aparato deben poder resistir una temperatura de hasta 90 °C; los frontales de los muebles adyacentes, hasta 65 °C.
- No instalar el aparato detrás de una puerta decorativa o de mueble. Existe riesgo de sobrecalentamiento.
- Llevar a cabo los trabajos de recorte en el mueble antes de colocar el aparato. Retirar las virutas; podrían afectar al funcionamiento de los componentes eléctricos.
- La conexión de aparatos sin enchufe solo puede ser efectuada por personal especializado y autorizado. Los daños provocados por una conexión incorrecta no están cubiertos por la garantía.

### **ADVERTENCIA – ¡Riesgo de lesiones!**

Durante el montaje, pueden quedar accesibles componentes con bordes afilados.

- ▶ Usar guantes de protección.

**⚠ ADVERTENCIA – ¡Riesgo de incendio!**

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

- ▶ No utilizar alargaderas ni tomas de corriente múltiples.
- ▶ Si el cable de conexión de red es demasiado corto, ponerse en contacto con el servicio de asistencia técnica.
- ▶ Utilizar solo adaptadores autorizados por el fabricante.

**16.3 Conexión eléctrica**

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

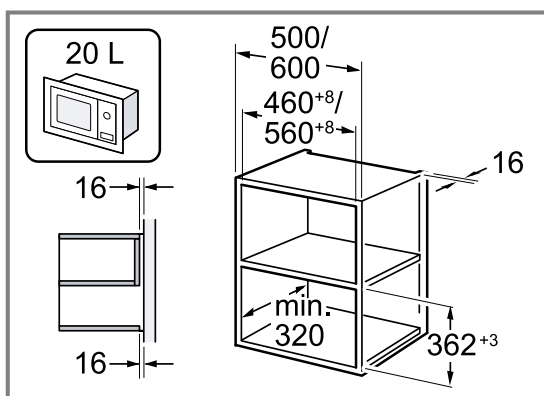
**⚠ ADVERTENCIA – ¡Riesgo de descarga eléctrica!**

Las instalaciones realizadas de forma incorrecta son peligrosas.

- ▶ Solo un técnico electricista cualificado puede instalar un enchufe o sustituir un cable de conexión, de conformidad con la normativa aplicable.
- ▶ Conectar el aparato únicamente a un enchufe instalado de forma reglamentaria y provisto de toma de tierra.
- ▶ En caso de que el enchufe quede inaccesible tras el montaje del aparato, la instalación (red) eléctrica deberá estar equipada con un dispositivo de separación de todas las fases, con una apertura de contacto mínima de 3 mm. Durante el montaje, debe garantizarse la protección contra el contacto accidental.

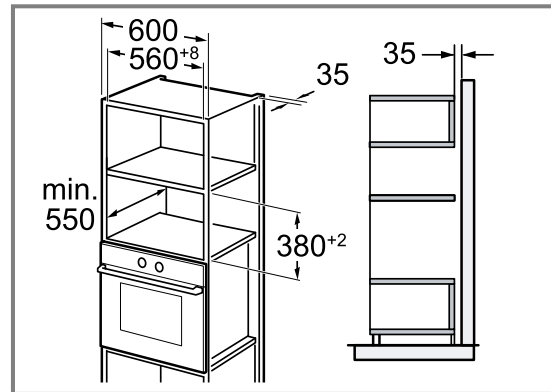
**16.4 Montaje en armario superior**

Tener en cuenta las distancias de seguridad y las dimensiones de montaje en un armario superior. Montar solo aparatos de 20 l en un armario superior.



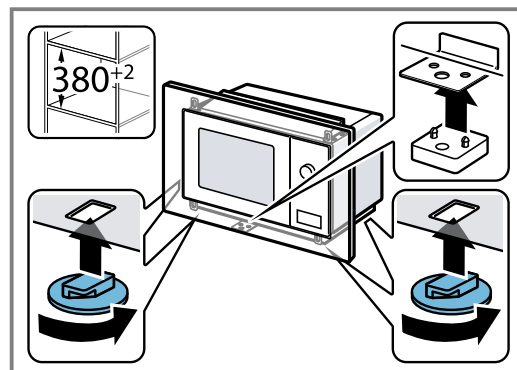
**16.5 Montaje en armario en alto**

Tener en cuenta las distancias de seguridad y las dimensiones de montaje en un armario en alto.

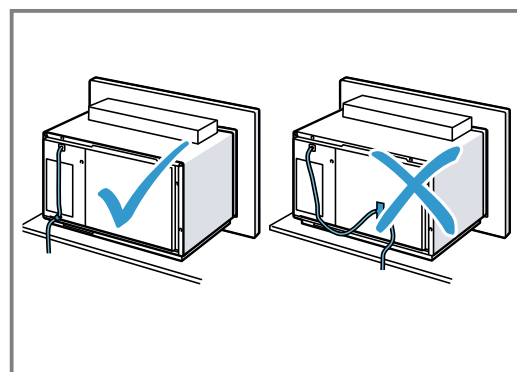


**16.6 Preparar el aparato de 20 l**

1. En caso de que el hueco para el armario tenga una altura de  $380^{+2}$  mm, fijar los soportes a la base del microondas.
  - Fijar el separador a los ángulos de fijación superiores.

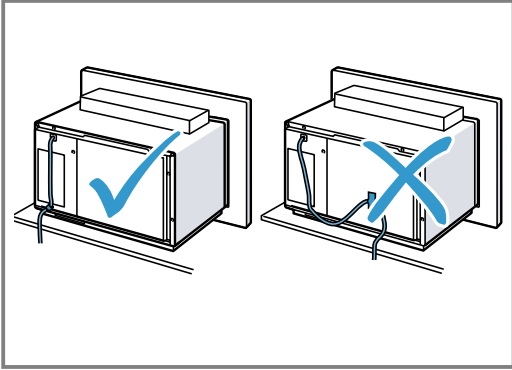


2. Colocar el cable de conexión a lo largo de la parte trasera de la unidad para que no se caliente ni quede aprisionado ni doblado.



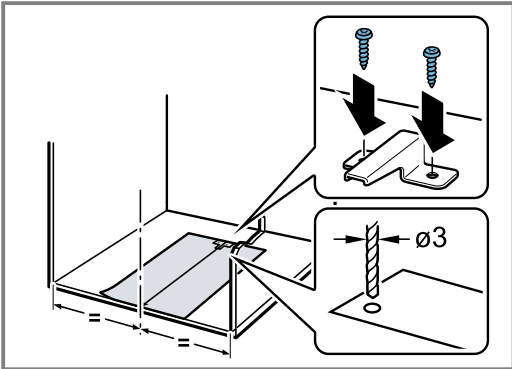
### 16.7 Preparar el aparato de 25 l

- ▶ Colocar el cable de conexión a lo largo de la parte trasera de la unidad para que no se caliente ni quede aprisionado ni doblado.



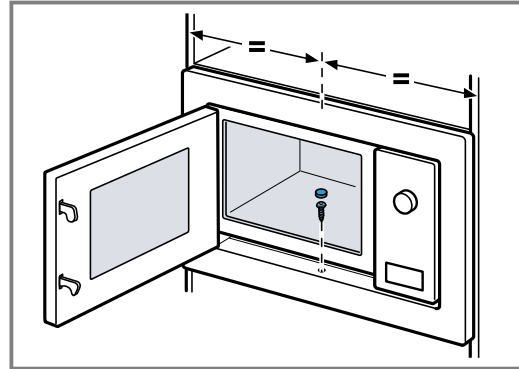
### 16.8 Preparar el mueble

- ▶ Montar el seguro contra vuelco.



### 16.9 Montar el aparato

1. Centrar el aparato.
2. Atornillar el aparato al mueble.



- En caso de que el hueco para el armario tenga una altura de  $380^{+2}$  mm, utilizar el tornillo más largo.
- En caso de que el hueco para el armario tenga una altura de  $362^{+3}$  mm, utilizar el tornillo más corto.



[www.blaupunkt-einbaugeraete.com](http://www.blaupunkt-einbaugeraete.com)

 **00 800 32 289 000**

**Deutschland/Germany**

[service.DE@blaupunkt-einbaugeraete.com](mailto:service.DE@blaupunkt-einbaugeraete.com)

**Österreich/Austria**

[service.AT@blaupunkt-einbaugeraete.com](mailto:service.AT@blaupunkt-einbaugeraete.com)

**Niederlande/Netherlands**

[service.NL@blaupunkt-einbaugeraete.com](mailto:service.NL@blaupunkt-einbaugeraete.com)

**Belgien/Belgium**

[service.BE@blaupunkt-einbaugeraete.com](mailto:service.BE@blaupunkt-einbaugeraete.com)

**Schweden/Sweden**

[service.SE@blaupunkt-einbaugeraete.com](mailto:service.SE@blaupunkt-einbaugeraete.com)

**Frankreich/France**

[service.FR@blaupunkt-einbaugeraete.com](mailto:service.FR@blaupunkt-einbaugeraete.com)

**Luxemburg/Luxembourg**

[service.LU@blaupunkt-einbaugeraete.com](mailto:service.LU@blaupunkt-einbaugeraete.com)

**Schweiz/Switzerland**

[service.CH@blaupunkt-einbaugeraete.com](mailto:service.CH@blaupunkt-einbaugeraete.com)

**Italien/Italy**

[service.IT@blaupunkt-einbaugeraete.com](mailto:service.IT@blaupunkt-einbaugeraete.com)

**Spanien/Spain**

[service.ES@blaupunkt-einbaugeraete.com](mailto:service.ES@blaupunkt-einbaugeraete.com)

**Großbritannien/Great Britain**

[service.GB@blaupunkt-einbaugeraete.com](mailto:service.GB@blaupunkt-einbaugeraete.com)

**Malta/Malta**

[service.MT@blaupunkt-einbaugeraete.com](mailto:service.MT@blaupunkt-einbaugeraete.com)

 **1800 252 878 658**

**Australien/Australia**

[CustomerCare@blaupunktAU.com](mailto:CustomerCare@blaupunktAU.com)

 **1800 209 2096**

**Indien/India**