Índice

MANUAL DE USUARIO

1 Seguridad 2
2 Evitar daños materiales 6
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 9
7 Microondas 9
8 Platos 11
9 Funciones de programación del tiempo 12
10 Seguro para niños 13
11 Ajustes básicos 14
12 humidClean 15
13 Cuidados y limpieza 15
14 Solucionar pequeñas averías 16
15 Eliminación 18
16 Servicio de Asistencia Técnica 18
17 Así se consigue 18

18 INSTRUCCIONES DE MONTAJE 24
18.2 Montaje seguro 24

⚠ 1 Seguridad

Tenga en cuenta las siguientes indicaciones de seguridad.

1.1 Definición de las palabras de advertencia

Aquí se explica el significado de las palabras de advertencia utilizadas en estas instrucciones.

⚠ ADVERTENCIA
Respetar estas indicaciones para evitar lesiones graves o mortales.

ATENCIÓN
Tenga en cuenta estas indicaciones para evitar daños materiales o daños en el aparato.

Nota: Señala información importante.

1.2 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.

1.3 Uso conforme a lo prescrito

Este electrodoméstico ha sido diseñado exclusivamente para su montaje empotrado. Prestar atención a las instrucciones de montaje especiales.
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 únicamente:
- para preparar bebidas y comidas.
- bajo la supervisión de una persona. Supervisar continuamente procesos de cocción breves.
- para uso doméstico y aplicaciones similares, como por ejemplo: en cocinas para empleados en tiendas, oficinas y otras áreas comerciales; en propiedades rurales; por parte de clientes en hoteles y otros alojamientos; en pensiones solo con desayuno.
- hasta 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.

1.4 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, siem-

pre 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.

1.5 Uso seguro

Introducir los accesorios correctamente en el compartimento de cocción.

⚠ ADVERTENCIA – ¡Riesgo de incendio!
Los objetos inflamables almacenados en el compartimento de cocción pueden arder.
- ▸ No introducir objetos inflamables en el compartimento de cocción.
- ▸ Si sale humo del interior del aparato, apagar el aparato o desenchufarlo y mantener la puerta cerrada para apagar cualquier llama que pueda producirse.

Los restos de comida, grasa y jugo de asado pueden arder.
- ▸ Antes de poner en funcionamiento, eliminar la suciedad gruesa del compartimento de cocción, de la resistencia y de los accesorios.

⚠ 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. La puerta del aparato puede abrirse de golpe. Pueden escaparse vapores calientes y llamas.
- ▸ Si se utilizan bebidas alcohólicas de alta graduación para cocinar, debe hacerse en pequeñas cantidades.
- ▸ No calentar bebidas alcohólicas (de más de 15 % en vol.), sin diluir (p. ej., añadidas o vertidas en los alimentos).
- ▸ Abrir la puerta del aparato con precaución.

⚠ ADVERTENCIA – ¡Riesgo de quemaduras!
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.

⚠ 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 alimentación o conexión a la red de este aparato resulta dañado, deberá sustituirse por un cable de alimentación o conexión a la red especial que puede adquirirse ya sea a través del Servicio de Asistencia Técnica o directamente del fabricante.
- ▸ Si el cable de conexión de red de este aparato resulta dañado, debe ser sustituido por personal especializado.

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 poner nunca en funcionamiento un aparato dañado.
- ▸ No hacer funcionar nunca un aparato con una superficie agrietada o rota.
- ▸ No tirar nunca del cable de conexión a la red eléctrica para desenchufar el aparato. Desenchufar siempre el cable de conexión de red de la toma de corriente.
- ▸ Si el aparato o el cable de conexión de red están dañados, desenchufar inmediatamente el cable de conexión de red o desconectar el interruptor automático del cuadro eléctrico.
- ▸ Llamar al servicio de atención al cliente. →*Página 18*

⚠ 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.

1.6 Microondas

LEER ATENTAMENTE LAS INDICACIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES Y CONSERVARLAS PARA SU USO FUTURO

⚠ 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 y sus envoltorios y envases pueden incendiarse.
- ▸ 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.

Los objetos o utensilios almacenados en el microondas pueden arder.
- ▸ Antes de poner en funcionamiento el aparato, comprobar que no haya objetos ni utensilios en el compartimento de cocción que no sean aptos para su uso en el microondas.
- ▸ No utilizar el compartimento de cocción para guardar objetos inflamables, utensilios de cocina, alimentos u otros objetos similares cuando el microondas no esté en funcionamiento.

⚠ ADVERTENCIA – ¡Riesgo de explosión!
Los recipientes herméticamente cerrados con líquidos u otros alimentos pueden explotar fácilmente.
- ▸ 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 ni calentar huevos duros con cáscara.
- ▸ 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.

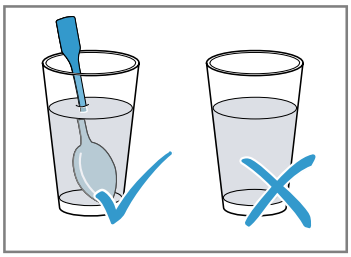
Los envoltorios sellados de algunos alimentos pueden estallar.
- ▸ Observar siempre las indicaciones del embalaje.
- ▸ Utilizar siempre un agarrador para sacar los alimentos del compartimento de cocción.

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!

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. Proceder con precaución cuando el recipiente se agita ligeramente. El líquido caliente puede empezar a hervir de repente y a salpicar.
- ▸ 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 huecos. 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!

Una limpieza deficiente puede deteriorar la superficie del aparato, reducir su vida útil y provocar situaciones peligrosas, como fugas de energía del 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 las bisagras.
  → *"Cuidados y limpieza", Página 15*

No poner en marcha el aparato si la puerta o la junta de la puerta del compartimento de cocción está dañada. Puede producirse un escape de energía de microondas.
- ▸ No utilizar el aparato si la puerta del compartimento de cocción, la junta de la puerta o el marco de plástico de la puerta están dañados.

- Solo podrá repararlo el 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.

2 Evitar daños materiales

2.1 En general

ATENCIÓN

Los vapores de alcohol pueden inflamarse cuando el compartimento de cocción está caliente y provocar daños permanentes en el aparato. La acumulación de gases puede abrir de golpe la puerta del aparato, que podría caerse. Los cristales de la puerta pueden romperse y hacerse añicos. La insuficiencia de presión generada puede deformar notablemente del compartimento de cocción hacia el interior.

- No calentar bebidas alcohólicas (de más de 15 % en vol.), sin diluir (p. ej., añadidas o vertidas en los alimentos).

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 compartimiento de cocción.

Si la junta presenta mucha suciedad, la puerta del aparato no cerrará correctamente. Los frontales de los muebles contiguos pueden deteriorarse.

- Mantener la junta siempre limpia.
- No poner nunca en marcha el aparato con la junta dañada o sin ella.

La puerta del aparato puede resultar dañada 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 destrozar el cristal interior de la puerta.

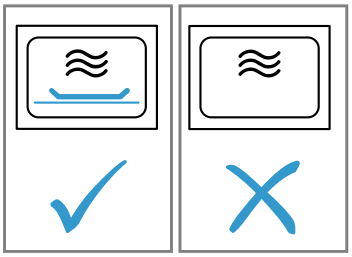
- Los metales, p. ej. la cuchara en un vaso, deben estar separados al menos 2 cm de las paredes del horno y de la parte interior de la puerta del horno.

Las bandejas de aluminio pueden generar chispas en el aparato. El aparado 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.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.

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.

Calentar simultáneamente dos tazas con líquido.

✔ Calentar al mismo tiempo varios alimentos requiere menos energía que calentar los alimentos uno detrás de otro.

Desactivar el indicador en los ajustes básicos.

✔ El aparato reduce el consumo de energía en el modo de bajo consumo.

Notas

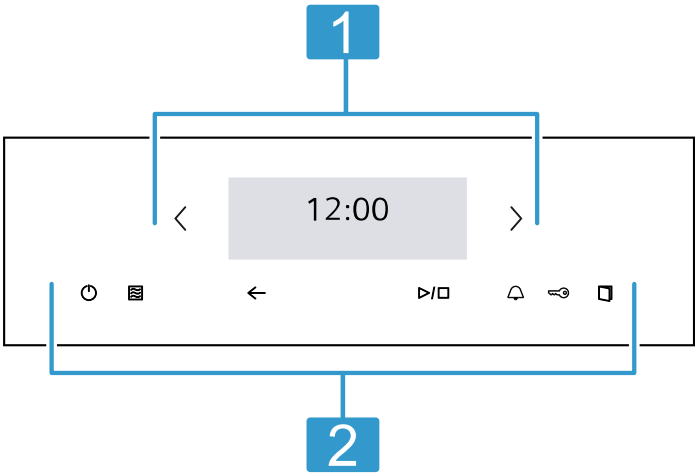
- La pantalla reduce automáticamente el brillo al nivel 1 en el modo de ahorro de energía.
- De acuerdo con el Reglamento 2023/826 sobre diseño ecológico de la UE, este aparato se encuentra en otro estado cuando está en modo desactivado. En adelante se denominará modo o estado de bajo consumo.
- Incluso cuando la función principal no está activa, el aparato necesita energía para:
  - Detección del manejo de las teclas táctiles
  - Control de la apertura de la puerta
  - Edición de la hora (sin indicador)

  Por definición, no existe un modo «desactivado» ni un estado «preparado», por lo que se habla de modo o estado de bajo consumo. Para medir el modo o estado de bajo consumo debe utilizarse la norma EN IEC 60350-1:2023.

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.
Según el modelo de aparato pueden variar pequeños detalles de la imagen, p. ej., el color y la forma.



1	**Pantalla táctil** La pantalla táctil es tanto un elemento de visualización como un elemento de mando. → *"Pantalla táctil", Página 7*
2	**Paneles táctiles** Los paneles táctiles permiten ajustar directamente diversas funciones. → *"Paneles táctiles", Página 7*

4.2 Paneles táctiles

Los campos táctiles son superficies sensibles al tacto. Para seleccionar una función, pulsar el campo correspondiente.

Panel táctil	Función
⏻	Conectar o desconectar el aparato. → *"Manejo básico", Página 9*
≋	Acceso directo al microondas → *"Microondas", Página 9*
←	Volver a un ajuste.
▷/□	Iniciar o interrumpir el funcionamiento. → *"Manejo básico", Página 9*
🔔	Seleccionar el reloj avisador. → *"Ajustar el reloj avisador", Página 13*
🔑	Activar o desactivar el seguro para niños.
⎕	Abrir la puerta del aparato
〈	Desplazarse hacia la izquierda en la pantalla táctil.
〉	Desplazarse hacia la derecha en la pantalla táctil.

4.3 Pantalla táctil

En la pantalla táctil aparecen las posibilidades de selección y los ajustes realizados para la función actual. Pulsar el campo de texto correspondiente para seleccionar uno de los puntos.

Zona de programación

La zona de programación se estructura en mosaicos. Los mosaicos individuales muestran las opciones de selección del momento y los ajustes ya aplicados. Para seleccionar una función, pulsar el mosaico correspondiente.
La información también se muestra estructurada en mosaicos.
Para navegar a la izquierda o a la derecha y visualizar más mosaicos, utilizar las teclas de navegación 〈 y 〉.

Símbolos posibles en los mosaicos

Símbolo	Interpretación
∧ ∨	Navegar por mosaicos con mucho contenido.
— +	Incrementar o reducir el valor de ajuste.
↺	Restablecer el valor de ajuste.
✕	Cerrar el mosaico.

4.4 Pulsador de apertura automática de la puerta

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

Notas
- Si se produce un corte en el suministro eléctrico, la apertura automática de la puerta no funciona. La puerta del aparato se puede abrir manualmente.
- 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. Poner el aparato en marcha.
- Si el aparato permanece desconectado durante un largo período de tiempo, la puerta se abrirá con una demora de tiempo cuando se acciona la tecla de apertura de puerta.

4.5 Tipos de calentamiento y funciones

A continuación, se explican las diferencias y la aplicación de cada tipo de calentamiento para poder encontrar siempre el que mejor se corresponda con cada alimento.

Nombre	Potencia/niveles	Aplicación
Microondas	90/180/360/600/"boost"	Para descongelar, cocinar a fuego lento y calentar los alimentos o líquidos. → *"Microondas", Página 9*
Platos		Hay ajustes ya programados para múltiples platos.
Limpieza		Seleccionar la función de limpieza para el compartimento de cocción. → *"humidClean", Página 15*
Ajustes básicos		Adaptar los ajustes básicos. → *"Ajustes básicos", Página 14*

4.6 Compartimento de cocción

Las funciones del compartimento de cocción facilitan el funcionamiento del aparato.

Iluminación interior

Al abrir la puerta del aparato, se enciende la iluminación interior. Si la puerta permanece abierta más de 15 min. aprox., se vuelve a apagar la iluminación interior.
En la mayoría de los tipos de calentamiento y funciones, la iluminación interior está activa durante el funcionamiento. Cuando el funcionamiento ha finalizado, la iluminación interior se apaga.

Ventilador

El ventilador se enciende y se apaga según sea necesario. El aire caliente escapa por la abertura de ventilación de la puerta del aparato.

ATENCIÓN
Si se cubren las rendijas de ventilación, el aparato se sobrecalienta.
▸ No obstruir la abertura de ventilación.

Para que el interior del horno se enfríe con mayor rapidez tras utilizarlo, el ventilador sigue funcionando durante un tiempo determinado. Si el aparato está utilizando la función microondas, el aparato se queda frío y el ventilador se enciende. El ventilador puede seguir funcionando incluso si la función microondas ya ha finalizado.

4.7 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.

4.8 Puerta del aparato

La puerta del aparato se puede abrir con ❒. Si se abre la puerta del aparato durante el funcionamiento, este se detiene. Si la puerta del aparato está cerrada, puede seguir funcionando con ▷/□.

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 Primera puesta en marcha

Antes de utilizar el aparato, se deben realizar los ajustes para la primera puesta en marcha.

Ajustar el idioma

1. Pulsar ⏻.
2. Seleccionar el idioma deseado.
3. Pulsar →.

Ajustar la hora

Requisito: En el panel indicador aparece 12:00. Las horas parpadean.
1. Ajustar las horas con + y −.
2. Pulsar en los minutos.
3. Ajustar los minutos con + y −.
4. Pulsar →.

Ajustar la fecha

Requisito: En la pantalla aparece una fecha. El día parpadea.
1. Ajustar el día con + y −.

2. Pulsar en el mes.
3. Ajustar el mes con + y −.
4. Pulsar en el año.
5. Ajustar el año con + y −.
6. Pulsar "Terminar".

✔ Aparece la indicación de que la primera puesta en marcha ha concluido.

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.

6 Manejo básico

6.1 Conectar el aparato

▸ Pulsar ⏻.

✔ El aparato está listo para el funcionamiento.

6.2 Desconectar el aparato

▸ Pulsar ⏻.

✔ El aparato interrumpe las funciones en curso.

✔ En la pantalla se muestra la hora durante unos minutos.

6.3 Iniciar el funcionamiento

▸ Pulsar ▷/□.

6.4 Interrumpir el funcionamiento

1. Abrir la puerta del aparato o pulsar ▷/□.

✔ El funcionamiento se interrumpe.

2. Para reanudar el funcionamiento, cerrar la puerta del aparato y pulsar ▷/□.

✔ Continúa el funcionamiento.

6.5 Cancelar el funcionamiento

▸ Pulsar ⏻.

✔ El aparato interrumpe las funciones en curso.

7 Microondas

Con el microondas, los platos se pueden cocer, calentar o descongelar con especial rapidez.

7.1 Potencia de microondas

A continuación, presentamos una visión general de las potencias del microondas y una recomendación para su uso.

Potencia del microondas en vatios	Duración máxima en horas	Aplicación
90 W	1:30	Descongelar platos delicados.
180 W	1:30	Descongelar platos y continuar con la cocción.
360 W	1:30	Cocinar a fuego lento carne y pescado o calentar platos delicados.
600 W	1:30	Calentar y cocinar platos a fuego lento.
boost	0:30	Calentar líquidos.

Notas

- Para proteger el aparato, la potencia máxima del microondas "boost" se reduce de forma gradual a 600 W en los primeros minutos. La potencia máxima vuelve a estar disponible tras un tiempo de enfriamiento.
- Las potencias de microondas no corresponden al consumo real del aparato.

7.2 Recipientes 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

Recipiente	Motivos
Recipientes resistentes al calor y material adecuado para el microondas: ▪ Cristal ▪ Vitrocerámica ▪ Porcelana ▪ Plástico termorresistente ▪ Cerámica totalmente esmaltada sin fisuras	Estos materiales dejan pasar las microondas. Las microondas no dañan los recipientes termorresistentes.
Cubiertos de metal	**Nota:** 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 destrozar 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

Recipiente	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. **Consejo:** Un recipiente puede utilizarse si su fabricante garantiza que es apto para microondas.

7.3 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!**
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 ½-1 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.

7.4 QuickStart

1. Pulsar ≋.
2. Iniciar el funcionamiento con ▷/□.

✔ La potencia del microondas preajustada se inicia durante 1 minuto.

Nota: El ajuste predeterminado de la potencia del microondas se puede modificar en los ajustes básicos.
→*Página 14*

7.5 Ajustar el microondas

Nota
Prestar atención al correcto manejo del microondas:
- ▪ Tener en cuenta las advertencias de seguridad. →*Página 4*
- ▪ Tener en cuenta las indicaciones para evitar daños materiales. →*Página 6*
- ▪ Tener en cuenta las indicaciones de la vajilla y de los accesorios aptos para microondas.

1. Pulsar ≋ o "Microondas".
2. Pulsar "Potencia del microondas".
3. Seleccionar la potencia del microondas deseada.
4. Pulsar "Aplicar".
5. Pulsar "Duración de la cocción".
6. Ajustar la duración deseada.
   → *"Ajustar la duración", Página 12*
   Con ↺ se puede restablecer la duración ajustada.
7. Pulsar "Aplicar".
8. Si se desea ajustar una hora de finalización, ajustar la hora de finalización.
   - ▸ Pulsar "Finalizado".
   - ▸ Ajustar el tiempo deseado.
   - ▸ Pulsar "Aplicar".

   El aparato se enciende automáticamente y se apaga a la hora de finalización seleccionada.
9. Iniciar el funcionamiento con ▷/□.

✔ Una vez transcurrido el tiempo, suena una señal.

Consejo: Para sacar el máximo partido al aparato, se deben seguir las instrucciones de los ajustes recomendados.
→ *"Así se consigue", Página 18*

7.6 Modificar la potencia del microondas

La potencia del microondas se puede modificar durante el funcionamiento.

1. Pulsar en la potencia del microondas ajustada.
2. Seleccionar la potencia del microondas deseada.
   Si la duración ajustada supera la duración máxima de la potencia del microondas, el aparato reduce automáticamente la duración.
3. Pulsar "Aplicar".

7.7 Modificar la duración

1. Pulsar en la duración ajustada.
2. Ajustar la duración deseada.
3. Pulsar "Aplicar".

7.8 Continuación de la cocción de alimentos

Una vez transcurrida la duración, se puede continuar la cocción de un alimento.

1. Pulsar "Añadir tiempo de cocción extra".
2. Ajustar la duración deseada.
   → *"Ajustar la duración", Página 12*
   Con ↺ se puede restablecer la duración ajustada.
3. Pulsar "Aplicar".
4. Iniciar el funcionamiento con ▷/□.

7.9 Interrumpir el funcionamiento

1. Abrir la puerta del aparato o pulsar ▷/□.
✔ El funcionamiento se interrumpe.
2. Para reanudar el funcionamiento, cerrar la puerta del aparato y pulsar ▷/□.
✔ Continúa el funcionamiento.

7.10 Cancelar el funcionamiento

▸ Pulsar ⏻.
✔ El aparato interrumpe las funciones en curso.

8 Platos

Con el modo de funcionamiento "Platos", el aparato ayuda en la preparación de diferentes alimentos y selecciona automáticamente los mejores ajustes.

8.1 Desconexión automática

Se puede cocinar de forma relajada gracias a la función de desconexión automática.
Para obtener un resultado óptimo, retirar el plato al finalizar el programa.

8.2 Indicaciones sobre los ajustes para diferentes platos

Para obtener un resultado de la cocción óptimo, es preciso tener en cuenta estos consejos:

- Utilizar únicamente comida en perfectas condiciones.
- Sacar la comida de su envase y pesarla. Si no puede ajustarse el peso exacto en el aparato, redondear el peso hacia arriba o hacia abajo.
- Utilizar solo recipientes adecuados para el microondas y resistentes al calor, p. ej., recipientes de cristal o cerámica.
- Colocar la comida en el compartimento de cocción sin precalentar.

Descongelar

- Congelar la comida a -18 °C en posición horizontal y repartida en porciones adecuadas.
- Colocar la comida congelada en un recipiente plano, p. ej., un plato de cristal o de porcelana.
- Puede que la comida no esté completamente descongelada una vez terminado el programa. No obstante, la comida se puede cocinar sin problema.
- Dejar reposar los alimentos descongelados de 10 a 30 minutos en el interior del aparato apagado para que la temperatura pueda estabilizarse.
- Cuando se descongelan carne o aves, se desprenden líquidos. Desechar los líquidos al dar la vuelta. No reutilizar los líquidos ni dejar que entren en contacto con otra comida.
- Retirar la carne picada que ya se haya descongelado al darle la vuelta.
- Si el ave está entera, colocarla en el recipiente por el lado de la pechuga y, si se trata de trozos de ave, por el lado de la piel.

Verduras

- Verduras frescas: cortar en trozos grandes del mismo tamaño. Añadir una cucharada sopera de agua por cada 100 g.
- Verduras congeladas: únicamente son apropiadas las verduras escaldadas, no precocinadas. La verdura ultracongelada con salsa de nata no es adecuada. Añadir entre 1 y 3 cucharadas soperas de agua. No añadir agua a las espinacas ni a la col lombarda.

Patatas

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

Arroz

- No utilizar arroz natural o en bolsas de cocción.
- Añadir dos partes o dos partes y media de agua por cada parte de arroz.

8.3 Ajustar un programa

Requisito: El aparato está conectado.

1. Pulsar "Platos".
2. Seleccionar un programa.
3. Pulsar "Peso".
4. Ajustar el peso con + y −
5. Pulsar "Aplicar".
6. Si se desea ajustar una hora de finalización, ajustar la hora de finalización.
   ▸ Pulsar "Finalizado".
   ▸ Ajustar el tiempo deseado.
   ▸ Pulsar "Aplicar".
   El aparato se enciende automáticamente y se apaga a la hora de finalización seleccionada.
7. Introducir los alimentos en el compartimento de cocción.
8. Cerrar la puerta del aparato.
9. Pulsar ▷/□.

✔ Una vez transcurrido el tiempo, suena una señal.

Nota: En algunos programas, durante la preparación se muestran indicaciones en la pantalla. Seguir dichos consejos.

Continuación de la cocción de alimentos

Una vez transcurrida la duración, se puede continuar la cocción de un alimento.

1. Pulsar "Añadir tiempo de cocción extra".
2. Ajustar la duración deseada.
   → *"Ajustar la duración", Página 12*
   Con ↺ se puede restablecer la duración ajustada.
3. Pulsar "Aplicar".
4. Iniciar el funcionamiento con ▷/□.

Interrumpir el funcionamiento

1. Abrir la puerta del aparato o pulsar ▷/□.

✔ El funcionamiento se interrumpe.

2. Para reanudar el funcionamiento, cerrar la puerta del aparato y pulsar ▷/□.

✔ Continúa el funcionamiento.

Cancelar el funcionamiento

▸ Pulsar ⏻.

✔ El aparato interrumpe las funciones en curso.

8.4 Vista general de los platos

Plato	Comida adecuada	Rango de peso en kg	Recipiente/accesorio
Descongelar pan [1]	Pan entero, hogaza o barra, pan en rebanadas, pastel de masa de bizcocho, pastel de levadura, pastel de frutas, pastel sin glaseado, nata o gelatina	0,20-1	Recipiente plano sin tapa
Descongelar carne [1]	Asados, piezas de carne planas, pollo, carne picada	0,20-2	Recipiente plano sin tapa
Descongelar pescado [1]	Pescado entero, filetes de pescado o ventresca	0,10-1	Recipiente plano sin tapa
Verduras, frescas [2]	p. ej. coliflor, brócoli, zanahorias, colinabo, puerro, pimiento o calabacines	0,15-1	Recipiente con tapa
Verduras, congeladas [2]	p. ej. coliflor, brócoli, zanahorias, colinabo, lombarda o espinacas	0,15-1	Recipiente con tapa
Arroz [2]	Arroz de grano largo	0,05-0,3	Recipiente alto con tapa
Patatas cocidas con sal [2]	Patatas con o sin piel, trozos de patata del mismo tamaño	0,20-1	Recipiente con tapa

9 Funciones de programación del tiempo

El aparato dispone de funciones de tiempo con las que pueden ajustarse tanto la duración y el fin del funcionamiento como el reloj avisador.

Funciones de programación del tiempo	Aplicación
Duración de la cocción ⊢|	Si se establece una duración para el funcionamiento, el aparato deja de calentar automáticamente una vez transcurrido este tiempo.
Finalizado →|	Para ajustar la duración, se puede configurar una hora a la que el funcionamiento deberá finalizar. El horno se inicia automáticamente para que el funcionamiento finalice a la hora deseada.
Reloj avisador 🔔	El reloj avisador puede ajustarse independientemente del funcionamiento. No influye en el aparato.

9.1 Ajustar la duración

La duración del funcionamiento con "boost" puede ajustarse hasta 30 minutos. La duración del ciclo de cocción para el resto de niveles puede ajustarse hasta 90 minutos.

Requisito: Debe haberse programado un modo de funcionamiento y un nivel.

1. Pulsar "Duración de la cocción".
2. Ajustar los segundos con + y − o seleccionar un valor predefinido en la pantalla.
3. Para ajustar los minutos, pulsar en los minutos.
4. Ajustar los minutos con + y − o seleccionar un valor predefinido en la pantalla.
5. Iniciar el funcionamiento con ▷/□.

Continuación de la cocción de alimentos

Una vez transcurrida la duración, se puede continuar la cocción de un alimento.

1. Pulsar "Añadir tiempo de cocción extra".
2. Ajustar la duración deseada.
   → *"Ajustar la duración", Página 12*
   Con ↺ se puede restablecer la duración ajustada.

[1] Prestar atención a la señal para dar la vuelta.
[2] Prestar atención a la señal para remover.

3. Pulsar "Aplicar".
4. Iniciar el funcionamiento con ▷/□.

Modificar la duración

La duración se puede modificar en cualquier momento.

1. Pulsar en la duración.
2. Ajustar los segundos con + y − o seleccionar un valor predefinido en la pantalla.
3. Para ajustar los minutos, pulsar en los minutos.
4. Ajustar los minutos con + y − o seleccionar un valor predefinido en la pantalla.
5. Pulsar "Aplicar".

Cancelar la duración

Puede interrumpirse la duración del tiempo en cualquier momento.

1. Pulsar en la duración.
2. Restablecer la duración con ↺.
   En los modos de funcionamiento que siempre requieren una duración, el aparato restablece la duración al valor previamente ajustado.
3. Pulsar "Aplicar".

9.2 Ajustar la hora de finalización

Se puede retrasar la hora a la que debe terminar el funcionamiento en hasta 24 horas.

Notas

- Para obtener un buen resultado de cocción, no retrasar la hora de finalización cuando el funcionamiento ya se haya iniciado.
- Para que los alimentos no se estropeen, no deben permanecer demasiado tiempo en el compartimento de cocción.

Requisitos

- Debe haberse programado un modo de funcionamiento y un nivel.
- Se debe haber programado una duración.

1. Pulsar "Finalizado".
2. Retrasar la hora con + o −.
   En caso necesario, restablecer el valor de ajuste con ↺.
3. Pulsar ▷/□.

✔ En la pantalla aparece el tiempo de inicio. El electrodoméstico se encuentra en el modo de espera.
✔ Cuando se alcanza el tiempo de inicio, se inicia el funcionamiento y se inicia la cuenta atrás de la duración.
✔ Una vez transcurrida la duración, suena una señal. La pantalla avisa de que el funcionamiento ha finalizado.

4. Una vez transcurrida la duración, llevar a cabo una de las siguientes acciones:
   ▸ En caso necesario, se pueden efectuar más ajustes y volver a iniciar el funcionamiento.
   ▸ Cuando el alimento esté listo, apagar el aparato con ⏻.

Modificar la hora de finalización

Para obtener un buen resultado de cocción, solo es posible modificar la hora ajustada de finalización antes de que se inicie el funcionamiento y expire el tiempo de duración.

1. Pulsar en la hora de finalización.
2. Modificar la hora con + o −.
3. Pulsar "Aplicar".

Cancelación de la hora de finalización

La hora de finalización puede cancelarse en cualquier momento.

1. Pulsar en la hora de finalización.
2. Restablecer la hora con ↺.
3. Pulsar "Aplicar".

9.3 Ajustar el reloj avisador

Se puede fijar un tiempo en el reloj avisador, tras el cual sonará una señal. Es posible ajustar hasta un máximo de 24 horas en el reloj avisador. Funciona independientemente del modo de funcionamiento del aparato y de otras funciones de tiempo. La señal del reloj avisador se diferencia de otras señales.

1. Pulsar 🔔.

✔ Los minutos parpadean.

2. Ajustar los minutos con + y −.
3. Para ajustar las horas, pulsar en las horas.
4. Ajustar las horas con + y −.
5. Para ajustar los segundos, pulsar en los segundos.
6. Ajustar los segundos con + y −.
7. Pulsar "Iniciar".

✔ El reloj avisador se pone en marcha.
✔ En algunas indicaciones de la pantalla, el reloj avisador continúa funcionando en segundo plano. Para visualizar el reloj avisador, pulsar 🔔.

Finalización del reloj avisador

Requisito: Suena una señal acústica.

▸ Pulsar un símbolo cualquiera.
✔ El reloj avisador se apaga.

Modificar el reloj avisador

1. Pulsar 🔔.
2. Pulsar "Stop".

✔ Los minutos parpadean.

3. Ajustar los minutos con + y −.
4. Para ajustar las horas, pulsar en las horas.
5. Ajustar las horas con + y −.
6. Para ajustar los segundos, pulsar en los segundos.
7. Ajustar los segundos con + y −.
8. Pulsar "Iniciar".

Cancelar el reloj avisador

1. Cuando el reloj avisador esté en marcha en segundo plano, seleccionar antes el reloj avisador con 🔔.
2. Pulsar ↺.

10 Seguro para niños

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

10.1 Activar el seguro para niños

- ▸ Mantener presionada la tecla ⊸ durante aprox. 4 segundos.
- ✔ Los mandos están bloqueados.
- ✔ Si está ajustado un tiempo en el reloj avisador, este continúa. Mientras esté activo el seguro para niños, no es posible cambiar el tiempo del reloj avisador. Para detener los tonos de aviso, por ejemplo, una vez transcurrido el tiempo de alarma, pulsar cualquier tecla.

10.2 Desactivar el seguro para niños

1. Mantener presionada la tecla ⊸ durante aprox. 4 segundos.
2. Los mandos están desbloqueados.

11 Ajustes básicos

Es posible adaptar los ajustes básicos del aparato a las necesidades individuales.

11.1 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.

Notas

- Las modificaciones de los ajustes del idioma, el tono de tecla táctil y el brillo de la pantalla tienen efecto inmediato. El resto de ajustes solo se aplican al guardarlos.
- Las modificaciones realizadas en los ajustes básicos se mantienen también durante un tiempo después de un fallo de corriente.

Ajustes básicos	**Selección**
Idioma	Consultar las opciones disponibles en el aparato
Hora	"Hora" en formato de 24 h
Fecha	"Fecha" en formato DD/MM/AAAA

Display	**Selección**
Brillo	▪ Niveles 1 a 8 [1]
"Hora", indicación en el modo de bajo consumo	▪ Activado (este ajuste aumenta el consumo de energía) ▪ act. 15 min., desp. oculto fin programa [1] ▪ Desactivado
"Hora", representación	▪ Digital + Fecha [1] ▪ Digital ▪ Analógico
Alineación del display	▪ Orientación de la pantalla en vertical y en horizontal.

Tono	**Selección**
Sonido de las teclas	▪ Activado [1] ▪ Desactivado
Tono de aviso	▪ Duración muy breve ▪ Duración breve ▪ Duración media [1] ▪ Duración larga

Ajustes del aparato	**Selección**
Iluminación	▪ Activado [1] ▪ Desactivado
Ajuste previo potencia de microondas.	▪ 90 W ▪ 180 W ▪ 360 W ▪ 600 W ▪ boost

Personalizar	**Selección**
Logotipo d. la marca	▪ Mostrar [1] ▪ No mostrar
Modo funcionamiento tras encender	▪ Menú pral. [1] ▪ Microondas ▪ Platos
Seguro para niños	▪ Disponible ▪ Desactivado

Ajustes de fábrica	**Selección**
Ajustes de fábrica	▪ Restablecer ▪ Cancelar
Información del aparato	▪ Mostrar "Información del aparato"

11.2 Modificar los ajustes básicos

Requisito: El aparato está encendido.

1. Pulsar "Ajustes básicos".
2. Pulsar el ajuste básico deseado.
3. Modificar los ajustes deseados en la pantalla.
4. Volver a la vista general o al menú principal con ←.

11.3 Modificar la hora

Se puede modificar la hora en los ajustes básicos.

Requisito: El aparato está encendido.

1. Pulsar "Ajustes básicos".
2. Pulsar el ajuste básico "Hora".
- ✔ En la pantalla se muestra el valor ajustado. Las horas parpadean.
3. Ajustar las horas con + y −.
4. Pulsar en los minutos.
5. Ajustar los minutos con + y −.
6. Pulsar "Aplicar".
7. Volver a la vista general o al menú principal con ←.

[1] Ajuste de fábrica (puede variar según el modelo de aparato)

12 humidClean

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

ATENCIÓN
Una limpieza inadecuada puede dañar el aparato.
- ▸ No verter nunca líquido en el compartimento de cocción.

12.1 Ajustar la limpieza auxiliar

Requisito: El aparato está encendido.
1. Pulsar "humidClean".
2. Seguir las instrucciones de la pantalla.
3. Pulsar "Aplicar".
4. Pulsar ▷/□.

✔ Una vez transcurrido el tiempo, suena una señal.

5. Seguir las instrucciones de la pantalla.

13 Cuidados y limpieza

13.1 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.

La sal contenida en una bayeta nueva puede dañar las superficies.
- ▸ Lavar bien las bayetas nuevas antes de usarlas.

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

13.2 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.

⚠ **ADVERTENCIA – ¡Riesgo de incendio!**
Los restos de comida, grasa y jugo de asado pueden arder.
- ▸ Antes de poner en funcionamiento, eliminar la suciedad gruesa del compartimento de cocción, de la resistencia y de los accesorios.

⚠ **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.

1. Respetar las indicaciones sobre los productos de limpieza.
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 caliente enjabonada y una bayeta.
   - ▸ Secar con un paño suave.

13.3 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.
2. Limpiar con agua caliente enjabonada o con vinagre.
3. En caso de suciedad extrema, utilizar productos de limpieza adecuados para hornos para superficies de acero inoxidable.
   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.

13.4 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.
2. Limpiar los cristales de la puerta con limpiacristales y una bayeta húmeda.
   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.

13.5 Limpiar la junta de la puerta

ATENCIÓN
Una limpieza inadecuada podría dañar la junta de la puerta.
- ▸ No utilizar rascadores metálicos ni rasquetas de vidrio para limpiar.
- ▸ No emplear agentes agresivos o abrasivos.

1. Respetar las indicaciones sobre los productos de limpieza.
2. Limpiar la junta de la puerta con agua caliente con un poco de jabón y una bayeta suave.
3. Secar con un paño suave.

13.6 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.
2. Limpiar el frontal del aparato con agua caliente enjabonada y una bayeta.
   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.

13.7 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.
2. Limpiar el panel de control con un paño de microfibra o un paño suave y ligeramente humedecido.
3. Secar con un paño suave.

14 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.
  → *"Servicio de Asistencia Técnica", Página 18*

⚠ **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 alimentación o conexión a la red de este aparato resulta dañado, deberá sustituirse por un cable de alimentación o conexión a la red especial que puede adquirirse ya sea a través del Servicio de Asistencia Técnica o directamente del fabricante.
- ▸ Si el cable de conexión de red de este aparato resulta dañado, debe ser sustituido por personal especializado.

14.1 Averías de funcionamiento

Avería	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 de la caja de fusibles ha saltado. ▸ Comprobar el fusible de la caja de fusibles.

Avería	Causa y resolución de problemas
El aparato no funciona.	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. ✔ Si la avería solo se presentó una vez, desaparece el mensaje. **3.** Si la indicación vuelve a aparecer, avisar al Servicio de Asistencia Técnica. Al llamar, proporcione el mensaje de avería exacto. → *"Servicio de Asistencia Técnica", Página 18*
El microondas no funciona.	La puerta no está bien cerrada. ▸ Comprobar si se ha atascado algún resto de comida o algún objeto extraño en la puerta.
El plato no se calienta.	El modo Demo está activado en los ajustes básicos. **1.** Desenchufar el aparato de la red eléctrica desconectando brevemente el fusible de la caja de fusibles. **2.** Desactivar el modo Demo en los ajustes básicos en un intervalo de 5 minutos. →*Página 14*
La iluminación interior no funciona.	Hay diferentes causas posibles. ▸ Llame al . → *"Servicio de Asistencia Técnica", Página 18*
El funcionamiento del microondas se interrumpe.	Avería **1.** Restablecer el aparato. ▸ Mantener pulsada la tecla ⏻ durante al menos 10 segundos. ▸ En su defecto, desconectar el interruptor automático del cuadro eléctrico. Volver a conectar el fusible tras unos 10 s. ✔ Si la avería solo se presentó una vez, desaparece el mensaje. **2.** Si la indicación vuelve a aparecer, avisar al Servicio de Asistencia Técnica. Al llamar, proporcione el mensaje de avería exacto. → *"Servicio de Asistencia Técnica", Página 18*
Los alimentos tardan más en calentarse que antes.	La potencia de microondas es demasiado baja. ▸ Seleccionar una potencia de microondas superior.
	Se ha introducido una cantidad mayor a la habitual en el aparato. ▸ 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.
Cuando el aparato está apagado, la hora no se muestra en la pantalla	La pantalla se apaga al cabo de un breve período de tiempo. No se requiere ninguna acción.

14.2 Indicaciones en la pantalla de visualización

Avería	Causa y resolución de problemas
Aparece un mensaje con "D" o "E" en el panel indicador.	Avería **1.** Restablecer el aparato. ▸ Mantener pulsada la tecla ⏻ durante al menos 10 segundos. ▸ En su defecto, desconectar el interruptor automático del cuadro eléctrico. Volver a conectar el fusible tras unos 10 s. ✔ Si la avería solo se presentó una vez, desaparece el mensaje. **2.** Si la indicación vuelve a aparecer, avisar al Servicio de Asistencia Técnica. Al llamar, proporcione el mensaje de avería exacto. → *"Servicio de Asistencia Técnica", Página 18*

15 Eliminación

15.1 Eliminación del aparato usado

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

1. Desenchufar el cable de conexión de red de la toma de corriente.
2. Cortar el cable de conexión de red.
3. Desechar 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.

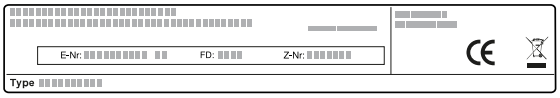
Este aparato está marcado con el símbolo de cumplimiento con la Directiva Europea 2012/19/UE relativa a los aparatos eléctricos y electrónicos usados (Residuos de aparatos eléctricos y electrónicos RAEE).
La directiva proporciona el marco general válido en todo el ámbito de la Unión Europea para la retirada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

16 Servicio de Asistencia Técnica

Las piezas de repuesto originales relevantes para el funcionamiento conforme al reglamento sobre diseño ecológico se pueden adquirir en nuestro servicio al cliente durante al menos 10 años a partir de la fecha de introducción en el mercado del aparato dentro del Espacio Económico Europeo.
Además, nuestro servicio al cliente puede suministrar otras piezas de repuesto originales, funcionales y disponibles en stock hasta 15 años después de la comercialización del aparato.
Para más información, contactar con nuestro servicio al cliente.
Para obtener información detallada sobre el periodo de garantía y las condiciones de garantía en su país, utilizar el código QR del documento adjunto sobre contactos de servicio y condiciones de garantía, contactar con nuestro servicio al cliente, con su distribuidor o visitar nuestra página web.
En el documento adjunto sobre contactos de servicio y condiciones de garantía o en nuestra página web figuran los datos de contacto del servicio al cliente mediante el código QR.
El presente producto contiene fuentes de luz de la clase de eficiencia energética D. Las fuentes de luz se encuentran disponibles como repuesto y su sustitución solo la puede llevar a cabo personal especializado.
La información conforme a los reglamentos (EU) 2023/826 se puede encontrar online en siemens-home.bsh-group.com en las secciones referentes al producto y servicio al cliente, en el área de manuales y documentos.

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

Cuando se ponga en contacto con el servicio al cliente, no olvide indicar el número de producto (E-Nr.) y el número de fabricación (FD), que encontrará 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.

17 Así se consigue

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

17.1 Se recomienda proceder de la siguiente manera

Consejo
Indicaciones de preparación

- Los ajustes recomendados se aplican siempre para el compartimento de cocción vacío y frío.
- Las indicaciones de tiempo que figuran en las tablas son valores orientativos. Vienen determinados por la calidad y la composición de la comida.

⚠ **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 ni calentar huevos duros con cáscara.
- ▸ 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.

1. Antes de su uso, retirar los recipientes que no sean necesarios del compartimento de cocción.
2. Seleccionar el plato deseado entre los ajustes recomendados.

3. Colocar el alimento en un recipiente apropiado.
4. El recipiente puede colocarse en el centro sobre la base del interior del aparato.
   Las microondas pueden llegar así a todas las partes de los platos.
5. Ajustar el aparato según los ajustes recomendados.
   Ajustar primero la duración más breve. Si es necesario, alargar la duración.
6. Utilizar siempre un paño apropiado para retirar los recipientes calientes del compartimento de cocción.

17.2 Descongelación, calentamiento y cocción con el microondas

Ajustes recomendados para descongelar, calentar y cocinar a fuego lento en el microondas.
La duración depende del recipiente y de la temperatura, del estado, de la composición y de la cantidad de los alimentos. Por esta razón, en las tablas de cocción siempre se indican márgenes. Comenzar por el valor más bajo y, si es necesario, fijar un valor más alto la próxima vez. Si se utilizan cantidades distintas de las indicadas en las tablas, hay que seguir la regla general: doble cantidad – casi el doble de duración; mitad de cantidad – mitad de duración.

Descongelar con microondas

Nota
Indicaciones de preparación
- Congelar los alimentos en posición horizontal.
- Utilizar una vajilla adecuada para el microondas sin tapa.
- Colocar el recipiente sobre la base del compartimiento de cocción.
- Entretanto, remover o dar la vuelta al plato entre 2 y 3 veces. Al darle la vuelta, retirar el líquido resultante de la descongelación.
- Cuando se descongelan carne o pollo, se desprenden líquidos. Desechar los líquidos al dar la vuelta. No utilizarlos ni dejar que entren en contacto con otros alimentos.
- Retirar la carne picada ya descongelada al darle la vuelta.
- Al dar la vuelta, separar las partes descongeladas.
- Dejar reposar los alimentos descongelados de 10 a 30 minutos en el interior del aparato apagado para que la temperatura pueda estabilizarse.

Platos	Peso	Potencia del microondas	Duración
Piezas enteras de carne, con o sin hueso [1]	800 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 8 min 2. 10-15 min
Piezas enteras de carne, con o sin hueso [1]	1000 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 10 min 2. 15-20 min
Piezas enteras de carne, con o sin hueso [1]	1500 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 15 min 2. 20-25 min
Carne en trozos o filetes [1,2]	200 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 3-5 min 2. 3-5 min
Carne en trozos o filetes [1,2]	500 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 5 min 2. 5-10 min
Carne en trozos o filetes [1,2]	800 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 5-10 min 2. 5-10 min
Carne picada, variada [1,2]	200 g	90 W	8-10 min
Carne picada, variada [1,2]	500 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 3 min 2. 8-10 min
Carne picada, variada [1,2]	1000 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 10 min 2. 10-15 min
Pollo o trozos de pollo [1,2]	600 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 5 min 2. 10-15 min
Pollo o trozos de pollo [1,2]	1200 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 10-15 min 2. 10-15 min
Filetes, rodajas o ventresca de pescado [1,2]	400 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 3 min 2. 10-15 min
Pescado entero [1]	300 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 2 min 2. 3-5 min
Pescado entero [1]	600 g	1. 180 W	1. 5 min

[1] Dar la vuelta a los alimentos con frecuencia.
[2] Al dar la vuelta, separar las partes descongeladas.

Platos	Peso	Potencia del microondas	Duración
		2. 90 W	2. 8-10 min
Verduras, p. ej., guisantes [1]	300 g	180 W	5-10 min
Fruta, p. ej., frambuesas [1]	300 g	180 W	6-9 min
Fruta, p. ej., frambuesas [1]	500 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 6-8 min 2. 5-10 min
Descongelar mantequilla [2]	125 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 1 min 2. 1-2 min
Descongelar mantequilla [2]	250 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 1 min 2. 2-4 min
Pan entero [3]	500 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 3 min 2. 5-10 min
Pan entero [3]	1000 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 5 min 2. 9-10 min
Bizcocho seco, p. ej., pasteles de masa de bizcocho [4,5]	500 g	90 W	5-10 min
Bizcocho seco, p. ej., pasteles de masa de bizcocho [4,5]	750 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 3-5 min 2. 4 min
Bizcochos jugosos, p. ej., bizcochos de fruta o de requesón [4]	500 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 3 min 2. 3-5 min
Bizcochos jugosos, p. ej., bizcochos de fruta o de requesón [4]	750 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 4 min 2. 5-10 min

Calentar o cocinar alimentos ultracongelados con microondas

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

Nota

Indicaciones de preparación

- Utilizar una vajilla adecuada para el microondas con tapa. También se puede cubrir con un plato o una tapa de microondas. Retirar el embalaje de los platos precocinados.
- Distribuir los alimentos en posición horizontal en el recipiente. Los alimentos planos se cocinan más rápido que si son altos.
- Colocar el recipiente sobre la base del compartimiento de cocción.
- La comida transmite el calor a la vajilla. La vajilla puede estar muy caliente. Utilizar manoplas de cocina para su manipulación.
- Remover o dar la vuelta a los alimentos a mitad del proceso.
- Tras cocinarlos, dejar reposar los alimentos de 2 a 5 minutos.
- El sabor natural del plato se conserva en gran medida. Utilizar sal y especias moderadamente.
- Para obtener los mejores resultados, recomendamos calentar los alimentos o comida preparada a 600 vatios. Si en el embalaje se indica una potencia del microondas superior, prolongar el tiempo.

Platos	Peso	Potencia del microondas	Duración
Menú, plato combinado, plato precocinado (2-3 componentes)	300-400 g	600 W	8-10 min
Sopa	400 g	600 W	15-17 min
Cocidos	500 g	600 W	10-15 min
Filetes o trozos de carne en salsa, p. ej., goulash	500 g	600 W	10-12 min
Pescado, p. ej., filetes [6]	400 g	600 W	10-12 min

[1] Remover con cuidado los alimentos de vez en cuando.
[2] Retirar todo el embalaje.
[3] Dar la vuelta a los alimentos con frecuencia.
[4] Solo para bizcochos sin glaseado, nata, gelatina o crema.
[5] Separar las porciones del bizcocho.
[6] Añadir algo de líquido a los alimentos.

Platos	Peso	Potencia del microondas	Duración
Gratinados, p. ej., lasaña, canelones (aprox. 3 cm de altura)	450 g	600 W	12-15 min
Guarniciones, p. ej., arroz, pasta [1]	250 g	600 W	3-5 min
Guarniciones, p. ej., arroz, pasta [1]	500 g	600 W	8-10 min
Verduras, p. ej., guisantes, brócoli, zanahorias [1]	300 g	600 W	7-10 min
Verduras, p. ej., guisantes, brócoli, zanahorias [1]	600 g	600 W	15 min
Espinacas a la crema [2]	450 g	600 W	9-12 min

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 con el microondas.

Objetivo	Consejo
El plato está demasiado seco.	▪ Acortar la duración o seleccionar una potencia del microondas más baja. ▪ Cubrir los platos y añadir más líquido.
Una vez transcurrido el tiempo, el plato aún no está descongelado, no se ha calentado o no está cocinado.	Prolongar la duración. Las cantidades más grandes o los platos gruesos precisan más tiempo.
Una vez transcurrido el tiempo, el plato aún no está listo por dentro pero se ha sobrecalentado por fuera.	▪ Remover de vez en cuando. ▪ Reducir la potencia del microondas y prolongar la duración.
La carne o el ave no se ha descongelado por dentro tras la descongelación, pero ya está cocinada por fuera.	▪ Reducir la potencia del microondas. ▪ Dar la vuelta a los trozos grandes varias veces.

17.3 Calentar

El aparato permite calentar alimentos.

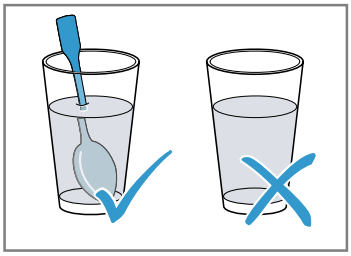
Calentar con microondas

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

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

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. Proceder con precaución cuando el recipiente se agita ligeramente. El líquido caliente puede empezar a hervir de repente y a salpicar.

▸ 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 destrozar 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] Añadir algo de líquido a los alimentos.
[2] Cocer los alimentos sin añadir agua.

Nota

Indicaciones de preparación

- Utilizar una vajilla adecuada para el microondas con tapa. También se puede cubrir con un plato o una tapa de microondas. Retirar el embalaje de los platos precocinados.
- Colocar el recipiente sobre la base del compartimiento de cocción.
- Remover o dar la vuelta a los alimentos a mitad del proceso.
- Tras cocinarlos, dejar reposar los alimentos de 2 a 5 minutos.
- La comida transmite el calor a la vajilla. La vajilla puede estar muy caliente. Utilizar manoplas de cocina para su manipulación.
- Para obtener los mejores resultados, recomendamos calentar los alimentos o comida preparada a 600 vatios. Si en el embalaje se indica una potencia del microondas superior, prolongar el tiempo.

Platos	Peso	Potencia del microondas	Duración
Plato combinado, refrigerado	1 ración	600 W	5-8 min
Bebidas [1,2,3]	125 ml	boost	30-40 s
Bebidas [1,2,3]	200 ml	boost	1 min
Bebidas [1,2,3]	500 ml	boost	2 min
Alimentos infantiles, p. ej., biberones [4,5,3]	50 ml	600 W	aprox. 20-30 s
Alimentos infantiles, p. ej., biberones [4,5,3]	100 ml	600 W	40-50 s
Alimentos infantiles, p. ej., biberones [4,5,3]	200 ml	600 W	60-70 s
Sopa, 1 taza [6]	175 g/pieza	600 W	2-2,5 min
Sopa, 2 tazas [6]	175 g/pieza	600 W	3-4 min
Carne en salsa [7]	500 g	600 W	7-10 min
Guiso [6]	400 g	600 W	4 min
Guiso [6]	800 g	600 W	6-7 min
Verduras, 1 ración [6]	150 g	600 W	2-2,5 min
Verduras, 2 raciones [6]	300 g	600 W	3-4 min

17.4 Cocinar a fuego lento

Este aparato permite cocinar alimentos a fuego lento.

Cocinar con microondas

Nota

Indicaciones de preparación

- Colocar el recipiente sobre la base del compartimiento de cocción.
- Distribuir los alimentos en posición horizontal en el recipiente. Los alimentos planos se cocinan más rápido que si son altos.
- Utilizar una vajilla adecuada para el microondas con tapa. También se puede cubrir con un plato o una tapa de microondas. Retirar el embalaje de los platos precocinados.
- El sabor natural del plato se conserva en gran medida. Utilizar sal y especias moderadamente.
- Tras cocinarlos, dejar reposar los alimentos de 2 a 5 minutos.
- La comida transmite el calor a la vajilla. La vajilla puede estar muy caliente. Utilizar manoplas de cocina para su manipulación.
- Para obtener los mejores resultados, recomendamos calentar los alimentos o comida preparada a 600 vatios. Si en el embalaje se indica una potencia del microondas superior, prolongar el tiempo.

---

1 Introducir una cuchara en el vaso.
2 No sobrecalentar las bebidas alcohólicas.
3 Controlar siempre la temperatura.
4 Calentar los alimentos para bebés sin tetina ni tapa.
5 Agitar siempre bien los alimentos después de calentar.
6 Controlar los alimentos de vez en cuando.
7 Separar las rodajas de carne.

Alimentos	Peso	Potencia del microondas	Duración
Pollo entero, fresco, sin vísceras [1]	1200 g	600 W	25-30 min
Filete de pescado, fresco [2]	400 g	600 W	7-8 min
Verduras, frescas [3,2,4]	250 g	600 W	5-6 min
Verduras, frescas [3,2,4]	500 g	600 W	10-12 min
Patatas [3,2,4]	250 g	600 W	7-9 min
Patatas [3,2,4]	500 g	600 W	10-12 min
Patatas [3,2,4]	750 g	600 W	15-20 min
Arroz [5,4]	125 g	1. 600 W 2. 180 W	1. 4-5 min 1. 12-15 min
Arroz [5,4]	250 g	1. 600 W 2. 180 W	1. 6-8 min 1. 15-18 min
Dulces, p. ej., púdin (instantáneo) [4]	500 ml	600 W	5-8 min
Compota de frutas [4]	500 g	600 W	9-12 min

Pudin en polvo

⚠ **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. Mezclar un paquete de pudin en polvo con azúcar y un poco de leche en un bol alto apto para microondas siguiendo las instrucciones del paquete para que no queden grumos.
2. Añadir el resto de la leche y remover de nuevo.
3. Colocar el bol en el compartimento de cocción y cerrar la puerta del aparato.
4. Ajustar el aparato siguiendo los ajustes recomendados.
5. Remover por primera vez después de 3 minutos. A continuación, remover poco a poco durante un minuto hasta alcanzar la consistencia deseada.
   La duración depende de la temperatura de la leche y del recipiente utilizado.

Palomitas para el microondas

⚠ **ADVERTENCIA – ¡Riesgo de quemaduras!**
Los envoltorios sellados de algunos alimentos pueden estallar.
- Observar siempre las indicaciones del embalaje.
- Utilizar siempre un agarrador para sacar los alimentos del compartimento de cocción.

ATENCIÓN
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.

Nota
Indicaciones de preparación
- Colocar el recipiente sobre la base del compartimiento de cocción.
- Utilizar exclusivamente recipientes planos de cristal resistentes al calor. No utilizar porcelana o platos muy curvados.
- Colocar la bolsa de palomitas en el recipiente con el lado marcado hacia abajo.
- Ajustar la duración en función de la cantidad.
- Para evitar que se quemen las palomitas, retirar la bolsa cuando haya transcurrido 1 minuto y 30 segundos y agitarla. Precaución, las palomitas están calientes.

Alimentos	Peso	Potencia del microondas	Duración
Palomitas para el microondas [6]	1 bolsa de 100 g	600 W	2,5 min

[1] Dar la vuelta al alimento después de la mitad del tiempo total.
[2] Añadir algo de líquido a los alimentos.
[3] Cortar en trozos iguales.
[4] Remover con cuidado los alimentos de vez en cuando.
[5] Añadir doble cantidad de líquido.
[6] Colocar siempre la bolsa de palomitas sobre un plato de cristal. Respetar las indicaciones del fabricante.

17.5 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 con microondas

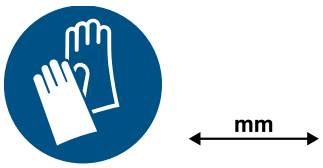
Alimento	Potencia de microondas en W	Duración en minutos	Nota
Mezcla de leche y huevos, 1000 g	1. 600 W 2. 180 W	1. 11-12 min 2. 8-10 min	Molde de cristal Pyrex
Bizcocho, 475 g	600 W	7-9 min	Molde de vidrio, Pyrex, Ø 22 cm
Asado de carne picada, 900 g	600 W	20-25 min	Molde de vidrio, Pyrex, Ø 28 cm
Plato combinado, refrigerado, 1 ración	600 W	5-6 min	Tapa para microondas

Descongelar con microondas

Alimento	Potencia de microondas en W	Duración en minutos	Nota
Carne, 500 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 5-6 min 2. 6-9 min	Molde de vidrio, Pyrex, Ø 24 cm

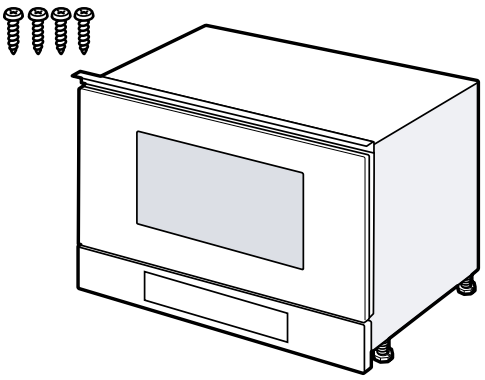
18 Instrucciones de montaje

Tener en cuenta esta información para el montaje del aparato.



18.1 Volumen de suministro

Al desembalar el aparato, comprobar que estén todas las piezas y que no presenten daños ocasionados durante el transporte.



18.2 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.
- Tener en cuenta las hojas de instrucciones para la instalación de los accesorios.
- Los muebles donde se aloje el aparato deben poder resistir una temperatura de hasta 95 °C, y los frontales de los muebles adyacentes, hasta 70 °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!
Las piezas que estén accesibles durante el montaje pueden tener los bordes afilados o causar cortes al tocarlas.
- ▸ 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.
- ▸ Utilizar solo adaptadores y cables de conexión de red autorizados por el fabricante.
- ▸ Si el cable de conexión de red es demasiado corto y no hay disponible ningún cable de mayor longitud, ponerse en contacto con un técnico electricista para adaptar la instalación doméstica.

18.3 Muebles empotrados

Este aparato ha sido diseñado exclusivamente para su montaje empotrado. Este aparato no está diseñado para un montaje de sobremesa o para su uso dentro de un armario.
No debe haber ninguna placa posterior en el armario donde se aloje el aparato. La altura mínima de montaje es de 850 mm.
No cubrir las ranuras de ventilación ni los orificios de aspiración.
Tras el montaje, el aparato debe quedar bien sujeto y no debe volcarse.

18.4 Conexión eléctrica

Para conectar eléctricamente el aparato de forma segura, consultar estas indicaciones.
- El aparato pertenece a la clase de protección I y solo puede utilizarse conectado a una conexión con conductor de toma a tierra.
- La protección por fusible debe configurarse de acuerdo con los datos de potencia indicados en la placa de características y con la normativa local.
- El aparato debe estar sin tensión para poder realizar los trabajos de montaje.
- El aparato solo puede conectarse con el cable de conexión suministrado.
- El cable de conexión debe conectarse en la parte posterior del aparato. Puede adquirirse un cable de conexión de 5 m de largo a través del Servicio de Asistencia Técnica.
- El cable de conexión solo puede ser sustituido por un cable original. Está disponible a través del Servicio de Atención al Cliente.

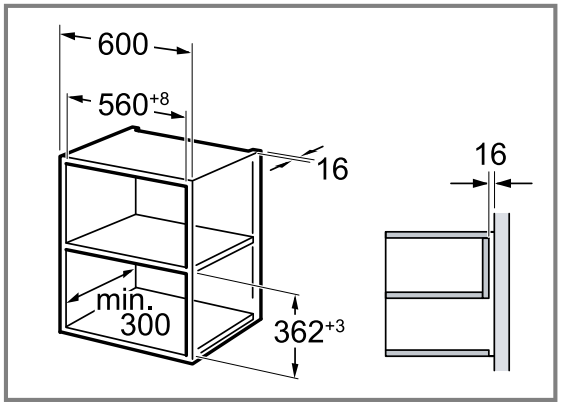
Conectar el aparato a la red eléctrica

Nota: El aparato solo podrá conectarse a una toma de corriente de instalación reglamentaria y provista de puesta a tierra.

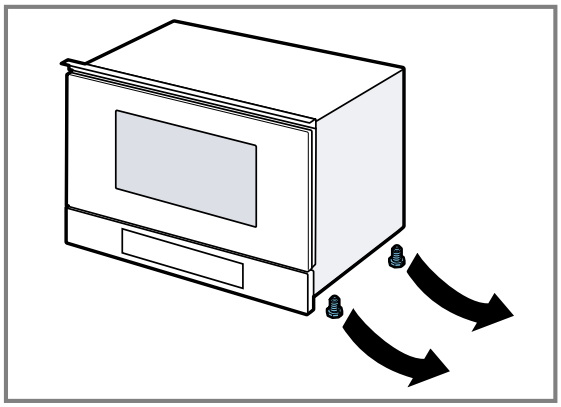
1. Enchufar el conector frío del cable de alimentación en el aparato.
   Comprobar que el conector frío esté bien asentado.
2. Enchufar la clavija del aparato en una toma de corriente cercana.
   Cuando el aparato esté montado, la clavija debe quedar accesible. En caso de que la clavija no pueda quedar accesible, debe instalarse un dispositivo de desconexión en la instalación eléctrica fija, de acuerdo con las normas de instalación.

18.5 Montaje en un armario superior

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

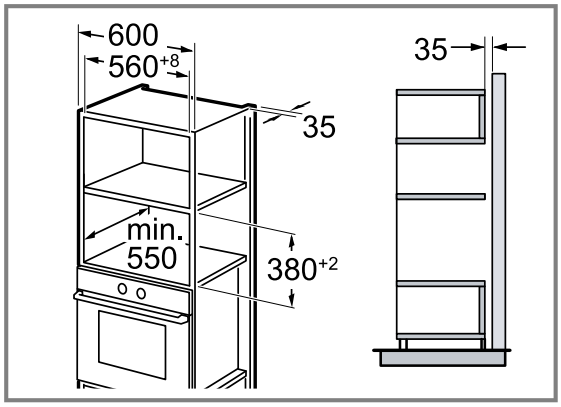


No montar el aparato a demasiada altura, a fin de poder retirar los accesorios sin problemas.
Retirar los pies de apoyo.

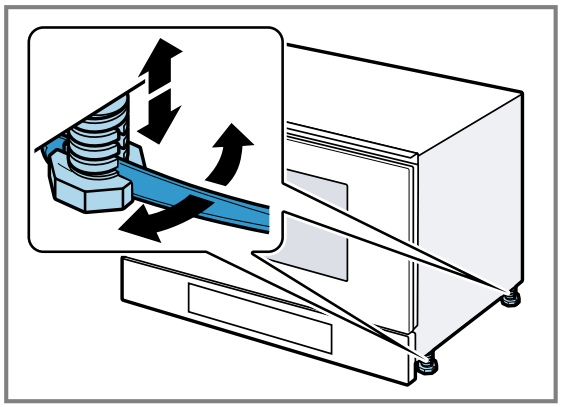


18.6 Montaje en un armario en alto

Tener en cuenta las distancias de seguridad y las dimensiones de montaje en columna encima de un horno.

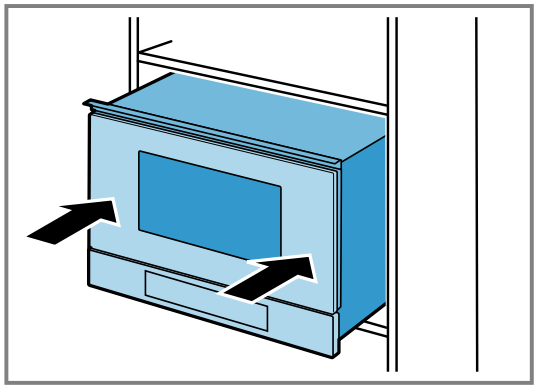


No montar el aparato a demasiada altura, a fin de poder retirar los accesorios sin problemas.
Ajustar las patas de apoyo.



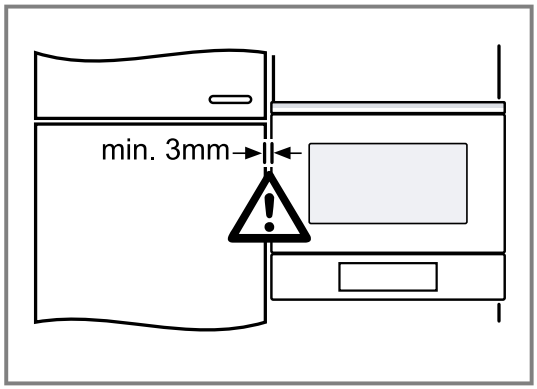
18.7 Montar el aparato

1. Introducir completamente el aparato.

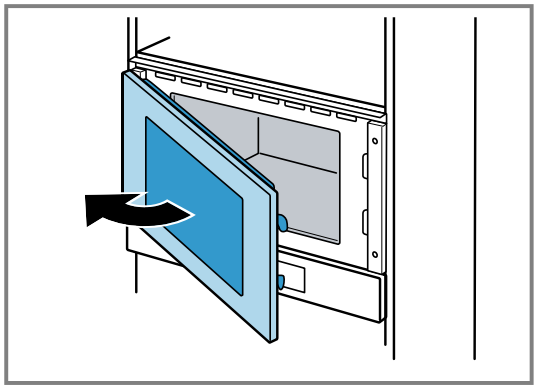


No doblar, aprisionar ni pasar por bordes afilados el cable de conexión.

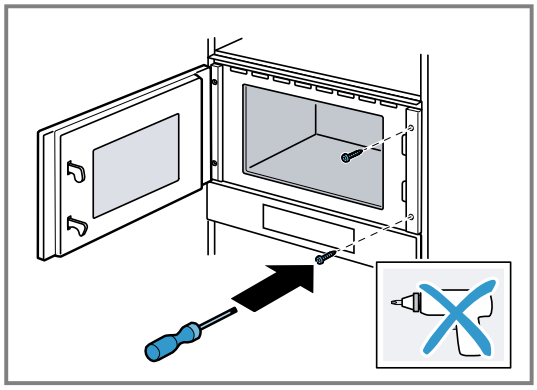
2. Comprobar la distancia con respecto a los aparatos adyacentes;



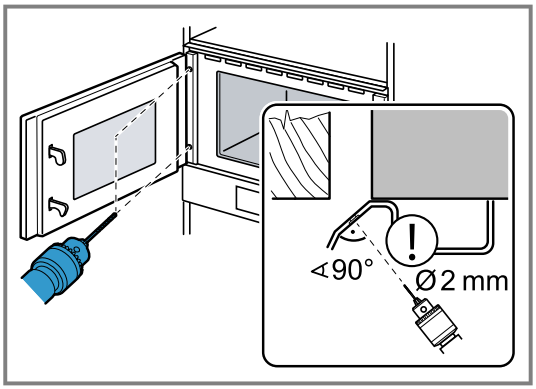
3. **ATENCIÓN –** al abrir la puerta, el aparato puede inclinarse hacia delante.
   ▸ Sujetar el aparato en su posición al abrir la puerta.
   Abrir la puerta del aparato despacio.



4. Atornillar el aparato al mueble por el lado opuesto a la bisagra.

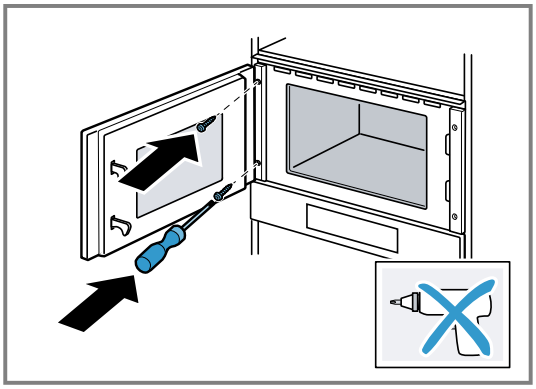


5. Pretaladrar en el mueble los orificios del atornillado del lado de la bisagra.



Tapar las bisagras de la puerta.
Utilizar una broca para madera de 2 mm de diámetro.

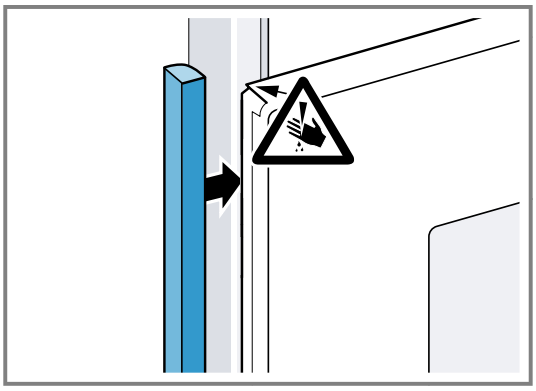
6. Retirar las virutas del compartimento de cocción.
7. Atornillar el aparato al mueble por el lado de la bisagra.



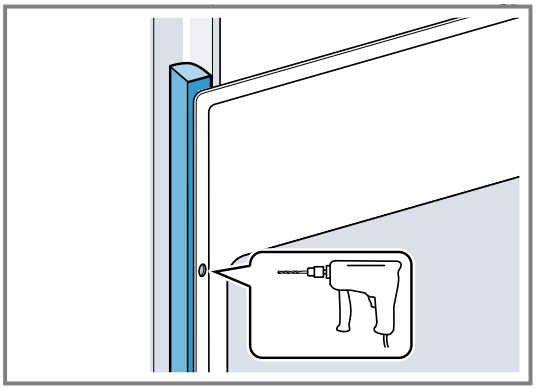
8. Retirar el material de embalaje y las láminas adherentes de la puerta y del compartimento de cocción.

18.8 En cocinas sin tiradores con maneta vertical:

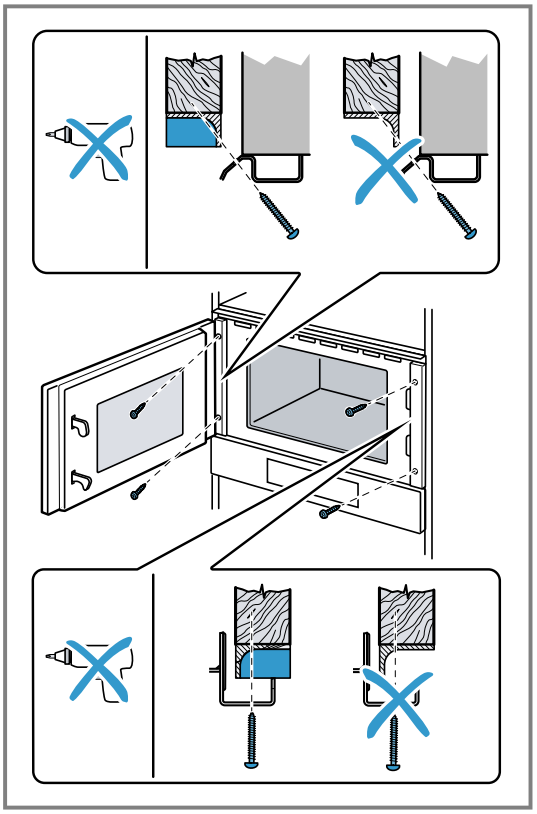
1. Colocar una pieza de relleno adecuada en ambos lados para cubrir posibles bordes afilados y garantizar un montaje seguro.



2. Fijar la pieza de relleno al mueble.
3. Pretaladrar la pieza de relleno y el mueble para crear una conexión roscada.



4. Fijar el aparato con los tornillos adecuados.



18.9 Desmontar el aparato

1. Desconectar el aparato de la corriente.
2. Aflojar los tornillos de ajuste.
3. Levantar ligeramente el aparato y extraerlo por completo.