

**ASKO**



# Instrucciones de uso

## HORNO MICROONDAS

OM8334S / BD22GCL2

### Pictogramas utilizados



Información importante



Consejo

---

# ÍNDICE

---

## ***Su horno microondas***

Introducción	4
Descripción del electrodoméstico	5
Panel de control	6
Pantalla	6

## ***Primer uso***

Antes del primer uso	7
Microondas	7
Directrices para los utensilios	8

## ***Funcionamiento***

Atención	9
Explicación de los mandos y las teclas	9
Utilización del modo microondas	12
Parada temporal	12
Descripción de las funciones	13
Tabla de programa de descongelación por peso	14
Tabla de programa de funciones automáticas	14
Uso de la bandeja de horno	15
Uso de la rejilla de grill	16

## ***Consejos y tablas de cocción***

Calentar y cocinar	19
Factores que influyen en el proceso de cocción	19
Técnicas básicas	20
Descongelar con la función de microondas	20
Cocinar verduras con la función de microondas	22
Cocinar pescado con la función de microondas	23

## ***Mantenimiento***

Limpieza del electrodoméstico	24
Limpieza del techo del horno	24
Limpieza de la bandeja de horno	25
Sustitución de la bombilla del horno	25

## ***Fallos de funcionamiento***

Localización y resolución de problemas	26
Chispas en el horno microondas	26

## ***Especificaciones técnicas***

Especificaciones técnicas	27
---------------------------	----

## ***Instalación***

Instalación	28
-------------	----

## ***Aspectos medioambientales***

Eliminación del electrodoméstico y de su embalaje	30
---	----

---

# SU HORNO MICROONDAS

---

## *Introducción*

---

Enhorabuena por haber elegido este horno microondas ASKO. Este producto ha sido diseñado con un funcionamiento sencillo y pensando en la máxima comodidad.

Este manual muestra cómo usar este microondas de la mejor manera posible. Además de la información sobre el funcionamiento del aparato, también encontrará información general que podrá ser útil cuando utilice el electrodoméstico.



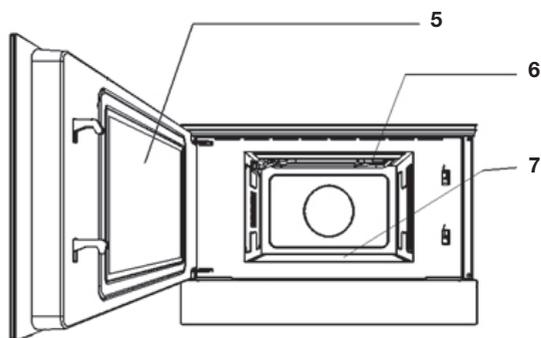
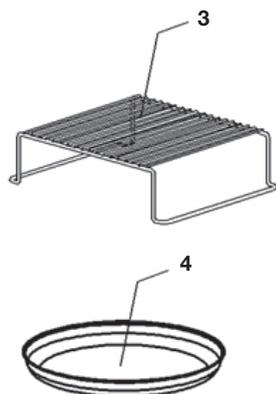
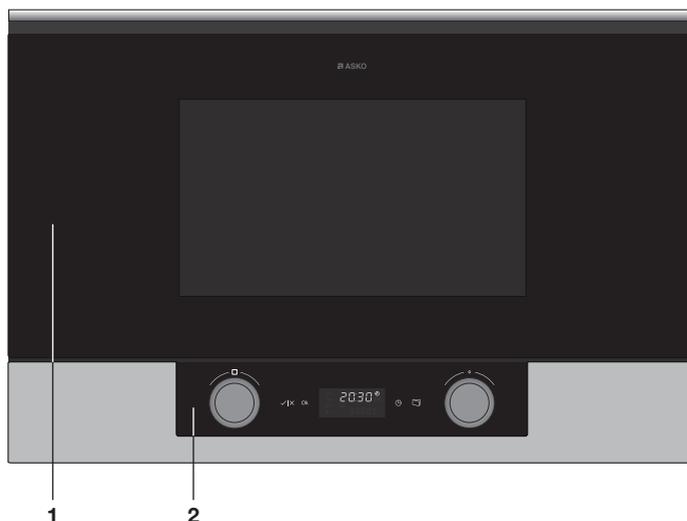
**Antes de utilizar el electrodoméstico, lea atentamente las instrucciones de seguridad que se suministran aparte.**

**Antes de utilizar el electrodoméstico, lea este manual y guárdelo en un lugar seguro para referencia futura.**

# SU HORNO MICROONDAS

## Descripción del electrodoméstico

1. Puerta
2. Panel de control
3. Rejilla de grill
4. Bandeja de horno
5. Cristal de la puerta
6. Grill desplegable
7. Base cerámica



Coloque siempre el plato, la rejilla de grill o la bandeja de horno en el centro de la base cerámica.

# SU HORNO MICROONDAS

## Panel de control



1. Mando de función
2. Tecla de inicio/parada
3. Tecla Ok
4. Pantalla
5. Tecla de temporizador
6. Tecla para desbloquear la puerta
7. Mando de selección

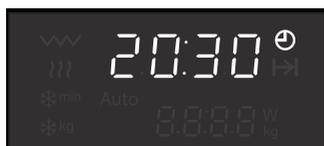


Pulse los mandos para que salgan del panel de control.



Las teclas responden mejor si las toca brevemente con una superficie grande de la yema del dedo.

## Pantalla



En la pantalla aparecen:

- la hora del día si el electrodoméstico no está funcionando;
- los símbolos y la configuración de varias funciones si gira el mando de función;
- los símbolos y la configuración de la función seleccionada cuando el electrodoméstico está funcionando;
- el tiempo de funcionamiento restante cuando el electrodoméstico está funcionando;
- el fin de un proceso de cocción.

---

## PRIMER USO

---

### ***Antes del primer uso***

- Abra la puerta, retire el embalaje y compruebe si el horno presenta daños.
- No utilice el horno si está dañado, póngase en contacto con su proveedor.
- Retire el film protector de las piezas de acero inoxidable.
- Limpie el interior del horno y los accesorios con un paño húmedo. No utilice limpiadores abrasivos o productos de limpieza con olores fuertes.
- La primera vez que se usa el grill, el horno emite un olor extraño: se trata de algo normal. Debe asegurarse de que haya una buena ventilación durante el uso inicial.

### ***Microondas***

Las microondas son ondas electromagnéticas de alta frecuencia. La energía hace posible cocinar o calentar un plato sin variar su forma o color.

#### **Principio de cocción**

- Las microondas generadas por el microondas se extienden uniformemente mediante un sistema de distribución. De esta forma, los platos se cocinan de manera uniforme.
- Los alimentos absorben las microondas a una profundidad de 2,5 cm aproximadamente. La cocción continúa porque el calor se reparte en el plato.
- Los tiempos de cocción varían y dependen del plato que utilice y de las propiedades de los alimentos:
  - ▷ Cantidad y densidad
  - ▷ Contenido húmedo
  - ▷ Temperatura de inicio (si está o no frío)



#### **Atención**

El plato se cocina desde dentro por medio de la distribución de calor. La cocción continúa incluso cuando saca el plato del horno. Por tanto, es necesario respetar los tiempos de permanencia de las recetas y de este libro para garantizar:

- Calentamiento uniforme en el centro del plato.
- Temperaturas iguales en todas las partes del plato.

## PRIMER USO

### Directrices para los utensilios

La tabla le ofrece una idea general del tipo de utensilio adecuado para cada situación.

Utensilios	Microondas		Grill <sup>6</sup>	Microondas + Grill <sup>6</sup>
	Descongelación Calentado	Cocción		
<b>Vidrio y porcelana<sup>1</sup></b> Uso doméstico, no resistente a las llamas, se puede utilizar en el lavavajillas	sí	sí	no	no
<b>Porcelana vidriada</b> Vidrio y porcelana resistente a las llamas	sí	sí	sí	sí
<b>Porcelana, vajilla de hueso<sup>2</sup></b> Vidriada o no vidriada y sin decoraciones metálicas	sí	sí	no	no
<b>Platos de barro<sup>2</sup></b> Vidriado No vidriado	sí no	sí no	no no	no no
<b>Platos de plástico<sup>2</sup></b> Resistentes al calor hasta 100 °C Resistentes al calor hasta 250 °C	no sí	no sí	no no	no no
<b>Film de plástico<sup>3</sup></b> Film de plástico para alimentos Celofán	no sí	no sí	no no	no no
<b>Papel, cartón, pergamino<sup>4</sup></b>	sí	no	no	no
<b>Metal</b> Papel de aluminio Envoltorios de aluminio <sup>5</sup>	sí no	no sí	sí sí	no sí
<b>Accesorios</b> Rejilla de grill Bandeja de horno Rejilla de grill + bandeja de horno	sí sí no	sí sí no	sí sí no	sí sí no

1. Sin borde de lámina de oro o plata, sin cristal de plomo.
2. Tenga siempre en cuenta las instrucciones del fabricante.
3. No utilice pinzas metálicas para cerrar bolsas. Realice agujeros en las bolsas. Utilice el film únicamente para cubrir la comida.
4. No utilice platos de papel.
5. Solo contenedores de aluminio profundos sin tapas o parte superior.
  - El aluminio no debe entrar en contacto con las paredes de la cavidad.
  - Coloque el contenedor de aluminio directamente en la parte superior de la base cerámica. Si utiliza la rejilla, coloque el contenedor sobre un plato de porcelana. No ponga nunca el contenedor directamente sobre la rejilla.
6. Los utensilios que utilice deben ser resistentes a temperaturas de al menos 300 °C.

# FUNCIONAMIENTO

## Atención



### Advertencia

Calentar líquidos en el microondas puede provocar una ebullición tardía. Esto significa que el líquido puede empezar a hervir con fuerza después de sacarlo del microondas, con el riesgo de sufrir quemaduras. Puede contrarrestar el efecto de ebullición colocando una cuchara de plástico o cristal en el líquido antes de calentarlo en el microondas.



### Advertencia

Tenga cuidado con la comida para bebés:

- Agite o mueva el contenido de los biberones o tarros de comida para bebés después de calentarlos.
- Compruebe la temperatura de la comida con cuidado antes de consumirla para evitar lesiones por quemaduras.

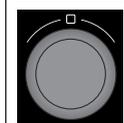


### Advertencia

Los cubiertos o la vajilla se pueden calentar tras usar el microondas.

## Explicación de los mandos y las teclas

### Mando de función

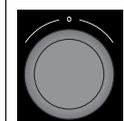


#### Seleccionar una función

Gire este mando para seleccionar la función deseada.

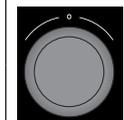
- Consulte «Descripción de las funciones» para obtener más información.

### Mando de selección



#### Cambiar la configuración

Gire este mando para cambiar la configuración que parpadee en la pantalla.



#### Seleccionar un programa

Gire este mando para seleccionar otro programa.

- Consulte la «Tabla de programa de descongelación por peso» y la «Tabla de programa de funciones automáticas» para obtener más información.



## FUNCIONAMIENTO

### Tecla de inicio/parada

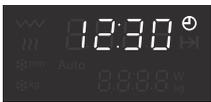
	<p><b>Inicio rápido</b> Toque esta tecla para iniciar el electrodoméstico inmediatamente durante 30 segundos con una potencia de 600 vatios.</p>	
	<p><b>Inicio</b> Toque esta tecla para iniciar el funcionamiento del electrodoméstico con la configuración mostrada.</p>	
	<p><b>Parada temporal</b> Toque esta tecla durante el funcionamiento para una parada temporal de un proceso de cocción.</p>	
	<p><b>Parar</b> Toque esta tecla tras el fin de un proceso de cocción.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• La pantalla mostrará la hora del día.</li> <li>• La señal audible se detendrá.</li> <li>• El ventilador continuará funcionando: se trata de algo normal.</li> </ul>	
	<p><b>Cancelar</b> Mantenga pulsada esta tecla durante varios segundos para cancelar el funcionamiento del electrodoméstico.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Escuchará tres señales audibles cortas.</li> </ul>	

### Tecla Ok

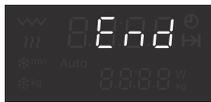
	<p><b>Confirmar</b> Toque esta tecla para confirmar una configuración elegida o adaptada que pertenezca a una función elegida.</p>	
	<p><b>Seleccionar una configuración para cambiarla</b> Toque esta tecla si desea cambiar una configuración que pertenezca a una función elegida.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• La configuración empezará a parpadear y se puede cambiar girando el mando de selección.</li> </ul>	
	<p><b>Bloqueo para niños</b> Mantenga pulsada esta tecla durante varios segundos para bloquear o desbloquear el electrodoméstico (bloqueo para niños).</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Oirá una señal audible larga.</li> </ul>	

## FUNCIONAMIENTO

### Tecla de temporizador

	<p><b>Establecer la hora del día</b> Toque esta tecla para establecer las horas y los minutos tras conectar el electrodoméstico a la corriente eléctrica (o después de un fallo eléctrico).</p>	
	<p><b>Cambiar la hora del día</b> Toque esta tecla para cambiar las horas y los minutos.</p>	
	<p><b>Confirmar la configuración de horas y minutos</b> Toque esta tecla para confirmar las horas y los minutos que se han establecido.</p>	
	<p><b>Ocultar y mostrar la hora del día en la pantalla</b> Mantenga pulsada esta tecla durante varios segundos para ocultar o mostrar la hora del día en la pantalla.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Oirá una señal audible larga.</li> </ul>	

### Tecla para desbloquear la puerta

	<p><b>Abrir la puerta</b> Toque esta tecla para abrir la puerta.</p>	
	<p><b>Parada temporal</b> Toque esta tecla durante el funcionamiento para una parada temporal de un proceso de cocción.</p>	
	<p><b>Parar</b> Toque esta tecla tras el fin de un proceso de cocción.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>La pantalla mostrará la hora del día.</li> <li>La señal audible se detendrá.</li> <li>El ventilador continuará funcionando: se trata de algo normal.</li> </ul>	

## FUNCIONAMIENTO

### Utilización del modo microondas

1. Conecte el electrodoméstico a la toma principal.
2. Configure la hora del día.
3. Toque la tecla para desbloquear la puerta y abrirla.
4. Coloque el plato en el electrodoméstico.
5. Cierre la puerta.
6. Gire el mando de función para seleccionar la función deseada.
  - ▷ La pantalla muestra los símbolos y la configuración de las funciones.



Consulte las diferentes tablas de este manual para obtener más información sobre las funciones.

7. Gire el mando si desea cambiar una configuración que parpadea en la pantalla.
  - ▷ Pulse la tecla Ok para confirmar una configuración.
  - ▷ Pulse la tecla Ok para seleccionar una configuración que no está parpadeando.
8. Toque la tecla de inicio para iniciar el funcionamiento con la configuración mostrada.
  - ▷ Cuando haya transcurrido el tiempo establecido, oirá una señal audible.
  - ▷ Aparecerá «End» en la pantalla.
9. Toque la tecla de parada o abra la puerta.
  - ▷ La señal audible se detiene.
  - ▷ La hora del día se mostrará en la pantalla.

### Parada temporal

Mientras el electrodoméstico esté funcionando, puede tocar la tecla de parada o abrir la puerta para una parada temporal.

- La emisión de microondas se detiene inmediatamente.
- El grill se desactiva pero sigue estando muy caliente. Peligro de quemaduras.
- En la pantalla aparece el tiempo de funcionamiento restante.
- El ventilador continuará funcionando: se trata de algo normal.

Ahora puede:

- Agitar o remover la comida para asegurarse de que se cocine de forma uniforme.
- Cambiar la configuración mostrada.
  - ▷ Pulsar la tecla Ok una o dos veces.
  - ▷ Girar el mando de selección para cambiar el tiempo, la potencia o el peso.
- Cancelar el proceso; mantenga pulsada la tecla de parada durante varios segundos.
- Reiniciar el proceso; cierre la puerta y toque la tecla de inicio.

## FUNCIONAMIENTO

### Descripción de las funciones

Símbolo	Función	Potencia de salida del microondas	Alimentos	Pantalla
	Microondas	90 W	Descongelar alimentos delicados lentamente. Mantener la comida caliente.	
		180 W	Cocinar con poco calor. Hervir arroz. Descongelar rápido.	
		360 W	Fundir mantequilla. Calentar comida para bebés.	
		600 W	Cocinar verduras y otros alimentos. Cocinar y calentar despacio. Calentar y cocinar pequeñas porciones de comida. Calentar alimentos delicados.	
		850 W	Cocinar y calentar rápidamente líquidos y alimentos precocinados.	
	Grill		Cocinar alimentos al grill.	
	Microondas + grill	90 W	Tostar alimentos.	
		180 W	Cocinar al grill aves y carnes.	
		360 W	Cocinar tartas y platos cubiertos con queso.	
	Descongelar por tiempo (manual)		Descongelar rápidamente cualquier tipo de alimento. <ul style="list-style-type: none"> <li>Dé la vuelta al alimento cuando oiga una señal audible; en la pantalla aparecerá «turn».</li> </ul>	
	Descongelar por peso (automático)		Descongelar rápidamente carne, aves, pescado, fruta y pan; consulte la tabla de programas. <ul style="list-style-type: none"> <li>Dé la vuelta al alimento cuando oiga una señal audible; en la pantalla aparecerá «turn».</li> </ul>	
	Cocción automática		Cocinar diferentes tipos de alimentos; consulte la tabla de programas. <ul style="list-style-type: none"> <li>Dé la vuelta al alimento cuando oiga una señal audible; en la pantalla aparecerá «turn».</li> </ul>	

## FUNCIONAMIENTO

**Tabla de programa de descongelación por peso**

Programa	Alimento	Peso (kg)	Tiempo (min)	Tiempo de reposo (min)
Pr 1	Carne	0,1-2,5	3-75	20-30
Pr 2	Aves	0,1-2,5	3-75	20-30
Pr 3	Pescado	0,1-2,5	3-83	20-30
Pr 4	Fruta	0,1-1,0	3-26	10-20
Pr 5	Pan	0,1-1,5	2-36	10-20



Dé la vuelta al alimento cuando oiga una señal audible; en la pantalla aparecerá «turn».

**Tabla de programa de funciones automáticas**

Programa	Alimento	Peso (g)	Tiempo (min)	Agua añadida (ml)	Instrucciones
P 1	Cocinar patatas	500	10	150	Coloque las patatas cortadas (15-20 mm) con el agua en un contenedor resistente al calor con tapa y sitúe este sobre la base cerámica.
P 2	Cocción lenta/platos guisados	550	19	---	Coloque los ingredientes que se van a cocinar lentamente en un contenedor resistente al calor con tapa y sitúe este sobre la base cerámica.
P 3	Pescado (congelado)	700	30	300	Coloque los ingredientes que se van a cocinar y gratinar en un contenedor resistente al calor y sitúe este sobre la base cerámica.
	Pescado (fresco)	800			
	Verduras (congeladas)	1000			Coloque los ingredientes que se van a cocinar en un contenedor resistente al calor con tapa y sitúe este sobre la base cerámica.



Dé la vuelta al alimento cuando oiga una señal audible; en la pantalla aparecerá «turn».

## FUNCIONAMIENTO



### **Notas importantes:**

Utilice siempre platos que se puedan usar en el horno microondas y una tapa o cobertura para evitar la pérdida de líquidos.



Remueva o mezcle los alimentos varias veces mientras los calienta.



El tiempo necesario para calentar la comida dependerá de su temperatura inicial. Los alimentos sacados directamente del frigorífico tardarán más tiempo en calentarse que los alimentos que estén a temperatura ambiente.



Si la temperatura de los alimentos no es la deseada, seleccione un peso mayor o menor la próxima vez que caliente la comida.



Después de calentarla, remueva la comida y déjela reposar un momento para permitir que la temperatura sea uniforme en todo el alimento.



### **Advertencia**

Después de calentar el contenedor puede estar muy caliente. Aunque las microondas no calientan la mayoría de los contenedores, sí se pueden calentar a través de la transmisión de calor del alimento.

### ***Uso de la bandeja de horno***

Normalmente, cuando se cocinan pizzas o tartas, en el grill o en el horno microondas, la masa o el hojaldre se quedan blandos. Esto se puede evitar usando una bandeja de horno. En la parte inferior de la bandeja de horno se alcanzan temperaturas elevadas rápidamente, por lo que la corteza se queda crujiente y dorada. La bandeja de horno también se puede utilizar para alimentos como beicon, huevos, salchichas, etc.



### **Advertencia**

Asegúrese de que la bandeja de horno no entre nunca en contacto con la cavidad del horno a fin de evitar daños.



Coloque la bandeja de horno en el centro de la base cerámica del horno microondas.



Utilice guantes de horno en todo momento, ya que la bandeja puede calentarse mucho.



No coloque en la bandeja de horno recipientes que no sean resistentes al calor (cuencos de plástico, por ejemplo).

## FUNCIONAMIENTO

### Cómo cocinar con la bandeja de horno

1. Precaliente la bandeja de horno seleccionando la función de microondas + grill de 3 a 5 minutos con un nivel de potencia de microondas de 360 V.
2. Unte la bandeja de horno con aceite para que la comida quede dorada.
3. Coloque la comida fresca o congelada directamente sobre la bandeja de horno. Puede poner comida descongelada (como pizza congelada) sin descongelar previamente.
4. Coloque la bandeja de horno en la base cerámica del horno microondas.
5. Seleccione la función microondas + grill y el tiempo de cocción, según aparece en la tabla.

Alimento	Peso (g)	Tiempo de cocción (min)	Tiempo de reposo (min)	Instrucciones
Pizza (fina)	200	5	2	Si la pizza es gruesa, aumente el tiempo de cocción de 1 a 2 minutos.
	300	6	2	
	400	7	2	
Quiches y tartas	200	5	2	Durante el tiempo de reposo se alcanza una compensación de temperatura.
	300	6	2	
Hamburguesas	---	8	2	Dar la vuelta dos veces.
Patatas fritas para horno	400	5	---	Dar la vuelta una vez.



#### Nota:

Si no usa la bandeja de horno correctamente, la capa de teflón se puede dañar. No corte nunca la comida sobre la bandeja de horno. Utilice una cuchara de plástico o de madera para dar la vuelta al alimento.

### Uso de la rejilla de grill

Para obtener buenos resultados, utilice la rejilla de grill proporcionada con el horno.



#### Advertencia

Asegúrese de que la rejilla de grill no entre nunca en contacto con la cavidad del horno a fin de evitar daños.



Coloque la rejilla de grill en el centro de la base cerámica del horno microondas.



Utilice guantes de horno en todo momento ya que la rejilla de grill puede calentarse mucho.



No coloque en la rejilla de grill recipientes que no sean resistentes al calor (cuencos de plástico, por ejemplo).

## FUNCIONAMIENTO

### Cómo cocinar con la rejilla de grill

1. Precaliente el grill durante 2 minutos.
2. Ponga un cuenco o plato (resistente a temperaturas de al menos 300 °C) en la base cerámica para que sirva como bandeja de goteo durante la cocción al grill.
3. Coloque la comida sobre la rejilla de grill.
4. Seleccione la función grill y el tiempo de cocción, según aparece en las tablas.
  - Compruebe cómo va el proceso de cocción y, si es necesario, dé la vuelta a la comida cuando haya pasado la mitad del tiempo de grill.



#### Consejos

El pescado y la carne tienen muy buen sabor si, antes de usar el grill, los untas con aceite vegetal, especias y hierbas y los deja marinar unas horas. Únicamente añada sal después de cocinar con el grill.



Las salchichas no se romperán si las pincha con un tenedor antes de meterlas en el grill.



El grill es especialmente adecuado para cocinar porciones finas de carne y pescado.



A las porciones finas de carne solo se les debe dar la vuelta una vez, pero a las que sean más gruesas se les deben dar la vuelta varias veces.

### Grill sin microondas

Los tiempos mostrados son meramente indicativos y pueden variar en función de la composición y la cantidad de comida, así como según la condición final que se desee.

Alimento	Cantidad	Tiempo (min)	Instrucciones
Lubina	800 g	18-24	Unte ligeramente con mantequilla. Cuando haya pasado la mitad del tiempo de cocción, dele la vuelta y unte con condimentos.
Sardinas y rubios	6-8	15-20	
Salchichas	6-8	22-26	Pinche cuando haya pasado la mitad del tiempo de cocción y dé la vuelta al alimento.
Hamburguesas congeladas	3	18-20	
Costillas finas (de unos 3 cm de grosor)	400 g	25-30	Cuando haya transcurrido la mitad del tiempo de cocción, rocíe y dé la vuelta.
Tostadas	4	1,5-3	Vigile que no se tueste más de lo que desea.
Sándwiches tostados	2	5-10	Vigile que no se tueste más de lo que desea.

## FUNCIONAMIENTO

### Microondas + grill

La función de microondas + grill es ideal para cocinar rápidamente y, al mismo tiempo, dorar los alimentos. Además, también permite cocinar y gratinar alimentos cubiertos de queso.



Utilice la base cerámica para cocinar, excepto que se indique lo contrario.



### Atención

El plato que se utiliza en la función combinada debe ser adecuado para uso de microondas y grill.

Los valores indicados en la tabla son válidos cuando la cavidad del horno está fría (no es necesario precalentar el horno). Tenga en cuenta que las cifras proporcionadas son meramente indicativas y que pueden variar en función del estado inicial, la temperatura, la humedad y el tipo de alimento.

Alimento	Cantidad	Utensilios	Potencia (W)	Tiempo (min)	Tiempo de reposo (min)
Pasta con queso por encima	500 g	Plato llano	180	12-17	3-5
Patatas con queso por encima	800 g	Plato llano	360	20-22	3-5
Lasaña	unos 800 g	Plato llano	360	15-20	3-5
Queso crema gratinado	unos 500 g	Plato llano	180	18-20	3-5
2 muslos de pollo frescos (al grill)	200 g cada uno	Plato llano	180	10-15	3-5
Pollo	unos 1000 g	Plato ancho y llano	180	35-40	3-5
Sopa de cebolla con queso por encima	2 x 200 g	Cuencos de sopa	180	2-4	3-5



Si el tiempo no es suficiente para dorar bien la comida, póngala bajo el grill otros 5 o 10 minutos más.

---

## CONSEJOS Y TABLAS DE COCCIÓN

---

### *Calentar y cocinar*

- El microondas siempre calienta con la misma intensidad. Cuanta más cantidad ponga en el microondas, más tiempo tardará en cocinarse.
- Los platos llanos y bajos se calientan más rápidamente que los que son más hondos y altos.
- Cubrir los platos con film para microondas o una tapa adecuada evita salpicaduras, reduce el tiempo de cocción y ayuda a conservar los niveles de humedad. Después de cocinar, retire el papel o la tapa con cuidado. Atención El vapor que se libera puede estar muy caliente.
- Los platos que se secan fácilmente se pueden humedecer. Ponga las patatas y verduras brevemente en agua fría antes de meterlas en el microondas. Esto impide que se forme una costra.
- Para obtener un resultado más uniforme, es mejor remover o dar la vuelta al plato varias veces.
- Para calentar platos que ya están cocinados, utilice siempre la configuración más alta del microondas.
- No necesita mucha agua, sal o hierbas para cocinar. Es mejor añadir la sal después de cocinar. Esto impide que la comida pierda humedad.
- Tras apagar el microondas, el plato se sigue cocinando durante unos segundos. Tenga esto en cuenta y no caliente el plato demasiado.



#### **Atención**

Al calentar pequeñas cantidades de productos en polvo (como al secar hierbas), introduzca siempre una pequeña taza de agua en el microondas. De lo contrario, existe la posibilidad de combustión espontánea al calentar pequeñas cantidades.

### *Factores que influyen en el proceso de cocción*

- La temperatura de los ingredientes influye en el tiempo de cocción. Una comida fría necesita más tiempo de cocción que una comida a temperatura ambiente.
- Las comidas ligeras se cocinan antes que las que son más pesadas y sólidas, como guisos y rulos de carne. Tenga cuidado cuando prepare platos ligeros y porosos. Los bordes se quedarán secos y duros fácilmente.
- Los platos más pequeños se calientan de forma más uniforme si los coloca en el microondas separados entre sí, preferiblemente en un círculo.
- Los huesos y la grasa transmiten el calor mejor que la carne. El papel de aluminio bloquea las microondas. Al cubrir las partes más finas de los platos (como muslos y alas de pollo), impide que se cocinen con demasiada rapidez.
- El papel a prueba de grasa evita las salpicaduras y ayuda a conservar el calor.

---

## CONSEJOS Y TABLAS DE COCCIÓN

---

### *Técnicas básicas*

#### **Remove**

Remove los platos regularmente distribuye el calor almacenado. Remueva siempre desde fuera hacia adentro, dado que la parte externa del plato siempre se calienta primero.

#### **Dar la vuelta**

Los platos grandes y gruesos se deberían dar la vuelta regularmente. Así, se cocinarán de forma más uniforme y rápida.

#### **Pinchar**

Los platos con piel o cáscara (como yemas de huevo, marisco y fruta) estallan en el microondas. Evite que suceda esto pinchándolos varias veces con un tenedor o con un pincho de brocheta antes de cocinar.

#### **Comprobar**

Los platos se cocinan rápidamente. Por ello, debe comprobarlos a menudo. Sáquelos del microondas justo antes de que estén listos.

#### **Cocción residual**

En general, deje que los platos reposen cubiertos de 3 a 10 minutos tras sacarlos del microondas. Se seguirán cocinando. No cubra los platos que tengan una corteza dura, como la de las tartas.

#### **Congelar**

Cuando congele alimentos, debe tener en cuenta la descongelación en el microondas y no utilizar papel o bandejas de aluminio ni congelar porciones finas.

### *Descongelar con la función de microondas*

- El tiempo de descongelación depende de la cantidad y del grosor de los alimentos. Distribuya la comida de forma uniforme. Las partes más gruesas se deben dar la vuelta hacia afuera. Puede proteger las partes más delicadas de la comida con trozos de papel de aluminio.
- A las porciones gruesas se les debe dar la vuelta varias veces.
- Para acelerar el proceso de descongelación, se aconseja separar la comida en porciones cuando haya pasado una determinada cantidad de tiempo.
- Cuando se descongele en un plato con forma irregular, puede cubrir las partes finas a la mitad del proceso de descongelación o envolverlas con papel de aluminio.

## CONSEJOS Y TABLAS DE COCCIÓN

La tabla muestra diferentes tiempos de descongelación y reposo (a fin de garantizar que la temperatura de la comida se distribuya uniformemente) para diferentes tipos y pesos de comida, además de recomendaciones.

Alimento	Peso	Tiempo de descongelación	Tiempo de reposo	Observaciones
Trozos de carne de vacuno, ternera, cerdo	100 g	3-4 min	5-10 min	Dar la vuelta una vez
	200 g	6-7 min	5-10 min	Dar la vuelta una vez
	500 g	14-15 min	10-15 min	Dar la vuelta dos veces
	700 g	20-21 min	20-25 min	Dar la vuelta dos veces
	1000 g	29-30 min	25-30 min	Dar la vuelta dos veces
	1500 g	42-45 min	30-35 min	Dar la vuelta tres veces
Carne guisada	500 g	12-14 min	10-15 min	Dar la vuelta dos veces
	1000 g	24-25 min	25-30 min	Dar la vuelta tres veces
Carne picada	100 g	4-5 min	5-6 min	Dar la vuelta dos veces
	300 g	8-9 min	8-10 min	Dar la vuelta tres veces
	500 g	12-14 min	15-20 min	Dar la vuelta una vez
Salchichas	125 g	3-4 min	5-10 min	Dar la vuelta dos veces
	250 g	8-9 min	5-10 min	Dar la vuelta una vez
	500 g	15-16 min	10-15 min	Dar la vuelta dos veces
Aves, piezas de aves	200 g	7-8 min	5-10 min	Dar la vuelta tres veces
	500 g	17-18 min	10-15 min	Dar la vuelta una vez
Pollo	1000 g	34-35 min	15-20 min	Dar la vuelta una vez
	1200 g	39-40 min	15-20 min	Dar la vuelta una vez
	1500 g	48-50 min	15-20 min	Dar la vuelta dos veces
Pescado	100 g	3-4 min	5-10 min	Dar la vuelta una vez
	200 g	6-7 min	5-10 min	Dar la vuelta una vez
Trucha	200 g	6-7 min	5-10 min	Dar la vuelta dos veces
Gambas	100 g	3-4 min	5-10 min	Dar la vuelta una vez
	500 g	12-15 min	10-15 min	Dar la vuelta una vez
Fruta	200 g	4-5 min	5-8 min	Dar la vuelta dos veces
	300 g	8-9 min	10-15 min	Dar la vuelta una vez
	500 g	12-14 min	15-20 min	Dar la vuelta una vez
Pan	100 g	2-3 min	2-3 min	Dar la vuelta dos veces
	200 g	4-5 min	5-6 min	Dar la vuelta dos veces
	500 g	10-12 min	8-10 min	Dar la vuelta dos veces
	800 g	15-18 min	15-20 min	Dar la vuelta tres veces
Mantequilla	250 g	8-10 min	10-15 min	Dar la vuelta una vez, mantener cubierto
Requesón	250 g	6-8 min	5-10 min	Dar la vuelta una vez, mantener cubierto
Crema	250 g	7-8 min	10-15 min	Retire la tapa

## CONSEJOS Y TABLAS DE COCCIÓN

### Cocinar verduras con la función de microondas

- Si es posible, utilice siempre verduras frescas. Si las verduras quedan un poco blandas porque se han dejado demasiado tiempo, puede ponerlas en agua fría un rato para que absorban humedad.
- Utilice un plato grande para cocinar verduras, de tal modo que la capa de verduras que cubra la base del plato no sea muy gruesa.
- Cocine verduras preferiblemente solo con el agua que quede tras enjuagar.
- Cubra siempre el plato con una tapa o film de microondas.
- No añada sal. Las sales presentes en las verduras de forma natural deberían ser suficientes. Si quiere seguir añadiendo sal, puede hacerlo después de cocinar.
- Cocine las verduras el menor tiempo posible. Tenga en cuenta el hecho de que las verduras se seguirán cocinando.
- Compruebe con un pincho de brocheta o con un tenedor si las verduras están listas.

Alimento	Cantidad (g)	Añadir líquidos	Potencia (vatios)	Tiempo (min)	Tiempo de reposo (min)	Instrucciones
Coliflor, brócoli, champiñones	500	100 ml	850	9-11	2-3	Cortar en rodajas.
	300	50 ml	850	6-8	2-3	
	250	25 ml	850	6-8	2-3	Mantener tapado.
Guisantes y zanahorias	300	100 ml	850	7-9	2-3	Cortar en bastones o rodajas. Mantener tapado.
Zanahorias congeladas	250	25 ml	850	8-10	2-3	
Patatas	250	25 ml	850	5-7	2-3	Pelar y cortar en trozos del mismo tamaño. Mantener tapado.
Pimentón Puerros	250	25 ml	850	5-7	2-3	Cortar en bastones o rodajas.
	250	50 ml	850	5-7	2-3	Mantener tapado.
Coles de Bruselas congeladas	300	50 ml	850	6-8	2-3	Mantener tapado.
Chucrut	250	25 ml	850	8-10	2-3	Mantener tapado.

---

## CONSEJOS Y TABLAS DE COCCIÓN

---

### *Cocinar pescado con la función de microondas*

El pescado se debe cocinar gradualmente. Para pescado fino, pescados grasos o pequeñas porciones, utilice un nivel de potencia bajo. En otros casos puede ajustar la potencia un poco más alta. Tenga en cuenta la cocción residual. El pescado está listo cuando se queda opaco.

Alimento	Cantidad (g)	Potencia (vatios)	Tiempo (min)	Tiempo de reposo (min)	Instrucciones
Filetes de pescado	500	600	10-12	3	Cocinar tapado. Dar la vuelta cuando haya pasado la mitad del tiempo de cocción.
Pescado entero	800	850 400	2-3 7-9	2-3	Cocinar tapado. Dar la vuelta cuando haya pasado la mitad del tiempo de cocción. Puede que quiera cubrir los bordes más finos del pescado.

## MANTENIMIENTO

### Limpieza del electrodoméstico

Limpie el electrodoméstico con regularidad para evitar que se acumulen grasas y partículas de alimentos, sobre todo en las superficies internas y externas, en la puerta y en las juntas de la puerta.

- Limpie las superficies del exterior con un paño suave y agua jabonosa tibia. A continuación, pase un paño húmedo limpio y seque las superficies.
- Limpie el interior inmediatamente después del uso. Retire el líquido vertido al hervir y los restos de comida con un paño húmedo. Los restos de migas y la humedad absorben las microondas y aumentan el tiempo de cocción.
- Los olores desaparecerán si pone un vaso de vinagre o de agua con limón en la cavidad del horno. Encienda el microondas a toda potencia durante dos minutos. Después, frote con un paño húmedo.



#### **Importante:**

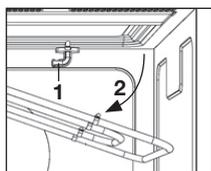
- Tenga cuidado de que NO entre agua en las ventilaciones.
- No utilice NUNCA materiales de limpieza abrasivos o disolventes químicos.
- NO UTILICE limpiadores abrasivos o estropajos de metal para limpiar la puerta del horno. Pueden rayar la superficie y provocar que el cristal se rompa.
- NO UTILICE limpiadores a alta presión ni limpiadores a vapor para limpiar el microondas.
- Si la junta del microondas está muy sucia, la puerta no se cerrará correctamente. La parte frontal del mueble adyacente se puede dañar. Mantenga la junta limpia.

### Limpieza del techo del horno

Si el techo del horno está sucio, el grill se puede bajar para facilitar la limpieza.



Para evitar el peligro de incendio, espere hasta que se enfríe el grill antes de bajarlo.



1. Gire el soporte de grill 180°.
2. Baje el grill con cuidado.
  - ▷ No emplee demasiada fuerza dado que podría dañarlo.
3. Tras limpiar el techo, vuelva a poner el grill en su sitio llevando a cabo la operación anterior.

---

## MANTENIMIENTO

---



### **Importante:**

El soporte de la resistencia superior de grill se puede romper al girarlo. Si ocurre esto, introduzca el soporte de la resistencia superior del grill en la ranura del techo de la cavidad y gírelo 90°.

### ***Limpieza de la bandeja de horno***

La mejor forma de limpiar la bandeja del horno es lavarla con agua caliente y detergente y enjuagarla con agua limpia. No utilice un cepillo ni una esponja dura para no dañar la capa superior.

### ***Sustitución de la bombilla del horno***



**La bombilla de este electrodoméstico solo es adecuada para la iluminación de este aparato. No es adecuada para la iluminación de las estancias de una casa.**



### **Advertencia!**

Un técnico autorizado será quien se encargue de cambiar la luz del horno. No intente cambiarla usted.

---

## FALLOS DE FUNCIONAMIENTO

---

### Localización y resolución de problemas

Si los resultados de la cocción no son los deseados, hay chispas en el horno microondas, el horno microondas no se inicia, etc., intente detectar primero la causa del fallo de funcionamiento antes de llamar al servicio técnico.

#### **Comprobar:**

- ¿El enchufe está en la toma de la pared?
- ¿Está cerrada la puerta correctamente?
- ¿La potencia y el tiempo se han configurado correctamente?
- ¿Hay objetos en el microondas que no deberían estar ahí?
- ¿Ha utilizado los utensilios de cocina adecuados?
- ¿Los conductos de ventilación están bloqueados?
- ¿La comida se ha descongelado correctamente?
- ¿Ha dado la vuelta o removido la comida durante la cocción?

#### **Intente también lo siguiente:**

Ponga una taza con agua (unos 150 ml) en el electrodoméstico, cierre cuidadosamente la puerta y establezca el tiempo en 1 minuto.

- ¿La luz se enciende?
- ¿El ventilador se enciende?
- ¿El agua de la taza se calienta?

Si la respuesta a una de las preguntas anteriores es NO, compruebe el fusible del disyuntor como el último paso. Si no ocurre nada extraño con el fusible, póngase en contacto con atención al cliente.

### Chispas en el horno microondas



#### **Atención**

Si ve chispas en el horno microondas, apáguelo de inmediato. Las chispas pueden ocurrir debido a:

- metal o papel de aluminio que toca el interior del horno microondas;
- papel de aluminio que no cubre la comida correctamente (puntos que se quedan firmes y actúan como una antena);
- metal de una tira de cierre o vajilla con bordes metálicos;
- papel reciclado que contiene pequeñas partículas de metal.

## ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

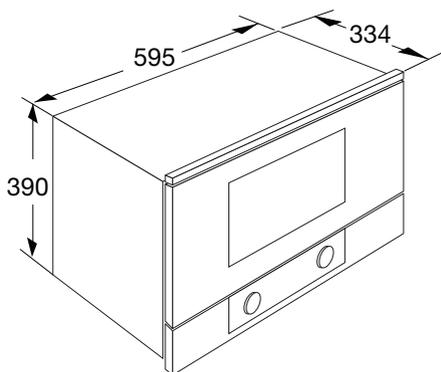
### *Especificaciones técnicas*

La placa de datos indica la carga nominal total, el voltaje necesario y la frecuencia.

Este electrodoméstico cumple con todas las normativas CE relevantes.

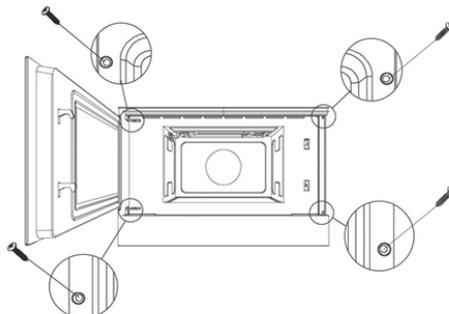
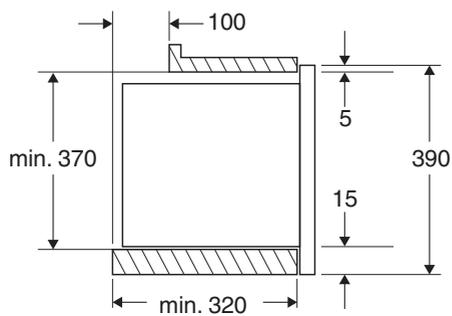
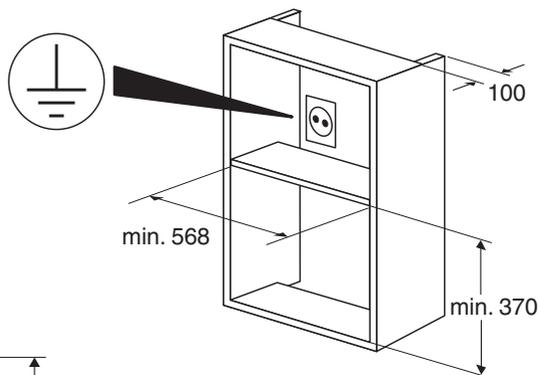
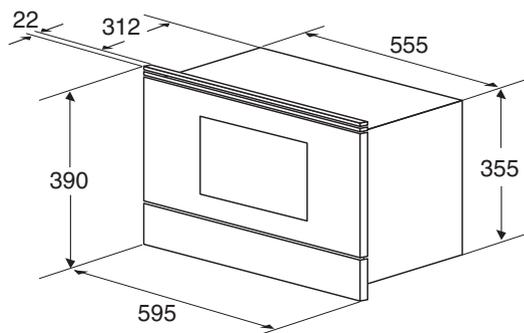
Dimensiones del electrodoméstico (an. x prof. x al.)	595 mm x 334 mm* x 390 mm
Índice	22 litros
Conexión	220-240 V ~ 50 Hz
Potencia del microondas	850 W
Potencia del grill	1250 W

\* La profundidad no incluye los mandos de la pantalla.

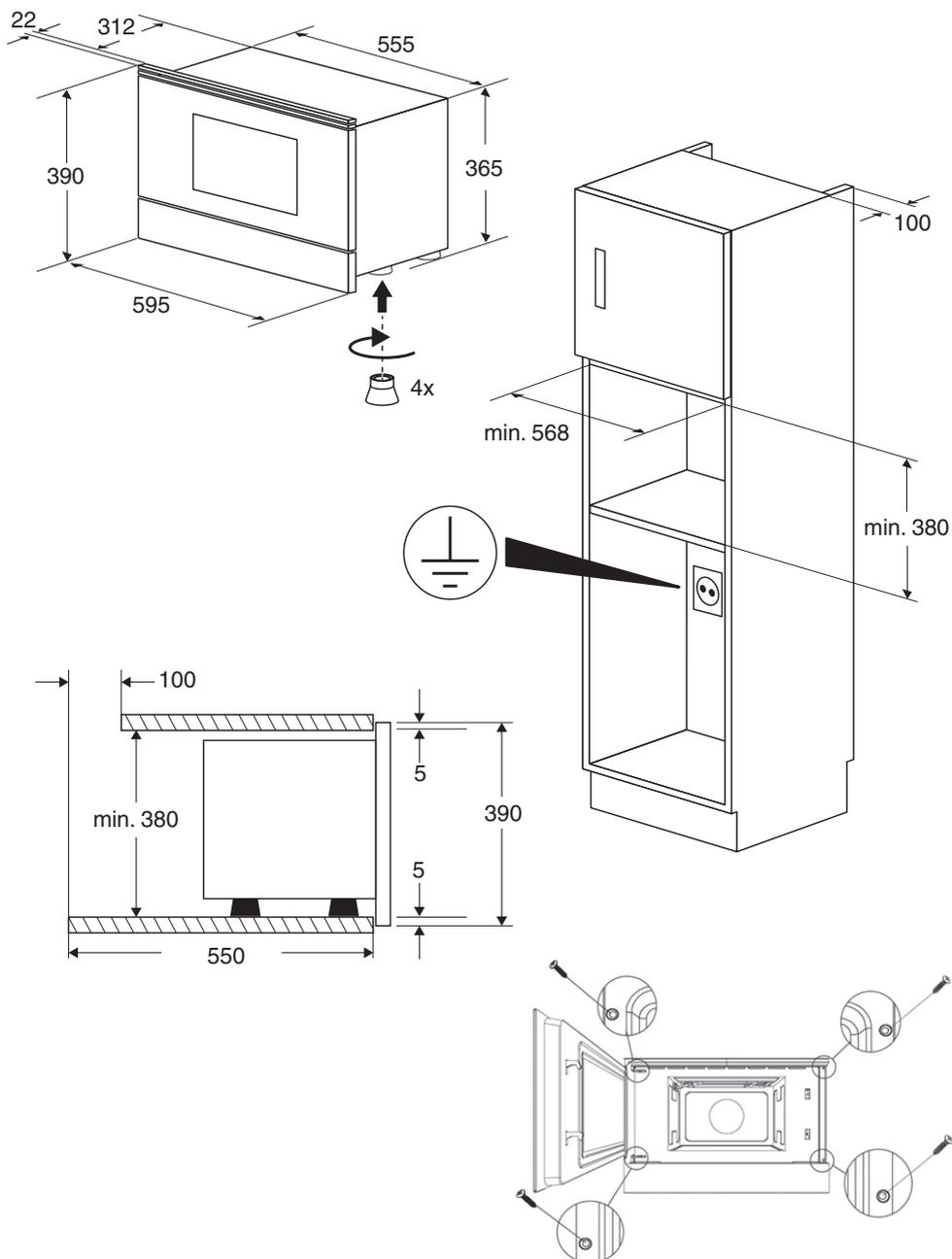


# INSTALACIÓN

## Instalación



# INSTALACIÓN



---

## ASPECTOS MEDIOAMBIENTALES

---

### *Eliminación del electrodoméstico y de su embalaje*

Este producto se ha fabricado con materiales sostenibles. Sin embargo, el electrodoméstico se debe desechar de forma responsable al final de su vida útil. El gobierno puede proporcionarle información al respecto.

El embalaje del electrodoméstico se puede reciclar. Se han usado los siguientes materiales:

- cartón;
- película de polietileno (PE);
- Poliestireno exento de CFC (espuma PS dura).

Deseche estos materiales de forma responsable y conforme a las disposiciones legales.



El producto tiene un pictograma de un contenedor de deshechos tachado. Esto indica que los electrodomésticos se deben desechar por separado. Significa que el electrodoméstico no se puede procesar mediante el flujo de residuos habitual al final de su vida útil. Debe llevarlo a un depósito de residuos municipal o a un punto de venta que ofrezca dicho servicio.

La recogida de equipos domésticos de forma separada evita dañar el medio ambiente y la salud pública. Los materiales utilizados en la fabricación de este aparato se pueden reciclar, lo que supone un ahorro considerable en energía y materias primas.

#### **Declaración de conformidad**



En virtud del presente documento, declaramos que nuestros productos cumplen con las directivas, disposiciones y reglamentos europeos, así como con los requisitos recogidos en las normas de referencia.





La etiqueta de identificación del aparato se encuentra en el interior.

Cuando se ponga en contacto con el servicio técnico,  
tenga a mano el número de modelo completo.

Las direcciones y los números de teléfono del servicio técnico  
se encuentran en la tarjeta de garantía.

 **ASKO**



640698