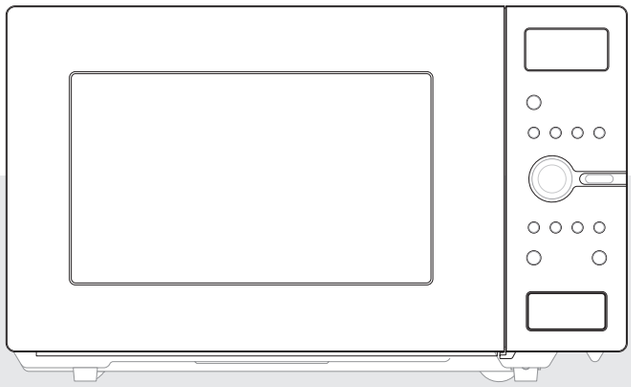
WINIA

# MICROONDAS CON HORNO DE CONVECCIÓN Y GRILL

## WKOC-9Q5T

MANUAL DEL USUARIO



Antes de utilizar el horno, lea completamente este manual.

# PRECAUCIONES PARA EVITAR UNA POSIBLE EXPOSICIÓN EXCESIVA A LA ENERGÍA DE MICROONDAS

(a) No utilice el horno con la puerta abierta, ya que ello puede provocar una exposición perjudicial a la energía de microondas. No fuerce los cierres de seguridad.
(b) No coloque objetos entre la parte delantera del horno y la puerta ni permita que la suciedad o los restos de producto de limpieza se acumulen en las superficies de cierre.
(c) ADVERTENCIA: si la puerta o sus cierres están dañados, no utilice el horno hasta que lo repare un técnico cualificado: (1) puerta (doblada), (2) bisagras y seguros (rotos o flojos) y (3) cierres y superficies de cierre.
(d) ADVERTENCIA: para personas no cualificadas es peligroso hacer reparaciones en las que sea necesario retirar alguna cubierta de protección contra la energía de microondas.
(e) ADVERTENCIA: no caliente líquidos u otros alimentos en recipientes cerrados herméticamente porque pueden explotar.
(f) ADVERTENCIA: los niños únicamente pueden utilizar el microondas sin supervisión si previamente han recibido las correspondientes instrucciones, de manera que sean capaces de utilizar el horno de forma segura y entiendan los peligros que entraña un uso incorrecto.
(g) ADVERTENCIA: cuando el producto funciona en modo combinado, los niños únicamente pueden utilizar el horno bajo la supervisión de un adulto debido a las altas temperaturas generadas.

## ÍNDICE


• INSTRUCCIONES PARA LA INSTALACIÓN Y LA CONEXIÓN A TIERRA ....2
• INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES ....13
• ¿QUÉ UTENSILIOS SE PUEDEN UTILIZAR EN EL HORNO? ..5
• INSTRUCCIONES DE COCCIÓN....6
• PANEL DE CONTROL....7
• ACCESORIOS....8
• ANTES DE LA UTILIZACIÓN....9
ENCENDER Y APAGAR EL MICROONDAS ....9
CONFIGURACIÓN DEL TEMPORIZADOR ....9
• FUNCIONAMIENTO....10
COCCIÓN EN MODO “MICROONDAS” ....10
COCCIÓN EN MODO “GRILL” ....11
COCCIÓN EN MODO “CONVECCIÓN” (CON PRECALENTAMIENTO)....12
COCCIÓN EN MODO “CONVECCIÓN” (COCCIÓN TRADICIONAL)....13
COCCIÓN COMBINADA....14
(1) MODO DE DESCONGELACIÓN POR PESO ....15
(2) MODO DE DESCONGELACIÓN POR TIEMPO ....15
COCCIÓN AUTOMÁTICA....16
COCCIÓN RÁPIDA....17
CALIENTAPLATOS (sólo para modelo con opción Premium)...17
CALENTAR....18
LIMPIEZA AL VAPOR....18
MODO DE AVISO (FUNCIÓN PARA AVISAR QUE LA COCCIÓN HA TERMINADO)....18
DETENER EL HORNO MIENTRAS ESTÁ FUNCIONANDO....19
ACTIVACIÓN DE MODO STANDY "0" ....19
MENSAJES DE ERROR ....19
CHISPAS ....19
• DIRECTRICES GENERALES ....20
• LIMPIEZA DEL HORNO ....21
• ANTES DE LLAMAR AL SERVICIO TÉCNICO ....22
• PREGUNTAS Y RESPUESTAS ....23
• ESPECIFICACIONES ....24
• ASPECTOS BÁSICOS DEL MICROONDAS....24
• ELIMINACIÓN DE EQUIPAMIENTO ELÉCTRICO Y ELECTRÓNICO USADO....24
• TÉCNICAS DE COCCIÓN....25
• GUÍA DE DESCONGELACIÓN....26
• TABLA GRÁFICA DE COCCIÓN Y RECALENTAMIENTO....27
• TABLA GRÁFICA DE VERDURAS....28
• RECETAS ....29




DMES_WKOC-9Q5T_KOC9Q5TTTSUW17UB00(□)_WINIA.indd 1 2020-05-29 □□ 2:57:26

# INSTRUCCIONES PARA LA INSTALACIÓN Y LA CONEXIÓN A TIERRA

**Examinar el microondas tras el desembalaje**

Desembale el horno, quite todo el material de embalaje y compruebe que la puerta no esté rota, agrietada ni presente abolladuras. No quite la película de la parte interior de la puerta.

Si el horno está dañado, notifíquelo de inmediato al distribuidor y no lo instale.

**Colocar el horno microondas.**

1. Coloque el horno en una superficie plana y estable.
2. No coloque el horno microondas en un mueble empotrado excepto si se trata de un modelo de mueble especialmente diseñado para ello.
3. La superficie del horno está protegida por una película de plástico que es necesario retirar antes de utilizar el horno.
4. Deje espacio libre por la partes trasera, laterales y superior del horno. No obstruya las rejillas de ventilación.
   Si obstruye las rejillas de ventilación durante el funcionamiento del horno, éste se puede sobrecalentar y acabar estropeándose.
5. Mantenga el horno alejado de aparatos de radio y televisores. Si coloca el horno cerca de un televisor, ello puede provocar interferencias radioeléctricas.
6. Mantenga el horno alejado de dispositivos que generen calor y de grifos. No coloque el horno en lugares donde quede expuesto al aire caliente, al vapor o a las salpicaduras. De lo contrario, el aislamiento podría resultar dañado.
7. Deje 170 mm como mínimo por encima del horno.

**Antes de utilizar el horno (si dispone de accesorio para grill)**
Con el fin de proteger el horno durante el transporte y el almacenamiento, el accesorio para grill va cubierto con un elemento protector. Para quitarlo, caliente el accesorio para grill durante 10 minutos. La desaparición del elemento protector a causa del calentamiento provoca malos olores.

Para eliminar el elemento protector, siga los pasos siguientes:

1. Coloque en el microondas un bol apto para microondas con 200 cc o más de agua.
2. Pulse el botón de convección.
3. Ajuste el tiempo en 10 minutos.
4. Pulse el botón de inicio.
5. Al cabo de 10 minutos, oirá una señal acústica.

**Nota:**
el elemento protector ha sido eliminado y el horno está listo para ser utilizado. Recuerde que el horno está muy caliente.

6. Abra la puerta del horno y saque el bol con agua (utilice guantes de cocina).

- **ADVERTENCIA:** los niños únicamente pueden utilizar el microondas sin supervisión si previamente han recibido las correspondientes instrucciones, de manera que sean capaces de utilizar el horno de forma segura y entiendan los peligros que entraña un uso incorrecto.

## Conexión eléctrica

**ADVERTENCIA: ESTE DISPOSITIVO TIENE QUE ESTAR CONECTADO A TIERRA. CONSULTE LA PLACA DE DATOS ELÉCTRICOS Y COMPRUEBE QUE LA TENSIÓN DEL DISPOSITIVO SE CORRESPONDA CON LA TENSIÓN DE ALIMENTACIÓN DE SU VIVIENDA.**

El cable de alimentación de red se tiene que volver a conectar correctamente, tal y como se indica más adelante, a una toma de tres clavijas con una capacidad no inferior a 13 A. Utilice una toma de tres clavijas que lleve el número BS 1363 junto con un fusible de 13 A con el número BS 1362.
Recomendamos utilizar enchufes y tomas de pared de buena calidad que se puedan desconectar cuando no se utilice el dispositivo.

**IMPORTANTE:** los hilos del cable de alimentación de red tienen los siguientes colores:
VERDE Y AMARILLO: TIERRA
AZUL: NEUTRO
MARRÓN: ACTIVO

Si los colores de los hilos del cable de alimentación de red de este dispositivo no se corresponden con las marcas de colores que sirven para identificar los terminales de la toma, siga los pasos siguientes:

**Alimentación eléctrica**

- Compruebe la fuente de alimentación local. Este horno requiere una alimentación de aproximadamente 12 amperios, 230 V - 50 Hz.
- El cable de alimentación mide 1,4 metros aproximadamente.
- La tensión utilizada debe coincidir con la que se especifica en el horno. Utilizar una tensión más alta puede provocar incendios u otros accidentes que dañarán el horno. Si utiliza una tensión más baja, la cocción será más lenta. No nos responsabilizamos de los daños que pueda ocasionar el uso de este horno con una tensión o amperaje distintos de los especificados.
- Si el cable de alimentación está dañado, el fabricante, el proveedor o un técnico cualificado deberá sustituirlo para evitar riesgos.

El cable VERDE Y AMARILLO debe conectarse al terminal del enchufe marcado con la letra "E" o con el símbolo de tierra (⏚), o de color VERDE Y AMARILLO o VERDE.

El cable de color AZUL debe conectarse al terminal marcado con la letra “N” o de color NEGRO o AZUL.

El cable de color MARRÓN debe conectarse al terminal marcado con la letra “L” o de color ROJO o MARRÓN.

Si los terminales del enchufe no están marcados o tiene dudas en cuanto al modo correcto de hacer las conexiones, consulte a un electricista cualificado.

No hacer las conexiones de la manera correcta puede dañar el horno microondas y provocar lesiones. En ese caso, ni el fabricante ni el proveedor serán responsables.

ENCHUFES MOLDEADOS
En caso de que sea necesario quitar un enchufe moldeado del cable de alimentación de red, córtelo y sustitúyalo por uno adecuado.

El enchufe moldeado no se puede utilizar en otro dispositivo, por lo que el fusible se debe eliminar de forma adecuada para impedir que alguien, en especial los niños, lo enchufe en una toma de pared y pueda electrocutarse.

En caso de que sea necesario cambiar el cable de alimentación de red, es fundamental que de su sustitución de encargue un electricista cualificado y que únicamente se emplee un cable flexible suministrado por el fabricante.

***Aplicable sólo si se dispone de enchufe moldeado.***
Después de sustituir el fusible de un enchufe, hay que volver a colocar la cubierta del enchufe. Si ésta se ha perdido, consiga otra. La cubierta de recambio del fusible debe ser del mismo color que el encaje en la base del enchufe o del color indicado en la base del enchufe o en cualquier parte de éste. Indique ese color siempre que pida un recambio para la cubierta del fusible.
Únicamente se utilizarán fusibles de recambio de 13 A autorizados por ASTA según BS 1362.



DMES_WKOC-9Q5T_KOC9Q5TTTSUW17UB00(▯)_WINIA.indd 2 2020-05-29 ▯▯ 2:57:26

# INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

# LEA ATENTAMENTE ESTAS INSTRUCCIONES Y GUÁRDELAS PARA FUTURAS CONSULTAS

Cuando utilice dispositivos eléctricos, adopte medidas básicas de seguridad, como, por ejemplo, las siguientes:

**ADVERTENCIA:** para reducir el riesgo de descargas eléctricas, fuego, lesiones o una exposición excesiva a la energía de microondas:

1. Lea completamente las instrucciones antes de utilizar la unidad.
2. Lea y observe las “PRECAUCIONES PARA EVITAR UNA POSIBLE EXPOSICIÓN EXCESIVA A LA ENERGÍA DE MICROONDAS” en la página 1.
3. Este dispositivo tiene que estar conectado a tierra. Conéctelo sólo a una toma debidamente conectada a tierra.
4. Instale y coloque el dispositivo de acuerdo con las instrucciones de instalación.
5. Algunos productos, como los huevos enteros y los recipientes cerrados herméticamente –por ejemplo: los tarros de vidrio cerrados– pueden explotar y, por tanto, no se deben calentar en este horno.
6. Utilice la unidad sólo para los usos descritos en este manual. No utilice sustancias químicas o vapores corrosivos en la unidad. Este tipo de horno está específicamente diseñado para calentar, cocinar o secar alimentos. No está diseñado para uso industrial o en laboratorios.
7. Como sucede con otros dispositivos, es necesaria la supervisión de un adulto cuando lo manejen niños.
8. No utilice esta unidad si el cable o el enchufe están dañados, si no funciona correctamente o ha resultado dañada o si se ha caído.
9. La unidad únicamente debe ser reparada por personal técnico cualificado.
   Para revisiones, reparaciones o ajustes, póngase en contacto con el centro de servicio técnico autorizado más cercano.
10. No cubra ni bloquee las aberturas del dispositivo.
11. No utilice la unidad en el exterior. No utilice este producto cerca del agua –por ejemplo: cerca de un fregadero, en un sótano húmedo, cerca de una piscina o en lugares parecidos–.
12. No sumerja el cable o el enchufe en agua.
13. Mantenga el cable alejado de las superficies calientes.
14. El cable no debe colgar de la mesa o la encimera.
15. Opciones de limpieza:
    a) Para limpiar las superficies de la puerta y el horno en el punto en que se unen, utilice únicamente jabones o detergentes suaves y no abrasivos con una esponja o paño suave; o
    b) Si junto con la unidad se suministran instrucciones de limpieza específicas, consulte las que hagan referencia a la limpieza de la superficie de la puerta.
16. Para reducir el riesgo de fuego en el interior del horno:
    a) No cocine en exceso los alimentos. Si para facilitar la cocción introduce papel, plástico u otros materiales combustibles en el horno, no lo deje desatendido.
    b) Quite las piezas metálicas de cierre de las bolsas de plástico antes de meterlas en el horno.
    c) Si se prende fuego dentro del horno, mantenga la puerta cerrada, apague la unidad y desconecte el cable de alimentación o desconecte la unidad desde el panel de fusibles o de disyuntores.
    d) No utilice el interior del horno para almacenar objetos. No deje productos de papel, utensilios de cocina o alimentos dentro del horno cuando no lo utilice.
17. No utilice el horno microondas para calentar sustancias químicas corrosivas (por ejemplo: sulfuros y cloruros). Los vapores que emite ese tipo de sustancias corrosivas pueden interactuar con el contacto y los resortes de los cierres de seguridad y, de ese modo, estropearlos.
18. Mantenga limpia la cubierta de la guía de ondas. Limpie el interior del horno con un paño suave y húmedo después de cada uso. Si deja grasa dentro del horno, esta puede sobrecalentarse y provocar humo o incluso incendiarse la próxima vez que utilice el horno.
19. No caliente aceite o grasa para frituras, ya que no es posible controlar la temperatura y hacerlo puede provocar sobrecalentamiento y fuego.
20. Los líquidos como el agua, el café o el té pueden calentarse por encima del punto de ebullición sin que parezca que estén hirviendo debido a la tensión superficial del líquido. Cuando se saca el recipiente del horno microondas no siempre se pueden ver burbujas o se puede notar la ebullición. SI ESTOS LÍQUIDOS SE CALIENTAN EN EXCESO, PODRÍAN DERRAMARSE AL INTRODUCIR UNA CUCHARA U OTRO UTENSILIO EN EL RECIPIENTE. Para reducir el riesgo de lesiones:
    1 No caliente el líquido en exceso.
    2 Remueva el líquido antes y a mitad del proceso de calentamiento.
    3 No utilice recipientes con lados rectos o con cuellos estrechos.
    4 Una vez haya terminado de calentar el recipiente, déjelo en el interior del horno durante un breve periodo de tiempo antes de sacarlo.
    5 Si introduce una cuchara o cualquier otro utensilio en el recipiente, hágalo con mucho cuidado.
21. Para evitar quemaduras, remueva o agite los biberones y los potitos, y compruebe su temperatura antes del consumo.
22. Coloque la unidad de manera que se pueda acceder al enchufe.
23. Las personas (incluido los niños) con incapacidad física, sensorial o mental, o con falta de experiencia y conocimientos, no deben utilizar esta unidad excepto si lo hacen bajo la supervisión de una persona responsable de su seguridad o si ésta les ha dado instrucciones acerca de cómo utilizarla.
24. No permita que los niños jueguen con la unidad.
25. Debido a las temperaturas extremadamente altas generadas, no toque la superficie de la puerta ni el elemento calefactor superior e inferior del horno durante y después de una cocción en que se haya utilizado el calefactor.

## GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES



DMES_WKOC-9Q5T_KOC9Q5TTTSUW17UB00(1)_WINIA.indd 3 2020-05-29 2:57:26

## Uso general

**A continuación, como sucede con todos los electrodomésticos, se enumeran algunas normas y medidas de seguridad para garantizar el correcto funcionamiento del horno:**

1. Utilice el horno únicamente para preparar alimentos. No lo utilice para secar ropa, papel u otros productos no alimenticios o para la esterilización.
   Podrían incendiarse.

2. No utilice el horno si está vacío porque podría resultar dañado.

3. No utilice el interior del horno para almacenar objetos, como, por ejemplo, papeles, libro de cocina, enseres de cocina, etc.

4. No utilice el horno si la bandeja giratoria no está en su sitio. Asegúrese de que esté correctamente colocada en la base giratoria.

5. Tenga cuidado al retirar la bandeja giratoria después de cocinar carnes que puedan haber dejado grasa acumulada en la bandeja.

6. A diferencia de los hornos sólo de microondas, el interior y la puerta de este horno pueden calentarse.
   Utilice salvamanteles o guantes de cocina cuando meta o saque alimentos y/o accesorios del horno.
   Tenga cuidado de no tocar piezas que no sean el panel de control durante o inmediatamente después de utilizar el grill o de la cocción combinada.

7. Si el horno está caliente debido a la cocción combinada, no utilice enseres de cocina de plástico o espuma de poliestireno para la cocción en microondas. Podrían fundirse.

8. No utilice productos de papel reciclado para cocinar. Dichos productos contienen impurezas que pueden provocar chispas y/o fuego si se utilizan en la cocción.

9. No siga cocinando con utensilios metálicos si se producen chispas. Para más información acerca del uso de enseres de cocina adecuados, véase el apartado “Accesorios” en la pág. 8.

10. No deje el horno desatendido durante tiempos de cocción cortos. De lo contrario, el resultado puede ser un exceso de cocción o fuego.

11. No cocine alimentos cubiertos por una membrana, como yemas de huevo, patatas, hígados de pollo, etc., sin agujerearlos primero varias veces con un tenedor.

12. Haga palomitas de maíz sólo si dispone de un recipiente adecuado para microondas o si el maíz va empaquetado en bolsas especiales para hacer palomitas en hornos microondas. Si hace palomitas con el horno microondas, no todos los granos de maíz se abren. No utilice aceite a no ser que lo especifique el fabricante.

13. No utilice esta unidad con la puerta abierta.

14. No desmonte la unidad.

15. Vigile el horno periódicamente cuando cocine o caliente alimentos en recipientes desechables de plástico, papel u otros materiales combustibles.

16. Si observa humo, apague o desconecte la unidad y mantenga la puerta cerrada para sofocar posibles llamas.

17. Calentar bebidas con microondas puede provocar un calentamiento retardado; por consiguiente, tenga cuidado al manejar el recipiente.

18. Asegúrese de quitar las tapas o los tapones antes de cocinar alimentos embotellados o empaquetados.

19. No coloque objetos extraños entre la superficie del horno y la puerta. Ello podría provocar una pérdida excesiva de energía de microondas.

20. No haga las palomitas durante más tiempo del que indica el fabricante. (Normalmente no son necesarios más de 3 minutos.) Un mayor tiempo de preparación no produce más palomitas y, en cambio, puede provocar quemaduras y fuego.
    Además, la bandeja de cristal se puede calentar en exceso o romperse.

21. Cuando caliente alimentos en recipientes de plástico o papel, vigile el horno para evitar que se prenda fuego.

22. Compruebe la temperatura de las bebidas o de los alimentos calentados en un horno microondas antes de consumirlos; en especial, cuando se trata de niños y personas mayores. Esto es importante porque la temperatura de los productos que se calientan en un horno microondas sigue aumentando aunque la cocción en microondas haya terminado.

23. No caliente huevos con cáscara ni huevos hervidos enteros en el horno microondas porque podrían explotar, incluso una vez concluido el calentamiento en microondas.

24. Mantenga limpia la cubierta de la guía de ondas. Limpie el interior del horno con un paño suave y húmedo después de cada uso. Si deja grasa dentro del horno, esta puede sobrecalentarse y provocar humo o incluso incendiarse la próxima vez que utilice el horno.

25. No caliente aceite o grasa para frituras, ya que no es posible controlar la temperatura y hacerlo puede provocar sobrecalentamiento y fuego.

26. La unidad se calienta durante el funcionamiento. No toque los elementos calefactores en el interior del horno.

27. No utilice una limpiadora de vapor en el horno.



DMES_WKOC-9Q5T_KOC9Q5TTTSUW17UB00(▯)_WINIA.indd 4 2020-05-29 ▯▯ 2:57:26

### MEDIDAS PARA EVITAR EXPLOSIONES Y SALPICADURAS

**ADVERTENCIA**

Los líquidos como el agua, el café o el té pueden calentarse por encima del punto de ebullición sin que parezca que estén hirviendo debido a la tensión superficial del líquido. Cuando se saca un recipiente del horno microondas las burbujas o la ebullición no siempre son visibles. Introducir cucharas u otros utensilios en el líquido puede provocar la ebullición repentina de líquidos muy calientes.
Para reducir el riesgo de lesiones:
a) No caliente el líquido en exceso.
b) b) Remueva el líquido antes y a mitad del proceso de calentamiento.
c) No utilice recipientes con lados rectos o con cuellos estrechos.
d) Una vez haya terminado de calentar el recipiente, déjelo en el interior del horno durante un breve periodo de tiempo antes de sacarlo.
e) Si introduce una cuchara o cualquier otro utensilio en el recipiente, hágalo con mucho cuidado.

1. **Huevos**
   No cocine huevos con la cáscara. Durante la cocción se formará vapor dentro de la cáscara y el huevo explotará. Si desea cocinar o calentar huevos –excepto los huevos revueltos o batidos–, agujeree las yemas para que no exploten. Corte los huevos hervidos con cáscara antes de calentarlos en el horno microondas.
2. **Agujerear**
   Agujeree los productos que tengan membrana o piel; por ejemplo: patatas, tomates, manzanas, salchichas, etc. De lo contrario, en su interior se formará vapor y pueden llegar a explotar.
3. **Tapas**
   Antes de cocinar con el horno microondas, quite las tapas de los tarros, recipientes y envases de comida para llevar. De lo contrario, en su interior podría formarse vapor y acumularse presión, lo que a su vez podría provocar una explosión incluso una vez terminada la cocción en microondas.

# ¿QUÉ UTENSILIOS SE PUEDEN UTILIZAR EN EL HORNO?

Utilice únicamente utensilios aptos para hornos microondas.
Compruebe que los utensilios sean adecuados para su uso en microondas antes de usarlos.

| Material | Cocción en modo "Convección" y "Grill" | Cocción en modo "Microondas" | Cocción en modo "Combinado" |
|---|---|---|---|
| Vidrio (general) | No | Sí(1) | No |
| Vidrio (resistente al calor) | Sí | Sí | Sí |
| Vidrio ceramizado y cerámica (resistentes al calor) | Sí | Sí(1) | Sí(1) |
| Barro cocido | Sí | Sí | Sí |
| Porcelana (resistente al calor) | Sí | Sí | Sí |
| Plástico (general) | No | Sí(2) | No |
| Plástico (resistente al calor) | Sí(2) | Sí(2) | Sí(2) |
| Papel de aluminio | Sí | Sí(3) | Sí |
| Moldes metálicos | Sí(4) | No | Sí(4) |
| Metal (ollas, sartenes, etc.) | Sí | No | No |
| Papel | No | Sí | No |

1. Sin piezas o bordes metálicos.
2. Algunos plásticos son resistentes al calor sólo hasta ciertas temperaturas. ¡Compruébelo siempre!
3. Para proteger zonas delicadas de los alimentos se puede utilizar papel de aluminio. (De ese modo, se evita una cocción excesiva.)
4. En los métodos combinados se pueden utilizar recipientes metálicos, pero si son muy hondos, reducirán enormemente la eficiencia del horno porque el metal impide que la energía de microondas llegue a los alimentos.

**Sólo función de microondas**
Los utensilios y recipientes para cocinar que se utilicen en un horno microondas tienen que ser de un material que no actúe como barrera para la energía de microondas. Por lo general, eso significa que se deberán utilizar recipientes de papel, plástico, cristal o cerámica. Las cazuelas de metal reflejan la energía de microondas e impiden la cocción; por lo tanto, no deben utilizarse. Además del material, también hay que tener en cuenta la forma del recipiente. Las formas redondeadas y ovaladas permiten una cocción más homogénea. Los recipientes cuadrados o rectangulares pueden comportar problemas por exceso de cocción en las esquinas, dado que esas zonas absorben más energía. Los contenedores poco profundos permiten una cocción más homogénea.

Los utensilios de porcelana y cerámica son perfectos para su uso en hornos microondas. Con la mayoría de cristales también se obtienen resultados muy buenos.
El cristal de plomo puede agrietarse y, por lo tanto, no debe utilizarse. Se pueden utilizar recipientes de plástico y papel, siempre que puedan soportar la temperatura de los alimentos calientes. Utilice únicamente plásticos que resistan temperaturas de más de 120 °C, como, por ejemplo, el polipropileno y la poliamida. Algunos materiales plásticos, como, por ejemplo, la melamina, se calientan con las microondas y resultan dañados.
Para saber si un determinado recipiente es adecuado, puede hacer la siguiente prueba:
coloque el recipiente vacío y un vaso de agua en el interior del horno microondas. El agua es necesaria porque el horno no se debe utilizar vacío o con recipientes vacíos. Ponga en funcionamiento el horno a máxima potencia durante un minuto. Un recipiente adecuado sólo estará tibio.

Los recipientes de metal, como, por ejemplo, las sartenes o las cazuelas, no deben utilizarse en hornos microondas. Tampoco se deben utilizar platos o bandejas con motivos decorativos, ya que estos pueden contener metal (por ejemplo: oro), que resultará dañado.

Se pueden utilizar pequeños trozos de papel de aluminio, pero únicamente para cubrir determinadas partes de los alimentos y evitar así una cocción excesiva (por ejemplo: muslitos de pollo, alas de pollo y colas de pescados). En ese caso, el papel de aluminio no debe tocar el interior del horno, ya que ello podría provocar daños.

**Advertencia:**
- En el mercado hay disponibles muchos accesorios. Antes de comprarlos, asegúrese de que se puedan utilizar en hornos microondas.
- Cuando introduzca alimentos en el horno microondas, asegúrese de que la comida, los recipientes o las tapas no entren en contacto directo con las paredes internas del horno, ya que podrían desteñirse.



DMES_WKOC-9Q5T_KOC9Q5TTTSUW17UB00(□)_WINIA.indd 5 2020-05-29 □□ 2:57:26

# INSTRUCCIONES DE COCCIÓN

Utilice únicamente utensilios aptos para hornos microondas.
Para cocinar alimentos en el horno microondas es necesario que las microondas penetren en los alimentos sin que el plato utilizado las refleje o las absorba.
Tenga cuidado a la hora de elegir el utensilio. Si en éste se indica que es apto para su uso en microondas, no necesita preocuparse. En la siguiente tabla figuran varios utensilios y en ella se indica si estos se pueden utilizar en un horno microondas y de qué manera:

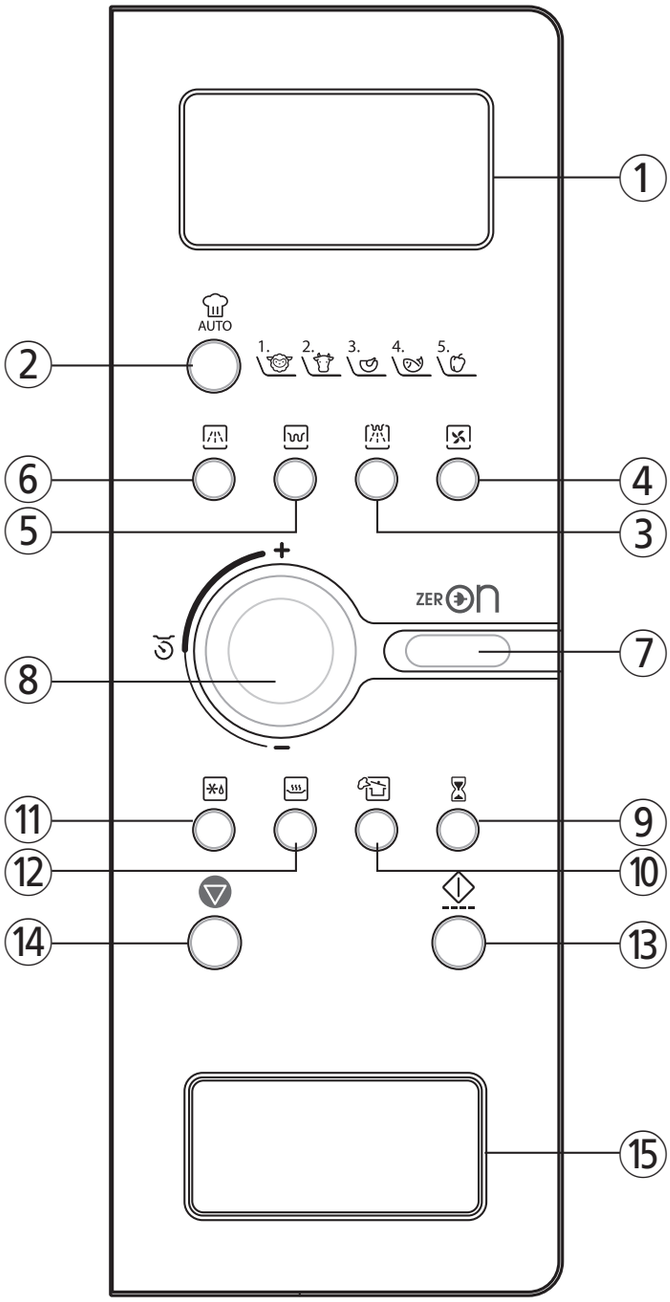
| Utensilio | Seguro | Comentarios |
|---|---|---|
| **Papel de aluminio** | ▲ | Se puede utilizar en pequeñas cantidades para proteger determinadas zonas del exceso de cocción. Si el papel está demasiado cerca de la pared del horno o si se utiliza en grandes cantidades, pueden producirse chispas. |
| **Bandeja para masas** | ● | No la precaliente durante más de 8 minutos. |
| **Porcelana y barro cocido** | ● | La porcelana, la cerámica, la loza vidriada y la porcelana fina normalmente son adecuadas, salvo si van decoradas con bordes metálicos. |
| **Platos de cartón con poliéster desechables** | ● | Algunos alimentos congelados van empaquetados en este tipo de platos. |
| **Envases de comida rápida** | | |
| • Recipientes y tazas de poliestireno | ● | Se pueden utilizar para calentar alimentos. El sobrecalentamiento puede hacer que el poliestireno se derrita. |
| • Bolsas de papel o papel de periódico | × | Pueden incendiarse. |
| • Papel reciclado o con adornos metálicos | × | Puede provocar chispas. |
| **Cristalería** | | |
| • Vajilla para fuego directo | ● | Se puede utilizar, salvo si va decorada con un borde metálico. |
| • Cristalería fina | ● | Se puede utilizar para calentar alimentos o líquidos. El cristal delicado se puede romper o agrietar si se calienta bruscamente. |
| • Tarros de vidrio | ● | Hay que quitar la tapa. Sólo son aptos para calentar. Pueden provocar chispas o fuego. |
| **Metal** | | |
| • Platos | × | |
| • Precintos de las bolsas para congelar | × | |
| **Papel** | | |
| • Platos, tazas, servilletas y papel de cocina | ● | Para tiempos de cocción cortos y para calentar brevemente. Asimismo, para absorber el exceso de humedad. |
| • Papel reciclado | × | Puede provocar chispas. |
| **Plástico** | | |
| • Recipientes | ● | En especial, si se trata de termoplástico resistente al calor. Otro tipo de plástico se podría deformar o desteñir a temperaturas elevadas. No utilice plástico de melamina. |
| • Película adherente | ● | Se puede utilizar para retener la humedad. No debe estar en contacto con los alimentos. Tenga cuidado a la hora de retirar la película, ya que saldrá vapor caliente. |
| • Bolsas para congelar | ▲ | Sólo si se pueden hervir o son aptas para el horno. No deberían ser herméticas. Si fuera necesario, pínchelas con un tenedor. |
| **Papel encerado o resistente a la grasa** | ● | Se puede utilizar para retener la humedad e impedir las salpicaduras. |

● : Uso recomendado
▲ : Uso limitado
× : No recomendado



DMES_WKOC-9Q5T_KOC9Q5TTTSUW17UB00(▯)_WINIA.indd 6 2020-05-29 ▯▯ 2:57:27

# PANEL DE CONTROL




**WKOC-9Q5T**

① **Pantalla:** se visualiza el tiempo de cocción, el nivel de potencia, los indicadors de programa y la hora actual.
Microondas ( ) : cuando parpadea, el horno funciona en modo "MICROONDAS"
Grill ( ): cuando parpadea, el horno funciona en modo "GRILL"
Combinado ( ): cuando parpadea, el horno funciona en modo "COMBINADO".
Convección ( ): cuando parpadea, el horno funciona en modo " CONVECCIÓN".
Descongelación ( ): cuando parpadea, el horno funciona en modo de DESCONGELACIÓN
Cocción automática ( ): cuando parpadea, el horno funcinao en modo de COCCIÓN AUTOMÁTICA.
Calentar ( ): Cuando parpadea, el horno funciona en modo CALENTAR
Limpieza al vapor ( ): cuando parpadea, el horno funciona en modo de LIMPIEZA AL VAPOR.
Peso ( ): Cuando parpadea, el microondas está en modo peso.

② **Auto Cook:** se utiliza para cocinar o calentar

③ **Combi:** se utiliza para selecionar el modo "Combinado".

④ **Convección:** se utiliza para seleccionar el modo "Convección" y la temperatura.

⑤ **Grill:** se utiliza para seleccionar el modo "Grill"

⑥ **MW:** se utiliza para ajustar el nivel de potencia del microondas.

⑦ **ZERO ON:** Para encender el microondas

⑧ **Mando giratorio:** se utiliza para ajustar el tiempo, el peso y la cantidad.

⑨ **Temporizador de cocina:** se utiliza como temporizador de minutos.

⑩ **STEAM CLEANING:** se utiliza para limpiar dentro del horno.

⑪ **Defrost:** se utiliza para descongelar alimentos.

⑫ **Calentar:** se utiliza para mantener los alimentos calientes.

⑬ **START/SPEEDY COOK:** se utiliza para iniciar un programa o para un inicio rápido (con cada pulsación se añaden 30 segundos de tiempo de cocción en microondas)

⑭ **STOP/CLEAR:** se utiliza para deterner el funcionamiento del horno o para borrar los datos de cocción.

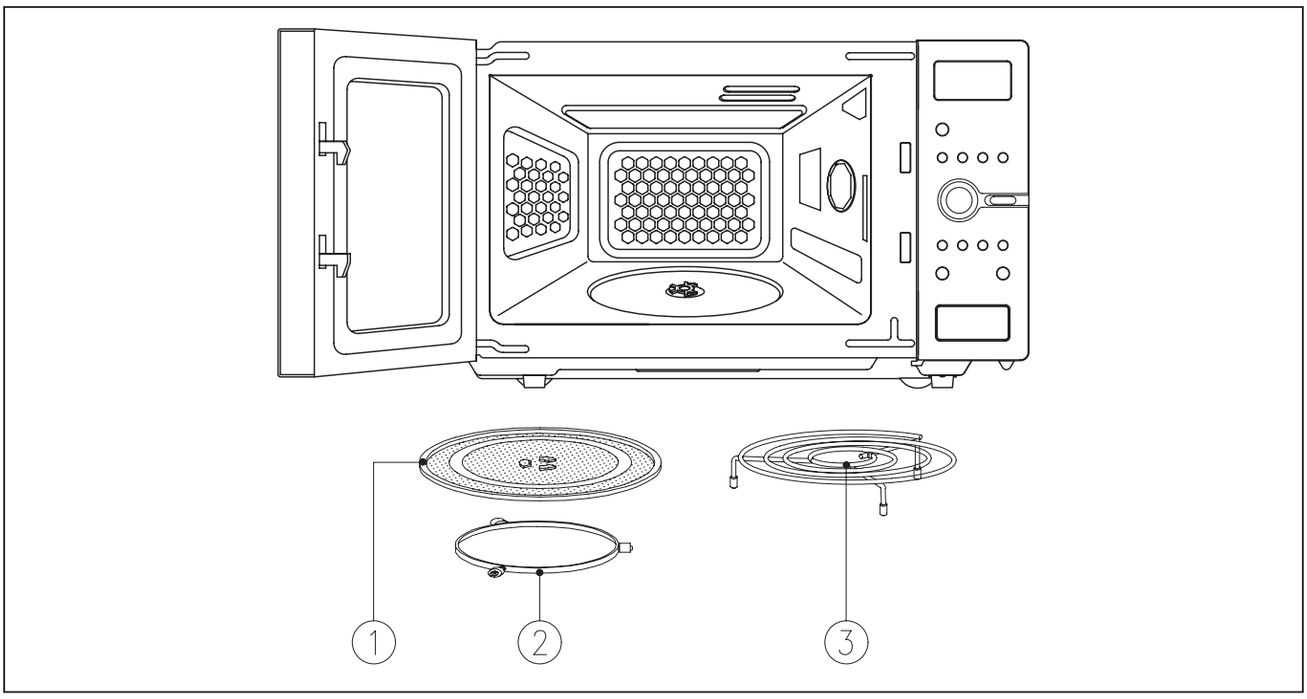
⑮ **DOOR OPEN BUTTON :** se utiliza para abrir la puerta presionando el botón.



DMES_WKOC-9Q5T_KOC9Q5TTTSUW17UB00(1)_WINIA.indd 7 2020-05-29 2:57:27

# ACCESORIOS

**Este horno dispone de varios accesorios. Estos se pueden utilizar de distintos modos para facilitar la cocción.**



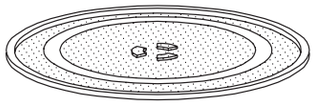
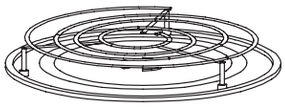
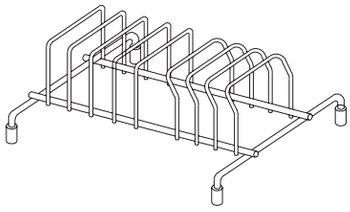

① **Plato giratorio de cristal:** coloque el plato giratorio encima de la base giratoria cuando utilice las funciones de microondas. Coloque los alimentos o un utensilio apto para microondas directamente en el plato giratorio de cristal.

**NOTA:** el plato giratorio de cristal va unido al embalaje de poliestireno en el lado izquierdo de la caja de cartón.

② **Base giratoria:** cuando utilice el horno la base giratoria tiene que estar colocada en su sitio.
**IMPORTANTE:** la base giratoria tiene que estar colocada en el centro del interior del horno.

③ **Rejilla metálica:** coloque la rejilla encima de la bandeja de cristal cuando utilice la función de cocción en modo “Grill”, la función de cocción en modo “Convección” y para los menús de cocción automática.

## ■ CÓMO UTILIZAR LOS ACCESORIOS DE COCCIÓN

| ■ CÓMO UTILIZAR LOS ACCESORIOS PARA CONCINAR<br>_ Plato giratorio de cristal | ■ Rejilla metálica | ■ Rejilla calientaplatos (sólo para modelo con opción Premium) |
|---|---|---|
|  |  |  |
| • Para todos los modos de cocción. | • Cocción en modo “Grill”<br>• Cocción en modo “Convección”<br>• Cocción combinada<br>• Menús 1-4 de cocción automática. | • Para calentar platos |

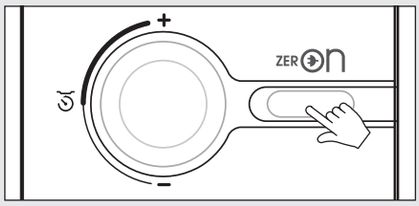


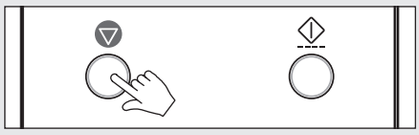
DMES_WKOC-9Q5T_KOC9Q5TTTSUW17UB00(I)_WINIA.indd 8 2020-05-29 2:57:27

# ANTES DE UTILIZACIÓN

## ENCENDER Y APAGAR EL MICROONDAS

Cuando se conecta por primera vez el horno,  en la pantalla no aparece nada.



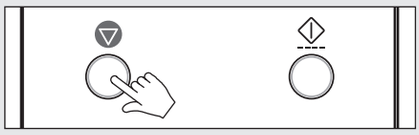
1. Presione el botón ZERO ON hasta que la pantalla se encienda y suene un beep. El microondas se enciende.

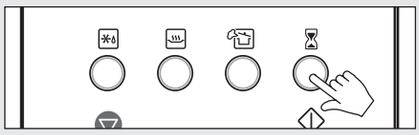
2. Presione y mantenga el botón "STOP/CLEAR" hasta que la pantalla se apague. El microondas se apaga.

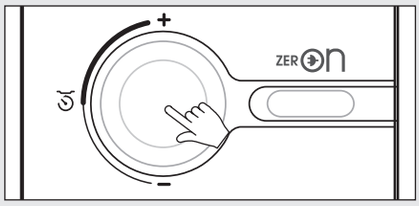
**Nota:**
Si el AC siempre se apaga, la pantalla  se apaga hasta que se vuelva a encender, presione el botón ZERO ON hasta que la pantalla se encienda y suene beep.
El microondas se apaga automáticamente después de 10 minutos minutos sin uso.

## CONFIGURACIÓN DEL TEMPORIZADOR

El temporizador de cocina funciona por minutos.
El temporizador de cocina funciona sin ninguna energía.







1. Presione el botón STOP/CLEAR:
   "0" aparece en la pantalla.

2. Presione una vez el temporizador de cocina.

3. Gire el mando giratorio para ajustar  el tiempo que desee. Para un tiempo de cocción de 11 minutos, gire el mando giratorio para ajustar 11:00 (hasta 60 minutos se puede ajustar)
   "**11:00**" aparece en la pantalla.

4. Presione el botón "START/SPEEDY COOK".
   En la pantalla cuenta el tiempo que quda del modo de temporizador de cocina. Cuando el temporizador de cocina finaliza, oirá 3 beeps.



DMES_WKOC-9Q5T_KOC9Q5TTTSUW17UB00(▯)_WINIA.indd 9 2020-05-29 ▯▯ 2:57:27

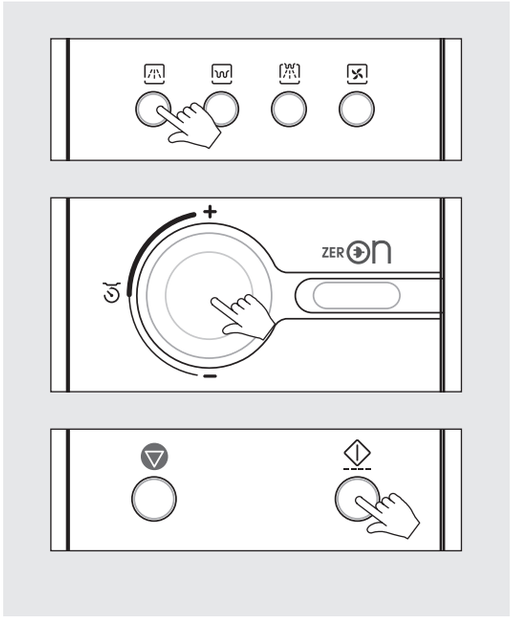
# FUNCIONAMIENTO

**Consejos prácticos:** antes de utilizar el horno, lea estas instrucciones de uso que incluyen toda la información relativa a la seguridad y al funcionamiento.
Antes de configurar los controles, ponga un vaso de agua en el horno, en una jarra graduada de vidrio resistente al calor, para realizar pruebas. Si el horno se utiliza en modo “Microondas” sin nada en su interior, podría resultar dañado.

**Nota:** una vez completado el tiempo de cocción, el horno emite tres pitidos, se visualiza “End” (fin) en la pantalla, el plato giratorio se detiene y la luz del horno se apaga. El horno emitirá un pitido cada minuto hasta que se pulse el botón STOP/CLEAR o se abra la puerta.
Por motivos de seguridad, el ventilador de refrigeración se puede activar durante 3-5 minutos una vez finalizada la cocción. (En la pantalla se visualizará “COOL” [refrigeración] y “ :0” o “Clock” [reloj].) Abrir la puerta durante la cocción provocará su interrupción y la del funcionamiento del horno, así como la pausa del temporizador. Si vuelve a pulsar el botón START/SPEEDY COOK, se reanudará la cuenta atrás del tiempo de cocción. Si pulsa el botón STOP/CLEAR, la cocción se cancela. El horno muestra en pantalla el tiempo de cocción fijado en fracciones de 10 segundos (hasta los 5 minutos de tiempo de cocción), en fracciones de 30 segundos (hasta los 10 minutos de tiempo de cocción) o en fracciones de 1 minuto (hasta los 60 minutos de tiempo de cocción).
Cuando abre la puerta después de la cocción, el ventilador se activa durante 5 minutos para enfriar dentro del microondas (En la pantalla muestra "Frío, 0 y Reloj"). También mientras funciona los modos de cocción, lampara, bandeja y ventilador, funciona al mismo tiempo y "Frío" aparece en la pantalla.

## COCCIÓN EN MODO “MICROONDAS”

El método de cocción en modo “Microondas” le permite cocinar alimentos durante un periodo de tiempo determinado. Puede seleccionar 9 niveles diferentes de potencia (de **10%** a **90%**) en función de la potencia necesaria para cocinar los distintos alimentos.
Si ha utilizado la unidad en modo “Grill”, “Convección” o “Combinado”, deje enfriar el horno antes de volver a utilizarlo. No utilice el horno si está vacío.




1. Pulse el botón **MW**. El indicador de microondas ( ) se ilumina.
   En la pantalla se visualiza “**P-HI**”.

2. Seleccione el nivel de potencia adecuado pulsando el botón **MW** hasta que se visualice el porcentaje deseado. Para más detalles, consulte la tabla de nivel de potencia que aparece a continuación.

3. Gire el mando giratorio para ajustar el tiempo de cocción.
   Si desea ajustar un tiempo de cocción de 5 minutos y 30 segundos, gire el mando giratorio hacia la derecha y ajuste 5:30 (hasta 60 minutos).
   En la pantalla se visualiza “**5:30**”.

4. Pulse el botón **START/SPEEDY COOK**.
   La luz del horno se enciende y la bandeja giratoria empieza a girar.
   Empieza la cocción y la cuenta atrás del tiempo en la pantalla.

**Nota:** si al introducir un tiempo de cocción previamente no se ha seleccionado una potencia de funcionamiento, el horno funcionará automáticamente a la máxima potencia.
Si pulsa el botón **MW**, podrá comprobar el nivel de potencia mientras está cocinando.

**Tabla de niveles de potencia**

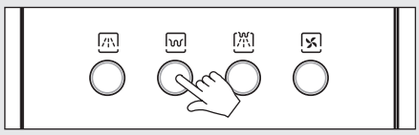
| Nivel de potencia | Porcentaje | Potencia | Nivel de potencia | Porcentaje | Potencia |
|---|---|---|---|---|---|
| P-HI | 100% | 900W | P-50 | 50% | 450W |
| P-90 | 90% | 810W | P-40 | 40% | 360W |
| P-80 | 80% | 720W | P-30 | 30% | 270W |
| P-70 | 70% | 630W | P-20 | 20% | 180W |
| P-60 | 60% | 540W | P-10 | 10% | 90W |
| | | | P-00 | 0% | 0W |

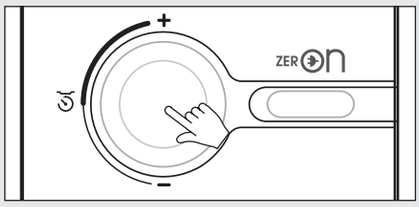


DMES_WKOC-9Q5T_KOC9Q5TTTSUW17UB00(I)_WINIA.indd 10 2020-05-29 2:57:27

# COCCIÓN EN MODO “GRILL”

El modo “Grill” permite calentar y gratinar alimentos de forma rápida y sin utilizar microondas.





**1.** Pulse el botón **Grill**. El indicador de **GRILL** ( ) se ilumina.

**2.** Gire el mando giratorio para ajustar el tiempo de gratinado.
Si desea ajustar un tiempo de gratinado de 11 minutos, gire el mando giratorio hacia la derecha y ajuste 11:00 (hasta 60 minutos).
En la pantalla se visualiza “**11:00**”.

**3.** Pulse el botón **START/SPEEDY COOK**.
La luz del horno se enciende y la bandeja giratoria empieza a girar. Empieza la cocción y la cuenta atrás del tiempo en la pantalla.

**Nota:**
el elemento calefactor está situado en la parte superior e inferior del horno.

**Nota:** Cuando utilice el calentador grill por primera vez, el humo y la olor se puede desprender. Para evitar que se genere esto cuando la comida se cocine, encienda el calefactor con un bol seguro de 200cc de agua dentro del microondas durante 10 minutos y el olor desaparecerá desde ahora.
La comida grill colocando en la rejilla, en un plato plano resistente a la calor.

**ADVERTENCIA:**
la temperatura en el interior del horno y en la ventana es muy elevada.
No toque la ventana del horno ni el interior metálico al introducir y sacar los alimentos.
Utilice guantes de cocina para manipular alimentos o accesorios.

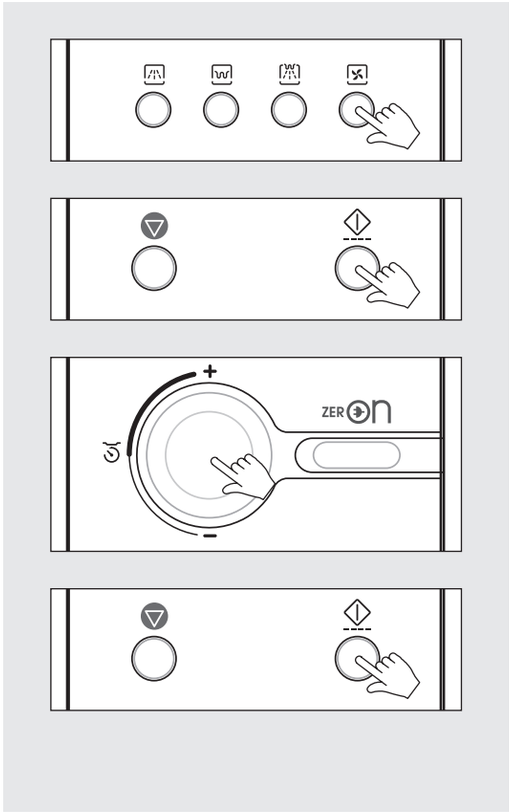
| Sugerencias de uso | Enseres de cocina |
|---|---|
| Este método es ideal para tostar pan o madalenas. Recuerde que el horno estará caliente.<br>Coloque los alimentos en la rejilla metálica. | Utilice enseres de cocina adecuados para el horno.<br>Puesto que no se utiliza energía de microondas, se pueden colocar moldes metálicos directamente encima de la rejilla metálica sin que haya peligro de que se produzcan chispas. |



DMES_WKOC-9Q5T_KOC9Q5TTTSUW17UB00(▯)_WINIA.indd 11 2020-05-29 ▯▯ 2:57:28

# COCCIÓN EN MODO “CONVECCIÓN” (con precalentamiento)

Para la cocción en modo “Convección”, se recomienda precalentar el horno a la temperatura adecuada (que no puede ser de 40 °C, tal como muestra la pantalla) antes de introducir los alimentos.
El tiempo máximo de precalentamiento es de 30 minutos.
Si la cocción no empieza inmediatamente después del precalentamiento, el indicador de convección continuará parpadeando y en la pantalla se visualizará la temperatura de precalentamiento. La información se mantiene durante 15 minutos y después desaparece automáticamente.




1. Pulse el botón Convection. El indicador de **CONVECCIÓN** ( ) se ilumina.
   En la pantalla se visualiza “**180 °C**”.

2. Seleccione la temperatura de cocción en modo “**Convección**” pulsando otra vez el botón Convection hasta visualizar la temperatura correspondiente.

| Secuencia de temperaturas |
|---|
| 180C → 190C → 200C → 210C → 220C → 40C → 100C → 110C → 120C → 130C → 140C → 150C → 160C → 170C → |

3. Pulse el botón **START/SPEEDY COOK**. El indicador de CONVECCIÓN ( ) parpadea.
   La temperatura de precalentamiento y “**PrE-**” parpadearán alternativamente en la pantalla.
   A partir de este momento, el horno empezará el precalentamiento. Una vez alcanzada la temperatura de precalentamiento, el horno emitirá un pitido y en la pantalla se visualizará la temperatura de precalentamiento.
   Abra la puerta e introduzca los alimentos en el horno. En la pantalla se visualiza la temperatura del horno.

4. Gire el mando giratorio para ajustar el tiempo de cocción.
   Si desea ajustar un tiempo de cocción de 11 minutos, gire el mando giratorio y ajuste 11:00 (hasta 60 minutos).
   En la pantalla se visualiza “**11:00**”.

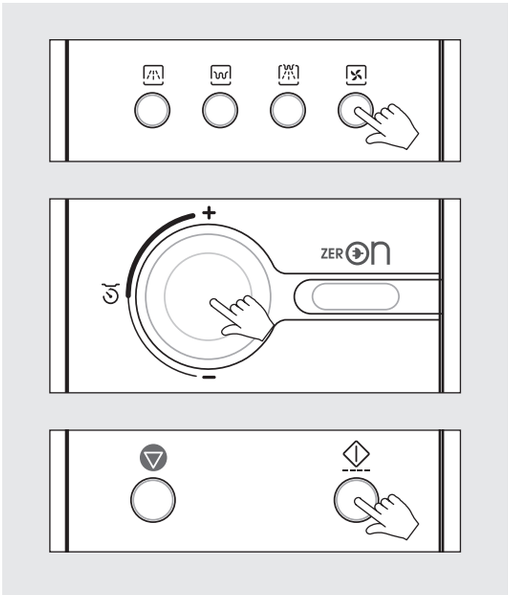
5. Pulse el botón **START/SPEEDY COOK**.
   La luz del horno se enciende y la bandeja giratoria empieza a girar.
   Empieza la cocción y la cuenta atrás del tiempo en la pantalla.



DMES_WKOC-9Q5T_KOC9Q5TTTSUW17UB00(□)_WINIA.indd 12 2020-05-29 □□ 2:57:28

# COCCIÓN EN MODO “CONVECCIÓN” (cocción tradicional)

El modo “Convección” permite cocinar alimentos del mismo modo que en un horno tradicional. No se utilizan microondas. Utilice guantes para manipular los recipientes en el interior del horno, ya que estarán muy calientes.




1. Pulse el botón **Convection**. El indicador de **CONVECCIÓN** ( ) se ilumina. En la pantalla se visualiza “**180 °C**”.

2. Seleccione la temperatura de cocción en modo “**Convección**” pulsando otra vez el botón Convection hasta visualizar la temperatura correspondiente.

| Secuencia de temperaturas |
|---|
| 180C → 190C → 200C → 210C → 220C → 40C → 100C → 110C → 120C → 130C → 140C → 150C → 160C → 170C → |

3. Gire el mando giratorio para ajustar el tiempo de cocción. Si desea ajustar un tiempo de cocción de 11 minutos, gire el mando giratorio y ajuste 11:00 (hasta 60 minutos). En la pantalla se visualiza “**11:00**”.

4. Pulse el botón **START/SPEEDY COOK**. La luz del horno se enciende y la bandeja giratoria empieza a girar. Empieza la cocción y la cuenta atrás del tiempo en la pantalla.

**Nota:** si pulsa el botón **Convection**, podrá comprobar la temperatura ajustada mientras cocina.

**Fermentación**

- 40 °C de temperatura de cocción en modo “Convección” es la temperatura adecuada para fermentar alimentos parecidos al pan.
- Las temperaturas elevadas dentro del horno pueden reducir la calidad de la fermentación. Antes de utilizarlo, déjelo enfriar a temperatura ambiente.

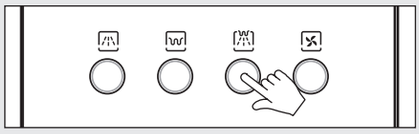
| Sugerencias de uso | Enseres de cocina |
|---|---|
| Esta función es ideal para preparar merengues, galletas, bizcochos, bollos, pan, pudines, pasteles de fruta y todo tipo de repostería. Recuerde que el horno estará caliente. Coloque los alimentos en la rejilla metálica. | Utilice enseres de cocina adecuados para el horno. Puesto que no se utiliza energía de microondas, se pueden colocar moldes metálicos directamente encima de la rejilla metálica sin que haya peligro de que se produzcan chispas. |

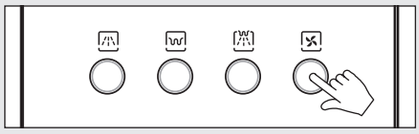


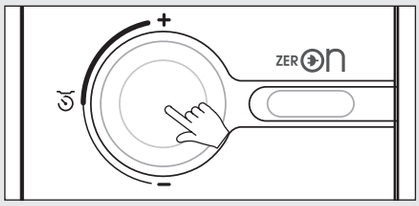
DMES_WKOC-9Q5T_KOC9Q5TTTSUW17UB00(□)_WINIA.indd 13 2020-05-29 □□ 2:57:28

# COCCIÓN COMBINADA

Esta función le permite combinar el funcionamiento en modo “Convección” con las microondas para conseguir un horneado o asado tradicionales en menos tiempo. Utilice enseres de cocina aptos para microondas y horno convencional. Los platos de cristal o cerámica son ideales, ya que permiten una penetración homogénea de las microondas en los alimentos.
Utilice guantes para manipular los recipientes en el interior del horno, ya que estarán muy calientes.







1. Pulse el botón **Combi**.
   El indicador de **COMBINADO** ( ) se ilumina y en la pantalla se visualiza “**C-HI**”.

2. Seleccione el nivel de potencia deseado.
   **Por ejemplo: C-HI.**
   Pulse otra vez el botón Combi y en la pantalla se visualizará “**C-LO**”.

| Pantalla | Potencia de microondas |
|---|---|
| C - 0 | 30% |
| C - HI | 40% |
| C - LO | 20% |

3. Pulse el botón **Convection**.
   En la pantalla se visualiza “**180 °C**”.
   Seleccione la temperatura de cocción en modo “Convección” pulsando otra vez el botón Convection hasta visualizar la temperatura correspondiente.

| Secuencia de temperaturas |
|---|
| 180C → 190C → 200C → 210C → 220C → 100C → 110C → 120C → 130C → 140C → 150C → 160C → 170C → |

4. Gire el mando giratorio para ajustar el tiempo de cocción.
   Si desea ajustar un tiempo de cocción de 11 minutos, gire el mando giratorio y ajuste 11:00 (hasta 60 minutos).
   En la pantalla se visualiza “**11:00**”.

5. Pulse el botón **START/SPEEDY COOK**.
   La luz del horno se enciende y la bandeja giratoria empieza a girar.
   Empieza la cocción y la cuenta atrás del tiempo en la pantalla.

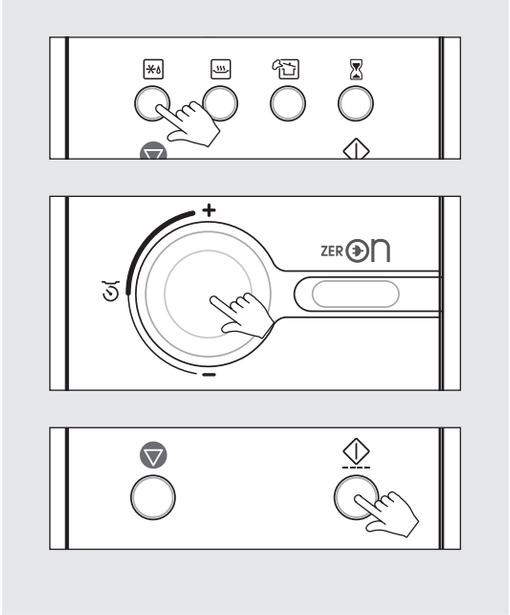
**Nota:** si pulsa el botón Convection, podrá comprobar la temperatura de cocción mientras cocina.
Durante 3 segundos, en la pantalla se visualizará la temperatura de cocción.



DMES_WKOC-9Q5T_KOC9Q5TTTSUW17UB00(I)_WINIA.indd 14 2020-05-29 2:57:28

# (1) MODO DE DESCONGELACIÓN POR PESO

La función de descongelación por peso ajusta automáticamente el tiempo y el nivel de potencia de descongelación para que la descongelación de los alimentos sea homogénea.
Durante la descongelación el horno emitirá unos pitidos para recordarle que compruebe el estado de los alimentos. Cuando el horno emita pitidos, abra la puerta, dé la vuelta a los alimentos congelados, cierre la puerta y pulse otra vez el botón **START/SPEEDY COOK**.




1. Pulse el botón **Defrost**. El indicador de descongelación (( ) se ilumina y se visualiza “:**0**”. El indicador ( ) parpadea. Este es un modo de descongelación por peso.

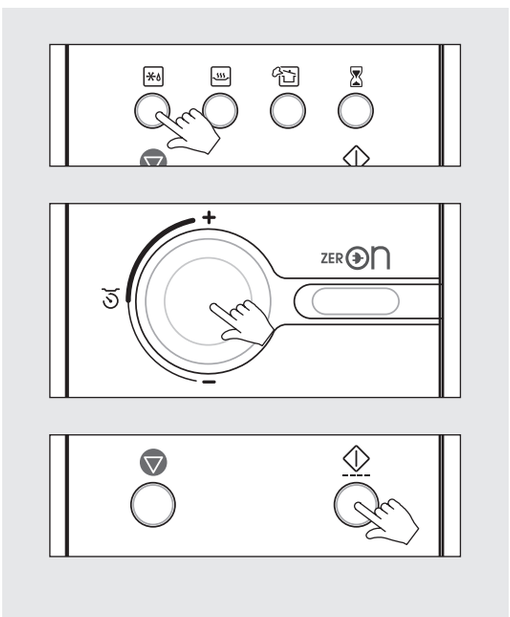
2. Gire el mando giratorio para ajustar el peso. Se puede seleccionar un peso entre 200 g y 3.000 g.
   El peso se puede incrementar o reducir en intervalos de 50 g.
   Si desea ajustar un peso de descongelación de 1.000 g, gire el mando giratorio hacia la derecha y ajuste **1.000**. En la pantalla se visualizará “**1000**”.

3. Pulse el botón **START/SPEEDY COOK**.
   La luz del horno se enciende y la bandeja giratoria empieza a girar. El indicador ( ) se apaga.
   Empieza la cocción y la cuenta atrás del tiempo en la pantalla.

**Nota:** cuando empieza la desongelación por peso, el tiempo de descongelación se determina automáticamente según el peso introducido.

# (2) MODO DE DESCONGELACIÓN POR TIEMPO

Durante la descongelación el horno emitirá unos pitidos para recordarle que compruebe el estado de los alimentos.
Cuando el horno emita pitidos, abra la puerta, dé la vuelta a los alimentos congelados, cierre la puerta y pulse otra vez el botón START/SPEEDY COOK.




1. Pulse dos veces el botón **Defrost**. El indicador de descongelación (( ) se ilumina y se visualiza “ :**0**”.
   Este es un modo de descongelación por tiempo.

2. Gire el mando giratorio para ajustar el tiempo de descongelación.
   Si desea ajustar un tiempo de 11 minutos, gire el mando giratorio hacia la derecha y ajuste 11:00 (hasta 60 minutos).
   En la pantalla se visualiza “**11:00**”.

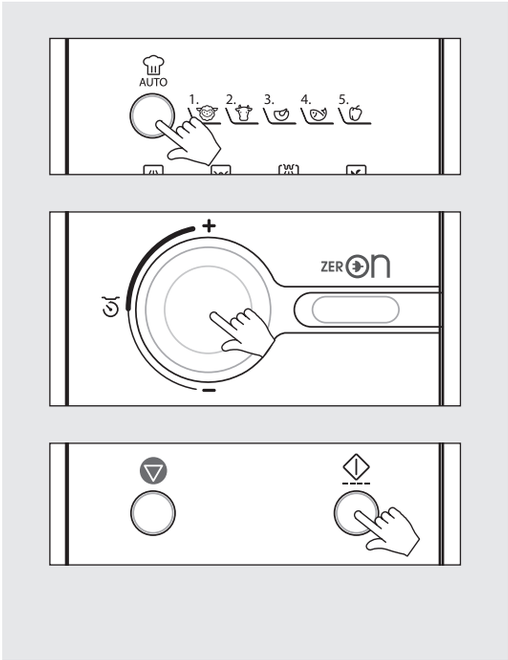
3. Pulse el botón **START/SPEEDY COOK**.
   La luz del horno se enciende y la bandeja giratoria empieza a girar. Empieza la cocción y la cuenta atrás del tiempo en la pantalla.



DMES_WKOC-9Q5T_KOC9Q5TTTSUW17UB00(I)_WINIA.indd 15 2020-05-29 2:57:28

# COCCIÓN AUTOMÁTICA

Esta función le permite cocinar de manera sencilla y automática una gran variedad de alimentos que gozan de gran popularidad. Utilice guantes de cocina cuando manipule los utensilios en el interior del horno.




1. Pulse el botón **Auto Cook**.
   El indicador de cocción automática ( ) se ilumina.
   En la pantalla se visualizará "**AC-1**".

2. Seleccione el menú pulsando el botón **Auto Cook** hasta que se visualice el menú deseado.
   Para más información, consulte la tabla de menús de cocción automática que aparece a continuación.

3. Gire el mando giratorio para ajustar el peso de cocción.
   Si desea ajustar un peso de cocción de 1.000 g, gire el mando giratorio hacia la derecha y ajuste 1.000. En la pantalla se visualizará "1000".
   En la pantalla se visualiza "1000" y ( ).
   Para más información, consulte la tabla de menús de cocción automática que aparece a continuación.

4. Pulse el botón **START/SPEEDY COOK**.
   La luz del horno se enciende y la bandeja giratoria empieza a girar. Empieza la cocción y la cuenta atrás del tiempo en la pantalla.

**Nota:** si pulsa el botón **Auto Cook**, podrá comprobar el ajuste de cocción actual mientras cocina.

**Tabla de menús de cocción automática**

| Pulse el botón Auto Cook | Menú de cocción automática | Peso mínimo | Peso máximo | Intervalos de peso |
|---|---|---|---|---|
| Una vez | **ROAST PORK (CERDO ASADO)** | 500 g | 2.000 g | 100 g |
| 2 veces | **ROAST BEEF (ROSBIF)** | 500 g | 2.000 g | 100 g |
| 3 veces | **ROAST CHICKEN (POLLO ASADO)** | 800 g | 2.000 g | 100 g |
| 4 veces | **BAKED FISH (PESCADO ASADO)** | 300 g | 900 g | 100 g |
| 5 veces | **FRESH VEGETABLES (VERDURA FRESCA)** | 100 g | 900 g | 50 g |

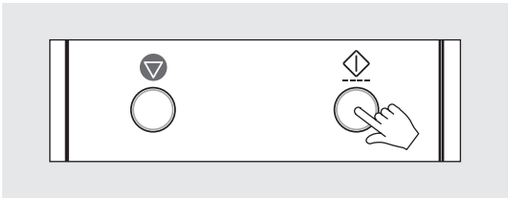
| Menú de cocción automática | Temp. inicial | Método | Enseres de cocina |
|---|---|---|---|
| **CERDO ASADO**<br>**ROSBIF** | Temp. fría | 1. Coloque la carne de forma ordenada.<br>2. Coloque la carne en el plato.<br>3. Unte un poco de aceite.<br>4. Coloque la carne en el plato con la parte de la grasa mirando hacia abajo.<br>5. Seleccione "AUTO COOK-ROAST PORK" o "AUTO COOK-ROAST BEEF".<br>6. Dé la vuelta a la carne cuando oiga el pitido.<br>7. Sáquela del horno. Elimine el exceso de jugo.<br>8. Antes de servir, déjela reposar durante 10 minutos en papel de aluminio. | Plato giratorio + Bandeja Metálica |
| **POLLO ASADO** | Temp. fría | 1. Limpie y seque el pollo. Ate los muslos con un cordel pero sin apretarlos.<br>2. Pinche la piel un par de veces justo por debajo de los muslos.<br>3. Unte el pollo con mantequilla en el plato.<br>4. Coloque la carne en el plato con la parte de la pechuga mirando hacia abajo.<br>5. Seleccione "AUTO COOK-ROAST CHICKEN".<br>6. Dé la vuelta a la carne cuando oiga el pitido.<br>7. Sáquela del horno. Elimine el exceso de jugo. Salpimente si es necesario. Antes de servir, déjela reposar durante 10 minutos en papel de aluminio. | Plato giratorio + Bandeja metálica |
| **PESCADO ASADO** | Temp. fría | 1. Se puede cocinar todo tipo de pescados (excepto el pescado rebozado) enteros, fileteados o a rodajas.<br>2. Coloque el pescado preparado en una bandeja untada con mantequilla.<br>3. Salpimente, rocíe con zumo de limón y salpique con mantequilla. No cubra el plato.<br>4. Coloque el plato en la rejilla metálica en la bandeja giratoria.<br>5. Seleccione "AUTO COOK-BAKED FISH". | Plato llano resistente al calor y a las microondas. (P. ej.: Pyrex.) Bandeja metálica |
| **VERDURA FRESCA** | | 1. Lávela y trocéela.<br>2. Coloque la verdura preparada en un recipiente de tamaño adecuado.<br>3. Rocíe con 4-5 cucharadas soperas de agua.<br>4. Cúbrala con película de plástico agujereada o con una tapa.<br>5. Colóquela en la bandeja giratoria.<br>6. Seleccione "AUTO COOK-FRESH VEGETABLES".<br>* Para obtener resultados óptimos, corte la verdura en trozos de tamaño similar. | Plato resistente a las microondas. (P. ej.: Pyrex.) |



DMES_WKOC-9Q5T_KOC9Q5TTTSUW17UB00(▯)_WINIA.indd 16 2020-05-29 ▯▯ 2:57:28

# COCCIÓN RÁPIDA

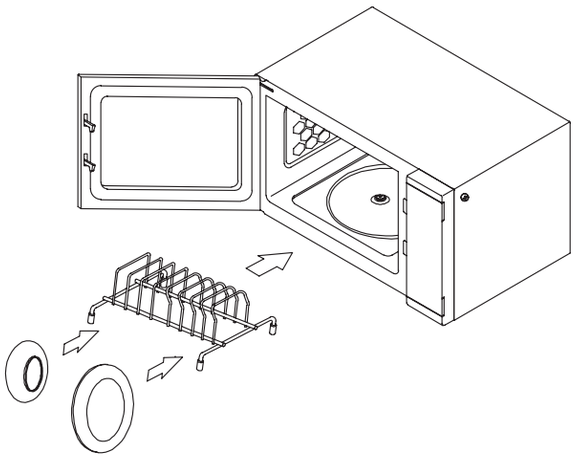
La función de cocción rápida permite utilizar el horno directamente a la máxima potencia.
El botón Speedy Cook se ha programado para incrementar el tiempo de cocción en intervalos de 30 segundos hasta un máximo de 5 minutos.

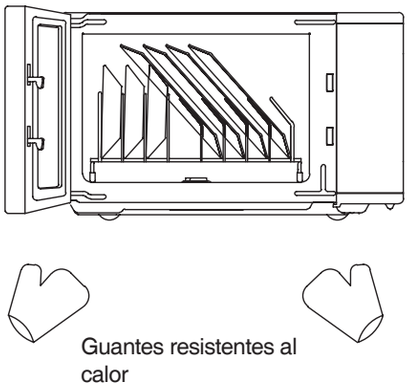


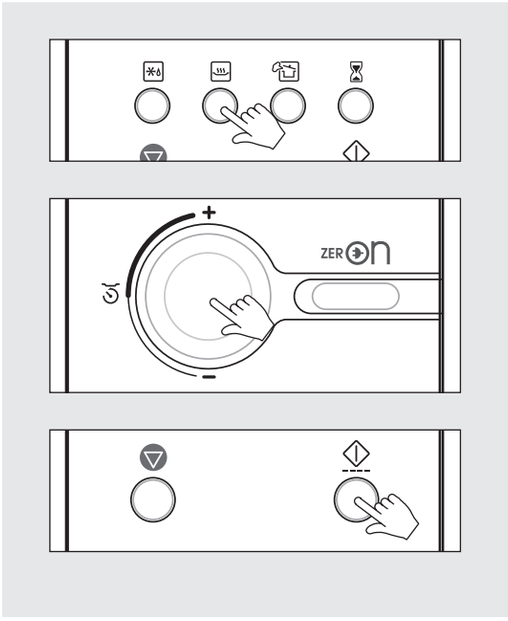
1. Pulse el botón **START/SPEEDY COOK**.
   En el horno se visualiza “ :30”, el indicador de microondas ( ) se ilumina y el horno empieza a funcionar. No es necesario pulsar el botón **START/SPEEDY COOK**.
   La luz del horno se enciende, la bandeja giratoria empieza a girar y en la pantalla empieza la cuenta atrás en segundos.

# CALIENTAPLATOS (sólo para modelo con opción Premium)

El modo de CALIENTAPLATOS le permite calentar platos antes de servir la comida.
El modelo con opción Premium viene equipado con la rejilla calientaplatos especialmente diseñada para el modo de calientaplatos. Saque el plato giratorio de cristal y coloque la rejilla calientaplatos en el centro del interior del horno.
A continuación, coloque los platos (tamaño: 150-260 mm Ø) encima de la rejilla.






1. Mantenga pulsado el botón **CALENTAR** para seleccionar la temperatura deseada. (de 40 °C a 80 °C)

2. Gire el mando giratorio para ajustar el tiempo de calentamiento deseado. (de 10 s a 60 min)

3. Pulse el botón INICIO / COCCIÓN RÁPIDA.
   La luz del horno se enciende y el plato giratorio empieza a girar.
   El horno empieza a calentar y se inicia la cuenta atrás en la pantalla.

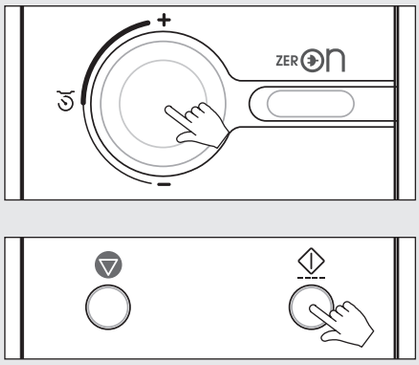
**Nota:** una vez finalizado el modo de calientaplatos, no agarre el plato ni la rejilla directamente, ya que pueden estar calientes. Recomendamos que utilice guantes resistentes al calor.



DMES_WKOC-9Q5T_KOC9Q5TTTSUW17UB00(I)_WINIA.indd 17 2020-05-29 2:57:28

# CALENTAR

La función CALENTAR le permite calentar comida en el horno durante 60 minutos como máximo.



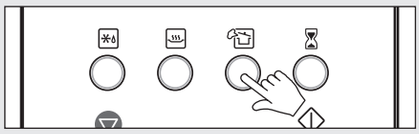

1. Pulse el botón **CALENTAR**.
   (La temperatura es de unos 60 °C.)

2. Gire el mando giratorio para ajustar el tiempo de cocción.
   Si desea ajustar un tiempo de cocción de 11 minutos, gire el mando giratorio y ajuste 11:00.
   (El ajuste máximo es de 60 minutos.)
   En la pantalla se visualiza “**11:00**”.

3. Pulse el botón **INICIO / COCCIÓN RÁPIDA**.
   La luz del horno se enciende y el plato giratorio empieza a girar.
   El horno empieza a calentar y se inicia la cuenta atrás en la pantalla.

# LIMPIEZA AL VAPOR

Esta función utiliza vapor para limpiar el interior del horno.
Antes de empezar con la limpieza, coloque una taza con 150-200 cc de agua en el centro de la bandeja.



1. Pulse el botón **STEAM CLEANING**. El indicador de LIMPIEZA AL VAPOR ( ) se ilumina. El horno se calienta durante 15 minutos.
   Una vez caliente, “Door Open” (puerta abierta) parpadea en la pantalla.
   Ahora puede sacar la taza y utilizar el vapor que se ha formado para limpiar el interior del horno.
2. Una vez finalizado el modo CALENTAR, en la pantalla aparece “door” (puerta) “oPEn” (abrir) durante 5 minutos.
   Al cabo de los 5 minutos se pone en marcha el modo de refrigeración automática.

**Nota:** una temperatura elevada dentro del horno puede reducir el efecto de la potencia del vapor.
Deje enfriar el horno a temperatura ambiente antes de utilizarlo.

# MODO DE AVISO (función para avisar que la cocción ha terminado)

Para avisarle que tiene comida en el horno, el horno emitirá un pitido cada minuto hasta que abra la puerta del horno o pulse un botón.



DMES_WKOC-9Q5T_KOC9Q5TTTSUW17UB00(▯)_WINIA.indd 18 2020-05-29 ▯▯ 2:57:28

## DETENER EL HORNO MIENTRAS ESTÁ FUNCIONANDO

1. Abra la puerta.
• El horno deja de funcionar.
• Para volver a poner en marcha el horno, cierre la puerta y pulse el botón **START/SPEEDY COOK**.

2. Pulse el botón **STOP/CLEAR**.
• El horno deja de funcionar.
• Para cancelar los ajustes de cocción, pulse otra vez el botón **STOP/CLEAR**.

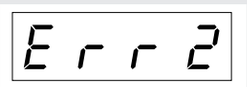
## ACTIVACIÓN DE MODO STANDY "0"

1. Pulse el botón STOP/CLEAR. En la pantalla aparecerá "0".

2. Presione y mantenga el botón STOP/CLEAR hasta que se apague la pantalla.

3. Para cancelar el modo standby "0", presione y mantenga el botón ZERO ON hasta que la pantalla se apague. El microondas está disponible para un uso normal.

## MENSAJES DE ERROR




• Si la temperatura dentro del horno es demasiado alta o el sensor de temperatura no funciona correctamente, en la pantalla aparecerá el mensaje “**Err 2**”.
• Desconecte la alimentación y llame al servicio técnico.

• Si el sensor de temperatura está desconectado, en la pantalla aparecerá el mensaje “**Err 3**”.
• Desconecte la alimentación y llame al servicio técnico.

## CHISPAS

*Si se producen chispas, pulse el botón **STOP/CLEAR** y solucione el problema.*

CHISPAS es el término utilizado en este caso para señalar la presencia de chispas dentro del horno. Las chispas se producen porque:
• Hay metal o papel de aluminio en contacto con las paredes del horno.
• El papel de aluminio no envuelve correctamente los alimentos (los bordes doblados hacia arriba actúan como antenas).
• Dentro del microondas hay metal, como, por ejemplo, piezas metálicas de cierre, clavos para la cocción o platos con bordes dorados.
• Dentro del microondas hay papel reciclado con pequeños trozos metálicos.



DMES_WKOC-9Q5T_KOC9Q5TTTSUW17UB00(□)_WINIA.indd 19 2020-05-29 □□ 2:57:29

# DIRECTRICES GENERALES

Puesto que la cocción en microondas es, en cierta medida, distinta a la cocción tradicional, tenga en cuenta estas directrices generales cuando utilice el horno microondas.

**Si los alimentos quedan crudos**

Compruebe que:

- Haya seleccionado el nivel de potencia correcto.
- El tiempo seleccionado sea suficiente. Los tiempos que se indican en las recetas son aproximados. Estos dependen de la temperatura inicial, el peso y la densidad de los alimentos, entre otros.
- El recipiente sea apropiado.

**Si los alimentos están demasiado hechos (resecos o quemados)**

Antes de volver a cocinar, compruebe si:

- El nivel de potencia era demasiado elevado.
- El tiempo seleccionado era excesivo. Los tiempos que se indican en las recetas son aproximados. Estos dependen de la temperatura inicial, el peso y la densidad de los alimentos, entre otros.

**Puntos que hay que recordar a la hora de descongelar**

- La forma del envase influye en el tiempo de descongelación. Los envases rectangulares poco gruesos se descongelan más rápidamente que los bloques más gruesos. Para facilitar la descongelación, separe las piezas a medida que se vayan descongelando.
- Cubra con papel de aluminio las partes de los alimentos que se vayan descongelando.
- En el proceso de descongelación, lo mejor es no descongelar totalmente los alimentos en el horno y dejarlos descongelar durante el tiempo de reposo.

**Cantidad de alimentos**

Cuanto más alimentos, más tiempo le llevará prepararlos. Por norma general, si dobla la cantidad de alimentos, el tiempo prácticamente se dobla.

Si para cocinar una patata necesita cuatro minutos, para cocinar dos patatas necesitará unos siete minutos.

**Temperatura inicial de los alimentos**

Cuanto más baja sea la temperatura de los alimentos que coloca en el horno microondas, más tiempo tardará en cocinarlos. Los alimentos que estén a temperatura ambiente tardarán menos en calentarse que los alimentos que estén a la temperatura del frigorífico.

**Composición de los alimentos**

Los alimentos con un alto contenido en grasa y azúcares se calentarán más rápidamente que los alimentos con un alto contenido en agua. En el proceso de cocción, la grasa y los azúcares también alcanzan una temperatura más elevada que el agua.

Cuanto más denso sea un alimento, más tarda en calentarse. Los alimentos “muy densos”, como la carne, tardan más tiempo en calentarse que los alimentos más ligeros y porosos, como los bizcochos.

**Forma y tamaño**

Las piezas de comida pequeñas se cocinan más rápidamente que las piezas grandes y las piezas uniformes se cocinan más homogéneamente que las piezas de formas irregulares.

En el caso de las piezas de comida de formas irregulares, las partes más delgadas se cocinarán más rápidamente que las partes más gruesas. Coloque las alas de pollo más delgadas en el centro del plato.

**Remover y dar la vuelta a los alimentos**

La técnica de remover y dar la vuelta a los alimentos se utiliza mucho tanto en la cocción convencional como en la cocción en microondas para distribuir el calor rápidamente hacia el centro del plato y evitar que los alimentos se quemen por las partes más alejadas del centro.

**Cubrir los alimentos ayuda a:**

- Reducir las salpicaduras
- Acortar los tiempos de cocción
- Evitar que se resequen los alimentos

Para cubrir los alimentos, se puede utilizar cualquier utensilio que permita el paso de las microondas. Véase el apartado “¿Qué utensilios se pueden utilizar en el horno?” más arriba.

**Reducir la presión que contienen algunos alimentos**

Algunos alimentos están cubiertos por una piel o membrana resistente.

Para reducir la presión y para evitar explosiones provocadas por la acumulación de vapor dentro de esos alimentos durante la cocción, pínchelos con un tenedor o un palillo. Esto es aplicable a las patatas, los hígados de pollo, las salchichas, las yemas de huevo y algunas frutas.

**Tiempo de reposo**

Después de utilizar el horno, deje reposar los alimentos durante unos minutos. El tiempo de reposo después de la descongelación, la cocción o el recalentamiento siempre mejora el resultado, ya que la temperatura se distribuye de manera uniforme por los alimentos.

En un horno microondas, los alimentos continúan la cocción incluso una vez desactivada la energía de microondas. La cocción ya no se produce por efecto de las microondas, sino por la conducción de las altas temperaturas residuales existentes en el centro de los alimentos.

La duración del tiempo de reposo depende del volumen y de la densidad de los alimentos. En ocasiones, puede ser tan breve como el tiempo que se tarda en retirar los alimentos del horno y servirlos en la mesa. Sin embargo, cuando se trata de alimentos más grandes y densos, el tiempo de reposo puede llegar a ser de 10 minutos.

Durante el tiempo de reposo la temperatura interna de los alimentos puede aumentar 8 °C y en ese tiempo los alimentos terminan de cocinarse.

**Disposición de los alimentos**

Para lograr una cocción más homogénea, los alimentos se pueden disponer de diferentes maneras.

Si cocina varios elementos de un mismo alimento –como, por ejemplo, patatas asadas–, colóquelos en forma de anillo para lograr una cocción uniforme. Si cocina alimentos de formas o grosores distintos, coloque las piezas más pequeñas y delgadas en la parte central del plato para que sean las últimas en calentarse.

Los alimentos no homogéneos, como el pescado, deben disponerse con las colas hacia el centro.

Si guarda carne en el frigorífico o la coloca en una bandeja para calentarla, disponga las piezas más gruesas y densas cerca del borde de la bandeja y las piezas más delgadas o menos densas en el centro.

Coloque tajadas finas de carne superpuestas o entrecruzadas. Las tajadas más gruesas, como pasteles de carne o salchichas, deben colocarse juntas. Las salsas deben calentarse en un recipiente distinto.

Para ello, opte por un recipiente alto y estrecho en vez de por uno bajo y ancho. Cuando caliente una salsa o una sopa, no llene más de 2/3 del recipiente.

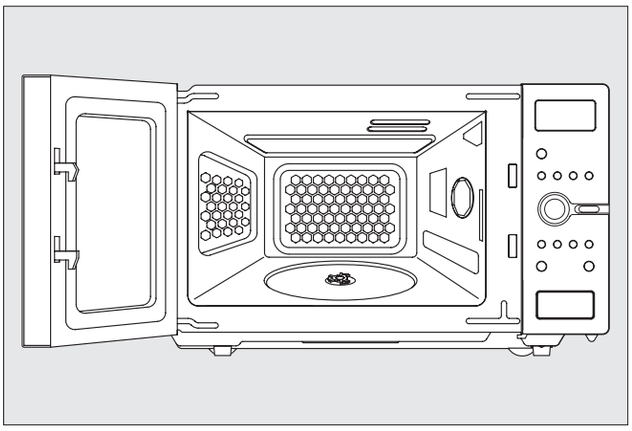
Cuando cocine o caliente pescados enteros, haga algunos cortes en la piel para evitar que se rompan.

Cubra la cola y la cabeza con pequeños trozos de papel de aluminio para evitar una cocción excesiva, pero asegúrese de que el papel de aluminio no toque las paredes del horno.



DMES_WKOC-9Q5T_KOC9Q5TTTSUW17UB00(▯)_WINIA.indd 20 2020-05-29 ▯▯ 2:57:29

# LIMPIEZA DEL HORNO



## INTERIOR DEL HORNO

Las paredes interiores laterales y el suelo del horno son de acero inoxidable.
Para facilitar la limpieza, elimine los restos de comida y las salpicaduras justo después de producirse y, para ello, utilice una esponja o un paño humedecidos en agua y un detergente suave.
A continuación, enjuague el interior del horno y elimine los restos con una esponja o un paño húmedo y limpio. Seque las superficies con un paño suave.

Estas zonas también se pueden limpiar con estropajos de plástico o nailon recomendados para su uso en Teflon y Silverstone*.

Para los restos más difíciles de eliminar, utilice un detergente suave y no abrasivo.
Utilícelo únicamente en las superficies de acero inoxidable y en la bandeja y la base giratorias.

**SUPERFICIES SUPERIOR E INFERIOR**

Los accesorios para grill forrados van montados en las superficies superior e inferior. Puesto que son frágiles, se recomienda no ejercer sobre ellos una presión excesiva. No saque los accesorios para grill para limpiar la superficie.

**Advertencia**

Al igual que con un horno convencional, este horno también se calienta cuando se utiliza la función de grill o la función combinada con microondas. Los niños sólo pueden utilizar el horno bajo la supervisión de un adulto.

**BANDEJA O BASE GIRATORIA**

La bandeja o la base giratoria (dependiendo del modelo) se extraen fácilmente para la limpieza. La bandeja giratoria tiene que limpiarse a menudo y se puede meter en el lavavajillas.
Si se acumulan restos de comida debajo de la base giratoria, es posible que el horno deje de funcionar correctamente. Asegúrese de limpiar las salpicaduras en esa zona.

Limpie estas piezas siguiendo el mismo procedimiento descrito para la limpieza del interior del horno. Después de la limpieza, asegúrese de que vuelve a poner las piezas en su sitio.

**Nota:**
no utilice otra bandeja giratoria en el horno. No utilice el horno sin la bandeja o la base giratoria en su sitio.

**PUERTA**

Con la puerta del horno todavía caliente, elimine las salpicaduras o los restos de comida con un paño o una esponja humedecidos en agua y jabón. Aclare el jabón con agua y seque las superficies con un paño.

Si aparece vapor o condensación en la zona, límpiela con un paño. Esto puede suceder cuando el horno funciona en entornos muy húmedos y con alimentos con un elevado contenido de humedad. Se trata de algo habitual en la cocción en microondas.

**Nota:**
- Aunque el horno dispone de sistemas de seguridad, es importante observar las siguientes normas:

1. No fuerce los cierres de seguridad.
2. No coloque objetos entre la parte delantera del horno y la puerta ni permita que se acumulen restos de suciedad en las superficies de cierre. Limpie a menudo la superficie de cierre con un detergente suave, aclárela y séquela. No utilice polvos ni estropajos abrasivos.
3. Cuando la puerta esté abierta, no ejerza presión sobre ella. Por ejemplo: un niño colgado de una puerta abierta o una carga podrían hacer caer el horno y provocar lesiones, además de daños a la puerta. No utilice el horno si está averiado. Espere a que un técnico cualificado lo repare. Es especialmente importante que el horno cierre correctamente y que no haya daños en:
   1) Puerta (doblada)
   2) Bisagras y ganchos (rotos o flojos)
   3) Cierres y superficies de cierre.
4. Sólo un técnico cualificado puede reparar el horno.
5. Limpie regularmente el horno y elimine los restos de comida.
6. De lo contrario, puede producirse un deterioro de la superficie que podría afectar negativamente a la vida útil del producto y, posiblemente, crear situaciones peligrosas.

## EXTERIOR

**PANEL DE CONTROL**

Tenga cuidado cuando limpie esta zona. Para limpiarla, utilice un paño ligeramente humedecido en agua.
A continuación, seque la zona. No friegue esta zona ni utilice productos de limpieza químicos. No utilice agua en exceso.

**SUPERFICIE EXTERIOR**

Limpie la superficie exterior del horno con agua y jabón, y aclárela y séquela con un paño suave. No utilice detergentes abrasivos ni domésticos.

**Nota:**
- NO UTILICE NINGÚN TIPO DE LIMPIADOR DE HORNOS EN NINGUNA DE LAS PARTES DEL HORNO. Éste puede dañar las superficies interiores y exteriores del horno.
- Limpie regularmente el horno y elimine los restos de comida.
- De lo contrario, puede producirse un deterioro de la superficie que podría afectar negativamente a la vida útil del producto y, posiblemente, crear situaciones peligrosas.



DMES_WKOC-9Q5T_KOC9Q5TTTSUW17UB00(▯)_WINIA.indd 21 2020-05-29 ▯▯ 2:57:29

# ANTES DE LLAMAR AL SERVICIO TÉCNICO

**A menudo, podrá solucionar los problemas usted mismo.**
**Si el horno microondas / grill no funciona correctamente, identifique el problema de funcionamiento con ayuda de la siguiente tabla y ponga en práctica las soluciones indicadas para cada problema.**

**Si a pesar de todo el horno microondas / grill sigue sin funcionar correctamente, póngase en contacto con el centro de servicio técnico más cercano.**

**Nota:**
es normal que durante la cocción se forme vapor alrededor de la puerta. La función de la puerta no es la de cerrar herméticamente el interior del horno, pero su diseño especial contribuye a que el producto sea totalmente seguro.

**Advertencia:**
1. No utilice la unidad si está vacía, ya que podría dañarla.
2. Puesto que la salida de humos está situada en la parte trasera del horno, colóquelo de manera que no quede bloqueada.
   Si a pesar de todo el horno microondas / grill sigue sin funcionar correctamente, póngase en contacto con el centro de servicio técnico más cercano.

| PROBLEMA | ¿Ha pulsado el botón de inicio? | ¿Está conectado el cable de alimentación? | ¿Está cerrada la puerta? | Ajuste el tiempo de cocción. | Utilice únicamente enseres de cocina autorizados. | No utilice el horno vacío. | Utilice la bandeja suministrada. | Remueva o dé la vuelta a los alimentos. | Descongele por completo los alimentos. | Gire correctamente el mando giratorio. / Pulse los botones de función correctos. | Compruebe que las aberturas de ventilación no estén bloqueadas. | Deje enfriar la unidad durante 10 minutos. |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| El horno no se enciende | X | X | X | X | | | | | | | | |
| Se producen chispas | | | | | X | X | | | | | | |
| Cocción no homogénea de los alimentos | | | | | X | | X | X | X | | | |
| Cocción excesiva de los alimentos | | | | | | | | | | X | | |
| Cocción insuficiente de los alimentos | | | | | X | | | | X | X | X | |
| Mala descongelación | | | | | X | | X | X | | X | | X |

**SOLUCIÓN**



DMES_WKOC-9Q5T_KOC9Q5TTTSUW17UB00(I)_WINIA.indd 22 2020-05-29 2:57:29

# PREGUNTAS Y RESPUESTAS

* **P: ¿El horno microondas resultará dañado si funciona vacío?**
R: Utilizar el horno vacío en modo “Microondas” puede provocar daños en el horno. Recomendamos encarecidamente NO utilizar el horno si está vacío.

* **P: ¿Se puede utilizar el horno sin la bandeja?**
R: No, la bandeja siempre debe estar colocada en el horno antes de cocinar.

* **P: ¿Puedo abrir la puerta mientras el horno está en funcionamiento?**
R: La puerta se puede abrir en cualquier momento durante la cocción. La energía de microondas se desconectará al instante y el tiempo de cocción ajustado se mantendrá hasta que se cierre la puerta.

* **P: ¿Por qué hay humedad en el microondas después de cocinar?**
R: Es normal que aparezca humedad en el microondas. Se produce porque el vapor de la cocción de los alimentos choca con la superficie fresca del horno.

* **P: ¿La energía de microondas traspasa la ventana de la puerta del horno microondas?**
R: No. La energía rebota en la pantalla metálica del interior del horno. Los agujeros permiten el paso de la luz, pero no dejan pasar la energía microondas.

* **P: ¿Por qué explotan a veces los huevos?**
R: Si prepara huevos al horno o escalfados, la yema puede reventarse debido a una acumulación de vapor en el interior de la membrana. Para evitarlo, basta con agujerear la yema con un palillo antes de empezar la cocción. Siempre que cocine huevos, agujeree la cáscara.

* **P: ¿Por qué es recomendable un tiempo de reposo una vez terminado el tiempo de cocción?**
R: El tiempo de reposo es muy importante.
En la cocción en microondas, el calor está en la comida, no en el horno. Muchos alimentos acumulan en su interior una cantidad de calor suficiente como para que la cocción continúe incluso después de sacar el alimento del horno. En el caso de trozos de carne, verduras grandes y repostería, el tiempo de reposo permite que el interior de los alimentos se cueza totalmente sin que la parte exterior lo haga en exceso.

* **P: ¿Qué significa “tiempo de reposo”?**
R: “Tiempo de reposo” significa que los alimentos deben sacarse del horno y cubrirse durante un tiempo adicional para permitir que terminen de cocerse. Esto deja el horno libre para cocinar otros alimentos.

* **P: ¿Por qué mi horno no siempre cocina tan rápido como indica la guía de cocina en microondas?**
R: Compruebe que haya seguido las instrucciones al pie de la letra e intente averiguar cuál puede ser la causa de la diferencia en el tiempo de cocción. Los tiempos de cocción y los ajustes de calentamiento son sugerencias para ayudarle a evitar una cocción excesiva. Ese es el problema más usual a la hora de acostumbrarse a cocinar en un horno microondas.
Las variaciones de tamaño, forma, peso y dimensiones pueden conllevar tiempos de cocción más largos. Utilice su propio criterio junto con las sugerencias de la guía de cocina para comprobar si los alimentos se han cocinado correctamente del mismo modo que lo haría con un horno convencional.

* **P: ¿Puedo utilizar el microondas sin la bandeja giratoria o dar la vuelta a la bandeja giratoria para colocar un plato más grande?**
R: No. Si quita la bandeja giratoria o le da la vuelta, la cocción será deficiente. Los platos que utilice en el horno deben poder colocarse en la bandeja giratoria.

* **P: ¿Es normal que la bandeja giratoria gire en ambos sentidos?**
R: Sí. La bandeja giratoria gira en el sentido de las agujas del reloj o en el sentido contrario en función de la rotación del motor cuando empieza el ciclo de cocción.

* **P: ¿Puedo hacer palomitas de maíz en el horno microondas? ¿Cómo puedo obtener resultados óptimos?**
R: Sí. Puede preparar las palomitas de maíz para microondas siguiendo las instrucciones del fabricante. No utilice bolsas de papel normales. Utilice el método de la “escucha” para detener el horno en cuanto los estallidos de las palomitas se reduzcan a uno cada 1 o 2 segundos. No vuelva a hacer los granos que no se hayan abierto. No haga palomitas en recipientes de cristal.



DMES_WKOC-9Q5T_KOC9Q5TTTSUW17UB00(▯)_WINIA.indd 23 2020-05-29 ▯▯ 2:57:29

# ESPECIFICACIONES

| | | |
|---|---|---|
| Alimentación eléctrica | | 220V-, 50Hz |
| Microondas | Consumo de energía | 1400W |
| | Potencia de salida | 900W (IEC 705) |
| | Frecuencia | 2,450MHz |
| Consumo de energía en modo “Grill” | | 1250W |
| Consumo de energía en modo “Convección” | | 1250W |
| Consumo de energía calorífica en modo “Combinado” | | 2700W |
| Dimensiones del exterior (An x Pr x Al) | | 513(20.2)x383(15.1)x311(12.2)mm |
| Dimensiones del interior (An x Pr x Al) | | 354(13.9)x341(13.4)x231(9.1)mm |
| Peso neto | | 16.5kg aprox. |
| Temporizador | | 60 minutos |
| Función de selección | | Microondas / Grill / Convección / Combinación |
| Nivel de potencia del microondas | | 10 niveles |

* Especificaciones sujetas a modificaciones sin previo aviso.

# ASPECTOS BÁSICOS DEL MICROONDAS

El horno microondas es un dispositivo ISM del Grupo 2 en el que se genera intencionadamente energía de radiofrecuencia, la cual se utiliza en forma de radiación electromagnética para tratar materiales. Este horno es un dispositivo de Clase B apto para su uso en instalaciones domésticas y establecimientos directamente conectados a una red de alimentación de baja tensión que abastezca a edificios para usos domésticos.

# ELIMINACIÓN DE EQUIPAMIENTO ELÉCTRICO Y ELECTRÓNICO USADO

Este símbolo en el producto, sus accesorios o el embalaje indica que este producto no se debe tratar como residuo doméstico. Deposite este producto en el punto de recogida y reciclaje de equipamiento eléctrico y electrónico usado más cercano. En la Unión Europea y en otros países europeos existen diferentes sistemas de recogida de productos eléctricos y electrónicos usados. Si elimina este producto debidamente, ayudará a evitar posibles riesgos para el entorno y la salud de las personas que, de lo contrario, podrían tener lugar debido a la eliminación incorrecta del producto. El reciclaje de materiales ayudará a conservar los recursos naturales. Por consiguiente, no elimine equipamiento eléctrico y electrónico usado junto con los residuos domésticos. Para información más detallada acerca del reciclaje de este producto, póngase en contacto con la oficina municipal correspondiente, el centro de eliminación de residuos domésticos más cercano o el establecimiento donde adquirió el producto.



DMES_WKOC-9Q5T_KOC9Q5TTTSUW17UB00(▯)_WINIA.indd 24 2020-05-29 ▯▯ 2:57:29

# TÉCNICAS DE COCCIÓN

## TIEMPO DE REPOSO

Los alimentos densos, como por ejemplo las patatas asadas o los pasteles,  necesitan m'as tiempo de reposo (dentro o fuera del horno) después  de la cocción para permitir que el calor se propague por conducción hasta el centro y termine la cocción. Cubra los asados de carne o patats asadas en papel aluminio durante  el tiempo de reposo. Los asados necesitan entre 10 y 15 minutos, mientras que las patatas asadas necesitan de 5 minutos.  Otros alimentos como pescados, carne y verduras preparadas  necesitan de 2 a 5 minutos de reposo. Después de descongelar los alimentos, permita que reposen por un instante, si después del tiempo de reposo no concluye, vuelva a colocarlos en el horno para cocinarlos por un tiempo más.

## CONTENIDO DE HUMEDAD

Los alimentos frescos, como frutas y verduras, tiene distintos niveles de humedad a lo largo de la temporada, sobretodo las patatas hervidas, por ello los tiempos de cocción arián.
Los alimentos secos como el arroz o las pastas pueden secarse durante el almacenamiento,  por esta razón también el tiempo de cocción puede variar.

## DENSIDAD

Los alimentos porosos y esponjosos se calientan más rápido que los alimentos densos y pesados.

## FILM TRANSPARENTE

El film transparente ayuda a mantener la humedad en los alimentos y el vapor retenido en el interior acorta los tiempos de cocción. Haga algunos agujeros en el plástico para permitir la salida del exceso del vapor.

## FORMAS

Las formas homogéneas presentan una cocción huniforme. Los alimentos se cocinan en el microondas dentro de contenedores redondos que en contendores cuadrados.

## SEPARACIÓN

La cocción de los alimentos es más rápida o más homogénea si están separados. Nunca apile los alimentos.

## TEMPERATURA INICIAL

Cuanto más frío está un alimento, más tarda en calentarse. Los alimentos conservados en el frigorífico tardarán más en calentarse que los alimentos conservados a temperatura ambiente.

## LÍQUIDOS

Todos los líquidos deben resolverse antes de calentarse y mientras se están calentando.
En especial, el agua debe resolverse antes y durante su calentamiento. No caliente líquidos que han sido previamente hervidos.

## DAR VUELTA Y REMOVER

Algunos alimentos deben ser removidos durante su cocción. En la mitad de tiempo de cocción hay que dar vuelta la carne y las aves.

## DISPOSICIÓN

Los alimentos en porciones por ejemplo el pollo o el cerdo, deben colocarse en un plato de forma que las partes más gruesas estén en la parte exterior.

## CANTIDAD

La cocción de cantidades pequeñas es siempre más rápida que la cocción de cantidades grandes.
Sucede lo mismo si deseamos calentar comidas.

## PERFORAR

La piel o la membrana de ciertos alimentos provocará acumulación de vapor durante la cocción. Por ello deben perforar o quitar la piel antes de cocerlos para permitir la salida del vapor. Entre dichos alimentos se encuentren los huevos, patatas, manzanas y salchichas. NO INTENTE HERVIR HUEVOS CON CÁSCARA.

## CUBRIR LOS ALIMENTOS

Cubra los alimentos con papel plástico o con una tapa. Cubra los pescados, verduras, cocidos y las sopas. No cubra los pasteles, las salsas ni las patatas hervidas.



DMES_WKOC-9Q5T_KOC9Q5TTTSUW17UB00(▯)_WINIA.indd 25 2020-05-29 ▯▯ 2:57:29

# GUÍA DE DESCONGELACIÓN

- ▶ No descongele carne cubierta. La cobertura podría propiciar la cocción. Retire siempre el envoltorio exterior y la bandeja. Utilice sólo contenedores aptos para microondas.
- ▶ Empiece el descongelado de aves enteras con la parte de la pechuga hacia abajo. Empiece el descongelado de la carne asadas con la parte con grasa hacia abajo.
- ▶ La forma de los alimentos congelados afecta al tiempo de descongelado. Los bloqueos de alimentos rectangulares y con poco grosor se descongelan más rápido que los bloques más grandes.
- ▶ Una vez transcurrido 1/3 del tiempo de descongelado, revise el estado de los alimentos. Quizás en este momento desee dar la vuelta, separar, reordenar o retirar las partes descongeladas.
- ▶ Durante el descongelado, el horno le indicará el momento de dar vuelta a los alimentos. Entonces abra la puerta del horno y compurebe su estado y vuelva a cerrar la puerta. Siga las siguientes indicaciones para obtener un óptimo resultado en el descongelado. Luego, cierre la puerta y presione el botón de START/SPEEDY COOK para completar el descongelado.
- ▶ Una vez terminado el descongelado, los alimentos deben de estar fríos pero no duros. Si aún quedan partes heladas, continúe con un poco más el descongelado o deje reposar los alimentos unos minutos. Tras el descongelado deje reposar los alimentos entre 5 y 60 minutos; de aún quedar partes heladas. Las aves y los pecasdos pueden ponerse bajo agua potable hata que estén descongelados.

➪ ***Voltear***: asados, costillas, aves enteras, pechuga de pavo, salchichas, bistecs o chuletas.

➪ ***Acomodar***: bistecs, chuletas, hambrugesas, carne picada, pollo, marsicos y trozos de carne para asados.

➪ ***Cubrir***: Con pedazos de papel aluminio proteja las partes delagadsa o los extremos de los aliemntos de formas no uniformes como las alitas de pollo. Para evitar que se produzcan chispas, deja al menos una distancia de 2.5 cm entre el papel aluminio y las paredes del horno.

➪ ***Remover***: Para evitar la cocción hay que retirar del horno las partes descongeladas. Ello puede acortar el tiempo de descongelamiento con un peso inferior a 1350 grs.

## TABLA DE COCCIÓN

| Alimento | | Nivel de potencia | Tiempo de cocinado por 450g/1lb | Instrucciones especiales |
|---|---|---|---|---|
| **CARNE** | | | | - La carne congelada y las aves, deben de retirarse del refrigerador 30 min antes de cocinar.<br>- Siempre mantenga la carne y aves cubiertas después de cocinar. |
| Ternera | - Poco | P-80 | 6-8 min. | |
| | - Medio | P-80 | 7-9 min. | |
| | - Bien cocido | P-80 | 9-11 min. | |
| Cerdo | | P-HI | 10-13 min. | |
| Tocino | | P-HI | 8-10 min. | |
| **AVES** | | | | |
| Pollo entero | | P-HI | 4-9 min. | |
| Pollo en trozos | | P-80 | 5-7 min. | |
| Pechuga (sin hueso) | | P-80 | 6-8 min. | |
| **PESCADO** | | | | - Un un poco de aceite o mantequilla sobre el pescado y agregue entre 15-30ml de zumo de limón, vino, leche o agua.<br>- Siempre mantenga el pescado cubierto después de cocinar. |
| Filete de pescado | | P-HI | 3-5 min. | |
| Pescado entero y preparado | | P-HI | 3-5 min. | |
| Trucha limpia y preparada | | | | |
| Filete de salmón | | P-HI | 4-6 min. | |
| & Bistecs de salmón de preparado | | P-HI | 4-6 min. | |

**NOTA:**
Los tiempos anteriores deben ser considerados sólo como guía. Considere algunas diferencias según el gusto y las preferencias de cada persona. Los tiempos pueden variar debido a la composición corte y forma de los alimentos. Los alimentos se deben descongelar antes de ser cocinado.



DMES_WKOC-9Q5T_KOC9Q5TTTSUW17UB00(▯)_WINIA.indd 26 2020-05-29 ▯▯ 2:57:29

# TABLA GRÁFICA DE COCCIÓN Y RECALENTAMIENTO

## Tabla de recalentamiento

- La comida de bebe debe tener un cuidado especial antes de servir para evitar quemaduras.
- Cuando caliente alimentos con empaque, siga las instrucciones cuidadosamente.
- Si congela alimentos frescos, recuerde que deben ser descongelados antes de seguir las instrucciones de calentamiento del empaque. Se recomienda poner una nota para los demás miembros de la casa para que lo recuerden también.
- Recuerde retirar los alimentos de empaques de metal antes de calentar.
- Alimentos fríos (refrigerados) toman más tiempo para calentarse que alimentos que están a temperatura ambiente.
- Todos los alimentos se deben recalentar utilizando la potencia total del horno.

| Alimento | Tiempo de cocinado | Instrucciones especiales |
|---|---|---|
| Comida de bebe<br>128g jar | 20 seg | En un tazón vacío, sirva una poricón pequeña.<br>Revuelva una o dos veces durante el recalentado.<br>Antes de servir, revise la temperatura cuidadosamente. |
| Leche de bebe<br>100ml / 48 oz.<br>225ml / 88 oz. | 20-30 seg<br>40-50 seg | Revuelva bien y sirva en una botella esterilizada.<br>Antes de servir, revise la temperatura cuidadosamente. |
| Sandwich o rollo<br>1 rollo | 20-30 seg | Envuelva en papel y coloque en un recipiente de cristal.<br>*** Nota: No use papel reciclado. Pueden contener partículas metálicas.** |
| Lasaña<br>1 porción<br>(10 1/2 oz/ 300g) | 4-6 min | Coloque la lasaña en un recipiente apto para microondas.<br>Cubra con papel de plástico y ventile. |
| Guisado<br>1 taza<br>4 taza | 1 1/2-3 min.<br>5-7 min | Cocine en un recipiente apto para microondas.<br>Revuelva una vez a la mitad del tiempo de cocinado. |
| Puré de patatas<br>1 taza<br>4 tazas | 2-3 min<br>6-8 min | Cocine en un recipiente apto para microondas.<br>Revuelva una vez a la mitad del tiempo de cocinado. |
| Guisantes<br>1 taza | 2-3 min | Cocine en un recipiento apto para microondas.<br>Revuelva una vez a la mitad del tiempo de cocinado. |
| Raviolis o pasta en salsa<br>1 taza<br>4 tazas | 2-3 min<br>6-9 min | Cocine en un recipiento apto para microondas.<br>Revuelva una vez a la mitad del tiempo de cocinado. |



DMES_WKOC-9Q5T_KOC9Q5TTTSUW17UB00(□)_WINIA.indd 27 2020-05-29 □□ 2:57:29

# TABLA GRÁFICA DE VERDURAS

Use recipientes de cristal con tapa. Agregue 30-45 ml de agua fría (2-3 tbsp) por cada 250g a menos que otra cantidad sea recomendada - vea la tabla.  Cocine con tapa para un menor tiempo - vea tabla.
Continúe con el cocinado hasta tener el resultado que desee. Revuelva una vez durante y después de cocinado. Agregue sal especias o mantequillas después del cocinado.
Cubra durante el tiempo de reposo por 3 minutos.
Consejo: corte las verduras en pequeñas piezas. Las piezas pequeñas se cocinan rápidamente. Todas las verduras se deben de cocinar a máxima potencia.

## Guía de cocina para verduras frescas

| Verduras | Peso | Tiempo | Comentarios |
|---|---|---|---|
| Brocoli | 1/2 lb./250g<br>1 lb./500g | 2-3 min<br>4-6 min | Prepare de acuerdo al tamaño.<br>Acomode los tallos al centro |
| Brocoli en rodajas | 1/2 lb./250g | 3-4 min | Añada 60-75 ml (5-6 tbsp.) de agua |
| Zanahorias | 1/2 lb./250g | 2-3 min | Corte las zanahorias en rodajas iguales |
| Coliflor | 1/2 lb./250g<br>1 lb./500g | 2-3 min<br>4-6 min | Prepare de acuerdo al tamaño.<br>Corte en racimos grandes. Acomode los tallos al centro. |
| Calabaza | 1/2 lb./250g | 2-3 min | Corte las calabazas en rodajas.<br>Agregue 30 ml (2 tbsp.) de agua o un poco de mantequilla. Cocine hasta estar tierno. |
| Berenjenas | 1/2 lb./250g | 2-3 min | Corte las berenjenas en trozos pequeños y rocíe 1 cucharada de zumo de limón. |
| Puerros | 1/2 lb./250g | 2-3 min | Corte los puerros en rodajas pequeñas. |
| Setas | 0.3 lb./125g<br>1/2 lb./250g | 1-2 min<br>2-4 min | Prepare hongos enteros o en trozos pequeños. No agregue agua. Rocíe zumo de limón. Rocíe sal y pimienta y permita que escurran antes de servir. |
| Cebollas | 1/2 lb./250g | 2-3 min | Corte las cebollas en rodajas o en mitades.<br>Agregue sólo 15 ml (1 tbsp) de agua. |
| Pimiento | 1/2 lb./250g | 2-4 min | Coirte el pimiento en trozos pequeños. |
| Patatas | 1/2 lb./250g<br>1 lb./500g | 4-6 min<br>7-9 min | Pele las patatas y corte en trozos pequeños de similar tamaño, en mitades o en cuartos. |
| Nabos | 1/2 lb./250g | 4-6 min | Corte los nabos en cubos pequeños |

## Guía de cocina para verduras congeladas

| Verduras | Peso | Tiempo | Instrucciones |
|---|---|---|---|
| Espinacas | 0.3 lb / 125 g | 1-2 min | Añada 15 ml (1 tbsp) de agua fría. |
| Brocoli | 1/2 lb / 250 g | 2-3 min | Añada 30 ml (2 tbsp)  de agua fría. |
| Guisantes | 1/2 lb / 250 g | 2-3 min | Añada 15 ml (1 tbsp) de agua fría. |
| Judías verdes | 1/2 lb / 250 g | 2-4 min | Añada 30 ml (2 tbsp)  de agua fría. |
| Verduras mixtas (zanahorias/guisantes/maíz) | 1/2 lb / 250 g | 2-3 min | Añada 15 ml (1 tbsp) de agua fría. |
| Verduras mixtas (estilo chino) | 1/2 lb / 250 g | 2-4 min | Añada 15 ml (1 tbsp) de agua fría. |



DMES_WKOC-9Q5T_KOC9Q5TTTSUW17UB00(▯)_WINIA.indd 28 2020-05-29 ▯▯ 2:57:29

# RECETAS

## SOPA DE TOMATE

25g de mantequilla
1 cebolla mediana en trozos;
1 zanahoria en trozos
1 patata grande en trozos;
800g de tomate en trozos en lata:
Zumo y la cáscara rallada de una naranja pequeña

1. Derrita la mantequilla en un recipiente grande a nivel alto durante 1 minuto.
2. Añada los trozos de cebolla, zanahoria y patatas y cocine en P-HI por 6 minutos. Revuelva a la mitad del tiempo de cocina.
3. Añada los tomates, el zumo de naranja,  la cáscara de naranja rallada y el caldo de verduras. Mezcle bien. Agregue sal y pimienta al gusto, cubra el recipiente y cocine en P-HI por 15 min. Durante el cocinado revuelva 2-3 veces hasta que los vegetales estén tiernos.

## SOPA DE CEBOLLA FRANCESA

1 cebolla grande en rodajas;
1 cucharada de aceite de máiz;
50g de harina blanca
1.2 litros de caldo caliente de carne o de verduras;
2 cucharads de perejil picado
4 rebanadas gruesas de pan francés
50g de queso rallado;
sal y pimienta al gusto

1. Coloque la ceboola y aceita en un recipiente, mezcle bieny coloque un nivel de potencia alto durante 2 min.
2. Revuelva la harina para hacer una masa y añada gradualmente el caldo. Agregue sal y pimienta y añada perejil.
3. Cubra el recipiente y cocine a P-80 por 16 min.
4. Vierta la sopa en un recipiente, sumerja el pan y espolvoree abundantemente con queso.
5. Cocine a P-80 por 2 min, hasta que el queso se derrita.

## VERDURAS FRITAS

1 cuchara de aciete de girasol
2 cucharadas de salsa de soja
1 cucharada de jerez
2.5 cm de raíz de jenjibre pelada y rallada;
2 zanahorias medianas cortadas en tiras delgadas;
100g de champiñones en trozos
50g de col
100g de guisantes
1 pimiento rojo,  sin semillas y cortados a finas tiras delgadas
4 cebollas tiernas en trozos
100g de castañas en agua en lata cortadas en rodajas;
1/4 de col china cortada en rodajas

1. Coloque aceite, salsa de soja, jerez, jengibre, ajo y las zanahorias en un recipiente grande y mezcle bien.
2. Cubra y cocine en P-HI por 4-5 min revuelva una vez.
3. Añada los champiñones, col, guisantes, pimiento rojo, cebollas tiernas,  castañas de agua y la col china, mezcle bien.
4. Cocine en P-Hi por 4-5 min hasta que las verduras estén tiernos. Revuelva 2-3 veces durane l cocinado.

***Esta mezcla de verduras fritas es ideal para servir como acompañamiento de carnes o pescados.***

## POLLO DULCE

4 pechugas de pollo sin hueso;
2 cucharadas de miel
1 cucharada de mostaza;
1/2 cucharadita de estragón seco
1 cucharada de puré de tomate:
150 ml de caldo de pollo

1. Coloque las pechugas de pollo en una cacerola
2. Mezcle el resto de los ingredientes y viértalos en la cazuela. Agregue sal y pimienta al gusto.
3. Cocine en P-HI por 11-12 min. Acomode y cubra el pollo con la salsa dos veces durante el cocinado.



DMES_WKOC-9Q5T_KOC9Q5TTTSUW17UB00(□)_WINIA.indd 29 2020-05-29 □□ 2:57:29

## QUESO AZUL CON CEBOLLINES ASADOS

2 patatas para asar (aprox. de 250g c/u)
50g de mantequilla;
100g de queso en trozos;
1 cucharada de cebollines frescos en trozos;
50g de champiñones en rodajas; sal y pimienta al gusto.

1. Perfore cada patata en varios lugares. Cocine en P-HI por 10-11 min Coloque la pulpa en un recipiente añade mantequilla, cebollines, setas, sal y pimienta. Mezcle bien.
2. Coloque la mezcla sobre la piel de las patatas y colóquelas en un plato en la bandeja del horno.
3. Cocine en P-80 por 10 min.

## SALSA BLANCA

25g de mantequilla
25g de harina
300ml de leche
Sal y pimienta al gusto

1. Coloque mantequilla en un recipiente y cocine en P-HI por 1 min, hasta que se derrita.
2. REvuelva en la harina y bata la mezcla en la leche. Cocine en P-HI por 3-4 min revuelva cada 2 min hast que esté espeso y líquido.
   Sazone con sal y pimienta al gusto.

## MERMELADA DE FRESA

675g de fresa
25g de harina
300ml de leche
Sal y pimienta al gusto

1. Coloque las fresas y el zumo de limón en un recipiente grande, cocine en P-HI por 5 min o hasta que las frutas estén suaves. Añade azucar y mezcle bien.
2. Cocine en P-80 por 25-30 min hasta llegar al punto de consistencia, resuelva cada 4-5 min.
3. Sirva en frascos calientes y limpios. Cubra, selle y etiquete el frasco.

** Punto de cosistencia: Para determinar el punto de cosistencia, sirva 1 cucharada de mermelada en un plato frío. Deje reposar la mermelada durante 1 minuto. Mueva la superfície de la mermelada con el dedo. El punto de cosistencia se obtiene cuando se arruga.*

## PAN EN MICROONDAS

100g de margarina;
100g de azucar;
1 huevo,
100g de harina de repostería tamizada
2-3 cucharas de leche

1. Recubra el fondo del recipiente de 20cm (8") con papel de horno antiadherente.
2. Bata la margarina y el azúcar hasta obtener una masa ligera y esponjosa. Bata los huevos y vierta en la harina tamizada alternadamente con la leche.
3. Vierta en el ceontendor preparado. Cocine a P-HI por 3-4 min hasta que una brocheta salga limpia.
4. Deje reposar el pastel por 5 min antes de sacarlo del recipiente.

## TORTILLA

15g de mantequilla
4 huevos;
6 cucharadas de leche
Sal y pimienta

1. Bata los huevos y la leche juntos.
2. Coloque mantequilla en un plato. Cocine a P-Hi por 1 min, hasta que se derrita.
3. Vierta la mezcla de huevo con leche en el plato. Cocine a P-Hi por 2 min. Bata y cocine de nuevo a P-HI por 1 min.



DMES_WKOC-9Q5T_KOC9Q5TTTSUW17UB00(▯)_WINIA.indd 30 2020-05-29 ▯▯ 2:57:29

## HUEVOS REVUELTOS

15g de mantequilla;
2 huevos;
2 cucharas de leche;
Sal y pimienta:

1. Derrita la mantequilla en un recipiente cociando a P-HI por 1 min.
2. Agregue huevos, leche, sazone y mezcle bien.
3. Cocine a P-HI por 2 min, revuelva cad a 30 seg.

## CARNE PICADA

1 cebolla pequeña cortada en cubos:
1 ajo triturado
1 cucharadita de aciete:
200g de tomate en trozos elatado;
1 cucharada concentrado de tomate;

1. Coloque la cebolla, ajo y aceite en una cacerola y cocine a P-HI por 2 min o hasta que la cebolla esté tierna.
2. Coloque todos los demás ingredientes en la cacerola. Revuelva bien.
3. Cubra y cocine en P-HI por 4 min después a P-80 por 8-12 min o hasta que la arne esté cocida.



DMES_WKOC-9Q5T_KOC9Q5TTTSUW17UB00(□)_WINIA.indd 31 2020-05-29 □□ 2:57:29