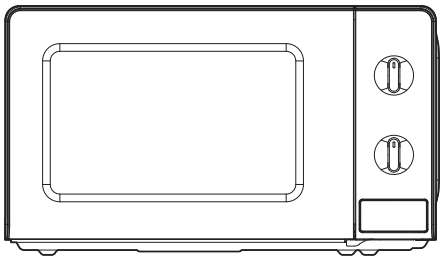
WINIA

HORNO MICROONDAS

INSTRUCCIONES DE FUNCIONAMIENTO



WKOR-6F07

Antes de utilizar el horno, lea completamente estas instrucciones.

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 se acumule suciedad o restos de productos de limpieza 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. Preste especial atención a: (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 a partir de 8 años y las personas con discapacidad física, sensorial o mental, o con falta de experiencia y conocimientos pueden utilizar esta unidad siempre que lo hagan bajo supervisión o si han recibido instrucciones sobre cómo utilizarla de modo seguro y entienden los peligros que comporta no hacerlo. Los niños no deben jugar con la unidad. Los niños no deben realizar la limpieza ni el mantenimiento de la unidad, salvo en el caso que sean mayores de 8 años y lo hagan bajo supervisión.

DMES_WKOR-6F07_KOR6607WWSUW13UW00(스_가로A5)_WINIA.indd 1 2020-03-20 오전 12:21:41

ÍNDICE

- PRECAUCIONES PARA EVITAR UNA POSIBLE EXPOSICIÓN EXCESIVA A LA ENERGÍA DE MICROONDAS 1
- MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES 2
- INSTRUCCIONES PARA LA INSTALACIÓN Y LA CONEXIÓN A TIERRA 5
- INSTALACIÓN 5
- DATOS TÉCNICOS 6
- IMPORTANTE 6
- DIAGRAMA GENERAL 7
- FUNCIONAMIENTO 8
- MANTENIMIENTO DEL MICROONDAS 9
- PREGUNTAS Y RESPUESTAS 10
- ANTES DE LLAMAR AL SERVICIO TÉCNICO 11
- CUIDADOS Y LIMPIEZA 11
- ELIMINACIÓN DE EQUIPAMIENTO ELÉCTRICO Y ELECTRÓNICO USADO. 11
- UTENSILIOS DE COCINA 12
- UTILICE EL HORNO MICROONDAS DE UN MODO SEGURO 13
- CHISPAS 13
- PRINCIPIOS DE LAS MICROONDAS 14
- FUNCIONAMIENTO DE LA COCCIÓN POR MICROONDAS 14
- TABLAS DE CONVERSIÓN 14
- TÉCNICAS DE COCCIÓN 15
- GUÍA DE DESCONGELACIÓN 16
- TABLA DE COCCIÓN Y RECALENTAMIENTO 17
- TABLA DE VERDURAS 19
- RECETAS 20

MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

ADVERTENCIA: para evitar que se produzca fuego, quemaduras, descargas eléctricas y otros accidentes:

A continuación, al igual que en todos los electrodomésticos, se detallan algunas reglas y medidas preventivas que hay que seguir para asegurar un óptimo rendimiento de este horno:

1. Utilice el horno sólo para la preparación de comida. No lo utilice para secar ropa, papel u otros productos no alimentarios o para la esterilización.
2. No utilice el horno cuando está vacío, ya que podría dañarlo.
3. No utilice el interior del horno para guardar objetos como papeles, libros de recetas, material de cocina, etc.
4. No haga funcionar el horno sin la bandeja de cristal colocada en su sitio. Asegúrese de que la bandeja esté bien colocada en la base giratoria.
5. Asegúrese de sacar los tapones o las cubiertas antes de cocinar alimentos embotellados o empaquetados.

DMES_WKOR-6F07_KOR6607WWSUW13UW00(스_가로A5)_WINIA.indd 2 2020-03-20 오전 12:21:41

6. No coloque materiales extraños entre la superficie del horno y la puerta. Ello podría provocar una pérdida excesiva de energía de microondas.
7. No utilice productos de papel reciclado para cocinar. Pueden contener impurezas que podrían provocar chispas y/o fuego durante su uso.
8. Haga palomitas de maíz sólo si dispone de un recipiente adecuado o si el maíz está empaquetado especialmente para hacer palomitas y está recomendado para su preparación en microondas.
   Si hace palomitas con el horno microondas, muchos granos de maíz no se abrirán. No utilice aceite si no lo especifica el fabricante.
9. No cocine alimentos cubiertos por una membrana como yemas de huevos, patatas, hígado de pollo, etc., sin agujerearlos primero varias veces con un tenedor.
10. No haga las palomitas durante más tiempo del que indica el fabricante. (Normalmente no son necesarios más de 3 minutos.) Aumentar el tiempo no hará que obtenga más palomitas, pero puede provocar quemaduras y fuego. Además la bandeja puede calentarse demasiado o romperse.
11. Cuando caliente alimentos en recipientes de plástico o papel, vigile el horno para evitar que se prenda fuego.
12. Si observa humo, apague o desenchufe la unidad y deje la puerta cerrada para extinguir posibles llamas.
13. Para evitar quemaduras, remueva o agite los biberones y los potitos, y compruebe su temperatura antes del consumo.
14. Compruebe siempre la temperatura de los alimentos o las bebidas que se hayan calentado en un horno microondas. Esto es importante porque los productos que se calientan en un horno microondas siguen aumentando de temperatura aunque haya terminado la aplicación de microondas.
15. No caliente huevos con cáscara ni huevos hervidos enteros en el horno microondas porque podrían explotar.

DMES_WKOR-6F07_KOR6607WWSUW13UW00(스_가로A5)_WINIA.indd 3 2020-03-20 오전 12:21:41

16. Mantenga la cubierta de la guía de ondas siempre limpia. Limpie el interior del horno con un paño suave humedecido cada vez que termine de utilizarlo. Si deja grasa en el interior, esta puede recalentarse y provocar humo o incluso prender fuego cuando vuelva a utilizar el horno.
17. No caliente aceite para freír, ya que no puede controlar su temperatura y podría recalentarse y prender fuego.
18. Los líquidos como el agua, el café o el té pueden calentarse por encima del punto de ebullición sin que lo parezca a causa de la tensión superficial del líquido. No siempre se pueden ver burbujas o se puede notar la ebullición cuando se saca el recipiente del horno microondas.
    SI SE CALIENTAN EN EXCESO, ESTOS LÍQUIDOS PODRÍAN DERRAMARSE AL INTRODUCIR UNA CUCHARA U OTRO UTENSILIO EN EL RECIPIENTE.
    Para reducir el riesgo de lesiones:
    a) No caliente el líquido en exceso.
    b) Remueva el líquido antes y a mitad del proceso de calentamiento.
    c) No utilice recipientes con lados planos o con cuellos estrechos.
    d) Una vez haya terminado de calentar el líquido, deje el recipiente 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 cuidado.
19. Los niños deben estar supervisados para garantizar que no juegan con el dispositivo.
20. Sólo utilice utensilios adecuados para utilizar en microondas.
21. El calentamiento por microondas de bebidas pueden resultar en retraso en la ebullición, por lo tanto, debe aprestar la atención al manipular el recipiente.
22. La utilización de este aparato está indicado para usos domésticos o similares como:
    - Áreas de cocina, oficinas e otros entornos de trabajo;
    - Granjas
    - Clientes del hotel, moteles e otros tipos de entorno residencial.
    - Ambientes tipo camas y desayunos (B&B)

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

DMES_WKOR-6F07_KOR6607WWSUW13UW00(스_가로A5)_WINIA.indd 4 2020-03-20 오전 12:21:41

INSTRUCCIONES PARA LA INSTALACIÓN Y LA CONEXIÓN A TIERRA

Conecte la unidad a una toma de tierra. En caso de que se produzca un cortocircuito eléctrico, la conexión a tierra reduce el riesgo de descarga eléctrica porque proporciona un conductor de escape para la corriente eléctrica. La unidad viene equipada con un cable provisto de un conductor de conexión a tierra con un enchufe con toma de tierra. Conecte el enchufe a una toma de corriente que esté correctamente instalada y conectada a tierra.

ADVERTENCIA: El uso incorrecto de la conexión a tierra puede resultar en un riesgo de una descarga eléctrica. Consulte a un electricista o técnico cualificado si no se entienden completamente las instrucciones de conexión a tierra, o si existen dudas sobre si el aparato está correctamente conectado a tierra.
Si es necesario utilizar una extensión, utilice únicamente un cable de extensión de 3 conductores que tenga un enchufe de 3 tomas, y una toma de corriente de 3 ranuras. El calibre marcado en el cable de extensión debe ser igual o mayor que la clasificación eléctrica del aparato.

INSTALACIÓN

1. **Ventilación**
   No bloquee las salidas de ventilación. Si están bloqueadas durante el funcionamiento, el horno podría sobrecalentarse y averiarse. Para una ventilación adecuada, deje unos 100mm de espacio a ambos lados del horno y 200mm por detrás y por encima del horno.

2. **En una superficie plana y estable**
   Este horno se ha diseñado exclusivamente para su uso sobre una encimera y debe instalarse sobre una superficie plana y estable. No coloque el horno microondas en un armario si no se ha comprobado su correcto funcionamiento en dicha ubicación.

3. **Espacio detrás y a los lados**
   Todas las ranuras de ventilación deben mantenerse libres de obstáculos. Si las ranuras están obstruidas durante el funcionamiento, el horno podría sobrecalentarse y averiarse.

4. **Alejado de dispositivos de radio y TV**
   Si el horno se coloca cerca de un dispositivo de TV, una antena de radio, un alimentador, etc., se pueden producir interferencias de radio y deficiencias en la recepción de televisión. Coloque el horno lo más alejado posible de estos dispositivos.

5. **Alejado de dispositivos calefactores y de grifos de agua**
   Instale el horno en un lugar alejado de fuentes de aire caliente, vapor o de salpicaduras de agua, ya que de lo contrario su aislamiento se puede ver afectado negativamente y se pueden producir averías.

6. **Alimentación eléctrica**
   - Compruebe la fuente de alimentación. Este horno necesita una corriente de aproximadamente 6 amperios, 230 V 50 Hz.
   - El cable de alimentación mide aproximadamente 0,8 metros de largo.
   - La tensión utilizada debe ser la misma que la especificada en el horno. El uso de una tensión superior puede provocar fuego u otro accidente y causar daños en el horno. Si utiliza una tensión baja, la cocción será lenta.
     El fabricante no se hace responsable de los daños provocados por el uso de este horno con una tensión del fusible diferente de la especificada.
   - Si el cable de alimentación está dañado, el fabricante, un distribuidor autorizado o personal cualificado deberá sustituirlo para evitar riesgos.

7. **Examine el horno después de desembalarlo para detectar posibles daños ; por ejemplo:**
   puerta mal alineada, puerta rota, o una abolladura en el interior del horno. Si aprecia alguno de estos defectos, NO INSTALE el horno y notifíquelo inmediatamente al distribuidor.

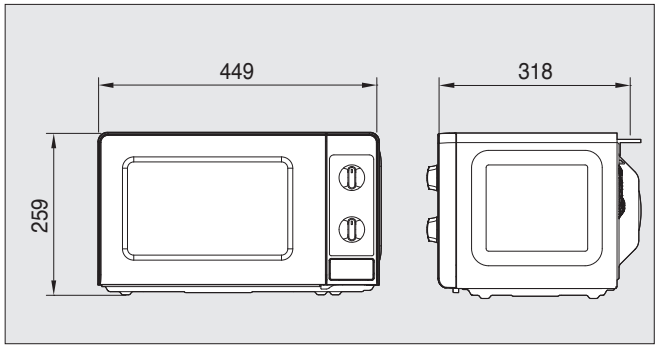
8. **No utilice el horno si está más frío que la temperatura ambiente**
   (Esto puede suceder si la entrega se realiza en invierno.) Deje que el horno se adapte a la temperatura ambiente antes de utilizarlo.

DMES_WKOR-6F07_KOR6607WWSUW13UW00(스_가로A5)_WINIA.indd 5 2020-03-20 오전 12:21:41

DATOS TÉCNICOS

ALIMENTACIÓN		230V AC, 50Hz MONOFASICA CON TOMA DE TIERRA
MICROONDAS	CONSUMO DE ENERGÍA	1150 W
	SALIDA DE ENERGÍA	700 W
	FRECUENCIA	2,450 MHz
DIMENSIONES EXTERIORES (An x Al x Pr)		449 x 259 x 318 mm
DIMENSIONES DE LA CAVIDAD (An x Al x Pr)		307 x 210 x 304 mm
VOLUMEN DEL INTERIOR DEL HORNO		20 L
PESO NETO		APPROX. 10 Kg
TEMPORIZADOR		35 min. DOS VELOCIDADES
NIVEL DE POTENCIA MICROOANDAS		7 NIVELES

** Los datos técnicos están sujetos a cambios sin previo aviso.*



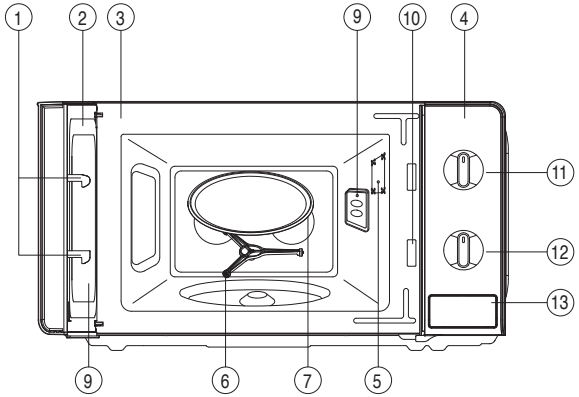
IIMPORTANTE

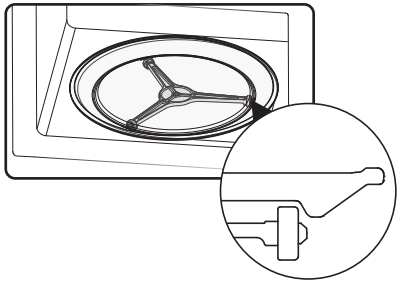
Los hilos conductores de este cable de red están codificados con colores de acuerdo con el código siguiente:
verde y amarillo : tierra
azul : neutro
marrón : activo
Dado que los colores de los conductores del cable de red de esta unidad pueden no corresponder a los colores identificativos de los terminales de su enchufe, proceda del modo siguiente:
El conductor de color verde y amarillo debe conectarse al terminal del enchufe marcado con la letra “E” o que tenga el símbolo de tierra, o que sea de color verde y amarillo. El conductor de color azul debe conectarse al terminal marcado con la letra “N” o de color negro.
El conductor de color marrón debe conectarse al terminal marcado con la letra “L” o de color rojo.

ADVERTENCIA: conecte la unidad a una toma de tierra.

DMES_WKOR-6F07_KOR6607WWSUW13UW00(스_가로A5)_WINIA.indd 6 2020-03-20 오전 12:21:42

DIAGRAMA GENERAL





① **Pestillos de bloqueo de la puerta:** encaja automáticamente en los orificios del sistema de cierre de seguridad cuando se cierra la puerta. Si la puerta está abierta mientras el horno está funcionando, el magnetrón se detendrá inmediatamente.

② **Cierre hermético de la puerta:** el cierre de la puerta mantiene la energía de microondas en el interior del horno e impide la fuga de microondas.

③ **Interior del horno**

④ **Panel de control**

⑤ **Lámpara de horno –** Automáticamente se enciende cuando el microondas están en funcionamiento.

⑥ **Base giratoria:** debe utilizarse siempre para cocinar junto con la bandeja de cristal.

⑦ **Bandeja de cristal de cocción –** elaborado con un cristal especial resistente al calor. La bandeja debe estar en una posición correcta antes de poner en función. No cocine directamente la comida en la bandeja.

⑧ **Ventana de la puerta:** permite ver los alimentos. La ventana se ha diseñado para dejar pasar la luz, pero no las microondas.

⑨ **Cubierta de la guía de ondas:** protege la salida de microondas de las salpicaduras provocadas por la cocción de los alimentos.

⑩ **Sistema de cierre de seguridad**

⑪ **Perilla de control de energía variable –** usado para seleccionar el nivel de energía del microondas.

⑫ **Perilla del temporizador –** usado para ajustar el tiempo de cocción para todas las funciones.

⑬ **Botón de abrir puerta –** apriete el botón para abrir la puerta.

DMES_WKOR-6F07_KOR6607WWSUW13UW00(스_가로A5)_WINIA.indd 7 2020-03-20 오전 12:21:42

FUNCIONAMIENTO

Este capítulo contiene información útil sobre el funcionamiento del horno.

1. Conecte la fuente de alimentación a un enchufe de entre 230V / 50Hz.

2. Tras poner la comida en un recipiente adecuado, abra la puerta del horno y ponga el recipiente en la bandeja de cristal. La bandeja de cristal y la guía giratoria tienen que estar siempre bien colocadas durante el funcionamiento del horno.

3. Cierre la puerta. Asegúrese que está debidamente cerrada. Cuando se abre la puerta del horno, se apaga la luz. Para abrir la puerta del horno durante el funcionamiento sólo hay que tirar de ésta. El horno dejará de funcionar automáticamente.

4. Fije la potencia deseada mediante el mando giratorio de control de la potencia.

Simbolo	Potencia	Potencia de salida	
		700W	800W
	Calentar suave	120W	140W
	Calentar	180W	210W
	Descongelación	270W	310W
	Bajo	390W	450W
	Medio	500W	570W
	Medio Alto	610W	700W
	Alto	700W	800W

5. Fije el tiempo mediante el mando giratorio del temporizador y empezará la cocción por microondas.
   - Si desea seleccionar un tiempo inferior a 2 minutos, gire el mando más allá de los 2 minutos y vuelva atrás hasta el tiempo deseado.

6. La energía de microondas cesará automáticamente cuando el temporizador llegue a “OFF”. Entonces se puede sacar la comida del microondas.
   - El horno tiene interruptores de seguridad para evitar que funcione con la puerta abierta.
   - Si quiere supervisar la comida mientras se está cocinando, sólo tiene que abrir la puerta. El horno se parará automáticamente. Para continuar cocinando sólo tiene que cerrar la puerta.
   - Si desea detener la cocción, gire el mando del temporizador hasta la posición “OFF”. Puede reiniciar la cocción en cualquier momento del ciclo de cocción girando el mando del temporizador.
   - No deje que el horno continúe funcionando cuando ya no haya comida en el interior.

DMES_WKOR-6F07_KOR6607WWSUW13UW00(스_가로A5)_WINIA.indd 8 2020-03-20 오전 12:21:42

MANTENIMIENTO DEL MICROONDAS

Limpie y elimine regularmente los restos de alimentos del horno. De lo contrario, puede tener como resultado el deterioro de la superficie que podría afectar negativamente a la vida útil del producto y, posiblemente, provocar situaciones peligrosas.

1 Desconecte el horno antes de limpiarlo.

2 Si se adhieren restos de comida o líquidos derramados a las paredes del horno, retírelos con un paño húmedo. Puede utilizar un detergente suave si el horno está muy sucio. No está recomendado el uso de detergentes fuertes o abrasivos.

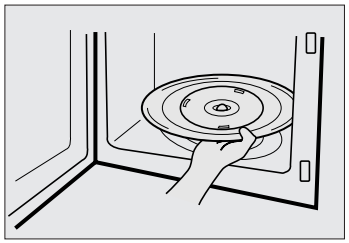
3 La superficie exterior del horno se debería limpiar con agua y jabón, aclarar y secar con un paño suave.
Para evitar dañar las piezas interiores del horno, no deje que se infiltre agua a través de las aberturas de ventilación

4 Si el panel de control se moja, límpielo con un paño seco suave. No utilice detergentes fuertes o productos abrasivos sobre en el panel de control.

5 Si se acumula vapor dentro o alrededor del exterior de la puerta del horno, límpielo con un paño suave. Esto puede suceder si el horno microondas funciona en condiciones de elevada humedad y no se indica de ningún modo el mal funcionamiento de la unidad.

6 De vez en cuando es necesario retirar la bandeja de vidrio para limpiarla. Limpie la bandeja con Mantenga limpio el interior del horno. agua jabonosa caliente o en un lavavajillas.

7 Limpie con regularidad la guía de rodillos y el suelo de la cavidad del horno para evitar ruidos excesivos.
Limpie la superficie inferior del horno con un detergente suave o limpiacristales y séquela.
Puede limpiar la guía de rodillos con agua jabonosa.



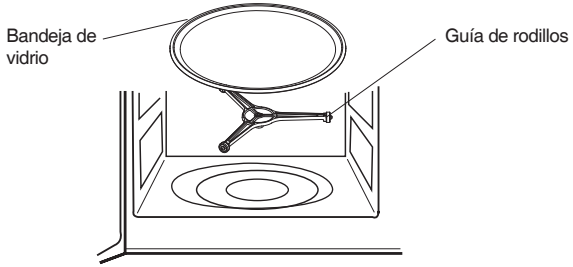
GUÍA DE RODILLOS

1 Limpie con frecuencia la GUÍA DE RODILLOS yel suelo del horno para evitar ruidos excesivos.

2 Utilice SIEMPRE la GUÍA DE RODILLOS paracocinar junto con la bandeja de vidrio.

BANDEJA DE VIDRIO

1 NO haga funcionar el horno sin la bandeja de vidrio en su lugar.
2 NO utilice ninguna otra bandeja de vidrio con estehorno.
3 Si la bandeja de vidrio está caliente, DEJE QUE SE ENFRÍE antes de limpiarla o sumergirla en agua.
4 NO cocine directamente sobre la bandeja de vidrio.



DMES_WKOR-6F07_KOR6607WWSUW13UW00(스_가로A5)_WINIA.indd 9 2020-03-20 오전 12:21:42

PREGUNTAS Y RESPUESTAS

*** Q : ¿Por qué a veces los huevos revientan?**

A : Cuando haga o escalfe huevos, es posible que la yema del huevo estalle debido a una acumulación de vapor en la membrana. Para evitarlo, perfore la yema con un palillo antes de cocinarlo. Nunca cocine huevos sin perforar la cáscara.

*** Q : ¿Por qué debe respetarse un tiempo de reposo una vez completado el ciclo de cocción?**

A : El tiempo de reposo es muy importante. Al cocinar con microondas, el calor se produce en los alimento, no en el horno. Muchos alimentos acumulan calor suficiente para continuar el proceso de cocción, aunque haya sacado el alimento del horno. El tiempo de reposo para carnes, verduras grandes y pasteles es para permitir que su interior se cocine por completo sin que el exterior quede sobrecocinado.

*** Q : ¿Puede estropearse el horno microondas si funciona en vacío?**

A : Sí. Nunca lo haga funcionar en vacío

*** Q : ¿Por qué mi horno no siempre cocina tan rápido como dice la guía de cocción del microondas?**

A : Vuelva a comprobar su guía de cocción para asegurarse de que ha seguido con exactitud todas las directrices; y para ver qué podría causar variaciones en el tiempo de cocción. En la guía, los tiempos de cocción y el nivel de potencia son sugerencias que ayudan a evitar una cocción excesiva... el problema más común cuando uno se acostumbra a utilizar un horno microondas. Variaciones en el tamaño, la forma, el peso y las dimensiones pueden requerir tiempos de cocción más prolongados. Use el sentido común junto con las sugerencias de la guía de cocción para comprobar si los alimentos se han cocinado correctamente, del mismo modo que lo harían con una cocina tradiciona

*** Q : ¿Puedo hacer funcionar mi horno microondas sin el plato giratorio o darle la vuelta para colocar encima un plato grande?**

A : No. Si retira o gira el plato giratorio, obtendrá unos resultados de cocción pobres. Los platos que introduzca en el horno deben ajustarse al plato giratorio.

*** Q : ¿Es normal que el plato giratorio dé vueltas en cualquier dirección?**

A : Sí. El plato gira en el sentido de las agujas del reloj o en sentido contrario, en función de la rotación del motor cuando se inicia el ciclo de cocción

*** Q : ¿Puedo hacer palomitas en el horno microondas? Cómo obtendré los mejores resultados?**

A : Sí. Haga las palomitas envasadas para microondas siguiendo las directrices del fabricante o bien utilice el programa preconfigurado POPCORN. No utilice bolsas normales de papel. Utilice el “test de oída” parando el horno en cuanto el estallido se reduzca hasta un “pop” cada 1 ó 2 segundos. No haga los granos que no se hayan hinchado. No haga las palomitas en un recipiente de cristal.

*** Q : Accidentalmente he puesto en marcha el horno microondas sin alimentos dentro. ¿Se ha estropeado?**

A : Utilizar el horno vacío por un tiempo breve no lo estropeará. Sin embargo, procure que no suceda.

*** Q : ¿Se puede utilizar el horno sin la bandeja de vidrio o la guía de rodillos?**

A : No. Coloque siempre la bandeja de vidrio y la guía de rodillos en el horno antes de cocinar.

*** Q : ¿Puedo abrir la puerta cuando el horno esté en funcionamiento?**

A : La puerta se puede abrir en cualquier momento durante la cocción. Cuando la puerta se abre, la energía de microondas se desconecta automáticamente y el tiempo que se haya establecido se conservará hasta que cierre la puerta y pulse COCCIÓN.

*** Q : ¿Por qué queda humedad en el horno microondas después de cocinar?**

A : Es normal que se produzca humedad en la parte lateral del horno microondas. La produce el vapor que se genera durante la cocción al entrar en contacto con la superficie fría del horno

*** Q : ¿Puede pasar la energía de microondas a través de la rejilla de visión de la puerta?**

A : No. La rejilla metálica de la ventana devuelve la energía a la cavidad del horno. La función de los orificios es permitir que la luz pase a través de ellos, pero no dejan pasar la energía de microondas.

DMES_WKOR-6F07_KOR6607WWSUW13UW00(스_가로A5)_WINIA.indd 10 2020-03-20 오전 12:21:43

ANTES DE LLAMAR AL SERVICIO TÉCNICO

Antes de llamar al servicio técnico, compruebe los siguientes puntos:

*** El horno no funciona:**

1. Compruebe que el cable de alimentación
2. Compruebe que la puerta está firmemente cerrada
3. Compruebe que haya programado el tiempo de cocción.
4. Compruebe que no se ha fundido ningún fusible de circuito o se ha disparado el disyuntor principal en su instalación doméstica

*** Chispas en la cavidad:**

1. Compruebe los utensilios. No use está conectado de forma segura recipientes o platos con elementos metálicos
2. Evite que las brochetas metálicas o el papel de aluminio toquen las paredes interiores.
3. Compruebe si hay suciedad o grasa en la cubierta del guíaondas.

CUIDADOS Y LIMPIEZA

Aunque el horno dispone de dispositivos de seguridad, es importante observar lo siguiente:

1. Es importante no desactivar ni manipular los elementos del cierre de seguridad.
2. No coloque ningún objeto entre la cara frontal del horno y la puerta, ni permita que se acumulen residuos en las superficies de cierre. Limpie frecuentemente el área de cierre con un detergente suave, aclare y seque. No utilice nunca polvos ni estropajos
3. Cuando abra la puerta, vuelva a cerrarla en seguida. Así evitará que un niño se cuelgue de ella o que cualquier peso pueda hacer que el horno se desequilibre y caiga hacia delante, y cause daños personales y también daños en la puerta. No utilice el horno si está estropeado, hasta que lo haya reparado personal de servicio técnico cualificado.
   Es especialmente importante que el horno se cierre correctamente y que no existan daños en:
   i) la puerta (ganchos)
   ii) bisagras y cierres (rotos o sueltos)
   iii) juntas de la puerta y superficies de cierre.
4. Sólo personal de servicio técnico cualificado puede ajustar y reparar el horno.
5. Limpie con regularidad el horno y elimine los abrasivos. restos de comida.
6. Si el horno no se mantiene limpio ello podría conllevar el deterioro de la superficie, lo que podría afectar negativamente a la vida útil del aparato y resultar en una situación peligrosa.

ELIMINACIÓN DE EQUIPAMIENTO ELÉCTRICO Y ELECTRÓNICO USADO

Este símbolo en el producto, sus accesorios o embalaje indica que el producto no debe tratarse como un residuo doméstico. Deshágase de este equipamiento en su punto de recogida más cercano para el reciclaje de residuos eléctricos y electrónicos. En la Unión Europea y otros países europeos existen diferentes sistemas de recogida de productos eléctricos y electrónicos usados. Al asegurar la correcta eliminación de este producto ayudará a evitar riesgos potenciales para el medio ambiente y la salud de las personas que podrían tener lugar si el producto no se eliminara de forma adecuada. El reciclaje de materiales ayudará a conservar los recursos naturales. Por consiguiente, no elimine equipamiento eléctrico y electrónico usado junto con residuos domésticos. Para información más detallada acerca del reciclaje de este producto, póngase en contacto con su oficina municipal, el servicio de eliminación de residuos domésticos o el establecimiento donde adquirió el producto.

DMES_WKOR-6F07_KOR6607WWSUW13UW00(스_가로A5)_WINIA.indd 11 2020-03-20 오전 12:21:43

UTENSILIOS DE COCINA

Utilice únicamente utensilios aptos para hornos microondas.
Para cocinar con microondas, las microondas deben poder penetrar en los alimentos, sin que el plato utilizado las refleje o las absorba. Elija el utensilio con atención. Si el utensilio indica que es a prueba de microondas, no tiene nada de que preocuparse. La tabla siguiente contienen varios utensilios e indica si son aptos y cómo utilizarlos en un horno microondas.

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 arcos eléctricos.
Bandeja rígida	●	No precalentar más de 8 minutos.
Cerémica y porcelana	●	La porcelana, la cerámica y la tierra cocida suelen ser aptas si no tienen ribetes metálicos.
Platos de poliéster desechables	●	Algunos alimentos congelados están embalados en estos platos.
Contenedores de comida rápida		
• Vasos de poliestireno	●	Se puede utilizar para calentar alimentos. Si se calienta demasiado, el poliestireno se puede fundir.
• Bolsas de papel o papel de periódico	×	Puede prender fuego.
• Papel reciclado o rebordes metálicos	×	Puede provocar chispas.
Cristal		
• Utensilios de presentación de platos	●	Se puede utilizar si no tiene ribetes metálicos.
• Vajilla	●	Se puede utilizar para calentar alimentos o bebidas.
• Jarrones	●	El cristal delicado se puede romper o agrietar si se calienta repentinamente.
Metal		
• Platos	×	Hay que quitar la tapa. Sólo apto para calentar.
• Hilos de alambre para cierre de bolsas	×	Puede provocar chispas o fuego.
Papel		
• Platos, vasos, servilletas y papel de cocina	●	Apto para calentar y para tiempos breves de cocción. También absorbe el exceso de humedad.
• Papel reciclado	×	Puede provocar chispas.
Plástico		
• Contenedores	●	Especialmente indicado si es plástico termoresistente. Otros plásticos pueden deformarse o perder color a altas temperaturas. No utilice plástico de melamina.
• Film adherente	●	Se puede utilizar para retener la humedad. No debe estar en contacto con los alimentos. Hay que ir con cuidado al retirar el film, ya que puede desprenderse vapor muy caliente.
• Bolsas refrigeradas	▲	Sólo si aguantan agua hirviendo o si son a prueba de microondas. No deben ser herméticas. Pinchar con un tenedor, si es necesario.
Papel vegetal	●	Se puede utilizar para retener la humedad y evitar las salpicaduras.

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

DMES_WKOR-6F07_KOR6607WWSUW13UW00(스_가로A5)_WINIA.indd 12 2020-03-20 오전 12:21:43

UTILICE EL HORNO MICROONDAS DE UN MODO SEGURO

Uso general

No fuerce los cierres de seguridad.
No coloque ningún objeto entre la parte frontal del horno y la puerta, ni permita la acumulación de suciedad en las superficies de cierre. Límpielas con un detergente no agresivo, aclárelas y séquelas. No utilice polvos abrasivos ni estropajos.
No exponga la puerta del horno a tensiones o pesos como un niño colgándose de una puerta abierta.
Ello podría hacer caer el horno y provocar lesiones personales y daños al horno
No haga funcionar el horno si la puerta o las superficies de cierre están dañadas, si la puerta está doblada o si las bisagras están flojas o rotas.
No haga funcionar el horno vacío. Podría provocarle daños.
No intente secar ropa, periódicos u otros materiales en el horno. Pueden prender fuego.
No utilice productos de papel reciclado, ya que pueden contener impurezas que pueden provocar chispas o fuego. No golpee el panel de control con objetos duros. Podría provocarle daños.

Alimentos

No utilice el horno microondas para la preparación de conservas caseras. Este horno no se ha diseñado para hacer conservas como es debido. Una conserva mal hecha puede echar a perder los alimentos y puede representar un peligro para la salud.
Utilice siempre el mínimo tiempo de cocción indicado en las recetas. Es mejor dejar los alimentos poco hechos que aplicar un exceso de cocción. Si los alimentos están poco hechos se pueden volver a poner en el microondas para continuar su preparación. Si los alimentos están demasiado hechos, no tienen solución.
Caliente pequeñas cantidades de alimentos o alimentos con un bajo nivel de humedad cuidadosamente. Pueden secarse rápidamente, requemarse o prender fuego.
No caliente huevos con cáscara. Se puede producir un aumento de la presión en el interior de los huevos y éstos pueden explotar.
Las patatas, las manzanas, las yemas de huevos y las salchichas son ejemplos de alimentos con membranas no porosas.
Dichas membranas deben pincharse antes de su cocción para evitar que exploten.
No intente freír alimentos en abundante aceite en el horno microondas.

Deje siempre un tiempo de reposo de al menos 20 segundos después de que el horno se haya apagado para permitir que la temperatura se distribuya homogéneamente, remueva durante la cocción si es necesario y SIEMPRE remueva tras la cocción. Para evitar que se produzca ebullición repentina y le escalde, ponga una cuchara en las bebidas y remueva antes de ponerlas en el microondas, mientras están dentro y una vez están ya fuera.
No se aleje del horno cuando haga palomitas.
No prepare palomitas en una bolsa de papel que no haya sido especialmente diseñada para preparar palomitas. Los granos de maíz pueden sobrecalentarse y prender fuego a una bolsa de papel normal.
No ponga las bolsas de palomitas para microondas directamente en la bandeja. Coloque las bolsas en una bandeja de cristal o de cerámica resistentes a las microondas para evitar el sobrecalentamiento y el agrietado de la bandeja del horno.
No sobrepase el tiempo de preparación indicado por los productores de las palomitas para microondas.
Un mayor tiempo de preparación no produce más palomitas y, en cambio, puede producir chamusquinas, quemaduras o llamas. Recuerde que la bolsa de palomitas y la bandeja pueden estar demasiado calientes para manejarlas. Retire con cuidado y utilice agarradores.

CHISPAS

Si observa chispas, abra la puerta y resuelva el problema. ”CHIPAS” es el término utilizado en este caso para indicar la presencia de chispas en el interior del horno

Las chispas se pueden producir porque:

- Hay metales o papel de aluminio en contacto con las paredes laterales del horno.
- El papel de aluminio no se utiliza para envolver alimentos (los bordes doblados hacia arriba actúan como antenas).
- Dentro del microondas hay metales como, por ejemplo, piezas metálicas de cierre, clavos para cocción o platos con bordes dorados.
- Dentro del microondas hay papel reciclado con pequeños trozos metálicos.

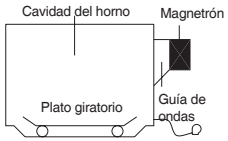
DMES_WKOR-6F07_KOR6607WWSUW13UW00(스_가로A5)_WINIA.indd 13 2020-03-20 오전 12:21:43

PRINCIPIOS DE LAS MICROONDAS

La energía de microondas se ha utilizado para cocinar y calentar alimentos desde los primeros experimentos con radar en la Segunda Guerra Mundial. La presencia de microondas en la atmósfera se debe a causas naturales y a la actividad humana. Las actividades humanas que generan microondas son, entre otras, el radar, la radio, la televisión, los enlaces de telecomunicaciones y los teléfonos móviles.

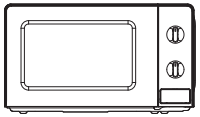
FUNCIONAMIENTO DE LA COCCIÓN POR MICROONDAS

Este microondas posee un equipamiento que corresponde al grupo 2 ISM, en el que la radiofrecuencia se genera intencionalmente y se utiliza en forma de radiación electromagnética para el tratamiento del material. Este horno posee equipamiento clase B, que es adecuado para su uso en establecimientos domésticos y en establecimientos que estén conectados de forma directa a una red de suministro de baja tensión que suministre energía a edificios con fines domésticos.



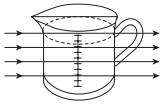
En un horno microondas, la electricidad se convierte en microondas por medio del MAGNETRÓN

▶REFLEXION



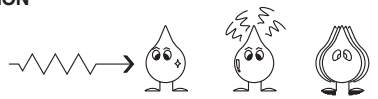
Las microondas rebotan en las paredes y en la puerta.

▶TRANSMISION



A continuación pasan por los recipientes con alimentos y son absorbidas por las moléculas de agua de los alimentos; todos los alimentos contienen agua en mayor o menor cantidad.

▶ABSORCION



Microonda Molécula de agua Absorción Vibración

Las microondas hacen que las moléculas de aguavibren y de ese modo provocan FRICCIÓN, es decir, CALOR. Este calor es el responsable de la cocción de los alimentos. Las microondas también son atraídas por las grasas y los azúcares, por lo que la cocción de los alimentos con altos niveles de dichas sustancias será más rápida. Las microondas sólo pueden penetrar a una profundidad de 4 – 5 cm (11/2 -2 pulgadas). El calor se distribuye en los alimentos por convección, igual que en un horno convencional, por lo que la cocción de los alimentos se realiza desde el exterior hacia el interior

TABLAS DE CONVERSIÓN

PESOS	
15 g	1/2 oz.
25 g	1 oz.
50 g	2 oz.
100 g	4 oz.
175 g	6 oz.
225 g	8 oz.
450 g	1 lb.

VOLÚMENES	
30 ml	1 fl.oz.
100 ml	3 fl.oz.
150 ml	5 fl.oz. (1/4 pt)
300 ml	10 fl.oz. (1/2 pt)
600 ml	20 fl.oz. (1pt)

CUCHARADAS	
1.25 ml	1/4 cdta
2.5 ml	1/2 cdta
5 ml	1 cdta
15 ml	1 cdta

MEDIDAS LÍQUIDAS		
1 taza	= 8 fl.oz.	= 240 ml.
1 pinta	= 16 fl.oz. (UK 20 fl.oz.)	= 480 ml (UK 560 ml)
1 cuarto de galón	= 32 fl.oz. (UK 40 fl.oz.)	= 960 ml (UK 1.120 ml)
1 galón	= 128 fl.oz. (UK 160 fl.oz.)	= 3840 ml (UK 4500 ml)

DMES_WKOR-6F07_KOR6607WWSUW13UW00(스_가로A5)_WINIA.indd 14 2020-03-20 오전 12:21:43

TÉCNICAS DE COCCIÓN

TIEMPO DE REPOSO

Los alimentos densos, como, por ejemplo, las patatas asadas o las tortas, necesitan más tiempo de reposo (dentro o fuera del horno) tras la cocción para permitir que el calor se transmita por conducción hasta el centro y termine la cocción. Envuelva los asados de carne o las patatas asadas en papel aluminio durante el tiempo de reposo. Los asados de carne necesitan de 10 a 15 minutos, mientras que las patatas asadas necesitan 5 minutos. Otros alimentos como la carne, la verdura o el pescado preparados necesitan de 2 a 5 minutos de reposo. Tras descongelar los alimentos, déjelos reposar durante un tiempo. Si tras el tiempo de reposo los alimentos no se han cocinado completamente, vuelva a colocarlos en el horno en modo de cocción unos minutos más.

CONTENIDO DE HUMEDAD

Los alimentos frescos, como frutas y verduras, tienen distintos niveles de humedad a lo largo de la temporada, sobre todo las patatas hervidas. Por ello, los tiempos de cocción varían. Los ingredientes secos, como el arroz o la pasta, pueden secarse durante el almacenamiento, por eso los tiempos de cocción pueden variar.

DENSIDAD

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

PELÍCULA DE PLÁSTICO

La película de plástico 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 de vapor. Retire el plástico con mucho cuidado, ya que la acumulación de vapor aumenta mucho la temperatura.

FORMAS

Las formas homogéneas presentan una cocción uniforme. Los alimentos se cocinan mejor en el microondas en recipientes redondos que en recipientes cuadrados.

SEPARACIÓN

La cocción de los alimentos es más rápida o más homogénea si se colocan separados unos de otros. NO apile los alimentos.

TEMPERATURA INICIAL

Cuanto más frío esté un alimento, más tardará en calentarse. Los alimentos que están en el frigorífico tardan más en calentarse que los alimentos conservados a temperatura ambiente.

LÍQUIDOS

Todos los líquidos deben removerse antes de calentarse y mientras se están calentando. En especial, el agua debe removerse antes y durante su calentamiento. No caliente líquidos que previamente se hayan hervido. NO SOBRECALIENTE LOS LÍQUIDOS.

DAR LA VUELTA Y REMOVER

Algunos alimentos se deben remover durante la cocción. A la mitad del tiempo de cocción hay que dar la vuelta a la carne y las aves.

DISPOSICIÓN

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

CANTIDAD

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

PERFORAR CIERTOS ALIMENTOS

La piel o la membrana de ciertos alimentos provoca una acumulación de vapor durante la cocción. Por ello, antes de cocinar ese tipo de alimentos se debe perforar o quitar la piel para permitir la salida del vapor.
Algunos de esos alimentos son los huevos, las patatas, las manzanas y las salchichas. NO INTENTE HERVIR HUEVOS CON CÁSCARA.

TAPAR LOS ALIMENTOS

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

DMES_WKOR-6F07_KOR6607WWSUW13UW00(스_가로A5)_WINIA.indd 15 2020-03-20 오전 12:21:43

GUÍA DE DESCONGELACIÓN

- ▶ No descongele carne tapada. Cubrir los alimentos permite cocinarlos. Retire las cubiertas exteriores y las bandejas. Utilice recipientes aptos para microondas.
- ▶ Empiece a descongelar las aves con la pechuga hacia abajo. Las carnes asadas con la grasa hacia abajo.
- ▶ La forma del paquete altera el tiempo de descongelación.
- ▶ Los recipientes rectangulares menos profundos permiten descongelar más rápidamente que los otros.
- ▶ Después de que haya transcurrido un tercio del tiempo de descongelación, compruebe el estado de los alimentos. Puede que sea necesario darles la vuelta o retirar porciones derretidas de los alimentos.
- ▶ Durante la descongelación puede abrir el horno y comprobar el estado de la comida. Para obtener mejores resultados de descongelación, siga las instrucciones que figuran a continuación.
  Después, cierre la puerta del horno y pulse el botón INICIO para completar la descongelación.
- ▶ Cuando los alimentos estén descongelados deben permanecer fríos, pero suaves en algunas áreas.
  Si aún hay partes con hielo, colóquelas nuevamente en el horno o déjelas reposar un poco.
  Después de la descongelación, permita que los alimentos reposen de 5 a 60 minutos si aún quedan áreas con un poco de hielo. Las aves y el pescado se deben colocar bajo un chorro de agua hasta que se descongelen.

➪ ***Dar la vuelta:*** carne asada, costillas, aves, pechugas de pavo, milanesas y costillas de cerdo.

➪ ***Recolocar:*** separar las milanesas, chuletas, carne de hamburguesa, pollo o mariscos, trozos de carne, etc.

➪ ***Tapar:*** use pedacitos de papel de aluminio para proteger pequeñas áreas de los alimentos con formas irregulares, como las alas de pollo. Para evitar la aparición de chispas, asegúrese de que el papel de aluminio esté, como mínimo, a 2,5 cm de los laterales del interior del horno.

➪ ***Remover:*** para evitar que se calienten en exceso, las partes derretidas se deben sacar del horno. Esto puede hacer que el tiempo de descongelación sea más corto para los alimentos que pesen menos de 1.350 g.

TABLA DE TIEMPOS DE DESCONGELACIÓN.

Alimento y peso	Tiempo de Deshielo	Tiempo de Reposo	TÉCNICAS ESPECIALES
Bistec Carne picada 1 lb/450g	9-11 min.	15-20 min.	Separe y retire las porciones derretidas con un tenedor.
Guiso de carne 11/2lb/675g	14-18 min.	25-30 min.	Separe y vuelva a colocar una vez.
Empanadas 4(4oz/110g)	8-10 min.	15-20 min.	Deles la vuelta a la mitad del tiempo de descongelación.
CERDO Costillas 1 lb/450g	8-10 min.	25-30 min.	Separe y vuelva a colocar una vez.
Chuletas 4(5oz/125g)	9-11 min.	25-30 min.	Separe y vuelva a colocar una vez.
Carne desmenuzada 1 lb/450g	9-11 min.	15-20 min.	Separe y retire las porciones derretidas con un tenedor.
AVES Pollo entero 21/2lb/1125g	21-25 min.	45-90 min.	Separe, dele la vuelta a la mitad del tiempo de descongelación y cubra donde sea necesario.
Pechugas de pollo 1 lb/450g	12-15 min.	15-30 min.	Separe y vuelva a colocar una vez.
Pollo frito (cortado) 2 lb/900g	19-22 min.	25-30 min.	Separe y vuelva a colocar una vez.
Muslos de pollo 11/2lb/675g	14-18 min.	15-30 min.	Separe y vuelva a colocar una vez.
PESCADOS Y MARISCOS Pescado entero 1 lb/450g	7-9 min.	15-20 min.	Dele la vuelta a la mitad del tiempo de descongelación y cubra donde sea necesario
Filetes de pescado 11/2lb/675g	10-12 min.	15-20 min.	Separe y vuelva a colocar una vez.
Camarón 1/2lb/225g	3-4 min.	15-20 min.	Separe y vuelva a colocar una vez.

* Los tiempos pueden variar porque las temperaturas de los congeladores varían de un modelo a otro y de una marca a otra.

DMES_WKOR-6F07_KOR6607WWSUW13UW00(스_가로A5)_WINIA.indd 16 2020-03-20 오전 12:21:43

TABLA DE COCCIÓN Y RECALENTAMIENTO

Tabla de cocción

Alimento		Potencia Nivel	Tiempo de cocción por 450g (1 lb)	Instrucciones especiales
CARNE				- La carne debería sacarse del frigorífico al menos 30 minutos antes de cocinarse. - Una vez finalizada la cocción, tape la carne y déjela reposar.
Ternera	- Poco hecha	Medium	8-10 min	
	- Medio hecha	Medium	9-11 min	
	- Muy hecha	Medium	11-13 min	
Cerdo		HIGH	12-14 min	
Tocino		HIGH	8-10 min	
AVES				
Pollo entero		HIGH	6-8 min	
Porciones de pollo		Medium	5-7 min	
Pechuga (con hueso)		Medium	6-8 min	
PESCADO				- Ponga un poco de aceite o de mantequilla fundida encima del pescado o añada 15-30 ml (1-2 cucharaditas) de zumo de limón, vino, caldo, leche o agua. - Una vez finalizada la cocción, tape el pescado y déjelo reposar.
Filetes de pescado		HIGH	4-6 min	
Caballa entera, limpia y preparada		HIGH	4-6 min	
Trucha entera, limpia y preparada		HIGH	5-7 min	
Filetes de salmón		HIGH	4-6 min	

NOTA: los tiempos anteriores son aproximados. Tenga en cuenta que puede haber diferencias debido a los distintos gustos y preferencias personales. Los tiempos pueden variar en función del tamaño, el corte y la composición de los alimentos. La carne y el pescado congelados deben estar totalmente descongelados antes de cocinarlos.

DMES_WKOR-6F07_KOR6607WWSUW13UW00(스_가로A5)_WINIA.indd 17 2020-03-20 오전 12:21:43

Tabla de recalentamiento

- Para evitar las quemaduras, tenga especial cuidado con la comida para bebés.
- Cuando caliente alimentos precocinados envasados, siga las instrucciones indicadas en el envase.
- Si congela alimentos adquiridos en la sección de alimentos frescos o refrigerados, recuerde que deben estar completamente descongelados antes de cocinarlos. Es recomendable poner una nota encima de estos alimentos para que otras personas también lo tengan en cuenta.
- Recuerde quitar los hilos metálicos y sacar los alimentos de los recipientes de aluminio antes de calentarlos.
- Los alimentos fríos (refrigerados) tardan más en calentarse que los alimentos conservados a temperatura ambiente (por ejemplo: alimentos acabados de poner en el frigorífico o alimentos que se guardan en armarios).
- Todos los alimentos se deben calentar utilizando el microondas.

Alimento	Tiempo de cocción	Instrucciones especiales
Comida para bebés Tarro de 128 g	30 sec.	Viértala en un cuenco pequeño de servir. Remuévala bien una o dos veces mientras se calienta. Antes de servir, compruebe la temperatura.
Leche para bebés 100ml/4fl oz 225ml/8fl oz	20-30 sec. 40-50 sec.	Remuévala o agítela bien y viértala en una botella esterilizada. Antes de servir, agítela y compruebe la temperatura.
Sándwiches o bocadillos 1 bocadillo	20-30 sec.	Envuélvalos en papel de cocina y colóquelos en una bandeja apta para microondas. *Nota: no utilice papel de cocina reciclado.
Lasaña 1 ración (10 1/2 oz/300 g)	4-6 min.	Coloque la lasaña en una bandeja apta para microondas. Tápela con película de plástico agujereado.
Cocido 1 taza 4 tazas	1 ½-3 min. 5-7 min.	Realice la cocción en una cazuela cubierta apta para microondas. Remuévalo una vez cuando esté a la mitad del tiempo de cocción.
Puré de patatas 1 taza 4 tazas	2-3 min. 6-8 min.	Realice la cocción en una cazuela cubierta apta para microondas. Remuévalo una vez cuando esté a la mitad del tiempo de cocción.
Alubias cocidas 1 taza	2-3 min.	Realice la cocción en una cazuela cubierta apta para microondas. Remuévalas una vez cuando estén a la mitad del tiempo de cocción.
Raviolis o pasta con salsa 1 taza 4 tazas	3-4 min. 7-10 min.	Realice la cocción en una cazuela cubierta apta para microondas. Remuévalos una vez cuando estén a la mitad del tiempo de cocción.

DMES_WKOR-6F07_KOR6607WWSUW13UW00(스_가로A5)_WINIA.indd 18 2020-03-20 오전 12:21:43

TABLA DE VERDURAS

Utilice un cuenco de cristal pírex adecuado con tapa. Añada 30-45 ml de agua fría (2-3 cucharaditas) por cada 250g si no se recomienda otra cantidad (véase la tabla a continuación). Cúbralo y aplique el tiempo de cocción mínimo (véase la tabla a continuación). Continúe con la cocción hasta obtener el resultado deseado.
Remueva una vez durante la cocción y otra vez después de la cocción. Añada sal, hierbas o mantequilla tras la cocción. Cúbralo durante los 3 minutos de reposo.
Sugerencia: corte las verduras frescas en trozos de dimensiones similares. Cuanto más pequeños sean, más rápido se cocerán.
Todas las verduras deberán cocinarse utilizando el nivel máximo de potencia de microondas.

Guía de cocción para verduras congeladas

Verduras	Peso	Tiempo	Instrucciones
Espinacas	0.3 lb./125g	2-3 min	Añada 15ml (1 cucharadita) de agua fría.
Brócoli	½ lb./250g	3-4 min	Añada 30ml (2 cucharaditas) de agua fría.
Guisantes	½ lb./250g	3-4 min	Añada 15ml (1 cucharadita) de agua fría.
Judías verdes	½ lb./250g	4-5 min	Añada 30ml (1 cucharadita) de agua fría.
Menestra (zanahorias/ guisantes/maíz)	½ lb./250g	3-5 min	Añada 15ml (1 cucharadita) de agua fría.
Menestra (estilo chino)	½ lb./250g	4-6 min	Añada 15ml (1 cucharadita) de agua fría.

Guía de cocción para verduras frescas

Verduras	Peso	Tiempo	Instrucciones
Brócoli	½ lb./250g 1 lb./500g	3-4 min 5-7 min	Prepare cogollos del mismo tamaño. Colóquelos con el tallo apuntando hacia el centro.
Coles de Bruselas	½ lb./250g	4-5 min	Añada 60-75 ml (5-6 cucharaditas) de agua.
Zanahorias	½ lb./250g	3-4 min	Corte las zanahorias a rodajas iguales.
Coliflor	½ lb./250g 1 lb./500g	3-4 min 5-7 min	Prepare cogollos del mismo tamaño. Corte los cogollos grandes en dos. Colóquelos con el tallo apuntando hacia el centro.
Calabacín	½ lb./250g	3-4 min	Corte los calabacines a rodajas. Añada 30 ml (2 cucharaditas) de agua o una nuez de mantequilla. Póngalos a cocer hasta que estén tiernos.
Berenjena	½ lb./250g	3-4 min	Corte las berenjenas a rodajas y rocíelas con 1 cucharada de zumo de limón.
Puerros	½ lb./250g	3-4 min	Corte los puerros a rodajas gruesas.
Setas	0.3 lb./125g ½ lb./250g	2-3 min 3-5 min	Prepare setas pequeñas enteras o cortadas a rodajas. No añada agua. Rocíelas con zumo de limón. Salpimiente. Déjelas escurrir antes de servir.
Cebolla	½ lb./250g	3-4 min	Corte las cebollas a rodajas o en mitades. Añada sólo 15 ml (1 cucharadita) de agua.
Pimiento	½ lb./250g	3-5 min	Corte el pimiento a rodajas pequeñas.
Patatas	½ lb./250g 1 lb./500g	3-5 min 8-10 min	Pese las patatas peladas y córtelas en mitades o cuartos iguales.
Nabos	½ lb./250g	5-7 min	Corte los nabos en cubos pequeños.

DMES_WKOR-6F07_KOR6607WWSUW13UW00(스_가로A5)_WINIA.indd 19 2020-03-20 오전 12:21:44

RECETAS

SOPA DE TOMATE Y NARANJA

25g (1 oz) de mantequilla
1 cebolla mediana troceada
1 zanahoria grande y 1 patata grande, troceada
800g (13/4lb) de tomate troceado enlatado, zumo y la piel rayada de 1 naranja pequeña
900 ml (11/2 pintas) de caldo de verdura, sal y pimienta al gusto

1. Funda la mantequilla en un cuenco grande a nivel P-HI durante 1 minuto.
2. Añada la cebolla, la zanahoria y la patata. Ajuste el nivel de potencia P-HI durante 6 minutos. Remueva a la mitad del tiempo de cocción.
3. Añada los tomates, el zumo de naranja, la piel de naranja rallada y el caldo. Mézclelo todo bien. Salpimiente al gusto. Cubra el cuenco y ajuste la cocción en P-HI durante 15 minutos. Remueva 2-3 veces durante la cocción hasta que las verduras estén tiernas.
4. Pase la mezcla por la licuadora y sirva inmediatamente.

SOPA DE CEBOLLA FRANCESA

1 cebolla grande, a rodajas
1 cucharada (15ml) de aceite de maíz
50g (56,70g) de harina
1,2 litros (2 pintas) de caldo caliente de carne o de verduras
Sal y pimienta al gusto
2 cucharadas (30ml) de perejil troceado
4 rebanadas gruesas de pan francés
50g (2 oz) de queso rallado

1. Ponga la cebolla en un cuenco untado con aceite, mezcle bien y ajuste el nivel de potencia P-HI durante 2 minutos.
2. Remuévala la harina para hacer una masa y añada gradualmente el caldo. Salpimiente y añada el perejil.
3. Cubra el cuenco y ajuste el nivel de potencia P-80 durante 16 minutos.
4. Vierta la sopa en los boles, sumerja el pan y espolvoree abundantemente con queso.
5. Ajuste el nivel de potencia P-80 durante 2 minutos, hasta que se funda el queso.

REVOLTIJO DE VERDURAS FRITAS

1 cucharada (15ml) de aceite de girasol
2 cucharadas (30ml) de salsa de soja
1 cucharada (15ml) de jerez
2,5 cm (1”) de raíz de jengibre pelada y rallada
2 zanahorias medianas, cortadas a tiras finas
100g (4 oz) de champiñones troceados
50g (2 oz) de soja
100g (4 oz) de tirabeques
1 pimiento rojo, sin semillas y cortado a tiras finas
4 cebollas tiernas troceadas
100g (4 oz) de castañas de agua enlatadas, cortadas a rodajas
1/4 de col china, a rodajas

1. Ponga el aceite, la salsa de soja, el jerez, el jengibre, el ajo y las zanahorias en un cuenco grande y mézclelo todo bien.
2. Cubra y ajuste un nivel de potencia P-HI durante 4-5 minutos.
3. Añada los champiñones, la soja, los tirabeques, el pimiento rojo, las cebollas tiernas, las castañas de agua y la col china. Mézclelo todo bien.
4. Ajuste un nivel de potencia P-HI durante 4-5 minutos hasta que las verduras estén tiernas. Remueva 2-3 veces durante la cocción.

El revoltijo de verduras fritas es ideal para servir como acompañamiento de carnes o pescados.

POLLO CON MIEL

4 pechugas de pollo deshuesadas
2 cucharadas (30ml) de miel
1 cucharada (15ml) de mostaza
1/2 cucharadita (2,5ml) de estragón seco
1 cucharada (15ml) de concentrado de tomate
150 ml (1/4 pinta) de caldo de pollo

1. Coloque las pechugas de pollo en una cazuela.
2. Mezcle el resto de ingredientes y viértalos en la cazuela. Salpimiente al gusto.
3. Ajuste un nivel de potencia P-HI durante 11-12 minutos. Remueva y riegue el pollo con la salsa dos veces durante la cocción.

DMES_WKOR-6F07_KOR6607WWSUW13UW00(스_가로A5)_WINIA.indd 20 2020-03-20 오전 12:21:44

QUESO AZUL CON CEBOLLETAS ASADAS

2 patatas para asar (aprox. 250g/9 oz cada una)
50g (56,70 g) de mantequilla
100g (4 oz) de queso azul troceado
1 cucharada (15ml) de cebolletas frescas troceadas
50g (2 oz) de champiñones cortados a rodajas, sal y pimienta al gusto

1. Pinche cada patata por varios lugares. Ajuste un nivel de potencia P-HI durante 10-11 minutos. Corte las patatas en mitades, vacíelas en un cuenco, añada la mantequilla, el queso, las cebolletas, los champiñones, la sal y la pimienta, y mézclelo bien.
2. Rellene las pieles de las patatas con la mezcla y colóquelas en una fuente en la bandeja del horno.
3. Ajuste un nivel de potencia P-80 durante 10 minutos.

SALSA BLANCA

25g (1 oz) de mantequilla
25g (1 oz) de harina
300ml (1/2 pinta) de leche
Sal y pimienta al gusto

1. Ponga la mantequilla en un cuenco y ajuste un nivel de potencia P-HI durante 1 minuto hasta que se funda.
2. Remuévala en la harina y bata la mezcla en la leche. Ajuste un nivel de potencia P-HI durante 3-4 minutos y remueva la mezcla cada 2 minutos hasta que esté espesa y suave. Salpimiente al gusto.

MERMELADA DE FRESA

675g (11/2 lb) de fresas limpias
3 cucharadas (45ml) de zumo de limón
675g (11/2 lb) de azúcar en polvo

1. Ponga las fresas y el zumo de limón en un cuenco grande, ajuste un nivel de potencia P-HI durante 5 minutos o hasta que la fruta esté tierna. Añada azúcar y mezcle bien.
2. Ajuste un nivel de potencia P-80 durante 25-30 minutos hasta llegar al punto de consistencia*. Remueva cada 4-5 minutos.
3. Vierta la mermelada en tarros limpios y calientes. Tápelos herméticamente y etiquételos.

** Punto de consistencia: para determinar el punto de consistencia, ponga 1 cucharada (5 ml) de mermelada en un platillo frío. Deje reposar la mermelada durante 1 minuto. Mueva la superficie de la mermelada con el dedo. El punto de consistencia se obtiene cuando la mermelada se arruga.*

TARTA MICROONDAS

100g (4 oz) de margarina
100g (4 oz) de azúcar
1 huevos
100g (4 oz) de harina de repostería tamizada
2-3 cucharadas (30-45ml) de leche

1. Cubra el fondo de la fuente de 20 cm (8”) con papel de horno antiadherente.
2. Amase la margarina y el azúcar hasta obtener una masa ligera y esponjosa. Bata los huevos y vierta la masa y la leche en la harina tamizada.
3. Vierta la masa en el contenedor preparado. Ajuste un nivel de potencia P-HI durante 3-4 minutos hasta que un pincho salga seco.
4. Deje reposar la tarta durante 5 minutos antes de servir.

DMES_WKOR-6F07_KOR6607WWSUW13UW00(스_가로A5)_WINIA.indd 21 2020-03-20 오전 12:21:44

TORTILLAS

15g (1/2 oz) de mantequilla
4 huevos
6 cucharadas de leche sal y pimienta

1. Bata los huevos y la leche juntos. Salpimiente.
2. Ponga la mantequilla en una fuente de unos 26 cm (10”). Ajuste un nivel de potencia P-HI durante 1 minuto hasta que la mantequilla se funda. Unte la fuente con la mantequilla fundida.
3. Vierta la mezcla de leche y huevo en la fuente. Ajuste un nivel de potencia P-HI durante 2 minutos. Bata la mezcla y ajuste un nivel P-HI durante 1 minuto más.

HUEVOS REVUELTOS

15g (1/2 oz) de mantequilla
2 huevos
2 cucharadas (30ml) de leche sal y pimienta

1. Funda la mantequilla en un cuenco a un nivel de potencia P-HI durante 1 minuto.
2. Añada los huevos, la leche, la sal y la pimienta y mézclelo todo bien.
3. Ajuste un nivel de potencia P-HI durante 2 minutos. Remueva cada 30 segundos.

CARNE PICADA SAZONADA

1 cebolla pequeña cortada a tacos
1 ajo triturado
1 cucharadita (5ml) de aceite
200 g de tomate troceado enlatado
1 cucharada (15ml) concentrado de tomate
1 cucharadita (5ml) de hierbas aromáticas
225 g (8 oz) de carne picada sal y pimienta

1. Ponga la cebolla, el ajo y el aceite en una cazuela y ajuste un nivel de potencia P-HI durante 2 minutos o hasta que la cebolla esté tierna.
2. Añada el resto de ingredientes a la cazuela. Remueva bien.
3. Cubra y ajuste un nivel de potencia P-HI durante 4 minutos y luego P-80 durante 8-12 minutos o hasta que la comida esté preparada.

DMES_WKOR-6F07_KOR6607WWSUW13UW00(스_가로A5)_WINIA.indd 22 2020-03-20 오전 12:21:44