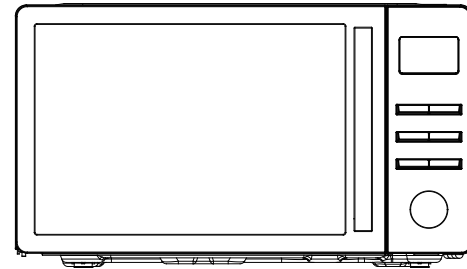


WINIA

MICROONDAS

MANUAL DE INSTRUCCIONES



WKOG-W25SM

ÍNDICE

• MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES	1
• INSTALACIÓN	3
• LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO	4
• PIEZAS Y COMPONENTES	5
• FUNCIONAMIENTO DEL PANEL DE CONTROL	6
• CONTROLES	6
ANTES DE COCINAR.....	6
SELECTOR DE TIEMPO/PESO (TIME/WEIGHT).....	6
PAUSA/CANCELACIÓN (PAUSE/CANCEL).....	6
AUTO RECORDATORIO (AUTO REMINDER).....	6
COCCIÓN INSTANTÁNEA (INSTANT/START).....	6
AJUSTE DEL RELOJ.....	7
COCCIÓN CON MICROONDAS	8
GRILL O COMBINACIÓN DE GRIL.....	9
DESCONGELAR (DEFROST).....	10
COCCIÓN AUTOMÁTICA.....	11
INICIO AUTOMÁTICO (TEMPORIZADOR).....	12
COCCIÓN POR SECUENCIAS MÚLTIPLES.....	13
FUNCIÓN DE BLOQUEO DE SEGURIDAD PARA NIÑOS	13
• GUÍA DE UTENSILIOS	14
• CONSEJOS PARA COCINAR.....	14
• MANTENIMIENTO	15

MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

Las siguientes precauciones básicas se deben seguir siempre cuando se utilicen aparatos eléctricos:

1. Lea todas las instrucciones antes de usar.
2. Asegúrese de que el voltaje de su sala de estar corresponde a la que aparece en la placa de características del aparato. Y que el enchufe esté conectado a tierra correctamente.
3. Para reducir el riesgo de incendio en la cavidad del horno:
 - a) No cocine demasiado la comida.
 - b) Retire los precintos de alambre del papel o del plástico antes de colocar las bolsas en el horno.
 - c) No caliente aceite o grasa para freír cuando la temperatura del aceite no puede ser controlada.
 - d) Después del uso limpie la cubierta de guía de ondas con un paño húmedo, seguido por un paño seco para eliminar salpicaduras de comida y grasa. La grasa formada puede sobrecalentarse y comenzar a causar humo o un incendio.
 - e) Si hay materiales dentro del horno que hacen humo o se encienden, mantenga la puerta del horno cerrada, apague el horno y desconecte la fuente de alimentación.
 - f) Cuando caliente alimentos en recipientes de plástico o de papel, vigile el horno debido a la posibilidad de ignición.
 - g) Si emite humo, apague o desconecte el aparato y mantenga la puerta cerrada para sofocar las llamas.
4. Cuando el microondas esté calentando bebidas puede que hierva y salpique; por lo tanto, se debe tener cuidado al manipular el recipiente.
5. El horno debe limpiarse regularmente y hay que quitar cualquier resto de comida.

MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES (cont.)

6. Si no se mantiene el horno en condiciones de limpieza, podría conducir a un deterioro de la superficie que podría afectar negativamente en la vida del aparato y provocar una situación peligrosa.
7. No use limpiadores abrasivos ni rascadores metálicos afilados para limpiar el cristal de la puerta del horno, ya que pueden rayar la superficie, lo que puede provocar la rotura del vidrio.
8. Los aparatos no están diseñados para hacerlos funcionar por medio de un temporizador externo o un sistema -control remoto independiente.
9. Este aparato está diseñado para ser utilizado en aplicaciones domésticas y similares, tales como:
 - Áreas de cocina personal en tiendas, oficinas y otros entornos de trabajo;
 - Casas de granja;
 - Por clientes en hoteles, moteles y otros entornos residenciales;
 - Entornos de tipo alojamiento y desayuno.
10. El horno microondas está destinado para calentar alimentos y bebidas. El secado de alimentos o ropa y calentar almohadillas de calentamiento, zapatillas, esponjas, paño húmedo y similares puede conducir al riesgo de lesiones, ignición o fuego.
11. Este aparato puede ser utilizado por niños de a partir de 8 años en adelante y por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o falta de experiencia y conocimiento si han sido supervisados o instruidos acerca del uso del aparato de una manera segura y comprenden los riesgos involucrados.
12. Los niños no deben jugar con el aparato.
13. La limpieza y el mantenimiento del usuario no deben ser hechas por los niños a menos que sean mayores de 8 años y estén supervisados.
14. Mantenga el aparato y el cable fuera del alcance de los niños menores de 8 años.
15. Este aparato no está diseñado para ser utilizado por personas (incluidos niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o falta de experiencia y conocimiento, a menos que sean supervisados o instruidos acerca del uso del aparato por una persona responsable de su seguridad.
16. Los niños deben ser supervisados para asegurar que no jueguen con el aparato.
17. No se debe utilizar un limpiador de vapor.
18. La puerta o la superficie exterior puede calentarse cuando el aparato esté en funcionamiento.

ADVERTENCIA

- Las partes accesibles pueden calentarse durante el uso. Los niños pequeños deben mantenerse alejados.
- Durante el uso del aparato se calienta.
- Las superficies son susceptibles de calentarse durante el uso.

INSTALACIÓN

1. Saque todo el embalaje. Si hay una película de seguridad sobre el horno, arránquela antes de su uso.
Compruebe cuidadosamente si hay daños. Si hay alguno, notifíquelo inmediatamente al distribuidor.
2. Los hornos microondas deben ser colocados en ambientes secos y no corrosivos, mantenga lejos del calor y de la humedad, por ejemplo lejos del quemador de gas o del tanque de agua.
3. Para garantizar una ventilación suficiente, la distancia de la parte posterior del horno microondas hasta la pared debe ser de al menos 10 cm, el lado de la pared debe ser de al menos 5 cm, la distancia libre por encima de la superficie superior de al menos 20 cm, la distancia del microondas al suelo debe ser de al menos 85 cm.
4. La posición del horno deberá ser de tal modo que esté lejos de la TV, la radio o la antena por distorsiones en la imagen o por el ruido que pueda ocurrir.
5. El aparato debe estar colocado de forma que el enchufe sea accesible, y debe garantizar una buena conexión a tierra, en caso de fuga, se puede formar un bucle de tierra para evitar descargas eléctricas.
6. El horno de microondas debe ser operado con la puerta cerrada.
7. El horno microondas no debe colocarse en un armario.
El horno microondas está pensado para ser utilizado de manera independiente.
8. La parte posterior del horno debe ser colocada contra una pared.
9. Como está fabricando residuos o hay aceite que permanece en la cavidad del horno, podría oler por lo general, incluso un ligero humo. Si este es el caso normal y no ocurre varias veces después del uso, mantenga la puerta o ventana abierta para asegurar una buena ventilación.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

1. Es peligroso para cualquier persona que no sea una persona competente llevar a cabo cualquier operación de mantenimiento o reparación que consista en la extracción de una cubierta que impida la exposición a la energía del microondas.
2. Retire el cable de alimentación de la toma de corriente antes de limpiarlo. No sumerja el aparato en agua u otros líquidos para la limpieza.
3. El no mantener el horno en condiciones de limpieza podría conducir a un deterioro de la superficie que podría afectar negativamente en la vida del aparato y provocar una situación peligrosa.
4. El horno debe limpiarse regularmente y hay que quitar cualquier resto de comida.
5. Limpie el sellado de las puertas, cavidades y partes adyacentes con cuidado.
6. Nunca utilice detergente duro, gasolina, polvo abrasivo o un cepillo metálico para limpiar las partes del aparato.
7. No retire la tapa de la guía de ondas.
8. Cuando el horno microondas se haya utilizado durante mucho tiempo, puede haber algunos olores extraños en el horno, siguiendo 3 métodos puede deshacerse de ellos:
 - Coloque varias rebanadas de limón en una taza, a continuación, caliente con alta potencia durante 2-3 min.
 - Coloque una taza de té rojo en el horno, a continuación, caliente con alta potencia.
 - Ponga un poco de cáscara de naranja en el horno, y a continuación, caliente con alta potencia durante 1 minuto.

ADVERTENCIA

Sólo permita que los niños utilicen el horno sin supervisión cuando se hayan dado instrucciones adecuadas para que el niño sea capaz de utilizar el horno de una manera segura y comprenda los peligros del uso indebido;

CONSEJOS para la limpieza:

Exterior:

- Limpie el exterior con un paño suave humedecido

Puerta:

- Con un paño suave humedecido, limpie la puerta y la ventana
- Limpie los sellados de las puertas y las partes adyacentes para eliminar cualquier derrame o salpicadura
- Limpie el panel de control con un paño suave ligeramente humedecido

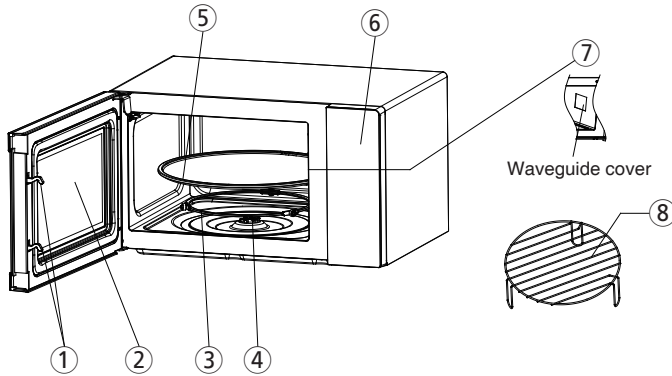
Paredes interiores:

- Limpie las superficies interiores con un paño suave humedecido
- Limpie la cubierta de la guía de onda para eliminar cualquier alimento salpicado

Plato giratorio / Anillo giratorio / Eje giratorio:

- Lavar con agua y jabón suave
- Enjuague con agua limpia y deje secar completamente

PIEZAS Y COMPONENTES



① Cierre de la puerta

La puerta del horno microondas debe estar bien cerrada para que pueda funcionar.

② Ventana de visualización

Permite al usuario ver el estado de la cocción.

③ Anillo giratorio

El plato giratorio de cristal se asienta sobre sus ruedas. Soporta el plato giratorio y le ayuda a equilibrarse cuando gira.

④ Eje giratorio

La placa giratoria de cristal se asienta sobre el eje, el motor que se encuentra debajo acciona la placa giratoria para que gire.

⑤ Plato giratorio

Los alimentos se asientan en el plato giratorio, su rotación durante el funcionamiento ayuda a cocinar los alimentos de manera uniforme.

⚠ PRECAUSIÓN

- Coloque primero el anillo giratorio
- Coloque la plataforma giratoria en el eje de rotación y asegúrese de que está bien engranada.

⑥ Panel de control

Vea a continuación los detalles (el panel de control está sujeto a cambios sin previo aviso)

⑦ Cubierta de la guía de ondas

Se encuentra dentro del horno microondas, junto a la pared del panel de control.

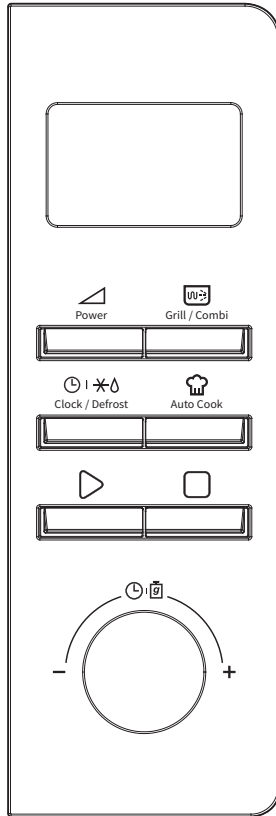
⚠ ADVERTENCIA

Nunca retire la cubierta de la guía de ondas

⑧ Rejilla de la parrilla

Se utiliza para colocar los alimentos para asar.

FUNCIONAMIENTO DEL PANEL DE CONTROL



CONTROLES

ANTES DE COCINAR

El LCD parpadea 3 veces cuando se enchufa a la corriente.
A continuación, parpadea "1:00" y ":", indicándole que introduzca el menú y la hora de cocción.

SELECTOR DE TIEMPO/PESO (Time/Weight)

Puede aumentar o disminuir el tiempo de cocción, el peso durante el funcionamiento girando el selector.

COCCIÓN INSTANTÁNEA (Instant/Start ▶)

En la fase inicial o de entrada: pulse una vez para cancelar los programas de entrada y reanudar la fase inicial.

Durante la cocción: pulse una vez para detener el funcionamiento del horno, pulse dos veces para cancelar los programas de cocción.

PAUSA/CANCELACIÓN (Pause/cancel ◻)

En la fase inicial o de entrada: pulse una vez para cancelar los programas de entrada y reanudar la fase inicial.

Durante la cocción: pulse una vez para detener el funcionamiento del horno, pulse dos veces para cancelar los programas de cocción.

CONTROLES (cont.)

AUTO RECORDATORIO (Auto reminder)

Cuando el procedimiento de cocción preestablecido haya terminado, la pantalla LCD mostrará End y se escucharán tres pitidos para indicarle que saque los alimentos. Si no pulsa una vez el botón Pausa/Cancelación o abre la puerta, el pitido sonará con un intervalo de 3 minutos.

AJUSTE DEL RELOJ

En el modo de espera, mantenga pulsada la tecla "Clock/Defrost" durante 3 segundos para entrar en el estado de entrada del reloj, gire el codificador e introduzca la hora; a continuación, pulse la tecla "Clock/Defrost" para entrar en el ajuste de los minutos, gire el codificador e introduzca los minutos; por último, pulse la tecla "Clock/Defrost" para confirmar (o confirme automáticamente la hora recién ajustada tras un retraso de 60 segundos), el reloj entrará en el estado de funcionamiento. En este momento ":" parpadea en la pantalla y muestra el símbolo del reloj, una vez por segundo (repetiendo la operación anterior puede modificar o ajustar el reloj).

CONTROLES (cont.)

COCCIÓN CON MICROONDAS

Esta función es para cocinar y calentar alimentos. Pulse el botón Micro Power, el LCD pasará a mostrar 100P-80P-60P - 40P- 20P.

High power (Alta potencia)	El microondas opera al 100 % de potencia. Perfecto para cocinar de forma rápida y eficiente.
Medium High power (Potencia medio-alta)	El microondas opera al 80 % de potencia. Perfecto para cocinar a una velocidad medio-alta.
Medium power (Potencia media)	El microondas opera al 60 % de potencia. Perfecto para cocinar al vapor.
Medium Low power (Potencia medio-baja)	El microondas opera al 40 % de potencia. Perfecto para descongelar alimentos.
Low power (Baja potencia)	El microondas opera al 20 % de potencia. Perfecto para mantener alimentos calientes.

PRECAUCIÓN

- El tiempo máximo que se puede establecer es de 60 minutos
- Nunca haga funcionar el horno vacío.
- No utilice nunca la rejilla del grill durante la cocción en el microondas.
- At the maximum microwave power, the oven will automatically lower the power after a certain time of cooking to lengthen the service life.
- If you turn the food during operation, press the Instant/Start button once and the preset cooking procedure will continue.
- If you intend to remove the food before the preset time, you must press Pause/Cancel button once to clear the preset procedure to avoid unintended operation of next time use.
- If you want to take out food before the set time arrives. Press the "Pause/Cancel" key to eliminate the preset program and avoid affecting

the next operation.

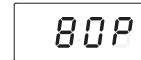
- In order to avoid long-term high-fire work affecting the life of the microwave oven, the firepower will be reduced automatically after a high fire over a certain period of time.

Ejemplo: cocinar a 80 % de potencia durante 10 minutos.

- Tras encenderse, la pantalla mostrará 2 puntos.



- Pulse el botón **POWER** de forma consecutiva hasta seleccionar la potencia deseada.



- Gire el selector de **TIME/WEIGH** para seleccionar el tiempo de cocción.



- Pulse el botón **INSTANT/START** para iniciar el funcionamiento. La pantalla LCD mostrará la cuenta atrás.

CONTROLES (cont.)

GRILL O COMBINACIÓN DE GRIL

Pulse una vez el botón GRILL/COMBI para seleccionar la función de grill o combinada. La pantalla LCD mostrará un ciclo G-C1-C2.

G	Función sólo Grill para gratinar o asar.
C.1	Combinación de grill y cocción por microondas. (30% del tiempo de microondas y 70% del tiempo de grill)
C.2	Combinación de grill y cocción por microondas. (55% del tiempo de microondas y 45% del tiempo de grill)

Una vez seleccionada la función deseada, gire el selector para configurar el tiempo de cocción deseado, pulse el botón "Instant/start", e iniciará el programa de tiempo seleccionado.

Ejemplo: asar alimentos en el modo C.1 durante 10 minutos.

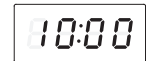
1. Tras encenderse, la pantalla mostrará 2 puntos.



2. Pulse el botón **GRILL/COMBI** para seleccionar el modo.



3. Seleccione tiempo de cocción girando el selector **TIME/WEIGHT**.



4. Pulse el botón **INSTANT/START** una vez para funcionamiento.

PRECAUCIÓN

En el modo de grill, todas las partes del horno, así como la rejilla y los recipientes de cocción, pueden estar muy calientes. Tenga cuidado al retirar cualquier elemento del horno. Utilice paños gruesos o guantes de cocina para PREVENIR QUEMADURAS.

CONTROLES (cont.)

DESCONGELAR (Defrost)

Esta función se utiliza para descongelar alimentos. Pulse el botón CLOCK/DEFROST, la pantalla LCD muestra "DEFROST" y se enciende la luz, la digital muestra dEF.

dEF	Para la descongelación de la carne del peso entre 0,1 y 2,0 kg.
-----	---

PRECAUCIÓN

- 1) El grosor de los alimentos que pueden ser penetrados por las microondas no puede superar los 4 cm. Si se trata de descongelar un trozo de alimento relativamente grande, debe invertirse de vez en cuando y retirar la parte descongelada para obtener un mejor efecto de descongelación. De lo contrario, puede provocar que la parte superficial tenga calor, mientras que la parte más gruesa del centro aún no se ha descongelado.
- 2) Por lo general, la descongelación de los alimentos es un poco más larga que la cocción de los mismos.
- 3) Cuando los alimentos pueden cortarse con un cuchillo, la descongelación puede considerarse buena.
- 4) Con referencia al siguiente método de descongelación, el efecto de la descongelación de los alimentos puede ser mejor.

Método de descongelación de alimentos

* Costillas

- Envolver el extremo más fino de las costillas con papel de aluminio
- Coloque una sola capa de costillas en la bandeja y ponga la parte más fina en el centro. Si las costillas están unidas, deben estar lo más dispersas posible.

- Cuando estén medio descongeladas, dar la vuelta a las costillas y envolver la porción descongelada
- Vuelva a colocarlas, cierre la puerta del horno y pulse la tecla "Start" para continuar la descongelación
- Después de la descongelación, deje que el papel de aluminio envuelva durante 5-15 minutos

* Ternera (carne)

- Coloque la carne en una bandeja y envuelva los bordes de la carne con papel de aluminio
- Cuando la descongelación esté a medio camino, dé la vuelta a la comida, saque la parte descongelada y vuelva a envolver el borde con papel de aluminio
- Cierre la puerta del horno y pulse "Start" para continuar la descongelación
- Después de la descongelación, deje que el papel de aluminio lo envuelva durante 5-15 minutos

* Carne a la parrilla (ternera/cerdo/chuleta)

- Envuelva los bordes de la comida con papel de aluminio
- Colóquelo en una bandeja
- Déle la vuelta a los alimentos y descongélalos cuando se hayan descongelado a la mitad
- Cierre la puerta del horno y pulse "Start" para continuar la descongelación
- Después de la descongelación, deje que el papel de aluminio lo envuelva durante 10-30 minutos

CONTROLES (cont.)

DESCONGELAR (Defrost)

Ejemplo: Para descongelar 0,4 kg de carne de ave

1. Tras encenderse, la pantalla mostrará 2 puntos.

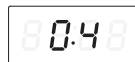


2. Pulse el botón **Clock/Defrost** una vez para entrar en el modo de descongelación

3. A continuación, pulse el botón **Clock/Defrost** para ajustar el tipo de alimento.



4. Gire el botón **Time/Weight** para ajustar el peso de descongelación



5. Inicie la cocción pulsando **Instant/Start**

6. Durante la descongelación, se oirá un pitido para indicarle que dé la vuelta a los alimentos. Abra la puerta y dé la vuelta a los alimentos. Pulse de nuevo el botón **Instant/start** para continuar la descongelación hasta que la cuenta atrás llegue a 0

CONTROLES (cont.)

COCCIÓN AUTOMÁTICA

El horno tiene un menú de cocción por defecto para un funcionamiento sencillo. Cuando el LCD parpadea dos veces, pulse el botón de cocción automática y el LCD mostrará A.1, A.2 A.8

Elija el menú apropiado de acuerdo con el tipo y el peso de los alimentos y observe estrictamente las indicaciones de la tabla siguiente, de lo contrario el efecto de la cocción se verá muy afectado.

Pantalla	Alimento	Modo
A.1	Palomitas de maíz	Perfecto para cocinar una bolsa de 100 g de palomitas.
A.2	Recalentar	Perfecto para recalentar 200g-1kg de platos codinados.
A.3	Líquidos	Perfecto para calentar 1-3 vasos de líquido. El líquido deberá estar entre 5 °C y 10 °C. No cierre el recipiente.
A.4	Pizza	Perfecto para recalentar 1-2 trozos de pizza.
A.5	Patata	Perfecto para cocinar dados de patatas (5 mm x 5 mm), peso máximo de 0,45 kg. Coloque los dados en una bandeja o recipiente amplio y cúbralo para evitar la evaporación de agua.
A.6	Verdura	Perfecto para cocinar verdura (0.1, 0.2-----0.5kg)
A.7	Carne	Perfecto para cocinar carne (0.1, 0.2-----0.5kg)
A.8	Pescado	Perfecto para cocinar pescado (0.1, 0.2-----0.5kg)

⚠ PRECAUCIÓN

- Antes de cocinar o calentar un alimento, su temperatura debe ser de entre 20 °C y 25 °C. Al estar más caliente o más frío, el proceso de cocción requerirá más o menos tiempo.
- La temperatura, el peso y las formas de los alimentos influirán en gran medida en el proceso de cocción. Ajuste el tiempo para obtener los mejores resultados.

Ejemplo: Vaporizar 0,1kg de verduras

- Tras el encendido, la pantalla muestra el reloj "1:00", y los dos puntos parpadean



- Pulse el botón de cocción automática para ajustar el menú de cocción A.6

- Gire el botón **Time/ Weight** para ajustar el peso



- Inicie la cocción pulsando el botón **"Instant/Start"** y el LCD realizará una cuenta atrás para mostrar el tiempo de funcionamiento.

CONTROLES (cont.)

INICIO AUTOMÁTICO (Temporizador)

Esta función permite configurar un programa de cocción determinado a una hora concreta de modo que, a la hora preestablecida, el programa se pondrá en funcionamiento de forma automática. Para activar esta función:

- Configure el temporizador.
- Configure el programa de cocción.

Ejemplo: ahora son las 12:30 y quiere programar el microondas a potencia 100, durante 9 minutos y 30 segundos a las 14:20.

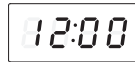
1. Tras encenderse, la pantalla mostrará 2 puntos.



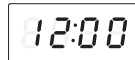
1.1 Mantenga pulsado el botón **Defrost/Clock** durante 3 segundos



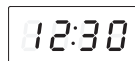
1.2 Configure la hora girando el selector **TIME/WEIGHT**.



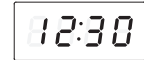
1.3 Pulse de nuevo el botón de **Defrost/Clock** para confirmar las horas



1.4 Configure los minutos girando el selector **TIME/WEIGHT**.



1.5 Pulse el botón **Defrost/Clock** para confirmar la hora configurada o espere 5 segundos, el microondas lo hará de forma automática.

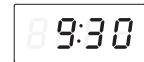


2. Seleccione el programa y el tiempo de cocción.

2.1 Seleccione la potencia pulsando el botón de **POWER**.



2.2 Seleccione el tiempo de cocción girando el selector **TIME/WEIGHT**.



2.3 Mantenga pulsado el botón **Defrost/Clock** durante 3 segundos para volver al reloj actual.

3. Establezca la hora a la que espera comenzar. Repita los pasos de 1.2, 1.3, 1.4

4. Pulse el botón **Defrost/Clock** para confirmar el menú diferido. Ahora el programa se ha activado. Y el menú se iniciará a las 14:20.

5. Puede comprobar la hora de inicio preestablecida pulsando el botón **Defrost/Clock**.

CONTROLES (cont.)

COCCIÓN POR SECUENCIAS MÚLTIPLES

Algunas recetas requieren de varios pasos para conseguir el mejor resultado. Esta función te permite personalizar y combinar los procesos de cocción.

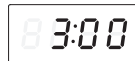
Ejemplo: cocinar alimentos a potencia 100, durante 3 minutos y luego grill durante 9 minutos.

1. 100P microondas durante 3min

1.1 Pulse el botón **Micro Power** para seleccionar el nivel de potencia.



1.2 Gire el botón **Time/ Weight** para ajustar el tiempo de cocción.

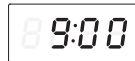


2. 20P durante 9min

2.1 Pulse el botón **Grill.Combi** para seleccionar el menú deseado



2.2 Gire el botón **Time/ Weight** para ajustar el tiempo de cocción.



3. Inicie la cocción pulsando **Instant/Start**

⚠ PRECAUCIÓN

- Cuando la cocción de 100 microondas haya terminado, el horno microondas comenzará la siguiente operación automáticamente.
- Cada operación permite un máximo de 4 secuencias. Si se requiere de más, repita los pasos enumerados anteriormente.

FUNCIÓN DE BLOQUEO DE SEGURIDAD PARA NIÑOS

Función que permite bloquear el panel de control con el fin de prevenir que los niños utilicen el electrodoméstico sin supervisión.

- Activar bloqueo: mantenga pulsado el botón **PAUSE/CANCEL** durante 3 segundos.
- Desactivar bloqueo: mantenga pulsado el botón **PAUSE/CANCEL** durante 3 segundos.

GUÍA DE UTENSILIOS

UTENSILIOS ORIENTACIÓN

Se recomienda encarecidamente el uso de los recipientes adecuados y seguros para cocinar con microondas. En términos generales, los recipientes que están hechos de cerámica resistente al calor, vidrio o plástico son adecuados para la cocción con microondas. Nunca utilice los recipientes de metal para cocinar con microondas ya que es posible que eche chispas. Puede tomar la referencia de la tabla de abajo.

Material del recipiente	Apto para microondas
Vidrio resistente al calor	O
Cerámica	O
Vidrio normal	X
Plástico resistente al calor	O
Plástico normal	X
Película de plástico fino	O
Parrilla de metal	X
Recipiente de metal	X

CONSEJOS DE DESCONGELACIÓN

El microondas penetra alrededor de 4 cm en la mayoría de alimentos, para maximizar el efecto de la descongelación, se recomienda lo siguiente:

1. Para el alimento grueso y fornido, gire la comida regularmente durante el funcionamiento con el fin de obtener un efecto de calentamiento uniforme
2. Si la comida es más de 0,5 kg, se aconseja girar al menos 2 veces.
3. Los alimentos descongelados deben consumirse tan pronto como sea posible, se aconseja no volver a ponerlos en la nevera y congelar de nuevo.

CONSEJOS PARA COCINAR Y MANTENIMIENTO

Los siguientes factores pueden afectar el resultado de la cocción:

Disposición del alimento

Coloque las áreas más gruesas hacia la parte exterior del plato, la parte más delgada hacia el centro y extenderla uniformemente. No superponga si es posible.

Duración el tiempo de cocción

Empiece a cocinar con un ajuste de tiempo corto, evalúe cuando el tiempo haya terminado y extienda de acuerdo a la necesidad real. Sobre-cocinar puede ocasionar humo y quemaduras.

Cocinar los alimentos de manera uniforme

Alimentos tales como el pollo, filete de hamburguesa o el bistec deben girarse una vez durante la cocción. Dependiendo del tipo de alimento, si se da el caso, remueva desde el exterior al centro del plato una o dos veces durante la cocción.

Permitir tiempo de reposo

Después de los tiempos de cocción, deje la comida en el horno durante un período adecuado de tiempo, lo que le permite completar su ciclo de cocción y enfriarse de manera gradual.

Si el alimento está hecho

- El color y la dureza ayudan a determinar si está hecho, estos incluyen:
- Hay vapor que sale de todas partes de los alimentos, no sólo el borde
 - Las articulaciones de las aves de corral se pueden mover fácilmente
 - La carne de cerdo o de ave no muestra signos de sangre
 - El pescado está opaco y se puede cortar fácilmente con un tenedor

CONSEJOS PARA COCINAR Y MANTENIMIENTO (cont.)

Envoltura plástica de seguridad del microondas

Al cocinar los alimentos con alto contenido de grasa, no permita que la envoltura de plástico entre en contacto con los alimentos ya que podría derretirse.

Utensilios de cocina de plástico de seguridad del microondas

Algunos utensilios de cocina de plástico para microondas podrían no ser adecuados para la cocción de alimentos con alto contenido de grasa y azúcar. Además, no se debe exceder el tiempo de precalentamiento especificado en el manual de instrucciones del plato.

MANTENIMIENTO

Compruebe lo siguiente antes de llamar al Servicio Técnico.

1. Coloque una taza de agua (aprox. de 150ml) en una medida de vidrio en el horno y cierre la puerta firmemente. La lámpara del horno debe apagarse si la puerta está bien cerrada. Deje que el horno opere durante 1 min.
2. ¿Se enciende la lámpara del horno?
3. ¿Funciona el ventilador? (Ponga su mano sobre las aberturas de ventilación traseras.)
4. ¿Gira el plato giratorio? (El plato giratorio puede girar en sentido horario del reloj o al contrario. Esto es absolutamente normal.)
5. ¿Está caliente el agua dentro del horno?

Si "NO" es la respuesta a las preguntas anteriores, por favor, revise su toma de corriente. Si la toma de corriente está funcionando correctamente, comuníquese con los centros autorizados.

PRECAUCIONES DE MANTENIMIENTO

ADVERTENCIA

Es peligroso para cualquier persona que no sea un técnico de servicio calificado, llevar a cabo cualquier servicio de reparación de una operación que consista en la extracción de cualquier cubierta que impida la exposición a la energía del microondas.

ADVERTENCIA

El condensador de alta tensión permanecerá en carga después de la desconexión; corte el terminal negativo del condensador H. V al chasis del horno (utilice un destornillador) para descargar antes de tocarlos.

MANTENIMIENTO (cont.)

ADVERTENCIA

Durante el servicio siguiente las piezas indicadas abajo son susceptibles al ser retiradas y dar acceso a los potenciales sobre 250V a tierra.

1. Magnetron
2. Transformador de alta tensión
3. Condensador de alta tensión
4. Diodo de alta tensión
5. Fusible de alta tensión

ADVERTENCIA

Las siguientes condiciones pueden causar la exposición indebida del microondas durante el servicio.

- Ajuste inadecuado del magnetron;
- Una combinación incorrecta de bloqueo de la puerta, bisagra de la puerta y de la puerta;
- Ajuste inadecuado del soporte del interruptor;
- Puerta, junta de la puerta o gabinete han sido dañados

Eliminación correcta de este producto



Esta marca indica que este producto no debe desecharse con otros residuos domésticos en toda la UE. Para evitar los posibles daños al medio ambiente o la salud humana por eliminación incontrolada de residuos, recicle correctamente para promover la reutilización sostenible de recursos materiales. Para devolver su dispositivo usado, utilice los sistemas de devolución y recogida o póngase en contacto con el establecimiento donde adquirió el producto. Ellos pueden recoger este producto para un reciclaje seguro con el medio ambiente.

WINIA

Condiciones de Garantía

La garantía Winia será atendida sólo por la red de Servicios Técnicos Oficiales de Winia y cubre la reparación totalmente gratuita de los vicios o defectos originarios y de los daños y perjuicios por ellos ocasionados.

El periodo de garantía legal vendrá marcado por la normativa vigente actual de garantías de bienes de consumo, por lo cual no afecta a los derechos del consumidor.

El documento válido de garantía será la correcta factura de compra o el albarán de entrega.

Esta garantía no será válida en los siguientes supuestos:

- Los daños de transporte o manipulación de los aparatos.
- Las averías provocadas por incorrecto suministro, bien eléctricos como fluctuaciones de red, alimentadores externos... o bien por inadecuada presión de agua u otras fuentes externas.
- Reclamaciones ajenas al objeto como pueden ser instalaciones incorrectas, cambio de sentido de puertas en frigoríficos, ubicaciones no válidas para el rendimiento del equipo, conexiones eléctricas defectuosas como la toma de red...
- Si ha sido manipulado por persona o Servicio no autorizado.
- Si no lleva número de serie o éste ha sido borrado, alterado o eliminado.
- Si no dispone de la factura de compra correcta o documento de entrega debidamente cumplimentado.
- Los costes extras que puedan derivar por la falta de accesibilidad al aparato para su reparación o sustitución.
- Defectos de pintura, serigrafía u óxido provocados por efectos químicos del agua u otras sustancias.
- El desgaste o rotura de materiales debido al uso normal del aparato como gomas, cristales, plásticos, correas, juntas, bombillas, filtros, asas...
- Aparatos cuyo uso sea profesional o no doméstico, instalados en locales industriales, comerciales o públicos.
- Daños derivados de no seguir las indicaciones especificadas en el manual de usuario.
- Avería por uso incorrecto o falta de mantenimiento.

El consumidor podrá reclamar al departamento de atención al cliente a través de la web:

www.winia.es, al teléfono 93 1446018 o a cualquier vía que defienda los derechos del consumidor.

