



Horno Ligero “SolarDOM”

MANUAL DEL USUARIO

MODEL : MP-9485S

LEA DETENIDAMENTE TODO ESTE MANUAL ANTES DE
UTILIZAR EL MICROONDAS.

PRECAUCIONES PARA EVITAR LA POSIBLE EXPOSICION EXCESIVA A LA ENERGIA DE MICROONDAS

No intente operar este horno con la puerta abierta pues ello puede resultar en una dañina exposición a la energía de microondas. Es importante no meterse con los sistemas de seguridad.

No coloque ningún objeto entre el frente de la unidad y la puerta del horno ni permita que se acumule suciedad o residuos de limpiadores en las superficies selladoras.

No opere este horno si está dañado. Es particularmente importante que la puerta se pueda cerrar apropiadamente y que no exista daño que afecte a: (1) La puerta, torceduras. (2) Bisagras y cerraduras (rotas o sueltas), (3) Empaquetaduras de la puerta y superficies selladoras.

Este horno no debe ser ajustado ni reparado por alguna persona que no sea personal calificado e idóneo.

Usted sólo debe usar el microondas con la bandeja de vidrio en su lugar. Siempre coloque los alimentos en un recipiente sobre la bandeja de vidrio.

PRECAUCION

Asegúrese que se fijen los tiempos de cocción correctos ya que la sobre-cocción puede ocasionar incendio y como consecuencia dañar el horno.

PRECAUCION

Cuando caliente líquidos, por ejemplo sopas, salsas y bebidas en su horno microondas, el sobrecalentamiento de líquidos mas allá del punto de ebullición puede causar burbujas sin ser notado desde el exterior. Esto podría resultar en un ebullición repentina del líquido caliente.

Para prevenir esta posibilidad siga los siguientes pasos:

1. Evite usar recipientes rectos con cuello angosto.
2. No lo sobrecaliente.
3. Vierta el líquido antes de colocar el recipiente en el horno y luego parcialmente midiendo el tiempo de cocción.
4. Después de calentado, déjelo en el horno por un lapso de tiempo, vierta o muévelo luego cuidadosamente revise su temperatura y enseguida antes de consumir evite quemarse (especialmente, el contenido de alimentos embotellados y mamaderas).

Importantes Instrucciones de Seguridad

CUIDADO—Para reducir el riesgo de quemaduras, choque eléctrico, daños corporales a personas o exposición excesiva de microondas:

1. Lea todas las instrucciones antes de usar el aparato.
2. En forma especial lea y atienda las **"PRECAUCIONES PARA EVITAR LA POSIBLE EXPOSICION EXCESIVA A LA ENERGIA DE MICROONDAS"** que encontrará en la página 2 de este manual.
3. Este aparato electrodoméstico debe ser conectado a tierra. Enchufe solamente en un tomacorrientes debidamente conectado a tierra. Véase **"INSTRUCCIONES DE CONEXION A TIERRA"** en la página 5 de este manual.
4. Instale y sitúe este aparato siguiendo fielmente las instrucciones proporcionadas en este manual respecto a la instalación.
5. Algunos productos, como huevos enteros y envases sellados, frascos cerrados, por ejemplo, pueden explotar y por tanto no deben ser calentados en el horno de microondas.
6. Use este aparato solo para los fines descritos en este manual. No utilice productos químicos corrosivos o vapores en este aparato. Este tipo de horno está diseñado especialmente para calentar, cocinar o secar alimentos. No lo está para usos industriales o para laboratorios.
7. Como con cualquier otro aparato electrodoméstico, se debe ejercer estrecha supervisión cuando ha de ser usado por niños.
8. No opere este aparato si el cordón o el enchufe están dañados o en mal estado, si no está funcionando debidamente o si el aparato propiamente dicho ha sufrido daños o se ha caído.
9. Este aparato debe ser reparado única y exclusivamente por personal idóneo calificado. Diríjase al centro autorizado de servicio mas cercano para cualquier revisión, reparación o ajuste.
10. No cubra ni bloquee ninguna de las aperturas de este aparato.
11. No use este aparato al aire libre. No utilice este producto cerca del agua, por ejemplo el sumidero de la cocina, ni en un subterráneo húmedo, ni cerca de una piscina (alberca o pileta) ni en lugares parecidos.
12. No sumerja este aparato, ni su cordón, en agua ni permita que uno u otro se mojen.
13. Mantenga el cordón eléctrico de este aparato, lejos de superficies calientes.
14. No deje que el cordón eléctrico cuelgue por encima del borde de la mesa o mueble donde lo tenga instalado.
15. (A) Cuando limpie las superficies de la puerta y el interior del horno, utilice solamente un jabón suave, no abrasivo, aplicando con una esponja o paño suave. (B) Véase instrucciones para limpiar la puerta, en este folleto.
16. Para reducir el riesgo de incendio dentro de la cavidad del horno microondas:
 - a. No sobre cocine los alimentos. Vigile cuidadosamente el horno especialmente si se ha colocado dentro del horno papel, plásticos u otros elementos fácilmente combustibles.
 - b. Remueva todo alambre utilizado para cerrar bolsas de papel o de plástico que introduzca en el horno.
 - c. Si algún producto en el horno se incendiara: MANTENGA LA PUERTA DEL HORNO CERRADA, apague el horno de inmediato, desconecte el cordón eléctrico del tomacorriente o apague el conmutador del fusible correspondiente en el panel de fusibles.
17. No caliente ningún tipo de alimentos en biberones ni en general alimetos para bebés. Puede ocurrir cocimiento desigual capaz de causar danós corporales.
18. Evite calentar recipientes o frascos que tengan cuello estrecho, tales como botellas de sirope.
19. Evite usar corrosivos y vapores, tales como sulfatos o cloro o botellas de jarabe.
20. El calentamiento de líquidos en contenedores de ciertas formas (especialmente cilíndricas) porque su contenido puede sobresalientes. El líquido puede desparramarse violentamente con un fuerte ruido durante o después de calentarlo o cuando se le añaden ingredientes (café instantáneo, etc.) lo que puede resultar en daño al horno y posibles heridas corporales. En todo tipo de contenedores, para obtener mejores resultados, es mejor menear el líquido varias veces antes de calentar. Siempre revuelva el líquido entre una acción de recalentar y otra.

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

Tabla de Contenidos

| | |
|---|-----------|
| INSTALACIÓN | 5 |
| INTRODUCCIÓN | 7 |
| DIAGRAMA DE CARACTERÍSTICAS/PANEL DE CONTROL | 10 |
| INSTRUCTIVO DE OPERACIÓN | 11 |
| AJUSTE DEL RELOJ | 11 |
| BLOQUEO INFANTIL | 11 |
| COCCION POR CONVECCION | 12 |
| COCCION COMBINADA | 13 |
| COCCION AUTOMATICA | 16 |
| GUÍA DE COCCIÓN AUTOMÁTICA | 18 |
| DESCONGELACION | 21 |
| GUÍA DE DESCONGELACIÓN | 22 |
| COCCION POR GRILL | 23 |
| DIFERENTES POTENCIAS DE COCCION | 24 |
| NIVEL DE POTENCIA DE COCCION | 25 |
| COCCION EN DOS FASES | 26 |
| ARRANQUE RAPIDO | 27 |
| AJUSTE DE LA COCCION | 27 |
| PLATOS DE PRUEBA DE ACUERDO CON EN 60705 | 28 |
| OTRAS INSTRUCCIONES DE AYUDA | 29 |
| PRECAUCIONES DE SEGURIDAD | 30 |
| PREGUNTAS Y RESPUESTAS | 31 |

Especificaciones Tecnicas

| | | MP-9485S |
|--------------------------------|-------------|--|
| Corriente | | 230 V~ 50 Hz |
| Consumo de potencia | | 1650 W (Microondas) max. 1600 W (Grill) max. 2350 W (Combinada) 2300 W (Convección) |
| salida | | 900 W (IEC 60705 Rating standard) |
| Frecuencia | | 2450 MHz |
| Dimensiones exteriores (mm) | ancho | 527 |
| | alto | 394 |
| | profundidad | 470 |
| Dimensiones de la cavidad (mm) | ancho | 440 |
| | alto | 204 |
| | profundidad | 420 |
| Dimendiones de la cavidad | | 34L |

Instalación

A. INSTRUCCIONES PARA CONEXION A TIERRA

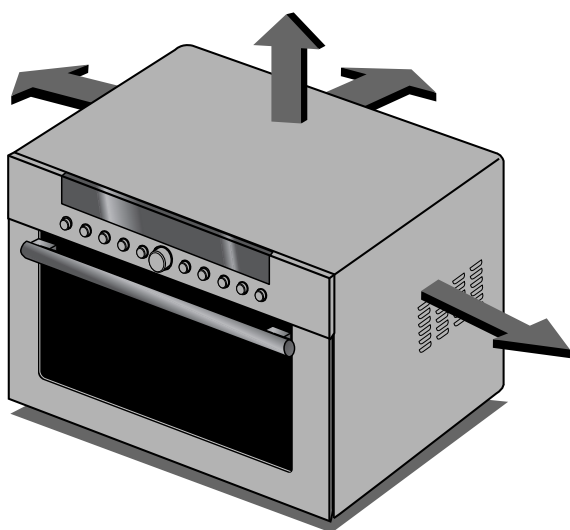
Este aparato tiene que ser debidamente conectado a tierra. En el caso de un cortocircuito eléctrico, el hecho de estar conectado a tierra reduce el riesgo de choque eléctrico al proporcionar un cable de escape para la energía eléctrica.

Este aparato está dotado de un cable con enchufe (una de las cuales para conexión a tierra). Para minimizar la posibilidad de que este aparato produzca un choque eléctrico.

Este enchufe debe ser conectado en un tomacorriente que esté debidamente instalado y conectado a tierra.

CUIDADO— El uso inapropiado de la descarga a tierra puede resultar en choque eléctrico.

El usuario hará bien en consultar con un electricista idóneo si estas instrucciones sobre conexión a tierra no han sido suficientemente comprendidas o si persiste alguna duda sobre como se puede conectar esta unidad a tierra.



CUIDADO: Enchufar el adaptador terminal de tierra al tomacorriente de la pared no produce la conexión a tierra salvo que el tornillo que sostiene la tapa del receptáculo sea de metal, no aislado, y el tomacorrientes de la pared esté conectado a tierra por medio del sistema de alambrado de la casa o edificio.

- En situaciones donde el cable eléctrico del aparato ha de ser desconectado frecuentemente, no use un adaptador de enchufe pues el desconectar el cable eléctrico causa presión indebida sobre el adaptador y eventualmente conduce a anular su utilidad.

NOTAS:

1. Se proporciona un cable corto se proporciona junto con esta unidad con el fin de reducir el riesgo de que alguien se enrede con el mismo o se tropiece con un cable más largo.
2. Cables apropiados mas largos están disponibles pero se deben usar con el debido cuidado.
3. Si se llegara a usar un cable mas largo, (1) la capacidad eléctrica del cable debe ser por lo menos igual a la de la capacidad del aparato. (2) el cordón que resulte largo debe ser acomodado de manera que no caiga a los lados de la mesa donde esté el aparato donde pueda ser tirado por niños o causar tropiezos accidentales.

Coloque el horno en el lugar nivelado que desee, a una altura superior a 85 cm sobre el suelo, y asegúrese de que sobre el horno queda un espacio libre de al menos 20 cm. y detrás del horno al menos 10 cm. para que su ventilación sea adecuada. Para evitar que el horno pueda caer al suelo, deje al menos 8 cm. (y un máximo de 22 cm.) entre la parte frontal del horno y el borde de la superficie de colocación.

El horno tiene una salida de aire interior en su parte inferior o en un costado, salida que ha de quedar libre o, de lo contrario, el aparato podría sufrir daños.

- * **ESTE HORNO NO HA DE UTILIZARSE EN ESTABLECIMIENTOS DE SERVICIO DE COMIDAS.**
- * **ESTE HORNO SE PUEDE USAR COMO UN ELECTRODOMÉSTICO DE TIPO EMPOTRADO.**
- * **DEBE UTILIZAR EL KIT DE ELECTRODOMÉSTICOS EMPOTRADOS QUE FABRICA LG ELECTRONICS.**

Instalación

B. CIRCUITOS

Por razones de seguridad, este horno debe ser conectado a un circuito de 20 amperes. NINGUN otro artefacto debe de estar conectado al mismo circuito. En caso de duda, consulte con un electricista calificado.

C. PREVENCIÓN SOBRE VOLTAJE

El voltaje del tomacorriente debe ser el mismo que se ha especificado en la plaqueta de serie que está situada en la parte trasera del aparato o al lado del panel de control del horno. El uso de voltajes superiores puede ser peligroso y causar incendios u otros tipos de accidentes que resulten, causando daños al horno. El voltaje insuficiente, por otra parte, puede resultar en cocción de mayor lentitud. En caso de que su horno de microondas no esté funcionando con normalidad estando en orden lo relacionado con la fuente de energía de Corriente Alterna y con el voltaje, desconecte el cordón y vuelva a conectarlo.

D. UBICACIÓN DEL HORNO.

Su horno de microondas puede ser fácilmente instalado en su cocina, el cuarto de estar de la familia o en cualquier otra habitación de la casa.

Coloque el horno sobre una superficie plana como el aparador de la cocina o sobre un carrito especialmente diseñado para uso con hornos de microondas. Jamás lo coloque encima de la cocina o estufa de gas o eléctrica. Es importante que el aire pueda fluir alrededor del horno.

E. NO BLOQUEE LOS CONDUCTOS DE AIRE

Todas las salidas de aire deben mantenerse libres de obstrucción durante la función de cocina. Si las salidas están cubiertas durante la operación del horno, éste puede sobrecalentarse. En este caso, un sensible dispositivo de seguridad automáticamente apaga el horno. El horno quedará impedido de funcionar hasta que se haya enfriado suficientemente.

F. INTERFERENCIA DE RADIO

1. La operación del horno de microondas puede causar interferencias en la recepción de radio, televisor o equipos similares.
2. Cuando haya interferencia, ésta puede ser reducida o eliminada adoptando las siguientes medidas:
 - a. Limpie la puerta y las superficies de sellado del horno.
 - b. Cambie la orientación de la antena de su radio o televisor.
 - c. Cambie de lugar el horno de microondas.
 - d. Aleje el microondas de su receptor.
 - e. Conecte el horno de microondas en otro tomacorrientes de modo que el receptor y el horno resulten conectados a dos circuitos diferentes.

Introducción

Cómo Trabaja El Horno De Microondas.

Las microondas son formas de energía similares a las ondas de radio, televisión y a la luz común de día y corriente. Comúnmente, las microondas se esparcen hacia afuera a medida que viajan a través de la atmósfera y desaparecen sin efecto alguno. Los hornos microondas, sin embargo tienen un magnetón el cual está diseñado para hacer uso de la energía en microondas. La electricidad, suministrada por el tubo de magnetón es usado para crear energía de microondas. Estas microondas entran al área de cocción a través de aberturas dentro del horno. Una bandeja giratoria esta localizada en la parte inferior del horno. Las microondas no pueden pasar a través de las paredes metálicas del horno, pero pueden penetrar materiales tales como vidrio, porcelanas y papel, los materiales externos los cuales aseguran la cocción en microondas están contruídos para platos de cocción segura en microondas.

Un artefacto muy seguro: Su horno de microondas es uno de los artefactos más seguros del hogar. Cuando la puerta está abierta, el horno automáticamente detiene la producción de microondas. La energía microondas es completamente convertida a calor cuando entra al alimento, no dejando residuos de energía que le dañen cuando cocina sus alimentos.

Las microondas no calientan la cacerola, aunque a veces las vasijas se calientan por calor generado por los alimentos.

Obteniendo Los Mejores Resultados De Su Horno De Microondas.

Mantener vigilado el objeto. Las recetas en este libro han sido formuladas con gran cuidado, pero su éxito en prepararlas depende, por supuesto, cuanta atención pone al alimento a medida que lo cocina. Siempre mirar el alimento mientras lo cocina. Su horno está equipado con una luz que se enciende automáticamente cuando el horno está en operación de tal forma que ver dentro y revisar el progreso de su receta. Da instrucciones de recetas para elevar, batir, y lo equivalente seria tal que considere el mínimo de pasos recomendados. Si los alimentos parecen estar cocidos disperejos, simplemente haga los ajustes para corregir el problema.

Factores que afectan los tiempos de cocción.

Revise el voltaje de su horno, dirijase a las especificaciones al comienzo de este libro. Muchos factores afectan los tiempos de cocción. La temperatura de los ingredientes usados en una receta hacen pequeñas diferencias en los tiempos de cocción.

Por ejemplo, un pastel hecho con mantequilla congelada, leche y huevos tomará un tiempo considerable para hornear que uno hecho con ingredientes que están a temperatura ambiente. Todas las recetas en este libro dan un rango de tiempos de cocción. Generalmente, usted podrá ver el inicio y el resto del tiempo de los alimentos bajo cocción en el extremo inferior. Además usted puede cocinar los alimentos más allá del a tiempo máximo dado, según su preferencia personal. La filosofía de este libro es que tiene mejores recetas para ser ahorrativa en los tiempos dados de cocción. En ocasiones, al recalentar los alimentos se pierde el sabor. Para evitar esto, algunas recetas, particularmente algunas para panes, queques y flanes, recominendan remover los alimentos desde el horno cuando ellos están ligeramente calientes. Esto es correcto. Cuando sea posible detenerlo, normalmente cúbralos, estos alimentos continuaran la cocción fuera del horno tal que la temperatura atrapada en la porción exterior de los alimentos gradualmente viajan al interior del alimento. Si los alimentos son dejados en el horno hasta que ellos son cocinados por completo las partes externas comenzaran el recalentamiento o quemado uniforme. Los beneficios que adquiere al usar su microondas, usted empezará aumentar su practica en ambas estimaciones de cocinado y detención de tiempos para varios alimentos.

Como Afectan Las Características De La Comida A La Cocina Con Microondas.

Densidad de los alimentos: Los alimentos ligeros y porosos como panes y pasteles se cocinarán más rápido que los pesados, alimentos densos tales como carnes a la cacerola. Usted debe tener cuidado cuando cocine alimentos porosos pues las orillas pueden quedar secas y quebradizas.

Altura de los alimentos: La parte de arriba de los alimentos altos, en especial las carnes, se cocinarán más rápido que la parte baja. Sin embargo es recomendable girar los alimentos altos durante la cocción, varias veces.

Introducción

Alimentos que contienen humedad: puesto que el calor generado por las microondas tienden a evaporar humedad, alimentos relativamente secos, como asados y algunos vegetales deben rociarse con agua previo a cocinarse o cubrirse enteros para que retengan la humedad.

Alimentos que contienen hueso y grasa: Los huesos que conducen el calor y la grasa se cocinan más rápido que la carne. Por consiguiente, debe tener cuidado cuando cocine huesos o cortes de carne con grasa, que las carnes se cocinen uniformemente y que no se sobrecocinen.

Cantidad de Alimentos: El número de microondas es su horno permanece constante y afecta la cantidad de alimento que este cocinando. Por consiguiente, a mayor cantidad de alimento en el microonda, más largo el tiempo de cocción. Recuerde disminuir los tiempos de cocción a lo menos un tercio cuando 1/2 receta.

Formas de alimentos: Las microondas penetran sólo unos 2,5 cm en los alimentos la porción interna se cocina por el calor generado en el exterior. En otras palabras, solamente las orillas de algunos alimentos se cocinan actualmente por energía de microondas, el resto es cocinado por convección. Por consiguiente la peor forma de un alimento que se va a cocinar en un microondas, es una gruesa y cuadrada. Las esquinas se quemarán más rápido que el centro que tiene un calentamiento parejo. Redondee los alimentos y dé forma delgada para lograr un cocinado satisfactorio en el microondas.

Técnicas Especiales En Cocina En Microondas.

Dorado: Carnes y pollos son cocinados 15 o más minutos dorándose ligeramente en su propia grasa. Los alimentos que son cocinados por tiempos más cortos pueden ser rociados con una salsa para dorar para dar un apetitoso color. Las salsas más usadas son Worcestershire, la salsa de soya y la salsa de barbacoa. Son agregadas en pequeñas cantidades a los alimentos, el sabor original de la receta no es alterado.

Cubriendo: Una cubierta para atrapar el calor y el vapor el cual causa más efectividad a la cocción a los alimentos. Usted puede usar uno u otro líquido o una película de microondas con orillas plegadas abajo para prevenir salpicaduras.

Cubrir con papel resistente a las grasas: este papel previene efectivamente el esparcimiento y ayuda a retener el calor de algunos alimentos.

Sin embargo, lo hecho causa pérdida de líquido, lo que provoca que el alimento se seque ligeramente por fuera.

Envolverlo en toalla de papel o papel antigrasa. Los sandwiches y otros alimentos deberán envolverse principalmente para prevenir que se sequen.

Colocación y esparcimiento: Los alimentos individuales tales como papas, pastelillos y entremeses se cocinan más parejo si son colocados en el horno a una misma distancia y de preferencia en forma circular, Nunca coloque un alimento sobre otro.

Movimiento: El movimiento es una de las técnicas más importantes. En cocina tradicional, los alimentos se mueven con el propósito de mezclarlos.

Al cocinar en el microonda siempre son movidos en orden para redistribuir el calor. Siempre desde el interior hacia el centro ya que en las orillas se cocinan primero.

Girarlos: Para alimentos muy altos como carnes y pollos, éstos deberán girarse de tal forma que la parte superior y la inferior se cocinen uniformemente. Es también una buena idea girar los pollos trozados y chuletas.

Colocar porciones gruesas hacia arriba: Siempre las microondas son atraídas hacia las porciones exteriores de los alimentos, lo hace sensando el lugar de la porción delgada de carne, pollo y pescado, la orilla exterior del plato. De esta manera, las porciones gruesas recibirán más energía y los alimentos se cocinarán uniformemente.

Envolvimiento: hojas de papel aluminio, las cuales bloquean las microondas, algunas veces se ubican en las esquinas o bordes de los alimentos con forma rectangular o cuadrada para prevenir la sobrecocción de las porciones. Nunca use mucho papel aluminio y asegúrese que esté bien ajustado en el recipiente donde se han colocado los alimentos, ya que podría formarse un arco eléctrico en el horno con riesgo de quemar la cavidad.

Elevación: Los alimentos muy gruesos o densos generalmente se colocan elevados de forma que las microondas pueden ser absorbidas por la parte inferior y el centro de éstas.

Agujerear: Los alimentos encerrados en una concha, piel o membrana se pueden reventar en el horno a menos que ellos se pinchen antes de cocinarlos. Estos alimentos incluidos ambos yema y clara, ostras y almejas y muchos vegetales y frutas

Introducción

Verificación de cocción. Porque los alimentos se cocinan más rápido en un horno de microondas, es necesario verificarlos frecuentemente. Algunos alimentos son dejados en el microonda hasta completar su cocción, pero muchos alimentos, incluidos carnes y pollo, son sacados del horno mientras amortigua el sobrecocido y permite finalizar la cocción durante la detención de tiempo. La temperatura interna de los alimentos subirá entre los 5°F(3°C) y los 15°F(8°C) durante el tiempo de detención.

Reposo: Los alimentos son a veces reposados por 3 a 10 min antes de sacarlos del microondas. Generalmente los alimentos son cubiertos durante el reposo para retener el calor aún más los que son de textura seca (pasteles, bizcochos, etc) El reposo permite a los alimentos finalizar su cocimiento y también ayuda a aromatizar el sabor.

Utensilios Seguros Para Microonda:

Nunca use utensilios de metal o con borde de metal en su microonda. Las microondas no pueden penetrar el metal. Ellas rebotarán en cualquier objeto de metal y causarán arcos.

La mayoría de los utensilios no metálicos resistentes al calor se pueden utilizar con toda seguridad en su microonda. Sin embargo, algunos pueden contener materiales que los hacen poco convenientes para ser utilizados en el microondas. Si usted tiene dudas sobre el uso de ciertos utensilios existe una manera fácil de descubrir si estos pueden ser utilizados en su microondas.

Prueba de utensilios para ser usados en el microondas. Coloque el utensilio en cuestión al lado de un vaso de vidrio lleno de agua dentro del horno. Coloque el horno 1 minuto a potencia ALTA, si el agua se calienta y el utensilio al tocarlo está frío, el utensilio es seguro. Sin embargo si el agua no cambia su temperatura y el utensilio empieza a calentarse, quiere decir que las microondas están siendo absorbidas por el utensilio y este no es seguro para ser usado en horno microonda. Usted probablemente tiene muchos detalles a mano en su cocina, que ahora puede ser usado como auxiliar de su microondas. Basta leer la siguiente lista:

1. Platos de cocina: Muchas clases de platos son seguros en el microondas, si tiene duda consulte la leyenda de la etiqueta de fábrica. O realice la prueba de microondas.

2. Vajilla de cristal: La cristalería que es resistente al calor es segura en microonda. Esta podría incluir todas las marcas de vajillas de vidrio templados para horno. Sin embargo, no use cristalería delgadas, de tal forma que se dé vuelta vasos de vino, ya que éstos pueden estallar al calentar el alimento.

3. Papel: Platos de papel y envoltorios son convenientes y seguros de usar en su horno microondas, es probable que el tiempo de cocción sea mas corto y los alimentos a ser cocinados tengan más grasa y humedad. Las toallas de papel son también muy seguras para envolver alimentos y para el revestimiento de bandejas de hornear en el cual los alimentos grasosos tal como un asado son cocidos. En general, evite papeles de colores, pues el color arruina los productos.

4. Contenedores plásticos: Estos pueden mantener alimentos que van a ser de rápido recalentamiento. Sin embargo ellos deberán ser usados para recalentar alimentos que necesitarán un tiempo considerable de horno como alimentos calientes que por lo general se enroscan y derriten el envase de plástico.

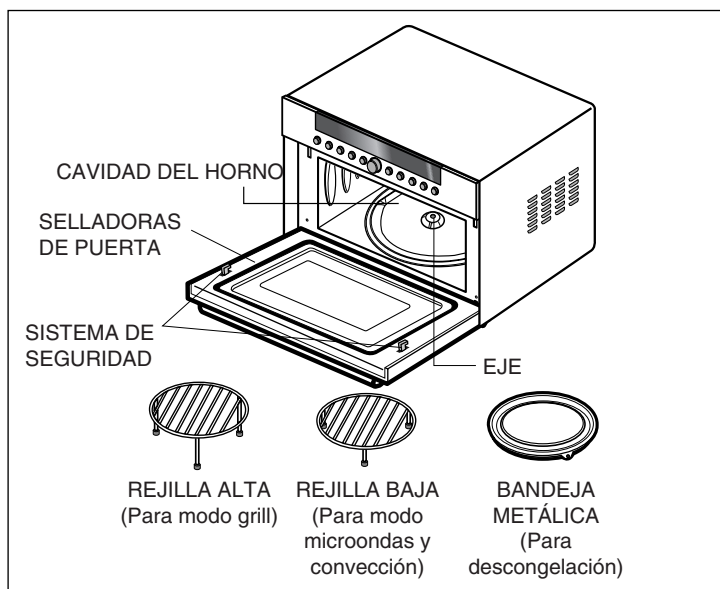
5. Cocinar en bolsas de plástico: Estos son seguros en microondas, están hechos especialmente para cocinar. Sin embargo asegúrese de hacer un agujero en el envase de tal manera que escape vapor. Nunca use bolsas de plástico corrientes en su horno microonda, tal que se achicharre y rompa.

6. Utensilios plásticos para microondas: Una variedad de formas y tamaños están disponibles para cocinar en microondas.

7. Pocillos de cerámica y de piedra: Envases hechos de estos materiales son generalmente delicados para usarlos en microondas, pero ellos deberán ser probados para asegurarse.

PRECAUCION: LOS UTENSILLOS CON ALTO CONTENIDO DE PLOMO O HIERRO NO SON APTOS PARA COCINAR. ESTOS DEBEN SER CHEQUEADOS PARA ASEGURARSE QUE SE PUEDAN UTILIZAR EN EL MICROONDAS.

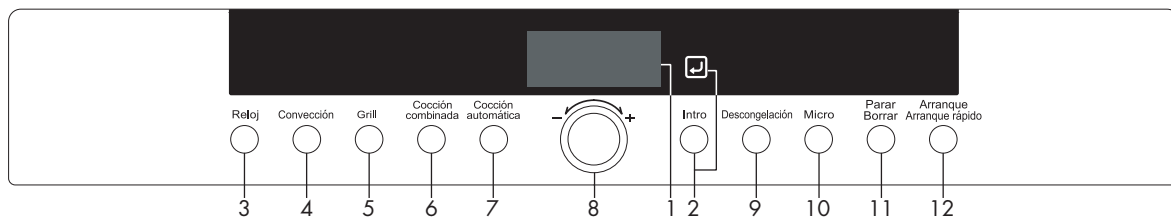
Diagrama de características/Panel de Control



Su horno será empacado con los siguientes materiales:

| | |
|------------------------|---|
| Bandeja metálica | 1 |
| Manual de uso | 1 |
| Rejilla alta | 1 |
| Rejilla baja | 1 |

Este horno de microondas está diseñado para uso doméstico solamente. No es recomendable para propósitos comerciales.









- 1. Ventana del visor:** Puede mostrar la hora del día, el tiempo de cocción, el nivel de potencia y las categorías de cocción.
- 2. Intro:** Puede determinar la categoría de cocción, el nivel de potencia del microondas o la temperatura que haya seleccionado.
- 3. Reloj:** Puede ajustar la hora del día.
- 4. Convección:** Puede seleccionar la temperatura y la hora de convección.
- 5. Grill:** Puede seleccionar las categorías de grill.
- 6. Cocción combinada:** Puede seleccionar las categorías de combinación.
- 7. Cocción automática:** Cocción automática le permite cocinar rápidamente la mayor parte de su comida favorita seleccionando el tipo de alimento y el peso del alimento.
- 8. Mando de dial:**
 - Puede ajustar tiempos de cocción, peso y categorías de cocción.
 - Al cocinar con la función automática y manual, puede aumentar o disminuir el tiempo de cocción en cualquier momento girando el mando de dial (excepto el modo descongelación).
- 9. Descongelación:** Puede seleccionar el tipo de alimento y el peso del mismo.
- 10. Micro:** Puede seleccionar cinco ajustes de nivel de potencia.
- 11. Parar/Borrar:** Puede detener y borrar todas las entradas excepto la hora del día.
- 12. Arranque/Arranque rápido:**
 - Para iniciar la cocción que se ha seleccionado, pulse el botón una vez.
 - La característica de arranque rápido le permite ajustar intervalos de 30 segundos de cocción a potencia ALTA pulsando el botón de arranque rápido.

Instructivo de Operación

Ajuste del Reloj

Puede seleccionar que el reloj esté en formato de 12 ó de 24 horas/día. A continuación puede ver cómo ajustar el reloj a las 14:35, en formato de 24 horas. Asegúrese de que ha retirado todo el embalaje del microondas.

Asegúrese de haber instalado correctamente el microondas según las instrucciones descritas anteriormente en este manual.

- Parar**
Borrar
- 
- Reloj**
- 
3. Gire el **Dial** hasta que el visor muestre "14:00".
- 
- Intro**
- 
4. Pulse **Intro** para confirmar la hora.
5. Gire el **Dial** hasta que el visor muestre "14:35".
- 
- Intro**
- 
6. Pulse **Intro**.
El reloj comenzará a funcionar.


NOTA: Parpadeo de información

Para el ajuste de modo, el parpadeo le guiará al paso siguiente.


Al conectar el microondas a la red por primera vez o si ha habido un corte de corriente, el visor mostrará "0", debiendo poner en hora el reloj.

Si el reloj (o el visor) muestra símbolos extraños, desconecte el microondas de la toma de corriente, vuélvalo a conectar, y ponga en hora el reloj.

Bloqueo Infantil

- Parar**
Borrar
- 
1. Pulse **Parar/Borrar**.
2. Mantenga presionado **Parar/Borrar** hasta que en el visor aparezca "L" y suene un pitido. Queda así activado el **BLOQUEO INFANTIL**. Momentáneamente, el visor dejará de mostrar la hora, mostrándose pasados unos segundos.
3. Al pulsar cualquier botón, en el visor aparecerá "L".

Para cancelar la cerradura de seguridad.

- Parar**
Borrar
- 
1. Para desactivar el **BLOQUEO INFANTIL**, mantenga presionado **Parar/Borrar** hasta que el visor ya no muestre "L". Al quedar desactivado el bloqueo, escuchará un pitido.

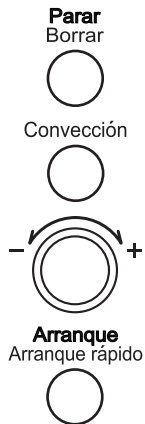
Su microondas tiene una función de seguridad con la que se evita que pueda ser puesto en marcha accidentalmente. Si activa el bloqueo infantil, no se podrá utilizar ninguna función del microondas, ni será posible la cocción con el aparato. Sin embargo, tenga en cuenta que sí será posible abrir la puerta del microondas.

Instructivo de Operación

Cocción por Convección

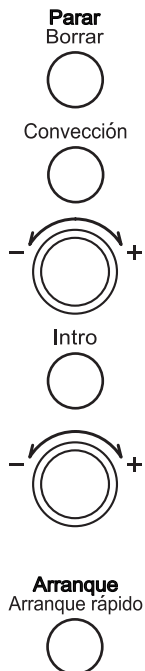
En el siguiente ejemplo puede ver cómo utilizar la convección para cocinar a una temperatura de 220°C durante 50 minutos.

1. Para precalentar el horno



1. Pulse **Parar/Borrar**.
2. Pulse **Convección** para así seleccionar el modo convección.
3. Gire el **Dial** hasta que el visor muestre "220°C".
4. Pulse **Arranque/Arranque rápido**. El visor mostrará "Pr-H" (Precalentar).

2. Cocción



1. Pulse **Parar/Borrar**.
2. Pulse **Convección** para así seleccionar el modo convección.
3. Gire el **Dial** hasta que el visor muestre "220°C".
4. Pulse **Intro** para confirmar la temperatura.
5. Gire el **Dial** hasta que el visor muestre "50:00".
6. Pulse **Arranque/Arranque rápido**. **Después de cocinar debe llevar guantes y un recipiente para sacar la bandeja metálica del horno, puesto que la bandeja metálica está muy caliente.**

El horno de convección proporciona una temperatura de 40 °C y de 100 °C a 250 °C. A una temperatura de 40°C, el horno sirve para hacer fermentar alimentos. Si la temperatura es mayor, espere a que vaya enfriándose el horno hasta alcanzar los 40°C.

Se puede aumentar el tiempo de cocción hasta 9 horas mientras que funciona el microondas en su estado de "convección".

Es posible extender el tiempo de cocción hasta 9 horas en la condición de 40°C, operando el Microondas en la función convección.

Espere a que el horno alcance la temperatura deseada.

Al alcanzar la temperatura deseada, escuchará un pitido. Introduzca entonces los alimentos en el horno y haga comenzar la cocción.

Conversion de Temperatura:

Cuando hornee los siguientes platos, disminuya la temperatura de convección entre 30-40°C de su propia receta

- Panadería (Pasteles, Panes, Tartas, galletas, etc)
- Cazuelas (Pasta, arroz, etc)

La rejilla inferior es recomendable para la cocción en convección.



Instructivo de Operación

Cocción Combinada

En el siguiente ejemplo puede ver cómo programar su horno a una potencia de 360W y después utilizar el grill para obtener un tiempo de cocción de 25 minutos.

Cocción combinada (Co-1, 2, 3)

- 
1. Pulse **Parar/Borrar**.
 2. Pulse **Cocción combinada** para seleccionar el modo de combinación de grill (Co-1, 2, 3).
 3. Gire el **Dial** hasta que el visor muestre "Co-1".
 4. Pulse **Intro** para confirmar grill-1.
 5. Gire el **Dial** hasta que el visor muestre "360W".
 6. Pulse **Intro** para confirmar la potencia.
 7. Gire el **Dial** hasta que el visor muestre "25:00".
 8. Pulse **Arranque/Arranque rápido**. **Después de cocinar debe llevar guantes y un recipiente para sacar la bandeja metálica del horno, puesto que la bandeja metálica está muy caliente.**

Su horno microondas dispone de una función de cocción combinada por **calentamiento** y por **microondas**, al mismo tiempo o alternadamente. Generalmente, el tiempo total de cocción será menor.

En modo de cocción combinada rápida, puede seleccionar tres niveles de potencia mínima (180W, 360W, 600W).

* Categoría de cocción combinada

| | | |
|-------------|---|---|
| Co-1 | 1 | Grill-1 + Potencia de microondas |
| Co-2 | 2 | Grill-2 + Potencia de microondas |
| Co-3 | 3 | Grill-3 + Potencia de microondas |
| Co-4 | 4 | Calentamiento inferior(1550W) + Calentamiento superior + Potencia de microondas |
| Co-5 | 5 | Calentamiento inferior(1100W) + Calentamiento superior + Potencia de microondas |











* Modo de grill: Consulte la página 23

Instructivo de Operación

Cocción Combinada

En el siguiente ejemplo puede ver cómo programar su horno a una potencia de 360W y a una temperatura de 200°C para obtener un tiempo de cocción de 25 minutos.

Cocción combinada (Co-4)

1. Pulse **Parar/Borrar**.

2. Pulse **Cocción combinada** para seleccionar el modo de cocción combinada rápida (Co-4).

3. Gire el **Dial** hasta que el visor muestre "Co-4".

4. Pulse **Intro** para confirmar la cocción combinada rápida.

5. Gire el **Dial** hasta que el visor muestre "200°C".

6. Pulse **Intro** para confirmar la potencia.

7. Gire el **Dial** hasta que el visor muestre "360W".

8. Pulse **Intro** para confirmar la potencia.

9. Gire el **Dial** hasta que el visor muestre "25:00".

10. Pulse **Arranque/Arranque rápido**.

Después de cocinar debe llevar guantes y un recipiente para sacar la bandeja metálica del horno, puesto que la bandeja metálica está muy caliente.

En modo de cocción combinada rápida (Co-4), puede seleccionar cuatro niveles de potencia mínima (0W, 180W, 360W, 600W).

* Categoría de cocción combinada

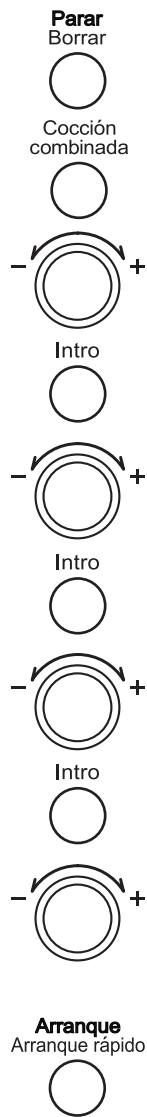
| | | |
|------|---|---|
| Co-1 | 1 | Grill-1 + Potencia de microondas |
| Co-2 | 2 | Grill-2 + Potencia de microondas |
| Co-3 | 3 | Grill-3 + Potencia de microondas |
| Co-4 | 4 | Calentamiento inferior(1550W) + Calentamiento superior + Potencia de microondas |
| Co-5 | 5 | Calentamiento inferior(1100W) + Calentamiento superior + Potencia de microondas |

Instructivo de Operación

Cocción Combinada

En el siguiente ejemplo puede ver cómo programar su horno a una potencia del microondas de 360W y a una temperatura de convección de 200°C para obtener un tiempo de cocción de 25 minutos.

Cocción combinada (Co-5)

- 
1. Pulse **Parar/Borrar**.
 2. Pulse **Cocción combinada** para seleccionar el modo de combinación de convección.
 3. Gire el **Dial** hasta que el visor muestre "Co-5".
 4. Pulse **Intro** para confirmar la convección.
 5. Gire el **Dial** hasta que el visor muestre "200°C".
 6. Pulse **Intro** para confirmar la temperatura.
 7. Gire el **Dial** hasta que el visor muestre "360W".
 8. Pulse **Intro** para confirmar la potencia.
 9. Gire el **Dial** hasta que el visor muestre "25:00".
 10. Pulse **Arranque/Arranque rápido**.
Al cocinar puede girar el DIAL para aumentar o disminuir el tiempo de cocción.
Después de cocinar debe llevar guantes y un recipiente para sacar la bandeja metálica del horno, puesto que la bandeja metálica está muy caliente.

Su horno microondas dispone de una función de cocción combinada por **temperatura de convección** y por **microondas**, al mismo tiempo o alternadamente. Generalmente, el tiempo total de cocción será menor.

En modo de cocción combinada rápida (Co-5), puede seleccionar tres niveles de potencia mínima (180W, 360W, 600W).





* Categoría de cocción combinada

| | | |
|------|---|---|
| Co-1 | 1 | Grill-1 + Potencia de microondas |
| Co-2 | 2 | Grill-2 + Potencia de microondas |
| Co-3 | 3 | Grill-3 + Potencia de microondas |
| Co-4 | 4 | Calentamiento inferior(1550W) + Calentamiento superior + Potencia de microondas |
| Co-5 | 5 | Calentamiento inferior(1100W) + Calentamiento superior + Potencia de microondas |

Instructivo de Operación







Cocción Automática

En el siguiente ejemplo puede ver cómo cocinar 0,40 kg de pizza congelada (SC 1).

- Parar**
Borrar
- 
- Cocción automática**
- 
- Intro**
- 
- Arranque**
Arranque rápido
- 
1. Pulse **Parar/Borrar**.
 2. Pulse **Cocción automática**.
 3. Gire el **Dial** hasta que el visor muestre "SC 1".
 4. Pulse **Intro** para confirmar la categoría (pizza congelada).
 5. Gire el **Dial** hasta que el visor muestre "0.40kg".
 6. Pulse **Arranque/Arranque rápido**. **Después de cocinar debe llevar guantes y un recipiente para sacar la bandeja metálica del horno, puesto que la bandeja metálica está muy caliente.**

Los menús de cocción automática rápida están programados. Con la función de cocción automática rápida puede cocinar rápidamente la mayor parte de sus platos favoritos simplemente con seleccionar el tipo de alimento e indicando el peso de éste.





* Categoría de cocción automática

| | | | |
|------|---|---|--------------------|
| SC 1 | 1 |  | Pizza congelada |
| SC 2 | 2 |  | Patatas fritas |
| SC 3 | 3 |  | Pollo entero |
| SC 4 | 4 |  | Muslos de pollo |
| SC 5 | 5 |  | Filetes de ternera |
| SC 6 | 6 |  | Asado de cerdo |

Instructivo de Operación







Cocción Automática

En el siguiente ejemplo puede ver cómo cocinar 0,60 kg de patatas enteras (SC 8).

- Parar**
Borrar
- 
- Cocción automática**
- 
- Intro**
- 
- Arranque**
Arranque rápido
- 
1. Pulse **Parar/Borrar**.
 2. Pulse **Cocción automática**.
 3. Gire el **Dial** hasta que el visor muestre "SC 8".
 4. Pulse **Intro** para confirmar la categoría.
 5. Gire el **Dial** hasta que el visor muestre "0.60kg".
 6. Pulse **Arranque/Arranque rápido**.
Después de cocinar debe llevar guantes y un recipiente para sacar la bandeja metálica del horno, puesto que la bandeja metálica está muy caliente.

Con **COCCIÓN AUTOMÁTICA** puede cocinar rápidamente la mayor parte de sus platos favoritos simplemente con seleccionar el tipo de alimento e indicando el peso de éste.

* Categoría de cocción automática

| | | | |
|-------|----|---|---------------------------------|
| SC 7 | 7 |  | Asado de ternera |
| SC 8 | 8 |  | Patatas enteras |
| SC 9 | 9 |  | Cenas congeladas |
| SC 10 | 10 |  | Verduras y vegetales frescos |
| SC 11 | 11 |  | Verduras y vegetales congelados |
| SC 12 | 12 |  | Arroz / Pasta |

Instructivo de Operación

GUÍA DE COCCIÓN AUTOMÁTICA

| Función | Tipo de alimento | Límite de peso | Utensilio | Temperatura antes de la cocción | Instrucciones | |
|--------------------|------------------|--------------------|-------------------|---------------------------------|---------------|---|
| Cocción automática | SC 1 | Pizza congelada | 0,30 kg ~ 0,50 kg | Bandeja metálica | Congelada | Para hacer pizza congelada, quite todo el envoltorio y colóquela en la bandeja metálica. Una vez hecha, déjela reposar de 1 a 2 minutos. |
| | SC 2 | Patatas fritas | 0,20 kg ~ 0,75 kg | Rejilla alta + Bandeja metálica | Congeladas | Extienda bien las patatas congeladas sobre la bandeja metálica. Obtendrá mejores resultados si las extiende en una sola capa. Una vez hechas, retírelas del horno microondas y déjelas reposar de 1 a 2 minutos. |
| | SC 3 | Pollo entero | 0,80 kg ~ 1,80 kg | Rejilla baja + Bandeja metálica | Refrigerado | Unte el pollo entero con margarina o mantequilla fundida o, si lo desea, con otros condimentos. Coloque el pollo entero con el lado de la pechuga hacia abajo en un plato sin cubrir sobre la rejilla baja en la bandeja metálica. Cuando suene un pitido, retire el exceso de jugo del pollo y a continuación dele la vuelta. Una vez asado, cubra el pollo con papel de aluminio y deje reposar durante 10 minutos. |
| | SC 4 | Muslos de pollo | 0,20 kg ~ 0,80 kg | Rejilla alta + Bandeja metálica | Refrigerados | Coloque los muslos de pollo en la bandeja metálica. Cuando suene un pitido, dé la vuelta a la carne y después pulse "Arranque" para continuar con el asado. Una vez asado, cubra los muslos con papel de aluminio y deje reposar de 2 a 5 minutos. |
| | SC 5 | Filetes de ternera | 0,30 kg ~ 1,20 kg | Rejilla alta + Bandeja metálica | Refrigerados | Coloque la carne en la rejilla baja. Cuando suene un pitido, dé la vuelta a la carne y después pulse "Arranque" para continuar con el asado. Una vez asada, cubra la carne con papel de aluminio y deje reposar durante 10 minutos. |
| | SC 6 | Asado de cerdo | 0,80 kg ~ 1,80 kg | Rejilla baja + Bandeja metálica | Refrigerado | Quite el exceso de grasa de la carne de cerdo. Unte la carne con margarina o mantequilla fundida. Colóquela en la rejilla baja sobre la bandeja metálica. Cuando suene un pitido, dé la vuelta a la carne y después pulse "Arranque" para continuar con el asado. Una vez asado, cubra la carne con papel de aluminio y deje reposar durante 10 minutos. |

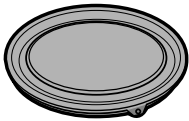
Instructivo de Operación

| Función | Tipo de alimento | Límite de peso | Utensilio | Temperatura antes de la cocción | Instrucciones | |
|--------------------|-------------------------|---------------------------------|-------------------|--|----------------------|--|
| Cocción automática | SC 7 | Asado de ternera | 0,80 kg ~1,80 kg | Rejilla baja + Bandeja metálica | Refrigerado | Unte la ternera con margarina o mantequilla fundida. Coloque la carne en la rejilla baja sobre la bandeja metálica. Cuando suene un pitido, dé la vuelta a la carne y después pulse "Arranque" para continuar con el asado. Una vez asada, cubra la carne con papel de aluminio y deje reposar durante 10 minutos. |
| | SC 8 | Patatas enteras | 0,20 kg ~1,00 kg | Rejilla alta + Bandeja metálica | Temperatura ambiente | Escoja patatas enteras de tamaño medio, de 200 a 220 gr. Lávelas y séquelas. Pinchelas varias veces con un tenedor. Colóquelas en la bandeja metálica. Ajuste el peso y pulse "Arranque". Una vez asadas, sáquelas del horno microondas y cúbralas con papel de aluminio durante 5 minutos. |
| | SC 9 | Cenas congeladas | 0,40 kg ~ 1,00 kg | Rejilla baja + Bandeja metálica | Congeladas | Coloque la cena congelada sin cubrir sobre la rejilla baja. |
| | SC 10 | Verduras y vegetales frescos | 0,20 kg ~ 1,00 kg | Bandeja metálica + Bol especial para microondas con tapa | Temperatura ambiente | Colóquelas en un bol especial para microondas. Añada agua. Cubra el bol (por ejemplo, con papel de aluminio). Una vez cocinadas, remueva y deje reposar de 2 a 3 minutos. Añada agua según la cantidad de verduras o vegetales. ** De 0,2 kg a 0,5 kg: 2 cucharadas ** De 0,55 kg a 1,0 kg: 4 cucharadas |
| | SC 11 | Verduras y vegetales congelados | 0,20 kg ~ 1,00 kg | Bandeja metálica + Bol especial para microondas con tapa | Congelados | Colóquelas en un bol especial para microondas. Añada agua. Cubra el bol (por ejemplo, con papel de aluminio). Una vez cocinadas, remueva y deje reposar de 2 a 3 minutos. Añada agua según la cantidad de verduras o vegetales. ** De 0,2 kg a 0,5 kg: 2 cucharadas ** De 0,55 kg a 1,0 kg: 4 cucharadas |

Instructivo de Operación

| Función | Tipo de alimento | | Límite de peso | Utensilio | Temperatura antes de la cocción | Instrucciones | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|--------------------|--|---------------|-------------------|--|---------------------------------|---|------|------|--|-------|-------|------|-------|-------|------|-------|-------|------|-------|--------|--------|--|------------|
| Cocción automática | SC 12 | Arroz / Pasta | 0,10 kg ~ 0,30 kg | Bandeja metálica + Bol especial para microondas con tapa | Temperatura ambiente | <p>Coloque en un bol grande y profundo (3 L) el arroz con agua muy caliente añadiendo 1/4 de cucharada pequeña de sal.</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th rowspan="2">Peso</th> <th colspan="2">Agua</th> </tr> <tr> <th>Arroz</th> <th>Pasta</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>100g</td> <td>300ml</td> <td>400ml</td> </tr> <tr> <td>200g</td> <td>600ml</td> <td>800ml</td> </tr> <tr> <td>300g</td> <td>900ml</td> <td>1200ml</td> </tr> <tr> <td>Cubrir</td> <td>Cuando use plástico para recubrir, haga agujero.</td> <td>Sin cubrir</td> </tr> </tbody> </table> <p>** Arroz: Una vez cocido, deje reposar sin cubrir durante 5 minutos o hasta que absorba el agua.</p> <p>** Pasta: Remueva varias veces durante la cocción. Una vez cocida, deje reposar de 1 a 2 minutos. Pase la pasta por agua fría.</p> | Peso | Agua | | Arroz | Pasta | 100g | 300ml | 400ml | 200g | 600ml | 800ml | 300g | 900ml | 1200ml | Cubrir | Cuando use plástico para recubrir, haga agujero. | Sin cubrir |
| Peso | Agua | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Arroz | Pasta | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 100g | 300ml | 400ml | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 200g | 600ml | 800ml | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 300g | 900ml | 1200ml | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Cubrir | Cuando use plástico para recubrir, haga agujero. | Sin cubrir | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

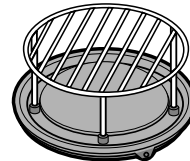
< Bandeja metálica >



< Rejilla baja + Bandeja metálica >



< Rejilla alta + Bandeja metálica >



Instructivo de Operación

Descongelación

* **Al descongelar utilice solamente la bandeja metálica**

Antes de descongelar alimentos, compruebe su temperatura y grado de dureza. Preste especial atención a los trozos grandes de carnes y de aves, ya que algunos tipos de alimentos han de comenzar a cocinarse cuando todavía no están completamente descongelados. Por ejemplo, los pescados se descongelan tan rápidamente que resulta mejor cocinarlos cuando aún están algo congelados. El programa PAN resulta de utilidad para descongelar alimentos de pequeño tamaño, como panecillos o barras pequeñas. Tras descongelar el pan, deje que repose durante un tiempo hasta que se descongele del todo la parte central. En el siguiente ejemplo se muestra cómo descongelar 1,4 kg de carne de ave.

Parar

Borrar



Descongelación



Intro



Arranque

Arranque rápido



1. Pulse **Parar/Borrar**.
Pese los alimentos a descongelar. Asegúrese de quitar todo envoltorio o sujeciones metálicas, y después coloque los alimentos en un plato especial para microondas, sobre la bandeja metálica del horno, y cierre la puerta de éste.
2. Pulse una vez **Descongelación**.
3. Gire el **Dial** hasta que el visor muestre "dEF2"
4. Pulse **Intro** para confirmar la categoría (aves de corral).
Introduzca el valor en peso de los alimentos que desea descongelar.
5. Gire el **Dial** hasta que el visor muestre "1,4kg" para el peso de los alimentos congelados.
6. Pulse **Arranque/Arranque rápido**.

Durante la descongelación, el horno microondas emitirá un pitido. Abra entonces el horno, dé la vuelta a los alimentos y sepárelos entre si para obtener una descongelación homogénea. Retire los trozos que ya estén casi descongelados o bien cúbralos con papel de aluminio para que sigan descongelándose lentamente. Después, cierre el horno microondas y pulse **Arranque** para continuar con la descongelación.
No se detendrá la descongelación (aunque el horno haya emitido el pitido) hasta que no se abra el horno.

Su microondas dispone de cuatro niveles de descongelación: **Carne, Aves, Pescados y Pan**. Cada tipo de alimento precisa de una potencia diferente de descongelación. Para ajustar la potencia, no tiene más que pulsar las veces necesarias el botón **Descongelación**:

| Tipo de comida | Nº de descongelación | |
|-----------------|----------------------|--|
| Carne | dEF1 | |
| Aves | dEF2 | |
| Pescados | dEF3 | |
| Pan | dEF4 | |

Instructivo de Operación

GUÍA DE DESCONGELACIÓN

- * Para descongelar alimentos, colóquelos en un recipiente especial para microondas y colóquelo sobre la bandeja metálica sin cubrir los alimentos.
- * Si es necesario, cubra los pedazos pequeños de carne o de ave con papel de aluminio, con lo que evitará que se calienten en la descongelación. Asegúrese de que el papel de aluminio no esté en contacto con las paredes interiores del horno.
- * En el proceso de descongelación, separe lo antes posible los trozos de carne picada, chuletas, salchichas y bacon. **Al escuchar un pitido, dé la vuelta a los alimentos** y retire los trozos que ya estén descongelados. Siga descongelando los demás trozos. Una vez descongelados, deje que reposen un rato.

| Tipo de alimento | Límite de peso | Utensilio | Alimento |
|------------------|-----------------|--|--|
| Carne (dEF1) | 0,1 kg ~ 3,0 kg | Bandeja metálica+ Recipiente para microondas plato plano | <p>Carnes Carne picada de ternera, bistecs, filetes, tacos de carne para guisos, "sirloin steak" (carne vacuna del cuarto trasero), carne asada a la cazuela, carne asada de cadera, hamburguesas de ternera, chuletas de cerdo, chuletas de cordero, rollos de carne, salchichas, chuletas poco gruesas (0,2 cm.). Dé la vuelta a los alimentos al escuchar el pitido. Una vez descongelado, deje reposar de 5 a 15 minutos.</p> |
| Aves (dEF2) | 0,1 kg ~ 4,0 kg | | <p>Aves Pollo entero, muslos o pechugas de pollo, pechugas de pavo (menos de 2 kg) Dé la vuelta a los alimentos al escuchar el pitido. Una vez descongelado, deje reposar de 20 a 30 minutos.</p> |
| Pescados (dEF3) | | | <p>Pescados Filetes o trozos de pescado, pescados enteros, mariscos. Dé la vuelta a los alimentos al escuchar el pitido. Una vez descongelado, deje reposar de 10 a 20 minutos.</p> |
| Pan (dEF4) | 0,1 kg ~ 0,5 kg | Bandeja metálica+ Papel de cocina | <p>Pan Pan de molde, bollos, baguettes, etc.</p> |

Instructivo de Operación

Cocción por Grill

A continuación puede ver cómo utilizar el Grill-1 en una cocción de 12 minutos y 30 segundos.

Parar
Borrar



Grill



1. Pulse **Parar/Borrar**.
2. Pulse **Grill** para seleccionar la cocción por grill.
3. Gire el **Dial** hasta que el visor muestre "gr-1".
4. Pulse **Intro** para confirmar el grill.

Intro



Arranque
Arranque rápido

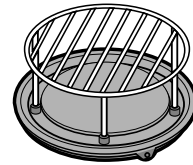


5. Gire el **Dial** hasta que el visor muestre "12:30".
6. Pulse **Arranque/Arranque rápido**.
Después de cocinar debe llevar guantes y un recipiente para sacar la bandeja metálica del horno, puesto que la bandeja metálica está muy caliente.

Con la función de cocción por grill puede dorar y tostar alimentos rápidamente.

En el modo grill, la rejilla del grill se coloca sobre la bandeja metálica.

Al cocinar con la función grill, utilice la rejilla alta.



Instructivo de Operación

Diferentes Potencias de Cocción

A continuación puede ver cómo cocinar alimentos a una potencia del microondas de 600W durante 5 minutos y 30 segundos.

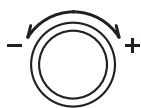
Asegúrese de haber instalado correctamente el microondas según las instrucciones descritas anteriormente en este manual.

Parar

Borrar



Micro



Intro



Arranque

Arranque rápido



1. Pulse **Parar/Borrar**.
2. Pulse **Micro** una vez para seleccionar el modo de cocción por microondas.
3. Gire el **Dial** hasta que el visor muestre "600W".
4. Pulse **Intro** para confirmar la potencia deseada.
5. Gire el **Dial** hasta que el visor muestre "5:30".
6. Pulse **Arranque/Arranque rápido**.

La potencia del microondas puede ajustarse a cinco niveles. El horno funcionará de forma predeterminada a potencia máxima hasta que usted seleccione la potencia deseada.

NIVEL DE POTENCIA

| | |
|-------------|-------|
| ALTO | 900 W |
|-------------|-------|

| | |
|-------------------|-------|
| MEDIO-ALTO | 600 W |
|-------------------|-------|

| | |
|--------------|-------|
| MEDIO | 360 W |
|--------------|-------|


| | |
|--------------------------------------|-------|
| DESCONGELACIÓN MEDIO-BAJO | 180 W |
|--------------------------------------|-------|

| | |
|-------------|------|
| BAJO | 90 W |
|-------------|------|

Instructivo de Operación

Nivel de Potencia de Cocción

Su microondas dispone de 5 niveles de potencia para darle la máxima flexibilidad y controlar la cocción excesiva. En la siguiente tabla se muestran diferentes tipos de alimentos a cocinar a diferentes niveles de potencia en este microondas.

| NIVEL DE POTENCIA | SALIDA | UTILIZACIÓN | ACCESORIO |
|---------------------------------------|--------|--|---|
| ALTO | 900W | <ul style="list-style-type: none">* Hervir agua* Dorar carne picada de ternera* Cocinar trozos de ave, pescado, vegetales* Cocinar trozos de carne tierna | Bandeja metálica  |
| MEDIO-ALTO | 600W | <ul style="list-style-type: none">* Recalentar platos cocinados* Asar carne y aves* Cocinar champiñones y mariscos* Cocinar platos con queso y huevos | |
| MEDIO | 360W | <ul style="list-style-type: none">* Cocinar pasteles y bollos* Preparar huevos* Cocinar natillas* Preparar arroces y sopas | |
| DESCONGELACIÓN/ MEDIO-BAJO | 180W | <ul style="list-style-type: none">* Descongelación de cualquier alimento* Fundir mantequilla y chocolate* Cocinar trozos de carne no muy tierna | |
| BAJO | 90W | <ul style="list-style-type: none">* Ablandar mantequilla y queso* Ablandar helados* Hacer levantar masa de levadura | |

Instructivo de Operación

Cocción en Dos Fases

A continuación puede ver cómo cocinar alimentos en dos fases. La primera fase de cocción es de 11 minutos en nivel de potencia HIGH (ALTA) (900W) y la segunda fase de cocción es de 35 minutos a 360W.

- Parar**
Borrar
- 
- Microw**
- 
- Dial**
- 
- Intro**
- 
- Dial**
- 
- Microw**
- 
- Dial**
- 
- Intro**
- 
- Dial**
- 
- Arranque**
Arranque rápido
- 
1. Pulse **Parar/Borrar**.
 2. Ajuste la potencia y el tiempo de cocción de la **fase 1**.
Pulse una vez **Microw** para activar la cocción por microondas.
 3. Gire el **Dial** hasta que el visor muestre "900W".
 4. Pulse **Intro** para confirmar la potencia seleccionada.
 5. Gire el **Dial** hasta que el visor muestre "11:00".
 6. Ajuste la potencia y el tiempo de cocción de la **fase 2**.
Pulse una vez **Microw** para activar la cocción por microondas.
 7. Gire el **Dial** hasta que el visor muestre "360W".
 8. Pulse **Intro** para confirmar la potencia seleccionada.
 9. Gire el **Dial** hasta que el visor muestre "35:00".
 10. Pulse **Arranque/Arranque rápido**.

Mientras se hace la cocción en dos fases, se puede abrir la puerta del microondas para comprobar la cocción. Al volver a cerrar la puerta y pulsar **Arranque/Arranque rápido** se reanudará la cocción.

Al final de la fase 1, escuchará un pitido y comenzará la fase 2.

Si desea cancelar el programa de cocción, pulse dos veces **Parar/Borrar**.

Instructivo de Operación

Arranque Rápido

A continuación puede ver cómo hacer una cocción de 2 minutos a potencia máxima (900W).

Parar
Borrar



1. Pulse **Parar/Borrar**.

Arranque
Arranque rápido



2. Pulse **Arranque/Arranque rápido** cuatro veces seguidas para seleccionar una cocción de 2 minutos a potencia máxima (HIGH) (900W). El microondas se pondrá en marcha justo antes de pulsar **Arranque/Arranque rápido** por cuarta vez.

Con la función **Arranque rápido** es posible ajustar intervalos de 30 segundos a potencia máxima (HIGH) (900 W) simplemente pulsando el botón **Arranque/Arranque rápido**.

Ajuste de la Cocción

A continuación puede ver cómo modificar los programas de cocción automática rápida preajustados y así determinar la cocción deseada.

Parar
Borrar



1. Pulse **Parar/Borrar**.

Cocción
automática

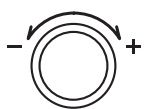


2. Seleccione el programa de **Cocción automática** deseado.
Seleccione el peso de los alimentos.

Arranque
Arranque rápido



3. Pulse **Arranque/Arranque rápido**.



4. Gire el **Dial**.
El tiempo de cocción aumentará o disminuirá.

Si observa que con los programas de cocción automática rápida los alimentos quedan poco o demasiado hechos, gire el DIAL para aumentar o disminuir el tiempo de cocción.

En cualquier momento puede aumentar o disminuir el tiempo de cocción (excepto en el modo de descongelación) girando el DIAL.

| Tiempo de cocción | Aumentar o disminuir tiempo |
|-------------------|-----------------------------|
| 0 ~ 3 min. | 10 seg. |
| 3 ~ 20 min. | 30 seg. |
| 20 ~ 30 min. | 1 min. |
| 30 ~ 90 min. | 5 min. |

Platos de Prueba de Acuerdo con EN 60705

| Función | Alimento | Ajuste del microondas en vatios, Tiempo de cocción en minutos | Tipo de calentamiento, Temperatura en °C | Notas |
|-------------------------------------|----------------------|--|---|---|
| Descongelación en microondas | Carne | 600 vatios, 1-2 + 90 vatios, 5-7 | - | Plato llano. Colocar el plato en la Bandeja metálica. Dar la vuelta tras 600 vatios, 1-2 minutos. |
| Cocción en microondas | Natillas | 360 vatios, 27-30 | - | Colocar el plato Pyrex en la bandeja metálica. |
| | Bizcocho | 900 vatios, 5-7 | - | Colocar el plato Pyrex ø 22cm en la bandeja metálica. |
| | Rollo de carne | 600 vatios, 15-20 | - | Colocar el plato Pyrex en la bandeja metálica. |
| Cocción combinada con el microondas | Gratinado de patatas | 360 vatios, 21-26 | Speed Combi-5 180°C | Colocar el plato Pyrex ø 22cm en la bandeja metálica. |
| | Pastel | 180 vatios, 12-16 | Speed Combi-5 180°C | Colocar el plato Pyrex ø 22cm en la bandeja metálica. |
| | Pollo | 180 vatios, 42-46 | Speed Combi-4 250°C | Colocar el pollo con la pechuga hacia abajo en la rejilla baja. Dar la vuelta a los 25 minutos. |

Otras Instrucciones de Ayuda

Para Mejores Resultados:

1. Cuando determine el tiempo para un alimento en particular, comience usando el mínimo de tiempo y revise ocasionalmente para arreglar. Es fácil de sobrecocer los alimentos porque las microondas cuecen muy rápido.
2. Pequeñas cantidades de alimento o comidas con poco contenido de agua muy secas externamente y duras se cocinan por más tiempo.
3. No use el horno para secar paños de cocina o productos de papel. Ellos pueden arder.
4. Quiebre los huevos antes de cocinarlos en el microondas.
5. Para alimentos tales como manzanas, papas, yema de huevo, hígados de pollo etc, asegúrese sacar el pellejo o membrana para prevenir reventones mientras se cocinan en el microondas.

Descongelamiento de Alimentos

1. Los alimentos que han sido congelados pueden ser colocados directamente en el horno para deshielo. Asegurándose de sacarle las partes metálicas.
2. El descongelado de acuerdo a la guía de descongelación de este manual.
3. Partes de los alimentos se deshielan más rápido que otros, protéjalos si es necesario.
4. Algunos alimentos deberán ser completamente cubiertos antes de cocinar. Por ejemplo, el pescado se cocina tan rápido que esta algunas veces comenzando la cocción mientras se descongela.
5. Puede ser necesario aumentar o disminuir el tiempo de cocción en algunas recetas, dependiendo de la temperatura inicial de los alimentos.

NOTA:

El viento de la aberturas puede ser caliente durante la cocción, esto es normal.

Dorando:

Hay unos pocos alimentos el cual no son cocinados lo suficiente en el horno microondas para dorarse, y muchos necesitan color adicional.

Rostizar, pollo o perrnil, cocinados por 10 minutos o más se dorarán mejor sin aditivos extras.

Utensilios de Cocina:

1. Vidrio térmico, cerámicas de vidrio y resistentes al calor, son excelentes utensilios.

2. Servilletas de papel, toallas, platos, copas y cartón son utensilios convenientes. Algunos productos de papel reciclado pueden contener impurezas el cual pueden causar arcos o fuego cuando se usan en el horno microonda.
3. Algunos platos plásticos, recipientes tazas y envoltorios pueden ser usados en el horno microondas. Siga las instrucciones de fabricación o información dada en la guía de cocción cuando use plásticos en su microonda.
4. Utensilios de metal y utensilios con bordes metálicos no deben ser usados en el horno microondas.

Para Limpiar su Microondas

1. Mantenga el interior del horno limpio.
Salpicaduras de alimento o derrame de líquidos en las murallas del horno y entre los selladores de la puerta. Lo mejor para limpiar lo derramado con un paño húmedo. Migajas y derrames adsorberán la energía de las microondas y alargaran los tiempos de cocción. Use un paño suave, saque las migajas que caen entre la puerta y el marco. Es importante mantener esta área limpia para asegurar el sellado hermético. Remover la grasa esparcida con un paño jabonoso enseguida enjuague y seque. Al hacerlo no use detergentes o diluyentes. La bandeja de vidrio puede ser lavada manualmente o en el lavaplatos.
2. Mantener el exterior limpio. Límpielo con agua y jabón enseguida séquelo con un paño suave o toalla de papel. Para prevenir daño en las partes operativas dentro del horno, el agua no deberá entrar en los orificios de ventilación. Para limpiar el panel de control, abra la puerta para prevenir accionar el horno accidentalmente y con un paño húmedo siguiendo inmediatamente con un paño seco. Presione PARAR/BORRAR después de limpiar.
3. Si acumula vapor en el interior o en el exterior de la puerta del horno, limpie el panel con paño suave. Esto puede ocurrir cuando el horno microonda esta operando bajo condiciones de alta humedad y conduce a malfuncionamiento de la unidad.
4. La puerta y el sello de la puerta deberá mantenerse limpio. Use solamente agua jabonosa, enjuague y seque rápidamente. NO USE MATERIALES ABRASIVOS TALES COMO LIMPIADORES EN POLVO O ALMOHADILLAS PLASTICAS.

Precauciones de Seguridad

1. No remueva el interior, ni lo ajuste o repare la puerta o el panel de control, o el dispositivo de seguridad ni ninguna otra parte del horno. Las reparaciones deberán ser solamente realizadas por un personal técnico calificado.
2. No ponga en funcionamiento el horno vacío. Es recomendable dejar un vaso de agua dentro cuando no lo use. El agua seguidamente adsorberá toda la energía del microonda, si el horno empieza a funcionar accidentalmente.
3. No seque ropa en el horno microonda, puede quemarse si el calor es excesivo.
4. No cocine alimentos envueltos en toalla de papel, a no menos que su libro de cocina contenga instrucciones para el alimentos que usted esta cocinando.
5. No use papel de diario en lugar de toalla de papel para cocinar.
6. No use envases cerrados. Ellos pueden calentarse demasiado y quemarse.
No use envases de metal o cacharros que tienen partes metálicas. Siempre saque el metal. Objetos de metal en el horno hacen arcos, el cual causan severos daños.
7. No opere el horno con la puerta o la orillas frontales obstruidas por un paño de cocina o servilleta, el cual pueden causar fugas de microondas.
8. No use papeles reciclados ellos pueden contener impurezas el cual pueden causar fuego durante el cocinado.
9. No enjuague la bandeja giratoria colocándola en agua inmediatamente después de cocinar. Esto puede causar quiebre y daño.
10. Pequeñas cantidades de comida requieren tiempo de cocción corto. Si el tiempo normal asignado ellos pueden sobrecocerse y quemarse.
11. Sitúe el horno hacia el frente de la puerta esté a 8 cm o mas detrás del borde de la superficie en el cual esta colocado, para evitar volteo accidental del aparato.
12. Antes de cocinar pele las papas, manzanas u otras frutas o vegetales.
13. No cocine huevos en su cascara. La presión interior reventara el huevo.
14. No intente freír trozos de grasa en el horno.
15. Quite el plástico de platos precocidos antes de cocinar. En algunos casos es posible cocinar cubriendo los alimentos con un film plástico, para calentar o cocinar, esta detallado en el libro de cocina en microonda.
16. El horno nunca debe ser usado si el sello de la puerta no esta funcionando bien.
17. Cuando son cocinados líquidos en el microondas, ellos pueden tener un sobrecalentamiento sobre su punto de ebullición sin burbujas visibles. Cuando el recipiente es sacado, el roce puede causar formaciones de burbujas. Un manantial de líquido caliente puede esparcirse fuera del recipiente en forma explosiva.
18. Si observa humo mantenga la puerta del horno cerrada apague o desenchufe el horno.
19. Cuando el alimento es calentado o cocido en recipientes de plástico, papel o materiales combustibles, mire el horno frecuentemente para revisar si el recipiente de alimento se esta deteriorando.

PRECAUCION: Asegúrese que los tiempos de cocción esta dados correctamente ya que la sobrecocción puede causar fuego y como consecuencia dañar el horno.

Preguntas Y Respuestas

P Que esta mal en el horno cuando la luz interior no enciende?

R Puede haber varias razones porque la luz del horno no se enciende:

- La ampollita se ha roto.
- La puerta no esta cerrada.

P Pasan energías de microondas a través de ventanilla de la puerta?

R Los orificios o ductos, están hechos para permitir el paso de la luz, ellos no permiten el paso de energía de microondas.

P Porque suena el “Beep” cuando una tecla del panel de control es tocada?

R El Beep suena para asegurarle que la selección esta siendo ingresada apropiadamente.

P Se daña el microonda si se opera mientras esta vacío?

R Si, Nunca lo haga funcionar vacío o sin la bandeja de vidrio.

P Porque los huevos a veces revientan?

R Cuando cocine, o fría huevos, la yema puede reventa debido a la acumulación de vapor en el interior de la membrana de la yema. Para prevenir esto, simplemente perforce la yema antes de cocinar. Nunca hornee huevos en su cascara.

P Porque es recomendado el tiempo de reposo después de la cocción en microonda?

R Después que la cocción ha finalizado, mantener los alimentos cocidos en reposo durante un tiempo. Esto reposo finaliza la cocción uniformemente de los alimentos. La cantidad de tiempo de reposo depende de la densidad del alimento.

P Es posible hacer cabritas (PALOMITAS) en el microonda?

R Si, usando uno de los 2 métodos descritos abajo:

- (1) Utilizando artefactos expresamente diseñados para producir “palomitas” en hornos microondas.
- (2) El popcorn especialmente preparado y empacado para ser cocinado en hornos microondas, que contengan instrucciones precisas sobre la potencia y tiempos requeridos para el efecto.

SIGA LAS INSTRUCCIONES DADAS POR CADA FABRICANTE PARA SUS PRODUCTOS Y NO SE ALEJE DEL HORNO MIENTRAS SE ESTA COCINANDO EL “PALOMITAS”. SI OCURRIERA QUE EL MAIZ NO REVIENTA DESPUES DEL TIEMPO PREVISTO, DECONTINUE EL PROCESO U APAGUE EL HORNO “PAPAR/BORRAR” PUES EL RECONOCIMIENTO DEL MAIZ PUEDE RESULTAR EN INCENDIO.

PRECAUCION: NUNCA USE BOLSAS DE PAPEL CAFE PARA REVENTAR MAIZ NUNCA INTENTE REVENTAR LOS GRANOS SOBRANTES QUE NO LLEGARON A REVENTAR.

P Porque no siempre el horno cocina tan rápido como dice la gua de cocina.

R Revise su guia de cocina nuevamente para asegurarse que usted siguio correctamente las indicaciones, y ver que fuerza causó la variación en el tiempo de cocción. Los tiempos de la guia de cocina y la potencia son sugerencias, escoja ayuda para prevenir el sobrecocimiento, el problema mas común de uso obtenido por su microonda. Variaciones en el tamaño, peso y dimensiones del alimento requieren tiempos de cocción más extensos. Use su propio juicio además de las sugerencias de coción para revisar lo hecho, como lo hace con una cocción cenvencional.



LG ELECTRONICS

Modelo : MP-9485S

Número de serie :

CERTIFICADO DE GARANTIA

Garantiza: LG Electronics Argentina S.A.

Av. del Libertador 498. Piso 22 (C1001ABR).

Ciudad Autónoma de Buenos Aires, Argentina.

Capital y Gran Bs.As.: 0800-888-5454.

Interior del País: 0810-555-5454

Fábrica: LG Electronics Inc. (Origen Argentina, Corea, China,

India, Indonesia según disponibilidad)

Especificaciones técnicas y de uso: Para una información más detallada de las especificaciones técnicas y modo de uso de su equipo, remitirse al manual de instrucciones adjunto.

CONDICIONES DE INSTALACIÓN NECESARIAS PARA SU FUNCIONAMIENTO:

Remitirse al Manual de Instrucciones adjunto

Condiciones de validez de la garantía:

LG ELECTRONICS ARGENTINA S.A. garantiza que el equipo será reparado sin cargo en los Servicios Técnicos autorizados. A tales efectos, e imprescindible que:

1-La fecha de compra figure con el sello y firma de la casa vendedora en el presente certificado.

2-El presente certificado no se encuentre alterado bajo ningún concepto y en ninguna de sus partes.

3-El comprador original acredite su calidad de tal exhibiendo la factura original con fecha de compra

4-Serán causas de anulación de esta garantía

A)Uso impropio o distinto del uso domestico

B)Exceso o caída de tensión eléctrica, que implique uso en condiciones anormales

C)Intervención del equipo por personal no autorizado por LG ELECTRONICS ARGENTINA S.A.

D)La operación del equipo en condiciones no enunciadas en el manual de usuario.

5-La garantía carece de validez si se observa lo siguiente:

A)Falta de factura de compra original o falta de fecha de la misma

B)Tachaduras en los datos del certificado de garantía o factura de compra

-No están cubiertos por esta garantía los siguientes casos:

A)Las roturas, golpes, caídas o ralladuras por cualquier causa.

B)Daños ocasionados por otros equipos interconectados al producto.

-En caso de falla, LG ELECTRONICS ARGENTINA S.A. asegura al comprador la reparación y/o reposición de las partes para su correcto funcionamiento en un plazo no mayor a 30 días.

6-Cualquier cuestión judicial que pudiera dar lugar la presente, será resuelta ante la justicia ordinaria de Capital Federal.

IMPORTANTE: a)Nos reservamos el derecho de efectuar cambios de diseños y/o modificaciones sin incurrir en compromiso alguno de incorporar estos cambios en los productos ya vendidos. b) Las condiciones de instalación necesarias para el funcionamiento de los productos, con las especificaciones técnicas de indicación del producto para su correcta individualización, más la información para la solicitud de servicios u obtención de repuestos que figuran en el manual de instrucciones forman parte de esta garantía.-

ADVERTENCIA: a)El presente certificado anula cualquier otra garantía implícita o explícita, por lo cual y expresamente no autorizamos a ninguna otra persona, sociedad o asociación a asumir por nuestra cuenta ninguna responsabilidad respecto a nuestros productos; b)Hacemos constar que estos productos han sido diseñados para uso familiar y/o individual, según sea el caso. Los usos comerciales, industriales o afectaciones de cualquier otro tipo no están amparados por esta garantía, no asumiendo en consecuencia los daños y perjuicios directos o indirectos que pudiera sufrir el comprador, usuarios o terceros.-

LG ELECTRONICS ARGENTINA S.A no asume responsabilidad alguna por los daños personales o a la propiedad que pudiera causar la mala instalación o uso indebido del equipo.

LG ELECTRONICS ARGENTINA S.A asegura que esta equipo cumple con las normas de seguridad eléctrica vigentes S.I.C. y M Res. 92/98(IRAM / IEC)

PLAZO:Por el termino de 1(un) año a partir de la fecha de compra acreditada por la factura original.

PLAZO PARA COMPRESORES:Por el término de 3(tres) años a partir de la fecha de compra.

Este certificado de garantía es válido únicamente para equipos adquiridos en la Republica Argentina.

Memo

Memo

Memo

