

# GoldStar

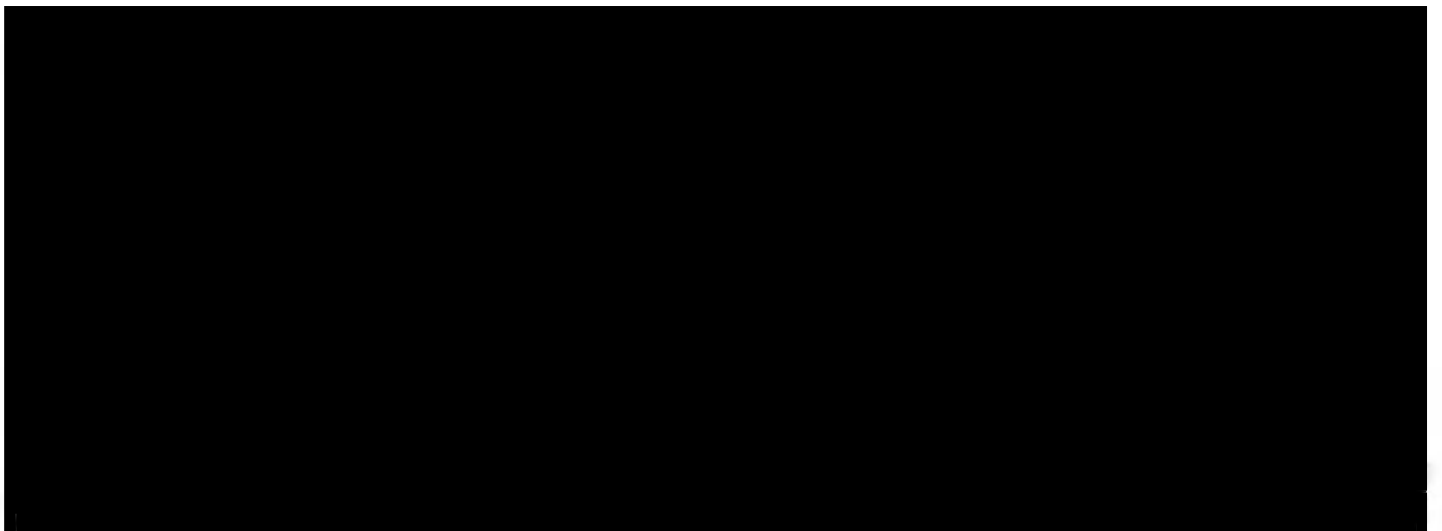
## HORNO DE MICROONDAS

### MANUAL DEL PROPIETARIO Y GUÍA DE COCINA

FAVOR DE LEER ESTE MANUAL  
CUIDADOSAMENTE ANTES DE OPERAR.

**MS-701C**

**NOM**  
**061**



---

## **PRECAUCIONES PARA EVITAR LA POSIBLE EXPOSICION EXCESIVA A LA ENERGIA DE MICROONDAS.**

- (a) 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 tratar de desafiar las precauciones del fabricante en cuanto a seguridad del sistema de cierre de la puerta del horno ni de sus salvaguardas.
- (b) No coloque ningún objeto entre el frente de la unidad y la puerta del horno ni tampoco permita que se acumule suciedad o residuos de limpiadores en las superficies selladoras.
- (c) 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) Goznes o bisagras y cerraduras (rotas o sueltas)
  - (3) Empaquetaduras de las puertas y superficies selladoras.
- (d) Este horno no debe ser ajustado ni reparado por persona alguna que no sea personal calificado e idóneo.

## 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 pagina 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 alimetros para bebés. Puede ocurrir cocimiento desigual capaz de causar danõs 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**

# INDICE DE CONTENIDO

---

|   |    |
|---|----|
| INSTALACION .....                             | 5  |
| DIAGRAMA DE CARACTERISTICAS .....             | 7  |
| VERIFICACIÓN DE OPERACIÓN .....               | 8  |
| INSTRUCTIVO DE OPERACIÓN .....                | 8  |
| OTRAS INSTRUCCIONES UTILES .....              | 9  |
| UTENSILIOS DE COCINAR .....                   | 10 |
| INTRODUCCION .....                            | 11 |
| GUÍA DE CALENTAMIENTO Y RECALENTAMIENTO ..... | 14 |
| TABLA DE VEGETALES FRESCO .....               | 15 |
| PRECAUCIONES .....                            | 16 |
| PREGUNTAS Y RESPUESTAS .....                  | 17 |
| ESPECIFICACIONES TECNICAS .....               | 18 |
| POLIZA DE GARANTIA.....                       | 19 |

# INSTALACION

## A. INSTRUCCIONES DE CONEXION A TIERRA

Este aparato tiene que ser debidamente conectado a tierra. En el evento 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 cordón con enchufe de tres clavijas (una de las cuales para conexión a tierra). (ver figura 1) para minimizar la posibilidad de que este aparato produzca un choque eléctrico. Este enchufe debe ser enchufado en un tomacorriente que está debidamente instalado y conectado a tierra.

**CUIDADO** - El uso impropio de la clavija de tierra puede resultar en choque eléctrico. No corte ni remueva la tercera clavija de conexión a tierra, bajo ninguna circunstancia.

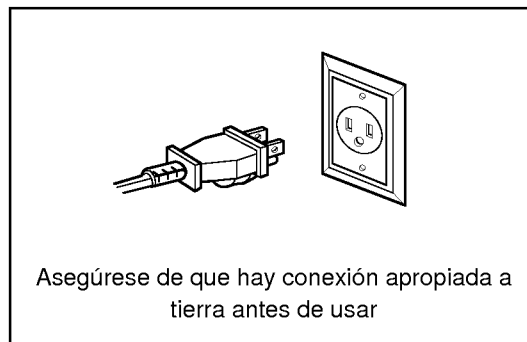


Fig. 1

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. Si solo se cuenta con un tomacorriente convencional de dos clavijeras, es responsabilidad y obligación del consumidor hacerlo reemplazar por uno de tres, debidamente conectado 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 cordón eléctrico del aparato ha de ser desconectado frecuentemente, no use un adaptador de enchufe pues el desconectar el cordón eléctrico causa presión indebida sobre el adaptador y eventualmente conduce a anular su utilidad. Si el usuario tiene un tomacorriente de dos clavijas, debe hacerlo reemplazar por uno de tres, por un técnico electricista idóneo.
- Si es necesario utilizar un cordón de extensión, use solamente uno de tres alambres que tenga el enchufe de tres cuchillas o clavijas y un receptáculo que acepte el enchufe del aparato. La capacidad de la extensión debe ser igual o superior a la capacidad eléctrica del aparato.

### NOTAS:

- Un cordón eléctrico 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 cordón mas largo.
- Cordones apropiados mas largos están disponibles pero se deben usar con el debido cuidado.
- Si se llegara a usar un cordón mas largo, (1) la capacidad eléctrica del cordón debe ser por lo menos igual a la de la capacidad del aparato. (2) el cordón de extensión debe ser del tipo que tiene tres alambres y conexión a tierra y (3) 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.

---

## **B. CIRCUITOS**

Por razones de seguridad, este horno debe ser enchufado a un circuito de 15 amperios. NINGUN otro artefacto debe estar enchufado 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 cocina de mayor lentitud. En caso de que su horno microondas no esté funcionando con normalidad estando en orden lo relacionado con la fuente de energía de Corriente Alterna y con el voltaje, desenchufe el cordón y vuelva a enchufarlo.

## **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 una cocina o estufa de gas o eléctrica. Es importante que el aire pueda fluir alrededor del horno.

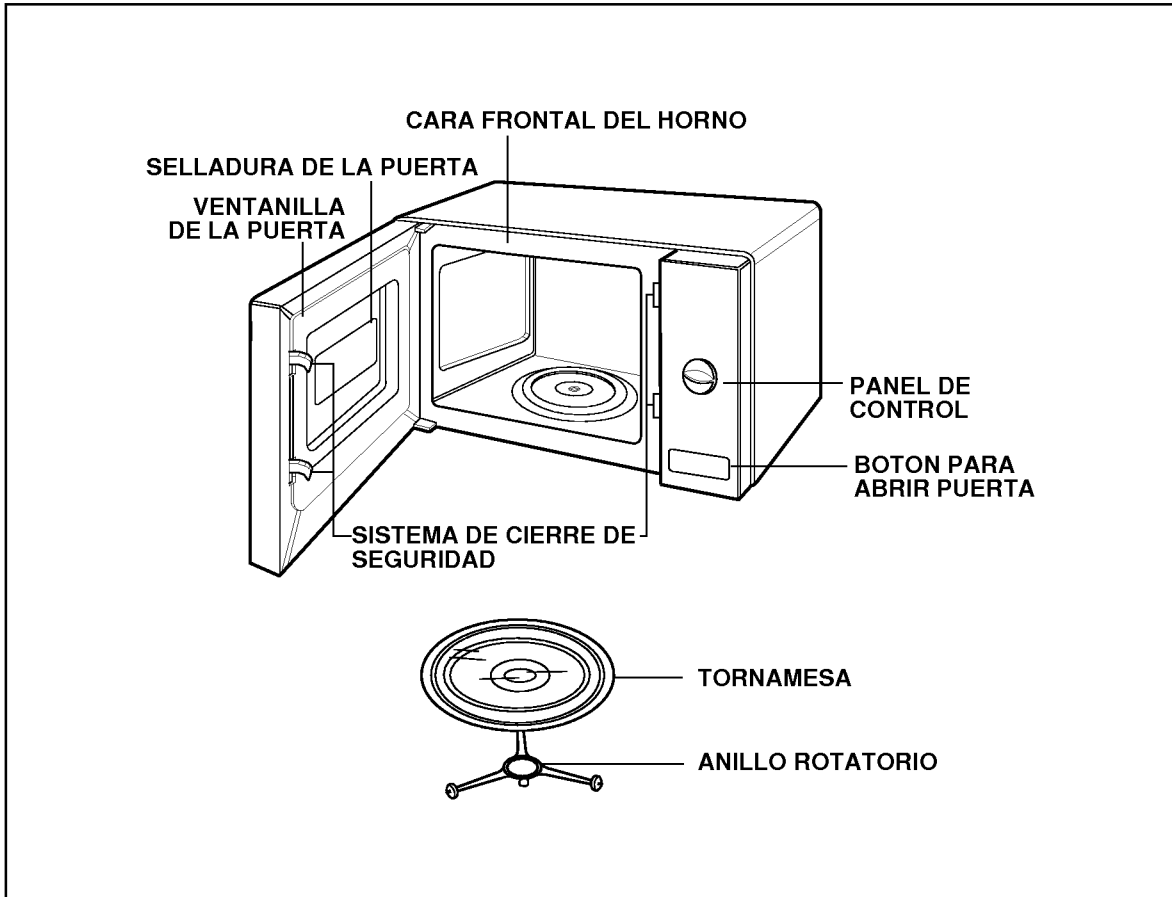
## **E. NO BLOQUEE LOS CONDUCTOS DE AIRE**

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. Enchufe el horno de microondas en otro tomacorrientes de modo que el receptor y el horno resulten enchufados a dos circuitos diferentes.

# DIAGRAMA DE CARACTERISTICAS



Remueva del horno todo los materiales utilizados en el empaque de transportación.  
Su horno de microondas ha sido empackado con los siguientes materiales:

|   |           |
|---|-----------|
| Tornamesa .....                               | 1 unidad  |
| Anillo giratorio .....                        | 1 unidad. |
| Manual del propietario y guía de cocina ..... | 1 unidad  |

Este horno microondas está diseñado expresamente para uso casero.  
No se recomienda para uso comercial.

# VERIFICACIÓN DE OPERACIÓN

---

Después de desempacar el aparato, examine el horno para verificar si tiene algún daño debido al embarque. Esto es de suma importancia, ya que un horno dañado puede presentar una fuga de energía de microondas. Asegúrese de remover cualquier empaque de la cavidad del horno. Verifique la operación del horno al desempacarlo y en cualquier momento en que el horno no funcione apropiadamente.

1. Conecte el cordón a un socket con conexión a tierra.
2. Coloque el plato de vidrio dentro de la cavidad del horno.
3. Coloque un vaso con agua (a temperatura ambiente) dentro del horno, en el plato de vidrio.
4. Cierre la puerta cuidadosamente.
5. Ajuste el reloj por 3 ó 4 minutos (nota: la actividad del horno comienza).
6. Cuando transcurra el tiempo de cocción, se escuchará la señal. (nota: toda la actividad del horno debe parar totalmente).
7. Si el horno opera normalmente, el agua estará caliente.

# INSTRUCTIVO DE OPERACIÓN

---

El horno de microondas ha sido diseñado para ser fácil y simple de operar. Por favor siga las instrucciones cuidadosamente:

1. Coloque la comida en un utensilio de cocina adecuado, abra la puerta de su horno de microondas y coloque el utensilio en el centro del plato de vidrio.
2. Cierre la puerta del horno.
3. Gire el BOTÓN DE TIEMPO hasta ajustarlo al tiempo de preparación.

**NOTA:**

El horno empieza a trabajar en cuanto se activa el BOTÓN DE TIEMPO. Cada número representa los minutos. Para asegurarse de ajustar correctamente el tiempo de preparación debe girar un poco más del tiempo que usted desea, y luego regresar al tiempo correcto.

4. Cuando el tiempo concluya, la señal auditiva y el horno se apagarán automáticamente.
5. Abra la puerta y retire la comida del horno.
6. Si desea detener el tiempo de preparación antes de que éste concluya, abra la puerta o gire el BOTÓN DE TIEMPO hasta apagarlo.

**NOTA:**

La puerta puede ser abierta durante la cocción presionando el botón de ABRIR PUERTA. El reloj se detendrá y la actividad del horno cesará. Si la puerta está cerrada la cocción se llevará cabo hasta que el tiempo concluya. Después de que la cocción se ha efectuado, el reloj estará en ceros y apagado.



# OTRAS INSTRUCCIONES UTILES.

---

Para mejores resultados y una labor culinaria agradable, por favor lea su guía de cocina en su totalidad.

## PARA MEJORES RESULTADOS:

1. Cuando tenga que determinar el tiempo necesario para cocinar un alimento dado, empiece por utilizar el tiempo mínimo indicado y verifique ocasionalmente el grado de cocción alcanzado. El horno microondas cocina muy rápidamente y por tanto resulta fácil sobrecocer los alimentos.
2. Cuando la cantidad de comida que se ha de cocinar es muy pequeña o tienen un contenido de agua muy bajo, la comida puede secarse y endurecerse si se cocina por mucho rato.
3. No use el horno de microondas para secar toallas de cocina u otros productos de papel. Se pueden quemar.
4. No cocine, en el horno de microondas, huevos en su cascarón.
5. Cuando cocine alimentos como manzanas, papas, yemas de huevo, hígados de pollo, etc., tome la precaución de perforar la cáscara o membrana para evitar que revienten mientras se están cocinando en el horno.

## DESCONGELANDO ALIMENTO CONGELADOS:

1. Los alimentos previamente congelados pueden ponerse en el horno para descongelar. (Cerciórese de que se haya quitado todo lo que sea de metal, tales como los alambritos de cerrar bolsas de plástico.)
2. Tenga en cuenta la Tabla De Tiempos Para Descongelar que encontrará en este manual.
3. Las áreas que pudieran descongelarse más rápidamente deben cubrirse con pedacitos de papel de estaño o de aluminio a fin de que se descongelen más lentamente y de ese modo se uniformen más el proceso del conjunto.
4. Algunos alimentos no debieran descongelarse totalmente antes de cocinar. Por ejemplo, el pescado se cocina tan rápidamente que a veces resulta mejor empezar a cocinarlo cuando todavía está medio congelado.
5. Puede resultar necesario incrementar o disminuir el tiempo de cocción para determinadas recetas, dependiendo de la temperatura de los alimentos en el momento de empezar a cocinarlos.

### NOTA:

El aire que sale a través del ducto de ventilación puede ponerse caliente durante el proceso de cocinar. Esto es normal.

## DORADO O BRONCEADO:

Pocos son los alimentos que se cocinen tan rápidamente en el horno de microondas que no alcancen a dorarse y por tanto puedan requerir algún agente que les añada color.

Se puede recurrir a materiales para cubrir, como por ejemplo el "SHAKE & BAKE" o la paprika y agentes bronceadores como la salsa Worcestershire o Bouquet en chuletas, albóndigas de carne o pedazos de pollo. Los asados de res, aves o jamón, cocinados por 10 a 15 minutos o más, se dorarán satisfactoriamente sin necesidad de aditivos.

# UTENSILIOS DE COCINA

---

## UTENSILIOS DE COCINA:

1. La mayor parte de utensilios de vidrio, cerámica de vidrio, o cristalería resistente al calor, son excelentes. Aquellos que tengan bordes metálicos no se deben utilizar en hornos de microondas.
2. La mayor parte de las servilletas, platos, tazas, cajas y cartones de papel pueden utilizarse como utensilios convenientes. Algunos productos hechos con papel reciclado pueden contener impurezas cuya grasa podría causar arcos voltaicos dentro del horno de microondas.
3. Algunos platos, tazas y otros contenedores de plástico pueden ser también usados en los hornos microondas. Siga las instrucciones del fabricante o la información que le damos aquí en la sección guía de cocina cuando vaya a usar plásticos en la cocina de microondas.
4. No se deben usar en el horno de microondas utensilios de metal o utensilios que tengan bordes de metal.

# EL CUIDADO DE SU HORNO DE MICROONDAS

---

## PARA LIMPIAR SU HORNO:

1. Mantenga siempre el interior del horno de microondas totalmente limpio.  
Alimentos salpicados o líquidos derramados tienden a adherirse a las paredes del horno de microondas. Lo mejor es limpiarlos de inmediato con un trapo húmedo.  
Las migajas y alimentos derramados absorben energía de microondas y retrasan el proceso de cocción. Utilice un paño húmedo para remover las migajas y derrames que puedan haber caído entre la puerta y el marco de la misma.  
Es importante mantener esta área totalmente limpia para asegurar que el cierre de la puerta sea hermético. No utilice detergentes fuertes ni limpiadores abrasivos. El tornamesa se puede lavar manualmente y también a máquina.
2. Mantenga limpia la parte exterior del horno.  
Limpie la parte exterior del horno con agua y jabón y luego con agua limpia, secando con un paño suave o toalla de papel. Para evitar daños a las partes internas del horno de microondas no permita que el agua se escurra dentro los tubos de ventilación.  
Para limpiar el panel de control, abra la puerta del horno de microondas a fin de evitar que funcione accidentalmente, y limpie con un paño húmedo siguiendo inmediatamente con un paño seco.
3. Si se acumula vapor dentro o alrededor de la puerta del horno, límpielo con un paño suave. Eso puede ocurrir cuando el horno de microondas se pone a funcionar en condiciones de alta humedad y no constituye indicación de que hubiera mal funcionamiento de la unidad.

# INTRODUCCION

---

## Como Trabaja El Horno Microonda.

Las microonda son formas de energía similares a las ondas de radio, televisión y luz día común 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 está 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 microondas es uno de los artefactos mas 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 Microondas.

**Mantener vigilado el objeto.** Las recetas en este libro han sido formuladas con gran cuidado, pero su éxito en prepararlas depende, por supuesto, cuant atención pone al alimento a medida que lo cocina. Siempre mirar el alimento mientras lo cocina. Su horno está equipado con una luz se enciende automáticamente cuando el horno está en operación tal que pueda 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 queque hecho con mantequilla congelada, leche y huevos tomaran un tiempo considerable para hornear que uno hecho con ingredientes que están a temperatura ambiente. Todos las recetas en este libro dan un rango de tiempos de cocción. En general, usted encontrará que los restos de alimentos bajo cocción en el extremo de abajo y al comienzo del tiempo, y usted puede algunas veces cocinar los alientos mas allá del tiempo máximo dado, de acuerdo a la preferencia personal. La filosofía de este libro es que tiene mejores recetas para ser ahorrativa en los tiempos dados de cocción. Mientras recaliente los alimentos es destruido el gusto. Algunas de las recetas, particularmente algunas para panes, queques y flanes, se recomienda remover los alimentos desde el horno cuando ellos están está ligeramente caliente. Este no es un error. 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 porosas como panes y queques se cocinan más rápido que los pesados, alimentos densos tales como carnes a la cacerolas. Usted debe tener cuidado cuando cocine alimentos porosos pues las orillas pueden quedar secos y quebradizos.

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

# INTRODUCCION

---

**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 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 la carnes no se cocinan 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 2.5cm 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 microonda es uno grueso y cuadrado. Las esquinas se quemarán más luego que el centro tiene calentamiento parejo. Redondee los alimentos y de forma delgada para un cocinado satisfactorio en el microonda.

## 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, esto permite que el alimento se seque ligeramente 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 patatas, pequeños pasteles y hors d'oeuvres 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, deberán girarse tal 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. 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 este bien ajustado en la fuente donde se han colocado los alimentos ya que podría un arco en el horno "arcing".

**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 son probablemente reventados 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

# INTRODUCCION

**Verificación de cocción.** porque los alimentos se cocinan mas rápido en un horno microonda, es necesario verificar los alimentos 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 mas los que son de textura seca.(queques, biscochos etc) El reposo permite a los alimentos finalizar su cocimiento y también ayuda 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. Su 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 equipamiento de su microonda. Basta leer las siguientes lista:

**1. Platos de cocina:** Muchos clases de platos son seguros en microonda, si tiene duda consulte la lectura de la etiqueta de fabrica. O realice el test 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, tal que se de vuelta o 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 tiene mas 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 achurrasque y rompa.

**6. Utensilios plásticos de microonda:** 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 testeados para asegurarse.

**PRECAUCION:** ALTO CONTENIDO DE FIERRO, DE GUIAS ALTAS, SON ALGUNOS OBJETOS PARA NO COCINAR.

# GUÍA DE CALENTAMIENTO Y RECALENTAMIENTO

Para calentar y recalentar de manera exitosa en su microwondas, es importante que siga esta guía. Mida la cantidad de comida para determinar el tiempo de recalentamiento necesario. Acomode la comida siguiendo un patrón circular para mejores resultados. Recuerde que la comida a temperatura ambiente se calentará más rápido que la comida refrigerada. La comida enlatada debe ser removida de la lata y colocada en un recipiente especial para microwondas. La comida se calentará mejor si se cubre con una envoltura plástico agujerado para microwondas. Remueva la cubierta con mucho cuidado para prevenir quemaduras con el vapor. Use el siguiente listado como guía para recalentar la comida.

| PRODUCTOS   | TIEMPO DE PREPARACIÓN<br>(EN ALTA POTENCIA) | INSTRUCCIONES ESPECIALES   |
|---|---|--|
| Carne en rebanadas, 3 rebanadas (1/4 de pulgada de espesor)           | 1 1/2 minutos                               | Coloque la carne en rebanadas en un plato para microwondas. Cúbralo con una envoltura de plástico ventilado.<br>* NOTA: El gravy o la salsa ayuda a mantener la carne jugosa.  |
| Piezas de pollo<br>1 pechuga,<br>1 pierna y muslo                     | 2 - 3 minutos<br>1 1/2 - 2 minutos.         | Coloque las piezas de pollo en un plato para horno de microwondas.<br>Cubra con una envoltura de plástico y deje una abertura.   |
| Filete de pescado<br>(6 - 8 oz.)                                      | 1 1/2 - 2 minutos.                          | Coloque el pescado en un plato para horno de microwondas.<br>Cubra con una envoltura de plástico y deje una abertura.  |
| Lasagna<br>1 porción (10 1/2 oz.)                                     | 5 - 7 minutos                               | Coloque la lasagna en un plato para horno de microwondas.<br>Cubra con una envoltura de plástico y deje una abertura.  |
| Guisado<br>1 taza<br>4 tazas  | 1 1/2 - 3 minutos<br>5 - 7 minutos          | Cocínelo cubierto en recipiente para horno de microwondas.<br>Revuelva a la mitad del tiempo de cocción.   |
| Carne a la barbacoa<br>1 sandwich<br>(1/2 taza de carne sin quemarse) | 1 - 2 1/2 minutos                           | Recaliente primero la carne y después caliente el pan.<br>Cocine la carne cubierta en un recipiente para horno de microwondas. Revuelva una vez.<br>Caliente el pan como se indica en la parte inferior de esta lista. |
| Puré de papas<br>1 taza<br>4 tazas                                    | 2 - 3 minutos<br>6 - 8 minutos              | Cocine cubierto en un recipiente para microwondas.<br>Remueva una vez a la mitad del tiempo de cocción.  |
| Frijoles cocidos<br>1 taza  | 2 - 3 minutos                               | Cocine cubierto en un recipiente para microwondas.<br>Remueva una vez a la mitad del tiempo de cocción.  |
| Ravioli o pasta en salsa.<br>1 taza<br>4 tazas                        | 3 - 4 minutos<br>8 - 11 minutos             | Cocine cubierto en un recipiente para microwondas.<br>Remueva una vez a la mitad del tiempo de cocción.  |
| Arroz<br>1 taza<br>4 tazas  | 1 1/2 - 2 minutos<br>4 - 6 minutos          | Cocine cubierto en un recipiente para microwondas.<br>Remueva una vez a la mitad del tiempo de cocción.  |
| Sandwich o bollo<br>1 Pieza de pan                                    | 20 - 30 segundos                            | Envuelva en una servilleta y colóquela en un platón en el horno de microwondas.  |
| Vegetales<br>1 taza<br>4 tazas  | 1 1/2 - 2 minutos<br>4 - 6 minutos          | Cocine cubierto en un recipiente para microwondas.<br>Remueva una vez a la mitad del tiempo de cocción.  |
| Sopa<br>1 porción   | 2 - 3 minutos                               | Cocine cubierto en un recipiente para microwondas.<br>Remueva una vez a la mitad del tiempo de cocción.  |

# TABLA DE VEGETALES FRESCOS

| Vegetal   | Cantidad                 | Tiempo de cocción en "High" | Instrucciones  | Tiempo de reposo |
|---|--------------------------|-----------------------------|--|------------------|
| Alcachofas (8 oz cada una)                        | 2 medianas<br>4 medianas | 6 a 7<br>11 a 12            | Limpie. Añada 2 cucharadas de agua y 2 cucharadas de jugo. Cúbralas.   | 2 a 3 minutos    |
| Espárragos, frescos, cabezas                      | 1 libra                  | 7 a 8                       | Añada 2 cucharadas de agua y cúbralos.   | 2 a 3 minutos    |
| Frijoles verdes y habichuelas                     | 1 libra                  | 9 a 10                      | Añada 2 cucharadas de agua en una cacerola de 1 1/2 litros. Revuelva a la mitad del proceso de cocción.                            | 2 a 3 minutos    |
| Remolacha fresca                                  | 1 libra                  | 16 a 18                     | Añada 1/4 de taza de agua en una cacerola de 1 1/2 litros. Revuelva a la mitad del proceso de cocción.                             | 2 a 3 minutos    |
| Brocoil, fresco, cabezas                          | 1 libra                  | 6 a 7                       | Coloque el brocoli en un plato de hornear. Añada 2 cucharadas de agua.   | 2 a 3 minutos    |
| Repollo, fresco, picado                           | 1 libra                  | 7 a 8                       | Añada 1/4 de taza de agua en una cacerola de 1 1/2 litros. Revuelva a la mitad del proceso de cocción.                             | 2 a 3 minutos    |
| Zanahoras frescas, rebanadas                      | 2 tazas                  | 6 a 7                       | Añada 1/4 de taza de agua en una cacerola de 1 litro. Revuelva a la mitad del proceso de cocción.                                  | 2 a 3 minutos    |
| Coliflor, fresco, entero                          | 1 libra                  | 7 a 8                       | Limpie. Añada 2 cucharadas de agua en una cacerola de 1 litro, tapada. Revuelva a la mitad del proceso de cocción.                 | 2 a 3 minutos    |
| Florecillas, Apio, frescos, Apio, fresco, cortdo  | 2 tazas<br>4 tazas       | 6 a 7<br>7 a 8              | Córtelo. Añada 2 cucharadas de agua en una cacerola de 1 1/4 litros. tapada. Revuelva a la mitad del proceso de cocción.           | 2 a 3 minutos    |
| Maíz, fresco                                      | 2 mazorcas               | 8 a 10                      | Sépárelo. Añada 2 cucharadas de agua en un plato hornear de 1 1/2 litros. de capacidad. Cúbralo.                                   | 2 a 3 minutos    |
| Hongos, frescos, rebanados (champiñones)          | 1/2 libra                | 3 a 4                       | Coloque los hongos en una cacerola de 1 1/2 litros, cubierta. Revuelva a la mitad del proceso de cocción.                          | 2 a 3 minutos    |
| Rábanos, frescos, rebanados                       | 1 libra                  | 6 a 7                       | Añada 2 cucharas de agua en una cacerola de 1 1/2 litros, cubierta. Revuelva a la mitad del proceso de cocción.                    | 2 a 3 minutos    |
| Arvejas en vaina, frescas                         | 4 tazas                  | 13 a 15                     | Añada 2 cucharas de agua en una cacerola de 1 1/2 litros, cubierta. Revuelva a la mitad del proceso de cocción.                    | 2 a 3 minutos    |
| Papas, camotes enteros (6 - 8 onzas cada uno)     | 2 medianas<br>4 medianas | 7 a 8<br>9 a 10             | Perfore las papas varias veces con el tenedor. Colóquelas en 2 hojas de papel toalla. Voltéelas a la mitad del proceso de cocción. | 2 a 3 minutos    |
| Papas, blancas, de hornear (6 - 8 onzas cada uno) | 2 papas<br>4 papas       | 7 a 8<br>12 a 13            | Perfore las papas varias veces con el tenedor. Colóquelas en 2 hojas de papel toalla. Voltéelas a la mitad del proceso de cocción. | 2 a 3 minutos    |
| Espinaca, frescas                                 | 1 libra                  | 7 a 8                       | Añada 2 cucharas de agua en una cacerola de 2 litros, cubierta.  | 2 a 3 minutos    |
| Zapallo, calabazas frescas                        | 1 libra                  | 12 a 13                     | Corte el zapallo por la mitad. Sáquele las semillas. Coloque en un plato de hornear de 8x8 pulgadas. Cúbralo.                      | 2 a 3 minutos    |
| Zapallito (Zuchini) fresco, rebanado              | 1 libra                  | 8 a 9                       | Añada 2 cucharas de agua en una cacerola de 1 1/2 litros, cubierta. Revuelva a la mitad del proceso de cocción.                    | 2 a 3 minutos    |
| Zuchini(Zapallitos) frescos, enteris              | 1 libra                  | 7 a 8                       | Perfórelos. Colóquelos en dos hojas de papel toalla. Voltée el zuchini y reordénelo a la mitad del tiempo.                         | 2 a 3 minutos    |

TODOS LOS VEGETALES DEBEN SER COCINADOS EN UN PLATO CUBIERTO.

# PRECAUCIONES

---

1. No intente manipular ni hacer ajustes o reparaciones en el panel de control de la puerta, los cierres de seguridad ni ninguna de las otras partes del horno. Las reparaciones deben ser siempre hechas por personal calificado e idóneo.
2. Asegúrese de colocar la superficie frontal de la puerta por lo menos a 3 pulgadas(7,5 cms.) o mas del borde de la mesa o mueble en que esté colocade el horno, para evitar caídas o vuelcos accidentales durante el uso normal.
3. Para que la programación sea mas eficiente, toque el centro mismo de cada tecla con decisión y seguridad. Usted debe oír un pitido cada vez que pulsa una tecla, como confirmación de que la misma ha sido debidamente pulsada.
4. No toque ni golpee los controles con objetos tales como cubiertos de mesa, utensilios etc. Pueden ocurrir roturas.
5. Tenga cuidado cuando esté sacando utensilios del horno. Algunos platos absorben calor proveniente de los alimentos cocinados y pueden resultar muy caliente.
6. No proceda a enjuagar los utensilios inmediatamente después de sacarlos del horno. Esto puede causar roturas. Permita que el tornamesa se enfríe.
7. No use utensilios de vidrio. Vea la seccion sobre utensilios en este manual.
8. No haga funcionar el horno estando vacío. Siempre debe haber en el horno ya sea alimentos o agua que absorban la energía de microondas.
9. No caliente alimentos en contenedores cerrados. La presión puede causar explosión y ésta causar daños corporales.
10. No use su microondas para secar papeles o ropas. Pueden incendiarse.
11. Solo use termómetros aprobados para uso en Hornos de Microondas.
12. Asegúrese se que el tornamesa está en su sitio correcto y gira antes de operar el horno.
13. Antes de cocinar, perfore la cascara de las papas, calabazas enteras, manzanas o cualquier fruta o vegetal cubierto cáscara.
14. Nunca use su horno de microondas para cocinar huevos en su cáscara. La presión interna puede causar explosión.
15. No prepare palomitas de maíz, "popcorn" excepto en contenedores apropiados expresamente fabricados para uso en hornos de microondas.  
Jamás trate de cocer palomitas de maíz "popcorn" en bolsas que no sean la expresamente fabricadas al efecto. Sobrecocinar puede resultar en humo y fuego.  
No trate de hacer reventar las semillas que puedan haber quedado sin reventar.  
No utilice las bolsas especiales por segunda vez.



# PREGUNTAS Y RESPUESTAS

---

**P:** Que ha ocurrido que la luz del horno no se enciende?

**R:** ■ El foco (o bombillo) está quemado.  
■ La puerta no está cerrada.

**P:** Por qué sale vapor el ducto del ventilador?

**R:** El vapor normalmente se produce durante la operación de cocinar. El horno de microondas ha sido diseñado de modo que el vapor pueda salir a través de los ductos de ventilación.

**P:** Pasa la energía de microondas a través del vidrio de la puerta del horno?

**R:** No. La malla de metal con que está cubierta la ventanilla de la puerta refleja la energía devolviéndola a la cavidad del horno. Los huecos o puertos han sido hechos para que permitan el paso de la luz pero no la de energía de microondas.

**P:** Se dañará el horno si lo hago funcionar vacío?

**R:** Si. Nunca lo haga funcionar vacío.

**P:** Por qué a veces revientan los huevos?

**R:** Cuando se hornea o pochea huevos, la yema puede reventar debido a que se genera presión dentro de su membrana. Para evitar esto, siempre perfore la membrana con un palillo de dientes antes de cocinar. Nunca cocine huevos sin perforar la cáscara.

**P:** Por qué se recomienda un tiempo de reposo después de haberse completado el proceso de cocción?

**R:** El período de reposo es muy importante. La cocina por microondas hace que el calor radique en los alimentos, no en el horno. Muchos alimentos almacenan suficiente calor como para que el proceso de cocción continúe, aún después de haberlos retirado del horno. El tiempo de reposo permite que los pedazos de carne, vegetales grandes y pasteles se terminen de cocinar por dentro sin sobrecocinar el exterior.

**P:** Por qué mi horno no siempre cocina con la rapidez que dice el manual?

**R:** Verifique su guía de cocina otra vez, para asegurarse que ha seguido usando las instrucciones con exactitud y vea qué puede ser lo que ha causado variaciones en el tiempo de cocción. La guía de cocina y los tiempos dados son sugerencias para evitar sobrecocinar. . el problema más común es acostumbrarse al horno de microondas. Variaciones de tamaño, forma, peso y dimensiones pueden requerir diferentes tiempos de cocción. Use su propio juicio así como las indicaciones de la guía de cocina para verificar que los alimentos se han cocinado apropiadamente, tal como lo hubiera usted hecho con el sistema de cocina convencional.

**P:** Por qué salen chispas y hay chasquidos en el horno?

**R:** Pueden haber varias razones para que se produzcan chispas (arcos voltaicos) y chasquidos dentro de la cavidad del horno

- Ha estado usted usando platos que tienen bordes o partes de metal (plata u oro)
- Ha dejado usted un cubierto o algún otro utensilio en el horno.
- Ha utilizado usted demasiado papel estañado o de aluminio.
- Ha utilizado usted alambritos de esos que se usan para cerrar bolsas de plástico.

# ESPECIFICACIONES TECNICAS

|                                   | <b>MS-701C</b>   |
|-----------------------------------|--|
| Entrada de energía                | 120V CA., 60Hz<br>8.5A Solo CA.                            |
| Consumo de energía                | 910 Watios   |
| Salida de microondas              | 600W   |
| Frecuencia                        | 2,450MHz   |
| Dimendiones exteriores (AXAXF)    | 19"X11"X12 <sup>7/8</sup> "                                |
| Dimensiones de la cavidad (AXAXF) | 11 <sup>7/8</sup> "X7 <sup>5/8</sup> "X12 <sup>1/2</sup> " |
| Dimendiones de la cavidad         | 0.7 Cu.ft.   |

- Pesos y medidas aproximados.
- Las especificaciones están sujetas a cambio sin previo aviso.

|   |                              |
|---|------------------------------|
| <p>El número de serie se encuentra en la parte trasera de esta unidad. Este número es único y no se utiliza para ninguna otra unidad. Conviene que registre usted aquí la información requerida y conserve esta guía como record permanente de su compra.</p> | Fecha de la compra _____     |
|   | Nombre del Vendedor _____    |
|   | Direccion del Vendedor _____ |
|   | Teléfono del Vendedor _____  |
|   | Modelo No. _____             |
|   | Serie No. _____              |

## POLIZA DE GARANTIA

**LG ELECTRONICS MEXICO, S.A. DE C.V.** GARANTIZA SUS TELEVISORES POR EL TERMINO DE TRES AÑOS, SUS HORNOS DE MICROONDAS POR EL TERMINO DE DOS AÑOS Y POR UN AÑO SUS DEMAS PRODUCTOS EN TODAS SUS PARTES Y MANO DE OBRA CONTRA CUALQUIER DEFECTO DE FABRICACION A PARTIR DE LA FECHA DE ENTREGA DEL PRODUCTO BAJO LAS SIGUIENTES

### CONDICIONES

- 1.- PARA HACER EFECTIVA ESTA GARANTIA ES NECESARIO PRESENTAR ESTA POLIZA DEBIDAMENTE SELLADA POR LA CASA VENDEDORA O FACTURA DE COMPRA EN CUALQUIERA DE LOS CENTROS DE SERVICIO QUE SE INDICAN EN EL ANEXO.
- 2.- LA EMPRESA SE COMPROMETE A REPARAR O CAMBIAR, EL PRODUCTO DEFECTUOSO SIN NINGUN CARGO PARA EL CLIENTE Y CUBRIR LOS GASTOS QUE SE DERIVEN DE LA PRESENTE GARANTIA.
- 3.- EL TIEMPO DE REPARACION EN NINGUN CASO SERA MAYOR DE 30 DIAS CONTADOS A PARTIR DE LA FECHA DE RECEPCION DEL PRODUCTO EN CUALQUIERA DE LOS SITIOS DONDE PUEDE HACERSE EFECTIVA ESTA GARANTIA.

### ESTA GARANTIA NO ES VALIDA EN LOS SIGUIENTES CASOS

- A) SI EL PRODUCTO NO HA SIDO OPERADO CONFORME AL INSTRUCTIVO ANEXO.
- B) SI NO SE HAN OBSERVADO LAS ADVERTENCIAS SENALADAS.
- C) DANOS OCASIONADOS POR FENOMENOS NATURALES COMO INCENDIO, INUNDACION, TEMBLORES, RAYOS, DESCARGAS ELECTRICAS.
- D) DANOS POR GOLPES, RASPADURAS, ROTURAS EN EL PRODUCTO Y EN SUS ACCESORIOS.
- E) SI EL PRODUCTO HA TRATADO DE SER REPARADO POR PERSONAS NO AUTORIZADAS POR:  
**LG Electronics México, S.A. de C.V.**

PRODUCTO: \_\_\_\_\_

MODELO: MS - 701C SERIE: \_\_\_\_\_

DISTRIBUIDOR: \_\_\_\_\_

DIRECCION: \_\_\_\_\_ COLONIA \_\_\_\_\_

CIUDAD \_\_\_\_\_ EDO. \_\_\_\_\_

FECHA DE ENTREGA \_\_\_\_\_



SELLO Y FIRMA

### CENTRO DE SERVICIO DIRECTO.

|             |             |   |
|-------------|-------------|---|
| Mexico D.F. | (5)3 211919 | Av. Sor Juana Inés de la Cruz No. 555, Col. San Lorenzo, Tlalnepantla Edo. Mex. |
| Guadalajara | (3)6 195523 | Chicago No. 120, Col. Ferrocarril Guadalajara, Jalisco.                         |
| Monterrey   | (8)3 549111 | Ruiz Cortinez Ote. No. 2822 Col. la Moderna. Monterrey Nuevo Leon.              |
| Mérida      | (99)255049  | Calle 60 No 360. Cenito, Merida Yucatán.  |

### CENTRO DE SOLUCION AL CLIENTE

|          |                |                   |            |          |
|----------|----------------|-------------------|------------|----------|
| Telefono | Lada Sin costo | 01 (800) 50 48100 | y en el DF | 3 211919 |
| Fax      | Lada Sin costo | 01 (800) 50 73300 | y en el DF | 3 212929 |



**LG Electronics Mexico S.A de C.V**

Av. Sor Juana Inés de la Cruz No 555, Col. San Lorenzo, Tlalnepantla Edo de Mex. Tel. 3 21 19 00

**NOTA:** EN CASO DE EXTRAVIO DE LA PRESENTE GARANTIA EL CONSUMIDOR PUEDE SOLICITAR UNA REPOSICION PREVIA PRESENTACION CON FACTURA DE COMPRA CON EL PROVEEDOR O DIRECTAMENTE A LG ELECTRONICS MEXICO.



**LG Electronics Inc.**

P/NO.: 3828W5A0571

TIRADO EN COREA

