



Horno Microondas

MANUAL DE INSTRUCCIONES

MODEL : MC-8083CL

Por favor lea este manual cuidadosamente antes de operarlo

P/NO : 3828W5A4572

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 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 alimetos para bebés. Puede ocurrir coccimiento desigual capaz de causar daños 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
Cierre a prueba de niños	11
Cocción con micro potencia	12
Nivel de micro potencia	12
Cocción en dos fase	13
Arranque rápido	13
Cocción con grill	14
Cocción por convección	15
Cocción combinada	16
Favorito	17
Mantener caliente	18
Descongelación automática	19
Guía para la descongelación automática por peso	20
Cocción automática	21
Auto calentar	24
Cocción asado automático	25
Guía de calentamiento o recalentamiento.....	26
Guía de verduras frescas	27
Guía de cocina a la parrilla	29
Otras Instrucciones de ayuda.....	30
Precauciones de seguridad	31
Preguntas Y Respuestas	32

Especificaciones Tecnicas

MC-8083CL		
Corriente	220 V ~ 50 Hz	
Consumo de potencia	1300 W (Microondas) 1150 W (Grill) 2550 W (Combi) 1300 W (Max. 2400W Convección)	
Salida	900 W (IEC 60705 Rating standard)	
Frecuencia	2450 MHz	
Dimensiones exteriores (mm)	ancho	530
	alto	322
	profundidad	500
Dimensiones de la cavidad (mm)	ancho	348
	alto	235
	profundidad	366
Dimendiones de la cavidad	30 L	

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.

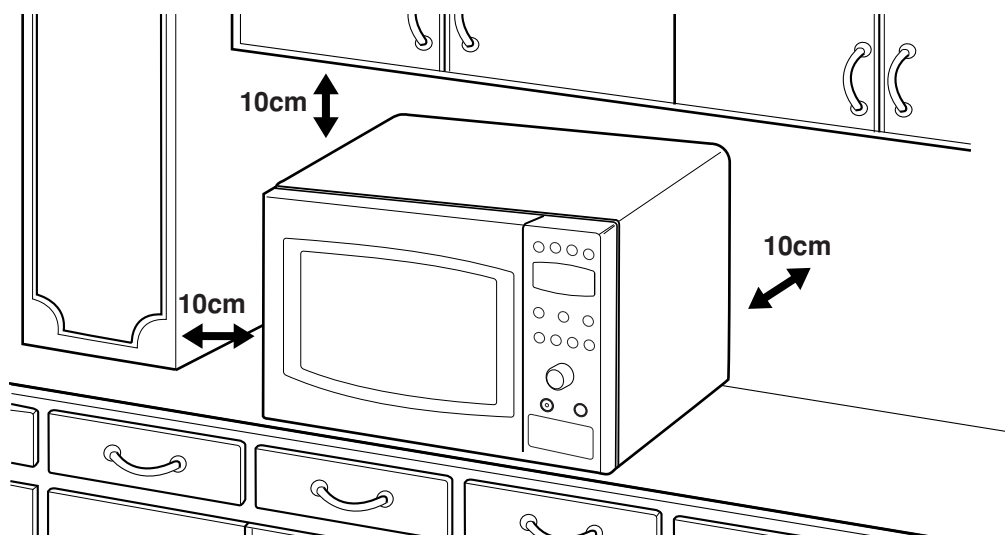
El usuario hará bien en consultar con un electricista idóneo si estas instrucciones sobre conexión a tierra no han sido suficientemente comprendidas o si persiste alguna duda sobre como se puede conectar esta unidad a tierra.

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.



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 contruísidos 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 resíduos 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 dispárejos, 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 ahorrrativa 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 mas 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, mas 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 mas 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 mas efectividad a la cocción a los alimentos. Usted puede usar uno u otro liquido 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 mas 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 mas importantes. En cocina tradicional, los alimentos se mueven con el propósito de mezclarlos.

Al cocinar en el microonda siemopre 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 mas energía y los alimentos se cocinaran 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. 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 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.

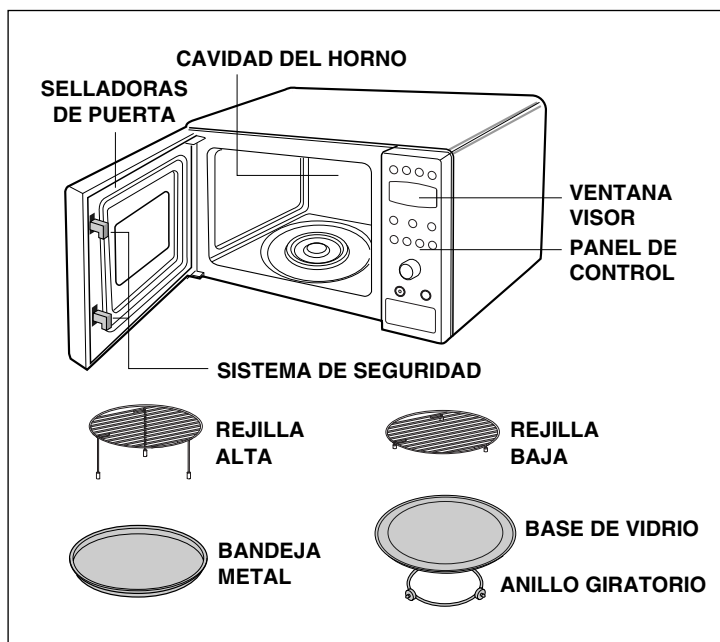
5. Cocinar en bolsas de plástico: Estos son seguros en microondas, están hechos especialmente para cocinar. Sin embargo asegúrese de hacer un agujero en el envase de tal manera que escape vapor. Nunca use bolsas de plástico corrientes en su horno microonda, tal que se achicharre y rompa.

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

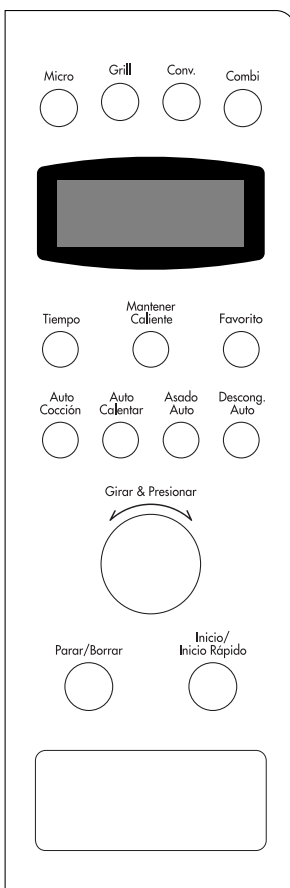
Diagrama de características/Panel de Control



Su horno será empacado con los siguientes materiales:

Bandeja metal	1
Manual de uso	1
Base de vidrio	1
Anillo giratorio	1
Rejilla alta	1
Rejilla baja	1

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



NOTA: Un "beep" se oye cuando se pulsa una tecla del panel de control, para indicar que se ha ingresado un comando.

Instructivo de operación

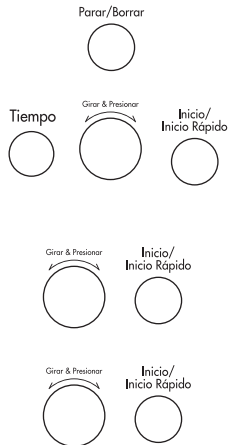
Ajuste del reloj

Puede ajustar el reloj al horario de 12 horas o al de 24 horas.

En el ejemplo siguiente le mostraré cómo ajustar la hora para las 14:35 cuando utilice el reloj de 24 horas.

Asegúrese de que ha quitado todo el embalaje del horno.

Asegúrese de que ha instalado correctamente el horno tal como se ha descrito al principio de este manual.

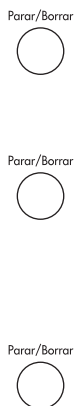


1. Pulse **Parar/Borrar**.
2. Pulse **Tiempo** una vez.
Gire el botón del **Girar & Presionar** para seleccionar "24H".
Pulse **Inicio/Inicio Rápido**.
3. Gire el botón del **Girar & Presionar** hasta que la pantalla de visualización indique "14:00".
Pulse **Inicio/Inicio Rápido** para la confirmación de la hora.
4. Gire el botón del **Girar & Presionar** hasta que la pantalla de visualización indique "14:35".
Pulse **Inicio/Inicio Rápido**.
El reloj empieza a contar.

Cuando se conecte el horno por primera vez o cuando se reanude la corriente después de un corte del suministro eléctrico, aparecerá en la pantalla de visualización un '0' tendrá que volver a ajustar el reloj.

Si su reloj (o pantalla de visualización) muestra algún símbolo de aspecto extraño, desconecte el horno de la toma de corriente, vuelva a conectarlo y ajuste de nuevo el reloj.

Cierre a prueba de niños



1. Pulse **Parar/Borrar**.
2. Pulse y mantenga pulsado **Parar/Borrar** hasta que aparezca "L" en la pantalla de visualización y suene un PITIDO.
El **CIERRE A PRUEBA DE NIÑOS** ya está ajustado.
Si se pulsa cualquier botón, "L" y la hora aparecerán en la pantalla de visualización.
3. Para cancelar el **CIERRE A PRUEBA DE NIÑOS** pulse y mantenga pulsado **Parar/Borrar** hasta que desaparezca "L".
Oírás un pitido al soltarlo.

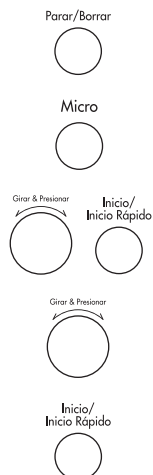
Su horno tiene un dispositivo de seguridad que evita ponerlo en marcha accidentalmente. Una vez que esté ajustado el bloqueo contra uso infantil, no podrá utilizar ninguna de las funciones y no se podrá cocinar nada. Sin embargo, su hijo aún puede abrir la puerta del horno.

Instructivo de operación

Cocción con micro potencia

En el ejemplo siguiente le mostraré cómo cocinar algunos alimentos a 720W (80%) de potencia durante 5 minutos y 30 segundos.

Asegúrese de que ha instalado correctamente el horno tal como se ha descrito al comienzo de este manual.



1. Pulse **Parar/Borrar**.
2. Pulse **Micro**.
3. Gire el botón del **Girar & Presionar** para seleccionar "720W" (80%). Pulse **Inicio/Inicio Rápido**.
4. Gire el botón del **Girar & Presionar** hasta que la pantalla de visualización indique "5:30".
5. Pulse **Inicio/Inicio Rápido**.
Cuando cocine puede aumentar o disminuir el tiempo de cocción girando el botón del **Girar & Presionar**.

El horno tiene cinco ajustes de Potencia de microondas.

POTENCIA MAX	%	Salida de Potencia
ALTA	100%	900 W (Max.)
MEDIA ALTA	80%	720 W
MEDIA	60%	540 W
DESCONGELAR MEDIA BAJA	40%	360 W (**) (ΔΔ)
BAJA	20%	180 W

Nivel de micro potencia

Su horno microondas está equipado con 5 niveles de potencia que le dan una máxima flexibilidad y control en la cocción. La tabla siguiente muestra los ejemplos de alimentos y sus niveles de potencia de cocción recomendados para usar con el horno microondas.

NIVEL DE POTENCIA	USO	NIVEL POTENCIA (%)	SALIDA DE POTENCIA
ALTA	* Hervir agua * Dorar carne picada * Cocinar piezas de carne de ave, pescado, verduras * Cocinar cortes de carne tiernos	100%	900W (Max.)
MEDIA ALTA	* Todo tipo de recalentamiento * Asar carne y carnes de ave * Cocinar setas y mariscos * Cocinar comidas que contengan queso y huevos	80%	720W
MEDIA	* Hacer pasteles y bollos * Preparar huevos * Hacer natillas * Preparar arroz, sopa	60%	540W
DESCONGELAR/ MEDIA BAJA	* Todo tipo de descongelación * Fundir mantequilla y chocolate * Cocinar cortes de carne menos tiernos	40%	360W(**) (ΔΔ)
BAJA	* Ablandar mantequilla y queso * Ablandar helados * Levantar masa de levadura	20%	180W

Instructivo de operación

Cocción con grill

En el ejemplo siguiente le mostraré cómo usar el grill para cocinar algunos alimentos durante 12 minutos y 30 segundos

Parar/Borrar



Grill



Girar & Presionar



Inicio/
Inicio Rápido



1. Pulse **Parar/Borrar**.

2. Pulse **Grill**.

3. Gire el botón del **Girar & Presionar** hasta que la pantalla de visualización indique "12:30".

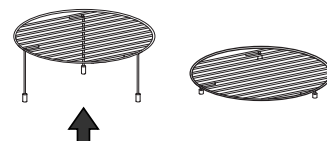
4. Pulse **Inicio/Inicio Rápido**.
Cuando cocine puede aumentar o disminuir el tiempo de cocción girando el botón del **Girar & Presionar**.

Este modelo está equipado con un **GRILL de CUARZO**, por lo que no es necesario el precalentamiento.

Esta característica le permitirá dorar y tostar ligeramente la comida de manera rápida.

La bandeja de metal está situada entre una bandeja de vidrio y una rejilla de grill en el modo de grill.

Debe utilizarse la rejilla de grill (la rejilla superior) durante la cocción al grill.

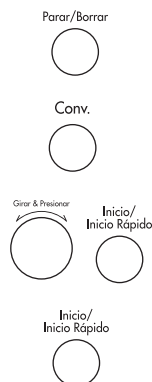


Instructivo de operación

Cocción por convección

En el ejemplo siguiente le mostraré cómo precalentar el horno primero y luego cocinar algunos alimentos a una temperatura de 230°C durante 50 minutos.

1. Para Precalentar.



1. Pulse **Parar/Borrar**.
2. Pulse **Conv.**
3. Gire el botón del **Girar & Presionar** para seleccionar "230°C".
Pulse **Inicio/Inicio Rápido** para confirmar la temperatura.
4. Pulse **Inicio/Inicio Rápido**
El precalentamiento comenzará cuando se muestre "Pr-H".

Su horno de convección tiene un margen de temperaturas de 40°C y 100°C-250°C (180°C está automáticamente disponible cuando se selecciona el modo de convección).

Su horno tiene una función de fermentado a la temperatura de 40°C. Puede esperar hasta que el horno esté frío porque no puede usar una función de fermentado si la temperatura del horno es superior a 40°C.

Su horno tardará unos minutos en alcanzar la temperatura seleccionada.

Una vez que haya alcanzado la temperatura correcta, el horno emitirá un PITIDO para hacerle saber que ha alcanzado la temperatura correcta. Coloque entonces la comida en el horno; a continuación indíquelo al horno que empiece a cocinar.

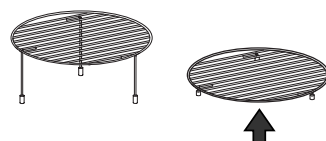
2. Para cocinar.



1. Pulse **Parar/Borrar**.
2. Pulse **Conv.**
3. Gire el botón del **Girar & Presionar** hasta que la pantalla de visualización indique "230°C".
Pulse **Inicio/Inicio Rápido** para confirmar la temperatura.
4. Gire el botón del **Girar & Presionar** hasta que la pantalla de visualización indique "50:00".
5. Pulse **Inicio/Inicio Rápido**.
Cuando cocine puede aumentar o disminuir el tiempo de cocción girando el botón del **Girar & Presionar**.

Si no ajusta una temperatura, el horno seleccionará automáticamente 180°C; la temperatura de cocción se puede cambiar girando el botón del Girar & Presionar.

Debe utilizarse la rejilla de convección (rejilla inferior) durante la cocción por convección.

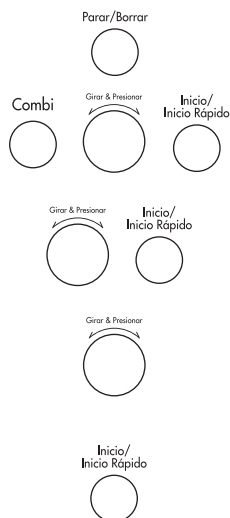


Instructivo de operación

Cocción combinada

En el ejemplo siguiente le mostraré cómo programar su horno con micro potencia 180W(20%) y grill para un tiempo de cocción de 25 minutos.

1. Combinada con grill



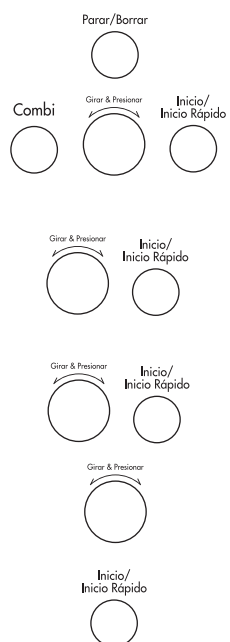
1. Pulse **Parar/Borrar**.
2. Pulse **Combi**.
Gire el botón del **Girar & Presionar** para seleccionar el "Co-1". Pulse **Inicio/Inicio Rápido** para confirmar la categoría.
3. Gire el botón del **Girar & Presionar** para seleccionar "180W". Pulse **Inicio/Inicio Rápido** para confirmación de la potencia.
4. Gire el botón del **Girar & Presionar** hasta que la pantalla de visualización indique "25:00".
5. Pulse **Inicio/Inicio Rápido**.
Cuando cocine puede aumentar o disminuir el tiempo de cocción girando el botón del **Girar & Presionar**.
¡Tenga cuidado al sacar la comida porque el recipiente estará caliente!

Su horno cuenta con un modo de cocción combinada que le permite cocinar alimentos con **calentador y microondas** al mismo tiempo o alternativamente. Por lo general, esto significa que se tarda menos tiempo en cocinar los alimentos.

Puede ajustar tres tipos de nivel de micro potencia (20%, 40% y 60%) en modo combi.

En el ejemplo siguiente le mostraré cómo programar su horno con: - micro potencia 540W(60%) y a una temperatura de convección de 200°C para un tiempo de cocción de 25 minutos.

2. Combinada con convección



1. Pulse **Parar/Borrar**.
2. Pulse **Combi**.
Gire el botón del **Girar & Presionar** para seleccionar "Co-2". Pulse **Inicio/Inicio Rápido** para confirmar la categoría.
3. Gire el botón del **Girar & Presionar** para seleccionar "540W". Pulse **Inicio/Inicio Rápido** para confirmación de la potencia.
4. Gire el botón del **Girar & Presionar** hasta que la pantalla de visualización indique "200°C". Pulse **Inicio/Inicio Rápido** para confirmar la temperatura.
5. Gire el botón del **Girar & Presionar** hasta que la pantalla de visualización indique "25:00".
6. Pulse **Inicio/Inicio Rápido**.
Cuando cocine puede aumentar o disminuir el tiempo de cocción girando el botón del **Girar & Presionar**.
¡Tenga cuidado al sacar la comida porque el recipiente estará caliente!

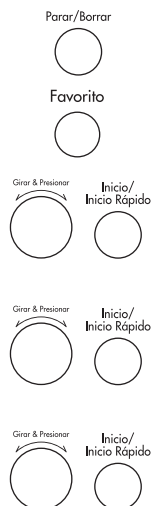
Su horno cuenta con un modo de cocción combinada que le permite cocinar alimentos con calentador y microondas al mismo tiempo o alternativamente. Por lo general, esto significa que se tarda menos tiempo en cocinar los alimentos.

Instructivo de operación

Favorito

Esta característica le permite configurar y poner en marcha un programa concreto que se utilice frecuentemente. Una vez configurado el programa de cocción, usted puede utilizarlo pulsando la tecla Memoria. En el siguiente ejemplo, le mostraré cómo configurar el programa de cocción en una duración de 10 minutos 30 segundos al nivel de potencia de 720W (80%).

1. Para configurar



1. Pulse **Parar/Borrar**.
2. Pulse **Favorito**.
Aparece "900W" en la pantalla.
3. Gire el **Girar & Presionar** hasta que la pantalla muestre "⌘".
Pulse **Inicio/Inicio Rápido** para confirmar.
4. Gire el botón del **Girar & Presionar** hasta que la pantalla muestre "720W".
Pulse **Inicio/Inicio Rápido** para confirmación de la potencia.
Gire el **Girar & Presionar** hasta que la pantalla muestre "10:30".
Pulse **Inicio/Inicio Rápido** para comenzar e introducir la configuración.

Cuando se configura la Favorito. El programa de cocción está almacenado en la Favorito de su horno microondas. Su horno se reiniciará si lo desenchufa del enchufe de electricidad. Si desea cambiar su Favorito, simplemente introduzca un nuevo programa de cocción.

2. Para cocinar



1. Cuando cocine, use el programa utilizando la tecla de Favorite.
Pulse **Favorito**.
2. Pulse **Inicio/Inicio Rápido**.

3. Para cambiar la favorito

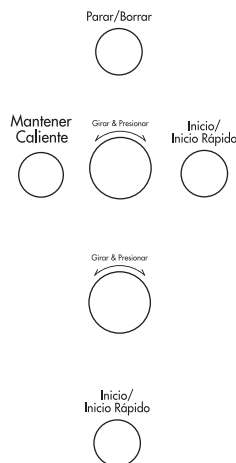


1. Pulse **Favorito** hasta que aparezca "900W" en la pantalla y suene un sonido "bip".

Instructivo de operación

Mantener caliente

En el siguiente ejemplo, le mostraré cómo mantener calientes los alimentos a la temperatura de 90°C durante 30 minutos.



1. Pulse **Parar/Borrar**.

2. Pulse **Mantener Caliente**.

Gire el **Girar & Presionar** hasta que la pantalla muestre "90°C".
Pulse **Inicio/Inicio Rápido** para confirmar la temperatura.

3. Gire el **Girar & Presionar** para configurar el tiempo de mantenimiento del calentamiento hasta que la pantalla muestre "30:00".

4. Pulse **Inicio/Inicio Rápido**.

Cuando esté cocinando, puede aumentar o disminuir el tiempo de cocción girando el **Girar & Presionar**.

El horno tiene una gama de temperatura de 30°C a 90°C cuando se selecciona mantener caliente.

Cuando usted pulsa mantener caliente, 60°C es el ajuste predeterminado que aparece inicialmente.

Si pulsa INICIO directamente después de pulsar Mantener calentamiento, 99:59 aparece automáticamente.

Su horno tardará unos minutos en alcanzar la temperatura seleccionada.

Una vez que ha alcanzado la temperatura correcta, su horno emitirá un sonido "bip" para que usted sepa que ha alcanzado la temperatura correcta.

Instructivo de operación

Descongelación automática

La temperatura y densidad de los alimentos varía. Recomendaría que se comprobasen los alimentos antes de comenzar a cocinar. Preste atención especial a los trozos grandes de carne y de pollo; algunos alimentos no deberían descongelarse por completo antes de cocinarlos. Por ejemplo, el pescado se cocina tan rápidamente que a veces es mejor empezar a cocinar mientras aún está ligeramente congelado. El programa PAN es adecuado para descongelar piezas pequeñas como panecillos o una barra pequeña. Esto requerirá un tiempo de reposo que permita que el centro se descongele. En el ejemplo siguiente le mostraré cómo descongelar 1.4 kg de carne de ave congelada.

Parar/Borrar



1. Pulse **Parar/Borrar**.

2. Pulse **Descong. Auto.**

Gire el botón del **Girar & Presionar** para seleccionar el programa de descongelación **AVES**.

En la pantalla de visualización aparece "dEF2".

Pulse **Inicio/Inicio Rápido**.

3. Introduzca el peso del alimento congelado que va a descongelar.

Gire el botón del **Girar & Presionar** hasta que la pantalla de visualización indique "1.4kg".

4. Pulse **Inicio/Inicio Rápido**.

5. Durante la descongelación el horno emitirá un PITIDO; entonces abra la puerta, dé la vuelta al alimento y sepárelo para asegurar la descongelación. Retire todas las porciones que se hayan descongelado o protéjalas para ayudar a hacer más lenta la descongelación. Después de la comprobación cierre la puerta del horno y pulse **Inicio/Inicio Rápido** para reanudar la descongelación.

El horno no dejará de descongelar (incluso cuando suene el pitido) a menos que la puerta esté abierta.

Su horno tiene cuatro posiciones de descongelación por microondas: **CARNE, AVES, PESCADO y PAN**; cada categoría de descongelación tiene ajustes de potencia diferentes.

Descong.
Auto.



Girar & Presionar



Inicio/
Inicio Rápido



Girar & Presionar



Inicio/
Inicio Rápido



Instructivo de operación

Guía para la descongelación automática por peso

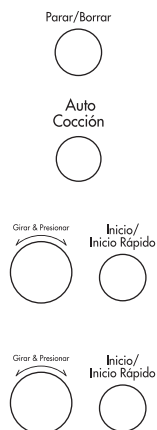
- * Los alimentos que se van a descongelar deberán estar en un recipiente adecuado para microondas y colocarse en el plato giratorio de vidrio.
- * Si es necesario, proteja las zonas pequeñas de carne o carne de ave con trozos planos de papel de aluminio. Esto evitará que dichas zonas se calienten durante la descongelación. Asegúrese de que el papel de aluminio no toca las paredes del horno.
- * Separe artículos como carne picada, chuletas, salchichas y bacon lo más pronto posible. Cuando suene el PITIDO, dé la vuelta a los alimentos. Retire las porciones descongeladas. Continúe descongelando los trozos restantes. Después de descongelar, déjelos reposar hasta que estén totalmente descongelados.
- * Por ejemplo, los trozos de carne y los pollos enteros deberán REPOSAR durante un mínimo de 1 hora antes de cocinarlos.

Categoría	Límite de Peso	Utensilio	Alimento
Carne (dEF1)	0,1 kg ~ 4,0 kg	Recipiente para microondas (plato plano)	Carne Carne de vaca picada, filete, dados para estofado, solomillo, carne para estofar, cadera, hamburguesa, chuletilas de cordero, rollo para asar, salchichas, chuletas (2 cm). Dé la vuelta al alimento al oír el pitido. Después de descongelar, deje reposar durante 5-15 minutos.
Aves (dEF2)			Aves Pollo entero, muslos, pechugas, pechugas de pavo (menos de 2 kg). Dé la vuelta al alimento al oír el pitido. Después de descongelar, deje reposar durante 20-30 minutos.
Pescado (dEF3)			Pescado Filetes, rodajas, pescado entero, mariscos Dé la vuelta al alimento al oír el pitido. Después de descongelar, deje reposar durante 10-20 minutos.
Pan (dEF4)	0,1 kg ~ 0,5 kg	Papel de cocina o plato plano	Pan de molde, panecillos, baguette, etc.

Instructivo de operación

Cocción automática

En el ejemplo siguiente le mostraré cómo cocinar 0.6 kg de patatas asadas con piel.



1. Pulse **Parar/Borrar**.
2. Pulse **Auto Cocción**.
3. Gire el botón del **Girar & Presionar** hasta que la pantalla de visualización indique "Ac-1". Pulse **Inicio/Inicio Rápido** para confirmar la categoría.
4. Gire el botón del **Girar & Presionar** hasta que la pantalla de visualización indique "0.6kg". Pulse **Inicio/Inicio Rápido**.

La **COCCIÓN AUTOMÁTICA** le permite cocinar la mayoría de sus alimentos favoritos seleccionando fácilmente el tipo de alimento e introduciendo el peso de alimento.

Función	Categoría	Límite de peso	Utensilio	Temp. Alim.	Instrucciones
Cocción Automática	Patata asada (Ac-1)	0.1 kg ~ 1.0 kg	Bandeja de metal	Ambiente	Elija patatas de tamaño medio de 200-220g. Lave y seque las patatas. Pinche las patatas varias veces con un tenedor. Ponga las patatas en la bandeja metálica. Ajuste el peso y pulse Inicio/Inicio Rápido. Después de cocinar, retire las patatas del horno. Déjelas reposar cubiertas con papel de aluminio durante 5 minutos. ADVERTENCIA: El grill y el horno circundante se pondrán muy CALIENTES. Utilice guantes para horno.
	Verdura fresca (Ac-2)	0.2 kg ~ 0.8 kg	Bol apto para microondas	Ambiente	Ponga las verduras en un bol apto para microondas. Añada agua. Cúbralas con un envoltorio. Después de cocinar, remuévalas y déjelas reposar 2 minutos. Añada agua según la cantidad. **0.2 kg – 0.4 kg: 2 cucharadas **0.5 – 0.8 kg: 4 cucharadas
	Verdura congelada (Ac-3)	0.2 kg ~ 0.8 kg	Bol apto para microondas	Ambiente	Ponga las verduras en un bol apto para microondas. Añada agua. Cúbralas con un envoltorio. Después de cocinar, remuévalas y déjelas reposar 2 m. Añada agua según la cantidad. **0.2 kg – 0.4 kg: 2 cucharadas **0.5 – 0.8 kg: 4 cucharadas

Instructivo de operación

Función	Categoría	Límite de peso	Utensilio	Temp. Alim.	Instrucciones																	
Cocción Automática	Arroz / Pasta (Ac-4)	0.1 kg – 0.3 kg	Bol apto para microondas	Ambiente	Lave el arroz y déjelo en remojo durante 30 minutos. Ponga el arroz y agua hirviendo con sal (una cucharada pequeña o 1/4 de cucharada) en un bol grande y profundo.																	
					<table><tr><td rowspan="2">Peso</td><td colspan="2">Agua</td></tr><tr><td>Arroz</td><td>Pasta</td></tr><tr><td>100g</td><td>200ml</td><td>300ml</td></tr><tr><td>200g</td><td>330ml</td><td>600ml</td></tr><tr><td>300g</td><td>480ml</td><td>900ml</td></tr><tr><td>Cubrir</td><td>Sí</td><td>No</td></tr></table>	Peso	Agua		Arroz	Pasta	100g	200ml	300ml	200g	330ml	600ml	300g	480ml	900ml	Cubrir	Sí	No
					Peso		Agua															
						Arroz	Pasta															
					100g	200ml	300ml															
200g	330ml	600ml																				
300g	480ml	900ml																				
Cubrir	Sí	No																				
** Arroz - Después de la cocción, déjelo reposar cubierto durante 5 minutos o hasta que se haya absorbido el agua.																						
** Pasta - Durante la cocción, remueva varias veces. Después de la cocción, déjela reposar 1 o 2 minutos. Enjuague la pasta con agua fría.																						
	Pescado Fresco (Ac-5)	0.1 kg ~ 0.6 kg	Plato plano apto para microondas	Refrigerado	Pescado entero, filetes - Pescado graso: salmón, caballa - Pescado blanco: bacalao, abadejo Colóquelo en una sola capa en un plato llano grande apto para microondas. Cubra el plato con un envoltorio de plástico bien ajustado y agujérole en varios lugares. Póngalo sobre el plato giratorio de vidrio. Ajuste el peso y pulse Inicio/Inicio Rápido. Después de cocinar, retire el plato del horno. Déjelo reposar durante 3 minutos antes de servir.																	
	Pizza Congelada (Ac-6)	0.1 kg ~ 0.5 kg	Rejilla inferior y bandeja de metal	Congelada	Esta función es para cocinar pizza congelada. Retire todos los envoltorios y colóquela en la rejilla inferior sobre la bandeja de metal. Después de cocinar, déjela reposar durante 1-2 minutos.																	
	Patatas Fritas (Ac-7)	0.2 kg ~ 0.4 kg	Bandeja de metal y rejilla inferior	Congeladas	Extienda las patatas congeladas en la bandeja de metal sobre la rejilla inferior. Para obtener los mejores resultados, cocínelas en una sola capa. Después de cocinar, retírelas del horno y déjelas reposar durante 1-2 minutos.																	

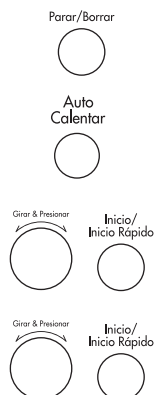
Instructivo de operación

Función	Categoría	Límite de peso	Utensilio	Temp. Alim.	Instrucciones
Cocción Automática	Gratinar (Ac-8)	0.5 kg ~ 1.2 kg	Bandeja inferior y bandeja de metal	Ambiente	Utilice esta tecla para cocinar Gratinados caseros. Ponga la comida en la rejilla inferior sobre la bandeja de metal. Después de cocinar, retírela del horno y déjela reposar durante 1-2 minutos. *Patatas gratinadas* Ingredientes 400 g de patatas 100 g de cebollas (cortadas en rodajas finas) 2/3 de cucharada de mantequilla 3 lonchas de bacon 350 g de bechamel 80 g de mozzarella en tiras Sal, pimienta negra (Bechamel) 3 cucharadas soperas de mantequilla, 5 cucharadas soperas de harina, 2 tazas y media de leche Ponga la mantequilla en un bol grande. Póngala en el microondas en ALTA hasta que la mantequilla se funda. Añada la harina y póngala en el microondas durante dos minutos en ALTA. Añada la leche, la sal y la pimienta negra. Póngala en el microondas en ALTA durante 15 minutos. (Durante la cocción, remueva varias veces) Método 1. Homee las patatas con la función Patata Asada. Luego pélelas y córtelas en rodajas finas. Añada sal y pimienta. 2. Mezcle las cebollas y la mantequilla en un bol. Póngalas en el microondas en ALTA durante 2 minutos. 3. Ponga un tercio de la bechamel en un plato de gratinar. Añada las patatas, las cebollas y el bacon. Cubra con el resto de la bechamel. 4. Espolvoree con queso. Póngalas en la rejilla inferior sobre la bandeja de metal. Después de cocinar, déjelas reposar durante 2-3 minutos.

Instructivo de operación

Auto calentar

En el ejemplo siguiente le mostraré cómo cocinar 0.6 kg de un Alimento Refrigerado.



1. Pulse **Parar/Borrar**.

2. Pulse **Auto Calentar**.

3. Gire el botón del **Girar & Presionar** hasta que la pantalla de visualización indique "rh-3".
Pulse **Inicio/Inicio Rápido**.

4. Gire el botón del **Girar & Presionar** hasta que la pantalla de visualización indique "0.6kg".
Pulse **Inicio/Inicio Rápido**.

La cocción con **Auto Calentar** hace que recalentar la comida resulte cómodo y fácil. Su horno ha sido pre-programado para recalentar automáticamente los alimentos.

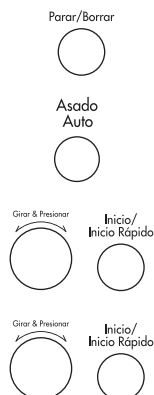
Su horno tiene cuatro ajustes de **Auto Calentar**: Pizza refrigerada, Sopa/Salsa, Comida refrigerada, Comida congelada.

Función	Categoría	Límite de peso	Utensilio	Temp. Alim.	Instrucciones
Auto Calentar	Pizza Refrigerada (rh-1)	0.2 kg ~ 0.4 kg	Rejilla inferior y bandeja de metal	Refrigerada	Esta función es para recalentar restos de pizza refrigerada. Ponga la pizza refrigerada en la rejilla inferior sobre la bandeja de metal. Después de cocinar, saque la comida inmediatamente. Déjela reposar durante 2-3 minutos.
	Sopa/Salsa (rh-2)	0.2 kg ~ 0.6 kg	Bol apto para microondas	Ambiente	Vierta la sopa/salsa en un bol para microondas. Cúbralo con una tapa o plástico. Después de calentar, remuévala. Déjela reposar durante 2 minutos tapada. Y luego remuévala de nuevo.
	Comida refrigerada (rh-3)	0.3 kg ~ 0.6 kg	La propia bandeja	Refrigerada	Perfórela utilizando un pincho sobre la superficie. Ponga la comida en el plato giratorio de vidrio. Después de cocinar, déjela reposar durante 2-3 minutos antes de servir. - Se puede remover: Spaghetti boloñesa, estofado de ternera - No se puede remover: Lasaña, pastel de carne Nota: Para la comida que venga en bolsa(s), perfora la porción de carne y las porciones de arroz/pasta, etc. - En el caso de comidas que se pueden remover, hágalo después del pitido. - En el caso de comidas que no se pueden remover, no es necesario remover después del pitido.
	Comida congelada (rh-4)	0.3 kg ~ 0.6 kg	La propia bandeja	Congelada	Igual que lo anterior.

Instructivo de operación

Cocción asado automático

En el ejemplo siguiente le mostraré cómo cocinar 1.4 kg de carne de ternera asada.



1. Pulse **Parar/Borrar**.
2. Pulse **Asado Auto**.
3. Gire el botón del **Girar & Presionar** hasta que la pantalla de visualización indique "Ar-1". Pulse **Inicio/Inicio Rápido**.
4. Gire el botón del **Girar & Presionar** hasta que la pantalla de visualización indique "1.4kg". Pulse **Inicio/Inicio Rápido**.

La cocción con **ASADO AUTOMÁTICO** le permite cocinar la mayor parte de sus alimentos favoritos fácilmente, seleccionando el tipo de alimento e introduciendo el peso del alimento.

Función	Categoría	Límite de peso	Utensilio	Temp. Alim.	Instrucciones
Asado Automático	Ternera Asada (Ar-1)	0.5 kg ~ 1.5 kg	Rejilla baja y bandeja metal	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 "Inicio" para continuar con el asado. Una vez asada, cubra la carne con papel de aluminio y deje reposar durante 10 minutos.
	Cordero Asado (Ar-2)	0.5 kg ~ 1.5 kg	Rejilla baja y bandeja metal	Refrigerado	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 "Inicio" para continuar con el asado. Una vez asado, cubra la carne con papel de aluminio y deje reposar durante 10 minutos.
	Muslos de Pollo (Ar-3)	0.2kg ~ 0.8 kg	Rejilla inferior y bandeja de metal	Refrigerado	Lave y seque la piel. Unte los muslos de pollo con la margarina o mantequilla fundidas. "Gire los alimentos cuando queden dos minutos" Cuando suene el pitido, déle la vuelta. Y luego pulse Inicio para continuar la cocción. Después de cocinar, déjelos reposar cubiertos con papel de aluminio durante 2-5 minutos.
	Pollo Entero (Ar-4)	0.8kg ~ 1.5 kg	Rejilla baja y bandeja metal	Refrigerado	Lave la carne de pollo y seque la piel. Unte los pollo entero con margarina o mantequilla fundida. Coloque los muslos de pollo en la rejilla baja sobre la bandeja metálica. Cuando suene un pitido, dé la vuelta a la carne y después pulse "Inicio" para continuar con el asado. Una vez asado, cubra los muslos con papel de aluminio y deje reposar de 10 minutos.

Guía de calentamiento o recalentamiento

- * Los alimentos que se van a descongelar deberán estar en un recipiente adecuado para microondas y colocarse en el plato giratorio de vidrio.
- * Si es necesario, proteja las zonas pequeñas de carne o carne de ave con trozos planos de papel de aluminio. Esto evitará que dichas zonas se calienten durante la descongelación. Asegúrese de que el papel de aluminio no toca las paredes del horno.
- * Separe artículos como carne picada, chuletas, salchichas y bacon lo más pronto posible. Cuando suene el PITIDO, dé la vuelta a los alimentos. Retire las porciones descongeladas. Continúe descongelando los trozos restantes. Después de descongelar, déjelos reposar hasta que estén totalmente descongelados.
- * Por ejemplo, los trozos de carne y los pollos enteros deberán REPOSAR durante un mínimo de 1 hora antes de cocinarlos.

Artículo	Tiempo de cocción (a ALTA potencia)	Instrucciones especiales
Carne en rodajas 3 rodajas (grosor 0,5 cm)	1~2 minutos	Ponga la carne cortada en plato de microondas. Cubra con envoltura de plástico y deje que transpire. • Nota: La salsa ayuda a mantener la carne jugosa.
Tajadas de pollo 1 pechuga 1 pata y muslo	2~3 minutos 3~3½ minutos	Ponga las tajadas de pollo en plato de microondas. Cubra con envoltura de plástico y deje que transpire.
Filete de pescado (170-230g)	1~2 minutos	Ponga el pescado en plato de microondas. Cubra con envoltura de plástico y deje que transpire.
Lasaña 1 ración (300g)	4~6 minutos	Ponga la lasaña en plato de microondas. Cubra con envoltura de plástico y deje que transpire.
Cacerola 1 taza 4 tazas	1½~3 minutos 4½~7 minutos	Cocine la comida tapada en marmita de microondas. Remueva una vez a mitad de cocción.
Cacerola Nata o queso 1 taza 4 tazas	1~2½ minutos 3½~6 minutos	Cocine la comida tapada en marmita de microondas. Remueva una vez a mitad de cocción.
Sloppy Joe o carne de vaca a la parrilla 1 sandwich (½ taza de relleno de carne) sin bollo	1~2½ minutos	Recaliente el relleno y el bollo por separado. Cocine la comida tapada en marmita de microondas. Remueva una vez Caliente el bollo según se indica en el cuadro más adelante.
Puré de patatas 350g	6~7 minutos	Cocine la comida tapada en marmita de microondas. Remueva una vez a mitad de cocción.
Judías blancas cocidas 1 taza	1½~3 minutos	Cocine la comida tapada en marmita de microondas. Remueva una vez a mitad de cocción.
Raviolis o pasta en salsa 1 taza 4 tazas	2½~4 minutos 7½~11 minutos	Cocine la comida tapada en marmita de microondas. Remueva una vez a mitad de cocción.
Arroz 1 taza 4 tazas	1~1½ minutos 3½~5 minutos	Cocine la comida tapada en marmita de microondas. Remueva una vez a mitad de cocción.

Guía de calentamiento o recalentamiento

Artículo	Tiempo de cocción (a ALTA potencia)	Instrucciones especiales
Panecillo o bollo 1 panecillo	15~30 segundos	Envuélvalo en papel de cocina y póngalo en una bandeja de cristal
Verduras 1 taza 4 tazas	1 ¹ / ₂ ~2 ¹ / ₂ minutos 3 ¹ / ₂ ~5 ¹ / ₂ minutos	Cocine la comida tapada en marmita de microondas. Remueva una vez a mitad de cocción.
Sopa 1 ración (8 onzas)	1 ¹ / ₂ ~2 minutos	Cocine la comida tapada en marmita de microondas. Remueva una vez a mitad de cocción.

Guía de verduras frescas

Verdura	Cantidad	Tiempo de cocción (a ALTA potencia)	Instrucciones	Tiempo de reposo
Alcachofas (230g unidad)	2 tam. medio 4 tam. medio	4 ¹ / ₂ ~ 7 10 ~ 12	Recórtelas. Añada 2 cucharaditas de agua y 2 de jugo. Cúbralas.	2~3 minutos
Espárragos frescos, puntas	450g	2 ¹ / ₂ ~ 6	Añada 1 taza de agua. Cúbralos.	2~3 minutos
Judías verdes	450g	7 ~ 11	Añada 1/2 taza de agua en una cacerola de 1,5 litros. Remueva a mitad de cocción.	2~3 minutos
Remolachas, frescas	450g	11 ~ 16	Añada 1/2 taza de agua en una cacerola tapada de 1,5 litros. Remueva a mitad de cocción.	2~3 minutos
Brécoles, frescos, puntas	450g	5 ~ 8	Ponga los brécoles en un recipiente de cocer. Añada 1/2 taza de agua.	2~3 minutos
Coles, frescas, troceadas	450g	5 ¹ / ₂ ~7 ¹ / ₂	Añada 1/2 taza de agua en una cacerola tapada de 1,5 litros. Remueva a mitad de cocción.	2~3 minutos
Zanahorias, frescas, en rodajas	200g	2 ~ 3	Añada 1/4 de taza de agua en una cacerola tapada de 1,5 litros. Remueva a mitad de cocción.	2~3 minutos
Coliflor, fresca, entera	450g	5 ~ 7	Deshójela. Añada 1/4 de taza de agua en una cacerola tapada de 1,5 litros. Remueva a mitad de cocción.	2~3 minutos
Flósculos, frescos, Apio, fresco, troceado	2 tazas 4 tazas	11 ~ 16	Corte en rodajas. Añada 1/2 taza de agua en una cacerola tapada de 1,5 litros. Remueva a mitad de cocción.	2~3 minutos
Maíz, fresco	2 espigas	4 ~ 8	Descascaríllelo. Añada 2 cucharadas de agua en un recipiente de cocer. Tápele.	2~3 minutos

Guía de verduras frescas

Verdura	Cantidad	Tiempo de cocción (a ALTA potencia)	Instrucciones	Tiempo de reposo
Champiñones, frescos, troceados	230g	1½ ~ 2½	Ponga los champiñones en una cacerola tapada de 1,5 litros. Remueva a mitad de cocción.	2~3 minutos
Chirivías, frescas, cortadas	450g	4 ~ 7	Añada 1/2 taza de agua en una cacerola tapada de 1,5 litros. Remueva a mitad de cocción.	2~3 minutos
Guisantes, frescos	4 tazas	6 ~ 9	Añada 1/2 taza de agua en una cacerola tapada de 1,5 litros. Remueva a mitad de cocción.	2~3 minutos
Batatas, cocción entera (170~230g unidad)	2 t. medio 4 t. medio	4 ~ 9 6~ 12	Pinche varias veces las batatas con un tenedor y envuélvalas en 2 papeles de cocina. Dé la vuelta a las batatas a mitad de cocción.	2~3 minutos
Batatas, cocción entera (170~230g unidad)	2 batatas 4 batatas	5½~ 7½ 9½ ~ 14	Pinche varias veces las batatas con un tenedor y envuélvalas en 2 papeles de cocina. Dé la vuelta a las batatas a mitad de cocción.	2~3 minutos
Espinacas, frescas, hojas	450g	4½ ~ 7½	Añada 1/2 taza de agua en una cacerola tapada de 2 litros.	2~3 minutos
Calabacín, fresco, en rodajas	450g	4½ ~ 7½	Añada 1/2 taza de agua en una cacerola tapada de 1,5 litros. Remueva a mitad de cocción	2~3 minutos
Calabacín, fresco, entero	450g	6 ~ 9	Pinche el calabacín. Envuélvalo en 2 papeles de cocina. Déle la vuelta y remueva a mitad de cocción.	2~3 minutos

Guía de cocina a la parrilla

Instrucciones para asar la carne a la parrilla

- Recorte el exceso de grasa de la carne. Corte la grasa, asegurándose de no cortar el magro. (Esto evitará que se retuerza.)
- Distribuya la carne en el soporte de la parrilla. Unte con mantequilla derretida o con aceite.
- Dé la vuelta a la carne a mitad del asado.

Instrucciones para cocer pescado y marisco en la parrilla

Ponga el pescado y el marisco en el soporte de la parrilla. El pescado entero se debe rajar superficialmente en diagonal por los dos lados antes de cocinarlo. Unte el pescado o el marisco con mantequilla derretida, margarina o aceite antes, y durante, la cocción. Esto ayudará a evitar que se seque el pescado. Cueza durante el tiempo recomendado en el cuadro. Se debe dar la vuelta con cuidado al pescado entero y a los filetes de pescado a mitad de cocción. Si lo desea, puede dar la vuelta también a los filetes gruesos a mitad de cocción.

Artículo	Peso	Tiempo aprox. de cocción (en minutos)	Sugerencias
Hamburguesas de carne de vaca	50g x 2 100g x 2	13-16 19-23	Unte con aceite o mantequilla derretida. Los artículos de menos grosor se deben colocar en el soporte de la parrilla. Los artículos más gruesos se pueden colocar en una grasera. Dé la vuelta a la comida a mitad de cocción.
Bistecs (2,5cm (1") de grosor)			
Poco hecho	230g x 2	18-20	
En su punto	230g x 2	22-24	
Muy hecho	230g x 2	26-28	
Chuletas de cerdo (2,5cm (1") de grosor)	230g x 2	27-32	
Chuletas de cordero (2,5cm (1") de grosor)	230g x 2	25-32	
Salchichas (2,5cm (1") de grosor)	230g	13-16	Dé la vuelta a las salchichas frecuentemente.
Filetes de pescado 1 cm (1/2") de grosor	230g	17-21	Aplique mantequilla derretida y dé la vuelta a mitad de cocción.
1,5 cm (1/2") de grosor	230g	20-24	
Filetes de pescado 2,5 cm (1") de grosor	230g	24-28	
Pescado entero	225-350g unidad 450g	16-20 24-28	Deje algo más de tiempo para el pescado grueso y grasiento.
Vieiras	450g	16-20	Unte abundantemente durante la cocción.
Gambas sin cocer	450g	16-20	

Otras Instrucciones de ayuda

Para Mejores Resultados:

1. Cuando determino 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 mas 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 descongelacion de este manual.
3. Partes de los alimentos se deshielan mas rápidos 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 perril, cocinados por 10 minutos o mas se dorarán mejor sin aditivos extras.

Utencilios 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 adsorverán 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 reventará 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 segurarse 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 : MC-8083CL

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

