



## HORNO MICROONDAS

MOD. MOENX0323DGB-1

# MANUAL DE INSTRUCCIONES



Por favor, lea atentamente este manual antes de instalar y utilizar, y consérvelo para consultarlo en el futuro.





## **IMPORTANTES INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD**

### **LEA CUIDADOSAMENTE LAS SIGUIENTES INSTRUCCIONES Y CONSÉRVELAS PARA FUTURA CONSULTA**

#### **PRECAUCIONES IMPORTANTES**

Deben observarse siempre las siguientes precauciones básicas de seguridad cuando se utilicen aparatos eléctricos:

- 1.** Lea todas las instrucciones antes de la utilización del aparato.
- 2.** Asegúrese de que el voltaje de su red eléctrica se corresponde con el indicado en la etiqueta de especificaciones técnicas del aparato y que el tomacorriente esté conectado a tierra.
- 3.** Para reducir el riesgo de incendio en el interior del horno:
  - a.** No cocine los alimentos en demasía.
  - b.** Retire las tiritas sujetadoras de alambre de las bolsas de papel o plástico antes de colocar estas dentro del horno.
  - c.** No caliente aceite o grasa para freír, ya que la temperatura de estos aceites no se puede controlar.
  - d.** Después del uso, limpie la tapa del microondas primero con un paño húmedo y luego con uno seco, para eliminar salpicaduras de comida y grasa. La acumulación de grasa puede sobrecalentarse y producir humo o prenderse fuego.
  - e.** Si el contenido del horno produjera humo o se prendiera fuego, mantenga cerrada la puerta del horno, apague el horno y desconéctelo.
  - f.** Cuando caliente comida dentro de envases plásticos o de papel, vigile el horno por el peligro de ignición.
- 4.** Para reducir el riesgo de explosión y hervor súbito:
  - a.** ADVERTENCIA: No caliente líquidos y otros alimentos en contenedores cerrados ya que pueden explotar. Las mamaderas con tapa de rosca o chupete se consideran contenedores cerrados.
  - b.** Utilice un envase de boca ancha para cocinar líquidos. No retire los líquidos inmediatamente tras su cocción; aguarde algunos instantes antes de retirarlos para evitar el riesgo de ebullición explosiva retardada.
  - c.** Las papas, salchichas y castañas deben pelarse o perforarse antes de cocinarlas. No caliente en hornos microondas ni huevos con cáscara ni huevos duros enteros, ya que pueden explotar aun después de haberse terminado de calentar.
  - c.** Revuelva o agite el contenido de mamaderas y frascos con alimento de bebés y controle su temperatura antes de dárselo al bebé, para evitar que se queme.
- 5.** Si el cable de alimentación eléctrica estuviera dañado, deberá ser sustituido por el fabricante o su agente de servicio o por un técnico calificado, a fin de prevenir el riesgo de sufrir una descarga eléctrica.
- 6.** Los envases se calientan mucho después del proceso de cocción. Utilice guantes para retirar la comida y aleje rostro y manos del vapor para evitar quemaduras.
- 7.** Destape los recipientes y envolturas de plástico para microondas por el borde más alejado y abra con cuidado las bolsas de rosetas de maíz y bolsas de hornear, lejos de su rostro.

8. Para evitar roturas del plato giratorio:
- a. Deje enfriar el plato giratorio antes de limpiarlo.
  - b. No coloque alimentos o recipientes calientes sobre el plato giratorio frío.
  - c. No coloque alimentos o recipientes congelados sobre el plato giratorio caliente.
9. Asegúrese de que los recipientes no toquen las paredes interiores durante la cocción.
10. Utilice solo recipientes aptos para hornos microondas.
11. No almacene alimentos u otros elementos dentro del horno.
12. No haga funcionar el horno sin líquidos o alimentos en su interior. Esto podría dañar el aparato.
13. Cuando se haga funcionar el aparato en el modo combinado, la unidad podrá ser operada por niños solo bajo supervisión adulta, debido a las temperaturas que se generan.
14. El uso de accesorios no recomendados por el fabricante puede ocasionar lesiones.
15. No utilice el aparato en exteriores.
16. Conserve estas instrucciones.
17. **ADVERTENCIA:** En caso de que la puerta o las juntas selladoras de la puerta estuvieran dañadas o el horno no funcionara bien, no lo utilice hasta hacerlo reparar por persona competente;
18. **ADVERTENCIA:** Es peligroso que personas no competentes suministren servicio o realicen reparaciones retirando la tapa de protección contra exposición a la energía de las microondas;
19. En caso de producirse humo, apague o desconecte el aparato y mantenga la puerta cerrada para sofocar el fuego si lo hubiera;
20. El calentamiento de líquidos en microondas puede dar lugar a una ebullición explosiva retardada, por lo cual es necesario manipular los recipientes con cuidado;
21. No utilice detergentes abrasivos agresivos o esponjas metálicas para limpiar el vidrio de la puerta del horno, ya que podrían rayar su superficie y resquebrajarlo.
22. La lámpara del horno microondas no tiene otra función que la de iluminar.
23. Este aparato no está diseñado para funcionar mediante un temporizador externo o un sistema externo de control remoto.
24. Este aparato está diseñado para ser usado en hogares y similares aplicaciones, tales como:
- Áreas de cocina para el personal de comercios, oficinas y otros entornos laborales.
  - Fincas rurales;
  - Clientes de hoteles, moteles y otras modalidades residenciales similares;
  - Casas de pensión y similares.
25. El horno microondas tiene por finalidad calentar alimentos y bebidas. No seque alimentos o ropas ni caliente almohadillas térmicas, pantuflas, esponjas, paños húmedos y similares en la unidad, para evitar el riesgo de lesiones, ignición o incendio.
26. Este aparato podrá ser usado por niños a partir de los 8 años de edad y por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales disminuidas, o con insuficiente experiencia y conocimientos, siempre que hubieran recibido supervisión o instrucción respecto del uso del aparato de manera segura y hubieran comprendido los peligros involucrados. No

permita que los niños jueguen con el aparato. La limpieza y el mantenimiento del aparato no deberán ser realizados por niños, a menos que sean mayores de 8 años y lo hagan bajo supervisión. Mantenga el aparato y su cable eléctrico fuera del alcance de niños menores de 8 años.

**27.** Este aparato no está diseñado para ser usado por personas (incluyendo niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales disminuidas, o con insuficiente experiencia o conocimientos, a menos que estén supervisadas o hubieran sido instruidas respecto del uso del aparato por la persona responsable de su seguridad.

**28.** Los niños deberán ser supervisados para asegurarse de que no jueguen con el aparato.

**29.** No utilice limpiadores a vapor.

**30.** Tanto la puerta como la superficie exterior pueden calentarse durante el funcionamiento del aparato.

**31. ADVERTENCIA:** Los componentes accesorios pueden calentarse durante el uso. Mantenga alejados de la unidad a los niños pequeños.

**32.** El aparato se calienta durante el uso. Evite tocar los elementos calefactores del interior del horno.

**33.** Las superficies pueden calentarse durante el uso.



**CUIDADO: SUPERFICIE CALIENTE**

### **Solo para uso doméstico**

## **INSTALACIÓN**

**1.** Retire todo el embalaje. Si el horno está recubierto por una película protectora, despréndala antes del uso. Examine cuidadosamente la unidad para detectar daños. Si los hubiera, notifique de inmediato al comercio o envíe la unidad al centro de servicio del fabricante.

**2.** Los hornos microondas deben instalarse en ambientes secos y no corrosivos, alejados de fuentes de calor y humedad tales como calentadores a gas o tanques de agua.

**3.** Con el fin de asegurar una ventilación suficiente, la cara trasera del microondas deberá estar a una distancia mínima de 10 cm respecto de la pared, y su cara lateral a una distancia de la pared de mínimo 5 cm, dejando un espacio libre por encima de la cara superior de la unidad de mínimo 20 cm. El microondas deberá estar a una altura respecto del piso de por lo menos 85 cm.

**4.** El horno deberá instalarse a una distancia de más de 5 m. de televisores, radios o antenas, para evitar distorsiones de imagen.

**5.** La unidad deberá ubicarse de modo que el enchufe quede accesible, asegurando una buena conexión a tierra para evitar descargas eléctricas en caso de filtración.

**6.** El horno microondas debe hacerse funcionar con la puerta cerrada.

**7.** No se debe empotrar la unidad en placares. El horno microondas está diseñado para funcionar en una ubicación independiente.

**8.** Debido a los residuos de fabricación o aceite remanente en el interior de la unidad o

elemento calefactor, puede percibirse olor o incluso una leve emisión de humo al poner la unidad en marcha. Esto es normal y desaparecerá después de varios usos. Mantenga la puerta o ventana abierta para asegurar una buena ventilación. Se recomienda por tanto programar el horno en modo de cocción a la parrilla (grill) y hacerlo funcionar vacío varias veces.

## LIMPIEZA

### CUIDADO DEL HORNO MICROONDAS



#### CUIDADO

Limpie el horno con regularidad y retire los restos de comida.



#### ADVERTENCIA

1. Desconecte el cable eléctrico del tomacorriente previo a la limpieza. No sumerja la unidad en agua u otros fluidos al limpiarla.
2. La falta de mantenimiento del horno en condiciones de limpieza podría causar deterioro de las áreas superficiales y por ende afectar negativamente la vida útil de la unidad, eventualmente conduciendo a situaciones de peligro.
3. Nunca utilice detergentes agresivos, nafta, polvos abrasivos o cepillos de alambre para limpiar cualquiera de las partes de la unidad.
4. No retire la tapa del guíaondas.
5. Tras el uso prolongado, el horno microondas podría tener algunos olores extraños, eliminables a través de alguno de los tres métodos siguientes:
  - a. Coloque varias rodajas de limón en una taza, y caliente durante 2 a 3 minutos con la potencia en Micro Power alta.
  - b. Coloque en el horno una taza de té rojo, y caliéntela con potencia micro alta.
  - c. Coloque en el horno ralladuras de cáscara de naranja, y caliéntelas durante 1 minuto con potencia Micro Power alta.
6. **ADVERTENCIA:** Solo permita que el horno sea utilizado por niños sin supervisión cuando se les hubiera instruido adecuadamente acerca de su utilización segura y comprendan los peligros que entraña el uso incorrecto de la unidad;

### CONSEJOS DE LIMPIEZA

Detalles para la limpieza de las juntas selladoras de puerta, del espacio interior y partes adyacentes:

#### Exterior:

Limpie la unidad con un paño suave humedecido

#### Puerta:

Limpie la puerta y la ventana con un paño suave humedecido

Limpie las juntas de la puerta y partes adyacentes para eliminar derrames o salpicaduras

Limpie el panel de control con un paño suave ligeramente humedecido

#### Paredes interiores:

Limpie las caras interiores con un paño suave humedecido

Limpie la tapa del guíaondas para eliminar salpicaduras de comida

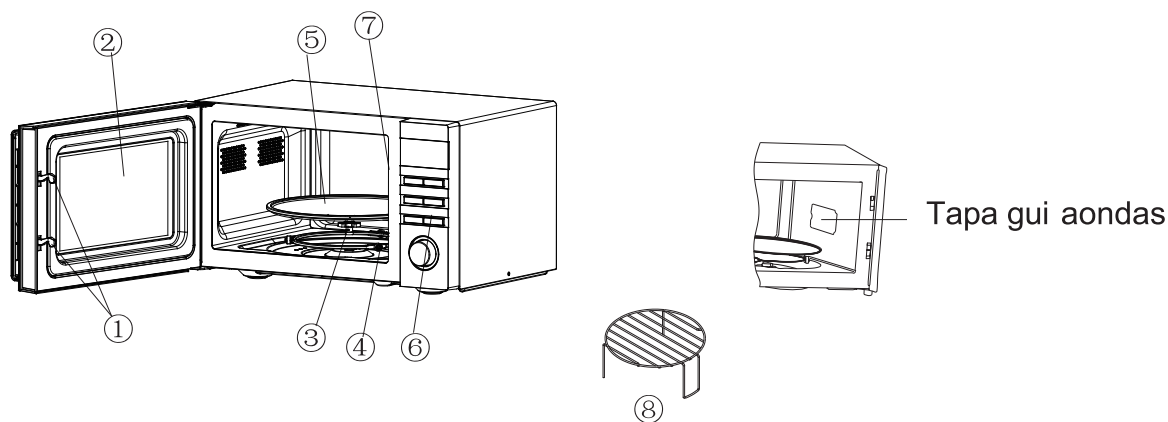


## Plato giratorio/Anillo rotativo/Eje de rotación:

Lave estos elementos con una solución de agua y jabón neutro

Enjuague con agua limpia y permita que se sequen por completo

## INSTRUCCIONES ACERCA DEL PRODUCTO



### 1. Cierre de la puerta

La puerta del horno microondas debe estar correctamente cerrada para que la unidad funcione

### 2. Ventana de visualización

Permite que el usuario vea el estado de la cocción

### 3. Eje rotativo

El plato giratorio descansa sobre el eje; el motor debajo del mismo impulsa el movimiento rotativo del plato giratorio.

### 4. Anillo rotativo

El plato giratorio de vidrio descansa sobre sus ruedas; el anillo lo soporta y lo mantiene nivelado al girar.

### 5. Plato giratorio

Los alimentos descansan sobre el plato giratorio, cuya rotación durante el funcionamiento conduce a que la comida se cueza en forma pareja

### ! CUIDADO

- Coloque en primer lugar el anillo rotativo
- Ajuste el plato giratorio sobre el eje rotativo y asegúrese de que quede bien colocado

### 6. Panel de control

Vea a continuación bajo *Detalles* (el panel de control está sujeto a modificación sin aviso previo)

### 7. Tapa del guíaondas

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

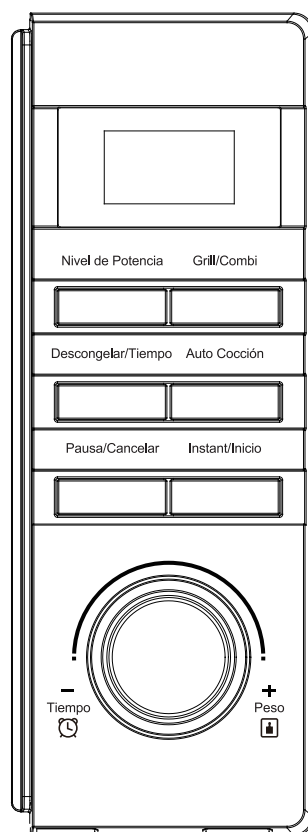
### ! ADVERTENCIA

Jamás retire la tapa del guíaondas

### 8. Rejilla de la parrilla

Úsela para colocar los alimentos a ser cocinados a la parrilla

## OPERACIÓN DEL PANEL DE CONTROL



### 1. ANTES DE COCINAR

El diodo emisor de luz (LED) parpadea 3 veces cuando se conecta la unidad a la red eléctrica. Luego parpadea signo de dos puntos, “:”, al efecto de ingresar el menú y el tiempo de cocción.

### 2. PERILLA TIME/WEIGHT (TIEMPO/PESO)

Usted puede aumentar o disminuir el tiempo y el peso de cocción durante el funcionamiento girando la perilla **Time/Weight** (=Tiempo/Peso).

### 3. PAUSE/CANCEL (PARAR/BORRAR)

En la etapa inicial o de introducción: presione una vez para borrar los programas introducidos y reanudar la etapa inicial.

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

### 4. RECORDATORIO AUTOMÁTICO

Cuando el procedimiento de cocción programado haya finalizado, el visor LED mostrará **End** y se escucharán tres pitidos de aviso para recordarle retirar la comida. Si usted no presiona el botón **Pause/Cancel** (Parar/Borrar) una vez o abre la puerta, el pitido volverá a sonar a intervalos de 3 minutos.

### 5. COCCIÓN INSTANTÁNEA

En el estado de espera, presione el botón **Instant/Start** (Instantánea/Comienzo) para que el horno comience la cocción instantánea con alta potencia. El tiempo de cocción por defecto es de un minuto. Usted puede aumentar o disminuir el tiempo de cocción girando la perilla **Time/Weight**.



## 6. PROGRAMACIÓN DEL RELOJ

El botón del reloj le permite ingresar la hora actual o programar la hora cuando el signo ":" parpadea en el visor LED luego de conectar la unidad, o saltarlo para continuar si no fuera necesario.

Ejemplo: para programar las 12:30		
	Pasos	Visor
1	Después de conectar la unidad, parpadea el signo	:
2	Presione durante 3 segundos el botón <b>Defrost/Clock</b> (=Descongelar/Reloj)	0:00
3	Gire la perilla <b>Time/Weight</b> para programar la hora exacta	12:00
4	Presione nuevamente el botón <b>Defrost/Clock</b> .	12:00
5	Gire la perilla <b>Time/Weight</b> para programar los minutos exactos	12:30
6	Presione el botón <b>Defrost/Clock</b> nuevamente o espere durante 5 segundos, y el reloj comenzará a funcionar.	

Este botón tiene dos funciones: programar el reloj y programar el menú de descongelado. Si usted quiere programar el reloj debe presionar este botón durante 3 segundos, en tanto que para ingresar a la función de descongelar, solo debe presionarlo una vez.

## 7. COCCIÓN POR MICROONDAS

Esa función opera para cocinar y calentar comida. Presione el botón **Micro Power**, y los ciclos LED mostrarán las distintas potencias 100P — 80P — 60P — 40P — 20P.

Potencia alta	100% de la potencia de microondas. Se utiliza para una cocción rápida y completa
Potencia medio-alta	80% de la potencia de microondas. Se utiliza para una cocción rápida media
Potencia mediana	60% de la potencia de microondas. Se utiliza para cocción al vapor
Potencia medio-baja	40% de la potencia de microondas. Se utiliza para descongelar los alimentos
Potencia baja	20% de la potencia de microondas. Se utiliza para mantener los platos calientes



### CUIDADO

- El tiempo máximo que se puede programar es de 60 minutos.
- Nunca use la rejilla de parrilla durante la cocción con microondas.
- Nunca haga funcionar el horno en vacío.
- Si usted da vuelta a la comida durante el proceso, presione una vez el botón **Instant/Start** para proseguir la operación de cocción programada.

- e. Si usted quiere retirar la comida antes del tiempo programado, deberá presionar una vez el botón **Pause/Cancel** para borrar la operación y evitar usarla la próxima vez que utilice la unidad.
- f. A la potencia máxima de microondas, el horno disminuirá la potencia automáticamente tras un determinado tiempo de cocción, para prolongar la vida útil de la unidad.

Ejemplo: Para cocinar a P80 durante 10 minutos.		
	Pasos	Visor
1	Después de conectar la unidad, parpadea el signo	:
2	Seleccione la potencia de microondas deseada presionando consecutivamente el botón <b>Micro Power</b>	80P
3	Fije el tiempo de cocción girando la perilla <b>Time/Weight</b> .	10:00
4	Presione el botón <b>Instant/Start</b> y el visor LED comenzará la cuenta regresiva indicando el tiempo restante de la operación.	

## 8. PARRILLA Y PARRILLA COMBINADA

Esta función se utiliza para cocinar alimentos a la parrilla. Presione el botón **Grill/Combi** y el visor LED mostrará G-C1-C2.

G	Parrilla. El elemento calefactor se energizará durante el tiempo de funcionamiento. Sirve para asar carnes finas o cerdo, salchichas, alas de pollo, pudiéndose obtener un buen tono dorado
C1	Combinación de cocción a la parrilla y por microondas. 30% del tiempo por microondas, y 70% a la parrilla
C2	Combinación de cocción a la parrilla y por microondas. 55% del tiempo por microondas, y 45% a la parrilla



### ! CUIDADO

En el modo **Grill/Combi**, todas las partes del horno, así como la rejilla y los recipientes de cocción, pueden calentarse mucho. Tenga cuidado al retirar cualquier ítem del horno. Use agarraderas de olla o manoplas de horno para EVITAR QUEMADURAS.

Ejemplo: Para asar comida con el menú de cocción C2 durante 10 minutos		
	Pasos	Visor
1.	Después de conectar la unidad, parpadea el signo	:
2.	Presione el botón <b>Grill/Combi</b> para seleccionar el menú de parrilla deseado	C.2
3.	Programe el tiempo de cocción girando la perilla <b>Time/Weight</b> .	10:00
4.	Presione <b>Instant/Start</b> para comenzar a cocinar	

## 9. DESCONGELADO

Esta función se utiliza para descongelar los alimentos. Presione el botón **Defrost/Clock** y el visor LED mostrará d.1-d.2-d.3.

d.1	Para descongelar carne, en una escala de 0.1 a 2.0 kg.
d.2	Para descongelar aves, en una escala de 0.2 a 3.0 kg.
d.3	Para descongelar frutos del mar, en una escala de 0.1 a 0.9 kg.



### CUIDADO

- Es necesario dar vuelta a la comida durante la operación para obtener un efecto uniforme.
- Habitualmente el descongelado insumirá más tiempo que el necesario para la cocción de los alimentos.
- Si los alimentos se pueden trozar con cuchillo, el proceso de descongelado puede considerarse terminado.
- Las microondas penetran aproximadamente 4 cm en la mayoría de los alimentos.
- Los alimentos descongelados deberán consumirse tan rápidamente como posible. No se aconseja volver a congelarlos.

Ejemplo: Para descongelar 0.4 kg de carne de aves		
	Pasos	Visor
1	Después de conectar la unidad, parpadea el signo	:
2	Presione una vez el botón <b>Defrost/Clock</b> para seleccionar el tipo de alimentos	d.2
3	Gire la perilla <b>Time/Weight</b> para programar el peso de descongelado	0.4
4	Comience la cocción presionando <b>Instant/Start</b>	
5	A mitad del tiempo de descongelado sonarán tres pitidos dos veces, para recordarle que debe dar vuelta a los alimentos Abra la puerta y dé vuelta a los alimentos. Cierre luego la puerta. Presione nuevamente el botón <b>Instant/Start</b> para continuar descongelando.	

## 10. COCCIÓN AUTOMÁTICA

El horno tiene un menú de cocción por defecto de funcionamiento simple. Cuando el visor LED muestre los dos puntos parpadeantes, presione el botón **Auto Cooking** y el visor LED mostrará A.1-A.2 ... A.8

Seleccione el menú apropiado según el tipo y peso de alimento, y observe estrictamente las instrucciones de la tabla siguiente para evitar afectar el resultado de la cocción.

Visor	Tipo	Método
A.1	Rosetas de maíz (Popcorn)	Apto para cocinar una bolsa de rosetas de maíz ( <i>popcorn</i> ) obtenible comercialmente, de 3.0 o 3.5 oz. (aprox. 85 o 99 gr). Antes de terminar, si se ha disminuido la velocidad de cocción 1 vez por 1-2 segundos, deberá presionar el botón <b>Pause/Cancel</b> para detener el proceso de cocción del <i>popcorn</i> .
A.2	Recalentar	Esta configuración es apta para recalentar 0.2~1.0kg, lo que le permite recalentar una cena de sobras refrigeradas con buen resultado.
A.3	Bebida	Calienta una taza de 250 o 500 ml de líquido. La temperatura del líquido es de aproximadamente 5-10 °C. Use una taza de boca ancha y no la tape
A.4	Pizza	Calienta de 1 a 2 porciones de <i>pizza</i>
A.5	Papa	Para cocinar papas en tiras, córtelas en tiras de 5 mm de ancho y espesor, al largo deseado. El peso total debe ser de alrededor de 0.45 o 0.65 kg. Coloque las tiras en un plato grande y cúbralo con una película final para evitar pérdida de agua
A.6	Cena congelada	Apto para cocinar 1 o 2 porciones de cena congelada
A.7	Arroz	Apto para cocinar 0.1 a 0.5 kg de arroz
A.8	Vegetales	Apto para cocinar 0.1 a 0.5 kg de vegetales



### CUIDADO

- A. La temperatura del alimento antes de la cocción debería ser de 20 a 25 °C. Una mayor o menor temperatura del alimento antes de su cocción requerirá el aumento o disminución del tiempo de cocción.
- B. La temperatura, peso y forma del alimento influye en gran medida el resultado de la cocción. En caso de variantes en el factor anotado en el menú precedente, se podrá ajustar el tiempo de cocción para optimizar el resultado.

Ejemplo: Cocción de 0.5 kg de arroz		
	Pasos	Visor
1	Después de conectar la unidad, parpadea el signo	:
2	Presione el botón de <b>Auto Cooking</b> para programar el menú de cocción	A.7
3	Programe el peso de cocción girando la perilla <b>Time/Weight</b> .	0.5

4	Presione el botón <b>Instant/Start</b> y el visor LED indicará la cuenta regresiva para mostrar el tiempo restante de funcionamiento.	
---	---	--

## 11. Comienzo automático (función diferida)

Si usted no desea que el menú comience de inmediato, usted podrá programar el menú y el tiempo de cocción, y el menú programado se iniciará automáticamente a la hora fijada por usted. La programación comprenderá dos pasos:

1. Programación de la hora actual;
2. Programación del menú y tiempo de cocción.

<b>Ejemplo: ahora son las 12:30 horas. Si usted desea que el horno microondas comience a cocinar automáticamente con una potencia de microondas de 10p durante 9 minutos y 30 segundos a las 14:20:</b>		
	<b>Pasos</b>	<b>Visor</b>
1	Después de conectar la unidad, parpadea el signo	:
1.1	Presione durante 3 segundos el botón <b>Defrost/Clock</b> (=Descongelar/Reloj)	<b>0:00</b>
1.2	Programe las horas en el reloj girando la perilla <b>Time/Weight</b> .	<b>12:00</b>
1.3	Presione nuevamente el botón <b>Defrost/Clock</b> para confirmar las horas	<b>12:00</b>
1.4	Programe los minutos en el reloj girando la perilla <b>Time/Weight</b> .	<b>12:30</b>
1.5	Presione el botón <b>Defrost/Clock</b> nuevamente o espere durante 5 segundos, y la hora quedará fijada.	<b>12:30</b>
2	Programe el menú y tiempo de cocción.	
2.1	Seleccione la potencia de cocción presionando el botón <b>Micro Power</b> .	<b>100p</b>
2.2	Gire el botón <b>Time/Weight</b> para programar el tiempo de cocción	<b>9:30</b>
2.3	Mantenga el botón <b>Defrost/Clock</b> presionado durante 3 segundos para volver a la hora actual.	
3	Programe la hora a la cual desea comenzar. Repita los pasos de 1.2, 1.3, 1.4	
4	Presione el botón <b>Defrost/Clock</b> para confirmar el menú diferido. Ahora el programa ha quedado activado, y se iniciará a las 14:20.	
5	Usted podrá controlar la hora de inicio programada presionando el botón <b>Defrost/Clock</b> .	

## 12. Cocción en secuencia múltiple

Con el fin de obtener el mejor resultado de cocción, algunas recetas requieren de distintas modalidades y tiempos de cocción. Usted puede programar su menú personalizado como sigue:

Ejemplo: usted quiere cocinar alimentos con el microondas a una potencia de 100p durante 3 minutos y luego a la parrilla durante 9 minutos. La siguiente es la programación en dos secuencias.		
	Pasos	Visor
1	Cocinar en microondas a 100p durante 3 minutos	
1.1	Presione el botón <b>Micro Power</b> para seleccionar el nivel de potencia.	<b>100p</b>
1.2	Gire la perilla <b>Time/Weight</b> para programar el tiempo de cocción.	<b>3:00</b>
2	Cocine a la parrilla durante 9 minutos	
2.1	Presione el botón <b>Grill/Combi</b> para seleccionar el menú deseado.	<b>G</b>
2.2	Gire la perilla <b>Time/Weight</b> para programar el tiempo de cocción.	<b>9:00</b>
3	Comience la cocción presionando <b>Instant/Start</b>	

### CUIDADO

- A. Una vez finalizada la cocción por microondas a la potencia de 100, el horno microondas iniciará automáticamente la cocción a la parrilla.
- B. Se pueden programar un máximo de 4 secuencias por tiempo, repitiendo los pasos.

## 13. Función de bloqueo parental

Utilice esta función para bloquear el panel de control durante la limpieza o para que los niños no puedan utilizar el microondas sin supervisión. En esta modalidad todos los botones quedan inoperables.

- 1) Programar el bloqueo---Mantenga presionado el botón **Pause/Cancel** alrededor de 3 segundos
- 2) Cancelar el bloqueo---Mantenga presionado el botón **Pause/Cancel** alrededor de 3 segundos

### Guía de vajilla

Recomendamos muy especialmente utilizar recipientes aptos y seguros para la cocción en microondas. En general, los recipientes hechos de cerámica resistente al calor, vidrio o plástico, son aptos para la cocción en microondas. No utilice jamás recipientes de metal para la cocción por microondas y combinada, ya que es probable que se produzcan chispas. Usted puede tomar la siguiente tabla como guía.



Material del recipiente	Microondas	Grill	Combi	Comentarios
Cerámica resistente al calor	Sí	Sí	Sí	Jamás utilice cerámica decorada con el borde metálico o esmaltado
Plástico resistente al calor	Sí	No	No	No se puede utilizar para cocción prolongada en microondas
Vidrio térmico	Sí	Sí	Sí	
Película plástica	Sí	No	No	No se debe utilizar al cocinar carne o costillas de cerdo, ya que la excesivamente alta temperatura puede dañar la película
Rejilla para cocción a la parrilla	No	Sí	Sí	
Recipiente metálico	No	No	No	No se debe utilizar en hornos microonda. Las microondas no pueden penetrar el metal.
Esmalte	No	No	No	Mala resistencia al calor. No se puede utilizar en cocción a altas temperaturas.
Bambú, madera y papel	No	No	No	Mala resistencia al calor. No se puede utilizar en cocción a altas temperaturas.

## Consejos de cocción

Los siguientes factores pueden afectar el resultado de la cocción:

### Disposición de los alimentos

Coloque las partes más gruesas hacia los bordes del plato, las partes más finas hacia el centro, y distribuya de forma pareja. De ser posible, evite la superposición de los trozos.

### Tiempos de cocción

Comience a cocinar programando tramos cortos, evalúe a la finalización del proceso y prorréguelos conforme sea verdaderamente necesario. La sobrecocción podría provocar humo y ocasionar quemaduras.

### Cocción pareja de los alimentos

Los alimentos tales como pollo, hamburguesas o costillas deben darse vuelta una vez durante la cocción.

Dependiendo del tipo de comida, cuando corresponda, revuelva desde el borde al centro del plato una o dos veces durante la cocción.

### Permita un período de reposo

Después de finalizado el período de cocción programado, deje la comida en el horno durante el tiempo necesario para permitir que se complete la cocción y se enfríe gradualmente.

### Determinar cuándo la cocción está lista

El color y la consistencia del alimento ayudan a determinar si está cocido, y también:

- Cuando sale vapor de toda la superficie de la comida, no solo de los bordes
- Cuando las presas de ave se pueden mover fácilmente

- Cuando las piezas de cerdo o ave no exhiben trazas de sangre
- Cuando el pescado está opaco y se puede trozar fácilmente con un tenedor

### **Plato dorador**

Al utilizar un plato dorador o recipiente autocalentable, siempre coloque un aislante térmico debajo del mismo, tal como un plato de porcelana, a fin de evitar dañar el plato giratorio y el anillo rotativo.

### **Envoltura plástica apta para microondas**

Cuando cocine alimentos con alto contenido graso, no permita que la envoltura plástica entre en contacto con la comida, pues podría derretirse.

### **Vajilla plástica apta para microondas**

Algún tipo de vajilla plástica apta para microondas podría no ser adecuada para la cocción de alimentos con alto contenido graso y de azúcar. Asimismo, no se deberá exceder el tiempo de precalentamiento especificado en el correspondiente manual de instrucciones.

## **Mantenimiento**

### **Servicio**

Controle lo siguiente antes de llamar al Servicio.

1. Coloque una taza de agua (aproximadamente 150 ml) en una medida de vidrio en el horno y cierre bien la puerta. La lámpara del horno debería apagarse si la puerta está bien cerrada. Haga funcionar el horno durante 1 minuto.
2. ¿Se prende la luz del horno?
3. ¿Funciona el ventilador? (coloque su mano sobre las rejillas posteriores de ventilación).
4. ¿Gira el plato giratorio? (el plato giratorio puede rotar en el sentido horario o inversamente al sentido horario. Esto es completamente normal.)
5. ¿Se calentó el agua dentro del horno?

En caso de que la respuesta a cualquiera de las preguntas precedentes fuera "no", verifique su tomacorriente y el fusible en su caja de medición del consumo.

Si tanto el tomacorriente como el fusible funcionan correctamente, contacte a su centro de servicio autorizado más cercano.

### **Precauciones de servicio**

#### **Cuidado: radiación de microondas**


1. Si el condensador de alto voltaje permanece cargado tras la desconexión, conecte el terminal negativo del condensador de alto voltaje al chasis del horno (utilice un destornillador) para descargarlo antes de tocarlo.
2. Durante el servicio, los repuestos detallados a continuación podrían ser retirados y dar acceso a potencias a tierra superiores a 250 V.

- magnetrón
- transformador de alto voltaje
- condensador de alto voltaje
- diodo de alto voltaje
- fusible de alto voltaje

3. Las siguientes condiciones podrían causar una exposición indebida a la energía de microondas durante el servicio.

- Magnetron mal ajustado;
- Desajuste entre el pestillo de la puerta, la bisagra de la puerta y la puerta;
- Ajuste incorrecto del soporte del interruptor;
- Daño a la puerta, junta selladora de la puerta o carcasa de la unidad.

**Producto fabricado en China.**

Descarte correcto de este producto	
	Esta marca indica que este producto no puede descartarse junto con otros desechos domiciliarios. Con el objeto de evitar probables daños al medio ambiente o a la salud humana por la eliminación incontrolada de desechos, recicle la unidad responsablemente para promover la reutilización responsable de recursos materiales. Para retornar su dispositivo usado, recurra a los sistemas de devolución y recolección, o contacte al comercio minorista donde compró el producto. Ellos podrán tomar este producto para su reciclaje ecológicamente seguro.

# CERTIFICADO DE GARANTÍA



Gracias por preferir nuestros productos.

Para satisfacer las necesidades de nuestros clientes, en Gelbring S.A., empresa importadora y representante de las marcas **Enxuta** y **Queen**, buscamos generar confiabilidad y respaldo seleccionando los mejores diseños y la mejor calidad en nuestros productos, atendiendo la relación entre calidad y precio.

Somos una empresa en constante expansión para poder ofrecerle a nuestros clientes una amplia gama de productos y lograr una mayor eficiencia en todos nuestros servicios.

En este marco, usted ha realizado una muy buena elección. Usted no sólo cuenta con la garantía legal por tres meses, sino que Gelbring S.A. le otorga una garantía hasta completar un año desde fecha de compra del producto (o planes especiales indicados en el producto).

Usted podrá hacer uso de este certificado, a través de nuestro Respaldo Post Venta. Es imprescindible que el usuario presente la boleta de compra ante el servicio para la validación del año de vigencia de la garantía, bajo las siguientes condiciones generales:

En el caso de que por deficiencias de fabricación o falla de materiales, partes, piezas y componentes, que impidan el uso normal de funcionamiento del producto, el Respaldo Post Venta cubrirá gratuitamente la reparación en sus talleres, incluyendo mano de obra y repuestos, durante el período de un año a partir de la fecha de compra del producto.

El producto que usted adquirió, ha sido diseñado para uso doméstico familiar, por lo tanto la gratuidad del servicio no será aplicable en el caso de que el producto se destine para uso comercial, industrial y otros de similar naturaleza.

Queda sin efecto esta garantía:

- Cuando la falla o el desperfecto sea ocasionado por descargas eléctricas, sobrecarga de tensiones de UTE, instalaciones eléctricas y/o sanitarias defectuosas.
- Un hecho imputable al consumidor y/o terceros.
- Accidentes ocurridos con posterioridad a la entrega.
- Instalación incorrecta.
- Maltrato, desconocimiento y corriente o uso inadecuado del producto, instalación, alteraciones, reparaciones o manipuleo realizado por personal no autorizado.
- Defectos causados por el transporte.
- Todos los accesorios de plástico, metal, lámparas o similares, filtros y mangueras de conexión al agua o a la red sanitaria.

Esta garantía no cubre y son de cargo del usuario, los gastos generados por: locomoción o viáticos del personal técnico, fletes y/o transporte de los productos, los cuales deben ser abonados al momento de recibir el servicio, dicho monto de visita técnica y flete si fuera necesario, le será indicado en el momento de solicitar el servicio; si el producto es llevado directo a nuestro taller no hay costo alguno.

Para el caso fuere necesaria la sustitución del artículo adquirido, descripto en la factura, y la Empresa careciere de stock o se hubiese discontinuado la fabricación o importación, el mismo podrá sustituirse por uno de calidad igual o superior dentro de las marcas importadas o representadas por Gelbring S.A.

NOMBRE DEL PROPIETARIO DEL ARTÍCULO:

E-MAIL:

TELÉFONO:

DOMICILIO:

LOCALIDAD:

DEPARTAMENTO:

PRODUCTO:

FECHA DE COMPRA:

MARCA:

MODELO:

Nº DE FACTURA:

Nº DE SERIE:

DISTRIBUIDOR:

DESCRIPCIÓN Y ALCANCE DE LA GARANTÍA:

SELLO Y FIRMA:

Respaldo Post Venta - Atención Telefónica 2525 6000 Int. 3- de 9:30 a 18 hs  
E-mail: [atencionpostventa@gelbring.com.uy](mailto:atencionpostventa@gelbring.com.uy)

GELBRING S. A. Cno. Perseverano 5959. Montevideo, Uruguay. [www.gelbring.com.uy](http://www.gelbring.com.uy)



# CERTIFICADO DE GARANTÍA

**enxuta**

Gracias por preferir nuestros productos.

Para satisfacer las necesidades de nuestros clientes, en Celta S.A., empresa importadora y representante de la marca Enxuta, buscamos generar confiabilidad y respaldo seleccionando los mejores diseños y la mejor calidad en nuestros productos, atendiendo la relación entre calidad y precio.

Somos una empresa en constante expansión para poder ofrecerle a nuestros clientes una amplia gama de productos y lograr una mayor eficiencia en todos nuestros servicios.

Términos y condiciones de la garantía (Art. 11 de la Ley 1334/1998)

El presente certificado de garantía es válido únicamente en la República del Paraguay.

Para que tenga validez, asegúrese de que los siguientes datos se encuentren completos por la casa vendedora y preséntelo conjuntamente con su factura de compra.

Asimismo declaro haber sido informado, también en forma previa a esta compra, acerca del lapso del tiempo durante el cual Enxuta se compromete a regular suministro de componentes, repuestos y servicio técnico que será de un año.

Usted podrá hacer uso de este certificado, a través de nuestro Respaldo Post Venta. Es imprescindible que el usuario presente la boleta de compra ante el servicio para la validación del año de vigencia de la garantía, bajo las siguientes condiciones generales:

En el caso de que por deficiencias de fabricación o falla de materiales, partes, piezas y componentes, que impidan el uso normal de funcionamiento del producto, el Respaldo Post Venta cubrirá la reparación en sus talleres, incluyendo mano de obra y repuestos, durante el período de un año a partir de la fecha de compra del producto.

El producto que usted adquirió, ha sido diseñado para uso doméstico familiar, por lo tanto la gratuidad del servicio no será aplicable en el caso de que el producto se destine para uso comercial, industrial y otros de similar naturaleza.

Queda sin efecto esta garantía:

- Cuando la falla o el desperfecto sea ocasionado por descargas eléctricas, sobrecarga de tensiones de la red eléctrica, instalaciones eléctricas y/o sanitarias defectuosas.
- Un hecho imputable al consumidor y/o terceros.
- Accidentes ocurridos con posterioridad a la entrega.
- Instalación incorrecta.
- Maltrato, desconocimiento y corriente o uso inadecuado del producto, instalación, alteraciones, reparaciones o manipuleo realizado por personal no autorizado.
- Defectos causados por el transporte.
- Todos los accesorios de plástico, metal o similares, lamparitas, filtros y mangueras de conexión al agua o a la red sanitaria.

Esta garantía no cubre y son de cargo del usuario, los gastos generados por: locomoción o viáticos del personal técnico, fletes y/o transporte de los productos, los cuales deben ser abonados al momento de recibir el servicio, dicho monto de visita técnica y flete si fuera necesario, le será indicado en el momento de solicitar el servicio; si el producto es llevado directo a nuestro taller no hay costo alguno

## CONSTANCIA DE INFORMACIÓN SOBRE EL PRODUCTO (Art. 8 de la ley 1334/1998).

Por medio de la presente declaro que he recibido información veraz, eficaz y suficiente sobre las características de este producto, sus calidades, composición, garantía y plazo de validez, dirección del local de reclamo y los riesgos que presenta para mi seguridad, todo ello de conformidad a los artículos 8 y 11 de la ley 1334/1998).

NOMBRE DEL PROPIETARIO DEL ARTÍCULO:

E-MAIL:

TELÉFONO:

DOMICILIO:

LOCALIDAD:

DEPARTAMENTO:

PRODUCTO:

FECHA DE COMPRA:

MARCA:

MODELO:

Nº DE FACTURA:

Nº DE SERIE:

DISTRIBUIDOR:

DESCRIPCIÓN Y ALCANCE DE LA GARANTÍA:

SELLO Y FIRMA:

**Respaldo Post Venta - Atención Telefónica 021 674 774**

E-mail: [atencionpostventa@gelbring.com.py](mailto:atencionpostventa@gelbring.com.py)

CELTA S.A. - Máximo Caballero esquina José Pappalardo. Asunción, Paraguay

