



MANUAL DE INSTALACIÓN Y USO
CERTIFICADO DE GARANTÍA

**Horno a
microondas
digital**
MPHDW23UAP

Muchas gracias por elegir nuestro microondas. Antes de usar el equipo,
lea atentamente este manual y consérvelo para futuras consultas.

Índice

| | |
|--|-----------|
| Muy importante | 3 |
| Antes de poner su horno en funcionamiento | 4 |
| Consejos útiles | 6 |
| Descripción de componentes y accesorios | 9 |
| Instalación del horno microondas | 9 |
| Panel de controles | 10 |
| Guía de operación | 11 |
| Limpieza y cuidado | 15 |
| Especificaciones | 17 |
| Eliminación de residuos | 18 |
| Atención al cliente | 18 |
| Garantía limitada | 19 |

Muy importante

INSTALACIÓN ELÉCTRICA

Todas nuestras unidades están fabricadas con las más estrictas normas de seguridad. Para que la total protección del usuario sea efectiva, es imprescindible proveer una perfecta conexión a tierra.

Este horno, debido a su consumo de corriente, está provisto de una ficha de alimentación para 10 Amperes de acuerdo con lo establecido por las reglamentaciones en vigencia. No la cambie ni utilice adaptadores, asegúrese de tener el tomacorrientes adecuado.

PUESTA A TIERRA

La conexión a tierra de esta unidad es un requisito legal. El fabricante no se responsabiliza por los daños o perjuicios, directos o indirectos, que se ocasionen a personas o cosas por incumplimiento de los requisitos de instalación aquí enumerados, aún contando con la protección adicional de un disyuntor diferencial.

Haga verificar por un electricista matriculado que la instalación de puesta a tierra de su vivienda cumpla con los requisitos solicitados por la legislación vigente.

Antes de conectar la unidad a la línea de alimentación deberá cerciorarse que:


1. La tensión de alimentación sea de 220 V ~ 50 Hz.
2. La sección mínima de los conductores de alimentación hasta el tomacorriente del horno sea no inferior a 2,5mm².
3. La instalación eléctrica tenga el conductor de tierra debidamente instalado.

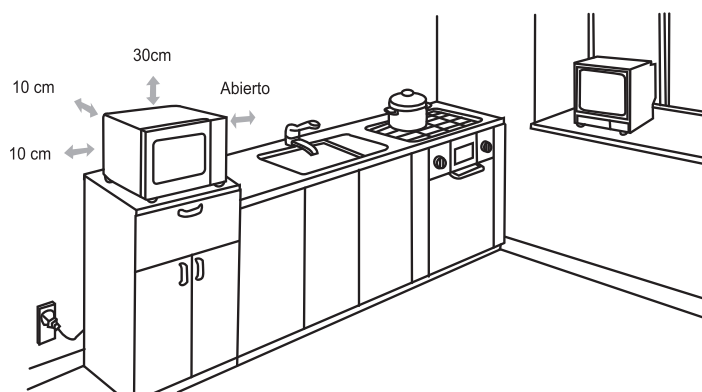
4. Los fusibles de protección de la línea sean de 10 Amperes.

Atención:

Bajo ninguna circunstancia puede cambiarse la ficha de la unidad cortando el cable de alimentación, ni utilizarse tomacorrientes de dos bornes o adaptadores para la conexión a la red, ni hacer conexiones auxiliares de la unidad a una canilla.

INSTALACIÓN

- Seleccione una superficie que permita suficiente espacio de las entradas y salidas de ventilación.
- Las superficies accesibles pueden calentarse durante la operación. 



No retire las patas de la parte inferior del aparato.
Sitúe el aparato lo mas lejos posible de equipos de radio o televisores.

Antes de poner su horno en funcionamiento

Lea atentamente este manual y guárdelo para futuras referencias.

1. Situar el horno sobre una superficie plana y estable.

No debe ponerse el horno en funcionamiento si se aprecia condensación de agua en su exterior. Esto es indicativo de una elevada humedad ambiental.

Es importante que circule el aire libremente en todo el perímetro del aparato.

No debe colocarse la unidad en un lugar húmedo o caliente (es decir, próxima a hornos, estufas, u otros aparatos que generen calor).

2. No bloquear las salidas de aire.

Mantener despejadas todas las salidas de aire durante la cocción. Si están cubiertas durante el funcionamiento, el horno puede recalentarse. En este caso, un dispositivo de seguridad termosensible apagará el horno automáticamente. El horno permanecerá

inoperable hasta que se enfríe lo suficiente.

3. Debe existir un espacio libre no menor a 30 cm en la parte superior y de 10 cm de uno de los laterales; uno de los laterales debe estar libre para mantenerlo debidamente ventilado durante su operación.

4. Extraer todos los materiales de embalaje del interior del horno antes de conectarlo a la red de alimentación.

ATENCIÓN:

Los tiempos de cocción indicados en este manual, están especificados para una tensión de alimentación de 220 V c.a. En caso que dicha tensión sea menor (dentro de los valores indicados en Especificaciones Técnicas) los tiempos de cocción se incrementarán.

Si el cable de alimentación estuviese dañado, esté debe ser reemplazado por un servicio técnico autorizado o una persona calificada.

PRECAUCIONES PARA EVITAR LA EXPOSICIÓN A LAS MICROONDAS

Tenga en cuenta las siguientes precauciones de seguridad para evitar una peligrosa exposición a la energía de microondas:

A. Bajo ningún concepto debe intentarse hacer funcionar el horno con la puerta abierta o intentar forzar las trabas de seguridad, ni introducir objetos extraños en los orificios de las trabas de seguridad. No intente efectuar ningún tipo de mantenimiento ni retire ninguna cubierta del equipo.

B. No colocar ningún objeto entre la puerta y el cuerpo del horno ni permitir que se acumulen restos de comida en las superficies de contacto entre ambos. Asegúrese de mantener limpias la puerta y las superficies de unión con un paño húmedo, y a continuación, otro seco y suave.

C. No debe ponerse en funcionamiento el horno, si ha recibido golpes o desperfectos en la puerta o superficies de unión de la misma, en ese caso desconecte la cocina y recurra a un servicio técnico autorizado.

ES SUMAMENTE IMPORTANTE QUE

Cierre correctamente la puerta del horno, y verifique que no hayan sufrido daños o deterioros los siguientes elementos:

a. La puerta, las juntas de la puerta o las superficies de contacto.

b. Las bisagras de la puerta (rotas o sueltas).

Si tiene alguna duda acerca de la condición o el correcto funcionamiento de su horno a microondas, recurra a un servicio técnico autorizado.

⚠ ADVERTENCIAS:

- Si la puerta o la unión de la puerta esta dañada, el horno no debe ser utilizado antes de ser reparado por un servicio técnico autorizado.

- Es peligroso para toda persona no competente proceder a operaciones de mantenimiento o de reparación, que necesiten retirar la tapa que protege contra la exposición a la energía de las microondas.

- No dejar utilizar el horno a los niños sin vigilancia, a menos que se les den instrucciones

adecuadas para que el niño pueda utilizar la cocina de forma segura y comprenda los riesgos de un uso incorrecto.

Consejos útiles

- Controlar periódicamente los alimentos durante la cocción. Debe recordarse que el tiempo de cocción puede necesitar ajustes, ya que los alimentos varían en cuanto a peso, madurez y forma. Cuando se utiliza el horno a microondas es muy fácil cocinar en exceso los alimentos, especialmente al tratarse de cantidades pequeñas. Al determinar el tiempo de cocción de un alimento, se recomienda fijar un tiempo mínimo inicial, ya que siempre se puede cocinar por un tiempo más en caso que no esté en su punto justo.
- Debe procurarse no cocinar en exceso alimentos con alto contenido en grasas, azúcar, almidón o frutas, como ser tartas, papas rellenas, etc. Conviene siempre calcular el tiempo de cocción mínimo y comprobar frecuentemente el estado de cocción de estos alimentos. Una cocción excesiva puede hacer que este tipo de alimentos se prenda fuego y dañen seriamente el horno.
- El tiempo de reposo de los alimentos es importante. Cuando estos se retiran del horno, la cocción de los mismos continúa durante un breve período de tiempo.
- Los trozos de comida más delgados se cocinan más rápido que los más gruesos.
- Los alimentos refrigerados tardan más en cocinarse que los alimentos que se conservan a temperatura ambiente.
- Colocar los alimentos a cocinar en el centro de la bandeja giratoria.
- Conviene remover de tanto en tanto las cazuelas o platos que lleven líquidos espesos para permitir una distribución uniforme del calor.
- Debido a la mayor rapidez de cocción del horno a microondas frente a métodos convencionales, es imprescindible no excederse del tiempo de cocción recomendado.
- El tiempo de cocción puede verse afectado por factores tales como la temperatura inicial, el peso, el tipo de alimento, el tamaño y tipo de recipiente que se emplee.
- Si observa fuego o excesivo humo dentro del horno mantenga la puerta cerrada y desconectelo de la red de alimentación. Abra la puerta solamente después de haber cerciorado que el problema haya cesado.

MATERIALES APTOS PARA USO EN MICROONDAS

La prueba de idoneidad

Para comprobar que un recipiente es apto para microondas, colocarlo vacío en el horno y poner medio vaso de agua. Encender la cocina a potencia MÁXIMA durante 20 o 30 segundos. Si el plato o recipiente se calienta en exceso, no debe utilizarse en el horno a microondas.

Vajilla: La porcelana, así como objetos de barro, loza o porcelana blanca, son aptos pero no deben emplearse si tienen elementos decorativos metálicos.

Vidrio: Los recipientes especiales “del horno a la mesa” o de cerámica suelen ser aptos, pero una vez más, deben evitarse aquellos que lleven adornos metálicos. También es

apto el vidrio para preparación de bebidas, y dulces.

Conviene tener cuidado con objetos delicados de cristal, ya que pueden romperse fácilmente al someterse a cambios repentinos de temperatura.

Plástico: Los plásticos raras veces se ven afectados por las microondas. Los termoplásticos son ideales para uso en microondas, ya que soportan temperaturas muy elevadas. Algunos plásticos pueden deformarse y decolorarse a causa del calor que desprenden algunos alimentos, como los de alto contenido de azúcar o grasas. Existen plásticos no aptos para usar en microondas, si tiene dudas sobre el material realice la prueba de idoneidad mencionada anteriormente.

Papel: Los platos, tazas, toallas y servilletas de papel son útiles para la cocción en microondas, pero sólo durante periodos de cocción reducidos. El papel de cocina es muy útil para absorber el exceso de humedad o grasas al cocinar cierto tipo de alimentos.

Materiales aptos para tapar alimentos: Algunos alimentos requieren de una cocción dentro de fuentes o platos cubiertos. Puede utilizarse film de plástico del tipo autoadherente para cubrirlos. Debe tenerse especial cuidado al descubrir los alimentos cocidos ya que la acumulación de vapor en el interior del recipiente puede provocar quemaduras en manos y brazos si no se extreman las precauciones.

Cómo cocinar con microondas

1. Antes del uso, verificar que los utensillos sean los apropiados para ser empleados en hornos a microonda.
2. No utilizar utensillos de metal ni recipientes que tengan bordes metálicos. No utilizar tenedores o cubiertos metálicos en el horno.
3. No colocar botellas tapadas, comidas ni líquidos en recipientes herméticos o sellados en el interior del horno, ya que tienen riesgo de explotar.
4. No envolver la comida a calentar en papel de aluminio. La energía de microondas no puede penetrar el metal, por lo que no se cocinará el alimento. Pueden utilizarse trozos de papel de aluminio para cubrir una parte del alimento para evitar una cocción excesiva, pero debe evitarse que entre en contacto con las paredes del horno.
5. No se aconseja freír alimentos ya que no se puede controlar la temperatura del aceite, manteca o margarina.
6. No cocinar huevos en sus cáscaras, ya que acumulan presión en su interior y pueden reventar. Perforar la yema antes de su cocción. No recalentar huevos a menos que éstos sean revueltos, tampoco caliente huevos duros con o sin cáscara.
7. Perforar la piel de papas, batatas, tomates y otros alimentos similares antes de cocinarlos.
8. No utilizar cierres de alambre plastificado.
9. Al hacer pochoclo utilice solamente el que sea especial para cocción en microondas.
10. No se recomienda el uso de bolsas de plástico empleadas para conservación de alimentos a no ser que éstas sean aptas para microondas.

11. Proceder con cuidado al retirar de la cocina cualquier plato o recipiente, ya que algunos materiales absorben más energía de microondas y pueden recalentarse. El calor transmitido por la comida caliente al recipiente, por lo que deberían utilizarse guantes de cocina.

12. No encender la unidad sin que ésta contenga alimentos en su interior, ya que se pueden producir desperfectos en la misma. Cuando la cocina no esté en uso, ud. puede dejar un vaso con agua en su interior, puesto que absorberá la energía en caso de ponerla involuntariamente en funcionamiento.

13. Se pueden calentar o hervir líquidos en un horno a microondas. Sin embargo se debe tener cuidado al retirar un líquido caliente de su interior. Al calentar líquidos, conviene verter en ellos una cucharada adicional de líquido frío al finalizar su cocción, con el fin de evitar el llamado "hervor retardado".

Atención:

Debe dejarse el líquido en el horno al menos 20 segundos después de finalizada su cocción, lo cual permitirá que su temperatura se equilibre. No tener en cuenta esta precaución puede dar lugar a que se produzca el hervor del líquido en el momento de su manipulación con el consiguiente riesgo de quemaduras provocadas por su desbordamiento.

14. Al calentar alimentos para bebés, y en especial las mamaderas de leche, deben observarse las siguientes precauciones:

a. Agitar por unos instantes antes de controlar la temperatura. No tener en cuenta esta precaución puede dar lugar a quemaduras debido al excesivo calor del alimento.

b. Las botellas o mamaderas de cuello estrecho pueden romperse con violencia si se calientan en exceso por lo que deben extremarse las precauciones al utilizar este tipo de recipientes.

c. Es importante desenroscar y quitar la tapa de la mamadera antes de introducirla en la cocina. En caso contrario, ésta puede romperse si se calienta en exceso.

15. Quitar el envoltorio plástico de los alimentos antes de cocinar o descongelar. En algunos casos, las instrucciones de cocción de ciertos alimentos recomiendan cubrir con plástico un alimento para su cocción, en cuyo caso debe cerciorarse de que se emplee un material apto para el uso en hornos a microondas.

16. Es recomendable comprobar los ajustes del horno (de potencia y tiempo de cocción) antes de ponerlo en funcionamiento. La cocción excesiva de ciertos alimentos puede provocar la ignición de estos, con los consiguientes daños.

17. Es recomendable que cada tanto observe el horno cuando se calientan o cocinan alimentos en recipientes descartables de plástico, papel u otros materiales combustibles.

18. No utilizar termómetros convencionales (metálicos). Sacar siempre los alimentos del horno para comprobar la temperatura.

19. No secar papel mojado en el horno a microondas.

20. Este aparato no está previsto que sea utilizado por personas (incluidos niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o con falta de experiencia y conocimiento, excepto que se le haya dado instrucción o supervisión referida al uso del aparato por una persona responsable de su seguridad. Los niños se deben supervisar para asegurar que no jueguen con el aparato.

Advertencia:

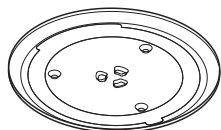
Solo permita que los niños utilicen el horno a microondas sin supervisión cuando se le han dado instrucciones adecuadas para que el niño pueda utilizar la cocina a microondas con seguridad y comprenda los peligros que implica el uso inapropiado del mismo.

NUNCA VERTER AGUA EN EL INTERIOR DEL HORNO.

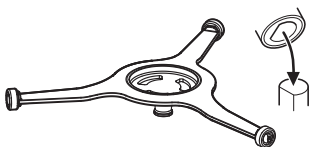
Descripción de componentes y accesorios

Lás imágenes en este manual se incluyen a modo de referencia únicamente. Pueden haber diferencias entre el horno que usted haya adquirido y dichas imágenes.

Retire el horno y todos los materiales de la caja de cartón y retire todos los materiales del interior del horno. El horno incluye los siguientes accesorios:



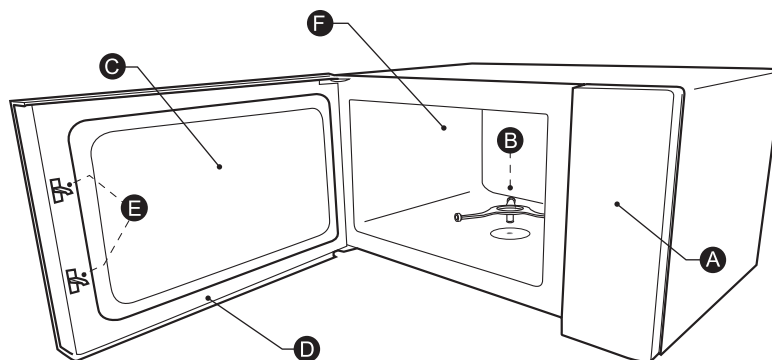
Plato giratorio de vidrio



Conjunto de guía/rodillo



Manual de instrucciones

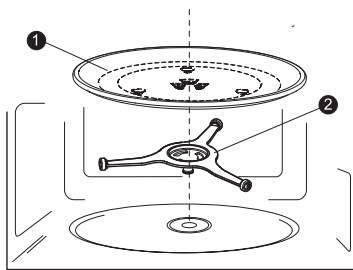


- A. Panel de control
- B. Conjunto de guía/rodillo
- C. Ventana transparente

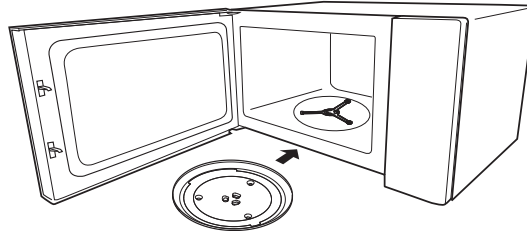
- D. Puerta ensamblada
- E. Sistema de cierre de seguridad
- F. Interior del horno

Instalación del horno a microondas

Limpie la parte interior del horno y coloque el conjunto de guía/rodillo en su lugar. Asegúrese de haber quitado el material de embalaje antes de conectar el horno a la red de alimentación. Antes de utilizar el horno para cocinar por primera vez, deberá colocar el conjunto de guía/rodillo en su lugar, de manera correcta. Deberá limpiar la parte interior del horno y sus accesorios.

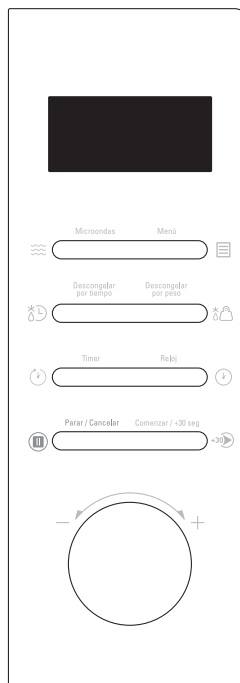


- 1) Plato giratorio de vidrio
- 2) Conjunto guía/rodillo



- Nota:** 1. Nunca use el horno sin el conjunto de guía/rodillo. Asegúrese de que se encuentre correctamente colocado. El conjunto de guía/rodillo puede girar tanto en sentido de las agujas del reloj como en sentido contrario.
2. Nunca coloque el plato de vidrio giratorio al revés. Este nunca debe tener el giro restringido.
3. El plato de vidrio giratorio y el conjunto de guía/rodillo deben utilizarse siempre durante la cocción.
4. Los alimentos y envases de los mismos se colocan siempre en el plato de vidrio giratorio para cocinar.
5. El conjunto de guía/rodillo nunca debe tener el movimiento restringido.
6. Si el conjunto de guía/rodillo o el plato de vidrio giratorio se agrietan o rompen, contáctese con su servicio técnico autorizado más cercano.



Panel de controles



Guía de operación


1. Puesta en hora del reloj


Cuando conecte su horno a microondas a la red de 220Vca, el indicador digital mostrará "0:00" y el zumbador sonará una vez. El rango horario estará entre 0:00 y 23:59,

- 1) Presione "RELOJ" dos veces, el primer dígito de la hora titilará.
- 2) Gire el control "  " para ajustar la hora actual entre 0-23.
- 3) Presione nuevamente la tecla "RELOJ", titilarán los dígitos de los minutos.
- 4) Gire el control "  " para ajustar los minutos entre 0-59.
- 5) Presione "RELOJ" para activar la puesta en hora del reloj. En la pantalla ":" titilará.

Nota: Si durante el proceso de puesta en hora del reloj presiona la tecla "PARAR/CANCELAR" o si no se opera ningún botón por más de 1 minuto, el indicador digital volverá a la posición inicial "0:00".

2. Configuración del temporizador de cocción

- (1) Pulse "TIMER" una vez, y en la pantalla se mostrará "00:00".
- (2) Gire el control "  " para ingresar el tiempo deseado. El valor máximo del temporizador es "95" minutos.

Nota: Girando el control "  " hacia la izquierda disminuye el tiempo, mientras que si se gira hacia la derecha el tiempo aumenta.

- (3) Pulse "COMENZAR/+30SEG." para confirmar. El temporizador iniciará la cuenta regresiva.


- (4) Una vez transcurrido el tiempo establecido, la señal sonora se emitirá cinco veces.




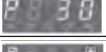

Nota: Durante el funcionamiento del temporizador de cocina, no se podrá configurar ningún programa.

3. Cocción en el modo microondas


Presione la tecla "MICROONDAS" secuencialmente para seleccionar el nivel de potencia deseado.

Hay 5 niveles de potencia disponibles para elegir (ver tabla). El tiempo máximo de cocción es de 95 minutos.

También puede variar la potencia de microondas utilizando el control "  ".

| Presionando "MICROONDAS" | Nivel de potencia | Indicador digital | Aplicación |
|--------------------------|-------------------|---|---|
| Una vez | 100% |  | Recalentar, hervir agua, cocinar vegetales y pollo |
| Dos veces | 80% |  | Cocinar arroz, pescados y mariscos, galletas y carnes |
| Tres veces | 50% |  | Calentar leche, tortas, guisos |
| Cuatro veces | 30% |  | Descongelar |
| Cinco veces | 10% |  | Mantener alimentos calientes, suavizar cremas heladas |


Ejemplo: Si Ud. Desea usar la potencia al 50% y cocinar por 10 minutos, debe operar el horno de acuerdo a los siguientes pasos:

- 1) Presione la tecla "MICROONDAS" una vez, entonces "P100" será mostrado en pantalla.
- 2) Presione la tecla "MICROONDAS" repetidamente hasta alcanzar el nivel de potencia deseado (para el ejemplo: "P50")
- 3) Presione la tecla "COMENZAR/+30SEG" para confirmar el nivel de potencia.
- 4) Gire el control "  " para ajustar el tiempo de cocción: 10:00.
- 5) Presione "COMENZAR/+30SEG" para comenzar la cocción.

NOTA: Pasos de ajuste de tiempo del control "  "


- 0 a 1 minuto : pasos de 5 segundos
- 1 a 5 minutos : pasos de 10 segundos
- 5 a 10 minutos : pasos de 30 segundos
- 10 a 30 minutos : pasos de 1 minuto
- 30 a 95 minutos : pasos de 5 minutos

4. Cocción rápida


- 1) En estado de espera, presione la tecla "COMENZAR/+30SEG" para cocinar con un nivel de potencia del 100%. durante 30 segundos. Cada pulsación de la misma tecla puede aumentar 30 segundos. El tiempo máximo de cocción es de 95 minutos.
- 2) Durante el proceso de cocción en microondas y descongelación por tiempo, presione "COMENZAR/+30SEG" para aumentar el tiempo de cocción.
- 3) En estados de espera, gire "  " hacia la izquierda para elegir directamente el tiempo de cocción. Después de elegir la hora, presione " COMENZAR/+30SEG" para comenzar a cocinar. La potencia del microondas es del 100%.

Nota: En los estados de menú automático y descongelación por peso, el tiempo de cocción no se puede aumentar presionando " COMENZAR/+30SEG".

5. Descongelamiento por peso

- 1) Presione la tecla "DESCONGELAR POR PESO" una vez, el display indicará "DEF1".
- 2) Seleccione el peso del alimento a descongelar entre 100 y 2000 gramos con el control "  ".
- 3) Presione "COMENZAR/+30SEG" para comenzar el descongelamiento.

6. Descongelamiento por tiempo

- 1) Presione la tecla "DESCONGELAR POR TIEMPO" dos veces, el display indicará "DEF2".
- 2) Seleccione el tiempo de descongelamiento con el control "  ".
- 3) Presione "COMENZAR/+30SEG" para comenzar el descongelamiento.

Nota: En modo microondas o descongelado por tiempo, cada vez que presione "COMENZAR/+30SEG" se incrementarán 30 segundos al tiempo de cocción establecido.



7. Cocción por etapas

Pueden seleccionarse como máximo 2 etapas de cocción en éste modo. Si una de ellas es descongelamiento, deberá seleccionarse la misma en primer término.

Nota: Las funciones automáticas no operan en el modo de cocción por etapas.




Ejemplo 1:

Si Ud. quiere programar "20 minutos al 50% de potencia de microondas + 5 minutos al 80% de potencia de microondas" para cocinar:

- 1) Presione la tecla "MICROONDAS" tres veces y presione la tecla "COMENZAR/+30SEG" para confirmar.
- 2) Seleccione el tiempo de cocción con el control "  " hasta que el display indique 20:00.
- 3) Presione nuevamente la tecla "MICROONDAS" dos veces y presione nuevamente la tecla "COMENZAR/+30SEG" para confirmar.
- 4) Seleccione el tiempo de cocción con el control "  " hasta que el display indique 5:00.
- 5) Presione "COMENZAR/+30SEG" para comenzar la cocción.


Ejemplo 2:


Si Ud. quiere programar "Descongelar la comida durante 5 minutos + 7 minutos al 80% de potencia de microondas" para cocinar:


- 1) Presione la tecla "DESCONGELAR POR TIEMPO" dos veces y el display indicará "DEF2".
- 2) Seleccione el tiempo de Descongelamiento con el control "  " hasta que el display indique 5:00.
- 3) Presione la tecla "MICROONDAS" una vez y el display mostrará "P100".
- 4) Seleccione la potencia de cocción con el control "  " hasta que el display indique "P80" (80% de potencia).
- 5) Presione "COMENZAR/+30SEG" para confirmar la potencia "P80".
- 6) Seleccione el tiempo de cocción con el control "  " hasta que el display indique 7:00.
- 7) Presione "COMENZAR/+30SEG" para comenzar la cocción.

Nota: Al comenzar la cocción, sonará el timbre, primero se realizará el descongelamiento y comenzará la cuenta regresiva en la pantalla, mostrando el tiempo restante de descongelación. Una vez completada la descongelación, el timbre volverá a sonar, y comenzará la cocción en microondas al 80% en la segunda etapa. Después de que ambas etapas de cocción estén terminadas, el timbre sonará cinco veces y el programa volverá al estado de espera.

8. Ingreso de programas automáticos

- 1) Presione la tecla "MENU" una vez y vera en pantalla "A-1".
- 2) Presione la tecla "MENU" repetidamente o gire el control "  " en sentido horario para seleccionar uno de los programas automáticos (8 programas están disponibles).
- 3) Presione la tecla "COMENZAR/+30SEG" para confirmar.



Nota: Si al girar el control en sentido horario no se seleccionan los programas automáticos, presione la tecla "PARAR/CANCELAR" y vuelva a girar el control "  " en sentido horario.

- 4) Seleccione con el control "  " el peso del alimento de acuerdo al siguiente cuadro.
- 5) Luego presione "COMENZAR/+30SEG" para comenzar la cocción.

Procedimiento del Menú automático

| Menu | Peso (g) | Display | Potencia |
|------------------|-------------------------------|---------|----------|
| A-1 CALENTAR | 200g | 200g | P100 |
| | 400g | 400g | |
| A-2 CARNES | 250g | 250g | P80 |
| | 350g | 350g | |
| | 450g | 450g | |
| A-3 VEGETALES | 200g | 200g | P100 |
| | 300g | 300g | |
| | 400g | 400g | |
| A-4 PASTAS | 50(con 450g de agua natural) | 50g | P80 |
| | 100(con 800g de agua natural) | 100g | |
| A-5 PAPAS | 1 (230g) | 1 | P100 |
| | 2 (460g) | 2 | |
| | 3 (690g) | 3 | |
| A-6 PESCADOS | 250g | 250g | P80 |
| | 350g | 350g | |
| | 450g | 450g | |
| A-7 BEBIDAS | 1 vaso(120ml) | 1 | P100 |
| | 2 vasos(240ml) | 2 | |
| | 3 vasos(360ml) | 3 | |
| A-8 POP CORN | 50g | 50g | P100 |
| | 100g | 100g | |

Ejemplo: Si Ud. quiere usar el modo de "Menú Automático" para cocinar 350 g. de pescado.

- 1) Gire el control "  " en sentido horario hasta seleccionar "A6" "Pescados"
- 2) Presione la tecla "COMENZAR/+30SEG" para confirmar, seleccione el peso (350g) girando el control "  ".
- 3) Presione "COMENZAR/+30SEG" para comenzar la cocción.

9. Función traba para niños - Teclas inoperables - (teclado bloqueado)

Puede utilizar esta función para evitar que los niños enciendan el horno accidentalmente. Para trabar: En modo de espera, presione la tecla "PARAR/CANCELAR" durante 3 segundos, se escuchará un largo zumbido indicando que la función está activada y el indicador digital mostrará "E I I I".

Para destrabar: Cuando la traba está activada, presione la tecla "PARAR/CANCELAR" durante 3 segundos, se escuchará un largo zumbido indicando que la función está desactivada.

Limpieza y cuidado

La cocina se deberá limpiar regularmente y remover cualquier depósito de residuos de comidas. Mantener la cocina limpia y en buenas condiciones para que no se deterioren las partes externas afectando la vida útil del aparato y la posibilidad de una situación peligrosa.

1. PAREDES INTERIORES

- a. Pasar un papel de cocina o un paño con agua jabonosa para eliminar manchas y salpicaduras, luego enjuagar y secar. No utilizar estropajos o paños abrasivos.
- b. Para aflojar partículas de comida endurecidas, colocar un vaso con agua sobre la bandeja giratoria. Seleccionar potencia MÁXIMA y encender la unidad hasta que el agua hierva. El vapor del agua ayudará a aflojar cualquier partícula pegada.
- c. Para eliminar olores fuertes, colocar una taza con agua mezclada con jugo de limón, sobre la bandeja giratoria luego seleccionar potencia MÁXIMA y poner la cocina en marcha durante 10 minutos.

2. PUERTAS Y SUPERFICIES DE UNIÓN DE LA MISMA

Se trata de elementos esenciales para la seguridad, y por ello, deben mantenerse limpios y en condiciones intactas. Asegurarse que se mantengan limpias la puerta y las superficies de unión de éstas, pasando después de cada uso un paño humedecido con agua tibia y jabón y a continuación un paño suave seco. Deben eliminarse las salpicaduras en la parte interior de la puerta después de cada uso. No deben utilizarse materiales abrasivos, tales como polvos de limpieza o estropajos de acero o plástico.

3. EXTERIOR

El exterior de la unidad es de metal pintado. Desconectar la cocina antes de proceder a su limpieza. Limpiar con un detergente suave, luego enjuagar y secar con un paño suave. No verter agua por las salidas de aire. No utilizar nunca bencina, aguarrás o disolventes químicos, El panel frontal y los bordes pueden limpiarse perfectamente con un paño húmedo.

4. ALMACENAMIENTO

Si debe guardar su cocina a microondas por cualquier motivo, procure escoger un lugar seco y libre de polvo. El polvo y la humedad pueden afectar las piezas móviles de la cocina.

5. CUIDADO Y SERVICIO

Bajo ningún concepto debe retirarse la tapa de la cocina. En caso de apreciar una avería que requiera reparación, apagar la unidad, desconectarla de la red y llamar a un Servicio Técnico Autorizado. Si el cable de alimentación estuviera dañado no intente repararlo usted mismo. Recorra siempre a un Servicio Técnico Autorizado. Si la ficha de alimentación estuviera dañada no intente repararla usted mismo. Recorra siempre a un Servicio Técnico Autorizado.

6. BANDEJA GIRATORIA

La bandeja giratoria es apta para lavavajillas y es fácilmente extraíble para su limpieza. Limpiar con agua tibia y jabón, luego enjuagar y secar con un paño suave. Conviene limpiar periódicamente la zona de la cocina situada debajo de la bandeja giratoria. Por otro lado, al utilizar la cocina la bandeja se calienta hasta alcanzar temperaturas elevadas. Es por ello que no debe aplicarse nunca agua fría ni limpiar con un paño frío, ya que la bandeja puede romperse.

7. GUÍA/RODILLO

Limpiar con frecuencia la guía/rodillo y la parte interior de la cocina. Debe utilizarse siempre la guía/rodillo conjuntamente con la bandeja giratoria.

8. REJILLA ESPACIADORA

Limpiar con frecuencia al utilizar el grill, hacerlo con agua tibia y jabón, luego enjuagar y secar con un paño suave.

ASEGURESE DE QUE SIEMPRE ESTEN LIMPIAS LAS SUPERFICIES DE UNIÓN DE LA PUERTA.

Si experimentase alguno de los siguientes problemas intente una de nuestras soluciones. Puede ahorrarse tiempo y una visita innecesaria del Servicio Técnico.

1. La cocina no funciona.

¿Está bien cerrada la puerta?

2. Los alimentos están poco o muy cocidos.

a) ¿Ha seleccionado el tiempo adecuado?

b) ¿Ha seleccionado el nivel de potencia adecuado?

3. Se aprecian chispas y descargas en el interior de la cocina.

a) ¿Ha utilizado recipientes con adornos metálicos?

b) ¿Se ha olvidado un tenedor u otros utensilios dentro de la cocina, o colocado papel de aluminio junto a las paredes interiores?

4. Se aprecia condensación en la parte interior de la puerta o en las paredes de la cocina. Esto es normal, especialmente si se cocinan alimentos con alto contenido en agua o líquidos.

5. Corriente de aire entre la puerta y el cuerpo de la cocina.

Esto es normal, ya que la puerta no es hermética, pero impide la fuga de microondas.

6. Salida de vapor a través de la puerta o de la toma ventilación.

Esto es normal.

7. El horno no enciende.

La ficha de alimentación de corriente no está debidamente enchufado. Desconectar y volver a enchufar al toma de 220V luego de 10 segundos.

8. El horno se encendió accidentalmente sin alimentos dentro de la cavidad.

Es peligroso poner en funcionamiento el horno sin alimentos ya que puede dañar el magnetrón y provocar descargas eléctricas.

Especificaciones

| | |
|--|------------------------|
| Tensión de alimentación: | 220 V ~ 50Hz |
| Consumo de energía Microondas(W): | 1400 |
| Frecuencia de microondas: | 2450 MHz |
| Dimensiones producto (mm): | ancho: 469 |
| | alto: 280 |
| | prof.: 377 |
| Peso Neto (kg): | 12,5 |
| Importa: | Pilisar S.A. |
| Marca/Modelo: | PHILCO / MPHDW23UAP |
| CLASE DE EFICIENCIA ENERGÉTICA: de A (más eficiente) a E (menos eficiente) Normas IRAM 62412 / IRAM 62301 | Clase: B |
| Indice de eficiencia Energética: | 61 |
| Consumo anual de energía (kWh): (Considerando 8 min diarios por 365 días, en modo microondas. El consumo efectivo dependerá de las condiciones de uso). | 68,6 |
| Potencia nominal de salida de Microondas (kW): | 0,90 |
| Volumen de la Cavidad (l): | 25 |
| Volumen útil de la Cavidad (l): | 12 |
| Consumo en modo de espera (W): | 0,57 |

* Especificaciones sujetas a cambio sin previo aviso. La placa identificatoria de su equipo cuenta con las especificaciones más recientes y exactas. La empresa se reserva el derecho de modificar el diseño y/o características técnicas que estime conveniente sin previo aviso.

Eliminación de residuos



"Este símbolo significa que este producto, es un aparato eléctrico o electrónico (AEEs), que contiene materiales o elementos que pueden ser peligrosos y/o contaminantes, y por ende sus residuos (RAEEs) se encuentran sujetos a una recolección selectiva con el objeto de preservar el medio ambiente y la salud humana".

Atención al cliente

Tel.: 0810-444-PHILCO (7445)

Vía Mail: atencionclientes@philco.com.ar

Listado de Servicio Técnico Autorizado: www.philco.com.ar

Importa, distribuye y garantiza:

PILISAR S.A.

Roque Pérez 3650 - C1430FBX - C.A.B.A.

República Argentina

Origen: CHINA

Garantía limitada

CERTIFICADO DE GARANTÍA (Válido sólo para la República Argentina)

PILISAR S.A. garantiza al Consumidor (conforme se lo define en la Ley N° 24.240) que presente el Certificado de Garantía junto con la factura de compra, el correcto funcionamiento de esta unidad dentro de las siguientes condiciones:

1. PILISAR S.A. garantiza este producto por el periodo de 12 (doce) meses.

Esta garantía comprende nuestra obligación de reparar sin cargo la unidad, en los términos de la Ley 24.240 y su reglamentación, siempre que la falla se produzca dentro de un uso normal, acorde al punto 5 de la presente garantía y que no hayan intervenido factores ajenos que pudieran perjudicar a juicio de PILISAR S.A. su buen funcionamiento.

PILISAR S.A. no está obligada en ningún caso al cambio de la unidad completa, pudiendo reemplazar las piezas defectuosas de manera que las mismas vuelvan a ser idóneas para el uso al cual están destinadas.

2. Durante la vigencia de la garantía regirán las normativas establecidas por la ley 24.240, el Decreto 1798/94 y normas concordantes.

3. PILISAR S.A. reemplazará o reparará a su opción, sin cargo, los componentes de esta unidad con defectos de fábrica.

4. PILISAR S.A. dará cumplimiento a las solicitudes de reparación en un plazo razonable. Por tratarse de un bien con componentes importados, de no contar con los repuestos necesarios, el tiempo de reparación estará condicionado a las normas vigentes para la importación de partes. En caso de no contar con los componentes idénticos a los originales, éstos podrán ser reemplazados por otros de características similares.

5. Las condiciones de armado, almacenaje mantenimiento y operación correctas de esta unidad están detalladas en el Manual de Uso adjunto.

6. Las únicas personas autorizadas para intervenir el producto y/o contraer en nombre de PILISAR S.A. las obligaciones aquí consignadas son los Servicios Técnicos Autorizados y exclusivamente designados por PILISAR S.A.

7. La presente garantía no ampara defectos originados por:

- a. Deficiencias en el armado, almacenaje, mantenimiento.
- b. Práctica o participación de cualquier tipo de actividad acrobática o competitiva.
- c. Inundaciones, incendios, terremotos, tormentas eléctricas, golpes o accidentes de cualquier naturaleza o fuerza mayor.
- d. Instalación y uso no conforme a lo especificado en el Manual de Uso.
- e. Daños originados por el transporte en cualquiera de sus formas.
- f. Daños originados por elementos extraños incluyendo productos o materiales de limpieza no previstos para el mantenimiento del equipo, insectos, etc.
- g. Defectos estéticos tales como rayaduras, roturas o deterioro de las superficies expuestas.
- h. Defectos provocados por desgaste por el uso en componentes sometidos a fricción, tales como pero no limitados a cubiertas, engranajes, cadena, bujes, rodamientos, sistema de frenos, sillín y empuñaduras.

8. Quedan también excluidos de la presente garantía:

a. Fallas producidas por suciedad o corrosión generada por las condiciones de uso, almacenaje o deficiencias en el mantenimiento.

b. Fallas o desperfectos derivados de la mano de obra o materiales utilizados para la instalación de esta unidad.

9. PILISAR S.A. no se responsabiliza por daños y/o deterioros que eventualmente se puedan ocasionar a terceros en forma directa, indirecta o incidental, ni de otro tipo (incluidos pero sin limitarse a los daños emergentes, lucro cesante, pérdida de tiempo o de información comercial o personal) que sea consecuencia del uso o mal funcionamiento del equipo.

10. La presente garantía dejará de tener validez cuando personas no autorizadas por PILISAR S.A. hayan intervenido esta unidad, cambiado alguna de sus partes o modificado el diseño original.

11. Si se modificara el documento de compra de cualquier forma o si se hubieran dañado, alterado o retirado de la unidad las etiquetas de identificación que ésta posee o cuando presenten enmiendas o falsedad de alguno de sus datos, significará sin perjuicio de las acciones civiles y/o penales que por derecho correspondan, la inmediata revocación de la presente garantía.

PHILCO▶