



MANUAL DE INSTALACIÓN Y USO
CERTIFICADO DE GARANTÍA

**Horno a
microondas
rotativo**
MPHRW20UAP

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
Cómo cocinar con microondas	6
Instalación del horno microondas	7
Instalación del plato de vidrio giratorio	8
Panel de controles	8
Consejos útiles	9
Limpieza y cuidado	10
Especificaciones	12
Eliminación de residuos	13
Atención al cliente	14
Garantía limitada	15

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 c.a. 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 a tierra debidamente instalado.

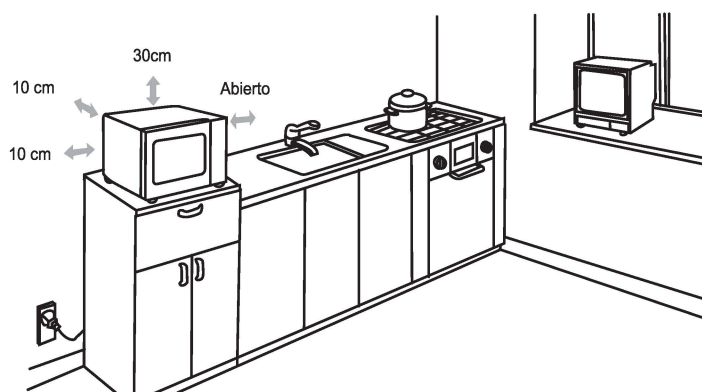
4. Los fusibles de protección de la línea sean de 10 Amperes.

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 utilizada antes de ser reparadas 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.
- Este aparato no está previsto que sea utilizado por personas (incluidos niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o con falta 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 deben ser supervisados para asegurar que no jueguen con el aparato.

Cómo cocinar con microondas

1. Antes del uso, verificar que los utensilios sean los apropiados para ser empleados en cocinas a microondas.
2. No utilizar utensilios de metal ni recipientes que tengan reborde metálico. No utilizar tenedores o cubiertos metálicos en la cocina.
3. No colocar en el interior de la cocina botellas tapadas ni comidas en recipientes herméticos o sellados, 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.
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 (tortillas), 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. No cocinar pochoclo, a menos 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 puede calentar el recipiente, por lo que debería 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 de microondas 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 la cocina 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, deben observarse las siguientes precauciones:
- 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.
 - Las botellas o mamaderas de cuello estrecho pueden romperse con violencia si se calientan en exceso.
 - Es importante desenroscar y quitar la tapa de la mamadera antes de introducirla en la cocina. En caso contrario, esta puede romperse si se calienta en exceso.
15. Quitar el envoltorio de plástico de los alimentos antes de cocinar o descongelar. 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 cocinas a microondas.
16. Comprobar los ajustes de la cocina (nivel y tiempo de cocción) antes de ponerla en funcionamiento. La cocción excesiva puede provocar la ignición de ciertos alimentos.
17. No utilizar termómetros convencionales (metálicos). Sacar siempre los alimentos del horno para comprobar la temperatura.
18. No secar papel mojado en la cocina a microondas, ni utilizar papel de diario.
19. Es recomendable que cada tanto observe la cocina cuando se calientan o cocinan alimentos en recipientes descartables de plástico, papel u otros materiales combustibles.

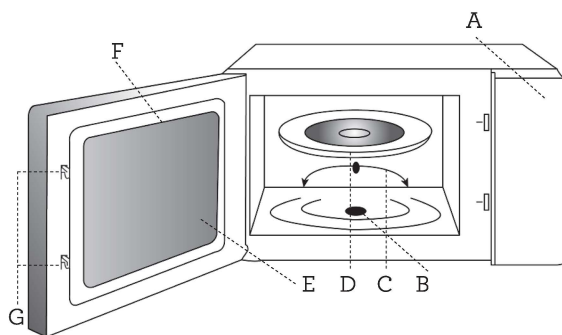
NO VERTER NUNCA AGUA EN EL INTERIOR DE LA COCINA.

Instalación del horno microondas

Descripción de los componentes y accesorios

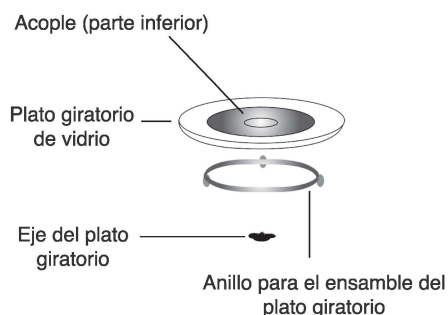
Retire todos los materiales de la caja y del interior del horno.

- Panel de control
- Eje del plato giratorio
- Anillo para el ensamble del plato giratorio
- Plato giratorio de vidrio
- Ventana de observación
- Puerta
- Sistema de cierre de seguridad



Instalación del plato de vidrio giratorio

- Nunca coloque el plato de vidrio giratorio al revés. Ningún objeto debe obstaculizar que el plato pueda girar libremente.
- Siempre deben utilizarse tanto el plato de vidrio como el anillo giratorio para calentar o cocinar alimentos.
- Para calentar o cocinar alimentos, colocar siempre los alimentos y los recipientes encima del plato giratorio.
- Si el plato o el anillo giratorio se agrietan o se rompen, no intente utilizarlos y póngase en contacto con el centro de servicio técnico autorizado más cercano.



Panel de controles

Paso 1: Conectar la cocina a la red de alimentación. Paso 2: Abrir la puerta e introducir los alimentos a cocinar en un recipiente adecuado y colóquelo en la bandeja giratoria.

Paso 3: Cerrar la puerta de la cocina (comprobar que haya cerrado firmemente, caso contrario la cocina no se pondrá en funcionamiento).

Paso 4: Seleccionar el nivel de potencia de acuerdo al nivel de cocción deseado.

Paso 5: seleccionar el tiempo deseado. La cocina comenzará a funcionar automáticamente, al finalizar la cocción sonará una campanilla y se apagará automáticamente.

NOTA: En caso de requerirlo se puede modificar el tiempo y nivel de potencia durante la cocción.

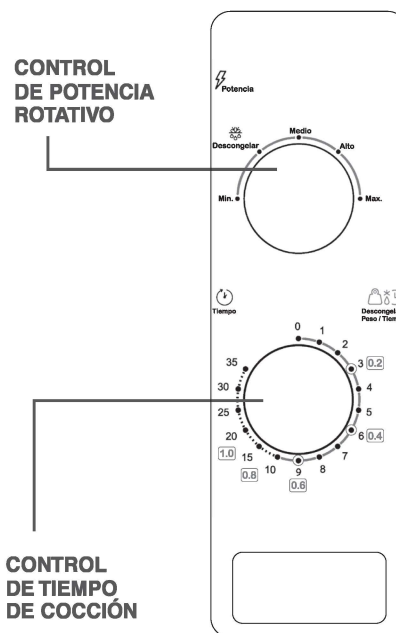


TABLA DE POTENCIA DE COCCIÓN

NIVEL DE POTENCIA	PORCENTAJE	APLICACIÓN
Mínima	17%	Ablandar helado
Descongelamiento	33%	Sopas, ablandar manteca o descongelar
Media	55%	Guisos, pescado
Alto	77%	Arroz, pescado, pollo, carnes
Máximo	100%	Calentar leche, hervir agua, vegetales, bebidas

ADVERTENCIA: Al retirar alimentos del horno, asegúrese que el horno esté apagado girando el interruptor del temporizador a 0 (cero).

De no hacerlo y al cerrar la puerta del horno microondas, seguirá funcionando sin alimentos y esto puede provocar sobrecalentamiento y daños al magnetrón.

Consejos útiles

- Al cocinar papas, escoja papas de aproximadamente el mismo tamaño, lávelas y pínchelas con un tenedor para que eliminen el vapor. Colóquelas en círculos sobre una servilleta de papel y una vez cocidas déjelas reposar por 5 minutos.
- Controlar periódicamente los alimentos durante la cocción. Debe recordarse que el tiempo de cocción puede necesitar ajustes. Cuando se utiliza la cocina a microondas es muy fácil cocinar en exceso los alimentos, especialmente al tratarse de cantidades pequeñas. Se recomienda fijar un tiempo mínimo inicial, ya que siempre se puede cocinar por un tiempo más en caso de que no esté en su punto justo.
- Debe procurarse no cocinar en exceso alimentos con alto contenido en grasas, azúcar, almidón o frutas, como pueden ser las tartas, papas rellenas, etc. Una cocción excesiva puede hacer que este tipo de alimentos se prendan fuego y dañen seriamente la cocina.
- El tiempo de reposo de los alimentos es importante. Cuando estos se retiran de la cocina, la cocción de los mismos continúa durante un breve período de tiempo .
- Los trozos de comida más delgados se cocinan más rápidamente que trozos 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.
- Si observa fuego o excesivo humo dentro del horno mantenga la puerta cerrada y desconéctela de la red de alimentación. Abra la puerta solamente después de haberse cerciorado que el problema haya cesado.
- Cuando retire los alimentos de la cocina, cerciórese que el control de tiempo de cocción esté en "0" o hágalo manualmente.

El no hacerlo, provocará que la cocina comience a funcionar sin alimentos al cerrar la puerta, provocando recalentamiento y posible daño.

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.

MATERIALES APTOS PARA USO EN MICROONDAS

LA PRUEBA DE IDONEIDAD:

Para comprobar que un recipiente es apto para microondas, colocarlo vacío en la cocina y poner medio vaso con 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 la cocina a microondas.

Vajillas: 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, 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 en 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 grasa al cocinar cierto tipo de alimentos.

Limpieza y cuidado

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. La acumulación de grasas o restos de alimentos en el interior de la cocina puede provocar desperfectos en la unidad.

c. Para eliminar los fuertes olores, colocar una taza con agua mezclada con jugo de limón, sobre la bandeja giratoria, luego seleccionar potencia MÁXIMA y poner el horno 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 estas, 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. Pueden limpiarse perfectamente el panel frontal y bordes con un paño húmedo.

4. ALMACENAMIENTO

Si debe almacenar 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.

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 el microondas por un espacio de tiempo prolongado, 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.

ASEGÚRESE DE QUE SIEMPRE ESTÉN LIMPIAS LAS SUPERFICIES DE UNIÓN DE LA PUERTA.

CUIDADO: No deben utilizarse recipientes metálicos. La energía de microondas no puede penetrar el metal y, por tanto no se cocinarán los alimentos. Puede utilizarse papel de aluminio para cubrir y proteger la comida de una cocción excesiva, pero debe evitarse que entre en contacto con las paredes de la cocina.

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

1. La cocina no funciona.

- a. ¿Ha programado el temporizador ?
- b. ¿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.

Especificaciones

Tensión de alimentación:	220 V ~ 50Hz
Consumo de energía Microondas(W):	1050
Frecuencia de microondas:	2450 MHz
Dimensiones producto (mm):	ancho: 440
	alto: 258
	prof.: 358
Peso Neto (kg):	10,7
Importa:	Pilisar S.A.
Marca/Modelo:	PHILCO / MPHRW20UAP

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).	56,7
Potencia nominal de salida de Microondas (kW):	0,70
Volumen de la Cavity (l):	20
Volumen útil de la Cavity (l):	8
Consumo en modo de espera (W):	0,00

* 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▶