



# MANUAL DE INSTALACIÓN Y USO.

HORNO MICROONDAS\_ 30 LITROS.

## ▶ CONTENIDO.

1. PRECAUCIONES PARA EVITAR UNA POSIBLE EXPOSICIÓN A ENERGÍA EXCESIVA
2. INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES
3. ESPECIFICACIONES
4. INSTALACIÓN
5. INTERFERENCIA DE RADIO FRECUENCIA
6. PRINCIPIOS PARA LA COCCIÓN CON MICROONDAS
7. INSTRUCCIONES PARA LA CONEXIÓN A TIERRA
8. ANTES DE SOLICITAR SERVICIO TÉCNICO
9. GUÍA DE UTENSILIOS
10. NOMBRE DE LAS PARTES
11. PANEL DE CONTROL
12. UTILIZACIÓN DE LOS CONTROLES DEL HORNO
13. PROGRAMACIÓN DE COCCIÓN RÁPIDA
14. LIMPIEZA Y CUIDADO

MODELO: SED309B6H-PA0C0R

Por favor lea las instrucciones con cuidado antes de instalar y manejar el horno. Registre en el espacio dado a continuación el N° DE SERIE que se encuentra en la placa de identificación del horno y guarde esta información para consultas futuras.  
N° DE SERIE

### MODIFICACIONES AL CONTENIDO DE ESTE MANUAL.

Los descritos a continuación se encuentran en proceso de revisión periódica a efectos de incorporarles mejoras tecnológicas o de otro orden. Por dicha razón las características abajo señaladas están sujetas a modificaciones sin previo aviso.

1.

## PRECAUCIONES PARA EVITAR UNA POSIBLE EXPOSICIÓN A ENERGÍA DE MICROONDAS EXCESIVA.

1. No intente utilizar el horno con la puerta abierta, ya que puede dar lugar a una exposición nociva a la energía de microondas. Es importante no anular o alterar los dispositivos de bloqueo de seguridad.
2. No coloque objetos entre la cara frontal del horno y la puerta, ni permita que se acumule suciedad o residuos de los productos de limpieza en las superficies de sellado.
3. No utilice el horno si está dañado. Es de suma importancia que la puerta del horno cierre de forma adecuada, y que no se dañen
  - a. La puerta (que no se doble),
  - b. Las bisagras y los pestillos (que no se rompan o suelten),
  - c. Los seguros de la puerta y las superficies de sellado.
4. Solo el personal de mantenimiento apropiadamente calificado debería modificar o reparar el horno.

2.

## INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES.

Al utilizar un electrodoméstico eléctrico, se debe tomar precauciones de seguridad básicas, que incluyen las siguientes:  
**ADVERTENCIA:** Para reducir el riesgo de quemaduras, descargas eléctricas, incendios, heridas a personas o exposición excesiva a energía de microondas:

1. Lea todas las instrucciones antes de utilizar el electrodoméstico.
2. Utilice el electrodoméstico solo para el propósito descrito en el manual. No utilice químicos o vapores corrosivos sobre el electrodoméstico. Este tipo de horno está especialmente diseñado para calentar, cocinar, o deshidratar alimentos. No está diseñado para uso industrial o de laboratorio.
3. No utilice el horno cuando esté vacío.
4. No utilice el electrodoméstico si el cable o enchufe está dañado, si no funciona de forma correcta, o si se dañó o cayó. Si el cable de alimentación está dañado, el fabricante, el agente de servicio técnico o una persona similarmente calificada debe reemplazarlo, para evitar riesgos.
5. **ADVERTENCIA:** Solo permita que los niños utilicen el horno sin supervisión, cuando se haya dado suficientes instrucciones para que lo puedan utilizar de forma segura y entiendan el peligro del uso incorrecto.
6. Para reducir el riesgo de incendio dentro de la cavidad del horno:
  - a. Vigile el horno al calentar alimentos en contenedores de plástico o papel, debido a la posibilidad de ignición.
  - b. Quite los alambres de lazos de torcedura de las bolsas de papel o plástico antes de colocar la bolsa dentro del horno.
  - c. Ante la presencia de humo, apague o desconecte el electrodoméstico y mantenga la puerta cerrada para sofocar cualquier llama.
  - d. No utilice el interior del horno como almacenamiento. No deje productos de papel, utensilios de cocina o alimentos en el interior cuando no se lo utilice.
7. **ADVERTENCIA:** Los líquidos u otros alimentos no deben calentarse en contenedores sellados, ya que tienden a explotar.
8. Calentar bebidas con microondas puede causar hervimiento eruptivo retrasado, por lo cual el contenedor debe manipularse con cuidado.
9. No fría alimentos en el horno. El aceite caliente puede dañar las partes del horno y los utensilios e incluso puede ocasionar quemaduras en la piel.
10. Los huevos con cáscara y los huevos duros enteros no deben calentarse en el horno microondas, ya que pueden explotar, incluso cuando la cocción con microondas finalizó.
11. Perfore los alimentos con piel gruesa, como papas, calabazas enteras, manzanas y castañas antes de la cocción.
12. Se debe revolver o batir los contenidos de mamaderas y jarros para bebés, y se debe probar la temperatura antes de servir para evitar quemaduras.
13. Los utensilios de cocina se pueden calentar debido a la transferencia de calor de los alimentos calentados. Se puede necesitar de manoplas para manipular los utensilios.

14. Se debe asegurar que los utensilios sean adecuados para el uso del horno microondas.
15. **ADVERTENCIA:** Desempeñar un servicio técnico o reparación que involucre quitar una cubierta que proteja contra la exposición de energía de microondas es peligroso para cualquier persona que no esté capacitada.
16. Este producto es un equipo del Grupo 2 clase B ISM. La definición del Grupo 2 que contiene todos los equipos ISM (Industriales, científicos y médicos, por su sigla en inglés) en los cuales la energía de radiofrecuencia está generada y/o utilizada de forma intencional en la forma de radiación electromagnética para el tratamiento de material, y producir equipos de erosión. Para la Clase B se requiere de un equipo apropiado para el uso en establecimientos domésticos y en aquellos conectados directamente a una red de suministro energético de bajo voltaje que alimenta a edificaciones con fines domésticos.
17. El uso del electrodoméstico no está dirigido a personas (incluyendo niños) con habilidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o con falta de experiencia y conocimiento, a no ser que un responsable por su seguridad los haya supervisados o instruidos acerca del uso del horno.
18. Se debe supervisar a los niños para asegurarse de que no jueguen con el electrodoméstico.

### 3. ESPECIFICACIONES.

**Consumo de energía:** 220V~50Hz 1400W(Microondas)

**Potencia nominal de Microondas:** 900W

**Frecuencia de Funcionamiento:** 2450MHz

**Dimensiones Externas:** 300mm x 539mm x 446mm

**Capacidad del Horno:** 30 litros

**Homogeneidad de Cocción:** Sistema de rotación

**Peso neto:** Aprox.16 kg

### 4. INSTALACIÓN.

1. Asegúrese de retirar todos los materiales de embalaje del interior del horno.
2. **ADVERTENCIA:** Verifique que el horno no presente daños, por ejemplo, que la puerta no esté doblada o desalineada, que los sellos de la puerta o las superficies de sellado estén en condiciones, que las bisagras y los pestillos de la puerta no estén rotos o sueltos, y que el interior del horno o la puerta no esté marcado. Si presenta algún daño, no utilice el horno y contacte al personal de mantenimiento calificado.
3. El horno debe colocarse en una superficie plana y estable, apropiada para sostener su peso y el de los alimentos más pesados que pueden cocinarse dentro del horno.
4. No coloque el horno donde se genere calor o humedad, o cerca de materiales combustibles.
5. Para que funcione de forma correcta, el horno debe tener suficiente flujo de aire. Deje un espacio libre de 20cm encima del horno, 10cm detrás y 5cm en cada lado. No cubra o bloquee las aberturas del horno. No quite las patas.
6. No utilice el horno si la bandeja de vidrio, el soporte giratorio y el eje no están en la posición correcta.
7. Asegúrese de que el cable de alimentación no se encuentre dañado, ni colocado debajo del horno o en superficies calientes o filosas.
8. El tomacorriente debe tener fácil acceso, para que se pueda desenchufar el horno en una emergencia.
9. No utilice el horno en exteriores.

## 5. INTERFERENCIA DE RADIO FRECUENCIA.

El funcionamiento del horno microondas puede originar interferencia en radios, TV, o equipos similares.

Se puede reducir o eliminar la interferencia tomando las siguientes medidas:

1. Limpie la puerta y las superficies de sellado del horno.
2. Reoriente la antena receptora de la radio y la televisión.
3. Reubique el horno microondas respecto del receptor.
4. Aleje el horno microondas del receptor.
5. Conecte el horno microondas en un tomacorriente distinto del receptor para que estén en dos circuitos separados.

## 6. PRINCIPIOS PARA LA COCCIÓN CON MICROONDAS.

1. Distribuya el alimento con cuidado. Coloque las áreas más gruesas hacia los bordes del plato.
2. Vigile el tiempo de cocción. Cocine por el tiempo indicado más corto y agregue más de ser necesario. Los alimentos en extremo cocidos de más pueden echar humo o prenderse fuego.
3. Cubra los alimentos durante la cocción. Cubrir los alimentos evita salpicaduras y ayuda a una cocción pareja.
4. Para acelerar el proceso, durante la cocción con microondas de alimentos como pollo o hamburguesas, debe voltear los alimentos una vez. Las piezas grandes, como las carnes rostizadas, deben voltearse al menos una vez.
5. A la mitad de la cocción, redistribuya los alimentos, como las albóndigas, desde el fondo hacia arriba y desde el centro del plato hacia afuera.

## 7. INSTRUCCIONES PARA LA CONEXIÓN A TIERRA.

Este electrodoméstico debe ponerse a tierra. El horno está equipado con un cable que posee una toma de tierra y un enchufe para la conexión a tierra. Debe conectarse a un receptáculo de muro que se encuentre instalado y puesto a tierra de forma correcta. En el caso de un cortocircuito eléctrico, la conexión a tierra reduce el riesgo de una descarga eléctrica, ya que brinda un cable de escape para la corriente. Se recomienda proveer un circuito aparte que solo alimente al horno. Es peligroso utilizar un voltaje alto, y puede causar incendios u otros accidentes que pueden dañar el horno.

**ADVERTENCIA** El uso inadecuado del enchufe de conexión a tierra puede ocasionar riesgo de descarga eléctrica.

### AVISO

1. Si tiene alguna pregunta sobre la conexión a tierra o las instrucciones eléctricas, consulte con un electricista calificado o persona de servicio técnico.
2. Ni el fabricante, ni el distribuidor serán responsables por el daño del horno, o por las heridas personales surgidas del incumplimiento de los procedimientos de conexión.

Los cables de este conjunto están distinguidos el siguiente código de colores:

Verde y Amarillo = TIERRA

Azul = NEUTRO

Marrón = VIVO

## 8. ANTES DE SOLICITAR SERVICIO TÉCNICO.

Si el horno no funciona:

1. Asegúrese de que esté enchufado con firmeza. Si no lo está, desenchúfelo, aguarde 10 segundos y vuélvalo a enchufar firmemente.
2. Revise si hay un fusible de circuito quemado o un disyuntor disparado. Si los anteriores funcionan de forma adecuada, pruebe el tomacorriente con otro electrodoméstico.
3. Asegúrese de que el panel de control esté programado de manera correcta, y que el temporizador esté configurado.
4. Asegúrese de que la puerta cierre firmemente utilizando el sistema de cierre de seguridad. De lo contrario, la energía de microondas no fluirá hacia el interior del horno.

SI NADA DE LO ANTERIOR RECTIFICA LA SITUACIÓN, CONTACTE A UN TÉCNICO CALIFICADO. NO TRATE DE AJUSTAR O REPARAR EL HORNO POR SU PROPIA CUENTA.

## 9. GUÍA DE UTENSILIOS.

1. El material ideal para utensilios para microondas es aquel que sea transparente. Permite que la energía traspase el contenedor y caliente el alimento.
2. Las microondas no pueden penetrar el metal, por lo que no deben utilizarse utensilios de metal o platos con borde metálico.
3. Al cocinar con microondas, no utilice productos de papel reciclado, ya que pueden contener pequeños fragmentos de metal que pueden ocasionar chispas y/o llamas.
4. Se recomiendan platos redondos y ovales, en vez de cuadrados o rectangulares, ya que los alimentos en las esquinas tienden a cocerse de más.
5. Se pueden utilizar tiras angostas de papel de aluminio para evitar que las áreas expuestas se cocinen de más. Sin embargo, tenga la precaución de no utilizar de más y de dejar una distancia de 2,54cm entre el aluminio y el muro interior del horno.

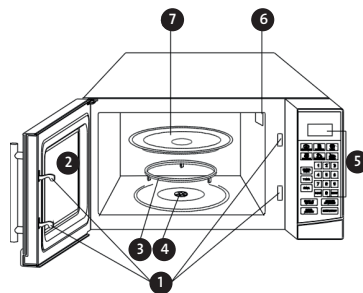
La siguiente lista es una guía general para ayudar a seleccionar los utensilios correctos.

BATERÍA DE COCINA	MICROONDAS
Vidrio resistente al calor:	Sí
Vidrio no resistente al calor:	No
Cerámica resistente al calor:	Sí
Plato plástico apto para microondas:	Sí
Papel de cocina:	Sí
Bandeja metálica:	No
Estante metálico:	No
Papel de aluminio y contenedores de papel aluminio:	No

## 10.

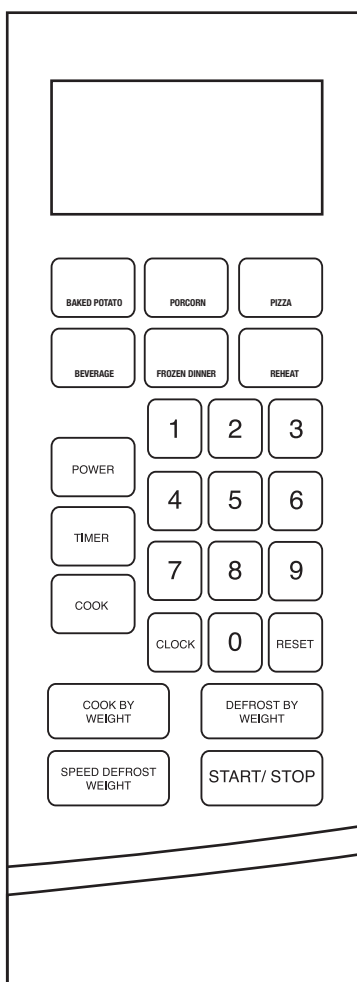
## NOMBRE DE LAS PARTES.

1. Sistema de cierre de seguridad de la puerta
2. Ventana del horno
3. Eje para bandeja giratoria
4. Aro giratorio
5. Panel de control
6. Guía de onda
7. Bandeja de vidrio



## 11.

## PANEL DE CONTROL.

**\_ PANTALLA DE MENÚ DE ACCIONES**

El tiempo de cocción, la potencia, los indicadores, y la hora actual aparecen en pantalla.

**\_ BOTONES DE COCCIÓN RÁPIDA**

Programas instantáneos para cocinar los alimentos populares.

**\_ POWER LEVEL**

Utilice este botón para seleccionar otros niveles de potencia que no sean alto.

**\_ TIMER**

El temporizador funciona de forma independiente, incluso mientras haya un programa de cocción en progreso.

**\_ COOK**

Utilícelo para múltiples etapas de cocción. Permite cocinar con diversos tiempos y potencias de forma automática.

**\_ COOK BY WEIGHT**

Cocción programada según el peso de los alimentos.

**\_ DEFROST BY WEIGHT**

Descongelamiento programado según el peso de los alimentos congelados.

**\_ SPEED DEFROST**

Descongelamiento rápido que alterna tiempos de descongelamiento y pausas para descongelar alimentos de forma rápida y eficaz.

**\_ TECLADO NUMÉRICO (0-9)**

Presione para programar el tiempo o la cantidad.

**\_ CLOCK**

Utilícelo para configurar la hora actual.

**\_ RESET**

Borra todas las configuraciones previas.

**\_ START/STOP**

Presione para iniciar o finalizar un programa.

## 12.

**UTILIZACIÓN DE LOS CONTROLES DEL HORNO.**

SEÑALES SONORAS DURANTE LA CONFIGURACIÓN DEL HORNO

**UN BIP:** El horno acepta el comando.

**DOS BIPS:** El horno no acepta el comando, revise e inténtelo de nuevo.

**Programación del reloj**

1. Presione el botón CLOCK.
2. Use el teclado numérico para ingresar la hora correcta.
3. Presione el botón CLOCK una vez más.

AVISO:

- Este reloj tiene formato de 12 horas. Cuando se conecte por primera vez el horno, o tras una interrupción de electricidad, la pantalla mostrará el cartel ENTER CLOCK TIME (en español, INGRESE LA HORA). Si no se desea visualizar la hora, presione RESET).

**Programación del temporizador del horno**

1. Presione el botón TIMER.
2. Ingrese el tiempo utilizando el teclado numérico.
3. Presione START/STOP.

AVISO:

- El tiempo máximo que se puede programar es de 99 minutos y 99 segundos.
- La cuenta regresiva se puede visualizar por 5 segundos antes de que el reloj o el tiempo de cocción vuelvan a aparecer en pantalla.
- Presione TIMER y luego RESET para cancelar el temporizador durante el proceso.
- Al final la cuenta regresiva, el sistema dará una señal sonora, con un bip.

**Configuración de un programa de cocción****A. Cocción de una etapa**

1. Utilice el teclado numérico para ingresar un tiempo de cocción. El tiempo de cocción puede ser de 1 segundo a 99 minutos y 99 segundos.
2. Si desea programar una potencia que no sea del 100%, presione POWER LEVEL, luego use el teclado numérico para ingresar el nivel de potencia.
3. Presione START/STOP para iniciar la cocción. Use un solo dígito para establecer el nivel de potencia de cocción (Ver cuadro de la derecha)

**B. Cocción de dos etapas**

Algunas recetas requieren de diferentes etapas de cocción a distintas temperaturas.

**1. PROGRAME LA ETAPA 1:**

Siga los pasos 1 y 2 de "Cocción de una etapa". No presione START/STOP.

**2. PROGRAME LA ETAPA 2:**

Presione COOK, luego ingrese el tiempo y la potencia (menor) de cocción que correspondan. (La mayoría de las recetas de 2 etapas utilizan una potencia menor para la segunda).

**3. PRESIONE START/STOP.**

TECLADO NUMÉRICO	POTENCIA DE COCCIÓN
9	90%
8	80%
7	70%
6	60%
5	50%
4	40%
3	30%
2	20%
1	10%



### Descongelamiento rápido

1. Presione SPEED DEFROST.
2. Ingrese el tiempo de descongelamiento deseado, utilizando el teclado numérico.
3. Presione START/STOP.

#### AVISO:

- El tiempo máximo que se puede programar es de 99 minutos y 99 segundos.
- Luego del descongelamiento rápido, el horno se puede programar para que realice una cocción de una o dos etapas de forma automática.
- Para realizar el descongelamiento rápido y la cocción de una etapa, siga los pasos anteriores, antes de presionar START/STOP, presione COOK, ingrese el tiempo y la potencia, y luego presione START/STOP.
- Para realizar el descongelamiento rápido y la cocción de dos etapas, siga los pasos anteriores, antes de presionar START/STOP presione COOK ingrese los programas de cocción de dos etapas, luego presione START/STOP.

### Cocción por peso

1. Presione COOK BY WEIGHT.
2. Presione 1-3 botones para seleccionar el código del alimento.
3. Ingrese el peso del alimento con el teclado numérico.
4. Presione START/STOP.

#### DESCRIPCIÓN DE LOS CÓDIGOS DE COCCIÓN POR PESO

CÓDIGO	TIPO	PESO MÁX.
1	Beef (res)	2 kg 721 gr/5 lb. 16 oz
2	Mutton (cordero)	2 kg 721 gr/5 lb. 16 oz
3	Pork (cerdo)	2 kg 381 gr/5 lb. 4 oz.

#### AVISO:

- La carne se debe estar descongelada y refrigerada.
- El peso debe ingresarse en libras y onzas.
- Los pesos en onzas inferiores a 10 deben estar precedidos por un 0. Si la etiqueta solo establece el peso en libras, conviértalo en onzas utilizando el cuadro de la derecha.
- Durante la cocción el sistema se pausará automáticamente y emitirá una señal sonora para recordar al usuario que debe voltear las carnes. Luego presione START/STOP para continuar la cocción.

#### Conversiones de fracciones de libra libras a onzas.

FRACCIÓN DE LIBRA	ONZAS
INFERIOR A .03	0
DE 0,03 A 0,09	1
DE 0,10 A 0,15	2
DE 0,16 A 0,21	3
DE 0,22 A 0,27	4
DE 0,28 A 0,34	5
DE 0,35 A 0,40	6
DE 0,41 A 0,46	7
DE 0,47 A 0,53	8
DE 0,54 A 0,59	9
DE 0,60 A 0,65	10
DE 0,66 A 0,71	11
DE 0,72 A 0,78	12
DE 0,79 A 0,84	13
DE 0,85 A 0,90	14
DE 0,91 A 0,97	15
SUPERIOR A 0,97	IR AL SIGUIENTE NÚMERO PAR

### Descongelamiento por peso

1. Presione DEFROST BY WEIGHT.
2. Ingrese el peso del alimento con el teclado numérico.
3. Presione START/STOP.

#### AVISO:

- El peso debe ingresarse en libras y onzas. Los pesos en onzas inferiores a 10 deben estar precedidos por un 0. Si la etiqueta solo establece el peso en libras, conviértalo en onzas utilizando el cuadro de la derecha. El peso máximo que se puede ingresar es de 2 kg 721 gr / 5 lb 16 oz.
- Durante el descongelamiento, el sistema emitirá una señal sonora para recordar al usuario que debe voltear las carnes. Luego presione START/STOP para continuar la cocción.

### Programación del seguro contra niños

Se utiliza para evitar que niños pequeños manejen el horno sin supervisión. Ingrese la función en modo standby. Para programarlo, mantenga presionado el botón RESET por 3 segundos, sonará un bip, y el cartel LOCK aparecerá en la pantalla. Para cancelarlo, mantenga presionado el botón RESET por 3 segundos, sonará un bip, y el cartel LOCK desaparecerá.

## 13.

### PROGRAMACIÓN DE COCCIÓN RÁPIDA.

La programación de cocción rápida le permite cocinar o recalentar alimentos de forma automática, sin ingresar la potencia o el tiempo.

Para porciones pequeñas, tan solo presione el botón QUICK COOK e inicie. Para porciones más grandes, presione el botón dos veces.

Los botones FROZEN DINNER (en español, cena congelada), BAKED POTATO (en español, papas asadas) y BEVERAGE (en español, bebidas) permiten cocinar múltiples cantidades del mismo alimento. Tan solo presione el botón una vez, y el cartel ENTER AMT (en español, ingrese cant.) aparecerá en la pantalla. Ingrese la cantidad de las porciones e inicie.

### Papas asadas

#### Para papas (de 113 gr a 170 gr/ 4 a 6 oz por ingreso)

1. Presione BAKED POTATO una vez.
2. Ingrese el número de papas con el teclado numérico de 1 a 4.
3. Presione START/STOP.

#### Para papas grandes (de 227 gr a 283 gr/ 8 a 10 oz por ingreso)

1. Presione BAKED POTATO dos veces.
2. Ingrese el número de papas con el teclado numérico de 1 a 4.
3. Presione START/STOP.

### Pochoclo

1. Presione POPCORN.

El código y el tiempo aparecerán en la pantalla.

El botón POPCORN establece de forma automática el tiempo de cocción para una bolsa de pochoclos para microondas de 100 gr/ 3,5 oz.

2. Presione START/STOP.

#### AVISO:

- Para modificar el tiempo preestablecido para pochoclo: Presione POPCORN dos veces. El cartel ENTER TIME (en español, ingrese el tiempo) aparecerá en la pantalla. Ingrese el tiempo de cocción deseado con el teclado numérico. Presione START/STOP. Esta configuración de tiempo de cocción se mantendrá cuando vuelva a utilizar la programación de POPCORN, a menos que lo restaure.

**Pizza****Para recalentar una porción de pizza:**

1. Presione PIZZA una vez.
2. Presione START/STOP.

**Para calentar una pizza congelada entera:**

1. Presione PIZZA dos veces.
2. Presione START/STOP.

**Bebidas****Para una taza de 147 ml a 207 ml / de 5 a 7 oz fl.:**

1. Presione BEVERAGE una vez.
2. Ingrese el número de tazas con el teclado numérico de 1 a 4.
3. Presione START/STOP.

**Para una taza grande de 266 ml a 325 ml / de 9 a 11 oz fl.:**

1. Presione BEVERAGE dos veces.
2. Ingrese el número de tazas con el teclado numérico de 1 a 4.
3. Presione START/STOP.

**Cena congelada****Para una o dos cenas congeladas pequeñas (de 200 gr a 255 gr / 7 a 9 oz por porción):**

1. Presione FROZEN DINNER una vez.
2. Para una entrada, presione el "1" en el teclado numérico. Para dos entradas, presione el "2" en el teclado numérico.
3. Presione START/STOP.

**Para una o dos cenas congeladas grandes (de 283 gr a 340 gr / 10 a 12 oz por porción):**

1. Presione FROZEN DINNER dos veces.
2. Para una entrada, presione el "1" en el teclado numérico. Para dos entradas, presione el "2" en el teclado numérico.
3. Presione START/STOP.

**Recalentar****Para un plato de alimento frío (de 311 gr a 400 gr / 11 a 14 oz):**

1. Presione REHEAT una vez.
2. Presione START/STOP.

**AVISO:**

Esta función permite calentar un plato de sobras de forma satisfactoria.

**14.****LIMPIEZA Y CUIDADO.**

1. Apague el hornoy desconecte el horno antes de limpiarlo.
2. Mantenga el interior del horno limpio. Limpie con un trapo húmedo las salpicaduras y líquidos derramados que se hayan adherido a las paredes internas. Se puede utilizar un detergente suave, si el horno presenta mucha suciedad. Evite utilizar pulverizadores o productos de limpieza abrasivos, ya que pueden manchar, marcar u opacar la superficie de la puerta.
3. Las superficies externas se deben limpiar con un trapo húmedo. No debe ingresar agua por las aberturas de ventilación, para evitar daños a las partes internas relacionadas con el funcionamiento del horno.
4. Limpie con un trapo húmedo la puerta y la ventana de ambos lados, los sellos de la puerta y las partes adyacentes con frecuencia para quitar salpicaduras y derrames. No utilice productos de limpieza abrasivos.
5. No deje que se moje el panel de control. Limpie con un trapo húmedo y suave. Al limpiar el panel de control, deje la puerta del horno abierta para evitar que se encienda por accidente.
6. Si se empaña la puertadel horno del lado interno o externo, séquelo con un trapo suave. Esto puede ocurrir cuando el horno microondas funciona en condiciones de humedad alta. Es normal.

7. Es necesario retirar la bandeja de vidrio, de vez en cuando, para limpiarla. Lávela con agua tibia y jabón o en el lavavajillas.
8. El aro giratorio y el piso del horno deben limpiarse con asiduidad para evitar el ruido excesivo. Sencillamente limpie la superficie del fondo del horno con un detergente suave. El aro giratorio puede lavarse con agua y jabón suave o en el lavavajillas. Tras retirar el aro giratorio de la cavidad del piso del horno para la limpieza, asegúrese de colocarlo en la posición correcta.
9. Para eliminar olores del horno, coloque en un bolhondo apto para microondas una taza con agua, jugo y piel de un limón, y caliéntelo en el microondas por 5 minutos. Limpie a fondo y séquelo con un trapo suave.
10. Cuando sea necesario reemplazar la luz del horno, por favor consulte con un distribuidor.
11. Se debe limpiar el horno con asiduidad y quitar cualquier residuo de alimentos. Si no se mantiene limpio, se puede deteriorar la superficie, lo que perjudica la vida útil del electrodoméstico, y a su vez puede dar lugar a una situación peligrosa.
12. Por favor, no arroje el electrodoméstico en el cesto de basura. Debe desecharse en un centro particular de desechos provisto por las municipalidades.

## CERTIFICADO DE GARANTÍA.

### TST S.A

Ruta Provincial 4, N 752, Colectora, Esq. Libres del Sud, Lavallol, Buenos Aires, República Argentina. (B 1836) (011) 5092-2470.

**Solicitud de Servicio Técnico únicamente a través de nuestro sitio web : [www.tst.com.ar](http://www.tst.com.ar)**

Garantiza al comprador original el buen funcionamiento del aparato arriba señalado, responderá, por los defectos o vicios ocultos causantes de mal funcionamiento del producto adquirido, originados en el diseño, construcción o calidad de materiales utilizados en los términos abajo detallados y será efectiva únicamente mediante la Reparación en Garantía sin cargo para el usuario, del producto defectuoso. Es requisito para acceder a la prestación de Reparación en Garantía la observancia de todas las directivas de seguridad, montaje, instalación, puesta en marcha y mantenimiento indicadas en el manual adjunto así como las otras condiciones que a continuación se señalan.

**LIMITACIONES:** Los derechos adquiridos por esta garantía quedan limitados a los aparatos instalados dentro de la República Argentina.

**PLAZO DE GARANTÍA:** Durante **1 año**, transcurrido a partir de la fecha de adquisición por el primer usuario (quien figure en la Factura de Venta emitida por el vendedor).

**EJECUCIÓN DE LA GARANTÍA:** La misma se limita a la reparación de la unidad con provisión de Mano de Obra Calificada y Repuestos Legítimos para reparar o reponer los elementos defectuosos según el criterio del Departamento Técnico de TST®. Cuando por razones de fuerza mayor, no sea posible la reposición de idéntico repuesto original, el usuario aceptará las alternativas propuestas que no menoscaben el funcionamiento óptimo y/o durabilidad de su artefacto.

**DEL MATERIAL REPUESTO EN GARANTÍA:** Los elementos reemplazados quedarán en propiedad del Departamento de Servicio Técnico.

**LUGAR DONDE SE EFECTIVIZARÁ LA GARANTÍA:** Las reparaciones serán realizadas por el Servicio Técnico en el domicilio del fabricante, arriba indicado. Otras direcciones para realizar la prestación de Reparación en Garantía podrán ser suministradas por el fabricante.

**VENTA DE REPUESTOS:** En el domicilio del Departamento Técnico, arriba indicado.

**TRASLADO DE PRODUCTOS:** Los gastos de flete y seguro serán soportados conforme a lo establecido por las leyes 24.240 y 24.999 actuando los distribuidores de este producto como receptores del mismo a los efectos de su traslado al Departamento de Servicio Técnico. El usuario es responsable de la adecuada rotulación del embalaje y el acondicionamiento del producto para soportar los esfuerzos de manipulación y traslado.

**PLAZO DE REPARACIÓN:** Los productos entregados en garantía serán separados dentro de los 30 días de su recepción en nuestro Departamento de Servicio Técnico.

**DOCUMENTACIÓN REQUERIDA:** Junto con el aparato, el usuario remitirá este certificado debidamente completado por el vendedor y la factura de compra original emitida a su nombre.

**ANULACIÓN DE GARANTÍA:** Cuando se presente alguna de las siguientes condiciones se anularán los beneficios de la Reparación en Garantía:

- Falta de factura de compra.
- Falta de Certificado de Garantía.
- Factura de Compra enmendada, raspada o conteniendo datos falsos.
- Certificado de Garantía enmendado, raspado o conteniendo datos falsos.
- Falta de los rótulos en el artefacto o los mismos han sido dañados o alterados.
- Uso indebido del artefacto.
- Montaje o instalación mecánica deficiente.
- Deficiencias en la instalación eléctrica del usuario y/o suministro de energía por el proveedor de fluido eléctrico, tales como baja o sobre tensión, cortocircuitos, etc.
- Conexión de la unidad a redes eléctricas distintas de las señaladas como nominales en el aparato.
- Daño por descargas atmosféricas o catástrofes naturales.
- Accidente no originario en el aparato debido a inobservancia de las instrucciones de montaje, instalación, puesta en marcha o mantenimiento arriba señalados.
- Roturas ocasionadas por descuidos o negligencia.
- Daños ocasionados por transporte o acarreo.
- Reparaciones y/o revisiones, distintas de las indicadas en el manual del usuario adjunto, realizadas por el personal no autorizado.

