



Instrucciones de seguridad importantes

12. No almacene este electrodoméstico al aire libre. No utilice este producto cerca del agua, por ejemplo, cerca del fregadero de la cocina, en un sótano húmedo, cerca de una piscina o en lugares similares.
13. No sumerja el cable ni el enchufe en agua.
14. Mantenga el cable alejado de superficies calientes. (incluso la parte posterior del horno).
15. No permita que el cable cuelgue del borde de una mesa o mesada.
16. Cuando limpie las superficies de la puerta y del horno que se ensamblan al cerrar la puerta, utilice solo jabones o detergentes suaves, no abrasivos, aplicados con una esponja o paño suave. Desenchúfelo antes de limpiarlo.
17. Para reducir el riesgo de incendio en el interior del horno:
 - 1) No cocine los alimentos en exceso. Preste atención al electrodoméstico cuando coloque en su interior papel, plástico u otros materiales combustibles para facilitar la cocción.
 - 2) Retire las ataduras de alambre de las bolsas de papel o plástico antes de colocar las bolsas en el horno.
 - 3) Si los materiales en el interior del horno se prenden fuego, mantenga la puerta cerrada, apague el horno y desconecte el cable de alimentación o corte la alimentación en el panel del disyuntor o fusible. Si abre la puerta, el fuego puede expandirse.
 - 4) No utilice el interior para almacenar alimentos u objetos. No deje productos de papel, utensilios de cocina ni alimentos en el interior cuando no utiliza el horno.
18. Los líquidos tales como agua, leche, café o té pueden recalentarse más allá del punto de ebullición sin que se note que están hirviendo. No siempre se verán las burbujas o el hervor cuando se retira el recipiente del horno de microondas. **ESTO PUEDE HACER QUE LOS LÍQUIDOS MUY CALIENTES SE DERRAMEN REPENTINAMENTE CUANDO SE MUEVE EL RECIPIENTE O SE COLOCA UNA CUCHARA U OTRO UTENSILIO EN EL LÍQUIDO.** Para reducir el riesgo de lesiones:
 - 1) No caliente demasiado los líquidos.
 - 2) Revuelva el líquido antes y durante la etapa de calentamiento.
 - 3) No utilice recipientes con lados rectos y cuellos estrechos.
 - 4) Después de calentar, deje reposar el recipiente en el horno de microondas durante un tiempo breve antes de sacarlo.
 - 5) Tenga sumo cuidado cuando introduce una cuchara u otro utensilio en el recipiente.
19. Los alimentos o utensilios de metal de mayor tamaño al normal no deben colocarse en el horno de microondas/tostador dado que pueden provocar un incendio o una descarga eléctrica.
20. No limpie con paños para fregar de metal. Puede desprenderse un trozo de metal del paño, entrar en contacto con las piezas eléctricas y provocar una descarga.
21. No coloque productos de papel en el horno cuando se encuentre en modo tostadora.
22. No almacene ningún material, distinto de los accesorios recomendados por el fabricante, en este horno cuando no se lo utiliza.
23. No cubra los estantes ni ninguna otra parte del horno con papel de aluminio. Si lo hace, el horno podría sobrecalentarse.

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES



PRECAUCIÓN

1. Solo modelo para instalar sobre la estufa
 - Limpie con frecuencia las campanas de ventilación. - No se debe permitir la acumulación de grasa sobre la campana del filtro.
 - Cuando flambee alimentos debajo de la campana, encienda el ventilador.
 - Tenga cuidado al limpiar el filtro de la campana de ventilación. Los agentes de limpieza corrosivos tales como los limpiadores de horno a base de lejía pueden dañar el filtro.
2. Solo el modelo con botón de apertura
 - Para evitar la posible exposición a energía de microondas excesiva, no jale con la mano ninguna parte de la puerta para abrirla. Abra la puerta solamente presionando el botón ubicado en el lado delantero inferior derecho del horno de microondas.

INSTRUCCIONES DE CONEXIÓN A TIERRA

Este electrodoméstico debe conectarse a tierra. En caso de cortocircuito, la conexión a tierra reduce el riesgo de descarga eléctrica ya que ofrece un cable de escape para la corriente eléctrica. Este electrodoméstico está equipado con un cable que incluye un cable y un enchufe de conexión a tierra. El enchufe debe conectarse a un tomacorriente que esté correctamente instalado y conectado a tierra.

ADVERTENCIA

El uso inadecuado del enchufe de conexión a tierra puede provocar un riesgo de descarga eléctrica.

- Enchufe el cable de alimentación en un tomacorriente de 3 clavijas conectado a tierra. No retire el tercer pin (a tierra). No utilice un adaptador ni altere de otro modo el enchufe con conexión a tierra.
- Consulte a un electricista o técnico calificado si no entiende las instrucciones de conexión a tierra o si no está seguro de si el electrodoméstico está bien conectado a tierra.
- No recomendamos utilizar un cable prolongador con este electrodoméstico. Si el cable de alimentación es demasiado corto, llame a un electricista calificado o a un técnico autorizado para que instale un tomacorriente cerca del electrodoméstico. No obstante, si es necesario utilizar un cable prolongador, lea la sección "Uso de cables prolongadores" en la página siguiente.

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES



Instrucciones de seguridad importantes

USO DE LOS CABLES PROLONGADORES

Se suministra un cable de alimentación corto para reducir el riesgo de enredarse o tropezar con un cable más largo y caerse. Los juegos de cables más largos o cables prolongadores se encuentran disponibles y puede utilizarlos con cuidado. Si utiliza un cable largo o un cable prolongador:

1. La especificación eléctrica marcada del juego de cables o cable prolongador debe ser como mínimo igual a la especificación eléctrica del electrodoméstico.
2. El cable prolongador debe ser un cable de 3 hilos de conexión a tierra y se lo debe enchufar en un tomacorriente de 3 ranuras.
3. El cable más largo debe disponerse de manera tal que no quede colgando de la mesada o mesa en donde los niños pueden tirar de él o tropezarse con él accidentalmente. Si utiliza un cable prolongador, la luz interior puede parpadear y la velocidad del ventilador puede variar cuando el horno de microondas está encendido. Los tiempos de cocción también pueden ser más largos.



CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES



⚠ ADVERTENCIAS FUNDAMENTALES PARA LA INSTALACIÓN



La instalación de este aparato la debe realizar un técnico cualificado o una empresa de servicios.

- Si el horno no es instalado por un técnico calificado, pueden producirse descargas eléctricas, incendios, explosiones, problemas con el producto o lesiones.

Desembale el horno, quite todo el material de embalaje y examine el horno para determinar si hay daños tales como abolladuras en el interior o exterior del electrodoméstico, pestillos de la puerta rotos, rajaduras en la puerta o una puerta que no esté correctamente alineada. Si hay algún daño, no ponga el horno en funcionamiento y notifique de inmediato al distribuidor.

Asegúrese de instalar su horno en un lugar con espacio suficiente.

Retire todas las sustancias extrañas como polvo o agua de los terminales y puntos de contacto del enchufe con un paño seco regularmente.

- Desenchufe la alimentación y limpie el enchufe con un paño seco.
- No hacerlo puede provocar descarga eléctrica o incendio.

Enchufe el cable de alimentación en un tomacorriente de 3 clavijas conectado a tierra adecuadamente. Su horno debe ser el único electrodoméstico conectado en este circuito.

- Compartir un tomacorriente de pared con otros electrodomésticos utilizando un enchufe múltiple o prolongar el cable de alimentación puede provocar descargas eléctricas o incendios.
- No utilice un transformador eléctrico. Se puede producir una descarga eléctrica o un incendio.
- Asegúrese de que el voltaje, la frecuencia y la corriente provistas coincidan con las especificaciones del producto. No hacerlo puede provocar descarga eléctrica o incendio.

Mantenga todos los materiales de embalaje fuera del alcance de los niños. Podrían utilizarlos para jugar.



Este electrodoméstico debe conectarse a tierra correctamente. Lea y siga las "Instrucciones de conexión a tierra" especificadas al comienzo de esta sección. No conecte el aparato a una tubería de gas, una tubería plástica de agua o un cable de teléfono.

- Esto puede provocar descarga eléctrica, incendio, explosión o problemas con el producto.
- No enchufe el cable de alimentación en una toma que no tenga una conexión a tierra adecuada y asegúrese de que cumpla las normas locales y nacionales.

No corte ni retire la tercera clavija (a tierra) del cable de alimentación bajo ninguna circunstancia.

Conecte el horno a un circuito de 20A. Si conecta el horno a un circuito de 15 A, asegúrese de que el disyuntor funcione.

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

Instrucciones de seguridad importantes

- ❑ No instale este electrodoméstico en un lugar húmedo, engrasado o cubierto de polvo, ni en un lugar expuesto a la luz solar directa o al agua (gotas de lluvia).
 - Se puede producir una descarga eléctrica o un incendio.Enchufe la alimentación al tomacorriente de la pared con firmeza. No utilice un enchufe dañado, un cable de alimentación dañado ni un tomacorriente de pared flojo.
 - Se puede producir una descarga eléctrica o un incendio.No lo coloque sobre un fregadero.
No jale ni doble excesivamente el cable de alimentación.
No retuerza ni ate el cable de alimentación.
No enganche el cable de alimentación de un objeto metálico, ni coloque un objeto pesado sobre el cable de alimentación, ni introduzca el cable de alimentación entre objetos ni lo empuje dentro del espacio que hay detrás del electrodoméstico.
 - Se puede producir una descarga eléctrica o un incendio.No tire del cable de alimentación al desenchufar el horno.
 - Desenchufe el horno tirando únicamente del enchufe.
 - No hacerlo puede provocar descarga eléctrica o incendio.
- ✎ Si se daña el enchufe o el cable de alimentación, comuníquese con el centro de servicio técnico más cercano para solicitar un repuesto o una reparación.

⚠ PRECAUCIONES PARA LA INSTALACIÓN

- ★ Coloque el horno de manera tal que se pueda acceder al enchufe fácilmente.
 - No hacerlo puede provocar descarga eléctrica o incendio debido a fugas eléctricas.
- 🔌 Desenchufe el horno cuando no se utilice por períodos prolongados o durante una tormenta eléctrica.
 - No hacerlo puede provocar descarga eléctrica o incendio.

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

⚠ ADVERTENCIAS FUNDAMENTALES PARA EL USO

- ★ Si el horno se inunda, comuníquese con el centro de servicio técnico Samsung más cercano. No hacerlo puede provocar descarga eléctrica o incendio.

Lea y siga las "Precauciones para evitar la posible exposición a energía de microondas excesiva" especificadas al comienzo de la sección Información de seguridad.

Si el microondas genera un ruido extraño, olor a quemado o humo, desenchúfelo de inmediato y comuníquese con el centro de servicio técnico más cercano.

- No hacerlo puede provocar descarga eléctrica o incendio.

En caso de producirse una fuga de gas (como gas propano, gas LP, etc.), ventile el ambiente de inmediato. No toque el microondas, ni el cable de alimentación, ni el enchufe.

- No utilice un ventilador.
- Una chispa puede causar una explosión o un incendio.

Procure que ni la puerta ni ninguna otra pieza entre en contacto con el cuerpo mientras cocina o cuando acaba de cocinar.

- No hacerlo puede provocar quemaduras.

En caso de un incendio provocado por grasa en las unidades de superficie debajo del horno, extinga la charola en llamas sobre la superficie cubriéndola por completo con una tapa, una bandeja para hornear o una bandeja plana.

Nunca descuide las unidades de superficie debajo de su horno en ambientes con altas temperaturas. El sobrecalentamiento puede ocasionar humo y derrames de grasa que pueden incendiarse y expandirse si el ventilador se encuentra encendido. Para minimizar el funcionamiento automático del ventilador, utilice recipientes de tamaño adecuado y programe altas temperaturas sobre las unidades de superficie solo cuando sea necesario.

Si los materiales en el interior del horno se prendieran fuego, mantenga la puerta cerrada, apague el horno y desconecte el cable de alimentación o corte la alimentación en el panel del disyuntor o fusible. Si abre la puerta, el fuego puede expandirse.

- Siempre respete las Precauciones de seguridad cuando utilice su horno. Nunca intente reparar el horno. Contiene voltaje peligroso en el interior. Si se debe reparar el horno, comuníquese con un centro de servicio técnico Samsung autorizado cercano.

- ⚠ No intente reparar, desarmar ni modificar el electrodoméstico.

- Dado que una corriente de alta tensión ingresa en el chasis del producto durante su funcionamiento, abrir el producto puede provocar descargas eléctricas o incendios.
- Podría estar expuesto a ondas electromagnéticas.
- Cuando sea necesario reparar el horno, comuníquese con el centro de servicio técnico Samsung más cercano.

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

Instrucciones de seguridad importantes



Si alguna sustancia extraña como, por ejemplo, agua ingresa en el horno de microondas, desenchúfelo y comuníquese con el centro de servicio técnico Samsung más cercano.

- No hacerlo puede provocar descarga eléctrica o incendio.



No toque el enchufe de alimentación con las manos húmedas.

- Se puede producir una descarga eléctrica.

No desenchufe la alimentación para apagar el electrodoméstico cuando éste esté en funcionamiento.

- Volver a enchufar la alimentación al tomacorriente de la pared puede provocar una chispa y generar una descarga eléctrica o un incendio.

Mantenga todos los materiales de embalaje fuera del alcance de los niños. Los materiales de embalaje pueden ser peligrosos para los niños.

- Si un niño se coloca una bolsa en la cabeza, puede asfixiarse.

No deje que los niños ni ninguna persona con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas utilice el electrodoméstico sin supervisión. Asegúrese de que el electrodoméstico esté fuera del alcance de los niños.

- No hacerlo puede provocar una descarga eléctrica, quemaduras o lesiones.

No toque el interior del electrodoméstico inmediatamente después de cocinar. El interior del electrodoméstico estará caliente.

- El calor del interior del horno puede provocar quemaduras.

No utilice papel de aluminio (excepto en los casos particulares especificados en este manual), objetos metálicos (tales como recipientes, tenedores, etc.) ni recipientes con bordes dorados o plateados en el microondas.

- Estos objetos pueden provocar chispas o un incendio.

No utilice ni coloque objetos ni aerosoles inflamables cerca del horno.

- El calor del microondas puede hacer que los aerosoles inflamables exploten o ardan.
- No hacerlo puede provocar descarga eléctrica o lesiones.

No altere ni haga ajustes ni reparaciones en la puerta. Bajo ninguna circunstancia debe quitar el gabinete exterior.

No almacene ni utilice el horno al aire libre.

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

PRECAUCIONES PARA EL USO



Si la superficie del microondas está rajada, apague el horno de microondas.

- No hacerlo puede provocar una descarga eléctrica.

La vajilla y los envases pueden calentarse. Manipúlelos con cuidado.

Los alimentos calientes y el vapor pueden provocar quemaduras. Retire cuidadosamente las tapas de los envases, dirigiendo el vapor lejos de las manos y la cara.

Retire las tapas de los alimentos para bebé antes de calentarlos. Después de calentar los alimentos para bebé, revuelva bien para distribuir el calor en forma pareja. Siempre pruebe los alimentos para corroborar la temperatura antes de alimentar al bebé. Los frascos de vidrio o la superficie de los alimentos pueden estar más fríos que el interior de los alimentos, los cuales pueden estar tan calientes como para quemar la boca del niño.

Asegúrese de que todos los utensilios de cocina que se utilicen en el microondas sean los adecuados para este fin.

Cuando utilice utensilios de cocina aptos para microondas, cumpla estrictamente las recomendaciones del fabricante.



No se pare sobre el microondas ni coloque objetos (tales como ropa, velas o cigarrillos encendidos, platos, químicos, objetos metálicos, etc.) sobre el electrodoméstico.

- Artículos tales como paños pueden quedar enganchados en la puerta.
- Se pueden producir descargas eléctricas, incendios, problemas con el producto o lesiones personales.

No haga funcionar el aparato con las manos húmedas.

- Se puede producir una descarga eléctrica.

No rocíe materiales volátiles como insecticidas en la superficie del electrodoméstico.

- Además de ser perjudiciales para las personas, pueden producirse descargas eléctricas, incendios o problemas en el producto.

No coloque el electrodoméstico sobre un objeto frágil como un fregadero o un objeto de vidrio.

- Hacerlo puede provocar daños al fregadero o al objeto de vidrio.

No acerque el rostro ni el cuerpo al electrodoméstico mientras está cocinando o al abrir la puerta inmediatamente después de la cocción.

- Asegúrese de que los niños no se acerquen demasiado al electrodoméstico.
- No hacerlo puede provocar quemaduras en los niños.

No coloque alimentos ni ningún objeto pesado sobre la puerta.

- Los alimentos o el objeto podrían caerse al abrir la puerta y provocar quemaduras o lesiones.

No enfíe abruptamente la puerta, el interior del electrodoméstico ni los alimentos cocinados del interior vertiendo sobre estas partes durante o después de la cocción.

- Esto puede provocar daños en el electrodoméstico. El vapor o el rocío de agua pueden provocar quemaduras o lesiones.



Instrucciones de seguridad importantes



No cocine sin la charola de vidrio en su lugar, sobre el piso del horno. Los alimentos no se cocinarán correctamente sin la charola.

No descongele bebidas congeladas en botellas de cuello angosto. Los envases pueden romperse.

No raye el vidrio de la puerta del horno con un objeto puntiagudo.

- Esto puede provocar que el vidrio se dañe o se rompa.

No almacene nada directamente encima del electrodoméstico cuando está en funcionamiento.

No utilice recipientes sellados. Quíteles los sellos y las tapas antes de calentarlos. Los recipientes sellados pueden explotar debido a la acumulación de presión incluso después de que el horno se ha apagado.

INSTRUCCIONES FUNDAMENTALES PARA LA LIMPIEZA

No rocíe agua directamente sobre el electrodoméstico para limpiarlo.

No utilice benceno, diluyente ni alcohol para limpiar el electrodoméstico.

- Esto puede provocar decoloración, deformación, daños, descarga eléctrica o incendio.

Antes de limpiar o realizar el mantenimiento, desenchufe el electrodoméstico del tomacorriente de la pared y quite los restos de comida de la puerta y del compartimiento de cocción.

- No hacerlo puede provocar descarga eléctrica o incendio.

Tenga cuidado de no lastimarse cuando limpia el electrodoméstico.

(externo/interno)

- Puede lastimarse con los bordes puntiagudos del electrodoméstico.

No limpie el electrodoméstico con un limpiador a vapor.

- Esto puede provocar corrosión.

Mantenga limpia la parte interna del horno. Las partículas de alimentos o los aceites salpicados que se adhieren a las paredes o al piso pueden causar daños en la pintura y reducir la eficiencia del horno.

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

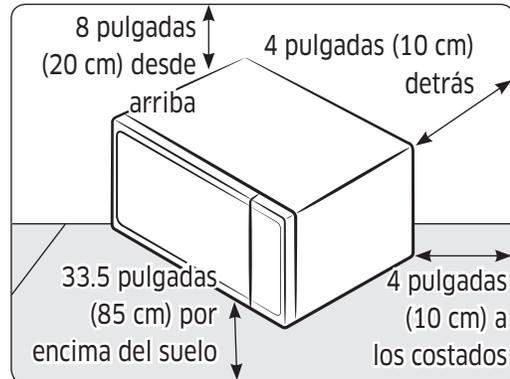


INSTALACIÓN DEL HORNO DE MICROONDAS

Coloque el horno en una superficie plana nivelada a 33.5 pulgadas (85 cm) por encima del suelo. La superficie debe ser lo suficientemente resistente como para soportar el peso del horno.

🔧 NO APTO PARA UNA INSTALACIÓN INCORPORADA

1. Cuando instale el horno, asegúrese de que la ventilación sea la adecuada, deje un espacio de al menos 4 pulgadas (10 cm) detrás y a los costados del horno y 8 pulgadas (20 cm) hacia arriba.
2. Retire todo el material de empaque que está dentro del horno.
3. Instale el anillo y el plato giratorio. Verifique si el plato giratorio gira libremente. (Modelos con plato giratorio solamente)
4. Este horno de microondas debe colocarse de manera tal que se pueda acceder al enchufe.



- 🔧 Si el cable de alimentación está dañado, debe ser reemplazado por el fabricante, su agente de servicios o personas igualmente calificadas para evitar riesgos. Por seguridad personal, enchufe el cable en un tomacorriente de CA conectado adecuadamente a tierra.
- 🔧 No instale el horno de microondas en lugares calurosos ni húmedos como cerca de un horno tradicional o un radiador. Deben observarse las especificaciones eléctricas del horno y los cables prolongadores que se utilicen deben tener las mismas especificaciones que el cable de alimentación suministrado con el horno. Limpie el interior y la traba de la puerta con un paño húmedo antes de usar el horno de microondas por primera vez.

LIMPIEZA DEL ANILLO Y EL PLATO GIRATORIO.

Limpie los anillos giratorios periódicamente y lave el plato giratorio tanto como sea necesario. El plato giratorio puede lavarse perfectamente en el lavavajillas.

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES



Instrucciones de seguridad importantes

ALMACENAMIENTO Y REPARACIÓN DE SU HORNO DE MICROONDAS

Si debe guardar su horno de microondas durante un período corto o prolongado, escoja un lugar seco y sin polvo. El polvo y la humedad pueden afectar las piezas del horno de microondas.

- ⚠ • No repare, reemplace ni realice el mantenimiento de ninguna pieza de su microondas sin asistencia profesional. Llame únicamente a un técnico calificado para realizar reparaciones. Si el horno presenta fallas y requiere servicio técnico, o si tiene dudas sobre su funcionamiento, desenchufe el horno del tomacorriente y comuníquese con su centro de servicio técnico Samsung más cercano.
- No utilice el horno si está dañado, en especial cuando la puerta o los burletes de la puerta se encuentran dañados. Entre los daños de la puerta se incluyen: bisagras rotas, burletes desgastados o cubiertas deformadas/dobladas.
- No retire el horno de su cubierta.
- Este horno de microondas es únicamente para uso doméstico y no ha sido diseñado para un uso comercial.

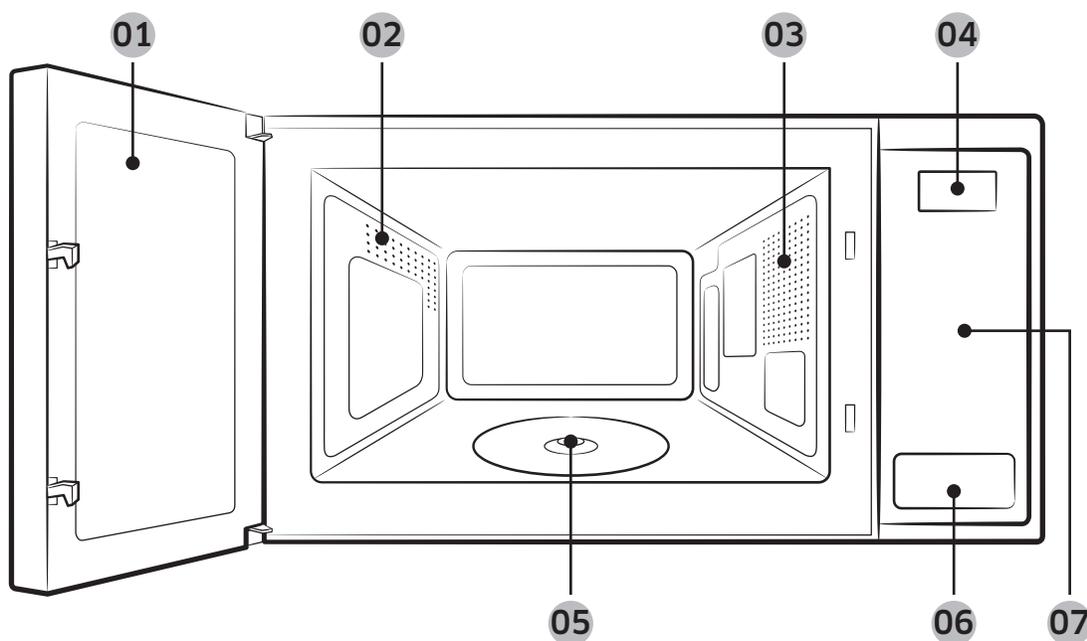


Instalación

Elementos incluidos

Asegúrese de que todas las piezas y los accesorios estén incluidos en el paquete del producto. Si tiene algún problema con el horno o los accesorios, comuníquese con el centro local de atención al cliente de Samsung o el comercio minorista.

Resumen del horno



01 Puerta

02 Ventilación

03 Luz del horno

04 Visor

05 Conector

06 Botón de apertura de la puerta

07 Panel de funciones

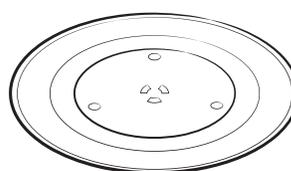
Instalación

Accesorios

El horno viene con diversos accesorios que le ayudan a preparar diferentes tipos de alimentos.



Aro de rodillo



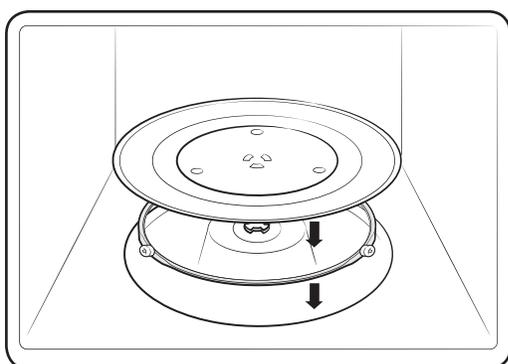
Plato giratorio

Aro de rodillo	Se coloca en el centro de la base. Es el soporte del plato giratorio.
Plato giratorio	Se coloca sobre el anillo con el accesorio central sobre el manguito de acoplamiento sobre el piso del horno de microondas. Sirve como base para la cocción.

NOTA

- No haga funcionar el horno sin el anillo y el plato giratorio.

Plato giratorio



Quite todos los materiales de empaque del interior del horno. Instale el anillo y el plato giratorio. Verifique si el plato giratorio gira libremente.

Mantenimiento

Limpieza

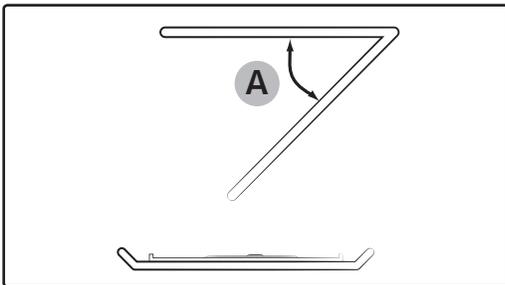
Limpie el horno con regularidad para evitar que se acumulen impurezas en su interior. Preste especial atención a la puerta, los burletes de la puerta, el plato giratorio y el anillo giratorio (solo en modelos a los que sea aplicable)

Si la puerta no se abre o cierra con suavidad, revise si se acumularon impurezas en los burletes de la puerta. Use un paño suave y agua jabonosa para limpiar las superficies interiores y exteriores del horno. Enjuague y seque bien.

Para limpiar suciedad rebelde con olores desagradables en el interior del horno

1. Con el horno vacío, coloque una taza de jugo de limón diluido en el centro del plato giratorio.
2. Caliente el horno durante 10 minutos a la máxima potencia.
3. Cuando finalice el ciclo, espere hasta que el horno se enfríe. Luego, abra la puerta y limpie la cámara de cocción.

Limpieza del interior de los modelos con calentador colgante



Para limpiar la parte superior de la cámara de cocción, baje el elemento calentador superior unos 45° (A) como se muestra. Esto facilitará la limpieza de la parte superior. Una vez finalizada la limpieza, vuelva a colocar el elemento calentador.

⚠ PRECAUCIÓN

- Mantenga limpios la puerta y los burletes y asegúrese de que la puerta se abre y se cierra con suavidad. De lo contrario, puede reducirse la vida útil del horno.
- Tenga cuidado de no salpicar agua en los orificios de ventilación del horno.
- No use productos abrasivos ni sustancias químicas para la limpieza.
- Después de cada utilización del horno, espere hasta que este se enfríe y limpie la cámara con un detergente suave.

Mantenimiento

Repuesto (reparación)

▲ ADVERTENCIA

El interior de este horno no contiene piezas que pueda remover el usuario. No intente reemplazar piezas ni reparar el horno de microondas usted mismo.

- Si se presenta algún problema con las bisagras, los burletes o la puerta, solicite asistencia a un técnico cualificado o a un centro de servicio técnico local Samsung.
- Si desea reemplazar la bombilla de luz, comuníquese con un centro de servicio técnico Samsung. No la reemplace usted mismo.
- Si se presenta algún problema con la carcasa externa del horno, desenchufe el cable de alimentación del tomacorriente y comuníquese con un centro de servicio técnico local Samsung.

Cuidados para períodos prolongados sin uso

- Si no va a utilizar el horno durante un período prolongado, desenchufe el cable del de alimentación y coloque el horno en un lugar seco y sin polvo. El polvo y la humedad acumulados en el interior pueden afectar el desempeño del horno.

Antes de comenzar

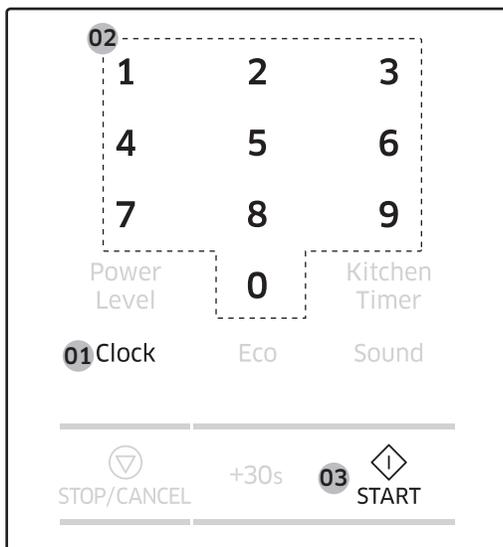
Antes de usar el horno de microondas por primera vez, hay cierta información básica que debe conocer. Esta información se provee a continuación.

NOTA

- Antes o durante cualquier modo de cocción, puede configurar/cambiar el reloj o el temporizador de la cocina.

Hora actual

Es importante ajustar la hora correcta para asegurar que el funcionamiento automático sea correcto.

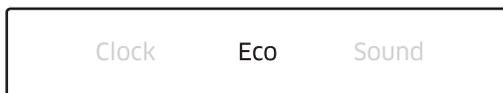


1. Presione **Clock (Reloj)**.
2. Use los botones numéricos para ingresar la hora actual. Por ejemplo, presione 5, 0 y 0 en secuencia para las 5:00 en punto.
3. Presione **START (INICIO)** para confirmar la configuración. El indicador de los dos puntos (:) parpadea varias veces.

Antes de comenzar

Ahorro de energía

Para reducir el consumo de energía cuando no utilice el horno, utilice la función de ahorro de energía del horno.



- Para activar el ahorro de energía, presione **Eco** para apagar la pantalla.
- Para desactivar el ahorro de energía, abra la puerta o vuelva a presionar **Eco**. La pantalla se vuelve a encender con la hora actual.

Ahorro de energía automático

- Después de 25 minutos de inactividad, el horno entra automáticamente en modo de ahorro de energía. Cualquier función anterior se cancelará y se mostrará la hora actual.
- Si deja la puerta abierta, la luz del horno se apagará luego de 5 minutos.

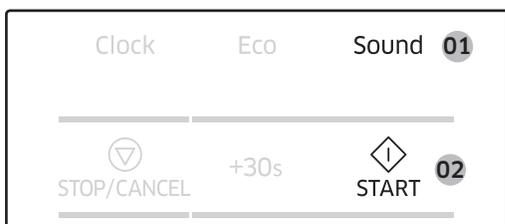
Antes de comenzar

Bloqueo para niños



Para evitar accidentes, el bloqueo para niños desactiva todos los controles excepto el botón Eco. Mantenga presionado **STOP/CANCEL (PAUSA/CANCELAR)** durante 3 segundos para activarlo. Mantenga presionado nuevamente **STOP/CANCEL (PAUSA/CANCELAR)** durante 3 segundos para desactivarlo.

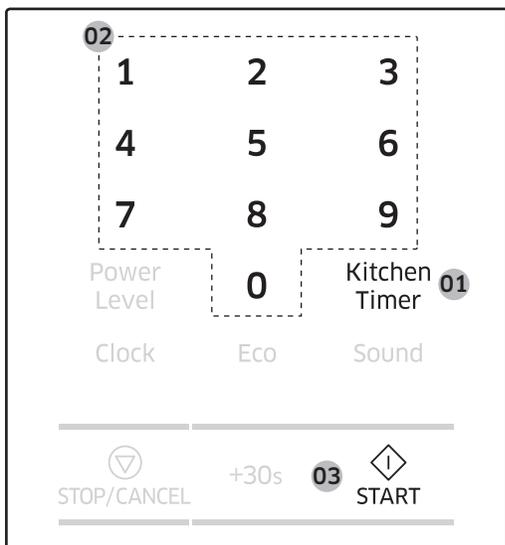
Activar o desactivar las señales sonoras



Se puede desactivar o volver a activar el sonido (los pitidos o la melodía) del horno.

- Para desactivar el sonido, presione **Sound (Sonido)** hasta que aparezca "OFF" (DESACTIVADO) en la pantalla. Luego, presione **START (INICIO)**.
- Para activar el sonido, presione nuevamente **Sound (Sonido)** hasta que aparezca "ON" (ACTIVADO) en la pantalla. Luego, presione **START (INICIO)**.

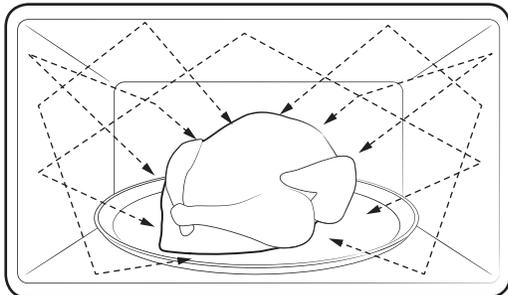
Cronómetro



1. Presione **Kitchen Timer (Cronómetro)**.
2. Presione los botones numéricos para programar la duración. Por ejemplo, presione 3 - 0 - 0 para configurar el cronómetro en 3 minutos.
3. Presione **START (INICIO)**. El cronómetro cuenta regresivamente el tiempo.

Acerca de la energía de microondas

Las microondas son ondas electromagnéticas de alta frecuencia. El magnetrón incorporado en el horno genera microondas que cocinan o calientan los alimentos sin que pierdan la forma o el color.



1. Las microondas generadas por el magnetrón se distribuyen de manera uniforme a través del sistema de distribución. Esta es la razón por la cual los alimentos se cocinan de manera uniforme.
2. Las microondas son absorbidas por los alimentos hasta una profundidad de aproximadamente 1 pulgada (2.5 cm). Luego, las microondas se disipan en el interior del alimento mientras la cocción continúa.
3. El tiempo de cocción se ve afectado por las siguientes condiciones de los alimentos:
 - Cantidad y densidad
 - Contenido de humedad
 - Temperatura inicial (sobre todo si está congelado)

NOTA

Los alimentos cocinados retienen el calor en su núcleo después de terminar la cocción. Es por eso que debe respetar los tiempos de reposo especificados en este manual, lo que asegura una cocción uniforme hasta el núcleo.

Antes de comenzar

Utensilios de cocina para microondas

Los utensilios utilizados en el modo Microondas deben permitir que las microondas los atraviesen y penetren en los alimentos. Los metales como el acero inoxidable, el aluminio y el cobre reflejan las microondas. Por consiguiente, no utilice utensilios de cocina hechos de materiales metálicos. Siempre es seguro utilizar utensilios de cocina marcados como aptos para microondas. Para obtener más información sobre los utensilios adecuados, consulte la siguiente guía.

Requisitos:

- Fondo plano y lados verticales
- Tapa bien ajustada
- Recipiente bien equilibrado con manijas que pesen menos que el recipiente principal

Material	Apto para microondas	Descripción	
Papel de aluminio	△	Utilizar para un tamaño de porción pequeño para evitar la sobrecocción. Pueden producirse arcos eléctricos si el aluminio se encuentra cerca de la pared del horno o si se usa una cantidad excesiva de papel de aluminio.	
Plato para dorar	○	No usar para precalentar durante más de 8 minutos.	
Vajilla de barro o porcelana china	○	La porcelana, cerámica, vajilla de barro con vidrio y la porcelana china suelen ser aptas para hornos de microondas, a menos que estén decoradas con un ribete de metal.	
Platos de cartón y poliéster desechables	○	Algunos alimentos congelados están envasados en estos recipientes.	
Envases de comida rápida	Tazas o recipientes de poliestireno	○	El sobrecalentamiento puede provocar que se derritan.
	Bolsas de papel o periódicos	×	Pueden arder en llamas.
	Papel reciclado o ribetes de metal	×	Pueden provocar un arco eléctrico

○ : Apto para microondas

△ : Tenga cuidado

× : No apto para microondas

Material		Apto para microondas	Descripción
Recipientes de vidrio	Recipientes para llevar del horno a la mesa	○	Aptos para hornos de microondas, a menos que estén decorados con ribete de metal.
	Cristalería fina	○	La cristalería delicada puede romperse o agrietarse si se calienta rápidamente.
	Frascos de vidrio	○	Adecuados solo para calentar. Retirar la tapa antes de la cocción.
Metal	Recipientes	✗	Pueden provocar un arco eléctrico o un incendio.
	Bolsa para congelador con precintos de alambre	✗	
Papel	Platos, vasos, servilletas de papel y papel de cocina	○	Se usan para cocinar durante poco tiempo. Absorben el exceso de humedad.
	Papel reciclado	✗	Provoca arcos eléctricos.
Plástico	Recipientes	○	Usar solo recipientes de material termoplástico. Algunos plásticos pueden deformarse o perder el color a altas temperaturas.
	Film transparente	○	Se utiliza para mantener la humedad después de la cocción.
	Bolsas para congelador	△	Solo si son aptas para horno o pueden hervirse.
Papel encerado o parafinado		○	Se utilizan para retener la humedad y evitar las salpicaduras.

○ : Apto para microondas

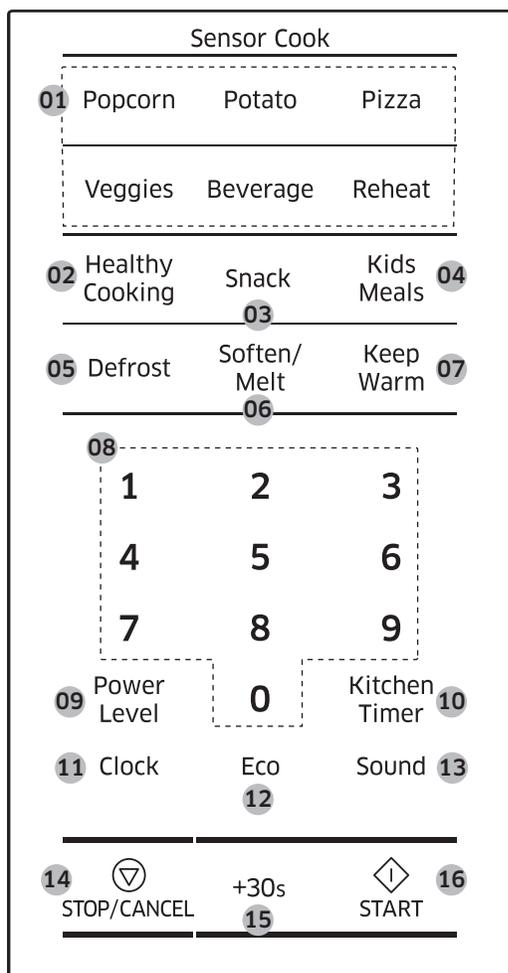
△ : Tenga cuidado

✗ : No apto para microondas

Funcionamiento

Panel de funciones

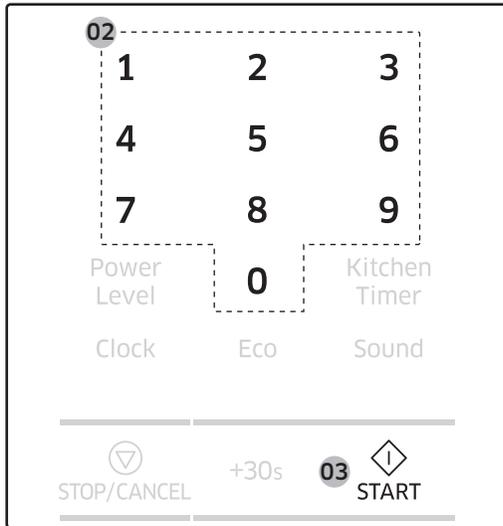
El panel frontal viene en una amplia gama de materiales y colores. Para mejorar la calidad, el aspecto real del horno está sujeto a cambios sin previo aviso.



01	Sensor Cook (Cocción con sensor)
02	Healthy Cooking (Comida Saludable)
03	Snack (Botanas)
04	Kids Meals (Comidas para niños)
05	Defrost (Descongelar)
06	Soften/Melt (Derretir/Ablandar)
07	Keep Warm (Mantener Temperatura)
08	Número
09	Power Level (Nivel de Potencia)
10	Kitchen Timer (Cronómetro)
11	Clock (Reloj)
12	Eco
13	Sound (Sonido)
14	STOP/CANCEL (PAUSA/CANCELAR)
15	+30s
16	START (INICIO)

Pasos simples para comenzar

Para cocinar alimentos

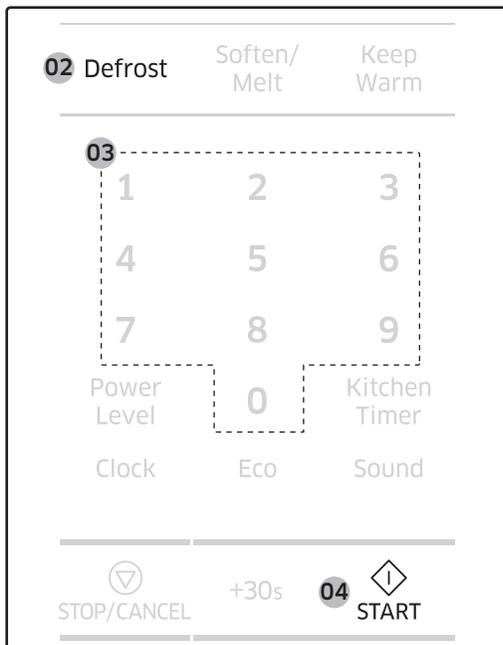


1. Coloque los alimentos en un recipiente apto para microondas y, luego, el recipiente en el centro del plato giratorio.
2. Use los botones numéricos para programar el tiempo de cocción.
3. Presione **START (INICIO)**.

NOTA

Cuando haya transcurrido el tiempo de cocción, el horno emitirá una señal sonora 4 veces. Use guantes para horno al retirar los alimentos.

Para descongelar alimentos congelados



1. Coloque los alimentos congelados en un recipiente apto para microondas y, luego, el recipiente en el centro del plato giratorio.
2. Presione **Defrost (Descongelar)**.
3. Use los botones numéricos para establecer el tamaño de la porción.
4. Presione **START (INICIO)**.

NOTA

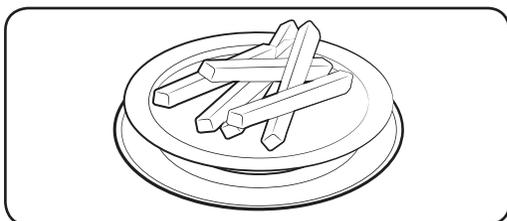
Para obtener más información, consulte la sección Descongelamiento en la página 41.

Funcionamiento

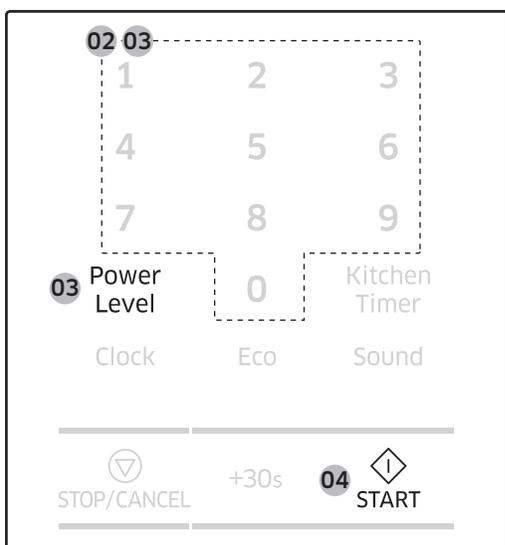
Modo manual

Microondas

Esta es la función básica de este horno de microondas. Por defecto, el nivel de potencia se programa en Alto.



1. Coloque los alimentos en un recipiente apto para microondas y, luego, el recipiente en el centro del plato giratorio.

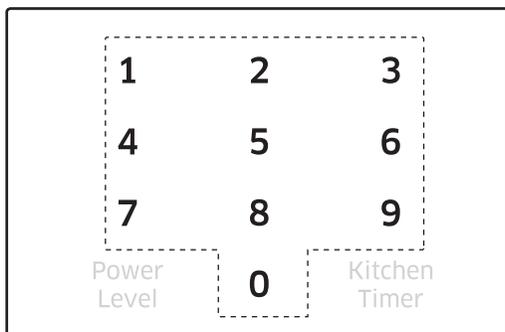


2. Use los botones numéricos para programar el tiempo de cocción. (máx.: 99 min 99 seg). Por ejemplo, para programe el tiempo en 10 minutos, presione 1 y 0 para los minutos, luego 0 y 0 para los segundos (10:00).
3. Para cambiar el nivel de potencia predeterminado, presione **Power Level (Nivel de Potencia)** y seleccione un nivel diferente. Consulte la sección **Nivel de potencia** en la página 30 para obtener más detalles.
4. Presione **START (INICIO)**.
5. Cuando haya transcurrido el tiempo de cocción, el horno emitirá una señal sonora 4 veces. Use guantes para horno al retirar los alimentos.

Configuraciones comunes

Tiempo de cocción

Siga estos pasos para configurar o cambiar el tiempo de cocción. Por defecto, el nivel de potencia se programa en Alto.



Use los botones numéricos para programar el tiempo de cocción. (máx.: 99 min 99 seg). El área del tiempo consiste en los elementos de los minutos y los segundos. Para configurar un tiempo de cocción de 25 minutos, por ejemplo, presione 2 y 5 para los minutos, luego 0 y 0 para los segundos.

NOTA

- Para cambiar el tiempo de cocción durante el funcionamiento, presione **STOP/CANCEL (PAUSA/CANCELAR)** dos veces y repita los pasos de arriba.
- Para detener la cocción, simplemente abra la puerta o presione **STOP/CANCEL (PAUSA/CANCELAR)**. Para reanudar el funcionamiento, cierre la puerta y presione el botón **START (INICIO)**.
- Para cancelar la cocción, presione **STOP/CANCEL (PAUSA/CANCELAR)** dos veces.

Incrementos de tiempo

Es posible que desee agregar tiempo adicional al tiempo de cocción actual, mientras que la cocción está en proceso. Se puede adicionar tiempo en intervalos de 30 segundos.



1. Antes o durante la cocción, presione **+30s** las veces que sea necesario. Por ejemplo, para agregar 2 minutos al tiempo de cocción actual, presione el botón 4 veces.
2. Presione **START (INICIO)**. El horno continúa el funcionamiento durante el tiempo modificado.

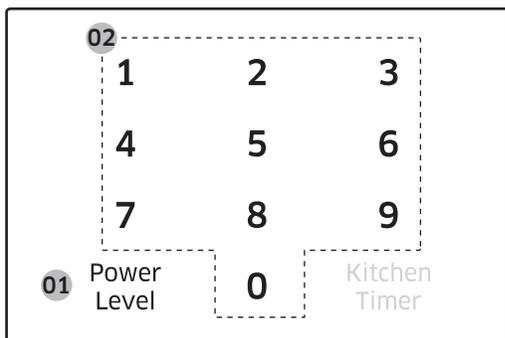
NOTA

Este botón no está disponible cuando se usa el modo Automático.

Funcionamiento

Nivel de potencia

Seleccione el tiempo de cocción y luego elija el nivel de potencia antes de presionar el botón Start (Inicio).



1. Presione **Power Level (Nivel de Potencia)**.
2. Use los botones numéricos para seleccionar un nivel de potencia específico. Los niveles disponibles van de (0) a Alto (10). Consulte la tabla siguiente.

0	NP:0	Sin potencia
1	NP:10	Calentar
2	NP:20	Descongelar
3	NP:30	Bajo
4	NP:40	Mediano bajo
5	NP:50	Mediano
6	NP:60	Hervor a fuego lento
7	NP:70	Mediano alto
8	NP:80	Recalentar
9	NP:90	Saltear
10	NP:Hi	Alto

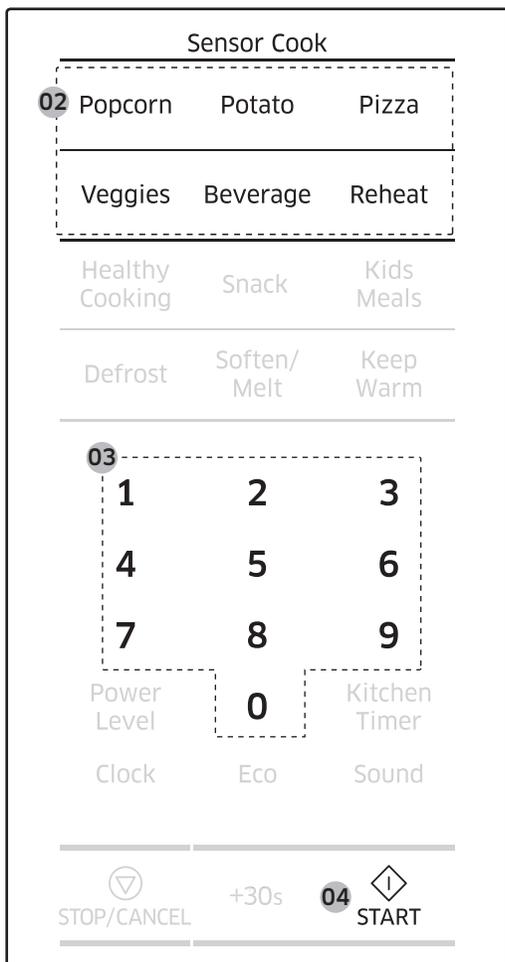
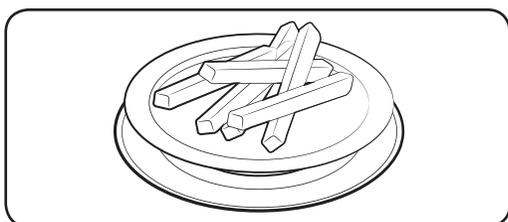
NOTA

Para verificar el nivel de potencia actual cuando la cocción está en curso, presione **Power Level (Nivel de Potencia)**.

Modo con sensor

Cocción con sensor

Para cocineros sin experiencia, el horno ofrece un total de 9 programas de cocción con sensor en 6 categorías diferentes. Aproveche esta función para ahorrar tiempo o acortar su curva de aprendizaje. El tiempo de cocción y la temperatura se ajustarán de acuerdo con la receta seleccionada.



1. Coloque los alimentos en un recipiente apto para microondas y, luego, el recipiente en el centro del plato giratorio.
2. Seleccione una categoría presionando **Popcorn (Palomitas), Potato (Papas), Pizza, Veggies (Verduras), Beverage (Bebidas) o Reheat (Recalentar)**.
3. Use el botón seleccionado nuevamente o los botones numéricos para seleccionar un programa específico.
4. Presione **START (INICIO)**.
5. Cuando haya transcurrido el tiempo de cocción, el horno emitirá una señal sonora 4 veces. Use guantes para horno al retirar los alimentos.

Funcionamiento

Guía de cocción con sensor

La siguiente tabla presenta los programas automáticos para cocinar, asar y hornear. La tabla contiene las cantidades, los rangos de peso y las recomendaciones correspondientes de los alimentos. Los modos y los tiempos de cocción se han preprogramado para su comodidad.

Código/Alimento		Tamaño porción	Instrucciones
1. Popcorn (Palomitas)		3.0 a 3.5 oz (1 paquete)	Usar solo una bolsa de palomitas para microondas por vez. Tener cuidado al retirar la bolsa del horno y al abrirla. Dejar que el horno se enfríe por al menos 5 minutos antes de volver a usarlo.
2. Potato (Papas)		1 a 6 uds.	Pinchar cada papa varias veces con un tenedor. Colocar en el plato giratorio al estilo de los rayos de una rueda. Después de cocinar las papas, dejar reposar durante 3-5 minutos. Dejar que el horno se enfríe por al menos 5 minutos antes de volver a usarlo.
3. Pizza		2 a 4 rebanadas	Colocar 2-4 porciones de pizza en un plato apto para microondas, con los bordes gruesos de cada porción hacia el borde del plato. No permitir que las porciones se superpongan. No cubrir. Dejar que el horno se enfríe por al menos 5 minutos antes de volver a usarlo.
4. Veggies (Verduras)	1. Verduras frescas	1 a 4 porciones	Colocar los alimentos en un recipiente de cerámica, vidrio o plástico apto para microondas y agregar 2-4 cucharadas de agua. Cubrir con un envoltorio de plástico ventilado y cocinar. Mezclar antes de dejar reposar. Dejar que el horno se enfríe por al menos 5 minutos antes de volver a usarlo.
	2. Verduras congeladas	1 a 4 porciones	
5. Beverage (Bebidas)		8 a 10 oz	Utilizar una taza o un jarro para medir y no cubrir. Colocar la bebida en el horno. Después de calentar, revolver bien. Dejar que el horno se enfríe por al menos 5 minutos antes de volver a usarlo.

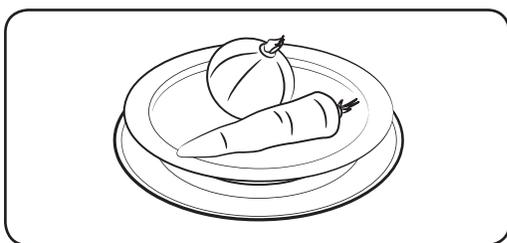
Código/Alimento		Tamaño porción	Instrucciones
6. Reheat (Recalentar)	1. Plato preparado	1 porción	Utilizar solo alimentos precocidos, refrigerados. Cubrir el plato con un envoltorio de plástico ventilado o papel encerado debajo del plato. Si la comida no está tan caliente como quisiera después de usar la función "Sensor", continúe calentándola con más tiempo y potencia. Dejar que el horno se enfríe por al menos 5 minutos antes de volver a usarlo. Contenido: 3-4 oz de carne, ave o pescado (hasta 6 oz con hueso), ½ taza de almidón (papas, pastas, arroz, etc.), ½ taza de verduras (alrededor de 3-4 oz)
	2. Guiso	1 a 4 porciones	Cubrir el plato con un envoltorio plástico ventilado. Si la comida no está tan caliente como se quisiera después de usar la función Sensor Cook (Cocción con sensor), continuar calentándola con más tiempo y potencia. Revolver una vez antes de servir. Dejar que el horno se enfríe por al menos 5 minutos antes de volver a usarlo. Contenido: Guisos,sopa, alimentos refrigerados.
	3. Pasta/Sopa	1 a 4 porciones	

Funcionamiento

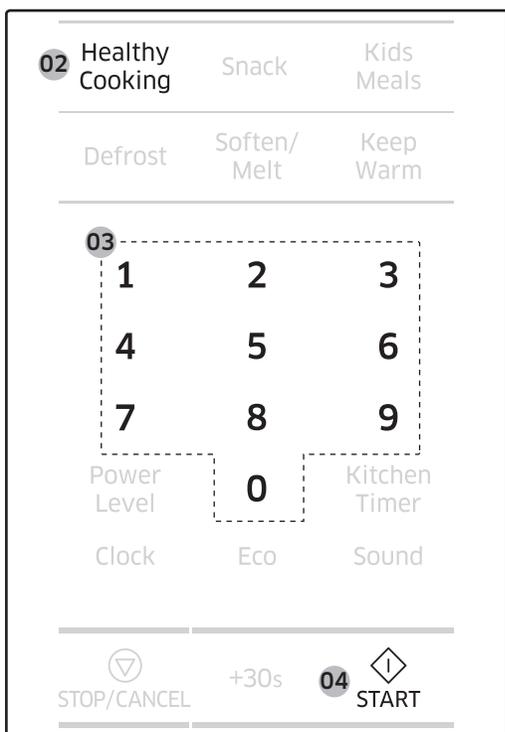
Modo automático

Comida Saludable

Para alternativas más saludables, el horno ofrece un total de 10 programas de cocción saludable. Aproveche esta función para ahorrar tiempo o acortar su curva de aprendizaje. El tiempo de cocción y la temperatura se ajustarán de acuerdo con la receta seleccionada.



1. Coloque los alimentos en un recipiente apto para microondas y, luego, el recipiente en el centro del plato giratorio.



2. Presione **Healthy Cooking (Comida Saludable)**.
3. Presione el botón **Healthy Cooking (Comida Saludable)** nuevamente o los botones numéricos para seleccionar un programa específico.
4. Presione **START (INICIO)**.
5. Cuando haya transcurrido el tiempo de cocción, el horno emitirá una señal sonora 4 veces. Use guantes para horno al retirar los alimentos.

Guía de comida saludable

La siguiente tabla presenta los programas automáticos para cocinar. La tabla contiene las cantidades, los rangos de peso y las recomendaciones correspondientes de los alimentos. Los modos y los tiempos de cocción se han preprogramado para su comodidad.

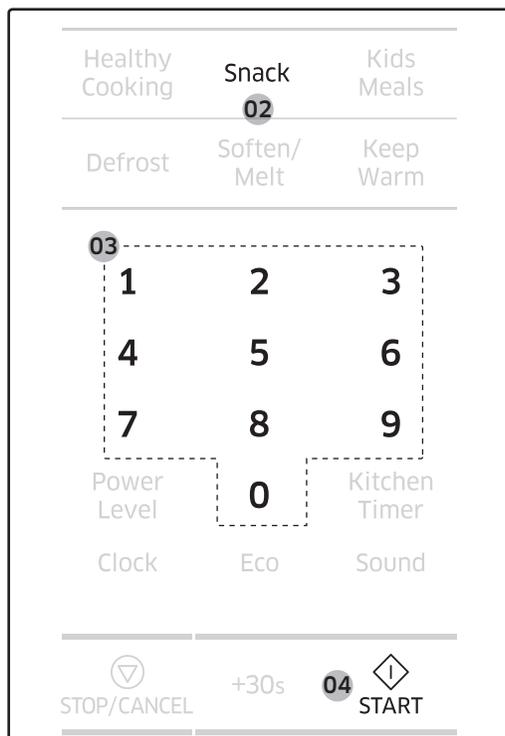
Código	Alimento	Tamaño porción	Instrucciones
1	Espinaca	5.3 oz	Enjuagar y limpiar las espinacas. Colocar en un bol de vidrio con tapa. No incorporar agua. Colocar el bol en el centro del plato giratorio. Cocinar con tapa. Revolver después de la cocción. Dejar reposar durante 1-2 minutos.
2	Calabaza	8.8 oz	Cortar la calabaza por la mitad y quitar las semillas. Colocar la calabaza con el lado del corte hacia abajo sobre un plato apto para microondas y cubrir con un envoltorio de plástico. Si es necesario, agregar ¼ taza de agua.
3	Arroz integral	16 oz	Usar un recipiente de hornear de vidrio grande con tapa. Agregar el doble de cantidad de agua fría (500 ml). Cocinar con tapa. Revolver antes de dejar reposar, salar e incorporar hierbas. Dejar reposar durante 5-10 minutos.
4	Copos de avena	1 paquete	Para saber la cantidad de agua necesaria recomendada, seguir las instrucciones del paquete. Revolver bien antes y después.
5	Quinoa	8.8 oz	Usar un recipiente de hornear de vidrio grande con tapa. Agregar el doble de cantidad de agua fría (500 ml). Cocinar con tapa. Revolver antes de dejar reposar, salar e incorporar hierbas. Dejar reposar durante 1-3 minutos.
6	Ejotes	8.8 oz	Enjuagar y limpiar las vainitas. Colocar uniformemente en un bol de vidrio con tapa. Agregar 30 ml (2 cucharadas) de agua. Colocar el bol en el centro del plato giratorio. Cocinar con tapa. Revolver después de la cocción. Dejar reposar durante 1-2 minutos.

Funcionamiento

Código	Alimento	Tamaño porción	Instrucciones
7	Pechugas de pollo	10.6 oz	Lavar las piezas y colocar en un plato de cerámica. Cubrir con un envoltorio de plástico ventilado. Perforar el envoltorio de plástico en 3 o 4 lugares. Colocar el plato sobre el plato giratorio. Dejar reposar durante 2 minutos.
8	Filetes de pescado fresco	10.6 oz	Enjuagar los filetes de pescado y colocar en un plato de cerámica, agregar 1 cucharada de jugo de limón. Cubrir con un envoltorio de plástico ventilado. Perforar el envoltorio de plástico en 3 o 4 lugares. Colocar el plato sobre el plato giratorio. Dejar reposar durante 1-2 minutos.
9	Filetes de salmón fresco	10.6 oz	Enjuagar los filetes de pescado y colocar en un plato de cerámica, agregar 1 cucharada de jugo de limón. Cubrir con un envoltorio de plástico ventilado. Perforar el envoltorio de plástico en 3 o 4 lugares. Colocar el plato sobre el plato giratorio. Dejar reposar durante 1-2 minutos.
10	Langostinos frescos	8.8 oz	Enjuagar los langostinos y colocar en un plato de cerámica, agregar 1 cucharada de jugo de limón. Cubrir con un envoltorio de plástico ventilado. Perforar el envoltorio de plástico en 3 o 4 lugares. Colocar el plato sobre el plato giratorio. Dejar reposar durante 1-2 minutos.

Botanas

La función Botanas tiene 5 tiempos de cocción preprogramados. No es necesario ajustar el tiempo de cocción ni el nivel de potencia.



1. Coloque los alimentos en el centro del plato giratorio y cierre la puerta.
2. Presione **Snack (Botanas)**.
3. Presione el botón Botanas nuevamente o los botones numéricos para seleccionar un programa específico.
4. Presione **START (INICIO)**.
5. Cuando haya finalizado el ciclo, el horno emitirá una señal sonora 4 veces. Use guantes para horno al retirar los alimentos.

Funcionamiento

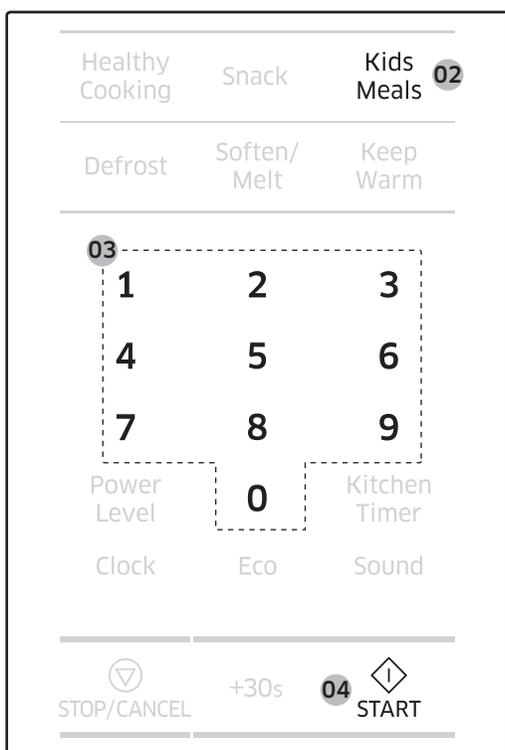
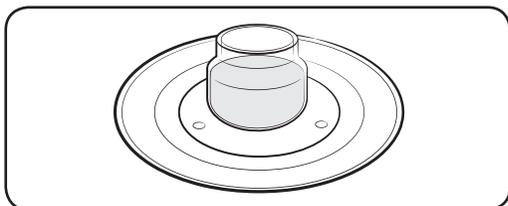
Guía para botanas

La siguiente tabla presenta los programas automáticos para calentar botanas. La tabla contiene las cantidades, los rangos de peso y las recomendaciones correspondientes de los alimentos.

Código	Alimento	Tamaño porción	Instrucciones
1	Tocino	4 rebanadas	Colocar 2 toallas de papel sobre un plato apto para microondas y acomodar el tocino sobre las toallas. No superponer el tocino. Cubrir con una toalla de papel adicional. Quitar las toallas de papel de inmediato después de la cocción.
2	Palitos de queso congelados	5-6 uds.	Colocar los bastones de queso al estilo de los rayos de una rueda sobre un plato. No cubrir. Dejar reposar de 1 a 2 minutos después de calentar.
3	Alitas de pollo congeladas	7-8 oz	Utilizar alitas de pollo precocidas refrigeradas. Colocar las alitas de pollo alrededor del plato al estilo de los rayos de una rueda y cubrir con papel encerado. Dejar reposar de 1 a 2 minutos.
4	Nachos	1 porción	Colocar los nachos sobre un plato sin que se superpongan. Espolvorear con queso en forma pareja. Contenido: 2 tazas de chips de tortilla 1/3 taza de queso rallado
5	Papas rellenas	2 papas (cocidas)	Cortar la papa cocida en 4 rebanadas parejas. Quitar la pulpa de la papa dejando aproximadamente ¼ pulg. de piel. Colocar las cáscaras al estilo de los rayos de una rueda alrededor del plato. Espolvorear con tocino, cebollas y queso. No cubrir. Dejar reposar de 1 a 2 minutos.

Comidas para niños

La función Comidas para niños tiene 4 tiempos de cocción preprogramados. No es necesario ajustar el tiempo de cocción ni el nivel de potencia.



1. Coloque los alimentos en el centro del plato giratorio.
2. Presione **Kids Meals (Comidas para niños)**.
3. Presione Comidas para niños nuevamente o los botones numéricos para seleccionar un programa específico.
4. Presione **START (INICIO)**.
5. Cuando haya transcurrido el tiempo de cocción, el horno emitirá una señal sonora 4 veces. Use guantes para horno al retirar los alimentos.

⚠ PRECAUCIÓN

Antes de colocar los alimentos en el horno, quite cualquier cubierta o tapa de metal o plástico.

Funcionamiento

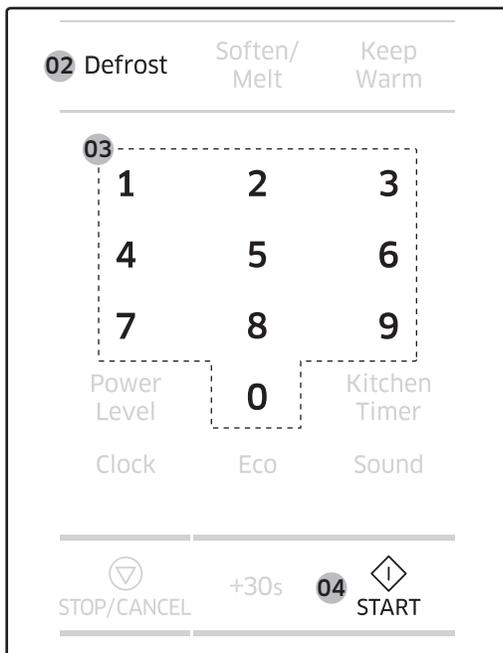
Guía de comidas para niños

Código	Alimento	Tamaño porción	Instrucciones
1	Nuggets de pollo congelados	1 porción	Colocar una toalla de papel sobre un plato y acomodar los nuggets al estilo de los rayos de una rueda sobre la toalla de papel. No cubrir. Dejar reposar durante 1 minuto después de calentar. Consultar las instrucciones del paquete respecto del tamaño de la porción y la cantidad de alimento en cada una de ellas.
2	Papas fritas congeladas	1 porción	Colocar dos toallas de papel sobre un plato apto para microondas y acomodar las papas fritas sobre las toallas, sin que se superpongan. Tapar las papas fritas con otra toalla de papel después de retirarlas del horno. Dejar reposar durante 1 minuto. Consultar las instrucciones del paquete respecto del tamaño de la porción y la cantidad de alimento en cada una de ellas.
3	Emparedados congelados	1 porción (1 emparedado)	Colocar el emparedado congelado en un envoltorio para microondas de papel film (que viene en el paquete) y colocar en un plato apto para microondas. Quitar el "envoltorio para microondas". Dejar reposar durante 2 minutos después de calentar.
4	Hot Dogs	1 porción (2 salchichas)	Pinchar las salchichas y colocar sobre un plato. Cuando el horno emita una señal sonora, retirar las salchichas del horno, poner cada salchicha sobre un panecillo, colocar los panecillos y las salchichas en el horno y reiniciar el horno. Dejar reposar durante 1 minuto después de calentar. Para obtener una mejor textura, los panes deben agregarse a la salchichas cuando el horno emita una señal sonora.

Platos preparados

Descongelar

Es útil para descongelar carne, aves, pescado o pan congelados. El tiempo de funcionamiento y el nivel de potencia se ajustan de acuerdo con el programa seleccionado.



1. Coloque los alimentos en el centro del plato giratorio y cierre la puerta.
2. Presione **Defrost (Descongelar)** para seleccionar una categoría.
3. Use los botones numéricos para seleccionar el peso.
4. Presione **START (INICIO)**.
5. Cuando haya finalizado el ciclo, el horno emitirá una señal sonora 4 veces. Use guantes para horno al retirar los alimentos.

NOTA

- El horno emite una señal sonora a la mitad del ciclo para recordarle que debe dar vuelta los alimentos. Dé vuelta los alimentos y vuelva a presionar Start (Inicio) para continuar. Cuando haya finalizado el ciclo, el horno emitirá una señal sonora 4 veces.
- Se pueden descongelar los alimentos en forma manual. Para hacerlo, programe el tiempo, presione el botón **2** (20 % de potencia) y presione **START (INICIO)**. Para obtener más información, consulte la sección Nivel de potencia en la página 30.

Funcionamiento

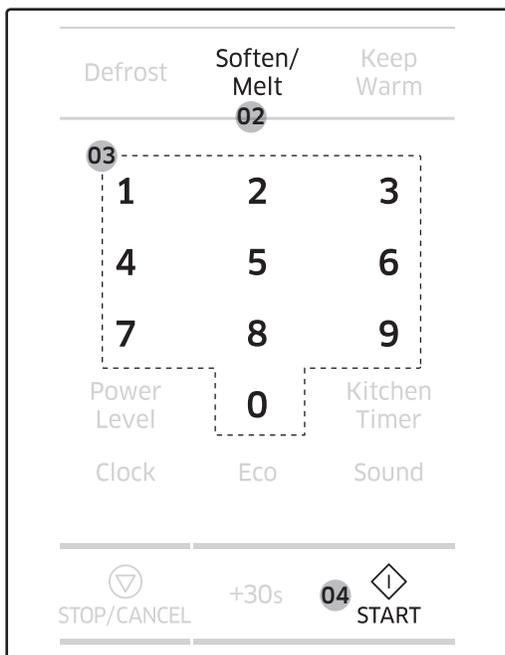
Guía de descongelado

La siguiente tabla presenta los programas automáticos para descongelar alimentos. La tabla contiene las cantidades, los rangos de peso y las recomendaciones correspondientes de los alimentos.

Código	Alimento	Tamaño de las porciones (lb)	Instrucciones
1	Carne	0.1-3.5	Proteger los bordes con papel de aluminio. Dar vuelta la carne cuando el horno emita señales sonoras. Este programa es apropiado para carne vacuna, cordero, cerdo, bistecs, costillas, carne molida. Dejar reposar durante 10-30 minutos.
2	Ave	0.1-3.5	Este programa es apropiado para pollos enteros y para presas de pollo. Antes de descongelar, si hay una gran cantidad de cristales de hielo en la superficie del ave, se debe enjuagar con agua fría hasta que se eliminen todos los cristales. Luego se debe dejar reposar el ave durante 5 a 10 minutos a temperatura ambiente. Proteger las puntas de las patas y alas con papel de aluminio. Colocar las presas de pollo con la piel hacia abajo y, si el pollo está entero, colocarlo primero con el lado de la pechuga hacia abajo en el centro de un plano plano apto para microondas. Dar vuelta el ave cuando el horno emita señales sonoras.
3	Pescado	0.1-3.5	Proteger la cola de un pescado entero con papel de aluminio. Dar vuelta el pescado cuando el horno emita señales sonoras. Este programa es apropiado para pescados enteros y para filetes de pescado. Dejar reposar durante 10-30 minutos.
4	Pan	0.1-3.5	Colocar el pan sobre un trozo de papel de cocina y darlo vuelta cuando el horno emita señales sonoras. Colocar el pastel sobre un plato de cerámica y, si es posible, darlo vuelta cuando el horno emita señales sonoras. (El horno sigue funcionando y se detiene cuando abre la puerta.) Este programa también es apropiado para todo tipo de pan, en rebanadas o entero, así como para panecillos y baguettes. Acomodar los panecillos en un círculo. Además, este programa es apropiado para todo tipo de pasteles de levadura, bizcochos, tartas de queso y hojaldres. No es adecuado para masas quebradizas, pasteles de frutas y crema ni pasteles con cobertura de chocolate. Dejar reposar durante 5-30 minutos.

Derretir/Ablandar

Es útil para ablandar o derretir alimentos blandos o productos de confitería como mantequilla, chocolate y azúcar.



1. Coloque los alimentos en el centro del plato giratorio.
2. Presione **Soften/Melt (Derretir/Ablandar)**.
3. Presione el botón Derretir/Ablandar nuevamente o los botones numéricos para seleccionar un programa específico.
4. Presione **START (INICIO)**.
5. Cuando haya finalizado el ciclo, el horno emitirá una señal sonora 4 veces. Use guantes para horno al retirar los alimentos.

Funcionamiento

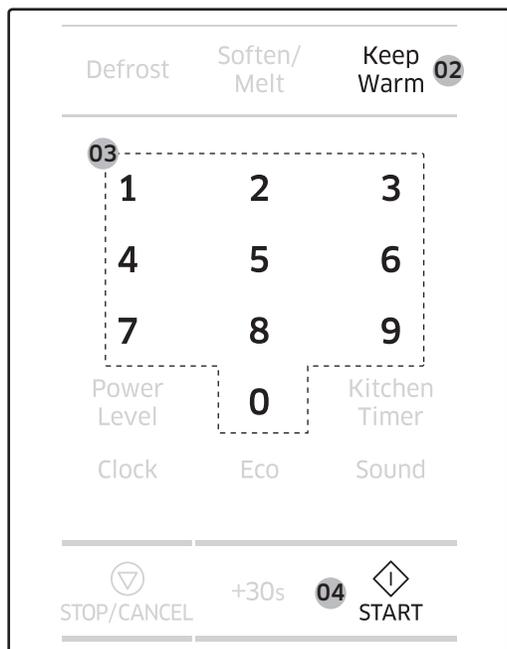
Guía de ablandar y derretir

La siguiente tabla presenta los programas automáticos para ablandar o derretir tipos de alimentos específicos. La tabla contiene las cantidades, los rangos de peso y las recomendaciones correspondientes de los alimentos.

Código	Alimento	Tamaño de las porciones (g)	Instrucciones
1	Derretir mantequilla	50 (1.75 oz)	Cortar la mantequilla en 3 o 4 piezas y poner en un bol de vidrio pequeño. Derretir sin tapar. Revolver después de la cocción. Dejar reposar durante 1-2 minutos.
2	Derretir mantequilla	100 (3.5 oz)	
3	Derretir chocolate negro	50 (1.75 oz)	Rallar el chocolate negro y poner en un bol de vidrio pequeño. Derretir sin tapar. Revolver después de derretir. Dejar reposar durante 1-2 minutos.
4	Derretir chocolate negro	100 (3.5 oz)	
5	Derretir azúcar	25 (1 oz)	Poner el azúcar en un bol de vidrio pequeño. Agregar 10 ml (2 cucharaditas) de agua para 25 g (1 oz). Agregar 20 ml de agua para 50 g (1.75 oz). Derretir sin tapar. Sacar con cuidado, usar guantes para horno. Utilizar una cuchara o un tenedor y verter decoración de caramelo sobre papel para hornear. Dejar reposar 10 minutos hasta que se seque y retirar del papel.
6	Derretir azúcar	50 (1.75 oz)	
7	Ablandar mantequilla	50 (1.75 oz)	Cortar la mantequilla en 3 o 4 piezas y poner en un bol de vidrio pequeño. Ablandar sin tapar. Dejar reposar durante 1-2 minutos.
8	Ablandar mantequilla	100 (3.5 oz)	

Mantener Temperatura

Si desea mantener los alimentos cocinados calientes hasta el momento de servirlos, utilice esta función. El tiempo de funcionamiento y el nivel de potencia se ajustan de acuerdo con el programa seleccionado.



1. Coloque los alimentos en el centro del plato giratorio y cierre la puerta.
2. Presione **Keep Warm (Mantener Temperatura)**. El tiempo predeterminado es de 99 minutos.
3. Use los botones numéricos para programar el tiempo de calentamiento (máx.: 99 minutos 99 segundos).
4. Presione **START (INICIO)**.
5. Cuando haya finalizado el ciclo, el horno emitirá una señal sonora 4 veces. Use guantes para horno al retirar los alimentos.

⚠ PRECAUCIÓN

- No se debe usar esta función para recalentar alimentos fríos. Se utiliza solo para mantener calientes los alimentos que acaban de ser cocinados.
- No mantenga los alimentos durante más de 1 hora. La superficie de los alimentos podría secarse.
- No coloque alimentos cubiertos con tapa o con envoltorios plásticos en el horno.

Cocción inteligente

Ofrecemos estas guías de cocción para ayudarle a sacar el máximo provecho de este horno. Experimente nuestros conocimientos de cocina para añadir comodidad y riqueza a su vida.

Guía de cocción en microondas

- Cubra los alimentos durante todo el tiempo de cocción. La humedad vaporizada de los alimentos circula por el interior y ayuda a cocinar de manera uniforme.
- Al finalizar la cocción, deje reposar durante el tiempo especificado. Esto permite que los alimentos se cuezan regularmente.
- Use solo utensilios de cocina aptos para microondas.

Verduras congeladas

- Utilice un recipiente Pyrex de vidrio adecuado con tapa.
- Revuelva dos veces durante la cocción y una vez después de la cocción y, luego, agregue aderezos a su gusto.

Alimento	Tamaño de las porciones (g)	Potencia	Tiempo (min)
Espinaca	150 (5.3 oz)	60 %	5-6
	Agregar 15 ml (1 cucharada) de agua fría. Dejar reposar durante 2-3 minutos.		
Brócoli	300 (10.6 oz)	60 %	8-9
	Agregar 30 ml (2 cucharadas) de agua fría. Dejar reposar durante 2-3 minutos.		
Arvejas	300 (10.6 oz)	60 %	7-8
	Agregar 15 ml (1 cucharada) de agua fría. Dejar reposar durante 2-3 minutos.		
Ejotes	300 (10.6 oz)	60 %	7½-8½
	Agregar 30 ml (2 cucharadas) de agua fría. Dejar reposar durante 2-3 minutos.		
Verduras varias (zanahorias/arvejas/maíz)	300 (10.6 oz)	60 %	7-8
	Agregar 15 ml (1 cucharada) de agua fría. Dejar reposar durante 2-3 minutos.		
Verduras varias (estilo chino)	300 (10.6 oz)	60 %	7½-8½
	Agregar 15 ml (1 cucharada) de agua fría. Dejar reposar durante 2-3 minutos.		

Verduras frescas

- Utilizar un recipiente Pyrex de vidrio adecuado con tapa.
- Cortar los ingredientes en trozos lo más pequeños posibles para reducir el tiempo de cocción.
- Agregar 2-3 cucharadas (30-45 ml) de agua fría por cada 250 g (9 oz) a menos que se especifique lo contrario.
- Revolver una vez durante la cocción y una vez después de la cocción y, luego, agregar aderezos a su gusto.

Alimento	Tamaño de las porciones (g)	Potencia	Tiempo (min)
Brócoli	250 (9 oz)	90 %	4½-5
	500 (17.6 oz)		7-8
Preparar flores de tamaños parejos. Disponer los tallos en el centro. Dejar reposar durante 3 minutos.			
Colecitas de Bruselas	250 (9 oz)	90 %	6-6½
	Agregar 60-75 ml (4-5 cucharadas) de agua. Dejar reposar durante 3 minutos.		
Zanahorias	250 (9 oz)	90 %	4½-5
	Cortar las zanahorias en rebanadas parejas. Dejar reposar durante 3 minutos.		
Coliflor	250 (9 oz)	90 %	5-5½
	500 (17.6 oz)		7½-8½
Preparar flores de tamaños parejos. Cortar las flores grandes por la mitad. Disponer los tallos en el centro. Dejar reposar durante 3 minutos.			
Calabacines	250 (9 oz)	90 %	4-4½
	Cortar los calabacines en rebanadas. Agregar 30 ml (2 cucharadas) de agua o una nuez de mantequilla. Cocinar hasta que estén tiernos. Dejar reposar durante 3 minutos.		
Berenjenas	250 (9 oz)	90 %	3½-4
	Cortar las berenjenas en rebanadas pequeñas y rociarlas con 1 cucharada de jugo de limón. Dejar reposar durante 3 minutos.		
Poros	250 (9 oz)	90 %	4-4½
	Cortar los poros en rebanadas delgadas. Dejar reposar durante 3 minutos.		
Hongos	125 (4.5 oz)	90 %	1½-2
	250 (9 oz)		2½-3
Preparar hongos pequeños enteros o en rebanadas. No incorporar agua. Rociar con jugo de limón. Condimentar con sal y pimienta. Escurrir antes de servir. Dejar reposar durante 3 minutos.			

Cocción inteligente

Alimento	Tamaño de las porciones (g)	Potencia	Tiempo (min)
Cebollas	250 (9 oz)	90 %	5-5½
	Cortar las cebollas en rebanadas o por la mitad. Agregar solo 15 ml (1 cucharada) de agua. Dejar reposar durante 3 minutos.		
Pimientos	250 (9 oz)	90 %	4½-5
	Cortar los pimientos en rebanadas pequeñas. Dejar reposar durante 3 minutos.		
Papas	250 (9 oz)	90 %	4-5
	500 (17.6 oz)		7-8
Pesar las papas peladas y cortarlas en mitades o cuartos de tamaños similares. Dejar reposar durante 3 minutos.			
Nabo repollo	250 (9 oz)	90 %	5½-6
	Cortar el nabo en cubos pequeños. Dejar reposar durante 3 minutos.		

Arroz y pasta

Arroz

- Utilizar un recipiente Pyrex de vidrio grande con tapa. Tener en cuenta que el arroz duplica su volumen durante la cocción.

Pasta

- Utilizar un recipiente de vidrio Pyrex grande. Cocinar destapado.
- Agregar agua hirviendo, una pizca de sal y revolver bien. Revolver varias veces durante y después de la cocción.
- Cubrir con tapa mientras se deja reposar y, luego, escurrir bien.

Alimento	Tamaño porción	Potencia	Tiempo (min)
Arroz blanco (sancochado)	250 g (9 oz)	90 %	15-16
	375 g (13.25 oz)		17½-18½
Agregar 500 ml (2 tazas) de agua fría para 250 g. Agregar 750 ml (3.125 tazas) de agua fría para 375 g. Dejar reposar durante 5 minutos.			
Arroz integral (sancochado)	250 g (9 oz)	90 %	20-21
	375 g (13.25 oz)		22-23
Agregar 500 ml (2 tazas) de agua fría para 250 g. Agregar 750 ml (3.125 tazas) de agua para 375 g. Dejar reposar durante 5 minutos.			
Mezcla de arroz (arroz + arroz salvaje)	250 g (9 oz)	90 %	16-17
	Agregar 500 ml (2 tazas) de agua fría. Dejar reposar durante 5 minutos.		
Mezcla de granos (arroz + cereal)	250 g (9 oz)	90 %	17-18
	Agregar 400 ml (1.66 tazas) de agua fría. Dejar reposar durante 5 minutos.		

Alimento	Tamaño porción	Potencia	Tiempo (min)
Pasta	250 g (9 oz)	90 %	10-11
	Agregar 1000 ml (4 tazas) de agua caliente. Dejar reposar durante 5 minutos.		

Guía de recalentado

General

Esta guía de recalentado se basa en las siguientes condiciones: que el líquido a temperatura ambiente esté entre 64.4 °F y 68 °F (18 °C y 20 °C) y que los alimentos fríos estén a una temperatura entre 41 °F y 44.6 °F (5 °C y 7 °C). Respetar el tiempo de funcionamiento, el nivel de potencia y los tiempos de reposo especificados en esta tabla.

Alimento	Tamaño porción	Potencia	Tiempo (min)
Bebidas (café, té y agua)	150 ml (1 taza)	90 %	1-1½
	300 ml (2 tazas)		2-2½
	450 ml (3 tazas)		3-3½
	600 ml (4 tazas)		3½-4
	Verter en tazas y recalentar sin tapar: 1 taza en el centro, 2 tazas una frente a la otra, 3 tazas en un círculo. Conservar en el horno de microondas durante el tiempo de reposo y revolver bien. Dejar reposar durante 1-2 minutos.		
Sopa (fría)	250 g (9 oz)	90 %	2½-3
	350 g (12.3 oz)		3-3½
	450 g (15.87 oz)		3½-4
	550 g (1.2 lb)		4½-5
	Verter en un plato hondo de cerámica o en un bol profundo de cerámica. Cubrir con una tapa de plástico. Revolver bien después de recalentar. Revolver una vez más antes de servir. Dejar reposar durante 2-3 minutos.		
Estofado (frío)	350 g (12.3 oz)	60 %	4½-5½
	Poner el estofado en un plato hondo de cerámica. Cubrir con una tapa de plástico. Revolver ocasionalmente mientras recalienta y una vez más antes de dejarlo reposar y servir. Dejar reposar durante 2-3 minutos.		
Pasta con salsa (fría)	350 g (12.3 oz)	60 %	3½-4½
	Colocar la pasta (por ejemplo, espaguetis o fideos de huevo) en un plato plano de cerámica. Cubrir con un film transparente para microondas. Revolver antes de servir. Dejar reposar durante 3 minutos.		

Cocción inteligente

Alimento	Tamaño porción	Potencia	Tiempo (min)
Pasta rellena con salsa (fría)	350 g (12.3 oz)	60 %	4-5
	Colocar la pasta rellena (por ejemplo, raviolos, tortellinis) en un plato hondo de cerámica. Cubrir con una tapa de plástico. Revolver ocasionalmente mientras recalienta y una vez más antes de dejarlo reposar y servir. Dejar reposar durante 3 minutos.		
Platos preparados (fríos)	350 g (12.3 oz)	60 %	4½-5
	450 g (15.87 oz)		5½-6½
Colocar una comida fría elaborada con 2 o 3 componentes fríos en un plato de cerámica. Cubrir con una tapa de plástico. Dejar reposar durante 3 minutos.			
Fondue de queso lista para servir (fría)	400 g (14 oz)	60 %	6-7
	Colocar el fondue de queso en un bol de vidrio Pyrex del tamaño adecuado con tapa. Revolver ocasionalmente durante y después del recalentamiento. Revolver bien antes de servir. Dejar reposar durante 1-2 minutos.		

Cuidado especial con los alimentos para bebés

Para evitar accidentes como quemaduras, se debe tener especial cuidado con los alimentos para bebés antes de servirlos. Asegúrese de seguir estrictamente esta guía de recalentado para los alimentos para bebés.

Alimento para bebés

- Use un plato hondo de cerámica y cúbralo con una tapa de plástico.
- La temperatura recomendada para servir es 86-104 °F (30-40 °C).

Leche para bebés

- Use un biberón esterilizado y recalientelo sin tapa.
- Quite la tetina antes de recalentar. De lo contrario, la leche en el biberón puede hervirse y derramarse.

Alimento	Tamaño porción	Potencia	Tiempo (seg.)
Alimento para bebés (verduras + carne)	6.7 oz (190 g)	60 %	30
	Verter el alimento en un plato hondo de cerámica. Cocinar con tapa. Revolver después del tiempo de cocción. Antes de servir, revolver bien y verificar atentamente la temperatura. Dejar reposar durante 2-3 minutos.		
Papillas para bebés (cereal + leche + fruta)	6.7 oz (190 g)	60 %	20
	Verter el alimento en un plato hondo de cerámica. Cocinar con tapa. Revolver después del tiempo de cocción. Antes de servir, revolver bien y verificar atentamente la temperatura. Dejar reposar durante 2-3 minutos.		

Alimento	Tamaño porción	Potencia	Tiempo (seg.)
Leche para bebés	3.4 oz (100 ml)	30 %	30-40
	6.7 oz (200 ml)		60-70
Revolver o agitar bien y verter en un biberón esterilizado. Colocar en el centro del plato giratorio. Cocinar destapado. Agitar bien y dejar reposar durante al menos 3 minutos. Antes de servir, agitar bien y verificar atentamente la temperatura.			

Guía de descongelado

Esta guía de descongelado se basa en la siguiente condición: que la temperatura interna de los alimentos congelados esté entre 0 °F y -4 °F (-18 °C y -20 °C). El tiempo de reposo varía dependiendo del tipo de alimento (carne o verduras) y el tamaño de la porción (trozos de alimentos más delgados o más gruesos).

- Coloque los alimentos congelados en un recipiente apto para microondas sin tapa.
- Déles vuelta a la mitad del tiempo de descongelamiento y escúrralos bien al finalizar.

Alimento		Tamaño porción	Potencia	Tiempo (min)
Carne	Carne molida	250 g (9 oz)	20 %	6-7
		500 g (1.1 lb)		8-13
	Bistec de cerdo	250 g (9 oz)		7-8
Colocar la carne en el plato giratorio. Proteger los bordes más delgados con papel de aluminio. Dar vuelta en la mitad del tiempo de descongelamiento. Dejar reposar durante 15-30 minutos.				
Ave	Presas de pollo	500 g (1.1 lb) (2 uds.)	20 %	14-15
	Pollo entero	1200 g (2.65 lb)		32-34
	Primero, colocar las presas de pollo con la piel hacia abajo; si el pollo está entero, primero colocar con el lado de la pechuga hacia abajo en un plato de cerámica plano. Proteger las partes más delgadas como alas y extremos con papel de aluminio. Dar vuelta en la mitad del tiempo de descongelamiento. Dejar reposar durante 15-60 minutos.			

Cocción inteligente

Alimento		Tamaño porción	Potencia	Tiempo (min)
Pescado	Filetes de pescado	250 g (7 oz)	20 %	6-7
	Pescado entero	400 g (14 oz)		11-13
	Colocar el pescado congelado en el centro de un plato de cerámica plano. Acomodar las partes más finas debajo de las partes más gruesas. Proteger los extremos angostos de los filetes y la cola del pescado entero con papel de aluminio. Dar vuelta en la mitad del tiempo de descongelamiento. Dejar reposar durante 10-25 minutos.			
Fruta	Frutos rojos	300 g (10.6 oz)	20 %	6-7
	Esparcir los frutos sobre un plato de vidrio redondo plano (de diámetro grande). Dejar reposar durante 5-10 minutos.			
Pan	Panecillos (50 g cada uno)	2 uds. 4 uds.	20 %	1-1½ 2½-3
	Tostada/ Emparedado	250 g (9 oz)		4-4½
	Pan alemán (harina de trigo + centeno)	500 g (1.1 lb)		7 - 9
	Acomodar los bollos en un círculo o el pan de manera horizontal sobre papel de cocina en la mitad del plato giratorio. Dar vuelta en la mitad del tiempo de descongelamiento. Dejar reposar durante 5-20 minutos.			

Rápido y fácil

Derretir miel cristalizada

Coloque 7 oz (20 g) de miel cristalizada en un plato hondo pequeño de vidrio.
Caliente durante 20-30 segundos al 30 %, hasta que la miel se derrita.

Derretir gelatina

Coloque láminas de gelatina secas (10 g/3.5 oz) en agua fría durante 5 minutos.
Coloque la gelatina escurrida en un bol de vidrio Pyrex pequeño.
Caliente durante 1 minuto al 30 %.
Revuelva después de derretir.

Cocinar glaseados/baños (para pasteles y tartas)

Mezcle glaseado instantáneo (aproximadamente 14 g/5 oz) con 40 g (1.5 oz) de azúcar y 250 ml (8.5 oz) de agua fría.
Cocine destapado en un bol de vidrio Pyrex durante 3½ a 4½ minutos al 90 %, hasta que el glaseado o baño esté transparente. Revuelva dos veces durante la cocción.

Cocinar mermelada

Coloque 600 g (1.3 lb) de frutas (por ejemplo, frutos rojos varios) en un bol de vidrio Pyrex de un tamaño adecuado con tapa. Agregue 300 g (10.5 oz) de azúcar para conservas y revuelva bien.
Cocine con tapa durante 10-12 minutos al 90 %.
Revuelva varias veces durante la cocción.
Viértala directamente en frascos pequeños para mermelada con tapas a rosca. Dejar reposar durante 5 minutos.

Cocinar budines/flanes

Mezcle el polvo para budín con el azúcar y la leche (500 ml/2 tazas), siga las instrucciones del fabricante y revuelva bien. Utilice un bol de vidrio Pyrex del tamaño adecuado con tapa. Cocine con tapa durante 6½ a 7½ minutos al 90 %.
Revuelva bien varias veces durante la cocción.

Dorar láminas de almendra

Esparza de manera uniforme 30 g (1 oz) de almendras en láminas sobre un plato de cerámica mediano.
Muévelas varias veces mientras las dora por 3½ a 4½ minutos al 60 %.
Déjelas reposar durante 2-3 minutos en el horno.
¡Utilice guantes para horno cuando retire los alimentos!

Resolución de problemas

Si encuentra algún problema con el horno, verifique primero las siguientes tablas e intente poner en práctica las sugerencias. Si el problema persiste, o si algún código de información sigue apareciendo en la pantalla, póngase en contacto con un centro de servicio local de Samsung.

Puntos de verificación

Si encuentra algún problema con el horno, verifique primero las siguientes tablas e intente poner en práctica las sugerencias.

Problema	Causa	Acción
General		
Los botones no se pueden presionar fácilmente.	Puede haber alguna sustancia extraña entre los botones.	Retire la sustancia extraña y vuelva a intentarlo.
	Para modelos táctiles: Humedad en el exterior.	Seque la humedad del exterior.
	El bloqueo para niños está activado.	Desactive el bloqueo para niños.
No se muestra la hora.	No se recibe corriente.	Asegúrese de que se reciba corriente. Confirme que el microondas esté enchufado. Controle los fusibles o el disyuntor.
	La función Eco (ahorro de energía) está activada.	Desactive la función Eco.
El horno no funciona.	No se recibe corriente.	Asegúrese de que se reciba corriente. Confirme que el microondas esté enchufado. Controle los fusibles o el disyuntor.
	La puerta está abierta.	Cierre la puerta y vuelva a intentarlo.
	Los mecanismos de seguridad de puerta abierta están cubiertos de alguna sustancia extraña.	Retire la sustancia extraña y vuelva a intentarlo.
El horno se detiene cuando está en funcionamiento.	El usuario abrió la puerta para dar vuelta el alimento.	Luego de dar vuelta el alimento, vuelva a presionar el botón Start (Inicio) para iniciar el funcionamiento.

Problema	Causa	Acción
La alimentación eléctrica se apaga durante el funcionamiento.	El horno estuvo funcionando durante demasiado tiempo.	Si el horno funcionó mucho tiempo, déjelo enfriar.
	El ventilador de enfriamiento no funciona.	Escuche el sonido del ventilador de enfriamiento.
	El horno intenta funcionar sin alimentos dentro.	Coloque alimentos en el horno.
	El horno no tiene suficiente espacio de ventilación.	Hay aberturas de entrada/salida de ventilación en la parte delantera y trasera del horno. Verifique la guía de instalación y asegúrese de que el microondas esté lo suficientemente alejado de las paredes y los gabinetes para contar con una ventilación adecuada.
	Hay varios electrodomésticos o dispositivos enchufados en el mismo enchufe.	Desenchufe los demás electrodomésticos y dispositivos del enchufe.
El horno no recibe corriente.	No se recibe corriente.	Asegúrese de que se reciba corriente. Confirme que el microondas esté enchufado. Controle los fusibles o el disyuntor.
Se produce un ruido como de un ligero estallido durante el funcionamiento y el horno no funciona.	Cocinar alimentos sellados o usar un recipiente con tapa puede producir sonidos como de ligeros estallidos.	No use recipientes sellados durante la cocción ya que pueden explotar debido a la expansión de su contenido.
El exterior del horno se calienta demasiado durante el funcionamiento.	El horno no tiene suficiente espacio de ventilación.	Hay aberturas de entrada/salida de ventilación en la parte delantera y trasera del horno. Verifique la guía de instalación y asegúrese de que el microondas esté lo suficientemente alejado de las paredes y los gabinetes para contar con una ventilación adecuada.
	Hay objetos encima del horno.	Retire todos los objetos de encima del horno.

Resolución de problemas

Problema	Causa	Acción
La puerta no se puede abrir fácilmente.	Hay restos de comida adheridos entre la puerta y el interior del horno.	Limpie el horno y abra la puerta.
El horno no calienta.	El horno no funciona, se están cocinando demasiados alimentos o el recipiente es inadecuado.	Para hacer una verificación del horno, coloque una taza de agua en un recipiente apto para microondas y haga funcionar el microondas durante 1 o 2 minutos para verificar si el agua se calienta. Si el agua se calienta, reduzca la cantidad de alimentos y vuelva a iniciar la función. Utilice un recipiente de cocción con la base plana.
Calienta poco o muy despacio.	El horno no funciona, se están cocinando demasiados alimentos o el recipiente es inadecuado.	Para hacer una verificación del horno, coloque una taza de agua en un recipiente apto para microondas y haga funcionar el microondas durante 1 o 2 minutos para verificar si el agua se calienta. Si el agua se calienta, reduzca la cantidad de alimentos y vuelva a iniciar la función. Utilice un recipiente de cocción con la base plana.
La función de calentar no funciona.	El horno no funciona, se están cocinando demasiados alimentos o el recipiente es inadecuado.	Para hacer una verificación del horno, coloque una taza de agua en un recipiente apto para microondas y haga funcionar el microondas durante 1 o 2 minutos para verificar si el agua se calienta. Si el agua se calienta, reduzca la cantidad de alimentos y vuelva a iniciar la función. Utilice un recipiente de cocción con la base plana.

Problema	Causa	Acción
La función de descongelar no funciona.	El horno no funciona, se están cocinando demasiados alimentos o el recipiente es inadecuado.	Para hacer una verificación del horno, coloque una taza de agua en un recipiente apto para microondas y haga funcionar el microondas durante 1 o 2 minutos para verificar si el agua se calienta. Si el agua se calienta, reduzca la cantidad de alimentos y vuelva a iniciar la función. Utilice un recipiente de cocción con la base plana.
La luz interior es débil o no se enciende.	La puerta quedó abierta demasiado tiempo.	La luz interior puede apagarse automáticamente con la función Eco activada. Cierre y vuelva a abrir la puerta o presione el botón " Cancel (Cancelar) ".
	La luz interior está cubierta de alguna sustancia extraña.	Limpie el interior del horno y vuelva a intentarlo.
Se emite una señal sonora durante la cocción.	Si se está utilizando la función de auto cocina, la señal sonora indica que es hora de dar vuelta el alimento que está descongelándose.	Luego de dar vuelta el alimento, vuelva a presionar el botón Start (Inicio) para reiniciar el funcionamiento.
El horno no está nivelado.	El horno está instalado en una superficie irregular.	Instale el horno en una superficie plana y estable.
Se producen chispas durante la cocción.	Se utilizan recipientes de metal durante las funciones de horno/ descongelamiento.	No utilice recipientes de metal.
Cuando se enciende la alimentación, el horno comienza a funcionar inmediatamente.	La puerta no está cerrada completamente.	Cierre la puerta y vuelva a intentarlo.
Sale electricidad del horno.	La alimentación o el tomacorriente no tienen una conexión a tierra adecuada.	Conecte adecuadamente a tierra la alimentación y el tomacorriente.
Gotea agua.	Puede generarse agua o vapor a partir del proceso de cocción o descongelamiento, dependiendo del alimento. No es un defecto del horno.	Deje enfriar el horno y elimine el agua con una toalla seca.

Resolución de problemas

Problema	Causa	Acción
Hay fugas de vapor desde la puerta.	Puede generarse agua o vapor a partir del proceso de cocción o descongelamiento, dependiendo del alimento. No es un defecto del horno.	Deje enfriar el horno y elimine el agua con una toalla seca.
Queda agua en el horno.	Puede generarse agua o vapor a partir del proceso de cocción o descongelamiento, dependiendo del alimento. No es un defecto del horno.	Deje enfriar el horno y elimine el agua con una toalla seca.
El brillo de la luz en el interior del horno varía.	Los cambios en el brillo de la luz reflejan los cambios en la salida de potencia. La salida de potencia cambia de acuerdo con las funciones en uso.	La salida de potencia cambia durante la cocción y no indica un mal funcionamiento.
Cuando termina la cocción, el ventilador de enfriamiento sigue funcionando.	Después de la cocción, el ventilador de enfriamiento continúa funcionando durante unos 5 minutos para ventilar el horno.	No es un defecto del horno.
Cuando se presiona el botón +30 s el horno comienza a funcionar.	Esto ocurre cuando el horno no estaba funcionando.	El horno de microondas está diseñado para funcionar presionando el botón +30s cuando no estaba funcionando.
Plato giratorio		
El plato giratorio se desliza o deja de dar vueltas.	No se colocó el anillo giratorio, o este no se encuentra en su lugar.	Instale el anillo giratorio y vuelva a intentarlo.
El plato giratorio se arrastra cuando da vueltas.	El anillo giratorio no está colocado en su lugar, hay demasiados alimentos o el recipiente es demasiado grande y toca la pared del horno de microondas.	Disminuya la cantidad de alimentos y no utilice recipientes demasiados grandes.
El plato giratorio traquetea y hace ruido cuando da vueltas.	Hay restos de comida adheridos en la parte inferior del horno.	Retire los restos de comida adheridos en la parte inferior del horno.

NOTA

Si las guías anteriores no le permiten resolver el problema, comuníquese con el centro local de atención al cliente de SAMSUNG.

Tenga preparada la siguiente información:

- El número de modelo y el número de serie que en general están impresos en la parte posterior del horno
- Los detalles de su garantía
- Una descripción precisa del problema

Código de información

Código	Descripción	Acción
C-d0	Los botones de control se presionan luego de 10 segundos.	Limpie las teclas y verifique si hay agua en la superficie que rodea las teclas. Si vuelve a ocurrir, apague el horno de microondas durante más de 30 segundos y vuelva a ajustarlo. Si este código vuelve a aparecer, comuníquese con su centro de servicio local de Samsung.
C-10	El sensor de GAS está abierto.	Desenchufe el cable de alimentación del horno y comuníquese con un centro de servicio local de Samsung.
	El sensor de GAS está en cortocircuito.	

NOTA

Si la solución sugerida no resuelve el problema, comuníquese con su centro de servicio local de SAMSUNG.

Especificaciones técnicas

SAMSUNG se esfuerza en todo momento por mejorar sus productos. Es por eso que tanto las especificaciones de diseño como las instrucciones para el usuario están sujetas a cambio sin previo aviso.

Modelo	MS14K6000**	
Fuente de alimentación	120 V ~ 60 Hz	
Consumo de potencia	1600 W	
Potencia de salida	100 W / 1000 W (IEC - 705)	
Frecuencia de funcionamiento	2450 MHz	
Magnetron	OM75P (31)	
Método de enfriamiento	Motor del ventilador de enfriamiento	
Dimensiones (An. x Al. x Prof.)	Unidad principal	21 ²⁷ / ₃₂ X 12 ⁴¹ / ₁₂₈ X 18 ⁵ / ₈ (pulgadas)
	Cámara de cocción	14 ⁴⁹ / ₆₄ X 9 ¹³ / ₁₆ X 16 ¹ / ₁₆ (pulgadas)
Volumen	1.4 pies cúbicos	
Peso	Neto	37.5 lbs

Garantía

Horno de microondas Samsung

Garantía limitada al comprador original

El presente producto de la marca SAMSUNG, tal como lo provee y distribuye Samsung Electronics America, Inc. (SAMSUNG) y lo entrega como nuevo, en su embalaje de cartón original al comprador o consumidor original, está garantizado por SAMSUNG contra defectos de fabricación de los materiales y la mano de obra durante el período limitado de la garantía de:

UN (1) AÑO PARA LAS PIEZAS Y LA MANO DE OBRA, DIEZ (10) AÑOS DE GARANTÍA PARA LAS PIEZAS DEL MAGNETRÓN

Samsung le aplicará un cargo por reemplazar un accesorio o por reparar un defecto cosmético si el daño de la unidad o el daño/pérdida del accesorio es causado por el cliente. En esta cláusula se incluyen:

- Puerta, manija, panel exterior o panel de control abollados, rayados o rotos
- Bandeja, anillo guía giratorio, manguito de acoplamiento, filtro o estante de alambre rotos o perdidos

Las piezas sustituibles por el usuario se pueden enviar al cliente para la reparación de la unidad. Si es necesario, se puede enviar a un técnico para que efectúe el servicio.

La presente garantía limitada comienza en la fecha original de compra y es válida únicamente para productos comprados y usados en los Estados Unidos. Para recibir el servicio técnico de la garantía, el comprador debe comunicarse con SAMSUNG a fin de que se determine el problema y los procedimientos del servicio. El servicio técnico de la garantía solo puede ser prestado por un centro de servicio técnico autorizado de SAMSUNG. Se debe presentar la factura de compra original como prueba de compra a SAMSUNG o al servicio técnico autorizado de SAMSUNG.

SAMSUNG reparará el producto o lo reemplazará si no puede repararlo, a discreción y sin cargo tal como se establece en la presente garantía, con piezas o productos nuevos o reacondicionados si se comprueba que es defectuoso durante el período limitado de la garantía especificado anteriormente. Todas las piezas y los productos reemplazados pasan a ser propiedad de SAMSUNG y deben ser devueltos a SAMSUNG. Las piezas y los productos reemplazados asumen la garantía original que resta, o noventa (90) días, el período que sea el más prolongado.

Garantía

Se brindarán servicios a domicilio durante el período de garantía de mano de obra sujeto a la disponibilidad dentro de los estados contiguos de Estados Unidos. El servicio a domicilio no está disponible en todas las zonas. Para recibir servicio a domicilio, el producto debe estar accesible y sin obstrucciones para el personal de servicio técnico. Si durante el servicio a domicilio, no puede completarse la reparación, puede ser necesario retirar, reparar y devolver el producto. En caso de que el servicio a domicilio no esté disponible, SAMSUNG podrá elegir, a nuestra discreción, proveer el transporte que escojamos de un centro de servicio SAMSUNG autorizado. De lo contrario, el transporte hacia y desde el centro de servicio técnico SAMSUNG autorizado es responsabilidad del comprador. La presente garantía limitada cubre defectos de fabricación de los materiales y la mano de obra encontrados durante el uso normal y doméstico de este producto y no será válida para lo siguiente, incluyendo, pero no limitado a: daños que ocurran durante el envío; entrega e instalación; aplicaciones y usos para los cuales el presente producto no fue destinado; números de serie o de producto alterados; daño estético o acabado exterior; accidentes, abuso, descuido, incendio, inundación, caída de rayos, u otros casos fortuitos o de fuerza mayor; uso de productos, equipos, sistemas, utilidades, servicios, piezas, suministros, accesorios, aplicaciones, instalaciones, reparaciones, cableado externo o conectores no provistos ni autorizados por SAMSUNG que dañen este producto o que acarreen problemas en el servicio; tensión de la línea eléctrica incorrecta, fluctuaciones y sobretensión; ajustes del cliente e incumplimiento de lo establecido en el manual de instrucciones, las instrucciones de limpieza, mantenimiento y ambientales cubiertas y recomendadas en el manual de instrucciones; problemas causados por plagas; recalentamiento o exceso de cocción causado por el usuario; charola de vidrio o plato giratorio; menor potencia del magnetrón relacionada con el envejecimiento normal. SAMSUNG no garantiza el funcionamiento ininterrumpido o sin errores del producto.

NO EXISTEN GARANTÍAS EXPRESAS, SALVO AQUELLAS ENUMERADAS Y DESCRITAS ANTERIORMENTE, Y NINGUNA GARANTÍA YA SEA EXPRESA O TÁCITA, INCLUIDA, AUNQUE NO EN CARÁCTER TAXATIVO, TODA GARANTÍA TÁCITA DE COMERCIABILIDAD O APTITUD PARA UN PROPÓSITO ESPECIAL, SE APLICARÁ DESPUÉS DE LOS PERÍODOS DE GARANTÍA ESTABLECIDOS MÁS ARRIBA, Y NINGUNA OTRA GARANTÍA EXPRESA O GARANTÍA OTORGADA POR PERSONA, COMPAÑÍA O CORPORACIÓN ALGUNA CON RESPECTO AL PRESENTE PRODUCTO REVESTIRÁ CARÁCTER VINCULANTE PARA SAMSUNG. SAMSUNG NO SERÁ RESPONSABLE POR PÉRDIDA DE INGRESOS O LUCRO CESANTE, IMPOSIBILIDAD DE GENERAR AHORROS U OBTENER OTROS BENEFICIOS, O CUALQUIER DAÑO DERIVADO DE CIRCUNSTANCIAS ESPECIALES, DAÑO IMPREVISTO O DERIVADO CAUSADO POR EL USO, USO INCORRECTO, O INCAPACIDAD PARA USAR EL PRESENTE PRODUCTO, INDEPENDIENTEMENTE DE LA TEORÍA LEGAL EN QUE SE FUNDE EL RECLAMO Y AUN CUANDO SE LE HAYA NOTIFICADO A SAMSUNG DE LA POSIBILIDAD DE TALES DAÑOS. NINGÚN RESARCIMIENTO DE NINGUNA ÍNDOLE CONTRA SAMSUNG SUPERARÁ EL MONTO DEL PRECIO DE COMPRA DEL PRODUCTO VENDIDO POR SAMSUNG Y CAUSANTE DEL PRESUNTO DAÑO. SIN LIMITAR LO PRECEDENTE, EL COMPRADOR ASUME TODO EL RIESGO Y LA RESPONSABILIDAD POR PÉRDIDA, DAÑO O LESIÓN AL COMPRADOR Y A LOS BIENES DEL COMPRADOR Y A TERCEROS Y A SUS BIENES DERIVADOS DEL USO, USO INCORRECTO O INCAPACIDAD PARA USAR EL PRESENTE PRODUCTO VENDIDO POR SAMSUNG, QUE NO HAYA SIDO OCASIONADO DIRECTAMENTE POR NEGLIGENCIA DE SAMSUNG. LA PRESENTE GARANTÍA LIMITADA NO SE EXTENDERÁ A NINGUNA PERSONA DISTINTA DEL COMPRADOR ORIGINAL DEL PRESENTE PRODUCTO, ES INTRANSFERIBLE Y ESTABLECE SU EXCLUSIVA REPARACIÓN.

Algunos Estados no permiten limitaciones en cuanto al plazo de una garantía implícita, o la exclusión o limitación de daños imprevistos o derivados, por lo tanto las limitaciones o exclusiones antedichas pueden no aplicarse en su caso. Esta garantía le otorga derechos legales específicos, y además puede tener otros derechos que varían según el Estado en el que se encuentre.

Para recibir un servicio técnico de garantía, comuníquese con SAMSUNG a:

1-800-SAMSUNG (726-7864) o www.samsung.com/us/support (English)
www.samsung.com/ca_fr/support (French)



Escanee el código QR* o visite www.samsung.com/spsn para ver nuestros útiles videos instructivos y programas en vivo

*Requiere un lector instalado en su teléfono inteligente

Scan this with your smartphone

Tenga en cuenta que la garantía de Samsung NO cubre las llamadas de servicio para explicar el funcionamiento del producto, corregir una instalación inadecuada o realizar tareas de limpieza o mantenimiento.

¿TIENE PREGUNTAS O COMENTARIOS?

PAÍS	LLAME AL	O VISÍTENOS EN LÍNEA EN
U.S.A Consumer Electronics	1-800-SAMSUNG (726-7864)	www.samsung.com/us/support
CANADA	1-800-SAMSUNG(726-7864)	www.samsung.com/ca/support (English) www.samsung.com/ca_fr/support (French)

DE68-04345Q-00 