

Microwave Oven

User manual

MG11T5018C*



SAMSUNG

Contents

Important safety instructions	3	Cookware guide	31
Installation	11	Cooking guide	32
Accessories	11	Troubleshooting and information code	40
Turntable	11	Troubleshooting	40
Maintenance	12	Information code	44
Cleaning	12	Technical specifications	44
Replacement (repair)	12	Warranty	45
Care against an extended period of disuse	12		
Microwave oven features	13		
Microwave oven	13		
Control panel	13		
Microwave oven use	14		
How a microwave oven works	14		
Checking that your microwave oven is operating correctly	14		
Cooking/Reheating	15		
Setting the time	16		
Power levels and time variations	16		
Adjusting the cooking time	17		
Stopping the cooking	17		
Setting the energy save mode	18		
Using Power Defrost	18		
Using Auto Cook	20		
Using Popcorn	27		
Grilling	28		
Combining microwaves and grill	28		
Using the crusty plate	29		
Using Child Lock	30		
Switching the beeper off	30		

Important safety instructions

Congratulations on your new Samsung microwave oven. This manual contains important information on the installation, use and care of your appliance. Please take time to read this manual to take full advantage of your microwave oven's many benefits and features.

WHAT YOU NEED TO KNOW ABOUT SAFETY INSTRUCTIONS

Warnings and Important Safety Instructions in this manual do not cover all possible conditions and situations that may occur. It is your responsibility to use common sense, caution, and care when installing, maintaining, and operating your microwave oven.

PRECAUTIONS TO AVOID POSSIBLE EXPOSURE TO EXCESSIVE MICROWAVE ENERGY

- A. Do not attempt to operate this oven with the door open since open-door operation can result in harmful exposure to microwave energy. It is important not to defeat or tamper with the safety interlocks.
- B. Do not place any object between the oven front face and the door or allow soil or cleaner residue to accumulate on the sealing surface.
- C. Do not operate the oven if it is damaged. It is particularly important that the oven door close properly and that there is no damage to the:
 1. Door (bent),
 2. Hinges and latches, (broken or loosened),
 3. Door seals and sealing surface.
- D. The oven should not be adjusted or repaired by anyone except properly qualified service personnel.

IMPORTANT SAFETY SYMBOLS AND PRECAUTIONS

What the icons and signs in this user manual mean:

WARNING









Hazards or unsafe practices that may result in **severe personal injury or death**.

CAUTION

Hazards or unsafe practices that may result in **minor personal injury or property damage**.

CAUTION

To reduce the risk of fire, explosion, electric shock, or personal injury when using your microwave oven, follow these basic safety precautions.

- | | |
|---|--|
|  Do NOT attempt. |  Unplug the power plug from the wall socket. |
|  Do NOT disassemble. |  Make sure the machine is grounded to prevent electric shock. |
|  Do NOT touch. |  Call the service center for help. |
|  Follow directions explicitly. |  Note |

These warning signs are here to prevent injury to you and others. Please follow them explicitly. After reading this section, keep it in a safe place for future reference.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

Important safety instructions

CALIFORNIA PROPOSITION 65 WARNING

WARNING

Cancer and Reproductive Harm - www.P65Warnings.ca.gov

When using any electrical appliance, basic safety precautions should be followed, including the following:

WARNING

To reduce risk of burns, electric shock, fire, personal injury or exposure to excessive microwave energy:

1. Read all safety instructions before using the appliance.
2. Read and follow the specific “Precautions to avoid possible exposure to excessive microwave energy” on page 3.
3. This appliance must be grounded. Connect only to properly grounded outlets. See Important “Grounding instructions” on page 5 of this manual.
4. Install or locate this appliance only in accordance with the provided installation instructions.
5. Some products such as whole eggs and sealed containers (for example, closed glass jars) can explode if heated rapidly. Never heat them in a microwave oven.
6. Use this appliance only for its intended use as described in the manual. Do not put corrosive chemicals or vapors in or on this appliance. This type of oven is specifically designed to heat, cook, or dry food. It is not designed for industrial or laboratory use.
7. As with any appliance, close supervision is necessary when it is used by children. Keep children away from the door when opening or closing it as they may bump themselves on the door or catch their fingers in the door.
8. Do not operate this appliance if it has a damaged cord or plug, if it is not working properly, or if it has been damaged or dropped.
9. This appliance should be repaired or serviced only by qualified service personnel. Contact the nearest authorized service facility for examination, repair, or adjustment.
10. Do not cover or block any openings on the appliance.
11. Do not tamper with or make any adjustments or repairs to the door.
12. Do not store this appliance outdoors. Do not use this product near water, for example, near a kitchen sink, in a wet basement, near a swimming pool, or similar locations.
13. Do not immerse the cord or plug in water.
14. Keep the cord away from heated surfaces. (including the back of the oven).
15. Do not let the cord hang over edge of table or counter.
16. When cleaning surfaces of the door and oven that come together when the door closes, use only mild, nonabrasive soaps, or detergents applied with a sponge or soft cloth. Unplug the plug before cleaning.
17. To reduce the risk of fire in the oven cavity:
 - a. Do not overcook food. Carefully attend appliance when paper, plastic, or other combustible materials are placed inside the oven to facilitate cooking.
 - b. Remove wire twist-ties from paper or plastic bags before placing the bags in the oven.
 - c. If materials inside the oven ignite, keep the oven door closed, turn the oven off, and disconnect the power cord, or shut off the power at the fuse or circuit breaker panel. If the door is opened, the fire may spread.
 - d. Do not use the cavity for storage purposes. Do not leave paper products, cooking utensils, or food in the cavity when not in use.
18. Liquids, such as water, milk, coffee, or tea can be overheated beyond the boiling point without appearing to be boiling. Visible bubbling or boiling when the container is removed from the microwave oven is not always present. THIS COULD RESULT IN VERY HOT LIQUIDS SUDDENLY BOILING OVER WHEN THE CONTAINER IS DISTURBED OR A SPOON OR OTHER UTENSIL IS INSERTED INTO THE LIQUID. To reduce the risk of injury:
 - a. Do not overheat liquid.
 - b. Stir liquid both before and halfway through heating it.
 - c. Do not use straight-sided containers with narrow necks.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

- d. After heating, allow the container to stand in the microwave oven for a short time before removing the container.
 - e. Use extreme care when inserting a spoon or other utensil into the container.
19. Oversized foods or oversized metal utensils should not be inserted in microwave/toaster oven as they may create a fire or electric shock.
 20. Do not clean with metal scouring pads. Piece can burn off the pad and touch electrical parts involving a risk of electric shock.
 21. Do not use paper products when appliance is operated in the toaster mode.
 22. Do not store any materials, other than manufacturer's recommended accessories, in this oven when not in use.
 23. Do not cover racks or any other part of the oven with metal foil. This will cause overheating of the oven.

⚠ CAUTION

1. Over The Range model Only
 - Clean Ventilating Hoods Frequently - Grease should not be allowed to accumulate on the hood of the filter.
 - When flaming foods under the hood, turn the fan on.
 - Use care when cleaning the vent-hood filter. Corrosive cleaning agents, such as lye-based oven cleaner, may damage the filter.
2. Push Button type model Only
 - Pre-caution for safe use to avoid possible exposure to excessive microwave energy : Do not attempt to pull any part of the door by hand to open the door. Open the door only utilizing the push button located at front-right-bottom side.

GROUNDING INSTRUCTIONS

This appliance must be grounded. In the event of an electrical short circuit, grounding reduces the risk of electric shock by providing an escape wire for the electrical current. This appliance is equipped with a cord that includes a grounding wire and a grounding plug. The plug must be plugged into an outlet that is properly installed and grounded.

⚠ WARNING

Improper use of the grounding plug can result in a risk of electric shock.

- Plug into a grounded 3 prong outlet. Do not remove the third (grounding) prong. Do not use an adaptor or otherwise defeat the grounding plug.
- Consult a qualified electrician or service person if you do not understand the grounding instructions or if you are not sure if the appliance is properly grounded.
- We do not recommend using an extension cord with this appliance. If the power-supply cord is too short, have a qualified electrician or serviceman install an outlet near the appliance. However, if it is necessary to use an extension cord, read and follow the "Use of extension cords" section below.

USE OF EXTENSION CORDS

A short power-supply cord is provided to reduce the risk of your becoming entangled in or tripping over a longer cord. Longer cord sets or extension cords are available and you can use them if you exercise care. If you use a long cord or extension cord:

1. The marked electrical rating of the cord set or extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance.
2. The extension cord must be a grounding-type 3-wire cord and it must be plugged into a 3-slot outlet.
3. The longer cord should be arranged so that it will not drape over the counter top or tabletop where it can be pulled on by children or tripped over accidentally. If you use an extension cord, the interior light may flicker and the speed of the blower may vary when the microwave oven is on. Cooking times may be longer too.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

Important safety instructions

⚠ CRITICAL INSTALLATION WARNINGS

- ★ The installation of this appliance must be performed by a qualified technician or service company.

- Failing to have a qualified technician install the oven may result in electric shock, fire, an explosion, problems with the product, or injury. Unpack the oven, remove all packaging material and examine the oven for any damage such as dents on the interior or exterior of the oven, broken door latches, cracks in the door, or a door that is not lined up correctly. If there is any damage, do not operate the oven and notify your dealer immediately.

Make sure to install your oven in a location with adequate space. Remove all foreign substances such as dust or water from the power plug terminals and contact points using a dry cloth on a regular basis.

- Unplug the power plug and clean it with a dry cloth.
 - Failing to do so may result in electric shock or fire.
- Plug the power cord into a properly grounded 3 pronged outlet. Your oven should be the only appliance connected to this circuit.
- Sharing a wall socket with other appliances, using a power strip, or extending the power cord may result in electric shock or fire.
 - Do not use an electric transformer. It may result in electric shock or fire.
 - Ensure that the voltage, frequency and current provided match the product's specifications. Failing to do so may result in electric shock or fire.

Keep all packaging materials out of the reach of children. Children may use them for play.

- ⓘ This appliance must be properly grounded. Read and follow the specific "Grounding instructions" found in the beginning of this Section. Do not ground the appliance to a gas pipe, plastic water pipe, or telephone line.
 - This may result in electric shock, fire, an explosion, or problems with the product.
 - Never plug the power cord into a socket that is not grounded correctly and make sure that it is grounded in accordance with local and national codes.

Do not cut or remove the third (ground) prong from the power cord under any circumstances.

The microwave requires a separate branch circuit single grounded outlet of at least 15A and max of 20A.

- ☒ Do not install this appliance in a humid, oily, or dusty location, or in a location exposed to direct sunlight or water (rain drops).
 - This may result in electric shock or fire.
- Plug the power plug into the wall socket firmly. Do not use a damaged power plug, damaged power cord, or loose wall socket.
- This may result in electric shock or fire.

Do not mount over a sink.

Do not pull or excessively bend the power cord.

Do not twist or tie the power cord.

Do not hook the power cord over a metal object, place a heavy object on the power cord, insert the power cord between objects, or push the power cord into the space behind the appliance.

- This may result in electric shock or fire.

Do not pull the power cord when you unplug the oven.

- Unplug the oven by pulling the plug only.
- Failing to do so may result in electric shock or fire.

- ✍ When the power plug or power cord is damaged, contact your nearest service center for a replacement or repair.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

⚠️ INSTALLATION CAUTIONS

- ★ Position the oven so that the plug is easily accessible.
 - Failing to do so may result in electric shock or fire due to electric leakage.
- 🔌 Unplug the oven when it is not being used for long periods of time or during a thunder/lightning storm.
 - Failing to do so may result in electric shock or fire.

⚠️ CRITICAL USAGE WARNINGS

- ★ If the microwave appliance is flooded, please contact your nearest service center. Failing to do so may result in electric shock or fire. Read and follow the specific **“Precautions to avoid possible exposure to excessive microwave energy”**, found in the beginning of this Safety Information Section.

If the microwave generates a strange noise, a burning smell or smoke, unplug it immediately and contact your nearest service center.

 - Failing to do so may result in electric shock or fire.

In the event of a gas leak (propane gas, LP gas, etc.), ventilate the room immediately. Do not touch the microwave, power cord, or plug.

 - Do not use a ventilating fan.
 - A spark may result in an explosion or fire.

Take care that the door or any of the other parts do not come into contact with your body while cooking or just after cooking.

 - Failing to do so may result in burns.

In the event of a grease fire on the surface units below the oven, smother the flaming pan on the surface unit by covering the pan completely with a lid, a cookie sheet, or a flat tray.

- ★ Never leave surface units beneath your oven unattended at high heat settings. Boil overs cause smoking and greasy spillovers that may ignite and spread if the vent fan is operating. To minimize automatic fan operation, use adequate sized cookware and use high heat on surface units only when necessary.

If materials inside the oven should ignite, keep the oven door closed, turn the oven off and disconnect the power cord, or shut off power at the fuse or circuit breaker panel. If the door is opened, the fire may spread.

 - Always observe Safety Precautions when using your oven. Never try to repair the oven on your own. There is dangerous voltage inside. If the oven needs to be repaired, contact an authorized service center near you.
- 🔧 Do not attempt to repair, disassemble, or modify the appliance yourself.
 - Because a high voltage current enters the product chassis during operation, opening the chassis can result in electric shock or fire.
 - You may be exposed to electromagnetic waves.
 - When the oven requires repair, contact your nearest service center.
- 🔌 If any foreign substance such as water enters the microwave, unplug it and contact your nearest service center.
 - Failing to do so may result in electric shock or fire.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

Important safety instructions

- ❑ Do not touch the power plug with wet hands.
 - This may result in electric shock.

Do not turn the appliance off by unplugging the power plug while the appliance is in operation.

 - Plugging the power plug into the wall socket again may cause a spark and result in electric shock or fire.

Keep all packaging materials well out of the reach of children. Packaging materials can be dangerous to children.

 - If a child places a bag over its head, the child can suffocate.

Do not let children or any person with reduced physical, sensory or mental capabilities use this appliance unsupervised. Make sure that the appliance is out of the reach of children.

 - Failing to do so may result in electric shock, burns or injury.

Do not touch the inside of the appliance immediately after cooking. The inside of the appliance will be hot.

 - The heat on the inside of the oven can cause burns.

Do not put aluminum foil (except as specifically directed in this manual), metal objects (such as containers, forks, etc.) or containers with golden or silver rims into the microwave.

 - These objects can cause sparks or a fire.

Do not use or place flammable sprays or objects near the oven.

 - Heat from the microwave can cause flammable sprays to explode or burn.
 - Failing to do so may result in electric shock or injury.

Do not tamper with or make any adjustments or repairs to the door. Under no circumstances should you remove the outer cabinet.

Do not store or use the oven outdoors.

USAGE CAUTIONS

- ★ If the surface of the microwave is cracked, turn it off.
 - Failing to do so may result in electric shock.

Dishes and containers can become hot. Handle with care. Hot foods and steam can cause burns. Carefully remove container coverings, directing steam away from your hands and face. Remove lids from baby food before heating. After heating baby food, stir well to distribute the heat evenly. Always test the temperature by tasting before feeding the baby. The glass jar or surface of the food may appear to be cooler than the food in the interior, which can be so hot that it will burn the infant's mouth.

Make sure all cookware used in the oven is suitable for microwaving. Use microwavable cookware in strict compliance with such manufacturer's recommendations.
- ❑ Do not stand on top of the microwave or place objects (such as laundry, oven covers, lighted candles, lighted cigarettes, dishes, chemicals, metal objects, etc.) on the appliance.
 - Items, such as a cloth, may get caught in the door.
 - This may result in electric shock, fire, problems with the product, or injury.

Do not operate the appliance with wet hands.

 - This may result in electric shock.

Do not spray volatile material such as insecticide onto the surface of the appliance.

 - As well as being harmful to humans, it may also result in electric shock, fire or problems with the product.

Do not place the appliance over a fragile object such as a sink or glass object.

 - This may result in damage to the sink or glass object.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

☒ Do not put your face or body close to the appliance while cooking or when opening the door just after cooking.

- Take care that children do not come too close to the appliance.
- Failing to do so may result in children burning themselves.

Do not place food or heavy objects over the door when opening the door.

- The food or object may fall and this may result in burns or injury.

Do not abruptly cool the door, the inside of the appliance, or the dish by pouring water over it during or just after cooking.

- This may result in damage to the appliance. The steam or water spray may result in burns or injury.

Do not cook without the glass tray in place on the oven floor. Food will not cook properly without the tray.

Do not defrost frozen beverages in narrow-necked bottles. The containers can break.

Do not scratch the glass of the oven door with a sharp object.

- This may result in the glass being damaged or broken.

Do not store anything directly on top of the appliance when it is in operation.

Do not use sealed containers. Remove seals and lids before use. Sealed containers can explode due to buildup of pressure even after the oven has been turned off.

⚠ CRITICAL CLEANING INSTRUCTIONS

Do not clean the appliance by spraying water directly onto it.

Do not use benzene, thinner, or alcohol to clean the appliance.

- This may result in discoloration, deformation, damage, electric shock, or fire.

Before cleaning or performing maintenance, unplug the appliance from the wall socket and remove food waste from the door and cooking compartment.

- Failing to do so may result in electric shock or fire.

Take care not to hurt yourself when cleaning the appliance. (external/internal)

- You may hurt yourself on the sharp edges of the appliance.

Do not clean the appliance with a steam cleaner.

- This may result in corrosion.

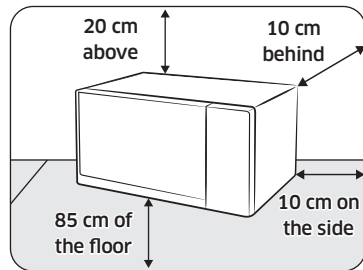
Keep the inside of the oven clean. Food particles or spattered oils stuck to the oven walls or floor can cause paint damage and reduce the efficiency of the oven.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

Important safety instructions

INSTALLING YOUR MICROWAVE OVEN

Place the oven on a flat level surface 85 cm above the floor. The surface should be strong enough to safely bear the weight of the oven.



NOT FOR BUILT-IN INSTALLATION

1. When you install your oven, make sure there is adequate ventilation for your oven by leaving at least 10 cm (4 inches) of space behind and, on the sides of the oven and 20 cm (8 inches) of space above.
2. Remove all packing materials inside the oven.
3. Install the roller ring and turntable. Check that the turntable rotates freely. (Turntable type model only)
4. This microwave oven has to be positioned so that plug is accessible.

⚠ CAUTION

- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard. For your personal safety, plug the cable into a proper AC earthed socket.
- Do not install the microwave oven in hot or damp surroundings like next to a traditional oven or radiator. The power supply specifications of the oven must be respected and any extension cable used must be of the same standard as the power cable supplied with the oven. Wipe the interior and the door seal with a damp cloth before using your microwave oven for the first time.

CLEANING THE TURNTABLE AND ROLLER RINGS

Clean the roller rings periodically and wash the turntable as required. You can wash the turntable safely in your dishwasher.

STORING AND REPAIRING YOUR MICROWAVE OVEN

If you need to store your microwave oven for a short or extended period of time, choose a dust-free, dry location. Dust and dampness may adversely affect the microwave parts.

⚠ WARNING

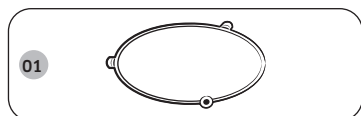
- Do not repair, replace or service any part of your microwave oven yourself. Allow only a qualified service technician to perform repairs. If the oven is faulty and needs servicing, or you are in doubt about its condition, unplug the oven from the power outlet and contact your nearest service center.
- Do not use the oven if it is damaged, in particular, if the door or door seals are damaged. Door damage includes a broken hinge, a worn out seal, or distorted/bent casing.
- Do not remove the oven from its casing.
- This microwave oven is for home use only and is not intended for commercial use.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

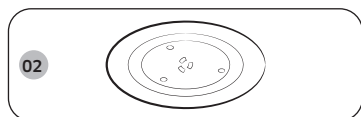
Installation

Accessories

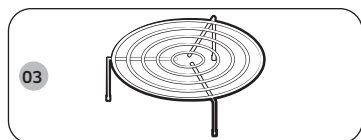
Depending on the model that you have purchased, you are supplied with several accessories that can be used in a variety of ways.



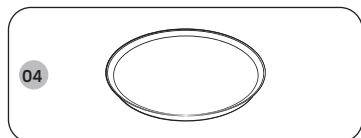
01 Roller ring, to be placed in the centre of the microwave oven.
The roller ring supports the turntable.



02 Turntable, to be placed on the roller ring with the centre fitting to the coupler.
The turntable serves as the main cooking surface; it can be easily removed for cleaning.



03 Grill rack, to be placed on the turntable.
The metal rack can be used in grill and combination cooking.

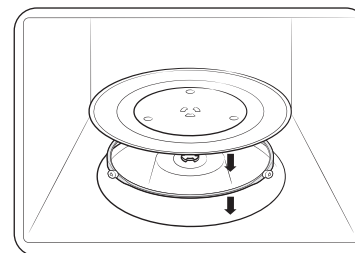


04 Crusty plate, see pages 29 to 30.
The crusty plate is used to brown food better in the microwave or grill combination cooking modes. It helps keep pastry and pizza dough crisp.

CAUTION

Do not operate the microwave oven without the roller ring and turntable.

Turntable



Remove all packing materials inside the microwave oven. Install the roller ring and turntable. Check that the turntable rotates freely.



Maintenance

Cleaning

Clean the microwave oven regularly to prevent impurities from building up on or inside the microwave oven. Also pay special attention to the door, door sealing, and turntable and roller ring (applicable models only).

If the door won't open or close smoothly, first check if the door seals have built up impurities. Use a soft cloth in soapy water to clean both the inner and outer sides of the microwave oven. Rinse and dry well.

To remove stubborn impurities with bad smells from inside the microwave oven

1. With an empty microwave oven, put a cup of diluted lemon juice on the centre of the turntable.
2. Heat the microwave oven for 10 minutes at max power.
3. When the cycle is complete, wait until the microwave oven cools down. Then, open the door and clean the cooking chamber.

CAUTION

- Keep the door and door sealing clean and ensure the door opens and closes smoothly. Otherwise, the microwave oven's lifecycle may be shortened.
- Take caution not to spill water into the microwave oven vents.
- Do not use any abrasive or chemical substances for cleaning.
- After each use of the microwave oven, use a mild detergent to clean the cooking chamber after waiting for the microwave oven to cool down.

Replacement (repair)

WARNING

This microwave oven has no user-removable parts inside. Do not try to replace or repair the microwave oven yourself.

- If you encounter a problem with hinges, sealing, and/or the door, contact a qualified technician or a local Samsung service centre for technical assistance.
- If you want to replace the light bulb, contact a local Samsung service centre. Do not replace it yourself.
- If you encounter a problem with the outer housing of the microwave oven, first unplug the power cord from the power source, and then contact a local Samsung service centre.

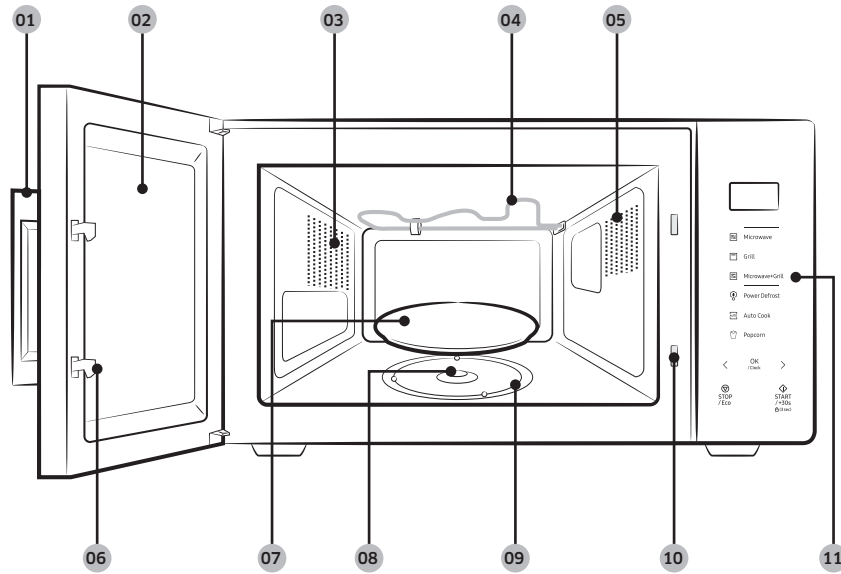
Care against an extended period of disuse

If you don't use the microwave oven for an extended period of time, unplug the power cord and move the microwave oven to a dry, dust-free location. Dust and moisture that builds up inside the microwave oven may affect the performance of the microwave oven.



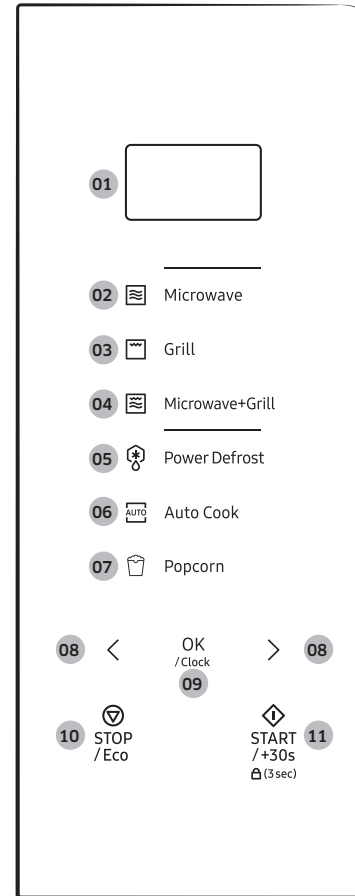
Microwave oven features

Microwave oven



- | | | |
|---------------------------|------------------|----------------------|
| 01 Door handle | 02 Door | 03 Ventilation holes |
| 04 Heating element | 05 Light | 06 Door latches |
| 07 Turntable | 08 Coupler | 09 Roller ring |
| 10 Safety interlock holes | 11 Control panel | |

Control panel



- 01 Display
- 02 Microwave
- 03 Grill
- 04 Microwave+Grill
- 05 Power Defrost
- 06 Auto Cook
- 07 Popcorn
- 08 Decrease/Increase (Weight/Serving/Time)
- 09 OK (Clock)
- 10 STOP/Eco
- 11 START/+30s (Child Lock)

Microwave oven use

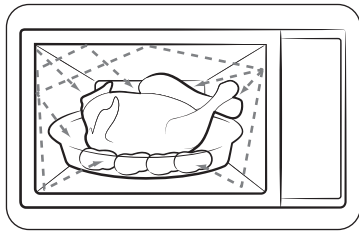
How a microwave oven works

Microwaves are high-frequency electromagnetic waves; the energy released enables food to be cooked or reheated without changing either the form or the colour.

You can use your microwave oven to:

- Defrost
- Reheat
- Cook

Cooking principle



1. The microwaves generated by the magnetron reflected at cavity and are distributed uniformly as the food rotates on the turntable. The food is thus cooked evenly.
2. The microwaves are absorbed by the food up to a depth of about 1 inch (2.5 cm). Cooking then continues as the heat is dissipated within the food.
3. Cooking times vary according to the container used and the properties of the food:
 - Quantity and density
 - Water content
 - Initial temperature (refrigerated or not)

NOTE

As the centre of the food is cooked by heat dissipation, cooking continues even when you have taken the food out of the microwave oven. Standing times specified in recipes and in this booklet must therefore be respected to ensure:

- Even cooking of the food right to the centre.
- The same temperature throughout the food.

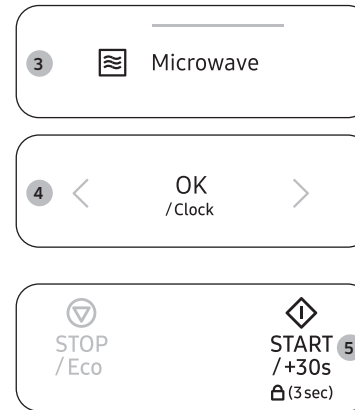
Checking that your microwave oven is operating correctly

The following simple procedure enables you to check that your microwave oven is working correctly at all times.

If you have any problems, see the “Troubleshooting” section on pages 40 to 44.

NOTE

The microwave oven must be plugged into an appropriate wall socket. The turntable must be placed in the microwave oven. If a power level other than the maximum (100 % - 1000 W) is used, the water takes longer to boil.



1. Pull the handle to open the microwave oven door.
2. Place a glass of water on the turntable, and then close the door.
3. Press **Microwave**.
4. The control panel display shows the corresponding power level (100 - 1000 W). Press the **OK** button for desired power level.
5. Press **START/+30s** repeatedly to set the time to 4 or 5 minutes.
6. The microwave oven heats the water for the set time. Check and make sure the water is boiling.

Cooking/Reheating

The following procedure explains how to cook or reheat food.

⚠ CAUTION

Always check your cooking settings before leaving the microwave oven unattended.

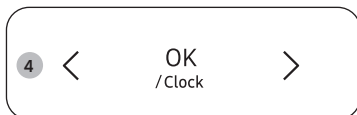


1. Pull the handle to open the microwave oven door.
2. Place the food on the centre of the turntable, and then close the door.

⚠ CAUTION

Do not operate the microwave oven when it is empty.

3. Press **Microwave**.
 - The control panel display shows the corresponding icon (☰) and the maximum power level (1000 W).
4. Press < or > (**Decrease/Increase**) to select the desired power level, and then press **OK**.
 - Refer to the “Power levels and time variations” section on page 16 for the appropriate power level.



5. Press < or > (**Decrease/Increase**) to set the desired cooking time.
 - The control panel display shows the cooking time.
6. Press **START/+30s** to start cooking.
 - The light turns on and the turntable starts to rotate.
 - When the cooking is complete, the microwave oven beeps 4 times and the control panel display shows the current time. Then, the end reminder signal beeps once every minute for 3 times.

Microwave oven use

Setting the time

When power is supplied, "88:88" and then "12:00" is automatically displayed on the display. Please set the current time.

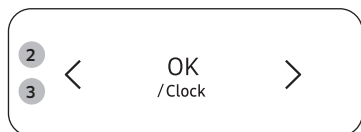
- When you first install your microwave oven
- After a power failure

NOTE

You must manually change the time to apply daylight saving time.



1. Press **OK**.



2. Press < or > (**Decrease/Increase**) to set the hour, and then press **OK**.

3. Press < or > (**Decrease/Increase**) to set the minute, and then press **OK**.

NOTE

The control panel display shows the time when the microwave is not in use.

Power levels and time variations

The power level function enables you to adapt the amount of energy dissipated and thus the time required to cook or reheat your food, according to its type and quantity. You can choose between 11 power levels.

0 = PL:0	(Deodorization)	60 = PL:60	(Simmer)
10 = PL:10	(Warm)	70 = PL:70	(Medium high)
20 = PL:20	(Defrost)	80 = PL:80	(Reheat)
30 = PL:30	(Low)	90 = PL:90	(Sauté)
40 = PL:40	(Medium low)	100 = PL:Hi	(High)
50 = PL:50	(Medium)		

The cooking times given in recipes and in this booklet correspond to the specific power level indicated.

- The cooking time decreases If you select a higher power level.
- The cooking time increases If you select a lower power level.

Adjusting the cooking time

You can increase or decrease the cooking time while the microwave oven is cooking.

- Check how cooking is progressing at any time simply by opening the door, and then increase or decrease the cooking time if necessary.



Method 1

Press **START/+30s** to increase the cooking time by 30 seconds.

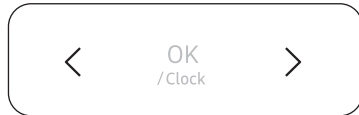
- Example: To add three minutes, press **START/+30s** six times.

NOTE

You can only increase the cooking time.

Method 2

Press < or > (**Decrease/Increase**) to adjust the cooking time.



Stopping the cooking

You can stop cooking at any time so that you can:

- Check the food
- Turn the food over or stir it
- Leave it to stand

To stop the cooking temporarily

1. Open the door or press **STOP/Eco** once.
 - Cooking stops temporarily.
2. To resume cooking, close the door and press **START/+30s**.

To stop the cooking completely

1. Open the door or press **STOP/Eco** once.
 - Cooking stops temporarily.
2. Press **STOP/Eco** button again.

Microwave oven use

Setting the energy save mode

The microwave oven has an energy save mode.



- Press **STOP/Eco**. The control panel display turns off.
- To cancel the energy save mode, open the door or press **STOP/Eco**. The control panel display shows the current time.

NOTE

Auto energy saving function

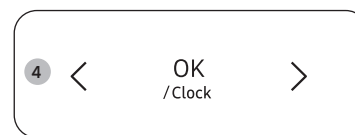
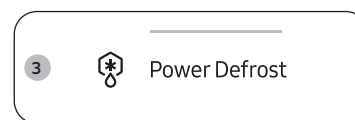
The product returns to standby status if there is no input for 25 minutes in the middle of setting or while the operation has been paused. Also, if you leave the door open, the interior lamp automatically turns off after 5 minutes.

Using Power Defrost

The defrost time and power level are set automatically. You simply select the programme and the weight.

CAUTION

Use only containers that are microwave-safe.



1. Pull the handle to open the microwave oven door.
2. Place the food on the centre of the turntable, and then close the door.
3. Press **Power Defrost**.
4. Press **<** or **>** (**Decrease/Increase**) to set the serving size (0.1 lb.-3.5 lbs.), and then press **OK**.
5. Press **START/+30s** to start defrosting.
 - When the microwave oven beeps, open the door and turn the food over.
6. Close the door, and then press **START/+30s** to resume defrosting.
 - When the defrosting is complete, the microwave oven beeps 4 times and the control panel display shows the current time. Then, the end reminder signal beeps once every minute for 3 times.

Power Defrost programme description

The following table details instructions. Remove all packaging materials before defrosting.

Food	Serving Size	Instructions
Roast Beef, Pork	2.5-3.5 lbs.	Start with the food placed fat side down. After each stage, turn the food over and shield any warm portions with narrow strips of aluminum foil. Let stand, covered for 10-20 minutes.
Steaks, Chops, Fish	0.5-3.5 lbs.	After each stage, rearrange the food. If there are any warm or thawed portions of food, shield them with narrow, flat pieces of aluminum foil. Remove any pieces of food that are nearly defrosted. Let stand, covered for 5-10 minutes.
Ground Meat	0.5-3.5 lbs.	After each stage, remove any pieces of food that are nearly defrosted. Let stand, covered with foil for 5-10 minutes.
Whole Chicken	2.5-3.5 lbs.	Remove giblets before frozen poultry. Start defrosting with the breast side down. After the first stage, turn the chicken over and shield any warm portions with narrow strips of aluminum foil. After the second stage, again shield any warm portions with narrow strips of aluminum foil. Let stand, covered for 30-60 minutes in the refrigerator.

Food	Serving Size	Instructions
Chicken Pieces	0.5-3.5 lbs.	After each stage, rearrange or remove any pieces of food that are nearly defrosted. Let stand for 10-20 minutes.

NOTE

Select the manual defrosting function with a power level of 20 % if you want to defrost food manually. For further details on manual defrosting and defrosting times, refer to the page 37.



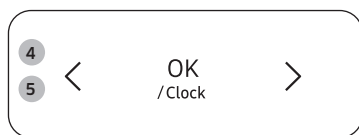
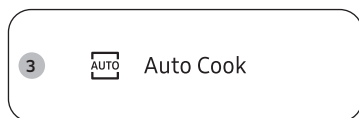
Microwave oven use

Using Auto Cook

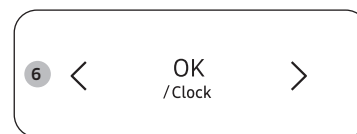
Auto Cook has 37 pre-programmed cook settings. You do not need to set either the cooking times or the power level.

CAUTION

Use only containers that are microwave-safe.



1. Pull the handle to open the microwave oven door.
2. Place the food on the centre of the turntable, and then close the door.
3. Press **Auto Cook**.
4. Press **< or > (Decrease/Increase)** to select the desired category, and then press **OK**.
 - 1. Grill auto cook
 - 2. Home Dessert
 - 3. Auto Cook
 - 4. Soften / melt
5. Press **< or > (Decrease/Increase)** to select the type of food, and then press **OK**.
 - For more information, see the "AutoCook programme description" section on pages 21 to 27.



6. Press **< or > (Decrease/Increase)** to select the serving size, and then press **OK**.

- For more information, see the "AutoCook programme description" section on pages 21 to 27.
- Depending on the selected menu, you may have only one weight option available to select.
- You do not have to select a weight for Home Dessert.



7. Press **START/+30s** to start Auto Cook.
 - The microwave oven cooks the food according to the selected pre-programmed setting.
 - When the cooking is complete, the microwave oven beeps 4 times and the control panel display shows the current time. Then, the end reminder signal beeps once every minute for 3 times.



The following table presents quantities and appropriate instructions about 37 pre-programmed cooking options. The pre-programmes are categorized into Grill auto cook, Home Dessert, Auto Cook and, Soften / melt.

⚠ CAUTION

Use oven gloves when taking out food.

Auto Cook programme description

1. Grill auto cook

Code	Food	Serving Size	Instructions
1-1	Frozen French Fries	14 oz	Place frozen French fries on the crusty plate with the rack. Put them in the microwave oven. Select the auto cook program and press the START/+30s button. After cooking, stand for 2-3 minutes.
1-2	Frozen Pork Cutlet	18 oz	Place frozen pork cutlet on the crusty plate with the rack. Put them in the microwave oven. Select the auto cook program and press the START/+30s button. When the beeps, turn the food and then press the START/+30s to continue. After cooking, stand for 2-3 minutes.
1-3	Frozen Chicken Nuggets	12 oz	Place frozen chicken nuggets on the crusty plate with the rack. Put them in the microwave oven. Select the auto cook program and press the START/+30s button. After cooking, stand for 2-3 minutes.

Code	Food	Serving Size	Instructions
1-4	Frozen Potato Croquettes	12 oz	Place frozen potato croquettes on the crusty plate with the rack. Put them in the microwave oven. Select the auto cook program and press the START/+30s button. After cooking, stand for 2-3 minutes.
1-5	Frozen Corn Dogs	18 oz	Place frozen corn dogs on the crusty plate with the rack. Put them in the microwave oven. Select the auto cook program and press the START/+30s button. After cooking, stand for 2-3 minutes.
1-6	Frozen Fish Cutlets	11 oz	Place frozen fish cutlets on the crusty plate with the rack. Put them in the microwave oven. Select the auto cook program and press the START/+30s button. When the beeps, turn the food and then press the START/+30s to continue. After cooking, stand for 2-3 minutes.
1-7	Frozen Buffalo Wings	18 oz	Place frozen buffalo wings on the crusty plate with the rack. Put them in the microwave oven. Select the auto cook program and press the START/+30s button. After cooking, stand for 2-3 minutes.

Microwave oven use

Code	Food	Serving Size	Instructions
1-8	Frozen Cheese Cutlets	14 oz	Place frozen cheese cutlets on the crusty plate with the rack. Put them in the microwave oven. Select the auto cook program and press the START/+30s button. After cooking, stand for 2-3 minutes.
1-9	Frozen Cheese Sticks	11 oz	Place frozen cheese sticks on the crusty plate with the rack. Put them in the microwave oven. Select the auto cook program and press the START/+30s button. After cooking, stand for 2-3 minutes.
1-10	Frozen Spring Rolls	11 oz	Slightly oil the frozen spring rolls on the surface. Place frozen spring rolls on the crusty plate with the rack. Put them in the microwave oven. Select the auto cook program and press the START/+30s button. When the beeps, turn the food and then press the START/+30s to continue. After cooking, stand for 2-3 minutes.

Code	Food	Serving Size	Instructions
1-11	Frozen Breaded Shrimps	11 oz	Slightly oil the frozen breaded shrimps on the surface. Place frozen breaded shrimps on the crusty plate with the rack. Put them in the microwave oven. Select the auto cook program and press the START/+30s button. When the beeps, turn the food and then press the START/+30s to continue. After cooking, stand for 2-3 minutes.
1-12	Frozen Onion Rings	11 oz	Place frozen onion rings on the crusty plate with the rack. Put them in the microwave oven. Select the auto cook program and press the START/+30s button. After cooking, stand for 2-3 minutes.
1-13	Frozen Wedge Potatoes	12 oz	Place frozen wedge potatoes on the crusty plate with the rack. Put them in the microwave oven. Select the auto cook program and press the START/+30s button. After cooking, stand for 2-3 minutes.

Code	Food	Serving Size	Instructions
1-14	Chicken Drumsticks	18 oz	Slightly oil the chicken drumsticks on the surface. Add seasoning them according to your preference. Place chicken drumsticks on the crusty plate with the rack. Put them in the microwave oven. Select the auto cook program and press the START/+30s button. After cooking, stand for 2-3 minutes.
1-15	Chicken Wings	18 oz	Slightly oil the chicken wings on the surface. Add seasoning them according to your preference. Place chicken wings on the crusty plate with the rack. Put them in the microwave oven. Select the auto cook program and press the START/+30s button. After cooking, stand for 2-3 minutes.

2. Home Dessert

Code	Food	Serving Size	Instructions
2-1	Walnut Pound Cake	1 serving	Ingredients Flour 120 g, Butter 150 g, Black sugar 100 g, Egg 2 pcs., Walnut (Chopped) 50 g, Baking powder 4 g
			<ol style="list-style-type: none"> 1. Combine a butter and black sugar in bowl. 2. Add egg and mix well. 3. Add a flour, baking powder and keep stirring. 4. Add a walnut and mix well. 5. Pour a mixture in greased glass or plastic bowl. 6. Put the bowl in the microwave oven and select the auto cook program. 7. After cooking, stand for 2-3 minutes.
2-2	Banana Bread	1 serving (6 pcs.)	Ingredients Banana 3 pcs., Pancake mix 120 g, Milk 120 g, Egg 1 pc., Malt syrup 2 tbsps.
			<ol style="list-style-type: none"> 1. Chop the banana. 2. Combine a pancake mix, milk, egg, malt syrup in bowl. 3. Add banana and mix well. 4. Pour a mixture in 6 paper cups. 5. Put paper cups in the microwave oven and select the auto cook program. 6. After cooking, stand for 2-3 minutes.

Microwave oven use

Code	Food	Serving Size	Instructions
2-3	Sponge Cake	1 serving	Ingredients Flour 170 g, Butter 50 g, Sugar 150 g, Egg 3 pcs., Baking powder 10 g
			<ol style="list-style-type: none"> 1. Combine a butter and sugar in bowl. 2. Add egg and mix well. 3. Add a flour, baking powder and keep stirring. 4. Pour a mixture in greased glass or plastic bowl. 5. Put the bowl in the microwave oven and select the auto cook program. 6. After cooking, stand for 2-3 minutes.
2-4	Brownie	1 serving	Ingredients Flour 90 g, Butter (Melted) ½ cup, Sugar 230 g, Egg 2 pcs., Cocoa power 40 g
			<ol style="list-style-type: none"> 1. Combine a butter, beaten eggs, sugar in bowl. 2. Add a flour, cocoa powder and keep stirring. 3. Pour a mixture in greased glass or plastic bowl. 4. Put the bowl in the microwave oven and select the auto cook program. 5. After cooking, stand for 20-30 minutes.

Code	Food	Serving Size	Instructions
2-5	Egg Pudding	1 serving (3 pcs.)	Ingredients Milk 250 g, Sugar 40 g, Egg 2 pcs.
			<ol style="list-style-type: none"> 1. Crack the two eggs into a bowl. Lightly beat the egg with a balloon whisk. Don't let the tip of the whisk leave the bottom of the bowl to avoid creating too much foam. 2. Combine milk, sugar in other bowl. 3. Add the milk to the beaten egg while whisking the mixture. 4. Sieve the egg mixture with a fine mesh strainer. Scrape off the bottom of the strainer with a spatula. Remove any foam on the surface with a spoon. 5. Pour the mixture into custard cups. 6. Put the cups in the microwave oven and select the auto cook program. 7. After cooking, refrigerate and serve.
2-6	Chocolate Mug Cake	1 serving	Ingredients Butter 30 g, Sugar 60 g, Egg 1 pc., Heavy cream 40 g, Flour 25 g, Cocoa powder 15 g, Vanilla 1.5 g, Semi-sweet chocolate chips 50 g
			<ol style="list-style-type: none"> 1. Combine the butter, egg and cream together in a mug until well combined. 2. Add the flour, sugar and keep stirring. 3. Add the cocoa, vanilla and stir until just combined. 4. Stir in the chocolate chips. 5. Put the mug in the microwave oven and select the auto cook program. 6. After cooking, stand for 2-3 minutes.

Code	Food	Serving Size	Instructions
2-7	Mug Cake	1 serving	Ingredients Butter 30 g, Sugar 60 g, Egg 1 pc., Flour 50 g, Milk 30 g, Vanilla 6 g, Almond powder 3 g, Baking powder 1.5 g
		<ol style="list-style-type: none"> Combine the butter, egg together in a mug until well combined. Add the flour, sugar, baking powder and keep stirring. Add the almond powder, vanilla and stir until just combined. Put the mug in the microwave oven and select the auto cook program. After cooking, stand for 2-3 minutes. 	
2-8	Café Latte	1 serving	Ingredients Instant coffee powder 2 g, Water 50 g, Milk 125 g
		<ol style="list-style-type: none"> Mix the coffee powder and water in mug. Pour milk in other mug. Put the coffee mixture in the microwave oven and select the Dessert [8]. When the beeps, take mug out. Put the milk in the microwave oven and press the START/+30s button. After cooking, mix all well and serve. 	
2-9	Green Tea Latte	1 serving	Ingredients Green tea powder 6 g, Sugar 15 g, Milk 250 g
		<ol style="list-style-type: none"> Mix all ingredients in mug. Put the mug in the microwave oven and select the auto cook program. After cooking, mix well and serve. 	

Code	Food	Serving Size	Instructions
2-10	Milk Tea	1 serving	Ingredients Black tea bag 2 pcs., Water 60 g, Milk 125 g
		<ol style="list-style-type: none"> Mix the black tea bag and water in mug. Pour milk in other mug. Put the tea mixture in the microwave oven and select the auto cook program. When the beeps, take mug out. Put the milk in the microwave oven and press the START/+30s button. After cooking, mix all well and serve. 	

3. Auto Cook

Code	Food	Serving Size	Instructions
3-1	Beverage	0.5 cup	Use a measuring cup or mug and do not cover. Place the beverage in the oven. After heating, stir well.
		1 cup	
		2 cups	
3-2	Pizza Slices	1 pc	Place 1-4 pizza slices on a microwave safe plate with the wide ends of the slices towards the outside edge of the plate. Do not let the slices overlap. Do not cover.
		2 pcs.	
		3 pcs.	
		4 pcs.	

Microwave oven use

Code	Food	Serving Size	Instructions
3-3	Fresh Vegetables	1 serving (125 g) 2 servings (250 g) 3 servings (375 g) 4 servings (500 g)	Place the fresh vegetables (broccoli florets, cauliflower florets, zucchini, Eggplants etc.) in a microwave-safe ceramic, glass, or plastic dish and add 2-4 tbs. water. Cover with vented (1 inch vent) plastic wrap while cooking and stir before letting stand. Let the oven cool for at least 5 minutes before using it again.
3-4	Frozen Vegetables	1 serving (125 g) 2 servings (250 g) 3 servings (375 g) 4 servings (500 g)	Place the frozen vegetables in a microwave-safe ceramic, glass, or plastic dish and add 2-4 tbs. water. Cover with vented (1 inch vent) plastic wrap to cook. Stir before letting stand for 3-5 minutes. Let the oven cool for at least 5 minutes before using it again.
3-5	Casserole	1 serving 2 servings 3 servings 4 servings	Pour into a deep ceramic plate or bowl. Cover the plate with vented (1 inch vent) plastic wrap. Stir well before serving. Contents Casseroles: refrigerated
3-6	Frozen Breakfast	4-6 oz 7-8 oz	Remove package from wrapping and follow package instructions for covering and standing. When the microwave beeps, remove cover film and then press the START/+30s to continue. After cooking, let stand 1-3 minutes.

Code	Food	Serving Size	Instructions
3-7	Frozen Dinner	8-10 oz 11-14 oz 15-18 oz	Remove package from wrapping and follow package instructions for covering and standing. After cooking, let stand 1-3 minutes.
3-8	Hot Dogs	2 pcs. 4 pcs.	Pierce the hot dogs 3 times with a fork. Place the hot dogs on the plate. Put them in the microwave. When the microwave beeps, add the buns, and then press the START/+30s to continue.

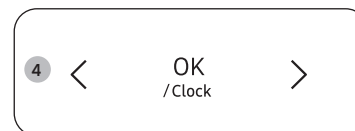
4. Soften / melt

Code	Food	Serving Size	Instructions
4-1	Melt Butter	4 oz (1 stick) 8 oz (2 sticks)	Unwrap the butter and cut the butter into several pieces. Place the butter on a microwave-safe dish and cover with wax paper. Stir well afterwards.
4-2	Melt Chocolate	1 cup chips	Place the chocolate chips in a microwave-safe dish. When the microwave beeps, stir well, and then press the START/+30s to continue. Unless stirred, the chocolate chips will keep their shape even when the heating time is over.
4-3	Soften Butter	4 oz (1 stick)	Remove the butter from the packaging and place on a microwave-safe dish.
4-4	Soften Cream Cheese	1 pack (1 pint)	Remove the lid of the carton. Place the carton in the center of the microwave.

Using Popcorn

⚠ CAUTION

Use only containers that are microwave-safe.



1. Pull the handle to open the microwave oven door.
2. Place the food on the centre of the turntable, and then close the door.
3. Press **Popcorn**.
4. Press < or > (**Decrease/Increase**) to select the serving size, and then press **OK**.
5. Press **START/+30s** to start Popcorn.

Popcorn programme description

Food	Serving Size	Instructions
Popcorn	3.0-3.5 oz. 1 package	Use only one microwave popcorn bag at a time. Be careful when removing the heated bag from the oven and opening it.

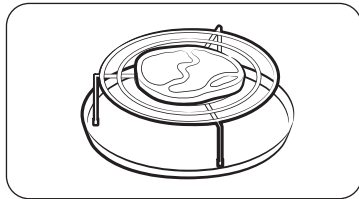
Microwave oven use

Microwave oven use

Grilling

The grill enables you to heat and brown food quickly, without using microwaves.

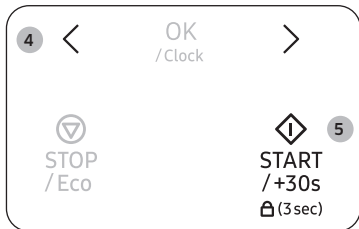
- Always use oven gloves when touching the cookware in the microwave oven, as they will be very hot.
- You can get better cooking and grilling results, if you use the grill rack.



1. Pull the handle to open the microwave oven door.
2. Place the food on the grill rack, and then close the door.



3. Press **Grill**.
 - The control panel display shows the corresponding icon (☐).
 - You cannot set the temperature of the grill.



4. Press < or > (**Decrease/Increase**) to set the desired grilling time.
 - The maximum grilling time is 60 minutes.
5. Press **START/+30s** to start grilling.
 - When the grilling is complete, the microwave oven beeps 4 times and the control panel display shows the current time. Then, the end reminder signal beeps once every minute for 3 times.

Combining microwaves and grill

You can also combine microwave cooking with the grill, to cook quickly and brown at the same time.

⚠ CAUTION

- Always use microwave-safe and oven-proof cookware. Glass or ceramic dishes are ideal as they allow the microwaves to penetrate the food evenly.
- Always use oven gloves when touching the cookware in the microwave oven, as they will be very hot.
- You can improve cooking and grilling, if you use the grill rack.



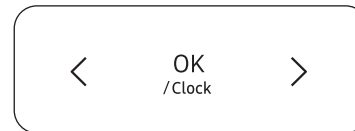
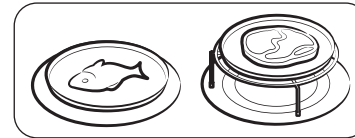
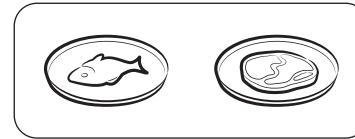
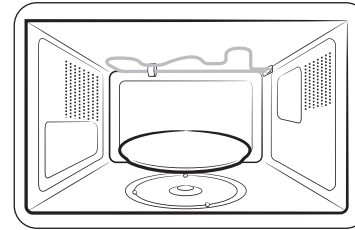
1. Pull the handle to open the microwave oven door.
2. Place the food on the grill rack, and then close the door.
3. Press **Microwave+Grill**.
 - The control panel display shows the corresponding icon (☐☐).



4. Press < or > (**Decrease/Increase**) to set the desired cooking time.
 - The maximum cooking time is 60 minutes.
5. Press **START/+30s** to start cooking.
 - When the cooking is complete, the microwave oven beeps 4 times and the control panel display shows the current time. Then, the end reminder signal beeps once every minute for 3 times.

Using the crusty plate

This crusty plate allows you to brown food not only on the top with the grill, but also the bottom of the food turns crispy and brown due to the high temperature of the crusty plate. Several items which you can prepare on the crusty plate can be found in the chart (see next page). The crusty plate can also be used for bacon, eggs, sausages, etc.



1. Place the crusty plate directly on the turntable and preheat it with highest Microwave-Grill-Combination by following the times and instructions in the chart.
2. Brush the plate with oil if you are cooking food, such as bacon and eggs, in order to brown the food nicely.
3. Place the food on the crusty plate.
4. Place the crusty plate on the metal rack (or turntable) in the microwave.
5. Select the appropriate cooking time and power. (Refer to the table on the side)

Microwave oven use

⚠ CAUTION

- Always use oven gloves to take out the crusty plate, as will become very hot.
- Do not place any objects on the crusty plate that are not heat-resistant.
- Never place the crusty plate in the oven without turntable.
- Please note that the crust plate is not dish washer-safe.

📄 NOTE

- Please note that the crusty plate has a teflon layer which is not scratch-resistant. Do not use any sharp objects like a knife to cut on the crusty plate.
- Clean the crusty plate with warm water and detergent and rinse off with clean water.
- Do not use a scrubbing brush or a hard sponge otherwise the top layer will be damaged.

Using Child Lock

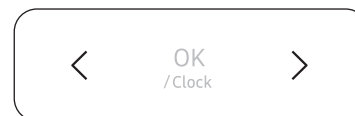
Your microwave oven is fitted with a special child lock programme, which enables the microwave oven to be “locked” so that children or anyone unfamiliar with it cannot operate it accidentally.



- To activate Child Lock, press and hold **START/+30s** for 3 seconds.
 - The control panel is locked, and the control panel display shows “L”.
- To deactivate Child Lock, press and hold **START/+30s** again for 3 seconds.

Switching the beeper off

You can switch the beeper off whenever you want.



- To turn the beeping sound off, press < and > (**Decrease/Increase**) at the same time.
- To turn the beeping sound back on, press < and > (**Decrease/Increase**) at the same time again.

Cookware guide

To cook food in the microwave oven, the microwaves must be able to penetrate the food, without being reflected or absorbed by the dish used.

Care must therefore be taken when choosing the cookware. If the cookware is marked microwave-safe, you do not need to worry.

The following table lists various types of cookware and indicates whether and how they should be used in a microwave oven.

Cookware	Microwave-safe	Comments
Aluminium foil	✓X	Can be used in small quantities to protect areas against overcooking. Arcing can occur if the foil is too close to the microwave oven wall or if too much foil is used.
Crust plate	✓	Do not preheat for more than 8 minutes.
China and earthenware	✓	Porcelain, pottery, glazed earthenware and bone china are usually suitable, unless decorated with a metal trim.
Disposable polyester cardboard dishes	✓	Some frozen foods are packaged in these dishes.
Fast-food packaging		
• Polystyrene cups containers	✓	Can be used to warm food. Overheating may cause the polystyrene to melt.
• Paper bags or newspaper	X	May catch fire.
• Recycled paper or metal trims	X	May cause arcing.
Glassware		
• Oven-to-tableware	✓	Can be used, unless decorated with a metal trim.
• Fine glassware	✓	Can be used to warm foods or liquids. Delicate glass may break or crack if heated suddenly.

Cookware	Microwave-safe	Comments
• Glass jars	✓	Must remove the lid. Suitable for warming only.
Metal		
• Dishes	X	May cause arcing or fire.
• Freezer bag twist ties	X	
Paper		
• Plates, cups, napkins and kitchen paper	✓	For short cooking times and warming. Also to absorb excess moisture.
• Recycled paper	X	
Plastic		
• Containers	✓	Particularly if heat-resistant thermoplastic. Some other plastics may warp or discolour at high temperatures. Do not use Melamine plastic.
• Cling film	✓	
• Freezer bags	✓X	
Wax or grease-proof paper	✓	Can be used to retain moisture and prevent spattering.

✓ : Recommended ✓X : Use caution X : Unsafe



Cooking guide

Microwave energy actually penetrates food and is attracted and absorbed by the water, fat and sugar in the food. The microwaves cause the molecules in the food to move rapidly. The rapid movement of these molecules creates friction and the resulting heat cooks the food.

General microwave tips

Dense foods, such as potatoes, take longer to heat than lighter foods. Foods with a delicate texture should be heated at a low power level to prevent them from becoming tough.

Foods with a non-porous skin, such as potatoes or hot dogs, should be pierced to prevent bursting.

Putting heating oil or fat in the microwave is not recommended. Fat and oil can suddenly boil over and cause severe burns.

Some ingredients heat faster than others. For example, the jelly in a jelly doughnut will be hotter than the dough. Keep this in mind to avoid burns.

The altitude and the type of cookware you are using can affect the cooking time. When trying a new recipe, use the minimum cooking time and check the food occasionally to prevent overcooking.

Home canning in the microwave oven is not recommended because not all harmful bacteria may be destroyed by the microwave heating process.

Although microwaves do not heat the cookware, the heat from the food is often transferred to the cookware. Always use pot holders when removing food from the microwave and instruct children to do the same.

Making candy in the microwave is not recommended as candy can be heated to very high temperatures. Keep this in mind to avoid injury.

Cooking techniques

NOTE

If the oven is set to cook for more than 20 minutes, it will automatically adjust to 70 percent power after 20 minutes to avoid overcooking.

Stirring

Open the microwave door and stir foods such as casseroles and vegetables occasionally while cooking to distribute heat evenly. Food at the outside of the dish absorbs more energy and heats more quickly, so stir from the outside towards the center. The oven will turn off when you open the door to stir your food.

Arrangement

Arrange unevenly shaped foods, such as chicken pieces or chops, with the thicker, meatier parts toward the outside of the turntable where they can receive more microwave energy. To prevent overcooking, place thin or delicate parts towards the center of the turntable.

Shielding

Shield food with narrow strips of aluminum foil to prevent overcooking. Areas that need shielding include poultry wing-tips, the ends of poultry legs, and corners of square baking dishes. Use only small amounts of aluminum foil. Larger amounts can damage your oven.

Turning

Turn foods over midway through the cooking cycle to expose all parts to the microwave energy. This is especially important with large items such as roasts.

Standing

Foods cooked in the microwave build up internal heat and continue to cook for a few minutes after the oven stops. Let foods stand to complete the cooking process, especially foods such as roasts and whole vegetables. Roasts need this time to complete cooking in the center without overcooking the outer areas. All liquids, such as soup or hot chocolate, should be shaken or stirred when cooking is complete. Let liquids stand a moment before serving. When heating baby food, stir well and test the temperature before serving.

Adding moisture

Microwave energy is attracted to water molecules. Food that is uneven in moisture content should be covered or allowed to stand so that the heat disperses evenly. Add a small amount of water to dry food to help it cook.

Venting

After covering a dish with plastic wrap, vent the plastic wrap by turning back one corner to let excess steam escape.



Cooking guide for frozen vegetables

Use a suitable glass pyrex bowl with lid. Cook covered for the minimum time - see table. Continue cooking to get the result you prefer.

Stir twice during cooking and once after cooking. Add salt, herbs, or butter after cooking. Cover during standing time.

Food	Serving Size	Power	Time (min.)
Spinach	0.3 lbs.	60 %	5-6½
	Instructions Add 15 ml (1 tbsp.) cold water. Let stand for 2-3 minutes.		
Broccoli	0.7 lbs.	60 %	8-9½
	Instructions Add 30 ml (2 tbsp.) cold water. Let stand for 2-3 minutes.		
Peas	0.7 lbs.	60 %	7-8½
	Instructions Add 15 ml (1 tbsp.) cold water. Let stand for 2-3 minutes.		
Green Beans	0.7 lbs.	60 %	7½-9
	Instructions Add 30 ml (2 tbsp.) cold water. Let stand for 2-3 minutes.		
Mixed Vegetables (Carrots/Peas/ Corn)	0.7 lbs.	60 %	7-8½
	Instructions Add 15 ml (1 tbsp.) cold water. Let stand for 2-3 minutes.		
Mixed Vegetables (Chinese Style)	0.7 lbs.	60 %	7½-9
	Instructions Add 15 ml (1 tbsp.) cold water. Let stand for 2-3 minutes.		

Cooking guide for fresh vegetables

Use a suitable glass pyrex bowl with lid. Add 30-45 ml cold water (2-3 tbsp.) for every 250 g unless another water quantity is recommended - see table. Cook covered for the minimum time - see table. Continue cooking to get the result you prefer. Stir once during and once after cooking. Add salt, herbs or butter after cooking. Cover during a standing time of 3 minutes.

Hint: Cut the fresh vegetables into even sized pieces. The smaller they are cut, the quicker they will cook.

Food	Serving Size	Power	Time (min.)
Broccoli	0.6 lbs.	90 %	4½-5½
	1.0 lbs.		7-8½
Instructions Prepare even sized florets. Arrange the stems so they point to the center. Let stand for 3 minutes.			
Brussels Sprouts	0.6 lbs.	90 %	6-6½
	Instructions Add 60-75 ml (4-5 tbsp.) water. Let stand for 3 minutes.		
Carrots	0.6 lbs.	90 %	4½-5½
	Instructions Cut carrots into even sized slices. Let stand for 3 minutes.		
Cauliflower	0.6 lbs.	90 %	5-6
	1.0 lbs.		7½-9
Instructions Prepare even sized florets. Cut big florets in half. Arrange stems so they point to the center. Let stand for 3 minutes.			
Courgettes	0.6 lbs.	90 %	4-5
	Instructions Cut courgettes into slices. Add 30 ml (2 tbsp.) water or a knob of butter. Cook until just tender. Let stand for 3 minutes.		

Cooking guide

Food	Serving Size	Power	Time (min.)
Egg Plants	0.6 lbs.	90 %	3½-4½
	Instructions Cut egg plants into small slices and sprinkle with 1 tbsp. lemon juice. Let stand for 3 minutes.		
Leeks	0.6 lbs.	90 %	4-5
	Instructions Cut leeks into thick slices. Let stand for 3 minutes.		
Mushrooms	0.25 lbs.	90 %	1½-2½
	0.6 lbs.		2½-3½
	Instructions Prepare small whole or sliced mushrooms. Do not add any water. Sprinkle with lemon juice. Spice with salt and pepper. Drain before serving. Let stand for 3 minutes.		
Onions	0.6 lbs.	90 %	5-6
	Instructions Cut onions into slices or halves. Add only 15 ml (1 tbsp.) water. Let stand for 3 minutes.		
Pepper	0.6 lbs.	90 %	4½-5½
	Instructions Cut pepper into small slices. Let stand for 3 minutes.		
Potatoes	0.6 lbs.	90 %	4-5½
	1.0 lbs.		7-8½
	Instructions Weigh the peeled potatoes and cut them into similar sized halves or quarters. Let stand for 3 minutes.		
Turnip Cabbage	0.6 lbs.	90 %	5½-6½
	Instructions Cut turnip into small cubes. Let stand for 3 minutes.		

Cooking guide for rice and pasta

Rice: Use a large glass pyrex bowl with lid - rice doubles in volume during cooking. Cook covered. After the cooking time is over, stir before standing time and salt or add herbs and butter. Remark: The rice may not have absorbed all water after the cooking time is finished.

Pasta: Use a large glass pyrex bowl. Add boiling water, a pinch of salt and stir well. Cook uncovered. Stir occasionally during and after cooking. Cover during standing time and drain thoroughly afterwards.

Food	Serving Size	Power	Time (min.)
White Rice (Parboiled)	1 cup	90 %	15-17
	1½ cups		17½-19½
Instructions Add 2 cups of cold water for 1 cup of rice. Add 3 cups of cold water for 1½ cups of rice. Let stand for 5 minutes.			
Brown Rice (Parboiled)	0.6 lbs.	90 %	20-22
	0.8 lbs.		22-24
Instructions Add 2 cups of cold water for 1 cup of rice. Add 3 cups of cold water for 1½ cups of rice. Let stand for 5 minutes.			
Mixed Rice (Rice + Wild Rice)	0.6 lbs.	90 %	16-18
	Instructions Add 2 cups of cold water for 1 cup of rice/wild rice mix. Let stand for 5 minutes.		
Mixed Corn (Rice + Grain)	0.6 lbs.	90 %	17-19
	Instructions Add 1¾ cups of cold water to 1 cup of mixed rice/grain. Let stand for 5 minutes.		
Pasta	0.6 lbs.	90 %	10-12
	Instructions Add 4¼ cups of water. Let stand for 5 minutes.		

Reheating

Your microwave oven will reheat food in a fraction of the time that conventional ovens normally take.

Use the power levels and reheating times in the following chart as a guide. The times in the chart consider liquids with a room temperature of about 64.5 to 68 °F or a chilled food with a temperature of about 41 to 45 °F.

Arranging and covering

Avoid reheating large items such as joint of meat – they tend to overcook and dry out before the center is piping hot. Reheating small pieces will be more successful.

Power levels and stirring

Some foods can be reheated using 90 % power while others should be reheated using 60 %, 50 %, or even 30 % .

Check the tables for guidance. In general, it is better to reheat food using a lower power level, if the food is delicate, in large quantities, or if it is likely to heat up very quickly (mince pies, for example).

Stir well or turn food over during reheating for best results. When possible, stir again before serving.

Take particular care when heating liquids and baby foods. To prevent eruptive boiling of liquids and possible scalding, stir before, during, and after heating. Keep them in the microwave oven during standing time. We recommend putting a plastic spoon or glass stick into the liquids. Avoid overheating (and therefore spoiling) the food.

It is preferable to underestimate cooking time and add extra heating time, if necessary.

Heating and standing times

When reheating food for the first time, it is helpful to make a note of the time taken for future reference.

Always make sure that the reheated food is piping hot throughout.

Allow food to stand for a short time after reheating to let the temperature even out.

The recommended standing time after reheating is 2-4 minutes, unless another time is recommended in the chart.

Take particular care when heating liquids and baby food. See also the chapter with the safety precautions.

Reheating liquids

Always allow a standing time of at least 20 seconds after the oven has been switched off to allow the temperature to even out. Stir during heating, if necessary, and ALWAYS stir after heating. To prevent eruptive boiling and possible scalding, you should put a spoon or glass stick into the beverages and stir before, during, and after heating.

Reheating baby food

Baby food

Empty into a deep ceramic plate. Cover with plastic lid. Stir well after reheating! Let stand for 2-3 minutes before serving. Stir again and check the temperature. Recommended serving temperature: between 86 to 104 °F.

Baby milk

Pour milk into a sterilised glass bottle. Reheat uncovered. Never heat a baby's bottle with nipple on, as the bottle may explode if overheated. Shake well before standing time and again before serving ! Always carefully check the temperature of baby milk or food before giving it to the baby. Recommended serving temperature: ca. 98.6 °F.

Cooking guide

Remark

Baby food in particular needs to be checked carefully before serving to prevent burns. Use the power levels and times in the table below as guidelines for reheating.

Reheating liquids and food

Use the power levels and times in this table as guidelines for reheating.

Food	Serving Size	Power	Time (min.)		
Drinks (Coffee, Tea and Water)	150 ml (1 cup)	90 %	1-1½		
	300 ml (2 cups)		2-2½		
Instructions	450 ml (3 cups)	Pour into cups and reheat uncovered: 1 cup in the center, 2 cups opposite of each other, 3 cups in a circle. Keep in microwave oven during standing time and stir well. Let stand for 1-2 minutes.	3-4		
	600 ml (4 cups)		3½-4½		
	Soup (Chilled)		0.6 lbs.	2½-3	
			0.8 lbs.	3-3½	
		1 lbs.	3½-4½		
		1.2 lbs.	4½-5½		
Instructions		Pour into a deep ceramic plate or deep ceramic bowl. Cover with a plastic lid. Stir well after reheating. Stir again before serving. Let stand for 2-3 minutes.			
Stew (Chilled)	0.8 lbs.	60 %	4½-6		
	Instructions		Put stew in a deep ceramic plate. Cover with a plastic lid. Stir occasionally during reheating and again before standing and serving. Let stand for 2-3 minutes.		

Food	Serving Size	Power	Time (min.)
Pasta with Sauce (Chilled)	0.8 lbs.	60 %	3½-5½
	Instructions		Put pasta (e.g. spaghetti or egg noodles) on a flat ceramic plate. Cover with microwave cling film. Stir before serving. Let stand for 3 minutes.
Filled Pasta with Sauce (Chilled)	0.8 lbs.	60 %	4-6
	Instructions		Put filled pasta (e.g. ravioli, tortellini) in a deep ceramic plate. Cover with a plastic lid. Stir occasionally during reheating and again before standing and serving. Let stand for 3 minutes.
Plated Meal (Chilled)	0.8 lbs.	60 %	4½-6
	1.0 lbs.		5½-7½
Instructions		Plate a meal of 2-3 chilled components on a ceramic dish. Cover with microwave cling-film. Let stand for 3 minutes.	
Cheese Fondue Ready-To-Serve (Chilled)	0.9 lbs.	60 %	6-7½
	Instructions		Put the ready-to-serve cheese fondue in a suitable sized glass pyrex bowl with lid. Stir occasionally during and after reheating. Stir well before serving. Let stand for 1-2 minutes.

Reheating baby food and milk

Use the power levels and times in this table as guide lines for reheating.

Food	Serving Size	Power	Time
Baby Food (Vegetables + Meat)	0.4 lbs.	60 %	30 sec.
	Instructions Empty into ceramic deep plate. Cook covered. Stir after cooking time. Before serving, stir well and check the temperature carefully. Let stand for 2-3 minutes.		
Baby Porridge (Grain + Milk + Fruit)	0.4 lbs.	60 %	20 sec.
	Instructions Empty into ceramic deep plate. Cook covered. Stir after cooking time. Before serving, stir well and check the temperature carefully. Let stand for 2-3 minutes.		
Baby Milk	100 ml	30 %	30-40 sec.
	200 ml		1 min. to 1 min. 10 sec.
	Instructions Stir or shake well and pour into a sterilised glass bottle. Place into the center of turn-table. Cook uncovered. Shake well and let stand for at least 3 minutes. Before serving, shake well and check the temperature carefully.		

Manual defrosting

Microwaves are an excellent way of defrosting frozen food. Microwaves gently defrost frozen food in a short period of time. This can be of great advantage, if unexpected guests suddenly show up.

Frozen poultry must be thoroughly thawed before cooking. Remove any metal ties and take it out of any wrapping to allow thawed liquid to drain away.

Put the frozen food on a dish without cover. Turn over half way, drain off any liquid, and, if you are defrosting chicken, remove any giblets as soon as possible. Check the food occasionally to make sure that it does not feel warm.

If smaller and thinner parts of the frozen food start to warm up, shield the parts by wrapping small strips of aluminium foil around them during defrosting.

Should poultry start to warm up on the outer surface, stop thawing and allow it to stand for 20 minutes before continuing. Let fish, meat, and poultry stand to complete defrosting. The standing time for complete defrosting will vary depending on the quantity defrosted. Please refer to the table below.

Hint: Flat food defrosts better than thick, and smaller quantities need less time than larger quantities.

For defrosting of frozen food with a temperature of about -5 to -4 °F, use the following table as a guide.

Food	Serving Size	Power	Time (min.)
Meat	0.6 lbs.	20 %	6-7½
	1.1 lbs.		9-12½
Pork Steaks	0.6 lbs.	20 %	5-7½
	Instructions Place the meat on the turntable. Shield thinner edges with aluminium foil. Turn over after half of defrosting time! Let stand for 15-30 minutes.		

Cooking guide

Food	Serving Size	Power	Time (min.)
Poultry			
Chicken Pieces	2 pcs. (1.1 lbs.)	20 %	14-16
Whole Chicken	2.7 lbs.	20 %	32-35
	Instructions First, put chicken pieces first skin-side down, whole chicken first breast-side-down on a flat ceramic plate. Shield the thinner parts like wings and ends with aluminium foil. Turn over after half of defrosting time! Let stand for 15-60 minutes.		
Fish			
Fish Fillets	0.4 lbs.	20 %	6-7½
Whole Fish	0.9 lbs.	20 %	11-14
	Instructions Put frozen fish in the middle of a flat ceramic plate. Arrange the thinner parts under the thicker parts. Shield narrow ends of fillets and tail of whole fish with aluminium foil. Turn over after half of defrosting time! Let stand for 10-25 minutes.		
Fruit			
Berries	0.7 lbs.	20 %	6-7½
	Instructions Spread fruit on a flat, round glass dish (with a large diameter). Let stand for 5-10 minutes.		

Food	Serving Size	Power	Time (min.)
Bread			
Bread Rolls	2 pcs.	20 %	1-1½
(Each ca. 50 g)	4 pcs.		2½-3
Toast/Sandwich	0.6 lbs.	20 %	4-5
German Bread (Wheat + Rye Flour)	1.1 lbs.	20 %	7-9½
	Instructions Arrange rolls in a circle or bread horizontally on kitchen paper in the middle of turntable. Turn over after half of defrosting time! Let stand for 5-20 minutes.		

Grill

The grill-heating element is located underneath the ceiling of the cavity. It operates while the door is closed and the turntable is rotating. The turntable's rotation makes the food brown more evenly. Preheating the grill for 3-5 minutes will make the food brown more quickly.

Cookware for grilling:

Should be flameproof and may include metal. Do not use any type of plastic cookware, as it can melt.

Food suitable for grilling:

Chops, sausages, steaks, hamburgers, bacon and gammon rashers, thin fish portions, sandwiches, and all kinds of toast with toppings.

Important remark:

Whenever you use the grill only mode, please remember that food must be placed on the high rack, unless you are instructed otherwise.

Microwave + grill

This cooking mode combines the radiant heat that is coming from the grill with the speed of microwave cooking. It operates only while the door is closed and the turntable is rotating. Due to the rotation of the turntable, the food browns evenly.

Cookware for cooking with microwaves + grill

Please use cookware that microwaves can pass through. Cookware should be flameproof. Do not use metal cookware with combination mode. Do not use any type of plastic cookware, as it can melt.

Food suitable for microwaves + grill cooking:

Food suitable for combination mode cooking include all kinds of cooked food which need reheating and browning (e.g. baked pasta), as well as foods which require a short cooking time to brown the top of the food. Also, this mode can be used for thick food portions that benefit from a browned and crispy top (e.g. chicken pieces, turning them over half way through cooking). Please refer to the grill table for further details.

Important remark:

Whenever you use the combination mode (microwave + grill), the food should be placed on the high rack, unless you are instructed otherwise. Please refer to the instructions in the following chart.

The food must be turned over, if it is to be browned on both sides.

Grill guide for fresh food

Preheat the grill with the grill-function for 2-3 minutes.
Use the power levels and times in this table as guidelines for grilling.
Use oven gloves when taking the food out of the microwave.

Fresh Food	Serving Size	Power	1 step (min.)	2 step (min.)
Toast slices	4 pcs. (each 0.05 lbs.)	Grill only	3-4	2-3
	Instructions Put toast slices side by side on the high rack.			
Grilled tomatoes	0.9 lbs. (2 pcs.)	MWO + Grill	8-10½	-
	Instructions Cut tomatoes into halves. Put some cheese on top. Arrange in a circle in a flat glass pyrex dish. Place it on the high rack. Let stand for 2-3 minutes.			
Tomato Cheese Toast	4 pcs. (0.7 lbs.)	MWO + Grill	7-9½	-
	Instructions Toast the bread slices first. Put the toast with topping on the high rack. Let stand for 2-3 minutes.			
Toast Hawaii	4 pcs. (1.1 lbs.)	MWO + Grill	8-10½	-
	Instructions Toast the bread slices first. Put the toast with topping on the high rack. Let stand for 2-3 minutes.			
Baked potatoes	1.1 lbs.	MWO + Grill	14-15½	-
	Instructions Cut potatoes into halves. Put them in a circle on the high rack with the cut side to the grill.			
Gratin potatoes	1 lbs.	MWO + Grill	14½-16	-
	Instructions Put the fresh gratin into a small glass pyrex dish. Put the dish on the high rack. After cooking, let stand for 2-3 minutes.			

Cooking guide

Tips and tricks

Melting crystallized honey

Put ¼ oz (20 g) crystallized honey into a small deep glass dish. Heat for 20-30 seconds using 30 %, until honey is melted.

Melting gelatine

Lay dry gelatine sheets ½ oz (10 g) for 5 minutes into cold water. Put drained gelatine into a small glass pyrex bowl. Heat for 1 minute using 30 %. Stir after melting.

Cooking glaze/icing (for cake and gateaux)

Mix instant glaze (approximately 3 teaspoons) with 2⅔ tablespoons (40 g) sugar and 1 cup (250 ml) cold water. Cook uncovered in a glass pyrex bowl for 3½ to 4½ minutes using 90 %, until glaze/icing is transparent. Stir twice during cooking.

Cooking jam

Put 21 oz of fruit (600 g or about 2½ cups) (for example mixed berries) in a suitable sized glass pyrex bowl with a lid. Add 1½ cups (300 g) preserving sugar and stir well. Cook covered for 10-12 minutes using 90 %. Stir several times during cooking. Empty directly into small jam glasses with twist-off lids. Stand on lid for 5 minutes.

Cooking pudding / custard

Mix the pudding mix with milk following the manufacturer's instructions. Add sugar if instructed. Stir well. Instructions and stir well. Use a suitable sized glass pyrex bowl with lid. Cook covered for 6½ to 7½ minutes using 90 %. Stir several times well during cooking.

Browning almond slices

Spread about 1 oz (30 g) of sliced almonds evenly on a medium sized ceramic plate. Stir several times during browning for 3½ to 4½ minutes using 60 %. Let it stand for 2-3 minutes in the oven. Use oven gloves when taking out!

Troubleshooting and information code

Troubleshooting

If you have any of the problems listed below try the solutions given.

Problem	Cause	Action
General		
The buttons cannot be pressed properly.	Foreign matter may be caught between the buttons.	Remove the foreign matter and try again.
	For touch models: Moisture is on the exterior.	Wipe the moisture from the exterior.
	Child lock is activated.	Deactivate Child lock.
The time is not displayed.	The Eco (power-saving) function is set.	Turn off the Eco function.
The microwave oven does not work.	Power is not supplied.	Make sure power is supplied.
	The door is open.	Close the door and try again.
	The door open safety mechanisms are covered in foreign matter.	Remove the foreign matter and try again.
The microwave oven stops while in operation.	The user has opened the door to turn food over.	After turning over the food, press the START/+30s button again to start operation.

Problem	Cause	Action
The power turns off during operation.	The microwave oven has been cooking for an extended period of time.	After cooking for an extended period of time, let the microwave oven cool.
	The cooling fan is not working.	Listen for the sound of the cooling fan.
	Trying to operate the microwave oven without food inside.	Put food in the microwave oven.
	There is not sufficient ventilation space for the microwave oven.	There are intake/exhaust outlets on the front and rear of the microwave oven for ventilation. Keep the gaps specified in the product installation guide.
	Several power plugs are being used in the same socket.	Designate only one socket to be used for the microwave oven.
There is a popping sound during operation, and the microwave oven doesn't work.	Cooking sealed food or using a container with a lid may causes popping sounds.	Do not use sealed containers as they may burst during cooking due to expansion of the contents.

Problem	Cause	Action
The microwave oven exterior is too hot during operation.	There is not sufficient ventilation space for the microwave oven.	There are intake/exhaust outlets on the front and rear of the microwave oven for ventilation. Keep the gaps specified in the product installation guide.
	Objects are on top of the microwave oven.	Remove all objects on the top of the microwave oven.
The door cannot be opened properly.	Food residue is stuck between the door and microwave oven interior.	Clean the microwave oven and then open the door.
Heating including the Warm function does not work properly.	The microwave oven may not work, too much food is being cooked, or improper cookware is being used.	Put one cup of water in a microwave-safe container and run the microwave for 1-2 minutes to check whether the water is heated. Reduce the amount of food and start the function again. Use a cooking container with a flat bottom.
The thaw function does not work.	Too much food is being cooked.	Reduce the amount of food and start the function again.
The interior light is dim or does not turn on.	The door has been left open for a long time.	The interior light may automatically turn off when the Eco function operates. Close and reopen the door or press the STOP/Eco button.
	The interior light is covered by foreign matter.	Clean the inside of the microwave oven and check again.

Troubleshooting and information code

Problem	Cause	Action
A beeping sound occurs during cooking.	If the Auto Cook function is being used, this beeping sound means it's time to turn over the food during thawing.	After turning over the food, press the START/+30s button again to restart operation.
The microwave oven is not level.	The microwave oven is installed on an uneven surface.	Make sure the microwave oven is installed on flat, stable surface.
There are sparks during cooking.	Metal containers are used during the microwave oven/thawing functions.	Do not use metal containers.
When power is connected, the microwave oven immediately starts to work.	The door is not properly closed.	Close the door and check again.
There is electricity coming from the microwave oven.	The power or power socket is not properly grounded.	Make sure the power and power socket are properly grounded.
<ol style="list-style-type: none"> 1. Water drips. 2. Steam emits through a door crack. 3. Water remains in the microwave oven. 	There may be water or steam in some cases depending on the food. This is not an microwave oven malfunction.	Let the microwave oven cool and then wipe with a dry dish towel.

Problem	Cause	Action
The brightness inside the microwave oven varies.	Brightness changes depending on power output changes according to function.	Power output changes during cooking are not malfunctions. This is not an microwave oven malfunction.
Cooking is finished, but the cooling fan is still running.	To ventilate the microwave oven, the cooling fan continues to run for about 3 minutes after cooking is complete.	This is not an microwave oven malfunction.
Turntable		
While turning, the turntable comes out of place or stops turning.	There is no roller ring, or the roller ring is not properly in place.	Install the roller ring and then try again.
The turntable drags while turning.	The roller ring is not properly in place, there is too much food, or the container is too large and touches the inside of the microwave.	Adjust the amount of food and do not use containers that are too large.
The turntable rattles while turning and is noisy.	Food residue is stuck to the bottom of the microwave oven.	Remove any food residue stuck to the bottom of the microwave oven.

Problem	Cause	Action
Grill		
Smoke comes out during operation.	During initial operation, smoke may come from the heating elements when you first use the microwave oven.	This is not a malfunction, and if you run the microwave oven 2-3 times, it should stop.
	Food is on the heating elements.	Let the microwave oven cool and then remove the food from the heating elements.
	Food is too close to the grill.	Put the food a suitable distance away while cooking.
	Food is not properly prepared and/or arranged.	Make sure food is properly prepared and arranged.
Microwave oven		
The microwave oven does not heat.	The door is open.	Close the door and try again.
Smoke comes out during preheating.	During initial operation, smoke may come from the heating elements when you first use the microwave oven.	This is not a malfunction, and if you run the microwave oven 2-3 times, it should stop.
	Food is on the heating elements.	Let the microwave oven cool and then remove the food from the heating elements.
There is a burning or plastic smell when using the microwave oven.	Plastic or non heat-resistant cookware is used.	Use glass cookware suitable for high temperatures.

Problem	Cause	Action
There is a bad smell coming from inside the microwave oven.	Food residue or plastic has melted and stuck to the interior.	Use the steam function and then wipe with a dry cloth. You can put a lemon slice inside and run the microwave oven to remove the odour more quickly.
The microwave oven does not cook properly.	The microwave oven door is frequently opened during cooking.	If you open the door often, the interior temperature will be lowered and this may affect the results of your cooking.
	The microwave oven controls are not correctly set.	Correctly set the microwave oven controls and try again.
	The grill or other accessories are not correctly inserted.	Correctly insert the accessories.
	The wrong type or size of cookware is used.	Use suitable cookware with flat bottoms.

Troubleshooting and information code

Information code

Information code	Cause	Action
C-d0	Control buttons are pressed over 10 seconds.	Clean the keys and check if there is water on the surface around key. If it occurs again, turn off the microwave oven over 30 seconds and try setting again. If it appears again, call your local SAMSUNG Customer Care Centre.

NOTE

if the suggested solution does not solve the problem, contact your local SAMSUNG Customer Care Centre.

Technical specifications

SAMSUNG strives to improve its products at all times. Both the design specifications and these user instructions are thus subject to change without notice.

Model	MG11T5018C*
Power source	120 V ~ 60 Hz
Power consumption	
Maximum power	1600 W
Microwave	1600 W
Grill (heating element)	1300 W
Output power	100 W / 1000 W (IEC-705)
Operating frequency	2450 MHz
Dimensions (W x H x D)	
Outside (Include Handle)	20 ^{3/8} x 11 ^{3/4} x 16 ^{3/4} mm
Oven cavity	14 ^{1/16} x 10 ^{1/16} x 14 ^{1/16} mm
Volume	1.1 Cu.ft
Weight	
Net	35.05 lb

Warranty

Samsung microwave oven

LIMITED WARRANTY TO ORIGINAL PURCHASER WITH PROOF OF PURCHASE

This SAMSUNG brand product, as supplied and distributed by SAMSUNG ELECTRONICS AMERICA, INC. (SAMSUNG) and delivered new, in the original carton to the original consumer purchaser, is warranted by SAMSUNG against manufacturing defects in materials or workmanship for the limited warranty period, starting from the date of original purchase, of:

One (1) Year Parts and Labor Ten (10) Years Magnetron Part (Part Only)

This limited warranty is valid only on products purchased and used in the United States that have been installed, operated, and maintained according to the instructions attached to or furnished with the product. To receive warranty service, the purchaser must contact SAMSUNG at the address or phone number provided below for problem determination and service procedures. Warranty service can only be performed by a SAMSUNG authorized service center. The original dated bill of sale must be presented upon request as proof of purchase to SAMSUNG or SAMSUNG's authorized service center to receive warranty service.

SAMSUNG will provide in-home service within the contiguous United States during the warranty period at no charge, subject to availability of SAMSUNG authorized servicers within the customer's geographic area. If in-home service is not available, SAMSUNG may elect, at its option, to provide transportation of the product to and from an authorized service center. If the product is located in an area where service by a SAMSUNG authorized servicer is not available, you may be responsible for a trip charge or required to bring the product to a SAMSUNG authorized service center for service.

To receive in-home service, product must be unobstructed and accessible to the service agent.

During the applicable warranty period, a product will be repaired, replaced, or the purchase price refunded, at the sole option of SAMSUNG. SAMSUNG may use new or reconditioned parts in repairing a product, or replace the product with a new or reconditioned product. Replacement parts and products are warranted for the remaining portion of the original product's warranty or ninety (90) days, whichever is longer. All replaced parts and products are the property of SAMSUNG and you must return them to SAMSUNG.

This limited warranty covers manufacturing defects in materials or workmanship encountered in normal household, noncommercial use of this product and shall not cover the following: damage that occurs in shipment, delivery, installation, and uses for which this product was not intended; damage caused by unauthorized modification or alteration of the product; product where the original factory serial numbers have been removed, defaced, changed in any way, or cannot be readily determined; cosmetic damage including scratches, dents, chips, and other damage to the product's finishes; damage caused by abuse, misuse, overheating due to overcooking, glass tray or turntable, pest infestations, accident, fire, floods, or other acts of nature or God; damage caused by use of equipment, utilities, services, parts, supplies, accessories, applications, installations, repairs, external wiring or connectors not supplied or authorized by SAMSUNG; damage caused by incorrect electrical line current, voltage, fluctuations and surges; damage caused by failure to operate and maintain the product according to instructions; in-home instruction on how to use your product; service to correct installation not in accordance with electrical or plumbing codes or correction of household electrical or plumbing (i.e., house wiring, fuses, or water inlet hoses); and reduced magnetron power output related to normal aging.

The cost of repair or replacement under these excluded circumstances shall be the customer's responsibility.

Visits by an authorized servicer to explain product functions, maintenance or installation are not covered by this limited warranty. Please contact SAMSUNG at the number below for assistance with any of these issues.

Samsung will charge a repair fee for replacing an accessory or repairing cosmetic damage if the damage to the unit and/or damage to or loss of the accessory was caused by the customer. Items this covers include:

- Dented, scratched, or broken door, handle, out-panel, or control panel
- Broken or lost tray, guide roller, coupler, filter, or wire rack

Warranty

Parts that SAMSUNG has determined can be replaced by the user may be sent to the customer for installation. In SAMSUNG's discretion, an authorized servicer can be dispatched to perform such installation.

EXCLUSION OF IMPLIED WARRANTIES

IMPLIED WARRANTIES, INCLUDING THE IMPLIED WARRANTIES OF MERCHANTABILITY OR FITNESS FOR A PARTICULAR PURPOSE, ARE LIMITED TO ONE YEAR OR THE SHORTEST PERIOD ALLOWED BY LAW. Some states do not allow limitations on how long an implied warranty lasts, so the above limitations or exclusions may not apply to you. This warranty gives you specific rights, and you may also have other rights, which vary from state to state.

LIMITATION OF REMEDIES

YOUR SOLE AND EXCLUSIVE REMEDY IS PRODUCT REPAIR, PRODUCT REPLACEMENT, OR REFUND OF THE PURCHASE PRICE AT SAMSUNG'S OPTION, AS PROVIDED IN THIS LIMITED WARRANTY. SAMSUNG SHALL NOT BE LIABLE FOR SPECIAL, INCIDENTAL OR CONSEQUENTIAL DAMAGES, INCLUDING BUT NOT LIMITED TO TIME WAY FROM WORK, HOTELS AND/OR RESTAURANT MEALS, REMODELING EXPENSES, LOSS OF REVENUE OR PROFITS, FAILURE TO REALIZE SAVINGS OR OTHER BENEFITS REGARDLESS OF THE LEGAL THEORY ON WHICH THE CLAIM IS BASED, AND EVEN IF SAMSUNG HAS BEEN ADVISED OF THE POSSIBILITY OF SUCH DAMAGES. Some states do not allow exclusion or limitation of incidental or consequential damages, so the above limitations or exclusions may not apply to you. This warranty gives you specific rights, and you may also have other rights, which vary from state to state.

SAMSUNG does not warrant uninterrupted or error-free operation of the product. No warranty or guarantee given by any other person, firm, or corporation with respect to this product shall be binding on SAMSUNG.

To obtain warranty service, please contact SAMSUNG at:

Samsung Electronics America, Inc.
85 Challenger Road
Ridgefield Park, NJ 07660
1-800-SAMSUNG (726-7864) and www.samsung.com/us/support

Memo

Memo



Scan this with your smartphone

Scan the QR code* or visit
www.samsung.com/spsn
 to view our helpful
 How-to Videos and Live Shows
 * Requires reader to be installed on your
 smartphone

Please be advised that the Samsung warranty does NOT cover service calls to explain product operation, correct improper installation, or perform normal cleaning or maintenance.

QUESTIONS OR COMMENTS ?

COUNTRY	CALL	OR VISIT US ONLINE AT
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)

Horno de microondas

Manual del usuario

MG11T5018C*



SAMSUNG

Contenido

Instrucciones de seguridad importantes	3	Guía de utensilios de cocina	31
Instalación	11	Guía de cocción	32
Accesorios	11	Resolución de problemas y código de información	40
Plato giratorio	11	Resolución de problemas	40
Mantenimiento	12	Código de información	44
Limpieza	12	Especificaciones técnicas	44
Repuesto (reparación)	12	Garantía limitada	45
Cuidados para períodos prolongados sin uso	12		
Características del horno de microondas	13		
Horno de microondas	13		
Panel de control	13		
Uso del horno de microondas	14		
Cómo funciona un horno de microondas	14		
Cómo verificar el buen funcionamiento del horno de microondas	14		
Cocinar/Recalentar	15		
Configuración de la hora	16		
Niveles de potencia y variaciones de tiempo	16		
Ajuste del tiempo de cocción	17		
Detención de la cocción	17		
Configuración del modo de ahorro de energía	18		
Uso de la función Descongelado Potente	18		
Uso de la función Cocción automática	20		
Uso de la función Palomitas	27		
Parrilla	28		
Combinación de microondas y dorador	28		
Uso del plato para dorar	29		
Uso de la función Seguro para niños	30		
Desactivación de la alarma	30		

Instrucciones de seguridad importantes

Felicitaciones por haber adquirido su nuevo horno de microondas Samsung. Este manual contiene información importante acerca de la instalación, el uso y el cuidado de su electrodoméstico. Lea detenidamente el manual y podrá así aprovechar todas las ventajas y las funciones del horno de microondas.

LO QUE NECESITA SABER SOBRE LAS INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

Las advertencias y las instrucciones de seguridad importantes de este manual no cubren todos los problemas y situaciones que podrían ocurrir. Es su responsabilidad usar el sentido común, ser precavido y cuidadoso al instalar, mantener y manejar su horno de microondas.

PRECAUCIONES PARA EVITAR LA POSIBLE EXPOSICIÓN EXCESIVA A ENERGÍA DE MICROONDAS

- A. No intente hacer funcionar este horno con la puerta abierta dado que el funcionamiento con la puerta abierta puede dar como resultado una exposición nociva a energía de microondas. Es importante no alterar ni modificar las trabas de seguridad.
- B. No coloque ningún objeto entre la parte delantera del horno y la puerta ni deje que se acumule suciedad o residuos de limpiadores en la superficie de sellado.
- C. No haga funcionar el horno si está dañado. Es de especial importancia que la puerta del horno cierre correctamente y que no haya daños en:
 - 1. La puerta (doblada),
 - 2. Las bisagras y los pestillos (rotos o sueltos),
 - 3. Las juntas de la puerta y la superficie de sellado.
- D. Este horno no debe ser ajustado ni reparado por nadie excepto por personal del servicio técnico adecuadamente calificado.

SÍMBOLOS Y PRECAUCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

Significado de iconos y símbolos en este manual del usuario:

ADVERTENCIA









Prácticas peligrosas o inseguras que pueden provocar **lesiones personales graves o la muerte**.

PRECAUCIÓN

Prácticas peligrosas o inseguras que pueden provocar **lesiones personales leves o daños a la propiedad**.

PRECAUCIÓN

Para reducir el riesgo de incendio, explosión, descarga eléctrica o lesiones personales cuando utilice el horno de microondas, siga estas instrucciones básicas de seguridad.

- | | |
|---|---|
|  NO intentar. |  Desenchufe la alimentación eléctrica del tomacorriente de la pared. |
|  NO desensamblar. |  Asegúrese de que la máquina tenga buena conexión a tierra para evitar descargas eléctricas. |
|  NO tocar. |  Comuníquese con el centro de servicio técnico para obtener ayuda. |
|  Siga las instrucciones fielmente. |  Nota |

Estas señales de advertencia se incluyen para evitar lesiones a usted y a otras personas. Sígalos explícitamente. Una vez que haya leído esta sección, consérvela en un lugar seguro para consultas futuras.

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

Instrucciones de seguridad importantes

CALIFORNIA PROPOSICIÓN 65 ADVERTENCIA

ADVERTENCIA

Cáncer y Daño Reproductivo – www.P65Warnings.ca.gov

Al utilizar cualquier electrodoméstico, se deben seguir precauciones de seguridad básicas, a saber:

ADVERTENCIA

Para reducir el riesgo de quemaduras, descargas eléctricas, incendios, lesiones o exposición a energía de microondas excesiva:

1. Lea todas las instrucciones de seguridad antes de usar este electrodoméstico.
2. Lea y siga las “Precauciones para evitar la posible exposición excesiva a energía de microondas” especificadas en la página 3.
3. Este electrodoméstico debe conectarse a tierra. Conéctelo solo a los tomacorrientes adecuadamente conectados a tierra. Consulte las importantes “Instrucciones de conexión a tierra” en la página 5 de este manual.
4. Instale o coloque este electrodoméstico solo de acuerdo con las instrucciones de instalación proporcionadas.
5. Algunos productos tales como los huevos enteros y los recipientes sellados (por ejemplo, frascos de vidrio cerrados) pueden explotar si se los calienta rápidamente. Nunca los caliente en un horno de microondas.
6. Utilice este electrodoméstico únicamente para los fines descritos en el manual. No utilice vapores ni productos químicos corrosivos en el interior o en el exterior de este electrodoméstico. Este tipo de horno está específicamente diseñado para calentar, cocinar o secar alimentos. No está diseñado para uso industrial o de laboratorio.
7. Al igual que con cualquier electrodoméstico, se requiere de supervisión cuando es utilizado por niños. Mantenga a los niños alejados de la puerta cuando la abra o la cierre ya que podría golpearlos o pillarles los dedos.
8. No haga funcionar este electrodoméstico si tiene un cable o enchufe dañado, si no funciona correctamente o si fue dañado o se cayó.
9. Este electrodoméstico debe ser reparado solo por personal técnico calificado. Comuníquese con la oficina del servicio técnico autorizado más cercana para que examinen, reparen o ajusten el equipo.
10. No tape ni bloquee ninguna de las aberturas del electrodoméstico.
11. No altere ni haga ajustes ni reparaciones en la puerta.
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:
 - a. 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.
 - b. Retire las ataduras de alambre de las bolsas de papel o plástico antes de colocar las bolsas en el horno.
 - c. 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.
 - d. 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:
 - a. No caliente demasiado los líquidos.
 - b. Revuelva el líquido antes y durante la etapa de calentamiento.
 - c. No utilice recipientes con lados rectos y cuellos estrechos.
 - d. Después de calentar, deje reposar el recipiente en el horno de microondas durante un tiempo breve antes de sacarlo.

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

- e. 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 microondas/horno tostador dado que pueden provocar un incendio o una descarga eléctrica.
 20. No limpie con paños para fregar de metal. Una pieza puede quemar el paño y tocar las partes eléctricas, lo que presenta un riesgo de descarga eléctrica.
 21. No utilice productos de papel cuando se hace funcionar el electrodoméstico en modo tostador.
 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. Esto provocará el recalentamiento del horno de microondas.

PRECAUCIÓN

1. Solo modelo para instalar sobre la estufa
 - Limpie las campanas de ventilación con frecuencia: no se debe acumular grasa en 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 modelo tipo Botón de apertura
 - Precauciones para el correcto uso y para evitar la posible exposición a energía de microondas excesiva: No intente jalar con la mano ninguna parte de la puerta para abrirla. Abra la puerta solo utilizando el botón de apertura ubicado en el extremo inferior derecho de la parte delantera.

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.

- Enchúfelo a 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 y siga las indicaciones de la sección "Uso de los cables prolongadores" a continuación.

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

Instrucciones de seguridad importantes

⚠️ 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 una descarga eléctrica o un 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 provistos coincidan con las especificaciones del producto. No hacerlo puede provocar una descarga eléctrica o un 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.

El horno de microondas requiere un tomacorriente separado con conexión a tierra único con circuito derivado de mínimo 15 A y máximo 20 A.

- ☞ 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 una descarga eléctrica o un incendio.

- ☞ Cuando se dañe el enchufe o el cable de alimentación, comuníquese con el centro de servicio técnico más cercano para solicitar un repuesto o una reparación.

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

⚠ 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 una descarga eléctrica o un incendio.

⚠ ADVERTENCIAS FUNDAMENTALES PARA EL USO

- ★ Si el horno de microondas se inunda, comuníquese con el centro de servicio técnico más cercano. No hacerlo puede provocar una descarga eléctrica o un incendio. Lea y siga las "Precauciones para evitar la posible exposición excesiva a energía de microondas" especificadas al comienzo de esta sección de Información sobre 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 una descarga eléctrica o un 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 encendieran, 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 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 más cercano.
- 🔌 Si alguna sustancia extraña, por ejemplo, agua, ingresa en el horno, desenchúfelo y comuníquese con el centro de servicio técnico más cercano.
 - No hacerlo puede provocar una descarga eléctrica o un incendio

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

Instrucciones de seguridad importantes

- ☒ 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 una 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.

PRECAUCIONES PARA EL USO

- ★ Si la superficie del microondas está rajada, apague el electrodoméstico.
 - No hacerlo puede provocar una descarga eléctrica.
 La vajilla y los envases pueden calentarse. Manipúelos 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. El frasco de vidrio o la superficie del alimento puede estar más frío que el interior del alimento, el cual puede estar tan caliente 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 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, un incendio 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.

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

- ☒ 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 objetos pesados sobre la puerta del horno cuando la abra.
- Los alimentos o el objeto podrían caerse y provocar quemaduras o lesiones.
- No enfríe abruptamente la puerta, el interior del electrodoméstico ni el plato vertiendo agua 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.
- 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. Quiteles los sellos y las tapas antes de utilizarlos. 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

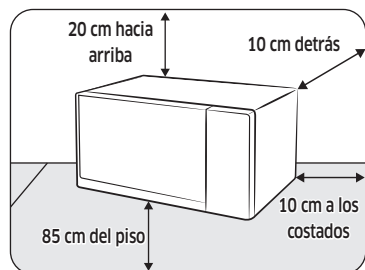
- No rocíe agua directamente sobre el electrodoméstico para limpiarlo.
- No utilice benceno, diluyente ni alcohol para limpiar el electrodoméstico.
- Esto puede provocar decoloración, deformación, daños, descarga eléctrica o incendio.
- Antes de limpiar o realizar el mantenimiento, desenchufe el electrodoméstico del tomacorriente de la pared y quite los restos de comida de la puerta y del compartimiento de cocción.
- No hacerlo puede provocar una 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

Instrucciones de seguridad importantes

INSTALACIÓN DEL HORNO DE MICROONDAS

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



NO APTO PARA INSTALACIÓN EMPOTRADA

1. Cuando instale el horno, asegúrese de que la ventilación sea la adecuada, deje un espacio de al menos 10 cm (4 pulgadas) detrás y a los costados del horno y 20 cm (8 pulgadas) 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.

⚠ PRECAUCIÓN

- 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 a tierra.
- No instale el horno de microondas en lugares calurosos ni húmedos como cerca de un horno tradicional o un radiador. Deben respetarse las especificaciones eléctricas del horno y los cables prolongadores que se utilicen deben ser iguales al 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.

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.

⚠ ADVERTENCIA

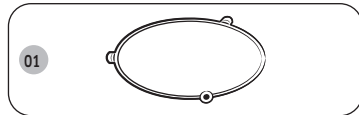
- No repare, reemplace ni realice el mantenimiento de ninguna pieza de su microondas sin asistencia profesional. Llame únicamente a un técnico calificado para realizar reparaciones. Si el horno presenta fallas y requiere servicio técnico, o si tiene dudas sobre su funcionamiento, desenchufe el horno del tomacorriente y comuníquese con su centro de servicio técnico 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.

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

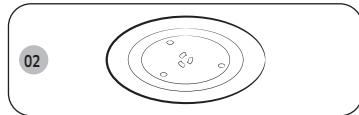
Instalación

Accesorios

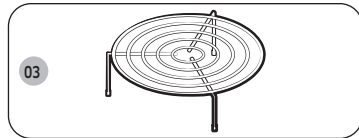
Dependiendo del modelo que haya adquirido, se suministran varios accesorios que se pueden utilizar de diversas maneras.



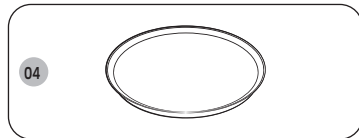
01 Anillo giratorio, se coloca en el centro del horno de microondas.
El anillo giratorio es el soporte del plato giratorio.



02 Plato giratorio, se coloca sobre el anillo con el accesorio central sobre el manguito de acoplamiento.
El plato giratorio sirve como la principal superficie de cocción; puede retirarse fácilmente para la limpieza.



03 Estante para dorar, se coloca sobre el plato giratorio.
El estante de metal puede usarse con el dorador y la cocción combinada.

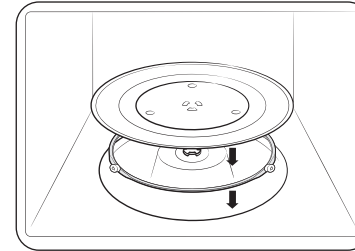


04 Plato para dorar, consulte las páginas 29 a 30.
El plato para dorar se utiliza para dorar mejor los alimentos con los modos de cocción combinada de microondas o dorador. Facilita que la masa de pasteles y pizza quede crujiente.

PRECAUCIÓN

No haga funcionar el horno de microondas sin el anillo y el plato giratorio.

Plato giratorio



Retire todo el material de empaque que está dentro del horno de microondas. Instale el anillo y el plato giratorio. Verifique si el plato giratorio gira libremente.



Mantenimiento

Limpieza

Limpie el horno de microondas con regularidad para evitar que se acumulen impurezas sobre el horno de microondas o 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 de microondas. Enjuague y seque bien.

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

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

PRECAUCIÓN

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

Repuesto (reparación)

ADVERTENCIA

El interior de este horno de microondas no contiene piezas que pueda remover el usuario. No intente reemplazar o 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 de microondas, desenchufe el cable de alimentación del tomacorriente y comuníquese con un centro de servicio técnico local Samsung.

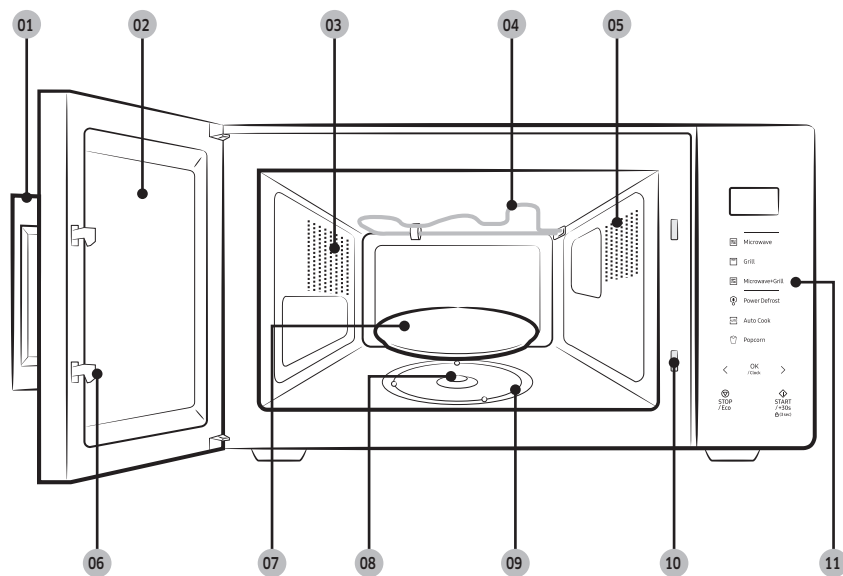
Cuidados para períodos prolongados sin uso

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



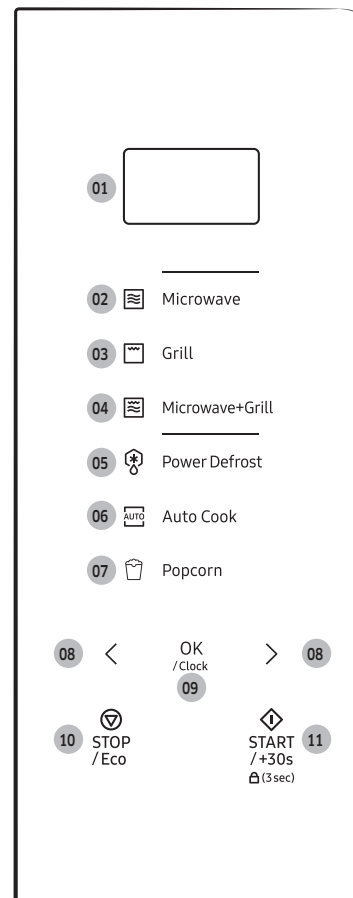
Características del horno de microondas

Horno de microondas



- | | | |
|---|-----------------------------|-----------------------------|
| 01 Manija de la puerta | 02 Puerta | 03 Orificios de ventilación |
| 04 Elemento calentador | 05 Luz | 06 Trabas de la puerta |
| 07 Plato giratorio | 08 Manguito de acoplamiento | 09 Anillo giratorio |
| 10 Orificios de las trabas de seguridad | 11 Panel de control | |

Panel de control



- 01 Pantalla
- 02 Microwave (Microondas)
- 03 Grill (Dorador)
- 04 Microwave+Grill (Microondas+Dorador)
- 05 Power Defrost (Descongelado Potente)
- 06 Auto Cook (Cocción automática)
- 07 Popcorn (Palomitas)
- 08 Reducir/Aumentar (peso/porción/tiempo)
- 09 OK (Aceptar)/Clock (Reloj)
- 10 STOP/Eco (CANCELAR/Eco)
- 11 START/+30s (INICIO/+30s) (Seguro para niños)

Características del horno de microondas

Uso del horno de microondas

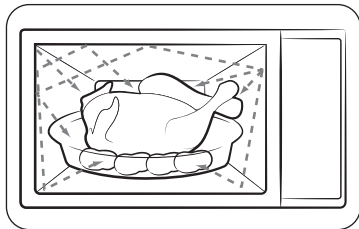
Cómo funciona un horno de microondas

El microondas consiste en ondas electromagnéticas de alta frecuencia; la energía liberada permite que los alimentos se cocinen o se recalienten sin que pierdan la forma ni el color.

Puede usar el horno de microondas para:

- Descongelar
- Recalentar
- Cocinar

Principio de cocción



1. Las microondas generadas por el magnetrón se reflejan en la cavidad y se distribuyen de manera uniforme a medida que los alimentos giran en el plato. De esta manera, los alimentos se cocinan de forma pareja.
2. Las microondas son absorbidas por los alimentos hasta una profundidad de aproximadamente 1 pulgada (2,5 cm). La cocción continúa ya que el calor se disipa dentro de los alimentos.
3. Los tiempos de cocción varían según el recipiente utilizado y las propiedades de los alimentos:
 - Cantidad y densidad
 - Contenido de agua
 - Temperatura inicial (refrigerados o no)

NOTA

Como el centro de los alimentos se cocina por disipación del calor, la cocción continúa aún después de retirar los alimentos del horno de microondas. Por lo tanto, deben respetarse los tiempos de reposo especificados en las recetas y en este folleto para garantizar:

- Una cocción pareja de los alimentos bien al centro.
- La misma temperatura en todo el alimento.

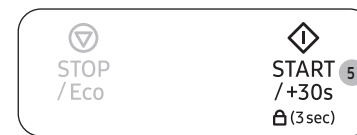
Cómo verificar el buen funcionamiento del horno de microondas

El siguiente procedimiento sencillo le permite verificar si el horno de microondas funciona correctamente en todo momento.

Si tiene algún problema, consulte la sección "Resolución de problemas" en las páginas 40 a 44.

NOTA

El horno de microondas debe estar enchufado a un tomacorriente adecuado. El plato giratorio debe estar colocado en el horno de microondas. Si se utiliza otro nivel de potencia diferente al máximo (100 % - 1000 W), el agua demora más tiempo en hervir.



1. Jale de la manija para abrir la puerta del horno de microondas.
2. Coloque un vaso de agua sobre el plato giratorio y luego cierre la puerta.
3. Presione **Microwave (Microondas)**.
4. La pantalla del panel de control muestra el nivel de potencia correspondiente (100 - 1000 W). Presione el botón **OK (Aceptar)** para el nivel de potencia deseado.
5. Presione el botón **START/+30s (INICIO/+30s)** reiteradamente para programar el tiempo en 4 o 5 minutos.
6. El horno de microondas calentará el agua durante el tiempo programado. Verifique el agua y asegúrese de que esté hirviendo.

Cocinar/Recalentar

El siguiente procedimiento explica cómo cocinar o recalentar alimentos.

PRECAUCIÓN


Siempre verifique sus ajustes de cocción antes de alejarse del horno de microondas.

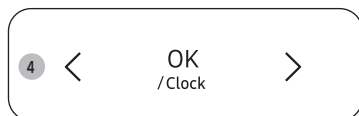


1. Jale de la manija para abrir la puerta del horno de microondas.
2. Coloque los alimentos en el centro del plato giratorio y luego cierre la puerta.

PRECAUCIÓN

No haga funcionar el horno de microondas cuando está vacío.

3. Presione **Microwave (Microondas)**.
 - La pantalla del panel de control muestra el ícono correspondiente () y el nivel de potencia máximo (1000 W).
4. Presione < o > (**Reducir/Aumentar**) para seleccionar el nivel de potencia deseado y luego presione **OK (Aceptar)**.
 - Consulte la sección "Niveles de potencia y variaciones de tiempo" de la página 16 para ver el nivel de potencia adecuado.



5. Presione < o > (**Reducir/Aumentar**) para configurar el tiempo de cocción.
 - La pantalla del panel de control muestra el tiempo de cocción.
6. Presione **START/+30s (INICIO/+30s)** para comenzar a cocinar.
 - Se enciende la luz y el plato giratorio comienza a girar.
 - Cuando haya transcurrido el tiempo de cocción, el horno de microondas emitirá una señal sonora 4 veces y la pantalla del panel de control mostrará la hora actual. La señal de recordatorio de finalización emitirá una señal sonora por minuto 3 veces.



Uso del horno de microondas

Configuración de la hora

Cuando haya corriente eléctrica, aparecerá automáticamente "88:88" y, luego, "12:00" en el visor. Configure la hora actual.

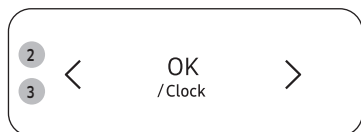
- Cuando instala su horno de microondas por primera vez
- Después de un corte de energía eléctrica

NOTA

Para aplicar la hora de verano, deberá configurar la hora manualmente.



1. Presione **OK (Aceptar)**.



2. Presione < o > (**Reducir/Aumentar**) para configurar la hora y luego presione **OK (Aceptar)**.
3. Presione < o > (**Reducir/Aumentar**) para configurar los minutos y luego presione **OK (Aceptar)**.

NOTA

Cuando el microondas no está en uso, la pantalla del panel de control muestra la hora actual.

Niveles de potencia y variaciones de tiempo

La función de nivel de potencia le permite adaptar la cantidad de energía disipada y, de este modo, el tiempo necesario para cocinar o recalentar sus alimentos, de acuerdo con su tipo y cantidad. Puede seleccionar entre 11 niveles de potencia.

0 = NP:0	(Desodorización)	60 = NP:60	(Fuego lento)
10 = NP:10	(Caliente)	70 = NP:70	(Mediano alto)
20 = NP:20	(Descongelar)	80 = NP:80	(Recalentar)
30 = NP:30	(Bajo)	90 = NP:90	(Saltear)
40 = NP:40	(Mediano bajo)	100 = NP:Hi	(Alto)
50 = NP:50	(Mediano)		

Los tiempos de cocción indicados en las recetas y en este manual corresponden al nivel de potencia específico indicado.

- Si selecciona un nivel de potencia más alto, el tiempo de cocción disminuye.
- Si selecciona un nivel de potencia más bajo, el tiempo de cocción aumenta.



Ajuste del tiempo de cocción

Puede aumentar o reducir el tiempo de cocción mientras el horno de microondas está en funcionamiento.

- Verificar cómo progresa la cocción en cualquier momento simplemente abriendo la puerta y, luego, aumentar o reducir el tiempo de cocción de ser necesario.



Método 1

Presione **START/+30s (INICIO/+30s)** para aumentar el tiempo de cocción en 30 segundos.

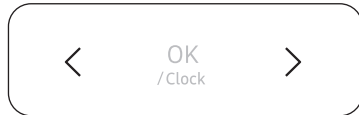
- Ejemplo: Para agregar tres minutos, presione el botón **START/+30s (INICIO/+30s)** seis veces.

NOTA

Solo puede aumentar el tiempo de cocción.

Método 2

Presione **< o >** (**Reducir/Aumentar**) para ajustar el tiempo de cocción.



Detención de la cocción

Puede detener la cocción en cualquier momento para:

- Verificar los alimentos
- Dar la vuelta a los alimentos o revolverlos
- Dejarlos reposar

Para detener la cocción temporalmente

1. Abra la puerta o presione **STOP/Eco (CANCELAR/Eco)** una vez.
 - La cocción se detiene temporalmente.
2. Para reanudar la cocción, cierre la puerta y presione el botón **START/+30s (INICIO/+30s)**.

Para detener la cocción por completo

1. Abra la puerta o presione **STOP/Eco (CANCELAR/Eco)** una vez.
 - La cocción se detiene temporalmente.
2. Presione el botón **STOP/Eco (CANCELAR/Eco)** nuevamente.



Uso del horno de microondas

Configuración del modo de ahorro de energía

El horno de microondas cuenta con un modo de ahorro de energía.



- Presione **STOP/Eco (CANCELAR/Eco)**. La pantalla del panel de control se apaga.
- Para cancelar el modo de ahorro de energía, abra la puerta o presione **STOP/Eco (CANCELAR/Eco)**. La pantalla del panel de control muestra la hora actual.

NOTA

Función de ahorro de energía automático

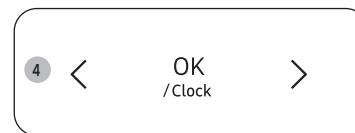
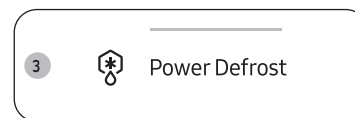
Si en medio de la configuración o la parada temporal del funcionamiento, no se produce ninguna entrada durante 25 minutos, el producto vuelve al estado de espera. Asimismo, si deja la puerta abierta, la lámpara del horno se apagará automáticamente después de 5 minutos.

Uso de la función Descongelado Potente

El tiempo de descongelamiento y el nivel de potencia se ajustan automáticamente. Simplemente seleccione el programa y el peso.

PRECAUCIÓN

Use solo recipientes aptos para microondas.



1. Jale de la manija para abrir la puerta del horno de microondas.
2. Coloque los alimentos en el centro del plato giratorio y luego cierre la puerta.
3. Presione **Power Defrost (Descongelado Potente)**.
4. Presione **< o > (Reducir/Aumentar)** para establecer el tamaño de la porción (0.1 lb-3.5 lb) y luego presione **OK (Aceptar)**.
5. Presione **START/+30s (INICIO/+30s)** para empezar a descongelar.
 - Cuando el horno de microondas emita una señal sonora, abra la puerta y dé vuelta los alimentos.
6. Cierre la puerta del horno y luego presione **START/+30s (INICIO/+30s)** para reanudar el descongelamiento.
 - Cuando haya finalizado el descongelamiento, el horno de microondas emitirá una señal sonora 4 veces y la pantalla del panel de control mostrará la hora actual. La señal de recordatorio de finalización emitirá una señal sonora por minuto 3 veces.



Descripción del programa Descongelado Potente

La siguiente tabla presenta las instrucciones. Retire todo el material de envasado antes de descongelar.

Alimentos	Tamaño porción	Instrucciones
Carne asada, cerdo	2.5-3.5 libras	Comenzar con el alimento con el lado de la grasa hacia abajo. Después de cada etapa, dar vuelta los alimentos y proteger las partes que están calientes con tiras finas de papel de aluminio. Dejar reposar, con tapa, durante 10-20 minutos.
Bistecs, costillas, pescado	0.5-3.5 libras	Después de cada etapa, reacomodar el alimento. Si hay alguna parte caliente o descongelada, cubrir con pedacitos finos de papel de aluminio. Retirar cualquier parte del alimento que esté casi descongelada. Dejar reposar, cubiertos, de 5 a 10 minutos.
Carne molida	0.5-3.5 libras	Después de cada etapa, retirar cualquier parte del alimento que esté casi descongelada. Dejar reposar la carne, cubierta con papel de aluminio, de 5 a 10 minutos.
Pollo entero	2.5-3.5 libras	Retirar los menudos antes de congelar aves. Comenzar a descongelar con el lado de la pechuga hacia abajo. Después de la primera etapa, dar vuelta el pollo y proteger las partes que están calientes con tiras finas de papel de aluminio. Después de la segunda etapa, volver a cubrir cualquier parte caliente con tiras finas de papel de aluminio. Dejar reposar, cubierto, de 30 a 60 minutos en el refrigerador.

Alimentos	Tamaño porción	Instrucciones
Presas de pollo	0.5-3.5 libras	Después de cada etapa, reacomodar o retirar cualquier parte del alimento que esté casi descongelada. Dejar reposar durante 10-20 minutos.

NOTA

Seleccione la función de descongelamiento manual con un nivel de potencia del 20 % si desea descongelar el alimento manualmente. Para obtener más información sobre el descongelamiento manual y los tiempos de descongelamiento, consulte la página 37.



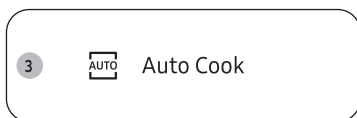
Uso del horno de microondas

Uso de la función Cocción automática

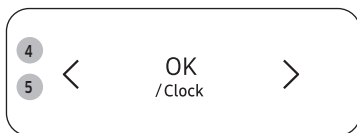
La función Cocción automática tiene 37 ajustes de cocción preprogramados. No es necesario ajustar el tiempo de cocción ni el nivel de potencia.

PRECAUCIÓN

Use solo recipientes aptos para microondas.



1. Jale de la manija para abrir la puerta del horno de microondas.
2. Coloque los alimentos en el centro del plato giratorio y luego cierre la puerta.
3. Presione **Auto Cook (Cocción automática)**.
4. Presione < o > (**Reducir/Aumentar**) para seleccionar la categoría deseada y luego presione **OK (Aceptar)**.
 - 1. Cocción automática en dorador
 - 2. Postre casero
 - 3. Cocción automática
 - 4. Ablandar/derretir
5. Presione < o > (**Reducir/Aumentar**) para seleccionar el tipo de alimento y luego presione **OK (Aceptar)**.
 - Para obtener más información, consulte la sección "Descripción del programa Cocción automática" en las páginas 21 a 27.



6. Presione < o > (**Reducir/Aumentar**) para seleccionar el tamaño de la porción y luego presione **OK (Aceptar)**.
 - Para obtener más información, consulte la sección "Descripción del programa Cocción automática" en las páginas 21 a 27.
 - Según el menú seleccionado, es posible que solo tenga una opción de peso disponible para elegir.
 - No tiene que seleccionar un peso para Postre casero.
7. Presione **START/+30s (INICIO/+30s)** para iniciar la función Cocción automática.
 - El horno de microondas cocina los alimentos de acuerdo con el ajuste preprogramado seleccionado
 - Cuando haya transcurrido el tiempo de cocción, el horno de microondas emitirá una señal sonora 4 veces y la pantalla del panel de control mostrará la hora actual. La señal de recordatorio de finalización emitirá una señal sonora por minuto 3 veces.



La siguiente tabla presenta las cantidades y las instrucciones correspondientes para 37 opciones de cocción preprogramadas. Las opciones preprogramadas se clasifican en Cocción automática en dorador, Postre casero, Cocción automática y Ablandar/derretir.

PRECAUCIÓN

Utilice guantes para horno cuando retire los alimentos.

Descripción del programa Cocción automática

1. Cocción automática en dorador

Código	Alimentos	Tamaño porción	Instrucciones
1-1	Papas fritas congeladas	14 oz	Colocar las papas fritas congeladas en el plato para dorar con el estante. Colocarlas en el horno de microondas. Seleccionar el programa Cocción automática y presionar el botón START/+30s (INICIO/+30s) . Después de cocinar, dejar reposar durante 2-3 minutos.
1-2	Albóndigas de cerdo congeladas	18 oz	Colocar las albóndigas de cerdo congeladas en el plato para dorar con el estante. Colocarlas en el horno de microondas. Seleccionar el programa Cocción automática y presionar el botón START/+30s (INICIO/+30s) . Al oír la señal sonora, dar vuelta el alimento y presionar el botón START/+30s (INICIO/+30s) para continuar. Después de cocinar, dejar reposar durante 2-3 minutos.

Código	Alimentos	Tamaño porción	Instrucciones
1-3	Nuggets de pollo congelados	12 oz	Colocar los nuggets de pollo congelados en el plato para dorar con el estante. Colocarlos en el horno de microondas. Seleccionar el programa Cocción automática y presionar el botón START/+30s (INICIO/+30s) . Después de cocinar, dejar reposar durante 2-3 minutos.
1-4	Croquetas de papa congeladas	12 oz	Colocar las croquetas de papa congeladas en el plato para dorar con el estante. Colocarlas en el horno de microondas. Seleccionar el programa Cocción automática y presionar el botón START/+30s (INICIO/+30s) . Después de cocinar, dejar reposar durante 2-3 minutos.
1-5	Banderillas congeladas	18 oz	Colocar las banderillas congeladas en el plato para dorar con el estante. Colocarlas en el horno de microondas. Seleccionar el programa Cocción automática y presionar el botón START/+30s (INICIO/+30s) . Después de cocinar, dejar reposar durante 2-3 minutos.
1-6	Albóndigas de pescado congeladas	11 oz	Colocar las albóndigas de pescado congeladas en el plato para dorar con el estante. Colocarlas en el horno de microondas. Seleccionar el programa Cocción automática y presionar el botón START/+30s (INICIO/+30s) . Al oír la señal sonora, dar vuelta el alimento y presionar el botón START/+30s (INICIO/+30s) para continuar. Después de cocinar, dejar reposar durante 2-3 minutos.

Uso del horno de microondas

Código	Alimentos	Tamaño porción	Instrucciones
1-7	Alitas de pollo congeladas	18 oz	Colocar las alitas de pollo congeladas en el plato para dorar con el estante. Colocarlas en el horno de microondas. Seleccionar el programa Cocción automática y presionar el botón START/+30s (INICIO/+30s) . Después de cocinar, dejar reposar durante 2-3 minutos.
1-8	Albóndigas de queso congeladas	14 oz	Colocar las albóndigas de queso congeladas en el plato para dorar con el estante. Colocarlas en el horno de microondas. Seleccionar el programa Cocción automática y presionar el botón START/+30s (INICIO/+30s) . Después de cocinar, dejar reposar durante 2-3 minutos.
1-9	Palitos de queso congelados	11 oz	Colocar los palitos de queso congelados en el plato para dorar con el estante. Colocarlos en el horno de microondas. Seleccionar el programa Cocción automática y presionar el botón START/+30s (INICIO/+30s) . Después de cocinar, dejar reposar durante 2-3 minutos.
1-10	Rollos primavera congelados	11 oz	Aceitar la superficie de los rollos primavera congelados ligeramente. Colocar los rollos primavera congelados en el plato para dorar con el estante. Colocarlos en el horno de microondas. Seleccionar el programa Cocción automática y presionar el botón START/+30s (INICIO/+30s) . Al oír la señal sonora, dar vuelta el alimento y presionar el botón START/+30s (INICIO/+30s) para continuar. Después de cocinar, dejar reposar durante 2-3 minutos.

Código	Alimentos	Tamaño porción	Instrucciones
1-11	Camarones empanizados congelados	11 oz	Aceitar la superficie de los camarones empanizados congelados ligeramente. Colocar los camarones empanizados congelados en el plato para dorar con el estante. Colocarlos en el horno de microondas. Seleccionar el programa Cocción automática y presionar el botón START/+30s (INICIO/+30s) . Al oír la señal sonora, dar vuelta el alimento y presionar el botón START/+30s (INICIO/+30s) para continuar. Después de cocinar, dejar reposar durante 2-3 minutos.
1-12	Aros de cebolla congelados	11 oz	Colocar los aros de cebolla congelados en el plato para dorar con el estante. Colocarlos en el horno de microondas. Seleccionar el programa Cocción automática y presionar el botón START/+30s (INICIO/+30s) . Después de cocinar, dejar reposar durante 2-3 minutos.
1-13	Papas trozadas congeladas	12 oz	Colocar las papas trozadas congeladas en el plato para dorar con el estante. Colocarlas en el horno de microondas. Seleccionar el programa Cocción automática y presionar el botón START/+30s (INICIO/+30s) . Después de cocinar, dejar reposar durante 2-3 minutos.

Código	Alimentos	Tamaño porción	Instrucciones
1-14	Patatas de pollo	18 oz	Aceitar la superficie de las patatas de pollo ligeramente. Condimentar a gusto. Colocar las patatas de pollo en el plato para dorar con el estante. Colocarlas en el horno de microondas. Seleccionar el programa Cocción automática y presionar el botón START/+30s (INICIO/+30s) . Después de cocinar, dejar reposar durante 2-3 minutos.
1-15	Alitas de pollo	18 oz	Aceitar la superficie de las alitas de pollo ligeramente. Condimentar a gusto. Colocar las alitas de pollo en el plato para dorar con el estante. Colocarlas en el horno de microondas. Seleccionar el programa Cocción automática y presionar el botón START/+30s (INICIO/+30s) . Después de cocinar, dejar reposar durante 2-3 minutos.

2. Postre casero

Código	Alimentos	Tamaño porción	Instrucciones
2-1	Pastel de mantequilla con nuez	1 porción	Ingredientes 120 g de harina, 150 g de mantequilla, 100 g de azúcar negra, 2 huevos, 50 g de nueces (picadas), 4 g de polvo para hornear
			<ol style="list-style-type: none"> 1. Mezclar la mantequilla con el azúcar negra en un recipiente. 2. Agregar los huevos y mezclar bien. 3. Agregar la harina, el polvo para hornear y seguir revolviendo. 4. Agregar las nueces y mezclar bien. 5. Verter la mezcla en un recipiente de vidrio o plástico untado con mantequilla. 6. Colocar el recipiente en el horno de microondas y seleccionar el programa Cocción automática. 7. Después de cocinar, dejar reposar durante 2-3 minutos.
2-2	Pan de banana	1 porción (6 uds.)	Ingredientes 3 bananas, 120 g de mezcla para panqueques, 120 g de leche, 1 huevo, 2 cucharadas de extracto de malta.
			<ol style="list-style-type: none"> 1. Cortar las bananas. 2. En un recipiente, colocar la mezcla para panqueques, la leche, el huevo y el extracto de malta. 3. Agregar las bananas y mezclar bien. 4. Verter la mezcla en 6 vasos de cartón. 5. Colocar los vasos de cartón en el horno de microondas y seleccionar el programa Cocción automática. 6. Después de cocinar, dejar reposar durante 2-3 minutos.



Uso del horno de microondas

Código	Alimentos	Tamaño porción	Instrucciones
2-3	Bizcochuelo	1 porción	Ingredientes 170 g de harina, 50 g de mantequilla, 150 g de azúcar, 3 huevos, 10 g de polvo para hornear
		<ol style="list-style-type: none"> 1. Mezclar la mantequilla con el azúcar en un recipiente. 2. Agregar los huevos y mezclar bien. 3. Agregar la harina, el polvo para hornear y seguir revolviendo. 4. Verter la mezcla en un recipiente de vidrio o plástico untado con mantequilla. 5. Colocar el recipiente en el horno de microondas y seleccionar el programa Cocción automática. 6. Después de cocinar, dejar reposar durante 2-3 minutos. 	
2-4	Brownie	1 porción	Ingredientes 90 g de harina, ½ taza de mantequilla (derretida), 230 g de azúcar, 2 huevos, 40 g de cacao en polvo
		<ol style="list-style-type: none"> 1. Mezclar la mantequilla con los huevos batidos y el azúcar en un recipiente. 2. Agregar la harina, el cacao en polvo y seguir revolviendo. 3. Verter la mezcla en un recipiente de vidrio o plástico untado con mantequilla. 4. Colocar el recipiente en el horno de microondas y seleccionar el programa Cocción automática. 5. Después de cocinar, dejar reposar durante 20-30 minutos. 	

Código	Alimentos	Tamaño porción	Instrucciones
2-5	Flan	1 porción (3 uds.)	Ingredientes 250 g de leche, 40 g de azúcar, 2 huevos.
		<ol style="list-style-type: none"> 1. Romper los dos huevos en un recipiente. Batir ligeramente los huevos con un batidor de mano. No levantar la punta del batidor del fondo del recipiente para evitar generar mucha espuma. 2. Mezclar la leche y el azúcar en otro recipiente. 3. Incorporar la leche a los huevos batidos mientras se continúa batiendo. 4. Colar la mezcla de huevo con un colador de malla fina. Raspar el fondo del colador con una espátula. Quitar la espuma de la superficie con una cuchara. 5. Verter la mezcla en flaneras individuales. 6. Colocar las flaneras en el horno de microondas y seleccionar el programa Cocción automática. 7. Después de la cocción, colocar en el refrigerador y servir. 	
2-6	Bizcocho de chocolate en taza	1 porción	Ingredientes 30 g de mantequilla, 60 g de azúcar, 1 huevo, 40 g de crema doble, 25 g de harina, 15 g de cacao en polvo, 1,5 g de vainilla, 50 g de chispas de chocolate semiamargo.
		<ol style="list-style-type: none"> 1. Mezclar la mantequilla, el huevo y la crema en una taza hasta unir bien. 2. Agregar la harina, el azúcar y seguir revolviendo. 3. Agregar el cacao y la vainilla y revolver hasta que apenas se unan. 4. Incorporar las chispas de chocolate y revolver. 5. Colocar la taza en el horno de microondas y seleccionar el programa Cocción automática. 6. Después de cocinar, dejar reposar durante 2-3 minutos. 	



Código	Alimentos	Tamaño porción	Instrucciones
2-7	Bizcocho en taza	1 porción	Ingredientes 30 g de mantequilla, 60 g de azúcar, 1 huevo, 50 g de harina, 30 g de leche, 6 g de vainilla, 3 g de polvo de almendras, 1,5 g de polvo para hornear.
			<ol style="list-style-type: none"> 1. Mezclar la mantequilla y el huevo en una taza hasta unir bien. 2. Agregar la harina, el azúcar y el polvo para hornear y seguir revolviendo. 3. Agregar el polvo de almendras y la vainilla y revolver hasta que apenas se unan. 4. Colocar la taza en el horno de microondas y seleccionar el programa Cocción automática. 5. Después de cocinar, dejar reposar durante 2-3 minutos.
2-8	Café con leche	1 porción	Ingredientes 2 g de café instantáneo en polvo, 50 g de agua, 125 g de leche
			<ol style="list-style-type: none"> 1. Mezclar el café en polvo y el agua en una taza. 2. Verter la leche en otra taza. 3. Colocar la mezcla de café en el horno de microondas y seleccionar la función Postre [8]. 4. Al oír la señal sonora, retirar la taza. 5. Colocar la leche en el horno de microondas y presionar el botón START/+30s (INICIO/+30s). 6. Después de la cocción, mezclar bien todo y servir.

Código	Alimentos	Tamaño porción	Instrucciones
2-9	Té verde con leche	1 porción	Ingredientes 6 g de té verde en polvo, 15 g azúcar, 250 g de leche
			<ol style="list-style-type: none"> 1. Mezclar todos los ingredientes en una taza. 2. Colocar la taza en el horno de microondas y seleccionar el programa Cocción automática. 3. Después de la cocción, mezclar bien y servir.
2-10	Té con leche	1 porción	Ingredientes 2 saquitos de té negro, 60 g de agua, 125 g de leche
			<ol style="list-style-type: none"> 1. Mezclar el saquito de té negro y el agua en una taza. 2. Verter la leche en otra taza. 3. Colocar la mezcla de té en el horno de microondas y seleccionar el programa Cocción automática. 4. Al oír la señal sonora, retirar la taza. 5. Colocar la leche en el horno de microondas y presionar el botón START/+30s (INICIO/+30s). 6. Después de la cocción, mezclar bien todo y servir.

Uso del horno de microondas

3. Cocción automática

Código	Alimentos	Tamaño porción	Instrucciones
3-1	Bebidas	0.5 taza 1 taza 2 tazas	Utilizar una taza o un jarro para medir y no cubrir. Colocar la bebida en el horno. Después de calentar, revolver bien.
3-2	Porciones de pizza	1 ud. 2 uds. 3 uds. 4 uds.	Colocar de 1 a 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.
3-3	Vegetales frescos	1 porción (125 g) 2 porciones (250 g) 3 porciones (375 g) 4 porciones (500 g)	Colocar los vegetales frescos (flores de brócoli, flores de coliflor, calabacines, berenjenas, etc.) en un recipiente de cerámica, vidrio o plástico apto para microondas y agregar 2-4 cucharadas de agua. Cubrir con un envoltorio plástico ventilado (vent. 1 pulgada) mientras se cocina y revolver antes de dejar reposar. Dejar que el horno se enfríe por al menos 5 minutos antes de volver a usarlo.
3-4	Vegetales congelados	1 porción (125 g) 2 porciones (250 g) 3 porciones (375 g) 4 porciones (500 g)	Colocar las verduras congeladas en un recipiente de cerámica, vidrio o plástico apto para microondas y agregar de 2 a 4 cucharadas de agua. Cubrir con un envoltorio plástico ventilado (vent. 1 pulgada) para cocinar. Revolver antes de dejar reposar por 3-5 minutos. Dejar que el horno se enfríe por al menos 5 minutos antes de volver a usarlo.

Código	Alimentos	Tamaño porción	Instrucciones
3-5	Guiso	1 porción 2 porciones 3 porciones 4 porciones	Verter en un bol o plato de cerámica hondo. Cubrir el plato con un envoltorio plástico ventilado (vent. 1 pulgada). Revolver bien antes de servir. Contenido Guisos: refrigerados
3-6	Desayunos congelados	4-6 oz 7-8 oz	Retirar el paquete del envoltorio exterior y seguir las instrucciones para cubrir y reposar. Al oír la señal sonora, quitar el film y presionar el botón START/+30s (INICIO/+30s) para continuar. Después de cocinar, dejar reposar 1-3 minutos.
3-7	Comida congelada	8-10 oz 11-14 oz 15-18 oz	Retirar el paquete del envoltorio exterior y seguir las instrucciones para cubrir y reposar. Después de cocinar, dejar reposar 1-3 minutos.
3-8	Salchichas	2 uds. 4 uds.	Pinchar cada salchicha 3 veces con un tenedor. Colocar las salchichas en el plato. Luego, colocarlas en el microondas. Al oír la señal sonora, agregar los panecillos y presionar el botón START/+30s (INICIO/+30s) para continuar.

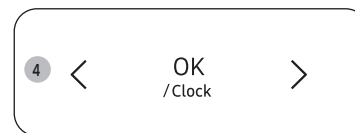
4. Ablandar/derretir

Código	Alimentos	Tamaño porción	Instrucciones
4-1	Derretir mantequilla	4 oz (1 bastón) 8 oz (2 bastones)	Desenvolver la mantequilla y cortar la barra en varios trozos. Colocar la mantequilla en un recipiente apto para microondas y cubrir con papel encerado. Revolver después.
4-2	Derretir chocolate	1 taza de pepitas	Colocar las pepitas de chocolate en un recipiente apto para microondas. Al oír la señal sonora, revolver bien y luego presionar el botón START/+30s (INICIO/+30s) para continuar. A menos que se revuelvan, las pepitas de chocolate mantienen su forma incluso cuando termina el tiempo de calentamiento.
4-3	Ablandar mantequilla	4 oz (1 bastón)	Separar la mantequilla del envoltorio y colocar en un plato apto para microondas.
4-4	Ablandar queso crema	1 pote (1 pinta)	Retirar la tapa del envase. Colocar el envase en el centro del microondas.

Uso de la función Palomitas

⚠ PRECAUCIÓN

Use solo recipientes aptos para microondas.



1. Jale de la manija para abrir la puerta del horno de microondas.
2. Coloque los alimentos en el centro del plato giratorio y luego cierre la puerta.
3. Presione **Popcorn (Palomitas)**.
4. Presione **< >** (**Reducir/Aumentar**) para seleccionar el tamaño de la porción y luego presione **OK (Aceptar)**.
5. Presione **START/+30s (INICIO/+30s)** para iniciar la función Palomitas.

Descripción del programa Palomitas

Alimentos	Tamaño porción	Instrucciones
Palomitas	3,0-3,5 oz 1 paquete	Usar solo una bolsa de palomitas para microondas por vez. Tener cuidado al retirar la bolsa del horno y al abrirla.

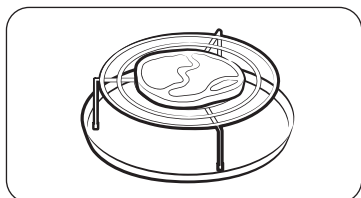


Uso del horno de microondas

Parrilla

El dorador le permite calentar y dorar los alimentos rápidamente, sin usar microondas.

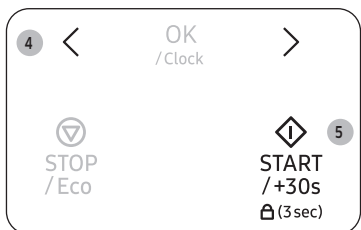
- Utilice siempre guantes para horno cuando toque los recipientes que están dentro del horno de microondas, ya que estarán muy calientes.
- Puede obtener mejores resultados de cocción y dorado si usa el estante para dorar.



1. Jale de la manija para abrir la puerta del horno de microondas.
2. Coloque el alimento en el estante para dorar y luego cierre la puerta.



3. Presione **Grill (Dorador)**.
 - La pantalla del panel de control muestra el ícono correspondiente (☞).
 - No se puede ajustar la temperatura del dorador.



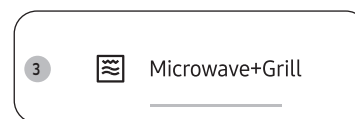
4. Presione **< o >** (**Reducir/Aumentar**) para configurar el tiempo de dorado deseado.
 - El tiempo máximo de dorado es de 60 minutos.
5. Presione **START/+30s (INICIO/+30s)** para iniciar el dorado.
 - Cuando finaliza el dorado, el horno de microondas suena 4 veces y la pantalla del panel de control muestra la hora actual. La señal de recordatorio de finalización emitirá una señal sonora por minuto 3 veces.

Combinación de microondas y dorador

También puede combinar la cocción en microondas con el dorador, para cocinar rápidamente y dorar al mismo tiempo.

⚠ PRECAUCIÓN

- Utilice siempre utensilios de cocina aptos para microondas. Los platos de vidrio o de cerámica son ideales ya que permiten que las microondas penetren los alimentos en forma uniforme.
- Utilice siempre guantes para horno cuando toque los recipientes que están dentro del horno de microondas, ya que estarán muy calientes.
- Puede mejorar la cocción y el dorado si usa el estante para dorar.



1. Jale de la manija para abrir la puerta del horno de microondas.
2. Coloque el alimento en el estante para dorar y luego cierre la puerta.
3. Presione **Microwave+Grill (Microondas+Dorador)**.
 - La pantalla del panel de control muestra el ícono correspondiente (☞, ☞).

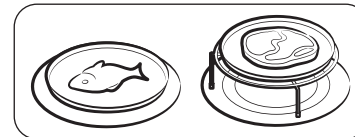
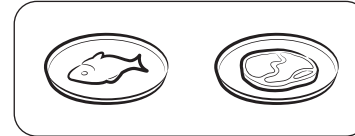
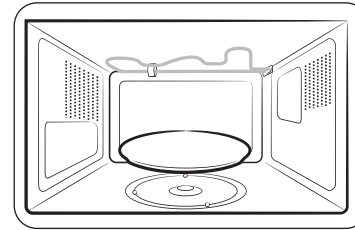




4. Presione **< o >** (**Reducir/Aumentar**) para configurar el tiempo de cocción.
 - El tiempo máximo de cocción es de 60 minutos.
5. Presione **START/+30s (INICIO/+30s)** para comenzar a cocinar.
 - Cuando haya transcurrido el tiempo de cocción, el horno de microondas emitirá una señal sonora 4 veces y la pantalla del panel de control mostrará la hora actual. La señal de recordatorio de finalización emitirá una señal sonora por minuto 3 veces.

Uso del plato para dorar

Este plato para dorar permite dorar y dejar crocantes los alimentos no solo por la parte de arriba con el dorador, sino también por debajo gracias a la alta temperatura que alcanza el plato para dorar. En la tabla (ver página siguiente) se indican numerosos alimentos que puede preparar en el plato para dorar. El plato para dorar también puede utilizarse para tocino, huevos, salchichas, etc.



1. Coloque el plato para dorar directamente en el plato giratorio y precaliéntelo con la combinación más alta de Microondas-Dorador siguiendo los tiempos e indicaciones de la tabla.
2. Pinte el plato con aceite si va a cocinar alimentos como tocino y huevos para obtener un buen dorado.
3. Coloque los alimentos en el plato para dorar.
4. Coloque el plato para dorar sobre el estante de metal (o plato giratorio) en el microondas.
5. Seleccione la potencia y el tiempo de cocción adecuados.
(Consulte la tabla que se encuentra al costado.)



Uso del horno de microondas

PRECAUCIÓN

- Utilice siempre guantes para horno para retirar el plato para dorar, ya que se calentará mucho.
- No coloque recipientes que no sean resistentes al calor sobre el plato para dorar.
- Nunca coloque el plato para dorar en el horno sin el plato giratorio.
- Tenga en cuenta que el plato para dorar no es apto para lavavajillas.

NOTA

- Advierta que el plato para dorar tiene una capa de teflón que no es resistente a rayaduras. No utilice objetos filosos como cuchillos para cortar sobre el plato para dorar.
- Limpie el plato para dorar con agua tibia y detergente y enjuague con agua limpia.
- No utilice cepillos de fregar ni esponjas abrasivas o dañará el revestimiento.

Uso de la función Seguro para niños

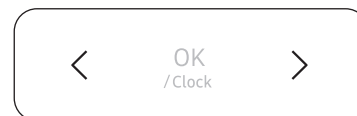
Su horno de microondas está equipado con un programa especial de seguro para niños que permite trabar el horno de microondas de modo tal que ni los niños ni ninguna persona que no esté familiarizada con el horno pueda hacerlo funcionar accidentalmente.



- Para activar el Seguro para niños, mantenga presionado **START/+30s (INICIO/+30s)** durante 3 segundos.
 - El panel de control está bloqueado y en la pantalla del panel de control se observa "L".
- Para desactivar el Seguro para niños, mantenga presionado **START/+30s (INICIO/+30s)** durante 3 segundos nuevamente.

Desactivación de la alarma

Puede desactivar la alarma cada vez que lo desee.



- Para desactivar la alarma, presione **< y > (Reducir / Aumentar)** al mismo tiempo.
- Para volver a activar la alarma, presione **< y > (Reducir / Aumentar)** al mismo tiempo nuevamente.

Guía de utensilios de cocina

Para cocinar alimentos en el horno de microondas, las microondas deben poder penetrar los alimentos, sin ser reflejadas ni absorbidas por el recipiente utilizado.

Se debe tener cuidado al seleccionar el utensilio de cocina. Si el utensilio está rotulado como apto para microondas, no debe preocuparse.

La siguiente tabla indica los diversos tipos de utensilios de cocina y detalla por qué y cómo deben usarse en un horno de microondas.

Utensilios de cocina	Apto para microondas	Comentarios
Papel de aluminio	✓X	Puede utilizarse en pequeñas cantidades para evitar que algunas partes del plato se cocinen de más. Se puede producir un arco eléctrico si el papel está demasiado cerca de la pared del horno de microondas o si usa demasiada cantidad.
Plato para dorar	✓	No precalentar durante más de ocho minutos.
Porcelana y vajilla de barro	✓	La porcelana, cerámica, vajilla de barro con vidrio y la porcelana fría 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		
• Vasos/recipientes de poliestireno	✓	Pueden utilizarse para calentar alimentos. El sobrecalentamiento puede provocar que el poliestireno se derrita.
• Bolsas de papel o periódicos	X	Pueden prenderse fuego.
• Papel reciclado o ribetes de metal	X	Puede provocar un arco eléctrico.
Recipientes de vidrio		
• Vajilla para horno	✓	Puede utilizarse, a menos que esté decorada con un ribete de metal.

Utensilios de cocina	Apto para microondas	Comentarios
• Cristalería fina	✓	Puede utilizarse para calentar alimentos o líquidos. La cristalería delicada puede romperse o agrietarse si se calienta repentinamente.
• Frascos de vidrio	✓	Se debe retirar la tapa. Adecuado solo para calentar.
Metal		
• Recipientes	X	Pueden provocar un arco eléctrico o un incendio.
• Precintos de alambre de bolsas para congelador	X	
Papel		
• Platos, vasos, servilletas de papel y papel de cocina	✓	Solo para una cocción corta o para calentar los alimentos. También para absorber el exceso de humedad.
• Papel reciclado	X	Puede provocar un arco eléctrico.
Plástico		
• Recipientes	✓	Especialmente si es termoplástico resistente al calor. Algunos otros plásticos pueden deformarse o decolorarse a altas temperaturas. No use plástico de melanina.
• Film transparente	✓	Puede utilizarse para retener la humedad. No debe tocar los alimentos. Tenga cuidado al retirar el film, ya que puede liberar vapor caliente.
• Bolsas para congelador	✓X	Solo si son aptas para horno o pueden hervirse. No deben ser herméticas. Pinche con un tenedor, si es necesario.
Papel encerado o parafinado	✓	Puede utilizarse para retener la humedad y evitar las salpicaduras.

✓ : Recomendado

✓X : Tenga cuidado

X : Inseguro



Guía de cocción

La energía de microondas penetra verdaderamente en los alimentos y es atraída y absorbida por el agua, los contenidos de grasa y azúcar de los alimentos. Las microondas provocan que las moléculas de los alimentos se muevan con rapidez. El movimiento veloz de estas moléculas crea fricción y el calor resultante cocina los alimentos.

Sugerencias generales para cocinar en microondas

Los alimentos densos, como las papas, demoran más tiempo en calentarse que los alimentos más livianos. Los alimentos con una textura delicada deben calentarse a un nivel de potencia bajo para evitar que se endurezcan.

Los alimentos con una piel no porosa, tales como las papas o las salchichas, deben pincharse para evitar que exploten.

No se recomienda freír con aceite caliente o grasa en el microondas. La grasa y el aceite pueden hervir de repente y causar quemaduras graves.

Algunos ingredientes se calientan más rápido que otros. Por ejemplo, la jalea dentro de una donut se calentará más que la donut. Tenga esto en cuenta para evitar quemaduras.

El alto y el tipo de recipiente de cocción que utiliza puede afectar el tiempo de cocción. Cuando pruebe una receta nueva, use el tiempo de cocción mínimo y controle los alimentos de vez en cuando para evitar el exceso de cocción.

No se recomienda el enlatado casero en el horno de microondas porque es posible que no todas las bacterias nocivas se destruyan como consecuencia del proceso de calentamiento del microondas.

Si bien las microondas no calientan los recipientes de cocción, el calor de los alimentos suele transferirse a dichos recipientes. Siempre use guantes protectores contra el calor cuando retire alimentos del microondas e indique a los niños que hagan lo mismo.

No se recomienda hacer caramelo en el microondas, ya que puede calentarse hasta llegar a temperaturas muy altas. Tenga esto en cuenta para evitar lesiones.

Técnicas de cocción

NOTA

Si el horno está programado para cocinar durante más de 20 minutos, después de ese tiempo se ajustará automáticamente a una potencia del 70 por ciento para evitar que se pase la comida.

Revolver

Abra la puerta del microondas y revuelva los alimentos, tales como guisos y verduras, mientras los cocina para distribuir el calor en forma pareja. Los alimentos en la parte exterior del recipiente absorben más energía y se calientan con mayor rapidez, por lo tanto, revuélvalos desde el exterior hacia el centro. El horno se apagará cuando usted abra la puerta para revolver los alimentos.

Disposición

Disponga los alimentos, tales como presas de pollo o chuletas, de forma irregular con las partes más gruesas y carnosas hacia el exterior del plato giratorio, en donde pueden recibir más energía del microondas. Para evitar el exceso de cocción, coloque las partes delgadas o delicadas hacia el centro del plato giratorio.

Protección

Proteja los alimentos con tiras angostas de papel de aluminio para evitar el exceso de cocción. Las áreas que requieren protección son las puntas de las alas, los extremos de las patas de las aves y las esquinas de recipientes para hornear cuadrados. Use solo pequeñas cantidades de papel de aluminio. Las cantidades más grandes pueden dañar su horno.

Dar vuelta

Dé vuelta los alimentos en la etapa intermedia del ciclo de cocción para exponer todas las partes a la energía de microondas. Esto es de vital importancia para productos grandes, como por ejemplo, carnes asadas.

Dejar reposar

Los alimentos cocidos en el microondas acumulan calor interno y continúan cocinándose durante algunos minutos después de que el horno se detiene. Deje que los alimentos reposen para completar el proceso de cocción, en especial aquellos alimentos, como por ejemplo, carnes asadas y vegetales enteros. Las carnes asadas necesitan este tiempo para completar la cocción en el centro sin cocinar en exceso las áreas exteriores. Todos los líquidos como, por ejemplo, la sopa o el chocolate caliente, deben agitarse o revolverse cuando finaliza la cocción. Deje que los líquidos reposen un momento antes de servirlos. Cuando calienta alimentos para bebés, revuélvalos bien y controle la temperatura antes de servirlos.

Agregar humedad

La energía de microondas es atraída hacia las moléculas de agua. Los alimentos con un contenido de humedad irregular deben cubrirse o dejarse reposar de modo que el calor se disperse uniformemente. Agregue una pequeña cantidad de agua a los alimentos secos para ayudarlos a cocinarse.

Ventilación

Después de cubrir un recipiente con un envoltorio plástico, ventílelo al destapar un extremo y permitir que se libere el exceso de vapor.



Guía de cocción para verduras congeladas

Utilice un bol Pyrex de vidrio adecuado con tapa. Cubra el recipiente y cocine durante el tiempo mínimo, consulte a la tabla. Continúe la cocción para obtener el resultado que usted prefiere. Revuelva dos veces durante la cocción y una vez después de cocinar. Agregue sal, hierbas o mantequilla después de la cocción. Cubra el recipiente durante el tiempo de reposo.

Alimentos	Tamaño porción	Potencia	Tiempo (min)
Espinaca	0,3 lb	60 %	5-6½
	Instrucciones Agregar 15 ml (1 cucharada) de agua fría. Dejar reposar durante 2-3 minutos.		
Brócoli	0,7 lb	60 %	8-9½
	Instrucciones Agregar 30 ml (2 cucharada) de agua fría. Dejar reposar durante 2-3 minutos.		
Arvejas	0,7 lb	60 %	7-8½
	Instrucciones Agregar 15 ml (1 cucharada) de agua fría. Dejar reposar durante 2-3 minutos.		
Ejotes	0,7 lb	60 %	7½-9
	Instrucciones Agregar 30 ml (2 cucharada) de agua fría. Dejar reposar durante 2-3 minutos.		
Verduras varias (Zanahorias/Arvejas/Maíz)	0,7 lb	60 %	7-8½
	Instrucciones Agregar 15 ml (1 cucharada) de agua fría. Dejar reposar durante 2-3 minutos.		
Verduras varias (Estilo chino)	0,7 lb	60 %	7½-9
	Instrucciones Agregar 15 ml (1 cucharada) de agua fría. Dejar reposar durante 2-3 minutos.		

Guía de cocción para verduras frescas

Utilice un bol Pyrex de vidrio adecuado con tapa. Agregue 30-45 ml de agua fría (2-3 cucharadas soperas) por cada 250 g, a menos que se recomiende otra cantidad de agua (consulte la tabla). Cubra el recipiente y cocine durante el tiempo mínimo, consulte a la tabla. Continúe la cocción para obtener el resultado que usted prefiere. Revuelva una vez durante la cocción y otra vez después de cocinar. Agregue sal, hierbas o mantequilla después de la cocción. Cubra el recipiente durante un tiempo de reposo de 3 minutos.

Sugerencia: corte las verduras frescas en trozos parejos. Mientras más pequeños los corte más rápido se cocinarán.

Alimentos	Tamaño porción	Potencia	Tiempo (min)
Brócoli	0,6 lb	90 %	4½-5½
	1,0 lb		7-8½
Instrucciones Preparar flores de tamaños parejos. Disponer los tallos de manera que apunten hacia el centro. Dejar reposar durante 3 minutos.			
Colecitas de Bruselas	0,6 lb	90 %	6-6½
	Instrucciones Agregar 60-75 ml (4-5 cucharadas) de agua. Dejar reposar durante 3 minutos.		
Zanahorias	0,6 lb	90 %	4½-5½
	Instrucciones Cortar las zanahorias en rebanadas parejas. Dejar reposar durante 3 minutos.		
Coliflor	0,6 lb	90 %	5-6
	1,0 lb		7½-9
Instrucciones Preparar flores de tamaños parejos. Cortar las flores grandes por la mitad. Disponer los tallos de manera que apunten hacia el centro. Dejar reposar durante 3 minutos.			
Calabacines	0,6 lb	90 %	4-5
	Instrucciones 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.		

Guía de cocción

Alimentos	Tamaño porción	Potencia	Tiempo (min)
Berenjenas	0,6 lb	90 %	3½-4½
	Instrucciones Cortar las berenjenas en rebanadas pequeñas y rociarlas con 1 cucharada de jugo de limón. Dejar reposar durante 3 minutos.		
Poros	0,6 lb	90 %	4-5
	Instrucciones Cortar los poros en rodajas gruesas. Dejar reposar durante 3 minutos.		
Hongos	0,25 lb	90 %	1½-2½
	0,6 lb		2½-3½
	Instrucciones 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.		
Cebollas	0,6 lb	90 %	5-6
	Instrucciones Cortar las cebollas en rebanadas o por la mitad. Agregar solo 15 ml (1 cucharada) de agua. Dejar reposar durante 3 minutos.		
Pimientos	0,6 lb	90 %	4½-5½
	Instrucciones Cortar los pimientos en rebanadas pequeñas. Dejar reposar durante 3 minutos.		
Papas	0,6 lb	90 %	4-5½
	1,0 lb		7-8½
	Instrucciones Pesar las papas peladas y cortarlas en mitades o cuartos de tamaños similares. Dejar reposar durante 3 minutos.		
Nabo repollo	0,6 lb	90 %	5½-6½
	Instrucciones Cortar el nabo en cubos pequeños. Dejar reposar durante 3 minutos.		

Guía de cocción para arroz y pasta

Arroz: Use un bol de vidrio Pyrex grande con tapa; el arroz duplica su volumen durante la cocción. Cocinar con tapa. Cuando finalice el tiempo de cocción, revolver antes de dejar reposar, salar o incorporar hierbas y mantequilla. Comentario: Es posible que el arroz no haya absorbido toda el agua una vez finalizado el tiempo de cocción.

Pasta: Utilizar un bol de vidrio Pyrex grande. Agregue agua hirviendo, una pizca de sal y revuelva bien. Cocinar destapado. Revuelva ocasionalmente durante y después de la cocción. Cubra durante el tiempo de reposo y escurra bien después.

Alimentos	Tamaño porción	Potencia	Tiempo (min)
Arroz blanco (sancochado)	1 taza	90 %	15-17
	1½ tazas		17½-19½
Instrucciones Agregar 2 tazas de agua fría por 1 taza de arroz. Agregar 3 tazas de agua fría por 1½ tazas de arroz. Dejar reposar durante 5 minutos.			
Arroz integral (sancochado)	0,6 lb	90 %	20-22
	0,8 lb		22-24
Instrucciones Agregar 2 tazas de agua fría por 1 taza de arroz. Agregar 3 tazas de agua fría por 1½ tazas de arroz. Dejar reposar durante 5 minutos.			
Mezcla de arroz (Arroz + Arroz salvaje)	0,6 lb	90 %	16-18
	Instrucciones Agregar 2 tazas de agua fría por 1 taza de arroz/mezcla de arroz salvaje. Dejar reposar durante 5 minutos.		
Mezcla de granos (Arroz + Cereal)	0,6 lb	90 %	17-19
	Instrucciones Agregar 1¾ tazas de agua fría por 1 taza de mezcla de arroz/cereal. Dejar reposar durante 5 minutos.		
Pasta	0,6 lb	90 %	10-12
	Instrucciones Agregar 4¼ tazas de agua. Dejar reposar durante 5 minutos.		

Recalentar

Su horno de microondas recalientará los alimentos en bastante menos tiempo que los hornos convencionales.

Utilice los niveles de potencia y los tiempos de recalentamiento de la siguiente tabla como guía. En la tabla de tiempos, se contemplan líquidos a temperatura ambiente de 64,5 a 68 °F o alimentos fríos a una temperatura aproximada de 41 a 45 °F.

Disponer y cubrir

Evite recalentar piezas grandes como asados de carne, ya que tienden a cocerse demasiado y a secarse antes de que el centro esté bien caliente. Se obtienen mejores resultados si se recalientan trozos pequeños.

Niveles de potencia y momentos en los cuales revolver

Algunos alimentos se pueden recalentar con una potencia del 90 %, mientras que otros necesitan 60 %, 50 % o incluso 30 %.

Consulte las tablas para obtener ayuda. En general, es mejor recalentar los alimentos con un nivel de potencia bajo, si los alimentos son delicados, hay grandes cantidades o si tiende a recalentarse muy rápido (los picadillos, por ejemplo).

Revuelva bien o dé vuelta los alimentos mientras los recalienta para obtener mejores resultados.

Cuando sea posible, revuelva otra vez antes de servir.

Preste especial atención cuando recaliente líquidos y alimentos para bebés. Para evitar ebulliciones eruptivas de líquidos y posibles escaldaduras, revuelva los alimentos antes, durante y después de calentarlos. Consérvelos en el horno de microondas durante el tiempo de reposo. Recomendamos poner una cuchara plástica o una varilla de vidrio en los líquidos. Evite calentar de más los alimentos (y así malograrlos).

Es preferible calcular menos tiempo de cocción del que corresponde y luego agregar más, de ser necesario.

Calentar y calcular tiempos de reposo

Cuando recalienta alimentos por primera vez, es útil tomar nota del tiempo que emplea, para referencia futura.

Siempre asegúrese de que todo el alimento recalientado esté bien caliente.

Deje que los alimentos reposen unos instantes después de recalentarlos, para permitir que la temperatura se nivele.

El tiempo de reposo recomendado después de recalentar oscila entre 2 y 4 minutos, a menos que se recomiende otro tiempo en la tabla.

Preste especial atención cuando recaliente líquidos y alimentos para bebés. Consulte además el capítulo con precauciones de seguridad.

Recalentar líquidos

Siempre deje reposar los líquidos al menos 20 segundos una vez que el horno se haya apagado para que la temperatura se nivele. Revuelva mientras calienta, si es necesario, y SIEMPRE revuelva después de calentar. Para evitar que los líquidos hiervan y posibles escaldaduras, debe colocar una cuchara o una varilla de vidrio en las bebidas y revolver antes, durante y después de calentarlas.

Recalentar alimentos para bebés

Alimento para bebés

Colocar el alimento en un plato hondo de cerámica. Cubra con una tapa de plástico. Revuelva bien después de recalentar. Deje reposar 2-3 minutos antes de servir. Revuelva nuevamente y controle la temperatura. Temperatura recomendada para servir: entre 86 y 104 °F.

Leche para bebés

Vierta la leche en un biberón esterilizado. Recaliente destapado. Nunca caliente un biberón con la tetina puesta, ya que la botella puede explotar si se calienta en exceso. Agite bien antes de dejar reposar y una vez más antes de servir. Siempre verifique atentamente la temperatura de la leche o alimentos para bebés antes de dárselos al niño. Temperatura recomendada para servir: aprox. 98,6 °F.

Guía de cocción

Comentario

Es importante verificar la temperatura de los alimentos para bebés, en particular, antes de servirlos para evitar quemaduras. Utilice los niveles de potencia y los tiempos de la siguiente tabla como pautas generales para recalentar líquidos y alimentos.

Recalentar líquidos y alimentos

Utilice los niveles de potencia y los tiempos de esta tabla como pautas generales para recalentar líquidos y alimentos.

Alimentos	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)		3-4
	600 ml (4 tazas)		3½-4½
	Instrucciones 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)	0,6 lb	90 %	2½-3
	0,8 lb		3-3½
	1 lb		3½-4½
	1,2 lb		4½-5½
	Instrucciones 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)	0,8 lb	60 %	4½-6
	Instrucciones 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.		

Alimentos	Tamaño porción	Potencia	Tiempo (min)
Pasta con salsa (Fría)	0,8 lb	60 %	3½-5½
			Instrucciones 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.
Pasta rellena con salsa (Fría)	0,8 lb	60 %	4-6
			Instrucciones Colocar la pasta rellena (por ejemplo, ravioles, 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)	0,8 lb	60 %	4½-6
	1,0 lb		5½-7½
	Instrucciones Colocar una comida fría elaborada con 2 o 3 componentes en un plato de cerámica. Cubrir con un film transparente para microondas. Dejar reposar durante 3 minutos.		
Fondue de queso lista para servir (Fría)	0,9 lb	60 %	6-7½
			Instrucciones 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.

Recalentar leche y alimentos para bebés

Utilice los niveles de potencia y los tiempos que se detallan en esta tabla como pautas generales para recalentar líquidos y alimentos.

Alimentos	Tamaño porción	Potencia	Tiempo
Alimento para bebés (Verduras + Carne)	0,4 lb	60 %	30 s
	Instrucciones 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)	0,4 lb	60 %	20 s
	Instrucciones 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.		
Leche para bebés	100 ml	30 %	30-40 s
	200 ml		1 min a 1 min 10 s
Instrucciones 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.			

Descongelación manual

Los microondas son una excelente manera de descongelar alimentos congelados. Descongelan suavemente los alimentos congelados en poco tiempo. Esto puede ser una gran ventaja, si de pronto llegan invitados inesperados.

Las aves congeladas deben descongelarse bien antes de la cocción. Retire todos los precintos de metal y quite todo el envoltorio para que el líquido descongelado se escurra.

Coloque los alimentos congelados en un plato sin tapa. Dé vuelta los alimentos en la mitad del proceso, escurra el líquido y, si descongela pollo, quite los menudos lo antes posible. Cada tanto, verifique los alimentos para asegurarse de que no se calienten.

Si las partes más pequeñas y delgadas de los alimentos congelados comienzan a calentarse durante la descongelación, protéjalas envolviéndolas con tiras pequeñas de papel de aluminio.

En caso de que la superficie exterior del ave comenzara a calentarse, detenga el proceso de descongelamiento y deje reposar 20 minutos antes de continuar. Deje reposar pescados, carnes y aves para que se descongelen por completo. El tiempo de reposo para que se descongelen por completo variará según la cantidad que se descongele. Remítase a la siguiente tabla.

Sugerencia: los alimentos sin volumen se descongelan mejor que los gruesos y las cantidades más pequeñas requieren menor tiempo que las más grandes.

Para descongelar alimentos congelados que tengan una temperatura aproximada de entre -5 y -4 °C, utilice la siguiente tabla como guía.

Alimentos	Tamaño porción	Potencia	Tiempo (min)
Carne	0,6 lb	20 %	6-7½
	1,1 lb		9-12½
	0,6 lb	20 %	5-7½
Instrucciones Colocar la carne en el plato giratorio. Proteger los bordes más delgados con papel de aluminio. Dar la vuelta en la mitad del tiempo de descongelamiento. Dejar reposar durante 15-30 minutos.			

Guía de cocción

Alimentos	Tamaño porción	Potencia	Tiempo (min)
Ave			
Presas de pollo	2 uds. (1,1 lb.)	20 %	14-16
Pollo entero	2,7 lb	20 %	32-35
Instrucciones 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 la vuelta en la mitad del tiempo de descongelamiento. Dejar reposar durante 15-60 minutos.			
Pescado			
Filetes de pescado	0,4 lb	20 %	6-7½
Pescado entero	0,9 lb	20 %	11-14
Instrucciones 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 la vuelta en la mitad del tiempo de descongelamiento. Dejar reposar durante 10-25 minutos.			
Fruta			
Frutos rojos	0,7 lb	20 %	6-7½
Instrucciones Esparcir los frutos sobre un plato de vidrio redondo plano (de diámetro grande). Dejar reposar durante 5-10 minutos.			

Alimentos	Tamaño porción	Potencia	Tiempo (min)
Pan			
Panecillos	2 uds.	20 %	1-1½
(Cada uno aprox. 50 g)	4 uds.		2½-3
Tostada/Emparedado	0,6 lb	20 %	4-5
Pan alemán (Harina de trigo + Centeno)	1,1 lb	20 %	7-9½
Instrucciones Acomodar los bollos en un círculo o el pan de manera horizontal sobre papel de cocina en la mitad del plato giratorio. Dar la vuelta en la mitad del tiempo de descongelamiento. Dejar reposar durante 5-20 minutos.			

Dorador

El elemento calentador del dorador se ubica debajo del techo de la cavidad. Funciona cuando la puerta está cerrada y el plato giratorio está rotando. La rotación del plato giratorio hace que los alimentos se doren de una manera más uniforme. Precalear el dorador durante 3-5 minutos hará que los alimentos se doren con más rapidez.

Utensilios de cocina para dorar:

Deben ser resistentes al fuego y pueden tener metal. No utilice ningún tipo de utensilio de plástico ya que puede derretirse.

Alimentos adecuados para dorar:

Chuletas, salchichas, bistecs, hamburguesas, tocino y lonjas de jamón, porciones delgadas de pescado, emparedados y toda clase de tostadas con coberturas.

Comentario importante:

Siempre que utilice solo el modo dorador, recuerde que los alimentos deben colocarse en el estante alto, a menos que se indique otra cosa.

Microondas+Dorador

Este modo de cocción combina el calor radiante proveniente del dorador con la velocidad de la cocción en microondas. Funciona solo cuando la puerta está cerrada y el plato giratorio está rotando. Debido a la rotación del plato giratorio, los alimentos se doran de manera uniforme.

Utensilios de cocina para cocinar con microondas + dorador

Use utensilios de cocina por los que puedan atravesar las microondas. Los utensilios deben ser resistentes al fuego. No use utensilios de metal en el modo combinado. No utilice ningún tipo de utensilio de plástico ya que puede derretirse.

Alimentos apropiados para la cocción en microondas + dorador:

Los alimentos apropiados para la cocción en modo combinado incluyen todo tipo de alimentos cocidos que deban recalentarse y dorarse (por ejemplo, pasta al horno), así como alimentos que requieran un tiempo de cocción breve para dorar la parte superior de los alimentos. Además, este modo puede usarse para porciones grandes de comida a las que les viene bien una capa dorada y crocante (por ejemplo, presas de pollo, deben darse vuelta cuando haya transcurrido la mitad del tiempo de cocción). Consulte la tabla del dorador para obtener más detalles.

Comentario importante:

Siempre que utilice el modo combinado (microondas + dorador), recuerde que los alimentos deben colocarse en el estante alto, a menos que se indique otra cosa. Consulte las instrucciones de la siguiente tabla.

Los alimentos deben darse vuelta, si se pretende lograr un dorado de ambos lados.

Guía para asar alimentos frescos con el dorador

Precalente el grill con la función de dorador durante 2 o 3 minutos.

Utilice los niveles de potencia y los tiempos de esta tabla como pautas generales para usar el dorador.

Utilice guantes para horno al retirar la comida del horno de microondas.

Alimentos frescos	Tamaño porción	Potencia	Paso 1 (min)	Paso 2 (min)
Rebanadas de pan tostado	4 uds. (0,05 lb c/u)	Solo dorador	3-4	2-3
	Instrucciones Colocar las rebanadas de pan tostado una al lado de la otra sobre el estante alto.			
Tomates grillados	0,9 lb (2 uds.)	Microondas+Dorador	8-10½	-
	Instrucciones Cortar los tomates por la mitad. Colocar un poco de queso encima. Disponer en círculo en una fuente de vidrio Pyrex plana. Colocar en el estante alto. Dejar reposar durante 2-3 minutos.			
Tostada con tomate y queso	4 uds. (0,7 lb)	Microondas+Dorador	7-9½	-
	Instrucciones Primero, tostar las rebanadas de pan. Colocar la tostada con los ingredientes en la rejilla alta. Dejar reposar durante 2-3 minutos.			
Tosta Hawái	4 uds. (1,1 lb)	Microondas+Dorador	8-10½	-
	Instrucciones Primero, tostar las rebanadas de pan. Colocar la tostada con los ingredientes en la rejilla alta. Dejar reposar durante 2-3 minutos.			
Papas al horno	1,1 lb	Microondas+Dorador	14-15½	-
	Instrucciones Cortar las papas por la mitad. Colocarlas en círculo sobre el estante alto con el lado cortado hacia el dorador.			
Gratin de papas	1 lb	Microondas+Dorador	14½-16	-
	Instrucciones Colocar el gratin fresco en una fuente de vidrio Pyrex pequeña. Colocar la fuente en el estante alto. Después de cocinar, dejar reposar durante 2-3 minutos.			

Guía de cocción

Sugerencias y trucos

Derretir miel cristalizada

Coloque $\frac{3}{4}$ 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 $\frac{1}{2}$ oz (10 g) láminas de gelatina seca durante 5 minutos en agua fría. 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 3 cucharaditas) con $2\frac{3}{4}$ cucharadas de azúcar (40 g) y 1 taza (250 ml) de agua fría. Cocine destapado en un bol de vidrio Pyrex durante $3\frac{1}{2}$ a $4\frac{1}{2}$ minutos al 90 %, hasta que el glaseado o baño esté transparente. Revuelva dos veces durante la cocción.

Cocinar mermelada

Coloque 21 oz (600 g o unas $2\frac{1}{2}$ tazas) de frutas (por ejemplo, frutos rojos varios) en un bol de vidrio Pyrex de un tamaño adecuado con tapa. Agregue $1\frac{1}{2}$ taza (300 g) 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. Ponga el frasco tapado boca abajo durante 5 minutos.

Cocinar budines/flanes

Mezcle el polvo para budín con leche siguiendo las instrucciones del fabricante. Agregue azúcar si así se indica. Revuelva bien. Siga las instrucciones y revuelva bien. Utilice un bol de vidrio Pyrex del tamaño adecuado con tapa. Cocine con tapa durante $6\frac{1}{2}$ a $7\frac{1}{2}$ minutos al 90 %. Revuelva bien varias veces durante la cocción.

Dorar láminas de almendra

Esparza de manera uniforme 1 oz (30 g) de almendras en láminas sobre un plato de cerámica mediano. Muévalas varias veces mientras las dora por $3\frac{1}{2}$ a $4\frac{1}{2}$ minutos al 60 %. Déjelas reposar durante 2-3 minutos en el horno. ¡Utilice guantes para horno cuando retire los alimentos!

Resolución de problemas y código de información

Resolución de problemas

Si experimenta cualquiera de los problemas que se detallan a continuación, intente las soluciones que se ofrecen.

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.	La función Eco (ahorro de energía) está activada.	Desactive la función Eco.
El horno de microondas no funciona.	No se recibe corriente.	Asegúrese de que se reciba corriente.
	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 de microondas se detiene cuando está en funcionamiento.	El usuario abrió la puerta para dar la vuelta al alimento.	Luego de dar vuelta el alimento, vuelva a presionar el botón START/+30s (INICIO/+30s) para iniciar el funcionamiento.

Problema	Causa	Acción
La alimentación eléctrica se apaga durante el funcionamiento.	El horno de microondas estuvo funcionando durante demasiado tiempo.	Si el horno de microondas funcionó mucho tiempo, déjelo enfriar.
	El ventilador de enfriamiento no funciona.	Escuche el sonido del ventilador de enfriamiento.
	El horno de microondas intenta funcionar sin alimentos dentro.	Coloque alimentos en el horno de microondas.
	El horno de microondas no tiene suficiente espacio de ventilación.	Hay aberturas de entrada/salida de ventilación en la parte delantera y trasera del horno de microondas. Deje el espacio indicado en la guía de instalación del producto.
	Se enchufan varios cables en el mismo tomacorriente.	Asigne un tomacorriente exclusivo para el horno de microondas.
Se produce un ruido como de un ligero estallido durante el funcionamiento y el horno de microondas 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 de microondas se calienta demasiado durante el funcionamiento.	El horno de microondas no tiene suficiente espacio de ventilación.	Hay aberturas de entrada/salida de ventilación en la parte delantera y trasera del horno de microondas. Deje el espacio indicado en la guía de instalación del producto.
	Hay objetos encima del horno de microondas.	Retire todos los objetos de encima del horno de microondas.

Problema	Causa	Acción
La puerta no se puede abrir fácilmente.	Hay restos de comida adheridos entre la puerta y el interior del horno de microondas.	Limpie el horno de microondas y abra la puerta.
El calentamiento, incluida la función de calentar, no funciona correctamente.	El horno de microondas no funciona, se están cocinando demasiados alimentos o el recipiente es inadecuado.	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. Reduzca la cantidad de alimentos y vuelva a iniciar la función. Utilice un recipiente de cocción con la base plana.
La función de descongelar no funciona.	Se están calentando demasiados alimentos.	Reduzca la cantidad de alimentos y vuelva a iniciar la función.
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 STOP/Eco (CANCELAR/Eco) .
	La luz interior está cubierta de alguna sustancia extraña.	Limpie el interior del horno de microondas y vuelva a verificarlo.
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 la vuelta al alimento que está descongelándose.	Luego de dar vuelta el alimento, vuelva a presionar el botón START/+30s (INICIO/+30s) para reiniciar el funcionamiento.

Resolución de problemas y código de información

Problema	Causa	Acción
El horno de microondas no está nivelado.	El horno de microondas está instalado sobre una superficie irregular.	Instale el horno de microondas en una superficie plana y estable.
Se producen chispas durante la cocción.	Se utilizan recipientes de metal durante las funciones de horno de microondas/descongelamiento.	No utilice recipientes de metal.
Al enchufar el horno de microondas, comienza a funcionar inmediatamente.	La puerta no está cerrada completamente.	Cierre la puerta y vuelva a intentarlo.
Sale electricidad del horno de microondas.	La alimentación o el tomacorriente no tienen una conexión a tierra adecuada.	Conecte adecuadamente a tierra la alimentación y el tomacorriente.
<ol style="list-style-type: none"> 1. Gotea agua. 2. Sale vapor a través de una grieta de la puerta. 3. Queda agua en el horno de microondas. 	En algunos casos puede haber agua o vapor según el alimento. No es un defecto del horno de microondas.	Deje enfriar el horno de microondas y elimine el agua con una toalla seca.
El brillo de la luz en el interior del horno de microondas varía.	El brillo cambia de acuerdo con la salida de potencia de cada función.	La salida de potencia cambia durante la cocción y no indica un mal funcionamiento. No es un defecto del horno de microondas.
Cuando termina la cocción, el ventilador de enfriamiento sigue funcionando.	Después de la cocción, el ventilador de enfriamiento continúa funcionando durante unos 3 minutos para ventilar el horno de microondas.	No es un defecto del horno de microondas.

Problema	Causa	Acción
Plato giratorio		
El plato giratorio se desplaza 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 demasiado grandes.
El plato giratorio traquetea y hace ruido cuando da vueltas.	Hay restos de comida en la parte inferior del horno de microondas.	Retire los restos de comida adheridos en la parte inferior del horno de microondas.

Problema	Causa	Acción
Dorador		
Sale humo durante el funcionamiento.	Durante la operación inicial, sale humo de los elementos calentadores cuando se usa el horno de microondas por primera vez.	No es ningún defecto, y después de utilizar el horno de microondas 2 o 3 veces, no saldrá más humo.
	Hay restos de comida en los elementos calentadores.	Deje enfriar el horno de microondas y retire los restos de comida de los elementos calentadores.
	Los alimentos se encuentran demasiado cerca del dorador.	Durante la cocción, coloque los alimentos a una distancia adecuada.
	Los alimentos no están preparados o dispuestos correctamente.	Disponga los alimentos de manera adecuada.
Horno de microondas		
El horno de microondas no calienta.	La puerta está abierta.	Cierre la puerta y vuelva a intentarlo.
Sale humo durante el precalentamiento.	Durante la operación inicial, sale humo de los elementos calentadores cuando se usa el horno de microondas por primera vez.	No es ningún defecto, y después de utilizar el horno de microondas 2 o 3 veces, no saldrá más humo.
	Hay restos de comida en los elementos calentadores.	Deje enfriar el horno de microondas y retire los restos de comida de los elementos calentadores.
Hay olor a quemado o a plástico cuando se utiliza el horno de microondas.	Se utiliza un recipiente de plástico o que no es resistente al calor.	Utilice un recipiente apto para altas temperaturas.

Problema	Causa	Acción
Hay malos olores procedentes del interior del horno de microondas.	Residuos de comida o plástico se han derretido y adherido a las paredes.	Utilice la función de vapor y limpie con un paño seco. Puede colocar una rebanada de limón y hacer funcionar el horno de microondas para eliminar más rápidamente los malos olores.
El horno de microondas no cocina adecuadamente.	La puerta del horno de microondas se abre con frecuencia durante la cocción.	Si se abre la puerta con frecuencia, la temperatura interna desciende y esto puede afectar el resultado de la cocción.
	Los controles del horno de microondas no están configurados correctamente.	Configure correctamente los controles del horno de microondas y vuelva a intentarlo.
	El dorador o bien otros accesorios no están insertados correctamente.	Inserte correctamente los accesorios.
	Se utiliza un tipo o tamaño de recipiente inadecuado.	Utilice recipientes con la base plana.

Resolución de problemas y código de información

Código de información

Código de información	Causa	Acción
C-d0	Los botones de control permanecen presionados más 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 vuelve a aparecer, llame a su centro local de atención al cliente de SAMSUNG.

NOTA

Si la solución sugerida no resuelve el problema, comuníquese con el centro local de atención al cliente de SAMSUNG.

Especificaciones técnicas

SAMSUNG se esfuerza en todo momento por mejorar sus productos. Por esta razón, las especificaciones de diseño y las instrucciones para el usuario están sujetas a cambios sin previo aviso.

Modelo	MG11T5018C*
Fuente de alimentación	120 V ~ 60 Hz
Consumo de energía	
Potencia máxima	1600 W
Microondas	1600 W
Dorador (elemento calentador)	1300 W
Potencia de salida	100 W / 1000 W (IEC-705)
Frecuencia de funcionamiento	2450 MHz
Dimensiones (An. x Al. x Prof.)	
Exterior (incluida manija)	20 ^{3/8} x 11 ^{3/4} x 16 ^{3/4} mm
Cavidad del horno	14 ^{1/16} x 10 ^{1/16} x 14 ^{1/16} mm
Volumen	1.1 pies cúbicos
Peso	
Neto	35.05 lb

Garantía limitada

Horno de microondas Samsung

GARANTÍA LIMITADA AL COMPRADOR CONSUMIDOR ORIGINAL CON PRUEBA DE COMPRA

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 caja de cartón original al comprador consumidor original, está garantizado por SAMSUNG contra defectos de fabricación de los materiales o la mano de obra durante el período limitado de la garantía, a partir de la fecha original de compra, de:

Un (1) año para piezas y mano de obra
Diez (10) años para el magnetrón (Solo la pieza)

La presente garantía limitada es válida únicamente para productos comprados y usados en Estados Unidos que fueron instalados, operados y mantenidos de acuerdo con las instrucciones adjuntas o provistas con el producto. Para recibir el servicio técnico en garantía, el comprador debe comunicarse con SAMSUNG en la dirección o el teléfono que figuran más abajo con el 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. Para recibir el servicio técnico en garantía debe presentarse la factura original de compra fechada cuando así lo solicite SAMSUNG o el Centro de Servicio autorizado Samsung como prueba de compra.

Samsung brindará servicio técnico a domicilio dentro del territorio contiguo de Estados Unidos durante el período de garantía sin cargo, sujeto a la disponibilidad de los centros de servicio autorizados por SAMSUNG dentro de la zona geográfica del cliente. Si el servicio técnico a domicilio no está disponible, SAMSUNG puede, a su elección, optar por transportar el producto hasta y desde un centro de servicio técnico autorizado. Si el producto está ubicado en una zona en la que no se encuentra disponible ningún centro de servicio autorizado por SAMSUNG, usted podrá ser responsable del cargo por transporte o se le podrá requerir que transporte el producto a un centro de servicio autorizado por SAMSUNG para recibir asistencia técnica.

Para recibir el servicio técnico a domicilio, el producto no debe presentar obstrucciones y debe ser accesible para el agente del servicio técnico.

Durante el periodo de garantía aplicable, el producto se reparará o se reemplazará, o se devolverá el importe de compra, a la entera discreción de SAMSUNG. SAMSUNG podrá usar piezas nuevas o reacondicionadas para la reparación del producto, o reemplazar el producto por un producto nuevo o reacondicionado. La vigencia de la garantía de las piezas y los productos reemplazados será por el período restante de la garantía original del producto o por un período de noventa (90) días, el que sea el más largo. Todas las piezas y los productos reemplazados son propiedad de SAMSUNG y deben ser devueltos a SAMSUNG.

La presente garantía limitada cubre defectos de fabricación de los materiales o la mano de obra que ocurran durante el uso normal y doméstico de este producto y no cubrirá lo siguiente: daños que ocurran durante el envío, entrega e instalación y usos para los cuales el presente producto no fue destinado; daños causados por modificación o alteración no autorizada del producto; producto cuyos números de serie originales de fábrica fueron eliminados, desfigurados, alterados en algún modo o que no se puedan determinar fácilmente; daños cosméticos incluyendo rayones, hendiduras, abolladuras y otros daños al acabado del producto; daño causado por abuso o mal uso, plagas, accidente, incendio, inundación u otros casos fortuitos o de fuerza mayor; daño causado por el uso de equipo, utilidades, servicios, piezas, suministros, accesorios, aplicaciones, instalaciones, reparaciones, cableado externo o conectores no provistos ni autorizados por SAMSUNG; daño causado por línea eléctrica o voltaje incorrecto, fluctuaciones y sobretensión; daño causado por no operar y mantener el producto de acuerdo con las instrucciones; instrucción a domicilio acerca de cómo usar el producto; y servicio técnico para corregir una instalación que no cumpla con los códigos eléctricos o de plomería o corrección de cableado eléctrico o tuberías (es decir, cableado doméstico, fusibles o mangueras de entrada de agua).

El costo de reparación o reemplazo bajo estas circunstancias excluidas será responsabilidad del cliente.

Las visitas de un proveedor de servicio técnico autorizado para explicar funciones, mantenimiento o instalación del producto no se cubren bajo esta garantía limitada. Comuníquese con Samsung al número que figura abajo para obtener ayuda con cualquiera de estos problemas.

Samsung le aplicará un cargo de reparación por reemplazar un accesorio o por reparar un daño cosmético si el daño a la unidad o el daño/pérdida del accesorio es causado por el cliente. Esto incluye:

- Puerta, manija, panel exterior o panel de control abollados, rayados o rotos
- Bandeja, rodillo de guía, acoplador, filtro o rejilla rotos o faltantes

Garantía limitada

SAMSUNG podrá enviar al cliente las piezas que considera que el usuario puede instalar por sí mismo. A su discreción, SAMSUNG puede enviar un prestador de servicio técnico autorizado para que realice dicha instalación.

EXCLUSIÓN DE GARANTÍAS IMPLÍCITAS

LAS GARANTÍAS IMPLÍCITAS, INCLUYENDO GARANTÍAS IMPLÍCITAS DE COMERCIABILIDAD O APTITUD PARA UN PROPÓSITO EN PARTICULAR, ESTÁN LIMITADAS A UN AÑO O AL PERIODO MÁS CORTO PERMITIDO POR LA LEY. Algunos estados no permiten limitaciones en cuanto al periodo de vigencia de una garantía implícita, de tal forma que las limitaciones o exclusiones mencionadas tal vez no se apliquen a usted en particular. Esta garantía le otorga derechos específicos, e incluso usted también puede tener otros derechos que varían de un estado a otro.

LIMITACIÓN DE RECURSOS

EL ÚNICO Y EXCLUSIVO RECURSO ES LA REPARACIÓN DEL PRODUCTO, EL REEMPLAZO DEL PRODUCTO O LA DEVOLUCIÓN DEL IMPORTE DE COMPRA, A DISCRECIÓN DE SAMSUNG, CONFORME A ESTA GARANTÍA LIMITADA. SAMSUNG NO SERÁ RESPONSABLE POR DAÑOS ESPECIALES, IMPREVISTOS O DERIVADOS, INCLUYENDO ENTRE OTROS, TIEMPO FUERA DEL TRABAJO, HOTELES Y/O COMIDAS EN RESTAURANTES, GASTOS DE REMODELACIÓN, PÉRDIDAS DE INGRESOS O GANANCIAS, INCAPACIDAD DE GENERAR AHORROS U OTROS BENEFICIOS INDEPENDIENTEMENTE DE LA TEORÍA LEGAL EN LA QUE SE BASE EL RECLAMO, E INCLUSO SI SAMSUNG HA SIDO ADVERTIDA DE LA POSIBILIDAD DE DICHOS DAÑOS. Algunos estados no permiten la exclusión o la limitación de daños imprevistos o derivados, por lo que las limitaciones o exclusiones mencionadas tal vez no se apliquen a usted en particular. Esta garantía le otorga derechos específicos, e incluso usted también puede tener otros derechos que varían de un estado a otro.

SAMSUNG no garantiza el funcionamiento ininterrumpido o sin errores del producto. Ningún aval o garantía otorgados por otra persona, compañía o corporación con respecto al presente producto revestirá carácter vinculante para SAMSUNG.

Para obtener el servicio de garantía, comuníquese con SAMSUNG en:

Samsung Electronics America, Inc.
85 Challenger Road
Ridgefield Park, NJ 07660

1-800-SAMSUNG (726-7864)
www.samsung.com/us/support

46 Español

Notas

Notas



Scan this with your smartphone

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

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)