

Horno de microondas manual del usuario

imagine las posibilidades

Gracias por haber escogido este producto
Samsung. Por favor, registre su producto en
www.samsung.com/global/register

SAMSUNG

características de su nuevo horno de microondas

- **Diseño profesional**

El nuevo horno de Samsung de acero inoxidable para instalar sobre la cocina (Over The Range) presenta un aspecto nítido y profesional, que coincide perfectamente con otros electrodomésticos, y ofrece una solución vasta y armoniosa para la cocina.

- **Ventilación turbo**

Con 400 PCM (pies cúbicos por minuto) de potencia de ventilación, su nuevo horno para instalar sobre la cocina ofrece condiciones óptimas para cocinar, ya que absorbe el humo y el olor de la parte superior de la cocción. Además, es tan silencioso como otros hornos para instalar sobre la cocina que cuentan con una potencia de ventilación mucho menor. ¡Disfrute de la máxima potencia sin mayores ruidos!

- **Gran capacidad interior**

Con una capacidad de 1,8 pies cúbicos, su horno para instalar sobre la cocina ofrece un amplio lugar para todas sus necesidades a la hora de cocinar. Una gran capacidad combinada con 1100 vatios de potencia garantiza resultados superiores de cocción.

- **Cocción con sensor**

¿No sabe cocinar? La nueva tecnología del sensor del horno para instalar sobre la cocina de Samsung ofrece funciones programadas que ayudan a obtener platos perfectamente cocidos en cualquier momento. Sólo debe seleccionar un menú de cocción y los resultados lo dejarán sin palabras.

- **Pantalla VFD**

Con una pantalla informativa, fluorescente al vacío (VFD), su horno para instalar sobre la cocina le permite utilizar todas las funciones disponibles con total facilidad.

PRECAUCIONES PARA EVITAR LA POSIBLE EXPOSICIÓN A ENERGÍA DE MICROONDAS EXCESIVA

- 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.

información sobre seguridad












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.

SÍMBOLOS Y PRECAUCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

Significado de íconos y símbolos en este manual del usuario:

 ADVERTENCIA	Peligros o procedimientos inseguros que pueden ocasionar graves lesiones en las personas e incluso provocar la muerte.
 PRECAUCIÓN	Peligros o procedimientos inseguros que pueden ocasionar lesiones leves en las personas o daños en 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.
	NO desarmar.
	NO tocar.
	Seguir las instrucciones fielmente.
	Desenchufe el cable de alimentación del tomacorriente.
	Asegúrese de que el aparato tenga conexión a tierra para evitar una descarga eléctrica.
	Comuníquese con el Centro de Servicio Técnico para obtener ayuda.
	Nota

Estos símbolos de advertencia están aquí para evitar que usted u otras personas sufran lesiones.

Sígalos explícitamente.

Una vez que haya leído esta sección, consérvela en un lugar seguro para consultas futuras.

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

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



ADVERTENCIA

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

1. Lea todas las instrucciones de seguridad antes de usar este electrodoméstico.
2. Utilice este electrodoméstico sólo para el uso que fue destinado como se describe en el manual.
3. Lea y siga las “Precauciones para evitar la exposición a energía de microondas excesiva” especificadas en esta página.
4. Este electrodoméstico debe conectarse a tierra. Conéctelo sólo a los tomacorrientes adecuadamente conectados a tierra. Es importante que consulte “Instrucciones de conexión a tierra” en la página 6 de este manual.
5. Instale o coloque este electrodoméstico solo de acuerdo con las instrucciones de instalación proporcionadas.
6. Algunos productos tales como los huevos enteros y los recipientes sellados, como por ejemplo los frascos de vidrio cerrados, pueden explotar y no deben calentarse en este horno.
7. Utilice este electrodoméstico únicamente para el uso que fue destinado como se describe en el manual. No utilice vapores ni productos químicos corrosivos en este electrodoméstico. Este tipo de horno está específicamente diseñado para calentar, cocinar o secar alimentos. No está diseñado para uso industrial o de laboratorio.
8. Al igual que con cualquier electrodoméstico, se requiere de supervisión cuando es utilizado por niños.
9. No haga funcionar este electrodoméstico si tiene un cable o enchufe dañado, si no funciona correctamente o si fue dañado o se cayó.
10. Nunca intente reparar el horno. Este electrodoméstico debe ser reparado sólo por personal técnico calificado. Comuníquese con la oficina del servicio técnico autorizado más cercana para que examinen, reparen o ajusten el equipo.
11. No tape ni bloquee ninguna de las aberturas del electrodoméstico.
12. No altere ni haga ajustes ni reparaciones en la puerta.
13. 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.
14. No sumerja el cable ni el enchufe en agua.
15. Mantenga el cable alejado de superficies calentadas. (incluso la parte posterior del horno).
16. No permita que el cable cuelgue del borde de una mesa o mesada.
17. Cuando limpie las superficies de la puerta y del horno que se ensamblan al cerrar la puerta, utilice sólo jabones o detergentes suaves, no abrasivos, aplicados con una esponja o paño suave. Desenchúfelo antes de limpiarlo.
18. 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 la bolsa en el horno.
 - c. Si los materiales dentro del horno se prenden fuego, mantenga la puerta del horno cerrada, apague el horno y desconecte el cable de alimentación, o corte la corriente en el fusible o el panel del disyuntor. 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.
19. Los líquidos como, por ejemplo, el agua, la leche, el café o el té se pueden recalentar más allá del punto de ebullición sin que parezca 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 CALIENTES DE PRONTO COMIENCEN A HERVIR CUANDO SE MUEVE EL RECIPIENTE O SE COLOCA UNA CUCHARA U OTRO UTENSILIO EN EL LÍQUIDO. Para reducir el riesgo de lesión a las personas:
 - a. No caliente el líquido demasiado.

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

- b. Revuelva el líquido tanto antes como a la mitad del proceso 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.
 - e. Sea muy cuidadoso cuando inserte una cuchara u otro utensilio en el recipiente.
- 20.** Limpie las campanas de ventilación con frecuencia: no se debe acumular grasa en la campana del filtro.
- 21.** Cuando cocine alimentos con fuego debajo de la campana, encienda el ventilador.
- 22.** 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.



PRECAUCIÓN

1. Limpie las campanas de ventilación con frecuencia: no se debe acumular grasa en la campana del filtro.
2. Cuando cocine alimentos con fuego debajo de la campana, encienda el ventilador.
3. 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.

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 conducir a un riesgo de descarga eléctrica.

- Enchúfelo a un tomacorriente de 3 clavijas conectado a tierra. No retire la tercera clavija (a tierra). No utilice un adaptador ni altere de otro modo el enchufe con conexión a tierra.
- Consulte a un electricista o técnico calificado si no entiende las instrucciones de conexión a tierra o si no está seguro de si el electrodoméstico está bien conectado a tierra.
- No recomendamos utilizar un cable prolongador con este electrodoméstico. Si el cable de alimentación es demasiado corto, llame a un electricista calificado o a un técnico autorizado para que instale un tomacorriente cerca del electrodoméstico. No obstante, si es necesario utilizar un cable prolongador, lea la sección "Uso de cables prolongadores" que se describe abajo y siga lo que allí se indica.

Uso de los cables prolongadores

Se suministra un cable de alimentación corto para reducir el riesgo de enredarse o tropezar y caerse debido a un cable más largo. Los juegos de cables más largos o cables prolongadores se encuentran disponibles y pueden usarse si se tiene sumo cuidado. Si se usa 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 el ventilador puede variar cuando el horno de microondas está encendido. Los tiempos de cocción también pueden ser más largos.

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES



SÍMBOLOS DE ADVERTENCIA IMPORTANTES PARA LA INSTALACIÓN

- ★ La instalación de este electrodoméstico debe estar a cargo de un técnico o una compañía de servicio calificados.

- No hacerlo puede provocar descarga eléctrica, incendio, explosión, problemas con el producto o lesiones.

Desembale el horno, quite todo el material de embalaje y examine el horno para determinar si hay daños 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.

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

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

Enchufe el cable de alimentación en un tomacorriente estándar adecuadamente conectado a tierra. 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 descarga eléctrica o incendio.
- No utilice un transformador eléctrico. Esto puede provocar descarga eléctrica o incendio.
- Asegúrese de que el voltaje, la frecuencia y la corriente de alimentación coincidan con las especificaciones del producto. No hacerlo puede provocar descarga eléctrica o incendio.

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



Este electrodoméstico debe conectarse a tierra correctamente. Lea las “instrucciones de conexión a tierra” especificadas al comienzo de esta sección y sígalas. No lleve la conexión a tierra a una tubería de gas, ni a una tubería plástica de agua ni a una línea de teléfono.

- Esto puede provocar descarga eléctrica, incendio, explosión o problemas con el producto.
- Nunca enchufe el cable de alimentación a un tomacorriente que no tenga conexión a tierra directa y asegúrese de que la conexión esté de acuerdo con los códigos locales y nacionales.

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

Conecte el horno a un circuito de 20 A. Cuando conecta el horno a un circuito de 15 A, asegúrese de que el interruptor de circuitos funcione.



No instale este electrodoméstico en un lugar húmedo, aceitoso o cubierto de polvo ni en un lugar expuesto a la luz solar directa y al agua (gotas de lluvia).

- Esto puede provocar descarga eléctrica o 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.

- Esto puede provocar descarga eléctrica o incendio.

No haga funcionar ningún otro electrodoméstico para calentar o cocinar debajo de este equipo.


No coloque la unidad sobre o cerca de ninguna parte de un electrodoméstico para calentar o cocinar.


No hale 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


CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES


-  empuje dentro del espacio que hay detrás del electrodoméstico.
 - Esto puede provocar descarga eléctrica o incendio.
- No hale del cable de alimentación cuando lo desenchufe.
- Para desenchufar la alimentación, sostenga el enchufe.
- No hacerlo puede provocar descarga eléctrica o incendio.

-  Cuando se dañe el enchufe o el cable de alimentación, comuníquese con el centro de servicio técnico más cercano.



SÍMBOLOS DE PRECAUCIÓN PARA LA INSTALACIÓN

-  El electrodoméstico debe colocarse de manera tal que se pueda acceder al enchufe de alimentación.
 - No hacerlo puede provocar descarga eléctrica o incendio debido a fugas eléctricas.

-  Desenchufe la alimentación cuando el electrodoméstico no se utilice por períodos prolongados o durante una tormenta eléctrica.
 - No hacerlo puede provocar descarga eléctrica o incendio.



SÍMBOLOS DE ADVERTENCIA IMPORTANTES PARA EL USO

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

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

Si el electrodoméstico genera un ruido extraño, olor a quemado o humo, desenchufe de inmediato la alimentación y comuníquese con el centro de servicio técnico más cercano.

- No hacerlo puede provocar descarga eléctrica o incendio.

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

- No utilice un ventilador.
- Una chispa podría provocar una explosión o un incendio.

Procure que ni la puerta ni el calentador ni ninguna otra parte 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 una 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. Los derrames por exceso de hervor producen humo y los derrames de sustancias grasas pueden arder en llamas y diseminarse si el ventilador está funcionando. Para minimizar el funcionamiento automático del ventilador, utilice recipientes de tamaño adecuado y programe altas temperaturas sobre las unidades de superficie sólo cuando sea necesario.

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


Siempre respete las Precauciones de seguridad cuando utiliza su horno. Nunca intente

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES


 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.

- Como ingresa corriente de alta tensión en el chasis del producto, esto puede provocar descarga eléctrica o incendio.
- Podría estar expuesto a ondas electromagnéticas.
- Cuando sea necesario reparar el electrodoméstico, comuníquese con el centro de servicio técnico más cercano.

 Si alguna sustancia extraña como, por ejemplo, agua ingresa en el electrodoméstico, desenchufe la alimentación y comuníquese con el centro de servicio técnico más cercano.

- No hacerlo puede provocar descarga eléctrica o incendio.

 No toque el enchufe de alimentación con las manos húmedas.

- Esto puede provocar descarga eléctrica.

No desenchufe la alimentación para apagar el electrodoméstico mientras una operación esté en curso.

- 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, ya que pueden ser peligrosos para ellos.

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

No deje que los niños ni alguna 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 la cocción, ya que el interior se calienta después de que el horno funciona por un período prolongado o después de calentar una pequeña cantidad de comida.

- No hacerlo puede provocar quemaduras.

No utilice papel de aluminio, objetos metálicos (como recipientes, tenedores, etc.) ni recipientes con bordes dorados o plateados.

- Esto puede provocar chispas o incendio.

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

- Esto puede provocar un incendio o una explosión.

No introduzca dedos, sustancias extrañas ni objetos metálicos como alfileres o agujas en la entrada, el tomacorriente, las partes de entrada y salida del cartucho de suministro de agua y los orificios. Si se introducen sustancias extrañas en alguno de estos orificios, desenchufe la alimentación del tomacorriente de la pared y comuníquese con el distribuidor del producto o con el centro de servicio técnico más cercano.


- No hacerlo puede provocar descarga eléctrica o lesiones.

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

No almacene ni utilice el horno al aire libre.




SÍMBOLOS DE PRECAUCIÓN PARA EL USO

 Cuando la superficie esté rajada, apague el interruptor de alimentación del electrodoméstico.

- No hacerlo puede provocar descarga eléctrica.

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


CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

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

Retire las tapas de los alimentos para bebé antes de calentarlos. Después de calentar los alimentos para bebé, revuelva bien para distribuir el calor en forma pareja. Siempre pruebe los alimentos para corroborar la temperatura antes de alimentar al bebé. Los frascos de vidrio o la superficie de los alimentos pueden parecer más fríos que el interior, 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 de cocina aptos para microondas, cumpla estrictamente las recomendaciones del fabricante.

-
-  No se pare sobre el electrodoméstico ni coloque sobre él objetos (como ropa sucia, fundas para hornos, velas encendidas, cigarrillos encendidos, platos, productos químicos, objetos metálicos, etc.).

- Artículos como trapos de cocina pueden quedar enganchados en la puerta.
- Esto puede provocar descarga eléctrica, incendio, problemas con el producto o lesiones.

No ponga en funcionamiento el electrodoméstico con las manos húmedas.

- Esto puede provocar descarga eléctrica.

No rocíe materiales volátiles como insecticidas en la superficie del electrodoméstico.- Además de ser nocivo para los humanos, también pueden provocar una descarga eléctrica, un incendio o problemas con el producto.

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

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

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

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

No coloque alimentos ni 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 rocío de agua puede provocar quemaduras o lesiones.

No intente precalentar el horno ni hacerlo funcionar cuando está vacío.

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

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

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

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

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

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

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES



SÍMBOLOS DE ADVERTENCIA IMPORTANTES PARA LA LIMPIEZA

No rocíe agua directamente sobre el electrodoméstico para limpiarlo.

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

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

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

- No hacerlo puede provocar descarga eléctrica o incendio.

Tenga cuidado de no lastimarse cuando limpia el electrodoméstico (exterior/interior)

- 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

contenido

INSTALACIÓN DE SU NUEVO HORNO DE MICROONDAS

14

- 14 Control de las piezas
- 15 Información sobre garantía y servicio técnico
- 15 Instalación de su horno de microondas
- 16 Conectar el horno por primera vez
- 16 Configurar la hora
- 16 Seguro para niños
- 17 Mis configuraciones
- 18 Verificar el panel de control

USO DEL HORNO DE MICROONDAS

21

- 21 Uso del botón Temporizador de la cocina
- 21 Uso del botón Agregar 30 seg.
- 21 Uso de los botones Más/Menos
- 21 Uso de los botones de Ventilación (5 velocidades y encender/apagar)
- 22 Uso del botón Retardo de ventilación apagado
- 22 Uso del botón Luz alta/baja/apagada
- 22 Uso del botón Temporizador de luz
- 22 Uso del botón Activar/desactivar plato giratorio
- 23 Uso del estante metálico
- 23 Uso de los botones de Cocción con sensor
- 25 Uso de los botones de Recalentamiento con sensor
- 26 Uso del botón Descongelamiento automático
- 27 Uso del botón 1 pound Defrost (Descongelamiento 1 libra)
- 28 Uso del botón ablandar / derretir
- 29 Uso del botón Comidas para niños
- 30 Uso del botón Botanas
- 31 Tiempos de cocción y niveles de potencia del microondas
- 32 Uso de los botones de Cocción personalizada

GUÍA DE RECIPIENTES Y UTENSILIOS DE COCINA

33

- 33 Recipientes y utensilios aptos para microondas

GUÍA DE COCCIÓN

35

- 35 Sugerencias generales para cocinar en microondas
- 36 Cocinar carne
- 37 Cocinar carne de ave
- 38 Cocinar mariscos
- 39 Cocinar huevos
- 39 Cocinar verduras
- 40 Recetas

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO DE SU HORNO DE MICROONDAS

42

- 42 Limpieza del exterior
- 42 Limpieza del interior
- 42 Limpieza del anillo y el plato giratorio.
- 43 Almacenamiento y reparación de su horno de microondas
- 43 Reemplazo de la luz de la cubierta/luz de noche
- 43 Reemplazo de la luz del horno
- 44 Limpieza de los filtros de grasa
- 45 Reemplazo del filtro de carbón

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

46

- 46 Verifique estos puntos si su horno de microondas...

APÉNDICE

47

- 47 Especificaciones

GARANTÍA

48

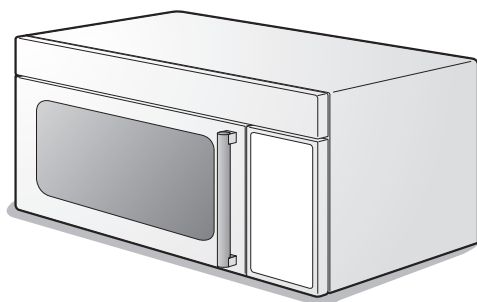
instalación de su nuevo horno de microondas

Asegúrese de seguir estas instrucciones atentamente para que su nuevo horno de microondas funcione de manera adecuada.

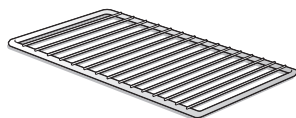
CONTROL DE LAS PIEZAS

Desembale su horno de microondas con cuidado y asegúrese de haber recibido todas las piezas que se indican a continuación. Si su horno de microondas ha sido dañado durante el envío, o si no ha recibido todas las piezas, comuníquese con el Servicio al Cliente de Samsung.

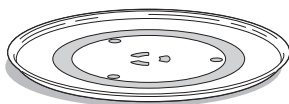
(Consulte la "INFORMACIÓN SOBRE GARANTÍA Y SERVICIO TÉCNICO" en la página 15).



Horno de microondas (SMH9187)



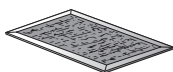
Estante
DE75-00036B



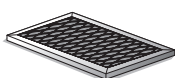
Charola de vidrio
DE74-20002A



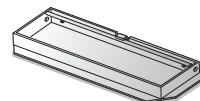
Anillo guía giratorio
DE97-00368A



Filtros de grasa (2ea)
DE63-00196A



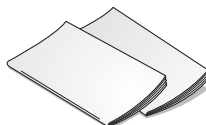
Filtro de carbón
DE63-00367D



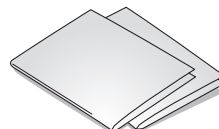
Adaptador del extractor
DE92-90242D



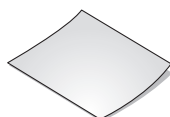
**Equipo de herramientas
(Tornillos y ménsulas)**
DE92-90505E



**Manuales
(del Usuario DE68-03640A y de
Instalación DE68-00357S)**



**Plantillas
(Superior DE68-03144B y de
pared DE68-03142B)**



Tarjeta de registro
6801-001581

INFORMACIÓN SOBRE GARANTÍA Y SERVICIO TÉCNICO

Para ayudarnos a brindarle un mejor servicio, complete la tarjeta de registro adjunta y envíela por correo a la brevedad. Si no recibió la tarjeta de registro, puede comunicarse con Samsung Electronics, Inc., al **1-800-SAMSUNG (726-7864)** o registrarse en línea en **www.samsung.com/global/register**.

Cuando se comunique con Samsung, indique el modelo específico y el número de serie que, por lo general, se encuentra en la parte posterior o inferior del producto. Registre los números a continuación, junto con el resto de la información solicitada. Conserve esta información en un lugar seguro como un registro permanente de su compra para ayudarlo en la identificación, en caso de robo o pérdida y una copia de su recibo como prueba de compra, en caso de que sea necesario usar el servicio de garantía.

NÚMERO DE MODELO _____

NÚMERO DE SERIE _____

FECHA DE COMPRA _____

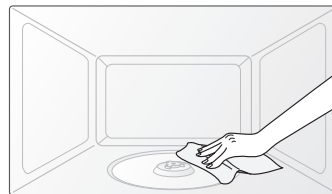
ADQUIRIDO EN _____

El servicio de garantía solo puede ser prestado por un Centro de Servicio Técnico Autorizado de Samsung. Si requiere un servicio técnico de garantía, proporcione la información antes detallada con una copia de su recibo al Centro de Servicio Técnico Autorizado de Samsung.

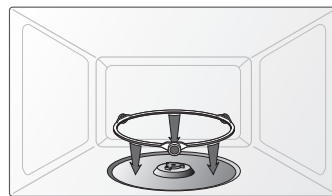
Para recibir asistencia del servicio técnico y averiguar la ubicación de los centros de servicio técnico más cercanos, llame al **1-800- SAMSUNG (7267864)**.

INSTALACIÓN DE SU HORNO DE MICROONDAS

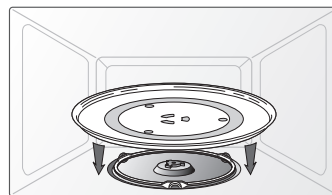
1. Abra la puerta del horno tirando de la manija en el lado derecho de la puerta.
2. Limpie el interior del horno con un paño húmedo.



3. Instale el anillo premontado en la muesca del centro del horno de microondas.



4. Coloque la charola de vidrio en el centro del anillo giratorio premontado para que quede bien sujeta.



Instalación del estante metálico

Cuando tenga que usar el estante metálico, colóquelo sobre los ganchos de plástico dentro del horno y asegúrese de que se encuentre en la posición correcta a fin de evitar que se forme un arco eléctrico y dañar el horno.



Asegúrese de que el estante se encuentre en la posición correcta dentro del microondas para evitar daños en el horno a causa de un arco eléctrico.

instalación de su nuevo horno de microondas

CONECTAR EL HORNO POR PRIMERA VEZ


La primera vez que enchufe el cable de alimentación en un tomacorriente, la pantalla se encenderá después de cuatro segundos con el siguiente mensaje: *PLEASE TOUCH CLOCK AND SET TIME OF DAY (POR FAVOR OPRIMA CLOCK (RELOJ) Y CONFIGURE LA HORA DEL DÍA)*

 Esto también sucederá después de una interrupción en el suministro de energía

CONFIGURAR LA HORA

Su horno de microondas cuenta con un reloj incorporado. Configure el reloj al instalar su horno de microondas por primera vez y después de una interrupción de energía eléctrica. La hora aparece siempre que el horno de microondas no esté en uso.

1. Presione el botón **Clock** (Reloj).
2. La pantalla mostrará *ENTER TIME OF DAY (INGRESE LA HORA DEL DÍA)*.
3. Use los botones numéricos para ingresar la hora del día. Debe presionar al menos tres botones para ajustar el reloj. Por ejemplo, si son las 5:00, presione 5, 0, 0. En la pantalla aparecerá: *500*.
4. Presione el botón **Enter / Start** (Ingresar / Inicio) nuevamente.
5. En la pantalla aparecerá *AM TOUCH1 PM TOUCH2 (PARA AM, PRESIONE 1; PARA PM, PRESIONE 2)*.
6. Utilice los botones numéricos para seleccionar AM / PM.
7. Presione el botón **Enter / Start** (Ingresar / Inicio) nuevamente.
8. Aparecerán dos puntos, indicando que la hora está configurada.

 Para consultar la hora mientras cocina, presione el botón **Clock** (Reloj).

SEGURO PARA NIÑOS

La función de Seguro para niños le permite bloquear los botones para que el horno de microondas no pueda funcionar accidentalmente. El horno puede bloquearse en cualquier momento.

Activación/Desactivación

Si desea activar o desactivar la función de seguro para niños, presione el botón **Enter / Start** (Ingresar / Inicio) durante 3 segundos.

La pantalla mostrará *CHILD LOCK ON (SEGURO PARA NIÑOS ACTIVADO)* cuando el horno se encuentre bloqueado y luego volverá a mostrar la hora.

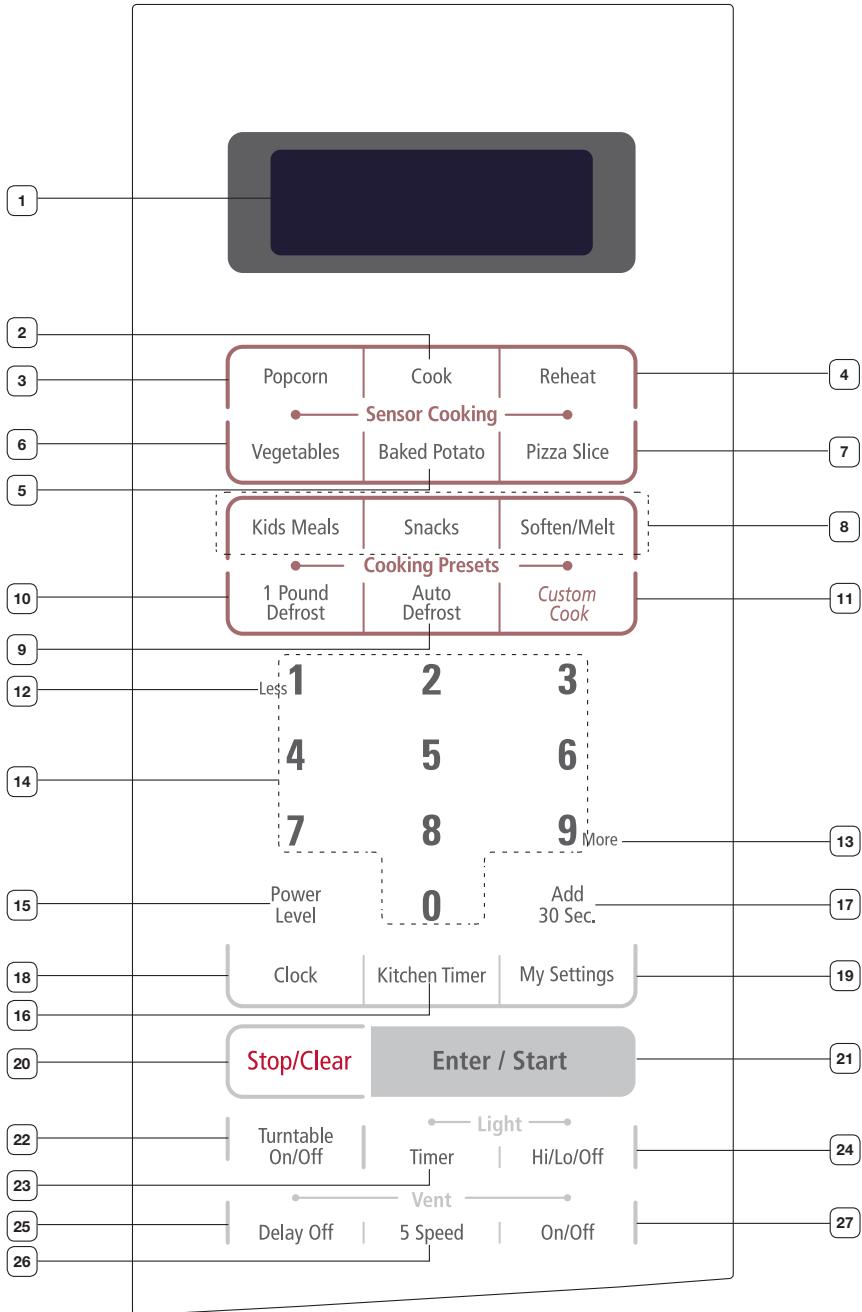
MIS CONFIGURACIONES

Su nuevo horno de microondas puede ser personalizado según sus preferencias. Sólo debe presionar el botón **My Settings** (Mis configuraciones) para programar las siguientes opciones. Las opciones se encuentran resumidas en la siguiente tabla:

No.	Función	Descripción
1	Selección de unidad de peso	1 lb. 2 kg.
2	Control de sonido	1 ENCENDIDO 2 APAGADO
3	Control del reloj	1 12 HR 2 24 HR
4	Pantalla	1 Velocidad lenta 2 Velocidad normal 3 Velocidad rápida
5	Señal de finalización	1 ACTIVADA 2 DESACTIVADA
6	Modo demostración	1 ACTIVADO 2 DESACTIVADO
7	Hora de verano	1 ACTIVADA 2 DESACTIVADA

instalación de su nuevo horno de microondas

VERIFICAR EL PANEL DE CONTROL



1 PANTALLA	La Pantalla incluye un reloj e indicadores para comunicarle la hora del día, las configuraciones del tiempo de cocción y las funciones seleccionadas.
2 COOK (COCINAR)	Presione este botón para cocinar bebidas, platos congelados, desayunos congelados, pechuga de pollo. El sensor del microondas le indicará al horno cuánto tiempo debe cocinar, de acuerdo con la cantidad de humedad que provenga de los alimentos.
3 POPCORN (PALOMITAS)	Presione este botón cuando desee hacer palomitas en su horno de microondas. El sensor del microondas le indicará al horno cuánto tiempo cocinar según la cantidad de humedad que perciba de las palomitas.
4 REHEAT (RECALENTAR)	Presione este botón para recalentar un plato de la cena, estofados y pastas. El sensor del microondas le indicará al horno cuánto tiempo debe cocinar, de acuerdo con la cantidad de humedad que provenga de los alimentos.
5 BAKED POTATO (PATATAS AL HORNO)	Presione este botón para cocinar patatas. El sensor del microondas le indicará al horno cuánto tiempo cocinarlas de acuerdo con la cantidad de humedad que detecte de las patatas.
6 VEGETABLES (VERDURAS)	Presione este botón para cocinar verduras frescas o congeladas. El sensor del microondas le indicará al horno cuánto tiempo cocinar las verduras de acuerdo con la cantidad de humedad que detecte de ellas.
7 PIZZA SLICE (PORCIONES DE PIZZA)	Presione este botón para recalentar pizza. El sensor del microondas le indicará al horno cuánto tiempo cocinar según la cantidad de humedad que detecte.
8 KIDS MEALS, SOFTEN/MELT, SNACKS (COMIDAS PARA NIÑOS, ABLANDAR/DERRETIR, BOTANAS)	Presione estos botones para cocinar alimentos específicos.
9 AUTO DEFROST (DESCONGELAMIENTO AUTOMÁTICO)	Presione este botón para descongelar alimentos por peso.
10 1 POUND DEFROST (DESCONGELAR 1 LIBRA)	Presione este botón para descongelar 1 libra de alimentos congelados.
11 CUSTOM PROGRAM (PERSONALIZAR PROGRAMA)	Presione este botón para recordar alguna indicación de cocción que haya sido previamente programada en la memoria.
12 LESS (1) (MENOS (1))	Presione este botón para restar el tiempo de cocción.
13 MORE (9) (MÁS (9))	Presione este botón para agregar tiempo de cocción.
14 BOTONES NUMÉRICOS	Presione los botones numéricos para ingresar el tiempo de cocción, el nivel de potencia, las cantidades o el peso de los alimentos.
15 POWER LEVEL (NIVEL DE POTENCIA)	Presione este botón para seleccionar un nivel de potencia para la cocción.

instalación de su nuevo horno de microondas

16	KITCHEN TIMER (TEMPORIZADOR DE LA COCINA)	Presione este botón para configurar el temporizador de la cocina.
17	ADD 30 SEC. (AGREGAR 30 SEG.)	Presione este botón para configurar e iniciar una cocción rápida al 100% del nivel de potencia.
18	CLOCK (RELOJ)	Presione este botón para ingresar la hora del día.
19	MY SETTINGS (MIS CONFIGURACIONES)	Presione este botón para cambiar las configuraciones predeterminadas del horno.
20	STOP/CLEAR (DETENER/ELIMINAR)	Presione este botón para detener el horno o para eliminar todas las entradas.
21	ENTER / START (INGRESAR / INICIO)	Presione este botón para iniciar una función. Si abre la puerta después de que el horno haya empezado a cocinar, ciérrela y vuelva a presionar el botón Enter / Start (Ingresar / Inicio).
22	TURNTABLE ON/OFF (ACTIVAR/DESACTIVAR PLATO GIRATORIO)	Presione este botón para desactivar el plato giratorio. En la pantalla, aparecerá OFF (DESACTIVADO). <ul style="list-style-type: none">La función Turntable On/Off (Activar/Desactivar plato giratorio) no está disponible en los modos cocción con sensor ni descongelamiento.
23	LIGHT TIMER (TEMPORIZADOR DE LUZ)	Presione este botón para configurar el temporizador de luz.
24	LIGHT HI/LO/OFF (LUZ ALTA/BAJA/APAGADA)	Presione este botón para encender la luz de la cubierta.
25	VENT DELAY OFF (RETARDO DE VENTILACIÓN APAGADO)	Presione este botón al configurar el tiempo de ventilación (1, 3, 5, 10, 30 minutos).
26	VENT 5 SPEED (VENTILACIÓN 5 VELOCIDADES)	Presione este botón para escoger una de las 5 velocidades del ventilador.
27	VENT ON/OFF (ENCENDER/APAGAR LA VENTILACIÓN)	Presione este botón para encender/apagar el ventilador.

 Consulte la sección "Uso del horno de microondas" a continuación para obtener información detallada sobre los botones descritos en esta tabla.

uso del horno de microondas

Cocinar nunca ha sido más sencillo que con su nuevo horno de microondas Samsung. La siguiente sección describe todo lo que debe saber acerca del uso de su horno de microondas.

USO DEL BOTÓN TEMPORIZADOR DE LA COCINA

Este microondas le permite usar su horno de microondas como temporizador. Utilice el temporizador de la cocina para programar hasta 99 minutos, 99 segundos.

1. Presione el botón **Kitchen Timer** (Temporizador de la cocina).
2. Utilice los botones numéricos para programar la cantidad de tiempo que desee establecer para el temporizador.
3. Presione el botón **Enter / Start** (Ingresar / Inicio).
4. La pantalla cuenta regresivamente y emite señales sonoras cuando el tiempo ha llegado a su fin.
5. Para cancelar la configuración del temporizador: Presione dos veces el botón **Stop/Clear** (Detener/Eliminar).

USO DEL BOTÓN AGREGAR 30 SEG.

Este control simplificado le ahorra tiempo, permitiéndole iniciar rápidamente la cocción al 100% de potencia, sin la necesidad de presionar el botón **Start** (Inicio).

1. Presione el botón **Add 30 Sec.** (Agregar 30 seg.) por cada minuto que desee cocinar los alimentos. Por ejemplo, presiónelo dos veces para programar un minuto de cocción. El tiempo aparecerá en pantalla y el horno comenzará automáticamente.
2. Agregue 30 segundos a un programa de cocción ya iniciado al presionar el botón **Add 30 Sec.** (Agregar 30 seg.) por cada minuto que desee agregar.

USO DE LOS BOTONES MÁS/MENOS

Funcionan únicamente para los modos "Sensor Reheat (Recalentamiento con sensor)", "Sensor Cooking(except Beverage) (Cocción con sensor (excepto bebidas))", "Add 30 sec. (Agregar 30 seg.)", "Custom Cook (Cocción personalizada)", "Kitchen Timer (Temporizador de la cocina)", "Soften/Melt (Ablandar/Derretir)", "Kids Meals (Comidas para niños)", "Snack Bar (Botanas)" y "Time Cook (Cocción por tiempo)"

1. Utilice el botón **More (9)** (Más (9)) para agregar tiempo y prolongar la duración de un procedimiento de cocción automático.
2. Utilice el botón **Less (1)** (Menos (1)) para reducir el tiempo de un procedimiento de cocción automático.
 - Cada vez que presione el botón More (9) (Más (9)) durante una cocción manual, el tiempo de cocción actual se incrementa 10 segundos. Presione el botón Less (1) (Menos (1)) para reducir el tiempo en 10 segundos.

USO DE LOS BOTONES DE VENTILACIÓN (5 VELOCIDADES Y ENCENDER/APAGAR)

La ventilación elimina los vapores de la superficie de cocción. Puede seleccionar la configuración de ventilación manualmente.

1. Presione el botón **Vent 5 Speed** (Ventilación 5 velocidades) para configurar la velocidad del ventilador.
2. Presione el botón **Vent On/Off** (Encender/Apagar la Ventilación) para encender la ventilación.
3. Presione nuevamente el botón **Vent On/Off** (Encender/Apagar la Ventilación) para apagar la ventilación.



Si la temperatura sube demasiado alrededor del horno de microondas, el ventilador de la campana de ventilación se encenderá automáticamente en LEVEL 2 (NIVEL 2) para enfriar el horno. El ventilador se apagará automáticamente cuando el horno se haya enfriado lo suficiente. Éste es un proceso automatizado y no puede apagarse. El ventilador puede permanecer encendido durante 30 minutos o más después de haber apagado los controles de la cubierta y el microondas. El Ventilador sólo funcionará en los modos de niveles 1 a 4 mientras el microondas esté en funcionamiento.

uso del horno de microondas

USO DEL BOTÓN RETARDO DE VENTILACIÓN APAGADO

1. Presione el botón **Delay Off** (Retardo apagado) una vez para apagar el ventilador después de 1 minuto.
2. Presione el botón **Delay Off** (Retardo apagado) dos veces para apagar el ventilador después de 3 minutos.
3. Presione el botón **Delay Off** (Retardo apagado) tres veces para apagar el ventilador después de 5 minutos.
4. Presione el botón **Delay Off** (Retardo apagado) cuatro veces para apagar el ventilador después de 10 minutos.
5. Presione el botón **Delay Off** (Retardo apagado) cinco veces para apagar el ventilador después de 30 minutos.

USO DEL BOTÓN LUZ ALTA/BAJA/APAGADA

El botón **Light** (Luz) le permite seleccionar un ajuste de luz para su horno de microondas.

1. Presione una vez el botón **Light Hi/Lo/Off** (Luz alta/baja/apagada) para encender la luz alta.
2. Presione dos veces el botón **Light Hi/Lo/Off** (Luz alta/baja/apagada) para que la luz esté baja.
3. Presione tres veces el botón **Light Hi/Lo/Off** (Luz alta/baja/apagada) para que la luz esté completamente apagada.

USO DEL BOTÓN TEMPORIZADOR DE LUZ

El microondas puede programar la luz para que se encienda y se apague automáticamente en cualquier momento del día. La luz se enciende a la misma hora todos los días hasta que se reinicie el horno.

1. Presione el botón **Light Timer** (Temporizador de Luz).
2. Utilice los botones numéricos para programar la luz a una hora determinada.
3. Presione el botón **Enter / Start** (Ingresar / Inicio).
4. Utilice los botones numéricos para seleccionar AM o PM.
5. Presione el botón **Enter / Start** (Ingresar / Inicio).
6. Utilice los botones numéricos para programar la hora de apagado.
7. Presione el botón **Enter / Start** (Ingresar / Inicio).
8. Utilice los botones numéricos para seleccionar AM o PM.
9. Presione el botón **Enter / Start** (Ingresar / Inicio).
10. Presione el botón **Light Timer** (Temporizador de Luz) y el botón "0" para cancelar el temporizador de luz.

USO DEL BOTÓN ACTIVAR/DESACTIVAR PLATO GIRATORIO

Para obtener mejores resultados de cocción deje el plato giratorio activado. No obstante, puede desactivarse para cocinar grandes platos.

Presione el botón Turntable On/Off (Activar/Desactivar plato giratorio) para activar o desactivar el plato giratorio.



Es posible que el plato giratorio se caliente demasiado para tocarlo. Utilice guantes protectores para tocar el plato giratorio durante la cocción y después de ella.

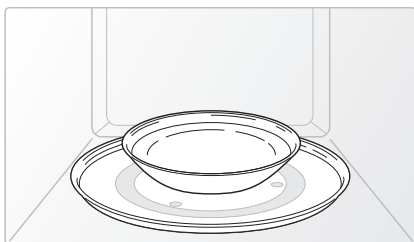
USO DEL ESTANTE METÁLICO

Utilice el estante metálico para cocinar más de un plato al mismo tiempo.

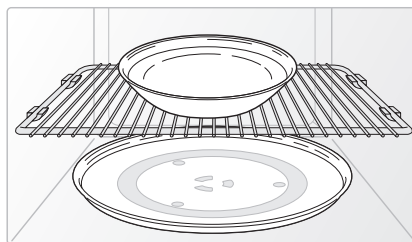


- No utilice un recipiente dorador apto para microondas sobre el estante. El estante podría recalentarse.
- No utilice el horno con el estante sobre el piso del microondas. Podría dañar el horno de microondas.
- Use guantes protectores para tomar el estante, ya que puede estar caliente.
- No utilice el estante metálico para preparar palomitas.

Los alimentos se cocinan mejor sobre el plato giratorio.

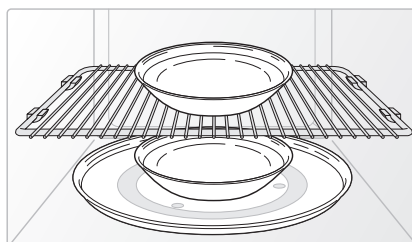
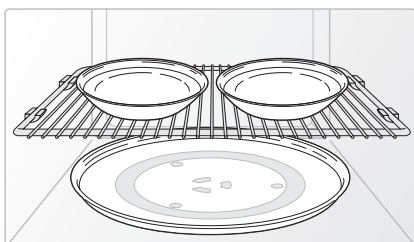


Mejores resultados



Resultados dispares

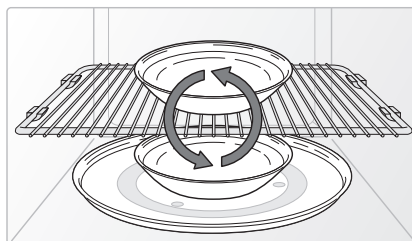
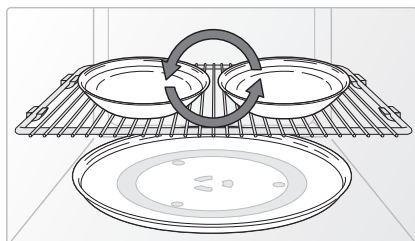
El estante le ofrece la opción de recalentar más de un plato al mismo tiempo.



Recalentar alimentos

Para recalentar alimentos en 2 niveles o para recalentar alimentos en el nivel inferior:

- Multiplique el tiempo de recalentado por 1½.
- Cambie de lugar a la mitad del proceso de recalentado.



USO DE LOS BOTONES DE COCCIÓN CON SENSOR

Los botones de **Sensor Cooking** (Cocción con sensor) comprenden configuraciones que se emplean frecuentemente, permitiéndole seleccionarlas rápida y cómodamente. Use los botones

More (9) / Less (1) (Más (9) / Menos (1)) para configurar sus preferencias de temperatura. Si los alimentos no se cocinan bien o se recalientan cuando usa la función de cocción automática, complete el proceso de cocción seleccionando un nivel de potencia y tiempo de cocción.



No utilice los botones de **Sensor Cooking** (Cocción con sensor) de manera continua. El horno debe enfriarse durante 5 minutos entre cada uso o los alimentos se cocinarán de más.

uso del horno de microondas

Recipientes y tapas para la cocción con sensor

Para obtener buenos resultados de cocción al usar estas funciones, siga las instrucciones para seleccionar los recipientes y las tapas adecuadas en la sección Recipientes y utensilios de cocina, de la página 33.

Siempre utilice recipientes aptos para microondas y cúbralos con una tapa o un envoltorio de plástico. Cuando utilice un envoltorio de plástico, destape un extremo para liberar el vapor.



Siempre use la tapa adecuada para cada recipiente. Si el recipiente no tiene su propia tapa, use un envoltorio de plástico.



Llene los recipientes al menos por la mitad.



Los alimentos que deben revolverse o rotarse deben revolverse o darse vuelta al final del ciclo de Cocción con sensor, cuando haya empezado la cuenta regresiva en la pantalla.



No utilice la función Cocción con sensor automático de manera continua. Espere 5 minutos antes de seleccionar otra operación de cocción con sensor.



Para evitar malos resultados, no use el Sensor automático cuando la temperatura ambiente sea demasiado alta o demasiado baja.

Tabla de cocción con sensor

ALIMENTO		CANTIDAD	PROCEDIMIENTO
Popcorn (Palomitas)		3,0 - 3,5 oz 1 paquete	Use sólo una bolsa de palomitas para microondas por vez. Tenga cuidado tanto al retirar la bolsa del horno como al abrirla. Deje que el horno se enfríe por al menos 5 minutos antes de volver a usarlo.
Cook (Cocinar)	Bebidas	8 oz.	Utilice una taza o un jarro para medir y no lo cubra. Coloque la bebida en el horno. Después de calentar, revuelva bien. Deje que el horno se enfríe por al menos 5 minutos antes de volver a usarlo.
	Comida congelada	8 a 14 oz.	Retire los alimentos de su envoltorio y siga las instrucciones de la caja para cubrir y reposar. Deje que el horno se enfríe por al menos 5 minutos antes de volver a usarlo.
	Desayuno congelado	4 a 8 oz.	Siga las instrucciones del paquete para cubrir y reposar. Use este botón para emparedados congelados, entradas de desayuno, crepas, waffles, etc. Deje que el horno se enfríe por al menos 5 minutos antes de volver a usarlo.
	Pechuga de pollo	8 a 16 oz.	Coloque las pechugas de pollo sobre un plato apto para microondas y cúbralo con un envoltorio de plástico. Cocínelas a una temperatura interna de 170 °F. Deje reposar durante 5 minutos. Utilice el botón More (9) (Más (9)) para aumentar el tiempo de cocción para pechugas de pollo más grandes o más gruesas.

ALIMENTO		CANTIDAD	PROCEDIMIENTO
Vegetables (Verduras)	Verduras frescas	1 a 4 tazas	Coloque las verduras frescas en un recipiente de cerámica, vidrio o plástico para microondas y agregue 2 a 4 cucharadas de agua. Cúbralo con una tapa o un envoltorio de plástico ventilado mientras lo cocina y revuélvalo antes de dejarlo reposar. Deje que el horno se enfríe por al menos 5 minutos antes de volver a usarlo.
	Verduras congeladas	1 a 4 porciones	Coloque las verduras congeladas en un recipiente de cerámica, vidrio o plástico para microondas y agregue 2 a 4 cucharadas de agua. Cúbralo con una tapa o un envoltorio de plástico ventilado para cocinarlo y revuélvalo antes de dejarlo reposar durante 3 a 5 minutos. Deje que el horno se enfríe por al menos 5 minutos antes de volver a usarlo. Use el botón More (9) (Más (9)) para cocinar verduras duras, como zanahorias o brócolis procesados.
Baked Potatoes (Patatas al horno)		1 a 6 patatas.	Pinche cada patata varias veces con un tenedor. Colóquelas en el plato giratorio al estilo de los rayos de una rueda. Después de cocinar las patatas, déjelas reposar de 3 a 5 minutos. Deje que el horno se enfríe por al menos 5 minutos antes de volver a usarlo.
Pizza Slice (Porciones de pizza)		1 a 3 porciones	Coloque entre 1 y 3 porciones de pizza en un plato apto para microondas, con los bordes gruesos de cada porción hacia el borde del plato. No permita que las porciones se superpongan. No las cubra. Deje que el horno se enfríe por al menos 5 minutos antes de volver a usarlo. Utilice el botón More (9) (Más (9)) a fin de incrementar el tiempo de recalentamiento para las pizzas con masa gruesa.

La temperatura correcta para los alimentos depende de cada persona. Use los botones **More (9)** / **Less (1)** (Más (9) / Menos (1)) para seleccionar sus preferencias de temperatura.

USO DE LOS BOTONES DE RECALENTAMIENTO CON SENSOR

Con su nuevo microondas, es más sencillo calentar sobrantes y alimentos precocidos. Al sentir realmente la humedad que se libera a medida que se calientan los alimentos, el tiempo de cocción del horno se ajusta de manera automática según el tipo y la cantidad de alimentos precocidos.

 Todos los alimentos ya deben estar precocidos. Los platos de alimentos y las cazuelas deben almacenarse a temperatura de nevera.

Presione el botón **Sensor Reheat** (Recalentamiento con sensor) para comenzar a recalentar su comida precocida. La pantalla mostrará *REHEAT* (RECALENTAR) y el horno comenzará automáticamente. Use los botones **More (9)** / **Less (0)** (Más (9) / Menos (1)) para ajustar el tiempo de calentamiento. Si desea verificar la hora actual en cualquier momento que esté recalentando comida, presione el botón **Clock** (Reloj).

uso del horno de microondas

Tabla de recalentamiento con sensor

Siga las instrucciones a continuación cuando recaliente distintos tipos de alimentos.

ALIMENTO	CANTIDAD	PROCEDIMIENTO
Plato de comida	1 porción (1 plato)	Utilice sólo alimentos precocidos, refrigerados. Cubra el plato con un envoltorio de plástico ventilado o papel encerado debajo del plato. Si la comida no está tan caliente como quisiera después de usar la función de recalentamiento con sensor, continúe calentándola con más tiempo y potencia. Contenido: 3-4 onzas de carne, pollo o pescado (hasta 6 onzas con huesos) ½ taza de almidón (papas, pasta, arroz, etc.) ½ taza de vegetales (alrededor de 3 a 4 oz.)
Guisado	1 a 4 porciones	Cubra el plato con una tapa o un envoltorio plástico ventilado. Si la comida no está tan caliente como quisiera después de usar la función “ Sensor Reheat ” (Recalentamiento con sensor), continúe calentándola con más tiempo y potencia. Revuelva una vez antes de servir. Contenido: Guisado, alimentos refrigerados. Pastas: espaguetis y ravioles enlatados

USO DEL BOTÓN DESCONGELAMIENTO AUTOMÁTICO

Para descongelar alimentos congelados, ingrese el peso del alimento y el horno de microondas programará automáticamente el tiempo de descongelamiento, el nivel de potencia y el tiempo de reposo. Oprima el botón **Enter/Start** (Ingresar/Inicio) para iniciar el descongelamiento.

1. Presione el botón **Auto Defrost** (Descongelamiento automático).
La pantalla indicará: *ENTER WEIGHT (INGRESE EL PESO)*.
2. Presione los botones numéricos para ingresar directamente el peso de los alimentos. El horno calcula el tiempo de descongelamiento y comienza automáticamente.
3. El horno emitirá una señal sonora y aparecerá *TURN THE FOOD OVER* (GIRE EL PLATO) dos veces durante el proceso de descongelamiento. Abra la puerta del horno y gire el plato.
4. Si no gira los alimentos cuando aparece *TURN THE FOOD OVER*, el horno permanecerá en pausa hasta que se presione el botón **Start** (Inicio).

Tabla de descongelamiento automático/instantáneo

Siga estas instrucciones cuando descongele distintos tipos de alimentos.

ALIMENTO	CANTIDAD	PROCEDIMIENTO
Rosbif, puerco	2,5 a 6 lb.	Comience con el alimento ubicado con el lado de la grasa hacia abajo. Después de cada etapa, gire el alimento y cubra cualquier parte caliente con tiras finas de papel de aluminio. Déjelo reposar, cubierto, durante 10 a 20 minutos.
Bistecs, chuletas, pescado	0,5 a 3 lb.	Después de cada etapa, reacomode el alimento. Si hay alguna parte caliente o descongelada, cúbrala con pedacitos finos de papel de aluminio. Quite cualquier parte del alimento que esté casi descongelada. Déjelo reposar, cubierto, durante 5 a 10 minutos.
Carne molida	0,5 a 3 lb.	Después de cada etapa, retire cualquier parte del alimento que esté casi descongelada. Deje reposar la carne, cubierta con papel de aluminio, durante 5 a 10 minutos.
Pollo entero	2,5 a 6 lb.	Retire los menudos antes de congelar aves. Comience descongelando con el lado de la pechuga hacia abajo. Después de la primera etapa, gire el pollo y cubra cualquier parte caliente con tiras finas de papel de aluminio. Después de la segunda etapa, vuelva a cubrir cualquier parte caliente con tiras finas de papel de aluminio. Déjelo reposar, cubierto, durante 30 a 60 minutos en la nevera.
Trozos de pollo	0,5 a 3 lb.	Después de cada etapa, reacomode o retire cualquier parte del alimento que esté casi descongelada. Deje reposar durante 10 a 20 minutos.



Controle los alimentos cuando oiga la señal sonora del horno. Después de la etapa final, aún puede haber hielo en pequeñas partes, déjelas reposar para continuar el proceso de descongelamiento. No descongele hasta el punto en que todos los cristales de hielo se hayan derretido. Proteger las carnes asadas y los trozos de bistec con pequeños trozos de aluminio evita que los bordes se cocinen antes de que el centro del alimento se haya descongelado. Use tiras uniformes, planas y angostas de papel de aluminio para cubrir los bordes y las partes más delgadas del alimento.

USO DEL BOTÓN 1 POUND DEFROST (DESCONGELAMIENTO 1 LIBRA)

Para descongelar alimentos de 1 libra, oprima este botón y el horno de microondas automáticamente programará el tiempo de descongelamiento, el nivel de potencia y el tiempo de reposo.

1. Presione botón 1 Pound Defrost (Descongelamiento 1 libra). La pantalla indicará: *1.0 LB.*
2. Presione el botón Enter/Start (Ingresar/Inicio) para iniciar el descongelamiento.
3. El horno emitirá una señal sonora y aparecerá *TURN THE FOOD OVER (GIRE EL PLATO)* dos veces durante el proceso de descongelamiento. Abra la puerta del horno y gire el plato.
4. Si no gira los alimentos cuando aparece *TURN THE FOOD OVER (GIRE EL PLATO)*, el horno permanecerá en pausa hasta que se presione el botón Enter/Start (Ingresar/Inicio).

uso del horno de microondas

USO DEL BOTÓN ABLANDAR / DERRETIR

1. Presione el botón Soften/Melt (Ablandar/Derretir). La pantalla mostrará: *SELECT MENU 1 TO 3 (SELECCIONAR MENÚ 1 A 3)*. (DERRETIR 1 TAZA DE PEPITAS DE CHOCOLATE). (Consulte la tabla de Ablandar/Derretir).
Presione el botón repetidas veces para ver todas las opciones disponibles.
2. Presione los botones **1** ó **2** para seleccionar el tamaño de la porción.
Sólo el número **1** (porción) se encuentra disponible para las opciones Derretir chocolate y Ablandar queso crema. (Consulte la tabla de Ablandar/Derretir para obtener información acerca del tamaño de las porciones).
3. Presione el botón **Start** (Inicio) para empezar la cocción.





Tabla de Ablandar / Derretir

ALIMENTO	CANTIDAD	COMENTARIOS
Melt chocolate (Derretir chocolate)	1 taza de pepitas o 1 cuadrado de chocolate	Coloque los cuadrados o las pepitas de chocolate en un recipiente apto para microondas. Cuando el horno emita una señal sonora, revuelva el chocolate y reinicie el horno. Revuelva y deje reposar durante 1 minuto.
Soften cream cheese (Ablandar queso crema)	Paquete de 8 oz.	Desenvuelva el queso crema y colóquelo en un recipiente apto para microondas. Córtelo por la mitad en forma vertical. Deje reposar durante 2 minutos.
Melt butter (Derretir manteca)	1 barra (porción) 2 barras (porción)	Quite el envoltorio y corte la manteca por la mitad en forma vertical. Coloque la manteca en un recipiente y cúbralo con papel encerado. Revuelva bien después de finalizar y deje reposar de 1 a 2 minutos.

USO DEL BOTÓN COMIDAS PARA NIÑOS

1. Presione el botón **Kids Meals (Comidas para niños)**. La pantalla mostrará *SELECT MENU 1 TO 4 (SELECT MENU 1 TO 4)*. (Consulte la tabla de Comidas para niños). Presione el botón repetidas veces para ver todas las opciones disponibles.
2. Presione los botones **1** ó **2** para seleccionar el tamaño de la porción. (Consulte la tabla de comidas para niños para obtener información acerca del tamaño de las porciones).
3. Presione el botón **Start** (Inicio) para empezar la cocción.

Tabla de comidas para niños


ALIMENTO	CANTIDAD	COMENTARIOS
Trocitos de pollo (congelados)	1 porción 2 porciones	<p>Coloque una toalla de papel sobre un plato y acomode los trocitos al estilo de los rayos de una rueda sobre la toalla de papel. No los cubra. Deje reposar durante 1 minuto después de calentar.</p> <p> Consulte las instrucciones del paquete respecto del tamaño de la porción y la cantidad de alimento en cada una de ellas. Utilice el botón More (9) (Más (9)) para agregar más tiempo de cocción si los trocitos de pollo no se calentaron lo suficiente.</p>
Salchichas	2 salchichas 4 salchichas	<p>Pinche las salchichas y colóquelas sobre un plato. Cuando el horno emita una señal sonora, agregue los panes y reinicie el horno. Deje reposar durante 1 minuto después de calentar.</p> <p> Para obtener una mejor textura, los panes deben agregarse a la salchichas cuando el horno emita una señal sonora.</p>
Patatas fritas (congeladas)	1 porción 2 porciones	<p>Coloque dos toallas de papel sobre un plato apto para microondas y acomode las patatas fritas sobre las toallas, sin que se superpongan. Tape las patatas con otra toalla de papel después de retirarlas del horno. Deje reposar durante 1 minuto.</p> <p> Consulte las instrucciones del paquete respecto del tamaño de la porción y la cantidad de alimento en cada una de ellas.</p>
Emparedados congelados (en envoltorio especial para microondas) paquete de 9 oz.	1 emparedado 2 emparedados	<p>Coloque el emparedado congelado en un envoltorio para microondas de papel film (que viene en paquete) y colóquelo en un plato apto para microondas. Quite el “envoltorio para microondas”. Deje reposar durante 2 minutos después de calentar.</p> <p> Para emparedados de mayor tamaño, use el botón More (9) (Más (9)) para aumentar el tiempo de calentamiento.</p>

uso del horno de microondas

USO DEL BOTÓN BOTANAS

1. Presione el botón **Snacks** (Botanas). En la pantalla mostrará *SELECT MENU 1 TO 4 (SELECT MENU 1 TO 4)*. (1 PORCIÓN DE NACHOS). (Consulte la tabla de Botanas). Presione el botón repetidas veces para ver todas las opciones disponibles.
2. Presione los botones **1** ó **2** para seleccionar el tamaño de la porción. Solo el número **1** (porción) está disponible para los nachos. (Consulte la tabla de Botanas para obtener información acerca del tamaño de las porciones).
3. Presione el botón **Start** (Inicio) para empezar la cocción.

Tabla de botanas

ALIMENTO	CANTIDAD	COMENTARIOS
Nachos	1 porción	Coloque los nachos sobre un plato sin que se superpongan. Espolvóreelos con queso en forma pareja. Contenido: 2 tazas de tortillas de maíz 1/3 taza de queso rallado
Alitas de pollo	5 a 6 oz. 7 a 8 oz.	Utilice alitas de pollo precocidas refrigeradas. Coloque las alitas de pollo alrededor del plato al estilo de los rayos de una rueda y cúbralas con papel encerado. Deje reposar durante 1 a 2 minutos.
Patatas rellenas	1 patata cocida 2 patatas cocidas	Corte la patata cocida en 4 rebanadas parejas. Quite la pulpa de la papa dejando aproximadamente ¼ pulg. de piel. Coloque las cáscaras al estilo de los rayos de una rueda alrededor del plato. Espolvoree con tocino, cebollas y queso. No los cubra. Deje reposar durante 1 a 2 minutos.
Bastones de queso (congelados)	5 a 6 unidades 7 a 10 unidades	Coloque los bastones de queso al estilo de los rayos de una rueda sobre un plato. No los cubra. Deje reposar durante 1 a 2 minutos después de calentar.  El tamaño de los bastones de queso puede variar. Para los trozos de queso más pequeños, use el botón Less (1) (Menos (1)) para disminuir el tiempo de cocción. Para bastones de queso de mayor tamaño, use el botón More (9) (Más (9)) para aumentar el tiempo de calentamiento.


TIEMPOS DE COCCIÓN Y NIVELES DE POTENCIA DEL MICROONDAS

Su horno le permite configurar tres etapas diferentes de cocción, cada una con su propio tiempo y nivel de potencia. El nivel de potencia le permite controlar la intensidad de la cocción, desde Tibia (1) hasta Alta (0).

Cocción en una sola etapa


Para la cocción en una sola etapa, sólo debe programar el tiempo de cocción. El nivel de potencia se programa automáticamente en Alta. Si usted desea programar el nivel de potencia en cualquier otro nivel, utilice el botón **Power Level** (Nivel de potencia).

1. Use los botones numéricos para ingresar el tiempo de cocción. Puede ingresar el tiempo desde un segundo hasta 99 minutos con 99 segundos. Para seleccionar un tiempo mayor a 1 minuto, ingrese los segundos también. (Por ejemplo, para programar un tiempo de cocción de 20 minutos, ingrese **2, 0, 0, 0**.)
2. Si usted desea programar un nivel de potencia que no sea Alta, presione el botón **Power Level** (Nivel de potencia) y luego use los botones numéricos para ingresar el nivel de potencia. La pantalla mostrará: *PRESS START OR ENTER NEXT STAGE COOKING TIME* (PRESIONE INICIO O INGRESE EL TIEMPO DE COCCIÓN PARA LA PRÓXIMA ETAPA).
3. Presione el botón **Start** (Inicio) para empezar la cocción. Si desea cambiar el nivel de potencia, presione el botón **Stop/Clear** (Detener/Eliminar) antes de presionar el botón **Start** (Inicio) y vuelva a ingresar todas las instrucciones.

 Algunas recetas requieren diferentes etapas de cocción a temperaturas distintas. Su microondas le permite programar varias etapas de cocción.

Varias etapas de cocción

1. Siga los pasos 1 y 2 de la sección "Cocción en una sola etapa". La pantalla mostrará: *PRESS START OR ENTER NEXT STAGE COOKING TIME* (PRESIONE INICIO O INGRESE EL TIEMPO DE COCCIÓN PARA LA PRÓXIMA ETAPA).

 Cuando se selecciona más de una etapa de cocción, se debe presionar el botón **Power Level** (Nivel de potencia) antes de que se pueda ingresar la segunda etapa de cocción.

 Presione dos veces el botón **Power Level** (Nivel de potencia) a fin de programar el nivel de potencia Alta para una etapa de cocción.

2. Use los botones numéricos para ingresar un segundo tiempo de cocción.
3. Presione el botón **Power Level** (Nivel de potencia), después use los botones numéricos para programar el nivel de potencia de la segunda etapa de cocción. La pantalla mostrará el nivel de potencia seleccionado y luego aparecerá *PRESS START OR ENTER NEXT STAGE COOKING TIME* (PRESIONE INICIO O INGRESE EL TIEMPO DE COCCIÓN PARA LA PRÓXIMA ETAPA).
4. Presione el botón **Start** (Inicio) para comenzar a cocinar, o repita los pasos 2 y 3 para programar un tiempo de cocción y nivel de potencia adecuados para una tercera etapa de cocción. Al finalizar, presione el botón **Start** (Inicio).

uso del horno de microondas

Niveles de potencia

Los 10 niveles le permiten escoger el mejor nivel de potencia para sus necesidades a la hora de cocinar.


NIVEL DE POTENCIA			
1	Tibio	6	Hervor a fuego lento
2	Bajo	7	Mediano alto
3	Descongelar	8	Recalentar
4	Mediano bajo	9	Saltear
5	Mediano	0	Alto

USO DE LOS BOTONES DE COCCIÓN PERSONALIZADA

El botón **Custom Cook** (Cocción personalizada) le permite almacenar un conjunto personalizado de instrucciones de cocción y recordar estas configuraciones a partir de la memoria del horno para comenzar a cocinar rápidamente.

 Se puede almacenar sólo un conjunto de instrucciones a la vez.

1. Presione el botón **Custom Cook** (Cocción personalizada). La pantalla mostrará *ENTER COOKING TIME AND POWER (INGRESE EL TIEMPO Y LA POTENCIA DE COCCIÓN)*.
 2. Use los botones numéricos para ingresar el tiempo de cocción. La pantalla mostrará el tiempo ingresado.
 3. Presione el botón **Power Level** (Nivel de potencia) y utilice los botones numéricos para ingresar el nivel de potencia deseado. La pantalla mostrará el nivel de potencia seleccionado. Puede programar el nivel de potencia del 0 al 9.
 4. Presione el botón **Enter/Start** (Ingresar/Inicio) nuevamente.
 5. Para recuperar una Receta personalizada, presione el botón **Custom Cook** (Cocción personalizada), luego presione el botón **Enter/Start** (Inicio).
- Sólo podrá recurrir a una receta almacenada por vez.

 Usted podrá verificar el nivel de potencia en cualquier momento de la cocción presionando el botón **Power Level** (Nivel de potencia).

guía de recipientes y utensilios de cocina

Al cocinar alimentos en el horno de microondas, las microondas deben ser capaces de penetrar en los alimentos sin que sean reflejadas o absorbidas por el recipiente.

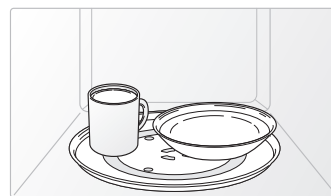
Es importante escoger los recipientes correctos, por lo tanto, busque recipientes que sean aptos para microondas.

La siguiente tabla enumera diversos tipos de recipientes e indica si pueden utilizarse en un horno de microondas y cómo.

RECIPIENTES Y UTENSILIOS APTOS PARA MICROONDAS

Si no está seguro de que un recipiente sea apto para microondas o no, puede realizar la siguiente prueba:

1. Coloque 1 taza de agua (en una taza medidora de vidrio) dentro del horno, junto al recipiente que desea probar.
2. Pulse **Add 30 Sec.** (Agregar 30 seg.) dos veces para calentarlos durante un minuto en el nivel de potencia Alto.



Después de un minuto, el agua debe estar caliente y el recipiente que está probando debe estar frío. Si el recipiente está caliente, entonces absorbe la energía de microondas y no es apto para usar en este horno.

RECIPIENTE / UTENSILIO	APTO PARA MICROONDAS	OBSERVACIONES
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 o si se utiliza demasiado.
Plato dorador	✓	No precalentar durante más de ocho minutos.
Cerámica, porcelana y cerámica de gres	✓	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.
Cajas de cartón y poliéster desechables	✓	Algunos alimentos congelados vienen envasados en estos materiales.
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	Pueden provocar un arco eléctrico.
Recipientes de vidrio		
Vajilla de mesa	✓	Puede utilizarse, a menos que esté decorada con un ribete de metal.

guía de recipientes y utensilios de cocina

RECIPIENTE / UTENSILIO	APTO PARA MICROONDAS	OBSERVACIONES
Cristalería fina	✓	Puede utilizarse para calentar alimentos o líquidos. La cristalería delicada puede romperse o agrietarse si se calienta repentinamente.
Frascos de vidrio	✓	El vidrio normal es demasiado delgado para usar en un microondas y puede romperse.
Metal		
Recipientes, utensilios	✗	Pueden provocar un arco eléctrico o un incendio.
Precintos de alambre de bolsas para freezer	✗	
Papel		
Platos, vasos, servilletas de papel y papel de cocina	✓	Sólo para una cocción corta o calentar los alimentos. También para absorber los excesos de humedad.
Papel reciclado	✓	No utilice toallas de papel reciclado, ya que pueden contener metal y producir un incendio o un arco eléctrico.
Plástico		
Recipientes	✓	Pueden utilizarse si son de termoplástico resistente al calor. Algunos plásticos pueden deformarse o perder el color expuestos a altas temperaturas. No utilice plástico de melamina.
Film transparente	✓	Puede utilizarse para retener la humedad. No envuelva la comida demasiado ajustada. Tenga cuidado al retirar el film, ya que puede liberar vapor caliente.
Bolsas para freezer	✓ ✗	Sólo si son aptas para horno o pueden hervirse. No deben ser herméticas. Pínchelas con un tenedor, si es necesario.
Papel encerado o parafinado	✓	Puede utilizarse para retener la humedad y evitar las salpicaduras.
Termómetro	✓	Use solamente aquellos marcados "Microwave Safe" (Aptos para microondas) y siga las indicaciones. Controle la temperatura en varios lugares. Los termómetros convencionales pueden usarse una vez que los alimentos hayan sido retirados del horno.
Paja, mimbre y madera	✓ ✗	Úselos solo para calentar durante períodos breves, dado que estos materiales son inflamables.

- ✓ : Recomendado
- ✓ ✗ : Tenga precaución
- ✗ : Inseguro

guía de cocción

La energía de microondas penetra verdaderamente en los alimentos, atraída y absorbida por el agua, los contenidos de grasa y azúcar. 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, por ejemplo, las patatas, 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 como, por ejemplo, las patatas o 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 dona se calentará más que la dona misma. Recuérdelo para evitar quemaduras.

El alto y el tipo de recipiente de cocción que utiliza puede afectar el tiempo de cocción. Cuando implemente 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. Recuerde esto para evitar lesiones.

Técnicas de cocción



Si el horno está programado para cocinar durante más de 25 minutos, después de los 25 minutos se ajustará automáticamente a una potencia del 70 por ciento para evitar que se pase la comida.

Revolver

Revuelva alimentos como, por ejemplo, cazuelas y vegetales mientras los cocina para distribuir el calor uniformemente. 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 sus alimentos.

Disposición

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

Proteger

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 de las aves, los extremos de las patas de aves y las esquinas de recipientes para hornear cuadrados. Use sólo pequeñas cantidades de papel de aluminio. Las cantidades mayores 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 especial importancia para productos grandes como, por ejemplo, carnes asadas.

guía de cocción

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.

COCINAR CARNE

Coloque el lado de la grasa de la carne hacia abajo, sobre una asadera para microondas, en una fuente apta para microondas. Utilice tiras finas de papel de aluminio para proteger cualquier punta de hueso o trozos de carne delgados. Controle la temperatura en varios lugares antes de dejar reposar la carne el tiempo recomendado.

Las siguientes son las temperaturas a las que se deben retirar los alimentos. La temperatura del alimento aumentará durante el tiempo de reposo.

ALIMENTO	TIEMPO DE COCCIÓN/NIVEL DE POTENCIA	INSTRUCCIONES
Rosbif (sin hueso) Hasta 4 lb.	Tiempo de cocción: 7 a 11 min. / lb. para 145 °F - Jugoso 8 a 12 min. / lb. para 160 °F - A punto 9 a 14 min. / lb. para 170 °F - Cocido	Coloque el lado de la grasa hacia abajo en la asadera y cúbralo con papel encerado. Dé vuelta a la mitad del proceso de cocción. Deje reposar de 10 a 15 minutos.
	Nivel de potencia: Alta (0) durante los primeros 5 minutos, luego Media (5).	
Puerco (sin hueso o con hueso) Hasta 4 lb.	Tiempo de cocción: 11 a 15 min. / lb. a 170 °F - Cocido	Coloque el lado de la grasa hacia abajo en la asadera y cúbralo con papel encerado. Dé vuelta a la mitad del proceso de cocción. Deje reposar de 10 a 15 minutos.
	Nivel de potencia: Alta (0) durante los primeros 5 minutos, luego Media (5).	

Excepto un incremento de 10°F en la temperatura durante el tiempo de reposo.

ALIMENTO		RETIRAR DEL HORNO	DESPUÉS DE REPOSAR (10 MIN.)
Carne de vaca	Jugosa	135 °F	145 °F
	Media	150 °F	160 °F
	Cocida	160 °F	170 °F
Carne de puerco	Media	150 °F	160 °F
	Cocida	160 °F	170 °F
Carne de ave	Carne oscura	170 °F	180 °F
	Carne blanca	160 °F	170 °F

COCINAR CARNE DE AVE

Coloque la carne de ave sobre una asadera para microondas en una fuente para microondas y cúbrala con papel encerado para evitar salpicaduras. Utilice papel de aluminio para cubrir las puntas de los huesos, los trozos de carne delgada o las áreas que comienzan a cocinarse demasiado.

Controle la temperatura en varios lugares antes de dejar reposar la carne de ave el tiempo recomendado.

ALIMENTO	TIEMPO DE COCCIÓN/NIVEL DE POTENCIA	INSTRUCCIONES
Pollo entero Hasta 4 lb.	Tiempo de cocción: 6 a 9 min. / lb. 180 °F para carne oscura 170 °F para carne blanca	Coloque el lado de la pechuga del pollo hacia abajo en la asadera. Cubra con papel encerado. Dé vuelta a la mitad del proceso de cocción. Cocine hasta que los jugos se aclaren y la carne cerca del hueso ya no sea rosada. Deje reposar de 5 a 10 minutos.
	Nivel de potencia: Mediana alta (7).	
Trozos de pollo Hasta 2 lb.	Tiempo de cocción: 6 a 9 min. / lb. 180 °F para carne oscura 170 °F para carne blanca	Coloque el lado del hueso del pollo hacia abajo en la fuente, con las porciones más gruesas hacia la parte externa del plato. Cubra con papel encerado. Dé vuelta a la mitad del proceso de cocción. Cocine hasta que los jugos se aclaren y la carne cerca del hueso ya no sea rosada. Deje reposar de 5 a 10 minutos.
	Nivel de potencia: Mediana alta (7).	

guía de cocción

COCINAR MARISCOS

Coloque el pescado sobre una asadera para microondas en una fuente para microondas. Utilice una cubierta ceñida para cocinar el pescado al vapor. Una cubierta más liviana de papel encerado o toalla de papel disminuirá el vapor. Cocine el pescado hasta que se pueda desmenuzar fácilmente con un tenedor. No deje que el pescado se pase, contrólole una vez que haya transcurrido el tiempo de cocción mínimo.

ALIMENTO	TIEMPO DE COCCIÓN/NIVEL DE POTENCIA	INSTRUCCIONES
Filetes de atún y salmón Hasta 1,5 lb.	Tiempo de cocción: 6 a 10 min. / lb.	Acomode los filetes en la asadera con las porciones más carnosas hacia la parte exterior de la misma. Cubra con papel encerado. Délos vuelta a la mitad del proceso de cocción. Cocine el pescado hasta que se pueda desmenuzar fácilmente con un tenedor. Deje reposar durante 3 a 5 minutos.
	Nivel de potencia: Mediana alta (7).	
Filetes Hasta 1,5 lb.	Tiempo de cocción: 3 a 7 min. / lb.	Acomode los filetes en una fuente para horno, introduciendo cualquier pedazo finito debajo del mismo. Cubra con papel encerado. Si los filetes tienen más de ½ pulg. de espesor, délos vuelta a la mitad del proceso de cocción. Cocine el pescado hasta que se pueda desmenuzar fácilmente con un tenedor. Deje reposar durante 2 a 3 minutos.
	Nivel de potencia: Mediana alta (7).	
Camarones Hasta 1,5 lb.	Tiempo de cocción: 3 a 5½ min. / lb.	Acomode los camarones en una fuente para horno sin superponerlos ni formar capas. Cubra con papel encerado. Cocine hasta que estén firmes y opacos, revolviendo 2 ó 3 veces. Deje reposar durante 5 minutos.
	Nivel de potencia: Mediana alta (7).	

COCINAR HUEVOS

Puede utilizar el horno de microondas para cocinar huevos. Cocínelos hasta que apenas se endurezcan, ya que quedan demasiado duros si se pasan.



Nunca cocine huevos con cáscara y nunca caliente los huevos duros con la cáscara, ya que pueden explotar. Siempre perfore los huevos enteros para evitar que estallen.

COCINAR VERDURAS

Las verduras deben lavarse antes de cocinarlas. Por lo general, no se necesita agua adicional. Si se cocinan vegetales densos tales como las patatas, zanahorias y frijoles verdes, agregue aproximadamente ¼ taza de agua.

Los vegetales pequeños (zanahorias rebanadas, chícharos, frijoles, etc.) se cocinarán más rápido que los vegetales de mayor tamaño.

Los vegetales enteros, tales como las patatas, calabazas o mazorca, deben acomodarse en círculo sobre el plato giratorio antes de cocinarlos. Se cocinarán de manera más uniforme si se los da vuelta una vez transcurrida la mitad del proceso de cocción.

Siempre coloque los vegetales como espárragos y brócoli con los tallos apuntando hacia el borde de la fuente y las puntas hacia el centro.

Cuando cocine vegetales cortados, siempre cubra la fuente con una tapa o envoltorio plástico para microondas con ventilación.

Los vegetales enteros sin pelar, tales como las patatas, calabazas, berenjenas, etc., deben pincharse en varios lugares antes de cocinarlos para evitar que estallen.

Para obtener resultados de cocción más parejos, revuelva o reacomode los vegetales enteros a la mitad del tiempo de cocción.

Por lo general, cuanto más denso es el alimento, mayor será el tiempo de reposo. (El tiempo de reposo hace referencia al tiempo necesario para que los vegetales y los alimentos densos y grandes terminen de cocinarse una vez que salen del horno). Una patata al horno puede reposar en la mesada durante cinco minutos antes de que se complete la cocción, mientras que una fuente de arvejas puede servirse de inmediato.

RECETAS

Estofado de carne y cebada

1½ lb. de cubos de carne para estofado, cortados en trozos de ½ pulg.
½ taza de cebolla picada
2 cucharadas de harina común
1 cucharada de salsa inglesa
1 lata (13,75 - 14,5 oz.) de caldo de carne
2 zanahorias medianas, cortadas en rodajas de ½ pulg. (alrededor de 1 taza)
½ taza de cebada
1 hoja de laurel
¼ cucharada de pimienta
1 paquete (9 - 10 oz.) de arvejas descongeladas,

1. En una fuente de 2 cuartos de galón, incorpore la carne, la cebolla, la harina y la salsa inglesa, y mezcle bien. Cubra con una tapa. Cocine a potencia Alta durante 6 a 8 minutos hasta que la carne ya no esté rosa, revolviendo una vez.
2. Incorpore el caldo de carne, las zanahorias, la cebada, las hojas de laurel y la pimienta; revuelva todo. Cubra con una tapa. Cocine a potencia Media durante 1 hora a 1 hora y media hasta que las zanahorias y la carne estén tiernas, y revuelva 2 ó 3 veces.
3. Incorpore las arvejas. Cubra con una tapa. Cocine a potencia Media durante 10 minutos. Deje reposar durante 10 minutos. Quite las hojas de laurel antes de servir.

Se obtienen 6 porciones.

Guisado de brócoli y queso

¼ taza de manteca o margarina
¼ taza de cebolla picada
1½ cucharadas de harina
½ cucharada de sal
¼ cucharada de mostaza en polvo
1/8 cucharada de pimienta
1½ tazas de leche
¼ taza de pimienta rojo picado
8 oz. (2 tazas) de queso cheddar rallado
1 paquete (9 - 10 oz.) de brócoli picado y descongelado,
4 tazas de fideos tirabuzón cocidos (8 oz secos)

1. En una fuente de 2 cuartos de galón, cocine la manteca y la cebolla a potencia Alta durante 1 a 2 minutos hasta que la cebolla esté blanda y revuelva una vez.
2. Agregue la harina, la sal, la mostaza y la pimienta; mezcle bien. Cocine a potencia Alta durante 30 a 60 segundos hasta que la mezcla hierva. Incorpore la leche revolviendo hasta obtener una mezcla uniforme.
3. Incorpore el pimienta rojo. Cocine a potencia Alta de 2 a 3 minutos hasta que la mezcla hierva y se espese ligeramente; revuelva dos veces. Incorpore el queso y revuelva hasta que se derrita.
4. Agregue los brócolis y los fideos, mezcle bien. Cubra con una tapa. Cocine a potencia Alta de 4 a 6 minutos hasta que se caliente toda la preparación, y revuelva una vez. Revuelva antes de servir.

Se obtienen 6 porciones.

Ensalada tibia de patatas

2 lb. de pequeñas patatas rojas, cortadas en trozos de ½ pulg.
 4 rodajas de panceta (sin cocinar), cortadas en trozos de ½ pulg.
 ¼ taza de cebolla picada
 2 cucharadas de azúcar
 1 cucharada de sal
 1 cucharada de harina
 ½ cucharada de semillas de apio
 1/8 cucharada de pimienta
 2½ cucharadas de vinagre de manzana

1. En una fuente de 2 cuartos de galón, mezcle las patatas y ¼ taza de agua. Cubra con una tapa. Cocine a potencia Alta hasta que las patatas estén tiernas (7 a 10 minutos); revuelva dos veces. Escúrralas y apártelas para que se enfríen un poco.
2. En un recipiente mediano, cocine la panceta a potencia Alta hasta que se vea crocante (2½ - 3½ minutos); revuelva una vez. Coloque la panceta sobre una toalla de papel. Reserve 1 cucharada de grasa.
3. Mezcle la grasa con la cebolla. Cubra con un envoltorio de plástico, destape un extremo para ventilar el vapor. Cocine a potencia Alta hasta que se ablande (1½ - 2½ minutos); revuelva una vez.
4. Incorpore el azúcar, la sal, la harina, las semillas de apio y la pimienta. Cocine a potencia Alta hasta que la mezcla hierva (30 - 40 segundos). Incorpore el vinagre y ½ taza de agua. Cocine a potencia Alta hasta que el líquido hierva y se espese ligeramente (1 - 2 minutos); revuelva una vez. Agregue panceta al aderezo. Sirva el aderezo sobre las patatas. Mezcle bien.

Se obtienen 6 porciones.

Sopa de frijoles negros

1 taza de cebolla picada
 1 diente de ajo, picado
 2 latas (de 15 oz cada una) de frijoles negros, escurridos
 1 lata (14 a 16 oz) de tomates guisados, picados
 1 lata (13,75 - 14,5 oz.) de caldo de gallina
 1 lata (7 - 8,5 oz) de maíz
 1 lata (4 oz) de chile verde picado
 1 ó 2 cucharadas de comino molido

1. Coloque la cebolla y el ajo en una fuente de 3 cuartos de galón. Cubra con una tapa. Cocine a potencia Alta durante 2 a 4 minutos hasta que se ablanden.
2. Agregue una lata de frijoles y píselos con un tenedor. Agregue el resto de los ingredientes y mezcle bien.
3. Cocine sin tapa a potencia Alta durante 10 minutos; revuelva. Disminuya la potencia a Media y cocine durante 5 minutos. Revuelva antes de servir.


Se obtienen alrededor de 2 cuartos de galón.

limpieza y mantenimiento de su horno de microondas

Mantener limpio su horno de microondas mejora su desempeño, previene reparaciones innecesarias y prolonga su vida útil.

LIMPIEZA DEL EXTERIOR

Lo mejor es limpiar los derrames en la parte externa de su microondas no bien ocurren. Utilice un paño suave y tibio, agua con jabón. Enjuague y seque.

 No permita que el agua llegue a los orificios de ventilación. No utilice nunca productos abrasivos o solventes químicos, como amoníaco o alcohol, ya que pueden dañar el aspecto de su microondas.

Limpieza debajo de su horno de microondas


Limpie periódicamente la grasa y el polvo en la parte inferior de su microondas utilizando una solución de agua tibia y detergente.

Limpieza del panel de control


Límpielo con un paño húmedo y séquelo bien. No utilice productos de limpieza en aerosol, grandes cantidades de agua y jabón ni objetos abrasivos o puntiagudos sobre el panel ya que puede dañarse fácilmente.


Limpieza de la puerta y las trabas de la misma

Siempre asegúrese de que las trabas de la puerta estén limpias y de que la puerta se cierre adecuadamente. Tenga especial cuidado al limpiar las trabas de la puerta para asegurarse de que no se acumulen partículas que impidan que la puerta se cierre correctamente. Lave la puerta de vidrio con un detergente muy suave y agua. Asegúrese de utilizar un paño suave para evitar rayarla.

 Si se acumula vapor dentro o fuera de la puerta del horno, límpielo con un paño suave. Se puede acumular vapor cuando el horno funciona con mucha humedad y esto no indica una fuga del microondas de ninguna manera.

LIMPIEZA DEL INTERIOR

 Asegúrese de que el horno de microondas se haya enfriado antes de limpiarlo para evitar lesiones.

 Retire la charola de vidrio del horno cuando limpie tanto el horno, como la charola. Para evitar que la charola se rompa, sosténgala con cuidado y no la coloque debajo del agua inmediatamente después de cocinar. Lave la charola con cuidado en agua jabonosa tibia o en el lavavajillas.

Limpie las superficies del interior (cavidad del horno) de su horno de microondas periódicamente para quitar cualquier salpicadura o mancha. Para quitar trozos de comida endurecidos y eliminar olores, coloque 2 tazas de agua (agregue jugo de limón para obtener una mayor frescura) en un vaso medidor de cuatro tazas (¿por qué un vaso medidor de 4 tazas?) a potencia Alta durante 5 minutos o hasta que hiervan. Deje reposar en el horno durante uno o dos minutos.

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 el funcionamiento de las piezas del microondas.



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

No utilice el horno si el microondas está dañado, en especial cuando la puerta o las trabas de la puerta se encuentran dañadas. Podría tratarse de una bisagra rota, una traba desgastada o de una cubierta deformada/doblada.

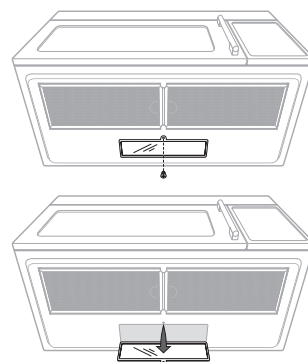
No retire el horno de su cubierta.

Este horno de microondas es únicamente para uso doméstico y no ha sido diseñado para un uso comercial.

REEMPLAZO DE LA LUZ DE LA CUBIERTA/LUZ DE NOCHE

Al reemplazar la luz de noche, asegúrese de usar guantes para evitar lesiones por el calor del foco.

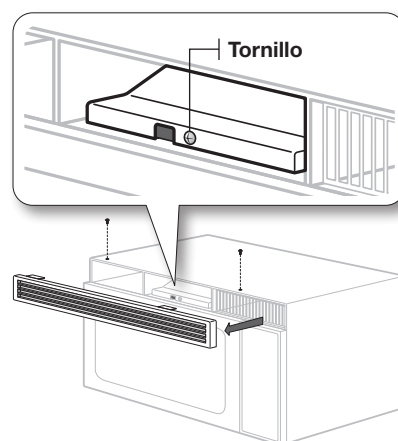
1. Desenchufe el horno o corte la electricidad de la fuente de alimentación principal.
2. Retire el tornillo de la cubierta de la luz y baje la tapa.
3. Reemplace el foco con una bombilla incandescente de 40 vatios.
4. Vuelva a colocar la cubierta y el tornillo.
5. Vuelva a encender la electricidad en la fuente de alimentación principal.



REEMPLAZO DE LA LUZ DEL HORNO

Al reemplazar la luz de noche, asegúrese de usar guantes para evitar lesiones por el calor del foco.

1. Desenchufe el horno o corte la electricidad de la fuente de alimentación principal.
2. Retire los dos tornillos que sostienen la parte superior de la rejilla de ventilación en su lugar.
3. Luego, retire el tornillo sobre la puerta, cerca del centro del horno que sostiene el gabinete de la luz.
4. Retire el gabinete de la luz y el foco.
5. Inserte el nuevo foco.
6. Vuelva a colocar el gabinete de la luz y el tornillo.
7. Vuelva a colocar la tapa de la ventilación y los 2 tornillos de montaje.
8. Vuelva a encender la electricidad.



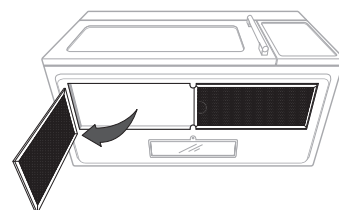
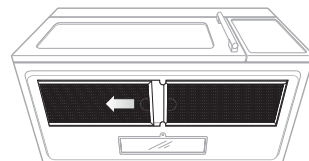
limpieza y mantenimiento de su horno de microondas

LIMPIEZA DE LOS FILTROS DE GRASA

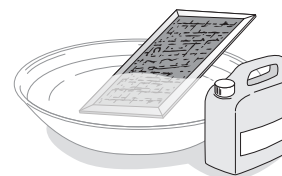
Su horno de microondas cuenta con dos filtros de grasa metálicos reutilizables. Los filtros de grasa deben retirarse y limpiarse al menos una vez por mes, o cuando sea necesario.


 Para evitar el riesgo de lesiones personales o de daños materiales, no encienda la campana del horno sin los filtros en su lugar.

1. Para retirar el filtro, deslícelo hacia la izquierda (o derecha) usando la lengüeta.



2. Remoje el filtro de grasa en agua caliente con un detergente suave. Enjuáguelo bien y sacúdalo hasta que se seque. Al cepillar el filtro ligeramente, podrá quitar la suciedad incrustada.



 No utilice amoníaco ni coloque el filtro de grasa dentro del horno de microondas. El aluminio se oscurecerá.

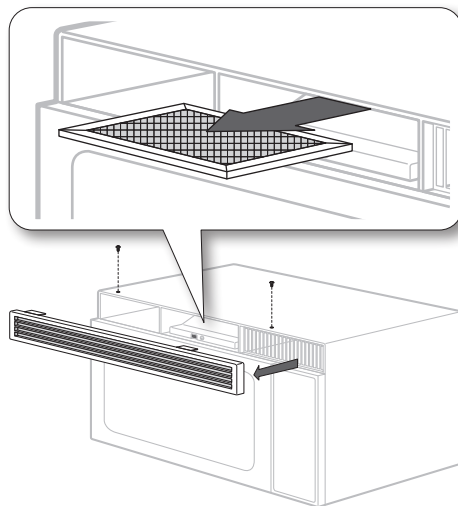
3. Para colocar nuevamente el filtro en su posición, deslícelo en la ranura del marco sobre la izquierda (o derecha), luego empújelo hacia arriba y hacia la derecha (o izquierda) para trabarlo.

REEMPLAZO DEL FILTRO DE CARBÓN

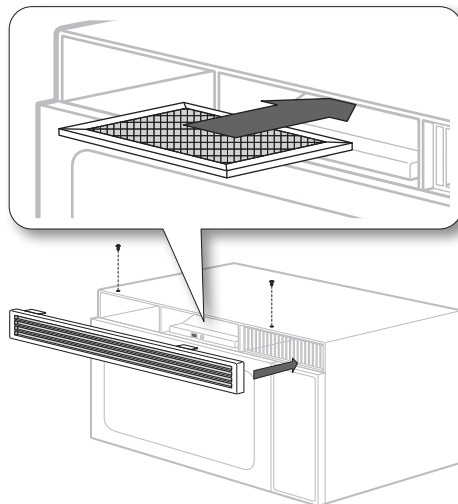
Si su horno no cuenta con ventilación hacia el exterior, el filtro de carbón debe reemplazarse cuando esté notablemente sucio o descolorido (cada 6 a 12 meses, y más seguido si es necesario). El filtro de carbón no puede limpiarse. Para solicitar un nuevo filtro de carbón, comuníquese con el Departamento de piezas de su Centro de servicio técnico autorizado o distribuidor Samsung más cercano.

(Filtro de carbón pieza nro.: DE63-00367D)

1. Desenchufe el horno o corte la electricidad de la fuente de alimentación principal.
2. Retire los dos tornillos de la parte superior de la rejilla de ventilación.
3. Deslice el filtro hacia el frente del horno y luego retírelo.
4. Retire el plástico y cualquier otro envoltorio externo del nuevo filtro.



5. Inserte el nuevo filtro en la apertura superior del horno tal como se muestra. El filtro debe quedar instalado en un ángulo sobre 2 pestañas de soporte laterales y frente a la pestaña posterior derecha.
6. Vuelva a colocar la tapa de la ventilación y los 2 tornillos.
7. Vuelva a conectar la corriente y configure el reloj.



solución de problemas

VERIFIQUE ESTOS PUNTOS SI SU HORNO DE MICROONDAS...

PROBLEMA	SOLUCIÓN
La pantalla y/o el horno no funciona.	<p>Asegúrese de que el enchufe esté conectado adecuadamente a un tomacorriente con conexión a tierra.</p> <p>Si el tomacorriente está controlado por un interruptor de pared, asegúrese de que el interruptor de pared esté encendido.</p> <p>Retire el enchufe del tomacorriente, espere diez segundos y vuelva a enchufarlo.</p> <p>Reinicie el disyuntor o reemplace cualquier fusible quemado.</p> <p>Enchufe un electrodoméstico distinto en ese tomacorriente. Si el otro aparato no funciona, llame a un electricista calificado para que repare el tomacorriente de la pared.</p> <p>Enchufe el horno en un tomacorriente diferente.</p>
La pantalla funciona, pero el horno no se enciende.	<p>Asegúrese de que la puerta esté bien cerrada.</p> <p>Verifique si algún material del envoltorio o cualquier otro elemento está trabado en el cierre de la puerta.</p> <p>Verifique si la puerta está dañada.</p> <p>Presione Cancelar dos veces e ingrese todas las instrucciones de cocción nuevamente.</p>
¿El horno se apaga antes de que transcurra el tiempo programado?	<p>Si hubo un corte de electricidad, el indicador de tiempo mostrará: 88:88.</p> <p>Si no se produjo ningún corte de energía, retire el enchufe del tomacorriente, espere diez segundos y vuelva a enchufarlo. Vuelva a configurar el reloj y cualquier instrucción de cocción.</p> <p>Reinicie el disyuntor o reemplace cualquier fusible quemado.</p>
Cocina los alimentos muy lentamente.	<p>Asegúrese de que el horno tenga su propio circuito de 20 A. Poner en funcionamiento otro electrodoméstico en el mismo circuito puede causar una caída de tensión. Si es necesario, enchufe el horno en su propio circuito.</p>
Presenta chispas o arco eléctrico.	<p>Retire cualquier utensilio metálico, artículos de cocina o cierres de metal.</p> <p>Si usa papel de aluminio, utilice sólo tiras pequeñas y deje al menos una pulgada entre el papel de aluminio y las paredes internas del horno.</p>
El plato giratorio hace ruido o se atora.	<p>Limpie el plato giratorio, el anillo giratorio y el piso del horno.</p> <p>Asegúrese de que el plato y el anillo giratorio estén colocados correctamente.</p>
Provoca interferencias con la televisión o la radio.	<p>Esto es similar a la interferencia causada por otros artefactos pequeños, como, por ejemplo, los secadores de cabello. Aleje más su microondas (o electrodoméstico) de otros aparatos, como su TV o radio.</p>

ESPECIFICACIONES

NÚMERO DE MODELO	SMH9187B / SHM9187W
Cavidad del horno	1,8 pies cúbicos
Controles	10 niveles de potencia e incluye descongelamiento
Temporizador	99 minutos, 99 segundos
Fuente de alimentación	120 VCA, 60 Hz
Consumo de potencia	1650 Vatios
Salida de potencia	1100 Vatios
Dimensiones de la cavidad del horno	21 ¹³ / ₃₂ "(Ancho) X 10 ⁹ / ₃₂ "(Alto) X 14 ¹⁷ / ₃₂ "(Profundidad)
Dimensiones externas	29 ⁷ / ₈ "(Ancho) X 16 ¹ / ₂ "(Alto) X 15 ¹⁵ / ₃₂ "(Profundidad)
Dimensiones para el envío	33 ³ / ₈ "(Ancho) X 19 ¹⁵ / ₁₆ "(Alto) X 19 ¹³ / ₃₂ "(Profundidad)
Peso neto/envío	51,4 / 59,4 lb.

NÚMERO DE MODELO	SMH9187ST
Cavidad del horno	1,8 pies cúbicos
Controles	10 niveles de potencia e incluye descongelamiento
Temporizador	99 minutos, 99 segundos
Fuente de alimentación	120 VCA, 60 Hz
Consumo de potencia	1650 Vatios
Salida de potencia	1100 Vatios
Dimensiones de la cavidad del horno	21 ¹³ / ₃₂ "(Ancho) X 10 ⁹ / ₃₂ "(Alto) X 14 ¹⁷ / ₃₂ "(Profundidad)
Dimensiones externas	29 ⁷ / ₈ "(Ancho) X 16 ¹ / ₂ "(Alto) X 15 ¹⁵ / ₃₂ "(Profundidad)
Dimensiones para el envío	33 ³ / ₈ "(Ancho) X 19 ¹⁵ / ₁₆ "(Alto) X 19 ¹³ / ₃₂ "(Profundidad)
Peso neto/envío	52,2 / 60,6 lb.

HORNO DE MICROONDAS SAMSUNG PARA INSTALAR SOBRE LA COCINA

Garantía limitada al comprador original

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

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

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

SAMSUNG reparará o reemplazará el producto a nuestra discreción y sin cargo tal como se establece en la presente garantía, con piezas o productos nuevos o reacondicionados si se comprueba que es defectuoso durante el período limitado de la garantía especificado anteriormente. Todas las piezas y los productos reemplazados pasan a ser propiedad de SAMSUNG y deben ser devueltos a SAMSUNG. Las piezas y los productos reemplazados asumen la garantía original que resta, o noventa (90) días, el período que sea el más prolongado.

Se brindarán servicios a domicilio durante el período de garantía de mano de obra sujeto a la disponibilidad dentro de los Estados Unidos contiguos. El servicio a domicilio no está disponible en todas las zonas. Para recibir servicio a domicilio, el producto debe estar despejado y accesible para el personal de servicio técnico. Si durante el servicio a domicilio, no puede completarse la reparación, puede ser necesario retirar, reparar y devolver el producto. En caso de que el servicio a domicilio no esté disponible, SAMSUNG podrá elegir, a nuestra discreción, proveer el transporte que escojamos de un centro de servicio SAMSUNG autorizado. De lo contrario, el transporte hacia y desde el Centro de Servicio Técnico SAMSUNG autorizado es responsabilidad del comprador.

La presente garantía limitada cubre defectos de fabricación de los materiales y la mano de obra encontrados durante el uso normal y doméstico de este producto y no será válida para lo siguiente, sin limitarse a ello: daños que ocurran durante el envío; entrega e instalación; aplicaciones y usos para los cuales el presente producto no fue destinado; producto o números de serie alterados; daño cosmético o acabado exterior; accidentes, abuso, descuido, incendio, inundación, caída de rayos, u otros casos fortuitos o de fuerza mayor; uso de productos, equipo, sistemas, utilidades, servicios, piezas, suministros, accesorios, aplicaciones, instalaciones, reparaciones, cableado externo o conectores no provistos ni autorizados por SAMSUNG que dañen este producto o que acarreen problemas en el servicio; voltaje de la línea eléctrica incorrecto, fluctuaciones y sobretensión; ajustes del cliente e incumplimiento de lo establecido en el manual de instrucciones, instrucciones de limpieza, mantenimiento y ambientales que están cubiertas y recomendadas en el manual de instrucciones; problemas causados por plagas; recalentamiento o exceso de cocción causado por el usuario; charola de vidrio o plato giratorio; menor potencia del magnetrón relacionada con el envejecimiento normal. SAMSUNG no garantiza el funcionamiento ininterrumpido o sin errores del producto.

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

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

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

1-800-SAMSUNG (7267864) y en www.samsung.com

notas

notas



QUESTIONS OR COMMENTS

COUNTRY	CALL	OR VISIT US ONLINE AT
CANADA	1-800-SAMSUNG(726-7864)	www.samsung.com/ca
MEXICO	01-800-SAMSUNG(726-7864)	www.samsung.com/mx
U.S.A	1-800-SAMSUNG(726-7864)	www.samsung.com/us