

# Microwave oven

---

## User manual

MS14K6000\*\*

---



# Contents

---

<b>Important safety instructions</b>	<b>3</b>
<b>Installation</b>	<b>17</b>
What's included	17
Turntable	18
<b>Maintenance</b>	<b>19</b>
Cleaning	19
Replacement (repair)	20
Care during an extended period of disuse	20
<b>Before you start</b>	<b>21</b>
Current time	21
Power saving	21
Child lock	22
Sound On/Off	22
Kitchen timer	22
About microwave energy	23
Cookware for microwaving	24
<b>Operations</b>	<b>26</b>
Feature panel	26
Simple steps to start	27
Manual mode	28
Common settings	29
Sensor mode	31
Auto mode	34
Convenience	41
<b>Cooking Smart</b>	<b>46</b>
Microwave cooking guide	46
Reheating guide	49
Defrosting guide	51
Quick & easy	53
<b>Troubleshooting</b>	<b>54</b>
Checkpoints	54
Information code	59
<b>Technical specifications</b>	<b>60</b>
<b>Warranty</b>	<b>61</b>
Samsung microwave oven	61

# Important safety instructions

---

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

## WHAT YOU NEED TO KNOW ABOUT SAFETY INSTRUCTIONS

---

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

## PRECAUTIONS TO AVOID POSSIBLE EXPOSURE TO EXCESSIVE MICROWAVE ENERGY

---

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

## SAVE THESE INSTRUCTIONS



# Important safety instructions

## IMPORTANT SAFETY SYMBOLS AND PRECAUTIONS

What the icons and signs in this user manual mean:

 **WARNING**

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

 **CAUTION**

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

 **CAUTION**

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



Do NOT attempt.



Unplug the power plug from the wall socket.



Do NOT disassemble.



Make sure the machine is grounded to prevent electric shock.



Do NOT touch.



Call the service center for help.



Follow directions explicitly.



Note

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

## SAVE THESE INSTRUCTIONS



---

## CALIFORNIA PROPOSITION 65 WARNING

---

### WARNING

Cancer and Reproductive Harm - [www.P65Warnings.ca.gov](http://www.P65Warnings.ca.gov).

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

### WARNING

---

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

1. Read all safety instructions before using the appliance.
2. Read and follow the specific "Precautions to avoid possible exposure to excessive microwave energy" on page 3.
3. This appliance must be grounded. Connect only to properly grounded outlets. See Important "Grounding instructions" on page 7 of this manual.
4. Install or locate this appliance only in accordance with the provided installation instructions.
5. Some products such as whole eggs and sealed containers (for example, closed glass jars) can explode if heated rapidly. Never heat them in a microwave oven.
6. Use this appliance only for its intended purpose as described in this manual. Do not expose this appliance to corrosive chemicals or vapors. This type of oven is specifically designed to heat, cook, or dry food. It is not designed for industrial or laboratory use.
7. As with any appliance, close supervision is necessary when it is used by children. Keep children away from the door when opening or closing it as they may bump themselves on the door or catch their fingers in the door.
8. Do not operate this appliance if it has a damaged cord or plug, if it is not working properly, or if it has been damaged or dropped.
9. This appliance should be repaired or serviced only by qualified service personnel. Contact the nearest authorized service facility for examination, repair, or adjustment.
10. Do not cover or block any openings on the appliance.
11. Do not tamper with or make any adjustments or repairs to the door.
12. Do not store this appliance outdoors. Do not use this product near water, for example, near a kitchen sink, in a wet basement, near a swimming pool, or similar locations.
13. Do not immerse the cord or plug in water.

## SAVE THESE INSTRUCTIONS



# Important safety instructions

---

- 14.** Keep the cord away from heated surfaces. (including the back of the oven).
- 15.** Do not let the cord hang over edge of table or counter.
- 16.** When cleaning surfaces of the door and oven that come together when the door closes, use only mild, nonabrasive soaps, or detergents applied with a sponge or soft cloth. Unplug the plug before cleaning.
- 17.** To reduce the risk of fire in the oven cavity:
  - 1)** Do not overcook food. Carefully attend the appliance when paper, plastic, or other combustible materials are placed inside the oven to facilitate cooking.
  - 2)** Remove wire twist-ties from paper or plastic bags before placing the bags in the oven.
  - 3)** If materials inside the oven ignite, keep the oven door closed, turn the oven off, and disconnect the power cord, or shut off the power at the fuse or circuit breaker panel. If the door is opened, the fire may spread.
  - 4)** Do not use the cavity for storage purposes. Do not leave paper products, cooking utensils, or food in the cavity when not in use.
- 18.** Liquids, such as water, milk, coffee, or tea can be overheated beyond the boiling point without appearing to be boiling. Visible bubbling or boiling when the container is removed from the microwave oven is not always present. THIS COULD RESULT IN VERY HOT LIQUIDS SUDDENLY BOILING OVER WHEN THE CONTAINER IS DISTURBED OR A SPOON OR OTHER UTENSIL IS INSERTED INTO THE LIQUID. To reduce the risk of injury:
  - 1)** Do not overheat liquid.
  - 2)** Stir liquid both before and halfway through heating it.
  - 3)** Do not use straight-sided containers with narrow necks.
  - 4)** After heating, allow the container to stand in the microwave oven for a short time before removing the container.
  - 5)** Use extreme care when inserting a spoon or other utensil into the container.
- 19.** Oversized food or oversized metal utensils should not be inserted into the microwave / toaster oven as they may cause a fire or electric shock.
- 20.** Do not clean with metal scouring pads. A piece of metal could come off the pad, contact electrical parts, and cause an electric shock.
- 21.** Do not put paper products into the oven when you are operating it in the toaster mode.
- 22.** Do not store any materials, other than manufacturer's recommended accessories, in this oven when not in use.
- 23.** Do not cover the racks or any other part of the oven with metal foil. This will cause the oven to overheat.

## SAVE THESE INSTRUCTIONS



## CAUTION

1. Over The Range model only
  - Clean Ventilating Hoods frequently. - Grease should not be allowed to accumulate on the hood of the filter.
  - When flaming foods under the hood, turn the fan on.
  - Use care when cleaning the vent-hood filter. Corrosive cleaning agents, such as lye-based oven cleaner, may damage the filter.
2. Push Button type model only
  - To avoid possible exposure to excessive microwave energy, do not open the door by pulling on any part of the door by hand. Open the door by pushing the button located on the bottom front-right side of the microwave only.

## GROUNDING INSTRUCTIONS

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

## WARNING

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

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

## SAVE THESE INSTRUCTIONS



# Important safety instructions

---

## USE OF EXTENSION CORDS

---

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

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



## SAVE THESE INSTRUCTIONS



## **▲ CRITICAL INSTALLATION WARNINGS**



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

- Failing to have a qualified technician install the oven may result in electric shock, fire, an explosion, problems with the product, or injury.

Unpack the oven, remove all packaging material and examine the oven for any damage such as dents on the interior or exterior of the oven, broken door latches, cracks in the door, or a door that is not lined up correctly. If there is any damage, do not operate the oven and notify your dealer immediately.

Make sure to install your oven in a location with adequate space.

Remove all foreign substances such as dust or water from the power plug terminals and contact points using a dry cloth on a regular basis.

- Unplug the power plug and clean it with a dry cloth.
- Failing to do so may result in electric shock or fire.

Plug the power cord into a properly grounded 3 pronged outlet. Your oven should be the only appliance connected to this circuit.

- Sharing a wall socket with other appliances, using a power strip, or extending the power cord may result in electric shock or fire.
- Do not use an electric transformer. It may result in electric shock or fire.
- Ensure that the voltage, frequency, and current provided match the product's specifications. Failing to do so may result in electric shock or fire.

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



This appliance must be properly grounded. Read and follow the specific "Grounding instructions" found in the beginning of this Section. Do not ground the appliance to a gas pipe, plastic water pipe, or telephone line.

- This may result in electric shock, fire, an explosion, or problems with the product.
- Never plug the power cord into a socket that is not grounded correctly and make sure that it is grounded in accordance with local and national codes.

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



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

## **SAVE THESE INSTRUCTIONS**





# Important safety instructions

---

-  Do not install this appliance in a humid, oily, or dusty location, or in a location exposed to direct sunlight or water (rain drops).
  - This may result in electric shock or fire.Plug the power plug into the wall socket firmly. Do not use a damaged power plug, damaged power cord, or loose wall socket.
  - This may result in electric shock or fire.Do not mount over a sink.  
Do not pull or excessively bend the power cord.  
Do not twist or tie the power cord.  
Do not hook the power cord over a metal object, place a heavy object on the power cord, insert the power cord between objects, or push the power cord into the space behind the appliance.
  - This may result in electric shock or fire.Do not pull the power cord when you unplug the oven.
  - Unplug the oven by pulling the plug only.
  - Failing to do so may result in electric shock or fire.
-  If the power plug or power cord is damaged, contact your nearest service center for a replacement or repair.

## INSTALLATION CAUTIONS




---

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

## SAVE THESE INSTRUCTIONS



## **▲ CRITICAL USAGE WARNINGS**

-  If the microwave appliance is flooded, please contact your nearest Samsung service center. Failing to do so may result in electric shock or fire. Read and follow the specific “Precautions to Avoid Possible Exposure to Excessive Microwave Energy”, found in the beginning of this Safety Information section. If the microwave generates a strange noise, a burning smell or smoke, unplug it immediately and contact your nearest service center.
- Failing to do so may result in electric shock or fire.
- In the event of a gas leak (propane gas, LP gas, etc.), ventilate the room immediately. Do not touch the microwave, power cord, or plug.
- Do not use a ventilating fan.
  - A spark may result in an explosion or fire.
- Take care that the door or any of the other parts do not come into contact with your body while cooking or just after cooking.
- Failing to do so may result in burns.
- In the event of a grease fire on the surface units below the oven, smother the flaming pan on the surface unit by covering the pan completely with a lid, a cookie sheet, or a flat tray.
- Never leave surface units beneath your oven unattended at high heat settings. Boil overs cause smoking and greasy spillovers that may ignite and spread if the vent fan is operating. To minimize automatic fan operation, use adequate sized cookware and use high heat on surface units only when necessary.
- If materials inside the oven should ignite, keep the oven door closed, turn the oven off and disconnect the power cord, or shut off power at the fuse or circuit breaker panel. If the door is opened, the fire may spread.
- Always observe Safety Precautions when using your oven. Never try to repair the oven on your own. There is dangerous voltage inside. If the oven needs to be repaired, contact an authorized Samsung service center near you.
-  Do not attempt to repair, disassemble, or modify the appliance yourself.
- Because a high voltage current enters the product chassis during operation, opening the chassis can result in electric shock or fire.
  - You may be exposed to electromagnetic waves.
  - When the oven requires repair, contact your nearest Samsung service center.
-  If any foreign substance such as water enters the microwave, unplug it and contact your nearest Samsung service center.
- Failing to do so may result in electric shock or fire.

## **SAVE THESE INSTRUCTIONS**



# Important safety instructions

---



Do not touch the power plug with wet hands.

- This may result in electric shock.

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

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

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

- If a child places a bag over his or her head, the child can suffocate.

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

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

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

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

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

- These objects can cause sparks or a fire.

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

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



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

Do not store or use the oven outdoors.

## SAVE THESE INSTRUCTIONS



## USAGE CAUTIONS

-  If the surface of the microwave is cracked, turn the microwave off.
- Failing to do so may result in electric shock.
- Dishes and containers can become hot. Handle with care.  
Hot foods and steam can cause burns. Carefully remove container coverings, directing steam away from your hands and face.  
Remove lids from baby food before heating. After heating baby food, stir well to distribute the heat evenly. Always test the temperature by tasting before feeding the baby. The glass jar or surface of the food may be cooler than the food in the interior, which can be so hot that it will burn the infant's mouth.  
Make sure all cookware used in the oven is suitable for microwaving.  
Use microwavable cookware in strict compliance with such manufacturer's recommendations.
-  Do not stand on top of the microwave or place objects (such as laundry, oven covers, lighted candles, lighted cigarettes, dishes, chemicals, metal objects, etc.) on the appliance.
- Items, such as a cloth, may get caught in the door.
  - This may result in electric shock, fire, problems with the product, or injury.
- Do not operate the appliance with wet hands.
- This may result in electric shock.
- Do not spray volatile material such as insecticide onto the surface of the appliance.
- As well as being harmful to humans, it may also result in electric shock, fire, or problems with the product.
- Do not place the appliance over a fragile object such as a sink or glass object.
- This may result in damage to the sink or glass object.
- Do not put your face or body close to the appliance while cooking or when opening the door just after cooking.
- Take care that children do not come too close to the appliance.
  - Failing to do so may result in children burning themselves.
- Do not place food or heavy objects over the door.
- The food or object may fall when you open the door and this may result in burns or injury.
- Do not abruptly cool the door, the inside of the appliance, or the cooked food inside by pouring water over it during or just after cooking.
- This may result in damage to the appliance. The steam or water spray may result in burns or injury.

## SAVE THESE INSTRUCTIONS



# Important safety instructions

---

- ❑ Do not cook without the glass tray in place on the oven floor. Food will not cook properly without the tray.  
Do not defrost frozen beverages in narrow-necked bottles. The containers can break.  
Do not scratch the glass of the oven door with a sharp object.
  - This may result in the glass being damaged or broken.Do not store anything directly on top of the appliance when it is in operation.  
Do not use sealed containers. Remove seals and lids before heating. Sealed containers can explode due to the buildup of pressure even after the oven has been turned off.

## **▲ CRITICAL CLEANING INSTRUCTIONS**

---

- Do not clean the appliance by spraying water directly onto it.  
Do not use benzene, thinner, or alcohol to clean the appliance.
- This may result in discoloration, deformation, damage, electric shock, or fire.
- Before cleaning or performing maintenance, unplug the appliance from the wall socket and remove food waste from the door and cooking compartment.
- Failing to do so may result in electric shock or fire.
- Take care not to hurt yourself when cleaning the appliance.  
(external/internal)
- You may hurt yourself on the sharp edges of the appliance.
- Do not clean the appliance with a steam cleaner.
- This may result in corrosion.
- Keep the inside of the oven clean. Food particles or spattered oils stuck to the oven walls or floor can cause paint damage and reduce the efficiency of the oven.

## **SAVE THESE INSTRUCTIONS**

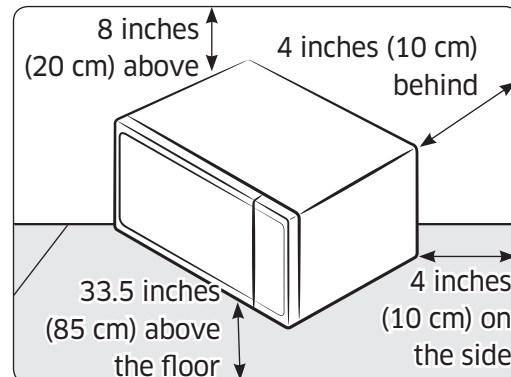


## INSTALLING YOUR MICROWAVE OVEN

Place the oven on a flat level surface 33.5 inches (85 cm) above the floor. The surface should be strong enough to safely bear the weight of the oven.

### **NOT FOR BUILT-IN INSTALLATION**

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



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

## CLEANING THE TURNTABLE AND ROLLER RINGS

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

### SAVE THESE INSTRUCTIONS



# Important safety instructions

---

## STORING AND REPAIRING YOUR MICROWAVE OVEN

---

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

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



## SAVE THESE INSTRUCTIONS

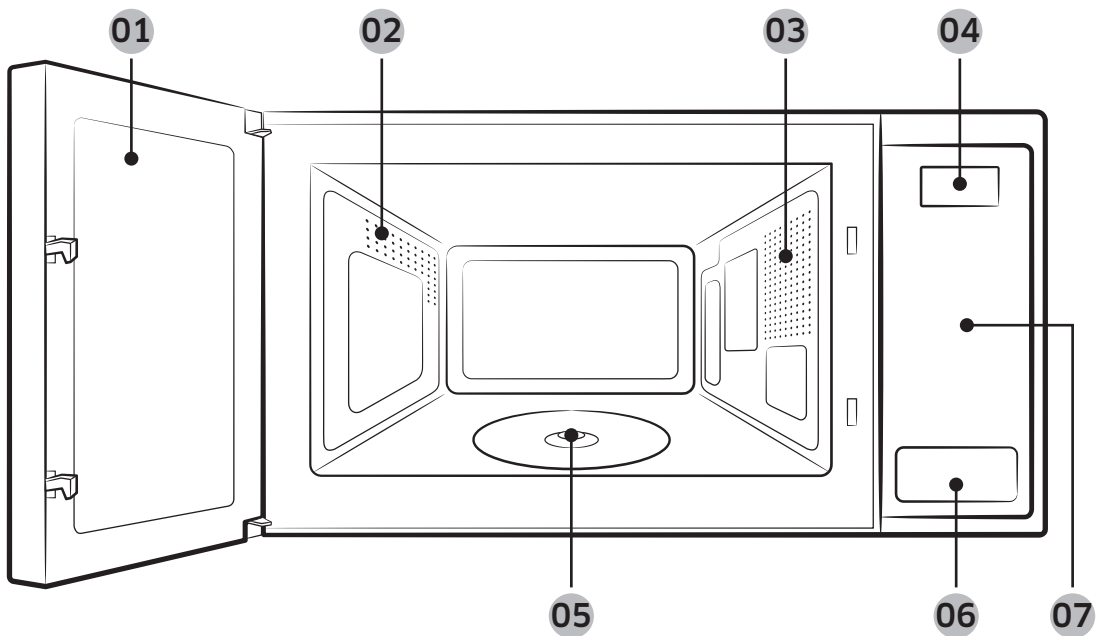


# Installation

## What's included

Make sure all parts and accessories are included in the product package. If you have a problem with the oven or accessories, contact a local Samsung customer center or your retailer.

## Oven at a glance



**01** Door

**04** Display

**07** Feature panel

**02** Vent

**05** Coupler

**03** Oven light

**06** Push button door  
opener

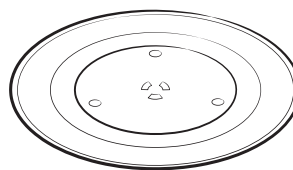
# Installation

## Accessories

The oven comes with different accessories that help you prepare different types of food.



Roller ring



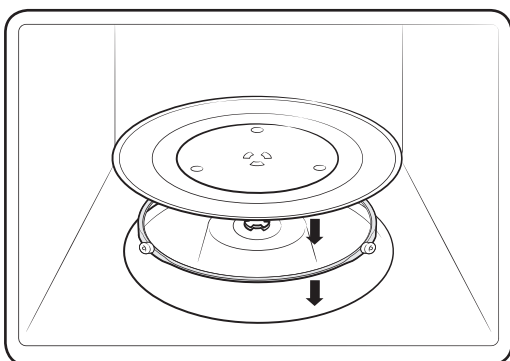
Turntable

Roller ring	Put in the center of the base. It supports the turntable.
Turntable	Put on the roller ring with the center fitting the coupler on the microwave's floor. It serves as a cooking base.

### NOTE

- Do not operate the oven without the turntable on the roller ring.

## Turntable



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

# Maintenance

## Cleaning

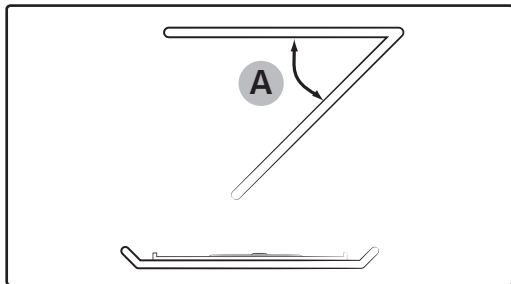
Clean the oven regularly to prevent impurities from building up on or inside the oven. Also pay special attention to the door, door sealing, and turntable and roller ring (applicable models only).

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

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

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

### To clean inside swing-heater models



To clean the upper area of the cooking chamber, lower the top heating element by 45° (A) as shown. This will help you clean the upper area. When done, reposition the top heating element.

### **⚠ CAUTION**

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

# Maintenance

---

## Replacement (repair)

---

### ▲ WARNING

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

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

### Care during an extended period of disuse

---

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

# Before you start

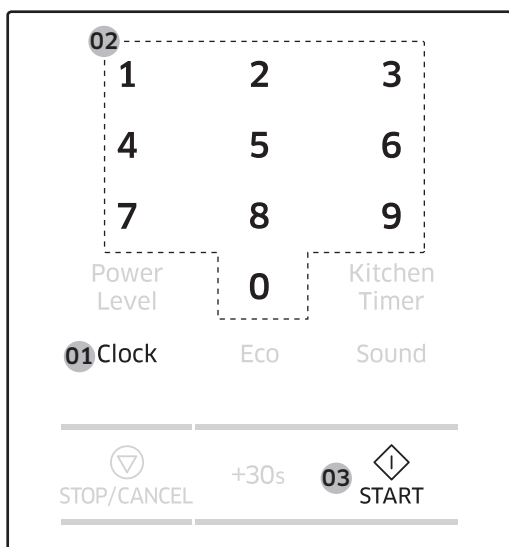
Before you use the microwave for the first time, there is some basic information you should know. This information starts below.

## NOTE

- Before or during any cooking mode, you can set/change the clock or the kitchen timer.

## Current time

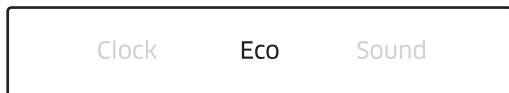
It is important to set the correct clock time to ensure correct automatic operations.



1. Press **Clock**.
2. Use the number buttons to enter the current time. For example, press 5, 0, and 0 in sequence for 5:00 o'clock.
3. Press **START** to confirm your settings. The colon (:) indicator blinks several times.

## Power saving

To reduce power consumption when not using the oven, use the power saving function of the oven.

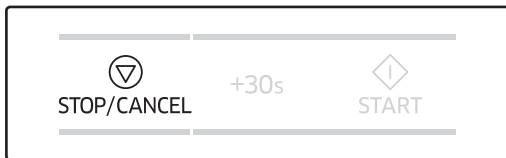


### Auto power saving

- After 25 minutes of user inactivity, the oven automatically enters power saving mode. Any previous function will be cancelled, and the current time will be displayed.
- To activate power saving, press **Eco** to turn off the display.
- To deactivate power saving, open the door or press **Eco** again. The display turns back on showing the current time.
- If you open the door and leave it open, the oven light will turn off after 5 minutes.

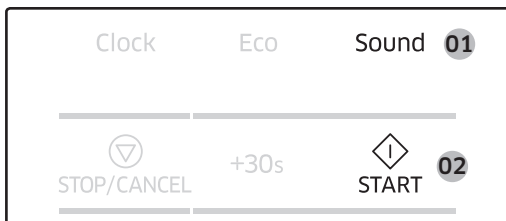
# Before you start

## Child lock



To prevent accidents, Child Lock disables all controls except for the Eco button. Hold down **STOP/CANCEL** for 3 seconds to activate. Hold down **STOP/CANCEL** again for 3 seconds to deactivate.

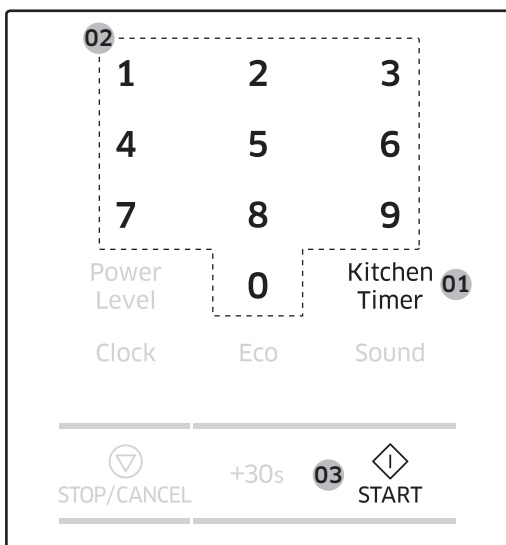
## Sound On/Off



You can mute or unmute the sounds (beeps or melody) made by the oven.

- To mute the sounds, press **Sound** until "OFF" appears in the display. Then, press **START**.
- To unmute the sounds, press **Sound** again until "ON" appears in the display. Then, press **START**.

## Kitchen timer



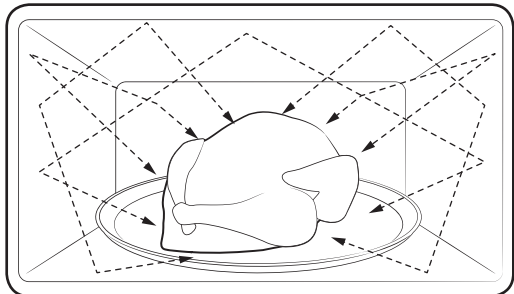
1. Press **Kitchen Timer**.
2. Press the number buttons to set the length of time. For example, press 3 - 0 - 0 to set the timer to 3 minutes.
3. Press **START**. The Kitchen Timer counts down the time.

---

## About microwave energy

---

Microwaves are high-frequency electromagnetic waves. The magnetron built into the oven generates microwaves which cook or reheat food without deforming or discolouring it.



1. The microwaves generated by the magnetron are distributed uniformly by the microwave's distribution system. This is why the food cooks evenly.
2. The microwaves are absorbed by the food to a depth of approx. 1 inch (2.5 cm). Then, the microwaves dissipate inside the food as cooking continues.
3. The cooking time is affected by the following conditions of the food:
  - Quantity and density
  - Moisture content
  - Initial temperature (especially, when frozen)

### NOTE

The cooked food retains heat in its core after cooking is complete. This is why you must observe the standing times specified in this manual, which ensures food cooks evenly down to the core.

# Before you start

## Cookware for microwaving

Cookware used for Microwave Mode must allow microwaves to pass through and penetrate food. Metals such as stainless steel, aluminum, and copper reflect microwaves. Therefore, do not use cookware made of metallic materials. Cookware marked microwave - safe is always safe for use. For additional information on appropriate cookware, refer to the following guide.

### Requirements:

- Flat bottom and straight sides
- Tight-fitting lid
- Well-balanced pan with handles that weigh less than the main pan

Material	Microwave-safe	Description	
Aluminium foil	△	Use for a small serving size to protect against overcooking. Arcing can occur if the foil is near the oven wall or if you use an excessive amount of foil.	
Crusty plate	○	Do not use for preheating for more than 8 minutes.	
Bone china or earthenware	○	Porcelain, pottery, glazed earthenware, and bone china are usually microwave-safe, unless decorated with a metal trim.	
Disposable polyester cardboard dishes	○	Some frozen foods are packaged in these dishes.	
Fast-food packaging	Polystyrene cups or containers	○	Overheating may cause these to melt.
	Paper bags or newspaper	×	These may catch fire.
	Recycled paper or metal trims	×	These may cause arcing

○ : Microwave Safe

△ : Use Caution

× : Microwave Unsafe

Material		Microwave-safe	Description
Glassware	Oven-to-table ware	○	Microwave-safe unless decorated with metal trim.
	Fine glassware	○	Rapid heating may cause delicate glassware to break or crack.
	Glass jars	○	Appropriate for warming only. Remove the lid before cooking.
Metal	Dishes	✗	These may cause arcing or fire.
	Freezer bag with twist-ties	✗	
Paper	Plates, cups, napkins, and kitchen paper	○	Use to cook for a short time. These absorb excess moisture.
	Recycled paper	✗	Causes arcing.
Plastic	Containers	○	Use thermoplastic containers only. Some plastics may warp or discolour at high temperatures.
	Cling film	○	Use to maintain moisture after cooking.
	Freezer bags	△	Use boilable or ovenproof bags only.
Wax or grease-proof paper		○	Use to maintain moisture and prevent spattering.

○ : Microwave Safe

△ : Use Caution

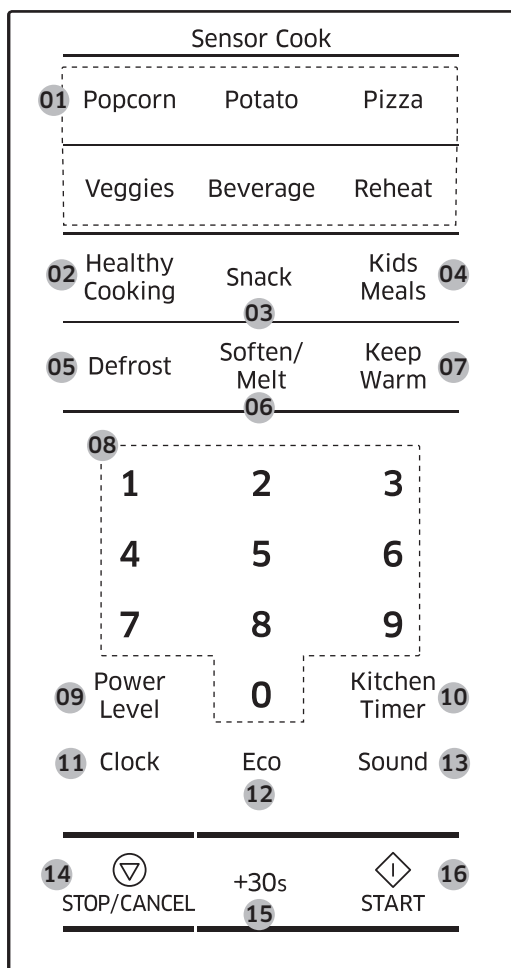
✗ : Microwave Unsafe

Before you start

# Operations

## Feature panel

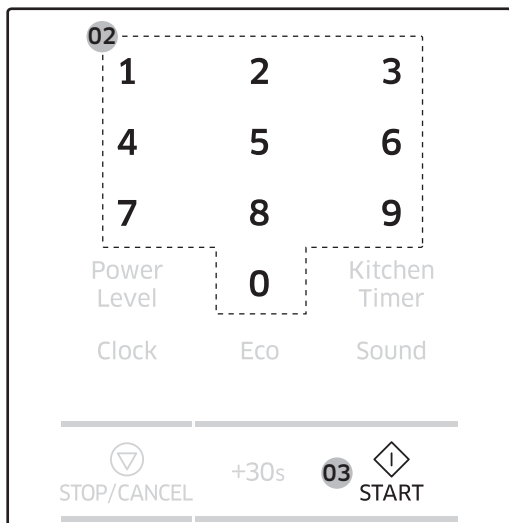
The front panel comes in a wide range of materials and colors. For improved quality, the actual appearance of the oven is subject to change without notice.



<b>01</b>	Sensor Cook
<b>02</b>	Healthy Cooking
<b>03</b>	Snack
<b>04</b>	Kids Meals
<b>05</b>	Defrost
<b>06</b>	Soften/Melt
<b>07</b>	Keep Warm
<b>08</b>	Number
<b>09</b>	Power Level
<b>10</b>	Kitchen Timer
<b>11</b>	Clock
<b>12</b>	Eco
<b>13</b>	Sound
<b>14</b>	STOP/CANCEL
<b>15</b>	+30s
<b>16</b>	START

## Simple steps to start

To cook food

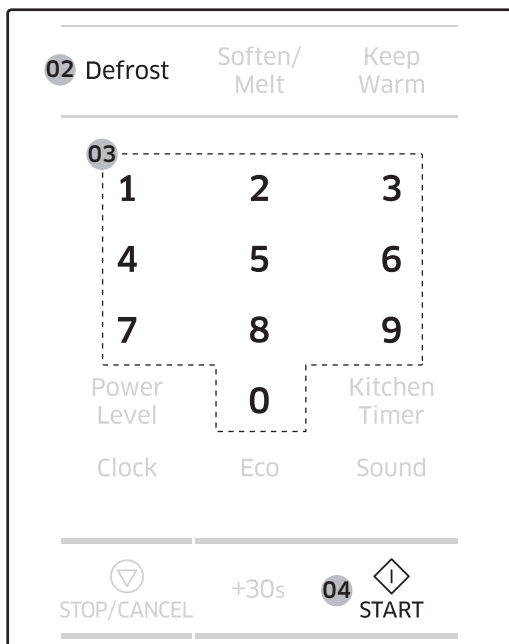


1. Put the food in a microwave-safe container, and then put the container in the center of the turntable.
2. Use the number buttons to set the cooking time.
3. Press **START**.

### **NOTE**

When cooking is complete, the oven beeps 4 times. Use oven gloves to take out the food.

To defrost frozen food



1. Put the frozen food in a microwave-safe container, and then put the container in the center of the turntable.
2. Press **Defrost**.
3. Use the number buttons to set the serving size.
4. Press **START**.

### **NOTE**

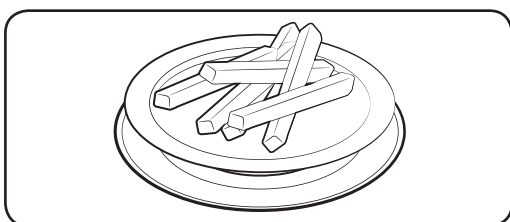
For more information, see the Defrost section on page 41.

# Operations

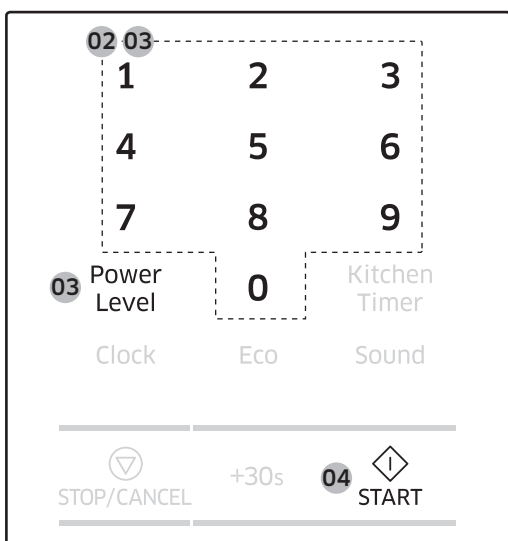
## Manual mode

### Microwave

This is the basic function of this microwave oven. The power level is set to High by default.



1. Put food in a microwave-safe container, and then place the container on the turntable.

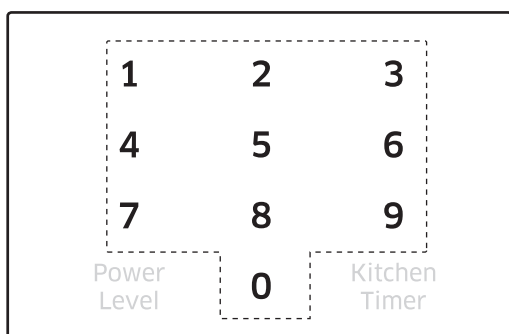


2. Use the number buttons to set the cooking time (max: 99 min 99 sec). For example, to set the time to 10 minutes, press 1 and 0 for the minutes, and 0 and 0 for the seconds (10:00).
3. To change the default power level, press **Power Level**, and then select a different level. See the **Power level** section on page 30 for details.
4. Press **START**.
5. When cooking is complete, the oven beeps 4 times. Use oven gloves to take out the food.

## Common settings

### Cooking time

Follow these steps to set or change the cooking time. By default, the power level is set to High.



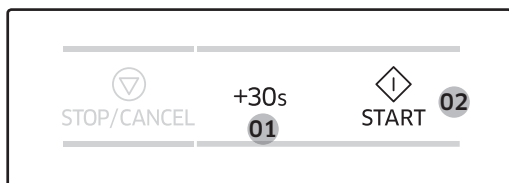
Use the number buttons to set the cooking time (max: 99 min 99 sec). The time area consists of the minute and second elements. To set a cooking time of 25 minutes, for example, press 2 and 5 for the minutes, then 0 and 0 for the seconds.

#### NOTE

- To change the cooking time during operation, press **STOP/CANCEL** twice, and then repeat the steps above.
- To stop cooking, simply open the door, or press **STOP/CANCEL**. To resume operation, close the door and press **START**.
- To cancel cooking, press **STOP/CANCEL** twice.

### Time increment

You might want to add extra time to the current cooking time while cooking is in progress. Time can be added in 30 second intervals.



1. Before or during cooking, press **+30s** as many times as needed. For example, to add 2 minutes to the current cooking time, press the button 4 times.
2. Press **START**. The oven continues to operate for the changed time.

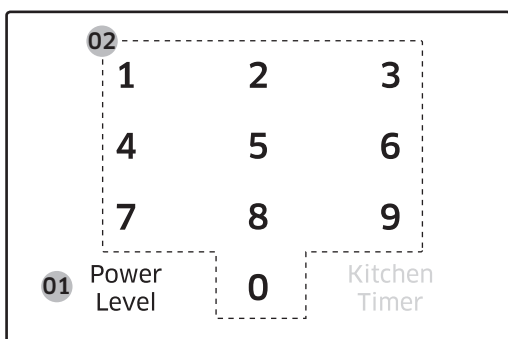
#### NOTE

This button is not enabled when you use Auto mode.

# Operations

## Power level

Select the cooking time, and then choose the power level before pressing the Start button.



1. Press **Power Level**.
2. Use the number buttons to select a specific power level. Available levels range from No power (0) to High (10). See the table below.

0	PL:0	No power
1	PL:10	Warm
2	PL:20	Defrost
3	PL:30	Low
4	PL:40	Medium low
5	PL:50	Medium
6	PL:60	Simmer
7	PL:70	Medium high
8	PL:80	Reheat
9	PL:90	Sauté
10	PL:Hi	High

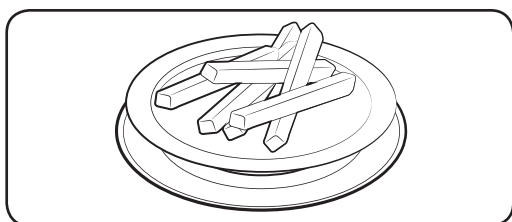
### NOTE

To check the current power level while cooking is in progress, press **Power Level**.

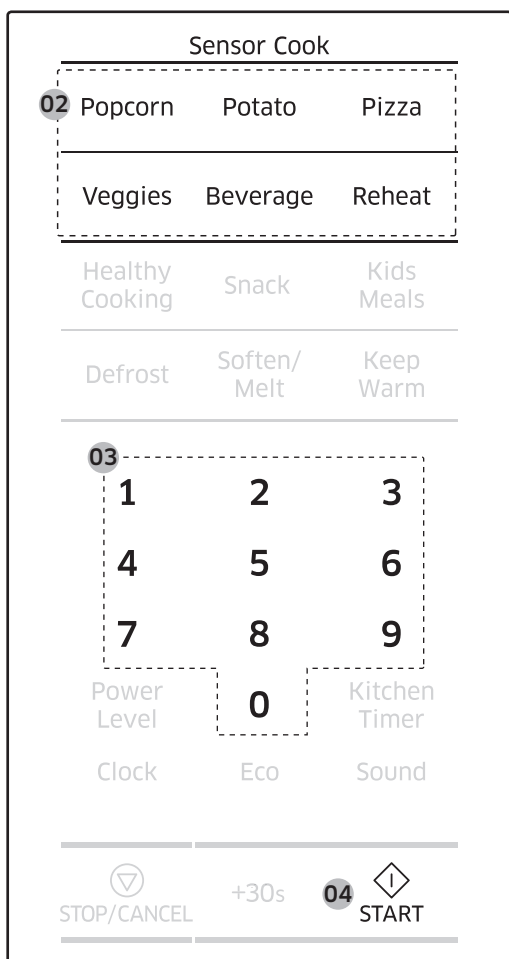
## Sensor mode

### Sensor Cook

For inexperienced cooks, the oven offers a total of 9 Sensor Cook programs in 6 different categories. Take advantage of this feature to save time or shorten your learning curve. The cooking time and temperature will be adjusted according to the selected recipe.



1. Put food in a microwave-safe container, and then put the container in the center of the turntable.



2. Select a category by pressing **Popcorn**, **Potato**, **Pizza**, **Veggies**, **Beverage**, or **Reheat**.
3. Press the selected button again or the number buttons to select a specific program.
4. Press **START**.
5. When cooking is complete, the oven beeps 4 times. Use oven gloves to take out the food.

# Operations

## Sensor cook guide

The following table presents auto programs for cooking, roasting, and baking. The table contains food quantities, weight ranges, and appropriate recommendations. Cooking modes and times have been pre-programmed for your convenience.

Code/Food		Serving Size	Instruction
1. Popcorn		3.0 to 3.5 oz. (1 package)	Use only one microwave popcorn bag at a time. Be careful when removing the heated bag from the oven and opening it. Let the oven cool for at least 5 minutes before using it again.
2. Potato		1 to 6 pcs	Pierce each potato several times with a fork. Place on the turntable in a spoke-like fashion. After cooking, let the potatoes stand for 3-5 minutes. Let the oven cool for at least 5 minutes before using it again.
3. Pizza		2 to 4 slices	Place 2-4 pizza slices on a microwave-safe plate with the wide ends of the slices towards the outside edge of the plate. Do not let the slices overlap. Do not cover. Let the oven cool for at least 5 minutes before using it again.
4. Veggies	1. Fresh Vegetables	1 to 4 servings	Place the food in a microwave-safe ceramic, glass, or plastic dish and add 2-4 tbs. water. Cover with vented plastic wrap, and then cook. Stir before letting stand. Let the oven cool for at least 5 minutes before using it again.
	2. Frozen Vegetables	1 to 4 servings	
5. Beverage		8 to 10 oz.	Use a measuring cup or mug and do not cover. Place the beverage in the oven. After heating, stir well. Let the oven cool for at least 5 minutes before using it again.

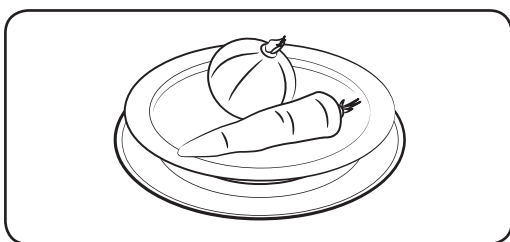
Code/Food		Serving Size	Instruction
6. Reheat	1. Dinner Plate	1 serving	Use only precooked, refrigerated foods. Cover the plate with vented plastic wrap or waxed paper tucked under the plate. If the food is not as hot as you would like after using the “Sensor” function, continue heating using additional time and power. Let the oven cool for at least 5 minutes before using it again. <b>Contents:</b> 3-4 oz. meat, poultry, or fish (up to 6 oz. with bone) ½ cup starch (potatoes, pasta, rice, etc.) ½ cup vegetables (about 3-4 oz.)
	2. Casserole	1 to 4 servings	Cover the plate with vented plastic wrap. If the food is not as hot as you would like after using the “Sensor Cook” function, continue heating using additional time and power. Stir the food once before serving. Let the oven cool for at least 5 minutes before using it again.
	3. Pasta/Soup	1 to 4 servings	<b>Contents:</b> Casseroles, soup, refrigerated foods.

# Operations

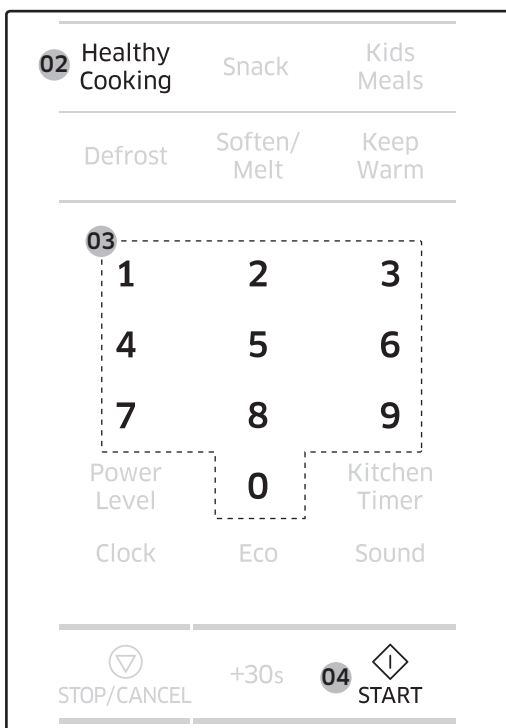
## Auto mode

### Healthy Cooking

For healthier alternatives, the oven offers a total of 10 Healthy Cook programs. Take advantage of this feature to save time or shorten your learning curve. The cooking time and temperature will be adjusted according to the selected recipe.



1. Put food in a microwave-safe container, and then put the container in the center of the turntable.



2. Press **Healthy Cooking**.
3. Press the Healthy Cooking button again or the number buttons to select a specific program.
4. Press **START**.
5. When cooking is complete, the oven beeps 4 times. Use oven gloves to take out the food.

## Healthy Cooking guide

The following table lists auto programs for cooking. The table contains food quantities, weight ranges, and appropriate recommendations. Cooking modes and times have been pre-programmed for your convenience.

Code	Food	Serving Size	Instructions
1	Spinach	5.3 oz.	Rinse and clean spinach. Put into a glass bowl with lid. Do not add water. Put bowl in the center of turntable. Cook covered. Stir after cooking. Let stand for 1-2 minutes.
2	Squash	8.8 oz.	Slice the squash in half and remove the seeds. Place the squash cut side down in a microwave safe dish and cover with the plastic wrap. If needed, add a ¼ cup of water.
3	Brown Rice	16 oz.	Use a large glass ovenware dish with lid. Add a double quantity of cold water (500 ml). Cook covered. Stir before standing time and add salt and herbs. Let stand for 5-10 minutes.
4	Oatmeal	1 pack	Follow the package directions for the recommended amount of water needed. Stir well before and afterwards.
5	Quinoa	8.8 oz.	Use a large glass ovenware dish with lid. Add a double quantity of cold water (500 ml). Cook covered. Stir before standing time and add salt and herbs. Let stand for 1-3 minutes.
6	Green Beans	8.8 oz.	Rinse and clean green beans. Put them evenly into a glass bowl with lid. Add 30 ml (2 tbsp) water. Put bowl in the center of turntable. Cook covered. Stir after cooking. Let stand for 1-2 minutes.
7	Chicken Breasts	10.6 oz.	Rinse pieces and put on a ceramic plate. Cover with plastic wrap. Pierce the plastic wrap in 3 or 4 places. Put dish on turntable. Let stand for 2 minutes.

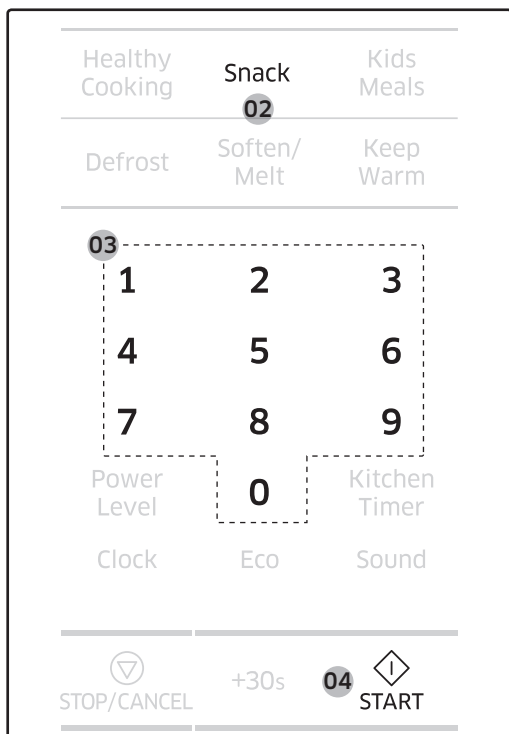
# Operations

---

Code	Food	Serving Size	Instructions
8	Fresh Fish Fillet	10.6 oz.	Rinse fish fillets and put on a ceramic plate, add 1 tbsp lemon juice. Cover with plastic wrap. Pierce the plastic wrap in 3 or 4 places. Put dish on turntable. Let stand for 1-2 minutes.
9	Fresh Salmon Fillet	10.6 oz.	Rinse fish fillets and put on a ceramic plate, add 1 tbsp lemon juice. Cover with plastic wrap. Pierce the plastic wrap in 3 or 4 places. Put dish on turntable. Let stand for 1-2 minutes.
10	Fresh Prawns	8.8 oz.	Rinse prawns and put on a ceramic plate, add 1 tbsp lemon juice. Cover with plastic wrap. Pierce the plastic wrap in 3 or 4 places. Put dish on turntable. Let stand for 1-2 minutes.

## Snack

The Snack feature has 5 pre-programmed cooking times. You do not need to set either cooking times or the power level.



1. Put food in the center of the turntable, and then close the door.
2. Press **Snack**.
3. Press the Snack button again or the number buttons to select a specific program.
4. Press **START**.
5. When the cycle is complete, the oven beeps 4 times. Use oven gloves to take out the food.

# Operations

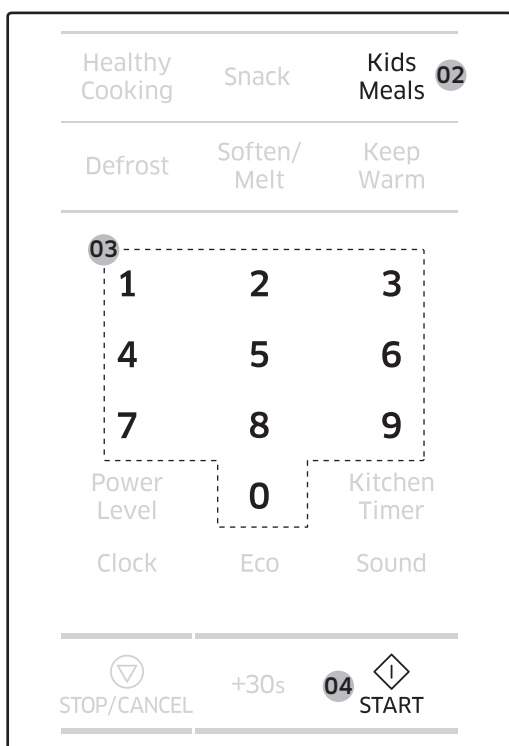
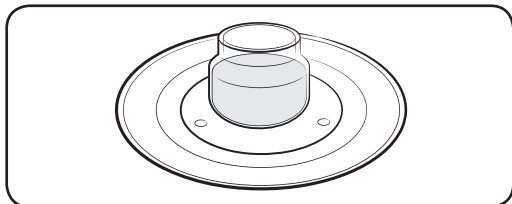
## Snack guide

The following table lists auto programs for heating snack foods. The table contains food quantities, weight ranges, and appropriate recommendations.

Code	Food	Serving Size	Instruction
1	Bacon	4 slices	Layer 2 paper towels on microwave safe plate and arrange the bacon on the towels. Do not overlap bacon. Cover with an additional paper towel. Remove the paper towel immediately after cooking.
2	Frozen Cheese Sticks	5-6 pcs	Place the cheese sticks on a plate in a spoke-like fashion. Do not cover. Let stand for 1 to 2 minutes after heating.
3	Frozen Chicken Wings	7-8 oz.	Use precooked, refrigerated chicken wings. Place the chicken wings around the plate in a spoke-like fashion and cover with wax paper. Let stand for 1 to 2 minutes.
4	Nachos	1 serving	Place the nachos on a plate without letting them overlap. Sprinkle cheese evenly over them. <b>Contents:</b> 2 cups tortilla chips 1/3 cup grated cheese
5	Potato Skins	2 (cooked) potatoes	Cut the cooked potato into 4 even wedges. Scoop or cut out the potato flesh, leaving about a ¼ in. flesh on the skin. Place the skins in a spoke-like fashion around the plate. Sprinkle with bacon, onions and cheese. Do not cover. Let stand for 1 to 2 minutes.

## Kids Meals

Kids meals feature has 4 pre-programmed cooking times. You do not need to set either cooking times or the power level.



1. Put food in the center of the turntable.

2. Press **Kids Meals**.

3. Press the Kids Meals or number buttons to select a specific program.

4. Press **START**.

5. When cooking is complete, the oven beeps 4 times. Use oven gloves to take out the food.

### CAUTION

Before inserting food in the oven, remove any metal or plastic cover or lid from the food.

# Operations

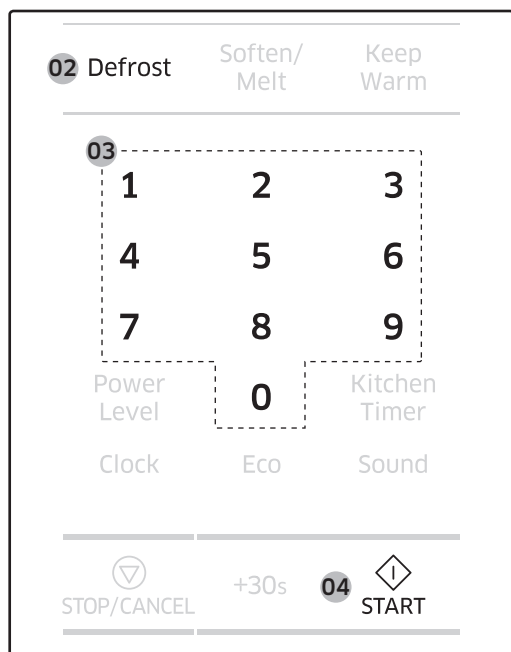
## Kids meals guide

Code	Food	Serving Size	Instructions
1	Frozen Chicken Nuggets	1 serving	Place a paper towel on a plate and arrange the nuggets in a spoke-like fashion on the paper towel. Do not cover. Let stand for 1 minute after heating. Refer to the package directions for the serving size and the amount of food.
2	Frozen French Fries	1 serving	Place two paper towels on a microwave safe plate and arrange the French fries on the towels without letting them overlap. Blot the fries with additional paper towels after removing from the oven. Let stand for 1 minute. Refer to the directions on the packaging for the serving size and the amount of food.
3	Frozen Sandwich	1 serving (1 sandwich)	Place the frozen sandwich in a susceptor "crisping sleeve" (which is in the package) and place on a microwave safe plate. Remove from the "crisping sleeve". Let stand for 2 minutes after heating.
4	Hot Dogs	1 serving (2 hot dogs)	Pierce the hot dogs and place them on a plate. When the oven beeps, remove the hot dogs from the oven, put each hot dog in a bun, place the buns and hot dogs in the oven, and then restart the oven. Let stand for 1 minute after heating. For the best texture, the buns should be added to the hot dogs when the oven beeps.

## Convenience

### Defrost

This is useful to defrost frozen meat, poultry, fish, or bread. The operating time and power level will be adjusted according to the selected program.



1. Put food in the center of the turntable, and then close the door.
2. Press **Defrost** to select a category.
3. Use the number buttons to select a weight.
4. Press **START**.
5. When the cycle is complete, the oven beeps 4 times. Use oven gloves to take out the food.

#### **NOTE**

- The oven beeps in the middle of the cycle to remind you to turn the food over. Turn the food over, and then press Start again to continue. When the cycle is complete, the oven beeps 4 times.
- You can defrost food manually. To do this, set a time, press the **2** button (20 % power), and then press **START**. For more information, see the Power level section on page 30.

# Operations

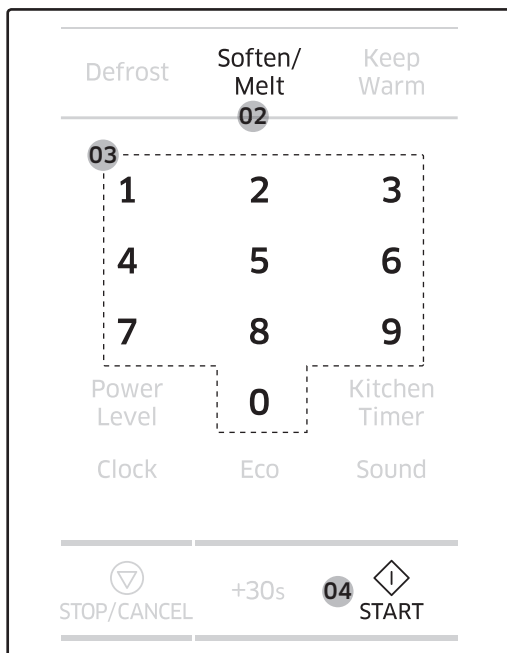
## Defrost guide

The following table lists auto programs for defrosting food. The table contains food quantities, weight ranges, and appropriate recommendations.

Code	Food	Serving Size (lb)	Instructions
1	Meat	0.1-3.5	Shield the edges with aluminium foil. Turn the meat over when the oven beeps. This program is suitable for beef, lamb, pork, steaks, chops, minced meat. Let stand for 10-30 minutes.
2	Poultry	0.1-3.5	This program is suitable for whole chicken as well as for chicken pieces. Before defrosting, if there are a large number of ice crystals on the surface of the poultry, rinse the surface with cold water until all the ice crystals are removed. The poultry should then be left to stand for 5 to 10 min. at room temperature. Shield the leg and wing tips with aluminum foil. Place chicken pieces skin-side down, and whole chicken breast-side down on the middle of a flat microwave-safe plate. Turn the poultry over when the oven beeps
3	Fish	0.1-3.5	Shield the tail of a whole fish with aluminium foil. Turn the fish over, when the oven beeps. This program is suitable for whole fish as well as for fish fillets. Let stand for 10-30 minutes.
4	Bread	0.1-3.5	Put bread on a piece of kitchen paper and turn over as soon as the oven beeps. Place cake on a ceramic plate and, if possible, turn over, as soon as the oven beeps. (The oven keeps operating and stops when you open the door.) This program is also suitable for all kinds of bread, sliced or whole, as well as for bread rolls and baguettes. Arrange bread rolls in a circle. In addition, this program is suitable for all kinds of yeast cakes, biscuits, cheese cakes, and puff pastry. It is not suitable for short/crust pastry, fruit and cream or for cakes with chocolate topping. Let stand for 5-30 minutes.

## Soften/Melt

This is useful to soften or melt soft food or confections such as butter, chocolate, and sugar.



1. Put food in the center of the turntable.
2. Press **Soften/Melt**.
3. Press the Soften/Melt button again or the number buttons to select a specific program.
4. Press **START**.
5. When the cycle is complete, the oven beeps 4 times. Use oven gloves to take out the food.

# Operations

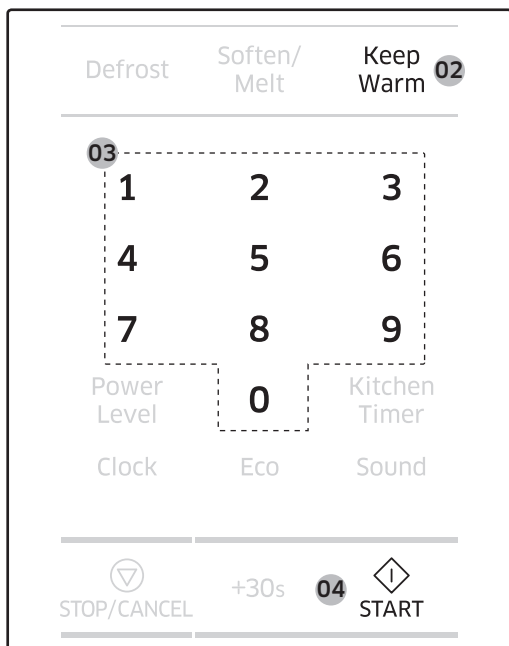
## Soften/Melt guide

The following table lists auto programs for softening or melting specific kinds of food. The table contains food quantities, weight ranges, and appropriate recommendations.

Code	Food	Serving Size (g)	Instructions
1	Melting Butter	50 (1.75 oz)	Cut butter into 3 or 4 pieces, and then put them in a small glass bowl. Melt uncovered. Stir after cooking. Let stand for 1-2 minutes.
2	Melting Butter	100 (3.5 oz)	
3	Melting Dark Chocolate	50 (1.75 oz)	Grate dark chocolate, and then put in a small glass bowl. Melt uncovered. Stir after melting. Let stand for 1-2 minutes.
4	Melting Dark Chocolate	100 (3.5 oz)	
5	Melting Sugar	25 (1 oz)	Put sugar in a small glass bowl. Add 10 ml (2 tsp) water for 25 g (1 oz). Add 20 ml water for 50 g (1.75 oz). Melt uncovered. Take out carefully using oven gloves! Use spoon or fork and pour caramel decorations on baking paper. Let stand for 10 minutes until dry, and then remove from paper.
6	Melting Sugar	50 (1.75 oz)	
7	Soften Butter	50 (1.75 oz)	Cut butter into 3 or 4 pieces, and then put them in small glass bowl. Soften uncovered. Let stand for 1-2 minutes.
8	Soften Butter	100 (3.5 oz)	

## Keep Warm

If you want to keep cooked foods warm until serving, use this function. The operating time and power level will be adjusted according to the selected program.



1. Put food in the center of the turntable, and then close the door.
2. Press **Keep Warm**. The default time is 99 minutes.
3. Use the number buttons to set the warming time (max: 99 min 99 sec.).
4. Press **START**.
5. When the cycle is complete, the oven beeps 4 times. Use oven gloves to take out the food.

### CAUTION

- Do not use this function to reheat cold food. Use this only for keeping food that has just been cooked warm.
- Do not keep food for more than 1 hour. The food surface may dry up.
- Do not put food covered with lids or plastic wrap in the oven.

# Cooking Smart

We provide these cooking guides to help you make the most out of this oven. Experience our cooking know-how to add convenience and richness to your life.

## Microwave cooking guide

- Cover the food for the entire time it is cooking. The vaporised moisture from the food cycles through inside and helps cook the food evenly.
- When cooking is complete, let stand for the specified time. This allows the food to cook evenly throughout.
- Use only microwave-safe cookware.

### Frozen vegetables

- Use a suitable glass Pyrex container with a lid.
- Stir twice during cooking and once after cooking, and then add the seasoning of your preference.

Food	Serving Size (g)	Power	Time (min.)
Spinach	150 (5.3 oz)	60 %	5-6
	Add 15 ml (1 tbsp) cold water. Let stand for 2-3 minutes.		
Broccoli	300 (10.6 oz)	60 %	8-9
	Add 30 ml (2 tbsp) cold water. Let stand for 2-3 minutes.		
Peas	300 (10.6 oz)	60 %	7-8
	Add 15 ml (1 tbsp) cold water. Let stand for 2-3 minutes.		
Green Beans	300 (10.6 oz)	60 %	7½-8½
	Add 30 ml (2 tbsp) cold water. Let stand for 2-3 minutes.		
Mixed Vegetables (Carrots/Peas/Corn)	300 (10.6 oz)	60 %	7-8
	Add 15 ml (1 tbsp) cold water. Let stand for 2-3 minutes.		
Mixed Vegetables (Chinese style)	300 (10.6 oz)	60 %	7½-8½
	Add 15 ml (1 tbsp) cold water. Let stand for 2-3 minutes.		

## Fresh vegetables

- Use a suitable glass Pyrex container with a lid.
- Cut ingredients into as small pieces as possible to reduce the cooking time.
- Add 2-3 tbls (30-45 ml) of cold water to every 250 g (9 oz) unless otherwise specified.
- Stir once during cooking and once after cooking, and then add seasoning to your preference.

Food	Serving Size (g)	Power	Time (min.)
Broccoli	250 (9 oz) 500 (17.6 oz)	90 %	4½-5 7-8
	Prepare even sized florets. Arrange the stems to the center. Let stand for 3 minutes.		
Brussels Sprouts	250 (9 oz)	90 %	6-6½
	Add 60-75 ml (4-5 tbsp) water. Let stand for 3 minutes.		
Carrots	250 (9 oz)	90 %	4½-5
	Cut carrots into even sized slices. Let stand for 3 minutes.		
Cauliflower	250 (9 oz) 500 (17.6 oz)	90 %	5-5½ 7½-8½
	Prepare even sized florets. Cut big florets into halves. Arrange stems to the center. Let stand for 3 minutes.		
Courgettes (Zucchini)	250 (9 oz)	90 %	4-4½
	Cut courgettes into slices. Add 30 ml (2 tbsp) water or a pat of butter. Cook until just tender. Let stand for 3 minutes.		
Eggplant	250 (9 oz)	90 %	3½-4
	Cut eggplants into small slices and sprinkle with 1 tbsp lemon juice. Let stand for 3 minutes.		
Leeks	250 (9 oz)	90 %	4-4½
	Cut leeks into thick slices. Let stand for 3 minutes.		
Mushrooms	125 (4.5 oz) 250 (9 oz)	90 %	1½-2 2½-3
	Prepare small whole or sliced mushrooms. Do not add any water. Sprinkle with lemon juice. Spice with salt and pepper. Drain before serving. Let stand for 3 minutes.		

# Cooking Smart

Food	Serving Size (g)	Power	Time (min.)
Onions	250 (9 oz)	90 %	5-5½
	Cut onions into slices or halves. Add only 15 ml (1 tbsp) water. Let stand for 3 minutes.		
Pepper	250 (9 oz)	90 %	4½-5
	Cut pepper into small slices. Let stand for 3 minutes.		
Potatoes	250 (9 oz)	90 %	4-5
	500 (17.6 oz)		7-8
	Weigh the peeled potatoes and cut them into similar sized halves or quarters. Let stand for 3 minutes.		
Turnip Cabbage	250 (9 oz)	90 %	5½-6
	Cut turnip cabbage into small cubes. Let stand for 3 minutes.		

## Rice and pasta

### Rice

- Use a large-sized glass Pyrex container with a lid. Note that rice doubles in volume during cooking.

### Pasta

- Use a large-sized glass Pyrex container. Cook uncovered.
- Add boiling water and a little salt, and stir well. Stir several times during and after cooking.
- Cover with a lid while letting stand, and then drain well.

Food	Serving Size	Power	Time (min.)
White Rice (Parboiled)	250 g (9 oz)	90 %	15-16
	375 g (13.25 oz)		17½-18½
Add 500 ml (2 cups) cold water for 250 g. Add 750 ml (3.125 cups) cold water for 375 g. Let stand for 5 minutes.			
Brown Rice (Parboiled)	250 g (9 oz)	90 %	20-21
	375 g (13.25 oz)		22-23
Add 500 ml (2 cups) cold water for 250 g. Add 750 ml (3.125 cups) water for 375 g. Let stand for 5 minutes.			
Mixed Rice (Rice + Wild Rice)	250 g (9 oz)	90 %	16-17
	Add 500 ml (2 cups) cold water. Let stand for 5 minutes.		

Food	Serving Size	Power	Time (min.)
Mixed Corn (Rice + Grain)	250 g (9 oz)	90 %	17-18
	Add 400 ml (1.66 cups) cold water. Let stand for 5 minutes.		
Pasta	250 g (9 oz)	90 %	10-11
	Add 1000 ml (4 cups) hot water. Let stand for 5 minutes.		

## Reheating guide

### General

This reheating guide is based on the following standards: That the temperature of liquid at room temperature is between 64.4 °F and 68 °F (18 °C and 20 °C) and that the temperature of chilled food is between 41 °F and 44.6 °F (5 °C and 7 °C). Follow the operating time, power level, and standing times specified in this table.

Food	Serving Size	Power	Time (min.)
Drinks (Coffee, Tea and Water)	150 ml (1 cup)	90 %	1-1½
	300 ml (2 cups)		2-2½
450 ml (3 cups)	3-3½		
600 ml (4 cups)	3½-4		
Pour into cups and reheat uncovered: 1 cup in the center, 2 cups opposite of each other, 3 cups in a circle. Keep in microwave oven during standing time and stir well. Let stand for 1-2 minutes.			
Soup (Chilled)	250 g (9 oz)	90 %	2½-3
	350 g (12.3 oz)		3-3½
	450 g (15.87 oz)		3½-4
	550 g (1.2 lb)		4½-5
Pour into a deep ceramic plate or deep ceramic bowl. Cover with plastic lid. Stir well after reheating. Stir again before serving. Let stand for 2-3 minutes.			
Stew (Chilled)	350 g (12.3 oz)	60 %	4½-5½
	Put stew in a deep ceramic plate. Cover with plastic lid. Stir occasionally during reheating and again before standing and serving. Let stand for 2-3 minutes.		

# Cooking Smart

Food	Serving Size	Power	Time (min.)
Pasta with Sauce (Chilled)	350 g (12.3 oz)	60 %	3½-4½
	Put pasta (e.g. spaghetti or egg noodles) on a flat ceramic plate. Cover with microwave cling film. Stir before serving. Let stand for 3 minutes.		
Filled Pasta with Sauce (Chilled)	350 g (12.3 oz)	60 %	4-5
	Put filled pasta (e.g. ravioli, tortellini) in a deep ceramic plate. Cover with plastic lid. Stir occasionally during reheating and again before standing and serving. Let stand for 3 minutes.		
Plated Meal (Chilled)	350 g (12.3 oz) 450 g (15.87 oz)	60 %	4½-5 5½-6½
	Put a meal of 2-3 chilled components on a ceramic dish. Cover with plastic cling-film. Let stand for 3 minutes.		
Cheese Fondue Ready-to-Serve (Chilled)	400 g (14 oz)	60 %	6-7
	Put the ready-to-serve cheese fondue in a suitable sized glass pyrex bowl with lid. Stir occasionally during and after reheating. Stir well before serving. Let stand for 1-2 minutes.		

## Special care for baby food

To prevent accidents such as burns, special care must be taken with baby food before serving. Make sure to strictly follow this reheating guide for baby food.

### Baby food

- Use a deep ceramic plate and cover it with a plastic lid.
- Recommended serving temperature is 86-104 °F (30-40 °C).

### Baby milk

- Use a sterilised glass bottle and reheat it uncovered.
- Remove the nipple before reheating. Otherwise, the milk in the bottle can boil over.

Food	Serving Size	Power	Time (sec.)
Baby Food (Vegetables + Meat)	6.7 oz (190 g)	60 %	30
	Empty into ceramic deep plate. Cook covered. Stir after cooking time. Before serving, stir well and check the temperature carefully. Let stand for 2-3 minutes.		

Food	Serving Size	Power	Time (sec.)
Baby Porridge (Grain + Milk + Fruit)	6.7 oz (190 g)	60 %	20
	Empty into ceramic deep plate. Cook covered. Stir after cooking time. Before serving, stir well and check the temperature carefully. Let stand for 2-3 minutes.		
Baby Milk	3.4 oz (100 ml)	30 %	30-40
	6.7 oz (200 ml)		60-70
Stir or shake well and pour into a sterilised glass bottle. Place in the center of turn-table. Cook uncovered. Shake well and let stand for at least 3 minutes. Before serving, shake well and check the temperature carefully.			

## Defrosting guide

This defrosting guide is based on the following standard: That frozen food has an internal temperature between 0 °F and -4 °F (-18 °C and -20 °C). The standing time varies depending on the food type (meat or vegetables) and serving size (thinner or thicker pieces of food).

- Put frozen food in a microwave-safe container uncovered.
- Turn it over halfway through defrosting time and drain well when complete.

Food		Serving Size	Power	Time (min.)
Meat	Minced (Ground) Meat	250 g (9 oz)	20 %	6-7
		500 g (1.1 lb)		8-13
	Pork Steaks	250 g (9 oz)		7-8
Place the meat on turntable. Shield thinner edges with aluminium foil. Turn over after half of defrosting time! Let stand for 15-30 minutes.				
Poultry	Chicken Pieces	500 g (1.1 lb) (2 pcs)	20 %	14-15
	Whole Chicken	1200 g (2.65 lb)		32-34
	First, put chicken pieces skin-side down, whole chicken breast-side-down on a flat ceramic plate. Shield the thinner parts like wings and ends with aluminium foil. Turn over after half of defrosting time! Let stand for 15-60 minutes.			

# Cooking Smart

Food		Serving Size	Power	Time (min.)
Fish	Fish Fillets	250 g (7 oz)	20 %	6-7
	Whole Fish	400 g (14 oz)		11-13
Put frozen fish in the middle of a flat ceramic plate. Arrange the thinner parts under the thicker parts. Shield narrow ends of fillets and tail of whole fish with aluminium foil. Turn over after half of defrosting time! Let stand for 10-25 minutes.				
Fruit	Berries	300 g (10.6 oz)	20 %	6-7
	Spread fruit on a flat, round glass dish (with a large diameter). Let stand for 5-10 minutes.			
Bread	Bread Rolls (Each ca. 50 g)	2 pcs 4 pcs	20 %	1-1½ 2½-3
	Toast/Sandwich	250 g (9 oz)		4-4½
	German Bread (Wheat + Rye Flour)	500 g (1.1 lb)		7 - 9
	Arrange rolls in a circle or bread horizontally on kitchen paper in the middle of turntable. Turn over after half of defrosting time! Let stand for 5-20 minutes.			

---

## Quick & easy

---

### Melting crystallized honey

Put 7 oz (20 g) crystallized honey into a small deep glass dish.

Heat for 20-30 seconds using 30 %, until honey is melted.

### Melting gelatine

Put dry gelatine sheets (10 g/3.5 oz) into cold water for 5 minutes.

Put drained gelatine into a small glass pyrex bowl.

Heat for 1 minute using 30 %.

Stir after melting.

### Cooking glaze/icing (for cake and gateaux)

Mix instant glaze (approximately 14 g/5 oz) with 40 g (1.5 oz) sugar and 250 ml (8.5 oz) cold water.

Cook uncovered in a glass pyrex bowl for 3½ to 4½ minutes using 90 %, until glaze/icing is transparent. Stir twice during cooking.

### Cooking jam

Put 600 g (1.3 lb) fruit (for example mixed berries) in a suitably sized glass pyrex bowl with lid. Add 300 g (10.5 oz) preserving sugar and stir well.

Cook covered for 10-12 minutes using 90 %.

Stir several times during cooking. Empty directly into small jam glasses with twist-off lids. Let stand for 5 minutes.

### Cooking pudding/ custard

Mix pudding powder with sugar and milk (500 ml/2 cups) by following the manufacturers instructions and stir well. Use a suitably sized glass pyrex bowl with lid. Cook covered for 6½ to 7½ minutes using 90 %.

Stir well several times during cooking.

### Browning almond slices

Spread 30 g (1 oz) sliced almonds evenly on a medium sized ceramic plate.

Stir several times during browning for 3½ to 4½ minutes using 60 %.

Let stand for 2-3 minutes in the oven. Use oven gloves while taking out!

# Troubleshooting

If you encounter a problem with your oven, first check the tables starting below and try the suggestions. If a problem persists, or if an information code keeps appearing on the display, contact a local Samsung service center.

## Checkpoints

If you encounter a problem with the oven, first check the tables below and try the suggestions.

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

Problem	Cause	Action
The power turns off during operation.	The oven has been cooking for an extended period of time.	After cooking for an extended period of time, let the oven cool.
	The cooling fan is not working.	Listen for the sound of the cooling fan.
	Trying to operate the oven without food inside.	Put food in the oven.
	There is not enough ventilation space around the oven.	There are intake/exhaust outlets on the front and rear of the oven for ventilation. Check the installation guide and make sure that the microwave is far enough away from walls and cabinets for proper ventilation.
	Several appliances or devices are plugged into the same outlet.	Unplug all other appliances or devices from the outlet.
There is no power to the oven.	Power is not supplied.	Make sure power is supplied. Confirm the microwave is plugged in. Check your fuses or circuit breakers.
There is a popping sound during operation, and the oven doesn't work.	Cooking sealed food or using a container with a lid may causes popping sounds.	Do not use sealed containers as they may burst during cooking due to expansion of the contents.
The oven exterior gets too hot during operation.	There is not enough ventilation space around the oven.	There are intake/exhaust outlets on the front and rear of the oven for ventilation. Check the installation guide and make sure that the microwave is far enough away from walls and cabinets for proper ventilation.
	Objects are on top of the oven.	Remove all objects on the top of the oven.
The door cannot be opened properly.	Food residue is stuck between the door and oven interior.	Clean the oven and then open the door.

# Troubleshooting

Problem	Cause	Action
The oven does not heat.	The oven may not work, too much food is being cooked, or improper cookware is being used.	To test the oven, put one cup of water in a microwave-safe container, put the container in the oven, and then run the microwave for 1-2 minutes to check whether the water is heated. If the water is heated, reduce the amount of food and start the function again. Use a cooking container with a flat bottom.
Heating is weak or slow.	The oven may not work, too much food is being cooked, or improper cookware is being used.	To test the oven, put one cup of water in a microwave-safe container, put the container in the oven, and then run the microwave for 1-2 minutes to check whether the water is heated. If the water is heated, reduce the amount of food and start the function again. Use a cooking container with a flat bottom.
The warm function does not work.	The oven may not work, too much food is being cooked, or improper cookware is being used.	To test the oven, put one cup of water in a microwave-safe container, put the container in the oven, and then run the microwave for 1-2 minutes to check whether the water is heated. If the water is heated, reduce the amount of food and start the function again. Use a cooking container with a flat bottom.



Problem	Cause	Action
The thaw function does not work.	The oven may not work, too much food is being cooked, or improper cookware is being used.	To test the oven, put one cup of water in a microwave-safe container, put the container in the oven, and then run the microwave for 1-2 minutes to check whether the water is heated. If the water is heated, reduce the amount of food and start the function again. Use a cooking container with a flat bottom.
The interior light is dim or does not turn on.	The door has been left open for a long time.	The interior light may automatically turn off when the Eco function operates. Close and reopen the door or press the "Cancel" button.
	The interior light is covered by foreign matter.	Clean the inside of the oven and check again.
A beeping sound occurs during cooking.	If the Auto Cook function is being used, this beeping sound means it's time to turn over the food during thawing.	After turning over the food, press the <b>Start</b> button again to restart operation.
The oven is not level.	The oven is installed on an uneven surface.	Make sure the oven is installed on flat, stable surface.
There are sparks during cooking.	Metal containers are used during the oven/thawing functions.	Do not use metal containers.
When power is connected, the oven immediately starts to work.	The door is not properly closed.	Close the door and check again.
There is electricity coming from the oven.	The power or power socket is not properly grounded.	Make sure the power and power socket are properly grounded.
There is water dripping.	Water or steam may be generated by the cooking or defrosting process, depending on the food. This is not an oven malfunction.	Let the oven cool and then wipe with a dry dish towel.



# Troubleshooting

Problem	Cause	Action
Steam leaks from the door.	Water or steam may be generated by the cooking or defrosting process, depending on the food. This is not an oven malfunction.	Let the oven cool and then wipe with a dry dish towel.
There is water left in the oven.	Water or steam may be generated by the cooking or defrosting process, depending on the food. This is not an oven malfunction.	Let the oven cool and then wipe with a dry dish towel.
The brightness inside the oven varies.	Changes in brightness reflect changes in power output. Power output changes depending on the functions in use.	Power output changes during cooking are not malfunctions.
Cooking is finished, but the cooling fan is still running.	To ventilate the oven, the cooling fan continues to run for about 5 minutes after cooking is complete.	This is not an oven malfunction.
Pressing the +30sec button operates the oven.	This happens when the oven was not operating.	The microwave oven is designed to start operating when you press the +30 sec button if it was not operating.
<b>Turntable</b>		
While turning, the turntable comes out of place or stops turning.	There is no roller ring, or the roller ring is not properly in place.	Install the roller ring and then try again.
The turn table drags while turning.	The roller ring is not properly in place, there is too much food, or the container is too large and touches the inside of the microwave.	Adjust the amount of food and do not use containers that are too large.
The turn table rattles while turning and is noisy.	Food residue is stuck to the bottom of the oven.	Remove any food residue stuck to the bottom of the oven.

## NOTE

If the above guidelines do not enable you to solve the problem, then contact your local SAMSUNG customer service center.

Please have the following information ready:

- The model and serial numbers, normally printed on the rear of the oven
- Your warranty details
- A clear description of the problem

## Information code

Code	Description	Action
C-d0	Control buttons are pressed over 10 seconds.	Clean the keys and check if there is water on the surface around the keys. If this occurs again, turn off the microwave oven for more than 30 seconds, and then try setting again. If this code appears again, call your local Samsung service center.
C-10	The GAS Sensor is open.	Unplug the power cord of the oven, and then contact a local Samsung service center.
	The GAS Sensor is shorted.	

## NOTE

If the suggested solution does not solve the problem, contact your local SAMSUNG Service Center.

# Technical specifications

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

Model		MS14K6000**
Power Source		120 V ~ 60 Hz
Power Consumption		1600 W
Output Power		100 W / 1000 W (IEC - 705)
Operating Frequency		2450 MHz
Magnetron		OM75P (31)
Cooling Method		Cooling fan motor
Dimensions (W x H x D)	Main unit	21 <sup>27</sup> / <sub>32</sub> X 12 <sup>41</sup> / <sub>128</sub> X 18 <sup>5</sup> / <sub>8</sub> (in)
	Cooking chamber	14 <sup>49</sup> / <sub>64</sub> X 10 <sup>5</sup> / <sub>16</sub> X 16 <sup>1</sup> / <sub>16</sub> (in)
Volume		1.4 cu.ft
Weight	Net	37.5 lbs.

# Warranty

---

## Samsung microwave oven

---

### **LIMITED WARRANTY TO ORIGINAL PURCHASER WITH PROOF OF PURCHASE**

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

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

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

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

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

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

# Warranty

---

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

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

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

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

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

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

---

## **EXCLUSION OF IMPLIED WARRANTIES**

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

## **LIMITATION OF REMEDIES**

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

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

To obtain warranty service, please contact SAMSUNG at:  
Samsung Electronics America, Inc.  
85 Challenger Road  
Ridgefield Park, NJ 07660

**1-800-SAMSUNG (726-7864) and [www.samsung.com/us/support](http://www.samsung.com/us/support)**



Scan the QR code\* or visit  
[www.samsung.com/spsn](http://www.samsung.com/spsn)  
 to view our helpful  
 How-to Videos and Live Shows

\*Requires reader to be installed on your smartphone

Scan this with your smartphone

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

### QUESTIONS OR COMMENTS?

COUNTRY	CALL	OR VISIT US ONLINE AT
U.S.A Consumer Electronics	1-800-SAMSUNG (726-7864)	<a href="http://www.samsung.com/us/support">www.samsung.com/us/support</a>
CANADA	1-800-SAMSUNG (726-7864)	<a href="http://www.samsung.com/ca/support">www.samsung.com/ca/support</a> (English) <a href="http://www.samsung.com/ca_fr/support">www.samsung.com/ca_fr/support</a> (French)



DE68-04345Q-02

# Horno de microondas

---

## Manual del usuario

MS14K6000\*\*

---



**SAMSUNG**

# Contenido

<b>Instrucciones de seguridad importantes</b>	<b>3</b>
<b>Instalación</b>	<b>17</b>
Elementos incluidos	17
Plato giratorio	18
<b>Mantenimiento</b>	<b>19</b>
Limpieza	19
Repuesto (reparación)	20
Cuidados para períodos prolongados sin uso	20
<b>Antes de comenzar</b>	<b>21</b>
Hora actual	21
Ahorro de energía	21
Bloqueo para niños	22
Activar o desactivar las señales sonoras	22
Cronómetro	22
Acerca de la energía de microondas	23
Utensilios de cocina para microondas	24
<b>Funcionamiento</b>	<b>26</b>
Panel de funciones	26
Pasos simples para comenzar	27
Modo manual	28
Configuraciones comunes	29
Modo con sensor	31
Modo automático	34
Platos preparados	41
<b>Cocción inteligente</b>	<b>46</b>
Guía de cocción en microondas	46
Guía de recalentado	49
Guía de descongelado	51
Rápido y fácil	53
<b>Resolución de problemas</b>	<b>54</b>
Puntos de verificación	54
Código de información	59
<b>Especificaciones técnicas</b>	<b>60</b>
<b>Garantía limitada</b>	<b>61</b>
Horno de microondas Samsung	61

# Instrucciones de seguridad importantes

---

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

## LO QUE NECESITA SABER SOBRE LAS INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

---

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

## PRECAUCIONES PARA EVITAR LA POSIBLE EXPOSICIÓN 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.

**CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES**



# Instrucciones de seguridad importantes

## SÍMBOLOS Y PRECAUCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

Significado de iconos y símbolos en este manual del usuario:

### ADVERTENCIA

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

### PRECAUCIÓN

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

### PRECAUCIÓN

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



NO intentar.



Desenchufe la alimentación eléctrica del tomacorriente de la pared.



NO desensamblar.



Asegúrese de que la máquina tenga buena conexión a tierra para evitar descargas eléctricas.



NO tocar.



Comuníquese con el centro de servicio técnico para obtener ayuda.



Siga las instrucciones fielmente.



Nota

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

## CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES



## CALIFORNIA PROPOSICIÓN 65 ADVERTENCIA

### ADVERTENCIA

Cáncer y Daño Reproductivo - [www.P65Warnings.ca.gov](http://www.P65Warnings.ca.gov).

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

### ADVERTENCIA

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

1. Lea todas las instrucciones de seguridad antes de usar este electrodoméstico.
2. Lea y siga las "Precauciones para evitar la posible exposición a energía de microondas excesiva" en la página 3.
3. Este electrodoméstico debe conectarse a tierra. Conéctelo solo a los tomacorrientes adecuadamente conectados a tierra. Consulte "Instrucciones importantes de conexión a tierra" en la página 7 de este manual.
4. Instale o coloque este electrodoméstico solo de acuerdo con las instrucciones de instalación proporcionadas.
5. Algunos productos tales como los huevos enteros y los recipientes sellados (por ejemplo, frascos de vidrio cerrados) pueden explotar si se los calienta rápidamente. Nunca los caliente en un horno de microondas.
6. Utilice este electrodoméstico solo para el uso al que fue destinado según se describe en este manual. No exponga este electrodoméstico a vapores ni productos químicos corrosivos. Este tipo de horno está específicamente diseñado para calentar, cocinar o secar alimentos. No está diseñado para uso industrial o de laboratorio.
7. Al igual que con cualquier electrodoméstico, se requiere de supervisión cuando es utilizado por niños. Mantenga a los niños alejados de la puerta cuando la abra o la cierre ya que podría golpearlos o pillarles los dedos.
8. No haga funcionar este electrodoméstico si tiene un cable o enchufe dañado, si no funciona correctamente o si fue dañado o se cayó.
9. Este electrodoméstico debe ser reparado solo por personal técnico calificado. Comuníquese con la oficina del servicio técnico autorizado más cercana para que examinen, reparen o ajusten el equipo.
10. No tape ni bloquee ninguna de las aberturas del electrodoméstico.
11. No altere ni haga ajustes ni reparaciones en la puerta.

## CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES



# Instrucciones de seguridad importantes

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

## CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES



## PRECAUCIÓN

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

## INSTRUCCIONES DE CONEXIÓN A TIERRA

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

## ADVERTENCIA

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

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

## CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES



# Instrucciones de seguridad importantes

---

## USO DE LOS CABLES PROLONGADORES

---

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

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



## CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES



## **⚠ ADVERTENCIAS FUNDAMENTALES PARA LA INSTALACIÓN**



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

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

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

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

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

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

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

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

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



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

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

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



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

## **CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES**





# Instrucciones de seguridad importantes

---

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

## PRECAUCIONES PARA LA INSTALACIÓN

---

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

## CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES



## **⚠ ADVERTENCIAS FUNDAMENTALES PARA EL USO**

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

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

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

- No hacerlo puede provocar descarga eléctrica o incendio.

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

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

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

- No hacerlo puede provocar quemaduras.

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

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

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

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

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

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

## **CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES**



# Instrucciones de seguridad importantes



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

- No hacerlo puede provocar descarga eléctrica o incendio.



No toque el enchufe de alimentación con las manos húmedas.

- Se puede producir una descarga eléctrica.

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

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

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

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

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

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

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

- El calor del interior del horno puede provocar quemaduras.

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

- Estos objetos pueden provocar chispas o un incendio.

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

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

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

No almacene ni utilice el horno al aire libre.

## CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES



## PRECAUCIONES PARA EL USO



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

- No hacerlo puede provocar una descarga eléctrica.

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

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

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

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

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



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

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

No haga funcionar el aparato con las manos húmedas.

- Se puede producir una descarga eléctrica.

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

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

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

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

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

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

No coloque alimentos ni ningún objeto pesado sobre la puerta.

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

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

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

## CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES



# Instrucciones de seguridad importantes

---



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

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

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

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

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

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

## INSTRUCCIONES FUNDAMENTALES PARA LA LIMPIEZA

---

No rocíe agua directamente sobre el electrodoméstico para limpiarlo.

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

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

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

- No hacerlo puede provocar descarga eléctrica o incendio.

Tenga cuidado de no lastimarse cuando limpia el electrodoméstico.  
(externo/interno)

- Puede lastimarse con los bordes puntiagudos del electrodoméstico.

No limpie el electrodoméstico con un limpiador a vapor.

- Esto puede provocar corrosión.

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

## CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

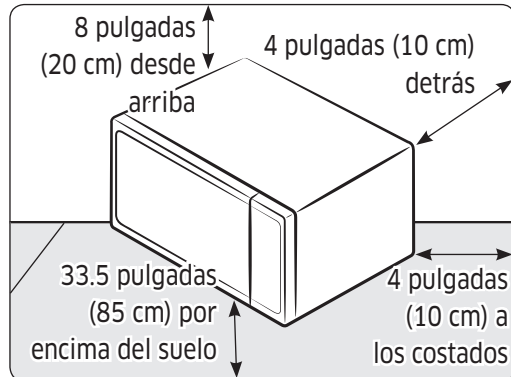


## INSTALACIÓN DEL HORNO DE MICROONDAS

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

### 🔧 NO APTO PARA UNA INSTALACIÓN INCORPORADA

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



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

## LIMPIEZA DEL ANILLO Y EL PLATO GIRATORIO.

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

## CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES



# Instrucciones de seguridad importantes

---

## ALMACENAMIENTO Y REPARACIÓN DE SU HORNO DE MICROONDAS

---

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

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

## CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

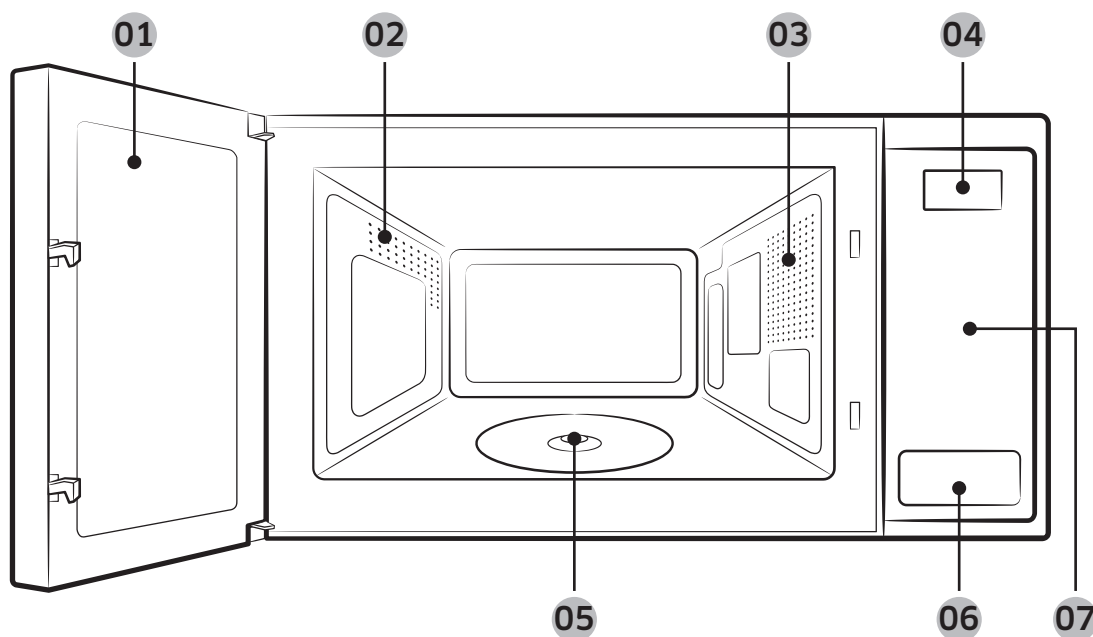


# Instalación

## Elementos incluidos

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

## Resumen del horno



**01** Puerta

**02** Ventilación

**03** Luz del horno

**04** Visor

**05** Conector

**06** Botón de apertura de la puerta

**07** Panel de funciones

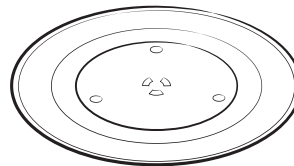
# Instalación

## Accesorios

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



Aro de rodillo



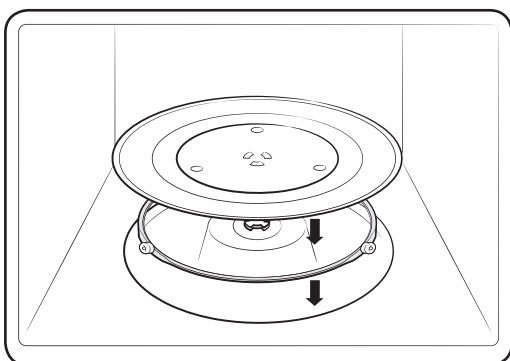
Plato giratorio

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

### **NOTA**

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

## Plato giratorio



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

# Mantenimiento

## Limpieza

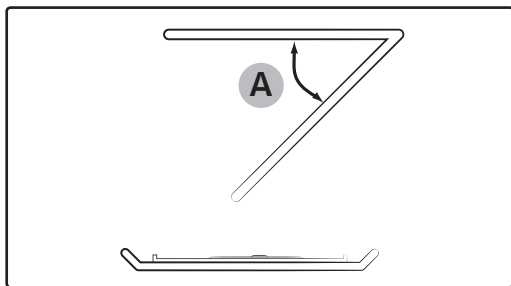
Limpie el horno con regularidad para evitar que se acumulen impurezas en su interior. Preste especial atención a la puerta, los burletes de la puerta, el plato giratorio y el anillo giratorio (solo en modelos a los que sea aplicable)

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

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

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

### Limpieza del interior de los modelos con calentador colgante



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

### ⚠ PRECAUCIÓN

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

# Mantenimiento

---

## Repuesto (reparación)

---

### ▲ ADVERTENCIA

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

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

### Cuidados para períodos prolongados sin uso

---

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

# Antes de comenzar

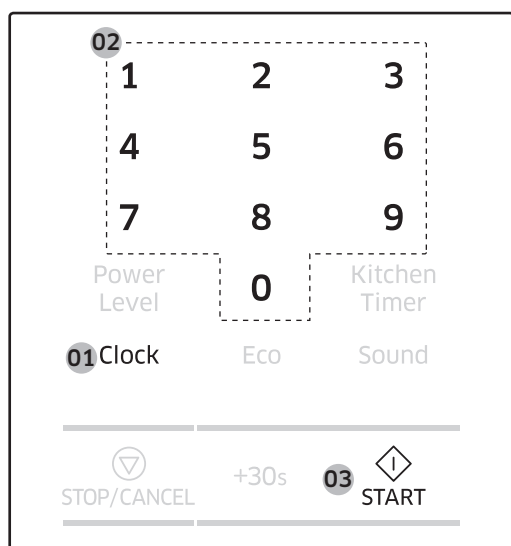
Antes de usar el horno de microondas por primera vez, hay cierta información básica que debe conocer. Esta información se provee a continuación.

## NOTA

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

## Hora actual

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

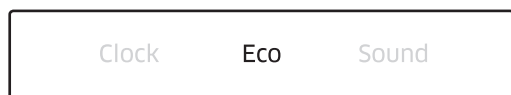


1. Presione **Clock (Reloj)**.
2. Use los botones numéricos para ingresar la hora actual. Por ejemplo, presione 5, 0 y 0 en secuencia para las 5:00 en punto.
3. Presione **START (INICIO)** para confirmar la configuración. El indicador de los dos puntos (:) parpadea varias veces.

Antes de comenzar

## Ahorro de energía

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



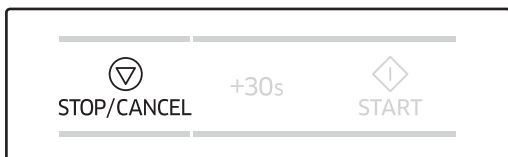
- Para activar el ahorro de energía, presione **Eco** para apagar la pantalla.
- Para desactivar el ahorro de energía, abra la puerta o vuelva a presionar **Eco**. La pantalla se vuelve a encender con la hora actual.

### Ahorro de energía automático

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

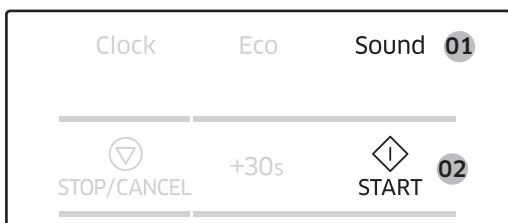
# Antes de comenzar

## Bloqueo para niños



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

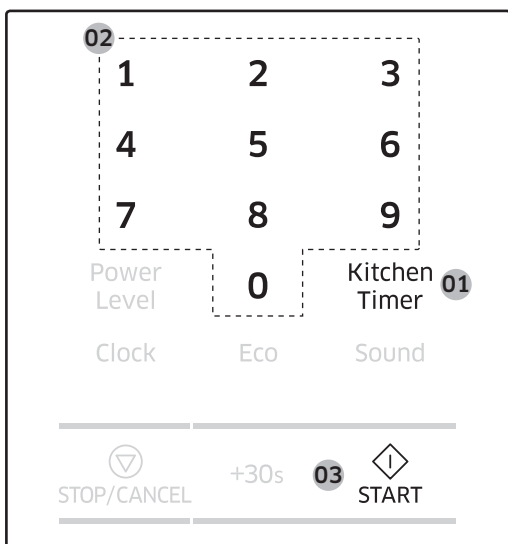
## Activar o desactivar las señales sonoras



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

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

## Cronómetro



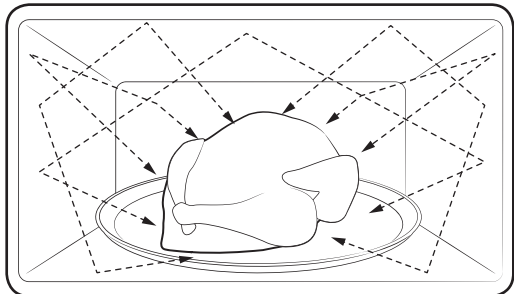
1. Presione **Kitchen Timer (Cronómetro)**.
2. Presione los botones numéricos para programar la duración. Por ejemplo, presione 3 - 0 - 0 para configurar el cronómetro en 3 minutos.
3. Presione **START (INICIO)**. El cronómetro cuenta regresivamente el tiempo.

---

## Acerca de la energía de microondas

---

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



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

### **NOTA**

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

# Antes de comenzar

## Utensilios de cocina para microondas

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

### Requisitos:

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

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

○ : Apto para microondas

△ : Tenga cuidado

× : No apto para microondas

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

○ : Apto para microondas

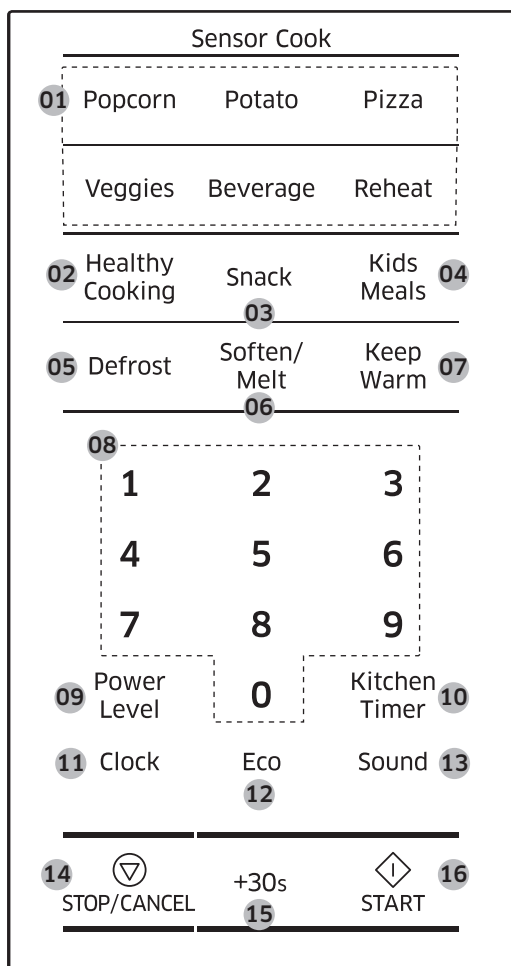
△ : Tenga cuidado

✗ : No apto para microondas

# Funcionamiento

## Panel de funciones

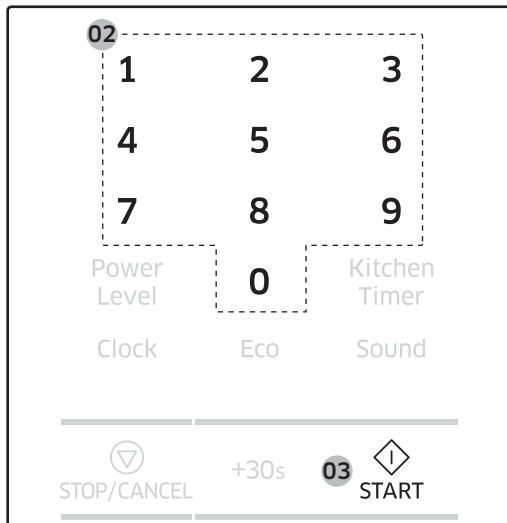
El panel frontal viene en una amplia gama de materiales y colores. Para mejorar la calidad, el aspecto real del horno está sujeto a cambios sin previo aviso.



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

## Pasos simples para comenzar

Para cocinar alimentos

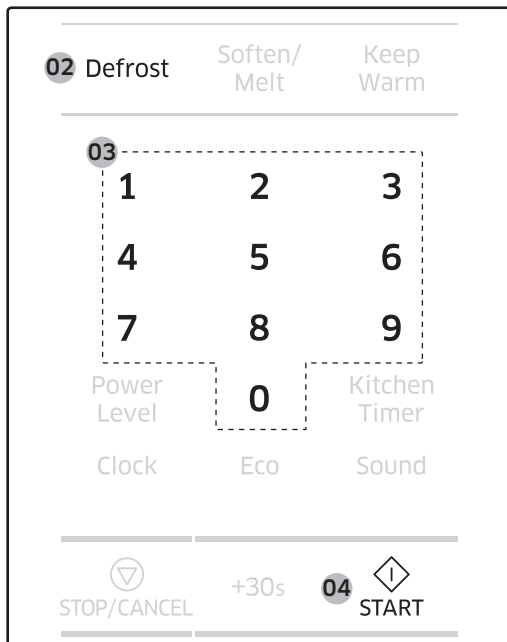


1. Coloque los alimentos en un recipiente apto para microondas y, luego, el recipiente en el centro del plato giratorio.
2. Use los botones numéricos para programar el tiempo de cocción.
3. Presione **START (INICIO)**.

### **NOTA**

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

Para descongelar alimentos congelados



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

### **NOTA**

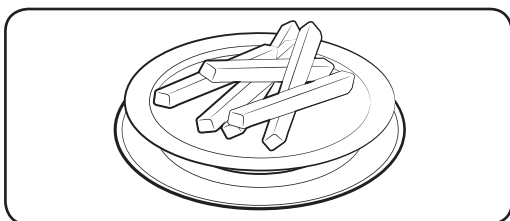
Para obtener más información, consulte la sección Descongelamiento en la página 41.

# Funcionamiento

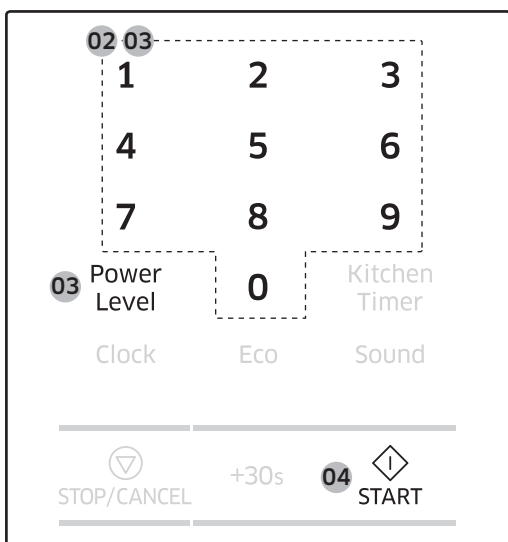
## Modo manual

### Microondas

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



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

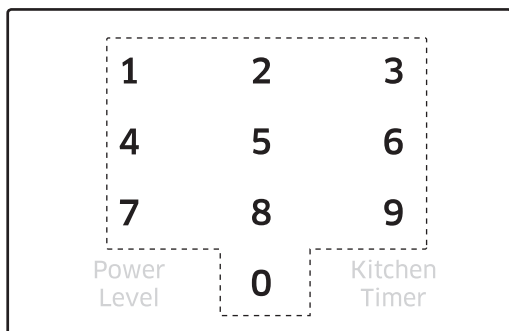


2. Use los botones numéricos para programar el tiempo de cocción. (máx.: 99 min 99 seg). Por ejemplo, para programe el tiempo en 10 minutos, presione 1 y 0 para los minutos, luego 0 y 0 para los segundos (10:00).
3. Para cambiar el nivel de potencia predeterminado, presione **Power Level (Nivel de Potencia)**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

## Configuraciones comunes

### Tiempo de cocción

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



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

#### NOTA

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

### Incrementos de tiempo

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



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

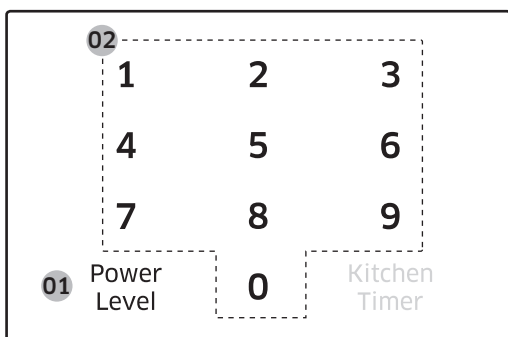
#### NOTA

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

# Funcionamiento

## Nivel de potencia

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



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

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

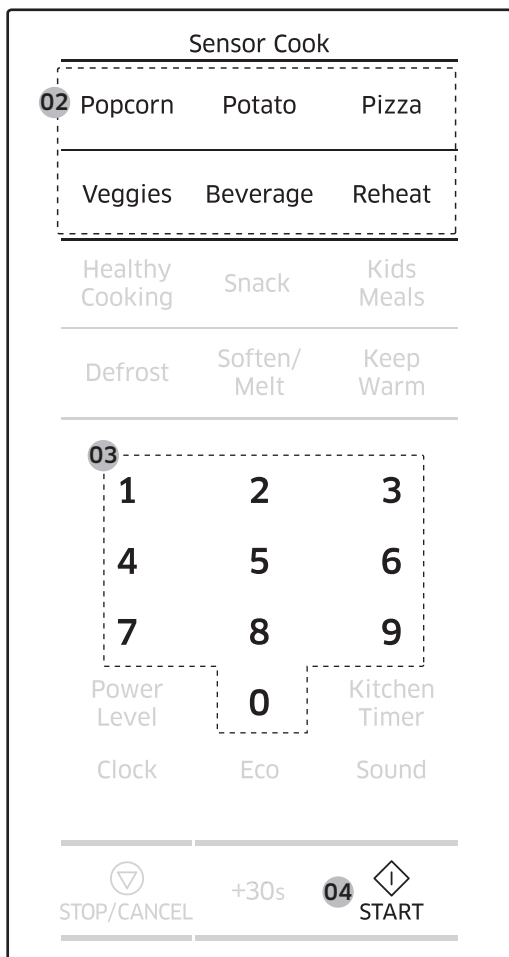
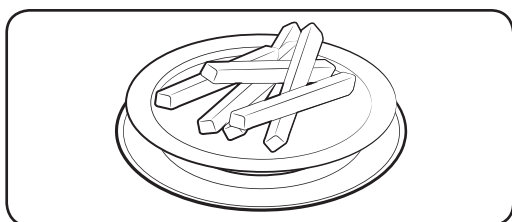
### NOTA

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

## Modo con sensor

### Cocción con sensor

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



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

# Funcionamiento

## Guía de cocción con sensor

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

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

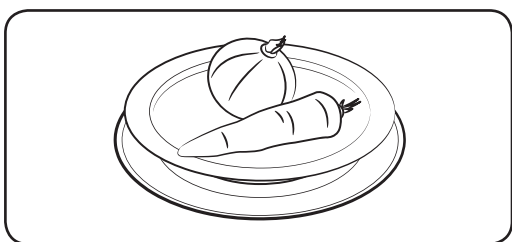
Código/Alimento		Tamaño porción	Instrucciones
6. Reheat (Recalentar)	1. Plato preparado	1 porción	Utilizar solo alimentos precocidos, refrigerados. Cubrir el plato con un envoltorio de plástico ventilado o papel encerado debajo del plato. Si la comida no está tan caliente como quisiera después de usar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

# Funcionamiento

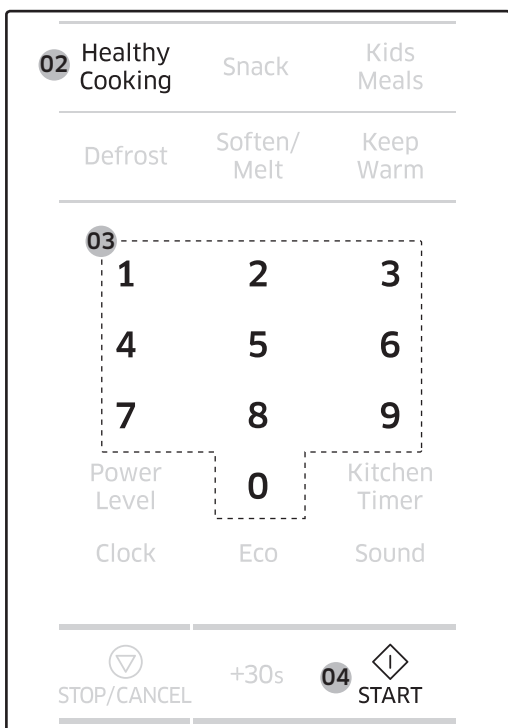
## Modo automático

### Comida Saludable

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



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



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

## Guía de comida saludable

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

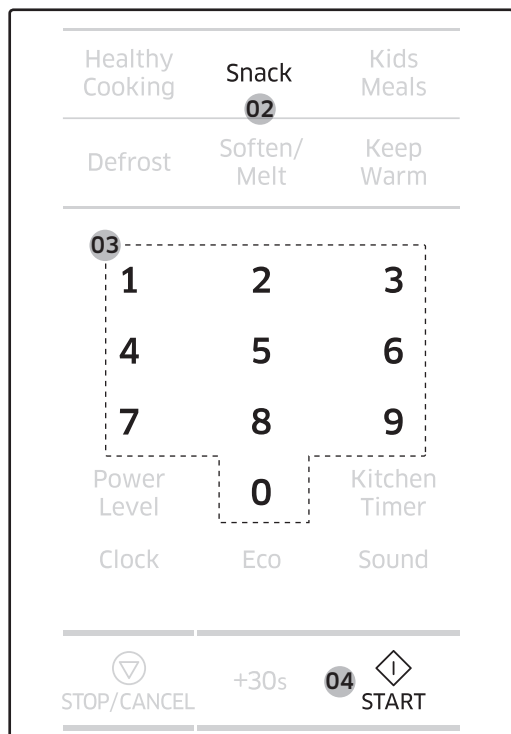
Código	Alimento	Tamaño porción	Instrucciones
1	Espinaca	5.3 oz	Enjuagar y limpiar las espinacas. Colocar en un bol de vidrio con tapa. No incorporar agua. Colocar el bol en el centro del plato giratorio. Cocinar con tapa. Revolver después de la cocción. Dejar reposar durante 1-2 minutos.
2	Calabaza	8.8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

# Funcionamiento

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

## Botanas

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



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

# Funcionamiento

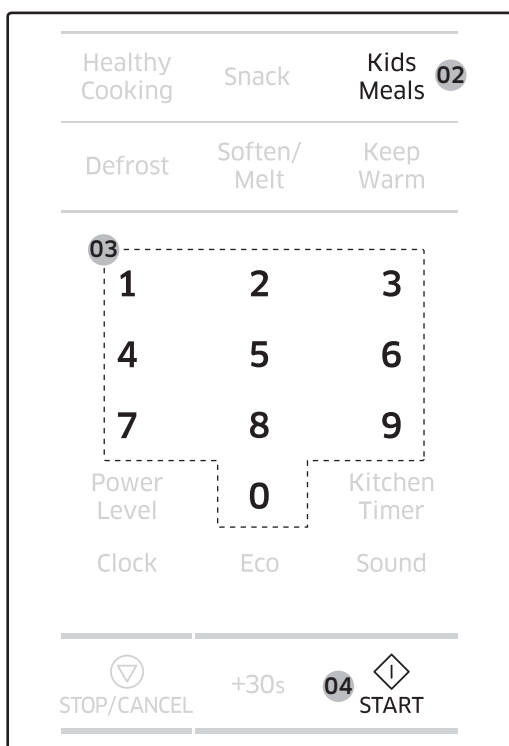
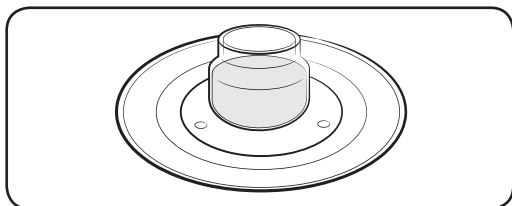
## Guía para botanas

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

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

## Comidas para niños

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



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

### ⚠ PRECAUCIÓN

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

# Funcionamiento

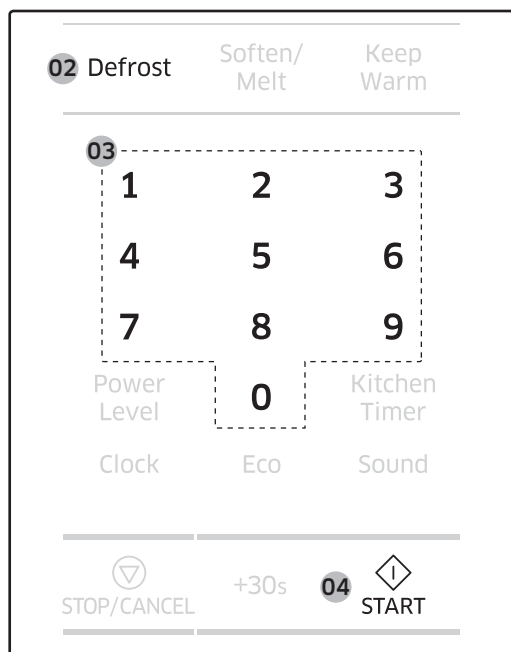
## Guía de comidas para niños

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

## Platos preparados

### Descongelar

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



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

#### NOTA

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

# Funcionamiento

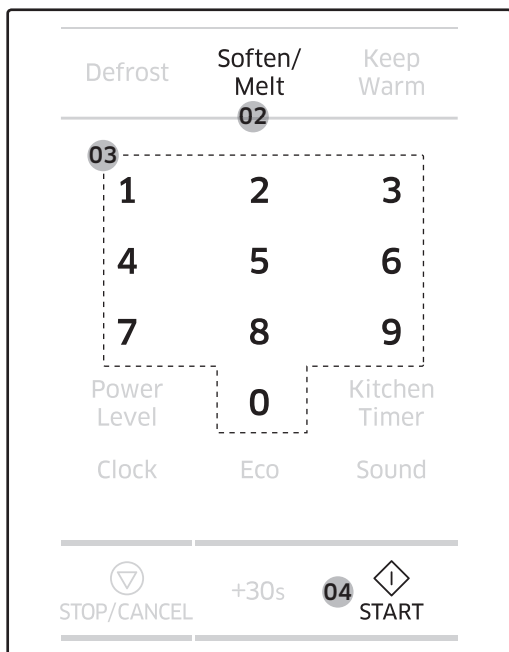
## Guía de descongelado

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

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

## Derretir/Ablandar

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



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

# Funcionamiento

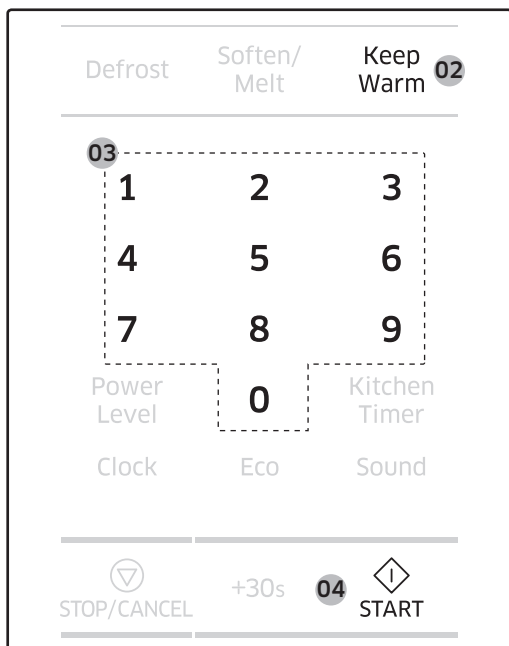
## Guía de ablandar y derretir

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

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

## Mantener Temperatura

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



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

### ⚠ PRECAUCIÓN

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

# Cocción inteligente

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

## Guía de cocción en microondas

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

### Verduras congeladas

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

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

## Verduras frescas

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

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

# Cocción inteligente

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

## Arroz y pasta

### Arroz

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

### Pasta

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

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

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

## Guía de recalentado

### General

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

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

# Cocción inteligente

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

## Cuidado especial con los alimentos para bebés

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

### Alimento para bebés

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

### Leche para bebés

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

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

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

## Guía de descongelado

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

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

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

# Cocción inteligente

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

---

## Rápido y fácil

---

### Derretir miel cristalizada

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

### Derretir gelatina

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

### Cocinar glaseados/baños (para pasteles y tartas)

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

### Cocinar mermelada

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

### Cocinar budines/flanes

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

### Dorar láminas de almendra

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

# Resolución de problemas

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

## Puntos de verificación

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

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

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

# Resolución de problemas

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

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

# Resolución de problemas

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

## **NOTA**

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

Tenga preparada la siguiente información:

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

## Código de información

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

## **NOTA**

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

# Especificaciones técnicas

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

Modelo	MS14K6000**	
Fuente de alimentación	120 V ~ 60 Hz	
Consumo de potencia	1600 W	
Potencia de salida	100 W / 1000 W (IEC - 705)	
Frecuencia de funcionamiento	2450 MHz	
Magnetron	OM75P (31)	
Método de enfriamiento	Motor del ventilador de enfriamiento	
Dimensiones (An. x Al. x Prof.)	Unidad principal	21 <sup>27</sup> / <sub>32</sub> X 12 <sup>41</sup> / <sub>128</sub> X 18 <sup>5</sup> / <sub>8</sub> (pulgadas)
	Cámara de cocción	14 <sup>49</sup> / <sub>64</sub> X 10 <sup>5</sup> / <sub>16</sub> X 16 <sup>1</sup> / <sub>16</sub> (pulgadas)
Volumen	1.4 pies cúbicos	
Peso	Neto	37.5 lbs

# Garantía limitada

---

## Horno de microondas Samsung

---

### **GARANTÍA LIMITADA AL COMPRADOR CONSUMIDOR ORIGINAL CON PRUEBA DE COMPRA**

El presente producto de la marca SAMSUNG, tal como lo provee y distribuye SAMSUNG ELECTRONICS AMERICA, INC. (SAMSUNG) y lo entrega como nuevo, en su caja de cartón original al comprador consumidor original, está garantizado por SAMSUNG contra defectos de fabricación de los materiales o la mano de obra durante el período limitado de la garantía, a partir de la fecha original de compra, de:

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

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

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

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

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

# Garantía limitada

---

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

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

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

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

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

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

---

## EXCLUSIÓN DE GARANTÍAS IMPLÍCITAS

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

## LIMITACIÓN DE RECURSOS

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

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

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

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

**1-800-SAMSUNG (726-7864)**  
**[www.samsung.com/us/support](http://www.samsung.com/us/support)**



Escanee el código QR\* o visite [www.samsung.com/spsn](http://www.samsung.com/spsn) para ver nuestros útiles videos instructivos y programas en vivo

\*Requiere un lector instalado en su teléfono inteligente

Scan this with your smartphone

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

## ¿TIENE PREGUNTAS O COMENTARIOS?

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



DE68-04345Q-02