

# Microwave Oven

---

User manual

MC17J8000C\*

---



**SAMSUNG**

# Contents

<b>Important safety instructions</b>	<b>3</b>	Food suitable for speed bake/roast	40
<b>Setting up your new microwave oven</b>	<b>10</b>	Speed bake/roast cooking guide	40
Checking the parts	10	<b>Cookware guide</b>	<b>41</b>
Setting up your microwave oven	11	Recommended cooking utensils	41
Checking the control panel	11	Limited use items	41
Setting the time	12	Not recommended	42
Using my setting feature	12	Testing utensils	42
<b>Using your microwave oven</b>	<b>13</b>	<b>Cooking guide</b>	<b>42</b>
Using the stop/clear button	13	Cooking techniques	42
Using the child lock	13	Recommended cooking utensils	43
Using the kitchen timer	14	Guide for cooking eggs in your microwave	43
Using the microwave +30 sec. feature	14	Guide for cooking vegetables in your microwave	44
Using the more/less feature	14	<b>Cleaning and maintaining your microwave oven</b>	<b>44</b>
Using the eco mode	14	Cleaning the exterior	44
Using the steam clean feature	15	Cleaning under your microwave oven	44
Turntable on/off feature	15	Cleaning the control panel	44
Turning on the light	15	Cleaning the door and door seals	44
Turning on the vent	16	Cleaning the interior	45
Using the warm hold feature	16	Cleaning the turntable and roller rings	45
Using the defrost button	17	Storing and repairing your microwave oven	45
Accessory usage - Use accessories in the combinations shown below	18	Replacing the cooktop/night light	45
Using the slim fry button	18	Replacing the oven light	46
Using the fit choice button	20	Cleaning the grease filter	46
Using the popcorn button	24	Replacing the charcoal filter	47
Using the speed cook button	25	<b>Troubleshooting</b>	<b>47</b>
Using the auto cook button	30	Check points	47
Using the express menu feature	34	Information codes	52
Using the microwave setting cooking times & power levels	35	<b>Appendix</b>	<b>52</b>
Power levels	36	Specifications	52
One-stage cooking	36	<b>Warranty</b>	<b>53</b>
Multi-stage cooking (maximum of 2 stages)	36		
Steam cooking guide	37		
Brown	38		
Convection bake/roast	38		
Speed bake/roast	39		
Cookware for cooking with speed bake/roast	40		

## 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. Only properly qualified service personnel should adjust or repair the oven. Do not attempt to adjust or repair the oven yourself.

## 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.

 Do NOT disassemble.

 Do NOT touch.

 Follow directions explicitly.

 Unplug the power plug from the wall socket.

 Make sure the machine is grounded to prevent electric shock.

 Call the service center for help.

 Note

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

## SAVE THESE INSTRUCTIONS

## Important safety instructions

### **⚠ STATE OF CALIFORNIA PROPOSITION 65 WARNING (US ONLY)**

WARNING : This product contains chemicals known to the State of California to cause cancer and birth defects or other reproductive harm.

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

### **⚠ WARNING**

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

1. Read all safety instructions before using the appliance.
2. Read and follow the specific "Precautions to avoid possible exposure to excessive microwave energy" on page 3.
3. This appliance must be grounded. Connect only to properly grounded outlets. See Important "Grounding instructions" on page 5 of this manual.
4. Install or locate this appliance only in accordance with the provided installation instructions.
5. Some products such as whole eggs and sealed containers (for example, closed glass jars) can explode if heated rapidly. Never heat them in a microwave oven.
6. Use this appliance only for its intended use as described in the manual. Do not put corrosive chemicals or vapors in or on this appliance. This type of oven is specifically designed to heat, cook, or dry food. It is not designed for industrial or laboratory use.
7. As with any appliance, close supervision is necessary when it is used by children. Keep children away from the door when opening or closing it as they may bump themselves on the door or catch their fingers in the door.
8. Do not operate this appliance if it has a damaged cord or plug, if it is not working properly, or if it has been damaged or dropped.

## SAVE THESE INSTRUCTIONS

4 English

9. This appliance should be repaired or serviced only by qualified service personnel. Contact the nearest authorized service facility for examination, repair, or adjustment.
10. Do not cover or block any openings on the appliance.
11. Do not tamper with or make any adjustments or repairs to the door.
12. Do not store this appliance outdoors. Do not use this product near water, for example, near a kitchen sink, in a wet basement, near a swimming pool, or similar locations.
13. Do not immerse the cord or plug in water.
14. Keep the cord away from heated surfaces. (including the back of the oven).
15. Do not let the cord hang over edge of table or counter.
16. When cleaning surfaces of the door and oven that come together when the door closes, use only mild, nonabrasive soaps, or detergents applied with a sponge or soft cloth. Unplug the plug before cleaning.
17. To reduce the risk of fire in the oven cavity:
  - a. Do not overcook food. Carefully attend appliance when paper, plastic, or other combustible materials are placed inside the oven to facilitate cooking.
  - b. Remove wire twist-ties from paper or plastic bags before placing the bags in the oven.
  - c. If materials inside the oven ignite, keep the oven door closed, turn the oven off, and disconnect the power cord, or shut off the power at the fuse or circuit breaker panel. If the door is opened, the fire may spread.
  - d. Do not use the cavity for storage purposes. Do not leave paper products, cooking utensils, or food in the cavity when not in use.
18. Liquids, such as water, milk, coffee, or tea can be overheated beyond the boiling point without appearing to be boiling. Visible bubbling or boiling when the container is removed from the microwave oven is not always present. THIS COULD RESULT IN VERY HOT LIQUIDS SUDDENLY BOILING OVER WHEN THE CONTAINER IS DISTURBED OR A SPOON OR OTHER UTENSIL IS INSERTED INTO THE LIQUID. To reduce the risk of injury:
  - a. Do not overheat liquid.
  - b. Stir liquid both before and halfway through heating it.
  - c. Do not use straight-sided containers with narrow necks.

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

## CAUTION

1. Clean Ventilating Hoods Frequently - Grease should not be allowed to accumulate on the hood of the filter.
2. When flaming foods under the hood, turn the fan on.
3. Use care when cleaning the vent-hood filter. Corrosive cleaning agents, such as lye-based oven cleaner, may damage the filter.

## GROUNDING INSTRUCTIONS

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

## WARNING

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

- Plug into a grounded, 3 pronged outlet. Do not remove the third (grounding) prong. Do not use an adaptor or otherwise thwart the safety function of 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.

## USE OF EXTENSION CORDS

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

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

# SAVE THESE INSTRUCTIONS

## Important safety instructions



### **! CRITICAL INSTALLATION WARNINGS**

- ★ This appliance must be installed by a qualified technician or service company.
  - Failing to have a qualified technician install the oven may result in electric shock, fire, an explosion, problems with the product, or injury. Unpack the oven, remove all packaging material and examine the oven for any damage such as dents on the interior or exterior of the oven, broken door latches, cracks in the door, or a door that is not lined up correctly. If there is any damage, do not operate the oven and notify your dealer immediately.
- Make sure to install your oven in a location with adequate space. Remove all foreign substances such as dust or water from the power plug terminals and contact points using a dry cloth on a regular basis.
  - Unplug the power plug and clean it with a dry cloth.
  - Failing to do so may result in electric shock or fire.
- Plug the power cord into a properly grounded 3 pronged outlet. Your oven should be the only appliance connected to this circuit.
  - Sharing a wall socket with other appliances, using a power strip, or extending the power cord may result in electric shock or fire.
  - Do not use an electric transformer. It may result in electric shock or fire.
  - Ensure that the voltage, frequency and current provided match the product's specifications. Failing to do so may result in electric shock or fire.
- Keep all packaging materials out of the reach of children. Children may use them for play.


- ⚡ This appliance must be properly grounded. Read and follow the specific "Grounding instructions" found in the beginning of this section. Do not ground the appliance to a gas pipe, plastic water pipe, or telephone line.
  - This may result in electric shock, fire, an explosion, or problems with the product.
  - Never plug the power cord into a socket that is not grounded correctly and make sure that it is grounded in accordance with local and national codes.
- Do not cut or remove the third (ground) prong from the power cord under any circumstances. The microwave requires a separate branch circuit single grounded outlet of at least 15A and max of 20A.
- ☒ Do not install this appliance in a humid, oily, or dusty location, or in a location exposed to direct sunlight or water (rain drops).
  - This may result in electric shock or fire.
- Plug the power plug into the wall socket firmly. Do not use a damaged power plug, damaged power cord, or loose wall socket.
  - This may result in electric shock or fire.
- Do not mount over a sink.
- Do not pull or excessively bend the power cord.
- Do not twist or tie the power cord.
- Do not hook the power cord over a metal object, place a heavy object on the power cord, insert the power cord between objects, or push the power cord into the space behind the appliance.
  - This may result in electric shock or fire.
- Do not pull the power cord when you unplug the oven.
  - Unplug the oven by pulling the plug only.
  - Failing to do so may result in electric shock or fire.
- ✎ When the power plug or power cord is damaged, contact your nearest service center for a replacement or repair.

## SAVE THESE INSTRUCTIONS

## INSTALLATION CAUTIONS

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

## CRITICAL USAGE WARNINGS

-  If the microwave appliance is flooded, please contact your nearest service center. Failing to do so may result in electric shock or fire. Read and follow the specific “Precautions to Avoid Possible Exposure to Excessive Microwave Energy”, found in the beginning of this Safety Information Section.
 

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

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


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

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




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

  - Failing to do so may result in burns.

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

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

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

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

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

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

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

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

# SAVE THESE INSTRUCTIONS

## Important safety instructions

- ❑ Do not let children or any person with reduced physical, sensory or mental capabilities use this appliance unsupervised. Make sure that the appliance is out of the reach of children.
  - Failing to do so may result in electric shock, burns, or injury.Do not touch the inside of the appliance immediately after cooking. The inside of the appliance will be hot.
  - The heat on the inside of the oven can cause burns.Do not put aluminum foil (except as specifically directed in this manual), metal objects (such as containers, forks, etc.), or containers with golden or silver rims into the microwave.
  - These objects can cause sparks or a fire.Do not use or place flammable sprays or objects near the oven.
  - Heat from the microwave can cause flammable sprays to explode or burn.
  - Failing to do so may result in electric shock or injury.Do not tamper with or make any adjustments or repairs to the door. Under no circumstances should you remove the outer cabinet.  
Do not store or use the oven outdoors.

## USAGE CAUTIONS

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

## SAVE THESE INSTRUCTIONS



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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

## **⚠ CRITICAL CLEANING INSTRUCTIONS**

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

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

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

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

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

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

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

Do not clean the appliance with a steam cleaner.

- This may result in corrosion.

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

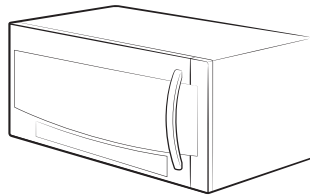
## **SAVE THESE INSTRUCTIONS**

# Setting up your new microwave oven





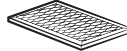
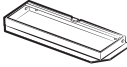






Be sure to follow these instructions closely so that your new microwave oven works properly.

## Checking the parts

Carefully unpack your microwave oven, and make sure you've received all the parts shown below. If your microwave oven was damaged during shipping, or if you do not have all the parts, contact the Samsung Call Center. (Refer to the "WARRANTY AND SERVICE INFORMATION" on page 53.)



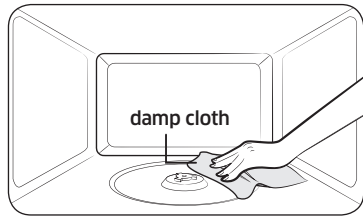
Microwave oven

		
* Ceramic Enamel Tray	* Glass Tray	* Roller Guide Ring
		
* Grease Filters (2 ea)	* Charcoal filter	* Exhaust adaptor
		
* Hardware kit (Screws & Brackets)	Manuals (User & Installation)	Templates (Top & Wall)
		
Cooking Guide Manual	* Low Rack	* High Rack

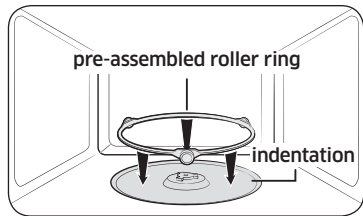
### NOTE

If you need an accessory marked with an \* (asterisk), please contact the Samsung Call Center using the phone number listed on the last page of this manual or visit our on-line parts web site at [www.samsungparts.com](http://www.samsungparts.com).

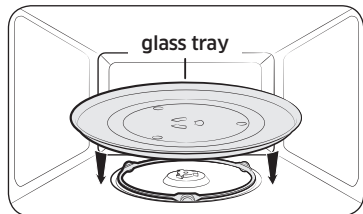
## Setting up your microwave oven



1. Open the door by pulling the handle on the right side of the door.
2. Wipe the inside of the oven with a damp cloth.

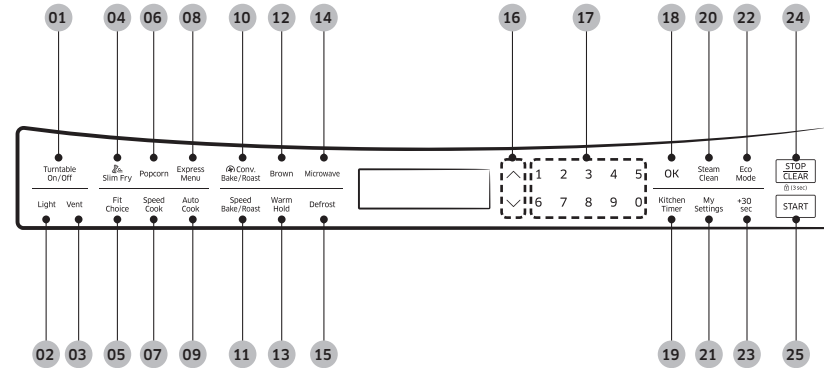


3. Install the pre-assembled ring into the indentation at the center of the microwave oven.



4. Place the glass tray securely in the center of the pre-assembled roller ring.

## Checking the control panel



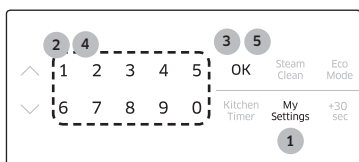
- |                                   |                         |
|-----------------------------------|-------------------------|
| 01 Turntable On/Off Button        | 14 Microwave Button     |
| 02 Light Button (Hi/Low/Off)      | 15 Defrost Button       |
| 03 Vent Button (3 Speed & On/Off) | 16 Up&Down Buttons      |
| 04 Slim Fry Button                | 17 Numeric Buttons      |
| 05 Fit Choice Button              | 18 OK Button            |
| 06 Popcorn Button                 | 19 Kitchen Timer Button |
| 07 Speed Cook Button              | 20 Steam Clean Button   |
| 08 Express Menu Button            | 21 My Settings Button   |
| 09 Auto Cook Button               | 22 Eco Mode Button      |
| 10 Convection Bake/Roast Button   | 23 +30 sec Button       |
| 11 Speed Bake/Roast Button        | 24 Stop/Clear Button    |
| 12 Brown Button                   | 25 Start Button         |
| 13 Warm Hold Button               |                         |



# Setting up your new microwave oven

## Setting the time

Your microwave oven is equipped with a built-in clock. Set the clock when first installing your microwave oven and after a power failure. The time is displayed whenever the microwave oven is not being used.

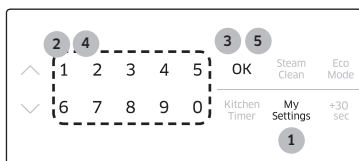


1. Press the **My Settings** button.
2. Press the **9** button.
3. Press the **OK** button.
4. Use the **numeric** buttons to enter the current time. You need to press at least three numbers to set the clock. For example, if the current time is 5:00, press 5, 0, 0. The display will show 5 : 00.
5. Press the **OK** button.

## Using my setting feature

You can customize your new microwave oven to suit your preferences.

To customize:



1. Press the **My Settings** button.
2. Press one of the **numeric** buttons to select a function you want to customize.
3. Press the **OK** button.
4. Press one of the **numeric** buttons to select a function you want to customize.
5. Press the **OK** button.

The functions, options, and corresponding numeric buttons are listed in the table below.

No.	Function	Description	Options
1	Display Weight	Weight options are pounds and kilograms.	1 Lbs. 2 Kg.
2	12 HR/24 HR	The clock can display in either the 12 HR or 24 HR time mode.	1 12 HR 2 24 HR
3	Sound	Sound can be turned On and Off.	1 Sound ON 2 Sound OFF
4	Remind End Signal	The Remind End Signal can be turned On and Off.	1 ON 2 OFF
5	Daylight Savings Time Adjustment	The time can be advanced one hour for DST without resetting the clock.	1 ON (to advance one hour) 2 OFF (to go back one hour)
6	Demo Mode	The Demo Mode can be turned On and Off.	1 ON 2 OFF
7	Filter Remind	The Filter Remind function can be turned On and Off.	1 ON 2 OFF
8	Word Scroll Speed	There are three speeds, Slow, Normal, and Fast. The default is Normal speed.	1 Slow speed 2 Normal speed 3 Fast speed
9	Clock	The clock can be adjusted.	Press the <b>numeric</b> buttons to enter the current time. (First 2 digits are for hours, last 2 digits are for minutes.)



### NOTE

If you change your mind while adjusting a setting, press the **STOP/CLEAR** button to cancel, and then adjust the setting again.

### NOTE

If there is a power interruption, you will need to reset these options.

### NOTE

If the clock is set for standard time, the **Daylight Savings Time Adjustment** function allows you to change the time easily without needing to reset the clock. **Daylight Saving Time** begins for most of the United States at 2 a.m. on the first Sunday of April and reverts to Standard time at 2 a.m. on the last Sunday of October.

### Filter Reminder

If the **Filter Remind** function is **ON**, the microwave will remind you to clean or replace the grease filter every four months. When it is time to clean or replace the grease filter, the microwave displays the “Filter” message to remind you to clean or replace the grease filter. To remove the message, press the number 0 when the microwave is in standby mode. If you don’t want to receive this message, set the **Filter Remind** function off in **My settings**.

## Using your microwave oven

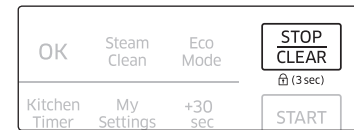
### Using the stop/clear button

The **STOP/CLEAR** button allows you to clear instructions you have entered. It also allows you to pause the oven’s cooking cycle, so that you can check the food.

- To pause the oven during cooking, press the **STOP/CLEAR** button once. To restart, press the **START** button.
- To stop cooking, erase instructions, and return the oven display to the time of day, press the **STOP/CLEAR** button twice.
- To clear instructions you have just entered, press the **STOP/CLEAR** button once, and then re-enter the instructions.
- To cancel a timer setting, press the **STOP/CLEAR** button once.

### Using the child lock

The **Child Lock** function allows you to lock all buttons except **Eco Mode** so that the microwave oven cannot be operated by children accidentally. The oven can be locked at any time.



### Activating / Deactivating

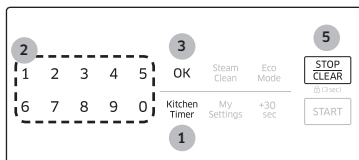
If you want to activate or deactivate the child lock function, press the **STOP/CLEAR** button for 3 seconds. The display will show ‘CHILD LOCK ON’ or ‘CHILD LOCK OFF’ when the oven is locked or unlocked, and then redisplay the time.



# Using your microwave oven

## Using the kitchen timer

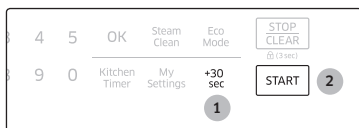
Your microwave has a built-in timer function - the Kitchen Timer. Use the Kitchen Timer for timing up to 99 minutes, 99 seconds.



1. Press the **Kitchen Timer** button.
2. Use the **numeric** buttons to set the time you want the timer to run. (Max time 99 minutes, 99 seconds.)
3. Press the **OK** button.
4. The display counts down and beeps when the time has elapsed.
5. To cancel the timer setting : Press the **STOP/CLEAR** button once.

## Using the microwave +30 sec. feature

This feature offers a convenient way to heat food in set time increments at the High power level (100 % power).



1. Press the **+30 sec** button for each additional 30 seconds you want the food to be cooked for. (For example, press the button twice to cook for one minute.)
2. Press the **START** button.

### NOTE

When the oven is operating, if you press the **+30 sec** button, the cooking time will be increased by 30 seconds.

## Using the more/less feature

The More or Less feature allows you to adjust the pre-set cooking time. It works with 1 and 2 stage cooking, MW, Bake, Roast, Brown, Speed Bake/Roast, and Warm Hold buttons.



### Use the More or Less feature only after cooking has begun.

1. To **ADD** more time to a cooking procedure, press the **More** button. Each time you press the **More** button, the cooking time will be increased by 10 seconds.
2. To **REDUCE** the time of a cooking procedure, press the **Less** button. Each time you press the **Less** button, the cooking time will be decreased by 10 seconds.

## Using the eco mode

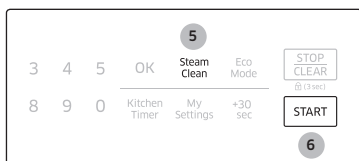


Eco Mode reduces standby power usage. When you press the **Eco Mode** button once, the display will go out and the microwave shifts to a mode which minimizes power usage. To cancel the Eco Mode, press the **Eco Mode** button once again, or press any other button.



## Using the steam clean feature

The steam provided by the steam clean system will soak the cavity surface. After using the steam clean function, you can easily clean the cavity of the oven.



1. Open the door.
2. Carefully pour about 2fl.oz. of water into a wide plate.
3. Place the plate on the tray of the microwave oven.
4. Close the door.
5. Press the **Steam Clean** button.
6. Press the **START** button. Steam clean will operate for 6 minutes and 30 seconds. The length of time cannot be modified.
7. When the cleaning time is over, the oven will beep. Open the door.
8. Clean the cavity of the oven with a dry dishtowel. Remove the turntable and wipe under the rack with a piece of paper towel.

### NOTE

Use this function only after the oven has completely cooled.

### NOTE

Use normal tap water only. Do not use distilled water.

### CAUTION

The water in the oven will be very hot due to the steam cleaning function. Wipe up carefully.

## Turntable on/off feature



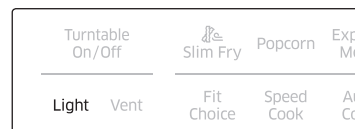
For best cooking results, leave the turntable on. However, for large dishes it can be turned off.

Press the **Turntable On/Off** button to turn the turntable on or off.

### CAUTION

The turntable may become too hot to touch. Use pot holders to handle the turntable during and after cooking.

## Turning on the light



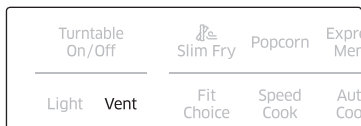
Press the **Light** button to turn the cooktop lamp on or off. Press the button once for high, twice for low, and three times to turn the cooktop lamp off.



# Using your microwave oven

## Turning on the vent

The vent fan removes steam and other vapors that result from cooking on the rangetop below.



Press the **Vent** button once for high fan speed, twice for medium fan speed, and three times for low fan speed. Press the **Vent** button four times to turn the fan off.

### NOTE

The exhaust fan's speed will decrease when the oven's cooking function is activated.

### NOTE

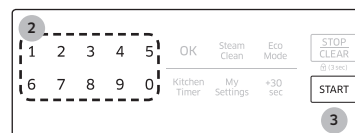
The Vent Fan protects the microwave from excess heat rising from the cooktop below it. It automatically turns on if it senses too much heat. If you have turned the fan on, you may find that you cannot turn it off. The fan will automatically turn off when the internal parts are cool. It may stay on for 30 minutes or more after the cooktop and microwave controls are turned off.

## Using the warm hold feature

You can keep cooked food warm in your microwave oven for up to 99 minutes and 99 seconds.



1. Press the **Warm Hold** button.



2. Enter the warm hold time by pressing the **numeric** buttons. If you don't set the time, your oven will maintain the Warm Hold function for 99 minutes.
3. Press the **START** button.

### NOTE

**Warm Hold** operates for up to 99 minutes and 99 seconds.

### NOTE

**Food that is cooked covered** should also be covered during **Warm Hold**.

### NOTE

Pastry items (pies, turnovers, etc.) should be uncovered during **Warm Hold**.

### NOTE

Complete meals kept warm on a dinner plate can be covered during **Warm Hold**.

Below are the amounts of food we recommend you apply the Warm Hold function to by Food Type.

Food Type	Recommended Quantity
Liquid	1-2 cups
Dry	5-10 oz.

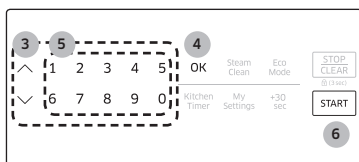




## Using the defrost button

Remove all packaging material before defrosting. Place meat, poultry, fish, bread, etc. on a ceramic plate.

General defrosting instructions:



1. Place the food on the turntable (glass tray).
2. Press the **Defrost** button.
3. To select the number that corresponds to the food you want to defrost, press the **Up&Down** key or one of the **numeric** buttons. (Refer to the below table.)
4. Press the **OK** button.
5. Enter the weight of the food by pressing the **numeric** buttons. (Refer to the table below to see the weights you can enter.)
6. Press the **START** button. The microwave oven will automatically operate for the pre-programmed time.

For specific instructions for different kinds of food, see the table below.

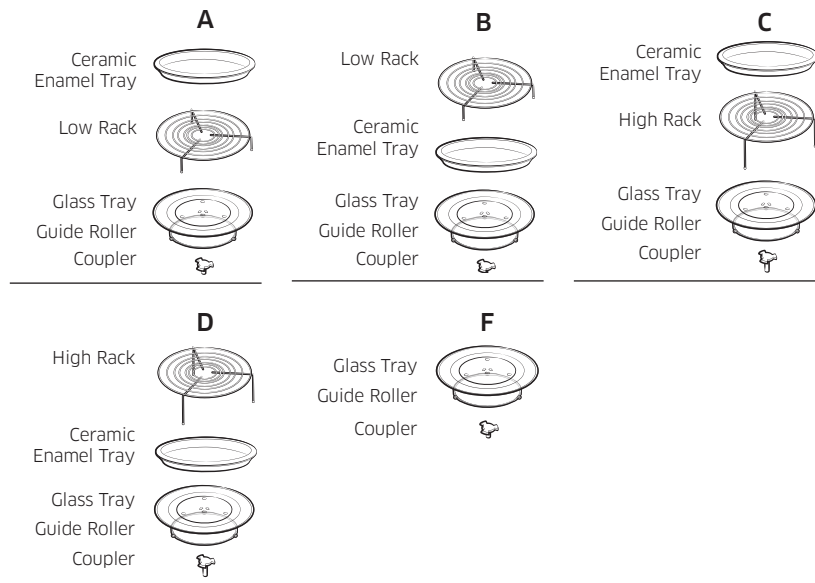
Cook No.	Food	Amount	Standing Time	Remark
1	Meat	0.1~6.0 lbs.	5-10 min	Shield the edges with aluminium foil. Turn the meat over when the oven beeps. This program is suitable for lamb, pork, steaks, chops, and ground meat. For ground meat, place the meat directly on the turntable tray on wax paper. Do not use an extra tray. Let stand, covered with foil, for 5-10 minutes.
2	Poultry	0.1~6.0 lbs.	30-60 min	Shield the leg and wing tips with aluminium foil. Turn the poultry over when the oven beeps. This program is suitable for whole chicken as well as for chicken portions.
3	Fish	0.1~6.0 lbs.	20-60 min	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.
4	Bread	0.1~2.0 lbs.	5-20 min	Put bread on a piece of paper towel. 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 only when you open the door.) This program is suitable for all kinds of bread, sliced or whole, as well as for bread rolls and baguettes. Arrange bread rolls in a circle.

## Using your microwave oven

### NOTE

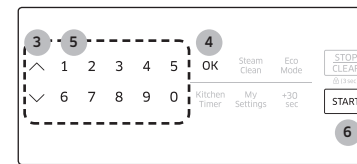
Check food when the oven signals. After the final stage, small sections may still be icy. Let them stand to continue thawing. Food is not fully defrosted until all ice crystals have thawed. Shielding roasts and steaks with small pieces of foil prevents the edges from cooking before the center of the food has defrosted. Use narrow, flat, smooth strips of aluminum foil to cover the edges and thinner sections of the food.

### Accessory usage - Use accessories in the combinations shown below



### Using the slim fry button

The Slim Fry menu contains pre-set cooking programs for 9 different items. You do not need to set the cooking times or the power level.



1. Place the food on the tray or the rack. (See Accessory Usage on page 18)
2. Press the **Slim Fry** button.
3. To select the number that corresponds to the food, press the **Up&Down** key or one of the **numeric** buttons. (Refer to the table on the next page.)
4. Press the **OK** button.
5. Enter the amount of food by pressing the **Up&Down** key or one of the **numeric** buttons. (Refer to the table on the next page.)
6. Press the **START** button. The microwave oven will automatically operate for the pre-programmed time.

Cook No.	Food	Amount	Directions	Accessory Type
1	Frozen Oven Chips	2 servings (8 oz, 227 g) 4 servings (16 oz, 454 g)	Place frozen french fries on greased ceramic enamel tray. Place the tray on high rack.	C
2	Frozen Prawns, Breaded	2 servings (8 oz, 227 g) 4 servings (16 oz, 454 g)	Place frozen prawns in ceramic enamel tray. Place the tray on high rack. When the oven beeps, turn prawns over, and then re-start the oven.	C
3	Frozen Chicken Nuggets	1 serving (5 ea) 2 servings (10 ea) (5 ea per serving)	Place chicken nuggets on the ceramic enamel tray. Place the tray on high rack.	C
4	Frozen Mini Spring Rolls	1 serving (6 oz, 170 g) 2 servings (24 oz, 680 g)	Place frozen spring rolls on ceramic enamel tray. Place the tray on high rack.	C
5	Homemade French Fries	2 servings (8 oz, 227 g) 4 servings (12 oz, 340 g)	Peel potatoes and cut into sticks with a thickness of 0.4 x 0.4 inches (10 x 10 mm). Soak in cold water for 30 mins. Dry with a towel, and then brush with ¼ oz (5 g) oil. Place on greased ceramic enamel tray. Place the tray on high rack.	C
6	Frozen Potato Wedges	2 servings (8 oz, 227 g) 4 servings (16 oz, 454 g)	Place frozen potato wedges on greased ceramic enamel tray. Place the tray on high rack.	C

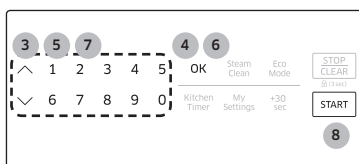
Cook No.	Food	Amount	Directions	Accessory Type
7	Frozen Potato Croquettes	2 servings (8 oz, 227 g) 4 servings (16 oz, 454 g)	Place frozen potato croquettes on greased ceramic enamel tray. Place the tray on high rack. When the oven beeps, turn croquettes over, and then re-start the oven.	C
8	Drumsticks	1 serving (12 oz, 340 g) 2 servings (24 oz, 680 g) (4 pcs per serving)	Rinse drumsticks and place them directly on high rack. Place the high rack on the ceramic enamel tray.	D
9	Sliced Courgettes	2 servings (8 oz, 227 g) 4 servings (16 oz, 454 g)	Cut courgettes and brush with ¼ oz (5 g) oil. Place sliced courgettes on greased ceramic enamel tray. Place the tray on the high rack. When the oven beeps, turn the pieces over, and then re-start the oven.	C



# Using your microwave oven

## Using the fit choice button

The Fit Choice menu contains pre-set cooking programs for 30 different items. You do not need to set the cooking times or the power level.



1. Place the food on the tray or the rack. (See Accessory Usage on page 18)
2. Press the **Fit Choice** button.
3. To select the number that corresponds to the category, press the **Up&Down** key or one of the **numeric** buttons. (Refer to the table beginning on the next page.)
4. Press the **OK** button.
5. To select the number that corresponds to the food, press the **Up&Down** key or one of the **numeric** buttons. (Refer to the table beginning on the next page.) After selecting the food, if you do not need to set the amount, press the **START** button. If you need to set the amount, go to Step 6.
6. Press the **OK** button.
7. Enter the amount of food by pressing the **Up&Down** key or one of the **numeric** buttons. (Refer to the table beginning on the next page.)
8. Press the **START** button. The microwave oven will automatically operate for the pre-programmed time.

Category	Cook No.	Food	Amount	Directions	Accessory Type
Fresh Vegetables	1	Broccoli	1 serving 2 servings 3 servings 4 servings (1 serving = ½ cup or 5 florets)	Wash and clean broccoli and prepare florets. Put into a microwave-safe ceramic or glass bowl and add ½ to 2 oz (15-60 ml) of water (½ oz or 15 ml per serving). Put bowl in the center of glass tray. Cook covered. Stir after cooking.	F
	2	Carrots	1 serving 2 servings 3 servings 4 servings (1 serving = ½ cup)	Wash and clean carrots and cut into round slices evenly. Put into a microwave-safe ceramic or glass bowl and add ½ to 2 oz (15-60 ml) of water (½ oz or 15 ml per serving). Put bowl in the center of glass tray. Cook covered. Stir after cooking.	F
	3	Green Beans	1 serving 2 servings 3 servings 4 servings (1 serving = ½ cup)	Wash and clean green beans. Put into a microwave-safe ceramic or glass bowl and add ½ to 2 oz (15-60 ml) of water (½ oz or 15 ml per serving). Put bowl in the center of glass tray. Cook covered. Stir after cooking.	F



Category	Cook No.	Food	Amount	Directions	Accessory Type
1 Fresh Vegetables	4	Spinach	1 serving 2 servings 3 servings 4 servings (1 serving = 1 cup)	Wash and clean spinach . Put into a microwave-safe ceramic or glass bowl and add ½ to 2 oz (15-60 ml) of water (½ oz or 15 ml per serving). Put bowl in the center of glass tray. Cook covered. Stir after cooking.	F
	5	Squash	1-2 lbs (0.5-0.9 kg) 2-3 lbs (0.9-1.4 kg)	Slice squash in half. Put into a microwave-safe ceramic or glass dish cut side down and add ¼ cup (240 ml) water. Put dish in the center of glass tray.	F
2 Frozen Vegetables	1	Broccoli	1 serving 2 servings 3 servings 4 servings (1 serving = ½ cup or 5 florets)	Wash and clean frozen broccoli florets. Put into a microwave-safe ceramic or glass bowl and add ½ to 2 oz (15-60 ml) of water (½ oz or 15 ml per serving). Put bowl in the center of glass tray. Cook covered. Stir after cooking.	F

Category	Cook No.	Food	Amount	Directions	Accessory Type
2 Frozen Vegetables	2	Carrots	1 serving 2 servings 3 servings 4 servings (1 serving = ½ cup)	Wash and clean frozen sliced carrots. Put into a microwave-safe ceramic or glass bowl and add ½ to 2 oz (15-60 ml) of water (½ oz or 15 ml per serving). Put bowl in the center of glass tray. Cook covered. Stir after cooking.	F
	3	Corn	1 serving 2 servings 3 servings 4 servings (1 serving = ½ cup)	Wash and clean frozen corn. Put into a microwave-safe ceramic or glass bowl and add ½ to 2 oz (15-60 ml) of water (½ oz or 15 ml per serving). Put bowl in the center of glass tray. Cook covered. Stir after cooking.	F
	4	Green Beans	1 serving 2 servings 3 servings 4 servings (1 serving = ½ cup)	Wash and clean frozen green beans. Put into a microwave-safe ceramic or glass bowl and add ½ to 2 oz (15-60 ml) of water (½ oz or 15 ml per serving). Put bowl in the center of glass tray. Cook covered. Stir after cooking.	F

Using your microwave oven



## Using your microwave oven

Using your microwave oven

Category	Cook No.	Food	Amount	Directions	Accessory Type
2 Frozen Vegetables	5	Peas	1 serving 2 servings 3 servings 4 servings (1 serving = ½ cup)	Wash and clean frozen peas. Put into a microwave-safe ceramic or glass bowl and add ½ to 2 oz (15-60 ml) of water (½ oz or 15 ml per serving). Put bowl in the center of glass tray. Cook covered. Stir after cooking.	F
3 Canned Vegetables	1	Carrots	1 serving 2 servings 3 servings 4 servings (1 serving = ½ cup)	Put into a microwave-safe ceramic or glass bowl. Put bowl in the center of glass tray. Cook covered. Stir after cooking.	F
	2	Corn	1 serving 2 servings 3 servings 4 servings (1 serving = ½ cup)	Put into a microwave-safe ceramic or glass bowl. Put bowl in the center of glass tray. Cook covered. Stir after cooking.	F
	3	Green Beans	1 serving 2 servings 3 servings 4 servings (1 serving = ½ cup)	Put into a microwave-safe ceramic or glass bowl. Put bowl in the center of glass tray. Cook covered. Stir after cooking.	F

Category	Cook No.	Food	Amount	Directions	Accessory Type
3 Canned Vegetables	4	Peas	1 serving 2 servings 3 servings 4 servings (1 serving = ½ cup)	Put into a microwave-safe ceramic or glass bowl. Put bowl in the center of glass tray. Cook covered. Stir after cooking.	F
	5	Spinach	1 serving 2 servings 3 servings 4 servings (1 serving = 1 cup)	Put into a microwave-safe ceramic or glass bowl. Put bowl in the center of glass tray. Cook covered. Stir after cooking.	F
	6	Beans	1 serving 2 servings 3 servings 4 servings (1 serving = ½ cup or 5 florets)	Put into a microwave-safe ceramic or glass bowl. Put bowl in the center of glass tray. Cook covered. Stir after cooking.	F
4 Grain	1	Oatmeal	1 pack 2 packs	Follow package directions for amount of water. Stir well before and after standing time. Let stand 3-5 minutes.	F
	2	Brown Rice	2 servings 4 servings (1 serving = ½ cup)	Follow package directions for amount of water. Stir well before and after standing time. Let stand 3-5 minutes.	F



Category	Cook No.	Food	Amount	Directions	Accessory Type
4 Grain	3	Bulgur	2 servings 4 servings (1 serving = ½ cup)	Follow package directions for amount of water. Stir well before and after standing time. Let stand 3-5 minutes.	F
	4	Whole Wheat Macaroni	2 servings 4 servings (1 serving = ½ cup)	Follow package directions for amount of water. Remove from the oven and let stand for 5 minutes. Drain hot water carefully.	F
	5	Quinoa	2 servings 4 servings (1 serving = ½ cup)	Follow package directions for amount of water. Stir well as soon as oven beeps and push start button to continue process.	F
	6	Whole Wheat Couscous	2 servings 4 servings (1 serving = ½ cup)	Follow package directions for amount of water. First pour water into a microwave-safe ceramic or glass bowl and put bowl in the center of glass tray. When the oven beeps, add couscous and re-start the oven. Remove from the oven and let stand for 5 minutes.	F

Category	Cook No.	Food	Amount	Directions	Accessory Type
5 Poultry	1	Chicken Breast	2 pieces 4 pieces (6 oz, 170 g each)	Place chicken breasts on high rack. Place the high rack on ceramic enamel tray. When the oven beeps, turn over chicken breasts and re-start the oven.	D
	2	Bone-in Chicken Pieces	2 servings (18 oz, 510 g) 4 servings (36 oz, 1020 g)	Brush chilled chicken pieces with oil and spices. Put skin-side up on high rack. Place the high rack on ceramic enamel tray.	D
	3	Turkey Breast	4 pieces (12 oz, 340 g - each 3 oz, 85 g)	Place turkey breasts on high rack. Place the high rack on ceramic enamel tray. When the oven beeps, turn over turkey breasts and re-start the oven.	D
	4	Ground Turkey	4 servings (1 lb, 454 g)	Place ground turkey in microwave safe 2 quart casserole glass dish then place on glass tray. When the oven beeps, stir and restart the oven.	F

Using your microwave oven



## Using your microwave oven

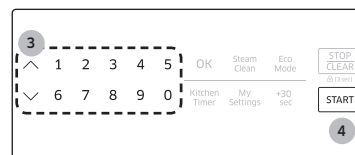
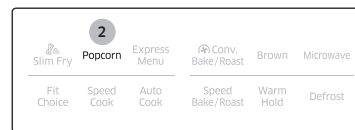
Using your microwave oven

Category	Cook No.	Food	Amount	Directions	Accessory Type
6 Seafood	1	White Fish Fillet	1 serving (2 pieces, 4 oz, 113 g) 2 servings (4 pieces, 8 oz, 227 g) (1 serving = 2 pcs, each piece = 2 oz, 57 g)	Spray high rack with non stick spray. Place white fillets (cod, pollack etc.) on the high rack. Place the high rack on ceramic enamel tray.	D
	2	Salmon Fillet	1 serving (1 piece, 4 oz, 113 g) 2 servings (2 pieces, 8 oz, 227 g) (1 serving = 1 pc, each piece = 4 oz, 113 g)	Spray high rack with non stick spray. Place salmon fillets on the high rack. Place the high rack on ceramic enamel tray.	D
	3	Tilapia Fillet	1 serving (2 pieces, 4 oz, 113 g) 2 servings (4 pieces, 8 oz, 227 g) (1 serving = 2 pcs, each piece = 2 oz, 57 g)	Spray high rack with non stick spray. Place tilapia fillets on the high rack. Place the high rack on ceramic enamel tray.	D

Category	Cook No.	Food	Amount	Directions	Accessory Type
6 Seafood	4	Tuna Steak	1 serving (1 piece, 4 oz, 113 g) 2 servings (2 pieces, 8 oz, 227 g) (1 serving = 1 pc, each piece = 4 oz, 113 g)	Spray high rack with non stick spray. Place tuna steaks on high rack. Place the high rack on ceramic enamel tray. When the oven beeps, turn over tuna steaks and re-start the oven.	D

### Using the popcorn button

You can cook the popcorn easily using Popcorn button. You do not need to set either the cooking times or the power level.



- Put some food on the tray. (See Accessory Usage on page 18)
- Press the **Popcorn** button.
- Enter the amount of food by pressing the **Up&Down** key or one of the **numeric** buttons.

NO.	1	2	3
Amount	3.5 oz (99 g)	3.0 oz (85 g)	1.5 oz (43 g)

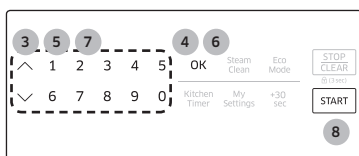
- Press the **START** button. Then the microwave oven will automatically be operated for pre-programmed time.





## Using the speed cook button

The Speed Cook menu contains pre-set cooking programs for 41 different items. You do not need to set the cooking times or the power level.



1. Place the food on the tray or the rack. (See Accessory Usage on page 18)
2. Press the **Speed Cook** button.
3. To select the number that corresponds to the category, press the **Up&Down** key or one of the **numeric** buttons. (Refer to the table beginning on the next page.)
4. Press the **OK** button.
5. To select the number that corresponds to the food, press the **Up&Down** key or one of the **numeric** buttons. (Refer to the table beginning on the next page.) After selecting the food, if you do not need to set the amount, press the **START** button. If you need to set the amount, go to Step 6.
6. Press the **OK** button.
7. Enter the amount of food by pressing the **Up&Down** key or one of the **numeric** buttons. (Refer to the table beginning on the next page.)
8. Press the **START** button. The microwave will automatically operate for the pre-programmed time.

Category	Cook No.	Food	Amount	Directions	Accessory type
1 Breakfast	1	French Toast, Frozen	2 servings 4 servings (1 serving = 1 toast)	Place toast on high rack. Place the high rack on ceramic enamel tray. Turn over when the oven beeps, and re-start the oven.	D
	2	French Toast Sticks	1 serving 2 servings (1 serving = 5 sticks)	Place sticks on the high rack. Place the high rack on ceramic enamel tray. Turn over when the oven beeps, and re-start the oven.	D
	3	Sausage Links, Fresh	2 servings 4 servings (1 serving = 3 links)	Place links on ceramic enamel tray. Place the tray on the high rack. When the oven beeps, turn over sausages and re-start the oven.	C
	4	Sausage Links, Frozen	2 servings 4 servings (1 serving = 3 links)	Place links on ceramic enamel tray. Place the tray on the high rack.	C
	5	Sausage Patties, Frozen	2 servings (4 patties) 4 servings (8 patties) (1 serving = 2 patties)	Place patties on ceramic enamel tray. Place the tray on the high rack.	C

Using your microwave oven



## Using your microwave oven

Using your microwave oven

Category	Cook No.	Food	Amount	Directions	Accessory type
1 Breakfast	6	Sausage Patties, Fresh	2 servings (2 patties) 4 servings (4 patties) (1 serving = 1 patties)	Place patties on ceramic enamel tray. Place the tray on the high rack. When the oven beeps, turn over sausages and re-start the oven.	C
	7	Toaster Items	2 servings 4 servings (1 serving = 1 toast)	Place toaster item on high rack. Place the high rack on ceramic enamel tray. Turn over when the oven beeps, and re-start the oven.	D
	8	Waffles, Frozen	2 servings 3 servings (1 serving= 2 waffles)	Place waffles on low rack. Place the low rack on ceramic enamel tray. Turn over when the oven beeps, and re-start the oven.	B
2 Poultry	1	Chicken Breast	2 pieces 4 pieces (6 oz, 170 g each)	Place chicken on high rack. Place the high rack on ceramic enamel tray. When the oven beeps, turn over chicken and re-start the oven.	D
	2	Bone-in Chicken Pieces	2 servings (18 oz, 510 g) 4 servings (36 oz, 1020 g)	Place chicken on high rack. Place the high rack on ceramic enamel tray.	D

Category	Cook No.	Food	Amount	Directions	Accessory type
2 Poultry	3	Whole Chicken	3-4 lbs. (1.4-1.8 kg)	Fold chicken wings under the chicken. Place chicken on low rack. Place the low rack on ceramic enamel tray. Brush chicken with melted butter.	B
	4	Turkey Breast	4 pieces (12 oz, 340 g - each 3 oz, 85 g)	Place turkey breasts on high rack. Place the high rack on ceramic enamel tray. When the oven beeps, turn over turkey breasts and re-start the oven.	D
3 Seafood	1	White Fish Fillet	1 serving (2 pieces, 4 oz, 113 g) 2 servings (4 pieces, 8 oz, 227 g) (1 serving = 2 pcs, each piece = 2 oz, 57 g)	Spray high rack with non stick spray. Place white fillets (cod, pollack etc.) on the high rack. Place the high rack on ceramic enamel tray.	D
	2	Salmon Fillet	1 serving (1 piece, 4 oz, 113 g) 2 servings (2 pieces, 8 oz, 227 g) (1 serving = 1 pc, each piece = 4 oz, 113 g)	Spray high rack with non stick spray. Place salmon fillets on the high rack. Place the high rack on ceramic enamel tray.	D



Category	Cook No.	Food	Amount	Directions	Accessory type
3 Seafood	3	Shrimp, Fresh	2 servings (8 oz, 227 g) 4 servings (16 oz, 454 g)	Place shrimp on ceramic tray. Place the tray on the high rack. When the oven beeps, turn over shrimp and re-start the oven.	C
	4	Tuna Steak	1 serving (1 piece, 4 oz, 113 g) 2 servings (2 pieces, 8 oz, 227 g) (1 serving = 1 pc, each piece = 4 oz, 113 g)	Spray high rack with non stick spray. Place tuna steaks on high rack. Place the high rack on ceramic enamel tray. When the oven beeps, turn over tuna steak and re-start the oven.	D
4 Beef	1	Beef Roast	2 lbs (0.91 kg) 3 lbs (1.36 kg)	Place beef on low rack. Place the low rack on ceramic enamel tray. When the oven beeps, turn over beef and re-start the oven.	B
	2	Top Loin Steak, Medium	1 inch, 0.5 lb. (227 g)	Place steak on high rack. Place the high rack containing the steak on the ceramic enamel tray. When the oven beeps, turn over steak and re-start the oven. Let steak stand for 5 minutes before slicing.	D

Category	Cook No.	Food	Amount	Directions	Accessory type
4 Beef	3	Top Loin Steak, Well Done	1 inch, 0.5 lb. (227 g)	Place steak on high rack. Place the high rack containing the steak on the ceramic enamel tray. When the oven beeps, turn over steak and re-start the oven. Let steak stand for 5 minutes before slicing.	D
	4	Top Round Steak, Medium	$\frac{3}{4}$ Inch, 1 lb. (454 g)	Place steak on high rack. Place the high rack containing the steak on the ceramic enamel tray. When the oven beeps, turn over steak and re-start the oven. Let steak stand for 5 minutes before slicing.	D
	5	Top Round Steak, Well Done	$\frac{3}{4}$ Inch, 1 lb. (454 g)	Place steak on high rack. Place the high rack containing the steak on the ceramic enamel tray. When the oven beeps, turn over steak and re-start the oven. Let steak stand for 5 minutes before slicing.	D
	6	Sirloin Steak, Medium	1 Inch, 1 lb. (454 g)	Place steak on high rack. Place the high rack containing the steak on the ceramic enamel tray. When the oven beeps, turn over steak and re-start the oven. Let steak stand for 5 minutes before slicing.	D

Using your microwave oven

## Using your microwave oven

Category	Cook No.	Food	Amount	Directions	Accessory type
4 Beef	7	Sirloin Steak, Well Done	1 Inch, 1 lb. (454 g)	Place steak on high rack. Place the high rack containing the steak on the ceramic enamel tray. When the oven beeps, turn over steak and re-start the oven. Let steak stand for 5 minutes before slicing.	D
	8	Ground Beef	2 servings (0.5 lb, 227 g) 4 servings (1 lb, 454 g)	Place beef in microwave safe 2 quart casserole glass dish then place casserole dish on glass tray. When the oven beeps, stir and restart the oven.	F
	9	Hamburgers	2 each (4 oz, 113 g/each) 4 each (4 oz, 113 g/each)	Place hamburgers on ceramic enamel tray. Place the tray on the high rack. When the oven beeps, turn over hamburgers and re-start the oven.	C
5 Pork	1	Bone-In Pork Chops	1 serving 2 servings (1 serving = 6-8 oz, 170-227 g each)	Place pork chops on high rack. Place the high rack on ceramic enamel tray. When the oven beeps, turn over pork chops and re-start the oven.	D

Category	Cook No.	Food	Amount	Directions	Accessory type
5 Pork	2	Boneless Pork Chops	2 servings (2 ea) 4 servings (4 ea) (1 serving = 4-5 oz, 113-142 g each)	Place pork chops on high rack. Place the high rack on ceramic enamel tray. When the oven beeps, turn over pork chops and re-start the oven.	D
	3	Pork Tenderloin	Small - 1 piece (0.5-1 lb, 227-454 g) Large - 1 piece (1.5-2 lbs, 680-907 g)	Place pork on low rack. Place the low rack containing the pork on the ceramic enamel tray. When the oven beeps, turn over pork and re-start the oven.	B
6 Pizza	1	Frozen Pizza, Individual, 6 Inch	6 inch	Place pizza on low rack. Place the low rack on ceramic enamel tray.	B
	2	Frozen Pizza, Regular, 12 Inch	12 inch	Place pizza on low rack. Place the low rack on ceramic enamel tray.	B
	3	Frozen Individual Deep Dish Pizza	6 inch	Place pizza on low rack. Place the low rack on ceramic enamel tray.	B
	4	Frozen Rising Crust Pizza	12 inch	Place pizza on low rack. Place the low rack on ceramic enamel tray.	B

Category	Cook No.	Food	Amount	Directions	Accessory type
7 Potato	1	Baked Potato	2 ea 4 ea (8-10 oz, 227-283 g/ each)	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.	F
	2	Sweet Potato	2 ea 4 ea (8-10 oz, 227-283 g/ each)	Pierce each sweet 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.	F
8 Snacks, Frozen	1	Chicken Nuggets	1 serving (5 ea) 2 servings (10 ea) (5 ea per serving)	Place chicken nuggets on the ceramic enamel tray. Place the tray on the high rack.	C
	2	Chicken Tenders	1 serving (5 ea) 2 servings (10 ea) (5 ea per serving)	Place chicken tenders on the ceramic enamel tray. Place the tray on the high rack.	C
	3	Chicken Wings	2 servings (10 ea) 4 servings (20 ea) (5 wings per serving)	Place chicken wings on low rack. Place the low rack on ceramic enamel tray.	B

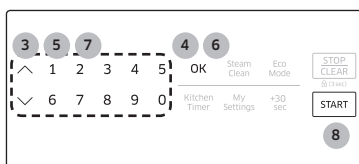
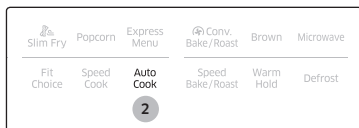
Category	Cook No.	Food	Amount	Directions	Accessory type
8 Snacks, Frozen	4	Fried Chicken	2 servings 4 servings (1 piece per serving)	Place chicken on ceramic enamel tray. Place the tray on the low rack.	A
	5	Cheese Sticks	2 servings 4 servings (2 sticks per serving)	Place cheese sticks on ceramic enamel tray. Place the tray on the high rack.	C
	6	Onion Rings	2 servings (6 ea) 4 servings (12 ea) (3 rings per serving)	Place onion rings on ceramic enamel tray. Place the tray on the high rack. When the oven beeps, stir and re-start the oven.	C
	7	French Fries	2 servings (6 oz, 170 g) 4 servings (12 oz, 340 g) (3 oz, 85 g per serving)	Place fries on ceramic enamel tray. Place the tray on the high rack. When the oven beeps, stir and re-start the oven.	C



# Using your microwave oven

## Using the auto cook button

The Auto Cook menu contains pre-set cooking programs for 45 different items. You do not need to set the cooking times or the power level.



1. Place the food on the tray or the rack. (See Accessory Usage on page 18)
2. Press the **Auto Cook** button.
3. To select the number that corresponds to the category, press the **Up&Down** key or one of the **numeric** buttons. (Refer to the table that begins on the next page.)
4. Press the **OK** button.
5. To select the number that corresponds to the food, press the **Up&Down** key or one of the **numeric** buttons. (Refer to the table that begins on the next page.) After selecting the food, if you do not need to set the amount, press the **START** button. If you need to set the amount, go to Step 6.
6. Press the **OK** button.
7. Enter the amount of food by pressing the **Up&Down** key or one of the **numeric** buttons. (Refer to the table that begins on the next page.)
8. Press the **START** button. The microwave will automatically operate for the pre-programmed time.

Category	Cook No.	Food	Amount	Directions	Accessory type
1 Reheat	1	Soup, Broth	1 to 4 servings (8 oz, 227 g/ serving)	Use only refrigerated food. Pour into a deep ceramic plate or bowl. Cover with lid or vented plastic wrap. Stir well before serving.	F
	2	Soup, Cream	1 to 4 servings (8 oz, 227 g/ serving)	Use only refrigerated food. Pour into a deep ceramic plate or bowl. Cover with lid or vented plastic wrap. Stir well before serving.	F
	3	Pasta	1 to 4 servings (8 oz, 227 g/ serving)	Use only refrigerated food. Pour into a deep ceramic plate or bowl. Cover with lid or vented plastic wrap. Stir well before serving.	F
	4	Casserole	1 to 4 servings (8 oz, 227 g/ serving)	Use only refrigerated food. Pour into a deep ceramic plate or bowl. Cover with lid or vented plastic wrap. Stir well before serving.	F
	5	Dinner Plate	1 serving	Use only pre-cooked, refrigerated food. Put meal on a ceramic plate. Cover plate with vented plastic wrap or wax paper.	F
	6	Beverage	½ cup 1 cup 2 cups	Use measuring cup : do not cover. Place the beverage in the oven. After heating, stir well.	F



Category	Cook No.	Food	Amount	Directions	Accessory type
1 Reheat	7	Roll	1 to 4 rolls	Put dinner rolls on a microwave-safe ceramic plate. Before serving, let stand 1-2 minutes.	F
	8	Pizza Reheat	2 slices 4 slices (3-4 oz, 85-113 g/ each)	Put the pizza on a microwave-safe plate with wide end of slices towards the outside edge of the plate. Do not let slices overlap. Do not cover. Before serving, let stand 1-2 minutes.	F
2 Cook	1	Frozen Dinner	8-10 oz (227-283 g) 11-14 oz (312-397 g) 15-18 oz (425-510 g)	Remove package from outerwrapping and follow package instructions for covering and standing. After cooking, let stand 1-3 minutes.	F
	2	Frozen Breakfast	4-6 oz (113-170 g) 7-8 oz (198-227 g)	Remove package from outer wrapping and follow package instructions for covering and standing. After cooking, let stand 1-3 minutes. When the oven beeps, stir and restart the oven.	F
	3	Mashed Potatoes, Instant	2 servings 4 servings (1 serving = 1/3 cup flakes)	Follow package preparation directions.	F

Category	Cook No.	Food	Amount	Directions	Accessory type
2 Cook	4	Bacon, Uncooked	2 slices 4 slices 6 slices	Place 2 paper towels on plate and arrange bacon on towels. Do not overlap. Cover with additional paper towel. Remove paper towel immediately after cooking.	F
	5	Bacon, Pre-Cooked	2 slices 4 slices 6 slices	Place 2 paper towels on plate and arrange bacon on towels. Do not overlap.	F
3 Kids Menu	1	Chicken Nuggets	1 serving 2 servings (1 serving = 5 ea)	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.	F
	2	Hot Dogs	2 each 4 each	Pierce hot dogs, place on plate. When the oven beeps, add buns and restart the oven.	F
	3	Canned Pasta	1 serving - 7.5 oz (213 g) 2 servings - 15 oz (425 g)	Use only canned pasta at room temperature. Pour into a deep ceramic plate or bowl. Cover with lid or vented plastic wrap. Stir well before serving.	F
	4	Burrito	1 each 2 each	Follow package preparation directions. Let stand for 1-2 minutes after heating.	F

Using your microwave oven



## Using your microwave oven

Using your microwave oven

Category	Cook No.	Food	Amount	Directions	Accessory type
3 Kids Menu	5	Snack Pocket	1 serving (1 ea) 2 servings (2 ea)	Follow package preparation directions. Let stand for 1-2 minutes after heating.	F
4 Pasta	1	Spaghetti	1 serving (2 oz, 57 g) 2 servings (4 oz, 113 g)	Placed 4 (for 1 serving) or 8 (for 2 servings) cups water in large microwave safe bowl. When the oven beeps, add spaghetti and re-start the oven. Remove from the oven and let stand for 5 minutes. Drain hot water carefully.	F
	2	Macaroni and Cheese	1 serving (1 ea) 2 servings (2 ea)	Follow package preparation directions.	F
	3	Instant Noodles	1 serving (1 ea) 2 servings (2 ea)	Put noodles in microwave safe bowl and pour 2 (for 1 serving) or 4 (for 2 servings) cups water. After cooking, drain water carefully and add seasoning.	F
5 Bread	1	Biscuits, Refrigerated	10 ea	Preheat oven to 375 °F. Place biscuits on greased ceramic enamel tray. Place the tray on the low rack.	A

Category	Cook No.	Food	Amount	Directions	Accessory type
5 Bread	2	Bread Sticks	12 ea	Preheat oven to 375 °F. Place breadsticks on greased ceramic enamel tray. Place the tray on the low rack.	A
	3	Crescent Rolls, Refrigerated, Small	8 ea	Preheat oven to 375 °F. Place rolls on greased ceramic enamel tray. Place the tray on the low rack.	A
	4	Crescent Rolls, Refrigerated, Large	8 ea	Preheat oven to 375 °F. Place rolls on greased ceramic enamel tray. Place the tray on the low rack.	A
6 Baked Goods	1	Box Cake Mix	½ package	Preheat oven to 350 °F. Pour batter into an 8 inch round cake pan. In the oven, place the filled pan with batter on the low rack.	A (Except ceramic enamel tray)
	2	Cinnamon Rolls	8 ea	Preheat oven to 375 °F. Place buns on greased ceramic enamel tray. Place the tray on the low rack.	A
	3	Brownie Mix	1 package	Preheat oven to 350 °F. Poured batter into an 8 x 8 inch pan, and then place the pan on the low rack.	A
	4	Cookie Dough, Sliced	8 ea (½ inch sliced)	Preheat oven to 350 °F. Place 8 cookies on greased ceramic enamel tray. Place the tray on the high rack.	C





Category	Cook No.	Food	Amount	Directions	Accessory type
6 Baked Goods	5	Cookie Dough, Pre Formed	10 ea	Preheat oven to 350 °F. Place 10 cookies on greased ceramic enamel tray. Place the tray on the high rack.	C
7 Snacks	1	Quesadilla	1 serving (1 ea) 2 servings (2 ea) (1 serving = 1 ea)	Follow package preparation directions. Let stand for 1-2 minutes after heating.	F
	2	Fish Sticks	2 servings 4 servings (1 serving = 6 sticks)	Preheat oven to 350 °F. Place sticks on low rack, and then place the low rack on the ceramic enamel tray.	B
	3	Nachos 1 Serving	1 serving	Place tortilla chips on plate without overlapping. Sprinkle evenly with cheese. Contents : - 2 cups tortilla chips - ½ cup grated cheese	F
	4	Egg Rolls	2 servings (2 ea) 4 servings (4 ea) (1 serving = 1 ea)	Preheat oven to max temp. Place egg rolls on ceramic enamel tray. Place the tray on the high rack.	C

Category	Cook No.	Food	Amount	Directions	Accessory type
7 Snacks	5	Potato Bites	2 servings (10 ea) 4 servings (20 ea) (1 serving = 5 ea)	Preheat oven to max temp. Place potato bites on ceramic enamel tray. Place the tray on the low rack.	A
	6	Popcorn	1.5 oz (43 g) 3.0 oz (85 g) 3.5 oz (99 g)	Use only one microwave popcorn bag at a time. Be careful when removing the heated bag from the oven and opening it.	F
8 Melt/ Soften	1	Melt Butter	1 stick (4 oz, 113 g) 2 sticks (8 oz, 227 g)	Remove wrapping and cut butter in half vertically. Place butter in dish, cover with wax paper. Stir well after finishing and let stand 1-2 minutes.	F
	2	Soften Butter	1 stick (4 oz, 113 g) 2 sticks (8 oz, 227 g)	Remove wrapping and cut butter in half vertically. Place butter in dish, cover with wax paper. Stir well after finishing and let stand 1-2 minutes.	F
	3	Melt Chocolate	1 cup chips	Place chocolate chips in a microwavesafe dish. Stir well at half time when the oven beeps, and re-start the oven. Unless stirred, the chocolate keeps its shape even when heating time is over.	F

Using your microwave oven



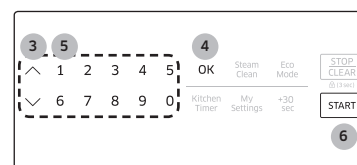
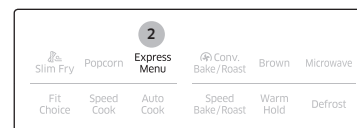
## Using your microwave oven

Using your microwave oven

Category	Cook No.	Food	Amount	Directions	Accessory type
8 Melt/ Soften	4	Soften Ice Cream	1 pint ½ gallon	Remove top of carton. Place carton in center of microwave oven. Let stand 2 minutes after microwaving.	F
	5	Soften Cream Cheese	1 package (8 oz, 227 g)	Unwrap cream cheese and place on microwave-safe dish. Let stand 1-2 minutes.	F
	6	Soften Frozen Juice	1 package (11.5 oz, 326 g)	Do not place metal juice cans in the microwave. Remove the plastic lid and place in center of microwave. Stir well afterwards.	F
	7	Melt Cheese	1 cup	Place the cheese in a microwave safe bowl and cover with wax paper. Stir well afterwards.	F
	8	Melt Caramel	11 oz (312 g)	Place caramels in a microwavesafe dish. Stir well as soon as finished.	F
	9	Melt Marshmallows	10 oz (283 g)	Place marshmallows in a large microwavesafe dish. Stir well as soon as finished.	F

## Using the express menu feature

This feature offers a convenient way to heat food that you cook frequently. You do not need to set either the cooking times or the power level.



1. Place the food on the turntable. (glass tray)
2. Press the **Express Menu** button.
3. To select the number that corresponds to the food, press the **Up&Down** key or one of the **numeric** buttons. (Refer to the table on the next page.) After selecting the food, if you do not need to set the amount, press the **START** button. If you need to set the amount, go to Step 4.
4. Press the **OK** button.
5. Enter the amount of food by pressing the **Up&Down** key or one of the **numeric** buttons. (Refer to the table on the next page.)
6. Press the **START** button. The microwave will automatically operate for the pre-programmed time.



Cook No.	Food	Amount	Directions	Accessory type
1	Popcorn	3.5 oz (99 g) 3.0 oz (85 g) 1.5 oz (43 g)	Use only one microwave popcorn bag at a time. Be careful when removing the heated bag from the oven and opening it.	F
2	Beverage	½ cup 1 cup 2 cups	Use measuring cup. Do not cover. Place the beverage in the oven. After heating, stir well.	F
3	Baked Potato	2 ea 4 ea (10-13 oz, 280-364 g/ each)	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.	F
4	Instant Macaroni and Cheese	1 serving 2 servings (1 serving = ½ cup flakes)	Follow package preparation directions.	F
5	Reheat Pizza Slices	2 slices 4 slices (3-4 oz, 85-113 g/each)	Put the pizza on a microwave-safe plate with wide end of slice towards the outside edge of the plate. Do not let slices overlap. Do not cover. Before serving, let stand 1-2 minutes.	F
6	Reheat Dinner Plate	1 serving	Use only pre-cooked, refrigerated food. Put meal on a ceramic plate. Cover plate with vented plastic wrap or wax paper.	F
7	Reheat Casserole	1 to 4 servings (8 oz, 227 g/ serving)	Use only refrigerated food. Pour into a deep ceramic plate or bowl. Cover with lid or vented plastic wrap. Stir well before serving.	F

Cook No.	Food	Amount	Directions	Accessory type
8	Reheat Pasta	1 to 4 servings (8 oz, 227 g/ serving)	Use only refrigerated food. Pour into a deep ceramic plate or bowl. Cover with lid or vented plastic wrap. Stir well before serving.	F
9	Reheat Soup, Broth	1 to 4 servings (8 oz, 227 g/ serving)	Use only refrigerated food. Pour into a deep ceramic plate or bowl. Cover with lid or vented plastic wrap. Stir well before serving.	F

### Using the microwave setting cooking times & power levels

Your oven allows you to set two different cooking stages, each with its own time length and power level. The power level lets you control the heating intensity from Warm (1) to High (10).

## Using your microwave oven

### Power levels

The 10 power levels allow you to choose the optimal power level for your cooking needs.

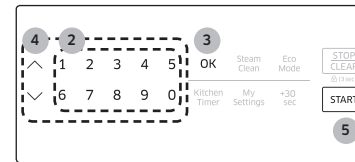
No.	Power Level	Description	No.	Power Level	Description
1	10	Warm	6	60	Simmer
2	20	Low	7	70	Medium high
3	30	Defrost	8	80	Reheat
4	40	Medium low	9	90	Sauté
5	50	Medium	10	100	High

### One-stage cooking

For simple one-stage cooking, you only need to set the cooking time. The power level is automatically set to High. If you want to set the power level to any other level, press **OK** after entering the cooking time, and then use the **numeric** buttons to set the level.



1. Press the **Microwave** button. (You can skip this step and start at the next step.)
2. Use the **numeric** buttons to set a cooking time. You can enter a time from one second to 99 minutes and 99 seconds. To select a time greater than one minute, enter the seconds too. (For example, to set a cooking time of 20 minutes, enter **2, 0, 0, 0**.) If you do not need to set the power level, just press the **START** button. The microwave will automatically operate at the High power level. If you want to change the power level, go to Step 3.



3. If you want to set the power level to a level other than High, press the **OK** button.
4. Press the **Up&Down** key or **numeric** buttons that corresponds to the power level you want to use.
5. Press the **START** button. If you want to add to or reduce the cooking time, use the **Up&Down** key. You can adjust the cooking time while the microwave oven is operating.

### Multi-stage cooking (maximum of 2 stages)

Your oven allows you to set two different cooking stages, each with its own time length and power level. The power level lets you control the heating intensity from Warm to High.

1. Follow steps 1, 2, 3, and 4 from the “One-stage cooking” section.
2. Press the **OK** button to move to the second stage.
3. Follow steps 2, 3, 4, and 5 from the “One-stage cooking” section.

## Steam cooking guide

You can do some steam cooking using properly accessory by operating the Microwave Mode. Use settings and times in this table as guide lines for steam cooking.

Food	Quantity	Mode	Time (Min)	Instructions
Frozen Vegetable	9 oz (255 g) 18 oz (510 g)	MW 100 %	4-6 8-10	Add water and put the frozen vegetable in a steamer. Cover with lid. After cooking, stand for 2-3 minutes.
Broccoli Florets	9 oz (255 g) 18 oz (510 g)	MW 100 %	3-5 5-7	Rinse and clean fresh broccoli and prepare florets. Add water and put the broccoli in a steamer. Cover with lid. After cooking, stand for 2-3 minutes.
Sliced Carrots	9 oz (255 g) 18 oz (510 g)	MW 100 %	4-5 6-7	Rinse and clean fresh carrots. Add water and put the carrots in the glass steamer. Cover with lid. After cooking, stand for 2-3 minutes.
Cauliflower Florets	9 oz (255 g) 18 oz (510 g)	MW 100 %	3-5 5-7	Rinse and clean fresh cauliflowers and prepare florets. Add water and put the cauliflowers in a steamer. Cover with lid. After cooking, stand for 2-3 minutes.
Peeled Potatoes	9 oz (255 g) 18 oz (510 g)	MW 100 %	4-6 7-9	Rinse and peel the potatoes and cut into a similar size. Add water and put the potatoes in a steamer. Cover with lid. After cooking, stand for 2-3 minutes.

Food	Quantity	Mode	Time (Min)	Instructions
Cubed Pumpkin	9 oz (255 g) 18 oz (510 g)	MW 100 %	7-8 11-13	Weigh the fresh pumpkins, washing and cutting into similar sizes or cubes. Add water and put the pumpkins in a steamer. Cover with lid. After cooking, stand for 2-3 minutes.
Chicken Breast	11 oz (312 g) 22 oz (624 g)	1 <sup>st</sup> : MW 100 % 2 <sup>nd</sup> : MW 40 %	1 <sup>st</sup> : 1-2 2 <sup>nd</sup> : 7-8 1 <sup>st</sup> : 2-3 2 <sup>nd</sup> : 10-12	Rinse pieces and snick on surface of skin. Add water and put the chicken breasts in a steamer. Cover with lid. After cooking, stand for 2-3 minutes.
Salmon Fillets	11 oz (312 g) 22 oz (624 g)	1 <sup>st</sup> : MW 100 % 2 <sup>nd</sup> : MW 40 %	1 <sup>st</sup> : 1-2 2 <sup>nd</sup> : 7-8 1 <sup>st</sup> : 2-3 2 <sup>nd</sup> : 8-9	Rinse fish and add 1 tablespoon lemon juice. Add water and put the salmon fillets in a steamer. Cover with lid. After cooking, stand for 2-3 minutes;
Steamed Prawns	11 oz (312 g)	1 <sup>st</sup> : MW 100 % 2 <sup>nd</sup> : MW 40 %	1 <sup>st</sup> : 1-2 2 <sup>nd</sup> : 6-8	Rinse the Fresh prawns. Add water and put them in a steamer. Cover with lid. After cooking, stand for 2-3 minutes.

### NOTE

You can get the best cooking result when you use Glass Steamer Accessory of SAMSUNG. If you want to buy this glass steamer, please contact the Samsung Call Center on the last page or on-line web site([www.samsungparts.com](http://www.samsungparts.com)).

### NOTE

If you use other steamer accessory, the result of cooking may be some different with upper Steam Cooking Guide Table.

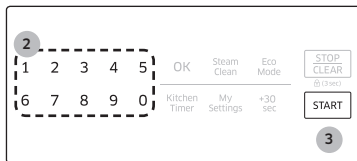
## Using your microwave oven

### Brown

Browning adds texture and taste to your food. When browning, use the low or high rack accessory. Use the low rack when the height of food is such that the food would touch the upper heater if placed on the high rack.



1. Press the **Brown** button.



2. Use the **numeric** buttons to set a cooking time.

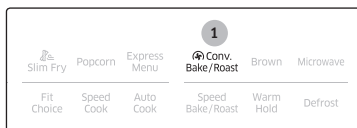
#### NOTE

The maximum cooking time is 60 minutes. Although you can enter a cooking time of more than 60 minutes, your oven will only operate for 60 minutes.

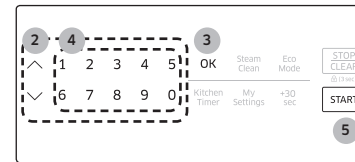
3. Press the **START** button to begin Browning.
  - The vent fan operates at low speed while the oven operates in Browning mode.

### Convection bake/roast

The Convection Bake/Roast mode uses dry heat to cook and brown food. A high speed fan circulates hot air inside the oven to heat food quickly and evenly. When you cook using convection, you would generally use the low rack.



1. Press the **Conv.Bake/Roast** button once for BAKE. Press the **Conv.Bake/Roast** button twice for ROAST.



2. To set the temperature, press the **Up&Down** key or one of the **numeric** buttons. (Refer to the temperature table below.)

No/Mode	Bake	Roast
1	100 °F	-
2	200 °F	200 °F
3	250 °F	250 °F
4	275 °F	275 °F
5	300 °F	300 °F
6	325 °F	325 °F
7	350 °F	350 °F
8	375 °F	375 °F
9	400 °F	400 °F
10	425 °F	425 °F

3. Press the **OK** button. If you want to preheat the oven, press the **START** button.
4. Use the **numeric** buttons to set a cooking time.

#### NOTE

The maximum cooking time is 60 minutes. Although you can enter a cooking time of more than 60 minutes, your oven will only operate for 60 minutes.

5. Press the **START** button to begin convection cooking. If you want to add to or reduce the cooking time, use the **Up&Down** key. You can adjust the cooking time while the microwave oven is operating.

**NOTE**

To maintain a constant temperature, keep the oven door closed while the food is cooking. Open as infrequently as possible.

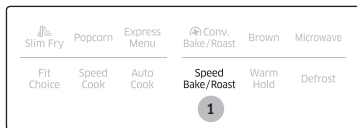
**NOTE**

While operating the oven, if you want to change the temperature setting, press the **Conv.Bake/Roast** button, and then press the **Up&Down** key or one of the **numeric** buttons.

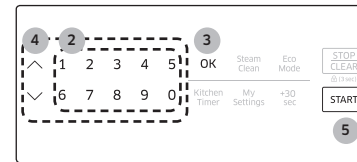
### Speed bake/roast

The combination cooking feature allows you to cycle automatically between microwave and Bake/Roast cooking. The food will be moist as well as crisp and brown. This type of cooking is ideal for large food that requires long cooking times when prepared in a conventional oven (such as large roasts, whole chickens, etc.). When combination cooking, use the low rack to allow air to circulate completely around the dish.

To use combination cooking:



1. Press the **Speed Bake/Roast** button once for SPEED BAKE. Press the **Speed Bake/Roast** button twice for SPEED ROAST.



2. Use the **numeric** buttons to set a cooking time. If you do not need to set the power level, just press the **START** button. The Microwave will operate at a pre-programmed power level. If you want to adjust the power level, go to Step 3.

**NOTE**

The maximum cooking time is 60 minutes. Although you can enter a cooking time of more than 60 minutes, your oven will only operate for 60 minutes.

3. Press the **OK** button.
4. To set the power level, press the **Up&Down** key or one of the **numeric** buttons. Refer to the table below for the correct button.

No.	1	2	3	4
Power level	10	30	50	70

5. Press the **START** button. If you want to add or reduce the cooking time, use the **Up&Down** key. You can adjust the cooking time while the microwave oven is operating.

**NOTE**

This mode combines microwave energy with hot air. This combination reduces the cooking time while giving the food a brown and crispy surface.

## Using your microwave oven

### Cookware for cooking with speed bake/roast

Use only cookware that is specially manufactured for microwave ovens. Do not use metal cookware with this combination mode. Do not use any type of plastic cookware, as it can melt.

### Food suitable for speed bake/roast

Other food suitable for this combination mode cooking include all kinds of previously cooked food which needs reheating and browning (e.g. baked pasta), as well as food which requires a short cooking time to brown the top of the food. This mode can also be used for thick food portions that benefit from a browned and crispy top (e.g. chicken pieces, which you turn over half way through cooking). Other food suitable for this cooking mode include a variety of meats and poultry as well as frozen snacks and pizza.

### Speed bake/roast cooking guide

Use the cooking mode, power levels, and times in this table as guides for speed cooking.

#### NOTE

Always use oven gloves when taking the food out of the microwave oven.

Type	Food	Quantity	Mode	Time (Min)	instructions
Pizza	Frozen Pizza, Individual	6 inch	Speed Bake 30 %	12-16	Place the pizza on the low rack, then place the rack on the ceramic enamel tray.
	Frozen Pizza, Regular	12 inch	Speed Bake 30 %	15-21	Place the pizza on the low rack, then place the rack on the ceramic enamel tray.

Type	Food	Quantity	Mode	Time (Min)	instructions
Meat	Beef Roast (Medium)	2-3 lbs	1 <sup>st</sup> side : Speed Roast 30 %  2 <sup>nd</sup> side : Roast 325 °F	1 <sup>st</sup> side : 25-40  2 <sup>nd</sup> side : 25-40	Brush beef/lamb with oil and spice it with pepper, salt and paprika. Place the roast on the low rack, then place the rack on the ceramic enamel tray. After cooking, wrap in aluminium foil and let stand for 10-15 minutes.
	Steaks	0.5-1.0 lb	1 <sup>st</sup> side : Speed Roast 30 %  2 <sup>nd</sup> side : Speed Roast 10 %	1 <sup>st</sup> side : 7-13  2 <sup>nd</sup> side : 10-15	Place the steak on the high rack, then place the rack on the ceramic enamel tray. After cooking, Let the steak rest for 5 minutes before slicing.
	Pork Tenderloin	0.5-1.0 lb	1 <sup>st</sup> side : Speed Roast 30 %  2 <sup>nd</sup> side : Speed Roast 10 %	1 <sup>st</sup> side : 12-18  2 <sup>nd</sup> side : 10-16	Place the pork on the low rack, then place the rack on the ceramic enamel tray. After cooking, Let the steak rest for 5 minutes before slicing.



Type	Food	Quantity	Mode	Time (Min)	instructions
Meat	Roast Chicken	3-4 lbs	1 <sup>st</sup> side : Speed Roast 50 %  2 <sup>nd</sup> side : Speed Roast 30 %	1 <sup>st</sup> side : 25-40  2 <sup>nd</sup> side : 15-30	Fold the wings under the chicken. Place the chicken on the low rack, then place the rack on the ceramic enamel tray. Brush the chicken with melted butter/oil and seasonings. Put chicken breast side down for the first side, then breast side up for the second.
	Bone-in Chicken pieces	2-4 pieces	1 <sup>st</sup> side : Speed Roast 50 %  2 <sup>nd</sup> side : Brown	1 <sup>st</sup> side : 12-18  2 <sup>nd</sup> side : 10-20	Place the chicken pieces on the high rack, then place the rack on the ceramic enamel tray. Put chicken skin side down for the first side, then skin side up for the second.
Snack, Frozen	Chicken Nuggets	5-10 ea	Speed Roast 30 %	5-10	Place the chicken nuggets on the ceramic enamel tray, then place the tray on the high rack.
	Chicken Wings	10-20 ea	Speed Roast 50 %	12-17	Place the chicken wings on the low rack, then place the rack on the ceramic enamel tray.
	French Fries	6-12 oz	Speed Bake 10 %	10-15	Place the french fries on the ceramic enamel tray, then place the tray on the high rack.

## Cookware guide

To cook food in your microwave oven, microwaves must be able to penetrate the food without being reflected or absorbed by the dish. It is important to choose the correct cookware, therefore look for cookware that is marked microwave-safe. The following table lists various types of cookware and indicates if and how they should be used in a microwave oven.

### Recommended cooking utensils

- **Glass and glass-ceramic bowls and dishes** – Use for heating or cooking.
- **Microwavable plastic wrap** – Use to cover. Leave a small opening for steam to escape and avoid placing it directly on the food.
- **Wax paper** – Use as a cover to prevent spattering.
- **Paper towels and napkins** – Use for short-term heating and covering. They absorb excess moisture and prevent spattering. Do not use recycled paper towels, which may contain metal and can catch fire.
- **Paper plates and cups** – Use for short-term heating at low temperatures. Do not use recycled paper, which may contain metal and can catch fire.
- **Thermometers** – Use only those labeled “Microwave Safe” and follow all directions. Check the food in several places. Conventional thermometers may be used once the food has been removed from the oven.

### Limited use items

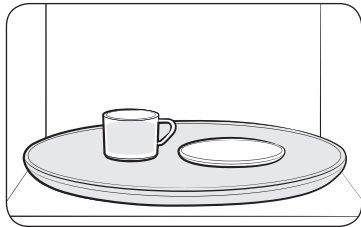
- **Aluminum foil** – Use narrow strips of foil to prevent overcooking of exposed areas. Using too much foil can damage your oven, so be careful.
- **Ceramic, porcelain, and stoneware** – Use these if they are labeled “Microwave Safe”. If they are not labeled, test them to make sure they can be used safely. Never use dishes with metallic trim.
- **Plastic** – Use only if labeled “Microwave Safe”. Other plastics can melt.
- **Straw, wicker, and wood** – Use only for short-term heating, as they are flammable.

## Not recommended

- **Glass jars and bottles** – Regular glass is too thin to be used in a microwave and can shatter.
- **Paper bags** – These are a fire hazard, except for popcorn bags that are designed for microwave use.
- **Styrofoam plates and cups** – These can melt and leave an unhealthy residue on food.
- **Plastic storage and food containers** – Containers such as margarine tubs can melt in the microwave.

## Testing utensils

If you are not sure whether a dish is microwave-safe or not, you can perform this test:



1. Fill a 1 cup glass measuring cup with water and put it inside your oven, next to the dish you want to test.
2. Set the microwave to 1 minute using the **numeric** buttons, and then press the **START** button. This will heat the glass and dish for one minute at High power.

When the microwave stops, the water should be warm and the dish you are testing should be cool.

If the dish is warm, then it is absorbing microwave energy and is not acceptable for use in the microwave.

## Cooking guide

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

### Cooking techniques

#### Stirring

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

#### Arrangement

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

#### Shielding

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

#### Turning

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

---

### Standing

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

### Adding Moisture

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

### Venting

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

---

### Recommended cooking utensils

- Dense foods, such as potatoes, take longer to heat than lighter foods. Food with a delicate texture should be heated at a low power level to prevent it from becoming tough.
- Altitude and the type of cookware you are using can affect cooking time. When trying a new recipe, use the minimum cooking time and check the food occasionally to prevent overcooking.
- Food with a non-porous skin such as potatoes or hot dogs should be pierced to prevent bursting.
- Frying with oil or fat is not recommended. Fat and oil can suddenly boil over and cause severe burns.
- Some ingredients heat faster than others. For example, the jelly inside a jelly doughnut will be hotter than the dough. Keep this in mind to avoid burns.
- Home canning in the microwave oven is not recommended because all harmful bacteria may not be destroyed by the microwave heating process.
- Although microwaves do not heat the cookware, the heat from the food is often transferred to the cookware. Always use pot holders when removing food from the microwave and instruct children to do the same.
- Making candy in the microwave is not recommended as candy can heat to very high temperatures. Keep this in mind to avoid injury.

---

### Guide for cooking eggs in your microwave

- Never cook eggs in the shell and never warm hard-cooked eggs in the shell. They can explode.
- Always pierce whole eggs to keep them from bursting.
- Cook eggs just until set. They become tough if overcooked.

## Guide for cooking vegetables in your microwave

- Vegetables should be washed just before cooking. Often, no extra water is needed. If you are cooking dense vegetables such as cubed potatoes, carrots, or green beans, add about  $\frac{1}{4}$  cup water.
- Small vegetables (sliced carrots, peas, lima beans, etc.) will cook faster than larger ones.
- Whole vegetables, such as potatoes, acorn squash, or corn on the cob, should be arranged in a circle on the turntable before cooking. They will cook more evenly if turned over after half the cooking time.
- Always place vegetables like asparagus and broccoli with the stem ends pointing towards the edge of the dish and the tips toward the center.
- When cooking cut vegetables, always cover the dish with a lid or vented microwavable plastic wrap.
- Whole, unpeeled vegetables such as potatoes, squash, eggplant, etc., should have their skin pricked in several spots before cooking to prevent them from bursting.
- For more even cooking, stir or rearrange whole vegetables halfway through the cooking time.
- Generally, the denser the food, the longer the standing time. (Standing time refers to the time necessary for dense, large foods and vegetables to finish cooking after they come out of the oven.) A baked potato can stand on the counter for five minutes before cooking is completed, while a dish of peas can be served immediately.

## Cleaning and maintaining your microwave oven

Keeping your microwave oven clean improves its performance, wards off unnecessary repairs, and lengthens its life.

### Cleaning the exterior

It's best to clean spills on the outside of your microwave oven as they occur. Use a soft cloth and warm, soapy water. Rinse and dry.

#### CAUTION

Do not get water into the vents. Never use abrasive products or chemical solvents such as ammonia or alcohol as they can damage the appearance of your microwave.

#### WARNING

Unplug the microwave plug before cleaning.

### Cleaning under your microwave oven

Regularly clean grease and dust from the bottom of your microwave using a solution of warm water and detergent.

### Cleaning the control panel

Wipe with a damp cloth and dry thoroughly. Do not use cleaning sprays, large amounts of soap and water, abrasives, or sharp objects on the panel as it is easily damaged.

### Cleaning the door and door seals

Always ensure that the door seals are clean and that the door closes properly. Take particular care when cleaning the door seals to ensure that no particles accumulate and prevent the door from closing correctly. Wash the glass door with very mild soap and water. Be sure to use a soft cloth to avoid scratching.

#### NOTE

If steam accumulates inside or outside the oven door, wipe with a soft cloth. Steam can accumulate when you operate the oven when humidity is high and in no way indicates microwave leakage.

## Cleaning the interior

### **⚠ CAUTION**

To avoid injury, ensure that the microwave oven has cooled down before cleaning it.

### **⚠ CAUTION**

Remove the glass tray from the oven when cleaning the oven or tray. To prevent the tray from breaking, handle it with care and do not put it in water immediately after cooking. Wash the tray carefully in warm sudsy water or in the dishwasher. See the Steam Clean section on page 15.

## Cleaning the turntable and roller rings

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

## Storing and repairing your microwave oven

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

### **⚠ WARNING**

Do not repair, replace, or service any part of your microwave oven yourself. Allow only a qualified service technician to perform repairs. If the oven is faulty and needs servicing, or you are in doubt about its condition, unplug the oven from the power outlet and contact your nearest service center.

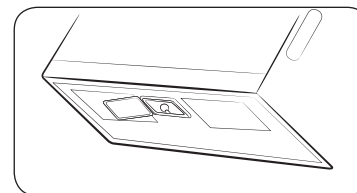
Do not use the oven if the microwave oven is damaged, in particular, if the door or door seals are damaged or the door does not close properly. This can be caused by a broken hinge, a worn out seal or distorted/bent casing.

Do not remove the oven from its casing.

This microwave oven is for home use only and is not intended for commercial use.

## Replacing the cooktop/night light

When replacing the cooktop/night light, make sure that you are wearing gloves to avoid injury from the heat of the bulb.

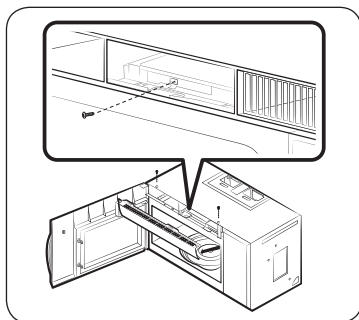


1. Unplug the oven or turn off the power at the main power supply.
2. Remove the screw from the light cover and lower the cover.
3. Replace the bulb with a 40 watt incandescent bulb.
4. Raise the light cover and re-insert the mounting screw.
5. Plug the oven in or turn on the power at the main power supply. Reset the clock.

# Cleaning and maintaining your microwave oven

## Replacing the oven light

When replacing the oven light, make sure that you are wearing gloves to avoid injury from the heat of the bulb.



1. Unplug the oven or turn off the power at the main power supply.
2. Open the door.
3. Remove the vent cover mounting screws (2 middle screws).
4. Slide the vent grille to the left, then pull it straight out.
5. Remove the charcoal filter, if present.
6. Remove the screw securing the lamp cover.
7. Remove the bulb by pulling it out gently.
8. Replace the bulb with a 20 watt halogen bulb.
9. Replace the bulb holder.
10. Replace the vent grille and re-insert the 2 screws.
11. Plug the oven in or turn on the power at the main power supply. Reset the clock.

## Cleaning the grease filter

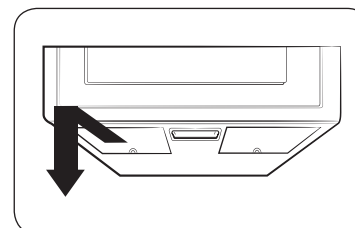
Your microwave oven has two metal reusable grease filters. The grease filters should be removed and cleaned at least once every four months or as required.

### NOTE

Your microwave oven has a filter reminder function. See page 13 for details.

### WARNING

To avoid risk of personal injury or property damage, do not operate the oven hood without the filters in place.

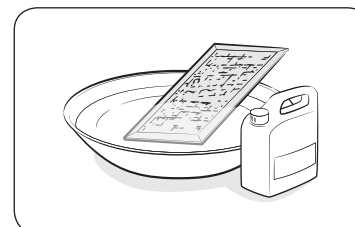


1. To remove the filter, slide it to the left (or right) using the tab.
2. Soak the grease filter in hot water and a mild detergent. Rinse well and shake to dry. Brushing the filter lightly can remove embedded dirt.

### WARNING

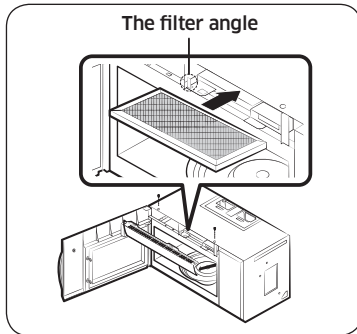
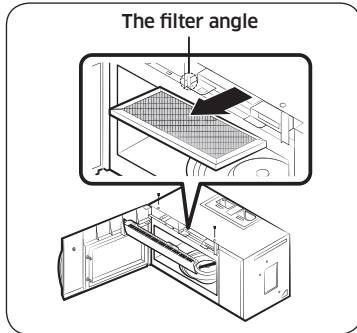
Do not use ammonia or put the grease filter in the microwave oven. The aluminum will darken.

3. To re-install the filter, slide it into the frame slot on the left (or right), and then push it upwards and to the right (or left) to lock it.



## Replacing the charcoal filter

If your oven is vented to the inside, the charcoal filter should be replaced every 6 to 12 months and more often if necessary. The charcoal filter cannot be cleaned. To order a new charcoal filter, contact the Parts Department at 1-800-627-4368 or your Samsung dealer. You can also order online at [www.samsungparts.com](http://www.samsungparts.com)



1. Unplug the oven or turn off the power at the main power supply.
2. Open the door.
3. Remove the vent grille mounting screws (2 middle screws).
4. Slide the vent grille to the left, then pull it straight out.
5. Push the hook and remove the old filter.
6. Slide a new charcoal filter into place. The filter should rest at the angle shown.
7. Replace the vent grille and 2 screws and close the door. Plug the oven in or turn on the power at the main power supply. Reset the clock.

## Troubleshooting

### Check points

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

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 by 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 <b>START</b> button again to start operation.

# Troubleshooting

Troubleshooting

Problem	Cause	Action
The power turns off during operation.	The oven has been cooking for an extended period of time.	After the oven has cooked 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 food in a sealed container or using a container with a tight lid may cause popping sounds.	Do not cook food in sealed containers or in containers with tight lids. Expanding steam from the cooking food can cause the containers to burst or the lids to pop off.

Problem	Cause	Action
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.
The oven does not heat.	The oven may not work if 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
Heating is weak or slow.	The oven may not work if 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 if too much food is being warmed 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 if too much food is being thawed 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 <b>STOP/CANCEL</b> 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.	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 cooking or thawing.	Do not use metal containers.

# Troubleshooting

Problem	Cause	Action
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 source or power outlet is not properly grounded.	Make sure the power source and power outlet 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.
There is steam through a crack in 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.	Brightness changes depending on power output changes according to function.	Power output changes during cooking are not malfunctions. This is not an oven malfunction.
Cooking is finished, but the cooling fan is still running.	To ventilate the oven, the cooling fan continues to run for about 3 minutes after cooking is complete.	This is not an oven malfunction.

Problem	Cause	Action
Pressing the <b>START</b> button operates the oven.	This happens when the oven was not operating.	The microwave oven is designed to start operating when you press the <b>START</b> 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. 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.

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

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



## Appendix

### Information codes

If the oven fails to operate, you may see an information code on the display. Check the table below for the code, and then follow the directions.

Code	Description	Action
C-20	The temperature sensor read the temperature incorrectly.	Press the <b>STOP/CANCEL</b> button and operate again. If it appears again, turn off the microwave oven, let it sit for more than 30 seconds, and then try setting again. If this code re-appears, call your local SAMSUNG Customer Care Center.
C-21	Temperature sensor detects a higher temperature than the setting temperature.	Turn off the microwave oven and let it cool, then try the setting again. If this code re-appears, call your local SAMSUNG Customer Care Center.
C-F0	The microwave has sensed an internal communications failure.	Unplug the power cord of the oven, and contact a local SAMSUNG Customer Care Center.
C-A1	The oven has failed to sense the opening or closing of the damper for 1 minute.	
C-D0	Control buttons are pressed over 10 seconds.	Clean the keys and check if there is water on the surface around key. If it appears again, turn off the microwave oven, let it sit for more than 30 seconds, and then try setting again. If this code re-appears, call your local SAMSUNG Customer Care Center.

### Specifications

Model	MC17J8000C*
Oven Cavity	1.7 cu ft
Controls	10 power levels, including Defrost
Timer	99 minutes, 99 seconds
Power Source	120 VAC, 60 Hz
Power Consumption	1700 Watt Microwave / 1750 Watt Heater
Microwave Power Output	950 Watts
Cook Top Light	40 Watt incandescent lamp ( 2 EA )
Oven Light	20 Watt halogen lamp
Oven Cavity Dimensions (inches)	20 <sup>9</sup> / <sub>64</sub> " (W) x 10 <sup>9</sup> / <sub>32</sub> " (H) x 14" (D)
Outside Dimensions (inches)	29 <sup>7</sup> / <sub>8</sub> " (W) x 16 <sup>15</sup> / <sub>16</sub> " (H) x 18 <sup>9</sup> / <sub>16</sub> " (D)
Shipping Dimensions (inches)	33 <sup>11</sup> / <sub>32</sub> " (W) x 20 <sup>25</sup> / <sub>32</sub> " (H) x 19 <sup>3</sup> / <sub>8</sub> " (D)
Net/Shipping Weight	74.4 lbs / 86 lbs (33.75 kg / 39 kg)



# Warranty

## Samsung over-the-range (otr) microwave oven

### Limited warranty to original purchaser

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 and workmanship for a limited warranty period of:

### **ONE (1) YEAR PARTS AND LABOR, TEN (10) YEARS PARTS WARRANTY FOR MAGNETRON**

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

- A Dented, Scratched, or Broken Door, Handle, Out-Panel, or Control Panel
- A Broken or missing Tray, Guide Roller, Coupler, Filter, or Wire Rack

User Replaceable Parts may be sent to the customer for unit repair. If necessary, a Service Engineer can be dispatched to perform service.

This limited warranty begins on the original date of purchase, and is valid only on products purchased and used in the United States. To receive warranty service, the purchaser must contact SAMSUNG 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.

SAMSUNG will repair this product or replace it if cannot repair it, at our option and at no charge as stipulated herein, with new or reconditioned parts or products if found to be defective during the limited warranty period specified above. All replaced parts and products become the property of SAMSUNG and must be returned to SAMSUNG. Replacement parts and products assume the remaining original warranty, or ninety (90) days, whichever is longer.

In-home service will be provided during the warranty labor period subject to availability within the contiguous United States. In-home service is not available in all areas. To receive in-home service, the product must be unobstructed and accessible to service personnel. If during in-home service repair can not be completed, it may be necessary to remove, repair and return the product. If in-home service is unavailable, SAMSUNG may elect, at our option, to provide for transportation of our choice to and from a SAMSUNG authorized service center. Otherwise, transportation to and from the SAMSUNG authorized service center is the responsibility of the purchaser.

This limited warranty covers manufacturing defects in materials and workmanship encountered in normal, noncommercial use of this product and shall not apply to the following, including, but not limited to: damage which occurs in shipment; delivery and installation; applications and uses for which this product was not intended; altered product or serial numbers; cosmetic damage or exterior finish; accidents, abuse, neglect, fire, water, lightning or other acts of nature; use of products, equipment, systems, utilities, services, parts, supplies, accessories, applications, installations, repairs, external wiring or connectors not supplied or authorized by SAMSUNG which damage this product or result in service problems; incorrect electrical line voltage, fluctuations and surges; customer adjustments and failure to follow operating instructions, cleaning, maintenance and environmental instructions that are covered and prescribed in the instruction book; problems caused by pest infestations, and overheating or overcooking by user; glass tray or turntable; reduced magnetron power output related to normal aging. SAMSUNG does not warrant uninterrupted or error-free operation of the product.

# Warranty

---

THERE ARE NO EXPRESS WARRANTIES OTHER THAN THOSE LISTED AND DESCRIBED ABOVE, AND NO WARRANTIES WHETHER EXPRESS OR IMPLIED, INCLUDING, BUT NOT LIMITED TO, ANY IMPLIED WARRANTIES OF MERCHANTABILITY OR FITNESS FOR A PARTICULAR PURPOSE, SHALL APPLY AFTER THE EXPRESS WARRANTY PERIODS STATED ABOVE, AND NO OTHER EXPRESS WARRANTY OR GUARANTY GIVEN BY ANY PERSON, FIRM OR CORPORATION WITH RESPECT TO THIS PRODUCT SHALL BE BINDING ON SAMSUNG. SAMSUNG SHALL NOT BE LIABLE FOR LOSS OF REVENUE OR PROFITS, FAILURE TO REALIZE SAVINGS OR OTHER BENEFITS, OR ANY OTHER SPECIAL, INCIDENTAL OR CONSEQUENTIAL DAMAGES CAUSED BY THE USE, MISUSE OR INABILITY TO USE THIS PRODUCT, REGARDLESS OF THE LEGAL THEORY ON WHICH THE CLAIM IS BASED, AND EVEN IF SAMSUNG HAS BEEN ADVISED OF THE POSSIBILITY OF SUCH DAMAGES. NOR SHALL RECOVERY OF ANY KIND AGAINST SAMSUNG BE GREATER IN AMOUNT THAN THE PURCHASE PRICE OF THE PRODUCT SOLD BY SAMSUNG AND CAUSING THE ALLEGED DAMAGE. WITHOUT LIMITING THE FOREGOING, PURCHASER ASSUMES ALL RISK AND LIABILITY FOR LOSS, DAMAGE OR INJURY TO PURCHASER AND PURCHASER'S PROPERTY AND TO OTHERS AND THEIR PROPERTY ARISING OUT OF THE USE, MISUSE OR INABILITY TO USE THIS PRODUCT SOLD BY SAMSUNG NOT CAUSED DIRECTLY BY THE NEGLIGENCE OF SAMSUNG. THIS LIMITED WARRANTY SHALL NOT EXTEND TO ANYONE OTHER THAN THE ORIGINAL PURCHASER OF THIS PRODUCT, IS NONTRANSFERABLE AND STATES YOUR EXCLUSIVE REMEDY.

Some states do not allow limitations on how long an implied warranty lasts, or the exclusion or limitation of incidental or consequential damages, so the above limitations or exclusions may not apply to you. This warranty gives you specific legal rights, and you may also have other rights which vary from state to state.

To obtain warranty service, please contact SAMSUNG at:

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

# Memo

---



Scan this with your smartphone

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

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)



DE68-04224E-01



# Horno de microondas

---

Manual del usuario

MC17J8000C\*

---



**SAMSUNG**

# Contenido

<b>Instrucciones de seguridad importantes</b>	<b>3</b>	Alimentos apropiados para horneado/asado rápido	40
<b>Configuración de su nuevo horno de microondas</b>	<b>10</b>	Guía de cocción para horneado/asado rápido	40
Control de las piezas	10	<b>Guía de utensilios de cocina</b>	<b>41</b>
Instalación de su horno de microondas	11	Utensilios de cocción recomendados	41
Verificación del panel de control	11	Elementos de uso limitado	41
Configuración de la hora	12	No recomendado	42
Usar la función mis configuraciones	12	Utensilios de prueba	42
<b>Uso del horno de microondas</b>	<b>13</b>	<b>Guía de cocción</b>	<b>42</b>
Uso del botón detener/eliminar	13	Técnicas de cocción	42
Uso del seguro para niños	13	Utensilios de cocción recomendados	43
Uso del cronómetro	14	Guía para cocinar huevos en el microondas	43
Uso de la función de microondas +30 s	14	Guía para cocinar verduras en el microondas	44
Uso de la función Más/Menos	14	<b>Limpieza y mantenimiento de su horno de microondas</b>	<b>44</b>
Uso del modo Eco	14	Limpieza del exterior	44
Uso de la función de limpieza con vapor	15	Limpieza debajo de su horno de microondas	44
Función de activación/desactivación del plato giratorio	15	Limpieza del panel de control	44
Encender la luz	15	Limpieza de la puerta y las trabas de la misma	44
Encender el ventilador	16	Limpieza del interior	45
Uso de la función de mantener caliente	16	Limpieza del anillo y el plato giratorio.	45
Uso del botón de descongelado	17	Almacenamiento y reparación de su horno de microondas	45
Uso de los accesorios - Use los accesorios en las combinaciones que se muestran a continuación	18	Reemplazo de la luz de la cubierta/luz de noche	45
Uso del botón slim fry	18	Reemplazo de la luz del horno	46
Uso del botón para ajustar elección	20	Limpieza del filtro de grasa	46
Uso del botón para palomitas	24	Reemplazo del filtro de carbón	47
Uso del botón de cocción rápida	25	<b>Resolución de problemas</b>	<b>47</b>
Uso del botón de auto cocción	30	Puntos de verificación	47
Uso de las funciones del menú exprés	34	Códigos de información	52
Uso de los tiempos de cocción y niveles de potencia del ajuste del horno de microondas	35	<b>Apéndice</b>	<b>52</b>
Niveles de potencia	36	Especificaciones	52
Cocción en una sola etapa	36	<b>Garantía</b>	<b>53</b>
Cocción multietapas (Máximo de 2 etapas)	36		
Guía de cocción al vapor	37		
Dorar	38		
Hornear/asar por convección	38		
Horneado/asado rápido	39		
Utensilios de cocina para cocinar con horneado/asado rápido	40		

## Instrucciones de seguridad importantes

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

### LO QUE NECESITA SABER SOBRE LAS INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

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

### PRECAUCIONES PARA EVITAR LA POSIBLE EXPOSICIÓN EXCESIVA A ENERGÍA DE MICROONDAS

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

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

## CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

## Instrucciones de seguridad importantes

### **⚠️ ADVERTENCIA SOBRE LA STATE OF CALIFORNIA PROPOSITION 65 (SOLO EE.UU.)**

ADVERTENCIA: Este producto contiene productos químicos reconocidos en el estado de California como capaces de provocar cáncer y defectos de nacimiento u otras afecciones reproductivas.

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" especificadas en la página 3.
3. Este electrodoméstico debe conectarse a tierra. Conéctelo solo a los tomacorrientes adecuadamente conectados a tierra. Es importante que consulte "Instrucciones de conexión a tierra" en la página 5 de este manual.
4. Instale o coloque este electrodoméstico solo de acuerdo con las instrucciones de instalación proporcionadas.
5. Algunos productos tales como los huevos enteros y los recipientes sellados (por ejemplo, frascos de vidrio cerrados) pueden explotar si se los calienta rápidamente. Nunca los caliente en un horno de microondas.
6. Utilice este electrodoméstico solo para el uso que fue destinado como se describe en el manual. No utilice vapores ni productos químicos corrosivos en el interior o en el exterior de este electrodoméstico. Este tipo de horno está específicamente diseñado para calentar, cocinar o secar alimentos. No está diseñado para uso industrial o de laboratorio.
7. Al igual que con cualquier electrodoméstico, se requiere de supervisión cuando es utilizado por niños. Mantenga a los niños alejados de la puerta cuando la abra o la cierre ya que podría golpearlos o pillarles los dedos.
8. No haga funcionar este electrodoméstico si tiene un cable o enchufe dañado, si no funciona correctamente o si fue dañado o se cayó.

## CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

9. Este electrodoméstico debe ser reparado solo por personal técnico calificado. Comuníquese con la oficina del servicio técnico autorizado más cercana para que examinen, reparen o ajusten el equipo.
10. No tape ni bloquee ninguna de las aberturas del electrodoméstico.
11. No altere ni haga ajustes ni reparaciones en la puerta.
12. No almacene este electrodoméstico al aire libre. No utilice este producto cerca del agua, por ejemplo, cerca del fregadero de la cocina, en un sótano húmedo, cerca de una piscina o en lugares similares.
13. No sumerja el cable ni el enchufe en agua.
14. Mantenga el cable alejado de superficies calientes. (incluso la parte posterior del horno).
15. No permita que el cable cuelgue del borde de una mesa o mesada.
16. Cuando limpie las superficies de la puerta y del horno que se ensamblan al cerrar la puerta, utilice solo jabones o detergentes suaves, no abrasivos, aplicados con una esponja o paño suave. Desenchúfelo antes de limpiarlo.
17. Para reducir el riesgo de incendio en el interior del horno:
  - a. No cocine los alimentos en exceso. Preste atención al electrodoméstico cuando coloque en su interior papel, plástico u otros materiales combustibles para facilitar la cocción.
  - b. Retire las ataduras de alambre de las bolsas de papel o plástico antes de colocar las bolsas en el horno.
  - c. Si los materiales en el interior del horno se prenden fuego, mantenga la puerta cerrada, apague el horno y desconecte el cable de alimentación o corte la alimentación en el panel del disyuntor o fusible. Si abre la puerta, el fuego puede expandirse.
  - d. No utilice el interior para almacenar alimentos u objetos. No deje productos de papel, utensilios de cocina ni alimentos en el interior cuando no utiliza el horno.
18. Los líquidos tales como agua, leche, café o té pueden recalentarse más allá del punto de ebullición sin que se note que están hirviendo. No siempre se verán las burbujas o el hervor cuando se retira el recipiente del horno de microondas. **ESTO PUEDE HACER QUE LOS LÍQUIDOS MUY CALIENTES SE DERRAMEN REPENTINAMENTE CUANDO SE MUEVE EL RECIPIENTE O SE COLOCA UNA CUCHARA U OTRO UTENSILIO EN EL LÍQUIDO.** Para reducir el riesgo de lesiones:
  - a. No caliente demasiado los líquidos.
  - b. Revuelva el líquido antes y durante la etapa de calentamiento.

- c. No utilice recipientes con lados rectos y cuellos estrechos.
  - d. Después de calentar, deje reposar el recipiente en el horno de microondas durante un tiempo breve antes de sacarlo.
  - e. Tenga sumo cuidado cuando introduce una cuchara u otro utensilio en el recipiente.
19. Los alimentos o utensilios de metal de mayor tamaño al normal no deben colocarse en el microondas / horno tostador dado que pueden provocar un incendio o una descarga eléctrica.
  20. No limpie con paños para fregar de metal. Una pieza puede quemar el paño y tocar las partes eléctricas, lo que presenta un riesgo de descarga eléctrica.
  21. No utilice productos de papel cuando se hace funcionar el electrodoméstico en modo tostador.
  22. No almacene ningún material, distinto de los accesorios recomendados por el fabricante, en este horno cuando no se lo utiliza.
  23. No cubra los estantes ni ninguna otra parte del horno con papel de aluminio. Esto provocará el recalentamiento del horno de microondas.

## PRECAUCIÓN

1. Limpie las campanas de ventilación con frecuencia: no se debe acumular grasa en la campana del filtro.
2. Cuando flambee alimentos debajo de la campana, encienda el ventilador.
3. Tenga cuidado al limpiar el filtro de la campana de ventilación. Los agentes de limpieza corrosivos tales como los limpiadores de horno a base de lejía pueden dañar el filtro.

## INSTRUCCIONES DE CONEXIÓN A TIERRA

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

## ADVERTENCIA

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

- Enchúfelo a un tomacorriente de 3 clavijas conectado a tierra. No retire el tercer pin (a tierra). No utilice un adaptador ni altere de otro modo la función de seguridad del 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.

## USO DE LOS CABLES PROLONGADORES

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

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

## CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

## Instrucciones de seguridad importantes

### ⚠️ ADVERTENCIAS FUNDAMENTALES PARA LA INSTALACIÓN

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

- 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 empaque 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 electrodoméstico a una tubería de gas, una tubería plástica de agua o un cable de teléfono.

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

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

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

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

- Se puede producir una descarga eléctrica o un incendio.

Enchufe la alimentación al tomacorriente de la pared con firmeza. No utilice un enchufe dañado, un cable de alimentación dañado ni un tomacorriente de pared flojo.

- Se puede producir una descarga eléctrica o un incendio.

No lo coloque sobre un fregadero.

No jale ni doble excesivamente el cable de alimentación.

No retuerza ni ate el cable de alimentación.

No enganche el cable de alimentación de un objeto metálico, ni coloque un objeto pesado sobre el cable de alimentación, ni introduzca el cable de alimentación entre objetos ni lo empuje dentro del espacio que hay detrás del electrodoméstico.

- Se puede producir una descarga eléctrica o un incendio.



No tire del cable de alimentación al desenchufar el horno.

- Desenchufe el horno tirando únicamente del enchufe.
- No hacerlo puede provocar descarga eléctrica o incendio.


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





## CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

## PRECAUCIONES PARA LA INSTALACIÓN

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

## ADVERTENCIAS FUNDAMENTALES PARA EL USO

-  Si el horno de microondas se inunda, comuníquese con el centro de servicio técnico más cercano. No hacerlo puede provocar descarga eléctrica o incendio. Lea y siga las "Precauciones para evitar la posible exposición a energía de microondas excesiva" especificadas al comienzo de esta sección 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 autorizado cercano.
-  No intente reparar, desarmar ni modificar el electrodoméstico.
  - Dado que una corriente de alta tensión ingresa en el chasis del producto durante su funcionamiento, abrir el producto puede provocar descargas eléctricas o incendios.
  - Podría estar expuesto a ondas electromagnéticas.
  - Cuando sea necesario reparar el horno, comuníquese con el centro de servicio técnico más cercano.
-  Si alguna sustancia extraña, por ejemplo, agua, ingresa en el horno, desenchúfelo y comuníquese con el centro de servicio técnico más cercano.
  - No hacerlo puede provocar 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.

## CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

## Instrucciones de seguridad importantes

- ❑ 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.

## PRECAUCIONES PARA EL USO

- ★ Si la superficie del microondas está rajada, apague el electrodoméstico.
  - No hacerlo puede provocar una descarga eléctrica. La vajilla y los envases pueden calentarse. Manipúlelos con cuidado. Los alimentos calientes y el vapor pueden provocar quemaduras. Retire cuidadosamente las tapas de los envases, dirigiendo el vapor lejos de las manos y la cara. Retire las tapas de los alimentos para bebé antes de calentarlos. Después de calentar los alimentos para bebé, revuelva bien para distribuir el calor en forma pareja. Siempre pruebe los alimentos para corroborar la temperatura antes de alimentar al bebé. El frasco de vidrio o la superficie del alimento pueden estar más fríos que el interior del alimento, el cual puede estar tan caliente como para quemar la boca del niño. Asegúrese de que todos los utensilios de cocina que se utilicen en el microondas sean los adecuados para este fin. Cuando utilice utensilios 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 electrodoméstico con las manos húmedas.
  - Se puede producir una descarga eléctrica. No rocíe materiales volátiles como insecticidas en la superficie del electrodoméstico.
  - Además de ser perjudiciales para las personas, pueden producirse descargas eléctricas, un incendio o problemas en el producto. No coloque el electrodoméstico sobre un objeto frágil como un fregadero o un objeto de vidrio.
  - Hacerlo puede provocar daños al fregadero o al objeto de vidrio.

## CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES



- ☐ No acerque el rostro ni el cuerpo al electrodoméstico mientras está cocinando o al abrir la puerta inmediatamente después de la cocción.
- Asegúrese de que los niños no se acerquen demasiado al electrodoméstico.
  - No hacerlo puede provocar quemaduras en los niños.
- No coloque alimentos ni objetos pesados sobre la puerta del horno cuando la abra.
- Los alimentos o el objeto podrían caerse y provocar quemaduras o lesiones.
- No enfríe abruptamente la puerta, el interior del electrodoméstico ni el plato vertiendo agua sobre estas partes durante o después de la cocción.
- Esto puede provocar daños en el electrodoméstico. El vapor o el rocío de agua pueden provocar quemaduras o lesiones.
- No cocine sin la charola de vidrio en su lugar, sobre el piso del horno. Los alimentos no se cocinarán correctamente sin la charola.
- No descongele bebidas congeladas en botellas de cuello angosto. Los envases pueden romperse.
- No raye el vidrio de la puerta del horno con un objeto puntiagudo.
- Esto puede provocar que el vidrio se dañe o se rompa.
- No almacene nada directamente encima del electrodoméstico cuando está en funcionamiento.
- No utilice recipientes sellados. Quíteles los sellos y las tapas antes de utilizarlos. Los recipientes sellados pueden explotar debido a la acumulación de presión incluso después de que el horno se ha apagado.

## ⚠ 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.

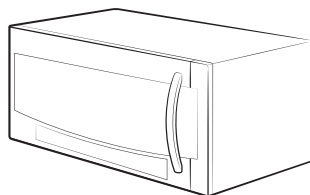
## CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

## Configuración de su nuevo horno de microondas

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

### Control de las piezas

Desembale su horno de microondas con cuidado y asegúrese de haber recibido todas las piezas que se indican a continuación. Si su horno de microondas ha sido dañado durante el envío, o si no ha recibido todas las piezas, comuníquese con el Centro de Llamadas de Samsung. (Consulte "INFORMACIÓN SOBRE GARANTÍA Y SERVICIO TÉCNICO" en la página 53.)



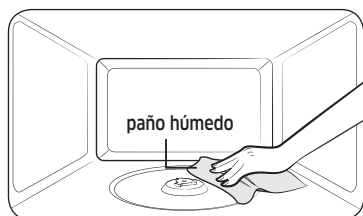
Horno de microondas



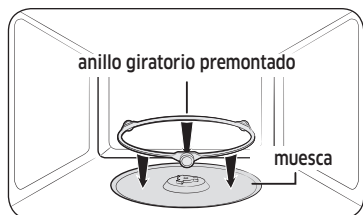
#### NOTA

Si necesita alguno de los accesorios identificados con un \* (asterisco), comuníquese con el Centro de Llamados de Samsung al número que figura en la última página o visite nuestro sitio en línea de repuestos [www.samsungparts.com](http://www.samsungparts.com).

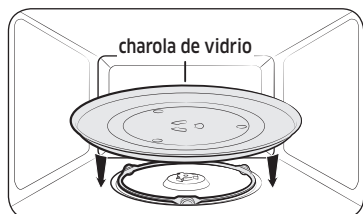
## Instalación de su horno de microondas



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

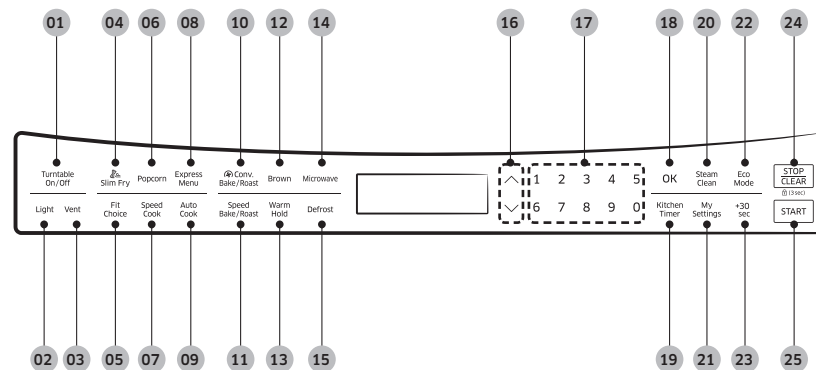


3. Instale el anillo premontado en la muesca del centro del horno de microondas.



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

## Verificación del panel de control



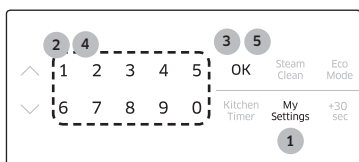
- |  |  |
|--|--|
| 01 Botón Turntable On/Off (Activar/Desactivar plato giratorio) | 12 Botón Brown (Dorar)                     |
| 02 Botón Light (Hi/Low/Off) (Luz (Alta/Baja/Apagada))          | 13 Botón Warm Hold (Mantener caliente)     |
| 03 Botón Vent (Ventilador) (3 Velocidades y Encender/Apagar)   | 14 Botón Microwave (Microondas)            |
| 04 Botón Slim Fry  | 15 Botón Defrost (Descongelado)            |
| 05 Botón Fit Choice (Ajustar elección)                         | 16 Botones Arriba/Abajo                    |
| 06 Botón Popcorn (Palomitas)                                   | 17 Botones numéricos                       |
| 07 Botón Speed Cook (Cocción Rápida)                           | 18 Botón OK (Aceptar)                      |
| 08 Botón Express Menu (Menú Exprés)                            | 19 Botón Kitchen Timer (Cronómetro)        |
| 09 Botón Auto Cook (Auto Cocina)                               | 20 Botón Steam Clean (Limpieza con vapor)  |
| 10 Botón Convection Bake/Roast (Hornear/Asar por convección)   | 21 Botón My Settings (Mis configuraciones) |
| 11 Botón Speed Bake/Roast (Horneado/Asado rápido)              | 22 Botón Eco Mode (Modo Eco)               |
|  | 23 Botón +30 sec (+30 s)                   |
|  | 24 Botón STOP/CLEAR (DETENER/ELIMINAR)     |
|  | 25 Botón START (INICIO)                    |



# Configuración de su nuevo horno de microondas

## Configuración de la hora

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

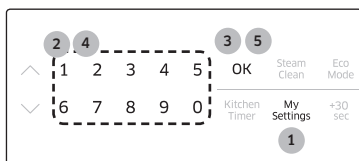


1. Presione el botón **My Settings (Mis configuraciones)**.
2. Presione el botón **9**.
3. Presione el botón **OK (Aceptar)**.
4. Usar los botones **numéricos** para ingresar la hora actual. Debe presionar al menos tres botones para ajustar el reloj. Por ejemplo, si fueran las 5:00, entonces presione 5, 0, 0. En la pantalla aparece 5 : 00.
5. Presione el botón **OK (Aceptar)**.

## Usar la función mis configuraciones

Su nuevo horno de microondas puede personalizarse según sus gustos.

Para personalizar:



1. Presione el botón **My Settings (Mis configuraciones)**.
2. Presione uno de los botones **numéricos** para seleccionar la función que desee personalizar.
3. Presione el botón **OK (Aceptar)**.
4. Presione uno de los botones **numéricos** para seleccionar la función que desee personalizar.
5. Presione el botón **OK (Aceptar)**.

Las funciones, las opciones y los botones numéricos correspondientes se enumeran en la tabla siguiente.

Nro.	Función	Descripción	Opciones
1	Visualización de peso	Las opciones de peso son libras y kilogramos.	1 lb 2 kg
2	12 HR/24 HR	El reloj puede indicar los modos 12HR o 24HR.	1 12 HR 2 24 HR
3	Sonido	El sonido puede activarse y desactivarse.	1 Sonido ACTIVADO 2 Sonido DESACTIVADO
4	Señal de recordatorio de finalización	La señal de recordatorio de finalización puede activarse y desactivarse.	1 ACTIVADO 2 DESACTIVADO
5	Ajustes para la hora de verano	El horario puede adelantarse una hora para la hora de verano sin reprogramar el reloj.	1 ON (ENCENDIDO) (para avanzar una hora) 2 OFF (APAGADO) (para retroceder una hora)
6	Modo Demo	El modo Demo puede activarse y desactivarse.	1 ACTIVADO 2 DESACTIVADO
7	Recordatorio de filtro	La función Recordatorio de filtro puede activarse y desactivarse.	1 ACTIVADO 2 DESACTIVADO
8	Velocidad de desplazamiento del texto	Existen tres velocidades, Lenta, Normal y Rápida. El valor predeterminado es Normal.	1 Velocidad lenta 2 Velocidad normal 3 Velocidad rápida
9	Reloj	El reloj puede ajustarse.	Presionar los botones <b>numéricos</b> para ingresar la hora actual. (Los primeros 2 dígitos para las horas, los últimos 2 dígitos para los minutos).



### NOTA

Si cambia de opinión al ajustar un parámetro, presione el botón **STOP/CLEAR (DETENER/ELIMINAR)** para cancelar y luego ajuste el parámetro nuevamente.

### NOTA

Si hay una interrupción en el suministro de energía, deberá reprogramar estas opciones.

### NOTA

Si se programa el reloj en la hora estándar, la función **Daylight Savings Time Adjustment (Ajustes para la hora de verano)** esta función le permite cambiar el horario fácilmente sin necesidad de volver a programar el reloj. La **Hora de verano** comienza para la mayor parte de Estados Unidos a las 2 a.m. el primer domingo de abril y se cambia al horario estándar a las 2 a.m. el último domingo de octubre.

### Recordatorio de filtro

Si la función **Filter Remind (Recordatorio de filtro)** está **ENCENDIDA**, el horno de microondas le recordará limpiar o reemplazar el filtro de grasa cada cuatro meses. Cuando es necesario limpiar o reemplazar el filtro de grasa, el horno de microondas muestra el mensaje recordatorio Filter (Filtro) para recordarle limpiar o reemplazar el filtro de grasa. Para eliminar el mensaje, presione el número 0 cuando el horno de microondas esté en modo de espera. Si no desea recibir este mensaje, configure la función **Filter Remind (Recordatorio de filtro)** como apagada en **My settings (Mis Configuraciones)**.

## Uso del horno de microondas

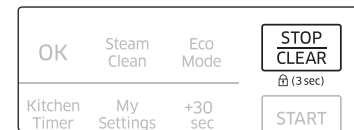
### Uso del botón detener/eliminar

El botón **STOP/CLEAR (DETENER/ELIMINAR)** le permite borrar instrucciones que ha ingresado. También le permite detener el ciclo de cocción del horno, de manera que pueda revisar sus alimentos.

- Para pausar el horno durante la cocción, presione el botón **STOP/CLEAR (DETENER/ELIMINAR)** una vez. Para reiniciar, presione el botón **START (INICIO)**.
- Para detener la cocción, borrar las instrucciones y regresar la pantalla del horno a la hora del día, presione el botón **STOP/CLEAR (DETENER/ELIMINAR)** dos veces.
- Para eliminar las instrucciones que acaba de ingresar, presione el botón **STOP/CLEAR (DETENER/ELIMINAR)** una vez e ingrese las instrucciones nuevamente.
- Para cancelar un parámetro del temporizador, presione el botón **STOP/CLEAR (DETENER/ELIMINAR)** una vez.

### Uso del seguro para niños

La función de **Seguro para niños** le permite bloquear todos los botones con excepción del **Eco Mode (Modo Eco)** para que los niños no accionen el horno de microondas accidentalmente. Se puede bloquear el horno en cualquier momento.



### Activación/Desactivación

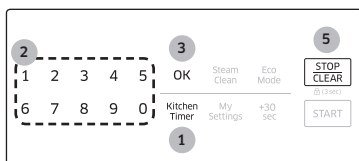
Si desea activar o desactivar la función de seguro para niños, presione el botón **STOP/CLEAR (DETENER/ELIMINAR)** durante 3 segundos. La pantalla mostrará 'CHILD LOCK ON' (SEGURO PARA NIÑOS ACTIVADO) o 'CHILD LOCK OFF' (SEGURO PARA NIÑOS DESACTIVADO) cuando el horno se encuentre bloqueado o desbloqueado y luego volverá a mostrar la hora.



# Uso del horno de microondas

## Uso del cronómetro

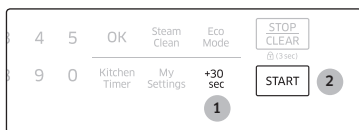
Su horno de microondas cuenta con una función de temporizador incorporada, el cronómetro. Utilice el cronómetro para programar hasta 99 minutos, 99 segundos.



1. Presione el botón **Kitchen Timer (Cronómetro)**.
2. Use los botones **numéricos** para programar la cantidad de tiempo que quiere que el temporizador corra. (El tiempo máximo es de 99 minutos, 99 segundos).
3. Presione el botón **OK (Aceptar)**.
4. La pantalla cuenta regresivamente y emite señales sonoras cuando el tiempo ha llegado a su fin.
5. Para cancelar la configuración del temporizador: Presione el botón **STOP/CLEAR (DETENER/ELIMINAR)** una vez.

## Uso de la función de microondas +30 s

Esta función ofrece una manera conveniente de calentar alimentos en incrementos predeterminados en el nivel de potencia Alta (100 % de potencia).



1. Presione el botón **+30 sec (+30 s)** por cada 30 segundos adicionales que desee cocinar los alimentos. (Por ejemplo, presione el botón dos veces para cocinar durante un minuto).
2. Presione el botón **START (INICIO)**.

### NOTA

Cuando el horno está en funcionamiento, si presiona el botón **+30 sec (+30 s)**, el tiempo de cocción se incrementará 30 segundos.

## Uso de la función Más/Menos

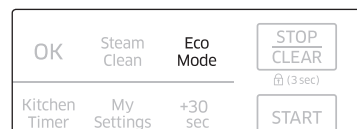
La función Más/Menos le permite ajustar los tiempos de cocción preconfigurados. Funciona con las etapas de cocción 1, 2 y los botones de microondas, hornear, asar, dorar, horneado/asado rápido y mantener caliente.



Utilice la función **Más o Menos solo después de que la cocción haya comenzado**.

1. Para **AGREGAR** más tiempo a un procedimiento de cocción, presione el botón **Más**. Cada vez que presione el botón **Más**, el tiempo de cocción se incrementará 10 segundos.
2. Para **REDUCIR** el tiempo de un procedimiento de cocción, presione el botón **Menos**. Cada vez que presione el botón **Menos**, el tiempo de cocción se reducirá 10 segundos.

## Uso del modo Eco

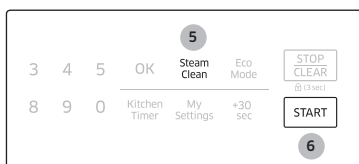


El Modo Eco reduce el uso de potencia en el estado de espera. Cuando presiona una vez el botón **Eco Mode (Modo Eco)**, la pantalla se apaga y se conecta el modo que minimiza el uso de la potencia. Para cancelar el Modo Eco, presione nuevamente el botón **Eco Mode (Modo Eco)** o presione cualquier otro botón.



## Uso de la función de limpieza con vapor

El vapor que suministra el sistema de limpieza con vapor empapará la superficie de la cavidad. Después de usar la función de limpieza con vapor, puede limpiar la cavidad del horno con facilidad.



1. Abra la puerta.
2. Con cuidado vierta unas 2fl.oz. en un plato ancho.
3. Coloque el plato en la bandeja del microondas.
4. Cierre la puerta.
5. Presione el botón **Steam Clean (Limpieza con vapor)**.
6. Presione el botón **START (INICIO)**. La limpieza con vapor operará durante 6 minutos y 30 segundos. El tiempo de operación no se puede modificar.
7. Cuando haya transcurrido el tiempo de limpieza, el horno emitirá una señal sonora. Abra la puerta.
8. Limpie la cavidad del horno con un paño de cocina seco. Retire el plato giratorio y limpie debajo del estante con una toalla de papel.

### NOTA

Utilice esta función solo después de que el horno se haya enfriado por completo.

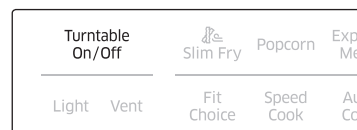
### NOTA

Use solo agua de la llave normal. No use agua destilada.

### PRECAUCIÓN

El agua del horno estará muy caliente debido a la función de limpieza con vapor. Limpie con cuidado.

## Función de activación/desactivación del plato giratorio

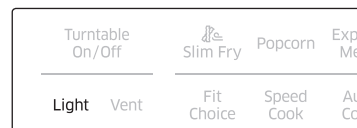


Para obtener mejores resultados de cocción, deje el plato giratorio activado. No obstante, puede desactivarse para cocinar grandes platos. Presione el botón **Turntable On/Off (Activar/Desactivar plato giratorio)** para activar o desactivar el plato giratorio.

### PRECAUCIÓN

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

## Encender la luz



Presione el botón **Light (Luz)** para activar o desactivar la lámpara de la cubierta. Presione una vez para alta, dos veces para baja y tres veces para apagar la lámpara de la cubierta.



## Uso del horno de microondas

### Encender el ventilador

El ventilador extrae los vapores que se generan al cocinar sobre las superficies de cocción.



Presione el botón **Vent (Ventilador)** una vez para la velocidad alta del ventilador, dos veces para la velocidad media del ventilador y tres veces para la velocidad baja del ventilador. Presione el botón **Vent (Ventilador)** cuatro veces para apagar el ventilador.

#### NOTA

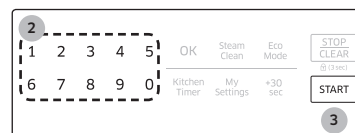
La velocidad del ventilador del extractor se reducirá cuando la función de cocción del horno esté activada.

#### NOTA

El ventilador protege el microondas del exceso de calor que sube de la cubierta que está debajo. Se enciende automáticamente si detecta demasiado calor. Si fue usted quien encendió el ventilador, quizás note que no puede apagarlo. El ventilador se apagará automáticamente cuando las partes internas estén frías. El ventilador puede permanecer encendido durante 30 minutos o más después de haber apagado los controles de la cubierta y el microondas.

### Uso de la función de mantener caliente

Puede mantener calientes los alimentos cocinados en el horno microondas hasta 99 minutos y 99 segundos.



1. Presione el botón **Warm Hold (Mantener caliente)**.
2. Ingrese el tiempo de mantenimiento con los botones **numéricos**. Si no establece un tiempo, el horno mantendrá la función Warm Hold (Calentar y mantener caliente) durante 99 minutos.
3. Presione el botón **START (INICIO)**.

#### NOTA

**Warm Hold (Mantener caliente)** funciona hasta 99 minutos y 99 segundos.

#### NOTA

**El alimento que se ha cocido cubierto** se debe también cubrir durante la función **Warm Hold (Mantener caliente)**.

#### NOTA

La masa (pasteles, empanadillas, etc.) no se debe cubrir durante la función **Warm Hold (Mantener caliente)**.

#### NOTA

Para mantener calientes los platos completos se pueden cubrir durante la función **Warm Hold (Mantener caliente)**.

A continuación se muestran las cantidades de alimentos que recomendamos cuando se utiliza la función Warm Hold (Mantener caliente) por tipo de alimento.

Tipo de alimento	Cantidad recomendada
Líquidos	1-2 tazas
Secado	5-10 oz





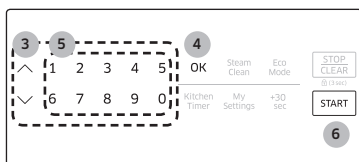
## Uso del botón de descongelado

Retire todo el material de envasado antes de descongelar. Coloque carnes, aves, pescados, pan, etc. en una bandeja de cerámica.

Instrucciones generales para la descongelación:



1. Coloque el alimento en el plato giratorio (charola de vidrio).
2. Presione el botón **Defrost (Descongelado)**.



3. Para seleccionar el número que corresponde al alimento que desea descongelar, presione la tecla **Arriba/Abajo** o uno de los botones **numéricos**. (Consulte la siguiente tabla.)
4. Presione el botón **OK (Aceptar)**.
5. Ingrese el peso del alimento presionando los **botones numéricos**. (Consulte la siguiente tabla para ver los pesos que puede ingresar.)
6. Presione el botón **START (INICIO)**. El horno de microondas funcionará automáticamente durante el tiempo pre programado.

Para obtener instrucciones específicas para diferentes tipos de alimentos, consulte la siguiente tabla.

Nro. de cocción	Alimento	Cantidad	Tiempo de reposo	Comentario
1	Carne	0.1~6.0 lb	5-10 min	Proteger los bordes con papel de aluminio. Dar vuelta la carne cuando el horno emita la señal sonora. Este programa es apropiado para cordero, cerdo, bistecs, costillas y carne molida. Para carne molida, colocarla directamente en el plato giratorio sobre papel encerado. No utilizar una bandeja adicional. Dejar reposar, cubierta con papel de aluminio, durante 5-10 minutos.
2	Aves	0.1~6.0 lb	30-60 min	Proteger las puntas de las patas y alas con papel de aluminio. Dar vuelta el ave cuando el horno emita la señal sonora. Este programa es apropiado para pollos enteros y para presas de pollo.
3	Pescado	0.1~6.0 lb	20-60 min	Proteger la cola de un pescado entero con papel de aluminio. Dar vuelta el pescado cuando el horno emita la señal sonora. Este programa es apropiado para pescados enteros y para filetes de pescado.
4	Pan	0.1~2.0 lb	5-20 min	Colocar el pan sobre una toalla de papel. Dar vuelta cuando el horno emita la señal sonora. Colocar el pastel sobre un plato de cerámica y, si es posible, dar vuelta el pastel cuando el horno emita la señal sonora. (El horno sigue funcionando y se detiene solo cuando abre la puerta.) Este programa es apropiado para todo tipo de pan, en rebanadas o entero, así como para panecillos y baguettes. Acomodar los panecillos en un círculo.

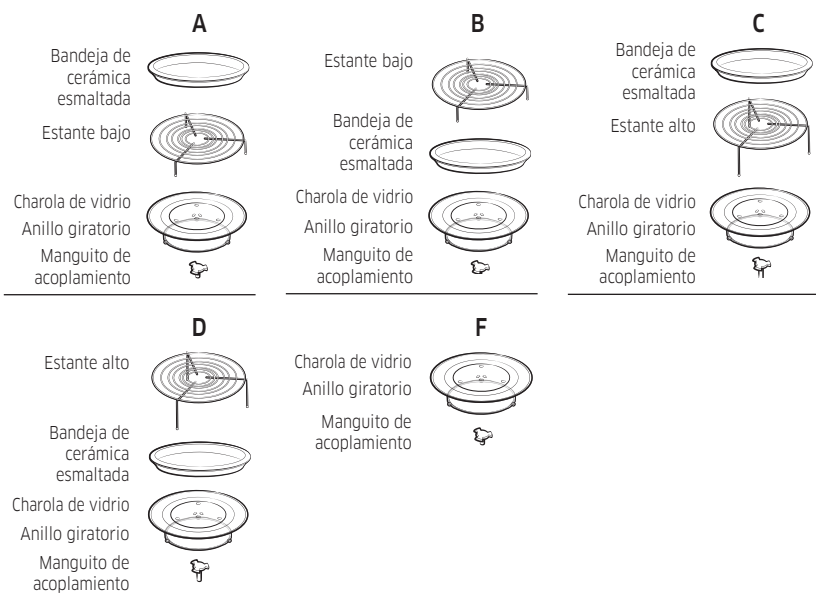


# Uso del horno de microondas

## NOTA

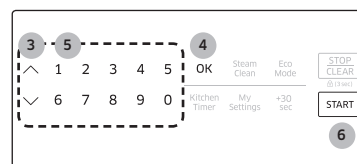
Verifique los alimentos cuando lo indica el horno. Después de la etapa final, pequeñas partes aún pueden tener hielo. Deje reposar para continuar el descongelamiento. Los alimentos no están totalmente descongelados hasta que todos los cristales de hielo se hayan derretido. Proteger las carnes asadas y bistecs con pequeños trozos de aluminio evita que los bordes se cocinen antes que el centro del alimento que se haya descongelado. Use tiras finas, planas y uniformes de papel de aluminio para cubrir los bordes y partes más delgadas del alimento.

## Uso de los accesorios - Use los accesorios en las combinaciones que se muestran a continuación



## Uso del botón slim fry

El menú Slim Fry contiene programas de cocción predefinidos para 9 elementos diferentes. No es necesario ajustar los tiempos de cocción ni el nivel de potencia.



1. Coloque los alimentos sobre la bandeja o el estante. (Consulte Uso de los accesorios en la página 18)
2. Presione el botón **Slim Fry**.
3. Para seleccionar el número que corresponde al alimento, presione la tecla **Arriba/Abajo** o uno de los botones **numéricos**. (Consulte la tabla en la página siguiente.)
4. Presione el botón **OK (Aceptar)**.
5. Ingrese la cantidad de alimento presionando la tecla **Arriba/Abajo** o uno de los botones **numéricos**. (Consulte la tabla en la página siguiente.)
6. Presione el botón **START (INICIO)**. El horno de microondas funcionará automáticamente durante el tiempo pre programado.



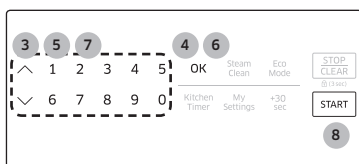
Nro. de cocción	Alimento	Cantidad	Instrucciones	Tipo de accesorio
1	Papas fritas congeladas para horno	2 porciones (8 oz, 227 g) 4 porciones (16 oz, 454 g)	Colocar las papas fritas congeladas en la bandeja de cerámica esmaltada enmantecada. Colocar la bandeja en el estante alto.	C
2	Langostinos congelados, rebozados	2 porciones (8 oz, 227 g) 4 porciones (16 oz, 454 g)	Colocar los langostinos congelados en la bandeja de cerámica esmaltada. Colocar la bandeja en el estante alto. Cuando el horno emita la señal sonora, dar vuelta los langostinos y reiniciar el horno.	C
3	Nuggets de pollo congelados	1 porción (5 uds.) 2 porciones (10 uds.) (5 uds. por porción)	Colocar los nuggets de pollo en la bandeja de cerámica esmaltada. Colocar la bandeja en el estante alto.	C
4	Mini rollos primavera congelados	1 porción (6 oz, 170 g) 2 porciones (24 oz, 680 g)	Colocar los rollos primavera congelados en la bandeja de cerámica esmaltada. Colocar la bandeja en el estante alto.	C
5	Papas fritas caseras	2 porciones (8 oz, 227 g) 4 porciones (12 oz, 340 g)	Pelar las papas y cortarlas en bastones con un grosor de 0.4 x 0.4 pulgadas (10 x 10 mm). Remojar en agua fría por 30 min. Secar con una toalla y pintar con ¼ oz (5 g) de aceite. Colocar en la bandeja de cerámica esmaltada enmantecada. Colocar la bandeja en el estante alto.	C

Nro. de cocción	Alimento	Cantidad	Instrucciones	Tipo de accesorio
6	Rebanadas de papa congeladas	2 porciones (8 oz, 227 g) 4 porciones (16 oz, 454 g)	Colocar las rebanadas de papa congeladas en la bandeja de cerámica esmaltada enmantecada. Colocar la bandeja en el estante alto.	C
7	Croquetas de papa congeladas	2 porciones (8 oz, 227 g) 4 porciones (16 oz, 454 g)	Colocar las croquetas de papa congeladas en la bandeja de cerámica esmaltada enmantecada. Colocar la bandeja en el estante alto. Cuando el horno emita la señal sonora, dar vuelta las croquetas y reiniciar el horno.	C
8	Muslos	1 porción (12 oz, 340 g) 2 porciones (24 oz, 680 g) (4 uds. por porción)	Enjuagar los muslos y colocarlos directamente en el estante alto. Colocar el estante alto en la bandeja de cerámica esmaltada.	D
9	Calabacines en rebanadas	2 porciones (8 oz, 227 g) 4 porciones (16 oz, 454 g)	Cortar los calabacines y pintar con ¼ oz (5 g) de aceite. Colocar los calabacines en rebanadas en la bandeja de cerámica esmaltada enmantecada. Colocar la bandeja en el estante alto. Cuando el horno emita la señal sonora, dar vuelta las rebanadas y reiniciar el horno.	C

# Uso del horno de microondas

## Uso del botón para ajustar elección

El menú Fit Choice (Ajustar elección) contiene programas de cocción predefinidos para 30 elementos diferentes. No es necesario ajustar los tiempos de cocción ni el nivel de potencia.



1. Coloque los alimentos sobre la bandeja o el estante. (Consulte Uso de los accesorios en la página 18)
2. Presione el botón **Fit Choice (Ajustar elección)**.
3. Para seleccionar el número que corresponde a la categoría, presione la tecla **Arriba/Abajo** o uno de los botones **numéricos**. (Consulte la tabla al principio de la página siguiente.)
4. Presione el botón **OK (Aceptar)**.
5. Para seleccionar el número que corresponde al alimento, presione la tecla **Arriba/Abajo** o uno de los botones **numéricos**. (Consulte la tabla al principio de la página siguiente.) Luego de seleccionar el alimento, si no necesita ingresar la cantidad, presione el botón **START (INICIO)**. Si necesita ingresar la cantidad, vaya al Paso 6.
6. Presione el botón **OK (Aceptar)**.
7. Ingrese la cantidad de alimento presionando la tecla **Arriba/Abajo** o uno de los botones **numéricos**. (Consulte la tabla al principio de la página siguiente.)
8. Presione el botón **START (INICIO)**. El horno de microondas funcionará automáticamente durante el tiempo pre programado.

Categoría	Nro. de cocción	Alimento	Cantidad	Instrucciones	Tipo de accesorio
1 Verduras frescas	1	Brócoli	1 porción 2 porciones 3 porciones 4 porciones (1 porción = ½ taza o 5 flores)	Lavar y limpiar el brócoli y preparar las flores. Colocar en un bol de cerámica o vidrio apto para microondas y agregar ½ a 2 oz (15-60 ml) de agua (½ oz o 15 ml por porción). Colocar el bol en el centro de la charola de vidrio. Cocinar con tapa. Revolver después de la cocción.	F
	2	Zanahorias	1 porción 2 porciones 3 porciones 4 porciones (1 porción = ½ taza)	Lavar y limpiar las zanahorias, y cortar en rebanadas parejas redondas. Colocar en un bol de cerámica o vidrio apto para microondas y agregar ½ a 2 oz (15-60 ml) de agua (½ oz o 15 ml por porción). Colocar el bol en el centro de la charola de vidrio. Cocinar con tapa. Revolver después de la cocción.	F
	3	Ejotes	1 porción 2 porciones 3 porciones 4 porciones (1 porción = ½ taza)	Lavar y limpiar los ejotes. Colocar en un bol de cerámica o vidrio apto para microondas y agregar ½ a 2 oz (15-60 ml) de agua (½ oz o 15 ml por porción). Colocar el bol en el centro de la charola de vidrio. Cocinar con tapa. Revolver después de la cocción.	F

Categoría	Nro. de cocción	Alimento	Cantidad	Instrucciones	Tipo de accesorio
1 Verduras frescas	4	Espinaca	1 porción 2 porciones 3 porciones 4 porciones (1 porción = 1 taza)	Lavar y limpiar las espinacas. Colocar en un bol de cerámica o vidrio apto para microondas y agregar ½ a 2 oz (15-60 ml) de agua (½ oz o 15 ml por porción). Colocar el bol en el centro de la charola de vidrio. Cocinar con tapa. Revolver después de la cocción.	F
	5	Calabaza	1-2 lbs (0.5-0.9 kg) 2-3 lbs (0.9-1.4 kg)	Cortar la calabaza por la mitad. Colocar con el lado del corte hacia abajo sobre un plato de cerámica o vidrio apto para microondas y agregar ¼ taza (240 ml) de agua. Colocar el plato en el centro de la charola de vidrio.	F
2 Verduras congeladas	1	Brócoli	1 porción 2 porciones 3 porciones 4 porciones (1 porción = ½ taza o 5 flores)	Lavar y limpiar las flores de brócoli congeladas. Colocar en un bol de cerámica o vidrio apto para microondas y agregar ½ a 2 oz (15-60 ml) de agua (½ oz o 15 ml por porción). Colocar el bol en el centro de la charola de vidrio. Cocinar con tapa. Revolver después de la cocción.	F

Categoría	Nro. de cocción	Alimento	Cantidad	Instrucciones	Tipo de accesorio
2 Verduras congeladas	2	Zanahorias	1 porción 2 porciones 3 porciones 4 porciones (1 porción = ½ taza)	Lavar y limpiar las zanahorias congeladas cortadas. Colocar en un bol de cerámica o vidrio apto para microondas y agregar ½ a 2 oz (15-60 ml) de agua (½ oz o 15 ml por porción). Colocar el bol en el centro de la charola de vidrio. Cocinar con tapa. Revolver después de la cocción.	F
	3	Maíz	1 porción 2 porciones 3 porciones 4 porciones (1 porción = ½ taza)	Lavar y limpiar el maíz congelado. Colocar en un bol de cerámica o vidrio apto para microondas y agregar ½ a 2 oz (15-60 ml) de agua (½ oz o 15 ml por porción). Colocar el bol en el centro de la charola de vidrio. Cocinar con tapa. Revolver después de la cocción.	F
	4	Ejotes	1 porción 2 porciones 3 porciones 4 porciones (1 porción = ½ taza)	Lavar y limpiar los ejotes congelados. Colocar en un bol de cerámica o vidrio apto para microondas y agregar ½ a 2 oz (15-60 ml) de agua (½ oz o 15 ml por porción). Colocar el bol en el centro de la charola de vidrio. Cocinar con tapa. Revolver después de la cocción.	F



## Uso del horno de microondas

Categoría	Nro. de cocción	Alimento	Cantidad	Instrucciones	Tipo de accesorio
2 Verduras congeladas	5	Arvejas	1 porción 2 porciones 3 porciones 4 porciones (1 porción = ½ taza)	Lavar y limpiar las arvejas congeladas. Colocar en un bol de cerámica o vidrio apto para microondas y agregar ½ a 2 oz (15-60 ml) de agua (½ oz o 15 ml por porción). Colocar el bol en el centro de la charola de vidrio. Cocinar con tapa. Revolver después de la cocción.	F
3 Verduras enlatadas	1	Zanahorias	1 porción 2 porciones 3 porciones 4 porciones (1 porción = ½ taza)	Colocar en un bol de cerámica o vidrio apto para microondas. Colocar el bol en el centro de la charola de vidrio. Cocinar con tapa. Revolver después de la cocción.	F
	2	Maíz	1 porción 2 porciones 3 porciones 4 porciones (1 porción = ½ taza)	Colocar en un bol de cerámica o vidrio apto para microondas. Colocar el bol en el centro de la charola de vidrio. Cocinar con tapa. Revolver después de la cocción.	F
	3	Ejotes	1 porción 2 porciones 3 porciones 4 porciones (1 porción = ½ taza)	Colocar en un bol de cerámica o vidrio apto para microondas. Colocar el bol en el centro de la charola de vidrio. Cocinar con tapa. Revolver después de la cocción.	F

Categoría	Nro. de cocción	Alimento	Cantidad	Instrucciones	Tipo de accesorio
3 Verduras enlatadas	4	Arvejas	1 porción 2 porciones 3 porciones 4 porciones (1 porción = ½ taza)	Colocar en un bol de cerámica o vidrio apto para microondas. Colocar el bol en el centro de la charola de vidrio. Cocinar con tapa. Revolver después de la cocción.	F
	5	Espinaca	1 porción 2 porciones 3 porciones 4 porciones (1 porción = 1 taza)	Colocar en un bol de cerámica o vidrio apto para microondas. Colocar el bol en el centro de la charola de vidrio. Cocinar con tapa. Revolver después de la cocción.	F
	6	Frijoles	1 porción 2 porciones 3 porciones 4 porciones (1 porción = ½ taza o 5 flores)	Colocar en un bol de cerámica o vidrio apto para microondas. Colocar el bol en el centro de la charola de vidrio. Cocinar con tapa. Revolver después de la cocción.	F
4 Grano	1	Copos de avena	1 paquete 2 paquetes	Seguir las instrucciones del paquete para la cantidad de agua. Revolver bien antes y después del tiempo de reposo. Dejar reposar 3-5 minutos.	F
	2	Arroz integral	2 porciones 4 porciones (1 porción = ½ taza)	Seguir las instrucciones del paquete para la cantidad de agua. Revolver bien antes y después del tiempo de reposo. Dejar reposar 3-5 minutos.	F



Categoría	Nro. de cocción	Alimento	Cantidad	Instrucciones	Tipo de accesorio
4 Grano	3	Bulgur	2 porciones 4 porciones (1 porción = ½ taza)	Seguir las instrucciones del paquete para la cantidad de agua. Revolver bien antes y después del tiempo de reposo. Dejar reposar 3-5 minutos.	F
	4	Macarrones integrales	2 porciones 4 porciones (1 porción = ½ taza)	Seguir las instrucciones del paquete para la cantidad de agua. Retirar del horno y dejar reposar cubierto durante 5 minutos. Colar con cuidado.	F
	5	Quinoa	2 porciones 4 porciones (1 porción = ½ taza)	Seguir las instrucciones del paquete para la cantidad de agua. Revolver bien cuando el horno emita una señal sonora y presionar el botón de inicio para continuar el proceso.	F
	6	Cuscús integral	2 porciones 4 porciones (1 porción = ½ taza)	Seguir las instrucciones del paquete para la cantidad de agua. Verter agua en un bol de cerámica o vidrio apto para microondas y colocar el bol en el centro de la charola de vidrio. Cuando el horno emita la señal sonora, agregar el cuscús y volver a iniciarlo. Retirar del horno y dejar reposar cubierto durante 5 minutos.	F

Categoría	Nro. de cocción	Alimento	Cantidad	Instrucciones	Tipo de accesorio
5 Aves	1	Pechuga de pollo	2 piezas 4 piezas (6 oz, 170 g cada una)	Colocar las pechugas de pollo en el estante alto. Colocar el estante alto en la bandeja de cerámica esmaltada. Cuando el horno emita la señal sonora, dar vuelta las pechugas de pollo y reiniciar el horno.	D
	2	Presas de pollo con hueso	2 porciones (18 oz, 510 g) 4 porciones (36 oz, 1020 g)	Pintar las presas de pollo frías con aceite y especias. Colocar en el estante alto con la piel hacia arriba. Colocar el estante alto en la bandeja de cerámica esmaltada.	D
	3	Pechuga de pavo	4 piezas (12 oz, 340 g - cada una 3 oz, 85 g)	Colocar las pechugas de pavo en el estante alto. Colocar el estante alto en la bandeja de cerámica esmaltada. Cuando el horno emita la señal sonora, dar vuelta las pechugas de pavo y reiniciar el horno.	D
	4	Pavo molido	4 porciones (1 lb, 454 g)	Colocar la carne en un recipiente de vidrio para guisados de 2 cuartos de galón apto para microondas y luego en la charola de vidrio. Cuando el horno emita la señal sonora, revolver y reiniciar el horno.	F

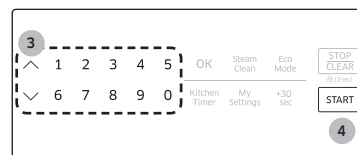
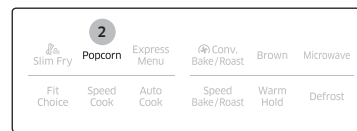
## Uso del horno de microondas

Categoría	Nro. de cocción	Alimento	Cantidad	Instrucciones	Tipo de accesorio
6 Mariscos	1	Filetes de pescado blanco	1 porción (2 piezas, 4 oz, 113 g) 2 porciones (4 piezas, 8 oz, 227 g) (1 porción = 2 piezas, cada pieza = 2 oz, 57 g)	Rociar el estante alto con aceite anti-adherente. Colocar los filetes de pescado blanco (bacalao, abadejo, etc.) en el estante alto. Colocar el estante alto en la bandeja de cerámica esmaltada.	D
	2	Filete de salmón	1 porción (1 pieza, 4 oz, 113 g) 2 porciones (2 piezas, 8 oz, 227 g) (1 porción = 1 pieza, cada pieza = 4 oz, 113 g)	Rociar el estante alto con aceite anti-adherente. Colocar los filetes de salmón en el estante alto. Colocar el estante alto en la bandeja de cerámica esmaltada.	D
	3	Filete de tilapia	1 porción (2 piezas, 4 oz, 113 g) 2 porciones (4 piezas, 8 oz, 227 g) (1 porción = 2 piezas, cada pieza = 2 oz, 57 g)	Rociar el estante alto con aceite anti-adherente. Colocar los filetes de tilapia en el estante alto. Colocar el estante alto en la bandeja de cerámica esmaltada.	D

Categoría	Nro. de cocción	Alimento	Cantidad	Instrucciones	Tipo de accesorio
6 Mariscos	4	Filete de atún	1 porción (1 pieza, 4 oz, 113 g) 2 porciones (2 piezas, 8 oz, 227 g) (1 porción = 1 pieza, cada pieza = 4 oz, 113 g)	Rociar el estante alto con aceite anti-adherente. Colocar los filetes de atún en el estante alto. Colocar el estante alto en la bandeja de cerámica esmaltada. Cuando el horno emita la señal sonora, dar vuelta los filetes de atún y reiniciar el horno.	D

### Uso del botón para palomitas

Este botón permite preparar fácilmente las palomitas. No es necesario ajustar el tiempo de cocción ni el nivel de potencia.



1. Coloque el alimento sobre la bandeja. (Consulte Uso de los accesorios en la página 18)
2. Presione el botón **Popcorn (Palomitas)**.
3. Ingrese la cantidad de alimento presionando la tecla **Arriba/Abajo** o uno de los botones **numéricos**.

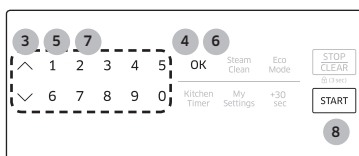
NRO.	1	2	3
Cantidad	3.5 oz (99 g)	3.0 oz (85 g)	1.5 oz (43 g)

4. Presione el botón **START (INICIO)**. El horno de microondas funcionará automáticamente durante el tiempo pre programado.



## Uso del botón de cocción rápida

El menú Speed Cook (Cocción Rápida) contiene programas de cocción predefinidos para 41 elementos diferentes. No es necesario ajustar los tiempos de cocción ni el nivel de potencia.



1. Coloque los alimentos sobre la bandeja o el estante. (Consulte Uso de los accesorios en la página 18)
2. Presione el botón **Speed Cook (Cocción Rápida)**.
3. Para seleccionar el número que corresponde a la categoría, presione la tecla **Arriba/Abajo** o uno de los botones **numéricos**. (Consulte la tabla al principio de la página siguiente.)
4. Presione el botón **OK (Aceptar)**.
5. Para seleccionar el número que corresponde al alimento, presione la tecla **Arriba/Abajo** o uno de los botones **numéricos**. (Consulte la tabla al principio de la página siguiente.) Luego de seleccionar el alimento, si no necesita ingresar la cantidad, presione el botón **START (INICIO)**. Si necesita ingresar la cantidad, vaya al Paso 6.
6. Presione el botón **OK (Aceptar)**.
7. Ingrese la cantidad de alimento presionando la tecla **Arriba/Abajo** o uno de los botones **numéricos**. (Consulte la tabla al principio de la página siguiente.)
8. Presione el botón **START (INICIO)**. El horno de microondas funcionará automáticamente durante el tiempo pre programado.

Categoría	Nro. de cocción	Alimento	Cantidad	Instrucciones	Tipo de accesorio
1 Desayuno	1	Tostadas francesas, congeladas	2 porciones 4 porciones (1 porción = 1 tostada)	Colocar la tostada en el estante alto. Colocar el estante alto en la bandeja de cerámica esmaltada. Dar vuelta cuando el horno emita la señal sonora y reiniciar el horno.	D
	2	Palitos de tostadas francesas	1 porción 2 porciones (1 porción = 5 palitos)	Colocar los palitos en el estante alto. Colocar el estante alto en la bandeja de cerámica esmaltada. Dar vuelta cuando el horno emita la señal sonora y reiniciar el horno.	D
	3	Salchichas, frescas	2 porciones 4 porciones (1 porción = 3 salchichas)	Colocar las salchichas en la bandeja de cerámica esmaltada. Colocar la bandeja en el estante alto. Cuando el horno emita la señal sonora, dar vuelta las salchichas y reiniciar el horno.	C
	4	Salchichas, congeladas	2 porciones 4 porciones (1 porción = 3 salchichas)	Colocar las salchichas en la bandeja de cerámica esmaltada. Colocar la bandeja en el estante alto.	C
	5	Hamburguesas de salchicha, congeladas	2 porciones (4 hamburguesas) 4 porciones (8 hamburguesas) (1 porción = 2 hamburguesas)	Colocar las hamburguesas de salchicha en la bandeja de cerámica esmaltada. Colocar la bandeja en el estante alto.	C

## Uso del horno de microondas

Categoría	Nro. de cocción	Alimento	Cantidad	Instrucciones	Tipo de accesorio
1 Desayuno	6	Hamburguesas de salchicha, frescas	2 porciones (2 hamburguesas) 4 porciones (4 hamburguesas) (1 porción = 1 hamburguesa)	Colocar las hamburguesas de salchicha en la bandeja de cerámica esmaltada. Colocar la bandeja en el estante alto. Cuando el horno emita la señal sonora, dar vuelta las hamburguesas y reiniciar el horno.	C
	7	Elementos para tostar	2 porciones 4 porciones (1 porción = 1 tostada)	Colocar la tostada en el estante alto. Colocar el estante alto en la bandeja de cerámica esmaltada. Dar vuelta cuando el horno emita la señal sonora y reiniciar el horno.	D
	8	Waffles, congelados	2 porciones 3 porciones (1 porción = 2 waffles)	Colocar los waffles en el estante bajo. Colocar el estante bajo en la bandeja de cerámica esmaltada. Dar vuelta cuando el horno emita la señal sonora y reiniciar el horno.	B
2 Aves	1	Pechuga de pollo	2 piezas 4 piezas (6 oz, 170 g cada una)	Colocar el pollo en el estante alto. Colocar el estante alto en la bandeja de cerámica esmaltada. Cuando el horno emita la señal sonora, dar vuelta el pollo y reiniciar el horno.	D
	2	Presas de pollo con hueso	2 porciones (18 oz, 510 g) 4 porciones (36 oz, 1020 g)	Colocar el pollo en el estante alto. Colocar el estante alto en la bandeja de cerámica esmaltada.	D

Categoría	Nro. de cocción	Alimento	Cantidad	Instrucciones	Tipo de accesorio
2 Aves	3	Pollo entero	3-4 lbs (1.4-1.8 kg)	Plegar las alas del pollo hacia abajo del pollo. Colocar el pollo en el estante bajo. Colocar el estante bajo en la bandeja de cerámica esmaltada. Pintar el pollo con mantequilla derretida.	B
	4	Pechuga de pavo	4 piezas (12 oz, 340 g - cada una 3 oz, 85 g)	Colocar las pechugas de pavo en el estante alto. Colocar el estante alto en la bandeja de cerámica esmaltada. Cuando el horno emita la señal sonora, dar vuelta las pechugas de pavo y reiniciar el horno.	D
3 Mariscos	1	Filetes de pescado blanco	1 porción (2 piezas, 4 oz, 113 g) 2 porciones (4 piezas, 8 oz, 227 g) (1 porción = 2 piezas, cada pieza = 2 oz, 57 g)	Rociar el estante alto con aceite anti-adherente. Colocar los filetes de pescado blanco (bacalao, abadejo, etc.) en el estante alto. Colocar el estante alto en la bandeja de cerámica esmaltada.	D
	2	Filete de salmón	1 porción (1 pieza, 4 oz, 113 g) 2 porciones (2 piezas, 8 oz, 227 g) (1 porción = 1 pieza, cada pieza = 4 oz, 113 g)	Rociar el estante alto con aceite anti-adherente. Colocar los filetes de salmón en el estante alto. Colocar el estante alto en la bandeja de cerámica esmaltada.	D

Categoría	Nro. de cocción	Alimento	Cantidad	Instrucciones	Tipo de accesorio
3 Mariscos	3	Camarones, frescos	2 porciones (8 oz, 227 g) 4 porciones (16 oz, 454 g)	Colocar los camarones sobre la bandeja de cerámica. Colocar la bandeja en el estante alto. Cuando el horno emita la señal sonora, dar vuelta los camarones y reiniciar el horno.	C
	4	Filete de atún	1 porción (1 pieza, 4 oz, 113 g) 2 porciones (2 piezas, 8 oz, 227 g) (1 porción = 1 pieza, cada pieza = 4 oz, 113 g)	Rociar el estante alto con aceite anti-adherente. Colocar los filetes de atún en el estante alto. Colocar el estante alto en la bandeja de cerámica esmaltada. Cuando el horno emita la señal sonora, dar vuelta los filetes de atún y reiniciar el horno.	D
4 Carne de res	1	Rosbif	2 lbs (0.91 kg) 3 lbs (1.36 kg)	Colocar la carne en el estante bajo. Colocar el estante bajo en la bandeja de cerámica esmaltada. Cuando el horno emita la señal sonora, dar vuelta la carne y reiniciar el horno.	B
	2	Bistec de punta de filete, a punto	1 pulgada, 0.5 lb (227 g)	Colocar el filete en el estante alto. Colocar el estante alto con el filete en la bandeja de cerámica esmaltada. Cuando el horno emita la señal sonora, dar vuelta el filete y reiniciar el horno. Dejar reposar el filete por 5 minutos antes de cortar.	D

Categoría	Nro. de cocción	Alimento	Cantidad	Instrucciones	Tipo de accesorio
4 Carne de res	3	Bistec de punta de filete, cocido	1 pulgada, 0.5 lb (227 g)	Colocar el filete en el estante alto. Colocar el estante alto con el filete en la bandeja de cerámica esmaltada. Cuando el horno emita la señal sonora, dar vuelta el filete y reiniciar el horno. Dejar reposar el filete por 5 minutos antes de cortar.	D
	4	Churrasco de cuadril, a punto	¾ pulgada, 1 lb (454 g)	Colocar el filete en el estante alto. Colocar el estante alto con el filete en la bandeja de cerámica esmaltada. Cuando el horno emita la señal sonora, dar vuelta el filete y reiniciar el horno. Dejar reposar el filete por 5 minutos antes de cortar.	D
	5	Churrasco de cuadril, cocido	¾ pulgada, 1 lb (454 g)	Colocar el filete en el estante alto. Colocar el estante alto con el filete en la bandeja de cerámica esmaltada. Cuando el horno emita la señal sonora, dar vuelta el filete y reiniciar el horno. Dejar reposar el filete por 5 minutos antes de cortar.	D
	6	Contrafilete, a punto	1 pulgada, 1 lb (454 g)	Colocar el filete en el estante alto. Colocar el estante alto con el filete en la bandeja de cerámica esmaltada. Cuando el horno emita la señal sonora, dar vuelta el filete y reiniciar el horno. Dejar reposar el filete por 5 minutos antes de cortar.	D



## Uso del horno de microondas

Categoría	Nro. de cocción	Alimento	Cantidad	Instrucciones	Tipo de accesorio
4 Carne de res	7	Contrafilete, cocido	1 pulgada, 1 lb (454 g)	Colocar el filete en el estante alto. Colocar el estante alto con el filete en la bandeja de cerámica esmaltada. Cuando el horno emita la señal sonora, dar vuelta el filete y reiniciar el horno. Dejar reposar el filete por 5 minutos antes de cortar.	D
	8	Carne molida	2 porciones (0.5 lb, 227 g) 4 porciones (1 lb, 454 g)	Colocar la carne en un recipiente de vidrio para guisados de 2 cuartos de galón apto para microondas y luego colocar el recipiente en la bandeja de vidrio. Cuando el horno emita la señal sonora, revolver y reiniciar el horno.	F
	9	Hamburguesas	2 unidades (4 oz, 113 g cada una) 4 unidades (4 oz, 113 g cada una)	Colocar las hamburguesas en la bandeja de cerámica esmaltada. Colocar la bandeja en el estante alto. Cuando el horno emita la señal sonora, dar vuelta las hamburguesas y reiniciar el horno.	C
5 Carne de cerdo	1	Chuletas de cerdo con hueso	1 porción 2 porciones (1 porción = 6-8 oz, 170-227 g cada una)	Colocar las chuletas de cerdo en el estante alto. Colocar el estante alto en la bandeja de cerámica esmaltada. Cuando el horno emita la señal sonora, dar vuelta las chuletas de cerdo y reiniciar el horno.	D

Categoría	Nro. de cocción	Alimento	Cantidad	Instrucciones	Tipo de accesorio
5 Carne de cerdo	2	Chuletas de cerdo deshuesadas	2 porciones (2 uds.) 4 porciones (4 uds.) (1 porción = 4-5 oz, 113-142 g cada una)	Colocar las chuletas de cerdo en el estante alto. Colocar el estante alto en la bandeja de cerámica esmaltada. Cuando el horno emita la señal sonora, dar vuelta las chuletas de cerdo y reiniciar el horno.	D
	3	Solomillo de cerdo	Pequeño - 1 pieza (0.5-1 lb, 227-454 g) Grande - 1 pieza (1.5-2 lbs (680-907 g)	Colocar el cerdo en el estante bajo. Colocar el estante bajo con el cerdo en la bandeja de cerámica esmaltada. Cuando el horno emita la señal sonora, dar vuelta el cerdo y reiniciar el horno.	B
6 Pizza	1	Pizza congelada, individual, 6 pulgadas	6 pulgadas	Colocar la pizza en el estante bajo. Colocar el estante bajo en la bandeja de cerámica esmaltada.	B
	2	Pizza congelada, normal, 12 pulgadas	12 pulgadas	Colocar la pizza en el estante bajo. Colocar el estante bajo en la bandeja de cerámica esmaltada.	B
	3	Pizza congelada individual en plato hondo	6 pulgadas	Colocar la pizza en el estante bajo. Colocar el estante bajo en la bandeja de cerámica esmaltada.	B
	4	Pizza congelada con masa leudante	12 pulgadas	Colocar la pizza en el estante bajo. Colocar el estante bajo en la bandeja de cerámica esmaltada.	B



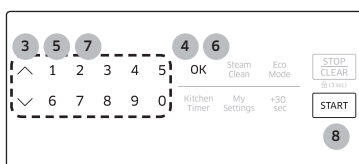
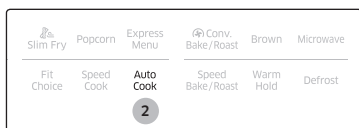
Categoría	Nro. de cocción	Alimento	Cantidad	Instrucciones	Tipo de accesorio
7 Papas	1	Papa al horno	2 uds. 4 uds. (8-10 oz, 227-283 g/ud.)	Pinchar cada papa varias veces con un tenedor. Colocar en el plato giratorio al estilo de los rayos de una rueda. Después de cocinar, dejar reposar durante 3-5 minutos.	F
	2	Camote	2 uds. 4 uds. (8-10 oz, 227-283 g/ud.)	Pinchar cada camote varias veces con un tenedor. Colocar en el plato giratorio al estilo de los rayos de una rueda. Después de cocinar, dejar reposar durante 3-5 minutos.	F
8 Botanas, congeladas	1	Nuggets de pollo	1 porción (5 uds.) 2 porciones (10 uds.) (5 uds. por porción)	Colocar los nuggets de pollo en la bandeja de cerámica esmaltada. Colocar la bandeja en el estante alto.	C
	2	Tiras de pollo	1 porción (5 uds.) 2 porciones (10 uds.) (5 uds. por porción)	Colocar las tiras de pollo en la bandeja de cerámica esmaltada. Colocar la bandeja en el estante alto.	C
	3	Alitas de pollo	2 porciones (10 uds.) 4 porciones (20 uds.) (5 alitas por porción)	Colocar las alitas en el estante bajo. Colocar el estante bajo en la bandeja de cerámica esmaltada.	B

Categoría	Nro. de cocción	Alimento	Cantidad	Instrucciones	Tipo de accesorio
8 Botanas, congeladas	4	Pollo frito	2 porciones 4 porciones (1 pieza por porción)	Colocar el pollo en la bandeja de cerámica esmaltada. Colocar la bandeja en el estante bajo.	A
	5	Bastones de queso	2 porciones 4 porciones (2 bastones por porción)	Colocar los bastones de queso en la bandeja de cerámica esmaltada. Colocar la bandeja en el estante alto.	C
	6	Aros de cebolla	2 porciones (6 uds.) 4 porciones (12 uds.) (3 aros por porción)	Colocar los aros de cebolla en la bandeja de cerámica esmaltada. Colocar la bandeja en el estante alto. Cuando el horno emita la señal sonora, revolver y reiniciar el horno.	C
	7	Papas fritas	2 porciones (6 oz, 170 g) 4 porciones (12 oz, 340 g) (3 oz, 85 g por porción)	Colocar las papas en la bandeja de cerámica esmaltada. Colocar la bandeja en el estante alto. Cuando el horno emita la señal sonora, revolver y reiniciar el horno.	C

# Uso del horno de microondas

## Uso del botón de auto cocción

El menú Auto Cook (Auto Cocina) contiene programas de cocción predefinidos para 45 elementos diferentes. No es necesario ajustar los tiempos de cocción ni el nivel de potencia.



1. Coloque los alimentos sobre la bandeja o el estante. (Consulte Uso de los accesorios en la página 18)
2. Presione el botón **Auto Cook (Auto Cocina)**.
3. Para seleccionar el número que corresponde a la categoría, presione la tecla **Arriba/Abajo** o uno de los botones **numéricos**. (Consulte la tabla al principio de la página siguiente.)
4. Presione el botón **OK (Aceptar)**.
5. Para seleccionar el número que corresponde al alimento, presione la tecla **Arriba/Abajo** o uno de los botones **numéricos**. (Consulte la tabla al principio de la página siguiente.) Luego de seleccionar el alimento, si no necesita ingresar la cantidad, presione el botón **START (INICIO)**. Si necesita ingresar la cantidad, vaya al Paso 6.
6. Presione el botón **OK (Aceptar)**.
7. Ingrese la cantidad de alimento presionando la tecla **Arriba/Abajo** o uno de los botones **numéricos**. (Consulte la tabla al principio de la página siguiente.)
8. Presione el botón **START (INICIO)**. El horno de microondas funcionará automáticamente durante el tiempo pre programado.

Categoría	Nro. de cocción	Alimento	Cantidad	Instrucciones	Tipo de accesorio
Recalentar	1	Sopa, caldo	1 a 4 porciones (8 oz, 227 g/ porción)	Utilizar solo alimentos refrigerados. Verter en un bol o plato de cerámica hondo. Cubrir con una tapa o un envoltorio plástico con ventilación. Revolver bien antes de servir.	F
	2	Sopa, crema	1 a 4 porciones (8 oz, 227 g/ porción)	Utilizar solo alimentos refrigerados. Verter en un bol o plato de cerámica hondo. Cubrir con una tapa o un envoltorio plástico con ventilación. Revolver bien antes de servir.	F
	3	Pasta	1 a 4 porciones (8 oz, 227 g/ porción)	Utilizar solo alimentos refrigerados. Verter en un bol o plato de cerámica hondo. Cubrir con una tapa o un envoltorio plástico con ventilación. Revolver bien antes de servir.	F
	4	Guiso	1 a 4 porciones (8 oz, 227 g/ porción)	Utilizar solo alimentos refrigerados. Verter en un bol o plato de cerámica hondo. Cubrir con una tapa o un envoltorio plástico con ventilación. Revolver bien antes de servir.	F
	5	Plato de comida	1 porción	Utilizar solo alimentos precocidos refrigerados. Poner los alimentos en un plato de cerámica. Cubrir el plato con un envoltorio plástico con ventilación o papel encerado.	F
	6	Bebidas	½ taza 1 taza 2 tazas	Utilizar una taza para medir; no lo cubra. Colocar la bebida en el horno. Después de calentar, revolver bien.	F

Categoría	Nro. de cocción	Alimento	Cantidad	Instrucciones	Tipo de accesorio
1 Recalentar	7	Panecillos	1 a 4 panecillos	Colocar los panecillos en una bandeja de cerámica para microondas. Antes de servir, dejar reposar 1-2 minutos.	F
	8	Recalentamiento de pizza	2 rebanadas 4 rebanadas (3-4 oz, 85-113 g/ud.)	Colocar la pizza en un plato apto para microondas con el extremo ancho de las porciones hacia el borde exterior del plato. No permitir que las porciones se superpongan. No cubrir. Antes de servir, dejar reposar 1-2 minutos.	F
2 Cocinar	1	Comida congelada	8-10 oz (227-283 g) 11-14 oz (312-397 g) 15-18 oz (425-510 g)	Retirar el paquete del envoltorio exterior y seguir las instrucciones para cubrir y reposar. Después de cocinar, dejar reposar 1-3 minutos.	F
	2	Desayuno congelado	4-6 oz (113-170 g) 7-8 oz (198-227 g)	Retirar el paquete del envoltorio exterior y seguir las instrucciones para cubrir y reposar. Después de cocinar, dejar reposar 1-3 minutos. Cuando el horno emita la señal sonora, revolver y reiniciar el horno.	F
	3	Puré de papas, instantáneo	2 porciones 4 porciones (1 porción = ½ taza de copos)	Seguir las instrucciones del paquete para la preparación.	F

Categoría	Nro. de cocción	Alimento	Cantidad	Instrucciones	Tipo de accesorio
2 Cocinar	4	Tocino, crudo	2 rebanadas 4 rebanadas 6 rebanadas	Colocar 2 toallas de papel sobre el plato y acomodar el tocino sobre las toallas. No superponer. Cubrir con una toalla de papel adicional. Quitar la toalla de papel de inmediato después de la cocción.	F
	5	Tocino, precocido	2 rebanadas 4 rebanadas 6 rebanadas	Colocar 2 toallas de papel sobre el plato y acomodar el tocino sobre las toallas. No superponer.	F
3 Menú para niños	1	Nuggets de pollo	1 porción 2 porciones (1 porción = 5 uds.)	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.	F
	2	Hot Dogs	2 unidades 4 unidades	Pinchar las salchichas, colocarlas en el plato. Cuando el horno emita la señal sonora, agregar los panes y reiniciar el horno.	F
	3	Pasta enlatada	1 porción - 7.5 oz (213 g) 2 porciones - 15 oz (425 g)	Usar solo pasta enlatada a temperatura ambiente. Verter en un bol o plato de cerámica hondo. Cubrir con una tapa o un envoltorio plástico con ventilación. Revolver bien antes de servir.	F
	4	Burrito	1 unidad 2 unidades	Seguir las instrucciones del paquete para la preparación. Dejar reposar 1-2 minutos después de calentar.	F

## Uso del horno de microondas

Categoría	Nro. de cocción	Alimento	Cantidad	Instrucciones	Tipo de accesorio
3 Menú para niños	5	Bolsa merienda	1 porción (1 ud.) 2 porciones (2 uds.)	Seguir las instrucciones del paquete para la preparación. Dejar reposar 1-2 minutos después de calentar.	F
4 Pasta	1	Espaguetis	1 porción (2 oz, 57 g) 2 porciones (4 oz, 113 g)	Verter 4 (para 1 porción) u 8 (para 2 porciones) tazas de agua en un bol grande para microondas. Cuando el horno emita la señal sonora, agregar los espaguetis y reiniciar el horno. Retirar del horno y dejar reposar cubierto durante 5 minutos. Colar con cuidado.	F
	2	Macarrones con queso	1 porción (1 ud.) 2 porciones (2 uds.)	Seguir las instrucciones del paquete para la preparación.	F
	3	Fideos instantáneos	1 porción (1 ud.) 2 porciones (2 uds.)	Colocar los fideos en un bol para microondas y verter 2 (para 1 porción) o 4 (para 2 porciones) tazas de agua. Después de cocer, colar con cuidado y agregar aderezos.	F
5 Pan	1	Galletas, refrigeradas	10 uds.	Precalentar el horno a 375 °F. Colocar las galletas en la bandeja de cerámica esmaltada enmantecada. Colocar la bandeja en el estante bajo.	A

Categoría	Nro. de cocción	Alimento	Cantidad	Instrucciones	Tipo de accesorio
5 Pan	2	Bastones de pan	12 uds.	Precalentar el horno a 375 °F. Colocar los bastones de pan en la bandeja de cerámica esmaltada enmantecada. Colocar la bandeja en el estante bajo.	A
	3	Medialunas, refrigeradas, pequeñas	8 uds.	Precalentar el horno a 375 °F. Colocar las medialunas en la bandeja de cerámica esmaltada enmantecada. Colocar la bandeja en el estante bajo.	A
	4	Medialunas, refrigeradas, grandes	8 uds.	Precalentar el horno a 375 °F. Colocar las medialunas en la bandeja de cerámica esmaltada enmantecada. Colocar la bandeja en el estante bajo.	A
6 Alimentos horneados	1	Caja de mezcla para pastel	½ paquete	Precalentar el horno a 350 °F. Verter la masa en un recipiente para pastel redondo de 8 pulgadas. En el horno, colocar el recipiente con la mezcla en el estante bajo.	A (Excepto bandeja de cerámica esmaltada)
	2	Panecillos de canela	8 uds.	Precalentar el horno a 375 °F. Colocar los panecillos en la bandeja de cerámica esmaltada enmantecada. Colocar la bandeja en el estante bajo.	A
	3	Mezcla para bizcocho de chocolate	1 paquete	Precalentar el horno a 350 °F. Verter la masa en un recipiente de 8 x 8 pulgadas y luego colocarlo en el estante bajo.	A
	4	Masa para galletitas, cortada	8 uds. (rebanadas de ½ pulgada)	Precalentar el horno a 350 °F. Colocar 8 galletitas en la bandeja de cerámica esmaltada enmantecada. Colocar la bandeja en el estante alto.	C



Categoría	Nro. de cocción	Alimento	Cantidad	Instrucciones	Tipo de accesorio
6 Alimentos horneados	5	Masa para galletitas, en porciones	10 uds.	Precalentar el horno a 350 °F. Colocar 10 galletitas en la bandeja de cerámica esmaltada enmantecada. Colocar la bandeja en el estante alto.	C
7 Botanas	1	Quesadilla	1 porción (1 ud.) 2 porciones (2 uds.) (1 porción = 1 ud.)	Seguir las instrucciones del paquete para la preparación. Dejar reposar 1-2 minutos después de calentar.	F
	2	Palitos de pescado	2 porciones 4 porciones (1 porción = 6 palitos)	Precalentar el horno a 350 °F. Colocar los palitos en el estante bajo y colocar éste en la bandeja de cerámica esmaltada.	B
	3	Nachos 1 porción	1 porción	Colocar las tortillas de maíz en un plato sin superponerlas. Espolvorear con queso en forma pareja. Contenido: - 2 tazas de chips de tortilla - ½ taza de queso rallado	F
	4	Arrolladitos primavera	2 porciones (2 uds.) 4 porciones (4 uds.) (1 porción = 1 ud.)	Precalentar el horno a la máxima temperatura. Colocar los arrolladitos en la bandeja de cerámica esmaltada. Colocar la bandeja en el estante alto.	C

Categoría	Nro. de cocción	Alimento	Cantidad	Instrucciones	Tipo de accesorio
7 Botanas	5	Bocadillos de papa	2 porciones (10 uds.) 4 porciones (20 uds.) (1 porción = 5 uds.)	Precalentar el horno a la máxima temperatura. Colocar los bocadillos de papa en la bandeja de cerámica esmaltada. Colocar la bandeja en el estante bajo.	A
	6	Palomitas	1.5 oz (43 g) 3.0 oz (85 g) 3.5 oz (99 g)	Usar solo una bolsa de palomitas para microondas por vez. Tener cuidado al retirar la bolsa del horno y al abrirla.	F
8 Derretir/ Ablandar	1	Derretir mantequilla	1 barra (4 oz, 113 g) 2 barras (8 oz, 227 g)	Quitar el envoltorio y cortar la mantequilla a la mitad en forma vertical. Colocar la mantequilla en el recipiente, cubrir con papel encerado. Revolver bien después de finalizar y dejar reposar 1-2 minutos.	F
	2	Ablandar mantequilla	1 barra (4 oz, 113 g) 2 barras (8 oz, 227 g)	Quitar el envoltorio y cortar la mantequilla a la mitad en forma vertical. Colocar la mantequilla en el recipiente, cubrir con papel encerado. Revolver bien después de finalizar y dejar reposar 1-2 minutos.	F
	3	Derretir chocolate	1 taza de pepitas	Colocar las pepitas de chocolate en un recipiente apto para microondas. Revolver bien en la mitad del tiempo cuando el horno emita una señal sonora y reiniciar el horno. A menos que se revuelva, el chocolate mantiene su forma incluso cuando termina el tiempo de calentamiento.	F



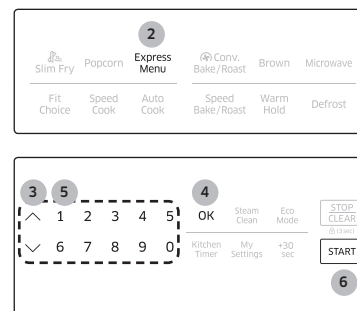
## Uso del horno de microondas

Uso del horno de microondas

Categoría	Nro. de cocción	Alimento	Cantidad	Instrucciones	Tipo de accesorio
Derretir/ Ablandar	4	Ablandar helado	1 pinta ½ galón	Quitar la tapa del envase. Colocar el envase en el centro del horno de microondas. Dejar reposar 2 minutos después de ablandarlo.	F
	5	Ablandar queso crema	1 paquete (8 oz, 227 g)	Desenvolver el queso crema y colocar en un recipiente apto para microondas. Dejar reposar 1-2 minutos.	F
	6	Ablandar jugo congelado	1 paquete (11.5 oz, 326 g)	No colocar latas de metal en el microondas. Quitar la tapa de plástico y colocar en el centro del microondas. Revolver después.	F
	7	Derretir queso	1 taza	Colocar el queso en un recipiente apto para microondas y cubrir con papel encerado. Revolver después.	F
	8	Derretir caramelo	11 oz (312 g)	Colocar el caramelo en un recipiente apto para microondas. Revolver bien después.	F
	9	Derretir malvaviscos	10 oz (283 g)	Colocar los malvaviscos en un recipiente grande apto para microondas. Revolver bien después.	F

## Uso de las funciones del menú exprés

Esta función ofrece una manera cómoda de calentar la comida que se cocina con frecuencia. No es necesario ajustar el tiempo de cocción ni el nivel de potencia.



1. Coloque el alimento en el plato giratorio (charola de vidrio).
2. Presione el botón **Express Menu (Menú Exprés)**.
3. Para seleccionar el número que corresponde al alimento, presione la tecla **Arriba/Abajo** o uno de los botones **numéricos**. (Consulte la tabla en la página siguiente.) Luego de seleccionar el alimento, si no necesita ingresar la cantidad, presione el botón **START (INICIO)**. Si necesita ingresar la cantidad, vaya al Paso 4.
4. Presione el botón **OK (Aceptar)**.
5. Ingrese la cantidad de alimento presionando la tecla **Arriba/Abajo** o uno de los botones **numéricos**. (Consulte la tabla en la página siguiente.)
6. Presione el botón **START (INICIO)**. El horno de microondas funcionará automáticamente durante el tiempo pre programado.



Nro. de cocción	Alimento	Cantidad	Instrucciones	Tipo de accesorio
1	Palomitas	3.5 oz (99 g) 3.0 oz (85 g) 1.5 oz (43 g)	Usar solo una bolsa de palomitas para microondas por vez. Tener cuidado al retirar la bolsa del horno y al abrirla.	F
2	Bebidas	½ taza 1 taza 2 tazas	Utilizar una taza para medir. No cubrir. Colocar la bebida en el horno. Después de calentar, revolver bien.	F
3	Papa al horno	2 uds. 4 uds. (10-13 oz, 280-364 g/ud.)	Pinchar cada papa varias veces con un tenedor. Colocar en el plato giratorio al estilo de los rayos de una rueda. Después de cocinar, dejar reposar durante 3-5 minutos.	F
4	Macarrones instantáneos con queso	1 porción 2 porciones (1 porción = ½ taza de copos)	Seguir las instrucciones del paquete para la preparación.	F
5	Calentar porciones de pizza	2 rebanadas 4 rebanadas (3-4 oz, 85-113 g/ud.)	Colocar la pizza en un plato apto para microondas con el extremo ancho de la porción hacia el borde exterior del plato. No permitir que las porciones se superpongan. No cubrir. Antes de servir, dejar reposar 1-2 minutos.	F
6	Recalentar plato de comida	1 porción	Utilizar solo alimentos precocidos refrigerados. Poner los alimentos en un plato de cerámica. Cubrir el plato con un envoltorio plástico con ventilación o papel encerado.	F
7	Recalentar guiso	1 a 4 porciones (8 oz, 227 g/ porción)	Utilizar solo alimentos refrigerados. Verter en un bol o plato de cerámica hondo. Cubrir con una tapa o un envoltorio plástico con ventilación. Revolver bien antes de servir.	F

Nro. de cocción	Alimento	Cantidad	Instrucciones	Tipo de accesorio
8	Recalentar pasta	1 a 4 porciones (8 oz, 227 g/ porción)	Utilizar solo alimentos refrigerados. Verter en un bol o plato de cerámica hondo. Cubrir con una tapa o un envoltorio plástico con ventilación. Revolver bien antes de servir.	F
9	Recalentar sopa, caldo	1 a 4 porciones (8 oz, 227 g/ porción)	Utilizar solo alimentos refrigerados. Verter en un bol o plato de cerámica hondo. Cubrir con una tapa o un envoltorio plástico con ventilación. Revolver bien antes de servir.	F

### Uso de los tiempos de cocción y niveles de potencia del ajuste del horno de microondas

Su horno le permite configurar dos etapas diferentes de cocción, cada una con su propio tiempo y nivel de potencia. El nivel de potencia le permite controlar la intensidad del calentamiento desde Tibia (1) hasta Alta (10).

## Uso del horno de microondas

### Niveles de potencia

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

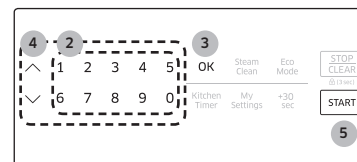
Nro.	Nivel de Potencia	Descripción	Nro.	Nivel de Potencia	Descripción
1	10	Calentar	6	60	Hervor a fuego lento
2	20	Bajo	7	70	Mediano alto
3	30	Descongelar	8	80	Recalentar
4	40	Mediano bajo	9	90	Saltear
5	50	Mediano	10	100	Alto

### Cocción en una sola etapa

Para la cocción en una sola etapa, solo debe programar el tiempo de cocción. El nivel de potencia se programa automáticamente en Alto. Si desea configurar el nivel de potencia en un solo nivel, presione **OK (Aceptar)** después de ingresar el tiempo de cocción y luego utilice los botones **numéricos** para definir el nivel.



1. Presione el botón **Microwave (Microondas)**. (Puede pasar por alto este paso y comenzar por el siguiente.)
2. Utilice los botones **numéricos** para programar el tiempo de cocción. Puede ingresar el tiempo desde un segundo hasta 99 minutos con 99 segundos. Para seleccionar un tiempo mayor a 1 minuto, ingrese los segundos también. (Por ejemplo, para programar un tiempo de cocción de 20 minutos, ingrese **2, 0, 0, 0**.) Si no necesita establecer el nivel de potencia, presione el botón **START (INICIO)**. El horno de microondas funcionará automáticamente el nivel de potencia Alto. Si desea modificar el nivel de potencia, vaya al Paso 3.



3. Si usted desea programar el nivel de potencia en cualquier otro nivel que no se Alto, utilice el botón **OK (Aceptar)**.
4. Presione la tecla **Arriba/Abajo** o los botones **numéricos** que corresponden al nivel de potencia que desea usar.
5. Presione el botón **START (INICIO)**. Si desea aumentar o reducir el tiempo de cocción, use la tecla **Arriba/Abajo**. Puede ajustar el tiempo de cocción mientras el horno de microondas está en funcionamiento.

### Cocción multietapas (Máximo de 2 etapas)

Su horno le permite configurar dos etapas diferentes de cocción, cada una con su propio tiempo y nivel de potencia. El nivel de potencia le permite controlar la intensidad del calentamiento desde Tibia hasta Alta.

1. Siga los pasos 1, 2, 3 y 4 de la sección "Cocción en una sola etapa".
2. Presione el botón **OK (Aceptar)** para pasar a la segunda etapa.
3. Siga los pasos 2, 3, 4 y 5 de la sección "Cocción en una sola etapa".

## Guía de cocción al vapor

Puede cocinar al vapor en el Modo Microondas utilizando correctamente los accesorios. Utilice las configuraciones y los tiempos que aparecen en esta tabla a modo de guía para la cocción con vapor.

Alimento	Cantidad	Modo	Tiempo (min)	Instrucciones
Verduras congeladas	9 oz (255 g) 18 oz (510 g)	Microondas 100 %	4-6 8-10	Agregar agua y colocar las verduras congeladas en una vaporera. Cubrir con tapa. Después de cocinar, dejar reposar durante 2-3 minutos.
Flores de brócoli	9 oz (255 g) 18 oz (510 g)	Microondas 100 %	3-5 5-7	Enjuagar y limpiar el brócoli fresco y preparar las flores. Agregar agua y colocar el brócoli en una vaporera. Cubrir con tapa. Después de cocinar, dejar reposar durante 2-3 minutos.
Zanahorias en rebanadas	9 oz (255 g) 18 oz (510 g)	Microondas 100 %	4-5 6-7	Enjuagar y limpiar las zanahorias frescas. Agregar agua y colocar las zanahorias en la vaporera de vidrio. Cubrir con tapa. Después de cocinar, dejar reposar durante 2-3 minutos.
Flores de coliflor	9 oz (255 g) 18 oz (510 g)	Microondas 100 %	3-5 5-7	Enjuagar y limpiar las coliflores frescas y preparar las flores. Agregar agua y colocar la coliflor en una vaporera. Cubrir con tapa. Después de cocinar, dejar reposar durante 2-3 minutos.
Papas peladas	9 oz (255 g) 18 oz (510 g)	Microondas 100 %	4-6 7-9	Enjuagar y pelar las papas y cortarlas en tamaños similares. Agregar agua y colocar las papas en una vaporera. Cubrir con tapa. Después de cocinar, dejar reposar durante 2-3 minutos.

Alimento	Cantidad	Modo	Tiempo (min)	Instrucciones
Calabaza en cubos	9 oz (255 g) 18 oz (510 g)	Microondas 100 %	7-8 11-13	Pesar las calabazas frescas, lavarlas y cortarlas en cubos de tamaño similar. Agregar agua y colocar las calabazas en una vaporera. Cubrir con tapa. Después de cocinar, dejar reposar durante 2-3 minutos.
Pechuga de pollo	11 oz (312 g) 22 oz (624 g)	1° : Microondas 100 % 2° : Microondas 40 %	1° : 1-2 2° : 7-8 1° : 2-3 2° : 10-12	Enjuagar las presas y cortar ligeramente la piel. Agregar agua y colocar las pechugas de pollo en una vaporera. Cubrir con tapa. Después de cocinar, dejar reposar durante 2-3 minutos.
Filetes de salmón	11 oz (312 g) 22 oz (624 g)	1° : Microondas 100 % 2° : Microondas 40 %	1° : 1-2 2° : 7-8 1° : 2-3 2° : 8-9	Enjuagar el pescado y agregar 1 cucharada de jugo de limón. Agregar agua y colocar los filetes de salmón en una vaporera. Cubrir con tapa. Después de cocinar, dejar reposar durante 2-3 minutos.
Langostinos al vapor	11 oz (312 g)	1° : Microondas 100 % 2° : Microondas 40 %	1° : 1-2 2° : 6-8	Enjuagar los langostinos frescos. Agregar agua y colocar en una vaporera. Cubrir con tapa. Después de cocinar, dejar reposar durante 2-3 minutos.

### NOTA

Puede obtener los mejores resultados de cocción si utiliza una vaporera de vidrio de SAMSUNG. Si desea comprar esta vaporera de vidrio, comuníquese con el Centro de Llamadas de Samsung de la última página o en línea en el sitio web ([www.samsungparts.com](http://www.samsungparts.com)).

### NOTA

Si utiliza otro accesorio como vaporera, el resultado de la cocción puede diferir de la tabla Guía de cocción al vapor anterior.



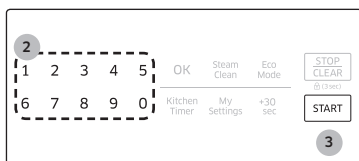
# Uso del horno de microondas

## Dorar

Dorar los alimentos agrega textura y sabor a sus comidas. Al dorar, utilice el estante bajo o alto. Si los alimentos ubicados en el estante alto podrían tocar el calentador superior, utilice el estante bajo.



1. Presione el botón **Brown (Dorar)**.



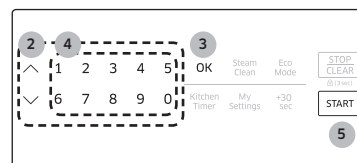
2. Utilice los botones **numéricos** para programar el tiempo de cocción.

### NOTA

El tiempo máximo de cocción es de 60 minutos. Si bien es posible ingresar un tiempo de cocción superior a 60 minutos, el horno no funcionará más de 60 minutos.

3. Presione el botón **START (INICIO)** para comenzar a dorar.

- La ventilación funcionará a baja velocidad mientras el horno esté en modo Dorar.



2. Para programar la temperatura, presione la tecla **Arriba/Abajo** o uno de los botones **numéricos**. (Consulte la siguiente tabla de temperaturas.)

Nro./Modo	Hornear	Asar
1	100 °F	-
2	200 °F	200 °F
3	250 °F	250 °F
4	275 °F	275 °F
5	300 °F	300 °F
6	325 °F	325 °F
7	350 °F	350 °F
8	375 °F	375 °F
9	400 °F	400 °F
10	425 °F	425 °F

3. Presione el botón **OK (Aceptar)**. Si desea precalentar el horno, presione el botón **START (INICIO)**.

4. Utilice los botones **numéricos** para programar el tiempo de cocción.

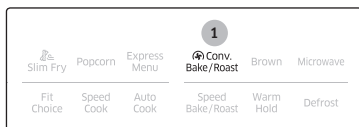
### NOTA

El tiempo máximo de cocción es de 60 minutos. Si bien es posible ingresar un tiempo de cocción superior a 60 minutos, el horno no funcionará más de 60 minutos.

5. Presione el botón **START (INICIO)** para comenzar la cocción por convección. Si desea aumentar o reducir el tiempo de cocción, use la tecla **Arriba/Abajo**. Puede ajustar el tiempo de cocción mientras el horno de microondas está en funcionamiento.

## Hornear/asar por convección

El modo Hornear/asar por convección utiliza calor seco para cocinar y dorar alimentos. Un ventilador de alta velocidad hace circular el aire caliente dentro del horno para calentar los alimentos en forma rápida y pareja. Cuando cocina en el modo de convección, generalmente utilizará el estante bajo.



1. Presione una vez el botón **Conv. Bake/Roast (Hornear/asar convección)** para HORNEAR. Presione dos veces el botón **Conv. Bake/Roast (Hornear/Asar convección)** para ASAR.



### NOTA

Para que la temperatura se mantenga constante, deje la puerta cerrada durante la cocción de los alimentos. Ábrala lo menos posible.

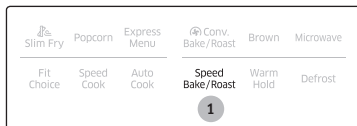
### NOTA

Si desea cambiar la configuración de la temperatura cuando el horno está operando, presione el botón **Conv.Bake/Roast (Hornear/Asar convección)** y luego presione la tecla **Arriba/Abajo** o uno de los botones **numéricos**.

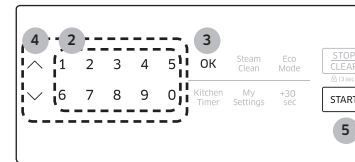
## Horneado/asado rápido

La función de cocción combinada le permite cambiar automáticamente entre microondas y horneado/asado. Los alimentos quedan húmedos además de crocantes y dorados. Este tipo de cocción es ideal para alimentos grandes que requieren tiempos de cocción prolongados cuando se preparan en un horno convencional (como, por ejemplo, carnes asadas de gran tamaño, pollos enteros, etc.). Cuando cocine de manera combinada, utilice el estante bajo para permitir que el aire circule completamente alrededor del recipiente.

Para utilizar la cocción combinada:



1. Presione una vez el botón **Speed Bake/Roast (Horneado/Asado rápido)** para HORNEADO RÁPIDO. Presione dos veces el botón **Speed Bake/Roast (Horneado/Asado rápido)** para ASADO RÁPIDO.



2. Utilice los botones **numéricos** para programar el tiempo de cocción. Si no necesita establecer el nivel de potencia, presione el botón **START (INICIO)**. El horno de microondas funcionará en el nivel de potencia preprogramado. Si desea ajustar el nivel de potencia, vaya al Paso 3.

### NOTA

El tiempo máximo de cocción es de 60 minutos. Si bien es posible ingresar un tiempo de cocción superior a 60 minutos, el horno no funcionará más de 60 minutos.

3. Presione el botón **OK (Aceptar)**.
4. Para programar el nivel de potencia, presione la tecla **Arriba/Abajo** o uno de los botones **numéricos**. Consulte la siguiente tabla para saber cuál es el botón adecuado.

Nro.	1	2	3	4
Nivel de potencia	10	30	50	70

5. Presione el botón **START (INICIO)**. Si desea aumentar o reducir el tiempo de cocción, use la tecla **Arriba/Abajo**. Puede ajustar el tiempo de cocción mientras el horno de microondas está en funcionamiento.

### NOTA

Este modo combina la energía del microondas con el aire caliente. Esta combinación reduce el tiempo de cocción y a la vez aporta a los alimentos una superficie dorada y crujiente.

## Uso del horno de microondas

### Utensilios de cocina para cocinar con horneado/asado rápido

Utilice únicamente utensilios fabricados para su uso con hornos de microondas. No use utensilios de metal en el modo combinado. No utilice ningún tipo de utensilio de plástico ya que puede derretirse.

### Alimentos apropiados para horneado/asado rápido

Otros alimentos apropiados para esta cocción en modo combinado incluyen todo tipo de alimentos cocidos que deban recalentarse y dorarse (por ejemplo, pasta al horno), así como alimentos que requieran un tiempo de cocción breve para dorar la parte superior de los alimentos. Este modo puede usarse para porciones grandes de comida a las que les viene bien una capa dorada y crocante (por ejemplo, presas de pollo, deben darse vuelta cuando haya transcurrido la mitad del tiempo de cocción). Otros alimentos adecuados para este modo de cocción incluyen una variedad de carnes y aves así como alimentos congelados y pizza.

### Guía de cocción para horneado/asado rápido

Utilice el modo de cocción, los niveles de potencia y los tiempos de cocción que aparecen en esta tabla a modo de guía para la cocción rápida.

#### NOTA

Siempre utilice guantes al retirar la comida del horno de microondas.

Tipo	Alimento	Cantidad	Modo	Tiempo (min)	Instrucciones
Pizza	Pizza congelada, individual	6 pulgadas	Horneado rápido 30 %	12-16	Colocar la pizza en el estante bajo, luego colocar el estante en la bandeja de cerámica esmaltada.
	Pizza congelada, normal	12 pulgadas	Horneado rápido 30 %	15-21	Colocar la pizza en el estante bajo, luego colocar el estante en la bandeja de cerámica esmaltada.

Tipo	Alimento	Cantidad	Modo	Tiempo (min)	Instrucciones
Carne	Rosbif (a punto)	2-3 lbs	1 <sup>er</sup> lado : Asado rápido 30 %	1 <sup>er</sup> lado : 25-40	Pintar el bistec/cordero con aceite y condimentar con pimienta, sal y pimentón. Colocar el asado en el estante bajo, luego colocar el estante en la bandeja de cerámica esmaltada. Después de cocinarlo, envolver en papel de aluminio y dejar reposar durante 10-15 minutos.
			2 <sup>o</sup> lado : Asado 325 °F	2 <sup>o</sup> lado : 25-40	
	Bistecs	0.5-1.0 lb	1 <sup>er</sup> lado : Asado rápido 30 %	1 <sup>er</sup> lado : 7-13	Colocar el bistec en el estante alto, luego colocar el estante en la bandeja de cerámica esmaltada. Después de cocinarlo, dejar reposar el bistec por 5 minutos antes de cortar.
			2 <sup>o</sup> lado : Asado rápido 10 %	2 <sup>o</sup> lado : 10-15	
	Solomillo de cerdo	0.5-1.0 lb	1 <sup>er</sup> lado : Asado rápido 30 %	1 <sup>er</sup> lado : 12-18	Colocar el solomillo de cerdo en el estante bajo, luego colocar el estante en la bandeja de cerámica esmaltada. Después de cocinarlo, dejar reposar el bistec por 5 minutos antes de cortar.
			2 <sup>o</sup> lado : Asado rápido 10 %	2 <sup>o</sup> lado : 10-16	



## Guía de utensilios de cocina

Tipo	Alimento	Cantidad	Modo	Tiempo (min)	Instrucciones
Carne	Pollo asado	3-4 lbs	1 <sup>er</sup> lado : Asado rápido 50 %  2 <sup>o</sup> lado : Asado rápido 30 %	1 <sup>er</sup> lado : 25-40  2 <sup>o</sup> lado : 15-30	Plegar las alas hacia abajo del pollo. Colocar el pollo en el estante bajo, luego colocar el estante en la bandeja de cerámica esmaltada. Pintar el pollo con mantequilla derretida o aceite y aderezos. Colocar el pollo con el lado de la pechuga hacia abajo para el primer lado, luego hacia arriba para el segundo.
	Presas de pollo con hueso	2-4 piezas	1 <sup>er</sup> lado : Asado rápido 50 %  2 <sup>o</sup> lado : Dorar	1 <sup>er</sup> lado : 12-18  2 <sup>o</sup> lado : 10-20	Colocar las presas de pollo en el estante alto, luego colocar el estante en la bandeja de cerámica esmaltada. Colocar el pollo con el lado de la piel hacia abajo para el primer lado, luego hacia arriba para el segundo.
Botanas, congeladas	Nuggets de pollo	5-10 uds.	Asado rápido 30 %	5-10	Colocar los nuggets de pollo en la bandeja de cerámica esmaltada, luego colocar la bandeja en el estante alto.
	Alitas de pollo	10-20 uds.	Asado rápido 50 %	12-17	Colocar las alitas de pollo en el estante bajo, luego colocar el estante en la bandeja de cerámica esmaltada.
	Papas fritas	6-12 oz	Horneado rápido 10 %	10-15	Colocar las papas fritas en la bandeja de cerámica esmaltada, luego colocar la bandeja en el estante mediano.

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

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

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

### Utensilios de cocción recomendados

- **Boles y platos de vidrio y vidrio-cerámica:** Use para calentar o cocinar.
- **Envoltorio de plástico para microondas:** Use para cubrir. Deje una pequeña abertura para que salga algo de vapor y evite colocarlo directamente sobre los alimentos.
- **Papel encerado:** Use como tapa para evitar que salpique.
- **Toallas y servilletas de papel:** Use para períodos cortos de calentamiento a baja temperatura. Absorben el exceso de humedad y evitan las salpicaduras. No utilice toallas de papel reciclado, que pueden contener metal y producir un incendio.
- **Platos y tazas de papel:** Use para períodos cortos de calentamiento a baja temperatura. No utilice papel reciclado, que puede contener metal y producir un incendio.
- **Termómetros:** Use solamente aquellos marcados "Microwave Safe" (Apto para microondas) y siga todas las indicaciones. Revise los alimentos en varios lugares. Los termómetros convencionales pueden usarse una vez que los alimentos han sido retirados del horno.

### Elementos de uso limitado

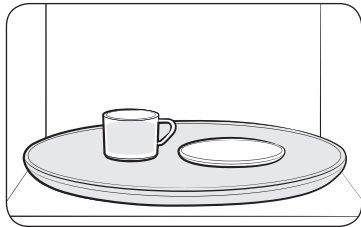
- **Papel aluminio:** Use tiras angostas de papel de aluminio para evitar la sobrecocción de las áreas expuestas. Usar demasiado papel de aluminio puede dañar su horno, por lo tanto, tenga cuidado.
- **Cerámica, porcelana y cerámica de gres:** Úselas si están rotuladas "Microwave Safe" (Apto para microondas). Si no están rotuladas, pruébelas para asegurarse de que pueden usarse de manera segura. Nunca use recipientes con bordes metálicos.
- **Plástico:** Use solo si está rotulado "Microwave Safe" (Apto para microondas). Otros plásticos pueden derretirse.
- **Paja, mimbre y madera:** Úselos solo para calentar durante períodos breves, dado que son inflamables.

## No recomendado

- **Frascos y botellas de vidrio:** El vidrio normal es demasiado delgado para usar en un microondas y puede romperse.
- **Bolsas de papel:** Estas constituyen un peligro de incendio, excepto las bolsas de palomitas de maíz que están diseñadas para ser usadas en hornos de microondas.
- **Platos y tazas de Styrofoam:** Pueden derretirse y dejar un residuo nocivo en los alimentos.
- **Recipientes de plástico para guardar alimentos y recipientes para alimentos:** Los recipientes, por ejemplo los envases de margarina, pueden derretirse en el horno de microondas.

## Utensilios de prueba

Si no está seguro de si un recipiente es apto o no para microondas, puede realizar esta prueba:



1. Llene una taza medidora de vidrio con agua y colóquela dentro del horno, junto al recipiente que desea probar.
2. Configure el microondas en 1 minuto con los botones **numéricos** y luego presione el botón **START (INICIO)**. Así se calentará el vidrio y el plato durante un minuto a potencia alta.

Cuando el microondas se detiene, el agua debe estar caliente y el recipiente que está probando debe estar frío.

Si el recipiente está caliente, entonces absorbe la energía de microondas y no es apto para usar en este horno.

## Guía de cocción

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

### Técnicas de cocción

#### Revolver

Revuelva alimentos como, por ejemplo, cazuelas y vegetales mientras los cocina para distribuir el calor uniformemente. Los alimentos en la parte exterior del recipiente absorben más energía y se calientan con mayor rapidez, por lo tanto, revuélvalos desde el exterior hasta el centro. El horno se apagará cuando usted abra la puerta para revolver sus alimentos.

#### Disposición

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

#### Proteger

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

#### Dar vuelta

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

### Dejar reposar

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

### Agregar humedad

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

### Ventilación

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

### Utensilios de cocción recomendados

- Los alimentos densos como las papas, demoran más tiempo en calentarse que los alimentos más livianos. Los alimentos con una textura delicada deben calentarse a un nivel de potencia bajo para evitar que se endurezcan.
- El alto y el tipo de recipiente de cocción que utiliza puede afectar el tiempo de cocción. Cuando pruebe una receta nueva, use el tiempo de cocción mínimo y controle los alimentos de vez en cuando para evitar el exceso de cocción.
- Los alimentos con una piel no porosa, tales como las papas o las salchichas, deben pincharse para evitar que exploten.
- No se recomienda freír con aceite o grasa. La grasa y el aceite pueden hervir de repente y causar quemaduras graves.
- Algunos ingredientes se calientan más rápido que otros. Por ejemplo, la jalea dentro de una dona se calentará más que la dona. Recuérdelo para evitar quemaduras.
- No se recomienda el enlatado casero en el horno de microondas porque todas las bacterias nocivas pueden no ser destruidas por el proceso de calentamiento del microondas.
- Si bien las microondas no calientan los recipientes de cocción, el calor de los alimentos suele transferirse a dichos recipientes. Siempre use guantes protectores contra el calor cuando retire alimentos del microondas e indique a los niños que hagan lo mismo.
- No se recomienda hacer caramelo en el horno de microondas, ya que puede calentarse hasta llegar a temperaturas muy altas. Recuerde esto para evitar lesiones.

### Guía para cocinar huevos en el microondas

- Nunca cocine huevos con cáscara y nunca caliente los huevos duros con la cáscara. Pueden explotar.
- Siempre perfora los huevos enteros para evitar que estallen.
- Cocine los huevos hasta que cuajen. Si se cocinaron de más, se endurecen.

## Guía para cocinar verduras en el microondas

- Las verduras deben lavarse antes de cocinarlas. Por lo general, no se necesita agua adicional. Agregue alrededor de  $\frac{1}{4}$  de taza de agua cuando cocine verduras densas tales como papas, zanahorias en cubos y judías verdes.
- Las verduras pequeñas (zanahorias rebanadas, arvejas, frijoles, etc.) se cocinan más rápido que las verduras más grandes.
- Las verduras enteras, tales como las papas, calabazas o mazorca, deben acomodarse en círculo en el plato giratorio antes de cocinarlas. Se cocinarán de manera más uniforme si se les da vuelta una vez transcurrida la mitad del tiempo de cocción.
- Siempre coloque las verduras como espárragos y brócoli con los extremos de los tallos apuntando hacia el borde del recipiente y las puntas hacia el centro.
- Cuando cocine verduras cortadas, siempre cubra el recipiente con una tapa o envoltorio plástico para microondas con ventilación.
- A las verduras enteras y con cáscara como, por ejemplo, las papas, la calabaza, la berenjena, etc., se les debe pinchar la cáscara en varios puntos antes de cocinarlas para evitar que exploten.
- Para una cocción más pareja, revuelva o reacomode las verduras enteras a la mitad del tiempo de cocción.
- Por lo general, cuanto más densa es la comida, mayor debe ser el tiempo de reposo. (El tiempo de reposo hace referencia al tiempo necesario para que los vegetales y los alimentos densos y grandes terminen de cocinarse una vez que salen del horno). Una papa al horno puede reposar en la mesada durante cinco minutos antes de que se complete la cocción, mientras que una fuente de arvejas puede servirse de inmediato.

## Limpieza y mantenimiento de su horno de microondas

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

### Limpieza del exterior

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

#### PRECAUCIÓN

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

#### ADVERTENCIA

Desenchufe el microondas antes de limpiarlo.

### Limpieza debajo de su horno de microondas

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

### Limpieza del panel de control

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

### Limpieza de la puerta y las trabas de la misma

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

#### NOTA

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

## Limpieza del interior

### ⚠ PRECAUCIÓN

A fin de evitar lesiones, asegúrese de que el horno de microondas se haya enfriado antes de limpiarlo.

### ⚠ PRECAUCIÓN

Saque la charola de vidrio del horno cuando limpie el horno o la charola. Para evitar que la charola se rompa, manipúlela con cuidado y no la ponga en agua inmediatamente después de cocinar. Lave la charola con cuidado en agua jabonosa tibia o el en lavavajillas.

Consulte la sección Limpieza con vapor en la página 15.

## Limpieza del anillo y el plato giratorio.

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

## Almacenamiento y reparación de su horno de microondas

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

### ⚠ ADVERTENCIA

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

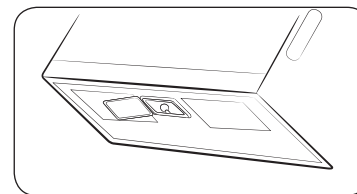
No utilice el horno si el microondas está dañado, en especial cuando la puerta o los sellos de las puertas estuvieran dañados o si la puerta no cerrara adecuadamente. Podría tratarse de una bisagra rota, una traba desgastada o de una cubierta deformada/doblada.

No retire el horno de su cubierta.

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

## Reemplazo de la luz de la cubierta/luz de noche

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

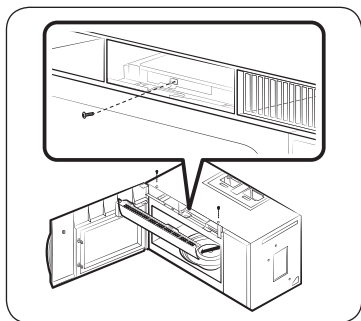


1. Desenchufe el horno o corte la electricidad de la fuente de alimentación principal.
2. Retire el tornillo de la tapa de la luz y baje ésta.
3. Reemplace el foco con una bombilla incandescente de 40 vatios.
4. Levante la tapa de la luz y vuelva a insertar el tornillo.
5. Enchufe el horno o encienda la electricidad de la fuente de alimentación principal. Reajuste el reloj.

# Limpeza y mantenimiento de su horno de microondas

## Reemplazo de la luz del horno

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



1. Desenchufe el horno o corte la electricidad de la fuente de alimentación principal.
2. Abra la puerta.
3. Retire los tornillos de montaje de la cubierta de ventilación (2 tornillos del medio).
4. Corra la rejilla de ventilación hacia la izquierda y retírela directamente.
5. Retire el filtro de carbón, si lo hubiere.
6. Retire el tornillo que sujeta la cubierta de la lámpara.
7. Retire el foco jalando hacia afuera suavemente.
8. Reemplace el foco con una bombilla halógena de 20 vatios.
9. Vuelva a colocar el portabombilla.
10. Vuelva a colocar la tapa de la ventilación y los 2 tornillos.
11. Enchufe el horno o encienda la electricidad de la fuente de alimentación principal. Reajuste el reloj.

## Limpeza del filtro de grasa

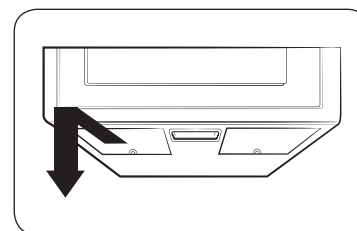
Su horno de microondas cuenta con dos filtros de grasa metálicos reutilizables. Los filtros de grasa deben retirarse y limpiarse al menos una vez cada cuatro meses, o cuando sea necesario.

### NOTA

Su horno de microondas tiene una función recordatoria de filtro. Consulte la página 13 para obtener más detalles.

### ADVERTENCIA

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

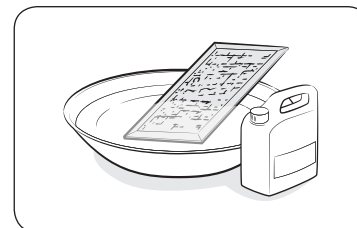


1. Para retirar el filtro, deslícelo hacia la izquierda (o derecha) usando la lengüeta.
2. Remoje el filtro de grasa en agua caliente con un detergente suave. Enjuáguelo bien y sacúdalo hasta que se seque. Al cepillar el filtro ligeramente, podrá quitar la suciedad incrustada.

### ADVERTENCIA

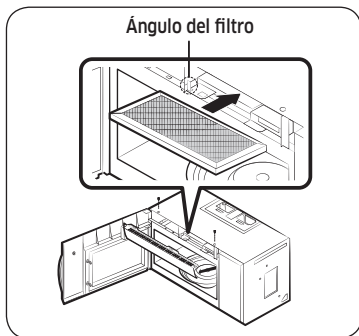
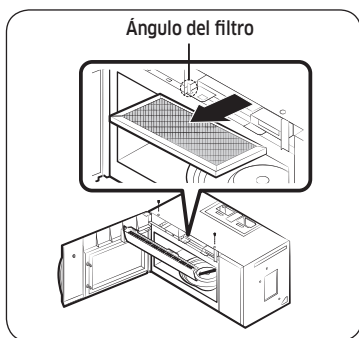
No utilice amoníaco ni coloque el filtro de grasa dentro del horno de microondas. El aluminio se oscurecerá.

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



## Reemplazo del filtro de carbón

Si su horno tiene ventilación hacia el interior, el filtro de carbón debe reemplazarse cada 6 a 12 meses, y más a menudo si es necesario. El filtro de carbón no puede limpiarse. Para solicitar un nuevo filtro de carbón, comuníquese con el Departamento de piezas en el 1-800-627-4368 o el distribuidor Samsung más cercano. También puede solicitar en línea en [www.samsungparts.com](http://www.samsungparts.com)



1. Desenchufe el horno o corte la electricidad de la fuente de alimentación principal.
2. Abra la puerta.
3. Retire los tornillos de montaje de la rejilla de ventilación (2 tornillos del medio).
4. Corra la rejilla de ventilación hacia la izquierda y retírela directamente.
5. Oprima el gancho y extraiga el filtro viejo.
6. Inserte un nuevo filtro de carbón en su lugar. El filtro debe quedar instalado en el ángulo que se muestra.
7. Vuelva a colocar la rejilla de ventilación y los 2 tornillos y cierre la puerta. Enchufe el horno o encienda la electricidad de la fuente de alimentación principal. Reajuste el reloj.

## Resolución de problemas

### Puntos de verificación

Si encuentra algún problema con el horno, verifique primero la siguiente tabla e intente poner en práctica las recomendaciones. 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.

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.

## Resolución de problemas

Problema	Causa	Acción
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 <b>START (INICIO)</b> para iniciar el funcionamiento.
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.

Problema	Causa	Acción
Se produce un ruido como de un ligero estallido durante el funcionamiento y el horno no funciona.	Cocinar los alimentos en un recipiente sellado o con tapa ajustada puede producir sonidos como de ligeros estallidos.	No cocine los alimentos en envases cerrados ni con tapa. El vapor que se expande de la cocción de los alimentos puede hacer que los recipientes exploten o las tapas salgan despedidas.
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.
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.



Problema	Causa	Acción
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 calentando 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 descongelar no funciona.	El horno no funciona, se están descongelando 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 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>STOP/CANCEL (DETENER/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 cocción automática, la señal sonora indica que es hora de dar vuelta el alimento.	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 están utilizando recipientes metálicos durante el proceso de cocción o 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 fuente de 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
Sale vapor a través de una grieta de 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.	El brillo cambia de acuerdo con la salida de potencia de cada función.	La salida de potencia cambia durante la cocción y no indica un mal funcionamiento. No es un defecto del horno.
Cuando termina la cocción, el ventilador de enfriamiento sigue funcionando.	Después de la cocción, el ventilador de enfriamiento continúa funcionando durante unos 3 minutos para ventilar el horno.	No es un defecto del horno.
Al presionar el botón <b>START (INICIO)</b> se activa el horno.	Esto ocurre cuando el horno no estaba funcionando.	El horno de microondas está diseñado para iniciar el funcionamiento al presionar el botón <b>START (INICIO)</b> cuando no estaba funcionando.

Problema	Causa	Acción
<b>Plato giratorio</b>		
El plato giratorio se desplaza o deja de dar vueltas.	No se colocó el anillo giratorio, o este no se encuentra en su lugar.	Instale el anillo giratorio y vuelva a intentarlo.
El plato giratorio se arrastra cuando da vueltas.	El anillo giratorio no está colocado en su lugar, hay demasiados alimentos o el recipiente es demasiado grande y toca la pared del horno de microondas.	Ajuste la cantidad de comida. No utilice recipientes que sean demasiado 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.

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

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



## Apéndice

### Códigos de información

Si el horno no funciona, puede aparecer un código de información en el visor. Consulte la siguiente tabla para conocer el código y siga las instrucciones.

Código	Descripción	Acción
C-20	El sensor de temperatura no lee correctamente la temperatura.	Presione el botón <b>STOP/CANCEL (DETENER/CANCELAR)</b> y reinicie el funcionamiento. Si vuelve a aparecer, apague el horno de microondas, déjelo reposar durante más de 30 segundos y vuelva a ajustarlo. Si este código vuelve a aparecer, llame a su centro local de atención al cliente de SAMSUNG.
C-21	El sensor de temperatura detecta una temperatura superior a la temperatura configurada.	Apague el horno de microondas, déjelo enfriar y vuelva a ajustarlo. Si este código vuelve a aparecer, llame a su centro local de atención al cliente de SAMSUNG.
C-F0	El microondas ha detectado una falla de las comunicaciones internas.	Desenchufe el cable de alimentación del horno y comuníquese con un centro local de atención al cliente de SAMSUNG.
C-A1	El horno no detectó que el regulador de tiro se abría o cerraba durante 1 minuto.	
C-D0	Los botones de control permanecen presionados más de 10 segundos.	Limpie las teclas y verifique si hay agua en la superficie que rodea las teclas. Si vuelve a aparecer, apague el horno de microondas, déjelo reposar durante más de 30 segundos y vuelva a ajustarlo. Si este código vuelve a aparecer, llame a su centro local de atención al cliente de SAMSUNG.

### Especificaciones

Modelo	MC17J8000C*
Cavidad del horno	1.7 pies cúbicos
Controles	10 niveles de potencia e incluye descongelado
Temporizador	99 minutos, 99 segundos
Fuente de alimentación	120 VCA, 60 Hz
Consumo de potencia	1700 watts el microondas / 1750 watts la hornalla
Salida de potencia del microondas	950 Vatios
Luz de la cubierta	Lámpara incandescente de 40 vatios (2 uds.)
Luz del horno	Lámpara halógena de 20 watts
Dimensiones de la cavidad del horno (pulgadas)	20 <sup>9</sup> / <sub>64</sub> " (Ancho) x 10 <sup>9</sup> / <sub>32</sub> " (Alto) x 14" (Prof.)
Dimensiones exteriores (pulgadas)	29 <sup>7</sup> / <sub>8</sub> " (Ancho) x 16 <sup>15</sup> / <sub>16</sub> " (Alto) x 18 <sup>9</sup> / <sub>16</sub> " (Prof.)
Dimensiones de envío (pulgadas)	33 <sup>11</sup> / <sub>32</sub> " (Ancho) x 20 <sup>25</sup> / <sub>32</sub> " (Alto) x 19 <sup>3</sup> / <sub>8</sub> " (Prof.)
Peso neto/envío	74.4 lbs / 86 lbs (33.75 kg / 39 kg)



# Garantía

## Horno de microondas Samsung para instalar sobre la estufa

### Garantía limitada al comprador original

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

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

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

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

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

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

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

Se brindarán servicios a domicilio durante el período de garantía de mano de obra sujeto a la disponibilidad dentro de los estados contiguos de Estados Unidos. El servicio a domicilio no está disponible en todas las zonas. Para recibir servicio a domicilio, el producto debe estar

accesible y sin obstrucciones para el personal de servicio técnico. Si durante el servicio a domicilio no puede completarse la reparación, puede ser necesario retirar, reparar y devolver el producto. En caso de que el servicio a domicilio no esté disponible, SAMSUNG podrá elegir, a nuestra discreción, proveer el transporte que escojamos de un centro de servicio SAMSUNG autorizado. De lo contrario, el transporte hacia y desde el centro de servicio técnico SAMSUNG autorizado es responsabilidad del comprador.

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

# Garantía

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

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

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

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

# Notas

---



Scan this with your smartphone

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

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)



DE68-04224E-01