

# Microwave Oven

---

## User manual

MS19M8020\*\*

---



**SAMSUNG**

# Contents

|                                          |           |
|------------------------------------------|-----------|
| <b>Important safety instructions</b>     | <b>3</b>  |
| <b>Installation</b>                      | <b>12</b> |
| What's included                          | 12        |
| Turntable                                | 12        |
| <b>Maintenance</b>                       | <b>13</b> |
| Cleaning                                 | 13        |
| Replacement (repair)                     | 13        |
| Care during an extended period of disuse | 13        |
| <b>Before you start</b>                  | <b>14</b> |
| Current time                             | 14        |
| Power saving                             | 14        |
| Child lock                               | 14        |
| Sound On/Off                             | 15        |
| Kitchen timer                            | 15        |
| About microwave energy                   | 15        |
| Cookware for microwaving                 | 16        |
| <b>Operations</b>                        | <b>17</b> |
| Feature panel                            | 17        |
| Simple steps to start                    | 18        |
| Manual mode                              | 19        |
| Common settings                          | 19        |
| Sensor mode                              | 21        |
| Auto mode                                | 23        |
| Convenience                              | 25        |

|                                 |           |
|---------------------------------|-----------|
| <b>Cooking Smart</b>            | <b>28</b> |
| Microwave cooking guide         | 28        |
| Reheating guide                 | 30        |
| Defrosting guide                | 32        |
| Quick & easy                    | 32        |
| <b>Troubleshooting</b>          | <b>33</b> |
| Checkpoints                     | 33        |
| Information code                | 37        |
| <b>Technical specifications</b> | <b>37</b> |
| <b>Warranty</b>                 | <b>38</b> |
| Samsung microwave oven          | 38        |

## Important safety instructions

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

## WHAT YOU NEED TO KNOW ABOUT SAFETY INSTRUCTIONS

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

## PRECAUTIONS TO AVOID POSSIBLE EXPOSURE TO EXCESSIVE MICROWAVE ENERGY

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

## SAVE THESE INSTRUCTIONS

## IMPORTANT SAFETY 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 purpose as described in this manual. Do not expose this appliance to corrosive chemicals or vapors. This type of oven is specifically designed to heat, cook, or dry food. It is not designed for industrial or laboratory use.
7. As with any appliance, close supervision is necessary when it is used by children. Keep children away from the door when opening or closing it as they may bump themselves on the door or catch their fingers in the door.

8. Do not operate this appliance if it has a damaged cord or plug, if it is not working properly, or if it has been damaged or dropped.
9. This appliance should be repaired or serviced only by qualified service personnel. Contact the nearest authorized service facility for examination, repair, or adjustment.
10. Do not cover or block any openings on the appliance.
11. Do not tamper with or make any adjustments or repairs to the door.
12. Do not store this appliance outdoors. Do not use this product near water, for example, near a kitchen sink, in a wet basement, near a swimming pool, or similar locations.
13. Do not immerse the cord or plug in water.
14. Keep the cord away from heated surfaces. (including the back of the oven).
15. Do not let the cord hang over the edge of a 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 the 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.

## SAVE THESE INSTRUCTIONS

## SAVE THESE INSTRUCTIONS



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 food or oversized metal utensils should not be inserted into the microwave / toaster oven as they may cause a fire or electric shock.
20. Do not clean with metal scouring pads. A piece of metal could come off the pad, contact electrical parts, and cause an electric shock.
21. Do not put paper products into the oven when you are operating it in the toaster mode.
22. Do not store any materials, other than the manufacturer's recommended accessories, in this oven when not in use.
23. Do not cover the racks or any other part of the oven with metal foil. This will cause the oven to overheat.

## SAVE THESE INSTRUCTIONS

## CAUTION

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

## GROUNDING INSTRUCTIONS

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

## WARNING

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

- Plug the power cord into a grounded 3 pronged outlet. Do not remove the third (grounding) prong. Do not use an adaptor or otherwise defeat the grounding plug.
- Consult a qualified electrician or service person if you do not understand the grounding instructions or if you are not sure if the appliance is properly grounded.

## SAVE THESE INSTRUCTIONS

## Important safety instructions

- 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 this 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

## ⚠ CRITICAL INSTALLATION WARNINGS

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

## SAVE THESE INSTRUCTIONS



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.

Connect the oven to a 20A circuit. If you connect the oven to a 15A circuit, make sure that the circuit breaker is operable.



Do not install this appliance in a humid, oily, or dusty location, or in a location exposed to direct sunlight or water (rain drops).

- This may result in electric shock or fire.

Plug the power plug into the wall socket firmly. Do not use a damaged power plug, damaged power cord, or loose wall socket.

- This may result in electric shock or fire.

Do not mount over a sink.

Do not pull or excessively bend the power cord.

Do not twist or tie the power cord.

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

- This may result in electric shock or fire.
- Do not pull the power cord when you unplug the oven.
- Unplug the oven by pulling the plug only.
- Failing to do so may result in electric shock or fire.



If the power plug or power cord is damaged, contact your nearest Samsung 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 Samsung service center. Failing to do so may result in electric shock or fire.

Read and follow the specific “Precautions to Avoid Possible Exposure to Excessive Microwave Energy”, found in the beginning of this Safety Information section.

If the microwave makes a strange noise or generates 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.

## SAVE THESE INSTRUCTIONS

## Important safety instructions

- ★ 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 adequately sized cookware and use high heat on surface units only when necessary.  
If materials inside the oven should ignite, keep the oven door closed, turn the oven off, and disconnect the power cord or shut off power at the fuse or circuit breaker panel. If the door is opened, the fire may spread.
  - Always observe Safety Precautions when using your oven. Never try to repair the oven on your own. There is dangerous voltage inside. If the oven needs to be repaired, contact an authorized Samsung service center near you.
- ✕ Do not attempt to repair, disassemble, or modify the appliance yourself.
  - Because a high voltage current enters the product chassis during operation, opening the chassis can result in electric shock or fire.
  - You may be exposed to electromagnetic waves.
  - When the oven requires repair, contact your nearest Samsung service center.
- 🔧 If any foreign substance such as water enters the microwave, unplug it and contact your nearest Samsung service center.
  - Failing to do so may result in electric shock or fire.

- ✕ Do not touch the power plug with wet hands.
  - This may result in electric shock.
 Do not turn the appliance off by unplugging the power plug while the appliance is in operation.
  - Plugging the power plug into the wall socket again may cause a spark and result in electric shock or fire.
 Keep all packaging materials well out of the reach of children. Packaging materials can be dangerous to children.
  - If a child places a bag over his or her head, the child can suffocate.
 Do not let children or any person with reduced physical, sensory, or mental capabilities use this appliance unsupervised. Make sure that the appliance is out of the reach of children.
  - Failing to do so may result in electric shock, burns, or injury.
 Do not touch the inside of the appliance immediately after cooking. The inside of the appliance will be hot.
  - The heat on the inside of the oven can cause burns.
 Do not put aluminum foil (except as specifically directed in this manual), metal objects (such as containers, forks, etc.) or containers with golden or silver rims into the microwave.
  - These objects can cause sparks or a fire.
 Do not use or place flammable sprays or objects near the oven.
  - Heat from the microwave can cause flammable sprays to explode or burn.
  - Failing to do so may result in electric shock or injury.
 Do not tamper with or make any adjustments or repairs to the door. Under no circumstances should you remove the outer cabinet.  
Do not store or use the oven outdoors.

## SAVE THESE INSTRUCTIONS

## SAVE THESE INSTRUCTIONS

## USAGE CAUTIONS

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

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

  - The food or object may fall when you open the door and this may result in burns or injury.

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

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

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

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

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

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

Do not store anything directly on top of the appliance when it is in operation. Do not use sealed containers. Remove seals and lids before heating. Sealed containers can explode due to the buildup of pressure even after the oven has been turned off.
- 📄 TV/radio interference might be noticed while using the microwave. Similar to the interference caused by other small appliances, it does not indicate a problem with the microwave. Plug the microwave into a different electrical circuit, move the radio or TV as far away from the microwave as possible, or check the position and signal of the TV/radio antenna.

## SAVE THESE INSTRUCTIONS



## Important safety instructions

### ⚠ 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 inside and outside.

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

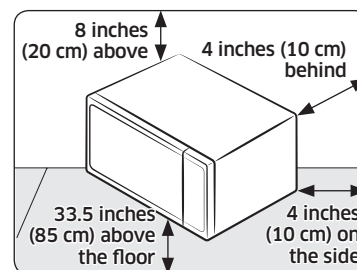
Do not clean the appliance with a steam cleaner.

- 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.

## INSTALLING YOUR MICROWAVE OVEN

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



1. When you install your oven, make sure there is adequate ventilation for your oven by leaving at least 4 inches (10 cm) of space behind and on the sides of the oven and 8 inches (20 cm) of space above.
2. Remove all packing materials inside the oven.
3. Install the roller and turntable. Check that the turntable rotates freely. (Turntable type model only. See page 12.)
4. This microwave oven must be positioned so that the plug is accessible.

### NOTE

A trim kit is available for some models (MS19M8020TS, MS19M8020TG and MS19M8000AS). The trim kit lets you install this microwave in a cabinet. For complete installation instructions, see the trim kit installation manual.

## SAVE THESE INSTRUCTIONS

## SAVE THESE INSTRUCTIONS

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

## CLEANING THE TURNTABLE AND ROLLER

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

## STORING AND REPAIRING YOUR MICROWAVE OVEN

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

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

**SAVE THESE INSTRUCTIONS**

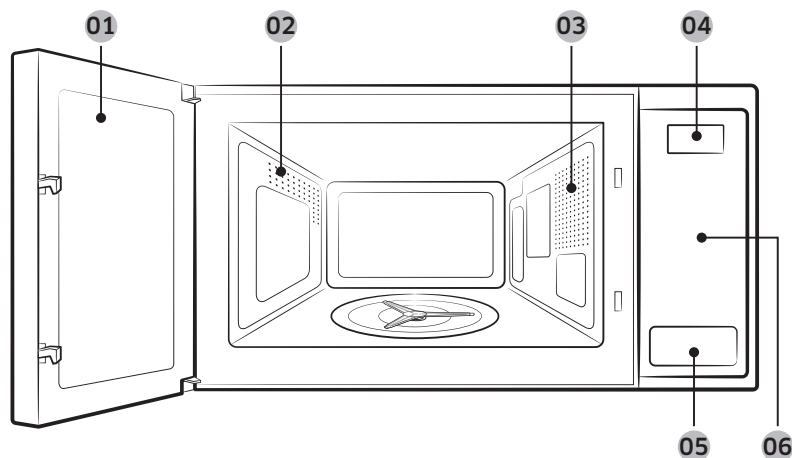
**SAVE THESE INSTRUCTIONS**

# Installation

## What's included

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

## Oven at a glance



01 Door

02 Vent

03 Oven light

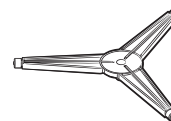
04 Display

05 Push button door  
opener

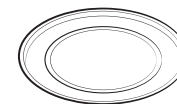
06 Feature panel

## Accessories

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



Roller



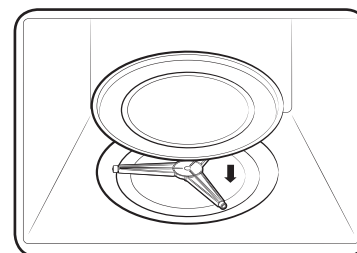
Turntable

|           |                                                                                                                                       |
|-----------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Roller    | Insert the shaft of the roller into the coupler on the floor of the microwave. The roller supports the turntable.                     |
| Turntable | Put the turntable on the roller with the center of the turntable on the center of the roller. The turntable serves as a cooking base. |

## NOTE

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

## Turntable



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

# Maintenance

## Cleaning

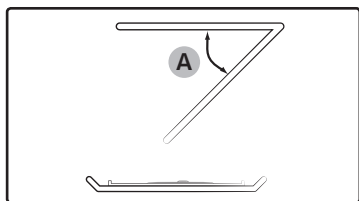
Clean the oven regularly to prevent debris from building up on or inside the oven. Also pay special attention to the door, door sealing, and turntable and roller (applicable models only).

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

**To remove stubborn debris and bad smells from inside the oven**

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

**To clean inside swing-heater models**



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

### ⚠ CAUTION

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

## Replacement (repair)

### ⚠ WARNING

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

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

## Care during an extended period of disuse

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



## Before you start

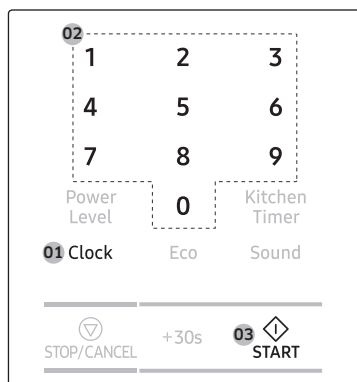
Before you use the microwave for the first time, there is some basic information you should know. This information starts below.

### NOTE

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

### Current time

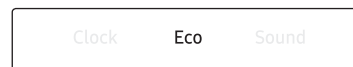
It is important to set the correct clock time to ensure correct automatic operations.



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

### Power saving

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



- To activate power saving, press **Eco** to turn off the display.
- To deactivate power saving, open the door or press **Eco** again. The display turns back on showing the current time.

### Auto power saving

- After 25 minutes of user inactivity, the oven automatically enters power saving mode. Any previous function will be cancelled, and the current time will be displayed.
- If you open the door and leave it open, the oven light will turn off after 5 minutes.

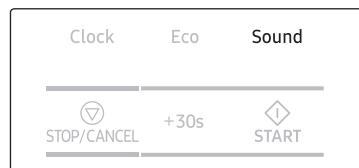
### Child lock



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



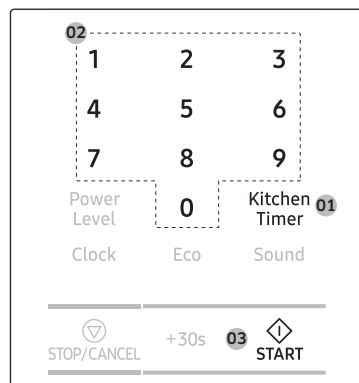
## Sound On/Off



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

- To mute the sounds, press **Sound** until “OFF” appears in the display.
- To unmute the sounds, press **Sound** again until “ON” appears in the display.

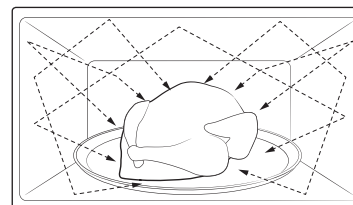
## Kitchen timer



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

## About microwave energy

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



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

### NOTE

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

Before you start



## Before you start

### Cookware for microwaving

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

#### Requirements:

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

| Material                              | Microwave-safe | Description                                                                                                                                                |
|---------------------------------------|----------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Aluminium foil                        | △              | Use for a small serving size to protect against overcooking. Arcing can occur if the foil is near the oven wall or if you use an excessive amount of foil. |
| Crusty plate                          | ○              | Do not use for preheating for more than 8 minutes.                                                                                                         |
| Bone china or earthenware             | ○              | Porcelain, pottery, glazed earthenware, and bone china are usually microwave-safe, unless decorated with a metal trim.                                     |
| Disposable polyester cardboard dishes | ○              | Some frozen foods are packaged in these dishes.                                                                                                            |

○ : Microwave Safe      △ : Use Caution      × : Microwave Unsafe

| Material            | Microwave-safe | Description                              |
|---------------------|----------------|------------------------------------------|
| Fast-food packaging | ○              | Polystyrene cups or containers           |
|                     | ×              | Paper bags or newspaper                  |
|                     | ×              | Recycled paper or metal trims            |
| Glassware           | ○              | Oven-to-table ware                       |
|                     | △              | Fine glassware                           |
|                     | ○              | Glass jars                               |
| Metal               | ×              | Dishes                                   |
|                     | ×              | Freezer bag with twist-ties              |
| Paper               | ○              | Plates, cups, napkins, and kitchen paper |
|                     | ×              | Recycled paper                           |

○ : Microwave Safe      △ : Use Caution      × : Microwave Unsafe

| Material                  | Microwave-safe | Description                                                                                  |
|---------------------------|----------------|----------------------------------------------------------------------------------------------|
| Plastic                   | ○              | Use thermoplastic containers only. Some plastics may warp or discolour at high temperatures. |
|                           | ○              | Use to maintain moisture after cooking.                                                      |
|                           | △              | Use boilable or ovenproof bags only.                                                         |
| Wax or grease-proof paper | ○              | Use to maintain moisture and prevent spattering.                                             |

○ : Microwave Safe

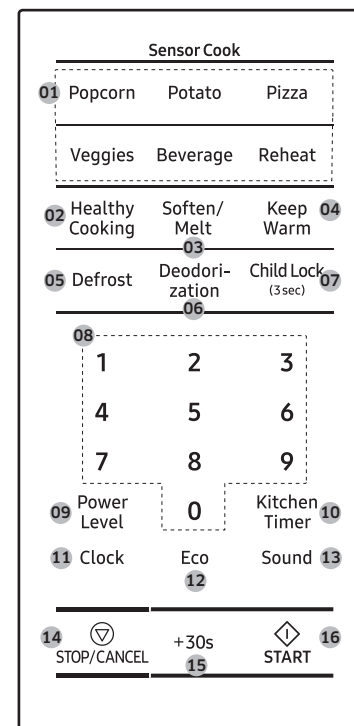
△ : Use Caution

✕ : Microwave Unsafe

## Operations

### Feature panel

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



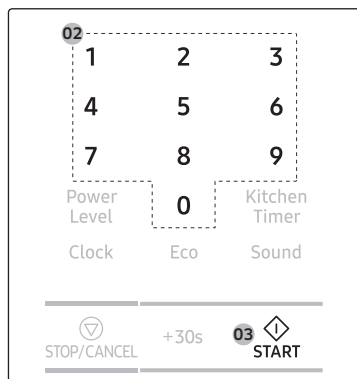
|    |                    |
|----|--------------------|
| 01 | Sensor Cook        |
| 02 | Healthy Cooking    |
| 03 | Soften/Melt        |
| 04 | Keep Warm          |
| 05 | Defrost            |
| 06 | Deodorization      |
| 07 | Child Lock (3 sec) |
| 08 | Number             |
| 09 | Power Level        |
| 10 | Kitchen Timer      |
| 11 | Clock              |
| 12 | Eco                |
| 13 | Sound              |
| 14 | STOP/CANCEL        |
| 15 | +30s               |
| 16 | START              |



# Operations

## Simple steps to start

### To cook food

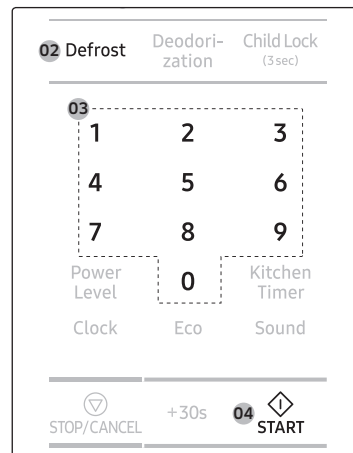


1. Put the food in a microwave-safe container, and then put the container in the center of the turntable.
2. Use the number buttons to set the cooking time.
3. Press **START**.

#### NOTE

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

### To defrost frozen food



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

#### NOTE

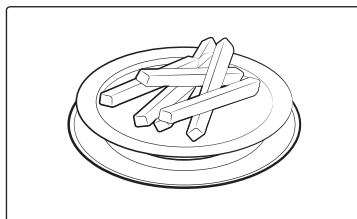
For more information, see the **Defrost** section on page 25.



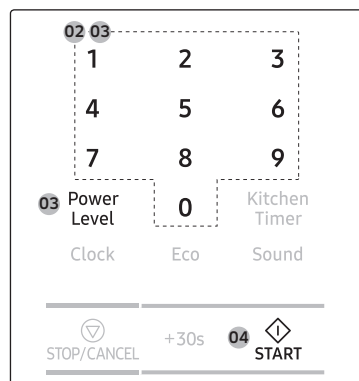
## Manual mode

### Microwave

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



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

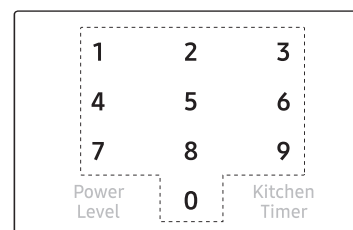


2. Use the number buttons to set the cooking time (max: 99 min 99 sec). For example, to set the time to 10 minutes, press 1 and 0 for the minutes, and 0 and 0 for the seconds (10:00).
3. To change the default power level, press **Power Level**, and then select a different level. See the **Power level** section on page 20 for details.
4. Press **START**.
5. When cooking is complete, the oven beeps 4 times. Use oven gloves to take out the food.

## Common settings

### Cooking time

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



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

#### NOTE

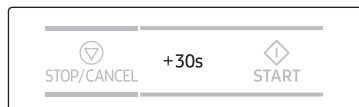
- To change the cooking time during operation, press **STOP/CANCEL** twice, and then repeat the steps above.
- To stop cooking, simply open the door, or press **STOP/CANCEL**. To resume operation, close the door and press **START**.
- To cancel cooking, press **STOP/CANCEL** twice.



# Operations

## Time increment

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



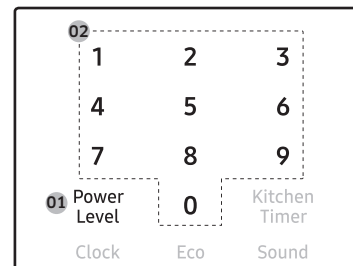
Before or during cooking, press **+30s** as many times as needed. For example, to add 2 minutes to the current cooking time, press the button 4 times.

### NOTE

This button is disabled when you use Auto mode.

## Power level

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



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

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

### NOTE

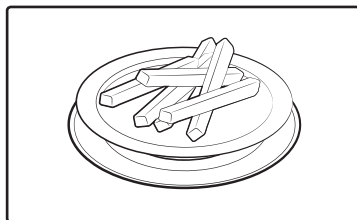
To check the current power level while cooking is in progress, press **Power Level**.



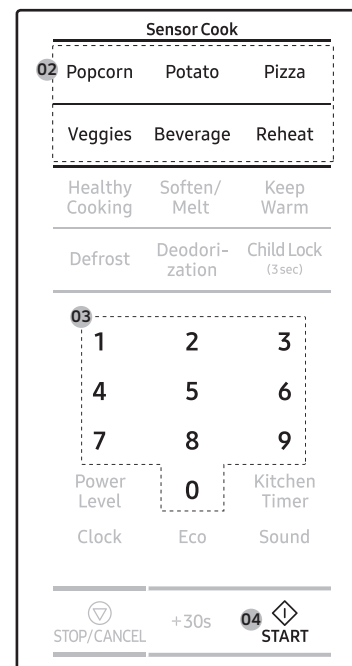
## Sensor mode

### Sensor cook

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



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



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



# Operations

## Sensor cook guide

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

| Code/Food  | Serving size                 | Instructions                                                                                                                                                                                                                          |
|------------|------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1. Popcorn | 3.0 to 3.5 oz<br>(1 package) | Use only one microwave popcorn bag at a time. Be careful when removing the heated bag from the oven and opening it. Let the oven cool for at least 5 minutes before using it again.                                                   |
| 2. Potato  | 1 to 6 pcs                   | Pierce each potato several times with a fork. Place on the turntable in a spoke-like fashion. After cooking, let the potatoes stand for 3-5 minutes. Let the oven cool for at least 5 minutes before using it again.                  |
| 3. Pizza   | 2 to 4 slices                | Place 2-4 pizza slices on a microwave-safe plate with the wide ends of the slices towards the outside edge of the plate. Do not let the slices overlap. Do not cover. Let the oven cool for at least 5 minutes before using it again. |

| Code/Food   |                      | Serving size    | Instructions                                                                                                                                                                                                                         |
|-------------|----------------------|-----------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 4. Veggies  | 1. Fresh Vegetables  | 1 to 4 servings | Place the food in a microwave-safe ceramic, glass, or plastic dish and add 2-4 tbs. water. Cover with vented plastic wrap, and then cook. Stir before letting stand. Let the oven cool for at least 5 minutes before using it again. |
|             | 2. Frozen Vegetables | 1 to 4 servings |                                                                                                                                                                                                                                      |
| 5. Beverage |                      | 8 to 10 oz      | Use a measuring cup or mug and do not cover. Place the beverage in the oven. After heating, stir well. Let the oven cool for at least 5 minutes before using it again.                                                               |

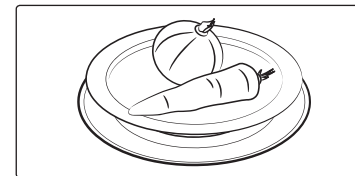


| Code/Food | Serving size    | Instructions                                                                                                                                                                                                                                                                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

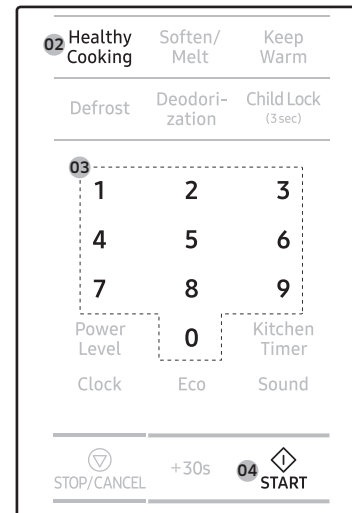
## Auto mode

### Healthy Cooking

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



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



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





# Operations

## Healthy Cooking guide

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

| Code | Food       | Serving size | Instructions                                                                                                                                                                        |
|------|------------|--------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1    | Spinach    | 5.3 oz       | Rinse and clean spinach. Put into a glass bowl with lid. Do not add water. Put bowl in the center of turntable. Cook covered. Stir after cooking. Let stand for 1-2 minutes.        |
| 2    | Squash     | 8.8 oz       | Slice the squash in half and remove the seeds. Place the squash cut side down in a microwave safe dish and cover with the plastic wrap. If needed, add a ¼ cup of water.            |
| 3    | Brown Rice | 16 oz        | Use a large glass ovenware dish with lid. Add a double quantity of cold water (500 ml). Cook covered. Stir before standing time and add salt and herbs. Let stand for 5-10 minutes. |
| 4    | Oatmeal    | 1 pack       | Follow the package directions for the recommended amount of water needed. Stir well before and afterwards.                                                                          |
| 5    | Quinoa     | 8.8 oz       | Use a large glass ovenware dish with lid. Add a double quantity of cold water (500 ml). Cook covered. Stir before standing time and add salt and herbs. Let stand for 1-3 minutes.  |

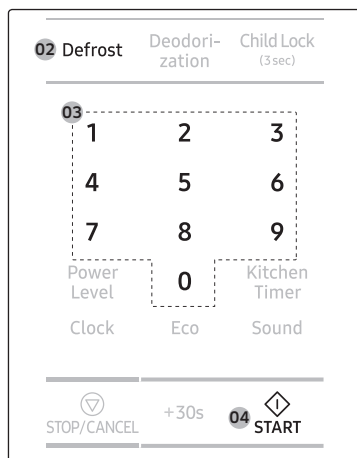
| Code | Food                | Serving size | Instructions                                                                                                                                                                                         |
|------|---------------------|--------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 6    | Green Beans         | 8.8 oz       | Rinse and clean green beans. Put them evenly into a glass bowl with lid. Add 30 ml (2 tbsp) water. Put bowl in the center of turntable. Cook covered. Stir after cooking. Let stand for 1-2 minutes. |
| 7    | Chicken Breasts     | 10.6 oz      | Rinse pieces and put on a ceramic plate. Cover with plastic wrap. Pierce the plastic wrap in 3 or 4 places. Put dish on turntable. Let stand for 2 minutes.                                          |
| 8    | Fresh Fish Fillet   | 10.6 oz      | Rinse fish fillets and put on a ceramic plate, add 1 tbsp lemon juice. Cover with plastic wrap. Pierce the plastic wrap in 3 or 4 places. Put dish on turntable. Let stand for 1-2 minutes.          |
| 9    | Fresh Salmon Fillet | 10.6 oz      | Rinse fish fillets and put on a ceramic plate, add 1 tbsp lemon juice. Cover with plastic wrap. Pierce the plastic wrap in 3 or 4 places. Put dish on turntable. Let stand for 1-2 minutes.          |
| 10   | Fresh Prawns        | 8.8 oz       | Rinse prawns and put on a ceramic plate, add 1 tbsp lemon juice. Cover with plastic wrap. Pierce the plastic wrap in 3 or 4 places. Put dish on turntable. Let stand for 1-2 minutes.                |



## Convenience

### Defrost

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



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

#### NOTE

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

### Defrost guide

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

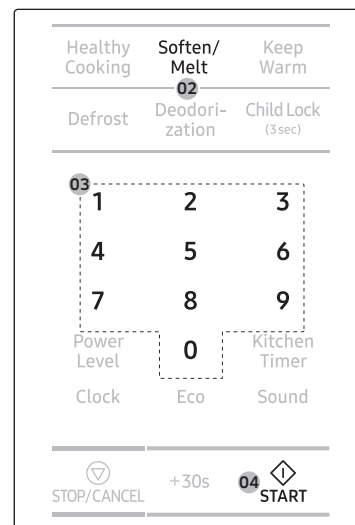
| Code | Food    | Serving size (lb) | Instructions                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|------|---------|-------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1    | Meat    | 0.1-3.5           | Shield the edges with aluminium foil. Turn the meat over when the oven beeps. This program is suitable for beef, lamb, pork, steaks, chops, minced meat. Let stand for 10-30 minutes.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| 2    | Poultry | 0.1-3.5           | This program is suitable for whole chicken as well as for chicken pieces. Before defrosting, if there are a large number of ice crystals on the surface of the poultry, rinse the surface with cold water until all the ice crystals are removed. The poultry should then be left to stand for 5 to 10 min. at room temperature. Shield the leg and wing tips with aluminum foil. Place chicken pieces skin-side down, and whole chicken breast-side down on the middle of a flat microwave-safe plate. Turn the poultry over when the oven beeps |
| 3    | Fish    | 0.1-3.5           | Shield the tail of a whole fish with aluminium foil. Turn the fish over, when the oven beeps. This program is suitable for whole fish as well as for fish fillets. Let stand for 10-30 minutes.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |

## Operations

| Code | Food  | Serving size (lb) | Instructions                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|------|-------|-------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 4    | Bread | 0.1-2.0           | Put bread on a piece of kitchen paper and turn over as soon as the oven beeps. Place cake on a ceramic plate and, if possible, turn over, as soon as the oven beeps. (The oven keeps operating and stops when you open the door.) This program is also suitable for all kinds of bread, sliced or whole, as well as for bread rolls and baguettes. Arrange bread rolls in a circle. In addition, this program is suitable for all kinds of yeast cakes, biscuits, cheese cakes, and puff pastry. It is not suitable for short/crust pastry, fruit and cream or for cakes with chocolate topping. Let stand for 5-30 minutes. |

### Soften/Melt

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



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

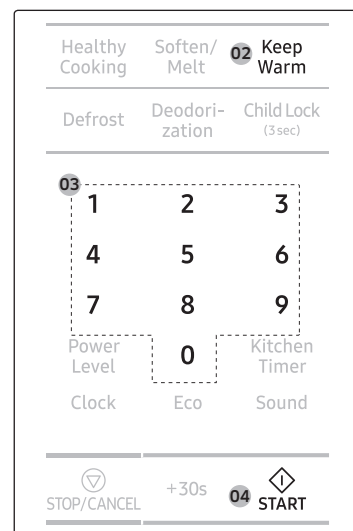
## Soften/Melt guide

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

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

## Keep Warm

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



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

### CAUTION

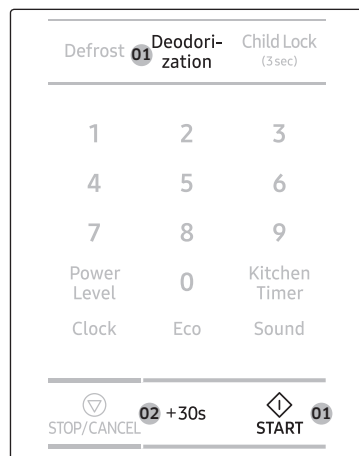
- Do not use this function to reheat cold food. Use this only for keeping food that has just been cooked warm.
- Do not keep food for more than 1 hour. The food surface may dry up.
- Do not put food covered with lids or plastic wrap in the oven.

# Operations

## Deodorization

Deodorization helps remove bad smells from inside the oven after cooking. The default time is 5 minutes.

1. To activate, press **Deodorization** and then **START** on the feature panel.
2. To increase the time in 30 second increments, press **+30s** (max: 15 min).



# Cooking Smart

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

## Microwave cooking guide

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

## Frozen vegetables

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

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

## Fresh vegetables

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

| Food                   | Serving size (oz)                                                                                                         | Power | Time (min.)   |
|------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|---------------|
| Broccoli               | 9 (250 g)<br>17.6 (500 g)                                                                                                 | 90 %  | 4½-5<br>7-8   |
|                        | Prepare even sized florets. Arrange so the stems are in the center. Let stand for 3 minutes.                              |       |               |
| Brussels Sprouts       | 9 (250 g)                                                                                                                 | 90 %  | 6-6½          |
|                        | Add 4-5 tbsp (60-75 ml) water. Let stand for 3 minutes.                                                                   |       |               |
| Carrots                | 9 (250 g)                                                                                                                 | 90 %  | 4½-5          |
|                        | Cut carrots into even sized slices. Let stand for 3 minutes.                                                              |       |               |
| Cauliflower            | 9 (250 g)<br>17.6 (500 g)                                                                                                 | 90 %  | 5-5½<br>7½-8½ |
|                        | Prepare even sized florets. Cut big florets into halves. Arrange so the stems are in the center. Let stand for 3 minutes. |       |               |
| Calabacines (Zucchini) | 9 (250 g)                                                                                                                 | 90 %  | 4-4½          |
|                        | Cut courgettes into slices. Add 2 tbsp (30 m) water or a pat of butter. Cook until just tender. Let stand for 3 minutes.  |       |               |
| Eggplant               | 9 (250 g)                                                                                                                 | 90 %  | 3½-4          |
|                        | Cut eggplant into small slices and sprinkle with 1 tbsp lemon juice. Let stand for 3 minutes.                             |       |               |

| Food      | Serving size (oz)                                                                                                                                                    | Power | Time (min.)  |
|-----------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|--------------|
| Leeks     | 9 (250 g)                                                                                                                                                            | 90 %  | 4-4½         |
|           | Cut leeks into thick slices. Let stand for 3 minutes.                                                                                                                |       |              |
| Mushrooms | 4.5 (125 g)<br>9 (250 g)                                                                                                                                             | 90 %  | 1½-2<br>2½-3 |
|           | Prepare small whole or sliced mushrooms. Do not add any water. Sprinkle with lemon juice. Spice with salt and pepper. Drain before serving. Let stand for 3 minutes. |       |              |
| Onions    | 9 (250 g)                                                                                                                                                            | 90 %  | 5-5½         |
|           | Cut onions into slices or halves. Add only 1 tbsp (15 ml) water. Let stand for 3 minutes.                                                                            |       |              |
| Pepper    | 9 (250 g)                                                                                                                                                            | 90 %  | 4½-5         |
|           | Cut pepper into small slices. Let stand for 3 minutes.                                                                                                               |       |              |
| Potatoes  | 9 (250 g)<br>17.6 (500 g)                                                                                                                                            | 90 %  | 4-5<br>7-8   |
|           | Weigh the peeled potatoes and cut them into similar sized halves or quarters. Let stand for 3 minutes.                                                               |       |              |
| Turnip    | 9 (250 g)                                                                                                                                                            | 90 %  | 5½-6         |
|           | Cut turnip into small cubes. Let stand for 3 minutes.                                                                                                                |       |              |



# Cooking Smart

## Rice and pasta

### Rice

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

### Pasta

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

| Food                             | Serving size                                                                                                                       | Power | Time (min.) |
|----------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|-------------|
| White Rice<br>(Parboiled)        | 9 oz (250 g)                                                                                                                       | 90 %  | 15-16       |
|                                  | 13.25 oz (375 g)                                                                                                                   |       | 17½-18½     |
|                                  | Add 2 cups (500 ml) cold water for 9 oz (250 g). Add 3.125 cups (750 ml) cold water for 13.25 oz (375 g). Let stand for 5 minutes. |       |             |
| Brown Rice<br>(Parboiled)        | 9 oz (250 g)                                                                                                                       | 90 %  | 20-21       |
|                                  | 13.25 oz (375 g)                                                                                                                   |       | 22-23       |
|                                  | Add 2 cups (500 ml) cold water for 9 oz (250 g). Add 3.125 cups (750 ml) cold water for 13.25 oz (375 g). Let stand for 5 minutes. |       |             |
| Mixed Rice<br>(Rice + Wild Rice) | 9 oz (250 g)                                                                                                                       | 90 %  | 16-17       |
|                                  | Add 2 cups (500 ml) cold water. Let stand for 5 minutes.                                                                           |       |             |
| Mixed Grains<br>(Rice + Grain)   | 9 oz (250 g)                                                                                                                       | 90 %  | 17-18       |
|                                  | Add 1.66 cups (400 ml) cold water. Let stand for 5 minutes.                                                                        |       |             |
| Pasta                            | 9 oz (250 g)                                                                                                                       | 90 %  | 10-11       |
|                                  | Add 4 cups (1000 ml) hot water. Let stand for 5 minutes.                                                                           |       |             |

## Reheating guide

### General

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

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



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

### Special care for baby food

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

#### Baby food

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

#### Baby milk

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

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





# Cooking Smart

## Defrosting guide

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

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

| Food    | Food                                                                                                                                                                                                                                                      | Serving size                   | Power | Time (min.) |
|---------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------|-------|-------------|
| Meat    | Minced (Ground) Meat                                                                                                                                                                                                                                      | 9 oz (250 g)<br>1.1 lb (500 g) | 20 %  | 6-7<br>8-13 |
|         | Pork Steaks                                                                                                                                                                                                                                               | 9 oz (250 g)                   |       | 7-8         |
|         | Place the meat on turntable. Shield thinner edges with aluminium foil. Turn over after half of defrosting time! Let stand for 15-30 minutes.                                                                                                              |                                |       |             |
| Poultry | Chicken Pieces                                                                                                                                                                                                                                            | 1.1 lb (500 g)<br>(2 pcs)      | 20 %  | 14-15       |
|         | Whole Chicken                                                                                                                                                                                                                                             | 2.65 lb (1200 g)               |       | 32-34       |
|         | First, put chicken pieces skin-side down, whole chicken breast-side-down on a flat ceramic plate. Shield the thinner parts like wings and ends with aluminium foil. Turn over after half of defrosting time! Let stand for 15-60 minutes.                 |                                |       |             |
| Fish    | Fish Fillets                                                                                                                                                                                                                                              | 9 oz (250 g)                   | 20 %  | 6-7         |
|         | Whole Fish                                                                                                                                                                                                                                                | 14 oz (400 g)                  |       | 11-13       |
|         | Put frozen fish in the middle of a flat ceramic plate. Arrange the thinner parts under the thicker parts. Shield narrow ends of fillets and tail of whole fish with aluminium foil. Turn over after half of defrosting time! Let stand for 10-25 minutes. |                                |       |             |
| Fruit   | Berries                                                                                                                                                                                                                                                   | 10.6 oz (300 g)                | 20 %  | 6-7         |
|         | Spread fruit on a flat, round glass dish (with a large diameter). Let stand for 5-10 minutes.                                                                                                                                                             |                                |       |             |

| Food  | Food                                                                                                                                                              | Serving size   | Power | Time (min.)  |
|-------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|-------|--------------|
| Bread | Bread Rolls<br>(Each ca. 50 g)                                                                                                                                    | 2 pcs<br>4 pcs | 20 %  | 1-1½<br>2½-3 |
|       | Toast/Sandwich                                                                                                                                                    | 9 oz (250 g)   |       | 4-4½         |
|       | German Bread<br>(Wheat + Rye Flour)                                                                                                                               | 1.1 lb (500 g) |       | 7 - 9        |
|       | Arrange rolls in a circle or bread horizontally on kitchen paper in the middle of turntable. Turn over after half of defrosting time! Let stand for 5-20 minutes. |                |       |              |

## Quick & easy

### Melting crystallized honey

Put 7 oz (20 g) crystallized honey into a small deep glass dish. Heat for 20-30 seconds at 30 % power, until honey is melted.

### Melting gelatine

Put dry gelatine sheets (3.5 oz (10 g)) into cold water for 5 minutes. Put drained gelatine into a small glass pyrex bowl. Heat for 1 minute at 30 % power. Stir after melting.

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

Mix instant glaze (approximately 5 oz (14 g)) with 1.5 oz (40 g) sugar and 8.5 oz (250 ml) cold water. Cook uncovered in a glass pyrex bowl for 3½ to 4½ minutes at 90 % power, until glaze/icing is transparent. Stir twice during cooking.



### Cooking jam

Put 1.3 lb (600 g) fruit (for example mixed berries) in a suitably sized glass pyrex bowl with lid. Add 10.6 oz (300 g) preserving sugar and stir well.  
Cook covered for 10-12 minutes at 90 % power.  
Stir several times during cooking. Empty directly into small jam glasses with twist-off lids. Let stand for 5 minutes.

### Cooking pudding/ custard

Mix pudding powder with sugar and milk (2 cups (500 ml)) following the manufacturer's instructions. Stir well. Use a suitably sized glass pyrex bowl with lid. Cook covered for 6½ to 7½ minutes at 90 % power.  
Stir well several times during cooking.

### Browning almond slices

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

## Troubleshooting

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

### Checkpoints

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

| Problem                                        | Cause                                                            | Action                                                                                                  |
|------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>General</b>                                 |                                                                  |                                                                                                         |
| <b>The buttons cannot be pressed properly.</b> | 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.                                                                                  |
| <b>The time is not displayed.</b>              | 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 on.                           | Turn off the Eco function.                                                                              |
| <b>The oven does not work.</b>                 | 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 with foreign matter. | Remove the foreign matter and try again.                                                                |



## Troubleshooting

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

| 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, 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 microwave safe cooking container with a flat bottom. |



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

| Problem                                                       | Cause                                                                                                                         | Action                                                                                                                                          |
|---------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 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 during thawing.             | After turning over the food, press the <b>START</b> button again to restart operation.                                                          |
| The oven is not level.                                        | The oven is installed on an uneven surface.                                                                                   | Make sure the oven is installed on flat, stable surface.                                                                                        |
| There are sparks during cooking.                              | Metal containers are used during the oven/thawing functions.                                                                  | Do not use metal containers.                                                                                                                    |
| When power is connected, the oven immediately starts to work. | The door is not properly closed.                                                                                              | Close the door and check again.                                                                                                                 |
| There is electricity coming from the oven.                    | The power cord or power socket is not properly grounded.                                                                      | Make sure the power cord and power socket are properly grounded.                                                                                |
| There is water dripping.                                      | Water or steam may be generated by the cooking or defrosting process, depending on the food. This is not an oven malfunction. | Let the oven cool and then wipe with a dry dish towel.                                                                                          |



## Troubleshooting

| Problem                                                           | Cause                                                                                                                         | Action                                                                                                           |
|-------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Steam leaks from the door.                                        | Water or steam may be generated by the cooking or defrosting process, depending on the food. This is not an oven malfunction. | Let the oven cool and then wipe with a dry dish towel.                                                           |
| There is water left in the oven.                                  | Water or steam may be generated by the cooking or defrosting process, depending on the food. This is not an oven malfunction. | Let the oven cool and then wipe with a dry dish towel.                                                           |
| The brightness inside the oven varies.                            | Changes in brightness reflect changes in power output. Power output changes depending on the functions in use.                | Power output changes during cooking are not malfunctions.                                                        |
| Cooking is finished, but the cooling fan is still running.        | To ventilate the oven, the cooling fan continues to run for about 5 minutes after cooking is complete.                        | This is not an oven malfunction.                                                                                 |
| Pressing the +30s 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>+30s</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, or the roller is not properly in place.                                                                   | Install the roller and then try again.                                                                           |

| Problem                                            | Cause                                                                                                                               | Action                                                                  |
|----------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------|
| The turn table drags while turning.                | The roller is not properly in place, there is too much food, or the container is too large and touches the inside of the microwave. | Adjust the amount of food and do not use containers that are too large. |
| The turn table rattles while turning and is noisy. | Food residue is stuck to the bottom of the oven.                                                                                    | Remove any food residue stuck to the bottom of the oven.                |

### NOTE

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

Please have the following information ready:

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



## Information code

| Code | Description                                                           | Action                                                                                                                                                                                                                                                 |
|------|-----------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| C-d0 | Control buttons are pressed for more than 10 seconds without working. | Clean the keys and check if there is water on the surface around the keys. If this occurs again, turn off the microwave oven for more than 30 seconds, and then try setting again. If this code appears again, call your local Samsung service center. |
| C-10 | The GAS Sensor is open.                                               | Unplug the power cord of the oven, and then contact a local Samsung service center.                                                                                                                                                                    |
|      | The GAS Sensor is shorted.                                            |                                                                                                                                                                                                                                                        |

### NOTE

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

## Technical specifications

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

|                        |                 |                                                                                                         |
|------------------------|-----------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Model                  |                 | MS19M8020**                                                                                             |
| Power Source           |                 | 120 V ~ 60 Hz                                                                                           |
| Power Consumption      |                 | 1650 W                                                                                                  |
| Output Power           |                 | 100 W / 950 W (IEC - 705)                                                                               |
| Operating Frequency    |                 | 2450 MHz                                                                                                |
| Magnetron              |                 | OM75P (31)                                                                                              |
| Cooling Method         |                 | Cooling fan motor                                                                                       |
| Dimensions (W x H x D) | Main unit       | 23 <sup>5</sup> / <sub>8</sub> x 13 <sup>9</sup> / <sub>32</sub> x 18 <sup>7</sup> / <sub>16</sub> (in) |
|                        | Cooking chamber | 17 <sup>2</sup> / <sub>3</sub> x 10 <sup>5</sup> / <sub>6</sub> x 17 <sup>5</sup> / <sub>6</sub> (in)   |
| Volume                 |                 | 1.9 cu.ft                                                                                               |
| Weight                 | Net             | 42.5 lbs.                                                                                               |

# Warranty

## Samsung 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.

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) (English)  
[www.samsung.com/ca\\_fr/support](http://www.samsung.com/ca_fr/support) (French)



# SAMSUNG



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<br>Consumer Electronics | 1-800-SAMSUNG (726-7864) | <a href="http://www.samsung.com/us/support">www.samsung.com/us/support</a> |



DE68-04466A-00

# Horno de microondas

## Manual del usuario

MS19M8020\*\*



**SAMSUNG**

## Contenido

|                                            |           |
|--------------------------------------------|-----------|
| Instrucciones de seguridad importantes     | 3         |
| <b>Instalación</b>                         | <b>12</b> |
| Elementos incluidos                        | 12        |
| Plato giratorio                            | 12        |
| <b>Mantenimiento</b>                       | <b>13</b> |
| Limpieza                                   | 13        |
| Repuesto (reparación)                      | 13        |
| Cuidados para períodos prolongados sin uso | 13        |
| <b>Antes de comenzar</b>                   | <b>14</b> |
| Hora actual                                | 14        |
| Ahorro de energía                          | 14        |
| Bloqueo para niños                         | 14        |
| Activar o desactivar las señales sonoras   | 15        |
| Cronómetro                                 | 15        |
| Acerca de la energía de microondas         | 15        |
| Utensilios de cocina para microondas       | 16        |
| <b>Funcionamiento</b>                      | <b>17</b> |
| Panel de funciones                         | 17        |
| Pasos simples para comenzar                | 18        |
| Modo manual                                | 19        |
| Configuraciones comunes                    | 19        |
| Modo con sensor                            | 21        |
| Modo automático                            | 23        |
| Platos preparados                          | 25        |

|                                  |           |
|----------------------------------|-----------|
| <b>Cocción inteligente</b>       | <b>28</b> |
| Guía de cocción en microondas    | 28        |
| Guía de recalentado              | 30        |
| Guía de descongelado             | 32        |
| Rápido y fácil                   | 32        |
| <b>Resolución de problemas</b>   | <b>33</b> |
| Puntos de verificación           | 33        |
| Código de información            | 37        |
| <b>Especificaciones técnicas</b> | <b>37</b> |
| <b>Garantía</b>                  | <b>38</b> |
| Horno de microondas Samsung      | 38        |

## Instrucciones de seguridad importantes

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

## LO QUE NECESITA SABER SOBRE LAS INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

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

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

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

## CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

## 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 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. Sígales 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 específicas "Precauciones para evitar la posible exposición excesiva a energía de microondas" en la página 3.
3. Este electrodoméstico debe conectarse a tierra. Conéctelo solo a los tomacorrientes adecuadamente conectados a tierra. Consulte las importantes "Instrucciones de conexión a tierra" en la página 5 de este manual.
4. Instale o coloque este electrodoméstico solo de acuerdo con las instrucciones de instalación proporcionadas.
5. Algunos productos tales como los huevos enteros y los recipientes sellados (por ejemplo, frascos de vidrio cerrados) pueden explotar si se los calienta rápidamente. Nunca los caliente en un horno de microondas.
6. Utilice este electrodoméstico solo para el uso al que fue destinado según se describe en este manual. No exponga este electrodoméstico a vapores ni productos químicos corrosivos. Este tipo de horno está específicamente diseñado para calentar, cocinar o secar alimentos. No está diseñado para uso industrial o de laboratorio.

7. Al igual que con cualquier electrodoméstico, se requiere de supervisión cuando es utilizado por niños. Mantenga a los niños alejados de la puerta cuando la abra o la cierre ya que podría golpearlos o pillarles los dedos.
8. No haga funcionar este electrodoméstico si tiene un cable o enchufe dañado, si no funciona correctamente o si fue dañado o se cayó.
9. Este electrodoméstico debe ser reparado solo por personal técnico calificado. Comuníquese con la oficina del servicio técnico autorizado más cercana para que examinen, reparen o ajusten el equipo.
10. No tape ni bloquee ninguna de las aberturas del electrodoméstico.
11. No altere ni haga ajustes ni reparaciones en la puerta.
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.

## CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

## CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

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 horno de microondas/tostador dado que pueden provocar un incendio o una descarga eléctrica.
20. No limpie con paños para fregar de metal. Puede desprenderse un trozo de metal del paño, entrar en contacto con las piezas eléctricas y provocar una descarga.
21. No coloque productos de papel en el horno cuando se encuentre en modo tostadora.
22. No almacene ningún material, distinto de los accesorios recomendados por el fabricante, en este horno cuando no se lo utiliza.
23. No cubra los estantes ni ninguna otra parte del horno con papel de aluminio. Si lo hace, el horno podría sobrecalentarse.

## CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

## PRECAUCIÓN

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

## INSTRUCCIONES DE CONEXIÓN A TIERRA

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

## ADVERTENCIA

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

- Enchufe el cable de alimentación en un tomacorriente de 3 clavijas conectado a tierra. No retire el tercer pin (a tierra). No utilice un adaptador ni altere de otro modo el enchufe con conexión a tierra.
- Consulte a un electricista o técnico calificado si no entiende las instrucciones de conexión a tierra o si no está seguro de si el electrodoméstico está bien conectado a tierra.

## CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES



## Instrucciones de seguridad importantes

- No recomendamos utilizar un cable prolongador con este electrodoméstico. Si el cable de alimentación es demasiado corto, llame a un electricista calificado o a un técnico autorizado para que instale un tomacorriente cerca del electrodoméstico. No obstante, si es necesario utilizar un cable prolongador, lea y siga la sección “Uso de los cables prolongadores” en esta página.

## 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:

- La especificación eléctrica marcada del juego de cables o cable prolongador debe ser como mínimo igual a la especificación eléctrica del electrodoméstico.
- 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.
- 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.

## ⚠ ADVERTENCIAS FUNDAMENTALES PARA LA INSTALACIÓN

- Si su horno de microondas es un modelo para instalar sobre la estufa, la instalación solo puede ser realizada por un electricista calificado o una empresa de servicios.
  - Si el horno no es instalado por un técnico calificado, pueden producirse descargas eléctricas, incendios, explosiones, problemas con el producto o lesiones.

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

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

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

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

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

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

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

## CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

## CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES



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

- Esto puede provocar descarga eléctrica, incendio, explosión o problemas con el producto.
- No enchufe el cable de alimentación en una toma que no tenga una conexión a tierra adecuada y asegúrese de que cumpla las normas locales y nacionales. No corte ni retire la tercera clavija (a tierra) del cable de alimentación bajo ninguna circunstancia. Conecte el horno a un circuito de 20A. Si conecta el horno a un circuito de 15 A, asegúrese de que el disyuntor funcione.



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

- Se puede producir una descarga eléctrica o un incendio.

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

- Se puede producir una descarga eléctrica o un incendio.

No lo coloque sobre un fregadero.

No jale ni doble excesivamente el cable de alimentación.

No retuerza ni ate el cable de alimentación.

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

- Se puede producir una descarga eléctrica o un incendio.

No tire del cable de alimentación al desenchufar el horno.

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



Si se daña el enchufe o el cable de alimentación, comuníquese con el centro de servicio técnico Samsung más cercano para solicitar un repuesto o una reparación.



## PRECAUCIONES PARA LA INSTALACIÓN



Coloque el horno de manera tal que se pueda acceder al enchufe fácilmente.

- No hacerlo puede provocar descarga eléctrica o incendio debido a fugas eléctricas.



Desenchufe el horno cuando no se utilice por períodos prolongados o durante una tormenta eléctrica.

- No hacerlo puede provocar descarga eléctrica o incendio.



## ADVERTENCIAS FUNDAMENTALES PARA EL USO



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

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

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

- No hacerlo puede provocar descarga eléctrica o incendio.

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

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

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

- No hacerlo puede provocar quemaduras.

## CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

## CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES



## Instrucciones de seguridad importantes

-  En caso de un incendio provocado por grasa en las unidades de superficie debajo del horno, extinga la charola en llamas sobre la superficie cubriéndola por completo con una tapa, una bandeja para hornear o una bandeja plana.  
Nunca descuide las unidades de superficie debajo de su horno en ambientes con altas temperaturas. El sobrecalentamiento puede ocasionar humo y derrames de grasa que pueden incendiarse y expandirse si el ventilador se encuentra encendido. Para minimizar el funcionamiento automático del ventilador, utilice recipientes de tamaño adecuado y programe altas temperaturas sobre las unidades de superficie solo cuando sea necesario.  
Si los materiales en el interior del horno se encendieran, mantenga la puerta cerrada, apague el horno y desconecte el cable de alimentación o corte la alimentación en el panel del disyuntor o fusible. Si abre la puerta, el fuego puede expandirse.
  - Siempre respete las Precauciones de seguridad cuando utilice su horno. Nunca intente reparar el horno. Contiene voltaje peligroso en el interior. Si se debe reparar el horno, comuníquese con un centro de servicio técnico Samsung autorizado cercano.
-  No intente reparar, desarmar ni modificar el electrodoméstico.
  - Dado que una corriente de alta tensión ingresa en el chasis del producto durante su funcionamiento, abrir el producto puede provocar descargas eléctricas o incendios.
  - Podría estar expuesto a ondas electromagnéticas.
  - Cuando sea necesario reparar el horno, comuníquese con el centro de servicio técnico Samsung más cercano.
-  Si alguna sustancia extraña como, por ejemplo, agua ingresa en el horno de microondas, desenchúfelo y comuníquese con el centro de servicio técnico Samsung más cercano.
  - No hacerlo puede provocar descarga eléctrica o incendio.

-  No toque el enchufe de alimentación con las manos húmedas.
  - Se puede producir una descarga eléctrica.
 No desenchufe la alimentación para apagar el electrodoméstico cuando éste esté en funcionamiento.
  - Volver a enchufar la alimentación al tomacorriente de la pared puede provocar una chispa y generar una descarga eléctrica o un incendio.
 Mantenga todos los materiales de embalaje fuera del alcance de los niños. Los materiales de embalaje pueden ser peligrosos para los niños.
  - Si un niño se coloca una bolsa en la cabeza, puede asfixiarse.
 No deje que los niños ni ninguna persona con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas utilice el electrodoméstico sin supervisión. Asegúrese de que el electrodoméstico esté fuera del alcance de los niños.
  - No hacerlo puede provocar una descarga eléctrica, quemaduras o lesiones.
 No toque el interior del electrodoméstico inmediatamente después de cocinar. El interior del electrodoméstico estará caliente.
  - El calor del interior del horno puede provocar quemaduras.
 No utilice papel de aluminio (excepto en los casos particulares especificados en este manual), objetos metálicos (tales como recipientes, tenedores, etc.) ni recipientes con bordes dorados o plateados en el microondas.
  - Estos objetos pueden provocar chispas o un incendio.
 No utilice ni coloque objetos ni aerosoles inflamables cerca del horno.
  - El calor del microondas puede hacer que los aerosoles inflamables exploten o ardan.
  - No hacerlo puede provocar descarga eléctrica o lesiones.
 No altere ni haga ajustes ni reparaciones en la puerta. Bajo ninguna circunstancia debe quitar el gabinete exterior.  
No almacene ni utilice el horno al aire libre.

## CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

## CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

## PRECAUCIONES PARA EL USO

- ★ Si la superficie de microondas está rajada, apague el horno de microondas.
  - No hacerlo puede provocar una descarga eléctrica.

La vajilla y los envases pueden calentarse. Manipúelos con cuidado. Los alimentos calientes y el vapor pueden provocar quemaduras. Retire cuidadosamente las tapas de los envases, dirigiendo el vapor lejos de las manos y la cara.

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

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

Cuando utilice utensilios de cocina aptos para microondas, cumpla estrictamente las recomendaciones del fabricante.
- ☐ No se pare sobre el microondas ni coloque objetos (tales como ropa, velas o cigarrillos encendidos, platos, químicos, objetos metálicos, etc.) sobre el electrodoméstico.
  - Artículos tales como paños pueden quedar enganchados en la puerta.
  - Se pueden producir descargas eléctricas, incendios, problemas con el producto o lesiones personales.

No haga funcionar el aparato con las manos húmedas.

  - Se puede producir una descarga eléctrica.

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

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

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

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

**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 ningún objeto pesado sobre la puerta.

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

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

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

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

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

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

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

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

No utilice recipientes sellados. Quíteles los sellos y las tapas antes de calentarlos. Los recipientes sellados pueden explotar debido a la acumulación de presión incluso después de que el horno se ha apagado.
- 📖 Se podrán observar interferencias de TV/ radio mientras usa el horno microondas. De forma similar a la interferencia causada por otros electrodomésticos pequeños, esto no indica que exista un problema con el horno microondas. Enchufe el horno microondas en un circuito eléctrico diferente, aleje la radio o la TV tanto como sea posible del horno microondas, o controle la posición y la señal de la antena de la TV/ radio.

**CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES**

## Instrucciones de seguridad importantes

### ⚠ 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 compartimento de cocción.

- No hacerlo puede provocar descarga eléctrica o incendio.

Tenga cuidado de no lastimarse cuando limpia el interior y el exterior del electrodoméstico.

- Puede lastimarse con los bordes puntiagudos del electrodoméstico.

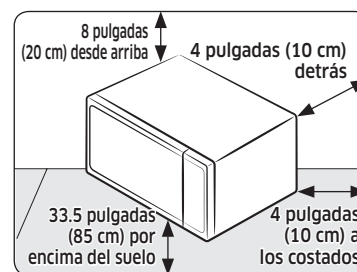
No limpie el electrodoméstico con un limpiador a vapor.

- 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.

### INSTALACIÓN DEL HORNO DE MICROONDAS

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



1. Cuando instale el horno, asegúrese de que la ventilación sea la adecuada, deje un espacio de al menos 4 pulgadas (10 cm) detrás y a los costados del horno y 8 pulgadas (20 cm) hacia arriba.
2. Retire todo el material de empaque que está dentro del horno.
3. Instale el rodillo y el plato giratorio. Verifique si el plato giratorio gira libremente. (Modelos con plato giratorio solamente. Consulte la página 12.)
4. Este horno de microondas debe colocarse de manera tal que se pueda acceder al enchufe.

#### 📄 NOTA

Hay un kit de marco embellecedor disponible para algunos modelos (MS19M8020TS, MS19M8020TG y MS19M8000AS). El kit de marco embellecedor permite instalar este horno de microondas en un gabinete. Para obtener instrucciones de instalación más completas, consulte el manual de instalación del kit de marco embellecedor.

## CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

## CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

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

## LIMPIEZA DEL PLATO GIRATORIO Y EL RODILLO

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

## ALMACENAMIENTO Y REPARACIÓN DE SU HORNO DE MICROONDAS

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

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

**CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES**

**CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES**

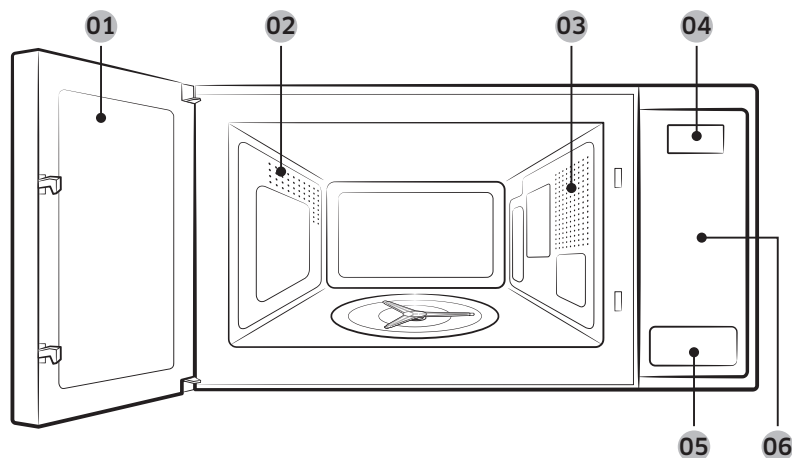


# Instalación

## Elementos incluidos

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

## Resumen del horno



01 Puerta

02 Ventilación

03 Luz del horno

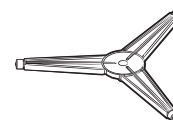
04 Visor

05 Botón de apertura de la puerta

06 Panel de funciones

## Accesorios

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



Rodillo



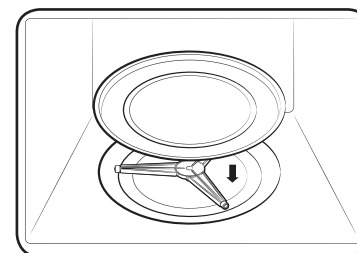
Plato giratorio

|                 |                                                                                                                                                                 |
|-----------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Rodillo         | Inserte el eje del rodillo en el manguito de acoplamiento sobre el piso del horno de microondas. El rodillo es el soporte del plato giratorio.                  |
| Plato giratorio | Coloque el plato giratorio sobre el rodillo, con el centro del plato giratorio sobre el centro del rodillo. El plato giratorio sirve como base para la cocción. |

## NOTA

No haga funcionar el horno sin el plato giratorio sobre el rodillo.

## Plato giratorio



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



# Mantenimiento

## Limpieza

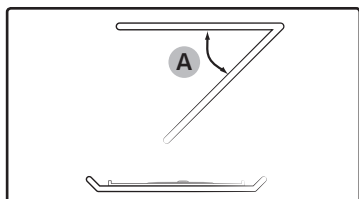
Limpie el horno con regularidad para evitar que se acumule suciedad por encima o en su interior. Preste especial atención a la puerta, los burletes de la puerta, el plato giratorio y el rodillo (solo en modelos a los que sea aplicable).

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

**Para eliminar suciedad rebelde y olores desagradables del interior del horno**

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

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



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

### ⚠ PRECAUCIÓN

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

## Repuesto (reparación)

### ⚠ ADVERTENCIA

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

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

### Cuidados para períodos prolongados sin uso

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



## Antes de comenzar

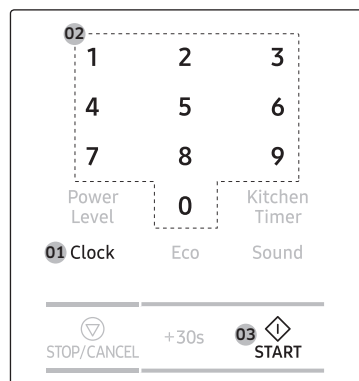
Antes de usar el horno de microondas por primera vez, hay cierta información básica que debe conocer. Esta información se provee a continuación.

### **NOTA**

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

### Hora actual

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

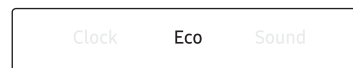


1. Presione **Clock (Reloj)**.
2. Use los botones numéricos para ingresar la hora actual. Por ejemplo, presione **5**, **0** y **0** en secuencia para las 5:00 en punto.
3. Presione **START (INICIO)** para confirmar la configuración. El indicador de los dos puntos (:) parpadea varias veces.



## Ahorro de energía

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



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

### Ahorro de energía automático

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

## Bloqueo para niños



Para evitar accidentes, el bloqueo para niños desactiva todos los controles excepto el botón **Eco**.

Mantenga presionado **Child Lock (3sec)** (**Bloqueo para niños (3s)**) durante 3 segundos para activarlo. Mantenga presionado **Child Lock (3sec)** (**Bloqueo para niños (3s)**) nuevamente durante 3 segundos para desactivarlo.









## Antes de comenzar

### Utensilios de cocina para microondas

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

#### Requisitos:

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

| Material                           | Apto para microondas | Descripción                                                                                                                                                                                                                |
|------------------------------------|----------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Papel de aluminio                  | △                    | Utilizar para un tamaño de porción pequeño para evitar la sobrecocción. Pueden producirse arcos eléctricos si el aluminio se encuentra cerca de la pared del horno o si se usa una cantidad excesiva de papel de aluminio. |
| Plato para dorar                   | ○                    | No usar para precalentar durante más de 8 minutos.                                                                                                                                                                         |
| Vajilla de barro o porcelana china | ○                    | La porcelana, cerámica, vajilla de barro con vidrio y la porcelana china suelen ser aptas para hornos de microondas, a menos que estén decoradas con un ribete de metal.                                                   |

○ : Apto para microondas    △ : Tenga cuidado    ✕ : No apto para microondas

| Material                                 |                                                | Apto para microondas | Descripción                                                                       |
|------------------------------------------|------------------------------------------------|----------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
| Platos de cartón y poliéster desechables |                                                | ○                    | Algunos alimentos congelados están envasados en estos recipientes.                |
| Envases de comida rápida                 | Tazas o recipientes de poliestireno            | ○                    | El sobrecalentamiento puede provocar que se derritan.                             |
|                                          | Bolsas de papel o periódicos                   | ✕                    | Pueden arder en llamas.                                                           |
|                                          | Papel reciclado o ribetes de metal             | ✕                    | Pueden provocar un arco eléctrico                                                 |
| Recipientes de vidrio                    | Recipientes para llevar del horno a la mesa    | ○                    | Aptos para hornos de microondas, a menos que estén decorados con ribete de metal. |
|                                          | Cristalería fina                               | △                    | La cristalería delicada puede romperse o agrietarse si se calienta rápidamente.   |
|                                          | Fascos de vidrio                               | ○                    | Adecuados solo para calentar. Retirar la tapa antes de la cocción.                |
| Metal                                    | Recipientes                                    | ✕                    | Pueden provocar un arco eléctrico o un incendio.                                  |
|                                          | Bolsa para congelador con precintos de alambre | ✕                    |                                                                                   |

○ : Apto para microondas    △ : Tenga cuidado    ✕ : No apto para microondas



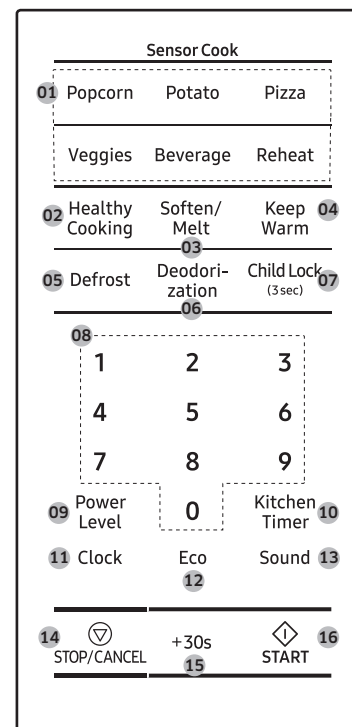
| Material                    |                                                       | Apto para microondas | Descripción                                                                                                                  |
|-----------------------------|-------------------------------------------------------|----------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Papel                       | Platos, vasos, servilletas de papel y papel de cocina | ○                    | Se usan para cocinar durante poco tiempo. Absorben el exceso de humedad.                                                     |
|                             | Papel reciclado                                       | ✗                    | Provoca arcos eléctricos.                                                                                                    |
| Plástico                    | Recipientes                                           | ○                    | Usar solo recipientes de material termoplástico. Algunos plásticos pueden deformarse o perder el color a altas temperaturas. |
|                             | Film transparente                                     | ○                    | Se utiliza para mantener la humedad después de la cocción.                                                                   |
|                             | Bolsas para congelador                                | △                    | Solo si son aptas para horno o pueden hervirse.                                                                              |
| Papel encerado o parafinado |                                                       | ○                    | Se utilizan para retener la humedad y evitar las salpicaduras.                                                               |

○ : Apto para microondas    △ : Tenga cuidado    ✗ : No apto para microondas

## Funcionamiento

### Panel de funciones

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



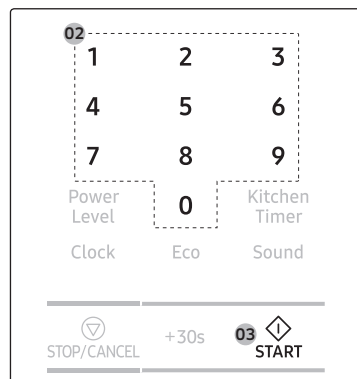
|    |                                    |
|----|------------------------------------|
| 01 | Sensor Cook (Cocción con sensor)   |
| 02 | Healthy Cooking (Comida Saludable) |
| 03 | Soften/Melt (Derretir/Ablandar)    |
| 04 | Keep Warm (Mantener Temperatura)   |
| 05 | Defrost (Descongelar)        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



# Funcionamiento

## Pasos simples para comenzar

### Para cocinar alimentos

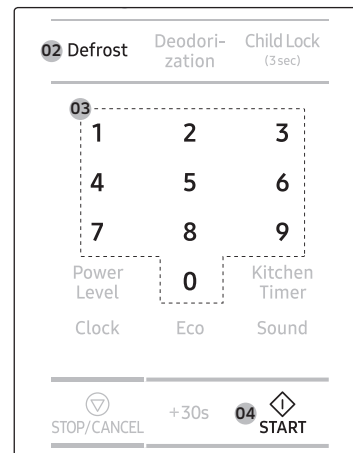


1. Coloque los alimentos en un recipiente apto para microondas y, luego, el recipiente en el centro del plato giratorio.
2. Use los botones numéricos para programar el tiempo de cocción.
3. Presione **START (INICIO)**.

#### **NOTA**

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

### Para descongelar alimentos congelados



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

#### **NOTA**

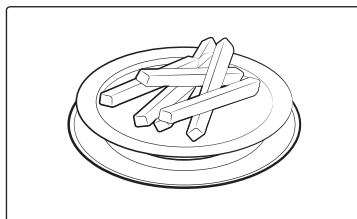
Para obtener más información, consulte la sección **Descongelar** en la página 25.



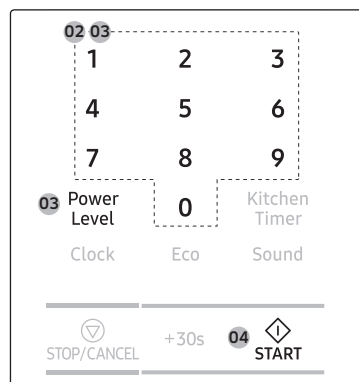
## Modo manual

### Microondas

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



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

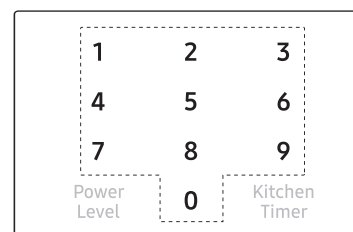


2. Use los botones numéricos para programar el tiempo de cocción (máx.: 99 min 99 seg). Por ejemplo, para programar el tiempo en 10 minutos, presione 1 y 0 para los minutos, luego 0 y 0 para los segundos (10:00).
3. Para cambiar el nivel de potencia predeterminado, presione **Power Level (Nivel de Potencia)** y seleccione un nivel diferente. Consulte la sección **Nivel de potencia** en la página 20 para obtener más detalles.
4. Presione **START (INICIO)**.
5. Cuando haya transcurrido el tiempo de cocción, el horno emitirá una señal sonora 4 veces. Use guantes para horno al retirar los alimentos.

## Configuraciones comunes

### Tiempo de cocción

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



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

#### NOTA

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



# Funcionamiento

## Incrementos de tiempo

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



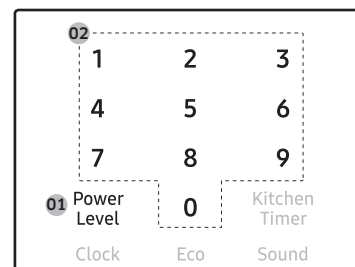
Antes o durante la cocción, presione **+30s** las veces que sea necesario. Por ejemplo, para agregar 2 minutos al tiempo de cocción actual, presione el botón 4 veces.

### NOTA

Este botón está desactivado cuando se usa el modo Automático.

## Nivel de potencia

Seleccione el tiempo de cocción y luego elija el nivel de potencia antes de presionar el botón **START (INICIO)**.



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

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

### NOTA

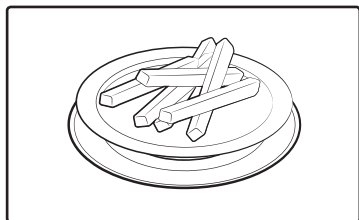
Para verificar el nivel de potencia actual cuando la cocción está en curso, presione **Power Level (Nivel de Potencia)**.



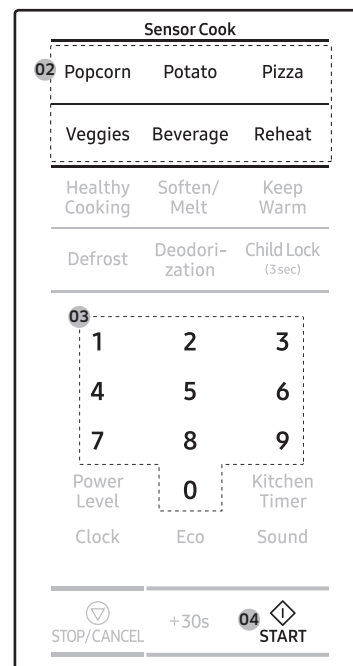
## Modo con sensor

### Cocción con sensor

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



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



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



# Funcionamiento

## Guía de cocción con sensor

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

| Código/Alimento        | Tamaño porción           | Instrucciones                                                                                                                                                                                                                                                            |
|------------------------|--------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1. Popcorn (Palomitas) | 3.0 a 3.5 oz (1 paquete) | Usar solo una bolsa de palomitas para microondas por vez. Tener cuidado al retirar la bolsa del horno y al abrirla. Dejar que el horno se enfríe por al menos 5 minutos antes de volver a usarlo.                                                                        |
| 2. Potato (Papas)      | 1 a 6 uds.               | Pinchar cada papa varias veces con un tenedor. Colocar en el plato giratorio al estilo de los rayos de una rueda. Después de cocinar las papas, dejar reposar durante 3-5 minutos. Dejar que el horno se enfríe por al menos 5 minutos antes de volver a usarlo.         |
| 3. Pizza               | 2 a 4 rebanadas          | Colocar 2-4 porciones de pizza en un plato apto para microondas, con los bordes gruesos de cada porción hacia el borde del plato. No permitir que las porciones se superpongan. No cubrir. Dejar que el horno se enfríe por al menos 5 minutos antes de volver a usarlo. |

| Código/Alimento       |                         | Tamaño porción  | Instrucciones                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|-----------------------|-------------------------|-----------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 4. Veggies (Verduras) | 1. Vegetales frescos    | 1 a 4 porciones | Colocar los alimentos en un recipiente de cerámica, vidrio o plástico apto para microondas y agregar 2-4 cucharadas de agua. Cubrir con un envoltorio de plástico ventilado y cocinar. Mezclar antes de dejar reposar. Dejar que el horno se enfríe por al menos 5 minutos antes de volver a usarlo. |
|                       | 2. Vegetales congelados | 1 a 4 porciones |                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| 5. Beverage (Bebidas) |                         | 8 a 10 oz       | Utilizar una taza o un jarro para medir y no cubrir. Colocar la bebida en el horno. Después de calentar, revolver bien. Dejar que el horno se enfríe por al menos 5 minutos antes de volver a usarlo.                                                                                                |

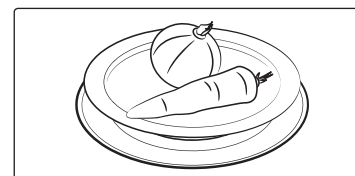


| Código/Alimento        |                    | Tamaño porción  | Instrucciones                                                                                                                                                                                                                             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

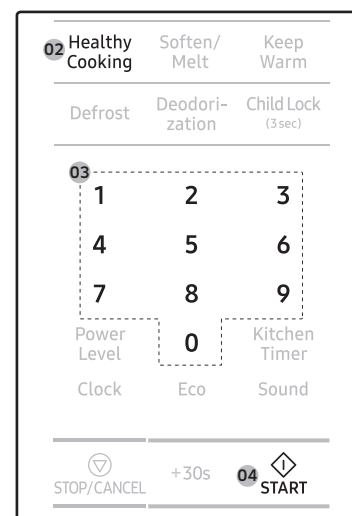
## Modo automático

### Comida Saludable

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



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



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



# Funcionamiento

## Guía de comida saludable

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

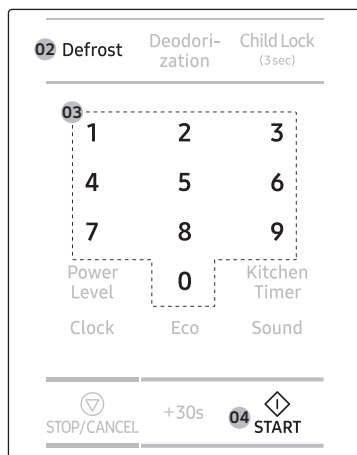
| Código | Alimento       | Tamaño porción | Instrucciones                                                                                                                                                                                                                     |
|--------|----------------|----------------|-----------------------------------------------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

| Código | Alimento                  | Tamaño porción | Instrucciones                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|--------|---------------------------|----------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 6      | Ejotes                    | 8.8 oz         | Enjuagar y limpiar los ejotes. Colocar uniformemente en un bol de vidrio con tapa. Agregar 30 ml (2 cucharadas) de agua. Colocar el bol en el centro del plato giratorio. Cocinar con tapa. Revolver después de la cocción. Dejar reposar durante 1-2 minutos.                    |
| 7      | Pechugas de pollo         | 10.6 oz        | Lavar las piezas y colocar en un plato de cerámica. Cubrir con un envoltorio de plástico. Perforar el envoltorio de plástico en 3 o 4 lugares. Colocar el plato sobre el plato giratorio. Dejar reposar durante 2 minutos.                                                        |
| 8      | Filetes de pescado fresco | 10.6 oz        | Enjuagar los filetes de pescado y colocar en un plato de cerámica, agregar 1 cucharada de jugo de limón. Cubrir con un envoltorio de plástico. Perforar el envoltorio de plástico en 3 o 4 lugares. Colocar el plato sobre el plato giratorio. Dejar reposar durante 1-2 minutos. |
| 9      | Filetes de salmón fresco  | 10.6 oz        | Enjuagar los filetes de pescado y colocar en un plato de cerámica, agregar 1 cucharada de jugo de limón. Cubrir con un envoltorio de plástico. Perforar el envoltorio de plástico en 3 o 4 lugares. Colocar el plato sobre el plato giratorio. Dejar reposar durante 1-2 minutos. |
| 10     | Langostinos frescos       | 8.8 oz         | Enjuagar los langostinos y colocar en un plato de cerámica, agregar 1 cucharada de jugo de limón. Cubrir con un envoltorio de plástico. Perforar el envoltorio de plástico en 3 o 4 lugares. Colocar el plato sobre el plato giratorio. Dejar reposar durante 1-2 minutos.        |

## Platos preparados

### Descongelar

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



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

#### NOTA

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

### Guía de descongelado

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

| Código | Alimento | Tamaño porción (lb) | Instrucciones                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|--------|----------|---------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1      | Carne    | 0.1-3.5             | Proteger los bordes con papel de aluminio. Dar la vuelta a la carne cuando el horno emita la señal sonora. Este programa es apropiado para carne vacuna, cordero, cerdo, bistecs, costillas, carne molida. Dejar reposar durante 10-30 minutos.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| 2      | Ave      | 0.1-3.5             | Este programa es apropiado para pollos enteros y para presas de pollo. Antes de descongelar, si hay una gran cantidad de cristales de hielo en la superficie del ave, se debe enjuagar con agua fría hasta que se eliminen todos los cristales. Luego se debe dejar reposar el ave durante 5 a 10 minutos a temperatura ambiente. Proteger las puntas de las patas y alas con papel de aluminio. Colocar las presas de pollo con la piel hacia abajo y, si el pollo está entero, colocarlo primero con el lado de la pechuga hacia abajo en el centro de un plano plano apto para microondas. Dar la vuelta al ave cuando el horno emita señales sonoras. |
| 3      | Pescado  | 0.1-3.5             | Proteger la cola de un pescado entero con papel de aluminio. Dar la vuelta al pescado cuando el horno emita señales sonoras. Este programa es apropiado para pescados enteros y para filetes de pescado. Dejar reposar durante 10-30 minutos.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |

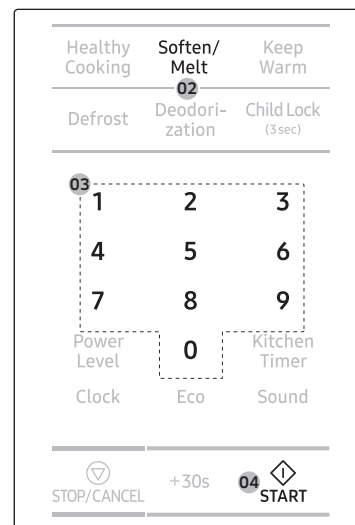


## Funcionamiento

| Código | Alimento | Tamaño porción (lb) | Instrucciones                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|--------|----------|---------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 4      | Pan      | 0.1-2.0             | Colocar el pan sobre un trozo de papel de cocina y darle la vuelta cuando el horno emita señales sonoras. Colocar el pastel sobre un plato de cerámica y, si es posible, darle la vuelta cuando el horno emita señales sonoras. (El horno sigue funcionando y se detiene cuando abre la puerta.) Este programa también es apropiado para todo tipo de pan, en rebanadas o entero, así como para panecillos y baguettes. Acomodar los panecillos en un círculo. Además, este programa es apropiado para todo tipo de pasteles de levadura, bizcochos, tartas de queso y hojaldres. No es adecuado para masas quebradizas, pasteles de frutas y crema ni pasteles con cobertura de chocolate. Dejar reposar durante 5-30 minutos. |

### Derretir/Ablandar

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



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



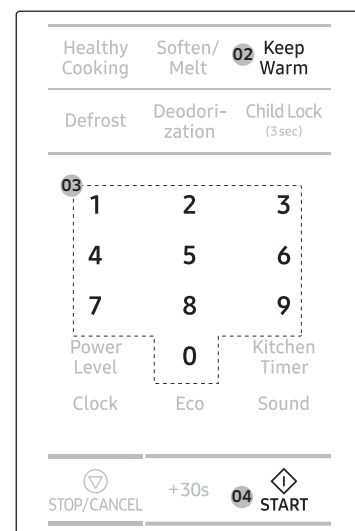
## Guía de ablandar y derretir

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

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

## Mantener Temperatura

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



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

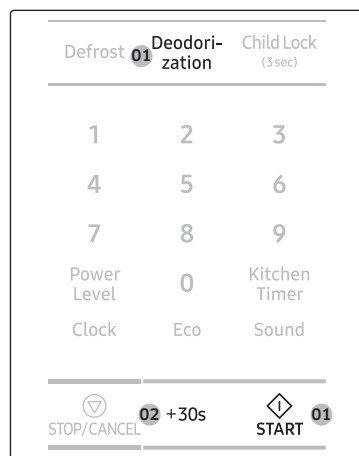
### ⚠ PRECAUCIÓN

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

## Funcionamiento

### Desodorización

La desodorización ayuda a eliminar los malos olores del interior del horno después de cocinar. El tiempo predeterminado es de 5 minutos.



1. Para activar, presione **Deodorization (Desodorización)** y luego **START (INICIO)** en el panel de funciones.
2. Para aumentar el tiempo en intervalos de 30 segundos, presione **+30s** (máx: 15 minutos).

## Cocción inteligente

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

### Guía de cocción en microondas

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

### Verduras congeladas

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

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

## Verduras frescas

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

| Alimento               | Tamaño porción (oz)                                                                                                                                                    | Potencia | Tiempo (min)  |
|------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|---------------|
| Brócoli                | 9 (250 g)<br>17.6 (500 g)                                                                                                                                              | 90 %     | 4½-5<br>7-8   |
|                        | Preparar flores de tamaños parejos. Disponer de forma que los tallos queden en el centro. Dejar reposar durante 3 minutos.                                             |          |               |
| Colecitas de Bruselas  | 9 (250 g)                                                                                                                                                              | 90 %     | 6-6½          |
|                        | Agregar 4-5 cucharadas (60-75 ml) de agua. Dejar reposar durante 3 minutos.                                                                                            |          |               |
| Zanahorias             | 9 (250 g)                                                                                                                                                              | 90 %     | 4½-5          |
|                        | Cortar las zanahorias en rebanadas parejas. Dejar reposar durante 3 minutos.                                                                                           |          |               |
| Coliflor               | 9 (250 g)<br>17.6 (500 g)                                                                                                                                              | 90 %     | 5-5½<br>7½-8½ |
|                        | Preparar flores de tamaños parejos. Cortar las flores grandes por la mitad. Disponer de forma que los tallos queden en el centro. Dejar reposar durante 3 minutos.     |          |               |
| Calabacines (Zucchini) | 9 (250 g)                                                                                                                                                              | 90 %     | 4-4½          |
|                        | Cortar los calabacines en rebanadas. Agregar 2 cucharadas (30 ml) de agua o una nuez de mantequilla. Cocinar hasta que estén tiernos. Dejar reposar durante 3 minutos. |          |               |

| Alimento   | Tamaño porción (oz)                                                                                                                                                                       | Potencia | Tiempo (min) |
|------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|--------------|
| Berenjenas | 9 (250 g)                                                                                                                                                                                 | 90 %     | 3½-4         |
|            | Cortar la berenjena en rebanadas pequeñas y rociar con 1 cucharada de jugo de limón. Dejar reposar durante 3 minutos.                                                                     |          |              |
| Poros      | 9 (250 g)                                                                                                                                                                                 | 90 %     | 4-4½         |
|            | Cortar los poros en rebanadas delgadas. Dejar reposar durante 3 minutos.                                                                                                                  |          |              |
| Hongos     | 4.5 (125 g)                                                                                                                                                                               | 90 %     | 1½-2         |
|            | 9 (250 g)                                                                                                                                                                                 |          | 2½-3         |
|            | Preparar hongos pequeños enteros o en rebanadas. No incorporar agua. Rociar con jugo de limón. Condimentar con sal y pimienta. Escurrir antes de servir. Dejar reposar durante 3 minutos. |          |              |
| Cebollas   | 9 (250 g)                                                                                                                                                                                 | 90 %     | 5-5½         |
|            | Cortar las cebollas en rebanadas o por la mitad. Agregar solo 1 cucharada (15 ml) de agua. Dejar reposar durante 3 minutos.                                                               |          |              |
| Pimientos  | 9 (250 g)                                                                                                                                                                                 | 90 %     | 4½-5         |
|            | Cortar los pimientos en rebanadas pequeñas. Dejar reposar durante 3 minutos.                                                                                                              |          |              |
| Papas      | 9 (250 g)                                                                                                                                                                                 | 90 %     | 4-5          |
|            | 17.6 (500 g)                                                                                                                                                                              |          | 7-8          |
|            | Pesar las papas peladas y cortarlas en mitades o cuartos de tamaños similares. Dejar reposar durante 3 minutos.                                                                           |          |              |
| Nabo       | 9 (250 g)                                                                                                                                                                                 | 90 %     | 5½-6         |
|            | Cortar el nabo en cubos pequeños. Dejar reposar durante 3 minutos.                                                                                                                        |          |              |



# Cocción inteligente

## Arroz y pasta

### Arroz

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

### Pasta

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

| Alimento                                                                                                                                                      | Tamaño porción                                                               | Potencia | Tiempo (min) |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------|----------|--------------|
| Arroz blanco (sancochado)                                                                                                                                     | 9 oz (250 g)                                                                 | 90 %     | 15-16        |
|                                                                                                                                                               | 13.25 oz (375 g)                                                             |          | 17½-18½      |
| Agregar 2 tazas (500 ml) de agua fría para 9 oz (250 g).<br>Agregar 3.125 tazas (750 ml) de agua fría para 13.25 oz (375 g). Dejar reposar durante 5 minutos. |                                                                              |          |              |
| Arroz integral (sancochado)                                                                                                                                   | 9 oz (250 g)                                                                 | 90 %     | 20-21        |
|                                                                                                                                                               | 13.25 oz (375 g)                                                             |          | 22-23        |
| Agregar 2 tazas (500 ml) de agua fría para 9 oz (250 g).<br>Agregar 3.125 tazas (750 ml) de agua fría para 13.25 oz (375 g). Dejar reposar durante 5 minutos. |                                                                              |          |              |
| Mezcla de arroz (arroz + arroz salvaje)                                                                                                                       | 9 oz (250 g)                                                                 | 90 %     | 16-17        |
|                                                                                                                                                               | Agregar 2 tazas (500 ml) de agua fría. Dejar reposar durante 5 minutos.      |          |              |
| Mezcla de granos (arroz + cereal)                                                                                                                             | 9 oz (250 g)                                                                 | 90 %     | 17-18        |
|                                                                                                                                                               | Agregar 1.66 tazas (400 ml) de agua fría. Dejar reposar durante 5 minutos.   |          |              |
| Pasta                                                                                                                                                         | 9 oz (250 g)                                                                 | 90 %     | 10-11        |
|                                                                                                                                                               | Agregar 4 tazas (1000 ml) de agua caliente. Dejar reposar durante 5 minutos. |          |              |

## Guía de recalentado

### General

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

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



| Alimento                                 | Tamaño porción                                                                                                                                                                                                                                              | Potencia | Tiempo (min) |
|------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|--------------|
| Pasta con salsa (fría)                   | 12.3 oz (350 g)                                                                                                                                                                                                                                             | 60%      | 3½-4½        |
|                                          | Colocar la pasta (por ejemplo, espaguetis o fideos de huevo) en un plato plano de cerámica. Cubrir con un film transparente para microondas. Revolver antes de servir. Dejar reposar durante 3 minutos.                                                     |          |              |
| Pasta rellena con salsa (fría)           | 12.3 oz (350 g)                                                                                                                                                                                                                                             | 60%      | 4-5          |
|                                          | Colocar la pasta rellena (por ejemplo, raviolos, tortellinis) en un plato hondo de cerámica. Cubrir con una tapa de plástico. Revolver ocasionalmente mientras recalienta y una vez más antes de dejarlo reposar y servir. Dejar reposar durante 3 minutos. |          |              |
| Platos preparados (fríos)                | 12.3 oz (350 g)                                                                                                                                                                                                                                             | 60%      | 4½-5         |
|                                          | 15.87 oz (450 g)                                                                                                                                                                                                                                            |          | 5½-6½        |
|                                          | Colocar una comida fría elaborada con 2 o 3 componentes fríos en un plato de cerámica. Cubrir con film transparente de plástico. Dejar reposar durante 3 minutos.                                                                                           |          |              |
| Fondue de queso lista para servir (fría) | 14 oz (400 g)                                                                                                                                                                                                                                               | 60%      | 6-7          |
|                                          | Colocar el fondue de queso en un bol de vidrio Pyrex del tamaño adecuado con tapa. Revolver ocasionalmente durante y después del recalentamiento. Revolver bien antes de servir. Dejar reposar durante 1-2 minutos.                                         |          |              |

### Cuidado especial con los alimentos para bebés

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

#### Alimento para bebés

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

#### Leche para bebés

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

| Alimento                                        | Tamaño porción                                                                                                                                                                                                                                        | Potencia | Tiempo (seg.) |
|-------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|---------------|
| Alimento para bebés<br>(verduras + carne)       | 6.7 oz (190 g)                                                                                                                                                                                                                                        | 60%      | 30            |
|                                                 | Colocar el alimento en un plato hondo de cerámica. Cocinar con tapa. Revolver después del tiempo de cocción. Antes de servir, revolver bien y verificar atentamente la temperatura. Dejar reposar durante 2-3 minutos.                                |          |               |
| Papillas para bebés<br>(cereal + leche + fruta) | 6.7 oz (190 g)                                                                                                                                                                                                                                        | 60%      | 20            |
|                                                 | Colocar el alimento en un plato hondo de cerámica. Cocinar con tapa. Revolver después del tiempo de cocción. Antes de servir, revolver bien y verificar atentamente la temperatura. Dejar reposar durante 2-3 minutos.                                |          |               |
| Leche para bebés                                | 3.4 oz (100 ml)                                                                                                                                                                                                                                       | 30 %     | 30-40         |
|                                                 | 6.7 oz (200 ml)                                                                                                                                                                                                                                       |          | 60-70         |
|                                                 | Revolver o agitar bien y verter en un biberón esterilizado. Colocar en el centro del plato giratorio. Cocinar destapado. Agitar bien y dejar reposar durante al menos 3 minutos. Antes de servir, agitar bien y verificar atentamente la temperatura. |          |               |





# Cocción inteligente

## Guía de descongelado

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

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

| Alimento | Alimento                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | Tamaño porción                 | Potencia | Tiempo (min) |
|----------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------|----------|--------------|
| Carne    | Carne molida                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | 9 oz (250 g)<br>1.1 lb (500 g) | 20 %     | 6-7<br>8-13  |
|          | Bistec de cerdo                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | 9 oz (250 g)                   |          | 7-8          |
|          | Colocar la carne en el plato giratorio. Proteger los bordes más delgados con papel de aluminio. Dar la vuelta en la mitad del tiempo de descongelamiento. Dejar reposar durante 15-30 minutos.                                                                                                                                                          |                                |          |              |
| Ave      | Presas de pollo                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | 1.1 lb (500 g)<br>(2 uds.)     | 20 %     | 14-15        |
|          | Pollo entero                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | 2.65 lb (1200 g)               |          | 32-34        |
|          | Primero, colocar las presas de pollo con la piel hacia abajo; si el pollo está entero, primero colocar con el lado de la pechuga hacia abajo en un plato de cerámica plano. Proteger las partes más delgadas como alas y extremos con papel de aluminio. Dar la vuelta en la mitad del tiempo de descongelamiento. Dejar reposar durante 15-60 minutos. |                                |          |              |
| Pescado  | Filetes de pescado                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | 9 oz (250 g)                   | 20 %     | 6-7          |
|          | Pescado entero                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | 14 oz (400 g)                  |          | 11-13        |
|          | Colocar el pescado congelado en el centro de un plato de cerámica plano. Acomodar las partes más finas debajo de las partes más gruesas. Proteger los extremos angostos de los filetes y la cola del pescado entero con papel de aluminio. Dar la vuelta en la mitad del tiempo de descongelamiento. Dejar reposar durante 10-25 minutos.               |                                |          |              |

| Alimento | Alimento                                                                                                                                                                                                             | Tamaño porción   | Potencia | Tiempo (min) |
|----------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|----------|--------------|
| Fruta    | Frutos rojos                                                                                                                                                                                                         | 10.6 oz (300 g)  | 20 %     | 6-7          |
|          | Esparcir los frutos sobre un plato de vidrio redondo plano (de diámetro grande). Dejar reposar durante 5-10 minutos.                                                                                                 |                  |          |              |
| Pan      | Panecillos<br>(50 g cada uno)                                                                                                                                                                                        | 2 uds.<br>4 uds. | 20 %     | 1-1½<br>2½-3 |
|          | Tostada/Emparedado                                                                                                                                                                                                   | 9 oz (250 g)     |          | 4-4½         |
|          | Pan alemán<br>(harina de trigo + centeno)                                                                                                                                                                            | 1.1 lb (500 g)   |          | 7 - 9        |
|          | Acomodar los bollos en un círculo o el pan de manera horizontal sobre papel de cocina en la mitad del plato giratorio. Dar la vuelta en la mitad del tiempo de descongelamiento. Dejar reposar durante 5-20 minutos. |                  |          |              |

## Rápido y fácil

### Derretir miel cristalizada

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

### Derretir gelatina

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

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

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



### Cocinar mermelada

Coloque 1.3 lb (600 g) de frutas (por ejemplo, frutos rojos varios) en un bol de vidrio Pyrex de un tamaño adecuado con tapa. Agregue 10.6 oz (300 g) de azúcar para conservas y revuelva bien.

Cocine con tapa durante 10-12 minutos al 90% de potencia.

Revuelva varias veces durante la cocción. Viértala directamente en frascos pequeños para mermelada con tapas a rosca. Deje reposar durante 5 minutos.

### Cocinar budines/flanes

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

### Dorar láminas de almendra

Esparza de manera uniforme 1 oz (30 g) de almendras en láminas sobre un plato de cerámica mediano.

Dore durante 3½ a 4½ minutos al 60% de potencia. Revuelva varias veces mientras se dora.

Déjelas reposar durante 2-3 minutos en el horno. ¡Utilice guantes para horno cuando retire los alimentos!

## Resolución de problemas

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

### Puntos de verificación

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

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



## Resolución de problemas

| Problema                                                      | Causa                                                                       | Acción                                                                                                                                                                                                                                                               |
|---------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| El horno se detiene cuando está en funcionamiento.            | El usuario abrió la puerta para dar la vuelta al alimento.                  | Luego de dar la vuelta al 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.                                               | 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 luego el horno no funciona. | Cocinar alimentos sellados o usar un recipiente con tapa puede producir sonidos como de ligeros estallidos. | No use recipientes sellados durante la cocción ya que pueden explotar debido a la expansión de su contenido.                                                                                                                                                                                                                                                       |
| El exterior del horno se calienta demasiado durante el funcionamiento.                                  | El horno no tiene suficiente espacio de ventilación.                                                        | Hay aberturas de entrada/salida de ventilación en la parte delantera y trasera del horno. Verifique la guía de instalación y asegúrese de que el microondas esté lo suficientemente alejado de las paredes y los gabinetes para contar con una ventilación adecuada.                                                                                               |
|                                                                                                         | Hay objetos encima del horno.                                                                               | Retire todos los objetos de encima del horno.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| 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 apto para microondas 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 apto para microondas con la base plana. |
| La función de calentar no funciona.    | El horno no funciona, se están cocinando demasiados alimentos o el recipiente es inadecuado. | Para hacer una verificación del horno, coloque una taza de agua en un recipiente apto para microondas y haga funcionar el microondas durante 1 o 2 minutos para verificar si el agua se calienta. Si el agua se calienta, reduzca la cantidad de alimentos y vuelva a iniciar la función. Utilice un recipiente de cocción apto para microondas con la base plana. |
| La función de descongelar no funciona. | El horno no funciona, se están cocinando demasiados alimentos o el recipiente es inadecuado. | Para hacer una verificación del horno, coloque una taza de agua en un recipiente apto para microondas y haga funcionar el microondas durante 1 o 2 minutos para verificar si el agua se calienta. Si el agua se calienta, reduzca la cantidad de alimentos y vuelva a iniciar la función. Utilice un recipiente de cocción apto para microondas 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 (PAUSA/CANCELAR)</b> . |
|                                                                                   | La luz interior está cubierta de alguna sustancia extraña.                                                                                 | Limpie el interior del horno y vuelva a verificarlo.                                                                                                                    |
| Se emite una señal sonora durante la cocción.                                     | Si se está utilizando la función de auto cocina, la señal sonora indica que es hora de dar la vuelta al alimento que está descongelándose. | Luego de dar la vuelta al alimento, vuelva a presionar el botón <b>START (INICIO)</b> para reiniciar el funcionamiento.                                                 |
| El horno no está nivelado.                                                        | El horno está instalado en una superficie irregular.                                                                                       | Instale el horno en una superficie plana y estable.                                                                                                                     |
| Se producen chispas durante la cocción.                                           | Se utilizan recipientes de metal durante las funciones de horno/descongelamiento.                                                          | No utilice recipientes de metal.                                                                                                                                        |
| Cuando se enciende la alimentación, el horno comienza a funcionar inmediatamente. | La puerta no está cerrada completamente.                                                                                                   | Cierre la puerta y vuelva a intentarlo.                                                                                                                                 |
| Sale electricidad del horno.                                                      | El cable de alimentación o el tomacorriente no tienen una conexión a tierra adecuada.                                                      | Conecte adecuadamente a tierra cable de alimentación y el tomacorriente.                                                                                                |



## Resolución de problemas

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

### NOTA

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

Tenga preparada la siguiente información:

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



## Código de información

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

### NOTA

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

## Especificaciones técnicas

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

|                                    |                   |                                                                                                         |
|------------------------------------|-------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Modelo                             |                   | MS19M8020**                                                                                             |
| Fuente de alimentación             |                   | 120 V ~ 60 Hz                                                                                           |
| Consumo de potencia                |                   | 1650 W                                                                                                  |
| Potencia de salida                 |                   | 100 W / 950 W (IEC - 705)                                                                               |
| Frecuencia de funcionamiento       |                   | 2450 MHz                                                                                                |
| Magnetrón                          |                   | OM75P (31)                                                                                              |
| Método de enfriamiento             |                   | Motor del ventilador de enfriamiento                                                                    |
| Dimensiones<br>(An. x Al. x Prof.) | Unidad principal  | 23 <sup>5</sup> / <sub>8</sub> x 13 <sup>9</sup> / <sub>32</sub> x 18 <sup>7</sup> / <sub>16</sub> (in) |
|                                    | Cámara de cocción | 17 <sup>2</sup> / <sub>3</sub> x 10 <sup>5</sup> / <sub>6</sub> x 17 <sup>5</sup> / <sub>6</sub> (in)   |
| Volumen                            |                   | 1.9 pies cúbicos                                                                                        |
| Peso                               | Neto              | 42.5 lb                                                                                                 |

# Garantía

## Horno de microondas Samsung

### Garantía limitada al comprador original

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

1-800-SAMSUNG (726-7864) o [www.samsung.com/us/support](http://www.samsung.com/us/support) (Inglés)  
[www.samsung.com/ca\\_fr/support](http://www.samsung.com/ca_fr/support) (Francés)



# SAMSUNG



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<br>Consumer Electronics | 1-800-SAMSUNG (726-7864) | <a href="http://www.samsung.com/us/support">www.samsung.com/us/support</a> |



DE68-04466A-00