

ME19R7041F*

Horno de microondas

manual del usuario

imagine las posibilidades

Gracias por adquirir este producto Samsung.

SAMSUNG

información sobre seguridad

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

LO QUE NECESITA SABER SOBRE LAS INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

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

PRECAUCIONES PARA EVITAR LA POSIBLE EXPOSICIÓN A ENERGÍA DE MICROONDAS EXCESIVA

- A.** No intente hacer funcionar este horno con la puerta abierta pues se puede producir una exposición perjudicial a la energía del microondas. Es importante no forzar 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 ponga en funcionamiento el horno si está dañado. Es de especial importancia que la puerta del horno se cierre correctamente y que:
 - 1.** La puerta no esté doblada ni dañada
 - 2.** Las bisagras y pestillos no estén rotos ni sueltos
 - 3.** Los burletes y las superficies de sellado de la puerta estén limpias y operativas.
- D.** Sólo personal de servicio técnico adecuadamente calificado debe ajustar o reparar este horno. No intente ajustar o reparar este horno usted mismo.

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

SÍMBOLOS Y PRECAUCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

Significado de iconos y símbolos de este manual del usuario:

 ADVERTENCIA	Prácticas peligrosas o inseguras que pueden provocar lesiones personales graves o la muerte.
 PRECAUCIÓN	Prácticas peligrosas o inseguras que pueden provocar lesiones personales leves o daños a la propiedad.
 PRECAUCIÓN	Para reducir el riesgo de incendio, explosión, descarga eléctrica o lesiones personales cuando utilice el horno de microondas, siga estas instrucciones básicas de seguridad.

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

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

1. Aviso de la FCC

DECLARACIÓN DE LA FCC

Este artefacto se sometió a pruebas y se determinó que cumple con los límites para un dispositivo digital clase B, de acuerdo con la sección 18 de las normas de la FCC. Estos límites fueron diseñados para brindar una protección razonable contra las interferencias perjudiciales en una instalación residencial. Esta unidad genera, usa e irradia energía de radiofrecuencia y, si no se instala y se usa de acuerdo con las instrucciones, puede causar interferencias dañinas a las radiocomunicaciones. Sin embargo, no existe garantía de que no se produzca interferencia en una instalación particular. Si esta unidad produce interferencias perjudiciales en la recepción de radio o televisión, determinadas al prender o apagar la unidad, se recomienda al usuario que intente corregir la interferencia tomando alguna de las siguientes medidas:

- Reorient or relocate the receiving antennae.
- Aumentar la distancia entre la unidad y el receptor.
- Conectar la unidad a un tomacorrientes o circuito diferente al que está conectado el receptor.

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

Al utilizar cualquier electrodoméstico, se deben seguir precauciones de seguridad básicas, incluidas las siguientes:

ADVERTENCIA

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

1. Lea todas las instrucciones de seguridad antes de usar este electrodoméstico.
2. Lea y siga las "Precauciones para evitar la posible exposición a energía de microondas excesiva" especificadas en esta página.
3. Este electrodoméstico debe conectarse a tierra. Conéctelo solo a los tomacorrientes adecuadamente conectados a tierra. Consulte "Instrucciones importantes de conexión a tierra" en la página 4 de este manual.
4. Instale o coloque este electrodoméstico solo de acuerdo con las instrucciones de instalación proporcionadas.
5. Algunos productos tales como los huevos enteros y los recipientes sellados (por ejemplo, frascos de vidrio cerrados) pueden explotar si se los calienta rápidamente. Nunca los caliente en un horno de microondas.
6. Utilice este electrodoméstico únicamente para los fines descritos en el manual. No utilice vapores ni productos químicos corrosivos en el interior o en el exterior de este electrodoméstico. Este tipo de horno está específicamente diseñado para calentar, cocinar o secar alimentos. No está diseñado para uso industrial o de laboratorio.
7. Al igual que con cualquier electrodoméstico, se requiere de supervisión cuando es utilizado por niños.
8. No haga funcionar este electrodoméstico si tiene el cable o enchufe dañado, si no funciona correctamente o si está dañado o se ha caído.
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 de alimentación 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. Desenchufe el horno de microondas 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 desde el panel de fusible o el disyuntor. Si abre la puerta, el fuego puede expandirse.
 - d. No utilice el interior para almacenar alimentos u objetos. No deje productos de papel, utensilios de cocina ni alimentos en el interior cuando no utiliza el horno.
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 venán 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 sobrecaliente los líquidos.
 - b. Revuelva los líquidos antes y durante el calentamiento.
 - c. No utilice recipientes con lados rectos y cuellos angostos.
 - d. Después de calentar, deje que el recipiente repose en el horno de microondas durante unos minutos antes de retirarlo.
 - e. Tenga sumo cuidado cuando introduce una cuchara u otro utensilio en el recipiente.

PRECAUCIÓN

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

INSTRUCCIONES DE CONEXIÓN A TIERRA

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

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

ADVERTENCIA

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

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

Uso de los cables prolongadores

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

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

ADVERTENCIAS FUNDAMENTALES PARA LA INSTALACIÓN

-  La instalación de este electrodoméstico debe estar a cargo de un técnico o una compañía de servicio calificados.
 - Si el horno no es instalado por un técnico calificado, pueden producirse descargas eléctricas, incendios, explosiones, problemas con el producto o lesiones.

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

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

-  Retire todas las sustancias extrañas como polvo o agua de los terminales y puntos de contacto del enchufe con un paño seco regularmente.
 - Desenchufe la alimentación y limpie el enchufe con un paño seco.
 - No hacerlo puede provocar una descarga eléctrica o un incendio.

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

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

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

-  Este electrodoméstico debe conectarse a tierra correctamente. Lea y siga las "Instrucciones de conexión a tierra" especificadas al comienzo de esta sección. No conecte el electrodoméstico a una tubería de gas, una tubería plástica de agua o un cable de teléfono.
 - Esto puede provocar descargas eléctricas, incendios, explosiones 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 con los códigos locales y nacionales.

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

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

-  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.

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

No tire del cable de alimentación al desenchufar el horno.

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



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 descargas eléctricas o incendios debido a fugas eléctricas.



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

- No hacerlo puede provocar una descarga eléctrica o un incendio.



ADVERTENCIAS FUNDAMENTALES PARA EL USO



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

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

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

- No hacerlo puede provocar una descarga eléctrica o un incendio.

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

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

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

- No hacerlo puede provocar quemaduras.

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

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

Si los materiales en el interior del horno se encendieran, mantenga la puerta cerrada, apáguelo 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.

El uso de utensilios de cocina de tamaño inadecuado sobre la estufa puede provocar el derretimiento de la puerta del horno de microondas u otros daños.

- 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.
- Si es necesario reparar el horno, comuníquese con el centro de servicio técnico Samsung más cercano.



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

- No hacerlo puede provocar una descarga eléctrica o un incendio.



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.
- Mantenga a los niños alejados de la puerta cuando la abra o la cierre ya que podría golpearlos o pillarles los dedos.

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.

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

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 descargas eléctricas o lesiones.

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

No almacene ni utilice el horno al aire libre.

PRECAUCIONES PARA EL USO

 Si la superficie del microondas está rajada, apague el electrodoméstico.

- No hacerlo puede provocar una descarga eléctrica.

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

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

Retire las tapas de los alimentos para bebé antes de calentarlos. Después de calentar los alimentos para bebé, revuelva bien para distribuir el calor en forma pareja. Siempre pruebe los alimentos para corroborar la temperatura antes de alimentar al bebé. El frasco de vidrio o la superficie del alimento puede estar más frío que el interior del alimento, el cual puede estar tan caliente como para quemar la boca del niño.

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

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

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

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

No haga funcionar el electrodoméstico con las manos mojadas.

- Se puede producir una descarga eléctrica.

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

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

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

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

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

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

No coloque alimentos ni ningún objeto pesado sobre la puerta.

- Al abrir la puerta, los alimentos o el objeto podrían caerse y provocar quemaduras o lesiones.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

INSTRUCCIONES FUNDAMENTALES PARA LA LIMPIEZA

No rocíe agua directamente sobre el electrodoméstico para limpiarlo.

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

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

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

- No hacerlo puede provocar una descarga eléctrica o un incendio.

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

- Puede lastimarse con los bordes puntiagudos del electrodoméstico.

No limpie el electrodoméstico con un limpiador a vapor.

- Esto puede provocar corrosión.

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

CALIFORNIA PROPOSICIÓN 65 ADVERTENCIA

ADVERTENCIA: Cáncer y Daño Reproductivo - www.P65Warnings.ca.gov

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

contenido

INFORMACIÓN SOBRE SEGURIDAD

- 2 2 Lo que necesita saber sobre las instrucciones de seguridad
- 2 2 Precauciones para evitar la posible exposición a energía de microondas excesiva
- 2 2 Símbolos y precauciones de seguridad importantes
- 3 3 Instrucciones de seguridad importantes
- 3 3 Instrucciones de conexión a tierra
- 4 4 Advertencias fundamentales para la instalación
- 5 5 Precauciones para la instalación
- 5 5 Advertencias fundamentales para el uso
- 6 6 Precauciones para el uso
- 6 6 Instrucciones fundamentales para la limpieza
- 6 6 California proposición 65 advertencia

INSTALACIÓN DE SU HORNO DE MICROONDAS

- 8 8 Control de las piezas
- 8 8 Información sobre garantía y servicio técnico
- 8 8 Instalación de su horno de microondas
- 9 9 Características
- 9 9 Verificación del panel de control
- 10 10 Configuración de la hora
- 10 10 Bloqueo para niños
- 10 10 Opciones

USO DEL HORNO DE MICROONDAS

- 10 10 Botón Cronómetro
- 10 10 Botón Agregar 30 s
- 10 10 Botón Vent ()
- 10 10 Botón Luz alta/baja/apagada ()
- 11 11 Botón Activar/Desactivar plato giratorio
- 11 11 Modo Eco
- 11 11 Botones de Cocción con sensor
- 12 12 Botón Recalentar
- 12 12 Botón Auto Descongelado
- 12 12 Función Descongelamiento 1 lb

- 13 13 Botón Ajustar selección
- 13 13 Botón Bebidas
- 14 14 Botón Derretir/Ablandar
- 14 14 Botón Snacks
- 15 15 Tiempos de cocción y niveles de potencia del microondas
- 16 16 Mantener caliente

GUÍA DE UTENSILIOS DE COCINA

- 16 16 Utensilios aptos para microondas

GUÍA DE COCCIÓN

- 17 17 Sugerencias generales para cocinar en microondas
- 18 18 Cocinar carne
- 18 18 Cocinar carne de ave
- 19 19 Cocinar mariscos
- 19 19 Cocinar huevos
- 19 19 Cocinar verduras
- 19 19 Recetas

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO DE SU HORNO DE MICROONDAS

- 20 20 Limpieza del exterior
- 20 20 Limpieza del interior
- 21 21 Limpieza del anillo y el plato giratorio
- 21 21 Almacenamiento y reparación de su horno de microondas
- 21 21 Reemplazo de la luz de la cubierta/luz de noche
- 21 21 Reemplazo de la luz del horno
- 22 22 Limpieza del filtro de grasa
- 22 22 Reemplazo del filtro de carbón

RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

23

APÉNDICE

23

GARANTÍA LIMITADA (EE. UU.)

24

GARANTÍA (CANADÁ)

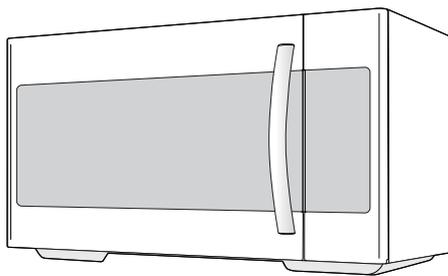
25

instalación de su horno de microondas

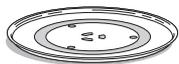
Asegúrese de seguir estas instrucciones atentamente para que su nuevo horno de microondas funcione de manera adecuada.

CONTROL DE LAS PIEZAS

Desembale su horno de microondas con cuidado y asegúrese de haber recibido todas las piezas que se indican a continuación. Si su horno de microondas sufrió daños durante el envío, o si faltan piezas, comuníquese con el Servicio al Cliente de Samsung al 1-800-SAMSUNG (726-7864).



Horno de microondas (ME19R7041F*)



* Charola de vidrio



* Anillo guía giratorio



* Filtros de grasa (2 uds.)



* Filtro de carbón



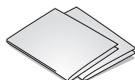
* Adaptador del extractor



* Equipo de herramientas (Tornillos y ménsulas)



Manuales (del usuario y de instalación)



Plantillas (Superior y de pared)

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

INFORMACIÓN SOBRE GARANTÍA Y SERVICIO TÉCNICO

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

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

NÚMERO DE MODELO _____

NÚMERO DE SERIE _____

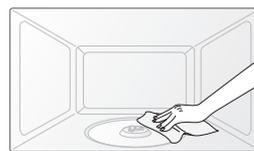
FECHA DE COMPRA _____

ADQUIRIDO EN _____

El servicio de garantía solo puede ser prestado por un centro de servicio técnico autorizado de Samsung. Si requiere un servicio técnico de garantía, proporcione la información antes detallada con una copia de su recibo al centro de servicio técnico autorizado de Samsung. Para recibir asistencia del servicio técnico y averiguar la ubicación de los centros de servicio técnico más cercanos, llame al **1-800-SAMSUNG (726-7864)**.

INSTALACIÓN DE SU HORNO DE MICROONDAS

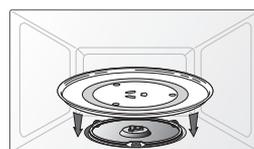
1. Abra la puerta del horno tirando de la manija en el lado derecho de la puerta.
2. Limpie el interior del horno con un paño húmedo.



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



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



CONFIGURACIÓN DE LA HORA

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

1. Presione el botón **Power Level (Nivel de potencia)** durante 3 segundos.
2. Use los botones numéricos para ingresar la hora actual. Debe presionar al menos tres números para ajustar el reloj. Por ejemplo, si fueran las 5:00, entonces presione 5, 0, 0. En la pantalla aparecerá: 500.
3. Presione el botón **Power Level (Nivel de potencia)**.
4. Use el botón **Power Level (Nivel de potencia)** para seleccionar AM / PM.
5. Presione el botón **OK/START (OK/INICIO)**.
6. Aparecerán dos puntos que indican que la hora está configurada.

BLOQUEO PARA NIÑOS

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

Activación/Desactivación

Si desea activar o desactivar la función de seguro para niños, presione el botón **Kitchen Timer (Cronómetro)** durante 3 segundos.

En la pantalla aparecerá **ON (ACTIVADO)** cuando el horno se encuentre bloqueado y luego volverá a mostrar la hora.

OPCIONES

Su nuevo horno de microondas puede personalizarse según sus gustos. Para personalizar:

1. Presione el botón numérico **0** durante 3 segundos.
2. Presione el botón numérico que corresponda a la función que desea personalizar.
3. Presione el número que corresponda a la opción que desee configurar.
4. Presione el botón **OK/START (OK/INICIO)** para configurar la opción.

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

Nro.	Función	Opciones
1	Selección de unidad de peso	1 Lb 2 Kg. (Gramos)
2	Control del reloj	1 12HR 2 24HR
3	Control de sonido	1 Sonido Activado 2 Sonido Desactivado
4	Señal de finalización	1 ON 2 OFF
5	Hora de verano	1 ON 2 OFF
6	Modo de demostración	1 ON 2 OFF
7	Recordatorio de filtro	1 ON 2 OFF

Recordatorio de filtro

El filtro se debe limpiar o reemplazar cada cuatro meses. Cuando es necesario limpiar o reemplazar el filtro, el horno de microondas muestra el mensaje recordatorio de "Filtro". Para eliminar el mensaje, presione el número 0 cuando el horno de microondas esté en modo de espera o ingrese a **Opciones**.

uso del horno de microondas

Cocinar nunca ha sido más sencillo que con su nuevo horno de microondas Samsung.

La sección siguiente describe todo lo que debe saber acerca del uso de su horno de microondas.

BOTÓN CRONÓMETRO

Utilice el temporizador para programar hasta 99 minutos, 99 segundos.

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

BOTÓN AGREGAR 30 S

Este control simplificado le ahorra tiempo, permitiéndole iniciar rápidamente la cocción al 100% de potencia.

1. Presione el botón **Add 30 sec (Agregar 30 s)** por cada 30 segundos que desee cocinar los alimentos. Por ejemplo, presiónelo dos veces para programar un minuto de cocción y, luego, presione el botón **OK/START (OK/INICIO)** para comenzar la cocción.
2. Agregue 30 segundos a un programa de cocción ya iniciado al presionar el botón **Add 30 sec (Agregar 30 s)** por cada 30 segundos adicionales que desee agregar.

BOTÓN VENT ()

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

Presionar (veces)	1	2	3	4	5
Velocidades	4	3	2	1	Apagada

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

BOTÓN LUZ ALTA/BAJA/APAGADA ()

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

Presionar (veces)	1	2	3
Luz	Alta	Baja	Apagada

BOTÓN ACTIVAR/DESACTIVAR PLATO GIRATORIO

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

PRECAUCIÓN

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

MODO ECO

El modo Eco reduce el uso de potencia en el estado de espera. Para iniciar el modo ECO, presione el botón **STOP (DETENER)** una vez. La pantalla se apaga y pasa al modo Eco que minimiza el uso de la potencia. Para cancelar el **Modo Eco**, presione nuevamente el botón **STOP (DETENER)** o presione cualquier otro botón.

BOTONES DE COCCIÓN CON SENSOR

Los botones **Cocción con sensor** le permiten cocinar sus comidas favoritas usando tiempos de cocción y niveles de potencia predeterminados con solo presionar un botón. Si los alimentos no se cocinan o se recalientan bien cuando usa los botones de cocción automática, complete el proceso de cocción seleccionando un nivel de potencia y cocinando los alimentos un tiempo adicional.

PRECAUCIÓN

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

Recipientes y tapas para la cocción con sensor

Para obtener buenos resultados de cocción al usar estas funciones, siga las instrucciones para seleccionar los recipientes y las tapas adecuadas en la sección Recipientes y utensilios de cocina, de la página 16.

PRECAUCIÓN

- Siempre utilice recipientes aptos para microondas y cúbralos con una tapa o un envoltorio de plástico. Cuando utilice un envoltorio de plástico, destape un extremo para liberar el vapor.
- Llene los recipientes al menos por la mitad.



- Los alimentos que deben revolverse o rotarse deben revolverse o darse vuelta al final del ciclo de Cocción con sensor, cuando haya empezado la cuenta regresiva en la pantalla.
- No utilice la función Cocción con sensor automático de manera continua. Espere 5 minutos antes de seleccionar otra operación de cocción con sensor.
- Para evitar malos resultados, no use el Sensor automático cuando la temperatura ambiente sea demasiado alta o demasiado baja.

Tabla de cocción con sensor

Alimento		Cantidad	Procedimiento
Palomitas		3.0 - 3.5 oz. 1 paquete	Caliente 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.
Platos principales congelados	Desayuno congelado (FE-1)	4 a 8 oz	Usar este botón para emparedados congelados, entradas de desayuno, crepas, waffles, etc. Seguir las instrucciones del paquete para cubrir y dejar reposar. Dejar que el horno se enfríe por al menos 5 minutos antes de volver a usarlo.
	Comida congelada (FE-2)	8 a 14 oz	Retirar los alimentos de su envoltorio y seguir las instrucciones de la caja para cubrir y dejar reposar. Dejar que el horno se enfríe por al menos 5 minutos antes de volver a usarlo.
Veggies (Verduras)	Vegetales frescos (Fr-1)	1 a 4 tazas	Colocar las verduras frescas en un recipiente de cerámica, vidrio o plástico para microondas y agregar de 2 a 4 cucharadas de agua. Cubrir con una tapa o un envoltorio plástico con ventilación mientras se cocina y revolver antes de dejar reposar. Dejar que el horno se enfríe por al menos 5 minutos antes de volver a usarlo.
	Vegetales congelados (Fr-2)	1 a 4 porciones	Colocar las verduras congeladas en un recipiente de cerámica, vidrio o plástico apto para microondas y agregar de 2 a 4 cucharadas de agua. Cubrir con una tapa o un envoltorio plástico con ventilación mientras se cocina y revolver antes de dejar reposar de 3 a 5 minutos. Dejar que el horno se enfríe por al menos 5 minutos antes de volver a usarlo.
Papas		1 a 6 papas.	Pinchar cada papa varias veces con un tenedor. Colocar en el plato giratorio al estilo de los rayos de una rueda. Después de cocinar, dejar reposar las papas de 3 a 5 minutos. Dejar que el horno se enfríe por al menos 5 minutos antes de volver a usarlo.
Pizza		1 a 3 porciones	Colocar de 1 a 3 porciones de pizza en un plato apto para microondas con los bordes gruesos de cada porción hacia el borde del plato. No permitir que los trozos se superpongan. No cubrir. Dejar que el horno se enfríe por al menos 5 minutos antes de volver a usarlo.

BOTÓN RECALENTAR

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

-  Todos los alimentos deben estar precocidos. Los platos de comida y los guisos deben almacenarse a temperatura de refrigerador. Presione los botones **Reheat (Recalentar)** y **OK/START (OK/INICIO)** para comenzar a recalentar su comida precocida.

Tabla de recalentamiento

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

Alimento	Cantidad	Procedimiento
Plato de comida (rh-2)	1 porción (1 plato)	Utilice solo alimentos precocidos y refrigerados. Cubrir el plato con un envoltorio de plástico con ventilación o papel encerado debajo del plato. Si la comida no está tan caliente como quisiera después de usar la función de recalentamiento con sensor, continúe calentándola por más tiempo y con mayor potencia. Contenido: 3 a 4 oz de carne, ave o pescado (hasta 6 oz con hueso) ½ taza de almidón (papas, pasta, arroz, etc.) ½ taza de vegetales (alrededor de 3 a 4 oz)
Estofado (rh-1)	1 a 4 porciones	Cubrir el plato con una tapa o un envoltorio plástico ventilado. Si la comida no está tan caliente como quisiera después de usar la función "Recalentamiento con sensor", continúe calentándola por más tiempo y mayor potencia. Revolver una vez antes de servir. Contenido: Guiso, alimentos refrigerados. Pastas: espaguetis y raviolos enlatados
Pastas (rh-3)		

BOTÓN AUTO DESCONGELADO

Para descongelar alimentos congelados, ingrese el peso del alimento y el horno de microondas programará automáticamente el tiempo de descongelamiento, el nivel de potencia y el tiempo de reposo. Presione el botón **OK/START (OK/INICIO)** para empezar el descongelamiento.

1. Presione el botón **Auto Defrost (Auto Descongelado)**.
2. Presione los botones numéricos para ingresar directamente el peso de los alimentos.
3. Presione el botón **OK/START (OK/INICIO)**.
4. El horno emitirá dos señales sonoras durante el proceso de descongelamiento. Abra la puerta del horno y dé vuelta el alimento.

Tabla de descongelamiento automático

Siga estas instrucciones cuando descongele distintos tipos de alimentos.

Alimento	Cantidad	Procedimiento
Carne asada, cerdo	2.5 a 6 lb	Comenzar con el alimento con el lado de la grasa hacia abajo. Después de cada etapa, dar vuelta los alimentos y proteger las partes que están calientes con tiras finas de papel de aluminio. Dejar reposar, cubiertos, durante 10-20 minutos.
Bistecs, costillas, pescado	0.5 a 3 lb	Después de cada etapa, reacomodar el alimento. Si hay alguna parte caliente o descongelada, cubrir con pedacitos finos de papel de aluminio. Retirar cualquier parte del alimento que esté casi descongelada. Dejar reposar, cubiertos, de 5 a 10 minutos.
Carne molida	0.5 a 3 lb	Después de cada etapa, retirar cualquier parte del alimento que esté casi descongelada. Dejar reposar la carne, cubierta con papel de aluminio, de 5 a 10 minutos.
Pollo entero	2.5 a 6 lb	Retirar los menudos antes de congelar aves. Comenzar a descongelar con el lado de la pechuga hacia abajo. Después de la primera etapa, dar vuelta el pollo y proteger las partes que están calientes con tiras finas de papel de aluminio. Después de la segunda etapa, volver a cubrir cualquier parte caliente con tiras finas de papel de aluminio. Dejar reposar, cubierto, de 30 a 60 minutos en el refrigerador.
Presas de pollo	0.5 a 3 lb	Después de cada etapa, reacomodar o retirar cualquier parte del alimento que esté casi descongelada. Dejar reposar de 10 a 20 minutos.

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

FUNCIÓN DESCONGELAMIENTO 1 LB

Para descongelar 1 libra de alimentos, utilice la función Descongelamiento 1 lb El horno de microondas programará automáticamente el tiempo de descongelamiento, el nivel de potencia y el tiempo de reposo.

1. Presione el botón **Auto Defrost (Auto Descongelado)** dos veces. La pantalla indicará: **1.0 LB**.
2. Presione el botón **OK/START (OK/INICIO)** para empezar el descongelamiento.

- El horno emitirá una señal sonora y aparecerá **TURN THE FOOD OVER (GIRE EL PLATO)** dos veces durante el proceso de descongelamiento. Abra la puerta del horno y dé vuelta el alimento.
- Si no gira los alimentos cuando aparece **TURN THE FOOD OVER (GIRE EL PLATO)**, el horno permanecerá en pausa hasta que se presione el botón **OK/START (OK/INICIO)**.

BOTÓN AJUSTAR SELECCIÓN

- Presione el botón **Fit Choice (Ajustar selección)**. Presione el botón repetidas veces para ver todas las opciones disponibles. (Consulte la tabla de ajustes de elección a continuación para ver una lista de alimentos.)
- Presione el botón **1, 2, 3 o 4** para seleccionar la cantidad.
- Presione el botón **OK/START (OK/INICIO)** para empezar la cocción.

Tabla de ajustes de elección

Menú / Alimento		N.º / Cantidad	Comentarios	
FC-1	Espinaca	1	1 porción	Lavar y limpiar la espinaca. Colocar la espinaca en un bol apto para microondas. Agregar de 1 a 4 cucharadas de agua (1 cda. por porción). Cubrir durante la cocción y revolver después.
		2	2 porciones	
		3	3 porciones	
		4	4 porciones	
FC-2	Calabaza	1	1-2 lb	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 de taza de agua.
		2	2-3 lb	
FC-3	Arroz integral	1	1 porción: 0.5 taza	Colocar 0.5 taza de arroz integral + 1 taza de agua para 1 porción o 1 taza de arroz integral + 2 tazas de agua para 2 porciones en un bol apto para microondas. Revolver bien antes y mullir con un tenedor después. Dejar reposar 5 minutos antes de servir.
		2	2 porciones: 1 taza	
FC-4	Avena	1	1 paquete	Para saber la cantidad de agua necesaria recomendada, seguir las instrucciones del paquete. Revolver bien antes y después.
		2	2 paquetes	
FC-5	Quinua	1	1 porción: 1 taza	Para saber la cantidad de agua necesaria recomendada, seguir las instrucciones del paquete. Al oír la señal sonora, revolver bien y luego, reiniciar el microondas.
		2	2 porciones: 2 tazas	
FC-6	Presas de pollo con hueso	1	2 porciones: 1.0 lb	Pintar las presas de pollo con aceite y aderezos. Colocar las presas con las partes más carnosas hacia el borde exterior del plato y cubrir con papel encerado. Colocar el plato en el centro del plato giratorio.
		2	4 porciones: 2.0 lb	
FC-7	Filetes de pescado fresco	1	1 porción: 1 ud.	Colocar los filetes (bacalao, abadejo, etc.) en un plato y cubrir con un envoltorio de plástico. Colocar el plato en el centro del plato giratorio.
		2	2 porciones: 2 uds.	
FC-8	Filetes de salmón fresco	1	1 porción: 1 ud.	Colocar los filetes de salmón en un plato y cubrir con un envoltorio de plástico. Colocar el plato en el centro del plato giratorio.
		2	2 porciones: 2 uds.	
FC-9	Langostinos frescos	1	2 porciones: 0.5 lb	Colocar los langostinos en un plato y cubrir con un envoltorio de plástico. Colocar el plato en el centro del plato giratorio.
		2	4 porciones: 1.0 lb	

BOTÓN BEBIDAS

- Presione el botón **Beverage (Bebidas)**.
- Presione varias veces los botones **1, 2 o 3** para seleccionar la cantidad.
- Presione el botón **OK/START (OK/INICIO)**.

Alimento	N.º / Cantidad	Procedimiento	
Bebidas	1	0.5 taza	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.
	2	1 taza	
	3	2 tazas	

BOTÓN DERRETIR/ABLANDAR

1. Presione el botón **Soften/Melt (Derretir/Ablandar)**. Presione el botón repetidas veces para ver todas las opciones disponibles. (Consulte la tabla de derretir/ablandar a continuación para ver una lista de alimentos).
2. Presione el botón numérico **1** o **2** para seleccionar la cantidad. Solo puede cocinar 1 porción para las opciones Derretir chocolate, Ablandar mantequilla y Ablandar queso crema. (Consulte la tabla de derretir/ablandar para obtener información acerca del tamaño de las porciones.)
3. Presione el botón **OK/START (OK/INICIO)** para empezar la cocción.

Tabla de Ablandar / Derretir

Menú / Alimento		N.º / Cantidad		Comentarios
St-1	Derretir mantequilla	1	1 barra	Quitar el envoltorio y cortar la mantequilla por la mitad en forma vertical. Colocar la mantequilla en un recipiente y cubrir con papel encerado. Revolver bien después de finalizar y dejar reposar de 1 a 2 minutos.
		2	2 barras	
St-2	Derretir chocolate	1	1 taza de pepitas o 1 cuadrado	Colocar los cuadrados o las pepitas de chocolate en un recipiente apto para microondas. Cuando el horno emita una señal sonora, revolver el chocolate y reiniciar el horno. Revolver y dejar reposar durante 1 minuto.
St-3	Ablandar mantequilla	1	1 barra (¼ lb)	Quitar el envoltorio y cortar la mantequilla a la mitad en forma vertical. Colocar la mantequilla en el recipiente, cubrir con papel encerado.
St-4	Ablandar queso crema	1	1 paquete (8-oz)	Desenvolver el queso crema y colocar en un recipiente apto para microondas. Cortar por la mitad en forma vertical. Dejar reposar durante 2 minutos.

BOTÓN SNACKS

1. Presione el botón **Snacks**. Presione el botón repetidas veces para ver todas las opciones disponibles. (Consulte la tabla de botanas a continuación para ver una lista de alimentos).
2. Presione los botones numéricos **1** o **2** para seleccionar el tamaño de la porción. Solo puede cocinar 1 porción para nachos. (Consulte la tabla de Botanas para obtener información acerca del tamaño de las porciones).
3. Presione el botón **OK/START (OK/INICIO)** para empezar la cocción.

Tabla de botanas

Menú / Alimento		N.º / Cantidad		Comentarios
Sn-1	Nuggets de pollo congelados	1	1 porción (3 oz)	Colocar una toalla de papel sobre un plato y acomodar los nuggets al estilo de los rayos de una rueda sobre la toalla de papel. No cubrir. Dejar reposar durante 1 minuto después de calentar.  Consultar las instrucciones del paquete respecto del tamaño de la porción y la cantidad de alimento en cada una de ellas.
		2	2 porciones (6 oz)	
Sn-2	Papas fritas congeladas	1	1 porción (3 oz)	Colocar dos toallas de papel sobre un plato apto para microondas y acomodar las papas fritas sobre las toallas sin que se superpongan. Tapar las papas fritas con otra toalla de papel después de retirarlas del horno. Dejar reposar durante 1 minuto.  Consultar las instrucciones del paquete respecto del tamaño de la porción y la cantidad de alimento en cada una de ellas.
		2	2 porciones (6 oz)	
Sn-3	Emparedados congelados (en envoltorio especial para microondas) paquete de 9 oz	1	1 emparedado	Colocar el emparedado congelado en un "envoltorio para microondas" de papel film (que viene en el paquete) y colocar en un plato apto para microondas. Quitar el "envoltorio para microondas". Dejar reposar durante 2 minutos después de calentar.
		2	2 emparedados	

Menú / Alimento		N.º / Cantidad		Comentarios
Sn-4	Hot dogs	1	2 salchichas	Pinchar las salchichas y colocar sobre un plato. Cuando el horno emita una señal sonora, agregar los panes y reiniciar el horno. Dejar reposar durante 1 minuto después de calentar.  Para obtener una mejor textura, los panes deben agregarse a la salchichas cuando el horno emita una señal sonora.
		2	4 salchichas	
Sn-5	Palitos de queso congelados	1	1 porción (5-6 uds.)	Colocar los bastones de queso al estilo de los rayos de una rueda sobre un plato. No cubrir. Dejar reposar de 1 a 2 minutos después de calentar.
		2	2 porciones (7-8 uds.)	
Sn-6	Alitas de pollo (congeladas)	1	1 porción (5-6 oz)	Utilizar alitas de pollo precocidas refrigeradas. Colocar las alitas de pollo alrededor del plato al estilo de los rayos de una rueda y cubrir con papel encerado. Dejar reposar de 1 a 2 minutos.
		2	2 porciones (7-8 oz)	
Sn-7	Nachos	1	1 porción (8 a 10 uds.)	Colocar los nachos sobre un plato sin que se superpongan. Espolvorear con queso en forma pareja. Contenido: 8 a 10 uds. de chips de tortilla ½ taza de queso rallado
Sn-8	Papas rellenas	1	1 papa cocida	Cortar la papa cocida en 4 rebanadas parejas. Quitar la pulpa de la papa dejando aproximadamente ¼ de pulgada de piel. Colocar las cáscaras al estilo de los rayos de una rueda alrededor del plato. Espolvorear con tocino, cebollas y queso. No cubrir. Dejar reposar de 1 a 2 minutos.
		2	2 papas cocidas	

TIEMPOS DE COCCIÓN Y NIVELES DE POTENCIA DEL MICROONDAS

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

Cocción en una sola etapa

Para la cocción simple en una sola etapa con el nivel de potencia Alto (10), solo debe programar el tiempo de cocción y luego presionar **OK/START (OK/INICIO)**. El nivel de potencia se programa automáticamente en Alto. Si desea programar el nivel de potencia en cualquier otro nivel, utilice el botón **Power Level (Nivel de potencia)**.

1. Utilice los botones numéricos para programar el tiempo de cocción. El tiempo ingresado puede ir desde un segundo hasta 99 minutos con 99 segundos. Para seleccionar un tiempo mayor a 1 minuto, ingrese los segundos también. (Por ejemplo, para programar un tiempo de cocción de 20 minutos, ingrese **2, 0, 0, 0**).
2. Si desea programar un nivel de potencia que no sea Alto, presione el botón **Power Level (Nivel de potencia)** y, luego, use los botones numéricos para ingresar el nivel de potencia.
3. Presione el botón **OK/START (OK/INICIO)** para empezar la cocción. Si desea cambiar el nivel de potencia, presione el botón **STOP (DETENER)** antes de presionar el botón **OK/START (OK/INICIO)** y luego, vuelva a ingresar todas las instrucciones del paso 1.

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

Cocción multietapas

1. Siga los pasos 1 y 2 de la sección "Cocción en una sola etapa".
2. Use los botones numéricos para ingresar un segundo tiempo de cocción.
3. Presione el botón **Power Level (Nivel de potencia)** y luego, use los botones numéricos para programar el nivel de potencia de la segunda etapa de cocción.
4. Presione el botón **OK/START (OK/INICIO)** para empezar la cocción.

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

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

Niveles de potencia

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

1	Calentar	6	Fuego lento
2	Bajo	7	Medio alto
3	Descongelar	8	Recalentar
4	Medio bajo	9	Saltear
5	Medio	10	Alto

MANTENER CALIENTE

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

1. Presione el botón **Keep Warm (Mantener caliente)**.
2. Ingrese el tiempo de calentamiento.
3. Presione el botón **OK/START (OK/INICIO)**.

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

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

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

 Para mantener calientes **los platos completos**, se pueden cubrir durante **Keep Warm (Mantener caliente)**.

A continuación se muestran las cantidades de alimentos que recomendamos cuando se utiliza la función Calentar y mantener caliente por tipo de alimento.

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

guía de utensilios de cocina

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

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

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



UTENSILIOS APTOS PARA MICROONDAS

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

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

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

Utensilio de cocina		Comentarios
Papel de aluminio	⚠	Puede utilizarse en pequeñas cantidades para evitar que algunas partes del plato se cocinen de más. Se puede producir un arco eléctrico si el papel está demasiado cerca de la pared del horno o si utiliza demasiado.
Plato dorador	✓	No lo precaliente durante más de ocho minutos.
Cerámica, porcelana y cerámica de gres	✓	La porcelana, cerámica, vajilla de barro con vidrio y la porcelana fría suelen ser aptas para hornos de microondas, a menos que estén decoradas con un ribete de metal.
Cajas de cartón y poliéster desechables	✓	Algunos alimentos congelados vienen envasados en estos materiales.
Envases de comida rápida		
Vasos/ recipientes de poliestireno	✓	Pueden utilizarse para calentar alimentos. El sobrecalentamiento puede provocar que el poliestireno se derrita.
Bolsas de papel o periódicos	—	Pueden prenderse fuego.

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

✓ : Uso recomendado

△ : Usar con precaución

— : Inseguro / No usar

guía de cocción

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

SUGERENCIAS GENERALES PARA COCINAR EN MICROONDAS

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

Los alimentos con una piel no porosa, tales como las papas o las salchichas, deben pincharse para evitar que exploten. No se recomienda freír con aceite caliente o grasa en el microondas. La grasa y el aceite pueden hervir de repente y causar quemaduras graves.

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

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

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

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

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

Técnicas de cocción

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

Revolver

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

Disposición

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

Proteger

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

Dar vuelta

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

Dejar reposar

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

Agregar humedad

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

Ventilación

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

COCINAR CARNE

Coloque el lado de la grasa de la carne hacia abajo sobre una asadera para microondas en una fuente apta para microondas. Utilice tiras finas de papel de aluminio para proteger cualquier punta de hueso o trozos de carne delgados. Controle la temperatura en varios lugares antes de dejar reposar la carne el tiempo recomendado. Las siguientes son las temperaturas a las que se deben retirar los alimentos. La temperatura del alimento aumentará durante el tiempo de reposo.

Alimento	Tiempo de cocción/ Nivel de potencia	Instrucciones
Rosbif (sin hueso) Hasta 4 lb	Tiempo de cocción: 3-9 min. / lb para 145 °F - Jugoso 10-15 min. / lb para 160 °F - A punto 12-17 min. / lb para 170 °F - Cocido Nivel de potencia: Alto (10) durante los primeros 5 minutos, luego Medio (5).	Coloque el lado de la grasa hacia abajo en la asadera y cúbralo con papel encerado. Dé vuelta a la mitad del proceso de cocción. Deje reposar de 10 a 15 minutos.

Alimento	Tiempo de cocción/ Nivel de potencia	Instrucciones
Puerco (sin hueso o con hueso) Hasta 4 lb	Tiempo de cocción: 13-17 min. / lb a 170 °F Cocido Nivel de potencia: Alto (10) durante los primeros 5 minutos, luego Medio (5).	Coloque el puerco con el lado de la grasa hacia abajo en la asadera y cúbralo con papel encerado. Dé vuelta a la mitad del proceso de cocción. Deje reposar de 10 a 15 minutos.

Las siguientes son las temperaturas a las que se deben retirar los alimentos. La temperatura del alimento aumentará durante el tiempo de reposo. Tenga en cuenta que se producirá un incremento de 10 °F en la temperatura durante el tiempo de reposo.

Alimento		Al sacarlo del horno	Después del tiempo de reposo (10 MIN)
Vacuno	Poco cocido	135 °F	145 °F
	Medio	150 °F	160 °F
	Bien cocido	160 °F	170 °F
Cerdo	Medio	150 °F	160 °F
	Bien cocido	160 °F	170 °F
Carne de ave	Carne oscura	170 °F	180 °F
	Carne blanca	160 °F	170 °F

COCINAR CARNE DE AVE

Coloque la carne de ave sobre una asadera para microondas en un recipiente para microondas y cúbralo con papel encerado para evitar salpicaduras. Utilice papel de aluminio para cubrir las puntas de los huesos, los trozos de carne delgada o las áreas que comienzan a cocinarse demasiado. Controle la temperatura en varios lugares antes de dejar reposar la carne de ave el tiempo recomendado.

Alimento	Tiempo de cocción/ Nivel de potencia	Instrucciones
Pollo entero Hasta 4 lb	Tiempo de cocción: 7-11 min. / lb 180 °F carne oscura 170 °F carne clara Nivel de potencia: Medio alto (7).	Coloque el lado de la pechuga del pollo hacia abajo en la asadera. Cúbralo con papel encerado. Dé vuelta a la mitad del proceso de cocción. Cocine hasta que los jugos se aclaren y la carne cerca del hueso ya no sea rosada. Deje reposar durante 5 a 10 minutos.
Trozos de pollo Hasta 2 lb	Tiempo de cocción: 7-10 min. / lb 180 °F carne oscura 170 °F carne clara Nivel de potencia: Medio alto (7).	Coloque el lado del hueso del pollo hacia abajo en la fuente, con las porciones más gruesas hacia la parte externa del plato. Cúbralo con papel encerado. Dé vuelta a la mitad del proceso de cocción. Cocine hasta que los jugos se aclaren y la carne cerca del hueso ya no sea rosada. Deje reposar durante 5 a 10 minutos.

COCINAR MARISCOS

Coloque el pescado sobre una asadera para microondas en una fuente para microondas. Utilice una cubierta ceñida para cocinar el pescado al vapor. Una cubierta más liviana de papel encerado o toalla de papel disminuirá el vapor. Cocine el pescado hasta que se pueda desmenuzar fácilmente con un tenedor. No cocine el pescado en exceso. Verifique el nivel de cocción después del tiempo mínimo.

Alimento	Tiempo de cocción/Nivel de potencia	Instrucciones
Filetes de atún y salmón Hasta 1.5 lb	Tiempo de cocción: 6-10 min. / lb	Acomode los filetes en la asadera con las porciones más carnosas hacia la parte exterior de la misma. Cúbralo con papel encerado. Délos vuelta a la mitad del proceso de cocción. Cocine el pescado hasta que se pueda desmenuzar fácilmente con un tenedor. Deje reposar durante 3 a 5 minutos.
	Nivel de potencia: Medio-Alto (7).	
Filetes Hasta 1.5 lb	Tiempo de cocción: 4-8 min. / lb	Acomode los filetes en una fuente para horno, introduciendo cualquier pedazo finito debajo del mismo. Cúbralo con papel encerado. Si los filetes tienen más de ½ pulgada de espesor, délos vuelta a la mitad del proceso de cocción. Cocine el pescado hasta que se pueda desmenuzar fácilmente con un tenedor. Dejar reposar durante 2-3 minutos.
	Nivel de potencia: Medio-Alto (7).	
Camarones Hasta 1.5 lb	Tiempo de cocción: 4-6 min. / lb	Acomode los camarones en una fuente para horno sin superponerlos ni formar capas. Cúbralo con papel encerado. Cocinar hasta que estén firmes y opacos, revolviendo 2 o 3 veces. Dejar reposar durante 5 minutos.
	Nivel de potencia: Medio-Alto (7).	

COCINAR HUEVOS

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

PRECAUCIÓN

Nunca cocine huevos con cáscara y nunca caliente los huevos duros con la cáscara. Los huevos cocidos o calentados con la cáscara pueden explotar. Siempre perfore los huevos enteros para evitar que estallen.

COCINAR VERDURAS

Las verduras deben lavarse antes de cocinarlas. Por lo general, no se necesita agua adicional. Agregue alrededor de ¼ de taza de agua cuando cocine verduras densas tales como papas, zanahorias y judías verdes.

Las verduras pequeñas (zanahorias en rebanadas, arvejas, frijoles, etc.) se cocinan más rápido que las verduras más grandes.

Las verduras enteras, tales como las papas, calabazas o mazorca,

deben acomodarse en círculo en el plato giratorio antes de cocinarlas. Se cocinarán de manera más uniforme si se los da vuelta una vez transcurrida la mitad del proceso de cocción. Siempre coloque los vegetales como espárragos y brócoli con los tallos apuntando hacia el borde de la fuente y las puntas hacia el centro.

Cuando cocine verduras cortadas, siempre cubra el recipiente con una tapa o un envoltorio plástico para microondas con ventilación. Los vegetales enteros sin pelar, tales como las patatas, calabazas, berenjenas, etc., deben pincharse en varios lugares antes de cocinarlos para evitar que estallen.

Para obtener resultados de cocción más parejos, revuelva o reacomode los vegetales enteros a la mitad del tiempo de cocción. Por lo general, cuanto más densa es la comida, mayor debe ser el tiempo de reposo. (El tiempo de reposo hace referencia al tiempo necesario para que los vegetales y los alimentos densos y grandes terminen de cocinarse una vez que salen del horno). Una papa al horno puede reposar en la mesada durante cinco minutos antes de que se complete la cocción, mientras que una fuente de arvejas puede servirse de inmediato.

RECETAS

Estofado de carne y cebada

1½ lb de cubos de carne para estofado, cortados en trozos de ½ pulgada
 ½ taza de cebolla picada
 2 cucharadas de harina común
 1 cda. salsa inglesa
 1 lata (13.75-14.5 oz.) de caldo de carne
 2 zanahorias medianas, cortadas en rodajas de ½ pulgada (aprox. 1 taza)
 ½ taza de cebada
 1 hoja de laurel
 ¼ de cucharada de pimienta
 1 paquete (9-10 oz.) de arvejas descongeladas

1. En una fuente de 2 cuartos de galón, incorpore la carne, la cebolla, la harina y la salsa inglesa, y mezcle bien. Cubra con una tapa. Cocine a potencia Alta durante 6 a 8 minutos hasta que la carne ya no esté rosa, revolviendo una vez.
2. Incorpore el caldo de carne, las zanahorias, la cebada, las hojas de laurel y la pimienta; revuelva todo. Cubra con una tapa. Cocine a potencia media durante 1 a 1½ horas hasta que las zanahorias y la carne estén tiernas, y revuelva 2 o 3 veces.
3. Incorpore las arvejas. Cubra con una tapa. Cocine a potencia media durante 10 minutos. Deje reposar 10 minutos. Quite las hojas de laurel antes de servir.

Se obtienen 6 porciones.

Guisado de brócoli y queso

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

1. En una fuente de 2 cuartos de galón, cocine la manteca y la cebolla a potencia alta durante 1 a 2 minutos hasta que la cebolla esté blanda, y revuelva una vez.

2. Agregue la harina, la sal, la mostaza y la pimienta; mezcle bien. Cocine a potencia alta durante 30 a 60 segundos hasta que la mezcla hierva. Incorpore la leche revolviendo hasta obtener una mezcla uniforme.
3. Incorpore el pimienta rojo. Cocine a potencia alta de 2 a 3 minutos hasta que la mezcla hierva y se espese ligeramente; revuelva dos veces. Incorpore el queso y revuelva hasta que se derrita.
4. Agregue el brócoli y la pasta. Mezcle bien. Cubra con una tapa. Cocine a potencia alta de 4 a 6 minutos hasta que se caliente toda la preparación, y revuelva una vez. Revolver antes de servir.

Se obtienen 6 porciones.

Ensalada tibia de patatas

2 lb de pequeñas papas rojas, cortadas en trozos de ½ pulgada
 4 rodajas de panceta (sin cocinar), cortadas en trozos de ½ pulgada
 ¼ de taza de cebolla picada
 2 cucharadas de azúcar
 1 cucharada de sal
 1 cucharada de harina
 ½ cucharada de semillas de apio
 ⅓ cucharada de pimienta
 2½ cucharadas de vinagre de manzana

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

Se obtienen 6 porciones.

Sopa de frijoles negros

1 taza de cebolla picada
 1 diente de ajo, picado
 2 latas (de 15 oz cada una) de frijoles negros, escurridos
 1 lata (14 -16 oz.) de tomates guisados, picados
 1 lata (13.75-14.5 oz.) de caldo de gallina
 1 lata (7-8.5 oz.) de maíz
 1 lata (4 oz.) de chile verde picado
 1 o 2 cucharadas de comino molido

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

Se obtienen alrededor de 2 cuartos de galón.

limpieza y mantenimiento de su horno de microondas

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

LIMPIEZA DEL EXTERIOR

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

PRECAUCIÓN

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

Limpieza debajo de su horno de microondas

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

Limpieza del panel de control

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

Limpieza de la puerta y las trabas de la misma

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

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

LIMPIEZA DEL INTERIOR

PRECAUCIÓN

- Asegúrese de que el horno de microondas se haya enfriado antes de limpiarlo para evitar lesiones.
- Saque la charola de vidrio cuando limpie el horno o la charola. Para evitar que la charola se rompa, manipúlela con cuidado y no la ponga en agua inmediatamente después de cocinar. Lave la charola con cuidado en agua jabonosa tibia o en el lavavajillas.

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

LIMPIEZA DEL ANILLO Y EL PLATO GIRATORIO

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

ALMACENAMIENTO Y REPARACIÓN DE SU HORNO DE MICROONDAS

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

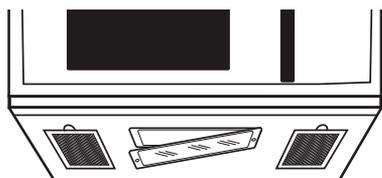
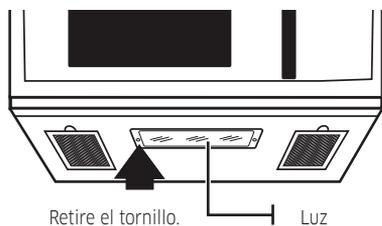
⚠ PRECAUCIÓN

- No repare, reemplace ni realice el mantenimiento de ninguna pieza de su horno de 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.

REEMPLAZO DE LA LUZ DE LA CUBIERTA/LUZ DE NOCHE

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

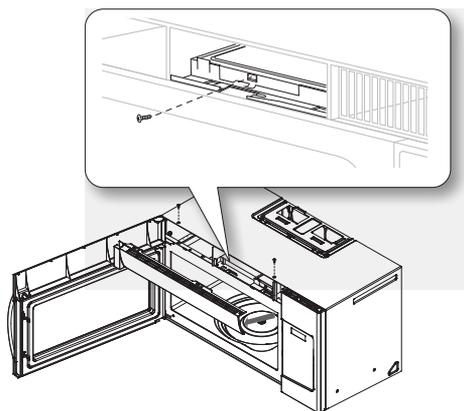
1. Desenchufe el horno o corte la electricidad de la fuente de alimentación principal.
2. Retire el tornillo de la tapa de la luz y baje ésta.
3. Reemplace la bombilla por una lámpara halógena de 20 watts.
4. Vuelva a colocar la cubierta y el tornillo.
5. Conecte la energía eléctrica en el suministro principal o enchufe el microondas.



REEMPLAZO DE LA LUZ DEL HORNO

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

1. Desenchufe el horno o corte la electricidad de la fuente de alimentación principal.
2. Abra la puerta.
3. Retire los tornillos de montaje de la cubierta de ventilación (2 tornillos del medio).
4. Corra la rejilla de ventilación hacia la izquierda y retírela directamente.
5. Retire el filtro de carbón, si lo hubiere.
6. Retire la cubierta empujando el gancho y tirando de la palanca hacia arriba.
7. Retire la bombilla girándola con cuidado.
8. Reemplace la bombilla con una bombilla para electrodomésticos de 40 watts.
9. Vuelva a colocar el portabombilla.
10. Vuelva a colocar la tapa de la ventilación y los 2 tornillos.
11. Conecte la energía eléctrica o enchufe el microondas.



LIMPIEZA DEL FILTRO DE GRASA

Su horno de microondas cuenta con un filtro de grasa reutilizable. Los filtros de grasa deben retirarse y limpiarse al menos una vez cada cuatro meses o cuando sea necesario.

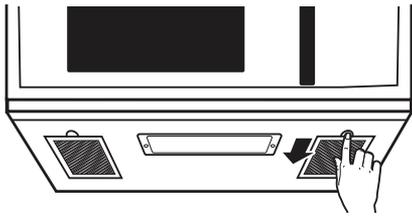
Para solicitar un nuevo filtro de grasa, comuníquese con SamsungParts en el 1-800-627-4368 o el distribuidor Samsung más cercano. También puede solicitar en línea en www.samsungparts.com

 Su horno de microondas tiene una función recordatoria de filtro. Consulte la página 10 para obtener más detalles.

PRECAUCIÓN

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

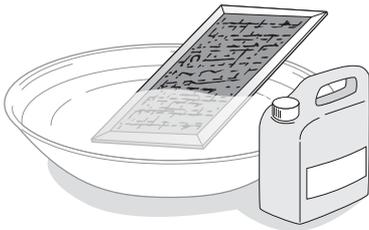
1. Para retirar el filtro, deslícelo hacia la parte posterior usando las pestañas, y luego jale y extráigalo.



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

PRECAUCIÓN

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

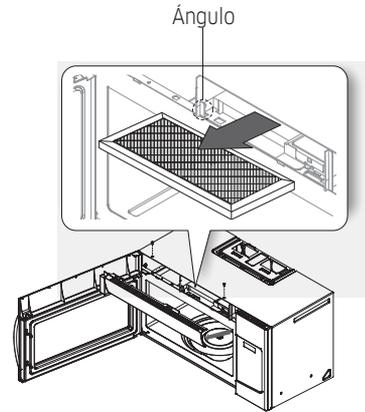


3. Para colocar nuevamente el filtro, deslícelo en las ranuras del marco sobre la parte posterior de cada abertura, y luego empújelo hacia arriba y contra el frente para trabarlo.

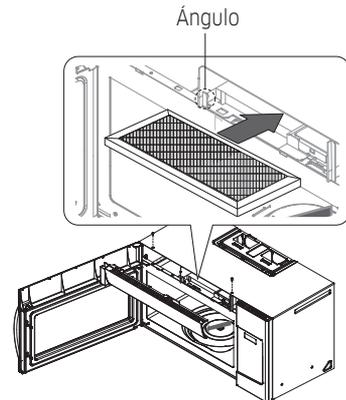
REEMPLAZO DEL FILTRO DE CARBÓN

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

1. Desenchufe el horno o corte la electricidad de la fuente de alimentación principal.
2. Abra la puerta.
3. Retire los tornillos de montaje de la rejilla de ventilación (2 tornillos del medio).
4. Corra la rejilla de ventilación hacia la izquierda y retírela directamente.
5. Oprima el gancho y extraiga el filtro viejo.



6. Inserte un nuevo filtro de carbón en su lugar. El filtro debe quedar instalado en el ángulo que se muestra.
7. Vuelva a colocar la rejilla de ventilación y los 2 tornillos y cierre la puerta. Vuelva a conectar la corriente y configure el reloj.



resolución de problemas

Verifique estas soluciones si tiene algún problema con su microondas:

Problema	Soluciones
La pantalla y/o el horno no funciona.	Asegúrese de que el enchufe esté conectado adecuadamente a un tomacorriente con conexión a tierra. Si el tomacorriente está controlado por un interruptor de pared, asegúrese de que el interruptor de pared esté encendido. Retire el enchufe del tomacorriente, espere diez segundos y vuelva a enchufarlo. Reinicie el disyuntor o reemplace cualquier fusible quemado. Enchufe un electrodoméstico distinto en ese tomacorriente. Si el otro electrodoméstico no funciona, llame a un electricista calificado para que repare el tomacorriente de la pared. Enchufe el horno en un tomacorriente diferente.
La pantalla funciona, pero el horno no se enciende.	Asegúrese de que la puerta esté bien cerrada. Verifique si hay algún material de empaque o cualquier otro elemento atrapado en el burlete de la puerta. Verifique si la puerta está dañada. Presione Cancelar dos veces e ingrese todas las instrucciones de cocción nuevamente.
¿El horno se apaga antes de que transcurra el tiempo programado?	Si hubo un corte de electricidad, el indicador de tiempo mostrará: 88:88 . Si no se produjo ningún corte de energía, retire el enchufe del tomacorriente, espere diez segundos y vuelva a enchufarlo. Vuelva a configurar el reloj y cualquier instrucción de cocción. Reinicie el disyuntor o reemplace cualquier fusible quemado.
Cocina los alimentos muy lentamente.	Asegúrese de que el horno tenga su propio circuito de 15 a 20 A. Poner en funcionamiento otro electrodoméstico en el mismo circuito puede causar una caída de tensión. Si es necesario, enchufe el horno en su propio circuito.
Genera chispas o arco eléctrico.	Retire cualquier utensilio metálico, artículos de cocina o ataduras de metal. Si usa papel de aluminio, utilice solo tiras pequeñas y deje al menos una pulgada de distancia entre el papel de aluminio y las paredes internas del horno.
El plato giratorio hace ruido o se atora.	Limpie el plato giratorio, el anillo giratorio y el piso del horno. Asegúrese de que el plato y el anillo giratorio estén colocados correctamente.
Provoca interferencias con la televisión o la radio.	Esto es similar a la interferencia causada por otros electrodomésticos pequeños, como por ejemplo, los secadores de cabello. Aleje más el microondas (o electrodoméstico) de otros electrodomésticos afectados, como la TV o radio.

Problema	Soluciones
La fuerza de succión del motor del ventilador es demasiado débil.	Ajuste el ventilador en un nivel alto. El ventilador solo funcionará en el modo de velocidad baja mientras el microondas esté en funcionamiento.
El ruido de funcionamiento es demasiado fuerte.	El microondas hace ruido durante el funcionamiento. Esto es normal. Si oye continuamente un ruido anormal, comuníquese con el Centro de Llamadas de Samsung (1-800-726-7864).
La luz de la lámpara superior de cocción está demasiado atenuada.	Establezca el nivel de brillo de la lámpara en alto.
Resulta difícil reemplazar el filtro de carbón.	Consulte las instrucciones para reemplazar el filtro de carbón en el manual del usuario.
El plato giratorio no gira correctamente.	Asegúrese de que no haya demasiados alimentos sobre el plato giratorio. Si los alimentos ocupan mucho espacio o pesan demasiado, es posible que el plato giratorio no funcione correctamente.

apéndice

Especificaciones

Número de modelo	ME19R7041F*/AA	
Cavidad del horno: 1.9 pies cúbicos	Temporizador : 99 minutos, 99 segundos	Controles : 10 niveles de potencia e incluye descongelamiento
Fuente de alimentación : 120 V CA, 60 Hz	Salida de potencia: 1000 vatios	Consumo de potencia : 1700 vatios
Peso neto/envío	ST : 55.4 / 62.4 lb B/W : 53.8 / 60.9 lb	
Dimensiones externas	297/8"(Ancho) X 171/16"(Alto) X 161/2"(Prof.)	
Dimensiones de la cavidad del horno	2013/16"(Ancho) X 1013/16"(Alto) X 149/16"(Prof.)	
Dimensiones para el envío	3311/32"(Ancho) X 2025/32"(Alto) X 193/8"(Prof.)	
Número de modelo	ME19R7041F*/AC	
Cavidad del horno: 1.9 pies cúbicos	Temporizador : 99 minutos, 99 segundos	Controles : 10 niveles de potencia e incluye descongelamiento
Fuente de alimentación : 120 V CA, 60 Hz	Salida de potencia: 950 vatios	Consumo de potencia : 1500 vatios
Peso neto/envío	ST : 55.4 / 62.4 lb B/W : 53.8 / 60.9 lb	
Dimensiones externas	297/8"(Ancho) X 171/16"(Alto) X 161/2"(Prof.)	
Dimensiones de la cavidad del horno	2013/16"(Ancho) X 1013/16"(Alto) X 149/16"(Prof.)	
Dimensiones para el envío	3311/32"(Ancho) X 2025/32"(Alto) X 193/8"(Prof.)	

garantía limitada (EE. UU.)

HORNO MICROONDAS SAMSUNG

GARANTÍA LIMITADA PARA EL COMPRADOR ORIGINAL CON PRUEBA DE COMPRA

Este es un producto de la marca SAMSUNG, proporcionado y distribuido por SAMSUNG ELECTRONICS AMERICA, INC. (SAMSUNG) y se entrega nuevo, en la caja original al comprador consumidor original, tiene una garantía de SAMSUNG contra defectos de fabricación en materiales o mano de obra durante el período de garantía limitada, a partir de la fecha de entrega al comprador original, de:

Un (1) año para piezas y mano de obra

Diez (10) años para pieza Magnetron (sólo pieza)

Esta garantía limitada es válida solo en productos comprados y utilizados en los Estados Unidos que hayan sido instalados, puestos en funcionamiento y mantenidos de acuerdo con las instrucciones adjuntas o suministradas con el producto. Para recibir el servicio de garantía, el comprador debe comunicarse con SAMSUNG en la dirección o el número de teléfono que se indican a continuación para determinar el problema y los procedimientos de servicio. El servicio de garantía solo puede realizarse en un centro de servicio autorizado por SAMSUNG. Para recibir el servicio de garantía, se debe presentar el original de la factura de venta o el comprobante de entrega con fecha como prueba de compra a SAMSUNG o al centro de servicio autorizado de SAMSUNG.

SAMSUNG proporcionará servicio a domicilio dentro de la zona contigua a Estados Unidos durante el período de garantía sin cargo alguno, sujeto a la disponibilidad de los centros de servicio autorizados de SAMSUNG dentro del área geográfica del cliente. Si el servicio a domicilio no está disponible, SAMSUNG puede optar, a su criterio, por proporcionar el transporte del producto hasta y desde un centro de servicio autorizado. Si el producto se encuentra en un área en la que no esté disponible el servicio de un técnico autorizado de SAMSUNG, es posible que se le cobre un cargo por el viaje o que se le pida que lleve el producto a un centro de servicio autorizado de SAMSUNG para recibir el servicio.

Para recibir el servicio a domicilio, el producto debe estar libre de obstáculos y ser accesible para el agente de servicio.

Durante el período de garantía que corresponda, el producto se reparará o reemplazará, o se reembolsará el precio de compra, a elección exclusiva de SAMSUNG. SAMSUNG puede utilizar piezas nuevas o reacondicionadas para reparar un producto, o reemplazar el producto con uno nuevo o reacondicionado. Las piezas y los productos de reemplazo están garantizados por la parte restante de la garantía del producto original o por noventa (90) días, el período que sea más largo. Todas las piezas y productos reemplazados son propiedad de SAMSUNG y usted debe devolverlos a SAMSUNG.

Esta garantía limitada cubre los defectos de fabricación en los materiales y la mano de obra que se produzcan por el uso doméstico normal y no comercial de este producto y no cubrirá lo siguiente: los daños que se produzcan durante el envío, la entrega, la instalación y los usos para los que este producto no haya sido previsto; los daños causados por modificaciones o alteraciones no autorizadas del producto; los productos cuyos números de serie originales de fábrica hayan sido retirados, borrados, cambiados de cualquier forma o no puedan determinarse con facilidad; los daños estéticos, incluidos los arañazos, abolladuras, astilladuras y otros daños en el acabado del producto; los daños causados por el abuso, el mal uso, sobrecalentamiento por exceso de cocción, bandeja de vidrio o plato giratorio, las plagas, los accidentes, los incendios, las inundaciones u otros desastres naturales o casos fortuitos; los daños causados por el uso

de equipos, servicios públicos, servicios, piezas, suministros, accesorios, aplicaciones, instalaciones, reparaciones, cableado externo o conectores no suministrados o autorizados por SAMSUNG; los daños causados por una corriente de línea eléctrica incorrecta, voltaje, fluctuaciones y aumentos súbitos del voltaje; los daños causados por errores en el funcionamiento y mantenimiento del producto de acuerdo con las instrucciones; instrucción en el hogar sobre cómo usar el producto, el servicio para corregir la instalación que no esté de acuerdo con los códigos eléctricos o de plomería, o la corrección de la electricidad o la plomería del hogar (es decir, el cableado de la casa, los fusibles o las mangueras de entrada de agua) y reducción de la potencia del magnetron relacionada con el envejecimiento normal.

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

Las visitas de un servicio técnico autorizado para explicar las funciones, el mantenimiento o la instalación del producto no están cubiertas por esta garantía limitada. Comuníquese con SAMSUNG al número que se indica a continuación para obtener asistencia en cualquiera de estos temas.

Samsung cobrará una tarifa de reparación por la sustitución de un accesorio o la reparación de daños estéticos si el daño a la unidad y/o el daño o la pérdida del accesorio han sido causados por el cliente. Entre los artículos que cubre se incluyen:

- Puerta, asa, panel exterior o panel de control abollados, rayados o rotos.
- Bandeja, rodillo guía, acoplador, filtro o parrilla metálica rotos o perdidos.

Las piezas que SAMSUNG haya determinado que pueden ser reemplazadas por el usuario pueden ser enviadas al cliente para su instalación. A discreción de SAMSUNG, se puede enviar a un servicio técnico autorizado para que realice dicha instalación.

EXCLUSIÓN DE GARANTÍAS IMPLÍCITAS

LAS GARANTÍAS IMPLÍCITAS, INCLUIDAS LAS GARANTÍAS IMPLÍCITAS DE COMERCIABILIDAD O IDONEIDAD PARA UN FIN DETERMINADO, ESTÁN LIMITADAS A UN AÑO O AL PERÍODO MÁS CORTO QUE PERMITA LA LEY. Algunos estados no permiten limitaciones en cuanto a la duración de una garantía implícita, por lo que las limitaciones o exclusiones anteriores pueden no aplicarse en su caso. Esta garantía le otorga derechos específicos, y también puede tener otros derechos, que varían de un estado a otro.

LIMITACIÓN DE LOS RECURSOS

SU ÚNICO Y EXCLUSIVO RECURSO ES LA REPARACIÓN DEL PRODUCTO, EL REEMPLAZO DEL MISMO O EL REEMBOLSO DEL PRECIO DE COMPRA, A ELECCIÓN DE SAMSUNG, SEGÚN LO DISPUESTO EN ESTA GARANTÍA LIMITADA. SAMSUNG NO SERÁ RESPONSABLE DE LOS DAÑOS ESPECIALES, INCIDENTALES O CONSECUENTES, INCLUIDOS, ENTRE OTROS, EL TIEMPO DE AUSENCIA DEL TRABAJO, LOS HOTELES Y/O LAS COMIDAS EN RESTAURANTES, LOS GASTOS DE REMODELACIÓN, LA PÉRDIDA DE INGRESOS O BENEFICIOS, LA IMPOSIBILIDAD DE REALIZAR AHORROS U OTROS BENEFICIOS, INDEPENDIENTEMENTE DE LA TEORÍA LEGAL EN LA QUE SE BASE EL RECLAMO, INCLUSO SI SAMSUNG HA SIDO ADVERTIDA DE LA POSIBILIDAD DE DICHOS DAÑOS. Algunos estados no permiten exclusiones o limitaciones en cuanto a daños incidentales o consecuentes, por lo que es posible que las limitaciones o exclusiones anteriores no se apliquen en su caso. Esta garantía le otorga derechos específicos, y también puede tener otros derechos, que varían de un estado a otro.

SAMSUNG no garantiza el funcionamiento ininterrumpido o sin errores del producto. Ninguna garantía dada por cualquier persona, firma o corporación con respecto a este producto será vinculante para SAMSUNG.

Para obtener el servicio de garantía, comuníquese con SAMSUNG mediante la siguiente información de contacto:
Samsung Electronics America, Inc.
85 Challenger Road
Ridgefield Park, NJ 07660

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

garantía (Canadá)

HORNO DE MICROONDAS SAMSUNG PARA INSTALAR SOBRE LA ESTUFA

Garantía limitada al comprador original

El presente producto de la marca SAMSUNG, tal como lo provee y distribuye Samsung Electronics Canada, 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, CINCO (5) AÑOS PARA LAS PIEZAS DE LA GARANTÍA 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 giratorio, manguito de acoplamiento, filtro o rejilla 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 Canadá. Para recibir el servicio técnico de la garantía, el comprador debe comunicarse con SAMSUNG con el fin de que se determine el problema y los procedimientos del servicio. El servicio técnico de la garantía 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 centro de servicio técnico autorizado de SAMSUNG.

SAMSUNG reparará o reemplazará el producto a nuestra discreción y sin cargo, tal como se establece en la presente garantía, con piezas o productos nuevos o reacondicionados, si se verifica 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 brindará servicio a domicilio durante el período de garantía de mano de obra sujeto a la disponibilidad dentro del territorio contiguo de Canadá. 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, es probable que sea 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 hacia y desde un centro de servicio SAMSUNG autorizado. De lo contrario, el transporte hacia el centro de servicio técnico autorizado de Samsung y desde este 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, incluidos, entre otros: 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, CUALQUIER DAÑO DERIVADO DE CIRCUNSTANCIAS ESPECIALES, DAÑO IMPREVISTO O DERIVADO CAUSADO POR EL USO, USO INCORRECTO O INCAPACIDAD PARA USAR EL PRESENTE PRODUCTO, INDEPENDIEMENTE DE LA TEORÍA LEGAL EN QUE SE FUNDE EL RECLAMO Y AUN CUANDO SE LE HAYA NOTIFICADO A SAMSUNG DE LA POSIBILIDAD DE TALES DAÑOS. NINGÚN RESARCIMIENTO DE NINGUNA ÍNDOLE CONTRA SAMSUNG SUPERARÁ EL MONTO DEL PRECIO DE COMPRA DEL PRODUCTO VENDIDO POR SAMSUNG Y CAUSANTE DEL PRESUNTO DAÑO. SIN QUE SE LIMITE A 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 territorios o provincias pueden permitir, o no, las 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 obtener un servicio técnico de garantía, comuníquese con SAMSUNG al:

1-800-SAMSUNG (726-7864) o
www.samsung.com/ca/support
(English) [www.samsung.com/ca_fr/](http://www.samsung.com/ca_fr/support)
support (French)

notas

notas

notas

notas



Escanee este código con su teléfono inteligente

Escanee el código QR* o visite www.samsung.com/spsn para ver nuestros útiles videos instructivos y programas en vivo

*Requiere un lector instalado en su teléfono inteligente

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

¿TIENE PREGUNTAS O COMENTARIOS?

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