

AMW832K

# Horno de Microondas

## Manual del Usuario



Este manual está impreso en papel 100% reciclado.

imagina las posibilidades

ESPAÑOL

Gracias por adquirir este producto Samsung.  
Para que le podamos brindar un servicio más  
completo, sírvase registrar su producto en

[www.samsung.com/register](http://www.samsung.com/register)



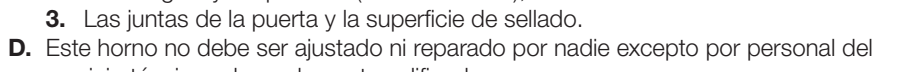


# información sobre seguridad

---

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

---

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

## **CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES**

2\_ información sobre seguridad



# INFORMACIÓN SOBRE SEGURIDAD












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

## LO QUE NECESITA SABER SOBRE LAS INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

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

## SÍMBOLOS Y PRECAUCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

Significado de íconos y símbolos en este manual del usuario:

 <b>ADVERTENCIA</b>	Peligros o procedimientos inseguros que pueden <b>ocasionar graves lesiones en las personas e incluso provocar la muerte.</b>
 <b>PRECAUCIÓN</b>	Peligros o procedimientos inseguros que pueden ocasionar <b>lesiones leves en las personas o daños en la propiedad.</b>
 <b>PRECAUCIÓN</b>	Para reducir el riesgo de incendio, explosión, descarga eléctrica o lesiones personales cuando utilice el horno de microondas, siga estas instrucciones básicas de seguridad.
	NO intentar.
	NO desarmar.
	NO tocar.
	Seguir las instrucciones fielmente.
	Desenchufe el cable de alimentación del tomacorriente.
	Asegúrese de que el aparato tenga conexión a tierra para evitar una descarga eléctrica.
	Comuníquese con el Centro de Servicio Técnico para obtener ayuda.
	Nota

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

Sígalos explícitamente.

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

## CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

información sobre seguridad \_3



# INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES



## ADVERTENCIA

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

1. Lea todas las instrucciones de seguridad antes de usar este electrodoméstico.
2. Utilice este electrodoméstico sólo para el uso que fue destinado como se describe en el manual.
3. Lea y siga las "Precauciones para evitar la exposición a energía de microondas excesiva" especificadas en esta página.
4. Este electrodoméstico debe conectarse a tierra. Conéctelo sólo a los tomacorrientes adecuadamente conectados a tierra. Es importante que consulte "Instrucciones de conexión a tierra" en la página 4 de este manual.
5. Instale o coloque este electrodoméstico solo de acuerdo con las instrucciones de instalación proporcionadas.
6. Algunos productos tales como los huevos enteros y los recipientes sellados, como por ejemplo los frascos de vidrio cerrados, pueden explotar y no deben calentarse en este horno.
7. Utilice este electrodoméstico únicamente para el uso que fue destinado como se describe en el manual. No utilice vapores ni productos químicos corrosivos en este electrodoméstico. Este tipo de horno está específicamente diseñado para calentar, cocinar o secar alimentos. No está diseñado para uso industrial o de laboratorio.
8. Al igual que con cualquier electrodoméstico, se requiere de supervisión cuando es utilizado por niños.
9. No haga funcionar este electrodoméstico si tiene un cable o enchufe dañado, si no funciona correctamente o si fue dañado o se cayó.
10. Nunca intente reparar el horno. Este electrodoméstico debe ser reparado sólo por personal técnico calificado. Comuníquese con la oficina del servicio técnico autorizado más cercana para que examinen, reparen o ajusten el equipo.
11. No tape ni bloquee ninguna de las aberturas del electrodoméstico.
12. No altere ni haga ajustes ni reparaciones en la puerta.
13. No almacene este electrodoméstico al aire libre. No utilice este producto cerca del agua, por ejemplo, cerca del fregadero de la cocina, en un sótano húmedo, cerca de una piscina o en lugares similares.
14. No sumerja el cable ni el enchufe en agua.
15. Mantenga el cable alejado de superficies calentadas. (incluso la parte posterior del horno).
16. No permita que el cable cuelgue del borde de una mesa o mesada.
17. Cuando limpie las superficies de la puerta y del horno que se ensamblan al cerrar la puerta, utilice sólo jabones o detergentes suaves, no abrasivos, aplicados con una esponja o paño suave. Desenchúfelo antes de limpiarlo.
18. Para reducir el riesgo de incendio en el interior del horno.

## CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

4\_ información sobre seguridad



- a. No cocine los alimentos en exceso. Preste atención al electrodoméstico cuando coloque en su interior papel, plástico u otros materiales combustibles para facilitar la cocción.
  - b. Retire las ataduras de alambre de las bolsas de papel o plástico antes de colocar la bolsa en el horno.
  - c. Si los materiales dentro del horno se prenden fuego, mantenga la puerta del horno cerrada, apague el horno y desconecte el cable de alimentación, o corte la corriente en el fusible o el panel del disyuntor. Si abre la puerta, el fuego puede expandirse.
  - d. No utilice el interior para almacenar alimentos u objetos. No deje productos de papel, utensilios de cocina ni alimentos en el interior cuando no utiliza el horno.
19. Los líquidos como, por ejemplo, el agua, la leche, el café o el té se pueden recalentar más allá del punto de ebullición sin que parezca que están hirviendo. No siempre se verán las burbujas o el hervor cuando se retira el recipiente del horno de microondas. ESTO PUEDE HACER QUE LOS LÍQUIDOS CALIENTES DE PRONTO COMIENCEN A HERVIR CUANDO SE MUEVE EL RECIPIENTE O SE COLOCA UNA CUCHARA U OTRO UTENSILIO EN EL LÍQUIDO. Para reducir el riesgo de lesión a las personas:
- a. No caliente el líquido demasiado.
  - b. Revuelva el líquido tanto antes como a la mitad del proceso de calentamiento.
  - c. No utilice recipientes con lados rectos y cuellos estrechos.
  - d. Después de calentar, deje reposar el recipiente en el horno de microondas durante un tiempo breve antes de sacarlo.
  - e. Sea muy cuidadoso cuando inserte una cuchara u otro utensilio en el recipiente.
20. Precauciones para el correcto uso y para evitar la posible exposición a energía de microondas excesiva: No intente tirar con las manos de ninguna parte de la puerta para abrirla. Abra la puerta solo utilizando el botón a presión que se encuentra en el extremo inferior derecho de la parte delantera.



PRECAUCIÓN

## PRECAUCIÓN

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

## CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

información sobre seguridad \_5





# INSTRUCCIONES DE CONEXIÓN A TIERRA

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



ADVERTENCIA

## ADVERTENCIA

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

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

## Uso de los cables prolongadores

Se suministra un cable de alimentación corto para reducir el riesgo de enredarse o tropezar y caerse debido a un cable más largo. Los juegos de cables más largos o cables prolongadores se encuentran disponibles y pueden usarse si se tiene sumo cuidado. Si se usa un cable largo o un cable prolongador:

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

# CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

## 6\_ información sobre seguridad





ADVERTENCIA

## SÍMBOLOS DE ADVERTENCIA IMPORTANTES PARA LA INSTALACIÓN



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

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

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

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

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

Enchufe el cable de alimentación de tres clavijas en un tomacorriente correctamente conectado a tierra de voltaje 120 estándar, 60 Hz. Su horno debe ser el único electrodoméstico en este circuito.

Mantenga todos los materiales de embalaje fuera del alcance de los niños.

Podrían utilizarlos para jugar.

Instale el electrodoméstico a una distancia adecuada de la pared.

- No hacerlo puede provocar un incendio debido al recalentamiento.



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

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

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

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



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

- Esto puede provocar descarga eléctrica o incendio.

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

- Esto puede provocar descarga eléctrica o incendio.

## CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

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

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

No hale ni doble excesivamente el cable de alimentación.

No retuerza ni ate el cable de alimentación.

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


- Esto puede provocar descarga eléctrica o incendio.

No hale del cable de alimentación cuando lo desenchufe.

- Para desenchufar la alimentación, sostenga el enchufe.
- No hacerlo puede provocar descarga eléctrica o incendio.



## **SÍMBOLOS DE PRECAUCIÓN PARA LA INSTALACIÓN**

-  El electrodoméstico debe colocarse de manera tal que se pueda acceder al enchufe de alimentación.

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



Desenchufe la alimentación cuando el electrodoméstico no se utilice por períodos prolongados o durante una tormenta eléctrica.

- No hacerlo puede provocar descarga eléctrica o incendio.



## **SÍMBOLOS DE ADVERTENCIA IMPORTANTES PARA EL USO**

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

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

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

- No hacerlo puede provocar descarga eléctrica o incendio.

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

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

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


- No hacerlo puede provocar quemaduras.

# **CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES**


## **8\_ información sobre seguridad**







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

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

-  No intente reparar, desarmar ni modificar el electrodoméstico.
- Como ingresa corriente de alta tensión en el chasis del producto, esto puede provocar descarga eléctrica o incendio.
  - Podría estar expuesto a ondas electromagnéticas.
  - Cuando sea necesario reparar el electrodoméstico, comuníquese con el centro de servicio técnico más cercano.

-  Si alguna sustancia extraña como, por ejemplo, agua ingresa en el electrodoméstico, desenchufe la alimentación y comuníquese con el centro de servicio técnico más cercano.
- No hacerlo puede provocar descarga eléctrica o incendio.

-  No toque el enchufe de alimentación con las manos húmedas.
- Esto puede provocar descarga eléctrica.

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

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

Mantenga todos los materiales de embalaje fuera del alcance de los niños, ya que pueden ser peligrosos para ellos.

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

No deje que los niños ni alguna persona con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas utilice el electrodoméstico sin supervisión.

Asegúrese de que el electrodoméstico esté fuera del alcance de los niños.

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

No toque el interior del electrodoméstico inmediatamente después de la cocción, ya que el interior se calienta después de que el horno funciona por un período prolongado o después de calentar una pequeña cantidad de comida.

- No hacerlo puede provocar quemaduras.

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

- Esto puede provocar chispas o incendio.

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

- Esto puede provocar un incendio o una explosión.

## CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

información sobre seguridad \_9





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

- No hacerlo puede provocar descarga eléctrica o lesiones.

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

No almacene ni utilice el horno al aire libre.



PRECAUCIÓN

## SÍMBOLOS DE PRECAUCIÓN PARA EL USO

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

- No hacerlo puede provocar descarga eléctrica.

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

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

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

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

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

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

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

No ponga en funcionamiento el electrodoméstico con las manos húmedas.

- Esto puede provocar descarga eléctrica.

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

- Además de ser nocivo para los humanos, también pueden provocar una descarga eléctrica, un incendio o problemas con el producto.

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

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

# CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

## 10\_ información sobre seguridad





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

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

No coloque alimentos ni objetos pesados sobre la puerta del horno cuando la abra.

- Los alimentos o el objeto podrían caerse y provocar quemaduras o lesiones.

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

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

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

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

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

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

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

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

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



ADVERTENCIA

## SÍMBOLOS DE ADVERTENCIA IMPORTANTES PARA LA LIMPIEZA

 No rocíe agua directamente sobre el electrodoméstico para limpiarlo.

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

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

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

- No hacerlo puede provocar descarga eléctrica o incendio.

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

- Puede lastimarse con los bordes puntiagudos del electrodoméstico.

No limpie el electrodoméstico con un limpiador a vapor.

- Esto puede provocar corrosión.

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

## CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

información sobre seguridad \_11



# contenido

## SU NUEVO HORNO DE MICROONDAS

13

- 13 Verificando las partes
- 13 Garantía e Información de Servicio
- 14 Preparando su horno de microondas
- 15 Funciones del Panel de Control

## FUNCIONAMIENTO

17

- 17 Encendido y seleccion de peso
- 17 Ajuste del Reloj
- 18 Uso de la funcion Pausa/Cancelar
- 18 Uso de la funcion cocinado Instantanea
- 20 Auto Descongelar
- 21 Ajuste del tiempo de coccion y los niveles de potencia
- 21 Cocinado de una etapa
- 21 Uso del ahorro de energía
- 22 Cocinado de varias Etapas
- 22 Uso de la Funcion Más/Menos
- 22 Ajuste del Seguro de Proteccion para Niños
- 22 Uso del botón +30 seg.

## INSTRUCCIONES PARA COCINAR

23

- 23 Utensilios de cocina
- 24 Probando Utensilios
- 25 Tecnicas de Cocinado
- 26 Consejos Generales
- 27 Guía para cocinar
- 31 Guía de Auto Descongelado
- 31 Guía de Auto Recalentado
- 32 Recetas

## APÉNDICE

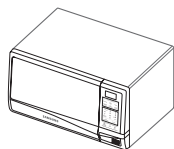
36

- 36 Guía para resolver problemas
- 37 Cuidado y Limpieza
- 39 Especificaciones

# su nuevo horno de microondas

## VERIFICANDO LAS PARTES

Desempaque su horno de microondas y verifique para asegurarse que todas las partes estan contenidas. Si alguna de las partes llegara a faltar o esta rota, llame a su distribuidor.



Horno de Microondas



Plato giratorio



Anillo Guia deslizante

## GARANTIA E INFORMACION DE SERVICIO

Para darle un mejor servicio, complete el siguiente formulario y regresela por correo. Si la carta de registro se pierde usted puede llamar a Samsung Electronics

**Latin America-Panama, al 800-7267, o registrarse en linea  
[www.samsung.com](http://www.samsung.com)**

**Colombia, al 01-8000112112, o registrarse en linea  
[www.samsung.com](http://www.samsung.com)**

Cuando contacte a Samsung por favor proporcione numero de modelo que esta ubicado en la parte inferior trasera del producto Por favor tenga presente este numero para futuras aclaraciones Mantenga esta información en un lugar seguro, para identificar la compra en caso de robo o perdida y si se necesita la visita de servicio.

**Número de modelo** \_\_\_\_\_

**Número de serie** \_\_\_\_\_

**Fecha de compra** \_\_\_\_\_

**Comprado en** \_\_\_\_\_

Esta garantia solo sera valida por cualquier Centro Autorizado Samsung Si usted requiere garantia de servicio llene los datos que se piden en la parte superior y acuda a un Centro de servicio Autorizado Samsung.

su nuevo horno de microondas \_13



## PREPARANDO SU HORNO DE MICROONDAS

1. Coloque el horno en una superficie plana y fija y conecte el cordón en una toma de corriente trifásica. Una vez conectado, en la pantalla aparecerá:

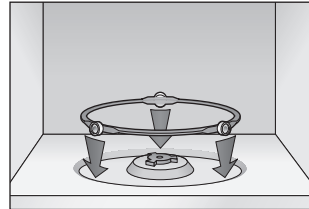


- **“88:88” cambia automáticamente a “12:00” después de 10 segundos.**

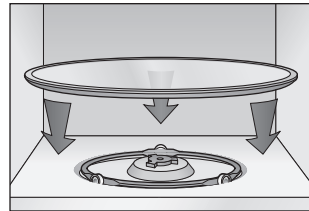


Asegúrese que exista una ventilación adecuada para su horno dejando por lo menos 4 pulgadas de espacio de cada lado, atrás y debajo de su horno.

2. Abra la puerta del horno.
3. Limpie el interior con un trapo humedo.
4. Coloque la guía del plato giratorio pre ensamblado dentro de la cavidad en el centro del interior del horno.



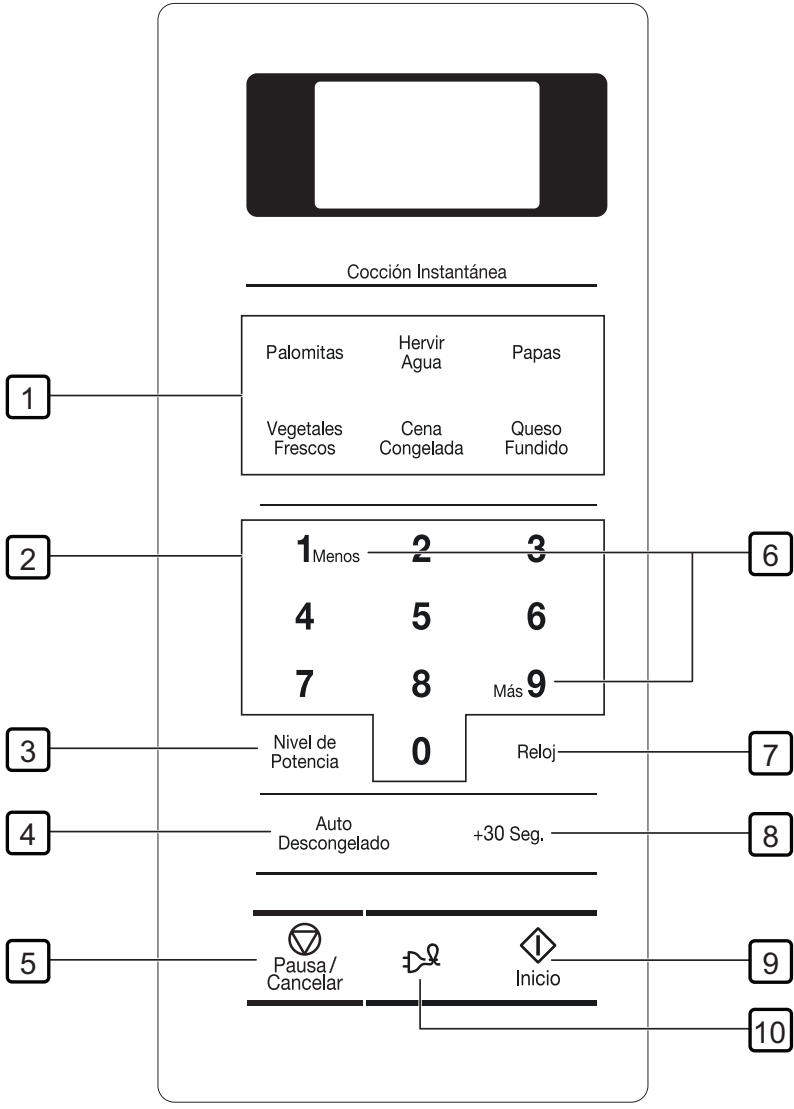
5. Coloque el plato sobre la guía de modo que las tres lenguetas del centro del plato embonen con las del piso del horno.





# FUNCIONES DEL PANEL DE CONTROL

SU NUEVO HORNO DE MICROONDAS



su nuevo horno de microondas \_15





<b>1</b>	<b>Botones Cocción Instantánea</b> Programas instantáneos para cocinar alimentos populares.	(p.18~19)
<b>2</b>	<b>Funciones numericas</b> Ajustan el tiempo de coccion o cantidades y niveles de potencia excepto el mas alto.	
<b>3</b>	<b>Nivel de Potencia</b> Presione esta funcion para ajustar un nivel de potencia mas alto.	(p.21~22)
<b>4</b>	<b>Auto Descongelar</b> Fija el peso del platillo para ser descongelado.	(p.20)
<b>5</b>	<b>Pausa/Cancelar</b> Presione para fijar una pausa o corregir un error.	(p.18)
<b>6</b>	<b>Más/Menos</b> Aumenta o disminuye el tiempo de cocción.	(p.22)
<b>7</b>	<b>Reloj</b> Ajuste la hora actual.	(p.17)
<b>8</b>	<b>+30 seg.</b> Oprima esta tecla para ajustar y comenzar rápidamente en el nivel de potencia del 100%.	(p.22)
<b>9</b>	<b>Inicio</b> Presione para iniciar la coccion.	
<b>10</b>	<b>Ahorro de energía</b> Modo de ahorro de energía.	(p. 21)







# funcionamiento

## ENCENDIDO Y SELECCION DE PESO

La primera vez que conecte el cordón eléctrico a un enchufe, o después de que hubo una interrupción en su funcionamiento, la pantalla muestra "00:00". En ese momento, usted puede seleccionar el sistema de peso para que aparezca en su pantalla. Usted puede seleccionar entre libras (LbS) o kilogramos (Gr). Para hacerlo:

1. Presione **0** inmediatamente después de conectar su horno de microondas. La pantalla mostrará:



Si la pantalla no muestra "**Gr**", usted tendrá que desconectar el microondas y luego conectarlo de nuevo para cambiar la selección de la unidad de peso.

2. Presione **0** repetidamente para seleccionar el sistema de peso que desea utilizar:



Cuando haya seleccionado el sistema de peso que desea usar, presione la función **Pausa/Cancelar** para terminar con este procedimiento.



## AJUSTE DEL RELOJ

1. Presione la función del **Reloj**.



2. Utilice las funciones de **Numericas** para introducir la hora exacta. Tiene que presionar al menos tres números para ajustar el reloj. Si la hora actual es 5:00 introduzca, 5,0,0.



3. Cuando 5 segundos hayan transcurrido, se desplegará "Cloc" en la pantalla.



4. Presione **Reloj** de nuevo. Dos puntos aparecerán parpadeando, indicando que la hora está ajustada.  
Si hay una interrupción en el funcionamiento eléctrico, tendrá que reajustar el reloj. Puede verificar la hora exacta mientras la cocción esté en proceso presionando la función de **Reloj**.





## USO DE LA FUNCION PAUSA/CANCELAR

La funcion de **Pausa/Cancelar** le permite borrar las instrucciones que ha introducido. Tambien le permite poner en pausa el ciclo de coccion del horno para que pueda vigilar la comida.

- Para poner en pausa el horno durante la coccion: Presione **Pausa/Cancelar** una vez. Para reiniciar, presione **Inicio**.
- Para detener la coccion, borre las instrucciones, y regrese a la pantalla de hora del día: Presione **Pausa/Cancelar** dos veces.
- Para corregir un error que acaba de ingresar: Presione **Pausa/Cancelar** una vez, y luego reingrese las instrucciones.

## USO DE LA FUNCION COCINADO INSTANTANEA

1. Presione la funcion de **Cocinado Instantanea** que corresponda al alimento que va a cocinar (Por ejemplo, palomitas de maíz). La pantalla muestra el primer tamaño de porcion.



2. Presione la funcion repetidamente para seleccionar el tamaño de la porcion que desee. La pantalla mostrara todos los tamaños de porcion disponibles. Una vez que haya seleccionado el tamaño de la porcion correcta, el microondas comenzara a cocinar automaticamente.



3. Presione el botón **Inicio**.

Cuando el tiempo de coccion haya terminado, el horno emitira una senal sonora. Entonces el horno emitira un bip cada minuto.

## TABLA DE COCINADO INSTANTANEA

Alimento	Acomodar	Comentarios
Palomitas de maíz	100 g (3,5 onzas) 85 g a 100 g (3,0 a 3,5 onzas)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Use solamente bolsas de palomitas de maíz especiales para horno de microondas.</li> <li>• Tenga cuidado cuando retire y abra una bolsa caliente del horno.</li> <li>• Para prevenir que la bolsa de palomitas de maíz se pegue en el horno, doble cada extremo de la bolsa hacia arriba 2,5 cm antes de colocarla en el centro del horno. (👉)</li> <li>• Si aún así se pega, abra la puerta y reacomode la bolsa, cierre la puerta y presione el botón Inicio.</li> </ul>
Papas	1 Pza 2 Pza 3 Pza 4 Pza	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Perfore cada papa varias veces con un tenedor.</li> <li>• Colóquelas sobre la tornamesa de manera equidistante.</li> <li>• Durante cocina, el horno va a pitar para advertirle a dar la vuelta a la comida.</li> <li>• Sáquelas del horno, envuélvalas en papel metálico y déjelas reposar de 3 a 5 minutos.</li> </ul>





Alimento	Acomodar	Comentarios
<b>Cena congelada</b>	230 a 290 g (8 a 10 onzas) 290 a 340 g (10 a 12 onzas)	<ul style="list-style-type: none"><li>• Retire la envoltura exterior y siga las instrucciones en el paquete para saber como cubrir y obtener los tiempos de reposo. Después de cocinar deje reposar 1 a 3 minutos.</li></ul>
<b>Vegetales Frescos</b>	1 taza 2 tazas 3 tazas 4 tazas	<ul style="list-style-type: none"><li>• Coloque los vegetales dentro de una cacerolay agregue una pequeña cantidad de agua (2 a 4 cucharadas). Cubra durante la cocción y mezcle antes de dejarlos reposar.</li></ul>
<b>Queso fundido</b>	90 g(3 onzas)	<ul style="list-style-type: none"><li>• Ponga el queso en una cazuela de cerámica y caliente sin tapar.</li><li>• Si desea calentar una cazuela, colóquela en el centro; dos, una frente a la otra; tres o cuatro, en círculo. Tenga uidadado al retirar del horno despu del tiempo de reposo.</li></ul>
<b>Harvir agua</b>	½ taza 1 taza 2 tazas	<ul style="list-style-type: none"><li>• Mida el líquido; vierta en un contenedor seguro 2 veces mas grande que la cantidad de líquido. Ejemplo: para 1 taza de líquido use una taza doble o un plato mas grande.</li><li>• Revuelva bien antes y después de calentar para prevenir que el hervor desborde.</li></ul>

## AUTO DESCONGELAR

---

Para descongelar comida congelada, ajuste el peso del alimento y el microondas automaticamente ajustara el tiempo de descongelado, el nivel de potencia y el tiempo de reposo.

1. Presione la funcion de **Auto Descongelar**. La pantalla muestra "0.5".



2. Para ajustar el peso de su alimento, presione la funcion **Auto Descongelar** repetidamente. Este incrementa el valor del peso cada 0,5 lb., hasta 6,0 lbs (La funcion de **Auto Descongelar** incrementara el peso cada 0,2 Kg hasta 2,6 Kg si usted selecciono las unidades metricas).

Usted tambien puede usar las funciones numericas para introducir el peso del alimento directamente.

El horno calcula el tiempo de descongelado y comienza automaticamente. El horno durante el descongelado, emitira un bip dos veces para hacerle saber cuando debe voltear el alimento.

3. Presione el botón **Inicio**.

4. Presione la funcion **Pausa/Cancelar**, abra la puerta del horno y de vuelta al alimento.

5. Presione la funcion de Inicio para continuar con el descongelado.



Ver pagina 31 para la guia de Auto Descongelar.



## AJUSTE DEL TIEMPO DE COCCION Y LOS NIVELES DE POTENCIA

Su microondas le permite seleccionar hasta dos diferentes grados de coccion, cada una con su propia duracion de tiempo y **Nivel de Potencia**. La funcion de **Nivel de Potencia** le permite controlar la intensidad de calor desde caliente (1) hasta alto (0).

### COCINADO DE UNA ETAPA

Para el cocinado simple de una etapa, usted solo necesita ajustar un tiempo de coccion. El nivel de potencia esta automaticamente seleccionado en "alto". Si usted desea seleccionar cualquier otro nivel, usted tiene que ajustarlo utilizando la funcion de **Nivel de Potencia**.

1. Utilice las funciones Numericas para seleccionar el tiempo de coccion. Usted puede ajustar el tiempo desde un segundo hasta 99 minutos, 99 segundos. Para ajustar el tiempo mayor a un minuto, introduzca tambien los segundos. **Por ejemplo, para ajustar a 20 minutos, introduzca 2, 0, 0, 0.**
2. Si usted quiere ajustar el nivel de potencia a uno diferente de "alto", presione la funcion de **Nivel de Potencia**, y luego utilice los funciones numericas para introducir el nivel de potencia.

#### Niveles de Potencia:

1 = PL : 10 (Caliente)	6 = PL : 60 (Lento)
2 = PL : 20 (Bajo)	7 = PL : 70 (Medio-alto)
3 = PL : 30 (Descongelar)	8 = PL : 80 (Recalentar)
4 = PL : 40 (Medio-bajo)	9 = PL : 90 (Freir)
5 = PL : 50 (Medio)	0 = PL : Hi (Alto)

3. Presione el botón **Inicio** para empezar la coccion. Si usted desea cambiar el nivel de potencia, presione **Pausa/Cancelar** antes de presionar **Inicio**, y reingrese todas las instrucciones.

Algunas recetas requieren diferentes grados de coccion a diferentes temperaturas. Usted puede ajustar diferentes grados de coccion con su microondas.

### USO DEL AHORRO DE ENERGÍA

1. Cuando se toca este icono, se enciende el modo de ahorro de energía con la pantalla apagada.



Si toca otra vez el icono, abre la puerta o toca cualquier otro botón puede volver a ver la hora correcta, ya que el reloj interno continua funcionando durante el modo de ahorro de energía.





## COCINADO DE VARIAS ETAPAS

1. Siga los pasos 1 y 2 del "Cocinado de una etapa" sección de la página anterior.

Cuando introduzca más de una etapa de cocción, la función de **Nivel de Potencia** debe ser presionada antes de que la segunda etapa de cocción sea introducida. Para ajustar el nivel de potencia a uno más alto para una etapa de cocción, presione la función de **Nivel de Potencia** dos veces.

2. Utilice las funciones **Numericas** para ajustar el segundo tiempo de cocción.
3. Presione la función de **Nivel de Potencia**, luego utilice las funciones numéricas para ajustar el nivel de potencia de la segunda etapa de cocción.
4. Presione **Inicio** para empezar la cocción.



Usted puede verificar el nivel de potencia mientras la cocción este en proceso, presionando la función de **Nivel de Potencia**.

## USO DE LA FUNCION MÁS/MENOS

La función **Más/Menos** le permite a usted preajustar los tiempos de cocción. Estos solo funcionan en los modos de **Auto Recalentado**, **Cocinado Instantanea**, **Tips de ayuda**, **Comida para niños**, **Botanas**, **Cronómetro** o **tiempo de cocción**. Utilice la función **Más/Menos** solo después de que haya comenzado la cocción con alguno de estos procedimientos.

1. Para agregar más tiempo a un procedimiento de cocción automático: Presione la función **Más (9)**.
2. Para reducir el tiempo a un procedimiento automático: Presione la función **Menos (1)**.



Si usted desea incrementar/disminuir en la función de **Tiempo de Cocción** por 10 seg, presione la función **Más (9) o Menos (1)**.

## AJUSTE DEL SEGURO DE PROTECCION PARA NIÑOS

Usted puede poner el seguro a su horno de microondas para que no sea utilizado por un niño sin supervisión.

1. Mantenga presionado la función **0** y luego presione la función **2**.

Desde este momento, el horno de microondas no puede ser utilizado mientras este puesto el seguro. Para quitar el seguro, repita el paso 1 arriba mencionado.



## USO DEL BOTÓN +30 SEG.

Este botón ofrece una manera conveniente de calentar alimentos en incrementos de 30 segundos en el nivel de potencia Alta.

1. Pulse el botón **+30 Seg.** una vez por cada 30 segundos que desee cocinar los alimentos. Por ejemplo, presiónelo dos veces para un minuto. Agregue minutos a un programa ya en progreso presionando el botón **+30 Seg.** por cada 30 segundos que desee agregar.



# instrucciones para cocinar

## UTENSILIOS DE COCINA

### Uso recomendado

- **Vidrio y cerámica, tazones y platos** - Use para calentar o cocinar
- **Plato de microondas para dorar** - Use para dorar el exterior de cosas pequeñas como bifés, costillas o pancakes. Siga las instrucciones incluidas en el plato para dorar.
- **Envoltura de plástico para microondas** - Use para retener el vapor. Deje una pequeña abertura como salida de escape y evitar ponerlo directamente en el alimento.
- **Papel encerado** - Use para cubrir y prevenir salpicaduras
- **Toallas desechables y servilletas** - Use para tiempos cortos de cocinado; absorben el exceso de humedad y previenen salpicaduras. No usar toallas desechables que pueden contener metales y provocar un incendio.
- **Platos y vasos desechables** - Use para tiempos cortos de cocinado a temperatura baja. No usar papel reciclado que puede contener metales y provocar un incendio.
- **Termómetros** - Use solamente aquellos con la etiqueta de "seguro para microondas" y siga todas las instrucciones. Verifique el alimento en varios puntos. Termómetros convencionales pueden usarse una vez que el alimento sea removido del horno.

### Uso limitado

- **Papel aluminio** - Utilice tiras delgadas de papel aluminio para prevenir el sobre cocinado de algunas áreas expuestas. Usar mucho papel aluminio puede dañar su horno, por lo que tenga cuidado.
- **Cerámica, porcelana, y vajillas** - Use solo si la etiqueta dice "seguro para microondas". Si no es así, pruebe para asegurar que su uso es seguro. Nunca use platos con la orilla metálica.
- **Plástico** - use solamente si la etiqueta dice "seguro para microondas", otros plásticos se pueden derretir.
- **Popotes, mimbre y madera** - Use solamente por tiempos cortos de cocinado debido a que podrían encender.



## No se recomienda

---

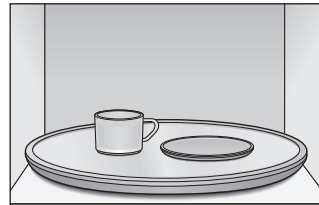
- **Jarras de vidrio y botellas** - El vidrio normal es muy delgado para usarse en el microondas y puede explotar.
- **Bolsas de papel** - Estas son de alto riesgo de incendio excepto el de palomitas de maiz que son diseñadas para uso con microondas.
- **Platos y vasos de unicel** - Estos se pueden derretir y dejar un residuo dañino en el alimento.
- **Contenedores de plastico** - Contenedores en tubo como los de la margarina pueden derretirse en el microondas.
- **Utensilios de metal** - Estos pueden danar su horno. Remueva todo lo de metal antes de cocinar.

## PROBANDO UTENSILIOS

---

Si Ud. no esta seguro de si el traste es para microondas o no, puede realizar la siguiente prueba:

1. Llene una taza con agua y pongala dentro del horno, junto al plato que quiere probar.



2. Presione el boton **+30 seg.** una ves para calentarlos por 30 seg.
- 

3. Presione **Inicio** para empezar la cocción.



El agua debe estar caliente y el plato que esta probando debe estar frio. Si el plato esta caliente, entonces esta absorbiendo la energia de microondas por lo que no es de uso en microondas.







## TECNICAS DE COCINADO

---

### Batido

---

Bata el alimento como estofados y vegetales mientras cocina para distribuir el calor al parejo. El alimento mas cerca del plato absorbe mas energia y se calienta mas rapido. Por eso bata de afuera hacia adentro. El horno se apagara luego de abrir la puerta para batir su comida.

### Arreglo

---

Arregle alimentos de formas irregulares, como pollo o costillas con las partes mas gruesas hacia afuera del plato giratorio donde reciben mas calor de microondas. Para prever un sobre cocinado, coloque las partes mas delgadas o delicadas hacia el centro del plato giratorio.

### Protegiendo

---

Proteja el alimento con tiras de papel aluminio delgadas para prevenir el sobre cocinado. Las areas que necesitan proteccion son entre otras puntas de alas de pollo, puntas de muslos de pollo y puntas de platillos cuadrados. Use solamente pequenas cantidades de lo contrario podria danar su horno.

### Voltear

---

Voltee el alimento a mitad del proceso de cocimiento para exponer todas las partes a la energia de microondas. Esto es especialmente importante con productos grandes como rostizados.

### Esperar

---

Los alimentos cocinados en el microondas crean un calor interno que hace que continúe la cocción por unos minutos después de que el horno se detiene. Permita que el alimento repose para que termine su proceso de cocimiento, especialmente alimentos como rostizados y vegetales enteros. Los rostizados necesitan de este tiempo para terminar su cocimiento en el centro si sufrir un sobre cocimiento en las partes exteriores. Todos los líquidos, tales como sopas, chocolate caliente, deben mezclarse o agitarse después de completar el cocimiento. Deje que los líquidos reposen un momento antes de servir. Al calentar alimento para bebe, mezcle bien y verifique la temperatura antes de servir.

### Humedecer

---

La energía de microondas es atraída por las moléculas de agua. El alimento con el contenido de humedad irregular debe ser cubierto o dejarlo reposar para que la temperatura se distribuya al parejo. Agregue un poco de agua a los alimentos secos para ayudarlos a cocinarse.



## CONSEJOS GENERALES

---

- Alimentos densos como las papas, toman mas tiempo para calentarse que los alimentos ligeros.
- Alimentos con texturas delicadas deben calentarse con un nivel de poder bajo, para evitar que se endurezcan.
- La altitud y el tipo de vajilla que utilice puede afectar el tiempo de cocinado. Al usar una nueva receta, use el minimo tiempo de cocinado y verifique ocasionalmente el alimento para evitar un sobre cocimiento.
- Los alimentos sin piel porosa o concha como papas, huevos, o hot dogs deben pelarse para evitar que se quemen.
- El freir con aceite caliente o grasa no es recomendable. El aceite y la grasa pueden repentinamente hervir y provocar quemaduras severas.
- Algunos ingredientes se calientan mas rapido que otros.
- El envasado casero en el microondas no es recomendable porque no todas las bacterias patogenas son destruidas por el calor de las microondas.
- Aunque las microondas no calienten la vajilla, el calor es frecuentemente transferido a esta. Siempre utilice protectores para sacar el utensilio del horno e instruya a los niños





## GUIA PARA COCINAR

### Guia para cocinar carne en su microondas

- Coloque la carne en el recipiente para microondas.
- Empezando con la grasa hacia abajo, use tiras de papel aluminio para proteger las puntas.
- Verifique la temperatura en diferentes puntos y dejar reposar la carne el tiempo recomendado.
- Las siguientes temperaturas son variables. La temperatura del alimento se incrementara durante el tiempo de reposo.

Alimento	Tiempo de coccion / Nivel de poder	Instrucciones
<b>Roast Beef sin hueso hasta 1,8kg.</b>	<p><b>Tiempo de coccion:</b>            7 a 11 min por cada 454g para 46°C - "Crudo"            8 a 12 min por cada 454g para 49°C - "Medio"            9 a 14 min por cada 454g para 63°C - "Bien Cocido"</p> <p><b>Nivel de poder:</b> alto(Hi) por los primeros 5 minutos, luego medio (50)</p>	Coloque la carne con la grasa hacia abajo en el plato. Cubra con papel encerado. Voltee cuando termine la mitad de la coccion. Deje reposar por 10 minutos.
<b>Cerdo sin hueso o con hueso hasta 1,8kg.</b>	<p><b>Tiempo de coccion:</b>            11 a 15 min por cada 454g para 71°C - "Bien Cocido"</p> <p><b>Nivel de poder:</b> alto(Hi) por los primeros 5 minutos, luego medio (50)</p>	Coloque la carne con la grasa hacia abajo en el plato. Cubra con plastico con ventilacion. Voltee cuando termine la mitad de la coccion. Deje reposar por 10 minutos.





## Guía para cocinar aves en su microondas

- Coloque el ave en un plato para microondas.
- Cubra el ave con papel encerado y prever el salpicado.
- Use papel aluminio para proteger las puntas, áreas delgadas o áreas que comiencen a sobre cocinarse.
- Verifique la temperatura en diferentes puntos antes de dejar reposar el tiempo recomendado.

Alimento	Tiempo de coccion / Nivel de poder	Instrucciones
Pollo entero hasta 1,8kg.	<p><b>Tiempo de coccion:</b> 6 a 9 min por cada 454g 77°C a 82°C</p> <p><b>Nivel de poder:</b> medio alto (70)</p>	<p>Coloque el pollo con la pechuga hacia abajo. Cubra con papel encerado. Voltee cuando termine la mitad del tiempo de coccion. Cocine hasta que el jugo corra y la carne cerca del hueso ya no este rosada. Deje reposar 5 a 10 minutos.</p>
Piezas de pollo hasta 907g	<p><b>Tiempo de coccion:</b> 6 a 9 min por cada 454g 82°C carne oscura 77°C carne clara</p> <p><b>Nivel de poder:</b> medio alto (70)</p>	<p>Coloque con los huesos hacia abajo en el plato, con la porcion mas gruesa hacia afuera. Cubra con papel encerado. Voltee cuando termine la primera mitad del tiempo de coccion. Cocine hasta que el jugo corra y la carne cerca del hueso ya no este rosada. Deje reposar 5 a 10 minutos.</p>





## Guia para cocinar vegetales en su microondas

- Cocine el pescado hasta que sea facil de desprender en escamas con un tenedor.
- Coloque el pescado en una repisa para rostizar para microondas
- Use una cubierta bien cerrada. Una cubierta mas ligera de papel encerado o toalla desechable provee de menos vapor.
- No sobre cocine el pescado; verifiquelo en un tiempo de coccion minimo.

Alimento	Tiempo de coccion / Nivel de poder	Instrucciones
<b>Bife hasta 680g.</b>	<b>Tiempo de coccion:</b> 6 a 10 min por cada 454g <b>Nivel de poder:</b> medio alto (70)	Acomode los bifes en una repisa para rostizar con las partes carnosas hacia afuera. Cubra con papel encerado. Voltee y re acomode cuando la mitad del tiempo de coccion haya terminado. Cocine hasta que el pescado pueda escamarse facilmente con un tenedor. Deje reposar 3 a 5 minutos.
<b>Filetes hasta 680g.</b>	<b>Tiempo de coccion:</b> 3 a 7 min por cada 454g <b>Nivel de poder:</b> medio alto (70)	Acomode los filetes en un plato doblando las orillas delgadas hacia abajo. Cubra con papel encerado. Voltee y re acomode cuando la mitad del tiempo de coccion haya terminado. Cocine hasta que el pescado pueda escamarse facilmente con un tenedor. Deje reposar 2 a 3 minutos.
<b>Camarones hasta 680g.</b>	<b>Tiempo de coccion:</b> 3 a 5 ½ min por cada 454g <b>Nivel de poder:</b> medio alto (70)	Acomode el camaron en un plato sin empalmar o encimar. Cubra con papel encerado. Cocine hasta que este firme y opaco, moviendo dos o tres veces. Deje reposar 5 minutos.

## Guia para cocinar huevos en su microondas

- Nunca cocine los huevos con cascara, y nunca haga huevos duros o tibios; pueden explotar.
- Siempre perfore el huevo entero para evitar que estallen.
- Cocine los huevos solo hasta donde debe; se endurecen si se sobre cocinan.





## Guía para cocinar alimentos del mar en su microondas

---

- Los vegetales deben lavarse antes de cocinarse. Generalmente no se necesita agua. Si vegetales densos como papa, zanahoria, y alubias se van a cocinar, agregue cerca de media taza de agua.
- Vegetales pequeños (zanahoria rebanada, , chicharos, judías, etc.) se cocinan más rápido que las grandes.
- Vegetales enteros como papas, calabazas o elote en mazorca, deben acomodarse en círculo. Se cocinarán más uniformemente si se voltean a la mitad del proceso del tiempo de cocción.
- Siempre coloque los vegetales como espárragos y brócoli con las puntas de los rabos hacia adentro y el extremo con más volumen hacia afuera.
- Cuando cocine vegetales cortados, siempre cubra el plato con una tapa o una bolsa de plástico ventilada para microondas.
- Vegetales enteros y sin pelar como papas, calabazas, berenjenas, etc., deben tener su cáscara o piel picada en diferentes puntos para evitar que estallen.
- Para un cocinado más parejo, revuelva o reacomode los vegetales enteros a la mitad del proceso del tiempo de cocción.
- Generalmente, mientras más denso el alimento, mayor el tiempo de reposo. (tiempo de reposo se refiere al tiempo necesario para dejar que los alimentos de mayor tamaño se terminen de cocinar después de sacados del horno). Una papa horneada puede dejarse reposar por 5 minutos hasta que se complete su cocción, mientras un plato con chicharos puede ser servido de inmediato.





## GUIA DE AUTO DESCONGELADO

- Siga las instrucciones del siguiente cuadro para diferentes tipos de alimento.

Alimento	Cantidad	Procedimiento
Bife, cerdo	1,13 a 2,6kg	Comience colocando el alimento con la grasa hacia abajo. Despues de cada fase, voltee el alimento y proteja las porciones cocinadas con tiras angostas de papel aluminio.
Filete, chuleta, pescado	0,23 a 1,36kg	Despues de cada fase, re acomode el alimento. Si existen areas cocidas o derretidas, proteja con tiras angostas de papel aluminio. Quite cualquier pieza de alimento que este casi descongelada. Deje reposar, cubra de 5 a 10 minutos.
Carne molida	0,23 a 1,36kg	Despues de cada fase, remueva cualquier pieza de alimento que esta casi descongelada. Deje reposar, cubra con papel aluminio de 5-10 minutos.
Pollo entero	1,13 a 2,6kg	Quite los menudillos antes de congelar cualquier ave. Empiece a descongelar con la pechuga hacia abajo. Despues de la primera fase, voltee el pollo y proteja cualquier parte cocinada con tiras angostas de papel aluminio. Despues de la segunda fase, de nuevo, proteja cualquier porcion cocinada con papel aluminio. Deje reposar, cubra de 30 a 60 minutos en el refrigerador.
Piezas de pollo	0,23 a 1,36kg	Despues de cada fase, re acomode o quite cualquier pieza del alimento que este casi descongelada. Deje reposar de 10 a 20 minutos.



Verifique el alimento cuando la senal lo indique. Despues de la fase final, pequeñas secciones pueden seguir congeladas; dejelo reposar para que continúe el deshielo. No descongele hasta que todos los cristales de hielo se hayan derretido.

Proteger bifes y filetes con pequeños pedazos de papel aluminio previene que las orillas se cocine antes que el centro del alimento se descongele. Utilice tiras delgadas y en hojas de papel aluminio para cubrir las orillas y secciones delgadas del alimento.

## GUIA DE AUTO RECALENTADO

Alimento	Acomodar	Comentarios
Plato de Comida	1 porcion	Use solamente alimentos precocidos y refrigerados. Cubra el plato con papel envoltura de plastico ventilado o papel encerado. Contenido -85 a 110g. Carne, pescado o carne de aves (hasta 170g. Con hueso) -½ taza de almidon (papas, pasta, arroz, etc.) -½ taza de vegetales (como 85 a 110g)
Guisado	1 a 4 porciones (230g/porciones)	Utilice solo alimentos refrigerados. Cubra con una tapa o plastico. Revuelva los alimentos muy bien antes de servir.
Pasta	1 a 4 porciones (230g/porciones)	





## RECETAS

---

### Guisado de res y cebada

---

- 680 g de cubos de carne de res, cortados en piezas de 12,7 mm
- ½ Taza de cebolla picada
- 2 Cucharadas de harina para todo proposito.
- 1 Cucharada de salsa Worcestershire.
- 1 Lata (407 a 429 ml) de caldo de res.
- 2 Zanahorias medianas, cortadas en rebanadas de 12,7 mm (aproximadamente 1 taza)
- ½ Taza de cebada
- 1 Hoja (seca) de laurel
- ¼ Cucharada de pimienta
- 1 Paquete (255 a 284 g) de chicharos congelados (ya descongelados)

1. En una cacerola de 2 litros de capacidad combine la res, la cebolla, la harina y la salsa Worcestershire; mezcle bien. Cubra con una tapa. Cocine en el nivel alto de potencia durante 6 a 8 minutos hasta que la carne de res ya no este rosa, mezclando una vez.
2. Agregue el caldo de res, las zanahorias, la cebada, la hoja de laurel y la pimienta. Cubra con una tapa. Cocine al nivel medio de potencia de 1 hora a 1½ horas hasta que las zanahorias y la carne de res esten suaves, mezclando 2 o 3 veces.
3. Agregue los chicharos. Cubra con una tapa. Cocine al nivel medio de potencia durante 10 minutos. Deje reposar por 10 minutos. Retire la hoja de Laurel antes de servir.

**Rinde 6 Raciones.**





## Broccoli and Cheese Casserole

---

- ¼ Taza de mantequilla o margarina
- ¼ Taza de cebolla picada
- 1½ Cucharadas de harina
- ½ Cucharada de sal
- ¼ Cucharada de mostaza seca
- 1/8 Cucharada de pimienta
- 1½ Tazas de leche
- ¼ Taza de pimiento rojo picado
- 2 Tazas de queso Cheddar, rayado
- 1 Paquete (255 a 284 g) de brocoli congelado picado (ya descongelado)
- 4 Tazas de pasta en forma de espirales ya cocinada (226 g seca)

1. En una cacerola de 2 litros de capacidad cocine la mantequilla y la cebolla en el nivel alto de potencia durante 1 o 2 minutos hasta que la cebolla este suave, mezclando una vez.

---

2. Agregue la harina, la sal, la mostaza y la pimienta; mezcle bien. Cocine en el nivel Alto de potencia durante 30 a 60 segundos hasta que la mezcla hierva. Incorpore y mezcle la leche hasta que se suavice.

---

3. Agregue el pimiento rojo. Cocine en el nivel Alto de potencia de 2 a 3 minutos hasta que la mezcla hierva y se espese ligeramente mezclando dos veces. Vacie el queso y mezcle hasta que se derrita.

---

4. Agregue el brocoli y la pasta, mezcle bien. Cubra con una tapa. Cocine en el nivel Alto de potencia durante 4 a 6 minutos hasta que se caliente completamente mezclando una vez. Mezcle antes de servir.

**Rinde 6 Raciones.**



## Ensalada tibia de papa

---

- 907 g de papas rojas pequeñas, cortadas en piezas de 12,7 mm
- 4 Rebanadas de tocino (sin cocinar), cortadas en piezas de 12,7 mm
- ¼ Taza de cebolla picada
- 2 Cucharadas de azúcar
- 1 Cucharada de sal
- 1 Cucharada de harina
- ½ Cucharada de semillas de apio
- 1/8 Cucharada de pimienta
- 2½ Cucharadas de vinagre de sidra de manzana

1. En una cacerola de 2 litros de capacidad combine las papas y ¼ de taza de agua. Cubra con una tapa. Cocine en el nivel Alto de potencia hasta que las papas estén suaves (7 a 10 minutos); mezcle dos veces. Drene y pongalas a un lado para que se enfrien ligeramente.

---

2. En un tazón mediano, cocine el tocino en el nivel Alto de potencia hasta que quede crujiente (2½ a 3½ minutos); mezcle una vez. Coloque el tocino sobre una toalla de papel. Guarde 1 cucharada de la grasa del tocino.

---

3. Combine la grasa del tocino con la cebolla. Cubra con película plástica; doble una esquina de la película plástica para ventilar el vapor. Cocine en el nivel Alto de potencia hasta que se suavice (1½ a 2½ minutos); mezcle una vez.

---

4. Incorpore el azúcar, la sal, la harina, las semillas de apio y la pimienta. Cocine en el nivel Alto de potencia hasta que la mezcla hierva (30 a 40 segundos). Incorpore el vinagre y ½ taza de agua. Cocine en el nivel alto de potencia hasta que el líquido hierva y se espese ligeramente (1 a 2 minutos); mezcle una vez. Agregue el tocino a este aderezo. Vacie el aderezo sobre las papas. Mezcle bien.

**Rinde 6 raciones.**





## Sopa de frijol negro

---

- 1 Taza de cebolla picada
- 1 Diente de ajo picado
- 2 Latas (de 444 ml cada una) de frijoles negros drenados.
- 1 Lata (414 a 473 ml) de tomates guisados, picados
- 1 Lata (407 a 429 ml) de caldo de pollo
- 1 Lata (207 a 251 ml) de maiz
- 1 Lata (118 ml) de chiles verdes en trozos
- 1 a 2 Cucharadas de comino, o al gusto

**1.** Coloque la cebolla y el ajo en una cacerola de 2,8 litros de capacidad. Cubra con una tapa. Cocine en el nivel Alto de potencia de 2 a 4 minutos hasta que se suavicen

---

**2.** Agregue una lata de frijoles, apachurre los frijoles con un tenedor. Agregue los ingredientes restantes; mezcle bien.

---

**3.** Cocine sin cubrir, en el nivel de potencia Alto durante 10 minutos; mezcle. Reduzca el nivel de potencia a Medio y cocine por 5 minutos. Mezcle antes de servir.

**Rinde 1,8 litros aproximadamente.**





# apéndice

---

## GUIA PARA RESOLVER PROBLEMAS

---

Antes de que llame a una persona del servicio para que repare su horno, revise esta lista de posibles problemas y soluciones.

### Ni la pantalla ni el horno funcionan.

---

- Introduzca apropiadamente la clavija dentro de un contacto aterrizado.
- Si el contacto esta controlado por un interruptor de pared, entonces asegurese de que el interruptor de pared este encendido.
- Retire la clavija del contacto, espere 10 segundos y despues conectela de nuevo.
- Reinicialice el disyuntor de circuito o reemplace cualquier fusible quemado.
- Conecte otro aparato en el contacto; si el otro aparato no funciona, entonces haga que un electricista calificado repare el contacto.
- Conecte el horno en otro contacto.

### La pantalla del horno funciona, pero el horno no cocina.

---

- Asegurese de que la puerta este bien cerrada.
- Revise para ver si hay material de empaque u otro material pegado al sello de la puerta.
- Revise la puerta buscando daños.
- Presione el boton Pausa/Cancelar dos veces y reingrese todas las instrucciones de coccion.

### El horno se apaga antes de que el tiempo programado haya terminado.

---

- Si no ha habido una interrupcion en el suministro de energia electrica, entonces retire la clavija del contacto, espere diez segundos, despues conectela de nuevo. Si hubo una interrupcion en el suministro de energia electrica, entonces el indicador de tiempo mostrara: **BB:BB** Reprograme el reloj y las instrucciones de coccion.
- Reinicialice el disyuntor de circuito o reemplace cualquier fusible quemado.

### Los alimentos se estan cocinando muy lentamente.

---

- Asegurese de que el horno este en su propia linea de circuito de 15 Amperios. El operar otro aparato en el mismo circuito puede causar una caida de voltaje. Si es necesario cambie el horno a su circuito propio.

### Se ven chispas o formacion de "arco" electrico.

---

- Retire cualquier utensilio, traste o cinta metalica. Si esta usando papel metalico, entonces use solamente tiras angostas y deje por lo menos un espacio libre de 2,54 cm entre el papel metalico y las paredes interiores del horno.






## La tornamesa produce ruidos o se atora.

- Limpie la tornamesa, el anillo giratorio y el piso del horno.
- Asegurese de que la tornamesa y el anillo giratorio esten correctamente colocados.

## El usar el horno de microondas causa interferencia en la television o radio.

- Esto es similar a la interferencia causada por otros aparatos electrodomesticos pequeños, como secadoras de pelo. Aleje su horno de microondas de otros aparatos, como su television o radio.
-  Si el horno se programa mas de 20 minutos a 80, 90 o 100% del nivel de potencia, despues de los primeros 20 minutos, el nivel de potencia se ajustara automaticamente al 70% evitando la sobre coccion del alimento.

## CUIDADO Y LIMPIEZA

- Siga estas instrucciones para cuidar y limpiar su horno.
- Mantenga limpio el interior del horno. Las particulas de alimento y los liquidos derramados pueden pegarse a las paredes del horno, causando que el horno pierda eficiencia.
- Limpie inmediatamente los derrames. Use un trapo humedo y un jabon suave. No use detergentes agresivos o abrasivos.
- Para ayudar a aflojar las particulas pegadas de los alimentos o los liquidos pegados, caliente en el nivel de potencia Alto 2 tazas de agua (agregue el jugo de un limon si desea mantener fresco el horno) dentro de un tazon de 4 tazas de capacidad durante 5 minutos o hasta que hierva. Deje reposar en el horno durante uno o dos minutos.
- Retire la charola de vidrio cuando limpie el horno o charola. Para evitar que la charola se rompa, maneje la con cuidado y no la coloque en agua inmediatamente despues de cocinar. Lave cuidadosamente la charola en agua tibia y jabonosa o en la lavavajillas.
- Limpie la superficie exterior del horno con jabon y un trapo humedo. Seque usando un trapo seco. Para prevenir daños a las partes operativas del horno, no permita que el agua resbale dentro de las aberturas.
- Lave la ventana del horno usando un jabon muy suave y agua. Asegurese de usar un trapo suave para evitar rayarla.
- Si se acumula vapor en el interior o exterior de la puerta del horno, entonces limpielo con un trapo suave. El vapor se puede acumular cuando se opera el horno en condiciones de humedad alta y de ninguna manera indica una fuga de microondas.
- Nunca haga funcionar el horno sino hay alimentos en su interior; esto puede dañar al tubo del magnetron o a la charola de vidrio. Quiza desee dejar una taza de agua dentro del horno cuando no esta en uso para evitar daños si el horno es encendido accidentalmente.



Función	Operación
Ajuste de Reloj	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Presione <b>RELOJ</b>.</li><li>2. Use botones numéricos para seleccionar hora.</li><li>3. Presiones <b>RELOJ</b> de nuevo.</li></ol>
Cocción en una etapa	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Use botones numéricos para seleccionar tiempo.</li><li>2. Seleccione nivel de poder o deje alto.</li><li>3. Presione <b>INICIO</b>.</li></ol>
Cocinado +30 seg.	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Presione el botón <b>+30 seg.</b> por cada minuto de cocción.</li><li>2. El tiempo se vera en pantalla y el horno comenzara.</li><li>3. Presione <b>INICIO</b>.</li></ol>
Botones de Cocinado Instantánea	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Presione botón que corresponde al alimento que esta cocinando.</li><li>2. Presione el botón para seleccionar el tamaño de la porción.</li><li>3. Presione <b>INICIO</b>.</li></ol>
Auto Descongelar	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Presione <b>AUTO DESCONGELAR</b>.</li><li>2. Ingrese el peso del alimento presionando el botón de <b>AUTO DESCONGELAR</b> repetidamente o con los botones numéricos.</li><li>3. Después de medio tiempo, presione <b>PAUSA/CANCELAR</b> voltee el alimento, y presiones <b>INICIO</b> para re iniciar.</li></ol>
Ajuste de Niveles de Poder y Tiempo de Cocinado	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Use botones numéricos para tiempo de cocción.</li><li>2. Para programar un nivel de potencia diferente a <b>ALTO</b>, entonces presione el boton <b>NIVEL DE POTENCIA</b> y use los botones numericos para ingresar el nivel de potencia</li><li>3. Presione <b>INICIO</b> para empezar a cocinar.</li></ol>





## ESPECIFICACIONES

<b>Modelo</b>	<b>AMW832K</b>
<b>Capacidad</b>	0.8 cu,ft
<b>Cronometro</b>	99 minutos, 99 segundos
<b>Fuente de poder</b>	120 V ca, 60 Hz
<b>Salida</b>	800 Watts
<b>Dimensiones exteriores (Ancho X Alto X Fondo)</b>	489 x 275 x 358 mm
<b>Dimensiones interiores (Ancho X Alto X Fondo)</b>	330 x 211 x 329 mm
<b>Peso Neto/Grosso</b>	11.0 Kg / 12.0 Kg

APÉNDICE





¿PREGUNTAS O COMENTARIOS?

PAÍS	LLAME	O VISITE NUESTRA PÁGINA WEB
ARGENTINE	0800-333-3733	<a href="http://www.samsung.com">www.samsung.com</a>
BRAZIL	0800-124-421 4004-0000	
CHILE	800-SAMSUNG(726-7864) From mobile 02-482 82 00	
COLOMBIA	01-8000112112	
COSTA RICA	0-800-507-7267	
DOMINICA	1-800-751-2676	
ECUADOR	1-800-10-7267	
EL SALVADOR	800-6225	
GUATEMALA	1-800-299-0013	
HONDURAS	800-27919267	
JAMAICA	1-800-234-7267	
NICARAGUA	00-1800-5077267	
PANAMA	800-7267	
PERU	0-800-777-08	
PUERTO RICO	1-800-682-3180	
TRINIDAD & TOBAGO	1-800-SAMSUNG(726-7864)	
VENEZUELA	0-800-100-5303	

Código No.: DE68-04082A

