

Horno de microondas

Manual del usuario

MS32J5133**/MS40J5133AT



SAMSUNG

Contenido

Utilización del manual del usuario	3	Funcionamiento	13
En este Manual del usuario se utilizan los siguientes símbolos:	3	Panel de funciones	13
Instrucciones de seguridad	3	Pasos simples para comenzar	13
Instrucciones De Seguridad Importantes	3	Modo manual	14
FUNCIÓN DE MICROONDAS SOLAMENTE	3	Configuraciones comunes	14
Seguridad general	5	Modo automático	15
Advertencias para el horno de microondas	6	Conveniencia	20
Precauciones para el horno de microondas	6	Desodorización	24
Precauciones para el funcionamiento del horno de microondas	6	Cocción inteligente	24
Garantía limitada	7	Guía de cocción en microondas	24
Definición del grupo del producto	7	Guía de recalentado	26
Eliminación correcta de este producto	7	Guía de descongelamiento	28
Instalación	8	Rápido y fácil	29
Elementos incluidos	8	Resolución de problemas y código de información	29
Lugar de instalación	9	Resolución de problemas	29
Plato giratorio	9	Códigos de información	32
Mantenimiento	9	Especificaciones técnicas	32
Limpieza	9	Información sobre garantía y servicio técnico	33
Repuesto (reparación)	10		
Cuidados para períodos prolongados sin uso	10		
Antes de comenzar	10		
Hora actual	10		
Ahorro de energía	10		
Bloqueo para niños	11		
Activar o desactivar las señales sonoras	11		
Temporizador de cocina	11		
Acerca de la energía de microondas	11		
Utensilios de cocina para microondas	12		
2 Español			

Utilización del manual del usuario

Acaba de comprar un horno de microondas SAMSUNG. Las instrucciones para el usuario contienen información útil acerca de cómo cocinar con el horno de microondas:

- Precauciones de seguridad
- Accesorios y recipientes de cocina adecuados
- Sugerencias útiles para cocinar
- Sugerencias de cocción

En este Manual del usuario se utilizan los siguientes símbolos:

ADVERTENCIA

Peligros o procedimientos inseguros que pueden ocasionar **graves lesiones personales e, incluso, provocar la muerte.**

PRECAUCIÓN

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

NOTA

Sugerencias útiles, recomendaciones o información que ayuda a los usuarios a operar el producto.

Instrucciones de seguridad

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

LEA CON DETENIMIENTO Y CONSERVE PARA FUTURAS CONSULTAS.

FUNCIÓN DE MICROONDAS SOLAMENTE

ADVERTENCIA: Si la puerta o los burletes de la puerta están dañados, el horno no debe utilizarse hasta que hayan sido reparados por una persona competente.

ADVERTENCIA: Es peligroso para cualquier persona que no sea alguien competente realizar cualquier tarea de reparación o mantenimiento que implique quitar una cubierta que brinde protección contra la energía irradiada por el microondas.

ADVERTENCIA: Los líquidos y demás alimentos no deben calentarse en recipientes sellados ya que pueden explotar.

ADVERTENCIA: Solo permita que un niño utilice el horno sin supervisión cuando le haya dado las instrucciones correctas para que el niño pueda utilizarlo de manera segura y cuando comprenda los peligros del uso indebido.

Este electrodoméstico ha sido diseñado para uso doméstico solamente y no debe usarse:

- en zonas de descanso de personal en tiendas, oficinas y otros entornos de trabajo
- en casas de campo

Instrucciones de seguridad

- para uso de clientes en hoteles, moteles y otros entornos residenciales
- establecimientos tipo casa de huéspedes.

Solo se deben utilizar utensilios adecuados para hornos de microondas.

Cuando caliente alimentos en recipientes plásticos o de papel, esté atento al horno ante la posibilidad de un incendio.

Los recipientes metálicos para alimentos y bebidas no se pueden utilizar en el horno de microondas.

El horno de microondas está diseñado para calentar alimentos y bebidas. Secar alimentos o prendas de vestir y calentar almohadillas térmicas, zapatillas, esponjas, paños húmedos y elementos similares puede provocar el riesgo de lesiones, explosiones o incendios.

En caso de observar humo, apague o desenchufe el electrodoméstico y mantenga la puerta cerrada para sofocar las llamas.

El calentamiento de bebidas puede tener como resultado un retraso en el punto de ebullición, por lo tanto debe tener cuidado al manipular el recipiente.

El contenido de biberones y frascos de alimento para bebé deben revolverse o agitarse y siempre debe verificarse la temperatura antes de consumirlos, a fin de evitar quemaduras.

Los huevos con cáscara y los huevos duros enteros no deben calentarse en hornos de microondas ya que pueden explotar, incluso después de que el microondas haya dejado de funcionar.

El horno debe limpiarse con regularidad y debe eliminarse cualquier depósito de alimentos.

No mantener el horno limpio podría derivar en el deterioro de la superficie y afectar negativamente la vida útil del electrodoméstico, y tal vez provocar una situación peligrosa.

El microondas está pensado para ser utilizado sobre la encimera solamente (independiente), no debe colocarse en un gabinete.

El electrodoméstico no debe limpiarse con chorro de agua.

El electrodoméstico no es apto para ser instalado en vehículos de carretera, casas rodantes y otros similares.

El uso de este electrodoméstico no es apto para personas (incluidos los niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o que no tengan experiencia y conocimientos, a menos que sean supervisados o hayan recibido instrucción sobre el uso del electrodoméstico por parte de una persona responsable de su seguridad.

Los niños deben estar supervisados para garantizar que no jueguen con el electrodoméstico.

Este electrodoméstico puede ser utilizado por niños a partir de los 8 años de edad y por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o personas sin experiencia si están bajo supervisión o reciben las instrucciones con respecto al uso del electrodoméstico de manera segura y si comprenden los peligros involucrados. Los niños no deben jugar con el electrodoméstico. La limpieza y el mantenimiento no deben ser realizados por niños sin supervisión.

Si el cable de alimentación está dañado, deberá ser remplazado por el fabricante, el agente de servicio técnico o personas similares calificadas a fin de evitar riesgos.

Este horno se debe colocar en la dirección y altura apropiadas para permitir un fácil acceso a la cavidad y al área de control. Antes de utilizar el horno por primera vez, se lo debe operar con agua durante 10 minutos y luego utilizarlo.

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

El horno de microondas debe colocarse de manera tal que se pueda acceder al enchufe.

Seguridad general

Las modificaciones y reparaciones solo deben ser realizadas por personal adecuadamente calificado.

No caliente alimentos ni líquidos en recipientes sellados con la función de microondas. No utilice benceno, diluyente, alcohol, limpiadores a vapor o alta presión para limpiar el horno.

No instale el horno: cerca de una estufa o material inflamable; en lugares húmedos, grasosos o llenos de polvo, o expuestos a la luz solar directa o al agua; donde pueda haber fugas de gas; obre una superficie desnivelada

Este horno debe estar conectado correctamente a tierra de acuerdo con los códigos locales y nacionales.

Use regularmente un paño seco para retirar las sustancias extrañas de los terminales y contactos del enchufe.

No tire ni doble excesivamente el cable de alimentación ni le coloque encima objetos pesados.

Si hay una fuga de gas (propano, LP, etc.), ventile de inmediato. No toque el cable de alimentación.

No toque el cable de alimentación con las manos húmedas.

Cuando el horno esté en funcionamiento, no desenchufe el cable de alimentación para apagarlo.

No introduzca los dedos ni sustancias extrañas. Si alguna sustancia extraña ingresa en el horno, desenchufe el cable de alimentación y comuníquese con un centro de servicio local de Samsung.

No aplique presión excesiva ni golpee el horno.

No coloque el horno sobre objetos frágiles.

Asegúrese de que el voltaje, la frecuencia y la corriente de alimentación coincidan con las especificaciones del producto.

Enchufe la alimentación al tomacorriente de la pared con firmeza. No utilice adaptadores múltiples, cables de extensión ni transformadores eléctricos.

No enganche el cable de alimentación de un objeto metálico. Asegúrese de que el cable se encuentre entre objetos o detrás del horno.

No utilice un enchufe o un cable de alimentación dañados ni un tomacorriente de pared flojo. Si el enchufe o el cable de alimentación están dañados, comuníquese con un centro de servicio local de Samsung.

No vierta ni rocíe agua directamente sobre el horno.

No coloque objetos sobre o dentro del horno ni sobre la puerta.

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

No almacene materiales inflamables en el horno. Tenga cuidado al calentar alimentos o bebidas que contengan alcohol, ya que vapor puede entrar en contacto con las partes calientes del horno.

Los niños pueden golpearse o pillarse los dedos con la puerta. Mantenga alejados a los niños cuando abra o cierre la puerta.

Instrucciones de seguridad

Advertencias para el horno de microondas

El calentamiento de bebidas puede retrasar el punto de ebullición; tenga mucho cuidado al manipular el recipiente. Deje reposar siempre las bebidas por 20 segundos antes de retirarlas. Si es necesario, revuelva mientras se estén calentando. Revuelva siempre después de calentar.

En caso de escaldaduras, siga estas instrucciones de primeros auxilios:

1. Sumerja el área escaldada en agua fría durante al menos 10 minutos.
2. Cúbrala con un vendaje limpio y seco.
3. No se aplique cremas, aceites ni lociones.

Para evitar daños en la bandeja y el estante, no los sumerja en agua poco después de la cocción.

No haga frituras de inmersión en el horno ya que no se puede controlar la temperatura del aceite. Esto puede hacer que el aceite caliente hierva repentinamente.

Precauciones para el horno de microondas

Utilice solo recipientes y utensilios aptos para microondas. No utilice recipientes metálicos, vajilla con bordes dorados o plateados, pinchos, etc.

Retire las ataduras de alambre. Pueden formarse arcos eléctricos.

No utilice el horno para secar papeles o ropa.

Utilice tiempos más cortos para pequeñas cantidades de comida a fin de evitar sobrecalentarla o quemarla.

Mantenga el cable de alimentación y el enchufe alejados del agua y de fuentes de calor.

Para evitar el riesgo de explosión, no caliente huevos con cáscara ni huevos duros.

No caliente recipientes herméticos o sellados al vacío, frutos secos, tomates, etc.

No cubra las ranuras de ventilación con paños o papel. Existe un peligro de incendio. El horno puede sobrecalentarse y apagarse automáticamente, y permanecerá apagado hasta que se enfríe lo suficiente.

Siempre use guantes para horno al sacar un plato.

Revuelva el líquido durante y después del calentamiento y déjelo reposar por al menos 20 segundos después de calentarlo para evitar el retraso en el punto de ebullición.

Guarde cierta distancia respecto del horno al abrir la puerta para evitar escaldaduras por el aire o el vapor que sale.

No haga funcionar el horno cuando está vacío. El horno se apaga automáticamente por 30 minutos por motivos de seguridad. Recomendamos colocar un vaso de agua dentro del horno en todo momento para absorber la energía de microondas en caso de que el horno se encienda accidentalmente.

Instale el horno dejando los espacios libres establecidos en este manual. (Consulte Instalación del horno de microondas.)

Tenga cuidado al conectar otros electrodomésticos a los tomacorrientes cercanos al horno.

Precauciones para el funcionamiento del horno de microondas

No respetar las siguientes precauciones de seguridad podría ocasionar una exposición nociva a la energía irradiada por el microondas.

- No haga funcionar el horno con la puerta abierta. No altere las trabas de seguridad (pestillos de la puerta). No introduzca nada en los orificios de las trabas de seguridad.
- No coloque ningún objeto entre la parte delantera del horno y la puerta ni deje que se acumulen alimentos o residuos de limpiadores en las superficies de sellado. Mantenga limpias la puerta y las superficies de sellado pasando un paño húmedo y luego uno seco y suave después de cada uso.
- No haga funcionar el horno si está dañado. No lo ponga en funcionamiento hasta que haya sido reparado por un técnico calificado.
Importante: la puerta del horno debe cerrar bien. La puerta no debe estar doblada; las bisagras de la puerta no deben estar rotas ni sueltas; los burletes de la puerta y las superficies de sellado no deben estar dañados.
- Los ajustes y reparaciones debe realizarlos un técnico calificado.

Garantía limitada

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

- Puerta, manijas, panel exterior o panel de control abollados, rayados o rotos.
- Bandeja, guía giratoria, manguito de acoplamiento o estante de alambre rotos o faltantes.

Utilice este horno solo para el uso al que fue destinado según se describe en este manual de instrucciones. Las advertencias y las instrucciones de seguridad importantes de este manual no cubren todos los problemas y situaciones que podrían ocurrir. Usted tiene la responsabilidad de usar el sentido común, de ser precavido y cuidadoso al instalar, mantener y manejar su horno.

Como las siguientes instrucciones de funcionamiento abarcan varios modelos, las características del horno de microondas pueden diferir ligeramente de las descritas en este manual y es probable que no todos los símbolos de advertencia sean pertinentes para su electrodoméstico. Si tiene preguntas o inquietudes, comuníquese con un centro de servicio local de Samsung o busque ayuda e información en línea en www.samsung.com.

Utilice este horno solamente para calentar alimentos. Está diseñado para uso doméstico solamente. No caliente ningún tipo de productos textiles o cojines rellenos con granos. El fabricante no será responsable por los daños ocasionados por el uso incorrecto o indebido del horno.

Para evitar el deterioro de la superficie del horno y las situaciones de peligro, mantenga siempre el horno limpio y en buena condición de mantenimiento.

Definición del grupo del producto

Este producto es un equipo ISM grupo 2 clase B. La definición del grupo 2 abarca a todos los equipos ISM en los que la energía de radiofrecuencia se genera intencionalmente y/o se utiliza en forma de radiación electromagnética para el tratamiento de materiales, y equipos EDM y de soldadura de arco.

Se consideran equipos de clase B a los equipos aptos para uso doméstico y en establecimientos conectados directamente a una red de suministro eléctrico de baja tensión que abastezca edificios usados con fines domésticos.

Eliminación correcta de este producto



(Residuos de aparatos eléctricos y electrónicos)
(Aplicable solo si el producto se desecha en Ecuador)

La presencia de este símbolo en el producto, accesorios o material informativo que lo acompañan, indica que al finalizar su vida útil ni el producto ni sus accesorios electrónicos (como el cargador, cascos, cable USB) deberán eliminarse junto con otros residuos domésticos. Para evitar los posibles daños al medio ambiente o a la salud humana que representa la eliminación incontrolada de residuos, separe estos productos de otros tipos de residuos y recíclelos correctamente. De esta forma se promueve la reutilización sostenible de recursos materiales.

Los usuarios particulares pueden contactar con el establecimiento donde adquirieron el producto o con las autoridades locales pertinentes para informarse sobre cómo y dónde pueden llevarlo para que sea sometido a un reciclaje ecológico y seguro.

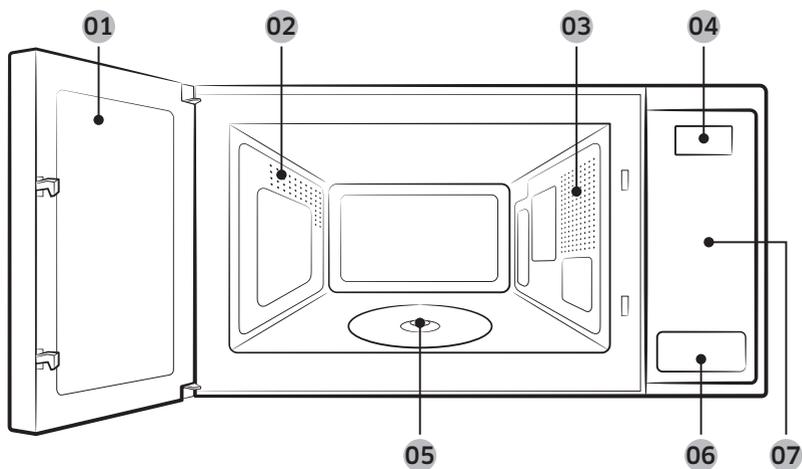
Los usuarios comerciales pueden contactar con su proveedor y consultar las condiciones del contrato de compra. Este producto y sus accesorios electrónicos no deben eliminarse junto a otros residuos comerciales.

Instalación

Elementos incluidos

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

Resumen del horno



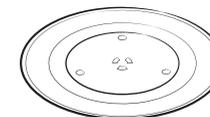
- 01 Puerta
- 02 Ventilador
- 03 Luz del horno
- 04 Visor
- 05 Conector
- 06 Abrir (puerta)
- 07 Panel de funciones

Accesorios

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



Aro de rodillo



Plato giratorio

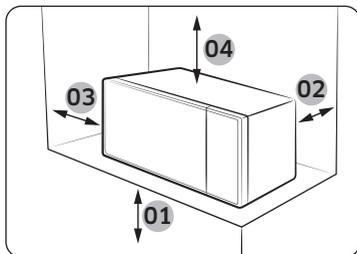
Aro de rodillo	Se coloca en el centro de la base. Es el soporte del plato giratorio.
Plato giratorio	Se coloca sobre el anillo con el accesorio central sobre el manguito de acoplamiento. Sirve como base para la cocción.

NOTA

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

Mantenimiento

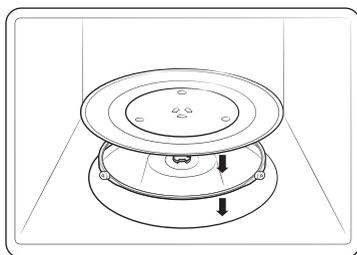
Lugar de instalación



- 01** 85 cm del suelo
- 02** 10 cm de la pared posterior
- 03** 10 cm a los costados
- 04** 20 cm desde arriba

- Seleccione una superficie plana y nivelada a unos 85 cm por encima del suelo. La superficie debe poder soportar el peso del horno.
- Deje espacio para la ventilación, al menos 10 cm por la parte trasera y los laterales, y 20 cm por la parte superior.
- No instale el horno en lugares calurosos ni húmedos como cerca de otros hornos microondas o de radiadores.
- Cumpla con las especificaciones de alimentación eléctrica del horno. Si necesita cables de extensión, utilice solo cables aprobados.
- Limpie el interior y el burlete de la puerta con un paño húmedo antes de usar el horno por primera vez.

Plato giratorio



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

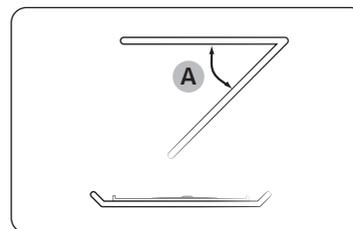
Limpieza

Limpie el horno con regularidad para evitar que se acumulen impurezas en su interior. Preste especial atención a la puerta, los burletes de la puerta, el plato giratorio y el anillo giratorio (solo en los modelos a los que se aplique) Si la puerta no se abre o cierra con suavidad, revise si se acumularon impurezas en los burletes de la puerta. Use un paño suave y agua jabonosa para limpiar las superficies interiores y exteriores del horno. Enjuague y seque bien.

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

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

Limpieza del interior de los modelos con calentador colgante



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

⚠ PRECAUCIÓN

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

Mantenimiento

Repuesto (reparación)

⚠ ADVERTENCIA

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

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

Cuidados para períodos prolongados sin uso

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

Antes de comenzar

Hay cierta información básica que debe conocer antes de pasar directamente a una receta de cocina. Antes o durante cualquier modo de cocción, puede configurar/cambiar el reloj o el temporizador de la cocina según sus necesidades.

Hora actual

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



1. Presionar **Reloj**.
2. Usar los botones numéricos para ingresar la hora actual. Por ejemplo, presionar 5, 0 y 0 en secuencia para las 5:00 en punto.
3. Presionar **Inicio** para confirmar la configuración. Entonces, el indicador de los dos puntos (:) parpadea varias veces.

Ahorro de energía

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

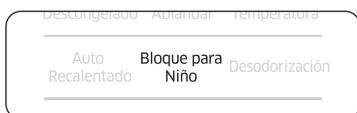


- Para activar el ahorro de energía, presionar **Eco** para apagar la pantalla.
- Para desactivar el ahorro de energía, abrir la puerta o volver a presionar **Eco**. La pantalla se vuelve a encender con la hora actual.

Ahorro de energía automático

- Después de 25 minutos de inactividad, el horno entra en modo de ahorro de energía. Cualquier función anterior se cancelará y se mostrará la hora actual.
- Después de 5 minutos con la puerta está abierta, la lámpara del horno se apagará.

Bloqueo para niños



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

Mantener presionado **Bloque para Niño** por 3 segundos para activar, o volver a presionar por 3 segundos para desactivar el bloqueo en el panel de funciones.

Activar o desactivar las señales sonoras



Se puede desactivar o volver a activar el sonido o la melodía del horno.

- Para desactivar el sonido, presionar **Sonido** y se muestra "OFF" (DESACTIVADO) en la pantalla. Luego, presionar **Inicio**.
- Para volver a activar el sonido, presionar **Sonido** y se muestra "ON" (ACTIVADO) en la pantalla. Luego, presionar **Inicio**.

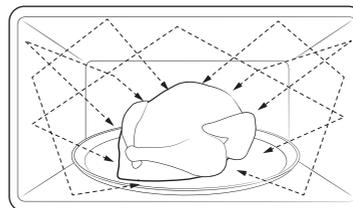
Temporizador de cocina



1. Presionar el **Cronómetro**.
2. Usar los botones numéricos para programar el tiempo de cocción.
3. Presionar **Inicio**.

Acerca de la energía de microondas

Las microondas son ondas electromagnéticas de alta frecuencia. El horno utiliza el magnetrón para generar microondas que se utilizan para cocinar o recalentar los alimentos sin que pierdan la forma o el color.



1. Las microondas generadas por el magnetrón se distribuyen de manera uniforme a través del sistema de distribución giratorio. Esta es la razón por la cual los alimentos se cocinan de manera uniforme.
2. Las microondas son absorbidas por los alimentos hasta una profundidad de aproximadamente 2,5 cm. Luego, las microondas se disipan en el interior del alimento mientras la cocción continúa.
3. El tiempo de cocción se ve afectado por las siguientes condiciones de los alimentos.
 - Cantidad y densidad
 - Contenido de humedad
 - Temperatura inicial (sobre todo si está congelado)

NOTA

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

Antes de comenzar

Utensilios de cocina para microondas

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

Requisitos:

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

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

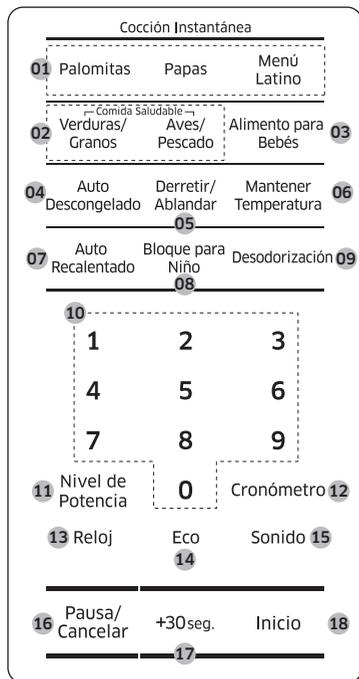
Material	Apto para microondas	Descripción	
Recipientes de vidrio	Recipientes para llevar del horno a la mesa	○	Aptos para hornos de microondas, a menos que estén decorados con ribetes de metal.
	Cristalería fina	○	La cristalería delicada puede romperse o agrietarse si se calienta rápidamente.
	Frascos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

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

Funcionamiento

Panel de funciones

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



01	Cocción Instantánea
02	Comida Saludable
03	Alimento para Bebés
04	Auto Descongelado
05	Derretir/Ablandar
06	Mantener Temperatura
07	Auto Recalentado
08	Bloque para Niño
09	Desodorización
10	Teclas numéricas
11	Nivel de Potencia
12	Cronómetro
13	Reloj
14	Eco
15	Sonido
16	Pausa/Cancelar
17	+30seg.
18	Inicio

Pasos simples para comenzar

Para cocinar alimentos

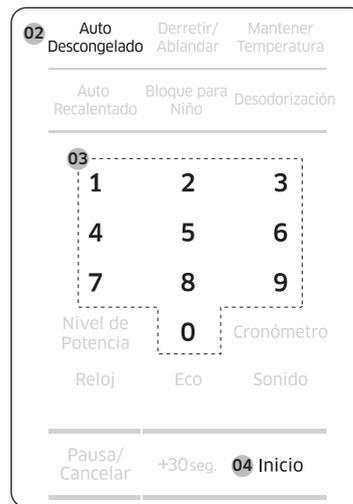


1. Colocar los alimentos en un recipiente apto para microondas y, luego, en el centro del plato giratorio.
2. Usar los botones numéricos para programar el tiempo de cocción.
3. Presionar **Inicio**.

NOTA

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

Para descongelar alimentos congelados



1. Colocar los alimentos congelados en un recipiente apto para microondas y, luego, en el centro del plato giratorio.
2. Presionar **Auto Descongelado**.
3. Usar los botones numéricos para establecer el tamaño de la porción.
4. Presionar **Inicio**.

NOTA

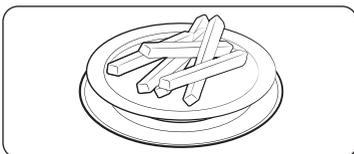
Para obtener más información, consultar la sección Auto Descongelado.

Funcionamiento

Modo manual

Microondas

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



1. Colocar los alimentos en un recipiente apto para microondas y, luego, en el plato giratorio.
2. Usar los botones numéricos para programar el tiempo de cocción. (máx.: 99 min 99 seg). Por ejemplo, presionar 1 y 0 para los minutos, luego 0 y 0 para los segundos (10:00).
3. Para cambiar el nivel de potencia predeterminado, presionar **Nivel de Potencia** y seleccionar un nivel diferente. Consultar la sección **Nivel de potencia** para obtener más detalles.
4. Presionar **Inicio**.
5. Una vez finalizada la cocción, después de que suena la señal sonora 4 veces, usar guantes para horno al retirar los alimentos.

Configuraciones comunes

Tiempo de cocción

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



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

NOTA

- Para cambiar el tiempo de cocción durante el funcionamiento, presionar **Pausa/Cancelar** y repetir los pasos de arriba.
- Para detener la cocción, simplemente abrir la puerta o presionar **Pausa/Cancelar**. Para reanudar el funcionamiento, cerrar la puerta y presionar el botón Inicio.
- Para cancelar la cocción, presionar **Pausa/Cancelar** dos veces.

Incrementos de tiempo

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



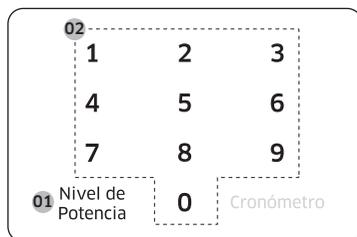
1. Antes o durante la cocción, presionar **+30seg.** las veces que sea necesario. Por ejemplo, para agregar 2 minutos al tiempo de cocción actual, se debe presionar el botón 4 veces.
2. Presionar **Inicio**. El horno continúa el funcionamiento durante el tiempo modificado.

NOTA

Este botón no está disponible en el modo Automático.

Nivel de potencia

Se puede cambiar la intensidad de calentamiento según la receta de cocina o según sus preferencias.



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

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

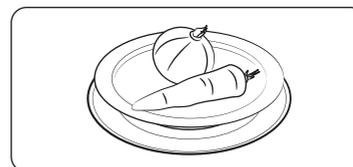
NOTA

Para verificar el nivel de potencia actual cuando la cocción está en curso, presionar **Nivel de Potencia**.

Modo automático

Comida Saludable

Para alternativas más saludables, el horno ofrece un total de 16 programas de cocción saludable en 2 categorías diferentes. Aproveche esta función para ahorrar tiempo o acortar su curva de aprendizaje. El tiempo de cocción y la temperatura se ajustarán de acuerdo con la receta seleccionada.



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



2. Presionar **Verduras/Granos** o **Aves/Pescado** para seleccionar una categoría.
3. Usar el botón seleccionado nuevamente o los botones numéricos para seleccionar un programa específico.
4. Presionar **Inicio**.
5. Una vez finalizada la cocción, después de que suena la señal sonora 4 veces, usar guantes para horno al retirar los alimentos.

Funcionamiento

Guía de comida saludable

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

1. Verduras/granos

Código	Tipo de alimento	Tamaño de las porciones (g)	Instrucciones
1	Brócoli	250	Enjuagar y limpiar el brócoli fresco y preparar las flores. Colocar uniformemente en un bol de vidrio con tapa. Agregar 30 ml (2 cucharadas) de agua. Colocar el bol en el centro del plato giratorio. Cocinar con tapa. Revolver después de la cocción. Dejar reposar durante 1-2 minutos.
2	Zanahorias	250	Enjuagar y limpiar las zanahorias y cortar en rebanadas parejas. Colocar uniformemente en un bol de vidrio con tapa. Agregar 30 ml (2 cucharadas) de agua. Colocar el bol en el centro del plato giratorio. Cocinar con tapa. Revolver después de la cocción. Dejar reposar durante 1-2 minutos.
3	Vainitas	250	Enjuagar y limpiar las vainitas. Colocar uniformemente en un bol de vidrio con tapa. Agregar 30 ml (2 cucharadas) de agua. Colocar el bol en el centro del plato giratorio. Cocinar con tapa. Revolver después de cocinar, dejar reposar durante 1-2 minutos.
4	Espinacas	150	Enjuagar y limpiar las espinacas. Colocar en un bol de vidrio con tapa. No incorporar agua. Colocar el bol en el centro del plato giratorio. Cocinar con tapa. Revolver después de la cocción. Dejar reposar durante 1-2 minutos.

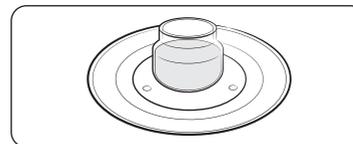
Código	Tipo de alimento	Tamaño de las porciones (g)	Instrucciones
5	Mazorca de Maíz	500	Enjuagar y limpiar las mazorcas y colocar en una fuente ovalada de vidrio. Cubrir con film transparente para microondas y pinchar el film. Dejar reposar durante 1-2 minutos.
6	Papas Peladas	250	Lavar y pelar las papas y cortarlas en tamaños similares. Colocar en un bol de vidrio con tapa. Agregar 45-60 ml (3-4 cucharadas) de agua. Colocar el bol en el centro del plato giratorio. Cocinar con tapa. Dejar reposar durante 2-3 minutos.
7	Arroz Integral	250	Usar un recipiente de hornear de vidrio grande con tapa. Agregar el doble de cantidad de agua fría (500 ml). Cocinar con tapa. Revolver antes de dejar reposar, salar e incorporar hierbas. Dejar reposar durante 5-10 minutos.
8	Macarrón Integral	250	Usar un recipiente de hornear de vidrio grande con tapa. Agregar 1 l de agua hirviendo, una pizca de sal y revolver bien. Cocinar con tapa. Revolver antes de dejar reposar y escurrir bien después. Dejar reposar durante 1 minuto.
9	Quinua	250	Usar un recipiente de hornear de vidrio grande con tapa. Agregar el doble de cantidad de agua fría (500 ml). Cocinar con tapa. Revolver antes de dejar reposar, salar e incorporar hierbas. Dejar reposar durante 1-3 minutos.
10	Bulgur	250	Usar un recipiente de hornear de vidrio grande con tapa. Agregar el doble de cantidad de agua fría (500 ml). Cocinar con tapa. Revolver antes de dejar reposar, salar e incorporar hierbas. Dejar reposar durante 2-5 minutos.

2. Aves/Pescado

Código	Tipo de alimento	Tamaño de las porciones (g)	Instrucciones
1	Pechugas de Pollo	300	Lavar las piezas y colocar en un plato de cerámica. Cubrir con un film transparente para microondas. Pinchar el film. Colocar el plato sobre el plato giratorio. Dejar reposar durante 2 minutos.
2	Pechugas de Pavo	300	Lavar las piezas y colocar en un plato de cerámica. Cubrir con un film transparente para microondas. Pinchar el film. Colocar el plato sobre el plato giratorio. Dejar reposar durante 2 minutos.
3	Filete de Pescado	300	Enjuagar los filetes y colocar en un plato de cerámica, agregar 1 cucharada de jugo de limón. Cubrir con un film transparente para microondas. Pinchar el film. Colocar el plato sobre el plato giratorio. Dejar reposar durante 1-2 minutos.
4	Filete de Salmón	300	Enjuagar los filetes y colocar en un plato de cerámica, agregar 1 cucharada de jugo de limón. Cubrir con un film transparente para microondas. Pinchar el film. Colocar el plato sobre el plato giratorio. Dejar reposar durante 1-2 minutos.
5	Camarones	250	Enjuagar los filetes de langostino y colocar en un plato de cerámica, agregar 1 cucharada de jugo de limón. Cubrir con un film transparente para microondas. Pinchar el film. Colocar el plato sobre el plato giratorio. Dejar reposar durante 1-2 minutos.
6	Trucha	400	Colocar 1-2 pescados frescos enteros en un plato apto para horno. Agregar una pizca de sal, 1 cucharada de jugo de limón y hierbas. Cubrir con un film transparente para microondas. Pinchar el film. Colocar el plato sobre el plato giratorio. Dejar reposar durante 2 minutos.

Alimento para Bebés

Está diseñado para preparar alimentos para bebés que necesitan recibir atención especial por parte de sus padres o tutores.



1. Colocar los alimentos para bebés en el centro del plato giratorio.
2. Presionar **Alimento para Bebés**.
3. Usar el botón Alimento para Bebés o los botones numéricos para seleccionar un programa específico.
4. Presionar **Inicio**.
5. Una vez finalizada la cocción, después de que suena la señal sonora 4 veces, usar guantes para horno al retirar los alimentos.
6. Esperar hasta que el alimento se enfríe a temperatura ambiente mientras se revuelve bien.

⚠ PRECAUCIÓN

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

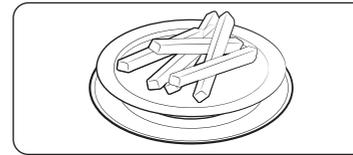
Funcionamiento

Guía sobre alimentos para bebés

Código	Tipo de alimento	Tamaño de las porciones (g)	Instrucciones
1	Alimento para Bebés	70	Retirar la cubierta metálica de los frascos a temperatura ambiente de los alimentos para bebés. Retirar la tapa de plástico y la metálica de los frascos de alimentos para bebés, desechar la tapa metálica y volver a poner la de plástico. Poner el frasco en el centro del plato giratorio y seleccionar la potencia alta del microondas hasta alcanzar la temperatura deseada. Revolver bien. Servir.
2	Alimento para Bebés	110	
3	Alimento para Bebés	170	

Cocción Instantánea

Para cocineros sin experiencia, el horno ofrece un total de 26 programas de cocción instantánea en 3 categorías diferentes. Aproveche esta función para ahorrar tiempo o acortar su curva de aprendizaje. El tiempo de cocción y la temperatura se ajustarán de acuerdo con la receta seleccionada.



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



2. Presionar **Palomitas, Papas o Menú Latino** para seleccionar una categoría.
3. Usar el botón seleccionado nuevamente o los botones numéricos para seleccionar un programa específico.
4. Presionar **Inicio**.
5. Una vez finalizada la cocción, después de que suena la señal sonora 4 veces, usar guantes para horno al retirar los alimentos.

Guía de cocción instantánea

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

1. Palomitas

Código	Tipo de alimento	Tamaño porción	Instrucciones
1	Palomitas	3 (85 g)	Usar solo una bolsa de palomitas para microondas por vez. Tenga cuidado tanto al retirar la bolsa del horno como al abrirla.
2	Palomitas	3,5 (100 g)	

2. Papas

Código	Tipo de alimento	Tamaño porción	Instrucciones
1	Papas	1 pcs	Pinchar cada papa varias veces con un tenedor. Colocar en el plato giratorio al estilo de los rayos de una rueda. Después de cocinar las papas, dejar reposar durante 3-5 minutos.
2	Papas	2 pcs	
3	Papas	3 pcs	
4	Papas	4 pcs	
5	Papas	5 pcs	
6	Papas	6 pcs	

3. Menú latino

Código	Tipo de alimento	Tamaño porción	Instrucciones
1	Tocino	2 rebanadas	En un plato o una fuente Pyrex aptos para microondas, colocar el tocino sobre una toalla de papel absorbente y cubrir con otro trozo de toalla de papel y cocinar. Después de cocinar, deje reposar durante 1 minuto.
2	Tocino	4 rebanadas	
3	Tocino	6 rebanadas	

Código	Tipo de alimento	Tamaño porción	Instrucciones
4	Aalitas de Pollo Congelados	170-200 g	Utilizar alitas de pollo precocidas congeladas. 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.
5	Aalitas de Pollo Congelados	230-260 g	
6	Nuggets de Pollo Congelados	110-140 g	Colocar una toalla de papel sobre un plato y acomodar los trocitos de pollo al estilo de los rayos de una rueda sobre la toalla de papel. No cubrir. Dejar reposar durante 1 minuto después de calentar.
7	Nuggets de Pollo Congelados	170-200 g	
8	Papas Fritas Congeladas	110-140 g	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.
9	Papas Fritas Congeladas	170-200 g	
10	Palitos de Queso Congelados	5-6 pcs	Colocar los palitos 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.
11	Palitos de Queso Congelados	7-10 pcs	
12	Pizza Congelada	1 slice	Colocar las porciones de pizza en un plato apto para microondas, con los bordes gruesos de cada porción hacia el borde del plato. No permitir que las porciones se superpongan. No cubrir.
13	Pizza Congelada	2 slices	
14	Pizza Congelada	3 slices	
15	Pizza Congelada	4 slices	Utilizar una taza o un jarro para medir y no cubrir. Colocar la bebida en el horno. Después de calentar, revolver bien.
16	Bebida	½ cup	
17	Bebida	1 cup	
18	Bebida	2 cups	

Funcionamiento

Conveniencia

Derretir/Ablandar

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



1. Colocar los alimentos en el centro del plato giratorio.
2. Presionar **Derretir/Ablandar**.
3. Usar el botón Derretir/Ablandar nuevamente o los botones numéricos para seleccionar un programa específico.
4. Presionar **Inicio**.
5. Una vez finalizado el ciclo, después de que suena la señal sonora 4 veces, usar guantes para horno al retirar los alimentos.

Guía de ablandar y derretir

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

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

Auto Recalentado

Usar el Auto Recalentado para calentar sobrantes o alimentos precocidos. El tiempo de funcionamiento y el nivel de potencia se ajustan de acuerdo con el programa seleccionado.



1. Colocar los alimentos en el centro del plato giratorio y cerrar la puerta.
2. Presionar **Auto Recalentado**.
3. Usar el botón Auto Recalentado nuevamente o los botones numéricos para seleccionar un programa específico.
4. Presionar **Inicio**.
5. Una vez finalizado el ciclo, después de que suena la señal sonora 4 veces, usar guantes para horno al retirar los alimentos.

Guía de auto recalentado

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

Código	Tipo de alimento	Tamaño de las porciones (g)	Instrucciones
1	Plato de Alimentos	1 serving	Utilizar solo alimentos precocidos, refrigerados. Cubrir el plato con un envoltorio de plástico ventilado o papel encerado debajo del plato. Contenido: 90-110 g de carne, ave o pescado (hasta 170 g. con hueso), ½ taza de almidón (papas, pastas, arroz, etc.), ½ taza de verduras (alrededor de 90-110 g)
2	Guisos	1 serving 200-230	Cubrir el plato con una tapa o un envoltorio plástico ventilado. Revolver una vez antes de servir. Contenido: Guiso, alimentos refrigerados.
3	Guisos	2 servings 400-450	
4	Guisos	3 servings 600-690	
5	Guisos	4 servings 800-920	
6	Pasta/Sopa	1 serving 200-230	
7	Pasta/Sopa	2 servings 400-450	
8	Pasta/Sopa	3 servings 600-690	
9	Pasta/Sopa	4 servings 800-920	

Funcionamiento

Auto Descongelado

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



1. Colocar los alimentos en el centro del plato giratorio y cerrar la puerta.
2. Presionar **Auto Descongelado** para seleccionar una categoría.
3. Usar los botones numéricos para seleccionar el peso.
4. Presionar **Inicio**.
5. Una vez finalizado el ciclo, después de que suena la señal sonora 4 veces, usar guantes para horno al retirar los alimentos.

NOTA

- El horno emite una señal sonora a la mitad del ciclo para recordarle que debe dar vuelta los alimentos. Dar vuelta los alimentos y volver a presionar Start (Inicio) para continuar. Cuando haya finalizado el ciclo, el horno emitirá una señal sonora 4 veces.
- Se pueden descongelar los alimentos en forma manual. Para ello, usar un modo de cocción con solo el 20 % del nivel de potencia predeterminado del modo de cocción. Para obtener más información, consultar la sección Nivel de potencia.

Guía de descongelamiento automático

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

Código	Tipo de alimento	Tamaño de las porciones (kg)	Instrucciones
1	Carne	0,1-1,5	Proteger los bordes con papel de aluminio. Dar vuelta la carne cuando el horno emita señales sonoras. Este programa es apropiado para carne vacuna, cordero, cerdo, bistecs, costillas, carne molida. Dejar reposar durante 10-30 minutos.
2	Aves	0,1-1,5	Este programa es apropiado para pollos enteros y para presas de pollo. Antes de descongelar, si hay una gran cantidad de cristales de hielo en la superficie del ave, se debe enjuagar con agua fría hasta que se eliminen todos los cristales. Luego se debe dejar reposar el ave durante 5 a 10 minutos a temperatura ambiente. Proteger las puntas de las patas y alas con papel de aluminio. Colocar las presas de pollo con la piel hacia abajo y, si el pollo está entero, colocarlo primero con el lado de la pechuga hacia abajo en el centro de un plano plano apto para microondas. Dar vuelta el ave cuando el horno emita señales sonoras.
3	Pescado	0,1-1,5	Proteger la cola de un pescado entero con papel de aluminio. Dar vuelta el pescado cuando el horno emita señales sonoras. Este programa es apropiado para pescados enteros y para filetes de pescado. Dejar reposar durante 10-30 minutos.

Código	Tipo de alimento	Tamaño de las porciones (kg)	Instrucciones
4	Pan	0,1-1,0	Colocar el pan sobre un trozo de papel de cocina y darlo vuelta cuando el horno emita señales sonoras. Colocar el pastel sobre un plato de cerámica y, si es posible, dar vuelta el pastel cuando el horno emita señales sonoras. (El horno sigue funcionando y se detiene cuando abre la puerta). Este programa es apropiado para todo tipo de pan, en rebanadas o entero, así como para panecillos y baguettes. Acomodar los panecillos en un círculo. Este programa es apropiado para todo tipo de pasteles de levadura, bizcochos, tartas de queso y hojaldres. No es adecuado para masas quebradizas, pasteles de frutas y crema ni pasteles con cobertura de chocolate. Dejar reposar durante 5-30 minutos.

Mantener la temperatura

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



1. Colocar los alimentos en el centro del plato giratorio y cerrar la puerta.
2. Presionar **Mantener Temperatura**. El tiempo predeterminado es de 99 minutos.
3. Usar los botones numéricos para programar el tiempo de calentamiento (máx.: 99 min.).
4. Presionar **Inicio**.
5. Una vez finalizado el ciclo, después de que suena la señal sonora 4 veces, usar guantes para horno al retirar los alimentos.

⚠ PRECAUCIÓN

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

Funcionamiento

Desodorización



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

- Para activar, presione **Desodorización** y **Inicio** en el panel de funciones.
- Para cambiar el tiempo, presione **+30seg.** para aumentar en 30 segundos (máx: 15 min).

Cocción inteligente

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

Guía de cocción en microondas

- Cubrir los alimentos durante toda la cocción. La humedad vaporizada de los alimentos circula por el interior y ayuda a cocinar de manera uniforme.
- Al finalizar la cocción, dejar reposar durante el tiempo especificado. Esto permite que los alimentos se nivelen en el interior.
- Usar solo utensilios de cocina aptos para microondas.

Verduras congeladas

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

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

Verduras frescas

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

Tipo de alimento	Tamaño de las porciones (g)	Potencia	Tiempo (min.)
Brócoli	250	90 %	4½-5
	500		7-8
Preparar flores de tamaños parejos. Disponer los tallos en el centro. Dejar reposar durante 3 minutos.			
Colecitas de Bruselas	250	90 %	6-6½
	Agregar 60-75 ml (4-5 cucharadas) de agua. Dejar reposar durante 3 minutos.		
Zanahorias	250	90 %	4½-5
	Cortar las zanahorias en rebanadas parejas. Dejar reposar durante 3 minutos.		
Coliflor	250	90 %	5-5½
	500		7½-8½
Preparar flores de tamaños parejos. Cortar las flores grandes por la mitad. Disponer los tallos en el centro. Dejar reposar durante 3 minutos.			
Zapallitos	250	90 %	4-4½
	Cortar los zapallitos en rebanadas. Agregar 30 ml (2 cucharadas) de agua o una nuez de mantequilla. Cocinar hasta que estén tiernos. Dejar reposar durante 3 minutos.		

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

Cocción inteligente

Arroz y pasta

Arroz

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

Pasta

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

Tipo de alimento	Tamaño porción	Potencia	Tiempo (min.)
Arroz blanco (sancochado)	250 g	90 %	15-16
	375 g		17½-18½
Agregar 500 ml de agua fría (250 g). Agregar 750 ml de agua fría (375 g). Dejar reposar durante 5 minutos.			
Arroz integral (sancochado)	250 g	90 %	20-21
	375 g		22-23
Agregar 500 ml de agua fría (250 g). Agregar 750 ml de agua fría (375 g). Dejar reposar durante 5 minutos.			
Mezcla de arroz (arroz + arroz salvaje)	250 g	90 %	16-17
	Agregar 500 ml de agua fría. Dejar reposar durante 5 minutos.		
Mezcla de granos (arroz + cereal)	250 g	90 %	17-18
	Agregar 400 ml de agua fría. Dejar reposar durante 5 minutos.		
Pasta	250 g	90 %	10-11
	Agregar 1000 ml de agua caliente. Dejar reposar durante 5 minutos.		

Guía de recalentado

General

Esta guía de recalentado se basa en la condición de que la temperatura ambiente esté entre 18 °C y 20 °C para los líquidos y entre 5 °C y 7 °C para los alimentos fríos. Respetar el tiempo de funcionamiento, el nivel de potencia y el tiempo de reposo que se especifica en esta tabla.

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

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

Cuidado especial con los alimentos para bebés

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

Alimento para bebés

- Usar un plato hondo de cerámica y cubrirlo con una tapa de plástico.
- La temperatura recomendada para servir es 30-40 °C.

Leche para bebés

- Usar un biberón esterilizado y recalentarlo sin tapa.
- Quitar la tetina antes de recalentar. De lo contrario, la leche en el biberón puede hervirse y derramarse.

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

Cocción inteligente

Guía de descongelamiento

Esta guía de descongelamiento se basa en la condición de que los alimentos congelados estén entre -18 °C y -20 °C en temperaturas internas. El tiempo de reposo varía dependiendo del tipo de alimento (carne o verduras) y el tamaño de la porción (trozos de alimentos más delgados o más gruesos).

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

Tipo de alimento		Tamaño porción	Potencia	Tiempo (min.)
Carne	Carne molida	250 g 500 g	20 %	6-7 8-13
	Bistec de cerdo	250 g		7-8
	Colocar la carne en el plato giratorio. Proteger los bordes más delgados con papel de aluminio. Dar vuelta en la mitad del tiempo de descongelamiento. Dejar reposar durante 15-30 minutos.			
Carne de ave	Presas de pollo	500 g (2 piezas)	20 %	14-15
	Pollo entero	1200 g		32-34
	Primero, colocar las presas de pollo con la piel hacia abajo; si el pollo está entero, primero colocar con el lado de la pechuga hacia abajo en un plato de cerámica plano. Proteger las partes más delgadas como alas y extremos con papel de aluminio. Dar vuelta en la mitad del tiempo de descongelamiento. Dejar reposar durante 15-60 minutos.			
Pescado	Filetes de pescado	200 g	20 %	6-7
	Pescado entero	400 g		11-13
	Colocar el pescado congelado en el centro de un plato de cerámica plano. Acomodar las partes más finas debajo de las partes más gruesas. Proteger los extremos angostos de los filetes y la cola del pescado entero con papel de aluminio. Dar vuelta en la mitad del tiempo de descongelamiento. Dejar reposar durante 10-25 minutos.			

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

Rápido y fácil

Derretir miel cristalizada

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

Derretir gelatina

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

Cocinar glaseados/baños (para pasteles y tartas)

Mezcle glaseado instantáneo (aproximadamente 14 g) con 40 g de azúcar y 250 ml de agua fría.

Cocine destapado en un bol de vidrio Pyrex durante 3½ a 4½ minutos al 90 %, hasta que el glaseado o baño esté transparente. Revuelva dos veces durante la cocción.

Cocinar mermelada

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

Cocinar budines/flanes

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

Dorar láminas de almendra

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

Resolución de problemas y código de información

Resolución de problemas

Si experimenta cualquiera de los problemas que se detallan a continuación, intente las soluciones que se ofrecen.

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

Resolución de problemas y código de información

Problema	Causa	Actuación
La alimentación eléctrica se apaga durante el funcionamiento.	El horno estuvo funcionando durante demasiado tiempo.	Si el horno funcionó mucho tiempo, déjelo enfriar.
	El ventilador de enfriamiento no funciona.	Escuche el sonido del ventilador de enfriamiento .
	El horno intenta funcionar sin alimentos dentro.	Coloque alimentos en el horno.
	El horno no tiene suficiente espacio de ventilación.	Hay aberturas de entrada/salida de ventilación en la parte delantera y trasera del horno. Deje el espacio indicado en la guía de instalación del producto.
	Se enchufan varios cables en el mismo tomacorriente.	Asigne un tomacorriente exclusivo para el horno.
Se produce un ruido como de un ligero estallido durante el funcionamiento y el horno no funciona.	Cocinar alimentos sellados o usar un recipiente con tapa puede producir sonidos como de ligeros estallidos.	No use recipientes sellados durante la cocción ya que pueden explotar debido a la expansión de su contenido.

Problema	Causa	Actuación
El exterior del horno se calienta demasiado durante el funcionamiento.	El horno no tiene suficiente espacio de ventilación.	Hay aberturas de entrada/salida de ventilación en la parte delantera y trasera del horno. Deje el espacio indicado en la guía de instalación del producto.
	Hay objetos encima del horno.	Retire todos los objetos de encima del horno.
La puerta no se puede abrir fácilmente.	Hay restos de comida adheridos entre la puerta y el interior del horno.	Limpie el horno y abra la puerta.
El calentamiento, incluida la función de calentar, no funciona correctamente.	El horno no funciona, se están cocinando demasiados alimentos o el recipiente es inadecuado.	Coloque una taza de agua en un recipiente apto para microondas y haga funcionar el microondas durante 1 o 2 minutos para verificar si el agua se calienta. Reduzca la cantidad de alimentos y vuelva a iniciar la función. Utilice un recipiente de cocción con la base plana.
La función de descongelar no funciona.	Se están calentando demasiados alimentos.	Reduzca la cantidad de alimentos y vuelva a iniciar la función.
La luz interior es débil o no se enciende.	La puerta quedó abierta demasiado tiempo.	La luz interior puede apagarse automáticamente con la función Eco activada. Cierre y vuelva a abrir la puerta o presione el botón Cancel (Cancelar).
	La luz interior está cubierta de alguna sustancia extraña.	Limpie el interior del horno y vuelva a intentarlo.

Problema	Causa	Actuación
Se emite una señal sonora durante la cocción.	Si se está utilizando la función de cocción automática, la señal sonora indica que es hora de dar vuelta el alimento que está descongelándose.	Luego de dar vuelta el alimento, vuelva a presionar el botón Start (Inicio) para reiniciar el funcionamiento.
El horno no está nivelado.	El horno está instalado en una superficie irregular.	Instale el horno en una superficie plana y estable.
Se producen chispas durante la cocción.	Se utilizan recipientes de metal durante las funciones de horno/descongelamiento.	No utilice recipientes de metal.
Cuando se enciende la alimentación, el horno comienza a funcionar inmediatamente.	La puerta no está cerrada completamente.	Cierre la puerta y vuelva a intentarlo.
Sale electricidad del horno.	La alimentación o el tomacorriente no tienen una conexión a tierra adecuada.	Conecte adecuadamente a tierra la alimentación y el tomacorriente.
<ol style="list-style-type: none"> Gotea agua. Sale vapor a través de una grieta de la puerta. Queda agua en el horno. 	En algunos casos puede haber agua o vapor según el alimento. No es un defecto del horno.	Deje enfriar el horno y elimine el agua con una toalla seca.
El brillo de la luz en el interior del horno varía.	El brillo cambia de acuerdo con la salida de potencia de cada función.	La salida de potencia cambia durante la cocción y no indica un mal funcionamiento. No es un defecto del horno.

Problema	Causa	Actuación
Cuando termina la cocción, el ventilador de enfriamiento sigue funcionando.	Después de la cocción, el ventilador de enfriamiento continúa funcionando durante unos 3 minutos para ventilar el horno.	No es un defecto del horno.
Plato giratorio		
El plato giratorio se desplaza o deja de dar vueltas.	No se colocó el anillo giratorio, o este no se encuentra en su lugar.	Instale el anillo giratorio y vuelva a intentarlo.
El plato giratorio se arrastra cuando da vueltas.	El anillo giratorio no está colocado en su lugar, hay demasiados alimentos o el recipiente es demasiado grande y toca la pared del horno de microondas.	Disminuya la cantidad de alimentos y no utilice recipientes demasiado grandes.
El plato giratorio traquetea y hace ruido cuando da vueltas.	Hay restos de comida adheridos en la parte inferior del horno.	Retire los restos de comida adheridos en la parte inferior del horno.

NOTA

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

Tenga preparada la siguiente información:

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

Luego comuníquese con su distribuidor local o con el servicio de posventa de SAMSUNG.

Resolución de problemas y código de información

Códigos de información

Código	Descripción	Acción
C-d0	Los botones de control se presionan luego de 10 segundos.	Indica que hay que limpiar las teclas y verificar si hay agua en la superficie que rodea las teclas. Si vuelve a ocurrir, apagar el horno de microondas por 30 segundos y volver a intentar la configuración. Si vuelve a aparecer, llame a su centro local de atención al cliente de SAMSUNG.

NOTA

Si la solución sugerida no resuelve el problema, comuníquese con el centro local de atención al cliente de SAMSUNG.

Especificaciones técnicas

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

Modelo	MS32J5133**	MS40J5133AT	
Fuente de alimentación	120 V ~ 60 Hz		
Consumo de potencia	1600 W		
Potencia de salida	100 W / 1000 W (IEC - 705)		
Frecuencia de funcionamiento	2450 MHz		
Magnetrón	OM75P (31)		
Método de enfriamiento	Motor del ventilador de enfriamiento		
Dimensiones (An. x Al. x Prof.)	Unidad principal	517 x 297 x 384 mm	555 x 313 x 473 mm
	Cámara de cocción	357 x 255 x 357 mm	375 x 249 x 408 mm
Volumen	1,1 pies cúbicos	1,4 pies cúbicos	
Peso	Neto	14,5 kg	17 kg

Información sobre garantía y servicio técnico

Para ayudarnos a brindarle un mejor servicio, complete la tarjeta de registro adjunta y envíela a la brevedad por correo. Si falta la tarjeta de registro, puede comunicarse con Samsung Electronics.

América Latina - Panamá, al 800-7267, 800-0101, o registrarse en línea www.samsung.com/latin/support (Español) www.samsung.com/latin_en/support (Inglés)
Colombia, al 018-000112112, o registrarse en línea www.samsung.com/co
México, al 01-800-SAMSUNG (726-7864), o registrarse en línea www.samsung.com/mx/support

Cuando se comunique con Samsung, indique el modelo específico y el número de serie que, por lo general, se encuentra en el lateral o la parte posterior del producto. Registre los números a continuación, junto con el resto de la 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 y 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.

Notas

Notas

Notas

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.

¿PREGUNTAS O COMENTARIOS?

PAÍS	LLAME	O VISITE NUESTRA PÁGINA WEB
MEXICO	800-SAMSUNG	www.samsung.com/mx/support
BRAZIL	0800 555 0000 (Demais cidades e regiões) 4004-0000 (Capitais e grandes centros)	www.samsung.com/br/support
COSTA RICA	00-800-1-SAMSUNG (726-7864)	www.samsung.com/latin/support (Spanish) www.samsung.com/latin_en/support (English)
DOMINICAN REPUBLIC	1-800-751-2676	
ECUADOR	1-800-SAMSUN (72-6786)	
EL SALVADOR	8000-SAMSUNG (726-7864)	
GUATEMALA	1-800-299-0033	
HONDURAS	800-2791-9111	
JAMAICA	1-800-SAMSUNG (726-7864)	
NICARAGUA	001-800-5077267	www.samsung.com/latin/support (Spanish) www.samsung.com/latin_en/support (English)
PANAMA	800-0101	
PUERTO RICO	1-800-682-3180	
TRINIDAD & TOBAGO	1-800-SAMSUNG(726-7864)	
VENEZUELA	0-800-100-5303	
COLOMBIA	Bogotá en el 600 12 72 Sin costo en todo el país 01 8000 112 112 Y desde tu celular #726	www.samsung.com/co/support
CHILE	800 726 786	www.samsung.com/cl/support
BOLIVIA	800 107 260	
PERU	080077708 Desde teléfonos fijos, públicos o celulares	www.samsung.com/pe/support
ARGENTINA	0800-555-SAMS(7267)	www.samsung.com/ar
URUGUAY	0800-SAMS(7267)	www.samsung.com/uy
PARAGUAY	0800-11-SAMS(7267)	www.samsung.com/py



DE68-04345A-03