Microwave Oven

User manual

MC11K7035**

Contents

Contents

Important safety instructions 3

Installation 10

Accessories 10
Installation site 10
Turntable 10

Maintenance 11

Cleaning 11
Replacement (repair) 11
Care against an extended period of disuse 11

Oven features 12

Oven 12
Control panel 12

Oven use 13

How a microwave oven works 13
Checking that your oven is operating correctly 13
Setting the time 14
Cooking/Reheating 14
Power levels and time variations 15
Adjusting the cooking time 15
Stopping the cooking 16
Setting the energy save mode 16
Using the auto power convection features 16
Using the slim fry features 18
Using the sensor cooking features 19
Using the popcorn features 22
Using the power defrost features 22
Using the auto cook features 23
Using the crusty plate 25
Power convection 25
Grilling 26
Choosing the accessories 26
Combining microwaves and grill 27
Combining microwaves and power convection 28
Switching the beeper off 29
Using the child lock features 29

Cookware guide 29

Cooking guide 30

Troubleshooting and Information code 40

Troubleshooting 40
Information codes 44

Technical specifications 44

Warranty 45

Samsung microwave oven 45

MC11K7035CG_AA_DE68-04387Q-02_EN+MES.indb 2 2018-08-30 12:03:20

Important safety instructions

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

WHAT YOU NEED TO KNOW ABOUT SAFETY INSTRUCTIONS

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

PRECAUTIONS TO AVOID POSSIBLE EXPOSURE TO EXCESSIVE MICROWAVE ENERGY

A. Do not attempt to operate this oven with the door open since open-door operation can result in harmful exposure to microwave energy. It is important not to defeat or tamper with the safety interlocks.

B. Do not place any object between the oven front face and the door or allow soil or cleaner residue to accumulate on the sealing surface.

C. Do not operate the oven if it is damaged. It is particularly important that the oven door close properly and that there is no damage to the:

1. Door (bent),
2. Hinges and latches, (broken or loosened),
3. Door seals and sealing surface.

D. The oven should not be adjusted or repaired by anyone except properly qualified service personnel.

IMPORTANT SAFETY SYMBOLS AND PRECAUTIONS

What the icons and signs in this user manual mean:

⚠ WARNING

Hazards or unsafe practices that may result in **severe personal injury or death**.

⚠ CAUTION

Hazards or unsafe practices that may result in **minor personal injury or property damage**.

⚠ CAUTION

To reduce the risk of fire, explosion, electric shock, or personal injury when using your microwave oven, follow these basic safety precautions.

Do NOT attempt.	Unplug the power plug from the wall socket.
Do NOT disassemble.	Make sure the machine is grounded to prevent electric shock.
Do NOT touch.	Call the service center for help.
Follow directions explicitly.	Note

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

SAVE THESE INSTRUCTIONS

MC11K7035CG_AA_DE68-04387Q-02_EN+MES.indb 3 2018-08-30 12:03:21

CALIFORNIA PROPOSITION 65 WARNING

⚠ WARNING

Cancer and Reproductive Harm - www.P65Warnings.ca.gov.

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

⚠ WARNING

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

1. Read all safety instructions before using the appliance.
2. Read and follow the specific “Precautions to avoid possible exposure to excessive microwave energy” on page 3.
3. This appliance must be grounded. Connect only to properly grounded outlets. See Important “Grounding instructions” on page 5 of this manual.
4. Install or locate this appliance only in accordance with the provided installation instructions.
5. Some products such as whole eggs and sealed containers (for example, closed glass jars) can explode if heated rapidly. Never heat them in a microwave oven.
6. Use this appliance only for its intended use as described in the manual. Do not put corrosive chemicals or vapors in or on this appliance. This type of oven is specifically designed to heat, cook, or dry food. It is not designed for industrial or laboratory use.
7. As with any appliance, close supervision is necessary when it is used by children. Keep children away from the door when opening or closing it as they may bump themselves on the door or catch their fingers in the door.
8. Do not operate this appliance if it has a damaged cord or plug, if it is not working properly, or if it has been damaged or dropped.
9. This appliance should be repaired or serviced only by qualified service personnel. Contact the nearest authorized service facility for examination, repair, or adjustment.
10. Do not cover or block any openings on the appliance.
11. Do not tamper with or make any adjustments or repairs to the door.
12. Do not store this appliance outdoors. Do not use this product near water, for example, near a kitchen sink, in a wet basement, near a swimming pool, or similar locations.
13. Do not immerse the cord or plug in water.
14. Keep the cord away from heated surfaces. (including the back of the oven).
15. Do not let the cord hang over edge of table or counter.
16. When cleaning surfaces of the door and oven that come together when the door closes, use only mild, nonabrasive soaps, or detergents applied with a sponge or soft cloth. Unplug the plug before cleaning.
17. To reduce the risk of fire in the oven cavity:
    a. Do not overcook food. Carefully attend appliance when paper, plastic, or other combustible materials are placed inside the oven to facilitate cooking.
    b. Remove wire twist-ties from paper or plastic bags before placing the bags in the oven.
    c. If materials inside the oven ignite, keep the oven door closed, turn the oven off, and disconnect the power cord, or shut off the power at the fuse or circuit breaker panel. If the door is opened, the fire may spread.
    d. Do not use the cavity for storage purposes. Do not leave paper products, cooking utensils, or food in the cavity when not in use.
18. Liquids, such as water, milk, coffee, or tea can be overheated beyond the boiling point without appearing to be boiling. Visible bubbling or boiling when the container is removed from the microwave oven is not always present. THIS COULD RESULT IN VERY HOT LIQUIDS SUDDENLY BOILING OVER WHEN THE CONTAINER IS DISTURBED OR A SPOON OR OTHER UTENSIL IS INSERTED INTO THE LIQUID. To reduce the risk of injury:
    a. Do not overheat liquid.
    b. Stir liquid both before and halfway through heating it.
    c. Do not use straight-sided containers with narrow necks.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

MC11K7035CG_AA_DE68-04387Q-02_EN+MES.indb 4 2018-08-30 12:03:21

d. After heating, allow the container to stand in the microwave oven for a short time before removing the container.

e. Use extreme care when inserting a spoon or other utensil into the container.

19. Oversized foods or oversized metal utensils should not inserted in microwave / toaster oven as they may create a fire of electric shock.

20. Do not clean with metal scouring pads. Piece can burn off the pad and touch electrical parts involving a risk of electric shock.

21. Do not use paper products when appliance is operated in the toaster mode.

22. Do not store any materials, other than manufacturer's recommended accessories, in this oven when not in use.

23. Do not cover racks or any other part of the oven with metal foil. This will cause overheating of the oven.

⚠ CAUTION

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

2. Push Button type model Only
- Pre-caution for safe use to avoid possible exposure to excessive micro oven energy : Do not attempt to pull any part of the door by hand to open the door. Open the door only utilizing the push button located at front-right-bottom side.

GROUNDING INSTRUCTIONS

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

⚠ WARNING

Improper use of the grounding plug can result in a risk of electric shock.
- Plug into a grounded 3 prong outlet. Do not remove the third (grounding) prong. Do not use an adaptor or otherwise defeat the grounding plug.
- Consult a qualified electrician or service person if you do not understand the grounding instructions or if you are not sure if the appliance is properly grounded.
- We do not recommend using an extension cord with this appliance. If the power-supply cord is too short, have a qualified electrician or serviceman install an outlet near the appliance. However, if it is necessary to use an extension cord, read and follow the "Use of Extension Cords" section below.

USE OF EXTENSION CORDS

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

1. The marked electrical rating of the cord set or extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance.

2. The extension cord must be a grounding-type 3-wire cord and it must be plugged into a 3-slot outlet.

3. The longer cord should be arranged so that it will not drape over the counter top or tabletop where it can be pulled on by children or tripped over accidentally. If you use an extension cord, the interior light may flicker and the speed of the blower may vary when the microwave oven is on. Cooking times may be longer too.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

MC11K7035CG_AA_DE68-04387Q-02_EN+MES.indb 5 2018-08-30 12:03:21

⚠ CRITICAL INSTALLATION WARNINGS

The installation of this appliance must be performed by a qualified technician or service company.
- Failing to have a qualified technician install the oven may result in electric shock, fire, an explosion, problems with the product, or injury.

Unpack the oven, remove all packaging material and examine the oven for any damage such as dents on the interior or exterior of the oven, broken door latches, cracks in the door, or a door that is not lined up correctly. If there is any damage, do not operate the oven and notify your dealer immediately.

Make sure to install your oven in a location with adequate space.

Remove all foreign substances such as dust or water from the power plug terminals and contact points using a dry cloth on a regular basis.
- Unplug the power plug and clean it with a dry cloth.
- Failing to do so may result in electric shock or fire.

Plug the power cord into a properly grounded 3 pronged outlet. Your oven should be the only appliance connected to this circuit.
- Sharing a wall socket with other appliances, using a power strip, or extending the power cord may result in electric shock or fire.
- Do not use an electric transformer. It may result in electric shock or fire.
- Ensure that the voltage, frequency and current provided match the product's specifications. Failing to do so may result in electric shock or fire.

Keep all packaging materials out of the reach of children. Children may use them for play.

This appliance must be properly grounded. Read and follow the specific "Grounding instructions" found in the beginning of this Section. Do not ground the appliance to a gas pipe, plastic water pipe, or telephone line.
- This may result in electric shock, fire, an explosion, or problems with the product.
- Never plug the power cord into a socket that is not grounded correctly and make sure that it is grounded in accordance with local and national codes.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

Do not cut or remove the third (ground) prong from the power cord under any circumstances.

The microwave requires a separate branch circuit single grounded outlet of at least 15A and max of 20A.

Do not install this appliance in a humid, oily, or dusty location, or in a location exposed to direct sunlight or water (rain drops).
- This may result in electric shock or fire.

Plug the power plug into the wall socket firmly. Do not use a damaged power plug, damaged power cord, or loose wall socket.
- This may result in electric shock or fire.

Do not mount over a sink.
Do not pull or excessively bend the power cord.
Do not twist or tie the power cord.

Do not hook the power cord over a metal object, place a heavy object on the power cord, insert the power cord between objects, or push the power cord into the space behind the appliance.
- This may result in electric shock or fire.

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

When the power plug or power cord is damaged, contact your nearest service center for a replacement or repair.

⚠ INSTALLATION CAUTIONS

Position the oven so that the plug is easily accessible.
- Failing to do so may result in electric shock or fire due to electric leakage.

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

MC11K7035CG_AA_DE68-04387Q-02_EN+MES.indb 6 2018-08-30 12:03:21

⚠ CRITICAL USAGE WARNINGS

If the microwave appliance is flooded, please contact your nearest service center. Failing to do so may result in electric shock or fire.

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

If the microwave generates a strange noise, a burning smell or smoke, unplug it immediately and contact your nearest service center.
- Failing to do so may result in electric shock or fire.

In the event of a gas leak (propane gas, LP gas, etc.), ventilate the room immediately. Do not touch the microwave, power cord, or plug.
- Do not use a ventilating fan.
- A spark may result in an explosion or fire.

Take care that the door or any of the other parts do not come into contact with your body while cooking or just after cooking.
- Failing to do so may result in burns.

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

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

If materials inside the oven should ignite, keep the oven door closed, turn the oven off and disconnect the power cord, or shut off power at the fuse or circuit breaker panel. If the door is opened, the fire may spread.
- Always observe Safety Precautions when using your oven. Never try to repair the oven on your own. There is dangerous voltage inside. If the oven needs to be repaired, contact an authorized service center near you.

Do not attempt to repair, disassemble, or modify the appliance yourself.
- Because a high voltage current enters the product chassis during operation, opening the chassis can result in electric shock or fire.
- You may be exposed to electromagnetic waves.
- When the oven requires repair, contact your nearest service center.

If any foreign substance such as water enters the microwave, unplug it and contact your nearest service center.
- Failing to do so may result in electric shock or fire.

Do not touch the power plug with wet hands.
- This may result in electric shock.

Do not turn the appliance off by unplugging the power plug while the appliance is in operation.
- Plugging the power plug into the wall socket again may cause a spark and result in electric shock or fire.

Keep all packaging materials well out of the reach of children. Packaging materials can be dangerous to children.
- If a child places a bag over its head, the child can suffocate.

Do not let children or any person with reduced physical, sensory or mental capabilities use this appliance unsupervised. Make sure that the appliance is out of the reach of children.
- Failing to do so may result in electric shock, burns or injury.

Do not touch the inside of the appliance immediately after cooking. The inside of the appliance will be hot.
- The heat on the inside of the oven can cause burns.

Do not put aluminum foil (except as specifically directed in this manual), metal objects (such as containers, forks, etc.) or containers with golden or silver rims into the microwave.
- These objects can cause sparks or a fire.

Do not use or place flammable sprays or objects near the oven.
- Heat from the microwave can cause flammable sprays to explode or burn.
- Failing to do so may result in electric shock or injury.

Do not tamper with or make any adjustments or repairs to the door. Under no circumstances should you remove the outer cabinet.

Do not store or use the oven outdoors.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

MC11K7035CG_AA_DE68-04387Q-02_EN+MES.indb 7 2018-08-30 12:03:21

USAGE CAUTIONS

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

Dishes and containers can become hot. Handle with care.

Hot foods and steam can cause burns. Carefully remove container coverings, directing steam away from your hands and face.

Remove lids from baby food before heating. After heating baby food, stir well to distribute the heat evenly. Always test the temperature by tasting before feeding the baby. The glass jar or surface of the food may appear to be cooler than the food in the interior, which can be so hot that it will burn the infant's mouth.

Make sure all cookware used in the oven is suitable for microwaving.

Use microwavable cookware in strict compliance with such manufacturer's recommendations.

Do not stand on top of the microwave or place objects (such as laundry, oven covers, lighted candles, lighted cigarettes, dishes, chemicals, metal objects, etc.) on the appliance.
- Items, such as a cloth, may get caught in the door.
- This may result in electric shock, fire, problems with the product, or injury.

Do not operate the appliance with wet hands.
- This may result in electric shock.

Do not spray volatile material such as insecticide onto the surface of the appliance.
- As well as being harmful to humans, it may also result in electric shock, fire or problems with the product.

Do not place the appliance over a fragile object such as a sink or glass object.
- This may result in damage to the sink or glass object.

Do not put your face or body close to the appliance while cooking or when opening the door just after cooking.
- Take care that children do not come too close to the appliance.
- Failing to do so may result in children burning themselves.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

Do not place food or heavy objects over the door when opening the door.
- The food or object may fall and this may result in burns or injury.

Do not abruptly cool the door, the inside of the appliance, or the dish by pouring water over it during or just after cooking.
- This may result in damage to the appliance. The steam or water spray may result in burns or injury.

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

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

Do not scratch the glass of the oven door with a sharp object.
- This may result in the glass being damaged or broken.

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

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

⚠ CRITICAL CLEANING INSTRUCTIONS

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

Do not use benzene, thinner, or alcohol to clean the appliance.
- This may result in discoloration, deformation, damage, electric shock, or fire.

Before cleaning or performing maintenance, unplug the appliance from the wall socket and remove food waste from the door and cooking compartment.
- Failing to do so may result in electric shock or fire.

Take care not to hurt yourself when cleaning the appliance. (external/internal)
- You may hurt yourself on the sharp edges of the appliance.

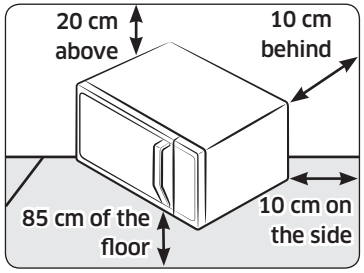
Do not clean the appliance with a steam cleaner.
- This may result in corrosion.

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

MC11K7035CG_AA_DE68-04387Q-02_EN+MES.indb 8 2018-08-30 12:03:21

INSTALLING YOUR MICROWAVE OVEN

Place the oven on a flat level surface 85 cm above the floor. The surface should be strong enough to safety bear the weight of the oven.



☛ **NOT FOR BUILT-IN INSTALLATION**

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

☛ If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard. For your personal safety, plug the cable into a proper AC earthed socket.

☛ Do not install the microwave oven in hot or damp surroundings like next to a traditional oven or radiator. The power supply specifications of the oven must be respected and any extension cable used must be of the same standard as the power cable supplied with the oven. Wipe the interior and the door seal with a damp cloth before using your microwave oven for the first time.

CLEANING THE TURNTABLE AND ROLLER RINGS

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

STORING AND REPAIRING YOUR MICROWAVE OVEN

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

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

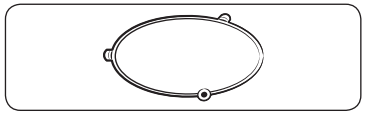
SAVE THESE INSTRUCTIONS

MC11K7035CG_AA_DE68-04387Q-02_EN+MES.indb 9 2018-08-30 12:03:21

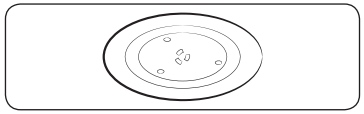
Installation

Accessories

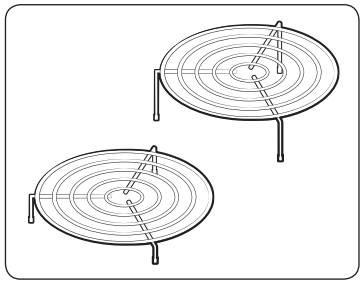
Depending on the model that you have purchased, you are supplied with several accessories that can be used in a variety of ways.



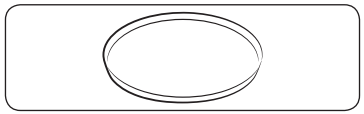
01 Roller ring, to be placed in the centre of the oven.
Purpose: The roller ring supports the turntable.



02 Turntable, to be placed on the roller ring with the centre fitting on to the coupler.
Purpose: The turntable serves as the main cooking surface; it can be easily removed for cleaning.



03 High rack, **Low rack**, to be placed on the turntable.
Purpose: The metal racks can be used to cook two dishes at the same time. A small dish may be placed on the turntable and a second dish on the rack. The metal racks can be used in grill, power convection and combination cooking.

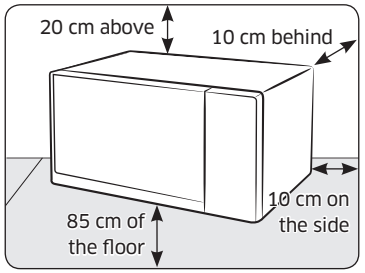


04 Crusty plate, see page 25.
Purpose: The crusty plate is used to brown food better in the microwave or grill combination cooking modes. It helps keep pastry and pizza dough crisp.

⚠ **CAUTION**

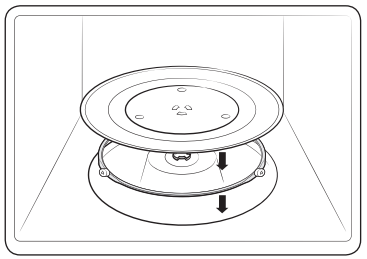
DO NOT operate the microwave oven without the roller ring and turntable.

Installation site



- Select a flat, level surface approx. 85 cm above the floor. The surface must support the weight of the oven.
- Secure room for ventilation, at least 10 cm from the rear wall and both sides, and 20 cm from above.
- Do not install the oven in hot or damp surroundings, such as next to other microwave ovens or radiators.
- Conform to the power supply specifications of this oven. Use only approved extension cables if you need to use.
- Wipe the interior and the door seal with a damp cloth before using your oven for the first time.

Turntable



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

MC11K7035CG_AA_DE68-04387Q-02_EN+MES.indb 10 2018-08-30 12:03:22

Maintenance

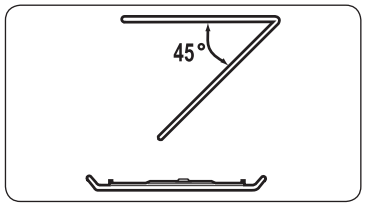
Cleaning

Clean the oven regularly to prevent impurities from building up on or inside the oven. Also pay special attention to the door, door sealing, and turntable and roller ring (applicable models only).
If the door won't open or close smoothly, first check if the door seals have built up impurities. Use a soft cloth in soapy water to clean both the inner and outer sides of the oven. Rinse and dry well.

To remove stubborn impurities with bad smells from inside the oven

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

To clean inside swing-heater models



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

⚠ **CAUTION**

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

Replacement (repair)

⚠ **WARNING**

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

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

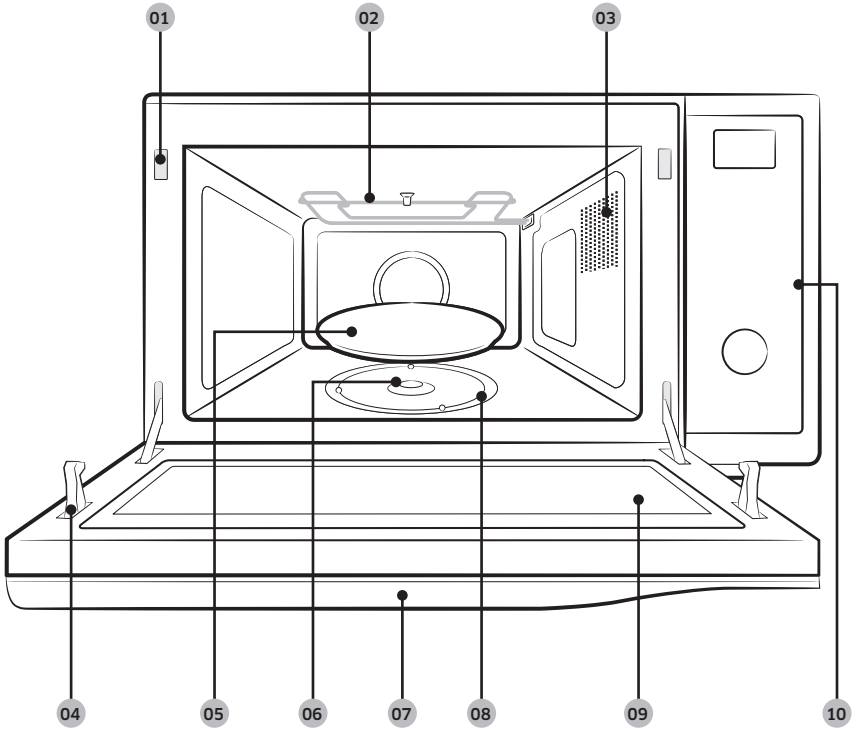
Care against an extended period of disuse

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

MC11K7035CG_AA_DE68-04387Q-02_EN+MES.indb 11 2018-08-30 12:03:22

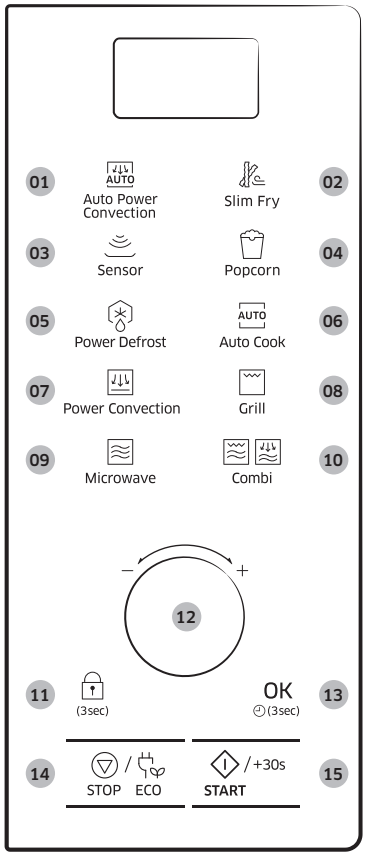
Oven features

Oven



01 Safety interlock holes
02 Heating element
03 Ventilation holes
04 Door latches
05 Turntable
06 Coupler
07 Door handle
08 Roller ring
09 Door
10 Control panel

Control panel



01 Auto Power Convection Button
02 Slim Fry Button
03 Sensor Button
04 Popcorn Button
05 Power Defrost Button
06 Auto Cook Button
07 Power Convection Button
08 Grill Button
09 Microwave Button
10 Combi Button
11 Child Lock Button
12 Multi Function Selector Dial
13 OK Button
14 Stop/Eco Button
15 Start/+30s Button

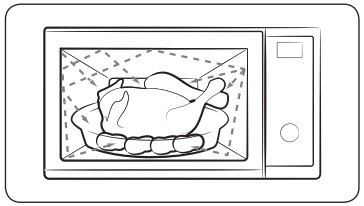
MC11K7035CG_AA_DE68-04387Q-02_EN+MES.indb 12 2018-08-30 12:03:23

Oven use

How a microwave oven works

Microwaves are high-frequency electromagnetic waves; the energy released enables food to be cooked or reheated without changing either the form or the colour.
You can use your microwave oven to:
- Defrost
- Reheat
- Cook

Cooking principle.



1. The microwaves generated by the magnetron reflected at cavity and are distributed uniformly as the food rotates on the turntable. The food is thus cooked evenly.
2. The microwaves are absorbed by the food up to a depth of about 1 inch (2.5 cm). Cooking then continues as the heat is dissipated within the food.
3. Cooking times vary according to the container used and the properties of the food:
   - Quantity and density
   - Water content
   - Initial temperature (refrigerated or not)

☛ **IMPORTANT**

As the centre of the food is cooked by heat dissipation, cooking continues even when you have taken the food out of the oven. Standing times specified in recipes and in this booklet must therefore be respected to ensure:
- Even cooking of the food right to the centre.
- The same temperature throughout the food.

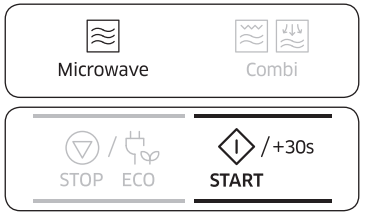
Checking that your oven is operating correctly

The following simple procedure enables you to check that your oven is working correctly at all times. If you are in doubt, refer to the section entitled "Troubleshooting" on the page 40-43.

NOTE

The oven must be plugged into an appropriate wall socket. The turntable must be in position in the oven. If a power level other than the maximum (100 % - 1000 W) is used, the water takes longer to boil.

Open the oven door by pulling the handle on the upper side of the door.
Place a glass of water on the turntable. Close the door.



Press the Microwave mode and set the time to 4 or 5 minutes by pressing the **START/+30s** button.

Result: The oven heats the water for 4 or 5 minutes. The water should then be boiling.

MC11K7035CG_AA_DE68-04387Q-02_EN+MES.indb 13 2018-08-30 12:03:23

Oven use

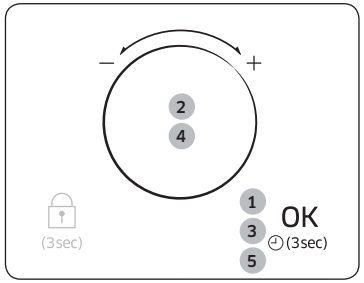
Setting the time

When power is supplied, “88:88” and then “12:00” is automatically displayed on the display.
Please set the current time. The time can be displayed in either the 24-hour or 12-hour notation. You must set the clock:

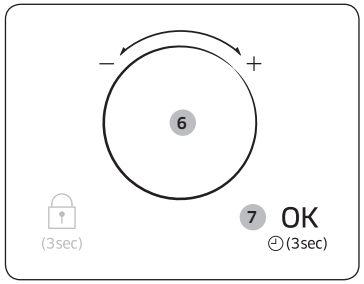
- When you first install your microwave oven
- After a power failure

NOTE

Do not forget to reset the clock when you switch to and from summer and winter time.



1. Press the **OK** button for 3 second.
2. Turn the **Multi Function Selector Dial** to set time display type. (12H or 24H)
3. Press the **OK** button to complete the setup.
4. Turn the **Multi Function Selector Dial** to set the hour.
5. Press the **OK** button.



6. Turn the **Multi Function Selector Dial** to set the minute.
7. When the right time is displayed, press the **OK** button to start the clock.
   Result: The time is displayed whenever you are not using the microwave oven.

Cooking/Reheating

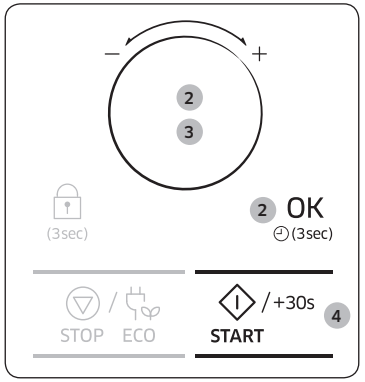
The following procedure explains how to cook or reheat food.

IMPORTANT

ALWAYS check your cooking settings before leaving the oven unattended.

Open the door. Place the food in the centre of the turntable. Close the door. Never switch the microwave oven on when it is empty.

1. Press the **Microwave** button.
   Result: The following indications are displayed:
   (Microwave mode)
   100 W (Output power)



2. Turn the **Multi Function Selector Dial** until the appropriate power level is displayed. At that time, press the **OK** button to set the power level. If don’t set the power level within 5 seconds, Automatically changes to the cooking time setting stage.
3. Set the cooking time by turning the **Multi Function Selector Dial**.
   Result: The maximum cooking time is 99 minutes.
   The cooking time is displayed.
4. Press the **START/+30s** button.
   Result: The oven light comes on and the turntable starts rotating. Cooking starts. When it has finished.
   1) The oven beeps 4 times.
   2) The end reminder signal will beep 3 times (once every minute).
   3) The current time is displayed again.

MC11K7035CG_AA_DE68-04387Q-02_EN+MES.indb 14 2018-08-30 12:03:23

Power levels and time variations

The power level function enables you to adapt the amount of energy dissipated and thus the time required to cook or reheat your food, according to its type and quantity.
You can choose between ten power levels.

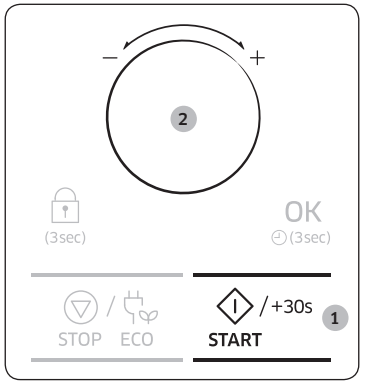
PL:Hi	(High)	PL:50	(Medium)
PL:90	(Sauté)	PL:40	(Medium low)
PL:80	(Reheat)	PL:30	(Low)
PL:70	(Medium high)	PL:20	(Defrost)
PL:60	(Simmer)	PL:10	(Warm)

The cooking times given in recipes and in this booklet correspond to the specific power level indicated.

If you select a...	Then the cooking time must be...
Higher power level	Decreased
Lower power level	Increased

Adjusting the cooking time

You can increase the cooking time by pressing the **START/+30s** button once for each 30 seconds to be added.
- Check how cooking is progressing at any time simply by opening the door
- Increase the remaining cooking time



Method 1

To increase the cooking time of your food during cooking, press the **START/+30s** button once for each 30 seconds that you wish to add.
- Example: To add three minutes, press the **START/+30s** button six times.

Method 2

Just turning **Multi Function Selector Dial** to adjust cooking time.
- To increase cooking time, turn to right and to decrease cooking time, turn to left.

MC11K7035CG_AA_DE68-04387Q-02_EN+MES.indb 15 2018-08-30 12:03:24

Oven use

Stopping the cooking

You can stop cooking at any time so that you can:
- Check the food
- Turn the food over or stir it
- Leave it to stand

To stop the cooking...	Then...
Temporarily	Open the door or press the **STOP/ECO** button once. **Result:** Cooking stops. To resume cooking, close the door again and press the **START/+30s** button.
Completely	Press the **STOP/ECO** button once. **Result:** Cooking stops. If you wish to cancel the cooking settings, press the **STOP/ECO** button again.

Setting the energy save mode

The oven has an energy save mode.

- Press the **STOP/ECO** button.
  Result: Display off.
- To remove energy save mode, open the door or press the **STOP/ECO** button and then display shows current time. The oven is ready for use.

NOTE

Auto energy saving function

If you do not select any function when appliance is in the middle of setting or operating with temporary stop condition, function is canceled and clock will be displayed after 25 minutes.
Oven Lamp will be turned off after 5 minutes with door open condition.

Using the auto power convection features

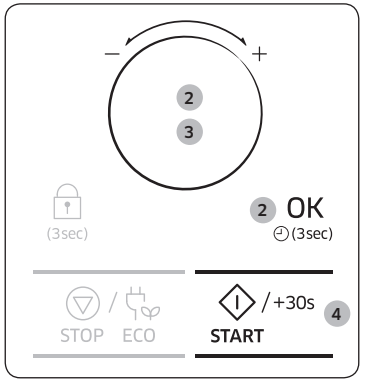
The 14 **Auto Power Convection** features include/provide pre-programmed cooking times. You do not need to set either the cooking times or the power level. You can adjust the size of the serving by turning the **Multi Function Selector Dial**.

IMPORTANT

Use only recipients that are microwave-safe.

Open the door. Place the food in the centre of the turntable. Close the door.

1. Press the **Auto Power Convection** button.



2. Select the type of food that you are cooking by turning the **Multi Function Selector Dial**.
   Refer to the table on the following page for a description of the various pre-programmed settings. At that time, press the **OK** button to select the type of food.
3. Select the size of the serving by turning the **Multi Function Selector Dial**.
4. Press the **START/+30s** button.
   Result: The food is cooked according to the pre-programmed setting selected. When it has finished.
   1) The oven beeps 4 times.
   2) The end reminder signal will beep 3 times (once every minute).
   3) The current time is displayed again.

MC11K7035CG_AA_DE68-04387Q-02_EN+MES.indb 16 2018-08-30 12:03:24

Auto Power Convection guide

The following table presents 14 **Auto Power Convection** programmes, quantities and appropriate instructions. Those programmes are running with a combination of microwaves, grill and convection heater.

Code/Food	Amount	Instructions
P1 Bone-In Chicken Pieces	2 servings (1.0 lb.) 4 servings (2.0 lbs.)	Brush the chicken pieces with oil and seasonings. Place the pieces skin side down on the high rack. When the microwave beeps, turn over Bone- In Chicken Pieces and press start to continue.
P2 Hamburger	2 servings (2 ea.) 4 servings (4 ea.) (1 ea. = 4 oz.)	Place the hamburgers on the high rack. When the microwave beeps, turn the hamburgers over and press start to continue.
P3 Salmon Fillets	1 serving (4 oz.) 2 servings (8 oz.)	Place the salmon fillets on the high rack. As your taste, Brush the Salmon fillets with oil and seasonings.
P4 Sirloin Steak (Medium)	1 inch, 1.0 lb.	Place the steak on the high rack. When the microwave beeps, turn over the steak and press start to continue. Let the steak rest for 5 minutes before slicing. As your taste, Brush the Steaks with oil and seasonings.
P5 Sirloin Steak (Well Done)	1 inch, 1.0 lb.	Place the steak on the high rack. When the microwave beeps, turn over the steak and press start to continue. Let the steak rest for 5 minutes before slicing. As your taste, Brush the Steaks with oil and seasonings.
P6 Boneless Pork Chops	2 servings (2 ea.) 4 servings (4 ea.) (1 serving = 4 oz./each)	Place the pork chops on the high rack. When the microwave beeps, turn over the pork chops and press start to continue. As your taste, Brush the Pork chops with oil and seasonings.
P7 Frozen Pizza (6 inch)	6 inch	Place the pizza on the high rack.
P8 Frozen Pizza (12 inch)	12 inch	Place the pizza on the high rack.
P9 Deep Dish Pan Pizza	28-32 oz.	Place the pizza on the crusty plate, then place the plate on the low rack.
P10 Frozen Cheese Sticks	2 servings (4 ea.) 4 servings (8 ea.) (2 ea. per serving)	Place the cheese sticks on the crusty plate, then place the plate on the high rack.
P11 Frozen Chicken Wings	2 serving (6 ea.) 4 servings (12 ea.) (3 ea. per serving)	Place the chicken wings on the crusty plate, then place the plate on the high rack.
P12 Frozen Onion Rings	2 servings (6 ea.) 4 servings (12 ea.) (3 ea. per serving)	Place the onion rings on the crusty plate, then place the plate on the high rack.
P13 Frozen Oven Chips	2 servings (8 oz.) 3 servings (12 oz.)	Place frozen oven chips on the crusty plate, then place the plate on the high rack.
P14 Mac and Cheese	13-16 oz.	Cook macaroni according to package direction. Mix 9 oz. macaroni, 0.3 oz. melted butter, 2 oz. milk, and 1 beaten egg. Pour them into oven proof gratin dish and sprinkle 1.7 oz. of mozallela cheese and 1.7 oz. of cheddar cheese on the top of macaroni. Put them on the high rack and cook.

MC11K7035CG_AA_DE68-04387Q-02_EN+MES.indb 17 2018-08-30 12:03:24

Oven use

Using the slim fry features

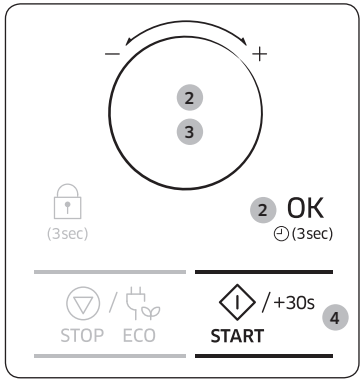
The 8 **Slim Fry** features include/provide pre-programmed cooking times. You do not need to set either the cooking times or the power level. You can adjust the Slim Fry category by turning the **Multi Function Selector Dial**.

☛ **IMPORTANT**

Use only recipients that are microwave-safe.

Open the door. Place the food in the centre of the turntable. Close the door.

1. Press the **Slim Fry** button.



2. Select the type of food that you are cooking by turning the **Multi Fuction Selector Dial**. Refer to the table on the following page for a description of the various pre-programmed settings. At that time, press the **OK** button to select the type of food.

3. Select the size of the serving by turning the **Multi Function Selector Dial**.

4. Press the **START/+30s** button.

Result: The food is cooked according to the pre-programmed setting selected. When it has finished.

1) The oven beeps 4 times.
2) The end reminder signal will beep 3 times (once every minute).
3) The current time is displayed again.

Slim fry guide

The following table presents the 8 **Slim Fry** auto programmes for frying. It contains its quantities and appropriate instructions. You will use less oil compared to frying with oil fryer, while you will get tasty results. Programmes are running with a combination of convection, top heater and microwave energy.

1. Potatoes/Vegetables

Code/Food	Amount	Instructions
1 Frozen Prawns	2 servings (8 oz.) 3 servings (12 oz.)	Place frozen prawns on the crusty plate, then place the plate on the high rack.
2 Frozen Chicken Nuggets	2 servings (10 ea.) 4 servings (20 ea.) (5 ea. per serving)	Place frozen chicken nuggets on the crusty plate, then place the plate on the high rack.
3 Frozen Mini Spring Rolls	2 servings (8 oz.) 3 servings (12 oz.)	Place frozen mini spring rolls on the crusty plate, then place the plate on the high rack.
4 Homemade French Fries	2 servings (8 oz.) 3 servings (12 oz.)	Peel potatoes and cut into sticks with a thickness of 10×10 mm. Soak in cold water for 30-40 minutes (Put some salt in the cold water for the osmotic pressure.) Dry them with a towel then brush with 5 g oil. (Have to remove the moisture completely. Otherwise, potatoes may get scorched and stick to the bottom of the tray.) Place them on the crusty plate, then place the plate on the high rack.
5 Frozen Potato Wedges	2 servings (8 oz.) 3 servings (12 oz.)	Place frozen potato wedges on the crusty plate, then place the plate on the high rack.

MC11K7035CG_AA_DE68-04387Q-02_EN+MES.indb 18 2018-08-30 12:03:24

Code/Food	Amount	Instructions
6 Frozen Potato Croquettes	2 servings (8 oz.) 4 servings (16 oz.)	Place frozen potato croquettes on the crusty plate, then place the plate on the high rack.
7 Drumsticks	1 serving (3 ea.) 2 servings (6 ea.)	Rinse drumsticks and place them on the high rack directly. When the microwave beeps, turn over drumsticks and press start to continue.
8 Roasted Vegetables	2 servings (8 oz.) 3 servings (12 oz.)	Cut courgettes, carrots, zuccine and brush them with 5 g oil. Place sliced vegetables on the crusty plate, then place the plate on the high rack.

Using the sensor cooking features

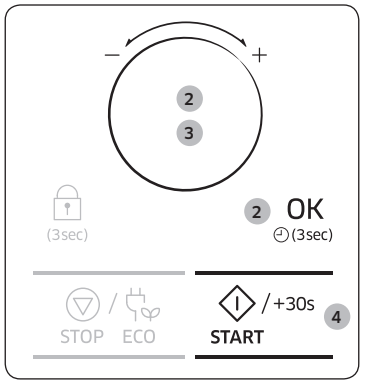
The 5 **Sensor Cooking** features provide pre-programmed cooking times.
You do not need the set either the cooking times or the power level.

☛ **IMPORTANT**

Use only recipients that are microwave-safe.

Open the door. Place the food in the centre of the turntable. Close the door.

1. Press the **Sensor** button.



2. Select the type of food the you are cooking by **Multi Function Selector Dial**. Refer to the table on the following paper for description of the various pre-programmed settings.
At that time, press the **OK** Button to select the type of food. If you select No.1 and No.2 food type, skip the 3 step.

3. Select the size of the serving by turning the **Multi Function Selector Dial**.

4. Press the **START/+30s** button.
Result: The food is cooked according setting selected. When it has finished.
1) The oven beeps 4 times.
2) The end reminder signal will beep 3 times (once every minute).
3) The current time is displayed again.

MC11K7035CG_AA_DE68-04387Q-02_EN+MES.indb 19 2018-08-30 12:03:24

Oven use

Sensor cook guide

The following table presents 5 **Sensor Cooking** programmes. It contains its recommended weight range per item after cooking and appropriate instructions. In the beginning of the programme the display shows the sensor period. After this period the cooking time and power level is calculated automatically and the remaining cooking time will be displayed. The cooking process is controlled by the sensor system for your convenience.

⚠ **CAUTION**

Use oven gloves while taking out!

Code/Food		Amount	Instructions
1 Potato		1 to 5 ea.	Pierce each potato several times with a fork. Place on the turntable in a spoke-like fashion. After cooking, let the potatoes stand for 3-5 minutes. Let the oven cool for at least 5 minutes before using it again.
2 Pizza		2 to 4 slices	Place 2-4 pizza slices on a microwave-safe plate with the wide ends of the slices towards the outside edge of the plate. Do not let the slices overlap. Do not cover. Let the oven cool for at least 5 minutes before using it again.
3 Cook	1. Beverage	8 oz.	Use a measuring cup or mug and do not cover. Place the beverage in the oven. After heating, stir well. Let the oven cool for at least 5 minutes before using it again.
	2. Frozen Breakfast	4 to 8 oz.	Use this button for frozen sandwiches, breakfast entrees, pancakes, waffles, etc. Follow the package instructions for covering and standing. Let the oven cool for at least 5 minutes before using it again.
	3. Frozen Dinner	8 to 14 oz.	Remove the food from its wrapping and follow the instructions on the box for covering and letting stand. Let the oven cool for at least 5 minutes before using it again.
4 Reheat	1. Casserole	1 to 4 servings	Cover the plate with a vented (1 inch) plastic wrap. If the food is not as hot as you would like after using the “Sensor” function, continue heating using additional time and power. Stir the food once before serving. Contents: Casserole: refrigerated foods.
	2. Dinner plate	1 serving	Use only precooked, refrigerated foods. Cover the plate with vented (1 inch) plastic wrap or waxed paper tucked under the plate. If the food is not as hot as you would like after using the “Sensor” function, continue heating using additional time and power. Contents: 3-4 oz. meat, poultry, or fish (up to 6 oz. with bone) ½ cup starch (potatoes, pasta, rice, etc.) ½ cup vegetables (about 3-4 oz.)
	3. Pasta	1 to 4 servings	Cover the plate with a vented (1 inch) plastic wrap. If the food is not as hot as you would like after using the “Sensor” function, continue heating using additional time and power. Stir the food once before serving. Contents: Pasta: canned spaghetti and ravioli

MC11K7035CG_AA_DE68-04387Q-02_EN+MES.indb 20 2018-08-30 12:03:24

Code/Food		Amount	Instructions
5 Veggies	1. Fresh vegetables	1 to 4 servings	Place the fresh vegetables in a microwavesafe ceramic, glass, or plastic dish and add 2-4 tbs. water. Cover with a vented (1 inch) plastic wrap while cooking and stir before letting stand. Let the oven cool for at least 5 minutes before using it again.
	2. Frozen vegetables	1 to 4 servings	Place the frozen vegetables in a microwavesafe ceramic, glass, or plastic dish and add 2-4 tbs. water. Cover with a vented (1 inch) plastic wrap to cook. Stir before letting stand for 3-5 minutes. Let the oven cool for at least 5 minutes before using it again.

Auto sensor cooking instructions

The Auto Sensor allows you to cook your food automatically by detecting the amount of gases generated from the food while cooking.

- When cooking food, many kinds of gases are generated.
  The Auto Sensor determines the proper time and power level by detecting these gases from the food, eliminating the need to set the cooking time and power level.
- When you cover a container with its lid or plastic wrap during Sensor Cooking, the Auto Sensor will detect the gases generated after the container has been saturated with steam.
  If using cling film or plastic wrap be sure to leave a small opening near the edge of dish for ventilation or be sure to pierce at several times.
- Shortly before cooking ends, the remaining cooking time will begin its count down. This will be a good time for you to rotate or stir the food for even cooking if it is necessary.
- Before auto sensor cooking food may be seasoned with herbs, spices or browning sauces. A word of caution though, salt or sugar may cause burn spots on food so these ingredients should be added after cooking.

Utensils & Cover for sensor cooking

- To obtain good cooking results with this function, follow the directions for selecting appropriate containers and covers in the charts in this book.
- Always use microwave-safe containers and cover them with their lids or with plastic wrap. When using plastic wrap, turn back one corner to allow steam to escape at the proper rate.
- Always cover with the lid intended for the utensil being used. If the utensil does not have its own lid, use plastic wrap.
- Fill containers at least half full.
- Foods that require stirring or rotating should be stirred or turned toward the end of the Sensor Cook cycle, after the time has started to count down on the display.

Important

- After installing the oven and plugging into an electrical outlet, do not unplug the power cord. The gas sensor needs time to stabilize in order to cook satisfactorily.
- It is not advisable to use the auto sensor cooking feature on a continuous cooking operation, i.e. one cooking operation immediately after another.
- Install the oven in a well ventilated location for proper cooling and airflow and to ensure the sensor will operate accurately.
- To avoid poor results, do not use the Auto sensor when the room ambient temperature is too high or too low.
- Do not use volatile detergent to clean your oven. Gas resulting from this detergent may affect the sensor.
- Avoid placing the oven near high moisture or gas emitting appliances, since this will interfere with the proper performance of the Auto Sensor.
- Always keep the inside of the oven clean. Wipe all spills with a damp cloth. This oven is designed for household use only.

MC11K7035CG_AA_DE68-04387Q-02_EN+MES.indb 21 2018-08-30 12:03:24

Oven use

Using the popcorn features

The **Popcorn** feature has a pre-programmed cooking time and power level. You do not need to set either the cooking time or the power level.

Open the door. Place the food in the center of the turntable. Close the door.

1. Press the **Popcorn** button.

2. Press the **START/+30s** button.
   Result:
   - Cooking starts.
   - The oven beeps when cooking is complete.

NOTE

Use only containers that are microwave-safe.

The following table displays the Popcorn program, food quantities, and instructions.

Code/Food	Amount	instructions
1 Popcorn	3.0-3.5 oz. 1 package	Use only one microwave popcorn bag at a time. Be careful when removing the heated bag from the oven and opening it.

Using the power defrost features

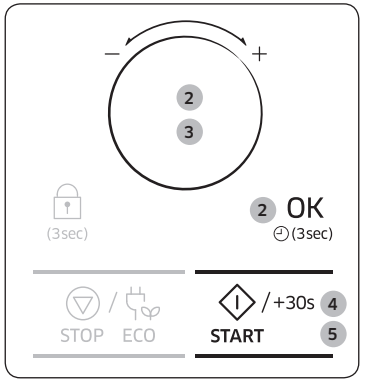
The **Power Defrost** features enable you to defrost meat, poultry, fish, bread and cake. The defrost time and power level are set automatically. You simply select the programme and the weight.

NOTE

Use only recipients that are microwave-safe.

Open the door. Place the food in the centre of the turntable. Close the door.

1. Press the **Power Defrost** button.



2. Select the type of food that you are cooking by turning the **Multi Function Selector Dial**. Refer to the table on the following page for a description of the various pre-programmed settings. At that time, press the **OK** button to select the type of food.
3. Select the size of the serving by turning the **Multi Function Selector Dial**.
4. Press the **START/+30s** button.
   Result:
   - Defrosting begins.
   - The oven beeps through defrosting to remind you to turn the food over.
5. Press the **START/+30s** button again to finish defrosting.
   Result: When it has finished.
   1) The oven beeps 4 times.
   2) The end reminder signal will beep 3 times (once every minute).
   3) The current time is displayed again.

MC11K7035CG_AA_DE68-04387Q-02_EN+MES.indb 22 2018-08-30 12:03:25

Power defrost guide

The following table presents the various **Power Defrost** programmes, quantities and appropriate instructions. Remove all kind of package material before defrosting. Place meat, poultry and fish on a flat glass plate or on a ceramic plate, arrange bread, cake and fruit on kitchen paper.

Code/Food	Amount	Instructions
1 Meat	0.1-3.5 lbs.	Shield the edges with aluminium foil. Turn the meat over when the oven beeps. This program is suitable for lamb, pork, steaks, chops, and ground meat. For ground meat, place the meat directly on the turntable tray on wax paper. Do not use an extra tray. Let stand, covered with foil, for 5–10 minutes.
2 Poultry	0.1-3.5 lbs.	Shield the leg and wing tips with aluminium foil. Turn the poultry over when the oven beeps. This program is suitable for whole chicken as well as for chicken portions.
3 Fish	0.1-3.5 lbs.	Shield the tail of a whole fish with aluminium foil. Turn the fish over when the oven beeps. This program is suitable for whole fish as well as for fish fillets.
4 Bread/Cake	0.1-2.0 lbs.	Put bread on a piece of paper towel. Turn over as soon as the oven beeps. Place cake on a ceramic plate and if possible, turn over as soon as the oven beeps. (The oven keeps operating and stops only when you open the door.) This program is suitable for all kinds of bread, sliced or whole, as well as for bread rolls and baguettes. Arrange bread rolls in a circle.

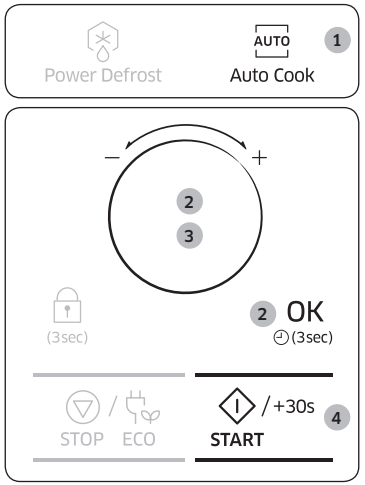
Using the auto cook features

The 14 **Auto Cook** features include/provide pre-programmed cooking times.
You do not need to set either the cooking times or the power level.
You can adjust the size of the serving by turning the **Multi Function Selector Dial**.

☛ **IMPORTANT**

Use only recipients that are microwave-safe.

Open the door. Place the food in the centre of the turntable. Close the door.



1. Press the **Auto Cook** button.
2. Select the type of food that you are cooking by turning the **Multi Function Selector Dial**. Refer to the table on the following page for a description of the various pre-programmed settings. At that time, press the **OK** button to select the type of food.
3. Select the size of the serving by turning the **Multi Function Selector Dial**. Some food type hasn't serving size. So, no need to select the size.
4. Press the **START/+30s** button.
   Result: The food is cooked according to the pre-programmed setting selected. When it has finished.
   1) The oven beeps 4 times.
   2) The end reminder signal will beep 3 times (once every minute).
   3) The current time is displayed again.

MC11K7035CG_AA_DE68-04387Q-02_EN+MES.indb 23 2018-08-30 12:03:25

Oven use

Auto cook guide

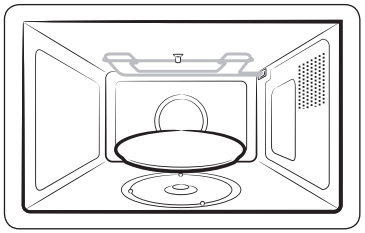
The following table presents quantities and appropriate instructions for auto cook.

Code/Food	Amount	Instructions
1 Bacon	1 serving : 2 slices 2 servings : 4 slices 3 servings : 6 slices	Layer 2 paper towels on a microwave safe plate and arrange the bacon on the towels. Do not overlap bacon. Cover with an additional paper towel. Remove the paper towel immediately after cooking.
2 Hot Dogs	1 serving : 2 each 2 servings : 4 each	Pierce the hot dogs 3 times with a fork and place on a microwave safe plate. When the microwave beeps, add the buns and press start to continue.
3 Oatmeal	1 serving : 1 pack 2 servings : 2 packs	Follow the package directions for the recommended amount of water needed. Stir well before and afterwards.
4 Brownie Mix	1 package	Pour the batter into an 8x8 inch microwave safe pan, then place the pan on the low rack.
5 Cookie Dough	8-10 ea. (1 oz./each)	Place cookies on the crusty plate, then place the tray on the low rack. When the microwave beeps, put the cookies.
6 Nachos	1 serving	Arrange the tortilla chips uniformly on a microwave safe plate, then place the plate on the high rack. Sprinkle evenly with cheese. Contents : - 2 cups tortilla chips - ⅓ cup grated cheese
7 Frozen Soft Pretzels	1 serving : 2 ea. 2 servings : 3 ea.	Place the pretzels on the crusty plate, then place the plate on the high rack.
8 Melt Butter	1 stick (¼ lb.) 2 sticks (½ lb.)	Unwrap the butter and cut the butter stick. Place the butter on a microwave safe dish and cover with wax paper. Stir well afterwards.
9 Soften Butter	1 stick (¼ lb.) 2 sticks (½ lb.)	Remove the butter from the packaging and place on a microwave safe dish.
10 Melt Chocolate	1 cup chips	Place the chocolate chips in a microwave safe dish. When the microwave beeps, stir well and press start to continue. Unless stirred, the chocolate chips will keep their shape even when the heating time is over.
11 Soften Ice Cream	1 serving : 1 pint 2 servings : ½ gallon	Remove the lid of the carton. Place the carton in the center of the microwave.
12 Soften Cream Cheese	1 package (½ lb.)	Unwrap the cream cheese and place on a microwave safe dish
13 Melt Cheese	1 cup	Place the cheese in a microwave safe bowl and cover with wax paper. Stir well afterwards.
14 Melt Marshmallows	5 oz.	Place the marshmallows in a large microwave safe dish. Stir well afterwards.

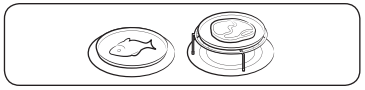
MC11K7035CG_AA_DE68-04387Q-02_EN+MES.indb 24 2018-08-30 12:03:25

Using the crusty plate

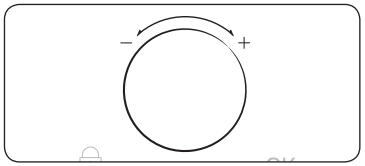
This crusty plate allows you to brown food not only on the top with the grill, but also the bottom of the food turns crispy and brown due to the high temperature of the crusty plate. Several items which you can prepare on the crusty plate can be found in the chart (see next page). The crusty plate can also be used for bacon, eggs, sausages, etc.



1. Place the crusty plate directly on the turntable and preheat it with highest Microwave-Grill-Combination [600 W + Grill] by following the times and instructions in the chart.
2. Brush the plate with oil if you are cooking food, such as bacon and eggs, in order to brown the food nicely.
3. Place the food on the crusty plate.



4. Place the crusty plate on the metal rack (or turntable) in the microwave.



5. Select the appropriate cooking time and power.

⚠ **CAUTION**

- Always use oven gloves to take out the crusty plate, as will become very hot.
- Do not place any objects on the crusty plate that are not heat-resistant.
- Never place the crusty plate in the oven without turntable.
- Please note that the crust plate is not dish washer-safe.

NOTE

- Please note that the crusty plate has a teflon layer which is not scratch-resistant. Do not use any sharp objects like a knife to cut on the crusty plate.
- Clean the crusty plate with warm water and detergent and rinse off with clean water.
- Do not use a scrubbing brush or a hard sponge otherwise the top layer will be damaged.

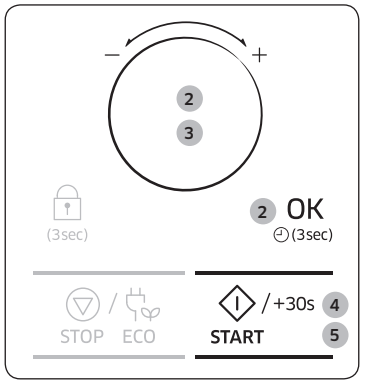
Power convection

Power Convection mode is similar to traditional oven. The microwave mode is not used. You can set the temperature, as required, in a range varying from 100 °F to 400 °F.

- Always use oven gloves when touching the recipients in the oven, as they will be very hot.
- You can get better cooking and browning, if you use the low rack.

Open the door and place the recipient on the low rack and set on turntable.

1. Press the **Power Convection** button.
   Result: The following indications are displayed:
   (Power Convection mode)
   350 °F (Temperature)



2. Set the temperature by turning the **Multi Function Selector Dial**.
   (Temperature : 100, 200, 250, 300, 325, 350, 375, 400 °F)
   - If don't set the temperature within 5 seconds, Automatically changes to the cooking time setting stage.
3. Press the **OK** button.
4. Set the cooking time by turning the **Multi Function Selector Dial**. (If you want to preheat the oven, select " : 0")
   The maximum cooking time is 60 minutes.
5. Press the **START/+30s** button.
   Result: Cooking starts. When it has finished.
   1) The oven beeps 4 times.
   2) The end reminder signal will beep 3 times (once every minute).
   3) The current time is displayed again.

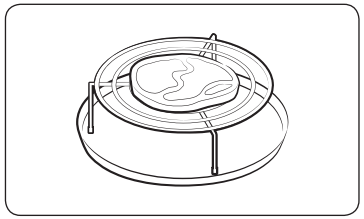
MC11K7035CG_AA_DE68-04387Q-02_EN+MES.indb 25 2018-08-30 12:03:25

Oven use

Grilling

The grill enables you to heat and brown food quickly, without using microwaves.

- Always use oven gloves when touching the recipients in the oven, as they will be very hot.
- You can get better cooking and grilling results, if you use the high rack.



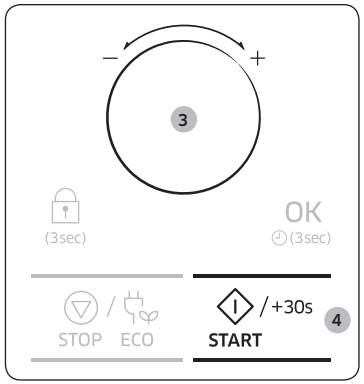
1. Open the door and place the food on the rack.

2. Press the **Grill** button.

Result: The following indications are displayed:

(Grill mode)

- You cannot set the temperature of the grill.



3. Set the grilling time by turning the **Multi Function Selector Dial**.

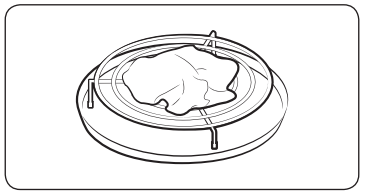
- The maximum grilling time is 60 minutes.

4. Press the **START/+30s** button.

Result: Grilling starts. When it has finished.

1) The oven beeps 4 times.
2) The end reminder signal will beep 3 times (once every minute).
3) The current time is displayed again.

Choosing the accessories



Traditional oven cooking does require cookware. You should, however, use only cookware that you would use in your normal oven.
Microwave-safe containers are not usually suitable for convection cooking; don't use plastic containers, dishes, paper cups, towels, etc.
If you wish to select a combined cooking mode (microwave and grill or power convection), use only recipients that are microwave-safe and oven-proof.

☛ **IMPORTANT**

For further details on suitable cookware and utensils, refer to the Cookware guide on page 29.

MC11K7035CG_AA_DE68-04387Q-02_EN+MES.indb 26 2018-08-30 12:03:26

Combining microwaves and grill

You can also combine microwave cooking with the grill, to cook quickly and brown at the same time.

☛ **IMPORTANT**

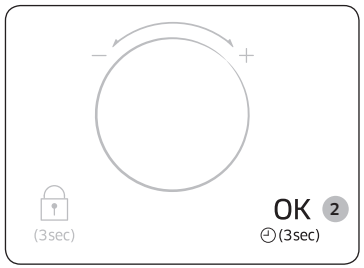
ALWAYS use microwave-safe and oven-proof cookware. Glass or ceramic dishes are ideal as they allow the microwaves to penetrate the food evenly.

☛ **IMPORTANT**

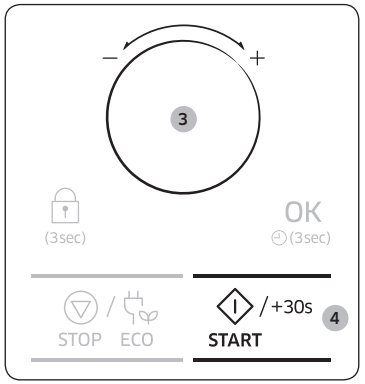
ALWAYS use oven gloves when touching the recipients in the oven, as they will be very hot.
You can improve cooking and grilling, if you use the high rack.

Open the door. Place the food on the rack best suited to the type of food to be cooked. Place the rack on the turntable. Close the door.

1. Press the **Combi** button.
   Result: The following indications are displayed:
   Cb-1 (Microwave + Grill)



2. Make the display indicating Cb-1, and then press the **OK** Button.
   Result: The following indications are displayed:
   (Microwave & Grill combi mode)
   - You cannot set the temperature of the grill or set the power level.



3. Set the cooking time by turning the **Multi Function Selector Dial**.
   - The maximum cooking time is 60 minutes.
4. Press the **START/+30s** button.
   Result: Combination cooking starts. When it has finished.
   1) The oven beeps 4 times.
   2) The end reminder signal will beep 3 times (once every minute).
   3) The current time is displayed again.

MC11K7035CG_AA_DE68-04387Q-02_EN+MES.indb 27 2018-08-30 12:03:26

Oven use

Combining microwaves and power convection

Combination cooking uses both microwave energy and power convection heating. No preheating is required as the microwave energy is immediately available. Many foods can be cooked in combination mode, particularly:

- Roast meats and poultry
- Pies and cakes
- Egg and cheese dishes

☛ **IMPORTANT**

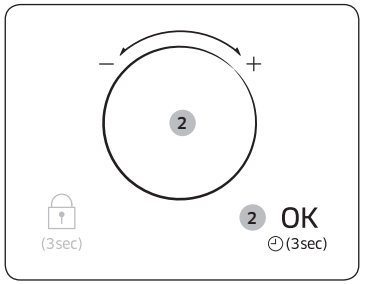
ALWAYS use microwave-safe and oven-proof cookware. Glass or ceramic dishes are ideal as they allow the microwaves to penetrate the food evenly.

☛ **IMPORTANT**

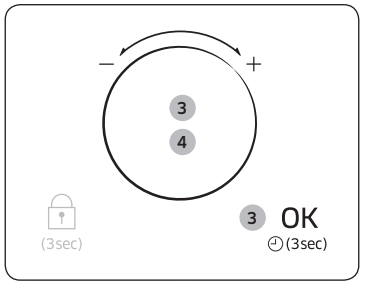
ALWAYS use oven gloves when touching the recipients in the oven, as they will be very hot. You can get better cooking and browning, if you use the low rack.

Open the door. Place the food on the turntable or on the low rack which should then be placed on the turntable. Close the door. The heating element must be in the horizontal position.

1. Press the **Combi** button.
   Result: The following indications are displayed:
   Cb-1 (Microwave + Grill)



2. Make the display indicating Cb-2 (Microwave + Power Convection) by turning the **Multi Function Selector Dial**.
   At that time, press the **OK** button.
   Result: The following indications are displayed:
   (Microwave & Power Convection combi mode)
   350 °F (Temperature)
   - The power level is fixed 30 %.



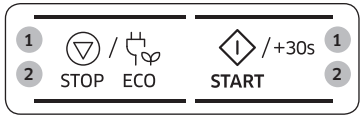
3. Select the appropriate temperature by turning the **Multi Function Selector Dial** (Temperature : 100, 200, 250, 300, 325, 350, 375, 400 °F).
   At that time, press the **OK** button to set the power level.
4. Set the cooking time by turning the **Multi Function Selector Dial**.
   - The maximum cooking time is 60 minutes.

5. Press the **START/+30s** button.
   Result: Combination cooking starts. The oven is heated to the required temperature and then microwave cooking continues until the cooking time is over. When it has finished.
   1) The oven beeps 4 times.
   2) The end reminder signal will beep 3 times (once every minute).
   3) The current time is displayed again.

MC11K7035CG_AA_DE68-04387Q-02_EN+MES.indb 28 2018-08-30 12:03:26

Switching the beeper off

You can switch the beeper off whenever you want.



1. Press the **START/+30s** and **STOP/ECO** button at the same time.
   Result: The oven does not beep to indicate the end of a function.
   - The following indications are displayed.

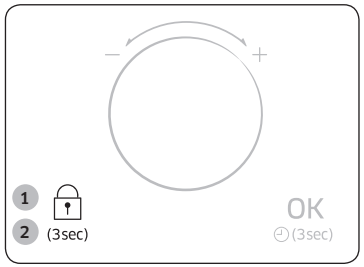
   OFF

2. To switch the beeper back on, press the **START/+30s** and **STOP/ECO** button again at the same time.
   Result: The oven operates normally.
   - The following indications are displayed.

   On

Using the child lock features

Your microwave oven is fitted with a special child lock programme, which enables the oven to be “locked” so that children or anyone unfamiliar with it cannot operate it accidentally.



1. Press the **Child Lock** button for 3 second.
   Result:
   - The oven is locked (no functions can be selected).
   - The display shows “L”.

   L

2. To unlock the oven, press the **Child Lock** button for 3 second.
   Result: The oven can be used normally.

Cookware guide

To cook food in the microwave oven, the microwaves must be able to penetrate the food, without being reflected or absorbed by the dish used.
Care must therefore be taken when choosing the cookware. If the cookware is marked microwave-safe, you do not need to worry.
The following table lists various types of cookware and indicates whether and how they should be used in a microwave oven.

Cookware	Microwave-safe	Comments
Aluminum foil	✓✗	Can be used in small quantities to protect areas against overcooking. Arcing can occur if the foil is too close to the oven wall or if too much foil is used.
Crust plate	✓	Do not preheat for more than 8 minutes.
China and earthenware	✓	Porcelain, pottery, glazed earthenware and bone china are usually suitable, unless decorated with a metal trim.
Disposable polyester cardboard dishes	✓	Some frozen foods are packaged in these dishes.
Fast-food packaging		
• Polystyrene cups containers	✓	Can be used to warm food. Overheating may cause the polystyrene to melt.
• Paper bags or newspaper	✗	May catch fire.
• Recycled paper or metal trims	✗	May cause arcing.
Glassware		
• Oven-to-tableware	✓	Can be used, unless decorated with a metal trim.
• Fine glassware	✓	Can be used to warm foods or liquids. Delicate glass may break or crack if heated suddenly.
• Glass jars	✓	Must remove the lid. Suitable for warming only.

MC11K7035CG_AA_DE68-04387Q-02_EN+MES.indb 29 2018-08-30 12:03:27

Cookware guide

Cookware	Microwave-safe	Comments
Metal		
• Dishes	✗	May cause arcing or fire.
• Freezer bag twist ties	✗	
Paper		
• Plates, cups, napkins and kitchen paper	✓	For short cooking times and warming. Also to absorb excess moisture.
• Recycled paper	✗	May cause arcing.
Plastic		
• Containers	✓	Particularly if heat-resistant thermoplastic. Some other plastics may warp or discolour at high temperatures. Do not use Melamine plastic.
• Cling film	✓	Can be used to retain moisture. Should not touch the food. Take care when removing the film as hot steam will escape.
• Freezer bags	✓✗	Only if boilable or oven-proof. Should not be airtight. Prick with a fork, if necessary.
Wax or grease-proof paper	✓	Can be used to retain moisture and prevent spattering.

✓ : Recommended ✓✗ : Use caution ✗ : Unsafe

Cooking guide

Microwaves

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

Cooking

Cookware for microwave cooking:

Cookware must allow microwave energy to pass through it for maximum efficiency. Microwaves are reflected by metal, such as stainless steel, aluminium and copper, but they can penetrate through ceramic, glass, porcelain and plastic as well as paper and wood. So food must never be cooked in metal containers.

Food suitable for microwave cooking:

Many kinds of food are suitable for microwave cooking, including fresh or frozen vegetables, fruit, pasta, rice, grains, beans, fish, and meat. Sauces, custard, soups, steamed puddings, preserves, and chutneys can also be cooked in a microwave oven. Generally speaking, microwave cooking is ideal for any food that would normally be prepared on a hob. Melting butter or chocolate, for example (see the chapter with tips, techniques and hints).

Covering during cooking

To cover the food during cooking is very important, as the evaporated water rises as steam and contributes to cooking process. Food can be covered in different ways: e.g. with a ceramic plate, plastic cover or microwave suitable cling film.

Standing times

After cooking is over food the standing time is important to allow the temperature to even out within the food.

MC11K7035CG_AA_DE68-04387Q-02_EN+MES.indb 30 2018-08-30 12:03:27

Cooking Guide for frozen vegetables

Use a suitable glass pyrex bowl with lid. Cook covered for the minimum time – see table. Continue cooking to get the result you prefer.
Stir twice during cooking and once after cooking. Add salt, herbs or butter after cooking. Cover during standing time.

Food	Amount	Power	Cooking time (min.)
Spinach	0.3 lb.	60 %	5-6
	Instructions Add 15 ml (1 tbsp) of cold water. Serve after 2-3 minutes standing.		
Broccoli	0.7 lb.	60 %	8-9
	Instructions Add 30 ml (2 tbsp) of cold water. Serve after 2-3 minutes standing.		
Peas	0.7 lb.	60 %	7-8
	Instructions Add 15 ml (1 tbsp) of cold water. Serve after 2-3 minutes standing.		
Green Beans	0.7 lb.	60 %	7½-8½
	Instructions Add 30 ml (2 tbsp) of cold water. Serve after 2-3 minutes standing.		
Mixed Vegetables (Carrots, Peas, Corn)	0.7 lb.	60 %	7-8
	Instructions Add 15 ml (1 tbsp) of cold water. Serve after 2-3 minutes standing.		
Mixed Vegetables (Chinese Style)	0.7 lb.	60 %	7½-8½
	Instructions Add 15 ml (1 tbsp) of cold water. Serve after 2-3 minutes standing.		

Cooking guide for fresh vegetables

Use a suitable glass pyrex bowl with lid. Add 30-45 ml cold water (2-3 tbsp) for every 250 g unless another water quantity is recommended – see table. Cook covered for the minimum time – see table. Continue cooking to get the result you prefer. Stir once during and once after cooking. Add salt, herbs or butter after cooking. Cover during a standing time of 3 minutes.

Hint: Cut the fresh vegetables into even sized pieces. The smaller they are cut, the quicker they will cook.

Food	Amount	Power	Cooking time (min.)
Broccoli	0.6 lb. 1.0 lb.	100 %	3-4 5-6
	Instructions Prepare even sized florets. Arrange the stems so they point to the center. Serve after 3 minutes standing.		
Brussels Sprouts	1.0 lb.	100 %	4½-5
	Instructions Let stand 60-75 ml (5-6 tbsp) water. Serve after 3 minutes standing.		
Carrots	1.0 lb.	100 %	6-7
	Instructions Cut carrots into even sized slices. Serve after 3 minutes standing.		
Cauliflower	0.6 lb. 1.0 lb.	100 %	3½-4 6-7
	Instructions Prepare even sized florets. Cut big florets in half. Arrange stems so they point to the center. Serve after 3 minutes standing.		

MC11K7035CG_AA_DE68-04387Q-02_EN+MES.indb 31 2018-08-30 12:03:27

Cooking guide

Food	Amount	Power	Cooking time (min.)
Zucchini	0.6 lb.	100 %	4-5
	Instructions Cut zucchini into slices. Add 30 ml (2 tbsp.) water or a knob of butter. Cook until just tender. Serve after 3 minutes standing.		
Eggplant	0.6 lb.	100 %	2½-3
	Instructions Cut eggplant into small slices and sprinkle with 1 tbsp. lemon juice. Serve after 3 minutes standing.		
Leeks	0.6 lb.	100 %	3½-4
	Instructions Cut leeks into thick slices. Serve after 3 minutes standing.		
Mushrooms	0.25 lb. 0.6 lb.	100 %	1½-2 2½-3
	Instructions Prepare small whole or sliced mushrooms. Do not add any water. Sprinkle with lemon juice. Spice with salt and pepper. Drain before serving. Serve after 3 minutes standing.		
Onions	0.6 lb.	100 %	5-5½
	Instructions Cut onions into slices or halves. Add only 15 ml (1 tbsp.) water. Serve after 3 minutes standing.		
Pepper	0.6 lb.	100 %	4½-5
	Instructions Cut pepper into small slices. Serve after 3 minutes standing.		

Food	Amount	Power	Cooking time (min.)
Potatoes	0.6 lb. 1.0 lb.	100 %	5-6 8-9
	Instructions Weigh the peeled potatoes and cut them into similar sized halves or quarters. Serve after 3 minutes standing.		
Turnip Cabbage	0.6 lb.	100 %	5½-6
	Instructions Cut turnip into small cubes. Serve after 3 minutes standing.		

Cooking guide for rice and pasta

Rice: Use a large glass pyrex bowl with lid - rice doubles in volume during cooking. Cook covered. After the cooking time is over, stir before standing time and salt or add herbs and butter. Remark: the rice may not have absorbed all water after the cooking time is finished.

Pasta: Use a large glass pyrex bowl. Add boiling water, a pinch of salt and stir well. Cook uncovered. Stir occasionally during and after cooking. Cover during standing time and drain thoroughly afterwards.

Food	Amount	Power	Cooking time (min.)
White Rice (Parboiled)	1 cup	50 %	20-22
	Instructions Add 1½ cups of cold water for 1 cup of rice. Serve after 5 minutes standing.		
	1½ cups	50 %	22-24
	Instructions Add 2½ cups of cold water for 1½ cups of rice. Serve after 5 minutes standing.		

MC11K7035CG_AA_DE68-04387Q-02_EN+MES.indb 32 2018-08-30 12:03:27

Food	Amount	Power	Cooking time (min.)
Brown Rice (Parboiled)	1 cup	50 %	22-24
	Instructions Add 1½ cups of cold water for 1 cup of rice. Serve after 5 minutes standing.		
	1½ cups	50 %	24-26
	Instructions Add 2½ cups of cold water for 1½ cups of rice. Serve after 5 minutes standing.		
Mixed Rice (Rice + Wild Rice)	1 cup	80 %	16-17
	Instructions Add 2 cups of cold water for 1 cup of rice/wild rice mix. Serve after 5 minutes standing.		
Mixed Corn (Rice + Grain)	1 cup	80 %	17-18
	Instructions Add 1¾ cups of cold water to 1 cup of mixed rice/grain. Serve after 5 minutes standing.		
Pasta	1 cup	80 %	10-11
	Instructions Add 4 cups of water. Serve after 5 minutes standing.		

Reheating

Your microwave oven will reheat food in a fraction of the time that conventional ovens hobs normally take.
Use the power levels and reheating times in the following chart as a guide. The times in the chart consider liquids with a room temperature of about +64 to +68 °F or a chilled food with a temperature of about +41 to +45 °F.

Arranging and covering

Avoid reheating large items such as joint of meat - they tend to overcook and dry out before the centre is piping hot. Reheating small pieces will be more successful.

Power levels and stirring

Check the tables for guidance.
In general, it is better to reheat food using a lower power level, if the food is delicate, in large quantities, or if it is likely to heat up very quickly (mince pies, for example).
Stir well or turn food over during reheating for best results. When possible, stir again before serving.
Take particular care when heating liquids and baby foods. To prevent eruptive boiling of liquids and possible scalding, stir before, during and after heating. Keep them in the microwave oven during standing time. We recommend putting a plastic spoon or glass stick into the liquids. Avoid overheating (and therefore spoiling) the food. It is preferable to underestimate cooking time and add extra heating time, if necessary.

MC11K7035CG_AA_DE68-04387Q-02_EN+MES.indb 33 2018-08-30 12:03:27

Cooking guide

Heating and standing times

When reheating food for the first time, it is helpful to make a note of the time taken - for future reference.
Always make sure that the reheated food is piping hot throughout.
Allow food to stand for a short time after reheating - to let the temperature even out.
The recommended standing time after reheating is 2-4 minutes, unless another time is recommended in the chart.
Take particular care when heating liquids and baby food. See also the chapter with the safety precautions.

Reheating liquids

Always allow a standing time of at least 20 seconds after the oven has been switched off to allow the temperature to even out. Stir during heating, if necessary, and ALWAYS stir after heating. To prevent eruptive boiling and possible scalding, you should put a spoon or glass stick into the beverages and stir before, during and after heating.

Reheating baby food

Baby food:

Empty into a deep ceramic plate. Cover with plastic lid. Stir well after reheating! Let stand for 2-3 minutes before serving. Stir again and check the temperature. Recommended serving temperature: between 86~104 °F.

Baby milk:

Pour milk into a sterilised glass bottle. Reheat uncovered. Never heat a baby's bottle with teat on, as the bottle may explode if overheated. Shake well before standing time and again before serving ! Always carefully check the temperature of baby milk or food before giving it to the baby. Recommended serving temperature: ca. 100 °F.

Remark:

Baby food particularly needs to be checked carefully before serving to prevent burns. Use the power levels and times in the next table as a guide lines for reheating.

Reheating liquids and food

Use the power levels and times in this table as a guide lines for reheating.

Food	Amount	Power	Cooking time (min.)
Drinks (Coffee, Tea, Water)	150 ml (1 cup) 300 ml (2 cups) 450 ml (3 cups) 600 ml (4 cups)	100 %	1-1½ 2-2½ 3-3½ 4-4½
	Instructions Pour into cups and reheat uncovered: 1 cup in the center, 2 cups opposite of each other, 3 cups in a circle. Keep in microwave oven during standing time and stir well. Serve after 1-2 minutes standing.		
Soup (Chilled)	0.6 lb. 0.8 lb. 1.0 lb. 1.2 lbs.	70 %	3½-4 4½-5 6-6½ 7-7½
	Instructions Pour into a deep ceramic plate or deep ceramic bowl. Cover with a plastic lid. Stir well after reheating. Stir again before serving. Serve after 2-3 minutes standing.		
Stew (Chilled)	0.8 lb.	70 %	4½-5½
	Instructions Put stew in a deep ceramic plate. Cover with a plastic lid. Stir occasionally during reheating and again before standing and serving. Serve after 2-3 minutes standing.		

MC11K7035CG_AA_DE68-04387Q-02_EN+MES.indb 34 2018-08-30 12:03:27

Food	Amount	Power	Cooking time (min.)
Pasta with Sauce (Chilled)	0.8 lb.	70 %	3½-4½
	Instructions Put pasta (e.g. spaghetti or egg noodles) on a flat ceramic plate. Cover with microwave cling film. Stir before serving. Serve after 3 minutes standing.		
Filled Pasta with Sauce (Chilled)	0.8 lb.	70 %	4-5
	Instructions Put filled pasta (e.g. ravioli, tortellini) in a deep ceramic plate. Cover with a plastic lid. Stir occasionally during reheating and again before standing and serving. Serve after 3 minutes standing.		
Plated Meal (Chilled)	0.8 lb. 1.0 lb. 1.2 lbs.	60 %	4½-5½ 5½-6½ 6½-7½
	Instructions Plate a meal of 2-3 chilled components on a ceramic dish. Cover with microwave cling-film. Serve after 3 minutes standing.		
Cheese Fondue Ready-to-Serve (Chilled)	0.8 lb.	60 %	6-7
	Instructions Put the ready-to-serve cheese fondue in a suitable sized glass Pyrex bowl with lid. Stir occasionally during and after reheating. Stir well before serving. Serve after 1-2 minutes standing.		

Reheating baby food and milk

Use the power levels and times in this table as guide lines for reheating.

Food	Amount	Power	Cooking time (sec.)
Baby Food (Vegetables + Meat)	0.4 lb.	70 %	30
	Instructions Empty into ceramic deep plate. Cook covered. Stir after cooking time. Before serving, stir well and check the temperature carefully. Serve after 2-3 minutes standing.		
Baby Porridge (Grain + Milk + Fruit)	0.4 lb.	70 %	20
	Instructions Empty into ceramic deep plate. Cook covered. Stir after cooking time. Before serving, stir well and check the temperature carefully. Serve after 2-3 minutes standing.		
Baby Milk	100 ml 200 ml	30 %	30-40 60-70
	Instructions Stir or shake well and pour into a sterilized glass bottle. Place in the center of turntable. Cook uncovered. Shake well and let stand for at least 3 minutes. Before serving, shake well and check the temperature carefully. Serve after 2-3 minutes standing.		

MC11K7035CG_AA_DE68-04387Q-02_EN+MES.indb 35 2018-08-30 12:03:27

Cooking guide

Defrosting

Microwaves are an excellent way of defrosting frozen food. Microwaves gently defrost frozen food in a short period of time. This can be of great advantage, if unexpected guests suddenly show up.
Frozen poultry must be thoroughly thawed before cooking. Remove any metal ties and take it out of any wrapping to allow thawed liquid to drain away.
Put the frozen food on a dish without cover. Turn over half way, drain off any liquid and remove any giblets as soon as possible. Check the food occasionally to make sure that it does not feel warm.
If smaller and thinner parts of the frozen food start to warm up, they can be shield by wrapping very small strips of aluminium foil around them during defrosting.
Should poultry start to warm up on the outer surface, stop thawing and allow it to stand for 20 minutes before continuing.
Leave the fish, meat and poultry to stand in order to complete defrosting. The standing time for complete defrosting will vary depending on the quantity defrosted. Please refer to the table below.

Hint: Flat food defrosts better than thick and smaller quantities need less time than bigger ones. Remember this hint while freezing and defrosting food.

For defrosting of frozen food with a temperature of about -64 to -68 °F, use the following table as a guide.

Food	Amount	Power	Defrosting time (min.)
Meat			
Minced Beef	0.6 lb. 1.1 lbs.	20 %	6-7 8-13
Pork Steaks	0.6 lb.	20 %	7-8
	Instructions Place the meat on the turntable. Shield thinner edges with aluminium foil. Turn over after half of defrosting time! Serve after 15-30 minutes standing.		

Food	Amount	Power	Defrosting time (min.)
Poultry			
Chicken Pieces	1.1 lbs. (2 pcs)	20 %	14-15
Whole Chicken	2.7 lbs.	20 %	32-34
	Instructions First, put chicken pieces first skin-side down, whole chicken first breast-sidedown on a flat ceramic plate. Shield the thinner parts like wings and ends with aluminium foil. Turn over after half of defrosting time! Serve after 15-60 minutes standing.		
Fish			
Fish Fillets	0.4 lb.	20 %	6-7
Whole Fish	0.9 lb.	20 %	11-13
	Instructions Put frozen fish in the middle of a flat ceramic plate. Arrange the thinner parts under the thicker parts. Shield narrow ends of fillets and tail of whole fish with aluminium foil. Turn over after half of defrosting time! Serve after 10-25 minutes standing.		
Fruits			
Berries	0.7 lb.	20 %	6-7
	Instructions Spread fruit on a flat, round glass dish (with a large diameter). Serve after 5-10 minutes standing.		

MC11K7035CG_AA_DE68-04387Q-02_EN+MES.indb 36 2018-08-30 12:03:27

Food	Amount	Power	Defrosting time (min.)
Bread			
Bread Rolls (each ca. 50 g)	2 pcs 4 pcs	20 %	1-1½ 2½-3
Toast/Sandwich	0.6 lb.	20 %	4-4½
German Bread (Wheat + Rye Flour)	1.1 lbs.	20 %	7-9
	Instructions Arrange rolls in a circle or bread horizontally on kitchen paper in the middle of turntable. Turn over after half of defrosting time! Serve after 5-20 minutes standing.		

Grill

The grill-heating element is located underneath the ceiling of the cavity. It operates while the door is closed and the turntable is rotating. The turntable's rotation makes the food brown more evenly. Preheating the grill for 3-5 minutes will make the food brown more quickly.

Cookware for grilling:

Should be flameproof and may include metal. Do not use any type of plastic cookware, as it can melt.

Food suitable for grilling:

Chops, sausages, steaks, hamburgers, bacon and gammon rashers, thin fish portions, sandwiches and all kinds of toast with toppings.

Important remark:

Whenever the grill only mode is used, please remember that food must be placed on the high rack, unless another instruction is recommended.

Microwave + Grill

This cooking mode combines the radiant heat that is coming from the grill with the speed of microwave cooking. It operates only while the door is closed and the turntable is rotating. Due to the rotation of the turntable, the food browns evenly. Three combination modes are available with this model: 600 W + Grill, 450 W + Grill and 300 W + Grill.

Cookware for cooking with microwave + grill

Please use cookware that microwaves can pass through. Cookware should be flameproof. Do not use metal cookware with combination mode. Do not use any type of plastic cookware, as it can melt.

Food suitable for microwave + grill cooking:

Food suitable for combination mode cooking include all kinds of cooked food which need reheating and browning (e.g. baked pasta), as well as foods which require a short cooking time to brown the top of the food. Also, this mode can be used for thick food portions that benefit from a browned and crispy top (e.g. chicken pieces, turning them over half way through cooking). Please refer to the grill table for further details.

Important remark:

Whenever the combination mode (microwave + grill) is used, the food should be placed on the high rack, unless another instruction is recommended. Please refer to the instructions in the following chart.
The food must be turned over, if it is to be browned on both sides.

MC11K7035CG_AA_DE68-04387Q-02_EN+MES.indb 37 2018-08-30 12:03:27

Cooking guide

Grill guide for fresh food

Preheat the grill with the grill-function for 2-3 minutes.
Use the power levels and times in this table as guide lines for grilling.
Use oven gloves when taking out.

Fresh food	Amount	Mode	Cooking time	
			1 step (min.)	2 step (min.)
Toast Slices	4 pcs (each 1 oz.)	Grill only	5½-6½	-
	Instructions Put toast slices side by side on the high rack.			
Grilled Tomatoes	2 pcs (0.9 lb.)	30 % + Grill	12	-
	Instructions Cut tomatoes into halves. Put some cheese on top. Arrange in a circle in a flat glass Pyrex dish. Place it on the high rack. Stand for 2-3 minutes.			
Tomato + Cheese Toast	4 pcs (0.7 lb.)	30 % + Grill	8-9	-
	Instructions Toast the bread slices first. Put the toast with topping on the high rack. Stand for 2-3 minutes.			
Toast Hawaii	4 pcs (1.1 lbs.)	30 % + Grill	7-8	-
	Instructions Toast the bread slices first. Put the toast with topping on the high rack. Stand for 2-3 minutes.			
Baked Potatoes	1.1 lbs.	30 % + Grill	22-25	-
	Instructions Cut potatoes into halves. Brush potatoes with oil and parsley. Put them in a circle on the high rack with the cut side to the grill.			
Baked Apples	2 apples	30 % + Grill	9-10	-
	Instructions Core the apples and fill them with raisins and jam. Put some almond slices on top. Put apples on a flat glass Pyrex dish. Place the dish directly on the low rack.			

Fresh food	Amount	Mode	Cooking time	
			1 step (min.)	2 step (min.)
Chicken Pieces	1.1 lbs. (2 pcs)	30 % + Grill	13-15	11-13
	Instructions Brush chicken pieces with oil and spices. Put them in a circle on the high rack. After grilling stand for 2-3 minutes.			
Beef Steaks (Medium)	0.9 lb. (2 pcs)	Grill only	8-10	8-10
	Instructions Brush the beef steaks with oil. Lay them in a circle on the high rack. After grilling stand for 2-3 minutes.			
Roast Fish	0.9-1.1 lbs.	30 % + Grill	9-11	10-12
	Instructions Brush skin of whole fish with oil and add herbs and spices. Put two fish side by side (head to tail) on the high rack. After grilling stand for 2-3 minutes.			

Power convection

Cooking with Power Convection is powerful combination of the grill heater and the convection heater with fan. The hot air blows from the top of the cavity through holes into the oven. The heating element at top and back side and the fan at the back side-wall, keeps the hot air circulating evenly.

Cookware for Power Convection cooking

All conventional ovenproof cookware, baking tins and sheets - anything you would normally use in a traditional convection oven - can be used.

Food suitable for Power Convection cooking

Use this mode for biscuits, individual scones, rolls, and cakes as well as fruits cakes, choux, and souffles.

MC11K7035CG_AA_DE68-04387Q-02_EN+MES.indb 38 2018-08-30 12:03:27

Microwave + Power Convection

This mode combines the microwave energy with the hot air and is therefore reducing the cooking time while giving the food a brown and crispy surface. Cooking with convection is the traditional and well known method of cooking food in an oven with hot air circulated by a fan on the back-wall.

Cookware for cooking with microwaves + Power Convection

Should be able to let the microwaves pass through. Should be ovenproof (like glass, pottery or china without metal trims); similar to the cookware described under Microwave + Grill.

Food suitable for microwave + Power Convection cooking:

All kinds of meats and poultry as well as casseroles and gratin dishes, sponge cakes and light fruit cakes, pies and crumbles, roast vegetables, scones and breads.

Power Convection guide for fresh and frozen food

Preheat the Power Convection with the Power Convection function to the desired temperature. Use the power levels and times in this table as guide lines for Power Convection cooking. Use oven gloves when taking out.

Food	Amount	Power	Cooking Time (min.)
Frozen mini tartes/ pizza snacks	0.6 lb.	400 °F	9-11
	Put pizza snacks on the crusty plate. Put plate on low rack.		
Frozen Oven Chips	0.7 lb.	400 °F	22-25
	Distribute frozen oven chips on crusty plate. Put plate on high rack.		
Frozen chicken nuggets	0.7 lb.	400 °F	10-12
	Put frozen nuggets on crusty plate. Put plate on the high rack.		
Frozen Pizza	0.7 lb.	400 °F	10-12
	Put frozen Pizza on the high rack.		
Homemade Lasagna/ Pasta Gratin	1.1 lbs.	30 % + 350 °F	15-20
	Put pasta in ovenproof dish. Put dish on low rack.		
Frozen lasagne	0.9 lb.	30 % + 400 °F	16-18
	Put into a suitable sized glass pyrex dish or leave in the original packaging (take care that this is suitable for microwaves and oven heat). Put frozen lasagne on the low rack. After cooking stand for 2-3 minutes.		
Roast beef/Lamb (medium)	2.7-2.9 lbs.	30% + 400 °F	24-26 (first side) 24-26 (second side)
	Brush beef/ lamb with oil and spice it with pepper, salt and paprika. Put it on the low rack, first with the fat side down. After cooking wrap in aluminium foil and stand for 10-15 minutes.		
Frozen bread rolls	0.8 lb. (6 pcs)	30 % + 400 °F	7-9
	Put bread rolls on crusty plate. Put plate on the low rack. Stand 2-3 minutes.		
Marble cake	1.1 lbs.	350 °F	50-55
	Put the fresh dough in a small rectangular black metal baking dish (length 25 cm). Put the dish on the low rack. After baking stand for 5-10 minutes.		
Croissants/Bread rolls (fresh dough)	0.45-0.6 lb.	400 °F	13-18
	Put the chilled croissants or bread rolls on baking paper on the low rack.		
Roast Chicken	2.6-2.8 lbs.	30 % + 400 °F	24-26 (first side) 23-25 (second side)
	Brush chicken with oil and spices. For the first step, put the chicken breast side down on the low rack. For the second step, turn the chicken breast side up. Let stand for 5 minutes.		

MC11K7035CG_AA_DE68-04387Q-02_EN+MES.indb 39 2018-08-30 12:03:27

Cooking guide

Tips and tricks

Melting butter

Put about 3 tbsp. butter into a small deep glass dish. Cover with plastic lid.
Heat for 30-40 seconds using 90 %, until butter is melted.

Melting chocolate

Put about a half cup (¼ lb.) chocolate into a small deep glass dish. Heat for 3-5 minutes, using 50 % until chocolate is melted.
Stir once or twice during melting. Use oven gloves while taking out!

Meltng crystallized honey

Put ¾ oz. (20 g) crystallized honey into a small deep glass dish.
Heat for 20-30 seconds using 30 %, until honey is melted.

Melting gelatine

Lay dry gelatine sheets ⅓ oz. (10 g) for 5 minutes in cold water. Put drained gelatine into a small glass Pyrex bowl.
Heat for 1 minute using 30 %. Stir after melting.

Cooking glaze/icing (for cake and gateaux)

Mix instant glaze (approximately 3 tbsp.) with 2⅔ tbsp. (40 g) sugar and 1 cup (250 ml) cold water. Cook uncovered in a glass Pyrex bowl for 3½ to 4½ minutes using 90 %, until glaze/icing is transparent. Stir twice during cooking.

Cooking jam

Put 21 oz. of fruit (600 g or about 2½ cups) (for example mixed berries) in a suitable sized glass Pyrex bowl with lid. Add 1½ cups (300 g) preserving sugar and stir well. Cook covered for 10-12 minutes using 90 %.
Stir several times during cooking. Empty directly into small jam glasses with twist-off lids. Let stand with the lid on for 5 minutes.

Cooking pudding

Mix the pudding mix with milk following the manufacturer's instructions.
Add sugar if instructed. Stir well. Use a suitable sized glass Pyrex bowl with lid.
Cook covered for 6½ to 7½ minutes using 90 %. Stir several times well during cooking.

Browning almond slices

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

Troubleshooting and Information code

Troubleshooting

If you have any of the problems listed below try the solutions given.

Problem	Cause	Action
General		
The buttons cannot be pressed properly.	Foreign matter may be caught between the buttons.	Remove the foreign matter and try again.
	For touch models: Moisture is on the exterior.	Wipe the moisture from the exterior.
	Child lock is activated.	Deactivate Child lock.
The time is not displayed.	The Eco (power-saving) function is set.	Turn off the Eco function.
The oven does not work.	Power is not supplied.	Make sure power is supplied.
	The door is open.	Close the door and try again.
	The door open safety mechanisms are covered in foreign matter.	Remove the foreign matter and try again.
The oven stops while in operation.	The user has opened the door to turn food over.	After turning over the food, press the **Start** button again to start operation.

MC11K7035CG_AA_DE68-04387Q-02_EN+MES.indb 40 2018-08-30 12:03:27

Problem	Cause	Action
The power turns off during operation.	The oven has been cooking for an extended period of time.	After cooking for an extended period of time, let the oven cool.
	The cooling fan is not working.	Listen for the sound of the cooling fan.
	Trying to operate the oven without food inside.	Put food in the oven.
	There is not sufficient ventilation space for the oven.	There are intake/exhaust outlets on the front and rear of the oven for ventilation. Keep the gaps specified in the product installation guide.
	Several power plugs are being used in the same socket.	Designate only one socket to be used for the oven.
There is a popping sound during operation, and the oven doesn't work.	Cooking sealed food or using a container with a lid may causes popping sounds.	Do not use sealed containers as they may burst during cooking due to expansion of the contents.
The oven exterior is too hot during operation.	There is not sufficient ventilation space for the oven.	There are intake/exhaust outlets on the front and rear of the oven for ventilation. Keep the gaps specified in the product installation guide.
	Objects are on top of the oven.	Remove all objects on the top of the oven.

Problem	Cause	Action
The door cannot be opened properly.	Food residue is stuck between the door and oven interior.	Clean the oven and then open the door.
Heating including the Warm function does not work properly.	The oven may not work, too much food is being cooked, or improper cookware is being used.	Put one cup of water in a microwave-safe container and run the microwave for 1-2 minutes to check whether the water is heated. Reduce the amount of food and start the function again. Use a cooking container with a flat bottom.
The thaw function does not work.	Too much food is being cooked.	Reduce the amount of food and start the function again.
The interior light is dim or does not turn on.	The door has been left open for a long time.	The interior light may automatically turn off when the Eco function operates. Close and reopen the door or press the **Cancel** button.
	The interior light is covered by foreign matter.	Clean the inside of the oven and check again.
A beeping sound occurs during cooking.	If the Auto Cook function is being used, this beeping sound means it's time to turn over the food during thawing.	After turning over the food, press the **Start** button again to restart operation.

MC11K7035CG_AA_DE68-04387Q-02_EN+MES.indb 41 2018-08-30 12:03:27

Troubleshooting and Information code

Problem	Cause	Action
The oven is not level.	The oven is installed on an uneven surface.	Make sure the oven is installed on flat, stable surface.
There are sparks during cooking.	Metal containers are used during the oven/thawing functions.	Do not use metal containers.
When power is connected, the oven immediately starts to work.	The door is not properly closed.	Close the door and check again.
There is electricity coming from the oven.	The power or power socket is not properly grounded.	Make sure the power and power socket are properly grounded.
1. Water drips. **2.** Steam emits through a door crack. **3.** Water remains in the oven.	There may be water or steam in some cases depending on the food. This is not an oven malfunction.	Let the oven cool and then wipe with a dry dish towel.
The brightness inside the oven varies.	Brightness changes depending on power output changes according to function.	Power output changes during cooking are not malfunctions. This is not an oven malfunction.
Cooking is finished, but the cooling fan is still running.	To ventilate the oven, the cooling fan continues to run for about 3 minutes after cooking is complete.	This is not an oven malfunction.

Problem	Cause	Action
Turntable		
While turning, the turntable comes out of place or stops turning.	There is no roller ring, or the roller ring is not properly in place.	Install the roller ring and then try again.
The turn table drags while turning.	The roller ring is not properly in place, there is too much food, or the container is too large and touches the inside of the microwave.	Adjust the amount of food and do not use containers that are too large.
The turn table rattles while turning and is noisy.	Food residue is stuck to the bottom of the oven.	Remove any food residue stuck to the bottom of the oven.
Grill		
Smoke comes out during operation.	During initial operation, smoke may come from the heating elements when you first use the oven.	This is not a malfunction, and if you run the oven 2-3 times, it should stop.
	Food is on the heating elements.	Let the oven cool and then remove the food from the heating elements.
	Food is too close to the grill.	Put the food a suitable distance away while cooking.
	Food is not properly prepared and/or arranged.	Make sure food is properly prepared and arranged.

MC11K7035CG_AA_DE68-04387Q-02_EN+MES.indb 42 2018-08-30 12:03:27

Problem	Cause	Action
Oven		
The oven does not heat.	The door is open.	Close the door and try again.
Smoke comes out during preheating.	During initial operation, smoke may come from the heating elements when you first use the oven.	This is not a malfunction, and if you run the oven 2-3 times, it should stop.
	Food is on the heating elements.	Let the oven cool and then remove the food from the heating elements.
There is a burning or plastic smell when using the oven.	Plastic or non heat-resistant cookware is used.	Use glass cookware suitable for high temperatures.
There is a bad smell coming from inside the oven.	Food residue or plastic has melted and stuck to the interior.	Use the steam function and then wipe with a dry cloth. You can put a lemon slice inside and run the oven to remove the odour more quickly.

Problem	Cause	Action
The oven does not cook properly.	The oven door is frequently opened during cooking.	If you open the door often, the interior temperature will be lowered and this may affect the results of your cooking.
	The oven controls are not correctly set.	Correctly set the oven controls and try again.
	The grill or other accessories are not correctly inserted.	Correctly insert the accessories.
	The wrong type or size of cookware is used.	Use suitable cookware with flat bottoms.

NOTE

If the above guidelines do not enable you to solve the problem, then contact your local SAMSUNG customer service centre.
Please have the following information read;

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

Then contact your local dealer or SAMSUNG aftersales service.

MC11K7035CG_AA_DE68-04387Q-02_EN+MES.indb 43 2018-08-30 12:03:28

Troubleshooting and Information code

Information codes

Code	Description	Action
C-10	Cooking sensor is needed to check.	Press the **Stop/Cancle** button and operate again. If it occurs again, turn off the microwave oven over 30 seconds and try setting again. If it appears again, call your local SAMSUNG Customer Care Centre.
C-20	Temperature sensor is needed to check.	
C-21	Temperature sensor detect higher temperature than setting temperature.	Turn off the microwave oven for cooling the product and then try setting again. If it appears again, call your local SAMSUNG Customer Care Centre.
C-d0	Control buttons are pressed over 10 seconds.	Clean the keys and check if there is water on the surface around key. If it occurs again, turn off the microwave oven over 30 seconds and try setting again. If it appears again, call your local SAMSUNG Customer Care Centre.

NOTE

For any codes not listed above, or if the suggested solution does not solve the problem, contact your local SAMSUNG Customer Care Centre.

Technical specifications

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

Model	MC11K7035**
Power source	120 V ~ 60 Hz
Power consumption Maximum power Microwave Grill (heating element) Power Convection (heating element)	 1790 W 1600 W 1300 W 1790 W
Output power	100 W / 1000 W (IEC-705)
Operating frequency	2450 MHz
Dimensions (W x H x D) Outside (Include Handle) Oven cavity	 20 9/16 X 12 3/16 X 19 1/8 ˝ 14 11/16 X 9 11/64 X 14 9/32 ˝
Volume	1.1 Cu.ft
Weight Net	 44.1 lbs.

MC11K7035CG_AA_DE68-04387Q-02_EN+MES.indb 44 2018-08-30 12:03:28

Warranty

Samsung microwave oven

LIMITED WARRANTY TO ORIGINAL PURCHASER WITH PROOF OF PURCHASE

This SAMSUNG brand product, as supplied and distributed by SAMSUNG ELECTRONICS AMERICA, INC. (SAMSUNG) and delivered new, in the original carton to the original consumer purchaser, is warranted by SAMSUNG against manufacturing defects in materials or workmanship for the limited warranty period, starting from the date of original purchase, of:

One (1) Year Parts and Labor
Ten (10) Years Magnetron Part (Part Only)

This limited warranty is valid only on products purchased and used in the United States that have been installed, operated, and maintained according to the instructions attached to or furnished with the product. To receive warranty service, the purchaser must contact SAMSUNG at the address or phone number provided below for problem determination and service procedures. Warranty service can only be performed by a SAMSUNG authorized service center. The original dated bill of sale must be presented upon request as proof of purchase to SAMSUNG or SAMSUNG's authorized service center to receive warranty service.

SAMSUNG will provide in-home service within the contiguous United States during the warranty period at no charge, subject to availability of SAMSUNG authorized servicers within the customer's geographic area. If in-home service is not available, SAMSUNG may elect, at its option, to provide transportation of the product to and from an authorized service center. If the product is located in an area where service by a SAMSUNG authorized servicer is not available, you may be responsible for a trip charge or required to bring the product to a SAMSUNG authorized service center for service.

To receive in-home service, product must be unobstructed and accessible to the service agent.

During the applicable warranty period, a product will be repaired, replaced, or the purchase price refunded, at the sole option of SAMSUNG. SAMSUNG may use new or reconditioned parts in repairing a product, or replace the product with a new or reconditioned product. Replacement parts and products are warranted for the remaining portion of the original product's warranty or ninety (90) days, whichever is longer. All replaced parts and products are the property of SAMSUNG and you must return them to SAMSUNG.

This limited warranty covers manufacturing defects in materials or workmanship encountered in normal household, noncommercial use of this product and shall not cover the following: damage that occurs in shipment, delivery, installation, and uses for which this product was not intended; damage caused by unauthorized modification or alteration of the product; product where the original factory serial numbers have been removed, defaced, changed in any way, or cannot be readily determined; cosmetic damage including scratches, dents, chips, and other damage to the product's finishes; damage caused by abuse, misuse, overheating due to overcooking, glass tray or turntable, pest infestations, accident, fire, floods, or other acts of nature or God; damage caused by use of equipment, utilities, services, parts, supplies, accessories, applications, installations, repairs, external wiring or connectors not supplied or authorized by SAMSUNG; damage caused by incorrect electrical line current, voltage, fluctuations and surges; damage caused by failure to operate and maintain the product according to instructions; in-home instruction on how to use your product; service to correct installation not in accordance with electrical or plumbing codes or correction of household electrical or plumbing (i.e., house wiring, fuses, or water inlet hoses); and reduced magnetron power output related to normal aging.

The cost of repair or replacement under these excluded circumstances shall be the customer's responsibility.

Visits by an authorized servicer to explain product functions, maintenance or installation are not covered by this limited warranty. Please contact SAMSUNG at the number below for assistance with any of these issues.

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

- Dented, scratched, or broken door, handle, out-panel, or control panel
- Broken or lost tray, guide roller, coupler, filter, or wire rack

Parts that SAMSUNG has determined can be replaced by the user may be sent to the customer for installation. In SAMSUNG's discretion, an authorized servicer can be dispatched to perform such installation.

MC11K7035CG_AA_DE68-04387Q-02_EN+MES.indb 45 2018-08-30 12:03:28

Warranty

EXCLUSION OF IMPLIED WARRANTIES

IMPLIED WARRANTIES, INCLUDING THE IMPLIED WARRANTIES OF MERCHANTABILITY OR FITNESS FOR A PARTICULAR PURPOSE, ARE LIMITED TO ONE YEAR OR THE SHORTEST PERIOD ALLOWED BY LAW. Some states do not allow limitations on how long an implied warranty lasts, so the above limitations or exclusions may not apply to you. This warranty gives you specific rights, and you may also have other rights, which vary from state to state.

LIMITATION OF REMEDIES

YOUR SOLE AND EXCLUSIVE REMEDY IS PRODUCT REPAIR, PRODUCT REPLACEMENT, OR REFUND OF THE PURCHASE PRICE AT SAMSUNG'S OPTION, AS PROVIDED IN THIS LIMITED WARRANTY. SAMSUNG SHALL NOT BE LIABLE FOR SPECIAL, INCIDENTAL OR CONSEQUENTIAL DAMAGES, INCLUDING BUT NOT LIMITED TO TIME WAY FROM WORK, HOTELS AND/OR RESTAURANT MEALS, REMODELING EXPENSES, LOSS OF REVENUE OR PROFITS, FAILURE TO REALIZE SAVINGS OR OTHER BENEFITS REGARDLESS OF THE LEGAL THEORY ON WHICH THE CLAIM IS BASED, AND EVEN IF SAMSUNG HAS BEEN ADVISED OF THE POSSIBILITY OF SUCH DAMAGES. Some states do not allow exclusion or limitation of incidental or consequential damages, so the above limitations or exclusions may not apply to you. This warranty gives you specific rights, and you may also have other rights, which vary from state to state.

SAMSUNG does not warrant uninterrupted or error-free operation of the product. No warranty or guarantee given by any other person, firm, or corporation with respect to this product shall be binding on SAMSUNG.

To obtain warranty service, please contact SAMSUNG at:
Samsung Electronics America, Inc.
85 Challenger Road
Ridgefield Park, NJ 07660

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

MC11K7035CG_AA_DE68-04387Q-02_EN+MES.indb 46 2018-08-30 12:03:28

Memo

SAMSUNG

Scan the QR code* or visit
www.samsung.com/spsn
to view our helpful
How-to Videos and Live Shows

Scan this with your smartphone

* Requires reader to be installed on your smartphone

Please be advised that the Samsung warranty does NOT cover service calls to explain product operation, correct improper installation, or perform normal cleaning or maintenance.

QUESTIONS OR COMMENTS?

COUNTRY	CALL	OR VISIT US ONLINE AT
U.S.A Consumer Electronics	1-800-SAMSUNG (726-7864)	www.samsung.com/us/support
CANADA	1-800-SAMSUNG (726-7864)	www.samsung.com/ca/support (English) www.samsung.com/ca_fr/support (French)

DE68-04387Q-02

Horno de microondas

Manual del usuario

MC11K7035**

Contenido

Contenido

Instrucciones de seguridad importantes 3

Instalación 10

Accesorios 10
Lugar de instalación 10
Plato giratorio 10

Mantenimiento 11

Limpieza 11
Repuesto (reparación) 11
Cuidados para períodos prolongados sin uso 11

Funciones del horno 12

Horno 12
Panel de control 12

Uso del horno 13

Cómo funciona un horno de microondas 13
Verificar que el horno funciona correctamente 13
Configuración de la hora 14
Cocinar/recalentar 14
Niveles de potencia y variaciones de tiempo 15
Ajuste del tiempo de cocción 15
Detención de la cocción 16
Configuración del modo de ahorro de energía 16
Uso de las funciones de auto potencia de convección 16
Uso de las funciones de freír sin aceite 18
Uso de las funciones de cocción con sensor 19
Uso de las funciones de palomitas 22
Uso de las funciones de auto descongelado 22
Uso de las funciones de cocción automática 23
Uso del plato para dorar 25
Potencia de convección 25
Dorador 26
Selección de los accesorios 26
Combinación de microondas y dorador 27
Combinación de microondas y potencia de convección 28
Desactivación de la alarma 29
Uso de la función de bloqueo para niños 29

Guía de utensilios de cocina 29

Guía de cocción 30

Resolución de problemas y código de información 40

Resolución de problemas 40
Códigos de información 44

Especificaciones técnicas 44

Garantia limitada 45

Horno de microondas Samsung 45

MC11K7035CG_AA_DE68-04387Q-02_EN+MES.indb 2 2018-08-30 12:03:30

Instrucciones de seguridad importantes

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

LO QUE NECESITA SABER SOBRE LAS INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

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

PRECAUCIONES PARA EVITAR LA POSIBLE EXPOSICIÓN 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.

SÍMBOLOS Y PRECAUCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

Significado de iconos y símbolos en este manual del usuario:

⚠ ADVERTENCIA

Prácticas peligrosas o inseguras que pueden provocar **lesiones personales graves o la muerte**.

⚠ PRECAUCIÓN

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

⚠ PRECAUCIÓN

Para reducir el riesgo de incendio, explosión, descarga eléctrica o lesiones personales cuando utilice el horno de microondas, siga estas instrucciones básicas de seguridad.

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

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

SAVE THESE INSTRUCTIONS

MC11K7035CG_AA_DE68-04387Q-02_EN+MES.indb 3 2018-08-30 12:03:30

CALIFORNIA PROPOSICIÓN 65 ADVERTENCIA

⚠ ADVERTENCIA

Cáncer y Daño Reproductive – www.P65Warnings.ca.gov.

Al utilizar cualquier electrodoméstico, se deben seguir precauciones de seguridad básicas, a saber:

⚠ ADVERTENCIA

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

1. Lea todas las instrucciones de seguridad antes de usar este electrodoméstico.
2. Lea y siga las “Precauciones para evitar la posible exposición a energía de microondas excesiva” especificadas en la página 3.
3. Este electrodoméstico debe conectarse a tierra. Conéctelo solo a los tomacorrientes adecuadamente conectados a tierra. Es importante que consulte “Instrucciones de conexión a tierra” en la página 5 de este manual.
4. Instale o coloque este electrodoméstico solo de acuerdo con las instrucciones de instalación proporcionadas.
5. Algunos productos tales como los huevos enteros y los recipientes sellados (por ejemplo, frascos de vidrio cerrados) pueden explotar si se los calienta rápidamente. Nunca los caliente en un horno de microondas.
6. Utilice este electrodoméstico solo para el uso que fue destinado como se describe en el manual. No utilice vapores ni productos químicos corrosivos en el interior o en el exterior de este electrodoméstico. Este tipo de horno está específicamente diseñado para calentar, cocinar o secar alimentos. No está diseñado para uso industrial o de laboratorio.
7. Al igual que con cualquier electrodoméstico, se requiere de supervisión cuando es utilizado por niños. Mantenga a los niños alejados de la puerta cuando la abra o la cierre ya que podría golpearlos o pillarles los dedos.
8. No haga funcionar este electrodoméstico si tiene un cable o enchufe dañado, si no funciona correctamente o si fue dañado o se cayó.
9. Este electrodoméstico debe ser reparado sóolo por personal técnico calificado. Comuníquese con la oficina del servicio técnico autorizado más cercana para que examinen, reparen o ajusten el equipo.
10. No tape ni bloquee ninguna de las aberturas del electrodoméstico.
11. No altere ni haga ajustes ni reparaciones en la puerta.
12. No almacene este electrodoméstico al aire libre. No utilice este producto cerca del agua, por ejemplo, cerca del fregadero de la cocina, en un sótano húmedo, cerca de una piscina o en lugares similares.
13. No sumerja el cable ni el enchufe en agua.
14. Mantenga el cable alejado de superficies calientes. (incluso la parte posterior del horno).
15. No permita que el cable cuelgue del borde de una mesa o mesada.
16. Cuando limpie las superficies de la puerta y del horno que se ensamblan al cerrar la puerta, utilice solo jabones o detergentes suaves, no abrasivos, aplicados con una esponja o paño suave. Desenchúfelo antes de limpiarlo.
17. Para reducir el riesgo de incendio en el interior del horno:
    a. No cocine los alimentos en exceso. Preste atención al electrodoméstico cuando coloque en su interior papel, plástico u otros materiales combustibles para facilitar la cocción.
    b. Retire las ataduras de alambre de las bolsas de papel o plástico antes de colocar las bolsas en el horno.
    c. Si los materiales en el interior del horno se prenden fuego, mantenga la puerta cerrada, apague el horno y desconecte el cable de alimentación o corte la alimentación en el panel del disyuntor o fusible. Si abre la puerta, el fuego puede expandirse.
    d. No utilice el interior para almacenar alimentos u objetos. No deje productos de papel, utensilios de cocina ni alimentos en el interior cuando no utiliza el horno.
18. Los líquidos tales como el agua, la leche, el café o el té pueden recalentarse 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 MUY CALIENTES SE DERRAMEN REPENTINAMENTE CUANDO SE MUEVE EL RECIPIENTE O SE COLOCA UNA CUCHARA U OTRO UTENSILIO EN EL LÍQUIDO. Para reducir el riesgo de lesiones:
    a. No caliente demasiado los líquidos.
    b. Revuelva el líquido antes y durante la etapa de calentamiento.
    c. No utilice recipientes con lados rectos y cuellos estrechos.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

MC11K7035CG_AA_DE68-04387Q-02_EN+MES.indb 4 2018-08-30 12:03:30

d. Después de calentar, deje reposar el recipiente en el horno de microondas durante un tiempo breve antes de sacarlo.
e. Tenga sumo cuidado cuando introduce una cuchara u otro utensilio en el recipiente.

19. Los alimentos o utensilios de metal de mayor tamaño al normal no deben colocarse en el microondas / horno tostador dado que pueden provocar un incendio o una descarga eléctrica.
20. No limpie con paños para fregar de metal. Una pieza puede quemar el paño y tocar las partes eléctricas, lo que presenta un riesgo de descarga eléctrica.
21. No utilice productos de papel cuando se hace funcionar el electrodoméstico en modo tostador.
22. No almacene ningún material, distinto de los accesorios recomendados por el fabricante, en este horno cuando no se lo utiliza.
23. No cubra los estantes ni ninguna otra parte del horno con papel de aluminio. Esto provocará el recalentamiento del horno de microondas.

⚠ PRECAUCIÓN

1. Solo modelo para instalar sobre la estufa
   - Limpie las campanas de ventilación con frecuencia: no se debe acumular grasa en la campana del filtro.
   - Cuando flambee alimentos debajo de la campana, encienda el ventilador.
   - Tenga cuidado al limpiar el filtro de la campana de ventilación. Los agentes de limpieza corrosivos tales como los limpiadores de horno a base de lejía pueden dañar el filtro.
2. Solo modelo tipo Botón de apertura
   - Precauciones para el correcto uso y para evitar la posible exposición a energía de microondas excesiva: No intente jalar con la mano ninguna parte de la puerta para abrirla. Abra la puerta solo utilizando el botón de apertura ubicado en el extremo inferior derecho de la parte delantera.

INSTRUCCIONES DE CONEXIÓN A TIERRA

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

⚠ ADVERTENCIA

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

- Enchúfelo a un tomacorriente de 3 clavijas conectado a tierra. No retire el tercer pin (a tierra). No utilice un adaptador ni altere de otro modo 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 con un cable más largo y caerse. Los juegos de cables más largos o cables prolongadores se encuentran disponibles y puede utilizarlos con cuidado. Si utiliza un cable largo o un cable prolongador:

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

SAVE THESE INSTRUCTIONS

MC11K7035CG_AA_DE68-04387Q-02_EN+MES.indb 5 2018-08-30 12:03:30

⚠ ADVERTENCIAS FUNDAMENTALES PARA LA INSTALACIÓN

La instalación de este aparato la debe realizar un técnico cualificado o una empresa de servicios.
- Si el horno no es instalado por un técnico calificado, pueden producirse descargas eléctricas, incendios, explosiones, problemas con el producto o lesiones.

Desembale el horno, quite todo el material de embalaje y examine el horno para determinar si hay daños tales como abolladuras en el interior o exterior del electrodoméstico, pestillos de la puerta rotos, rajaduras en la puerta o una puerta que no esté correctamente alineada. Si hay algún daño, no ponga el horno en funcionamiento y notifique de inmediato al distribuidor.
Asegúrese de instalar su horno en un lugar con espacio suficiente.
Retire todas las sustancias extrañas como polvo o agua de los terminales y puntos de contacto del enchufe con un paño seco regularmente.
- Desenchufe la alimentación y limpie el enchufe con un paño seco.
- No hacerlo puede provocar descarga eléctrica o incendio.

Enchufe el cable de alimentación en un tomacorriente de 3 clavijas conectado a tierra adecuadamente. Su horno debe ser el único electrodoméstico conectado en este circuito.
- Compartir un tomacorriente de pared con otros electrodomésticos utilizando un enchufe múltiple o prolongar el cable de alimentación puede provocar descargas eléctricas o incendios.
- No utilice un transformador eléctrico. Se puede producir una descarga eléctrica o un incendio.
- Asegúrese de que el voltaje, la frecuencia y la corriente provistas coincidan con las especificaciones del producto. No hacerlo puede provocar descarga eléctrica o incendio.

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

Este electrodoméstico debe conectarse a tierra correctamente. Lea y siga las "Instrucciones de conexión a tierra" especificadas al comienzo de esta sección. No conecte el aparato a una tubería de gas, una tubería plástica de agua o un cable de teléfono.
- Esto puede provocar descarga eléctrica, incendio, explosión o problemas con el producto.
- No enchufe el cable de alimentación en una toma que no tenga una conexión a tierra adecuada y asegúrese de que cumpla las normas locales y nacionales.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

No corte ni retire la tercera clavija (a tierra) del cable de alimentación bajo ninguna circunstancia.
El horno de microondas requiere un tomacorriente separado con conexión a tierra único con circuito derivado de mínimo 15 A y máximo 20 A.

No instale este electrodoméstico en un lugar húmedo, engrasado o cubierto de polvo, ni en un lugar expuesto a la luz solar directa o al agua (gotas de lluvia).
- Se puede producir una descarga eléctrica o un incendio.

Enchufe la alimentación al tomacorriente de la pared con firmeza. No utilice un enchufe dañado, un cable de alimentación dañado ni un tomacorriente de pared flojo.
- Se puede producir una descarga eléctrica o un incendio.

No lo coloque sobre un fregadero.
No jale ni doble excesivamente el cable de alimentación.
No retuerza ni ate el cable de alimentación.
No enganche el cable de alimentación de un objeto metálico, ni coloque un objeto pesado sobre el cable de alimentación, ni introduzca el cable de alimentación entre objetos ni lo empuje dentro del espacio que hay detrás del electrodoméstico.
- Se puede producir una descarga eléctrica o un incendio.

No tire del cable de alimentación al desenchufar el horno.
- Desenchufe el horno tirando únicamente del enchufe.
- No hacerlo puede provocar una descarga eléctrica o un incendio.

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

⚠ PRECAUCIONES PARA LA INSTALACIÓN

Coloque el horno de manera tal que se pueda acceder al enchufe fácilmente.
- No hacerlo puede provocar descarga eléctrica o incendio debido a fugas eléctricas.

Desenchufe el horno cuando no se utilice por períodos prolongados o durante una tormenta eléctrica.
- No hacerlo puede provocar descarga eléctrica o incendio.

MC11K7035CG_AA_DE68-04387Q-02_EN+MES.indb 6 2018-08-30 12:03:31

⚠ ADVERTENCIAS FUNDAMENTALES PARA EL USO

Si el horno de microondas se inunda, comuníquese con el centro de servicio técnico más cercano. No hacerlo puede provocar descarga eléctrica o incendio.
Lea y siga las "Precauciones para evitar la posible exposición a energía de microondas excesiva" especificadas al comienzo de esta sección Información de seguridad.
Si el microondas genera un ruido extraño, olor a quemado o humo, desenchúfelo de inmediato y comuníquese con el centro de servicio técnico más cercano.
- No hacerlo puede provocar descarga eléctrica o incendio.

En caso de producirse una fuga de gas (como gas propano, gas LP, etc.), ventile el ambiente de inmediato. No toque el microondas, ni el cable de alimentación, ni el enchufe.
- No utilice un ventilador.
- Una chispa puede causar una explosión o un incendio.

Procure que ni la puerta ni ninguna otra pieza entre en contacto con el cuerpo mientras cocina o cuando acaba de cocinar.
- No hacerlo puede provocar quemaduras.

En caso de un incendio provocado por grasa en las unidades de superficie debajo del horno, extinga la charola en llamas sobre la superficie cubriéndola por completo con una tapa, una bandeja para hornear o una bandeja plana.
Nunca descuide las unidades de superficie debajo de su horno en ambientes con altas temperaturas. El sobrecalentamiento puede ocasionar humo y derrames de grasa que pueden incendiarse y expandirse si el ventilador se encuentra encendido. Para minimizar el funcionamiento automático del ventilador, utilice recipientes de tamaño adecuado y programe altas temperaturas sobre las unidades de superficie solo cuando sea necesario.
Si los materiales en el interior del horno se prendieran fuego, mantenga la puerta cerrada, apague el horno y desconecte el cable de alimentación o corte la alimentación en el panel del disyuntor o fusible. Si abre la puerta, el fuego puede expandirse.
- Siempre respete las Precauciones de seguridad cuando utilice su horno. Nunca intente reparar el horno. Contiene voltaje peligroso en el interior. Si se debe reparar el horno, comuníquese con un centro de servicio técnico autorizado cercano.

No intente reparar, desarmar ni modificar el electrodoméstico.
- Dado que una corriente de alta tensión ingresa en el chasis del producto durante su funcionamiento, abrir el producto puede provocar descargas eléctricas o incendios.
- Podría estar expuesto a ondas electromagnéticas.
- Cuando sea necesario reparar el horno, comuníquese con el centro de servicio técnico más cercano.

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

No toque el enchufe de alimentación con las manos húmedas.
- Se puede producir una descarga eléctrica.

No desenchufe la alimentación para apagar el electrodoméstico cuando éste esté en funcionamiento.
- Volver a enchufar la alimentación al tomacorriente de la pared puede provocar una chispa y generar una descarga eléctrica o un incendio.

Mantenga todos los materiales de embalaje fuera del alcance de los niños. Los materiales de embalaje pueden ser peligrosos para los niños.
- Si un niño se coloca una bolsa en la cabeza, puede asfixiarse.

No deje que los niños ni ninguna persona con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas utilice el electrodoméstico sin supervisión. Asegúrese de que el electrodoméstico esté fuera del alcance de los niños.
- No hacerlo puede provocar una descarga eléctrica, quemaduras o lesiones.

No toque el interior del electrodoméstico inmediatamente después de cocinar. El interior del electrodoméstico estará caliente.
- El calor del interior del horno puede provocar quemaduras.

No utilice papel de aluminio (excepto en los casos particulares especificados en este manual), objetos metálicos (tales como recipientes, tenedores, etc.) ni recipientes con bordes dorados o plateados en el microondas.
- Estos objetos pueden provocar chispas o un incendio.

No utilice ni coloque objetos ni aerosoles inflamables cerca del horno.
- El calor del microondas puede hacer que los aerosoles inflamables exploten o ardan.
- No hacerlo puede provocar descarga eléctrica o lesiones.

No altere ni haga ajustes ni reparaciones en la puerta. Bajo ninguna circunstancia debe quitar el gabinete exterior.
No almacene ni utilice el horno al aire libre.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

MC11K7035CG_AA_DE68-04387Q-02_EN+MES.indb 7 2018-08-30 12:03:31

PRECAUCIONES PARA EL USO

Si la superficie del microondas está rajada, apague el electrodoméstico.
- No hacerlo puede provocar una descarga eléctrica.

La vajilla y los envases pueden calentarse. Manipúlelos con cuidado.
Los alimentos calientes y el vapor pueden provocar quemaduras. Retire cuidadosamente las tapas de los envases, dirigiendo el vapor lejos de las manos y la cara.
Retire las tapas de los alimentos para bebé antes de calentarlos. Después de calentar los alimentos para bebé, revuelva bien para distribuir el calor en forma pareja. Siempre pruebe los alimentos para corroborar la temperatura antes de alimentar al bebé. Los frascos de vidrio o la superficie de los alimentos pueden parecer más fríos que el interior de los alimentos, los cuales pueden estar tan calientes como para quemar la boca del niño.
Asegúrese de que todos los utensilios de cocina que se utilicen en el microondas sean los adecuados para este fin.
Cuando utilice utensilios de cocina aptos para microondas, cumpla estrictamente las recomendaciones del fabricante.

No se pare sobre el microondas ni coloque objetos (tales como ropa, velas o cigarrillos encendidos, platos, químicos, objetos metálicos, etc.) sobre el electrodoméstico.
- Artículos tales como paños pueden quedar enganchados en la puerta.
- Se pueden producir descargas eléctricas, incendios, problemas con el producto o lesiones personales.

No haga funcionar el aparato con las manos húmedas.
- Se puede producir una descarga eléctrica.

No rocíe materiales volátiles como insecticidas en la superficie del electrodoméstico.
- Además de ser perjudiciales para las personas, pueden producirse descargas eléctricas, un incendio o problemas en el producto.

No coloque el electrodoméstico sobre un objeto frágil como un fregadero o un objeto de vidrio.
- Hacerlo puede provocar daños al fregadero o al objeto de vidrio.

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.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

No coloque alimentos ni objetos pesados sobre la puerta del horno cuando la abra.
- Los alimentos o el objeto podrían caerse y provocar quemaduras o lesiones.

No enfríe abruptamente la puerta, el interior del electrodoméstico ni el plato vertiendo agua sobre estas partes durante o después de la cocción.
- Esto puede provocar daños en el electrodoméstico. El vapor o el rocío de agua pueden provocar quemaduras o lesiones.

No cocine sin la charola de vidrio en su lugar, sobre el piso del horno. Los alimentos no se cocinarán correctamente sin la charola.
No descongele bebidas congeladas en botellas de cuello angosto. Los envases pueden romperse.

No raye el vidrio de la puerta del horno con un objeto puntiagudo.
- Esto puede provocar que el vidrio se dañe o se rompa.

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

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

⚠ INSTRUCCIONES FUNDAMENTALES PARA LA LIMPIEZA

No rocíe agua directamente sobre el electrodoméstico para limpiarlo.
No utilice benceno, diluyente ni alcohol para limpiar el electrodoméstico.
- Esto puede provocar decoloración, deformación, daños, descarga eléctrica o incendio.

Antes de limpiar o realizar el mantenimiento, desenchufe el electrodoméstico del tomacorriente de la pared y quite los restos de comida de la puerta y del compartimiento de cocción.
- No hacerlo puede provocar descarga eléctrica o incendio.

Tenga cuidado de no lastimarse cuando limpia el electrodoméstico. (externo/interno)
- Puede lastimarse con los bordes puntiagudos del electrodoméstico.

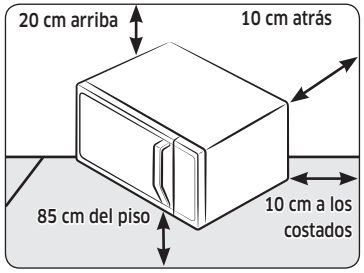
No limpie el electrodoméstico con un limpiador a vapor.
- Esto puede provocar corrosión.

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

MC11K7035CG_AA_DE68-04387Q-02_EN+MES.indb 8 2018-08-30 12:03:31

INSTALACIÓN DEL HORNO DE MICROONDAS

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



☛ **NO APTO PARA UNA INSTALACIÓN INCORPORADA**

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

☛ Si el cable de alimentación está dañado, debe ser reemplazado por el fabricante, su agente de servicios o personas igualmente calificadas para evitar riesgos. Por seguridad personal, enchufe el cable en un tomacorriente de CA conectado a tierra.

☛ No instale el horno de microondas en lugares calurosos ni húmedos como cerca de un horno tradicional o un radiador. Deben respetarse las especificaciones eléctricas del horno y los cables prolongadores que se utilicen deben ser iguales al cable de alimentación suministrado con el horno. Limpie el interior y la traba de la puerta con un paño húmedo antes de usar el horno de microondas por primera vez.

LIMPIEZA DEL ANILLO Y EL PLATO GIRATORIO

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

ALMACENAMIENTO Y REPARACIÓN DE SU HORNO DE MICROONDAS

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

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

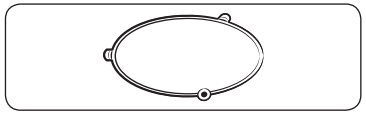
SAVE THESE INSTRUCTIONS

MC11K7035CG_AA_DE68-04387Q-02_EN+MES.indb 9 2018-08-30 12:03:31

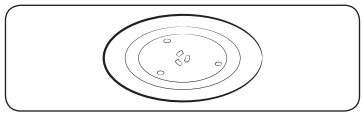
Instalación

Accesorios

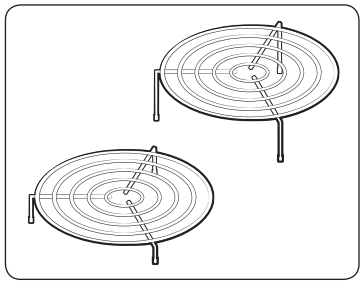
Dependiendo del modelo que haya adquirido, se suministran varios accesorios que se pueden utilizar de diversas maneras.



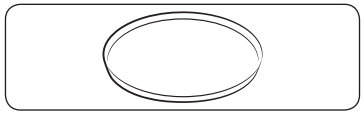
01 **Anillo giratorio**, se coloca en el centro del horno.
Propósito: El anillo giratorio es el soporte del plato giratorio.



02 **Plato giratorio**, se coloca sobre el anillo con el accesorio central sobre el manguito de acoplamiento.
Propósito: El plato giratorio sirve como la principal superficie de cocción; puede retirarse fácilmente para la limpieza.



03 **Estante alto**, **estante bajo**, se colocan sobre el plato giratorio.
Propósito: Los estantes de metal se pueden utilizar para cocinar dos platos al mismo tiempo. Se puede colocar un plato pequeño sobre el plato giratorio y un segundo plato en el estante. **Los estantes de metal pueden usarse para dorar, en la cocción por potencia de convección y la cocción combinada**.

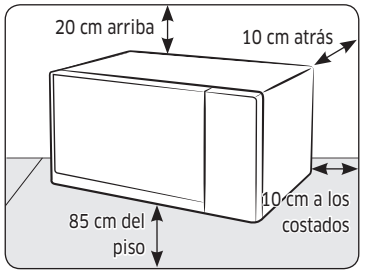


04 **Plato para dorar**, consulte la página **25**.
Propósito: El plato para dorar se utiliza para dorar mejor los alimentos con los modos de cocción combinada de microondas o dorador. Ayuda a que la masa de pizzas y pasteles quede crocante.

⚠ **PRECAUCIÓN**

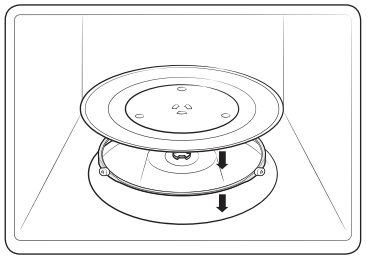
NO haga funcionar el horno de microondas sin el anillo y el plato giratorio.

Lugar de instalación



- 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 las partes trasera y 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



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

MC11K7035CG_AA_DE68-04387Q-02_EN+MES.indb 10 2018-08-30 12:03:32

Mantenimiento

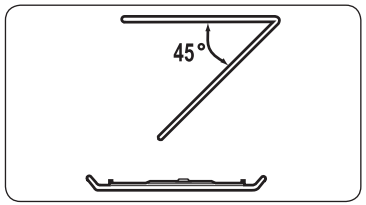
Limpieza

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 modelos a los que sea aplicable)
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° como se muestra. Esto facilitará la limpieza de la parte superior. Una vez finalizada la limpieza, vuelva a colocar el elemento calentador.

⚠ PRECAUCIÓN

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

Repuesto (reparación)

⚠ ADVERTENCIA

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

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

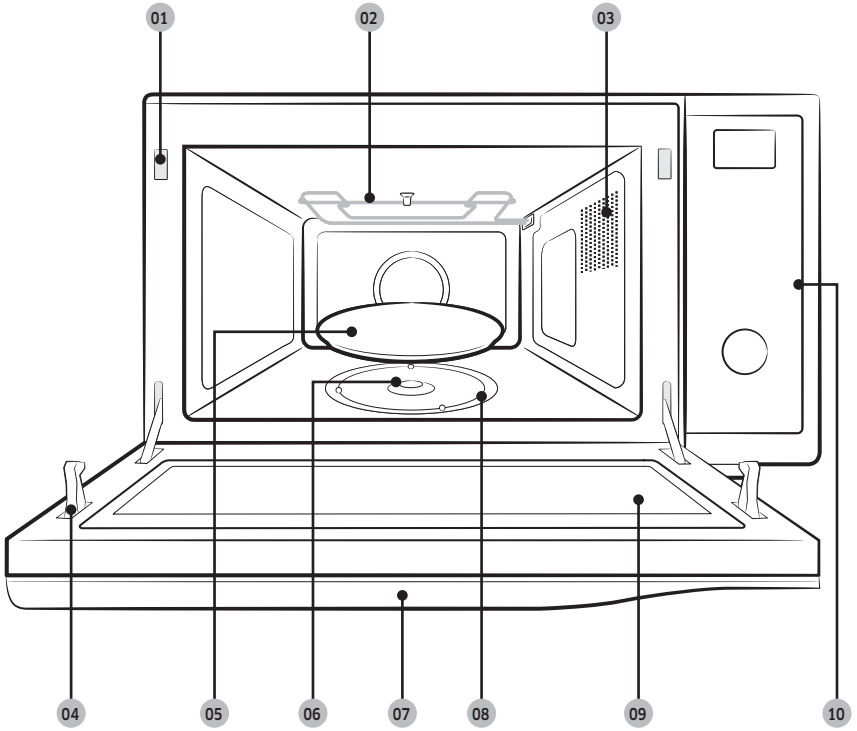
Cuidados para períodos prolongados sin uso

Si no va a utilizar el horno durante un período prolongado, desenchufe el cable 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.

MC11K7035CG_AA_DE68-04387Q-02_EN+MES.indb 11 2018-08-30 12:03:32

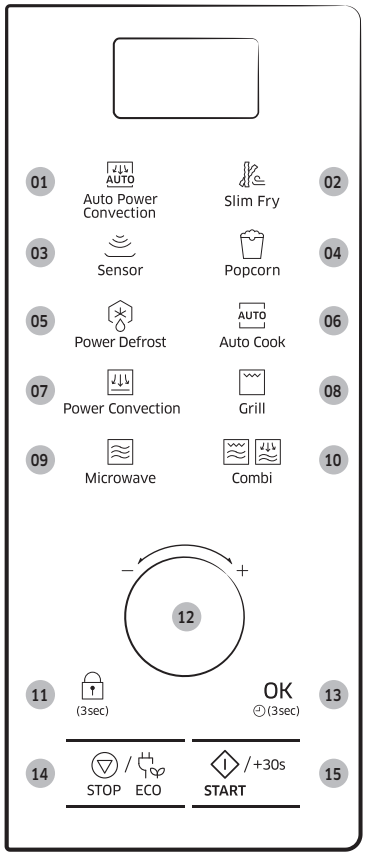
Funciones del horno

Horno



01 Orificios de las trabas de seguridad
02 Elemento calentador
03 Orificios de ventilación
04 Trabas de la puerta
05 Plato giratorio
06 Acoplador
07 Manija de la puerta
08 Aro de rodillo
09 Puerta
10 Panel de control

Panel de control



01 Botón Auto Power Convection (Auto Potencia de Convección)
02 Botón Slim Fry (Freír sin aceite)
03 Botón Sensor
04 Botón Popcorn (Palomitas)
05 Botón Power Defrost (Auto Descongelado)
06 Botón Auto Cook (Cocción automática)
07 Botón Power Convection (Potencia de Convección)
08 Botón Grill (Dorador)
09 Botón Microwave (Microondas)
10 Botón Combi (Combinada)
11 Botón Bloqueo para niños
12 Disco selector multifunción
13 Botón OK (Aceptar)
14 Botón STOP/ECO (CANCELAR/ECO)
15 Botón START/+30s (INICIO/+30s)

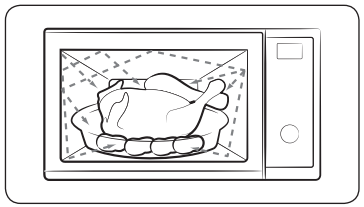
MC11K7035CG_AA_DE68-04387Q-02_EN+MES.indb 12 2018-08-30 12:03:32

Uso del horno

Cómo funciona un horno de microondas

El microondas consiste en ondas electromagnéticas de alta frecuencia; la energía liberada permite que los alimentos se cocinen o se recalienten sin que pierdan la forma ni el color.
Puede usar el horno de microondas para:
- Descongelar
- Recalentar
- Cocinar

Principio de cocción.



1. Las microondas generadas por el magnetrón se reflejan en la cavidad y se distribuyen de manera uniforme a medida que los alimentos giran en el plato. De esta manera, los alimentos se cocinan de forma pareja.
2. Las microondas son absorbidas por los alimentos hasta una profundidad de aproximadamente 1 pulgada (2.5 cm). La cocción continúa ya que el calor se disipa dentro de los alimentos.
3. Los tiempos de cocción varían según el recipiente utilizado y las propiedades de los alimentos:
   - Cantidad y densidad
   - Contenido de agua
   - Temperatura inicial (refrigerados o no)

☛ **IMPORTANTE**

Como el centro de los alimentos se cocina por disipación del calor, la cocción continúa aún después de retirar los alimentos del horno. Por lo tanto, deben respetarse los tiempos de reposo especificados en las recetas y en este folleto para garantizar:
- Una cocción pareja de los alimentos bien al centro.
- La misma temperatura en todo el alimento.

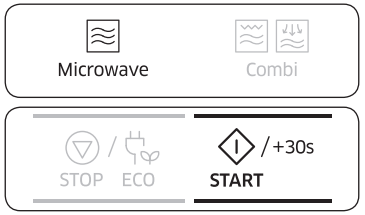
Verificar que el horno funciona correctamente

El siguiente procedimiento sencillo le permite verificar que el horno funcione correctamente en todo momento. En caso de duda, consulte la sección “Resolución de problemas” en las páginas 40-43.

NOTA

El horno debe estar enchufado a un tomacorriente adecuado. El plato giratorio debe estar colocado en el horno. Si se utiliza otro nivel de potencia diferente al máximo (100 % - 1000 W), el agua demora más tiempo en hervir.

Abra la puerta del horno tirando de la manija en la parte superior de la puerta.
Coloque un vaso de agua en el plato giratorio. Cierre la puerta.



Presione el modo Microwave (Microondas) y programe el tiempo en 4 o 5 minutos presionando el botón **START/+30s (INICIO/+30s)**.

Resultado: El horno calienta el agua durante 4 o 5 minutos. Luego el agua debe comenzar a hervir.

MC11K7035CG_AA_DE68-04387Q-02_EN+MES.indb 13 2018-08-30 12:03:32

Uso del horno

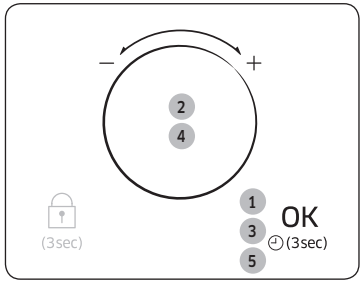
Configuración de la hora

Cuando haya corriente eléctrica, aparecerá automáticamente “88:88” y, luego, “12:00” en el visor.
Configure la hora actual. La hora se puede mostrar en formato de 24 o 12 horas. Debe ajustar el reloj:

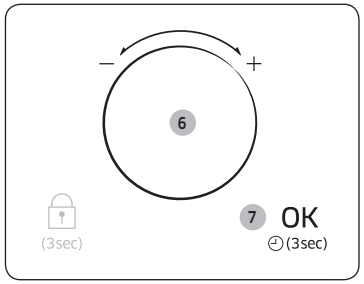
- Cuando instala su horno de microondas por primera vez
- Después de un corte de energía eléctrica

NOTA

No olvide reajustar el reloj cuando pasa del horario de verano al horario de invierno y viceversa.



1. Presione el botón **OK (Aceptar)** durante 3 segundos.
2. Gire el **disco selector multifunción** para establecer el formato de la hora. (12 h o 24 h)
3. Presione el botón **OK (Aceptar)** para completar la configuración.
4. Gire el **disco selector multifunción** para ajustar la hora.
5. Presione el botón **OK (Aceptar)**.



6. Gire el **disco selector multifunción** para ajustar los minutos.
7. Cuando se visualiza la hora correcta, presione el botón **OK (Aceptar)** para iniciar el reloj.
   Resultado: La hora se visualiza cada vez que no está usando el horno de microondas.

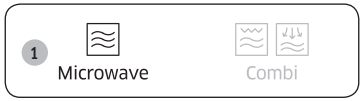
Cocinar/recalentar

El siguiente procedimiento explica cómo cocinar o recalentar alimentos.

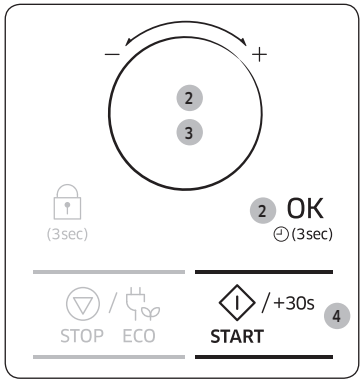
IMPORTANTE

SIEMPRE verifique sus ajustes de cocción antes de alejarse del horno.

Abra la puerta. Coloque los alimentos en el centro del plato giratorio. Cierre la puerta. Nunca encienda el horno de microondas cuando está vacío.



1. Presione el botón **Microwave (Microondas)**.
   Resultado: Se visualizan las siguientes indicaciones:
   (Modo Microondas)
   100 W (Potencia de salida)



2. Gire el **disco selector multifunción** hasta que aparezca el nivel de potencia adecuado. En este punto, presione el botón **OK (Aceptar)** para ajustar el nivel de potencia. Si no ajusta el nivel de potencia antes de 5 segundos, automáticamente cambia a la etapa de configuración del tiempo de cocción.
3. Programe el tiempo de cocción girando el **disco selector multifunción**.
   Resultado: El tiempo máximo de cocción es de 99 minutos.
   Se visualiza el tiempo de cocción.
4. Presione el botón **START/+30s (INICIO/+30s)**.
   Resultado: Se enciende la luz del horno y el plato giratorio comienza a girar.
   Comienza la cocción. Cuando finaliza:
   1) El horno emite una señal sonora 4 veces.
   2) La señal de recordatorio de finalización emitirá una señal sonora 3 veces (una vez cada minuto).
   3) Aparece de nuevo la hora actual.

MC11K7035CG_AA_DE68-04387Q-02_EN+MES.indb 14 2018-08-30 12:03:33

Niveles de potencia y variaciones de tiempo

La función de nivel de potencia le permite adaptar la cantidad de energía disipada y, de este modo, el tiempo necesario para cocinar o recalentar sus alimentos, de acuerdo con su tipo y cantidad.
Puede seleccionar entre diez niveles de potencia.

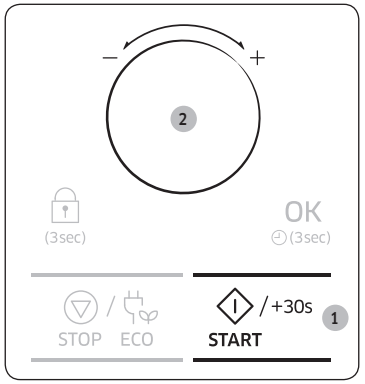
NP:Hi	(Alto)	NP:50	(Mediano)
NP:90	(Saltear)	NP:40	(Mediano bajo)
NP:80	(Recalentar)	NP:30	(Bajo)
NP:70	(Mediano alto)	NP:20	(Descongelar)
NP:60	(Hervir a fuego lento)	NP:10	(Tibio)

Los tiempos de cocción indicados en las recetas y en este manual corresponden al nivel de potencia específico indicado.

Si selecciona un...	Entonces el tiempo de cocción debe ser...
Nivel de potencia más alto	Reducido
Nivel de potencia más bajo	Aumentado

Ajuste del tiempo de cocción

Puede aumentar el tiempo de cocción presionando el botón **START/+30s (INICIO/+30s)** una vez por cada 30 segundos que desee agregar.
- Verificar cómo progresa la cocción en cualquier momento simplemente abriendo la puerta
- Aumentar el tiempo de cocción restante



Método 1

Para aumentar el tiempo de cocción de sus alimentos durante la cocción, presione el botón **START/+30s (INICIO/+30s)** una vez por cada 30 segundos que desee agregar.
- Ejemplo: Para agregar tres minutos, presione el botón **START/+30s (INICIO/+30s)** seis veces.

Método 2

Solo tiene que girar el **disco selector multifunción** para ajustar el tiempo de cocción.
- Para aumentar el tiempo de cocción gire hacia la derecha, y para disminuir el tiempo de cocción gire hacia la izquierda.

MC11K7035CG_AA_DE68-04387Q-02_EN+MES.indb 15 2018-08-30 12:03:33

Uso del horno

Detención de la cocción

Puede detener la cocción en cualquier momento para:
- Verificar los alimentos
- Dar vuelta los alimentos o revolverlos
- Dejarlos reposar

Para detener la cocción...	Luego...
Temporariamente	Abra la puerta o presione el botón **STOP/ECO (CANCELAR/ECO)** una vez. **Resultado:** Se detiene la cocción. Para reanudar la cocción, cierre la puerta nuevamente y presione el botón **START/+30s (INICIO/+30s)**.
Completamente	Presione el botón **STOP/ECO (CANCELAR/ECO)** una vez. **Resultado:** Se detiene la cocción. Si desea cancelar los ajustes de cocción, presione el botón **STOP/ECO (CANCELAR/ECO)** nuevamente.

Configuración del modo de ahorro de energía

El horno cuenta con un modo de ahorro de energía.

- Presione el botón **STOP/ECO (CANCELAR/ECO)**.
  Resultado: Se apaga el visor.
- Para cancelar el modo de ahorro de energía, abra la puerta o presione el botón **STOP/ECO (CANCELAR/ECO)** y el visor mostrará la hora actual. El horno está listo para ser utilizado.

NOTA

Función de ahorro de energía automático

Si no selecciona ninguna función cuando el aparato se encuentra en medio de la configuración o en el estado de parada temporal, la función se cancela y el reloj se muestra después de 25 minutos.

La lámpara del horno se apaga después de 5 minutos si la puerta está abierta.

Uso de las funciones de auto potencia de convección

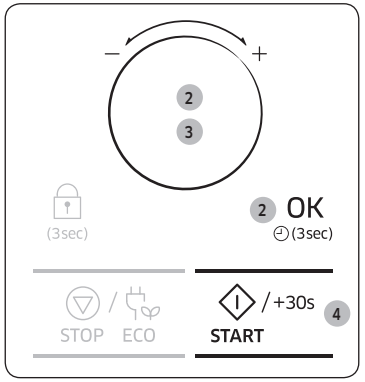
Las 14 funciones de **Auto Power Convection (Auto Potencia de Convección)** incluyen/ofrecen tiempos de cocción preprogramados. No es necesario ajustar cada uno de los tiempos de cocción o el nivel de potencia. Puede ajustar el tamaño de las porciones girando el **disco selector multifunción**.

IMPORTANTE

Use solo recipientes aptos para microondas.

Abra la puerta. Coloque los alimentos en el centro del plato giratorio. Cierre la puerta.

1. Presione el botón **Auto Power Convection (Auto Potencia de Convección)**.



2. Seleccione el tipo de alimentos que está cocinando girando el **disco selector multifunción**.
   Remítase a la tabla en la página que sigue para obtener una descripción de los diversos ajustes preprogramados. En este punto, presione el botón **OK (Aceptar)** para seleccionar el tipo de alimento.
3. Seleccione el tamaño de la porción girando el **disco selector multifunción**.
4. Presione el botón **START/+30s (INICIO/+30s)**.
   Resultado: Los alimentos se cocinan de acuerdo con el ajuste preprogramado seleccionado. Cuando finaliza:
   1) El horno emite una señal sonora 4 veces.
   2) La señal de recordatorio de finalización emitirá una señal sonora 3 veces (una vez cada minuto).
   3) Aparece de nuevo la hora actual.

MC11K7035CG_AA_DE68-04387Q-02_EN+MES.indb 16 2018-08-30 12:03:33

Guía de la Auto Potencia de Convección

La siguiente tabla presenta 14 programas de **Auto Power Convection (Auto Potencia de Convección)**, las cantidades y las instrucciones adecuadas. Estos programas funcionan con una combinación de microondas, dorador y convección.

Código/Alimento	Cantidad	Instrucciones
P1 Presas de pollo con hueso	2 porciones (1.0 lb) 4 porciones (2.0 lbs)	Pintar las presas de pollo con aceite y aderezos. Colocar las presas con el lado de la piel hacia abajo sobre el estante alto. Al oír la señal sonora, dar vuelta las presas de pollo con hueso y presionar el botón de inicio para continuar.
P2 Hamburguesas	2 porciones (2 uds.) 4 porciones (4 uds.) (1 ud. = 4 oz)	Colocar las hamburguesas sobre el estante alto. Al oír la señal sonora, dar vuelta las hamburguesas y presionar el botón de inicio para continuar.
P3 Filetes de salmón	1 porción (4 oz) 2 porciones (8 oz)	Colocar los filetes de salmón sobre el estante alto. Pintar los filetes de salmón con aceite y aderezos al gusto.
P4 Contrafilete (A punto)	1 pulgada, 1.0 lb	Colocar el contrafilete sobre el estante alto. Al oír la señal sonora, dar vuelta el contrafilete y presionar el botón de inicio para continuar. Dejar reposar el contrafilete por 5 minutos antes de cortar. Pintar el contrafilete con aceite y aderezos al gusto.
P5 Contrafilete (Muy hecho)	1 pulgada, 1.0 lb	Colocar el contrafilete sobre el estante alto. Al oír la señal sonora, dar vuelta el contrafilete y presionar el botón de inicio para continuar. Dejar reposar el contrafilete por 5 minutos antes de cortar. Pintar el contrafilete con aceite y aderezos al gusto.
P6 Chuletas de cerdo deshuesadas	2 porciones (2 uds.) 4 porciones (4 uds.) (1 porción = 4 oz/cada una)	Colocar las chuletas sobre el estante alto. Al oír la señal sonora, dar vuelta las chuletas y presionar el botón de inicio para continuar. Pintar las chuletas de cerdo con aceite y aderezos al gusto.

Código/Alimento	Cantidad	Instrucciones
P7 Pizza congelada (6 pulgadas)	6 pulgadas	Colocar la pizza sobre el estante alto.
P8 Pizza congelada (12 pulgadas)	12 pulgadas	Colocar la pizza sobre el estante alto.
P9 Pizza en plato hondo	28-32 oz	Colocar la pizza sobre el plato para dorar y el plato sobre el estante bajo.
P10 Palitos de queso congelados	2 porciones (4 uds.) 4 porciones (8 uds.) (2 uds. por porción)	Colocar los palitos de queso sobre el plato para dorar y el plato sobre el estante alto.
P11 Alitas de pollo congeladas	2 porciones (6 uds.) 4 porciones (12 uds.) (3 uds. por porción)	Colocar las alitas de pollo sobre el plato para dorar y el plato sobre el estante alto.
P12 Aros de cebolla congelados	2 porciones (6 uds.) 4 porciones (12 uds.) (3 uds. por porción)	Colocar los aros de cebolla sobre el plato para dorar y el plato sobre el estante alto.
P13 Papas fritas congeladas para horno	2 porciones (8 oz) 3 porciones (12 oz)	Colocar las papas fritas congeladas sobre el plato para dorar y el plato sobre el estante alto.
P14 Macarrones con queso	13-16 oz	Cocer los macarrones siguiendo las indicaciones del paquete. Mezclar 9 oz de macarrones, 0.3 oz de mantequilla derretida, 2 oz de leche y 1 huevo batido. Verter en un plato resistente al gratinado del horno y espolvorear 1.7 oz de queso mozzarella y 1.7 oz de queso cheddar por encima de los macarrones. Colocar en el estante alto y cocinar.

MC11K7035CG_AA_DE68-04387Q-02_EN+MES.indb 17 2018-08-30 12:03:33

Uso del horno

Uso de las funciones de freír sin aceite

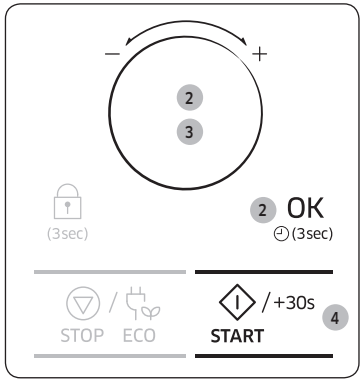
Las 8 funciones de **Slim Fry (Freír sin aceite)** incluyen/ofrecen tiempos de cocción preprogramados. No es necesario ajustar cada uno de los tiempos de cocción o el nivel de potencia. Puede ajustar la categoría de Freír sin aceite girando el **disco selector multifunción**.

☛ **IMPORTANTE**

Use solo recipientes aptos para microondas.

Abra la puerta. Coloque los alimentos en el centro del plato giratorio. Cierre la puerta.

1. Presione el botón **Slim Fry (Freír sin aceite)**.



2. Seleccione el tipo de alimentos que está cocinando girando el **disco selector multifunción**. Remítase a la tabla en la página que sigue para obtener una descripción de los diversos ajustes preprogramados. En este punto, presione el botón **OK (Aceptar)** para seleccionar el tipo de alimento.
3. Seleccione el tamaño de la porción girando el **disco selector multifunción**.
4. Presione el botón **START/+30s (INICIO/+30s)**.
   Resultado: Los alimentos se cocinan de acuerdo con el ajuste preprogramado seleccionado. Cuando finaliza:
   1) El horno emite una señal sonora 4 veces.
   2) La señal de recordatorio de finalización emitirá una señal sonora 3 veces (una vez cada minuto).
   3) Aparece de nuevo la hora actual.

Guía para freír sin aceite

La siguiente tabla presenta los 8 programas automáticos de **Slim Fry (Freír sin aceite)** para freír. Incluye las cantidades y las instrucciones adecuadas. Se utiliza menos aceite para freír en comparación con el uso de una freidora, a la vez que se obtienen resultados sabrosos. Los programas funcionan con una combinación de convección, calentador superior y energía de microondas.

1. Papas/verduras

Código/Alimento	Cantidad	Instrucciones
1. Langostinos congelados	2 porciones (8 oz) 3 porciones (12 oz)	Colocar los langostinos congelados sobre el plato para dorar y el plato sobre el estante alto.
2 Nuggets de pollo congelados	2 porciones (10 uds.) 4 porciones (20 uds.) (5 uds. por porción)	Colocar los nuggets de pollo congelados sobre el plato para dorar y el plato sobre el estante alto.
3 Mini rollos primavera congelados	2 porciones (8 oz) 3 porciones (12 oz)	Colocar los mini rollos primavera congelados sobre el plato para dorar y el plato sobre el estante alto.
4 Papas fritas caseras	2 porciones (8 oz) 3 porciones (12 oz)	Pelar las papas y cortarlas en bastones con un grosor de 10 x 10 mm. Remojar en agua fría por 30-40 minutos (echar un poco de sal al agua fría para la presión osmótica). Secar con una toalla y pintar con 5 g de aceite. (Eliminar completamente la humedad. De lo contrario, las papas pueden chamuscarse y pegarse al fondo de la charola.) Colocar sobre el plato para dorar y el plato sobre el estante alto.
5 Rebanadas de papa congeladas	2 porciones (8 oz) 3 porciones (12 oz)	Colocar las rebanadas de papa congeladas sobre el plato para dorar y el plato sobre el estante alto.

MC11K7035CG_AA_DE68-04387Q-02_EN+MES.indb 18 2018-08-30 12:03:33

Código/Alimento	Cantidad	Instrucciones
6 Croquetas de papa congeladas	2 porciones (8 oz) 4 porciones (16 oz)	Colocar las croquetas de papa congeladas sobre el plato para dorar y el plato sobre el estante alto.
7 Muslos	1 porción (3 uds.) 2 porciones (6 uds.)	Enjuagar los muslos y colocarlos directamente sobre el estante alto. Al oír la señal sonora, dar vuelta los muslos y presionar el botón de inicio para continuar.
8 Verduras asadas	2 porciones (8 oz) 3 porciones (12 oz)	Cortar calabacines y zanahorias y pintar con 5 g de aceite. Colocar las verduras cortadas sobre el plato para dorar y el plato sobre el estante alto.

Uso de las funciones de cocción con sensor

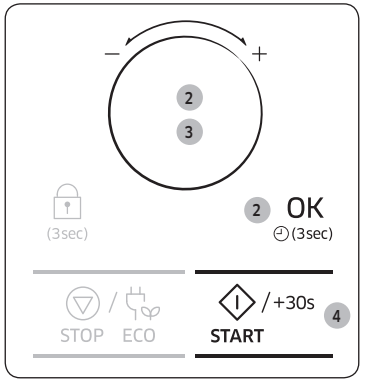
Las 5 funciones de **Sensor Cooking (Cocción con sensor)** ofrecen tiempos de cocción preprogramados.
No es necesario ajustar cada uno de los tiempos de cocción o el nivel de potencia.

☛ **IMPORTANTE**

Use solo recipientes aptos para microondas.

Abra la puerta. Coloque los alimentos en el centro del plato giratorio. Cierre la puerta.

1. Presione el botón **Sensor**.



2. Seleccione el tipo de alimentos que está cocinando girando el **disco selector multifunción**. Consulte la tabla en la página siguiente para obtener una descripción de los diversos ajustes preprogramados.
   En este punto, presione el botón **OK (Aceptar)** para seleccionar el tipo de alimento. Si selecciona el tipo de alimento 1 y 2, omita el tercer paso
3. Seleccione el tamaño de la porción girando el **disco selector multifunción**.
4. Presione el botón **START/+30s (INICIO/+30s)**.
   Resultado: Los alimentos se cocinan de acuerdo con el ajuste seleccionado. Cuando finaliza:
   1) El horno emite una señal sonora 4 veces.
   2) La señal de recordatorio de finalización emitirá una señal sonora 3 veces (una vez cada minuto).
   3) Aparece de nuevo la hora actual.

MC11K7035CG_AA_DE68-04387Q-02_EN+MES.indb 19 2018-08-30 12:03:34

Uso del horno

Guía de cocción con sensor

La siguiente tabla presenta los 5 programas de **Sensor Cooking (Cocción con sensor)**. Contiene el rango de peso por alimento recomendado después de la cocción y las instrucciones apropiadas. Al inicio del programa la pantalla muestra el periodo del sensor. Después de este periodo el tiempo de cocción y el nivel de potencia se calculan automáticamente y se muestra el tiempo de cocción restante. Para comodidad del usuario, el proceso de cocción lo controla el sistema del sensor.

⚠ **PRECAUCIÓN**

¡Utilice guantes para horno cuando retire los alimentos!

Código/Alimento		Cantidad	Instrucciones
1. Papas		1 a 5 uds.	Pinchar cada papa varias veces con un tenedor. Colocar en el plato giratorio al estilo de los rayos de una rueda. Después de cocinar las papas, dejar reposar durante 3-5 minutos. Dejar que el horno se enfríe por al menos 5 minutos antes de volver a usarlo.
2 Pizza		2 a 4 porciones	Colocar entre 2 y 4 porciones de pizza en un plato apto para microondas, con los bordes gruesos de cada porción hacia el borde del plato. No permitir que las porciones se superpongan. No cubrir. Dejar que el horno se enfríe por al menos 5 minutos antes de volver a usarlo.
3 Cocinar	1. Bebidas	8 oz	Utilizar una taza o un jarro para medir y no cubrir. Colocar la bebida en el horno. Después de calentar, revolver bien. Dejar que el horno se enfríe por al menos 5 minutos antes de volver a usarlo.
	2. Desayuno Congelado	4 a 8 oz	Usar este botón para emparedados congelados, entradas de desayuno, crepas, waffles, etc. Seguir las instrucciones del paquete para cubrir y dejar reposar. Dejar que el horno se enfríe por al menos 5 minutos antes de volver a usarlo.
	3. Comida congelada	8 a 14 oz	Retirar los alimentos de su envoltorio y seguir las instrucciones de la caja para cubrir y dejar reposar. Dejar que el horno se enfríe por al menos 5 minutos antes de volver a usarlo.

Código/Alimento		Cantidad	Instrucciones
4 Recalentar	1. Guiso	1 a 4 porciones	Cubrir el plato con un envoltorio plástico (1 pulgada) ventilado. Si la comida no está tan caliente como quisiera después de usar la función "Sensor", continúe calentándola con más tiempo y potencia. Revolver una vez antes de servir. Contenido: Guiso: alimentos refrigerados.
	2. Plato de cena	1 porción	Utilizar solo alimentos precocidos, refrigerados. Cubrir el plato con un envoltorio de plástico ventilado (1 pulgada) o papel encerado metido debajo del plato. Si la comida no está tan caliente como quisiera después de usar la función "Sensor", continúe calentándola con más tiempo y potencia. Contenido: 3-4 oz de carne, ave o pescado (hasta 6 oz con hueso) ½ taza de almidón (papas, pasta, arroz, etc.) ½ taza de vegetales (alrededor de 3-4 oz)
	3. Pasta	1 a 4 porciones	Cubrir el plato con un envoltorio plástico (1 pulgada) ventilado. Si la comida no está tan caliente como quisiera después de usar la función "Sensor", continúe calentándola con más tiempo y potencia. Revolver una vez antes de servir. Contenido: Pastas: espaguetis y ravioles enlatados

MC11K7035CG_AA_DE68-04387Q-02_EN+MES.indb 20 2018-08-30 12:03:34

Código/Alimento		Cantidad	Instrucciones
5 Verduras	1. Verduras frescas	1 a 4 porciones	Colocar las verduras frescas en un recipiente de cerámica, vidrio o plástico apto para microondas y agregar 2 a 4 cucharadas de agua. Cubrir con un envoltorio plástico (1 pulgada) ventilado mientras se cocina y revolver antes de dejar reposar. Dejar que el horno se enfríe por al menos 5 minutos antes de volver a usarlo.
	2. Verduras congeladas	1 a 4 porciones	Colocar las verduras congeladas en un recipiente de cerámica, vidrio o plástico apto para microondas y agregar 2 a 4 cucharadas de agua. Cubrir con un envoltorio plástico (1 pulgada) con ventilación para cocinar. Revolver antes de dejar reposar por 3-5 minutos. Dejar que el horno se enfríe por al menos 5 minutos antes de volver a usarlo.

Instrucciones para cocinar con sensor automático

El sensor automático le permite cocinar los alimentos en forma automática, ya que detecta la cantidad de gases generados por los alimentos durante la cocción.

- Cuando cocina los alimentos, se generan diversos tipos de gases.
  El sensor automático determina el tiempo y el nivel de potencia adecuados, ya que detecta estos gases de los alimentos y elimina la necesidad de ajustar el tiempo de cocción y el nivel de potencia.
- Cuando tapa un recipiente con su tapa o lo cubre con envoltorio de plástico durante la Cocción con sensor, el sensor automático detecta los vapores generados cuando el vapor satura el recipiente.
  Si usa film transparente o envoltorio de plástico, asegúrese de dejar una pequeña abertura cerca del borde del plato para ventilación o de pincharlo varias veces.
- Poco antes de que finaliza la cocción, el tiempo de cocción restante empieza su cuenta regresiva. Este es un buen momento para que rote o revuelva los alimentos para lograr una cocción uniforme si es necesario.
- Antes de comenzar la cocción con sensor automático, puede condimentar los alimentos con hierbas, especias o salsas para dorar. No obstante, debe tener en cuenta que la sal o el azúcar puede causar exceso de cocción en algunos lugares de los alimentos, por lo que estos ingredientes deben agregarse después de la cocción.

Recipientes y tapas para la cocción con sensor

- Para obtener buenos resultados de cocción con esta función, siga las instrucciones para seleccionar los recipientes y las tapas adecuadas que se indican en las tablas de este manual.
- Siempre utilice recipientes aptos para microondas y cúbralos con sus tapas o con envoltorio de plástico. Cuando utilice un envoltorio de plástico, destape un extremo para liberar el vapor en la medida adecuada.
- Utilice siempre la tapa correspondiente al recipiente que está en uso. Si el recipiente no tiene su propia tapa, use un envoltorio de plástico.
- Llene los recipientes al menos por la mitad.
- Los alimentos que deben revolverse o rotarse deben revolverse o darse vuelta hacia el final del ciclo de Cocción con sensor, cuando haya empezado la cuenta regresiva en la pantalla.

Importante

- Después de instalar el horno y conectarlo a un tomacorriente, no desenchufe el cable de alimentación. El sensor necesita un tiempo para estabilizarse a fin de que la cocción se realice satisfactoriamente.
- No se recomienda utilizar la función de cocción automática con sensor para una operación de cocción continua, por ejemplo, una operación de cocción inmediatamente después de otra.
- Instale el horno en un lugar bien ventilado para permitir la refrigeración y la circulación de aire apropiadas, y asegurar que el sensor funcione con precisión.
- Para evitar malos resultados, no use el Sensor automático cuando la temperatura ambiente sea demasiado alta o demasiado baja.
- No utilice detergente volátil para limpiar el horno. El gas producido por este detergente puede afectar el funcionamiento del sensor.
- Evite colocar el horno cerca de electrodomésticos que generan mucha humedad o emisiones de gas, ya que esto interferirá con el correcto funcionamiento del Sensor automático.
- Siempre mantenga limpia la parte interna del horno. Limpie todos los derrames con un paño húmedo. Este horno ha sido diseñado para uso doméstico solamente.

MC11K7035CG_AA_DE68-04387Q-02_EN+MES.indb 21 2018-08-30 12:03:34

Uso del horno

Uso de las funciones de palomitas

La función **popcorn (Palomitas)** tiene el tiempo de cocción y el nivel de potencia preprogramados. No es necesario ajustar el tiempo de cocción ni el nivel de potencia.

Abra la puerta. Coloque los alimentos en el centro del plato giratorio. Cierre la puerta.

1. Presione el botón **Popcorn (Palomitas)**.

2. Presione el botón **START/+30s (INICIO/+30s)**.
   Resultado:
   - Comienza la cocción.
   - El horno emite una señal sonora cuando finaliza la cocción.

NOTA

Use solo recipientes aptos para microondas.

La siguiente tabla muestra el programa de palomitas, las cantidades y las instrucciones.

Código/Alimento	Cantidad	Instrucciones
1. Palomitas	3.0-3.5 oz 1 paquete	Usar solo una bolsa de palomitas para microondas por vez. Hay que tener cuidado al retirar la bolsa del horno y al abrirla.

Uso de las funciones de auto descongelado

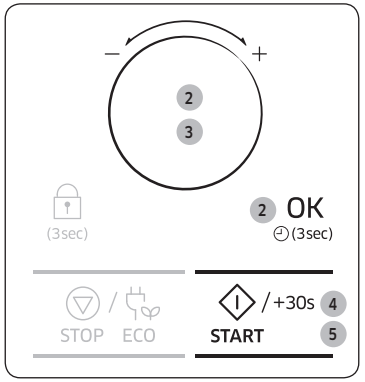
La función **Power Defrost (Auto Descongelado)** permite descongelar carnes, aves, pescados, panes y pasteles. El tiempo de descongelado y el nivel de potencia se ajustan automáticamente. Simplemente seleccione el programa y el peso.

NOTA

Use solo recipientes aptos para microondas.

Abra la puerta. Coloque los alimentos en el centro del plato giratorio. Cierre la puerta.

1. Presione el botón **Power Defrost (Auto Descongelado)**.



2. Seleccione el tipo de alimentos que está cocinando girando el **disco selector multifunción**. Remítase a la tabla en la página que sigue para obtener una descripción de los diversos ajustes preprogramados. En este punto, presione el botón **OK (Aceptar)** para seleccionar el tipo de alimento.
3. Seleccione el tamaño de la porción girando el **disco selector multifunción**.
4. Presione el botón **START/+30s (INICIO/+30s)**.
   Resultado:
   - Comienza el descongelamiento.
   - El horno emite una señal sonora durante el descongelamiento para recordarle que debe dar vuelta los alimentos.
5. Presione nuevamente el botón **START/+30s (INICIO/+30s)** para finalizar el descongelamiento.
   Resultado: Cuando finaliza:
   1) El horno emite una señal sonora 4 veces.
   2) La señal de recordatorio de finalización emitirá una señal sonora 3 veces (una vez cada minuto).
   3) Aparece de nuevo la hora actual.

MC11K7035CG_AA_DE68-04387Q-02_EN+MES.indb 22 2018-08-30 12:03:34

Guía de auto descongelado

La siguiente tabla presenta los programas de **Power Defrost (Auto Descongelado)**, las cantidades y las instrucciones adecuadas. Retire todo tipo de material de envoltorio antes de descongelar. Coloque carnes, aves y pescados en un plato de vidrio plano o en uno de cerámica, acomode panes, pasteles y frutas sobre papel de cocina.

Código/Alimento	Cantidad	Instrucciones
1. Carne	0.1-3.5 lbs	Proteger los bordes con papel de aluminio. Dar vuelta la carne cuando el horno emita señales sonoras. Este programa es apropiado para cordero, cerdo, bistecs, costillas y carne molida. Para carne molida, colocarla directamente en el plato giratorio sobre papel encerado. No utilizar una bandeja adicional. Dejar reposar, cubierta con papel de aluminio, durante 5-10 minutos.
2 Ave	0.1-3.5 lbs	Proteger las puntas de las patas y alas con papel de aluminio. Dar vuelta el ave cuando el horno emita señales sonoras. Este programa es apropiado para pollos enteros y para presas de pollo.
3 Pescado	0.1-3.5 lbs	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.
4 Panes/Pasteles	0.1-2.0 lbs	Colocar el pan sobre una toalla de papel. Dar vuelta el pollo cuando el horno emita una señal sonora. 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 solo cuando abre la puerta.) Este programa es apropiado para todo tipo de pan, en rebanadas o entero, así como para panecillos y baguettes. Acomodar los panecillos en un círculo.

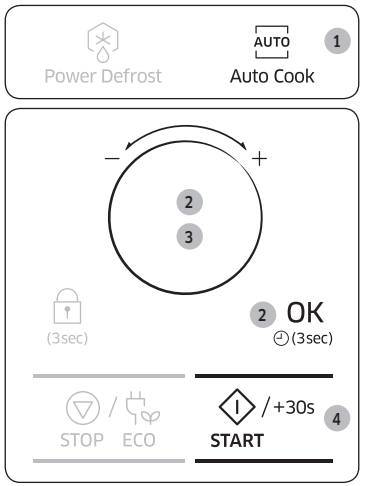
Uso de las funciones de cocción automática

Las 14 funciones de **Auto Cook (Cocción automática)** incluyen/ofrecen tiempos de cocción preprogramados.
No es necesario ajustar cada uno de los tiempos de cocción o el nivel de potencia.
Puede ajustar el tamaño de las porciones girando el **disco selector multifunción**.

☛ **IMPORTANTE**

Use solo recipientes aptos para microondas.

Abra la puerta. Coloque los alimentos en el centro del plato giratorio. Cierre la puerta.



1. Presione el botón **Auto Cook (Cocción automática)**.
2. Seleccione el tipo de alimentos que está cocinando girando el **disco selector multifunción**. Remítase a la tabla en la página que sigue para obtener una descripción de los diversos ajustes preprogramados. En este punto, presione el botón **OK (Aceptar)** para seleccionar el tipo de alimento.
3. Seleccione el tamaño de la porción girando el **disco selector multifunción**. Algunos tipos de alimentos no tienen tamaño de porción. Por ello, no es necesario seleccionar el tamaño.
4. Presione el botón **START/+30s (INICIO/+30s)**.
   Resultado: Los alimentos se cocinan de acuerdo con el ajuste preprogramado seleccionado. Cuando finaliza:
   1) El horno emite una señal sonora 4 veces.
   2) La señal de recordatorio de finalización emitirá una señal sonora 3 veces (una vez cada minuto).
   3) Aparece de nuevo la hora actual.

MC11K7035CG_AA_DE68-04387Q-02_EN+MES.indb 23 2018-08-30 12:03:34

Uso del horno

Guía de cocción automática

La tabla siguiente presenta las cantidades y las instrucciones adecuadas para la cocción automática.

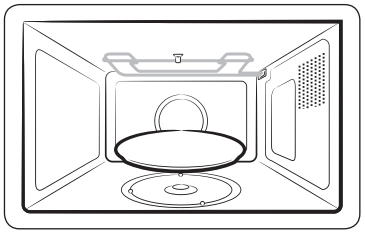
Código/Alimento	Cantidad	Instrucciones
1. Tocino	1 porción: 2 rebanadas 2 porciones: 4 rebanadas 3 porciones: 6 rebanadas	Colocar 2 toallas de papel sobre un plato apto para microondas y acomodar el tocino sobre las toallas. No superponer el tocino. Cubrir con una toalla de papel adicional. Quitar las toallas de papel de inmediato después de la cocción.
2 Hot Dogs	1 porción: 2 unidades 2 porciones: 4 unidades	Pinchar las salchichas 3 veces con un tenedor y colocar sobre un plato apto para microondas. Al oír la señal sonora, agregar los panecillos y presionar el botón de inicio para continuar.
3 Copos de avena	1 porción: 1 paquete 2 porciones: 2 paquetes	Para saber la cantidad de agua necesaria recomendada, seguir las instrucciones del paquete. Revolver bien antes y después.
4 Mezcla para bizcocho de chocolate	1 paquete	Verter la masa en un recipiente apto para microondas de 8x8 pulgadas y colocar este en el estante bajo.
5 Masa para galletitas	8-10 unid. (1 oz/cada una)	Colocar las galletitas sobre el plato para dorar y la charola sobre el estante bajo. Al oír la señal sonora, colocar las galletitas.
6 Nachos	1 porción	Acomodar los chips de tortilla de manera uniforme en un plato apto para microondas y el plato sobre el estante alto. Espolvorear uniformemente con queso. Contenido: - 2 tazas de chips de tortilla - ⅓ taza de queso rallado
7 Pretzels suaves congelados	1 porción: 2 uds. 2 porciones: 3 uds.	Colocar los pretzels sobre el plato para dorar y el plato sobre el estante alto.

Código/Alimento	Cantidad	Instrucciones
8 Derretir mantequilla	1 barra (¼ lb) 2 barras (½ lb)	Desenvolver la mantequilla y cortar la barra. Colocar la mantequilla en un recipiente apto para microondas y cubrir con papel encerado. Revolver después.
9 Ablandar mantequilla	1 barra (¼ lb) 2 barras (½ lb)	Separar la mantequilla del envoltorio y colocar en un plato apto para microondas.
10 Derretir chocolate	1 taza de pepitas	Colocar las pepitas de chocolate en un recipiente apto para microondas. Al oír la señal sonora, revolver bien y presionar el botón de inicio para continuar. A menos que se revuelvan, las pepitas de chocolate mantienen su forma incluso cuando termina el tiempo de calentamiento.
11 Ablandar helado	1 porción: 1 pinta 2 porciones: ½ galón	Retirar la tapa del envase. Colocar el envase en el centro del horno de microondas.
12 Ablandar queso crema	1 paquete (½ lb)	Desenvolver el queso crema y colocar en un plato apto para microondas.
13 Derretir queso	1 taza	Colocar el queso en un recipiente apto para microondas y cubrir con papel encerado. Revolver después.
14 Derretir malvaviscos	5 oz	Colocar los malvaviscos en un recipiente grande apto para microondas. Revolver después.

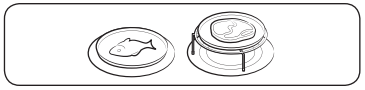
MC11K7035CG_AA_DE68-04387Q-02_EN+MES.indb 24 2018-08-30 12:03:34

Uso del plato para dorar

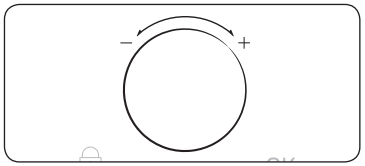
Este plato para dorar permite dorar y dejar crocantes los alimentos no solo por la parte de arriba con el dorador, sino también por debajo gracias a la alta temperatura que alcanza el plato para dorar. En la tabla (ver página siguiente) se indican numerosos alimentos que puede preparar en el plato para dorar. El plato para dorar también puede utilizarse para tocino, huevos, salchichas, etc.



1. Coloque el plato para dorar directamente en el plato giratorio y precaliéntelo con la combinación más alta de Microondas-Dorador [600 W + Dorador] siguiendo los tiempos e indicaciones de la tabla.
2. Pinte el plato con aceite si va a cocinar alimentos como tocino y huevos para obtener un buen dorado.
3. Coloque los alimentos en el plato para dorar.



4. Coloque el plato para dorar sobre el estante de metal (o plato giratorio) en el microondas.



5. Seleccione la potencia y el tiempo de cocción adecuados.

⚠ **PRECAUCIÓN**

- Utilice siempre guantes para horno para retirar el plato para dorar, ya que se calentará mucho.
- No coloque recipientes que no sean resistentes al calor sobre el plato para dorar.
- Nunca coloque el plato para dorar en el horno sin el plato giratorio.
- Tenga en cuenta que el plato para dorar no es apto para lavavajillas.

NOTA

- Advierta que el plato para dorar tiene una capa de teflón que no es resistente a rayaduras. No utilice objetos filosos como cuchillos para cortar sobre el plato para dorar.
- Limpie el plato para dorar con agua tibia y detergente y enjuague con agua limpia.
- No utilice cepillos de fregar ni esponjas abrasivas o dañará el revestimiento.

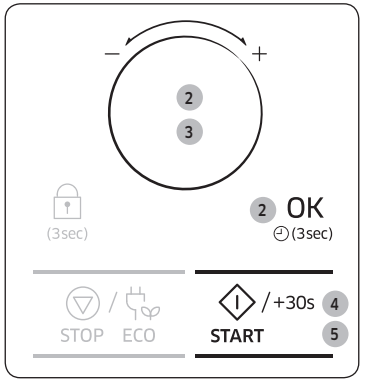
Potencia de convección

El modo Potencia de Convección es similar al horno tradicional. No se usa el modo de microondas. Puede ajustar la temperatura, como sea necesario, en un rango entre 100 °F y 400 °F.

- Siempre use guantes para horno cuando toque los recipientes en el horno, ya que estarán muy calientes.
- Puede obtener una mejor cocción y dorado si usa el estante bajo.

Abra la puerta y coloque el recipiente en el plato giratorio sobre el estante bajo.

1. Presione el botón **Power Convection (Potencia de Convección)**.
   Resultado: Se visualizan las siguientes indicaciones:
   (Modo Potencia de Convección)
   350 °F (Temperatura)



2. Ajuste la temperatura girando el **disco selector multifunción**. (Temperatura: 100, 200, 250, 300, 325, 350, 375, 400 °F)
   - Si no ajusta la temperatura antes de 5 segundos, automáticamente cambia a la etapa de configuración del tiempo de cocción.
3. Presione el botón **OK (Aceptar)**.
4. Programe el tiempo de cocción girando el **disco selector multifunción**. (Si desea precalentar el horno, seleccione " : 0")
   El tiempo máximo de cocción es de 60 minutos.
5. Presione el botón **START/+30s (INICIO/+30s)**.
   Resultado: Comienza la cocción. Cuando finaliza:
   1) El horno emite una señal sonora 4 veces.
   2) La señal de recordatorio de finalización emitirá una señal sonora 3 veces (una vez cada minuto).
   3) Aparece de nuevo la hora actual.

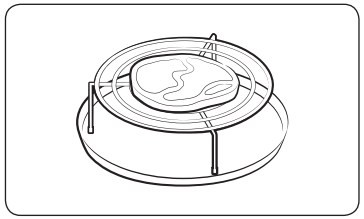
MC11K7035CG_AA_DE68-04387Q-02_EN+MES.indb 25 2018-08-30 12:03:35

Uso del horno

Dorador

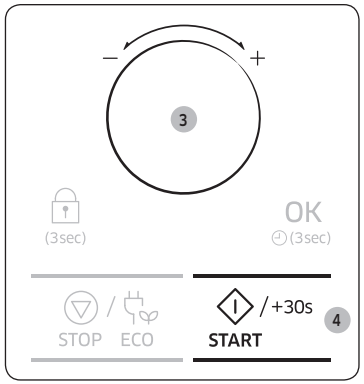
El dorador le permite calentar y dorar los alimentos rápidamente, sin usar microondas.

- Siempre use guantes para horno cuando toque los recipientes en el horno, ya que estarán muy calientes.
- Puede obtener mejores resultados de cocción y dorado si usa el estante alto.



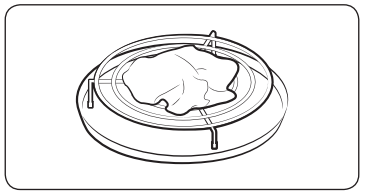
1. Abra la puerta y coloque los alimentos sobre el estante.

2. Presione el botón **Grill (Dorador)**.
   Resultado: Se visualizan las siguientes indicaciones:
   (Modo dorador)
   - No se puede ajustar la temperatura del dorador.



3. Programe el tiempo de dorado girando el **disco selector multifunción**.
   - El tiempo máximo de dorado es de 60 minutos.
4. Presione el botón **START/+30s (INICIO/+30s)**.
   Resultado: Comienza el dorado. Cuando finaliza:
   1) El horno emite una señal sonora 4 veces.
   2) La señal de recordatorio de finalización emitirá una señal sonora 3 veces (una vez cada minuto).
   3) Aparece de nuevo la hora actual.

Selección de los accesorios



La cocción por horno tradicional no requiere utensilios. Sin embargo, debe usar solo utensilios de cocina que usaría en su horno normal.
Los recipientes aptos para microondas, por lo general, no son adecuados para la cocción por convección; no utilice recipientes ni platos de plástico, ni tazas o toallas de papel, etc.
Si desea seleccionar un modo de cocción combinado (microondas y dorador o potencia de convección), utilice solo recipientes que sean aptos para microondas y para horno.

☛ **IMPORTANTE**

Para obtener más información sobre recipientes y utensilios adecuados, consulte la Guía de recipientes de cocina en la página 29.

MC11K7035CG_AA_DE68-04387Q-02_EN+MES.indb 26 2018-08-30 12:03:35

Combinación de microondas y dorador

También puede combinar la cocción en microondas con el dorador, para cocinar rápidamente y dorar al mismo tiempo.

☛ **IMPORTANTE**

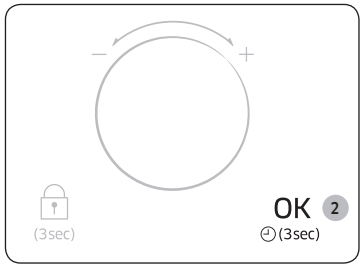
SIEMPRE utilice utensilios de cocina aptos para microondas y para horno. Los platos de vidrio o de cerámica son ideales ya que permiten que las microondas penetren los alimentos en forma uniforme.

☛ **IMPORTANTE**

SIEMPRE use guantes para horno cuando toque los recipientes en el horno, ya que estarán muy calientes.
Puede mejorar la cocción y el dorado si usa el estante alto.

Abra la puerta. Coloque los alimentos sobre el estante más adecuado para el tipo de alimento que va a cocinar. Coloque el estante en el plato giratorio. Cierre la puerta.

1. Presione el botón **Combi (Combinada)**.
   Resultado: Se visualizan las siguientes indicaciones:
   Cb-1 (Microondas + Dorador)



2. Puede mostrar Cb-1 y, luego, presionar el botón **OK (Aceptar).**
   Resultado: Se visualizan las siguientes indicaciones:
   (Modo combinado Microondas y Dorador)

   • No se puede ajustar la temperatura del dorador o el nivel de potencia.

3. Programe el tiempo de cocción girando el **disco selector multifunción**.
   • El tiempo máximo de cocción es de 60 minutos.
4. Presione el botón **START/+30s (INICIO/+30s)**.
   Resultado: Comienza la cocción combinada. Cuando finaliza:
   1) El horno emite una señal sonora 4 veces.
   2) La señal de recordatorio de finalización emitirá una señal sonora 3 veces (una vez cada minuto).
   3) Aparece de nuevo la hora actual.

MC11K7035CG_AA_DE68-04387Q-02_EN+MES.indb 27 2018-08-30 12:03:36

Uso del horno

Combinación de microondas y potencia de convección

La cocción combinada utiliza energía de microondas y calor por convección. No se requiere un precalentamiento ya que la energía de microondas está disponible de inmediato.
Se pueden cocinar varios alimentos en el modo combinado, en especial:

- Carnes y aves asadas
- Tartas y pasteles
- Platos con huevo y queso

☛ **IMPORTANTE**

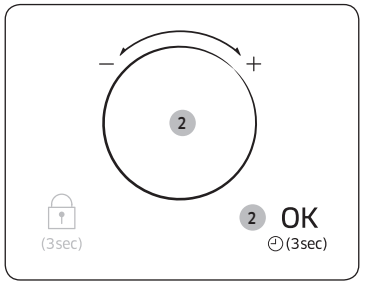
SIEMPRE utilice utensilios de cocina aptos para microondas y para horno. Los platos de vidrio o de cerámica son ideales ya que permiten que las microondas penetren los alimentos en forma uniforme.

☛ **IMPORTANTE**

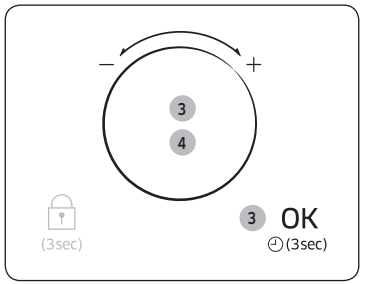
SIEMPRE use guantes para horno cuando toque los recipientes en el horno, ya que estarán muy calientes. Puede obtener una mejor cocción y dorado si usa el estante bajo.

Abra la puerta. Coloque el alimento sobre el plato giratorio o sobre el estante bajo que se debe colocar luego sobre el plato giratorio. Cierre la puerta. El elemento calentador debe estar en posición horizontal.

1. Presione el botón **Combi (Combinada)**.
   Resultado: Se visualizan las siguientes indicaciones:
   Cb-1 (Microondas + Dorador)



2. Puede mostrar Cb-2 (Microondas + Potencia de Convección) girando el **disco selector multifunción**.
   En este punto, presione el botón **OK (Aceptar)**.
   Resultado: Se visualizan las siguientes indicaciones:
   (Modo combinado Microondas y Potencia de convección)
   350 °F (Temperatura)
   - El nivel de potencia se fija en 30 %.



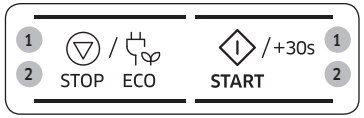
3. Ajuste la temperatura adecuada girando el **disco selector multifunción** (Temperatura: 100, 200, 250, 300, 325, 350, 375, 400 °F).
   En este punto, presione el botón **OK (Aceptar)** para ajustar el nivel de potencia.
4. Programe el tiempo de cocción girando el **disco selector multifunción**.
   - El tiempo máximo de cocción es de 60 minutos.

5. Presione el botón **START/+30s (INICIO/+30s)**.
   Resultado: Comienza la cocción combinada. El horno se calienta hasta la temperatura programada y, luego, continúa la cocción por microondas hasta que finaliza el tiempo de cocción. Cuando finaliza:
   1) El horno emite una señal sonora 4 veces.
   2) La señal de recordatorio de finalización emitirá una señal sonora 3 veces (una vez cada minuto).
   3) Aparece de nuevo la hora actual.

MC11K7035CG_AA_DE68-04387Q-02_EN+MES.indb 28 2018-08-30 12:03:36

Desactivación de la alarma

Puede desactivar la alarma cada vez que lo desee.

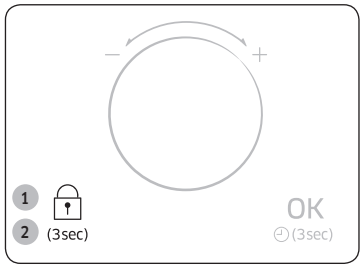


1. Presione los botones **START/+30s (INICIO/+30s)** y **STOP/ECO (CANCELAR/ECO)** al mismo tiempo.
   Resultado: El horno no emite ningún sonido para indicar el final de una función.
   - Se visualizan las siguientes indicaciones.

2. Para volver a activar la alarma, presione los botones **START/+30s (INICIO/+30s)** y **STOP/ECO (CANCELAR/ECO)** nuevamente al mismo tiempo.
   Resultado: El horno funciona normalmente.
   - Se visualizan las siguientes indicaciones.

Uso de la función de bloqueo para niños

Su horno de microondas está equipado con un programa especial de bloqueo para niños que permite trabar el horno de modo tal que ni los niños ni ninguna persona que no esté familiarizada con el horno pueda hacerlo funcionar accidentalmente.



1. Presione el botón **Bloqueo para niños** durante 3 segundos.
   Resultado:
   - El horno se bloquea (no se puede seleccionar ninguna función).
   - El visor indicará “L”.

2. Para desbloquear el horno, presione el botón **Bloqueo para niños** durante 3 segundos.
   Resultado: Se puede usar el horno normalmente.

Guía de utensilios de cocina

Para cocinar alimentos en el horno de microondas, las microondas deben poder penetrar los alimentos, sin ser reflejadas ni absorbidas por el recipiente utilizado.
Se debe tener cuidado al seleccionar el utensilio de cocina. Si el utensilio está rotulado como apto para microondas, no debe preocuparse.
La siguiente tabla indica los diversos tipos de utensilios de cocina y detalla por qué y cómo deben usarse en un horno de microondas.

Utensilio de cocina	Apto para microondas	Comentarios
Papel de aluminio	✓✗	Puede utilizarse en pequeñas cantidades para evitar que algunas partes del plato se cocinen de más. Se puede producir un arco eléctrico si el papel está demasiado cerca de la pared del horno o si usa demasiada cantidad.
Plato para dorar	✓	No precalentar durante más de ocho minutos.
Porcelana y vajilla de barro	✓	La porcelana, cerámica, vajilla de barro con vidrio y la porcelana fría suelen ser aptas para hornos de microondas, a menos que estén decoradas con un ribete de metal.
Platos de cartón y poliéster desechables	✓	Algunos alimentos congelados están envasados en estos recipientes.
Envases de comida rápida		
• Tazas de poliestireno	✓	Pueden utilizarse para calentar alimentos. El sobrecalentamiento puede provocar que el poliestireno se derrita.
• Bolsas de papel o periódicos	✗	Pueden prenderse fuego.
• Papel reciclado o ribetes de metal	✗	Puede provocar un arco eléctrico.
Recipientes de vidrio		
• Vajilla para horno	✓	Puede utilizarse, a menos que esté decorada con un ribete de metal.
• Cristalería fina	✓	Puede utilizarse para calentar alimentos o líquidos. La cristalería delicada puede romperse o agrietarse si se calienta repentinamente.
• Frascos de vidrio	✓	Se debe retirar la tapa. Adecuado solo para calentar.

MC11K7035CG_AA_DE68-04387Q-02_EN+MES.indb 29 2018-08-30 12:03:36

Guía de utensilios de cocina

Utensilio de cocina	Apto para microondas	Comentarios
Metal		
• Recipientes	✗	Pueden provocar un arco eléctrico o un incendio.
• Precintos de alambre de bolsas para congelador	✗	
Papel		
• Platos, vasos, servilletas de papel y papel de cocina	✓	Solo para una cocción corta o para calentar los alimentos. También para absorber el exceso de humedad.
• Papel reciclado	✗	Puede provocar un arco eléctrico.
Plástico		
• Recipientes	✓	Especialmente si es termoplástico resistente al calor. Algunos otros plásticos pueden deformarse o decolorarse a altas temperaturas. No use plástico de melamina.
• Film transparente	✓	Puede utilizarse para retener la humedad. No debe tocar los alimentos. Tenga cuidado al retirar el film, ya que puede liberar vapor caliente.
• Bolsas para congelador	✓✗	Solo si son aptas para horno o pueden hervirse. No deben ser herméticas. Pinche con un tenedor, si es necesario.
Papel encerado o parafinado	✓	Puede utilizarse para retener la humedad y evitar las salpicaduras.

✓ : Recomendado ✓✗ : Tenga cuidado ✗ : Inseguro

Guía de cocción

Microondas

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

Cocina

Utensilios de cocina para la cocción en microondas:

Los utensilios de cocina deben permitir que la energía de microondas los atraviese para lograr la máxima eficacia. Los metales, como el acero inoxidable, el aluminio y el cobre, reflejan las microondas, pero éstas pueden atravesar la cerámica, el vidrio, la porcelana y el plástico igual que el papel y la madera. Por eso los alimentos nunca deben cocinarse en recipientes de metal.

Alimentos apropiados para la cocción en microondas:

Muchas clases de alimentos son apropiados para la cocción en microondas, incluso verduras frescas o congeladas, frutas, pastas, arroz, cereales, frijoles, pescados y carnes. Salsas, cremas, sopas, budines, conservas y chutneys también pueden cocinarse en un horno de microondas. En términos generales, la cocción en microondas es ideal para cualquier alimento que normalmente se prepararía sobre un hornillo. Para derretir mantequilla o chocolate, por ejemplo (consulte el capitulo con sugerencias, técnicas y consejos).

Cubrir durante la cocción

Cubrir los alimentos durante la cocción es muy importante, ya que el agua evaporada sube en forma de vapor y colabora en el proceso de cocción. Los alimentos pueden cubrirse de diferentes maneras: por ejemplo, con un plato de cerámica, una tapa plástica o film transparente apto para microondas.

Tiempos de reposo

Cuando la cocción haya terminado, el tiempo de reposo de los alimentos es importante para que la temperatura se nivele en el interior.

MC11K7035CG_AA_DE68-04387Q-02_EN+MES.indb 30 2018-08-30 12:03:36

Guía de cocción para verduras congeladas

Utilice un bol Pyrex de vidrio adecuado con tapa. Cubra el recipiente y cocine durante el tiempo mínimo, consulte a la tabla. Continúe la cocción para obtener el resultado que usted prefiere.
Revuelva dos veces durante la cocción y una vez después de cocinar. Agregue sal, hierbas o mantequilla después de la cocción. Cubra el recipiente durante el tiempo de reposo.

Alimento	Cantidad	Potencia	Tiempo de cocción (min.)
Espinaca	0.3 lb	60 %	5-6
	Instrucciones Agregar 15 ml (1 cucharada) de agua fría. Servir después de 2-3 minutos de reposo.		
Brócoli	0.7 lb	60 %	8-9
	Instrucciones Agregar 30 ml (2 cucharadas) de agua fría. Servir después de 2-3 minutos de reposo.		
Arvejas	0.7 lb	60 %	7-8
	Instrucciones Agregar 15 ml (1 cucharada) de agua fría. Servir después de 2-3 minutos de reposo.		
Ejotes	0.7 lb	60 %	7½-8½
	Instrucciones Agregar 30 ml (2 cucharadas) de agua fría. Servir después de 2-3 minutos de reposo.		
Verduras varias (zanahorias/arvejas/maíz)	0.7 lb	60 %	7-8
	Instrucciones Agregar 15 ml (1 cucharada) de agua fría. Servir después de 2-3 minutos de reposo.		
Verduras varias (estilo chino)	0.7 lb	60 %	7½-8½
	Instrucciones Agregar 15 ml (1 cucharada) de agua fría. Servir después de 2-3 minutos de reposo.		

Guía de cocción para verduras frescas

Utilice un bol Pyrex de vidrio adecuado con tapa. Agregue 30-45 ml de agua fría (2-3 cucharadas) por cada 250 g a menos que se recomiende otra cantidad de agua, consulte a la tabla. Cubra el recipiente y cocine durante el tiempo mínimo, consulte a la tabla. Continúe la cocción para obtener el resultado que usted prefiere. Revuelva una vez durante la cocción y otra vez después de cocinar. Agregue sal, hierbas o mantequilla después de la cocción. Cubra el recipiente durante un tiempo de reposo de 3 minutos.

Sugerencia: corte las verduras frescas en trozos parejos. Mientras más pequeños los corte más rápido se cocinarán.

Alimento	Cantidad	Potencia	Tiempo de cocción (min.)
Brócoli	0.6 lb 1.0 lb	100 %	3-4 5-6
	Instrucciones Preparar flores de tamaños parejos. Disponer los tallos de manera que apunten hacia el centro. Servir después de 3 minutos de reposo.		
Colecitas de Bruselas	1.0 lb	100 %	4½-5
	Instrucciones Agregar 60-75 ml (5-6 cucharadas) de agua. Servir después de 3 minutos de reposo.		
Zanahorias	1.0 lb	100 %	6-7
	Instrucciones Cortar las zanahorias en rebanadas parejas. Servir después de 3 minutos de reposo.		
Coliflor	0.6 lb 1.0 lb	100 %	3½-4 6-7
	Instrucciones Preparar flores de tamaños parejos. Cortar las flores grandes por la mitad. Disponer los tallos de manera que apunten hacia el centro. Servir después de 3 minutos de reposo.		

MC11K7035CG_AA_DE68-04387Q-02_EN+MES.indb 31 2018-08-30 12:03:36

Guía de cocción

Alimento	Cantidad	Potencia	Tiempo de cocción (min.)
Calabacines	0.6 lb	100 %	4-5
	Instrucciones Cortar los calabacines en rebanadas. Agregar 30 ml (2 cucharadas) de agua o una nuez de mantequilla. Cocinar hasta que estén tiernos. Servir después de 3 minutos de reposo.		
Berenjenas	0.6 lb	100 %	2½-3
	Instrucciones Cortar las berenjenas en rebanadas pequeñas y rociarlas con 1 cucharada de jugo de limón. Servir después de 3 minutos de reposo.		
Poros	0.6 lb	100 %	3½-4
	Instrucciones Cortar los poros en rebanadas delgadas. Servir después de 3 minutos de reposo.		
Hongos	0.25 lb 0.6 lb	100 %	1½-2 2½-3
	Instrucciones Preparar hongos pequeños enteros o en rebanadas. No incorporar agua. Rociar con jugo de limón. Condimentar con sal y pimienta. Escurrir antes de servir. Servir después de 3 minutos de reposo.		
Cebollas	0.6 lb	100 %	5-5½
	Instrucciones Cortar las cebollas en rebanadas o por la mitad. Agregar solo 15 ml (1 cucharada) de agua. Servir después de 3 minutos de reposo.		
Pimientos	0.6 lb	100 %	4½-5
	Instrucciones Cortar los pimientos en rebanadas pequeñas. Servir después de 3 minutos de reposo.		

Alimento	Cantidad	Potencia	Tiempo de cocción (min.)
Papas	0.6 lb 1.0 lb	100 %	5-6 8-9
	Instrucciones Pesar las papas peladas y cortarlas en mitades o cuartos de tamaños similares. Servir después de 3 minutos de reposo.		
Nabo repollo	0.6 lb	100 %	5½-6
	Instrucciones Cortar el nabo en cubos pequeños. Servir después de 3 minutos de reposo.		

Guía de cocción para arroz y pasta

Arroz: Use un bol de vidrio Pyrex grande con tapa; el arroz duplica su volumen durante la cocción. Cocinar con tapa. Cuando finalice el tiempo de cocción, revuelva antes de dejarlo reposar, sale o incorpore hierbas y mantequilla. Comentario: es posible que el arroz no haya absorbido toda el agua una vez finalizado el tiempo de cocción.

Pasta: Utilice un bol de vidrio Pyrex grande. Agregue agua hirviendo, una pizca de sal y revuelva bien. Cocinar destapado. Revuelva ocasionalmente durante y después de la cocción. Cubra durante el tiempo de reposo y escurra bien después.

Alimento	Cantidad	Potencia	Tiempo de cocción (min.)
Arroz blanco (sancochado)	1 taza	50 %	20-22
	Instrucciones Agregar 1½ tazas de agua fría por 1 taza de arroz. Servir después de 5 minutos de reposo.		
	1½ tazas	50 %	22-24
	Instrucciones Agregar 2½ tazas de agua fría por 1½ tazas de arroz. Servir después de 5 minutos de reposo.		

MC11K7035CG_AA_DE68-04387Q-02_EN+MES.indb 32 2018-08-30 12:03:36

Alimento	Cantidad	Potencia	Tiempo de cocción (min.)
Arroz integral (sancochado)	1 taza	50 %	22-24
	Instrucciones Agregar 1½ tazas de agua fría por 1 taza de arroz. Servir después de 5 minutos de reposo.		
	1½ tazas	50 %	24-26
	Instrucciones Agregar 2½ tazas de agua fría por 1½ tazas de arroz. Servir después de 5 minutos de reposo.		
Mezcla de arroz (arroz + arroz salvaje)	1 taza	80 %	16-17
	Instrucciones Agregar 2 tazas de agua fría por 1 taza de arroz/mezcla de arroz salvaje. Servir después de 5 minutos de reposo.		
Mezcla de granos (arroz + cereal)	1 taza	80 %	17-18
	Instrucciones Agregar 1¾ tazas de agua fría por 1 taza de mezcla de arroz/cereal. Servir después de 5 minutos de reposo.		
Pasta	1 taza	80 %	10-11
	Instrucciones Agregar 4 tazas de agua. Servir después de 5 minutos de reposo.		

Recalentar

El horno de microondas recalentará los alimentos en una fracción del tiempo que normalmente tardan los hornillos de los hornos convencionales.
Utilice los niveles de potencia y los tiempos de recalentamiento de la siguiente tabla como guía. En la tabla de tiempos, se contemplan líquidos a temperatura ambiente de +64 a +68 °F o alimentos fríos a una temperatura aproximada de +41 a +45 °F.

Disponer y cubrir

Evite recalentar alimentos grandes, como un trozo de carne; tienden a cocinarse de más y a secarse antes de que el centro esté bien caliente. Se obtienen mejores resultados si se recalientan trozos pequeños.

Niveles de potencia y momentos en los cuales revolver

Consulte las tablas para obtener ayuda.
En general, es mejor recalentar los alimentos con un nivel de potencia bajo, si los alimentos son delicados, hay grandes cantidades o si tiende a recalentarse muy rápido (los picadillos, por ejemplo).
Revuelva bien o dé vuelta los alimentos mientras los recalienta para obtener mejores resultados. Cuando sea posible, revuelva otra vez antes de servir.
Preste especial atención cuando recaliente líquidos y alimentos para bebés. Para evitar que los líquidos hiervan y posibles escaldaduras, revuelva antes, durante y después de calentar. Consérvelos en el horno de microondas durante el tiempo de reposo. Recomendamos poner una cuchara plástica o una varilla de vidrio en los líquidos. Evite calentar de más los alimentos (y así malograrlos). Es preferible calcular menos tiempo de cocción del que corresponde y luego agregar más, de ser necesario.

MC11K7035CG_AA_DE68-04387Q-02_EN+MES.indb 33 2018-08-30 12:03:37

Guía de cocción

Calentar y calcular tiempos de reposo

Cuando recalienta alimentos por primera vez, es útil tomar nota del tiempo que emplea, para referencia futura.
Siempre asegúrese de que todo el alimento recalentado esté bien caliente.
Deje que los alimentos reposen unos instantes después de recalentarlos, para permitir que la temperatura se nivele.
El tiempo de reposo recomendado después de recalentar oscila entre 2 y 4 minutos, a menos que se recomiende otro tiempo en la tabla.
Preste especial atención cuando recaliente líquidos y alimentos para bebés. Consulte además el capítulo con precauciones de seguridad.

Recalentar líquidos

Siempre deje reposar los líquidos al menos 20 segundos una vez que el horno se haya apagado para que la temperatura se nivele. Revuelva mientras calienta, si es necesario, y SIEMPRE revuelva después de calentar. Para evitar que los líquidos hiervan y posibles escaldaduras, debe colocar una cuchara o una varilla de vidrio en las bebidas y revolver antes, durante y después de calentarlas.

Recalentar alimentos para bebés

Alimento para bebés:

Coloque el alimento en un plato hondo de cerámica. Cubrir con una tapa de plástico. Revuelva bien después de recalentar. Deje reposar 2-3 minutos antes de servir. Revuelva nuevamente y controle la temperatura. Temperatura recomendada para servir: entre 86~104 °F.

Leche para bebés:

Vierta la leche en un biberón esterilizado. Recaliente destapado. Nunca caliente un biberón con la tetina puesta, ya que la botella puede explotar si se calienta en exceso. Agite bien antes de dejar reposar y una vez más antes de servir. Siempre verifique atentamente la temperatura de la leche o alimentos para bebés antes de dárselos al niño. Temperatura recomendada para servir: aprox. 100 °F.

Comentario:

Es importante verificar la temperatura de los alimentos para bebés, en particular, antes de servirlos para evitar quemaduras. Utilice los niveles de potencia y los tiempos que se detallan en la siguiente tabla como pautas generales para recalentar líquidos y alimentos.

Recalentar líquidos y alimentos

Utilice los niveles de potencia y los tiempos que se detallan en esta tabla como pautas generales para recalentar líquidos y alimentos.

Alimento	Cantidad	Potencia	Tiempo de cocción (min.)
Bebidas (café, té, agua)	150 ml (1 taza) 300 ml (2 tazas) 450 ml (3 tazas) 600 ml (4 tazas)	100 %	1-1½ 2-2½ 3-3½ 4-4½
	Instrucciones 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. Servir después de 1-2 minutos de reposo.		
Sopa (fría)	0.6 lb 0.8 lb 1.0 lb 1.2 lbs	70 %	3½-4 4½-5 6-6½ 7-7½
	Instrucciones 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. Servir después de 2-3 minutos de reposo.		

MC11K7035CG_AA_DE68-04387Q-02_EN+MES.indb 34 2018-08-30 12:03:37

Alimento	Cantidad	Potencia	Tiempo de cocción (min.)
Estofado (frío)	0.8 lb	70 %	4½-5½
	Instrucciones 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. Servir después de 2-3 minutos de reposo.		
Pasta con salsa (fría)	0.8 lb	70 %	3½-4½
	Instrucciones 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. Servir después de 3 minutos de reposo.		
Pasta rellena con salsa (fría)	0.8 lb	70 %	4-5
	Instrucciones Colocar la pasta rellena (por ejemplo, ravioles, 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. Servir después de 3 minutos de reposo.		
Platos preparados (fríos)	0.8 lb 1.0 lb 1.2 lbs	60 %	4½-5½ 5½-6½ 6½-7½
	Instrucciones Colocar una comida fría elaborada con 2 o 3 componentes en un plato de cerámica. Cubrir con un film transparente para microondas. Servir después de 3 minutos de reposo.		
Fondue de queso lista para servir (fría)	0.8 lb	60 %	6-7
	Instrucciones Colocar el fondue de queso en un bol de vidrio Pyrex del tamaño adecuado con tapa. Revolver ocasionalmente durante y después del recalentamiento. Revolver bien antes de servir. Servir después de 1-2 minutos de reposo.		

Recalentar leche y alimentos para bebés

Utilice los niveles de potencia y los tiempos que se detallan en esta tabla como pautas generales para recalentar líquidos y alimentos.

Alimento	Cantidad	Potencia	Tiempo de cocción (segundos)
Alimento para bebés (verduras + carne)	0.4 lb	70 %	30
	Instrucciones 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. Servir después de 2-3 minutos de reposo.		
Papillas para bebés (cereal + leche + fruta)	0.4 lb	70 %	20
	Instrucciones 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. Servir después de 2-3 minutos de reposo.		
Leche para bebés	100 ml 200 ml	30 %	30-40 60-70
	Instrucciones 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. Servir después de 2-3 minutos de reposo.		

MC11K7035CG_AA_DE68-04387Q-02_EN+MES.indb 35 2018-08-30 12:03:37

Guía de cocción

Descongelamiento

Los microondas son una excelente manera de descongelar alimentos congelados. Descongelan suavemente los alimentos congelados en poco tiempo. Esto puede ser una gran ventaja, si de pronto llegan invitados inesperados.
Las aves congeladas deben descongelarse bien antes de la cocción. Retire todos los precintos de metal y quite todo el envoltorio para que el líquido descongelado se escurra.
Coloque los alimentos congelados en un plato sin tapa. Dé vuelta los alimentos en la mitad del proceso, escurra el líquido y quite los menudos lo antes posible. Cada tanto, verifique los alimentos para asegurarse de que no se calienten.
Si las partes más pequeñas y delgadas de los alimentos congelados comienzan a calentarse, puede envolverlas en tiras pequeñas de papel de aluminio para protegerlas mientras se descongelan.
En caso de que la superficie exterior del ave comenzara a calentarse, detenga el proceso de descongelamiento y deje reposar 20 minutos antes de continuar.
Deje reposar pescados, carnes y aves para que se descongelen por completo. El tiempo de reposo para que se descongelen por completo variará según la cantidad que se descongele. Remítase a la siguiente tabla.

Sugerencia: los alimentos sin volumen se descongelan mejor que los gruesos y las cantidades más pequeñas requieren menor tiempo que las más grandes. Recuerde esta sugerencia a la hora de congelar y descongelar alimentos.

Para descongelar alimentos congelados que tengan una temperatura aproximada de -64 a -68 °F, utilice la siguiente tabla como guía.

Alimento	Cantidad	Potencia	Tiempo de descongelamiento (min.)
Carne			
Carne molida	0.6 lb 1.1 lbs	20 %	6-7 8-13
Bistec de cerdo	0.6 lb	20 %	7-8
	Instrucciones 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. Servir después de 15-30 minutos de reposo.		

Alimento	Cantidad	Potencia	Tiempo de descongelamiento (min.)
Ave			
Presas de pollo	1.1 lbs (2 piezas)	20 %	14-15
Pollo entero	2.7 lbs	20 %	32-34
	Instrucciones 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. Servir después de 15-60 minutos de reposo.		
Pescado			
Filetes de pescado	0.4 lb	20 %	6-7
Pescado entero	0.9 lb	20 %	11-13
	Instrucciones 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. Servir después de 10-25 minutos de reposo.		
Frutas			
Frutos rojos	0.7 lb	20 %	6-7
	Instrucciones Esparcir los frutos sobre un plato de vidrio redondo plano (de diámetro grande). Servir después de 5-10 minutos de reposo.		

MC11K7035CG_AA_DE68-04387Q-02_EN+MES.indb 36 2018-08-30 12:03:37

Alimento	Cantidad	Potencia	Tiempo de descongelamiento (min.)
Pan			
Panecillos (50 g cada uno)	2 piezas 4 piezas	20 %	1-1½ 2½-3
Tostada/Emparedado	0.6 lb	20 %	4-4½
Pan alemán (harina de trigo + centeno)	1.1 lbs	20 %	7-9
	Instrucciones 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. Servir después de 5-20 minutos de reposo.		

Dorador

El elemento calentador del dorador se ubica debajo del techo de la cavidad. Funciona cuando la puerta está cerrada y el plato giratorio está rotando. La rotación del plato giratorio hace que los alimentos se doren de una manera más uniforme. Precalentar el dorador durante 3-5 minutos hará que los alimentos se doren con más rapidez.

Utensilios de cocina para dorar:

Deben ser resistentes al fuego y pueden tener metal. No utilice ningún tipo de utensilio de plástico ya que puede derretirse.

Alimentos adecuados para dorar:

Chuletas, salchichas, bistecs, hamburguesas, tocino y lonjas de jamón, porciones delgadas de pescado, emparedados y toda clase de tostadas con ingredientes.

Comentario importante:

Siempre que utilice solo el modo dorador, recuerde que los alimentos deben colocarse en el estante alto, a menos que se recomiende otra instrucción.

Microondas + Dorador

Este modo de cocción combina el calor radiante proveniente del dorador con la velocidad de la cocción en microondas. Funciona solo cuando la puerta está cerrada y el plato giratorio está rotando. Debido a la rotación del plato giratorio, los alimentos se doran de manera uniforme. Este modelo incluye tres modos de combinación:
600 W + Dorador, 450 W + Dorador y 300 W + Dorador.

Utensilios de cocina para cocinar con microondas + dorador

Use utensilios de cocina por los que puedan atravesar las microondas. Los utensilios deben ser resistentes al fuego. No use utensilios de metal en el modo combinado. No utilice ningún tipo de utensilio de plástico ya que puede derretirse.

Alimentos apropiados para la cocción en microondas + dorador:

Los alimentos apropiados para la cocción en modo combinado incluyen todo tipo de alimentos cocidos que deban recalentarse y dorarse (por ejemplo, pasta al horno), así como alimentos que requieran un tiempo de cocción breve para dorar la parte superior de los alimentos. Además, este modo puede usarse para porciones grandes de comida a las que les viene bien una capa dorada y crocante (por ejemplo, presas de pollo, deben darse vuelta cuando haya transcurrido la mitad del tiempo de cocción). Consulte la tabla del dorador para obtener más detalles.

Comentario importante:

Siempre que utilice el modo combinado (microondas + dorador), los alimentos deben colocarse en el estante alto, a menos que se recomiende otra instrucción. Consulte las instrucciones de la siguiente tabla.
Los alimentos deben darse vuelta, si se pretende lograr un dorado de ambos lados.

MC11K7035CG_AA_DE68-04387Q-02_EN+MES.indb 37 2018-08-30 12:03:37

Guía de cocción

Guía para asar alimentos frescos con el dorador

Precaliente el grill con la función de dorador durante 2-3 minutos.
Utilice los niveles de potencia y los tiempos que se detallan en esta tabla como pautas generales para usar el dorador.
Utilice guantes para horno cuando retire los alimentos.

Alimentos frescos	Cantidad	Modo	Tiempo de cocción	
			1 pasos (min.)	2 pasos (min.)
Rebanadas de pan tostado	4 piezas (cada una 1 oz)	Solo dorador	5½-6½	-
	Instrucciones Colocar las rebanadas de pan tostado una al lado de la otra sobre el estante alto.			
Tomates asados	2 piezas (0.9 lb)	30 % + Dorador	12	-
	Instrucciones Cortar los tomates por la mitad. Colocar un poco de queso encima. Disponer en círculo en una fuente de vidrio Pyrex plana. Colocar la fuente en el estante alto. Dejar reposar durante 2-3 minutos.			
Tostada de tomate y queso	4 piezas (0.7 lb)	30 % + Dorador	8-9	-
	Instrucciones Primero, tostar las rebanadas de pan. Colocar la tostada con los ingredientes en el estante alto. Dejar reposar durante 2-3 minutos.			
Tostada Hawaii	4 piezas (1.1 lbs)	30 % + Dorador	7-8	-
	Instrucciones Primero, tostar las rebanadas de pan. Colocar la tostada con los ingredientes en el estante alto. Dejar reposar durante 2-3 minutos.			
Papas asadas	1.1 lbs	30 % + Dorador	22-25	-
	Instrucciones Cortar las papas por la mitad. Pintar las papas con aceite y perejil. Colocarlas en círculo sobre el estante alto con el lado cortado hacia el dorador.			
Manzanas al horno	2 manzanas	30 % + Dorador	9-10	-
	Instrucciones Quitar el corazón de las manzanas y rellenarlas con pasas de uvas y mermelada. Colocar algunas láminas de almendra encima. Colocar las manzanas en una fuente de vidrio Pyrex plana. Colocar la fuente directamente sobre el estante bajo.			

Alimentos frescos	Cantidad	Modo	Tiempo de cocción	
			1 pasos (min.)	2 pasos (min.)
Presas de pollo	1.1 lbs (2 piezas)	30 % + Dorador	13-15	11-13
	Instrucciones Pintar las presas de pollo con aceite y especias. Colocarlas en círculo en el estante alto. Después de la cocción, dejar reposar durante 2-3 minutos.			
Bistecs de carne de res (A punto)	0.9 lb (2 piezas)	Solo dorador	8-10	8-10
	Instrucciones Pintar los bistecs con aceite. Disponer en círculo en el estante alto. Después de la cocción, dejar reposar durante 2-3 minutos.			
Pescado asado	0.9-1.1 lbs	30 % + Dorador	9-11	10-12
	Instrucciones Pintar la piel del pescado entero con aceite e incorporar hierbas y especias. Colocar dos pescados uno al lado del otro (de cabeza a cola) en el estante alto. Después de la cocción, dejar reposar durante 2-3 minutos.			

Potencia de convección

Cocinar con Potencia de Convección es una poderosa combinación de calentador por grill y calentador por convección con ventilador. El aire caliente sale de la parte superior de la cavidad a través de los orificios del horno. El elemento calentador de la parte superior y trasera y el ventilador de la pared posterior mantienen la circulación uniforme del aire caliente.

Utensilios de cocina para la cocción con Potencia de Convección

Se pueden utilizar todos los utensilios de cocina convencionales aptos para horno, recipientes y paneles para hornear y cualquier elemento que usaría normalmente en un horno tradicional por convección.

Alimentos adecuados para la cocción con Potencia de Convección

Use este modo para galletas, bizcochos individuales, bollos y pasteles, así como pasteles de frutas, masa de profiteroles y soufflés.

MC11K7035CG_AA_DE68-04387Q-02_EN+MES.indb 38 2018-08-30 12:03:37

Microondas + Potencia de Convección

Este modo combina la energía de microondas con el aire caliente y, por lo tanto, reduce el tiempo de cocción a la vez que proporciona a los alimentos una superficie dorada y crocante. Cocinar por convección es el método tradicional y conocido de cocinar alimentos en un horno con aire caliente que circula mediante un ventilador en la pared posterior.

Utensilios de cocina para cocinar con microondas + Potencia de Convección:

Deben permitir que pasen las microondas. Deben ser aptos para hornos (como vidrio, porcelana o loza sin bordes de metal); similares a los utensilios de cocina que se describen en Microondas + Dorador.

Alimentos adecuados para la cocción por microondas + Potencia de Convección

Todo tipo de carnes y aves así como guisos y platos gratinados, bizcochuelos y pasteles de fruta, tartas y masas quebradizas, verduras asadas, bizcochos y panes.

Guía para Potencia de Convección de alimentos frescos y congelados

Precaliente la Potencia de Convección con la función Potencia de Convección hasta la temperatura deseada. Utilice los niveles de potencia y los tiempos de esta tabla a modo de guía para la cocción por Potencia de Convección. Utilice guantes para horno cuando retire los alimentos.

Alimento	Cantidad	Potencia	Tiempo de cocción (min.)
Mini tartas/mini pizzas congeladas	0.6 lb	400 °F	9-11
	Colocar la botana de pizza sobre el plato para dorar. Colocar el plato sobre el estante bajo.		
Papas fritas congeladas para horno	0.7 lb	400 °F	22-25
	Distribuir las papas fritas para horno sobre el plato para dorar. Colocar el plato en el estante alto.		
Trocitos de pollo congelados	0.7 lb	400 °F	10-12
	Colocar los trocitos de pollo congelados sobre el plato para dorar. Colocar el plato en el estante alto.		
Pizza congelada	0.7 lb	400 °F	10-12
	Colocar la pizza congelada en el estante alto.		
Lasaña casera/ Pasta gratinada	1.1 lbs	30 % + 350 °F	15-20
	Poner la pasta en un plato apto para horno. Colocar el plato sobre el estante bajo.		
Lasaña congelada	0.9 lb	30 % + 400 °F	16-18
	Colocar en una fuente de vidrio Pyrex de tamaño adecuado o dejar en su envase original (asegurarse de que sea apto para microondas y para el calor del horno). Colocar la lasaña congelada en el estante bajo. Después de cocinar, dejar reposar durante 2-3 minutos.		
Bistec/Cordero asado (a punto)	2.7-2.9 lbs	30 % + 400 °F	24-26 (primer lado) 24-26 (segundo lado)
	Pintar el bistec/cordero con aceite y condimentar con pimienta, sal y pimentón. Colocar en el estante bajo, con el lado de la grasa hacia abajo primero. Después de cocinarlo, envolver en papel de aluminio y dejar reposar durante 10-15 minutos.		
Panecillos congelados	0.8 lb (6 piezas)	30 % + 400 °F	7-9
	Colocar los panecillos sobre el plato para dorar. Coloque el plato sobre el estante bajo. Dejar reposar durante 2 o 3 minutos.		
Pastel marmoleado	1.1 lbs	350 °F	50-55
	Colocar la masa fresca en una fuente pequeña de metal negro para horno de forma rectangular (25 cm de longitud) Colocar la fuente en el estante bajo. Después de hornear, dejar reposar durante 5-10 minutos.		
Croissants/Panecillos (masa fresca)	0.45-0.6 lb	400 °F	13-18
	Colocar los croissants o los panecillos fríos sobre papel para hornear en el estante bajo.		
Pollo asado	2.6-2.8 lbs	30 % + 400 °F	24-26 (primer lado) 23-25 (segundo lado)
	Pintar el pollo con aceite y especias. Para el primer paso, coloque la pechuga de pollo hacia abajo en el estante bajo. Para el segundo paso, coloque la pechuga de pollo hacia arriba. Dejar reposar durante 5 minutos.		

MC11K7035CG_AA_DE68-04387Q-02_EN+MES.indb 39 2018-08-30 12:03:37

Guía de cocción

Sugerencias y trucos

Derretir mantequilla
Coloque unas 3 cucharadas de mantequilla en un plato hondo pequeño de vidrio. Cubra con una tapa de plástico.
Caliente durante 30-40 segundos al 90 %, hasta que la mantequilla se derrita.

Derretir chocolate
Coloque media taza (¼ lb) de chocolate en un plato hondo pequeño de vidrio. Caliente durante 3-5 minutos al 50 %, hasta que el chocolate se derrita.
Revuelva una o dos veces mientras se derrite. ¡Utilice guantes para horno cuando retire los alimentos!

Derretir miel cristalizada
Coloque ¾ oz (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 ⅓ oz (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 3 cucharadas) con 2⅔ cucharadas (40 g) de azúcar y 1 taza (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 21 oz (600 g o unas 2½ tazas) de frutas (por ejemplo, frutos rojos varios) en un bol de vidrio Pyrex de un tamaño adecuado con tapa. Agregue 1½ taza (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. Deje reposar con la tapa durante 5 minutos.

Cocinar budines
Mezcle el polvo para budín con leche siguiendo las instrucciones del fabricante.
Agregue azúcar si así se indica. 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 1 oz (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 %.
Déjelas 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	Acción
General		
Los botones no se pueden presionar fácilmente.	Puede haber alguna sustancia extraña entre los botones.	Retire la sustancia extraña y vuelva a intentarlo.
	Para modelos táctiles: Humedad en el exterior.	Seque la humedad del exterior.
	El bloqueo para niños está activado.	Desactive el bloqueo para niños.
No se muestra la hora.	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.

MC11K7035CG_AA_DE68-04387Q-02_EN+MES.indb 40 2018-08-30 12:03:37

Problema	Causa	Acción
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.
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.

Problema	Causa	Acción
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.
Se emite una señal sonora durante la cocción.	Si se está utilizado 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.

MC11K7035CG_AA_DE68-04387Q-02_EN+MES.indb 41 2018-08-30 12:03:37

Resolución de problemas y código de información

Problema	Causa	Acción
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.
1. Gotea agua. **2.** Sale vapor a través de una grieta de la puerta. **3.** 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.
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.

Problema	Causa	Acción
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 demasiados grandes.
El plato giratorio traquetea y hace ruido cuando da vueltas.	Hay restos de comida adheridos en la parte inferior del horno.	Retire los restos de comida adheridos en la parte inferior del horno.
Dorador		
Sale humo durante el funcionamiento.	Durante la operación inicial, sale humo de los elementos calentadores cuando se usa el horno por primera vez.	No es ningún defecto, y después de utilizar el horno 2 o 3 veces, no saldrá más humo.
	Hay restos de comida en los elementos calentadores.	Deje enfriar el horno y retire los restos de comida de los elementos calentadores.
	Los alimentos se encuentran demasiado cerca del dorador.	Durante la cocción, coloque los alimentos a una distancia adecuada.
	Los alimentos no están preparados o dispuestos correctamente.	Disponga los alimentos de manera adecuada.

MC11K7035CG_AA_DE68-04387Q-02_EN+MES.indb 42 2018-08-30 12:03:37

Problema	Causa	Acción
Horno		
El horno no calienta.	La puerta está abierta.	Cierre la puerta y vuelva a intentarlo.
Sale humo durante el precalentamiento.	Durante la operación inicial, sale humo de los elementos calentadores cuando se usa el horno por primera vez.	No es ningún defecto, y después de utilizar el horno 2 o 3 veces, no saldrá más humo.
	Hay restos de comida en los elementos calentadores.	Deje enfriar el horno y retire los restos de comida de los elementos calentadores.
Hay olor a quemado o a plástico cuando se utiliza el horno.	Se utiliza un recipiente de plástico o que no es resistente al calor.	Utilice un recipiente apto para altas temperaturas.
Hay malos olores procedentes del interior del horno.	Residuos de comida o plástico se han derretido y adherido a las paredes.	Utilice la función de vapor y limpie con un paño seco. Puede colocar una rebanada de limón y hacer funcionar el horno para eliminar más rápidamente los malos olores.

Problema	Causa	Acción
El horno no cocina adecuadamente.	La puerta del horno se abre con frecuencia durante la cocción.	Si se abre la puerta con frecuencia, la temperatura interna desciende y esto puede afectar el resultado de la cocción.
	Los controles del horno no están configurados correctamente.	Configure correctamente los controles del horno y vuelva a intentarlo.
	El dorador o bien otros accesorios no están insertados correctamente.	Inserte correctamente los accesorios.
	Se utiliza un tipo o tamaño de recipiente inadecuado.	Utilice recipientes con la base plana.

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.

MC11K7035CG_AA_DE68-04387Q-02_EN+MES.indb 43 2018-08-30 12:03:37

Resolución de problemas y código de información

Códigos de información

Código	Descripción	Acción
C-10	Es necesario verificar el sensor de cocción.	Presione el botón **Stop/Cancel (Detener/ Cancelar)** y reinicie el funcionamiento. Si vuelve a ocurrir, apague el horno de microondas durante más de 30 segundos y vuelva a ajustarlo. Si vuelve a aparecer, llame a su centro local de atención al cliente de SAMSUNG.
C-20	Es necesario verificar el sensor de temperatura.	
C-21	El sensor de temperatura detecta una temperatura superior a la temperatura configurada.	Apague el horno de microondas para enfriarlo y, luego, vuelva a intentar la configuración. Si vuelve a aparecer, llame a su centro local de atención al cliente de SAMSUNG.
C-d0	Los botones de control permanecen presionados más de 10 segundos.	Limpie las teclas y verifique si hay agua en la superficie que rodea las teclas. Si vuelve a ocurrir, apague el horno de microondas durante más de 30 segundos y vuelva a ajustarlo. Si vuelve a aparecer, llame a su centro local de atención al cliente de SAMSUNG.

NOTA

Para códigos no indicados anteriormente o si las soluciones sugeridas no resuelven 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	MC11K7035**
Fuente de alimentación	120 V ~ 60 Hz
Consumo de energía Potencia máxima Microondas Dorador (elemento calentador) Potencia de Convección (elemento calentador)	 1790 W 1600 W 1300 W 1790 W
Potencia de salida	100 W / 1000 W (IEC-705)
Frecuencia de funcionamiento	2450 MHz
Dimensiones (An. x Al. x Prof.) Exterior (incluida manija) Cavidad del horno	 20 9/16 x 12 3/16 x 19 1/8 ˝ 14 11/16 x 9 11/64 x 14 9/32 ˝
Volumen	1.1 pies cúbicos
Peso Neto	 44.1 lbs

MC11K7035CG_AA_DE68-04387Q-02_EN+MES.indb 44 2018-08-30 12:03:37

Garantia limitada

Horno de microondas Samsung

GARANTÍA LIMITADA AL COMPRADOR CONSUMIDOR ORIGINAL CON PRUEBA DE COMPRA

El presente producto de la marca SAMSUNG, tal como lo provee y distribuye SAMSUNG ELECTRONICS AMERICA, INC. (SAMSUNG) y lo entrega como nuevo, en su caja de cartón original al comprador consumidor original, está garantizado por SAMSUNG contra defectos de fabricación de los materiales o la mano de obra durante el período limitado de la garantía, a partir de la fecha original de compra, de:

Un (1) año para piezas y mano de obra
Diez (10) años para el magnetrón (Solo la pieza)

La presente garantía limitada es válida únicamente para productos comprados y usados en Estados Unidos que fueron instalados, operados y mantenidos de acuerdo con las instrucciones adjuntas o provistas con el producto. Para recibir el servicio técnico en garantía, el comprador debe comunicarse con SAMSUNG en la dirección o el teléfono que figuran más abajo con el fin de que se determine el problema y los procedimientos del servicio. El servicio técnico de la garantía solo puede ser prestado por un centro de servicio técnico autorizado de SAMSUNG. Para recibir el servicio técnico en garantía debe presentarse la factura original de compra fechada cuando así lo solicite SAMSUNG o el Centro de Servicio autorizado Samsung como prueba de compra.

Samsung brindará servicio técnico a domicilio dentro del territorio contiguo de Estados Unidos durante el período de garantía sin cargo, sujeto a la disponibilidad de los centros de servicio autorizados por SAMSUNG dentro de la zona geográfica del cliente. Si el servicio técnico a domicilio no está disponible, SAMSUNG puede, a su elección, optar por transportar el producto hasta y desde un centro de servicio técnico autorizado. Si el producto está ubicado en una zona en la que no se encuentra disponible ningún centro de servicio autorizado por SAMSUNG, usted podrá ser responsable del cargo por transporte o se le podrá requerir que transporte el producto a un centro de servicio autorizado por SAMSUNG para recibir asistencia técnica.

Para recibir el servicio técnico a domicilio, el producto no debe presentar obstrucciones y debe ser accesible para el agente del servicio técnico.

Durante el periodo de garantía aplicable, el producto se reparará o se reemplazará, o se devolverá el importe de compra, a la entera discreción de SAMSUNG. SAMSUNG podrá usar piezas nuevas o reacondicionadas para la reparación del producto, o reemplazar el producto por un producto nuevo o reacondicionado. La vigencia de la garantía de las piezas y los productos reemplazados será por el período restante de la garantía original del producto o por un período de noventa (90) días, el que sea el más largo. Todas las piezas y los productos reemplazados son propiedad de SAMSUNG y deben ser devueltos a SAMSUNG.

La presente garantía limitada cubre defectos de fabricación de los materiales o la mano de obra que ocurran durante el uso normal y doméstico de este producto y no cubrirá lo siguiente: daños que ocurran durante el envío, entrega e instalación y usos para los cuales el presente producto no fue destinado; daños causados por modificación o alteración no autorizada del producto; producto cuyos números de serie originales de fábrica fueron eliminados, desfigurados, alterados en algún modo o que no se puedan determinar fácilmente; daños cosméticos incluyendo rayones, hendiduras, abolladuras y otros daños al acabado del producto; daño causado por abuso o mal uso, plagas, accidente, incendio, inundación u otros casos fortuitos o de fuerza mayor; daño causado por el uso de equipo, utilidades, servicios, piezas, suministros, accesorios, aplicaciones, instalaciones, reparaciones, cableado externo o conectores no provistos ni autorizados por SAMSUNG; daño causado por línea eléctrica o voltaje incorrecto, fluctuaciones y sobretensión; daño causado por no operar y mantener el producto de acuerdo con las instrucciones; instrucción a domicilio acerca de cómo usar el producto; y servicio técnico para corregir una instalación que no cumpla con los códigos eléctricos o de plomería o corrección de cableado eléctrico o tuberías (es decir, cableado doméstico, fusibles o mangueras de entrada de agua).

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

Las visitas de un proveedor de servicio técnico autorizado para explicar funciones, mantenimiento o instalación del producto no se cubren bajo esta garantía limitada. Comuníquese con Samsung al número que figura abajo para obtener ayuda con cualquiera de estos problemas.

Samsung le aplicará un cargo de reparación por reemplazar un accesorio o por reparar un daño cosmético si el daño a la unidad o el daño/pérdida del accesorio es causado por el cliente. Esto incluye:

- Puerta, manija, panel exterior o panel de control abollados, rayados o rotos
- Bandeja, rodillo de guía, acoplador, filtro o rejilla rotos o faltantes

MC11K7035CG_AA_DE68-04387Q-02_EN+MES.indb 45 2018-08-30 12:03:37

Garantia limitada

SAMSUNG podrá enviar al cliente las piezas que considera que el usuario puede instalar por sí mismo. A su discreción, SAMSUNG puede enviar un prestador de servicio técnico autorizado para que realice dicha instalación.

EXCLUSIÓN DE GARANTÍAS IMPLÍCITAS

LAS GARANTÍAS IMPLÍCITAS, INCLUYENDO GARANTÍAS IMPLÍCITAS DE COMERCIABILIDAD O APTITUD PARA UN PROPÓSITO EN PARTICULAR, ESTÁN LIMITADAS A UN AÑO O AL PERIODO MÁS CORTO PERMITIDO POR LA LEY. Algunos estados no permiten limitaciones en cuanto al periodo de vigencia de una garantía implícita, de tal forma que las limitaciones o exclusiones mencionadas tal vez no se apliquen a usted en particular. Esta garantía le otorga derechos específicos, e incluso usted también puede tener otros derechos que varían de un estado a otro.

LIMITACIÓN DE RECURSOS

EL ÚNICO Y EXCLUSIVO RECURSO ES LA REPARACIÓN DEL PRODUCTO, EL REEMPLAZO DEL PRODUCTO O LA DEVOLUCIÓN DEL IMPORTE DE COMPRA, A DISCRECIÓN DE SAMSUNG, CONFORME A ESTA GARANTÍA LIMITADA. SAMSUNG NO SERÁ RESPONSABLE POR DAÑOS ESPECIALES, IMPREVISTOS O DERIVADOS, INCLUYENDO ENTRE OTROS, TIEMPO FUERA DEL TRABAJO, HOTELES Y/O COMIDAS EN RESTAURANTES, GASTOS DE REMODELACIÓN, PÉRDIDAS DE INGRESOS O GANANCIAS, INCAPACIDAD DE GENERAR AHORROS U OTROS BENEFICIOS INDEPENDIENTEMENTE DE LA TEORÍA LEGAL EN LA QUE SE BASE EL RECLAMO, E INCLUSO SI SAMSUNG HA SIDO ADVERTIDA DE LA POSIBILIDAD DE DICHOS DAÑOS. Algunos estados no permiten la exclusión o la limitación de daños imprevistos o derivados, por lo que las limitaciones o exclusiones mencionadas tal vez no se apliquen a usted en particular. Esta garantía le otorga derechos específicos, e incluso usted también puede tener otros derechos que varían de un estado a otro.

SAMSUNG no garantiza el funcionamiento ininterrumpido o sin errores del producto. Ningún aval o garantía otorgados por otra persona, compañía o corporación con respecto al presente producto revestirá carácter vinculante para SAMSUNG.

Para obtener el servicio de garantía, comuníquese con SAMSUNG en:
Samsung Electronics America, Inc.
85 Challenger Road
Ridgefield Park, NJ 07660

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

MC11K7035CG_AA_DE68-04387Q-02_EN+MES.indb 46 2018-08-30 12:03:37

Notas

SAMSUNG

Scan this with your smartphone

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

* Requiere un lector instalado en su teléfono inteligente

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

¿TIENE PREGUNTAS O COMENTARIOS?

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

DE68-04387Q-02