



Microwave Oven

Safety Instructions 2-7

Operating Instructions

Oven Features 8-11
Time Features 12-16
Auto Features 19
Convenience Features 17-19
Other Features 20-21
Microwave Terms 22

Care and Cleaning 23-25

Troubleshooting Tips 26

Things That Are Normal 26

Consumer Support

Consumer Support Back Cover
Warranty 27

Owner's Manual

JVM6175

Write the model and serial numbers here:

Model # _____


Serial # _____

You can find them on a label inside the oven.


IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS.


READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING.

SAFETY INFORMATION


 This is the safety alert symbol. This symbol alerts you to potential hazards that can kill or hurt you and others. All safety messages will follow the safety alert symbol and the word “DANGER”, “WARNING”, or “CAUTION”. These words are defined as:

 **DANGER** Indicates a hazardous situation which, if not avoided, **will** result in death or serious injury.

 **WARNING** Indicates a hazardous situation which, if not avoided, **could** result in death or serious injury.

 **CAUTION** Indicates a hazardous situation which, if not avoided, **could** result in minor or moderate injury.

When using electrical appliances 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.*

- Read and follow the specific precautions in the PRECAUTIONS TO AVOID POSSIBLE EXPOSURE TO EXCESSIVE MICROWAVE ENERGY section on page 4.
- Use this appliance only for its intended use as described in this manual. Do not use corrosive chemicals or vapors in this appliance. This microwave oven is specifically designed to heat, dry or cook food, and is not intended for laboratory or industrial use.
- This microwave should be serviced only by qualified service personnel. Contact nearest authorized service facility for examination, repair, or adjustment.

INSTALLATION

- Install or locate this appliance only in accordance with the provided installation instructions.
- This appliance must be grounded. Connect only to a properly grounded outlet. See the GROUNDING INSTRUCTIONS section on page 3.
- This microwave oven is UL listed for installation over both gas (less than 60,000 BTU) and electric ranges.
- This unit is suitable for use above gas or electric cooking equipment, 36” or less wide.
- Do not operate this appliance if it has a damaged power cord or plug, if it is not working properly, or if it has been damaged or dropped.
- Keep power cord away from heated surfaces.
- Do not let power cord hang over edge of table or counter.
- Do not immerse power cord or plug in water.
- Do not block or cover any openings on the appliance.
- Do not store this appliance outdoors. Do not use this product near water—for example, in a wet basement, near a swimming pool, near a sink or in similar location.
- Do not mount this appliance over a sink.

TO REDUCE THE RISK OF FIRE IN THE OVEN CAVITY

- Do not overcook food. Carefully attend appliance when paper, plastic or other combustible materials are placed inside the oven while cooking.
- Remove wire twist-ties and metal handles from paper or plastic containers before placing them in the oven.
- Do not store any materials, other than our recommended accessories, in this oven when not in use. Do not leave paper products, cooking utensils or food in the cavity when not in use. Microwave rack should be removed from oven when not in use.
- If materials inside the oven 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.
- Do not operate the microwave without food in the oven.

TO REDUCE THE RISK OF BURNS

- Be careful when opening containers of hot food. Use pot holders and direct steam away from face and hands.
- Vent, pierce, or slit containers, pouches, or plastic bags to prevent build-up of pressure.
- Be careful when touching the turntable, door, or walls of the oven which may become hot during use.
- Liquids and certain foods heated in the microwave oven can present a risk of burn when removing them from the microwave. The potential for a burn is greater in young children, who should not be allowed to remove hot items from the microwave.

OPERATING AND CLEANING

- As with any appliance, close supervision is necessary when used by children.
- Do not store anything directly on top of the microwave surface when the microwave oven is in operation.
- Oversized food or oversized metal cookware should not be used in a microwave/convection oven because they increase the risk of electric shock and could cause a fire.
- Do not clean with metal scouring pads. Pieces can burn off the pad and touch electrical parts involving risk of electric shock.
- Do not use paper products in oven when appliance is operated in any cooking mode except microwave only.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS.

READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING.

OPERATING AND CLEANING (Continued)

- Some products such as whole eggs and sealed containers—for example, closed jars—are able to explode and should not be heated in this microwave oven.
- Do not cover any part of the microwave with metal foil. This will cause overheating of the microwave.
- Cook meat and poultry thoroughly—meat to at least an INTERNAL temperature of 160°F and poultry to at least an INTERNAL temperature of 180°F. Cooking to these temperatures usually protects against foodborne illness.
- Make sure all cookware used in your microwave oven is suitable for microwaving. Most glass casseroles, cooking dishes, measuring cups, custard cups, pottery or china dinnerware which does not have metallic trim or glaze with a metallic sheen can be used in compliance with cookware manufacturers' recommendations.
- It is important to keep the area clean where the door seals against the microwave. Use only mild, nonabrasive detergents applied with a clean sponge or soft cloth. Rinse well.

SUPERHEATED WATER

- Liquids, such as water, coffee, or tea, are able to 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 to persons:

- Do not overheat the liquid.
- Stir the liquid both before and halfway through heating it.
- Do not use straight-sided containers with narrow necks.
- After heating, allow the container to stand in the microwave oven for a short time before removing the container.
- Use extreme care when inserting a spoon or other utensil into the container.

GROUNDING INSTRUCTIONS



WARNING

To prevent risk of electric shock, follow these instructions:

- Plug microwave into a grounded 3-prong outlet.
- Do not remove the ground prong or use an adapter.
- Do not use an extension cord.

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

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 electric current.

This appliance is equipped with a power cord having a grounding wire with a grounding plug. The plug must be plugged into an outlet that is properly installed and grounded.

Consult a qualified electrician or service technician if the grounding instructions are not completely understood, or if doubt exists as to whether the appliance is properly grounded.

A short power-supply is provided to reduce the risks resulting from becoming entangled or tripping over a longer cord. Do not use an extension cord with this appliance. If the power cord is too short, have a qualified electrician or service technician install an outlet near the appliance.

VENT FAN

The fan will operate automatically under certain conditions. Take care to prevent the starting and spreading of accidental cooking fires while the vent fan is in use.

- Clean the underside of the microwave often. Do not allow grease to build up on the microwave or the fan filters.
- In the event of a grease fire on the surface units below the microwave oven, smother a flaming pan on the surface unit by covering the pan completely with a lid, a cookie sheet or a flat tray.

- Use care when cleaning the vent fan filters. Corrosive cleaning agents, such as lye-based oven cleaners, may damage the filters.
- When preparing flaming foods under the microwave, turn the fan on.
- Never leave surface units beneath your microwave oven unattended at high heat settings. Boilovers cause smoking and greasy spillovers that may ignite and spread if the microwave vent fan is operating. To minimize automatic fan operation, use adequate sized cookware and use high heat on surface units only when necessary.

PACEMAKERS

Most pacemakers are shielded from interference from electronic products, including microwaves. However, patients with pacemakers may wish to consult their physicians if they have concerns.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS. READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING.

PRECAUTIONS TO AVOID POSSIBLE EXPOSURE TO EXCESSIVE MICROWAVE ENERGY

- **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.
- **Do Not Place** any object between the oven front face and the door or allow soil or cleaner residue to accumulate on sealing surfaces.
- **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 surfaces
- **The Oven Should Not** be adjusted or repaired by anyone except properly qualified service personnel. Contact nearest authorized service facility for examination, repair or adjustment.

READ AND FOLLOW THIS SAFETY INFORMATION CAREFULLY.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

FEDERAL COMMUNICATIONS COMMISSION (U.S.A.) RADIO FREQUENCY INTERFERENCE STATEMENT


This equipment generates and uses ISM frequency energy and if not installed and used properly, that is in strict accordance with the manufacturer's instructions, may cause interference to radio and television reception. It has been type tested and found to comply with limits for an ISM Equipment pursuant to part 18 of FCC Rules, which are designed to provide reasonable protection against such interference in a residential installation. However, there is no guarantee that interference will not occur in a particular installation. If this equipment does cause interference to radio or television reception, which can be determined by tuning the equipment off and on, the user is encouraged to try to correct the interference by one or more of the following:


- Reorient the receiving antenna of radio or television.
- Relocate the Microwave oven with respect to the receiver.
- Move the microwave oven away from the receiver.
- Plug the microwave oven into a different outlet so that microwave oven and receiver are on different branch circuits.


The manufacturer is not responsible for any radio or TV interference cause by unauthorized modification to this microwave oven. It is the responsibility of the user to correct such interference.


INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD. LEA PRIMERO TODA LAS INSTRUCCIONES.

INFORMACIÓN DE SEGURIDAD


 Éste es el símbolo de alerta de seguridad. El mismo alerta sobre potenciales riesgos de muerte o lesiones tanto para usted como para otras personas. Todos los mensajes de seguridad estarán a continuación del símbolo de alerta de seguridad y con la palabra "PELIGRO", "ADVERTENCIA" o "PRECAUCIÓN". Estas palabras se definen como:

 **PELIGRO** Indica una situación de riesgo que, si no se evita, **resultará** en la muerte o en lesiones graves.

 **ADVERTENCIA** Indica una situación de riesgo que, si no se evita, **puede** resultar en la muerte o en lesiones graves.

 **PRECAUCIÓN** Indica una situación de riesgo que, si no se evita, **puede** resultar en lesiones menores o moderadas.

Al usar artefactos eléctricos, se deberán seguir las precauciones básicas de seguridad, incluyendo lo siguiente:

 **ADVERTENCIA** *Por su seguridad, la información contenida en este manual debe seguirse para minimizar el riesgo de incendio, explosión, descarga eléctrica, exposición a energía microondas.*

- Lea y siga las precauciones específicas en la sección PRECAUCIONES PARA EVITAR UNA POSIBLE EXPOSICIÓN A UNA EXCESIVA ENERGÍA DE MICROONDAS en la página 4.
- Dé a este electrodoméstico el uso para el cual fue diseñado únicamente, como se describe en este manual. No use productos químicos corrosivos ni vapores en este electrodoméstico. Este horno microondas fue diseñado específicamente para calentar, secar o cocinar comida, y no para uso industrial o en laboratorio.
- Este electrodoméstico sólo debería ser reparado por personal técnico con calificación. En caso de necesitar una evaluación, reparación o ajuste, comuníquese con el servicio autorizado más cercano.

INSTALACIÓN

- Instale o ubique el electrodoméstico sólo de acuerdo con las instrucciones de instalación provistas.
- Este electrodoméstico deberá estar conectado a tierra. Conecte sólo a un tomacorriente con la adecuada conexión a tierra. Lea la sección INSTRUCCIONES PARA CONEXIÓN A TIERRA en la página 3.
- Este horno microondas figura en la lista de UL para su posible instalación tanto en estufas a gas (menos de 60,000 BTU) como eléctricas.
- Esta unidad fue diseñada para use sobre equipamientos de cocción a gas o eléctricos, de un ancho de 36" o menos.
- No utilice este artefacto si posee un cable o enchufe dañado, si no funciona correctamente, o si fue dañado o sufrió una caída.
- Mantenga el cable de corriente alejado de superficies calientes.
- No permita que el cable de corriente cuelgue del extremo de una mesa o mostrador.
- No sumerja el cable de corriente o el enchufe en el agua.
- No bloquee ni cubra cualquier abertura del electrodoméstico.
- No guarde este electrodoméstico al aire libre. No use este producto cerca del agua; por ejemplo, en un sótano húmedo, cerca de una piscina, cerca de un lavabo o en ubicaciones similares.
- No coloque este artefacto sobre un lavabo.

PARA REDUCIR EL RIESGO DE INCENDIOS EN LA CAVIDAD DEL HORNO

- No cocine en exceso la comida. Preste especial atención cuando se coloque papel, plástico u otros materiales combustibles dentro del horno mientras se cocina.
- Elimine cualquier torcedura del cable y asas metálicas de los envases de papel o plástico antes de colocar estos en el horno.
- No guarde ningún material, a excepción de nuestros accesorios recomendados, en este horno cuando no esté en uso. No deje productos de papel, utensilios de cocina ni comida en el horno cuando no esté en uso. El estante del microondas se deberá retirar del horno cuando no se encuentre en uso.
- Si los materiales dentro del horno se prenden fuego, mantenga la puerta del horno cerrada, apague el mismo y desconecte el cable de la corriente, o corte la corriente desde el panel del fusible o el disyuntor.
- No utilice el microondas sin comida dentro del horno.

A FIN DE REDUCIR RIESGOS DE QUEMADURAS

- Tenga cuidado al abrir recipientes con comida caliente. Use las manijas de las ollas y evite el contacto directo del vapor con la cara y las manos.
- Ventile, perforo o corte los recipientes, bolsas o bolsas plásticas para evitar la acumulación de presión.
- Tenga cuidado al tocar el plato giratorio, la puerta o las paredes del horno, los cuales se podrán calentar durante el uso.
- Los líquidos y ciertas comidas calentadas en el horno microondas pueden presentar el riesgo de quemaduras al retirarlos del horno microondas. La posibilidad de sufrir quemaduras es mayor en niños pequeños, a quienes no se les deberá permitir el retiro de ítems calientes del horno microondas.

FUNCIONAMIENTO Y LIMPIEZA

- Al igual que con cualquier electrodoméstico, se deberá realizar una supervisión de cerca si es usado por niños.
- No guarde nada directamente sobre la superficie del horno microondas cuando el mismo se encuentre en funcionamiento.
- No se debería usar comida ni utensilios metálicos de tamaño excesivo en un horno microondas/ por convección, ya que incrementan el riesgo de descargas eléctricas y esto podría ocasionar un incendio.
- No limpie con almohadillas metálicas para fregar. Las piezas podrán quemar la almohadilla y tener contacto con partes eléctricas y producir riesgos de descargas eléctricas.
- No use productos de papel en el horno cuando el electrodoméstico sea usado en cualquier modo de cocción, excepto en cocción por microondas.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD. LEA PRIMERO TODA LAS INSTRUCCIONES.

FUNCIONAMIENTO Y LIMPIEZA (Continúa)

- Algunos productos tales como huevos enteros y envases sellados – por ejemplo: tarros de vidrio cerrados – pueden explotar y por esto no se deben calentar en el horno microondas.
- No cubra el estante del microondas o cualquier parte del horno con papel de aluminio. Esto ocasionará un sobrecalentamiento del horno microondas/ por convección.
- Cocine la carne y carne de ave completamente – la carne a por lo menos una temperatura INTERNA de 160°F y la carne de ave a por lo menos una temperatura INTERNA de 180°F. La cocción a estas temperaturas normalmente es una protección contra las enfermedades producidas por la carne.
- Asegúrese de que todos los utensilios usados en el horno microondas sean para uso en el mismo. Se pueden usar la mayoría de las cazuelas de vidrio, platos de cocción, tazas graduadas, tazas para postre, vajillas de cerámica o cubiertos de porcelana que no poseen bordes metálicos o vidriados con un brillo metálico, siguiendo las recomendaciones del fabricante.
- Es importante mantener el área limpia donde la puerta se selle contra el horno microondas. Use sólo detergentes suaves y no abrasivos con una esponja limpia o tela suave. Enjuague bien.

AGUA SOBRECALENTADA

- Los líquidos, tales como el agua, café o té se podrán sobrecalentar más allá de su punto de hervor sin que parezca que esto está sucediendo. No siempre se observan burbujas o hervor cuando el envase es retirado del horno microondas. ESTO PODRÍA PROVOCAR QUE LÍQUIDOS MUY CALIENTES DE PRONTO HIERVAN CUANDO SE MUEVA EL ENVASE O CUANDO SE INSERTE UNA CUCHARA U OTRO UTENSILIO EN EL LÍQUIDO. Para reducir el riesgo de lesiones personales:
 - No sobrecaliente el líquido.
 - Revuelva el líquido tanto antes como a la mitad del tiempo mientras lo calienta.
 - No use envases con lados rectos y cuellos angostos.
 - Después de calentar, deje reposar el envase en el horno microondas durante un período corto antes de retirar el mismo.
 - Tenga extremo cuidado al insertar una cuchara u otro utensilio en el envase.

INSTRUCCIONES DE CONEXIÓN A TIERRA



WARNING

Para evitar el riesgo de descargas eléctricas, siga estas instrucciones.

- Enchufe el microondas en un tomacorriente con conexión a tierra de 3 cables.
- No retire el enchufe de conexión a tierra ni use un adaptador.
- No use un prolongador.

El uso inadecuado del enchufe de conexión a tierra puede provocar riesgos de descargas eléctricas.

Este electrodoméstico deberá estar conectado a tierra. En caso de que se produzca un cortocircuito, la conexión a tierra reduce el riesgo de descarga eléctrica, brindando un cable de escape de la corriente eléctrica.

Este electrodoméstico está equipado con un cable de corriente que posee un cable de conexión a tierra con un enchufe a tierra. El enchufe se deberá colocar en un tomacorriente instalado y conectado a tierra de forma adecuada.

VENTILADOR CON EXTRACTOR

El ventilador funcionará de forma automática bajo ciertas condiciones. Asegúrese de evitar la activación y extensión accidental del fuego de cocción mientras el ventilador esté en uso.

- Limpie la cara inferior del horno microondas en forma frecuente. No permita que se acumule grasa en el horno microondas ni en los filtros del ventilador.
- En caso de que haya fuego producido por la grasa en las unidades de la superficie debajo del horno microondas, apague una olla llameante sobre la unidad de la superficie cubriendo la olla completamente con una tapa, una asadera de galletitas o una bandeja plana.

- Limpie con cuidado los filtros del ventilador. Agentes de limpieza corrosivos, tales como los limpiadores de horno a base de soda cáustica, podrán dañar los filtros.
- Al preparar comidas llameantes debajo del horno microondas, encienda el ventilador.
- Nunca deje de prestar atención a las unidades de la superficie debajo de su horno microondas en las configuraciones altas de calor. Las ebulliciones producen humo y derrames de grasa que pueden encender y esparcir el fuego si el ventilador del horno microondas está en funcionamiento. A fin de minimizar el funcionamiento del ventilador automático, use utensilios de tamaño adecuado y use un nivel de calor alto en las unidades de la superficie sólo cuando sea necesario.

MARCAPASOS

La mayoría de los marcapasos poseen protección contra interferencias de productos eléctricos, incluyendo microondas. Sin embargo, es aconsejable que los pacientes con marcapasos consulten a sus médicos ante cualquier duda.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD. LEA PRIMERO TODA LAS INSTRUCCIONES.

PRECAUCIONES PARA EVITAR POSIBLE EXPOSICIÓN A UNA EXCESIVA ENERGÍA DE MICROONDAS.

- (a) **No Intente** operar este horno con la puerta abierta ya que esto podría resultar en una exposición a energía microondas dañina. Es importante no cancelar ni manipular de forma indebida los dispositivos de seguridad.
- (b) **No Sitúe** ningún objeto entre la parte frontal del horno y la puerta ni permita que se acumule suciedad o residuos limpios en las gomas de cierre hermético.
- (c) **No Use el horno** si está dañado. Es especialmente importante que la puerta del horno se cierre correctamente y que no se dañe:
- (1) la puerta (doblada),
 - (2) bisagras y pasadores (rotos o sueltos),
 - (3) sellos de la puerta y gomas de cierre hermético.
- (d) **El horno no debería** ajustarse ni repararse por nadie que no sea personal de servicio adecuadamente calificado.

DE LEER Y SEGUIR CUIDADOSAMENTE ESTA INFORMACIÓN DE SEGURIDAD.
GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

COMISIÓN DE COMUNICACIONES FEDERALES (EE.UU.) DECLARACIÓN DE INTERFERENCIA DE RADIO FRECUENCIA

Este equipo genera y usa energía de frecuencia ISM y si no es instalado y usado de forma adecuada, en cumplimiento estricto con las instrucciones del fabricante, se podrán ocasionar interferencias en la recepción de radio y televisión. Se realizó una evaluación por tipo y se encontró en cumplimiento con los límites de un equipo ISM, de acuerdo con la parte 18 de las Reglas FCC, que fueron diseñadas para brindar una protección razonable contra dichas interferencias en una instalación residencial. Sin embargo, no se garantiza que no se presenten interferencias en una instalación en particular. Si el equipo provoca interferencias en la recepción de radio o televisión, lo que se puede determinar encendiendo y apagando el equipo, se aconseja al usuario que intente corregir la interferencia a través de una o más de las siguientes medidas:

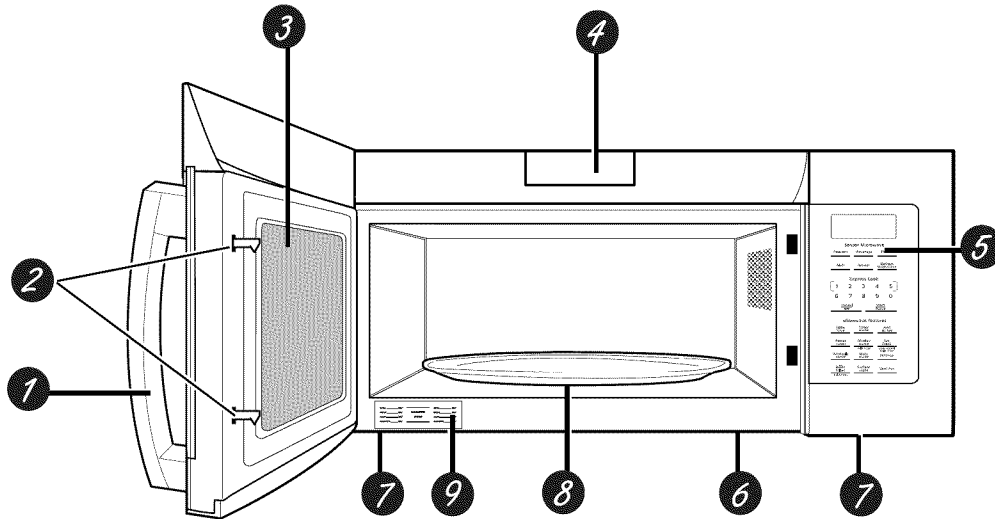
- Reoriente la antena receptora de radio o televisión.
- Reubique el horno microondas con respecto al receptor.
- Coloque el horno microondas alejado del receptor.
- Enchufe el horno microondas en un tomacorriente diferente, de modo que el horno microondas y el receptor estén en diferentes circuitos de empalmes.

El fabricante no es responsable de cualquier interferencia de radio o TV ocasionada por una modificación no autorizada sobre este horno microondas. Es responsabilidad del usuario corregir dicha interferencia.

About the features of your microwave oven.

Throughout this manual, features and appearance may vary from your model.

1000 Watts



Features of the Oven

- 1 Door Handle.** Pull to open the door. The door must be securely latched for the microwave to operate.
- 2 Door Latches.**
- 3 Window with Metal Shield.** Screen allows cooking to be viewed while keeping microwaves confined in the oven.
- 4 Charcoal Filter Door.** Push down two buttons to open the door. You can change charcoal filter easily.
- 5 Touch Control Panel.**

6 Cooktop Light.

7 Grease Filter.

8 Removable Turntable.

Turntable and support **must** be in place when using the oven. The turntable may be removed for cleaning.

9 Rating Plate.

NOTE: Oven vent(s) and oven light are located on the inside walls of the microwave oven.

About the features of your microwave oven.

Optional Accessories

Filler Panel Kits
JX36CWW - White
JX36CBB - Black

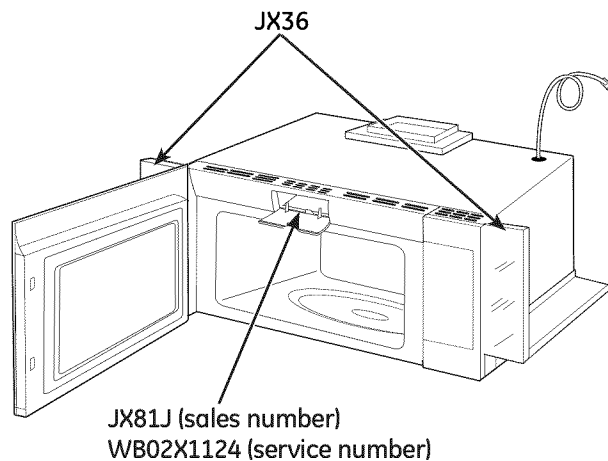
When replacing a 36" range hood, filler panel kits fill in the additional width to provide a custom built-in appearance.

For installation between cabinets only; not for end-of cabinet installation. Each kit contains two 3" wide filler panels. Two kits are needed for a 36" opening.

Recirculating Charcoal Filter Kit
JX81J (sales number)
WB02X1124 (service number)

Filter kits are used when the microwave oven cannot be vented to the outside.

Available at extra cost from your GE supplier, or see the GE Service numbers.



About the features of your microwave oven.

You can microwave by time or with the convenience features. Not all features on all models.

1 Microwave Features			2 Sensor Microwave		
<u>Cook Time</u>	<u>Timer On/Off</u>	<u>Add 30 Sec</u>	<u>Popcorn</u>	<u>Beverage</u>	<u>Potato</u>
<u>Power Level</u>	<u>Display On/Off</u> Hold 3 Sec	<u>Set Clock</u> Lock Control Hold 3 Sec	<u>Melt</u>	<u>Reheat</u>	<u>Defrost Weight/Time</u>

Cooking Controls

Check the Convenience Guide before you begin.

1 Time Features		
Press	Enter	
Cook Time		Amount of cooking time
Defrost Weight/Time Press twice		Amount of defrosting time
Melt		Select melt food type (1-4)
Express Cook Press number pads (1-5)		Starts Immediately!
Add 30 Sec		Starts Immediately!
Power Level		Power level 1 to 10

2 Sensor Features		
Press	Enter	Options
Popcorn	Starts immediately!	more/less time
Beverage	Starts immediately!	
Reheat	Select reheat food type (1-4)	more/less time
Potato	Starts Immediately!	more/less time
Defrost Weight/Time Press once	Enter food weight	0.1 - 6.0 lbs.

<u>Cook Time</u>				
<u>Power Level</u>				
1	2	3	4	5
6	7	8	9	0
<u>Start/Pause</u>				

Changing the Power Level

The power level may be entered or changed immediately after entering the feature time for **Cook Time, Time Defrost, Add 30 Sec** or **Express Cook**. The power level may also be changed during the time countdown.

1. Press **Cook Time** or **Defrost Weight/Time** (twice).
2. Enter cooking or defrosting time
3. Press **Power Level**.
4. Select desired power level **1-10**.
5. Press **Start/Pause**. Pressing **Start/Pause** is not necessary for **Express Cook** buttons.

Variable power levels add flexibility to microwave cooking. The power levels on the microwave oven can be compared to the surface units on a range. Each power level gives you microwave energy a certain percent of the time. **Power level 7** is microwave energy 70% of the time. **Power level 3** is energy 30% of the time. Most cooking will be done on HI which gives you 100% power.

Power Level 10 will cook faster but food may need more frequent stirring, rotating or turning over. A lower setting will cook more evenly and need less stirring or rotating of the food.

Some foods may have better flavor, texture or appearance if one of the lower settings is used. Use a lower power level when cooking foods that have a tendency to boil over, such as scalloped potatoes.

Rest periods (when the microwave energy cycles off) give time for the food to “equalize” or transfer heat to the inside of the food. An example of this is shown with **power level 3**—the defrost cycle. If microwave energy did not cycle off, the outside of the food would cook before the inside was defrosted.

Here are some examples of uses for various power levels:

Power Level 10: Fish, bacon, vegetables, boiling liquids.

Power Level 7: Gentle cooking of meat and poultry; baking casseroles and reheating.

Power Level 5: Slow cooking and tenderizing for stews and less tender cuts of meat.

Power Level 2 or 3: Defrosting; simmering; delicate sauces.

Power Level 1: Keeping food warm; softening butter.

About the time features.

		<u>Cook Time</u>			
[1	2	3	4	5]
	6	7	8	9	0
		<u>Start Pause</u>			

Cook Time I

Allows you to microwave for any time up to 99 minutes and 99 seconds.

Power level 10 (high) is automatically set, but you may change it for more flexibility.

1. Press **Cook Time**.
2. Enter cooking time.
3. Change power level if you don't want full power. (Press **Power Level**. Select a desired power level 1-10.)
4. Press **Start/Pause**.

You may open the door during Cook Time to check the food. Close the door and press **Start/Pause** to resume cooking.

Cook Time II

Lets you change power levels automatically during cooking. Here's how to do it:

1. Press **Cook Time**.
2. Enter the first cook time.
3. Change the power level if you don't want full power. (Press **Power Level**. Select a desired power level 1-10.)
4. Press **Cook Time** again.
5. Enter the second cook time.
6. Change the power level if you don't want full power. (Press **Power Level**. Select a desired power level 1-10.)
7. Press **Start/Pause**.

At the end of Cook Time I, Cook Time II counts down.

Cooking Guide for Cook Time

NOTE: Use power level 10 unless otherwise noted.

Vegetable	Amount	Time	Comments
Asparagus (fresh spears)	1 lb.	6 to 9 min.,	In 1 1/2-qt. oblong glass baking dish, place 1/4 cup water. Rotate dish after half of time. In 1-qt. casserole.
(frozen spears)	10-oz. package	5 to 7 min.	
Beans (fresh green)	1 lb. cut in half	9 to 11 min.	In 1 1/2-qt. casserole, place 1/2 cup water. In 1-qt. casserole, place 2 tablespoons water. In 1-qt. casserole, place 1/4 cup water.
(frozen green)	10-oz. package	6 to 8 min.	
(frozen lima)	10-oz. package	6 to 8 min.	
Beets (fresh, whole)	1 bunch	17 to 21 min.	In 2-qt. casserole, place 1/2 cup water.
Broccoli (fresh cut)	1 bunch (1 1/4 to 1 1/2 lbs.)	7 to 10 min.	In 2-qt. casserole, place 1/2 cup water. In 2-qt. oblong glass baking dish, place 1/4 cup water. Rotate dish after half of time. In 1-qt. casserole. In 1-qt. casserole, place 3 tablespoons water.
(fresh spears)	1 bunch (1 1/4 to 1 1/2 lbs.)	9 to 13 min.	
(frozen, chopped)	10-oz. package	5 to 7 min.	
(frozen spears)	10-oz. package	5 to 7 min.	
Cabbage (fresh)	1 medium head (about 2 lbs.)	8 to 11 min.	In 1 1/2- or 2-qt. casserole, place 1/4 cup water. In 2- or 3-qt. casserole, place 1/4 cup water.
(wedges)		7 to 10 min.	
Carrots (fresh, sliced)	1 lb.	7 to 9 min.	In 1 1/2-qt. casserole, place 1/4 cup water. In 1-qt. casserole, place 2 tablespoons water.
(frozen)	10-oz. package	5 to 7 min.	
Cauliflower (flowerets)	1 medium head	9 to 14 min.	In 2-qt. casserole, place 1/2 cup water. In 2-qt. casserole, place 1/2 cup water. In 1-qt. casserole, place 2 tablespoons water.
(fresh, whole)	1 medium head	10 to 17 min.	
(frozen)	10-oz. package	5 to 7 min.	
Corn (frozen kernel)	10-oz. package	5 to 7 min.	In 1-qt. casserole, place 2 tablespoons water.
Corn on the cob (fresh)	1 to 5 ears	3 to 4 min. per ear	In 2-qt. oblong glass baking dish, place corn. If corn is in husk, use no water; if corn has been husked, add 1/4 cup water. Rearrange after half of time. Place in 2-qt. oblong glass baking dish. Cover with vented plastic wrap. Rearrange after half of time.
(frozen)	1 ear 2 to 6 ears	5 to 6 min. 3 to 4 min. per ear	
Mixed vegetables (frozen)	10-oz. package	5 to 7 min.	In 1-qt. casserole, place 3 tablespoons water.
Peas (fresh, shelled)	2 lbs. unshelled	9 to 12 min.	In 1-qt. casserole, place 1/4 cup water. In 1-qt. casserole, place 2 tablespoons water.
(frozen)	10-oz. package	5 to 7 min.	
Potatoes (fresh, cubed, white)	4 potatoes (6 to 8 oz. each)	9 to 12 min.	Peel and cut into 1 inch cubes. Place in 2-qt. casserole with 1/2 cup water. Stir after half of time. Pierce with cooking fork. Place in the oven, 1 inch apart, in circular arrangement. Let stand 5 minutes.
(fresh, whole, sweet or white)	1 (6 to 8 oz.)	3 to 4 min.	
Spinach (fresh)	10 to 16 oz.	5 to 7 min.	In 2-qt. casserole, place washed spinach. In 1-qt. casserole, place 3 tablespoons water.
(frozen, chopped and leaf)	10-oz. package	5 to 7 min.	
Squash (fresh, summer and yellow)	1 lb. sliced	5 to 7 min.	In 1 1/2-qt. casserole, place 1/4 cup water. Cut in half and remove fibrous membranes. In 2-qt. oblong glass baking dish, place squash cut-side-down. Turn cut-side-up after 4 minutes.
(winter, acorn or butternut)	1 to 2 squash (about 1 lb. each)	8 to 11 min.	

About the time features.

		<u>Defrost</u>			
		<u>Weight/Time</u>			
[1	2	3	4	5]
	6	7	8	9	0
		<u>Start</u>			
		<u>Pause</u>			

Time Defrost allows you to defrost for a selected length of time. See the Defrosting Guide for suggested times. (Weight Defrost is explained in the Auto Feature section.)

1. Press **Defrost Weight/Time** twice.
2. Enter defrosting time.
3. Press **Start/Pause**.
4. Turn food over when the oven signal.
5. Press **Start/Pause**.

When the oven signals, turn food over and break apart or rearrange pieces for more even defrosting. Shield any warm areas with small pieces of foil. The oven will continue to defrost if you don't open the door and turn the food.

Power level is automatically set at 3, but can be changed. You can defrost small items quickly by raising the power level after entering the time. Power level 7 cuts the total defrosting time in about half; power level 10 cuts the total time to approximately 1/3. However, food will need more frequent attention than usual.

A dull thumping noise may be heard during defrosting. This is normal when oven is not operating at High power.

Defrosting Tips

- Foods frozen in paper or plastic can be defrosted in the package. Closed packages should be slit, pierced or vented AFTER food has partially defrosted. Plastic storage containers should be partially uncovered.
- Family-size, prepackaged frozen dinners can be defrosted and microwaved. If the food is in a foil container, transfer it to a microwave-safe dish.
- For more even defrosting of larger foods, such as roasts, use Defrost Weight. Be sure large meats are completely defrosted before cooking.
- Foods that spoil easily should not be allowed to sit out for more than one hour after defrosting. Room temperature promotes the growth of harmful bacteria.
- When defrosted, food should be cool but softened in all areas. If still slightly icy, return to the microwave very briefly, or let it stand a few minutes counts down.

Defrosting Guide

Food	Time	Comments
Breads, Cakes Bread, buns or rolls (1 piece) Sweet rolls (approx. 12 oz.)	1 min. 3 to 5 min.	Rearrange after half of time.
Fish and Seafood Fillets, frozen (1 lb.) Shellfish, small pieces (1 lb.)	6 to 8 min. 5 to 7 min.	Place block in casserole. Turn over and break up after first half of time.
Fruit Plastic pouch—1 or 2 (10-oz. package)	3 to 6 min.	
Meat Bacon (1 lb.) Franks (1 lb.) Ground meat (1 lb.) Roast: beef, lamb, veal, pork Steaks, chops and cutlets	2 to 5 min. 2 to 5 min. 5 to 7 min. 12 to 16 min. per lb. 5 to 7 min. per lb.	Place unopened package in oven. Let stand 5 minutes after defrosting. Place unopened package in oven. Microwave just until franks can be separated. Let stand 5 minutes, if necessary, to complete defrosting. Turn meat over after first half of time. Use power level Warm (1). Place unwrapped meat in cooking dish. Turn over after first half of time and shield warm areas with foil. After second half of time, separate pieces with table knife. Let stand to complete defrosting.
Poultry Chicken, broiler-fryer, cut up (2 ½ to 3 lbs.) Chicken, whole (2 ½ to 3 lbs.) Cornish hen Turkey breast (4 to 6 lbs.)	15 to 19 min. 17 to 21 min. 7 to 13 min. per lb. 5 to 9 min. per lb.	Place wrapped chicken in dish. Unwrap and turn over after first half of time. After second half of time, separate pieces and place in cooking dish. Microwave 2 to 4 minutes more, if necessary. Let stand a few minutes to finish defrosting. Place wrapped chicken in dish. After first half of time, unwrap and turn chicken over. Shield warm areas with foil. To complete defrosting, run cool water in cavity until giblets can be removed. Place unwrapped hen in oven breast-side-up. Turn over after first half of time. Run cool water in cavity until giblets can be removed. Place unwrapped breast in microwave-safe dish breast-side-down. After first half of time, turn breast-side-up and shield warm areas with foil. Defrost for second half of time. Let stand 1 to 2 hours in refrigerator to complete defrosting.

About the time features.

[1 2 3 4 5]

Express Cook

This is a quick way to set cooking time for 1–5 minutes.

Press one of the **Express Cook** pads (from 1 to 5) for 1 to 5 minutes of cooking at **power level 10**. For example, press the **2** pad for 2 minutes of cooking time.

The power level can be changed as time is counting down. Press **POWER LEVEL** and enter 1–10.

Add 30 Sec

Add 30 Sec

You can use this feature two ways:

- It will add 30 seconds to the time counting down each time the pad is pressed.
- It can be used as a quick way to set 30 seconds of cooking time.

Melt

Melt

Use the **Melt** feature to melt certain preprogrammed foods:

1. Press **Melt**.
2. Press one of the **Express Cook Pads** (from 1 to 4) to select the food you wish to melt.

Press Pad	Food to melt
1	Butter
2	Caramel
3	Chocolate
4	Marshmallows

3. Enter an amount (from 1 to 4) for food selected:

Press Pad	Amount of food to melt
1	Butter 1/2 Stick
2	1 Stick
3	2 Sticks
1	Caramel 4 Oz.
2	8 Oz.
3	12 Oz.
4	16 Oz.

Press Pad	Amount of food to melt
1	Chocolate 4 Oz.
2	8 Oz.
3	12 Oz.
4	16 Oz.
1	Marshmallows 5 Oz.
2	8 Oz.
3	10 Oz.
4	16 Oz.

4. Press **Start/Pause** to start cooking.

The amount can be changed as time is counting down. Enter Express Cook pads (from 1 to 4).

About the auto features.

					<u>Defrost</u>
					<u>Weight/Time</u>
[1	2	3	4	5
]	6	7	8	9	0
					<u>Start</u>
					<u>Pause</u>

Weight Defrost

Weight defrost automatically sets the defrosting times and power levels to give even defrosting results for meats, poultry and fish weighing up to six pounds.

1. Press **Defrost Weight/Time** once.
2. Using the conversion guide, enter food weight. For example, press pads 1 and 2 for 1.2 pounds (1 pound, 3 ounces).
3. Press **Start/Pause**.

(Time Defrost is explained in the Time Features section.)

- Remove meat from package and place on microwave-safe dish.
- When the oven signals, turn the food over. Remove defrosted meat or shield warm areas with small pieces of foil.
- After defrosting, most meats need to stand 5 minutes to complete defrosting. Large roasts should stand for about 30 minutes.

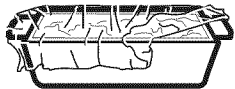
Conversion Guide

If the weight of food is stated in pounds and ounces, the ounces must be converted to tenths (.1) of a pound.	
Ounces	Pounds
1-2	.1
3	.2
4-5	.3
6-7	.4
8	.5
9-10	.6
11	.7
12-13	.8
14-15	.9

About the sensor features.



Covered



Vented



Dry off dishes so they don't mislead the sensor.

The Sensor Features detect the increasing humidity released during cooking. The oven automatically adjusts the cooking time to various types and amounts of food.

Do not use the Sensor Features twice in succession on the same food portion—it may result in severely overcooked or burnt food. Be sure to let the oven cool down for 5-10 minutes before starting the next sensor cook.

If food is undercooked after the countdown, use **Cook Time** for additional cooking time.

- The proper containers and covers are essential for best sensor cooking.
- **Always use microwave-safe containers and cover them with lids or vented plastic wrap. Never use tight-sealing plastic covers—** they can prevent steam from escaping and cause food to overcook.
- **Be sure the outside of the cooking container and the inside of the microwave oven are dry** before placing food in the oven. Beads of moisture turning into steam can mislead the sensor.

Popcorn

NOTE: Do not use this feature twice in succession on the same food portion—it may result in severely overcooked or burnt food.

To use the Popcorn feature:

1. Follow package instructions, using **Cook Time** if the package is less than 3.0 ounces or larger than 3.5 ounces. Place the package of popcorn in the center of the microwave.
2. Press **POPCORN**. The oven starts immediately.

If you open the door while "**POPCORN**" is displayed, "**SENSOR ERROR**" will appear. Close the door, press **CancelOff** and begin again.

If food is undercooked after the countdown use **Cook Time** for additional cooking time.

How to Adjust the Popcorn Program to Provide a Shorter or Longer Cook Time

If you find that the brand of popcorn you use underpops or overcooks consistently, you can add or subtract 10% to the automatic popping time.

To add time:

After pressing **POPCORN**, press **9** immediately after the oven starts for an extra 10% of the automatic popping time.

To subtract time:

After pressing **POPCORN**, press **1** immediately after the oven starts for 10% less of the automatic popping time.

Beverage

NOTE: Do not use this feature twice in succession on the same food portion—it may result in severely overcooked or burnt food.

To use the Beverage feature:

Press **Beverage** to heat a cup of coffee or other beverage.

Drinks heated with the Beverage feature may be very hot. Remove the container with care.

If food is undercooked after the countdown, use **Cook Time** for additional cooking time.

Reheat

How to Change the Automatic Settings

To reduce time by 10%:
Press **1** after the feature pad.

To add 10% to cooking time:
Press **9** after the feature pad.

NOTE: Do not use this feature twice in succession on the same food portion—it may result in severely overcooked or burnt food.

To use the Reheat feature:

The Reheat feature reheats single servings of previously cooked foods or a plate of leftovers.

1. Place covered food in the oven. Press **Reheat**.
2. Press one of the **Express Cook** pads (from 1 to 4) to select the food you wish to reheat.

Press Pad	Food to Reheat
1	Plate
2	Soup
3	Veggies
4	Pasta

3. The oven signals when steam is sensed and the time remaining begins counting down.

Do not open the oven door until time is counting down. If the door is opened, close it and press **Start/Pause** immediately.

After removing food from the oven, stir, if possible, to even out the temperature. If the food is not hot enough, use **Cook Time** to reheat for more time. Reheated foods may have wide variations in temperature. Some areas may be extremely hot.

If food is not hot enough after the countdown, use **Cook Time** for additional reheating time.

Some Foods Not Recommended For Use With Reheat:

It is best to use **Cook Time** for these foods:

- Bread products.
- Foods that must be reheated uncovered.
- Foods that need to be stirred or rotated.
- Foods calling for a dry look or crisp surface after reheating.

Potato

How to Change the Automatic Settings

To reduce time by 10%:
Press **1** after the feature pad.

To add 10% to cooking time:
Press **9** after the feature pad.

NOTE: Do not use this feature twice in succession on the same food portion—it may result in severely overcooked or burnt food.

Potato

1. Pierce potato skin with fork and place potato in the oven.
2. Press **Potato**. the oven starts immediately.
3. The oven signals when steam is sensed and time remaining is counting down. Turn or stir the food if necessary.

Do not open the oven door until time is counting down. If the door is opened, close it and press **Start/Pause** immediately.

If food is undercooked after the countdown, use **Cook Time** for additional cooking time.

About other features.

Cooking Complete Reminder

To remind you that you have food in the oven, the oven will display "Food is Ready" and beep once a minute until you either open the oven door or press **Cancel/Off**.

Set Clock

Lock Control
Hold 3 Sec

Set Clock

Press to enter the time of day or to check the time of day while microwaving.

1. Press **Set Clock**.
2. Enter time of day.
3. Press **Start** or **Set Clock**.

To check the time of day while microwaving, press **Set Clock**.

Child Lock-Out

You may lock the control panel to prevent the microwave from being accidentally started or used by children.

To lock or unlock the controls, press and hold Set Clock for about three seconds. When the control panel is locked, LOCKED will appear in the display.

Display On/Off

Hold 3 Sec

Display On/Off

To turn the clock display on or off, press and hold **Display On/Off button** for about 3 seconds. The **Display On/Off** feature cannot be used while a cooking feature is in use.

Timer On/Off

Timer On/Off

Timer On/Off operates as a minute timer and can be used at any time, even when the oven is operating.

1. Press **TIMER ON/OFF**.
2. Enter time you want to count down.
3. Press **TIMER ON/OFF** to start.

When time is up, the oven will signal. To turn off the timer signal, press **TIMER ON/OFF**.

NOTE: The timer indicator will be lit while the timer is operating.

Start Pause

Start/Pause

In addition to starting many functions, Start/Pause allows you to stop cooking without opening the door or clearing the display. Press **Start/Pause** again to restart the oven.

Steam Clean

Steam Clean

Use Steam Clean for easy wiping inside with steam.

1. Press the Steam Clean button.
 2. Put steam bowl with 1/4 cup of water.
 3. Press the dial or Start/Pause to start.
 4. After Steam Clean, remove Turntable and Turn Table Support and wipe out inside of oven cavity with paper towel or soft cloth
-

Turntable On/Off

Turntable

For best cooking results, leave the turntable on. It can be turned off for large dishes. Press **TURNTABLE** to turn the turntable on or off.

Sometimes the turntable can become too hot to touch. Be careful touching the turntable during and after cooking.

Vent Fan

Vent Fan

The vent fan removes steam and other vapors from surface cooking.

Press Vent Fan once for high fan speed, twice for low fan speed or a third time to turn the fan off.

Surface Light

Surface Light

Press to turn the surface light on or off.

On some models, there is a night light option.

Press **Surface Light** once for bright light, twice for the night light or three times to turn the light off.

Mute On/Off

Mute

The beeper sound level can be muted. Press **Mute On/Off**.

Automatic Fan

An automatic fan feature protects the microwave from too much heat rising from the cooktop below it. It automatically turns on at low speed if it senses too much heat.

If you have turned the fan on you may find that you cannot turn it off. The fan will automatically turn off when the internal parts are cool. It may stay on for 30 minutes or more after the cooktop and microwave controls are turned off.

Settings

Clock Mode

You can change clock 12/24hrs display mode.

1. Press **Settings**.
2. Press **Express Cook** pad **1**.

3. Select 12hrs/24hrs.

1 - 12 hrs
2 - 24 hrs

Settings

Display Speed

You can change display speed.

1. Press **Settings**.
2. Press **Express Cook** pad **2**.

3. Select new display speed.

1 - slow
2 - normal
3 - fast

Settings

Sound Level

You can change sound level.

1. Press **Settings**.
2. Press **Express Cook** pad **3**.

3. Select sound level.

0 - mute
1 - low
2 - normal
3 - loud

Reset Filter

Reset Filter Button

The light will illuminate after approximately 6 months of alert user to replace the charcoal filter (if used) and clean/replace the grease filters. Reset by push and hold 3 seconds.

Microwave terms.

Arcing

Arcing is the microwave term for sparks in the oven. Arcing is caused by:

- Metal or foil touching the side of the oven.
- Foil that is not molded to food (upturned edges act like antennas).

- Metal such as twist-ties, poultry pins, gold-rimmed dishes.
 - Recycled paper towels containing small metal pieces.
 - Plates or dishes with a metallic trim or glaze with a metallic sheen.
-

Covering

Covers hold in moisture, allow for more even heating and reduce cooking time.

Venting plastic wrap or covering with wax paper allows excess steam to escape.

Shielding

In a regular oven, you shield chicken breasts or baked foods to prevent over-browning. When microwaving, you use small strips of foil to shield thin parts, such as the tips of wings

and legs on poultry, which would cook before larger parts.

Standing Time

When you cook with regular ovens, foods such as roasts or cakes are allowed to stand to finish cooking or to set.

Standing time is especially important in microwave cooking. Note that a microwaved cake is not placed on a cooling rack.

Venting

After covering a dish with plastic wrap, you vent the plastic wrap by turning back one corner so excess steam can escape.

Care and cleaning of the microwave oven.



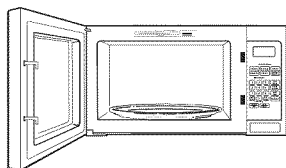
Helpful Hints

An occasional thorough wiping with a solution of baking soda and water keeps the inside fresh.

Unplug the cord before cleaning any part of this oven.

How to Clean the Inside

Walls, Floor, Inside Window, Metal and Plastic Parts on the Door

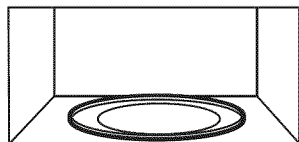


Some spatters can be removed with a paper towel; others may require a damp cloth. Remove greasy spatters with a sudsy cloth, then rinse with a damp cloth. Do not use abrasive cleaners or sharp utensils on oven walls.

To clean the surface of the door and the surface of the oven that come together upon closing, use only mild, nonabrasive soaps or detergents using a sponge or soft cloth. Rinse with a damp cloth and dry.

Never use a commercial oven cleaner on any part of your microwave.

Removable Turntable and Turntable Support



To prevent breakage, do not place the turntable into water just after cooking. Wash it carefully in warm, sudsy water or in the dishwasher. The turntable and support can be broken if dropped. Remember, do not operate the oven without the turntable and support in place.

How to Clean the Outside

Do not use cleaners containing ammonia or alcohol on the microwave oven. Ammonia or alcohol can damage the appearance of the microwave.

Case

Clean the outside of the microwave with a sudsy cloth. Rinse with a damp cloth and then dry. Wipe the window clean with a damp cloth.

Control Panel and Door

Wipe with a damp cloth. Dry thoroughly. Do not use cleaning sprays, large amounts of soap and water, abrasives or sharp objects on the panel—they can damage it. Some paper towels can also scratch the control panel.

Door Surface

It is important to keep the area clean where the door seals against the microwave. Use only mild, non-abrasive detergents applied with a clean sponge or soft cloth. Rinse well.

Power Cord

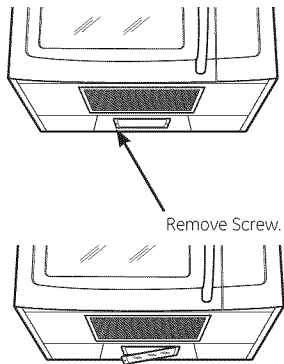
If the cord becomes soiled, unplug and wash with a damp cloth. For stubborn spots, sudsy water may be used, but be certain to rinse with a damp cloth and dry thoroughly before plugging cord into outlet.

Stainless Steel (on some models)

Do not use a steel-wood pad; it will scratch the surface.

To clean the stainless steel surface, use a hot, damp cloth with a mild detergent suitable for stainless steel surfaces. Use a clean, hot, damp cloth to remove soap. Dry with a dry, clean cloth. Always scrub lightly in the direction of the grain.

Care and cleaning of the microwave oven.

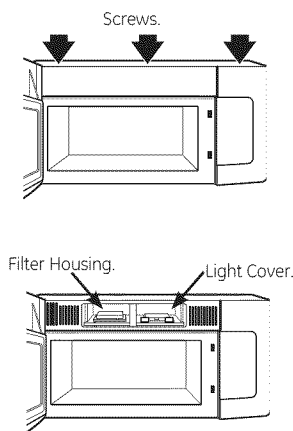


Cooktop Light/Night Light Replacement

Replace the burned-out bulb with a 120 volt, 20-watt halogen bulb (WB36X10213), available from your GE supplier.

- 1 To replace the bulb(s), first disconnect the power at the main fuse or circuit breaker panel or pull the plug.
- 2 Remove the screw at the left of the light cover and lower the cover.

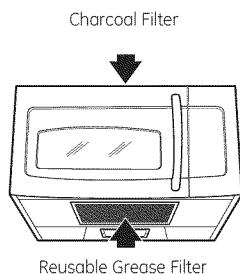
- 3 Be sure the bulb(s) to be replaced are cool before removing. After breaking the adhesive seal, remove the bulb by gently pulling. Replace with the same size and type bulb.
- 4 Replace the screw. Connect electrical power to the oven.



Oven Light Replacement

- 1 To replace the oven light, first disconnect the power at the main fuse or circuit breaker panel or pull the plug.
- 2 To remove the top grille, open the door and remove the 3 screws on top of the oven that hold the grille into place. Slide the grille to the left to remove it.
- 3 Lift the metal tab on the light cover located above the handle.
- 4 After breaking the adhesive seal, remove the bulb by gently turning. Replace with the same size and type bulb.

- 5 Replace the light cover.
- 6 Replace the grille and screws. Connect electrical power to the oven.



Vent Fan

The vent fan has a metal reusable grease filter.

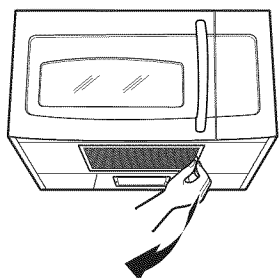
Models that recirculate air back into the room also use a charcoal filter.

Reusable Grease Filter

The reusable grease filter traps grease released by foods on the cooktop. It also prevents flames from foods on the cooktop from damaging the inside of the microwave.

For this reason, the filter must ALWAYS be in place when the hood is used. The grease filter should be cleaned once a month, or as needed.

Care and cleaning of the microwave oven.



Removing and Cleaning the Filter

To remove, slide it to the side using the tab. Pull it down and out.

To clean the grease filter, soak it and then swish it around in hot water and detergent. Don't use ammonia or ammonia products because it will darken the metal. Light brushing can be used to remove embedded dirt. Filter should be cleaned every 6 months.

Rinse, shake and let it dry before replacing.

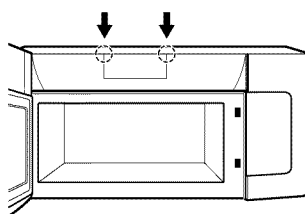
To replace, slide the filter in the frame slot on the left side of the opening. Pull up and to the right to lock into place.

Replacement grease filter (WB02X11536) available from your GE supplier.

Charcoal Filter

The charcoal filter cannot be cleaned. It must be replaced. Order Part No. JX81J (sales number) or WB02X1124 (service number) from your GE supplier.

If the model is not vented to the outside, the air will be recirculated through a disposable charcoal filter that helps remove smoke and odors. The charcoal filter should be replaced every 6 months or when LED is on. See "Optional Kits," page 7, for more information.

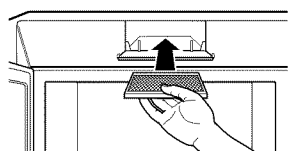
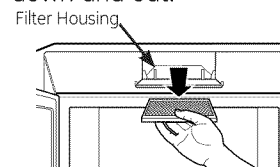


To Remove Charcoal Filter

To remove the charcoal filter, disconnect power at the main fuse or circuit breaker panel or pull the plug.

Open the filter door by pushing down 2 buttons on the top of the microwave just above the filter door.

Push the filter at the bottom until it comes free of the locking tabs. Slide the filter down and out.



To Install Charcoal Filter

To install a new filter, remove plastic and other outer wrapping from the new filter.

Insert the filter into the left side of the front top opening of the oven as shown. It will rest at an angle on 2 side support tabs and in front of the right rear tab. Close the filter door.

Troubleshooting Tips.

Problem	Possible Cause	What to Do
Oven will not start	<p>A fuse in your home may be blown or the circuit breaker tripped.</p> <p>Power surge.</p> <p>Plug not fully inserted wall outlet.</p> <p>Door not securely closed.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Replace fuse or reset circuit breaker. • Unplug the microwave oven, then plug it back in. • Make sure the 3-prong plug on the into oven is fully inserted into wall outlet. • Open the door and close securely.
Floor of the oven is warm, even when the oven has not been used	Heat from the cooktop light may make the oven floor get warm.	<ul style="list-style-type: none"> • This is normal.
"LOCKED" appears on display	The control has been locked.	<ul style="list-style-type: none"> • Press and hold Set Clock for about 3 seconds to unlock the control.
You hear an unusual, low-tone beep	<p>You have tried to start the Reminder without a valid time of day.</p> <p>You have tried to change the power level when it is not allowed.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Start over and enter a valid time of day. • Many of the oven's features are preset and cannot be changed.
"SENSOR ERROR" appears on display	<p>When using a Sensor feature, the door was opened before steam could be detected.</p> <p>Steam not detected in maximum amount of time.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Do not open door until steam is sensed and time is shown counting down on display. • Use Time Cook to heat for more time.
Food amount too large for Sensor Reheat	Sensor Reheat is for single servings of recommended foods.	<ul style="list-style-type: none"> • Use Time Cook for large amounts of food.

Things That Are Normal With Your Microwave Oven

- Steam or vapor escaping from around the door.
- Light reflection around door or outer case.
- Dimming oven light and change in the blower sound at power levels other than high.
- Dull thumping sound while oven is operating.
- TV/radio interference might be noticed while using the microwave. Similar to the interference caused by other small appliances, it does not indicate a problem with the microwave. Plug the microwave into a different electrical circuit, move the radio or TV as far away from the microwave as possible, or check the position and signal of the TV/radio antenna.

GE Microwave Oven Warranty.



All warranty service provided by our Factory Service Centers, or an authorized Customer Care® technician during normal working hours. To schedule service, on-line, 24 hours a day, visit us at GEAppliances.com, or call 800.GE.CARES (800.432.2737). Please have serial and model numbers available when calling for service.

Staple your receipt here. Proof of the original purchase date is needed to obtain service under the warranty.

For The Period Of:	GE Will Choose to Replace or Service:
One Year From the date of original purchase	In the event of service, GE will provide any part of the microwave oven which fails due to a defect in materials or workmanship. During this limited one-year warranty , GE will also provide, free of charge , all labor and related service costs to replace the defective part when the unit is serviced.

What GE Will Not Cover:

- Service trips to your home to teach you how to use the product.
- Improper installation, delivery or maintenance. If you have an installation problem, contact your dealer or installer. You are responsible for providing adequate electrical, exhausting, and other connecting facilities.
- Failure of the product or damage to the product if it is abused, misused (for example, cavity arcing from wire rack or metal/foil), or used for other than the intended purpose or used commercially.
- Replacement of house fuses or resetting of circuit breakers.
- Damage to the product caused by accident, fire, floods or acts of God.
- Incidental or consequential damage caused by possible defects with this appliance.
- Damage caused after delivery.
- Product not accessible to provide required service.
- Service to repair or replace light bulbs, except for LED lamps.
- Damage to the finish, such as surface rust, tarnish, or small blemishes not reported within 48 hrs of delivery.

EXCLUSION OF IMPLIED WARRANTIES—Your sole and exclusive remedy is product repair as provided in this Limited Warranty. Any 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.

This warranty is extended to the original purchaser and any succeeding owner for products purchased for home use within the USA. If the product is located in an area where service by a GE Authorized Servicer is not available, you may be responsible for a trip charge or you may be required to bring the product to an Authorized GE Service Location for service. In Alaska, the warranty excludes the service calls to your home.

Some states do not allow the exclusion or limitation of incidental or consequential damages. This warranty gives you specific legal rights, and you may also have other rights which vary from state to state. To know what your legal rights are, consult your local or state consumer affairs office or your state's Attorney General.

Warrantor: General Electric Company. Louisville, KY 40225

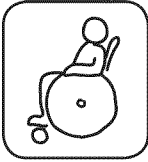
Consumer Support.



GE Appliances Website

GEAppliances.com

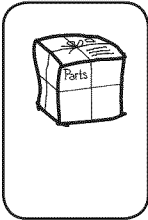
Have a question or need assistance with your appliance? Try the GE Appliances Website 24 hours a day, any day of the year! For greater convenience and faster service, you can now download Owner's Manuals, order parts, catalogs, or even schedule service on-line. You can also "Ask Our Team of Experts™" your questions, and so much more...



Real Life Design Studio

GEAppliances.com

GE supports the Universal Design concept—products, services and environments that can be used by people of all ages, sizes and capabilities. We recognize the need to design for a wide range of physical and mental abilities and impairments. For details of GE's Universal Design applications, including kitchen design ideas for people with disabilities, check out our Website today. For the hearing impaired, please call 800.TDD.GEAC (800.833.4322).



Parts and Accessories

GEApplianceparts.com

Individuals qualified to service their own appliances can have parts or accessories sent directly to their homes (VISA, MasterCard, and Discover cards are accepted). Order on-line today, 24 hours every day or by phone at 800.626.2002 during normal business hours.

Instructions contained in this manual cover procedures to be performed by any user.

GE does not support any servicing of this microwave oven, except as described by the Consumer Support section of this manual. Do not attempt to service the microwave oven yourself. If service is desired, then this appliance should be serviced only by qualified service personnel. Contact the nearest authorized service facility for examination, repair or adjustment.



Contact Us

GEAppliances.com

If you are not satisfied with the service you receive from GE, contact us on our Website with all the details including your phone number, or write to:

General Manager, Customer Relations
GE Appliances, Appliance Park
Louisville, KY 40225



Horno Microondas

Instrucciones de Seguridad.....2-4

Instrucciones de Funcionamiento

Funciones Automáticas.....14
Términos del Microondas.....19
Funciones del Horno 5-8
Otras Funciones..... 17, 18
Funciones del Sensor 15, 16
Funciones del Temporizador.....9-13

Cuidado y Limpieza20-22

Consejos para Solucionar Problemas.....23

Cosas que son Normales23

Soporte al Cliente

Soporte al Cliente..... Contratapa
Warranty25

Manual del propietario

JVM6175

Escriba los números de modelo y de serie aquí:

Nº de Modelo _____

Nº de Serie _____

Los encontrará en una etiqueta dentro del horno.

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD. LEA PRIMERO TODA LAS INSTRUCCIONES.

INFORMACIÓN DE SEGURIDAD

⚠ Éste es el símbolo de alerta de seguridad. El mismo alerta sobre potenciales riesgos de muerte o lesiones tanto para usted como para otras personas. Todos los mensajes de seguridad estarán a continuación del símbolo de alerta de seguridad y con la palabra “PELIGRO”, “ADVERTENCIA” o “PRECAUCIÓN”. Estas palabras se definen como:

⚠ PELIGRO Indica una situación de riesgo que, si no se evita, **resultará** en la muerte o en lesiones graves.

⚠ ADVERTENCIA Indica una situación de riesgo que, si no se evita, **puede** resultar en la muerte o en lesiones graves.

⚠ PRECAUCIÓN Indica una situación de riesgo que, si no se evita, **puede** resultar en lesiones menores o moderadas.

Al usar artefactos eléctricos, se deberán seguir las precauciones básicas de seguridad, incluyendo lo siguiente:

⚠ ADVERTENCIA *Por su seguridad, la información contenida en este manual debe seguirse para minimizar el riesgo de incendio, explosión, descarga eléctrica, exposición a energía microondas.*

- Lea y siga las precauciones específicas en la sección PRECAUCIONES PARA EVITAR UNA POSIBLE EXPOSICIÓN A UNA EXCESIVA ENERGÍA DE MICROONDAS en la página 4.
- Dé a este electrodoméstico el uso para el cual fue diseñado únicamente, como se describe en este manual. No use productos químicos corrosivos ni vapores en este electrodoméstico. Este horno microondas fue diseñado específicamente para calentar, secar o cocinar comida, y no para uso industrial o en laboratorio.
- Este electrodoméstico sólo debería ser reparado por personal técnico con calificación. En caso de necesitar una evaluación, reparación o ajuste, comuníquese con el servicio autorizado más cercano.

INSTALACIÓN

- Instale o ubique el electrodoméstico sólo de acuerdo con las instrucciones de instalación provistas.
- Este electrodoméstico deberá estar conectado a tierra. Conecte sólo a un tomacorriente con la adecuada conexión a tierra. Lea la sección INSTRUCCIONES PARA CONEXIÓN A TIERRA en la página 3.
- Este horno microondas figura en la lista de UL para su posible instalación tanto en estufas a gas (menos de 60,000 BTU) como eléctricas.
- Esta unidad fue diseñada para use sobre equipamientos de cocción a gas o eléctricos, de un ancho de 36” o menos.
- No utilice este artefacto si posee un cable o enchufe dañado, si no funciona correctamente, o si fue dañado o sufrió una caída.
- Mantenga el cable de corriente alejado de superficies calientes.
- No permita que el cable de corriente cuelgue del extremo de una mesa o mostrador.
- No sumerja el cable de corriente o el enchufe en el agua.
- No bloquee ni cubra cualquier abertura del electrodoméstico.
- No guarde este electrodoméstico al aire libre. No use este producto cerca del agua; por ejemplo, en un sótano húmedo, cerca de una piscina, cerca de un lavabo o en ubicaciones similares.
- No coloque este artefacto sobre un lavabo.

PARA REDUCIR EL RIESGO DE INCENDIOS EN LA CAVIDAD DEL HORNO

- No cocine en exceso la comida. Preste especial atención cuando se coloque papel, plástico u otros materiales combustibles dentro del horno mientras se cocina.
- Elimine cualquier torcedura del cable y asas metálicas de los envases de papel o plástico antes de colocar estos en el horno.
- No guarde ningún material, a excepción de nuestros accesorios recomendados, en este horno cuando no esté en uso. No deje productos de papel, utensilios de cocina ni comida en el horno cuando no esté en uso. El estante del microondas se deberá retirar del horno cuando no se encuentre en uso.
- Si los materiales dentro del horno se prenden fuego, mantenga la puerta del horno cerrada, apague el mismo y desconecte el cable de la corriente, o corte la corriente desde el panel del fusible o el disyuntor.
- No utilice el microondas sin comida dentro del horno.

A FIN DE REDUCIR RIESGOS DE QUEMADURAS

- Tenga cuidado al abrir recipientes con comida caliente. Use las manijas de las ollas y evite el contacto directo del vapor con la cara y las manos.
- Ventile, perforo o corte los recipientes, bolsas o bolsas plásticas para evitar la acumulación de presión.
- Tenga cuidado al tocar el plato giratorio, la puerta o las paredes del horno, los cuales se podrán calentar durante el uso.
- Los líquidos y ciertas comidas calentadas en el horno microondas pueden presentar el riesgo de quemaduras al retirarlos del horno microondas. La posibilidad de sufrir quemaduras es mayor en niños pequeños, a quienes no se les deberá permitir el retiro de ítems calientes del horno microondas.

FUNCIONAMIENTO Y LIMPIEZA

- Al igual que con cualquier electrodoméstico, se deberá realizar una supervisión de cerca si es usado por niños.
- No guarde nada directamente sobre la superficie del horno microondas cuando el mismo se encuentre en funcionamiento.
- No se debería usar comida ni utensilios metálicos de tamaño excesivo en un horno microondas/ por convección, ya que incrementan el riesgo de descargas eléctricas y esto podría ocasionar un incendio.
- No limpie con almohadillas metálicas para fregar. Las piezas podrán quemar la almohadilla y tener contacto con partes eléctricas y producir riesgos de descargas eléctricas.
- No use productos de papel en el horno cuando el electrodoméstico sea usado en cualquier modo de cocción, excepto en cocción por microondas.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD.

LEA PRIMERO TODA LAS INSTRUCCIONES.

FUNCIONAMIENTO Y LIMPIEZA (Continúa)

- Algunos productos tales como huevos enteros y envases sellados – por ejemplo: tarros de vidrio cerrados – pueden explotar y por esto no se deben calentar en el horno microondas.
- No cubra el estante del microondas o cualquier parte del horno con papel de aluminio. Esto ocasionará un sobrecalentamiento del horno microondas/ por convección.
- Cocine la carne y carne de ave completamente – la carne a por lo menos una temperatura INTERNA de 160°F y la carne de ave a por lo menos una temperatura INTERNA de 180°F. La cocción a estas temperaturas normalmente es una protección contra las enfermedades producidas por la carne.
- Asegúrese de que todos los utensilios usados en el horno microondas sean para uso en el mismo. Se pueden usar la mayoría de las cazuelas de vidrio, platos de cocción, tazas graduadas, tazas para postre, vajillas de cerámica o cubiertos de porcelana que no poseen bordes metálicos o vidriados con un brillo metálico, siguiendo las recomendaciones del fabricante.
- Es importante mantener el área limpia donde la puerta se selle contra el horno microondas. Use sólo detergentes suaves y no abrasivos con una esponja limpia o tela suave. Enjuague bien.

AGUA SOBRECALENTADA

- Los líquidos, tales como el agua, café o té se podrán sobrecalentar más allá de su punto de hervor sin que parezca que esto está sucediendo. No siempre se observan burbujas o hervor cuando el envase es retirado del horno microondas. ESTO PODRÍA PROVOCAR QUE LÍQUIDOS MUY CALIENTES DE PRONTO HIERVAN CUANDO SE MUEVA EL ENVASE O CUANDO SE INSERTE UNA CUCHARA U OTRO UTENSILIO EN EL LÍQUIDO. Para reducir el riesgo de lesiones personales:
 - No sobrecaliente el líquido.
 - Revuelva el líquido tanto antes como a la mitad del tiempo mientras lo calienta.
 - No use envases con lados rectos y cuellos angostos.
 - Después de calentar, deje reposar el envase en el horno microondas durante un período corto antes de retirar el mismo.
 - Tenga extremo cuidado al insertar una cuchara u otro utensilio en el envase.

INSTRUCCIONES DE CONEXIÓN A TIERRA



WARNING

Para evitar el riesgo de descargas eléctricas, siga estas instrucciones.

- Enchufe el microondas en un tomacorriente con conexión a tierra de 3 cables.
- No retire el enchufe de conexión a tierra ni use un adaptador.
- No use un prolongador.

El uso inadecuado del enchufe de conexión a tierra puede provocar riesgos de descargas eléctricas.

Este electrodoméstico deberá estar conectado a tierra. En caso de que se produzca un cortocircuito, la conexión a tierra reduce el riesgo de descarga eléctrica, brindando un cable de escape de la corriente eléctrica.

Este electrodoméstico está equipado con un cable de corriente que posee un cable de conexión a tierra con un enchufe a tierra. El enchufe se deberá colocar en un tomacorriente instalado y conectado a tierra de forma adecuada.

VENTILADOR CON EXTRACTOR

El ventilador funcionará de forma automática bajo ciertas condiciones. Asegúrese de evitar la activación y extensión accidental del fuego de cocción mientras el ventilador esté en uso.

- Limpie la cara inferior del horno microondas en forma frecuente. No permita que se acumule grasa en el horno microondas ni en los filtros del ventilador.
- En caso de que haya fuego producido por la grasa en las unidades de la superficie debajo del horno microondas, apague una olla llameante sobre la unidad de la superficie cubriendo la olla completamente con una tapa, una asadera de galletitas o una bandeja plana.

- Limpie con cuidado los filtros del ventilador. Agentes de limpieza corrosivos, tales como los limpiadores de horno a base de soda cáustica, podrán dañar los filtros.
- Al preparar comidas llameantes debajo del horno microondas, encienda el ventilador.
- Nunca deje de prestar atención a las unidades de la superficie debajo de su horno microondas en las configuraciones altas de calor. Las ebulliciones producen humo y derrames de grasa que pueden encender y esparcir el fuego si el ventilador del horno microondas está en funcionamiento. A fin de minimizar el funcionamiento del ventilador automático, use utensilios de tamaño adecuado y use un nivel de calor alto en las unidades de la superficie sólo cuando sea necesario.

MARCAPASOS

La mayoría de los marcapasos poseen protección contra interferencias de productos eléctricos, incluyendo microondas. Sin embargo, es aconsejable que los pacientes con marcapasos consulten a sus médicos ante cualquier duda.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD. LEA PRIMERO TODA LAS INSTRUCCIONES.

PRECAUCIONES PARA EVITAR POSIBLE EXPOSICIÓN A UNA EXCESIVA ENERGÍA DE MICROONDAS.

- (a) **No Intente** operar este horno con la puerta abierta ya que esto podría resultar en una exposición a energía microondas dañina. Es importante no cancelar ni manipular de forma indebida los dispositivos de seguridad.
- (b) **No Sitúe** ningún objeto entre la parte frontal del horno y la puerta ni permita que se acumule suciedad o residuos limpios en las gomas de cierre hermético.
- (c) **No Use el horno** si está dañado. Es especialmente importante que la puerta del horno se cierre correctamente y que no se dañe:
(1) la puerta (doblada),
(2) bisagras y pasadores (rotos o sueltos),
(3) sellos de la puerta y gomas de cierre hermético.
- (d) **El horno no debería** ajustarse ni repararse por nadie que no sea personal de servicio adecuadamente calificado.

DE LEER Y SEGUIR CUIDADOSAMENTE ESTA INFORMACIÓN DE SEGURIDAD.
GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

COMISIÓN DE COMUNICACIONES FEDERALES (EE.UU.) DECLARACIÓN DE INTERFERENCIA DE RADIO FRECUENCIA

Este equipo genera y usa energía de frecuencia ISM y si no es instalado y usado de forma adecuada, en cumplimiento estricto con las instrucciones del fabricante, se podrán ocasionar interferencias en la recepción de radio y televisión. Se realizó una evaluación por tipo y se encontró en cumplimiento con los límites de un equipo ISM, de acuerdo con la parte 18 de las Reglas FCC, que fueron diseñadas para brindar una protección razonable contra dichas interferencias en una instalación residencial. Sin embargo, no se garantiza que no se presenten interferencias en una instalación en particular. Si el equipo provoca interferencias en la recepción de radio o televisión, lo que se puede determinar encendiendo y apagando el equipo, se aconseja al usuario que intente corregir la interferencia a través de una o más de las siguientes medidas:

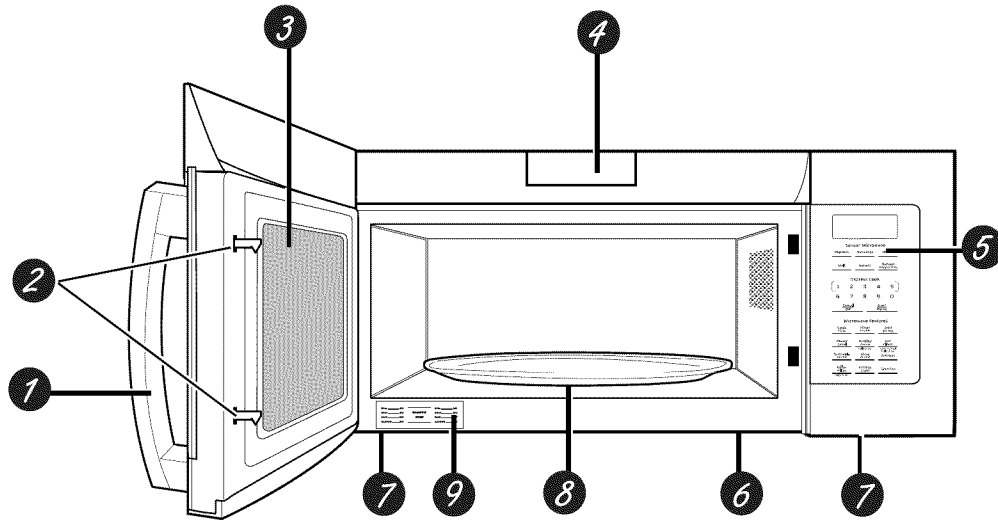
- Reoriente la antena receptora de radio o televisión.
- Reubique el horno microondas con respecto al receptor.
- Coloque el horno microondas alejado del receptor.
- Enchufe el horno microondas en un tomacorriente diferente, de modo que el horno microondas y el receptor estén en diferentes circuitos de empalmes.

El fabricante no es responsable de cualquier interferencia de radio o TV ocasionada por una modificación no autorizada sobre este horno microondas. Es responsabilidad del usuario corregir dicha interferencia.

Acerca de las funciones de su horno microondas

Es posible que las funciones y apariencias varíen con relación a su modelo a lo largo del manual.

1000 Watts



Funciones del Horno

- 1. Manija de la Puerta.** Empuje para abrir la puerta. La puerta deberá estar asegurada con la traba para que las microondas se activen.
- 2. Pestillos de la Puerta.**
- 3. Ventana con Protector Metálico.** La pantalla permite que la cocción pueda ser observada mientras se mantienen las microondas dentro del horno.
- 4 Puerta del Filtro de Carbón** Presione el botón dos para abrir la puerta. Usted puede cambiar el filtro de carbón de manera fácil.
- 5. Pantalla del Panel de Control Táctil.**

6. Luz de la Placa de Cocción.

7. Filtro de Grasa.

8. Plato Giratorio Extraíble.

El plato giratorio y el soporte deben estar en la ubicación correcta al usar el horno. El plato giratorio se podrá retirar para la limpieza.

9. Placa de Calificación

NOTA: La ventilación(es) del horno y la luz del horno están ubicadas en las paredes interiores del horno microondas.

Accesorios Opcionales

Kits del Panel de Relleno

JX36CWW - Blanco

JX36CBB - Negro

Al reemplazar una campana de estufa de 36", los kits del panel de relleno completan el ancho adicional a fin de brindar un aspecto de construcción a medida.

Sólo para instalación entre gabinetes; no apto para la instalación al final del gabinete. Cada kit cuenta con dos paneles de relleno de 3" de ancho. Son necesarios dos kits para una abertura de 36".

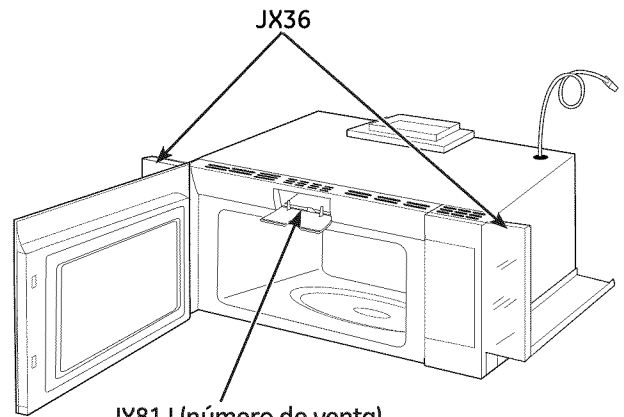
Kit del Filtro de Carbón con Recirculación

JX81J (número de venta)

WB02X1124 (número del servicio técnico)

Los kits del filtro se utilizan cuando el horno microondas no puede ser ventilado hacia el exterior.

Disponible por un costo adicional a través de su proveedor de GE, o consulte los números del Servicio de GE.



JX81J (número de venta)
WB02X1124 (número del servicio técnico)

Acerca de las funciones de su horno microondas.

Puede usar el horno microondas por tiempo o con funciones convenientes. No todos los modelos cuentan con todas las funciones.

1 Microwave Features			2 Sensor Microwave		
Cook Time	Timer On/Off	Add 30 Sec	Popcorn	Beverage	Potato
Power Level	Display On/Off Hold 3 Sec	Set Clock Lock Control Hold 3 Sec	Melt	Reheat	Defrost Weight/Time

Controles de Cocción

Consulte la Guía de Acciones Convenientes antes de comenzar.

1 Funciones del Temporizador		
Presionar	Presentar	
Tiempo de Cocción	Cantidad de tiempo de cocción	
Descongelar por Peso/ Tiempo Presione dos veces	Cantidad de tiempo de descongelación	
Derretir	Seleccione el tipo de comida a derretir (1-4)	
Cocción Express Presione las teclas numéricas (1 a 5).	¡Comienza de inmediato	
Agregar 30 segundos	¡Comienza de inmediato	
Nivel de Potencia	Nivel de potencia de 1 a 10	

2 Funciones del Sensor		
Presionar	Presentar	Opciones
Palomitas de Maíz	¡Comienza de inmediato	Más/menos tiempo
Bebida	¡Comienza de inmediato	
Recalentar	Seleccione el tipo de comida a recalentar (1-4)	Más/menos tiempo
Papa	¡Comienza de inmediato	Más/menos tiempo
Descongelar por Peso/ Tiempo Presione una vez	Ingrese el peso de la comida	0.1 - 6.0 lbs.

Acerca de las funciones de su horno microondas.

Cook Time				
Power Level				
1	2	3	4	5
6	7	8	9	0
Start/Pause				

Cómo Modificar el Nivel de Potencia

El nivel de potencia se podrá ingresar o modificar de forma inmediata luego de ingresar el tiempo para **Time Cook (Tiempo de Cocción)**, **Time Defrost (Tiempo de Descongelación)**, **Add 30 Sec (Agregar 30 Segundos)** o **Express Cook (Cocción Express)**. El nivel de potencia también se puede modificar durante la cuenta regresiva.

1. Presione **Cook Time (Cocción por Tiempo)**.
2. Ingrese el tiempo de cocción o descongelación.
3. Presione **Power Level (Nivel de Potencia)**.
4. Seleccione el nivel de potencia deseado de **1 a 10**.
5. Presione **Start/ Pause (Inicio/ Pausa)**. Presionar **Start/ Pause (Iniciar/ Pausar)** no necesariamente activa los botones de **Express Cook (Cocción Express)**.

Los niveles de potencia variables suman flexibilidad a la cocción en el microondas. Los niveles de potencia del horno microondas se pueden comparar con las unidades de superficie de una cocina. Cada nivel de potencia le brinda energía de microondas un cierto porcentaje del tiempo. El **Nivel de Potencia 7** es energía de microondas el 70% del tiempo. El **Nivel de Potencia 3** es energía el 30% del tiempo. La mayoría de las cocciones se harán en HI (Alto), lo cual le brinda el 100% de potencia.

Power level 10 (Nivel de potencia 10) hará la cocción más rápido pero será necesario revolver, rotar o dar vuelta la comida con mayor frecuencia. Una configuración inferior hará la cocción más pareja y se necesitará revolver y rotar menos la comida.

Algunas comidas podrán tener mejor sabor, textura o aspecto si se usa una de las configuraciones inferiores. Use un nivel de potencia inferior al cocinar comidas con tendencia a hervir, tales como papas en escalope.

Los períodos de descanso (cuando los ciclos de energía de microondas finalizan) brindan tiempo para que la comida "equipare" o transfiera calor a su interior. Un ejemplo de esto se muestra con el **nivel de potencia 3** - el ciclo de descongelamiento. Si la energía del microondas no finalizó el ciclo, la parte externa de la comida se cocinará antes de que el interior esté descongelado.

Estos son algunos ejemplos de usos de diferentes niveles de potencia:

Nivel de Energía 10: Pescado, tocino, verduras, líquidos en hervor.

Nivel de Energía 7: Cocción suave de carne y ave; cacerolas para hornear y recalentar.

Nivel de Energía 5: Cocción lenta y ablandamiento para guisados y cortes de carne menos tiernos.

Nivel de Potencia 2 o 3: Descongelar; hervir a fuego lento; platos delicados.

Nivel de Energía 1: Mantener la comida caliente; ablandar la manteca.

Acerca de las funciones del temporizador.

		<u>Cook Time</u>			
[1	2	3	4	5]
	6	7	8	9	0
		<u>Start Pause</u>			

Tiempo de Cocción I

Le permite cocinar en el horno microondas por cualquier tiempo hasta 99 minutos y 99 segundos.

Power level 10 (Nivel de potencia 10) se configura de forma automática, pero lo puede modificar para una mayor flexibilidad.

1. Presione **Cook Time (Tiempo de Cocción)**.
2. Ingrese el tiempo de cocción.
3. Modifique el nivel de potencia si no desea que esté en el nivel máximo. (Presione **Nivel de Potencia**. Seleccione el nivel de potencia deseado de 1 a 10).

4. Presione **Start/ Pause (Iniciar/ Pausar)**.

Puede abrir la puerta durante Cook Time (Tiempo de Cocción) para controlar la comida. Cierre la puerta y presione **Start/ Pause (Iniciar/ Pausar)** para reanudar la cocción.

Tiempo de Cocción II

Le permite cambiar los niveles de energía de forma automática durante la cocción. Así es como funciona:

1. Presione Cook Time (Tiempo de Cocción).
2. Ingrese el primer tiempo de cocción.
3. Modifique el nivel de potencia si no desea que esté en el nivel máximo. (Presione **Nivel de Potencia**. Seleccione el nivel de potencia deseado de 1 a 10).
4. Presione nuevamente **Time Cook (Tiempo de Cocción)**.
5. Ingrese el segundo tiempo de cocción.
6. Modifique el nivel de potencia si no desea que esté en el nivel máximo. (Presione **Nivel de Potencia**. Seleccione el nivel de potencia deseado de 1 a 10).
7. Presione **Start/ Pause (Iniciar/ Pausar)**.

Al finalizar Time Cook I, Time Cook II (Cocción por Tiempo I, Cocción por Tiempo II) se realiza la cuenta regresiva.

Acerca de las funciones del temporizador.

Guía de Cocción para la Cocción por Tiempo

NOTA: Use el nivel de potencia 10 (Alto) a menos que se indique lo contrario.

Verdura	Cantidad	Tiempo	Comentarios
Espárragos (tallos frescos)	1 libra	6 a 9 min., Med-High (7)	En un plato de horneado de vidrio rectangular de 1¼, coloque ¼ de taza de agua. Gire el plato luego de la mitad del tiempo. En una cazuela de 1 litro.
(tallos frescos)	paquete de 10 onzas	5 a 7 min.	
Frijoles (verdes frescas) (verdes congeladas) (lima congelada)	1 libra cortada en mitades paquete de 10 onzas paquete de 10 onzas	9 a 11 min. 6 a 8 min. 6 a 8 min.	En una cazuela de 1¼ litro, coloque 1/2 taza de agua. En una cazuela de 1 litro, coloque 2 cucharas soperas de agua. En una cazuela de 1 litro, coloque ¼ de taza de agua.
Remolachas (frescas, enteras)	1 racimo	17 a 21 min.	En una cazuela de 2 litros, coloque 1/2 taza de agua.
Brócoli (cortado fresco) (tallos frescos)	1 racimo (1¼ a 1¼ libras) 1 racimo (1¼ a 1¼ libras)	6 a 10 min. 9 a 13 min.	En una cazuela de 2 litros, coloque 1/2 taza de agua. En un plato de horneado de vidrio rectangular de 2 litros, coloque ¼ de taza de agua. Gire el plato luego de la mitad del tiempo. En una cazuela de 1 litro. En una cazuela de 1 litro, coloque 3 cucharas soperas de agua.
(congelado, cortado) (tallos frescos)	paquete de 10 onzas paquete de 10 onzas	5 a 7 min. 5 a 7 min.	
Repollo (fresco) (rodajas)	Media cabeza (aprox. 2 libras)	8 a 11 min. 7 to 10 min.	En una cazuela de 1¼ o 2 litros, coloque ¼ de taza de agua. En una cazuela de 2 o 3 litros, coloque ¼ de taza de agua.
Zanahorias (frescas, en rodajas) (congeladas)	1 libra paquete de 10 onzas	7 a 9 min. 5 a 7 min.	En una cazuela de 1¼, coloque 1/4 taza de agua. En una cazuela de 1 litro, coloque 2 cucharas soperas de agua.
Coliflor (cabezas) (frescas, enteras) (congeladas)	Media cabeza Media cabeza paquete de 10 onzas	9 a 14 min. 10 a 17 min. 5 a 7 min.	En una cazuela de 2 litros, coloque 1/2 taza de agua. En una cazuela de 2 litros, coloque 1/2 taza de agua.. En una cazuela de 1 litro, coloque 2 cucharas soperas de agua.
Maíz (granos congelados)	paquete de 10 onzas	5 a 7 min.	En una cazuela de 1 litro, coloque 2 cucharas soperas de agua.
Elote (fresco)	1 a 5 elotes	3 a 4 min. por elote	En un plato de horneado de vidrio rectangular de 2 litros, coloque maíz. Si el maíz tiene cáscara, no use agua; si el maíz ya fue pelado, agregue una taza de ¼ de agua. Reordene luego de la mitad del tiempo.
(congelados)	1 elote 2 a 6 elotes	5 a 6 min. 3 a 4 min. por elote	Coloque un plato de vidrio rectangular de 2 litros. Cubra con un envoltorio plástico ventilado. Reordene luego de la mitad del tiempo.
Mezcla de verduras (congelados)	paquete de 10 onzas	5 a 7 min.	En una cazuela de 1 litro, coloque 3 cucharas soperas de agua.
Habas (frescas, sin cáscara) (congelados)	2 libras sin pelar paquete de 10 onzas	9 a 12 min. 5 a 7 min.	En una cazuela de 1 litros, coloque 1/4 taza de agua. En una cazuela de 1 litro, coloque 2 cucharas soperas de agua.
Papas (frescas, en cubos, blancas) (fresh, whole, sweet or white)	4 papas (6-8 onzas cada uno) 1 (6-8 onzas cada uno)	9 a 12 min. 3 a 4 min.	Pele y corte en cubos de 1 pulgada. En una cazuela de 2 litros, coloque 1/2 taza de agua. Mezcle luego de la mitad del tiempo. Perfore con un tenedor de cocina. Coloque en el horno, a 1 pulgada de distancia, en orden circular. Deje reposar por 5 minutos.
Espinaca (fresca) (congelada, cortada o en hojas)	10 a 16 onzas 10-oz. package	5 a 7 min. 5 a 7 min.	En una cazuela de 2 litros, coloque la espinaca lavada. En una cazuela de 1 litro, coloque 3 cucharas soperas de agua.
Zapallo (fresco, calabaza y amarillo) (de invierno, bellota o calabacita)	1 libra en rodajas 1 a 2 zapallos (aprox. 1 libra cada uno)	5 a 7 min. 8 a 11 min.	En una cazuela de 1¼, coloque 1/4 taza de agua. Corte a la mitad y retire las membranas fibrosas. En un plato para hornear de vidrio rectangular de 2 litros, coloque el zapallo con el corte hacia abajo. Luego de 4 minutos, dé vuelta con el corte hacia arriba.

Acerca de las funciones del temporizador.

		<u>Defrost</u>			
		Weight/Time			
[1	2	3	4	5]
	6	7	8	9	0
		<u>Start</u>			
		Pause			

Time Defrost (Descongelación por Tiempo) le permite descongelar durante un período de tiempo seleccionado. Consulte los tiempos sugeridos en la Guía de Descongelación. (Weight Defrost (Descongelación por Peso) se explica en la sección Auto Feature (Función Automática)).

1. Presione **Defrost Weight/ Time (Descongelación por Peso/ Tiempo)** dos veces.
2. Ingrese el tiempo de descongelación.
3. Presione **Start/ Pause (Iniciar/ Pausar)**.
4. Dé vuelta la comida cuando el horno dé la señal.
5. Presione **Start/ Pause (Iniciar/ Pausar)**.

Cuando el horno dé la señal, dé vuelta la comida y separe o reordene los trozos para una descongelación más pareja. Cubra cualquier área caliente con trozos pequeños de papel de aluminio. El horno continuará descongelando si no abre la puerta y da vuelta la comida.

El nivel de potencia se configura de forma automática en 3, pero se puede cambiar. Puede descongelar productos pequeños de forma rápida, incrementando el nivel de potencia luego de ingresar el tiempo. Power level 7 (Nivel de potencia 7) reduce el tiempo de descongelación total aproximadamente a la mitad; power level 10 (nivel de potencia 10) reduce el tiempo total a aproximadamente 1/3. Sin embargo, será necesario prestar mayor atención a la comida que lo usual.

Es posible que se escuchen ruidos de golpes secos durante la descongelación. Esto es normal cuando el horno no está funcionando en el nivel de potencia High (Alto).

Consejos para la Descongelación

- Las comidas congeladas en papel o plástico se podrán descongelar en el paquete. Los paquetes cerrados se deberán cortar, perforar o ventilar LUEGO de que la comida se haya descongelado parcialmente. Los envases de plástico se deberán descubrir en forma parcial.
- Las comidas de tamaño familiar preempaquetadas se podrán descongelar y cocinar en el horno microondas. Si la comida se encuentra en el envase de papel de aluminio, traslade la misma a un plato para uso seguro en el horno microondas.
- Para una descongelación más pareja de comidas más grandes, tales como asado, use Weight Defrost (Descongelación por Peso). Asegúrese de que las carnes queden totalmente descongeladas antes de cocinar.
- Las comidas que se echan a perder con facilidad no se deberán dejar reposar por más de una hora luego de la descongelación. La temperatura ambiente estimula el desarrollo de bacterias nocivas.
- Una vez descongelada, la comida debería estar fría pero ablandada en todas las áreas. Si aún está un poco congelada, vuelva a colocarla en el horno microondas muy brevemente, o deje reposar la misma por unos pocos minutos.

Acerca de las funciones del temporizador.

Guía de Descongelación

Comida	Tiempo	Comentarios
Panes, Tortas Panes, buñuelos o panecillos (1 trozo) Pastelitos (12 oz. aprox.)	3 a 5 min.	1 min. Reordene luego de la mitad del tiempo.
Pescado y Mariscos Lomos, congelados (1 lb.) Mariscos, trozos pequeños (1 lb.)	6 a 8 min. 5 a 7 min.	Coloque el bloque en la cacerola. Coloque el bloque en la cacerola.
Fruta Bolsa de plástico—1 o 2 (paquete de 10-oz.)	3 a 6 min.	
Carne Tocino (1 lb.) Salchichas Tipo Frankfurt (1 lb.) Carne picada (1 lb.) Asar: Bife, cordero, ternera, cerdo Bistecs, chuletas de cerdo y cordero	2 a 5 min. 2 a 5 min. 5 a 7 min. 12 a 16 min. por lb. 5 to 7 min. per lb.	Coloque el paquete cerrado en el horno. Deje reposar por 5 minutos luego de la descongelación. Coloque el paquete cerrado en el horno. Cocine en el horno microondas hasta que las salchichas tipo Frankfurt se puedan separar. Deje reposar por 5 minutos, de ser necesario, para completar la descongelación. Dé vuelta luego de la primera mitad de tiempo. Use el nivel de potencia Warm (caliente) (1). Coloque la carne aún envuelta en el plato de cocción. Dé vuelta vuelta luego de la primera mitad de tiempo y cubra las áreas calientes con papel de aluminio. Luego de la segunda mitad de tiempo, separe los trozos con un cuchillo de mesa. Espere hasta que se complete la descongelación.
Ave Pollo, parilla-freidora, corte (2¼ a 3 libras) Pollo, entero (2¼ a 3 lbs.) Gallina de cornualles Pechuga de pavo (4 a 6 libras)	15 a 19 min. 17 a 21 min. 7 a 13 min. por lb.. 5 a 9 min. por lb.	Coloque el pollo envuelto en el plato. Desenvuelva y dé vuelta luego de la primera mitad de tiempo. Luego de la segunda mitad de tiempo, separe los trozos y coloque los mismos en un plato de cocción. Cocine en el horno microondas entre 2 y 4 minutos más, si es necesario. Deje reposar por unos pocos minutos para finalizar la descongelación. Coloque el pollo envuelto en el plato. Luego de la primera mitad de tiempo, desenvuelva y dé vuelta el pollo. Cubra las partes calientes con papel de aluminio. Para completar la descongelación, deje correr agua fría en la cavidad hasta que se puedan retirar los menudos. Coloque la gallina sin desenvolver en el horno con la pechuga hacia arriba. Dé vuelta luego de la primera mitad de tiempo. Deje correr agua por la cavidad hasta que se puedan quitar los menudos. Coloque la pechuga sin desenvolver en el plato para uso seguro en horno microondas con la pechuga hacia abajo. Luego de la primera mitad de tiempo, dé vuelta la pechuga hacia arriba y cubra las partes calientes con papel de aluminio. Descongele durante la segunda mitad del tiempo. Deje reposar entre 1 y 2 horas en el refrigerador para completar la descongelación.

Acerca de las funciones del temporizador.

[1 2 3 4 5]

Cocción Express

Ésta es una forma rápida de configurar el tiempo de cocción entre 1 y 6 minutos.

Presione una de las teclas de **Express Cook (Cocción Express)** (de 1 a 6) para una cocción de entre 1 y 6 minutos en **power level 10 (nivel de potencia 10)**. Por ejemplo: presione la tecla 2 para un tiempo de cocción de 2 minutos.

El nivel de potencia se puede modificar mientras se está realizando la cuenta regresiva. Presione **Power Level (Nivel de Potencia)** e ingrese una opción del 1 al 10.

Add
30 Sec

Agregar 30 segundos

Puede usar esta función de dos formas:

- Agregará 30 segundos a la cuenta regresiva cada vez que la tecla se presione.
- Se puede usar como forma rápida para configurar 30 segundos de cocción.

Melt

Derretir

Use la función **Melt (Derretir)** para derretir ciertas comidas preprogramadas:

1. Presione **Melt (Derretir)**.
2. Presione una de las teclas de Express Cook (Cocción Express) (de 1 a 4) para seleccionar la comida que desea derretir.

Presione la Tecla	Cantidad de comida a derretir
1	Manteca
2	Caramelo
3	Chocolate
4	Marshmallows

3. Ingrese una cantidad (de 1 a 4) para la comida seleccionada:

Presione la Tecla	Cantidad de comida a derretir
1	Manteca
2	1/2 Barra
3	1 Barra
4	2 Barras
1	Caramelo
2	4 onzas.
3	8 onzas
4	12 onzas
1	16 onzas

Presione la Tecla	Cantidad de comida a derretir
1	Chocolate
2	4 onzas
3	8 onzas
4	12 onzas
1	16 onzas
1	Malvaviscos
2	5 onzas
3	8 onzas
4	10 onzas
1	16 onzas

4. Presione la tecla **Start/Pause (Iniciar/ Pausar)** para iniciar la cocción.

La cantidad se puede modificar mientras se está realizando la cuenta regresiva. Ingrese las teclas Express Cook (Cocción Express) (de 1 a 4).

Acerca de la función automática.

	<u>Defrost Weight/Time</u>				
[1	2	3	4	5]	
6	7	8	9	0	
	<u>Start Pause</u>				

Descongelación por Peso

La función de descongelación por tiempo configura automáticamente los tiempos de descongelación y los niveles de potencia para producir resultados parejos de descongelación con carnes, aves y pescados que pesen hasta seis libras.

1. Presione **Defrost Weight/ Time (Descongelación por Peso/ Tiempo)** una vez.
2. Usando la guía de conversión, ingrese el peso de la comida. Por ejemplo: presione las teclas 1 y 2 para 1,2 libras (1 libra, 3 onzas).
3. Presione **Start/ Pause (Iniciar/ Pausar)**.

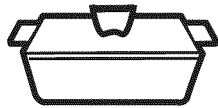
(Time Defrost (Descongelación por Tiempo) se explica en la sección Time Features (Funciones del Temporizador)).

- Retire la carne del paquete y coloque la misma en el plato de cocción segura en el microondas.
- Cuando el horno dé la señal, dé vuelta la comida. Retire la carne descongelada o cubra las partes calientes con trozos pequeños de papel de aluminio.
- Luego de descongelar, la mayoría de las carnes necesitan reposar durante 5 minutos para completar la descongelación. Al asar durante tiempo prolongado se debería dejar reposar por unos 30 minutos.

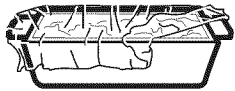
Guía de Conversión

Si el peso de la comida se expresa en libras y onzas, las onzas se deberán convertir a décimas (.1)	
Onzas	Libras
1-2	.1
3	.2
4-5	.3
6-7	.4
8	.5
9-10	.6
11	.7
12-13	.8
14-15	.9

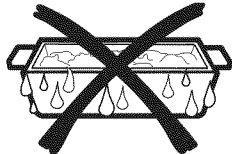
Acerca de las funciones del Sensor.



Cubierto



Ventilado



Seque los platos de modo que no alteren el funcionamiento del sensor.

Sensor Features (Funciones del Sensor) detectan la humedad creciente liberada durante la cocción. El horno ajusta de forma automática el tiempo de cocción a diferentes tipos y cantidades de comida.

No use Sensor Features (Funciones del Sensor) dos veces seguidas en la misma porción de comida; esto podrá hacer que la comida se sobrecaliente de forma excesiva o que se queme. Asegúrese de dejar que el horno se enfríe entre 5 y 10 minutos, antes de iniciar la siguiente cocción con sensor.

Si la comida no termina de cocinarse luego de la cuenta regresiva, use **Cook Time (Tiempo de Cocción)** para adicionar tiempo de cocción.

- Es esencial contar con envases y cobertores para una mejor cocción con sensor.
- **Siempre utilice envases de uso seguro en el horno microondas y cubra los mismos con tapas o envoltorios de plástico ventilados. Nunca use envases de plástico sellados** – pueden impedir la salida de vapor y hacer que la comida se sobrecaliente.
- **Asegúrese de que la parte exterior de los envases de cocción y el interior del horno microondas estén secos** antes de colocar comida en el horno. Las gotas de humedad que se convierten en vapor pueden alterar el funcionamiento del sensor.

Popcorn

NOTA: No use esta función dos veces seguidas en la misma porción de comida; esto podrá hacer que la comida se sobrecaliente de forma excesiva o que se queme.

Para usar la función Popcorn (Palomitas de Maíz):

1. Siga las instrucciones del paquete, usando **Cook Time (Cocción con Temporizador)** si el paquete pesa menos de 3.0 onzas o supera las 3.5 onzas. Coloque el paquete de palomitas de maíz en el centro del microondas.
2. Presione **POPCORN (Palomitas de Maíz)**. El horno se inicia de inmediato.

Si abre la puerta mientras aparece la palabra **"POPCORN" (Cocción de Palomitas de Maíz)**, aparecerá la palabra **"SENSOR ERROR" (ERROR DEL SENSOR)**. Cierre la puerta, presione **Cancel/Off (Cancelar/ Apagar)** y comience nuevamente.

Si la comida no termina de cocinarse luego de la cuenta regresiva, use **Cook Time (Tiempo de Cocción)** para adicionar tiempo de cocción.

Cómo Ajustar el Programa de Cocción de Palomitas de Maíz para Brindar un Tiempo de Cocción Más Corto o Más Largo

Si encuentra que la marca de palomitas de maíz que usa cocina de más o de menos las mismas de forma consistente, puede sumar o restar el 10% del tiempo de preparación automática.

Para agregar tiempo:

Luego de presionar **Popcorn (Palomitas de Maíz)**, presione **9** inmediatamente luego de que el horno se inicie, para agregar al tiempo de cocción automática un 10%.

Para restar tiempo:

Luego de presionar **Popcorn (Palomitas de Maíz)**, presione **1** inmediatamente luego de que el horno se inicie, para restar al tiempo de cocción automática un 10%.

Beverage

NOTA: No use esta función dos veces seguidas en la misma porción de comida; esto podrá hacer que la comida se sobrecaliente de forma excesiva o que se queme.

Para usar la función Beverage (Bebida):

Presione **Beverage (Bebida)** para calentar una taza de café u otra bebida.

Las bebidas calentadas con la función Beverage (Bebida) pueden quedar muy calientes. Retire el envase con cuidado.

Si la comida no termina de cocinarse luego de la cuenta regresiva, use **Cook Time (Tiempo de Cocción)** para adicionar tiempo de cocción

Acerca de las funciones del Sensor.

Reheat

Cómo Cambiar las Configuraciones Automáticas

Para reducir el tiempo en un 10%:

Presione **1** luego de la tecla de función.

Para sumar un 10% al tiempo de cocción:

Presione **9** luego de la tecla de función.

NOTA: No use esta función dos veces seguidas en la misma porción de comida; esto podrá hacer que la comida se sobrecaliente de forma excesiva o que se quemé.

Para usar la función Reheat (Recalentar):

La función Reheat (Recalentar) vuelve a calentar las porciones de comidas cocinadas previamente o un plato con restos de comida.

1. Coloque la comida cubierta en el horno. Presione **Reheat (Recalentar)**. El horno se inicia de inmediato.
2. Presione una de las teclas de Express Cook (Cocción Express) (de 1 a 4) para seleccionar la comida que desea recalentar.

Presione la Tecla	Cantidad de comida a recalentar
1	Plato
2	Sopa
3	Verduras
4	Pasta

3. El horno emite una señal cuando se produce vapor y el tiempo restante inicia la cuenta regresiva.

No abra la puerta del horno hasta que se esté realizando la cuenta regresiva. Si se abre la puerta, cierre la misma y presione **Start/Pause (Inicio/ Pausa)** de inmediato.

Luego de retirar la comida del horno, revuelva, si es posible, para emparejar la temperatura. Si la comida no se calentó lo suficiente, use **Cook Time (Tiempo de Cocción)** para recalentar durante más tiempo. Las comidas recalentadas podrán tener amplias variaciones de temperatura. Algunas partes de la comida podrán estar extremadamente calientes.

Si la comida no se calentó lo suficiente luego de la cuenta regresiva, use la función **Cook Time (Tiempo de Cocción)** para adicionar tiempo de recalentamiento.

Algunas Comidas No Recomendadas para Uso con la Función de Recalentamiento:

Es mejor usar **Cook Time (Tiempo de Cocción)** para estas comidas:

- Productos con pan.
- Comidas que se deben recalentar sin estar cubiertas.
- Comidas que se deben revolver o girar.
- Comidas que deben tener un aspecto seco o una superficie crocante luego de recalentar.

Potato

Cómo Cambiar las Configuraciones Automáticas

Para reducir el tiempo en un 10%:

Presione **1** luego de la tecla de función.

Para sumar un 10% al tiempo de cocción:

Presione **9** luego de la tecla de función.

NOTA: No use esta función dos veces seguidas en la misma porción de comida; esto podrá hacer que la comida se sobrecaliente de forma excesiva o que se quemé.

Papa

1. Perfore la piel de la papa con un tenedor y coloque la misma en el horno.
2. Presione **Potato (Papa)**. El horno se inicia de inmediato.
3. El horno emite una señal cuando se produce vapor y el tiempo restante comienza la cuenta regresiva. Si es necesario, gire o revuelva la comida.

No abra la puerta del horno hasta que se esté realizando la cuenta regresiva. Si se abre la puerta, cierre la misma y presione **Start/Pause (Iniciar/ Pausar)** de inmediato.

Si la comida no termina de cocinarse luego de la cuenta regresiva, use **Cook Time (Tiempo de Cocción)** para adicionar tiempo de cocción.

Acerca de otras funciones.

Recordatorio de Cocción Completa

Para recordarle que colocó comida en el horno, este último mostrará "End" (Fin) y emitirá un pitido una vez por minuto hasta que abra el horno o presione el botón **Cancel/ Off (Cancelar/ Apagar)**.

Set Clock

Lock Control
Hold 3 Sec

Configurar el Reloj

Presione para ingresar la hora del día o para ver la hora del día mientras cocina con el horno microondas.

1. Presione **Set Clock (Configurar el Reloj)**.
2. Ingrese la hora del día.
3. Presione **Start (Iniciar)** o **Set Clock (Configurar el Reloj)**.

Para controlar la hora del día mientras cocina en el horno microondas, presione la tecla **Set Clock (Configurar el Reloj)**.

Bloqueo para Niños

Puede bloquear el panel de control para evitar que el microondas se inicie de forma accidental o sea usado por niños.

Para bloquear o desbloquear los controles, mantenga presionado Set Clock (Configurar el Reloj) durante unos tres segundos. Cuando el panel de control esté bloqueado, se visualizará en la pantalla LOCKED (Bloqueado).

Display On/Off

Hold 3 Sec

Pantalla Encendida/ Apagada

Para encender o apagar la pantalla del reloj, mantenga presionado el botón **Display On/Off (Pantalla Encendida/ Apagada)** por unos 3 segundos. La función **Display On/ Off (Pantalla Encendida/ Apagada)** no puede ser usada mientras una función de cocción esté en uso.

Timer On/Off

Temporizador de Encendido/ Apagado

Timer On/ Off (Temporizador Encendido/ Apagado) funciona como un temporizador por minutos y puede ser usado en cualquier momento, incluso cuando el horno está funcionando.

1. Presione **TIMER ON/OFF (Temporizador Encendido/ Apagado)**.
2. Ingrese el tiempo de cuenta regresiva que desee.

3. Presione **TIMER ON/OFF (Temporizador Encendido/ Apagado)** para comenzar.

Cuando el tiempo concluya, el temporizador emitirá una señal. Para apagar la señal del temporizador, presione **TIMER ON/OFF (Temporizador Encendido/ Apagado)**.

NOTA: El indicador de tiempo se iluminará mientras el temporizador esté funcionando.

Start Pause

Iniciar/ Pausar

Además de iniciar muchas funciones, **Start/ Pause (Iniciar/ Pausar)** le permite dejar de cocinar sin abrir la puerta ni borrar la pantalla. Presione **Start/ Pause (Iniciar/ Pausar)** nuevamente para reiniciar el horno.

Steam Clean

Limpieza al Vapor

Use la función Steam Clean (Limpieza al Vapor) para limpiar la parte interna con vapor de forma fácil.

1. Presione el botón **Steam Clean (Limpieza al Vapor)**.
2. Coloque el recipiente de vapor con 1/4 de taza de agua.

3. Presione el dial o **Start/Pause (Iniciar/ Pausar)** para comenzar.

4. Luego de usar Steam Clean (Limpieza al Vapor), retire el Plato Giratorio y el Soporte del Plato Giratorio y limpie la parte interna de la cavidad del horno con una toalla de papel o tela suave.
-

Turntable On/Off

Plato Giratorio

Para obtener mejores resultados en su cocción, deje el plato giratorio encendido. Lo podrá apagar al usar platos más grandes. Presione **TURNTABLE (Plato Giratorio)** para encender o apagar el plato giratorio.

A veces, es posible que el plato giratorio se caliente demasiado como para que se pueda tocar. Se deberá tener cuidado de no tocar el plato giratorio durante y luego de la cocción.

Acerca de otras funciones.

Vent Fan

Ventilador Extractor

El ventilador extractor elimina el vapor y otros vapores de la cocción sobre la superficie.

Presione Vent Fan (Ventilador Extractor) una vez para activar el ventilador en velocidad alta, dos veces para activarlo en velocidad baja o tres veces para apagar el mismo.

Surface Light

Luz de la Superficie

Presione esta tecla para encender o apagar la luz del horno.

Algunos modelos cuentan con la opción de luz nocturna.

Presione **Surface Light (Luz de la Superficie)** una vez para activar la luz brillante, dos veces para activar la luz nocturna o tres veces para apagar la luz.

Mute On/Off

Mudo

El nivel de sonido del pitido se puede ubicar en mudo. Presione **Mute On/ Off (Mudo Encendido/ Apagado)**.

Ventilador Automático

La función del ventilador automático protege el horno microondas de una elevación de calor excesivo proveniente de la cocina debajo de éste. Se enciende de forma automática en baja velocidad si el sensor detecta demasiado calor.

Si encendió el ventilador, es posible que observe que no lo puede apagar. El ventilador se apagará de forma automática una vez que las partes internas estén apagadas. Podrá permanecer encendido por 30 minutos o más luego de que los controles de la cocina o del horno microondas estén apagados.

Settings

Modo de Reloj

Puede modificar la pantalla del reloj a los modos de 12 hrs. o 24 hrs.

1. Presione Settings (Configuraciones).
2. Presione la tecla 1 de Express Cook (Cocción Express).

3. Selecciones 12 hrs. /24 hrs.

1 - 12 hrs
2 - 24 hrs

Settings

Velocidad de la Pantalla

Puede modificar la velocidad de la pantalla.

1. Presione Settings (Configuraciones).
2. Presione la tecla 2 de Express Cook (Cocción Express).

3. Seleccione el nuevo tipo de velocidad:

1 - lento
2 - normal
3 - rápido

Settings

Nivel del Sonido

Puede modificar el nivel del sonido

1. Presione Settings (Configuraciones).
2. Presione la tecla 3 de Express Cook (Cocción Express).

3. Seleccione el nivel de sonido.

0 - mudo
1 - bajo
2 - normal
3 - alto

Reset Filter

Reinicie Botón del Filtro

La luz se iluminará luego de aproximadamente 6 meses a fin de alertar al usuario sobre el reemplazo del filtro de carbón (si se usa) y sobre la limpieza/ reemplazo de los filtros de grasa. Reinicie manteniendo presionado durante 3 segundos.

Términos del Microondas.

Arco Eléctrico

Arco eléctrico es el término que se usa para definir la producción de chispas en el horno microondas. Los arcos eléctricos son producidos por:

- Metal o papel de aluminio en contacto con el costado del horno.
- Papel de aluminio no moldeado a la comida (los extremos doblados actúan como antenas).

- Metales, tales como precintos, pinchos de ave, o platos con rebordes dorados.
- Toallas de papel reciclable que contengan pequeños trozos de metal.
- Platos o vajillas con bordes metálicos o con una capa de brillo metálico.

Tapa

Las tapas retienen la humedad, permiten calentar de forma más pareja y reducen el tiempo de cocción.

Ventilar los envoltorios de plástico o tapas con papel para alimentos permite la salida de vapor excesivo.

Cubrir

En un horno normal, usted cubre las pechugas de pollo o comidas asadas para evitar que se doren en exceso. Al cocinar en el horno microondas, deberá usar pequeñas tiras de

papel de aluminio para cubrir partes pequeñas, tales como puntas de alas y patas de aves, que se podrían cocinar antes que las partes grandes.

Tiempo de Inactividad

Al cocinar con hornos regulares, las comidas asadas o las tortas se pueden dejar hasta finalizar la cocción o el tiempo programado.

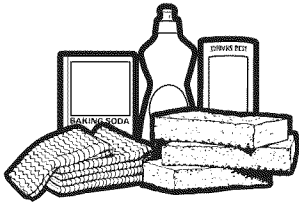
El tiempo en espera es especialmente importante en la cocción en el horno microondas. Se debe observar que una torta cocinada en un horno microondas no se coloca en un estante de refrigeración.

Ventilación

Luego de cubrir un plato con un envoltorio plástico, este último se ventila dando vuelta un

extremo de modo tal que el vapor pueda salir.

Cuidado y limpieza del horno microondas.

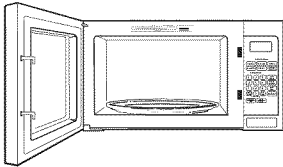


Consejos Útiles

Una limpieza completa de forma ocasional con una solución de bicarbonato y agua mantiene el interior fresco.

Desenchufe el cable antes de limpiar cualquier parte del horno.

Cómo Limpiar el Interior

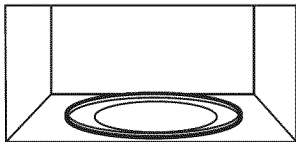


Paredes, Piso, Ventana Interior, Partes Metálicas y Plásticas de la Puerta

Algunas salpicaduras se pueden eliminar con una toalla de papel; otras pueden requerir una tela húmeda. Elimine salpicaduras de grasa con una tela con jabón, y luego enjuague con una tela húmeda. No use limpiadores abrasivos ni utensilios puntiagudos sobre las paredes del horno.

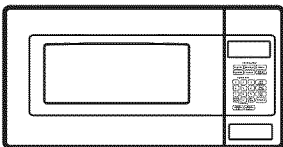
Para limpiar la superficie del horno y la superficie del horno que se une al cerrar, use sólo jabones suaves y no ásperos o detergentes con una esponja o tela suave. Enjuague con una tela húmeda y seca.

Nunca use un limpiador para hornos comerciales en ninguna parte de su horno microondas.



Plato Giratorio y Soporte Giratorio Extraíbles

Para evitar roturas, no coloque el plato giratorio en agua luego de cocinar. Lave el mismo cuidadosamente con agua tibia y jabón o en el lavavajillas. El plato giratorio y el soporte se pueden romper en caso de caída. Recuerde que no se debe usar el horno si el plato giratorio y el soporte no se encuentran en su lugar.



Cómo Limpiar el Área Exterior

No use limpiadores que contengan amoníacos o alcohol en el horno microondas. El amoníaco o el alcohol pueden dañar el aspecto del horno microondas.

Cubierta Superior

Limpie el área exterior del horno microondas con una tela con jabón. Enjuague con una tela húmeda y luego seque. Limpie la ventana con una tela húmeda.

Panel de Control y Puerta

Limpie con una tela húmeda. Seque totalmente. No use espráis limpiadores, grandes cantidades de agua y jabón, objetos abrasivos o puntiagudos sobre el panel, ya que lo pueden dañar. Algunas toallas de papel también pueden rayar el panel de control.

Superficie de la Puerta

Es importante mantener el área limpia donde la puerta se selle contra el horno microondas. Use sólo detergentes suaves y no abrasivos con una esponja limpia o tela suave. Enjuague bien.

Cable de Corriente

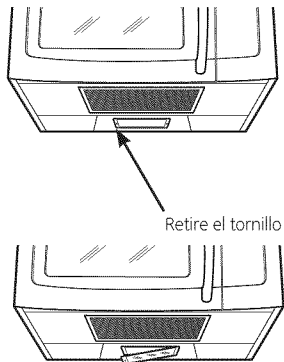
Si el cable se ensucia, desenchufe y lave con una tela húmeda. En caso de manchas difíciles de quitar, se podrá usar agua con jabón, pero asegúrese de enjuagar con una tela húmeda y de secar completamente antes de conectar el cable en el tomacorriente.

Acero Inoxidable (en algunos modelos)

No use virutas de acero; éstas dañarán la superficie.

Para limpiar la superficie de acero inoxidable, use una tela caliente y húmeda con un detergente suave adecuado para superficies de acero inoxidable. Use una tela limpia, caliente y húmeda para eliminar el jabón. Seque con una tela limpia y seca. Siempre friegue la superficie en la dirección del vetado.

Cuidado y limpieza del horno microondas.

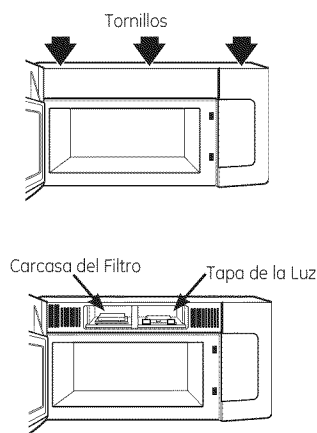


Luz de la Placa de Cocción/ Reemplazo de la Luz Nocturna

Reemplace la lámpara quemada por una lámpara incandescente de 120 voltios, lámpara halógena de 20 watts (WB36X10213) disponible a través de su proveedor de GE.

1. Para reemplazar la lámpara(s), primero desconecte la corriente desde el fusible principal o disyuntor, o desenchufe el cable.

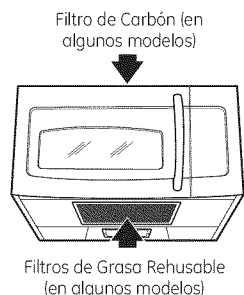
2. Retire el tornillo que está a la izquierda de la tapa de luz y baje esta última.
3. Asegúrese de que la lámpara(s) que se reemplazará esté fría antes de retirar la misma. Luego de romper el sello adhesivo, retire la lámpara girando la misma suavemente. Reemplace la lámpara por otra del mismo tipo y tamaño.
4. Reemplace el tornillo. Conecte el cable de electricidad al horno.



Reemplazo de la Lámpara del Horno

1. Para reemplazar la lámpara del horno, primero desconecte la corriente desde el fusible principal o disyuntor, o desenchufe el cable.
2. Para retirar la rejilla superior, abra la puerta y retire los 3 tornillos en la parte superior del horno que sostienen la rejilla en su posición. Deslice la rejilla hacia la izquierda para retirar la misma.
3. Levante la lengüeta metálica en la tapa de luz ubicada arriba de la manija.

4. Luego de romper el sello adhesivo, retire la lámpara girando la misma suavemente. Reemplace la lámpara por otra del mismo tipo y tamaño.
5. Reemplace la tapa de la luz.
6. Reemplace la rejilla y los tornillos. Conecte el cable de electricidad del horno.



Ventilador

El ventilador cuenta un filtro de grasa metálico reusable.

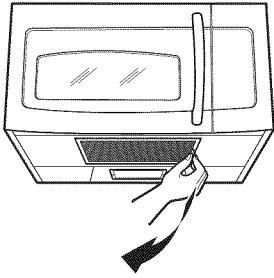
Los modelos que hacen recircular el aire nuevamente hacia la habitación también usan un filtro de carbón.

Filtro de Grasa Reusable

El filtro de grasa reusable atrapa la grasa liberada por las comidas en la placa de cocción. También evita que las llamas de las comidas en la placa de cocción dañen el interior del horno microondas.

Por esta razón, los filtros SIEMPRE deben estar en el lugar correcto cuando se use la campana. Los filtros de grasa deberían ser limpiados una vez por mes, o cuando sea necesario.

Cuidado y limpieza del horno microondas.



Retiro y Limpieza del Filtro

Para retirar, deslice el mismo sobre la parte lateral usando la lengüeta. Empuje hacia abajo y afuera.

Para limpiar el filtro de grasa, moje y luego agite el mismo en agua caliente y detergente. No use amoníaco ni productos de amoníaco, ya que oscurecerán el metal. Se podrá cepillar suavemente para retirar cualquier suciedad incrustada. El filtro deberá ser

limpiado cada 6 meses.

Enjuague, sacuda y deje secar antes de realizar el reemplazo.

Para reemplazar, deslice el filtro en la ranura de la estructura sobre el lado izquierdo de la abertura. Presione hacia arriba y hacia adelante para que quede bloqueado.

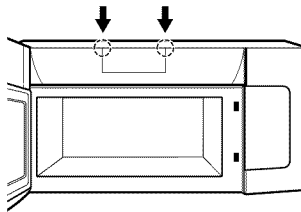
Reemplazo del filtro de grasa (WB02X11536) disponible a través de su proveedor de GE.

Filtro de Carbón (en algunos modelos)

El filtro de carbón no puede ser limpiado. Debe ser reemplazado. Ordene la Pieza N° JX81J (número de venta) o WB02X1124 (número del servicio) a su proveedor de GE.

Si el modelo no tiene ventilación hacia afuera, el aire será recirculado a través de un filtro de carbón descartable que ayude a retirar el humo y los

olores. El filtro de carbón debería ser reemplazado cuando esté notoriamente sucio o descolorido. El filtro de carbón deberá ser reemplazado cada 6 meses o cuando la luz LED esté encendida. Para más información, consulte "Kits Opcionales" en la página 7.



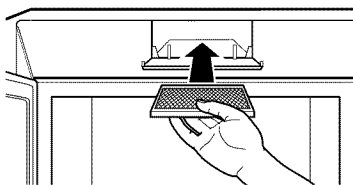
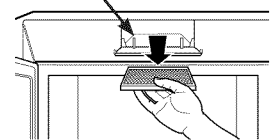
Para Retirar el Filtro de Carbón

Para retirar el filtro de carbón, primero desconecte la corriente desde el fusible principal o disyuntor, o empuje el cable.

Abra la puerta del filtro presionando los 2 botones que se encuentran en la parte superior del horno microondas, justo sobre la puerta del filtro.

Empuje el filtro en la parte inferior hasta que se libere de las lengüetas de bloqueo. Deslice el filtro hacia abajo y afuera.

Carcasa del Filtro



Para Instalar el Filtro de Carbón

Para instalar un nuevo filtro, retire el plástico y otros envoltorios externos del nuevo filtro.

Inserte el filtro en el lado izquierdo de la abertura frontal superior del horno, como se muestra. Descansará en un ángulo sobre 2 lengüetas de soporte lateral y frente a la lengüeta trasera derecha. Cierre la puerta del filtro.

Consejos para Solucionar Problemas.

Problema	Causa Posible	Qué Hacer
El horno no se inicia	Es posible que un fusible de su hogar se haya quemado o que el disyuntor se haya desconectado.	Reemplace el fusible o reinicie el disyuntor.
	Pico de tensión.	Desenchufe el horno microondas; luego vuelva a enchufarlo.
	El enchufe no está totalmente insertado en el tomacorriente.	Asegúrese de que el cable de 3 patas del horno esté completamente insertado en el tomacorriente.
	La puerta no está cerrada de forma segura.	Abra la puerta y cierre la misma de forma segura.
El piso del horno está caliente, incluso cuando el horno no fue usado.	El calor de la luz de la placa de cocción podrá hacer que el piso del horno se caliente.	Esto es normal.
"LOCKED" (Bloqueado) aparece en la pantalla	El control fue bloqueado.	Mantenga presionado SET CLOCK (Configurar el Reloj) por unos 3 segundos para desbloquear el control.
Escucha un atípico pitido en tono bajo	Intentó iniciar el Recordatorio sin una hora del día válida.	Comience nuevamente e ingrese una hora del día válida.
	Intentó cambiar el nivel de potencia cuando no es permitido.	Muchas de las funciones del horno están preconfiguradas y no se pueden modificar.
"SENSOR ERROR" (Error del Sensor) aparece en la pantalla.	Al usar una función de Sensor, la puerta fue abierta antes de que se pudiera detectar el vapor.	No abra la puerta hasta que se sienta el vapor y el tiempo se muestre en cuenta regresiva en la pantalla.
	No se detectó vapor en una cantidad de tiempo máxima.	Use Time Cook (Cocción por Tiempo) para calentar durante más tiempo.
Cantidad de comida demasiado grande para el Sensor	Sensor Reheat (Recalentar con Sensor) es para porciones individuales de comidas recomendadas.	Use Time Cook (Cocción por Tiempo) para grandes cantidades de comida.

Cosas que son Normales de su Horno Microondas

- Cosas que son Normales de su Horno Microondas
- Reflejo de luz alrededor de la puerta o la cubierta exterior.
- Luz del horno tenue y cambio del sonido del pitido en niveles de potencia que no son altos.
- Ruido de golpes secos mientras el horno está en funcionamiento.
- Se podrán observar interferencias de TV/ radio mientras usa el horno microondas. De forma similar a la interferencia causada por otros electrodomésticos pequeños, esto no indica que exista un problema con el horno microondas. Enchufe el horno microondas en un circuito eléctrico diferente, aleje la radio o la TV tanto como sea posible del horno microondas, o controle la posición y la señal de la antena de la TV/ radio.

Nota.

Garantía del Horno Microondas de GE.



Todo el servicio de garantía es provisto por nuestros Centros de Servicio de Fabricación, o un técnico autorizado de Customer Care® durante el horario comercial. Para programar una consulta del servicio técnico a través del Internet, las 24 horas, visítenos en GEAppliances.com, o llame al 800. GE.CARES (800.432.2737). Cuando llame para solicitar el servicio, tenga los números de serie y modelo disponibles.

Abroche su recibo aquí. Para acceder al servicio técnico de acuerdo con la garantía deberá contar con la prueba de la fecha original de compra.

Por el Período de:	GE Reemplazará o Brindará Servicio Técnico:
Un año Desde la fecha de la compra original	Si es necesario el servicio técnico, GE reemplazará cualquier parte del horno microondas que falle debido a un defecto en los materiales o la fabricación. Durante esta garantía limitada de un año , GE también proveerá, sin costo, todo el trabajo y los costos del servicio relacionado con el reemplazo de la parte que presente defectos.

Qué No Cubrirá GE:

- Viajes del técnico del servicio a su hogar para enseñarle sobre cómo usar el producto.
- Instalación, entrega o mantenimiento inadecuados. Si tiene un problema con la instalación, comuníquese con su vendedor o instalador. Usted es responsable de brindar instalaciones adecuadas de conexión eléctrica, escape u otras instalaciones de conexión.
- Falla del producto o daño sobre el producto si se produce un abuso, uso inadecuado (por ejemplo: arco eléctrico en una cavidad de la rejilla o metal/ papel de aluminio), o uso diferente para el cual fue diseñado o uso comercial.
- Reemplazo de fusibles de la casa o reinicio de disyuntores.
- Daños ocasionados sobre el producto por accidente, incendio, inundaciones o catástrofes naturales.
- Daños consecuentes o incidentales causados por posibles defectos sobre este producto.
- Daño causado después de la entrega.
- Producto no accesible para brindar el servicio requerido.
- Solicite el servicio técnico para reparar o reemplazar las lámparas, excepto las lámparas LED.
- Daños sobre el acabado, tales como óxido sobre la superficie, deslustres o manchas pequeñas no informadas dentro de las 48 horas luego de la entrega.

EXCLUSIÓN DE GARANTÍAS IMPLÍCITAS—Su única y exclusiva alternativa es la reparación del producto, como se indica en la Garantía Limitada. Las garantías implícitas, incluyendo garantías implícitas de comerciabilidad o conveniencia sobre un propósito particular, se limitan a un año o al período más corto permitido por la ley.

Esta garantía se extiende al comprador original y a cualquier dueño subsiguiente de productos comprados para uso hogareño dentro de EE.UU. Si el producto se encuentra en un área donde no se encuentra disponible el servicio técnico de un Proveedor de Servicios de GE Autorizado, usted será responsable por el costo de un viaje o se podrá requerir que traiga el producto a una Ubicación del Servicio Técnico de GE Autorizado para recibir el servicio. En Alaska, la garantía excluye las llamadas del servicio a su hogar.

Algunos estados no permiten la exclusión o limitación de daños fortuitos o consecuentes. Esta garantía le da derechos legales específicos y es posible que tenga otros derechos legales que varían entre un estado y otro. Para conocer cuáles son sus derechos legales, consulte a la oficina de asuntos del consumidor local o estatal o al Fiscal de su estado.

Garante: General Electric Company. Louisville, KY 40225

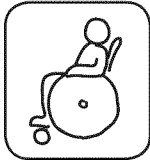
Soporte al Cliente.



Sitio Web de Electrodomésticos de GE

GEAppliances.com

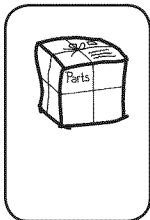
¿Desea realizar una consulta o necesita ayuda con su electrodoméstico? ¡Intente a través del Sitio Web de Electrodomésticos de GE las 24 horas del día, cualquier día del año! Para mayor conveniencia y un servicio más rápido, ahora puede descargar el Manual del Propietario, ordenar piezas, catálogos o incluso un servicio programado a través de Internet. También puede hacer sus preguntas a "Ask Our Team of Experts™" (Pregúntele a Nuestro Equipo de Expertos), y mucho más...



Estudio de Diseño de la Vida Real

GEAppliances.com

GE apoya el concepto de Diseño Universal – productos, servicios y ambientes que pueden ser usados por personas de todas las edades, tamaños y capacidades. Reconocemos la necesidad de realizar diseños para una amplia gama de habilidades e incapacidades físicas y mentales. Para más detalles sobre las aplicaciones de Diseño Universal de GE, incluyendo ideas de diseño de cocinas para personas con incapacidades, visite nuestro sitio web hoy. Sobre casos de incapacidad auditiva, comuníquese al 800.TDD.GEAC (800.833.4322). GEAC (800.833.4322).



Piezas y Accesorios

GEApplianceparts.com

Individuos calificados para realizar el servicio técnico de sus propios electrodomésticos podrán solicitar el envío de piezas o accesorios directamente a sus hogares (se aceptan las tarjetas VISA, MasterCard y Discover). Ordene hoy a través de Internet, las 24 horas del día o en forma telefónica llamando al 800.626.2002, durante el horario comercial habitual.

Las instrucciones que figuran en este manual cubren los procedimientos que serán realizados por cualquier usuario. GE no respalda ningún servicio técnico sobre este horno microondas, excepto como se describe en la sección de Soporte al Consumidor de este manual. No intente reparar el horno microondas usted mismo. Si es necesario reparar el electrodoméstico, entonces el servicio deberá ser realizado por una persona calificada del servicio técnico. Comuníquese a una sucursal autorizada del servicio técnico para cualquier control, reparación o ajuste.



Contáctenos

GEAppliances.com

Si no se encuentra satisfecho con el servicio que recibió de GE, comuníquese con nosotros a través de nuestro sitio web con todos los detalles, incluyendo su número telefónico, o escriba a:

General Manager, Customer Relations
GE Appliances, Appliance Park
Louisville, KY 40225