



Microwave Oven

Safety Instructions2-11

Operating Instructions

Auto Feature21
 Care and Cleaning29, 30
 Changing Power Level14
 Features of Your
 Microwave Oven12, 13
 Microwave Terms28
 Other Features 26, 27
 Sensor Features22-25
 Time Features15-20

Troubleshooting Tips

Before You Call
 for Service31, 32
 Things That Are Normal
 With Your Microwave Oven32

Consumer Support

Consumer Support34
 Warranty33

Owner's Manual

JES1451

Write the model and serial numbers here:

Model # _____

Serial # _____

You can find them on a label inside of the oven.

IMPORTANT SAFETY INFORMATION. READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING.

⚠ WARNING!

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

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.



SAFETY PRECAUTIONS

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

- Read and follow the specific precautions in the *Precautions to Avoid Possible Exposure to Excessive Microwave Energy* section above.
- Install or locate this appliance only in accordance with the provided Installation Instructions. Installation must be at least 36" above the floor.
- This appliance must be grounded. Connect only to a properly grounded outlet. See the *Grounding Instructions* section on page 8.
- Be certain to place the front surface of the door three inches or more back from the countertop edge to avoid accidental tipping of the appliance in normal usage.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

IMPORTANT SAFETY INFORMATION.

ge.com

Use this appliance only for its intended purpose as described in this Owner's Manual.

- This microwave oven is not approved or tested for marine use.
- Do not store anything directly on top of the microwave oven surface when the microwave oven is in operation.
- 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. If the power cord is damaged, it must be replaced by General Electric Service or an authorized service agent using a power cord available from General Electric.
- Do not cover or block any openings on the appliance. GE recommends a 3" spacing be maintained between the microwave and the adjacent walls.
- 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.
- 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 locations.
- Keep power cord away from heated surfaces.
- Do not immerse power cord or plug in water.
- Do not let power cord hang over edge of table or counter.
- 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 use the oven for storage purposes. Do not leave paper products, cooking utensils or food in the 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. If the door is opened, the fire may spread.
 - Do not use the Sensor Features twice in succession on the same food portion. If food is undercooked after the first countdown, use **Time Cook** for additional cooking time.
- See door surface cleaning instructions in the *Care and cleaning of the microwave oven* section of this manual.
- This appliance must only be serviced by qualified service personnel. Contact nearest authorized service facility for examination, repair or adjustment.
- As with any appliance, close supervision is necessary when used by children.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

IMPORTANT SAFETY INFORMATION. READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING.

⚠ WARNING!



ARCING

*If you see arcing, press the **CLEAR/OFF** pad and correct the problem.*

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

- Metal or foil touching the side of the oven.
- Foil not molded to food (upturned edges act like antennas).
- Metal, such as twist-ties, poultry pins, or gold-rimmed dishes, in the microwave.
- Recycled paper towels containing small metal pieces being used in the microwave.



FOODS

- Do not pop popcorn in your microwave oven unless in a special microwave popcorn accessory or unless you use popcorn labeled for use in microwave ovens.
- 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. Such use of the microwave oven could result in injury.
- Do not boil eggs in a microwave oven. Pressure will build up inside egg yolk and will cause it to burst, possibly resulting in injury.
- Operating the microwave with no food inside for more than a minute or two may cause damage to the oven and could start a fire. It increases the heat around the magnetron and can shorten the life of the oven.
- Foods with unbroken outer “skin” such as potatoes, hot dogs, sausages, tomatoes, apples, chicken livers and other giblets, and egg yolks should be pierced to allow steam to escape during cooking.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

IMPORTANT SAFETY INFORMATION.

ge.com

■ 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.
- Avoid heating baby food in glass jars, even with the lid off. Make sure all infant food is thoroughly cooked. Stir food to distribute the heat evenly. Be careful to prevent scalding when warming formula. The container may feel cooler than the formula really is. Always test the formula before feeding the baby.
 - Don't defrost frozen beverages in narrow-necked bottles (especially carbonated beverages). Even if the container is opened, pressure can build up. This can cause the container to burst, possibly resulting in injury.
 - Hot foods and steam can cause burns. Be careful when opening any containers of hot food, including popcorn bags, cooking pouches and boxes. To prevent possible injury, direct steam away from hands and face.
 - Do not overcook potatoes. They could dehydrate and catch fire, causing damage to your oven.
 - 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.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

IMPORTANT SAFETY INFORMATION. READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING.

⚠ WARNING!



MICROWAVE-SAFE COOKWARE

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. Some cookware is labeled "suitable for microwaving."

- If you are not sure if a dish is microwave-safe, use this test: Place in the oven both the dish you are testing and a glass measuring cup filled with 1 cup of water—set the measuring cup either in or next to the dish. Microwave 30–45 seconds at high. If the dish heats, it should not be used for microwaving.

If the dish remains cool and only the water in the cup heats, then the dish is microwave-safe.

- If you use a meat thermometer while cooking, make sure it is safe for use in microwave ovens.
- Do not use recycled paper products. Recycled paper towels, napkins and waxed paper may contain metal flecks which could cause arcing or ignite. Paper products containing nylon or nylon filaments should be avoided, as they may also ignite.
- Some styrofoam trays (like those that meat is packaged on) have a thin strip of metal embedded in the bottom. When microwaved, the metal can burn the floor of the oven or ignite a paper towel.
- Do not use the microwave to dry newspapers.
- Not all plastic wrap is suitable for use in microwave ovens. Check the package for proper use.
- Paper towels, waxed paper and plastic wrap can be used to cover dishes in order to retain moisture and prevent spattering. Be sure to vent plastic wrap so steam can escape.
- Cookware may become hot because of heat transferred from the heated food. Pot holders may be needed to handle the cookware.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

IMPORTANT SAFETY INFORMATION.

ge.com

- “Boilable” cooking pouches and tightly closed plastic bags should be slit, pierced or vented as directed by package. If they are not, plastic could burst during or immediately after cooking, possibly resulting in injury. Also, plastic storage containers should be at least partially uncovered because they form a tight seal. When cooking with containers tightly covered with plastic wrap, remove covering carefully and direct steam away from hands and face.
- Use foil only as directed in this guide. TV dinners may be microwaved in foil trays less than 3/4” high; remove the top foil cover and return the tray to the box. When using foil in the microwave oven, keep the foil at least 1” away from the sides of the oven.
- Plastic cookware—Plastic cookware designed for microwave cooking is very useful, but should be used carefully. Even microwave-safe plastic may not be as tolerant of overcooking conditions as are glass or ceramic materials and may soften or char if subjected to short periods of overcooking. In longer exposures to overcooking, the food and cookware could ignite.

Follow these guidelines:

 - 1 Use microwave-safe plastics only and use them in strict compliance with the cookware manufacturer’s recommendations.
 - 2 Do not microwave empty containers.
 - 3 Do not permit children to use plastic cookware without complete supervision.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

IMPORTANT SAFETY INFORMATION. READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING.

⚠ WARNING!

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



GROUNDING INSTRUCTIONS

This appliance must be grounded. In the event of an electrical short circuit, grounding reduces the risk of electric shock by providing an escape wire for the 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.

If the outlet is a standard 2-prong wall outlet, it is your personal responsibility and obligation to have it replaced with a properly grounded 3-prong wall outlet.

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

We do not recommend using 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. (See *WARNING—EXTENSION CORDS* section.)

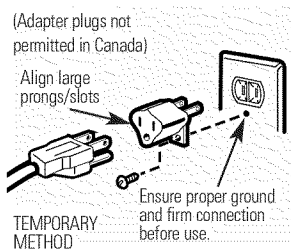
For best operation, plug this appliance into its own electrical outlet to prevent flickering of lights, blowing of fuse or tripping of circuit breaker.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

ADAPTER PLUGS

Usage situations where appliance's power cord will be disconnected infrequently.

Because of potential safety hazards under certain conditions, **we strongly recommend against the use of an adapter plug.** However, if you still elect to use an adapter, where local codes permit, a **TEMPORARY CONNECTION** may be made to a properly grounded 2-prong wall receptacle by the use of a UL-listed adapter which is available at most local hardware stores.



The larger slot in the adapter must be aligned with the larger slot in the wall receptacle to provide proper polarity in the connection of the power cord.

⚠ CAUTION: *Attaching the adapter ground terminal to the wall receptacle cover screw does not ground the appliance unless the cover screw is metal and not insulated, and the wall receptacle is grounded through the house wiring.*

You should have the circuit checked by a qualified electrician to make sure the receptacle is properly grounded.

When disconnecting the power cord from the adapter, always hold the adapter with one hand. If this is not done, the adapter ground terminal is very likely to break with repeated use. Should this happen, **DO NOT USE** the appliance until a proper ground has again been established.

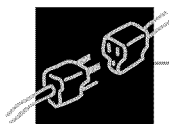
Usage situations where appliance's power cord will be disconnected frequently.

Do not use an adapter plug in these situations because frequent disconnection of the power cord places undue strain on the adapter and leads to eventual failure of the adapter ground terminal. You should have the 2-prong wall receptacle replaced with a 3-prong (grounding) receptacle by a qualified electrician before using the appliance.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

IMPORTANT SAFETY INFORMATION. READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING.

⚠ WARNING!



EXTENSION CORDS

A short power supply cord is provided to reduce the risks resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord.

Extension cords may be used if you are careful in using them.

If an extension cord is used—

- 1** The marked electrical rating of the extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance;
- 2** The extension cord must be a grounding-type 3-wire cord and it must be plugged into a 3-slot outlet;
- 3** The extension cord should be arranged so that it will not drape over the countertop or tabletop where it can be pulled on by children or tripped over unintentionally.

If you use an extension cord, the interior light may flicker and the blower sound may vary when the microwave oven is on. Cooking times may be longer, too.

NOTICE—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 INFORMATION.

ge.com

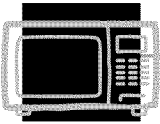
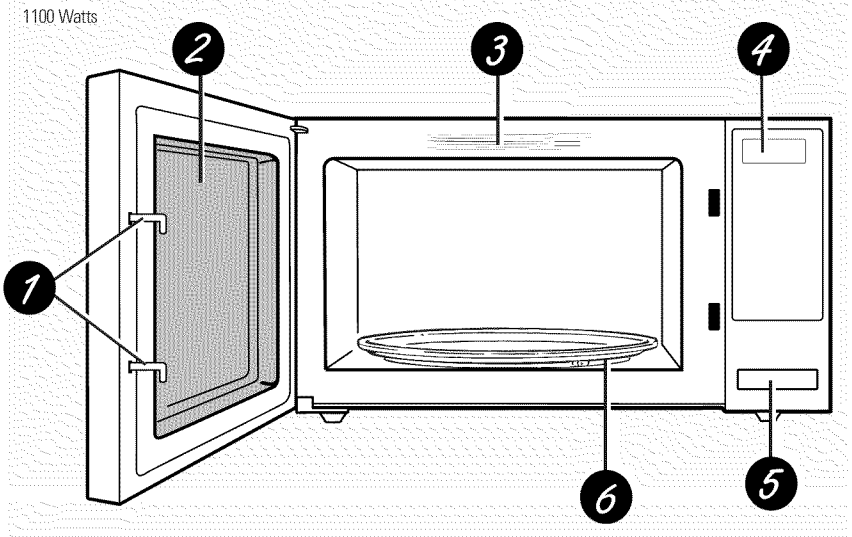


**READ AND FOLLOW THIS SAFETY
INFORMATION CAREFULLY.**

SAVE THESE INSTRUCTIONS

About the features of your microwave oven.

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

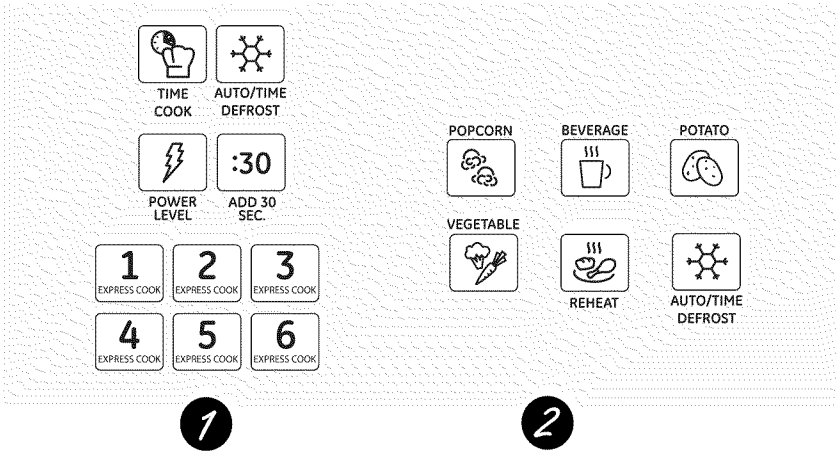


Features of the Oven

- 1** *Door Latches.*
- 2** *Window with Metal Shield.* Screen allows cooking to be viewed while keeping microwaves confined in the oven.
- 3** *Convenience Guide.*
- 4** *Touch Control Panel and Display.*
- 5** *Door Latch Release.* Press latch release to open door.
- 6** *Removable Turntable.* Turntable and support **must** be in place when using the oven. The turntable may be removed for cleaning.

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

You can microwave by time, with the sensor features or with the auto feature.



Cooking Controls

Check the Convenience Guide before you begin.

1

Time Features

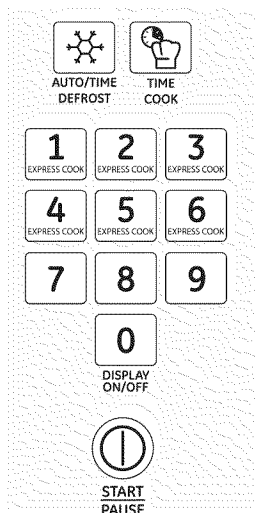
Press	Enter
TIME COOK Press once or twice	Amount of cooking time
AUTO/TIME DEFROST Press twice	Amount of defrosting time
EXPRESS COOK	Starts immediately!
ADD 30 SEC	Starts immediately!
POWER LEVEL	Power level 1–10

2

Sensor Features and Auto Feature

Press	Enter	Option
POPCORN	Starts immediately!	more/less time
BEVERAGE	Starts immediately!	
REHEAT	Starts immediately!	more/less time
POTATO	Starts immediately!	more/less time
VEGETABLE Press once (fresh vegetables) Press twice (frozen vegetables) Press three times (canned vegetables)	Starts immediately!	more/less time more/less time more/less time (on some models)
AUTO/TIME DEFROST Press once	Food weight	

About changing the power level.



The power level may be entered or changed immediately after entering the feature time for **TIME COOK**, **TIME DEFROST** or **EXPRESS COOK**. The power level may also be changed during time countdown.

- 1** Press **TIME COOK** or select **TIME DEFROST**.
- 2** Enter cooking or defrosting time.
- 3** Press **POWER LEVEL**.
- 4** Select desired power level 1–10.
- 5** Press **START**.

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 **High (power level 10)** 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:

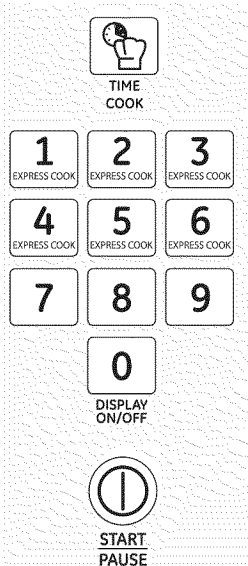
High 10: Fish, bacon, vegetables, boiling liquids.

Med-High 7: Gentle cooking of meat and poultry; baking casseroles and reheating.

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

Low 2 or 3: Defrosting; simmering; delicate sauces.

Warm 1: Keeping food warm; softening butter.



Time Cook

Time Cook 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 **TIME COOK**.
- 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**.

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

Time Cook II

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

- 1 Press **TIME COOK**.
- 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 **TIME COOK** 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**.

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

About the time features.

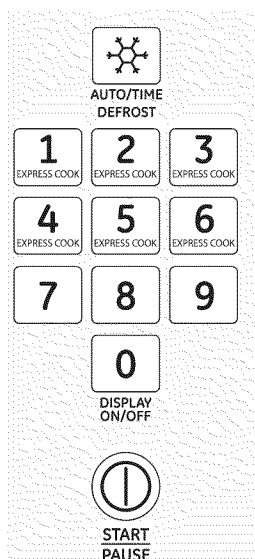
Cooking Guide for Time Cook

NOTE: Use **power level High (10)** unless otherwise noted.

Vegetable	Amount	Time	Comments
Asparagus			
(fresh spears)	1 lb.	5 to 8 min., Med-High (7)	In 1½-qt. oblong glass baking dish, place 1/4 cup water.
(frozen spears)	10-oz. package	4 to 7 min.	In 1-qt. casserole.
Beans			
(fresh green)	1 lb. cut in half	10 to 15 min.	In 1½-qt. casserole, place 1/2 cup water.
(frozen green)	10-oz. package	4 to 8 min.	In 1-qt. casserole, place 2 tablespoons water.
(frozen lima)	10-oz. package	4 to 8 min.	In 1-qt. casserole, place 1/4 cup water.
Beets			
(fresh, whole)	1 bunch	16 to 22 min.	In 2-qt. casserole, place 1/2 cup water.
Broccoli			
(fresh cut)	1 bunch (1¼ to 1½ lbs.)	5 to 9 min.	In 2-qt. casserole, place 1/2 cup water.
(fresh spears)	1 bunch (1¼ to 1½ lbs.)	7 to 11 min.	In 2-qt. oblong glass baking dish, place 1/4 cup water.
(frozen, chopped)	10-oz. package	4 to 7 min.	In 1-qt. casserole.
(frozen spears)	10-oz. package	4 to 7 min.	In 1-qt. casserole, place 3 tablespoons water.
Cabbage			
(fresh)	1 medium head (about 2 lbs.)	6 to 10 min.	In 1½- or 2-qt. casserole, place 1/4 cup water.
(wedges)		5 to 9 min.	In 2- or 3-qt. casserole, place 1/4 cup water.
Carrots			
(fresh, sliced)	1 lb.	4 to 8 min.	In 1½-qt. casserole, place 1/4 cup water.
(frozen)	10-oz. package	3 to 7 min.	In 1-qt. casserole, place 2 tablespoons water.
Cauliflower			
(flowerets)	1 medium head	7 to 11 min.	In 2-qt. casserole, place 1/2 cup water.
(fresh, whole)	1 medium head	7 to 15 min.	In 2-qt. casserole, place 1/2 cup water.
(frozen)	10-oz. package	3 to 7 min.	In 1-qt. casserole, place 2 tablespoons water.

Vegetable	Amount	Time	Comments
Corn (frozen kernel)	10-oz. package	2 to 6 min.	In 1-qt. casserole, place 2 tablespoons water.
Corn on the cob (fresh)	1 to 5 ears	1¼ 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.
(frozen)	1 ear 2 to 6 ears	3 to 6 min. 2 to 3 min. per ear	Place in 2-qt. oblong glass baking dish. Cover with vented plastic wrap. Rearrange after half of time.
Mixed vegetables (frozen)	10-oz. package	2 to 6 min.	In 1-qt. casserole, place 3 tablespoons water.
Peas (fresh, shelled)	2 lbs. unshelled	7 to 10 min.	In 1-qt. casserole, place 1/4 cup water.
(frozen)	10-oz. package	2 to 6 min.	In 1-qt. casserole, place 2 tablespoons water.
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.
(fresh, whole, sweet or white)	1 (6 to 8 oz.)	2 to 4 min.	Pierce with cooking fork. Place in center of the oven. Let stand 5 minutes.
Spinach (fresh)	10 to 16 oz.	3 to 6 min.	In 2-qt. casserole, place washed spinach.
(frozen, chopped and leaf)	10-oz. package	3 to 6 min.	In 1-qt. casserole, place 3 tablespoons water.
Squash (fresh, summer and yellow)	1 lb. sliced	3 to 5 min.	In 1½-qt. casserole, place 1/4 cup water.
(winter, acorn, or butternut)	1 or 2 squash (about 1 lb. each)	5 to 9 min.	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.

About the time features.



Time Defrost

Allows you to defrost for a selected length of time. See the *Defrosting Guide* for suggested times. (**Auto Defrost** explained in the *About the auto feature* section.)

- 1 Press **AUTO/TIME DEFROST** twice.
- 2 Enter defrosting time.
- 3 Press **START**.
- 4 Turn food over when the oven signals.
- 5 Press **START**.

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.

At one half of selected defrosting time, the oven signals to turn the food over. At this time, turn food over and break apart or rearrange pieces for more even defrosting. Shield any warm areas with small pieces of foil.

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

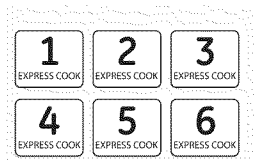
Defrosting Tips

- 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.
- 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.
- For more even defrosting of larger foods, such as roasts, use **Auto Defrost**. Be sure large meats are completely defrosted before cooking.
- 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.

Defrosting Guide

Food	Time	Comments
Breads, Cakes		
Bread, buns or rolls (1 piece)	1/4 min.	
Sweet rolls (approx. 12 oz.)	2 to 4 min.	
Fish and Seafood		
Fillets, frozen (1 lb.)	6 to 9 min.	
Shellfish, small pieces (1 lb.)	3 to 7 min.	Place block in casserole. Turn over and break up after half the time.
Fruit		
Plastic pouch—1 or 2 (10-oz. package)	1 to 5 min.	
Meat		
Bacon (1 lb.)	2 to 5 min.	Place unopened package in oven. Let stand 5 minutes after defrosting.
Franks (1 lb.)	2 to 5 min.	Place unopened package in oven. Microwave just until franks can be separated. Let stand 5 minutes, if necessary, to complete defrosting.
Ground meat (1 lb.)	4 to 6 min.	Turn meat over after half the time.
Roast: beef, lamb, veal, pork	9 to 13 min. per lb.	Use power level 1 .
Steaks, chops and cutlets	4 to 8 min. per lb.	Place unwrapped meat in cooking dish. Turn over after half the time and shield warm areas with foil. When finished, separate pieces and let stand to complete defrosting.
Poultry		
Chicken, broiler-fryer cut up (2 ¹ / ₂ to 3 lbs.)	14 to 20 min.	Place wrapped chicken in dish. Unwrap and turn over after half the time. When finished, separate pieces and microwave 2–4 minutes more, if necessary. Let stand to finish defrosting.
Chicken, whole (2 ¹ / ₂ to 3 lbs.)	20 to 25 min.	Place wrapped chicken in dish. After half the time, unwrap and turn chicken over. Shield warm areas with foil. Finish defrosting. If necessary, run cold water in the cavity until giblets can be removed.
Cornish hen	7 to 13 min. per lb.	Place unwrapped hen in the oven breast-side-up. Turn over after half the time. Run cool water in the cavity until giblets can be removed.
Turkey breast (4 to 6 lbs.)	3 to 8 min. per lb.	Place unwrapped breast in dish breast-side-down. After half the time, turn over and shield warm areas with foil. Finish defrosting. Let stand 1–2 hours in refrigerator to complete defrosting.

About the time features.

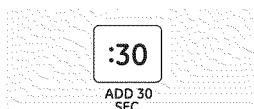


Express Cook

This is a quick way to set cooking time for 1–6 minutes.

Press one of the **Express Cook** pads (from 1 to 6) for 1 to 6 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.



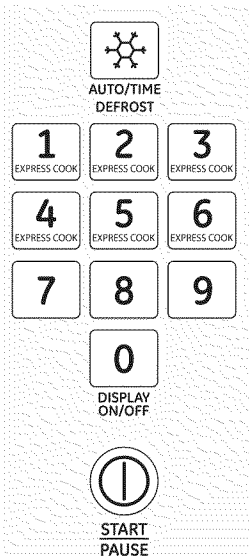
Add 30 Seconds

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.

About the auto feature.

ge.com



Auto Defrost

The **Auto/Time Defrost** feature gives you two ways to defrost frozen foods. Press **AUTO/TIME DEFROST** once for **Auto Defrost** or twice for **Time Defrost**.

Use **Auto Defrost** for meat, poultry and fish.
Use **Time Defrost** for most other frozen foods.

Auto Defrost automatically sets the defrosting times and power levels to give even defrosting results for meats, poultry and fish weighing up to 6 pounds.

- 1 Press **AUTO/TIME DEFROST** once.
- 2 Using the *Conversion Guide* below, enter food weight. For example, press pads **1** and **2** for 1.2 pounds (1 pound, 3 ounces).
- 3 Press **START**.

(**Time Defrost** is explained in the *About the time features* section.)

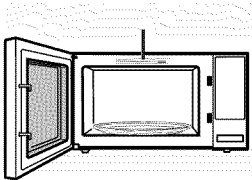
There is a handy guide located on the inside front of the oven.

- Remove meat from package and place on microwave-safe dish.
- Twice during defrost, the oven signals **TURN**. At each **TURN** signal, 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.

Weight of Food in Ounces	Enter Food Weight (tenths of a pound)
1-2	.1
3	.2
4-5	.3
6-7	.4
8	.5
9-10	.6
11	.7
12-13	.8
14-15	.9



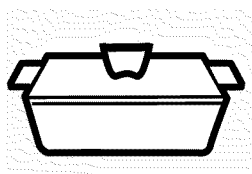
About the sensor features.

Humidity Sensor

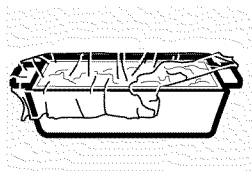
The **Sensor Features** detect the increasing humidity released during cooking. The oven automatically adjusts the cooking time to various types and amounts of food.

Do not use the Sensor Features twice in succession on the same food portion—it may result in severely overcooked or burnt food. If food is undercooked after the countdown, use **Time Cook** for additional cooking time.

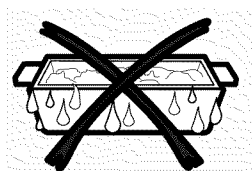
- The proper containers and covers are essential for best sensor cooking.



Covered



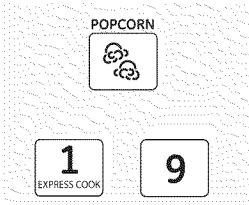
Vented



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

- Always use microwave-safe containers and cover them with lids or vented plastic wrap. Never use tight-sealing plastic containers—they can prevent steam from escaping and cause food to overcook.

- Be sure the outside of the cooking containers 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.



Use only with prepackaged microwave popcorn weighing 1.75 to 3.5 ounces.

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

Popcorn

To use the **Popcorn** feature:

1 Follow package instructions, using **Time Cook** if the package is less than 1.75 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 **CLEAR/OFF** and begin again.

If food is undercooked after the countdown use **Time Cook** 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 20–30 seconds to the automatic popping time.

To add time:

After pressing **POPCORN**, press **9** immediately after the oven starts for an extra 20 seconds. Press **9** again to add another 10 seconds (total 30 seconds additional time).

To subtract time:

After pressing **POPCORN**, press **1** immediately after the oven starts for 20 seconds less cooking time. Press **1** again to reduce cooking time another 10 seconds (total 30 seconds less time).



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

Beverage

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 **Time Cook** for additional cooking time.

About the sensor features.



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.

Reheat

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

- 1** Place covered food in the oven. Press **REHEAT**. The oven starts immediately.
- 2** 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** immediately.

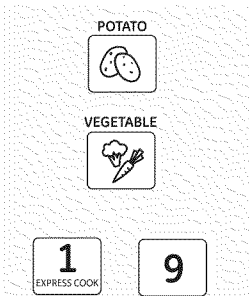
After removing food from the oven, stir, if possible, to even out the temperature. Reheated foods may have wide variations in temperature. Some areas may be extremely hot.

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

Some Foods Not Recommended for Use With Reheat

It is best to use **Time Cook** 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.



Sensor cooking gives you easy, automatic results with a variety of foods (see the Cooking Guide below).

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

Sensor Cooking

Vegetables, Potatoes

- 1 Place covered food in the oven. Press the food pad. For vegetables, press the **VEGETABLE** pad once for fresh vegetables, twice for frozen vegetables or three times for canned vegetables. The oven starts immediately.
- 2 The oven signals when steam is sensed and the time remaining begins 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** immediately.

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

How to Change the Automatic Settings (automatic settings for canned vegetables cannot be adjusted on some models):

You can adjust the cooking time for all foods to suit your personal taste.

To reduce time by 10%:

Press **1** within 30 seconds after pressing the food pad.

To add 10% to cooking time:

Press **9** within 30 seconds after pressing the food pad.

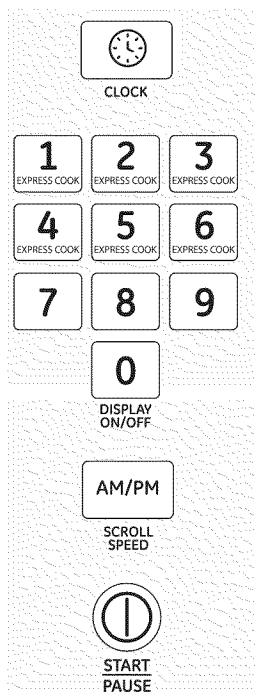
Cooking Guide

Food Type	Amount	Comments
Canned Vegetables	4–16 oz	Cover with lid or vented plastic wrap.
Frozen Vegetables	4–16 oz	Follow package instructions for adding water. Cover with lid or vented plastic wrap.
Fresh Vegetables	4–16 oz	Add 1/4 cup water per serving. Cover with lid or vented plastic wrap.
Potatoes	1/2–2 lbs	Pierce skin with fork. Place potatoes on the turntable.

About the other features.

Cooking Complete Reminder

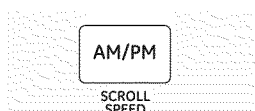
To remind you that you have food in the oven, the oven will display **FOOD IS READY** and beep once a minute until you either open the oven door or press **CLEAR/OFF**.



Clock

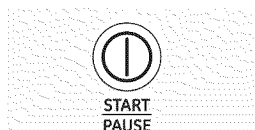
Press to enter the time of day or to check the time of day while microwaving.

- 1 Press **CLOCK**.
- 2 Enter time of day.
- 3 Select AM or PM.
- 4 Press **START** or **CLOCK**.



Scroll Speed

The scroll speed of the display can be changed. Press and hold the **AM/PM** pad about 3 seconds to bring up the display. Select 1-5 for slow to fast scroll speed.



Start/Pause

In addition to starting many functions, **START/PAUSE** allows you to stop cooking without opening the door or clearing the display.



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 **CLEAR/OFF** for about three seconds. When the control panel is locked, an **L** will be displayed to the extreme right.



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.



0
DISPLAY ON/OFF

Display On/Off

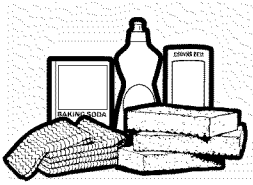
To turn the clock display on or off, press and hold **0** for about 3 seconds. The **Display On/Off** feature cannot be used while a cooking feature is in use.

Microwave terms.

Term	Definition
Arcing	<p>Arcing is the microwave term for sparks in the oven. Arcing is caused by:</p> <ul style="list-style-type: none">■ 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.
Covering	<p>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.</p>
Shielding	<p>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.</p>
Standing Time	<p>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.</p>
Venting	<p>After covering a dish with plastic wrap, you vent the plastic wrap by turning back one corner so excess steam can escape.</p>

Care and cleaning of the microwave oven.

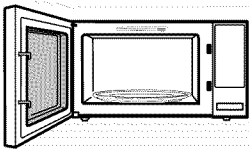
ge.com



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.



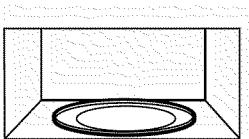
How to Clean the Inside

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.

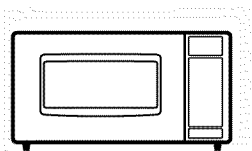
Never use a commercial oven cleaner on any part of your microwave.



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.

Care and cleaning of the microwave oven.



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 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's 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.

Before you call for service...

ge.com



Troubleshooting Tips

Save time and money! Review the charts on the following pages first and you may not need to call for service.

Problem	Possible Causes	What To Do
Oven will not start	A fuse in your home may be blown or the circuit breaker tripped.	• Replace fuse or reset circuit breaker.
	Power surge.	• Unplug the microwave oven, then plug it back in.
	Plug not fully inserted into wall outlet.	• Make sure the 3-prong plug on the oven is fully inserted into wall outlet.
	Door not securely closed.	• Open the door and close securely.
Control panel lighted, yet oven will not start	Door not securely closed.	• Open the door and close securely.
	START pad not pressed after entering cooking selection.	• Press START .
	Another selection entered already in oven and CLEAR/OFF pad not pressed to cancel it.	• Press CLEAR/OFF .
	Cooking time not entered after pressing TIME COOK .	• Make sure you have entered cooking time after pressing TIME COOK .
	CLEAR/OFF was pressed accidentally.	• Reset cooking program and press START .
	Food weight not entered after selecting Auto Defrost .	• Make sure you have entered food weight after selecting Auto Defrost .
"SENSOR ERROR" appears on display	During Popcorn, Reheat, Beverage, Potato or Vegetable program, the door was opened before steam could be detected.	• Close the door, press CLEAR/OFF and begin again.
	Steam was not detected in maximum amount of time.	• Use Time Cook to heat for more time.

Before you call for service...

Problem	Possible Causes	What To Do
"LOCKED" appears in display	The control has been locked. (When the control panel is locked an <i>L</i> will be displayed.)	* Press and hold CLEAR/OFF for about three seconds to unlock the control.
Food amount too large for Sensor Reheat	Sensor Reheat is for single servings of recommended foods.	* 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. To schedule service, on-line visit us at ge.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:

One Year

From the date of the original purchase

GE Will Replace:

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 to replace the defective part.

For the above limited warranty: To avoid any trip charges, you must take the microwave oven to a General Electric Customer Care® servicer and pick it up following service. In-home service is also available, but you must pay for the service technician's travel costs to your home.

What GE Will Not Cover:

- Service trips to your home to teach you how to use the product.
- Improper installation, delivery or maintenance.
- Product not accessible to provide required service.
- 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.

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

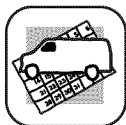
Consumer Support.



GE Appliances Website

ge.com

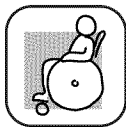
Have a question or need assistance with your appliance? Try the GE Appliances Website 24 hours a day, any day of the year! For greater convenience and faster service, you can now download Owner's Manuals, order parts or even schedule service on-line.



Schedule Service

ge.com

Expert GE repair service is only one step away from your door. Get on-line and schedule your service at your convenience any day of the year! Or call 800.GE.CARES (800.432.2737) during normal business hours.



Real Life Design Studio

ge.com

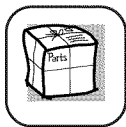
GE supports the Universal Design concept—products, services and environments that can be used by people of all ages, sizes and capabilities. We recognize the need to design for a wide range of physical and mental abilities and impairments. For details of GE's Universal Design applications, including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



Extended Warranties

ge.com

Purchase a GE extended warranty and learn about special discounts that are available while your warranty is still in effect. You can purchase it on-line anytime, or call 800.626.2224 during normal business hours. GE Consumer Home Services will still be there after your warranty expires.



Parts and Accessories

ge.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. Other servicing generally should be referred to qualified service personnel. Caution must be exercised, since improper servicing may cause unsafe operation.



Contact Us

ge.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



Register Your Appliance

ge.com

Register your new appliance on-line—at your convenience! Timely product registration will allow for enhanced communication and prompt service under the terms of your warranty, should the need arise. You may also mail in the pre-printed registration card included in the packing material.



Horno de microondas

Instrucciones de Seguridad ...2-11

Instrucciones de Operación

- Característica automática21
- Características con temporizador15-20
- Características del sensor22-25
- Características de su horno de microondas12, 13
- Cómo cambiar el nivel de potencia14
- Cuidado y limpieza29, 30
- Otras características 26, 27
- Vocabulario sobre microondas28

Consejos para identificación y solución de problemas

- Antes de llamar al servicio técnico31, 32
- Cosas normales de su horno de microondas32

Apoyo al cliente

- Apoyo al cliente34
- Garantía33

Manual del Propietario

JES1451

Escriba los números de modelo y de serie aquí:

Modelo # _____

Serie # _____

Usted puede encontrarlos en una etiqueta dentro del horno.

INFORMACIÓN IMPORTANTE DE SEGURIDAD. LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE SU USO.

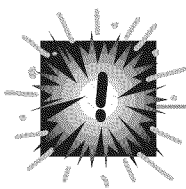
⚠ ¡ADVERTENCIA!

Para reducir el riesgo de quemaduras, descarga eléctrica, incendio, lesiones a personas o una exposición excesiva a la energía de microondas:

PRECAUCIONES PARA EVITAR UNA EXPOSICIÓN EXCESIVA A LA ENERGÍA DE MICROONDAS



- **No trate** de operar este horno con la puerta abierta ya que el funcionamiento con la puerta abierta puede provocar una exposición dañina a la energía de microondas. Resulta importante no anular o manipular los bloqueos de seguridad.
- **No coloque** ningún objeto entre el lado frontal del horno y la puerta o permita que se acumule suciedad o residuos de limpiador en las superficies de sellado.
- **No utilice** el horno si está dañado. Es de vital importancia que la puerta del horno cierre bien y que no haya daños en:
 - 1 la puerta (doblada),
 - 2 las bisagras y trabas (rotas o flojas),
 - 3 sellados de las puertas y superficies de sellado.
- **Sólo personal de servicio calificado** debe ajustar y reparar el horno.



PRECAUCIONES DE SEGURIDAD

Quando se usen aparatos eléctricos, siempre deben seguirse precauciones básicas de seguridad, incluyendo las siguientes:

- Lea y siga las precauciones específicas en la sección *Precauciones para evitar una posible exposición a excesiva energía de microondas.*
- Este aparato debe contar con conexión a tierra. Conecte sólo a un tomacorriente con adecuada conexión a tierra. Ver la sección *Instrucciones de conexión a tierra* de la página 8.
- Instale o ubique este aparato sólo de acuerdo con las Instrucciones de instalación provistas. La instalación debe efectuarse por lo menos a 36" sobre el suelo.
- Asegúrese de colocar la superficie frontal de la puerta a tres pulgadas o más detrás del borde del mostrador de encimera para evitar una caída accidental del aparato durante un uso normal.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

INFORMACIÓN IMPORTANTE DE SEGURIDAD.

ge.com

Use este aparato sólo con el objetivo para el que fue creado, como se describe en este Manual del Propietario.

- Este horno de microondas no se encuentra aprobado o probado para uso marino.
- No almacene ningún elemento directamente sobre la superficie del horno de microondas cuando éste se encuentre en funcionamiento.
- No utilice este aparato si tiene dañados el cable eléctrico o el enchufe, si no funciona bien o si ha sufrido una avería o se ha caído. Si se daña el cable eléctrico, debe reemplazarlo el Servicio Técnico de General Electric o un agente de servicio autorizado utilizando un cable eléctrico de General Electric.
- No cubra o bloquee ninguna abertura del aparato. GE recomienda que se mantenga un espacio de 3" entre el microondas y las paredes adyacentes.
- Utilice este aparato sólo con el uso previsto que se describe en este manual. No utilice productos químicos o vapores corrosivos en este aparato. Este horno de microondas se encuentra especialmente diseñado para calentar, secar o cocinar alimentos y no debe utilizarse en laboratorios o para usos industriales.
- No almacene este aparato al aire libre. No utilice este producto cerca del agua, por ejemplo, en un sótano húmedo, cerca de una piscina, cerca de un fregadero o en lugares similares.
- Mantenga el cable alejado de superficies calientes.
- No sumerja el cable eléctrico o el enchufe en agua.
- No permita que el cable eléctrico cuelgue sobre el borde de la mesa o del mostrador.
- Para reducir el riesgo de incendio en la cavidad del horno:
 - No cocine de más los alimentos. Preste atención al aparato cuando se coloquen papel, plástico u otros materiales combustibles dentro del horno durante la cocción.
 - Quite los ganchitos de alambre y las manijas de metal de los recipientes de papel o de plástico antes de colocarlos en el horno.
 - No utilice el horno para almacenar elementos. No deje productos de papel, utensilios de cocina o alimentos en el horno cuando no lo esté usando.
 - Si los materiales ubicados dentro del horno se prenden fuego, mantenga cerrada la puerta del horno, apáguelo y desconecte el cable eléctrico, o corte la energía desde el panel de fusibles o del interruptor de circuitos. Si se abre la puerta, el fuego puede propagarse.
 - No utilice las Características del sensor dos veces seguidas en la misma porción de comida. Si los alimentos no se cocinaron después de la primera cuenta regresiva, utilice **Time Cook (cocción temporizada)** para obtener tiempo de cocción adicional.
- Ver las instrucciones de limpieza de la superficie de la puerta en la sección *Cuidado y limpieza del horno de microondas* de este manual.
- Este aparato sólo debe recibir servicio técnico por parte de personal calificado. Comuníquese con el centro de reparación autorizado más cercano para solicitar inspección, reparación y arreglos.
- Al igual que con cualquier aparato, se necesita una supervisión estricta cuando lo utilizan niños.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

INFORMACIÓN IMPORTANTE DE SEGURIDAD. LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE SU USO.

⚠ ¡ADVERTENCIA!



FORMACIÓN DE ARCO ELÉCTRICO

Si ve la formación de arco eléctrico, presione el botón **CLEAR/OFF (borrar/apagado)** y corrija el problema.

Formación de arco eléctrico es el término sobre microondas para describir chispas en el horno. La formación de arco eléctrico se produce por:

- Metal o papel de aluminio que toque un costado del horno.
- Papel de aluminio que no se haya moldeado a los alimentos (los costados doblados hacia arriba funcionan como antenas).
- Metal, como ganchitos, clavijas para carne de ave, o platos con rebordes dorados, en el microondas.
- Toallas de papel recicladas que contengan pequeños trozos de metal utilizados en el microondas.



ALIMENTOS

- No cocine palomitas de maíz en el horno de microondas a menos que cuente con un accesorio especial para microondas o a menos que utilice palomitas de maíz especiales para hornos de microondas.
- Algunos productos tales como huevos enteros y recipientes sellados—por ejemplo, frascos cerrados—pueden explotar y no deben calentarse en este horno de microondas. Dicho uso del horno de microondas puede provocar lesiones.
- No hierva huevos en un horno de microondas. La presión se acumula dentro de la yema del huevo y lo hace explotar, lo que podría provocar una lesión.
- Utilizar el microondas sin alimentos en su interior por más de un minuto puede provocar daños al horno y podría iniciar un incendio. Aumenta el calor alrededor del magnetrón y puede acortar la vida útil del horno.
- Los alimentos con “piel” exterior sin romper tales como papas, salchichas, tomates, manzanas, hígado de pollo y otras menudencias y yemas de huevo deben pincharse para permitir la salida de vapor durante la cocción.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

INFORMACIÓN IMPORTANTE DE SEGURIDAD.

ge.com

■ AGUA SOBRECALENTADA

Los líquidos, tales como agua, café o té, pueden calentarse más allá del punto de ebullición sin aparentarlo. Cuando se retira un recipiente del horno de microondas no siempre puede verse un burbujeo o hervor visibles. ESTO PODRÍA PROVOCAR QUE LÍQUIDOS MUY CALIENTES HIERVAN Y SE DERRAMEN REPENTINAMENTE CUANDO SE MUEVE EL RECIPIENTE O CUANDO SE INTRODUCE EN EL LÍQUIDO UNA CUCHARA U OTRO UTENSILIO.

A fin de reducir el riesgo para las personas:

- No sobrecaliente los líquidos.
 - Mezcle el líquido antes y en la mitad del tiempo de calentamiento.
 - No utilice recipientes de lados rectos con cuellos angostos.
 - Después de calentar el líquido, deje reposar el recipiente en el horno de microondas por unos segundos antes de quitarlo.
 - Tenga mucho cuidado al introducir una cuchara u otro utensilio dentro del recipiente.
- No caliente comida para bebés en frascos de vidrio, aún sin la tapa. Verifique que toda la comida para bebés esté completamente cocida. Mezcle los alimentos para distribuir el calor uniformemente. Cuando caliente fórmula para lactantes, tenga mucho cuidado de no provocar quemaduras. El recipiente puede parecer más frío que la temperatura real de la fórmula. Siempre pruebe la fórmula antes de alimentar al bebé.
 - No descongele bebidas congeladas en botellas de cuellos angostos (en especial bebidas carbonatadas). Aunque el recipiente esté abierto, puede acumularse presión. Esto puede provocar la explosión del recipiente, posiblemente provocando una lesión.
 - Los alimentos calientes y el vapor pueden provocar quemaduras. Tenga cuidado al abrir recipientes de alimentos calientes, incluyendo bolsas para palomitas de maíz, bolsas y cajas de cocción. Para prevenir posibles lesiones, siempre mantenga el vapor alejado de las manos y el rostro.
 - No cocine de más las papas. Pueden deshidratarse y prenderse fuego, provocando daños a su horno.
 - Cocine carnes de res y de ave por completo: las carnes de res hasta alcanzar una temperatura INTERNA de por lo menos 160°F y las carnes de ave a una temperatura INTERNA de por lo menos 180°F. La cocción a estas temperaturas generalmente protege de enfermedades transmitidas por los alimentos.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

INFORMACIÓN IMPORTANTE DE SEGURIDAD.

LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE SU USO.

⚠ ¡ADVERTENCIA!

RECIPIENTES DE COCCIÓN APTOS PARA MICROONDAS



Asegúrese de que todos los recipientes utilizados en el microondas sean aptos para cocción en microondas. Pueden utilizarse la mayoría de las fuentes de vidrio, platos de cocción, tazas para medir, recipientes para natillas, platos de cerámica o porcelana que no tengan rebordes metálicos o un vidriado con brillo metálico. Algunos recipientes llevan la leyenda "apto para microondas".

- Si no está seguro de que un plato sea apto para microondas, realice la siguiente prueba: coloque en el horno el plato que está poniendo a prueba y una taza para medir de vidrio con 1 taza de agua; coloque la taza para medir dentro o al lado del plato. Accione el microondas en alta durante 30-45 segundos. Si el plato se calienta, no debe utilizarse con el microondas.

Si el plato permanece frío y sólo el agua de la taza se calienta, entonces el plato es apto para microondas.

- Si utiliza un termómetro de carne mientras cocina, verifique que sea apto para hornos de microondas.

- No utilice productos de papel reciclados. Las toallas de papel, servilletas y papel parafinado reciclados pueden contener partículas de metal que pueden provocar formación de arco eléctrico o prenderse fuego. Deben evitarse los productos de papel que contengan nylon o filamentos de nylon, ya que también pueden prenderse fuego.
- Algunas bandejas de poliestireno (como las que se usan para empacar carne) tienen una tira de metal incrustada en la base. Si se las coloca en el microondas, el metal puede quemar el piso del horno o encender una toalla de papel.
- No use el microondas para secar periódicos.
- No todos los envoltorios plásticos son aptos para hornos de microondas. Consulte el paquete sobre el uso adecuado.
- Pueden usarse toallas de papel, papel parafinado y envoltorios plásticos para cubrir platos a fin de retener la humedad y prevenir las salpicaduras. Asegúrese de ventilar el envoltorio plástico para que pueda salir el vapor.
- Los recipientes de cocción pueden calentarse debido al calor que se transfiere de los alimentos. Pueden necesitarse agarraderas para manipular los recipientes.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

INFORMACIÓN IMPORTANTE DE SEGURIDAD.

ge.com

- Las bolsas para hervir y las bolsas plásticas firmemente cerradas deben cortarse, pincharse o ventilarse según las instrucciones del paquete. Si no se hace, el plástico puede explotar durante la cocción o inmediatamente después, lo que podría provocar una lesión. Además, los recipientes plásticos para almacenamiento deben destaparse aunque sea parcialmente porque forman un sellado hermético. Cuando cocine con recipientes firmemente cubiertos con envoltorio plástico, quite el envoltorio con cuidado y aleje las manos y el rostro del vapor.
- Utilice el papel de aluminio sólo como se indica en esta guía. Las bandejas de comida preparada pueden calentarse en bandejas de aluminio de una altura menor a 3/4"; quite la tapa de aluminio superior y coloque la bandeja en la caja. Cuando utilice papel de aluminio en el horno de microondas, manténgalo a por lo menos 1" de los costados del horno.
- Recipientes de cocción de plástico: Los recipientes de cocción de plástico diseñados para cocción en microondas son muy útiles, pero deben usarse con cuidado. Incluso el plástico apto para microondas puede no ser tan tolerante a las condiciones de sobrecocción como los materiales de vidrio y de cerámica y pueden ablandarse o quemarse si se los somete a períodos cortos de sobrecocción. En exposiciones más prolongadas de sobrecocción, los alimentos y los recipientes pueden prenderse fuego.

Siga estas indicaciones:

- 1 Sólo utilice plásticos aptos para microondas y cumpla estrictamente con las recomendaciones del fabricante del recipiente de cocción.
- 2 No accione el microondas con recipientes vacíos en su interior.
- 3 No permita que los niños utilicen recipientes plásticos sin una supervisión total.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

INFORMACIÓN IMPORTANTE DE SEGURIDAD. LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE SU USO.

⚠ ¡ADVERTENCIA!

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



INSTRUCCIONES DE CONEXIÓN A TIERRA

Este aparato debe contar con una conexión a tierra. En caso de un cortocircuito, la conexión a tierra reduce el riesgo de una descarga eléctrica al brindar un cable de escape para la corriente eléctrica.

Este aparato se encuentra equipado con un cable eléctrico que contiene un cable de conexión a tierra con un enchufe de conexión a tierra. El enchufe debe conectarse en un tomacorriente con adecuada instalación y conexión a tierra.

Consulte a un electricista o técnico calificado si no comprende por completo las instrucciones de conexión a tierra, o si no sabe si el aparato cuenta con una adecuada conexión a tierra.

Para el uso de este aparato, es su responsabilidad y obligación cambiar un tomacorriente estándar de 2 clavijas por uno de 3 clavijas con adecuada conexión a tierra.

Bajo ninguna circunstancia corte o quite la tercera clavija (a tierra) del cable eléctrico.

No recomendamos el uso de un cable de extensión con este aparato. Si el cable eléctrico es demasiado corto, solicite a un electricista o técnico calificado la instalación de un tomacorriente cerca del aparato. (Ver la sección **ADVERTENCIA: CABLES DE EXTENSIÓN.**)

Para un mejor funcionamiento, enchufe este aparato en su propio tomacorriente para evitar que las luces parpadeen, el fusible se quemé o que el interruptor de circuitos salte.

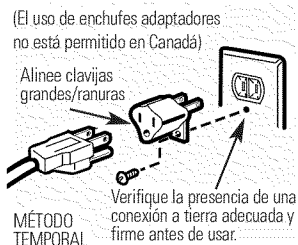
GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES



ENCHUFES ADAPTADORES

Situaciones de uso en las que el cable eléctrico del aparato no será desconectado con frecuencia.

Debido a peligros potenciales de seguridad en ciertas condiciones, **recomendamos enfáticamente no utilizar un enchufe adaptador.** Sin embargo, si aún así desea utilizar un adaptador, cuando lo permitan los códigos locales, puede efectuarse una **CONEXIÓN TEMPORAL** a un tomacorriente de 2 clavijas con adecuada conexión a tierra mediante el uso de un adaptador aprobado por UL, disponible en la mayoría de las ferreterías.



La ranura más grande del adaptador debe alinearse con la ranura más grande del tomacorriente para otorgar polaridad adecuada en la conexión del cable eléctrico.

⚠ PRECAUCIÓN: Conectar la terminal de la conexión a tierra del adaptador al tornillo de la tapa del tomacorriente de pared no conecta el aparato a tierra a menos que el tornillo sea de metal y no aislado, y el tomacorriente de pared esté conectado a tierra a través del cableado doméstico.

Usted debe hacer que un electricista calificado controle el circuito para verificar que el enchufe tenga una conexión a tierra adecuada.

Cuando desconecte el cable eléctrico del adaptador, siempre sostenga el adaptador con una mano. Si no lo hace, es muy probable que la terminal de conexión a tierra del adaptador se rompa con el uso repetido. Si esto sucede, **NO UTILICE** el aparato hasta que se haya vuelto a establecer una conexión a tierra adecuada.

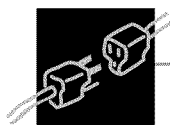
Situaciones de uso en las que el cable eléctrico del aparato será desconectado con frecuencia.

No utilice un enchufe adaptador en estas situaciones porque la frecuente desconexión del cable eléctrico ejerce excesiva presión sobre el adaptador, lo que provoca la falla de la terminal de conexión a tierra del adaptador. Antes de utilizar el aparato, haga que un electricista calificado reemplace el tomacorriente de 2 clavijas por uno de 3 clavijas (a tierra).

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

INFORMACIÓN IMPORTANTE DE SEGURIDAD. LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE SU USO.

⚠ ¡ADVERTENCIA!



CABLES DE EXTENSIÓN

Se provee un cable eléctrico corto para reducir los riesgos generados por enredarse o tropezar con un cable más largo.

Pueden utilizarse cables de extensión si se tiene cuidado al usarlos.

Si se utiliza un cable de extensión:

- 1** La clasificación eléctrica marcada del cable de extensión debe ser por lo menos igual a la clasificación eléctrica del aparato;
- 2** El cable de extensión debe ser un cable de 3 clavijas con conexión a tierra y debe enchufarse en un tomacorriente de tres ranuras;
- 3** El cable de extensión debe colocarse de modo que no cuelgue sobre el mostrador de encimera o la mesa donde niños puedan tirar de él o donde no sea un peligro de tropiezo.

Si utiliza un cable de extensión, la luz interior puede titilar y el sonido del ventilador puede variar cuando se enciende el horno de microondas. Los tiempos de cocción también pueden prolongarse.

AVISO: MARCAPASOS

La mayoría de los marcapasos se encuentran protegidos contra la interferencia de productos electrónicos, incluyendo los microondas. Sin embargo, los pacientes que tengan marcapasos deberían consultar a sus médicos si tienen alguna duda.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

INFORMACIÓN IMPORTANTE DE SEGURIDAD.

ge.com



LEA Y SIGA ESTA INFORMACIÓN DE
SEGURIDAD CUIDADOSAMENTE.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

Instrucciones de Seguridad

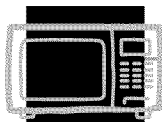
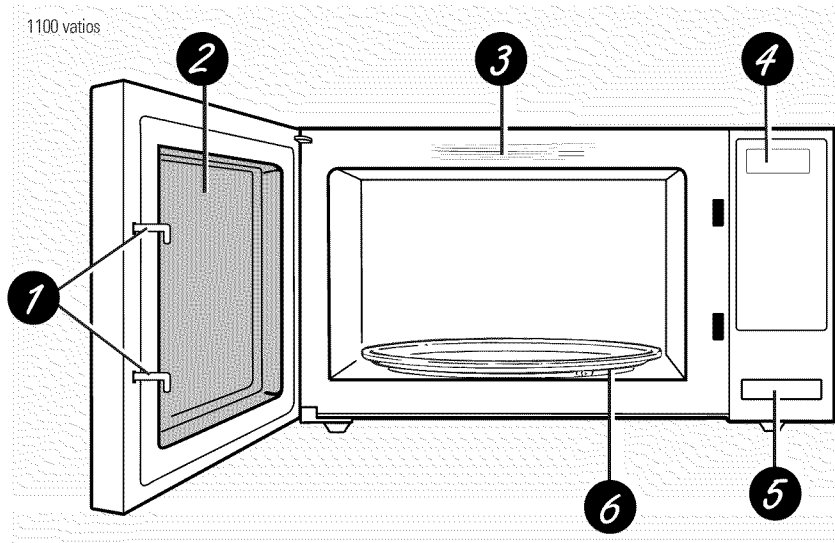
Instrucciones de Operación

Solución de problemas

Apoyo al cliente

Sobre las características de su horno de microondas.

A lo largo de este manual, las características y apariencia pueden ser diferentes a las de su modelo.

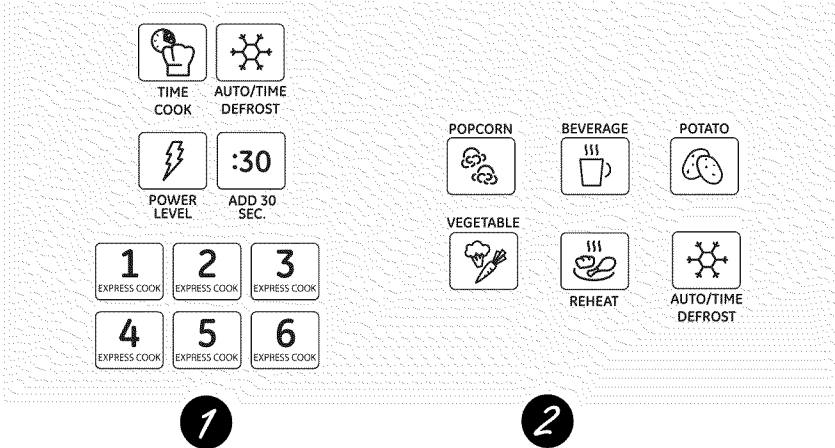


Características del horno

- 1** *Trabas de la puerta.*
- 2** *Ventana con protección de metal.* El visor permite ver la cocción de los alimentos mientras las microondas permanecen en el interior del horno.
- 3** *Guía de conveniencia.*
- 4** *Panel de control y pantalla de toque.*
- 5** *Liberación de las trabas de la puerta.* Presione la liberación de las trabas para abrir la puerta.
- 6** *Plato giratorio desmontable.* El plato giratorio y el soporte deben estar en su lugar cuando utilice el horno. El plato giratorio puede quitarse para la limpieza.

NOTA: La placa de clasificación, las ventilaciones del horno y la luz del horno se encuentran en las paredes interiores del horno de microondas.

Puede cocinarse por tiempo, con las características del sensor o con la característica automática.



Controles de cocción

Consulte la Guía de Conveniencia antes de comenzar.

1

Características con temporizador

Presione

Ingrese

TIME COOK (cocción temporizada) Cantidad de tiempo de cocción

Presione una o dos veces

AUTO/TIME DEFROST Cantidad de tiempo de descongelación

(Descongelación automática/
temporizada) Presione dos veces

EXPRESS COOK (cocción rápida) ¡Empieza inmediatamente!

ADD 30 SEC (agregue 30 segundos) ¡Empieza inmediatamente!

POWER LEVEL (nivel de potencia) Nivel de potencia de 1–10

2

Características del sensor y Característica automática

Presione

Ingrese

Opción

POPCORN (palomitas de maíz) ¡Empieza inmediatamente! Mas/menos tiempo

BEVERAGE (bebida) ¡Empieza inmediatamente!

REHEAT (recalentar) ¡Empieza inmediatamente! Mas/menos tiempo

POTATO (papa) ¡Empieza inmediatamente! Mas/menos tiempo

VEGETABLE (vegetales) ¡Empieza inmediatamente!

Presione una vez (vegetales frescos) Mas/menos tiempo

Presione dos veces (vegetales congelados) Mas/menos tiempo

Presione tres veces (vegetales enlatados) Mas/menos tiempo

(en algunos modelos)

AUTO/TIME DEFROST Peso del alimento

(Descongelación automática/
temporizada) Presione una vez

Para cambiar el nivel de potencia.



El nivel de potencia puede ingresarse o cambiarse inmediatamente después de ingresar el tiempo para **TIME COOK (cocción temporizada)**, **TIME DEFROST (descongelación temporizada)** o **EXPRESS COOK (cocción rápida)**. El nivel de potencia también puede cambiarse durante la cuenta regresiva de tiempo.

- 1 Presione **TIME COOK (cocción temporizada)** o seleccione **TIME DEFROST (descongelación temporizada)**.
- 2 Ingrese el tiempo de cocción o de descongelación.
- 3 Presione **POWER LEVEL (nivel de potencia)**.
- 4 Seleccione el nivel de potencia deseado de 1-10.
- 5 Presione **START (iniciar)**.

Los diferentes niveles de potencia agregan flexibilidad a la cocción con microondas. Los niveles de potencia del horno de microondas pueden compararse a las unidades de superficie de una cocina. Cada nivel de potencia brinda energía de microondas durante un porcentaje determinado de tiempo. **El nivel de potencia 7** es potencia de microondas un 70% del tiempo. **El nivel de potencia 3** es potencia un 30% del tiempo. La mayor parte de la cocción se realiza en **Alta (nivel de potencia 10)** que brinda un 100% de potencia. **El nivel de potencia 10** cocina más rápido pero los alimentos necesitarán que se los mezcle, gire o dé vuelta con más frecuencia. Una configuración más baja cocina de forma más uniforme y los alimentos deben mezclarse o girarse con menos frecuencia. Algunos alimentos pueden tener un mejor sabor, textura o apariencia si se utiliza una de las configuraciones más bajas. Utilice un nivel de potencia menor cuando cocine alimentos que tienen la tendencia a hervir y derramarse, como papas gratinadas.

Los períodos de descanso (cuando la potencia de microondas se apaga) le dan tiempo a la comida de "equilibrarse" o transferir calor al interior de los alimentos. Un ejemplo de esto es el **nivel de potencia 3**, el ciclo de descongelación. Si la potencia de microondas no se detuviera, la parte externa de los alimentos se cocinaría antes de que el interior de descongelara.

Las siguientes son algunos ejemplos de diferentes niveles de potencia:

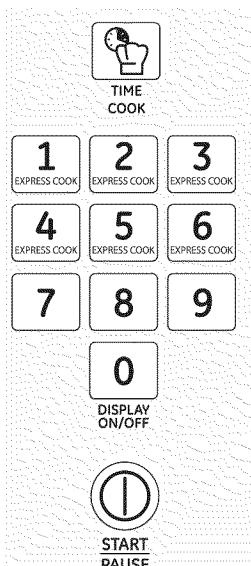
Alta 10: Pescado, tocino, vegetales, líquidos en hervor.

Media-Alta 7: Cocción suave de carne de res y de ave; horneado de estofados y recalentamiento.

Media 5: Para cocción lenta y para tiernizar estofados y cortes de carne menos tiernos.

Baja 2 o 3: Descongelar, hervir a fuego lento, salsas delicadas.

Tibia 1: Mantener alimentos calientes; ablandar mantequilla.



Time Cook (cocción temporizada)

Time Cook I (cocción temporizada I)

Le permite la cocción en microondas hasta un tiempo de 99 minutos y 99 segundos.

El nivel de potencia 10 (alta) se configura automáticamente, pero usted puede cambiarlo para más flexibilidad.

- 1 Presione **TIME COOK (cocción temporizada)**.
- 2 Ingrese el tiempo de cocción.
- 3 Cambie el nivel de potencia si no desea potencia máxima. (Presione **POWER LEVEL [nivel de potencia]**. Seleccione el nivel de potencia deseado de 1-10.)
- 4 Presione **START (iniciar)**.

Usted puede abrir la puerta durante **Time Cook (cocción temporizada)** para controlar la comida. Cierre la puerta y presione **START (iniciar)** para continuar la cocción.

Time Cook II (cocción temporizada II)

Le permite cambiar los niveles de potencia automáticamente durante la cocción. El mecanismo es el siguiente:

- 1 Presione **TIME COOK (cocción temporizada)**.
- 2 Ingrese el primer tiempo de cocción.
- 3 Cambie el nivel de potencia si no desea potencia máxima. (Presione **POWER LEVEL [nivel de potencia]**. Seleccione el nivel de potencia deseado de 1-10.)
- 4 Presione **TIME COOK (cocción temporizada)** de nuevo.
- 5 Ingrese el segundo tiempo de cocción.
- 6 Cambie el nivel de potencia si no desea potencia máxima. (Presione **POWER LEVEL [nivel de potencia]**. Seleccione el nivel de potencia deseado de 1-10.)
- 7 Presione **START (iniciar)**.

Al final de **Time Cook I (cocción temporizada I)**, **Time Cook II (cocción temporizada II)** comienza su cuenta regresiva.

Sobre las características de tiempo.

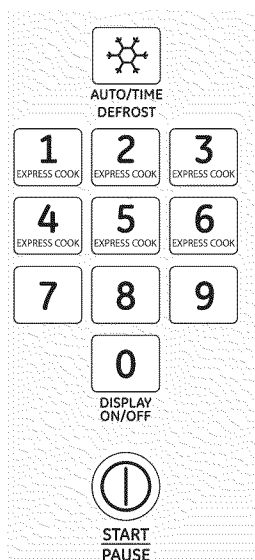
Guía de cocción para cocción temporizada

NOTA: Utilice el nivel de potencia alta (10) a menos que se indique otra cosa.

Vegetal	Cantidad	Tiempo	Comentarios
Espárragos (frescos)	1 lb.	5 a 8 min., Med-Alta (7)	En un recipiente de vidrio alargado de 1½-qt. cuartos, coloque 1/4 taza de agua.
(congelados)	Paquete de 10 oz.	4 a 7 min.	En un recipiente de 1 cuarto de galón.
Frijoles (verdes frescos)	1 lb. cortados al medio	10 a 15 min.	En un recipiente de 1½ cuartos, coloque 1/2 taza de agua.
(verdes congelados)	Paquete de 10 oz.	4 a 8 min.	En un recipiente de 1 cuarto, coloque 2 cucharadas de agua.
(blancos congelados)	Paquete de 10 oz.	4 a 8 min.	En un recipiente de 1 cuartos, coloque 1/4 taza de agua.
Remolachas (frescas, enteras)	1 atado	16 a 22 min.	En un recipiente de 2 cuartos de galón, coloque 1/2 taza de agua.
Brócoli (cortado fresco)	1 atado (1¼ a 1½ lbs.)	5 a 9 min.	En un recipiente de 2 cuartos, coloque 1/2 taza de agua.
(frescos)	1 atado (1¼ a 1½ lbs.)	7 a 11 min.	En un recipiente de vidrio alargado de 2 cuartos, coloque 1/4 taza de agua.
(congelados, picados)	Paquete de 10 oz.	4 a 7 min.	En un recipiente de 1 cuarto de galón.
(congelados)	Paquete de 10 oz.	4 a 7 min.	En un recipiente de 1 cuarto, coloque 3 cucharadas de agua.
Repollo (fresco)	1 planta mediana (cerca de 2 lbs.)	6 a 10 min.	En un recipiente de 1½ o 2 cuartos, coloque 1/4 taza de agua.
(trozos)		5 a 9 min.	En un recipiente de 2 o 3 cuartos, coloque 1/4 taza de agua.
Zanahorias (frescas, rebanadas)	1 lb.	4 a 8 min.	En un recipiente de 1½ cuartos, coloque 1/4 taza de agua.
(congeladas)	Paquete de 10 oz.	3 a 7 min.	En un recipiente de 1 cuarto, coloque 2 cucharadas de agua.
Coliflor (flores)	1 planta mediana	7 a 11 min.	En un recipiente de 2 cuartos, coloque 1/2 taza de agua.
(fresco, entero)	1 planta mediana	7 a 15 min.	En un recipiente de 2 cuartos, coloque 1/2 taza de agua.
(congeladas)	Paquete de 10 oz.	3 a 7 min.	En un recipiente de 1 cuarto, coloque 2 cucharadas de agua.

Vegetal	Cantidad	Tiempo	Comentarios
Maíz (granos congelados)	Paquete de 10 oz.	2 a 6 min.	En un recipiente de 1 cuarto, coloque 2 cucharadas de agua.
Mazorca de maíz (fresca)	1 a 5 mazorcas	1¼ a 4 min. por mazorca	En un recipiente de vidrio alargado de 2 cuartos, coloque el maíz. Si la mazorca se encuentra en la chala, no use agua; si el maíz no tiene chala, agregue 1/4 taza de agua. Reacomode después de la mitad del tiempo.
(congelado)	1 mazorca 2 a 6 mazorcas	3 a 6 min. 2 a 3 min. por mazorca	Coloque en un recipiente de vidrio alargado de 2 cuartos. Cubra con envoltorio plástico ventilado. Reacomode después de la mitad del tiempo.
Vegetales mezclados (congelado)	Paquete de 10 oz.	2 a 6 min.	En un recipiente de 1 cuarto, coloque 3 cucharadas de agua.
Arvejas (frescas, sin cáscara)	2 lbs. sin cáscara	7 a 10 min.	En un recipiente de 1 cuarto, coloque 1/4 taza de agua.
(congelado)	Paquete de 10 oz.	2 a 6 min.	En un recipiente de 1 cuarto, coloque 2 cucharadas de agua.
Papas (frescas, en cubos, blancas)	4 papas (6 a 8 oz. cada una)	9 a 12 min.	Pele y corte en cubos de 1 pulgada. Coloque en un recipiente de 2 cuartos con 1/2 taza de agua. Mezcle después de la mitad del tiempo.
(frescas, enteras, dulces o blancas)	1 (6 a 8 oz.)	2 a 4 min.	Perfore con un tenedor. Coloque en el centro del horno. Deje reposar por 5 minutos.
Espinaca (fresca)	10 a 16 oz.	3 a 6 min.	En un recipiente de 2 cuartos de galón, coloque la espinaca lavada.
(congelada, picada y hojas)	Paquete de 10 oz.	3 a 6 min.	En un recipiente de 1 cuarto, coloque 3 cucharadas de agua.
Calabaza (fresca, de verano y amarilla)	1 lb. en rebanadas	3 a 5 min.	En un recipiente de 1½ cuartos, coloque 1/4 taza de agua.
(de invierno, bellota o anca)	1 o 2 calabazas (cerca de 1 lb. cada una)	5 a 9 min.	Corte en mitades y quite las membranas fibrosas. En un recipiente de vidrio alargado de 2 cuartos, coloque la calabaza con el lado cortado hacia abajo. Dé vuelta después de 4 minutos.

Sobre las características de tiempo.



Time Defrost (descongelación temporizada)

Le permite descongelar alimentos durante un período de tiempo seleccionado. Ver la *Guía de descongelación* con los tiempos sugeridos. (**Auto Defrost [descongelación automática]** se explica en la sección *Sobre las características automáticas.*)

- 1** Presione **AUTO/TIME DEFROST (descongelación automática/temporizada)** dos veces.
- 2** Ingrese el tiempo de descongelación.
- 3** Presione **START (iniciar)**.
- 4** Dé vuelta los alimentos cuando el horno emita una señal.
- 5** Presione **START (iniciar)**.

El nivel de potencia se configura automáticamente en 3 pero puede modificarse. Pueden descongelarse productos pequeños rápidamente aumentando el nivel de potencia después de ingresar el tiempo. **El nivel de potencia 7** reduce el tiempo de descongelación total a la mitad; **el nivel de potencia 10** reduce el tiempo total a aproximadamente 1/3. Sin embargo, deberá prestarse más atención de lo habitual a los alimentos.

En la mitad del tiempo de descongelación, el horno señala que se debe girar la comida. En este momento, dé vuelta los alimentos y separe o reacomode las piezas para lograr una descongelación más uniforme. Cubra las áreas tibias con pequeños pedazos de papel de aluminio.

Durante la descongelación puede oírse un ruido sordo. Esto es normal cuando no está funcionando en potencia **Alta**.

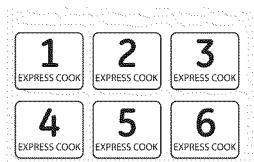
Consejos de descongelación

- Los alimentos congelados en papel o plástico pueden descongelarse en el paquete. Los paquetes cerrados deben cortarse, perforarse o ventilarse **DESPUÉS** de una descongelación parcial de los alimentos. Los recipientes plásticos deben destaparse parcialmente.
- Los alimentos congelados preempaquetados de tamaño familiar pueden descongelarse y cocinarse en el microondas. Si la comida se encuentra en un recipiente de papel de aluminio, transféralo a un recipiente apto para lavavajillas.
- Los alimentos que se arruinan fácilmente no deben dejarse fuera de la heladera por más de una hora después de descongelarse. La temperatura ambiente promueve el crecimiento de bacterias dañinas.
- Para un descongelamiento más uniforme de alimentos más grandes, tales como asados, utilice **Auto Defrost (descongelación automática)**. Asegúrese de que los trozos grandes de carne se hayan descongelado por completo antes de la cocción.
- Una vez descongelada, la comida debe estar fresca pero blanda en todas las áreas. Si todavía tiene un poco de hielo, vuelva a colocarla en el microondas o déjala reposar unos minutos.

Guía de descongelación

Alimento	Tiempo	Comentarios
Panes, pasteles		
<i>Pan, panecillos o bollitos (1 unidad)</i>	1/4 min.	
<i>Bollitos dulces (aprox. 12 oz.)</i>	2 a 4 min.	
Pescados y frutos de mar		
<i>Filetes, congelados (1 lb.)</i>	6 a 9 min.	
<i>Mariscos, piezas pequeñas (1 lb.)</i>	3 a 7 min.	Coloque el bloque en un recipiente. Gire y separe después de la mitad del tiempo.
Fruta		
<i>Bolsa plástica—1 o 2 (Paquete de 10 oz.)</i>	1 a 5 min.	
Carne		
<i>Tocino (1 lb.)</i>	2 a 5 min.	Coloque el paquete sin abrir en el horno. Deje reposar por 5 minutos después de descongelar.
<i>Salchichas (1 lb.)</i>	2 a 5 min.	Coloque el paquete sin abrir en el horno. Accione el microondas hasta que las salchichas puedan separarse. Deje reposar 5 minutos, si fuera necesario, para completar la descongelación.
<i>Carne molida (1 lb.)</i>	4 a 6 min.	Dé vuelta la carne después de la mitad del tiempo.
<i>Asado: Res, cordero, ternera, cerdo</i>	9 a 13 min. por lb.	Utilice el nivel de potencia 1 .
<i>Filetes, chuletas y cortes pequeños</i>	4 a 8 min. por lb.	Coloque la carne en el recipiente de cocción. Dé vuelta después de la mitad del tiempo de cocción y cubra las áreas tibias con papel de aluminio. Cuando haya terminado, separe las piezas y deje reposar para completar la descongelación.
Carne de ave		
<i>Pollo, cortado para asadera-freidora (2½ a 3 lbs.)</i>	14 a 20 min.	Coloque el pollo envuelto en un recipiente. Quite la envoltura y dé vuelta la carne después de la mitad del tiempo. Cuando haya terminado, separe las piezas y use el microondas 2-4 minutos más, si fuera necesario. Deje reposar para terminar la descongelación.
<i>Pollo, entero (2½ a 3 lbs.)</i>	20 a 25 min.	Coloque el pollo envuelto en un recipiente. Después de la mitad del tiempo, quite la envoltura y gire. Cubra las áreas tibias con papel de aluminio. Termine de descongelar. Si fuera necesario, haga correr agua fría en la cavidad hasta que las menudencias puedan quitarse.
<i>Gallina de Cornualles</i>	7 a 13 min. por lb.	Coloque la gallina sin envoltura en el horno con la pechuga hacia arriba. Dé vuelta después de la mitad del tiempo. Haga correr agua fría en la cavidad hasta que las menudencias puedan quitarse.
<i>Pechuga de pavo (4 a 6 lbs.)</i>	3 a 8 min. por lb.	Coloque la pechuga sin envoltorio sobre un recipiente con la pechuga hacia abajo. Dé vuelta después de la mitad del tiempo, gire y cubra las áreas tibias con papel de aluminio. Termine de descongelar. Deje reposar durante 1-2 horas en el refrigerador para completar la descongelación.

Sobre las características de tiempo.

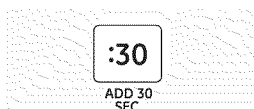


Express Cook (cocción rápida)

Esta es una manera rápida de configurar el tiempo de cocción en 1-6 minutos.

Presione uno de los botones **Express Cook (cocción rápida)** (de 1 a 6) para 1 a 6 minutos de cocción en el **nivel de potencia 10**. Por ejemplo, presione el botón **2** para 2 minutos de tiempo de cocción.

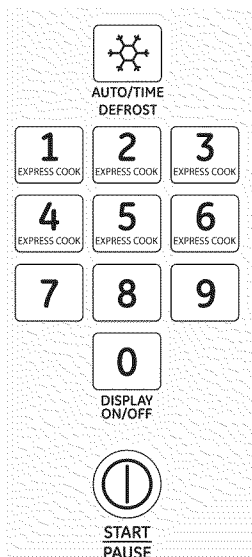
El nivel de potencia puede modificarse a medida que se realiza la cuenta regresiva. Presione **POWER LEVEL (nivel de potencia)** e ingrese 1-10.



Add 30 Seconds (agregue 30 segundos)

Usted puede utilizar esta característica de dos maneras:

- Agregará 30 segundos a la cuenta regresiva cada vez que se presione el botón.
- Puede utilizarse como una manera rápida de configurar 30 segundos de tiempo de cocción.



Auto Defrost (descongelación automática)

La característica *Auto/Time Defrost (descongelación automática/temporizada)* le ofrece dos maneras de descongelar los alimentos. Presione una vez *AUTO/TIME DEFROST (descongelación automática/temporizada)* para *Auto Defrost (descongelación automática)* o dos veces para *Time Defrost (descongelación temporizada)*.

Utilice *Auto Defrost (descongelación automática)* para carne de res, de ave y pescado.

Utilice *Time Defrost (descongelación temporizada)* para la mayoría de otros alimentos congelados.

Auto Defrost (descongelación automática) configura automáticamente los tiempos de descongelación y los niveles de potencia para brindar resultados uniformes para carnes de res, ave y pescado que pesen hasta 6 libras.

- 1** Presione *AUTO/TIME DEFROST (descongelación automática/temporizada)* una vez.
- 2** Utilizando la Guía de conversión de abajo, ingrese el peso de los alimentos. Por ejemplo, presione los botones **1** y **2** para 1.2 libras (1 libra, 3 onzas).
- 3** Presione *START (iniciar)*.

(Time Defrost [descongelación temporizada] se explica en la sección *Sobre la característica automática.*)

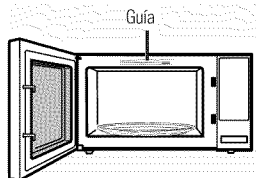
Se incluye una guía útil ubicada en el frente interior del horno.

- Retire la carne del paquete y colóquela en el plato del microondas.
- Dos veces durante el descongelamiento, el horno muestra la señal de **TURN (GIRAR)**. En cada señal de **TURN (GIRO)**, dé vuelta la comida. Retire la carne descongelada o las áreas calientes cubiertas con papel de aluminio.
- Luego del descongelamiento, es necesario dejar reposar la mayoría de las carnes durante 5 minutos para completar el descongelamiento. Durante dorados largos, se debe dejar reposar durante 30 minutos.

Guía de Conversión

Si el peso de la comida figura en libras y onzas, las onzas se deberán convertir a décimas (.1) de libras.

Peso de los alimentos en onzas	Ingrese el peso de los alimentos (décimos de una libra)
1-2	.1
3	.2
4-5	.3
6-7	.4
8	.5
9-10	.6
11	.7
12-13	.8
14-15	.9



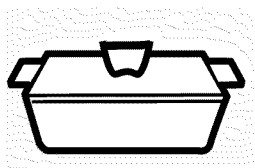
Sobre las características del sensor.

Sensor de humedad

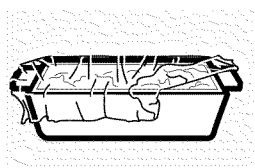
Las **características del sensor** detectan la humedad creciente liberada durante la cocción. El horno ajusta en forma automática el tiempo de cocción a los diferentes tipos y cantidades de alimentos.

No utilice las Características del sensor dos veces seguidas con la misma porción de comida, ya que los alimentos pueden cocinarse de más o quemarse. Si los alimentos no se cocinaron después de la cuenta regresiva, utilice **Time Cook (cocción temporizada)** para obtener tiempo de cocción adicional.

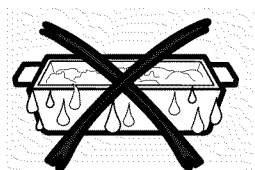
- Resulta esencial contar con los recipientes y tapas adecuadas para la cocción por sensor.



Cubierto



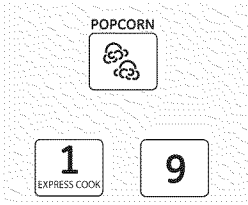
Ventilado



Seque los recipientes para que no engañen al sensor.

- Siempre utilice recipientes aptos para microondas y cúbralos con tapas o envoltorio plástico ventilado. Nunca utilice recipientes plástico de sellado hermético, porque pueden evitar que salga el vapor y cocinar los alimentos de más.

- Asegúrese de que la parte exterior de los recipientes y la interior del horno de microondas estén secas antes de colocar alimentos en el horno. Las gotas de humedad que se convierten en vapor pueden engañar al sensor.



Utilice sólo con paquetes de palomitas de maíz para microondas que pesen de 1.75 a 3.5 onzas.

NOTA: No utilice esta característica dos veces seguidas con la misma porción de comida, ya que los alimentos pueden cocinarse de más o quemarse.

Popcorn (palomitas de maíz)

Para utilizar la característica *Popcorn (palomitas de maíz)*:

- 1 Siga las instrucciones del paquete, utilizando **Time Cook (cocción temporizada)** si el paquete pesa menos de 1.75 onzas o más de 3.5 onzas. Coloque el paquete de palomitas de maíz en el centro del microondas.
- 2 Presione **POPCORN (palomitas de maíz)**. El horno comienza a funcionar inmediatamente.

Si se abre la puerta mientras se muestra **POPCORN (palomitas de maíz)**, aparecerá **SENSOR ERROR (error del sensor)**. Cierre la puerta, presione **CLEAR/OFF (borrar/apagado)** y comience de nuevo.

Si los alimentos no se cocinaron después de la cuenta regresiva, utilice **Time Cook (cocción temporizada)** para obtener tiempo de cocción adicional.

Cómo ajustar el programa de palomitas de maíz para obtener un tiempo de cocción menor o mayor

Si usted nota que la marca de palomitas de maíz que utiliza no se cocina bien o se cocina de más, se puede agregar o restar 20-30 segundos al tiempo de cocción.

Para agregar tiempo:

Después de presionar **POPCORN (palomitas de maíz)**, presione **9** inmediatamente después de que se encienda el horno para obtener 20 segundos extra. Presione **9** de nuevo para agregar otros 10 segundos (total de 30 segundos de tiempo adicional).

Para restar tiempo:

Después de presionar **POPCORN (palomitas de maíz)**, presione **1** inmediatamente después de que se encienda el horno para obtener 20 segundos menos de cocción. Presione **1** de nuevo para reducir otros 10 segundos de cocción (total de 30 segundos menos).



NOTA: No utilice esta característica dos veces seguidas con la misma porción de comida, ya que los alimentos pueden cocinarse de más o quemarse.

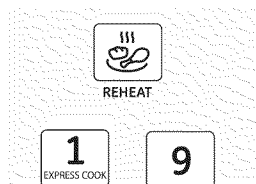
Beverage (bebida)

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

Las bebidas que se calientan con la característica Beverage pueden quedar muy calientes. Quite el recipiente con cuidado.

Si los alimentos no se cocinaron después de la cuenta regresiva, utilice **Time Cook (cocción temporizada)** para obtener tiempo de cocción adicional.

Sobre las características del sensor.



Cómo cambiar las configuraciones automáticas

Para reducir el tiempo en 10%:
Presione **1** después del botón de característica.

Para agregar 10% al tiempo de cocción:
Presione **9** después del botón de característica.

NOTA: No utilice esta característica dos veces seguidas con la misma porción de comida, ya que los alimentos pueden cocinarse de más o quemarse.

Reheat (recalentar)

La característica **Reheat (recalentar)** porciones únicas de alimentos ya cocidos o un plato de sobras.

- 1** Coloque los alimentos cubiertos en el horno. Presione **REHEAT (recalentar)**. El horno comienza a funcionar inmediatamente.
- 2** Al detectar vapor, el horno emite una señal y comienza la cuenta regresiva.

No abra la puerta del horno hasta que comience la cuenta regresiva. Si se abre la puerta, ciérrela y presione **START (iniciar)** inmediatamente.

Después de quitar los alimentos del horno, mezcle, si es posible, para nivelar la temperatura. Los alimentos recalentados pueden tener amplias variaciones de temperatura. Algunas áreas pueden estar extremadamente calientes.

Si los alimentos no están bien calientes después de la cuenta regresiva, utilice **Time Cook (cocción temporizada)** para obtener tiempo adicional.

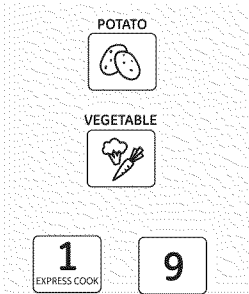
No se recomienda el uso de Reheat con algunos alimentos

Es mejor utilizar **Time Cook (cocción temporizada)** con estos alimentos:

- Productos panificados.
- Alimentos que deben recalentarse sin tapa.
- Alimentos que deben mezclarse o girarse.
- Alimentos que deben quedar con aspecto crujiente después de recalentarse.

Sensor Cooking (cocción por sensor)

Vegetales, papas



La cocción por sensor le ofrece resultados sencillos y automáticos con una variedad de alimentos (vea la Guía de cocción siguiente).

NOTA: No utilice esta característica dos veces seguidas con la misma porción de comida, ya que los alimentos pueden cocinarse de más o quemarse.

1 Coloque los alimentos cubiertos en el horno. Presione el botón de alimentos. Para vegetales, presione el botón **VEGETABLE (Vegetales)** una vez para vegetales frescos, dos veces para vegetales congelados o tres veces para vegetales enlatados. El horno comienza a funcionar inmediatamente.

2 Al detectar vapor, el horno emite una señal y comienza la cuenta regresiva. Gire o mezcle la comida si es necesario.

No abra la puerta del horno hasta que comience la cuenta regresiva. Si se abre la puerta, ciérrela y presione **START (iniciar)** inmediatamente.

Si los alimentos no se cocinaron después de la cuenta regresiva, utilice **Time Cook (cocción temporizada)** para obtener tiempo de cocción adicional.

Cómo cambiar las configuraciones automáticas (las configuraciones automáticas para vegetales enlatados no pueden ajustarse en algunos modelos):

Puede ajustarse el tiempo de cocción de todos los alimentos para adecuarlos a su gusto personal.

Para reducir el tiempo en 10%:

Presione **1** dentro de los 30 segundos después de haber presionado el botón de alimentos.

Para agregar 10% al tiempo de cocción:

Presione **9** dentro de los 30 segundos después de haber presionado el botón de alimentos.

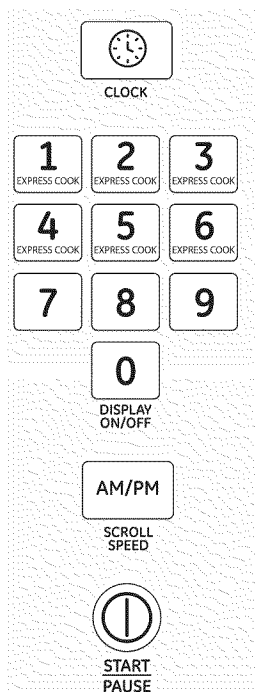
Guía de cocción

Tipo de alimento	Cantidad	Comentarios
Vegetales enlatados	4-16 oz	Cubra con una tapa o con envoltorio plástico ventilado.
Vegetales congelados	4-16 oz	Siga las instrucciones del paquete para agregar agua. Cubra con una tapa o con envoltorio plástico ventilado.
Vegetales frescos	4-16 oz	Agregue 1/4 taza de agua por porción. Cubra con una tapa o con envoltorio plástico ventilado.
Papas	1/2-2 lbs	Perfore la piel con un tenedor. Coloque las papas en el plato giratorio.

Sobre las otras características.

Recordatorio de cocción finalizada

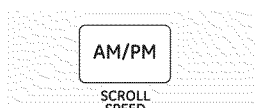
Para recordarle que hay alimentos en el horno, en la pantalla podrá verse **FOOD IS READY (la comida está lista)** y se oirá un pitido una vez por minuto hasta que se abra la puerta del horno o se presione **CLEAR/OFF (borrar/apagado)**.



Clock (reloj)

Presione para ingresar la hora y para consultar la hora durante la cocción en microondas.

- 1 Presione **CLOCK (reloj)**.
- 2 Ingrese la hora correcta.
- 3 Seleccione AM o PM.
- 4 Presione **START (iniciar)** o **CLOCK (reloj)**.



Scroll Speed (velocidad de desplazamiento)

Puede modificarse la velocidad de desplazamiento de la pantalla. Presione y sostenga el botón **AM/PM** por 3 segundos para que aparezca la pantalla. Seleccione 1-5 para una velocidad de desplazamiento lenta a rápida.



Start/Pause (iniciar/pausa)

Además de iniciar varias funciones, **START/PAUSE (iniciar/pausa)** le permite detener la cocción sin abrir la puerta o borrar la pantalla.



Bloqueo para niños

El panel de control puede bloquearse para evitar que el horno de microondas sea accionado accidentalmente o utilizado por niños.

Para bloquear o desbloquear los controles, presione y sostenga **CLEAR/OFF (borrar/apagado)** durante tres segundos. Cuando el panel de control se encuentra bloqueado, podrá verse una **L** sobre el extremo derecho.



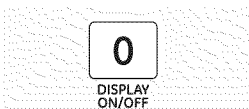
Timer On/Off (temporizador encendido/apagado)

Timer On/Off (temporizador encendido/apagado) funciona como un temporizador de minutos y puede usarse en cualquier momento, aún cuando el horno esté en funcionamiento.

- 1** Presione **TIMER ON/OFF (temporizador encendido/apagado)**.
- 2** Ingrese el tiempo que desea para la cuenta regresiva.
- 3** Presione **TIMER ON/OFF (temporizador encendido/apagado)** para iniciar.

Cuando el tiempo se haya terminado, el horno emitirá una señal. Para apagar la señal del temporizador, presione **TIMER ON/OFF (temporizador encendido/apagado)**.

NOTA: El indicador del temporizador estará encendido mientras el temporizador se encuentre en funcionamiento.



Display On/Off (pantalla encendida/apagada)

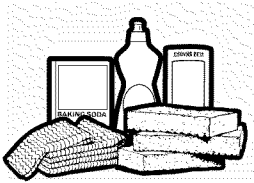
Para encender o apagar la pantalla del reloj, presione y sostenga **0** durante 3 segundos. La característica **Display On/Off (pantalla encendido/apagado)** no puede utilizarse mientras una característica de cocción se encuentre funcionando.

Vocabulario sobre microondas.

Término	Definición
Formación de arco eléctrico	<p>Formación de arco eléctrico es el término sobre microondas para describir chispas en el horno.</p> <p>La formación de arco eléctrico se produce por:</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ metal o papel de aluminio que toca un costado del horno. ■ papel de aluminio que no se ha moldeado a los alimentos (los costados doblados hacia arriba funcionan como antenas). ■ metal, como ganchitos, clavijas para carne de ave, o platos con rebordes dorados. ■ toallas de papel recicladas que contienen pequeños pedazos de metal.
Cobertura	<p>Las coberturas o tapas mantienen la humedad, permiten un color más uniforme y reducen el tiempo de cocción. Un envoltorio de plástico ventilado o una cobertura con papel parafinado permiten la salida del vapor excesivo.</p>
Protección	<p>En un horno común, se cubren las pechugas de pollo o los alimentos horneados para prevenir un dorado excesivo. Cuando utiliza el microondas, se usan pequeñas tiras de papel de aluminio para proteger partes más delgadas, como las puntas de las alas y las patas de las aves, que se cocinan antes que otras partes.</p>
Tiempo de reposo	<p>Cuando se cocina con hornos comunes, los alimentos tales como asados y pasteles se dejan reposar para finalizar la cocción. El tiempo de cocción es especialmente importante en la cocción con microondas. Cabe destacar que un pastel hecho en microondas no se coloca en una rejilla para que se enfríe.</p>
Ventilación	<p>Después de cubrir un recipiente con envoltorio plástico, se lo ventila levantando una punta del plástico para que el vapor pueda salir.</p>

Cuidado y limpieza del horno de microondas.

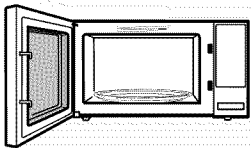
ge.com



Consejos útiles

Una limpieza profunda ocasional con una solución de bicarbonato de sodio y agua mantiene fresco el interior del horno.

Desenchufe el cable antes de limpiar cualquier pieza del horno.



Cómo limpiar la parte interior

Paredes, piso, ventana interior, piezas metálicas y plásticas de la puerta

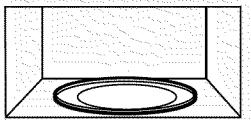
Algunas salpicaduras pueden eliminarse con una toalla de papel y otras pueden limpiarse con un paño húmedo. Quite los derrames grasosos con un paño con jabón y luego enjuague con un paño húmedo. No utilice limpiadores abrasivos o utensilios afilados sobre las paredes del horno.

Para limpiar la superficie de la puerta y la superficie del horno que se unen cuando se cierra, utilice sólo jabones o detergentes suaves no abrasivos utilizando una esponja o un paño suave. Enjuague con un paño húmedo y seque.

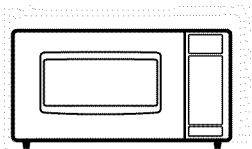
Nunca utilice un limpiador de hornos comercial en ninguna parte del microondas.

Plato giratorio desmontable y soporte del plato giratorio

Para prevenir roturas, no coloque el plato giratorio dentro de agua justo después de la cocción. Lávelo con cuidado con agua tibia jabonosa o en el lavaplatos. El plato giratorio y el soporte pueden romperse si se caen. Recuerde: no haga funcionar el horno sin el plato giratorio y el soporte en su lugar.



Cuidado y limpieza del horno de microondas.



Cómo limpiar la parte exterior

No utilice limpiadores con amoníaco o alcohol en el horno de microondas. El amoníaco o el alcohol pueden dañar la apariencia del microondas.

Carcasa

Limpie la parte exterior del microondas con un paño jabonoso. Enjuague y seque. Limpie la ventana con un paño húmedo.

Panel de control y puerta

Límpielos con un paño húmedo. Seque bien. No utilice pulverizadores de limpieza, grandes cantidades de jabón y agua, productos abrasivos u objetos filosos sobre el panel, ya que pueden dañarlo. Algunas toallas de papel también pueden rayar el panel de control.

Superficie de la puerta

Es importante mantener limpia el área donde la puerta se sella contra el microondas. Sólo use detergente suaves no abrasivos aplicados con una esponja limpia o un paño suave. Enjuague bien.

Antes de llamar al servicio técnico...

ge.com



Consejos para identificación y solución de problemas
¡Ahorre tiempo y dinero! Lea las tablas de las siguientes páginas y quizás no necesite llamar al servicio técnico.

Problema	Causas posibles	Qué hacer
El horno no arranca	El fusible puede haberse quemado o el interruptor de circuitos puede haber saltado.	• Cambie los fusibles o reconfigure el interruptor de circuitos.
	Pico de tensión.	• Desenchufe el horno de microondas; luego vuelva a enchufarlo.
	El enchufe no está bien colocado en el tomacorriente.	• Verifique que el enchufe de 3 clavijas esté completamente introducido en el tomacorriente.
	La puerta no está bien cerrada.	• Abra la puerta y ciérrela bien.
El panel de control está encendido, pero el horno no arranca	La puerta no está bien cerrada.	• Abra la puerta y ciérrela bien.
	No se presionó el botón START (iniciar) después de ingresar la selección de cocción.	• Presione START (iniciar).
	Ya se había ingresado otra selección pero no se presionó el botón CLEAR/OFF (borrar/apagado) para cancelarla.	• Presione CLEAR/OFF (borrar/apagado).
	No se ingresó el tiempo de cocción después de presionar TIME COOK (cocción temporizada).	• Asegúrese de ingresar el tiempo de cocción después de presionar TIME COOK (cocción temporizada).
	Se presionó CLEAR/OFF (borrar/apagado) en forma accidental.	• Reconfigure el programa de cocción y presione START (iniciar).
	No se ingresó el peso de los alimentos después de seleccionar Auto Defrost (descongelación automática).	• Asegúrese de haber ingresado el peso de los alimentos después de seleccionar Auto Defrost (descongelación automática).
Aparece "SENSOR ERROR" (error del sensor) en la pantalla	Durante los programas Popcorn (palomitas de maíz), Reheat (recalentar), Beverage (bebida), Potato (papa) or Vegetable (vegetal) se abrió la puerta antes de que pudiera detectarse el vapor.	• Cierre la puerta, presione CLEAR/OFF (borrar/apagado) y comience de nuevo.
	El vapor no se detectó en el período de tiempo máximo.	• Utilice Time Cook (cocción temporizada) para obtener más tiempo.

Antes de llamar al servicio técnico...

Problema	Causas posibles	Qué hacer
Aparece "LOCKED" (bloqueado) en la pantalla	El control se ha bloqueado. (Cuando el panel de control está bloqueado, aparece una L.)	<ul style="list-style-type: none"> Presione y sostenga CLEAR/OFF (borrar/apagado) por tres segundos para por tres segundos para desbloquear el control.
La cantidad de comida es muy grande para recalentar por sensor	La función <i>recalentar por sensor</i> es para porciones individuales de alimentos recomendados.	<ul style="list-style-type: none"> Utilice Time Cook (cocción temporizada) para grandes cantidades de comida.

Cosas normales de su horno de microondas

- Que salga vapor alrededor de la puerta.
- Reflejos de luz alrededor de la puerta o carcasa exterior.
- Que baje la luz del horno o que cambie el sonido del ventilador en niveles de potencia que no sean altos.
- Ruido sordo mientras el horno está en funcionamiento.
- Puede notarse una interferencia de TV/radio mientras se usa este horno de microondas. Al igual que con la interferencia provocada por otros electrodomésticos pequeños, esto no indica un problema con el microondas. Enchufe el microondas en un circuito eléctrico diferente, coloque la radio o la TV lo más lejos posible del microondas o verifique la posición y señal de la antena de TV/radio.

Garantía del horno de microondas GE.



Todas las reparaciones en garantía realizadas por un técnico de Atención al cliente (Customer Care®) autorizado. Para programar la reparación a través de Internet, contacte con nosotros en ge.com o llame al 800.GE.CARES. Cuando llame para solicitar servicio, por favor tenga a mano el número de serie y el número de modelo.

Grape aquí su recibo. Se requiere facilitar prueba de la fecha de compra original para obtener un servicio bajo la garantía.

Por el periodo de: **GE reemplazará:**

Un año

Desde la fecha de compra original

Cualquier pieza del horno de microondas que falle debido a un defecto de los materiales o mano de obra. Durante esta **garantía limitada de un año**, GE también ofrece, **en forma gratuita**, toda la mano de obra y los costos de servicio para reemplazar la pieza defectuosa.

Para la garantía limitada anterior: Para evitar las costas del viaje, usted debe llevar el horno de microondas a un Centro de Cuidado al Cliente® de General Electric y retirarlo después de la reparación. También se encuentra disponible el servicio de reparación a domicilio, pero usted tendrá que pagar los gastos de viáticos del técnico.

GE no cubrirá:

- Visitas de servicio a domicilio para enseñarle a utilizar este producto.
- Instalación, entrega o mantenimiento inadecuados.
- Producto no accesible para facilitar el servicio requerido
- Fallas del producto o daños al producto si sufrió abusos, usos inadecuados (por ejemplo, formación de arco eléctrico provocada por rejillas de metal o metal/papel de aluminio) o usos diferentes del objetivo para el que fue creado o un uso comercial.
- Reemplazo de fusibles domésticos o la reconfiguración de los interruptores de circuito.
- Daños al producto provocados por accidentes, incendios, inundaciones o fuerza mayor.
- Daños incidentales o resultantes provocados por posibles defectos en este aparato.
- Daños provocados después de la entrega.

EXCLUSIÓN DE GARANTÍAS IMPLÍCITAS—Su único y exclusivo remedio es el intercambio del producto como se establece en la presente Garantía Limitada. Las garantías implícitas, incluyendo garantías de comerciabilidad y aptitud para un objetivo particular, se encuentran limitadas a un año o al período más corto permitido por la ley.

Esta garantía se extiende al comprador original y a todo propietario subsiguiente de los productos adquiridos para la utilización en el hogar dentro de los EE.UU. Si el producto está situado en un área que no dispone de servicio por parte de un proveedor de servicio autorizado de GE, podría tener que hacerse cargo de los costes de envío o bien podría solicitársele que lleve el producto a una centro de servicio de GE autorizado para realizar la reparación. En Alaska, la garantía excluye el costo de envío o visitas de servicio a su hogar.

Algunos estados no permiten la exclusión o limitación de daños incidentales o resultantes. Esta garantía le otorga derechos legales específicos y usted puede contar con otros derechos, que pueden variar de estado a estado. Para conocer sus derechos legales, consulte a su oficina del consumidor local o estatal o al Fiscal General de su estado.

Garante: General Electric Company, Louisville, KY 40225

Soporte al consumidor.



Sitio en la Internet de GE Appliances

ge.com

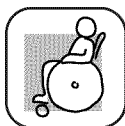
¿Tiene alguna pregunta o necesita ayuda con su aparato? ¡Visite el sitio Web de GE Appliances las 24 horas del día, todos los días del año! Para mayor comodidad y reparaciones más rápidas, ahora puede descargar manuales del usuario, ordenar piezas o incluso programar su reparación a través de Internet.



Solicite una reparación

ge.com

El servicio de expertos GE está a tan sólo un paso de su puerta. ¡Entre en línea y solicite su reparación cuando le venga bien cualquier día del año! O llame al 800.GE.CARES (800.432.2737) durante horas normales de oficina.



Real Life Design Studio (Estudio de diseño de la vida real)

ge.com

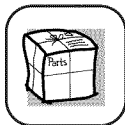
GE apoya el concepto de diseño universal: productos, servicios y entornos que pueden ser utilizados por personas de todas las edades, tamaños y capacidades. Reconocemos la necesidad de diseñar teniendo en mente una amplia gama de capacidades y discapacidades físicas y mentales. Para obtener más detalles sobre las aplicaciones de diseño universal de GE, incluyendo ideas de diseño de cocina para personas con discapacidades, visite nuestro sitio en la Internet hoy mismo. Para personas con discapacidades auditivas llame, al 800.TDD.GEAC (800.833.4322).



Garantías ampliadas

ge.com

Compre una garantía ampliada y obtenga detalles sobre descuentos especiales disponibles mientras su garantía está aún activa. Puede comprarla llamando al 800.626.2224 durante horas normales de oficina. GE Consumer Home Services estará aún ahí cuando su garantía termine.



Accesorios

ge.com

Aquellos individuos con la calificación necesaria para reparar sus propios electrodomésticos pueden pedir que se les manden las piezas o accesorios directamente a sus hogares (aceptamos las tarjetas VISA, MasterCard y Discover). Haga su pedido en línea hoy, 24 horas cada día o llamar por teléfono al 800.626.2002 durante horas normales de oficina.

Las instrucciones descritas en este manual cubren los procedimientos a seguir por cualquier usuario. Cualquier otra reparación debería, por regla general, referirse a personal calificado autorizado. Debe ejercerse precaución ya que las reparaciones incorrectas pueden causar condiciones de funcionamiento inseguras.



Contáctenos

ge.com

Si no está satisfecho con el servicio que le ha sido proporcionado por parte de GE, contáctenos en nuestro sitio de Internet, describiéndonos todos los detalles, incluyendo su número de teléfono o escribanos a:

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



Registre su electrodoméstico

ge.com

¡Registre su nuevo electrodoméstico en línea—cuando usted prefiera! El registrar su producto a tiempo le proporcionará, si surgiera la necesidad, una mejor comunicación y un servicio más rápido bajo los términos de su garantía. También puede enviar su tarjeta de registro pre-impresa que se incluye en el material de embalaje.