GE APPLIANCES

Microwave Oven

Safety Instructions 2–7

Operating Instructions
Features 8-11
Time Features. 12-13
Power Levels. 14
Sensor Features. 15-17
Other Features 18-20
Microwave Terms 21

Care and Cleaning 22-23
Changing the Light Bulb 24
Exhaust Feature. 25

Troubleshooting Tips 26
Things That Are Normal 26

Consumer Support
Warranty 27
Consumer Support. . . . . Back Cover

Owner's Manual

PVM9215

PNM9216

Write the model and serial numbers here:

Model # _____

Serial # _____

You can find them on a label inside the oven.

03-16 GE

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS. READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING.

SAFETY INFORMATION

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

⚠ DANGER	Indicates a hazardous situation which, if not avoided, **will** result in death or serious injury.
⚠ WARNING	Indicates a hazardous situation which, if not avoided, **could** result in death or serious injury.
⚠ CAUTION	Indicates a hazardous situation which, if not avoided, **could** result in minor or moderate injury.

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

⚠ WARNING *To reduce risk of burns, electric shock, fire, personal injury or exposure to excessive microwave energy.*

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

INSTALLATION

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

TO REDUCE THE RISK OF FIRE IN THE OVEN CAVITY

— Do not overcook food. Carefully attend appliance when paper, plastic or other combustible materials are placed inside the oven while cooking.
—Remove wire twist-ties and metal handles from paper or plastic containers before placing them in the oven.
—Do not store any materials, other than our recommended accessories, in this oven when not in use. Do not leave paper products, cooking utensils or food in the cavity when not in use. Microwave rack should be removed from oven when not in use.
—If materials inside the oven ignite, keep the oven door closed, turn the oven off and disconnect the power cord, or shut off power at the fuse or circuit breaker panel.
—Do not operate the microwave without food in the oven.

TO REDUCE THE RISK OF BURNS

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

OPERATING AND CLEANING

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

SAVE THESE INSTRUCTIONS

OPERATING AND CLEANING (Continued)

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

SUPERHEATED WATER

— Liquids, such as water, coffee, or tea, are able to be overheated beyond the boiling point without appearing to be boiling. Visible bubbling or boiling when the container is removed from the microwave oven is not always present. *THIS COULD RESULT IN VERY HOT LIQUIDS SUDDENLY BOILING OVER WHEN THE CONTAINER IS DISTURBED OR A SPOON OR OTHER UTENSIL IS INSERTED INTO THE LIQUID.*

To reduce the risk of injury to persons:

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

GROUNDING INSTRUCTIONS

WARNING **To prevent risk of electric shock, follow these instructions:**

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

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

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

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

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

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

VENT FAN

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

— Clean the underside of the microwave often. Do not allow grease to build up on the microwave or the fan filters.
— In the event of a grease fire on the surface units below the microwave oven, smother a flaming pan on the surface unit by covering the pan completely with a lid, a cookie sheet or a flat tray.
— Use care when cleaning the vent fan filters. Corrosive cleaning agents, such as lye-based oven cleaners, may damage the filters.
— When preparing flaming foods under the microwave, turn the fan on.
— Never leave surface units beneath your microwave oven unattended at high heat settings. Boilovers cause smoking and greasy spillovers that may ignite and spread if the microwave vent fan is operating. To minimize automatic fan operation, use adequate sized cookware and use high heat on surface units only when necessary.

PACEMAKERS

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

SAVE THESE INSTRUCTIONS

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS. READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING.

PRECAUTIONS TO AVOID POSSIBLE EXPOSURE TO EXCESSIVE MICROWAVE ENERGY

- ***Do Not Attempt*** to operate this oven with the door open since open-door operation can result in harmful exposure to microwave energy. It is important not to defeat or tamper with the safety interlocks.
- ***Do Not Place*** any object between the oven front face and the door or allow soil or cleaner residue to accumulate on sealing surfaces.
- ***Do Not Operate*** the oven if it is damaged. It is particularly important that the oven door close properly and that there is no damage to the:
  (1) door (bent)
  (2) hinges and latches (broken or loosened)
  (3) door seals and sealing surfaces
- ***The Oven Should Not*** be adjusted or repaired by anyone except properly qualified service personnel. Contact nearest autorized service facility for examination, repair or adjustment.

READ AND FOLLOW THIS SAFETY INFORMATION CAREFULLY.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

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

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

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

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

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD. LEA PRIMERO TODA LAS INSTRUCCIONES.

INFORMACIÓN DE SEGURIDAD

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

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

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

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

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

INSTALACIÓN

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

PARA REDUCIR EL RIESGO DE INCNDIOS EN LA CAVIDAD DEL HORNO

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

A FIN DE REDUCIR RIESGOS DE QUEMADURAS

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

FUNCIONAMIENTO Y LIMPIEZA

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

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD. LEA PRIMERO TODA LAS INSTRUCCIONES.

FUNCIONAMIENTO Y LIMPIEZA (Continúa)

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

AGUA SOBRECALENTADA

■ Los líquidos, tales como el agua, café o té se podrán sobrecalentar más allá de su punto de hervor sin que parezca que esto está sucediendo. No siempre se observan burbujas o hervor cuando el envase es retirado del horno microondas. ESTO PODRÍA PROVOCAR QUE LÍQUIDOS MUY CALIENTES DE PRONTO HIERVAN CUANDO SE MUEVA EL ENVASE O CUANDO SE INSERTE UNA CUCHARA U OTRO UTENSILIO EN EL LÍQUIDO.

Para reducir el riesgo de lesiones personales:
— No sobrecaliente el líquido.
— Revuelva el líquido tanto antes como a la mitad del tiempo mientras lo calienta.
— No use envases con lados rectos y cuellos angostos.
— Después de calentar, deje reposar el envase en el horno microondas durante un período corto antes de retirar el mismo.
— Tenga extremo cuidado al insertar una cuchara u otro utensilio en el envase.

INSTRUCCIONES DE CONEXIÓN A TIERRA

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

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

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

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

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

Consulte a un electricista calificado o al personal del servicio técnico en caso de que las instrucciones de conexión a tierra no se entiendan completamente, o si tiene dudas sobre si la herramienta está conectada a tierra de forma apropiada.

Se brinda un cable de corriente corto a fin de reducir los riesgos asociados con enredos o tropiezos con un cable más largo. No use prolongadores con este electrodoméstico. Si el cable de corriente es demasiado corto, solicite a un electricista o a personal del servicio técnico calificado que instale un tomacorriente cerca del electrodoméstico.

VENTILADOR CON EXTRACTOR

El ventilador funcionará de forma automática bajo ciertas condiciones. Asegúrese de evitar la activación y extensión accidental del fuego de cocción mientras el ventilador esté en uso.
— Limpie la cara inferior del horno microondas en forma frecuente. No permita que se acumule grasa en el horno microondas ni en los filtros del ventilador.
— En caso de que haya fuego producido por la grasa en las unidades de la superficie debajo del horno microondas, apague una olla llameante sobre la unidad de la superficie cubriendo la olla completamente con una tapa, una asadera de galletitas o una bandeja plana.
— Limpie con cuidado los filtros del ventilador. Agentes de limpieza corrosivos, tales como los limpiadores de horno a base de soda cáustica, podrán dañar los filtros.
— Al preparar comidas llameantes debajo del horno microondas, encienda el ventilador.
— Nunca deje de prestar atención a las unidades de la superficie debajo de su horno microondas en las configuraciones altas de calor. Las ebulliciones producen humo y derrames de grasa que pueden encender y esparcir el fuego si el ventilador del horno microondas está en funcionamiento. A fin de minimizar el funcionamiento del ventilador automático, use utensilios de tamaño adecuado y use un nivel de calor alto en las unidades de la superficie sólo cuando sea necesario.

MARCAPASOS

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

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD. LEA PRIMERO TODA LAS INSTRUCCIONES.

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

(a) ***No Intente*** operar este horno con la puerta abierta ya que esto podría resultar en una exposición a energía microondas dañina. Es importante no cancelar ni manipular de forma indebida los dispositivos de seguridad.

(b) ***No Sitúe*** ningún objeto entre la parte frontal del horno y la puerta ni permita que se acumule suciedad o residuos limpios en las gomas de cierre hermético.

(c) ***No Use el horno*** si está dañado. Es especialmente importante que la puerta del horno se cierre correctamente y que no se dañe:

(1) la puerta (doblada),
(2) bisagras y pasadores (rotos o sueltos),
(3) sellos de la puerta y gomas de cierre hermético.

(d) ***El horno no debería*** ajustarse ni repararse por nadie que no sea personal de servicio adecuadamente calificado.

DE LEER Y SEGUIR CUIDADOSAMENTE ESTA INFORMACIÓN DE SEGURIDAD.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

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

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

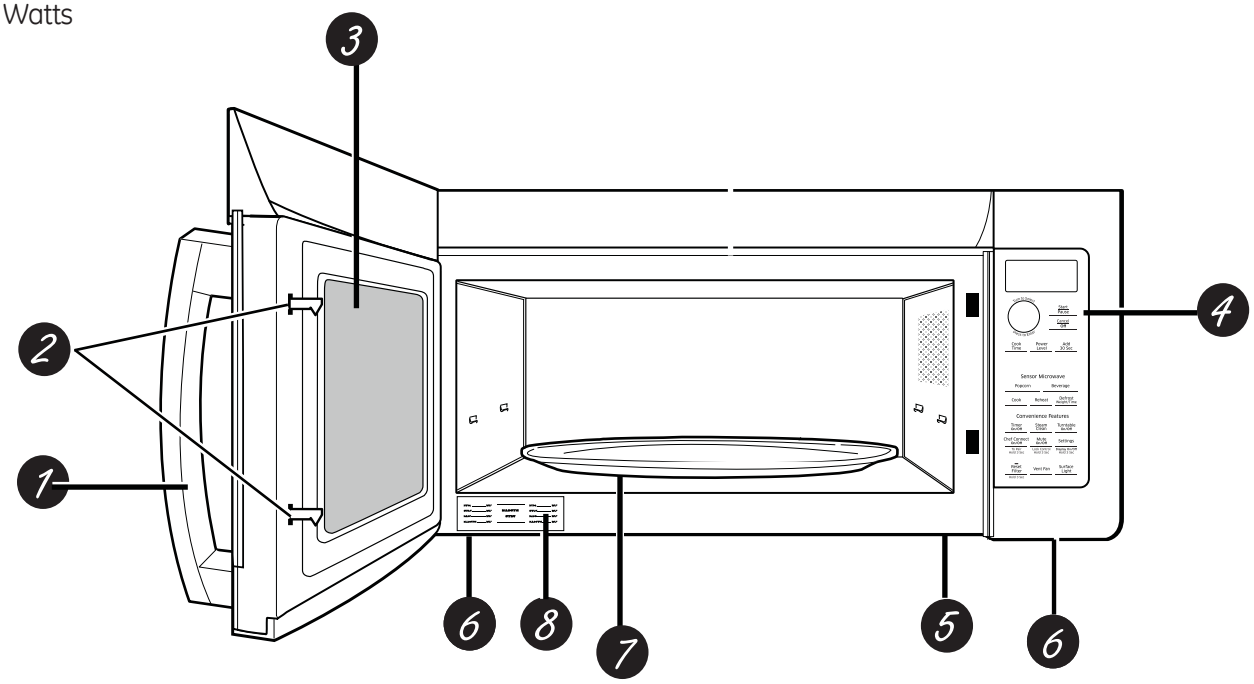
- Reoriente la antena receptora de radio o televisión.
- Reubique el horno microondas con respecto al receptor.
- Coloque el horno microondas alejado del receptor.
- Enchufe el horno microondas en un tomacorriente diferente, de modo que el horno microondas y el receptor estén en diferentes circuitos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

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

About the features of your microwave oven.

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

1000 Watts



Features of the Oven

1 ***Door Handle.*** Pull to open the door. The door must be securely latched for the microwave to operate.

2 ***Door Latches.***

3 ***Window with Metal Shield.*** Screen allows cooking to be viewed while keeping microwaves confined in the oven.

4 ***Control Panel and Selector Guide.***

5 ***Cooktop Light.***

6 ***Grease Filter.***

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

8 ***Rating Plate.***

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

Optional Accessories

Filler Panel Kits
JX36DWW - White
JX36DBB - Black
JX36DSS - Stainless
JX36DES - Slate

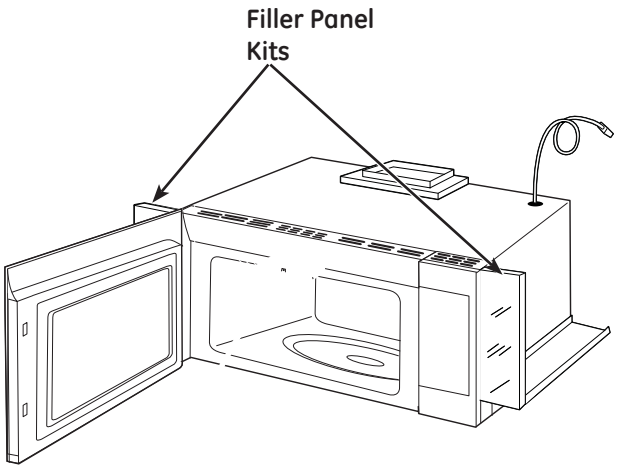
When replacing a 36" range hood, filler panel kits fill in the additional width to provide a custom built-in appearance.

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

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

15" Cabinet Installation Kit
JX15BUMPBB - Black
JX15BUMPWW - White
For use when installing with 15" depth cabinets.

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



About the features of your microwave oven.

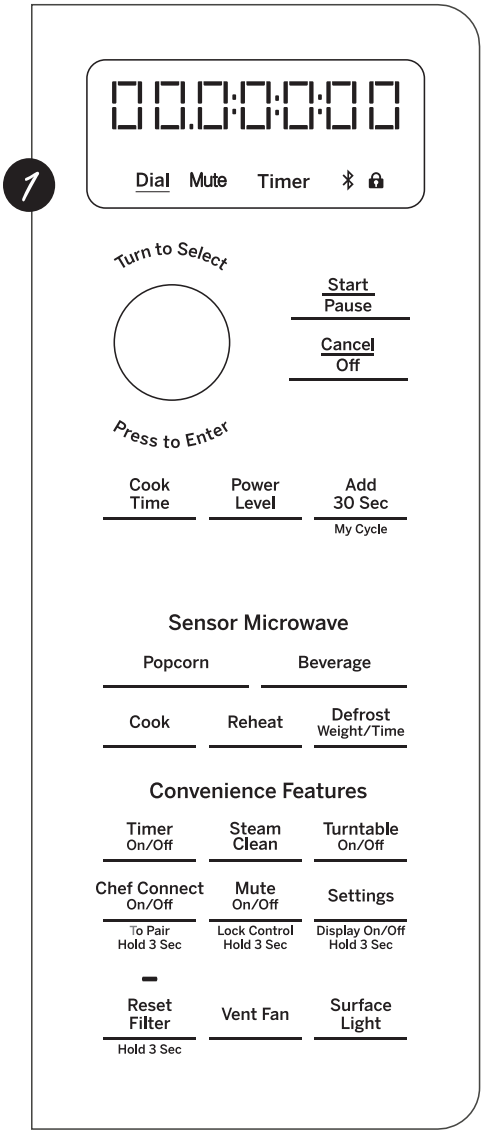
Cooking Controls

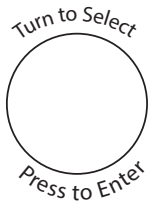
1 Microwave Cooking Time and Auto Features

Press	*Turn and push dial to enter*
Cook Time Press once (Cook Time I) to microwave any time between 15 seconds and 99 minutes. Press twice (Cook Time II) to microwave any time between 15 seconds and 99 minutes.	Amount of cooking time
Power Level	Power level 1–10
Add 30 sec.	Starts immediately!
Defrost Weight/Time Press once (Weight Defrost) Press twice (Timed Defrost)	 Food weight up to one pound Amount of defrosting time

Sensor Features

Press	*Turn and push dial to enter*	*Option*
Popcorn	Starts immediately!	more/less time
Beverage	Starts immediately!	
Cook	Food type	more/less time
Reheat	Food type	more/less time

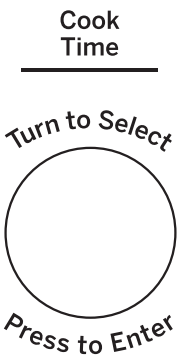




Using the Dial

You can make selections on the oven by turning the dial and pressing it to enter the selection.

Pressing the dial can also be used in place of the ***Start/Pause*** button for quicker programming of the oven.



Cook Time *(Do not use the shelves when microwave cooking.)*

Cook Time I

Allows you to microwave for any time between 15 seconds and 99 minutes.

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

1. Press the ***Cook Time*** button.
2. Turn the dial to set the cook time and press the dial to enter.
3. Change power level if you don't want full power. (Press ***Power Level.*** Turn the dial to select. Press the dial to enter.)
4. Press the dial or the ***Start/Pause*** button to start cooking.

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

NOTE: *You may change the cook time at any time during cooking by turning the dial. You may also change the power level by pressing the* ***Power Level*** *button.*

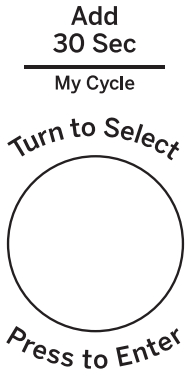
Cook Time II

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

1. Press the ***Cook Time*** button.
2. Turn the dial to set the first cook time and press the dial to enter.
3. Change the power level if you don't want full power. (Press ***Power Level.*** Turn the dial to select. Press the dial to enter.)
4. Press the ***Cook Time*** button again.
5. Turn the dial to set the second cook time and press the dial to enter.
6. Change the power level if you don't want full power. (Press ***Power Level***. Turn the dial to select. Press the dial to enter.)
7. Press the dial or the ***Start/Pause*** button to start cooking.

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

NOTE: *You may change the cook time at any time during cooking by turning the dial. You may also change the power level by pressing the* ***Power Level*** *button.*



Add 30 Sec

This is a quick way to set and start cooking in 30 second blocks each time the ***Add 30 Second*** *button is pressed. The cook time may be changed by turning the dial at any time during cooking.*

The power level will automatically be set at 10 and the oven will start immediately.

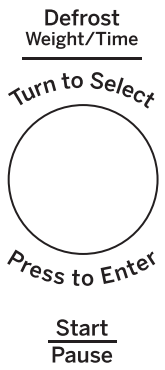
The power level can be changed as time is counting down. Press the ***Power Level*** button, turn the dial and press to enter.

My Cycle

The ***Add 30 Sec*** button can be adjusted to the ***My Cycle*** feature.

1. Press ***Settings*** button and turn the dial to select **My Cycle.** Press the dial to enter.
2. Turn the dial to select time (from 5 Sec to 60 Sec) and press the dial to complete the setting.

About the time features.



Weight Defrost *(Do not use the shelves when microwave cooking.)*

Weight Defrost automatically sets the defrosting times and power levels to give even defrosting results for meats, poultry and fish weighing up to one pound.

- Remove meat from package and place on microwave-safe dish.

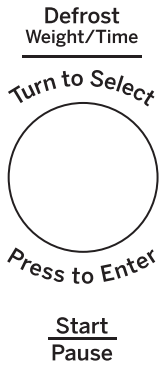
1. Press the ***Defrost*** button once.
2. Turn the dial to the food weight, using the Conversion Guide at right. For example, dial .5 for .5 pounds (8 oz.) Press the dial to enter.
3. Press the ***Start/Pause*** button to start defrosting.
4. Turn the food over if the oven signals ***TURN FOOD OVER.***

- Remove defrosted meat or shield warm areas with small pieces of foil.
- After defrosting, most meats need to stand 5 minutes to complete defrosting.

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



Time Defrost *(Do not use the shelves when microwave cooking.)*

Use ***Time Defrost*** to defrost for a selected length of time.

1. Press the ***Defrost*** button twice.
2. Turn the dial to select the time you want. Press the dial to enter.
3. Press the ***Start/Pause*** button to start defrosting.
4. Turn the food over if the oven signals ***TURN FOOD OVER.***

You may change the defrost time at any time during defrosting by turning the dial.

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

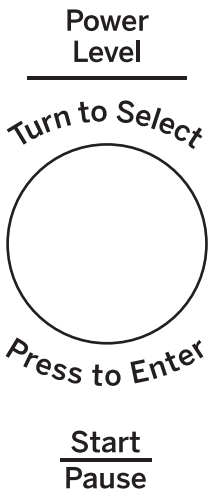
A dull thumping noise may be heard during defrosting. This is normal when oven is not operating at ***High*** power.

Defrosting Tips

- Foods frozen in paper or plastic can be defrosted in the package. Closed packages should be slit, pierced or vented AFTER food has partially defrosted. Plastic storage containers should be partially uncovered.
- Family-size, prepackaged frozen dinners can be defrosted and microwaved. If the food is in a foil container, transfer it to a microwave-safe dish.
- 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.	Rearrange after half of time.
Fish and Seafood		
Fillets, frozen (1 lb.)	6 to 9 min.	
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 first half of time.
Roast: beef, lamb, veal, pork	9 to 13 min. per lb.	Use power level 10.
Steaks, chops and cutlets	4 to 8 min. per lb.	Place unwrapped meat in cooking dish. Turn over after first half of time and shield warm areas with foil. After second half of time, separate pieces with table knife. Let stand to complete defrosting.
Poultry		
Chicken, broiler-fryer, cut up (2 1/2 to 3 lbs.)	14 to 20 min.	Place wrapped chicken in dish. Unwrap and turn over after first half of time. After second half of time, separate pieces and place in cooking dish. Microwave 2 to 4 minutes more, if necessary. Let stand a few minutes to finish defrosting.
Chicken, whole (2 1/2 to 3 lbs.)	20 to 25 min.	Place wrapped chicken in dish. After first half of time, unwrap and turn chicken over. Shield warm areas with foil. To complete defrosting, run cool water in cavity until giblets can be removed.
Cornish hen	7 to 13 min. per lb.	Place unwrapped hen in oven breast-side-up. Turn over after first half of time. Run cool water in cavity until giblets can be removed.
Turkey breast (4 to 6 lbs.)	3 to 8 min. per lb.	Place unwrapped breast in microwave-safe dish breast-side-down. After first half of time, turn breast-side-up and shield warm areas with foil. Defrost for second half of time. Let stand 1 to 2 hours in refrigerator to complete defrosting.

About changing the power level.



The power level may be entered or changed immediately after entering the time for ***Cook Time*** or ***Time Defrost.*** The power level may also be changed during time countdown.

1. First, follow directions for ***Cook Time*** or ***Time Defrost***.
2. Press the ***Power Level*** button.
3. Turn the dial clockwise to increase and counterclockwise to decrease the power level. Press the dial to enter.
4. Press the ***Start/Pause*** button to start cooking.

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, heating 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.

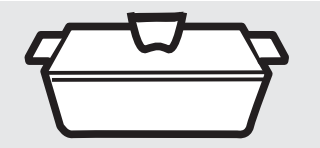
Humidity Sensor

What happens when using the Sensor Features:

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

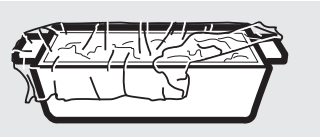
Do not use the Sensor Features twice in succession on the same food portion—it may result in severely overcooked or burnt food. If food is undercooked after the countdown, use ***Cook Time*** for additional cooking time.

NOTE: *Sensor features will not operate when the oven is hot. If one of the sensor cooking buttons is pressed when the temperature inside the oven is greater than 200°F, "OVEN TOO HOT FOR SENSOR COOKING---USING ALTERNATE METHOD" will be displayed. The oven will automatically change to cook by time (follow the directions in the display) or once the oven is cool enough, the sensor features will function normally.*



Covered

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



Vented

- 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.

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

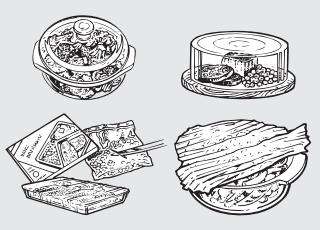
- Be sure the outside of the cooking containers and the inside of the microwave oven are dry before placing food in the oven. Beads of moisture turning into steam can mislead the sensor.

Cook

Cook

Because most cooking containers must be covered during ***Cook***, this feature is best with foods that you want to steam or retain moisture.

NOTE: *Use of the metal shelf with* ***Cook*** *is not recommended.*



Recommended Foods

A wide variety of foods including meats, fish and vegetables can be cooked using this feature.

Foods not recommended

Foods that must be cooked uncovered, foods that require constant attention, foods that require addition of ingredients during cooking and foods calling for a dry look or crisp surface after cooking should not be cooked using this feature. It is best to ***Cook Time*** them.

Popcorn

Use only with prepackaged microwave popcorn weighing 2.0 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 *(Do not use the shelves when microwave cooking.)*

To use the ***Popcorn*** feature:

1. Follow package instructions, using ***Cook Time*** if the package is less than 2.0 ounces or larger than 3.5 ounces. Place the package of popcorn in the center of the turntable.
2. Press the ***Popcorn*** button. The oven starts immediately.

If you open the door while *POPCORN SENSOR* is displayed, an error message will appear. Close the door, press ***Cancel/Off*** and begin again.

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

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

If you find that the brand of popcorn you use underpops or overpops consistently, you can add or subtract 20–30 seconds to the automatic popping time.

To subtract or add time for sensor cook, turn the dial when the time appears.

Beverage

Beverage *(Do not use the shelves when microwave cooking.)*

Press the ***Beverage*** button. the oven starts immediately.

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

Reheat

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

Reheat *(Do not use the shelves when microwave cooking.)*

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

1. Place the cup of liquid or covered food in the oven. Press ***Reheat*** and choose food type.
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/Pause*** 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 of food may be extremely hot.

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

Selection	Food to Reheat
1	Plate
2	Soup
3	Veggies
4	Pasta

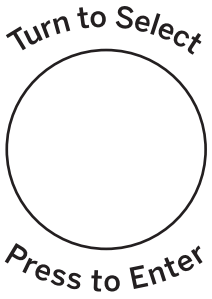
Some Foods Not Recommended for Use With Reheat

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

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

To substract or add time for sensor cook, turn the dial when the time is shown.

Cook



Start
Pause

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

Cook *(Do not use the shelves when microwave cooking.)*

1. Place covered food in the oven and close the door. Press the ***Cook*** button. *ENTER FOOD TYPE* appears in the display.
2. Turn the dial to the desired food type. Press to enter.

See the *Sensor Food Type Guide* below for specific foods and instructions.

The oven starts immediately.

NOTE: If the door was open while the control was being set, close the door and press the ***Start/Pause*** button to begin cooking.

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

*Do not open the oven door before the countdown time is displayed—steam escaping from the oven can affect cooking performance. If the door is opened, close the door and press **Start/Pause** immediately.*

If ground meat was selected, the oven may signal you to drain and stir the meat. Open the door, drain the meat and close the door. Press the ***Start/Pause*** button if necessary to resume cooking.

Cooking Tips

- When oven signals and countdown time is displayed, the door may be opened for stirring, turning or rotating food. To resume cooking, close the door and press ***Start/Pause.***
- Match the amount of food to the size of container. Fill containers at least 1/2 full.
- Be sure outside of container and inside of oven are dry.
- After completion of Cook cycle, if food needs additional cooking, return food to oven and use ***Cook Time*** to finish cooking.

To substract or add time for sensor cook, turn the dial when the time is shown.

Sensor Food Type Guide

First Selection - Food Type	*Second Selection*	*Serving Size*	*Comments*
Chicken	***Bone-In Boneless***	***2 to 8 pieces***	Use oblong, square or round dish. Cover with vented plastic wrap.
Fish	—	***4 to 16 oz.***	Use oblong, square or round dish. Cover with vented plastic wrap.
Ground Meat *(Beef, Pork, Turkey)*	—	***8 to 32 oz.***	Use round casserole dish. Crumble meat into dish. Cover with vented plastic wrap.
Potatoes	—	***8 to 32 oz.***	Pierce skin with fork. Arrange in a star pattern in center of turntable.
Vegetables	***Fresh***	***4 to 16 oz.***	Use microwave-safe casserole or bowl. Add 2 tablespoons water for each serving. Cover with lid or vented plastic wrap.
Vegetables	***Frozen***	***4 to 16 oz.***	Use microwave-safe casserole or bowl. Follow package instructions for adding water. Cover with lid or vented plastic wrap.
Vegetables	***Canned***	***4 to 16 oz.***	Use microwave-safe casserole or bowl. Cover with lid or vented plastic wrap.

About other features.

Cooking Complete Reminder

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

Start / Pause

Start/Pause

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

Cancel / Off

Cancel/Off

Press the ***Cancel/Off*** button to stop and cancel cooking at any time.

Timer On/Off

Timer On/Off

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

1. Press the ***Timer*** button.
2. Turn the dial to select the minutes. Press the dial to enter.
3. Turn the dial to select the seconds. Press the dial to enter
4. Press the dial or ***Timer*** to start.

*To cancel, press the **Timer** button.*

When time is up, the oven will signal.
To turn off the timer signal, press ***Timer***.

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

Steam Clean

Steam Clean

Use ***Stem Clean*** for easy wiping inside with steam.

1. Press the ***Steam Clean*** button.
2. Put steam bowl with 1/4 cup of water.
3. Press the dial or ***Start/Pause*** to start.
4. After steam clean, remove turntable and turn table suppport and wipe out inside of oven cavity with paper towel or soft cloth.

Turntable On/Off

Turntable

For best cooking results, leave the turntable on. It can be turned off for large dishes.

1. Press the ***Turntable On/Off*** button.

Sometimes the turntable can become too hot to touch.

Be careful touching the turntable during and after cooking.

Chef Connect
On/Off

To Pair
Hold 3 Sec

Chef Connect

Use the ***Chef Connect*** feature for connecting your microwave to a GE range to sync your vent fan, cooktop surface lights and clock via Bluetooth technology.

1. You must have a ***Chef Connect*** enabled range. To pair your microwave for the first time, initiate the Chef Connect process on the GE range. Refer to the range owner's manual for instructions

2. On the microwave, hold ***Chef Connect*** button for 3 seconds. The Bluetooth icon ✱ on the display will start flashing as the microwave starts to search and pair with your GE Range. The icon ✱ will remain ON after pairing successfully.

   If a GE Range is not found within 2 minutes during search mode the microwave will stop searching and the Bluetooth icon ✱ will turn OFF.

   On initial setup, the setup protocol will start.

   If the ***Chef Connect*** feature is enabled the default settings are as follows:

   - Display clock sync: ON
   - Auto surface light: ON (HIGH setting)
   - Auto vent fan: OFF
   - Auto off: 15 minutes

3. Turn the dial to select surface light **Sync On/Off**. Press the dial to confirm. If on, it allows the microwave surface lights to turn on at HIGH level automatically when the paired range's cooktop burner turns ON. If OFF, the microwave surface lights will not automatically turn on when a cooktop burner turns on.

4. Turn the dial to select ***Vent Fan Sync ON/ OFF***. Press the dial to confirm. If ON, it allows the microwave vent fan to turn on at LOW speed automatically when the paired range's cooktop burner turns on. If OFF, the vent fan will turn ON automatically when a cooktop burner is

   Pairing is now complete, the ***Chef Connect*** feature is now on.

Note: If there is no sync option selected during set up, 5 minutes after icon ✱ turns ON, the units will return to stand-by mode and use the default settings.

After completing the setting per above steps, your microwaves vent fan and surface light could be set to turn on automatically when the cooktop burner is turned on. The cooktop and range clock display will be synced to display the same time. The vent fan and cooktop light will be set to automatically turn off 15 minutes after the cooktop burner is turned OFF.

If desired, the light, fan, and auto off settings can now be changed using option in **Settings**.

Press ***Chef Connect*** once to temporarily turn OFF communication between the microwave and range. Press again to turn communication back ON. The icon ✱ will illuminate when ON.

In the case of an unintended disconnect such as lost power to the microwave or range the connection will remain after power resumed. For very short power interruptions, the power may need to be reset in order to reconnect

Note: To unpair the microwave from the range, press and hold the Chef Connect button on the microwave for 3 seconds. The Bluetooth icon will start to flash. Press cancel or wait 2 minutes for the flashing to stop. You may need to unpair when the GE range is replaced or serviced.

About other features.

Mute
On/Off

Lock Control
Hold 3 Sec

Mute On/Off

You can control sound using ***Mute On/Off*** button.

Control Lock-Out

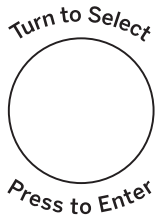
You may lock the control panel to prevent the oven from being accidentally started during cleaning or being used by children.

To lock or unlock the controls, press and hold 3 seconds.

When the control panel is locked, CONTROL LOCKED will be displayed briefly anytime a button or dial is pressed.

Settings

Display On/Off
Hold 3 Sec



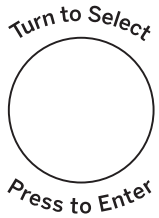
Set Clock

Enter the time of day or to check the time of day while cooking.

1. Press the ***Settings*** button and turn the dial to select ***Clock Set.*** Press the dial to enter..
2. Turn the dial to set hours. Press the dial to enter.
3. Turn the dial to set minutes. Press the dial to enter.

Settings

Display On/Off
Hold 3 Sec



Clock Mode

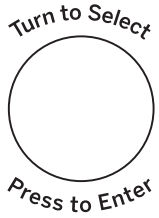
Clock Mode can be set for 12 hours and 24 hours.

Note: Default is 12 hours.

1. Press the ***Settings*** button and turn the dial to select ***Clock Mode.*** Press the dial to enter.
2. Turn the dial to set 12 hours or 24 hours ***Clock Mode***. Press enter to activate.

Settings

Display On/Off
Hold 3 Sec



Display Speed

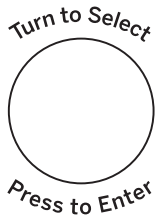
Display Speed can be adjusted for Slow, Normal, or Fast

Note: Default is normal.

1. Press the ***Settings*** button and turn the dial to select ***Display Speed.*** Press the dial to enter.
2. Turn the dial to set ***Display Speed*** (Slow, Normal, Fast). Press enter to activate.

Settings

Display On/Off
Hold 3 Sec



Sound Level

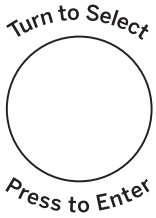
Sound Level can be adjusted for Mute, Low, Normal or Loud

Note: Default is normal.

1. Press the ***Settings*** button and turn the dial to select ***Sound Level.*** Press the dial to enter.
2. Turn the dial to set ***Sound Level*** (Mute, Low, Normal, or Loud). Press enter to activate.

Settings

Display On/Off
Hold 3 Sec



Surface Light Sync

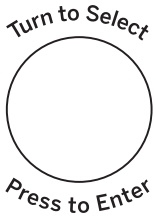
Selects the light level at which the surface lights will automatically turn on when paired range' burner is turned on.

Note: Default is 12 hours.

1. Press the ***Settings*** button and turn the dial to select ***Surface Light Sync.*** Press the dial to enter.
2. Turn the dial to select sync mode (Off, Low, High). Select **Off** to disable this feature. Surface light will turn on manually.
3. Press the dial to activate.

Settings

Display On/Off
Hold 3 Sec



Vent Fan Sync

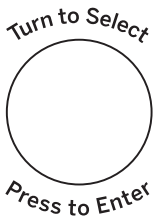
Selects the fan speed at which the vent fan will automatically turn on when paired range's burner is turned on.

Note: Default is OFF.

1. Press the ***Settings*** button and turn the dial to select ***Vent Fan Sync.*** Press the dial to enter.
2. Turn the dial to select Vent Fan Sync mode (Boost, High, Medium, Low, Off). Select **Off** to disable this feature. Vent fan will turn on manually.
3. Press the dial to activate.

Settings

Display On/Off
Hold 3 Sec



Sync Auto Off

When the Light / Vent fan sync mode is enabled (ON), this will automatically turn OFF the light / fan when the range burner has been turned off.

Note: Default is 12 hours.

1. Press the ***Settings*** button and turn the dial to select ***Sync Auto Off*** Press the dial to enter.
2. Turn the dial to select the period of time the light / fan will remain on until the microwave automatically turns it off.

Reset Filter

Hold 3 Sec

Filter Replace Reminder

The charcoal/grease filter should be replaced when it is noticeably dirty / discolored(usually after 6-12 months, depending on hood usage) or filter replacement LED is on.

When the Filter Replace LED turned on, replace filter and press ***Reset Filter*** and hold for 3 seconds to reset.

Surface Light

Surface Light

Press ***Surface Light*** once for bright light, twice for the night light or a third time to turn the light off.

Surface light will turn on automatically when the cooktop burner is turned on with Chef Connection.

Vent Fan

Vent Fan

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

Press ***Vent Fan*** once for boost fan speed, twice for high fan speed, three times for medium fan speed. forth time for low fan speed or a fifth time to turn the fan off..

NOTE: *The FAN indicator will be lit while the fan is operating.*

Vent fan will turn on automatically when the cooktop burner is turned on with Chef Connection.

Automatic Fan

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

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

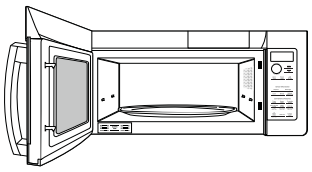
Microwave terms.

Arcing	Arcing is the microwave term for sparks in the oven. Arcing is caused by: • Metal or foil touching the side of the oven. • Foil that is not molded to food (upturned edges act like antennas).	• Metal such as twist-ties, poultry pins, gold-rimmed dishes. • Recycled paper towels containing small metal pieces. • Plates or dishes with a metallic trim or glaze with a metallic sheen.
Covering	Covers hold in moisture, allow for more even heating and reduce cooking time.	Venting plastic wrap or covering with wax paper allows excess steam to escape.
Shielding	In a regular oven, you shield chicken breasts or baked foods to prevent over-browning. When microwaving, you use small strips of foil to shield thin parts, such as the tips of wings	and legs on poultry, which would cook before larger parts.
Standing Time	When you cook with regular ovens, foods such as roasts or cakes are allowed to stand to finish cooking or to set.	Standing time is especially important in microwave cooking. Note that a microwaved cake is not placed on a cooling rack.
Venting	After covering a dish with plastic wrap, you vent the plastic wrap by turning back one corner so excess steam can escape.	

Helpful Hints

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

Be sure the power is off before cleaning any part of this oven.

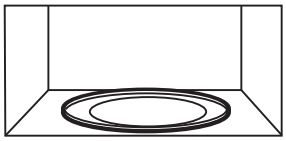


How to Clean the Inside

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

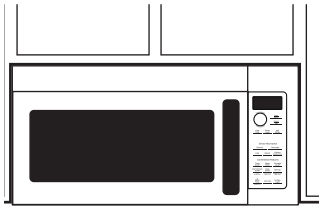
Some spatters can be removed with a paper towel; others may require a damp cloth. Remove greasy spatters with a sudsy cloth, then rinse with a damp cloth. Do not use abrasive cleaners or sharp utensils on oven walls.

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 in the microwave mode without the turntable and support seated and in place.



How to Clean the Outside

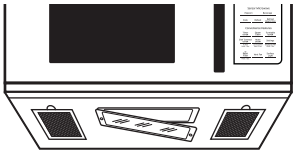
We recommend against using cleaners with ammonia or alcohol, as they can damage the appearance of the microwave oven. If you choose to use a common household cleaner, first apply the cleaner directly to a clean cloth, then wipe the soiled area.

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

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 Panel

Before cleaning the front door panel, make sure you know what type of panel you have. Refer to the eighth digit of the model number. “S” is stainless steel, “L” is CleanSteel and “B”, “W” or “C” are plastic colors.

Stainless Steel (on some models)

The stainless steel panel can be cleaned with Stainless Steel Magic or a similar product using a clean, soft cloth. Apply stainless cleaner carefully to avoid the surrounding plastic parts. Do not use appliance wax, polish, bleach or products containing chlorine on Stainless Steel finishes.

Plastic Color Panels

Use a clean, soft, lightly dampened cloth, then dry thoroughly.

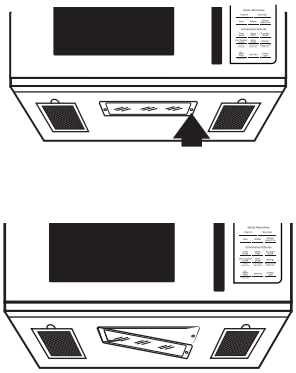
Door Seal

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

Bottom

Clean off the grease and dust on the bottom often. Use a solution of warm water and detergent.

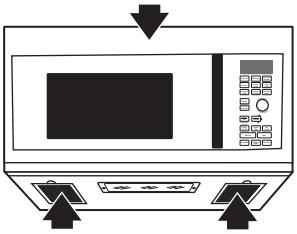
Replacing the light bulb.



Cooktop Light

Replace with LED lamp. Order from your GE supplier.

1. To replace the cooktop light, first disconnect the power at the main fuse or circuit breaker panel, or pull the plug.
2. Remove the screw from the side of the light compartment cover and lower the cover until it stops.
3. Be sure the LED lamp is cool before removing. Remove screw and connector from LED lamp.
4. Connect LED lamp and secure using the screw, Connect electrical power to the oven.



Vent Fan

The vent fan has two metal reusable vent filters.

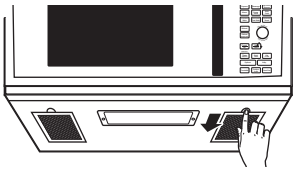
Models that recirculate air back into the room also use a charcoal filter.

Reusable Vent Filters

The metal filters trap grease released by foods on the cooktop. They also prevent flames from foods on the cooktop from damaging the inside of the oven.

For this reason, the filters must always be in place when the hood is used. The vent filters should be cleaned once a month, or as needed.

Removing and Cleaning the Filters



To remove, slide them to the rear using the tabs. Pull down and out.

To clean the vent filters, soak them and then swish around in hot water and detergent. Don't use ammonia or ammonia products because they will darken the metal. Light brushing can be used to remove embedded dirt.

Rinse, shake and let dry before replacing.

To replace, slide the filters into the frame slots on the back of each opening. Press up and to the front to lock into place.

Replacement filters: WB02X11534

Charcoal Filter

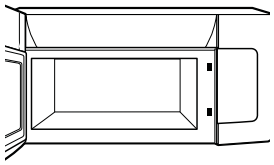
Sales No. JX8H
Service No. WB02X10956

The charcoal filter cannot be cleaned. It must be replaced. Order Part No. WB02X10956 from your GE supplier.

If the model is not vented to the outside, the air will be recirculated through a disposable charcoal filter that helps remove smoke and odors.

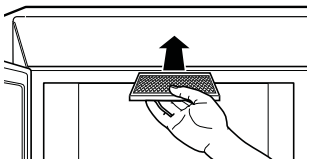
The charcoal filter should be replaced when it is noticeably dirty or discolored (usually after 6 to 12 months, depending on usage). See "Optional Accessories," page 9, for more information.

To Remove the Charcoal Filter



1. Unplug the microwave oven.
2. Remove the vent grille mounting screws
3. Slide the grille to left, then lift out to remove
4. Remove the charcoal filter
5. Slide a new charcoal filter into place
   The filter should rest at the angle shown
6. Slide the bottom of the vent grille into place.
   Push the top until it snaps into place.
   Plug the mounting screws
7. Plug in the microwave oven

To Install the Charcoal Filter



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

Insert the top of the filter up. Push the bottom of the filter in until it rests in place behind the tabs.

Slide the bottom of the vent grille into place.

Push the top until it snaps into place.

Plug the mounting screws

Plug in the microwave oven

Troubleshooting Tips.

Problem	Possible Cause	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.
Floor of the oven is warm, even when the oven has not been used	**Heat from the cooktop light may make the oven floor get warm.**	This is normal.
"CONTROL LOCK IS ON" appears on display	**The control has been locked**	Press and hold MUTE ON/OFF for about 3 seconds to unlock the control.
You hear an unusual, low-tone beep	**You have tried to start the Reminder without a valid time of day**	Start over and enter a valid time of day
	You have tried to change the power level when it is not allowed	Many of the oven's features are preset and cannot be changed
"SENSOR ERROR" appears on display	**When using a Sensor feature, the door was opened before steam could be detected**	Do not open door until steam is sensed and time is shown counting down on display
	Steam not detected in maximum amount of time	Use TIME COOK to heat for more time
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.

GEAppliances.com

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

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

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

What GE Will Not Cover:

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

EXCLUSION OF IMPLIED WARRANTIES—Your sole and exclusive remedy is product repair as provided in this Limited Warranty. Any implied warranties, including the implied warranties of merchantability or fitness for a particular purpose, are limited to one year or the shortest period allowed by law.

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

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

Warrantor: General Electric Company. Louisville, KY 40225

Consumer Support.

GE Appliances Website

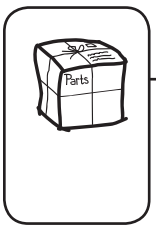
GEAppliances.com

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

Real Life Design Studio

GEAppliances.com

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



Parts and Accessories

GEApplianceparts.com

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

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

Contact Us

GEAppliances.com

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

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

Printed in Malaysia

GE APPLIANCES

Horno Microondas

Instrucciones de Seguridad 2–7

Instrucciones de Funcionamiento
Funciones. 8-11
Funciones del Temporizador 12-13
Niveles de Potencia 14
Funciones del Sensor. 15-17
Otras Funciones. 18-20
Términos del Microondas 21

Cuidado y Limpieza 22-23
Función de Salida 24

Consejos para Solucionar Problemas 25
Cosas que son Normales 25

Soporte al Cliente
Warranty 27
Soporte al Cliente. . . . . Contratapa

Manual del propietario

PVM9215

PNM9216

Escriba los números de modelo y de serie aquí:

Nº de Modelo _____

Nº de Serie _____

Los encontrará en una etiqueta dentro del horno.

03-16 GE

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD. LEA PRIMERO TODA LAS INSTRUCCIONES.

INFORMACIÓN DE SEGURIDAD

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

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

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

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

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

INSTALACIÓN

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

PARA REDUCIR EL RIESGO DE INCNDIOS EN LA CAVIDAD DEL HORNO

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

A FIN DE REDUCIR RIESGOS DE QUEMADURAS

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

FUNCIONAMIENTO Y LIMPIEZA

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

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD. LEA PRIMERO TODA LAS INSTRUCCIONES.

FUNCIONAMIENTO Y LIMPIEZA (Continúa)

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

AGUA SOBRECALENTADA

■ Los líquidos, tales como el agua, café o té se podrán sobrecalentar más allá de su punto de hervor sin que parezca que esto está sucediendo. No siempre se observan burbujas o hervor cuando el envase es retirado del horno microondas. ESTO PODRÍA PROVOCAR QUE LÍQUIDOS MUY CALIENTES DE PRONTO HIERVAN CUANDO SE MUEVA EL ENVASE O CUANDO SE INSERTE UNA CUCHARA U OTRO UTENSILIO EN EL LÍQUIDO.

Para reducir el riesgo de lesiones personales:
— No sobrecaliente el líquido.
— Revuelva el líquido tanto antes como a la mitad del tiempo mientras lo calienta.
— No use envases con lados rectos y cuellos angostos.
— Después de calentar, deje reposar el envase en el horno microondas durante un período corto antes de retirar el mismo.
— Tenga extremo cuidado al insertar una cuchara u otro utensilio en el envase.

INSTRUCCIONES DE CONEXIÓN A TIERRA

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

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

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

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

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

Consulte a un electricista calificado o al personal del servicio técnico en caso de que las instrucciones de conexión a tierra no se entiendan completamente, o si tiene dudas sobre si la herramienta está conectada a tierra de forma apropiada.

Se brinda un cable de corriente corto a fin de reducir los riesgos asociados con enredos o tropiezos con un cable más largo. No use prolongadores con este electrodoméstico. Si el cable de corriente es demasiado corto, solicite a un electricista o a personal del servicio técnico calificado que instale un tomacorriente cerca del electrodoméstico.

VENTILADOR CON EXTRACTOR

El ventilador funcionará de forma automática bajo ciertas condiciones. Asegúrese de evitar la activación y extensión accidental del fuego de cocción mientras el ventilador esté en uso.
— Limpie la cara inferior del horno microondas en forma frecuente. No permita que se acumule grasa en el horno microondas ni en los filtros del ventilador.
— En caso de que haya fuego producido por la grasa en las unidades de la superficie debajo del horno microondas, apague una olla llameante sobre la unidad de la superficie cubriendo la olla completamente con una tapa, una asadera de galletitas o una bandeja plana.
— Limpie con cuidado los filtros del ventilador. Agentes de limpieza corrosivos, tales como los limpiadores de horno a base de soda cáustica, podrán dañar los filtros.
— Al preparar comidas llameantes debajo del horno microondas, encienda el ventilador.
— Nunca deje de prestar atención a las unidades de la superficie debajo de su horno microondas en las configuraciones altas de calor. Las ebulliciones producen humo y derrames de grasa que pueden encender y esparcir el fuego si el ventilador del horno microondas está en funcionamiento. A fin de minimizar el funcionamiento del ventilador automático, use utensilios de tamaño adecuado y use un nivel de calor alto en las unidades de la superficie sólo cuando sea necesario.

MARCAPASOS

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

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD. LEA PRIMERO TODA LAS INSTRUCCIONES.

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

(a) ***No Intente*** operar este horno con la puerta abierta ya que esto podría resultar en una exposición a energía microondas dañina. Es importante no cancelar ni manipular de forma indebida los dispositivos de seguridad.

(b) ***No Sitúe*** ningún objeto entre la parte frontal del horno y la puerta ni permita que se acumule suciedad o residuos limpios en las gomas de cierre hermético.

(c) ***No Use el horno*** si está dañado. Es especialmente importante que la puerta del horno se cierre correctamente y que no se dañe:

(1) la puerta (doblada),
(2) bisagras y pasadores (rotos o sueltos),
(3) sellos de la puerta y gomas de cierre hermético.

(d) ***El horno no debería*** ajustarse ni repararse por nadie que no sea personal de servicio adecuadamente calificado.

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

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

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

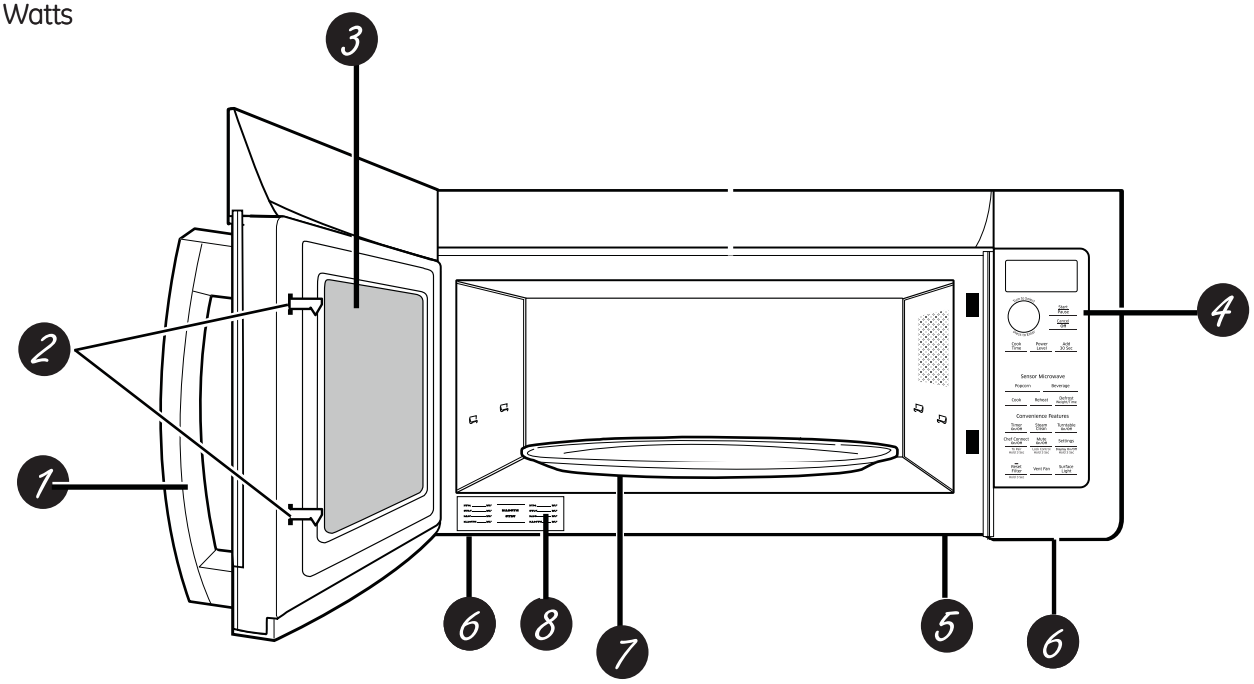
El fabricante no es responsable de cualquier interferencia de radio o TV ocasionada por una modificación no autorizada sobre este horno microondas. Es responsabilidad del usuario corregir dicha interferencia.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

Acerca de las funciones de su horno microondas

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

1000 Watts



Funciones del Horno

1 ***Manija de la Puerta*** Empuje para abrir la puerta. La puerta deberá estar asegurada con la traba para que las microondas se activen.

2 ***Pestillos de la Puerta.***

3 ***Ventana con Protector Metálico*** Pantalla permite que la cocción pueda ser observada mientras se mantienen las microondas dentro del horno.

4 ***Panel de Control y Guía del Selector***

5 ***Luz de la Placa de Cocción***

6 ***Filtro de Grasa***

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

8 ***Placa de Calificación***

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

Accesorios Opcionales

Kits del Panel de Relleno
JX36DWW - Blanco
JX36DBB - Negro
JX36DSS - Acero Inoxidable
JX36DES - Losa

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

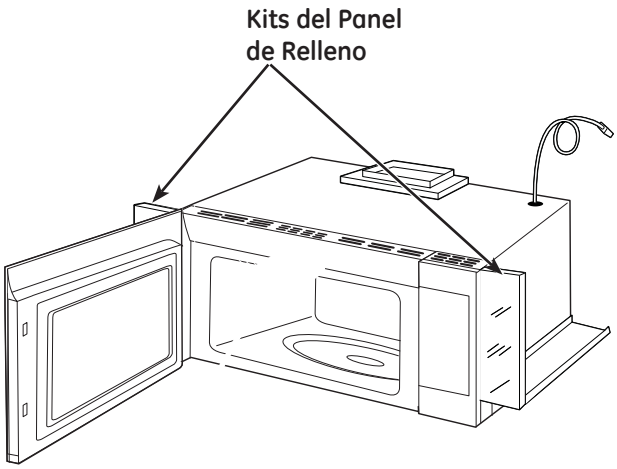
Sólo para instalación entre gabinetes; no apto para la instalación al final del gabinete. Cada kit cuenta con dos paneles de relleno de 3" de ancho. Son necesarios dos kits para una abertura de 36".

Kit del Filtro de Carbón con Recirculación

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

Kit de Instalación del Gabinete de 15"
JX15BUMPBB - Negro
JX15BUMPWW - Blanco
Para uso al instalar con gabinetes de 15" de profundidad.

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



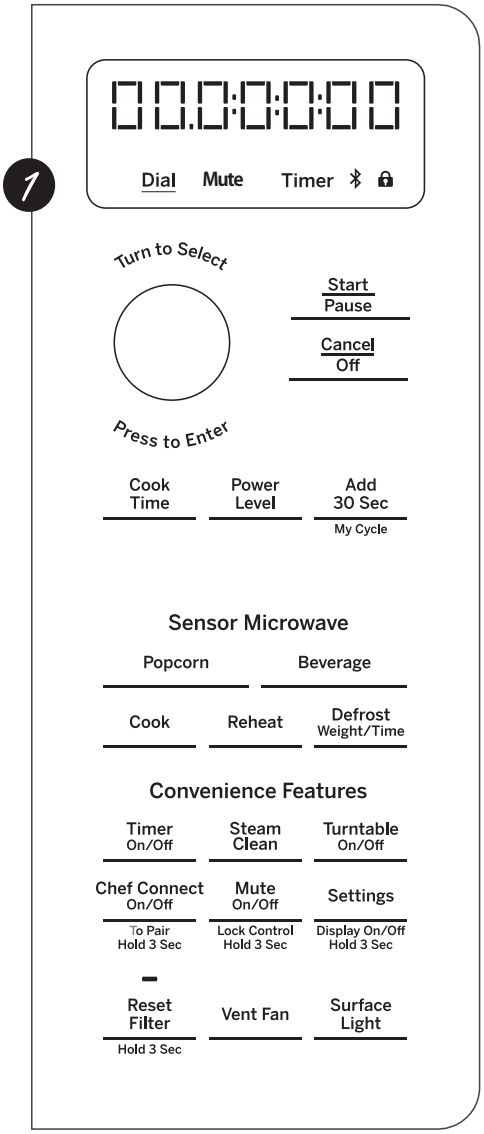
Controles de Cocción

1 Funciones de Tiempo de Cocción y Funciones Automáticas del Microondas

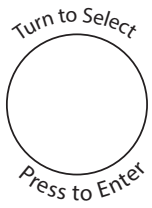
Presionar	*Gire y presione el dial para ingresar*
Tiempo de Cocción Presione una vez (Tiempo de Cocción I) para hornear en el microondas en cualquier tiempo entre 15 segundos y 99 minutos. Presione dos veces (Tiempo de Cocción II) para hornear en el microondas en cualquier tiempo entre 15 segundos y 99 minutos.	Cantidad de tiempo de cocción
Nivel de Potencia	Nivel de potencia de 1 a 10
Agregue 30 segundos	¡Comienza de inmediato
Descongelar por Peso/ Tiempo Presione una vez (Descongelar por Peso)	El peso de la comida llega a una libra
Presione dos veces (Descongelar por Tiempo)	Cantidad de tiempo de descongelación

Funciones del sensor

Presionar	*Gire y presione el dial para ingresar*	*Opción*
Palomitas de Maíz	¡Comienza de inmediato	Más/menos tiempo
Bebida	¡Comienza de inmediato	
Cocción	Tipo de Comida	Más/menos tiempo
Recalentar	Tipo de Comida	Más/menos tiempo



Acerca de las funciones del temporizador

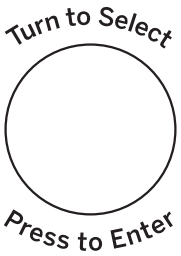


Uso del Dial

Puede realizar selecciones del horno girando el dial y presionando el mismo para ingresar la selección.

También se puede presionar el dial en vez de usar el botón START/PAUSE (Iniciar/ Pausar) para una programación más rápida del horno.

Cook Time



Power Level

Start
Pause

Tiempo de Cocción *(No use los estantes al cocinar con el microondas).*

Tiempo de Cocción I

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

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

1. Presione el botón Cook Time (Tiempo de Cocción).
2. Gire el dial para configurar el tiempo de cocción y presione el dial para ingresar.
3. Modifique el nivel de potencia si no desea que esté en el nivel máximo. (Presione Nivel de Potencia. Gire el dial para seleccionar. Presione el dial para ingresar).
4. Presione el dial o el botón Start/Pause (Iniciar/ Pausar) para iniciar la cocción.

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

NOTA: Puede cambiar el tiempo de cocción en cualquier momento durante la misma girando el dial. Usted también puede cambiar el nivel de potencia, presionando el botón ***Power Level (Nivel de Potencia).***

Tiempo de Cocción II

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

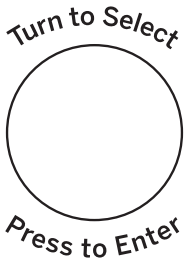
1. Presione el botón ***Cook Time (Tiempo de Cocción).***
2. Gire el dial para configurar el primer tiempo de cocción y presione el dial para ingresar.
3. Modifique el nivel de potencia si no desea que esté en el nivel máximo. (Presione Nivel de Potencia. Gire el dial para seleccionar. Presione el dial para ingresar).
4. Presione el botón ***Cook Time (Tiempo de Cocción)*** nuevamente.
5. Gire el dial para configurar el segundo tiempo de cocción y presione el dial para ingresar.
6. Modifique el nivel de potencia si no desea que esté en el nivel máximo. (Presione Nivel de Potencia. Gire el dial para seleccionar. Presione el dial para ingresar).
7. Presione el dial o el botón Start/Pause (iniciar/ pausar) para iniciar la cocción.

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

NOTA: Puede cambiar el tiempo de cocción en cualquier momento durante la misma girando el dial. Usted también puede cambiar el nivel de potencia, presionando el botón ***Power Level (Nivel de Potencia).***

Add 30 Sec

My Cycle



Agregue 30 Segundos

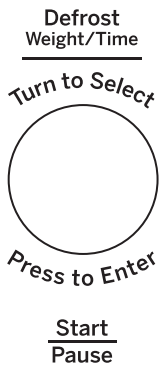
Se trata de una forma rápida de configurar e iniciar la cocción en bloques de 30 segundos cada vez que se presiona el botón Add 30 Second (Agregar 30 Segundos). El tiempo de cocción se puede cambiar girando el dial en cualquier momento durante la cocción.

El nivel de potencia se configurará automáticamente en 10 y el horno comenzará de forma inmediata. El nivel de potencia se puede modificar mientras se está realizando la cuenta regresiva. Presione el botón Power Level (Nivel de Potencia), gire el dial y presione el mismo para ingresar.

Mi Ciclo

El botón ***Add 30 Sec (Agregar 30 Segundos)*** puede ser ajustado a la función ***My Cycle (Mi Ciclo)***.

1. Presione el botón ***Settings (Configuraciones)*** y gire el dial a ***My Cycle (Mi Ciclo)***. Presione el dial para ingresar.
2. Gire el dial para seleccionar el tiempo (desde 5 segundos hasta 60 segundos) y presione el dial para completar la configuración.



Descongelación por Peso *(No use los estantes al cocinar con el microondas).*

Weight Defrost automatically sets the defrosting times and power levels to give even defrosting results for meats, poultry and fish weighing up to one pound.

- Retire la carne del paquete y coloque la misma en el plato de cocción segura en el microondas.

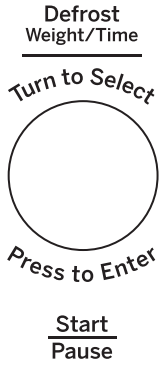
1. Presione el botón ***Defrost (Descongelar)*** una vez.
2. Gire el dial al peso de la comida, usando la Guía de Conversión que figura a la derecha. Por ejemplo, dial .5 para 5 libras (8 onzas). Presione el dial para ingresar.
3. Presione el botón ***Start/Pause (Iniciar/ Pausar)*** para iniciar la descongelación.
4. Dé vuelta la comida si el horno da la señal ***TURN FOOD OVER (Dé Vuelta la Comida).***

- Retire la carne descongelada o cubra las partes calientes con trozos pequeños de papel aluminio.
- Luego de descongelar, la mayoría de las carnes necesitan reposar durante 5 minutos para completar la descongelación.

Guía de Conversión

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

Peso de la Comida en Onzas	*Ingrese el Peso de la Comida (décimas 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



Descongelación por Tiempo) *(No use los estantes al cocinar con el microondas).*

Use ***Time Defrost (Descongelación por Tiempo)*** para descongelar durante un período de tiempo seleccionado.

1. Presione el botón ***DEFROST (Descongelar)*** dos veces.
2. Gire el dial para seleccionar el tiempo que desee. Presione el dial para ingresar.
3. Presione el botón ***Start/Pause (Iniciar/ Pausar)*** para iniciar la descongelación.
4. Dé vuelta la comida si el horno da la señal ***TURN FOOD OVER (Dé Vuelta la Comida).***

Puede cambiar el tiempo de descongelación en cualquier momento durante la misma girando el dial.

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

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

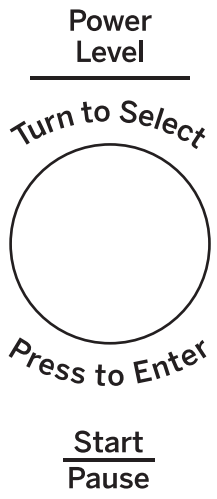
Consejos para la Descongelación

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

Acerca de las funciones del temporizador

Guía de Descongelación		
Comida	**Tiempo**	**Comentarios**
Panes, Tortas		
Panes, buñuelos o panecillos (1 trozo)	1/4 min.	
Pastelitos (12 oz. aprox.)	2 a 4 min.	Reordene luego de la mitad del tiempo.
Pescado y Mariscos		
Lomos, congelados (1 lb.)	6 a 9 min.	
Fruta		
Bolsa de plástico—1 o 2 (paquete de 10-oz.)	1 a 5 min.	
Carne		
Tocino (1 lb.)	2 a 5 min.	Coloque el paquete cerrado en el horno. Deje reposar por 5 minutos luego de la descongelación.
Salchichas Tipo Frankfurt (1 lb.)	2 a 5 min.	Coloque el paquete cerrado en el horno. Cocine en el horno microondas hasta que las salchichas tipo Frankfort se puedan separar. Deje reposar por 5 minutos, de ser necesario, para completar la descongelación.
Carne picada (1 lb.)	4 a 6 min.	Dé vuelta luego de la primera mitad de tiempo.
Asar: Bife, cordero, ternera, cerdo	9 a 13 min. par lb.	Use el nivel de potencia 10.
Bistecs, chuletas de cerdo y cordero	4 a 8 min. par lb.	Coloque la carne aún envuelta en el plato de cocción. Dé vuelta vuelta luego de la primera mitad de tiempo y cubra las áreas calientes con papel de aluminio. Luego de la segunda mitad de tiempo, separe los trozos con un cuchillo de mesa. Espere hasta que se complete la descongelación.
Ave		
Pollo, parilla-freidora, corte (2¼ a 3 libras)	14 a 20 min.	Coloque el pollo envuelto en el plato. Desenvuelva y dé vuelta luego de la primera mitad de tiempo. Luego de la segunda mitad de tiempo, separe los trozos y coloque los mismos en un plato de cocción. Cocine en el horno microondas entre 2 y 4 minutos más, si es necesario. Deje reposar por unos pocos minutos para finalizar la descongelación.
Pollo, entero (2¼ a 3 lbs.)	20 a 25 min.	Coloque el pollo envuelto en el plato. Luego de la primera mitad de tiempo, desenvuelva y dé vuelta el pollo. Cubra las partes calientes con papel de aluminio. Para completar la descongelación, deje correr agua fría en la cavidad hasta que se puedan retirar los menudos.
Gallina de cornualle	7 a 13 min. par lb.	Coloque la gallina sin desenvolver en el horno con la pechuga hacia arriba. Dé vuelta luego de la primera mitad de tiempo. Deje correr agua por la cavidad hasta que se puedan quitar los menudos.
Pechuga de pavo (4 a 6 libras)	3 a 8 min. par lb.	Coloque la pechuga sin desenvolver en el plato para uso seguro en horno microondas con la pechuga hacia abajo. Luego de la primera mitad de tiempo, dé vuelta la pechuga hacia arriba y cubra las partes calientes con papel de aluminio. Descongele durante la segunda mitad del tiempo. Deje reposar entre 1 y 2 horas en el refrigerador para completar la descongelación.

Acerca de cómo cambiar el nivel de potencia.



El nivel de potencia se podrá ingresar o modificar de forma inmediata luego de ingresar el tiempo para Cook Time (Tiempo de Cocción) o Time Defrost (Descongelación por Tiempo). El nivel de potencia también se puede modificar durante la cuenta regresiva.

1. Primero, siga las instrucciones para Cook Time (Tiempo de Cocción) o Time Defrost (Descongelación por Tiempo).
2. Presione el botón ***Power Level (Nivel de Potencia).***
3. Gire el dial en dirección de las agujas del reloj para incrementar el nivel de potencia y en contra de las agujas del reloj para reducir el mismo. Presione el dial para ingresar.
4. Presione el botón ***Start/Pause (Iniciar/ Pausar)*** para iniciar la cocción.

Los niveles de potencia variables suman flexibilidad a la cocción en el microondas. Los niveles de potencia del horno microondas se pueden comparar con las unidades de la superficie de cocción de una cocina. Cada nivel de potencia le brinda energía de microondas un cierto porcentaje del tiempo. El Nivel de Potencia 7 es energía de microondas el 70% del tiempo. El Nivel de Potencia 3 es energía de microondas el 30% del tiempo. La mayoría de las cocciones se harán en High (Alto) (nivel de potencia 10), lo cual le brinda el 100% de potencia. Power Level 10 (Nivel de potencia 10) hará la cocción más rápido pero será necesario revolver, rotar o dar vuelta la comida con mayor frecuencia.

Una configuración inferior hará la cocción más pareja y se necesitará revolver y rotar menos la comida. Algunas comidas podrán tener mejor sabor, textura o aspecto si se usa una de las configuraciones inferiores. Use un nivel de potencia inferior al cocinar comidas con tendencia a hervir, tales como papas en escalope.

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

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

Alto 10: Pescado, tocino, verduras, líquidos en hervor.

Medio-Alto 7: Cocción suave de carne y ave; cacerolas para hornear y recalentar.

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

Bajo 2 o 3: Descongelar; hervir a fuego lento; platos delicados.

Caliente 1: Mantener la comida caliente; ablandar la manteca.

Acerca de las funciones del Sensor.

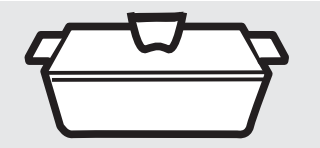
Sensor de Humedad

Qué sucede al usar Sensor Features (Funciones con Sensor):

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

No use Sensor Features (Funciones del Sensor) dos veces seguidas en la misma porción de comida; esto podrá hacer que la comida se sobrecaliente de forma excesiva o que se queme. Si la comida no termina de cocinarse luego de la cuenta regresiva, use **Cook Time** (Tiempo de Cocción) para adicionar tiempo de cocción.

NOTA: *Estas funciones no actuarán cuando el horno esté caliente. Si uno de los botones de cocción con sensor es presionando cuando la temperatura interna del horno sea superior a 200ºF, se mostrará "OVEN TOO HOT FOR SENSOR COOKING---USING ALTERNATE METHOD" (Horno Demasiado caliente para la cocción con sensor – use un método alternado). El horno cambiará de forma automática a la cocción por tiempo (siga las instrucciones en pantalla) o, una vez que el horno esté lo suficientemente frío, las funciones con sensor operarán normalmente.*



Covered

- Es esencial contar con envases y cobertores para una mejor cocción con sensor.

Vented

- **Siempre utilice envases de uso seguro en el horno microondas y cubra los mismos con tapas o envoltorios de plástico ventilados. Nunca use envases de plástico sellados** – pueden impedir la salida de vapor y hacer que la comida se sobrecaliente.

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

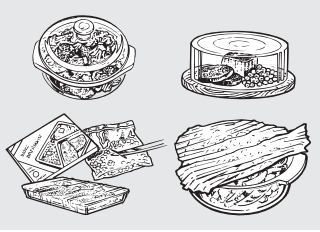
- Asegúrese de que la parte exterior de los envases de cocción y el interior del horno microondas estén secos antes de colocar comida en el horno. Las gotas de humedad que se convierten en vapor pueden alterar el funcionamiento del sensor.

Cook

Cocción

Debido a que la mayoría de los envases deben ser cubiertos durante la Cocción, esta función es mejor para comidas que desee cocinar con vapor o que retengan la humedad.

NOTA: No se recomienda el uso del estante de metal con la función ***Cook (Cocción).***



Comidas Recomendadas

Una amplia variedad de comidas, incluyendo carnes, pescado y verduras se pueden cocinar usando esta función.

Comidas no recomendadas

Las comidas que se deben cocinar sin cobertura, las comidas que requieren atención constante, las comidas que requieren el agregado de ingredientes durante la cocción, y las comidas que requieren un aspecto seco o una superficie crujiente no se deberían cocinar usando esta función. Es mejor utilizar la función Cook Time (Tiempo de Cocción).

Popcorn

Use sólo con palomitas de maíz preempaquetadas para hornos de microondas que pesen entre 2.0 y 3.5 onzas.

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

Para usar la función Popcorn (Palomitas de Maíz):

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

Si abre la puerta mientras se visualiza POPCORN SENSOR (Sensor de Palomitas de Maíz), aparecerá un mensaje de error. Cierre la puerta, presione Cancel/Off (Cancelar/ Apagar) y comience nuevamente.

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

Cómo Ajustar la Configuración Automática de Palomitas de Maíz para Brindar un Tiempo de Cocción Más Corto o Más Largo

Si encuentra que la marca de palomitas de maíz que usa no llega a cocinar o cocina de más las mismas de forma consistente, puede sumar o restar entre 20 y 30 segundos al tiempo de preparación automático.

Para restar o sumar tiempo a la cocción con sensor, gire el dial cuando el tiempo aparezca.

Beverage

Bebida *(No use los estantes al cocinar con el microondas).*

Presione el botón Beverage (Bebida). El horno se inicia de inmediato.*Las bebidas calentadas con la función Beverage (Bebida) pueden quedar muy calientes. Retire el envase con cuidado.*

Reheat

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

Recalentar (No use los estantes al cocinar con el microondas.)

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

1. Coloque la taza de líquido o comida cubierta en el horno. Presione Reheat (Recalentar) y elija el tipo de comida..
2. Presione una de las teclas de Express Cook (Cocción Express) (de 1 a 4) para seleccionar la comida que desea recalentar.

Presione la tecla	Food (Comida) para
1	Plato
2	Sopa
3	Verduras
4	Pasta

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

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

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

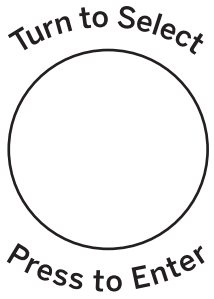
Algunas Comidas No Recomendadas para Uso con la Función de Recalentamiento:

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

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

Para restar o sumar tiempo a la cocción con sensor, gire el dial cuando el tiempo aparezca.

Cook



Start
Pause

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

Cocción *(No use los estantes al cocinar con el microondas).*

1 Coloque la comida cubierta en el horno y cierre la puerta. Presione el botón Cook (Cocción). En la pantalla se visualiza SELECT FOOD TYPE (Seleccione el Tipo de Comida).

2 Gire el dial al tipo de comida deseada. Presione el dial para ingresar.

Para comidas e instrucciones específicas, consulte la Guía de Tipos de Comidas con Sensor. El horno se inicia de inmediato.

NOTA: Si la puerta fue abierta mientras el control estaba siendo configurado, cierre la puerta y presione el botón ***Start/Pause (Iniciar/ Pausar)*** para comenzar la cocción.

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

No abra la puerta del horno antes de que se muestre el tiempo de la cuenta regresiva – el vapor que sale del horno puede afectar el desempeño de la cocción. Si se abre la puerta, cierre la misma y presione Start/Pause (Iniciar/ Pausar) de inmediato.

Si se seleccionó la función de carne picada, el horno podrá dar la señal de drenar y revolver la carne. Abra la puerta, drene la carne y cierre la puerta. De ser necesario, presione el botón Iniciar/Pausar (Iniciar/ Pausar) para reanudar la cocción.

Consejos de Cocción

- Cuando el horno emite la señal y el tiempo de la cuenta regresiva es visualizado, se podrá abrir la puerta para revolver, dar vuelta o girar la comida. Para reiniciar la cocción, cierre la puerta y presione Start/Pause (Iniciar/ Pausar)..
- Haga que la cantidad de comida coincida con el tamaño del envase. Llene los contenedores hasta por lo menos la mitad.
- Asegúrese de que la parte exterior del envase y el interior del horno estén secos.
- Si luego de completar el ciclo de Cocción la comida necesita cocción adicional, vuelva a colocar la comida en el horno y use Cook Time (Tiempo de Cocción) para finalizar la cocción.

Para restar o sumar tiempo a la cocción con sensor, gire el dial cuando el tiempo aparezca.

Guía del Tipo de Comida con Sensor

Primera Selección – Tipo de Comida	Segunda Selec-ción	Tamaño de la Por-ción	Comentarios
Pollo	Con Huesos Deshuesado	2 a 8 trozos	Use pescado apaisado, cuadrado o redondo. Cubra con un envoltorio plástico ventilado.
Pescado	-	4 a 16 oz.	Use pescado apaisado, cuadrado o redondo. Cubra con un envoltorio plástico ventilado.
Carne Picada (Bife, Cerdo, Pavo)	-	8 a 32 oz.	Use un plato para cazuela redonda. Coloque la carne en el plato. Cubra con un envoltorio plástico ventilado.
Papas	-	8 a 32 oz	Perfore la piel con el tenedor. Coloque en un patrón estrellado en el centro del plato giratorio.
Verduras	Enlatados	4 a 16 oz.	Use una cazuela o recipiente para uso seguro en el microondas. Cubra con una tapa o envoltorio de plástico ventilado.
Verduras	Frescas	4 a 16 oz	Use una cazuela o recipiente para uso seguro en el microondas. Agregue 2 cucharadas soperas de agua por cada porción. Cubra con una tapa o envoltorio de plástico ventilado.
Verduras	Congeladas	4 a 16 oz	Use una cazuela o recipiente para uso seguro en el microondas. Siga las instrucciones del paquete para agregar agua. Cubra con una tapa o envoltorio de plástico ventilado.

Acerca de otras funciones.

Recordatorio de Cocción Completa

Para recordarle que hay comida en el horno, este último mostrará YOUR FOOD IS READY (La Comida está Lista) y emitirá un pitido una vez por minuto hasta que abra la puerta del horno o presione el botón CANCEL/OFF (Cancelar/ Apagar).

Start / Pause

Iniciar/ Pausar

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

Presione ***Start/ Pause (Iniciar/ Pausar)*** nuevamente para reiniciar el horno.

Cancel / Off

Cancel/Off

Press the ***Cancel/Off*** button to stop and cancel cooking at any time.

Timer On/Off

Temporizador de Encendido/ Apagado

El Temporizador funciona como un temporizador por minutos y puede ser usado en cualquier momento, incluso cuando el horno está funcionando.

1. Presione el botón ***Timer (Temporizador).***
2. Gire el dial para seleccionar los minutos. Presione el dial para ingresar.
3. Gire el dial para seleccionar los segundos. Presione el dial para ingresar.
4. Presione el dial o ***Timer (Temporizador) para comenzar.***

Para cancelar, presione el botón Timer (Temporizador).

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

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

Steam Clean

Steam Clean (Limpieza al Vapor)

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

1. Presione el botón Steam Clean (Limpieza al Vapor).
2. Coloque el recipiente de vapor con 1/4 de taza de agua.
3. Presione el dial o Start/Pause (Iniciar/ Pausar) para comenzar.
4. Luego de usar Steam Clean (Limpieza al Vapor), retire el Plato Giratorio y el Soporte del Plato Giratorio y limpie la parte interna de la cavidad del horno con una toalla de papel o tela suave.

Turntable On/Off

Plato Giratorio

Para obtener mejores resultados en su cocción, deje el plato giratorio encendido.

1. Presione el botón ***Turntable On/Off (Plato Giratorio Encendido/ Apagado).***

A veces, es posible que el plato giratorio se caliente demasiado como para que se pueda tocar.

Se deberá tener cuidado de no tocar el plato giratorio durante y luego de la cocción.

Chef Connect
On/Off

To Pair
Hold 3 Sec

Chef Connect

Use la función ***Chef Connect*** para conectar su horno microondas a una Cocina de GE Appliances, a fin de sincronizar el extractor, las luces de la superficie de cocción y el reloj a través de la tecnología de Bluetooth.

1. Debe contar con una cocina habilitada para ***Chef Connect.*** A fin de emparejar su horno por primera vez, inicie el proceso de Chef Connect en la cocina GE Appliances. Para acceder a instrucciones, consulte el Manual del Propietario de la cocina.

2. En el horno microondas, mantenga presionado el botón Chef Connect durante 3 segundos. El ícono de Bluetooth en la pantalla comenzará a titilar a medida que el horno microondas comience a buscar y a emparejarse con su Cocina GE Appliances. El ícono permanecerá en ON (Encendido) luego de un emparejamiento exitoso.

   Si no es encontrada una Cocina GE Appliances dentro de los 2 minutos durante el modo de búsqueda, el horno microondas dejará de buscar y el ícono de Bluetooth quedará en OFF (Apagado).

   Durante la configuración inicial, el protocolo de configuración será iniciado.

   Si la función Chef Connect es activada, las configuraciones por omisión serán las siguientes:

   - Sincronización del reloj en pantalla: ENCENDIDO
   - Luz automática de la superficie de cocción: ENCENDIDA (configuración ALTA)
   - Extractor automático: APAGADO
   - Apagado Automático: 15 minutos

3. Gire el dial para seleccionar Sync On/Off (Sincronización Encendida/ Apagada) de la luz de la superficie. Presione el dial para confirmar. Si está activada, esto permite que las luces de la superficie del microondas se enciendan en el nivel HIGH (Alto) de forma automática cuando el quemador de la superficie de cocción de la cocina emparejada se encienda. Si está desactivada, las luces de la superficie del microondas no se encenderán automáticamente cuando un quemador de la superficie de cocción se encienda.

4. Gire el dial para seleccionar Vent Fan Sync ON/OFF (Sincronización del Extractor Encendida/ Apagada). Presione el dial para confirmar. Si está activada, esto permite que el extractor del microondas se encienda en la velocidad LOW (Baja) de forma automática cuando el quemador de la superficie de cocción de la cocina emparejada se enciende. Si está desactivada, el extractor se encenderá de forma automática cuando un quemador se encienda.

El emparejamiento está ahora completo; la función Chef Connect está ahora activada.

Nota: Si no hay ninguna selección de la opción sincronizar durante la configuración, 5 minutos después de encendido el ícono, las unidades regresarán al modo de suspensión y usarán las configuraciones por omisión.

Luego de completar la configuración siguiendo los pasos anteriores, el extractor de su horno microondas y la luz de la superficie de cocción quedarán configurados para encenderse de forma automática cuando el quemador de la superficie de cocción sea encendido. La superficie de cocción y la pantalla del reloj de la cocina serán sincronizadas para mostrar el mismo tiempo. El extractor y la luz de la superficie de cocción estarán configurados para apagarse de forma automática 15 minutos después de que el quemador de la superficie de cocción sea apagado. Si lo desea, la luz, el ventilador y las configuraciones de apagado automático ahora pueden ser modificados usando la opción en Settings (Configuraciones).

Presione Chef Connect una vez para apagar de forma temporaria la comunicación entre el horno microondas y la cocina. Presione nuevamente si desea volver a activar la comunicación. El ícono se iluminará cuando esté encendido.

En el caso de una desconexión no intencional donde el horno microondas o la cocina no reciban corriente, la conexión permanecerá una vez restablecida la corriente. En caso de interrupciones de corriente por cortes breves, es posible que sea necesario reiniciar la corriente de modo que se vuelva a establecer la conexión.

Nota: Para desparejar el horno microondas de la cocina, mantenga presionado el botón Chef Connect en el horno microondas durante 3 segundos. El ícono de Bluetooth comenzará a titilar. Presione cancelar o espere 2 minutos hasta que la luz deje de titilar. Es posible que necesite desparejarlas cuando se deba reemplazar o realizar el servicio técnico sobre la cocina GE Appliances.

Acerca de otras funciones.

Mute
On/Off

Lock Control
Hold 3 Sec

Mudo Encendido/ Apagado

Puede controlar el sonido usando el botón Mute On/Off (Mudo Encendido/ Apagado).

Bloqueo del Control

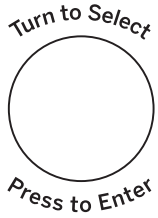
Puede bloquear el panel de control para evitar que el horno se inicie de forma accidental durante la limpieza o para evitar que sea usado por niños.

Para bloquear o desbloquear los controles, mantenga presionados los mismos durante 3 segundos.

Cuando el panel de control esté bloqueado, aparecerá CONTROL LOCKED (Control Bloqueado) brevemente en cualquier momento en que un botón o dial sean presionados.

Settings

Display On/Off
Hold 3 Sec



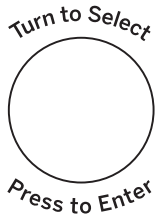
SConfiguración del Reloj

Presione para ingresar la hora del día o para controlar la hora del día mientras cocina.

1. Presione el botón Settings (Configuraciones) para girar el dial a fin de seleccionar Clock Set (Configuración del Reloj). Presione el dial para ingresar.
2. Gire el dial para configurar las horas. Presione el dial para ingresar.
3. Gire el dial para configurar los minutos. Presione el dial para ingresar.

Settings

Display On/Off
Hold 3 Sec



Modo de Reloj

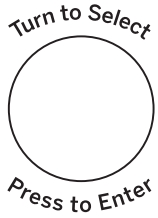
Clock Mode (Modo de Reloj) puede ser configurado en 12 horas y en 24 horas..

Nota: La configuración por omisión está en 12 horas.

1. Presione el botón Settings (Configuraciones) y gire el dial a fin de seleccionar Clock Mode (Modo de Reloj). Presione el dial para ingresar.
2. Gire el dial para configurar el Modo de Reloj en 12 horas o en 24 horas. Presione ingresar para activarlo.

Settings

Display On/Off
Hold 3 Sec



Velocidad de la Pantalla

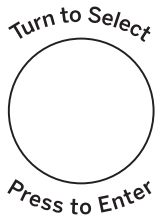
Display Speed (Velocidad de la Pantalla) puede ser ajustado en Slow (Lento), Normal (Normal), o Fast (Rápido).

Nota: La configuración por omisión está en normal.

1. Presione el botón Settings (Configuraciones) y gire el dial para seleccionar Display Speed (Velocidad de la Pantalla). Presione el dial para ingresar.
2. Gire el dial para configurar la Velocidad de la Pantalla (Lento, Normal, Rápido). Presione ingresar para activarlo.

Settings

Display On/Off
Hold 3 Sec



Nivel del Sonido

El nivel de sonido puede ser ajustado en Mute (Mudo), Low (Bajo), Normal (Normal) o Loud (Alto).

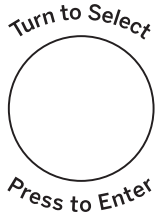
Nota: La configuración por omisión está en normal.

1. Presione el botón Settings (Configuraciones) y gire el dial a fin de seleccionar Sound Level (Nivel de Sonido). Presione el dial para ingresar.
2. Gire el dial para configurar el Nivel de Sonido (Mudo, Bajo, Normal, o Alto). Presione ingresar para activarlo.

Acerca de otras funciones.

Settings

Display On/Off
Hold 3 Sec



Sincronización de la Luz de la Superficie

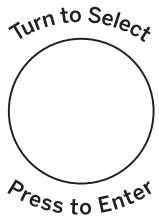
Selecciona el nivel de luz en el cual las luces de la superficie se encenderán automáticamente cuando el quemador de la cocina emparejada sea encendido.

Nota: La configuración por omisión está en 12 horas.

1. Presione el botón Settings (Configuraciones) para girar el dial a fin de seleccionar Surface Light Sync (Sincronización de la Luz de la Superficie). Presione el dial para ingresar
2. Gire el dial para seleccionar el modo de sincronización (Apagado, Bajo, Alto). Seleccione Off (Apagar) para desactivar esta función. La luz de la superficie se encenderá de forma manual.
3. Presione el dial para activarlo.

Settings

Display On/Off
Hold 3 Sec



Sincronización del Ventilador

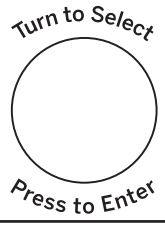
Selecciona el nivel de velocidad en el cual el extractor se encenderá de forma automática cuando el quemador de la cocina emparejada sea encendido.

Nota: La configuración por omisión está apagada.

1. Presione el botón Settings (Configuraciones) y gire el dial para seleccionar Vent Fan Sync (Sincronización del Extractor). Presione el dial para ingresar.
2. Gire el dial para seleccionar el modo de Sincronización del Extractor (Máximo, Alto, Medio, Bajo, Apagado). Seleccione Off (Apagar) para desactivar esta función. El extractor se encenderá de forma manual.
3. Presione el dial para activarlo.

Settings

Display On/Off
Hold 3 Sec



Sincronización Automática Apagada

Cuando el modo Light/Vent fan sync (Sincronización de Luz/ Extractor) sea activado (ON), automáticamente se apagará la luz/ extractor una vez apagado el quemador de la cocina.

Nota: La configuración por omisión está en 12 horas

1. Presione el botón Settings (Configuraciones) y gire el dial para seleccionar Sync Auto Off (Sincronización Automática Apagada). Presione el dial para ingresar.
2. Gire el dial para seleccionar el período de tiempo en que la luz/ extractor permanecerá encendida hasta que el horno microondas lo apague de forma automática.

Reset Filter

Hold 3 Sec

Recordatorio de Reemplazo del Filtro

El filtro de carbón/ grasa deberá ser reemplazado cuando esté notoriamente sucio/ descolorido (normalmente luego de entre 6 y 12 meses, dependiendo del uso de la campana) o cuando se encienda la luz LED de reemplazo del filtro.

Cuando la luz LED de Filter Replace (Reemplazo del Filtro) se encienda, reemplace el filtro y mantenga presionado Reset Filter (Reiniciar el Filtro) durante 3 segundos para realizar el reinicio.

Surface Light

Luz de la Superficie

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

La luz de la superficie se encenderá de forma automática cuando el quemador de la superficie sea encendido a través de Chef Connection..

Vent Fan

Extractor

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

Presione Vent Fan (Extractor) para utilizar la máxima velocidad, dos veces para velocidad alta, y tres veces para velocidad media. Una cuarta vez para utilizar la velocidad baja o una quinta vez para apagarlo.

NOTA: El indicador del VENTILADOR se iluminará mientras éste se encuentre funcionando.

El extractor se encenderá de forma automática cuando el quemador de la superficie sea encendido a través de Chef Connection.

Ventilador Automático

La función del ventilador automático protege el horno microondas de una elevación de calor excesivo proveniente de la cocina debajo de éste. Se enciende de forma automática al sentir demasiado calor.

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

Términos del Microondas.

Arco Eléctrico	Arco eléctrico es el término que se usa para definir la producción de chispas en el horno microondas. Los arcos eléctricos son producidos por: • Metal o papel de aluminio en contacto con el costado del horno. • Papel de aluminio no moldeado a la comida (los extremos doblados actúan como antenas).	• Metales, tales como precintos, pinchos de ave, o platos con rebordes dorados. • Toallas de papel reciclable que contengan pequeños trozos de metal. • Platos o vajillas con bordes metálicos o con una capa de brillo metálico.
Tapa	Las tapas retienen la humedad, permiten calentar de forma más pareja y reducen el tiempo de cocción.	Ventilar los envoltorios de plástico o tapas con papel para alimentos permite la salida de vapor excesivo.
Cubrir	En un horno normal, usted cubre las pechugas de pollo o comidas asadas para evitar que se doren en exceso. Al cocinar en el horno microondas, deberá usar pequeñas tiras de	papel de aluminio para cubrir partes pequeñas, tales como puntas de alas y patas de aves, que se podrían cocinar antes que las partes grandes.
Tiempo de Inactividad	Al cocinar con hornos regulares, las comidas asadas o las tortas se pueden dejar hasta finalizar la cocción o el tiempo programado.	El tiempo en espera es especialmente importante en la cocción en el horno microondas. Se debe observar que una torta cocinada en un horno microondas no se coloca en un estante de refrigeración.
Ventilación	Luego de cubrir un plato con un envoltorio plástico, este último se ventila dando vuelta un	extremo de modo tal que el vapor pueda salir.

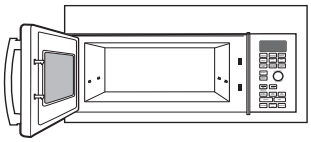
Cuidado y limpieza del horno microondas.

Consejos Útiles

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

Desenchufe el cable antes de limpiar cualquier parte del horno.

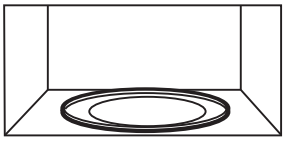
Cómo Limpiar el Interior



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

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

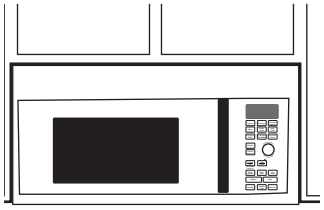
Nunca use un limpiador para hornos comerciales en ninguna parte de su horno microondas.



Plato Giratorio y Soporte Giratorio Extraíbles

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

Cómo Limpiar el Área Exterior



No use limpiadores que contengan amoníacos o alcohol en el horno microondas. Si elige usar un limpiador hogareño común, primero aplique el limpiador directamente sobre una tela seca, y luego limpie el área que se encuentre sucia.

Cubierta Superior

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

Panel de Control y Puerta

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

Panel de la Puerta

Antes de limpiar el panel frontal de la puerta, asegúrese de saber qué tipo de panel posee. Consulte los ocho dígitos del número de modelo. "S" es para acero inoxidable, "L" es para CleanSteel, "B", "W" o "C" son para colores de plástico.

Acero Inoxidable (en algunos modelos)

El panel de acero inoxidable se puede limpiar con Stainless Steel Magic (Acero Inoxidable Magic) o con un producto similar utilizando un paño suave y limpio. Aplique un limpiador de acero inoxidable con cuidado a fin de evitar las piezas plásticas que están alrededor. No use productos para electrodomésticos tales como cera, limpiametales, blanqueadores ni productos que contengan cloro sobre acabados de acero inoxidable.

Paneles de Colores Plásticos

Use una tela limpia, suave y levemente húmeda para limpiar completamente.

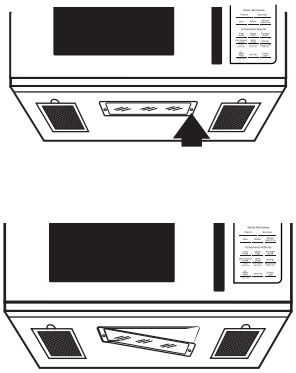
Sello de la Puerta

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

Parte Inferior

Despeje la grasa y el polvo de la parte inferior con frecuencia. Use una solución de agua caliente y detergente.

Reemplazo de la lámpara.

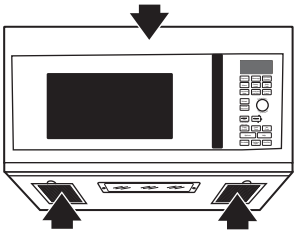


Luz de la Superficie de Cocción

Reemplazo con lámpara LED. Ordene la pieza a su proveedor de GE Appliances.

1. Para reemplazar la lámpara del horno, primero desconecte la corriente desde el fusible principal o desde el panel del disyuntor, o desenchufe el cable.
2. Retire el tornillo del costado de la tapa del compartimiento de la luz y baje la tapa hasta que se detenga.
3. Asegúrese de que la lámpara LED se enfríe antes de retirar la misma. Retire el tornillo y el conector de la lámpara LED.
4. Conecte la lámpara LED y asegure la misma usando el tornillo; conecte la corriente eléctrica al horno.

Acerca de la función de salida.



Filtros de ventilación reutilizables (en todos los modelos)

Ventilador

El ventilador cuenta con dos filtros metálicos de ventilación reutilizables.

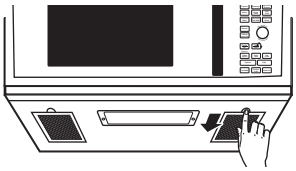
Los modelos que hacen recircular el aire nuevamente hacia la habitación también usan un filtro de carbón.

Filtros de Ventilación Reutilizables

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

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

Retiro y Limpieza de los Filtros



Para retirarlos, deslice los mismos sobre la parte trasera usando las lengüetas. Empuje hacia abajo y afuera.

Para limpiar los filtros de la ventilación, moje los mismos y luego agítelos en agua caliente y detergente. No use amoníaco ni productos de amoníaco, ya que oscurecerán el metal. Se podrá cepillar suavemente para retirar la suciedad incrustada.

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

Para volver a colocarlos, deslice los filtros por las ranuras de la estructura en la parte trasera de cada abertura. Presione hacia arriba y hacia el frente para que queden bloqueados.

Filtro de Carbón

Nº de Venta JX8H

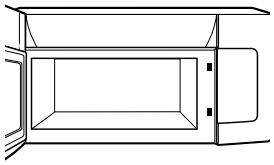
Nº de Servicio WB02X10956

El filtro de carbón no puede ser limpiado. Debe ser reemplazado. Ordene la Pieza Nº WB02X10956 a su proveedor de GE Appliances.

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

El filtro de carbón debería ser reemplazado cuando esté notoriamente sucio o descolorido (normalmente luego de entre 6 y 12 meses, dependiendo del uso de la campana). Para más información, consulte “Accesorios Opcionales” en la página 9.

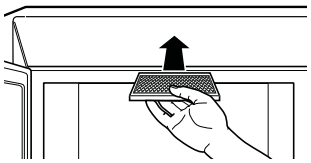
Para Retirar el Filtro de Carbón



Para retirar el filtro de carbón, primero desconecte la corriente desde el fusible principal o disyuntor, o empuje el cable. Presione 2 botones sobre la puerta del filtro.

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

Para Instalar el Filtro de Carbón



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

Inserte la parte superior del filtro hacia arriba. Presione el botón del filtro en la unidad de modo que quede apoyado detrás de las lengüetas.

Cierre la puerta del filtro.

Consejos para Solucionar Problemas.

Problema	Causa Posible	Qué Hacer
El horno no se inicia	**Es posible que un fusible de su hogar se haya quemado o que el disyuntor se haya desconectado.**	Replace fuse or reset circuit breaker
	Pico de tensión.	Unplug the microwave oven, then plug it back in
	El enchufe no está totalmente insertado en el tomacorriente.	Asegúrese de que el cable de 3 patas del horno esté completamente insertado en el tomacorriente.
	La puerta no está cerrada de forma segura.	Abra la puerta y cierre la misma de forma segura.
El piso del horno está caliente, incluso cuando el horno no fue usado.	**El calor de la luz de la placa de cocción podrá hacer que el piso del horno se caliente.**	Esto es normal.
"CONTROL LOCK IS ON" (El Bloqueo del Control Está Activado) aparece en la Pantalla	**El control fue bloqueado.**	Mantenga presionado MUTE ON/OFF (Mudo Encendido/ Apagado) por unos 3 segundos para desbloquear el control.
Escucha un atípico pitido en tono bajo	**Intentó iniciar el Recordatorio sin una hora del día válida.**	Comience nuevamente e ingrese una hora del día válida.
	Intentó cambiar el nivel de potencia cuando no es permitido.	Muchas de las funciones del horno están preconfiguradas y no se pueden modificar.
"SENSOR ERROR" (Error del Sensor) aparece en la pantalla.	**Al usar una función de Sensor, la puerta fue abierta antes de que se pudiera detectar el vapor.**	No abra la puerta hasta que se sienta el vapor y el tiempo se muestre en cuenta regresiva en la pantalla.
	No se detectó vapor en una cantidad de tiempo máxima.	Use COOK TIME (Cocción por Tiempo) para calentar durante más tiempo.
Cantidad de comida demasiado grande para el Sensor	**Sensor Reheat (Recalentar con Sensor) es para porciones individuales de comidas recomendadas.**	Use COOK TIME (Cocción por Tiempo) para grandes cantidades de comida.

Cosas que son Normales de su Horno Microondas

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

Nota

Garantía del Horno Microondas

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

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

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

Qué No Cubrirá GE Appliances:

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

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

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

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

Garante: GE Appliances. Louisville, KY 40225

Soporte al Cliente.

Sitio Web de GE Appliances

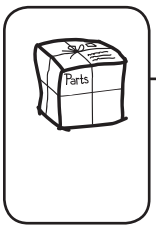
GEAppliances.com

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

Estudio de Diseño de la Vida Real

GEAppliances.com

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



Piezas y Accesorios

GEApplianceparts.com

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

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

Contáctenos

GEAppliances.com

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

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

Impreso en Malaysia