CAFÉ

Owner's Manual

MICROWAVE OVEN

Model: CEB515

Contents

Safety Information 3

Using the Microwave

Features 6
Wifi Connect 7
Remote Enabled Equipment 7
Controls 8
Available Cooking Options 9
Basic Features 10
Microwave Features 12
Convection Features 14
Cookware tips 16
Best Method of Cooking 17
Microwave Terms 18

Care And Cleaning 19

Toubleshooting 21

Limited Warranty 23

Acessories 24

Consumer Support 25

1st Draft

Write the model and serial numbers here:

Model # _____

Serial # _____

You can find them on a label under the cooktop.

English • Español

49-40786-1 10-18 GEA

THANK YOU FOR MAKING CAFÉ A PART OF YOUR HOME.

We take pride in the craftsmanship, innovation and design that goes into every Café product, and we think you will too. Among other things, registration of your appliance ensures that we can deliver important product information and warranty details when you need them.

Register your Café appliance now online. Helpful websites are available in the Consumer Support section of this Owner's Manual. You may also mail in the pre-printed registration card included in the packing material.

CAFÉ

1st Draft

IMPORTANT SAFETY INFORMATION
READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING THE APPLIANCE

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

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

- Read all instructions before using the appliance.
- Read and follow the specific precautions in the PRECAUTIONS TO AVOID POSSIBLE EXPOSURE TO EXCESSIVE MICROWAVE ENERGY section on page 5.
- 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

- This product is to be used 3 feet above floor level.
- This appliance must be grounded. Connect only to a properly grounded outlet. See the GROUNDING INSTRUCTIONS section on page 4.
- 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.
- Be certain to place the front surface of the door 3” or more back from the countertop edge to avoid accidental tipping of the appliance in normal usage.
- Recommended clearances: 3 inches on each side, 3 inches on top and 1 inch in the rear.
- 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.

FOR BUILT-IN INSTALLATION WITH AN APPROVED KIT:

- Install or locate this appliance only in accordance with the provided kit installation instructions.
- Do not mount this appliance over a sink.
- The kit and microwave are approved for installation alone or above any single electric wall oven. Do not mount adjacent (within 2 feet) to any range, cooktop, gas oven, or other microwave.

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.
- 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.

1st Draft

READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS

IMPORTANT SAFETY INFORMATION
READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING THE APPLIANCE

⚠WARNING **Continued**

OPERATING AND CLEANING (continues)

- Do not cover the microwave rack or any part of the oven with metal foil. This will cause overheating of the microwave/convection oven.
- Cook meat and poultry thoroughly—meat to at least an INTERNAL temperature of 160°F and poultry to at least an INTERNAL temperature of 180°F. Cooking to these temperatures usually protects against foodborne illness.
- 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.

USE OF THE MICROWAVE RACK ACCESSORY

- Remove the microwave rack from the oven when not in use.
- Use pot holders when handling the microwave rack and cookware. They may be hot.
- Be sure that the microwave rack is positioned properly inside the oven to prevent product damage.
- Do not use the rack in any microwave only model.

1st Draft

GROUNDING INSTRUCTIONS

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

- 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.

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.

READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS

IMPORTANT SAFETY INFORMATION
READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING THE APPLIANCE

PRECAUTIONS TO AVOID POSSIBLE EXPOSURE TO EXCESSIVE MICROWAVE ENERGY

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

(b) Do Not Place any object between the oven front face and the door or allow soil or cleaner residue to accumulate on sealing surfaces.

(c) Do Not Operate the oven if it is damaged. It is particularly important that the oven door close properly and that there is no damage to the:

(1) door (bent),

(2) hinges and latches (broken or loosened),

(3) door seals and sealing surfaces.

(d) The Oven Should Not be adjusted or repaired by anyone except properly qualified service personnel.

NOTICE: PACEMAKERS

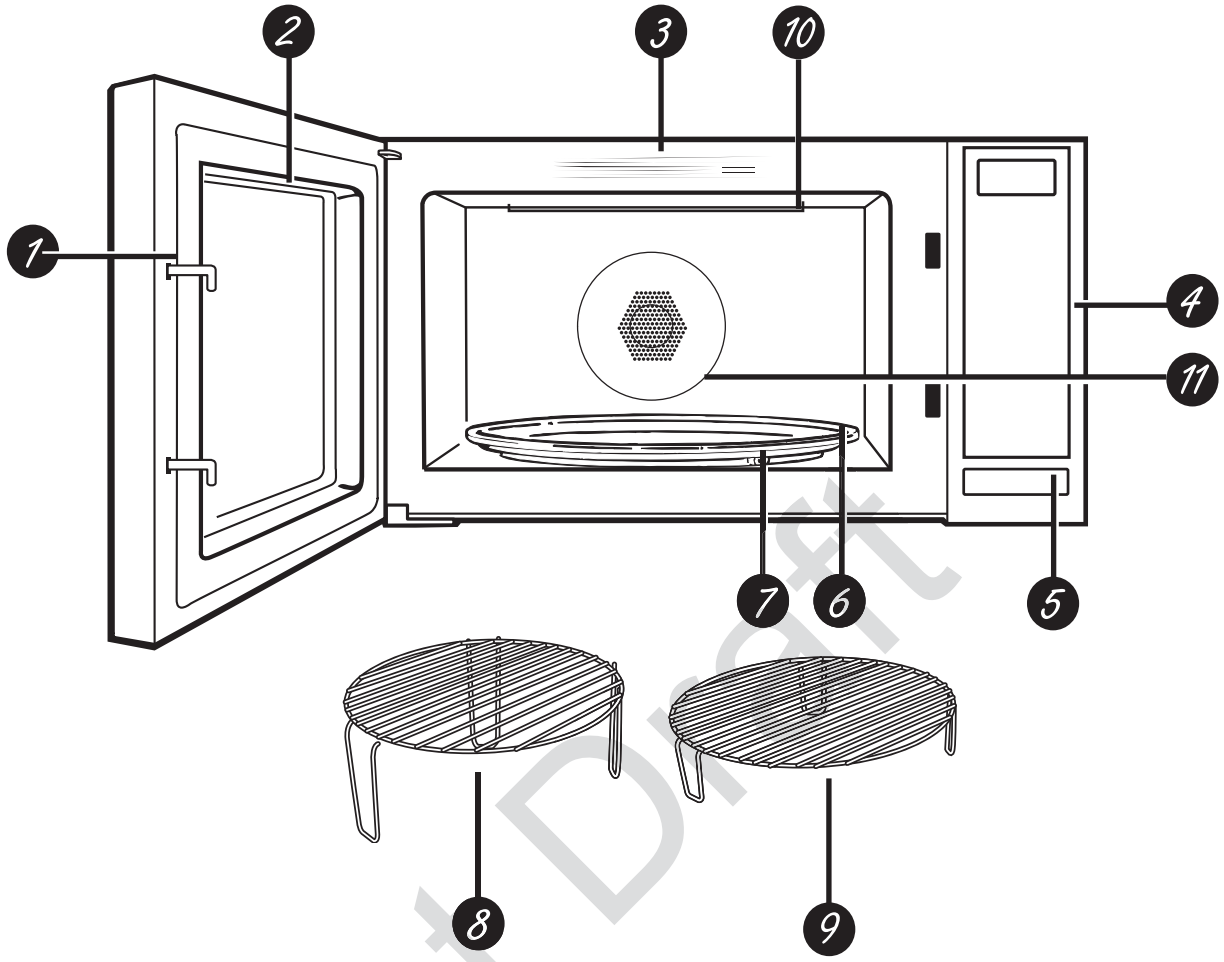
Most pacemakers are shielded from interference from electronic products, including microwaves. However, patients with pacemakers may wish to consult their physicians if they have concerns.

1st Draft

READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS

Features

1000 Watts



1. **Door Latches.**
2. **Window with Metal Shield.** Screen allows cooking to be viewed while keeping microwaves confined in the oven.
3. **Convenience Guide.**
4. **Control Panel Display.**
5. **Door Latch Release.** Press latch release to open door.
6. **Removable Turntable.** Turntable and support **must** be in place when using the oven. The turntable may be removed for cleaning.
7. **Removable Turntable Support.** The turntable support must be in place when using the oven.
8. **Tall Rack**
9. **Short Rack**
10. **Broiler Element**
11. **Convection Element**

1st Draft

Wifi Connect

Empowers you to remotely monitor and control your microwave oven using your smart phone or tablet. For example, you could view the current status of the microwave or turn it on and off. To get started, download and open the Café Appliances Kitchen App using your smart device. To enable this feature, follow the instructions provided in the app. To disable this feature and remove the microwave from the WiFi network, press and hold the WiFi Connect button for 3 seconds. You have successfully disabled this feature when the WiFi icon in the display is no longer illuminated.

For further instructions, **geappliances.com/ ConnectMyMicrowave.**

Remote Enabled Equipment

This device complies with part 15 of the FCC Rules. Operation is subject to the following two conditions: (1) This device may not cause harmful interference, and (2) this device must accept any interference received, including interference that may cause undesired operation.

The wireless communication equipment installed on this microwave has been tested and found to comply with the limits for a Class B digital device, pursuant to part 15 of the FCC Rules. These limits are designed to:

(a) provide reasonable protection against harmful interference in a residential installation. This equipment generates, uses, and can radiate radio frequency energy and, if not installed and used in accordance with the instructions, may cause harmful interference to radio communications. However, there is no guarantee that interference will not occur in a particular installation. If this equipment does cause harmful interference to radio or television reception, which can be determined by turning the equipment off and on, the user is encouraged to try to correct the interference by one or more of the following measures:

- Reorient or relocate the receiving antenna.
- Increase the separation between the equipment and receiver.
- Connect the equipment into an outlet on a circuit different from that to which the receiver is connected.
- Consult the dealer or an experienced radio/TV technician for help.

(b) accept any interference received, including interference that may cause undesired operation of the device.

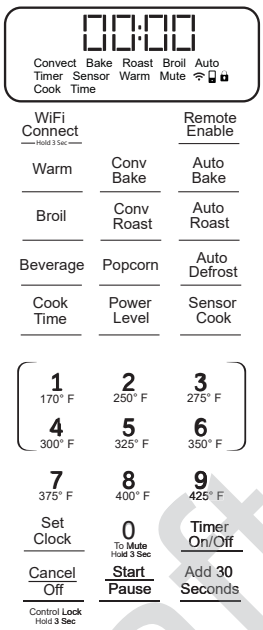
Note that any changes or modifications to the wireless communication device installed on this oven that are not expressly approved by the manufacturer could void the user's authority to operate the equipment.

1st Draft

Controls

You can microwave by time or with the convenience features.

Café Model



Cooking Controls

Check the Convenience Guide before you begin.

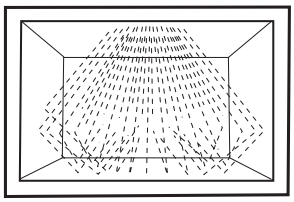
Basic Features	
COOK TIME	Press pad to enter the desired time cook.
ADD 30 SEC	Starts the microwave in increments of 30 seconds.
POWER LEVEL	Display the power level setting for each cycle. Can be manually adjusted.
SET CLOCK	Press pad to set clock: factory setting is a 12 hour clock display.
START/PAUSE	Starts every function.
CANCEL/OFF	Cancels current selection or turns off the selection.
MUTE	Turns off the end of cycle notification and all microwave alerts.
TIMER/ON/OFF	Can be set for up to 99 minutes and 99 seconds.
EXPRESS COOK	Starts the microwave oven with preset amount of time.
TEMPERATURE PRESETS	Automatically sets the cook temperature to the preset temperature labelled on the pad.
Microwave Cooking Features	
SENSOR COOK	A sensor in the microwave cavity detects humidity released from the food as it heats and adjusts the cook time accordingly.
POPCORN	Cooks based on user selection of bag size.
BEVERAGE	Cooks based on user selection of beverage size.
AUTO DEFROST	Defrosts based on user selection of food and weight.
Convection Features	
CONVECTION BAKE	Circulates hot air through the microwave oven cavity with a fan for baking performance.
AUTO BAKE	Provides suggested cooking times and temperatures for selected food type.
CONVECTION ROAST	Circulates hot air and microwaves through the microwave oven cavity with a fan for roasting performance.
AUTO ROAST	Provides suggested cooking time and temperature for selected food type.
WARM	Maintain a temperature between 170-190 degrees for a maximum time of 90 minutes.
Broil Feature	
BROIL	Uses a thermal element to quickly grill/broil foods.

Test Draft

Available Cooking Options

Microwave Cooking

Your oven uses microwave energy to cook by a set time or weight, or automatically by sensor. Sensor microwave works by detecting the increasing humidity released during cooking. The oven automatically adjusts the cooking time to various types and amounts of food.



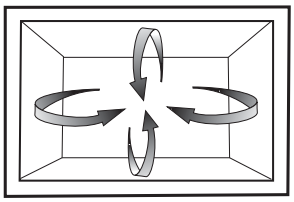
Do not use the racks when microwave cooking.

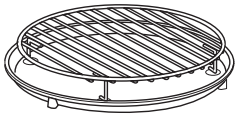
Cooking Method	Heat Source	Heat Conduction	Benefits
Microwave energy is distributed evenly throughout the oven for thorough, fast cooking of food.	Microwave energy.	Heat produced within food by instant energy penetration.	Fast, high efficiency cooking. Oven and surroundings do not get hot. Easy clean-up.

Convection Baking and Convection Roasting

During convection cooking, a heating element raises the air temperature inside the oven. You can set Convection Bake from 170F to 425F, and Convection Roast from 170F to 375F. A fan gently circulates the heated air around the food and produces golden brown exteriors and rich moist interiors.

Because the heated air is kept constantly moving, not permitting a layer of cooler air to develop around the food; some foods cook faster than in regular oven cooking.



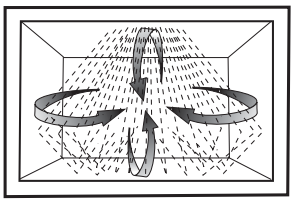


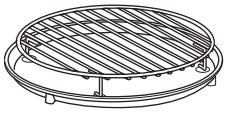
Always use the racks when convection cooking.

Cooking Method	Heat Source	Heat Conduction	Benefits
Hot air circulates around food to produce browned exteriors and seal in juices.	Circulating heated air.	Heat conducted from outside of food to inside.	Aids in browning and seals in flavor. Cooks some foods faster than regular ovens.

Convection Roast Cooking

Your oven also offers the option of combination cooking, using microwave energy along with convection cooking. You cook with speed and accuracy, while browning and crisping to perfection.



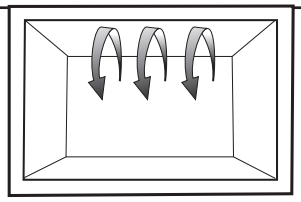


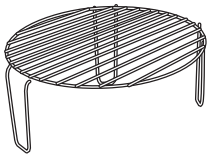
Always use the provided racks when combination cooking. Do not use any other metal while cooking.

Cooking Method	Heat Source	Heat Conduction	Benefits
Microwave energy and convection heat combine to cook foods in up to one-half the time of regular ovens, while browning and sealing in juices.	Microwave energy and circulating heated air.	Food heats from instant energy from penetration and heat conducted from outside of food.	Shortened cooking time from microwave energy, plus browning and crisping from convection heat.

Broiling Cooking

Broil and uses the upper heater elements to broil food similar to a conventional oven.





Always use the tall rack when broiling.

Cooking Method	Heat Source	Heat Conduction	Benefits
Warm air circulates around food to keep previously cooked food warm.	Circulating heated air (Convection).	Warmth conducted from outside of food to inside.	Keeps hot, cooked foods at serving temperature.

NOTE: Do not use regular cooking or oven thermometers when cooking by microwave or convection roast (combination). The metal and mercury in these thermometers could cause arcing and possible damage to the oven. Do not use a thermometer in food you are microwaving unless the thermometer is designed or recommended for use in the microwave oven.

1st Draft

Basic Features

Cook Time

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

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

1. Press the **COOK TIME** button.
2. Enter cooking time.
3. Change Power Level if you don't want full power. (Press **POWER LEVEL.** Enter power level 1-10.)
4. Press the **COOK TIME** button again to set a second cook time (if desired) that will be excuted after the first cook time expires.
5. Change Power Level for second cook time if you don't want full power. (Press **POWER LEVEL.** Enter power level 1-10.)
6. Press the **START/PAUSE** button to start cooking.

Cook
Time

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

Add 30 Sec

It will add 30 seconds to the time counting down each time the pad is pressed. Each touch will add 30 seconds, up to 99 minutes and 99 seconds.

The oven will start immediately when pressed.

Add
30 Sec

Changing the Power Level

The power level may be entered or changed before entering the time for **Cook Time.**

1. Press **COOK TIME.**
2. Enter cooking time.
3. Press **POWER LEVEL** to select power level.
4. Press **START.**

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

Power
Level

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:

HI: Fish, bacon, vegetables, boiling liquids.

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

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

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

Warm 1: Keeping food warm; softening butter.

1st Draft

Basic Features (Cont.)

Set Clock

Press pad to set clock.

Factory setting is a 12 hour clock display.

Set Clock

Start/Pause

Starts every function.

This pad will also resume the function if cycle is stopped in the middle of operation. Will also stop function if selected in the middle of an operation.

Start
Pause

Cancel/Off

Cancels current selection or turns off the selection

Cancel
Off

Control Lock
Hold 3 Sec

Insert Food Reminder

A reminder will show on the display if the user tries to start the cooking cycle without placing food inside the microwave oven within 5 minutes prior to starting the cooking cycle.

Cooking Complete Reminder

To remind you that you have food in the oven, the oven will display “Food is ready” and beep once a minute until you either open the oven door or press the CANCEL/OFF button.

Mute

Turn off the end of cycle notification and all microwave alerts.

Mute

Timer On/Off

The timer does not start or stop the microwave.

Can be set for up to 99 min and 99 seconds. Microwave/cooking cycles can be in operation while timer is on.

Timer
On/Off

Express Cook

Pressing number pad buttons 1 through 6 will activate Express Cook, and food will be cooked on microwave mode for a time of 1-6 minutes, depending on what number was pressed (1 = 1 minutes, 2 = 2 minutes, etc.).

1 170° F	2 250° F	3 275° F
4 300° F	5 325° F	6 350° F

Temperature Presets

Pressing and holding number pad buttons 1 through 9 during a Convection Bake or Convection Roast mode will activate the Temperature Presets and the temperature will be set to the temperature displayed below the button pushed.

1 170° F	2 250° F	3 275° F
4 300° F	5 325° F	6 350° F
7 375° F	8 400° F	9 425° F

1st Draft

Microwave Cooking Features

Humidity Sensor

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

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

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

Covered

Vented

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

Sensor Cook

To use the **Sensor Cook** feature:

1. Press the **SENSOR COOK** button to select Food code.
2. Press **START**.

Sensor Cook

Food	Press pad this number of times	Weight/Portion
Potato	1	1-4 Pcs, 8-10 Oz./Pcs
Fresh Vegetables	2	1-4 Cup, 250 ml/Cup
Frozen Vegetables	3	1-4 Cup, 240 ml/Cup
Ground Meat	4	4-32 Oz
Fish	5	4-24 Oz.

1st Draft

Microwave Cooking Features (Cont.)

Popcorn

To use the **Popcorn** feature:

1. Press the **POPCORN** button until bag size appears.

Press pad this number of times	Popcorn Weight
1	1.75 Oz
2	3.0 Oz
3	3.5 Oz

2. Press **START**.

Popcorn

Use only with prepackaged microwave popcorn weighing 1.75, 3.0 to 3.5 ounces.

Beverage

To use the **Beverage** feature:

1. Press **BEVERAGE** button until size appears.

Press pad this number of times	Size of Beverage
1	4 Oz.
2	8 Oz.
3	12 Oz.

Press **START.**

Beverage

Auto Defrost

To use the **Auto Defrost** feature:

1. Press the **AUTO DEFROST** button to select Food code.

Food	Press pad this number of times	Weight/Portion
Meat	1	0.1 - 6.0 lbs.
Poultry	2	0.1 - 6.0 lbs.
Fish	3	0.1 - 6.0 lbs.

2. Enter weight.
3. Press **START**.

Auto Defrost

1st Draft

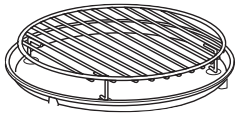
Convection Features

Convection Bake cooking uses a heating element to raise the temperature of the air inside the oven. Any oven temperature from 170°F to 425°F may be set. A fan gently circulates this heated air throughout the oven, over and around the food, producing golden brown exteriors and rich, moist interiors.

Because the heated air is kept constantly moving, not permitting a layer of cooler air to develop around the food, some foods cook faster than in regular oven cooking.

See the Cookware Tips section for information on suggested cookware.

For Best Results…



The rack is required for good air circulation and even browning.

Always use the provided racks when convection cooking. We recommend the tall rack for cookies and the short rack for cakes, pizza, biscuits and pies. Do not use both racks at once.

See the Cookware Tips section for information on suggested cookware.

Convection Bake

To use the **Convection Bake** feature:

1. Press the **CONVECTION BAKE** button.
2. Enter the temperature (from 170°F to 425°F.)
3. Press **START**.
4. If desired, a cook time may be set by pressing the **COOK TIME** button. This can be done before or after preheat.
5. Wait for preheat tone, then insert food.
6. Press **START**.
7. The current oven temperature (during preheat) or the set oven tempearature (after preheat) can be recalled at any time by pressing **POWER LEVEL.**

Conv
Bake

Auto Bake

To use the **Auto Bake** feature:

1. Press the **AUTO BAKE** button to select Food code.
2. Enter weight or portion for French Fries menu only (other menu's weight/portion already set).
3. Press **START**.
4. Wait for preheat tone then insert food.
5. Press **START**.
6. A default time and temperature will be set based on the food selection, but it can be changed at any time.

Auto
Bake

Food	Press pad this number of times	Weight/Portion
Frozen Pizza	1	10 Oz.
Muffins	2	6 Pcs, 85g/Pcs
Biscuit/Dinner Roll/Bread Stick	3	7 Oz.
Frozen French Fries	4	4-16 Oz.

Warm

To use the **Warm** feature:

1. Press the **WARM** button once to warm food on low.
2. Press the **WARM** button twice to warm food on high.
3. Press **START.**

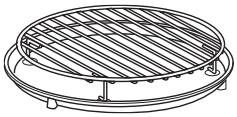
Warm

1st Draft

Convection Features

Convection Roast Cooking offers the best features of microwave energy and convection cooking. Microwaves cook food fast and convection circulation of heated air browns foods beautifully. Any oven temperature from 170°F to 375°F may be set.

For Best Results…



The rack is required for good air circulation and even browning.

Always use the provided rack when combination cooking. Do not use any other metal. We recommend placing the meat inside of a glass dish on top of the short rack.

See the Cookware Tips section for information on suggested cookware.

Convection Roast

To use the **Convection Roast** feature:

1. Press the **CONVECTION ROAST** button.
2. Enter the temperature (from 170F to 375F.)
3. Press **START**.
4. If desired, a cook time may be set by pressing the **COOK TIME** button. This can be done before or after preheat.
5. Wait for preheat tone, then insert food.
6. Press **START**.
7. The current oven temperature (during preheat) or the set oven tempearature (after preheat) can be recalled at any time by pressing **POWER LEVEL.**

Conv
Roast

Auto Roast

To use the **Auto Roast** feature:

1. Press the **AUTO ROAST** button to select Food code.
2. Enter weight.
3. Press **START**.
4. Wait for preheat tone then insert food.
5. Press **START**.
6. A default time and temperature will be set based on the food selection, but it can be changed at any time.

Auto
Roast

Food	Press pad this number of times	Weight/Portion
Beef	1	2.0 - 4.0 lbs.
Whole Chicken	2	2.5 - 6.0 lbs.
Turkey Breast	3	3.0 - 6.0 lbs.
Pork	4	2.0 - 4.0 lbs.

Broil Features

Broil

To use the **Broil** feature:

1. Press the **Broil** button.
2. Enter the cooking time.
3. Press **START**.

Broil

1st Draft

Cookware Tips

Convection Bake Cooking or Warming

Metal Pans are recommended for all types of baked products, but especially where browning or crusting is important.

Dark or dull finish metal pans are best for breads and pies because they absorb heat and produce crisper crust.

Shiny aluminum pans are better for cakes, cookies or muffins because these pans reflect heat and help produce a light tender crust.

Glass or Glass-Ceramic casserole or baking dishes are best suited for egg and cheese recipes due to the cleanability of glass.

Convection Roast Cooking

Glass or Glass-Ceramic baking containers are recommended. Be sure not to use items with metal trim as it may cause arcing (sparking) with oven wall or oven shelf, damaging the cookware, the shelf or the oven.

Heat-Resistant Plastic microwave cookware (safe to 450°F) may be used, but it is not recommended for foods requiring crusting or all-around browning, because the plastic is a poor conductor of heat.

Cookware	Microwave	Convection Bake or Warm	Convection Roast
Heat-Resistant Glass, Glass-Ceramic (Pyrex®, Fire King®, Corning Ware®, etc.)	Yes	Yes	Yes
Metal	No	Yes	No
Non Heat-Resistant Glass	No	No	No
Microwave-Safe Plastics	Yes	No	Yes*
Plastic Films and Wraps	Yes	No	No
Paper Products	Yes	No	No
Straw, Wicker and Wood	Yes	No	No

*Use only microwave cookware that is safe to 450°F.

1st Draft

Select the Best Method of Cooking

Use the following guide to select the best method of cooking. Specific recipes can be adapted to any method of cooking.

❶— Best method
②— Alternate method
N/R — Not recommended

Foods	Microwave	Convection Roast	Convection Bake or Warm
Appetizers			
Dips and Spreads	❶	N/R	N/R
Pastry Snacks	②	❶	②
Beverages	❶	N/R	N/R
Sauces and Toppings	❶	N/R	N/R
Soups and Stews	❶	②	N/R
Meats			
Defrosting	❶	N/R	N/R
Roasting	②	❶	②
Poultry			
Defrosting	❶	N/R	N/R
Roasting	②	❶	②
Fish and Seafood			
Defrosting	❶	N/R	N/R
Cooking	❶	②	N/R
Casseroles	②	❶	②
Eggs and Cheese			
Scrambled, Omelets	❶	N/R	②
Quiche, Souffle	②	②	❶
Vegetables, (fresh)	❶	N/R	N/R
Breads			
Quick	②	❶	②
Yeast	N/R	②	❶
Muffins, Coffee Cake	②	❶	②
Desserts			
Cakes, Layer and Bundt	②	❶	②
Angel Food and Chiffon	N/R	N/R	❶
Custard and Pudding	❶	N/R	N/R
Bar Cookies	②	❶	②
Fruit	❶	N/R	N/R
Pies and Pastry	N/R	②	❶
Candy	❶	N/R	N/R
Blanching Vegetables	❶	N/R	N/R
Frozen Convenience Foods	❶	②	②

1st Draft

Microwave Terms

Term	Definition
Arcing	Arcing is the microwave term for sparks in the oven. Arcing is caused by: ■ the metal shelf being installed incorrectly and touching the microwave walls. ■ 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. ■ the turntable ring support being installed incorrectly.
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.

1st Draft

Care and Cleaning

Helpful Hints

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

Be certain the oven control is turned off before cleaning any part of this oven.

How to clean the Inside

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

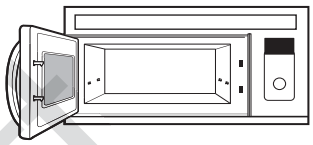
Some spatters can be removed with a paper towel, others may require a damp cloth. Remove greasy spatters with a sudsy cloth, then rinse with a damp cloth. Do not use abrasive cleaners or sharp utensils on oven walls.

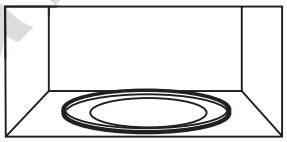
To clean the surface of the door and the surface of the oven that come together upon closing, use only mild, non-abrasive soaps or detergents using a sponge or soft cloth. Rinse with a damp cloth and dry.

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

Removable Turntable and Turntable Support

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



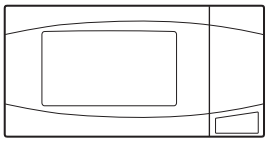


1st Draft

Care and Cleaning

How to clean the Outside

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



Case

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

Control Panel and Door

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

Door Surface

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

Power Cord

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

1st Draft

Stainless Steel

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

To clean stainless steel surfaces, use a hot, damp cloth with a mild detergent suitable for stainless steel surfaces. Use a clean, hot, damp cloth to remove soap. Dry with a dry, clean cloth.

If food soil remains, try a general kitchen cleaner, such as Fantastik®, Simple Green® or Formula 409®.

For hard-to-clean soil, use a standard stainless-steel cleaner, such as Bon-Ami® or Cameo®.

Apply cleaner with a damp sponge. Use a clean, hot, damp cloth to remove cleaner. Dry with a dry, clean cloth. Always scrub lightly in the direction of the grain.

After cleaning, use a stainless-steel polish, such as Stainless Steel Magic®, Revere Copper and Stainless Steel Cleaner® or Wenol All Purpose Metal Polish®. Follow the product instructions for cleaning the stainless-steel surface.

Troubleshooting Tips... Before you schedule service

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

Problem	Possible Causes	What To Do
Oven will not start	**A fuse in your home may be blown or the circuit breaker tripped.**	Replace fuse or reset circuit breaker.
	Power surge.	Unplug the microwave oven, then plug it back in.
	Plug not fully inserted into wall outlet.	Make sure the 3-prong plug on the oven is fully inserted into wall outlet.
	Door not securely closed.	Open the door and close securely.
Control panel lighted, yet oven will not start	**Door not securely closed.**	Open the door and close securely.
	START button not pressed after entering cooking selection.	Press **START.**
	Another selection entered already in oven and OFF/CLEAR button not pressed to cancel it.	Press **OFF/CLEAR.**
	Cooking time not entered after pressing TIME COOK.	Make sure you have entered cooking time after pressing **TIME COOK**.
	OFF/CLEAR was pressed accidentally.	Reset cooking program and press **START.**
	Food weight not entered after selecting AUTO DEFROST.	Make sure you have entered food weight after selecting **AUTO DEFROST.**
	Food type not entered after pressing COOK.	Make sure you have entered a food type.
CONTROL LOCKED appears on display	**The control has been locked.**	Press and hold **OFF/CLEAR** for about 3 seconds to unlock the control.
HOT appears on display	**The temperature inside the oven is greater than 200°F.**	This is normal.
	One of the sensor cooking pads was pressed when the temperature inside the oven was greater than 200°F.	These features will not operate when the oven is hot.

1st Draft

Troubleshooting Tips

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.

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

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 ISM Equipment pursuant to part 18 of FCC Rules, which are designed to part 18 of FCC Rules, which are designed to provide 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 turning 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 the 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 the microwave oven and the receiver are on different branch codes.

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

1st Draft

Café Microwave Oven Limited Warranty

cafeappliances.com

All warranty service is provided by our Factory Service Centers, or an authorized service technician. To schedule service online, visit us at **cafeappliances.com/service**. Please have your serial number and your model number available when scheduling service.

For the period of	Café will replace
One year From the date of the original purchase	Café **will choose to replace or service** the defective unit. *In the event of service,* Café **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 Appliances will also provide, free of charge, all labor and related service costs to replace the defective part when the unit is serviced.
Five year From the date of the original Purchase	**For the period of Five Years from the date of the original purchase, Café will choose to either replace the unit or replace the magnetron tube, if the magnetron tube** fails due to a defect in materials or workmanship. During this **five –year limited warranty**, you will be responsible for any labor or in-home service cost.

What Café 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.
- Damage to finish, such as surface rust, tarnish, or small blemishes not reported within 48 hours of delivery.
- 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.

1st Draft

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 limited 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 Café 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 Café Service location for service. In Alaska, the limited warranty excludes the cost of shipping or service calls to your home.
Some states do not allow the exclusion or limitation of incidental or consequential damages. This limited 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: GE Appliances, *a* **Haier** *company*

Louisville, KY 40225

Extended Warranties: Purchase a Café extended warranty and learn about special discounts that are available while your warranty is still in effect. You can purchase it online anytime at

cafeappliances.com/extended-warranty

Café Service will still be there after your warranty expires.

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

Accessories

Looking For Something More?

Café offers a variety of accessories to improve your cooking and maintenance experiences!

Refer to the Consumer Support page for website information.

For 27” Installations:

Model	Kit
CEB515P3MDS	CX152P3MDS
CEB515P4MWM	CX152P4MWM

For 30” Installations:

Model	Kit
CEB515P3MDS	CX153P3MDS
CEB515P4MWM	CX153P4MWM

NOTE: Open the door to see the model number on the rating plate

1st Draft

Consumer Support

Café Website

Have a question or need assistance with your appliance? Try the Café website 24 hours a day, any day of the year! You can also shop for more great Café products and take advantage of all our on-line support services designed for your convenience. In the US: **cafeappliances.com**

Register Your Appliance

Register your new appliance on-line at your convenience! Timely product registration will allow for enhanced communication and prompt service under the terms of your warranty, should the need arise. You may also mail in the pre-printed registration card included in the packing material. In the US: **cafeappliances.com/register**
In Canada: **cafeappliances.ca/registration**

Schedule Service

Expert Café repair service is only one step away from your door. Get on-line and schedule your service at your convenience any day of the year. In the US: **cafeappliances.com/service**

Extended Warranties

Purchase a Café extended warranty and learn about special discounts that are available while your warranty is still in effect. You can purchase it on-line anytime. Café Service will still be there after your warranty expires.
In the US: **cafeappliances.com/extended-warranty**

Remote Connectivity

For assistance with wireless network connectivity (for models with remote enable),
visit our website at **cafeappliances.com/connect**

Parts and Accessories

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.
In the US: **cafeappliances.com/parts**

Instructions contained in this manual cover procedures to be performed by any user. Other servicing generally should be referred to qualified service personnel. Caution must be exercised, since improper servicing may cause unsafe operation.

Contact Us

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

In the US: General Manager, Customer Relations | Café Appliances, Appliance Park | Louisville, KY 40225
cafeappliances.com/contact

1st Draft

Printed in China

49-40786-1

Notes

FCC Caution.
This product has been tested and found to comply with the limits for Microwave Oven, pursuant to Part 18 of the FCC Rules.
This product can radiate radio frequency energy, which could cause interference to such products as radio, TV, baby monitor, cordless phone, Bluetooth, wireless router, etc., which can be confirmed by turning this product off and on. If present, the user is encouraged to try to correct by taking one or more of the following countermeasures:
(1) Increase the spacing distance between the microwave oven and other product receiving the interference.
(2) If possible, use a properly installed receiver antenna and/or reorient the receiving antenna of the other product receiving the interference.
(3) Plug the microwave oven into a different outlet from the other product receiving the interference.
(4) Clean door and sealing surfaces of the oven. (See Care and Cleaning of Your Microwave Oven)

1st Draft

CAFÉ

Manual del Propietario

HORNO MICROONDAS

Modelo: CEB515

Contenido

Información de Seguridad 3

Uso de la Cocina

Características 6
Conexión WiFi 7
Equipo de Acceso Remoto Instalado. 7
Controles 8
Opciones de cocción disponibles. 9
Funciones básicas 10
Funciones de microondas 12
Funciones par convección 14
Utensilios de Cocina 16
El mejor método de cocción 17
Términos del Microondas. 18

Cuidado y Limpieza. 19

Consejos para la Solución de Problemas 21

Garantía Limitada 23

Accesorios 24

Soporte para el Consumidor 25

1st Draft

Escriba el modelo y los números de serie a continuación:

Modelo No: _____

Serial No:_____

Los encontrará en una etiqueta ubicada detrás de la perilla del quemador izquierdo o en la parte inferior de la estufa.

49-40786-1 10-18 GEA

GRACIAS POR HACER QUE CAFÉ SEA PARTE DE SU HOGAR.

Sentimos orgullo por el nivel de arte, innovación y diseño de cada uno de los electrodomésticos de CAFÉ, y creemos que usted también. Entre otras cosas, el registro de su electrodoméstico asegura que podamos entregarle información importante del producto y detalles de la garantía cuando los necesite.

Registre su electrodoméstico CAFÉ ahora a través de Internet. Sitios Web útiles están disponibles en la sección de Soporte para el Consumidor de este Manual del Propietario. También puede enviar una carta en la tarjeta de inscripción preimpresa que se incluye con el material embalado.

CAFÉ

1st Draft

INFORMACIÓN IMPORTANTE DE SEGURIDAD LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR

⚠ADVERTENCIA **A fin de reducir el riesgo de quemaduras, descargas eléctricas, incendios, lesiones a personas, o exposición a excesos de potencia del microondas:**

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

- Lea todas las instrucciones antes de usar este electrodoméstico.
- Lea y obedezca las precauciones específicas en la sección de PRECAUCIONES PARA EVITAR LA POSIBLE EXPOSICIÓN A ENERGÍA DE MICROONDAS EXCESIVA en la sección de la página 5.
- 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 de laboratorio.
- Las reparaciones de este electrodoméstico deberían ser realizadas sólo por personal cualificado. Póngase en contacto con el centro de servicio autorizado más cercano para su revisión, reparación o ajuste.

INSTALLATION

- Este producto se deberá usar a 3 pies de distancia del piso.
- Este electrodoméstico debe estar conectado a tierra. Conéctelo sólo a una toma de corriente con toma de tierra. Vea la sección de INSTRUCCIONES DE TOMA DE TIERRA en la página 4.
- No utilice este electrodoméstico 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 sobre el borde de la mesa o el mostrador.
- No sumerja el cable de corriente ni el enchufe en agua.
- No cubra ni bloquee cualquier abertura del electrodoméstico.
- Asegúrese de colocar la superficie frontal de la puerta a más de tres pulgadas del borde del mostrador, a fin de evitar que el aparato se voltee accidentalmente durante el uso normal.
- Despejes recomendados: 3 pies a cada lado, 3 pies en la parte superior y 1 pie en la parte trasera.
- No almacene este electrodoméstico al aire libre. No use este producto cerca del agua—por ejemplo, en un sótano mojado, cerca de una alberca, de un fregadero o de lugares similares.

PARA LA INSTALACIÓN EMPOTRADA CON UN KIT APROBADO:

- Instale o ubique el electrodoméstico sólo de acuerdo con las instrucciones de instalación del kit provistas.
- No coloque este electrodoméstico sobre un lavabo.
- El kit y el horno microondas están aprobados para su instalación en forma aislada o sobre cualquier horno eléctrico de pared simple. No monte el mismo de forma adyacente (dentro de los 2 pies) a cualquier cocina, superficie de cocción, horno a gas, u otro microondas.

PARA REDUCIR EL RIESGO DE INCENDIO EN LA APERTURA DEL HORNO

- No cocine demasiado la comida. Preste atención cuidadosa al electrodoméstico cuando se coloca papel, plástico u otro material combustible en el horno mientras se cocina.
- Quite las cintas de cierre con metal y las asas metálicas de los recipientes de papel o plástico antes de introducirlos 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 cocinar ni comida en el horno mientras no lo esté usando. El estante del microondas se deberá retirar del horno cuando no se encuentre en uso.
- Si se incendia algún material dentro, mantenga la puerta del horno cerrada, apague el horno y desconecte el cable de corriente eléctrica, o apague la corriente en el fusible o panel del diferencial.
- No utilice el microondas sin comida dentro del horno.

A FIN DE REDUCIR RIESGOS DE INCENDIO

- 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 ser retirados del horno microondas. La posibilidad de sufrir quemaduras en 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.
- 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.
- Algunos productos como las yemas de huevo y recipientes sellados—por ejemplo, jarras cerradas—podríanexplotar y no deben calentarse en el horno microondas. Si se usa de es a forma el horno microondas pueden causarse daños personales.

1st Draft

LEA Y GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

INFORMACIÓN IMPORTANTE DE SEGURIDAD LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR

⚠ADVERTENCIA Continued

FUNCIONAMIENTO Y LIMPIEZA (continues)

- Do not cover the microwave rack or any part of the oven with metal foil. This will cause overheating of the microwave/convection oven.
- Cocine la carne y el pollo por completo—la carne hasta que alcance una temperatura mínima INTERIOR de 160°F, y el pollo hasta una temperatura INTERNAmínima de 180°F. Cuando se cocinan a estas temperaturas se evita la contracción de enfermedades por intoxicación.
- Asegúrese de que todos los utensilios de cocina que use en su horno sean aptos para microondas. 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.
- 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.

AGUA SOBRECALENTADA

- Líquidos, como agua, café o té se podrían sobrecalentar más allá del punto de ebullición sin dar la apariencia de que están hirviendo. Las burbujas visibles o el hecho de estar hirviendo cuando el envase es removido del horno de microondas no siempre están presentes. ESTO PODRÍA RESULTAR EN LÍQUIDOS MUY CALIENTES REPENTINAMENTE HIRVIENDO Y REBOSÁNDOSE CUANDO EL ENVASE ES MOVIDO O SI UNA CUCHARA U OTRO UTENSILIO ES INSERTADO EN EL LÍQUIDO.

Para reducir el riesgo de lesiones personales:

- No sobrecaliente el líquido.
- Mueva el líquido tanto antes como a mitad del calentamiento.
- No use envases de lados derechos o con cuellos estrechos.
- Después de calentar, deje el envase en el horno microondas por un corto tiempo antes de remover el envase.
- Use cuidado extremo cuando inserte una cuchara u otro utensilio en el envase.

USO DEL ACCESORIO DEL ESTANTE PARA MICROONDAS

- Retire el estante para microondas del horno cuando no esté en uso.
- Use las asas de las ollas al manipular el estante para microondas y los utensilios de cocina. Es posible que estén calientes.
- Asegúrese de que el estante para microondas esté posicionado de forma adecuada dentro del horno a fin de evitar daños sobre el producto.
- No use el estante en ningún modo sólo de microondas.

1st Draft

INSTRUCCIONES DE TOMA DE TIERRA

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

- 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 conexion a tierra ni use un adaptador.
- No use un prolongador.

Este electrodoméstico debe estar conectado a tierra. Si se produjera un cortocircuito, la toma de tierra reduce el riesgo de descarga eléctrica al proveer un cable de escape para la corriente eléctrica.
Este electrodoméstico está equipado con un cable de corriente que dispone de un hilo para toma de tierra con un enchufe con toma de tierra. El enchufe debe estar conectado a una toma de corriente que esté debidamente instalada y con salida a tierra.
Consulte con un electricista cualificado o un técnico de reparaciones si no entiende completamente las instrucciones sobre la toma de tierra, o si tuviese alguna duda sobre si su aparato está debidamente conectado a tierra.
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.

LEA Y GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

INFORMACIÓN IMPORTANTE DE SEGURIDAD
LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR

PRECAUCIONES PARA EVITAR LA POSIBLE EXPOSICIÓN A ENERGÍA DE MICROONDAS EXCESIVA

(a) **No intente hacer** funcionar el horno con la compuerta abierta ya que ésto puede provocar exposición peligrosa a la energía de microondas. Es importante no forzar ni dañar los seguros.

(b) **No coloque** ningún objeto entre la parte frontal del horno y la compuerta, ni permita que se acumulen residuos de producto limpiador o detergente, suciedad o polvo en las superficies de sellado.

(c) **No haga funcionar** el horno si se encuentra dañado. Es particularmente importante cerrar bien la compuerta

(1) la compuerta (doblada o curvada),

(2) las bisagras y pestillos (rotos o flojos),

(3) sellos de la compuerta y superficies de sellado.

(d) **El horno no debe** ser ajustado o reparado por ninguna persona, excepto por personal de mantenimiento calificado.

MARCA PASOS

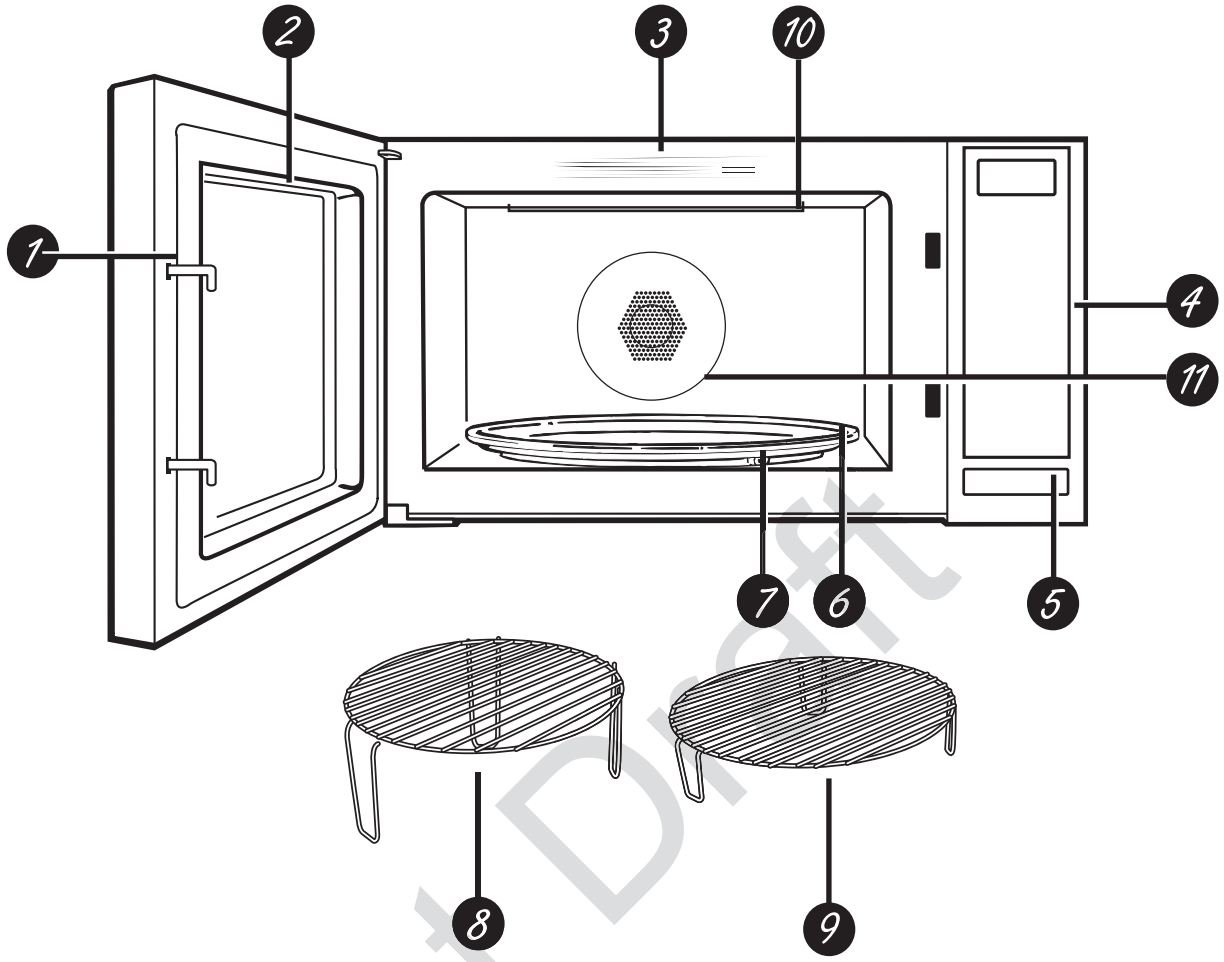
La mayoría de loas marca pasos están protegidos contra la interferencia de aparatos electrónicos, incluyendo los microondas. Sin embargo, cuando tengan alguna duda, los pacientes con marca pasos deben consutar con su médico.

1st Draft

LEA Y GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

Características

1000 Watts



1st Draft

1. **Enganches de la puerta.**
2. **Ventana con cobertura metálica.** La pantalla permite que usted pueda ver lo que cocina, al tiempo que mantiene las microondas confinadas en el horno.
3. **Guía de conveniencia.**
4. **Panel de control de toque y pantalla.**
5. **Botón de liberación de los enganches de la puerta.** Presione el botón de liberación de los enganches para abrir la puerta.
6. **Plato giratorio desmontable.** El plato giratorio y el soporte deben estar en la ubicación correcta al usar el horno. El plato giratorio se podrá retirar para su limpieza.
7. **Soporte Extraíble del Plato Giratorio.** El plato giratorio deberá estar en la ubicación correcta al usar el horno.
8. **Estante Alto**
9. **Estante corto**
10. **Elemento para Asar**
11. **Elemento de Convección**

Conexión WiFi

Le permite monitorear y controlar de forma remota su horno de microondas con su teléfono inteligente o tableta. Por ejemplo, puede ver el estado actual del microondas o encenderlo y apagarlo. Para comenzar, descargue y abra la aplicación de cocina Café Appliances utilizando su dispositivo inteligente. Para habilitar esta función, siga las instrucciones proporcionadas en la aplicación. Para desactivar esta función y eliminar el microondas de la red WiFi, mantenga presionado el botón Conectar WiFi durante 3 segundos. Ha desactivado exitosamente esta función cuando el ícono de WiFi en la pantalla ya no está iluminado.

Para más instrucciones, **geappliances.com/ ConnectMyMicrowave.**

Equipo de Acceso Remoto Instalado

Este dispositivo cumple con la Parte 15 de la Normativa de la FCC. Su funcionamiento está sujeto a las dos condiciones siguientes: (1) Este dispositivo no podrá ocasionar interferencias nocivas, y (2) este dispositivo debe aceptar cualquier interferencia recibida, incluyendo interferencias que puedan ocasionar un funcionamiento no deseado.

El equipo de comunicación inalámbrica instalado en este horno fue probado y cumple con los límites establecidos para un dispositivo digital de Clase B, según la parte 15 de la Normativa de la FCC. Estos límites fueron diseñados para:

(a) brindar una protección razonable contra interferencias nocivas en una instalación residencial. Este equipo genera, usa y puede emitir energía de radiofrecuencia y, si no se instala y utiliza de acuerdo con las instrucciones, puede ocasionar interferencias perjudiciales en las comunicaciones de radio. Sin embargo, no se garantiza que no se presenten interferencias en una instalación en particular. Si el equipo provoca interferencias perjudiciales para la recepción de radio o televisión, lo cual puede comprobar encendiendo y apagando el equipo, se aconseja al usuario que intente corregir la interferencia con una de las siguientes medidas:

- Reoriente o reubique la antena receptora.
- Aumente la separación entre el equipo y el receptor.
- Conecte el equipo a un tomacorriente de un circuito diferente del tomacorriente al que se encuentra conectado el receptor.
- Para solicitar ayuda, consulte con el proveedor minorista o a un técnico experimentado de radio/ TV.

(b) tolerar cualquier interferencia recibida, incluyendo las interferencias que puedan provocar un funcionamiento no deseado del dispositivo.

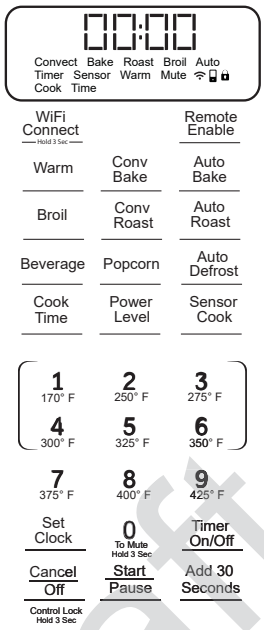
Observe que todos los cambios o modificaciones sobre el dispositivo de comunicación inalámbrico instalado en este horno que no estén expresamente aprobados por el fabricante podrían anular la autoridad del usuario para operar el equipamiento.

1st Draft

Controles

Puede usar el microondas por tiempo o con las funciones de conveniencia.

Modelo Café



Controles de Cocción

Antes de comenzar, consulte la Guía de Acciones Convenientes.

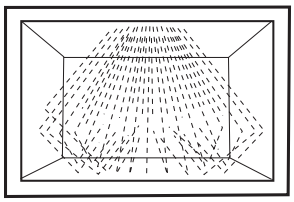
Funciones Básicas	
Cook Time (Tiempo De Cocción)	Presione la tecla para ingresar a la cocción por tiempo deseada.
Add 30 Sec (Agregar 30 Segundos)	Inicia el microondas por incrementos de 30 segundos.
Power Level (Nivel De Potencia)	Muestra la configuración del nivel de potencia de cada ciclo. Puede ser ajustado manualmente.
Set Clock (Configurar El Reloj)	Presione la tecla para configurar el reloj: la configuración de fábrica es de un reloj de 12 horas.
Start/Pause (Iniciar/ Pausar)	Inicia cada función.
Cancel/Off (Cancelar/ Apagar)	Cancela la selección actual o apaga la selección.
Mute (Mudo)	Apaga la notificación del fin del ciclo y todas las alertas del microondas.
Timer/On/Off (Temporizador Encendido/ Apagado)	Puede ser ajustado por hasta 99 minutos y 99 segundos.
Express Cook (Cocción Express)	Inicia el horno microondas con la cantidad de tiempo preconfigurada.
Temperature Presets (Preconfiguraciones de Temperatura)	Automáticamente configura la temperatura de cocción para preconfigurar la temperatura que figura en la tecla.
Funciones de Cocción del Microondas	
Sensor Cook (Cocción Con Sensor)	Un sensor en la cavidad del microondas detecta la humedad liberada de la comida, a medida que calienta y ajusta el tiempo de cocción de forma consecuente.
Popcorn (Palomitas De Maíz)	Cocina en base a la selección del usuario del tamaño de la bolsa.
Beverage (Bebida)	Cocina en base a la selección del usuario del tamaño de la bebida.
Auto Defrost (Descongelación Automática)	Descongela en base a la selección del usuario de la comida y el peso.
Funciones Convenientes	
Convection Bake (Hornear Con Convección)	Hace circular aire caliente a través de la cavidad del horno microondas con un ventilador para el funcionamiento del horneado.
Auto Bake (Horneado Automático)	Brinda los tiempos de cocción y temperaturas sugeridos para el tipo de comida seleccionado.
Convection Roast (Asar Con Convección)	Hace circular aire caliente y microondas a través de la cavidad del horno microondas con un ventilador para el funcionamiento del dorado.
Auto Roast (Dorado Automático)	Brinda el tiempo de cocción y la temperatura sugeridos para el tipo de comida seleccionado.
Warm (Calentar)	Mantiene la temperatura entre 170 y 190 grados por un tiempo máximo de 90 minutos. Función para Asar.
Función para Asar	
Broil (Asar)	Usa un elemento térmico para asar/ asar a la parilla las comidas.

1st Draft

Opciones de Cocción Disponible

Cocción en Microondas

Su horno usa energía de microondas para cocinar en un tiempo o peso establecidos, o automáticamente por sensor. El microondas con sensor funciona detectando la humedad creciente liberada durante la cocción. El horno ajusta de forma automática el tiempo de cocción a diferentes tipos y cantidades de comida.



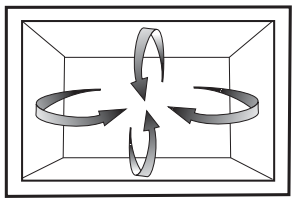
Método de Cocción	Fuente de Calor	Conducción de Calor	Beneficios
La energía de microondas es distribuida de forma pareja a través del horno para una cocción completa y rápida de la comida.	Energía de microondas.	Calor producido dentro de la comida por penetración instantánea de la energía.	Cocción rápida y altamente eficaz. El horno y su espacio alrededor no queda caliente. Limpieza fácil.

No use los estantes para la cocción con microondas.

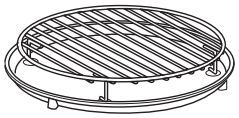
Cocción con Horneado por Convección o Calentar

Durante la cocción por convección, un elemento de calefacción eleva la temperatura del aire dentro del horno. Usted puede configurar la función Convection Bake (Hornear por Convección) desde 170°F hasta 425°F y Convección Roast (Dorar por Convección) desde 170°F hasta 375°F. Un ventilador hace que de forma suave el aire caliente circule alrededor de la comida y produce exteriores dorados y deliciosos interiores húmedos.

Debido a que el aire caliente se mueve en forma constante, evitando que se desarrolle una capa de aire más frío alrededor de la comida, algunas comidas se cocinan más rápido que en cocciones con hornos normales.



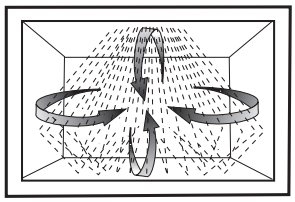
Método de Cocción	Fuente de Calor	Conducción de Calor	Beneficios
Alrededor de la comida circula aire caliente para producir exteriores dorados y conservar los jugos.	Aire caliente en circulación.	Calor conducido desde la parte externa de la comida a la parte interna.	Ayuda en el dorado y a conservar el sabor. Cocina las comidas de forma más rápida que los hornos regulares.



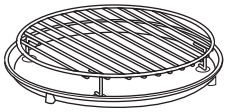
Siempre use los estantes al cocinar por convección.

Cocción con Dorado por Convección

El horno también ofrece la opción de una cocción en combinación, utilizando energía de microondas junto con la cocción por convección. Puede cocinar con velocidad y precisión, mientras logra que su comida quede perfectamente dorada y crujiente.



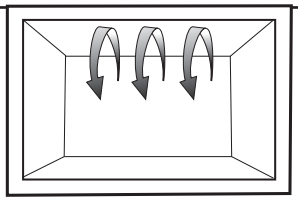
Método de Cocción	Fuente de Calor	Conducción de Calor	Beneficios
La energía de microondas y el calor de la convección se combinan para cocinar comidas en hasta la mitad del tiempo que un horno regular, mientras dora y sella los jugos.	Energía de microondas y aire caliente circulante.	La comida se calienta a partir de energía instantánea de la penetración del calor conducido desde afuera de la comida	Tiempo de cocción acortado de energía de microondas, además de dejar la comida dorada y crujiente a través del calor de la convección.

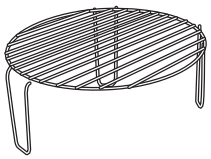


Siempre use los estantes provistos al realizar una cocción combinada. No use ningún otro metal al cocinar.

Cocción Asada

Ase y use los elementos del calentador superior para asar la comida de forma similar a como lo haría con un horno convencional.





Siempre use un estante alto al asar.

Método de Cocción	Fuente de Calor	Conducción del Calor	Beneficios
Se usa calor superior intenso para calentar las comidas.	Elementos superiores de calefacción.	Calor conducido desde la parte externa de la comida hacia la parte interna.	Rendimiento del asado.

NOTA: No use la cocción regular ni termómentos para horno al cocinar con microondas o al asar por convección (combinación). El metal y el mercurio de estos termómentos pueden ocasionar arcos eléctricos y posibles daños sobre el horno. No use un termómetro en la comida que está cocinando por microondas, a menos que el termómetro esté diseñado o se recomiende para su uso en el horno microondas.

1st Draft

Acerca de las Funciones Básicas

Cook Time (Tiempo de Cocción)

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. Ingrese el tiempo de cocción.
3. Modifique el Nivel de Potencia si no desea que esté en el nivel máximo. (Presione **Power Level** (Nivel de Potencia) Ingrese el nivel de potencia de 1 a 10).)
4. Presione el botón **Time Cook (Cocción por Tiempo)** nuevamente para configurar un segundo tiempo de cocción (si así lo desea) que será ejecutado una vez finalizado el primer tiempo de cocción.
5. Cambie Power Level (Nivel de Potencia) para el segundo tiempo de cocción, si no desea la potencia máxima (Presione **Power Level**. Ingrese el nivel de potencia de 1 a 10).
6. Presione el botón Start/Pause (Iniciar/ Pausar) para iniciar la cocción.

Cook Time

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.

Add 30 Sec (Agregar 30 Segundos)

Agregará 30 segundos a la cuenta regresiva cada vez que la tecla se presione. Cada vez que presione se sumarán 30 segundos, hasta 99 minutos y 99 segundos.

El horno comenzará a funcionar de inmediato cuando se presione.

Add 30 Sec

Power Level (Cómo Modificar el Nivel de Potencia)

El nivel de potencia se puede ingresar o modificar antes de introducir **Cook Time.**

1. Presione **Time Cook (Cocción por Tiempo).**
2. Ingrese el tiempo de cocción.
3. Presione la tecla **Power Level (Nivel de Potencia)** para seleccionar el nivel de potencia.
4. Presione el botón **Start/Pause (Iniciar/ Pausar)**.

Los niveles de potencia variables agregan flexibilidad a la cocción en el hornomicroondas. Los niveles de potencia en el hornomicroondas se pueden comparar con las unidades de superficie en la estufa. Cada nivel de potencia proporciona energía demicroondas cierta porción deltiempo. **Power level 7** (nivel de potencia 7) es energía de microondas 70%del tiempo. **Power level 3** (nivel de potencia 3) es energía demicroondas 30% del tiempo. La mayoría de las cocciones se harán en el nivel de potencia High (nivel de potencia 10) (energía demicroondas 100% del tiempo). **HI power level** (nivel de potencia Alto) hará la cocción más rápido pero será necesario revolver, rotar o dar vuelta la comida con mayor frecuencia. Un nivelmenor cocinará conmayor uniformidad y necesitará que los alimentos semuevan o se rotenmenos. Algunos alimentos quizás tengan unmejor sabor, unamejor textura o una aparienciamás atractiva si se usan ajustes menores. Use un nivel de potenciamás bajo cuando esté cocinando aquellos alimentos que tienen la tendencia de derramarse, como las patatas al gratén.

Power Level

Los períodos de descanso (aquellos en que el horno de microondas está haciendo ciclo de potencia apagada) da tiempo a los alimentos a “ecualizar” o transferir el calor hacia su interior. Un ejemplo de esto semuestra con Power Level 3 (nivel de potencia 3)—el ciclo de descongelado. Si la energía delmicroondas no hizo ciclo de apagado, la parte externa de los alimentos se podría cocinar antes que la parte interna se descongelara.

A continuación le presentamos algunos ejemplos de la forma en que se usan los varios niveles de potencia:

High 10 (alto): Pescado, tocino, vegetales, líquidos hervidos.

Med-High 7 (altomedio): Cocción leve de carnes y aves; guisos y alimentos recalentados.

Medium 5 (medio): Cocción lenta y suave, como estofados y cortes de carnemenos suaves.

Low 2 ó 3 (bajo): Descongelación sin cocción; alimentos hervidos a fuego lento; salsas delicadas.

Warm1 (tibio): Paramantener alimentos tibios; para suavizarmantequilla.

1st Draft

Acerca de las Funciones Básicas

Set Clock (Configurar El Reloj)

Presione la tecla para configurar el reloj.

La configuración de fábrica es de un reloj de 12 horas.

Set Clock

Start/Pause (Iniciar/ Pausar)

Inicia cada función.

Esta tecla también reiniciará la función si el ciclo es detenido en medio del funcionamiento. También detendrá el funcionamiento si es seleccionada en medio de un funcionamiento.

Start
Pause

Cancel/Off (Cancelar/ Apagar)

Cancela la selección actual o apaga la selección.

Cancel
Off

Control Lock
Hold 3 Sec

Inserte el Recordatorio de Comidas

Un recordatorio le mostrará en la pantalla si el usuario intenta iniciar el ciclo de cocción sin colocar comida dentro del horno microondas dentro de los 5 minutos antes de iniciar el ciclo de cocción.

Recordatorio de Cocción Completa

Para recordarle que colocó comida en el horno, el horno mostrará “The food is ready” (la comida está preparada) y emitirá un pitido una vez por minuto hasta que abra el horno o presione el botón CANCEL/ OFF (Cancelar/ Apagar).

Mute (Mudo)

Apaga la notificación del fin del ciclo y todas las alertas del microondas.

Mute

Timer On/Off (Temporizador Encendido/ Apagado:

El temporizador no inicia ni detiene el microondas.

Puede ser configurado por hasta 99 minutos y 99 segundos. El microondas/ ciclos de cocción pueden estar en funcionamiento mientras el temporizador está encendido.

Timer
On/Off

Express Cook (Cocción Express)

Presionar los botones de las teclas numéricas 1 a 6 activará Express Cook (Cocción Express), y la comida será cocinada en el modo de microondas por un período de entre 1 y 6 minutos, dependiendo de qué número sea presionado (1 = 1 minuto, 2 = 2 minutos, etc.).

1 170° F	2 250° F	3 275° F
4 300° F	5 325° F	6 350° F

Preconfiguraciones de Temperatura

Mantener presionados los botones de las teclas 1 a 9 durante el modo Convection Bake (Hornear por Convección) y Convection Roast (Dorar por Convección) activará Temperature Presets (Preconfiguraciones de Temperatura) y la temperatura será configurada a la temperatura exhibida debajo del botón presionado.

1 170° F	2 250° F	3 275° F
4 300° F	5 325° F	6 350° F
7 375° F	8 400° F	9 425° F

1st Draft

Acerca de las Funciones de Cocción del Microondas

Sensor de Humedad

La función Sensor Features (Funciones con Sensor) detecta el aumento de la humedad 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 se cocina luego de la cuenta regresiva, use Time Cook (Cocción con Temporizador) para adicionar tiempo.

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

Cubierto

Ventilado

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

Sensor Cook (Cocción con Sensor)

Para usar la función Sensor Cook (Cocción con Sensor):

1. Presione el botón **Sensor Cook (Cocción con Sensor)** para seleccionar el código de Comida.
2. Presione **Start (Iniciar)**.

Sensor Cook

Comida	Presione la tecla este número de veces	Peso/ Porción
Papa	1	1-4 trozos, 8-10 onzas/ trozos
Verduras Frescas	2	1-4 tazas, 250 ml/ taza
Verduras Congeladas	3	1-4 tazas, 250 ml/ taza
Carne Picada	4	4-32 onzas
Pescado	5	4-24 onzas.

1st Draft

Acerca de las Funciones de Cocción del Microondas

Popcorn (Palomitas de Maíz)

Para usar la función **Popcorn (Palomitas de Maíz):**

1. Presione el botón **Popcorn (Palomitas de Maíz)** hasta que aparezca el tamaño de la bolsa.

Presione la tecla este número de veces	Peso de las Palomitas de Maíz
1	1.75 Oz
2	3.0 Oz
3	3.5 Oz

2. Presione **Start (Iniciar)**.

Popcorn

Use sólo con palomitas de maíz preempaquetadas para hornos de microondas que pesen entre 1.75, 3.0 y 3.3 onzas.

Beverage (Bebida)

Para usar la función Beverage (Bebida):

1. Presione el botón Beverage (Bebida) hasta que aparezca el tamaño.

Presione la tecla este número de veces	Aparezca el tamaño.
1	4 Oz.
2	8 Oz.
3	12 Oz.

2. Presione **Start (Iniciar)**.

Beverage

1st Draft

Auto Defrost (Descongelación Automática)

Para usar la función de **Auto Defrost (Descongelación Automática):**

1. Presione el botón **Auto Defrost (Descongelación Automática)** para seleccionar el código de Comida.

Comida	Presione la tecla este número de veces	Peso / porción
Carne	1	0.1 - 6.0 lbs.
Ave	2	0.1 - 6.0 lbs.
Pescado	3	0.1 - 6.0 lbs.

2. Ingrese el peso.
3. Presione **Start (Iniciar).**

Auto Defrost

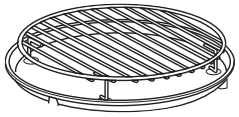
Sobre las Funciones de Convección

La cocción por convección de cocina utiliza un elemento para calentar que eleva la temperatura del aire dentro del horno. Se puede configurar cualquier temperatura del horno entre 170ºF y 425ºF. Normalmente circula un ventilador que expulsa aire caliente hacia todo el horno, sobre y alrededor de la comida, haciendo que la parte exterior se dore y que la parte interior sea rica y húmeda.

Debido a que el aire caliente se mueve en forma constante, evitando que se desarrolle una capa de aire más frío alrededor de la comida, algunas comidas se cocinan más rápido que en cocciones con hornos normales.

Para conocer la información sobre los utensilios de cocina sugeridos, consulte la sección de Consejos de Utensilios de Cocina.

Para Obtener Mejores Resultados…



Se requiere el estante para una buena circulación de aire y un dorado parejo.

Siempre use los estantes provistos al cocinar por convección. Le recomendamos usar el estante alto para las galletas y el estante corto para las tortas, pizzas, galletas y tartas. No use ambos estantes al mismo tiempo.

Para conocer la información sobre los utensilios de cocina sugeridos, consulte la sección de Consejos de Utensilios de Cocina.

Conv Bake (Hornear Con Convección)

Para usar la función de **Conv Bake (Horneado por Convección)**

1. Presione el botón **Conv Bake ((Horneado por Convección))**
2. Ingrese la temperatura (de 170ºF a 425ºF.)
3. Presione **Start (Iniciar).**
4. Si así lo desea, un tiempo de cocción puede ser configurado presionando el botón COOK TIME (Tiempo de Cocción). Esto puede ser realizado antes o después del precalentamiento.
5. Espere el tono de precalentamiento, y luego inserte la comida.
6. Presione **Start (Iniciar)**.
7. La temperatura actual del horno (durante el precalentamiento) o la temperatura del horno configurada (luego del precalentamiento) pueden ser recordadas en cualquier momento presionando POWER LEVEL (Nivel de Potencia).

Conv
Bake

Auto Bake (Horneado Automático)

Para usar la función de Horneado Automático:

1. Presione el botón **AUTO BAKE (Horneado Automático)** para seleccionar el código de Comida.
2. Ingrese el peso o la porción para el menú con Papas Fritas únicamente (los pesos/ porciones de otros menús ya están configurados).
3. Presione **Start (Iniciar).**
4. Espere el tono de precalentamiento, y luego inserte la comida.
5. Presione **Start (Iniciar).**
6. Un tiempo por omisión y la temperatura serán configurados en base a la selección de la comida, pero se podrán modificar en cualquier momento.

Auto
Bake

Comida	Presione la tecla este número de veces	Peso/ Porción
Pizza Congelada	1	10 onzas
Molletes (muffins)	2	6 porciones, 85g/Porción
Galleta/ Panecillo/ Bastón de Pan	3	7 onzas
Papas Fritas Congeladas	4	4-16 onzas

Warm (Calentar)

Para usar la función de **Warm (Calentar)**:

1. Presione el botón **WARM (Calentar)** una vez para calentar la comida en el nivel bajo.
2. Presione el botón **WARM (Calentar)** una vez para calentar la comida en el nivel alto.
3. Presione **Start (Iniciar).**

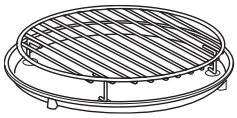
Warm

1st Draft

Sobre las Funciones de Convección

Convection Roast (Dorar por Convección) ofrece las mejores funciones de cocción con energía de microondas y de convección. Las microondas cocinan la comida rápido y la circulación de la convección de aire caliente dora las comidas de forma maravillosa. Se puede configurar cua**lquier temperatura del horno entre 170ºF y 375ºF.**

Para Obtener Mejores Resultados…



Se requiere el estante para una buena circulación de aire y un dorado parejo.

Siempre use los estantes provistos al cocinar por convección. No use ningún otro metal. Le recomendamos colocar el metal dentro de un plato de vidrio sobre el estante corto.

Para conocer la información sobre los utensilios de cocina sugeridos, consulte la sección de Consejos de Utensilios de Cocina.

Conv Roast (Horneado por Conv)

Para usar la función de **Conv Roast (Dorado por Convección):**

1. Presione el botón **Conv Roast (Dorado por Convección).**
2. Ingrese la temperatura (de 170ºF a 425ºF.)
3. Presione **Start (Iniciar)**.
4. Si así lo desea, un tiempo de cocción puede ser configurado presionando el botón Cook Time (Tiempo de Cocción). Esto puede ser realizado antes o después del precalentamiento.
5. Espere el tono de precalentamiento, y luego inserte la comida.
6. Presione **Start (Iniciar)**.
7. La temperatura actual del horno (durante el precalentamiento) o la temperatura del horno configurada (luego del precalentamiento) pueden ser recordadas en cualquier momento presionando POWER LEVEL (Nivel de Potencia).

Conv
Roast

Auto Roast (Dorado Automático)

Para usar la función de **Auto Roast (Dorado Automático):**

1. Presione el botón **Auto Roast (Dorado Automático)** para seleccionar el código de Comida.
2. Ingrese el peso.
3. Presione **Start (Iniciar)**.
4. Espere el tono de precalentamiento, y luego inserte la comida.
5. Presione **Start (Iniciar)**.
6. Un tiempo por omisión y la temperatura serán configurados en base a la selección de la comida, pero se podrán modificar en cualquier momento.

Comida	Presione la tecla este número de veces	Peso/ Porción
Carne	1	2.0 - 4.0 lbs.
Pollo Entero	2	2.5 - 6.0 lbs.
Pechuga de Pavo	3	3.0 - 6.0 lbs.
Cerdo	4	2.0 - 4.0 lbs.

Auto
Roast

Acerca de las funciones para asar.

ASAR

Para usar la función **Broil (Asar):**

1. Presione el botón **Broil (Asar).**
2. Ingrese el tiempo de cocción.
3. Presione **Start (Iniciar).**

Broil

1st Draft

Consejos Sobre Utensilios de Cocina

Cocción con Horneado por Convección o Calentar

Se recomienda el uso de Cacerolas Metálicas para todos los tipos de productos horneados, pero especialmente cuando sea importante que la comida quede dorada o crujiente.

Las cacerolas metálicas oscuras o sin brillo son mejores para panes y tartas, ya que absorben el calor y producen una corteza más crocante.

Las cacerolas de aluminio brillante son mejores para tortas, galletas o panecillos, ya que reflejan el calor y ayudan a producir una corteza liviana y suave.

Las cazuelas o platos para hornear de Vidrio o Vidrio Cerámico son mejores para recetas con huevo y queso, debido a la facilidad para limpiar el vidrio.

Cocción con Dorado por Convección

Se recomienda el uso de envases para horneado de Vidrio o Vidrio Cerámico. Asegúrese de no usar artículos con bordes metálicos, ya que pueden ocasionar arcos eléctricos (chispas) sobre la pared o el estante del horno, dañando el utensilio de cocina, el estante o el horno.

Se puede utilizar un utensilio de cocina para microondas de Plástico y Resistente al Calor (seguro a 450°F), pero no se recomienda su uso con comidas donde se requiera que queden crujientes o doradas a todo su alrededor, ya que el plástico no es un buen conductor de calor.

Utensilio	Cocinar en el Microondas	Convección Hornear o Calentar	Convección Dorar
Vidrio Resistente al Calor, Vidrio Cerámico (Pyrex ®, Fire King ®, Corning Ware ®, etc.)	Sí	Sí	Sí
Metal	No	Sí	No
Vidrio No Resistente al Calor	No	No	No
Plásticos Seguros para Microondas	Sí	No	Sí*
Películas y Envoltorios de Plástico	Sí	No	No
Productos de Papel	Sí	No	No
Paja, Mimbre y Madera	Sí	No	No

*Use sólo utensilios de cocina para microondas que sean seguros a 450ºF.

1st Draft

Seleccione el Mejor Método de Cocción

Use la siguiente guía para seleccionar el mejor método de cocción. Recetas específicas se pueden adaptar a cualquier método de cocción.

❶— **Mejor método**
②— **Método alternativo**
N/R — **No recomendado**

Comidas	Cocinar en el Microondas	Convección Dorar	Convección Hornear o Calentar
Aperitivos			
Salsas y Pastas para Untar	❶	N/R	N/R
Refrigerios con Masas	②	❶	②
Bebidas	❶	N/R	N/R
Salsas y Coberturas	❶	N/R	N/R
Sopas y Guisados	❶	②	N/R
Carnes			
Descongelar	❶	N/R	N/R
Dorar	②	❶	②
Ave			
Descongelar	❶	N/R	N/R
Dorar	②	❶	②
Pescado y Mariscos			
Descongelar	❶	N/R	N/R
Cocción	❶	②	N/R
Casseroles	②	❶	②
Huevos y Queso			
Huevos Revueltos, Omelets	❶	N/R	②
Quiche, Souffle	②	②	❶
Verduras, (frescas)	❶	N/R	N/R
Panes			
Rápido	②	❶	②
Levadura	N/R	②	❶
Panecillos, Torta de Café	②	❶	②
Postres			
Tortas, Capa y Bollos	②	❶	②
Pastel de Ángel y Chiffón	N/R	N/R	❶
Tarta de Crema y Budín	❶	N/R	N/R
Galletas en Barra	②	❶	②
Fruta	❶	N/R	N/R
Tartas y Pastel	N/R	②	❶
Dulces	❶	N/R	N/R
Verduras Blanqueadas	❶	N/R	N/R
Comidas Congeladas a Conveniencia	❶	②	②

1st Draft

Términos de su Horno Microondas

Término	Definición
Arcing	El arco eléctrico es lo que, en la terminología de los microondas, describe las chispas en el horno. El arco eléctrico se produce cuando: ■ la repisa metálica es instalada de forma incorrecta y en contacto con las paredes del microondas. ■ hay unmetal o papel de aluminio tocando el lado del horno. ■ el papel de aluminio no está envolviendo bien a los alimentos (hay bordes doblados hacia arriba que actúan como antenas). ■ hay algúnmetal, como cintas de cierre con metal, pinchos de pollo o platos con decoración de oro. ■ toallas de papel reciclado que contengan pedazos demetal.
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.

1st Draft

Cuidado y Limpieza

Consejos prácticos

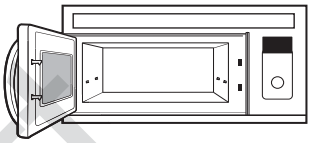
Paramantener el interior fresco, pásele un paño con una solución de agua y bicarbonato sódico de cuando en cuando.

Desenchufe el cable de corriente antes de limpiar cualquier parte de este horno.

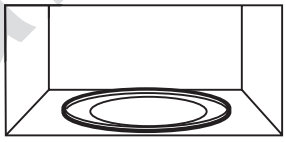
Cómo limpiar el interior

Paredes, suelo, ventana interior y piezas demetal y plástico de la puerta

Algunas salpicaduras pueden limpiarse con una toalla de papel; otras pueden necesitar un paño húmedo. Quite las salpicaduras con un paño enjabonado y aclare con un paño húmedo. No use limpiadores abrasivos ni utensilios afilados en las paredes del horno.



Cuando limpie las superficies de la puerta y el horno que entran en contacto al cerrar la puerta, utilice únicamente jabones suaves y no abrasivos o detergentes, aplicándolos con una esponja o un paño suave. Enjuague con un paño húmedo y seque.



Nunca use un limpiador comercial de horno en ninguna parte del microondas.

Plato giratorio desmontable y el apoyo del plato giratorio

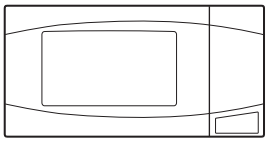
Para que no se rompa, no ponga el plato giratorio en agua justo después de cocinar. Límpiela con cuidado en agua tibia con jabón o en el lavaplatos automático. El plato giratorio y el apoyo pueden romperse si se caen. Recuerde, no ponga enmarcha el horno sin que el plato giratorio y el apoyo estén encajadas en su lugar..

1st Draft

Cuidado y Limpieza

Cómo limpiar el exterior

No use limpiadores con amoniaco o alcohol, ya que pueden dañar el aspecto del horno microondas.



Caja

Limpie la parte externa del horno de microondas con un paño humedecido con agua jabonosa. Enjuáguela y luego séquela. Pásele un paño humedecido limpio a la ventana para limpiarla.

Panel de control y la puerta

Pásele un paño humedecido para limpiar. Seque completamente. No use esprays limpiadores, grandes cantidades de detergente y agua, abrasivos u objetos filosos sobre el panel, ya que lo podría dañar. Algunas toallas de papel podrían también dañar el panel de control.

Superficie de la puerta

Es importante mantener el área donde la puerta se sella con el horno demicroondas limpia. Solamente use detergentes no abrasivos suaves aplicados con una esponja limpia o con un paño suave. Enjuague bien.

Cable de Corriente

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

Acero Inoxidable

No use virutas de acero; éstas dañarán la superficie.

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

1st Draft

Acero Inoxidable

No use virutas de acero; éstas dañarán la superficie.

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

Si la suciedad de la comida permanece, intente usar un limpiador de cocina general, tal como Fantastik®, Simple Green® o Formula 409®.

Si se trata de suciedad difícil de quitar, use un limpiador de acero inoxidable estándar, tal como Bon-Ami® o Cameo®.

Aplique el limpiador con una esponja húmeda. Use una tela limpia, caliente y húmeda para eliminar el limpiador. Seque con una tela limpia y seca. Siempre friegue la superficie en la dirección del veteado.

Luego de limpiar, use un pulidor para acero inoxidable, tal como Stainless Steel Magic®, Revere Copper y Stainless Steel Cleaner® o Wenol All Purpose Metal Polish®. Siga las instrucciones del producto para limpiar la superficie de acero inoxidable.

Consejos para la Solución de Problemas... Antes de solicitar el servicios técnico

¡Ahorre tiempo y dinero! Primero revise los cuadros que aparecen en las siguientes páginas y es posible que no necesite solicitar reparaciones.

Problema	Posibles causas	Qué hacer
El horno no se pone enmarcha	**Un fusible en su casa o elcircuito interruptor podrían haberse aterrizado.**	Reemplace el fusible o reajuste el circuito interruptor.
	Una subida del voltaje.	Desconecte el horno microondas, luego conéctelo otra vez.
	El enchufe no está insertado totalmente en el tomacorriente de la pared.	Asegúrese de que el enchufe de 3 púas del horno está insertado totalmente en el tomacorriente de la pared.
	La puerta no está bien cerrada.	Abra la puerta y ciérrela bien.
El panel de control está iluminado; sin embargo, el hornomicroondas no se pone en marcha	**La puerta no está bien cerrada.**	Abra la puerta y ciérrela bien.
	El botón START no fue presionado después de seleccionar la cocción.	Presione **START.**
	Previamente se había seleccionado otra opción en el horno y no se presionó el botón OFF/CLEAR para cancelarla.	Presione **OFF/CLEAR.**
	El tiempo de cocción no se ingresó luego de presionar TIME COOK (Cocción por Tiempo).	Asegúrese de haben ingresado el tiempo de cocción luego de presionar **TIME COOK (Cocción con Temporizador).**
	Se presionó OFF/CLEAR accidentalmente.	Reinicie el programa de cocción y presione **START.**
	Peso de la comida no ingresado luego de seleccionar AUTO DEFROST (Descongelación Automática).	Asegúrese de haber ingresado el peso de la comida luego de seleccionar **AUTO DEFROST (Descongelación Automática).**
	Tipo de comida no ingresado luego de presionar COOK (Cocinar).	Asegúrese de haber ingresado un tipo de comida.
CONTROL LOCKED (Bloqueo del Control) aparece en la pantalla	**El control fue bloqueado.**	Mantenga presionado **OFF/CLEAR (Apagar/ Cancelar)** por unos tres segundos para desbloquear el control.
CALIENTE aparece en la pantalla	**La temperatura dentro del horno es superior a 200ºF.**	Esto es normal.
	Una de las teclas de cocción con sensor fue presionada cuando la temperatura dentro del horno era superior a 200ºF.	Estas funciones no actuarán cuando el horno esté caliente.

1st Draft

Consejos para la Solución de Problemas

Cosas que son Normales de su Horno Microondas

- Vapor que sale alrededor de la puerta.
- 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.

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.

1st Draft

Garantía limitada de la estufa eléctrica Café

cafeappliances.com

Todo el servicio de garantía es provisto por nuestros Centros de Servicio de Fabricación, o un técnico de servicio autorizado. Para programar una visita del servicio técnico a través de Internet, visítenos en **cafeappliances.com/service**. Tenga listo el número de serie y número de modelo cuando programe el servicio.

Por el Período de	Café reemplazará
Un Año Desde la fecha de la compra original	**Café elegirá reemplazar o realizar el servicio técnico sobre la unidad defectuosa.** Si es necesario el servicio técnico, GE Appliances brindará 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 en la unidad.
Cinco Años Desde la fecha de compra original	**Café elegirá reemplazar la unidad o reemplazar el tubo magnetrón, si éste falla debido a un defecto en los materiales o la fabricación. Durante esta garantía limitada de cinco años,** usted será responsable por el costo de cualquier trabajo o reparación en el hogar.

Qué no cubrirá Café:

- **Viajes de reparación a su hogar para enseñarle cómo usar el producto.**
- **Instalación o entrega inapropiada, o mantenimiento impropio.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.**
- **Fallos del producto si hay abuso, mal uso (por ejemplo, chispas dentro de horno microondas del estante metálico/papel de aluminio), o uso para otros propósitos que los propuestos, o si se usa con fines comerciales.**
- **Reemplazo de fusibles de su hogar o reajuste de los diferenciales.**
- **Daño al producto causado por accidente, fuego, inundaciones o actos de Dios.**
- **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.**
- **Daño incidental o consecuencial a su propiedad causado por posibles defectos con el aparato.**
- **Causar daños después de la entrega.**
- **Producto no accesible para brindar el servicio requerido.**
- **Servicio técnico para reparar o reemplazar las lámparas, excepto las lámparas LED.**

1st Draft

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 limitada se extiende al comprador original y a cualquier propietario posterior de los productos comprados para uso doméstico dentro de EE. UU. Si el producto está en un área donde no se encuentra disponible un Proveedor Autorizado del Servicio Técnico de Café, usted será responsable por el costo de un viaje o se podrá requerir que traiga el producto a una ubicación del Servicio Técnico de Café autorizado para recibir el servicio.
En Alaska, la garantía limitada excluye el costo de envío o visitas de servicio a su domicilio. Algunos estados no permiten la exclusión o limitación de daños fortuitos o consecuentes. Esta garantía limitada le otorga derechos legales específicos, y usted también podría tener otros derechos que varían de estado a estado. 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, *a* **Haier** *company*

Louisville, KY 40225

Garantías Extendidas: Adquiera una garantía extendida de Café y conozca los descuentos especiales que están disponibles mientras su garantía aún está vigente. Puede acceder a la misma a través de Internet en cualquier momento en

cafeappliances.com/extended-warranty

Los Servicios para los Café aún estarán disponibles cuando su garantía caduque.

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.

Accesorios

¿Busca Algo Más?

¡GE Appliances ofrece una variedad de accesorios para mejorar sus experiencias de cocción y mantenimiento!

Para acceder a números telefónicos e información de sitios Web, consulte la página de Soporte para el Consumidor.

Para instalaciones de 27“

Modelo	Equipo
CEB515P3MDS	CX152P3MDS
CEB515P4MWM	CX152P4MWM

Para instalaciones de 30“

Modelo	Equipo
CEB515P3MDS	CX153P3MDS
CEB515P4MWM	CX153P4MWM

NOTA: Abra la puerta para ver el número de modelo en el la placa de características.

1st Draft

Soporte para el Consumidor

Sitio Web de Café

¿Desea realizar una consulta o necesita ayuda con su electrodoméstico? ¡Intente a través del Sitio Web de Café las 24 horas del día, cualquier día del año! Usted también puede comprar más electrodomésticos maravillosos de Café y aprovechar todos nuestros servicios de soporte a través de Internet, diseñados para su conveniencia.
En EE.UU.: **cafeappliances.com.**

Registre su Electrodoméstico

¡Registre su electrodoméstico nuevo a través de Internet, según su conveniencia! Un registro puntual de su producto permitirá una mejor comunicación y un servicio más puntual de acuerdo con los términos de su garantía, en caso de surgir la necesidad. También puede enviar una carta en la tarjeta de inscripción preimpresa que se incluye con el material embalado.
En EE.UU.: **cafeappliances.com/register.**

Servicio Programado

El servicio de reparación de expertos de Café está a sólo un paso de su puerta. Conéctese a través de Internet y programe su servicio a su conveniencia cualquier día del año. En EE.UU.: **cafeappliances.com/service**.

Garantías Extendidas

Adquiera una garantía extendida de Café y conozca los descuentos especiales que están disponibles mientras su garantía aún está vigente. La puede adquirir en cualquier momento a través de Internet. Los servicios de Café aún estarán allí cuando su garantía caduque. En EE.UU.: **cafeappliances.com/extended-warranty.**

Conectividad Remota

Para solicitar asistencia para la conectividad de red inalámbrica (para modelos con acceso remoto), visite nuestro sitio web en **cafeappliances.com/connect.**

Piezas y Accesorios

Aquellos 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 durante las 24 horas, todos los días. En EE.UU.: **cafeappliances.com/parts**

Las instrucciones que figuran en este manual cubren los procedimientos que serán realizados por cualquier usuario. Otros servicios técnicos generalmente deben ser derivados a personal calificado del servicio. Se deberá tener cuidado, ya que una reparación indebida podrá hacer que el funcionamiento no sea seguro.

Contáctenos

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

En EE.UU.: General Manager, Customer Relations | Café Appliances, Appliance Park | Louisville, KY 40225
cafeappliances.com/contact

1st Draft

Impreso en China

49-40786-1

Notas

1st Draft