GE APPLIANCES

HORNO MICROONDAS

MANUAL DEL PROPIETARIO

GCST10A1

INFORMACIÓN DE SEGURIDAD 3

USING THE OVEN

Características 6
Controles 7
Opciones de cocción disponibles 8
Funciones básicas 10
Funciones de microondas. 12
Funciones de Cocción Automática 13
Funciones de Cocción en Horno 13
Funciones para Freír con Aire 13
Utensilios de Cocina 16
El mejor método de cocción 17
Términos del Microondas 18

CUIDADO Y LIMPIEZA 19

CONSEJOS PARA LA SOLUCIÓN . . . 21

GARANTÍA 23

SOPORTE PARA EL CONSUMIDOR. . . 24

Anote aquí los números de modelo y de serie:

Modelo número _____

Número de serie _____

Los encontrará en una etiqueta dentro del horno.

GE es una marca registrada de General Electric Company. Fabricado bajo licencia de marca.

49-7000258 Rev. 0 04-24

GRACIAS POR HACER QUE GE APPLIANCES SEA PARTE DE SU HOGAR.

Ya sea que haya crecido usando GE Appliances, o que ésta es su primera vez, nos complace tenerlo en la familia.

Sentimos orgullo por el nivel de arte, innovación y diseño de cada uno de los electrodomésticos de GE Appliances, 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 GE ahora a través de Internet. Sitios Web y números telefónicos 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.

GE APPLIANCES

49-7000258 Rev. 0

INFORMACIÓN IMPORTANTE DE SEGURIDAD LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR

⚠WARNING **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.
- 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

- Instale o coloque el electrodoméstico sólo de acuerdo con las instrucciones de instalación provistas.
- Este producto no fue diseñado para su incorporación en un gabinete sin un accesorio de instalación de GE Appliances.
- 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.
- 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.
- Espacios libres recomendados: 3 pulgadas a cada lado, 3 pulgadas en la parte superior, 1 pulgada en la parte trasera y sin obstrucciones en la parte inferior.
- 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.
- 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.
- No coloque este electrodoméstico sobre un lavabo.

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.
- 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 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.
- 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.
- 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..
- Tenga cuidado al tocar el plato giratorio, la puerta, estantes o paredes del horno, los cuales se podrán calentar durante el uso. No toque los elementos calefactores.
- La superficie de cocción y el bombillo de la cavidad interior encendidos ocasionarán quemaduras. Tenga cuidado al limpiar y espere hasta que los bombillos se enfríen antes de su reemplazo.
- **LOS CONTENIDOS CALIENTES PUEDEN OCASIONAR QUEMADURAS GRAVES. NO PERMITA QUE LOS NIÑOS USEN EL MICROONDAS.** Tenga cuidado al retirar ítems calientes.

LEA Y GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

INFORMACIÓN IMPORTANTE DE SEGURIDAD LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR

⚠ADVERTENCIA

USO

- No use el horno sin el plato giratorio en su posición. El plato giratorio no deberá tener restricciones, de modo que pueda girar.
- No se deberá introducir comida ni utensilios metálicos de tamaño excesivo en un horno microondas/ por convección, ya que incrementan el riesgo de descargas eléctricas y esto podrá ocasionar un incendio.
- No use productos de papel en el horno cuando el electrodoméstico sea usado en cualquier modo de cocción, excepto en la cocción con microondas.
- Asegúrese de que todos los utensilios usados en el horno microondas sean para uso en el mismo. Se pueden usar la mayoría de las cazuelas de vidrio, platos de cocción, tazas graduadas, tazas para postre, vajillas de cerámica o cubiertos de porcelana que no poseen bordes metálicos o vidriados con un brillo metálico, siguiendo las recomendaciones del fabricante.
- No almacene ningún elemento directamente sobre la superficie del horno de microondas cuando éste se encuentre en funcionamiento.
- Algunos productos tales como huevos enteros y contenedores sellados (por ejemplo, frascos sellados) son propensos a explotar y no deben calentarse en este horno. Tal uso del horno puede resultar en lesiones personales.
- No cocine demasiado las patatas. El deshidratado y incendiarse.
- No cubra el estante o cualquier parte del horno microondas con papel de aluminio. Esto ocasionará un sobrecalentamiento del horno microondas/ por convección.
- Cocine a fondo la carne de res o ave la carne de res a por los menos una temperatura INTERNA de 160° F y carne de ave a por lo menos una temperatura INTERNA de 180° F. Cocinar a estas temperaturas generalmente protege contra enfermedades causadas por los alimentos.
- Este horno no fue aprobado ni evaluado para uso en la marina.

LIMPIEZA

- Mantenga el horno libre de acumulación de grasa.
- No limpie con almohadillas metálicas para fregar. Las piezas podrán quemar la almohadilla y tener contacto con partes eléctricas, involucrando riesgos de descargas eléctricas.
- Al limpiar superficies de puerta y horno que se unen al cerrar la puerta, use sólo jabones o detergentes suaves y no abrasivos, aplicando los mismos con una esponja limpia o tela suave. Enjuague bien.

AGUA SOBRECALENTADA

- Líquidos, tales como agua, café o té, son capaces de sobrecalentarse más allá del punto de ebullición sin parecer que estén hirviendo. No siempre hay burbujeo o hervor visible cuando se saca el recipiente del horno microondas. ESTO PUEDE RESULTAR EN LA EBULLICIÓN REPENTINA DE LÍQUIDOS MUY CALIENTES CUANDO SE MUEVE EL RECIPIENTE O SE INSERTA UNA CUCHARA U OTRO UTENSILIO DENTRO DEL LÍQUIDO.
- Para reducir el riesgo de lesión física:
  - No sobrecaliente el líquido.
  - Revuelva el líquido antes y a la mitad del tiempo de calentamiento.
  - No utilice recipientes con costados rectos y cuellos angostos.
  - Después de calentar el recipiente, déjelo en el horno microondas por un período corto de tiempo antes de sacarlo.
  - Tenga extrema precaución cuando introduzca una cuchara u otro utensilio en el recipiente.

MARCAPASOS

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

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),

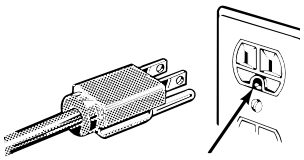
(2) las bisagras y pestillos (rotos o flojos),

(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.

INSTRUCCIONES DE CONEXIÓN A TIERRA

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



Asegúrese de contar con una conexión a tierra adecuada antes de usar.

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.

Si la toma de corriente es un modelo estándar de dos clavijas, es su responsabilidad personal y su obligación el reemplazarla por una toma adecuada para tres clavijas con conexión a tierra.

Bajo ninguna circunstancia debe cortar o quitar la tercera clavija (tierra) del cable de corriente.

Se brinda un cable de corriente corto a fin de reducir riesgos que puedan resultar de enredos o tropiezos con un cable más largo.

No recomendamos el uso de un cable de prolongación con este electrodoméstico. Si el cable de corriente es demasiado corto, haga que un electricista cualificado o un técnico de reparaciones instalen una toma de corriente cerca del electrodoméstico. (Consulte la sección ADVERTENCIA—CABLES DE PROLONGACIÓN.)

Para un mejor funcionamiento, enchufe este electrodoméstico en una toma de corriente exclusiva para evitar parpadeos de luz, fusibles quemados o que salte el diferencial.

ADVERTENCIAS DE LA PROPOSICIÓN 65 DEL ESTADO DE CALIFORNIA:

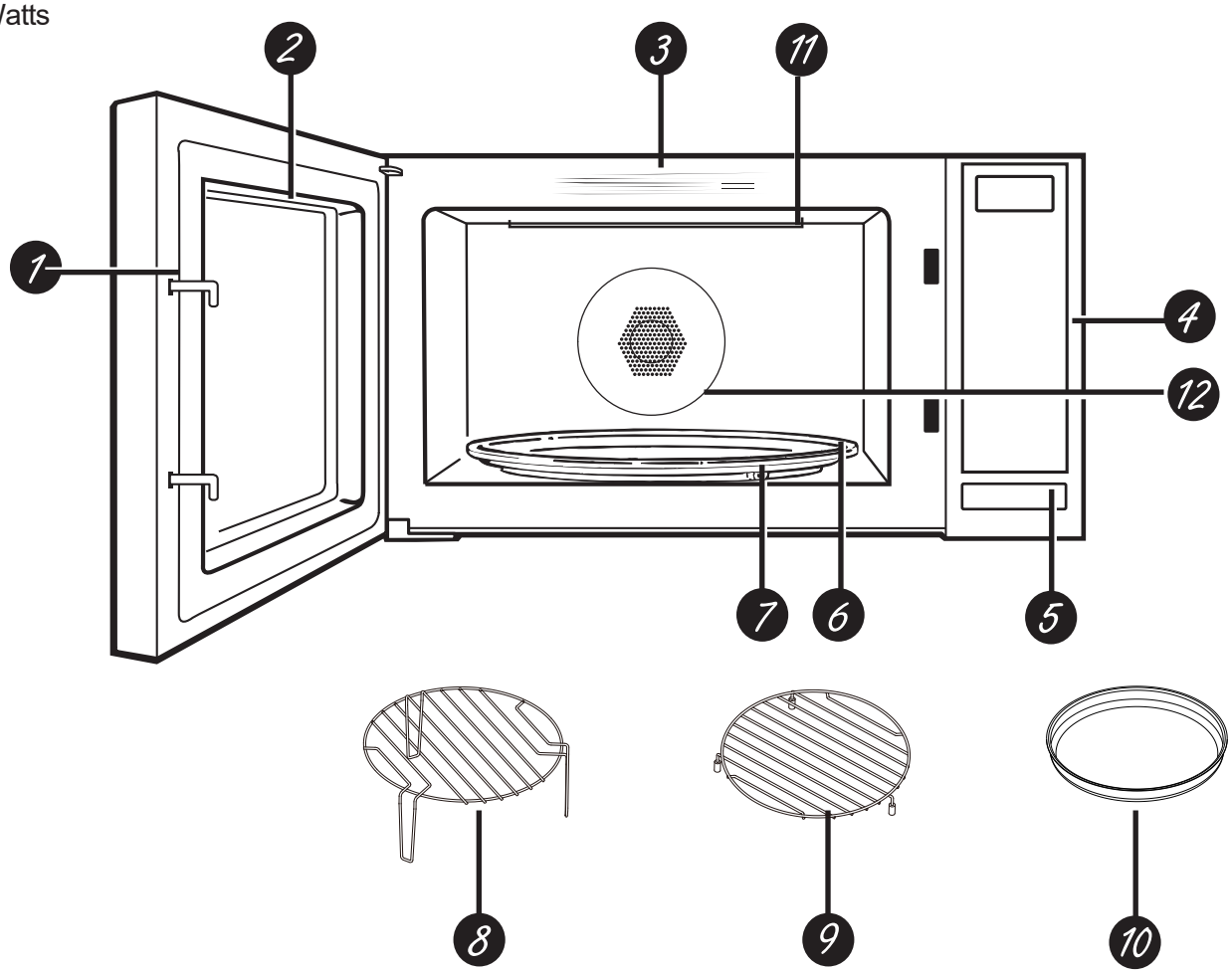
⚠ADVERTENCIA Este producto contiene uno o más químicos que el Estado de California entiende que producen cáncer, y defectos en el nacimiento u otros daños reproductivos.

LEA Y GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

Características

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

1050 Watts



Funciones del Horno

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. Bandeja para Comidas Crocantes

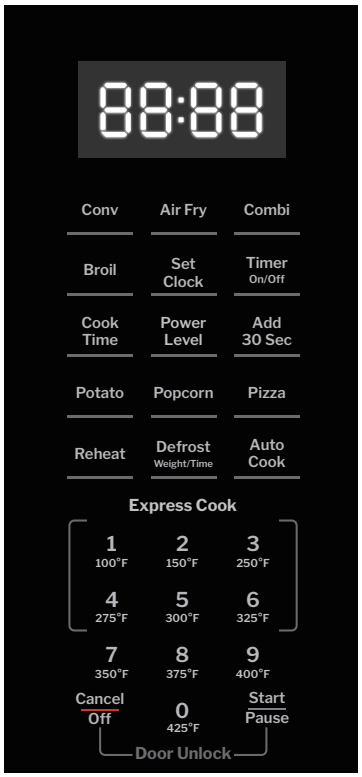
11. Elemento para Asar Oculto

12. Elemento de Convección

Controles

Puede usar el microondas por tiempo o con las funciones de conveniencia. No todas las funciones aparecen en todos los modelos.

GCST10A1



Ícono	Descripción	Ícono	Descripción
	Función de Microondas		Función de Convección
	Función para Asar		Descongelar
	Bloqueo para Niños		Menú Automático
Oz	Peso		Barra de Progreso de Temperatura

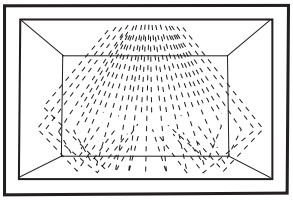
Controles de Cocción

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.
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	
Pizza (Pizza)	Cocina en base a la selección de peso en onzas realizada por el usuario.
Popcorn (Palomitas De Maíz)	Cocina en base a la selección del usuario del tamaño de la bolsa.
Potato (Patata)	Cocina en base a la selección de peso en onzas realizada por el usuario.
Reheat (Recalentar)	Cocina en base a la selección de peso en onzas realizada por el usuario.
Defrost (Descongelación)	Descongela en base a la selección del usuario de la comida y el peso.
Función de Cocción Automática	
	Elija entre un menú de comidas. Cocinará con microondas y/o circulación de aire caliente durante un tiempo en base a la selección de comidas.
Funciones de Cocción en Horno	
Conv. (Convección)	Hace circular aire a través de la cavidad del horno microondas con un ventilador para un mejor rendimiento del horneado.
Broil (Asar)	Usa un elemento térmico para asar/ asar a la parilla las comidas.
Air Fry (Freír con Aire)	Modo de cocción que produce alimentos con un exterior más crujiente que la cocción en horno tradicional.
Combi (Combinación)	Usa energía de microondas junto con una cocción por convección.

Opciones de cocción disponible

Cocción en Microondas

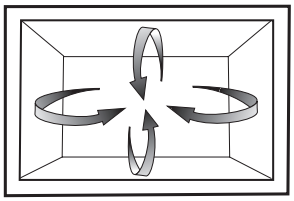


Su horno usa energía de microondas para cocinar en un tiempo o peso establecidos, o automáticamente por sensor. El microondas con sensor funciona detectando la humedad creciente liberada durante la cocción. El horno ajusta de forma automática el tiempo de cocción a diferentes tipos y cantidades de comida.

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.

Air Fry (Freír con Aire)



Durante la cocción de fritura con aire, se utilizan elementos a fin de elevar de forma rápida la temperatura del aire dentro del horno. Un ventilador hace circular el aire caliente a través del horno, del horno y alrededor de la comida, produciendo comidas con un exterior más crocante que en la cocción en hornos tradicionales.

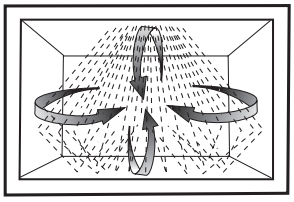
Método de Cocción	Fuente de Calor	Conducción de Calor	Beneficios
Alrededor de la comida circula aire caliente para producir exteriores dorados y conservar los jugos.	Circulación de aire caliente.	Calor conducido desde la parte exterior de la comida hacia la parte interior.	Ayuda en el dorado y a conservar el sabor. Cocina algunas comidas de forma más rápida que los hornos regulares.

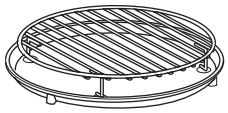
Siempre use los estantes al cocinar por convección.

Opciones de cocción disponible

Cocción en Combinación

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.





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

Método de Cocción

La energía de microondas y el calor de la convección o la energía microondas y el calor del asado se combinan para cocinar comidas en hasta la mitad del tiempo que en un horno regular, mientras dora y sella los jugos.

Fuente de Calor

La energía de microondas y el aire calentado por circulación, o la energía de microondas y la cocción para asar.

Conducción de Calor

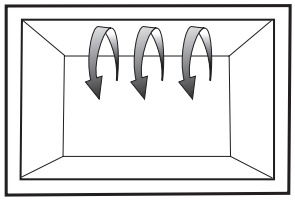
La comida se calienta a partir de energía instantánea de la penetración del calor conducido desde afuera de la comida

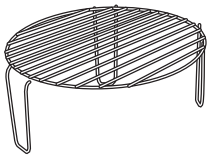
Beneficios

Tiempo de cocción acortado de energía de microondas, además de dejar la comida dorada y crujiente a través del calor de la convección.

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

La energía de calor radiante es transferida hasta la parte superior de la comida para producir partes superiores doradas y sellado del jugo.

Fuente de Calor

Energía de calor radiante.

Conducción del Calor

Calor conducido desde la parte externa de la comida hacia la parte interna.

Beneficios

La energía de calor radiante intenso brinda un sabor tipo parrilla.

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.

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.

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.

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.

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.

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.

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.

Acerca de las funciones básicas

Cancel/Off (Cancelar/ Apagar)

Cancela la selección actual o apaga la selección.

Control Lock Out (Bloqueo del Control)

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

Usted puede bloquear el panel de control para limpiar las unidades. Para bloquear o desbloquear los controles, mantenga presionado el botón **"0"** durante unos tres segundos. Cuando el panel de control esté bloqueado, en la pantalla se visualizará **"LOCKED"** o **"LOC"** (Bloqueado).

Funcionamiento de la Puerta del Horno con Seguridad para Niños

Para desbloquear y abrir la puerta:

1. Ubique y presione el botón **Start/Pause (Iniciar/Pausar)** o **Cancel/Off (Cancelar/Apagar)**
   – **Start/Pause** pausará el ciclo de cocción actual
   – **Cancel/Off** borrará el ciclo de cocción actual

Nota: La puerta permanecerá desbloqueada durante 10 segundos.

2. Presione el botón **Door Latch Release (Liberar el Botón del Pestillo Frontal)** o presione sobre la manija, dependiendo del modelo..
   Nota: La puerta permanecerá desbloqueada hasta que el ciclo de cocción se reinicie, o se iniciará un nuevo ciclo

Conversión a una Puerta de Horno Microondas Estándar

- En algunos casos, sería lo más conveniente desactivar esta función. En aquellos hogares donde no hay niños pequeños o en aquellos donde adultos con limitaciones físicas encuentran difícil operar el puerta con seguridad para niños, esta función se podrá desactivar siguiendo estos pasos.
  1. Mantenga presionada la tecla **"7"** en el teclado numérico durante 3 segundos; luego,
  2. Presione y libere la tecla **"9"**; finalmente,
  3. Presione y libere la tecla **"0"**.
- Se escucharán dos pitidos breves y la pantalla parpadeará **"UnLo"** para confirmar que la condición por omisión se actualizó de forma exitosa. Para reactivar la puerta del horno con seguridad para niños, repita los pasos 1 a 3 que figuran más arriba. La pantalla exhibirá **"Locked" / "Lock icon"** o **"Loc"** para confirmar que la función fue reactivada.

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.

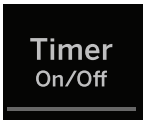
Recordatorio de Cocción Completa

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).

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.

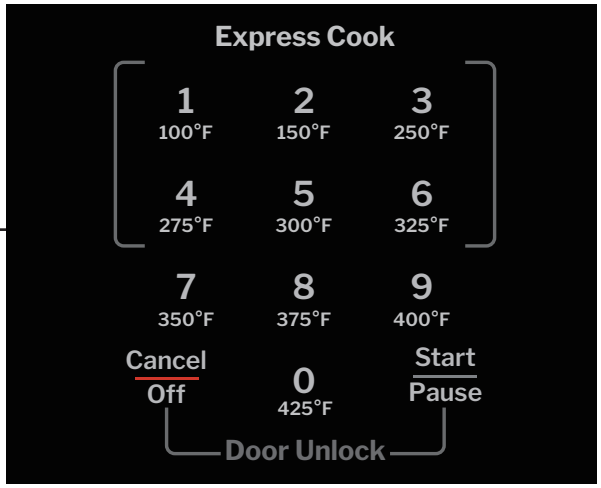


Express Cook (Cocción Express)

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.).

Preconfiguraciones de Temperatura

Mantener presionadas las teclas numéricas de 0 a 9 durante la función Convection Bake (Horneado por Convección) o de 5 a 0 durante la función Manual Air Fry (Freír con Aire Manualmente) activará las Preconfiguraciones de Temperatura, y la temperatura se ajustará en aquella exhibida debajo del botón presionado.



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** hasta que se muestre el tamaño de la bolsa en **OZ** Oz . Los íconos y comenzarán a parpadear.

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

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

Popcorn

Use solo con pesaje de palomitas de maíz para microondas empaquetadas 1,75, 3,0 a 3,5 onzas.

Pizza (Pizza)

Para usar la función **Pizza** :

1. Presione el botón **PIZZA** hasta que se muestre el peso de la bolsa en OZ Oz. Los íconos y comenzarán a parpadear.
2. Presione **START** (Iniciar).

Presione la tecla este número de veces	Peso de la Pizza
1	4oz
2	8oz
3	14oz

Pizza

Potato (Patata)

Para usar la función **Potato**:

1. Presione el botón **Potato** hasta que se muestre el peso de la bolsa en OZ Oz . Los íconos y comenzarán a parpadear
2. Presione **START** (Iniciar).

Presione la tecla este número de veces	Peso por Porción
1	4oz
2	8oz
3	14oz

Potato

Reheat (Recalentar)

Para usar la función Reheat:

1. Presione el botón Reheat hasta que se muestre el peso en OZ Oz . Los íconos y comenzarán a parpadear.
2. Presione **START** (Iniciar).

Presione la tecla este número de veces	Peso por Porción
1	9oz
2	12oz
3	18oz

Reheat

Defrost (Descongelar)

Para usar la función Weight Defrost (Descongelación por Peso):

1. Presione el botón **DEFROST** una vez. El ícono se encenderá. . La pantalla mostrará LbS durante 2 segundos, y luego se mostrará “0.0”.
2. Ingrese el peso en libras.
3. Presione **START** (Iniciar).

Para usar la función **Time Defrost** (Descongelación por Tiempo):

Defrost Weight/Time

1. Presione el botón **DEFROST** una vez. El ícono se encenderá. La pantalla mostrará LbS.
2. Presione el botón **DEFROST** una vez. El ícono se mantendrá encendido. La pantalla exhibirá “: 0”.
3. Ingrese el tiempo de descongelación.
4. Presione **START** (Iniciar).

49-7000258 Rev. 0

Función de Cocción Automática

Auto Cook (Cocción Automática)

Auto Cook

Para usar la función **Auto Cook**:

1. Presione el botón Auto Cook hasta que aparezca el código de comida deseado, o presione Auto Cook y use las teclas numéricas de 1 a 7 para seleccionar la comida deseada. Los íconos y comenzarán a parpadear.

Para pasar entre Ac-1 y Ac-4:

3.Presione **START** (Iniciar).

4. Se mostrará el ícono Oz. Presione la tecla numérica correspondiente para seleccionar el tamaño de la porción.

5. Presione **START** (Iniciar).

Para Ac-5:

3. Presione **START** (Iniciar)..

Para pasar entre Ac-6 y Ac-7:

3. Presione **START** (Iniciar)..

4. La etapa de precalentamiento exhibirá la temperatura de configuración. El horno emitirá un pitido una vez completada la etapa de precalentamiento.

5. Se exhibirá el temporizador con cuenta regresiva. Si la comida aún no fue colocada en el horno, se podrá colocar en este momento.

1ra Selección			2da Selección
Tipo de Comida	**Pantalla**	**Tecla Numérica**	**Tamaño de Porción/ Tazas**
Bebida	Ac-1	1	4oz
		2	8oz
		3	12oz
Recalentar Plato de la Cena	Ac-2	1	9 oz
		2	12 oz
Sopa	Ac-3	1	8oz
		2	16oz
		3	24oz
Vegetales Frescos	Ac-4	1	4oz
		2	8oz
		3	16oz
Avena	Ac-5		28oz
Torta	Ac-6		16oz
Gallera	Ac-7		7.5oz

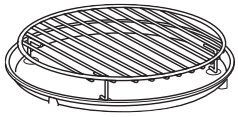
Funciones de Cocción en Horno

Cocción en Combinación utiliza un elemento para calentar que eleva la temperatura del aire dentro del horno. 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…



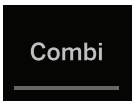
Se requiere el estante para una buena circulación de aire y un dorado parejo.

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.

Combination Cook (Cocción en Combinación)

Para usar la función **Combination Cook** :



1. Presione el botón COMBI una vez. Los íconos se encenderán.
2. Seleccione “C-1” o “C-2” presionando el botón Combi (Combinación) de forma repetida.
3. Presione **Start (Iniciar)**.
4. Ingrese el tiempo de cocción.
5. Presione **Start (Iniciar)**.

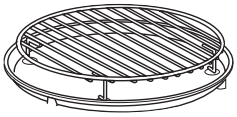
Presione la tecla este número de veces	Display	Ícono
1	C-1	
2	C-2	

La cocción por convección 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.

Convection Bake (Hornear Con Convección)

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

1. Presione el botón **CONV**. El ícono . .se encenderá.
2. Ingrese la temperatura deseada usando las preconfiguraciones de temperatura.

Para Precalentar:

1. Presione **START** (Iniciar). La barra de temperatura se llenará y la unidad emitirá un pitido una vez completado el precalentamiento.
2. Coloque la comida en el horno. Cierre la puerta. Se exhibirá “H0:00”.
3. Ingrese un tiempo. El tiempo máximo es de 9 horas y 99 minutos
4. Presione **Start (Iniciar)**..

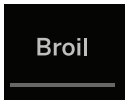
Para Saltear el Precalentamiento:

1. Presione el botón **COOK TIME** (Tiempo de Cocción). Se exhibirá “H0:00”. Ingrese un tiempo. El tiempo máximo es de 9 horas y 99 minutos.
2. Presione **Start (Iniciar)**.

ASAR

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

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



Función para Freír con Aire

La función de cocción con Air Fry (Freír con Aire) utiliza elementos para calentar que elevan de forma rápida la temperatura del aire dentro del horno. Un ventilador hace circular el aire caliente a través del horno, del horno y alrededor de la comida, produciendo comidas con un exterior más crocante que en la cocción en hornos tradicionales.

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 Obtener Mejores Resultados…

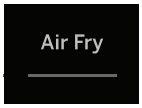
El estante y la bandeja para comidas crocantes son necesarios para obtener una buena circulación del aire y un dorado parejo.

Siempre use la bandeja para comidas crocantes provista con el estante alto al cocinar con la función para freír con aire, colocando la bandeja de comidas crocantes sobre el estante alto.

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

Cocción con la Función para Freír con Aire

Antes de comenzar, coloque la comida deseada sobre el accesorio de la bandeja para comidas crocantes. Coloque la bandeja para comidas crocantes sobre el estante alto, y luego en el horno.
Dé vuelta la comida cuando se indique.



Para usar la función **Manual Air Fry** (Freír con Aire Manualmente):

1. Presione el botón **Air Fry** (Freír con Aire) una vez. El ícono comenzará a parpadear.
2. Ingrese la temperatura deseada usando a su conveniencia las teclas numéricas.
   Acepta temperaturas de 300, 325, 350, 375, 400, y 425ºF.
3. Ingrese el tiempo deseado.
4. Presione **START** (Iniciar)**.**
5. Dé vuelta la comida cuando se indique. Una vez realizada esta acción, cierre la puerta y presione **START** (Iniciar).

Para usar la función **Menu Air Fry** (Menú para Freír con Aire):

1. Presione el botón **Air Fry** (Freír con Aire) dos veces. Los íconos y comenzarán a parpadear.
2. Use el botón **Air Fry** (Freír con Aire) para activar el ciclo o la tecla numérica para seleccionar el Ítem del Menú.

Pantalla	Ítem del Menú	Tamaño de la Porción
AF-1	Patatas Fritas de Cocción Rápida	8 oz
AF-2	Trocitos de Pollo Dino	12 oz
AF-3	Frituras de Pollo	11 oz
AF-4	Aros de Cebolla	9 oz
AF-5	Bastones de Pescado	9 oz
AF-6	Camarones Mariposa Congelados	9 oz
AF-7	Bastones de Mozzarella	11 oz
AF-8	Alitas de Pollo Frescas	14 oz
AF-9	Patitas de Pollo Frescas	14 oz

3. Presione **START** (Iniciar)**.**
4. Dé vuelta la comida cuando se indique. Una vez realizada esta acción, cierre la puerta y presione **START** (Iniciar)**.**

Consejos sobre Utensilios de Cocina

Cocción con Horneado por Convección, Fritura con Aire o Asado

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 Combinada o Cocción con Microondas

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	Microondas	Horneado por Convección	Asar	Cocción Combinada 1	Cocción Combinada 2	Freír con Aire
Vidrio Resistente al Calor, Vidrio Cerámico (Pyrex, Fire King, Corning Ware, etc.)	Sí	Sí	Sí	Sí	Sí	No
Metal	No	Sí	Sí	No	No	Sí
Vidrio No Resistente al Calor	No	No	No	No	No	No
Plásticos Seguros para Microondas	Sí	Sí*	No	Sí*	No	No
Películas y Envoltorios de Plástico	Sí	No	No	No	No	No
Productos de Papel	Sí	No	No	No	No	No
Paja, Mimbre y Madera	Sí	No	No	No	No	No
***Use sólo utensilios de cocina para microondas que sean seguros a 450ºF.**						

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.

1: major método para cocinar **2:** método alternativo para cocinar **"NR":** No recomendado

Comidas	Microondas	Horneado por Convección	Asar	Cocción Combinada 1	Cocción Combinada 2	Freír con Aire
Aperitivos						
Salsas y Pastas para Untar	1	1	NR	NR	NR	NR
Refrigerios con Masas	NR	1	NR	2	NR	NR
Bebidas	1	NR	NR	NR	NR	NR
Salsas y Coberturas	1	NR	NR	NR	NR	NR
Sopas y Guisados	1	NR	NR	2	NR	NR
Carnes						
Descongelar	1	NR	NR	NR	NR	NR
Dorar	NR	2	2	1	1	2
Ave						
Descongelar	1	NR	NR	NR	NR	NR
Dorar	NR	2	2	1	1	2
Pechugas y Muslos	2	1	2	1	2	2
Alitas y Patitas	2	2	2	2	2	1
Pescado y Mariscos						
Descongelar	1	NR	NR	NR	NR	NR
Cocción	1	1	1	1	1	2
Casseroles	2	1	NR	1	NR	NR
Huevos y Queso						
Huevos Revueltos, Omelets	1	2	NR	2	NR	NR
Quiche, Souffle	NR	1	NR	NR	NR	NR
Verduras, (frescas)	1	NR	NR	2	2	NR
Panes						
Rápido	2	1	NR	2	NR	NR
Levadura	NR	1	NR	NR	NR	NR
Panecillos, Torta de Café	2	1	NR	1	NR	NR
Postres						
Tortas, Capa y Bollos	2	1	NR	2	NR	NR
Pastel de Ángel y Chiffón	NR	1	NR	NR	NR	NR
Tarta de Crema y Budín	1	NR	NR	NR	NR	NR
Galletas en Barra	2	1	NR	2	NR	NR
Fruta	1	2	NR	2	NR	NR
Tartas y Pastel	NR	1	NR	2	NR	NR
Dulces	1	NR	NR	NR	NR	NR
Verduras Blanqueadas	1	NR	NR	NR	NR	NR
Comidas Congeladas a Conveniencia	2	2	NR	2	NR	1

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.

Cuidado y limpieza

Consejos prácticos

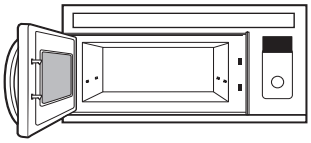
Paramantener el interior fresco, pásele un paño con una solución de agua y bicarbonato sódico de cuando en cuando.

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

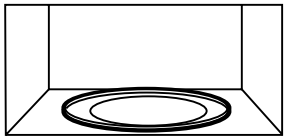
Cómo limpiar el interior

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.

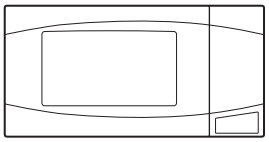
Plato giratorio desmontable y el apoyo del plato giratorio

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..

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.

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

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.
	Se presionó OFF/CLEAR accidentalmente.	Reinicie el programa de cocción y presione START.
“LOC” aparece en la pantalla	El control fue bloqueado.	Mantenga presionado “0” durante unos 3 segundos para desbloquear el panel de control.
“LOCKED” (Bloqueado) o “LOCK ICON” (Ícono Bloqueado) aparece en la pantalla	El panel de control/la puerta está bloqueado.	Controle el funcionamiento del bloqueo del control y las funciones de la puerta con seguridad para niños en la página 11 para encontrar la solución.

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.

Notas

Garantía Limitada del Horno Microondas de GE Appliances

Staple your receipt here. Proof of the original purchase date is needed to make a warranty claim.

For the period of	GE Appliances Decidirá Reparar o Reemplazar:
One year From the date of the original purchase	Cualquier producto que falle debido a un defecto en los materiales o la fabricación. La unidad de reemplazo posee garantía por el resto del período de garantía original de un año sobre el producto.

A Fin de Realizar un Reclamo sobre la Garantía:

Llame a GE Appliances al 800 GE CARES (800 432-2737). Tenga el número de modelo y el número de serie disponibles.

Qué No Cubrirá GE Appliances:

- **Instrucciones para el cliente. Este manual del propietario brinda información relacionada con instrucciones de funcionamiento y controles del usuario. El Manual del Propietario está disponible a través de Internet en GEAPPLIANCES.com**
- **Instalación, entrega o mantenimiento inadecuados.**
- **Falla del producto o daño sobre el mismo si se produce un abuso, uso inadecuado (por ejemplo: arco eléctrico en una cavidad de la rejilla o metal/ papel de aluminio), o uso diferente para el cual fue diseñado o uso comercial.**
- **Reemplazo de fusibles de la casa o reinicio de disyuntores.**
- **Daños ocasionados sobre el producto por accidente, incendio, inundaciones o catástrofes naturales.**
- **Daños consecuentes o incidentales causados por posibles defectos de este producto.**
- **Daño causado después de la entrega.**

EXCLUSIÓN DE GARANTÍAS IMPLÍCITAS

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

Esta garantía se extiende al comprador original y a cualquier dueño subsiguiente de productos comprados para uso hogareño dentro de EE.UU.

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

Exclusión de garantías implícitas: Excepto cuando esté prohibido por la ley, no existen garantías, ya sean expresas, orales o estatuarias, que se extiendan más allá de la descripción aquí presente, incluyendo específicamente las garantías implícitas de comerciabilidad o conveniencia para un propósito particular.

Garante: GE Appliances, *a* **Haier** *company*

Soporte para el Consumidor.

Sitio Web de Electrodomésticos de GE

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

Servicio Programado

El servicio de reparación de expertos de Electrodomésticos GE 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.: **GEAppliances.com/ge/service-and-support/service.htm** o comuníquese al 800.432.2737 durante el horario de atención comercial.

Garantías Extendidas

Adquiera una garantía extendida de Electrodomésticos GE 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 para los Electrodomésticos GE aún estarán allí cuando su garantía caduque.
En EE.UU.: **GEAppliances.com/ge/service-and-support/shop-for-extended-service-plans.htm**
o comuníquese al 800.626.2224 durante el horario de atención comercial.

Conectividad Remota

Para solicitar asistencia para la conectividad de red inalámbrica (para modelos con acceso remoto),
visite nuestro sitio web en **GEAppliances.com/ge/connected-appliances/** o comuníquese al 800.220.6899 en EE.UU.

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.: **GEApplianceparts.com** o de forma telefónica al 877.959.8688 durante el horario de atención comercial.

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 GE Appliances, 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 | GE Appliances, Appliance Park | Louisville, KY 40225
GEAppliances.com/ge/service-and-support/contact.htm

Impreso en China

49-7000258 Rev. 0