



700 Watts
Model: JES0736

Microwave Oven Owner's Manual

	Important Safety Information	2
	<i>Precautions to Avoid Possible Exposure to Excessive Microwave Energy</i>	2
	<i>Special Notes About Microwaving</i>	6

	Operating Instructions	11
	<i>Features of Your Microwave</i>	11
	<i>The Controls on Your Microwave</i>	12
	<i>Time Cooking</i>	15
	<i>Convenience Features</i>	18
	<i>Other Features</i>	22

	Helpful Information	25
	<i>Microwave Terms</i>	25
	<i>Care and Cleaning</i>	26

	If Something Goes Wrong	28
	<i>Troubleshooting Tips</i>	28
	<i>Warranty</i>	31
	<i>Consumer Support</i>	32



IMPORTANT SAFETY INFORMATION

*READ ALL SAFETY
INFORMATION BEFORE USING*

FOR YOUR SAFETY



PRECAUTIONS TO AVOID POSSIBLE EXPOSURE TO EXCESSIVE MICROWAVE ENERGY

For your safety the information in this manual must be followed to minimize the risk of fire or explosion or to prevent property damage, personal injury or loss of life.

Do Not Attempt

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

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

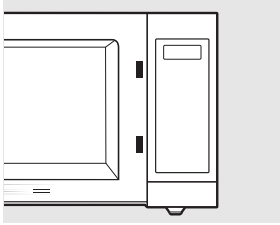
Do Not Operate the oven if it is damaged. It is particularly important that the oven door close properly and that there is no damage to the:

- 1** door (bent),
- 2** hinges and latches (broken or loosened),
- 3** door seals and sealing surfaces.

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

Welcome

Start Here!...Before using your Microwave



Write down the model and serial numbers here.
They are on a label inside the oven.

Staple your receipt to the back cover of this manual. You will need it to make a warranty claim.

Model number

Serial number

Date of purchase

Need Help?

Read this manual.

It contains instructions to help you use and maintain your microwave properly.

If you received a damaged oven...immediately contact the dealer (or builder) that sold you the oven.

Save time and money.

Check the section titled "If Something Goes Wrong." This section helps you solve common problems that might occur.



IMPORTANT SAFETY INFORMATION

*READ ALL SAFETY
INFORMATION BEFORE USING*

⚠ WARNING

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

SAFETY PRECAUTIONS

This microwave oven is not approved or tested for marine use.

- Read and follow the specific “Precautions to Avoid Possible Exposure to Excessive Microwave Energy” on page 2.
- This appliance must be grounded. Connect only to properly grounded outlet. See Grounding Instructions section on page 9.
- Do not mount this appliance over a sink.
- Install or locate this appliance only in accordance with the provided Installation Instructions.
- Be certain to place the front surface of the door three inches or more back from the countertop edge to avoid accidental tipping of the appliance in normal usage.
- Do not mount the microwave oven over or near any portion of a heating or cooking appliance.
- Do not store anything directly on top of the microwave oven surface when the oven is in operation.
- Do not operate any heating or cooking appliance beneath this microwave.
- Use this appliance only for its intended use as described in this manual. Do not use corrosive chemicals or vapors in this appliance. This microwave oven is specifically designed to heat, dry or cook food, and is not intended for laboratory or industrial use.



- Do not 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.
- Do not cover or block any openings on the appliance.
- Do not store this appliance outdoors. Do not use this product near water—for example, in a wet basement, near a swimming pool, near a sink or in similar locations.
- Keep power cord away from heated surfaces.
- Do not immerse power cord or plug in water.
- Do not let power cord hang over edge of table or counter.
- To reduce the risk of fire in the oven cavity:
 - Do not overcook food. Carefully attend appliance when paper, plastic or other combustible materials are placed inside the oven while cooking.
 - Remove wire twist-ties and metal handles from paper or plastic containers before placing them in the oven.
 - Do not use the oven for storage purposes. Do not leave paper products, cooking utensils or food in the oven when not in use.
 - If materials inside oven ignite, keep the oven door closed, turn the oven off and disconnect the power cord, or shut off power at the fuse or circuit breaker panel. If the door is opened, the fire may spread.
- See door surface cleaning instructions in the Care and Cleaning section(s) of this manual.
- GE does not support any servicing of the microwave. We strongly recommend that you do not attempt to service the microwave yourself.
- As with any appliance, close supervision is necessary when used by children.

SAVE THESE INSTRUCTIONS



IMPORTANT SAFETY INFORMATION

SPECIAL NOTES ABOUT MICROWAVING

ARCING

If you see arcing, press the Stop/Clear pad and correct the problem.

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

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

FOODS

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



SAFETY FACT

SUPERHEATED WATER

Liquids, such as water, coffee or tea are able to be overheated beyond the boiling point without appearing to be boiling. Visible bubbling or boiling when the container is removed from the microwave oven is not always present.

THIS COULD RESULT IN VERY HOT LIQUIDS SUDDENLY BOILING OVER WHEN THE CONTAINER IS DISTURBED OR A SPOON OR OTHER UTENSIL IS INSERTED INTO THE LIQUID.

To reduce the risk of injury to persons:

- Do not overheat the liquid.
 - Stir the liquid both before and halfway through heating it.
 - Do not use straight-sided containers with narrow necks.
 - After heating, allow the container to stand in the microwave oven for a short time before removing the container.
 - Use extreme care when inserting a spoon or other utensil into the container.
- Avoid heating baby food in glass jars, even with the lid off. Make sure all infant food is thoroughly cooked. Stir food to distribute the heat evenly. Be careful to prevent scalding when warming formula. The container may feel cooler than the formula really is. Always test the formula before feeding the baby.
 - Don't defrost frozen beverages in narrow-necked bottles (especially carbonated beverages). Even if the container is opened, pressure can build up. This can cause the container to burst, possibly resulting in injury.
 - Hot foods and steam can cause burns. Be careful when opening any containers of hot food, including popcorn bags, cooking pouches and boxes. To prevent possible injury, direct steam away from hands and face.
 - Do not overcook potatoes. They could dehydrate and catch fire, causing damage to your oven.
 - Cook meat and poultry thoroughly—meat to at least an INTERNAL temperature of 160°F and poultry to at least an INTERNAL temperature of 180°F. Cooking to these temperatures usually protects against foodborne illness.



IMPORTANT SAFETY INFORMATION

SPECIAL NOTES ABOUT MICROWAVING

MICROWAVE-SAFE COOKWARE

Make sure all cookware used in your microwave oven is suitable for microwaving. Most glass casseroles, cooking dishes, measuring cups, custard cups, pottery or china dinnerware which does not have metallic trim or glaze with a metallic sheen can be used. Some cookware is labeled “suitable for microwaving.”



How to test for a microwave-safe dish.

- If you are not sure if a dish is microwave-safe, use this test: Place in the oven both the dish you are testing and a glass measuring cup filled with 1 cup of water—set the measuring cup either in or next to the dish. Microwave 1 minute at high. If the dish heats, it should not be used for microwaving.
- If the dish remains cool and only the water in the cup heats, then the dish is microwave-safe.
- If you use a meat thermometer while cooking, make sure it is safe for use in microwave ovens.
- Do not use recycled paper products. Recycled paper towels, napkins and waxed paper can contain metal flecks which may cause arcing or ignite. Paper products containing nylon or nylon filaments should be avoided, as they may also ignite.
- Some styrofoam trays (like those that meat is packaged on) have a thin strip of metal embedded in the bottom. When microwaved, the metal can burn the floor of the oven or ignite a paper towel.
- Do not use the microwave to dry newspapers.
- Not all plastic wrap is suitable for use in microwave ovens. Check the package for proper use.
- Paper towels, waxed paper and plastic wrap can be used to cover dishes in order to retain moisture and prevent spattering. Be sure to vent plastic wrap so steam can escape.
- Cookware may become hot because of heat transferred from the heated food. Pot holders may be needed to handle the cookware.
- “Boilable” cooking pouches and tightly closed plastic bags should be slit, pierced or vented as directed by package. If they are not, plastic could burst during or immediately after cooking, possibly resulting in injury. Also, plastic storage containers should be at least partially uncovered because they form a tight seal. When cooking with containers tightly covered with plastic wrap, remove covering carefully and direct steam away from hands and face.



- Use foil only as directed in this manual. TV dinners may be microwaved in foil trays less than 3/4" high; remove the top foil cover and return the tray to the box. When using foil in the microwave oven, keep the foil at least 1" away from the sides of the oven.

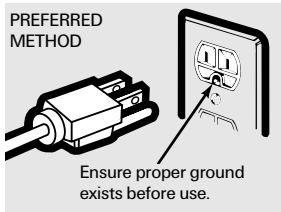
- Plastic cookware—Plastic cookware designed for microwave cooking is very useful, but should be used carefully. Even microwave-safe plastic may not be as tolerant of overcooking conditions as are glass or ceramic materials and may soften or char if subjected to short periods of overcooking. In longer exposures to overcooking, the food and cookware could ignite.

Follow these guidelines:

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

GROUNDING INSTRUCTIONS

GROUNDING INSTRUCTIONS



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

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

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

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

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

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

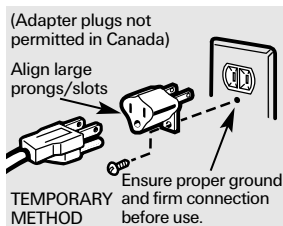
For best operation, plug this appliance into its own electrical outlet to prevent flickering of lights, blowing of fuse or tripping of circuit breaker.



IMPORTANT SAFETY INFORMATION

GROUNDING INSTRUCTIONS

ADAPTER PLUGS



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

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

available at most local hardware stores.

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

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

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

When disconnecting the power cord from the

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

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

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

EXTENSION CORDS

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

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

If an extension cord is used—

- 1** The marked electrical rating of the extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance;
- 2** The extension cord must be a grounding-type 3-wire cord and it must be plugged into a 3-slot outlet;

- 3** The extension cord should be arranged so that it will not drape over the countertop or tabletop where it can be pulled on by children or tripped over unintentionally.

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

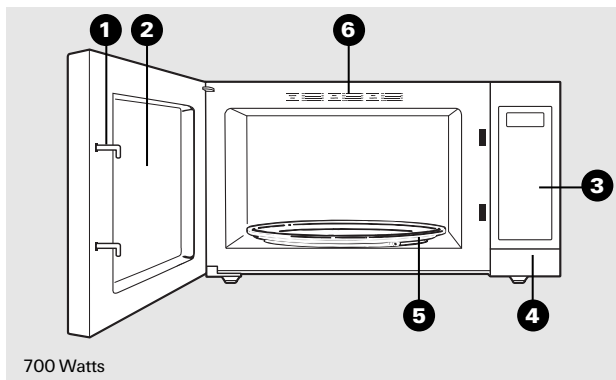
Operating Instructions

Features of Your Microwave

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



Features



1 Door Latches.

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

3 Touch Control Panel Display.

4 Door Latch Release. Press latch release to open door.

5 Removable Turntable.

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

6 Convenience Guide.

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

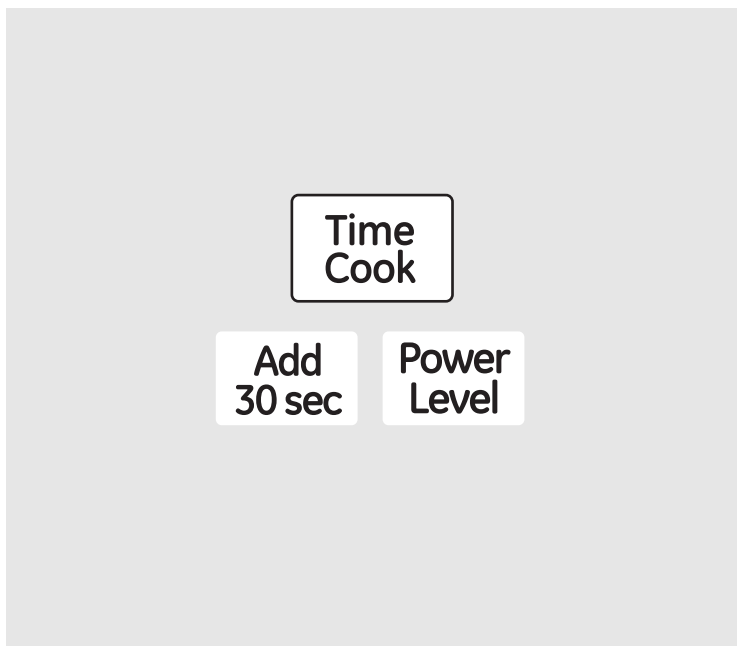


Quick Start

The Controls on Your Microwave Oven

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

You can microwave by time or with the convenience features.



1

Time Features

Press	Enter
Time Cook (Press once, twice or three times)	Amount of cooking time.
Add 30 sec	Starts automatically!
Power Level	Power level 1–9 (automatically set at Hi).

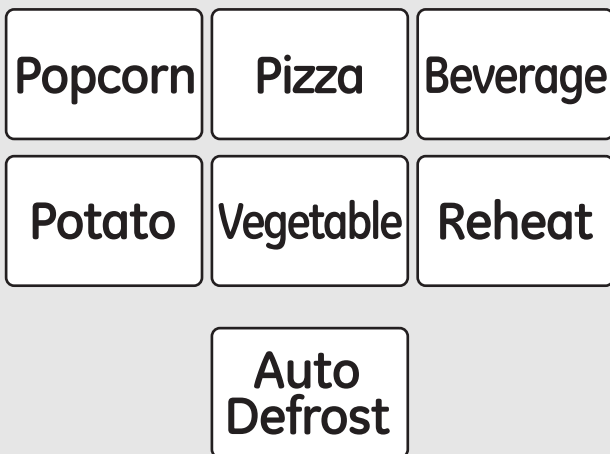


GUIDE ON MICROWAVE

Before you begin, check the guide located on the inside front of the oven when you open the door.

GUIDES IN MANUAL

- Cooking



2

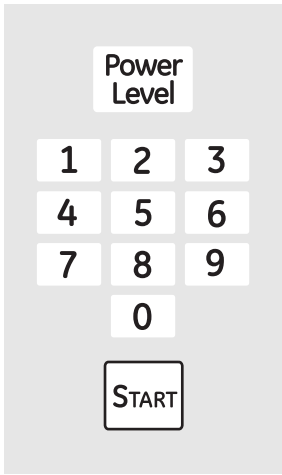
Convenience Features

<i>Press</i>	<i>Enter</i>
Popcorn	3.5 oz., 3.0 oz. or 1.75 oz. package
Pizza	1–3 slices
Beverage	1 cup (8 oz.) or 2 cups (16 oz.) beverage
Potato	1–4 servings
Vegetable	1–4 cups
Reheat	Food type, serving size
Auto Defrost	Food type, food weight



Operating Instructions

Changing Power Levels



- How to Change the Power Level**
 The power level may be entered or changed immediately after entering the feature time for Time Cook.
- 1 Press Time Cook.**
 - 2 Enter cooking time.**
 - 3 Press Power Level.**
 - 4 Select desired power level 1–9.**
 - 5 Press Start.**

Variable power levels add flexibility to microwave cooking. The power levels on the microwave oven can be compared to the surface units on a range. Power level Hi or full power is the fastest way to cook and gives you 100% power. 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.

A high setting will cook faster but food may need more frequent stirring, rotating or turning over. Most cooking will be done on power level Hi. A lower setting will cook more evenly and need less stirring or rotating of the food.

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

Rest periods (when the microwave energy cycles off) give time for the food

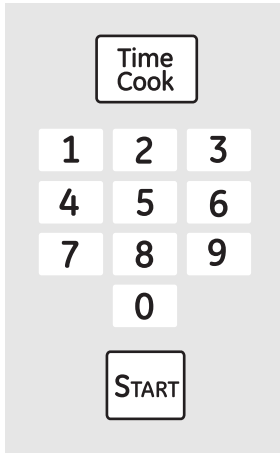
to “equalize” or transfer heat to the inside of the food. An example of this is shown with power level 3—the defrost cycle. If microwave energy did not cycle off, the outside of the food would cook before the inside was defrosted.

Here are some examples of uses for various power levels:

Power Level	Best Uses
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 such as stews and less tender cuts of meat.
Low 2 or 3	Defrosting without cooking; simmering; delicate sauces.
Warm 1	Keeping food warm without overcooking; softening butter.



Time Cook



Time Cook allows you to program up to three different cooking stages. In addition, you can also set one Auto Defrost stage for a total of four stages. See the Auto Defrost section for instructions on how to set Auto Defrost.

- 1 Press Time Cook.**
- 2 Enter cooking time.**
- 3 Change power level if you don't want full power. (Press Power Level. Select a desired power level 1–9.)**
- 4 Press Start.**

Time Cook I

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

Power level Hi is automatically set, but you may change it for more flexibility.

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

Time Cook II & III

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

- 1 Press Time Cook.**
- 2 Enter the first cook time.**
- 3 Change the power level if you don't want full power. (Press Power Level. Select a desired power level 1–9.)**
- 4 Press Time Cook again.**
- 5 Enter the second cook time.**
- 6 Change the power level if you don't want full power. (Press Power Level. Select a power level 1–9.)**
- 7 Press Start, or, to set a third cooking stage, repeat steps 4–6 and press Start.**

Time Cook I will count down first, followed by Time Cook II, then Time Cook III. If an Auto Defrost stage was set, it will count down before the Time Cook stages.



Operating Instructions

Cooking Guide for Time Cook

NOTE: Use power level *Hi* unless otherwise noted.

Vegetable	Amount	Time	Comments
Asparagus (fresh spears)	1 lb.	7 to 10 min., Med-High (7)	In 1½-qt. casserole, place 1/4 cup water.
(frozen spears)	10-oz. package	5 to 8 min.	In 1-qt. casserole.
Beans (fresh green)	1 lb. cut in half	12 to 17 min.	In 1½-qt. casserole, place 1/2 cup water.
(frozen green)	10-oz. package	6 to 9 min.	In 1-qt. casserole, place 2 tablespoons water.
(frozen lima)	10-oz. package	6 to 9 min.	In 1-qt. casserole, place 1/4 cup water.
Beets (fresh, whole)	1 bunch	18 to 25 min.	In 2-qt. casserole, place 1/2 cup water.
Broccoli (fresh cut)	1 bunch (1¼ to 1½ lbs.)	7 to 10 min.	In 2-qt. casserole, place 1/2 cup water.
(fresh spears)	1 bunch (1¼ to 1½ lbs.)	9 to 13 min.	In 2-qt. casserole, place 1/4 cup water.
(frozen, chopped)	10-oz. package	5 to 8 min.	In 1-qt. casserole.
(frozen spears)	10-oz. package	5 to 8 min.	In 1-qt. casserole, place 3 tablespoons water.
Cabbage (fresh)	1 medium head (about 2 lbs.)	8 to 13 min.	In 1½- or 2-qt. casserole, place 1/4 cup water.
(wedges)		7 to 14 min.	In 2- or 3-qt. casserole, place 1/4 cup water.
Carrots (fresh, sliced)	1 lb.	6 to 9 min.	In 1½-qt. casserole, place 1/4 cup water.
(frozen)	10-oz. package	5 to 8 min.	In 1-qt. casserole, place 2 tablespoons water.
Cauliflower (flowerets)	1 medium head	9 to 14 min.	In 2-qt. casserole, place 1/2 cup water.
(fresh, whole)	1 medium head	9 to 17 min.	In 2-qt. casserole, place 1/2 cup water.
(frozen)	10-oz. package	5 to 8 min.	In 1-qt. casserole, place 2 tablespoons water.



Vegetable	Amount	Time	Comments
Corn (frozen kernel)	10-oz. package	4 to 8 min.	In 1-qt. casserole, place 2 tablespoons water.
Corn on the cob (fresh)	1 to 5 ears	3 to 5 min. per ear	In 2-qt. glass baking dish, place corn. If corn is in husk, use no water; if corn has been husked, add 1/4 cup water. Rearrange after half of time.
(frozen)	1 ear 2 to 6 ears	5 to 7 min. 2 to 4 min. per ear	Place in 2-qt. glass baking dish. Cover with vented plastic wrap. Rearrange after half of time.
Mixed vegetables (frozen)	10-oz. package	4 to 8 min.	In 1-qt. casserole, place 3 tablespoons water.
Peas (fresh, shelled)	2 lbs. unshelled	9 to 12 min.	In 1-qt. casserole, place 1/4 cup water.
(frozen)	10-oz. package	4 to 8 min.	In 1-qt. casserole, place 2 tablespoons water.
Potatoes (fresh, cubed, white)	4 potatoes (6 to 8 oz. each)	11 to 14 min.	Peel and cut into 1 inch cubes. Place in 2-qt. casserole with 1/2 cup water. Stir after half of time.
(fresh, whole, sweet or white)	1 (6 to 8 oz.)	2 to 5 min.	Pierce with cooking fork. Place in center of the oven. Let stand 5 minutes.
Spinach (fresh)	10 to 16 oz.	5 to 8 min.	In 2-qt. casserole, place washed spinach.
(frozen, chopped and leaf)	10-oz. package	5 to 8 min.	In 1-qt. casserole, place 3 tablespoons water.
Squash (fresh, summer and yellow)	1 lb. sliced	4 to 7 min.	In 1½-qt. casserole, place 1/4 cup water.
(winter, acorn or butternut)	1 to 2 squash (about 1 lb. each)	7 to 11 min.	Cut in half and remove fibrous membranes. In 2-qt. glass baking dish, place squash cut-side-down. Turn cut-side-up after 4 minutes.



Operating Instructions

Time Features

Add 30 Seconds



Add
30 sec

You can use this feature two ways:

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

Convenience Features

Popcorn



Popcorn

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

How to Use the Popcorn Feature

1 Follow package instructions. Place the package of popcorn in the center of the microwave.

2 Press Popcorn once for a 3.5 ounce package of popcorn, twice for a 3.0 ounce package or three times for a 1.75 ounce package. The oven starts automatically.

Pizza



Pizza

The Pizza feature is for reheating 1–3 slices of pizza.

Press Pizza once for one slice of pizza, twice for two slices or three times for three slices. The oven starts automatically.



Beverage



Beverage

The Beverage feature works best for heating a beverage that is at room temperature.

Press Beverage once for 1 cup (8 oz.), or twice for 2 cups (16 oz.). The oven starts automatically.

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

Potato



Potato

The Potato feature cooks up to four 8–10 ounce potatoes.

Press Potato. The serving size is automatically set at 1, but can be changed by pressing Potato a second time for 2 potatoes,

a third time for 3 potatoes or a fourth time for 4 potatoes. The oven starts automatically.



Operating Instructions

Convenience Features

Vegetable



Vegetable

Use the Vegetable feature to cook up to 4 cups of fresh vegetables.

Press Vegetable once to cook 1 cup of vegetables, twice to cook 2 cups, three times to cook 3 cups or four times to cook 4 cups. The oven starts automatically.

Reheat



Reheat

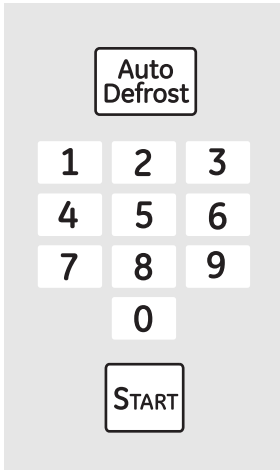
The Reheat feature reheats previously cooked foods.

Press Reheat once to reheat a plate of leftovers (2–3 foods) or twice to reheat pasta (8–10 oz.).

The oven starts automatically.



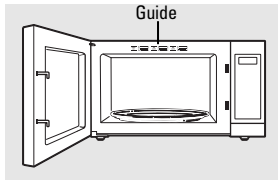
Auto Defrost



- 1 Press Auto Defrost 1–3 times to select the desired defrosting category (see Auto Defrost Guide at right).**
- 2 Using the Conversion Guide at right, enter food weight. For example, press pads 1 and 2 for 1.2 pounds (1 pound, 3 ounces).**
- 3 Press Start.**

Auto Defrost automatically sets the defrosting times and power levels to give even defrosting results for meats and poultry.

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



Auto Defrost Guide

Auto Defrost will defrost 0.1 lbs to 6.0 lbs (0.05 kg to 3.0 kg) of meat or poultry.

1 Meat:

Beef—ground beef, roasts
Pork—roasts

2 Poultry:

Poultry—whole (under 4 lbs), boneless cut-up breasts
Cornish hens—whole
Turkey—breast (under 6 lbs)

3 Steaks/Chops:

Beef—steaks, stew meat
Lamb—chops, roasts
Pork—chops, hot dogs, ribs, sausages
Veal—cutlets

Conversion Guide

If the weight of food is stated in pounds and ounces, the ounces must be converted to tenths (.1) of a pound.

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

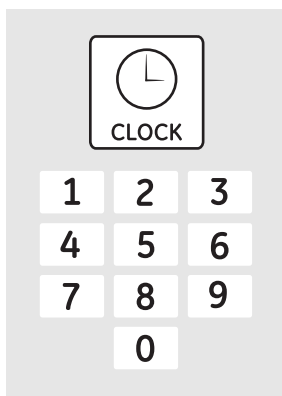
- Remove meat from package and place on microwave-safe dish.
- Twice during defrost, the oven signals. At each signal, turn the food over. Remove defrosted meat or shield warm areas with small pieces of foil.
- After defrosting, most meats need to stand 5 minutes to complete defrosting.



Operating Instructions

Other Features Your Model May Have

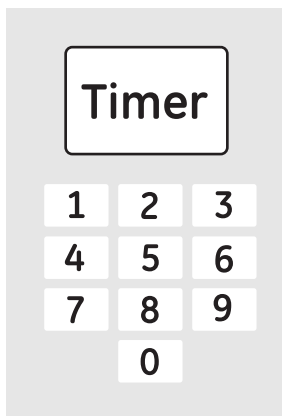
Clock



Press **CLOCK** to enter the time of day.

- 1** Press **CLOCK**.
- 2** Enter time of day.
- 3** Press **CLOCK**.

Timer



The Timer operates as a minute timer.

- 1** Press **Timer**.
- 2** Enter amount of time you want to count down.
- 3** Press **Start**. When the time is up, the timer will signal.

The Timer feature operates without microwave energy.



Stop/Clear



Press once to pause cooking (all settings will be saved).

Press Start to continue cooking.

Press twice to stop and erase your cooking settings.

Child Lock-Out



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

To lock or unlock the controls, press and hold 0 for about three seconds. When the control panel is locked, LOCK or L appears in the display.



Microwave Terms

Term	Definition
Arcing	<p>Arcing is the microwave term for sparks in the oven. Arcing is caused by:</p> <ul style="list-style-type: none">• metal or foil touching the side of the oven.• foil that is not molded to food (upturned edges act like antennas).• metal such as twist-ties, poultry pins, gold-rimmed dishes.• recycled paper towels containing small metal pieces.
Covering	<p>Covers hold in moisture, allow for more even heating and reduce cooking time. Venting plastic wrap or covering with wax paper allows excess steam to escape.</p>
Shielding	<p>In a regular oven, you shield chicken breasts or baked foods to prevent over-browning. When microwaving, you use small strips of foil to shield thin parts, such as the tips of wings and legs on poultry, which would cook before larger parts.</p>
Standing Time	<p>When you cook with regular ovens, foods such as roasts or cakes are allowed to stand to finish cooking or to set. Standing time is especially important in microwave cooking. Note that a microwaved cake is not placed on a cooling rack.</p>
Venting	<p>After covering a dish with plastic wrap, you vent the plastic wrap by turning back one corner so excess steam can escape.</p>



Helpful Information

Care and Cleaning

Helpful Hints



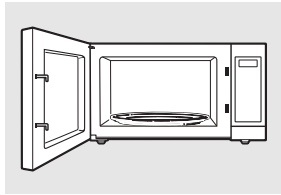
An occasional thorough wiping with a solution of baking soda and water keeps the inside fresh.

UNPLUG THE CORD BEFORE CLEANING ANY PART OF THIS OVEN.

How to Clean the Inside

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

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



Some spatters can be removed with a paper towel, others may require a damp cloth. Remove greasy spatters with a sudsy cloth, then rinse with a damp cloth. Do not use abrasive cleaners or sharp utensils on oven walls. To clean the surface of the door and the surface of the oven that come together upon closing, use only mild, nonabrasive soaps or detergents using a sponge or soft cloth. Rinse with a damp cloth and dry.

Removable Turntable and Turntable Support

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

How to Clean the Outside

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

Case

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

Control Panel and Door

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

Door Surface

It's important to keep the area clean where the door seals against the microwave. Use only mild, 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.



If Something Goes Wrong

Troubleshooting Tips

<i>Problem</i>	<i>Possible Cause</i>	<i>What to Do</i>
<i>Oven will not start</i>	<p>A fuse in your home may be blown or the circuit breaker tripped.</p> <p>Power surge.</p> <p>Plug not fully inserted into wall outlet.</p>	<ul style="list-style-type: none">• Replace fuse or reset circuit breaker.• Unplug the microwave oven, then plug it back in.• Make sure the 3-prong plug on the oven is fully inserted into wall outlet.
<i>Control panel lighted, yet oven will not start</i>	<p>Door not securely closed.</p> <p>Start not pressed after entering cooking selection.</p> <p>Another selection entered already in oven and Stop/Clear not pressed to cancel it.</p> <p>Cooking time not entered after pressing Time Cook.</p> <p>Stop/Clear was pressed accidentally.</p> <p>Defrosting category or food weight not entered after pressing Auto Defrost.</p>	<ul style="list-style-type: none">• Open the door and close securely.• Press Start.• Press Stop/Clear twice.• Make sure you have entered cooking time after pressing Time Cook.• Reset cooking program and press Start.• Make sure you have entered a defrosting category and food weight after pressing Auto Defrost.

Things That Are Normal

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

GE Microwave Oven Warranty.



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

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

For The Period Of:

One Year

From the date of the original purchase

GE Will Replace:

Any part of the microwave oven which fails due to a defect in materials or workmanship. During this **limited one-year warranty**, GE will also provide, **free of charge**, all labor and related service costs to replace the defective part.

What GE Will Not Cover:

- Service trips to your home to teach you how to use the product.
- Improper installation, delivery or maintenance.
- Product not accessible to provide required service.
- Failure of the product or damage to the product if it is abused, misused (for example, cavity arcing from wire rack or metal/foil), or used for other than the intended purpose or used commercially.
- Replacement of house fuses or resetting of circuit breakers.
- Damage to the product caused by accident, fire, floods or acts of God.
- Incidental or consequential damage caused by possible defects with this appliance.
- Damage caused after delivery.

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

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

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

Warrantor: General Electric Company, Louisville, KY 40225

Consumer Support.



GE Appliances Website

ge.com

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



Schedule Service

ge.com

Expert GE repair service is only one step away from your door. Get on-line and schedule your service at your convenience 24 hours any day of the year! Or call 800.GE.CARES (800.432.2737) during normal business hours.



Real Life Design Studio

ge.com

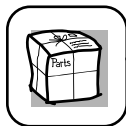
GE supports the Universal Design concept—products, services and environments that can be used by people of all ages, sizes and capabilities. We recognize the need to design for a wide range of physical and mental abilities and impairments. For details of GE's Universal Design applications, including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



Extended Warranties

ge.com

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



Parts and Accessories

ge.com

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

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



Contact Us

ge.com

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

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



Register Your Appliance

ge.com

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

MFL38289402
49-40563

05-07 JR

Printed in China

JES0736



Horno microondas

Manual de propietario



Información importante de seguridad

2

*Precauciones para evitar exposición
posible a la energía excesiva
de microondas*

2

*Notas especiales sobre el uso
del microondas*

6



Instrucciones de operación

11

Funciones de su horno microondas

11

Controles en su horno microondas

12

Cocción por tiempo

15

Funciones de conveniencia

18

Otras funciones

22



Información útil

25

Términos de su horno microondas

25

Cuidado y limpieza

26



Si algo sale mal

28

*Consejos para la solución
de problemas*

28

Garantía

31

Soporte al consumidor

32



INFORMACIÓN IMPORTANTE DE SEGURIDAD

*LEA TODA LA INFORMACIÓN
DE SEGURIDAD ANTES DE USAR*

POR SU SEGURIDAD



PRECAUCIONES PARA EVITAR EXPOSICIÓN POSIBLE A LA ENERGÍA EXCESIVA DE MICROONDAS

Por su seguridad, la información contenida en este manual se debe obedecer para reducir el riesgo de incendios o explosiones o para evitar daños a la propiedad, lesiones personales o la muerte.

No intente operar este horno microondas con la puerta abierta ya que la operación con la puerta abierta puede resultar en una exposición a la peligrosa energía de microondas. Es importante no tratar de manipular o usar mal los cierres de seguridad.

No coloque ningún objeto entre la parte frontal del horno y la puerta, ni permita que tierra o residuo de limpieza se acumulen en las superficies sellantes.

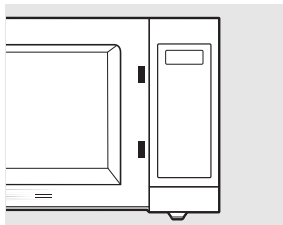
No opere el horno si está dañado. Es particularmente importante que la puerta del horno cierre apropiadamente y que no exista daño a:

- 1** la puerta (doblada),
- 2** las bisagras y los pestillos (rotos o flojos),
- 3** los sellos de la puerta y las superficies sellantes.

El horno no debe ajustarlo o repararlo ninguna persona excepto el personal de servicio calificado.

Bienvenida

Comience aquí!... Antes de usar su microondas



Escriba los números de modelo y de serie aquí.

Estos números están en una etiqueta en el interior del horno.

Grabe su recibo a la cubierta posterior de este manual. Se requiere para hacer un reclamo de garantía.

Número de modelo

Número de serie

Fecha de la compra

¿Necesita ayuda?

Lea este manual.

Incluye instrucciones para el uso y mantenimiento correctos del horno microondas.

Si recibió un horno dañado... comuníquese

de inmediato con el distribuidor (o contratista) que se lo vendió.

Ahorre tiempo y dinero.

Consulte la sección titulada "Si algo sale mal." Esta sección le ayuda a solucionar problemas comunes que pueden surgir.



INFORMACIÓN IMPORTANTE DE SEGURIDAD

**LEA TODA LA INFORMACIÓN
DE SEGURIDAD ANTES DE USAR**

⚠️ ADVERTENCIA

Cuando se encuentre usando electrodomésticos, usted debe poner en práctica precauciones de seguridad básicas, incluyendo las siguientes:

PRECAUCIONES DE SEGURIDAD

Este horno microondas no está probado ni aprobado para usarse en usos marinos.

- Lea y obedezca todas las "Precauciones para evitar exposición posible a la energía excesiva de microondas" en la página 2.
- Este electrodoméstico debe conectarse a tierra. Solamente conéctelo en un tomacorriente apropiadamente conectado a tierra. Consulte la sección de Instrucciones para la conexión a tierra en la página 9.
- No monte este horno microondas sobre un fregadero.
- Instale o localice este electrodoméstico solamente de acuerdo con las Instrucciones de instalación proporcionadas.
- 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.
- No monte el horno microondas sobre ni cerca de ninguna parte de un aparato calentador o de cocción.
- No almacene nada directamente sobre la parte superior del horno microondas cuando esté en funcionamiento.
- No opere ningún aparato calentador ni de cocción debajo de este horno microondas.
- Use este electrodoméstico solamente para los usos que se especifican en este manual. No use productos químicos corrosivos o vapores en este electrodoméstico. Este horno microondas está diseñado específicamente para calentar, secar o cocinar alimentos, y no fue diseñado para usarse en laboratorios u otros usos industriales.



- No opere este electrodoméstico si tiene su cable eléctrico o su enchufe dañado, si no funciona apropiadamente o si está dañado o se dejó caer.
- No cubra o bloquee ninguna apertura de este electrodoméstico.
- No almacene este electrodoméstico en exteriores. No use este producto cerca de agua— por ejemplo, en un sótano húmedo, cerca de una piscina o alberca, cerca de un fregadero o en lugares similares.
- Mantenga el cable eléctrico alejado de las superficies calientes.
- No sumerja el cable eléctrico o el enchufe en el agua.
- No permita que el cable eléctrico cuelgue sobre el borde de la mesa o el mostrador.
- Para reducir el riesgo de incendios en la cavidad del horno:
 - No cocine en exceso los alimentos. Con cuidado, atienda el electrodoméstico cuando coloque papeles, plásticos u otros materiales combustibles en el interior del horno de microondas.
 - Remueva cualquier nudo de los envases de papel o plástico antes de colocarlos en el horno de microondas.
 - No use el horno para almacenar objetos. No deje productos de papel, utensilios de cocina o alimentos en el horno de microondas cuando no lo esté usando.
 - Si algún material se incendiara en el interior del horno microondas, apague el horno y desconéctelo del enchufe eléctrico, o baje el interruptor de circuito de la casa. Si se abre la puerta, el incendio se podría propagar.
- Consulte las instrucciones de limpieza de la superficie de la puerta en la sección de Limpieza y cuidado en este manual.
- GE no está no apoya que se le proporcione ningún servicio al horno microondas. Vehementemente recomendamos que usted no intente proporcionar servicio al horno microondas usted mismo.
- Como con cualquier otro electrodoméstico, se necesita que usted supervise el uso del microondas.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES



INFORMACIÓN IMPORTANTE DE SEGURIDAD

NOTAS ESPECIALES SOBRE EL USO DEL MICROONDAS

ARCO ELÉCTRICO

Si ve que se forman arcos eléctricos, presione el botón Stop/Clear (Alto/Borrar) y resuelva el problema.

Arco eléctrico es lo que, en la terminología de los microondas, describe las chispas en el horno. El arco eléctrico es causado por:

- Metal o papel de aluminio tocando uno de los lados del horno.
- Papel de aluminio no moldeado a la forma del alimento (extremos orientados hacia arriba actuando como antenas).
- Metales, tales como cintas de cierre, alfileres de las carnes de aves, platos con bordes dorados, etc. en el microondas.
- Toallas de papel reciclado que contengan pedazos de metal.

ALIMENTOS

- No reviente palomitas de maíz en su horno microondas a no ser que lo haga usando un accesorio especial para tales propósitos o si usa palomitas de maíz cuyas etiquetas especifiquen que es seguro hacerlo.
- Algunos productos tales como los “huevos enteros” u otros que vienen en envases sellados—por ejemplo, latas o botes cerrados—podrían explotar y no se deben calentar en este horno microondas. Tal uso del horno microondas podría resultar en lesiones.
- No hierva huevos en el horno microondas. La presión se acumulará en el interior de la yema del huevo y causará que explote, posiblemente causando una lesión.
- Operar el horno microondas sin ningún alimento en su interior por más de uno o dos minutos, podría causar daño al horno microondas y podría comenzar un incendio. Hacerlo aumenta el calor alrededor del magnetron y reduce la vida del horno microondas.
- Los alimentos con “piel” externa no rota, como las patatas, los hot dogs, las salchichas, los tomates, las manzanas, los hígados de pollo y otras menudencias, además de las yemas de huevos, deberían perforarse para permitir que el vapor se escape de su interior durante la cocción.



HECHOS SOBRE LA SEGURIDAD

AGUA SUPERCALENTADA

Los líquidos, tales como el agua, el café o el té, se podrían calentar excesivamente más allá del punto de ebullición sin dar las apariencias de estar hirviendo. Usted no siempre podrá notar las burbujas visibles o la evidencia de que el líquido está hirviendo cuando el recipiente se remueve del horno microondas. ESTO PODRÍA RESULTAR EN QUE LOS LÍQUIDOS MUY CALIENTES SE DERRAMEN CUANDO SE MUEVA EL RECIPIENTE O SI SE LE INTRODUCE UNA CUCHARA O ALGÚN OTRO UTENSILIO.

Para reducir el riesgo de lesiones personales:

- No caliente excesivamente los líquidos.
- Mueva los líquidos antes y a mitad del proceso de calentamiento.
- No use envases de cuellos largos o estrechos.
- Después del calentamiento, permita que los recipientes permanezcan en el horno microondas por un tiempo corto antes de removerlo.
- Use cuidado extremo cuando inserte una cuchara u otro utensilio en el envase.

- Evite calentar alimentos para niños en latas de vidrio, aunque haya retirado la tapa. Asegúrese de que todos los alimentos de niños sean cocinados completamente. Mueva los alimentos para distribuir el calor de manera uniforme. Tenga cuidado de evitar que los alimentos hiervan cuando caliente leche para niños o leche de seno. El envase podría sentirse más frío que la leche en su interior. Siempre pruebe la leche antes de dársela al niño.
- No descongele bebidas congeladas en botellas de cuello estrecho (especialmente bebidas carbonatadas), aún si el envase está abierto, ya que la presión podría acumularse. Esto podría causar que el envase explote y existe la posibilidad de lesiones personales.
- Los alimentos calientes y el vapor pueden causar quemaduras. Tenga cuidado cuando abra envases de alimentos calientes, incluyendo palomitas de maíz, bolsas de cocinar o cajas. Para evitar posibles lesiones, dirija el vapor en dirección contraria a sus manos y cara.
- No cocine las patatas excesivamente. Podrían deshidratarse y encenderse, causando daños a su horno microondas.
- Cocine las carnes y las carnes de ave completamente—las carnes a una temperatura INTERNA mínima de 160 °F y las carnes de ave a una temperatura INTERNA de por lo menos 180 °F. Cocinarlas a estas temperaturas generalmente le protegerá contra las enfermedades contenidas en los alimentos.



INFORMACIÓN IMPORTANTE DE SEGURIDAD

NOTAS ESPECIALES SOBRE EL USO DEL MICROONDAS

PIEZAS DE COCINAS SEGURAS PARA HORNOS MICROONDAS

Asegúrese de que todas las piezas de cocina usadas en su horno microondas son apropiadas. La mayoría de las cacerolas de vidrio, los platos de cocinar, las tazas de medir, las tazas para hacer crema, las cerámicas o porcelana/loza que no tengan bordes metálicos o vidriado con lustre metálico se pueden usar. Algunas piezas de cocina vienen etiquetadas “apropiadas para usar en hornos microondas.”



Cómo probar si un envase es seguro para usarse en un horno microondas

- Si usted no está seguro si un plato es seguro para usarse en un horno microondas, use esta prueba: Coloque en el horno el plato que está probando y una taza de medidas de vidrio conteniendo una taza de agua—coloque la taza de medidas dentro o cerca del plato. Encienda el microondas de 1 minuto en alto. Si el plato se calienta, no se debería usar en el horno microondas. Si el plato permanece frío y el agua en la taza se calienta, entonces el plato es apropiado para usarse en el horno microondas.

- Si usted usa un termómetro mientras cocina, asegúrese de que es seguro usarlo en un horno microondas.
- No use productos de papel reciclado. Las toallas de papel reciclado, las servilletas y el papel encerado pueden contener partículas diminutas de metal que podrían causar chispas o hasta un incendio. Trate de evitar usar productos de papel que contienen filamentos de nilón, ya que se podrían incendiar.
- Algunas bandejas de espuma de poliestireno (como aquellas en las que la carne viene empacada) tienen una banda fina de metal empotrada en el fondo. Cuando son colocadas en el horno microondas, el metal puede quemar el piso del horno y encender la toalla de papel.
- No use el horno microondas para secar periódicos.
- No todas las envolturas plásticas son apropiadas para usarse en el horno microondas. Inspeccione el paquete en busca de las instrucciones para el uso apropiado.
- Las toallas de papel, el papel encerado y las envolturas plásticas se pueden usar para cubrir los platos y así retener la humedad y evitar que se derramen los alimentos. Asegúrese de ventilar las envolturas plásticas para que el vapor pueda escapar.
- Las piezas de cocinar podrían calentarse debido al calor transferido del piso calentado. Es posible que usted necesite manijas para manejar las piezas de cocinar.
- A las bolsas de cocinar “herbibles” y las bolsas cerradas herméticamente deberían abrírseles una rendija, o un agujero, o ventiladas de alguna forma conforme lo dicta el paquete. Si no lo hace, el plástico podría explotar durante o inmediatamente después de la cocción, tal vez resultando en lesiones. También, los recipientes de almacenamiento plásticos deberían ser descubiertos parcialmente porque ellos forman un sello hermético. Cuando se encuentre cocinando con este tipo de recipientes con coberturas plásticas, remueva la cubierta cuidadosamente y dirija el vapor en dirección opuesta a sus manos y su cara.



- Use papel de aluminio sólo de la forma detallada en este manual. Los alimentos preparados en porciones listas para calentar y servir (TV Dinners) pueden cocinarse con microondas en bandejas de papel aluminio de una altura menor a 3/4"; remueva la cubierta superior de aluminio y vuelva a colocar la bandeja en la caja. Cuando use aluminio dentro de un horno microondas, mantenga el aluminio, al menos, a una pulgada de distancia de los lados del horno.

- Piezas de cocinar plásticas— Las piezas de cocinar plásticas diseñadas para la cocción en hornos microondas son muy útiles, pero deben usarse con cuidado. Las piezas de cocinar plásticas seguras para el horno microondas podrían no ser tan tolerantes a las condiciones de calentamiento excesivas como lo son el vidrio o la cerámica y podrían ablandarse o carbonizarse si se someten a períodos cortos de calentamiento excesivo. En exposiciones prolongadas al calentamiento excesivo, los alimentos o las piezas de cocinar podrían incendiarse.

Siga las direcciones siguientes:

- 1 Use plásticos seguros para el horno microondas y úselos en cumplimiento estricto con las recomendaciones del fabricante de la pieza de cocinar.
- 2 No coloque piezas vacías y active el horno microondas.
- 3 No permita que los niños usen piezas de cocinar sin su supervisión.

INSTRUCCIONES PARA LA CONEXIÓN A TIERRA

INSTRUCCIONES PARA LA CONEXIÓN A TIERRA

MÉTODO
PREFERIDO



Asegúrese de que existe una conexión apropiada a tierra antes del uso.

⚠ ADVERTENCIA

El uso inapropiado del enchufe sin conexión a tierra podría resultar en una descarga eléctrica.

Este electrodoméstico se debe conectar a tierra. En el caso de un corto circuito, la conexión a tierra reduce el riesgo de descargas eléctricas proporcionando un cable de escape para la corriente eléctrica. Este electrodoméstico está equipado con un cable eléctrico que tiene un cable con conexión a tierra con un enchufe con conexión a tierra. El enchufe se debe enchufar a un tomacorriente que tenga conexión a tierra.

Consulte a un electricista calificado o un técnico de servicio si usted no entiende completamente las instrucciones sobre la conexión a tierra, o si existe alguna duda sobre si el electrodoméstico está conectado a tierra apropiadamente.

Si el tomacorriente es uno estándar de dos púas, es su responsabilidad personal y obligación hacer los arreglos para que se cambie por uno de tres púas con conexión a tierra.

Bajo ninguna circunstancia corte o remueva la tercera púa (conexión a tierra).

Para una mejor operación, conecte este electrodoméstico en su tomacorriente propio para evitar que las luces parpadeen, que los fusibles se aterricen o que el circuito se caiga.



INFORMACIÓN IMPORTANTE DE SEGURIDAD

INSTRUCCIONES PARA LA CONEXIÓN A TIERRA

ENCHUFES ADAPTADORES

(No se permite usar enchufes adaptadores en Canadá)

Alinee las púas/
ranuras grandes



MÉTODO TEMPORAL

Asegúrese de que exista una debida conexión a tierra antes de usar.

Situaciones de uso en las que el cable eléctrico del aparato se desconectará con poca frecuencia.

Debido al potencial de riesgos de seguridad bajo ciertas condiciones, **energicamente recomendamos contra el uso de enchufes adaptadores.** Sin embargo, si usted se ve en la necesidad de usar un adaptador, donde los códigos legales locales lo permitan, puede hacer una CONEXIÓN TEMPORAL a un interruptor de 2 tomas siempre que se use un tomacorriente listado bajo UL disponible en la mayoría de las ferreterías.

La ranura mayor en el adaptador debe estar alineada con la púa mayor en la pared para proporcionar una polaridad apropiada en la conexión del cable eléctrico.

PRECAUCIÓN: Unir el terminal de conexión a tierra del adaptador a un tornillo de la cubierta en la pared no conecta a tierra el electrodoméstico apropiadamente a no ser que el tornillo de la cubierta sea metálico y no esté aislado, y el tomacorriente de la casa esté apropiadamente conectado a tierra a través del cableado de la casa.

Haga que un técnico calificado inspeccione el circuito de la casa para cerciorarse que está conectado a tierra apropiadamente.

Cuando se disponga a desconectar el cable de corriente del adaptador, siempre sostenga el adaptador

en su lugar con una mano mientras tira del cable de corriente con la otra mano. Si no hace esto, la terminal de tierra del adaptador podría romperse después de que este proceso se repita varias veces. Si se rompe el terminal de conexión a tierra del adaptador, **NO USE** el electrodoméstico hasta que la conexión a tierra se haya restablecido.

Situaciones de uso en las que el cable eléctrico del aparato se desconectará con frecuencia.

No utilice un enchufe adaptador en estos casos porque la desconexión frecuente del cable eléctrico ejerce una tensión excesiva en el adaptador y produce la falla eventual del terminal a tierra del adaptador. Debería hacer que un electricista calificado reemplace el receptáculo de pared de dos patas por uno de tres patas (con conexión a tierra) antes de utilizar el electrodoméstico.

CABLES DE PROLONGACIÓN

Se incluye un cable eléctrico corto a fin de reducir los riesgos que resultan de enredarse o tropezarse con un cable más largo.

Los cables de prolongación pueden utilizarse si se tiene cuidado al hacerlo.

Si se utiliza un cable de prolongación—

- 1 El calibre eléctrico marcado en el cable de prolongación debe ser al menos igual al calibre eléctrico del electrodoméstico;
- 2 El cable de prolongación debe ser un cable de 3 hilos con conexión a tierra y debe conectarse a un tomacorriente de tres ranuras;
- 3 El cable de prolongación debe acomodarse de modo que no cuelgue

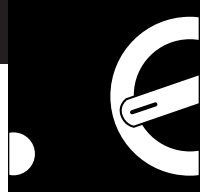
sobre la encimera o el mostrador donde puedan tirarlo los niños o donde puedan tropezarse y caerse involuntariamente.

Si utiliza un cable de prolongación, es posible que la luz interior parpadee y el sonido del ventilador varíe cuando el horno microondas esté encendido. Además, los tiempos de cocción pueden prolongarse.

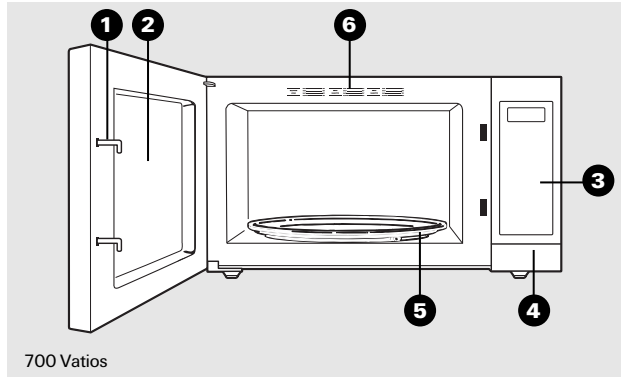
Instrucciones de operación

Funciones de su horno microondas

(A través de este manual, las funciones y la apariencia de su modelo podrían variar.)



Funciones



700 Vatios

1 Enganches de la puerta.

2 Ventana con escudo metálico. La pantalla le permite ver lo que cocina mientras mantiene las microondas confinadas en el horno.

3 Panel de control de toque.

4 Botón de liberación de los enganches de la puerta. Presione el botón de liberación de los enganches para abrir la puerta.

5 Plato giratorio

desmontable. El plato giratorio y el apoyo **deben** estar en su lugar cuando use el horno microondas. El plato giratorio se puede remover para limpiarlo.

6 Guía de conveniencia.

NOTA: El plato de categoría, la ventilación y la luz del horno están localizados en las paredes interiores del horno microondas.

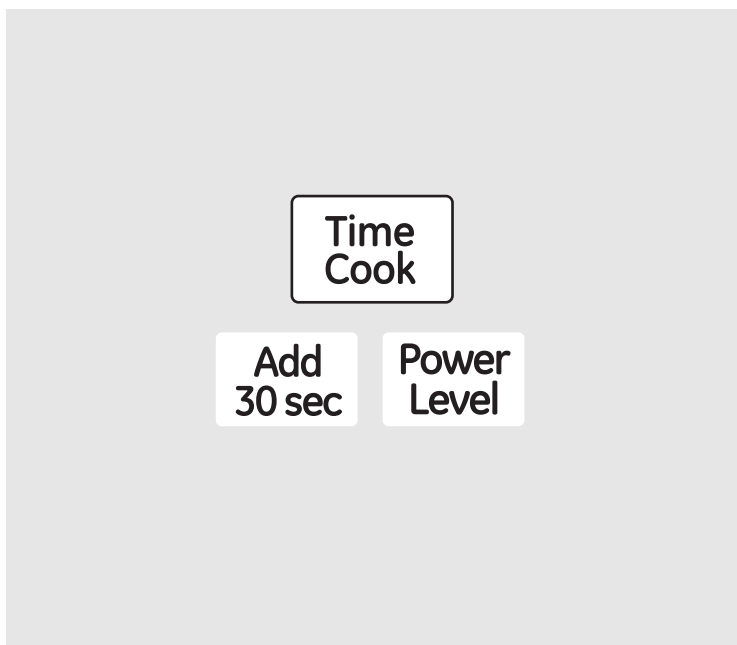


Inicio rápido

Los controles en su horno microondas

(A través de este manual, las funciones y la apariencia de su modelo podrían variar.)

Usted puede cocer en el horno microondas por tiempo o con las funciones de conveniencia.



1 Funciones de tiempo

Presione	Entre
Time Cook (Cocción por tiempo) (Presione una, dos o tres veces)	Cantidad de tiempo de cocción.
Add 30 sec (Agregue 30 seg.)	¡Comienza inmediatamente!
Power Level (Nivel de potencia)	Nivel de potencia 1–9 (configurado automáticamente en Hi [alto]).



GUÍA PARA EL USO DEL MICROONDAS

Antes de comenzar, inspeccione la guía localizada en el interior frontal del horno cuando usted abre la puerta.

GUÍAS EN EL MANUAL

- Cocción

Popcorn

Pizza

Beverage

Potato

Vegetable

Reheat

Auto
Defrost

2

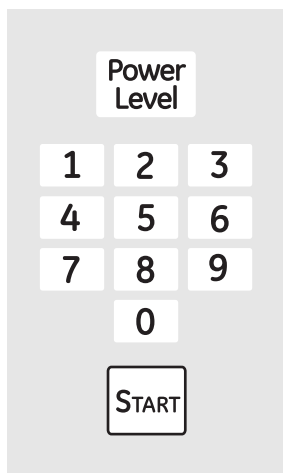
Funciones de conveniencia

<i>Presione</i>	<i>Entre</i>
Popcorn (Palomitas de maíz)	Paquete de 3,5 oz., 3,0 oz. ó 1,75 oz.
Pizza	1 a 3 porciones
Beverage (Bebida)	1 taza (8 oz.) ó 2 tazas (16 oz.) de bebida
Potato (Patatas)	1 a 4 porciones
Vegetable (Vegetal)	1 a 4 tazas
Reheat (Recalentamiento)	Tipo de alimento, tamaño de la porción
Auto Defrost (Descongelado autom.)	Tipo de alimento, peso de los alimentos



Instrucciones de operación

Cómo cambiar los niveles de potencia



Cómo cambiar el nivel de potencia

El nivel de potencia puede entrarse o cambiarse inmediatamente después de entrar el tiempo de la función para Time Cook (Cocción por tiempo).

- 1 **Presione Time Cook (Cocción por tiempo).**
- 2 **Entre el tiempo de cocción.**
- 3 **Presione el nivel de potencia.**
- 4 **Seleccione el nivel de potencia deseado de 1-9.**
- 5 **Presione Start (Iniciar).**

Los niveles de potencia variables agregan flexibilidad a la cocción en el horno microondas. Los niveles de potencia en el horno microondas se pueden comparar con las unidades de superficie en la estufa. Power level Hi (alto) (Potencia en el nivel Hi [alto]) o potencia máxima es la forma más rápida de cocinar y le da 100% de potencia. Cada nivel de potencia proporciona energía de microondas cierta porción del tiempo. El nivel de potencia 7 es energía de microondas 70% del tiempo. Potencia 3 es energía 30% del tiempo.

Una selección alta cocinará más rápidamente pero los alimentos podrían necesitar moverse o rotarse con mayor frecuencia. La mayoría de las cocciones se harán en el nivel de potencia Hi (alto). Un nivel menor cocinará con mayor uniformidad y necesitará que los alimentos se muevan o se roten menos.

Algunos alimentos podrían tener un mejor sabor, una mejor textura o una apariencia más atractiva si se usa una de las selecciones más bajas. Use un nivel de potencia más 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 “eualizar”

o transferir el calor hacia su interior. Un ejemplo de esto se muestra con el nivel de potencia 3—el ciclo de descongelado. Si la energía del microondas no hizo ciclo de apagado, la parte externa de los alimentos se podría cocinar antes que la parte se descongelara.

A continuación algunos ejemplos para varios niveles de potencia:

Nivel de potencia	Mejores usos
Hi (alto)	Pescado, tocino, vegetales, líquidos herviendo.
Med-High 7 (medio alto 7)	Cocción suave de carnes y carnes de ave; horneado de cacerolas y recalentamientos.
Medium 5 (medio 5)	Cocción lenta y ablandado de productos como guisos/estofados y cortes de carnes menos suaves.
Low 2 or 3 (bajo 2 ó 3)	Descongelado sin cocción; hervir a fuego lento; salsas delicadas.
Warm 1 (cálido 1)	Para mantener alimentos cálidos sin cocer excesivamente; ablandar mantequilla.



Cocción por tiempo

Time Cook

1 2 3

4 5 6

7 8 9

0

START

Time Cook (Cocción por tiempo) le permite programar hasta tres etapas de cocción diferentes. Además, también puede configurar una etapa Auto Defrost (Descongelado autom.) con un total de cuatro etapas. Consulte la sección Auto Defrost (Descongelado autom.) para obtener instrucciones sobre cómo configurar Auto Defrost (Descongelado autom.).

- 1 Presione Time Cook (Cocción por tiempo).**
- 2 Entre el tiempo de cocción.**
- 3 Cambie el nivel de potencia si usted no desea la potencia máxima. (Presione Power Level [Nivel de potencia]. Seleccione el nivel de potencia deseado entre 1-9).**
- 4 Presione Start (Iniciar).**

Time Cook I (Cocción por tiempo I)

Le permite usar el horno microondas por cualquier lapso hasta un máximo de 99 minutos y 99 segundos.

El nivel de potencia Hi (alto) es automáticamente seleccionado, pero usted lo puede cambiar para tener mayor flexibilidad.

Usted puede abrir la puerta durante Time Cook (cocción por tiempo) para inspeccionar los alimentos. Cierre la puerta y presione Start (Iniciar) para resumir la cocción.

Time Cook II & III (Cocción por tiempo II & III)

Le permite cambiar los niveles de potencia automáticamente durante la cocción. Esta es la forma de hacerlo.

- 1 Presione Time Cook (Cocción por tiempo).**
- 2 Entre el primer tiempo de cocción.**
- 3 Cambie el nivel de potencia si usted no desea la potencia máxima. (Presione Power Level [Nivel de potencia]. Seleccione un nivel de potencia deseado entre 1-9.)**
- 4 Presione Time Cook (Cocción por tiempo) otra vez.**
- 5 Entre el segundo tiempo de cocción.**
- 6 Cambie el nivel de potencia si usted no desea la potencia máxima. (Presione Power Level [Nivel de potencia]. Seleccione un nivel de potencia deseado entre 1-9.)**
- 7 Presione Start (Iniciar), o bien, si desea configurar una tercera etapa de cocción, repita los pasos 4-6 y presione Start (Iniciar).**

En primer lugar, se realizará la cuenta regresiva de Time Cook I (Cocción por tiempo I), seguida por Time Cook II (Cocción por tiempo II) y luego Time Cook III (Cocción por tiempo III). Si se configuró una etapa Auto Defrost (Descongelado autom.), la cuenta regresiva correspondiente se realizará antes de las etapas Time Cook (Cocción por tiempo).



Instrucciones de operación

Guía de cocción para Cocción por tiempo

NOTA: Use el nivel de potencia **Hi (alto)** a no ser que se especifique lo contrario.

Vegetal	Cantidad	Tiempo	Comentarios
Brocoli (fresco)	1 manojo (De 1¼ al 1½ lbs.)	De 7 a 10 min.	En cazuelas de 2 cuartos, coloque 1/2 taza de agua.
(espárragos frescos)	1 manojo (De 1¼ al 1½ lbs.)	De 9 a 13 min.	En cazuelas de 2 cuartos, coloque 1/4 taza de agua.
(cortado en pedazos, congelados)	Paquete de 10 onzas	De 5 a 8 min.	Cazuelas de 1 cuarto.
(espárragos congelados)	Paquete de 10 onzas	De 5 a 8 min.	En cazuelas de 1 cuarto, coloque 3 cucharadas de agua.
Calabaza (fresca, verano y amarilla)	1 lb. cortada en tajadas	De 4 a 7 min.	En cazuelas de 1½ cuartos, coloque 1/4 taza de agua.
(invierno, calabaza)	De 1 a 2 calabazas (cerca de 1 lb. cada uno)	De 7 a 11 min.	Corte por la mitad y remueva membranas fibrosas. En un plato de hornear oblongo de 2 cuartos, coloque la calabaza con la parte cortada orientada hacia abajo. Cambie posición después de 4 minutos.
Chícharos o guisantes (frescos sin vainas)	2 lbs., en sus vainas	De 9 a 12 min.	En cazuelas de 1 cuarto, coloque 1/4 taza de agua.
(congelados)	Paquete de 10 onzas	De 4 a 8 min.	En cazuelas de 1 cuarto, coloque 2 cucharadas de agua.
Coliflor (en florecimiento)	Una cabeza mediana	De 9 a 14 min.	En cazuelas de 2 cuartos, coloque 1/2 taza de agua.
(entero, fresco)	Una cabeza mediana	De 9 a 17 min.	En cazuelas de 2 cuartos, coloque 1/2 taza de agua.
(congelado)	Paquete de 10 onzas	De 5 a 8 min.	En cazuelas de 1 cuarto, coloque 2 cucharadas de agua.
Espárragos (frescos)	1 lb.	De 7 a 10 min. Med-Alto (7)	En cazuelas de 1½ cuartos, coloque 1/4 taza de agua.
(congelados)	Paquete de 10 onzas	De 5 a 8 min.	En cazuelas de 1 cuarto.
Espinaca (fresca)	De 10 a 16 oz.	De 5 a 8 min.	Coloque la espinaca lavada en una cazuela de 2 cuartos.
(congelada, cortada y hojas)	Paquete de 10 onzas	De 5 a 8 min.	En cazuelas de 1 cuarto, coloque 3 cucharadas de agua.
Frijoles (verdes frescos)	1 lb., cortados por la mitad	De 12 a 17 min.	En cazuelas de 1½ cuartos, coloque 1/2 taza de agua.



Vegetal	Cantidad	Tiempo	Comentarios
Frijoles (cont.) (verdes congelados) (blancos congelados)	Paquete de 10 onzas Paquete de 10 onzas	De 6 a 9 min. De 6 a 9 min.	En cazuelas de 1 cuarto, coloque 2 cucharadas de agua. En cazuelas de 1 cuarto, coloque 1/4 taza de agua.
Maíz (congelados)	Paquete de 10 onzas	De 4 a 8 min.	En cazuelas de 1 cuarto, coloque 2 cucharadas de agua.
Maíz en mazorca (verdes frescos)	De 1 a 5 mazorcas	De 3 a 5 min. por mazorca	Coloque el maíz en un plato de hornear oblongo de 2 cuartos. Si el maíz está en mazorcas no use agua, si ha sido desgranado agregue 1/4 taza de agua. Cambie de posición después de transcurrido la mitad del tiempo.
(congelados)	1 mazorca De 2 a 6 mazorcas	De 5 a 7 min. De 2 a 4 min. por mazorca	Coloque el maíz en un plato de hornear oblongo de 2 cuartos. Cubra con una envoltura plástica. Cambie de posición después de transcurrido la mitad del tiempo.
Patatas (frescas, cubitos, blancas)	4 patatas (de 6 a 8 oz. cada uno)	De 11 a 14 min.	Pele y corte en cubitos de 1 pulgada. En cazuelas de 2 cuartos, coloque 1/2 taza de agua. Mueva después de transcurrido la mitad del tiempo.
(frescas, entera, dulce o blanca)	1 (de 6 a 8 oz.)	De 2 a 5 min.	Perfore con tenedor de cocina. Coloque en el centro del horno. Déjelo descansar por 5 minutos.
Remolacha (fresca, entera)	1 manojo	De 18 a 25 min.	En cazuelas de 2 cuartos, coloque 1/2 taza de agua.
Repollo (fresco)	Una cabeza mediana (2 libras aprox.)	De 8 a 13 min.	En cazuelas de 1½ ó 2 cuartos, coloque 1/4 taza de agua.
(picado)		De 7 a 14 min.	En cazuelas de 2 ó 3 cuartos, coloque 1/4 taza de agua.
Vegetales mezclados (congelados)	Paquete de 10 onzas	De 4 a 8 min.	En cazuelas de 1 cuarto, coloque 3 cucharadas de agua.
Zanahorias (frescas, picadas)	1 lb.	De 6 a 9 min.	En cazuelas de 1½ cuartos, coloque 1/4 taza de agua.
(congeladas)	Paquete de 10 onzas	De 5 a 8 min.	En cazuelas de 1 cuarto, coloque 2 cucharadas de agua.



Instrucciones de operación

Funciones de tiempo

Add 30 Sec (Agregue 30 seg.)

Add
30 sec

Usted puede usar esta función en dos formas:

- Agregará 30 segundos al tiempo de la cuenta regresiva cada vez que el botón se apriete.

- Se puede usar como una forma rápida de escoger 30 segundos de tiempo de cocción.

Funciones de conveniencia

Popcorn (Palomitas de maíz)

Popcorn

Solamente use con palomitas de maíz pre-empaquetada para cocerse en hornos microondas que pesen entre 1,75 y 3,5 onzas.

Cómo usar la función Popcorn (Palomitas de maíz)

1 Obedezca las instrucciones en el paquete. Coloque el paquete de palomitas de maíz en el centro del horno microondas.

2 Presione Popcorn (Palomitas de maíz) una vez para un paquete de 3,5 onzas, dos veces para un paquete de 3 onzas o tres veces para un paquete de 1,75 onzas de palomitas de maíz. El horno se inicia automáticamente.

Pizza

Pizza

La función Pizza es para recalentar de 1 a 3 porciones de pizza.

Presione Pizza una vez para una porción de pizza, dos veces para dos porciones o tres veces para tres porciones. El horno se inicia automáticamente.



Beverage (Bebida)



Beverage

La función Beverage (Bebida) tiene mayor eficacia para calentar una bebida que se encuentra a temperatura ambiente.

Presione Beverage (Bebida) una vez para 1 taza (8 oz.) o dos veces para 2 tazas (16 oz.). El horno se inicia automáticamente.

Las bebidas calentadas con la función Beverage (Bebidas) podría quedar muy caliente. Remueva el envase con cuidado.

Potato (Patata)



Potato

La función Potato (Patata) cocina hasta cuatro patatas de 8 a 10 onzas.

Presione Potato (Patata). El tamaño de la porción está configurado automáticamente en 1, pero puede cambiarlo al presionar Potato (Patata) una segunda vez para

2 papas, una tercera vez para 3 papas o una cuarta vez para 4 papas. El horno se inicia automáticamente.



Instrucciones de operación

Funciones de conveniencia

Vegetable (Vegetal)



Vegetable

Utilice la función Vegetable (Vegetal) para cocinar hasta 4 tazas de verduras frescas.

Presione Vegetable (Vegetal) una vez para cocinar 1 taza de verduras, dos veces para cocinar 2 tazas, tres veces para cocinar 3 tazas o cuatro veces para cocinar 4 tazas. El horno se inicia automáticamente.

Reheat (Recalentamiento)



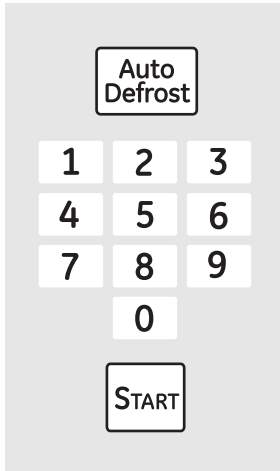
Reheat

La función Reheat (Recalentamiento) recalienta los alimentos precocinados.

Presione Reheat (Recalentamiento) una vez para recalentar un plato de sobras (2 a 3 alimentos) o dos veces para recalentar pasta (8 a 10 oz.). El horno se inicia automáticamente.



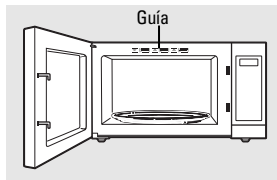
Auto Defrost (Descongelado autom.)



- 1 **Presione Auto Defrost (Descongelado autom.) de 1 a 3 veces para seleccionar la categoría de descongelamiento que desee (consulte la Guía de descongelamiento automático que se encuentra a la derecha).**
- 2 **Usando la Guía de conversión a la derecha, entre el peso del alimento. Por ejemplo, presione 1 y 2 para 1,2 libras (1 libra y 2 onzas).**
- 3 **Presione Start (Iniciar).**

Auto Defrost (Descongelado automático) ajusta los tiempos de descongelado automáticamente y los niveles de potencia para darle un descongelado uniforme en las carnes y las carnes de aves.

Exista una guía útil localizada en el interior frontal del horno.



Guía de descongelado automático

La función Auto Defrost (Descongelamiento autom.) descongelará de 0,1 lbs a 6,0 lbs (0,05 kg a 3,0 kg) de carne roja o de ave.

1 Carne roja:

Res—carne molida, asado
Cerdo—asado

2 Ave:

Ave—entera (menos de 4 lbs), pechugas despresadas deshuesadas
Gallina Cornish—entera
Pavo—pechuga (menos de 6 lbs)

3 Bistecs/Chuletas:

Res—bistec, carne para estofado
Cordero—chuletas, asado
Cerdo—chuletas, hot dogs, costillas, salchichas
Termera—filetes

Guía de conversión

Si el peso del alimento viene dado en libras y en onzas, deben convertirse en decimales (0,1) de una libra.

Peso de los alimentos en onzas	Entre el peso de los alimentos (décimos de libra)
1–2	0,1
3	0,2
4–5	0,3
6–7	0,4
8	0,5
9–10	0,6
11	0,7
12–13	0,8
14–15	0,9

- Remueva la carne del paquete y colóquela en un plato seguro para usar en un horno microondas.
- Dos veces durante el descongelado, el horno señala. En cada señal, voltee los alimentos. Remueva la carne descongelada o cubra las áreas cálidas con pedazos pequeños de papel de aluminio.
- Después del descongelado, la mayoría de las carnes necesitan permanecer al aire libre por 5 minutos para completar el proceso de descongelado.



Instrucciones de operación

Otras funciones que su modelo podría tener

Clock (Reloj)



Presione CLOCK (Reloj) para entrar la hora del día.

- 1** Presione CLOCK (Reloj).
- 2** Entre la hora del día.
- 3** Presione CLOCK (Reloj).

Timer (Sincronizador)



La función Timer (Sincronizador) opera como un sincronizador de minutos.

- 1** Presione Timer (Sincronizador).
- 2** Entre el tiempo que usted quiere contar regresivamente.
- 3** Presione Start (Iniciar). Cuando el tiempo se complete, el horno hará una señal.

La función Timer (Sincronizador) funciona sin energía microondas.



Alto/Borrar



Presione una vez para pausar la cocción (se guardará toda la configuración).

Presione Start (Iniciar) para continuar la cocción.

Presione dos veces para detener y borrar la configuración para la cocción.

Child Lock-Out (Cierre de seguridad para niños)



Usted podría cerrar el panel de control para evitar que el horno microondas se encienda accidentalmente o que los niños lo usen.

Para cerrar o para suspender el cierre de los controles, presione y mantenga presionado 0 por aprox. tres segundos. Cuando el panel de control esté cerrado, LOCK o L se mostrará en la pantalla.



Términos de su horno microondas

Término	Definición
<i>El arco eléctrico</i>	<p>El arco eléctrico es lo que, en la terminología de los microondas, describe las chispas en el horno. El arco eléctrico es causado por:</p> <ul style="list-style-type: none">• metal o papel de aluminio tocando uno de los lados del horno.• papel de aluminio no moldeado a la forma del alimento (extremos orientados hacia arriba actuando como antenas).• metales, tales como cintas de cierre, alfileres de las carnes de aves, platos con bordes dorados.• toallas de papel reciclado que contengan pedazos de metal.
<i>Cubiertas</i>	<p>Las cubiertas mantienen la humedad dentro, permitiendo un calentamiento más parejo y reduciendo el tiempo de cocción. Cuando se agujerea el envoltorio de plástico o se cubre con papel de cera se permite la salida del vapor.</p>
<i>Resguardar</i>	<p>En un horno convencional, se tapan o resguardan las pechugas de pollo o las comidas horneadas para que no se doren demasiado. Al usar el microondas, use pequeñas cintas de papel de aluminio para cubrir partes finas, como las puntas de las alas en las aves, que podrían cocinarse antes que las partes mayores.</p>
<i>Tiempo de reposo</i>	<p>Cuando cocina en hornos regulares, los alimentos como los asados o pasteles se dejan reposar para que acaben de cocinarse o se asienten. El tiempo de reposo es especialmente importante al cocinar con microondas. Tenga en cuenta que un pastel cocido en horno microondas no se coloca en un estante de enfriamiento.</p>
<i>Ventilación</i>	<p>Una vez que haya cubierto un plato con una envoltura plástica, ventile la envoltura plástica levantando una esquina para que el vapor pueda escapar.</p>



Información útil

Cuidado y limpieza

Ideas útiles

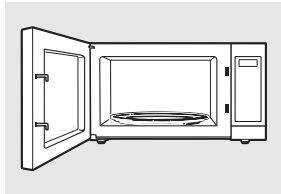


Para mantener el interior fresco, pásele un paño con una solución de agua y bicarbonato sódico de cuando en cuando.

DESENCHUFE EL CABLE ELÉCTRICO ANTES DE LIMPIAR CUALQUIER PARTE DEL HORNO.

Cómo limpiar el interior

Las paredes, el suelo, la ventana interior, las partes metálicas y plásticas en la puerta



Algunas salpicaduras se pueden remover con una toalla de papel; otras podrían requerir que se use un paño mojado. Remueva las salpicaduras grasosas con un paño humedecido con agua jabonosa y luego enjuague con otro paño húmedo. No use limpiadores abrasivos o utensilios filosos en las paredes del horno microondas. 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 hornos convencionales en ninguna de las partes de su horno microondas.

El plato giratorio desmontable y el apoyo del plato giratorio

Para evitar rupturas, no coloque el plato giratorio en el agua inmediatamente después de haber cocido algo en el horno microondas. Lávelo cuidadosamente en agua cálida y jabonosa o en el lavaplatos automático. El plato giratorio y el apoyo del plato giratorio se podrían romper si se dejan caer. Recuerde, no ponga en marcha el horno sin que el plato giratorio y el apoyo estén encajadas en su lugar.

Cómo limpiar el exterior

No use limpiadores tales como el alcohol o el amoníaco, ya que pueden dañar la apariencia del horno microondas.

Caja

Limpie la parte externa del horno 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 microondas limpia. Solamente use detergentes no abrasivos suaves aplicados con una esponja limpia o con un paño suave. Enjuague bien.

Cable eléctrico

Si el cable se ensucia, desenchúfelo y límpielo con un paño húmedo. Para las manchas difíciles, puede usar agua con jabón, pero asegúrese de enjuagar el cable con un paño húmedo y secarlo bien antes de enchufarlo en el tomacorriente.



Si algo sale mal

Consejos para la solución de problemas

Problema	Posible causa	Qué hacer
El horno no se pone en marcha	<p>Un fusible en su casa o el circuito interruptor podrían haberse aterrizado.</p> <p>Una subida del voltaje.</p> <p>El enchufe no está insertado totalmente en el tomacorriente de la pared.</p>	<ul style="list-style-type: none">• Reemplace el fusible o reajuste el circuito interruptor.• Desconecte el horno microondas, luego conéctelo otra vez.• Asegúrese de que el enchufe de 3 púas del horno está insertado totalmente en el tomacorriente de la pared.
El panel de control está iluminado; sin embargo, el horno microondas no se pone en marcha	<p>La puerta no está bien cerrada.</p> <p>El botón Start (Iniciar) no fue presionado después de seleccionar la cocción.</p> <p>Previamente se había seleccionado otra opción en el horno y no se presionó el botón Stop/Clear (Alto/Borrar) para cancelarla.</p> <p>No se indicó el tiempo de cocción después de presionar Time Cook (cocción por tiempo).</p> <p>Se presionó Stop/Clear (Alto/Borrar) accidentalmente.</p> <p>No se indicó la categoría de descongelamiento o el peso de los alimentos después de seleccionar Auto Defrost (Descongelado autom.)</p>	<ul style="list-style-type: none">• Abra la puerta y ciérrela bien.• Presione Start (Iniciar).• Presione Stop/Clear (Alto/Borrar) dos veces.• Asegúrese de haber indicado el tiempo de cocción después de presionar Time Cook (cocción por tiempo).• Restablezca el programa de cocción y presione Start (Iniciar).• Asegúrese de haber ingresado una categoría de descongelamiento y el peso de los alimentos después de seleccionar Auto Defrost (Descongelado autom.)

Cosas que son normales

- El vapor se escapa por la puerta.
- Una luz de reflexión alrededor de la puerta o en la periferia de la caja del horno.
- La luz del horno se debilita y el sonido del soplador cambia cuando se usan niveles de potencia diferentes al alto.
- Un sonido sordo de golpe cuando el horno microondas está en operación.
- Se puede notar una interferencia de televisión y radio mientras se usa el horno microondas. Similar a la interferencia casada por otros electrodomésticos, lo cual no indica un problema. Conecte el horno microondas en un tomacorriente de un circuito diferente, mueva la televisión o el radio tan lejos del horno microondas como sea posible o inspeccione la posición de la antena de la televisión o el radio.

Garantía de su horno microondas de GE.



Todas las reparaciones en garantía realizadas por un técnico de Atención al cliente (Customer Care®) autorizado. Para programar la reparación a través de Internet las 24 horas del día, contacte con nosotros en ge.com o llame al 800.GE.CARES. Cuando llame para solicitar servicio, por favor tenga a mano el número de serie y el número de modelo.

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

Por el período de:	GE reemplazará:
Un año Desde la fecha de compra original	Cualquier parte del horno que falle debido a un defecto en los materiales o mano de obra. Durante esta garantía limitada de un año , GE también proveerá, gratis , toda la mano de obra y costos relacionados de servicio para reemplazar la pieza defectuosa.

Lo que GE no cubrirá:

- Visitas de servicio a domicilio para enseñarle a utilizar este producto.
- Instalación, entrega o mantenimiento inadecuados.
- Producto no accesible para facilitar el servicio requerido.
- 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 del hogar o reinicialización de interruptores de circuitos.
- Daños ocasionados al producto por motivo de accidente, incendio, inundaciones o actos fortuitos.
- Daños incidentales o indirectos causados por posibles defectos de este aparato.
- Daños causados después de la entrega.

EXCLUSIÓN DE GARANTÍAS IMPLÍCITAS—Su único y exclusivo derecho es la reparación del producto, tal y como se indica en esta Garantía limitada. Cualquier garantía implícita, incluyendo las garantías implícitas de comerciabilidad o adecuación para un fin determinado, están limitadas a un año o el período de tiempo más breve permitido por la ley.

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

Algunos estados no permiten la exclusión o limitación de daños incidentales o indirectos. Esta garantía le otorga derechos legales específicos y usted podría tener también derechos adicionales que varían de un estado a otro. Para conocer cuáles son sus derechos legales, consulte la oficina de asuntos del consumidor local o estatal el despacho del Procurador estatal.

Garante: General Electric Company, Louisville, KY 40225



Página Web de GE Appliances

ge.com

¿Tiene alguna pregunta sobre su electrodoméstico? ¡Pruebe la página Web de GE Appliances 24 horas al día, cualquier día del año! Para mayor conveniencia y servicio más rápido, ya puede descargar los Manuales de los Propietarios, pedir piezas o incluso hacer una cita en línea para que vengan a realizar una reparación.



Solicite una reparación

ge.com

El servicio de expertos GE está a tan sólo un paso de su puerta. ¡Entre en línea y solicite su reparación cuando le venga bien 24 horas al día cualquier día del año! O llame al 800.GE.CARES (800.432.2737) durante horas normales de oficina.



Real Life Design Studio

(Estudio de diseño para la vida real)

ge.com

GE apoya el concepto de Diseño Universal—productos, servicios y ambientes que pueden usar gente de todas las edades, tamaños y capacidades. Reconocemos la necesidad de diseñar para una gran gama de habilidades y dificultades físicas y mentales. Para más detalles cobre las aplicaciones de GE Diseño Universal, incluyendo ideas de diseño para la cocina para personas con discapacidades, mire nuestra página Web hoy mismo. Para personas con dificultades auditivas, favor de llamar al 800.TDD.GEAC (800.833.4322).



Garantías ampliadas

ge.com

Compre una garantía ampliada y obtenga detalles sobre descuentos especiales disponibles mientras su garantía está aún activa. Puede comprarla en línea en cualquier momento, o llamar al (800.626.2224) durante horas normales de oficina. GE Consumer Home Services estará aún ahí cuando su garantía termine.



Piezas y accesorios

ge.com

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

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



Póngase en contacto con nosotros

ge.com

Si no está satisfecho con el servicio que recibe de GE, póngase en contacto con nosotros en nuestra página Web indicando todos los detalles así como su número de teléfono o escribanos a: General Manager, Customer Relations

GE Appliances, Appliance Park
Louisville, KY 40225



Registre su electrodoméstico

ge.com

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

MFL38289402
49-40563

05-07 JR

Impreso en China

JES0736