

# microwave oven

800 watts

model WES0930

**Safety Instructions** ..... 2-5

## **Operating Instructions**

Features ..... 6

Quick Start ..... 6

Changing Power Levels ..... 7

Time Features ..... 7-10

Convenience Features ..... 10-11

Auto Feature ..... 11

Other Features ..... 12

## **Helpful Information**

Microwave Terms ..... 13

Care and Cleaning ..... 13-14

If Something Goes Wrong ..... 14

Things That Are Normal ..... 14

**Microwave Oven Warranty** ..... 15

**Consumer Support** ..... 16



[ge.com](http://ge.com)

## IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS. READ ALL SAFETY INFORMATION BEFORE USING.

---

### **⚠ PRECAUTIONS TO AVOID POSSIBLE EXPOSURE TO EXCESSIVE MICROWAVE ENERGY**

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

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

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

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

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

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

### **⚠ 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” above.
- This appliance must be grounded. Connect only to properly grounded outlet. See Grounding Instructions section on page 4.
- 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 store anything directly on top of the microwave oven surface when the oven is in operation.
- 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 this microwave oven, except as described by the Consumer Support section of this manual. Do not attempt to service the microwave oven yourself. If service is desired, then this appliance should be serviced only by qualified service personnel. Contact the nearest authorized service facility for examination, repair or adjustment.
- As with any appliance, close supervision is necessary when used by children.

### **SAVE THESE INSTRUCTIONS**

# IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS.

## READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING.

### SPECIAL NOTES ABOUT MICROWAVING

#### ARCING

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

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

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

#### FOODS

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

#### 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.

#### MICROWAVE-SAFE COOKWARE

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



- If you are not sure if a dish is microwave-safe, use this test: Place in the oven both the dish you are testing and a glass measuring cup filled with 1 cup of water—set the measuring cup either in or next to the dish. Microwave 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.

#### SAVE THESE INSTRUCTIONS

## IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS. READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING.

### SPECIAL NOTES ABOUT MICROWAVING (CONT.)

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

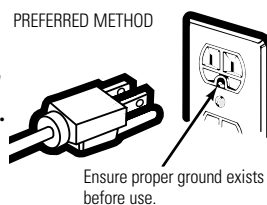
- 1 Use microwave-safe plastics only and use them in strict compliance with the cookware manufacturer’s recommendations.
- 2 Do not microwave empty containers.
- 3 Do not permit children to use plastic cookware without complete supervision.

### 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 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 INSTRUCTIONS. READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING.

## 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.

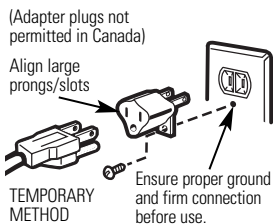
**CAUTION:** Attaching the adapter ground terminal to the wall receptacle cover screw does not ground the appliance unless the cover screw is metal and not insulated, and the wall receptacle is grounded through the house wiring.

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.

## NOTICE – PACEMAKERS

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

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

**SAVE THESE INSTRUCTIONS**

## Features

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

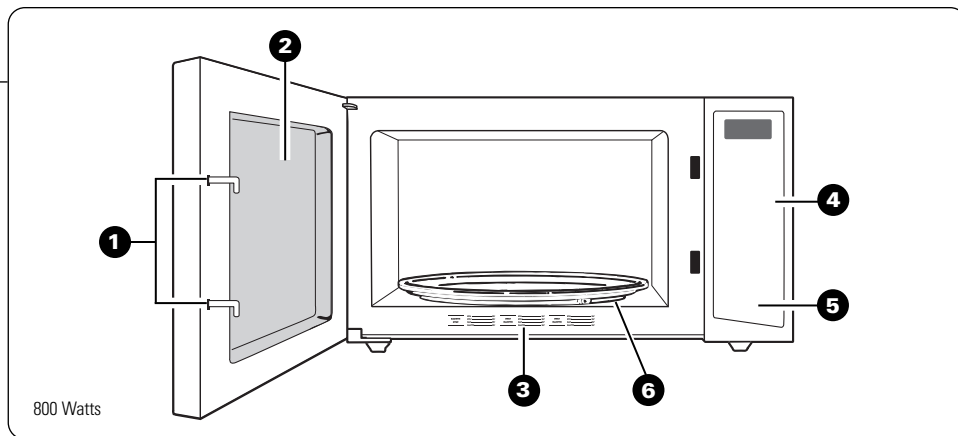
### 1. Door Latches.

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

### 3. Convenience Guide.

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

### 4. Touch Control Panel Display.



**5. Door Latch Release.** Press latch release to open the door.

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

## Quick Start

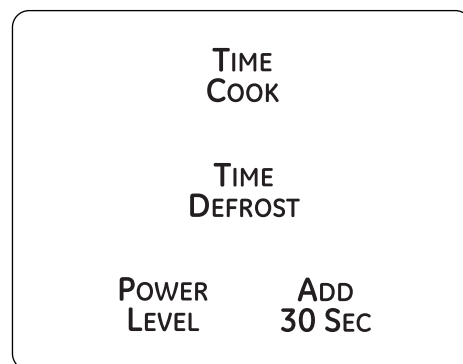
(Throughout this manual, features and appearance may vary from your model.)

### The Controls on Your Microwave Oven

You can microwave by **time** or with the **convenience** features.

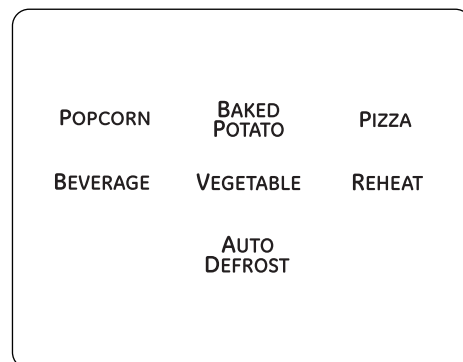
#### Time Features

Press	Enter
TIME COOK	Amount of cooking time.
TIME DEFROST (Amount of defrosting time)	Amount of defrosting time.
30 SEC.	Starts automatically!
POWER LEVEL	Power level 1-10



#### Convenience Features and Auto Feature

Press	Enter
POPCORN	3.5 oz. or 3.0 oz. package
BAKED POTATO	1-4 servings
PIZZA	1-4 slices
BEVERAGE	1-4 servings
REHEAT	Food type 1-6 + 1-4 serving size (Not available for Plate option)
VEGETABLE	Food type 1-3 + 1-4 serving size
AUTO DEFROST	Food weight



## Changing Power Levels

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

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 10 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 10. 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:**

<b>Power Level</b>	<b>Best Uses</b>
<b>High 10</b>	Fish, bacon, vegetables, boiling liquids.
<b>Med-High 7</b>	Gentle cooking of meat and poultry; baking casseroles and reheating.
<b>Medium 5</b>	Slow cooking and tenderizing such as stews and less tender cuts of meat.
<b>Low 2 or 3</b>	Defrosting without cooking; simmering; delicate sauces.
<b>Warm 1</b>	Keeping food warm without overcooking; softening butter.

POWER LEVEL		
1	2	3
4	5	6
7	8	9
0		
<b>START</b>		
<b>PAUSE</b>		

### **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 1–10.
5. Press **START/PAUSE**.

## Time Features

### **Time Cook**

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

1. Press **TIME COOK**.
2. Enter cooking time.
3. Change power level if you don't want full power. (Press **POWER LEVEL**. Select a desired power level 1–10.)
4. Press **START/PAUSE**.

### **Time Cook**

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

Power level 10 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/PAUSE** to resume cooking.

TIME COOK		
1	2	3
4	5	6
7	8	9
0		
<b>START</b>		
<b>PAUSE</b>		

## Time Features (cont.)

**Time Cook Guide** – NOTE: Use power level 10 unless otherwise noted.

Vegetable	Amount	Time	Comments
<b>Asparagus</b> (fresh spears) (frozen spears)	1 lb. 10-oz. package	7 to 10 min., Med-High (7) 5 to 8 min.	In 1½-qt. casserole, place 1/4 cup water. In 1-qt. casserole.
<b>Beans</b> (fresh green) (frozen green) (frozen lima)	1 lb. cut in half 10-oz. package 10-oz. package	9 to 11 min. 6 to 9 min. 6 to 9 min.	In 1½-qt. casserole, place 1/2 cup water. In 1-qt. casserole, place 2 tablespoons water. In 1-qt. casserole, place 1/4 cup water.
<b>Beets</b> (fresh, whole)	1 bunch	18 to 25 min.	In 2-qt. casserole, place 1/2 cup water.
<b>Broccoli</b> (fresh cut) (fresh spears) (frozen, chopped) (frozen spears)	1 bunch (1¾ to 1½ lbs.) 1 bunch (1¾ to 1½ lbs.) 10-oz. package 10-oz. package	6 to 8 min. 9 to 13 min. 5 to 8 min. 5 to 8 min.	In 2-qt. casserole, place 1/2 cup water. In 2-qt. casserole, place 1/4 cup water. In 1-qt. casserole. In 1-qt. casserole, place 3 tablespoons water.
<b>Cabbage</b> (fresh) (wedges)	1 medium head (about 2 lbs.)	8 to 13 min. 7 to 14 min.	In 1½- or 2-qt. casserole, place 1/4 cup water. In 2- or 3-qt. casserole, place 1/4 cup water.
<b>Carrots</b> (fresh, sliced) (frozen)	1 lb. 10-oz. package	6 to 9 min. 5 to 8 min.	In 1½-qt. casserole, place 1/4 cup water. In 1-qt. casserole, place 2 tablespoons water.
<b>Cauliflower</b> (flowerets) (fresh, whole) (frozen)	1 medium head 1 medium head 10-oz. package	9 to 14 min. 8 to 12 min. 5 to 8 min.	In 2-qt. casserole, place 1/2 cup water. In 2-qt. casserole, place 1/2 cup water. In 1-qt. casserole, place 2 tablespoons water.
<b>Corn</b> (frozen kernel)	10-oz. package	4 to 8 min.	In 1-qt. casserole, place 2 tablespoons water.
<b>Corn on the cob</b> (fresh)  (frozen)	1 to 5 ears  1 ear 2 to 6 ears	3 to 5 min. per ear  4 to 6 min. 2 to 4 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.  Place in 2-qt. glass baking dish. Cover with vented plastic wrap. Rearrange after half of time.
<b>Mixed vegetables</b> (frozen)	10-oz. package	4 to 8 min.	In 1-qt. casserole, place 3 tablespoons water.
<b>Peas</b> (fresh, shelled) (frozen)	2 lbs. unshelled 10-oz. package	9 to 12 min. 4 to 8 min.	In 1-qt. casserole, place 1/4 cup water. In 1-qt. casserole, place 2 tablespoons water.
<b>Potatoes</b> (fresh, cubed, white) (fresh, whole, sweet or white)	4 potatoes (6 to 8 oz. each) 1 (6 to 8 oz.)	11 to 14 min. 2 to 5 min.	Peel and cut into 1 inch cubes. Place in 2-qt. casserole with 1/2 cup water. Stir after half of time. Pierce with cooking fork. Place in center of the oven. Let stand 5 minutes.
<b>Spinach</b> (fresh) (frozen, chopped and leaf)	10 to 16 oz. 10-oz. package	4 to 6 min. 5 to 8 min.	In 2-qt. casserole, place washed spinach. In 1-qt. casserole, place 3 tablespoons water.
<b>Squash</b> (fresh, summer and yellow) (winter, acorn or butternut)	1 lb. sliced 1 to 2 squash (about 1 lb. each)	4 to 7 min. 7 to 11 min.	In 1½-qt. casserole, place 1/4 cup water. 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.



# Time Features (cont.)

## Time Defrost

Allows you to defrost for a selected length of time. See the Defrosting Guide for suggested times (**AUTO DEFROST** explained in the Auto Feature section).

1. Press **TIME DEFROST**.
2. Enter defrosting time.
3. Press **START/PAUSE**.
4. Turn the food over after half the time.
5. Press **START/PAUSE**.

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

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

oven will continue to defrost if you don't open the door and turn the food.

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

### Defrosting Tips

- Foods frozen in paper or plastic can be defrosted in the package. Closed packages should be slit, pierced or vented AFTER food has partially defrosted. Plastic storage containers should be partially uncovered.
- Family-size, prepackaged frozen dinners can be defrosted and microwaved. If the food is in a foil container, transfer it to a microwave-safe dish.
- Foods that spoil easily should not be allowed to sit out for more than one hour after defrosting. Room temperature promotes the growth of harmful bacteria.
- When defrosted, food should be cool but softened in all areas. If still slightly icy, return to the microwave very briefly, or let it stand a few minutes.

**TIME  
DEFROST**

<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>
<b>4</b>	<b>5</b>	<b>6</b>
<b>7</b>	<b>8</b>	<b>9</b>
<b>0</b>		
<b>START</b>		
<b>PAUSE</b>		

## Defrosting Guide

Food	Time	Comments
<b>Breads, Cakes</b> Bread, buns or rolls (1 piece) Sweet rolls (approx. 12 oz.)	1/2 to 1 min. 3 to 5 min.	Rearrange after half the time.
<b>Fish and Seafood</b> Fillets, frozen (1 lb.) Shellfish, small pieces (1 lb.)	6 to 9 min. 6 to 9 min.	Place block in casserole. Turn over and break up after half the time.
<b>Fruit</b> Plastic pouch—1 or 2 (16-oz. package)	3 to 6 min.	
<b>Meat</b> Bacon (1 lb.) Franks (1 lb.)  Ground meat (1 lb.) Roast: beef, lamb, veal, pork Steaks, chops and cutlets	3 to 5 min. 2 to 4 min.  10 to 12 min. 13 to 17 min. per lb. 9 to 13 min. per lb.	Place unopened package in oven. Let stand 5 minutes after defrosting. Place unopened package in oven. Microwave just until franks can be separated. Let stand 5 minutes, if necessary, to complete defrosting. Turn meat over after first half of time. Use <b>power level 1</b> . Turn over after first half of time. Place unwrapped meat in cooking dish. Turn over after first half of time and shield warm areas with foil. After second half of time, separate pieces with table knife. Let stand to complete defrosting.
<b>Poultry</b> Chicken, broiler-fryer, cut up (2½ to 3 lbs.)  Chicken, whole (2½ to 3 lbs.)  Cornish hen  Turkey breast (4 to 6 lbs.)	25 to 30 min.  26 to 32 min.  7 to 13 min. per lb.  8 to 12 min. per lb.	Place wrapped chicken in dish. Unwrap and turn over after first half of time. After second half of time, separate pieces and place in cooking dish. Microwave 2 to 4 minutes more, if necessary. Let stand a few minutes to finish defrosting. Place wrapped chicken in dish. After half the time, unwrap and turn chicken over. Shield warm areas with foil. To complete defrosting, run cold water in the cavity until giblets can be removed. Place unwrapped hen in the oven breast-side-up. Turn over after first half of time. Run cool water in the cavity until giblets can be removed. Place unwrapped breast in microwave-safe dish breast-side-down. After first half of time, turn breast-side-up and shield warm areas with foil. Defrost for second half of time. Let stand 1 to 2 hours in refrigerator to complete defrosting.

## Time Features (cont.)

### Add 30 Seconds

It will add 30 seconds to the time counting down each time the pad is pressed.

Each touch will add 30 seconds, up to 99 minutes and 99 seconds.

The oven will start immediately when pressed.

ADD  
30 SEC

## Convenience Features

### Popcorn

**NOTE:** Use only with prepackaged microwave popcorn weighing 3.0 to 3.5 ounces.

2. Press **POPCORN** once for a 3.5 ounce package and twice for a 3.0 ounce package. (You can also press number pads 1-2 to choose ounces: 1=3.5 oz; 2=3.0 oz.)

### How to Use the Popcorn Feature

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

POPCORN

### Beverage

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

**BEVERAGE**, then number pads 1-4 to choose ounces: 1=4 oz; 2=8 oz; 3=12 oz; 4=16 oz.)

Press **BEVERAGE** once for 8 oz., twice for 12 oz., three times for 16 oz. and four times for 4 oz. (You can also press

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

BEVERAGE

### Reheat

The Reheat feature automatically sets the cooking times and power levels to reheat a variety of previously cooked foods.

1. Press **REHEAT**. CodE will be displayed.
2. Select food type 1-6. Serving Sizes 1-4 will be displayed.
3. Enter Serving Size 1-4.
4. The oven starts automatically.

Food Code	Food	Serving Size
1	Pasta	1-4
2	Meats	1-4
3	Veggies	1-4
4	Beverages	1-4
5	Sauces	1-4
6	Plate (of leftovers)	1 only

REHEAT

1	2	3
4	5	6
7	8	9
	0	

### Vegetable

The Vegetable feature automatically sets the cooking times and power levels to cook fresh, frozen or canned vegetables.

1. Press **VEGETABLE**. CodE will be displayed.
2. Select food type 1-3. Serving Sizes 1-4 will be displayed.
3. Enter Serving Size 1-4.
4. The oven starts automatically.

Food Code	Food	Serving Size
1	Fresh	1-4
2	Frozen	1-4
3	Canned	1-4

VEGETABLE

1	2	3
4	5	6
7	8	9
	0	

## Convenience Features (cont.)

### Pizza

The Pizza feature is for reheating 1 to 4 slices of pizza.

Press **PIZZA** once for one slice of pizza, twice for two slices, three times for three slices and four times for four slices. (You can also press number pads 1-4 to choose the number of slices: 1=1 slice; 2=2 slices; 3=3 slices; 4=4 slices.)



### Baked Potato

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

Press **BAKED POTATO** once for one potato, twice for two potatoes, three times for three potatoes and four times for four potatoes. (You can also press number pads 1-4 to choose the number of potatoes: 1=1 potato; 2=2 potatoes; 3=3 potatoes; 4=4 potatoes.)



## Auto Feature

### Auto Defrost

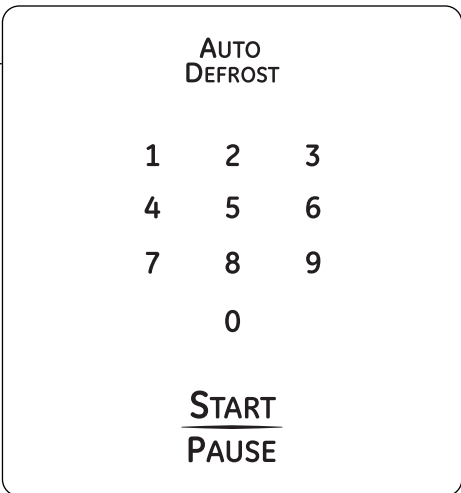
Use **AUTO DEFROST** for meat, poultry and fish. Use **TIME DEFROST** for most other frozen foods (**TIME DEFROST** explained in the Time Features section).

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

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

### Defrosting Tips

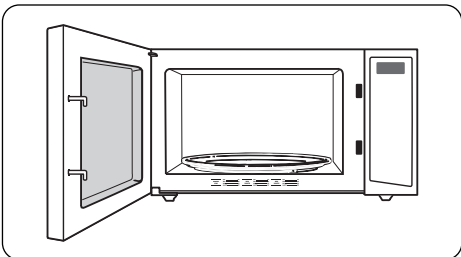
- Remove meat from package and place on microwave-safe dish.
- When the oven signals, turn the food over. Remove defrosted meat or shield warm areas with small pieces of foil.
- After defrosting, most meats need to stand 5 minutes to complete defrosting. Large roasts should stand for about 30 minutes.



### Conversion Guide

*If the weight of food is stated in pounds and ounces, the ounces must be converted to tenths (0.1) of a pound.*

Weight of Food in Ounces	Enter Food Weight (tenths of a pound)
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



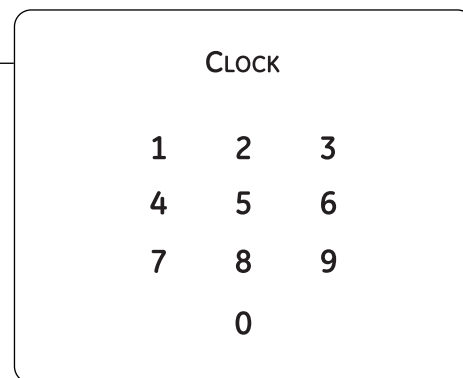
***There is a handy guide located on the inside front of the oven.***

## Other Features

### ***Clock***

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

1. Press **CLOCK**.
2. Enter time of day.
3. Press **START/PAUSE** or **CLOCK**.



### ***Timer***

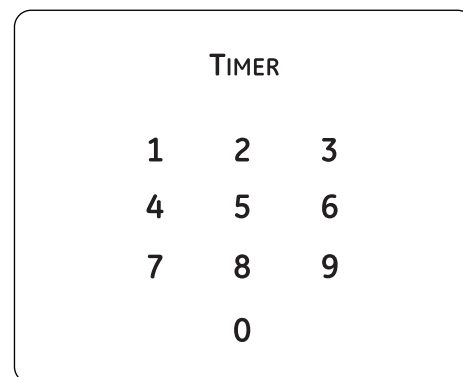
The Timer operates as a minute timer.

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

The Timer feature operates without microwave energy.

To stop the timer, press and hold **TIMER** for 3 seconds

**NOTE: CLEAR/OFF** will not stop the **TIMER**.



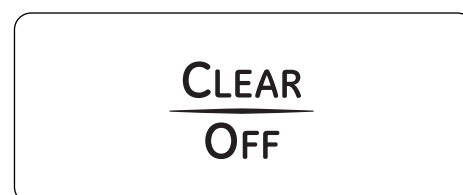
### ***Pause***

To pause cooking or defrosting, press **START/PAUSE**. To continue cooking or defrosting, press **START/PAUSE** again.



### ***Clear/Off***

Press once to stop and erase your cooking settings.

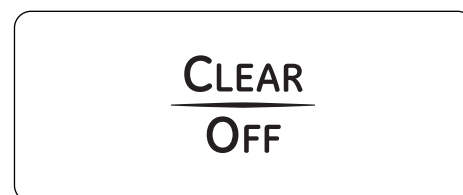


### ***Child Lock-Out***

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 **CLEAR/OFF** for about three seconds.

When the control panel is locked, **Loc** will appear briefly in the display. When the control panel is initially unlocked, **Unlo** will appear briefly in the display.



# Microwave Terms

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

# 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

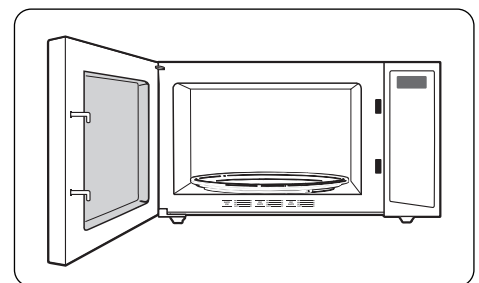
### Walls, Floor, Inside Window, Metal and Plastic Parts on the Door

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

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

### Removable Turntable and Turntable Support

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



## How to Clean the Outside

### 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.

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

## If Something Goes Wrong

Problem	Possible Causes	What To Do
Oven will not start	A fuse in your home may be blown or the circuit breaker tripped.	• Replace fuse or reset circuit breaker.
	Power surge.	• Unplug the microwave oven, then plug it back in.
	Plug not fully inserted into wall outlet.	• Make sure the 3-prong plug on oven is fully inserted into wall outlet.
Control panel lighted, yet oven will not start.	Door not securely closed.	• Open the door and close securely.
	<b>START/PAUSE</b> not pressed after entering cooking selection.	• Press <b>START/PAUSE</b> .
	Another selection entered already in oven and <b>CLEAR/OFF</b> not pressed to cancel it.	• Press <b>CLEAR/OFF</b> .
	Cooking time not entered after pressing <b>TIME COOK</b> .	• Make sure you have entered cooking time after pressing <b>TIME COOK</b> .
	<b>START/PAUSE</b> was pressed accidentally.	• Reset cooking program and press <b>START/PAUSE</b> .
	Food weight not entered after selecting <b>AUTO DEFROST</b> .	• Make sure you have entered food weight after selecting <b>AUTO DEFROST</b> .
	Oven was paused accidentally.	• Press <b>START/PAUSE</b> to restart the cooking program.

## 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

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

For The Period Of:	What GE Will Provide:
<b>One Year</b> <i>From the date of the original purchase</i>	<b>Replacement unit</b> for any product which fails due to a defect in materials or workmanship. The exchange unit is warranted for the remainder of your product's original one-year warranty period.

## In Order to Make a Warranty Claim:

- Properly pack your unit. We recommend using the original carton and packing materials.
- Return the product to the retail location where it was purchased.
- Include in the package a copy of the sales receipt or other evidence of date of original purchase. Also print your name and address and a description of the defect.

## What GE Will Not Cover:

- Customer instructions. This owner's manual provides information regarding operating instructions and user controls.
- Improper installation, delivery or maintenance.
- Failure of the product or damage to the product if it is abused, misused (for example, cavity arcing from wire rack or metal/foil), or used for other than the intended purpose or used commercially.
- Replacement of house fuses or resetting of circuit breakers.
- Damage to the product caused by accident, fire, floods or acts of God.
- Incidental or consequential damage caused by possible defects with this appliance.
- Damage caused after delivery.

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

*This warranty is extended to the original purchaser and any succeeding owner for products purchased for home use within the USA.*

*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.*

**Exclusion of implied warranties:** *Except where prohibited or restricted by law, there are no warranties, whether express, oral or statutory which extend beyond the description on the face hereof, including specifically the implied warranties of merchantability or fitness for a particular purpose.*

**Warrantor:** General Electric Company, Louisville, KY 40225

# Consumer Support

## GE Appliances Website

[ge.com](http://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](http://ge.com)

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

## Real Life Design Studio

[ge.com](http://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](http://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](http://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. GE does not support any servicing of this microwave oven, except as described by the Consumer Support section of this manual. Do not attempt to service the microwave oven yourself. If service is desired, then this appliance should be serviced only by qualified service personnel. Contact the nearest authorized service facility for examination, repair or adjustment.**

## Contact Us

[ge.com](http://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](http://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.



GE Consumer & Industrial  
Appliances  
General Electric Company  
Louisville, KY 40225  
[ge.com](http://ge.com)



# Horno microondas

800 vatios

modelo WES0930

**Instrucciones de seguridad** ..... 2-5

## **Instrucciones de operación**

Funciones ..... 6

Inicio rápido ..... 6

Cambiar el nivel de potencia ..... 7

Funciones de tiempo ..... 7-10

Funciones de conveniencia ..... 10-11

Función automática ..... 11

Otras funciones ..... 12

## **Información útil**

Términos de microondas ..... 13

Cuidado y limpieza ..... 13-14

Si algo no funciona bien ..... 14

Cosas normales  
de su horno microondas ..... 14

## **Garantía de su horno microondas** ..... 15

**Soporte al consumidor** ..... 16



[ge.com](http://ge.com)

## INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD. LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR.

### ⚠️ PRECAUCIONES PARA EVITAR EXPOSICIÓN POSIBLE A UNA ENERGÍA EXCESIVA DE MICROONDAS

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

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

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

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

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

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

### ⚠️ ¡ADVERTENCIA!

*Cuando se encuentre usando electrodomésticos eléctricos algunas reglas básicas de seguridad deben seguirse, incluyendo las siguientes:*

### PRECAUCIONES DE SEGURIDAD

**Este horno de microondas no es aprobado o probado para uso marino.**

- Lea y obedezca las precauciones específicas en la sección de "Precauciones para evitar exposición posible a una energía excesiva de microondas" de arriba.
- Este electrodoméstico debe estar conectado a tierra. Conéctelo sólo a una toma de corriente con toma de tierra. Vea la sección de Instrucciones de toma de tierra en la página 4.
- Instale o coloque este electrodoméstico siguiendo sólo las Instrucciones de Instalación provistas.
- 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 almacene nada directamente sobre la parte superior del horno microondas cuando esté en funcionamiento.
- Use este aparato sólo para los fines que se describen en este manual. No use productos químicos ni vapores corrosivos en este electrodoméstico. Este horno microondas está específicamente diseñado para calentar, secar o cocinar comida y no para su uso industrial o en laboratorio.
- No usar este electrodoméstico si el cable de corriente o el enchufe han sufrido algún daño, si no funciona correctamente o si ha resultado dañado o se ha caído.
- No cubra ni bloquee ninguna apertura de este 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.
- Mantenga el cable de corriente alejado de superficies calientes.
- No sumerja el cable de corriente ni el enchufe en agua.
- No permita que el cable de corriente cuelgue sobre el borde de la mesa o el mostrador.
- Para reducir el riesgo de apertura del horno:
  - No cocine demasiado la comida. Preste atención cuidadosa al electrodoméstico cuando se coloca papel, plástico u otro material combustible en el horno mientras se cocina.
  - Quite las cintas de cierre con metal y las asas metálicas de los recipientes de papel o plástico antes de introducirlos en el horno.
  - No almacene cosas en el horno. No deje productos de papel, utensilios de cocinar ni comida en el horno mientras no lo esté usando.
  - 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. Si se abre la puerta, el fuego podría expandirse.
- Revise las instrucciones la superficie de la Cuidado y limpieza de este manual.
- GE no respalda la reparación de este horno de microondas, salvo como se describe en la sección de Soporte al Consumidor de este manual. No intente reparar el microondas usted mismo. Si necesita una reparación, ésta debe efectuarla sólo personal de reparación calificado. Comuníquese con el centro de reparación autorizado más cercano para inspección, reparación y ajuste.
- El uso de cualquier electrodoméstico por parte de niños debería ser supervisado de cerca por un adulto.

## GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

## INSTRUCCIONES IMPORTANTE DE SEGURIDAD. LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR.

### NOTAS ESPECIALES SOBRE EL USO DEL MICROONDAS

#### FORMACIÓN DE ARCO ELÉCTRICO

*Si ve que se forman arcos eléctricos, presione el botón CLEAR/OFF (borrar/apagado) y resuelva el problema.*

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

- Hay un metal o papel de aluminio tocando el lado del horno.
- El papel de aluminio no está envolviendo bien la comida (hay bordes doblados hacia arriba que actúan como antenas.)
- Hay algún metal, como cintas de cierre con metal, pinchos de pollo, o platos con decoración de oro dentro del microondas.
- Se está usando papel toalla reciclado que contienen pequeñas porciones de metal en el microondas.

#### COMIDAS

- No haga rosetas o palomitas de maíz en el microondas a no ser que esté usando un accesorio especial para prepararlas o que esté empleando rosetas o palomitas de maíz que indiquen ser válidas para el uso de hornos microondas.
- Algunos productos como las yemas de huevo y recipientes sellados—por ejemplo, jarras cerradas—podrían explotar y no deben calentarse en el horno microondas. Si se usa de esa forma el horno microondas pueden causarse daños personales.
- No hierva huevos dentro de un horno microondas. Se generará presión dentro de la yema del huevo que causará que explote pudiendo, posiblemente, dañar a alguien.
- Si se pone en marcha el microondas sin tener comida en su interior por más de un minuto o dos podrían causarse daños al horno y podría empezar un fuego. Esto hace aumentar la temperatura alrededor del magnetrón y puede reducir el período de vida útil del horno.
- Debería cortarse la "piel" externa de aquellos alimentos que no la tengan rota como las patatas, salchichas, embutidos, tomates, manzanas, hígados de pollo y demás menudillos de aves y yemas de huevos, para permitir la salida de vapor mientras se cocinan.

#### INFORMACIÓN DE SEGURIDAD

##### AGUA SOBRECALENTADA

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

Para reducir el riesgo de lesiones personales:

- No sobrecaliente el líquido.
- Mueva el líquido tanto antes como a mitad del calentamiento.
- No use envases de lados derechos o con cuellos estrechos.
- Después de calentar, deje el envase en el horno microondas por un corto tiempo antes de remover el envase.
- Use cuidado extremo cuando inserte una cuchara u otro utensilio en el envase.
- No caliente la comida del bebé en jarras de cristal, incluso si están destapadas. Asegúrese de que los alimentos de los niños estén bien cocinados. Mueva la comida para distribuir el calor de forma pareja. Tenga cuidado de que el niño no se quemé al calentar la leche de fórmula. El contenedor puede parecer más frío de lo que realmente está la fórmula. Pruebe siempre la fórmula antes de dársela al bebé.
- No descongele bebidas congeladas en botellas de cuello estrecho (especialmente bebidas carbonatadas). Incluso con el contenedor abierto, podría generarse un aumento de presión. Esto puede causar que el contenedor explote, lo cual podría producir daños personales.
- Los alimentos calientes y el vapor pueden causar quemaduras. Tenga cuidado al abrir cualquier contenedor con comida caliente, incluso bolsas de rosetas o palomitas de maíz, bolsas o cajas de cocinar. Para prevenir posibles daños personales, mantenga el vapor alejado de sus manos y rostro.
- No cocine demasiado las patatas. Podrían deshidratarse e incendiarse, causando daños a su horno.
- Cocine la carne y el pollo por completo—la carne hasta que alcance una temperatura mínima INTERIOR de 160°F, y el pollo hasta una temperatura INTERNA mínima de 180°F. Cuando se cocinan a estas temperaturas se evita la contracción de enfermedades por intoxicación.

#### UTENSILIOS DE COCINA PARA MICROONDAS

Asegúrese de que todos los utensilios de cocina que use en su horno sean aptos para microondas. Pueden usarse la mayoría de las cazuelas, platos para cocinar, tazas de medir, tazas de flanes y botes de cristal, o las vajillas de porcelana que no tienen decoraciones metálicas o barnices con brillo metálico. Algunos utensilios tienen la siguiente inscripción: "puede usarse en microondas."



- Si no está seguro de que un plato pueda usarse en el microondas, haga esta prueba: Coloque el plato que esté probando y un vaso de medir con 1 taza de agua en el horno—ponga la taza de medir dentro o al lado del plato. Ponga el microondas en marcha, a máxima potencia, durante 1 minuto. Si el plato se calienta, no debería usarse en el microondas. Si el plato se mantiene frío y sólo se calienta la taza, entonces el plato puede usarse de forma segura en el microondas.
- Si usa un termómetro de carne al cocinar, asegúrese que sea uno seguro para usarse en hornos microondas.

#### GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

## INSTRUCCIONES IMPORTANTE DE SEGURIDAD. LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR.

### NOTAS ESPECIALES SOBRE EL USO DEL MICROONDAS (CONT.)

- No use productos de papel reciclado. El papel toalla, las servilletas y el papel de cera reciclados pueden contener motas metálicas que podrían causar la formación de arcos eléctricos o incendiarse. Los productos de papel que contengan nilón o filamentos de nilón tampoco deberían usarse ya que se podrían incendiar de igual modo.
- Algunas bandejas de plástico (como en las que se empaqueta la carne) tienen una cinta fina de metal incrustada en el plato. Al ponerse en el microondas, el metal puede quemar el suelo del horno o incendiar un papel toalla.
- No use su horno microondas para secar periódicos.
- No todo film plástico puede usarse en hornos microondas. Revise el uso adecuado del paquete.
- Pueden usarse papel toalla, papel encerado y film plástico para los recipientes de forma que retengan la humedad y para prevenir salpicaduras. Asegúrese de proveer una forma de ventilación para que el vapor pueda escapar del film plástico.
- Podrían calentarse los utensilios por el calor transferido por los alimentos calientes. Puede necesitar usar manoplas de cocina para manejar los utensilios.
- Las bolsas de cocinar que puedan hervir y cualquier bolsa de plástico firmemente cerrada, deberían cortarse, pincharse o proveer cualquier tipo de ventilación que indique el paquete. En caso contrario, el plástico podría explotar mientras se cocina o después, pudiendo causar daños físicos. Además, los recipientes de plástico deberían permanecer, al menos, parcialmente destapados ya que pueden sellarse fuertemente. Cuando cocine con recipientes firmemente cubiertos con film plástico, retire la cubierta con cuidado y mantenga el vapor alejado de sus manos y rostro.
- 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.
- Utensilios de plástico—Los utensilios de plástico diseñados para su uso en microondas son muy prácticos, pero deben usarse con cuidado. Incluso aquellos utensilios autorizados para su uso en microondas podrían no ser tan tolerantes como el cristal o los materiales de cerámica en condiciones de sobrecalentamiento y podrían ablandarse o carbonizarse al someterlos a períodos cortos de sobrecalentamiento. En exposiciones más largas a sobrecalentamiento, la comida y los utensilios podrían incendiarse.

#### Siga estas normas:

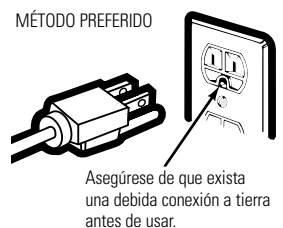
- 1 Use solamente plásticos aptos para microondas y úselos siguiendo estrictamente las recomendaciones del fabricante de los utensilios.
- 2 No introduzca en el microondas recipientes vacíos.
- 3 No permita que los niños usen utensilios de plástico sin completa supervisión.

### INSTRUCCIONES DE TOMA DE TIERRA

#### INSTRUCCIONES DE TOMA DE TIERRA

#### ⚠ ¡ADVERTENCIA!

**El uso indebido del enchufe de tierra puede resultar en riesgo de descarga eléctrica.**



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.

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.

# INSTRUCCIONES IMPORTANTE DE SEGURIDAD. LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR.

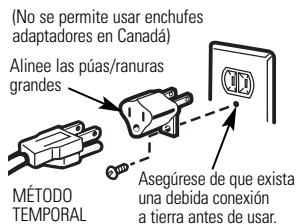
## ENCHUFES ADAPTADORES

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

Debido al potencial de riesgos de seguridad bajo ciertas condiciones, **enérgicamente 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 baja 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 de corriente del aparato se desconectará con frecuencia.**

**No utilice un enchufe adaptador** en estos casos porque la desconexión frecuente del cable de corriente 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 de corriente 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.

## AVISO – MARCAPASOS

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

**FAVOR DE LEER Y SEGUIR CUIDADOSAMENTE ESTA INFORMACIÓN DE SEGURIDAD.**

**GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES**

## Funciones de su horno microondas.

Su modelo puede tener otras características y apariencia que las ilustradas en este manual.

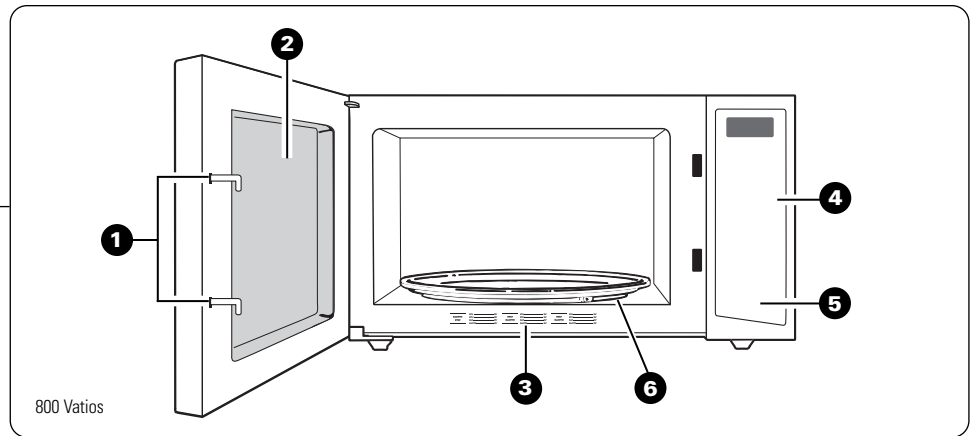
### 1. Enganches de la puerta.

### 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.

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



### 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 apoyo **deben** estar colocados en su lugar cuando usted esté usando el horno. El plato giratorio puede ser removido para limpiarlo.

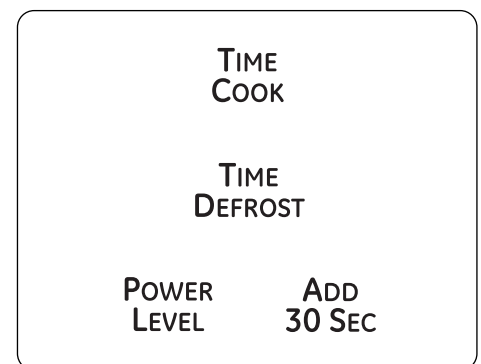
## Inicio rápido (Su modelo puede tener otras características y apariencia que las ilustradas en este manual.)

### Los controles de su horno de microondas

Usted puede operar el microondas por **tiempo** o con las funciones de **conveniencia**.

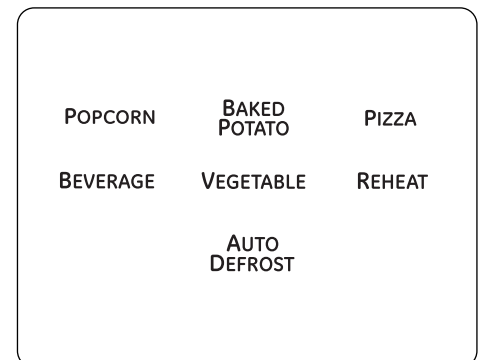
### Funciones de tiempo

Presione	Entre
TIME COOK (cocción por tiempo)	Cantidad de tiempo de cocción
TIME DEFROST (descongelado de tiempo)	Cantidad de tiempo de descongelación
30 SEC. (30 segundos)	¡Se inicia automáticamente!
POWER LEVEL (nivel de potencia)	Nivel de potencia 1-10



### Convenience Features and Auto Feature

Presione	Entre
POPCORN (palomitas de maíz)	Paquete de 3,5 oz. o 3,0 oz.
BAKED POTATO (patata horneada)	1-4 porciones
PIZZA	1-4 rebanadas
BEVERAGE (bebida)	1-4 porciones
REHEAT (recalentar)	Tipo de alimentos 1-6 + tamaño de porción 1-4 (No disponible para opción Plato)
VEGETABLE (vegetal)	Tipo de alimentos 1-3 + tamaño de porción 1-4
AUTO DEFROST (descongelado autom.)	Peso de los alimentos



## Cambiar el nivel de potencia

Los niveles de potencia pueden ser registrados o cambiados inmediatamente después de haber registrado la función de tiempo para **TIME COOK (cocción por tiempo)** o **TIME DEFROST (descongelado por tiempo)**. El nivel de potencia también puede ser cambiado durante la cuenta regresiva del tiempo.

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. El nivel de potencia 10 o potencia máxima es la manera más rápida para cocinar y le brinda una potencia del 100%. Cada nivel de potencia proporciona energía de microondas cierta porción del tiempo. Power level 7 (nivel de potencia 7) es energía de microondas 70% del tiempo. Power level 3 (nivel de potencia 3) es energía de microondas 30% del tiempo.

Una configuración elevada 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 High (nivel de potencia 10) (energía de microondas 100% del tiempo). Un nivel menor cocinará con mayor uniformidad y necesitará que los alimentos se muevan o se roten menos.

Algunos alimentos quizás tengan un mejor sabor, una mejor textura o una apariencia más atractiva si se usan ajustes menores.

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 power level 3 (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 interna se descongelara.

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

<i>Nivel de potencia</i>	<i>Usos convenientes</i>
<b>High 10 (alto)</b>	Pescado, tocino, vegetales, líquidos hervidos.
<b>Med-High 7 (alto medio)</b>	Cocción leve de carnes y aves; guisos y alimentos recalentados.
<b>Medium 5 (medio)</b>	Cocción lenta y suave, como estofados y cortes de carne menos suaves.
<b>Low 2 or 3 (bajo)</b>	Descongelación sin cocinar; alimentos hervidos a fuego lento; salsas delicadas.
<b>Warm 1 (tibio)</b>	Para mantener alimentos tibios sin cocinar de más; para suavizar mantequilla.

POWER LEVEL		
1	2	3
4	5	6
7	8	9
0		
<b>START</b>		
<b>PAUSE</b>		

### Cambiar el nivel de potencia

El nivel de potencia puede ser registrado o cambiado inmediatamente después de haber registrado la función de tiempo para TIME COOK (cocción por tiempo),

1. Presione **TIME COOK (cocción por tiempo)**.
2. Entre el tiempo de cocción.
3. Presione **POWER LEVEL (nivel de potencia)**.
4. Seleccione el nivel de potencia deseado 1-10.
5. Presione **START/PAUSE (inicio/pausa)**.

## Funciones de tiempo

### Time Cook (Cocción por tiempo)

**Nivel de potencia 10 (alto)** está ajustado automáticamente, pero usted puede cambiarlo si desea mayor flexibilidad.

1. Presione **TIME COOK (cocción por tiempo)**.
2. Entre el tiempo de cocción.
3. Cambie el nivel de potencia si usted no desea el nivel de potencia máxima. (Presione **POWER LEVEL [nivel de potencia]**. Seleccione un nivel de potencia deseado de 1 a 10.)
4. Presione **START/PAUSE (inicio/pausa)**.

### Time Cook (cocción por tiempo)

Le permite cocinar por cualquier lapso hasta 99 minutos y 99 segundos.

Nivel de potencia 10 (alto) está ajustado automáticamente, pero usted puede cambiarlo si desea mayor flexibilidad.

Usted puede abrir la puerta durante Time Cook (cocción por tiempo) para inspeccionar los alimentos. Cierre la puerta y presione **START/PAUSE (inicio/pausa)** para reiniciar la cocción.

TIME COOK		
1	2	3
4	5	6
7	8	9
0		
<b>START</b>		
<b>PAUSE</b>		

## Funciones de tiempo (cont.)

**Guía de cocción para Cocción por tiempo** – NOTA: Use el nivel de potencia máxima (alto) (10) a no ser que se indique lo contrario.

Vegetal	Cantidad	Tiempo	Comentarios
<b>Brocoli</b> (fresco)	1 manojo (De 1¼ al 1½ lbs.)	De 6 a 8 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.
<b>Calabaza</b> (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 de 4 minutos.
<b>Chícharos o guisantes</b> (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.
<b>Coliflor</b> (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 8 a 12 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.
<b>Espárragos</b> (frescos)	1 lb.	De 7 a 10 min., Med-Alto (7)	En platos de hornear oblongos de 1½ cuartos, coloque 1/4 de una taza de agua.
(congelados)	Paquete de 10 onzas	De 5 a 8 min.	En cazuelas de 1 cuarto.
<b>Espinaca</b> (fresca)	De 10 a 16 oz.	De 4 a 6 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.
<b>Frijoles</b> (verdes frescos)	1 lb., cortados por la mitad	De 9 a 11 min.	En cazuelas de 1½ cuartos, coloque 1/2 taza de agua.
(verdes congelados)	Paquete de 10 onzas	De 6 a 9 min.	En cazuelas de 1 cuarto, coloque 2 cucharadas de agua.
(blancos congelados)	Paquete de 10 onzas	De 6 a 9 min.	En cazuelas de 1 cuarto, coloque 1/4 taza de agua.
<b>Maíz</b> (congelados)	Paquete de 10 onzas	De 4 a 8 min.	En cazuelas de 1 cuarto, coloque 2 cucharadas de agua.
<b>Maíz en mazorca</b> (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 de agua. Cambie de posición después de transcurrido la mitad del tiempo.
(congelados)	1 mazorca	De 4 a 6 min.	Coloque el maíz en un plato de hornear oblongo de 2 cuartos. Cubra con una envoltura plástica.
	De 2 a 6 mazorcas	De 2 a 4 min. por mazorca	Cambie de posición después de transcurrido la mitad del tiempo.
<b>Patatas</b> 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.
<b>Remolacha</b> (fresca, entera)	1 manojo	De 18 a 25 min.	En cazuelas de 2 cuartos, coloque 1/2 taza de agua.
<b>Repollo</b> (fresco)	Una cabeza mediana	De 8 a 13 min.	En cazuelas de 1½ ó 2 cuartos, coloque 1/4 de una taza de agua.
(picado)	(2 libras aprox.)	De 7 a 14 min.	En cazuelas de 2 o 3 cuartos, coloque 1/4 de una taza de agua.
<b>Vegetales mezclados</b> (congelados)	Paquete de 10 onzas	De 4 a 8 min.	En cazuelas de 1 cuarto, coloque 3 cucharadas de agua.
<b>Zanahorias</b> (frescas, picadas)	1 lb.	De 6 a 9 min.	En cazuelas de 1½ cuartos, coloque 1/4 de una taza de agua.
(congeladas)	Paquete de 10 onzas	De 5 a 8 min.	En cazuelas de 1 cuarto, coloque 2 cucharadas de agua.



## Funciones de tiempo (cont.)

### Time Defrost (Descongelado por tiempo)

Le permite descongelar durante un período de tiempo seleccionado. Vea la Guía de descongelamiento para los tiempos sugeridos. (La función **AUTO DEFROST [Descongelado automático]** se explica en la sección Función automática).

1. Presione **TIME DEFROST (descongelado de tiempo)**.
2. Entre el tiempo de descongelamiento.
3. Presione **START/PAUSE (inicio/pausa)**.
4. Dé vuelta los alimentos después de la mitad del tiempo de cocción.
5. Presione **START/PAUSE (inicio/pausa)**.

El nivel de potencia está establecido automáticamente en 3, pero puede cambiarse. Usted puede descongelar artículos pequeños rápidamente aumentando el nivel de potencia después de ingresar el tiempo. **Nivel de potencia 7** acorta el tiempo total de descongelamiento en aproximadamente la mitad; **nivel de potencia 10** acorta el tiempo total a aproximadamente 1/3. Sin embargo, los alimentos necesitarán una atención más frecuente que lo usual.

A la mitad del tiempo de descongelado elegido, de la vuelta a los alimentos y separe los pedazos para un descongelado más uniforme. Proteja cualquier área cálida con un pequeño pedazo de papel de aluminio. El horno seguirá descongelando si no se abre la puerta y no se giran los alimentos.

Es posible que usted escuche un sonido sordo durante el proceso de descongelamiento. Este sonido es normal cuando el horno no está operando al nivel de potencia High (alto).

### Consejos sobre el descongelamiento

- Los alimentos congelados en papel o plástico pueden ser descongelados dentro del paquete. Los paquetes cerrados deben ser cortados, perforados o ventilados DESPUÉS de que los alimentos hayan sido descongelados parcialmente. Los recipientes plásticos de almacenamiento deben estar parcialmente destapados.
- Las cenas congeladas preempacadas de tamaño familiar, pueden descongelarse y cocinarse en el microondas. Si la comida se encuentra en un recipiente de papel aluminio, transfírela a un plato seguro para microondas.

TIME  
DEFROST

1	2	3
4	5	6
7	8	9
	0	

START  
PAUSE

- Los alimentos que se echan a perder fácilmente no deben dejarse fuera por más de una hora después del descongelamiento. La temperatura ambiente promueve el crecimiento de bacterias peligrosas.
- Cuando está descongelada, la comida debe estar fría pero blanda en todas las tareas. Si todavía está un poco congelada, regrésela un momento al horno microondas, o déjela reposar durante unos pocos minutos.

### Guía de descongelamiento

Alimento	Tiempo	Comentarios
<b>Carnes</b>		
Bistec, chuleta y costillas	De 9 a 13 min. por lb.	Coloque la carne sin la envoltura en el plato de cocción. Voltéela después de haber transcurrido la mitad del tiempo y proteja las áreas cálidas con una envoltura. Después de la segunda mitad del tiempo, separe las piezas con un cuchillo de mesa. Deje que se descongele totalmente.
Carne asada: res, cordero, ternera, cerdo	De 13 a 17 min. por lb.	Use el <b>nivel de potencia 1</b> . Voltéela después de haber transcurrido la mitad del tiempo.
Carne molida (1 lb)	De 10 a 12 min.	Voltéela después de haber transcurrido la mitad del tiempo.
Salchichas de Frankfurt (1 lb)	De 2 a 4 min.	Coloque el paquete no abierto en el horno. Cocine en el microondas hasta que se puedan separar. Déjelos reposar por 5 minutos, si es necesario, para completar la descongelación.
Tocino (1 lb)	De 3 a 5 min.	Coloque el paquete no abierto en el horno. Déjelo descongelar por 5 minutos.
<b>Carne de ave</b>		
Gallina Cornish	De 7 a 13 min. por lb.	Coloque la gallina desenvuelta en el horno con la pechuga hacia arriba. Después de haber transcurrido la mitad del tiempo, voltéela. Si es necesario, deje caer agua fría en la cavidad hasta que los menudillos puedan ser removidos.
Pechuga de pavo (4 a 6 lbs.)	De 8 a 12 min. por lb.	Coloque la pechuga desenvuelta en el plato seguro para microondas con la pechuga hacia abajo. Después de la mitad del tiempo, voltéela y proteja las áreas cálidas con papel aluminio. Descongele durante la segunda mitad del tiempo. Deje por 1 ó 2 horas para completar descongelación.
Pollo, cortado para freír o asar (2½ a 3 lbs.)	De 25 a 30 min.	Coloque el pollo envuelto en un plato. Desenvuelva y voltee después de haber transcurrido la mitad del a la parrilla tiempo. Después de la segunda mitad del tiempo, separe los pedazos y colóquelos en un plato de cocción. Cocine en el microondas de 2 a 4 minutos adicionales, si es necesario. Deje reposar unos pocos minutos para terminar el descongelamiento.
Pollo entero (2½ a 3 lbs.)	De 26 a 32 min.	Coloque el pollo envuelto en un plato. Después de haber transcurrido la mitad del tiempo, desenvuélvalo y voltéelo. Proteja las áreas cálidas con papel aluminio. Para completar el descongelamiento, deje caer agua fría en la cavidad hasta que los menudillos puedan ser removidos.
<b>Frutas</b>		
Bolsas plásticas—1 ó 2 (paquetes de 16 oz.)	De 3 a 6 min.	
<b>Panes, tortes</b>		
Pan, panecillos (1 pedazo)	De 1/2 a 1 min.	
Panecillos dulces (aprox. 12 oz.)	De 3 a 5 min.	Reorganice después de la mitad del tiempo.
<b>Pescado y mariscos</b>		
Filetes, congelados (1 lb)	De 6 a 9 min.	
Mariscos, pedazos pequeños (1 lb)	De 6 a 9 min.	Coloque el bloque en una cacerola. Voltee y desmembre después de transcurrido la mitad del tiempo.

## Funciones de tiempo (cont.)

### Add 30 Seconds (añada 30 segundos)

La misma agrega 30 segundos al tiempo de la cuenta regresiva cada vez que el botón es presionado.

Cada toque agregará 30 segundos, hasta 99 minutos y 99 segundos.

El horno comenzará a funcionar de inmediato cuando se lo presione.

ADD  
30 SEC

## Funciones de conveniencia

### Popcorn (Palomitas de maíz)

**NOTA:** Use solamente con palomitas de maíz para microondas que han sido empaquetadas previamente de 3,0 a 3,5 onzas de peso.

#### Cómo usar la función Popcorn (Palomitas de maíz)

1. Siga las instrucciones en la empaquetadura. Coloque el paquete en el centro del microondas.

2. Presione **POPCORN (PALOMITAS DE MAÍZ)** para paquetes de 3.5 onzas (98 gr.) y dos veces para paquetes de 3.0 onzas (84 gr.). (También puede presionar las teclas numéricas 1 y 2 para elegir la cantidad de onzas: 1=3.5 oz; 2=3.0 oz.)

POPCORN

### Beverage (Bebida)

La función Beverage (bebida) funciona mejor para calentar una bebida que se encuentra a temperatura ambiente.

Presione **BEVERAGE (BEBIDA)** una vez para 8 oz. (227 gr.), dos veces para 12 oz. (340 gr.), tres veces para 16 oz. (454 gr.) y cuatro veces para 4 oz. (112 gr.). (También puede presionar

**BEVERAGE (BEBIDA)** y luego las teclas numéricas del 1 al 4 para elegir la cantidad de onzas: 1=4 oz; 2=8 oz; 3=12 oz; 4=16 oz.)

**Las bebidas calentadas usando la función Beverage (Bebida) pueden resultar extremadamente calientes. Remueva el envase con cuidado.**

BEVERAGE

### Reheat (Recalentamiento)

La función Reheat (recalentar) configura automáticamente los tiempos de cocción y los niveles de potencia para recalentar una variedad de alimentos previamente cocidos.

1. Presione **REHEAT**. Podrá verse CodE.
2. Seleccione el tipo de alimento de 1-6. Podrán verse los tamaños de porción de 1-4.
3. Ingrese el tamaño de porción de 1-4.
4. El horno comienza a funcionar automáticamente.

Código de alimento	Alimento	Tamaño de porción
1	Pasta	1-4
2	Carnes	1-4
3	Vegetales	1-4
4	Bebidas	1-4
5	Salsas	1-4
6	Plato (de sobras)	1 sólo

REHEAT

1	2	3
4	5	6
7	8	9
	0	

### Vegetable (Vegetale)

La función Vegetable (vegetales) configura automáticamente los tiempos de cocción y los niveles de potencia para cocinar vegetales frescos, congelados o enlatados.

1. Presione **VEGETABLE**. Podrá verse CodE.
2. Seleccione el tipo de alimento de 1-3. Podrán verse los tamaños de porción de 1-4.
3. Ingrese el tamaño de porción de 1-4.
4. El horno comienza a funcionar automáticamente.

Código de alimento	Alimento	Tamaño de porción
1	Fresco	1-4
2	Congelado	1-4
3	Enlatado	1-4

VEGETABLE

1	2	3
4	5	6
7	8	9
	0	

## Funciones de conveniencia (cont.)

### Pizza

La función Pizza se utiliza para recalentar de 1 a 4 rebanadas de pizza.

Presione **PIZZA** una vez para una porción de pizza, dos veces para dos porciones, tres veces para tres

porciones y cuatro veces para cuatro porciones. (También puede presionar las teclas numéricas del 1 al 4 para elegir la cantidad de porciones: 1=1 porción; 2=2 porciones; 3=3 porciones; 4=4 porciones.)

PIZZA

### Baked Potato (Papa horneada)

La función Potato (papa) cocina hasta 4 papas de 8-10 onzas.

Presione **BAKED POTATO (PAPA HORNEADA)** una vez para una papa, dos veces para dos

papas, tres veces para tres papas y cuatro veces para cuatro papas. (También puede presionar las teclas numéricas del 1 al 4 para elegir la cantidad de papas: 1=1 papa; 2=2 papas; 3=3 papas; 4=4 papas.)

BAKED POTATO

## Función automática

### Auto Defrost (Descongelado automático)

Utilice **AUTO DEFROST (descongelado automático)** para carne roja, aves y pescado. Utilice **TIME DEFROST (descongelado por tiempo)** para los otros alimentos congelados. (TIME DEFROST se explica en la sección Funciones de Tiempo).

La función **AUTO DEFROST (descongelado automático)** ajusta los tiempos de descongelación y los niveles de potencia para proporcionar resultados de descongelación uniformes para carnes, aves y pescados que pesen hasta seis libras.

1. Presione **AUTO DEFROST (descongelado automático)**.
2. Utilizando la Guía de conversión a continuación, entre el peso de la comida. Por ejemplo, presione los botones **1** y **2** para 1,2 libras (1 libra, 3 onzas).

3. Presione **START/PAUSE (inicio/pausa)**.

#### Consejos sobre el descongelamiento

- Remueva la carne del paquete y colóquela en un plato seguro para usar en un horno microondas.
- Cuando el horno señala, 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. Los asados grandes deberían dejarse al aire libre por 30 minutos.

AUTO DEFROST

1	2	3
4	5	6
7	8	9

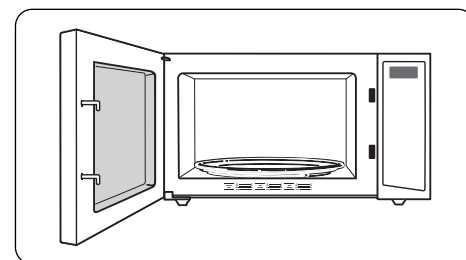
0

START  
PAUSE

### Guía de conversión

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

Peso del alimento en onzas	Entre el peso del alimento (décimos de libras)
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



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

## Otras funciones

### *Clock (Reloj)*

Presione para entrar la hora del día.

1. Presione **CLOCK (Reloj)**.
2. Entre la hora del día.
3. Presione **START/PAUSE (inicio/pausa)** o **CLOCK (Reloj)**.

CLOCK

1	2	3
4	5	6
7	8	9
	0	

### *Timer (Sincronizador)*

El sincronizador opera como un sincronizador de minutos.

1. Presione **TIMER (Sincronizador)**.
2. Entre el tiempo a que usted desea que la cuenta regresiva comience.
3. Presione **TIMER**. Cuando el conteo termine, el sincronizador hará una señal.

La función Timer (temporizador) funciona sin energía de microondas.

Para detener el temporizador, presione y sostenga **TIMER** durante 3 segundos.

**NOTA:** El botón **CLEAR/OFF (borrar/apagado)** no detendrá el temporizador.

TIMER

1	2	3
4	5	6
7	8	9
	0	

### *Pause (pausa)*

Para pausar la cocción o el descongelado, presione **START/PAUSE (inicio/pausa)**. Para continuar la cocción o el descongelado, presione **START/PAUSE** de nuevo.

**START**  
**PAUSE**

### *Clear/Off (borrar/apagado)*

Presione una vez para detener y borrar las configuraciones de cocción.

**CLEAR**  
**OFF**

### *Cierre para niños (Child lock-out)*

Usted puede cerrar las funciones del panel de control para evitar que los niños puedan operar el microondas accidentalmente.

Para cerrar o abrir los controles, presione y sostenga presionado **CLEAR/OFF (borrar/apagado)** por aprox. tres segundos.

Cuando el panel de control se encuentra bloqueado, aparecerá Loc en la pantalla brevemente. Cuando el panel de control se desbloquea en forma inicial, aparecerá Unlo en la pantalla brevemente.

**CLEAR**  
**OFF**

# Términos de su horno microondas

Término	Definición
Arco eléctrico	El arco eléctrico es lo que, en la terminología de los microondas, describe las chispas en el horno. El arco eléctrico se produce cuando: <ul style="list-style-type: none"> <li>• hay un metal o papel de aluminio tocando el lado del horno.</li> <li>• el papel de aluminio no está envolviendo bien a los alimentos (hay bordes doblados hacia arriba que actúan como antenas).</li> <li>• hay algún metal, como cintas de cierre con metal, pinchos de pollo o platos con decoración de oro.</li> <li>• toallas de papel reciclado que contengan pedazos de metal.</li> </ul>
Cubiertas	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.
Resguardar	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.
Tiempo de reposo	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.
Ventilación	Una vez que haya cubierto un plato con una envoltura plástica, ventile la envoltura plástica levantando una esquina para que el vapor pueda escapar.

## Cuidado y limpieza

### Consejos prácticos

Para mantener 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

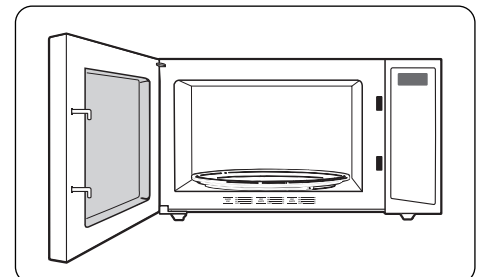
#### **Paredes, suelo, ventana interior y piezas de metal y plástico de la puerta**

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 en marcha el horno sin que el plato giratorio y el apoyo estén encajadas en su lugar.



## Cómo limpiar el exterior

### 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 de microondas limpia. Solamente use detergentes no abrasivos suaves aplicados con una esponja limpia o con un paño suave. Enjuague bien.

### Cable de energía

Si el cable se ensucia, desenchúfelo y lávelo con un paño húmedo. Para manchas rebeldes, puede utilizarse agua jabonosa, pero asegúrese de enjuagar con un paño húmedo y secar bien antes de enchufarlo en el tomacorriente.

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

## Si algo no funciona bien

Problema	Posibles causas	Qué hacer
El horno no se pone en marcha	Un fusible en su casa o el circuito 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.
El panel de control está iluminado; sin embargo, el horno microondas no se pone en marcha	La puerta no está bien cerrada.	• Abra la puerta y ciérrela bien.
	El botón <b>START/PAUSE (inicio/pausa)</b> no fue presionado después de seleccionar la cocción.	• Presione <b>START/PAUSE (inicio/pausa)</b> .
	Previamente se había seleccionado otra opción en el horno y no se presionó el botón <b>CLEAR/OFF (borrar/apagado)</b> para cancelarla.	• Presione <b>CLEAR/OFF (borrar/apagado)</b> .
	No se indicó el tiempo de cocción después de presionar <b>TIME COOK (cocción por tiempo)</b> .	• Asegúrese de haber indicado el tiempo de cocción después de presionar <b>TIME COOK (cocción por tiempo)</b> .
	Se presionó <b>CLEAR/OFF (borrar/apagado)</b> accidentalmente.	• Restablezca el programa de cocción y presione <b>START/PAUSE (inicio/pausa)</b> .
	No se indicó el peso de los alimentos después de seleccionar <b>AUTO DEFROST (descongelado autom.)</b> .	• Asegúrese de haber ingresado el peso de alimentos después de seleccionar <b>AUTO DEFROST (descongelado autom.)</b> .
Se accionó la pausa del horno en forma accidental.	• Presione <b>START/PAUSE (inicio/pausa)</b> para volver a iniciar el programa de cocción.	

## Cosas normales de su horno microondas

- Sale vapor de agua de alrededor de la puerta.
- Se refleja una luz alrededor de la caja exterior.
- A niveles de potencia que no sea el mayor la luz interior pierde brillo y cambia el sonido del ventilador.
- Ruido sordo de golpes mientras el horno está en funcionamiento.
- Pueden notarse interferencias en la TV/radio cuando el microondas está en marcha. Esto es parecido a las interferencias causadas por otros electrodomésticos pequeños, no es

indicativo de ningún problema con el microondas. Enchufe el microondas a otro circuito eléctrico, mueva la TV tan alejada del microondas como sea posible o revise la posición y la señal de la antena de la radio o TV.

# Garantía de su horno microondas de GE.

*Grape aquí su recibo. Se requiere facilitar prueba de la fecha de compra original para hacer un reclamo de garantía.*

Por el período de:	GE reemplazará:
<b>Un año</b> <i>A partir de la fecha de la compra original</i>	<b>Unidad de reemplazo</b> para cualquier producto que falle debido a defectos en los materiales o en el proceso de fabricación. La unidad de intercambio está garantizada para el resto del período de un año de garantía original del producto.

## Para hacer un reclamo de garantía:

- Empaque su unidad apropiadamente. Recomendamos usar el cartón original y los materiales de empaquetado.
- Regrese el producto al local de ventas donde usted lo compró.
- Incluya en el paquete una copia del recibo de venta u otra evidencia de la fecha original de la compra. Además imprima su nombre y dirección y una descripción del defecto.

## Lo que GE no cubrirá:

- Instrucciones al cliente. El Manual del propietario proporciona información acerca de las instrucciones de operación y de los controles del usuario.
- La instalación o la entrega inapropiada, o el mantenimiento impropio.
- Fallos del producto si hay abuso, mal uso (por ejemplo, chispas dentro de horno microondas de la parrilla metálica/papel de aluminio), o uso para otros propósitos que los propuestos, o si se usa con fines comerciales.
- Reemplazo de fusibles de la casa o reajuste del sistema de circuitos.
- Daño al producto causado por accidente, fuego, inundaciones o actos de Dios.
- Daño incidental o consecuencial causado por posibles defectos con el aparato.
- Daño causado después de la entrega.

**EXCLUSIÓN DE GARANTÍAS IMPLÍCITAS—Su único y exclusivo derecho es el cambio 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 cualquier comprador posterior de productos comprados para uso residencial dentro de Estados Unidos.*

*Algunos estados no permiten la exclusión o las limitaciones de daños incidentales o consecuenciales. Esta garantía da derechos legales específicos, y usted podría tener otros derechos que variarán de estado a estado. Para saber cuáles son sus derechos legales, consulte a la oficina de asuntos del consumidor local o la oficina del Attorney General en su localidad.*

**Exclusión de garantías implicadas:** *Excepto donde está prohibido o restringido por la ley, no hay garantías, expresas, orales o estatutarias que extiendan más allá de la descripción específica, incluyendo específicamente las garantías implicadas de mercantibilidad o propiedad para un propósito particular.*

**Garante:** *General Electric Company, Louisville, KY 40225*

# Soporte al consumidor

## Página Web de GE Appliances

[ge.com](http://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](http://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 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](http://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 sobre 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](http://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](http://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. GE no respalda la reparación de este horno de microondas, salvo como se describe en la sección de Soporte al Consumidor de este manual. No intente reparar el microondas usted mismo. Si necesita una reparación, ésta debe efectuarla sólo personal de reparación calificado. Comuníquese con el centro de reparación autorizado más cercano para inspección, reparación y ajuste.**

## Póngase en contacto con nosotros

[ge.com](http://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 escríbanos a:

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

## Registre su electrodoméstico

[ge.com](http://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.



GE Consumer & Industrial  
Appliances  
General Electric Company  
Louisville, KY 40225  
[ge.com](http://ge.com)